

S M E G

SFP67C1TPO

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	26	KULLANIM	33
Genel güvenlik talimatları	26	Ön işlemler	33
Bu cihaz için	30	Aksesuarların kullanımı	34
Cihaz amacı	30	Fırının kullanımı	34
Bu kullanıcı kılavuzu	30	Analog programlayıcı	34
Üreticinin sorumluluğu	30	Pişirme tavsiyeleri	36
Tanıtım etiketi	30	Aksesuarlar için mini kılavuz	37
Bertaraf	30	Geleneksel pişirme bilgi tablosu	37
Avrupa Kontrol Kurumları için Bilgiler	31	Denetim Kurumları için Bilgiler	38
Enerji verimliliği teknik verileri	31	TEMİZLİK VE BAKIM 39	
Enerji tasarrufu için	31	Cihazın temizlenmesi	39
Kapatma/stand-by'daki güç tüketimi hakkında bilgi	31	Piyrolitik (bazı modellerde sadece)	39
mod'a göre	31	Piyrolitik fonksiyon ayarı	39
Aydınlatma kaynakları	31	Piyrolitik çevrim	39
Kullanma kılavuzunu nasıl okunur	31	Kapının temizliği	40
AÇIKLAMA	32	Fırın haznesinin temizliği	41
Genel açıklama	32	Hata uyarısı	42
Kontrol paneli	32	Olağanüstü bakım	42
Diğer parçalar	33	KURULUM	43
Aksesuarlar	33	Elektrik bağlantısı	43
		Konumlandırma	43

Cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerini korumaya ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

TEDBİRLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

• **DİKKAT:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

• **DİKKAT:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.

• Fırında yiyecekleri taşırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

• Su ile yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir kapakla boğmaya çalışın.

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitede azalmış veya elektrikli aletlerin kullanımında deneyimsiz kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu olan yetişkinler tarafından gözetim veya talimat altında kullanılabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• Çocukları sürekli gözetim altında değillerse 8 yaşından küçük olanları güvenli bir mesafede tutun.

- Kullanım sırasında çocuğu 8 yaşından küçük olanları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

• Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bu durumda ısınabilir ve alev alabilir. Çok dikkatli olun.

- Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yiyecekleri hareket ettirmeniz veya pişirme sonunda kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buhar çıkmasını bekleyin, ardından tamamen açın.

• Aletlerdeki deliklere sivri metal nesneler (çatal, bıçak vb.) sokmayın.

- Kullandıktan sonra cihazı hemen kapatın.
- Aletin yakınında BARAFLAMA MADDELERİ KULLANMAK VEYA DEPOLAMAK YASAKTIR.
- BU CİHAZ KULLANIMDA BULUNURKEN YAKININDAASESLER KULLANMAYIN.

KULLANIMDA.

• BU ALETLERİ

DEĞİŞTİRMEYİN.

• Kurulum ve bakım, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli kişilerce yapılmalıdır.

• Cihazı kendiniz veya yetkili bir teknisyen olmadan onarmaya çalışmayın.

• Cihazı prizden çekmek için kableyi çekmeyin.

Cihaza zarar verme riski

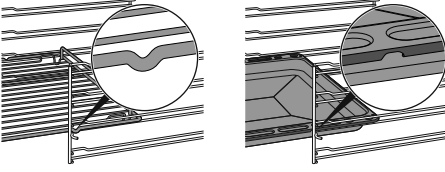
• Cam parçalarında yüzeyi çizebilecek ve camı kırabilecek aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. temizlik tozları, lek söktürücüler ve metal süngerler), pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal spatulalar kullanmayın. Ahşap veya plastik mutfak eşyaları kullanın.

• Cihazın üzerine oturmeyin.

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

• Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olan en ileri şekilde takılmalıdır. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri bu yüze bakmalıdır.

fırın haznesinin aşağıya doğru ve arkasına doğru.



- Aleti temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Aletin yakınına herhangi bir spreç ürün püskürtmeyin.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yuvalarını engellemeyin.
- Yangın tehlikesi: fırın haznesinde hiçbir nesneyi bırakmayın.
- HER NE KOŞULDA OLURSA OLSUN AYGITI BİR ISI KAYNAĞI OLARAK KULLANMAYIN.
- Yemek pişirirken plastik kap ve kaplar kullanmayın.
- Kapalı teneke kutular veya kaplar fırın haznesine koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya folyo ile örtmeyin.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın haznesinin tabanına koymayın.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak sağlanan veya ayrı olarak satılan tepsi rafını tabana yerleştirerek pişirme için destek olarak kullanabilirsiniz.
- Eğer kullanmak isterseniz

yağ geçirmez kağıdı, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde fırın haznesinin içine yerleştirin.

- İç cam levhaya tepsileri veya kapları yaslamak için açık kapıyı kullanmayın.
- Kurarken aygıtı yerine yerleştirmek için fırın kapağını kaldıraç olarak kullanmayın.
- Kapak açıkken kapıya çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.
- Bu aygıtı kaldırmak için sapı kullanmayın.

Kullanım ve bakım

- BU AYGIT UZUNMEVİ YERLERDE (TAŞITTA) KURULMAMALIDIR.
- Alet bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
- Aleti dolap oyukuna ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Muhtemel aşırı ısınmayı önlemek için aygıtı dekoratif bir kapı veya panelin arkasına kurmayın.
- Kurulum ve bakım mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Alet elektrikle uyumlu olarak toprak ile bağlanmalıdır

sistem güvenlik standartları.

- En az 90 °C'e dayanabilen kablolar kullanın.

- Bağlantı uçlarının vida sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak üzere derhal teknik destek ile iletişime geçin.

- UYARI: Cihazı konumlandırırken güç kablosunun sıkışmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce her zaman gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).

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

- Kurulumdan sonra cihazın ayrılmasına izin verin; erişilebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtarı kullanın.

- Güç hattını, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam kesilme sağlamak için temas açıklığı yeterli olan tüm kutuplu bir devre kesiciyle donatın,

kurulum yönetmeliklerine göre.

- UYARI: Cihazın kapatılıp prizeye bağlı olmadığından emin olun.

ana güç kaynağı veya iç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce ana güç kaynağının kapalı olduğundan emin olun.

- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özeldir; ev aydınlatmasında kullanmayın.

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

Piro lizde prosesi olan cihazlar için

- Pirolytik işlev kullanıldığında yüzeyler olağanüstü yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli mesafede tutun.

- Pirolytik döngüyü başlatmadan önce fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan gıda artıkları veya büyük dökülmeleri temizleyin.

- Pirolytik döngüyü başlatmadan önce fırın haznesinden tüm aksesuarları çıkarın.

- Pirolytik döngüyü başlatmadan önce fırının üstüne takılı ocakların brülörlerini veya elektrikli sıcak plakaları kapatın.

Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık dayamayın veya üzerine oturmayın.
- Kapılara herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Cihazı dışarıda kurmayın/kullanmayın.
- Sadece üretici tarafından sağlanan veya önerilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde geçerlidir).

Cihaz amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz sayılır.

Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için sağlanan mutfak alanlarında.
- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca kapalı alanda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışması boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişiminde bulunmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalarda, ekranda düzenli olarak görülen her şeyi betimleyen görseller bulunmaktadır. Ancak unutulmamalıdır ki,

Cihaz, sistemin güncellenmiş bir sürümüne sahip olabilir ve bu nedenle ekranda görünen her şey kullanım kılavuzundakilerden farklı olabilir.

Üreticinin sorumluluğu

Kullanıcıya veya mala verilen zararlardan üretici, şu nedenlerle sorumluluk kabul etmez:

- belirtilen amaç dışında cihazın kullanılması;
- Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir bölümüne müdahale etmek;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım plakası

Tanıtım plakası cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle tanıtım platasunu çıkarmayın.

Atık Yönetimi



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine göre sağlığa ve çevreye zararlı olacak miktarlarda madde içermemektedir.



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı fişten çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablolarını kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin; bire bir eşleşmeyle.

Cihazlarımız zararlı olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine götürün.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçayı gözetimsiz bırakmayın.



Plastik ambalajlar Boğulma tehlikesi

- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrol Organları İçin Bilgi

Vantilatörlü çalışma modu

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

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign düzenlemelerine uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler, ilgili ürün sayfasında bulunan "Ürün bilgi formu"nda yer almaktadır ve web sitesinden indirilebilir.

Enerji tasarrufu için

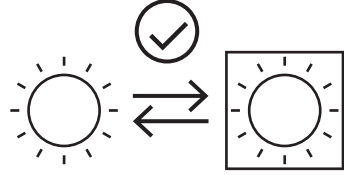
- Tarif gerekiyorsa cihazı sadece önceden ısıtın.
- Paket üzerinde aksi belirtilmedikçe, donmuş gıdaları fırına koymadan önce çözdürün.
- Birkaç tür yiyecek pişirirken, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri ard arda pişirmeniz önerilir.
- Koyu renkli metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar içerde biriken ısı ile pişmeye devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapı açılmasını asgariye indirin.
- Fırını her zaman temiz tutun.

Kapalı/ bekleme modundaki güç tüketimi hakkında bilgi

Cihazın kapalı/bekleme modundaki güç tüketimine ilişkin teknik veriler, söz konusu ürünün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları içerir.



- Cihazda bulunan ışık kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için çalışmaya uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Bu cihaz, verimlilik sınıfı "G" olan ışık kaynakları içerir.

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



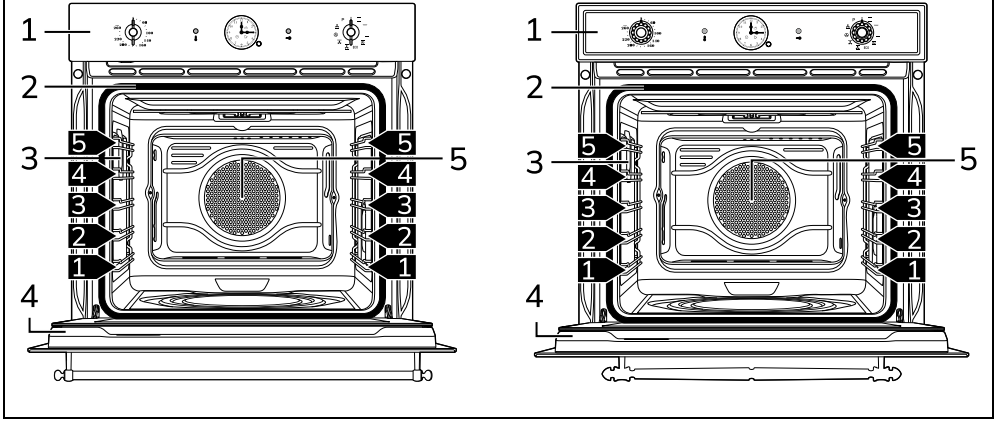
Uyarı/Dikkat



Bilgi/Öneri

TANIM

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Conta

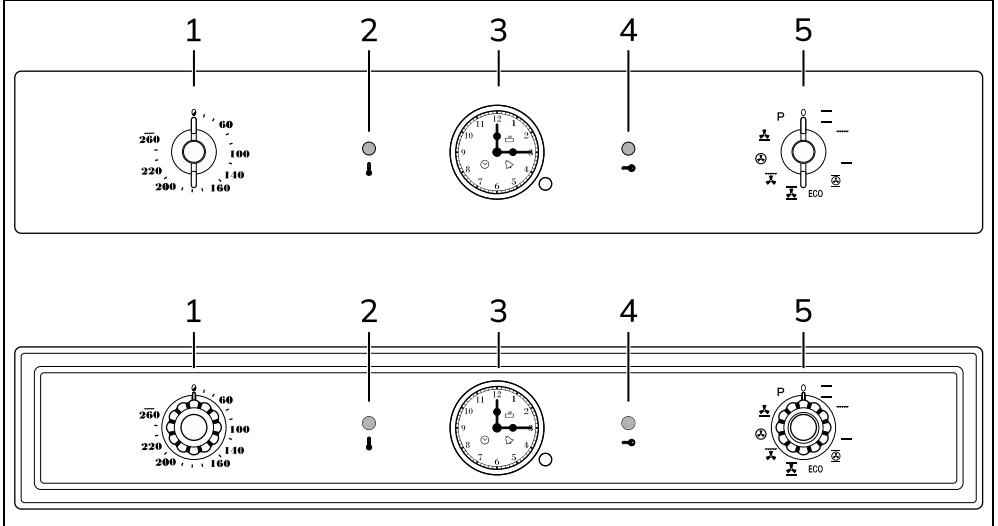
3 Işık

4 Kapı

5 Fan

1,2,3 Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere kadar düğmeyi saat yönünde çevirin; minimum ve maksimum ayarlar arasındaki değeri seçin.

2 Termostat göstergesi ışığı

Göstergesi, şu olduğunu göstermek için yanar ki

fırın ısınmaya başlar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında kapanır. Düzenli olarak açılıp kapanması, fırın içindeki ayarlı sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Analogue programlayıcı

Mevcut zamanı göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak için kullanışlıdır

ve dakikayı ayarlama modu programlama.

4 Kapı kilit göstergesi ışığı

Otomatik (pyrolytik fonksiyon) temizleme çevrimi etkinleştirildiğinde yanar.

5 Fonksiyon düğmesi

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

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafaçları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflara sahiptir. Takma yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilir.

