

S M E G

SC805P-8

Kullanım Kılavuzu

1. KULLANIM TALİMATLARI	44
2. GÜVENLİK TEDBİRLERİ	46
3. ÇEVRESEL SORUMLULUK	48
4. FIRININIZI TANIMAYA HAZIRLANIN	49
5. MEVCUT AKSESUARLAR	50
6. FIRINI KULLANMAK	54
7. FIRINLE YEMEK PİŞİRMEK	60
8. TEMİZLİK VE BAKIM.....	68
9. OLAĞANÜSTÜ BAKIM	75
10. ALETİN KURULUMU	79



KULLANICI İÇİN TALİMATLAR: bu talimatlar, kullanıcı önerilerini, kontrollerin bir tanımını ve cihazın temizliği ve bakımı için doğru prosedürleri içerir.



KURULUM TEKNİĞİ İÇİN TALİMATLAR: bunlar, cihazı kurması, çalıştırması ve bir muayene testini gerçekleştirmesi gereken nitelikli teknisyen içindir.



1. KULLANMA TALİMATLARI



BU KILAVUZ ALETİN TAMAMEN BİR PARÇASIDIR. TÜM ÇALIŞMA ÖMRÜ BOYUNCA TAMAMEN KORUNMUŞ VE ERİŞİLEBİLİR BİR YERDE TUTULMALIDIR.

Aletin kullanmadan önce bu kılavuzun ve içindeki tüm talimatların dikkatli okunması ESASTIR. Kurulum, yürürlükteki mevzuata uygun yetkin kişiler tarafından yapılmalıdır. Bu alet ev tipi kullanıma yönelik olup şu anda yürürlükte olan EEC direktiflerine uygundur. Alet şu işlevleri yerine getirmek için üretilmiştir: YEMEK PİŞİRME; diğer tüm kullanımlar UYGUN DEĞİLDİR.

ÜRETİCİ, BELİRTİLDİĞİ ŞEKİLİN DIŞINDAKİ KULLANIM İÇİN SORUMLU TUTULAMAZ.



Alet, tekne veya karavanlarda kurulu ise, Odaya ısıtıcı olarak KULLANMAYIN.



BU ALETİ ODALARI ISITMAK İÇİN KULLANMAYIN.



BU ALET, AVRUPA YÖNETİMİ 2002/96/EC çerçevesinde Elektrik ve Elektronik Atıklar (WEEE) Direktifi'ne göre işaretlenmiştir.

BU YÖNETİM, Avrupa Birliği boyunca uygulanacak Elektrik ve Elektronik Atıkların Toplanması ve Geri Dönüşümü standartlarını tanımlar.



HAVALANDIRMA VE ISI DAĞITIMI İÇİN SAĞLANAN AÇIKLARIN VE UÇLARIN KAPANMAMASINA DİKKAT EDİN.



Aletin açık kapağına herhangi bir ağırlık yüklemeyin veya oturmayın.



TEKNİK VERİLER, SERİ NUMARASI VE MARKA ADI BULUNAN TANITICI LEVHA ALETE AÇIKÇA TİPİLİNİ ENTEGREDİ olarak YERLEŞTİRİLMİŞTİR.

HERHANGİ BİR NEDENLE BU LEVHAYI KALDIRMAYIN.



ALETE HAREKET VERDİRMEYEN ÖNCE İÇERİDE VEYA DIŞARIDA UYGULANMIŞ TÜM KORUMA FİLMLEİ ÇIKARILMALIDIR.



FİRİNİN KAPISINA HIÇBİR NESNE SAPLANMASINA İZİN VERMEYİN.



KULLANIM SIRASINDA ALET İÇERİSİ ÇOK SICAK OLUR. TÜM İŞLEMDE UYGUN SICAKLIĞA DAYANIKLI ELDİVENLER KULLANILMALIDIR.



Genel talimatlar

GB-IE



yüzeyi zarar vereceğinden ÇELİK SİPİNGİLERİ VE AÇIK UCU ŞARP ZİNCİRLERİ KULLANMAYIN.

GEREKİRSE AHŞAP YA DA PLASTİK ARAÇLAR DA DÂHİL OLMAK ÜZERE NORMAL, ABRASİYE OLMAYAN ÜRÜNLER KULLANIN. İYİCE DURULAYIN VE YUMUŞAK BİR BEZ VİYA MICRO FİBRE BEZİ İLE KURULEYİN.

FIRININ İÇİNDE ŞEKERLİ YİYECEK KALINTILARININ (REÇEL GİBİ) YER AŞAMASINA İZİN VERMEYİN. UZUN SÜRE KALMALARINA İZİN VERİLİRSE FIRININ İÇİNDEKİ GÜMÜŞ ENAMELİNİ BOZABİLİRLER.



PLASTİK MUTFAK EŞYALARI VEYA KABİNLER KULLANMAYIN. FIRININ İÇİNDEKİ YÜKSEK SICAKLIK PLASTİĞİ ERİTEBİLİR ve ALETİNİ ZARAR VERİR.



CERRHİ KUTU VEYA KAVANOZLARI ALETTE KULLANMAYIN. Pişirme SİRASINDA KAPLI KONTEYNERLERDE BASINÇ ARTIŞI OLUŞABİLİR VE PATLAMA TEHLİKESİ DOĞURUR.



YAĞ YORUMLARI OLABİLEN PİŞİRME İŞLEMLERİ SİRASINDA CİHAZI BİRAKMAYIN.

YAĞLAR VE YAĞLAR YANABİLİR.



PİŞİRME SİRASINDA FIRININ ALTINI ALÜMİNYUM VEYA TİN FOIL SAYFALARLA KAPLAMAYIN VE ENAMELENMİŞ YÜZEYLERİN ZARAR GÖRMESİNE ENGEL OLMASI İÇİN TAVA VE TEPSİLERİ ÜZERİNE KOYMAYIN.



PİŞİRME SİRASINDA YÜZEYLER HÂLÂ ÇOK SICAKSA TEPSİLERİN ÜZERİNE DOĞRUDAN SU DÖKMEYİN. BU BUHAR YOĞUN YANGIN YARATABİLİR VE ENAMELENMİŞ YÜZEYLERİ ZARARLA.



TÜM PİŞİRME İŞLEMLERİ KAPI KAPALI OLARAK GERÇEKLEŞMELİDİR.



2. GÜVENLİK TEDBİRLERİ

ELEKTRİK VEYA GAZ CİHAZLARI VE HAVALANDIRMA FONKSİYONLARI İÇİN GÜVENLİK YÖNETMİNLERİNE İLİŞKİN KURULUM TALİMATLARINA BAKIN.

MENFAATİNİZ VE GÜVENLİĞİNİZ İÇİN, MEVZUATA UYGUN OLARAK TÜM ELEKTRİK CİHAZLARIN KURULUMU VE BAKIMI YETERLİ NİTELİKLİ PERSONEL TARAFINDAN YAPILMASI GEREKİR.

ONAYLI KURULUMLARIMIZ TATMİN EDİCİ BİR İŞ GARANTİSİ VERİR.

