

S M E G

SF750PS

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	30
1.1 Genel güvenlik talimatları	30
1.2 Üretici sorumluluğu	31
1.3 Cihazın amacı	31
1.4 Atıklar	31
1.5 Tanıtım plakası	32
1.6 Bu kullanıcı kılavuzu	32
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyorsunuz	32
2 Açıklama	33
2.1 Genel Tanım	33
2.2 Kontrol paneli	33
2.3 Diğer parçalar	34
2.4 Mevcut aksesuarlar	35
3 Kullanım	36
3.1 Talimatlar	36
3.2 İlk kullanım	36
3.3 Aksesuarların kullanımı	37
3.4 Fırını Kullanma	37
3.5 Pişirme Tavsiyeleri	40
3.6 Analog programlayıcı	41
4 Temizlik ve Bakım	43
4.1 Talimatlar	43
4.2 Cihazı Temizleme	43
4.3 Kapıyı Çıkarma	43
4.4 Kapı camasını Temizleme	44
4.5 Buharlı Temizleme	47
4.6 Olağanüstü bakım	48
5 Montaj	50
5.1 Elektrik bağlantısı	50
5.2 Kablo değişimi	50
5.3 Konumlandırma	51

Cihazın estetik ve fonksiyonel niteliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle okumanızı tavsiye ederiz.

Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır.
- Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlarına asla dokunmayın.
- Çocuklar sekiz yaşına kadar cihazdan uzak tutulmalı, sürekli gözetim altında tutulması gerekir.
- Çocuklar asla cihazla oynamamalıdır.
- Kullanım sırasında bıçaklar, çatal, kaşıklar ve kapaklar gibi metalik nesneleri cihazın üzerine bırakmayın.
- Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.
- Su ile yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya uygun bir kapakla boğmaya çalışın.
- Cihaz asla gözetimsiz çocuklar tarafından temizlenmemelidir.
- kurulumu ve yardım müdahalelerini yetkili kişiler mevcut standartlara göre yürütsün.
- Bu cihazı değiştirmeyin.

- Aletin yuvalarına sivri metal nesneler (çatal-bıçaklar veya gereçler) sokmayın.

- Cihazı kendiniz veya nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan onarmaya çalışmayın.
- Güç sağlayıcı kablo hasar görmüşse derhal teknik desteğe başvurun ve onlar caboyu değiştirecektir.

Cihaza zarar verme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. yağlı tozlar, lekem gidericiler ve tencerelik temizleyiciler) kullanmayın.
- Ahşap veya plastik gereçler kullanın.
- Cihaza oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.
- Yağlar veya sıvılar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla yalnız bırakmayın.
- Pişirme yüzeyinde nesneler bırakmayın.
- Herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için cihazı kullanmayın.



Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık koymayın veya üzerine oturmayın.
- Kapılara hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

1.2 Üretici sorumluluğu

Üretici, kişiler veya mal için ortaya çıkan hasarlardan dolayı herhangi bir sorumluluk reddeder:

- Belirtilen amaçtan başka kullanıma ilişkin kullanım;
- Kullanıcı kılavuzundaki hükümlerinin dikkate alınmaması;
- Cihazın herhangi bir kısmına yetkisiz müdahale;
- Orijinal olmayan yedek Parça kullanımı.

1.3 Cihazın amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygun değildir.
- Bu cihaz, en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duyu veya zihinsel kapasitesi sınırlı olanlar veya elektrikli cihaz kullanımı konusunda deneyimsiz olanlar tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim veya talimat altında kullanılabilir.
- Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.4 Atık/İmha



Bu cihaz diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Direktifler 2002/95/EC, 2002/

96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilecek miktarlarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kaynağı kablосunu kesin ve fiş ile birlikte çıkarın.



Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı prizden çekin.

- Cihazı elektrik ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye tek tek iade edin.



Talimatlar

Cihazlarımız çevreye zararsız ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukların ambalaj plastik poşetleriyle oynamasına izin vermeyin.

1.5 Tanımlama plakası

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

1.6 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu, cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca tamamıyla ve kullanıcının erişebileceği yerde saklanmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağınız

Bu kullanıcı kılavuzunu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzunu hakkında genel bilgiler, güvenlik ve nihai bertaraf.

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgiler, pişirme önerileri.

Temizlik ve bakım



Cihazın uygun temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Kalaylı teknisyen için bilgiler: Kurulum, çalışma ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

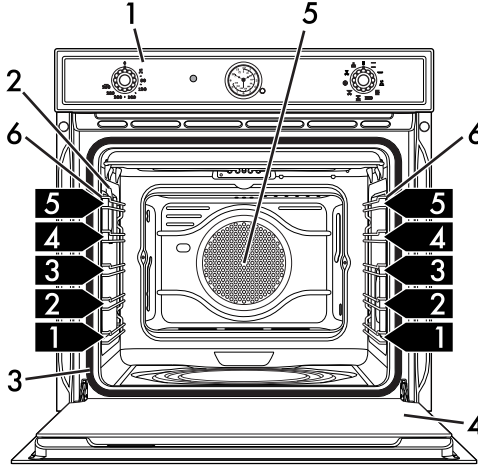
Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.



