

S M E G

SFP805AO

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	38
1.1 Genel güvenlik talimatları	38
1.2 Üretici sorumluluğu	39
1.3 Cihazın amacı	39
1.4 Bertaraf	39
1.5 Tanıtım plakası	40
1.6 Bu kullanıcı kılavuzu	40
1.7 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	40
2 Açıklama	41
2.1 Genel açıklama	41
2.2 Kontrol paneli	42
2.3 Diğer parçalar	43
2.4 Mevcut aksesuarlar	43
3 Kullanım	46
3.1 Talimatlar	46
3.2 İlk kullanım	46
3.3 Aksesuarların kullanılması	47
3.4 Fırını Kullanma	49
3.5 Pişirme tavsiyeleri	51
3.6 Saat	53
4 Temizlik ve Bakım	58
4.1 Talimatlar	58
4.2 Cihazı Temizleme	58
4.3 Kapıyı Çıkarma	58
4.4 Kapı camını Temizleme	59
4.5 Pirolojik: otomatik fırın temizliği	62
5 Kurulum	66
5.1 Elektrik bağlantısı	66
5.2 Kablo değişimi	66
5.3 Konumlandırma	67

Cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle okumanızı öneririz.

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 ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.
- Çocukları sekiz yaşın altında güvende tutun ve sürekli gözetim altında olmadıkça güvenli mesafede tutun.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Kullanım sırasında metal nesneleri, bıçaklar, çatalar, kaşıklar ve kapaklar gibi, cihazın üzerine asla koymayın.
- Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.
- Su ile yangını söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.
- Temizlik ve bakım yetkisiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Kurulum ve yardım müdahalelerini yürürlükteki standartlara göre nitelikli kişiler yapmalıdır.
- Bu cihazı değiştirmeyin.

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

- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan.

- Güç kablosu zarar görmüşse hemen teknik destek ile iletişime geçin ve değiştireceklerdir.

Cihazın zarar görmesi riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. parlatma tozları, leke çıkarıcılar ve metal süngerler) kullanmayın.
- Ahşap veya plastik gereçler kullanın.
- Cihaza oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar basınçlarına başvurmayın.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.
- Herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için bu cihazı kullanmayın.



Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Açık kapak üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmamasına dikkat edin.

1.2 Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle oluşan kişi veya mal zararları için hiçbir sorumluluk reddeder:

- Belirtilen dışındaki kullanım;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.3 Cihazın amacı

- Bu cihaz ev ortamında yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz sayılır.
- Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar tarafından, fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi azaltılmış veya elektrikli cihazları kullanma deneyimi olmayan kişiler tarafından, yetişkinlerin güvenliklerinden sorumlu olduğu gözetim veya talimat altında kullanılabilir.
- Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.4 Çevreye atık verme



Bu cihaz, diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Yönergeler 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine göre sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilmesi için yeterli miktarda madde içermez.

Cihazın bertarafı: {

- Güç kaynağı kablolarını kesin ve fişini birlikte çıkarın.



Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını bağlantısını kesin.
- Cihazı fişini çekin.
- Cihazı elektrik ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya aynı türdeki eşdeğer bir ürün alırken perakendeciye tek bir karşılık olarak iade edin.



Talimatlar

Cihazlarımız çevreye zararsız ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalajlar Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözünüzden kaçırmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

1.5 Tanıtım plakası

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

1.6 Bu kullanıcı kılavuzu

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

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okumalı

Bu kullanıcı kılavuzunu aşağıdaki okuma kabullerini kullanır:

Talimatlar



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

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgiler, pişirme önerileri.

Temizlik ve bakıma ilişkin bilgiler



Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, işletim ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

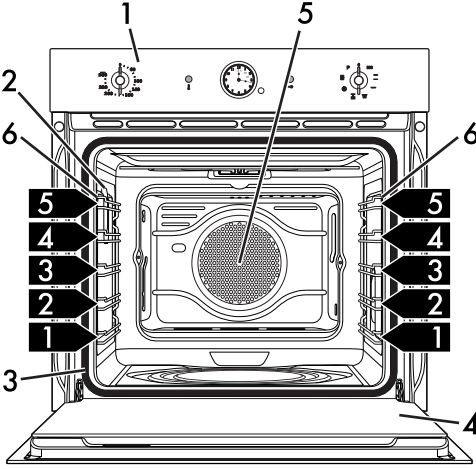
1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.

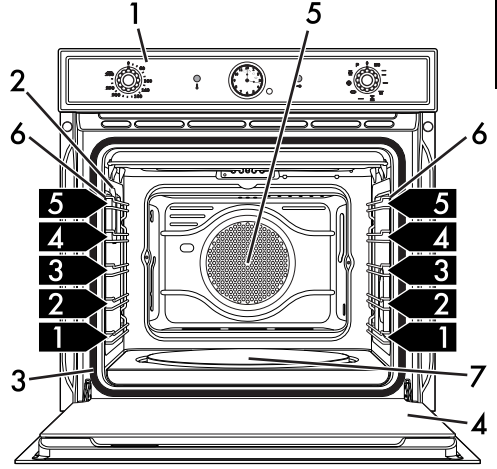


2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



Pirolojik modeller



Pizza tabağı olan Pirolojik modeller

1 Kontrol paneli

2 Fırın ışığı

3 Contayner

4 Kapı

5 Fan

6 Raf/talep destek çerçeveleri

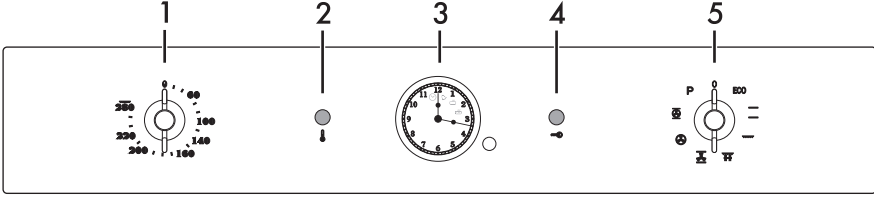
7 Pizza tabağı (bazı modellerde yalnız)

1,2,3 Çerçeve rafı

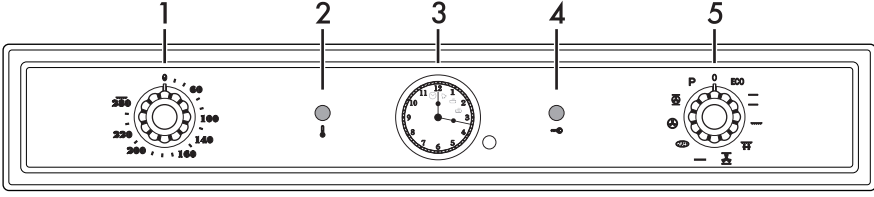


Açıklama

2.2 Kontrol paneli



Pürolitik modeller



Pizza tablasıyla pürolitik modeller

1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere kadar, minimum ve maksimum ayar arasında, düğmeyi saat yönünde çevirin.

