

S M E G

SF68C1AO

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 kullanıcı kılavuzu	28	Fırının kullanılması	31
Üreticinin sorumluluğu	28	Analog programlayıcı	31
Tanıtım plakası	28	Piştirme önerileri	33
Geri dönüşüm/atık	28	Aksesuarlar için mini rehber	34
Avrupa Kontrol Makamları için Bilgi	28	Geleneksel piştirme bilgi tablosu	34
Enerji Verimliliği Teknik Veriler	28	Denetim Makamları İçin Bilgi	35
Enerji Tasarrufu İçin	28	TEMİZLİK VE BAKIM 36	
Kapatmada/Standby'deki güç tüketimi hakkında bilgi	29	Cihazın Temizliği	36
moda göre	29	Kapının Temizliği	36
Işık Kaynakları	29	Fırın Haznesinin Temizliği	37
Kullanım Kılavuzu Nasıl Okunur	29	Olağanüstü Bakım	38
ACIKLAMA	29	KURULUM	39
Genel Tanım	29	Elektrik Bağlantısı	39
Kontrol Paneli	30	Konumlandırma	39
Diğer parçalar	30		

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle okumanızı öneririz. 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.

• Fırında yiyecekleri hareket ettirirken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

• Su ile yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: kapatın

cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtüyle boğmaya çalışın.

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olan ya da elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz olan kişiler tarafından, güvenliğinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim veya talimat altında kullanabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• 8 yaşın altındaki çocukları sürekli gözetim altında olmadıkları sürece güvenli bir mesafede tutun.

• Kullanım sırasında çocuğu 8 yaşından küçük tutmayınız.

• Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

• Yağların veya yağların salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla başı boş bırakmayınız, çünkü bu durum ısınabilir ve yangın çıkarabilir. Çok dikkatli olun.

• Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyiniz.

• Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutunuz.

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

• Cihazdaki yarıklara sıvri metal nesneler (çatal-bıçaklar veya aletler) sokmayınız.

• Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatınız.

• Cihaza YAKITLI MALZEMELERİ YAKININDA KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.

• Bu cihaz kullanılırken yakınında aerosol kullanmayın.

• Bu cihazı deđiřtirmeyiniz.

• Montaj ve bakımı

mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

• Cihazı kendiniz tamirmeye çalışmayınız veya nitelikli bir teknisyenin yardım olmadan.

• Cihazı prizden çıkarmak için kableyi çekmeyiniz.

Cihaza zarar verme riski

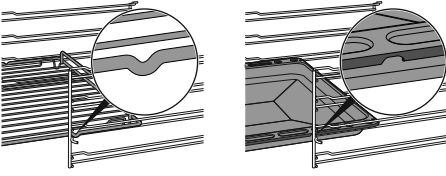
• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. sifon tozları, pas gidericiler ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız; bu yüzeyi çizebilir veya camı kırabilir. Ahşap veya plastik çatal-bıçak takımları kullanınız.

• Cihazın üzerine oturmayınız.

• Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları bulunan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayınız (ör. anodikleşme, nikel veya krom kaplama).

• Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileri sürülmelidir. Çıkarmayı önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakmalı ve yönlendirmelidir.

fırın boşluğunun arkası.



- Cihazı temizlemek için buharlı jet kullanmayın.
- Cihazın yakınında herhangi bir sprey ürün sıkmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını kapatmayın.

• Yangın tehlikesi: Fırın boşluğunda hiçbir cisim bırakmayın.

• HİÇBİR NEDENLE CİHAZI BİR ISITICI (Oda Isıtıcısı) OLARAK KULLANMAYIN.

- Gıda pişirirken plastik kaplar veya kap kacak kullanmayın.
- Kapalı teneke kutuları veya kapları fırın boşluğuna yerleştirmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya folyo levhalarla kapatmayın.
- Tepsileri veya tavaları fırın boşluğunun tabanına doğrudan koymayın.
- Gerekirse, pişirme desteği olarak tabana yerleştirerek tepsi rafını (modele göre birlikte verilen veya ayrı satılan) kullanabilirsiniz.

- Yağlı pişirme kâğıdı kullanmak isterseniz, onu yerleştirin

fırın boşluğu içindeki sıcak hava dolaşımına engel olmayacak şekilde.

- Açık kapıyı, iç cam panelin üzerine tava veya tepsi dayamak için kullanmayın.
- Cihazı montaj sırasında yerine oturtmak için asla fırın kapağını kaldıraç gibi kullanmayın.
- Kapı açıkken kapıya aşırı basınç uygulamaktan kaçının.

- Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için kulpu kullanmayın.

Montaj ve bakım

• BU CİHAZ TEKNEYE VEYA KARAVANA MONTE EDİLMEMELİDİR.

- Cihaz bir kaide üzerine monte edilmemelidir.
- Cihazı, ikinci bir kişinin yardımıyla dolap boşluğuna yerleştirin.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz, dekoratif bir kapı veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

- Montaj ve servis işlemleri, güncel standartlara uygun şekilde yetkili personel tarafından yapılmalıdır.

- Elektrik bağlantısı, yetkili teknik personel tarafından yaptırılmalıdır.

- Cihaz, elektrik tesisatı güvenlik standartlarına uygun şekilde topraklanmalıdır.

• En az 90 °C sıcaklığa dayanabilen kablolar kullanın.

• terminal besleme tellerinin 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.

• Cihaza herhangi bir müdahale (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket) yapmadan önce her zaman gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (KKE) kullanın.

• Cihaza herhangi bir müdahale yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

• Kurulumdan sonra cihazın bağlantısını erişilebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar ile kesilmesine izin verin.

• Kurulumu uygun olarak, bağıl izolasyon mesafesi, III. kategorideki aşırı gerilim koşullarında tam kesintiyi sağlamak için tüm kutupsal bir kesiciyle güç hattını donatın.

regülasyonlar.

• UYARI: Cihazın kapanıp güç ana hattından ayrıldığından emin olun.

ana gücü veya iç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce ana güç kaynağının kesildiğinden emin olun.

