

S M E G

SFR9300X

Kullanım Kılavuzu

1	Talimatlar	38
1.1	Genel Güvenlik Talimatları	38
1.2	Cihazın Amacı	41
1.3	Üreticinin Sorumluluğu	42
1.4	Bu kullanıcı kılavuzu	42
1.5	Tanıtım plakası	42
1.6	Atıklar	42
1.7	Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağınız	43
2	Açıklama	44
2.1	Genel Açıklama	44
2.2	Kontrol paneli	45
2.3	Diğer parçalar	45
2.4	Mevcut aksesuarlar	46
3	Kullanım	47
3.1	Talimatlar	47
3.2	İlk kullanım	47
3.3	Aksesuarların kullanımı	48
3.4	Fırını Kullanma	48
3.5	Pişirme tavsiyeleri	54
4	Temizlik ve Bakım	58
4.1	Talimatlar	58
4.2	Cihazın Temizliği	58
4.3	Kapıyı Çıkarma	58
4.4	Kapı camlarının Temizliği	59
4.5	Buhar Temizliği	61
4.6	Olağanüstü Bakım	63
5	Kurulum	65
5.1	Elektrik Bağlantısı	65
5.2	Kurulum Talimatları	65
5.3	Kablo Değişimi	66
5.4	Konumlandırma	66

Cihazın estetik ve fonksiyonel niteliklerini korumaya ilişkin 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 parçalar çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.

- Yemekleri fırın içinde hareket ettirirken eldiven ile ellerinizi koruyun.

- Alevleri veya yangını su ile sökmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtüyle boğmaya çalışın.

- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duyu veya zihinsel kapasitesi kısıtlı ya da elektrikli alet kullanımı konusunda deneyimsiz kişiler tarafından, güvenliğinden sorumlu yetişkinler tarafından denetimli veya talimatlandırılmış olarak kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Çocuklar, sürekli gözlem altında olmadıkça sekiz yaşından küçükler güvenli bir mesafede tutulmalıdır.

- Kullanım sırasında çocukları 8 yaşından küçüklerden cihazdan uzak tutun.

- Denetimsiz çocuklar temizlik ve bakım yapmamalıdır.

- Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa bir pişirme süreci sürekli izlenmelidir.

- Yağ veya yağlı maddeler serbest bırakılabileceği pişirme işlemlerinde cihazı izinsiz bırakmayın; bunlar ısınabilir ve yanabilir. Çok dikkatli olun.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapısı kapalı tutulmalıdır.

- Yemeği hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda, kapıyı birkaç saniye için 5 cm aralığında açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

- Cihazın yuvalarına sivri metal nesneler (çatal, kaşık, aletler) sokmayın.

- Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.



• CİHAZIN YANINDA TUTUŞABİLİR MALZEME KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.

• BU CİHAZI KULLANIRKEN YAKININDA SPREY ÜRÜN KULLANMAYIN.

• BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

• Mevcut standartlara göre nitelikli personel montaj ve yardım müdahalelerini yürütmelidir.

• Cihazı kendiniz veya yetkili bir teknisyen müdahalesi olmadan onarmaya çalışmayın.

• Prizi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

CİHAZI ZARAR GÖTÜRME RİSKİ

• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizlik ürünleri (ör. aşındırıcı tozlar, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın. Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.

• Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

• Yanan alevleri veya cihazın üzerinde kurulu ocaklı elektrikli sıcak pliteleri, pürolitik işlem sırasında kapatın (varsa).

• CİHAZIN ÜSTÜNDE OTURMAYIN.

• Paslanmaz çelik parçalar veya metal yüzey kaplamaları (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama) içeren temizleyiciler kullanmayın.

• Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca içeriye yerleştirilmelidir. Çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırın bölmesinin arka tarafına doğru durmalıdır.

• Cihazı temizlemek için buhar sıkıntıları kullanmayın.

• Cihazın yakınına herhangi bir sprey ürün püskürtmekten kaçının.

• Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.

• Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.

• HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI ISINMA AMACIYLA KULLANMAYIN.



Talimatlar

- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Mikrodalga veya fırına kapalı kutular koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın gövdesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile örtmeyin.
- Tencere veya tepsileri doğrudan fırın gövdesinin tabanına koymayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Açık kapağı, iç camlı cama tezgah olarak kullanmayın.
- Kurulum sırasında cihazı yerine sürmek için fırın kapağını asla kullanmayın.
- Açıkken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulp kullanmayın.

Kurulum ve bakım

- BU ALETİN GİZLİ ARAÇLARA VEYA KÖYDE YADA KATE ŞEKİLİNDE KULLANILMAMASI GEREKİR.
- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
- Cihazı, bir yardımcı kişinin yardımıyla dolap kesitine yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapı veya panel arkasına monte edilmemelidir.
- Yetkili kişiler kurulum ve destek işlemlerini yürürlükteki standartlara göre yapmalıdır.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel yapmalıdır.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun şekilde topraklanmalıdır.
- En az 90 °C dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal güç kablolarının vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.



- Güç kablosu hasar görmüşse derhal teknik destekle iletişime geçin ve onlar değiştirecektir.

- Kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket gibi herhangi bir işlem yapmadan önce her zaman gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) kullanın.

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

- Bu cihaz deniz seviyesinden en çok 4.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Bu cihaz için

- Belirli sıcaklıklarda buhar görünmeyebilir diye dikkatli olun.

- Pişirme sırasında veya sonra cihazın kapağını dikkatli açın.

- Tabaklar ısıya ve buhara dayanıklı olmalıdır.

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

- Açık kapatımın üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.

- Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

- Cihazı dışarıda kurmayın/kullanmayın.

1.2 Cihazın amacı

- Bu cihaz ev ortamında yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz kabul edilir.

- Cihaz dış zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleriyle çalışacak şekilde tasarlanmadı.



Talimatlar

1.3 Üreticinin sorumluluğu

Üretici, kişilere veya malvarlığına verilen zararlardan dolayı tüm sorumluluğu reddeder:

- Belirtilen şeklinden farklı olarak cihazın kullanılması
- Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.4 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu yüzden cihazın tüm ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişimi içinde bulundurulmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.5 Tanıtım plakası

Tanıtım plakası cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve ticari adını taşır. Her ne sebeple olursa olsun tanıtım plakasını çıkarmayın.

1.6 Atık Yönetimi



Bu cihaz, diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Yönetmelikler)

2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine göre sağlığa ve çevreye zararlı olarak kabul edilmesini yeterli miktarda madde içermez.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkartın.



