

S M E G

SFP68C1TPO

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	26	KULLANIM	33
Genel güvenlik talimatları	26	Ön işlemler	33
Bu cihaz için	30	Aksesuarların kullanımı	34
Cihazın amacı	30	Fırının kullanımı	34
Bu kullanıcı kılavuzu	30	Analog programlayıcı	34
Üreticinin sorumluluğu	30	Pişirme önerileri	36
Tanımlama 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	TEMİZLEME VE BAKIM	39
Enerji tasarrufu için	31	Cihazın temizliği	39
Kullanıma kapalı/duraklama durumundaki güç tüketimi bilgisi	31	Pirolöjik (bazı modellerde yalnızca)	39
moda göre	31	Pirolöjik fonksiyon ayarı	39
Işık kaynakları	31	Pirolöjik döngü	39
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağını	31	Kapının temizlenmesi	40
AÇIKLAMA	32	fırın hacmini temizleme	41
Genel açıklama	32	Hata uyarısı	42
Kontrol paneli	32	Olağanüstü bakım	42
Diğer parçalar	33	MONTAJ	43
Aksesuarlar	33	Elektrik bağlantısı	43
		Konumlandırma	43

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerinin korunmasına yönelik tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle okumanızı öneririz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

• **DİKKAT:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok sıcak olur. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

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

• Fırın içinde yiyecekleri hareket ettirirken elinizi korumak için fırın eldiveni kullanın.

• Yangını ya da alevleri suyla söndürmeye asla çalışmayın: cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya uygun başka bir örtüyle boğun.

• Bu cihaz, en az 8 yaşında çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi azalmış olan ya da elektrikli cihazların kullanımında deneyimi olmayan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim altında tutulmaları veya bu kişilere talimat verilmesi koşuluyla kullanılabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Çocukları sürekli gözetim altında olmadan 8 yaşından küçük olanları güvenli bir mesafede tutun.

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

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

- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bu durum ısınabilir ve yangına neden olabilir. Çok dikkatli olun.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yemeği hareket ettirmeniz gerekirse veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

- Cihazdaki yuvalara sivri metal nesneler (çatal, kaşık) sokmayın.

- Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.

- ACIK HAZIRAN MALZEMELERİ CİHAZIN YANINA KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.

- BU CİHAZIN YAKININDA AEROSOL KULLANMAYIN İKEN O HÂLDE

KULLANILIYOR.

- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

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

- Cihazı kendiniz ya da nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan onlmeye çalışmayın.

- Aleti fişten çekmek için kabloyu çekmeyin.

Cihaza zarar verme riski

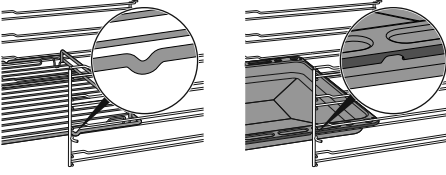
- Cam parçalar üzerinde yüzeyi çizebilecek, kırabilecek aşındırıcı veya aşındırıcı olmayan deterjanlar (ör. statik tozlar, leke gidericiler ve metal süngerler), pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Ahşap veya plastik gereçler kullanın.

- Cihaza oturmayın.

- Çelik olan parçalarda veya metalik yüzey bitişleri olanlarda (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama) klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünlerini kullanmayın.

- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara oldukları kadar ileriye takılmalıdır. Kaldırılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri yüzeye bakmalıdır.

aşağı doğru ve fırın iç boşluğunun arka tarafına doğru.



- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Cihazın yakınında herhangi bir sprey ürün sıkmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını kapatmayın.

• Yangın tehlikesi: fırın iç boşluğunda hiçbir zaman cisim bırakmayın.

• HİÇBİR SEBEPLE CİHAZI BİR ODA ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.

- Yemek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırın iç boşluğuna kapalı kutu veya kapları yerleştirmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın iç boşluğunun altını alüminyum veya teneke folyo levhalarla kaplamayın.
- Tencere veya tepsileri fırın iç boşluğunun altına doğrudan koymayın.
- Gerekirse, tepsi rafını (modele bağlı olarak birlikte verilir veya ayrı satılır) pişirme için destek olacak şekilde alt kısma yerleştirerek kullanabilirsiniz.
- Kullanmak isterseniz

yağ tutmaz kâğıdı, fırın iç boşluğu içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- Açık kapıyı, içteki cam panel üzerinde tepsi veya kapları koymak için kullanmayın.

- Montaj sırasında cihazı yerine kaldıraç gibi itmek için asla fırın kapısını kullanmayın.

• Kapı açıkken kapıya aşırı basınç uygulamayın.

- Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için tutacağı kullanmayın.

Kurulum ve bakım

- BU CİHAZ BİR TEKNEDE VEYA KARAVANDA MONTE EDİLMEMELİDİR.

- Cihaz bir kaide üzerine monte edilmemelidir.

- Cihazı, ikinci bir kişinin yardımıyla dolap boşluğuna yerleştirin.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz, dekoratif bir kapı veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

- Kurulum ve servis işlemleri, geçerli standartlara uygun şekilde yetkili nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

- Elektrik bağlantısı yetkili teknik personel tarafından yaptırılmalıdır.

- Cihaz, elektrik ile uyumlu olacak şekilde toprağa bağlanmalıdır

sistem güvenlik standartları.
• En az 90 °C'e dayanabilecek kablolar kullanın.

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

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

• UYARI: Cihazı konumlandırırken güç kaynağı 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 gücü kapatın.

• Kurulumdan sonra ulaşılabilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtarla cihazın bağlantısını kesilmesine izin verin.

• Güç hattını tüm kutuplu bir devre kesici ile donatın; temas ayrılma mesafesi III sınıfı aşırı gerilim koşullarında tam kopmayı sağlayacak kadar olmalıdır.

kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

• UYARI: Cihazın

kapatıldığından ve elektrikten ayrıldığından emin olun

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

• Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özel olup ev aydınlatması için kullanmayın.

• Bu cihaz deniz seviyesinden azami 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Pirolitik/aşındırıcı cihazlar için

• Pirolitik işlev çalışırken yüzeyler olağanüstü sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli bir mesafede tutun.

• Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan gıda artıklarını veya büyük döküntüleri temizleyin.

• Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırın haznesindeki tüm aksesuarları çıkarın.

• Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırının üzerinde kurulu olan ocak veya elektrikli ısıtıcıları kapatın.

Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık yüklemeyin veya oturmayın.
- Kapılarda hiçbir 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 herhangi bir kullanım uygunsuz olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için sağlanan mutfak alanlarında.

- Çiftliklerde/çiftlik konutlarında.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama türlerinde misafirler tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca kapalı mekanlarda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tam bütünlüğüyle kullanıcıya erişilebilir şekilde saklanmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalarda, ekranda düzenli olarak görülen her şeyi betimleyen resimler bulunur. Ancak akılda tutulmalıdır ki:

Cihaz, sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabilir ve bu nedenle ekranda görünen her şey kılavuzdaki ile aynı olmayabilir.

Üreticinin sorumluluğu

Kullanım nedeniyle kişilere veya mala verilen zararlardan üretici sorumlu değildir:

- belirtilen amaçlar dışında cihazın kullanılması;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması.
- Cihazın herhangi bir kısmının zarar verilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Kimlik etiketi

Kimlik etiketi cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Her ne sebeple olursa olsun kimlik etiketini çıkarmayın.

Atık Yönetimi



Bu cihaz, WEEE Avrupa direktifi (2012/19/EU) ile uyumludur ve ayrı olarak atılmalıdır

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklarla birlikte değildir.

Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak kabul edilecek miktarlarda madde içermez.



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı prizden çekiniz.

Cihazı atmak için:

- Güç kablосunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı, elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, birine bir karşılık.

Cihazlarımız, çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalajlar
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözünüzden kaçırmayın.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Plastik torbaları çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrol Otoritelerine Bilgi

Mikserli fan modu

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

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ekosistem tasarımı mevzuatına uygun bilgiler ürün talimatlarını içeren ayrı bir dokümanda bulunmaktadır.

Bu veriler, ilgili ürün için ayrılmış sayfadan web sitesinden indirilebilen "Ürün bilgileri sayfası"nda bulunmaktadır.

Enerji tasarrufu için

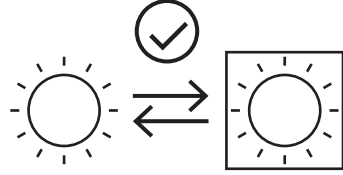
- Tarifeye göre cihazı yalnızca tarifi önceden ısıtmanız gerektiğinde ısıtın.
- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmediği sürece dondurulmuş yiyecekleri fırına koymadan önce çözdürün.
- Birkaç tür yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri ardı ardına pişirmeniz önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırındaki birikmiş ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapı açıklığını en aza indirin.
- Fırını her zaman temiz tutun.

Kapanma/bekleme modundaki güç tüketimi hakkında bilgi

Kapanma/bekleme modundaki cihazın güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfasının altında bulunan www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilir 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 uygulamaları için kullanılmasına amaçlanmıştır.

- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" ışık kaynakları bulunmaktadır.

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



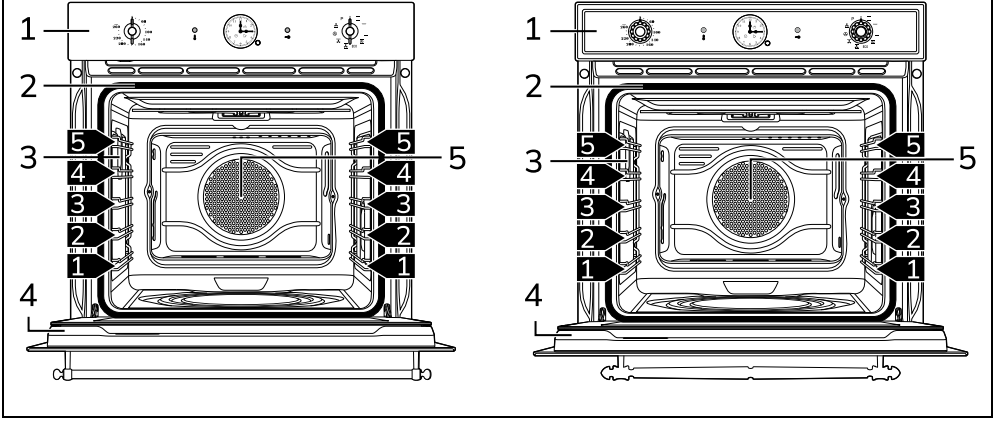
Uyarı/İkaz



Bilgi/Öneri

AÇIKLAMA

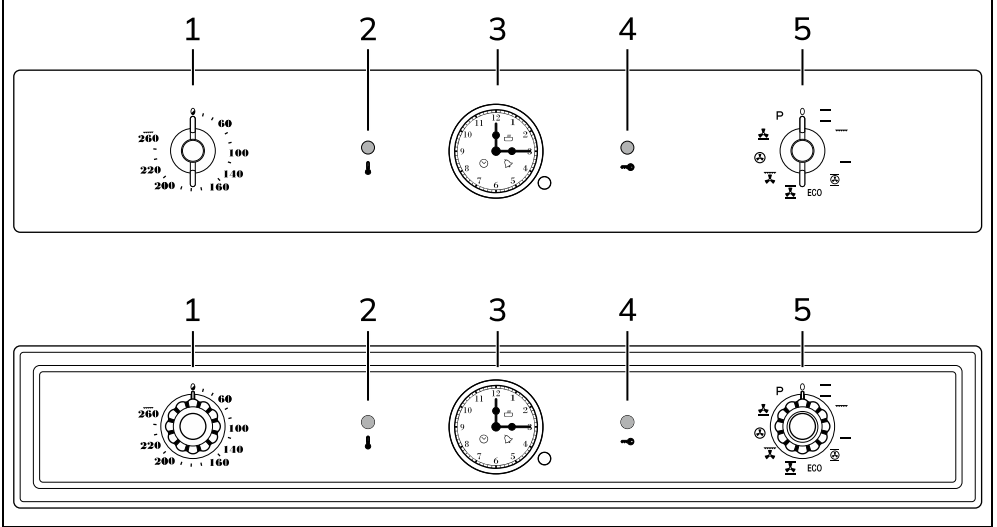
Genel açıklama



- 1 Kontrol paneli
- 2 Conta
- 3 Işık
- 4 Kapı

- 5 Fan
- 1,2,3 Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 Sıcaklık kolu

Bu kol, pişirme sıcaklığını seçmenize olanak tanır.