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

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

Bu cihaz için

• Açık kapağa hiçbir ağırlık koymayın veya üzerine oturmayın.

• Kapılarda hiçbir cismin sıkışmadığından emin olun.

• Cihazı dışarda kurmayın/kullanmayın.

• Yalnızca üretici tarafından sağlanan veya tavsiye edilen sıcaklık problu kullanın (bazı modellerde sadece).

Cihaz amacı

• Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka herhangi bir kullanım uygunsuz olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

• Mağazalarda, ofislerde ve diğer iş alanlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında,

ortamlar.

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



Bu cihaz yalnızca kapalı alanlarda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı el kitabı

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu yüzden cihazın çalışma ömrü boyunca tamamen ve kullanıcının ulaşabileceği bir yerde tutulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar ekli resimleri içerir ve ekranda sık sık görünenleri tanımlar. Ancak cihazın sistemi güncellenmiş bir versiyona sahip olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin el kitabındakiyle farklı olabileceği unutulmamalıdır.

Üretici Sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya malvarlığına verilen zararlar için sorumluluk reddeder:

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

Tanımlama plakası

Tanıtım plakası cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir sebeple kimlik plakasını sökmeyin.

Atık Yönetimi



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar.

Cihaz, mevcut Avrupa mevzuatı çerçevesinde sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak değerlendirilecek miktarda madde içermez.

yönergeler.



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.
- Cihaza fişi çekiniz.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya benzer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, bire bir karşılığı olarak.

Cihazlarımız, kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Paketleme malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Paketlemeyi veya herhangi bir parçasını üzerinde hiçbir zaman terk etmeyin.
- Plastik torbalarla çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrol Kurumları için Bilgi

Vantilatör zorlayıcı modu

Enerji verim sınıfını tanımlayan ECO işlevi, Avrupa standardı EN 60350-1'in şartlarına uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri
Avrupa enerji labeling ve ecodesign düzenlemelerine ilişkin bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler, ilgili ürün sayfasından indirilebilen "Ürün bilgi sayfası"nda bulunmaktadır.

Enerji tasarrufu için

- Tarif bunu gerektiriyorsa sadece önceden ısıtın.
- Ambalajda başka şekilde belirtilmedikçe, dondurulmuş yiyecekleri fırına yerleştirmeden önce çözündürün.
- Birden çok türde yiyecek pişirirken, zaten sıcak olan fırını en verimli kullanmak için yiyecekleri arka arkaya pişirmek önerilir.

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepşileri ve rafları çıkarın.
- Tipik olarak kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırın içindeki biriken ısı ile devam edecektir.

- Isı saçılımını önlemek için kapı açılımını minimuma indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

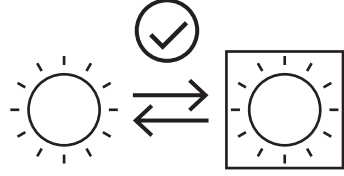
Kapatılmış/ bekleme modundaki güç tüketimi hakkında bilgi

Kullanılmadığında/bekleme modundaki cihazın güç tüketimi teknik verileri, ilgili ürün sayfasına karşılık gelen sayıda 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 uygulamalarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı
Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:



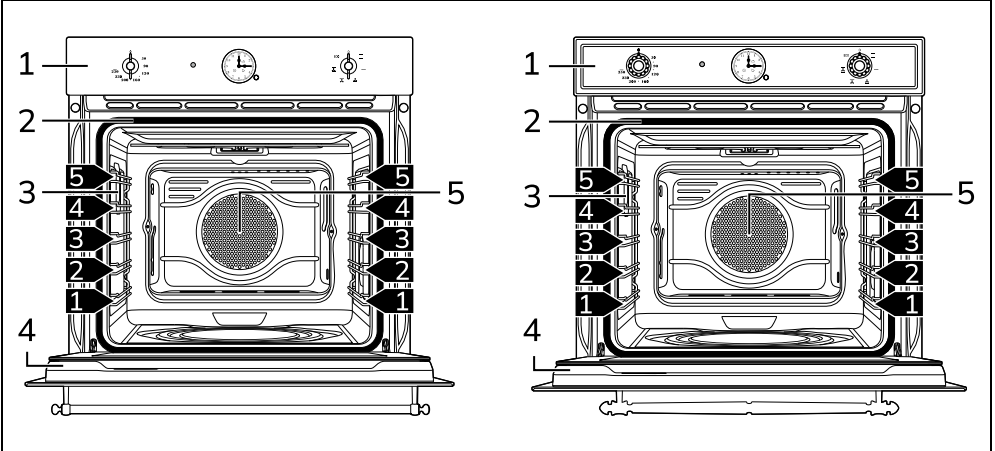
Uyarı/İpucu



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Conta

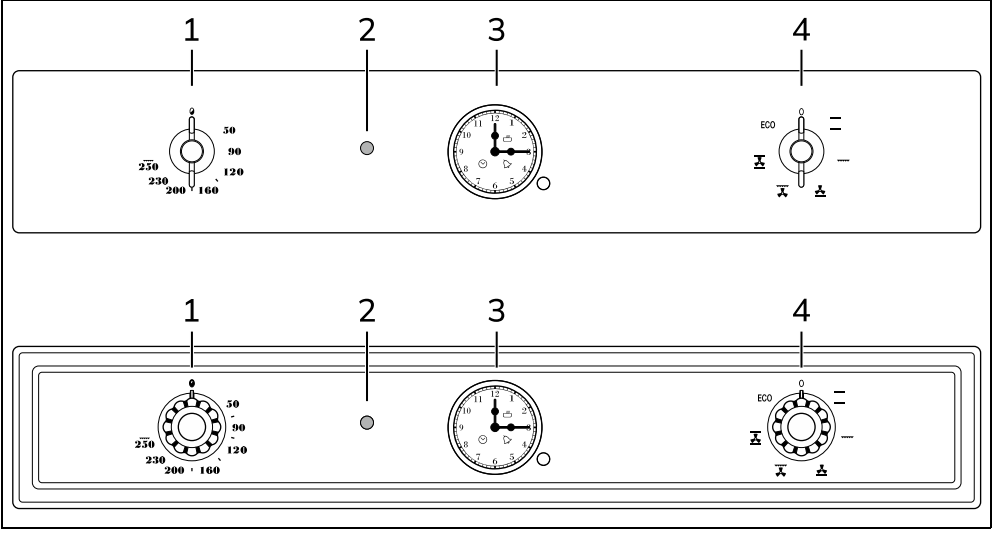
3 Işık

4 Kapı

5 Fan

1,2,3 Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 Sıcaklık kolu

Bu kol pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere ulaşınca kadar kolu saat yönünde çevirin; minimum ve maksimum ayar arasındaki değeri.