Güç voltajı Elektrik çarpmasına karşı tehlike

- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı prizden çekin.
- Cihazı elektrikli ve elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya benzer bir ürün satın alırken perakendeciye geri iade edin; bire bir eşitlik ilkesine göre.



Aletlerimiz kirletici olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Paketleme malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



**Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi**

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını gözetimsiz bırakmayın.
- Plastik torbalarla çocukların oynamasına izin verilmemelidir.

1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağınız

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kullanımlarını kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzu hakkında genel bilgiler, güvenlik ve sonunda bertaraf edilmesi.

Tanım



Aletin ve aksesuarlarının tanımı.

Kullanım



Aletin ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgi, pişirme tavsiyeleri.

Temizlik ve bakım



Aletin uygun temizliği ve bakımı için bilgi.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgi: Kurulum, işletme ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

1. Kullanım talimatlarının sırası.

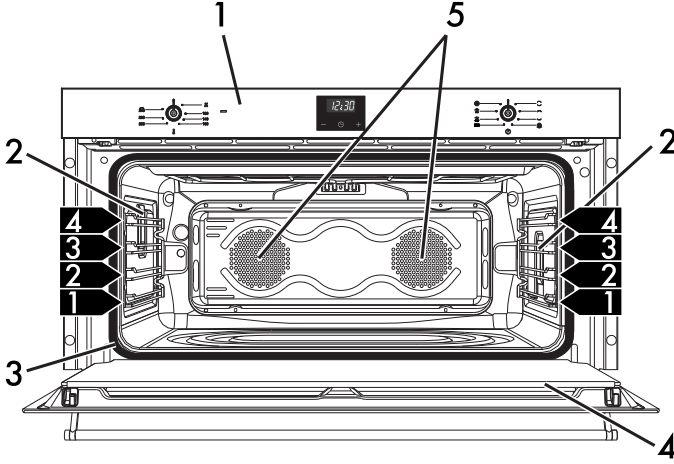
- Bağımsız talimat.



Açıklama

2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Kontrol paneli

2 İç aydınlatma

3 Contalar

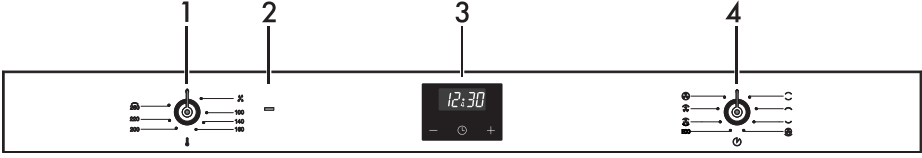
4 Kapı

5 Fanlar

1,2,3 Çerçeve rafı



2.2 Kontrol paneli



1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Düğmeyi gereken değere, minimum ile maksimum ayar arasına saat yönünde çevirin.

3 Program saati

Mevcut zamanı görüntülemek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikacı zamanlayıcıyı programlamak için kullanışlıdır.

2 Termostat gösterge ışığı

Göstergenin ışığı, fırının ısıyor olduğunu belirtmek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. Ardından düzenli olarak yanıp söner ve fırın içindeki ayarlanan sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

4 Fonksiyon düğmesi

Bu düğme, cihazı açıp kapatmanıza ve mevcut çeşitli işlevleri seçmenize olanak tanır.

Gerekli öğeyi değiştirmek için düğmeyi sağa veya sola çevirin.



Bir pişirme işlemini hemen tamamlamak için düğmeyi en az 5 saniye basılı tutun.

2.3 Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Takma yükseklikleri tabandan yukarıya doğru gösterilir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışır.

Fan, kapının üzerinden sabit bir hava akımı oluşturur ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şu durumlarda yanar:

- Kapı açıldığında.
- ECO ve Vapor Clean işlevleri hariç herhangi bir işlev başlatıldığında (bazı modellerde yalnızca).
- Sıcaklık düğmesi kısa süreliğine sağa çevrildiğinde (manuel etkinleştirme ve devre dışı bırakma).



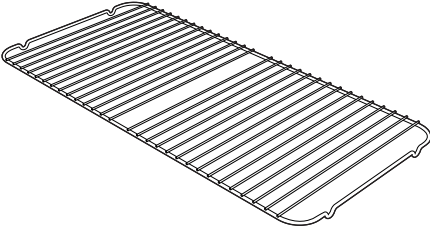
Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.



Açıklama

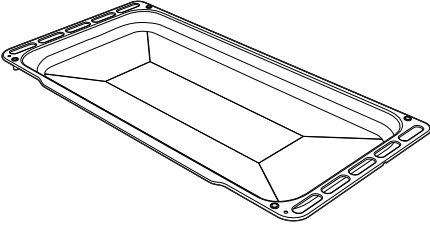
2.4 Mevcut aksesuarlar

Tepsi rafı



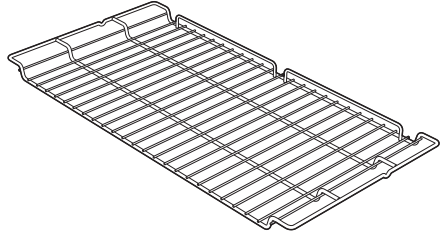
Fırın tepsisinin üstüne yerleştirilir; damlayan yiyecekler için pişirme amaçlı.

Derin tepsi



Üstteki raf üzerine konulan yiyeceklerden yağı toplamak ve börek, pizzalar ile fırında pişirilen tatlılar için yararlıdır.

Raf



Yemek içeren kapları pişirirken desteklemek için faydalıdır.



Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte gelmez.



Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.



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



3 Kullan

3.1 Talimatlar



Yanlış kullanımdan
kaynaklanan risk

Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın boşluğunun altını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın boşluğunun tabanına yerleştirmeyin.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.



Kullanım sırasında fırın içindeki
yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yiyecekleri fırın içinde taşırken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.
- Fırının ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Cihaz çalışırken çocukların yakınına yaklaşmasına izin vermeyin.



Kullanım sırasında fırın içindeki
yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihaza yakın herhangi bir spreyl ürün püskürtmeyin.
- Cihaza yakın yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yemek pişirirken plastik pişirme kapları veya kapları kullanmayın.
- Fırına kapalı teneke kutular veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı gözünüzden irak tutmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi, aksesuarlar dahildir, kaldırın.
2. Aksesuarlar ve fırın boşluğundaki teknik veri plakasının dışında bulunan etiketleri çıkarın.
3. Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakım ve temizleme bölümüne bakınız).
4. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırını en yüksek sıcaklıkta ısıtın.