Gerekli değere kadar, minimum ve maksimum ayar arasındaki değeri elde etmek için kolu saat yönünde çevirin.

2 Termostat göstergesi ışığı

Göstergesi yanar ve bu şu anlama gelir:

fırın ısınmaya başlıyor. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır. Düzenli olarak açılıp kapanması, fırın karosundaki sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Analogue programlayıcı

Geçerli zamanı görüntülemek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak için kullanışlıdır

dakika alarmlı zamanlayıcıyı ayarlamak.

4 Kapak kilidi gösterge ışığı

Otomatik (pirolitik işlev) temizleme döngüsü etkinleştirildiğinde yanar.

5 İşlev düğmesi

Fırının çeşitli işlevleri farklı pişirme yöntemlerine uygundur. Gerekli işlevi seçtikten sonra sıcaklık düğmesiyle pişirme sıcaklığını ayarlayın.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve ızgaraları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflarla birlikte gelir. Yerleştirme yükseklikleri alttan yukarıya doğru belirtilmiştir.

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında devreye girer.

Fan, kapının üstünden sürekli bir hava çıkışı oluşturur; cihaz kapatıldıktan sonra da kısa bir süre devam edebilir.

Fırın iç aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması, ECOfonksiyon (varsa) hariç herhangi bir işlev seçildiğinde açılır.

Aksesuarlar



Bazı modellerde tüm aksesuarlar bulunmaz.

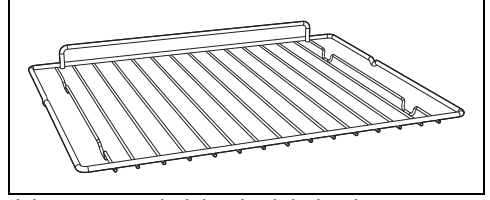


Gıda ile temas etmesi amaçlanan aksesuarlar, yürürlükteki mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.



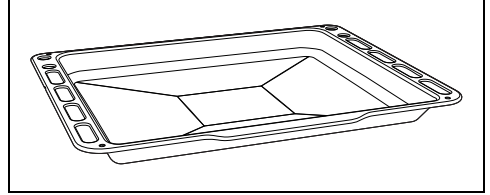
Yetkili Servis Merkezlerinden orijinal olarak sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar talep edilebilir. Yalnızca üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Izgara



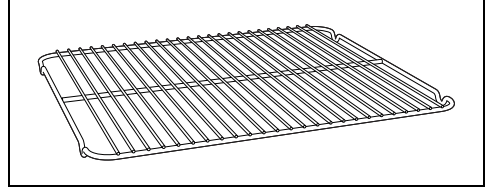
Pişirme sırasında içi gıda dolu kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Derin tepsisi



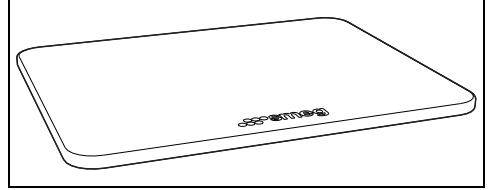
Yukarıdaki ızgara üzerine yerleştirilen gıdalardan gelen yağı toplamak ve börek, pizza, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Tepsi ızgarası



Tepsinin üstüne yerleştirilir; damlayabilecek gıdaları pişirmek için.

STONE2 veya refrakter taş (yalnızca bazı modellerde)



Ekmek pişirmek için ideal aksesuar (pizza, ekmek, focaccia...), ancak bisküvi gibi daha hassas hazırlıklar için de kullanabilirsiniz.

KULLANIM

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Cihazın dışından veya içinden herhangi bir koruyucu filmi çıkarın,

aksesuarlar dahil.

- Aksesuarlar ve raflardan herhangi bir etiketi (teknik bilgi etiketinin dışında) çıkarın.
- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın ("TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakın).

Dakika hatırlatıcısı



Bu işlev sadece zili etkinleştirir, pişirmeyi durdurmaz.



Dakika hatırlatıcısı hem pişirme sırasında hem de cihaz beklemede olduğunda etkinleştirilebilir.



Minimum ayarlanabilir süre 2 dakikadır, maksimum ise 3 saattir.

1. Dakika hatırlatıcısı göstergesi ışığı iki kez kısa basın.



yanıp sönmeye başlar.

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

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



yanıp sönmeyi durdurur ve sabitleşir.



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



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

4. Süre dolduğunda 10 işitsel ikaz verilir ve dakika hatırlatıcısı ışığı

dakika hatırlatıcısı ışığı başlar

yanıp sönüyor. Zamanlayıcı göstergesinin yanıp sönmesini durdurmak için ayar düğmesini (A) basın.

Manuel pişirme Fırını açmak için:

1. İşlev düğmesini kullanarak pişirme işlevini seçin.

2. Sıcaklığı almak için sıcaklık düğmesini kullanın.



Bir işlev herhangi bir anda 0 konumuna getirerek kesilebilir.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, bir pişirme işleminin yapılmasına olanak veren işlevdir. kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonra başlar ve biter.



Minimum ayarlanabilir süre 2 dakikadır, maksimum ise 15 saattir.

1. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçildikten sonra, zamanlanmış pişirmeye kadar ayarlama düğmesini (A) basılı tutun.

gösterge ışığı yanıp sönmeye başlar.

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

3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için ayar düğmesini (A) basın. Zamanlanmış pişirme

gösterge ışığı yanıp sönmeyi durdurur ve sabitleşir.



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



Zamanlanmış pişirmeyi herhangi bir zamanda iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutun, yaklaşık 3 saniye ve zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı kapanır.

4. Süre dolduğunda 10 işitsel ikaz verilir ve zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı yanıp sönmeye başlar.



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

5. İşlev düğmesini ve sıcaklık düğmesini 0 konumuna getirin.

6. Zamanlayıcı göstergesinin yanıp sönmesini durdurmak için ayar düğmesini (A) basın.



Tüm fonksiyonlar (ECO fonksiyonu ve Püroaliz hariç) ön ısıtma ile başlar. Belirlenen sıcaklığa ulaşıldığında cihaz, yiyeceğin fırına konulabileceğini belirtmek için işitsel sinyaller verir.

