

S M E G

SF68C1P

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	24	Aksesuarlar	30
Genel güvenlik talimatları	24	KULLANIM	31
Bu cihaz için	27	Ön işlemler	31
Cihaz amacı	27	Aksesuarların kullanımı	31
Bu kullanıcı kılavuzu	28	Fırının kullanımı	31
Üreticinin sorumluluğu	28	Analog programlayıcı	31
Tanıtım plakası	28	Pişirme önerileri	33
İmha	28	Aksesuarlar için mini rehber	34
Avrupa Denetim Otoriteleri İçin Bilgi	28	Geleneksel pişirme bilgi tablosu	34
Enerji verimliliği teknik verileri	28	Denetim Kurulları için Bilgiler	35
Enerji tasarrufu için	28	TEMİZLİK VE BAKIM 36	
Kilitli/standby konumundaki güç tüketimi hakkında bilgiler moda göre	29	Cihazın temizliği	36
Işık kaynakları	29	Kapının temizliği	36
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	29	Fırın haznesinin temizliği	37
AÇIKLAMA	29	Olağanüstü bakım	38
Genel açıklama	29	KURulum	39
Kontrol paneli	30	Elektrik bağlantısı	39
Diğer parçalar	30	Konumlandırma	39

Bu el kitabını dikkatli okumanızı öneririz; cihazın estetik ve fonksiyonel niteliklerini korumaya ilişkin tüm talimatları içerir. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

TEDBİRLER

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 ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.

• Fırında yiyecekleri taşırken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.

• Ateşi veya alevleri suyla söndürmeye çalışmayın: kapatın

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

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olan kişiler tarafından veya elektrikli aletlerin kullanımında deneyimsiz olan kişiler tarafından, bu kişilerin güvenliğinden sorumlu olan yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimatlandırıldığı sürece kullanılabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• Çocukları 8 yaşından küçük olanları sürekli gözetim altında tutun.

• Kullanım sırasında çocukları 8 yaşından küçük tutmayınız.

• Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

• Fait veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bu durumda ısınabilir ve yangın çıkabilir. Çok dikkatli olun.

• Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

• Yemeği taşımak veya pişirmenin sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

• Cihazın yarıklarına sivri metal nesneler (çatal bıçak, kepçe) sokmayın.

• Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.

• ALEV ALAN MADDELERİ CİHAZA YAKIN KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.

• KULLANIM ESNASINDA BU CİHAZIN YAKININDA AEROSOL KULLANMAYIN.

• BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

• Kurulum ve bakım

Mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

• Cihazı kendiniz veya nitelikli bir teknisyen olmadan onarmaya kalkışmayın.

• Cihazı prizden çıkarmak için kableyi çekmeyin.

Cihaza zarar verme riski

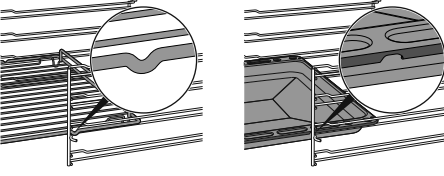
• Cam parçalar üzerinde zımparalama tozları, lekeleri giderici ürünler ve metal süngerler gibi aşındırıcı veya korozyona neden olabilecek temizlik maddeleri, kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; yüzeyde çizilme ve camın kırılması olabilir. Ahşap veya plastik aletler kullanın.

• Cihazın üzerine oturmeyin.

• Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamalı parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodize, nikel veya krom kaplama).

• Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca girilecek şekilde yerleştirilmelidir. Çıkarılmalarını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve yönde bakmalıdır.

fırın haznesinin arka kısmı.



- Cihazı temizlemek için buhar nozüllerini kullanmayın.

- Cihazın yakınına herhangi bir spreyleri püskürtmenize izin verilmez.

- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım menfezlerini tıkamayın.

- Yangın tehlikesi: fırın haznesinde hiçbir nesneyi bırakmayın.

- **HERHANGİ BİR SEBEPLE EK CİHAZ KİRALAMA AMAÇLI İSİNMA CİHAZI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Yiyecek pişirirken plastik pişirme kapları veya kaplarını kullanmayın.

- Sızdırmaz teneke kutularını veya kaplarını fırın haznesine koymayın.

- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarmak.

- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya ince sac folyo ile kapatmayın.

- Tepsileri veya sahanları doğrudan fırın haznesinin tabanına koymayın.

- Gerekirse, modeline bağlı olarak temin edilen veya ayrı satılan tepsi rafını pişirme desteği olarak tabana yerleştirerek kullanabilirsiniz.

- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, yerleştirin

ısıtmalı havanın fırın haznesi içindeki dolaşımını engellemeyecek şekilde.

- İç camlı cama tepsileri veya tepsileri dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.

- Kurarken fırın kapağını kullanarak cihazı yerine kaldırmayın.

- **Kapıyı açıkken çok baskı uygulamaktan kaçının.**

- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için tutacağı kullanmayın.

Kurulum ve bakım

- **BU CİHAZIN BİR GEMİDE VEYA KARAVELDE KURULMASI YASAKTIR.**

- Cihazın bir sehpa üzerinde kurulması uygun değildir.

- Cihazı dolap deliğine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz bir dekor kapısının veya panelin arkasına kurulmamalıdır.

- Kurulum ve bakım, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

- Elektrik bağlantısının yetkili teknisyenler tarafından yapılması gerekir.

- Cihazın elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklama ile bağlanması gerekir.

• En az 90 °C'ye dayanabilen kablolar kullanın.

• Terminal güç iletim tellerinin vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

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

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

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

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

• Kurulum sonrasında cihazın kolayca sökülebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda anahtarla kesildiğinden emin olun.

• Kurulum gereği, kategori III aşırı gerilim koşullarında tam izolasyon sağlayacak şekilde tüm kutup devre kesici ile güç hattını donatın.

regülasyonlar.