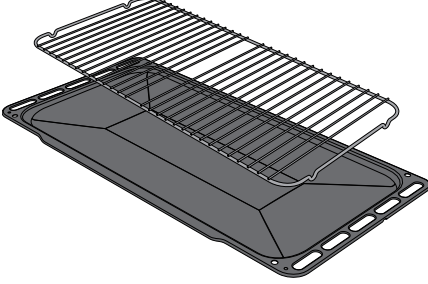


Kullanım

3.3 Aksesuarların kullanımı

Tepsi rafı

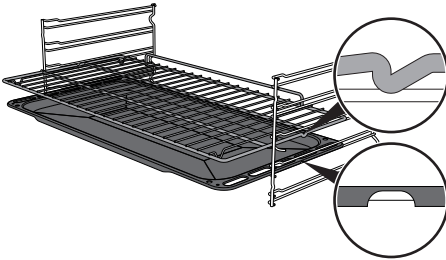
Tepsi rafı tepsiye takılmalıdır. Bu şekilde pişirilmekte olan yiyecekte yağ ayrı olarak toplanabilir.



Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tamamen durana kadar yan rehberlere sokulmalıdır.

Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın boşluğunun arkasına doğru dönük olmalıdır.



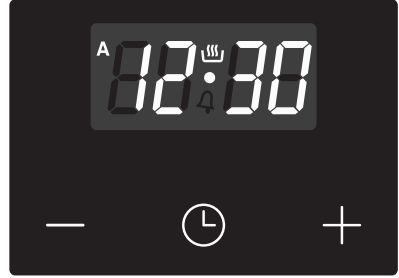
Rafları ve tepsileri nazıkçe fırına itin, durana kadar.



İmalat sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için ilk kullanımdan önce tepsileri temizleyin.

3.4 fırın Oven kullanımı

Programlayıcı saat



Değer azaltma tuşu



Saat tuşu



Değer artırma tuşu



Programlayıcı saatin pişirme süresini gösterdiğinden emin olun sembol  si takdirde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Program  cı saati sıfırlamak için tuşa basın.



Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmazsa fırın çalışmaz.

İlk kullanımda veya güç kaybı sonrasında, rakam ayar göstergesinin üstünde yanıp sönecektir. aletin göstergesinde.

1. Saat anahtarını iki saniye basılı tutun. Saat ve dakika arasındaki nokta yanıp söner.
2. Zaman, değer artırma tuşu ve değer azaltma tuşu ile ayarlanabilir. Hızla artırmak veya azaltmak için tuşu basılı tutun.

3. 7 saniye bekleyin. Saat ile dakika arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.

4. Gösterge üzerindeki sembol, cihazın pişirmeye hazır olduğunu gösterir.



Zamanı değiştirmek için değer artırma tuşu ile değer azaltma tuşunu aynı anda iki saniye basılı tutun, sonra zamanı ayarlayın.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda pişirme işlemini başlatmasına ve bitirmesine olanak sağlayan fonksiyondur.

1. Saat anahtarı basılı olun, saate kadar



sembol görünür.

2. Saat anahtarına niden basın. Ekranda sembol etin görünür.



görünen, aralarında şu sıra dalgalanır. mevcut zaman.

3. Gerekli pişirme alarını ayarlamak için değer artırma ve değer azaltma tuşlarını kullanın.

4. Bir fonksiyon ve pişirme sıcaklığı seçin.

5. Fonksiyonun aktifleşmesi için herhangi bir tuşa basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut zaman ve semboller ekrana gelecektir.

Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalır. Göstergede sembol anır, sembol yanıp söner ve zil çalar.

6. Zili kapatmak için programlayıcı saat anahtarlarından birine basın.



Kullanınız

7. Programlayıcı saatini sıfırlamak için saat tuşuna basın.



10 saatin üzerinde pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlı programlamayı iptal etmek için değer artırma ve değer azaltma tuşlarına aynı anda basılı tutun ve ardından manuel olarak kapatın.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcı tarafından ayarlanan belirli bir süre sonra başlayıp sona erecek şekilde pişirme işleminin başlatılmasına olanak tanıyan işlemdir.

1. “Zamanlı pişirme” önceki noktada açıklandığı gibi pişirme süresini ayarlayın.

2. Menü tuşunu birkaç saniye basılı tutun.

3. Menü tuşuna tekrar basın.

Ekranda rakamlar görünür.



ve metin **dur** ardışık olarak,



sembol **A** sönüyor durumunda (örneğin geçerli saat 17:30).



4. Basın **—** ve **+** ayarlamak için anahtar gereken dakikalar. (örneğin 1 saat).

5. Menü tuşuna basın. Metin



ekranda şu şekilde görünecektir: güncel zamana önceden ayarlanmış pişirme süresi eklenmiş olarak ardışık biçimde (örneğin pişirme bitiş saati 18:30 olarak gösterilir).

6. Basın **—** ve **+** ayarlamak için anahtar pişirme bitiş saati (örneğin 19:30).



Fırının önceden ısıtılması için birkaç dakikanın pişirme süresine eklenmesi gerektiğini unutmayın.

7. Fonksiyonun etkinleşmesi için herhangi bir tuşa basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Geçerli zaman görünür ve



ve **A** semboller şu üzerinde yanar: gösterimdeki.

8. Bir pişirme sıcaklığı ve işlev seçin.

9. Pişirme bittikten sonra ısıtma elemanları devre dışı kalır.

Ekranda **dur** kapanır, sembol **A** yanıp söner ve zil çalar.





10. Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini 0'a geri getir.

11. Zili kapatmak için programlayıcı saatindeki herhangi bir tuşa basın.

12. Ayarlı programı sıfırlamak için aynı anda ve tuşlarına basın.



10 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatten fazla programlanmış pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra menü tuşuna basılı tutun  kalan pişirme süresini görüntülemek için 2 saniye basılı tutun. Tekrar menü tuşuna basın. Ekran  zamanında  ve pişirme süresini sıra ile gösterir.

Dakika hatırlatıcı sayacı



Dakika hatırlatıcı sayacı, pişirme işlemini durdurmaz; belirlenen süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

NE

Dakika hatırlatıcı sayacı her zaman etkinleştirilebilir.

1. Saat kilidini tutun  başlık için basılı birkaç saniye. Ekranda gösterilir. rakamla  ve sem  saat ve dakikalar arasında yanıp sönüyor.