GAZ VEYA ELEKTRİK CİHAZLARI HER ZAMAN UYGUN NİTELİKLİ KİŞİLER TARAFINDAN FARKLI BAĞLARA KOPARILMALIDIR.



CİHAZI ŞEBEKEYE BAĞLAMADAN ÖNCE, TABELA ÜZERİNDEKİ VERİLERİ ŞEBEKE VERİLERİYLE KARŞILAŞTIRIN.



KURULUM/BAKIM İŞİNE BAŞLAMADAN ÖNCE CİHAZIN ŞEBEKEYE BAĞLI OLMADIĞINDAN EMİN OLUN.



GÜÇ KAYNAĞINA BAĞLANACAK PRI KAĞI VE PRİZİ

AYNI TİP TA OLMALI VE GEÇERLİ YÖNETMİNLERE UYGUN OLMALIDIR. PRİZ, CİHAZ MONTE EDİLDİKTEN SONRA ERİŞİLEBİLİR OLMAK ZORUNDADIR. KABLOYA ÇEKİP PRİZİ AYIRMAK ASLA YASAKTIR.



GÜÇ KABLOSU HASARLIYSA DERHAL TEKNOLOJİK DESTEK HİZMETİNE BAĞLANIN VE BAKIMI ONLAR YERİNE KOYACAKTIR.



TÜM ELEKTRİK EĞİLEMELER GÜVENLİK REGÜLASYONLARI İLE BELİRLENEN YÖNTEMLERE GÖRE TOPRAKLAMA ZORUNLUDUR.



KURULUMU TAKİP EDEN HEMEN KISA BİR MUAYENE TESTİ YAPIN, AŞAĞIDAKİ TALİMATLARI İZLEYİN. CİHAZ İŞLEV GÖSTERMEZSE ELEKTRİK TEDARİK KAYNAĞINDAN KOPARIN VE EN YAKIN TEKNİK DESTEK MERKEZİNİ ARAYIN.

CİHAZI ASLA KENDİNİZİ ONARMAYA ÇALIŞMAYIN.



FIRININ İÇERİSİNE YANICI MADDE KOYMAYIN: KAZARA AÇILIRSA YANGINA NEDEN OLABİLİR.



KULLANIM SIRASINDA CİHAZ ÇOK SICAK OLUR. FIRININ İÇİNDEKİ ISI KAYNAKLARINA DOKUNMAMAYA DİKKAT EDİN.



BU CİHAZ, FİZİKSEL VE ZİHNİ YETERSİZLİĞİ OLAN VEYA ELEKTRİK CİHAZLARININ KULLANIMI KONUSUNDA DENEYİMSİZ KİŞİLER (ÇOCUKLAR DA DÂHİL) TARAFINDAN KULLANILAMAZ; BU KİŞİLER ÜST YETKİLİ BİRİSİ İLE DENETİM ALTINDA VEYA GÜVENLİKLERİ HAKKINDA ÖĞRETİLİNLER.



Genel talimatlar

GB-IE



Çalışırken veya herhangi bir zamanda çocukların cihazın yakınına yaklaşmasına ya da cihazla oynamasına izin vermeyin.



Cihazdaki yarıklara sivri metal objeler (çatal-bıçak takımları veya gereçler) sokmayın.



Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
Buhar elektroniklere ulaşabilir, onları zarar verebilir ve
kısa devreye neden olabilir.



Bu cihazı değiştirmeyin.



Çalışırken elektrikli cihazın yakınında hiçbir sprey ürün püskürtmeyin.

Ürün hâlâ sıcakken sprey ürünler kullanmayın.



Yukarıdaki talimatlara uyulmaması, cihazın herhangi bir bölümüne müdahale edilmesi veya orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması nedeniyle kişilere veya mallara verilecek zarardan üretici sorumlu tutulamaz.



3. ÇEVRESEL SORUMLULUK

3.1 Çevresel sorumluluğumuz



Elektrikli ve elektronik cihazlarda tehlikeli maddelerin kullanımının azaltılmasına ve atıkların bertaraf edilmesine ilişkin 2002/95/EC, 2002/96/EC ve 2003/108/EC sayılı Direktifler uyarınca, cihaz üzerindeki üzeri çizili çöp kutusu sembolü, ürünün faydalı ömrünün sonunda diğer atıklardan ayrı olarak toplanması gerektiğini belirtir. Bu nedenle kullanıcı, cihazı

faydalı ömrünün sonuna ulaşmış çalışma ömrünü uygun elektrikli ve elektronik atıklar için ayrı toplama merkezlerine göndermeli veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye, bire bir esasına göre iade etmelidir. Kullanımdan kaldırılan ürünün geri dönüşüme, işleme ve ekolojik açıdan uyumlu bertarafa yönlendirilmesi için yeterli düzeyde ayrı toplama; çevre ve sağlık üzerinde olası olumsuz etkilerin önlenmesine katkıda bulunur ve cihazın bileşen malzemelerinin geri dönüştürülmesini teşvik eder. Kullanıcı tarafından ürünün yasa dışı şekilde bertaraf edilmesi, idari yaptırımların uygulanmasına yol açacaktır.

Ürün, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak, sağlık ve çevre açısından tehlikeli olarak değerlendirilmek için yeterli miktarda madde içermez.

3.2 Sizin çevresel sorumluluğunuz

Ürünümüzün ambalajı, çevreyi kirletmeyen malzemelerden yapılmıştır; bu nedenle çevreyle uyumludur ve geri dönüştürülebilir. Lütfen ambalajı doğru şekilde bertaraf ederek yardımcı olun. Toplama, geri dönüşüm ve bertaraf merkezlerinin adreslerini bayinizden veya yetkili yerel kuruluşlardan edinebilirsiniz.



Ambalajı veya herhangi bir parçasını atmayın ya da başıboş bırakmayın. Özellikle plastik poşetler olmak üzere çocuklar için boğulma tehlikesi oluşturabilir.

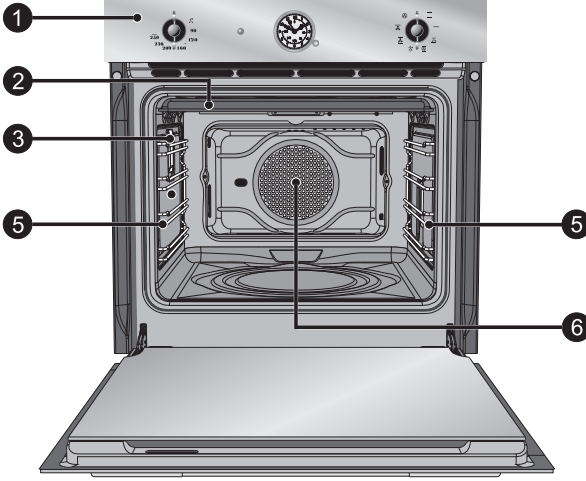
Eski cihazınızın da doğru şekilde bertaraf edilmesi gerekir.

Önemli: Cihazınızı, kullanılmayan elektrikli cihazların toplanması için yetkilendirilmiş yerel kuruma teslim edin. Doğru bertaraf, değerli malzemelerin akıllı şekilde geri kazanılmasını sağlar.

