

S M E G

SF67C1PO

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	24	Aksesuarlar	30
Genel güvenlik talimatları	24	KULLANIM	31
Bu alet için	27	Ön işlemler	31
Cihaz amacı	27	Aksesuarları kullanma	31
Bu kullanıcı kılavuzu	28	Fırını kullanma	31
Üreticinin sorumluluğu	28	Analogue programlayıcı	31
Tanıtım plakası / Kimlik plakası	28	Pişirme önerileri	33
Atık yönetimi	28	Aksesuarlar için mini kılavuz	34
Avrupa Kontrol Kurumları için Bilgiler	28	Geleneksel pişirme bilgi tablosu	34
Enerji verimliliği teknik veriler	28	Denetim Kurumları için Bilgi	35
Enerjiden tasarruf etmek için	28	TEMİZLİK VE BAKIM 36	
Kapalı/boşta modda güç tüketimi bilgisi	29	Cihazın temizlenmesi	36
moda göre	29	Kapının temizlenmesi	36
Işık kaynakları	29	Fırın iç hacminin temizlenmesi	37
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	29	Olağan dışı bakım	38
AÇIKLAMA	29	MONTAJ	39
Genel açıklama	29	Elektrik bağlantısı	39
Kontrol paneli	30	Konumlandırma	39
Diğer parçalar	30		

Cihazın estetik ve işlevselliğini korumaya ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatli bir şekilde okumanızı tavsiye ederiz. Ürünle ilgili 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. Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.

• Fırın içindeki yiyecekleri taşıırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

• Su ile yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: kapatın

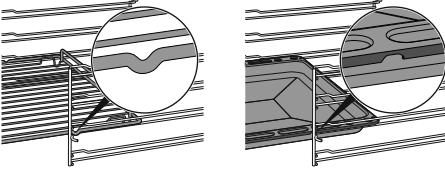
aletin alevleri bir yangın battaniyesi veya diğer uygun bir örtüyle boğulması.

• Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar tarafından ve fiziksel, duygusal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı veya elektrikli aletlerin kullanımında deneyimsiz olan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından veya onlara talimat verildiği sürece kullanılabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• Çocukları 8 yaşın altında güvenli bir mesafede tutun; sürekli gözetim altında olmadıkları sürece.

fırın haznesinin arka kısmı.



- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Cihaza yakın hiçbir sprey ürün püskürtmeyin.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yuvalarını tıkamayın.

• Yangın tehlikesi: fırın haznesinde hiçbir nesneyi bırakmayın.

• HERHANGİ BİR SEBEPLE CİHAZI ISITICI HARİCİ BİR İŞLEVDE KULLANMAYIN.

- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırın haznesine mühürlü teneke kutular veya kaplar koymayın.

• Yemek pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

• Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.

• Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın haznesinin tabanına yerleştirmeyin.

• Gerekirse, modeli bağlı olarak altına yerleştirerek pişirme desteği olarak kullanılan tepsi rafını (temin edilen veya ayrı satılan) kullanabilirsiniz.

• Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, şu şekilde yerleştirin

sıcak hava dolaşımını fırın içindeki arızaya yol açmaması için.

- İç cam plakasının üzerine tavaları veya tepsileri dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Ürünü takarken fırın kapağını kaldıraç olarak kullanmayın.

• Kapak açıkken sızdırı yapmak için çok fazla baskı uygulamayın.

• Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için sapı kullanmayın.

Kurulum ve bakım

• BU CİHAZ FARA BİR ARAÇTA YA DA KABİNDE MONTAJ EDİLMEMELİDİR.

• Cihaz bir sehpa üzerinde monte edilmemelidir.

• İKİNCİ bir kişinin yardımıyla cihazı dolap kesatine yerleştirin.

• Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihazı dekoratif bir kapı veya panelin arkasına monte etmeyin.

• Kurulum ve servis, geçerli standartlara uygun nitelikli kişiler tarafından yapılmalıdır.

• Elektrik bağlantısını yetkili teknisyenler tarafından yaptırın.

• Cihazın topraklama yapılması elektrik güvenlik standartlarına uygun olarak sağlanmalıdır.

• En az 90 °C sıcaklığa dayanabilen kablolar kullanın.

• Bağlantı uçlarına gelen tellerin somun/vida sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

• Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmeyi hemen organize etmek üzere teknik destekle iletişime geçin.

• UYARI: Cihazı konumlandırırken güç kaynağı kablusunun kapanmaması veya zarar görmemesi için dikkat edin.

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

• Cihaz üzerinde herhangi bir iş yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

• Sabit bağlantı durumunda erişilebilir bir fiş veya anahtar aracılığıyla kurulumdan sonra cihazın kesilmesini sağlayın.

• Kurulumu uygun olarak, tamamen kesilme sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm kutuplu bir devre kesici ile güç hattını bağlayın (Kategori III aşırı gerilim koşulları için).

regülasyonlar.

• UYARI: Cihazın kapatılıp güç kaynağından ayrıldığından emin olun.

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

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

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

Bu cihaz için

• Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.

• Kapılarda hiçbir cismin sıkışmadığından emin olun.

• Cihazı dış mekanda kurmayın/kullanmayın.

• Sadece üretici tarafından sağlanan veya önerilen şefkat/ısı probunu kullanın (bazı modellerde yalnızca).

Aygıt amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka herhangi bir kullanım uygunsuz sayılır. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

• Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma alanlarında çalışanlar için sağlanan mutfak alanlarında,

çevreler.

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



Bu cihaz yalnızca kapalı alanlarda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının ulaşabileceği yerde olmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda sık görünen her şeyi tanımlayan görseller içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdakilerden farklı olabileceği unutulmamalıdır.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, kişilere veya mülke verilen zararlardan doğrudan sorumlu değildir:

- Belirtilenlerden başka cihazın kullanılması;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

Tanımlama plakasında cihazın teknik verileri, seri numarası ve marka adı bulunur. Her ne sebeple olursa olsun tanımlama plakasını çıkarmayın.