STATİK

Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin rosto etleri, yağlı etler, ekmek, turta pişirme.

IZGARA

Üstün ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmenizi sağlar. Pişirme sonunda kullanılır, yemeklere homojen kızarmış görünüm verir.

FAN ISITMALI TABAN



Yüzeysel pişmiş olan ancak içi pişmemiş yiyeceği hızlıca bitirmenizi sağlar. Turta veya quiche için idealdir, her türlü yemek için uygundur.

TABAN

Isı hacmin tabanından gelir. Kekler, turtalar, turtalar ve pizzalar için mükemmeldir.

FAN YARDIMLI IZGARA



En kalın etlerde bile mükemmel ızgara olanağı sağlar. Büyük et parçaları için idealdir.

FAN YARDIMLI



Yoğun ve homojen pişirme. Bisküvi, kek ve çoklu seviye pişirme için idealdir.

EKO ECO

Bu fonksiyon özellikle tek bir raf üzerinde pişirme için uygundur with düşük enerji tüketimi. Tüm tür yiyecekler için önerilir. nem çok oluşturan yiyecekler hariç (örneğin sebzeler).

En yüksek enerji tasarrufu için ve pişirme sürelerini azaltmak amacıyla yiyeceği önceden ısıtılmadan fırına koymanız önerilir.



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme esnasında kapıyı açmaktan kaçınınız.



ECO fonksiyonunda pişirme süreleri (ve herhangi bir ön ısıtma) daha uzundur ve pişirme bölmesindeki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



ECO fonksiyonu hassas bir pişirme fonksiyonudur ve 210°C'den düşük sıcaklıklara dayanabilen yiyecekler için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme durumunda başka bir fonksiyon seçiniz.

TÜRB



Koku karışmasına yol açmadan birden fazla rafta hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

TERMAL HAVALANDIRMA



Isı hızlı ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygun, kokuların ve tatların karışmadan birkaç seviyede pişirme için idealdir.

PİROİTİK



Bu fonksiyon ayarlandığında fırın iç duvarlarda oluşan tüm yağları yok ederek 500°C'ye kadar ısınır.



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

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Bir fan yardımcı fonksiyon kullanarak birkaç seviyede tutarlı pişirme elde edin.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı fazla pişebilir, içi pişmeyebilir).

Et pişirme tavsiyeleri

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ve tüketici zevkine göre değişir.
- Yemeği her iki tarafını da kızarması için çeviriniz.
- Et kızartırken et termometresi kullanın veya yağlı eti bir kaşıkla bastırın. Sertse hazır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgarayla pişirme için tavsiyeler

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz et soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konabilir ve ızgara yapılabilir.

• Fanlı ızgaralı fonksiyon kullanıldığında (varsa), ızgara yapmadan önce fırın haznesinin önceden ısıtılması önerilir.

• Yemeği rafın merkezine koymanızı öneririz.

• Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere getirmenizi öneririz.

• Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler 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 çıktıktan sonra çökerse, bir sonraki sefere ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.

İki rafta pişirme için tavsiyeler:

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

• Hava akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın gereçlerini rafların ortasına yerleştirin ve genişliklerinin/olduğundan emin olun.

çap 30 cm'i geçmemelidir.

• Rafları birbirinden bir raf boş bırakarak yerleştirin.

• Yiyeceğe ve fırın haznesindeki artan yüke bağlı olarak, iki seviyede pişirme tek raf üzerinde pişirmekten birkaç dakika daha uzun sürebilir.

• Erime ve mayalama için tavsiyeler

• Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan kapağı olmayan bir kapta fırının birinci rafına yerleştirin.

• Yiyecekleri üst üste getirmeyin.

• Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş ızgara ve birinci seviyeye konulmuş tepsi kullanın. Böylece çözdürme gidasından akan sıvı yiyeceğin uzaklaşır.

• En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

• Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

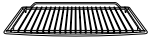
Enerjiden tasarruf etmek için

• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında biriken ısıyla kalan dakikalar boyunca pişirme devam edecektir.

• Isı kaybını önlemek için kapıyı en az açın.

• Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Aksesuarlar için mini kılavuz



Raf

• Kalıplar/dolabıklar için ızgarayı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz.

• Pişirme tepsi ızgarası olmadığında, ızgara aşağıdaki bir rafta konumlandırılan derin tepsinin alt yüzeyi olarak kullanılarak suyu toplamasını sağlayacak şekilde ızgara olarak kullanılabilir.

• Tek seviyede pişirme için derin tepsinin kullanılmasını öneririz.

• Fanlı fonksiyonlar kullanılırken derin tepsiyi merkeze yerleştirin.



Derin teps

• STATIC fonksiyonu kullanırken gerekli raf.



derin tepsiyi şu yere koyun

Birleşik modda pişirmek için son raf üzerinde pişirme tepsisini ızgara tepsi ile yerleştirin



Tepsi rafı

Izgaraardan sızdıran suyu toplamak için fırın tepsi ızgarasını taban olarak kullanmanızı öneririz.

Geleneksel pişirme bilgi tablosu

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Lazanya	3 - 4 Statik		1	220 - 230	45 - 50

Tabloda gösterilen süreler ön ısıtmayı içermemekte olup sadece rehber olarak sunulmuştur.

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeyleri temizleme

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

Günlük sıradan temizlik

Abrasifler veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler her zaman ve sadece kullanılmalıdır.

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Çelik süngerler ve keskin kazıcılar kullanmayın çünkü yüzeye zarar verebilir. Gerekirse normal, aşındırmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir araç kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulaayın.

Fırında şekerli gıdaların (ör. reçel) kalıntılarının oluşmasına izin vermeyin. Çok uzun süre bekletilirse fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Pirolojik (bazı modellere özgü)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Pirolojik temizlik, kirin çözünmesine neden olan otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizlik işlemidir. Bu süreç, fırının içini çok kolay temizlemeyi sağlar.

Hazırlık işlemleri

Pirolojik döngüyü başlatmadan önce:

- İç cam camını olağan temizlik talimatlarına göre temizleyin.

- Önceki pişirme işlemlerinden iç fırında herhangi bir yemek kalıntısı veya büyük döküntüleri çıkarın.