2. Gereken dakikalarla  ayarlamak için değeri artırma ve değeri azaltma tuşlarını kullanın.

3. Dakika hatırlatıcısını ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye herhangi bir tuşa basmadan bekleyin. Geçerli zaman ve 



semboller ekranda görünür.

Belirlenen süre dolduğunda zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için değeri  azaltma tuşuna basın.



Dakika hatırlatıcısı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kullan

Ayarlanmış veriyi değiştirme

1. Saat tuşuna bas 
2. Gerekli dakika sa nı ayarlamak için değer artış ve değer azaltış tuşlarını kullanın.

Ayarlanmış veriyi silme

1. Saat tuşuna bas 
2. Değer artış ve değer azaltış tuşlarını aynı anda basılı tutun.

3. Pişirme sürerken fırını manuel olarak kapatın.

Zillerin seçimi

Zil 3 ton olabilir.

1. Değer artış ve değer azaltış tuşlarını aynı anda basılı tutun.

2. Saat tuşuna bas 

Farklı bir zil tonunu seçmek için değer azaltma tuşuna basın.

Fonksiyonlar listesi



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden, bu sistem belirli gıda türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda sadece tek bir yemek pişirmek için uygundur. Tüm rosto türleri, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve her durumda, örneğın ördek ve kaz gibi yağlı etler için özellikle uygundur.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner rafla (varsa) birleştirildiğında pişirmenin sonunda yiyeceğeye eşit kızarma sağlar. Sosisler, domuz pirzoları ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, yiyeceklerin büyük miktarlarını, özellikle etleri, mümkün kılar,

eşit şekilde ızgara yapmak için.



Alt eleman

Sadece alt taraftan gelen ısı, alt yüzeyi daha yüksek bir sıcaklık gerektiren yiyeceklerin pişmesini tamamlamanızı sağlar, kızarmayı etkilemeden. Kekler, turta, tart ve pizzalar için mükemmeldir.



Alt eleman + dolaşım fanı

Fan destekli pişirme, alttan gelen ısı ile birleştirilir ve aynı anda yiyeceği hafifçe kahveretmenizi sağlar. Her tür yiyecek için mükemmeldir.



Izgara ile fan

Fandan üretilen hava, ızgaranın oluşturduğu güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile eşit şekilde mükemmel bir şekilde ızgara yapar. Büyük et parçaları için idealdir (ör. domuz budu).

NE

ECO

EKO

Bu işlev, tek raf üzerinde düşük enerji tüketimi ile pişirme için özellikle uygundur.

Et, balık ve sebze pişirmek için idealdir. Mayalı yiyecekler için önerilmez.

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



Dönerli fan

Fanın ve arkadaki gülümser ısıtma elemanının birleşimi (fırının arkasında bulunan) aynı sıcaklıklara ve aynı pişirme türüne ihtiyaç duyan farklı yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı anında ve eşit ısı dağılımını sağlar. Örneğin balık, sebzeler ve kurabiyeler farklı seviyelerde aynı anda pişirilebilir; koku ve tatların karışması olmaz.



EKO fonksiyonu ile pişirme (ve ön ısıtma) süreleri daha uzundur.



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



Fanla destekli

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleştğinde, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir, birkaç seviyede aynı anda pişirildiğinde bile. (Birden çok seviye pişirme için 2. ve 4. rafı kullanmanızı öneririz).



3.5 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birden fazla seviyede tutarlı pişirme için fan destekli fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı üzeri fazla pişip içi az pişebilir).
- Aynı toplam ağırlık için, bütün bir parça pişirmek, küçük parçalara bölündüğünde pişirmekten daha uzun sürer.

Et pişirme tavsiyeleri

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına, kalitesine ve tüketici zevkine göre değişir.
- Et kızartırken et termometresi kullanın veya bifeğe kaşıkla baskı uygulayın. Sertse pişmiştir; değilse birkaç dakika daha pişirmeye ihtiyaç vardır.

Izgaralı pişirme için tavsiyeler

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısınmış fırına konulsa bile izgaralanabilir.
- Izgara fonksiyonlu Fan ile fırını ızgara yapmadan önce önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

Tatlılar/pastalar ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.
- Birden fazla seviyede pişirme yaparken yiyecek ideal olarak ikinci ve dördüncü raflara konmalıdır; pişirme süresini birkaç dakika artırın ve yalnızca fan fonksiyonlarını kullanın.
- Tatlının içinin pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda, tatlının en üst noktasına kürdan batırın. Kürdana hamur yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.
- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.
- İki kez açılan mereng ve çiçek hamuru için pişirme süresi boyuta bağlı olarak değişir.



Çözülme ve mayalanma için tavsiyeler

- Dikişsiz ambalajları olmayan dondurulmuş yiyecekleri fırının ilk rafında kapağı olmayan bir kapta tutunuz.
- Yiyeceklerin üst üste getirilmesinden kaçının.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyeye konulan rafı ve birinci seviyeye konulan tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürücü yiyeceğin içindeki sıvı yiyeceğin kendisinden uzak akıp gider.
- Ekmek ve meyve, parçalara ayrılırsa toplam ağırlık ve miktardan bağımsız olarak aynı süre içinde çözdürülür.
- En narin kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalama için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

Enerjiden tasarruf etmek için

- Normal olarak kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırın içindeki birikmiş ısı ile pişmeye devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı olabildiğince kapalı tutun.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.