2 Termostat gösterge ışığı

Göstergenin yanıp sönmesi, fırının ayarlanan sıcaklığa ulaşmak için ısındığını gösterir. Sıcaklığa ulaşıldığında termostat ışığı yanık kalır ve fırın kapatılıncaya kadar yanar.

3 Saat

Geçerli saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakika sayım sayacını programlamak için kullanışlıdır.

4 Kapı kilit gösterge ışığı

Otomatik (pürolitik) temizleme çevrimi etkinleştirildiğinde yanar.

5 Fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli işlevleri farklı pişirme modlarına uygundur. Gerekli işlev seçildikten sonra pişirme sıcaklığı, sıcaklık düğmesiyle ayarlanır.

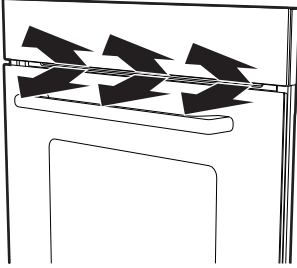


2.3 Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri alttan yukarıya doğru gösterilmiştir (bkz. 2.1 Genel Tanım).

Soğutma fanı



Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üstünden sabit bir hava çıkışı sağlar; cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre boyunca bu çıkış devam edebilir.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şuraya gelir:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon başlatıldığında, fonksiyon dışında.



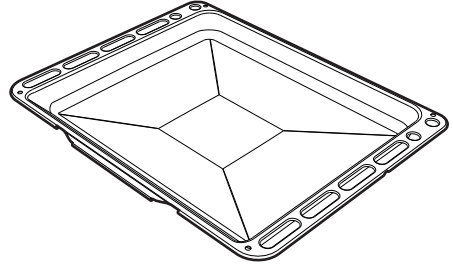
Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

2.4 Mevcut aksesuarlar



Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte sunulmaz.

Derin tepsi

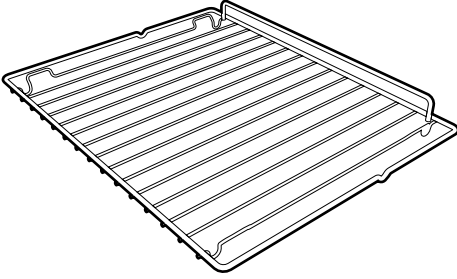


Üstteki rafa yerleştirilen gıdalardan yağ toplamak ve turta, pizzalar ile fırında pişirilen tatlılar için kullanışlıdır.



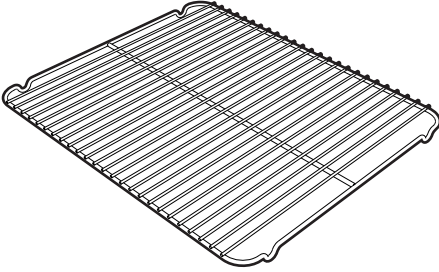
Açıklama

Raf



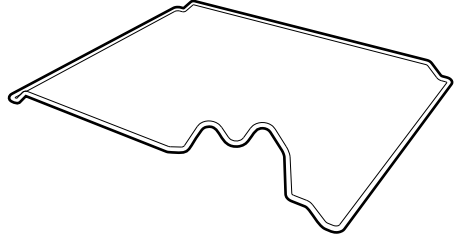
Piştirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



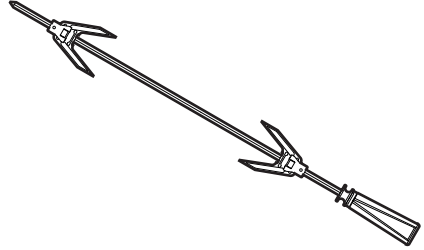
Piştirme sırasında dökülebilecek yiyecekler için fırın tepsisinin üstüne yerleştirilir.

Tereyağı için destek rotasyonu



Rotisri çubuğunu desteklemek için kullanılacaktır.

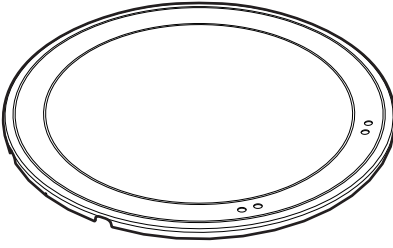
Roti çubuğu



Tüm yüzeyi boyunca eşit piştirme gerektiren tavuk ve tüm yiyeceklerin pişirilmesi için kullanışlıdır.

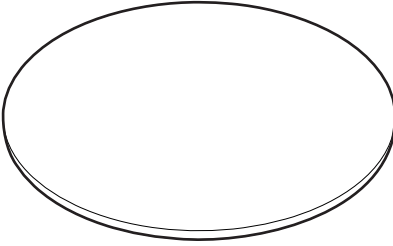


Pizza tabağı kapağı (bazı modellerde sadece) Pizza spatulası (bazı modellerde sadece)

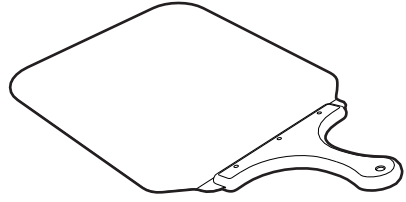


Kullanılmadığında pizzayı değiştirmek için fırının altında oyukta yer alır.

Pizza tabağı (bazı modellerde sadece)



Pizza ve benzeri yemeklerin pişirilmesi için özel olarak tasarlanmıştır.



Pizzayı kolayca pizzaya yerleştirmek için.

i

Gıdalarla temas edecek olan cihaz aksesuarları, geçerli mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.

i

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



3 Kullanım

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri taşıırken elinizi fırın eldivenleriyle koruyun.
- Fırının içinde ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.
- Cihaz çalışırken çocukların yaklaşmasına izin vermeyin.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihaza yakın herhangi bir sprey ürün püskürtülemeyin.
- Cihaza yakın yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik pişirme kapları veya kaplar 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.



Yanlış kullanım Emiş kaplı yüzeylerin hasar görme riski

- Fırın kutusunun tabanını alüminyum veya saç teli folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın kutusunun tabanına koymayın.
- Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışı veya içinden, aksesuarlardan dahil olmak üzere koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın boşluğundan (teknik veri plakasını hariç) etiketleri çıkarın.
3. Cihazın tüm aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (4 Temizlik ve bakım bölümüne bakın).
4. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırını maksimum sıcaklıkta ısıtın.

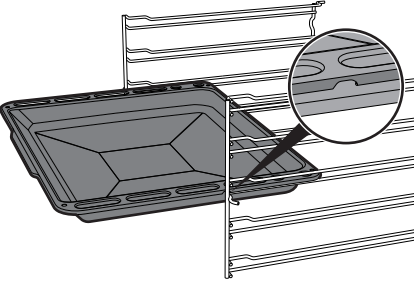
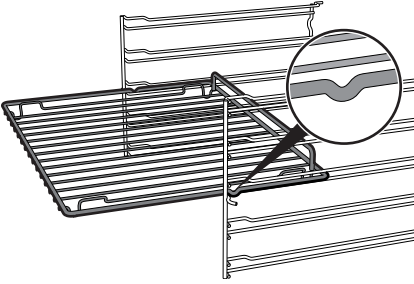


3.3 Aksesuarlar'ın kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Raftonun kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırının arkasına doğru yönelmelidir.