- Fırının içinden tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Çok inatçı kireçlenmeler için cam üzerine bir fırın temizleyici spreyi sıkın (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak havlusu veya mikrofiber bezle durulaayın ve kurulaayın.

- Varsa, sıcaklığı kaldırın

91477B477/B

prob ISI

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

Pirolojik fonksiyon ayarı

1. Fonksiyon düğmesini sembole çevirin.

2. Sıcaklık düğmesini saat yönünde çevirin ve 260°'ye ulaşana kadar çevirin.



Varsayılan olarak piroz atak süre maksimum 3 saate ayarlanmıştır.

Pirolojik döngü

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

Pirolojik döngü başladıktan bir dakika sonra kapı, açılmasını engelleyen bir cihaz tarafından kilitlenir.



Kapı kilitliyken hiçbir fonksiyon seçilemez.



Bir pirolojik döngü, fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek her an kesilebilir.



Önerilen pirolojik döngü süresi:

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

Pirolojik döngü süresini değiştirmek mümkün olabilir.

3. Ayar düğmesini (A) basılı tutun ve zamanlı pişirme göstergesinin yanmasını bekleyin

Yanıp sönmeye başlar.

4. Ayar düğmesini (A) çevirin ve pirolojik döngü bitiş zamanını ayarlayın.

5. Pirolojik döngü bitiş zamanını ayarlamak için ayar düğmesini (A) basılı tutun.

zamanlı pişirme göstergesi Yanıp sönmeyi durdurur ve sabitleştir.

Pirolojik döngü tamamlandığında, otomatik temizlik döngüsünün sonunu bildiren bir zil çalacaktır.

6. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin.

Kapı, şu süre boyunca kilitli kalır

Fırın içindeki sıcaklık güvenlik seviyelerine dönüş sağlar.

7. Fırının soğumasını bekleyin ve içerde biriken artıklarını ıslak mikrofiber bezle alın.



İlk piroliz döngüsü sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle hoş olmayan kokular oluşabilir. Bu, ilk piroliz döngüsünden sonra kaybolan son derece normal bir fenomendir.

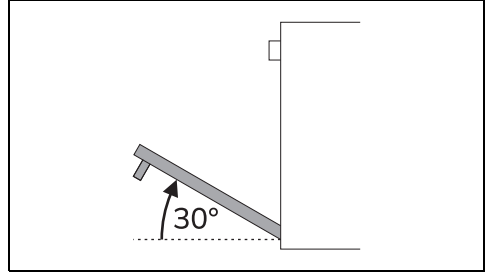


Piroliz döngüsü sırasında fanlar, daha yüksek dg (dönme hızı) nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, ısıyı daha etkili yaymak amacıyla tasarlanmış kesinlikle normal bir çalışmadır. Piroliz döngüsünün sonunda, bitişe kadar ani ısınmayı önlemek için komşu ünitelerin duvarlarını ve fırının ön yüzünü aşırı ısınmaya karşı engelleyecek kadar uzun süre çalışmaya devam eder.

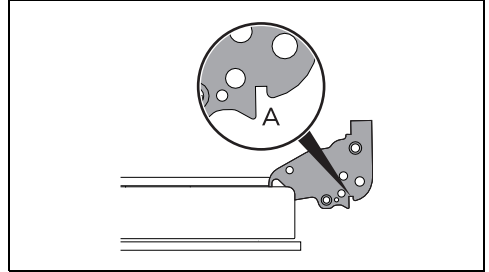


Piroliz döngüsü en kısa süreyle istenmeyen sonuçlar verirse, ardışık temizleme döngüleri için daha uzun bir süre ayarlanması önerilir.

2. Kapıyı her iki tarafından iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° lik bir açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, A aksamı girinti bölümünün yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.



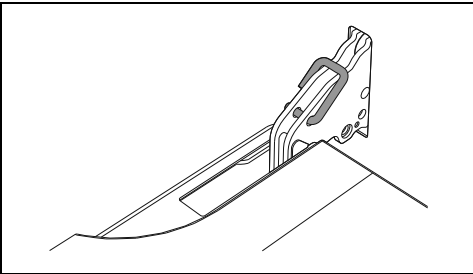
4. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduktan sonra menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

Kapıyı temizleme

Kapı sökümü

Daha kolay temizlik için kapının çıkarılıp bir çay havlusu üzerine konması önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

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



Kapı camını temizleme

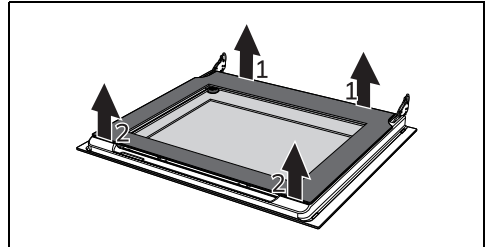
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kâğıdı kullanın. İnatçı kir durumunda ıslak sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

Dahili cam panellerinin çıkarılması

Kaba temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

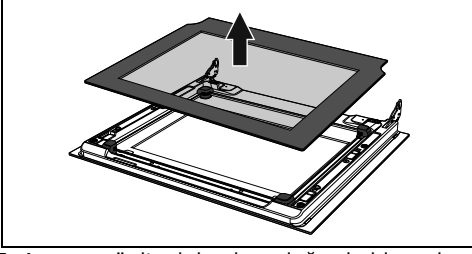
1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.

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

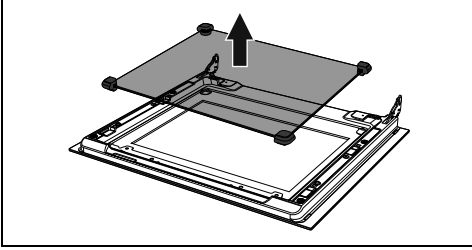


3. Ön pimi, 2 numaralı okların gösterdiği hareketi izleyerek serbest bırakın.

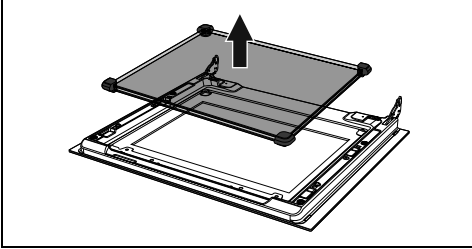
4. Ön profilden iç cam tabakasını çıkarın.



