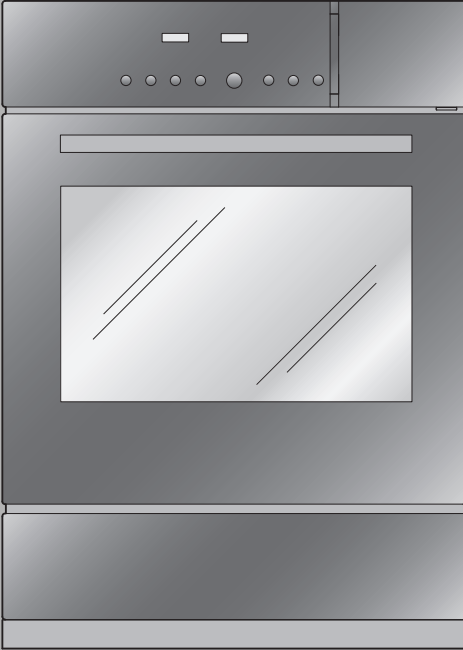


Kombine buharlı fırın

CombairSteam S



Kullanma kılavuzu

Ürünlerimizden birini seçtiğiniz için teşekkür ederiz. Bu cihaz yüksek standartlara uygundur ve kullanımı kolaydır. Yine de bu kullanma kılavuzunu okumak için zaman ayırınız. Bu sayede cihazınıza aşına olacak ve onu en iyi şekilde ve sorunsuzca kullanabileceksiniz.

Lütfen güvenlik uyarılarını dikkate alınız.

Değişiklikler

Metinler, görseller ve veriler bu kullanma kılavuzunun baskıya hazırlandığı sırada cihazın sahip olduğu teknik özelliklere uygundur. Geliştirme kapsamında değişiklik yapma hakkı saklıdır.

Geçerlilik kapsamı

Model numarası, tip levhasındaki ilk 3 haneye karşılık gelir. Bu kullanma kılavuzu şu modeller için geçerlidir:

Tip	Model no.	Ölçü sistemi
CSS	62A	55-600/55-762
CSS60	63A	60-600/60-762

Model farklılıkları metin içinde belirtilmiştir.

İçindekiler

1	Güvenlik uyarıları	6
1.1	Kullanılan simgeler	6
1.2	Genel güvenlik uyarıları	7
1.3	Cihaza özel güvenlik uyarıları	8
1.4	Kullanımla ilgili uyarılar	11
2	Bertaraf etme	14
3	Cihazın tanımı	15
3.1	Yapı	15
3.2	Kumanda ve gösterge elemanları	16
3.3	Fırın	18
3.4	Aksesuarlar	19
4	Kullanım	22
4.1	İlk kez çalıştırma	23
4.2	Su tankının doldurulması	24
4.3	Çalışma modunun seçilmesi	25
4.4	Fırın sıcaklığının seçilmesi	25
4.5	Fırın sıcaklığının kontrol edilmesi ve değiştirilmesi	26
4.6	Çalışma modunun değiştirilmesi	26
4.7	Kapatma	27
4.8	Su tankının boşaltılması	28
5	Kullanıcı ayarları	29
5.1	Çocuk kilidi	31
5.2	Saat göstergesi	31
5.3	Sesli sinyal	32
5.4	Işık	32
5.5	Su sertliği	33
5.6	Sıcaklık birimi	33
5.7	Saat biçimi	34
5.8	Şebeke senkronizasyonu	34
5.9	Fabrika ayarları	34
6	Saat işlevleri	35
6.1	Saat ayarı ve saati değiştirme	35
6.2	Timer	36
6.3	Çalışma süresi	37
6.4	Gecikmeli başlangıç	39

7 Çalışma modları	42
7.1 Buhar	42
7.2 Üstten/alttan ısıtma	43
7.3 Sıcak hava	43
7.4 Nemli sıcak hava	44
7.5 Sıcak hava + buhar	45
7.6 Tazeleme	46
7.7 Profesyonel pişirme	46
7.8 PizzaPlus	47
7.9 Izgara	47
7.10 Hızlı ısıtma	48
8 Pişirme sensörü	49
8.1 Pişirme sensörü	50
9 Yumuşak pişirme	52
10 Öneriler ve püf noktaları	55
10.1 Buhar	55
10.2 Tazeleme	55
10.3 Profesyonel pişirme	56
10.4 Sıcak hava + buhar	56
10.5 Hamur işleri ve kızartma	57
10.6 Kek	57
10.7 Kızarmada renk farkı	58
10.8 Enerji tasarrufu	58
11 Seçenek	59
11.1 Sıcak tutma çekmecesini	59
12 Koruma ve Bakım	60
12.1 Dış temizlik	60
12.2 Kapak contasının temizlenmesi	60
12.3 Kapak contasının değiştirilmesi	60
12.4 Cihaz kapağının temizlenmesi	61
12.5 Aksesuarların ve tutma ızgarasının temizlenmesi	62
12.6 Pişirme bölmesinin temizlenmesi	63
12.7 Ampulün değiştirilmesi	63

13 Kireç temizliği	64
14 Arızaları kendi kendinize giderme	68
14.1 Ne yapmalı...	68
14.2 Bir elektrik kesintisinden sonra	74
15 Aksesuarlar ve yedek parçalar	75
16 Teknik veriler	77
17 Notlar	78
18 Dizin	80
19 Servis	83

1 Güvenlik uyarıları

1.1 Kullanılan simgeler



Güvenlik için önem taşıyan yönergeleri işaret eder. Bunlara uyulmaması yaralanmalara, cihazın veya donanımın zarar görmesine yol açabilir!



Uyulması gereken bilgiler ve açıklamalar.



Bertaraf etmeyle ilgili bilgiler.



Kullanma kılavuzuyla ilgili bilgiler.

- Sırasıyla uygulamak zorunda olduğunu işlem adımlarını işaret eder.
- Uyguladığınız işlem adımına karşılık cihazın verdiği tepkiyi açıklar.
- Sıralamaları işaret eder.

1.2 Genel güvenlik uyarıları



- Cihazı bu kullanma kılavuzunu okumadan çalıştırmayınız!



- Bu cihaz, fiziksel, duyuşal veya ruşsal becerileri kısıtlı olan ya da deneyimi ve/veya bilgisi olmayan kişilerce (çocuklar dâhil olmak üzere) kullanılmaya uygun değildir; böyle durumdaki kişiler ancak güvenliklerinden sorumlu olan bir kişinin gözetiminde veya cihazın nasıl kullanılacağına dair yönergeleri aldıktan sonra bu cihazı kullanabilirler.
- Cihazla oynamamaları için çocukları gözetim altında tutunuz.
- Eğer bu cihazın güç kablosu zarar görürse, herhangi bir risk doğurmaması için üretici veya onun müşteri hizmetleri tarafından ya da eşdeğer yeterliliğe sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

1.3 Cihaza özel güvenlik uyarıları



- **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve onun temas edilebilir olan parçaları ısınır. Isıtıcı elemanlara dokunmaktan kaçınmak için dikkatli olunmalıdır.
- 8 yaşından küçük olan çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları takdirde, cihazdan uzak tutulmalıdırlar.
- Bu cihazlar, gözetim altında olmaları kaydıyla veya cihazın güvenli kullanımına dair yönergeleri aldıktan ve bundan doğabilecek riskleri anladıktan sonra, 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel becerileri kısıtlı olan kişilerce kullanabilirler. Çocuklar cihazla oynamamalıdırlar. Temizlik ve kullanıcı tarafından yapılması gereken bakım işleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- UYARI: Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük çocukları uzak tutunuz.
- Fırın kapağının camının temizlenmesi için, yüzeyi çizebileceklerinden dolayı, agresif aşındırıcı deterjanlar veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız. Bunlar cama zarar verebilirler.
- Sıcak tutma çekmecesini ve içindekiler ısınır.
- Pirolitik kendi kendine temizlik özelliği olan cihazlarda aşırı kirler ve aksesuarlar pirolitik kendi kendine temizlik özelliği çalıştırılmadan önce temizlenmelidir.
- Yalnızca bu fırın için önerilen pişirme sensörünü kullanınız.
- Asla buharlı temizleyici kullanmayınız.

- UYARI: Olası bir elektrik çarpmasından kaçınmak için, ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan ve fişin prizden çekilmiş olduğundan emin olunuz.
- UYARI: Ocak üzerinde hayvansal veya bitkisel yağlarla yapılan gözetimsiz pişirme işlemleri tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. ASLA alevi suyla söndürmeye çalışmayınız; önce cihazı kapatınız ve ardından, örneğin bir kapak veya yangın battaniyesi ile alevlerin üzerini örtünüz.
- UYARI: Yangın tehlikesinden dolayı asla ocak üzerinde herhangi bir şey bulundurmayınız.

1.4 Kullanımla ilgili uyarılar

İlk çalıştırmadan önce

- Cihaz yalnızca ayrı olarak verilen kurulum kılavuzuna göre monte edilip elektriğe bağlanabilir. Gerekli işleri yetkili bir tesisatçıya/elektrikçiye yaptırınız.

Amacına uygun kullanım

- Bu cihaz ev içinde yemek hazırlamak için öngörülmüştür. Pişirme bölmesinde hiçbir surette flambe yapılmamalı veya bol miktarda hayvansal yağ ile pişirme yapılmamalıdır! Amacına aykırı veya yanlış kullanım durumunda doğabilecek olası zararlar için herhangi bir sorumluluk kabul edilemez.
- Cihazı asla hayvanları, tekstil ürünleri veya kağıt kurutmak için kullanmayınız!
- Oda ısıtıcısı olarak kullanmayınız.
- Cihaz yalnızca 5 °C ile 35 °C arası ortam sıcaklığında monte edilmeli ve çalıştırılmalıdır. Don tehlikesi olması halinde pompalar içinde kalan su donabilir ve pompaya zarar verebilir.
- Cihazda veya özellikle akım taşıyan parçalarda onarım, değişiklik veya manipölasyonlar yalnızca üretici, onun müşteri hizmetleri veya benzeri yeterliliğe sahip bir kişi tarafından yapılabilir. Uygunsuz onarımlar ağır kazalara, cihazın ve donanımın zarar görmesine ve çalışma arızalarına yol açabilir. Cihazda bir arıza olması halinde veya bir onarım işi olması halinde **SERVIS** bölümündeki açıklamaları dikkate alınız. Gereksinim duymanız halinde müşteri hizmetlerimize danışınız.
- Yalnızca orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- İstedığınız zaman başvurabilmeniz için bu kullanma kılavuzunu muhafaza ediniz.
- Bu cihaz genel kabul görmüş teknik kurallara ve ilgili güvenlik yönetmeliklerine uygundur. Zarar ve kazalardan kaçınmak için cihazın uygun şekilde kullanılması şarttır. Lütfen bu kullanma kılavuzundaki açıklamaları dikkate alınız.

Kullanıma dair

- Çocuk kilidi özelliğini kullanınız.
- Eğer cihazda görülebilir hasarlar varsa, cihazı çalıştırmayın ve müşteri hizmetlerimize başvurunuz.
- Bir işlev arızası tespit edildiğinde, cihaz derhal prizden çekilmelidir.
- Cihazın kapağını kapatmadan önce pişirme bölmesinde yabancı cisim veya evcil hayvan bulunmadığından emin olunuz.
- Pişirme bölümü veya sıcak tutma çekmecesinin içinde, cihaz yanlışlıkla açıldığında tehlike oluşturabilecek herhangi bir nesne bulundurmayınız. Gıda maddelerini ve ısıya duyarlı veya örn. deterjan, fırın spreyi vs. gibi yanıcı malzemeleri pişirme bölmesinde muhafaza etmeyiniz.
- Izgaralı cihazlarda ızgara yaparken cihazın kapağını kapalı tutunuz. Aksi halde ısıdan dolayı kumanda ve gösterge elemanları veya bunların üzerindeki ankastre dolaplar zarar görebilir.

