

S M E G

TR93IGR2

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	32	Ocak kullanımı	43
Genel güvenlik talimatları	32	Depolama bölmesini kullanma (nerede bulunuyor)	45
Kurulum	36	fırını kullanma	46
Cihazın amacı	37	Dijital programlayıcı	47
Bu kullanıcı kılavuzu	38	Pişirme tavsiyeleri	48
Üreticinin sorumluluğu	38	Çok fonksiyonlu fırın için pişirme bilgileri tablosu	49
Tanıtım plakası	38	Yardımcı fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Atıklar/Cevreye uygun bertaraf	38	Dikey fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Avrupa Kontrol Otoriteleri için Bilgiler	38	TEMİZLİK VE BAKIM	51
Enerji verimliliği teknik verileri	38	Cihazın temizlenmesi	51
Enerjiden tasarruf için	38	Cam seramik ocağın temizlenmesi	51
Kapalı/bekleme modundaki güç tüketimi hakkında bilgi- moda göre	39	Düğmeler	51
Işık kaynakları	39	Kapının temizlenmesi	51
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	39	Fırın içinin temizlenmesi	53
TANIM	39	Fırın tavanının temizlenmesi (yalnızca bazı modeller/böşluklar için)	54
Genel açıklama	39	Buharlı Temizleme (yalnızca bazı modellerde)	54
Ocak	40	Olağan dışı bakım	55
Kontrol paneli	41	KURULUM	56
Diğer parçalar	41	Konumlandırma	56
Aksesuarlar	42	Elektrik bağlantısı	58
KULLANIM	42	Kurulumu yapan kişi için talimatlar	58
Ön işlemler	42		
Aksesuarların kullanılması	43		

Cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini korumaya ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz. Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

- Kullanım sırasında cihaz çok ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına asla dokunmadığınızdan emin olun.

- Yiyecekleri fırında hareket ettirirken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.

- Ateşi veya alevleri suyla söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya uygun başka bir örtüyle boğmaya çalışın.

- Bu cihaz sadece 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan kişiler veya elektrikli cihazları kullanma deneyimi az olan kişiler tarafından, gözetim altında veya güvenli kullanım talimatları verilmiş olması kaydıyla kullanılabilir.

- alet ve bununla ilişkilendirilen tehlikeler.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Çocukları sürekli denetlenmiyorsa güvenli bir mesafede tutun.
- Cihaz kullanılırken 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakımı denetimsiz çocuklar yapmamalıdır.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tavalar koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Kullanımdan sonra pişirme bölgeleri belirli bir süre boyunca sıcak kalır. Ocağın yüzeylerine dokunmayın.
- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.
- UYARI: Pişirme sırasında yağ içeren yiyecekleri yalnız bırakmak tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Yangını suyla söndürmeye çalışmayın. Cihazı kapatın ve alevleri örttüğünüzde kapak veya battaniye ile boğmaya çalışın.
- Isıtmak için Booster ve/veya Double Booster fonksiyonlarını kullanmayın (varsa)

- yağlar veya yağlar. Yangın tehlikesi.
- Tabaklar veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri üzerine koymayın, ocak yüzeyi üzerinde pişirme sırasında aşırı ısınabilirler.
- Kapalı kutu veya kaplarda veya plastik kaplarda yiyecekler pişirmeyin.
- Çatal-bıçak veya uç metal nesneleri cihazdaki yuvalara sokmayın.
- Cihaza yakın yerlerde yanıcı malzemeler kullanmayın veya depolamayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yiyecekleri hareketlendirmeniz gerekirse veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.
- Fırın çalışırken ve hala sıcak olduğunda depolama bölmesini açmayın.
- Depolama bölmesi içindeki eşyalar fırın kullanıldıktan sonra çok sıcak olabilir.
- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
- Cihazı prizden çıkarmak için kableyi çekmeyin (varsa).
- DEPOLAMADA YANICI MADDELER KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN

BÖLME (MEVCUTSA) VEYA CİHAZIN YANINDA.

Olası tehlikeleri önlemek için bunun değiştirilmesini sağlayın.

• BU CİHAZ KULLANIMDAYKEN YAKININDA ASLA AEROSOL KULLANMAYIN.

• BU CİHAZI MODİFİYE ETMEYİN.

• Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce her zaman kişisel koruyucu ekipman (KKE) kullanın (montaj, bakım, konumlandırma veya taşıma).

• Cihaz hâlâ sıcaksa veya çalışmaktaysa temizlemeyin.

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

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

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

• Cihazı kendiniz veya yetkili bir teknisyenin yardımı olmadan onarmaya çalışmayın.

• Güç kablosu hasar görürse, en kısa sürede teknik destek ile iletişime geçin.

• Çatlaklar veya yarıklar oluşursa veya cam-seramik pişirme yüzeyi kırılırsa cihazı derhal kapatın. Elektrik beslemesini kesin ve Teknik Servisi arayın.

• Çalışma sırasında veya artık ısı göstergesi ışıkları hâlâ yanıyorken ocağın yüzeyine dokunmayın veya temizlemeyin.

• Ocağa erişebilecek çocuklar veya evcil hayvanlar varsa kumanda kilidini etkinleştirin.

• Kullanımdan sonra ocak gözlerini kapatın. Asla yalnızca tencere algılayıcısına güvenmeyin.

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

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

• ile ilgili hükümlere uygun olarak

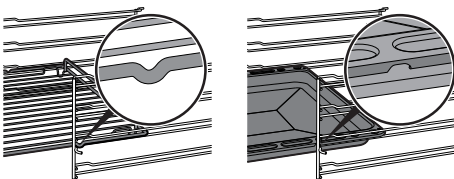
elektromanyetik uyumluluk, elektromanyetik indüksiyon ocak gruba 2 ve sınıf B (EN 55011) girer.

Cihazın zarar görme riski

- Yüzeyi çizebilecek sert veya aşındırıcı deterjanlar veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; cam kapıyı temizlerken yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.

- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Aygıtı destek yüzeyi olarak kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını engellemeyin.

- Cihaza oturmayın.
- Aygıtın açık kapağı üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya üzerine oturmayın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileri yerleştirilmelidir. Çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



- Cihaza asla sadece bırakmayın

yağlar ve yağlar aşırı ısınabilecek yemek pişirme işlemleri sırasında denetimsiz bırakılıyor ve yangın çıkmasına yol açabilir. Çok dikkatli olun

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde nesneleri depolamayın.
- Ocak yakınında herhangi bir spreyci ürün püskürtmemek.
- HER HANGİ BİR ŞEKİLDE AYGIT ÖRNEKİ BİR ISI TERTİBATI OLARAK KULLANMAYIN.
- Pişirme için plastik mutfak gereçleri veya kaplar kullanmayın.
- Döğülmüş konserve kutuları veya kaplar fırına koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve ızgaraları çıkartın.
- Fırın içinin tabanını alüminyum veya alüminyum folyo ile kapamayın.
- Tencere veya tepsileri doğrudan fırın tabanına yerleştirmeyin.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak gelen veya ayrı olarak satılan tepsi rafını pişirme desteği olarak tabana yerleştirerek kullanabilirsiniz.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içerdeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- İç cam cama tepsileri veya tavaları koymak için açık kapıyı kullanmayın.

• Pişirme kapları veya ızgara tabakaları ocak çevresi içinde yerleştirilmelidir.

• Tüm tencerelerin düzgün, düz tabanları olmalı.

• Herhangi bir sıvı kaynayarak taşarsa veya sıçrarsa fazlasını ocaktan alın.

• Limon suyu veya sirke gibi asit maddelerin ocakta sızmasına dikkat edin.

• Pişirme sırasında ocakta şeker veya tatlı karışımlarını dökmeyin.

• Kullanım sırasında cihaz üzerinde eriyebilecek veya yanıcı madde (kağıt, plastik veya alüminyum folyo) bulundurmayın.

• Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

• Pişirme kaplarını doğrudan cam seramik yüzeye yerleştirin.

• Açık olan pişirme bölgelerine boş tencereler veya kızartma tencereleri koymayın.

• Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

• Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey işlemleri (ör. anodikleşme, nikel veya krom kaplama) üzerinde bulunan bölümlerde klor, amonyak veya çamaşır sodası içeren temizlik ürünleri kullanmayın.

• Aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın (ör. ovma tozları, lekeler

cam parçalar üzerinde kaldırırcılar ve metal süngerler)

• Cam seramik yüzey darbeye karşı yüksek dirençlidir. Ancak pişirme yüzeyine sert, katı nesnelerin düşmesi çatlamaya neden olabileceğinden kaçınılmalıdır.

• Kurarken cihazı yerine kilitlemek için fırın kapağını kullanmayın.

• Kapak açıkken kapıya çok baskı uygulamaktan kaçının.

• Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmamasına dikkat edin.

• Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

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

• Temizlik ürünlerini doğrudan kapıya püskürmeyin; erişilmesi zor bölgelere girip durulanabilir ve zamanla boyalı paneller veya çeliğe reaksiyon gösterebilir.