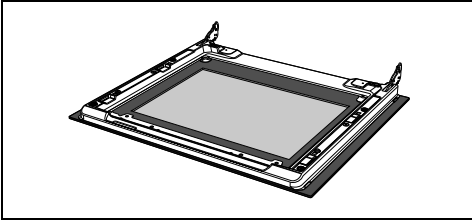
5. Ara cam ünitesini yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



Not: bazı modellerde ara cam ünitesi iki camdan oluşur.

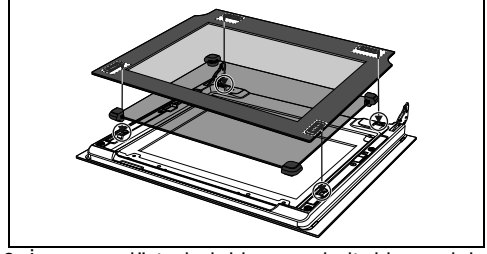


6. Dış cam panelini ve önceden çıkarılan camları temizleyin.

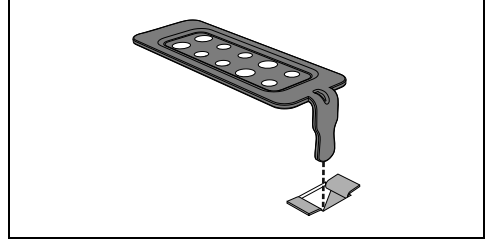


7. Emici mutfak havlusu kullanın. Yapışkan kirler için nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

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



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



Fırın boşluğunu temizleme

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

Gıda artığının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin, aksi halde emaye zarar görebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şu parçaları çıkarmanız önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulama

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

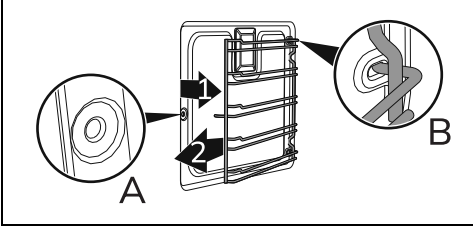
Her pişirme işleminden sonra:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içine yapışmış kirleri temizleyin.
3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç kısmın tamamen kuruması için kapağı açık bırakın.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak, yanların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın haznesinin içine doğru çekerek A oluğundan çıkarın, ardından arkadaki B yuvalarından kaydırarak dışarı alın.



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

Hata uyarısı

Cihaz arızalanırsa veya yanlış çalışırsa, cihaz bir dizi bip sesi çıkarır. Düğmeyi 0 konumuna getirin, birkaç dakika bekleyin ve cihazı tekrar kullanmayı deneyin. Sorun devam ederse teknik destekle iletişime geçin.

Olağan dışı bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi

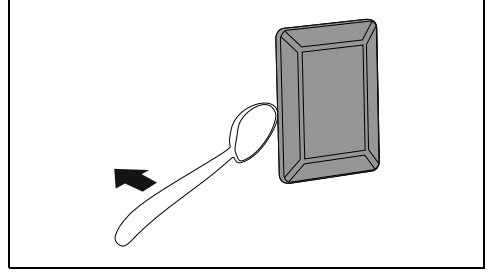


Şebeke gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazın fişini çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

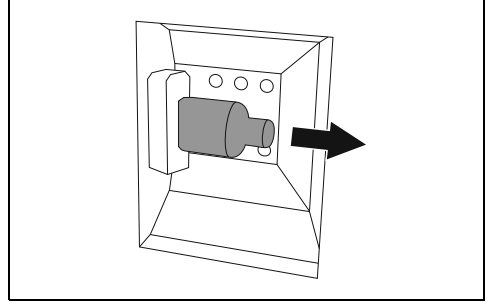
1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.

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



Fırın haznesi duvarının emaye yüzeyini çizmeyin.

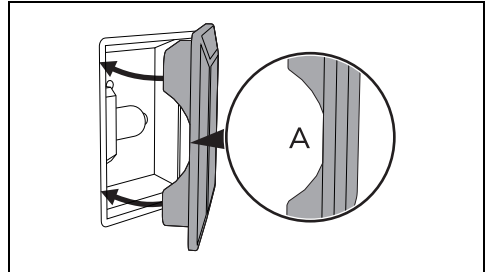
4. Ampulü dışarı doğru kaydırarak çıkarın.



Halojen ampule parmaklarınızla doğrudan dokunmayın; yalıtıcı bir malzeme kullanın.

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

6. Kapağı yerine takın. Camın kalıplanmış kısmı (A) kapağa bakacak şekilde konumlandığından emin olun.



7. Kapağı, ampul desteğine tam olarak oturacak şekilde tamamen aşağı doğru bastırın.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini plaket üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

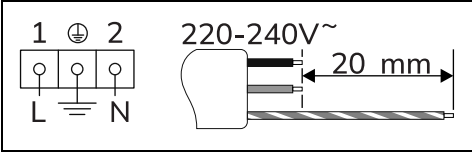
Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası alet üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı hiçbir nedenden dolayı çıkarmayın.

Cihaz topraklamaya bağlı olmalıdır diğer kabloların en az 20 mm daha uzun olan bir telli ile.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç telli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine atıf yapar.



Bahsi geçen güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çakışma katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm kutup devre kesici ile güç hattını bağlayın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıda bulunan kesici AS/NZS 3000 standardına uygun olmalıdır.

fiş ve priz bağlantısı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıştırıcı adaptörler, çoklu prizler veya şöntler kullanmaktan kaçının çünkü bunlar aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabilir.

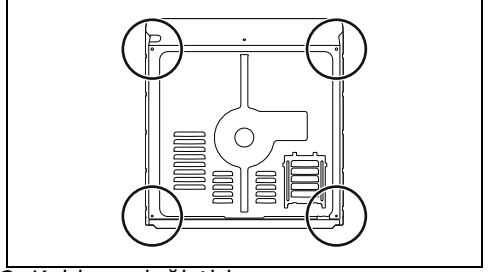
Kablo değişimi



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.