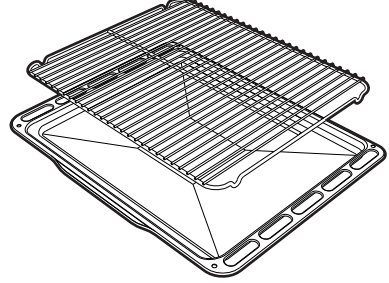
Rafları ve tepsileri fırına nazıkké itin, duruncaya kadar.



Üretim süreciyle kalan kalıntıları gidermek için ilk kez kullanmadan önce tepsileri temizleyin.

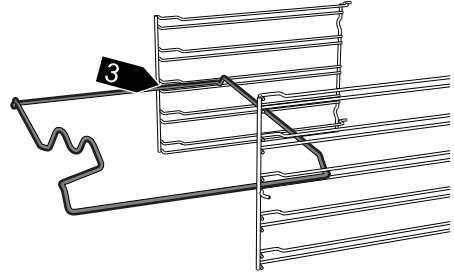
Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye sokulmalıdır. Bu şekilde pişirilen yiyecekten oluşan yağlar ayrı olarak toplanabilir.

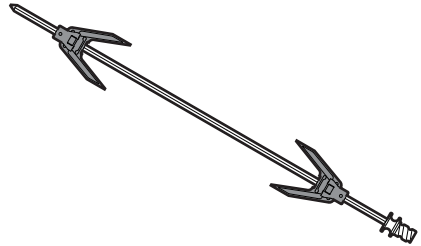


Çevirici çubuğu

Çeviriciyle pişirme yaparken, çevirici destek çerçevesini üçüncü raf üzerine konumlandırın. Çubuk çerçevesi takıldıktan sonra şekilli kısım dışa doğru yüz vermelidir.



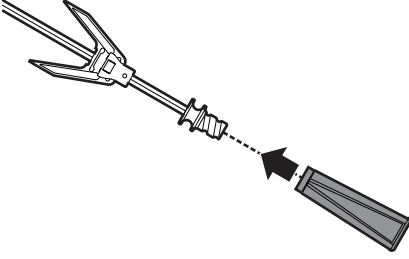
Sağlanan kelepçe çatalları kullanarak çevirici çubuğunu yiyeceklerle hazırlayın.



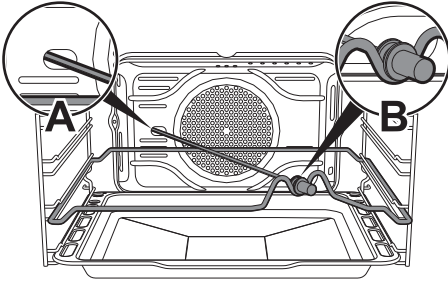


Kullan

Üzerinde yiyecek bulunan çubuğu kolayca tutabilmeniz için sağlanan sapı vidalayın.



Röstrün tüpünü hazırladıktan sonra dönüştürücü destek üzerine yerleştirin. Çubuğu A deliğine takın ki rotisserie motoru ile bağlansın. Pin'in B şeklindeki parçaya doğru konumlandığından emin olun.



Yağları daha kolay toplamak için tepsiyi ilk raf üzerine koymanızı öneririz.

Kapak ve pizza tabakası (bazı modellerde yalnız)



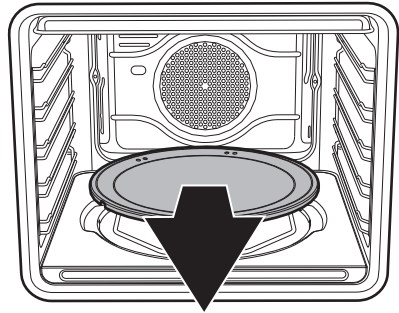
Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Pizza tabakasını açıklandığı şekilde kullanmayın; örneğin doğrudan bu amaç için tasarlanmamış fırınlarda veya gazlı veya cam seramik ocaklarda kullanmayın.
- Pizzanızda yağ seviyorsanız, yağı fırından çıktıktan sonra eklemek en iyisidir çünkü yağ lekeleri pizza tabakasında göze hoş görünmez ve performansını azaltabilir.
- Pizza tabakası kullanılmıyorsa onu fırından çıkarın ve fırının altını sağlanan kapakla kapatın.

Fırın soğukken, alt kısmındaki kapağı çıkarın ve pizza tabakasını içeri yerleştirin. Tabakanın öngördüğü yuva içinde doğru konumlandığından emin olun.

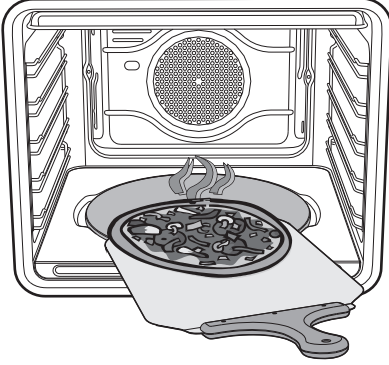
Pişirme için özel pizzayı kullanın işlev.





Pizza spatulası (yalnızca bazı modellerde)

Yemeği fırına koymak ve çıkarırken her zaman pizzaymazını ahşap sap üzerinde sıkıca tutulmalıdır. Taze ürünleri kaydırmayı kolaylaştırmak için elik yüzeyi hafifçe una bulamanız tavsiye edilir; çünkü ürünlerin nem içeriği nedeniyle çeliğe yapışabilirler.



3.4 Fırının Kullanımı

Fırını açma

Fırını açmak için:

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



Bir fonksiyon, fonksiyon düğmesi 0 konumuna getirilerek istenilen zaman kesilebilir.

Ön ısıtma

Piştirme fonksiyonları her zaman ön ısıtma aşamasıyla birlikte gelir; bu, cihazın piştirme sıcaklığına ısınmasını sağlar.

Gösterged ışığı, fırının ısındığını göstermek için yanıp söner.

Sıcaklık ulaşıldığında gösterge ışığı yanık kalacak ve içeri gıdaların konulabileceğini belirtmek için bir zil alacaktır.



Kullanım

Fonksiyonlar listesi

ECO

Eco

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



Statik

Isı aynı anda hem üstten hem de alttan geldiği için bu sistem belirli yiyecek türleri için özellikle uygundur. Statik pişirme olarak da bilinen geleneksel pişirme, aynı anda yalnızca bir yemeği pişirmek için uygundur. Her türlü kızartma, ekmek ve kek için mükemmeldir ve her durumda kaz ve ördek gibi yağlı etler için özellikle uygundur.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel izgara sonuçları verir ve döner ile birlikte (takılıysa) pişirme sonunda yemeğin eşit şekilde kızarmasını sağlar. Sosis, kaburga ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, büyük miktardaki yiyeceğin özellikle etin eşit şekilde izgara yapılmasını sağlar.



Izgara + döner

Döner, izgara elemanı ile birlikte çalışarak yemeğin mükemmel şekilde kızarmasını sağlar.