• Cam yüzeyin çizilmesini önlemek için tencereleri sürüklemeyin. Bunun yerine kaldırıp gerektiği yere nazikçe yerleştirin.

Kurulum

• BU ALET BOAT VEYA KARAVANLARA KURULMAMALIDIR.

• Bu cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

• Gerekli her şeyi her zaman kullanın/

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

- Cihazı, tezgahın kesim alanına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Dış kısımdaki gerektiği açıklıkların olduğundan emin olun.
- Dış yüzey malzemesinin ısıya dayanıklı olduğundan emin olun.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.
- 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 şekilde topraklama ile bağlanmalıdır.
- En az 90°C sıcaklıklara dayanabilen kablolar kullanın.
- Terralim bağlantı kablolarının vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.
- Ek elektrikli cihaz bağlarken dikkatli olun. Bağlantı kabloları gelmemelidir.

sıcak pişirme bölgelerine temas etmeyin.

• Güç kablosu yalnızca

kurulmalı veya yetkili bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.

nitelikli bir teknisyen.

- Güç kablosu hasar görürse, olası tehlikelerden kaçınmak için değiştirilmesini sağlamak üzere derhal teknik destekle iletişime geçin.
- Kurulumdan sonra cihazın erişilebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtarla bağlantısının kesilmesine izin verin.
- Güç hattını, tüm kutuplu bir devre kesici ile, bağlantı temas aralığı III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesme sağlayacak şekilde kurulum yönetmeliklerine uygun olarak takın.
- Bu cihaz deniz seviyesinden en çok 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Bu cihaz için

- Sapan kapılar açıldığında yerinde sabit değildir ve tekrar kapanabilir. Kullanım sırasında yanıkları önlemek için iç cam yüzeye temas etmemeye özen gösterin.

Cihaz amacı

Bu cihaz şunlar için tasarlanmıştır

ev ortamında yemek pişirme. Her diğer kullanım uygunsuz olarak kabul edilir. Aynı zamanda kullanılmamalıdır:

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

- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında konuklar tarafından.

- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanlarda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişiminde olmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya malzemelere verilen zararlardan sorumlu değildir:

- belirtilen amaçlar dışında cihazın kullanılması;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım plakası

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

Boşaltma/Atık



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

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar.

Cihaz, mevcut Avrupa mevzuatına göre sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilmesine yetecek miktarda madde içermez.

talimatlar.



Güç voltajı Elektrik çarpması riski

- Ana güç kaynağını kesin
- Cihazı prize takmayın.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablolarını kesin ve çıkartın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün alırken perakendeciye geri verin; bire bir karşılıkla.

Cihazlarımızı çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Tehdit edici boğulma riski

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını başıboş bırakmayın.
- Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrol Görevli Kurumlar için Bilgiler

Fanlı (fırın) modu

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

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketleme ve ecodesign mevzuatına uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede bulunmaktadır.

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasında bulunan "Ürün Bilgi Formu"nda mevcuttur ve web sitesinden indirilebilir.

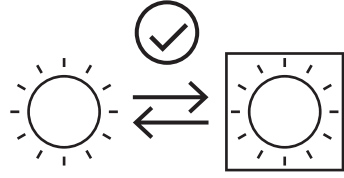
Enerji tasarrufu için

- Tarife gerektiriyorsa cihazı yalnızca önceden ısıtın.
- Ambalajda başka şekilde belirtilmediği sürece, dondurulmuş yiyecekleri fırına yerleştirmeden önce çözündürün.
- Birden fazla türde yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırından en iyi şekilde yararlanmak için yiyecekleri birbirini izleyerek pişirmek önerilir.

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsipleri ve rafları çıkarın.
- Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırın içindeki birikmiş ısı ile kalan dakikalar pişirme devam edecektir.

- Isı sızmasını önlemek için kapı açılışını en aza indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

değiştirilebilir aydınlatma kaynakları.



- Cihazda bulunan ışık kaynakları çevre sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için çalışmaya uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Bu cihazın verimlilik sınıfı "G" olan aydınlatma kaynakları içerir.

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı
Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



Uyarı/İkaz



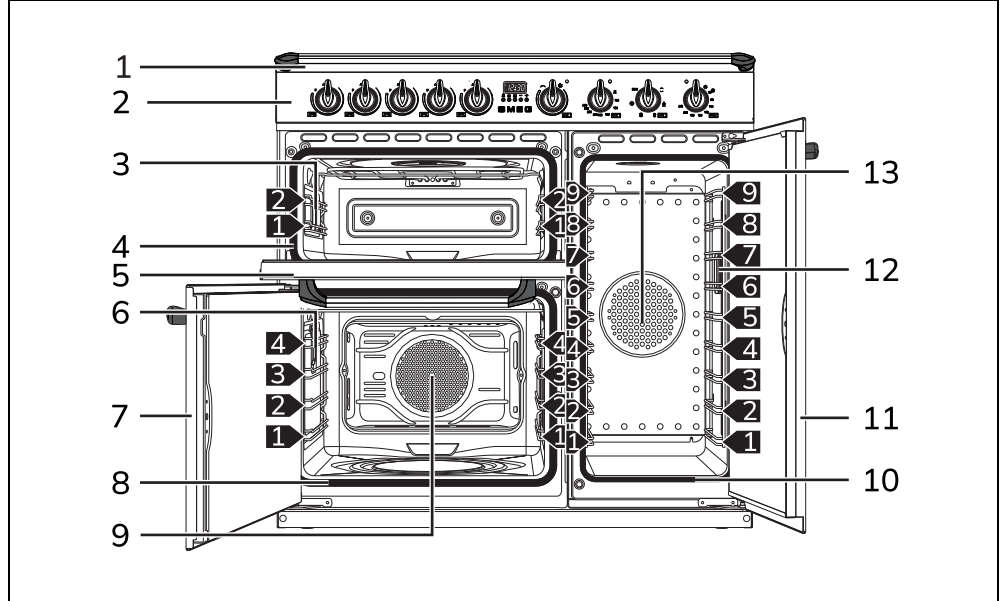
Bilgi/Tavsiye

Aydınlatma Kaynakları

- Bu cihaz kullanıcıya ait içerikler içerir-

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Ocak

2 Kontrol paneli

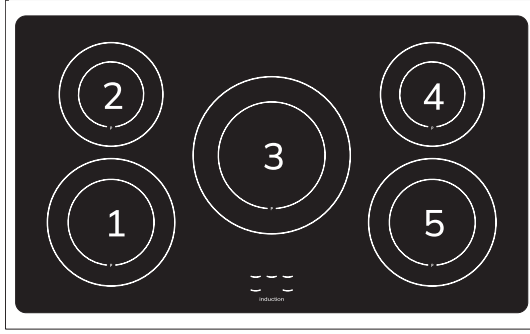
3 Yardımcı fırın ışığı

4 Yardımcı fırın contası

- 5 Yardımcı fırın kapısı
- 6 Çok işlevli fırın ışığı
- 7 Çok işlevli fırın kapısı
- 8 Çok işlevli fırın contasını
- 9 Fan
- 10 Dikey fırın contasını

- 11 Dikey fırın kapısı
- 12 Dikey fırın ışığı
- 13 Dikey fırın fanı
- 1,2,3... Çerçeve rafı

Ocak



Bölge	Dış çapı (mm)	Tava minimum Ø (mm)	Tava Ø raf (mm)	Maks. enerji çekimi (W)*	Çekim gücü içeri Artırıcı fonksiyon (W)*
1	210	120	210	2300	3000
2	180	110	180	1300	1400
3	270	145	270	2300	3000
4	180	110	180	1300	1400
5	210	120	210	2300	3000

* güç seviyeleri gösterilmiştir ve kullanılan tabağa veya yapılan ayarlara göre değişebilir.

Girişimli (endüksiyonlu) pişirmenin avantajları



Cihaz her pişirme bölgesi için bir endüksiyon üreticisine sahiptir. Cam seramik pişirme yüzeyinin altında bulunan her üreteç, tabana iletilen termal akımı indükleyen bir elektromanyetik alan oluşturur. Bu, ısının artık ocağın tencereye iletilmediği, ancak indüktif akım ile doğrudan tencerede oluşturulduğu anlamına gelir.

- Enerjinin doğrudan tencereye iletilmesi sayesinde enerji tasarrufu sağlar (uygun manyetize edilebilir tencereler gereklidir) ve geleneksel elektrikli pişirmeye göre.
- Enerji sadece ocakta bulunan tencereye iletildiği için güvenlik artar.
- Yüksek enerji iletimi seviyesi olan

indüksiyon pişirme alanı tabanın tabanına.

- Hızlı ısıtma hızı.
- Pişirme yüzeyi sadece taban altındaki kısım ısıtıldığı için yanma riski azalır; taşan yiyecekler yapışmaz.