1. Arka muhafaza vidalarını söküp ve uç bağlayıcısına erişmek için muhafazayı çıkarın.



2. Kabloyu değiştirin.

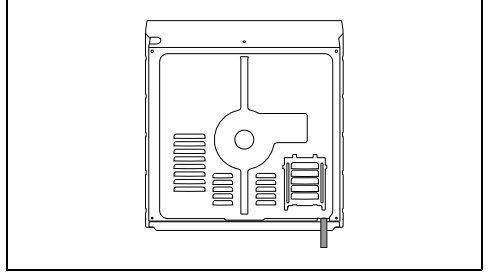
3. Fırın için veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmeyecek şekilde en iyi rotayı takip ettiğinden emin olun.

Konumlandırma



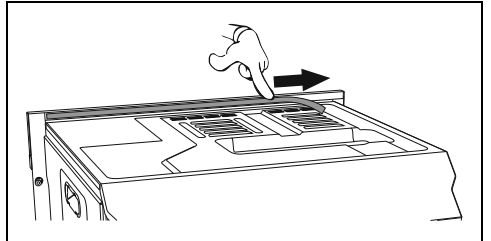
Genel güvenlik talimatlarına bakın.

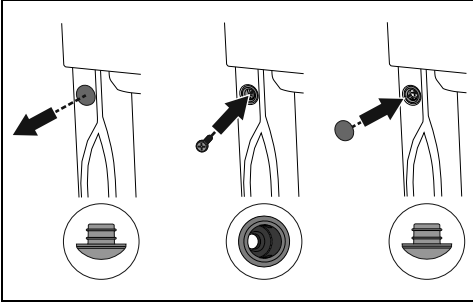
Güç kablosunun konumu



Ön panel sızdırmazlığı

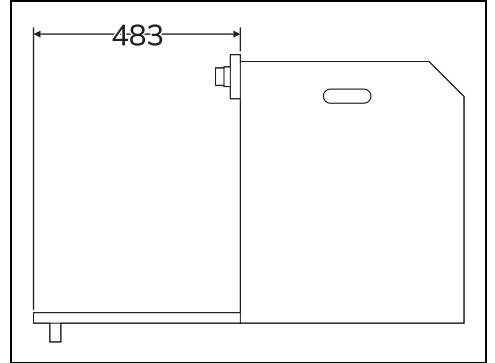
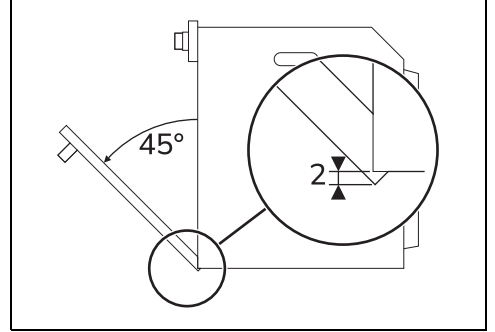
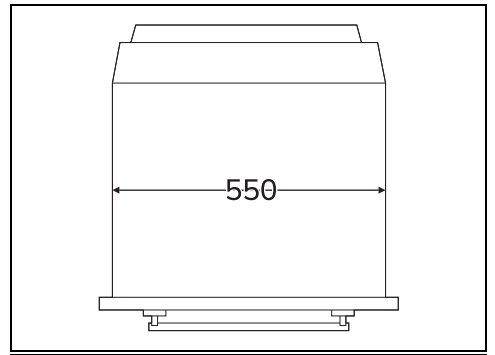
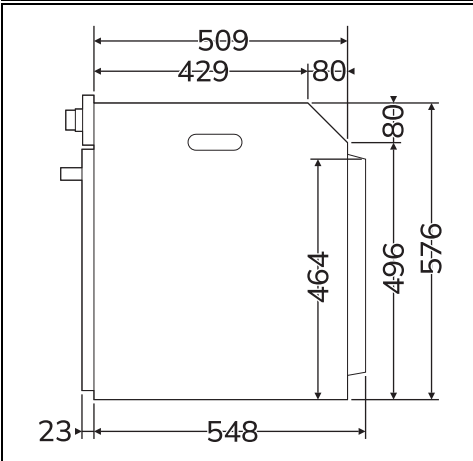
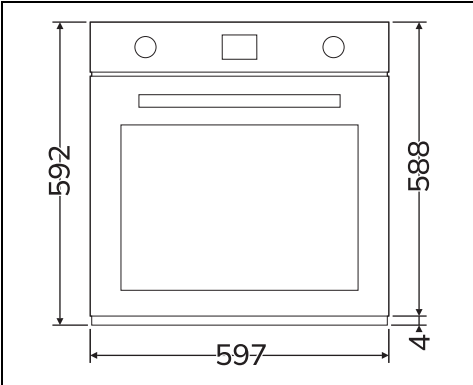
Sunduğumuz sızdırmazlığı ön panelin arka kısmına yapıştırın, su veya diğer sıvıların içeri kaçmasını önlemek için.



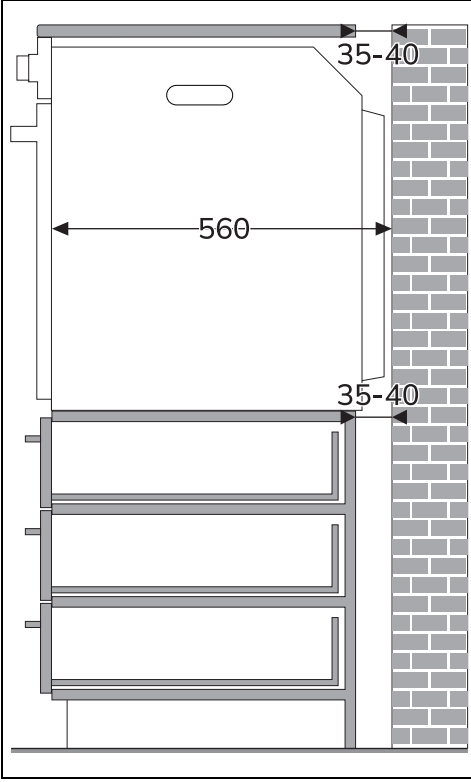


1. Cihazın ön tarafındaki rulolar kapaklarını çıkarın.
2. Cihazı girintiye monte edin.
3. Vidalar kullanarak cihazı dolaba sabitleyin.
4. Daha önce çıkarılan kapaklarla ruloları kapatın.