Fan destekli

Fanın çalışması; geleneksel pişirme ile birleştiğinde, karmaşık tariflerde bile dengeli pişirme sağlar. Aynı anda birden fazla seviyede pişirildiğinde bile bisküvi ve kekler için mükemmeldir. (Birden fazla seviyede pişirme için 2. ve 4. rafı kullanmanızı öneririz).



Alt eleman (bazı modellerde)

Yalnızca alttan gelen ısı, alt sıcaklığı daha yüksek gerektiren yiyeceklerin pişirmesini, kızarmasını etkilemeden tamamlamanıza olanak verir. Kekler, börekler, tartlar ve pizzalar için mükemmeldir.



Pizza (bazı modellerde)

Fanın çalışması; izgara ve alt ısıtma elemanı ile birleştiğinde, karmaşık tariflerde bile dengeli pişirme sağlar. Sadece pizzalar için değil, aynı zamanda bisküvi ve kekler için de mükemmeldir.



Dairesel fan ile

Fanın ve dairesel ısıtma elemanının (fırının arkasına yerleştirilmiş) birleşimi, yiyecekleri aynı sıcaklıklara ve aynı pişirme türüne ihtiyaç duyduğu sürece birkaç seviyede pişirmenize olanak tanır. Sıcak hava devridaşı anında ve eşit ısı dağılımını sağlar. Örneğin, kokuların ve tatların karışmadan aynı anda balık, sebze ve bisküviyi (farklı seviyelerde) pişirmek mümkün olacaktır.



Turbo

Fanlı pişirme ve geleneksel pişirmenin birleşimi, kokuların ve tatların karışmadan, birkaç seviyede son derece hızlı ve verimli bir şekilde pişirilmesini sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.



Pirolitik çevrim

Bu fonksiyon ayarlandığında, fırın iç duvarlarda oluşan tüm yağ yok ederek 500°C'ye kadar sıcaklıklara ulaşır.

NE

3.5 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme sağlamak için fan yardımcı bir fonksiyon kullanın.
- Yemeğin pişirme sürelerini artırarak süresini kısaltmak mümkün değildir (gıda dışı aşırı pişebilir ve içi pişmemiş kalabilir).

Et pişirme tavsiyesi

- Pişirme süreleri, yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici tadına göre değişir.
- Eti kızartırken bir et termometresi kullanın ya da kızartmayı bir kaşıkla bastırın. Sertse hazırdır; değilse, birkaç dakika daha pişirmeye ihtiyaç vardır.



Kullan

Izgara ve ızgara fanı ile pişirme için tavsiyeler

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, et soğuk fırına veya önceden ısınmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.

- Izgara ile fan fonksiyonunda, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

- Grill fonksiyonunda, sıcaklık düşmesini şu konuma getirmenizi öneririz:

gaç işareti yakınında maksimum değer için yemek pişirmeyi optimize eder.



Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu metal kaplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.

- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi 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.

Çözülme ve mayalanma için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri paketleri olmadan kapağı olmayan bir kapta fırının ilk rafına koyun.

- Yiyeceklerin üst üste gelmesini önleyin.

- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilen raf ile birinci seviyeye konulan tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürme gıdasından gelen sıvı gıdadan uzak akacaktır.

- En narin kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

- Başarılı mayalama için fırın tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

Enerjiden tasarruf

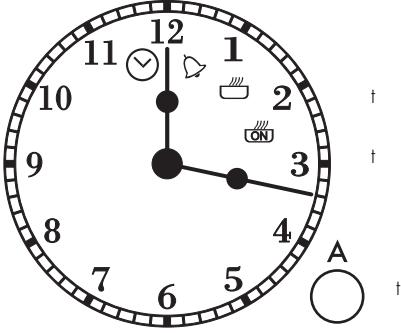
- Normalde kullanılan sürenin birkaç dakika öncesinde pişirmeyi durdurun. Fırın içindeki biriken ısıyla kalan dakikalar pişmeye devam eder.

- Isı kaybını önlemek için kapıyı en aza indirin.

- Cihazın içini her zaman temiz tutun.



3.6 Saat



Saat gösterge ışığı



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı göstergesi ışığı



Zamanlı pişirme göstergesi ışığı



Geciktirilmiş pişirme göstergesi ışığı

Bir Ayar kolu

Zamanı Ayarlama

Cihaz ilk kullanıldığında

zamanı veya elektrik kesintisinden sonra saat

göstergesi ışığı saat üzerinde yanıp söner.

1. Geçerli saati ayarlamak için ayar kolunu sola veya sağa çevirin.

2. Yaklaşık 5 saniye sonra saat

göstergesi ışığı kapanır ve saat

normal çalışmaya devam eder.

Örneğin yaz saati uygulaması için

mevcut zamanı değiştirmek gerekebilir.

3. Saati daha da ayarlamak için hiçbir fonksiyonun etkin olmadığından emin olun (ısı ayarı topuzu ve fonksiyon düğmesi 0 konumunda olmalı).

4. Ayar kolunu sola veya sağa çevirin.



Kullan

Dakika hatırlatıcısı



Bu işlev yalnızca buzzer'i çalıştırır, pişirmeyi durdurmaz.



Dakika hatırlatıcısı, pişirme sırasında da güç durumunda olduğunda da etkinleştirilebilir.

1. Ayar düğmesine basın. Dakika hatırlatıcısı zamanlayıcı göstergesi saate yanıp sönmeye başlar.

2. Yeni süreyi ayarlamak için 5 saniye içinde ayar düğmesini sola veya sağa çevirin (maks. 4 saat). Artış/azalma, dakika kolunun 1 tik ileri hareketiyle gösterilir.

Son ayarlardan beş saniye sonra ibreler mevcut zamana dönecek zaman ve dakika hatırlatıcısı göstergesi ışığı  yanık kalacak; dakika

dakika hatırlatıcısı şimdi başladı.

Dakika hatırlatıcısı çalışırken, süresini daha da değiştirmek mümkündür.

3. Ayar düğmesine basın. Dakika hatırlatıcısı saat üzerindeki zamanlayıcı göstergesi yanıp sönmeye başlar.

4. Yeni süreyi ayarlamak için 5 saniye içinde ayar düğmesini sola veya sağa çevirin.

Son ayarlardan itibaren beş saniye sonra gösterge ibreleri mevcut zamana dönecek. zaman ve dakika hatırlatıcısı göstergesi ışık  sabit olarak yanık kalacaktır; yeni dakika hatırlatıcısı şimdi başladı.

Dakika hatırlatıcısı bittiğinde, dakika

zamanlayıcı göstergesi  yanıp söner ve ışığına buzzer çalıtısı başlar.

5. Buzzer'i devre dışı bırakmak için ayar düğmesine basın.



Bir dakika hatırlatıcısını istediğiniz zaman iptal etmek için ayar düğmesine basılı tutun ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun.



Pişirme geciktirme



Pişirme geciktirme, kullanıcının belirlediği bir süre sonra pişirmenin otomatik olarak başlamasına ve ardından fırının otomatik olarak kapanmasına izin veren işlevdir.