2 Termostat göstergesi ışığı

Göstergesi, fırının ısınmaya başladığını göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında söner. Sık sık açılıp kapatılması, fırın haznesindeki ayarlı sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Analogue programlayıcı

Güncel saati görüntülemek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakika geri sayımını programlamak için kullanışlıdır.

4 Fonksiyon kolu

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

kapının üzerinde, cihaz kapanmış olsa bile kısa bir süre daha devam edebilecek olan.

Fırın haznesi aydınlatması

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

Aksesuarlar



Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.



Gıdalarla temas edecek aksesuarlar, güncel mevzuat hükümlerine uyan malzemelerden yapılmıştır.



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

Diğer parçalar

Tepsiler / Raflar

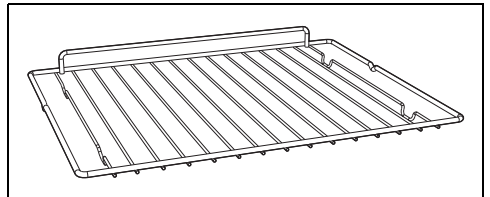
Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilmiştir.

Soğutma fanı

Fanın amacı cihazı soğutmaktır ve pişirme sırasında çalışır.

Fan, sürekli bir hava akımı çıkarır from

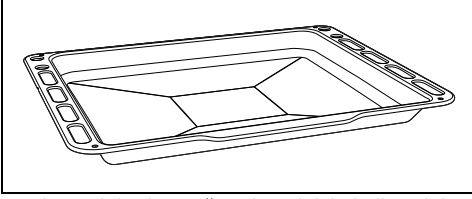
Raf



Yiyecek kaplarını desteklemek için kullanışlıdır

pişirme sırasında.

Derin tepsi



Koyulan gıdalardan yağ toplamak için kullanışlıdır

Üstteki raf üzerinde ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. pişirme için.

KULLANIN

Ön operasyonlar



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışından veya içinden herhangi bir koruyucu filmi çıkarın, aksesuarlar dahil.
- Aksesuarlardan ve raflardan teknik veri plakasından başka herhangi bir etiket çıkarın.
- Cihazın tüm aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM").

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanma" paragrafı).
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölümünü maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihaz ısıtılırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

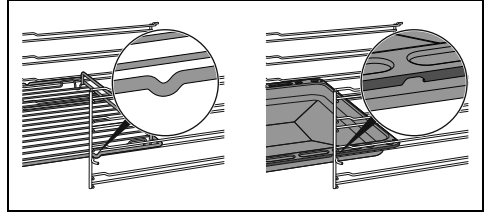
Aksesuarları kullanma

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakmalıdır ve

fırın hacminin arkasına doğru.



Rafları ve tepsileri yavaşça fırına sokun, durana kadar.



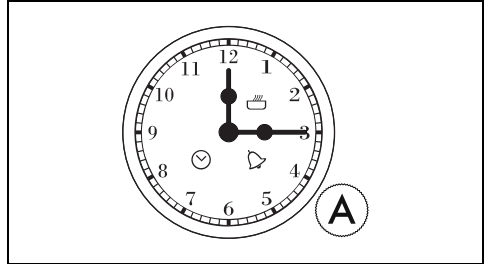
İlk kullanımdan önce tepsileri üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için temizleyin.

Fırını Kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Analog programlayıcı



Saat göstergesi ışığı



Dakikacı ölçer sayaç göstergesi ışığı



Zamanlı pişirme gösterge ışığı

A Ayar düğmesi

Ocağı ilk kez çalıştırma

1. Saat göstergesi  yanıp sönüyor; basın ayar düğmesine (A) basılı tutarak saat göstergesi  daha sık yanıp sönmeye hızla
2. Saati ayarlamak için ayar düğmesini (A) saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin.
3. Saati ayarlamak için ayar düğmesine (A) basın.
zamanı. Saat gösterge  durur lambası yanıp sönüyor.



Elektrik kesintisinden sonra cihaz yeniden açıldığında, saati sıfırlamak için daha önce açıklanan talimatları izleyin.

Saati ayarlama

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

yanıp sönmeyi
durdurur.



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

Dakika göstergesi



Bu işlev sadece zileyi çalıştırır, pişirme işlemini durdurmaz.



Dakika göstergesi hem pişirme sırasında hem de cihaz beklemede olduğunda etkinleşebilir.



Ayarlanabilir minimum süre 2 dakikadır, maksimum ise 3 saattir.

1. Dakika göstergesi ışığı yanıp sönene kadar ayar düğmesini (A) kısa süreyle iki kez basın.
 yanıp sönmeye başlar.
2. İstenilen 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. Ayarlanan saati görmek için ayar düğmesine (A) kısaca basın; gösterge lambası yanıp sönecek ve 4 saniye sonra saat mevcut saate dönecektir.



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

4. Süre dolduğunda 10 adet duyulabilir sinyal verilir ve dakika

hatırlatıcı gösterge lambası  yanıp sönmeye başlar. Zamanlayıcı gösterge lambasının yanıp sönmesini 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 anda işlevi durdurabilirsiniz.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda pişirme işlemini başlatıp bitirmeyi sağlayan işlevdir.



