

S M E G

TR90IBL2

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	33	KULLANIM	43
Genel güvenlik talimatları	33	Ön işlemler	43
Kurulum	37	aksesuarları kullanma	43
Cihaz amacı	38	Ocakta kullanma	43
Bu kullanıcı kılavuzu	38	Depolama bölmesini kullanma (varsa)	45
Üreticinin sorumluluğu	38	Fırını kullanma	46
Tanıtım levhası	38	Dijital programlayıcı	47
Atıklar	39	Pişirme önerileri	48
Avrupa Denetim Kurumları için Bilgiler	39	Pişirme bilgi tablosu	49
Enerji verimliliği teknik veriler	39	TEMİZLEME VE BAKIM 50	
Enerji tasarrufu için	39	Cihazı temizlemek	50
Kullanılmadığında/ bekleme modunda güç tüketimi hakkında bilgiler	39	Cam seramik ocak temizliği	50
mod	39	Düğmeler	51
Aydınlatma kaynakları	39	Kapıyı temizlemek	51
Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur	39	Fırın boşluğunu temizlemek	52
TANIM	40	Buhar Temizliği (bazı modellerde yalnızca)	53
Genel açıklama	40	Olağanüstü bakım	54
Ocak	40	KURULUM	55
Kontrol paneli	41	Konumlandırma	55
Diğer parçalar	42	Elektrik bağlantısı	57
Aksesuarlar	42	Lansman için talimatlar	59

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

ÖNLEME

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzağa tutun.

- Cihaz kullanım sırasında çok ısınır. Fırın içindeki ısıtma elemanlarına asla dokunmamanız gerektiğini unutmayın.

- Fırında yiyecekleri taşıırken fırın eldivenleri giyerek ellerinizi koruyun.

- Bir yangını veya alevleri suyla söndürmeye çalışma: Cihazı kapatın ve yangını boğmaya çalışın.

Bir yangın battaniyesi veya diğer uygun bir örtüyle alevler.

- Bu cihaz yalnızca 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi azalmış veya elektrikli cihazları kullanma konusunda deneyimsiz kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve ilgili tehlikeler konusunda gözetim altında veya talimat verilmişse kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Yaşı <suruk?> çocuklar için denetim gereklidir

uzun süre denetim altında olmadan güvenli bir mesafeden sekiz

- Çocukları kullanım sırasında cihazdan 8 yaşın altında olanları uzak tutun.
- Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tencereler koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Kullanımdan sonra pişirme bölgeleri kapatıldıktan sonra belirli bir süre sıcak kalır. Ocak yüzeylerine dokunmayın.
- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme süreci sürekli izlenmelidir.
- UYARI: Pişirirken yağ veya yağlı gıdaların gözetimsiz bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. Ateşi su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazı kapatın ve alevleri örtecek bir kapak veya battaniye ile boğmaya çalışın.
- Yağları ya da yağları ısıtmak için Booster ve/veya Çift Booster fonksiyonlarını kullanmayın. Yangın tehlikesi.
- Pişirme sırasında tencere, tabak veya çatal bıçak gibi metal nesneleri yüzeye koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.
- Kapalı ortamlarda yiyecek pişirmeyin

tenekeler veya kaplar ya da plastik kaplar.

- Alet veya çatal gibi sivri metal nesneleri cihazın yuvalarına sokmayın.
- Aleti yakıt veya tutuşabilir malzemeler yakınında kullanmayın veya deplemeyin.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.
- Yiyecekleri taşımak veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.
- Fırın açık ve hâlâ sıcakken saklama bölümünü açmayın (varsa).
- Saklama bölmesindeki öğeler (varsa) fırın kullanıldıktan sonra çok sıcak olabilir.
- Kullanımdan hemen sonra aygıtı kapatın.
- Eğer varsa kabloyu cihazdan ayırmak için çekmeyin.
- Saklama bölümünde (varsa) veya CİHAZA YAKIN YAKITLI MADDELERİ KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.
- Bu cihaz kullanılırken çevresinde aerosoller kullanmayın.
- Bunu değiştirmeyin

ALET/CIHAZ.

- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce daima kişisel koruyucu ekipman (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konum belirleme veya taşıma).
- Cihaz hâlâ sıcak veya çalışırken temizlemeyin.
- Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatıldığından ve ana güç kaynağından ayrıldığından ya da ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özeldir; onları ev aydınlatması için kullanmayın.
- Cihaza kendi başınıza veya yetkili bir teknisyen olmadan müdahale etmeye çalışmayın.
- Güç kablosu zarar görürse olası tehlikeleri önlemek için derhal teknik destek ile iletişime geçin ve değiştirilmesini ayarlayın.
- Döküntü veya çatlak oluşursa veya cam seramik pişirme yüzeyi kırılırsa cihazı hemen kapatın. Güç kaynağını kesip Teknik Destek ile iletişime geçin.
- Ocakla temas etmeyin veya temizlemeyin

kullanım sırasında veya artık ısı göstergesi yanarken yüzeye temas etmeyin.

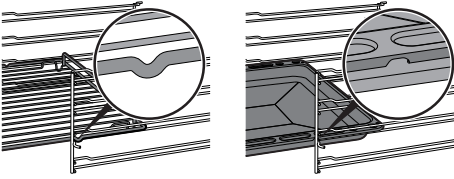
- Ocak üzerinde çocuklar veya erişebilecek evcil hayvanlar varsa kontrol kilidini etkinleştirin.
- Kullanımdan sonra tabakları kapatın. Pişirme takibini sadece kap teçhizatına güvenmeyin.
- Çocukları dikkatli bir şekilde denetleyin; artık ısınma göstergesini kolayca göremeyebilirler. Kullanımdan sonra pişirme bölgeleri belirli bir süre sıcak kalır, kapatılmış olsalar bile. Çocukları pişirme bölgelerinden uzak tutun.
- Kalp pili olan kişiler veya benzer cihazlar takılı olanlar, bu cihazların çalışmasının indüksiyon alanı tarafından etkilenmediğinden emin olmalıdır; frekans aralığı 20 ile 50 kHz arasındadır.
- Elektromanyetik uyumluluk hükümlerine uygun olarak, manyetik indüksiyon pişirme ocakları Grup 2 ve Sınıf B (EN 55011) kapsamındadır.

Aletin zarar görme riski

- Yüzeyi çizebilecek sert veya aşındırıcı deterjanlar ya da keskin metal kazıyıcılar ile buz dolabının cam kapısını temizlemeyin, çünkü yüzeyi çizebilir ve

cam kırılmasına neden olmak.

- Ahşap veya plastik gereçler kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Cihazı destek yüzeyi olarak kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.
- Cihazın üzerine oturmayın.
- Cihazın açık kapısının üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara gidebildiği kadar ileriye takılmalıdır. Çıkarmayı engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arkasına bakmalıdır.



- Yağların aşırı ısınması ve yanması olasılığı olan pişirme işlemleri sırasında cihazı asla başıboş bırakmayın. Çok dikkatli olun.
- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde herhangi bir eşya depolamayın.
- Fırının yakınına herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
- **HERHANGİ BİR ŞEKİLDE APARATİSİ BİR MEKAN ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**
- Plastik mutfak eşyası kullanmayın

veya pişirme kapları.

- Kapalı tenekeler veya kaplar fırına konulmamalıdır.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan bütün tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın kavitesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın kavitesinin tabanına koymayın.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak elde bulunan veya ayrı satılan tepsi rafını pişirme desteği olarak tabana yerleştirerek kullanabilirsiniz.
- Yağ geçirmez kağıt kullanacaksanız, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Açık kapıyı iç cam pane üzerinde tepsi veya tavaları desteklemek için kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları, ocak sınırları içinde olmalıdır.
- Tüm kapların düzgün ve düz tabanları olmalıdır.
- Sıvı taşarsa veya dökülürse, ocaktan artığı alın.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocakta dökülmemesine dikkat edin.
- Ocakta şeker veya tatlı karışımların dökülmesine izin vermeyin.

- Kullanım sırasında cihaz üzerinde eriyebilecek veya tutuşabilecek materyal veya madde (kağıt, plastik veya alüminyum folyo) bulundurmuyunuz.
- Cihazı temizlemek için buhar sıkıntılarını kullanmayınız.
- Kaplar doğrudan cam-seramik yüzeye konulmalıdır.
- Açık olan pişirme bölgelerine boş tavalar veya kızartma tavaları koymayınız.
- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.
- Çelikten yapılmış parçalarda veya metalik yüzey kaplamaları olanlarda (ör. anodik, nikel veya krom kaplama) klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleme ürünleri kullanmayınız.
- Cam parçalarında aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. ovma tozları, lekeyi gidericiler ve metal süngerler) kullanmayınız.
- Cam-seramik yüzey darbelere karşı yüksek dirençlidir. Ancak pişirme yüzeyine sert, sade nesnelerin düşmesini önleyiniz; kırılmasına neden olabilir.
- Kurulum sırasında cihazı yerine geçirmek için asla fırın kapağını kullanmayınız.
- Kapı açıkken çok fazla baskı uygulamamaya özen gösteriniz.
- Hiçbir nesnenin olmadığından emin olun.