2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Kontrol Paneli

2 Fırın Işığı

3 Conta

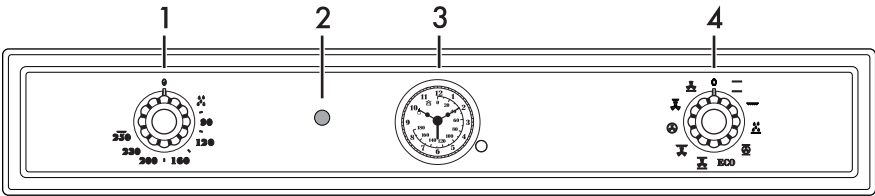
4 Kapı

5 Fan

6 Raf/tepsi destek çerçeveleri

1,2,3 Çerçeve rafı

2.2 Kontrol Paneli



1 Sıcaklık kolu

Bu düğme, pişirme sıcaklığını seçmenize olanak tanır.

Kolu minimum ve maksimum ayar arasındaki istenen değere saat yönünde çevirin.

2 Termostat gösterge ışığı

Fırın ısıtılırken gösterge ışığı yanar. Ayarlanmış sıcaklığa ulaştığında söner. Ardından düzenli olarak tekrar yanıp söner ve fırın içindeki ayarlanmış sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.



Açıklama

3 Analık programlayıcı

Güncel saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakika sayacı zamanlayıcısını programlamak için kullanışlı.

4 Fonksiyon düğmesi

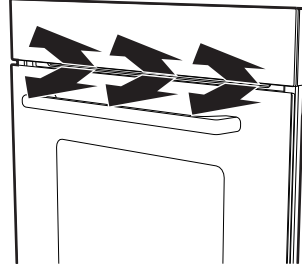
Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modları için uygundur. Gerekli fonksiyon seçildikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesini kullanarak ayarlayın.

2.3 Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tabakları ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflara sahip. Giriş yüksekliği tabandan yukarıya doğru gösterilir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).

Soğutma fanı



Fan, cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üstünden hava akışını istikrarlı bir şekilde sağlar ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şu anda yanar:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon devreye girerse, fonksiyon hariç.



Kapı açık olduğunda iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

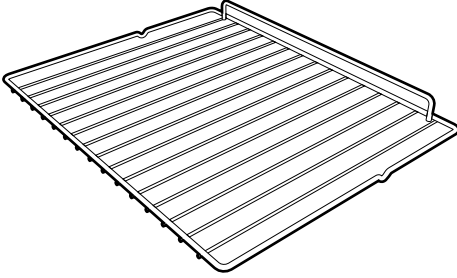


2.4 Mevcut aksesuarlar



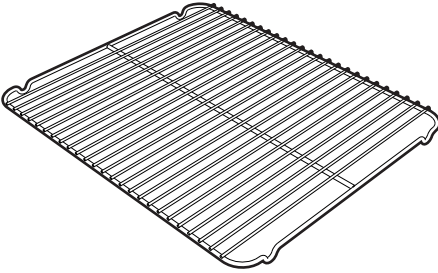
Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte sunulmaz.

Raf



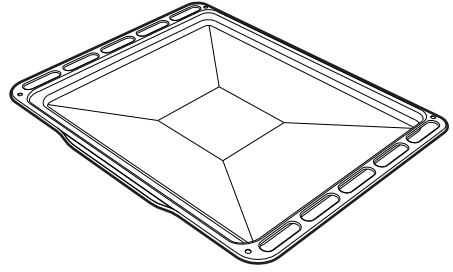
Piştirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



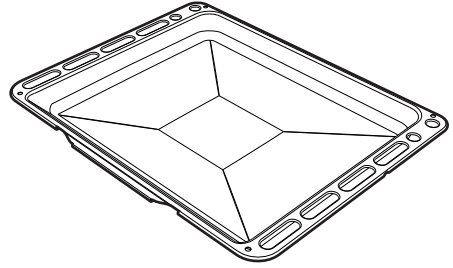
Fırın tepsisinin üstüne yerleştirilecek; damlayabilecek yiyecekleri pişirmek için.

Fırın tepsisi



Yukarıdaki raf üzerinde konulan yiyeceklerden yağa faydalanmak için kullanışlıdır.

Derin tepsi



Yukarıdaki raftaki yiyeceklerden yağı toplamak ve turta, pizzalar ile pişmiş tatlılar için pişirmek için kullanışlıdır.



Gıdyla temas edecek cihaz aksesuarları mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.



Orijinal olarak sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarlar yalnızca kullanın.



Kullan

3 Kullanım

3.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın gövdesinin altını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın tabanına koymayın.
- Çok sıcak tepsiye doğrudan su dökmeyin.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri hareket ettirirken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.
- Fırındaki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Cihaz çalışırken çocukların yaklaştırılmasına izin vermeyin.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihazın yakınına herhangi bir spreyci ürün püskürtmeyin.
- Cihaza yakın yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yemeği pişirirken plastik mutfak gereçleri veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı konserve kutuları veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışı veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın haznesinden teknik veri plakasını dışında tüm etiketleri çıkarın.
3. Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakım ve temizlik bölümüne bakınız).
4. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırını maksimum sıcaklıkta ısıtın.