• UYARI: Cihazın kapatılıp güç prizinden ayrıldığından emin olun.

ana güç kaynağı veya iç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce ana gücünün kapatıldığını doğrulayın.

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

• Bu cihaz en çok 2.000 metre yükseklikte kullanıma uygundur.

Bu cihaz için

• Kapalı kapıyı açık bırakmayın ya da üzerine herhangi bir ağırlık koymayın.

• Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

• Cihazı dış mekanda kurmayın/kullanmayın.

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

Cihaz Amacı

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

• Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma alanlarında çalışanlar için ayrılan mutfak alanlarında,

ortamlar.

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



Bu cihaz yalnızca iç mekanlarda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

• Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde bulunmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalarda, ekranda sık görülen her şeyi tanımlayan görseller bulunur. 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 herhangi bir sorumluluk reddeder:

- Belirtilen amaçtan farklı kullanımı;

- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihaza herhangi bir müdahale edilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanımı.

Tanımlama plakası

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

Geri dönüşüm /



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar.

Güncel Avrupa mevzuatına uygun olarak, cihazın sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarda tehlikeli madde içermediği kabul edilir.

direktifler.



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.
- Cihazı prizden çekin.

Cihazı atmadan önce:

- 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 temelle.

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını sahipsiz bırakmayın.
- Plastik torbalarla çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Denetim Makamlarına Bilgi

Vantilatör zorlanmış modu

Enerji verimliliği sınıfını tanımlamaya yarayan ECO işlevi, Avrupa standardı EN 60350-1'in gerekleriyle uyumludur.

Enerji verimliliği teknik veriler

Avrupa enerji sınıflandırması ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede yer alır.

Bu veriler, söz konusu ürünün sayfasında web sitesinden indirilebilen "Ürün Bilgi Sayfası"nda bulunmaktadır.

Enerji tasarrufu için

- Yalnızca tarif sizi öne ısıtmanızı gerektiriyorsa önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmedikçe, dondurulmuş yiyecekleri fırına koymadan önce çözündürün.
- Birkaç tür yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırından en iyi şekilde yararlanmak için yiyecekleri ardışık olarak 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. Fırın içindeki biriken ısıyla kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.

- Isı kaybını önlemek için kapı açılmasını en aza indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

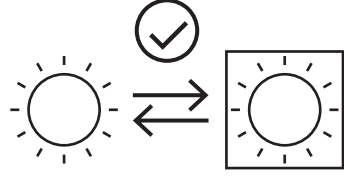
Kullanım dışı/bekleme modundaki güç tüketimi hakkında bilgi

Kullanıcı kılavuzunda, cihazın güç tüketimi hakkında teknik veriler ilgili ürün sayfasında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Aydınlatma kaynakları

- Bu cihaz kullanıcıya aittir -

değiştirilebilir aydınlatma kaynakları.



- Cihazdaki aydınlatma kaynakları ortam sıcaklığının $\geq 300^{\circ}\text{C}$ olduğu durumlarda çalışmaya uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanılmaya yöneliktir.

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

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



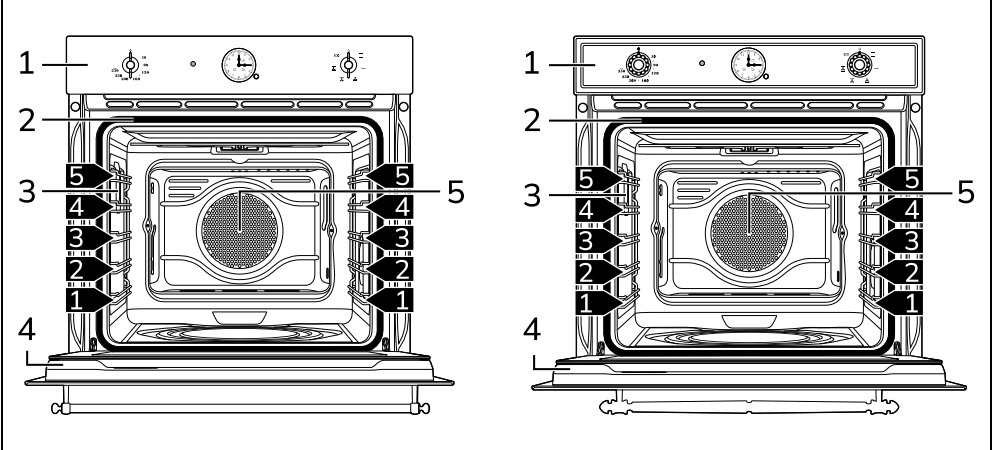
Uyarı/İkaz



Bilgi/Tavsiye

TANIM

Genel tanım



1 Kontrol paneli

2 Conta

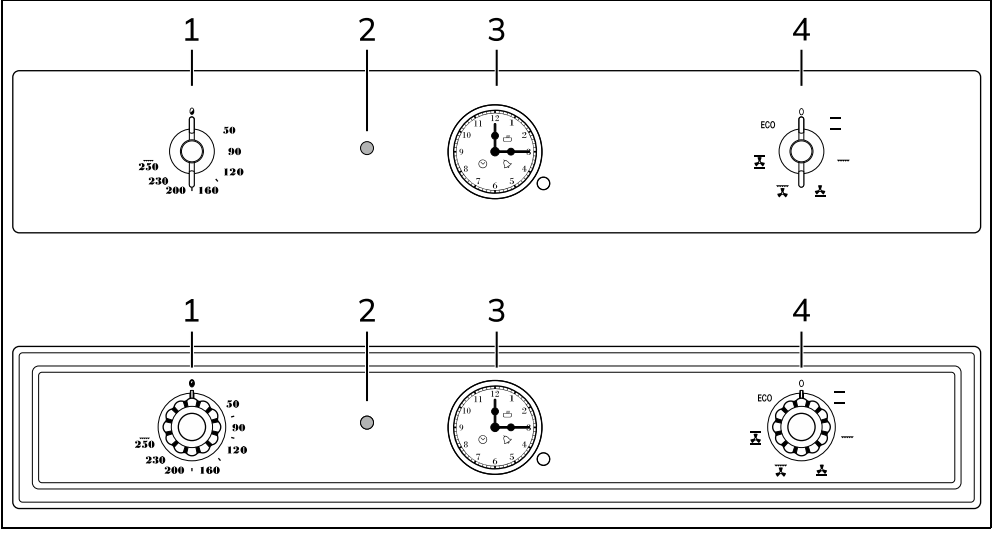
3 Işık

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 saat yönünde çevirin; minimum ve maksimum ayar arasındaki değere.

