

S M E G

SO4102M1B3

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	38
1.1 Genel güvenlik talimatları	38
1.2 Cihaz amacı	41
1.3 Üreticinin sorumluluğu	42
1.4 Bu kullanıcı kılavuzu	42
1.5 Tanımlama plaka	42
1.6 Atıklar	42
1.7 Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	43
2 Tanım	44
2.1 Genel Tanım	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 camının Temizliği	59
4.5 Buhar Temizleme	61
4.6 Olağanüstü Bakım	63
5 Kurulum	65
5.1 Elektrik bağlantısı	65
5.2 Tesisatçı için Talimatlar	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 parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.
- Fırın içindeki yiyecekleri taşıırken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.
- Su ile yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.
- Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olanlar veya elektrikli cihazları kullanma konusunda deneyimsiz olanlar tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimatlandırılarak kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Çocukları sekiz yaşından küçük olanları sürekli gözetim altında tutmadan güvenli bir mesafede tutun.

- Kullanım sırasında 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakımı gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa bir pişirme süreci sürekli izlenmelidir.
- Yağlar veya yağlar serbest bırakılabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın; bunlar ısınabilir ve yangın çıkabilir. Çok dikkatli olun.
- Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.
- Yiyecekleri taşımak veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.
- Cihazın yuvalarına sivri metal nesneler (çatal, kaşık vb.) sokmayın.
- Kullanımdan sonra cihazı derhal kapatın.



• Aletin yakınında CHAMLANAN MALZEMELERİ KULLANMAYIN VE DEPOLAMAYIN.

• Bu cihaz kullanılırken çevresinde AEROSOL KULLANMAYIN.

• BU ALETİ DEĞİŞTİRMEYİN.

• Yasal standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından kurulum ve yardım işlemleri yapılmalıdır.

• Aleti kendi kendinize veya nitelikli bir teknisyenin müdahalesi olmadan onarımaya çalışmayın.

• Fişi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

Aletin zarar görme riski

• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. ovma tozları, lekesini gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın. Ahşap veya plastik gereçler kullanın.

• Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

• Pirolizasyon süreci sırasında aygıtın üzerinde kurulu olan ocakların veya elektrikli sıcak plakasını kapatın (mevcutsa).

• Cihazın üzerine oturmeyin.

• Çelik parçalar veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klorürlü, amonyaklı veya beyazlatıcı temizleyiciler KULLANMAYIN (ör. anotlama, nikel veya krom kaplama).

• raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca içeriye yerleştirilmelidir. Kaldırılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın haznesinin arkasına doğru yönlendirilmelidir.

• Aleti temizlemek için buhar jetiği kullanmayın.

• Aletin yakınında herhangi bir sprey ürününü püskürtmeyin.

• havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

• Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.

• HERHANGİ BİR NEDENLE ALETİ ALAN ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.



Talimatlar

- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı kutuları veya kapları fırında kullanmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarmak.
- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya kalay folyolarla kaplamayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın haznesinin tabanına koymayın.
- Yağ geçirmez kağıdı kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Açık kapıyı iç camlı cama tepsi veya tavaları koymak için kullanmayın.
- Kurulum sırasında cihazı yerine kilitlemek için fırın kapağını hiçbir zaman kaldıraç olarak kullanmayın.
- Açıkken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

Kurulum ve bakım

- BU CİHAZ DENİZ TAŞITLARI VEKAMİNLERDE KURULMAMALIDIR.
- Cihaz sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
- Cihazı, dolapın kesim boşluğuna ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Potansiyel aşırı ısınmayı önlemek için cihazı dekoratif bir kapı veya panelin arkasına kurmayın.
- Yasal mevzuata uygun olarak yetkili personel tarafından kurulum ve yardımcı müdahaleler yaptırın.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrik sisteminin güvenlik standartlarına uygun olarak toprak bağlantılı olmalıdır.
- En az 90 °C dayanabilen kablolar kullanın.
- Ana güç kablosu vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.



- Güç kaynağı kablosu zarar görmüşse derhal teknik destekle iletişime geçin ve değiştireceklerdir.

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

- Cihaza herhangi bir müdahalede bulunmadan önce güç kaynağını kapatın.

- Bu cihaz deniz seviyesinden en fazla 4.000 metre yükseklikte kullanılabilir.

Bu cihaz için

- Buharın belirli sıcaklıklarda görünür olmayabileceğine dikkat edin.

- Pişirme sırasında veya sonrasında cihaz kapağını dikkatlice açın.

- Yemek takımları ısıya ve buhara dayanıklı olmalıdır.

- Ampul değiştirirken cihazın kapalı olduğundan emin olun.

- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık yüklemeyin veya oturmayın.

- Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

- Cihazı dış mekanda kurmayın/kullanmayın.

1.2 Cihaz amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Dışındaki her kullanım hatalı olarak kabul edilir.

- Cihazın harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.



Talimatlar

1.3 Üreticinin sorumluluğu

Üretici, kişilere veya malvarlığına verilen zararlardan hiçbir sorumluluk kabul etmez:}

- Belirtilenlerden başka kullanım
- Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması
- Cihazın herhangi bir kısmının değiştirilmesi
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanımı.

1.4 Bu kullanıcı kitabı

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu yüzden tüm çalışabilir ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişimi dahilinde olmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.

1.5 Tanımlama plakası

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

1.6 Atık



Bu alet diğer atıktan ayrı olarak atılmalıdır (Yönergeler)

2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine göre sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilmesi yeterli miktarda madde içermemektedir.

Cihazı atmak için:

- Güç kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç gerilimi Elektrik çarpma tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.
- Cihazı fişten çekin.

• Cihazı elektrik ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya benzer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, bire bir karşılığında.



Cihazlarımız çevre dostu olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Paketlemeyi uygun geri dönüşüm merkezine götürünüz.



Plastik ambalaj Nefes darlığı tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını başıboş bırakmayın.
- Çocukların plastik poşetlerle oynamasına izin vermeyin.

1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyorsunuz

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



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

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgi, yemek önerileri.