Atık



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

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa mevzuatına göre sağlığa ve çevreye tehlikeli sayılacak miktarlarda madde içermemektedir.

yönergeler.



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.
- Cihazı prizden çekin.

Cihazı atmak için:

- Güç kablосunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atığı için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, bire bir esasa.

Cihazlarımızı çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını sahipsiz bırakmayın.
- Plastik torbaları çocukların oynaması için bırakmayın.

Avrupa Denetim Kurumları için Bilgi

Vantilatör kuvvetli modu

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

Enerji verimliliği teknik veriler

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

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasında web sitesinden indirilebilen "Ürün Bilgi sayfası"ndadır.

Enerjiyi tasarruf etmek için

- Tarife gerektiriyorsa yalnızca cihazı önceden ısıtın.
- Pakette açıklandığı dışında bir şey yoksa, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözün.
- Birden çok tür yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi kullanmak için yiyecekleri peşi sıra pişirmek önerilir.

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsipleri ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçeride biriken ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.

- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Fırının içini daima temiz tutun.

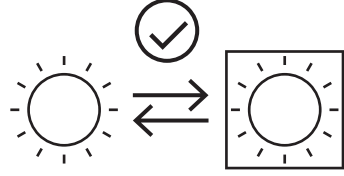
Kapanma/ bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi

Kapanma/bekleme modundaki cihazın güç tüketimine ilişkin teknik veriler, ilgili ürün sayfasına karşılık gelen sayfada www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı içerir-

değiştirilebilir aydınlatma kaynakları.



- Cihazdaki ışık kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için çalışmaya uygun olarak beyan edilir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için tasarlanmıştır.

- Bu cihaz verimlilik sınıfı "G" olan ışık kaynakları içerir.

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



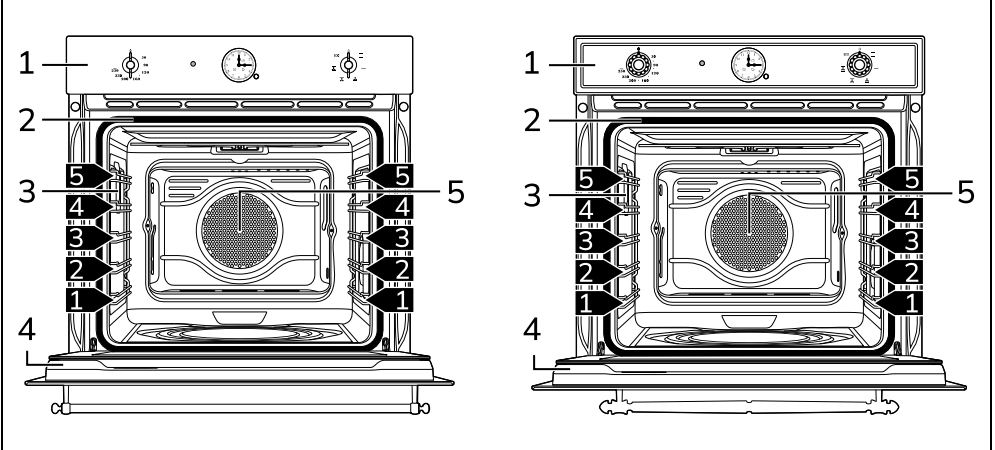
Uyarı/İkaz



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Conta

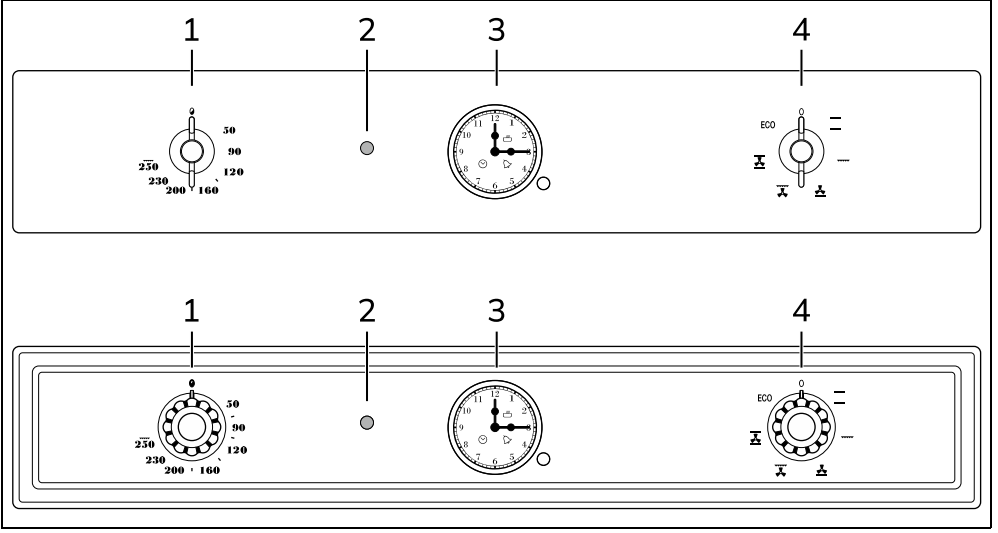
3 Işık

4 Kapı

5 Fan

1,2,3 Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenize olanak tanır.

Gerekli değere ulaşana kadar düğmeyi saat yönünde çevirin; minimum ve maksimum ayar arasındadır.

2 Termostat gösterge ışığı

Göstergesi, fırının ısıtıldığını göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. Düzenli olarak açıp kapamak, fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Analogue programlayıcı

Şu anki saati göstermek, planlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikalık geri sayımı programlamak için kullanışlıdır.

4 Fonksiyon düğmesi

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

kapının üzerinde, cihaz kapalı olsa bile kısa bir süre devam edebilir.

Fırın bölüm ışığı

Cihazın dahili aydınlatması herhangi bir fonksiyon seçildiğinde açılır, Eco fonksiyonu (varsa) hariç.

Aksesuarlar



Tüm aksesuarlar bazı modellere uygun olmayabilir.



Gıdalarla temas edecek aksesuarlar, geçerli mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.



