

S M E G

SF68C1A

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	24	Aksesuarlar	30
Genel güvenlik talimatları	24	KULLANIM	31
Bu cihaz için	27	Ön işlemler	31
Cihazın amacı	27	Aksesuarların kullanımı	31
Bu kullanım kılavuzu	28	Fırının kullanımı	31
Üreticinin sorumluluğu	28	Analog programlayıcı	31
Kimlik etiketi	28	Pişirme önerileri	33
Bertaraf	28	Aksesuarlar için mini kılavuz	34
Avrupa Kontrol Kurumları için Bilgiler	28	Geleneksel pişirme bilgi tablosu	34
Enerji verimliliği teknik veriler	28	Denetim Kurulları için Bilgi	35
Enerji tasarrufu için	28	TEMİZLEME VE BAKIM 36	
Kullanım kapalıken/stand-by gücü tüketimi ile ilgili bilgi	29	Cihazın temizlenmesi	36
moda göre	29	Kapının temizlenmesi	36
Aydınlatma kaynakları	29	Fırın boşluğunun temizlenmesi	37
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	29	olağanüstü bakım	38
AÇIKLAMA	29	KURULUM	39
Genel açıklama	29	Elektrik bağlantısı	39
Kontrol paneli	30	Konumlandırma	39
Diğer parçalar	30		

Bu cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerini 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:** kullanırken cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

• **DİKKAT:** kullanırken cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Isıtma elemanlarına asla temas etmeyin.

• Fırın içinde yiyecekleri hareket ettirirken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

• Asla su ile yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: söndürün

cihaz ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğmaktır.

• Bu cihaz, en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi sınırlı kişiler ya da elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz olanlar tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler gözetim veya rehberlikle kullanılabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• Çocukları 8 yaşın altında güvende tutun ve sürekli denetim altında olmadıkça uzağı tutun.

• Kullanım sırasında çocuğu 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.

• Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

• Yaęlar veya yağlar serbest bırakılabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla yalnız bırakmayın, çünkü bu durumda ısınabilir ve yangın çıkarabilir. Çok dikkatli olun.

• Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

• Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekirse veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

• Cihazın yuvalarına sivri metal nesneler (çatal, mutfak aletleri) sokmayın.

• Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.

• Cihaza YAKITLI MADDELERİ YAKIN KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.

• Bu cihaz kullanıldığı süre boyunca çevresinde aerosol kullanmayın.

• Bu Cihazı DEğİşTİRMEYİN.

• Kurulum ve servis

mevcut standartlara uygun olarak yetkili personel tarafından gerçekteřtirilmelidir.

• Cihazı kendi başınıza veya nitelikli bir teknikten yardım almadan onarmaya çalışmayın.

• Cihazı fişten çekmek için kabloyu çekmeyin.

Cihaza zarar verme riski

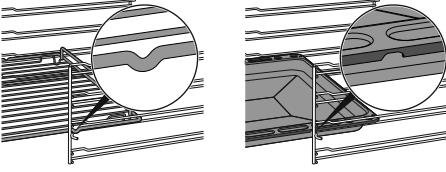
• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. ovma tozları, leke gidericiler ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın; bu yüzeyi çizebilir ve camı kırabilir. Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.

• Cihazın üzerine oturmayın.

• Paslanmaz çelikten yapılmış veya metal yüzey kaplamaları olan parçalarda klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (örn. anodize, nikel veya krom kaplama).

• Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca girilecek şekilde yerleştirilmelidir. Çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağı doğru ve yana bakmalıdır.

fırın boşluğunun arka yüzeyi.



- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Cihaza yakın hiçbir sprey ürün püskürtmeyin.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

• Yangın tehlikesi: fırın boşluğunda herhangi bir nesne bırakmayın.

• HER HANGİ BİR NEDENLE CİHAZI BİR ALAN ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.

- Yiyecek pişirirken plastik tencereler veya kaplar kullanmayın.
- Fırın boşluğuna ambalajlı teneke veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın tabanını alüminyum veya ince teneke folyoyle kapatmayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın tabanına koymayın.

• Gerekirse, modeline bağlı olarak sağlanan veya ayrı satılan tepsi tablasını tabana yerleştirerek pişirme için destek olarak kullanabilirsiniz.

• Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, onu yerleştirin

ısıtılmış hava sirkülasyonunu fırın boşluğu içinde engellemeyecek şekilde.

- İç camlı cama tepsileri veya tavaları koymak için açık kapıyı kullanmayın.
- Montaj sırasında aleti yerine kaldırmak için fırın kapağını asla kullanmayın.
- Açıkken kapıya çok baskı uygulamaktan kaçının.

• Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

Kurulum ve bakım

• BU CİHAZ BİR YELPAZEDE veya KAMPUSEDE KURULMAMALIDIR.

- Cihaz bir sehpa üzerine kurulmamalıdır.
- İkinci bir kişinin yardımıyla cihazı dolap kesimine yerleştirin.

• Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapı veya panelin arkasına kurulmamalıdır.

• Kurulum ve bakımı mevcut standartlara uygun olarak yetkili personel tarafından yapılmalıdır.

• Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.

• Cihaz, elektrik güvenlik standartlarına uygun olarak topraklamaya bağlanmalıdır.

- En az 90 °C dayanabilen kablolar kullanın.
- Gövde besleme tellerinin vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.
- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesi için derhal teknik destekle iletişime geçin.

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

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

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

• Sabit bağlantı durumunda erişilebilir bir fiş veya anahtar üzerinden kurulumdan sonra cihazın bağlantısını kesilmesine izin verin.

• Montajına uygun olarak tüm kutup anahtarlı bir devre kesici ile temas mesafesi, Category III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesmeyi sağlayacak şekilde güç hattını bağlayın.

regulasyonlar.
• UYARI: Cihazın kapatılıp prizden çekildiğinden emin olun.

güç kaynağı veya iç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.