2 Termostat gösterge ışığı

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

3 Analogue programlayıcı

Mevcut saati göstermek, programlı pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakika sayacını programlamak için kullanışlıdır.

4 Fonksiyon düğmesi

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

Diğer parçalar

Raflar

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

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışır.

Fan, sabit bir hava akımı dışarı verir

kapı üzerindeki, cihaz kapatıldıktan sonra bile kısa bir süre devam edebilecek olan.

Fırın bölmesi aydınlatması

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

Aksesuarlar



Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.

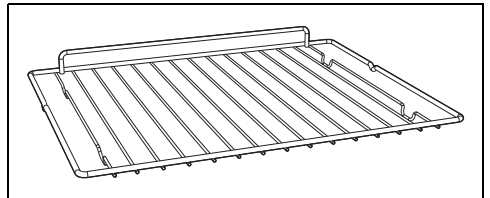


Yiyecek ile temas edecek aksesuarlar, geçerli mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.



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

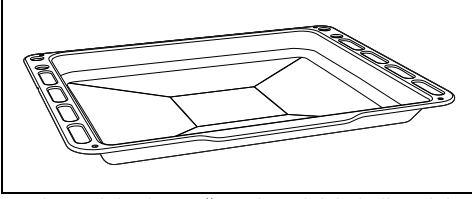
Raf



Yiyecek kaplarını desteklemek için kullanışlıdır

pişirme sırasında.

Derin tepsi



Koyulan gıdalardan yağı toplamak için kullanışlıdır

yahut tepside üst raf üzerinde ve tartılar, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. için.

KULLANMAK

Ön operatörler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi, aksesuarlar dahil olmak üzere çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veriler plakası dışında herhangi bir etiket çıkarın.
- Cihaz aksesuarlarının tümünü çıkarın ve yıkayın (bakınız bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM").

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanma" paragrafı).
2. Üretim sürecinden kalan artıkların yanması için boş fırın bölmesini en yüksek sıcaklıkta ısıtın.

Cihaz ısıtılırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

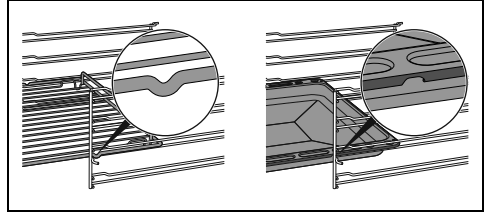
Aksesuarları kullanmak

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakacak şekilde olmalıdır ve

fırın odasının arka tarafına doğru.



Rafları ve tepsileri nazikçe fırına sokun ve duruncaya kadar itin.



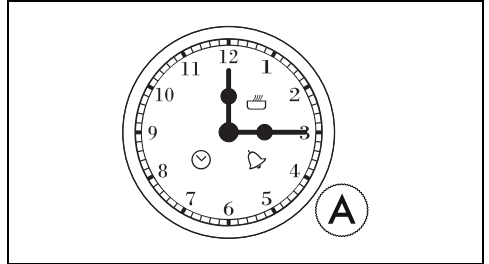
İlk kez kullanmadan önce tepsileri üretim sürecinden kalan artıklar için temizleyin.

Fırını Kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Analog programlayıcı



Saat göstergesi ışığı



Dakika sayacı gösterge ışığı



Zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı

A Ayar düğmesi

Ocağın ilk kez açılması

1. Saat göstergesi  yanıp sönüyorsa, basın saat göstergesi

hızla belirene kadar  daha fazla yanıp sönmeye başlar ayar düğmesine (A) basın.

2. Saati ayarlamak için ayar düğmesini (A) saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin.
3. Aray yapmak için ayar düğmesine (A) basın saati. Saat gösterge ışığı  durur yanıp sönüyor.



Bir elektrik kesintisinden sonra, cihaz yeniden açıldığında saati sıfırlamak için yukarıda açıklanan talimatları izleyin.

Saati ayarlama

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



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

Dakika sayacı



Bu işlev sadece zili çalıştırır, pişirmeyi durdurmaz.



Dakika sayacı, pişirme sırasında ve cihaz beklemede olduğunda da etkinleştirilebilir.



Asgari ayarlanan süre 2 dakika, en fazla 3 saattir.

1. Dakika sayacı göstergesi yanıp sönmeye kadar ayar düğmesini (A) kısa süreyle iki kez basın.

 yanıp sönmeye başlar.

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

3. Saati ayarlamak için ayar düğmesine (A) basın. Dakika alarını göstergesi ışığı



yanıp sönmeye durdurur ve sabit yanar.



Geçerli saat, gösterge ışığının durumundan bağımsız olarak gösterilmeye devam eder. Ayarlanan saati görmek için ayar düğmesine (A) kısaca basın; gösterge ışığı yanıp sönmeye başlar ve 4 saniye sonra saat tekrar geçerli zamana dönecektir.



Dakika alarımını istediğiniz zaman iptal etmek için ayar düğmesine basılı tutun, yaklaşık 3 saniye sonra dakika alarını ışığı söner.

4. Süre dolduğunda 10 sesli sinyal verilir ve dakika

alarını gösterge ışığı  başlar

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

Manuel pişirme

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklık düğmesini kullanarak sıcaklığı seçin.



Bir fonksiyon, fonksiyon düğmesi 0 konumuna çevrilerek istenen herhangi bir anda kesilebilir.