Orijinal verilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerine talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Diğer parçalar

Raflar

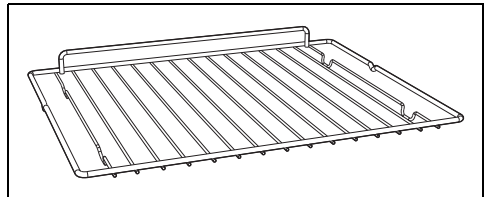
Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflara sahiptir. Takma yükseklikleri taban taban yukarı doğru gösterilir.

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışır.

Fan, sabit bir hava akımı dışarı verir

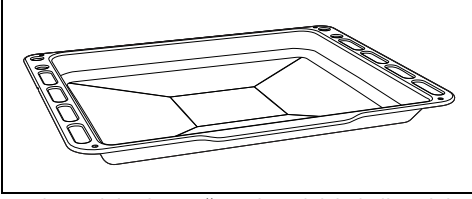
Raf



Gıdaları içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır

pişirme sırasında.

Derin tepsi



Koyulan gıdalardan yağı toplamak için kullanışlıdır

tavuk üzerinde ve tartalar için üstteki raf üzerinde, ayrıca turtalar, pizzalar, fırın tatlıları, bisküviler vb. için.

KULLAN

Ön operasyonlar



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışından veya içinden aksesuarlar dahil olmak üzere koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veriler plakasının dışında herhangi bir etiket çıkartın.
- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM").

İlk ısıtma

1. Fırını kullanma bölümüne bakılarak en az bir saatlik bir pişirme süresi ayarlayın.
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklığa ısıtın.

Cihaz ısıtılırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

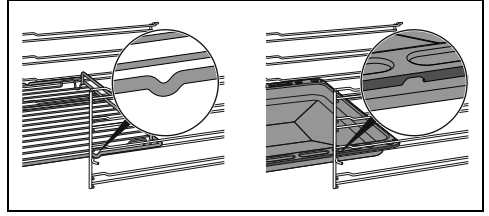
Aksesuarların kullanılması

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Rafların kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalıdır ve

fırının arka tarafına doğru.



Rafları ve tepsileri nazikçe fırına itin ve durana kadar ilerletin.



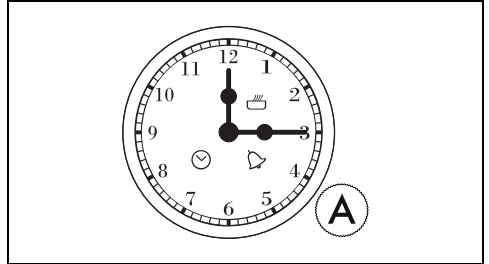
Üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kullanımdan önce temizleyin.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Analog programlayıcı



Saat göstergesi ışığı



Dakika sayacı zamanlayıcı göstergesi



Zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı

A Ayar düğmesi

Ocağı ilk kez çalıştırma

1. Saat göstergesi  yanıp sönüyor; basın saat

göstergesi  daha fazla yanıp sönmeye başlar hızlıca.

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

Saati. Saat gösterge  durur lambası yanıp sönüyor.



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) üç kez kısa süre basın.

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

Saati. Saat gösterge lambası  durur

yanıp sönmeyi bırakır.



Son ayarlama 10 saniye sonra analog zamanlayıcı otomatik olarak saat ayarı modundan çıkar.

Dakika sayacı



Bu işlev, pişirmeyi durdurmadan yalnızca zili (buzzeri) etkinleştirir.



Dakika sayacı, pişirme sırasında da cihaz bekleme durumundayken de etkinleştirilebilir.



Ayarlanabilen minimum süre 2 dakikadır; maksimum süre ise 3 saattir.

1. Dakika sayacı gösterge ışığı yanıp sönene kadar ayar düğmesine (A) kısaca 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 lambası



yanıp sönmeyi durdurur ve sabit yanar.



Gösterge lambasının durumu ne olursa olsun mevcut saat görüntülenmeye devam eder. Ayarlı saati görmek için ayar düğmesine (A) kısa süre basın; gösterge lambası yanıp sönür ve 4 saniye sonra saat mevcut saate geri döner.



Dakika hatırlatıcıyı herhangi bir zamanda iptal etmek için ayar düğmesine basın ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun; dakika hatırlatıcı lambası sönür.

4. Süre dolduğunda 10 adet sesli uyarı sinyali verilir ve dakika

hatırlatıcı gösterge lambası  yanıp sönmeye başlar. Zamanlayıcı gösterge lambasının yanıp sönmesini durdurmak için ayar düğmesine (A) basın.

Manuel pişirme

Fırını çalıştırmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesini kullanarak seçin.



Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek herhangi bir zamanda fonksiyon kesilebilir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda pişirme işleminin başlatılmasını ve ardından durdurulmasını sağlayan işlevdir.



Ayarlanabilen minimum süre 2 dakikadır; maksimum süre ise 15 saattir.

1. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçtikten sonra zamanlı pişirme işlevi ekranda görüne kadar ayar düğmesine (A) basın ve basılı tutun

gösterge ışığı  sönmeye başlar.

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

gösterge ışığı yanıp sönmesi durur ve sabitleşir.



Göstergenin durumu ne olursa olsun mevcut saat görüntülenmeye devam eder. Ayarlı saati görmek için kısa bir süre ayar koluna (A) basın; gösterge ışığı yanıp sönecek ve 4 saniye sonra saat güncel saate dönecektir.



Zamanlı pişirmeyi istediğiniz zaman iptal etmek için ayar koluna basıp yaklaşık 3 saniye basılı tutun ve zamanlı pişirme gösterge ışığı sönür.

4. Zaman dolduğunda, 10 işitsel sinyal verilir ve zamanlı

pişirme göstergesi başlar ışığı yanıp sönüyor.



Pişirmeyi yeniden başlatmak için kontrol koluna (A) basın ve 2. noktadan önceki talimatları izleyin.