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

• Bu cihaz en yüksek 2.000 metre rakıma kadar kullanılabilir.

Bu cihaz için

• Cihazın açık kapağına hiçbir ağırlık yüklemeyin veya üzerine oturmayın.

• Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

• Cihazı dış mekanda kurmayın/kullanmayın.

• Sadece üretici tarafından sağlanan veya tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde).

Cihaz amacı

• Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka hiçbir kullanım uygun değildir.

Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

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

ortamlar.

- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellere ve diğer konut ortamlarında konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanlarda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde bulunmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görülenlerin tümünü tanımlayan resimler içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdakiyle farklı olabileceği unutulmamalıdır.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şahıslar veya malvarlığına verilen zarar için tüm sorumluluğu reddeder:

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

Kimlik levhası

Kimlik levhası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle kimlik levhasını çıkarmayın.

Atıklaştırma



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar.

Cihaz, mevcut Avrupa mevzuatına uygun olarak sağlık ve çevre için tehlikeli kabul edilecek miktarlarda madde içermemektedir.

direktifler.



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.
- Cihazın fişini çekiniz.

Cihazı bertaraf etmek için:

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

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj materyallerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Tehlikesi boğulma

- Ambalajı veya herhangi bir parçayı gözetimsiz bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Denetim Makamları için Bilgi

Fanlı çalışma modu

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

Enerji verimliliği teknik verileri

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

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasında bulunan web sitesinden indirilebilen "Ürün bilgi sayfası"nda mevcuttur.

Enerji tasarrufu için

- Sadece tarif gerektiriyorsa cihazı önceden ısıtın.
- Ambalajda başka şekilde gösterilmediği sürece dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözdürün.
- Birden fazla türde yiyecek pişirirken, halihazırda sıcak olan fırından en iyi faydayı sağlamak için yiyecekleri birbirini takip edecek şekilde pişirmeniz önerilir.

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerek olmayan tüm tepsipleri ve rafları çıkarın.
- Normal kullanım süresinden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırın içindeki ısının biriktiği kalan dakikalar boyunca pişirme devam eder.

- Isı kaybını önlemek için kapı açıklığını en aza indirin.
- Fırın içini her zaman temiz tutun.

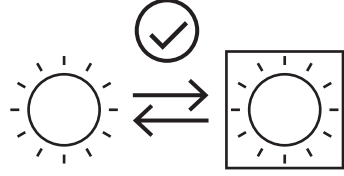
Kullanımsız/ bekleme modundaki güç tüketimi hakkında bilgiler

Cihazın kapalı/bekleme modundaki güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, söz konusu ürüne karşılık gelen sayfa altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcıya aittir -

değiştirilebilir ışık kaynakları.



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

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

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



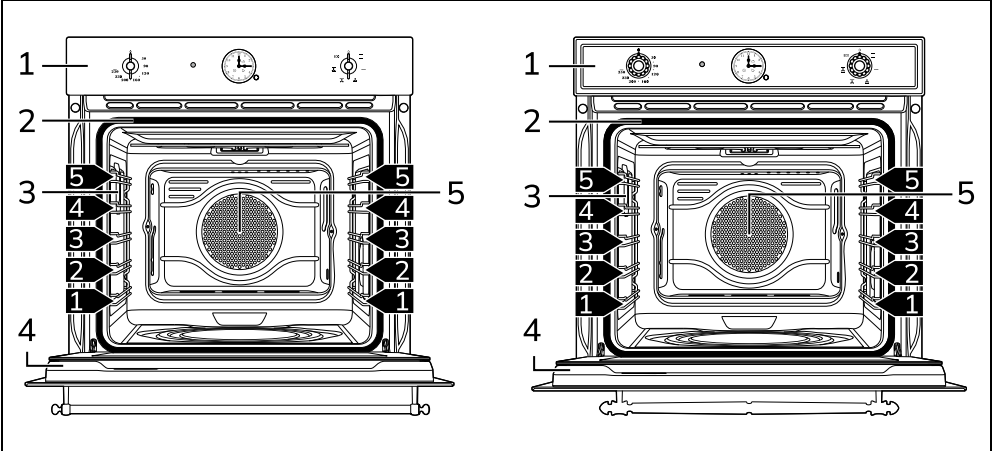
Uyarı/İkaz



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Contalar

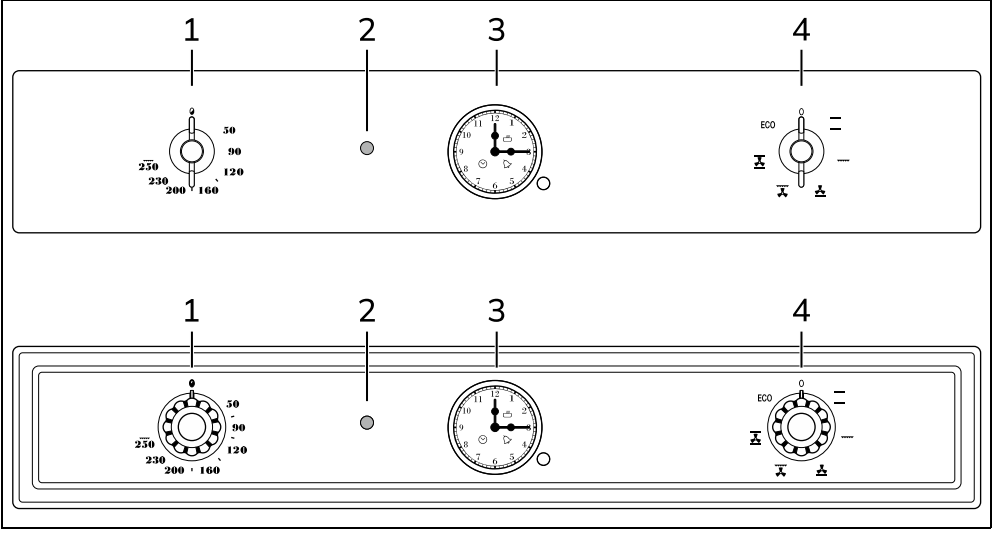
3 Işık

4 Kapı

5 Fan

1,2,3 Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere kadar saat yönünde çevirin, minimum ve maksimum ayar arasındaki değere.

