

S M E G

SF67C1AO

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	24	Aksamalar	30
Genel güvenlik talimatları	24	KULLANIM	31
Bu cihaz için	27	Ön işlemler	31
Cihaz amacı	27	Aksesuarların kullanımı	31
Bu kullanıcı kılavuzu	28	Fırının kullanımı	31
Üretici sorumluluğu	28	Analog programlayıcı	31
Tanıtım plakası	28	Pişirme tavsiyeleri	33
Atıklar	28	Aksesuarlar için mini kılavuz	34
Avrupa Denetim Organları için Bilgi	28	Geleneksel pişirme bilgi tablosu	34
Enerji verimliliği teknik veriler	28	Denetim Organları için Bilgi	35
Enerji tasarrufu için	28	TEMİZLİK VE BAKIM 36	
Kapatmada/stand-by sırasında güç tüketimi hakkında bilgi	29	Cihazın temizliği	36
moda göre	29	Kapının temizliği	36
Işık kaynakları	29	Fırın haznesinin temizliği	37
Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur	29	Olağanüstü bakım	38
AÇIKLAMA	29	KURULUM	39
Genel açıklama	29	Elektrik bağlantısı	39
Kontrol paneli	30	Konumlandırma	39
Diğer parçalar	30		

Cihazın estetik ve fonksiyonel niteliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- **DİKKAT:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.
- **DİKKAT:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Isıtma elemanlarına kullanım sırasında asla dokunmayın.
- Fırın içindeki yiyecekleri taşıırken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.
- Bir yangını veya alevleri su ile söndürmeye çalışma: kapatın

aygıt ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğunuz.

- Bu cihaz en az 8 yaşında olan çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan ya da elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim altında ya da talimatlandırılarak kullanılabilir.
- Çocuklar aletle oynamamalıdır.
- Çocukları, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaşın altında olanları güvenli bir mesafede tutun.

• Kullanım sırasında çocukları 8 yaşından küçük tutmayın.

• Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa pişirme süreci sürekli denetlenmelidir.

• Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı yalnız bırakmayın; bu tekrar ısınabilir ve yangın çıkarabilir. Çok dikkatli olun.

• Çok sıcak tepsilere doğrudan su dövmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

• Yemeği taşımak isterseniz veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

• Cihazın deliklerine sivri metal nesneler (çatal bıçaklar veya mutfak gereçleri) sokmayın.

• Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.

• Cihazın Yanında Yanıcı MALZEMELER KULLANMAYIN VEYA Saklamayın.

• Bu cihaz kullanılırken çevresinde aerosoller kullanmayın.

• Bu cihazı değiştirmeyin.

• Kurulum ve servis

Güncel standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yürütülmelidir.

• Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın veya nitelikli teknisyen yardımı olmadan yapmayın.

• Cihazı prizden çekmek için kableyi çekmeyin.

Cihaza zarar verme riski

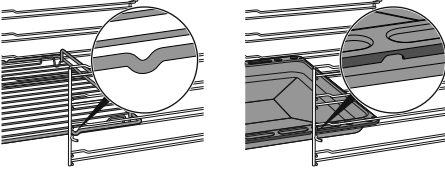
• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. temizleme tozları, leke çıkarıcılar ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; yüzeyi çizebilir ve camı kırabilir. Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.

• Cihazın üzerinde oturmayın.

• Paslanmaz çelikten parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodizing, nikel veya krom kaplama).

• Raflar ve tepsilere yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileri itilmelidir. Çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve yönüne bakmalıdır.

fırın haznesinin arka kısmı.



- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Cihazın yakınına herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.
- Yangın tehlikesi: fırın haznesinde hiçbir nesneyi bırakmayın.
- HER HANGİ BİR ŞEKİLDE bile AYGITICIYI ISINDAKİ GEÇİCİ ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.
- Yemek pişirirken plastik tencere veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı tenekeleri veya kapları fırın haznesine yerleştirmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya ince bakır folyo ile kaplamayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın haznesinin tabanına yerleştirmeyin.
- Gerekirse modeline bağlı olarak temin edilen veya ayrı satılan tepsi rafını tabana yerleştirerek pişirme destekleyici olarak kullanabilirsiniz.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, koyun

yan etkilenmemesi için fırın haznesindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde.

- İç cam yüzeyine tavayı veya tepsiyi dayandırmak için açık kapıyı kullanmayın.
- Yerleştirme sırasında ocağın kapağını kaldırmak için asla fırın kapağını kullanmayın.
- Kapalıyken kapıya çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.
- Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için kolu kullanmayın.
- Kurulum ve bakım**
- BU AYGITICI YELKENLİDE VEYA KANOPİDE KURULMAMALIDIR.
- Cihaz bir ortu üzerinde kurulmamalıdır.
- İkinci bir kişinin yardımıyla cihazı dolap kesatine yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihazı dekoratif bir kapının veya panelin arkasına kurmayın.
- Kurulum ve bakım, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli kişilerce yapılmalıdır.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrik güvenlik standartlarına uygun olarak toprak bağlantılı olmalıdır.

• En az 90 °C sıcaklığa dayanabilen kablolar kullanın.

• Besleme kablolarının terminallerindeki iletken vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

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

• UYARI: Cihazı konumlandırırken güç kablosunun sıkışmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

• Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce her zaman gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).

• Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

• Kurulumdan sonra cihazın kolay ulaşılabilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtarla kesildiğinden emin olun.

• Montajla ilgili olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam kesme sağlamak için temas aralığı yeterli olan tüm kutup devresi kesici ile güç hattını bağlayın.

yönetmelikler.

• UYARI: Cihazın kapatılıp fişten çekildiğinden emin olun.

iç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce ana güç kaynağının veya ana güç kaynağının kapatılmış olduğundan emin olun.

• Bu cihazda kullanılan ampuller ev tipi cihazlar içindir; ev içi aydınlatma için kullanmayın.

• Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2.000 metre yükseklikte kullanılabilir.

Bu cihaz için

• Cihazın açık kapağı üzerine hiçbir ağırlık koymayın veya oturmayın.

• Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

• Cihazı açık havada kurmayın/kullanmadan önce.

• Üretici tarafından sağlanan veya önerilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde geçerlidir).