Zaman ayarlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının ayarladığı belirli bir süre sonra bir pişirme işlemi başlatmaya ve bitirmeye olanak tanıyan işlevdir.



Asgari ayarlanan süre 2 dakika, en fazla 15 saattir.

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

gösterge ışığı  sönmeye başlar.

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

gösterge ışığı yanıp sönmeyi durdurur ve sabitleşir.



Göstergenin durumuna bakılmaksızın mevcut zaman görüntülenir. Belirlenen saati görmek için ayar düğmesine (A) kısa süre basın; gösterge ışığı yanıp sönecek ve 4 saniye sonra saat mevcut zamana geri dönecektir.



Zamanlı pişirmeyi herhangi bir zamanda iptal etmek için ayar düğmesine basılı tutun ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun, zamanlı pişirme gösterge ışığı sönecektir.

4. Zaman dolduğunda, 10 işitsel sinyal verilir ve zamanlı

pişirme gösterge ışığı yanıp sönmüyor.



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

5. İşlev düğmesini ve sıcaklık düğmesini 0 konumuna getirin.

6. Zamanlayıcı ışığının yanıp sönmeyi durdurmak için ayar düğmesine (A) basın.

Fonksiyonlar listesi



Tüm fonksiyonlar (EKO fonksiyonu ve Pyrolysis hariç) ön ısıtma ile başlar. Belirlenen sıcaklık ulaşıldığında cihaz, yiyeceğin fırına konabileceğini göstermek için işitsel sinyaller verir.

STATİK



Geleneksel pişirme, tek bir tabak hazırlamak için idealdir. Örneğin kızartılmış etler, yağlı etler, ekmek, turta pişirme.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde eder. Pişirme sonunda kullanılır, yemeklere homojen kahverengileşme verir.

TÜMŞE-PIŞİRİCİ TABAN



Yüzeyi pişirilmiş ancak içi pişmemiş yiyecekleri hızla pişirmeyi tamamlamanızı sağlar. Kuyruklu turta için idealdir, her türlü yemek için uygundur.

FAN-DESTEKLİ IZGARA



En kalın etlerde bile optimum ızgarayı sağlar. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

FAN-DESTEKLİ



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

EKO



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

yoğun nem oluşturan yiyecekler hariç (sebzeler gibi).

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



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmamaya çalışın.



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 sıcaklıklar için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme yaparsanız başka bir fonksiyon seçin.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fan destekli fonksiyonu kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı fazla pişmiş içi çiçek pişecek).

Et pişirme için tavsiyeler

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

- Yemeği her iki tarafı da kızartmak için çevirin.
- Et kızartırken et termometresi kullanın ya da bir kaşıkla baskı uygulayın. Sertse pişmiş demektir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiye

• Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.

• Fanlı ızgara fonksiyonunu kullanırken (varsa) ızgara yapmadan önce fırın hacmini önceden ısıtmanız tavsiye edilir.

• Yiyeceği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.

• Izgara fonksiyonunda pişirmeyi en iyi hale getirmek için sıcaklığı en yüksek değere ayarlamanızı 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.

• Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için pişirme süresi sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.

• Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefere ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın; 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 ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi geçmediğinden emin olun.

• Rafları aralarına bir boş raf bırakarak yerleştirin.

• Yiyeceğe ve fırın içindeki yükün artışına bağlı olarak iki seviye üzerinde pişirme, tek raf üzerinde pişirmekten birkaç dakika daha uzun sürebilir.

Çözdürme ve mayalandırma için tavsiyeler

• Dondurulmuş yiyecekleri ambalajı olmadan kapağı kapalı olmayan bir kaptaki fırının ilk rafına yerleştirin.

• Yiyecekleri üst üste koymayın.

• 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 kaplanabilir.

• Başarılı mayalandırma için fırının altında bir kap su konulmalıdır.

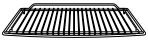
Enerji tasarrufu için

• Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçerde biriken ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.

• Isı kaybını önlemek için kapağı mümkün olduğunca kapalı tutun.

• Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Aksesuarlar için mini kılavuz



Raf

• Fırın tablası üzerinde pişirme kapları güvende kalması için ızgarayı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz.

• Fırın tepsisi olmadığı durumda ızgara, suları toplamak için aşağıdaki bir rafta bulunan derin tepsisi ile ızgara yapmak için temel olarak kullanılabilir.

• Sadece tek seviye pişirme için derin tepsinin kullanılmasını öneririz.

• Fan destekli fonksiyonları kullanırken derin tepsiyi orta raf üzerine koyun.



Derin tepsisi

• STATIC fonksiyon rafını kullanırken, gereken yere derin tepsiyi yerleştirin

Izgara modunda pişirmek için son raf üzerine pişirme tepsisini ve tepsisi ızgarasını yerleştirin

Geleneksel pişirme bilgi tablosu

Yiyecek	Kütle (kg)	Fonksiyon	Raftaki süre	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Lasanas	3 - 4 Sabit		1	220 - 230	45 - 50

Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermiyor ve yalnızca rehber olarak veriliyor.

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Fırında makarna	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Düğün Eti kavurma	2	Fanlı destekli	2	180 - 190	90 - 100
Domuz bonfilesi	2	Fanlı destekli	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Fanlı ızgara	4	250	15
Bonfile kavurma	1	Fanlı destekli	2	200	40 - 45
Çölde kızarmış tavşan	1.5	Fanlı destekli	2	180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3	Fanlı destekli	2	180 - 190	110 - 120
Kabak eti kavurma	2 - 3	Fanlı destekli	2	180 - 190	170 - 180
Kavrulmuş tavuk	1.2	Fan-yardımlı	2	180 - 190	65 - 70

					1.1. böl- 2. sırada yüz yüzey
Domuz pirzolarları	1.5	Fan-yardımlı ızgara	4	250	15 5
Kaburga parçaları	1.5	Fan-yardımlı ızgara	4	250	10 10
Pastırma	0.7	ızgara	5	250	7 8
Domuz bonfilesi	1.5	Fan-yardımlı ızgara	4	250	10 5
Dana filetosu	1	ızgara	5	250	10 7
Somon alabalık	1.2	Fan-yardımlı	2	150 - 160	35 - 40
Dere balığı	1.5	Fan-yardımlı	2	160	60 - 65
Yassı balık	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 turta	1	Fan-yardımlı	2	160	20 - 25
Chiffon kek	1.2	Üğ fan destekli	2	160	55 - 60
Profiteroles	1.2	Üğ fan destekli	2	180	80 - 90
Kekli sünger kek	1	Fan desteğiyle	2	150 - 160	55 - 60

Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemektedir ve sadece bir rehber olarak sağlanmıştır.

