

# Özet

---

- 2** Güvenlik uyarıları
- 7** Genel Açıklamalar
- 9** Ürün açıklaması
- 12** Gösterge açıklaması
- 14** Pişirme Modları
- 15** Fırının Temizlenmesi ve Bakımı
- 19** Atık yönetimi ve çevrenin korunması
- 19** Sorun Giderme
- 21** Garanti
- 22** Kurulum

## Güvenlik uyarıları

---

- Pişirme sırasında fırın bölmesinde veya kapağın camında nem yoğunlaşabilir. Bu normal bir durumdur. Bu etkiyi azaltmak için yemeği fırının içine yerleştirmeden önce ve gücü açtıktan sonra 10-15 dakika bekleyin. Her durumda, fırın pişirme sıcaklığına ulaştığında yoğunlaşma geçer.
- Sebzeleri, açık bir tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin.
- Pişirdikten sonra yemeği fırının içinde 15/20 dakikadan fazla bırakmayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçalar kullanım sırasında sıcak olur. Sıcak parçalara dokunmamaya dikkat edin.
- UYARI: Fırın kullanımdayken erişilebilir parçalar ısınabilir. Küçük çocuklar güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Herhangi bir çalışma veya bakım yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin.
- UYARI: Isı kesintisi düzeneğinin yanlılıkla sıfırlanmasına bağlı oluşabilecek tehlikeleri önlemek için cihazın zamanlayıcı gibi harici bir anahtarlama düzeneğiyle çalıştırılmaması veya düzenli olarak açılıp kapatılan bir devreye bağlanması gerekir.
- 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli gözetim altında olmadıkları takdirde cihazdan güvenli bir mesafede tutulmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihaz, 8 yaş veya üzerindeki kullanıcılar ve fiziksel, duyuşsal ya da zihinsel becerileri sınırlı olan, ürünle ilgili deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak gözetim altında olmaları veya cihazın çalışmasına ilişkin talimatların verilmesi koşuluyla, olası risklere dair bilince sahip olarak güvenli bir şekilde kullanılabilir.
- Temizlik ve bakım işleri gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Yüzeyi çizebileceği ve camın kırılmasına neden olabileceği için fırın kapağının camlarını temizlerken sert veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çıkarılabilir parçalar sökülmeden önce fırının kapatılması gerekir.

Temizlendikten sonra parçaları talimatlara göre yeniden takın.

- Yalnızca bu fırın için tavsiye edilen et probunu kullanın.
- Temizlik işlemleri için buharlı temizleyici veya yüksek basınçlı sprey kullanmayın.
- FIRIN, TIPASIZ OLARAK ÜRETİCİ TARAFINDAN SAĞLANIRSA: CİHAZ FİŞ VEYA SOKETLER KULLANILARAK GÜÇ KAYNAĞINA BAĞLANMAMALIDIR, ANCAK DOĞRUDAN ELEKTRİK ŞEBEKESİNE BAĞLANMALIDIR. Güç kaynağına bağlantı, uygun niteliklere sahip bir profesyonel tarafından gerçekleştirilmelidir. Mevcut güvenlik mevzuatına uygun bir kurulumla sahip olmak için, fırın, cihaz ve güç kaynağı arasına sadece aşırı gerilim kategorisi III gereksinimlerine uygun temas ayırmalı bir omnipolar kesici yerleştirilerek bağlanmalıdır. Omnipolar kesicinin maksimum bağlı yükü taşıması ve mevcut mevzuata uygun olması gerekir. Sarı-yeşil topraklama kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Bağlantı için kullanılan omnipolar kesici, cihaz monte edildiğinde kolay erişilebilir olmalıdır.

Güç kaynağına bağlantı, fırının ve güç kaynağının polaritesi göz önünde bulundurularak uygun nitelikli bir profesyonel tarafından gerçekleştirilmelidir.

Bağlantının kesilmesi, kablo kurallarına uygun bir şekilde sabit kabloda bir anahtar içerecek şekilde gerçekleştirilmelidir

- FIRIN, ÜRETİCİ TARAFINDAN FİŞ İLE SAĞLANIRSA: Soket, etikette belirtilen yüke uygun olmalı ve topraklama kontağı bağlı ve çalışır durumda olmalıdır. Topraklama iletkeni sarı-yeşil renklidir. Bu işlem, uygun yetkinliğe sahip personel tarafından gerçekleştirilmelidir. Prizle cihazın fişi arasında uyumsuzluk olması durumunda, yetkin bir elektrik ustasından prizi uygun tipte bir prizle değiştirmesini isteyin. Fiş ve priz kurulumun yapıldığı ülkede geçerli olan normlara uygun olmalıdır. Güç kaynağına bağlantı, aşırı gerilim kategorisi III gereksinimlerine uygun, cihaz ile maksimum bağlı yükü taşıyabilen ve mevcut mevzuata uygun güç kaynağı arasına temas ayırmalı bir omnipolar kesici yerleştirilerek de yapılabilir. Sarı-yeşil toprakla-

ma kablosu devre kesici tarafından kesintiye uğratılmamalıdır. Priz veya bağlantı için kullanılan omnipolar devre kesici, cihazın kurulumu yapıldığında kolayca erişilebilir durumda olmalıdır. Bağlantı, fişin erişilebilir durumda tutulması veya kablolama kurallarına uygun şekilde sabit kablo tesisatına bir anahtarın eklenmesi yoluyla kesilebilir.

- Güç kablosu hasarlıysa üreticiden temin edilen bir kablo veya özel bir demet ile ya da müşteri hizmetleri departmanı ile iletişim kurularak değiştirilmelidir. Güç kablosu H05V2V2-F tipinde olmalıdır. Bu işlem yalnızca uygun yetkinliğe sahip personel tarafından yapılmalıdır. Toprak iletkeni (sarı-yeşil renkli) diğer iletkenlerden yaklaşık 10 mm daha uzun olmalıdır. Her türlü onarım işi için sadece Müşteri Hizmetleri Departmanına başvurun ve orijinal yedek parçaların kullanılmasını talep edin.
- Yukarıdaki yönergelere uyulmaması cihazın güvenliğini tehlikeye atabilir ve garantiyi geçersiz kılabilir.
- Temizlemeden önce dökülen malzemeler temizlenmelidir.
- Pişirme aşamasında oluşan uzun süreli bir elektrik kesintisi, monitörün arızalanmasına neden olabilir. Bu durumda müşteri hizmetleriyle iletişime geçin.
- Cihaz, aşırı ısınmayı önlemek için dekoratif bir kapının arkasına monte edilmemelidir.
- Rafi fırının içine yerleştirirken stopun yukarıya baktığından ve bölmenin arka tarafında olduğundan emin olun. Raf, bölmeye tamamen girerek yerleştirilmelidir.
- Izgara tepsisini yerleştirirken, kayma önleyici kenarın arkaya ve yukarıya doğru konumlandırılmasına dikkat edin.
- UYARI: Fırın duvarlarını alüminyum folyo ile veya mağazalarda satılan tek kullanımlık koruma malzemeleriyle kaplamayın. Alüminyum folyo veya diğer koruma malzemeler sıcak emayeyle doğrudan temas ettiğinde erime riski oluşturur ve içerideki emayenin bozulmasına neden olabilir.
- UYARI: Fırın kapağının contasını hiçbir zaman çıkarmayın.
- DİKKAT: Pişirme sırasında veya fırın sıcakken bölmenin alt kısmını

suyla tekrar dolmayın.