Güç kontrolü

Ocak, tüketimi optimize/limit eden bir güç kontrol modülü ile donatılmıştır. Toplam belirlenen güç seviyesi izin verilen maksimum sınırı aşarsa, elektronik devre kartı ısıtıcı levhalar tarafından sağlanan gücü otomatik olarak yönetir. Modül, sağlanabilir maksimum güç seviyelerini korumaya çalışır. Otomatik kontrol tarafından belirlenen seviyeler ekranda görüntülenecek.

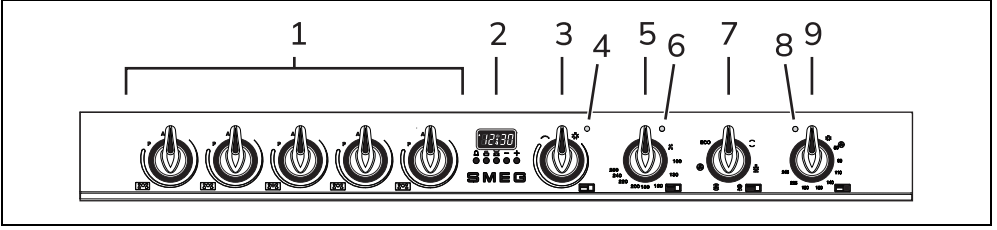


Öncelik kronolojik sırayla ayarlanan ilk bölgeye verilir.



Güç kontrol modülü cihazın toplam güç tüketimini etkilemez.

Kontrol paneli



1 Ocak pişirme bölgesi düğmeleri

İndüksiyon ocağının pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır. Düğmeleri saat yönünde basıp çevirerek sıcak plakanın çalıştırma gücünü 1 ile 9 arasında ayarlayın. Çalışma gücü, ocağın ekrandında gösterilir.

2 Programmer saat

Güncel saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikayı tutmak için.



Programlayıcı saat yalnızca alt çok fonksiyonlu fırını kontrol eder.

3 Yedek fırın değişken ızgara düğmesi

Fırın içindeki ışığı yakar veya ızgara ısıtma elemanını 50°C ile 245°C arasında bir sıcaklığa getirir.

4 Yedek fırın değişken ızgara gösterge ışığı

Yedek fırın ısınmaya başladığında gösterge ışığı yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında söner. İçindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

5 Sol çok fonksiyonlu fırın sol sıcaklık düğmesi

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

Gerekli değere kadar saat yönünde çevirin; minimum ile maksimum ayar arasındaki değere.

6 Sol çok fonksiyonlu fırın gösterge ışığı

Göstergesi, fırın ısınmaya başladığında yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında söner. Sıcaklığın düzenli olarak değiştiğini göstermek için yanıp söner.

fırın içindeki ayar sabit tutulur.

7 Sol çok fonksiyonlu fırın sol fonksiyon düğmesi

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

8 Dikey fırın gösterge ışığı

Göstergesi, fırın ısınmaya başladığında yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında söner. İçindeki sıcaklık sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

9 Dikey fırın fonksiyonu/sıcaklık düğmesi

Fırın içindeki ışığı yakar veya dolaşan ısıtma elemanlarını 50°C ile 245°C arasında bir sıcaklığa getirir.

Diğer parçalar

Raftlar / Raflar

Cihaz, tepsilere ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Giriş yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilir (Genel açıklamaya bakınız).

Soğutma fanı

Fan, fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, cihazın arkasından dışarı doğru sürekli hava akışı sağlar ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre için de devam edebilir.



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini engellemeyin.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması yanar:

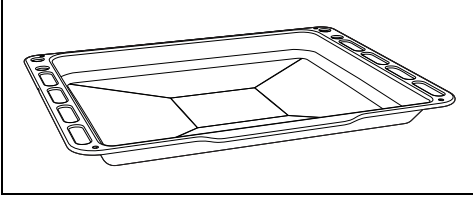
- Çok fonksiyonlu fırın: herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, fonksiyon dışında.

- Yardımcı fırın: değişken ızgara düğmesi sembole veya pişirme sıcaklığına getirildiğinde.
- Dikey fırın: fonksiyon/sıcaklık düğmesi sembole veya pişirme sıcaklığına getirildiğinde.

Aksesuarlar

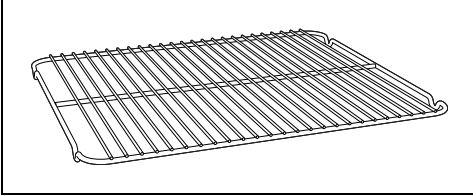
- Tüm modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdalarla temas edecek aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.
- Orijinal sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden istenebilir. Üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarlar yalnızca kullanınız.

Derin tepsi



Üstteki raftaki yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiyeler vb. pişirmek için faydalıdır.

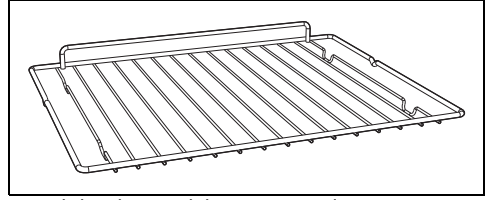
Tepsi rafı



Tepsinin üstüne yerleştirilecek; için

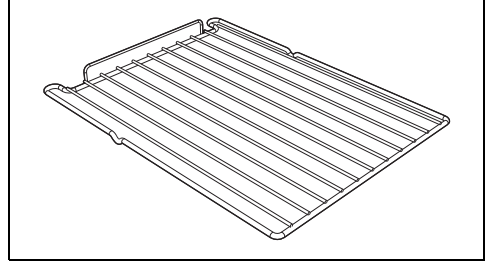
damlayan yiyecekler pişirmek.

Raf



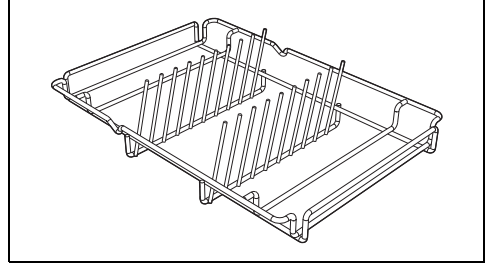
Yemek kaplarını pişirme sırasında desteklemek için kullanışlıdır.

Dikey fırın rafı



Yemek kaplarını pişirme sırasında desteklemek için kullanışlıdır.

Tabak rafı



Tabakları ısıtmak için kullanılır.

KULLANIN

Hazırlık işlemleri



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere, koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasını hariç tutarak etiketleri çıkarın.
- Cihazın tüm parçalarını çıkarın ve yıkayın

aksesuarlar (bkz. bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM").

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. paragraf "Fırını Kullanma").
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihaz ısıtılırken

- Odayı havalandırın;

•kalma.



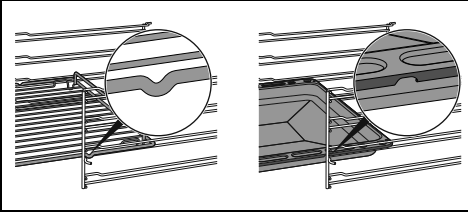
Cihazdaki her bir deforme için ilk ön ısıtma çevrimini gerçekleştirin.

Aksesuarları kullanın

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen duruncaya kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

• Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın haznesinin arkasına doğru bakmalıdır.



Rafları ve tepsileri nazıkçe fırına girin ve durana kadar bırakın.

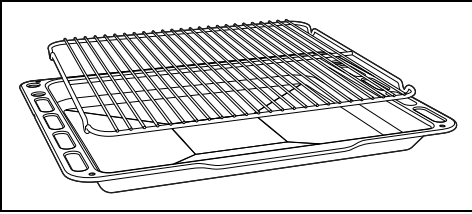


Üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir.

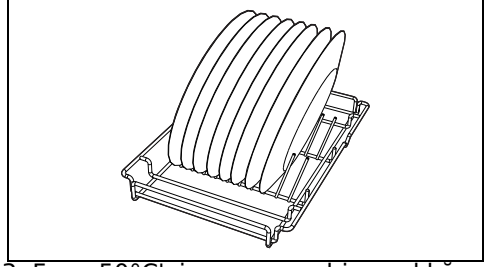
Bu şekilde yağ, pişirilen gıdadan ayrı toplanabilir.



Tabak rafı

1. Yan fırının ilk rafına tabak rafını tabaklar olmadan yerleştirin.

2. Levhaları resimde gösterildiği gibi konumlandırın.



3. Fırını 50°C'yi geçmeyen bir sıcaklığa ve en fazla 15 dakika için ısıtın.

4. Isıtma işleminden sonra desteği kısmen çıkarın, kılavuzlar üzerinde destekli olarak bırakın.

5. Desteğin istikrarlı ve dengeli olduğundan emin olun, ardından tabakları çıkarın.



Fırın eldivenlerini kullanarak kapları tutun.

Göz kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte konumlandırılmıştır. İlgili pişirme bölgesi her düğmenin yanında gösterilir. Gerekli güç ayarına için düğmeyi saat yönünde çevirin.



Elektrik ana şebekesine ilk bağlandığında, birkaç saniye tüm gösterge ışıklarını yakan otomatik bir kontrol gerçekleştirilecektir.