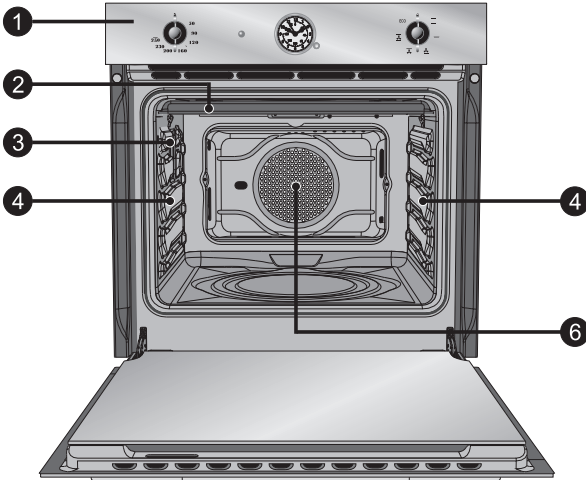
Cihazınızı bertaraf etmeden önce kapakları sökmek ve rafları kullanımda olduğu konumda bırakmak, oyun sırasında çocukların içeride yanlışlıkla sıkışmamasını sağlamak gerekir. Ayrıca fişle birlikte ayırarak elektrik şebekesine giden bağlantı kablosunu kesmek de gerekir.



4. FIRMASINI TANıYIN Fırınınızı TANıYIN



- 1 Kontrol paneli
- 2 Çatı astarı
- 3 Fırın aydınlatması
- 4 Raf ve tepsi destekleri
koşucular (bazı
modeller için yalnızca)
- 5 Raf ve tepsi destekleri
çerçeveler (bazı
modeller için yalnızca)
- 6 Fırın fanı





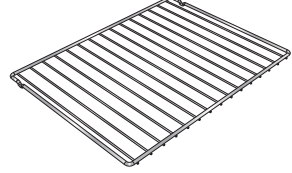
5. MEVCUT AKSESUARLAR

NOT:,

Bazı modeller aksesuar değildir.

tüm cihazlarla birlikte sağlanır

Raf: pişirme kaplarını tutmak için.



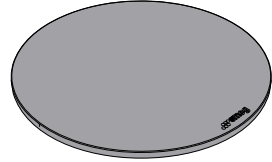
Tepsi rafı: fırın tepsisinin üzeri için; damlayabilecek yiyecekleri pişirmek amacıyla.



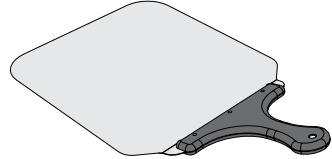
Fırın tepsi: üstteki raftan konulan yiyeceklerden yağı toplamak için.



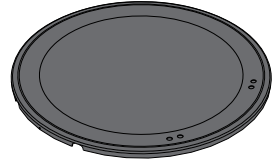
Pizza tabağı: pişirme için özel olarak tasarlanmıştır pizza ve benzer yemekler.



Pizza spatulası: pizzayı pizza tabağına kolay yerleştirmek için.



Pizza tabağı kapağı: kullanılmadığında pizza tabağını kapatmak için.



- İstek üzerine mevcut aksesuarlar:
Orijinal sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Destek Merkezi'nden sipariş edilebilir.
- Sadece orijinal aksesuarları kullanın.

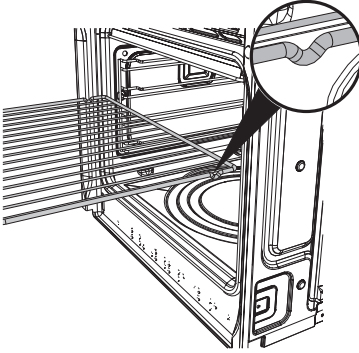


5.1 Rafı veya tepsiyi kullanma

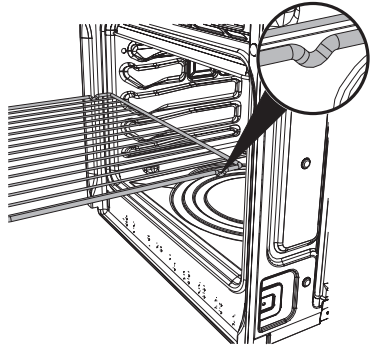
Raflar ve tepsiler, yanlışlıkla dışarı çıkarılmasını önleyen mekanik bir güvenlik kilidine sahiptir. Rafı veya tepsiyi doğru şekilde takmak için kilidin aşağıya baktığından emin olun (yan taraftaki figürde gösterildiği gibi).

Rafı veya tepsiyi çıkarmak için ön kısmı hafifçe kaldırın.

Mekanik kilit her zaman fırının arkasına bakmalıdır.



Çerçevesiz fırınlar



Kayışlı fırınlar



Rafları ve tepsileri, durana kadar fırına tamamen itin.

5.2 Destek rafını kullanma

Destek rafı tepsiye yerleştirilir (figürde gösterildiği gibi).

Bununla yiyecekler pişirilebilir ve pişirilen yemekten yağ ayrı olarak toplanabilir.



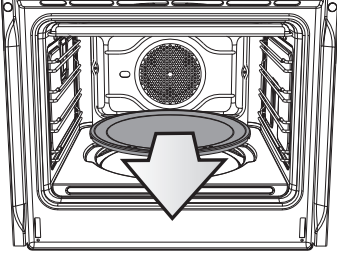


5.3 Pizza tabağı kullanımı (bazı modellerde yalnızca)

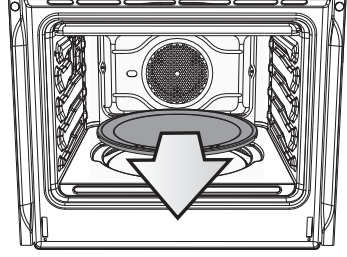
Fırın soğukken, tabanındaki dairesel kapağı aşağıdan çıkarın (şekilde gösterildiği gibi) ve pizza tabağını takın.

Tabağın sağlanan yufuya doğru şekilde takıldığından emin olun.

Pişirme için özel pizza fonksiyonunu kullanın



Çerçevesiz fırınlar



Koşuculu fırınlar



Pizza tabağını belirtilen şekilde kullanmaktan başka kullanmayın; örneğin gaz veya cam seramik ocaklarda ya da bu amaç için tasarlanmamış fırınlarda kullanmayın.



Pizzanıza yağ eklemek isterseniz, yağ izlerinin pizza tabağını kirleteceği ve verimliliğini azaltabileceği için fırından çıkardıktan sonra eklemek en iyisidir.



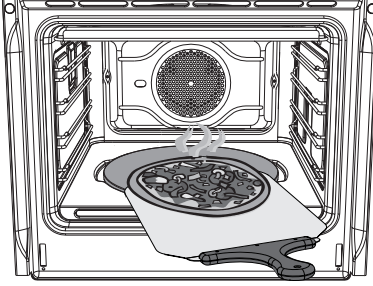
Sağlanan modellere göre, pizza tabağı kullanılmıyorsa fırının alt kısmını sağlanan kapakla kapatın.