Dikkat, yanma tehlikesi!

- Cihaz çalışırken ısınır. Cihaz kapağı da ısınır.
- Cihaz kapağını açarken pişirme bölmesinden buhar çıkabilir.
- Isınmış olan cihaz kapatıldıktan sonra da uzun süre sıcak kalır ve yavaş yavaş soğuyarak oda sıcaklığına ulaşır. Örneğin temizlik yapmaya başlamadan önce cihazın soğumasını bekleyiniz.
- Aşırı ısınan hayvansal ve bitkisel yağlar kolay alev alır. Et kızartmak için pişirme bölmesinde yağ ısıtılması tehlikelidir ve bundan kaçınılmalıdır. Asla yanan bitkisel veya hayvansal yağ suyla söndürmeye çalışmayınız. Patlama tehlikesi! Yangınları bir yangın battaniyesiyle söndürün, kapı ve pencereleri kapalı tutunuz.
- Isıtılmış gıda maddeleri üzerine içki (konyak, viski, yüksek dereceli içki çeşitleri vs.) dökülmemelidir. Patlama tehlikesi!
- Bitki, ekmek, mantar vs. kuruturken cihazı gözetimsiz bırakmayınız. Aşırı kuruma halinde yangın tehlikesi doğabilir.
- Cihazdaki olası bir yangından kaynaklanan duman veya pişirme bölümü içinde duman görürseniz cihazın kapağını kapalı tutunuz ve elektriği kesiniz.
- Pişirme bölümü içindeki aksesuarlar ısınır. Koruyucu eldiven veya tutacak kullanınız.

Dikkat, yaralanma tehlikesi!

- Hiç kimsenin parmaklarının kapak menteşesi içine girmemesine dikkat ediniz. Aksi halde cihazın kapağı kapatılırken yaralanma tehlikesi doğabilir. Özellikle etrafta çocuklar varken dikkatli olunmalıdır.
- Cihaz kapağını yalnızca aralık durduğu pozisyonda açık bırakınız. Cihaz kapağı açık haldeyken tökezleme ve sıkışma tehlikesi doğabilir. Cihazın kapağı üzerine oturmayınız veya ondan destek almayın ve onu altlık olarak kullanmayınız.
- Ocaklarda, küçük çocukların korunması için ocak için koruyucu çocuk engeli monte edilebilir. Bunu bayiinizden tedarik edebilirsiniz.

Dikkat, ölüm tehlikesi!

- Folyo ve strafor gibi ambalaj parçaları çocuklar için tehlike oluşturabilir. Boğulma tehlikesi! Ambalaj parçalarını çocuklardan uzak tutunuz.

Cihazın zarar görmemesi için

- Cihaz kapağını sert kapatmayınız.
- Nesneleri doğrudan alttan ısıtma elemanının üstüne koymayınız.
- Alttan ısıtma elemanı görünür olmayan cihazlarda koruyucu alüminyum içlik kullanılmamalıdır.
- Pişirme bölmesi içinde paslanabilir nesneler kullanmayınız.
- Orijinal kek kalıbı içinde bıçakla veya ruletle kesme görünür zarara neden olur.
- Korozyonu önlemek için, pişirme bölmesi soğuyuncaya kadar cihaz kapağını aralık pozisyonda bırakınız.
- Temizlik yaparken cihazın içine su sızmasına dikkat ediniz. Orta derecede nemlendirilmiş bez kullanınız. Cihazın içine veya dışına asla su püskürtmeyiniz. İçeri sızan su zarara neden olur.
- Döküm ocakları üzerinde pişirme kabı olmadan uzun süre yüksek güçte açık bırakmayınız. Bu, ocaklara zarar verir.

2 Bertaraf etme

Ambalaj

- Ambalajlama malzemesi (karton, PE folyo ve EPS strafor) işaretlenmiştir ve mümkünse geri dönüşüme gönderilmeli ve çevreye uygun bir şekilde bertaraf edilmelidir.

Sökme

- Cihazı prizden çekiniz. Sabit montajlı cihazlarda bu işlem yetkili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır!

Güvenlik

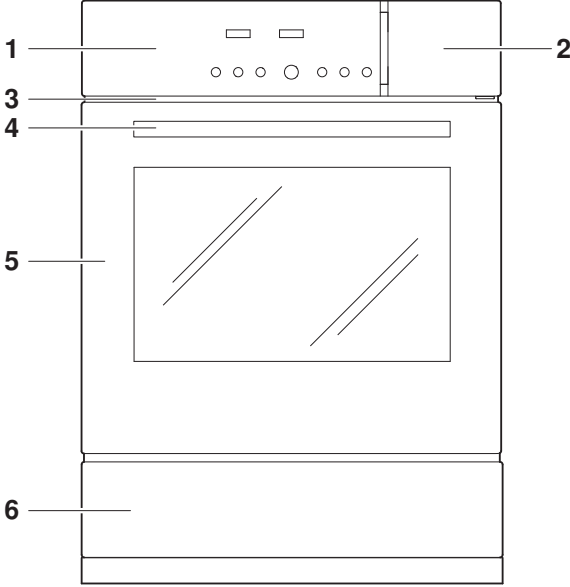
- Uygunsuz kullanımdan doğabilecek, özellikle de oyun oynayan çocuklardan ileri gelebilecek kazalardan kaçınmak için, cihaz kullanılamaz hale getirilmelidir.
- Fişi prizden çekiniz ya da elektrik bağlantısının bir elektrikçi tarafından sökülmesini sağlayınız. Ardından cihazın güç kablosunu kesiniz.

Bertaraf etme

- Eski cihazlar değersiz atıklar değildir. Uygun bertaraf edilmeleri sayesinde hammaddeler yeniden değerlendirilebilirler.
- Cihazın tip levhası üzerinde  simgesi gösterilmiştir. Bu, normal evsel atıklarla birlikte bertaraf edilmesinin yasak olduğuna işaret eder.
- Bertaraf etme işlemi, atıkların bertaraf edilmesine ilişkin yerel mevzuata uygun olarak gerçekleşmelidir. Ürünün nasıl işlem göreceği, değerlendirileceği ve yeniden kullanılacağı hakkında ayrıntılı bilgiler için lütfen belediye- nizedeki yetkili daireye, ev eşyaları için yetkili yerel geri dönüşüm merkezine veya cihazı satın almış olduğunuz satıcıya danışınız.

3 Cihazın tanımı

3.1 Yapı



- 1 Kullanım ve gösterge elemanları
- 2 Su tankı önündeki kapak (uyarı mesajları ile birlikte)
- 3 Havalandırma deliği
- 4 Kapak kulpu
- 5 Cihaz kapağı
- 6 Cihaz/Sıcak tutma çekmecesı *

* modele bağılı

3.2 Kumanda ve gösterge elemanları



Dijital göstergeler

200°C Sıcaklık

14:25 Saat
Çalışma süresi
Kapanma zamanı
Timer

Simgeler Çalışma modları

	Buhar		Profesyonel pişirme
	Üstten/alttan ısıtma		PizzaPlus
	Sıcak hava		Izgara
	Tazele		Yumuşak pişirme

Semboller

	Sıcak tutma çekmecesini *		Çalışma süresi
	Fırın sıcaklığı		Kapanma zamanı
	Pişirme sensörü		Saat
	Timer		

* modele bağlı

Tuşlar

	Sıcak tutma çekmecesini *		Ayar düğmesi
	Işık		Timer
	Fırın sıcaklığı		Saat
			Çalışma süresi
			Kapanma zamanı
	Çalışma modu		Kapalı

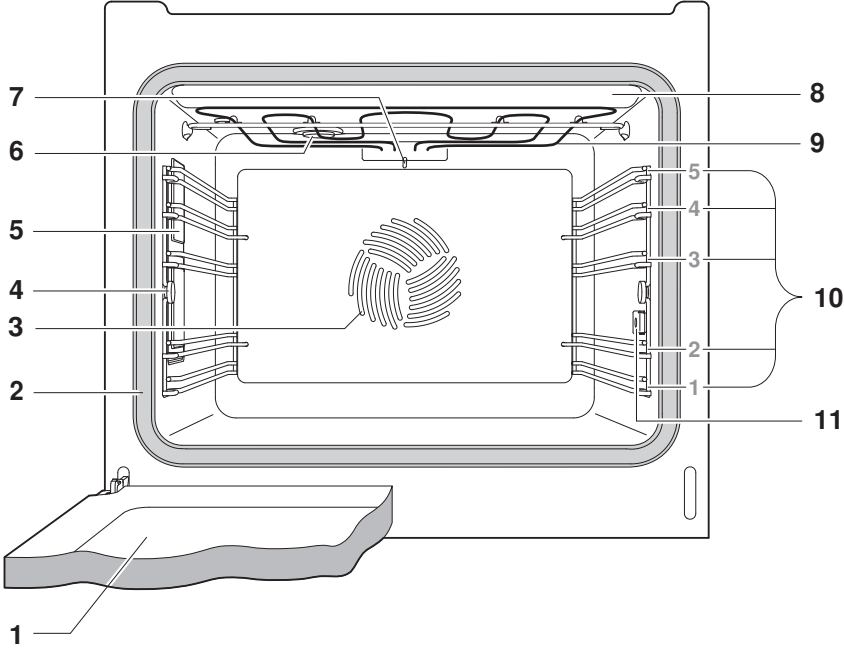
* modele bağlı

3.3 Fırın



Koruyucu kaplama veya alüminyum folyodan dolayı cihaz zarar görebilir!

Piştirme bölmesinin tabanına koruyucu kaplama veya alüminyum folyo koymayınız.



- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| 1 Cihaz kapağı | 7 Fırın sıcaklığı sensörü |
| 2 Kapak contası | 8 Izgara/Üstten ısıtma temas koruması |
| 3 Sıcak hava fanı | 9 Izgara/Üstten ısıtma |
| 4 Tırtıllı somun | 10 Üzerinde yazılar bulunan raflar |
| 5 Işık | 11 Piştirme sensörü için soket |
| 6 Fırın hava tahliyesi | |



Alttan ısıtma fırın tabanının altındadır.

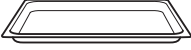
3.4 Aksesuarlar



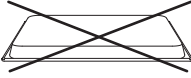
Yanlış kullanım zarar verebilir!

Aksesuarların içinde bıçakla veya ruletle kesme yapmayınız.

Paslanmaz çelik tepsi



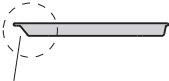
- Apatatif atıştırıcılık ve ekmek için fırın tepsisi
 - Izgara teli veya delikli fırın tepsisi ile bağlantılı toplama kabı
 - Pişirme sırasında kısmen örtüldüğünde deforme olabilir. Bu normal bir olaydır. Tepsi soğuduğunda yeniden eski biçimini alır.
 -  ve  çalışma modları için uygun değildir.
- Yalnızca normal kullanım konumunda kullanınız – ters kullanmayınız.



