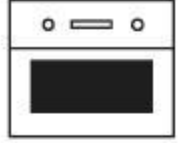


KULLANMA KILAVUZU

ve kurulum



B6350.0
CB6350.0
BP6350.0



Lütfen cihazı kurmadan ve kullanmaya başlamadan önce
kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyun.
Lütfen bu kılavuzu dikkatli bir şekilde saklayın.

Servis ve Müşteri Hizmetleri

Telefon: +49 -209401-631

Email: kundendienst@kueppersbusch.de

Küppersbusch
FÜR KÜCHEN MIT STIL

İçindekiler

Telif Hakkı	4
Değişiklikler	4
Bütünlük	4
Yazılım	4
Talimatların kullanılabilirliği	4
1. Semboller ve göstergelerle ilgili açıklamalar	6
2. Güvenlik Talimatları ve Uyarılar	8
2.1. Bağlantı ve çalıştırma	8
2.2. Açma ve Çalıştırma	8
2.3. Fırın	9
2.4. Kimler kullanılabilir?	10
2.5. Kullanmaya başlamadan önce.....	10
2.6. Çevre Koruması	11
2.7. Enerji bilgileri	11
2.8. Kullanım amacı	11
3. Temizlik ve bakım	13
3.1. Tüm yüzeyler için	13
3.2. Fırın kapağını temizleme	16
3.3. Pirolitik sistemle kendi kendini temizleme	17
4. Kullanmaya başlamadan önce	17
4.1. Önemli talimatlar	18
5. Aksesuarlar	19
5.1. Katlanır klipsli kayar raflar	19
5.2. Düz klipsli kayar raflar	20
5.3. Fırın aksesuarlarını temizleme	21
6. Bakım işlemleri	21
6.1. Fırın lambasını değiştirme	21
6.2. Fırın kapağını çıkarma	22
6.3. Kapak iç camını sökme/takma	25
6.4. Raf raylarını sökme/takma	26
6.5. Arka duvarı sökme	27
7. Fırınıza genel bakış	28
7.1. Kontrol paneli - dokunmatik butonlar ve ekranlar	29
8. Temel ayarlar	30
8.1. Saat ayarı	30
9. Kızartma ve pişirme çizelgeleri	31
9.1. Kızartma için talimatlar	34
9.2. Izgara için talimatlar	36
9.3. Önerilen gıda termometresi sıcaklıkları	37
9.4. Düşük sıcaklıkta pişirme talimatları	39
10. Fırın fonksiyonları	41
10.1. Pişirme fonksiyonları	41
10.2. Özel fonksiyonlar	42
11. Fırını kullanma	44
11.1. Fırını açma.....	44
11.2. Fırını kapatma	44
11.3. Bir pişirme fonksiyonu seçme	44
11.4. Pişirme işlemi sırasında bir ayarı değiştirme	45
11.5. Otomatik program	45
11.6. Zaman ayarı	49
11.7. Hafıza fonksiyonu	54
11.8. Hızlı ısıtma	55
11.9. Çocuk kilidi	55
11.10. Demo modunu ayarlama	56
11.11. Fabrika ayarları	56
12. Modellere göre özel ve ek ayarlar ile fonksiyonlar	57
12.1. Pirolitik fonksiyon	57
13. Şu durumda ne yapmalı...	58

Küppersbusch Müşteri Hizmetleri Almanya

Küppersbusch Hausgeräte GmbH
Küppersbuschstraße 16
45883 Gelsenkirchen

Telefon: +49-209401-631

Faks: (02 09) 401-714 / -715

İnternet: www.kueppersbusch.de

Hizmet saatlerimiz aşağıdaki gibidir:

Pazartesi - Perşembe 08.30 – 18.00

Cuma 08.30 - 17.00

Lütfen resmi saatler dışında yapacağınız talepleri www.kueppersbusch.de adresinden faks veya internet yoluyla bize iletin.

Avusturya:

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13

1230 Vienna

Telefon: +43 1 8 66 80-15

Faks: +43 1 8 66 80-50

İnternet: www.kueppersbusch.de

Hizmet saatlerimiz aşağıdaki gibidir:

Pazartesi - Perşembe 08.30 – 17.00

Lütfen bu resmi saatler dışında yapacağınız talepleri www.kueppersbusch.at adresinden faks veya internet yoluyla bize iletin.

1. Lütfen unutmayın:

Müşteri hizmetleri teknisyenlerimizin herhangi bir onarım işlemi için iyi hazırlanabilmeleri ve gerekli yedek parçaları yanlarında bulundurmaları için müşteri hizmetleri talebinize yönelik olarak aşağıdaki bilgileri paylaşmanız gerekir:

2. Açık adresiniz

3. Telefon numaranız ve varsa faks numaranız

4. Müşteri hizmetlerinin sizi arayabileceği saatler

5. Cihazın tam tanımı: Model numarası ve üretim numarası (F-No.) (isim plakasına ve/veya fişe bakınız)

6. Satın alma veya teslimat tarihi

7. Sorunun veya ne tür bir hizmete ihtiyacınız olduğunun tam açıklaması. Lütfen faturanızı hazırda bulundurun. Bu, zaman kayıplarını önlememizi, masrafları azaltmamızı ve sizin için daha verimli çalışmamızı sağlar.

Telif Hakkı

Bu belge telif hakları ile korunmaktadır. Özellikle tercümesi veya çoğaltılması, görüntülerin çıkarılması, radyo yayınları, fotomekanik veya benzeri çoğaltmaların yapılması ve veri işleme sistemlerinde saklanması ile ilgili olarak usulüne uygun şekilde elde edilen haklar, kısmen kullanılması durumunda dahi saklıdır.

KÜPPERSBUSCH, bu kullanma kılavuzunun içeriği ile ilgili olarak hiçbir beyan veya garantiye bulunmaz ve kusurlara ilişkin her türlü kapalı iddia için sorumluluk üstlenmeyi açıkça reddeder. Ayrıca KÜPPERSBUSCH, bu değişiklikleri herkese bildirme taahhüdüne girmeksizin bu yayını güncelleme ve değişiklik yapma hakkını saklı tutar.

Değişiklikler

Metinler, resimler ve veriler bu kullanma talimatının basılacağı tarihteki fırının teknik standardına uygundur. Geliştirilmesi halinde değişiklik yapma hakkımızı saklı tutarız.

Bütünlük

Bu belge toplam 60 sayfadan oluşmaktadır. Sahip olduğunuz tüm sayfalar ardışık olarak numaralandırılmış ise belgeniz tam demektir.

Yazılım

Lütfen bu talimatların farklı ekipmanlar için de geçerli olduğunu unutmayın. Cihazınız için geçerli olmayan ayrıntılar açıklanabilir.

Talimatların kullanılabilirliği

Güvenilir bir kullanım sağlamak için kullanma talimatı daima kullanıcının kolayca erişebileceği bir yerde bulundurulmalıdır. Talimatlar, her zaman kolay erişilebilir ve rahatça incelenebileceği bir yerde saklanmalıdır.

Değerli Küpperbusch cihazı kullanıcısı...

Endişelenmeyin, talimatlarımız düşündüğünüz kadar karmaşık değil. Bu bilgileri kısa, öz, açık, net ve her şeyden önemlisi mantıklı bir şekilde verebilmek için her türlü çabayı gösterdik.

Müşteri Hizmetlerimiz tarafından verilen talimatlara ek olarak sunulan bu talimatlar, cihazınızı hızlı bir şekilde çalıştırabilmenizi sağlamayı amaçlamaktadır.

Size daha iyi bir genel bakış ve daha hızlı erişim sağlamak amacıyla talimatlar konularına göre sınıflandırılmıştır. Lütfen fırınınızı kullanmaya başlamadan önce bu kılavuzdaki bilgileri dikkatlice okuyun. Burada, güvenlikle ilgili önemli talimatların yanı sıra cihazınızı uzun yıllar kullanabilmenizi sağlamak için kullanım, bakım ve muhafaza hakkında bilgiler de bulacaksınız.

Kullanma talimatlarının amacı

Bu talimatlar, cihazı ilk kullanımınızda özel fonksiyonlar, uygulamalar ve çalıştırma aşamalarında sizi adım adım yönlendirecektir.

"Güvenlik Talimatları ve Uyarılar" bölümü, güvenliğinizi, cihazınızın ve aksesuarlarının kullanımı, bakımı ve muhafazası hakkında önemli bilgiler sağlarken olası tehlikeler hakkında da sizi bilgilendirecektir.

"Kullanma Talimatları" bölümü size cihazınızı tanıtırken cihazın ne için kullanıldığını, neler yapabileceği ve nasıl çalıştığı konusunda bilgiler sağlayacak, cihazın nasıl kurulacağını anlatacak ve menü rehberini gösterecektir.

"Şu durumda ne yapmalı...?" ile ilgili bölüm her ihtimale karşı ortaya çıkabilecek arızaları bulmaya yöneliktir. Burada, arızalar ve hatalarla ilgili faydalı bilgiler bulacaksınız.

Cihazı incelemek için zamanınız olduğunda, aklınıza takılan bir konu varsa belirli bölümlere veya konulara bakabilirsiniz. Lütfen bu kılavuzu güvenli bir yerde saklayın. Bu kullanma kılavuzunu gerekirse bilgilenmeleri ve güvenliklerinin sağlanması açısından cihazın yeni sahiplerine verin.

1. Semboller ve göstergelerle ilgili açıklamalar

Bu cihaz, bir son teknoloji ürünü olarak üretilmiştir. Bununla birlikte makineler, kaçınılmazı mümkün olmayan risklere de yol açabilmektedir.

Kullanım için yeterli güvenliği sağlamak amacıyla ek olarak güvenlik talimatları da verilmiştir. Bu talimatlar, aşağıdaki gibi vurgulu metinler olarak verilmiştir.

Çalıştırma sırasında yeterli güvenlik ancak bu talimatlara uyulduğunda garanti edilebilir. Ayrı olarak verilen metinler farklı anlamlara sahiptir:

Bazı yerlerde aşağıdaki tehlike sembolleri kullanılmaktadır:

	TEHLİKE Ölüm veya çok ciddi yaralanmalarla sonuçlanabilecek muhtemel bir tehdidi belirtir.
--	---

	İKAZ Ölüm veya çok ciddi yaralanmalarla sonuçlanabilecek muhtemel bir tehdidi belirtir.
--	--

	TEHLİKE Hafif yaralanmalara veya cihazda hasara neden olabilecek tehlikeli bir durumu belirtir.
--	--

	İPUCU Cihazın kullanımını kolaylaştırmaya yönelik bilgileri belirtir.
---	--

Bazı yerlerde aşağıdaki tehlike sembolleri kullanılmaktadır:

	ELEKTRİK KAYNAKLI ÖLÜMCÜL YARALANMA RİSKİNE KARŞI UYARI! Elektrik akımı taşıyan bileşenler bu sembolün yakınında yer almaktadır. Bu işaretin bulunduğu kapaklar yalnızca yetkili bir elektrik teknisyeni tarafından çıkarılabilir.
--	---



HASSAS ELEKTROSTATİK BİLEŞEN VE MODÜLLERİN (ESDS) KULLANILMASINA YÖNELİK YÖNETMELİKLERİNE UYUN.

Elektrostatik yüklü, tehlike arz eden bileşenler ve modüller bu sembolü taşıyan kapakların arkasında bulunur. Fiş bağlantılarına, şerit iletkenlere veya bileşen pimlerine asla dokunmayın. Yalnızca, ESD'ler konusuna tecrübe sahibi ekip üyeleri herhangi bir teknik müdahalede bulunma yetkisine sahiptir.



SICAK YÜZEY!

Bu sembol ısınan yüzeyler üzerinde yerleştirilmiştir. Ciddi yanma veya haşlanma riski bulunmaktadır. Yüzeyler, cihaz kapatıldıktan sonra da sıcak olabilir. Bu sembol, yanma riskine karşı bir uyarı niteliğindedir.

Gönderinin kontrolü

Fırını uygun bir yere taşıyın ve orada ambalajından çıkarın. Fırın sadece ilgili spesifikasyonlara uyan bir elektrik teknisyeni tarafından monte edilebilir ve kurulabilir. Gönderinin eksiksiz yapıldığından emin olmak için kontrol edin.

- ☐ Fırında naklieden kaynaklı herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin.
- ☐ Teslimat eksikse veya fırında herhangi bir nakliye hasarı gözüküyorsa Müşteri Hizmetlerimiz ile iletişime geçin.



İKAZ!

Hasarlı bir cihazı asla çalıştırmayın!

2. Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

2.1. Bağlantı ve çalıştırma

- ❑ KÜPPERSBUSCH fırınları, sadece KÜPPERSBUSCH ocakların altında kullanılmak üzere üretilmiş ve test edilmiştir. Başka bir ocak kullanmayın.
- ❑ Elektrik kablosunun değiştirilmesi de dahil olmak üzere cihaza yapılacak herhangi bir müdahale veya onarım, yetkili Teknik Servis Personeli tarafından orijinal yedek parçalar kullanılarak gerçekleştirilmelidir. Cihazın başka herhangi biri tarafından onarılması veya müdahale edilmesi cihaza zarar verebilir veya güvenliğinizi için tehlike oluşturabilecek arızalara neden olabilir.
- ❑ Yerel elektrik tedarik şirketiniz tarafından yayınlanan yasal düzenlemelere ve bağlantı kurallarına kesinlikle uyulmalıdır.
- ❑ Fırın lambası bağlanırken, onarılırken veya değiştirilirken, cihazın güç kaynağı kesilmelidir. Sigortayı kapatın veya elektrik fişini çekin.
- ❑ Kurulum yapılırken olası herhangi bir temasa karşı tam güvenlik sağlanmalıdır.
- ❑ Bir fişin kurulum yerinin değiştirilmesi ve elektrik kablosunun değiştirilmesi sadece ilgili spesifikasyonlara uyan bir elektrik teknisyeni tarafından yapılabilir.
- ❑ Fırının zarar görmemesi için fırının bağlantı verilerinin (frekans ve voltaj) şebeke elektriği ile uyumlu olması şarttır. Fırını elektrik kaynağına bağlarken bu verileri karşılaştırın. Herhangi bir şüpheniz varsa, yetkili bir elektrik teknisyenine danışın.
- ❑ Çoklu prizler ve uzatma kabloları güvenliğini yeterince garanti etmez (yangın riski). Fırını elektrik şebekesine bağlamak için bunları kullanmayın.
- ❑ Fırını, güvenli bir şekilde çalıştığından emin olmak için yalnızca kurulduktan sonra kullanın.
- ❑ Bağımsız veya ankastre bir cihazdan gelen hiçbir elektrik kablosunun fırına temas etmemesine özen gösterin.

2.2. Açma ve Çalıştırma

- ❑ Kullanım sırasında çok yüksek sıcaklıklara ulaşabileceğinden, çocukların fırının yanına yaklaşmasına izin vermeyin.
- ❑ Cihazla oynamalarını önlemek için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla ilgili olarak talimatlar sağlanan ve gözetim altında tutulan kişiler hariç, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı veya deneyim ve bilgisi olmayan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmamalıdır.
- Elektrik akımı olan bağlantılara dokunmak ve fırının elektrik ve mekanik yapısını değiştirmek, güvenliğinizi riske atarak fırının arızalanmasına neden olabilir. Fırın kasasını asla açmayın.
- Kurulum ve bakım çalışmaları veya onarımlar yapılırken fırın, güç kaynağından tamamen ayrılmalıdır; örneğin, fırının içindeki aydınlatma arızalıysa "Şu durumda ne yapılmalı?" bölümüne bakın.
Bundan emin olmak için;
 - Elektrik tesisatı sigortalarını kapatın,
 - Elektrik tesisatı sigortalarının vidalarını tamamen sökün
 - ya da elektrik fişini (takılıysa) prizden çekin.Bunu yaparken elektrik kablosunu değil, elektrik fişini çekin.

2.3. Fırın

- Arızalanma durumunda fırınınızın fişini çekin.
- Cam kırılırsa, parçalanırsa veya çatlırsa ocağı hemen kapatın, güç kaynağından çekin ve Müşteri Hizmetlerimiz veya yetkili satıcınızla iletişime geçin.
- Cihazı kendiniz AÇMAYIN.
- Cihazların onarımı yetkili teknisyenler tarafından yapılmalıdır.
- Fırın her zaman kapağı kapalı olarak çalıştırılmalıdır.
- Üretici, fırının evde yemek hazırlamak dışında herhangi başka bir amaçla kullanımından sorumlu değildir.
- Fırını sadece mutfak ünitesine monte edildikten sonra kullanın.
- Fırının içinde sıvı ve katı yağlar veya yanıcı maddeler saklamayın. Bu, fırın çalışır durumdaysa tehlike oluşturabilir.
- Açık fırın kapağına yaslanmayın veya oturmayın. Güvenliğinizi tehlikeye atmanın yanı sıra cihaza da zarar verebilirsiniz.
- Fırında yemek pişirmek için beraberinde verilen tepsiyi veya ızgara rafını fırın boşluğu içindeki raf raylarının üzerine yerleştirin. Tepsi ve ızgara rafı, yiyeceklerin taşınması için dışa doğru kısmi hareketlerini kolaylaştıran bir sisteme sahiptir.
- Fırının alt yüzeyine kap veya yiyecek koymayın. Her zaman tepsi ve ızgara kullanın.

- Emayeye zarar verebileceğinden, kullanım sırasında fırının alt yüzeyine su dökmeyin.
- Fırın kapağını mümkün olduğunca az açın. Bu, güç tüketimini azaltacaktır.
- Fırın içinde iş yaparken koruyucu fırın eldivenleri kullanın.
- Yüksek sıvı içerikli yemekler pişirirken fırın kapağında buğu oluşması normaldir.
- Fırın kullanımdayken ısınır. Kasa ısındığında, kasayı soğutmak için soğutma fanı devreye girer. Soğutma fanı kasa soğuyana kadar, yani cihaz kapatıldığında da çalışacaktır. Fanın çalışırken çıkardığı ses normaldir, herhangi bir arıza olduğunu göstermez.

2.4. Kimler kullanabilir?

- Bu cihazlar, gözetim altında tutuldukları veya cihazın güvenli kullanımı konusunda bilgilendirildikleri takdirde, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli kişiler veya deneyim ve/veya teknik bilgisi olmayan ve cihazla ilgili risklerin farkında olan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Kullanıcı tarafından yapılan temizlik ve bakım işlemleri, yalnızca gözetim altında olduklarında çocuklar tarafından yapılabilir.
- Isıtma ve pişirme bölgelerinin yüzeyleri kullanım sırasında ısınır. Küçük çocukları cihazdan her zaman uzak tutun.

2.5. Kullanmaya başlamadan önce

- Ambalajı çıkarın.
- Cihazınızın yetkili bir teknisyen tarafından düzgün bir şekilde kurulduğundan ve topraklandığından emin olun. Üretici, bu fırının yanlış kurulumundan ve elektrik bağlantısından kaynaklanan hasarlardan sorumlu tutulamaz. Fırın, dolap içine düzgün bir şekilde monte edilmeden çalıştırılmamalıdır.
- Bu cihaz, gıdaların yalnızca evde standart olarak fırınlanması ve pişirilmesi için kullanılabilir; ticari kullanım için tasarlanmamıştır.
- Cihaz üzerinde değişiklik yapılmamalıdır.
- Cihazın güvenliği, cihaz geçerli düzenlemelere uygun bir koruyucu iletkene bağlıysa garanti edilir.

- ❑ Cihaz, güç kaynağına bir uzatma kablosuyla bağlanmamalıdır.
- ❑ Cihaz, bulaşık makinesi veya kurutma makinesinin üzerine kurulamaz; bu cihazlardan çıkan buhar elektronik üniteye zarar verebilir.
- ❑ Ayrıca cihazınızı kullanmaya başlamadan önce temizlik ve bakım talimatlarını dikkate alın.

2.6. Çevre Koruması



- ❑ Ambalajı çıkarın ve eski cihazı yerinden kaldırın
- ❑ Ambalajı çıkarın ve çevre dostu bir şekilde geri dönüşümünü sağlayın.
- ❑ Almanya'da nakliye ambalajı, cihazın satın alındığı mağazaya iade edilir. Ambalaj malzemesinin iade edilmesiyle ham madde tasarrufu sağlanır ve daha az atık üretilmiş olur. Eski cihazlar hala değerli parçalar içerir. Eski cihazınızı değerli parçaları için bir toplama noktasına bırakın. Yanlış kullanımını önlemek için eski cihazlar atılmadan önce çalışmaz hale getirilmelidir.

2.7. Enerji bilgileri

EN 60350-1 Yönetmeliği uyarınca, 66/2014 (Eco-Tasarım) ve 65/2014 (Enerji Etiketlemesi) yönetmeliklerinin gerekliliklerine uygunluğu test edilmiştir. Farklı koşullar altında yapılan enerji tüketim ölçümleri, fırınınız için belirtilen değerlerden farklı değerler verebilir. Fırınınızın enerji tüketimi hakkında bilgi edinmek için bu kılavuzla birlikte verilen kullanıcı kılavuzuna başvurun.

2.8. Kullanım amacı

- ❑ Bu fırın, evde ve ev benzeri kurulum ortamlarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- ❑ Bu fırın dış mekanda kullanıma uygun değildir.
- ❑ Bu fırın yalnızca yiyecekleri kızartmak, pişirmek, ızgara yapmak, buzunu çözmek, muhafaza etmek ve kurutmak amacıyla ev tipi bir cihaz olarak kullanılmalıdır. Başka hiçbir uygulama şekline uygun değildir.

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla ilgili olarak talimatlar sağlanan ve gözetim altında tutulan kişiler hariç, fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteleri kısıtlı veya deneyim ve bilgisi olmayan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmamalıdır. Bu kişilerin, fırını gözetimsiz olarak çalıştırmasına yalnızca fırını güvenli şekilde çalıştırmaları için yeterli bilgi sağlanmışsa müsaade edilir. Fırını çalıştırmanın içerdığı potansiyel riskleri bilmeleri ve anlamaları gerekmektedir.
- Fırın sadece uygun bir üniteye monte edilmişse kullanılabilir. Fırını sadece bu kullanma kılavuzunda açıklandığı şekilde kullanın. Başka herhangi bir kullanım, amaçlanan kullanım olarak kabul edilmez ve malzemeye zarar verebilir ve hatta yaralanmalara neden olabilir. Üretici, fırının yanlış kullanımından kaynaklanan hasarlardan sorumlu tutulamaz.
- Fırın yalnızca evlerde bireysel kullanım için tasarlanmıştır. Ticari amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Fırın bir odayı ısıtmak için uygun değildir.
- Fırındaki lamba sadece fırının içini aydınlatmak için koyulmuştur; oda aydınlatması görevi görmez.
- Fırın kapağı destek, oturak veya basamak olarak kullanılamaz.



Cihaz sadece amacına uygun olarak kullanılmalıdır!

3. Temizlik ve bakım

Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce bu bölümü dikkatlice okumanız gerekir. Düzgün bir şekilde temizlenir ve düzenli olarak bakım yapılırsa, cihaz uzun yıllar yeni ve temiz kalacaktır. Aşağıdaki ipuçları, fırınınızın çeşitli yüzeylerini nazikçe ama bütünüyle temizlemenize ve bakımını sağlamanıza yardımcı olacaktır.

3.1. Tüm yüzeyler için



HAYATİ TEHLİKE!

Fırında buharlı ve/veya basınçlı temizleme cihazları kullanmayın! Cihaz hasar görebilir ve ölüm tehlikesi olan bir durum yaratabilir.



YANMA RİSKİ!

Temizlemeden önce, cihazın elinizle dokunabilecek kadar soğumasını bekleyin.

- Fırını her kullanımdan sonra temizleyin. Temizlenmeyen lekeler veya yapışmış yiyecekler, cihazın bir sonraki ısınmasında alev alabilir. Bu tür lekeler veya kirler çoğu zaman iz bırakmadan çıkarılamaz.

Çok kirli olmayan bir fırını temizlemek için nemli bir bez, yumuşak bir fırça veya yumuşak bir sünger ile hafif bir deterjan ve ılık su solüsyonu kullanın. Yüzeyin rengini bozabilecek veya daha fazla lekeye neden olabilecek şekilde deterjan kalmaması için soğuk su ile durulayın. Hemen sonrasında bir bez ile kurulayın. Aşağıda farklı yüzeyler ve parçalarla ilgili çıkarılması daha zor lekeler için bazı talimatlar mevcuttur. VSR 0-FIX-C, cam-seramik, emaye ve kapağın iç yüzeyinin temizliği için idealdir. Bu temizleme tozunu Küppersbusch Müşteri Hizmetlerinden satın alabilirsiniz.

- Raf kızakları temizlik sırasında çıkartılabilir. Kızakları doğru şekilde yeniden takın ve fırını asla raf kızakları takılı olmadan kullanmayın.
- Fırının dış yüzeylerini ve aksesuarlarını ılık sabunlu suyla veya yumuşak bir deterjanla temizleyin. Paslanmaz ve vernikli yüzeylere dikkat edin ve sadece yüzeyleri çizmeden temizleyen sünger veya bez kullanın.