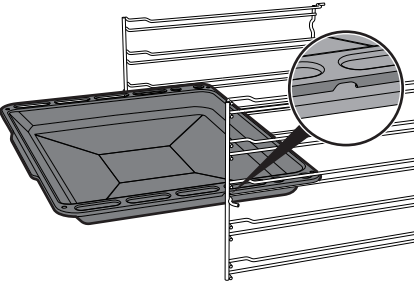
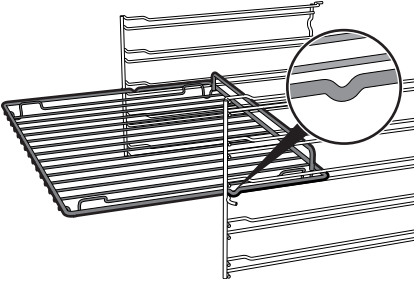


3.3 Aksesuarların Kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara tamamen durana kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara dışarı çıkmasını önleyen mekanik emniyet kilitlerinin aşağıya doğru ve fırının arka tarafına doğru bakması gerekir.



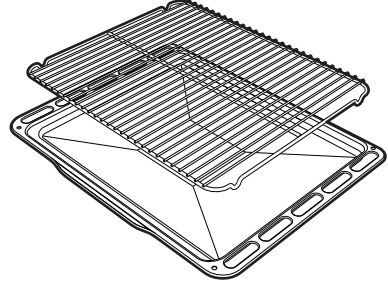
Rafları ve tepsileri nazıkçe fırına yerleştirin ve durana kadar kaymalarını bekleyin.



Üretim sürecinden kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kullanımdan önce temizleyin.

Tepsi rafı

Tepsi rafı, tepsiye yerleştirilmelidir. Bu şekilde yağ, pişirilen gıdadan ayrı olarak toplanabilir.



3.4 Fırının Kullanımı

Fırını Açma

Fırını açmak için:

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



Programlayıcının

saatin gösterdiği  işaret, aksi halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.



Kullanım

Fonksiyonlar listesi



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiği için bu sistem belirli yiyecek türleri için özellikle uygundur. Statik pişirme olarak da bilinen geleneksel pişirme tek seferde sadece bir yemek pişirmek için uygundur. Her türlü kızartma, ekmek ve kekler için mükemmel ve durum ne olursa olsun hindi, kaz gibi yağlı etler için özellikle uygundur.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etler için mükemmel ızgara sonuçları verir ve takım yataklığıyla birlikte kullanıldığında, pişirmenin sonunda yiyeceğe eşit kahverengi bir görünüm sağlar. Sosisler, kemikli etler ve pastırmak için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.



Alt eleman

Sadece alttan gelen ısı, alt sıcaklığı daha yüksek olan yiyeceklerin pişmesini tamamlamasını sağlar ve kahverengileşmeyi etkilemez. Kekler, turta, tartlar ve pizzalar için mükemmel.



Turbo

Vantilatörlü pişirme ile geleneksel pişirme beraberliği, kokuların ve tatların karışmaması için farklı yiyeceklerin birkaç seviyede son derece hızlı ve verimli şekilde pişirilmesini sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmel.



Eko

Izgarayı ve alt ısıtıcı elemanını birlikte kullanmak tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur, çünkü düşük enerji tüketimi sağlar.



Vantilatörlü destekli

Vantilatörün çalışması, geleneksel pişirme ile birleşerek, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Kurabiye ve kekler için de mükemmeldir; birden çok seviyede aynı anda pişirildiğinde bile. (Çok seviyeli pişirme için 2. ve kullanmanızı öneririz.

4. raflar).



Izgara ile fan

Fan tarafından üretilen hava, ızgaranın oluşturduğu güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile kusursuz şekilde eşit pişirir. Büyük et parçaları için mükemmeldir (ör. domuz budu).



Circulaire ile fan

Fanın ve arkasında bulunan circulaire ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklıklara ve aynı pişirme türüne ihtiyaç duyan farklı yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı, ısının anında ve eşit şekilde dağıtılmasını sağlar. Örneğin, kokular ve tatlar karışmadan balık, sebzeler ve kurabiyeleri aynı anda (farklı seviyelerde) pişirmek mümkün olacaktır.



Fan destekli küçük fırın ızgarası

Fanın ve

yalnızca merkezî elemanın ısısı ile bu işlev, hızlı pişirme ve küçük miktarlardaki yiyeceklerin gratine edilmesi için idealdir; ızgara beslenme faydalarını ve fanın eşit pişirme özelliğini bir araya getirir.



Alt kısım fanlı destekli

Fan ile sadece alt ısıtma elemanının birleşimi pişirme süresini daha hızlı tamamlamayı sağlar. Bu sistem, yüzeyi iyi pişmiş ancak içi tamamen pişmemiş yiyecekleri sterilize etmek veya pişirmeyi tamamlamak için önerilir; bu nedenle biraz daha ısı gerekir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir. Pirolik modellerde, özel buz çözme ve mayalanma işlevleri aynı çatı altında birleştirilir.

işlev.



Buhar Temizleme

Alt tarafa konulan uygun çizim üzerine dökülen az miktarda suyun ürettiği buharı kullanarak temizliği kolaylaştırır.