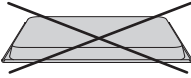
Orijinal fırın tepsisi



- Börek ve kurabiye için pişirme kalıbı
 - Izgara teliyle bağlantılı toplama kabı
 - Pişirme sırasında kısmen örtüldüğünde deforme olabilir. Bu normal bir olaydır. Tepsi soğuduğunda yeniden eski biçimini alır.
 -  ve  çalışma modları için uygun değildir.
- Orijinal fırın tepsisini "eğimli kısmı" **1** arkada olacak şekilde pişirme bölmesi içine yerleştiriniz.

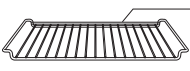


1



- Yalnızca normal kullanım konumunda kullanınız – ters kullanmayınız.

Izgara teli



- Fırın kapları ve kek kalıpları için altlık
- Et, derin dondurulmuş pizza vs. için altlık
- Yan çubuk **1** arkada olacak şekilde pişirme bölmesi içine yerleştirin. Bu sayede yiyecekler güvenli fırından çıkarılabilir.
- Yiyeceklerin soğutulması



Delikli fırın tepsisi



- Taze veya derin dondurulmuş sebze, et ve balık pişirmek için
- Krem karamel, cam sterilizasyon kapları vs. için altlık
- Meyvelerin, yemişlerin vs. kurutulması için
-  ve  çalışma modları için uygun değildir.

Pişirme sensörü



- 30 °C ilâ 99 °C aralığında gıda maddelerinin sıcaklıklarının ölçülmesi için.

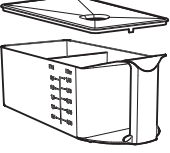


Pişirme sensörlerine ilişkin önerilen değerler ayrıca verilen **AYARLAMA ÖNERİLERİNDE** tanımlanmıştır.

Kapaklı su tankı



Demineralize (filtrelenmiş) veya saf su kullanmayınız.



➤ Yalnızca taze, soğuk içme suyu doldurunuz.

Özel aksesuarlar



Cihazın teslimat kapsamında olmayan aksesuarları ızgara teli üzerine koyunuz.

- Özel aksesuarları www.vzug.com adresinde bulabilirsiniz

4 Kullanım

Çalışma modu, fırın sıcaklığı ve pişirme sensörü, çalışma süresi, kapanma zamanı ve diğer çeşitli işlevler ilgili tuşa bir veya birkaç kez basılarak seçilebilir.

- Seçilen işleve ait simge yanar veya yanıp söner.
- İlgili göstergede bir öneri yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çevirerek ayar değiştirilir.
- Ayar düğmesine  basılarak yapılan ayar onaylanır veya cihaz bu ayarı 10 saniye sonra otomatik olarak uygular.
- Diğer ayarlar veya değişiklikler istendiği zaman yapılabilir.
-  tuşuna basıldığında cihaz kapanır.

4.1 İlk kez çalıştırma

Yeni kurulan cihazı ilk kez kullanmadan önce lütfen aşağıdakileri yapınız:

- Pişirme bölmesi içindeki ambalaj ve nakliye malzemelerini çıkarınız.
- Göstergede **12:00** yanıp sönüyorsa ayar düğmesini  çeviriniz ve saati ayarlayınız.



Ayar düğmesine  basarak saat hanesinden dakika hanesine geçilebilir.

Düğme döndürülerek saat ve dakika ayarlanabilir.

Ayar düğmesine  basılarak ayar onaylanır.

- Pişirme bölmesini ve aksesuarları temizleyiniz.
- Gerekirse kullanıcı ayarlarında su sertliğini ayarlayınız.
- Su tankına taze soğuk su doldurunuz ve öngörülen bölmesine yerleştiriniz.
- Pişirme bölmesini boşken (ızgara teli, tepsi vs. yokken)  çalışma modunda 210 °C'de yakl. 30 dakika ısıtınız.



Bu esnada koku ve duman oluşabileceği için mekanı iyice havalandırınız.

4.2 Su tankının doldurulması



Demineralize (filtrelenmiş) veya saf su kullanmayınız.

- Su tankına "1,25" "Litre" işaretine kadar taze soğuk su doldurunuz ve öngörülen bölmeye yerleştiriniz.
- , ,  ve  +  çalışma modlarında dolu su tankı bunun için öngörülen bölmede olmalıdır.
- , , ,  + ,  ve  çalışma modlarında tank bölmede kalabilir, pişirme sonucu değişmez.

Su doldurulması

Su tankının içeriği normal şartlarda bir pişirme işlemi için yeterlidir.

Su doldurmanız gerekiyorsa:

- Geri pompalama esnasında suyun taşmaması için su tankına maksimum 0,5 l su doldurunuz.

4.3 Çalışma modunun seçilmesi

- İsteddiğiniz çalışma modu yanıp sönene kadar  tuşuna dokununuz.
 - Göstergede önerilen sıcaklık yanıp söner.
 - Çalışma modu sembolü ve  yanıp söner.

Çalışma modları

 tuşuna basınız	Çalışma modu	
1×		Buhar
2×		Üstten/alttan ısıtma
3×		Sıcak hava
4×		Tazele
5×		Profesyonel pişirme
6×		PizzaPlus
7×		Izgara
8×		Yumuşak pişirme
9×		Nemli sıcak hava
10×		Sıcak hava + buhar

4.4 Fırın sıcaklığının seçilmesi

- Ayar düğmesini  çeviriniz ve sıcaklığı ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.



, , , ,  +  ve  +  çalışma modlarında ayarlanan fırın sıcaklığına ulaşıldığında tekli bir sinyal sesi duyulur.

4.5 Fırın sıcaklığının kontrol edilmesi ve değiştirilmesi

- °C tuşuna basınız.
 - Göstergede ayarlanmış olan fırın sıcaklığı yanıp söner.
 - °C simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini ↶^{OK}↷ çevirerek fırın sıcaklığını değiştiriniz.

4.6 Çalışma modunun değiştirilmesi

Ayarlanan çalışma modu işletim esnasında değiştirilemez.

- ○ tuşuna basınız.
 - Ayarlanan çalışma modu sonlandırılır.
- 🖱 tuşuna dokunarak yeni bir çalışma modu seçiniz.

4.7 Kapatma

- ○ tuşuna basınız.
 - Kısa bir sinyal sesi duyulur.
 - Çalışma modu sembolü ve °C söner.
 - Tüm buharlı çalışma modlarında pişirme sonunda buhar tahliyesi gerçekleştirilebilir. Buhar tahliyesi sırasında yakl. 1 dakikalığına buhar ayarlanarak pişirme bölmesinden mekana verilir. Bu sayede cihaz kapağının açılması sırasında yoğun buhar çıkması önlenir.



Herhangi bir simge yanmadığında cihaz kapanmıştır. Soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

Piştirilenlerin çıkarılması



Yanma tehlikesi!

Cihaz kapağını açarken pişirme bölmesinden sıcak buhar veya sıcak hava çıkabilir.

Aksesuarlar sıcaktır. Koruyucu eldiven veya tutacak kullanınız.

- Hazır yemeği pişirme bölmesinden alınız.
- Hamur işlerini soğuması için ızgara telinin üzerine koyunuz.
- Pişirme bölmesindeki gıda maddesi parçalarını ve yoğuşan suyu – her buharlı pişirme işleminden sonra – tamamen temizleyiniz.
- Korozyonu önlemek için, pişirme bölmesi soğuyuncaya kadar cihaz kapağını aralık pozisyonunda bırakınız.

4.8 Su tankının boşaltılması



Haşlanma tehlikesi!

Su tankındaki su sıcak olabilir.

Kalan su, cihaz kapatıldıktan sonra su tankına geri pompalanır.

- Suyu geri pompaladıktan sonra su tankını alınız, boşaltınız ve kurutunuz.



Göstergede **H I** yanıp sönüyorsa kalan suyun sıcaklığı çok yüksektir. Güvenlik nedenlerinden dolayı kalan su ancak belirli bir sıcaklığın altına düştüğünde pompalanır.

Çalışma modu istendiği zaman yeniden başlatılabilir.

5 Kullanıcı ayarları

Ayarları deęiřtirebilirsiniz.

- Cihaz kapalıyken ayar düğmesini 
 - göstergede **EEEE** gösterilene kadar basılı tutunuz.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
 - Göstergede "Çocuk kilidi kapalı" için **E-: 0** gösterilir.
- Ayar düğmesini  çevirerek ayarı seçiniz.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
 - Göstergede örn. "Saat göstergesi görünür" için **Eh: 1** gösterilir.
- Ayar düğmesi  çevrildięinde gösterge "Saat göstergesi görünmez" için **Eh: 0** gösterilir.
- Ayar düğmesine  basılarak ayar onaylanır.
-  tuşuna basılarak ayarlama sonlandırılır.



Elektrik kesintisinden sonra yapılan ayarlar korunur.

Olanaklı ayarlar

Çocuk kilidi	- E -: 0 kapalı * - E -: 1 açık
Saat göstergesi	- Eh: 1 görünür * - Eh: 0 görünmez
Sesli sinyal	- ES: 2 yüksek * - ES: 1 alçak - ES: 0 kapalı
Işık	- EL: 0 kapakla otomatik * - EL: 1 sadece düğme ile
Su sertliği	- E°:50 sert * - E°:35 orta - E°:15 yumuşak
Sıcaklık birimi	- EŁ: ˚C * - EŁ: ˚F
Saat biçimi	- EH:24 24 s * - EH:12 12 s
Şebeke senkronizasyonu	- En: 0 kapalı - En: 1 açık *
Fabrika ayarlarına	- Er: 0 değişiklik yok - Er: 1 geri yükle

* Fabrika ayarı

5.1 Çocuk kilidi

Çocuk kilidinin amacı cihazın istenmeyen şekilde açılmasını önlemektir.

Çalışma modu seçmeye çalışırken

- sesli sinyal iki kez duyulur
- tuşa dokunulması herhangi bir etki yaratmaz
- göstergede **----** yazar.

Çocuk kilidi etkinken kullanım

- Aynı anda  tuşuna basınız ve bir işletim türü seçiniz.
 - Çocuk kilidi etkisizdir.
 - Diğer işlemler alışıldığı gibi yapılabilir.
 - Kapatıldıktan 10 dakika sonra çocuk kilidi otomatik olarak yeniden etkinleşir.



tuşları çocuk kilidinden bağımsız olarak kullanılabilirler.

5.2 Saat göstergesi

Cihaz kapalı haldeyken, göstergeler "görünmez" ayarındaysa, yanmazlar.

Cihaz açıkken saat görünür.



En düşük elektrik tüketim değeri kullanıcı ayarı **Eh: 0** "Saat göstergesi görünmez" seçilerek sağlanabilir. Standby otomatik tasarruf moduna rağmen güvenlik işlevleri etkin kalır.

5.3 Sesli sinyal

Sesli sinyal iki farklı ses seviyesinde ayarlanabilir veya kapatılabilir.

• yüksek	maksimum ses seviyesi
• alçak	minimum ses seviyesi
• kapalı	Sesli sinyal kapalıdır



Ayarı "kapalı" olarak ayarlanmış olsa bile, bir arıza olduğunda sesli sinyal öter.

Cihaz kapatıldığında "kapalı" olarak ayarlanmış olsa da kısa bir sinyal sesi duyulur (güvenlik fonksiyonu).

5.4 Işık

"Kapakla otomatik" ayarında cihaz kapağı açıldığında ışık açılır ve kapatıldığında kapanır.



Işık istendiği zaman tuşa basılarak  açılıp kapatılabilir.

Işık  tuşuna basılarak kapatılmazsa, etkin çalışma sonlandıktan 30 dakika sonra otomatik olarak söner.