Kullanımdan sonra kullanılan sıcak plakları sırasıyla 0 konumuna getirerek kapatın. Pişirme kapları dedektörüne yalnızca güvenmeyin.

İndüksiyon pişirme için uygun kaplar

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

Uygun kaplar:

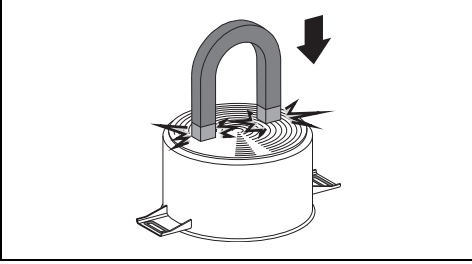
- Kalın tabanlı emaye çelik kaplar.
- Emaye tabanlı dökme demir kaplar.
- Özel tabanlı çok katmanlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve alüminyum kaplar.
- Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum,

Uygun Olmayan Kaplar:

yangın dayanıklı cam, ahşap, seramik ve terracotta kaplar.

Tencerenin uygun olup olmadığını görmek için mıknatısı tabana yakın tutun: çekim yapıyorsa, tencere indüksiyon pişirme için uygundur. Mıknatısın yoksa tencereye az miktarda su koyup pişirme bölgesinin üzerine yerleştirip kızdırıcı plakasını başlatabilirsiniz. Eğer

görü  de sembol görünürse, tencerenin uygun olmadığı anlamına gelir.



İndüksiyon yemek plakaları için uygun, kusursuz düz tabanlı tava kullanın. Düzensiz tabanlı kaplar, ısıtma sisteminin verimliliğini bozabilir ve tencerelerin kızdırma plakasında algılanmamasına neden olabilir.

Telifler tanıma

Bir pişirme bölgesinde tencere yoksa veya tencere çok küçükse, hiçbir şey enerji iletilecek ve görüntüde sembol  görünecek. Eğer pişirme bölgesinde uygun bir tencere varsa, tanıma sistemi bunu algılar ve düğme ile ayarlanan güç seviyesinde ocağı açar. Tencerenin çıkarılmasıyla enerji iletimi de kesilir.

pişirme bölgesinden (görün  de sembol görünecek). Eğer tencere tanıma fonksiyonu, tencerelerden biri o bölgeden daha küçük olsa bile etkinleştirilirse, yalnızca gerekli enerji iletilir.

Tencere tanıma sınırları

Tencere tabanının en küçük çapı pişirme bölgesindeki çarpı ile gösterilir. Daha küçük çaplı tencereler algılanmama ve böylece indüktörü çalıştırmama riski taşır.

Pişirme süresinin sınırlandırılması

Ocak, kullanımı sınırlandıran otomatik bir cihaz içerir. Eğer pişirme

Bölge ayarları değiştirilmez; her bölgenin maksimum çalışma süresi seçilen güç seviyesine bağlıdır. Kullanım süresini sınırlama cihazı etkinleştirilirse, pişirme sektörü kapanır, kısa bir uyarı sesi duyulur ve bölge sıcakken, görü  de sembol görünecektir.

Güç seviyesini ayarla	Pişirme için maksimum sürede saatler
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1.5

Aşırı ısınmadan koruma

ocağı uzun süre tam güçte kullanırsanız, oda sıcaklığı yüksekse elektroniklerin soğuması zorlaşır. Elektronikte aşırı yüksek sıcaklıkların oluşmasını önlemek için pişirme bölgesine giden güç otomatik olarak azaltılır.

Kalan ısı

Pişirme bölgesi kapatıldıktan sonra hâlâ sıcaksa, görüntüde  sembol görünür. Sıcaklık 60°C'nin altına düştüğünde sembol temizlenir.

Isıtma hızlandırıcısı



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

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

1. Kadranı saat yönünün tersine konum A'ya getirip serbest bırakın. Gösterge ekranda görünür.

the  sembol.

2. Gerekli ısıtma gücünü (1..8) 3 saniye içinde seçin. Seçilen güç ve sembol, ekranda sır  a yanıp söner.

Güç seviyesi herhangi an artırılabilir.

“Maksimum güç” süresi otomatik olarak değiştirilecektir. İvmeleşme dönemi geçtikten sonra güç seviyesi öncekiyle aynı kalacaktır.

seçildi.



Güç azaltılırsa, düğmeyi saat yönünün tersine çevirerek ısıtma hızlandırıcı otomatik olarak devre dışı kalacaktır.

Güçlendirici İşlevi

Güçlendirici işlev, pişirme bölgesinin maksimum güçte en fazla 5 dakika çalışmasına izin verir. Büyük miktarda suyu hızla kaynatmak veya eti ızgara yapmak için kullanılabilir.

- Güçlendirici işlevini etkinleştirmek için düğmeyi saat yönünde P konumuna döndürün, simge ilgili göstergede belirene kadar orada tutun ve ardından düğmeyi serbest bırakın.

- 5 dakika sürekli çalışmadan sonra Güçlendirici işlev otomatik olarak devre dışı kalacak ve pişirme güç seviyesi 9'da devam edecektir.

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



Güçlendirici işlevi, ısıtma hızlandırıcı işlevine önceliklidir.

Sıcakta Tut



Sıcakta tut fonksiyonu pişirilmiş yiyecekleri sıcak tutmanıza olanak sağlar.

Sıcakta Tut fonksiyonunu etkinleştirmek için gerekli bölgenin düğmesini 0 (kapalı) ile güç seviyesi 1 arasındaki ara konuma çevirin ve sembol ilgili göstergede belirene kadar bekleyin.

Ocak Güç Sınırı

Elektrikli davlumbazlı ocak 7.4 kW olarak çalışacak şekilde yapılandırılmıştır, ancak 4.8 kW veya 3.7 kW olarak da ayarlanabilir.

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



Ocak güç sınırı, ana güç kaynağına bağlandıktan sonra 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 bekleyin.

Arka sol ve arka sağ pişirme bölgesi göstergeleri "7." ve "4" gösterir (güç 7.4

kW).

3. Düğmeleri serbest bırakın.

Güç kısıtlamasını değiştirmek için "4." ve "8"e (4.8 kW güç) veya "3." ve "7"ye (3.7 kW güç) karşılık gelen göstergeler görünene kadar 2. ve 3. adımları tekrarlayın.

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



Göstergeler kapandıktan sonra güç seviyesi yeniden 4 dakika kadar değiştirilebilir; cihazı güç kaynağından bağlantısını kesmeden yapabilirsiniz.



Son güç ayarı, güç kesintisi durumunda bile geçerli kalacaktır.

Kontrol Kilidi

Kontrol kilidi, cihazı kazara veya uygunsuz kullanıma karşı koruyan bir aygıttır.

1. Tüm pişirme bölgeleri kapalıyken, ön ve arka sol bölgelerin karşılık gelen iki düğmesini "A" konumuna getirin.

2. Semboller görünene kadar bunları çevir ve devam edin göstergede görünene kadar.

3. Düğmeleri serbest bırakın.

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



Güç kaybına uzun süreli kesinti yaşandıktan sonra kontrol kilidi devre dışı kalacaktır. Bu durumda yukarıda açıklandığı gibi etkinleştirin.

Hata Kodları

Sembol bir veya daha fazla düğmenin 30 saniyeden uzun süre boyunca "A" konumunda tutulduğunu gösterir. Hata mesajını görmek için düğmeleri bırakın. Gösterge hata kodunu gösterir:



veya teknik destekle iletişime geçin.

Depolama bölmesi kullanımı (varsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Depolama bölmesi fırının alt kısmındadır. Açmak için kendinize doğru çekin.

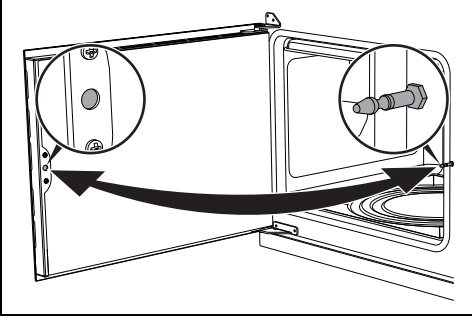
Cihazı kullanırken gerekli olan mutfak kaplarını veya metal nesneleri saklamak için kullanılabilir.

Fırının kullanımı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Çok fonksiyonlu fırın kapağının açılması ve kapanması



Çok fonksiyonlu fırınlar, açılır-kapanır bir kapakla donatılmıştır. Açmak için kapı kolunu kendinize doğru çekin. Kapatmak için, mekanik bir “tık” sesi duyana kadar kapıları itin.

Fırını çalıştırma

Fırını açmak için:

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



Programlayıcı saatinde pişirme süresi sembolünün görüntülendiğinden emin olun

si takdirde fırın açılmaz.

Programlayıcı saati sıfırlamak için ve düğmelerine aynı anda basın.

Geleneksel pişirme işlevlerinin listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATIC



Geleneksel pişirme; tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin kızarmış etler, yağlı etler, ekmek, börekler.