Kullan

3.5 Pişirme Önerileri

Genel Tavsiyeler

- Birden çok seviye için tutarlı pişirme elde etmek amacıyla fan destekli fonksiyon kullanın.
- Pişirme süresini sıcaklığı artırarak kısaltmak mümkün değildir (besin dışı kısmı fazla pişmiş, iç kısmı çiğ kalabilir).

Et Pişirme İçin Tavsiyeler

- Pişirme süreleri, yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici zevkine bağlı olarak değişir.
- Et kızartılırken bir et termometresi kullanın ya da sadece soldakside kaşıkla baskı uygulayın. Sert ise pişmiş demektir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ve ızgara ile Fan ile pişirme için Tavsiyeler

- Et, pişirme etkisini değiştirmek istiyorsanız soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına da konulabilir ve ızgara yapılabilir.
- Izgara fonksiyonlu Fan ile fırını ızgara yapmadan önce önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yiyeceği ızgaranın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonuyla sıcaklık düşmesini şu konuma getirmenizi öneririz:
optimizasyon için sembole  için yakın maksimum değer.

Tatlılar/fırın ürünleri ve bisküviler için pişirme tavsiyesi

- Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.
- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.
- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefere ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün; gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.

Çözündürme ve mayalama için Tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları çıkartılmış olarak fırının ilk rafında kapaksız kapta yerleştirin.
- Yiyeceklerin üst üste konulmamasına dikkat edin.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyedeki ızgara ve birinci seviyedeki tepsi kullanın. Böylece çözündürücü yiyeceğin sıvısı yiyecekten uzak akacaktır.
- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının altına su dolu bir kap konulmalıdır.

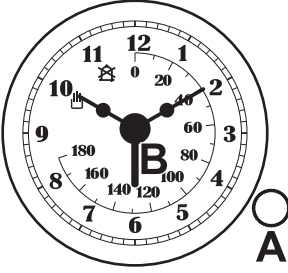


Enerjiyi tasarruf etmek için

- Tipik olarak kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırının içinde toplanan ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam eder.

- Isı kaybını önlemek için kapının açılmasını en aza indirin.
- Aletin içini her zaman temiz tutun.

3.6 Analogue programlayıcı



A Ayar düğmesi

B Pişirme başlama göstergesi

Zamanı ayarlama

- Zamanı ayarlamak için ayar düğmesi A'yı dışarı çekin ve saat yönünde çevirin.

Manuel pişirme

- Pişirme başlama göstergesi B ile hizalana kadar ayar düğmesi A'yı saat yönünde çevirin.

simgeye 

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda başlatılıp sonlandırılan pişirme işlemini sağlayan fonksiyondur.

NE

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra ayar düğmesi A'yı çevirin.
2. Pişirme başlama göstergesini B saat ortasındaki gerekli zamana (0... 180 dakika) getiriniz.
3. Belirlenen süre geçtiğinde tüm ısıtıcı elemanlar kapanır ve bir zil çalar.
4. Zili kapatmak için ayar düğmesi A'yı simgeye saat yönünde çevirin.





Kullan

Piştirme bilgileri tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Koşucu konumundan alt kısım	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	
Böreklik	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50	
Makarna fırınlaması	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50	
Kuzu pirzolası (kavurma)	2	Üflemleri destekli	2	180 - 190	90 - 100	
Domuz sırtı	2	Üflemleri destekli	2	180 - 190	70 - 80	
Sosisler	1.5	Izgara ile fan	4/3	250	15	
Fırında rosto	1	Üflemleri destekli	2	200	40 - 45	
Fırında tavşan	1.5 Dairesel	Üflemleri destekli	2	180 - 190	70 - 80	
Hindi göğsü	3	Üflemleri destekli	2	180 - 190	110 - 120	
Fırında domuz boynu	2 - 3	Üflemleri destekli	2	180 - 190	170 - 180	
Fırında tavuk	1.2	Üflemleri destekli	2	180 - 190	65 - 70	
					1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzolarları	1.5	Izgara ile fan	4/3	250	15	5
Yedek kaburga	1.5	Izgara ile fan	4/3	250	10	10
Pastırma	0.7	Izgara	5/4	250	7	8
Domuz filetosu	1.5	Izgara ile fan	4/3	250	10	5
Dana fileto	1	Izgara	5/4	250	10	7
Alabalık somonu	1.2	Çalışan fan	2	150 - 160	35 - 40	
Kırlangıç balığı	1.5	Çalışan fan	2	160	60 - 65	
Yayın balığı	1.5	Çalışan fan	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Çalışan fan	2	250	8 - 9	
Ekmek	1 Dairesel	Çalışan fan	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Çalışan fan	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kek	1 Dairesel	Çalışan fan	2	160	55 - 60	
Jel tarto	1 Dairesel	Çalışan fan	2	160	35 - 40	
Ricotta pastası	1 Dairesel	Damla destekli	2	160 - 170	55 - 60	
Reçelikli turtalar	1	Vantilatör yardımcı	2	160	20 - 25	
Cennet pastası	1.2 Dairesel	Damla destekli	2	160	55 - 60	
Profiterol	1.2	Vantilatör yardımcı	2	180	80 - 90	
Kekli Sünger keki	1 Dairesel	Damla destekli	2	150 - 160	55 - 60	
Pirinç lapası	1	Vantilatör yardımcı	2	160	55 - 60	
Briocheher	0.6 Dairesel	Damla destekli	2	160	30 - 35	

Tablodaki süreler ön ısıtmayı içermemekte olup sadece rehber olarak sunulmuştur.