Cihazın amacı

• Bu cihaz, ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka herhangi bir kullanım uygun değildir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

• Mağazalarda, ofislerde ve diğer iş yerlerinde çalışanlar için tasarlanmış mutfak alanlarında.

ortamlar.

- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama türlerinde misafirler tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişimi dahilinde olmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar görüntüler içerir ve göstergede düzenli olarak görülen her şeyi anlatır. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabileceğini ve bu nedenle ekranda görünen her şey kılavuzdakiyle farklı olabileceğini akılda tutmak gerekir.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, kişi veya mal zararından doğan tüm sorumluluğu reddeder:

- Belirtilenlerden farklı biçimde cihazın kullanılması;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir bölümüne zarar verilmesi veya müdahale edilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

Tanımlama plakası cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle plakayı çıkarmayın.

Atık Yönetimi



Bu cihaz, WEEE Avrupa direktifi (2012/19/EU) ile uyumludur ve ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar.

Cihaz, mevcut Avrupa standartlarına göre sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak kabul edilmeye yetecek miktarda madde içermemektedir.

yönergeler.



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kes.
- Cihazı prizden çıkarın.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablolarını kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine götürün veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, birebir esasına göre.

Cihazlarımızı kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine verin.



Plastic ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını başıboş bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrol Otoriteleri için Bilgi

Fanlı çalışma modu

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

Enerji verimliliği teknik verileri

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

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasında bulunan "Ürün Bilgileri Sayfası"nda internet sitesinden indirilebilen dokümanda yer alır.

Enerjiden tasarruf etmek



İçerik Tarife gerektiriyorsa cihazı yalnızca önceden ısıtın.

- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmedikçe, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.
- Birkaç tür yiyecek pişirilirken, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri ardışık olarak pişirmeniz önerilir.

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsipleri ve rafları çıkarın.
- Normal kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçeride biriken ısıyla kalan dakikalar boyunca pişirme devam eder.

- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az aralayın.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

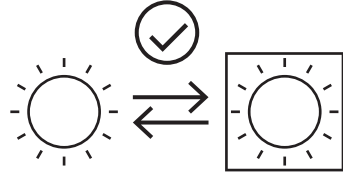
Kullanım dışı/ bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi

Cihazın kapalı/ bekleme modundaki güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfasına karşılık gelen sayfada www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcıya özgü-

değiştirilebilir ışık kaynakları.



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

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

Kullanıcı kılavuzunun okunması nasıl yapılır

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:



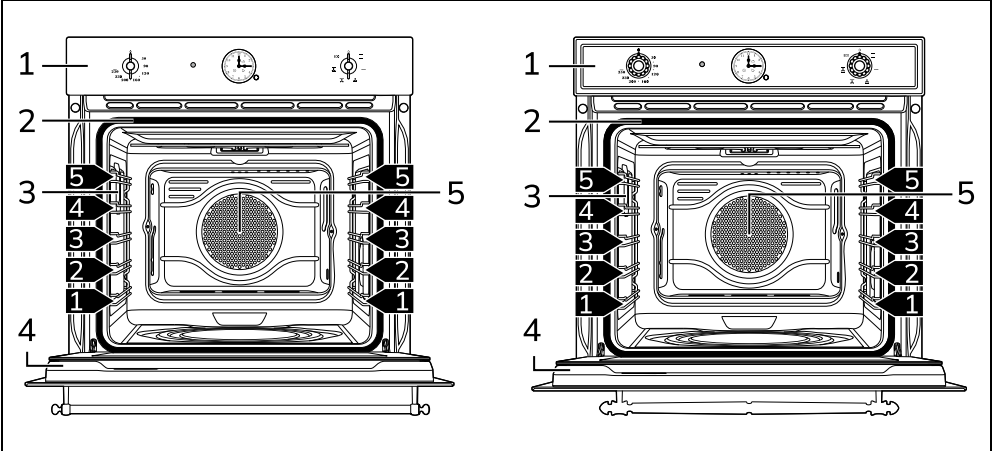
Uyarı / Dikkat



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Conta

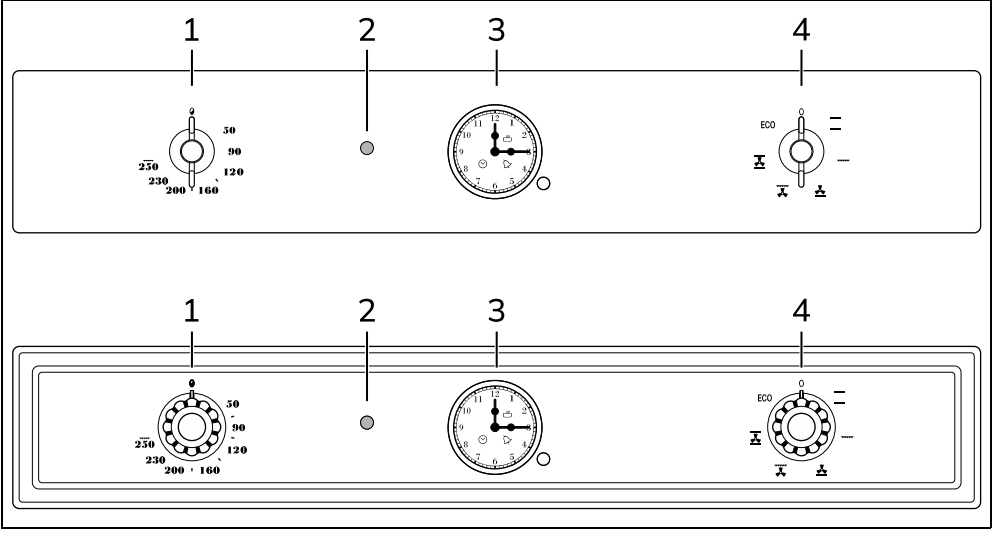
3 Işık

4 Kapı

5 Fan

1,2,3... Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere kadar düğmeyi saat yönünün tersine çevirin; minimum ile maksimum ayar arasından.

2 Termostat göstergesi ışığı

Göstergesi, fırın ısınmaya başladığında yanar.

Belirlenen sıcaklığa ulaştığında kapanır.

Düzenli olarak açılıp kapanması, fırın haznesindeki ayarlı sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Analog programlayıcı

Güncel saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikacı programlamak için kullanışlıdır.