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fanın kapıdan yukarı doğru sürekli bir hava akışına neden olur ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

Fırın boşluğunu aydınlatma

Cihazın dahili aydınlatması herhangi bir işlev seçildiğinde açılır, Eco fonksiyonu hariç (varsa).

Aksesuarlar



Tüm aksesuarlar bazı modellerde mevcut değildir.

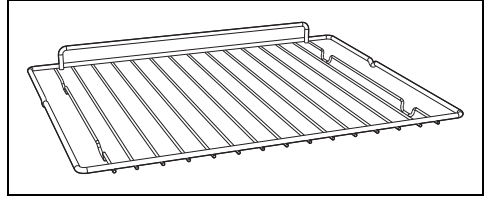


Gıdayla temas edecek aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.



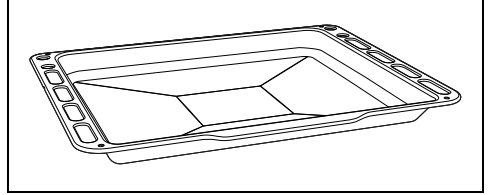
Orijinal olarak sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Raf



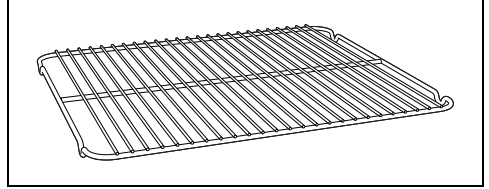
Pişirme sırasında yiyecekli kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Derin tepsi



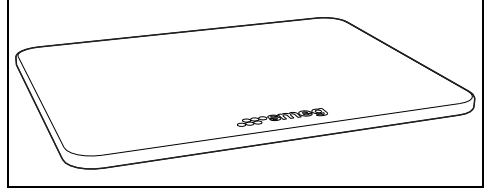
Üstteki raftaki yiyeceklerden yağ toplamak ve börekler, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. için pişirmek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



Tepsinin üstüne yerleştirilir; damlayabilecek yiyecekler için pişirme amacıyla.

TAŞ2 veya yanmaz taş (sadece bazı modellerde)



Ekmek pişirmek için ideal aksesuar (pizza, ekmek, focaccia...), ancak daha nazık hazırlıklar için kurabiyeler gibi kullanabilirsiniz.

KULLANMA

Ön operasyonlar



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Cihazın dışı veya içindeki herhangi bir koruyucu filmi çıkarın,

aksesuarları dahil etmek.

- Aksesuarlar ve raflardan herhangi bir etiketinizi çıkarın (teknik veri plakasını hariç tutarak).
- Cihazın tüm aksesuarlarını çıkarıp yıkın (bakınız bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM").

Dakika hatırlatıcısı



Bu işlev yalnızca zili aktive eder, pişirmeyi durdurmaz.



Dakika hatırlatıcısı hem pişirme sırasında hem de cihaz bekleme durumundayken etkinleştirilebilir.



Atanan en az süre 2 dakika, en fazla 3 saattir.

1. Dakika hatırlatıcısı göstergesi yanıp sönene kadar ayar düğmesini (A) kısa süreli iki kez basın.



yanıp sönmeye başlar.

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

3. Zamanı ayarlamak için ayar düğmesini (A) basın. Dakika hatırlatıcısı göstergesi ışığı



yanıp sönmeyi durdurur ve sabitleşir.



Göstergede ışığın durumuna bakılmaksızın mevcut zaman görüntülenmeye devam eder. Belirlenen zamanı görmek için kısa süreliğine ayar düğmesini (A) basın; gösterge ışığı yanıp söner ve 4 saniye sonra saat mevcut saate döner.



Dakika hatırlatıcısını herhangi bir zamanda iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutun; yaklaşık 3 saniye sonra dakika hatırlatıcısı ışığı söner.

4. Zaman dolduğunda, 10 işitsel sinyal verilir ve dakika

dakika hatırlatıcısı göstergesi ışığı



başlar

yanıp sönmeye başlar. Zamanlayıcı göstergesi ışığının yanıp sönmelerini durdurmak için ayar düğmesini (A) basın.

Manuel pişirme Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme işlevini seçin.

2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesiyle seçin.



Bir işlev, fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek istediğiniz zaman kesilebilir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, pişirme işleminin belirli bir süre sonra başlayıp bitmesini sağlayan işlemdir. kullanıcı tarafından ayarlanan belirli bir süre sonra başlar ve biter.



Atanan en az süre 2 dakika, en fazla 15 saattir.

1. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçildikten sonra zamanlı pişirme için ayar düğmesi (A) basılı tutun.

gösterge ışığı



yanıp sönmeye başlar.

2. Pişirme bitiş süresini ayarlamak için ayar düğmesini (A) çevirin.

3. Pişirme bitiş süresini ayarlamak için ayar düğmesini (A) basın. Zamanlı pişirme

gösterge ışığı



yanıp sönmeyi durdurur ve sabitleşir.



Göstergede ışığın durumuna bakılmaksızın mevcut zaman görüntülenmeye devam eder. Belirlenen zamanı görmek için kısa süreliğine ayar düğmesini (A) basın; gösterge ışığı yanıp söner ve 4 saniye sonra saat mevcut saate döner.



Zamanlı pişirmeyi herhangi bir zamanda iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutun; yaklaşık 3 saniye sonra zamanlı pişirme göstergesi ışığı söner.

4. Zaman dolduğunda, 10 işitsel sinyal verilir ve zamanlı pişirme göstergesi ışığı yanıp sönmeye başlar.



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

5. Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini 0 konumuna getirin.

6. Zamanlayıcı göstergesinin yanıp sönmelerini durdurmak için ayar düğmesini (A) basılı tutun.



Tüm fonksiyonlar (ECO fonksiyonu ve Pyrolysis dışında) ön ısıtma ile başlar. Belirlenen sıcaklık ulaşıldığında cihaz, yemeğin fırına yerleştirilebileceğini göstermek için işitsel sinyaller verir.

STATİK

Klasik pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin kızartma etleri, yağlı etler, ekmek, turta gibi yiyecekler için pişirme.

IZGARA

Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmeyi sağlar. Pişirme sonunda kullanılır ve yemeklere uniform kızarma verir.

FAN ISITMALI TABAN



Yüzeyi pişmiş ancak içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca bitirmek için olanak sağlar. Kalıplar için idealdir, her türlü yemek için uygundur.

TABAN

Isı haznenin tabanından gelir. Kekler, turta, tartlar ve pizzalar için mükemmeldir.

RÜZGÂRLI IZGARA (FAN DESTEKLİ IZGARA)



Sıvıdırılmış en kalın etlerin bile mükemmel ızgaralanmasını sağlar. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

FAN DESTEKLİ



Yoğun ve homojen pişirme. Bisküvi, kekler ve çok katmanlı pişirme için idealdir.