4 TEMİZLEME VE BAKIM

4.1 Talimatlar



Kötü kullanım Yüzeylerin hasar görme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Aşındırıcı, korozyif veya klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren deterjanlar kullanmayın (örn. ovma tozları, lekawiçler vb.).
- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

4.2 Cihazı Temizleme



Üretici tarafından dağıtılan temizleyicilerin kullanılmasını öneririz.

Fırın haznesinin temizliği için öneriler

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

Yiyecek kalıntılarının fırın haznesinde kurumasına izin vermeyin; bu, emayın zarar görmesine yol açabilir.

Temizliği başlamadan önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkartın.

Daha kolay temizlik için şunu çıkarmanızı öneririz:

- Kapı;
- Raf/ tepsi destek çerçeveleri;
- Fırın contası (pyrolitik modeller hariç).



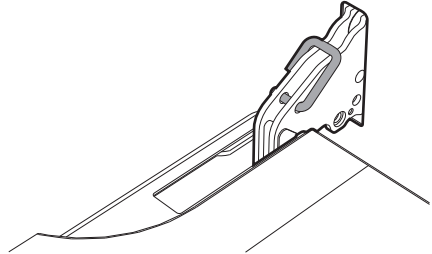
Özel temizleyiciler kullanıyorsanız, kalıntıları gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

4.3 Kapıyı Çıkarma

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmak ve bir çay havlusu üzerine koymak önerilir.

Kapıyı aşağıdaki gibi çıkarın:

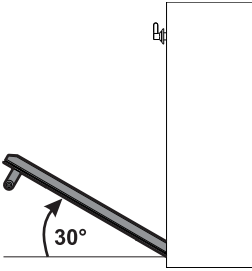
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşelerin deliklerine iki pim sokun.



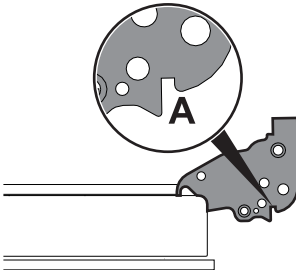


Temizlik ve bakım

2. Kapıyı her iki taraftan her iki elinizle sıkıca tutun, yaklaşık 30° açıda kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara koyun ve A oluklu bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.



4.4 Kapı camının temizlenmesi

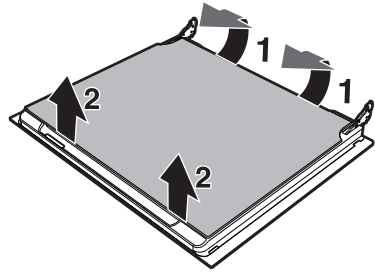
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Yapışkan kir durumunda ıslak sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerinin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

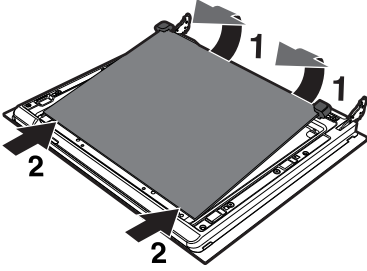
1. İç cam panelini arka kısmı nazikçe yukarı çekerek çıkarın; oklar tarafından gösterilen hareketi (1) izleyin.

2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Böylece cama bağlı 4 pim, fırın kapısındaki yuvalarından ayrılır.

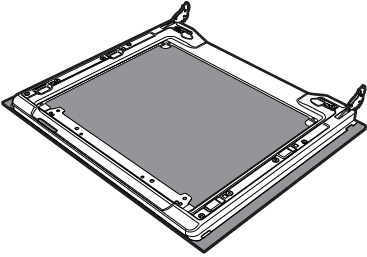




3. Bazı modellerde ara cam bulunur. Ara camı yukarı doğru kaldırarak çıkarın.

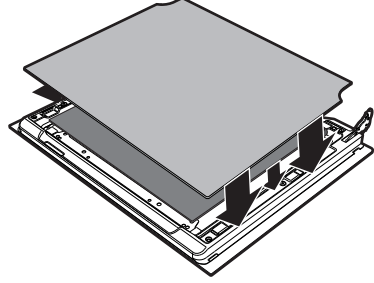


4. Dış camı ve daha önce çıkarılan camları temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zor inatçı kirlerde, nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Camları çıkarıldığı sıranın tersine yeniden takın.

6. İç camı yeniden konumlandırın. Fırın kapısındaki 4 çentiği ortalayarak yuvalarına hafif baskı uygulayarak yerleştirin.