4 Fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme yöntemleri için uygundur. Gerekli fonksiyonu seçtikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesi ile ayarlayın.

kapının üzerinde, cihaz kapatıldıktan sonra bile kısa bir süre devam edebilecek şekilde.

Fırın haznesi aydınlatması

Bir fonksiyon seçildiğinde iç aydınlatma çalışır, ECOfonksiyon (varsa) hariç.

Aksesuarlar



Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.



Gıdalarla temas edecek aksesuarlar, geçerli mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.



Orijinal temin edilmiş ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Diğer parçalar

Raflar

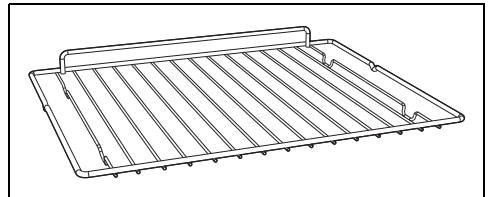
Cihaz, tepsileri ve ızgaraları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri tabandan yukarı doğru gösterilmiştir.

Soğutma fanı

Fan, cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışır.

Fan, sabit bir hava akımı sağlar

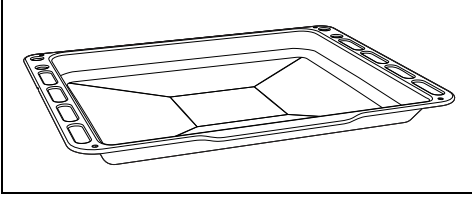
Raf



Yiyecek kaplarını desteklemek için kullanışlıdır

pişirme sırasında.

Derin tepsi



Üzerine yerleştirilen yiyeceklerden gelen yağ toplamak için kullanışlıdır

üst ızgaranın üzerinde ve börekler, pizzalar, fırın tatlıları, bisküviler vb. pişirmek için.

KULLANIM

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Aksesuarlar dahil olmak üzere cihazın dışından veya içinden koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan (teknik bilgi etiketini hariç) tüm etiketleri çıkarın.
- Cihazın tüm aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın ("TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakın).

İlk ısıtma

1. En az bir saatlik bir pişirme süresi ayarlayın ("Fırını kullanma" paragrafına bakın).
2. Boş fırın bölmesini, üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- odayı havalandırın;
- orada kalmayın.

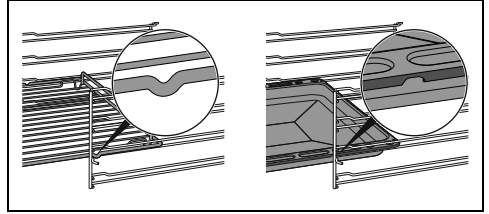
Aksesuarları kullanma

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tamamen durma noktasına gelene kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağı doğru bakmalı ve

fırın iç hacminin arka kısmına doğru.



Rafları ve tepsileri, durma noktasına gelene kadar dikkatlice fırına yerleştirin.



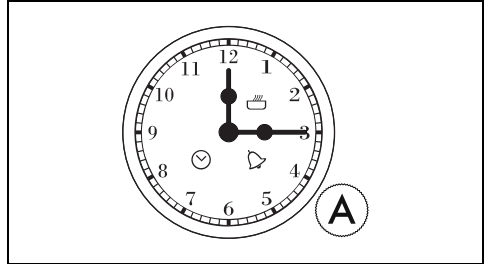
Üretim sürecinden kalan olası kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Analog programlayıcı



Saat gösterge ışığı



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı gösterge ışığı



Zaman kontrollü pişirme gösterge ışığı

A Ayar düğmesi

Ocağı ilk kez açma

1. Saat göstergesi  yanıp sönüyor; basın ayar düğmesine (A), saat göstergesi  daha fazla yanıp sönmeye başlayana kadar hızla
2. Saati ayarlamak için ayar düğmesini (A) saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin.
3. Saati ayarlamak için ayar düğmesine (A) basın. Saat zamanı ayarlayın. Saat  durur gösterge ışığı yanıp sönüyor.



Bir elektrik kesintisinden sonra cihaz tekrar açıldığında, saati sıfırlamak için daha önce açıklanan talimatları izleyin.

Saati ayarlama

1. Saat göstergesi yanıp sönmeye başlayana kadar ayar düğmesine (A) kısa kısa  basın.

2. Saati ayarlamak için ayar düğmesini (A) saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin.

3. Saati ayarlamak için ayar düğmesine (A) basın. Saat zamanı ayarlayın. Saat gösterge ışığı  durur

yanıp sönmeyi bırakır.



Son ayardan 10 saniye sonra analog zamanlayıcı zaman ayarlama modundan otomatik olarak çıkar.

Dakika sayacı



Bu işlev sadece zili etkinleştirir, pişirmeyi durdurmaz.



Dakika sayacı, pişirme sırasında ve cihaz bekleme modunda olduğunda da etkinleştirilebilir.



Belirlenen en az süre 2 dakika, en çok 3 saattir.

1. Dakika sayacı göstergesi ışığı yanana kadar ayar düğmesini (A) kısa süreliğine iki kez basın.



yanıp sönmeye başlar.

2. İstenen süreyi ayarlamak için ayar düğmesini (A) çevirin.

3. Saati ayarlamak için ayar düğmesine (A) basın. Dakika hatırlatıcı gösterge ışığı



yanıp sönmeyi durdurur ve sabit yanar.



Göstergenin ışığının durumu ne olursa olsun mevcut saat görüntülenmeye devam eder. Ayarlanan saati görmek için ayar düğmesine (A) kısaca basın; gösterge ışığı yanıp söner ve 4 saniye sonra saat mevcut saate döner.



Herhangi bir zamanda dakika hatırlatıcıyı iptal etmek için ayar düğmesine basın ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun; dakika hatırlatıcı ışığı söner.

4. Süre dolduğunda 10 sesli sinyal verilir ve dakika

hatırlatıcı gösterge ışığı  yanmaya

yanıp sönmeye başlar. Zamanlayıcı gösterge ışığının yanıp sönmelerini durdurmak için ayar düğmesine (A) basın.

Manuel pişirme

Fırını açmak için:

1. İşlev düğmesini kullanarak pişirme işlevini seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesini kullanarak seçin.



İşlev düğmesini 0 konumuna getirerek herhangi bir zamanda bir işlev kesilebilir.

Sürelili pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işlemini başlatıp bitirmeye olanak tanıyan işlevdir.