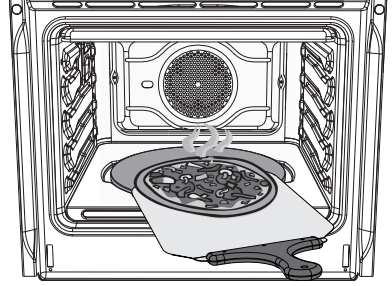
5.4 Pizzacı spatulası kullanımı (bazı modellerde yalnızca)

Yemekleri yerleştirmek ve fırından çıkarmak için pizzacı spatulasını her zaman ahşap sapından sıkıca tutun.

Çelik yüzeyi hafifçe una bulayarak temiz ürünleri kolayca sürüklemek için tavsiye edilir; çünkü nem içeriğı nedeniyle çeliğıe yapışabilirler.



Çerçevesli fırınlar



Kaydırıcılı fırınlar



6. FIRINI KULLANMAK

6.1 Alet/kullanım öncesi



- Teçhizat etiketlerini (teknik veri plakasından başka) tepsilerden, akıtma tepsilerinden ve pişirme bölümünden çıkarın.
- Aletin dış yüzeyinden veya iç yüzeyinden tüm koruyucu folyoyu çıkarın; tepsiler, akıtma tepsileri, pizza plakası veya taban kapağı gibi aksesuarlar dahil.
- Alet ilk kez kullanılmadan önce fırın bölmesindeki tüm aksesuarları çıkarın ve onları “8. TEMİZLİK VE BAKIM” bölümünde belirtildiği gibi yıkayın.

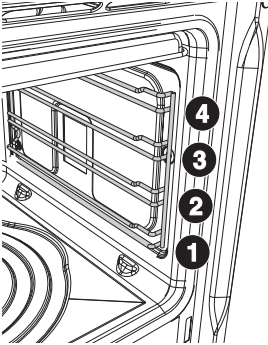


Alet boşken en yüksek sıcaklığa ısıtın ki ürün üzerinde olumsuz kokuya yol açabilecek üretim kalıntıları uzaklaşsın.

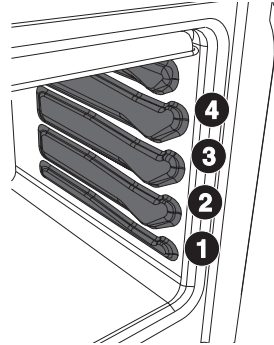
6.2 Genel Tanım

6.2.1 Fırın rayları

Fırın, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için 4 ray içerir. Giriş yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru numaralandırılmıştır (bkz. şekil).



Çerçevelevi fırınlar

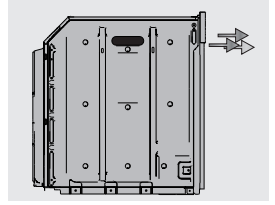


Raylı fırınlar



6.2.2 Soğutma sistemi

Cihaz, pişirme fonksiyonu başladığında devreye giren bir soğutma sistemiyle donatılmıştır. Fan, kapının üstünden sabit bir hava akışı sağlar; fırın kapatıldıktan sonra bile kısa bir süre bu çıkış devam edebilir.



6.2.3 Fırın iç ışıkları

Fırın ışıkları kapı açıldığında (modele bağlı olarak) veya herhangi bir fonksiyon seçildiğinde yanar.



6.3 Kullanım için uyarılar ve genel tavsiyeler



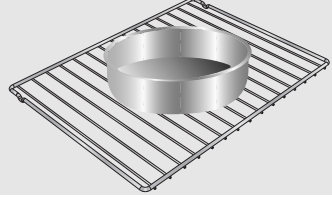
Tüm pişirme işlemleri kapı kapalı olarak yapılmalıdır.



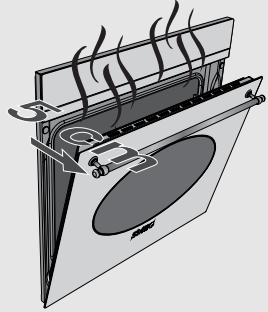
Pişirme sırasında fırının tabanını alüminyum folyoyla veya yağlı kağıtla kapamayın ve tencereleri veya fırın tepsilerini üzerine yerleştirmeyin; aksi halde emaye kaplama zarar görebilir. Yağlı kağıt kullanmak isterseniz, içerdeki sıcak hava dolaşımını etkilemeyecek şekilde yerleştirin.



En iyi pişirme sonuçları için pişirme kaplarını rafın ortasına yerleştirmeyi öneririz.



Fırında herhangi bir buharsızlaşmayı önlemek için kapıyı iki aşamada açın: yarı açık (yaklaşık 5 cm) 4-5 saniye için ve ardından tamamen açın. Yemeğe ulaşmanız gerektiğinde, fırın içindeki sıcaklığın düşüp yemeğin bozulmaması için kapıyı mümkün olduğunca kısa süre açık bırakın.

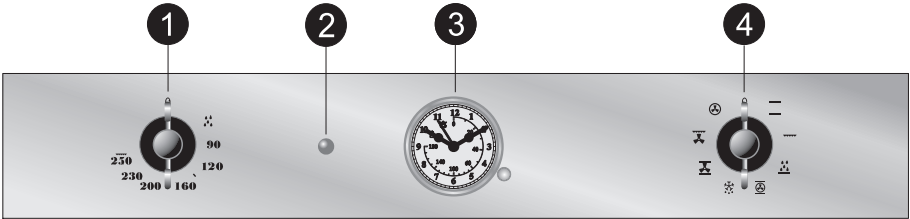
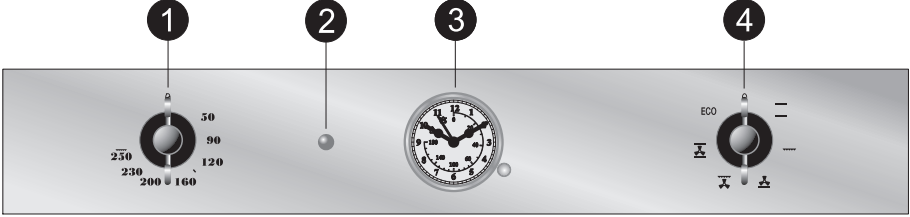


İç camda aşırı yoğuşma oluşmasını önlemek için piştikten sonra sıcak yemeği fırında çok uzun süre bırakmayın.



6.4 Ön Paneldeki Kontrollerin Açıklaması

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte konumlandırılmıştır.

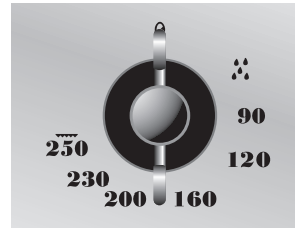
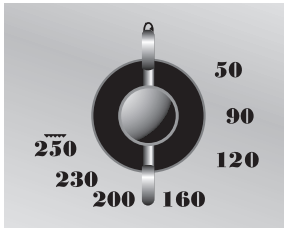


OCAK FURİN TERMOSTATI DÜĞMESİ

1

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmek için kullanılabilir.

Düğmeyi istenen değere, 50°C ile 250°C arasına saat yönünün tersine çevirin.