Kullan

Piştirme bilgi tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
lazanya	2	Statik	1	230	40 - 45
Makarna fırını	2	Statik	1	220	40 - 45
ET					
Danananın günlüğü	2 - 2.5	Vana yardımcı	2	180	115 - 125
Domuz bonfilesi	2	Vana yardımcı	2	180	80 - 85
Kavurma eti: orta	2	Dairesel	2	200	80 - 85
Kavrulmuş tavşan (parçalar)	1	Dairesel	2	180	70 - 75
Hindi göğsü	1.5	Vana yardımcı	2	180 - 190	80 - 90
Kavrulmuş domuz boynu	2	Dairesel	2	180 - 190 150 - 160	
Kavrulmuş tavuk	1.5	Dairesel	2	200	70 - 75
IZGARA (*)					
Sosisler	0.5 - 1	Izgaralı fan	3maks		95
Domuz pirzoları (her biri 200 g)	top. 1.5	Izgara	4	maks	17 6
Kalan pirzola (tuttular)	1	Izgara ile fan	3	maks	13 7
Pastırma(0,5 mm kalınlık)	0,8 - 1	Izgara ile fan	3	maks	8 3
Domuz filetosu (0,5 mm kalınlık)	0,8 - 1	Izgara	4	maks	15 4
Dana filetosu (2 cm kalınlık)	0,8 - 1	Izgara	4	maks	6 4
BÜTÜN BALIK					
Somon alabalık	0,5	Fan destekli	2	160	40 - 45
Kedi balığı	0,7	Fan ile circulaire 2		160	65 - 70
Çipura	0,5	Fan ile circulaire 2		160	45 - 50
SEBZELER					
Kızarmış patatesler	1,5 - 2	Fan destekli	2	190	35 - 40
Karışık kızarmış sebzeler	1,5 - 2	Fan destekli	2	190	35 - 38
Izgara dilimlenmiş sebzeler (**)	0,5 mm kalınlık	Izgara	4	maks	10 7
HAMUR					
Tazeyap pizza	1,5 - 2	Fan destekli	2	maks	12 - 15
Ekmek (somon)	0,4	Fan ile circulaire 2		200	30
Fokanccia	1,5	Fan destekli	2	180	25 - 28



TÜRKİYELERİ/PASTALAR

Mereng (orta - küçük)	0.35 Fan	with circulaire 2	120	80 - 90
Bundt kek	1.5	Çemberli fan 2 ile	160	55 - 60
Reçel tartı	1	Statik 2	170	35 - 40
Ricotta keki	1.2	Statik 2	180	45-50
Muffinler	Her biri 40 g	Vantilatörlü/Vantilatörlü çemberli ile 2	160	25 - 30
Cennet pastası	1.2	Çemberli 2 ile fan	160	55 - 60
Profiteroles (orta - küçük)	hamur 0.5	Fan ile dairesel 2	180	70 - 75
Keki sünger	1	Dairesel 2 ile Fan	150	55 - 60
Bisküviler (0.5 mm kalınlığında)	hamur 0.5	Fan destekli 2	160	14 - 16
Brioche	0.6	Fan destekli 2	160	30 - 35

Tabloda gösterilen süreler önısıma sürelerini kapsamaz ve sadece bir rehber olarak verilir.
 (*) Izgara süreleri gıdanın kalınlığına ve elde etmek istediğiniz pişirme/kızarma seviyesine bağlıdır.

(**) Izgara sebzeler için süreler, gıdanın kalınlığına ve sebze türüne bağlı olarak değişebilir.

Kızartılan etler tüm taraflarda eşit kızarma sağlamak için pişirme sırasında çevrilmelidir.



4 Temizlik ve bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jeti kullanmayın.
- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalarda veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalarda klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalarda aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. beyazlatıcı tozlar, lekeleri gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

4.2 Cihazı temizleme



Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılmasını öneririz.

Fırın boşluğunun temizlenmesi için öneriler

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

Gıda kalıntılarının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin, bu emayeye zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için çıkarmanızı öneririz:

- Kapı
- Raf/tepsi destek çerçeveleri
- Fırın contası.



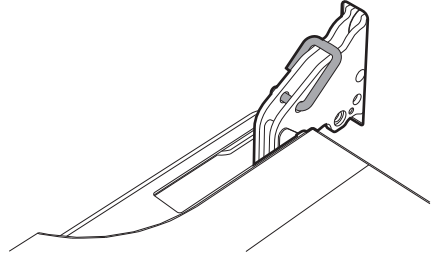
Belirli temizleyiciler kullanıyorsanız, kalıntıları gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

4.3 Kapıyı Çıkarma

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

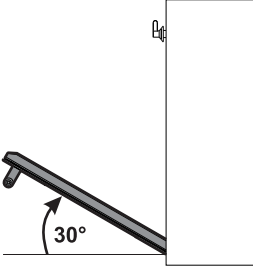
Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşelerin deliklerine iki pin yerleştirin.

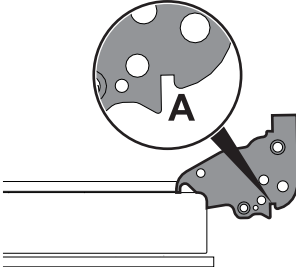




Kapıyı her iki yanından her iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, A girintili bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.



4.4 Kapı camının temizlenmesi

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kirler için nemli sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

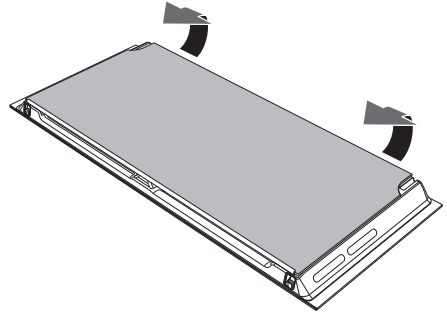


Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılmasını öneririz.

İç cam parçalarını çıkarma

Daha kolay temizlik için kapının iç cam parçaları çıkarılabilir.

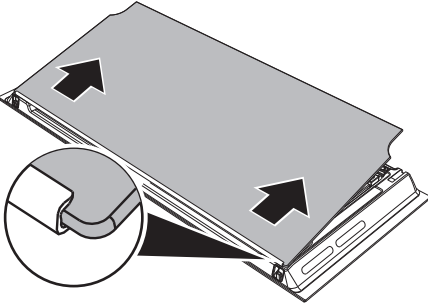
1. Cihazın kapağını çıkarın veya özel pimlerle kilitli konuma getirin.
2. Arka kısmı nazıkçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın; oklarla gösterilen hareketi takip edin.



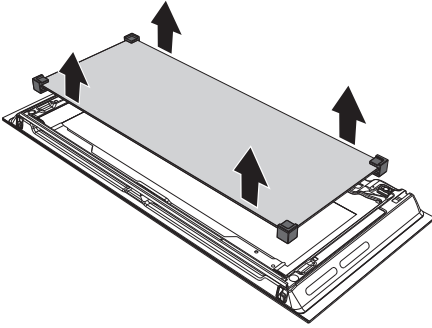


Temizlik ve bakım

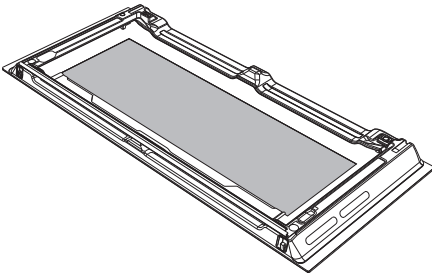
3. Ardından ön profilinden iç cam panelini çıkarın.