Belirlenen en az süre 2 dakika, en çok 15 saattir.

1. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçtikten sonra, zamanlı pişirmeye kadar ayar düğmesini (A) basılı tutun.

gösterge ışığı  sönmeye başlar.

2. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için ayar düğmesini (A) döndürün.
3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için ayar düğmesini (A) basın. Zamanlı pişirme

gösterge ışığı  yansısına durur ve sabitleşir.



Göstergenin durumundan bağımsız olarak mevcut zaman görüntülenmeye devam eder. Ayarlanan zamanı görmek için ayar kulbu (A) kısa basın; gösterge ışığı yanıp sönecek ve 4 saniye sonra saat mevcut zamana dönecektir.



Zamanlı pişirmeyi istediğiniz zaman iptal etmek için ayar kulbusuna basılı tutun ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun; zamanlı pişirme göstergesi kapanacaktır.

4. Zaman dolduğunda 10 işitsel sinyal verilir ve zamanlı

pişirme göstergesi  başlar ışığı yanıp sönüyor.



Yemeyi yeniden başlatmak için kontrol kulbunu (A) basın ve 2. noktadan daha önce tarif edildiği gibi talimatları izleyin.

5. İşlev düğmesini ve sıcaklık düğmesini 0'a getiriniz.

6. Zamanlayıcı göstergesinin yanıp sönmesini durdurmak için ayar kulbunu (A) basın.

İşlevler listesi



Tüm işlevler (EKO işlevi ve Pirozden temizleme hariç) ön ısıtma ile başlar. Belirlenen sıcaklık ulaşıldığında cihaz, yemeğin fırına konulabileceğini gösteren işitsel sinyaller verir.

STATİK

Klasik pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin, rosto etler, yağlı etler, ekmek, turta/pişi gibi.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmesini sağlar. Pişirme sonunda kullanılır, yemeklere eşit kahverengileştirme verir.

FAN-ISI GÜZERGELİ TABAN



Yüzeyi zaten pişmiş iç kısım tamamen pişmemiş yiyecekleri hızlıca bitirmek için. Tütsülü tartılar için ideal, her türlü yemeğe uygundur.

VAN DESTEKLİ IZGARA



En kalın etlerin bile mükemmel ızgaralanmasını sağlar. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

VAN DESTEKLİ



Yoğun ve homojen pişirme. Bisküvi, kek ve çok katmanlı pişirme için idealdir.

EKO



Bu işlev düşük enerji tüketimiyle tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur. Her türlü için önerilir.

yiyecekler, çok nem oluşturanlar hariç (örneğin sebzeler).

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyecekleri önceden ısıtılmadan fırına yerleştirmek önerilir.



EKO işlevini kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



EKO işlevinde pişirme süreleri (ve önceden ısıtma) daha uzundur ve pişirme bölmesindeki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



EKO işlevi zarif bir pişirme işlevidir ve 210°C'nin altındaki sıcaklıklarda dayanıklı yiyecekler için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme durumunda başka bir işlev seçin.

Pişirme önerisi

Genel öneri

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fanlı bir yardımcı fonksiyon kullanın.
- Dışarıda yanmış iç kısım pişmemiş kalabilir, bu yüzden pişirme sürelerini artırarak süreleri kısaltmak mümkün değildir.

Et pişirme için tavsiyeler

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

- Yemeği her iki tarafın da kahverenkleşmesi için çevirin.
- Et kızartırken bir et termometresi kullanın veya fırından çıkarırken kaşıkla üzerine basın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiye

İçeriğini pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, et soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulduğunda bile ızgaralanabilir.

Fanlı ızgara fonksiyonunu (varsa) kullanırken, ızgaradan önce fırın boşluğunu ısıtmamız önerilir.

Yemeği rafın merkezine yerleştirmeyi öneririz.

Izgara fonksiyonu ile pişirmeyi en üst düzeye çıkarmak için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri
Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

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

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

İki rafta pişirme için tavsiyeler:
İki raf kullanmanızı öneririz (Yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilir).

Havalandırmayı kolaylaştırmak için kalıpları/fırın kaplarını rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi geçmemesini sağlayın.

Raflar arasında bir boş raf bırakarak yerleştirin.

Yiyeceğe ve fırın içindeki yükün artışına bağlı olarak, iki seviyede pişirme tek raf üzerinde pişirmeye göre birkaç dakika daha sürebilir.

Çözdürme ve mayalama için tavsiyeler
Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan kapaksız bir kapta fırının ilk rafına koyun.

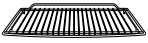
Yemeğin üst üste gelmesini önleyin.
Eti çözdürmek için ikinci seviyeye konumlandırılmış rafı ve birinci seviyeye bir tepsi kullanın. Bu şekilde çözdürme sıvısı yemekten uzak akıp gider.

En narın kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
Başarılı mayalanma için fırının altına su dolu kap konmalıdır.

Enerji tasarrufu için
Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırında birikecek olan ısıyla pişmeye devam eder.

Isının dağılmasını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
Cihazın içini daima temiz tutun.

Aksesuarlar için mini kılavuz



Raf

Kalıp/fırın kapları için destek yüzeyi olarak ızgarayı kullanmanızı öneririz.

Pişirme tepsisi yoksa ızgara, aşağıdaki bir raf üzerine konulan derin pişirme tepsisi ile suyunu toplamak için ızgara taban olarak kullanılabilir.

Tek bir seviyede pişirmek için derin pişirme tepsisinin kullanılmasını öneririz.

Fan destekli fonksiyonları kullanırken derin tepsiyi orta rafta yerleştirin.



Derin tepsisi

STATİK fonksiyon rafını kullandığınızda.

gereken yere derin pişirme tepsisini koyun

Grill modunda pişirmek için son raftaki pişirme tepsisini pişirme tepsisi ızgarası ile koyun

Geleneksel pişirme bilgi tablosu

Yiyecek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Lasaña	3 - 4 Statik		1	220 - 230	45 - 50

Tablodaki süresel süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak sunulmaktadır.