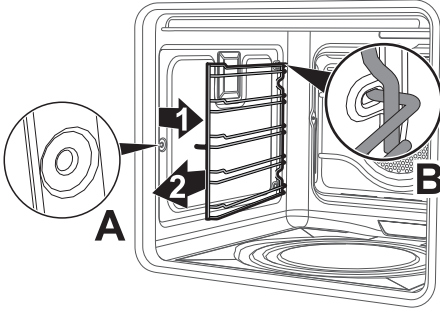
Temizlik ve bakımla ilgili

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması yan duvarların daha kolay temizlenmesini sağlar. Bu işlem, otomatik temizleme döngüsü her kullanıldığında (bazı modellerde yalnızca) uygulanmalıdır.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

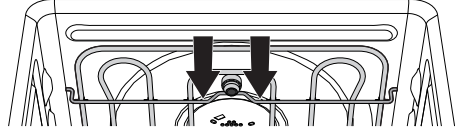
1. Çerçeveyi fırının için doğru çekin ve oluk A'dan çıkarın.
2. Ardındaki arkalıktaki yerine yaslayarak geri çekin B.
3. Temizleme işlemi bittikten sonra, raf/tepsi destek çerçevelerini yerine takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.



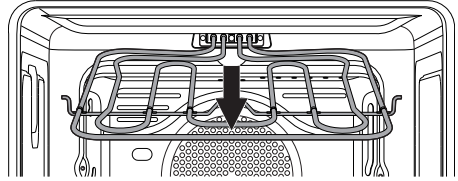
Üst bölümün temizlenmesi

Fırın odası, fırının üst kısmının (tavanın) temizliğini kolaylaştıran eğimli ısıtma elemanı ile donatılmıştır.

1. Üst ısıtma elemanının orta kısmını nazikçe fırının arkasına doğru itin ve merkezi burgudan ayırın.



2. Isıtma elemanını nazikçe aşağı doğru indirin ve durana kadar bırakın.



Kötü kullanım

Cihaza zarar verme riski

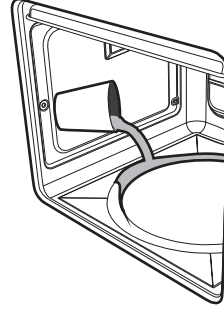
- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

3. Temizliği tamamladıktan sonra ısıtma elemanını yerine yerine kurun.

4.5 Buhar Clean



Buhar Clean, destekli bir kir giderimini kolaylaştıran bir temizleme işlemidir. Bu işlem sayesinde fırının iç kısmını çok kolay temizlemek mümkündür. Kir kalıntıları, sonradan daha kolay çıkarılabilmeleri için ısı ve su buharı tarafından yumuşatılır.



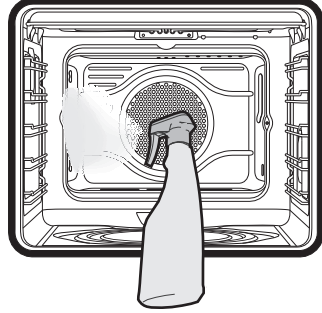
EN



**Yanlış kullanım
Yüzeylerde hasar riski**

- Önceki pişirme işlemlerinden kalan iç kısımdaki yiyecek artıklarını veya büyük dökülmeleri fırının içinden uzaklaştırın.
- Destekli fırın temizleme işlemlerini yalnızca fırın soğukken gerçekleştirin.

- Püskürtme ucu kullanarak fırının içine su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve deflektöre doğru yönlendirin.



Ön hazırlık işlemleri

Buhar Clean döngüsünü başlatmadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın. Üst koruma (takılıysa) fırının içinde bırakılabilir.
- Otomatik temizleme panellerini (takılıysa) "Buhar Clean").
- Fırının tabanına yaklaşık 40 cc su dökün. Haznenin dışına taşmadığından emin olun.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

- Kapağı kapatın.
- Destekli temizleme döngüsü sırasında, daha önce ayrı olarak çıkarılmış otomatik temizleme panellerini (takılıysa) ılık su ve az miktarda deterjan ile yıkayın.



Temizlik ve bakım

Buhar Temizleme çevrim ararı

1. Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini simgeye getir .
2. Analogue programlayıcıyı kullanarak pişirme süresini 18 dakika olarak ayarlayın.
3. Pişirme süresi sonunda zamanlayıcı fırın ısıtma elemanlarını kapatır ve zil çalmaya başlar.

Buhar Temizleme çevriminin sonu

4. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bir bezle silin.
5. Zorlu tortular için piring tel içeren çizilmez sünger kullanın.
6. Yağ artıkları için özel fırın temizleyicileri kullanın.
7. İçindeki sudan kalan kısmı çıkarın.

Daha iyi hijyen için ve yiyeceğin herhangi bir rahatsız edici kokuya maruz kalmaması adına, fırını yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C fan destekli bir fonksiyonla kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



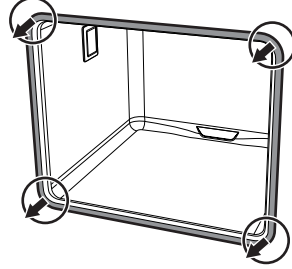
Erişilmesi zor parçaların elle temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

4.6 Olağanüstü bakım

Fırın contasını sökme ve takma

Fırın contasını çıkarmak için:

- Dört köşedeki kancaları açın ve ardından fırın contasını dışa doğru çekin.



Fırın contasını takmak için:

- Dört köşedeki kancaları fırın contasına tutturun.