2 Termostat gösterge ışığı

Göstergesi, fırının ısınmakta olduğunu göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönür. Sık sık açılıp kapanması, fırın içindeki ayarlı sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Analogue programlayıcı

Mevcut zamanı göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikayı 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 kapatılmış olsa bile kısa bir süre daha devam edebilir.

Fırın hacmi aydınlatması

Cihazın dahili ışığı, herhangi bir fonksiyon seçildiğinde açılır, ECOfonksiyonu (varsa) hariç.

Aksesuarlar



Tüm aksesuarlar bazı modellerde mevcut değildir.



Gıdalarla temas etmek için tasarlanan aksesuarlar, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.



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

Diğer parçalar

Raflar

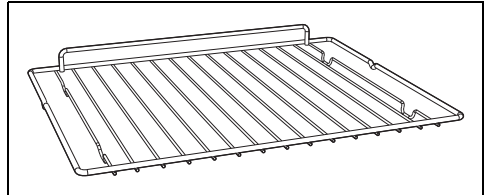
Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Takma yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilir.

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, havanın sabit bir akışını sağlar

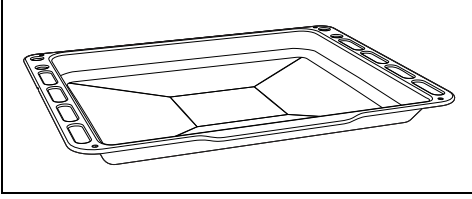
Tepsi rafı



Gıdalı kapları desteklemek için kullanışlıdır

pişirme sırasında.

Derin tepsi



Görüntülenen yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlıdır

fırın rafı üzerinde ve turtalar, pizzalar, pişmiş tatlılar, bisküviler vb. için.

KULLANIN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışı veya içinden, aksesuarlar dahil, koruyucu filmi kaldırın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasını dışındaki etiketleri çıkarın.
- Cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakınız "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümü).

İlk ısıtma

1. Fırını kullanma paragrafına bakarak en az bir saatlik pişirme süresi ayarlayın.
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölümünü en yüksek sıcaklıkta ısıtın.

Cihaz ısıtılırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

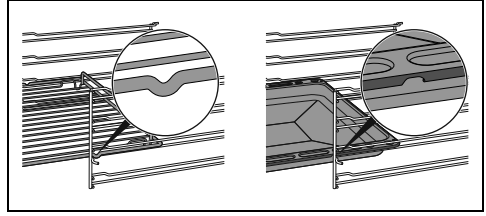
Aksesuarların kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, sağa-sola kayışlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Rafı kazara çıkarmayı önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakmalıdır ve

fırın haznesinin arkasına doğru.



Rafları ve tepsileri nazikçe fırına, durana kadar sürün.



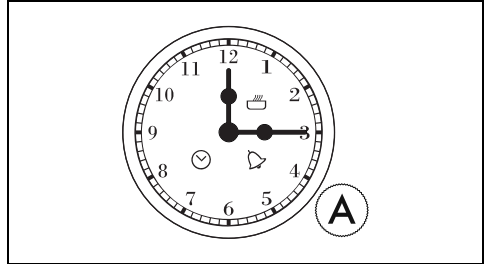
İlk kez kullanmadan önce tepsileri, üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için temizleyin.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Analog programlayıcı



Saat göstergesi ışığı



Dakikacı zamanlayıcı gösterge ışığı



Zamanlanmış pişirme gösterge ışığı

A Ayar düğmesi

Ocağın ilk kez çalıştırılması

1. Saat göstergesi  yanıp sönüyor, basın ayar düğmesine (A) doğru, saate kadar gösterge  daha fazla yanıp sönmeye başlar hızlı.
2. Saati ayarlamak için ayar düğmesini (A) saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin.
3. Saati ayarlamak için ayar düğmesine (A) basın.
zaman. Saat gösterge  durur lambası yanıp sönüyor.



Elektrik kesintisinden sonra cihaz tekrar açıldığında, saati sıfırlamak için daha önce açıklanan talimatları uygulayın.

Saati ayarlama

1. Ayar düğmesine (A) kısaca üç kez, saat gösterge lambası yanıp  sönmeye başlayana kadar.
2. Saati ayarlamak için ayar düğmesini (A) saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin.
3. Saati ayarlamak için ayar düğmesine (A) basın.
zaman. Saat gösterge lambası  durur yanıp sönmeyi.



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

Dakika hatırlatıcı



Bu fonksiyon yalnızca buzzeri etkinleştirir; pişirmeyi durdurmaz.



Dakika hatırlatıcı, pişirme sırasında da cihaz beklemedeyken de etkinleştirilebilir.



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

1. Dakika hatırlatıcı gösterge ışığı yanıp sönmeye başlayana kadar ayar düğmesine (A) iki kez kısa kısa 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 hale gelir.



Mevcut saat, gösterge lambasının durumundan bağımsız olarak görüntülenmeye devam eder. Ayarlanan saati görmek için ayar düğmesine (A) kısaca basın; gösterge lambası yanıp sönecek ve 4 saniye sonra saat mevcut saate dönecektir.



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

4. Süre dolduğunda 10 adet sesli uyarı verilir ve dakika

hatırlatıcı gösterge lambası  yanmaya 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.



Bir fonksiyon, fonksiyon düğmesi 0 konumuna çevrilerek her zaman durdurulabilir.

Zamanlı pişirme



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



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

1. Bir fonksiyon ve pişirme sıcaklığı seçtikten sonra zamanlı pişirme görünene kadar ayar düğmesine (A) basılı tutun

gösterge ışığı  sönmeye başlar.