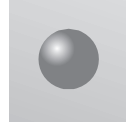


TERMOSTAT IŞIĞI (bazı modellerde sadece)

2

Bu yanıp sönüyorsa, fırının termostat düğmesiyle ayarlanan sıcaklığa ısıtıldığını gösterir. Fırın seçilen sıcaklığa ulaştığında:

Işık düzenli yanıp sönüyorsa, fırın içindeki sıcaklığın ayarlanan seviyede sabit tutulduğu anlamına gelir.

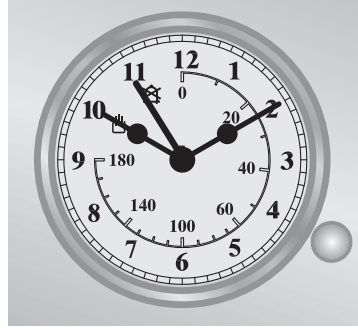


PROGRAM LİSTESİ SAATİ

3

Program saatini mevcut zamanı görüntülemek veya bir sayaç ayarlamak için kullanabilirsiniz

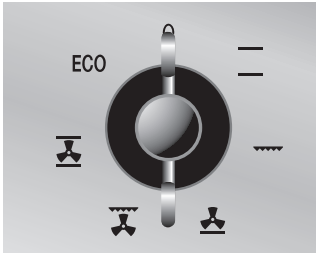
(yalnızca çok işlevli modellerde) veya pişirme programı (yalnızca pirolitik modeller için).



FONKSİYON DÜĞMESİ

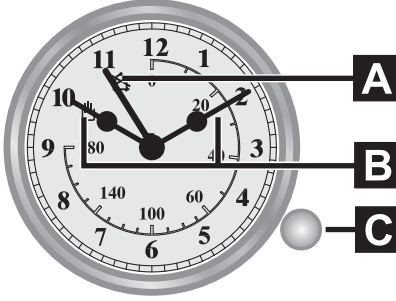
4

Bir işlev seçmek için düğmeyi saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin (bazı işlevler tüm modellere ait değildir) aşağıdaki seçeneklerden: (Bkz. 7. Fırın ile Pişirme).





6.5 Programlanabilir saat



- A** Manuel veya zamanlanmış pişirme işaretçi
- B** Saat - dakika göstergeleri
- C** Ayarlama kolu

Programlayıcı manuel pişirme veya zamanlayıcının seçilmesini veya pişirme süresinin ayarlanmasını sağlar.



Pişirme süresini ayarlamadan önce istenen fonksiyonu ve pişirme sıcaklığını seçin.

6.5.1 Zamanın ayarlanması

Doğru zamanı ayarlamak için C kolunu dışarı çekip saat yönünün CW olduğu gibi döndürün.

6.5.2 Manuel pişirme

Fırını manuel pişirme ile kullanmak için C kolunu A göstergesinin hizalanana kadar saat yönünde çevirin

işaretle hizalanmış olduğunda .

6.5.3 Zamanlanmış pişirme

Pişirme süresini ayarlamak için C kolunu saat yönünde çevirin ve A göstergesinin gerekli süreyle hizalanmasını sağlayın (maksimum 180 dakika).

6.5.4 Pişirme Sonu

Fırın otomatik olarak kapanacak ve aynı anda bir zil sesi başlayacaktır.

6.5.5 Zili susturma

Zili susturmak için C kolunu saat yönünde çevirin ve A göstergesinin hizalandığını doğrulayın

işaretle .

Programlayıcı manuel pişirme veya zamanlayıcının seçilmesini veya pişirme süresinin ayarlanmasını sağlar.



Pişirme süresini ayarlamadan önce istenen fonksiyonu ve pişirme sıcaklığını seçin.



7. FIRINLA PIŞİRME

ECO:

ECO

Izgara ve alt ısıtma elemanının birlikte kullanımı, yalnızca tek bir sürücü üzerinde pişirme için özellikle uygundur; çünkü düşük enerji tüketimi sağlar.

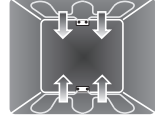


STATİK:



Isı aynı anda hem üstten hem de alttan geldiği için bu sistem belirli yiyecek türleri için özellikle uygundur. Statik ya da termal radyasyonla pişirme olarak da bilinen geleneksel pişirme, her seferinde yalnızca bir yemeği pişirmek için uygundur. Mükemmel

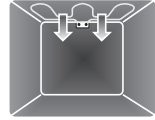
içintüm kızartmalar, ekmek ve kekler için ve her durumda özellikle kaz ve ördek gibi yağlı etler için uygundur.



IZGARA:



Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve varsa döner şiş (rotisserie) ile birlikte, pişirmenin sonunda yemeğin eşit şekilde kızarmasını sağlar. Sosisler, pizola ve pastırma için mükemmel. Bu işlev, büyük miktarda—özellikle et olmak üzere—yiyeyeğin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar. (3. veya 4. sürücü).



FANLI ALT:



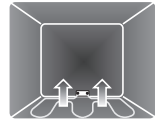
Fanın sadece alt ısıtma elemanı ile birlikte kullanılması, pişirmenin daha hızlı tamamlanmasını sağlar. Bu sistem; yüzeyi iyi pişmiş ama içi pişmemiş ve bu nedenle biraz daha fazla ısı gerektiren yiyecekleri sterilize etmek veya pişirmeyi bitirmek için önerilir. Her tür yiyecek için mükemmeldir.



ALT:



Isının yalnızca alttan gelmesi, şunları mümkün kılar: pişirmeyi tamamlamak daha yüksek bir temel sıcaklık gerektiren; kızarmalarını etkilemeden. Kekler, börekler, tartlar ve pizzalar için mükemmel.



FANLI STATİK:



Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birlikte karmaşık tariflerde bile eşit pişirme sağlar. Aynı anda birden fazla seviyede pişirseniz bile bisküviler ve kekler için mükemmeldir. (Çok seviyeli pişirme için 1. ve 3. sürücüleri kullanmanız önerilir.)





FAN DESTEKLİ IZGARA:



Pervane tarafından üretilen hava, ızgaradan kaynaklanan güçlü sıcak dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyeceklerde bile mükemmel ızgara sonuçları verir. Büyük et parçaları için mükemmeldir (ör. domuz budu). Üçüncü rayı kullanmanızı öneririz.



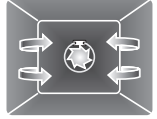
Dairesel:



Fanın ve arkasında yerleşik daireSEL öğenin birleşimi, aynı sıcaklığa ihtiyaç duyan farklı yiyeceklerin birden çok seviyede pişirilmesini sağlar.

Isı ve pişirme süresi. Sıcak hava **dolaşım sağlar** ısıyı anında ve eşit dağıtır. Örneğin balıkları, sebzeleri ve bisküvileri aynı anda pişirmek mümkün olacaktır (farklı seviyelerde) koku ve tatlar karışmadan.

(Çok seviyeli pişirme için 1. ve 3. rayları kullanmanız önerilir.)



TURBO:



Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirme kombinasyonu, koku ve tatların hiçbir karışımı olmadan farklı yiyeceklerin birkaç seviyede son derece hızlı ve verimli şekilde pişirilmesini sağlar.

Yoğun pişirme isteyen büyük hacimler için mükemmeldir.