Temizlik ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgi.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, çalışma ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

1. Kullanım talimatlarının sırası.

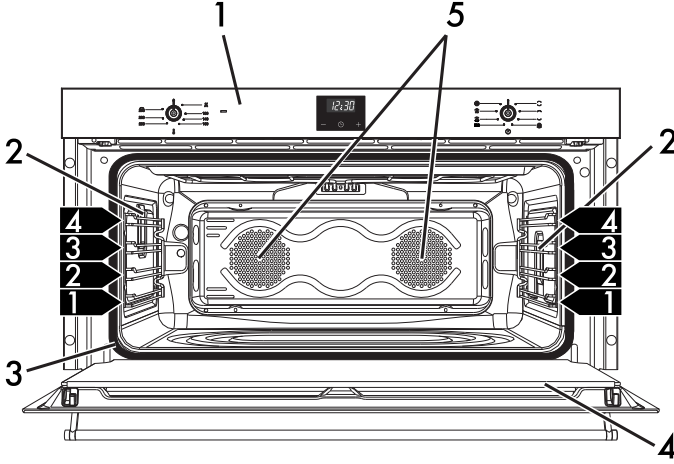
- Bağımsız talimat.



Tanımlama

2 Tanımlama

2.1 Genel Tanım



1 Kontrol paneli

2 İç ışıklar

3 Conta

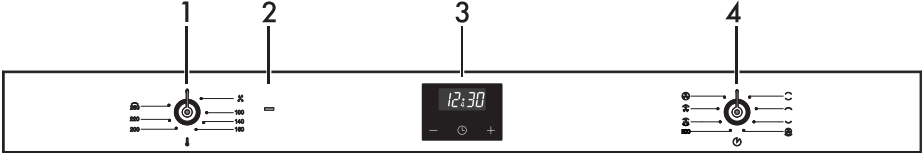
4 Kapı

5 Fanlar

1,2,3 Çerçeve rafı



2.2 Kontrol paneli



1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere ulaşıncaya kadar düğmeyi saat yönünde çevirin; minimum ve maksimum ayar arasındaki değer.

3 Programlayıcı saat

Geçerli zamanı göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikalık hatırlatıcısını programlamak için kullanışlıdır.

2 Termostat gösterge ışığı

Göstge ışığı, fırın ısınmaya başladığında yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında kapanır. Ardından düzenli olarak tekrar açılır ve kapanır; bu, fırındaki ayarlı sıcaklığın sabit tuttuğunu gösterir.

4 Fonksiyon düğmesi

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

Gerekli öğeyi değiştirmek/seçmek için düğmeyi sağa veya sola çevirin.



Herhangi bir pişirme işlemini anında tamamlamak için düğmeyi en az 5 saniye basılı tutun.

2.3 Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, çeşitli yüksekliklerde tepsileri ve rafları konumlandırmak için raflar içerir. Giriş yükseklikleri alt kısımdan yukarı doğru gösterilmiştir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).

Soğutma fanı

Fan, cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

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

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şu şekilde yanar:

- Kapı açıldığında.
- ECO ve Vapor Clean işlevleri (bazı modellere özgü) dışında herhangi bir işlev başlatıldığında.
- Sıcaklık düğmesi kısa bir süre sağa çevrildiğinde (manuel etkinleştirme ve devre dışı bırakma).



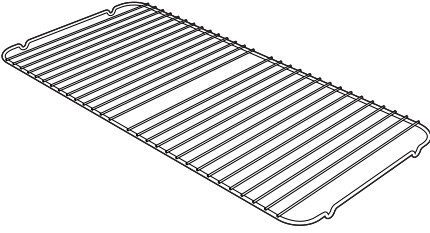
Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.



Açıklama

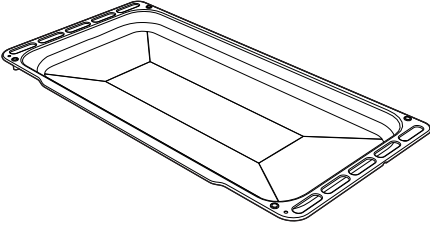
2.4 Mevcut aksesuarlar

Tepsi rafı



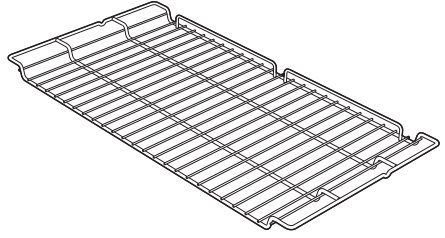
Fırın tepsisinin üstüne yerleştirilir; damlayabilecek yiyecekler için pişirme amaçlı.

Derin tepsi



Üstteki raf üzerine yerleştirilen yiyeceklerden yağ toplamak ve turtalar, pizzalar ile pişmiş tatlılar pişirmek için kullanışlı.

Raf



Pişirme sırasında gıdaları desteklemek için kullanışlı.



Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte sunulmaz.



Gıdalarla temas edecek aksesuarlar mevcut mevzuata uygun maddelerden yapılmıştır.



Tedarik edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Yalnızca üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.



3 Kullanım

3.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın hacminin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içerdeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın hacminin tabanına koymayın.
- Çok sıcak tepsilerine doğrudan su dökmeyin.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

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



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık
Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihaza yakın sprey ürünler püskürtmeyin.
- Aletin yanında yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya saklama kapları kullanmayın.
- Mühürlü teneke kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı terk etmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışı veya içiyle birlikte aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın hacminden teknik veri plakasını hariç tutarak tüm etiketleri çıkarın.
3. Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. 4 Temizlik ve bakım).
4. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırını maksimum sıcaklıkta ısıtın.

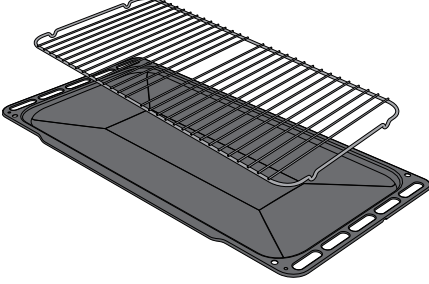


Kullan

3.3 Aksesuarların Kullanımı

Tepsi rafı

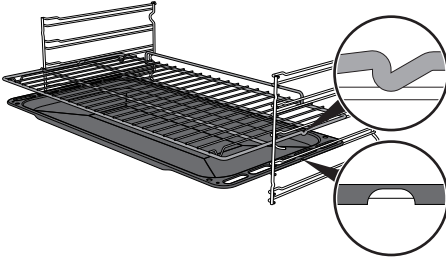
Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Bu şekilde yağ, pişirilen gıdadan ayrı olarak toplanabilir.



Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamıyla duruncaya kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

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



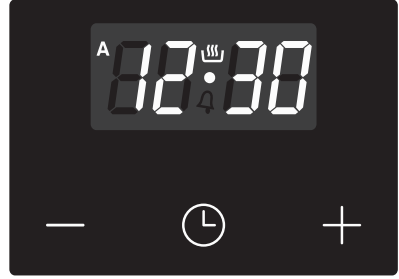
Rafları ve tepsileri nazıkçe fırına yerleştirin ve durana kadar itin.



İşlem sırasında kalan artıkların giderilmesi için ilk kullanımdan önce tepsileri temizleyin.

3.4 Fırının Kullanımı

Program saati



Değer azalma tuşu



Saat tuşu



Değer artışı tuşu



Program saatinin pişirme süresini gösterdiğinden emin olun

sembol  si halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Program  atini sıfırlamak için tuşa basın.



Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmazsa fırın çalışmaya başlamaz.

Kullanıma ilk kez başlanığında veya güç kesintisi sonrasında, the basamağın üzerinde yanıp sönecektir aletin ekranında.

1. Saat düğmesini iki saniye basılı tutun. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp söner.

2. Zaman, değer arttırma düğmesi ve değer azaltma düğmesi ile ayarlanabilir. İhtiyaç arttırmak ya da azaltmak için düğmeyi basılı tutun.

3. 7 saniye bekleyin. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.

4. Ekran üzerindeki sembol, cihazın pişirmeye başlamak için hazır olduğunu gösterir.



Zamanı değiştirmek için değer arttırma düğmesi ile değer azaltma düğmesini aynı anda iki saniye basılı tutun, ardından zamanı ayarlayın.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işleminin başlamasına ve bitirilmesine olanak tanıyan işlemdir.

1. Saat düğmesini basılı tutun kadar



sembol görünür.

2. Saat düğmesini tekrar basın. Ekran sembol ve A netin



görüntüde görünür, şu anda ile değişen olarak

mevcut zaman.

3. Gerekli pişirme dakikasını ayarlamak için değer arttırma ve değer azaltma düğmelerini kullanın.

4. Bir fonksiyon ve pişirme sıcaklığı seçin.

5. Fonksiyonun etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir tuşa basmayın. Ekran sembol ve A netin görüncecektir.

Pişirme sona erdiğinde ısıtıcı elemanlar devre dışı kalır. Ekran sembol kapanır, sembol yanıp söner ve ziller çalar.

6. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.



Kullan

7. Programlayıcı saatini sıfırlamak için saat tuşuna basın.



Bir pişirme süresinin 10 saatten fazla ayarlanması mümkün değildir.



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

Programlı pişirme



Programlı pişirme, belirli bir saatte pişirme işlemi başlatmanıza ve ardından kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonunda bitirmenize olanak tanıyan işlevdir.

1. Önceki noktadaki “Zamanlı pişirme” bölümünde açıklandığı gibi pişirme süresini ayarlayın.

2. Menü tuşunu  için aşağı

3. Menü tuşuna tekrar basın. Ekranda rakamlar görünür.



ve metin  ardışık olarak, sembol yanıp sönerken (örneğin şu anki zaman 17:30).

4. Basın  ve  anahtarı ayarlamak için gereken dakikalar.(örneğin 1 saat).

5. Menü tuşuna basın. Metin



ekranda görünecek olan önceden ayarlanmış pişirme süresinin mevcut zamana eklenmesiyle ardışık olarak (örneğin gösterilen pişirme bitiş zamanı 18:30).

6. Basın  ve  anahtarı ayarlamak için pişirme bitiş zamanı (örneğin 19:30).



Fırın ön ısıtması için birkaç dakikanın pişirme süresine eklenmesi gerektiğini unutmayın.

7. İşlevin etkinleşmesi için yaklaşık 7 saniye boyunca herhangi bir tuşa basmadan bekleyin. Mevcut zaman görüntülenir ve

ve ekranda  simgeler şu alanda yanar görünür.

8. Bir pişirme sıcaklığı ve işlev seçin.

Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Ekranda, sembol kapalı  sembol yanıp söner ve zil çalar. 



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

11. Zili kapatmak için programcı saatin herhangi bir tuşuna basın.

12. Ayarlı programı sıfırlamak için aynı anda tuşları basın.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatten daha uzun programlı pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlamadan sonra menü tuşuna basılı tutun



dolunup 2 saniye basılı tutun ve kalan pişirme süresini görüntüleyin. Menüye tekrar basın. Gösterge



ardışık olarak ve the pişirme süresini gösterir.

Dakika sayacı zamanı



Dakika sayacı, pişirme işlemini durdurmaz, belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirir.

NE

Dakika sayacı istediğiniz zaman etkinleştirilebilir.

1. Saat anahtarını tutun basılı tutun per için birkaç saniye. Gösterge ekrana şunu gösterir rakamla ve sem saatler ve dakikalar arasında yanıp sönüyor.

2. Gerekli dakikalar arlamak için değeri artırma ve değeri azaltma tuşlarını kullanın.

3. Dakika sayacını ayarlamayı bitirmek için herhangi bir tuşa basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut zaman ve semboller ekranda görünür.



Belirlenen süre dolduğunda zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için değeri azaltma tuşuna basın.



Dakika sayacı 1 dakikadan başlayıp en fazla 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kullanma

Kayıt verisini değiştirme

1. Saat tuşuna bas .
2. Gerekli dakika saatinı ayarlamak için değer artırma ve değer azaltma tuşlarını kullanın.

Kayıt verisini silme

1. Saat tuşuna bas .
2. Değer artırma ve değer azaltma tuşlarını aynı anda basılı tutun.

3. Pişirme devam ediyorsa fırını manuel olarak kapatın.

Çalma zili seğimi

Çalma zili üç ton içerebilir.