5. Fonksiyon kolunu ve sıcaklık kolunu 0'a çevirin.

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

Fonksiyonlar listesi



Tüm fonksiyonlar (ECO fonksiyonu ve Pyrolysis hariç) ön ısıtma ile başlar. Belirlenen sıcaklığa ulaşıldığında cihaz, yiyeceğin fırına konulabileceğini belirtmek için işitsel sinyaller verir.

STATİK

Klasik pişirme, tek bir yemek için idealdir. Örneğin kızartma etleri, yağlı etler, ekmek, turta pişirme.

IZGARA

Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmeyi sağlar. Pişirme sonunda kullanıldığında yemeğe eşit kahverengileşme verir.

FAN ISI Taban



Yüzeyi pişmiş fakat içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca bitirmek için olanak tanır. Krua pastaları için ideal, her türlü yemek için uygundur.

FAN-DESTEKLİ IZGARA



En kalın etlerde bile optimal ızgara yapmayı sağlar. Büyük et parçaları için mükemmel.

FAN-DESTEKLİ



Yoğun ve homojen pişirme. Bisküvi, kekler ve çok katmanlı pişirme için ideal.

EKO

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

dosya nem oluşturanlar hariç (sebzeler gibi).

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



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



ECO fonksiyonunda pişirme süreleri (ve herhangi bir ön ısıtma) daha uzundur ve pişirme bölmesindeki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



ECO fonksiyonu narin pişirme fonksiyonudur ve 210°C'nin altında dayanıklı yiyecekler için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme durumunda başka bir fonksiyon seçin.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fan destekli fonksiyon kullanın.
- Pişirme sürelerini artırarak sıcaklığı yükseltmek mümkün değildir (yiyecek dışı aşırı pişebilir ve içi çiğ kalabilir).

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri, yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici damak tadına göre değişir.

- Yemeği her iki tarafı da kızarması için çevirin.
- Et kızartırken bir et termometresi kullanın veya kızartmayı kaşıkla bastırın. Çok sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme üzerinde tavsiye

• Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz et soğuk fırına veya önceden ısınmış fırına konulsa bile ızgaralanabilir.

- Fanlı ızgara fonksiyonu kullanılıyorsa (varsa) ızgara yapmadan önce fırın hacminin önceden ısıtılması önerilir.
- Yiyeceği rafın merkezine yerleştirmenizi tavsiye ederiz.
- Izgara fonksiyonunda, pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere getirmenizi öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

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

• Tatlınızın iyice pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresi sonunda dessertin en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

• Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer yaklaşık 10°C daha düşük ayarlanan sıcaklıkla pişirme süresini gerektiği kadar uzatın.

İki rafta pişirme için tavsiyeler:

- İki raf kullanmanızı öneririz (Yetkili Yardım Merkezlerinden temin edilebilir).

- Hava akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın gereçlerini rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi aşmamasına dikkat edin.
- Rafları arasında bir boş raf bırakarak yerleşin.
- Yiyeceğe ve fırın hacmindeki artan yüke bağlı olarak iki seviyede pişirme, tek raflı pişirmeden birkaç dakika daha uzun sürebilir.

Çözülmesi ve mayalanma için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan, kapaksız bir kapta fırının birinci rafına yerleştirin.

- Yiyeceklerin örtüşmemesine dikkat edin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafı ve birinci seviyede bir tepsiyi kullanın. Böylece çözdürülen yiyeceğin sıvısı yiyecekten uzağa akar.

- En hassas bölgeler alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan sürenin birkaç dakika öncesinde pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar içinde içeride toplanan ısı ile pişirme devam eder.
- Isı kaçmasını önlemek için kapıyı mümkün olan en az açın.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Aksesuarlar için mini kılavuz



Raf

- Fırın kalıpları güvencesinde ızgarayı taban yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz.
- Pişirme tepsisi ızgarası olmadığında, ızgara alt raflara konulan derin pişirme tepsisinin altında pişirme için bir taban olarak kullanılabilir ve suları toplar.

- Tek seviyeli pişirme için derin pişirme tepsisinin kullanılmasını öneririz.
- Fan destekli fonksiyonları kullanırken derin pişirme tepsisini merkez rafına yerleştirin.



Derin tepsisi

- STATIC fonksiyonunu kullanırken rafı kullanın. gereken yere derin pişirme tepsisini yerleştirin
- Izgara modunda pişirmek için en son raftaki pişirme tepsisini, tepsi ızgarası ile yerleştirin

Geleneksel pişirme bilgi tablosu

Yiyecek	Ağırlık (kg)	İşlev	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
Lazanya	3 - 4 Statik		1	220 - 230	45 - 50

Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak verilmiştir.

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Fırında makarna	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Dana pirzola roastı	2	Üfleme destekli	2	180 - 190	90 - 100
Domuz Filetosu	2	Üfleme destekli	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Üfleme destekli ızgara	4	250	15
Kavurma bifteği	1	Üfleme destekli	2	200	40 - 45
Tebellek Tavşanı	1.5	Üfleme destekli	2	180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3	Üfleme destekli	2	180 - 190	110 - 120
Fonda domuz boynu kızartması	2 - 3	Üfleme destekli	2	180 - 190	170 - 180
Kavurulmuş tavuk	1.2	Fan-yardımcı	2	180 - 190	65 - 70

				1. sır- yüz	2. sıra yüzey
Domuz pirzolarını	1.5	Fan-yardımcı ızgara	4	250	15 5
Kalan kaburga	1.5	Fan-yardımcı ızgara	4	250	10 10
Pastırma	0.7	Izgara	5	250	7 8
Domuz pirzolası	1.5	Fan-yardımcı ızgara	4	250	10 5
Et filetası	1	Izgara	5	250	10 7
Somon alabalığı	1.2	Fan-yardımcı	2	150 - 160	35 - 40
Tavuk balığı	1.5	Fan-yardımlı	2	160	60 - 65
Kılıç balığı	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 pastası	1	Fan-yardımlı	2	160	55 - 60
Turta	1	Fan-yardımlı	2	160	35 - 40
Ricotta pastası	1	Fan-yardımlı	2	160 - 170	55 - 60
Reçel turta	1	Fan-yardımlı	2	160	20 - 25
Kabarık kek (Chiffon kek)?	1.2	Fan-assisted	2	160	55 - 60
Profiteroles	1.2	Fan-assisted	2	180	80 - 90
Sponge kek	1	Fan-assisted	2	150 - 160	55 - 60

Tabloda gösterilen süreler ön ısıtmayı içermez ve sadece kılavuz olarak sağlanır.