2. Pişirmenin bitiş saatini ayarlamak için ayar düğmesini (A) çevirin.

3. Pişirmenin bitiş saatini ayarlamak için ayar düğmesine (A) basın. Zamanlı pişirme

gösterge ışığı yanıp sönmeyi durdurur ve sabitleşir.



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



Zamanlı pişirmeyi herhangi bir zamanda iptal etmek için ayar düğmesine basıp yaklaşık 3 saniye basılı tutun ve zamanlı pişirme göstergesi kapanacaktır.

4. Zaman bittiğinde 10 işitsel işaret verilir ve zamanlı

pişirme göstergesi başlar ışığının yanıp sönməsi.



Yeniden pişirme başlatmak için kontrol düğmesini (A) basın ve 2. noktadan önceki talimatları izleyin.

5. Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini 0 konumuna getirin.

6. Zamanlayıcı göstergesinin ışığını durdurmak için ayar düğmesine (A) basın.

Fonksiyonlar listesi



EKO fonksiyonu ve Pyrolysis hariç tüm fonksiyonlar önceden ısıtılarak başlatılır. Ayarlanmış sıcaklığa ulaşıldığında, yiyecek fırına yerleştirilebileceğini göstermek için cihaz sesli sinyaller verir.

STATİK

Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin rostede etler, yağlı etler, ekme, turta pişirme.

IZGARA

Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmeyi sağlar. Pişirmenin sonunda kullanıldığında yemeklere eşit kızarma verir.

FAKİR-ZAMKISI TABANA UYGULANAN İSİNİ



Yüzeyi pişmiş olan ama içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca pişirmeyi sağlar. Küçük turta için idealdir, her türlü yemeğe uygundur.

VAN-DESTEKLİ IZGARA



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

VAN-DESTEKLİ



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

EKO

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

sıvı oluşturabilecek gıdalar dışındaki gıdalar (sebzeler gibi) hariç.

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



EKO's fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



EKO fonksiyonunda pişirme süreleri (ve herhangi bir önceden ısıtma) daha uzun olur ve pişirme bölmesindeki gıda miktarına bağlı olabilir.



EKO fonksiyonu narin bir pişirme fonksiyonudur ve 210°C'nin altındaki sıcaklıklara dayanabilen gıdalar için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme durumunda başka bir fonksiyon seçin.

Pişirme önerisi

Genel tavsiye

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fanlı işe yarayan bir fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı çok pişebilir ve içi az pişebilir).

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyecek kalınlığına ve kalitesine ile tüketici tadına göre değişir.

- Yemeği her iki tarafı için kızartın.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya kızartmayı bir kaşıkla bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiye

• Et, pişirme etkisini değiştirmek istiyorsanız, soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulduğunda bile ızgara yapılabilir.

- Varsa fan destekli ızgara fonksiyonunu kullanırken, ızgara yapmadan önce fırın hacminin önceden ısıtılması önerilir.
- Yiyeceği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi en iyi hale getirmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu renkli metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve yapısına bağlıdır.
- Tatlının iyice pişmiş pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.
- Tatlı fırından çıktığında çökecek olursa, bir sonraki sefer ayarlanmış sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.

İki rafta pişirme için tavsiye:

- İki raf kullanmanızı öneririz (Yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilirler).

- Hava akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın kaplarını rafların orta noktasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi aşmamasını sağlayın.

- Rafları aralarında bir boş raf bırakarak yerleştirin.
- Yiyeceğe ve fırın içindeki yük miktarına bağlı olarak iki seviye üzerinde pişirme, tek raf üzerinde pişirmekten birkaç dakika daha uzun sürebilir.

Çözdürme ve mayalama için tavsiyeler

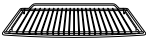
- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan, kapaksız bir kapta fırının ilk rafına yerleştirin.

- Yiyeceklerin üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için, ikinci seviyedeki rafı ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürülen yiyeceğin içindeki sıvı yiyecekten uzak olacaktır.
- En narin kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının altına bir kap su konulmalıdır.

Enerjiden tasarruf etmek için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırın içindeki ısının birikmesiyle pişmeye devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Aksesuarlar için mini kılavuz



Raf

- Kalıplar/fırın kapları için destek yüzeyi olarak ızgaranın kullanılması önerilir.
- Pişirme tepsiyi ızgarası olmadığında, aşağıdaki bir rafta konumlandırılan derin pişirme tepsiyi ile suluğunu toplamak için ızgarayı ızgara tabanı olarak kullanabilirsiniz.
- Tek seviyede pişirme için derin pişirme tepsisinin kullanılmasını öneririz.
- Fan destekli işlevleri kullanırken derin pişirme tepsisini orta rafta yerleştirin.



Derin tepsisi

- **STATIC (STATİK)** fonksiyonunda rafı kullanırken, derin pişirme tepsiyi gereken yere derin pişirme tepsisini yerleştirin
- **Izgara** modunda pişirmek için son raftaki fırın tepsisini, tepsisi ızgarası ile birlikte yerleştirin

Geleneksel pişirme bilgi tablosu

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

Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir rehber olarak sağlanmıştır.

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
Makarna fırınlaması	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Düğün etleri kızartması	2	Fan destekli	2	180 - 190	90 - 100
Kuzu kolu	2	Fan destekli	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Fan destekli ızgara	4	250	15
Dana rosto	1	Fan destekli	2	200	40 - 45
Tavşan rosto	1.5	Fan destekli	2	180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3	Fan destekli	2	180 - 190	110 - 120
Kuşbaşı rosto boynu	2 - 3	Fan destekli	2	180 - 190	170 - 180
Çıtır tavuk	1.2	Fan destekli	2	180 - 190	65 - 70

				1. tur yüz	2. tur yüz
Domuz pirzolası	1.5	Fan destekli ızgara	4	250	15 5
Kullanılabilir 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
Dana filetosu	1	Izgara	5	250	10 7
Somon alabalığı	1.2	Fan destekli	2	150 - 160	35 - 40
Güçlü balığı	1.5	Fan-yardımlı	2	160	60 - 65
Kefal	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 tartlar	1	Fan-yardımlı	2	160	20 - 25
Chiffon kek	1.2	Fan-assisted	2	160	55 - 60
Profiteroles	1.2	Fan-assisted	2	180	80 - 90
Islak kek	1	Fan-assisted	2	150 - 160	55 - 60

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

Denetim organları için bilgi

Fanlı zorunlu mode

Enerji verim sınıfını belirlemek için kullanılan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'in şartlarına uygundur.