- Cihazı nominal frekanslarda çalıştırmak için başka işleme/ayara gerek yoktur.
- Fırın, dikey mutfak mobilyasında yükseğe veya bir tezgahın altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, soğutma ve iç kısımların korunması için gerekli olan temiz havanın düzgün sirkülasyonunu sağlamak için fırın boşluğunda iyi bir havalandırma temin etmelisiniz. Montaj tipine göre son sayfada belirtilen açıklıkları bırakınız.
- Fırının doğru kullanımı için yiyeceklerin raflara ve tepsilere doğrudan temas ettirilmemesi, fırın kağıtları ve/veya özel kapların kullanılması tavsiye edilir.

# Genel Açıklamalar

Ürünlerimizden birini tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Fırınınzdan en iyi sonuçları almak için bu kılavuzu dikkatle okuyun ve daha sonra başvurmak için saklayın. Fırının montajından önce, herhangi bir onarım gerekmesi halinde müşteri hizmetleri personeline vermek üzere seri numarasını not edin. Fırını ambalajından çıkardıktan sonra nakliye sırasında hasar almamış olduğunu kontrol edin. Eğer tereddüdünüz varsa fırını kullanmayın ve tavsiye almak için kalifiye bir teknisyene başvurun.

Tüm ambalaj malzemelerini (plastik torbalar, polistiren, vidalar) çocukların erişemeyeceği yerlerde tutun. Fırın ilk kez çalıştırıldığında güçlü bir duman kokusu oluşabilir, bunun nedeni fırın ilk kez ısındığında yalıtım panelleri üzerinde bulunan yapışkan maddenin yanmasıdır. Bu kesinlikle normal bir durumdur ve oluştuğu zaman dumanın yayılması beklendikten sonra yiyeceklerin fırının içine konulması gereklidir. Bu dokümanda verilen açıklamalara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek durumlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

**NOT:** Bu kılavuzda belirtilen fırın işlevleri, özellikleri ve aksesuarları satın almış olduğunuz modele bağlı olarak farklılık gösterecektir.

## Güvenlik İpuçları

Fırın sadece kullanım amacına uygun biçimde kullanılmalıdır, kullanım amacı yiyeceklerin pişirilmesidir; başka bir amaç için, örneğin bir ısı kaynağı olarak kullanılması uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli kullanım olarak değerlendirilir. Uygunsuz, hatalı veya makul olmayan kullanım sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü zarardan imalatçı sorumlu tutulamaz.

Herhangi bir elektrikli cihazın kullanımı sırasında bazı asli kurallara uyulması gereklidir:

- Elektrik fişini prizden çıkarmak için asla kablodan tutarak çekmeyin;
- Elleriniz ya da ayaklarınız ıslak veya nemli iken cihaza dokunmayın;
- Genellikle adaptörlerin, çoklu prizlerin ve uzatma kablolarının kullanılması tavsiye edilmez;
- Arızalanması ve/veya düzgün çalışmaması durumunda cihazı kapatın ve kurcalamayın.

## Elektriksel Güvenlik

### ELEKTRİK BAĞLANTILARINI BİR ELEKTRİKÇİNİN YA DA KALİFİYE BİR TEKNİSYENİN YAPMASINI SAĞLAYIN

Fırının bağlanmış olduğu elektrik beslemesinin montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara uygun olması gereklidir. Bu açıklamalara uyulmaması durumunda ortaya çıkabilecek zararlar için imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir. Montajın yapıldığı ülkede yürürlükte bulunan yasalara bağlı olarak fırının topraklı bir priz ya da bütün kutupları ayıran bir devre kesici kullanılarak elektrik beslemesine bağlanması gereklidir. Elektrik beslemesinin uygun sigortalarla korunması ve kullanılan kabloların fırının doğru bir şekilde beslenebilmesine yeterli kapasitede olması gereklidir.

### BAĞLANTI

Fırın, faz arası veya faz nötr arası 220-240 VAC olan bir elektrik beslemesine bağlanması gereken bir elektrik kablosu ile sağlanmıştır. Fırın elektrik beslemesine bağlanmadan önce aşağıdakilerin kontrol edilmesi gereklidir:

- Etiketle belirtilen gerilim değeri;
- Devre kesicinin ayarı.

Fırının topraklama klemensine bağlanmış olan topraklama kablosunun elektrik beslemesinin topraklama klemensine bağlanması gereklidir.

### UYARI

Fırını elektrik beslemesine bağlamadan önce, elektrik beslemesinin topraklama klemensinin sürekliliğini kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. Fırının topraklama klemensine bağlanmaması veya topraklama bağlantısının sürekliliğinde bir sorun olması sonucunda ortaya çıkabilecek her türlü kaza veya zararda imalatçı herhangi bir sorumluluk kabul etmemektedir.

**NOT:** fırında bazı bakım işlemleri yapılması gerektiğinden, montajın yapılmış olduğu alandan çıkarılması halinde fırının bağlanabileceği başka bir prizın yakınlarda bulunması tavsiye edilir. Elektrik kablosunun sadece teknik servis personeli ya da eşdeğer niteliklere sahip teknisyenler tarafından değiştirilmesi gereklidir. Fırın kapalıyken ana düğmenin etrafında hafif bir ışık olabilir. Bu davranış normaldir. Bu durum, prizın baş aşağı çevrilerek takılması veya besleme terminallerinin değiştirilmesiyle giderilebilir.

## Tavsiyeler

Fırını her kullandıktan sonra yapılacak kısa süreli temizlik işlemi fırının her zaman mükemmel temizlikte kalmasını sağlayacaktır. Fırının yan duvarlarını alüminyum folyo veya mağazalardan satın alınabilecek tek kullanımlık koruma malzemeleri ile kaplamayın. Sıcak emaye ile temas eden alüminyum folyo veya başka herhangi bir koruma malzemesi erime riskine sahiptir ve emaye iç yüzeylerin bozulmasına neden olabilir. Fırınının aşırı kirlenmesini ve bunun sonucunda duman kokusu oluşmaması için fırını çok yüksek sıcaklıklarda kullanmamanızı tavsiye ederiz. Pişirme süresini uzun tutmak ve sıcaklığı biraz düşürmek daha iyidir. Fırın ile birlikte verilen aksesuarlara ek olarak, sadece çok yüksek sıcaklıklara dayanıklı tabaklar ve pişirme kapları kullanmanızı tavsiye ederiz.