EKO ECO

Bu fonksiyon özellikle tek bir raf üzerinde pişirme için uygundur with düşük enerji tüketimi. Tüm tür yiyecekler için önerilir: yağışlı nem oluşumuna neden olabilecek gıdalar hariç (sebzeler gibi).

En yüksek enerji tasarrufunu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği ön ısıtmadan fırına koymanız önerilir.



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



ECO fonksiyonunda pişirme süreleri (ve herhangi bir önceden ısıtma) daha uzun olabilir ve pişirme bölmesindeki yemek miktarına bağlı olabilir.



ECO fonksiyonu narin bir pişirme fonksiyonudur ve 210°C'den düşük sıcaklıkları karşılayan yiyecekler için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme durumunda başka bir fonksiyon seçin.

TURBO



Aromaların karışmadan birden çok raf üzerinde hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

TERMİK HAVALANDIRMALI



Isı hızlı ve eşit olarak dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuların ve tatların karışmadan birkaç seviye üzerinde pişirme için idealdir.

PİROLOTİK



Bu fonksiyonu ayarlamak fırını 500°C'ye kadar ısıtır; iç duvarlarda oluşan yağ yok eder.



Bu fonksiyonu ayarlamak için "TEMİZLİK VE BAKIM" paragrafına bakın.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Bir fan destekli fonksiyon kullanarak birkaç seviyede tutarlı pişirme elde edin.
- Pişirme sürelerini artırarak sıcaklığı yükseltmek mümkün değildir (dışarıda aşırı pişmiş, içeride pişmemiş yiyecek olabilir).

Et Pişirme İçin Tavsiyeler

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

- Yemeği her iki taraftan kahverengileştirmek için çevirin.
- Et kızartırken bir et termometresi kullanın veya sotea bir kaşıkla bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile Pişirme İçin Tavsiyeler

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısınmış fırına konulabilir.

- Fanlı ızgara fonksiyonunu (varsa) kullanırken, ızgara yapmadan önce fırın odasını önceden ısıtmanız önerilir.
- Yemeği rafın merkezine yerleştirilmesini tavsiye ederiz.
- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı en yüksek değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve kurabiyeler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu 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 sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.

İki rafta pişirme tavsiyeleri:

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

- Hava akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın kaplarını rafların ortasına yerleştirin ve genişliklerini kontrol edin/

Ekipmanlar için mini rehber



Raf

Fırın tepsisi olarak kek kalıplarını/kasaraları pişirmek için ızgarayı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz.

Fırın tepsisi ızgarası olmadığına, derin pişirme tepsisi aşağıdaki bir rafta konumlandırılarak suları toplamak için ızgara olarak kullanılabilir.

Sadece tek seviyede pişirme için derin pişirme tepsisinin kullanılmasını öneririz.

Fanlı işlevleri kullanırken derin pişirme tepsisini merkez rafına yerleştirin.



Derin tepsi

STATİK işlevini kullanırken gereken raf.



derin pişirme tepsisini şu şekilde yerleştirin:

Izgarayla pişirmek için son raf üzerindeki fırın tepsisini yerleştirin GRILL / modunda /.



Tepsi rafı

Izleri ızgaralardan toplamak için fırın tepsisi ızgarasını taban olarak kullanmanızı öneririz.

Klasik pişirme bilgi tablosu

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
Tepsi lazanyası	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Tablodaki süreler önısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehberlik amaçlıdır.					

çap 30 cm'yi aşmamalıdır.

- Rafları aralarında bir boş raf bırakarak yerleştirin.
- Yemeğin türüne ve fırın içindeki yükün artmasına bağlı olarak, iki seviyede pişirme tek raflı pişirmeden birkaç dakika daha sürebilir.

Çözünmesi ve mayalanma için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan kapağı olmayan bir kapta fırının ilk rafına yerleştirin.
- Yemeğin üst üste konulmasına dikkat edin.
- Eti çözdürmek için, ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve birinci seviyeye konmuş tepsisi kullanın. Böylece çözödürülen yiyeceğin içindeki sıvı yiyecekte uzağa akacaktır.
- En narın bölümler alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçeride birikmiş ısıyla kalan birkaç dakika pişirme devam edecektir.
- Isı saçılmasını önlemek için kapıyı en az indirgeyin.
- Cihazın için her zaman temiz tutun.

Yiyecek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Fırında makarna	3 - 4 Statik		1	220 - 230	45 - 50
Dana rosto	2 Fan destekli		2	180 - 190	90 - 100
Domuz bonfile	2 Fan destekli		2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5 Fan destekli ızgara		4	250	15
Fırın dana eti	1 Fan destekli		2	200	40 - 45
Fırın tavşan	1.5 Fan destekli		2	180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3 Fan destekli		2	180 - 190	110 - 120
Fırın domuz boynu	2 - 3 Fan destekli		2	180 - 190	170 - 180
Fırında tavuk	1.2 Fan-yardımlı		2	180 - 190	65 - 70

1. aşama sur- 2. aşama
yüz yüzey

Domuz pirzolası	1.5 Fan-yardımlı ızgara		4	250	15 5
Kuşbaşı kemikler	1.5 Fan-yardımlı grill		4	250	10 10
Pastırma	0.7 ızgara		5	250	7 8
Domuz bonfilesi	1.5 Fan-yardımlı grill		4	250	10 5
Dünya bonfile	1 ızgara		5	250	10 7
Somon alabalık	1.2 Fan-yardımlı		2	150 - 160	35 - 40
Kurdeş	1.5 Fan-yardımlı		2	160	60 - 65
Dümen balığı	1.5 Fan-yardımlı		2	160	45 - 50
Pizza	1 Fan-yardımlı		2	250	8 - 9
Ekmek	1 Fan-yardımlı		2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1 Fan-yardımlı		2	180 - 190	20 - 25
Kek kalıbı kek	1 Fan-yardımlı		2	160	55 - 60
Turta	1 Fan-yardımlı		2	160	35 - 40
Ricotta keki	1 Fan-yardımlı		2	160 - 170	55 - 60
Reçelli kruasandılar	1 Fan-yardımlı		2	160	20 - 25
Chiffon keki	1.2 Fan destekli		2	160	55 - 60
Profiterol	1.2 Fan destekli		2	180	80 - 90
Sponge kek	1 Fan destekli		2	150 - 160	55 - 60

Tabloda gösterilen süreler önyükleme sürelerini içermemekte olup yalnızca bir rehber olarak sağlanmıştır.

Denetim Makamları İçin Bilgi

Fanlı baskılı mod

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

ENERJİYİ KORUMAK için bölümünüzdeki TALİMATLAR bölümündeki "Enerji Tasarrufu için" bölümüne bakın.