- kapıların arasına sıkışmış.
- Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için tutacağı kullanmayınız.
- Bu cihaz, harici zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Temizlik ürünlerini doğrudan kapıya püskürmeyiniz; erişilmesi zor alanlara girebilir ve durulanabilir. Zamanla boyalı panellerle veya çelik ile reaksiyona girebilir.
- Cam yüzeyi çizilmesini önlemek için tencereleri kaydırmayınız. Gerekirse kaldırıp gerektiği yere nazikçe yerleştiriniz.

Kurulum

- BU CİHAZIN BİLET VEYA KARAVANLARDA KURULMASI GEREKMEZ.
- Bu cihaz bir sehpa üzerinde monte edilmemelidir.
- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce gerekli kişisel koruyucu donanımı (PPE) her zaman kullanınız (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).
- Cihazı dolap açıklığına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştiriniz.
- Dış tüpün gerekli açıklıklara sahip olduğundan emin olun.
- Kasa malzemenin ısıya dayanıklı olduğundan emin olun.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için,

aygıt dekoratif bir kapı veya panelin arkasına kurulmamalıdır.

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

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılmasını sağlayın.

- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklama ile bağlanmalıdır.

- En az 90°C'e dayanabilen kablolar kullanın.

- Gövde uç kablolarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

- Ek elektrikli aletler bağlarken dikkatli olun. Bağlantı kabloları sıcak pişirme bölgelerine temas etmemelidir.

- Güç kablosunun yalnızca nitelikli bir teknisyen tarafından monte edilmesi veya değiştirilmesi gerekir.

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

- Kurulum sonrasında cihazın erişilebilir bir priz veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar aracılığıyla bağlantısının kesilmesine izin verin.

- Güç hattını tüm uçlu bir devre kesici ile donatın, bir

kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen ayrılmayı sağlamak için yeterli temas ayrılma mesafesi.

- Bu cihaz deniz seviyesinden azami 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Cihaz amacı

Bu cihaz ev ortamında yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Diğer tüm kullanımlar uygunsuz sayılır. Şu şekillerde kullanılamaz:

- çalışan mutfaklarında, mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında.
- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- otellerde, motellerde ve konut ortamlarında konuklar tarafından kullanılabilir.
- Pansiyon konaklamasında.

Bu kullanım kılavuzu

- Bu kullanım kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın çalışma ömrü boyunca eksiksiz olarak saklanmalı ve kullanıcının ulaşabileceği yerde tutulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, kişiler veya mülke verilen zararlardan dolayı tüm sorumluluğu reddeder:

- Belirtilen dışındaki kullanım;
- Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir kısmına yetkisiz müdahale;
- Orijinal olmayan yedek parça kullanımı.

Tanıtım plakası

Tanıtım plakası, teknik veriler, seri numarası ve marka adını taşır

alet cihazı. Herhangi bir nedenle tanıtım plakasını çıkarmayın.

Atık Yönetimi



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar.

Cihaz, güncel Avrupa yönergelerine göre sağlık açısından tehlikeli olarak kabul edilmesi için yeterli miktarda madde içermez.



Güç Voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.
- Cihazın fişini çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

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

Cihazlarımız, kirliliği önleyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı ya da herhangi bir kısmını gözetimsiz bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrol Otoriteleri için Bilgi

Fanlı (davri) mod

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

Enerji verimliliği teknik verileri

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

Bu veriler, indirilebilir olan "Ürün Bilgi Sayfası"nda bulunmaktadır

ilgili ürün için ayrılmış sayfadaki web sitesinden.

Enerji tasarrufu için

- Tarif bunu gerektiriyorsa cihazı sadece önceden ısıtın.
- Paket üzerinde başka belirtilmediği sürece dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.
- Birden çok türde yiyecek pişirirken, halihazırda sıcak olan fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri sırasıyla pişirmeniz önerilir.

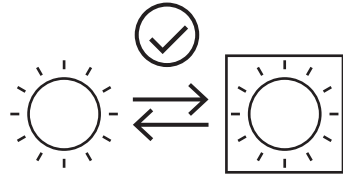
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırın içindeki ısı birikmiş olduğu için kalan dakikalar pişirme devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapı açıklığını minimumda tutun.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Kapanma/ bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi

Kapanma/bekleme modundaki cihazın güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, ilgili ürünün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları içerir.



- Cihazda bulunan ışık kaynaklarının, ortamsal sıcaklık $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için çalışmaya uygun olduğu ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanılması amaçlandığı beyan edilmiştir.

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

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma biçimini kullanır

kurallar:



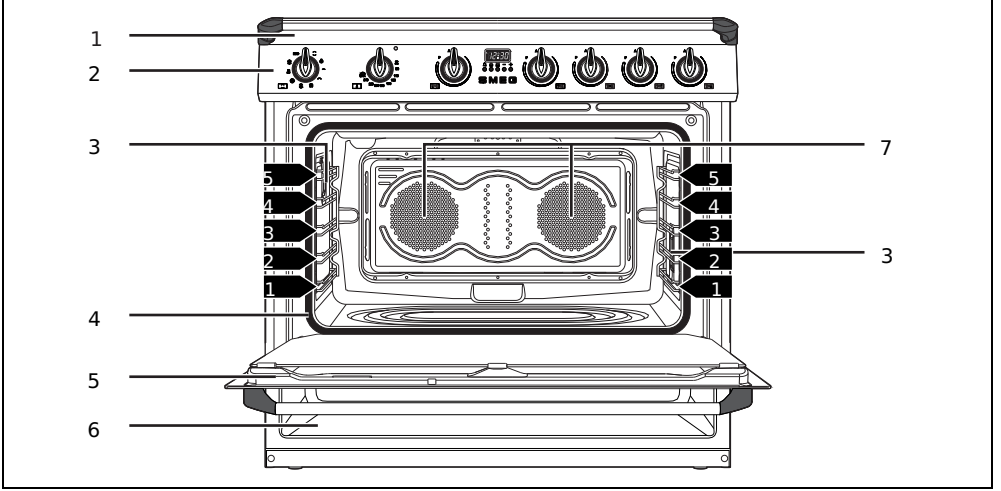
Bilgi/Öneri



Uyarı/Dikkat

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Hob

2 Kontrol paneli

3 Fırın ışığı

4 Conta

5 Kapı

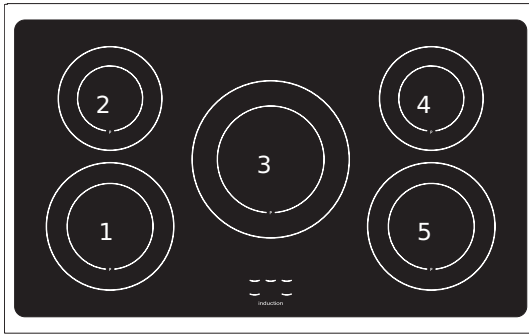
6 Depolama bölmesi

7 Fan

1,2,3 Çerçeve rafı

Güneşli

çocuk



Bölge	Dış çap (mm)	Tencere minimum Ø (mm)	Tencere Ø raf (mm)	Maks. güç çekişi (W)*	Güç çekişi in Takviye fonksiyonu (W)*
1	210	120	210	2300	3000

Bölge	Dış çap (mm)	Tavaya minimum Ø (mm)	Tavana Ø raf (mm)	Maks. güç çekişi (W)*	Güç çekişi: in Takviye fonksiyonu (W)*
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 düzeyleri gösterimseldir ve kullanılan tıraş veya ayarlamalara göre değişebilir.

Endüksiyon pişirme avantajları



Cihaz her pişirme bölgesi için bir indüksiyon jeneratörüyle donatılmıştır. Cam seramik yüzeyin altında bulunan her bir jeneratör, tencerenin tabanında termal bir akım oluşturan elektromanyetik bir alan yaratır. Bu, ısıtmanın artık ocağın tencereye iletilmediği, indirgeme akımıyla doğrudan tencerenin içinde üretildiği anlamına gelir.

- Enerji tasarrufu, enerjinin doğrudan tencereye iletilmesi sayesinde (uygun manyetikleenebilir kaplama gereklidir) geleneksel elektrikli pişirme ile karşılaştırıldığında.
- Enerjinin yalnızca ocağa konulan tencereye iletilmesi sayesinde güvenlik artar.
- Endüksiyon pişirme bölgesinden tencerenin tabanına iletilen enerji yüksek seviyededir.

Hızlı ısınma hızı.

- Tencerenin tabanının altındaki alan ısındığından yanma tehlikesi azalır; taşan yiyecekler yapışmaz.

Güç kontrolü

Ocak, tüketimi optimize/kısıtlayan bir güç kontrol modülü ile donatılmıştır. Toplam ayarlanmış güç seviyesi izin verilen maksimum sınırı aşarsa, elektronik devre kartı sıcak plakalara verilen gücü otomatik olarak yönetir. Modül, sağlanabilir maksimum güç seviyelerini korumaya çalışır. Otomatik kontrollere bağlı olarak belirlenen seviyeler göstergede görünecektir.