ASLA BUNLARLA TEMİZLEMİYİN

- aktif oksijen, klor veya diğer yakıcı maddeler içeren agresif ya da ağartıcı bazı temizlik maddeleri.
- çelik yünü, sabunlu çelik yünü, sert fırçalar, metal veya plastik süngerler veya aşındırıcı yüzeye sahip benzer temizleyiciler gibi aşındırıcı temizlik veya ovma maddeleri.

3.1.1 Kurumuş tortuları temizleme

Kalın tortular, yumuşamaları için önceden ıslatılmalıdır. Bunu yapmanın en iyi yolu ıslak bir bez kullanmaktır. Sonrasında, tortuları çıkarmak daha kolay olacaktır.

Zaman içinde, domates, sirke ve tuzlu yemekler gibi belirli yiyecek türleri emayenin renginin değişmesine neden olabilir. Bu normaldir ve fırının çalışmasını etkilemez.

Yüzeyde kalıcı hasara neden olabileceğinden, bu lekeleri daha önce açıklanan şekilde agresif yöntemlerle çıkarmaya çalışmayın.

Temizlik spatulası kullanımı



İKAZ! KESİK RİSKİ!

Spatulanın bıçağı çok keskindir!

Temizlik spatulasını her zaman yüzeye düz tutun ve yağı kendinizden uzağa doğru itin.

Temizlik spatulasının köşeleriyle kazımayın; contanın zarar görmemesini sağlamak için dikkatli bir şekilde kullanın.

3.1.2 Fırın sprejlerinin kullanımına ilişkin öneriler

Üreticinin talimatlarına her zaman uyulmalıdır.



İKAZ!

Spreyi arka taraftaki fan açıklığına püskürtmeyin. Fırın spreyi kullanılırsa Bkotherm® katalizörü zarar görür.

Fırın sprejleri alüminyuma ve vernikli ve plastik yüzeylere zarar verir.

Çevresel nedenlerden dolayı fırın sprejini hiç kullanmamalısınız. Yine de kullanmak isterseniz, sadece fırının iç kısmına ve emaye fırın tepsilerine püskürtün.

Krom kaplama fırın parçaları

Krom kaplama, siyah işlemeli kapak önü ve kulp

- Kireç tortusu, yağ ve nişasta kalıntıları derhal temizlenmelidir. Aksi takdirde leke kalacaktır.
- Bu modeller çizilmelere karşı çok hassastır ve fırın spreyi onlara zarar verir. Temizlik spatulası, bulaşık teli veya sert lifli süngerler kullanmayın.



Bir bez veya yumuşak bir sünger kullanın ve sadece ılık su ve biraz deterjan ile durulayın.

Paslanmaz çelik

Paslanmaz çelik kapak önü ve kontrol paneli



Bir bez veya yumuşak bir sünger kullanın ve sadece ılık su ve biraz deterjan ile durulayın.



İKAZ!

Paslanmaz çelik çok kolay çizilir! Kazıyıcı kullanmayınız!

Kireç tortusu, yağ ve nişasta kalıntıları derhal temizlenmelidir. Aksi takdirde leke kalacaktır.

Paslanmaz çelik yüzeyleri haftada bir kez standart bir paslanmaz çelik temizlik

maddesiyle temizlemenizi öneririz. Bu, paslanmaz çeliğin önleyen koruyucu bir film oluşturacaktır.



renginin solmasını

Emaye

Fırın içi, önü, fırın tepsileri

Bulaşık teli kısmı olan plastik süngerler kullanılabilir. Ancak bazı ürünlerde bulaşık teli kısmında taş bulunur ve bu da çizilmeye neden olur. Süngeri önce ürünün net olarak görünmeyen bir noktasında test etmeniz önerilir.



Temizlik spatulası, inatçı lekelerin çıkarılması için idealdir. Kapsamlı bir temizlik için VSR 0-FIX-C'yi öneriyoruz. Ayrıca fırın spreyi de kullanılabilir.

3.2. Fırın kapağını temizleme

(*mikrodalga fonksiyonlu fırınlarda mümkün değildir)

Yüzeyin çizilmesine veya camın kırılmasına neden olabileceğinden fırın kapağını temizlemek için bulaşık teli, tel fırça, ovma tozu veya aşındırıcı maddeler kullanmayın. Fırının dışını ve aksesuarlarını ılık sabunlu suyla veya yumuşak bir deterjanla temizleyin. Korozyona dayanıklı yüzeyler özenle korunmalıdır. Yalnızca çizilmeye neden olmayan sünger ve bezler kullanın.

3.2.1 Kapak camı

Kapak içi kaplamalı cam



İKAZ!

Fırın spreynin düzenli kullanımı camdaki kaplamaya zarar verebileceğinden, mümkünse herhangi bir sprej kullanmayın.



Temizlik spatulası, inatçı lekelerin çıkarılması için idealdir. Kapsamlı bir temizlik için VSR 0-FIX-C'yi öneriyoruz.

Fırın contasında kalan kiri temizleyin.

Kapak önü, kontrol paneli



Kapak önünü temizlemek için bir bez veya yumuşak sünger ve ılık su ile biraz deterjan kullanın. Ayrıca cam temizleyici de kullanılabilir.

3.2.2 Kapak contası

Her türlü yağ veya yemek artığını ortadan kaldırmak için contayı düzenli olarak temizleyin. Bu, sonraki pişirme işlemleri sırasında contanın hasar görmesini ve kırılmasını önleyecektir. Contayı, çıkarmadan temizlemeniz tavsiye edilir.

3.3. Piroolitik sistemle kendi kendini temizleme (modele bağlı olarak değişir)

Bu fonksiyon, yağ artığı üzerinde bir oksidasyon ve karbonizasyon sürecini tetiklemek için fırının iç kısmına yüksek sıcaklıklar uygulayan bir pirolitik temizleme işlemini içerir. Piroolitik temizleme işlemi tamamlandıktan sonra tek yapmanız gereken işlem sırasında oluşan külü nemli bir bezle çıkarmaktır. Emaye kaplamaya zarar vermemek için iç kısımdaki ulaşılması zor yerler metalik olmayan bir bulaşık teli ile temizlenebilir.

Fırının sırasıyla 60, 90 ve 120 dakika süren 3 pirolitik programı vardır. Fırının içinin ne kadar kirli olduğuna bağlı olarak çalışma süresini seçin. Fırın ne kadar kirli ise, program o kadar uzun olmalıdır. Fırını her kullandığınızda pirolitik temizleme işlemini çalıştırmanız gerekmez. Fırının içinin ne kadar kirli olduğuna bağlı olarak, her 4-5 kullanımda bir pirolitik programı çalıştırmanızı öneririz. Fırının iç aydınlatması temizlik sırasında kapalı kalmalıdır.



ÇOK ÖNEMLİ!

Piroolitik kendi kendini temizleme fonksiyonunu çalıştırmadan önce fırının içerisindeki bütün yemekleri, tepsi raylarını ve kayar rafları çıkarın.

Kendi kendini temizleme işlemi sırasında tutuşarak tehlikeye oluşturabilecekleri için yiyecek artıklarını ve büyük kirleri temizleyin.

4. Kullanmaya başlamadan önce

Üretim sürecinin bir sonucu olarak fırında yağ ve diğer maddelere ait kalıntılar olabilir. Bunları temizlemek için aşağıdaki işlemleri takip edin:

- Kullanılmış olabilecek koruyucu plastik film dahil tüm ambalajı çıkarın.
- Fırını prize takın ve / veya / fonksiyonunu kullanarak 200 °C'de bir saat çalıştırın.
- Fırının soğumasını bekleyin ve kapağı açın. Bu, fırının havalandırılmasını ve içeride koku kalmamasını sağlayacaktır.
- Fırını ve fırın aksesuarlarını soğuduktan sonra temizleyin.

İlk çalıştırma sırasında duman ve koku oluşacağından mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun.

4.1. Önemli talimatlar

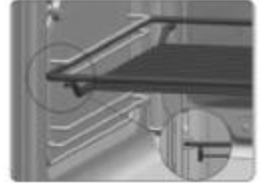
- Pişirme performansını etkileyebileceğinden ve fırının içindeki emayeye ve mutfak ünitenizin iç kısmına zarar verebileceğinden fırının altını alüminyum folyo ile kaplamayın. Emayeye zarar verebileceğinden, kullanım sırasında alt yüzeye su dökmeyin.
- Yüksek sıvı içerikli yemekler pişirirken fırın kapağında buğu oluşması normaldir.
- Pişirme sırasında fırın kapağı kapatıldığında içerideki havanın sesi duyulabilir. Bu etki, kapak kapalıyken uygulanan basınç nedeniyle normaldir ve aradaki boşluğun sızdırmazlığını garanti eder.
- Fırının alt yüzeyine kap veya yiyecek koymayın. Daima fırınla birlikte verilen tepsileri ve rafları kullanın.
- Yoğurt yapmak için kavanozları fırının zeminine yerleştirin.
- Diğer yiyecekleri pişirmek için tepsiyi veya rafı fırının içindeki raylara yerleştirin.

Fırında mevcutsa, yan desteklerin iki rayı arasına veya çıkarılabilir raylardan herhangi birinin üzerine yerleştirin.

- Elektrik tesisatı sigortalarını kapatın ya da
- Rafın ve bazı tepsilerin yanlışlıkla çıkarılmasını önlemek için muhafaza olukları vardır. Bu olukları aşağı bakacak şekilde fırının arkasına doğru yerleştirin.



- Kabin üzerinde duracağı rafın yüzeyi yan rayların altında olmalıdır; bu, kabin yanlışlıkla kaymasını önler.



- Tepsilerin ön tarafında, çıkarılmalarını kolaylaştırmak için bir çıkıntı bulunur. Tepsiyi, çıkıntılı kısmı fırının dışına bakacak şekilde yerleştirin.



5. Aksesuarlar

Bazı fırın modellerinde kayar raf takımı aksesuarı bulunur.



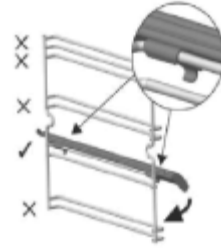
ÖNEMLİ!

Kayar raflar, aşağıdan başlayarak 2. yüksekliğe yerleştirilmelidir.

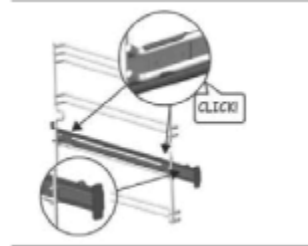
Kayar rafları krom kaplama desteklere yerleştirmek için aşağıdaki adımları uygulayın:

5.1. Katlanır klipsli kayar raflar

- ❑ Koruyucu filmi çıkartın.
- ❑ Büyük klipsleri üst raya geçirin ve kızıağı alt raydaki küçük klipslere takılana kadar uzatın.



- ❑ Kayar raf doğru şekilde sabitlendiğinde bir "klik" sesi duyacaksınız.
- ❑ Tepsi/destek sabitleme çentiği fırının ön kısmında kalmalıdır.

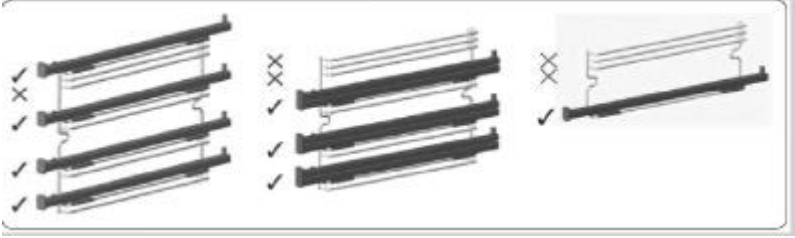


5.2. Düz klipsli kayar raflar

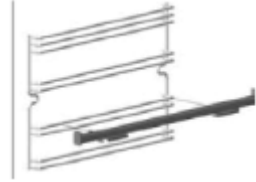


ÖNEMLİ!

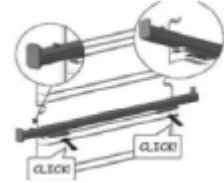
Tekli çıkarılabilen raf aşağıdan başlayarak 1., 2., 3. ve 5. yüksekliklere yerleştirilmelidir. İkili çıkarılabilen raflar aşağıdan başlayarak 1., 2. 3. ve 3. yüksekliklere yerleştirilmelidir. 45 cm'lik fırınlarda sürgülü raflar 1. yükseklikte konumlandırılmıştır.



- Klipsi istediğiniz seviyedeki üst raya takın.



- Kayar raf doğru şekilde sabitlendiğinde bir "klik" sesi duyacaksınız.
- Tepsî/destek sabitleme çentiği fırının ön kısmında kalmalıdır.