ENERJİ tasarrufu için kışın içinde 'To save energy' bölümüne bakınız.

ENERJİ tasarrufu için bölümdeki KULLANIM bölümü.

Klasik ısıtma modu

STATIC modu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atlamalısınız (USE bölümündeki 'Preheating stage' bölümüne bakınız).

TEMİZLEME VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizleme

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarına izin verin.

Günlük temizlemeler

Her zaman aşındırıcılar ya da klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya artıklar

Yüzeyi zarar verecek paslanmaz çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bezle kurulayın.

Şekerli gıdaların (ör. reçel) kalıntılarının fırında kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa fırının emaye astarını zarar verebilir.

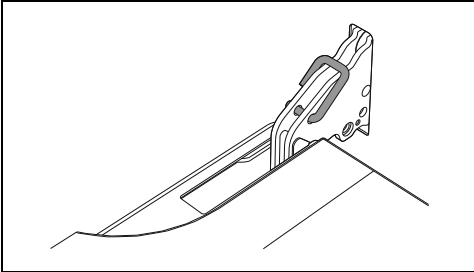
Kapıyı temizleme

Kapı sökme

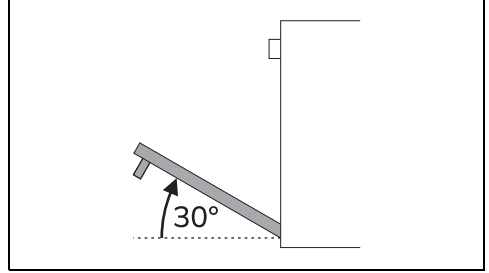
Daha kolay temizlemek için kapıyı çıkarmanız ve bir çay havlusunun üzerine koymanız önerilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

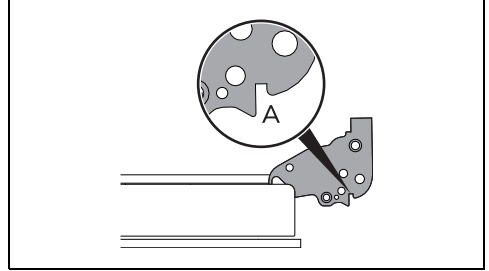
1. Kapıyı tamamen açın ve şekil üzerinde gösterilen menteşe deliklerine iki pim takın.



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



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırının uygun yuvalarına yerleştirin, A girintili bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.



4. Kapıyı aşağıya indirin ve yerine oturduktan sonra menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.

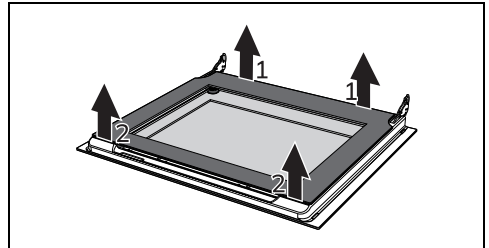
Kapı camını temizleme

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu durumda nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panelleri çıkarma

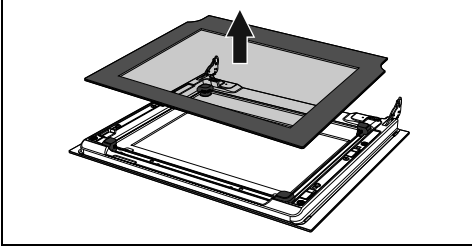
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Uygun pimlerle kapıyı kilitleyin.
2. İç cam panelini arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek çıkartın; 1 numaralı okların hareketini izleyin.

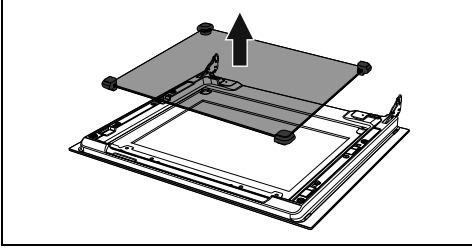


3. Okların gösterdiği hareket takip edilerek ön pimler serbest bırakılır 2

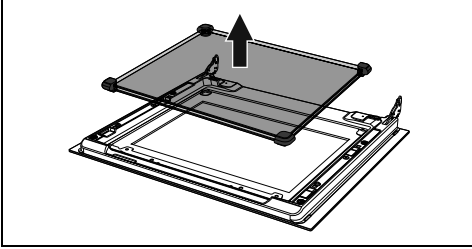
4. Ardından iç cam pervizin ön profilden çıkarılmalıdır.



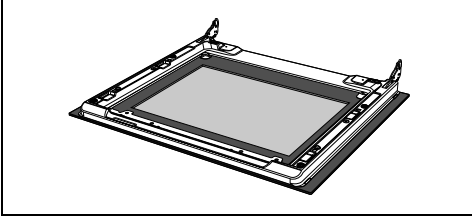
5. Orta cam ünitesini yukarı kaldırarak çıkarın.



Not: bazı modellerde orta cam ünitesi iki camdan oluşur.