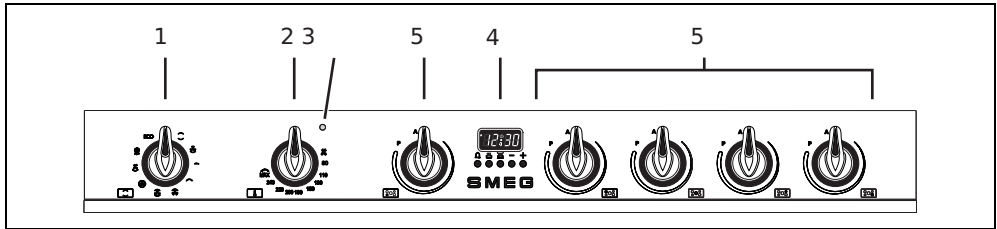


Öncelik, kronolojik sırayla ayarlanan ilk bölgeye verilir.



Güç kontrol modülü cihazın toplam güç tüketimini etkilemez.

Kontrol paneli



1 Fonksiyon düğmesi

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

2 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar. Gerekli değere, minimum ile maksimum ayar arasına saat yönünde çevirin.

3 Ocak pişirme bölgesi düğmeleri

Endüksiyon ocağının pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır. Çalışma gücünü 1 ile 9 arasında ayarlamak için düğmeleri saat yönünde basıp çevirin. Çalışma gücü ocakta gösterimde gösterilir.

4 Programcı saati

Mevcut saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve

5 Göstergesi ışığı

Fırının ısınmakta olduğunu göstermek için gösterge ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır. İçindeki sıcaklık sabit olduğunun düzenli olarak yanıp sönmesi için yanıp sönür.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tabakları ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilmiştir (Genel açıklama'ya bakın).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, cihazın arkasından çıkan sabit bir hava akışına neden olur ve cihaz kapatıldıktan sonra da kısa bir süre devam edebilir.



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını engellemeyin.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şu durumlarda yanar:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, şundan başka olanlar için — **ECO** fonksiyon.

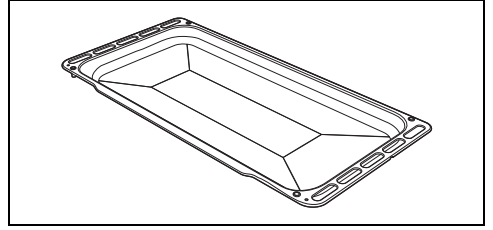


Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Aksesuarlar

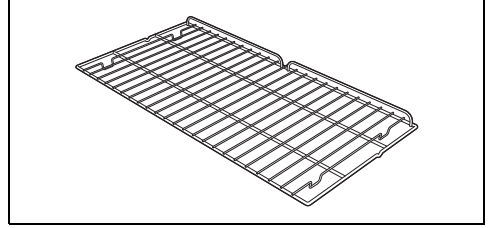
- Tüm aksesuarlar bazı modellerde mevcut değildir.
- Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar, mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal yedek ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Derin tepsi



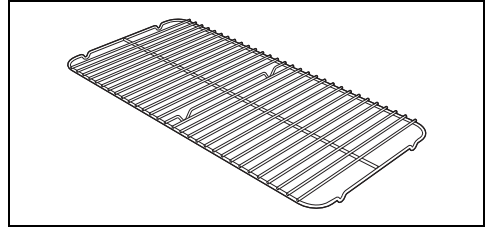
Üstteki rafın üzerine konulan yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



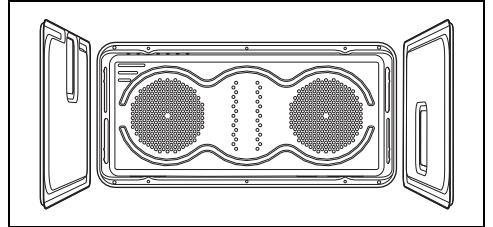
Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Raf



Yemeklerin damlayabileceği yiyecekler için fırın tepsisinin üstüne konulabilir.

Kendini temizleyen paneller (bazı modellerde דבלב)



Küçük yağ kalıntılarını emmek için kullanışlıdır.

KULLANIN

Ön Hazırlık İşlemleri



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Aletin dışı veya içinden, aksesuarlar dâhil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasının dışında tüm etiketleri çıkarın.

- Aleti oluşturan tüm aksesuarları çıkarın ve yıkayın (bakınız bölüm "TEMİZLEME VE BAKIM").

İlk Isıtma

1. En az bir saatlik bir pişirme süresi ayarlayın (bakınız paragraf "Fırını Kullanma").
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Aleti ısıtırken

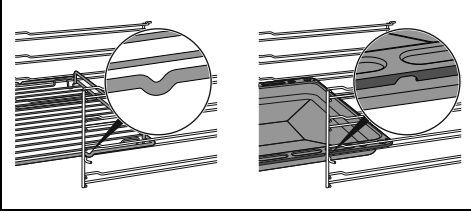
- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

Aksesuarların Kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen durana kadar yan kılavuzlara girilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya dönük ve fırın haznesinin arkasına doğru olmalıdır.

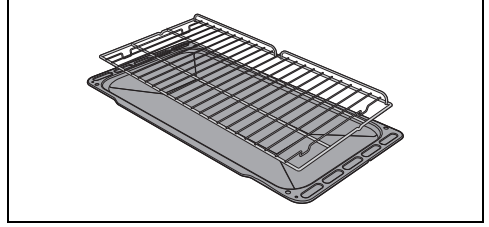


Rafları ve tepsileri fırına nazikçe yerleştirin, durana kadar iterek durdurun.



Üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

Tepsi rafı



Tepsi rafı tepsiye takılmalıdır. Böylece pişirilen gıdadan yağ ayrı olarak toplanabilir.

Ocak Kullanımı

Aletin tüm kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte bulunur. İlgili pişirme bölgesi her düğmenin yanında gösterilmiştir. Gerekli güç ayarına elde etmek için düğmeyi saat yönünde çevirin.



İlk elektrik bağlantısında, göstergelerin birkaç saniye boyunca yanmasını sağlayacak otomatik bir kontrol yapılacaktır.



Kullanımdan sonra kullanılan sıcak plakaları ilgili düğmeyi 0 konumuna getirerek kapatın. Pişirme gereçleri dedektörüne yalnızca güvenmeyin.

İndüksiyon pişirme için uygun kaplar

İndüksiyon yüzeyinde kullanılan kaplar metalden yapılmış olmalı, manyetik özelliklere sahip ve tabanı yeterince geniş olmalıdır.

Uygun kaplar:

- Kalın tabanlı emaye kaplama çelik kaplar.
- Emaye kaplı dökme demir kaplar.

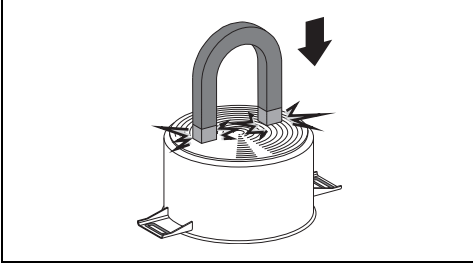
- Çok tabakalı paslanmaz çelik, feritik paslanmaz çelik ve alüminyum ile özel tabanlı kaplar.

Uygun Olmayan Kaplar:

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

Tencerenin uygun olup olmadığını görmek için tabana mıknatıs yaklaştırın: çekiliyorsa indüksiyon pişirme için uygundur. Eğer yapmazsanız

manyetik yoksa, tavaya küçük miktarda su koyabilir, onu bir pişirme bölgesine yerleştirebilir ve elektrikli ocak başlatabilirsiniz. Ekranda sembol görünüyorsa, tavanın uygun olmadığı anlamına gelir.



İndüksiyon ocaklar için mükemmel düz tabanlı sıgırn tek kırılmaz tencere/tava kullanın. Düzgün olmayan tabanlı tencereler ısıtma sisteminin verimliliğini bozabilir ve tencerelerin ocağın üzerinde tespit edilmesini engelleyebilir.

Tencere tanıma

Bir pişirme bölgesinde tava yoksa veya tava çok küçükse enerji iletilmez ve ekranda sembol görünür. Pişirme bölgesinde uygun bir tava varsa tanıma sistemi bunu algılar ve düğme ile ayarlanan güç seviyesine ocak açılır. Enerji iletimi tava pişirme bölgesinden çıkarıldığında da kesilir (ekranda sembol gösterilir). Bölgenin kenarından daha küçük olan tava veya kızartma tavası olsa bile, sadece gerekli enerji iletilir.

Tencere tanıma sınırları

Tavanın tabanının asgari çapı pişirme bölgesinde işaretli X ile gösterilir. Daha küçük çaplı tencereler tespit edilmeme ve dolayısıyla indüksiyonun tetiklenmemesi riski taşır.

Pişirme süresini sınırlama

Ocakta kullanımı sınırlayan otomatik bir cihaz vardır. Pişirme bölgesi ayarları değiştirilmezse, her bölgenin maksimum çalışma süresi seçilen güç seviyesine bağlıdır. Kullanım süresini sınırlama cihazı etkinleştirildiğinde pişirme bölgesi

kapanır, kısa bir uyarı sesi çıkar ve bölge sıcaksa sembol ekranda görünür.