Yiyecek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Fırın makarna	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Dana rosto	2	Fan destekli	2	180 - 190	90 - 100
Domuz pirzola	2	Fan destekli	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Fan destekli ızgara	4	250	15
Fırın dana eti	1	Fan destekli	2	200	40 - 45
Fırın tavşan	1.5	Fan destekli	2	180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3	Fan destekli	2	180 - 190	110 - 120
Fırın domuz boynu	2 - 3	Fan destekli	2	180 - 190	170 - 180
Kızarmış tavuk	1.2	Fanlı destekli	2	180 - 190	65 - 70

				1. çıkış yüz	2. sıra yüzey
Domuz pirzoları	1.5	Fan destekli ızgara	4	250	15 5
Kısa kaburga	1.5	Fan destekli ızgara	4	250	10 10
Pastırma	0.7	Izgara	5	250	7 8
Domuz filetosu	1.5	Fan destekli ızgara	4	250	10 5
Siğir filetosu	1	Izgara	5	250	10 7
Somon alabalık	1.2	Fanlı destekli	2	150 - 160	35 - 40
Köpek balığı	1.5	Fan-yardımlı	2	160	60 - 65
Flounder	1.5	Fan-yardımlı	2	160	45 - 50
Pizza	1	Fan-yardımlı	2	250	8 - 9
Ekmek	1	Fan-yardımlı	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Fan-yardımlı	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1	Fan-yardımlı	2	160	55 - 60
Turta	1	Fan-yardımlı	2	160	35 - 40
Ricotta keki	1	Fan-yardımlı	2	160 - 170	55 - 60
Reçel kurabiyeleri	1	Fan-yardımlı	2	160	20 - 25
Chiffon kek	1.2	Fan-yardımlı	2	160	55 - 60
Profiteroles	1.2	Fan-yardımlı	2	180	80 - 90
İrmik keki	1	Fan-yardımlı	2	150 - 160	55 - 60

Çevre tablosunda gösterilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehberlik amaçlıdır.

Denetim Makamlarına Bilgi

Fanlı zorunlu mod

Enerji verimlilik sınıfını belirlemek için kullanılan ECO fonksiyonu Avrupa standardı EN 60350-1'in özellikleriyle uyumludur.

ENERJİ tasarrufu için bölümünde  "To save energy" bölümüne bakınız INSTRUCTIONS bölümünde.

ENERJİ tasarrufu için bölümüne bakınız

KULLANIM TALİMATLARI bölümü.

Klasik ısıtma modu

STATIC modunu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atmanız gerekir (USE bölümünde "Preheating stage" bölümüne bakınız).

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeyleri temizleme

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

Günlük temizliğin sıradan yöntemi

Her zaman aşındırıcılar veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

Ürünü nemli bir bez üzerine dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bir bezle kurulayın.

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeye zarar vereceğinden çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ile ahşap veya plastik bir araç kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

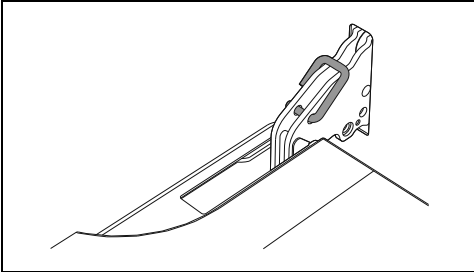
Şekerli gıdaların (örneğin reçel) kalıntılarının fırında tabak tutmasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa elektrik çelik kaplamasına zarar verebilir.

Kapıyı temizleme

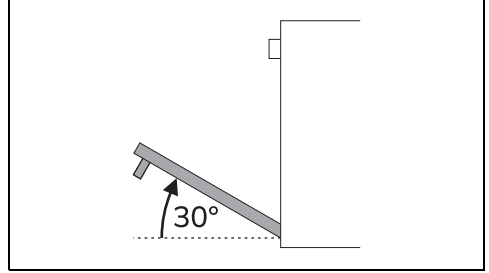
Kapı sökülmesi

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve bir çay havlusunun üzerine yerleştirmeniz önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

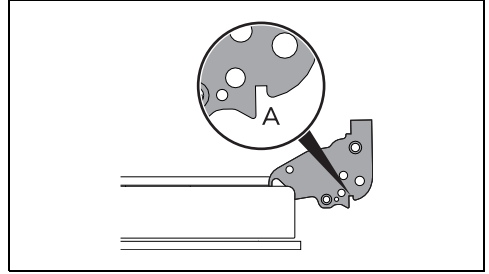
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı her iki yanından iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° bir açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden takmak için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin ve A girintili bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.



4. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.

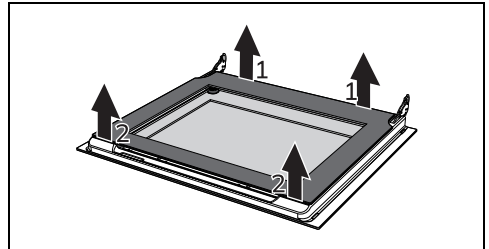
Kapı camının temizliği

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Yapışkan kir varsa ıslak sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

Dahili cam panellerinin çıkarılması

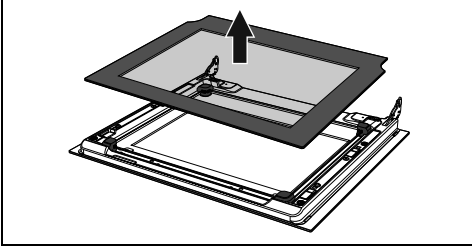
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.
2. Arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın, 1 numaralı okların gösterdiği hareketi izleyin.

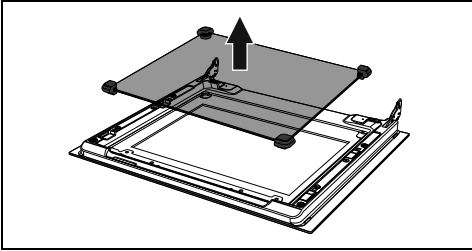


3. Ön pinleri, okların gösterdiği hareketi takip ederek serbest bırakın 2

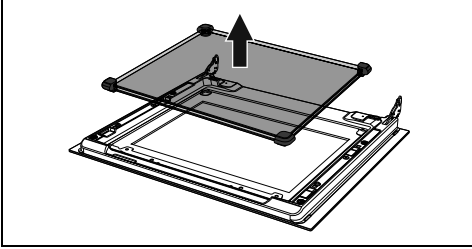
4. Ardından iç cam panelini ön profilden çıkarın.