Denetim Görevleri için Bilgiler

Üfleyen fanlı mod

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

ENERJİ tasarrufu için bölümüne bakınız: TALİMATLAR bölümündeki "To save energy" başlığı.

"To save energy" bölümüne bakınız
TALİMATLAR bölümü.

Klasik ısıtma modu

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

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeyleri temizlemek

Yüzeylerin iyi durumda kalması için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumasını bekleyin.

Günlük temizliğin olağanı

Abrasiv olmayan veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünleri her zaman ve yalnızca kullanın.

Ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bezle veya mikrofiber bezle kurulaşın.

Gıda lekeleri veya artıklar

Yüzeye zarar verecek çelik süngerler ve keskin spatulalar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulaşın.

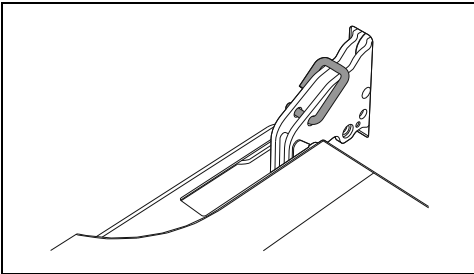
Fırında şekerli yiyecek kalıntılarının (ör. reçel) sertleşmesine izin vermeyin. Çok uzun süre sertleşmeye bırakırsanız, fırın içindeki emayenin kaplamasına zarar verebilir.

Kapıyı temizlemek

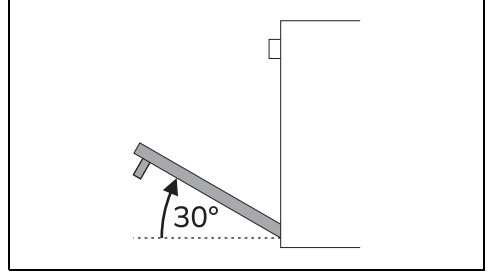
Kapı sökümü

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

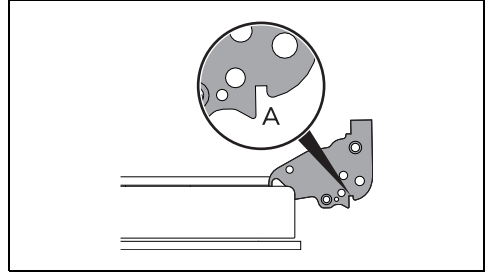
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pim takın.



2. Kapıyı her iki tarafından her iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara koyun, A oluklu bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.



4. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduktan sonra menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

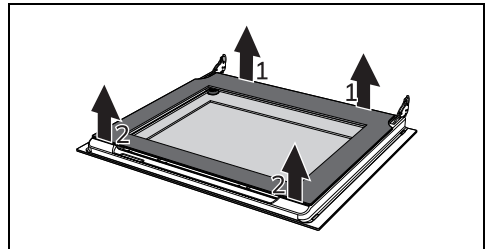
Kapı camını temizlemek

Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zor kirler için nemli sünger ve normal bir deterjanla yıkayın.

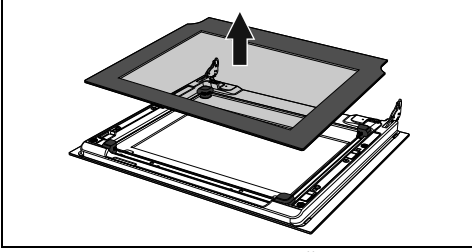
İç cam tablalarını çıkarmak

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panoları çıkarılabilir.

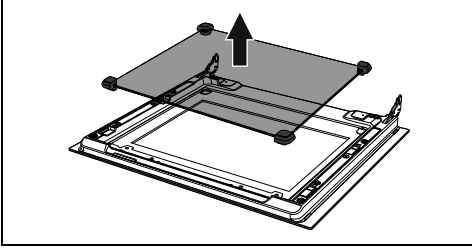
1. Uygun pimlerle kapıyı kilitleyin.
2. Arka kısmı nazikçe yukarı çekerek iç cam panelini çıkarın; hareketler 1 ile gösterildiği gibi.



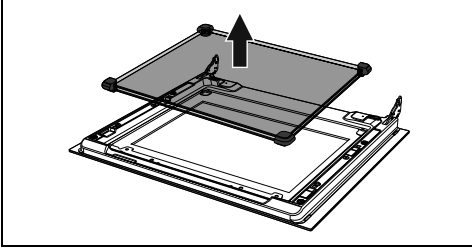
3. Okların gösterdiği hareketi takip ederek ön pimleri serbest bırakın 2
4. Ardından iç camı ön profilden çıkarın.



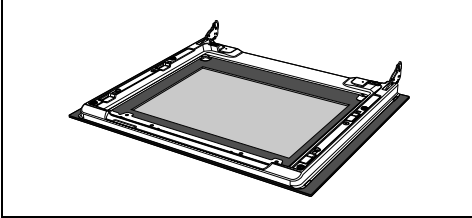
5. Ara cam ünitesini yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



Not: bazı modellerde ara cam ünitesi iki camdan oluşur.