1. Değer artırma ve değer azaltma tuşlarını aynı anda basılı tutun.

2. Saat tuşuna bas .

Farklı bir zil sesi seçmek için değer azaltma tuşuna basın.

İşlevler listesi



Statik

Açın ısı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden bu sistem belirli türde yiyecekler için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, aynı zamanda statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda sadece tek bir yemek pişirmek için uygundur. Her türlü rosto, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve her durumda, örneğın yağlı etler olan kaz ve ördek gibi etler için özellikle uygundur.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve birlikte döner tablo ile (mevcutsa) pişirme sonunda yiyeceğeye eşit bir kahverengi verir. Sosisler, domuz kaburgaları ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyecek sağlar.

eşit şekilde ızgara yapılması için.



Alt eleman

Alt taraftan yalnızca gelen ısı, alt yüzeyin daha yüksek sıcaklığaya ihtiyaç duyan yiyeceklerin pişmesini tamamlamasına olanak tanır, kızarmayı etkilemeden. Kekler, turta/tastalar ve pizzalar için mükemmeldir.



Alt eleman + çevre üflemeli fan

Fan destekli pişirme alt taraftan gelen ısı ile birleştirilir ve aynı anda yiyeceği hafifçe kızartmanıza olanak tanır. Her türlü yiyecek için mükemmeldir



Izgara ile fan

Fandan üretilen hava, ızgaran yarattığı güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve özellikle kalın gıdaları mükemmel ve eşit şekilde ızgara yapar. Büyük et parçaları için idealdir (ör. domuz baldırı).

ECO

EKONOMİ

Bu fonksiyon, tek bir raf üzerinde düşük enerji tüketimiyle pişirme için özellikle uygundur.

Et, balık ve sebze pişirmek için idealdir. Mayalı gıdalar için tavsiye edilmez.

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



EKONOMİ fonksiyonunda pişirme (ve ön ısıtma) süreleri daha uzundur.



EKONOMİ fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



Fan destekli

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleşince karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir; aynı anda birkaç seviyede pişirilebilir. Çok seviyeli pişirme için 2. ve 4. rafı kullanmanızı öneririz.



Dairesel fan

Fan ile arka fırında bulunan çevreleyici ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklık ve aynı pişirme türünü gerektiren çeşitli yiyecekleri birkaç seviye üzerinde pişirmenize olanak sağlar. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve eşit dağıtır. Örneğin, balık, sebzeler ve kurabiyeler farklı seviyelerde aynı anda pişirilebilir; koku ve tatların karışması olmaz.



3.5 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviye için tutarlı pişirme elde etmek amacıyla fan destekli fonksiyon kullanın.
- Dışının yanıp içinin pişmemesi için pişirme süresini artırarak sıcaklığı yükseltmek mümkün değildir.
- Toplam aynı ağırlık için bütün bir parça pişirmek, küçük parçalara bölünmüş olanlara göre daha uzun sürecektir.

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına, kalitesine ve tüketici zevkine bağlı olarak değişir.
- Et kızartırken bir et termometresi kullanın veya yağ yönverip kaşıkla bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısınmış fırına konulabilir.
- Fırın Fan ve ızgara fonksiyonuyla kullanırken ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yiyeceği rafın ortasına yerleştirmenizi 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.
- Çok katmanda pişirme yaparken yiyecekler ideal olarak ikinci ve dördüncü raflara konmalıdır; pişirme süresi birkaç dakika uzatılmalı ve yalnızca fan fonksiyonları kullanılmalıdır.
- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.
- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün; gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.
- İrmik gibi olarak menajer ve makarun hamurunun pişirme süresi boyuta bağlı olarak değişir.



Çözme ve mayalama için tavsiyeler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan kapağı olmayan bir kapta fırının ilk rafına koyun.
- Gıdaların üst üste getirilmemesine dikkat edin.
- Etleri çözündürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve bir tepsiyi birinci seviyeye koyun. Böylece çözölmekte olan gıdadan gelen sıvı gıdadan uzak akar.
- Ekmek ve meyve parçalara ayrılmışsa toplam ağırlık ve miktar ne olursa olsun çözünme için aynı süre gerekir.
- En nazik parçalar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalama için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, fırında biriken ısıyla kalan dakikalar boyunca devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı minimumda açın.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.



Kullan

Piştirme bilgileri tablosu

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Lasan	2	Statik	1	230	40 - 45
Makarna güveci	2	Statik	1	220	40 - 45
ET					
Dana roastı	2 - 2.5	Vantilatör destekli	2	180	115 - 125
Domuz filetosu	2	Vantilatör destekli	2	180	80 - 85
Fırında biftek: orta	2	Döner merceği	2	200	80 - 85
Çıtır tavşan (parçalar)	1	Döner merceği	2	180	70 - 75
Hindi göğsü	1.5	Vantilatör destekli	2	180 - 190	80 - 90
Kuzu boynu kızartması	2	Döner merceği	2	180 - 190 150 - 160	
Tavuk kızartması	1.5	Döner merceği	2	200	70 - 75
IZGARA (*)					
Sosisler	0.5 - 1	Izgara ile fan	3 maks		95
Domuz pirzoları (her biri 200 g)	top. 1.5	Izgara	4	maks	17 6
Yedek kaburga (sabit)	1	Fanlı izgara	3	maks.	13 7
Pastırma (0.5 mm kalınlığında)	0.8 - 1	Fanlı izgara	3	maks.	8 3
Domuz filetosu (0.5 mm kalınlığında)	0.8 - 1	Izgara	4	maks.	15 4
Dana filetosu (2 cm kalınlığında)	0.8 - 1	Izgara	4	maks.	6 4
BÜTÜN BALIK					
Somon alabalığı	0.5	Fan destekli	2	160	40 - 45
Kırlangıç balığı	0.7	Dairesel fan 2 ile		160	65 - 70
Levrek	0.5	Dairesel fan 2 ile		160	45 - 50
SEBZELER					
Fırın patates	1.5 - 2	Fan destekli	2	190	35 - 40
Karışık fırın sebzeler	1.5 - 2	Fan destekli	2	190	35 - 38
Izgarada dilimlenmiş sebzeler (**)	0.5 mm kalınlığında	Izgara	4	maks.	10 7
HAMUR					
Taze pizza	1.5 - 2	Fan destekli	2	maks.	12 - 15
Ekmek (somon)	0.4	Dairesel fan 2 ile		200	30
Focaccia	1.5	Fan destekli	2	180	25 - 28