5.5 Su sertliği

Cihaz, otomatik olarak kireç temizliği için doğru zamanı gösteren bir sisteme sahiptir. Bu sistem, kullanıcı ayarlarında doğru su sertliği aralığı ayarlanarak yumuşak sulu (sertlik giderme tertibatı ile de) ve orta su sertliğine sahip yerler için optimize edilebilir.

Su sertliği için üç farklı ayar aralığı vardır:

Aralık	Gösterge	Su sertliği [°fH]	Su sertliği [°dH]	Su sertliği [°eH]
• sert		36 ilâ 50	21 ilâ 28	26 ilâ 35
• orta		16 ilâ 35	9 ilâ 20	12 ilâ 25
• yumuşak		1 ilâ 15	1 ilâ 8	1 ilâ 11

5.6 Sıcaklık birimi

Sıcaklık birimi "°C" ve "°F" olarak seçilebilir.

• °C	derece Celsius
• °F	derece Fahrenheit

5.7 Saat biçimi

Saat biçimi "24 s" olarak ayarlıyken Avrupa saat biçimi ve "12 s" olarak ayarlıyken Amerikan saat biçimi (a. m./p. m.) etkindir.

5.8 Şebeke senkronizasyonu

Şebeke senkronizasyonu, cihazın saatini elektrik şebekesi frekansına göre ayarlar. Elektrik şebekesi frekansı dengesiz olduğunda saat yanlış çalışabilir. Şebeke senkronizasyonu kapatıldığında dahili bir takt vericisi kullanılır.

5.9 Fabrika ayarları

Kullanıcı ayarlarından biri veya daha fazlası değiştirilmişse, bunlar yeniden standart ayarlara geri getirilebilir.

6 Saat işlevleri

Aşağıdaki saat işlevleri kullanılabilir:

- Saat
- Timer
- Çalışma süresi – cihazın zaman kontrollü kapanması için
- Gecikmeli başlangıç – cihazın zaman kontrollü açılıp kapanması için



Cihaz kapalıyken saat göstergesinin parlaklığı gece saat 24 ile 6 arasında azaltılır.

Saat biçimi **EH:12** olarak seçilmişse parlaklık azaltılmaz.

6.1 Saat ayarı ve saati değiştirme



Cihaz çalışırken veya gecikmeli başlangıç ayarlanmışsa saat değiştirilemez.

-  tuşuna basınız.
 - Göstergede saat yanıp söner.
 -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve saati ayarlayınız.
-  tuşuna basınız veya  ayar düğmesine basınız.
 - Göstergede dakika yanıp söner.
 -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve dakikayı ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak ayarı onaylayınız.

6.2 Timer

Timer bir mutfak saati gibi çalışır. İstendiği zaman ve diğer işlevlerden bağımsız olarak kullanılabilir.

Ayarlama

-  tuşuna basınız.
 - Göstergede  yanıp söner.
 -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve süreyi ayarlayınız.

Ayarlama gerçekleşir

- 10 dakikaya kadar 10 saniyelik adımlarla, örn.  = 9 dak. 50 san.
- 10 dakikadan sonra 1 dakikalık adımlarla, örn.  = 1 sa. 12 dak.

Maksimum Timer süresi 9 saat 59 dakikadır.



 tuşuna 1× basılarak süre  ayarına geri alınabilir.

Başlatma

- Ayar düğmesine  basarak Timer'ı başlatınız.
 - Göstergede kalan süre görünür.
 -  simgesi yanar.

Ayarlanan süre bittiğinde

Ayarlanan süre bittiğinde

- 1 dakika boyunca 5 kısa sesli sinyal tekrarlanır
-  simgesi yanıp söner.
-  tuşuna basarak sinyal sesini kapatınız.

Kontrol etme ve değiştirme

-  tuşuna basınız.
 - Göstergede kalan süre yanıp söner.
 -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çevirerek Timer süresini değiştiriniz.

Zamanından önce kapatma

-  tuşuna 2 kez basın.
 - Göstergede  yanıp söner.
 -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

6.3 Çalışma süresi

Çalışma süresi tamamlandığında seçilmiş olan çalışma modu otomatik olarak kapanır.

Ayarlama

- İstenen çalışma modunu ve fırın sıcaklığını seçiniz.
- Gerekirse fırını önceden ısıtınız.
- Pişirilecek yemeği fırının içerisine koyunuz.
-  tuşuna basınız.
 - Göstergede  yanıp söner.
 -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve çalışma süresini – maksimum 9 saat 59 dakika – ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
 - Göstergede kalan süre görünür.
 -  simgesi yanar.

Kontrol etme ve değiştirme

-  tuşuna basınız.
 - Göstergede kalan süre yanıp söner.
 -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çevirerek çalışma süresini değiştiriniz.

Zamanından önce kapatma

-  tuşuna basınız.

Çalışma süresi tamamlandı

Ayarlanan süre bittiğinde

- seçilen çalışma modu otomatik olarak kapanır
- 1 dakika boyunca uzun bir sesli sinyal kesintili olarak öter
- göstergelerden birinde fırın sıcaklığı gösterilir
- diğer göstergede yanıp söner 
- Simge yanıp söner 
- Ayarlar 3 dakika boyunca korunur.

Çalışma süresini uzatma

- 3 dakika içinde ayar düğmesini  çevirerek yeni süreyi seçiniz.

Kapatma

-  tuşuna basınız.
 - Ayarlar silindi.
 - Göstergede kalan ısı gösterilir.

6.4 Gecikmeli başlangıç

Bir çalışma modu seçilmiş haldeyken çalışma süresi ve ek olarak kapanma zamanı ayarlanmış ise gecikmeli başlangıç etkindir.

Cihaz otomatik olarak devreye girer ve istenen zamanda kapanır.

Piştirme sensörü kullanılırken tahmini bir süre ayarlanmalıdır. Referans değerleri ayrı olarak verilen **AYARLAMA ÖNERİLERİNDE** bulabilirsiniz. Cihaz gecikmeli olarak çalışmaya başlar ve ayarlanan piştirme sensörüne ulaşıldığında kapanır. Tahmin edilen süreye göre ayarlanan kapanma zamanından biraz daha önce veya daha sonra olabilir.



Kolay bozulabilecek gıda maddelerini soğutulmamış halde bırakmayınız.

- Pişirilecek yemeği fırının içine koyunuz.
- İstenen çalışma modunu ve fırın sıcaklığını seçiniz.
- Ayar düğmesine  basarak onaylamayınız.

Çalışma süresini ayarlama

-  tuşuna basın.
 - Göstergede **0h 15** yanıp söner.
 -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve çalışma süresini – maksimum 9 saat 59 dakika – ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak onaylamayınız.

Kapanma zamanını ayarlama

-  tuşuna yeniden basınız.
 - Göstergede örn. **8:15** – gecikmesiz kapanma zamanı – yanıp söner.
 -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve kapanma zamanını ayarlayınız.



Kapanma zamanı maksimum 23 saat 59 dak. geciktirilebilir.
Saat biçimi **EH:12** seçilmişse gecikme maksimum 11 saat 59 dak. olabilir.

- Ayar düğmesine **OK** basarak onaylayınız.
 - Göstergede saat gösterilir.
 - →| simgesi yanar.
 - Seçilen çalışma modu otomatik başlatmaya kadar kapalı kalır.

Örnek

-  çalışma modunu ve 180 °C seçiniz.
- Saat 8 için 1 saat ve 15 dak. çalışma süresi ayarlayınız.
- Kapanma zamanını saat 11.30 olarak ayarlayınız.
 - Cihaz saat 10.15'te otomatik olarak açılır ve saat 11.30'da yeniden kapanır.

Kontrol etme ve değiştirme

-  tuşuna 1 kez basınız.
 - Çalışma süresi 3 saniye boyunca görünür.
-  tuşuna 2 kez basınız.
 - Kapanma zamanı yanıp söner ve değiştirilebilir.



Çalışma süresi, çalışma modu ve fırın sıcaklığı değiştirilemez.

Zamanından önce kapatma

-  tuşuna basınız.

Çalışma süresi tamamlandı

Ayarlanan süre bittiğinde

- seçilen çalışma modu otomatik olarak kapanır
- 1 dakika boyunca uzun bir sesli sinyal kesintili olarak öter
- göstergelerden birinde fırın sıcaklığı gösterilir
- diğer göstergede yanıp söner 
- Simge yanıp söner I→I
- Ayarlar 3 dakika boyunca korunur.

Çalışma süresini uzatma

- 3 dakika içinde ayar düğmesini  çevirerek yeni süreyi seçiniz.

Kapatma

- ○ tuşuna basınız.
 - Ayarlar silindi.
 - Göstergede kalan ısı gösterilir.

7 Çalışma modları

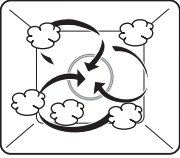
Aşağıda tüm çalışma modları ve hızlı ısıtma tanımlanmıştır.

- Kalıpları ızgara teli üzerine yerleştiriniz.
- Orijinal fırın tepsisini "eğimli kısmı" arkada olacak şekilde pişirme bölmesi içine yerleştiriniz.
-  tuşuna bir veya birden çok kez basarak istenen çalışma modunu seçiniz.



ÖNERİLER VE PÜF NOKTALARI ve AYARLAMA ÖNERİLERİ altında ayrıca verilen açıklamaları dikkate alınız.

7.1 Buhar



Sıcaklık aralığı	30–100 °C
Önerilen değer	100 °C
Raf	1 ilâ 5

Pişirme bölmesi aynı anda buhar ve sıcak havayla ısıtılır. Yiyecekler buharla ısıtılır ya da pişirilir.

Uygulama

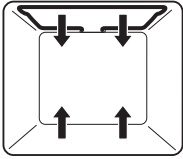
- Sebze, pirinç, tahıl ürünleri, bakliyat, yumurtalı yemekler pişirmek için
- Et, kümes hayvanları ve balık buğulama
- Meyvelerin, yemişlerin kurutulması için
- Yoğurt yapmak için
- Sterilizasyon



Aynı anda birden fazla rafta pişirme yapılabilir.

- Delikli fırın tepsisinin altına paslanmaz çelik tepsiyi koyunuz.

7.2 Üstten/alttan ısıtma



Sıcaklık aralığı

30–230 °C

Önerilen değer

200 °C

Raf

2

Isıtma üst ve alt ısıtma elemanlarıyla sağlanır.

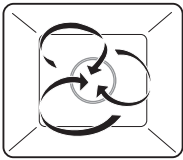
Uygulama

- 1 rafta fırınlama ve pişirme için klasik çalışma modu
- Kek, kurabiye, ekmek ve kızartma



► Çıtır çıtır bir sonuç elde etmek için koyu renkli emaye tepsi veya siyah sac kek kalıbı kullanınız.

7.3 Sıcak hava



Sıcaklık aralığı

30–230 °C

Önerilen değer

180 °C

Raf

2 + 4 veya 2

Pişirme bölmesi içindeki hava pişirme bölmesinin arka duvarının arkasındaki ısıtma elemanı tarafından ısıtılır ve eşit olarak bölme içinde dolaştırılır.

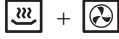
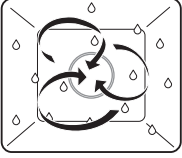
Uygulama

- Özellikle birden 2 rafta aynı zamanda muffin vb. pişirmek için uygundur
- Kek, ekmek ve kızartma



► Sıcaklığı  modunda olandan yakl. 20 °C daha düşük ayarlayınız, çünkü bundaki ısı transferi daha verimlidir.