## Kurulum

Ürünün kurulumu firmanın yetkilendirilmiş servis/yetkilendirilmiş kişi tarafından yapılmalıdır. Yetkisiz kişi ve kuruluşlar tarafından yapılan kurulumlardan doğan tüm ürün, kişi, mahal hasarları firmanın sorumluluğunda değildir. Kurulum yapılacak mahalın ürünün çalışma ve teknik koşullara kullanma kılavuzunda belirlenen kurallara uygun şekilde olması/sağlanması tüketicinin sorumluluğundadır. Eğer tüketici tarafından yapılan kurulum nedeniyle ortaya çıkan hataların düzeltilmesi için imalatçının desteği gerekirse, bu destek garanti kapsamında sağlanmaz. Kurulum açıklamaları profesyonel kalifiye personel içindir ve kurulum sırasında uyulması gereklidir. Hatalı kurulum insanların ve evcil hayvanların yaralanmasına ve eşyaların zarar görmesine neden olabilir. Böylesi bir yaralanma veya zarar için imalatçı sorumlu tutulamaz.

Fırın yüksek bir mutfak dolabına ya da tezgah altına yerleştirilebilir. Sabitlemeden önce, iç parçaların soğutulması ve korunması için gerekli temiz havanın uygun biçimde dolaşımının sağlanması amacıyla fırının etrafında iyi bir havalandırma sağlandığından emin olun. Sabitleme şekline göre son sayfada belirtilen hava alma açıklıklarının açın. Bu cihaz ev standartlarında kullanımına uygun olarak tasarlanmış ve üretilmiş olup ticari ve profesyonel amaçla kullanımlara uygun değildir. Ticari kullanımlarda (ev harici) ürün teslim tarihinden itibaren 1 (bir) ay süre ile üretim hatalarına karşı garanti kapsamındadır. Ticari kullanımlarda cihazın ömrü kısalsabilir ve kullanım beklentilerini karşılamayabilir. Ev ve benzeri kullanım amacıyla örtüşmeyen (ev veya ev tipi bir mekanda bile olsa) kullanım dolayısıyla cihazda meydana gelebilecek herhangi bir arıza ve/veya hasar üretici /satıcı tarafından kabul edilmeyecektir. Ticari amaç ile kullanılan ürünlerde, malın ayıplı olduğu teslim sırasında açıkça belli ise alıcı 2 (iki) gün içinde durumu satıcıya ihbar etmelidir. Açıkça belli değilse alıcı malı teslim aldıktan sonra 8 (sekiz) gün içinde incelemek veya incelettirmekle ve bu inceleme sonucunda malın ayıplı olduğu ortaya çıkarsa, haklarını korumak için durumu bu süre içinde satıcıya ihbarla yükümlüdür.

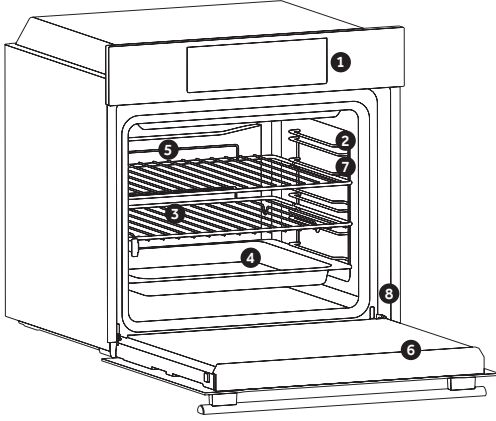
## İlk kullanım

### İLK TEMİZLEME

İlk kez kullanmadan önce fırını temizleyin. Dış yüzeyleri yumuşak bir ıslak bezle silin. Tüm aksesuarları yıkayın ve fırının içini sabunlu su ve sıvı bulaşık deterjanı karışımına batırılmış bir bezle silin. Boş fırını maksimum sıcaklık değerine ayarlayın ve yaklaşık 1 saat çalıştırın, bu şekilde fırının yeni olmasından kaynaklı tüm kokular giderilecektir.

**Bu cihaz ev standartlarında kullanılmak üzere üretilmiştir. Profesyonel kullanım veya ticare kullanım için kurulmuş olması durumunda, ilgili ticari hususta uygulanan standartlar dikkate alınmalıdır.**

# Ürün açıklaması



1. Kumanda paneli
2. Raf konumları (varsa yan tel ızgara)
3. Izgalar
4. Tepsiler
5. Fan (varsa)
6. Fırın kapağı
7. Yanal tel ızgaralar (varsa: yalnızca düz boşluk için)

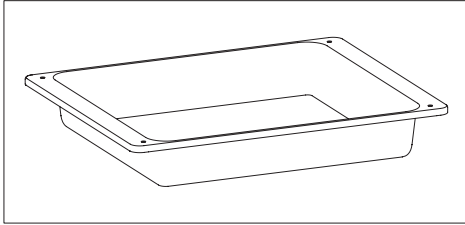
## 8. Seri numarası



İleride başvurmak üzere buraya seri numaranızı yazın.

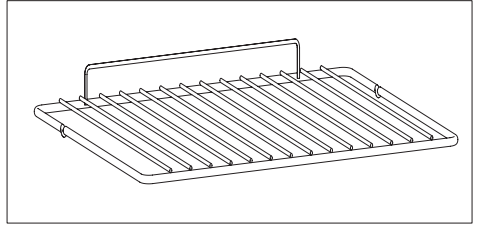
## AKSESUARLAR (Fırın modeline bağlıdır.)

### Damlama tepsisi



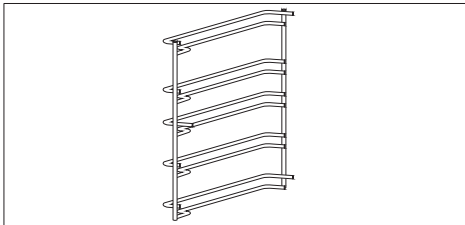
Izgarda yemek pişirirken damlayan artıkları toplar.

### Metal ızgara



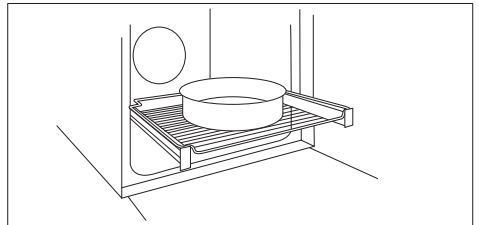
Fırın tepsilerini ve tabaklarını tutar.

### Yan tel ızgaralar (sadece varsa)



Fırın boşluğunun her iki yanında bulunur, metal ızgaraları ve damlama tepsilerini tutar.

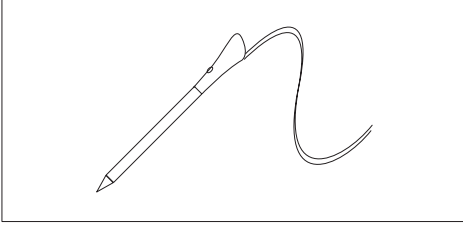
### Teleskopik kılavuzlar (sadece varsa)



Fırın boşluğu içindeki tepsilerin ve ızgaraların kolayca çıkarılmasına ve yeniden konumlandırılmasına izin verdiği için pişirme durumu kontrolünü kolaylaştıran iki kılavuz ray.

**NOT:** Fırın tepsileri ve ızgaraları gıda ile direkt temasa uygun değildir. Lütfen uygun pişirme kabı veya pişirme kağıdı kullanın.