Ayarlanabilir minimum süre 2 dakikadır, maksimum ise 15 saattir.

1. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçildikten sonra, zamanlı pişirmeyi elde etmek için ayar düğmesini (A) basılı tutun.

göstergesi  yanıp sönmeye başlar.

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

gösterge ışığı parıltı durur ve sabitleşir.



Kullanım göstergesinin durumuna bakılmaksızın mevcut zaman görüntülenmeye devam eder. Ayarlanan zamanı görmek için kısa süreliğine ayar düğmesi (A) basın; gösterge ışığı yanıp sönecek ve 4 saniye sonra saat mevcut zamana dönecektir.



Zamanlanmış pişirmeyi iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutun yaklaşık 3 saniye ve zamanlı pişirme gösterge ışığı sönecektir.

4. Zaman dolduğunda 10 işitsel sinyal verir ve zamanlanmış

pişirme gösterge ışığı yanıp sönüyor.



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

5. Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini 0 konumuna getiriniz.

6. Sayaç göstergesinin yanıp sönmelerini durdurmak için ayar düğmesini (A) basın.

Fonksiyon listesi



Tüm fonksiyonlar (EKO fonksiyonu ve Pyrolysis hariç) ön ısıtma ile başlar. Belirlenen sıcaklık ulaştığında cihaz yiyeceğin fırına konulabileceğini bildirmek için işitsel sinyaller verir.

STATİK

Geleneksel pişirme, tek bir yemek için idealdir. Örneğin rosto etler, yağlı etler, ekme, turta/pirolar pişirme.

IZGARA

Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde edilmesini sağlar. Pişirmenin sonunda kullanıldığında yemeklere eşit kahverengileşme verir.

VEN DESTEKLENEN TABAN



Yüzeyi pişmiş ancak içi pişmemiş yiyecekleri hızla bitirmek için. Turta ve tüm türdeki yemekler için uygundur.

VAN DESTEKLİ MİĞİN



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

VAN DESTEKLİ



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

EKO



Bu fonksiyon özellikle tek raf üzerinde düşük enerji tüketimiyle pişirmek için uygundur. Her türlü tür için önerilir

nemli çok olabilecek gıdaları dışındaki yiyecekler (sebzeler gibi).

Maksimum enerji tasarrufu için ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyecekleri önceden ısıtmadan fırına yerleştirmek önerilir.



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



EKO fonksiyonunda pişirme süreleri (ve ön ısıtma dahil) daha uzundur ve pişirme bölümündeki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



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

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiye

- Birkaç seviye boyunca tutarlı pişirme için fanla destekli fonksiyon kullanın.
- Pişirme sürelerini artırarak sıcaklığı yükseltmek mümkün değildir (yiyecek dışı fazla pişebilir, içi az pişebilir).

Et pişirme tavsiyeleri

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

- Yemeği her iki tarafı için kahverenkileştirmek üzere çevirin.
- Eti kızartırken et termometri kullanın ya da bir kaşıkla röstreni üzerine baskı yapın. Sertse hazır, değilse birkaç dakika daha pişmelidir.

Izgara ile pişirme için tavsiye

• Pişirme etkisini değiştirmek istiyorsanız et, soğuk fırına veya önceden ısınmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.

- Hava üfleme ile ızgara fonksiyonunu (varsa) kullanırken, ızgara yapmadan önce fırın boşluğunu önceden ısıtmanız önerilir.
- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda, pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

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

• Tatlının iyice pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en üst noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.

• Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer kullanılan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse pişirme süresini uzatın.

İki raf üzerinde pişirme için tavsiyeler:

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

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

- Rafları arasına bir boş raf bırakarak yerleştirin.
- Yemeğe ve fırın boşluğundaki artan yükü bağlı olarak, iki seviyede pişirme tek rafı pişirmeden birkaç dakika daha uzun sürebilir.

Çözülmesi ve mayalanması için tavsiyeler

• Dondurulmuş gıdaları ambalajlarıyla olmadan kapaksız bir kapta fırının ilk rafına koyun.

- Yemeğin üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözülmesi için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve birinci seviyeye konmuş tepsiyi kullanın. Bu şekilde, çözülmekte olan gıdadan çıkan sıvı gıdadan uzaklaşır.

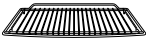
- En narin kısımlar alüminyum folyo ile örtülebilir.
- Başarılı mayalama için fırın tabanına su dolu bir kap konmalıdır.

Enerji tasarrufu için

• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, fırında biriken ısı ile kalan dakikalar boyunca devam edecektir.

- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Aksesuarlar için mini rehber



Raf

Kalıplar/fırın güveçleri için destek yüzeyi olarak ızgarayı kullanmanızı öneririz.

Pişirme tepsisi olmadığında ızgara, aşağıdaki raftaki derin pişirme tepsisi ile meyve suyu toplaması için ızgara tabanı olarak kullanılabilir.

Yalnızca tek seviye için derin pişirme tepsisinin kullanılmasını öneririz.

Hava üfleyen fonksiyonları kullanırken derin pişirme tepsisini orta rafın üzerine yerleştirin.



Derin tepsisi

STATİK fonksiyon rafı kullanılırken.

gerekli olan yere derin pişirme tepsisini yerleştirin

IZGARA modunda pişirmek için fırın tepsisini son raf üzerinde tepsisi ızgarası ile yerleştirin

Geleneksel pişirme bilgi tablosu

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

Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve yalnızca kılavuz olarak verilmiştir.