7.4 Nemli sıcak hava



Sıcaklık aralığı

30–230 °C

Önerilen değer

180 °C

Raf

2 + 4 veya 2

Pişirme bölmesi içindeki hava pişirme bölmesinin arka duvarının arkasındaki ısıtma elemanı tarafından ısıtılır ve eşit olarak bölme içinde dolaştırılır. Oluşan buhar minimum düzeyde pişirme bölmesinden atılır. Pişirilenlerin nemi korunur.

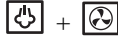
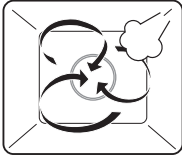
Uygulama

- 1. veya 2. rafta mayalı hamur işi ve ekmek
- Graten ve fırında güveç



► Sıcaklığı  modunda olandan yakl. 20 °C daha düşük ayarlayınız, çünkü bundaki ısı transferi daha verimlidir.

7.5 Sıcak hava + buhar



Sıcaklık aralığı

30–230 °C

Önerilen değer

180 °C

Raf

2 veya 2 + 4

Piştirme bölmesi içindeki hava piştirme bölmesinin arka duvarının arkasındaki ısıtma elemanı tarafından ısıtılır ve eşit olarak bölme içinde dolaştırılır. Buhar girişi yiyeceklere enerji transferini iyileştirir. 100 °C üzerindeki buhar görünmez.

Uygulama

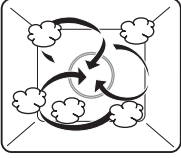
- Yufka, mayalı hamur işi, ekmek
- Fırında güveç
- Et
- Derin dondurulmuş ve hazır ürünler



Özellikle fırında patates veya Çin böreği gibi derin dondurulmuş ürünlerin yağsız pişirilmesi için uygundur.

-  tuşuna basarak buhar girişini açıp kapatınız.
 - Buhar girişi etkinken  simgesi yanar.

7.6 Tazeleme



Sıcaklık aralığı

100–150 °C

Önerilen değer

120 °C

Raf

1 ilâ 5

Piştirme bölümü buhar ve sıcak havayla ısıtılır. Yiyecekler korunarak ısıtılır ve kurumazlar.

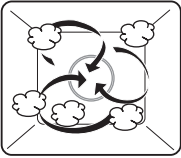
Uygulama

- Önceden pişirilmiş yemeklerin ve hazır ürünlerin ısıtılması



Aynı anda birden fazla rafta tazeleme yapılabilir.

7.7 Profesyonel piştirme



Sıcaklık aralığı

100–230 °C

Önerilen değer

210 °C

Raf

2 veya 2 + 4

Önce buhar aşaması uygulanır (yiyeceklerin hacmi büyütülür, yüzeyi kaplanır). Ardında otomatik olarak sıcak hava aşaması gelir.

Uygulama

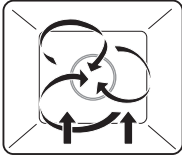
- 1. veya 2. rafta ekmek, mayalı hamur işleri (taze veya derin dondurulmuş)



Mayalı hamur veya yufkadan olan hamur işleri üzerine bir şey sürmeye gerek yoktur. Profesyonel piştirme sayesinde çok güzel, parlak bir kabuk oluşur.

- Yiyecekleri soğuk fırın içine koyunuz.

7.8 PizzaPlus



Sıcaklık aralığı

30–230 °C

Önerilen değer

200 °C

Raf

2

Isıtma sıcak hava ve alttan ısıtma ile sağlanır. Yiyeceklerin tabanı daha yoğun pişirilir.

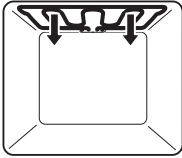
Uygulama

- Pizza
- Börek ve kiş



- Çok çıtır bir sonuç elde etmek için koyu renkli emaye tepsi veya siyah sac kek kalıbı veya pişirme kağıdı kullanınız.

7.9 Izgara



Sıcaklık aralığı

30–230 °C

Önerilen değer

230 °C

Raf

4 veya 5

Isıtma ızgara ısıtma elemanı tarafından sağlanır.

Uygulama

- Yassı ızgaralıklar, örn. biftek, pirzola, tavuk parçaları, balık ve sucuk
- Graten
- Tost



- Izgaralıkları doğrudan ızgara teli üzerine koyunuz.
- Orijinal fırın tepsisinin içini alüminyum folyo kaplayınız ve ızgara telinin altına koyunuz.

7.10 Hızlı ısıtma

Hızlı ısıtma ile ön ısıtma işlemi kısaltılabilir. Hızlı ısıtma , ,  ve  +  modlarında kullanılabilir.

- İstenen çalışma modunu ve fırın sıcaklığını seçiniz.
- Ayar düğmesini 

- tek bir sesli sinyal duyulana kadar
- göstergede  yanıp sönene kadar basılı tutun

Ayarlanmış olan fırın sıcaklığına ulaşıldığında sesli sinyal duyulur.

8 Pişirme sensörü

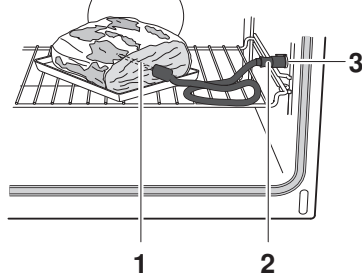


Yalnızca cihazla birlikte verilen pişirme sensörünü kullanınız. Pişirme sensörünü bulaşık makinesine koymayın ve fişini daima temiz tutunuz.

Pişirme sensörünün yerleştirilmesi

- Pişirme sensörünü **1** ucu etin en kalın kısmının merkezinde olacak şekilde ete batırınız.

Doğru bir ölçüm için pişirme sensörünün **1** mümkün olduğunca tamamen pişirilen yiyecek tarafından örtülmüş olması gerekir.



Güvenilir ölçümler yalnızca katı, bütün parçalarda mümkündür, yani gerekiyorsa eti bağlayınız.

Pişirme sensörü kemiğe temas etmemelidir ve yağ dokusu içine batırılmamalıdır.

Kümes hayvanlarında budun iç kısmına yerleştiriniz.

Pişirme sensörünün soketi **3** pişirme bölmesinin sağ duvarında bulunmaktadır. Fiş ve soket akımsızdır.

- Kapağı açın ve fişi **2** sokete **3** takınız.

8.1 Pişirme sensörü



Pişirme sensörü yalnızca pişirme sensörü takılı olduğunda ayarlanabilir. Pişirme sensörü et parçasına ve pişirme derecesine bağlıdır. Ayrı verilen **AYARLAMA ÖNERİLERİNDE** pişirme sensörüyle ilgili bilgileri dikkate alınız.

Ayarlama

- İstenen çalışma modunu ve fırın sıcaklığını seçiniz.
- **°C** tuşuna 1 kez basınız.
 - Göstergede  yanıp söner.
 -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çevirerek pişirme sensörünü ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
 - Pişirme sırasında güncel pişirme sensörü gösterilir.

Pişirme sensörü 30 °C altında olduğu sürece,

- göstergede  gösterilir

Kontrol etme ve değiştirme

- **°C** tuşuna 2 kez basınız.
 - Göstergede ayarlanmış olan pişirme sensörü yanıp söner.
 -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çevirerek pişirme sensörünü değiştiriniz.

Piştirme sonu

Ayarlanan piştirme sensörüne ulaşıldığında

- Cihaz otomatik olarak kapanır
- 1 dakika boyunca bir sesli sinyal öter
- Göstergede güncel piştirme sensörü gösterilir, örn. .
- Simge yanıp söner 
- Kapatmak için  tuşuna basınız.



Cihaz kapatıldıktan sonra et piştirme bölmesi içinde bırakılırsa, kalan ısıdan dolayı piştirme sensörü artmaya devam eder.

Piştirme sensörünün yalnızca ölçülmesi

- İstenen çalışma modunu ve fırın sıcaklığını seçiniz.
- °C tuşuna 1 kez basınız.
 - Göstergede  yanıp söner.
 -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
 - Piştirme sırasında güncel iç sıcaklık gösterilir.

Piştirme sensörü 30 °C altında olduğu sürece,

- göstergede  gösterilir



Çalışma modu elle kapatılmalıdır.

-  tuşuna basınız veya çalışma süresini ayarlayınız.

9 Yumuşak pişirme

"Yumuşak pişirme" ile kaliteli et parçaları besin değerleri korunarak pişirilir. Pişirme sonu, etin ağırlığından ve kalınlığından bağımsız olarak kesin bir şekilde seçilebilir. Pişirme süresi 2½ ilâ 4½ saat olarak ayarlanabilir. Fırın sıcaklığı otomatik olarak ayarlanır.

En iyi sonuç için öneriler

- Etin ağırlığı: 500–2000 g
- Et kalınlığı: en az 4 cm
- Kalite: yağsız, bağ dokusu az, kaliteli et

Etin hazırlanması

- Eti baharatlayınız veya marine ediniz.



Bitki, hardal vs. içeren marinatları pişirmeden önce temizleyiniz. Bu bileşenler kolayca yanarlar.

- Eti pişirmeden hemen önce tuzlayınız.
- Eti çepeçevre hızlıca kızartınız. Ön kızartma süresi 5 dakikayı aşmamalıdır.
- Ardından eti cam veya porselen kap içine koyunuz.

Pişirme sensörünün yerleştirilmesi

- Pişirme sensörünü, ucu etin en kalın kısmının merkezinde olacak şekilde ete batırınız.



Doğru bir ölçüm için pişirme sensörünün mümkün olduğunca tamamen pişirilen yiyecek tarafından örtülmüş olması gerekir. Pişirme sensörünün et içinde ölçtüğü sıcaklık, pişirme sonunda etin en iyi şekilde pişmiş olması için önemlidir.

- Izgara telini 2. rafa yerleştirin ve kabı üzerine koyunuz.
- Pişirme sensörünün fişini sokete takınız.

Yumuşak pişirmeyi seçme



Et ne kadar uzun pişirilirse o kadar yumuşak ve sulu olur. Bu özellikle kalın et parçaları için geçerlidir.

Ayrı verilen **AYARLAMA ÖNERİLERİNDE** pişirme sensörüyle ilgili bilgileri dikkate alınız.

Başlattıktan sonra değerler artık değiştirilemez.

-  tuşuna 8 kez basınız.
 -  ,  ve  simgeleri yanar.
 - Göstergede önerilen pişirme sensörü yanıp söner.
 - Diğer göstergede önerilen çalışma süresi gösterilir.

Pişirme sensörü değiştirme

- Ayar düğmesini  çevirerek pişirme sensörünü değiştiriniz.

Çalışma süresini değiştirme

-  tuşuna basınız.
 - Göstergede ön ayarlı çalışma süresi yanıp söner.
 -  simgesi yanıp söner.
- Ayar düğmesini  çevirerek çalışma süresini değiştiriniz.

Yumuşak pişirmeyi başlatma

- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
 - Yumuşak pişirme başlar.
 - Göstergede güncel pişirme sensörü gösterilir.
 - Diğer göstergede işleyen çalışma süresi gösterilir.
 -  ,  ve  simgeleri yanar.

Yanlışlıkla durdurma

- ○ tuşuna basıldığında süreç durdurulur.
 - Göstergede **H 5** yanıp söner.
- Ayar düğmesine  basarak süreci devam ettiriniz.

Zamanından önce kapatma

- ○ tuşuna 2 kez basınız.