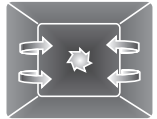
(Çok seviyeli pişirme için 1. ve 3. rayları kullanmanız önerilir.)



ÇÖZDÜRME:



Fanın yarattığı hava hareketi yiyecekleri daha hızlı çözdürür. Fırın içindeki hava oda sıcaklığındadır.



PİZZA:



Fanın çalışması, ızgara ve alt ısıtma elemanı ile birleşerek, karmaşık tariflerde bile homojen pişirme sağlar. Sadece pizzalar için değil, bisküvi ve kekler için de mükemmeldir.





7.1 Pişirme önerileri ve talimatlar

7.1.1 Genel tavsiyeler

Yemeği fırına koymadan önce önceden ısıtılmasını öneriyoruz.

Birden fazla seviyede pişirme için, fanlı fonksiyon kullanmanızı öneririz.

( „  „ ) tüm yüksekliklerde eşit pişirme sağlamak için.

Genel olarak, sıcaklığı artırarak pişirme sürelerinin kısaltılamaması gerekir (gıda dışı iyi pişmiş olabilir ancak içi az pişmiş kalabilir).

7.1.2 Et pişirme için tavsiyeler

Pişirme süreleri, özellikle et için, yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ve tüketicinin zevkine göre değişir.

Etin kavrulurken et termometresi kullanmanızı öneririz. Alternatif olarak, rostoya bir kaşıkla bastırın: sertse hazır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

7.1.3 Tatlılar ve kurabiyeler için pişirme tavsiyeleri

Tatlılar için koyu metal kalıplar kullanın: ısıyı daha iyi emerler.

Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol edin: pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

Fırından çıktığında tatlı çökerse, bir sonraki sefere ayarlı sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün, gerektiğinde daha uzun pişirme süresi seçin.



Çözdürme ve mayalama için Tavsiyeler 7.1.4

Dondurulmuş yiyecekleri fırının ilk rayında kapağı olmayan bir kap içinde konumlandırmanızı öneririz.

Yiyecek, ambalajı çıkarılmadan çözdürülmelidir.

Çözdürülecek gıdaları eşit şekilde yerleştirin, üst üste gelmemesine dikkat edin.

Et çözdürülürken, yiyeceğin üzerine konumlandırılan ikinci rayda bir ızgara ve bir tepsi ile, birinci rayda konumlandırılan tepsi kullanmanızı öneririz. Bu şekilde çözdürülen yiyeceğin içindeki sıvı yiyecekten uzak akar.

En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

Izgara ve Fan destekli ızgara ile pişirme için Tavsiyeler 7.1.5

Izgara fonksiyonunu kullanarak, et fırına soğuk konulsa bile ızgara yapılabilir; pişirme etkisini değiştirmek isterseniz önceden ısıtma önerilir.

Fan destekli ızgara fonksiyonuyla ızgara  , ancak öneriyoruz ki siz yapmadan önce fırını önceden ısıtın.

Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.

7.2 Enerji Tasarrufu

Cihazı kullanırken enerji tasarrufu için aşağıdaki talimatlar izlenebilir:

- Normalde kullanılan zamandan birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında birikmiş olan ısıyla kalan dakikalar boyunca pişirme devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Tek ray üzerinde pişirme için ECO fonksiyonunu kullanın (varsa).
- Cihazın içini daima temiz tutun.



7.3 Pişirme süreci bilgileri tablosu

Yemekler	Ağırlık	İşlevi
İlk tabaklar		
LAZANYA	3 kg	 Statik
Fırında pişirilmiş makarna		 Statik
ET		
KABURGA DÖKÜM ETİMİ (GÜL)?	1 kg	 Fanlı statik
DOMUZ ETİNİN BELİ	1 kg	 Fanlı statik
DOMUZ OMZU	1 kg	  Turbo / Daire
KIRMIZI TAVŞANLA KIZARTMA?	1 kg	 Daire
TAVUK GÖĞSÜ	1 kg	 Fanlı statik
DOMUZ ETİ KEMİKİ KIZARTMA	1 kg	 Turbo
KIZARTILMIŞ TAVUK	1 kg	 Turbo
IZGARA ETLERİ		
DOMUZ JAMBALİSİ/ETİ		 Fan-assisted grill
DOMUZİSTE KUZU PİLÉ		 Izgara
DANA FILETİ		 Izgara
CIĞER		 Fan-assisted grill
SİŞLİKLER		 Fan-assisted grill
ET TOPLARI		 Izgara
DÖNER ETLERİ		
TAVUK		 Döner ızgara
BALIK		
ALABİYORU	0.7 kg	 Fan-assisted static



KOŞU KONUMU ALT KİMDENDEN	SICAKLIK °C	DAKİKA CİNSİ	
1 veya 2	220 - 230	40 - 50	
1 veya 2	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	110 - 120	
2	190 - 200	60 - 70	
		İLK SURFACE	İKİNCİ SURFACE
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Bir mangal çubuğunda	250 - 280	60 - 70	
2	160 - 170	35 - 40	



Yemekler	Ağırlık	Fonksiyonu
PIZZA		 Üfleli statik
PIZZA (pizza tabakında)		 Pizza
EKMEK		 Dairesel
FOCACCIA		  Turbo / Dairesel
TATLILAR		
BAGİŞİK		 Üfleli statik
Meyveli Turta		 Üfleli statik
Meyveli Turta		 Statik
Kısa Hamur		 Dairesel
Reçelli Turta		  Turbo / Dairesel
Cennet Keki		 Üfleli statik
Cennet Keki		 Statik
ECLAIR		  Turbo / Dairesel
Işıklı Süngerli Kek		 Dairesel
Pirinç güvenci		  Turbo / Dairesel
Pirinç güvenci		 Statik
KRİSANTALAR		 Dairesel
Elmalı Turta		 Statik
Birden fazla koşu üzerinde Krissants		  
Kısa Hamur Bisküvileri (birden fazla koşu üzerinde)		  

Aşağıdaki tablolarda belirtilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca yol gösterici olarak verilmiştir.



Kullanıcı için talimatlar

GB-IE

KOŞUCU POZİSYONU ALT TARAFTAN	SICAKLIK °C	DAKİKA CİNSİNDEN ZAMAN
1	280	8
pizza tabağı	280	4
2	190 - 200	30 -35
2	180 - 190	15 -20
2	160 - 170	50 - 55
2	160 - 170	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	170	20 - 25
2	160 - 170	50 - 60
2	170	50 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	170	50 - 60
2	160	25 - 30
3180		60
1 ve 3	160 - 170	16 - 20
1 ve 3	160 - 170	16 - 20



Birden çok koşucu üzerinde pişirme için, işlevleri kullanmanızı öneririz



, ve yalnızca, ve 1. ile 3. koşucular.



8. TEMİZLİK VE BAKIM



CİHAZI TEMİZLERKEN ASLA BİR BUHAR JETİ KULLANMAYIN.



SMEG tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılmasını öneririz.

8.1 Paslanmaz çelik temizliği

Paslanmaz çeliği iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumasını bekleyin.