Pişirme için maksimum süre içinde Güç seviyesini ayarla saat	
18	
26	
3 - 4	5
54	
6 - 7 - 8 - 9	1.5

Aşırı ısınmadan korunma

Ocak uzun süre tam güçte kullanılırsa, oda sıcaklığı yüksekse elektroniklerin soğumasında zorluk yaşanır. Elektronikte aşırı yüksek sıcaklıkların oluşmasını önlemek için pişirme bölgesine giden güç otomatik olarak düşürülür.

Kısa süreli kalan ısı

Pişirme bölgesi kapatıldıktan sonra hâlâ sıcaksa ekran üzerinde sembol görünür. Sıcaklık 60°C'nin altına düştüğünde sembol kaybolur.

Isıtma hızlandırıcısı



Her pişirme bölgesi, seçilen güce orantılı süre boyunca maksimum gücün iletilmesini sağlayan bir ısıtma hızlandırıcısına sahiptir.

Bu işlev, seçilen güce en kısa sürede ulaşmayı sağlar.

1. Düğmeyi saat yönünün tersine A konumuna getirip bırakın. Ekranda sembol görünür.
2. Gerekli ısıtma gücünü (1..8) 3 saniye içinde seçin. Seçilen güç ve sembol ekranda birbirinin üstüne yanıp söner.

Güç seviyesi her an arttırılabilir. "Maksimum güç" süresi otomatik olarak değiştirilir. Hızlandırma dönemi geçtikten sonra güç seviyesi daha önce seçildiğiyle aynı kalır.



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

Boost işlevi

Boost işlevi, pişirme bölgesini en yüksek güçte en fazla 5 dakika çalıştırmaya olanak tanır. Büyük miktarda suyu hızla kaynatmak veya eti izgarada kızartmak için kullanılabilir.

- Boost işlevini etkinleştirmek için düğmeyi saat yönünde konum P'ye getirip orada tutun kadar  sembol görününce diante göstergeye ilgili göstergeye ve ardından düğmeyi serbest bırakın.
- 5 dakikalık sürekli çalışmadan sonra Boost işlevi otomatik olarak devre dışı kalır ve pişirme güç seviyesi 9'da devam eder.

- Boost işlevini devre dışı bırakmak için herhangi başka bir güç seviyesi seçin. Sadece bazı bölgeler için: Boost işlevi her zaman etkindir ve ilgili düğme kullanılarak manuel olarak devre dışı bırakılmalıdır.



Boost işlevi, ısıtma Hızlandırıcı işlevine göre önceliklidir.

Sıcak tut



Sıcak tut fonksiyonu pişmiş yiyecekleri sıcak tutmanızı sağlar.

Sıcak tut fonksiyonunu etkinleştirmek için gereken bölgenin düğmesini 0 (kapalı) ile güç seviyesi 1 arasındaki orta konuma getirin, kadar ki

sem  ilgili gösterge üzerinde görüldüğünde.

Ocak güç sınırlaması

Güçlü induksiyon ocağı 7,4 kW çalışacak şekilde yapılandırılmıştır, ancak 4,8 kW veya 3,7 kW ile çalışacak şekilde ayarlanabilir.

1. Cihazı ana güç kaynağından ayırın ve güçlü tekrar açmadan önce 10 saniye bekleyin.



Ocak güç sınırlaması, prize bağlandıktan sonraki 2 dakika içinde ayarlanmalıdır.

2. Ön sol ve ön sağ pişirme bölgesi düğmelerini aynı anda saat yönünün tersine çevirin (sırasıyla "A" konumuna) ve bu konumda 3 saniye tutun.

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

3. Düğmeleri bırakın.

4. Güç sınırlamasını değiştirmek için 2 ve 3. adımları tekrarlayın; 4." ve 8" (4,8 kW güç) veya 3." ve 7" (3,7 kW güç) ilgili göstergelerde görününceye kadar.

Gerekli güç düzeyinde düğmeleri bıraktıktan sonra, değişiklikleri kaydetmek için göstergelerin kapanmasını bekleyin.



Göstergeler kapanana kadar güç seviyesi tekrar 4 dakikaya kadar değiştirilebilir; cihazı güç kaynağından çıkarmaya gerek yoktur.



Son güç ayarı, güç kesintisi durumunda bile geçerli kalacaktır.

Kontrol kilidi

Kontrol kilidi, cihazı kazara veya uygunsuz kullanımından koruyan bir koruma cihazıdır.

1. Tüm pişirme bölgeleri kapalı iken, ön ve arka sol bölgelerle ilişkili iki düğmeyi "A" konumuna getirin.
2. Semboller ekranda görü  e kadar onları dönmeye devam edin.
3. Düğmeleri bırakın.

Kontrol kilidini kaldırmak için daha önce bahsedilen aynı işlemleri tekrarlayın.



Güç kaybı uzun süre devam ederse, kontrol kilidi devre dışı kalacaktır. Bu durumda yukarıda tarif edildiği gibi etkinleştirin.

Hata kodları

Semb  bir veya daha fazla düğmenin 30 saniyeden fazla süreyle "A" konumunda tutulduğunu gösterir. Düğmeleri bırakın ve hata mesajının kaybolmasını sağlayın. Gösterge hata kodu gösteriyorsa veya , ilettime .

teknik destek.

Depolama bölmesini kullanmak (vars)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Depolama bölmesi firmanın altındadır. Açmak için kendinize doğru çekin. Cihazı kullanırken gerekli olan tencereler veya metal objeleri depolamak için kullanılabilir.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Fırın açma

Fırını açmak için:

1. İşlev düğmesini kullanarak pişirme işlevini seçin.
2. Sıcaklık düğmesini kullanarak sıcaklığı seçin.



Programlayıcı saatinin pişirme süresi sembolünü gösterdiğinden emin olun



aksi halde

fırın açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saatı sıfırlamak için ve düğmelerine aynı anda basın.

Geleneksel pişirme işlevleri listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATİK



Tek bir yemeği hazırlamak için ideal, geleneksel pişirme. Örneğin rostolar, yağlı etler, ekmek, börekler.

CIRCULAIRE + ALT



yemeği yüzeyi pişirmiş ancak içi pişmemişken hızlıca tamamlamanızı sağlar. Quiche'ler için idealdir ve her tür yemek için uygundur.

KÜÇÜK IZGARA



Sadece merkezi elemandan yayılan ısı kullanılarak bu işlev; kebab yapmak, tostlu sandviçler ve her türlü ızgara sebze garnitürleri için küçük porsiyon et ve balığı ızgara yapmanıza olanak verir.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirmenin sonunda kullanıldığında yemeklere homojen bir kızarma sağlar.

IZGARALI FAN



Etin kalın dilimleri için bile optimum ızgara sağlar. Daha büyük et parçaları için idealdir.

FAN DESTEKLİ



Yoğun ve homojen pişirme. Bisküvi, kekler ve birden fazla raf seviyesinde pişirme için idealdir.

CIRCULAIRE



İsi hızlı ve homojen şekilde dağılır. Tüm yemekler için uygundur; kokuları veya lezzetleri karıştırmadan birden fazla seviyede pişirmek için idealdir.

ALT ISITMA



İsi bölmenin alt kısmından gelir. Kekler, börekler, tartlar ve pizzalar için mükemmeldir.

HIZLI ÇÖZDÜRME



Fanın tek başına devreye alınması, fırın içindeki oda sıcaklığındaki havanın homojen dağılımını sağlayarak her tür yiyeceğin çözündürülmesine olanak verir.

ECO

ECO

Bu işlev, düşük enerji tüketimiyle tek bir rafta pişirme için özellikle uygundur. Büyük miktarda nem oluşturabilecekler hariç tüm yiyecek türleri için önerilir (örn. sebzeler). Maksimum enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği ön ısıtmadan fırına koymanız önerilir.



ECO işlevini kullanırken pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.



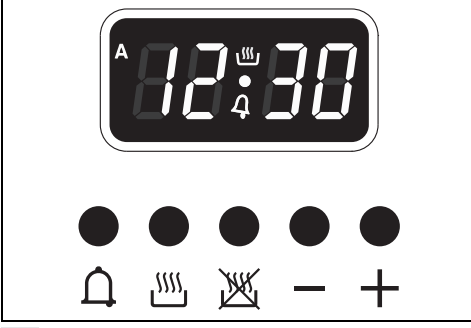
ECO işlevinde pişirme (ve ön ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olabilir.

VAPOR CLEAN (yalnızca bazı modellerde)



Bu işlev, tabandaki çöküntü üzerine dökülen az miktarda su ile üretilen buharı kullanarak temizliği kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



Dakika hatırlatıcı sayacı düğmesi

Pişirme süresi düğmesi

Pişirme sonu düğmesi

Değer azaltma düğmesi

Değer artırma düğmesi

Programlayıcı saatin pişirme süresi sembolünü gösterdiğinden emin olun, aksi takdirde bu mümkün olmayacaktır. fırını açın.

Programlayıcı saati sıfırlamak için aynı anda düğmelere basın.

Zamanı ayarlama

Zaman ayarlanmazsa fırın açılmaz.

İlk kullanımdan sonra veya elektrik kesintisinden sonra, rakam ekranda yanıp sönecek. aletin göstergesinde.