10 Öneriler ve püf noktaları

10.1 Buhar

- Gıda maddesi bileşenlerini ve yoğunlaşan buharı tutmak için delikli pişirme kabı veya ızgara teli altına paslanmaz çelik tepsi koyunuz.
- Birden fazla yemek enerji tasarrufu yapılarak aynı zamanda pişirilebilir, örn. pirinç veya bakliyat ile pişme süresi aynı olan sebzeler.
- Örn. pirinç veya bulgur gibi tahıl ve örn. mercimek gibi bakliyat doğrudan uygun miktarda sıvı ile uygun servis kabı içinde pişirilmelidir.
- Servis kabını doğrudan paslanmaz çelik tepsi veya ızgara teli üzerine koyunuz.

10.2 Tazeleme

Sonuç	Çözüm
• Tazelenen yemek kurudu.	➤ Fırın sıcaklığını bir sonraki seferde daha düşüğe ayarlayınız ve süreyi kısaltınız.
• Tazelenen yemek üzerinde veya etrafında çok fazla yoğunlaşma oldu.	➤ Fırın sıcaklığını bir sonraki seferde daha yükseğe ayarlayınız ve süreyi uzatınız.

10.3 Profesyonel pişirme

- Ekmek, poğaçaya veya diğer mayalı hamur işlerini şekillendirdikten sonra yakl. 10 dakika dinlendiriniz.
- Ardından hamuru, üzerine pişirme kağıdı konmuş paslanmaz çelik tepsi üzerine koyarak soğuk pişirme bölmesi içine veriniz ve  ile pişiriniz.
- Profesyonel pişirme sayesinde çok güzel, parlak bir kabuk oluşur. Mayalı hamur ve yufka işleri üzerine yumurta sarısı veya kaymak sürmeyiniz.
- Güzel, kırıtır kırıtır kabuk olması için: Pişirilen ürün ne kadar küçükse sıcak hava aşamasının sıcaklık ayarı o denli yüksek olmalıdır. Poğaçaya için en uygun sıcaklık ayarı çoğunlukla tek bir somun ekmek için olandan daha yüksektir.
- Önerilen sıcaklık sıcak hava aşamasının sıcaklığına eşittir. Buhar aşamasının sıcaklığı verilmiştir.
- Buhar aşaması sırasında cihaz kapağı açılmamalıdır. İçeri soğuk havanın girmesinden dolayı buhar aşaması uzar ve ekmek fazla buharlanabilir. Bu da şeklinin daha az kabarık olmasına neden olur.

10.4 Sıcak hava + buhar

Yoğunlaşan buhar nedeniyle pişirilenler üzerine enerji transferi, sıcak havayla pişirmede olduğundan daha verimlidir. Bu nedenle pişirme süreci hızlandırılır. Pişirilenlerin içlerindeki nem korunur, hassas yerler çabucak yanmaz. Bu çalışma modu özellikle, örn. graten ve kapama; Çin böreği, patatesli ürünler vs. gibi derin dondurulmuş ürünler gibi ısıtıcı yüzeyli ürünler için uygundur.

-  tuşuna basarak buhar girişini kapatınız.
 -  simgesi söner.
-  tuşuna basarak buhar girişini açınız.
 -  simgesi yanar.

10.5 Hamur işleri ve kızartma

Sonuç	Çözüm
Hamur işi veya kızartma dışarıdan güzel görünüyormuş ama. Ancak içi hamur kalmış veya pişmemiş.	Fırın sıcaklığını bir sonraki seferde daha düşüğe ayarlayınız ve süreyi uzatınız.

10.6 Kek

Sonuç	Çözüm
Kek kabarmıyor.	- Ayarları ayrıca verilen AYARLAMA ÖNERİLERİ ile karşılaştırınız. - Fırın sıcaklığını bir sonraki seferde daha düşüğe ayarlayınız ve süreyi uzatınız. - Hamuru yeterince uzun karıştırın ve hazırladıktan sonra bekletmeden pişiriniz. - Bisküvi yaparken yumurta sarısını/akını daha uzun bir süre çırparak köpürtünüz, dikkatlice hamura karıştırınız ve hazırladıktan sonra bekletmeden pişiriniz. - Kabartma tozunun ne kadar konacağına dikkat ediniz.

10.7 Kızarmada renk farkı

Sonuç	Çözüm
Hamur işinin kızarmasında renk farklılığı var.	► Fırın sıcaklığını bir sonraki seferde daha düşüğe ayarlayınız ve süreyi ayarlayınız. ► , , ,  +  ve  +  için seçilen rafların ayrıca verilen AYARLAMA ÖNERİLERİYLE uyuşup uyuşmadığını kontrol ediniz. ► Kek kalıplarını veya çok kabaran hamur işlerini pişirme bölmesinin arka duvarının hemen önüne koymayınız.
Hamur işi fırın tepsisi üzerinde başka tepsi üzerinde olduğundan daha açık renkli görünür.	► Ayarları ayrıca verilen AYARLAMA ÖNERİLERİ ile karşılaştırınız.



Kızarıklık farkı olması normaldir. Fırın sıcaklığını daha düşük ayarlasanız kızarıklık daha homojen olur.

10.8 Enerji tasarrufu

 +  modu  modundan daha az enerjiye gereksinim duyar.

- Fırın kapağını sık sık açmaktan kaçınınız.
- Işığı yalnızca gerektiğinde açınız.
- Kalan ısıdan yararlanınız: 30 dakikalık bir süreden sonra cihazı pişirme sonuna 5–10 dakika kala kapatın – sufle, bisküvi, haşlama veya yufka işleri hariç.
- Mümkün olduğunca kısa ön ısıtma yapınız.
- Pişirme bölümünde, yalnızca pişirme sonucunu etkileyeceği zaman ön ısıtma yapınız.



En düşük elektrik tüketim değerini, kullanıcı ayarı **EH: 0** "Saat göstergesi görünmez" seçerek elde edebilirsiniz. Standby otomatik tasarruf moduna rağmen güvenlik işlevleri etkin kalır.

11 Seçenek

11.1 Sıcak tutma çekmecesı



İzin verilmeyen malzemelerin saklanmasından dolayı yangın tehlikesi! Sıcak tutma çekmecesinde gıda maddeleri ve sıcağı duyarlı veya yangın tehlikesi olan malzemeler saklamayınız.

Sıcak tutma çekmecesı kapların ısıtılmasını veya üzeri örtülü olan yiyeceklerin kısa süre sıcak tutulmasını sağlar.

- ☰ tuşuna basarak sıcak tutma çekmecesini açınız veya kapatınız.
- Kapları yakl. 1 saat ön ısıtmada bırakınız.



Sıcak tutma çekmecesı 12 saat sonra otomatik olarak kapanır.

12 Koruma ve Bakım



Sıcak yüzeyler nedeniyle yanma tehlikesi!

Temizlik yapmadan önce cihazı ve aksesuarları soğumaya bırakınız.

Göstergede  yanıp söndüğü sürece elinizi su tankı bölmesine sokmayınız!

Yanlış kullanım nedeniyle cihaz hasarları!

Aşındırıcı veya asitli temizlik maddesi, keskin veya çizen metal kazıyıcı, metal içeren temizlik aleti, sünger vs. kullanmayınız. Bu tür ürünler üst yüzeyi çizer. Çizilen cam yüzeyler çatlayabilir.

Cihazı asla buharlı temizlik aleti ile temizlemeyiniz.

12.1 Dış temizlik

- Kirleri veya deterjan artıklarını derhal temizleyiniz.
- Yüzeyleri deterjanlı suyla nemlendirilmiş yumuşak bezle – metal yüzeylerde taşlama yönünde – temizleyiniz. Ardından yumuşak bir bezle kurulayınız.

Cihaz/Sıcak tutma çekmecesı

Temizlemek için çekmeceyi yerinden çıkartabilirsiniz.

- Çekmeceyi sonuna kadar çekiniz, hafifçe kaldırınız ve öne doğru çekip çıkartınız.

12.2 Kapak contasının temizlenmesi

- Kapak contasını yumuşak, suyla nemlendirilmiş bir bezle temizleyiniz, temizlik maddesi kullanmayınız. Ardından yumuşak bir bezle kurulayınız.

12.3 Kapak contasının değiştirilmesi

Güvenlik nedenlerinden dolayı kapak contasının müşteri servisimiz tarafından değiştirilmesi gerekir.

12.4 Cihaz kapağının temizlenmesi

- Cihaz kapağını deterjanlı suyla nemlendirilmiş yumuşak bezle temizleyiniz. Ardından yumuşak bir bezle kurulayınız.

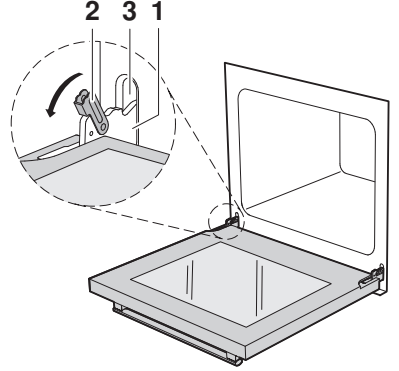
Cihaz kapağının çıkarılması



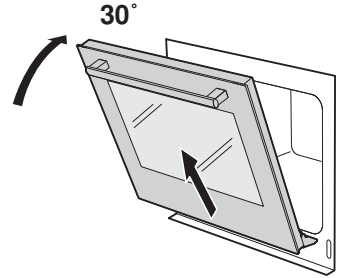
Hareketli parçalar nedeniyle yaralanma tehlikesi!

Hiç kimsenin parmaklarının kapak menteşesi içine girmemesine dikkat ediniz. Cihaz kapağını çıkartırken ve takarken iki elinizle yanlarından tutunuz. Cihaz kapağı oldukça ağırdır.

- Cihaz kapağını dikkatlice açınız.
- İki menteşedeki **1** bağlantı parçalarını **2** tamamen öne doğru yatırınız.



- Cihaz kapağını sonuna kadar kapatınız (yakl 30°).
- Cihaz kapağını eğik olarak yukarı doğru çekip çıkartınız.



Cihaz kapağının takılması

- İki menteşeyi **1** önden deliğin **3** içine itiniz.
- Cihaz kapağını tamamen açınız ve bağlantı parçasını **2** arkaya doğru kapatınız.

12.5 Aksesuarların ve tutma ızgarasının temizlenmesi



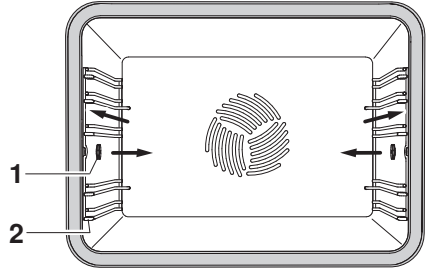
Yanlış kullanım zarar verebilir!

Pişirme sensörünü ve su tankını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

- Paslanmaz çelik tepsi, delikli fırın tepsisi, ızgara telleri ve tutma ızgaraları bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Orijinal fırın tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir ama bunun sonucunda yapışma önleyici etkisi azalır.
- Su tankındaki su kalıntıları sıradan kireç çözücü ile temizlenebilir.
- Pişirme sensörünü deterjanlı suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizleyiniz.
- Su tankının valfi damlatıyorsa kirecini temizleyiniz.

Tutma ızgarasının çıkarılması

- Tutma ızgarasının ön kısmındaki tırtıllı somunu **1** gevşetiniz.
- Tutma ızgarasını **2** cıvattan biraz yanlamasına çekiniz ve öne doğru çıkarıp alınız.



Tutma ızgarasının yerleştirilmesi

- Tutma ızgaralarını pişirme bölümü arka duvarındaki deliklere yerleştiriniz ve cıvatanın üzerine koyunuz. Tırtıllı somunu saat yönünde sonuna kadar cıvatanın üzerine geçirin.