### Et pişirme sensörü (sadece varsa)

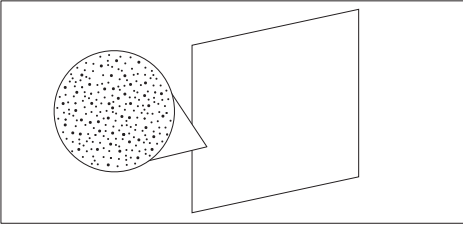


Pişirme sırasında yiyeceğin iç sıcaklığını ölçer. Boşluğun üstündeki deliğe yerleştirin. Fırın soğukken yerleştirilmelidir.

#### UYARILAR:

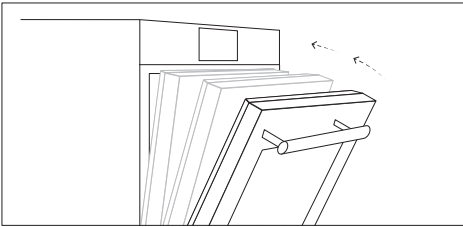
- Et pişirme sensörünü doğru şekilde yerleştirmeden ön ısıtma yapmayın veya pişirmeye başlamayın.
- Et pişirme sensörünü dondurulmuş yiyeceklere sokmaya çalışmayın.

### Katalitik paneller (yalnızca varsa)



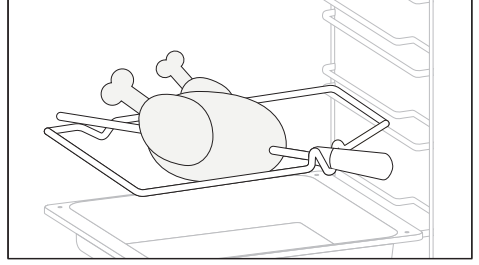
Emaye kaplı özel paneller, yağı kolayca giderilebilen gaz elementlerine dönüştürmek için mikro gözenekli bir yapıya sahiptir. 3 yıllık kullanımdan sonra değiştirin (haftada 2/3 pişirme döngüsünde).

### Softclose (yalnızca varsa)



Fırın kapağının kapanma aşamasında otomatik olarak yumuşak ve düzgün hareket etmesini sağlayan menteşeler.

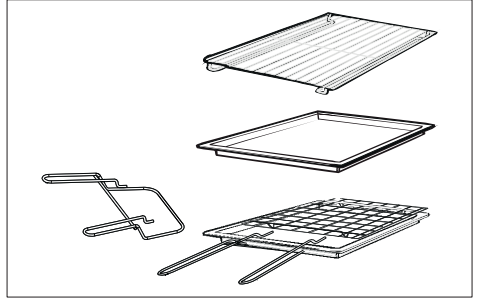
### Et Probu (sadece varsa)



Ön ısıtma, döner çevirme pişirme için gerekli değildir. Pişirme sırasında fırın kapağı kapalı olmalıdır.

- Kancaları gevşetin.
- Şiş pişirilecek etin içine yerleştirin.
- Eti kancalarla sabitleyin.
- Vidaları sıkın.
- Şiş milini motorun bulunduğu deliğe yerleştirin.
- Sapı çıkartın ve pişirme sonunda yemeği fırından çıkarırken yanmamak için sapı tekrar kullanın.

### Izgara tava seti (sadece varsa)



Basit raf kalıp ve tabakları alabilir.

Tepsi tutucu raf özellikle ızgara yapmak için iyidir.

Damlama tepsisiyle birlikte kullanın.

Rafların özel profili, dışarı doğru çekilseler bile yatay kalmalarını sağlar. Bir tabağın kayması veya dökülmesi riski yoktur.

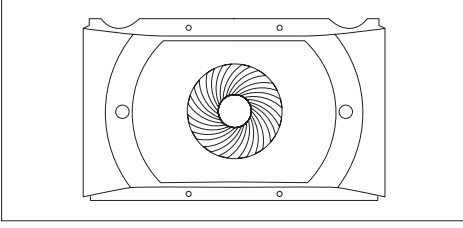
Damlama tepsisi ızgara yiyeceklerden akan suyu tutar. Sadece Izgara, Çevirmeli Izgara veya Fan Destekli Izgara ile kullanılır; diğer pişirme yöntemleri için fırından çıkarın.

Damlama tepsisini asla kızartma tepsisi olarak kullanmayın çünkü bu duman ve yağın fırınına sıçramasına ve kirlenmesine neden olur.

### Tepsi tutucu

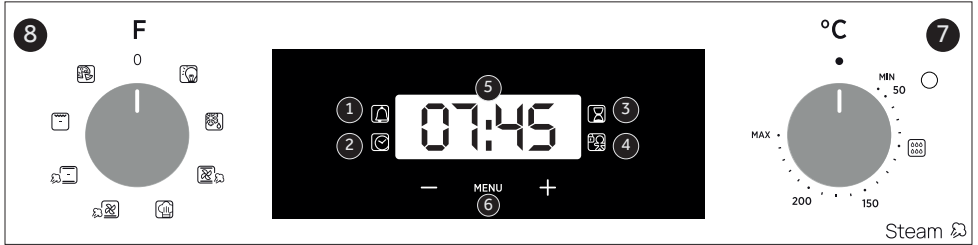
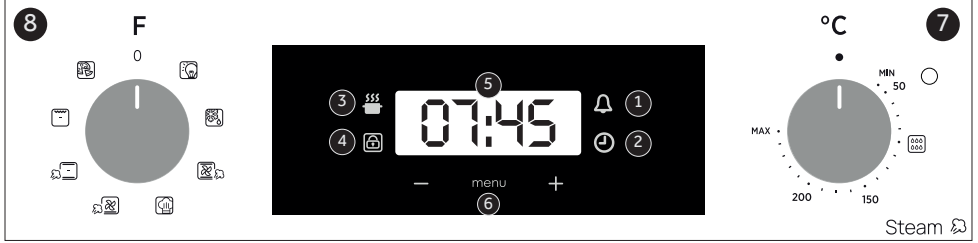
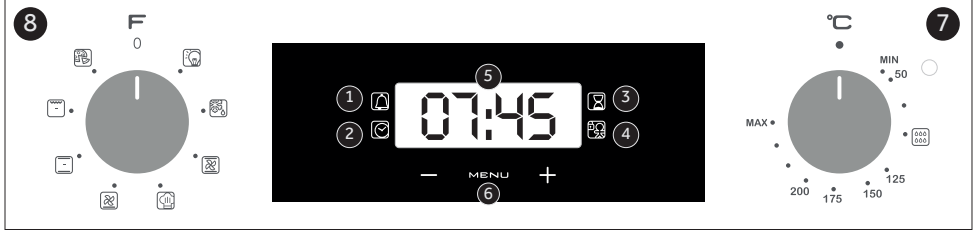
Tepsi tutucu raf ızgara yapmak için idealdir. Damlama tepsisiyle birlikte kullanın. Her iki aksesuarı güvenli bir şekilde hareket ettirmeye yardımcı olmak için bir sap dahildir. Sapı fırının içinde bırakmayın.

### **Chef Panel** (yalnızca varsa)



Fırın içindeki hava sirkülasyonunu artıran bir hava taşıyıcı. Bu, iyileştirilmiş pişirme performansı, tüm sıcaklıklarda yiyeceklerin daha eşit şekilde pişirilmesi, daha kısa pişirme süreleri ve son olarak fırın içinde eşit bir sıcaklık dağılımı sağlar.