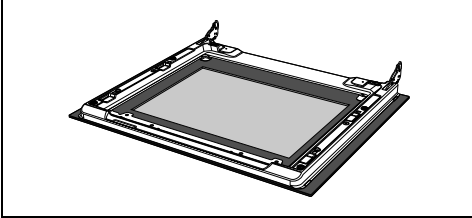
5. Ara cam ünitesini yukarı kaldırarak çıkarın.



Not: bazı modellerde ara cam ünitesi iki camdan oluşur.

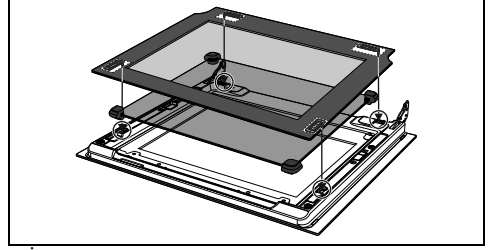


6. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin.

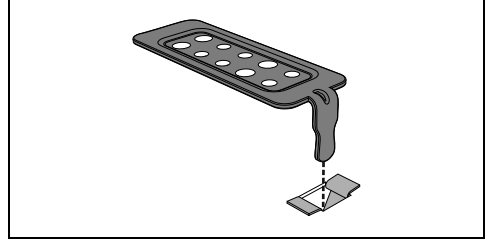


7. Emici mutfak kağıdı kullanın. Yapışkan kir durumunda, nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

8. Ara cam ünitesini yeniden takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



9. İç camın 4 pimini kapının koltuklarına iyice oturtulduğundan emin olun.



Fırın boşluğunu temizlemek
Fırınınızın en iyi durumda kalması için
soğuduktan sonra düzenli temizleyin.

Yiyecek artıklarının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin, çünkü bu emaye tabakasına zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkartılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şu parçaların çıkarılması önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsiye destekleyen çerçeveler.



Belirli temizleyici ürünler kullanıyorsanız, kalıntıları gidermek için fırını en yüksek sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

Kurutma

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

Her pişirme işlemi sonrası:

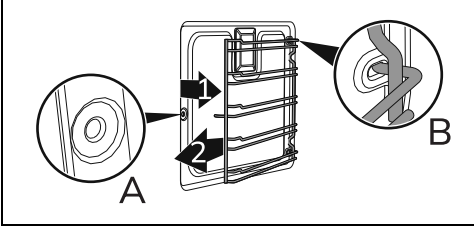
1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.

3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç taraf tamamen kuruyuncaya kadar kapağı açık bırakın.

Raf/taflalar destek çerçevelerini çıkarın
Raf/tolga destek çerçevelerini çıkarmak, yanların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tolga destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın tezgahının içine doğru çekerek A olukundan çıkarmak için gevşet, ardından arkadaki B oturma yerlerinden kaydırarak çıkart.



- Temizlik tamamlandığında, raf/taflalar destek çerçevelerini yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

İstisnai bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

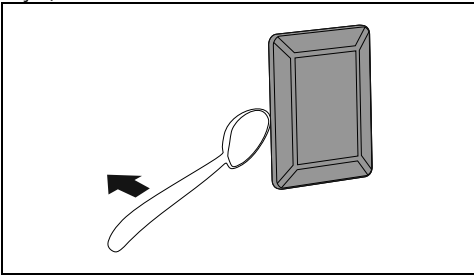
İç ampulü değiştirme



Güç voltajı Elektrik
çarpma tehlikesi

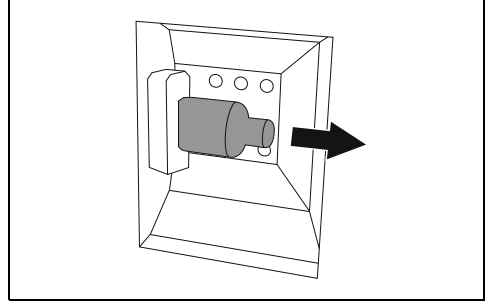
- Cihazı prize takılı değil.
- Koruyucu eldiven giyin.

1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/taflalar destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını çıkarmak için bir araç (ör. kaşık) kullanın.



Fırın içinin emayesini çizmeye dikkat edin.

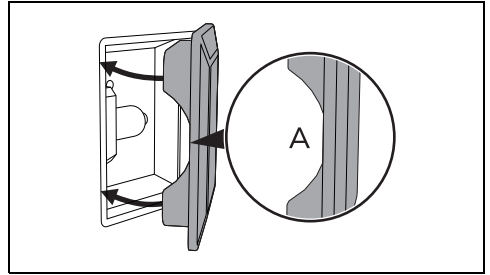
4. Işığı çıkartıp ampulü çıkarın.



Parlaklığı halojen ampulüne doğrudan dokunmayın, yalıtkan bir madde kullanın.

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

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapağı bakacak şekilde olduğundan emin olun.



7. Kapağı ampul destekine mükemmel şekilde oturacak şekilde tamamen aşağı bastırın.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

Ana gücün özelliklerini plakta belirtilen verilerle karşılaştırın.

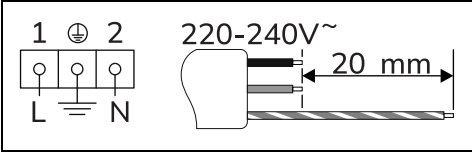
Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanıtım plakası cihaz üzerinde belirgin olarak konumlandırılmıştır.

Bu plâğı hiçbir nedenle çıkarmayınız.

Cihaz topraklanmış olarak bağlanmalıdır diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir iletken kullanılarak.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç iletkenli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine atıf yapar.



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

Sabit bağlantı

Giriş hattını, kategori III aşırı gerilim koşullarında tam kesilme sağlamak için temas aralığı yeterli olan tüm kutuplu bir devre kesiciyle donatın, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya entegre edilen devre kesici AS/NZS 3000'e uygun olmalıdır.

Priz ve fiş ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıştırıcılar, çoklu prizler veya kesiciler kullanmaktan kaçının; bunlar aşırı ısınmaya ve yanma riskine yol açabilir.

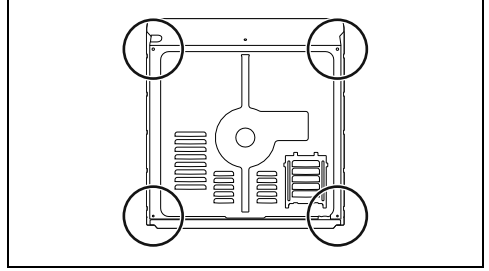
Kablo değiştirme



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.