8.2 Günlük sıradan temizlik

Paslanmaz çelik yüzeyleri temizlemek ve korumak için aşındırıcılar veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler her zaman kullanın.

Kullanım şekli: ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

8.3 Gıda lekeleri veya kalıntılar

Yüzeye zarar verecekleri için çelik süngerler veya keskin spatula kullanmayın.

Gerekirse normal aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.



Pişirme haznesinde şekerli gıdaların (örneğin reçel) kalıntılarının kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakırsanız, fırının emaj kaplamasına zarar verebilir.



8.4 Kapı camını temizleme

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın; ıslak sünger ve sıradan bir deterjanla inatçı kiri çıkarın.



Kapı camını temizlemek için aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. (ör. toz ürünler, fırın temizleyici spreylere, leke gidericiler ve metal temizleyiciler.)

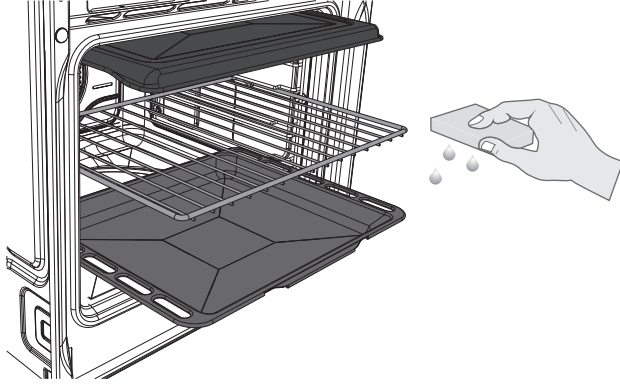
Fırının cam kapılarını temizlerken yüzeyi çizebilecek sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.



8.5 Fırının içinin temizlenmesi

En iyi fırın bakımı için, soğumasını sağladıktan sonra onu düzenli olarak temizleyin.

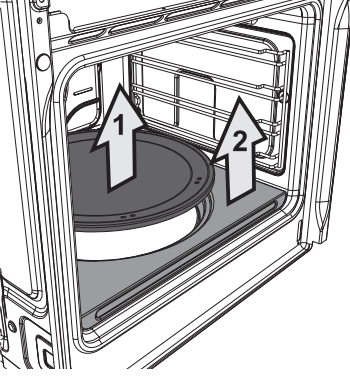
- Tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.
- Fırın raflarını sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Durulayın ve kurulayın.
- Daha kolay temizlik için kapı çıkarılabilir (bkz. "9.2 Kapının çıkarılması").



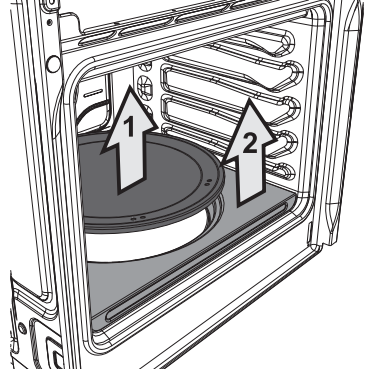
Fırın, içindeki kalıntıları yakmak amacıyla belirli ürünlerin kullanımdan sonra yaklaşık 15-20 dakika boyunca maksimum sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.

Pizza modellerinde yalnızca fırının tabanını temizlemek için önce aşağıdaki işlemler yapılmalıdır:

Kapağı çıkarın, ardından üzerinde duran tabanı çıkarın. Taban birkaç milimetre yükseltilmeli, ardından dışa doğru çekilmelidir.



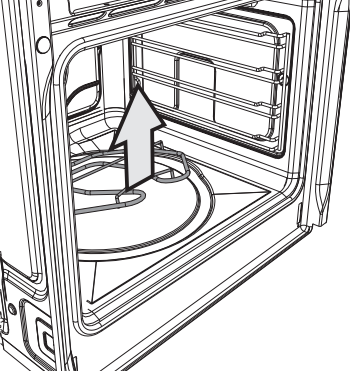
Çerçeve fırınlar



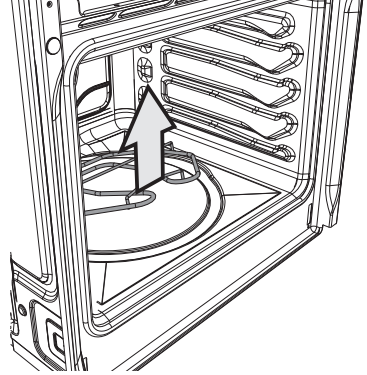
Küçük raylı fırınlar

Alt ısıtma elemanının kenarını birkaç santimetre yükseltin ve tabanı temizleyin.

Pizza tabağı desteğini yerine geri itin, fırının arkasına kadar itip oturmasını sağlayın ve ısıtma elemanı plakasının tabana gömülü olduğundan emin olmak için aşağı itin.



Çerçeve fırınlar



Raylı fırınlar



İşlem tamamlandığında, nemli parçalar iyice kurulanmalıdır.



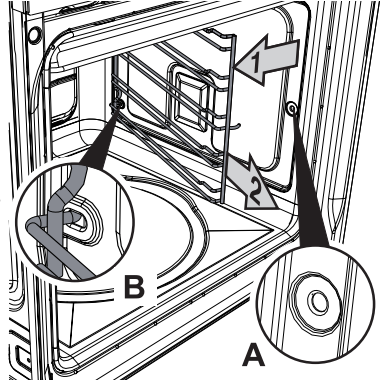
8.5.1 Kılavuz çerçevelerinin kaldırılması

Kılavuz çerçevelerinin kaldırılması, yan parçaların temizliğini kolaylaştırır ve otomatik temizleme döngüsü kullanıldığında da bu işlemin yapılması gerekir (sadece bazı modellerde mevcut).

- Kılavuz çerçevelerini çıkarmak için çerçeveyi fırının içine doğru çekin ve kilidini çıkarın

ana gövdesinin A konumundan, arkadaki B yerine oturur.

- Temizleme tamamlandıktan sonra kılavuz çerçevelerini yeniden yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.



8.6 Pizza tablasının temizliği

Pizza tablası (varsa) aşağıdaki talimatlara göre ayrı olarak yıkanmalıdır:

Çok fonksiyonlu modeller: taş her kullanımdan sonra temizlenmelidir. Üzerinde herhangi bir birikinti varsa yeniden ısıtmayın.

Temizlemek için taşa 55 ml sirke dökün, 10 dakika bekletin, sonra metal örgü sünger veya aşındırıcı sünger ile silerek çıkartın.

Su ile durulayın, sonra kuruması için bırakın.

- Temizlemeden önce taştaki yanmış kirleri metal spatula veya cam seramik ocak temizleyicisi türünden bir kazıyıcı ile çıkarın.
- En iyi sonuç için taş hâlâ ılık olmalıdır; aksi halde sıcak suyla yıkayın.
- Limon veya sirke batırılmış metal örgü süngerler veya aşındırıcı Scotch-Brite pedleri kullanın.
- Asla deterjan kullanmayın.
- Asla bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Taşı asla ıslanmaya bırakmayın.
- Temizlik işlemlerinin bitiminden sonra en az 8 saat nemli taş kullanılmamalıdır.
- Zamanla taş yüzeyinde hafif çatlaklar oluşabilir. Bu, taşın yüksek sıcaklıklarda bitirme cilalarının normal genişlemesinden kaynaklanır.