Denetleyici Makamlar İçin Bilgi

Fanlı zorlanmış mod

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

KAYIT BİLGİSİ bölümünde Enerji tasarrufu sağlamak için" bölümüne bakınız.

Enerji tasarrufu için bölümüne bakınız,

KULLANIM bölümündeki talimatlar.

Klasik ısıtma modu

STATIC modunu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atlamalısınız (Kullanım bölümündeki "Ön Isıtma Aşaması" bölümüne bakınız).

TEMİZLEME VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizleme

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

Günlük sıradan temizlik

Çizici veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünler her zaman ve yalnızca kullanın.

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

Gıda lekeleri veya kalıntılar

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

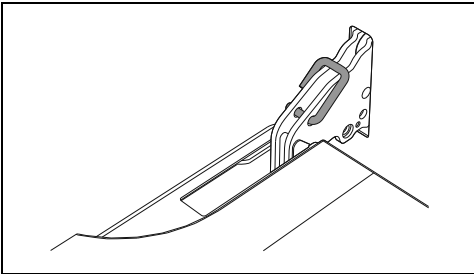
Şekerli gıda kalıntılarının fırının içinde taban yapmasına izin vermeyin (örneğin reçel). Çok uzun süre kurumasına izin verilirse, fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Kapıyı temizleme

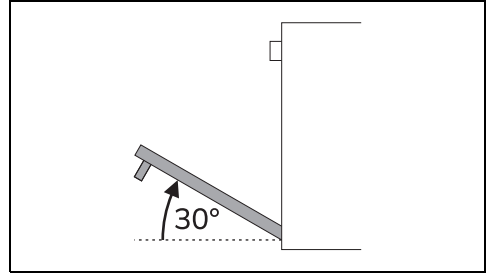
Kapı sökölmesi

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve bir çay bezi üzerinde bırakmanız önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

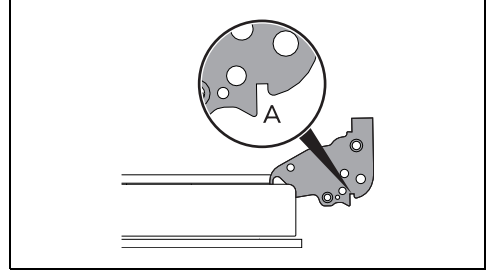
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşe deliklerine iki pim sokun.



Kapıyı her iki yanından iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde 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 menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

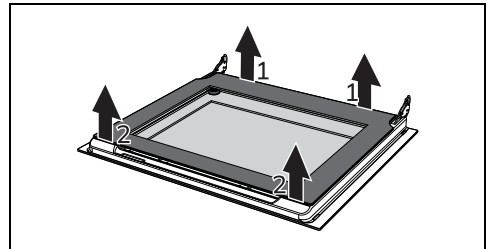
Kapı camını temizleme

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

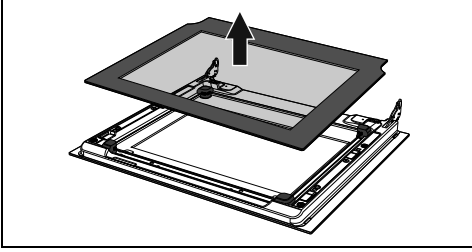
İç cam panellerinin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

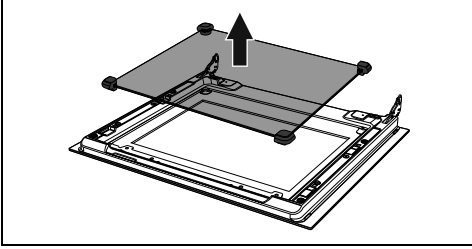
1. Uygun pimlerle kapıyı kilitleyin.
2. İşaretili hareketi takip ederek arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panellerini çıkarın.



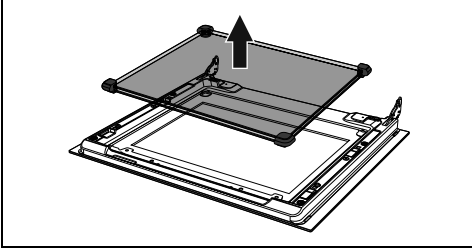
3. İtme yönlerini belirten oklar doğrultusunda ön pimleri serbest bırakın
4. Daha sonra iç camı ön profilden çıkarın.



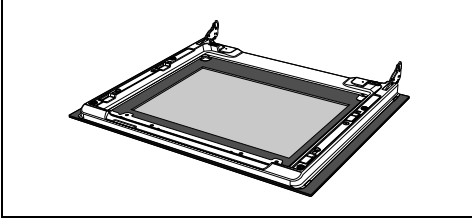
5. Orta cam ünitesini yukarı kaldırarak çıkarın.



Not: bazı modellerde orta cam ünitesi iki camdan oluşmaktadır.