İKAZ!

Herhangi bir işlemden önce cihazı ana güç kaynağından çekin.

5.3. Fırın aksesuarlarını temizleme

Fırının dışını ve aksesuarlarını ılık sabunlu suyla veya hafif bir deterjanla temizleyin. Paslanmaz ve vernikli yüzeylere dikkat edin ve sadece yüzeyleri çizmeden temizleyen sünger veya bez kullanın.



İKAZ!

İç içe geçen kayar raflar bulaşık makinesine konulmamalıdır. Bu, kaymalarını sağlayan yağları çıkaracak ve kızakları tıkayarak onları işe yaramaz hale getirecektir.

6. Bakım işlemleri

6.1. Fırın lambasını değiştirme



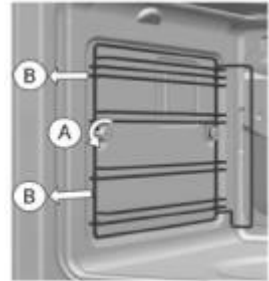
ÖNEMLİ!

Lambayı değiştirmeden önce fırının elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.

Takılan ampul 300 °C sıcaklığa kadar dayanmalıdır. Bu ampulleri teknik Müşteri Hizmetlerimizden sipariş edebilirsiniz.

6.1.1 Yan ampulü değiştirme

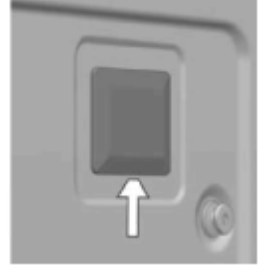
- Somunları (A) sökerek krom kaplı rayları ve/veya kayar rafları çıkarın.



Bakım işlemleri

- ❑ Lambanın cam kapağını çıkarmak için bir alet kullanın.
- ❑ Lambayı değiştirin.
- ❑ Cam kapağı takın ve düzgün yerleştirdiğinden emin olun.

Takılan ampul 300 °C sıcaklığa kadar dayanmalıdır. Bu ampulleri teknik Müşteri Hizmetlerimizden sipariş edebilirsiniz.



6.1.2 Üst ampulü değiştirme

- ❑ Ampul duyunun cam kapağını sökün.
- ❑ Ampulü takın ve cam kapağı yerine yerleştirin.



6.1.3 LED ampulü değiştirme

Teknik Yardım Servis Departmanını arayın

6.2. Fırın kapağını çıkarma

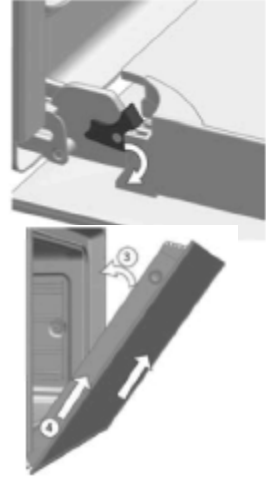
(mikrodalga fonksiyonlu fırınlarda mümkün değildir)

Kolay temizlik yapabilmek için fırın kapağı sökülebilir. Bunu yapmak için, fırınınızın sahip olduğu kapak tipine ilişkin talimatları izleyin.

6.2.1 Gövde üzerine menteşeli kapak

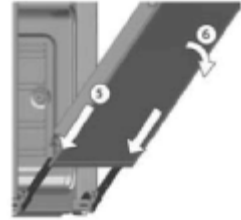
Kapağın sökülmesi

- Fırın kapağını sonuna kadar açın.
- Mandalları çevirerek menteşeyi bloke edin.
- Menteşe kilitlerini kendinize doğru çevirin.
- Kapağı kilitli konumda kapatın.
- Kapağı iki elinizle iki tarafından tutun.



Kapağın takılması

- Kapağı iki elinizle alt kısmının yan taraflarından tutun, menteşe kollarını yuvalarına sokun ve kapağı gidebildiği kadar aşağı bırakın.
- Kapağı tamamen açın.
- Mandalları orijinal konumlarına geri getirin.



İKAZ!

Mandalları çevirerek kapağın tamamen yerleştirildiğinden emin olun, aksi takdirde bloke olabilir.



Mandalları çevirmek zor ise düz bir tornavida kullanın.



6.2.2 Kapak menteşeli kapak

Kapağın sökülmesi

- Fırın kapağını sonuna kadar açın.
- Mandalları çevirerek menteşeyi bloke edin.
- Menteşe kilitlerini kendinize doğru çevirin.

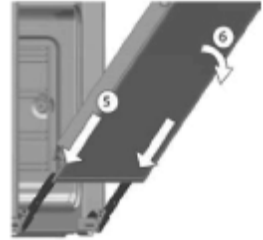


- Kapağı kilitli konumda kapatın.
- Kapağı iki elinizle iki yanından tutun, yukarı kaldırın ve menteşeler tamamen ayrılana kadar kapağı dışarı doğru çekin.
- Kapağı monte etmek için adımları tersinden uygulayın.



Kapağın takılması

- Kapağı iki elinizle alt kısmının yan taraflarından tutun, menteşe kollarını yuvalarına sokun ve kapağı gidebildiği kadar aşağı bırakın.
- Kapağı tamamen açın.
- Mandalları orijinal konumlarına geri getirin.



DİKKAT!

Mandalları çevirerek kapağın tamamen yerleştirildiğinden emin olun, aksi takdirde bloke olabilir.



Mandalları çevirmek zor ise düz bir tornavida kullanın.

6.3. Kapak iç camını sökme/takma

Modele bağlı olarak fırınınız 2, 3 veya 4 cam bölmesine sahip olabilir. Fırınınızın sahip olduğu kapak tipine ilişkin talimatları izleyin.

Kapağın takılması

Modele bağlı olarak fırınınız tamamen kapalı paslanmaz çelik bir kapağa sahip olabilir. Bu kapaklarda cam bölmeleri çıkarmak mümkün değildir.



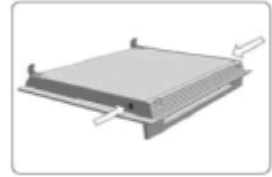
DİKKAT!

Cam bölmeleri kapak takılıyken söküyorsanız bunu daima menteşe kilitli konumdayken yapın. Aksi takdirde, kapak kapanır ve monte edilmemiş cam bölmeler kırılarak yaralanmalara neden olabilir.

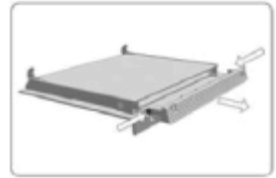


Bunu önlemek için, bir önceki bölümdeki talimatları izleyerek cam bölmeleri kapak çıkarılmış durumdayken sökün.

- Parmaklarınızı kullanarak fırın kapağının her iki yanında bulunan butonlara basın.



- Basılı tutun ve kapağın üzerindeki plastik contayı çekin.
- Cam bölmeleri kapaktan çıkartın. Bunları bir cam temizleyici veya sabunlu su ve yumuşak bir bezle temizleyin.



DİKKAT!

Temizlemeyi bitirdikten sonra aynı sıra ve konumda yeniden monte edilmeleri gerektiğinden, cam bölmeleri çıkarırken sırasına ve konumuna dikkat edin.

Bakım işlemleri

- Temizledikten sonra, 3 numaralı cam bölmeyi, şekildeki gibi üzerindeki TERMOGLASS işareti görülecek şekilde aynı konuma getirin.



- Pirolitik fırınlarda, 3 ve 4 numaralı bölmelerde TERMOGLASS işareti şekildeki gibi görünmelidir.
- 2 numaralı bölmeyi yazı olan kısım kapağın iç tarafına bakacak şekilde yerleştirin.
- Yan çıkıntıların yuvalarına oturduğundan emin olarak kapının üst contasını yeniden takın.



DİKKAT!

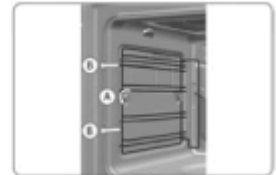
Kapaktaki cam bölmelerden herhangi biri eksikse fırını asla çalıştırmayın.

6.4. Raf raylarını sökme/takma

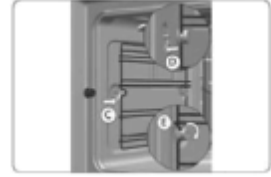
Yan raflarda 12 raf seviyesi mevcuttur. Raf seviyeleri yukarıdan aşağıya 1'den 12'ye kadar numaralandırılmıştır. Raf seviyesi 1, en düşük raf seviyesidir.

Kapağın sökülmesi

- Fırın kapağını sonuna kadar açın.
- Aksesuarları fırından çıkartın.
- Tutturma elemanının (A) önündeki somunu tamamen gevşetin, destekleri (B) öne doğru çekin ve çıkarın.
- Yan rafların çıkartılması



- Arka tespit somununu desteğin arka çentiğine yerleştirin.
- Ön tespit somununu (C) desteğin ön çentiğine sabitleyin.
- Desteği somunla (D) sabitleyin ve tamamen sıkışana kadar çevirin (E).



6.5. Arka duvarı sökme



Öncelikle, önceki bölümdeki talimatları izleyerek arka duvarı çıkarmak için yan rayı çıkarın.

- Alttaki dört vidayı (1) ve ardından üstteki vidayı (B) çıkartın.

Arka duvarı monte etmek için adımları tersinden uygulayın.



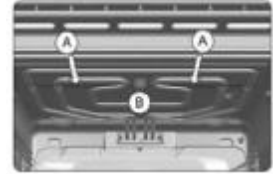
DİKKAT!

Kendi güvenliğiniz için: Fırını arka duvar olmadan asla kullanmayın.

Katlanır ızgaralı fırınlar

Fırının üst kısmını temizlemek için

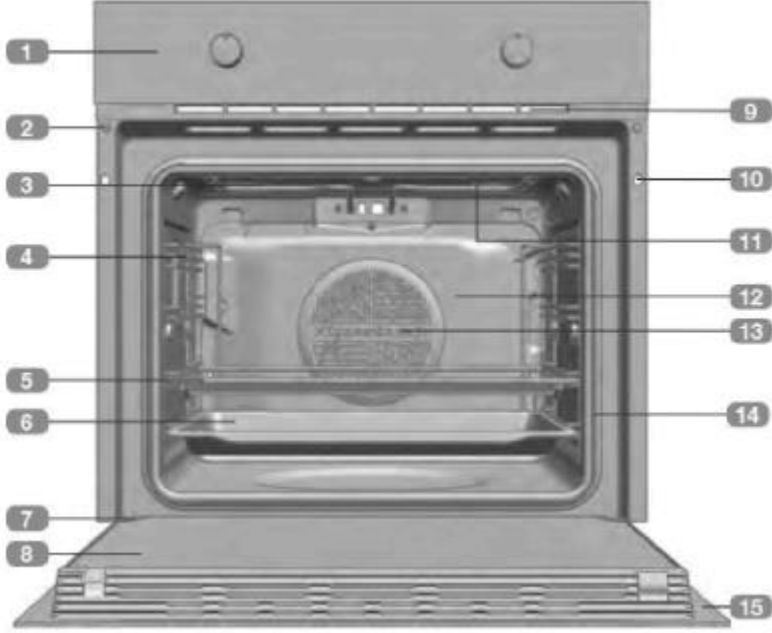
- Aksesuarları fırından çıkartın.
- Fırın soğuyana kadar bekleyin.
- Üst tespit somunundan (B) ayırmak için ızgara elemanının (A) rayını iki elinizle fırının arkasına doğru itin.



- Parçanın düşmesine izin verin ve fırının üst kısmını temizleyin.
- Ardından ızgara elemanını orijinal konumuna geri yerleştirin ve işlemleri tersten uygulayın.



7. Fırınıza genel bakış



İsteğe bağlı aksesuarlar:

- Pizza taşı
(aksesuar no: 145)
- Fırın ızgarası
(aksesuar no: 124)
- Fırın tepsisi
(aksesuar no: 541)
- Pasta kalıbı (aksesuar no: 543)

Standart aksesuarlar:

- Fırın ızgarası
- Emaye fırın tepsisi
- Emaye fırın ızgarası

- 1 Kontrol paneli
- 2 Kapak kilidi (yalnızca pirolitik modeller için)
- 3 Izgara elemanı
- 4 Raf seviyeleri
- 5 Demir ızgara
- 6 Fırın tepsisi
- 7 Menteşe
- 8 İç cam
- 9 Soğutma hava çıkışı
- 10 Ünite montajı
- 11 Lamba
- 12 Arka duvar
- 13 Sıcak hava fanı
- 14 Fırın contası
- 15 Fırın kapağı

7.1. Kontrol paneli, dokunmatik butonlar ve ekranlar



- 1 AÇMA/KAPAMA butonu**
Cihazınızı bu butonla açıp kapatabilirsiniz.