Bir pişirme işlevi ayarlandıktan sonra:

1. Ayar düğmesini iki kez basın. Gecikmeli pişirme göstergesi ışığı saatte yanıp sönüyor.

2. Pişirme başlangıç zamanını ayarlamak için 5 saniye içinde ayar düğmesini saat yönünde veya ters yönde çevirin (maksimum 12 saat).

3. Ayar düğmesini basın. Zamanlı pişirme göstergesi saatte yanıp sönüyor.

4. Pişirme bitiş saatini ayarlamak için 5 saniye içinde ayar düğmesini saat yönünde veya ters yönde çevirin.

Son ayar yapıldıktan 5 saniye sonra ibreler mevcut zamana dönecektir.

5. Sıcaklık düğmesini gerekli değere çevirin.

6. Pişirme, belirlenen başlangıç saatinde başlayacak ve belirlenen bitiş saatine kadar devam edecektir.

Pişirme sırasında ayarlanan veriler değiştirilebilir.

7. Ayar düğmesine basın. Zamanlı pişirme göstergesi ışığı saatte yanıp sönüyor.

8. Yeni pişirme bitiş zamanını ayarlamak için 5 saniye içinde ayar düğmesini saat yönünde veya ters yönde çevirin.

Son ayar yapıldıktan 5 saniye sonra ibreler mevcut zamana dönecektir.

Pişirme bittiğinde, zamanlı pişirme sayaç göstergesi yanıp sönür ve bir zil sesi duyulur.

9. Zili kapatmak için ayar düğmesine basın.



Gecikmeli pişirmeyi istediğiniz zaman iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutarak yaklaşık 3 saniye basılı tutun.



Bir işlev, fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek herhangi bir zamanda kesilebilir.



Kullan

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işleminin başlatılıp sonlandırılmasına olanak tanıyan işlevdir.

Bir pişirme fonksiyonu ayarlandıktan sonra:

1. Ayar düğmesine iki kez basın. Gecikmeli pişirme göstergesi saat üzerinde yanıp söner.
2. Ayar düğmesine basın. Zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı saat üzerinde yanıp söner.
3. Pişirme son zamanını ayarlamak için ayar düğmesini 5 saniye içinde sola veya sağa çevirin.

Son ayardan itibaren beş saniye sonra ibreler mevcut zamana dönecektir.

4. Sıcaklık düğmesini istenen değere çevirin.

Pişirme başlayacak ve ayarlanmış bitiş zamanına kadar devam edecek.

Pişirme sırasında ayarlanan veriler değiştirilebilir.

5. Ayar düğmesine basın. Zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı saatte yanıp söner.

6. Yeni pişirme bitiş zamanını ayarlamak için ayar düğmesini 5 saniye içinde sola veya sağa çevirin.

Son ayardan itibaren beş saniye sonra ibreler mevcut zamana dönecektir.

Pişirme sonunda zamanlayıcı göstergesi yanıp söner ve zil çalar.

7. Zili devre dışı bırakmak için ayar düğmesine basın.



Gecikmeli pişirmeyi istediğiniz zaman iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutun ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun.



Bir işlev, işlev düğmesini 0 konumuna getirerek herhangi bir anda kesilebilir.



Pişirme bilgileri tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	İşlev	Koşucu yerden konum alt kısım	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	
Beşamel soslu lazanya	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50	
Makarna güveci	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50	
Kızarmış dana eti	2	Turbo/Üfleklili (Fan) destekli	2	180 - 190	90 - 100	
Dana sırtı/domuz bonfilesi	2	Turbo/Fan destekli	2	180 - 190	70 - 80	
Sosisler	1.5	Izgara ile fan	4/3	280	15	
Kızarmış dana eti	1	Turbo/Fan destekli	2	200	40 - 45	
Kızarmış tavşan	1.5	Circular/Fan destekli	2	180 - 190	70 - 80	
Hindi göğsü	3	Turbo/Fan destekli	2	180 - 190	110 - 120	
Kızarmış domuz boynu	2 - 3	Turbo/Fan destekli	2	180 - 190	170 - 180	
Kızarmış tavuk	1.2	Turbo/Fan destekli	2	180 - 190	65 - 70	
					1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzoları	1.5	Izgara ile fan	4/3	280	15	5
Kasıklık kaburga	1.5	Izgaralı fan	4/3	280	10	10
Pastırma	0.7	Izgara	5/4	280	7	8
Domuz fileto	1.5	Izgaralı fan	4/3	280	10	5
Dana fileto	1	Izgara	5/4	280	10	7
Somon alabalığı	1.2	Turbo/Fan destekli	2	150 - 160	35 - 40	
Dip balığı	1.5	Turbo/Fan destekli	2	160	60 - 65	
Turbot	1.5	Turbo/Fan destekli	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Fan destekli	2	280	8 - 9	
Ekmek	1	Dairesel/Fan destekli	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Fan destekli	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt keksi	1	Dairesel/Fan destekli	2	160	55 - 60	
Reçel turşusu	1	Dairesel/Fan destekli	2	160	35 - 40	
Ricotta kek	1	Dairesel/Fan yardımcı	2	160 - 170	55 - 60	
Reçel kurabiyeleri	1	Turbo/Fan yardımcı	2	160	20 - 25	
Cennet pastası	1.2	Dairesel/Fan yardımcı	2	160	55 - 60	
Profiterol	1.2	Turbo/Fan yardımcı	2	180	80 - 90	
Sponge keki	1	Dairesel/Fan yardımcı	2	150 - 160	55 - 60	
Pirinç lapası	1	Turbo/Fan yardımcı	2	160	55 - 60	
Brîocheler	0.6	Dairesel/Fan yardımcı	2	160	30 - 35	

Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir kılavuz olarak verilmiştir.



4 Temizlik ve bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

- Aşındırıcı, aşındırıcı veya klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren deterjanlar kullanmayın (ör. ovma tozları, leke gidericiler vb.).

- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

4.2 Cihazın temizliği



Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını öneririz.

fırın haznesinin temizlenmesi için öneriler

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

Yiyecek kalıntılarının fırın haznesinde kurumasını önleyin, çünkü bu emaye zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şu parçaların çıkarılmasını tavsiye ederiz:

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



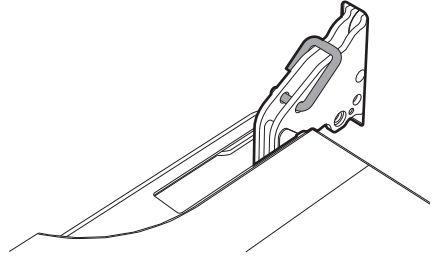
Belirli temizlik ürünleri kullandığınız durumlarda, kalıntıları gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

4.3 Kapıyı Çıkarma

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmayı ve bir çay bezi üzerine koymayı öneririz.

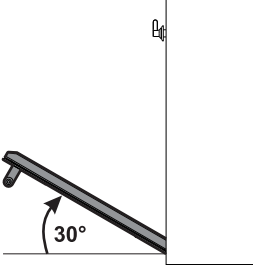
Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve şekilde gösterilen menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.