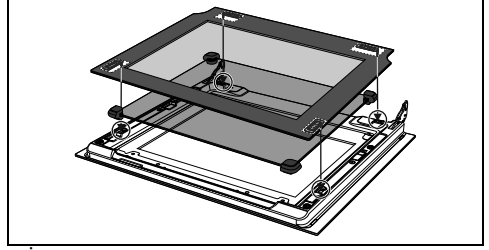


6. Dış cam paneli ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin.

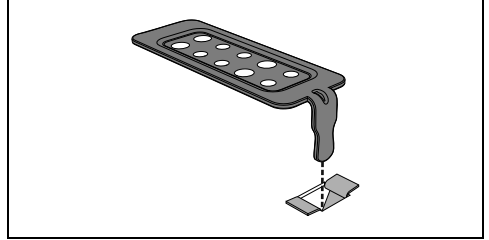


7. Emici mutfak kağıdı kullanın. Islak lekeler için nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

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



9. İç camın 4 pimini kapının koltuklarına iyi oturttuğunuzdan emin olun.



Fırın boşluğunu temizleme

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

Yemek kalıntılarının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin; bu emayenin bozulmasına neden olabilir. Temizliğe başlamadan önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın. Daha kolay temizlik için aşağıdakilerin çıkarılması önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurutma

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

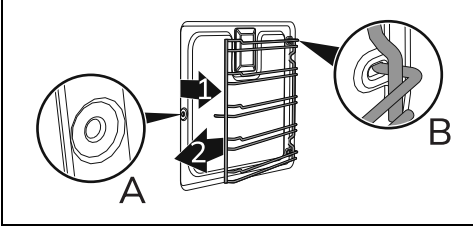
Her pişirme işleminden sonra:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içini temizleyin.

3. Cihazın iç kısmını yumuşak bir bezle kurulaştırın.
4. İç tamamen kuruyuncaya kadar kapıyı açık bırakın.

Raflar/tepsiler destek çerçevelerinin çıkarılması
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması, yan yüzlerin daha kolay temizlenmesini sağlar.
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçevenin A olukundan çıkarmak için çerçeveyi fırın hücresinin içine doğru çekin, ardından arkasındaki B koltuklardan kaydırıp çıkartın.



- Temizlik tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini geri yerleştirmek için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Ayrı bir bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

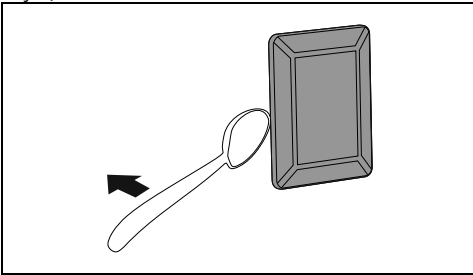
İç ampulün değiştirilmesi



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehdidi

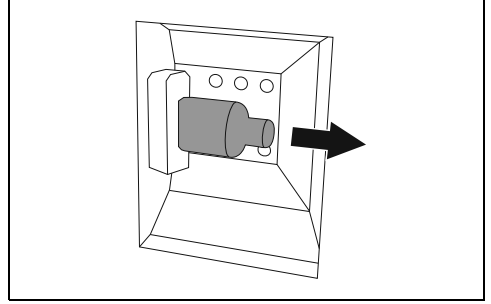
- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın hacminin emayesini çizmeye dikkat edin.

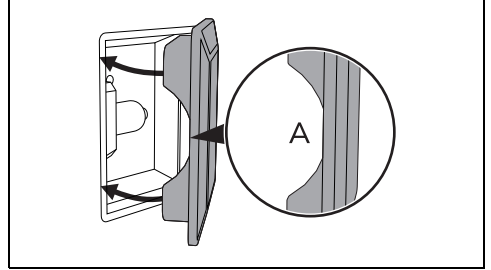
4. Ampulü sürgülü olarak çıkartıp çıkarın.



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) kalıp kısmının kapıya doğru bakmasına dikkat edin.



7. Kapağı ampul desteğine mükemmel şekilde oturacak şekilde aşağı doğru bastırın.

KURULUŞ

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

Ankastre üzerindeki plakanın verileri ile ana güç özelliklerini karşılaştırın.

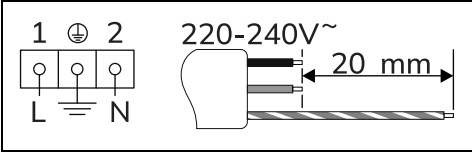
Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın.

Cihazın toprağa bağlı olması gerekir
Diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir tel kullanın.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç çekirdekli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler dahili kablunun kesitine referansdır.



Bahsedilen güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak eşleşme katsayısını dikkate alacak şekilde boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesinti sağlayacak temas ayrılma mesafesine sahip tüm kutuplardan bir devre kesici ile güç hattını bağlayın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıda yerleşik olan devre kesici AS/NZS 3000 standardına uymalıdır.

-firmilo bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

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

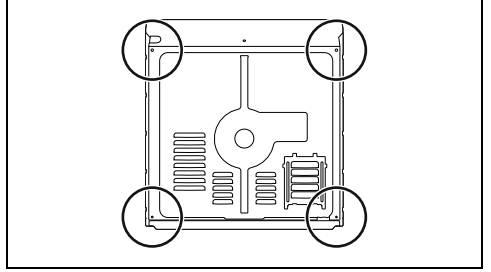
Kablo değiştirme



Güç voltajı Elektrik çarpma tehlikesi

- Ana güç kaynağını kapatın.

1. Arka muhafaza videlerini sökün ve uç bağlantı terminaline erişmek için muhafazayı çıkarın.



2. Kablunun değiştirilmesi.

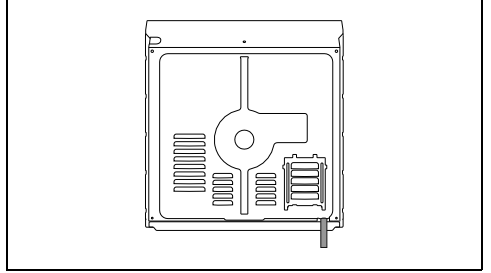
3. Fırın için veya herhangi bir ocağın kablolarının cihazla temas etmemesi için en iyi rotayı takip ettiğinden emin olun.