CIRCULAIRE + BOTTOM



Yüzeyde pişmiş ancak içi tam pişmemiş yiyecekleri hızlıca tamamlamanızı sağlar. Kişiler için idealdir; her türlü yemek için uygundur.

GRILL



Mükemmel ızgara ve gratine sonuçları üretir. Pişirmenin sonunda kullanıldığında, homojen bir

yemeğin üzerinin eşit şekilde kızarmasını sağlar.

RAPID DEFROST



Fırın tek başına çalıştırılması fırın içinde oda sıcaklığındaki havanın eşit şekilde dağılmasını sağlar; her tür yiyeceğin çözündürülmesine olanak verir.

FAN ASSISTED



Yoğun ve homojen pişirme. Bisküviler, kekler ve birden fazla seviyede pişirme için idealdir.

CIRCULAIRE



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

ECO

ECO

Bu işlev, düşük enerji tüketimiyle tek bir raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur. Büyük miktarda nem üretebilecek olanlar hariç tüm gıda türleri için önerilir (örn.

sebzeler). Maksimum enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği

ön ısıtma yapmadan fırına koymanız önerilir.



ECO işlevini kullanırken pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.



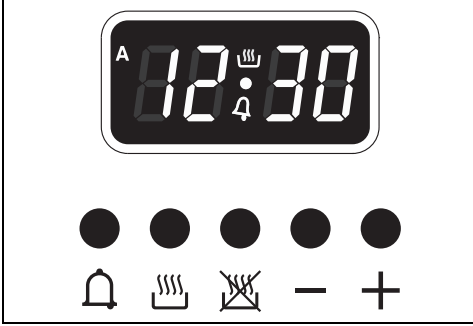
ECO işlevinde pişirme (ve ön ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olabilir.

VAPOR CLEAN (bazı modellerde sadece)



Bu fonksiyon, tabanın çöküntüsüne küçük bir su döküldüğünde üretilen buharlama ile temizlemeyi kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



Dakika geri sayım sayacı düğmesi

Pişirme süresi düğmesi

Pişirme sonu düğmesi

Değeri azalt düğmesi

Değeri artır düğmesi

Programlayıcı saatinin pişirme süresi simgesini gösterdiğinden emin olun takdirde fırını açmak mümkün olmayacaktır. Programlayıcı saati sıfırlamak için aynı anda düğmelere basın.

Zaman ayarı

Zaman ayarlanmamışsa fırın açılmaz.

Kullanıma ilk kez alındığında veya güç kesintisi sonrası, basanıza ekranda yanıp söner aletin göstergesi.

1. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeye başladığında aynı anda ve düğmelerine basın.

2. Zamanı ayarlamak için ve düğmelerini kullanın.

düğmeler. Hızla artırmak veya azaltmak için düğmeye basılı tutun.

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

4. Ekran ki sembol, cihazın yemek pişirmeye hazır olduğunu gösterir.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda pişirme işlemini başlatıp bitirilmesine olanak tanıyan işlevdir.

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçtikten sonra butona basın.

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. Fonksiyonun etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye herhangi bir düğmeye basmadan bekleyin. Ekranda mevcut zaman ve semboller görünecektir.

4. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalacak. Üzerinde

görüntüde, sembol kapanır, A sembol yanıp söner ve zil çalar.

5. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

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



10 saatten fazla bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Kalan pişirme süresini göstermek için düğmeye basın.



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

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği bir zamanda zamanlı pişirmenin durdurulmasına olanak tanıyan işlevdir.

1. Önceki noktadaki Talimatlara göre pişirme süresini ayarlayın: Zamanlı pişirme.

2. düğmeye basın. Pişirme biter zamanı ekranda görünecektir (mevcut zaman artı pişirme süresi).

3. Pişirme biter saatini ayarlamak için veya düğmesini basın.

4. Fonksiyonun etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Şu anki saat ve sembol A gösteriminde görünür.

5. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalır. Üzerinde ekranda,  sembol kapanır, A  sembol yanıp söner ve zil çalar.



Programı sıfırlamak için aynı  anda  düğmelerine basın. Fırın daha sonra "olacak". manuel olarak kapatılır.



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

Dakika sayacı timeri



Dakika sayacı pişirme işlemini durdurmaz, belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirir.

Dakika sayacı istenen zamanda etkinleştirilebilir.

1. Düğmeye basılmasıyla ekranda  için görünür ve ışık yanıp söner. 

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

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

 ve  ler gösterimde görünüyor ekranda.

Belirlenen süre dolduğunda bir zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için  düğmesine basın.



Dakika sayacı 1 dakikadan başlayıp en fazla 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kalan süreyi görüntülemek için basın the  düğme.

Ayar verilerini silme

Aynı anda  ve  düğmelerine basın

program ayarlarını sıfırlama zamanı.

zil sesi sesinin ayarlanması

Zil üç ton olabilir.

Zil çalışırken basın

 ayarları değiştirmek için düğmeye basın.

Pişirme önerisi

Genel tavsiye

- Bir fan destekli fonksiyon kullanarak birkaç seviyede tutarlı pişirme elde edin.
- Yemeğin dışı aşırı pişip içi çiğ kalabileceği için pişirme süresini ısıyı artırarak kısaltmak mümkün değildir.

Et pişirme tavsiyesi

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

- Yemeği iki tarafını da kahverengine dönüştürün.
- Et pişirirken et termometresi kullanın veya kızartmayı bir kaşıkla hafifçe bastırın. Sert ise hazır; değilse birkaç dakika daha pişirilmelidir.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına ya da önceden ısıtılmış fırına konulduğunda bile ızgara yapılabilir.

- Fanlı ızgara fonksiyonuyla (varsa), ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı tavsiye ederiz.
- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı mümkün olan en yüksek değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamurlar ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

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

- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa, tatlı pişmiştir.

- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sef: ayarında ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekiyorsa daha uzun pişirme süresi seçin.

- Havanın akışını kolaylaştırmak için kalıpları/kurutucuları rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi aşmamasını sağlayın.
- Rafları aralarında boş bir raf olacak şekilde konumlandırın.
- Yiyecek türüne ve fırındaki artan miktara bağlı olarak, iki seviyede pişirme tek raflı pişirmeye göre biraz daha uzun sürebilir.
- İki raf üzerinde pişirme sırasında aşağıdaki fonksiyonları kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve

CIRCLAIRE+ALT.

- Çözülmesi ve mayalanması için tavsiye
- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan kapaksız bir kapta fırının ilk rafına koyun.
- Yiyeceklerin üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviye üzerinde yer alan rafı ve bir tepsiyi birinci seviye üzerinde kullanın. Bu şekilde çözdürülmüş yiyeceğin sıvısı yiyecekten uzak olacaktır.
- En nazik kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

Pişirme bilgileri tablosu (çok fonksiyonlu fırın)

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
lazanya	3 - 4	STATİK	1 220 - 230		45 - 50
Makarna fırını	3 - 4	STATİK	1 220 - 230		45 - 50
Dana roastsı	2	CİRCULAIRE	2 180 - 190		90 - 100
Domuz filetosu	2	DÜZEN	2 180 - 190		70 - 80
Sosisler	1.5	IZGARA İLE VENTİLATÖR	3 260		15
KIZARTMA DANA ETİ	1	DÜZEN	2 200		40 - 45
KIZARTILMIŞ TAVŞAN ETİ	1.5	DÜZEN	2 180 - 190		70 - 80
TAVUK ETİ GÖĞSÜ	3	DÜZEN	2 180 - 190		110 - 120
KIZARTILMIŞ DOMUZ filetoun	2 - 3	DÜZEN	2 180 - 190		170 - 180
KIZARTILMIŞ TAVUK	1.2	DÜZEN	2 180 - 190		65 - 70
					1. yüzey 2. yüzey
Domuz pirzoları	1.5	IZGARA İLE VENTİLATÖR	3 260		15 5
İç pirzolalar	1.5	IZGARALI FAN	3 260		10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	4 260		7 8
Domuz filetosu	1.5	IZGARALI FAN	3 260		10 5
Dana filetosu	1	IZGARA	4 260		10 7
Somon alabalığı	1.2	DAİRESEL	2 160 - 170		35 - 40
Kabak balığı	1.5	DAİRESEL	2 160-170		60 - 65
Turbot	1.5	DÖKÜMAN/CİLT	2 160-170		45 - 50
Pizza	1	FAN DESTEKLİ	2 260		8 - 9
Ekmek	1	DÖKÜMAN/CİLT	2 190 - 200		25 - 30
Focaccia	1	DÖKÜMAN/CİLT	2 180 - 190		20 - 25
Tablodaki süreler önceden ısıtmayı içermemektedir ve yalnızca rehber olarak verilmiştir.					