ENERJİYİ KORUMAK için bölümünüzdeki TALİMATLAR bölümündeki "Enerji Tasarrufu için" bölümüne bakın.

Klasik Isıtma modu

STATIC modunu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atlamanız gerekir (USE bölümündeki "Ön Isıtma Aşaması" bölümüne bakın).

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizleme

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını bekleyin.

Günlük temizleme

Abrasiv içerik veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünleri her zaman ve yalnızca kullanın.

Ürünü hafif nemli bir bezin üzerine dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulaayın.

Gıda lekeleri veya artıklar

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

Jel veya şekerli yiyecek artıklarının fırında setlenmesine izin vermeyin. Çok uzun süre bekletilirse fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Pirolojik (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Pirolojik temizlik, kiri çözen otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu işlem fırının içini çok kolay temizlemeyi sağlar.

Hazırlık işlemleri

Pirolojik döngüyü başlatmadan önce:

- İç cam paneli, olağan temizlik talimatlarına uygun olarak temizleyin.
- Önceki pişirme işlemlerinden kalan herhangi bir gıda kalıntısını veya büyük sıçramaları fırının içinden çıkarın.
- Fırının içinden tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Çok inatçı kireçlenmeler için cam üzerine bir fırın temizleyici spreyi sıkın (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, sonra camı mutfak havlusu veya mikrofiber bezle durulaayın ve kurulaayın.
- Varsa, sıcaklığı kaldırın

91477B477/B

prob

- Raf/tezgah destek çerçevelerini çıkarın.
- Kapıyı kapatın.

Pirolojik fonksiyon ayarı

1. Fonksiyon düğmesini **P** simgeye çevirin.
2. Sıcaklık düğmesini saat yönünde çevirerek 260° ulaşıana kadar ayarlayın.



Varsayılan olarak, piroliz maksimum süre olan 3 saate ayarlanmıştır.

Pirolojik döngü

Pirolojik döngü ayarlandıktan sonra termostat göstergesi ve kapı kilidi göstergesi yanar ve fırın ısınmaya başlar.

Pirolojik döngü başladıktan bir dakika sonra, kapıyı açılmasını engelleyen bir cihaz kapatır.



Kapı kilitliken hiçbir fonksiyon seçilemez.



K fonksiyon düğmesini 0 konumuna çevirerek pirolojik döngüsü istediğiniz zaman kesilebilir.



Önerilen pirolojik döngü süresi:

- Hafif kir: 2:00.
- Orta derecede kirli: 2:30.
- Ağır kir: 3:00.

Pirolojik döngü sırasında süresi değiştirilebilir.

3. Ayar düğmesini (A) basılı tutun ve sayım göstergesi ışığı yanıp sönmeye kadar bekleyin



anıp sönmeye başlar.

4. Pirolojik döngünün bitiş saatini ayarlamak için ayar düğmesini (A) çevirin.

5. Pirolojik döngünün bitiş saatini ayarlamak için ayar düğmesini (A) basılı tutun. The zamanlı pişirme göstergesi ışığı sabitleşip yanıp sönmeyi durdurur.

Pirolojik döngü bittiğinde, otomatik temizleme döngüsünün sonunu bildiren bir zil çalar.

6. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna geri getirin.

Kapı şu süre boyunca kilitli kalır:

fırın içindeki sıcaklık güvenlik seviyelerine döner.

7. Fırın soğuyuncaya kadar bekleyin ve içe yapışan artıklarını ıslak mikrofiber bezle toplayın.



İlk piroliz döngüsü sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle hoş olmayan kokular oluşabilir. Bu, ilk pirolitik döngüden sonra kaybolan tamamen normal bir fenomendir.

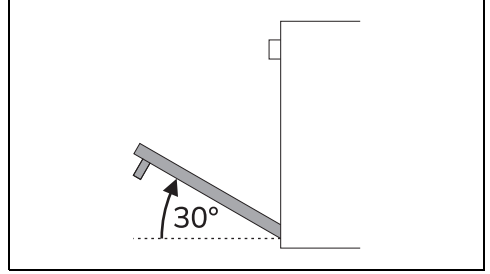


Pirolitik döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönüş hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, daha etkili ısı dağıtımı sağlamak için tasarlanmış tamamen normal bir işlemdir. Pirolitik döngünün sonunda fanlar, komşu ünitelerin ve fırının ön yüzünün duvarlarının aşırı ısınmasını önlemek için yeterli süre çalışmaya devam edecektir.

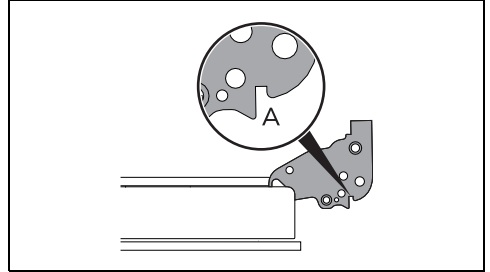


Pirolitik döngü en kısa sürede tatmin edici sonuçlar vermiyorsa, ardışık temizlik döngüleri için daha uzun bir süre ayarlamamız önerilir.

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



3. Kapağı yeniden monte etmek için menteşeleri fırında ilgili yuvalara yerleştirin, dışı bölümler A'nın yuvalarda tamamen oturduğundan emin olun.



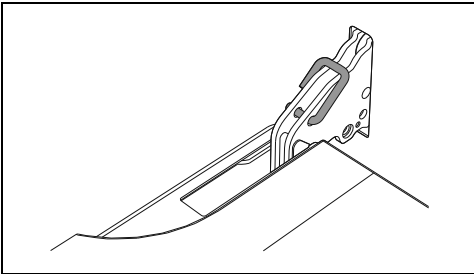
4. Kapağı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

Kapıyı temizlemek

Kapı sökülmesi

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmayı ve bir çay havlusunun üzerine koymayı tavsiye edilir. Kapıyı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşe deliklerinin içine iki pim yerleştirin.



Kapı camını temizlemek

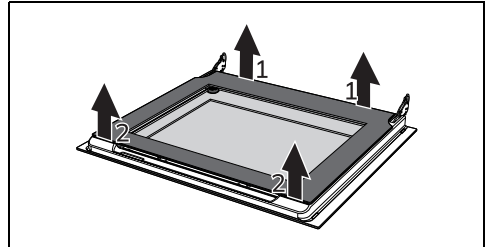
Kapıdaki cam her zaman özenle temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir durumunda hafif nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

Dahili cam panellerini çıkarma

Daha kolay temizleme için kapının dahili cam panelleri çıkarılabilir.

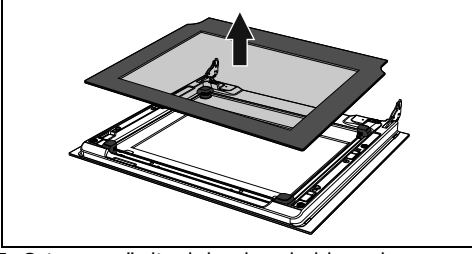
1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.

2. Arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini, 1 numaralı okların gösterdiği hareketi izleyerek çıkarın.

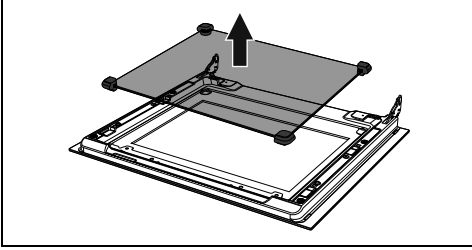


3. Ön pimleri, 2 numaralı okların gösterdiği hareketi izleyerek serbest bırakın.

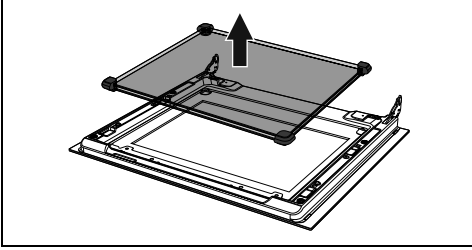
4. Ön profilden iç cam Paneli çıkarın.



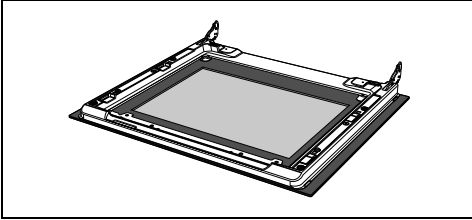
5. Orta cam ünitesini yukarı kaldırarak çıkarın.



Not: bazı modellerde orta cam ünitesi iki camdan oluşur.

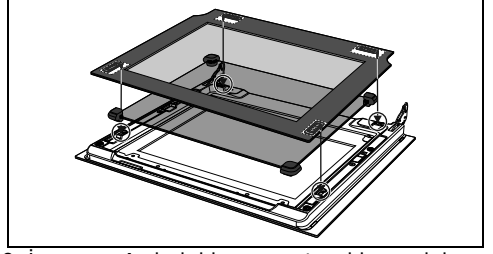


6. Dış cam paneli ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin.

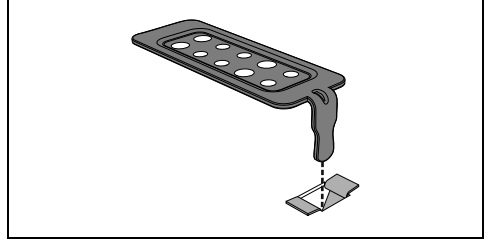


7. Emilim özelliği olan mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için ıslak sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

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



9. İç camın 4 pimini kapının oturaklarına iyi oturacak şekilde takın.



Fırın haznesinin temizliği

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

Yemek artıkları fırın haznesinde kurumasına izin vermeyin, çünkü bu emayeye zarar verebilir.

Temizlemeden önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın. Daha kolay temizlik için şu parçaların çıkarılması önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



Belirli temizleyici ürünler kullanıyorsanız, kalıntıyı gidermek için fırını 15-20 dakika boyunca en yüksek sıcaklıkta çalıştırmanızı öneririz.

Kurulama

Yemek pişirmek cihaz içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işlemi bittikten sonra:

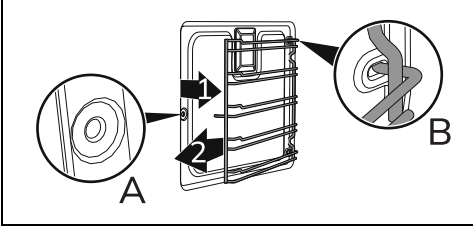
1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.

3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.

4. Cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raflar / tepsi destek çerçevelerini çıkarın
Raf / tepsi destek çerçevelerini çıkarmak kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf / tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi iç tarafa doğru çekerek A olukundan çıkartın, ardından arkadaki B desteklerine oturduğu yerlerden kaydırın.



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

Hata uyarısı

Cihaz arızalanır veya yanlış çalışırsa, cihaz bir dizi bip sesi çıkarır. Sesi 0 konumuna getirip bir süre bekleyin ve tekrar kullanmayı deneyin. Sorun devam ederse teknik destek ile iletişime geçin.

olağanüstü bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

İç ampulü değiştirme

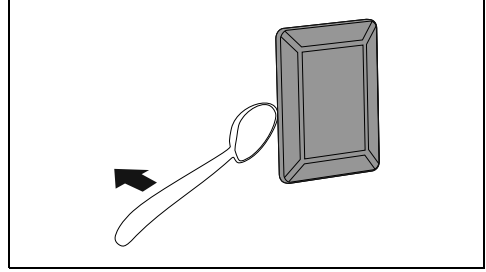


Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı prizden çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

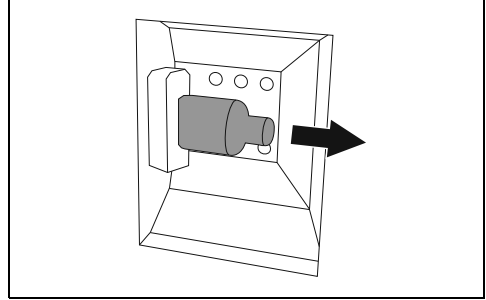
1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.

3. Ampul kapağını çıkarmak için alet kullanın (ör. bir kaşık).



Fırın gövdesinin emayesini çizmemeye dikkat edin.

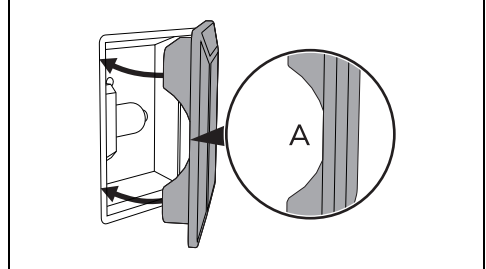
4. Ampulü kaydırıp çıkarın.



Halojen ampulü doğrudan parmaklarınızla temas ettirmeyin, yalıtkan bir madde kullanın.

5. Ampulü aynı tipte (40 W) bir ampulle değiştirin.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapağı doğru olduğundan emin olun.



7. Kapağı ampul desteklerine mükemmel şekilde tutturacak şekilde tamamen aşağı itin.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

İletişim üzerinde gösterilen veriler ile priz üzerindeki değerleri karşılaştırın. Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanıtım plakası cihaz üzerinde belirgin bir şekilde konumlandırılmıştır.

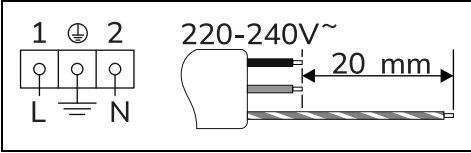
Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayınız.