TATLILAR/PIŞMANİYELER

Meringue (orta - küçük)	0.35 Fan	with circulaire 2	120	80 - 90
Bundt kek	1.5	Fan with circulaire 2	160	55 - 60
Reçel tartı	1	Statik	2	170
Ricotta keki	1.2	Statik	2	180
Muffinler	her biri 40 g	Fan assisted/Fan circulaire ile	2	160
Cennet keki	1.2	Fan with circulaire 2	160	55 - 60
Profiterol (orta - küçük)	hamur 0.5	fan with circulaire 2	180	70 - 75
Sponge kek	1	Circulaire 2 ile fan	150	55 - 60
Bisküviler (0.5 mm kalınlık)	hamur 0.5	Fan yardımcı	2	160
Brioşlar	0.6	Fan yardımcı	2	160

Tabloya işaretlenen süreler ısıtma öncesi süreleri kapsamaz ve sadece bir rehber olarak verilir.

(*) Izgara süreleri, yiyeceğin kalınlığına ve elde etmek istediğiniz pişirme/kızartma seviyesine bağlıdır.

(**) Izgara sebzelerin süreleri, yiyeceğin kalınlığına ve sebze türüne bağlı olarak değişebilir.

Kızartmada etler, tüm taraflarda eşit kızartma elde etmek için pişirme sırasında çevrilmelidir.



Temizlik ve bakım

4 Temizlik ve bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodikleşme, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya korozyon yapıcı deterjanlar (ör. yumuşatıcı tozlar, lekeleri gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

4.2 Cihazı temizlemek



Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını tavsiye ederiz.

Fırın gövdesinin temizliği için öneriler

Fırının en iyi durumda kalmasını sağlamak için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Yiyecek kalıntılarının fırın gövdesi içinde kurumasına izin vermeyin, bu emaye zarar verebilir.

Temizliğe çıkarmadan önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için çıkarmanızı öneririz:

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



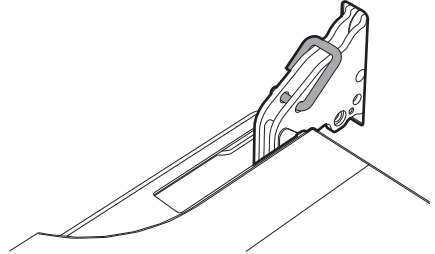
Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, herhangi bir kalıntıyı gidermek için fırını 15-20 dakika maksimum sıcaklıkta çalıştırmanızı öneririz.

4.3 Kapıyı çıkarmak

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

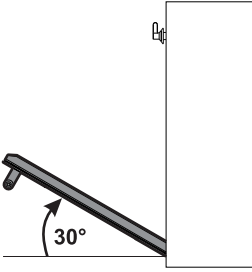
Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve figürdeki menteşe deliklerine iki çivi yerleştirin.

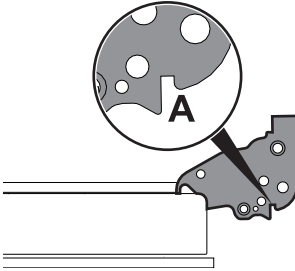




Kapıyı her iki taraftan iki elinizle sıkıca kavrayın, yaklaşık 30° açıda kalacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



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



4.4 Kapı camını temizleme

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

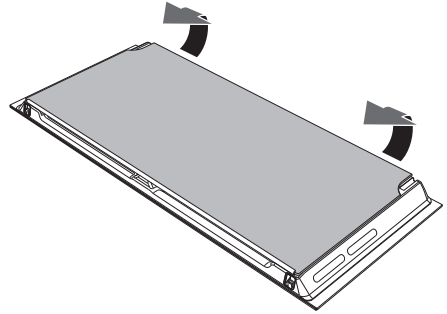


Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılmasını öneririz.

İç cam panellerinin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

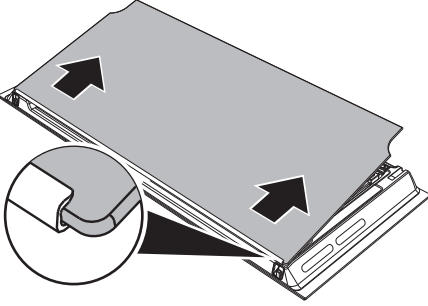
1. Cihazın kapağını çıkarın veya özel pimlerle konumuna kilitleyin.
2. Arka kısmı nazıkçe yukarıya doğru çekerek iç cam panelini çıkarın; okların gösterdiği hareketi izleyin.



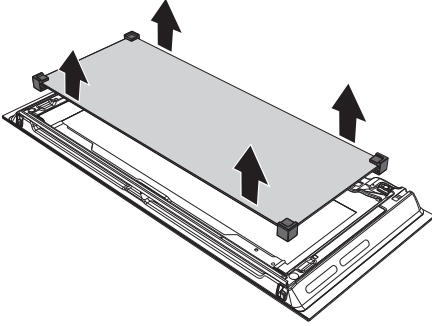


Temizlik ve bakım

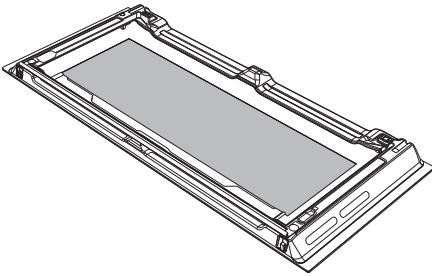
3. Ardından iç cam panelini ön profilden çıkarın.