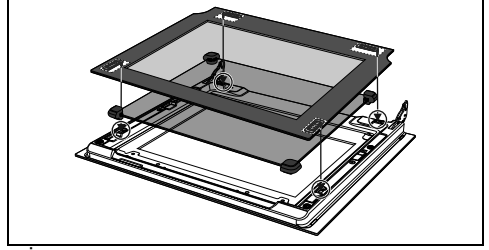


6. Dış cam camını ve daha önce çıkarılan camları temizleyin.

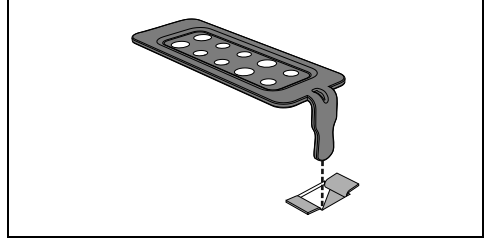


7. Emici mutfak bezi kullanın. Zorlu kirlerde, hafif nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

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



9. İç camın 4 piminin kapı üzerindeki yuvalarına iyi oturduğundan emin olun.



Fırın haznesinin temizliği

Fırınınızı en iyi durumda tutmak için, soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Gıda kalıntısının fırın haznesinde kurumasına izin vermeyin; bu, emaye zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şunların çıkarılması önerilir:

- Kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



Belirli temizleyiciler kullanıyorsanız, kalıntıyı gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

Kurulama

Yemek pişirmek, cihaz içinde nem üretir. Bu normal bir fenomendir ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işleminden sonra:

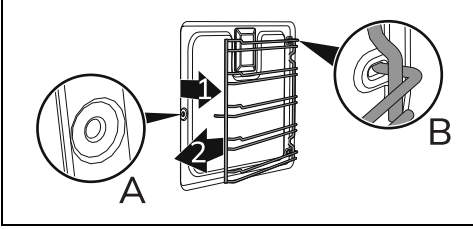
1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.

3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç kısmı tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarma
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak, yan tarafların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın boşluğunun içine doğru çekerek A olukundan çıkarmak ve ardından arkadaki B oturma yerlerinden kaydırmak.



• Temizlik tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini geri takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Olağanüstü bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

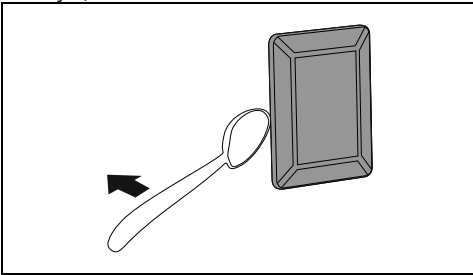
İç ampulün değiştirilmesi



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

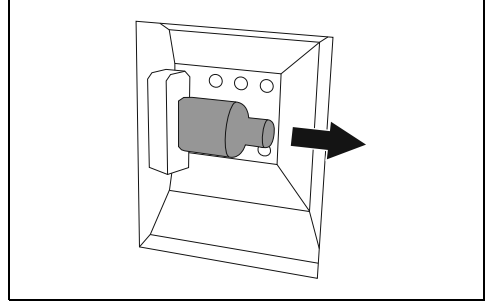
- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldivenler giyin.

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



Fırın boşluğunun emayesini çizmemeye özen gösterin.

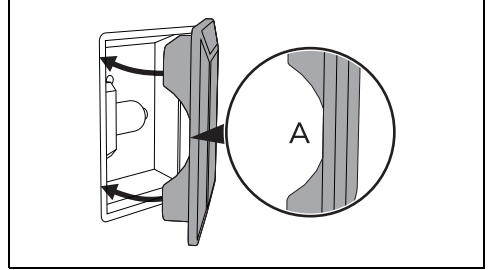
4. Işığı çıkarıp ampulü sökün.



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

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

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplı kısmının kapıya dönük olduğundan emin olun.



7. Kapak ampul desteğine mükemmel şekilde tutunacak şekilde tamamen aşağı bastırın.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Genel bilgi

Ana güç özelliklerini plakette üzerindeki verilere karşı kontrol edin.

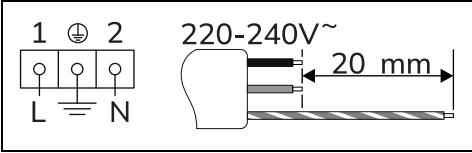
Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan kimlik plakasının cihaz üzerinde görünür bir yerde konumlandırıldığı.

Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın.

Cihaz topraklama ile bağlanmalıdır diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir tel kullanarak.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç telli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesimine karşılık gelir.



Bahsi geçen güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çakışma katsayısını dikkate alacak şekilde boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, tüm kutuplu bir devre kesici ile güç hattını, kategori III aşırı gerilim koşullarında tam kesilme sağlayacak temas ayrılma mesafesine sahip olacak şekilde bağlayın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıda yerleşik olan devre kesici AS/NZS 3000'e uygun olmalıdır.

fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ile priz aynı tipe sahip olduğundan emin olun.

Aşırı ısınma ve yanma riski yaratabileceğinden adaptörler, çoklu prizler veya kablolar kullanmaktan kaçının.

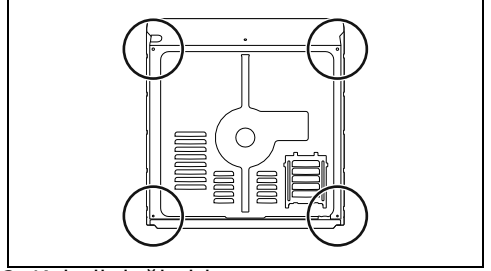
Kablo değişimi



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesinlikle kesin.

1. Arka muhafaza vidalarını söküp ve terminal bloğuna erişmek için kılıfı çıkarın.



2. Kablo değiştirin.

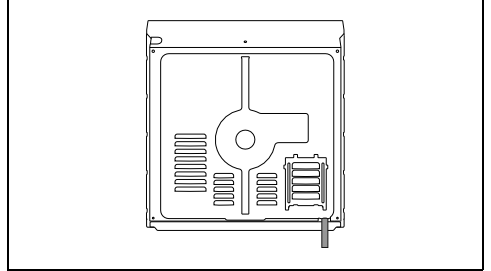
3. Fırın için veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmemesi için en uygun rotayı izlediğinden emin olun.