Yiyecek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Fırın makarna	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Dana rostosu	2	Fan destekli	2	180 - 190	90 - 100
Domuz pirzolası	2	Fan destekli	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Fan destekli ızgara	4	250	15
Dana rostosu (sığır)	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 boynunu	2 - 3	Fan destekli	2	180 - 190	170 - 180
Kızartılmış tavuk	1.2	Fan-yardımlı	2	180 - 190	65 - 70

				1. gör- yüz	2. yüzey
Domuz pirzolası	1.5	Fan-yardımlı ızgara	4	250	15 5
Kaburga parçaları	1.5	Fan-yardımlı ızgara	4	250	10 10
Pastırma	0.7	Izgara	5	250	7 8
Domuz filetosu	1.5	Fan-yardımlı ızgara	4	250	10 5
Dana filetosu	1	Izgara	5	250	10 7
Alabalık somonu	1.2	Fan-yardımlı	2	150 - 160	35 - 40
Gökkuşağı tabağı	1.5	Fan-assisted	2	160	60 - 65
palamut balığı	1.5	Fan-assisted	2	160	45 - 50
pizza	1	Fan-assisted	2	250	8 - 9
ekmek	1	Fan-assisted	2	190 - 200	25 - 30
focaccia	1	Fan-assisted	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1	Fan-assisted	2	160	55 - 60
tart	1	Fan-assisted	2	160	35 - 40
ricotta keki	1	Fan-assisted	2	160 - 170	55 - 60
reçelli tartlar	1	Fan-assisted	2	160	20 - 25
Chiffon kek	1.2	Fan yardımlı	2	160	55 - 60
Profiterol	1.2	Fan yardımlı	2	180	80 - 90
Sponge keki	1	Fan yardımlı	2	150 - 160	55 - 60

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

Denetim Kurumları İçin Bilgi

Fan destekli mod

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

ENERji Tasarrufu ile ilgili Bölümdeki TALİMATLAR bölümündeki "To save energy" bölümüne bakınız.

Enerji tasarrufu ile ilgili bölümdeki "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).

TEMİZLEME VE BAKIM

Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizlemek

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

Günlük sıradan temizlik

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

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntıları

Yüzeye zarar vereceğinden 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 mikrofiber bezle kurulayın.

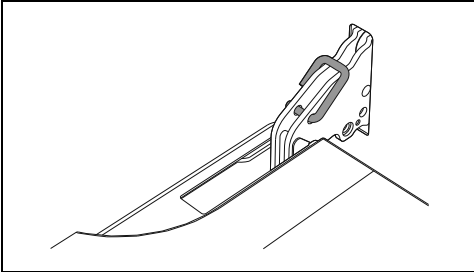
Şekerli yiyeceklerin (reçel gibi) tortularının fırın içinde kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa, fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Kapıyı temizlemek

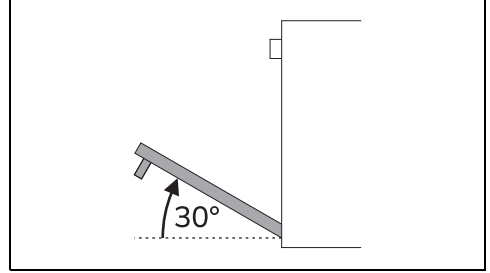
Kapı sökülmesi

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmak ve bir mutfak havlusu üzerine koymak önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

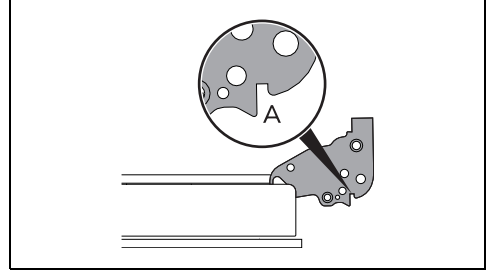
1. Kapıyı tamamen açın ve şekil üzerinde gösterilen deliklere iki pim yerleştirin.



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



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



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

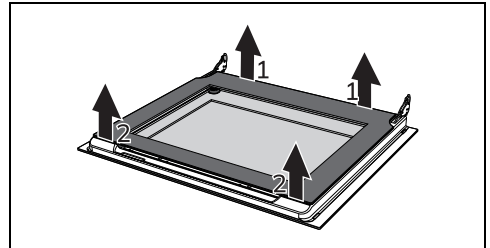
Kapı camını temizlemek

Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnataç kir durumunda nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

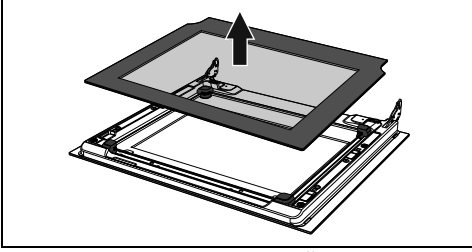
Dahili cam panellerini çıkarmak

Kapının iç cam panellerinin temizliği için kolaylıkla çıkarılabilir.

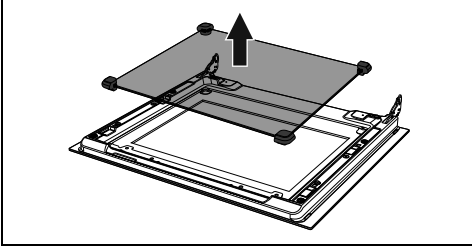
1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.
2. Arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın; okların 1 ile gösterdiği hareketi takip edin.



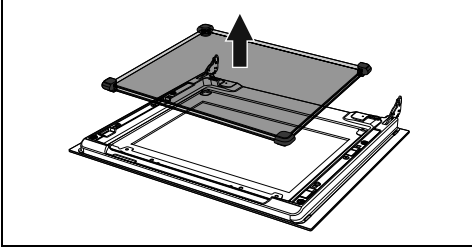
3. Dış pimleri, oklarla gösterilen hareketi takip ederek serbest bırakın 2
4. Ardından iç camını ön profilden çıkarın.



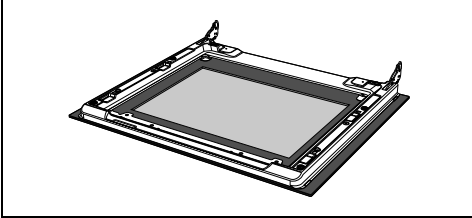
5. Ara cam ünitesini yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



Not: bazı modellerde ara cam ünitesi iki camdan oluşur.