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Bundt kek	1	CIRCULAIRE	2	160	55 - 60
Tart	1	STATIC	2	170	30 - 40
Ricotta kek	1	CIRCULAIRE	2	160 - 170	55 - 60
Reçelli tartlar	1	CIRCULAIRE	2	160	20 - 25
Paradise cake 1.2		CIRCULAIRE	2	160	55 - 60
Profiterol	1.2	CIRCULAIRE	2	180	80 - 90
Pandispanya	1	CIRCULAIRE	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç pudingi	1	CIRCULAIRE	2	160	55 - 60
Brioşlar	0.6	CIRCULAIRE	2	160	30 - 35
Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve yalnızca yol gösterici olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgi tablosu (yardımcı fırın)

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Sosisler	1.5	GRILL	2 MAX		13 - 15
				1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzola	1.5	ızgara	2 MAX	15	5
Yedek kaburga	1.5	ızgara	2 MAX	10	10
Pastırma	0.7	ızgara	2 MAX	7	8
Domuz filetosu	1.5	ızgara	2 MAX	10	5
Dana filetosu	1	ızgara	2 MAX	10	7
Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve yalnızca kılavuz amaçlıdır.					

Pişirme bilgileri tablosu (dikey fırın)

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Süre (dakika)
Fırın tavuk 1.1 x 4		CIRCULAIRE	2-4-6-8	190	80
Dondurulmuş pizza 0.3 x 4		CIRCULAIRE	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0.6 x 4	CIRCULAIRE	2-4-6-8	180-190	30 - 45
Ekmek kızartması dilimleri 0.2 x 4		CIRCULAIRE	2-4-6-8	180	3 - 5
Brioşlar	0.4 x 4	CIRCULAIRE	2-4-6-8	160	25
Bisküviler	0.4 x 4	CIRCULAIRE	2-4-6-8	160	23
Paradise keki 1 x 4		CIRCULAIRE	2-4-6-8	160	60
Tabloda gösterilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemektedir ve sadece rehber olarak sağlanmıştır.					

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeyleri temizlemek

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

Günlük temizliği sıradan yapın

Her zaman aşındırıcı içermeyen veya klorla bazlı asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya artıklar

Çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın çünkü yüzeyi zarar verecektir. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

Şekerli gıdaların artıklarının fırında sertleşmesine izin vermeyin (ör. reçel). Çok uzun süre sertleşmeye bırakılırsa, fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Cam seramik ocak temizliği



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Ocak için sıradan cam-seramik temizleyici ile temizleyin ve bakımı yapın. Her zaman üreticinin talimatlarına uyun. Bu ürünlerdeki silikon, koruyucu, su itici bir tabaka oluşturur ve kiri de dayanıklı kılar. Lekeler bu tabakanın üzerinde kalır ve bu nedenle kolayca çıkarılabilir. Temizledikten sonra yüzeyi temiz bir bezle kurulayın. Pişirme yüzeyinde deterjan kalmaması için dikkat edin çünkü ısıtıldığında agresif bir tepkiye yol açabilir ve pişirme yüzeyinin yapısını değiştirebilir.

Yiyecek lekeleri veya artıklar

Alüminyum tabanlı tencerelerden gelen açık renkli lekeler, sirke ile nemlendirilmiş bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirdikten sonra yanmış artıklarını temizleyin; sonra suyla durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın. Marul veya patates temizlerken ocağa düşen kir, tencere hareket ettirildiğinde ocakta çizilmelere yol açabilir. Bu nedenle ocaktan kiri temizleyin.

pişirme yüzeyi hemen. Renk değişiklikleri camın çalışmasını ve dayanıklılığını etkilemez. Bunlar ocak malzemesinde değişiklik değildir, ancak

ya çıkarılmamış sadece kalıntılar ve daha sonra kömürleşmişlerdir. Parlak yüzeyler, tencere tabanlarının, özellikle alüminyum olanların, yüzeye sürtünmesi ve uygunsuz deterjanların kullanılması nedeniyle oluşabilir. Geleneksel temizlik ürünleriyle çıkarması zordur. Temizlik işlemini birkaç kez tekrarlamak gerekebilir. Aşındırıcı deterjanların kullanımı veya tencerelerin tabanlarının sürtünmesi, ocak dekorasyonunu zamanla aşındırabilir ve lekelerin oluşmasına katkıda bulunabilir.



Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılmasını öneririz.



Temizledikten sonra su veya deterjanın çalışmasını etkilemesini veya hoş olmayan izler oluşturmasını önlemek için cihazı iyice kurulayın.

Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren veya çelik ve cam temizliği için kullanılan agresif ürünler kullanmayın, çünkü bu ürünler kalıcı hasara neden olabilir.

Düğmeler ılık suya batırılmış yumuşak bir bezle temizlenmeli, ardından dikkatlice kurulmalıdır. Yuvalarından çıkarılarak çıkarılabilir.

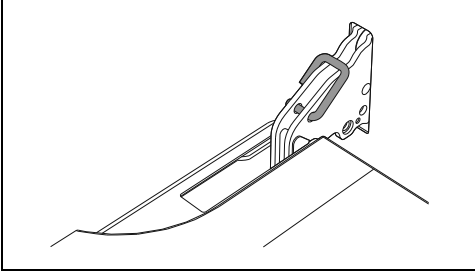
Kapı temizliği

Kapı camının temizliği

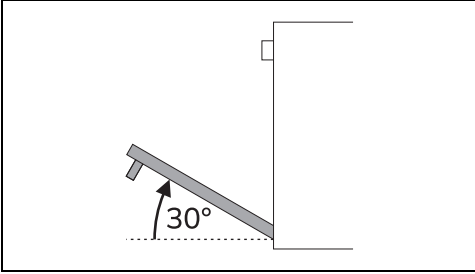
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak bezi kullanın. İnatçı kir varsa nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

Kapıyı çıkarmak (yalnızca yardımcı fırın için)
Kolay temizlik için kapıyı çıkarmak ve bir çay bezi üzerinde koymak önerilir.
Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

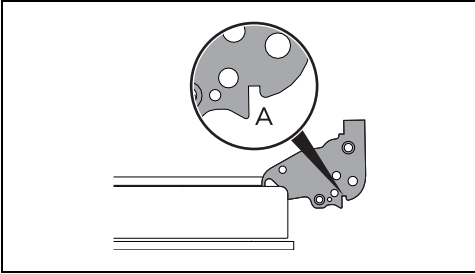
1. Kapağı tamamen açın ve şekilde belirtilen menteşelerdeki deliklere iki pimi takın.



2. Kapıyı iki tarafından iki elinizle tutun, yaklaşık 30°'lik bir açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.

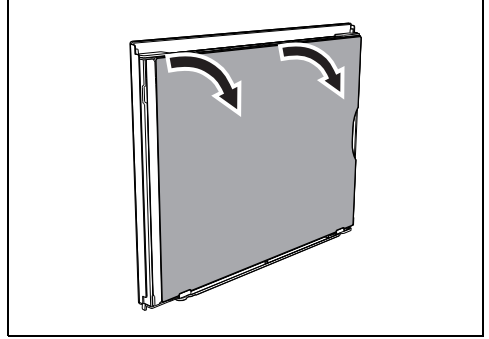


3. Kapağı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin; oluklu A bölümlerinin yuvaların içinde tamamen oturduğundan emin olun.

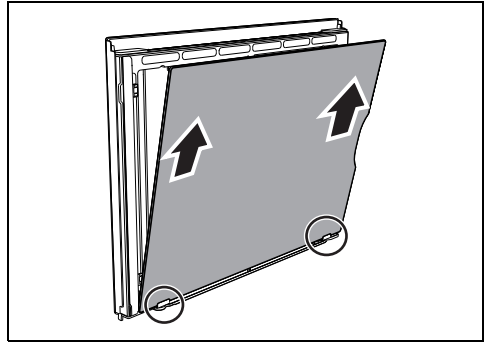


4. Kapağı indirin ve yerine yerleştirdikten sonra menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

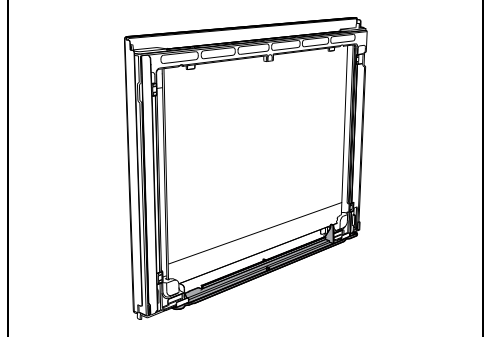
kapı üzerindeki yuvalarından 4 pimi serbest bırakmak için.



2. Ardından, kapının alt kısmındaki brakete dikkat ederek cam paneli yukarı doğru çekin.



3. İç cam çıkarıldıktan sonra damlama önleyici seride erişmek mümkündür.



4. Temizlikten sonra iç cam paneli braketten geri yerleştirin. Merkezlediğinizden emin olun ve ardından kapı üzerindeki yuvalarına, bölümlerin yardımıyla 4 pini sağlam şekilde takın.