12.6 Pişirme bölmesinin temizlenmesi



Yanlış kullanım nedeniyle cihaz hasarları!
Sıcaklık sensörünü ve ısıtıcı elemanları bükmeyiniz.

- Gıda maddesi parçaları ve yoğuşan su – her buharlı pişirme işleminden sonra – tamamen temizlenmelidir.
- Kirleri pişirme bölmesi henüz el değebilecek kadar sıcakken nemli bezle temizleyiniz. Deterjanlı suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bez kullanınız ve ardından yumuşak bir bezle kurulayınız.
- Kuruyan kirler, cihaz temizlenmeden yakl. 30 dakika önce  çalışma modunda ve 80 °C sıcaklıkla çalıştırılırsa daha kolay çıkarılabilir. Kirler bu şekilde yumuşar.



Kullanım süresi arttıkça pişirme bölgesinde parlak gökkuşağı renkleri görülebilir ve üst yüzey hafif matlaşabilir. Bu renk değişimi, pişirme özelliğini olumsuz etkilemez ve cihaz özelliklerini kısıtlamaz. Bu değişiklikler aşındırmayan krom çelik temizlik maddesi ile temizlenebilir.

12.7 Ampulün değiştirilmesi

Güvenlik nedenlerinden dolayı ampulün müşteri servisimiz tarafından değiştirilmesi gerekir.

13 Kireç temizliği

Her buhar üretildiğinde, yerel su sertliğine (yani suyun kireç oranına) bağlı olarak buhar üretici içinde kireç çökelir.

Cihaz içindeki bir sistem kireç temizliğinin ne zaman gerektiğini otomatik olarak algılar.

– Göstergede **H 10** yanıp söner.



Kireç temizliğinin gösterge gösterildikten hemen sonra yapılmasını öneririz.

Cihazın kireci uzun süre temizlenmezse cihazın işlevleri ya da cihaz zarar görebilir.

Kireç temizleme işleminin tamamı yakl. 45 dakika sürer.

Kireç temizleme aralığı

Kireç temizleme aralığı yerel su sertliğine ve kullanım sıklığına bağlıdır.

Haftada 4× 30 dakika buharlı pişirme yapıldığında, su sertliğine bağlı olarak aşağıdaki gibi kireç temizliği yapılmalıdır:

Su sertliği	Kireç temizliği
Sert	5 ay
Orta	8 ay
Yumuşak	12 ay

Durgol Swiss Steamer kireç çözücü



Yanlış kireç çözücü kullanılmasından dolayı cihaz zarar görebilir! Kireç temizliği için yalnızca "Durgol Swiss Steamer" ürününü kullanınız.

Kireç çözücü güçlü asit içerir. Her türlü sıçrayan damlaları derhal suyla temizleyiniz. Üretici açıklamalarını dikkate alınız.



"Durgol Swiss Steamer" bu cihaz için özel olarak üretilmiştir.



Tedarik edilebileceği yerler **AKSESUARLAR VE YEDEK PARÇALAR** bölümünde verilmiştir.

Geleneksel kireç çözücüler uygun değildir çünkü bunlar köpüren katkı maddeleri içerirler veya yeterince etkili olamazlar.

Eğer başka bir kireç çözücü kullanılırsa

- köpürerek fırının içine girebilir
- buharlaştırıcıyı yeterince kireçten arındıramaz
- aşırı hallerde cihaza zarar verebilir

Kireç temizliği için hazırlık



Kireç temizliğinden önce cihaz kapatılmalıdır ve soğumalıdır.

Aksesuarları, kapları veya diğer nesneleri fırının içinden çıkarınız.

Kireç temizleme işlemi sırasında cihaz kapağını kapalı tutmalısınız.

- Cihazı kapatınız.
-  ve  tuşlarına aynı anda basınız.
 - Göstergede **[APP]** yanıp söner.
 - Ardından göstergede **[H 5]** yanıp söner.



Bir sinyal sesi duyulduğunda ve yukarıdaki gösterge gösterilmediğinde cihaz yeterince soğumamış demektir.

Kireç temizliği başlatılamaz.

- Özel kireç çözücünün tamamını inceltmeden su tankının içine doldurunuz.
- Su tankını öngörülen bölme içine yerleştiriniz.

Kireç temizleme aşamasının yürütülmesi



Güvenlik nedeniyle işlem başlatıldıktan sonra iptal etmek mümkün değildir.

- Ayar düğmesine  basarak ayarı onaylayınız.
 - Göstergede yakl. 30 dakika boyunca **[R 1]** gösterilir.

Durulama aşamasının yürütülmesi

Göstergede **H 2** yanıp söndüğünde,

- Su tankını çıkarın ve kireç çözücüyü boşaltınız.
- Su tankını 1,25 l sıcak suyla doldurunuz.
- Su tankını yeniden yerine yerleştiriniz.
 - Göstergede şu **EA 2** gösterilir.
 - Cihaz durulama aşamasındadır.
 - Ardından göstergede **H 2** yanıp söner.
- Su tankını çıkarın ve suyu boşaltınız.



Boşaltılan suyun kirlilik derecesine göre uygun sayıda durulama işlemi yapılır.

Son durulama işleminde su ısıtılır, bu nedenle kapak buğulanabilir.

Kireç temizliğini tamamlama

Göstergede **End** gösterildiğinde,

- Su tankını çıkarın, boşaltın ve kurutunuz.
 - **End** mesajı söner ve yeniden saat görünür.
- Eğer fırın tabanında sıvı birikmişse, bunu yumuşak bir bezle siliniz.



Kireç temizliğinin ardından , ,  veya  +  modları kullanılırsa, su tankı içindeki su pişirme sonunda bulanık olabilir. Bu, pişirme özelliklerini olumsuz yönde etkilemez ve yiyeceklerin kalitesi üzerinde bir etkisi yoktur.

14 Arızaları kendi kendinize giderme

Aşağıda, kendi başınıza kolay bir şekilde giderebileceğiniz arızalar listelenmiştir. Eğer başka bir arıza bildirilirse veya arıza giderilemezse lütfen servise telefon ediniz.

Servisi aramadan önce:

- Lütfen FN numarasını (bkz. **TEKNİK VERİLER** bölümünde tip levhası) ve arıza mesajının tamamını not ediniz, örn. **F xx** veya **E xx**.

14.1 Ne yapmalı...

... Cihaz çalışmıyorsa ve göstergelerin hepsi karanlıksa

Olası nedeni	Çözüm
• Ev tesisatının sigortası atmıştır.	► Sigortayı değiştiriniz. ► Otomatik sigortayı yeniden açınız.
• Sigorta yeniden atıyor.	► Servisi arayınız.
• Elektrik kesintisi.	► Elektriği kontrol ediniz.

... Yalnızca ışık çalışmıyorsa

Olası nedeni	Çözüm
• Ampul bozuk.	► Servisi arayınız.

... Izgara yaparken aşırı duman çıkıyorsa

Olası nedeni	Çözüm
• Yiyecekler ısıtma elemanlarına çok yakındır.	► Seçilen rafın ayrıca verilen AYARLAMA ÖNERİLERİ ile uyuşup uyuşmadığını kontrol ediniz.
• Fırın sıcaklığı çok yüksektir.	► Fırın sıcaklığını azaltınız.

... çalışma sırasında sesler duyuluyorsa

Olası nedeni	Çözüm
Çalışma sesleri tüm işletim esnasında duyulabilir (devreye girme ve pompalama sesleri).	Bu sesler normaldir.

... Göstergede gösteriliyorsa

Olası nedeni	Çözüm
Çocuk kilidi devrededir.	➤ Çocuk kilidinin kullanımına dikkat ediniz, bkz. KULLANICI AYARLARI ➤ Çocuk kilidini kapatınız.

... buharla pişirirken buhar oluşmuyorsa

Olası nedeni	Çözüm
Fırın sıcaklığı 100 °C'nin üzerinde.	➤ Cihazı buharla pişirmeden önce soğumaya bırakınız. Buhar girişi ancak fırın sıcaklığı 100 °C'nin altına düştüğünde başlar.

... pişirme bittiğinde uzun süre su pompalanmıyorsa

Olası nedeni	Çözüm
Buhar üreticindeki su sıcaklığı çok yüksek.	➤ Soğumasını bekleyiniz (30 dakika kadar sürebilir). Su, belirli bir sıcaklık aşıldığında güvenlik nedenlerinden dolayı pompalanarak boşaltılır. Cihaz yine de kullanılabilir.

... Saat çalışmıyorsa

Olası nedeni	Çözüm
Elektrik şebekesi frekansı düzensizdir.	➤ Şebeke senkronizasyonunu kapatınız.
Şebeke senkronizasyonu kapalıysa: Dahili sinyal verici hassas değildir.	➤ Servisi arayınız.

... göstergede yanıp sönüyorsa

H 1

Olası nedeni	Çözüm
Su tankı takılı değil.	➤ Su tankını takınız.

... göstergede yanıp sönüyorsa

H 2

Olası nedeni	Çözüm
Su tankında su yok.	➤ Su tankını doldurunuz ve öngörülen bölmeye yerleştiriniz.
Kireç temizliğinde.	➤ Suyun değiştirilmesi gerekir.

... göstergede yanıp sönüyorsa

H 3

Olası nedeni	Çözüm
Cihaz kapağı açık.	➤ Cihaz kapağını kapatınız.

... göstergede yanıp sönüyorsa

H 4

Olası nedeni	Çözüm
• Pişirme sensörü takılı değil.	➤ Pişirme sensörünü burca takınız.

... göstergede yanıp sönüyorsa

H 5

Olası nedeni	Çözüm
• Kireç temizliği seçildi ancak başlatılmadı.	➤ Özel kireç çözücünün içeriğini inceltmeden su tankına doldurunuz ve öngörülen bölmeye yerleştiriniz. ➤ Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.

... göstergede yanıp sönüyorsa

H 6

Olası nedeni	Çözüm
• Yumuşak pişirme kesildi.	➤ Devam etmek için ayar düğmesine  basarak onaylayınız. ➤ İptal etmek için  tuşuna dokununuz.

... göstergede yanıp sönüyorsa

H 10

Olası nedeni	Çözüm
• Cihaz içerisindeki boyler kireçlendi.	➤ Kireç temizliği başlatınız.

... göstergede yanıp sönüyorsa

H 11

Olası nedeni	Çözüm
Uygunsuz kireç çözücü kullanılmıştır.	➤ Öngörülen kireç çözücü ile kireç çözme işlemini tekrarlayınız.
Kireç temizliği sorunsuz gerçekleşmedi.	➤ Gösterge, birkaç kere kireç temizlendikten sonra sönmüyorsa arıza mesajının tamamını ve FN numarasını (tip etiketine bakınız) not ediniz. ➤ Servisi arayınız.

... Aşağıdaki göstergeler dönüşümlü olarak yanıp sönüyorsa

F xx ve **E xx**

Olası nedeni	Çözüm
Çeşitli durumlar bir arıza mesajı verilmesine neden olmuş olabilir.	➤ Arıza göstergesini  tuşuna basarak onaylayınız. ➤ Elektrikçi yakl. 1 dakika kadar kesiniz. ➤ Elektrikçi yeniden açınız. ➤ Eğer arıza hâlâ görünüyorsa komple arıza numarasını ve FN numarasını (bkz. tip levhası) not ediniz. ➤ Elektrikçi kesiniz. ➤ Servisi arayınız.