- 4 Zaman ayarı / Zamanlayıcı butonu**
Bu butonla zaman ayarı menüsüne erişebilirsiniz.



- 2 Otomatik program butonu**
Bu buton ile otomatik programları seçebilirsiniz.



- 5 Işık butonu**
Bu buton ile fırının iç aydınlatmasını açıp kapatabilirsiniz.



- 3 Hafıza butonu***
Bu buton ile kayıtlı programlara erişebilirsiniz.



- 6 Geri butonu**
Bu buton ile bir önceki adıma geri dönebilirsiniz.



- 3 Buharlı pişirme fonksiyonları butonu***
Bu buton ile buharlı pişirme fonksiyonlarını seçebilirsiniz.



- 7 Seçim/onay yapmak için OK butonu**
Bu buton ile seçiminizi onaylayabilir veya bir işlem başlatabilirsiniz.



- 3 Mikrodalga butonu***
Bu buton ile mikrodalga fonksiyonlarını arayabilir veya ek bir mikrodalga fonksiyonunu açabilirsiniz.



- 8 Sol kontrol düğmesi**
Fonksiyon veya program seçmek içindir.



- 3 Pirolitik butonu***
Bu buton ile pirolitik fonksiyonlarını seçebilirsiniz.



- 9 Sağ kontrol düğmesi**
Ayarları seçmek içindir.

* modele bağlı olarak değişir

8. Temel ayarlar

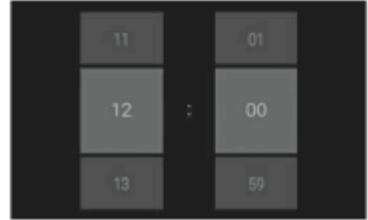
8.1. Saat ayarı

Saat, fırın kullanılmadan önce ve cihaz her güçten kesildiğinde ayarlanmalıdır.

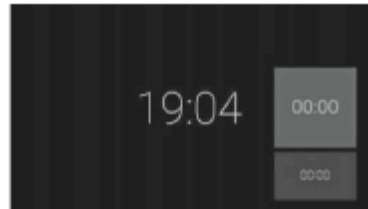
Bu gibi durumlarda ekranda «12:00» yanıp sönecektir.

Fırın açıldığında ekranda 12:00 yanıp sönecektir.

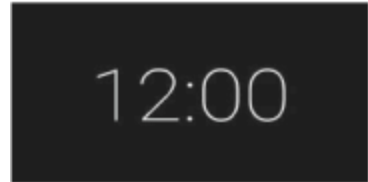
- Bir saat seçmek için sol seçim düğmesini çevirin.
- Dakika seçmek için sağ seçim düğmesini çevirin.



- Ardından  butonuna basarak onaylayın. Daha sonra saat ekranını seçmeniz gerekecektir. Standart ve retro saat ekranı arasında seçim yapmak için sağ düğmeyi kullanın.
- Ardından  butonuna basarak onaylayın.

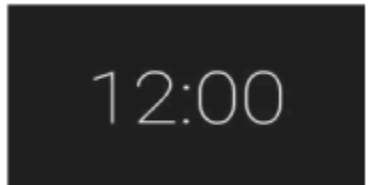


- Bir sinyal sesi duyulacak ve fırın bekleme moduna geçecektir. Ayarlanan saat gösterilecektir.



Saati değiştirmek isterseniz:

Fırın kapalıyken  butonuna 3 saniye basılı tutun ve zaman ayarı gösterilene kadar bekleyin.



- Bir saat seçmek için sol seçim düğmesini çevirin.
- Dakika seçmek için sağ seçim düğmesini çevirin.



Ardından  butonuna basarak onaylayın.

- Daha sonra standart ve retro saat arasında seçim yapabilirsiniz. Sağ düğmeyi çevirin ve ardından  butonu ile onaylayın.



Bunu onay anlamına gelen sinyal sesi izleyecektir. Bekleme ekranına döneceksiniz.



Belirlenen zaman gösterilecektir.

9. Kızartma ve pişirme çizelgeleri

Piştirme talimatları

- Piştirme kalıplarınızın malzemesi de pişirmeyi etkiler. Isıyı doğrudan pişirilen yiyeceklerle ileten koyu renkli fırın tepsileri idealdir.
- Kullanılan malzemelerdeki farklılıklar nedeniyle piştirme süreleri biraz farklılık gösterebilir. Piştirme süresinin sonuna doğru kekinizi tahta bir şiş ile test etmeniz ideal olacaktır. Şişe hamur bulaşmamışsa kekiniz hazır demektir.
- Islak meyve kaplamalı kekler pişirilirken, nem oluşumu özellikle yüksek olacaktır. Bu tür keklerden aynı anda ikiden fazla pişirmeyin.
- Aynı anda birkaç kek pişiriyorsanız, kullanılan her bir tepsi için yaklaşık 5 ila 10 dakika ekleyin.

Kızartma ve pişirme çizelgeleri

Pişirme talimatları							
Çalışma modu	Sıcak hava		Alt/Üst ısı		Pizza modu Alt ısıda sıcak hava yayılımı		
Tercih edilen ayarların arka planı gridir.	Raf seviyesi	°C cinsinden sıcaklık	Raf seviyesi	°C cinsinden sıcaklık	Raf seviyesi	°C cinsinden sıcaklık	Dakika cinsinden pişirme süresi
Kekler							
Kek karışımı							
Gugelhupf	2	170	2	170-190			60-70
Kalıp kek	2	170	2	170-190			50-70
Madeira keki	2	160	2	160-180			60-70
Turta tabanları	2	170	2	170-190			20-30
Muffin	2	160-170	2	170-180			20-25
Düz kekler							
dış yüzeyi kuru	2	160-170	2	180-200			20-35
dış yüzeyi ıslak	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	35-50
Yoğrulmuş hamur							
Turta tabanları	2	170-180	2	180-200			25-35
Cheesecake	2	150-160	1-2	160-170			70-80
Küçük bisküviler	2	170	2	180-200			15-30
Düz kekler							
dış yüzeyi kuru	2	160-170	2	180-190			25-35
dış yüzeyi ıslak	1-2	160-170	1-2	170-180	2	160-170	30-50
Mayalı hamur							
Gugelhupf	2	150-160	2	175-180			40-65
Mayalı kek	2	150-160	2	175-180			40-50
Yoğun tatlı ekmek (önceden)	2	150-160	2	175-180			50-70
Küçük bisküviler	2	140-150	2	180-200			15-30
Düz kekler							

dış yüzeyi kuru	2	150-160	2	180-190			30-40
dış yüzeyi ıslak	1-2	160-170	1-2	170-180	3	160-170	30-50
Sünger hamur							
Galeta ve turta (önceden ısıtılmış)	2	150-160	2	175-180			30-40
Rulolar (önceden ısıtılmış)	2	170-180	2	180-200			15-25
Yumurta beyazı pişirme							
Beze	2	80-90	2	100-120			80-120
Tarçınlı yıldız kurabiye	2	100-120	2	120-140			20-40
Makaronlar	2	100-120	2	120-140			20-50
Diğer hamurlar							
Puf börek	2	170-180	2	190-210			15-30
Mayalı hamur ile yapılan puf böreği	2	170-180	2	190-210			30-40
Lor peyniri ile yapılan puf böreği	2	160-180	2	180-200			30-40
Ekler hamuru	2	170-180	2	190-210			30-40
Lor peyniri ve sıvı yağ ile yapılan hamur	2	150-160	2	170-180			30-40
Ballı kek	2	140-150	2	170-180			20-35
Ekmek ve pizza							
Ekşi hamur (önceden ısıtılmış 230°C ön pişirme: 10 dk. 230°C)	2	180	2	180			50-70
Mayalı ekmek/beyaz ekmek (önceden ısıtılmış)	2	180	1 ya da 2	200			30-60
Pretzel (önceden ısıtılmış: 230°C)	2	200	2	220			15-20
Pizza (önceden ısıtılmış: 250°C)					1	220	8-12

9.1. Kızartma için talimatlar

- ❑ Kızartma için en iyi et yeterince bekletilmiş olmalıdır.
- ❑ Etin dış yağ katmanlarında çapraz kesikler açın (ör. but).
- ❑ Etlerin tümünü yağ ilave ederek ya da etmeden kızartın.
- ❑ Etin altında bir damlama tavası yerleştirerek ızgara üzerinde pişirin.
- ❑ Tavuk, kaz ve hindi gibi kümes hayvanlarını yağ, tuz ve tatlı toz biberle marine edin. Bu, etin kızartılmadan önce haşlanması gerektiği anlamına gelir.

Daha kesin sonuçlar için ipuçları

Özellikle büyük parçaların pişme sürecini dışarıdan değerlendirmek her zaman kolay değildir. Mutfak şefleri ve hobi aşçıları bu nedenle bir fırın termometresi kullanır. Bu, etin asıl sıcaklığı ve pişme durumu hakkında güvenilir bilgi sağlar.

Kızartma için talimatlar								
Çalışma modu	Sıcak hava		Alt/Üst ısı		Alt ısıda sıcak hava yayılımı			
Tercih edilen ayarların arka planı gridir.	Raf seviyesi	°C cinsinden sıcaklık	Raf seviyesi	°C cinsinden sıcaklık	Raf seviyesi	°C cinsinden sıcaklık	Et ağırlığı	Dakika cinsinden pişirme süresi
Et türü								
Domuz eti								
Domuz rosto	2	170	2	170-190	2	160-180	2.000	120
Domuz omuzu	2	180	2	180-200	2	170-190	1.200	120
Domuz fileto	2	180	2	180-200	2	170-190	1.000	45
Dana eti								
Dana parça et	2	170	2	170-190			2.000	150
Dana rosto	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1.500	30

Dana fileto	2	160 / 90*	2	160 / 100*			1.200	30
Dana / kuzu								
Kuzu rosto	2	160	2	170-180			1.000	140
Dana rosto	2	160	2	170-180			1.000	90
Biftek								
Kalça biftek (önceden kızartılmış)	2	120**	2	120**			300	10
Dana kemikli biftek (önceden kızartılmış)	2	180**	2	180-200**			1.000	6
Kümes hayvanları								
Tavuk	2	180	2	180-200	2	180-200	1.000	60
Ördek	2	170	2	170-190	2	170-190	1.500	75
Kaz	1 ya da 2	160	1 ya da 2	170-190	1 ya da 2	170-190	3.000	120
Hindi	1 ya da 2	160	1 ya da 2	170-190	1 ya da 2	170-190	5.000	180
Balık								
Bütün balık	2	200	2	200-220			1.000	35

9.2. Izgara için talimatlar

- Izgara kullanılmadan önce yaklaşık 5 dakika ısıtılmalıdır.
- Hazırlanan eti üzerindeki ısının doğrudan etki etmesi için ızgaraya koyun. 3 cm boşluk bırakılmalıdır.
- Damlayan et sularını toplamak için damlama tavaını her zaman yemeğin altına yerleştirin.
- Izgarada pişirilen yiyeceklerin çevrilmesi gerekecektir.
- İlk tarafın ikinci taraftan biraz daha uzun süre pişmesi gerekir.
- Yiyecekler genellikle şekil, kalınlık ve kıvam açısından farklılık gösterdiğinden, etin gerektiği gibi pişip pişmediğini arada bir kontrol etmelisiniz. Belirtilen ızgara süreleri bu nedenle yalnızca bir kılavuz görevi görebilir.

İdeal sonuçlar için ipuçları

Düşük sıcaklıkta pişirme için de bir fırın termometresi kullanın. Bu size etin asıl sıcaklığı ve pişme durumu hakkında güvenilir bilgi sağlayacaktır.