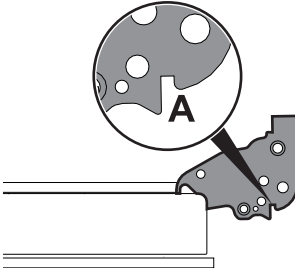




2. Kapıyı her iki taraftan her iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açıda kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin ve girinti oluşturan bölümler A'nın yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.



4.4 Kapı camlarının temizlenmesi

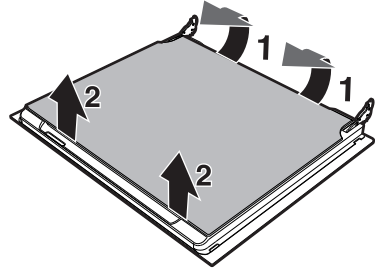
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için ıslak sünger ve sıradan deterjanla yıkayın.

İç cam panellerinin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. İç cam paneli, arka kısmı hafifçe yukarı doğru çekerek, okların gösterdiği hareketi izleyerek çıkarın (1).

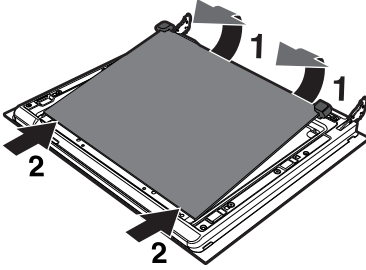
2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Bu şekilde camla iliştili 4 pim, fırın kapısındaki yuvalardan ayrılır.



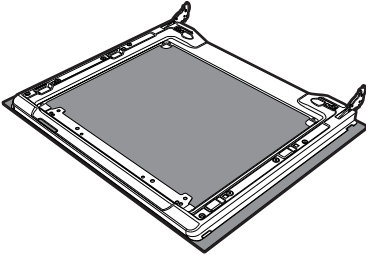


Temizlik ve bakımla ilgili

3. Bazı modellere ara cam paneli dahildir. Ara cam panelini yukarı kaldırarak çıkartın.

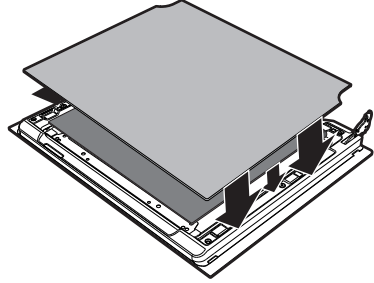


4. Dış cam paneli ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için nemli bir sünger ve nötral deterjanla yıkayın.



5. Cam panelleri çıkarıldığı sıranın tersine yeniden takın.

6. İç cam panelini yeniden konumlandırın. Orta hizayı sağlayın ve 4 pimini fırın kapısındaki yuvalarına hafif baskı uygulayarak yerleştirin.

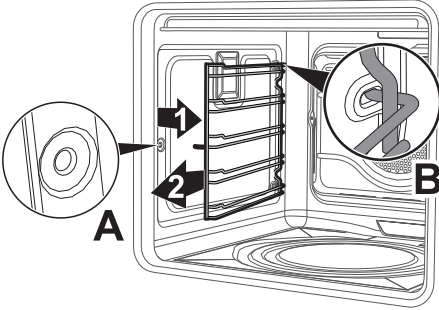


Raflar/tezgah destek çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması, kenarların temizliğini daha kolay hale getirir. Bu işlem, otomatik temizleme çevrimi her kullanıldığında (bazı modellerde yalnızca) yapılmalıdır.

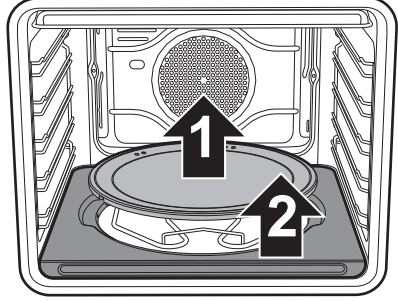
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

1. Çerçeveyi fırının içine doğru çekin ve A olukundan çıkarın.
2. Sonra arkasındaki yerlerden B çıkarmak için kaydırın.
3. Temizleme tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini geri yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

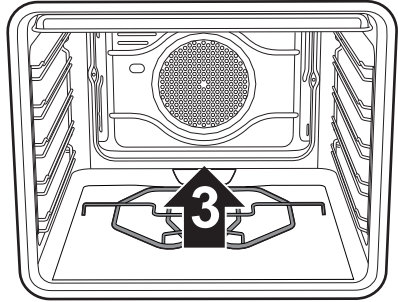


Sadece pizza modellerinde:

Pizza tabakası kapağını (1) ve üzerine konulduğu tabanı (2) sırasıyla çıkarın. Taban birkaç milimetre kaldırılmalı ve sonra dışa doğru çekilmelidir.



Alt ısıtma elemanının ucunu birkaç santimetre yükseltin ve fırın tabanını temizleyin.



Pizza табаğı tabanını yerine geri koyun, fırının arkasına çarpana kadar iterek, sonra altını basın ki ısıtıcı plaka tabana gömülü olsun.



Temizlik ve bakım

Pizza tepsisini temizlemek

Pizza tepsiyi aşağıdaki talimatlara göre ayrı olarak yıkanmalıdır:

Taş her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Üzerinde kireçlenme varsa tekrar ısıtmayın. Temizlemek için taşa 50 cc sirke dökün, 10 dakika bekletin, ardından metal ağ veya aşındırıcı süngerle silerek çıkarın. Su ile durulayın ve kurumasını bekleyin.

- Temizlemeden önce taşı metal bir spatula veya cam-epoksi üstlerin temizlenmesi için kullanılan bir kazıyıcı ile yapışmış kirleri çıkarın.
- En iyi sonuç için taş hâlâ sıcak olmalıdır; aksi takdirde sıcak suyla yıkayın.
- Limon veya sirke ile ıslanmış metal fileli süngerler veya aşındırıcı Scotch-Brite pedleri kullanın.
- Deterjan asla kullanmayın.
- Bulaşık makinesinde asla yıkamayın.
- Taşı asla suda bekletmeyin.
- Nemli taş, temizleme işlemlerinin bitiminden itibaren en az 8 saat kullanılmamalıdır.

Zamanla taşın yüzeyinde hafif çatlaklar oluşabilir. Bu, taş yüzeyini kaplayan emaye kaplamanın yüksek sıcaklıklar nedeniyle normal genleşmesinden kaynaklanır.

4.5 Pirolojik: otomatik fırın temizliği



Pirolojik, kirin çözünmesini sağlayan otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi sağlanır.



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan herhangi bir gıda artığı veya büyük döküntüleri temizleyin.
- Fırının üzerindeki ocakta bulunan brülörleri veya elektrikli kızdırıcıları kapatın.

Ön işlemler

Pirolojik döngüsüne başlamadan önce:

- İç cam panelini olağan temizlik talimatlarına göre temizleyin.
- Çok inatçı kireçlenmeler için cam üzerine bir fırın temizleyici ürün püskürtün (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak havlusu veya mikrofiber bez ile durulayın ve kurulayın.



- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Pizza tablası kapağını, pizza tablasının yerine fırının tabanındaki yuvasına yerleştirin.
- Izgara/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Üst koruyucuyu (varsa) çıkarın.
- Kapağı kapatın.

Pirolitik fonksiyon ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgesine çevirin.
2. Ayar düğmesini sola veya sağa çevirerek temizlik döngüsü süresini minimum 2 saatten maksimum 3 saate ayarlayın.
3. Pirolitik döngüyü başlatmak için ayar düğmesine basın.



Önerilen pirolitik döngü süresi:

- Hafif kir: 120 dakika.
- Orta düzey kir: 150 dakika.
- Ağır kir: 180 dakika.

Pirolitik döngü

Pirolitik döngü süre seçildikten sonra termostat ışığı yanıp sönmeye başlayacak ve fırın ısınmaya başlayacaktır.

Pirolitik döngü başladıktan iki dakika sonra, kapının açılmasını engelleyen bir cihaz kapağı kilitler (kapı kilidi göstergesi ışığı yanar).



Kapı kilidi cihazı etkinleştirildikten sonra herhangi bir fonksiyon seçmek mümkün değildir.



Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek pirolitik döngü herhangi bir zamanda durdurulabilir.

Pirolitik döngü sırasında süresini değiştirmek mümkündür.

4. Ayar düğmesine basın. Zamanlı pişirme göstergesi ışığı saat üzerinde yanıp söner.

5. Yeni pişirme bitiş saatini ayarlamak için 5 saniye içinde ayar düğmesini sola veya sağa çevirin.

Pirolitik döngü tamamlandığında bir zil, otomatik temizlik döngüsünün bitişini belirtir.

6. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna geri getirin.



Temizlik ve bakım

Fırın içindeki sıcaklık güvenli seviyelere geri dönünceye kadar kapı kilitli kalır.

7. Fırının soğumasını bekleyin ve içe biriktirilen kalıntıları nemli mikrofiber bir bezle toplayın.



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



Pirolitik döngü sırasında, daha yüksek dönüş hızı nedeniyle fanlar daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, ısı dağıtımını daha etkili hale getirmek için tasarlanmış tamamen normal bir işlemdir. Pirolitik döngü sonunda yan yana ünitelerin duvarlarının ve fırının ön panelinin aşırı ısınmasını önlemek için fanlar yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.



Pirolitik döngü minimum süreyle tatmin edici sonuç vermezse, ardışık temizlik döngüleri için daha uzun bir süre belirlemek önerilir.

Gecikmeli pirolitik döngü

Pirolitik döngü önceden belirlenmiş bir saatte başlatılabilir.

1. Fonksiyon düğmesini sembol e çevirin. 

2. Ayar düğmesini basın.

Zamanlanmış  pişirme göstergesi saate yanar, gecikmeli pişirme göstergesi yanıp söner. 

3. Pirolitik döngü başlangıç saatini ayarlamak için ayar düğmesini 5 saniye içinde saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin (maksimum 12 saat).

4. Ayar düğmesini basın.

Zamanında  pişirme göstergesi saate yanar, gecikmeli pişirme göstergesi yanıp söner. 

5. Temizlik döngüsü süresini 2 saat minimumdan 3 saat maksimuma ayarlamak için 5 saniye içinde ayar düğmesini saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin.

Son ayardan beş saniye sonra, saatler mevcut zamana geri dönecektir.

Dahili ışık ampulünü değiştirme



Uygun parçalar

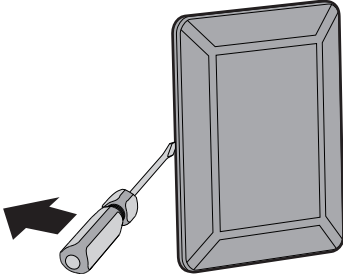
Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı fişten çekin.

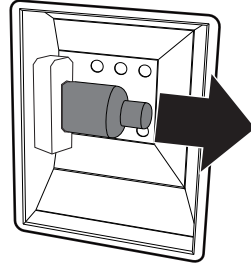
1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tahta destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını bir aletle çıkarın (ör. bir tornavida).



Fırın çevresinin emayesine zarar vermemeye dikkat edin.



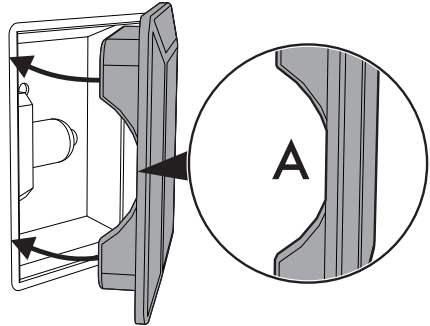
4. Işığı dışarı kaydırın ve ampulü çıkarın.



Halojen ampulü doğrudan parmaklarınızla dokunmayın, izolasyon malzemesiyle sarın.

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

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) şekillendirilmiş kısmının kapıya doğru baktığından emin olun.



7. Kapağı tamamen aşağıya bastırın ki ampul desteğine mükemmel şekilde otursun.



5 Kurulum

5.1 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- Şebeke güç kaynağını kesiniz.

Genel bilgiler

Plakette gösterilen verilerle şebeke karakteristiklerini karşılaştırın.

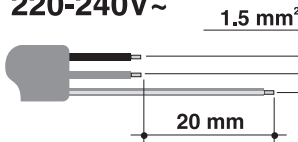
Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanıtım plakası cihaz üzerinde görünür bir yerde bulunur.

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

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

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

220-240V~



Sabit bağlantı

Kurulum formlarına uygun olarak güç hattını bir omipolar devre kesiciyle bağlayın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolay ulaşılabilir bir konumda bulunmalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabileceğinden adaptörler ve kırıplar kullanmaktan kaçının.

5.2 Kablo değiştirme

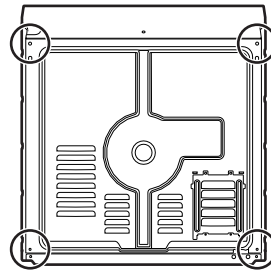


Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.

1. Arka kasa fişlerini sökün ve terminal bloğuna erişmek için kapağı çıkarın.



2. Kablonun değiştirilmesi.

3. Fırın veya herhangi bir ocağın kablolarının cihazla temas etmemesi için en iyi güzergahı izlediğinden emin olun.



5.3 Konumlandırma



**Ağır cihaz
ezilme tehlikesi**

- Cihazı, bölmeden yardımına ikinci bir kişiyle yerleştirin.



**Açık kapiya uygulanan baskı
Cihaza zarar verme riski**

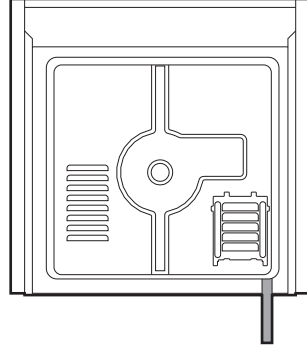
- Cihazı yerine yerleştirmek için fırın kapağını kaldıraç olarak kullanmayın.
- Kapak açıkken fırın kapısına çok baskı uygulamaktan kaçının.