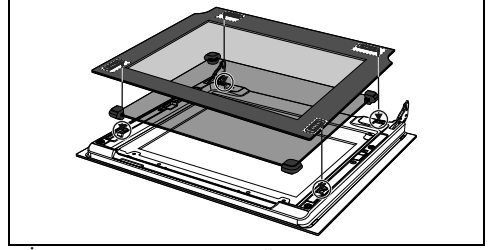


6. Dış cam yüzeyi ve daha önce çıkarılan camları temizleyin.

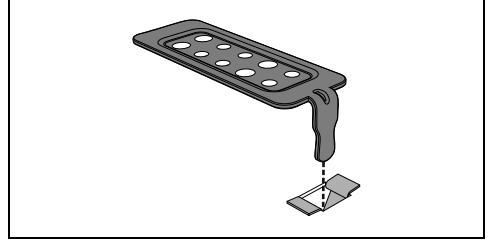


7. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlerde nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

8. Ara cam ünitesini yeniden takın ve içcamı yeniden konumlandırın.



9. İç camın 4 pimini kapağın koltuklarına iyi oturtulduğundan emin olun.



Fırın gövdesini temizleme

Fırının en iyi durumda kalması için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Yiyecek artığının fırın gövdesinde kurumasına izin vermeyin, zira bu emayeye zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın. Daha kolay temizleme için şu parçaların çıkarılması önerilir:

- kapı;
- raf/tepsi destek çerçeveleri.



Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, kalıntıları gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

Kurulama

Yemek pişirmek cihaz içinde nem üretir. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasına hiçbir şekilde etki etmez.

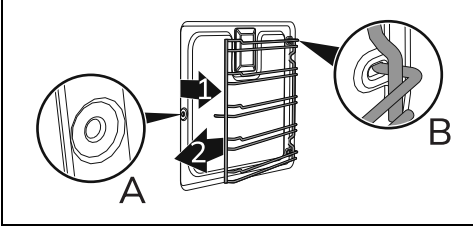
Her pişirme işleminden sonra:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki herhangi bir kırı temizleyin.
3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç taraf tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raflar/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak, yanların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın gövdesinin içine doğru çekin ki A olukundan çıkarsın, ardından arkasındaki B oturaklarından dışarı kaydırın.



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

Olağanüstü bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

- Conta temiz kalması için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla yıkayın.

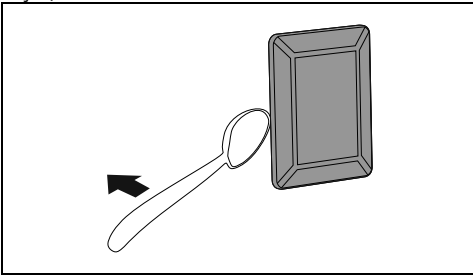
İç ampulü değiştirme



Güç gerilimi Elektrik çarpmaya tehlikesi

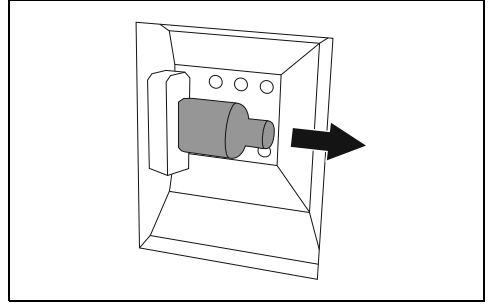
- Cihazı prize takılı değilken çıkarın.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın gövdesinin emayesini çizmeye dikkat edin.

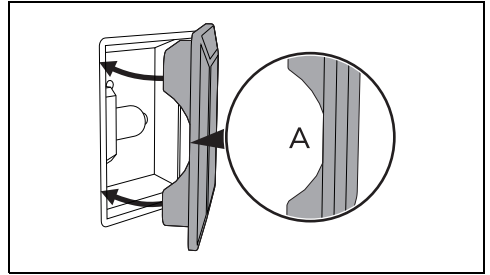
4. Işığ ampulü dışarı doğru kaydırın ve çıkarın.



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

5. Ampulü aynı tipten (40 W) biriyle değiştirin.

6. Kapağı tekrar monte edin. Camın (A) biçimlendirilmiş kısmının kapağıya dönük olduğundan emin olun.



7. Kapağı ampul tutucusuna mükemmel şekilde temas edene kadar tamamen aşağı itin.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

Şebeke özelliklerini plâkte gösterilen verilerle karşılaştırınız.

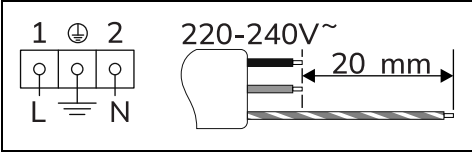
Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanıtım plakası cihazın üzerinde açık şekilde konumlandırılmıştır.

Her ne sebep olursa olsun bu plakayı çıkarmayınız.

Cihaz topraklı olarak bağlanmalıdır diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir iletkenle sahip olmak suretiyle.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç çekirdekli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine atıftır.



Bahsedilen güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak eşleşme faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilim koşullarında bile tam kesimi sağlayacak temas ayırım mesafesine sahip tüm kutuplu bir devre kesicisi ile donatın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıda bulunan devre kesici AS/NZS 3000 standardına uygun olmalıdır.

Fiş bağlantısı ile priz bağlantısı

Priz ile fişin aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıştırıcı adaptörler, çoklu prizler veya şöntler kullanmaktan kaçının; bunlar aşırı ısınma ve yanma riski yaratabilir.

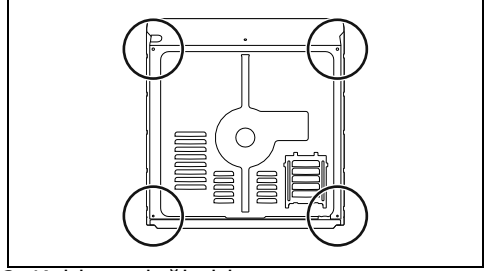
Kablo değişimi



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin olarak kesiniz.

1. Arka muhafaza videlerini sökün ve terminal bloğuna erişmek için muhafazayı sökün.



2. Kabloyu değiştirin.

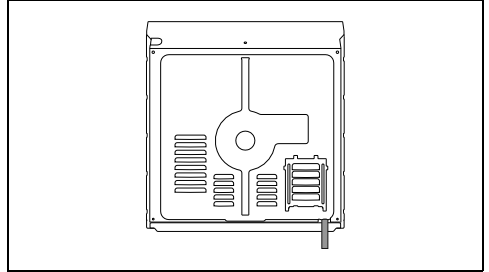
3. Fırın için veya herhangi bir ocak için olan kabloların cihazla temas etmeyecek en uygun rotayı izlemesini sağlayın.