4. Orta cam ünitesini yukarı kaldırarak çıkarın.

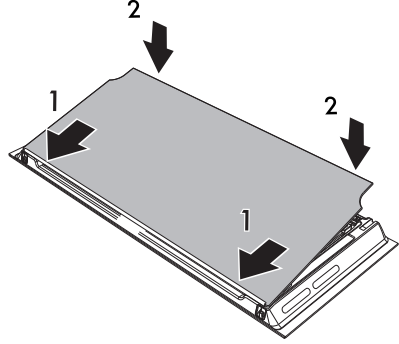


5. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan camları temizleyin. Emilimli mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için ıslak sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.



6. Orta cam ünitesini yeniden konumlandırın.

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

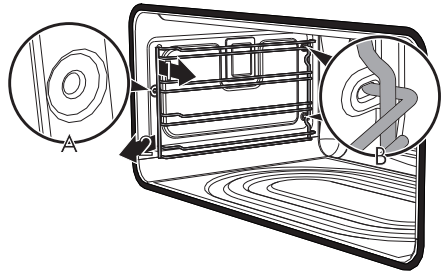


raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçeveleri çıkarıldığında yanlar daha kolay temizlenebilir.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırının içine doğru çekin, A olukundan açığa çıkmasını sağlayın, ardından arkadaki B koltuklarından dışarı kaydırın.



- Temizleme tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini geri yerine takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.



4.5 Buhar Temizleme



Buhar Temizleme, yardımcı bir temizlik prosedürüdür ve kirin giderilmesini kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkün olur. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılarak kolay çıkarılabilir.

sonrasında.



Kötü kullanım Yüzeylere zarar riski

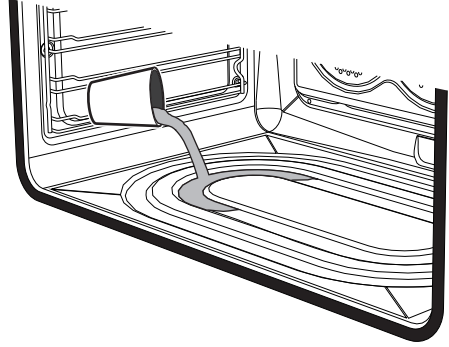
- Önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıklarını veya büyük dökülmeleri fırın içinden temizleyin.
- Yardımlı fırın temizleme işlemlerini yalnızca fırın soğukken yapın.

Ön işlemler

Buhar Temizleme fonksiyonuna başlamadan önce:

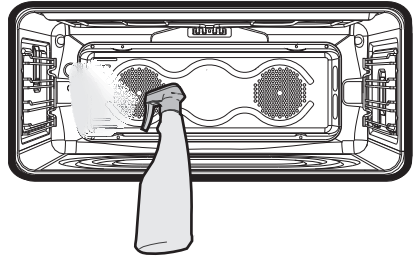
- Fırın içinden tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Takılı yerlerde çıkarılabilir kılavuzları sökün.
- Kapıyı kapatın.

- Tepsiye yaklaşık 400 cc su dökün. Hacmin dışarı taşmamasına dikkat edin.



TR

- Sprey nozili kullanarak fırın içine su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve ayırıcıya doğru yönlendirin.



- Kapıyı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Temizlik ve bakım

Buharlı Temizleme çevrimi ayarı

1. Program sayacıyla 18 dakikalık pişirme süresi ayarlayın.
2. Sembol üzerindeki fonksiyon düğmesini çevirin.
3. Sıcaklık düğmesini simgeye getirin.

Buharlı Temizleme çevrimi, program sayacı tuşlarına son basımdan birkaç saniye sonra başlar.

4. Buharlı Temizleme çevrimi sonunda zamanlayıcı fırın ısıtma elemanlarını devre dışı bırakacak, zil çalacak ve program sayacı üzerindeki sayılar yanıp sönecek.

Buharlı Temizleme çevriminin sonu

5. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofibre bir bezle silin.
6. Silinmesi zor birikintiler için piring telleri olan çizik oluşturmayan sünger kullanın.
7. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
8. Fırın içerisindeki kalan suyu çıkarın.

Gelişmiş hijyen için ve yiyeceğin istenmeyen kokulardan etkilenmemesi adına, fırının fan destekli bir fonksiyonla 160°C'de yaklaşık 10 dakika kurutulmasını öneririz.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



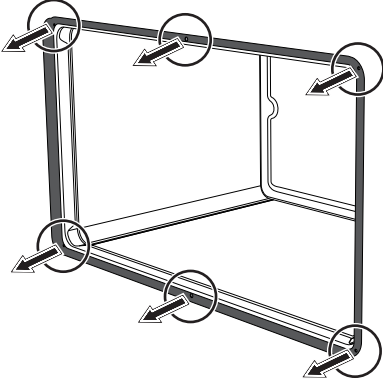
Ulaşılması zor parçaların elle temizliğini kolaylaştırmak için kapağın çıkarılmasını öneririz.

4.6 Olağanüstü bakım

Conta takma ve çıkarmak

Contayı çıkarmak için:

- Dört köşedeki ve merkezdeki klipsleri açın, ardından contayı dışa doğru çekin.



Contayı tekrar takarken:

- Dört köşedeki ve merkezdeki klipsleri contaya takın.

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

İç aydınlatma ampulünü değiştirme



Canlı parçalar
Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı fişten çekin.

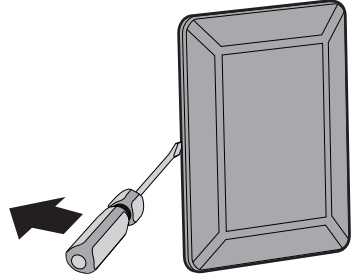


Fırın iki adet 40W ampul ile donatılmıştır.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını bir aletle çıkarın (ör. tornavida ile).



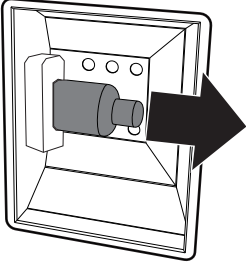
Fırın haznesinin emayesine zarar vermemeye dikkat edin.