## Gösterge açıklaması (Fırın modeline bağlıdır.)



### Komisyon Yönetmeliği (AB) 2023/826'ya göre düşük güç tüketimi verileri

Bilgi veya durum ekranı ile bekleme modu durumunda ürünün güç tüketimi: 0,8 W

Ekipmanın bilgi veya durum ekranı ile otomatik olarak bekleme modu durumuna ulaştığı süre: 20 dk.




- 1- Dakika hatırlatıcı
- 2- Saat ayarı
- 3- Pişirme süresi
- 4- Çocuk Kilidi
- 5- Sıcaklık veya saat ekranı
- 6- LCD ekran ayar kontrolleri
- 7- Sıcaklık seçici düğme
- 8- Fonksiyon seçici düğme

**UYARI:** Fırın yerine monte edilip elektrik bağlantısı yapıldığında veya elektrik beslemesi kesilip tekrar geri geldiğinde, gösterge yanıp sönmeye başlar. Bu aşamada saatin ( 12:00 ) ayarlanması gerekir. Saat aşağıdaki gibi ayarlanır:













- Orta düğmeye 1 kez basınız.
- "-" "+" Butonlarıyla zamanı ayarlayınız.
- Bütün düğmelere basmaya son verin.

**UYARI:** Fırın ancak saat ayarlandıysa çalışmaya başlar.

## Dokunmatik kontrol saat programlayıcısının kullanımı (Fırın modeline bağlıdır.)

PROGRAM	DEVREYE SOKULMASI	DEVREDEN ÇIKARILMASI	İŞLEVİ	NE İÇİN KULLANILDIĞI
<b>ÇOCUK KİLİDİ</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Çocuk Kilidi işlevi, Set (+) ögesine en az 5 saniye dokunularak etkinleştirilir. Bu andan itibaren diğer tüm işlevler kilitlenir, çocuk kilidi LED'i yanar, ekranda STOP ve mevcut zaman aralıklı olarak yanıp söner.</li></ul>	<p>Çocuk Kilidi fonksiyonu, dokunmatik yüzey Set (+)'ya tekrar en az 5 saniye dokunularak devre dışı bırakılır. Bu andan itibaren çocuk kilidi LED'i kapanır ve tüm fonksiyonlar tekrar seçilebilir hale gelir.</p>		
<b>ZAMANLAYICI</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Orta düğmeye 1 kez basın</li><li>• Gerekli zamanı ayarlamak için "-" "+" düğmelerine basın</li><li>• Tüm düğmeleri bırakın</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ayarlanan süre dolduğunda sesli alarm devreye girer. (Bu alarm kendiliğinden duracaktır ancak butonuna basılarak anında durdurulabilir) SEÇİNİZ.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ayarlanan sürenin sonunda alarm çalar.</li><li>• İşlem sırasında ekranda kalan süre gösterilir.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Fırının çalar saat olarak kullanılmasına olanak sağlar (fırını çalıştırarak veya çalıştırmadan etkinleştirilebilir)</li></ul>
<b>PIŞİRME SÜRESİ</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Orta düğmeye 2 kez basın</li><li>• Pişirme süresini ayarlamak için "-" veya "+" düğmelerine basın</li><li>• Tüm düğmeleri bırakın</li><li>• Pişirme işlevini fırın fonksiyon seçicisiyle ayarlayın</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sinyali durdurmak için herhangi bir düğmeye basın. Saat fonksiyonuna geri dönmek için ortadaki düğmeye basın.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Seçilen tarif için gereken pişirme süresini önceden ayarlamanızı sağlar.</li><li>• Ne kadar süre kaldığını kontrol etmek için SELECT düğmesine 2 kez basın.</li><li>• Önceden ayarlanmış süreyi değiştirmek/ değiştirmek için SELECT ve "-" "+" düğmelerine basın.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zaman dolduğunda fırın otomatik olarak kapanacaktır.</li><li>• Pişirmeyi daha erken durdurmak isterseniz, fonksiyon seçiciyi 0'a getirin veya zamani 0:00'a ayarlayın (SELECT ve "-" "+" düğmeleri)</li></ul>

## Piştirme Modları (Fırın modeline bağlıdır.)

Symbol	T °C default	T °C range	Function
			LAMBA: Fırın ışığını açar.
			ÇÖZDÜRME: Ayar düğmesi bu konuma getirildiğinde, fan oda sıcaklığında havayı donmuş yiyeceklerin etrafında dolaştırarak çözülmesini sağlar. Böylece yiyeceğin protein içeriği değişmez veya bozulmaz.
	180	50 ÷ MAKS	ÇOKLU SEVİYE: Bu yöntemi kümes hayvanları, hamur işleri, balık ve sebzeler için kullanmanızı öneririz. Isı yiyecekler için daha iyi nüfuz eder, pişirme ve ön ısıtma süreleri kısaldır. Aynı anda birden fazla pozisyonda, aynı veya farklı hazırlıklarla yiyecekler pişirilebilir. Bu yöntem, ısının eşit şekilde dağılmasını sağlar ve kokuların karışmasını önler. Aynı anda yiyecek pişirirken yaklaşık on dakika ekstra süre ayırın.
	190	50 ÷ MAKS	* MASTER BAKE: Bu fonksiyon, daha az yağ veya sıvı yağ kullanarak daha sağlıklı bir şekilde pişirmenizi sağlar. Isıtma elemanlarının hava dolaşımıyla birleştirilmesi, mükemmel bir pişirme sonucu verir.
	210	50 ÷ MAKS	ALT ISITMA + FAN: Alt ısıtıcı eleman, fırın içindeki havayı dolaştıran fanla birlikte çalışır. Bu yöntem, meyve tartları, kişler, pizzalar ve pâté için idealdir. Yiyeceklerin ön yüzeylerinin kurumasını önler.
	210	50 ÷ MAKS	ALT ISITMA + FAN + BUHAR: Alt ısıtıcı eleman, fanla birlikte havayı dolaştırır. Bu yöntem, meyve tartları, kişler, pizzalar ve pâté için idealdir ve yiyeceklerin ön yüzeylerinin kurumasını önler. Bu fonksiyon, Aquactiva özelliğiyle fırını temizlemek için kullanılabilir. Aquactiva fonksiyonu, hafif kirleri kolayca çıkarmak ve fırınınızı buhar gücüyle hızlı ve çevre dostu bir şekilde temizlemek için tasarlanmıştır.
	220	50 ÷ MAKS	*GELENEKSEL: Hem üst hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem, tüm geleneksel kızartma ve fırınlama işlemleri için idealdir. Yiyeceği ve kabını orta raf konumuna yerleştirin.
	220	50 ÷ MAKS	GELENEKSEL + BUHAR: Hem üst hem de alt ısıtıcı elemanlar kullanılır. Fırını yaklaşık on dakika önceden ısıtın. Bu yöntem, tüm geleneksel kızartma ve fırınlama işlemleri için idealdir. Yiyeceği ve kabını orta raf konumuna yerleştirin. Bu fonksiyon ayrıca buharlı pişirme sağlar ve fırın soğukken boşluğa 100 ml su eklenmesini gerektirir. Bu özellik için ön ısıtma yapmayın. Buhar modu, özellikle fırın ürünleri için daha çıtır bir kabuk ve daha parlak bir yüzey elde edilmesini sağlar.
	230	50 ÷ MAKS	İZGARA: Sosis, biftek ve tost ekmeği gibi büyük miktarlardaki yiyecekler için idealdir. Izgara elemanının altındaki tüm alan ısınır. Kapak kapalı şekilde kullanın. Gerekirse yiyecekleri pişirme işleminin üçte ikisinde çevirin. Tost yaparken, maksimum sıcaklıkta raf pozisyonu 5'te ön ısıtma yapmadan kullanın.
	210	50 ÷ MAKS	GELENEKSEL + FAN: Bu fonksiyon seçildiğinde, alt ve üst ısıtıcı elemanlar fan ile birlikte çalışarak tüm seviyelerde eşit bir pişirme sağlar. Bu yöntem, kızartmalar, güveçler, sebzeler veya nemli dolgu börekler için idealdir.
	210	50 ÷ MAKS	GELENEKSEL + FAN + BUHAR: Bu fonksiyon seçildiğinde, alt ve üst ısıtıcı elemanlar fan ile birlikte çalışır. Bu fonksiyon ayrıca buharlı pişirme sağlar ve fırın soğukken boşluğa 150 ml su eklenmesini gerektirir. Bu özellik için ön ısıtma yapmayın. Bu pişirme yöntemi, özellikle kızartmalar ve kırmızı etler için her yemeğin yumuşaklığını ve lezzetini artırır.
	220	50 ÷ MAKS	PIZZA: Bu fonksiyon, fırında sıcak havanın dolaşmasını sağlayarak pizza veya kek gibi yemeklerde mükemmel sonuçlar elde edilmesini sağlar.