Konumlandırma



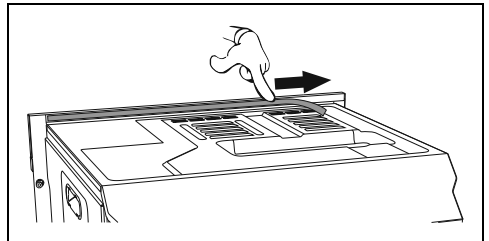
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

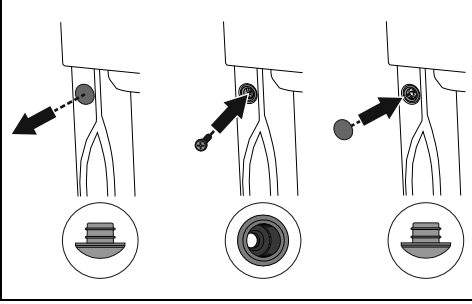
Güç kablosunun konumu



On panel sızdırmazlığı

Sızdırmazlığı önlemek için temin edilen contayı ön panelin arka kısmına yapıştırınız.





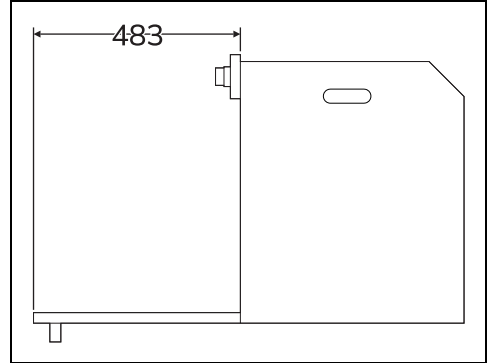
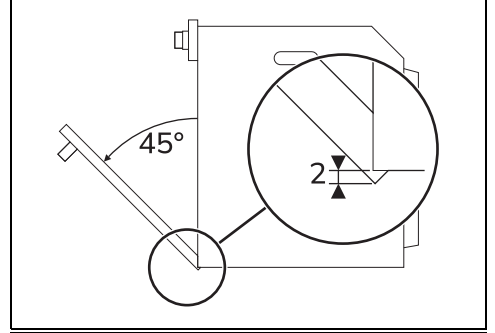
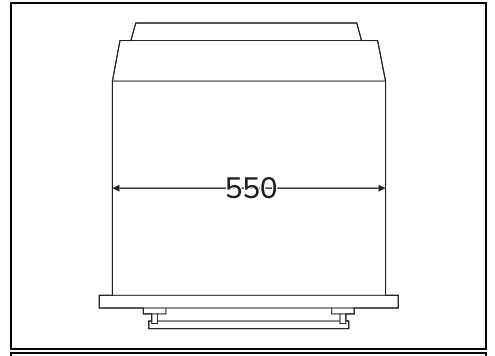
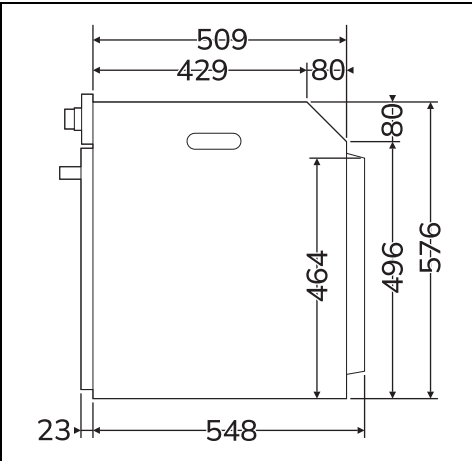
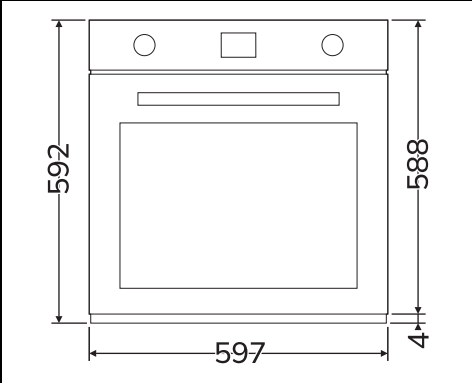
1. Cihazın önündeki gömlek kapaklarını çıkarın.

2. Cihazı çukura monte edin.

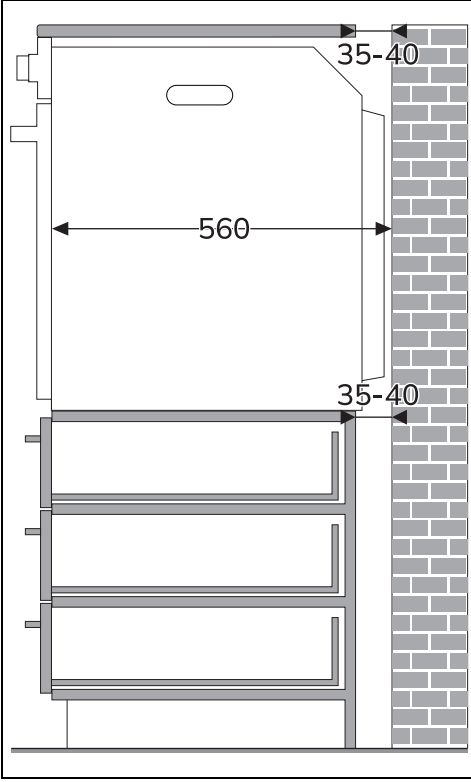
3. Vidalarla cihazı dolaba sabitleyin.

4. Önceden çıkartılan kapaklarla gömlekleri kapatın.