Temizlik ve bakım

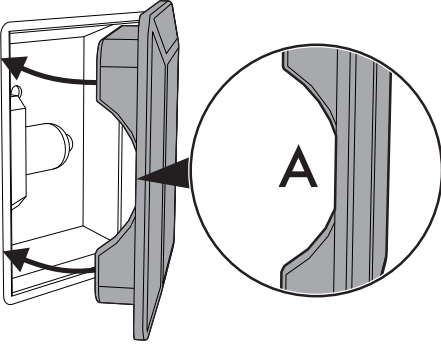
4. Işıık ampulünü sürün ve çıkarın.



Parmaklarınızla doğruca halojen ampulüne dokunmayın, bunun yerine yalıtım malzemesiyle sarın.

5. Yeni ampulü takın.

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



7. Kapağı tamamen aşağı ya bastırın ki ampul desteğine mükemmel şekilde tutunsun.



5 Kurulum

5.1 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektriğe çarpma tehlikesi

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun şekilde topraklandırılmalıdır.
- Ana güç beslemesini kesiniz.

Genel bilgiler

Giriş panosundaki verilerle şebeke özelliklerini karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanıtım plakası cihaz üzerinde görünür konumdadır.

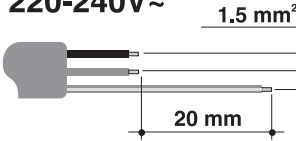
Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

Cihaz 220-240 V~ ile çalışır.

Üç telli bir kablo (iç iletkenler 3 x 1.5 mm²) kullanın.

Toprak bağlantısını diğer kablolardan 20 mm daha uzun bir tel kullanarak yapın.

220-240V~



Sabit bağlantı

Kurallara uygun olarak tüm faz devresi kesici ile güç hattını bağlayın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolay erişilebilir bir konumda bulunmalıdır.

Priz ve fiş bağlantısı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıştırıcı ve yerkesimler kullanmaktan kaçının çünkü bu durumlar aşırı ısınmaya ve yangın riskine yol açabilir.

5.2 Montajcı için Talimatlar

- Priz kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır. Güç kablosunu kıvrımayın veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum şemalarına göre monte edilmelidir.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcılara doğru şekilde nasıl kullanacağını açıklayın.



Kurulum

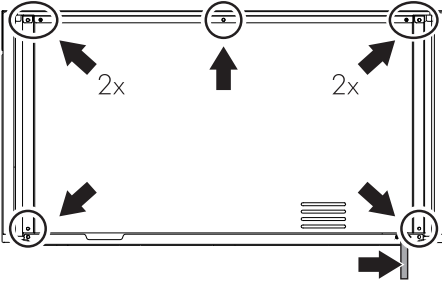
5.3 Kablo değiştirme



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.

1. Arka kapağın üzerindeki 6 vidasını sökün.



Vidanın konumu ve güç kablosu
(ön uç)

2. Arka kapağı hafifçe kaldırın ve terminal bloğuna erişim için çıkarın.

3. Kablonun değiştirilmesi.

4. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların (cihaza temas etmeyecek en iyi rotayı) takip ettiğinden emin olun.

5.4 Konumlandırma



Ağır cihaz
Ezilme tehlikesi

- Cihazı, dolap kesatine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



Açık kapıya baskı Cihaza zarar verme riski

- Cihazı yerine yerleştirmek için fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Açıkken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



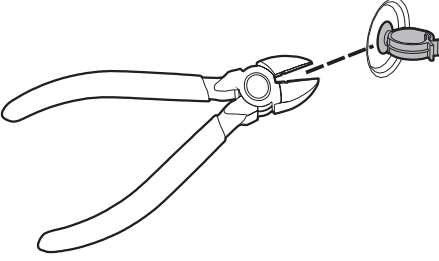
Cihaz çalışırken ısı üretimi
Yangın riski

- Kabuk malzemesinin ısıya dayanıklı olduğundan emin olun.
- Kasa gerekli açıklıklara sahip olduğundan emin olun.
- Cihazı kapı ile kapanabilen bir geçeceğe veya dolap içine kurmayın.

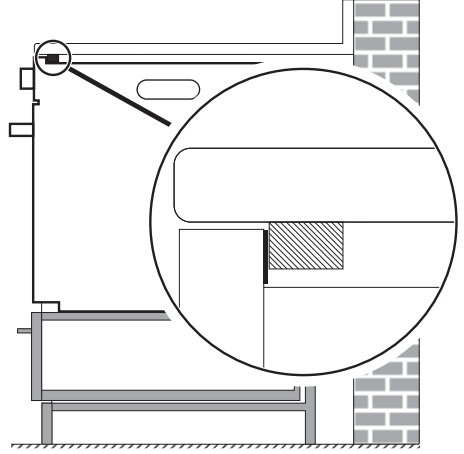


Arka kablo kelepçesini çıkarmak

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

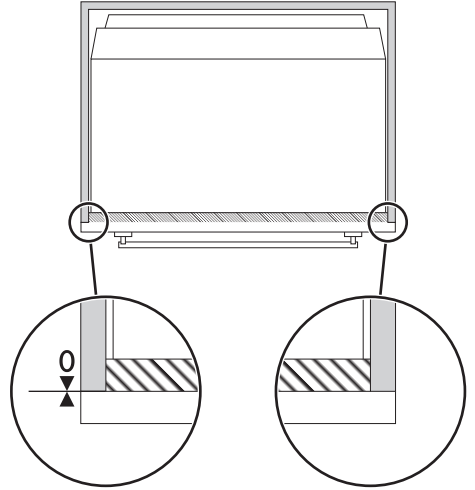
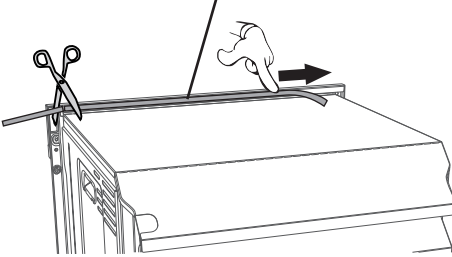


Tezgahın altına ahşap bir çubuk takılabilir.



Ön panel contası

Bir tezgah altına kurulum yapılırken, sağlanan conta ön panelin arkasına yapıştırılmalı, tezgah üstünden gelen su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için.