İç cam panellerin çıkarılması
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

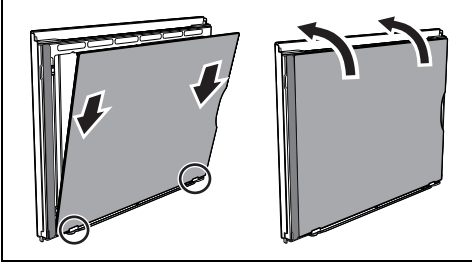


Temizlemek için mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir olması durumunda nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

Çok fonksiyonlu fırın kapağı

1. Üst kısmı hafifçe çekerek, içinde okların gösterdiği hareketi takip edin ve iç cam paneli çıkarın.

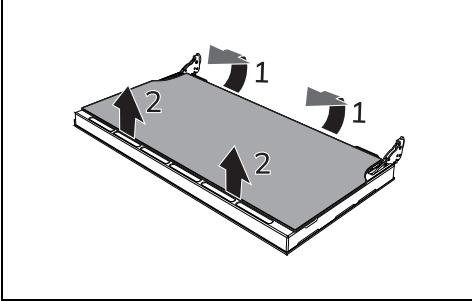
tam oturu sağlaması için sağa ve sola doğru.



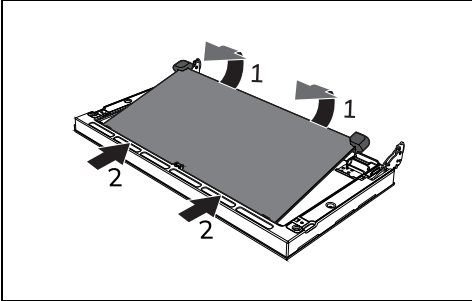
Yardımcı fırın kapısı

1. Oklar (1) tarafından gösterilen hareketi izleyerek arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın.

2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Böylece cama bağlı olan 4 pim kapı içindeki yuvalarından ayrılır.



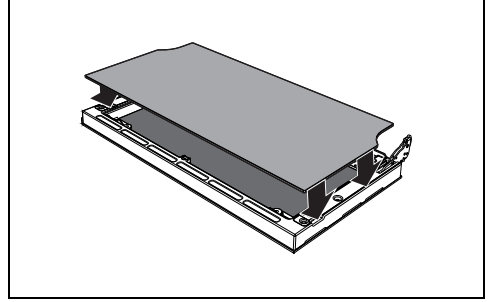
3. Orta cam panelini yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



4. Temizledikten sonra orta cam panelleri geri takın.

5. İç cam panelini merkezlemeye dikkat ederek yeniden konumlandırın, ardından takın ve

fırın kapısındaki deliklere 4 pimleri hafif baskı uygulayarak sabitleyin.



Fırın hacminin temizlenmesi

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

Gıda kalıntılarının fırın hacmi içinde kurumasına izin vermeyin, çünkü bu emaye zarar verebilir.

Temizlemeden önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şu parçaları çıkarmanız önerilir:

- kapı;
- raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulama

Yemek pişirmek cihaz içinde nem oluşturur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasına hiç etki etmez.

Her pişirme işleminden sonra:

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

3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç kısım tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

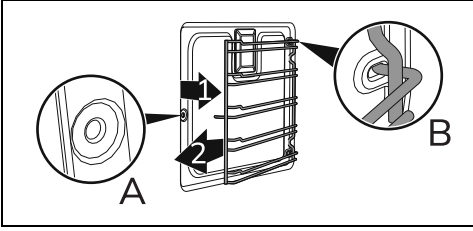
Raflar/tepsi destek çerçevelerini çıkarma

Raflar/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın iç hacminin için doğru çekin, A olukundan çıkarıp B oturaklarından kaydırın.

geri.

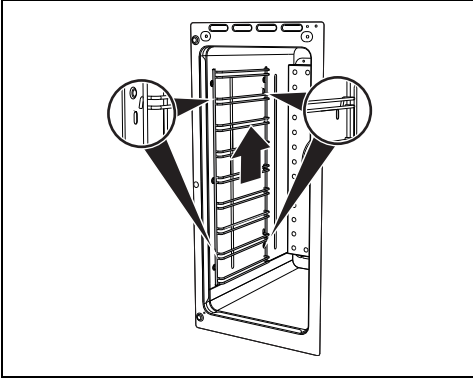


- Temizleme tamamlandığında, raf/kullanım tepsisi destek çerçevelerini yerine geri koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Dikey fırın rafı/tepsi destek çerçevelerini çıkarma

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması yan yüzeylerin daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi yan muhafazalardan çıkarmak için yukarı doğru çekin.



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

Fırın tavanının temizliği (bazı modeller/kabuklar için yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

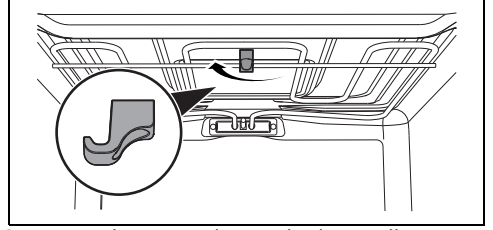


Yanlış kullanım
Cihaza zarar verme riski

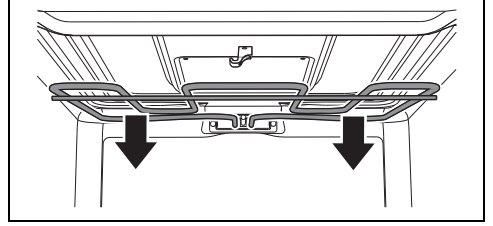
- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

Cihaz, fırın kapsasının tavanını kolay temizlemek için yan dönen ızgara elemanına sahiptir.

Üst ısıtma elemanını nazıkçe kaldırarak ve sabitleme mandalını 90 derece çevirerek serbest bırakın.



2. Isıtma elemanını durana kadar nazıkçe indirin.



3. Temizliği tamamladıktan sonra ısıtma elemanını yerine koyun ve kilitleme mandalını kilitlemek için döndürün.

Buhar Temizleme (bazı modellerde yalnız)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme fonksiyonu bir kirin çıkarılmasını kolaylaştıran yardımcı temizleme işlemidir. Bu süreç sayesinde fırının içi çok kolay temizlenebilir. Kir artıklarının ısı ve su buharı ile yumuşatılması, sonrasında daha kolay çıkarılmasını sağlar.

Ön işlemler

Buhar Temizleme cycle'ına başlamadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
 - Varlığı durumunda sıcaklık probunu çıkarın.
 - Varlığı durumunda kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.
 - Fırının tabanına yaklaşık 120 cc su dökün.
- Could be not overflow out of the cavity.

- Fırının içine sprey başlığı ile su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarı doğru, aşağı doğru yönlendirin ve

yarım kısmın deflektöre doğru.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleyen kaplama varsa deflektörü püskürtme.

- Kapağı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında, önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri ılık suda ve az bir deterjanla ayrı ayrı yıkayın.

Buhar Temizleme çevrim ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye veya dönüştürün



(varsa).

2. Sıcaklık düğmesini simgeye çevirin.



3. Temizleme döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.

Buhar Temizleme Sonu

1. İşlevden çıkmak için fonksiyon düğmesini 0'a getirin.
2. Kapağı açın ve daha az inatçı kirliliği mikrofibre bir bezle silin.
3. Zor çıkarılan tortular için pirinç telleri çizilmeye yatkın olmayan bir sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları durumunda özel fırın temizleyicileri kullanın.
5. Fırın içindeki artık suyu çıkarın.

6. Takılıysa kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini değiştirin. Daha büyük hijyen için ve yiyeceklerin hoş olmayan koku almasını önlemek için:
 - İçerideki fırını yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C fanlı fonksiyonla kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa, iç kısmı aynı anda katalitik bir çevrimle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi güç parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Ayrıcalıklı bakım

Conta bakım ipuçları

- Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.
- Contayı temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla yıkayın.

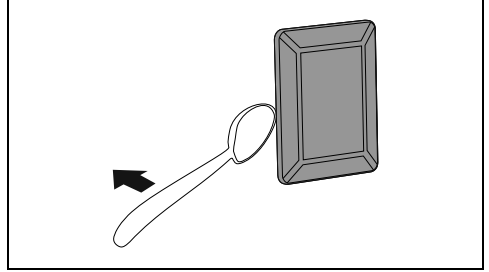
İç aydınlatma ampulünü değiştirme



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

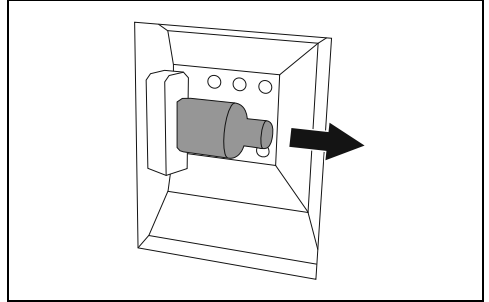
- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. ampul kapağını çıkarmak için bir araç (ör. bir kaşık) kullanın.



Fırın iç kısmındaki emaye yüzeyi çizmeye dikkat edin.