Izgara için talimatlar					
Çalışma modu		Izgara		Geniş yüzeyli ızgara	
	Raf seviyesi	1 taraf	2 taraf	1 taraf	2 taraf
Et türü					
Domuz eti					
Domuz pirzolası	4	10-12	8-10	14-15	8-10
Domuz göbeği	4	12-15	8-10	16-18	10-12
Domuz fileto	4	10-12	8-10	14-16	10-12
Kızarmış sosis	4	8-10	6-8	12-15	10-12
Kızarmış kangal sosis	4	10-12	8-10	10-14	9-11
Kebab	3-4	9-11	7-8	15-20	10-12
Dana eti					
Dana fileto, az pişmiş	4	6-7	5-6	8-10	6-7
Dana fileto, orta pişmiş	4	7-9	6-7	9-11	6-9

Dana / kuzu					
Kuzu pirzola	4	7-8	6-7	9-11	6-9
Dana biftek	4	8-10	7-8	10-12	8-9
Kümes hayvanları					
Tavuk but	3	15-18	10-12	17-20	11-14
Parça tavuk	3	18-20	10-12	22-24	12-15
Balık					
Balık fileto	4	6-7	4-5	10-12	7-8
Bütün balık	3	5-7	4-6	8-11	7-10
Tost					
Tost	3	2-3	2-3	4-6	3-4
Açık tost	3	6-8		10-12	

9.3. Önerilen gıda termometresi sıcaklıkları

Önerilen gıda termometresi sıcaklıkları			
	°C cinsinden iç sıcaklıklar		
	Az pişmiş	Orta pişmiş	İyi pişmiş
Et türü			
Domuz eti			
Domuz fileto		63	65
Domuz rosto / reçel		68-70	75
But			80-85
Kemikli pirzola			75-80

Kızartma ve pişirme çizelgeleri

Omuz			95
Domuz budu		55-62	64-68
Rulo köfte			75
Dana eti			
Dana fileto	38-55	58-65	65 üzeri
Dana rosto	38-55	55-60	65 üzeri
Doldurulmuş et			70
Dana parça et			85-90
Haşlanmış dana eti			90
Antrikot		55-58	
Dana			
But			80-85
Rosto			64-74
Göğüs			75-78
Sırt		65-70	
Omuz			75-80
Kontrfile		60	
Kuzu			
Kuzu			79-85
Kuzu bacağı		60	70-72
Kuzu pirzola		55	
Kuzu sırt		60-62	68
Kemikli kuzu pirzola		55	
Av eti			
Yaban domuzu filetosu		60-63	
Yaban domuzu rostosu			75-78
Yaban domuzu bacağı			75
Karaca geyik sırt eti		50-60	
Karaca geyik rostosu		65	
Geyik sırt eti		54-60	

Geyik rosto		62	75
Açık tost	3	6-8	
Kümes hayvanları			
Tavuk			80-90
Ördek			80-90
Ördek göğsü		62-65	
Kaz		75-80	90-92
Hindi			80-90
Balık			
Somon		57	60
Turna		58	60
Tatlısu levreği		58	60
Ton balığı		55	58
İşkine balığı		55	60
Morina		54	60
Alabalık		54	60
Sarı kanat		54	60

9.4. Düşük sıcaklıkta pişirme talimatları

Düşük sıcaklıkta pişirme talimatları

	Gram cinsinden ağırlık	Dakika cinsinden kızarma süresi	Dakika cinsinden pişirme süresi (Alternatif olarak iç sıcaklık)	°C cinsinden pişirme sıcaklığı (fırın ayarı)
Et türü				
Domuz eti				
Domuz fileto	400-600	5	60-90	85
Domuz rosto / reçel	1000-1500	10-12	230-250	85
Fileto	1000-1500	10-12	120-150	85
Parça kaburga / pırzola	800-1000	8-10	120-140	85

Kızartma ve pişirme çizelgeleri

Dana eti				
Dana fileto	700-1200	5-9	100-140	80
Dana rosto	700-1800	10-12	180-120	70
Orta pişmiş biftek	1500-1800	10-15	150-200	80
Kelle	1500-2000	10-12	200-230	80
Antrikot	1500-1800	10-12	150-180	80
Dana				
Bonfile	500-800	5-6	90-110	85
Kelle	1500-1800	10-12	140-160	85
Sırt	1000-1500	8-10	110-120	85
Kuzu				
Kuzu bacağı	2000-2500	10-12	200-250	80
Sırt fileto	400-600	3-5	60-80	80
Kümes hayvanları				
Ördek göğsü	400-600	4-5	70-80	85
Hindi göğsü	400-600	3-4	50-60	85

10. Fırın fonksiyonları

Fonksiyonların tümü söz konusu modele özeldir.

10.1. Pişirme fonksiyonları

Alttan / üstten ısıtma

Üstten ve alttan gelen ısı, tek bir seviyeye yerleştirilen yiyecekler için eşit pişirme sonuçları sağlar. Mayalı hamur, cheesecake vb. gibi hassas kekleri ve pastaları pişirmek için idealdir.



Ökotherm sıcak hava

Fan, fırının arkasındaki halka şeklindeki ısıtma elemanı tarafından üretilen ısıyı dağıtır. Fırının her tarafına eşit olarak yayılan ısı, tat veya koku yayılmadan birkaç seviyede eşit şekilde pişirmeyi mümkün kılar.



Sıcak hava ile üst / alt ısıtma

Fan, üstte ve altta bulunan ısıtma elemanlarının ürettiği ısıyı fırının her yerine eşit olarak dağıtır. Bisküviler ve rostolar için idealdir.



Ökotherm pizza ayarı

Alttan ısıtma ve sıcak havanın bir kombinasyonu, taze malzemeli çıtır tabanlar pişirmek için idealdir. Çıtır pizzalar, bisküviler, üstü meyveli kekler, hamur işleri ve turtalar için mükemmeldir.



Alttan ısıtma

Sadece altta üretilen ısı ile bu mod, tabanların özellikle gevrek olmasını ve/veya alttan daha iyi kızarmalarını sağlar. Çok ıslak meyveli kekler ve kör pişirme ile pişirilen kek tabanları için idealdir.



Üstten ısıtma

Üst ısıtma elemanı tarafından üretilen ısı, yemekleri gratenlemek ve kızartmak için idealdir.



ECO

ECO, normalden daha düşük enerji tüketimi ile yemek pişirmeyi mümkün kılar. Enerjiden tasarruf etmek için fırın, pişirme süresinin bitiminden birkaç dakika önce otomatik olarak kapanır ve fırında kalan ısıyı yemeği pişirmek için kullanır.



Fırın fonksiyonları

Ökotherm yoğun sıcak hava

Fırını sıcak hava ile ısıtmanın yanı sıra açılan üst ısı, lezzetli bir üst kabuk ve yoğun kızarma sağlar. Fırında patates, rosto ve yemeklerin gratenlenmesi için idealdir.



Izgara / alttan ısıtma

Üstten ızgara ile birlikte alttan ısıtma. Bu mod et pişirmek için idealdir. Çıtır tatlar elde etmenizi sağlar.



Geniş yüzeyli ızgara

Balık veya et gibi ızgarada pişirilen büyük miktarlardaki yiyecekler için mükemmeldir. Bu, bir ızgaraya göre daha büyük yüzeylerin gratenlenmesini sağlar. Ve gratenleme gücü daha yüksektir, böylece yiyecekler daha çabuk kızarır.



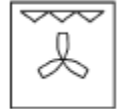
Izgara

Gratenleme ve kızartma Küçük ızgara, az miktarda yiyecek pişirildiğinde enerji tasarrufu sağlar. Az miktarlarda balık ve et için idealdir. Pişirilen yemeğin içini etkilemeden dış tabakasının kızarmasını sağlar.



Fan destekli ızgara

Fan, ızgara tarafından üretilen ısıyı fırına dağıtarak, içi sulu ve dışı kabuklu ızgara yemekler pişirmenizi sağlar. Izgara tavuk, ördek ve rostolar için idealdir.



Yoğun fan destekli ızgara

Geniş yüzeyli bir ızgara ve bir fanın bu kombinasyonu, pişirilen yemeğin içinin sulu kalmasını, dış yüzeyinin güzelce kızarmasını ve çıtır olmasını sağlar. Av eti ve büyük kümes hayvanları için idealdir.



Yoğun fan destekli ızgara+ Alttan ısıtma

Geniş yüzeyli ızgara, alttan ısıtma ve vantilatörden oluşan bu kombinasyon, büyük yemek porsiyonlarının içlerinin sulu kalmasını ve dış yüzeyinin güzelce kızarmasını ve çıtır olmasını sağlar. Doldurulmuş rostolar veya kümes hayvanları için idealdir.



10.2. Özel fonksiyonlar

Buz çözme

Bu fonksiyon, donmuş gıdaların yavaşça çözülmesini sağlar.



Düşük sıcaklıkta pişirme

Yiyecekler düşük sıcaklıklarda çok hafifçe pişirilir, bu da çok sulu olmalarını sağlar. Dana eti, domuz eti, kuzu eti ve kümes hayvanlarıyla yapılan yemekler için idealdir.



Yemeği sıcak tutma

Yemekler, pişmeye devam etmeden düşük sıcaklıklarda sıcak tutulur. Daha sonra servis edilecek yemekler için idealdir.

**Donmuş gıdalar**

Fırını sadece biraz ısıtarak optimum ısı dağılımı sağlayan bu program, donmuş gıdaların çözülmesi için idealdir.

**Tabak ısıtma**

İyi yemek, doğru sıcaklıkta sunulduğunda daha lezzetlidir. Bu mod, yemekleri servis etmeden hemen önce düşük bir sıcaklıkta ısıtmanızı sağlar. Bu da yemekleri sıcak servis etmek için tabaklara koyduğunuzda hızlı bir şekilde soğumalarını önler.

**Gratenleme**

Bu fonksiyon, graten yemekleri, ekmekler ve sufler için idealdir.

**Muhafaza etme**

Sebze ve meyvelerin muhafaza edilmesi için idealdir.

**Dehidrasyon**

Dehidrasyon modu ile, raf ömrünü uzatmak için gıdaların suyu kurutulur. Vitamin ve minerallerin çoğu korunur. Dehidrasyon modu, kuru meyve, kuru et, meyve püresi ve kuru balık işlemleri için idealdir.

**Ekmek pişirme**

Bu program, hafif bir iç ve güzelce kızarmış bir kabuk elde etmek için idealdir.

**Dinlendirme**

Hamurun kabarmasını sağlamak için en iyi fonksiyon.

**Yoğurt modu**

Yoğurt kültürleri bu modda iyi çalışırlar ve yoğurdunuz mükemmel olur.



11. Fırını kullanma



Bazı programlarda fan zaman zaman açılır ve kapanır, bu bir arıza göstergesi değildir.

11.1. Fırını açma

Fırınınızı yemek pişirmek için kullanabilmeniz için  butonuna basmanız gerekir. Herhangi bir fonksiyon veya otomatik program seçilmemişse, fırın birkaç saniye sonra tekrar kapanacak ve güncel saati gösterecektir.

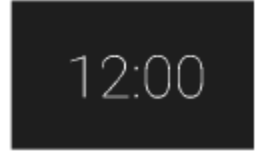
11.2. Fırını kapatma



butonuna dokununuz.

11.3. Bir pişirme fonksiyonu seçme

-  butonuna dokunarak fırını çalıştırın.



- Bir pişirme fonksiyonu seçmek için sol düğmeyi çevirin.
- Sağ düğmeyi çevirerek veya  butonuna dokunarak seçiminizi onaylayın.



- Belli bir sıcaklık seçmek için sağ düğmeyi çevirin ve  butonu ile seçiminizi onaylayın.



Ayarlar ekranına geleceksiniz. Ayrıca pişirme süresi ve bitiş zamanını da ayarlayabilirsiniz. (Bkz. sayfa 50'de 11.6.1 ve sayfa 52'de 11.6.3)

- Seçiminizi onaylamak için  butonuna basın. Pişirme işlemi başlatılacaktır.



11.4. Pişirme işlemi sırasında bir ayarı değiştirme

Pişirme işlemi sırasında bir pişirme ayarını değiştirmek isterseniz sol düğmeyi; pişirme sıcaklığını değiştirmek isterseniz sağ düğmeyi çevirin. Sonrasında yukarıdaki talimatları uygulayın. Pişirme işlemi sırasında, pişirme süresini veya bitiş süresini ayarlamak için  butonuna basın.



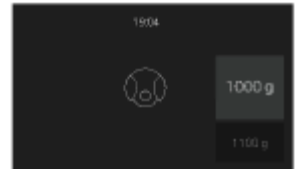
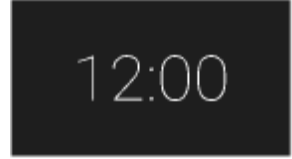
BİLGİ

Değişikliklerin tümü OK butonu ile aktif olarak onaylanmalıdır, aksi takdirde görüntü 8 saniye içinde önceki ekrana döner ve yeni ayarlar kaydedilmez.

11.5. Otomatik program

11.5.1 Otomatik bir program seçme

- ☐  butonuna dokunarak fırını çalıştırın.
- ☐ Ardından otomatik bir program seçmek için program butonuna  dokunun.
- ☐ Seçim yapmak için sol düğmeyi çevirin.
Onaylamak için  butonuna basın veya sağ düğmeyi çevirin.
- ☐ Ağırlığı seçmek için sağ düğmeyi tekrar çevirin ve onaylamak için  butonuna basın.