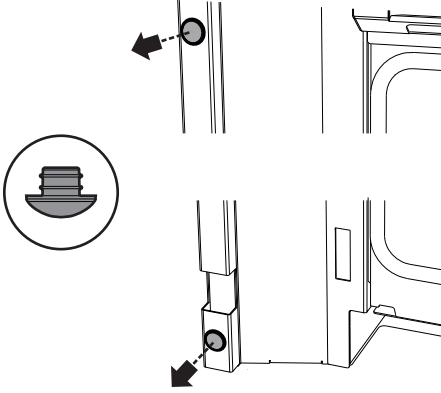




Kurulum

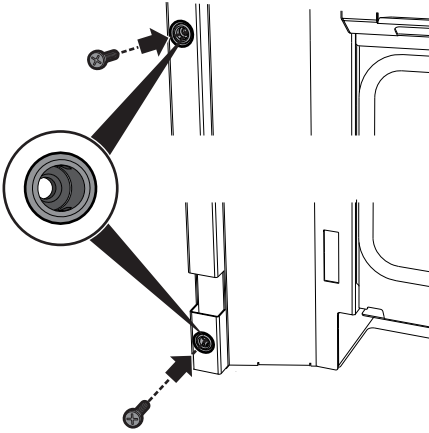
Takma kılıflar / P encelerinin sabitlemesi

1. Fırının ön tarafından kılıf kapaklarını çıkarın.

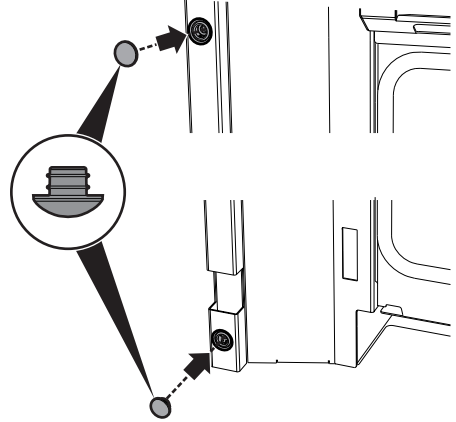


2. Cihazı oyuk içine monte edin.

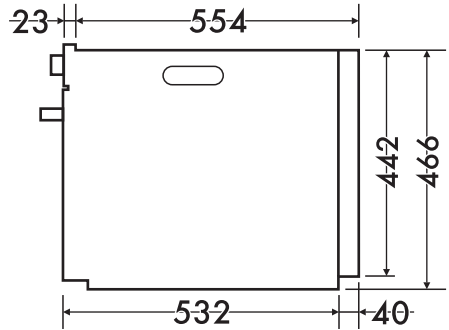
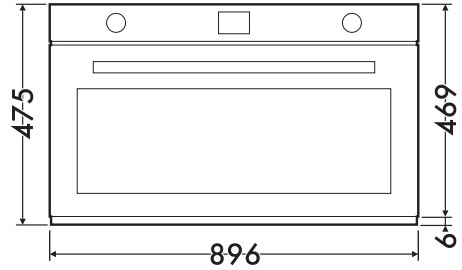
3. Cihazı karton gövdeye vidalarla sabitleyin.



4. Kılıfları daha önce çıkarılan kapaklarla kapatın.



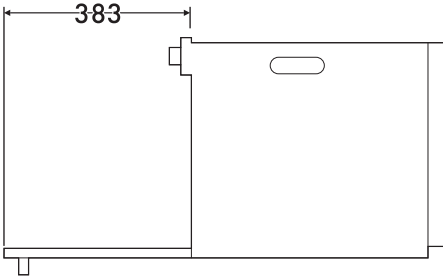
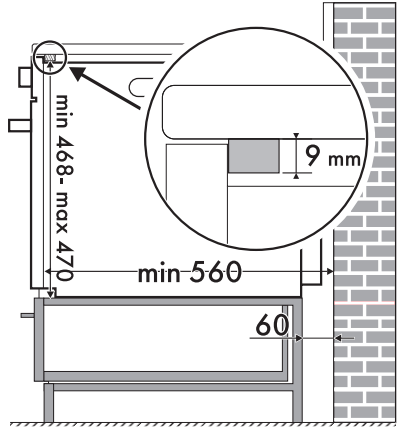
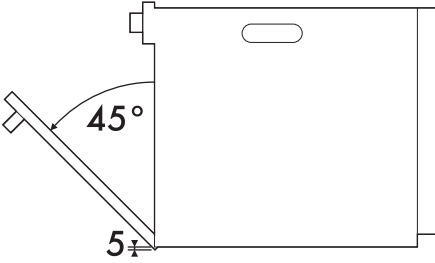
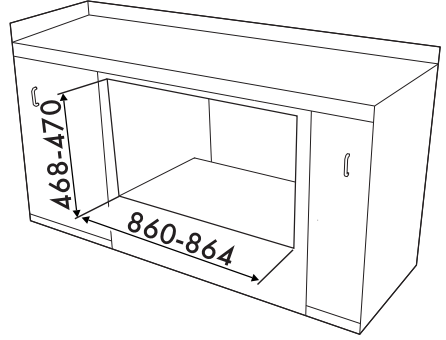
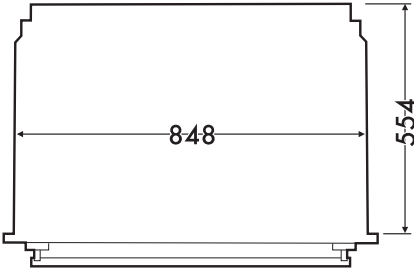
Cihaz toplam boyutları (mm)





İş tezgahlarının altında montaj (mm)

TR

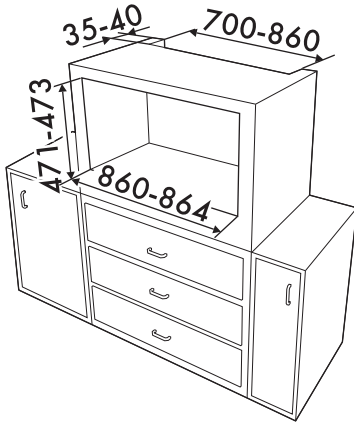


Kasa arka alt bölümü yaklaşık 60 mm'lik bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.



Kurulum

Sütuna montaj (mm)



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