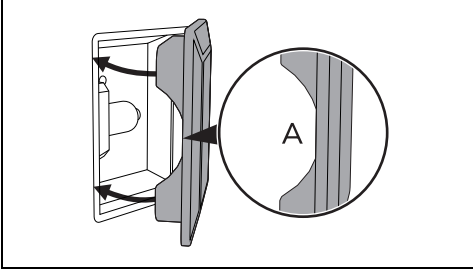
4. Ampulü kaydırıp çıkarın.



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

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

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



7. Kapağı ışık ampulü desteğine mükemmel şekilde tutunacak şekilde tamamen aşağı bastırın.

KURULUM



Cihaz yetkili bir teknisyen tarafından ve yürürlükteki mevzuata uygun olarak monte edilmelidir.

Konumlandırma

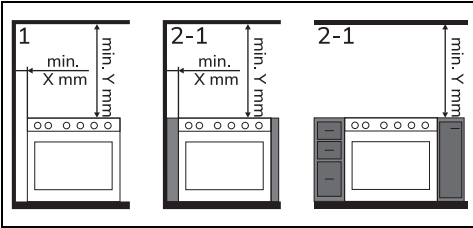


Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1	Ayakta duran
Sınıf 2 - alt sınıf 1	Gömülü

Cihaz, iş yüzeyinden en az X mm uzaklıkta ve cihazın yanından üst duvara dayanacak şekilde konumlandırılabilir. Cihazın çalışma tezgahı üzerindeki herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır.

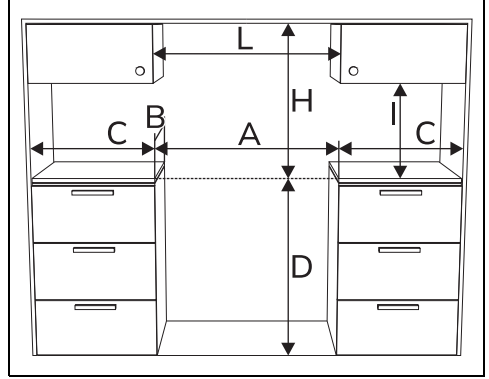


X	150 mm
Y	750 mm



Cihazın üzerinde bir davlumbaz takılıysa, doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimat kılavuzuna bakın.

Cihazın toplam boyutları

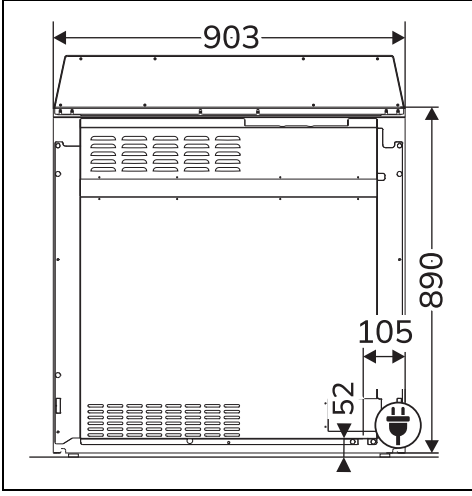


A	903 mm
B	600 mm
C1	min. 150 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	450 mm
L2	900 mm

1 Yan duvarlardan veya diğer yanıcı malzemelerden minimum mesafe.

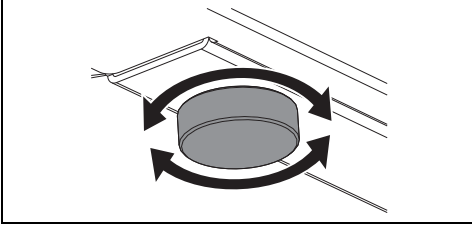
2 Minimum dolap genişliği (=A)

Cihaz ölçüleri



Elektrik bağlantısının konumu

Cihazın seviyelenmesi



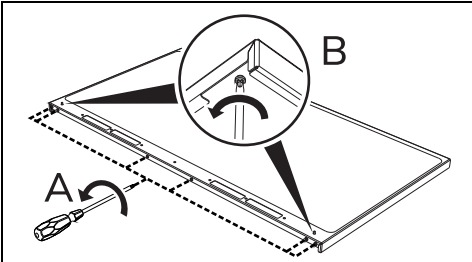
Daha fazla stabilite sağlamak için cihazın zeminde düzgün (ayar) konumda olması gerekir:

- Cihaz zeminde sabit ve dengeli olana kadar alttaki ayakları vidalayın veya sökün.

Süpürgelik (upstand) montajı

Süpürgelik (upstand) her zaman cihaz üzerinde doğru konumda yerleştirilmeli ve sabitlenmelidir.

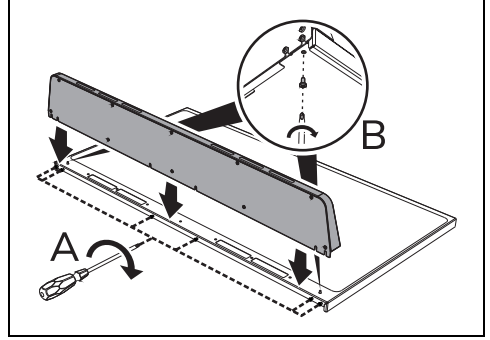
1. Ocağın arkasındaki 6 vidayı (A) gevşetin ve alttaki iki vidayı (B) sökün.



2. Süpürgeliği (upstand) ocağın üzerine yerleştirin. Süpürgeliğin (upstand) 6 alt yarısını 6 ile hizalayın

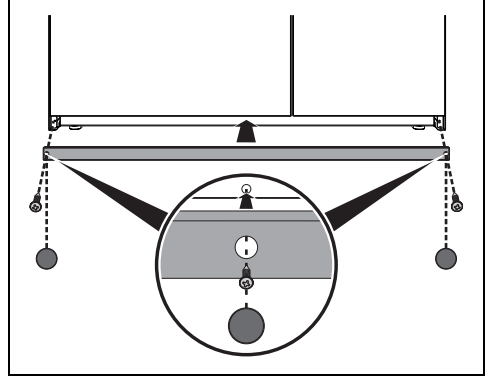
daha önce gevşetilmiş olan ocak arkasındaki vidalar.

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



Verilen süpürgelik (upstand) ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Montajdan önce cihaza sabitlenmelidir.

Süpürgeliğin (plinth) montajı



Süpürgelik (plinth) her zaman cihaz üzerinde doğru konumda yerleştirilmeli ve sabitlenmelidir.

1. Süpürmeliği (plinth) cihazın ön alt kısmına yerleştirin.
2. Süpürmeliği (plinth) cihaza sabitlemek için iki yan vidayı vidalayın.
3. Plinth üzerindeki delikleri verilen tapalarla kapatın.



Verilen süpürgelik (plinth) ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; montajdan önce cihaza sabitlenmelidir.

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

Tesisatın özelliklerini plakette üzerinde gösterilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarasını ve markayı taşıyan tanımlama plakası

isim cihaz üzerinde belirgin şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayınız.

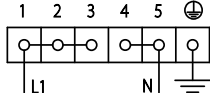
Cihaz, diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir tel ile topraklanmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 10 mm²

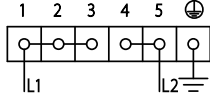
üç çekirdekli kablo



220-240 V 2~

3 x 10 mm²

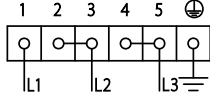
üç çekirdekli kablo



220-240 V 3~

4 x 6 mm²

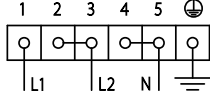
dört çekirdekli kablo



380-415 V 2N~

4 x 6 mm²

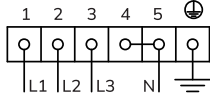
dört çekirdekli kablo



380-415 V 3N~

5 x 4 mm²

beş çekirdekli kablo

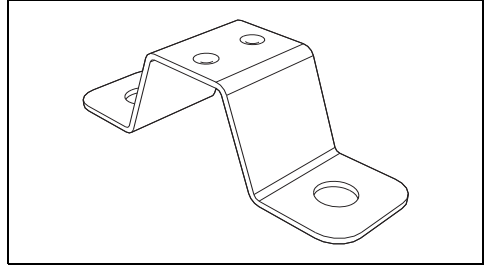


İfade edilen değerler iç iletkenin kesitiyle ilgilidir.



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

Değiştirme kelepçesi



10 mm² iç kesitli bir kablo ile bağlanırken, kablunun doğru şekilde sabitlenmesini sağlamak için mevcut kelepçe yerine sunulan kelepçenin takılması gerekir.

Sabit bağlantı

Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesme sağlamaya yeterli temas mesafesine sahip tüm kutup devre kesicisi ile donatın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıda yerleşik olan devre kesici AS/NZS 3000 standardına uymalıdır.

Kurulum talimatları

- Güç kaynağına bağlamak için bir fiş kullanıyorsanız (varsa), fiş kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.
- Güç kablolarını 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 kullanımı nasıl yapacağını açıklayın.