Cihaz topraklanmalıdır

diğer tellere göre en az 20 mm daha uzun bir tel kullanarak.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç çekirdekli kablo.



Yukarıdaki değerler iç iletkenin kesitine atıfta bulunmaktadır.



Söz konusu güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak örtüşme faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine göre III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesmeyi sağlayacak temas ayrılma mesafesine sahip bütün iletkenli bir devre kesici ile güç hattını bağlayın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

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

fiş ve konnektör ile bağlantı

Fişin ve prizinin aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınma ve yanma riski yaratabileceğinden adaptörler, çoklu prizler veya yolluklar kullanmaktan kaçının.

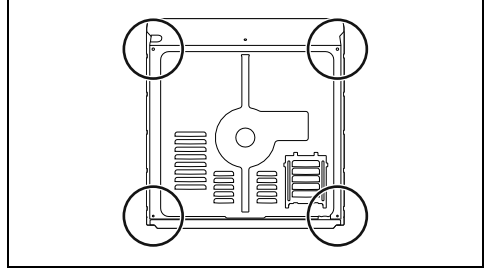
Kablo değişimi



Güç voltajı
Elektroküreme tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin olarak kesiniz.

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



2. Kabloların değiştirilmesi.

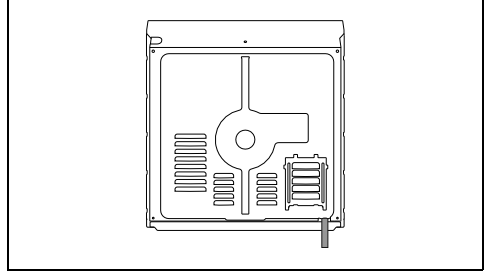
3. Fırın için veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmeyecek en iyi yolu takip ettiğinden emin olun.

Konumlandırma



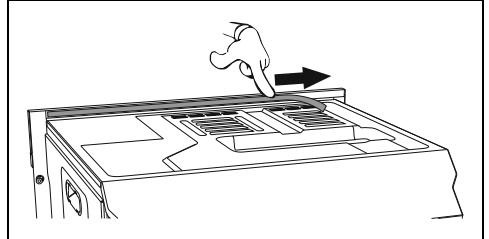
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

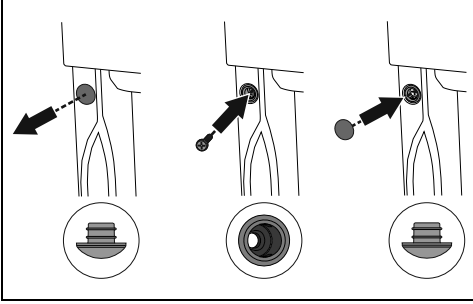


Ön panel contasının

stüv veya diğer sıvıların içeri sızmasını engellemek için sağlanan contayı ön panelin arka kısmına yapıştırın.



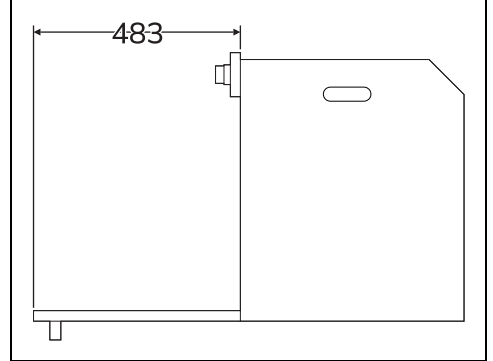
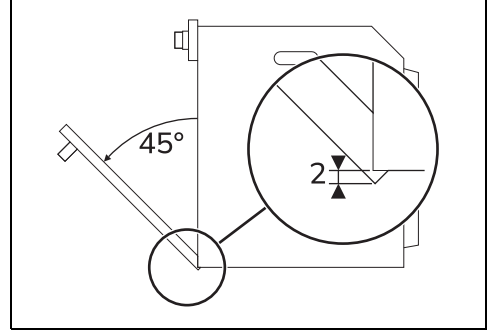
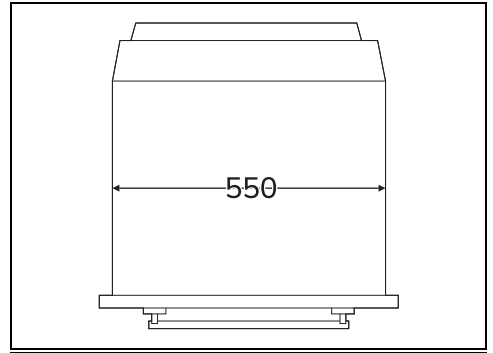
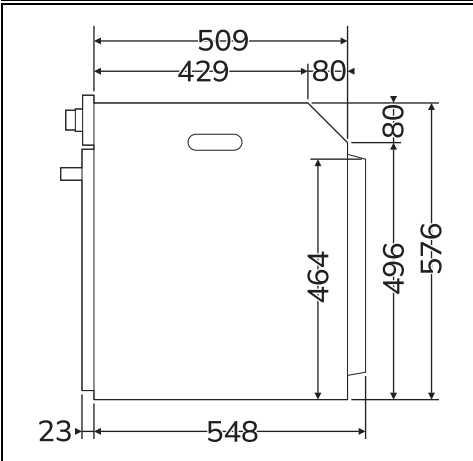
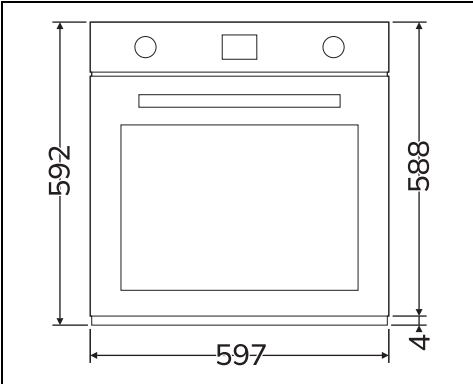
Bağlantı burçları



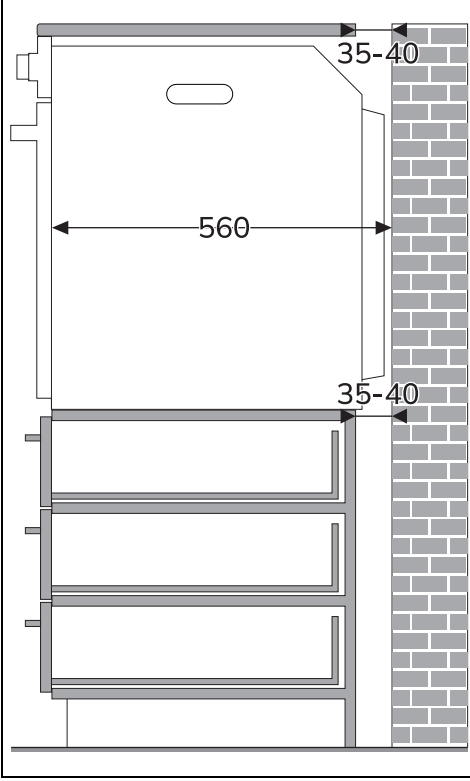
1. Cihazın ön tarafındaki burç kapaklarını çıkarın.
2. Cihazı oyuk içine monte edin.
3. Cihazı civatalarla dolaba sabitleyin.