4. Orta cam ünitesini yukarı kaldırarak çıkarın.

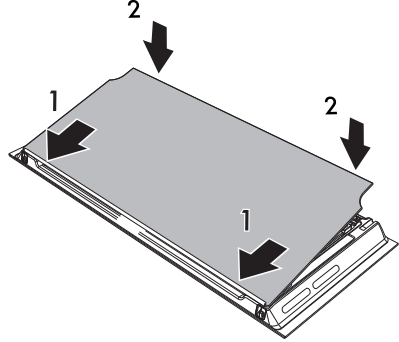


5. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Sıt sıkı kir varsa, nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



6. Orta cam ünitesini yeniden konumlandırın.

7. İç cam panelini yeniden konumlandırın. Ön parçayı ön profile içine yerleştirin (1). Ardından arka parçayı aşağı indirip pimleri kapının yuvalarına hafif baskı uygulayarak yerleştirin (2).

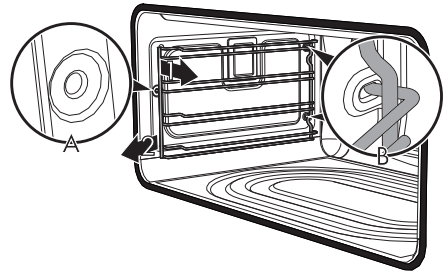


raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak

Raf/tepsi destek çerçeveleri çıkarıldığında yanlar daha kolay temizlenebilir.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırının içine doğru çekerek A kanadından çıkarıp arkasındaki B yerleşimlerinden kaydırın.



- Temizlik tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini tekrar yerine takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

4.5 Vapor Clean



Vapor Clean bir yardımcı temizleme prosedürüdür ve kirleri gidermeyi kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde fırının içinin temizlenmesi çok kolaydır. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır, böylece temizlenmesi daha kolay olur

sonrasında.



Kötü kullanım Yüzeyle zarar verme riski

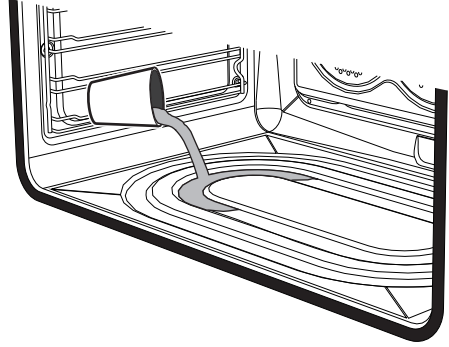
- Önceki pişirme işlemlerinden kalan herhangi bir yiyecek artığını veya büyük dökülmeleri fırının içinden çıkarın.
- Yardımlı fırın temizleme işlemlerini yalnızca fırın soğukken yapın.

Ön işlemler

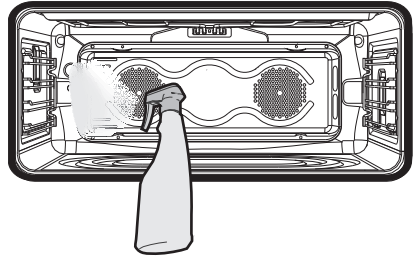
Vapor Clean fonksiyonuna başlamadan önce:

- Fırından tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Takılan çıkarılabilir kılavuzları sökün.
- Kapıyı kapatın.

- Tepsiye yaklaşık 400 ml su dökün. Havanın boşluğun dışına taşmamasını sağlayın.



- Bir temizlik sprey ucuyla fırın içinde su ve bulaşık deterjanı solüsyonu püskürtün. Sprey'i yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



- Kapıyı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 defa püskürtmenizi öneririz.



Temizlik ve bakım

Buharlı Temizleme döngüsü ayarı

1. Program saatini kullanarak pişirme süresini 18 dakika olarak ayarlayın.
2. Sembol üzerindeki fonksiyon düğmesini çevirin.
3. Sıcaklık düğmesini simgeye göre çevirin.

Buharlı Temizleme döngüsü, programcı saat tuşlarına son basıştan birkaç saniye sonra başlar.

4. Buharlı Temizleme döngüsünün sonunda zamanlayıcı fırın ısıtma elemanlarını devre dışı bırakır, zil çalar ve programcı saatin üzerindeki numaralar yanıp söner.

Buharlı Temizleme döngüsünün sonu

5. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bir bezle silin.
6. Kolay çıkarılamayan kalıntılar için bakır tellerli çizilmeyen bir sünger kullanın.
7. Yağ kalıntıları durumunda özel fırın temizleyicileri kullanın.
8. Fırında kalan suyu çıkarın.

Gelişmiş hijyen için ve yiyeceğin hoş olmayan kokulardan etkilenmemesi adına, fırını yaklaşık 10 dakika 160°C'de fan yardımlı bir fonksiyonla kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

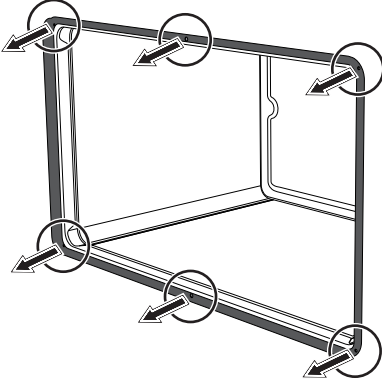


4.6 Olağanüstü bakım değildir

Conta takma ve çıkarma

Contayı çıkarmak için:

- Köşelerin dörtünde ve ortada bulunan klipsleri açın, ardından contayı dışa doğru çekin.



Conta takarken:

- Köşelerin dörtünde ve ortadaki klipsleri contaya takın.

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



Canlı parçalar

Elektrik çarpmaya tehlikesi

- Cihazı fişten çekin.

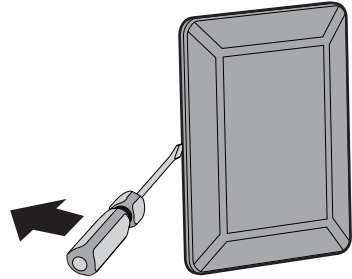


Fırında iki adet 40W ampul bulunmaktadır.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Bir alet kullanarak ampul kapağını çıkarın (ör. tornavida ile).



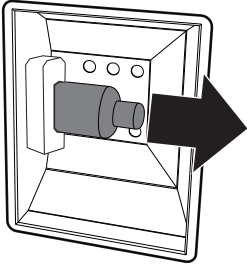
Fırın haznesinin emayesine zarar vermemeye dikkat edin.