Konumlandırma



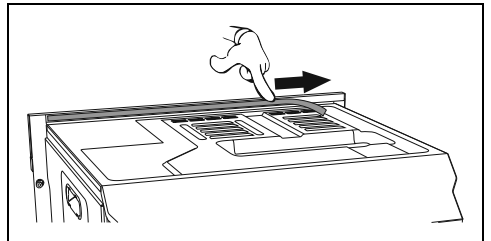
Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Güç kablosunun konumu

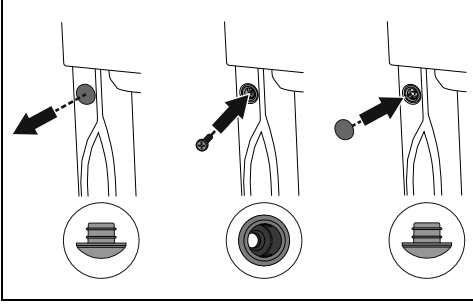


Ön panel contası

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



Montaj gövdeleri



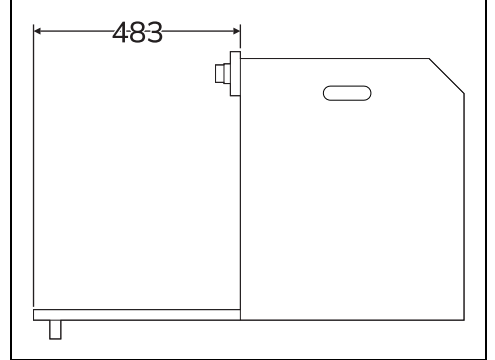
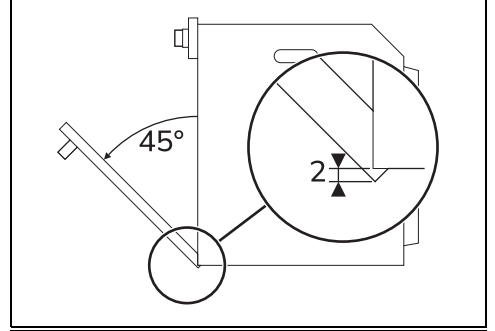
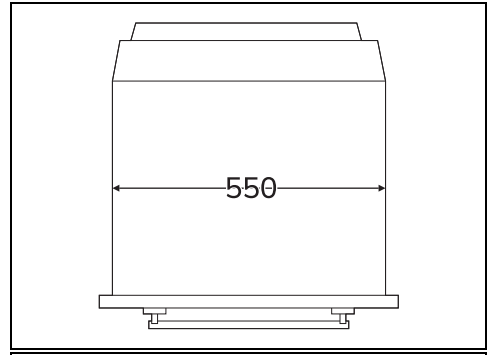
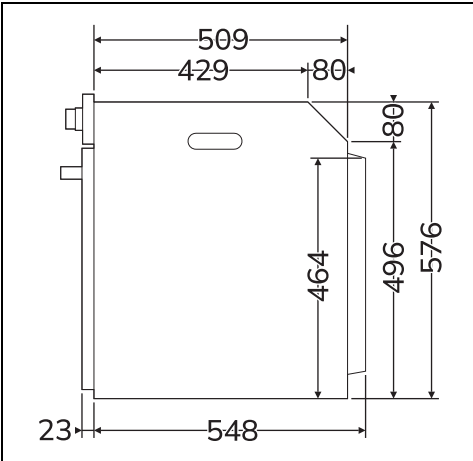
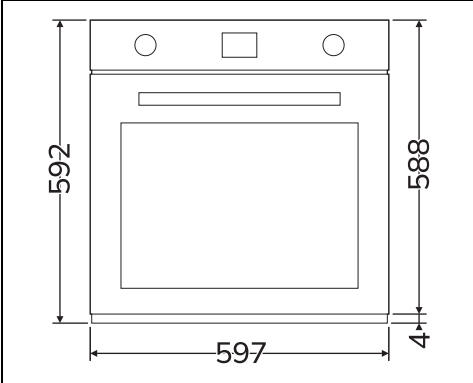
1. Cihazın önündeki körük kapaklarını çıkarın.

2. Cihazı çukura yerleştirin.

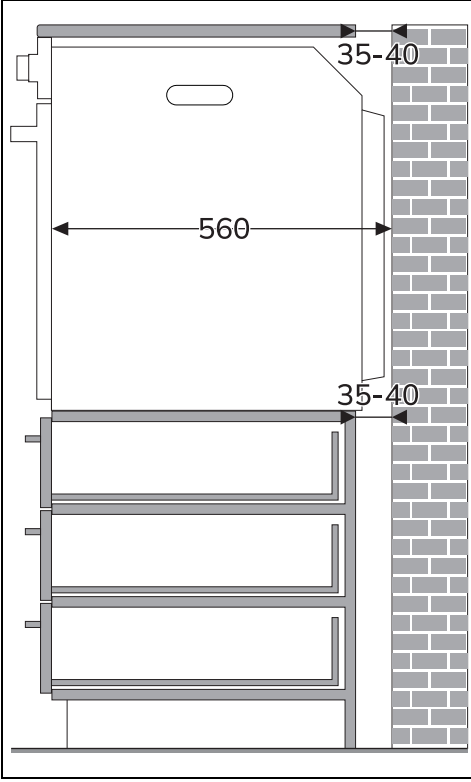
3. Cihazı vidalarla dolaba sabitleyin.