**Cihaz çalışırken ısı üretimi
Yangın riski**

- Kasa malzemesinin ısıya dayanıklı olduğunu kontrol edin.
- Kasanın gerekli açıklıklara sahip olduğunu kontrol edin.
- Kapı ile kapanabilen bir girintiye veya dolaba cihazı kurmayın.

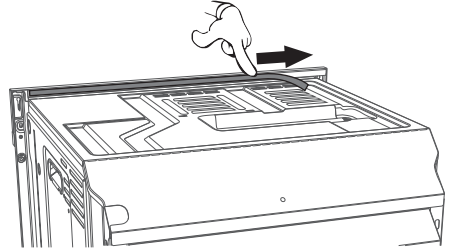
Güc kablosunun konumu



(arka görünüm)

Ön panel contasını

Sızdırmazlığı önlemek için sağlanan contayı ön panelin arka kısmına yapıştırın.

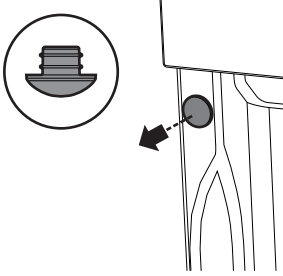




Kurulum

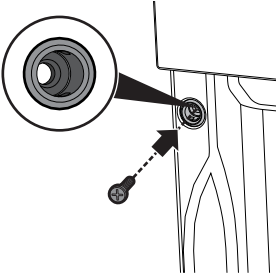
Pinyon bağlantıları Sabitleme

1. Cihazın önüne takılı olan takma parçalarının kapaklarını çıkarın.

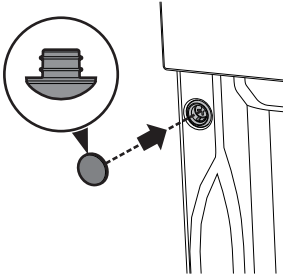


2. Cihazı oyuk içine monte edin.

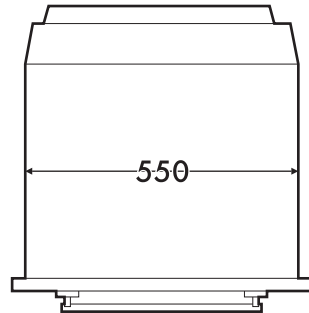
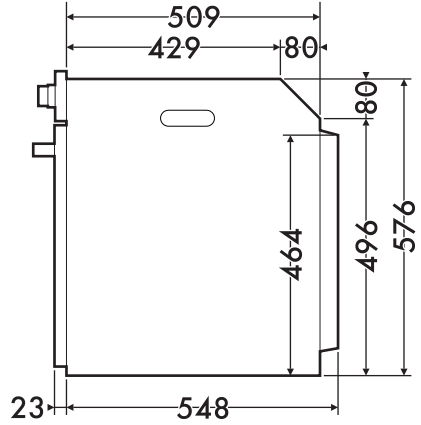
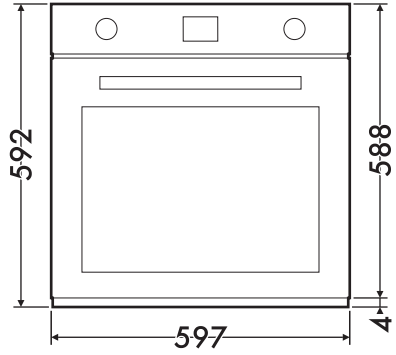
3. Vidalarla cihazı ağaca sabitleyin.



4. Önceden çıkarılan kapaklarla pinyonları kapatın.

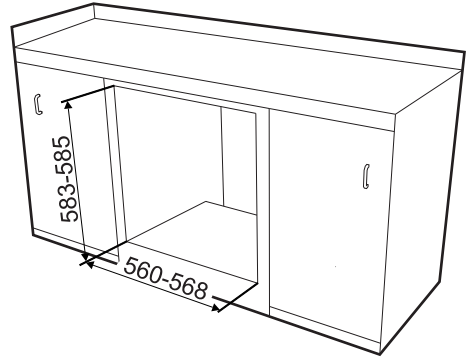
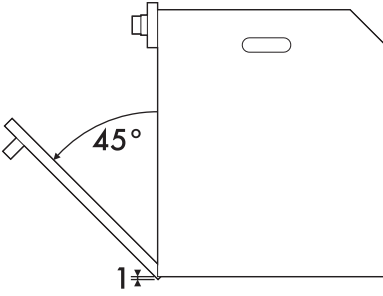


Cihazın toplam boyutları (mm)

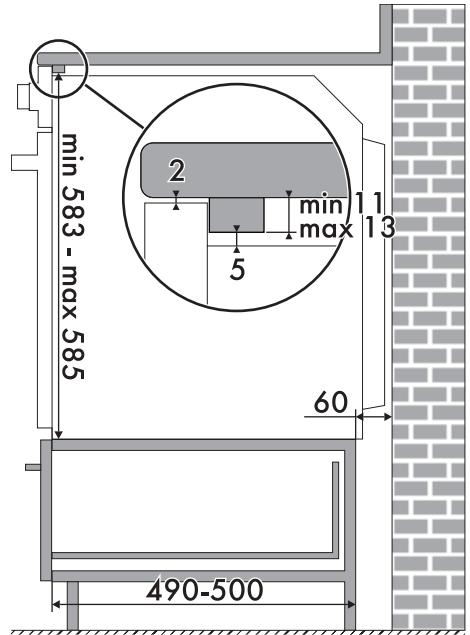
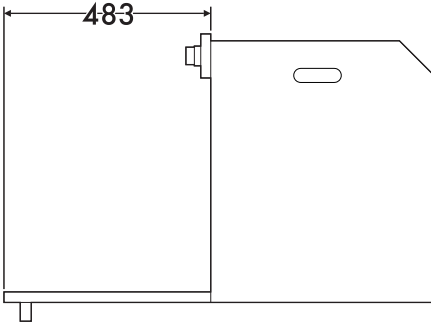




Çalışma tezgahlarının altına montaj (mm)



TR

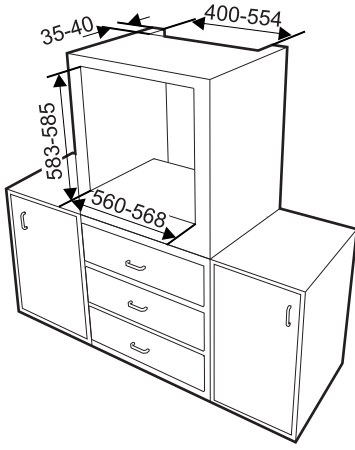


Kasa arka/alt kısmında yaklaşık 60 mm'lik bir açıklık olduğundan emin olun.



Kurulum

Bir sütuna monte etme (mm)



Kasa  st kısmı/ arka bölümü yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.