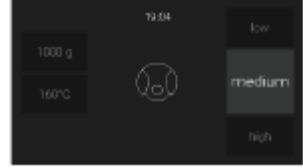


Fırını kullanma

- Pişirme sıcaklığını seçmek için sağ düğmeyi tekrar çevirin ve onaylamak için  butonuna basın. (Bu ayar programa göre değişir ve bazı programlarda mevcut değildir.)



- Pişirme ayarını seçmek için sağ düğmeyi tekrar çevirin ve onaylamak için  butonuna basın.



Ayarlar ekranına geleceksiniz. Pişirme süreleri otomatik olarak hesaplanır. Ayrıca bitiş süresini de ayarlayabilirsiniz. (bkz. 11.6.1 ve 11.6.3).



- Seçiminizi onaylamak için  butonuna basın. Fırın pişirme sürecini başlatacaktır.



11.5.2 Programların kullanılmasıyla ilgili önemli bilgiler



Bir program etkinleştirildiğinde fırın, belirtilen ağırlık, sıcaklık ve pişirme ayarına bağlı olarak yemeğin pişirilmesi için gereken sıcaklık ve süreyi otomatik olarak hesaplar. Ancak sıcaklık değiştirilebilir. Verilen başka bir bilgi yoksa, pişirme süresi, ön ısıtma **olmadan** pişirme süresini ifade eder.

Bu nedenle, pişirilen yemeğin uygun şekilde hazırlanabilmesi için **yemeğin ağırlığını doğru seçmek çok önemlidir.**

Kızartma programlarında belirli bir süre geçtikten sonra fırın, rostunun çevrilmesi gerektiğini gösterecektir. Fırın bunu belirli bir süre boyunca sinyal sesi vererek

yapar. Rosto çevrilene kadar ekranda  sembolü görünecektir. Rostoyu çevirmezseniz, fırın birkaç dakika sonra otomatik olarak programlanan pişirme yöntemini çalıştırmaya devam edecektir.



Beyaz ekmek, siyah ekmek ve ince ve kalın pizza hamuru programları fırın boşken, yani yemek fırına koyulmadan önce ön ısıtma ile çalıştırılır. Bu, fırının yemekleri en iyi şekilde pişirebilmesi için doğru sıcaklığa ulaşması anlamına gelir. Bu programlarla pişirme prosedürü aşağıdaki gibidir:

- İlk olarak programı seçin. Ardından pişirme işlemi başlayacaktır.



Yiyecekleri yalnızca yeşil ilerleme çubuğu ekranda belirdiğinde fırına koymalısınız.



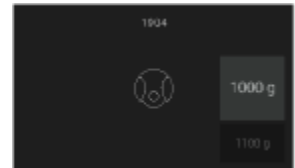
- Ön ısıtma aşaması gerektiren otomatik programlar için, turuncu bir ilerleme çubuğu belirir ve mevcut pişirme sıcaklığını gösterir. Bu çubuk, ayarlanan sıcaklığa ulaşılan kadar görünür olacaktır.
- Program için belirtilen sıcaklığa ulaşıldığında fırın sinyal sesi verecektir. Artık fırına yemeği koyabilirsiniz.
- Pişirme işlemi kapak açılıp kapandıktan sonra  butonuna basarsanız veya birkaç dakika sonra otomatik olarak kendiliğinden başlar.
- Seçilen programa göre pişirme işlemi başlar. Pişirme süresi sona erdikten sonra bir sinyal sesi duyulur. Sinyal sesini durdurmak ve fırını kapatmak için herhangi bir butona basın. Aksi takdirde fırın 7 dakika sonra otomatik olarak kapanır.

11.5.3 Yemek ağırlığını değiştirme

Piştirilecek yemeğin ağırlığını değiştirmek isterseniz, seçilen program için verilen süreyi ve sıcaklığı otomatik olarak değiştirebilirsiniz.

Ağırlığı değiştirmek için aşağıdaki adımları uygulayın:

-  butonuna dokunun.
- Ardından ağırlık ayarına gelene kadar  butonuna birkaç kez basın.
- Ağırlığı seçmek için sağ düğmeyi çevirin ve onaylamak için  butonuna basın.



Fırını kullanma

- Pişirme sıcaklığını seçmek için sağ düğmeyi tekrar çevirin ve onaylamak için **OK** butonuna basın.



- Pişirme ayarını seçmek için sağ düğmeyi tekrar çevirin ve onaylamak ve kaydetmek için **OK** butonuna basın.



Ayarlar görünümüne veya pişirme işlemine geri döneceksiniz. Pişirme süreleri otomatik olarak hesaplanır. Ayrıca bitiş süresini ve pişirme zamanını da ayarlayabilirsiniz. (bkz. 11.6.1 ve 11.6.3)



BİLGİ



Halihazırda bir pişirme işlemi başlatılmışsa, pişirme ayarlarını sadece ilk 10 dakika içinde değiştirmek mümkündür.

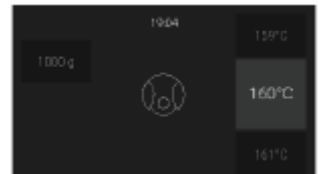
11.5.4 Pişirme sıcaklığını değiştirme

Tüm programlar için bir pişirme sıcaklığı önceden belirlenmiştir.

Pişirme programları kullanılırken yalnızca sıcaklık ayarı belirli bir sıcaklık aralığında değiştirilebilir. Sıcaklık belirli bir fonksiyon için 30°C (sıcaklık ayarı yok) ve 300°C aralığında seçilebilir.

11.5.5 Pişirme sıcaklığını değiştirmek için:

-  butonuna dokununuz.
- Ardından pişirme sıcaklığı ayarına gelene kadar  butonuna birkaç kez basın.
- Pişirme sıcaklığını seçmek için sağ düğmeyi tekrar çevirin ve onaylamak için **OK** butonuna basın.



- Pişirme ayarını seçmek için sağ düğmeyi tekrar çevirin ve onaylamak ve kaydetmek için  butonuna basın.



Ayarlar ekranına geleceksiniz. Pişirme süreleri otomatik olarak hesaplanır. Ayrıca bitiş süresini ve pişme zamanını da ayarlayabilirsiniz. (bkz. 11.6.1 ve 11.6.3)



BİLGİ

Hali hazırda bir pişirme işlemi başlatılmışsa, pişirme ayarlarını sadece ilk 10 dakika içinde değiştirmek mümkündür.

11.6. Zaman ayarı

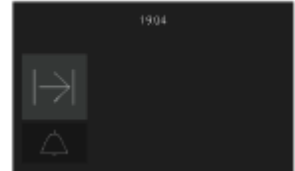
11.6.1 Pişirme süresi ayarı

Otomatik programlarda pişirme süresi önceden ayarlanmıştır ancak değiştirilebilir. Pişirme fonksiyonları için varsayılan bir süre yoktur. Pişirme süresini bir pişirme işlemi öncesinde veya sırasında ayarlayabilirsiniz.

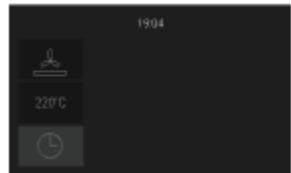
-  butonuna dokununuz.



- Pişirme süresi fonksiyonunu  seçin ve onaylamak için  butonuna basın.



- Pişirme süresini ayarlamak için sağ düğmeyi çevirin. Ardından  butonuna basarak onaylayın.



Fırını kullanma

Piştirme bitiş süresini ayarlamak için sağ düğmeyi çevirin (önerilen piştirme bitiş süresi onaylandığında ayar ekranı onaylanır onaylanmaz piştirme işlemi başlar). Onaylamak için



butonuna basın.



Ayarlar ekranına döneceksiniz. Ayarlar artık kaydedilmiştir.



BİLGİ

Programlanan süre sona erdiğinde fırın kapanır ve bir sinyal sesi duyulur. Sinyal sesini

durdurmak için  butonuna basın. Ardından fırın güncel saati gösterecektir. Fırın kapatılmış olur.

11.6.2 Piştirme süresini değiştirme

☐  butonuna dokununuz.



☐ Piştirme süresi fonksiyonunu  seçin ve onaylamak için  butonuna basın.



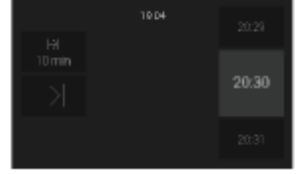
☐ Piştirme süresini değiştirmek için sağ düğmeyi çevirin.

☐ Piştirme süresini devre dışı bırakmak için düğmeyi tekrar "0" konumuna getirin.

☐ Ardından  butonuna basarak onaylayın.



Bir sonraki adımda, pişirme bitiş süresini ayarlamanız gerekecektir. İşlemi hemen başlatmak için önerilen pişirme bitiş süresini onaylayın. Pişirme bitiş süresini değiştirdiğinizde, pişirme işleminin başlamasını da geciktirmiş olursunuz (Bkz. 11.6.3). (Pişirme süresi pişirme işlemi sırasında ayarlandığında bu adımın artık uygulanması gerekmeyecektir).



- Onaylamak için butonuna basın.

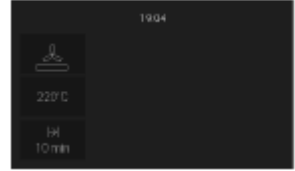


BİLGİ

Bir önceki adımda pişirme süresini devre dışı bıraktıysanız pişirme süresinin ayarlanmasına gerek yoktur.

Ayarlar ekranına döneceksiniz.

- Onaylamak için butonuna basın. Fırın, pişirme sürecini başlatacaktır.



BİLGİ

Programlanan süre sona erdiğinde fırın kapanır ve bir sinyal sesi duyulur.

Sinyal sesini durdurmak için butonuna basın.

Ardından fırın güncel saati gösterecektir. Fırın kapatılmış olur.

Bekleme modundayken saat butonuna basarak önceden ayarlanmış pişirme süresini veya bitiş zamanını değiştirebilirsiniz. Yukarıda açıklanan adımlarla pişirme süresini ve bitiş süresini değiştirin.

11.6.3 Daha uzun bir pişirme süresi seçme

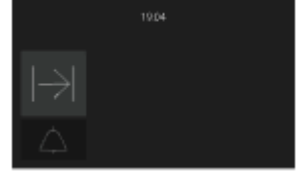
(sadece pişirme işlemine başlamadan önce mümkündür)

Pişirme süresinin bitiş zamanı, fırının da kapanma zamanıdır. Bunu pişirme süresini ve pişirme bitiş süresini birleştirmek için kullanabilirsiniz.

Pişirme süresini ayarladıktan ve ile onayladıktan sonra (bkz. 11.6.1), pişirme süresinin bitişini ayarlamanız mümkün olacaktır.

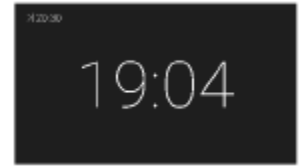
Fırını kullanma

-  butonuna dokunun.
- Pişirme süresi bitiş fonksiyonunu  seçin ve onaylamak için  butonuna basın.
- Pişirme süresini ayarlamak için sağ düğmeyi çevirin. Ardından  butonuna basarak onaylayın.
- Pişirme süresini değiştirmek için sağ düğmeyi tekrar çevirin.  butonuna basarak onaylayın (pişirme süresi pişirme işlemi sırasında ayarlandığında bu adımın artık uygulanması gerekmeyecektir).



Ayarlar ekranına döneceksiniz.

- Bir ayarı onaylamak için  butonuna basın. Pişirme işlemi başladığında ekran bekleme moduna geçer.



Programlanan süre sona erdiğinde fırın kapanır ve bir sinyal sesi duyulur. Sinyal sesini durdurmak için  butonuna basın. Ardından fırın güncel saati gösterecektir. Fırın kapatılmış olur.



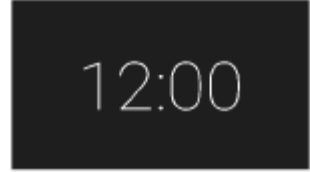
BİLGİ!



butonuna basarak önceden programlanmış bir pişirme işlemi silebilirsiniz. Bir sinyal duyulacak ve durum göstergesindeki pişirme bitiş süresi kaybolacaktır.

11.6.4 Zamanlayıcıyı bir dakika hatırlatıcı olarak ayarlama

- Bekleme modundayken  butonuna dokununuz.



Zamanı ayarlamak için sağ düğmeyi çevirin. Ardından  butonuna basarak onaylayın. Fırın bekleme moduna geri dönecektir.



Program ile ayarlanan süre bittikten sonra sinyal sesi duyulur.

- Sinyal sesini durdurmak için  butonuna basın.