Temizlik ve bakım

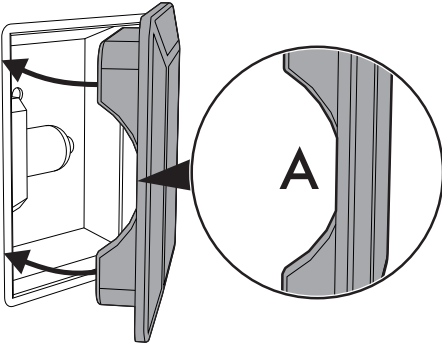
4. Ampulü kaydırıp çıkarın.



Parmaklarınızla doğrudan halojen ampulüne dokunmayın, ancak yalıtkan bir malzeme ile sarın.

5. Yeni ampulü takın.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapıya bakacak şekilde olduğundan emin olun.



7. Kapağı tamamen aşağı bastırın ki ampul destekine mükemmel şekilde tutunsun.



5 Kurulum

5.1 Elektrik bağlantısı



Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısı yetkili teknik personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın toprak bağlantısı elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Ana güç kaynağını kesiniz.

Genel bilgi

Tel karakteristiklerini plaka üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanıtım plakası cihaz üzerinde belirgin bir şekilde konumlandırılmıştır.

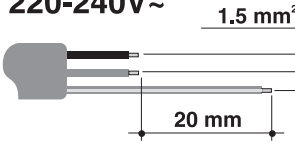
Herhangi bir nedenle bu plakayı çıkarmayın.

Cihaz 220-240 V~ arasında çalışır.

Üç iletkenli kablo kullanın (3 x 1,5 mm² iç iletkenler).

Toprak bağlantısını, diğer tellere göre 20 mm daha uzun bir tel kullanarak yapın.

220-240V~



Sabit bağlantı

Kurulum regülasyonlarına uygun olarak güç hattını tüm kutup devre kesici ile ayarlayın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolay erişilebilecek bir konumda olmalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ile priznin aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınma ve yanık riski oluşturabileceğinden adaptör ve şönt kullanmaktan kaçının.

5.2 Yükleyici için talimatlar

- Fiş, kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır. Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz kurulum diyagramlarına göre kurulmalıdır.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanılacağını açıklayın.



Kurulum

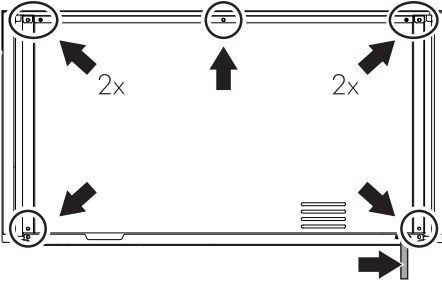
5.3 Kablo değişimi



Güç gerilimi Elektrik
çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.

1. Arka muhafazadaki 6 vidayı sökün.



Vidaların ve güç kablusunun konumu
(arka görüş)

2. Arka muhafazayı hafifçe kaldırın ve relev terminaline erişmek için çıkarın.
3. Kabloyu değiştirin.
4. Fırın için veya herhangi bir ocağın kablolarının cihazla temas etmeyecek en iyi güzergahı takip ettiğinden emin olun.

5.4 Konumlandırma



Ağır cihaz
Sıkışma tehlikesi

- Cihazı, bir yardımcı kişinin yardımıyla dolap açma bölmesine yerleştirin.



Açık kapıya baskı Cihaza
zarar verme riski

- Monte ederken fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapalıyken fırın kapağına aşırı baskı uygulamaktan kaçının.



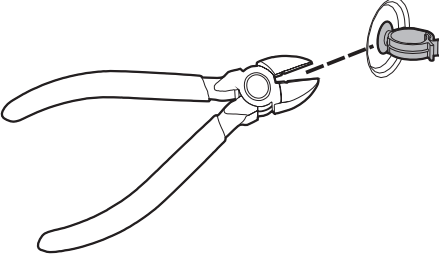
Cihaz çalışırken ısı üretimi
Yangın riski

- Kasa malzemesinin ısıya dayanıklı olduğundan emin olun.
- Kasanın gerekli açıklıklarının olduğundan emin olun.
- Cihazı kapı ile kapatılabilen bir girintiye veya bir dolaba kurmayın.



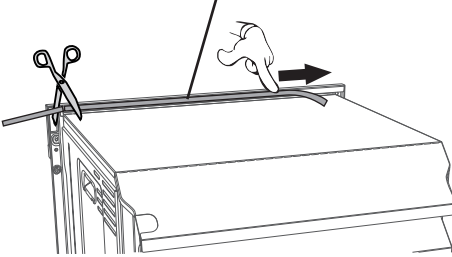
Arka kablo kelepçesini çıkarma

Aleti takmadan önce arka muhafazadaki kablo kelepçesi makasla veya özel bir aletle çıkarılmalıdır.

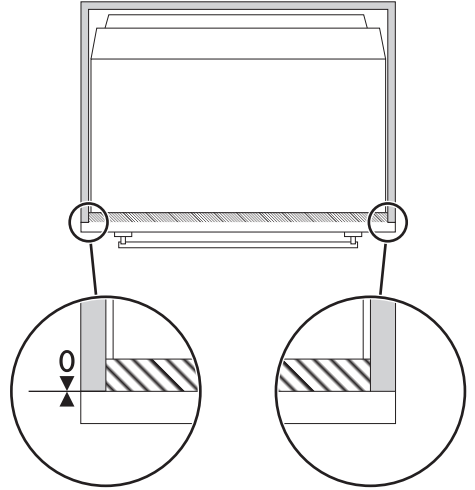
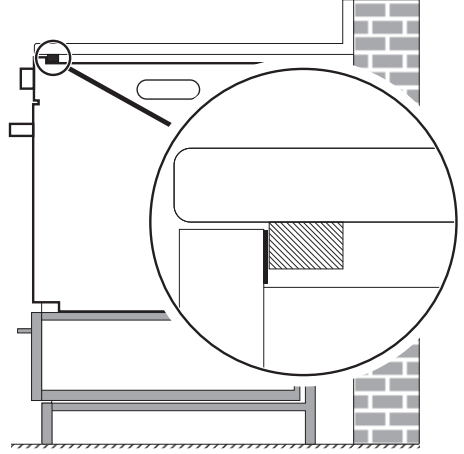


Ön panel lastiği

Bir tezgahın altına kurulum sırasında sağlanan contanın, tezgahın üstünden gelen su veya diğer sıvıların ön panelin arka tarafına sızmasını önlemek için yapışması gerekir.