Fırın contası bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

İç aydınlatma ampulünü değiştirme



Canlı parçalar

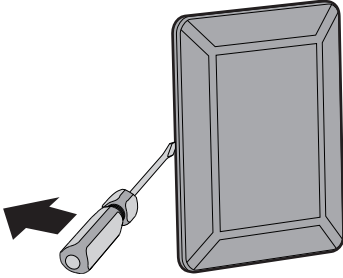
Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı prize takmayın.

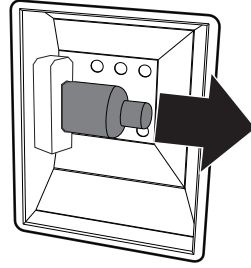
1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Alet kullanarak ampul kapağını çıkarın (ör. bir tornavida).



Fırın boşluğunun emayesini çizmemeye dikkat edin.



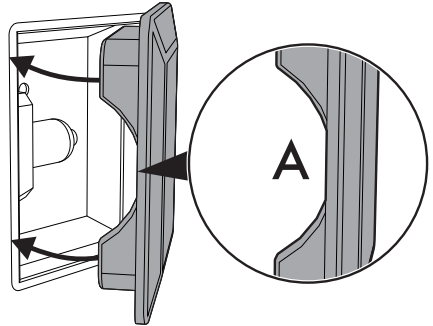
4. Ampulü sürüke çekin ve çıkarın.



Halojen ampulünü doğrudan parmaklarınızla dokunmayın, elektrik izolasyonu olacak şekilde sarın.

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

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) şekil verilen kısmının kapağa bakacak şekilde olduğundan emin olun.



7. Kapağı ampul desteğine mükemmel şekilde tutunacak şekilde tamamen aşağı ittirin.



5 Kurulum

5.1 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılmasını sağlayın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak toprak hattına bağlanmalıdır.
- Şebeke güç kaynağını kesin olarak sökün.

Genel bilgiler

Izgaranın özelliklerini plakadaki verilerle karşılaştırın.

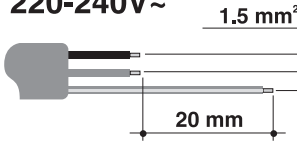
Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihazın üzerinde görünür bir yerde bulunur.

Bu plağı hiçbir nedenle çıkarmayın. Cihaz 220-240 V~ ile çalışır.

İç iletkenleri 3 x 1,5 mm² olan üç uçlu bir kablo kullanın.

Toprak bağlantısını diğer tellerden 20 mm daha uzun bir tel ile yapın.

220-240V~



Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak güç hattını omnipolar bir sigorta ile bağlayın.

Sigorta cihazı cihazın yakınında ve kolay erişilebilir bir konumda olmalıdır.

Fiş ve Priz ile bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıştırıcılar ve kısa devreler kullanmaktan kaçının çünkü bu durum aşırı ısınmaya ve yangın riski yaratabilir.

5.2 Kablo değiştirme

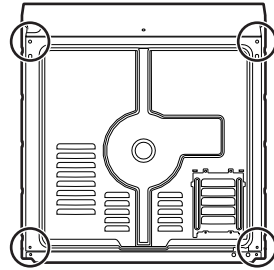


Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin olarak sökün.

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



2. Kabloyu değiştirin.

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



5.3 Konumlandırma



**Büyük cihaz
Ezilme tehlikesi**

- Cihazı, dolap kesiti içine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



**Açık kapağı baskı yapmak
Cihaza zarar verme riski**

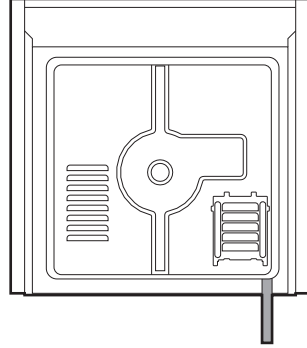
- Doğru konumda yerine oturtmak için fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Açıkken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



**Cihaz çalışırken ısınma
Yanıcı risk**

- Mobilya malzemesinin ısıya dayanıklı olduğunu kontrol edin.
- Mobilya parçasının gereken oyuklara sahip olduğundan emin olun.
- Cihazı kapıyla veya dolapla kapanabilen bir yönde kurmayın.

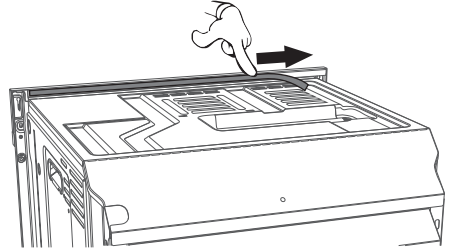
Güç kablosunun konumu



(arkadan görünüm)