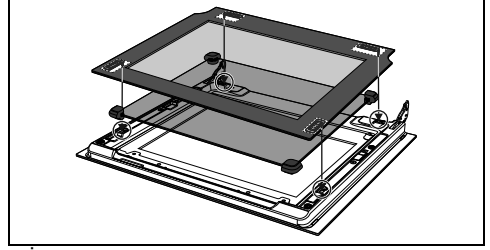


6. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin.

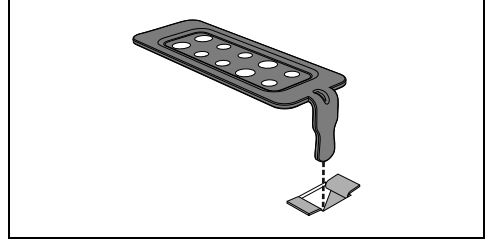


7. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlerde, nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

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



9. İç camın 4 pimini kapıya olan yuvalarına iyi oturttuğunuzdan emin olun.



Fırın boşluğunu temizleme

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

Yemek artıkları fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin, bu emaye tabakasına zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkartın. Daha kolay temizlik için çıkartılması önerilir:

- kapı;
- raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kuruma

Yemek pişirmek cihazın içinde nem üretir. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işleminden sonra:

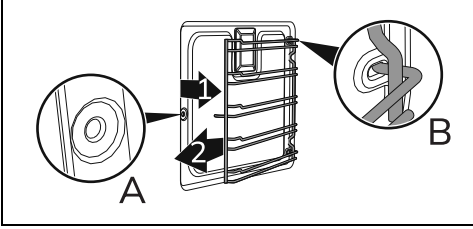
1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.

3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç kısmı tamamen kuruyana kadar kapıyı açık tutun.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması, kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi yuva A'dan çıkarmak için ovalşin içine doğru çekin, sonra arkasındaki B koltuklardan kaydırarak çıkartın.



• Temizleme tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini tekrar yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Olağanüstü bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

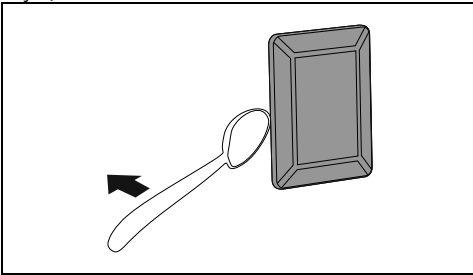
İç ampulün değiştirilmesi



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

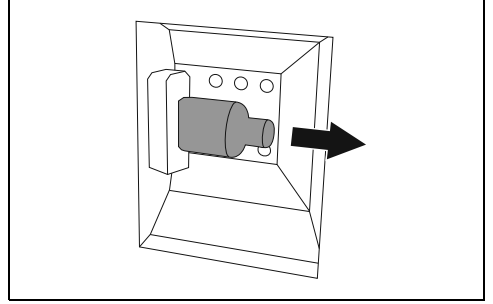
- Cihazı prizden çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın içinin emayesini çizmemeye dikkat edin.

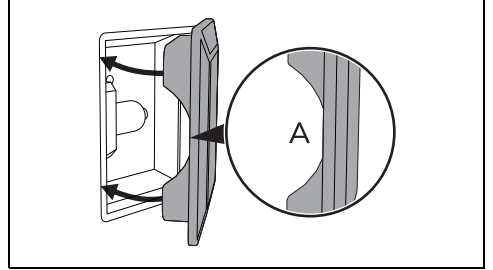
4. Işığı çıkarın ve ampulü çıkarın.



İçerideki halojen ampulüne doğrudan parmaklarınızla dokunmayın, yalıtkan bir malzeme kullanın.

5. Ampulü aynı tipte (40 W) bir ampul ile değiştirin.

6. Kapak yeniden takın. Camın (A) kalıplı kısmının kapıya doğru olduğundan emin olun.



7. Kapağı ampul rafına mükemmel şekilde oturacak şekilde tamamen aşağı itin.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Genel bilgiler

Ana hattın özelliklerini plaket üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

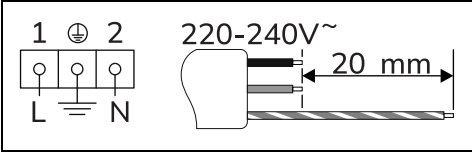
Teknik veriler, seri numarası ve marka adı bulunan tanımlama plakası alet üzerinde belirgin şekilde konumlandırılmıştır.

Her ne sebeple olursa olsun bu plakayı çıkarmayın.

Alet topraklanmış olarak bağlanmalıdır diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir iletken kullanarak.

Alet aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1,5 mm² üç uçlu kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitiyle ilgilidir.



Bahsi geçen güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak coincidasyon katsayısı göz önünde bulundurularak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Tüm kutuplu bir devre kesici ile güç hattını, III. kategorideki aşırı gerilim koşullarında tamamen kesintiyi sağlayacak temas ayrılma mesafesine sahip olacak şekilde kurulum yönetmeliklerine uygun olarak bağlayın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

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

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Isıtma oluşumu ve yangın riski nedeniyle adaptörler, çoklu fişler veya kısa devreler kullanılmamasından kaçının.

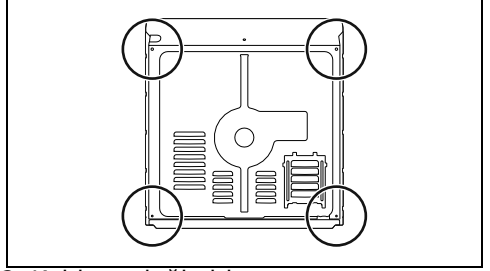
Kablo değişimi



Güç voltajı Elektrik çarpma tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.

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



2. Kabloyu değiştirin.

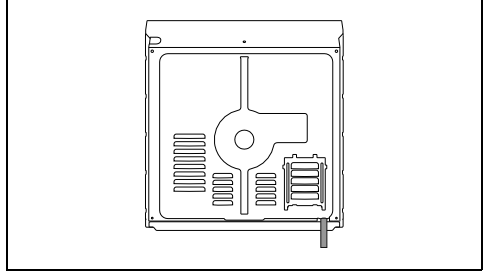
3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların alete temas etmemesi için en uygun rotayı takip ettiğinden emin olun.