... Aşağıdaki göstergeler dönüşümlü olarak yanıp sönüyorsa**U** **xx** ve **E** **xx**

Olası nedeni	Çözüm
Elektrik arızası.	➤ Arıza göstergesini  tuşuna basarak onaylayınız. ➤ Elektriği yakl. 1 dakika kadar kesiniz. ➤ Elektriği yeniden açınız. ➤ Eğer arıza hâlâ görünüyorsa komple arıza numarasını ve FN numarasını (bkz. tip levhası) not ediniz. ➤ Elektriği kesiniz. ➤ Servisi arayınız.

... göstergedeki ileti**CA** **xx**

Olası nedeni	Çözüm
- Çeşitli durumlar "CA" mesajı verilmesine neden olmuş olabilir. - Kireç temizliği sırasında ortaya çıkarlar.	CA 1 göstergesi görüntülendiğinde cihaz kireç çözme aşamasındadır. CA 2 veya CA 3 göstergesinde cihaz yıkama aşamasındadır.

... göstergedeki ileti

FR -

Olası nedeni	Çözüm
Kireç çözülürken  tuşuna basıldı.	Cihaz kısa bir süre sonra otomatik olarak yıkama aşamasına geçer. ➤  göstergesi görüntülendiğinde su tankına temiz su doldurunuz. – Yıkama aşaması otomatik olarak devam eder.



Kireç temizliği bu durumda sorunsuz bir şekilde tamamlanmamıştır ve yeniden yürütülmelidir.

14.2 Bir elektrik kesintisinden sonra

Bir elektrik kesintisinden sonra

- göstergede yanıp söner 
- Simge yanıp söner 

- Ayar düğmesini  çeviriniz ve saati ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve dakikayı ayarlayınız.
- Ayar düğmesine  basarak onaylayınız.



Kullanıcı ayarları korunur.

"Yumuşak pişirme" sırasında elektrik kesilirse işlem kesilir. İşleme devam edilemez.

Kireç temizleme işlemi sırasında elektrik kesilirse, saat ayarlandıktan sonra otomatik olarak devam eder.

15 Aksesuarlar ve yedek parçalar

Sipariş verirken lütfen cihazın model numarasını ve aksesuarın veya yedek parçanın tam adını belirtiniz.

Aksesuarlar

Paslanmaz çelik tepsi



Delikli fırın tepsisi



Izgara teli



Orijinal fırın tepsisi



Pişirme sensörü düz tutamaklı



Ayarlama önerileri



Tarif kitabı

Özel aksesuarlar

Bilgi için:

www.vzug.com

Yedek parçalar

Tutma ızgarası
sol/sağ



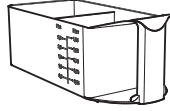
Tırtıllı somun



Su tankı kapağı



Su tankı



Kireç çözücü
Durgol Swiss Steamer



Kireç çözücüye ilişkin bilgiler için bakınız: www.vzug.com.

16 Teknik veriler

Dış boyutlar

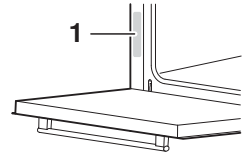
Yükseklik [cm]:	59,8
Genişlik [cm]:	59,6
Derinlik (mobilya ön kısmından itibaren) [cm]:	56,8
Kapak açıkken derinlik (mobilya ön kısmından itibaren) [cm]:	43,9

► bkz. kurulum talimatı

Elektrik bağlantısı

Fırın maks. nominal güç [kW]:	3,7
Maks. toplam bağlantı değeri [kW]:	3,7
Elektrik bağlantısı [V]:	400 2N~ /230~
Sigorta [A]:	2 × 10/1 × 16

► bkz. tip levhası 1



Test kuruluşları için bilgi

Enerji verimlilik sınıfı EN 50304/EN 60350 uyarınca  +  ve  çalışma modlarına göre belirlenmektedir. Cihaz kapağı ve conta arasına termik eleman takılması sızıntılara ve dolayısıyla hatalı ölçümlere yol açabilir. EN 50304/EN 60350 doğrultusunda tüketim hacmi, tutma ızgaraları sökülü iken belirlenir.

Genel bilgi

Maksimum dolum miktarı 3 kg

Fırın sıcaklık ölçümü

Fırın sıcaklığı uluslararası geçerli bir norm uyarınca fırın boşken ölçülür. Diğer ölçümler kesin sonuç vermeyebilir ve sıcaklık doğruluğunu kontrol etmeye uygun değildir.

Standby otomatik tasarruf modu

Cihaz, gereksiz elektrik tüketiminden kaçınmak için bir standby otomatik tasarruf moduna sahiptir.



En düşük elektrik tüketim değeri kullanıcı ayarı  «Saat göstergesi görünmez» seçilerek sağlanabilir. Standby otomatik tasarruf moduna rağmen güvenlik işlevleri etkin kalır.

17 Notlar

18 Dizin

A

Aksesuarlar	19, 75
Aksesuarların	
Temizlenmesi	62
Altıtan ısıtma	18
Ambalaj	14
Ampul	63
Arızaları kendi kendinize giderme ..	68
Ayar önerileri	75

B

Bağlantının kesilmesi	14
Bakım	60
Bertaraf etme	14
Buhar	42, 55
Buhar girişini açma/kapama	56

C

C mesajları	73
Cihaz çekmecesi	15
Temizlenmesi	60
Cihaz kapağı	
Çıkarılması	61
Cihazı kapama	22, 27
Cihazın tanımı	15

Ç

Çalışma modları	16, 42
Değiştirilmesi	26
Çalışma modu	
Seçme	25
Çalışma süresi	37
Çocuk kilidi	30, 31
Gösterge	69

D

Dış boyutlar	77
Dış temizlik	60
Dijital göstergeler	16

Dolum miktarı	77
---------------------	----

E

Elektrik bağlantısı	77
Elektrik kesintisi	74
Enerji tasarrufu	58

F

F ve E mesajları	72
Fabrika ayarları	34
Fırın	
Sıcaklık ölçümü	77
Fırın sıcaklığı	
Kontrol edilmesi ve	
değiştirilmesi	26
Seçme	25
Fırın tepsisi	20

G

Gecikmeli başlangıç	39
Geçerlilik alanı	2
Gösterge elemanları	16
Güvenlik	14
Güvenlik uyarıları	
Amacına uygun kullanım	11, 12
Cihaza özel	8
Genel	7
İlk çalıştırmadan önce	11

H

H mesajları	70, 71, 72
Hızlı ısıtma	48

I

Işık	30, 32, 68
Izgara	47
Izgara teli	20

i

İlk çalıştırma	11
İlk çalıştırmadan önce	11

K

Kapak contası	
Değiştirilmesi	60
Temizlenmesi	60
Kapanma zamanı	39
Ayarlama	39
Kapatma	22, 27, 38, 41
Kısa kılavuz	84
Kızarmada renk farkı	58
Kireç çözücü	65
Kireç temizliği	66
Uygulama	67
Koruma	60
Kullanıcı ayarları	29
Kullanım	22
Kullanımla ilgili uyarılar	11
Kumanda elemanları	16

M

Model No.	2
-----------	---

N

Nemli sıcak hava	44
------------------	----

O

Orijinal fırın tepsisi	19
------------------------	----

Ö

Ön ısıtma	58
Öneriler ve püf noktaları	55
Özel aksesuarlar	21, 76

P

Paslanmaz çelik tepsi	19
Pişirilenlerin çıkarılması	27
Pişirme bölmesi	
Temizlenmesi	63
Pişirme sensörü	20, 49, 50
Temizlenmesi	62
Pişirme sensörünün	
Yalnızca ölçülmesi	51
Yerleştirilmesi	49
PizzaPlus	47
Profesyonel pişirme	46, 56

R

Raflar	18
--------	----

S

Saat ayarı	35
Saat biçimi	30, 34
Saat göstergesi	30, 31
Saat işlevleri	35
Seçenek	59
Servis	83
Sesli sinyal	30, 32
Sıcak hava	43
Sıcak hava + buhar	45, 56
Sıcak tutma çekmecesini	15, 59
Temizlenmesi	60
Sıcaklık birimi	30, 33
Sıcaklık sensörü	18
Simgeler	6, 17
Soket	18
Standart ayarlar	30
Standby	77
Su doldurulması	24
Su sertliği	30, 33
Su tankı	21
Boşaltılması	28
Doldurulması	24
Temizlenmesi	62

Ş

Şebeke senkronizasyonu	30, 34
------------------------	--------

T

Tarif kitabı	75
Tazele	46, 55
Teknik veriler	77
Temizlik	60
Test kuruluşları	77
Tırtıllı somun	18
Timer	36
Tip	2
Tip levhası	77
Tuşlar	17
Tutma ızgarası	
Çıkarılması	62
Temizlenmesi	62

U

U ve E mesajları	73
------------------	----

Ü		
Üstten/alttan ısıtma	43	
Y		
Yapı	15	
Yedek parçalar	76	
Yumuşak pişirme	52	
Çalışma süresini değiştirme	53	
Etin hazırlanması	52	
Pişirme sensörünü değiştirme ...	53	
		Pişirme sensörünün
		yerleştirilmesi
		52
		Yumuşak pişirmeyi
		Başlatma
		53
		Seçme
		53
Z		
		Zaman ayarı
		35
		Zamanından önce kapatma
		54

19 Servis



ARIZALARI KENDİ KENDİNİZE GİDERME bölümü size küçük çalışma arızalarını kendi başınıza gidermeniz için yardımcı olur.

Bir servis teknikeri çağırmanıza gerek kalmaz ve bununla bağlantılı masraflardan kaçınmış olursunuz.

Bir çalışma arızası nedeniyle veya bir sipariş nedeniyle bizimle iletişim kurduğunuzda daima cihazınızın üretim numarasını (FN) ve modelini belirtiniz.

Bu bilgileri buraya ve cihazla birlikte verilen servis etiketine yazınız. Bunu iyi görülebilen bir yere veya telefon fihristinize yapıştırınız.

FN

Cihaz

Bu bilgileri cihazınızın garanti belgesi, orijinal faturası ve tip levhası üzerinde bulabilirsiniz.

► Cihaz kapağını açınız.

– Tip etiketi yan panelin solunda yer almaktadır.

Kısa kılavuz

Lütfen önce kullanma kılavuzundaki güvenlik uyarılarını okuyun!

Saat ayarı

-  tuşuna basınız
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve saati ayarlayınız.
-  tuşuna yeniden basınız.
- Ayar düğmesini  çeviriniz ve dakikayı ayarlayınız.

Çalışma modunun seçilmesi

- İstediğiniz çalışma modu görünene kadar  tuşuna dokununuz.
- Ayar düğmesini  çevirerek fırın sıcaklığını ayarlayınız.

Cihazı kapama

-  tuşuna basınız.

Timer işlevinin ayarlanması

-  tuşuna basınız.
- Ayar düğmesini  çevirerek süreyi ayarlayınız.

Bu cihaz T.C. Çevre ve Orman Bakanlığının EEE Yönetmeliğine uygundur.
Bu cihazın teknik ömrü en az 10 yıldır.

İthalatçı Firma:

Hack Endüstriyel Temsilcilik Ltd. Şti.

Tekstilkent Koza Plaza

A Blok Kat: 11 No: 40

34235 Esenler – İstanbul

Telefon: 0212 438 20 22

Faks: 0212 438 22 26

www.hack.com.tr

Üretici firma:

V-ZUG Ltd

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

vzug@vzug.ch, www.vzug.com

HACK MÜŞTERİ DESTEK

444 24 93



J62A.365-0