Konumlandırma



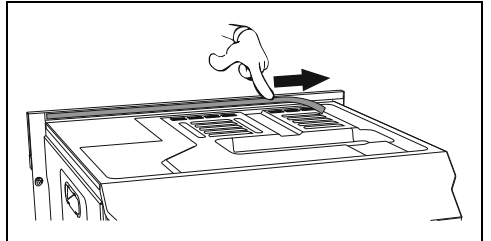
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

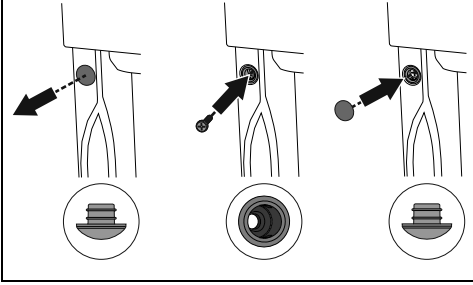
Güç kablosunun konumu



Ön panel contası

Verilen contayı ön panelin arka kısmına yapıştırın, su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için.





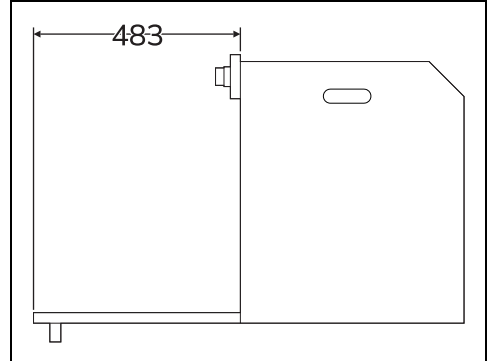
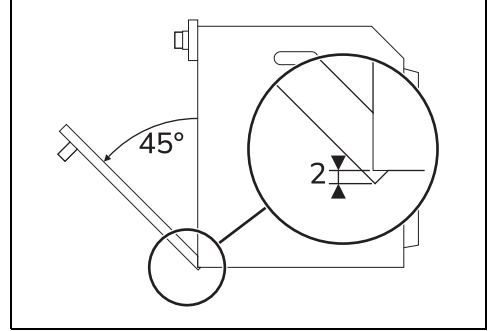
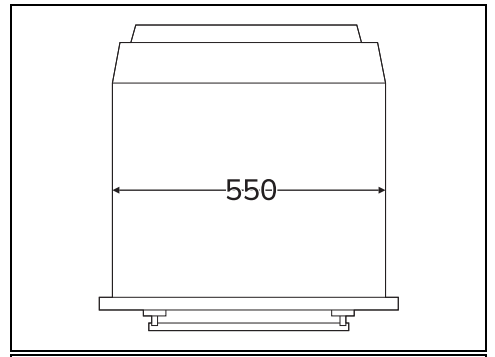
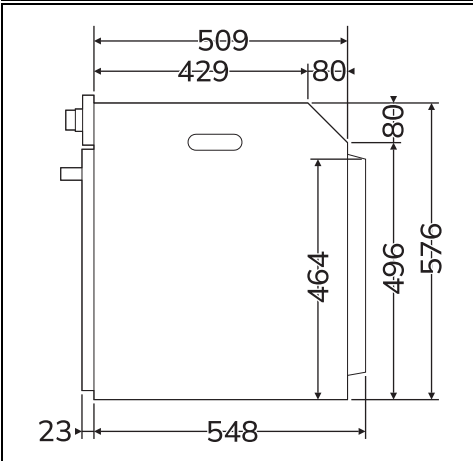
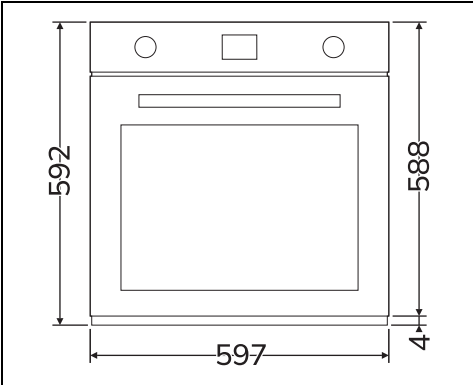
1. Cihazın önündeki gömlek kapaklarını çıkarın.

2. Cihazı oyuk içine yerleştirin.

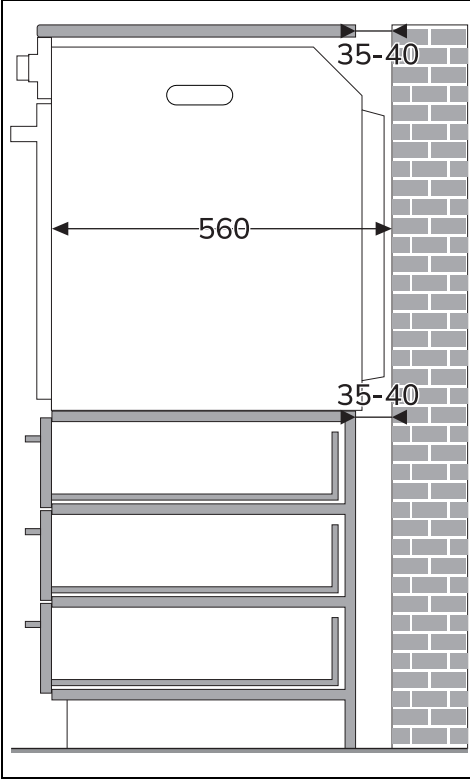
3. Cihazı dolaba vidalarla sabitleyin.

4. Önceden çıkarılmış kapaklarla sızdırmazlık elemanlarını kapatın.