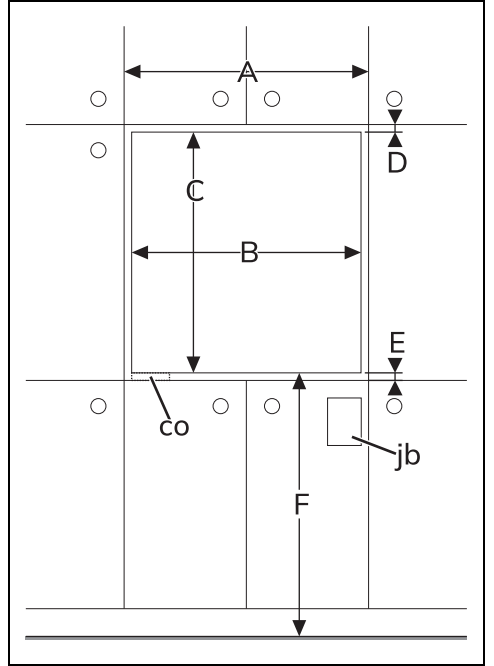
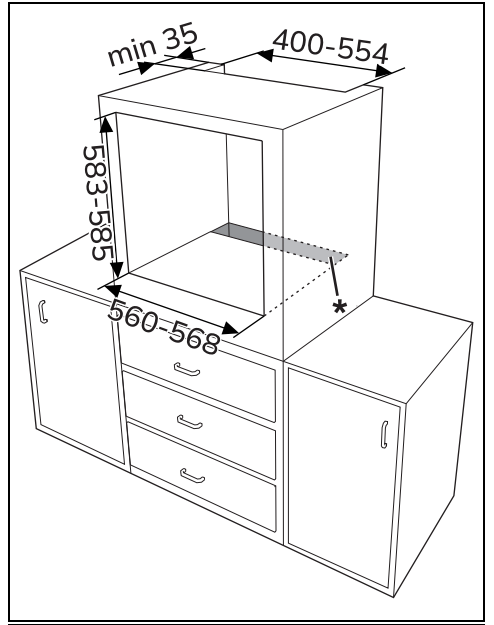
Cihazın toplam boyutları (mm)

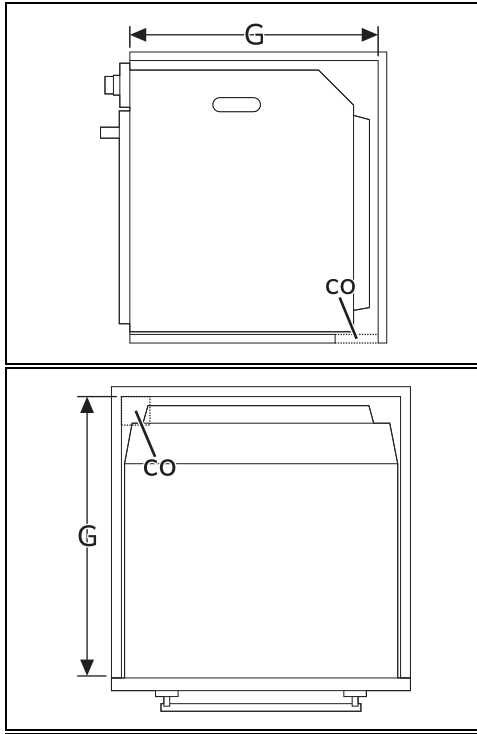


Sütuna montaj (mm)

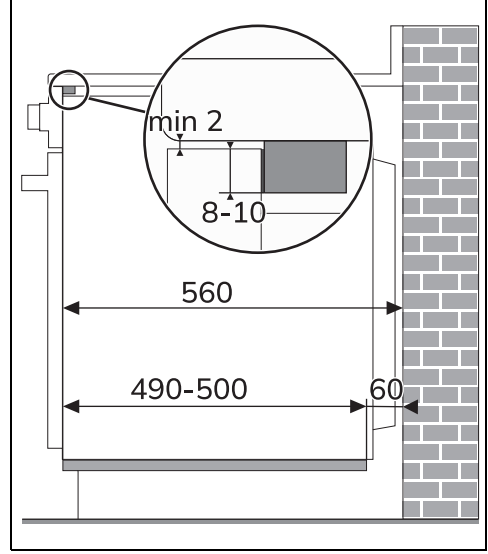


*Kabin üst kısmı/ arka bölümünde yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.

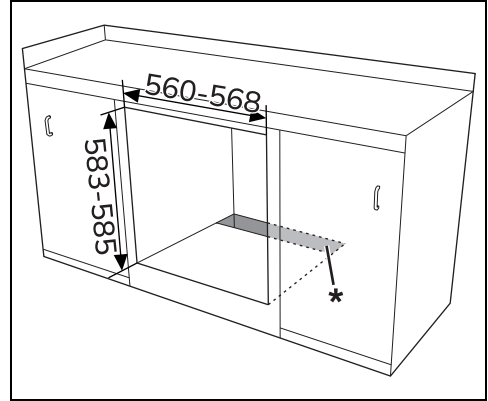




tezgahtarlar altına montaj (mm)



Cihaz bir tezgahın altında gömülü olacaksa, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanabilmek için su veya başka sıvıların içeri sızmasını önlemek amacıyla araya bir ahşap çubuk takılmalıdır.



*Şu parça olduğundan emin olun mobilya üstü/arka kısmı böyle bir sahip olsun yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklık.

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

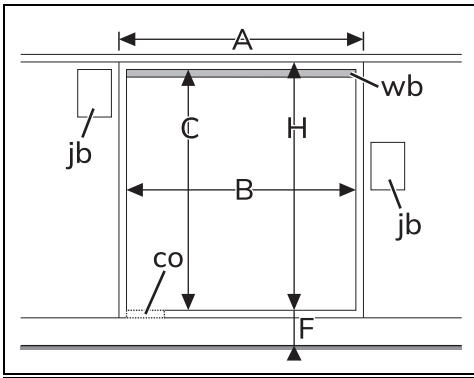
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

ko Güç kablosu için kesit (min. 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Priz kablo açıklığı (min. 6 cm2)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)