1. Arka muhafaza vidalarını söndürün ve terminal bloğuna erişmek için muhafazayı çıkarın.



2. Kablodaki değişimi yapın.

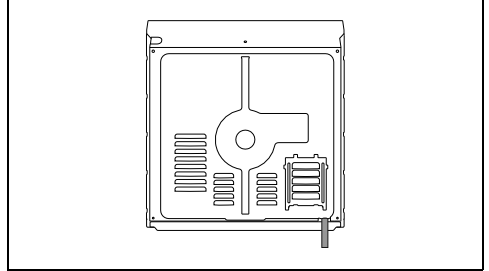
3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmeyecek en iyi rotayı izlemesini sağlayın.

Konumlandırma



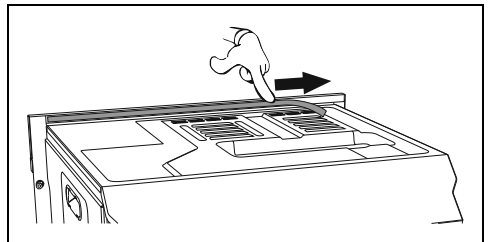
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

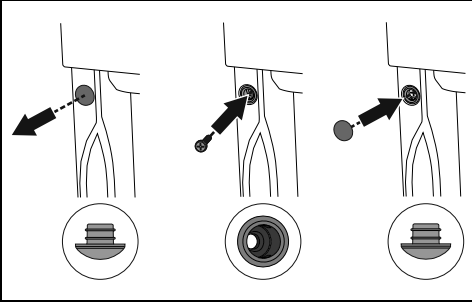
Güç kablosunun konumu



Ön panel contasını

Su veya diğer sıvıların sızmasını önlemek için sağlanan kapağı ön panelin arka kısmına yapıştırın.





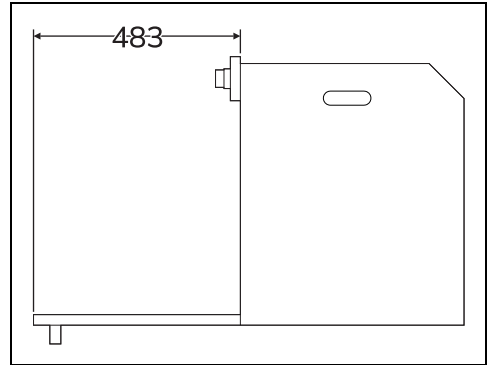
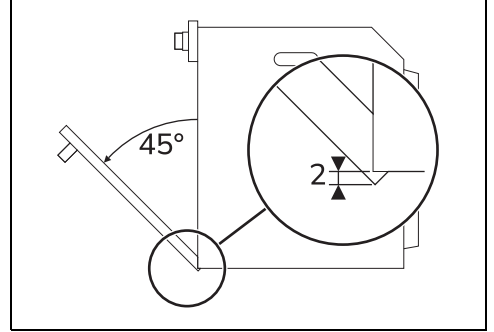
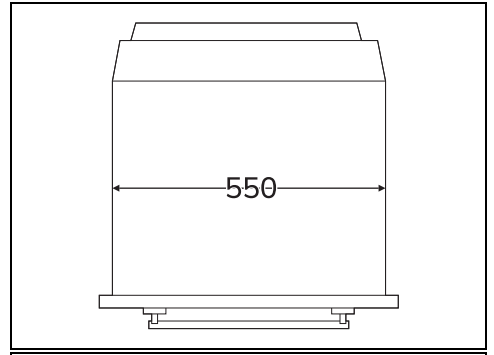
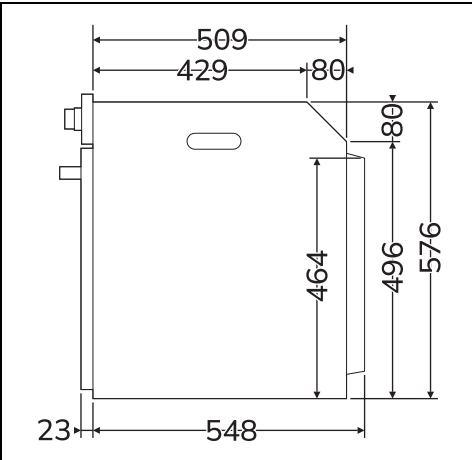
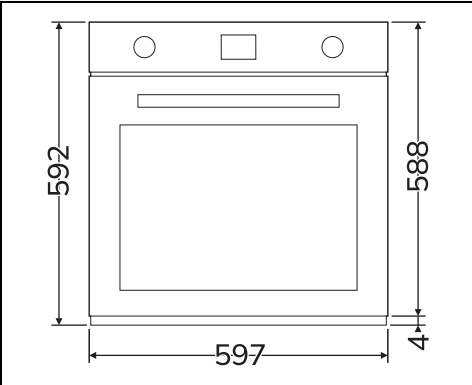
1. Cihazın ön yüzündeki tüp kapaklarını çıkarın.

2. Cihazı çukura monte edin.

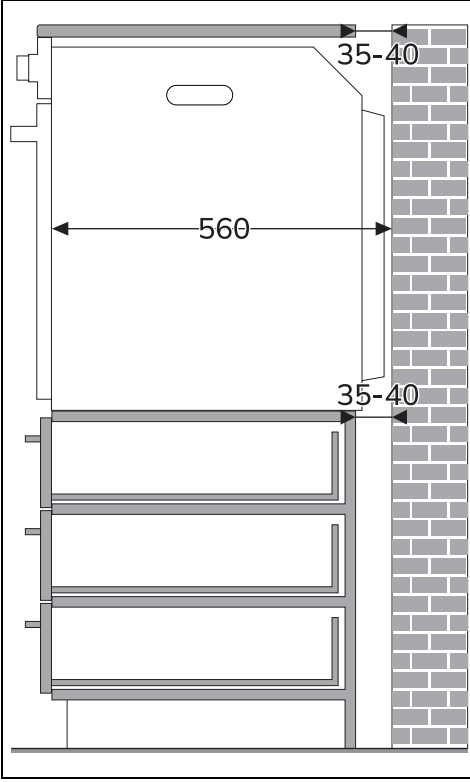
3. Cihazı vidalarla dolaba sabitleyin.