Konumlandırma



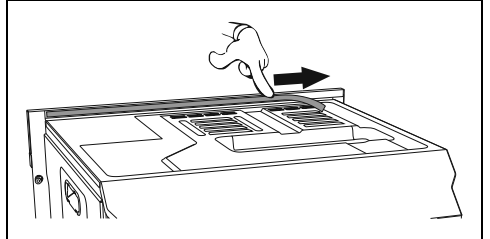
Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Güç kablosunun konumu

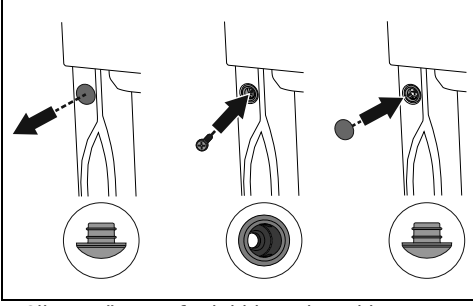


Ön panel contasını

Su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için tedarik edilen contayı ön panelin arka kısmına yapıştırın.

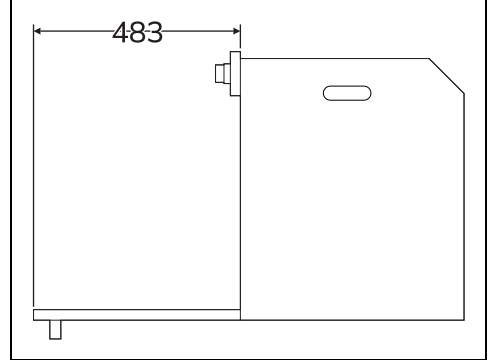
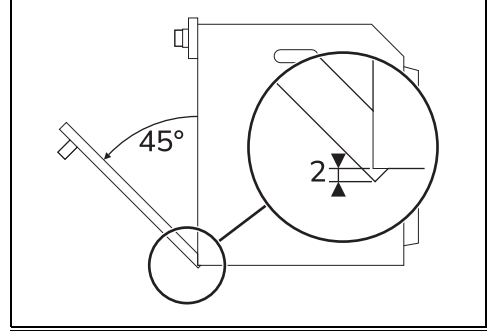
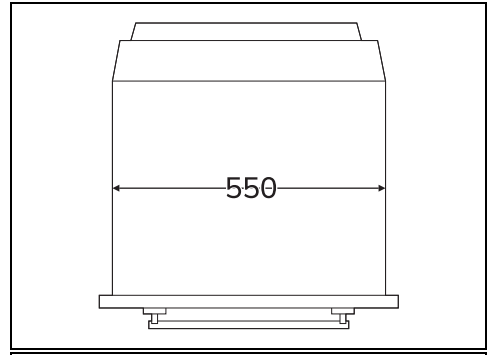
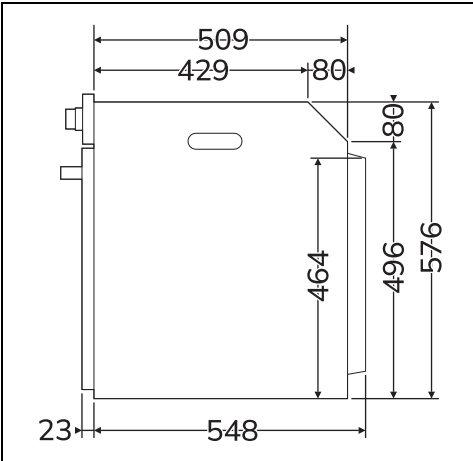
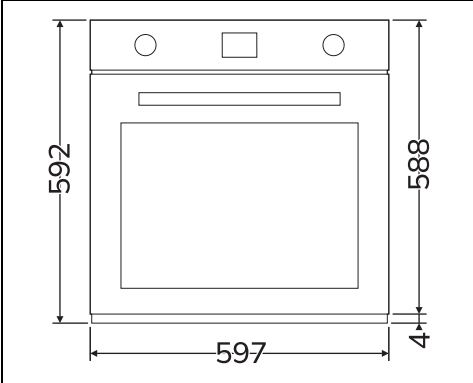


Burçların sabitlenmesi

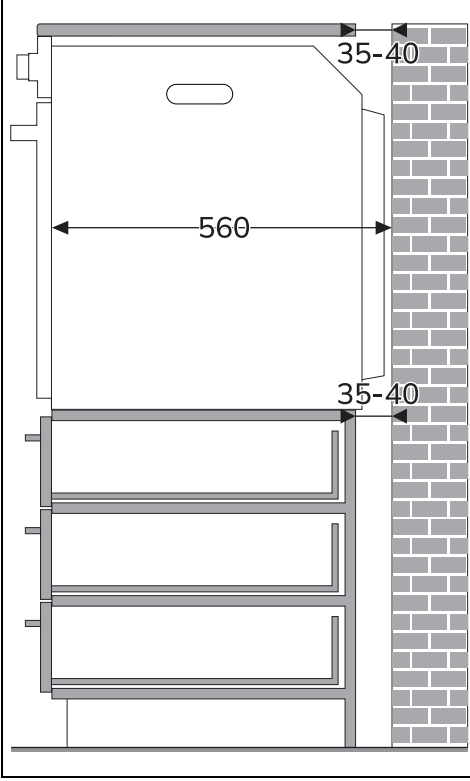


1. Cihazın ön tarafındaki burç kapaklarını çıkarın.
2. Cihazı nişe yerleştirin.
3. Vidaları kullanarak cihazı dolaba sabitleyin.
4. Önceden çıkarılmış kapakları burçların üzerine takın.