Çalışma tezgahının altına ahşap bir sopa koyun.

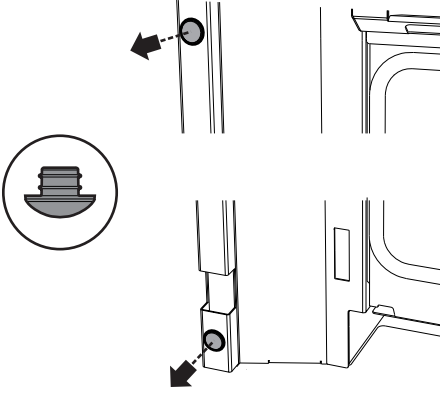




Kurulum

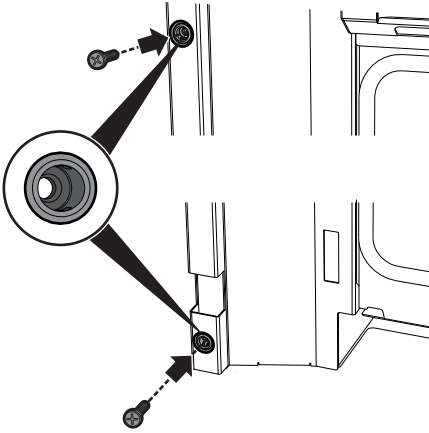
Kāllama faltaları

1. Fırının önündeki kelepçe kapaklarını çıkarın.

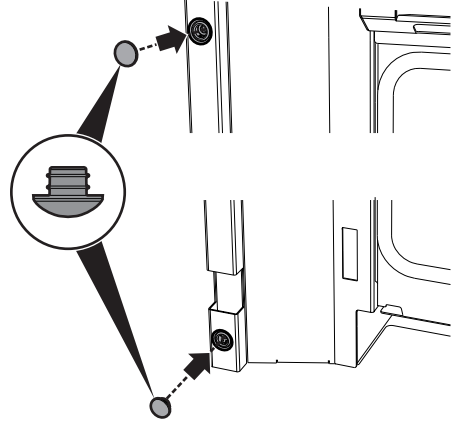


2. Cihazı cep içine monte edin.

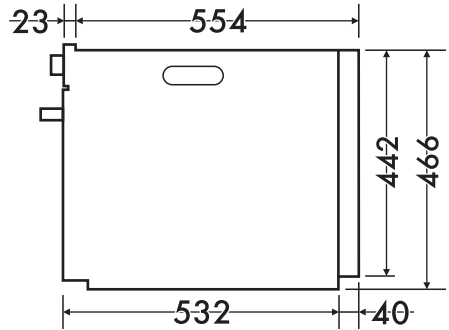
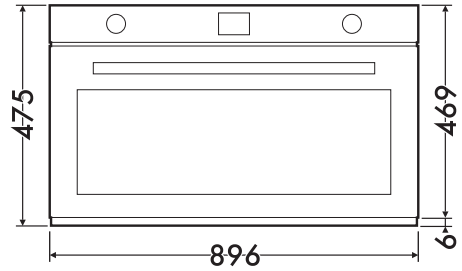
3. Cihazı civalarla kasa/rahim'e sabitleyin.



4. Önceden çıkarılan kapaklarla kelepçeleri kapatın.

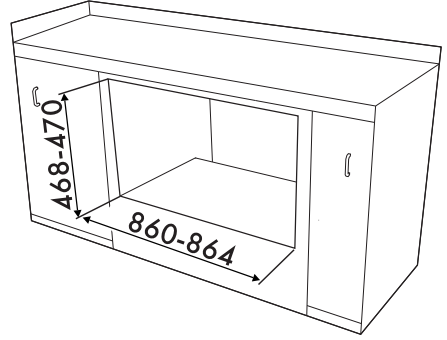
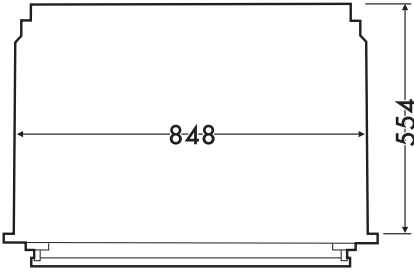


Cihazın toplam boyutları (mm)

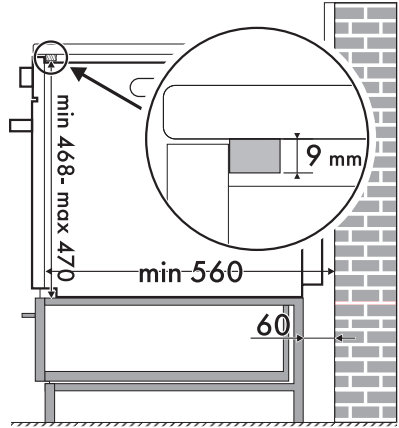
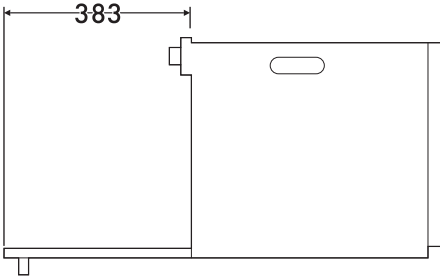
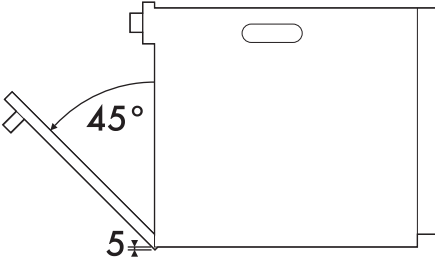




Çalışma tezgahlarının altına montaj (mm)



TR

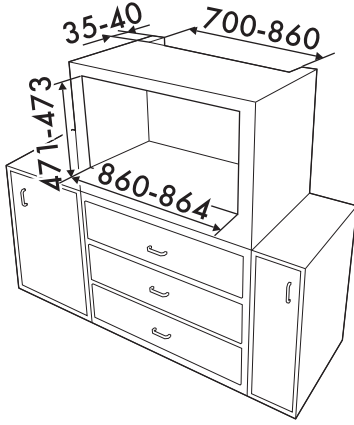


Kasa arka/alt kısmının yaklaşık 60 mm açıklığa sahip olduğundan emin olun.



Kurulum

Bir sütuna montaj etme (mm)



Kasa/geri bölümünün yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığı olduğundan emin olun.