Ön panel contası

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

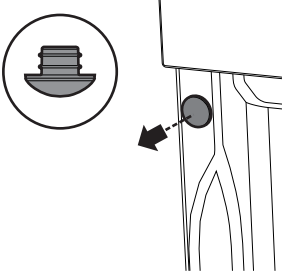




Kurulum

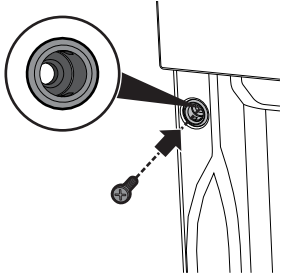
Vida/asko gömlekleri sabitleme

1. Cihazın ön kısmına takılı gömme/astarlı kapakları çıkarın.

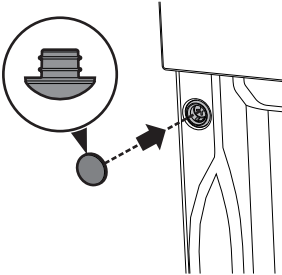


2. Cihazı oyuk içine monte edin.

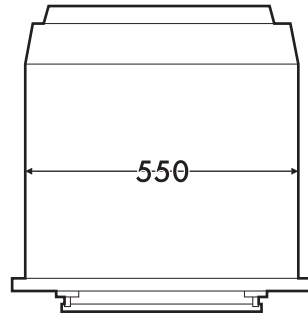
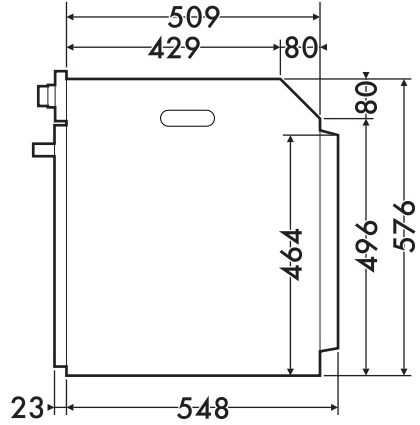
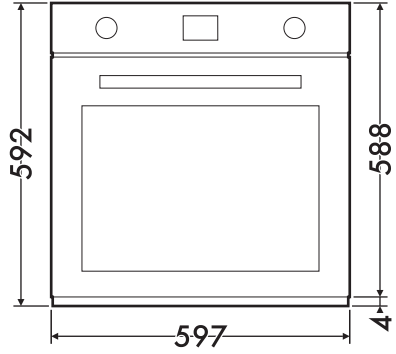
3. Cihazı mobilyaya vidalarla sabitleyin.



4. Önceden çıkarılan kapaklarla gömme/astarlı kapakları kapatın.

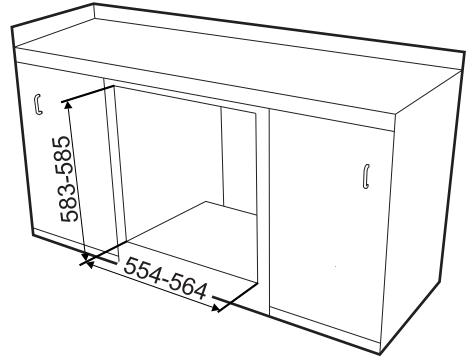
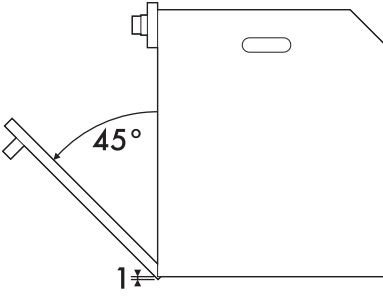


Cihazın toplam boyutları (mm)

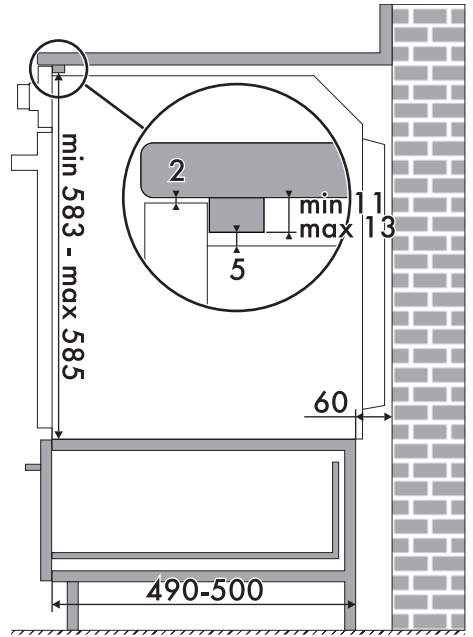
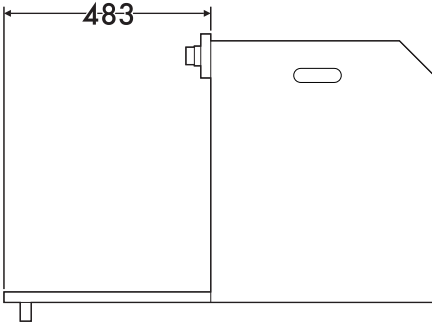




Çalışma tezgahlarının altına montaj (mm)



NE

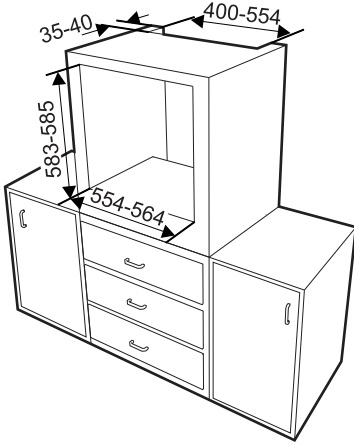


Mobilyanın arka/alt kısmında yaklaşık 60 mm açıklık olduğundan emin olun.



Kurulum

Sütuna montaj (mm)



Mobilyanın üst kısmı/arka kısmında yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.