1. Aynı anda saat ve dakika düğmelerine basın. Saat ile dakika arasındaki nokta yanıp söner.

2. Zamanı düğmeler kullanılarak ayarlayın. Hızlı artış veya azalma için düğmeyi basılı tutun.

3. 5 saniye bekleyin. Saat ile dakikalar arasındaki nokta artık yanıp sönmeyi durdurur.

4. Gösterideki sembol, cihazın pişirmeye başlamaya hazır olduğunu gösterir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra bir pişirme işlemini başlatmaya ve ardından sonlandırmaya olanak tanıyan işlevdir.

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

2. Süreyi veya ayarlamak için düğmeye basın süreyi kullanın.

3. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Gösterimde mevcut zaman ile A sembolleri görünecektir.

4. Pişirme bittikten sonra ısıtma elemanları devre dışı kalır. Ekranda sembol kapanır, A sembolü yanıp söner ve ziller çalar.

5. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

6. Basın ve aynı anda olan düğmelere basın. programlayıcı saati sıfırlamak için zamana bakın.



10 saatten uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Kalan pişirme süresini göstermek için düğmeye basın.



Programı sıfırlamak için aynı anda düğmelere basın. Ardından fırın manuel olarak kapanmalıdır.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği bir zamanda zamanlı pişirmeyi durdurmaya olanak tanıyan işlevdir.

1. Önceki madde Zamanlı pişirme'de açıklanan şekilde pişirme süresini ayarlayın.

2. Düğmeye basın. Ekranda pişirme sonu zamanı görünür (mevcut zaman artı pişirme süresi).

3. Pişirme sonu zamanına ayarlamak için düğme veya pişirme sonuna basın.

4. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin.

etkinleştir. Mevcut zaman ve  simgesi ekranda görünür.

5. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devreden çıkarılır. Ekranda simge  kapanır, A simgesi yanıp söner ve bip sesi duyulur.



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



Kalan pişirme süresini göstermek için düğmeye basın. Pişirme süresinin bitimini göstermek için düğmeye basın.

Dakikalık zamanlayıcı



Dakikalık zamanlayıcı pişirme işlemini durdurmaz, sadece belirlenen zaman dolduğunda kullanıcıya haber verir.

Dakikalık zamanlayıcı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Düğmeye basınca görü  veya  görünür ve ışık yanıp söner.

2. Süreyi veya  ayarı için düğmeye basın süresini kullanın.

3. Dakikayı tamamlamak için yaklaşık 5 saniye hiçbir düğmeye basmadan bekleyin.

Mevcut zaman ve  ve  simgeler ekranda görünür.

Belirlenen süre dolduğunda bip sesi duyulur.

4. Buzzerı kapatmak için azalt düğmesine basın.



Dakikalık zamanlayıcı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kalan zamanı göstermek için düğmeye basın.

Ayarlanan verileri silme

Programı  sıfırlamak için aynı anda ve  düğmelerine basın.

Buzzerın ses düzeyini ayarlama

Buzzer 3 ton sesi yapabilir.

Buzzer çalışırken, ayarı değiştirmek için düğmeye basın.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birden çok seviye için tutarlı pişirme elde etmek adına fanlı fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltılamaz (gıda dışı aşırı pişebilir ve içi eksik pişebilir).

Et pişirme tavsiyeleri

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

- Yemeği iki tarafı da kahverengileşene kadar çevirin.

- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya kızartmaya bir kaşıkla basın. Sertse hazır demektir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, et soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.

- Varsa Fan + ızgara fonksiyonu ile fırını ızgaradan önce önceden ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

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

Tatlı/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

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

- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresi sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Kürdandak yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

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

İki raflı pişirme için öneriler:

• İki raf kullanmanızı öneririz (yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilirler).

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

• Rafları aralarında boş bir raf bırakacak şekilde konumlandırın.

• Fırındaki gıdanın türüne ve miktarın artmasına bağlı olarak, tek bir rafda pişirmeye kıyasla iki seviyede pişirme biraz daha uzun sürebilir.

• İki raflı pişirme yaparken aşağıdaki fonksiyonları kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE

Pişirme bilgi tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4	STATIC	1	220 - 230	45 - 50
Fırın makarna	3 - 4	STATIC	1	220 - 230	45 - 50
Dana rosto	2	TURBO/CIRCULAIRE	2	180 - 190	90 - 100
Domuz but	2	TURBO/CIRCULAIRE	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Izgara ile FAN	4	260	15
Kavurma biftek	1	TURBO/DÖNÜŞÜMLÜ	2	200	40 - 45
Çıtır tavşan kavurması	1.5	DÖNÜŞÜMLÜ	2	180 - 190	70 - 80
Hindi göğüs	3	TURBO/DÖNÜŞÜMLÜ	2	180 - 190	110 - 120
Kavurma domuz eti boyun	2 - 3	TURBO/DÖNÜŞÜMLÜ	2	180 - 190	170 - 180
Kavurma tavuk	1.2	TURBO/DÖNÜŞÜMLÜ	2	180 - 190	65 - 70
1. yüzey 2. yüzey					
Domuz pirzoları	1.5	IZGARA İLE FAN	4	260	15 5
Kurban kaburga	1.5	IZGARA İLE FAN	4	260	10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	5	260	7 8
Domuz filetosu	1.5	IZGARA İLE FAN	4	260	10 5
Dana filetosu	1	IZGARA	5	260	10 7
Somon alabalık	1.2	TÜRBO/DAİRELİ	2	150 - 160	35 - 40
Tavuk balığı	1.5	TÜRBO/DAİRELİ	2	160	60 - 65
Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak verilmiştir.					

ve CIRCULAIRE+BOTTOM.

Çözündürme ve mayalandırma için öneriler

• Dondurulmuş gıdaları, ambalajlarından çıkararak, kapağı olmayan bir kaba koyun ve fırının birinci rafına yerleştirin.

• Gıdaları üst üste getirmeyin.

• Eti çözündürmek için ikinci seviyede bulunan rafı ve birinci seviyede bir tepsiyi kullanın. Bu şekilde, çözünmekte olan gıdanın sıvısı gıdanın üzerinden uzaklaşır.

• En hassas bölümler alüminyum folyo ile kaplanabilir.

• Başarılı bir mayalandırma için fırının tabanına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Turbot	1.5	TURBO/DAİRESEL	2	160	45 - 50
Pizza	1	TURBO/DAİRESEL	2	260	8 - 9
Ekmek	1	DAİRESEL	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	TURBO/DAİRESEL	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1	DAİRESEL	2	160	55 - 60
Turta	1	DAİRESEL	2	160	35 - 40
Ricotta kek 1		DİĞER	2	160 - 170	55 - 60
Reçelli kurabiyeler	1	TURBO/DİĞER	2	160	20 - 25
Cennet kek	1.2	DİĞER	2	160	55 - 60
Profiterol	1.2	TURBO/DİĞER	2	180	80 - 90
Sünger kek	1	DİĞER	2	150 - 160	55 - 60
Pirinc puding	1	TURBO/DİĞER	2	160	55 - 60
Brioches	0.6	DİRE NİZ	2	160	30 - 35

Tabloda gösterilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir kılavuздur.

TEMİZLİK VE BAKIM

Aletin temizliği



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeylerin temizliği

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

Günlük olağan temizlik

Her zaman ve sadece buna özgü ürünleri kullanın ki zar veya klor bazlı asitler içermesin. Ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

Gıda lekeleri veya artıkları

Yüzeye zarar verecek çelik süngerler ve keskin spatulalar kullanmayın.

Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

mikrofiber bez.

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

Cam seramik ocağın temizliği



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

ocağı sıradan cam seramik temizleyici ile temizleyin ve bakımını yapın. Üreticinin talimatlarına her zaman uyun. Bu ürünlerdeki silikon, su itici koruyucu bir zar oluşturur ve kir direnir. Tüm işaretler zar üzerinde kalır ve kolayca çıkarılabilir. Temizledikten sonra yüzeyi temiz bir bezle kurulayın. Pişirme yüzeyinde deterjan kalmadığından emin olun çünkü ısıtıldığı anda agresif bir reaksiyona girebilir ve pişirme yüzeyinin yapısını değiştirebilir.

Yiyecek lekeleri veya kalıntıları

Alüminyum tabanlı tencerelerden gelen hafif renkli lekeler, sirke ile ıslatılmış bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirme sonrası yanık kalıntılarını temizleyin; daha sonra su ile durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın. Marulları veya patatesleri temizlerken ocağa düşmüş olabilecek kir, tencereleri hareket ettirirken ocağı çizebilir. Bu nedenle pişirme yüzeyindeki kiri hemen temizleyin. Renk değişiklikleri camın çalışmasını ve dengesini etkilemez. Bunlar, ocağın malzemesinde değişiklikler değildir, sadece daha önce kaldırılmayan ve sonra karbonize olmuş kalıntılardır. Parlak yüzeyler, tabanların, özellikle alüminyum olanların, yüzeye sürtünmesi nedeniyle ve uygun olmayan deterjanların kullanımı nedeniyle oluşabilir. Geleneksel temizleyicilerle temizlenmesi zor olabilir. Temizleme işlemini birkaç kez tekrarlamak gerekebilir. Aşındırıcı deterjanların kullanımı veya tencerelerin tabanlarının sürtünmesi, zamanla ocağın süsünü aşındırabilir ve lekelerin oluşmasına katkıda bulunabilir.



Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılmasını öneririz.



Temizledikten sonra cihazı çalışmasını etkileyebilecek herhangi bir su veya deterjanın mahlum bir işleme ya da hoş olmayan işaretler oluşturmamasını engellemek için iyice kurulayın.

Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren ya da çelik ile cam temizleyicisi içeren agresif ürünler kullanmayın; bu tür ürünler kalıcı hasara yol açabilir.

Düğmeler yumuşak bir bezle ılık suyla nemlendirilerek temizlenmeli ve sonra dikkatlice kurulanmalıdır. Kapaklardan çekilerek çıkarılabilirler.

Kapıyı temizleme

Kapı camını temizleme

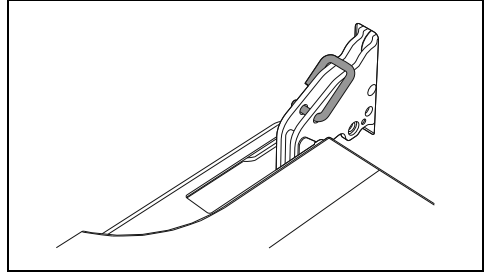
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak havlusu kullanın. Zorlu kir varsa, ıslak sünger ve normal bir deterjan ile yıkayın.

Kapıyı çıkarma (yardımcı fırın için yalnızca)

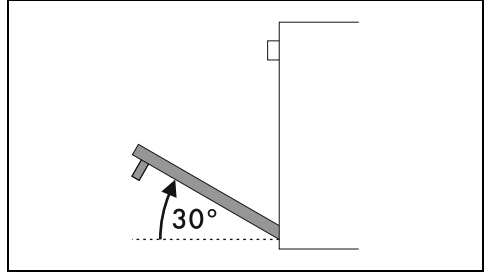
Kolay temizlik için kapıyı çıkarmak ve bir çay bezi üzerine koymak önerilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

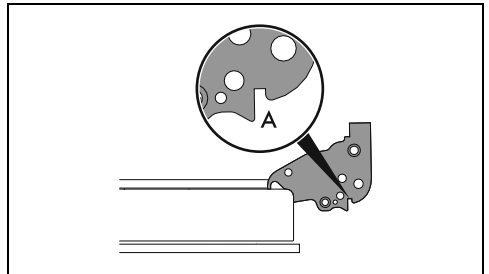
1. Kapıyı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşelerin deliklerine iki pim sokun.



2. Kapıyı iki tarafından da iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açıda olacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



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



4. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

İç cam panellerini çıkarma

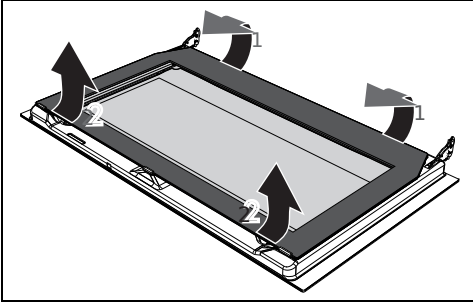
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Kapıyı açın.

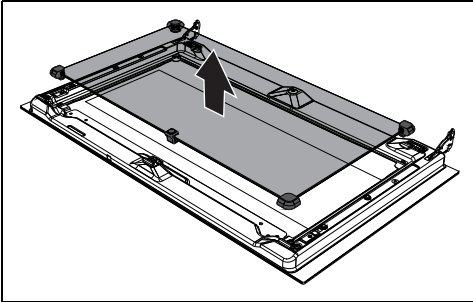
2. Kazara oluşmasını önlemek için menteşelerdeki deliklere sabitleme pimlerini yerleştirin.

kapının kapanması (bkz. bölüm “Kapıyı kaldırma”).

3. İç camın arka kısmını, okların gösterdiği hareketi (1) izleyerek nazikçe yukarı doğru çekin. Kapıdan çıkarmak için iç camı önden (2) çıkarın.

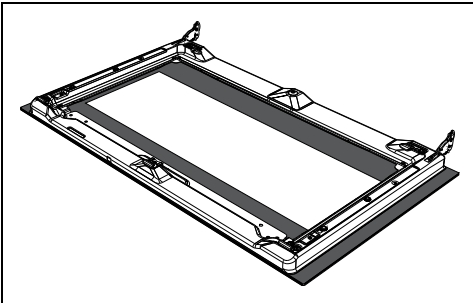


4. Ara camı yukarı kaldırarak çıkarın.

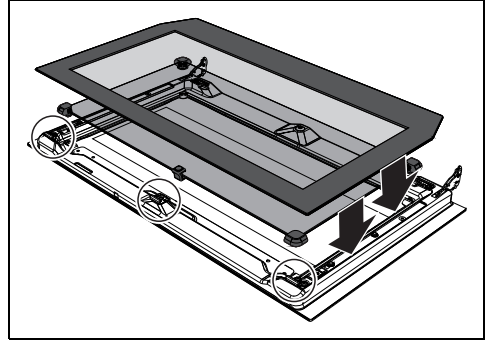


Bazı modellerde iki adet ara cam bulunmaktadır.

5. Dış camı ve daha önce çıkarılan camları temizleyin. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kirlerde, nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.



6. Temizliği bitirdikten sonra ara camı kapıdaki yuvasına yeniden takın.



7. İç camı değiştirmek için, ön kısmı kapı klipslerine sürün ve arkadaki iki pimini hafifçe basarak yerlerine oturtun.

Fırın haznesinin temizliği

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

Yemek kalıntılarının fırın haznesinde kurumasına izin vermeyin, çünkü bu emayeye zarar verebilir. Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın. Temizliği kolaylaştırmak için şu parçaları çıkarmanız önerilir:

- kapı;
- raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulama

Yemek pişirmek cihazın içinde nem oluşmasına yol açar. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işlemi bittikten sonra:

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

4. İç kısmı tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Kendini temizleyen panellerin rejenerasyonu (sadece bazı modellerde)

Kendini temizleyen panellerin rejenerasyon çevrimi (katkısal çevrim) bir temizlik yöntemidir

hafif yağlı kalıntıları çıkarmak için ısı kullanan. Şeker bazlı kalıntıları çıkarmaz.

1. İlk olarak fırın haznesinin tabanını ve üstünü suya batırılmış mikrofiber bir bez ve nötr bulaşık deterjanı kullanarak temizleyin. İyice durulayın.

2. En yüksek sıcaklıkta bir saat boyunca fan destekli bir fonksiyon seçerek bir yeniden üretim döngüsü ayarlayın.

3. Yeniden üretim döngüsünden sonra kendini temizleyen paneller özellikle kirliyse bunları çıkarın ve nötr bulaşık deterjanı ile yıkayın. Durulayın ve kurulayın.

Kendini temizleyen panelleri yeniden fırına yerleştirin ve kuruduklarından emin olmak için 180°C'de bir saat boyunca fan destekli bir fonksiyon kullanın.



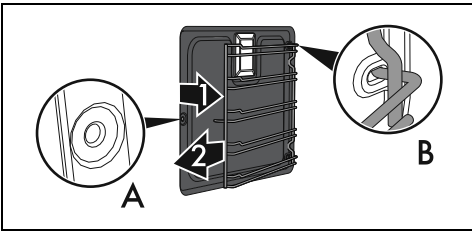
Kendini temizleyen panel yenileme döngüsünü her 15 günde bir yapmanızı öneririz.

Kendini temizleyen panelleri ve raf/tezgah destek çerçevelerini çıkarma (bazı modellerde sadece)

Yan kendini temizleyen panelleri ve raf/tezgah destek çerçevelerini çıkarmak kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar. Otomatik temizleme döngüsü her kullanıldığında bu adım uygulanmalıdır (bazı modellerde yalnızca).

Raf/tezgah destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın gövdesinin iç kısmına doğru çekerek A kanalından çıkarın. Ardından arkasındaki oturma yerlerinden B itmesini kaydırın. Yan kendini temizleyen paneli raf/tezgah destek çerçevesine bağlanmıştır.



Kaldırma sırasında yüzeylere zarar gelmemesi için kendini temizleyen paneli rastgele raf/tezgah destek çerçevesinden ayırmamaya dikkat edin.

- Temizleme işleminden sonra yukarıdaki işlemi tekrar ederek yan kendini temizleyen panelleri ve raf/tezgah destek çerçevelerini yerine geri takın.

Vapor Clean (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Vapor Clean fonksiyonu, kirlen giderilmesini kolaylaştıran yardımcı bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkün olur. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılarak sonradan daha kolay çıkarılır.

Ön işlemler

Vapor Clean döngüsüne başlamadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.
- Varsa kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırın tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. İçinin dışına taşmamasına dikkat edin.

- Fırın içine sprey başlığıyla su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarı doğru, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleyen kaplama varsa yönlendiriciye sprey uygulamayın.