QR kodunu tarayın ve en sevdiğiniz tarifleri hazırlamak için onu en iyi şekilde nasıl kullanabileceğinizi keşfedin.

\* Enerji tüketimi beyanı ve enerji sınıfı amacıyla EN 60350-1'e uygun olarak test edilmiştir

# Fırının Temizlenmesi ve Bakımı

Düzenli temizlik ile cihazın kullanım ömrü uzatılabilir. Elle temizlik işlemlerini yapmadan önce fırının soğumasını bekleyin. Temizlik için asla aşındırıcı deterjanlar, çelik tel veya keskin nesnelere kullanmayın, aksi takdirde emaye parçalarda onarılamaz hasarlar oluşabilir. Sadece su, sabun veya ağartıcı bazlı deterjanlar (amonyak) kullanın.

## CAM PARÇALAR

Fırın her kullanıldıktan sonra pencerenin camının emici bir mutfak bezi ile temizlenmesi tavsiye edilir. İnatçı lekeleri temizlemek için deterjana batırılmış ve iyice sıkılmış bir sünger kullanın ve sonra su ile durulayın.

## FIRIN KAPAK CONTASI

Kirlendiği zaman hafifçe ıslatılmış bir süngerle temizlenebilir.

## AKSESUARLAR

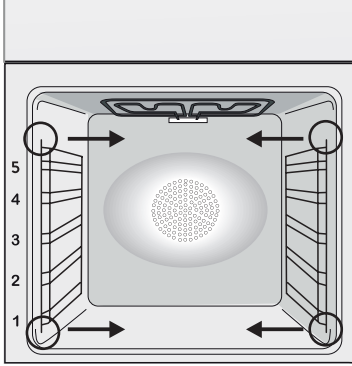
Aksesuarları sabunlu su ile ıslatılmış bir süngerle temizleyin, ardından durulayın ve kurutun: aşındırıcı deterjanlar kullanılmaktan kaçının.

## DAMLAMA TEPSİSİ

Izgarayı kullandıktan sonra tepsiyi fırından çıkarın. Sıcak yağı bir kaba dökün ve bir sünger ve sıvı bulaşık deterjanı kullanarak tepsiyi sıcak su ile yıkayın.

Eğer yap artıkları kalırsa, tepsiyi deterjanlı suya batırın. Alternatif olarak, tepsiyi bulaşık makinesinde yıkayabilir veya piyasada bulunan fırın deterjanlarını kullanabilirsiniz. Kirli tepsiyi asla fırına geri koymayın.

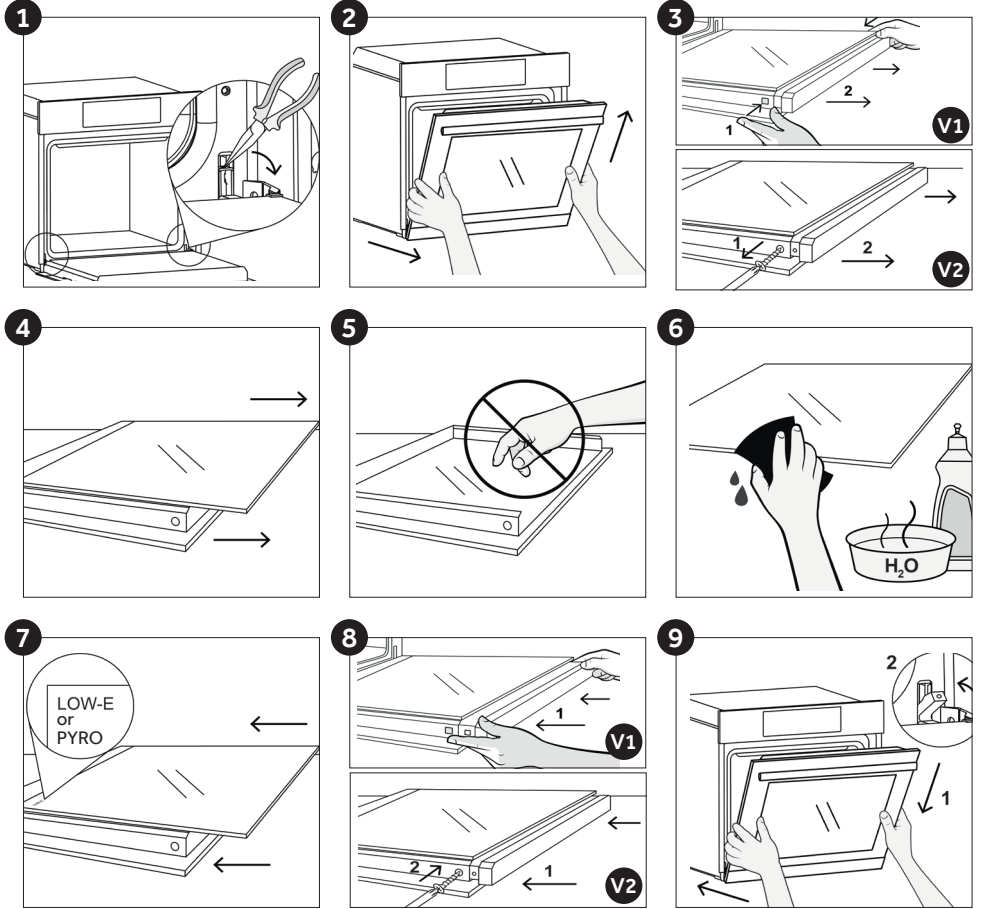
## Bakım (Fırın modeline bağlıdır.)