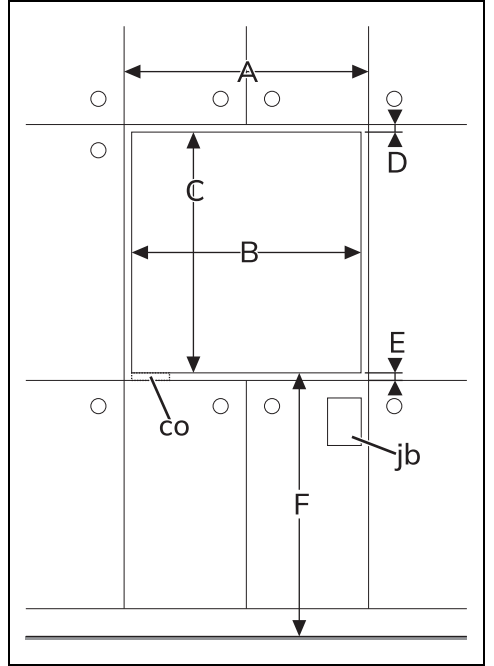
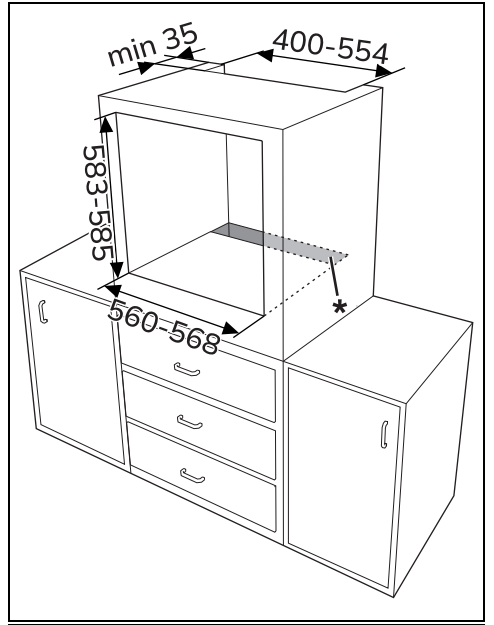
Cihazın genel boyutları (mm)

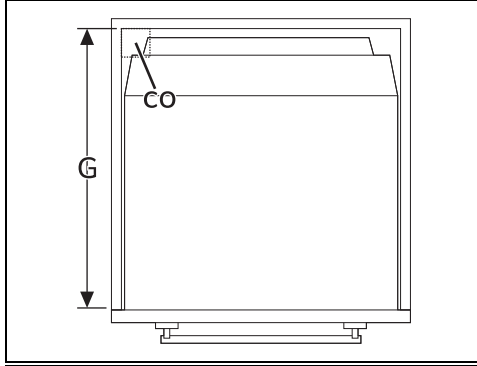
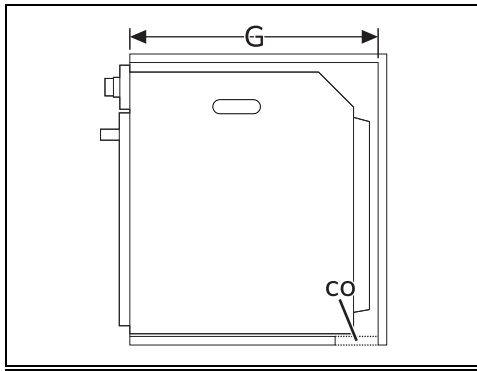


KOLONA YÜKLEME (mm)

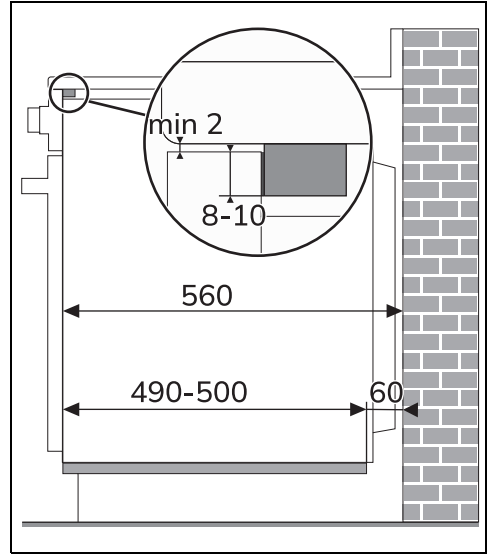


*Korumanın üst kısmının/ arka bölümünün yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.

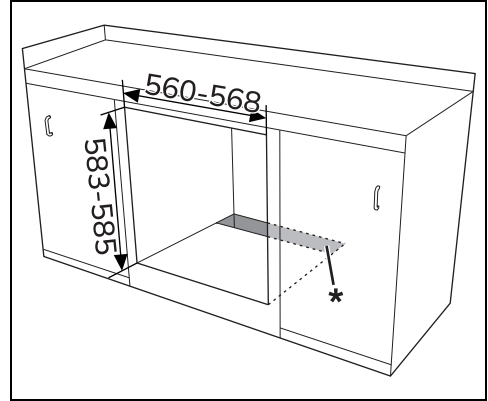




Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)



Cihaz bir tezgahın altına gömülü olarak monte edilecekse, ön panelin arkasına yapıştırılan contadan sızmayı önlemek için su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önleyen contayı kullanmak için ahşap bir çıta kurulmalıdır.



*Bu nedenle/işaretili parçanın mobilya üstü/arka kısmında bir yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklık.

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

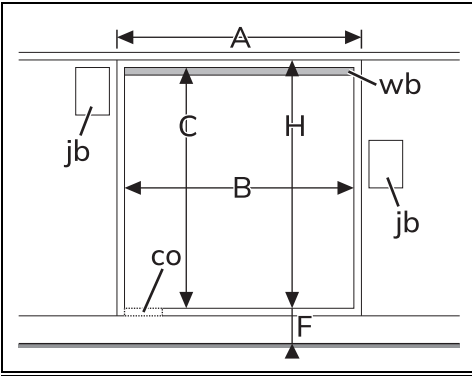
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Elektrik kablosu için boşluk (min. 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu



Asgari 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

En az 5 mm

F 121 - 1105 mm

G asgari 560 mm

H asgari 594 mm

güç kablosu için kesit (asgari 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)