- Kapağı kapatın.
- Yardımcı temizleme döngüsü sırasında daha önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri (bulunuyorsa) ayrı ayrı ılık su ve az miktar deterjanla yıkayın.

Vapor Clean döngüsü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini sembole  veya  varsa belirtildiği gibi ayarlayın.

2. Sıcaklık düğmesini sembole  ayarlayın.

3. Temizleme döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.

Vapor Clean Sonu

- 1. Fonksiyon düğmesini 0'a çevirerek fonksiyondan çıkın.
- 2. Kapağı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bezle silin.

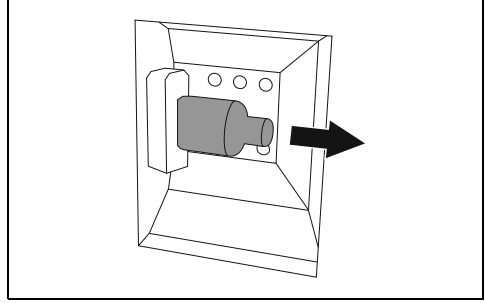
3. Zor çıkarılan tortular için pirinç filamentli çizilmeyen sünger kullanın.
 4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyicileri kullanın.
 5. Fırın içindeki artık suyu çıkarın.
 6. Yüklenmişse kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini değiştirin.
- Daha yüksek hijyen için ve yiyeceklerin nahoş kokular almasını önlemek için:
- İçini 160°C fanlı fonksiyonla yaklaşık 10 dakika kurutmanızı öneririz.

- Kendi kendini temizleyen paneller takılıysa, içi eş zamanlı katalitik döngü ile kurutmanızı öneririz.



Fırın haznesi duvarının emayesini çizmeye dikkat edin.

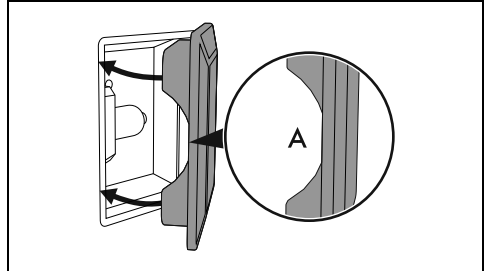
4. Işığı dışarı kaydırıp ampulü çıkarın.



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

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

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



7. Kapak ampul desteklerine mükemmel şekilde tutunacak şekilde tamamen aşağı basın.

Olağanüstü bakım

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

İç ampulün değiştirilmesi

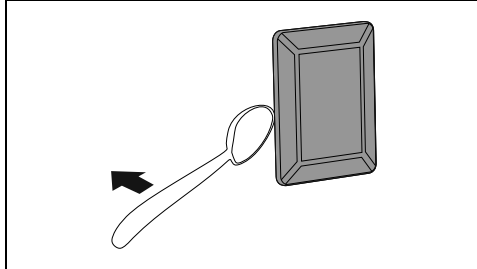


Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı prizden çekin.
- Korumalı eldiven giyin.

1. İçindekileri kullanımdan tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını çıkarmak için bir alet (ör. kaşık) kullanın.



KURULUM



Cihaz hakemli bir teknisyen tarafından ve yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak kurulmalıdır.

Konumlandırma



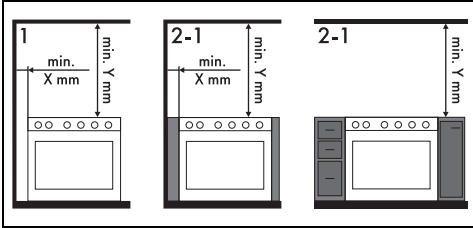
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1 Ayakta duran

Sınıf 2 - alt sınıf 1 Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden daha yüksek duvarlara karşı yerleştirilebilir; cihazın yanından en az X mm mesafede. Cihazın tezgahının üzerinde yerleştirilen herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır.



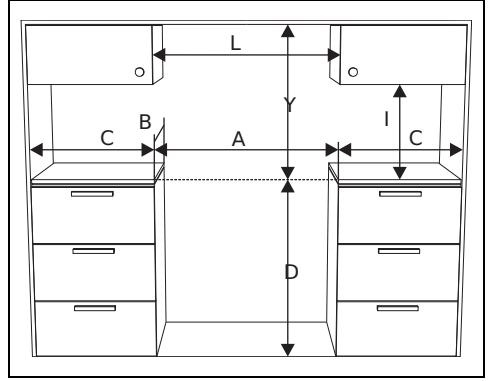
X 150 mm

Y 750 mm



Cihazın üzerinde bir arka filtre takılıysa, doğru açıklık bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimat kılavuzuna bakınız.

Cihazın toplam boyutları



A 903 mm

B 600 mm

C1 min. 150 mm

D 898 - 920 mm

H 750 mm

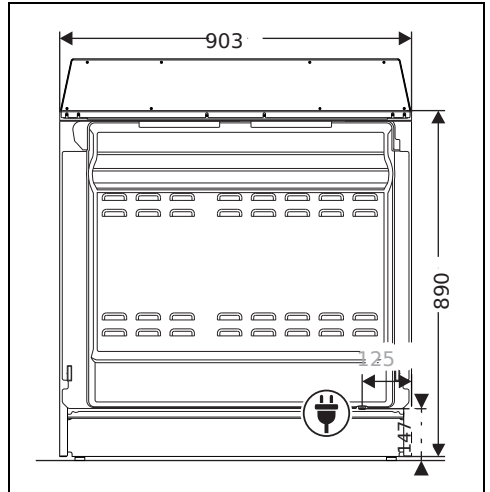
I 450 mm

L2 903 mm

1 Minimum mesafe yan duvarlardan veya diğer yanıcı maddelerden.

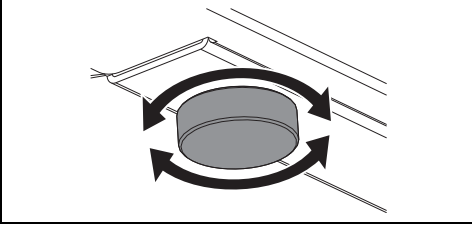
2 Mini mutfak dolabı genişliği (=A)

Cihazın boyutları



Elektrik bağlantı konumu

Cihazı düzleştirme



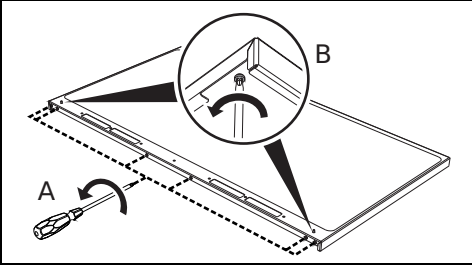
Daha fazla denge sağlamak için cihazın zemine düz olması gerekir:

- Cihaz tabanda istikrarlı ve düz konuma gelene kadar ayakları vidalayın ya da sökün.

Yükseltinin monte edilmesi

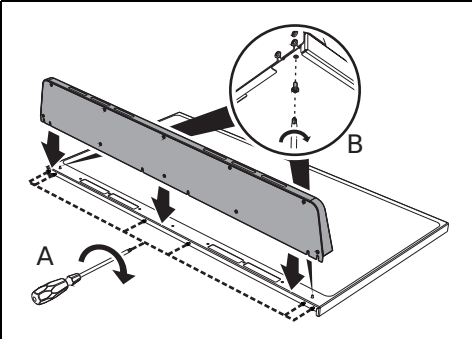
Yükseltinin her zaman cihaza doğru konumda ve güvenli şekilde sabitlenmiş olması gerekir.

1. Ocak arkasındaki 6 vidası (A) gevşetin ve altta bulunan iki vida (B) sökün.



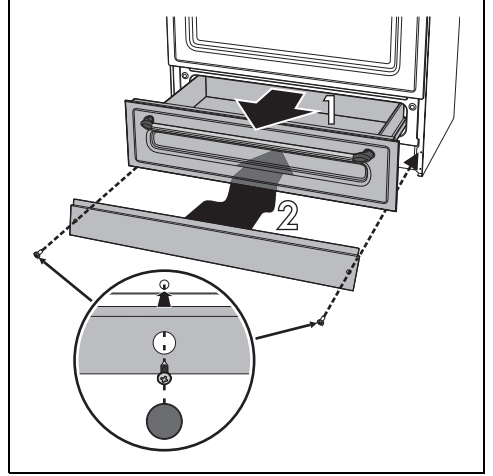
2. Yükseltiyi ocağın üzerine yerleştirin. Yükseltinin alt 6 yuvasını daha önce gevşetilmiş olan ocak arkadaki 6 vida ile hizalayın.

3. Ocak arkasındaki 6 vidası ile alttaki 2 vidasını sıkın.



Sunulan yükseltici ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulumdan önce cihaza sabitlenmelidir.

Taban tahtasını monte etme



Taban tahtasının cihaz üzerinde her zaman doğru konumda ve güvenli şekilde sabitlenmiş olması gerekir.

1. Çekmeceyi açın

2. Taban tahtasını cihazın ön alt kısmına yerleştirin.

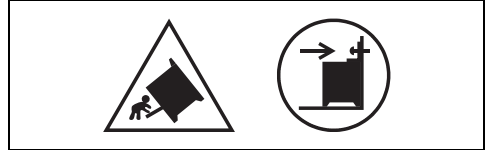
3. Taban tahtasını cihaza sabitlemek için dört yan vidasını vidalayın.