## YAN IZGARALARIN ÇIKARILMASI VE TEMİZLENMESİ

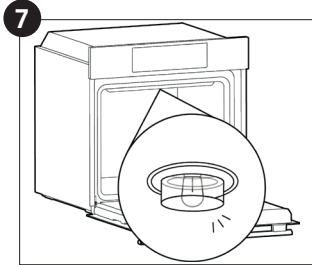
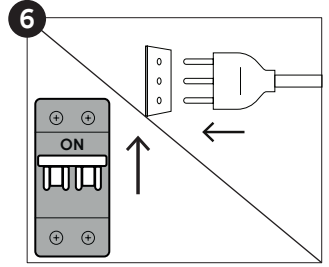
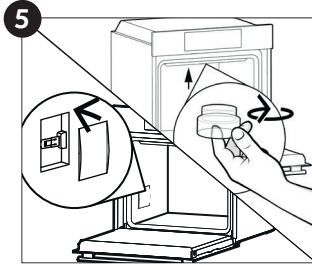
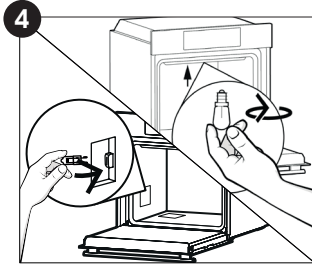
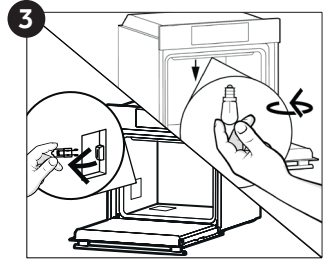
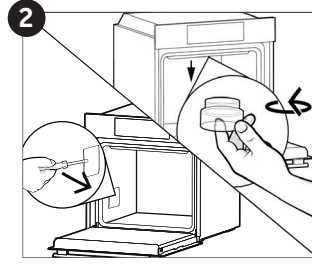
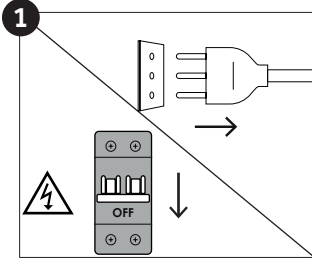
1. Tel rafları oklarla gösterilen yönde çekerek sökün (aşağıya bakın)
2. Tel rafları temizlemek için bulaşık makinesine yerleştirin veya ıslak bir sünger kullanın. Ardından iyice kurulandıktan emin olun.
3. Temizlik işleminden sonra tel rafları bu adımları tersine izleyerek yerine takın.

## Cam Kapının Sökülmesi ve Temizlenmesi (Fırın modeline bağlıdır.)



## Ampülü Deęiřtirme (Fırın modeline bağlıdır.)



1. Fırını ana elektrik kaynağından ayırın.
2. Cam kapağı çıkarın, ampülü sökün ve aynı tipte yeni bir ampulle değiştirin.
3. Arızalı ampul değiştirildikten sonra, cam kapağı tekrar yerine takın.



Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir veya daha fazla ışık kaynağı içermektedir (Lamba).\*Bu lamba ile ilgili bir sorun yaşanması durumunda, lütfen müşteri hizmetleri ile iletişime geçin.

## Aquactiva Fonksiyonu (Fırın modeline bağılıdır.)

Aquactiva prosedürü, fırındaki kalan yağ ve yiyecek parçacıklarını buhar yardımıyla temizlemeye yardımcı olur.

1. Fırının altındaki Aquactiva haznesine 100 ml su dökün.
2. Fırın fonksiyonunu Alt + Fan Isıtıcı (  ) olarak ayarlayın.
3. Sıcaklığı Aquactiva simgesine ayarlayın. 
4. Programın 20 dakika boyunca çalışmasına izin verin.
5. 20 dakika sonra programı kapatın ve fırının soğumasını bekleyin.
6. Cihaz soğuduğunda, fırının iç yüzeylerini bir bezle temizleyin.

### Uyarı:

Cihazın soğuk olduğundan emin olmadan dokunmayın.  
Tüm sıcak yüzeylere dikkat edilmelidir, yanık riski vardır.  
Distile su veya içme suyu kullanın.



# Atık yönetimi ve çevrenin korunması



Bu cihaz, 2012/19/EU Atık Elektrikli ve Elektronik Cihazlar (WEEE) hakkında Avrupa Yönergesine göre etiketlenmiştir. WEEE hem kirletici maddeleri (çevreye olumsuz bir etkisi olabilecek), hem de baz

elemanları (yeniden kullanılabilir olan) içermektedir. Kirletici maddelerin bertaraf edilmesi ve tüm malzemelerin geri dönüştürülebilmesi için WEEE'lerin doğru bir şekilde tasnif edilmesi önemlidir. WEEE'lerin çevre açısından bir sorun oluşturmaması için bireyler önemli bir rol oynayabilir; birkaç temel kurala uyulması son derece önemlidir:

- WEEE evsel atık olarak işlem görmemelidir;
- WEEE belediyeler veya tescilli bir firma tarafından yönetilen belirlenmiş toplama alanlarına götürülmelidir.

Birçok ülkede, büyük WEEE'ler için şehir içinde toplama noktaları bulunmaktadır. Yeni bir cihaz satın aldığınızda, eski cihazın satın alınan cihazla aynı tipte olması ve aynı işlevlere sahip olması durumunda eski cihazı ücretsiz olarak bire bir kabul etmesi gereken satıcıya iade edebilirsiniz.

## ENERJİ TASARRUFU VE ÇEVREYE SAYGI

Mümkün olduğunda, fırını önceden ısıtmaktan kaçının ve her zaman doldurmaya çalışın. Fırın kapağını olabildiğince az açın çünkü her açılışında ısı kaybı oluşur. Önemli oranda enerji tasarrufu için, fırını planlanan pişirme süresinden 5 ile 10 dakika daha önce kapatın ve fırının üretmeye devam edeceği artakalan ısıyı kullanın. Isının hazne dışına kaçmaması için contaları temiz ve düzgün tutun. Eğer saatlik bir tarife ile ücretlendirilen bir elektrik sözleşmeniz varsa, pişirmeye başlama saatini indirimli fiyat tarifesinin saatine taşıyan "gecikmeli pişirme" programı ile daha basit bir şekilde enerji tasarrufu yapılabilir.

## Sorun Giderme

Sorun	Olası nedeni	Çözümü
Fırın ısınmıyor	Saat ayarlanmamış	Saati ayarlayın
Fırın ısınmıyor	Bir pişirme işlevi ya da sıcaklık ayarlanmamış	Gerekli ayarların doğru olduğunu kontrol edin
Fırın ısınmıyor	Kullanıcı panelinde buhar veya yoğuşma var	Yoğuşma tabakasını temizlemek için kullanıcı panelini mikrofiber bir bezle silin

# TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Yetkili servislerimizden hizmet talebiniz olduğunda veya ürünlerimizle ilgili genel öneri ve talepleriniz için aşağıdaki numaradan ulaşabilirsiniz.