4. Önceden çıkarılan kapaklarla tüp kapaklarını kapatın.

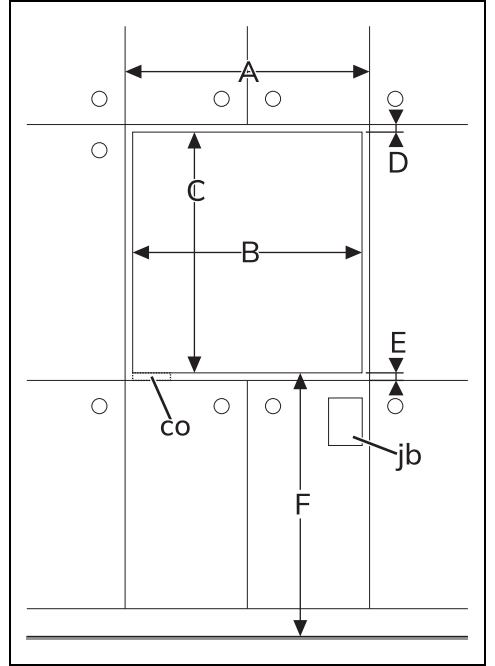
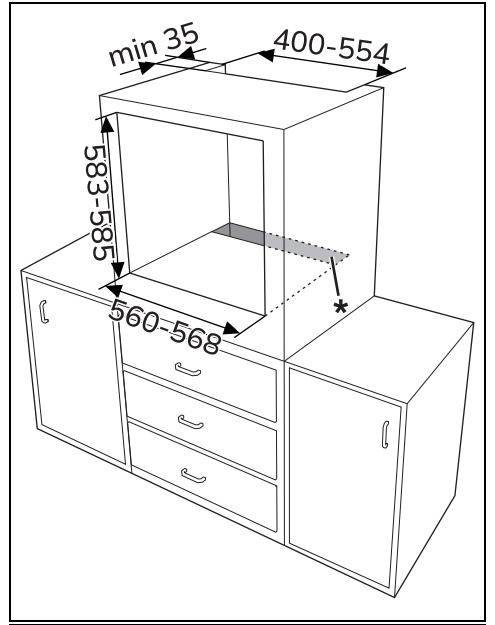
Cihazın toplam boyutları (mm)

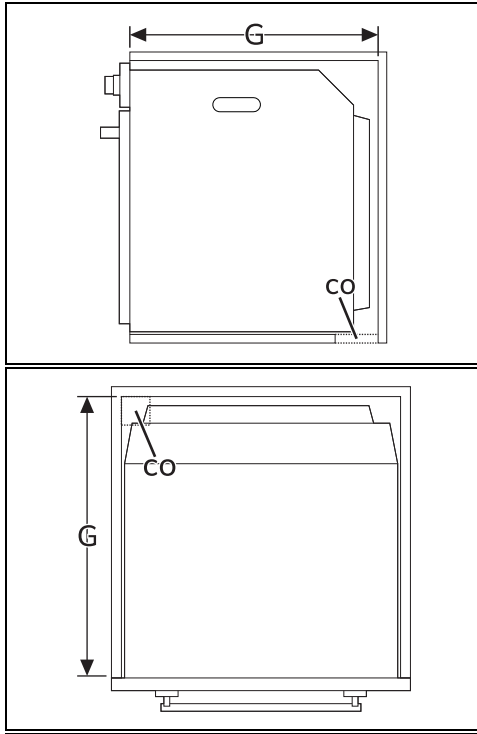


Kolona montaj (mm)

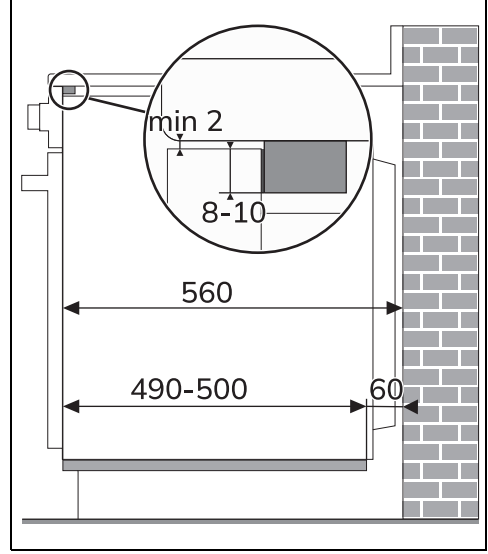


*Kabin üstü/ arka bölümün yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.

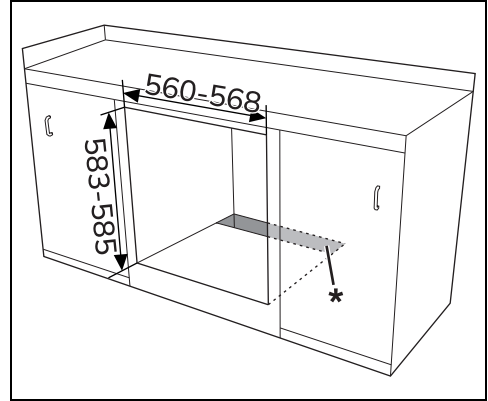




Tezgahlara montaj (mm)



Cihaz bir tezgahın altında gömülü olarak kullanılacaksa, ön panelin arka yüzüne yapıştırılan contadan sızdırmayı önlemek için bir ahşap çubuk takılmalıdır.



*Parçanın olduğundan emin olun mobilya üstü/arka kısmı bir yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklık.

A en az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

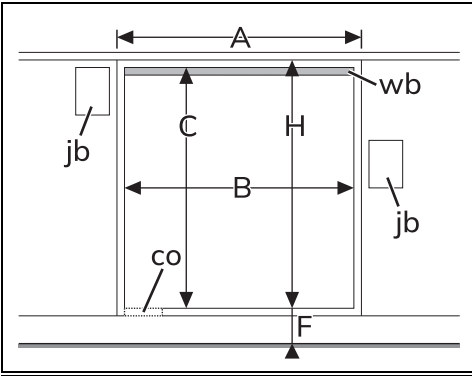
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Güç kablosu için kesit (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu



Asgari 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Asgari 5 mm

F 121 - 1105 mm

G asgari 560 mm

H asgari 594 mm

güç kablosu için kesik (asgari 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (tavsiye edilir)