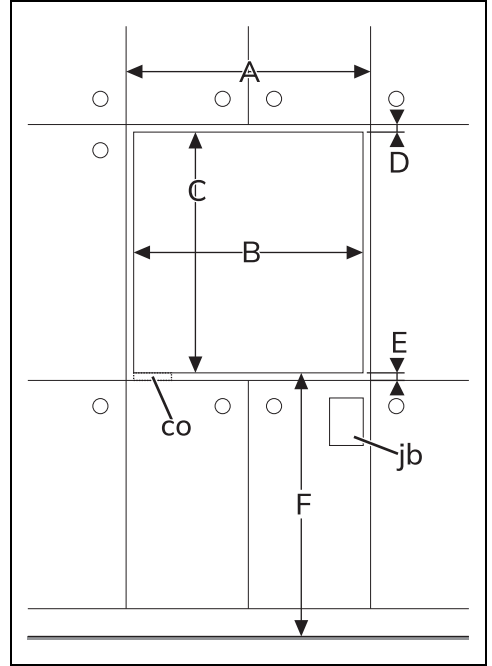
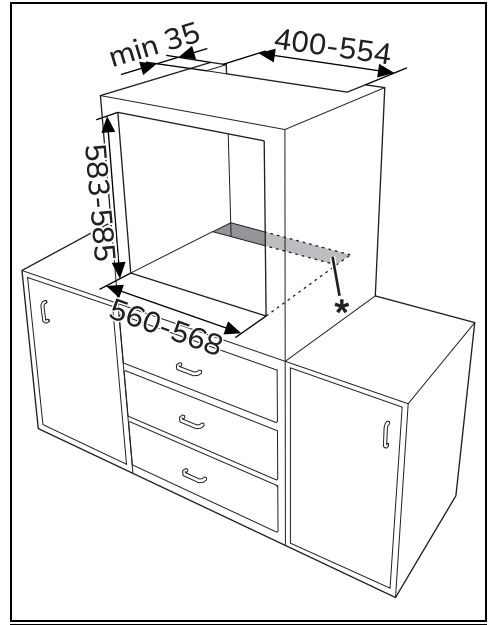
Cihaz genel ölçüleri (mm)



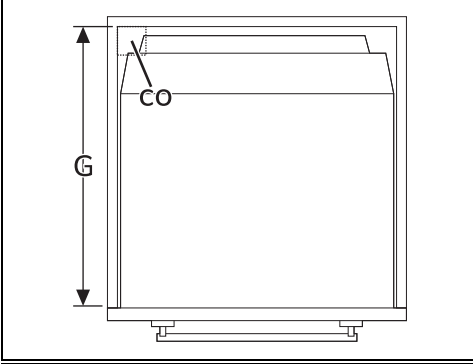
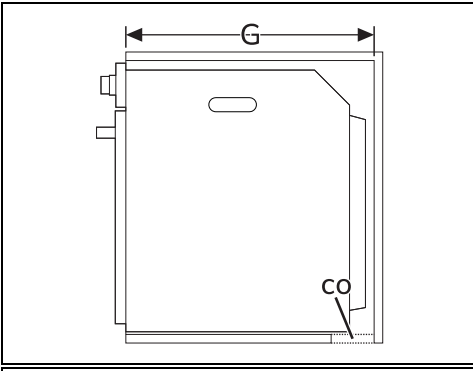
Bir sütuna monte etme (mm)



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



Tezgah altlarına montaj (mm)



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

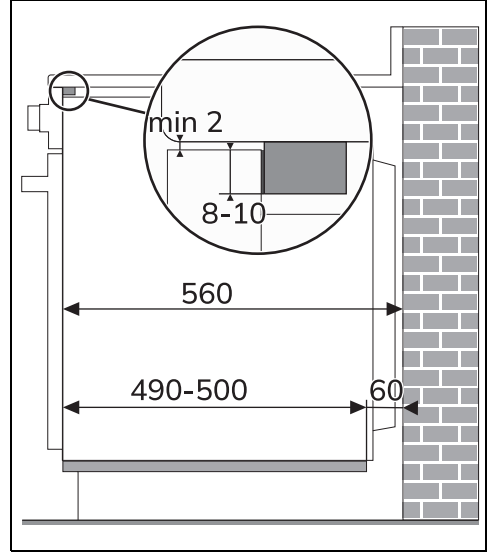
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

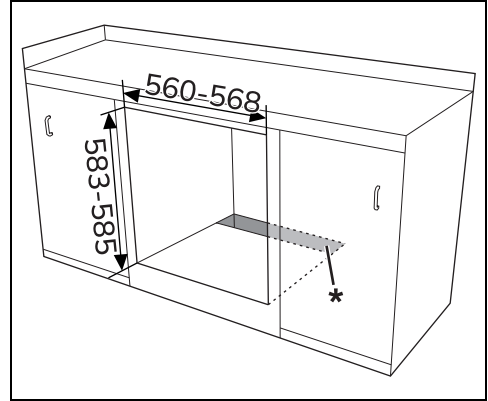
H min. 594 mm

co Güç kablosu için kesit (en az 6 cm²)

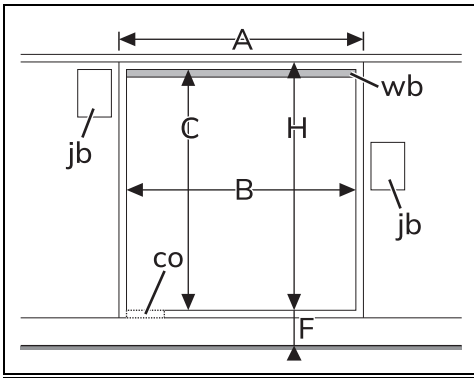
jb Elektrik bağlantı kutusu



Cihaz bir tezgahın altına gömülü olarak kurulacaksa, ön panelin arkasına yapıştırılmış contanın içeri sızmasını önlemek için su veya diğer sıvıların sızmasını engellemek amacıyla arka tarafa yapıştırılan contayı kullanabilmek için ahşap bir çubuk monte edilmelidir.



*Dikkat edin ki parça olan mobilya üst/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

Min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Güç kablosu için kesik (min. 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (tavsiye edilir)