Verilen susturucularla taban tahtasının deliklerini kapatın.



Sağlanan taban tahtası ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihaza sabitlenmelidir.

Duvara sabitleme

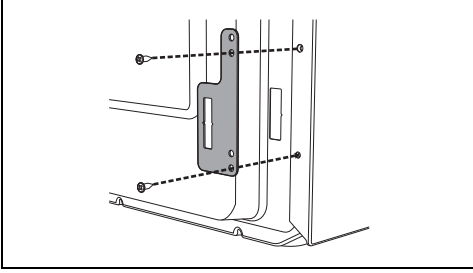


Yukarıdaki semboller, anti-tilt cihazları kurulmadığında tehlike olduğunu ve doğru kurulmanın önemini gösterir.



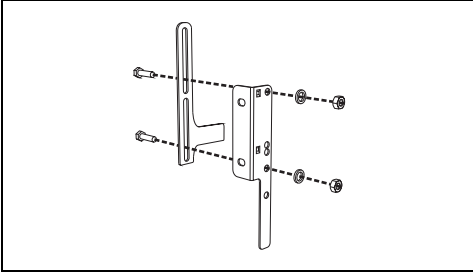
Cihazın devrilmesini önlemek için anti-tilt cihazlarının kurulması gerekir.

1. Cihazın arkasına duvar montaj plakasını vidalayın.

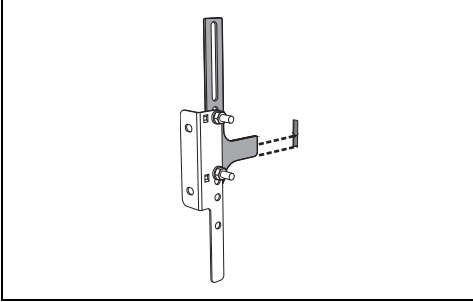


2. Dört ayağın yüksekliğini ayarlayın.

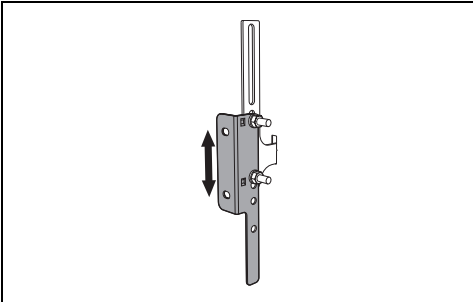
3. Sabitleme braketini birleştirin.



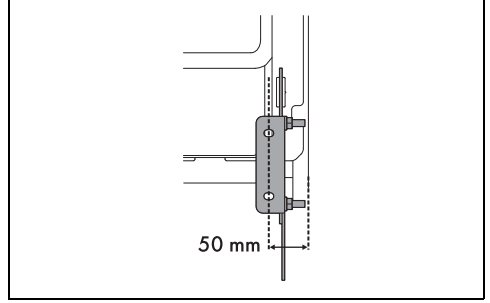
4. Sabitleme Braketinin kancasının tabanını duvar sabitleme plakası üzerindeki yuva tabanı ile hizalayın.



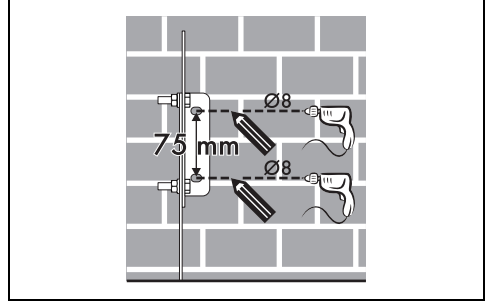
5. Sabitleme Braketinin tabanını zemine hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.



6. Cihazın yanından Braket deliklerine 50 mm bir mesafe düşünün.

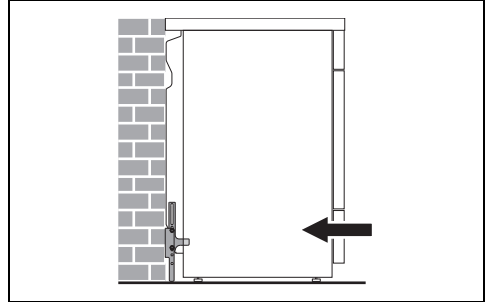


7. Brakı duvara taşıyın ve duvarda delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvar delikleri açıldıktan sonra duvar dübelini ve vidaları kullanarak braket duvara sabitleyin.

9. Sığdırıcıyı duvara doğru itin ve aynı anda braket cihazın arkasına sabitlenen plakaya yerleştirin.



Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini plaka üzerindeki verilerle karşılaştırın.

Teknik etiket taşıyan tanımlama levhası

cihaz üzerinde veri, seri numarası ve marka adı açıkça konumlandırılmıştır. Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın. Cihazın topraklanması diğer tellerden en az 20 mm daha uzun bir kablo ile yapılmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~ 3 x 10 mm ² üç uçlu kablo	
220-240 V 2~ 3 x 10 mm ² üç uçlu kablo	
220-240 V 3~ 4 x 4 mm ² dört uçlu kablo	
380-415 V 2N~ 4 x 4 mm ² dört uçlu kablo	
380-415 V 3N~ 5 x 1.5 mm ² beş uçlu kablo	

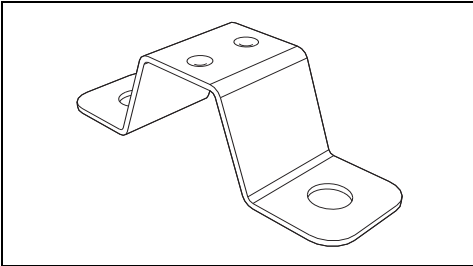


Görülen değerler iç iletkenin kesitine atıfta bulunur.



Bahsi geçen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çakışma katsayısını dikkate alarak boyutlandırılmıştır.

Değiştirme kelepçesi



10 mm² iç kesitli kabloyla bağlanırken, kablunun doğru şekilde sabitlenmesini sağlamak için mevcut kelepçenin, sağlanan kelepçeyle değiştirilmesi gerekir.

Sabit bağlantı

Kurulum yönergelerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam kesinti sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm kontaklı bir devre kesici ile güç hattını bağlayın.

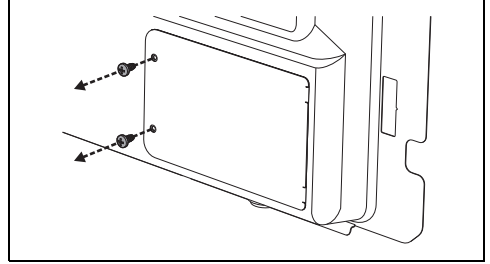
Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

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

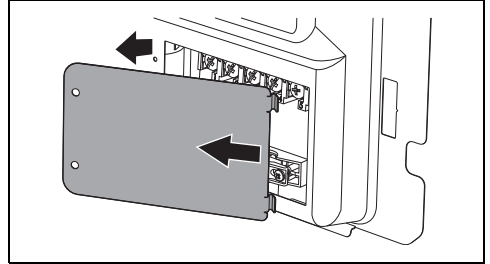
Terminal bloğa Erişim

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğa erişmeniz gerekir

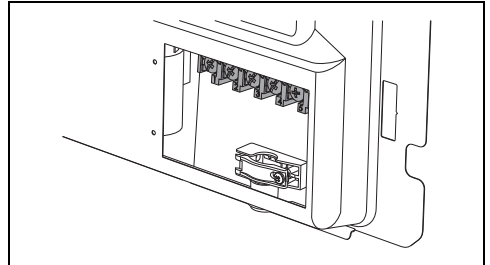
1. Arka muhafazaya plakayı sabitleyen vidaları sökün



2. Plakayı nazıkçe çevirin ve koltuktan çıkarın.

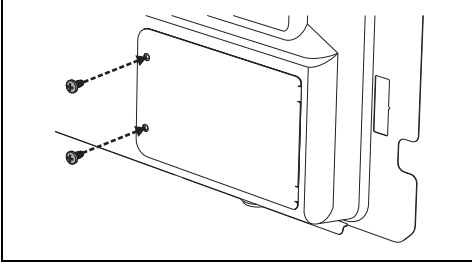


3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçesi vidasını gevşetmeniz önerilir.

4. İşlem tamamlandığında, arka kapağa plakati geri takın ve önceki olarak sökülen vidalarla güvenliğini sağlayın.



Kullanıcı için talimatlar

- Güç kaynağına bağlamak için fiş kullanırsanız, fiş kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.
- Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Bağlantı parçalarının vidalı dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu bölüm cihazın zarar görmesine yol açabilir ve üreticinin garanti şartlarını geçersiz kılabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz kaçaklarını sabunlu suyla kontrol edin. Kaçakları aramak için çıplak alevler kullanmayın.
- Gaz valfi, brülör ve ateşleme düzgün çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı ve sonra birlikte açın.
- Brülör koltuklarını en düşük konuma getirin ve her bir brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin stabil olduğundan emin olun.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa, yerel Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya doğru şekilde nasıl kullanacağını açıklayın.