## TÜKETİCİ HATTI: 444 03 98

Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız.

Ürününüzü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Ürünün montaj ve kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılması, kullanım hataları ve cihazın standart kullanım şartları / amaçları haricinde kullanılması halinde ürün garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Ürünün standart ve sorunsuz çalışma koşullarının sağlanması için gerekli / zorunlu olan montaj ve kullanım kılavuzunda belirtilen teknik özelliklerinin (su basıncı, voltaj değeri, gaz besleme basıncı, sigorta değeri, topraklama, yakıt cinsi, yakıt kalitesi vb.) uygun olmaması, sabit olmaması ve/veya değişken olması halinde, cihazda meydana gelebilecek arızalar ve sorunlar garanti kapsamı dışında kalacaktır.

Candy Hoover Euroasia tarafından sağlanan garanti şartları aşağıdaki koşullarda geçersiz olacaktır.

- Ürüne, yetkili servis dışındaki kişiler tarafından müdahale edilmesi, elektrik-su kesintisi ve üründen kaynaklanmayan kaçaklar garanti kapsamı dışındadır.
- Kullanım hatalarından dolayı oluşan arıza ve hasarlar, elektrik-gaz -su tesisatı ve / veya tesisat ekipmanları nedeniyle meydana gelebilecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Ürünün, müşteriye ulaştırılması sonrası yapılan taşıma işlemine bağlı arıza ve hasarlar, tüketici tarafından yapılan yanlış depolama ve ortam koşulları nedeniyle cihazda meydana gelen hasarlar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Hatalı elektrik tesisatı, ürünün üzerinde belirtilen voltajdan farklı voltajda kullanılması veya şebeke voltajındaki dalgalanmalar sonucu oluşan arıza ve hasarlar, doğal afetler, üründen kaynaklanmayan harici/fiziki dış etkenler, mevsimsel hava şartları ve çevresel etkenler (deprem, yangın, sel, su basması, şiddetli rüzgar, yıldırım düşmesi, kireç, nem, rutubet, toz, nakliye, taşıma, ürünün dona maruz kalması, susuz çalışma vb.) nedeniyle oluşan arızalar garanti kapsamı dışında kalacaktır.
- Kullanım kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar ve hasarlar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

Ürünün kullanım ömrü 10 (on) yıldır. Bu ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Üretim yeri Türkiye 'dir.

### İTHALATCI FİRMA:

CANDY HOOVER EUROASIA EV GEREÇLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

İçerenköy Mh. Hal Yolu Cd. Çayır Yolu Sk. No: 11

Sayar İş Merkezi Kat: 7 34752 Ataşehir / İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel: 0216 466 42 42 • Fax: 0216 466 15 45

www.hoover.com.tr • servis@hoover.com.tr

### ÜRETİCİ FİRMA:

CANDY HOOVER GROUP

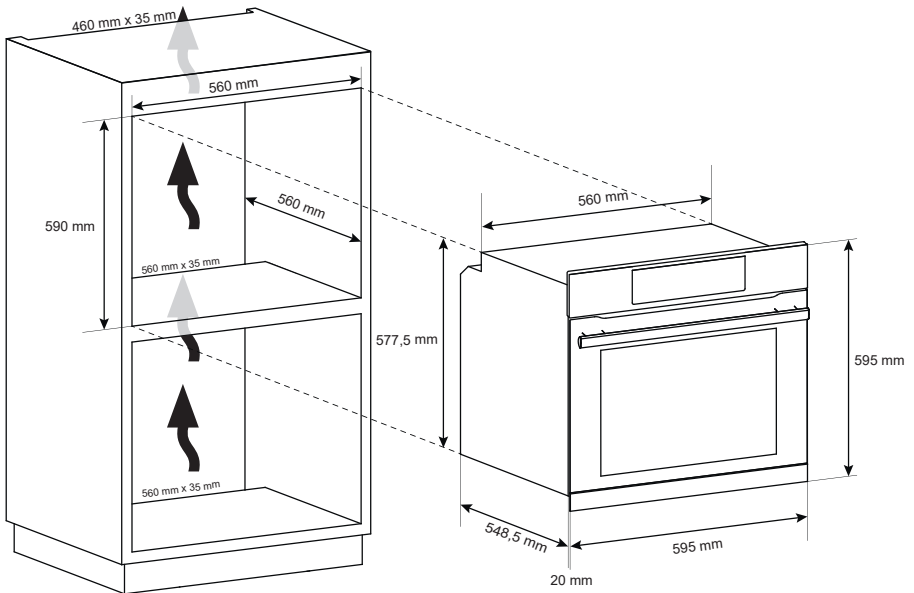
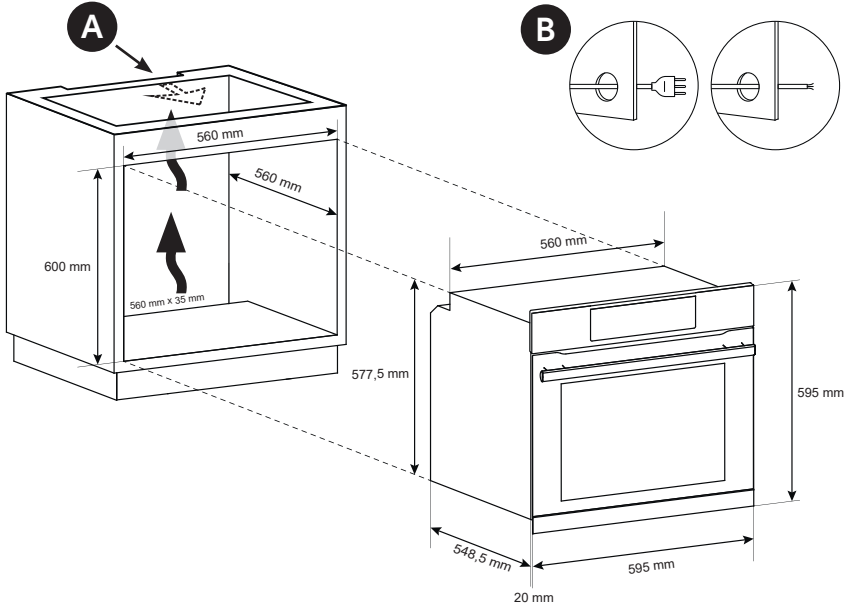
Via Privata E. Fumagalli 20861 Brugherio (MB) - ITALY

Tel: 039.2086.1 • Fax: 039.2086.403

www.candy-group.com



# Installation



**A**

**TR** Fırında soğutma fanı yoksa bir açıklık oluşturun 460 mm x 15 mm

**B**

**TR** Mobilyanın arka tarafında bir kaplama bulunuyorsa güç kaynağı kablosu için bir delik açın.

**TR** Üretici bu kullanma kılavuzunda bulunan basım veya kopyalama hatalarından kaynaklanan herhangi bir yanlışlıktan sorumlu olmayacaktır. Güvenlik veya işlevle ilgili özelliklere zarar vermeden tüketim istekleri dahil olmak üzere ürünlerde gerektiğinde değişiklik yapma hakkımız mahfuzdur



70077433