4. Daha önce çıkarılan kapaklarla körükleri kapatın.

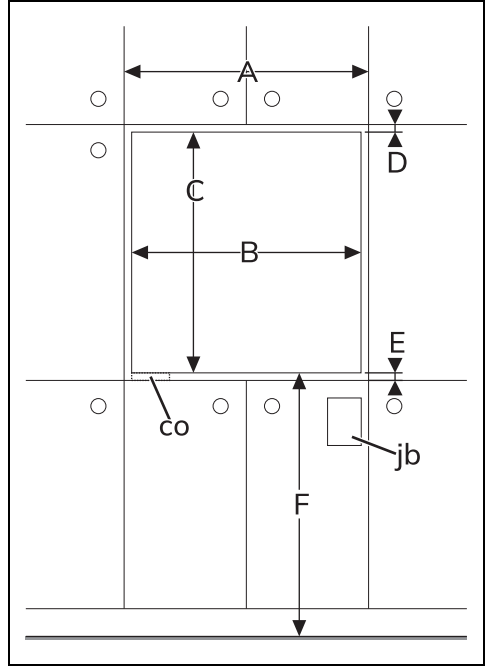
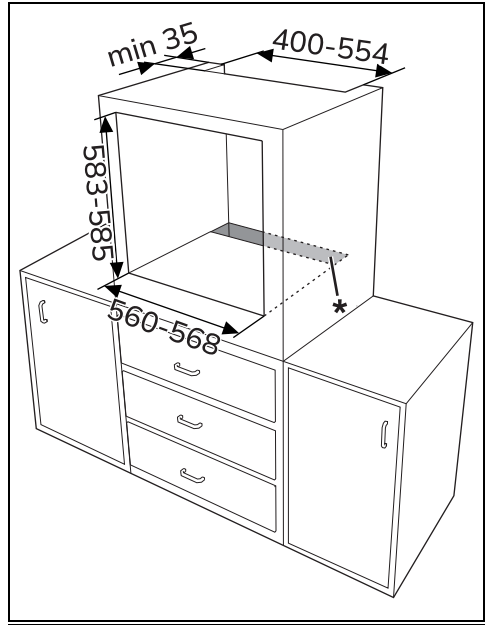
Cihaz genel boyutları (mm)

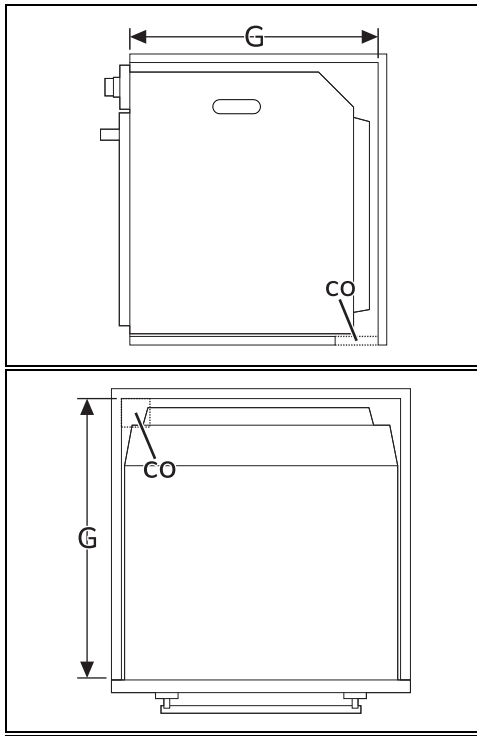


Bir sütuna montaj (mm)

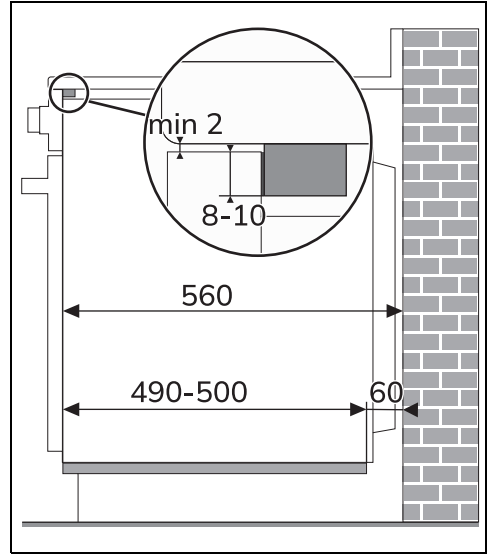


*Kabin üst kısmı/ arka bölümünde yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.

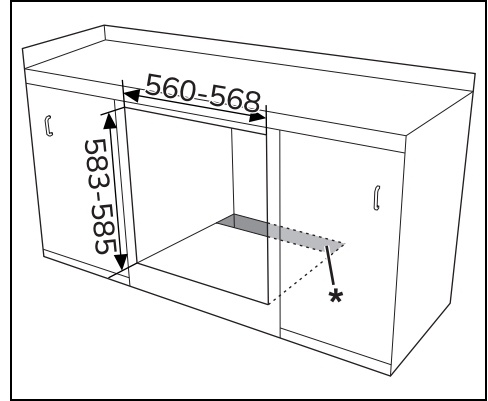




Çalışma tezgahlarının altına montaj (mm)



Alet, bir çalışma tezgahının altına gömülü olarak monte edilecekse, önden panelin arkasına yapıştırılan contadan su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için ahşap bir çubuk takılmalıdır.



*Parçanın olduğundan emin olun mobilya üstü/arka kısmında bir 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

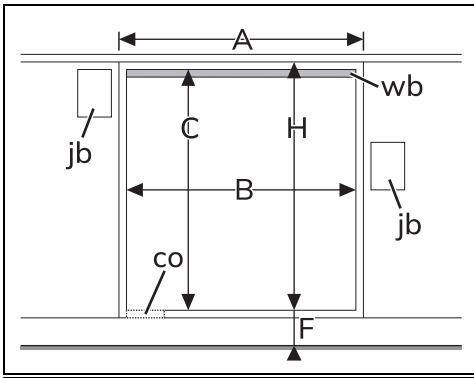
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Güç kablosu için kesi yeri (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu



A en az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

En az. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G en az. 560 mm

H en az. 594 mm

güç kablosu için kesme (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (tavsiye edilir)