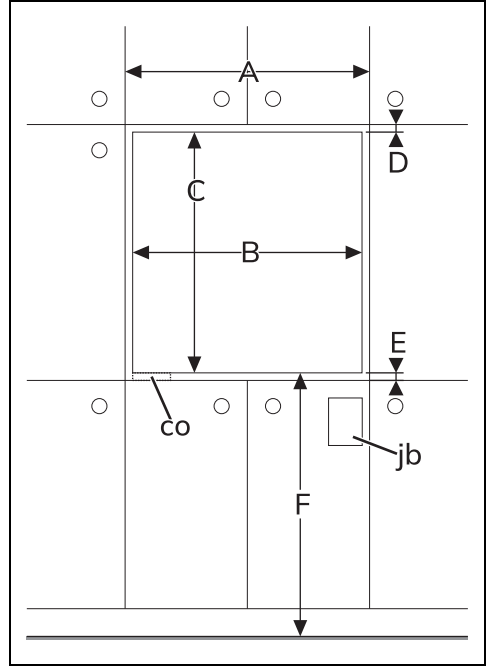
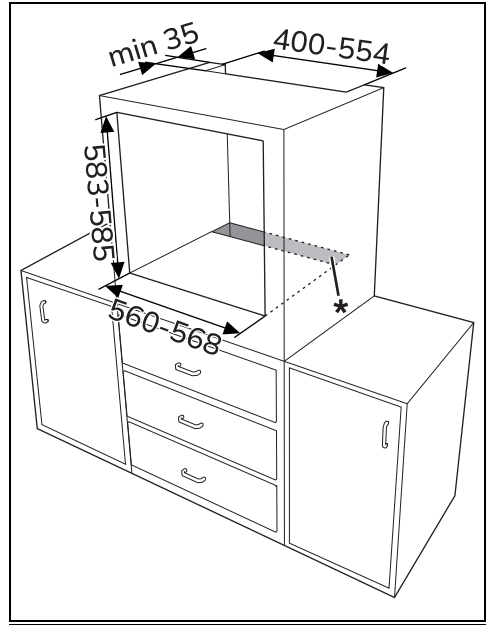
Cihazın toplam boyutları (mm)



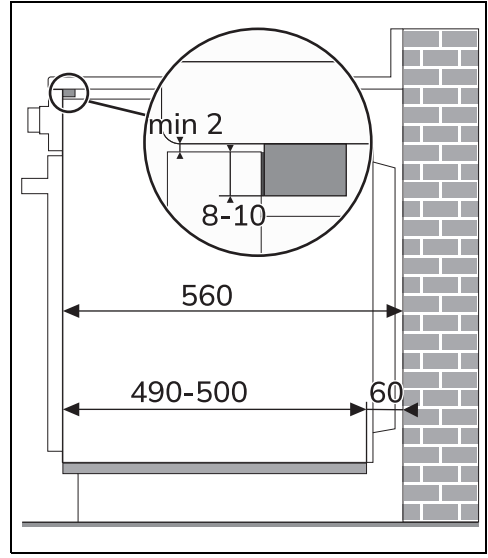
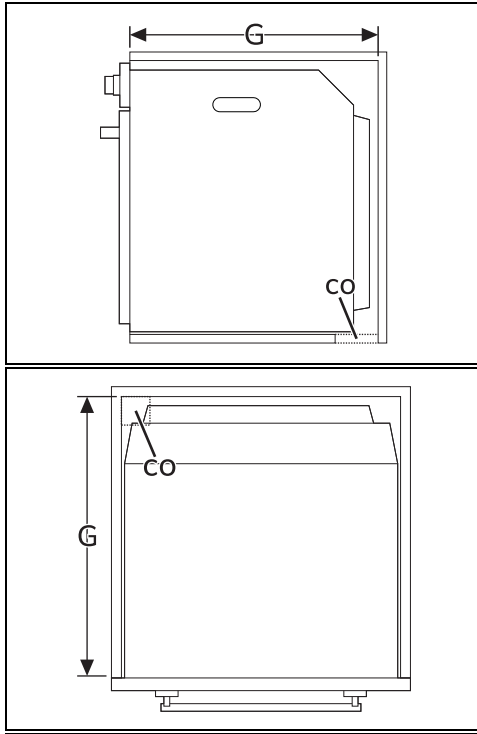
Bir sütuna montaj (mm)



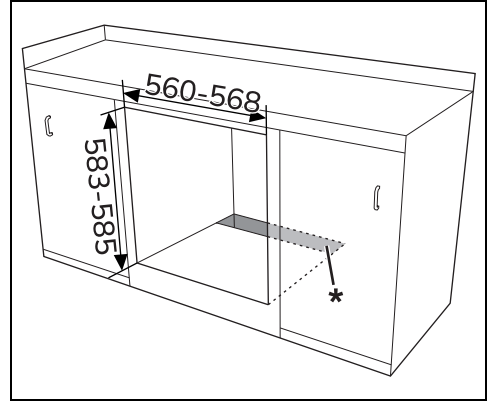
*Kabin üstü/arka bölümü yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.



Tezgah altına montaj (mm)



Cihaz bir tezgahın üzerinde gömülü olarak monte edilecekse, ön panelin arkasına yapıştırılan contadan sızdırmazlığı kullanmak için ahşap bir çubuk monte edilmelidir ve su veya diğer sıvıların içeri sızması engellenir.



*Parçanın olduğundan emin olun 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

E min. 5 mm

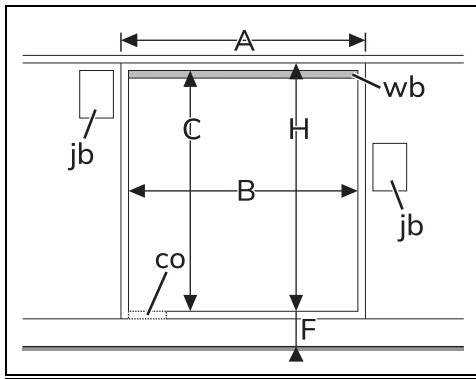
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Güç kablosu için kesit (min. 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu



En düşük 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

kablo için kesme (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (tavsiye edilir)