4. Önceden çıkarılan kapaklarla burçları kapatın.

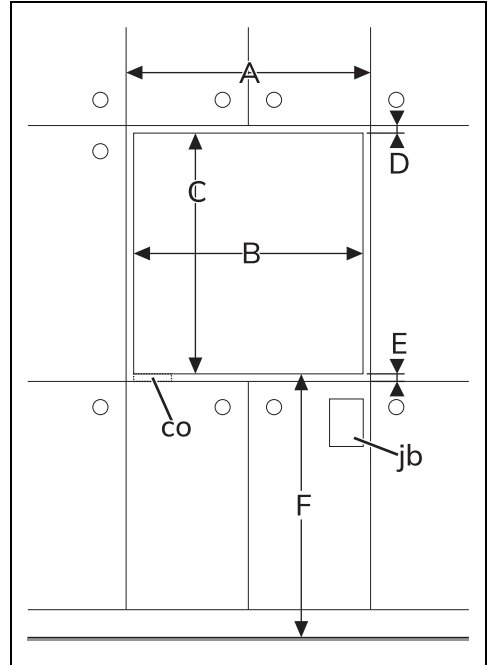
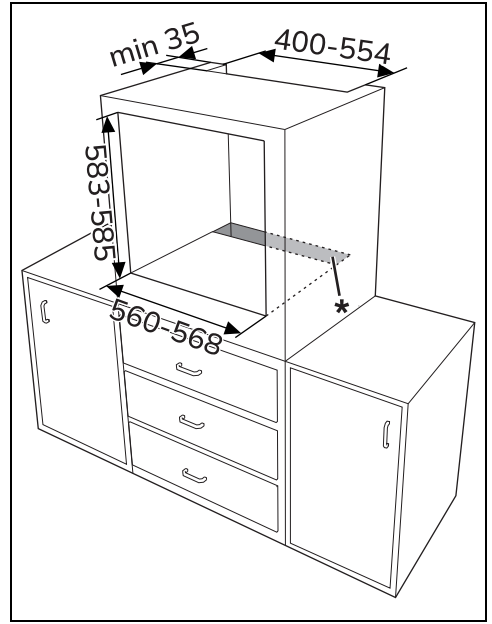
Cihazın toplam boyutları (mm)

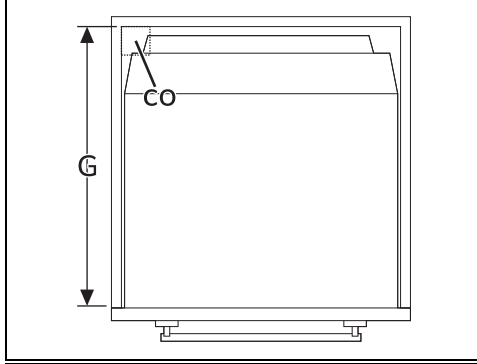
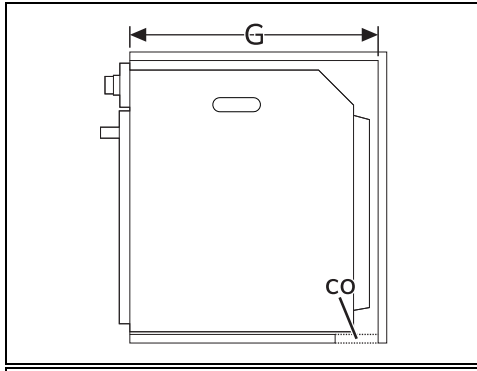


Montaj bir kolona (mm)

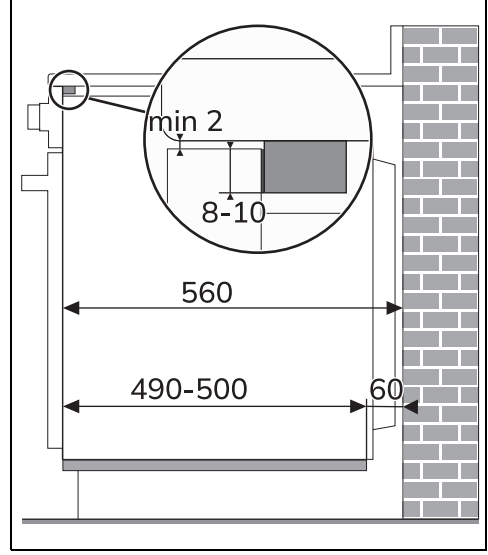


*Boşluğun yaklaşık 35-40 mm derinliğinde dolap üstü / arka bölümün bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.

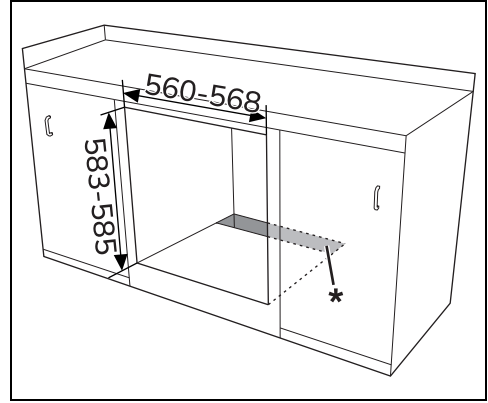




Tezgâh altına montaj (mm)



Cihaz bir tezgâhın altında ankastre olarak monte edilecekse, içeri suyun veya diğer sıvıların sızmasını önlemek için ön panelin arkasına yapıştırılmış olan sızdırmazlığı kullanabilmek amacıyla bir ahşap çita monte edilmelidir.



***Parçanın mobilya üstü/arka kısmının**

yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

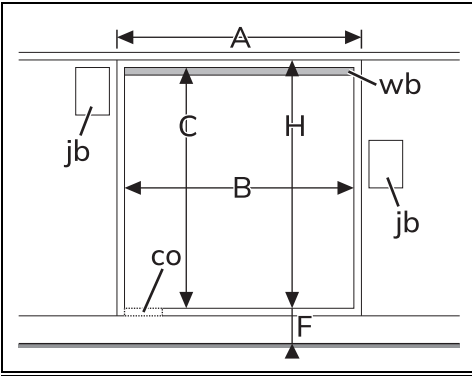
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Güç kablosu için boşluk (min. 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Güç kablosu için oyuk (min. 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çıta (önerilir)