Zamanlayıcıyı bir dakika hatırlatıcı olarak ayarlama

- Bekleme modundayken  butonuna dokununuz.
- Zamanı ayarlamak için sağ düğmeyi çevirin.
- Zamanlayıcıyı devre dışı bırakmak için düğmeyi tekrar "0" konumuna getirin.
- Ardından  butonuna basarak onaylayın. Fırın bekleme moduna geri dönecektir.

11.6.5 Bir pişirme işlemiyle birlikte zamanlayıcıyı ayarlama

Pişirme işlemi sırasında zamanlayıcı işlevinin ayarlanması, örneğin pişirme işlemi sırasında belirli bir zamanda yemeğinizi çevirmek istediğinizde bir alarm işlevi görecektir.

- Ayarlar ekranındayken veya bir pişirme işlemi sırasında  butonuna dokununuz.

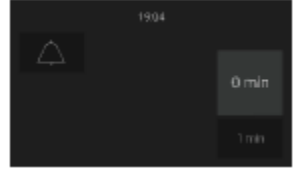


Fırını kullanma

- Sol düğmeyi çevirin ve zamanlayıcı fonksiyonunu  seçin. Onaylamak için  butonuna basın veya sağ düğmeyi çevirin.



- Zamanı ayarlamak için sağ düğmeyi çevirin. Onaylamak için  butonuna basın.



Baştaki ekrana geri döneceksiniz. Bu durumda ayarlar ekranına gelirsiniz. Şu andan itibaren ayarlanan zaman durum göstergesinde gösterilecektir.

Ayarlanan sürenin bitiminden sonra sinyal sesi duyulur.

- Sinyal sesini durdurmak için  butonuna basın.



BİLGİ!

Zamanlayıcı ayarı pişirme süresine bağlı değildir ve pişirme işlemi üzerinde hiçbir etkisi yoktur.

11.7. Hafıza fonksiyonu (söz konusu modele bağlı olarak değişir)

Fırın, bir pişirme sürecini ve otomatik programı kaydetmeyi mümkün kılan bir depolama fonksiyonuna sahiptir.

11.7.1 Ek bir program kaydetme

- Bir fonksiyon ya da otomatik program seçin.
- Gerekli ayarları yapın.
- Şimdi hafıza ekranı görünene kadar  butonuna basılı tutun.

Program ayarı şimdi  butonu ile kaydedilebilir ve diğer herhangi bir pişirme, kızartma veya ısıtma programı gibi kullanılabilir.

11.7.2 Ek bir program açma

- Kaydedilmiş pişirme işlemini açmak için başlangıç ekranındaki  butonuna basın.
- Otomatik programı açmak için  butonuna ve ardından hemen  butonuna dokunun.
- Pişirme işlemini başlatmak için  butonuna basın.

İstenilen program açılacaktır. Ayarlanan değerler, bu tür değişiklikler kaydedilmeden önce değiştirilebilir.



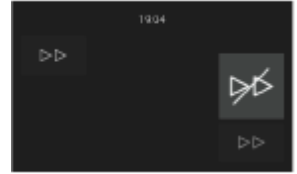
BİLGİ

Hafıza fonksiyonundaki ayarlar, yukarıda açıklanan adımlarla tekrar değiştirilebilir. Değiştirilen pişirme ayarlarının üzerinde oynama yapmak için akustik bir sinyal sesi

duyuluncaya kadar  butonuna basın.

11.8. Hızlı ısıtma (fabrika ayarlarında devreye alınmıştır)

- Aşağıdaki ekran görünene kadar  ve  butonlarına 3 saniye basılı tutun.
- Fırının izin verdiği pişirme fonksiyonlarında hızlı ısıtma fonksiyonunu açıp kapatmak için  sağ düğmeyi çevirin .
- Onaylamak için  butonuna basın.



Ayarınız, siz başka bir değişiklik yapana kadar kalacaktır.

11.9. Çocuk kilidi

Çocuk kilidi, fırını ayarlarda yapılabilecek istenmeyen değişikliklere karşı korur ve çocuklar için ek bir koruma sağlar. Önceden ayarlanan rakamlar değiştirilemez ve fırın çalıştırılmaz.

11.9.1 Çocuk kilidini açma

- Çocuk kilidi, fırın kapalıyken veya bir pişirme işlemi sırasında etkinleştirilebilir.
- Uzun bir sinyal sesi duyulana ve  butonu görünene kadar  ve  butonlarına aynı anda 3 saniyeden uzun basın. Tuşlar ve düğmelerin tümü artık devre dışı bırakılacaktır.

Fırını kullanma

11.9.2 Çocuk kilidini kapatma

- Sonrasında, çocuk emniyetini devre dışı bırakmak için  ve  butonlarına aynı anda 4 saniyeden uzun basın. Uzun bir sinyal sesi duyulacak ve  butonu artık yanmayacaktır. Butonlar ve düğmelerin tümü tekrar devreye girecektir.



BİLGİ

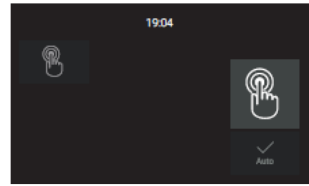
Pirolitik fırınların çift koruma sistemi mevcuttur: Çocuk kilidi etkinleştirildiğinde kapak da açılmaz.

11.10. Demo modunu ayarlama

- Şimdi  ve  butonlarına, sinyal sesi duyulana ve durum göstergesinde sembol görünene kadar 3 saniye boyunca basın. 
- Demo modunu devre dışı bırakmak için sinyal sesi duyulana ve durum ekranındaki  sembolü sönene kadar aynı tuş kombinasyonuna 4 saniye basılı tutun.

11.11. Fabrika ayarları

- Şimdi yandaki ekran görünene kadar  ve  butonlarına 3 saniye basılı tutun.
- Sağ düğmeyi çevirin ve  seçeneğini seçin. Onaylamak için  butonuna basın. Fırın açılacak ve tüm ayarlar sıfırlanmış olacaktır.
- Şimdi yandaki ekran görünene kadar  ve  butonlarına 3 saniye basılı tutun.
- Sağ düğmeyi çevirin ve otomatik onayı  veya manuel onayı  seçin.
- Onaylamak için  butonuna basın.  Bekleme ekranına döneceksiniz.



Manuel onay için her adımı aktif olarak onaylamanız gerekecektir. Otomatik onay durumunda ayarlar 8 saniye sonra otomatik olarak devreye alınır. Otomatik onay etkinleştirildiğinde, ayarları  butonu ile aktif olarak da onaylayabilirsiniz. (Güvenlik nedeniyle, fırını ısıtmaya yarayan tüm işlemler  butonu ile aktif olarak onaylanmalıdır.)

12. Modellere göre özel ve ek ayarlar ile fonksiyonlar

12.1. Pirolitik fonksiyon



NOT

Pirolitik işleme başlamadan önce lütfen tüm yabancı maddeleri fırından çıkarın.

-  butonuna dokunun.



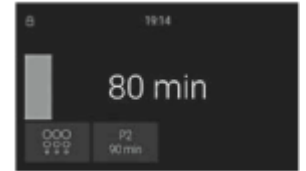
- Pirolitik fonksiyonu seçmek için sol düğmeyi çevirin.
- Onaylamak için  butonuna basın. Ayarlar ekranına geleceksiniz.



- Bir ayarı onaylamak için  butonuna basın.



- Fırın temizleme işlemine başlayacaktır. Fırın kapağı güvenlik nedeniyle otomatik olarak kilitlenecek ve tüm süreç boyunca kilitli kalacaktır. Temizleme programı sona erdiğinde sinyal sesi duyulacaktır. Sinyal sesini durdurmak için  butonuna basın.
- Bekleme ekranına döneceksiniz. Durum çubuğundaki sembol, fırın kapağı tekrar açılabilinceye kadar görünür olacaktır.



13. Şu durumda ne yapmalı...



Onarımlar sadece yetkili personel tarafından yapılabilir!

Cihazınız arızalı ise lütfen bu kullanma kılavuzuna bakarak sorunu kendiniz giderip gideremeyeceğinizi kontrol edin. Bazı sorunları kendiniz giderebilirsiniz. Bunlar aşağıda açıklanmıştır.

Eğer ...	Ne yapmalı?
Fırın ısınmıyorsa...	Fırını açın.
	Gerekli zamanı ayarlayın.
	Ayarların doğru olduğundan emin olun.
	"Otomatik kapatma" ile ilgili bölümde daha fazla bilgi bulabilirsiniz.
	Bkz. "Çocuk kilidini kullanma"
	Kapağı dikkatli bir şekilde kapatın.
	Sorunun güvenlik sigortasından kaynaklanıp kaynaklanmadığına emin olun. Sigorta tekrar tekrar tetiklenirse yetkili bir elektrik teknisyeni ile iletişime geçin.
Aydınlatma çalışmıyorsa...	Lambayı değiştirin.
Ne sensörler ne de aydınlatma fonksiyonu çalışmıyorsa...	Şunları kontrol edin: Elektrik fişi takılı mı? Binadaki sigorta kutusu çalışır durumda mı? Elektrik kesintisi olabilir mi? Çocuk kilidi açık mı?
Butonlardan biri veya birkaçı dokunmaya tepki vermiyor, ancak ışıklar yanıyor...	Yaklaşık 15 saniye bekleyin ya da sigortayı kapatın ve tekrar açın. Bu işlemi tekrar etmeniz gerekebilir! Sonrasında butonlar dokunmaya tepki vermek için kendilerini tekrar ayarlayacaktır.
Sigorta kapatılıp tekrar açıldığında bir veya daha fazla buton yanıt vermiyorsa...	Sigortayı iki kez kapatıp açtıktan sonra bir kez daha deneyin ve Müşteri Hizmetlerini bilgilendirin.

Eğer ...	Ne yapmalı?
Fırın kapağının camı çatladıysa...	Fırını kapatın ve Müşteri Hizmetlerinin camı değiştirmesini talep edin.
Kapak contası hasarlıysa...	Kapak contasını değiştirin Bkz. «Kapak contasını değiştirme».  Kapak contası hasarlıyken fırını kullanmayın!
Kapak contası hasarlıysa...	Fırın yine de kullanılabilir. Fırın soğuduğunda halojen lambayı olabildiğince çabuk değiştirin. Bkz. «Fırın lambasını değiştirme».
Güçlü bir koku duyuluyorsa...	Ökotherm® katalizörünü geri dönüştürün. Bkz. «ökotherm® katalizörünü geri dönüştürme».
Ekranda F111 erscheint yazısı görünüyorsa...	KT sensörünün fişini mümkün olduğunca uzak bir prize takın.
Ekranda çizelgede olmayan bir hata kodu görünüyorsa...	Evdeki güvenlik sigortasını veya sigorta kutusundaki güvenlik şalterini kullanarak fırını kapatıp tekrar açın. Hata kodu ekranda tekrar görünüyorsa Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçin.
Buhar ve yoğuşma suyu yiyeceklerin üzerinde ve fırının içinde birikiyorsa...	Pişirme işlemi bittikten sonra yiyecekleri fırında 15-20 dakikadan fazla bırakmayın.



ENERG
енергия · ενεργεια



Küppersbusch

B6350.0



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A+



70 L



0.81 kWh/cycle*



0.68 kWh/cycle*

* цикли: cycle · portion · zvlášť · podprogram · ciclo · tableti · ohřevna · ciklus · ciklus · cikl · ciklu · cyklus · cykl · ciclo · program · cykel

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	32 kg

* satev otđel · ovenrum · θαλάμιου · prostor za pečenje · kavita · ovenruimte
· incintă · prostor za peko · kavitet



ENERG
енергия · ενεργεια



Küppersbusch

CB6350.0



A+++

A++

A+

A

B

C

D

A+



44 L



0.67 kWh/cycle*



0.59 kWh/cycle*

* цикла - cycle - portion - zklus - πρόγραμμα - ciclo - tsükkel - ohjainta - siklus - cicle - siklus - cyclus - cykl - ciclo - program - cykel

65/2014

EEI _{cav} *	81
N° cav *	1
M	26 kg

* sats, сѣтѣ, - qvrum - Болѣмѣ - prostor za peѣenje - kavita - ovenruimte
- incintă - prostor za peko - kavitet



BP6350.0

A+

70 L

0.99 kWh/cycle*

0.68 kWh/cycle*

65/2014

* *αααα.ογδδδδ. - ουνννν - θαλάσσο - prostor za pečenje / kavitā / ovenruimte -
- incintă - prostor za peko / kavišet*



Küppersbusch

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Geisenkirchen,
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Geisenkirchen
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303
www.kueppersbusch.de

Teka Austria GmbH

Eitnergasse 13, A-1230 Wien
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50
www.kueppersbusch.at