8.7 VAPOR CLEAN: yardımcı fırın temizliği



VAPOR CLEAN yağlı yağ artıklarının giderilmesini kolaylaştıran bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür. Kir kalıntıları, ısı ve buhar ile yumuşatılarak daha sonra daha kolay çıkarılır.



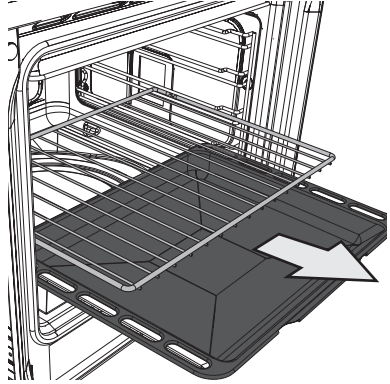
Yardımlı temizleme döngüsüne başlamadan önce fırında önceki pişirme işlemlerinden kalan herhangi bir yiyecek veya büyük döküntü olmadığından emin olun.



Yardımlı fırın temizleme işlemlerini yalnızca fırın soğukken yapın.

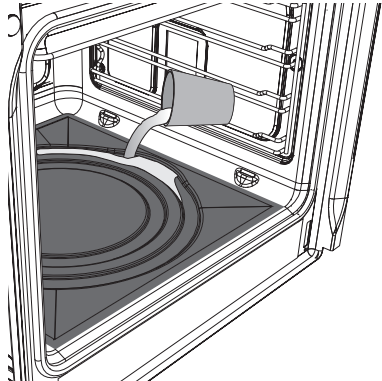
8.7.1 Yardımlı temizleme döngüsüne başlamadan önce

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın. Tavan kaplaması fırının içinde bırakılabilir.



ÇOK AMAÇLI MODELLERDE

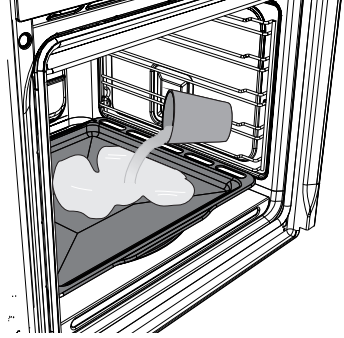
- Fırının tabanına yaklaşık 40 cl (yaklaşık iki bardak su) dökün (şekilde gösterildiği gibi). Hacmin kademedan taşmadığından emin olun.



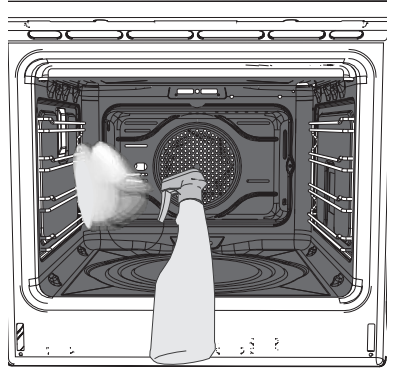


PIZZA MODELLERİNDE

- Şekilde gösterildiği gibi fırının tabanına bir tepsi yerleştirin;
- Tepsie yaklaşık 40 cl su dökün. Boşluğun dışına taşmamasına dikkat edin.



- Fırına püskürtme ucu kullanarak su ve bulaşık deterjanı çözeltiyi püskürtün. Püskürtüyü yan duvarlara, tavana, zemine ve yönlendiriciye (yanda resimde renkli bölge çözeltiyi nereye püskürtmenin gerektiğini gösterir) doğru yönlendirin.



Su ve bulaşık deterjanı çözeltisinin aşırı miktarda püskürtülmemesine dikkat edin. En çok yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

- Kapıyı kapatın ve yardımcı temizleme döngüsünü ayarlayın.
- Yardımcı temizleme döngüsü sırasında, daha önce ayrı olarak çıkarılan kendi kendini temizleyen panelleri ılık su ve az miktarda deterjanla yıkayın.



8.7.2 Yardımlı temizleme döngüsünün ayarlanması



Yardımlı temizleme döngüsü yalnızca fırın soğukken etkinleştirilebilir.

Yardımlı temizleme döngüsü için hazırlıklar yapıldıktan sonra şu adımlar uygulanır:

- fırın fonksiyon düğmesini simgeye çevirin  ve fırın termostatını

simge konumuna getirin  Buharlı Temizleme işlevi için;

- sayaç kontrol düğmesiyle 15 dakikalık pişirme süresi ayarlayın;

Yardımlı temizleme döngüsünün sonunda sayaç fırın ısıtma elemanlarını devre dışı bırakacaktır.

8.7.3 Yardımlı temizleme döngüsünün sonu



Yardımlı temizleme döngüsünün sonunda kalan su fırında uzun süre (örneğin bir gece boyunca) bırakılmamalıdır.



Bu işlemler sırasında bir çift eldiven giymeniz tavsiye edilir.



Yansıtıcı veya kendini temizleyen paneller üzerinde aşındırıcı süngerler kullanmayın.

Temizlik döngüsünün sonunda:

- Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikro fiber bir bezle silin. Daha zor kireçlenmeler için pirinç filamentli çizilmezlik karşıtı sünger kullanın (kısıtlı alanlara erişimi kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz);

- Fırını mikro fiber bir bezle kurulayın;
- Kendini temizleyen panelleri ve fırın iletkenlerini yeniden konumlandırın.

Daha iyi hijyen için ve yiyeceğin herhangi bir kötü kokuya maruz kalmaması adına fırının kurulanması ve kendini temizleyen panellerin aynı anda maksimum sıcaklıkta yaklaşık 60 dakika boyunca bir fans işleviyle yeniden şekillendirilmesini öneririz.



9. FEİZİLİ OLAĞANÜSTÜ BAKIM

Fırın, contalar, ampuller vb. aşınabilir parçaların olağanüstü bakıma veya değiştirilmesine ihtiyaç duyabilir. Aşağıdaki talimatlar bu küçük bakım işlemlerinin nasıl yürütüleceğini açıklar.

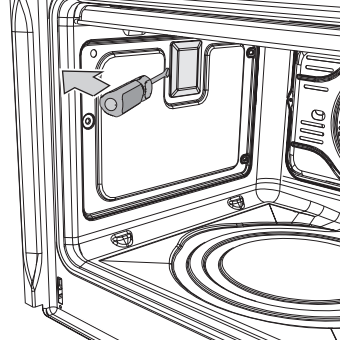


Canlı parçalara erişim gerektiren herhangi bir müdahale öncesinde cihazın güç kaynağını kesin.

9.1 Işığın ampulünü değiştirme

Bir ampul aşınmış veya yanmışsa değiştirilmesi gerekiyorsa (çoklu modellerde kılavuz çerçevelerini çıkarın; bakınız "8.5.1 Kılavuz çerçevelerini çıkarma").

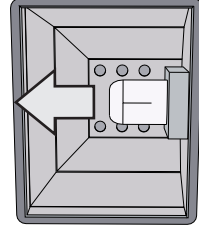
Bir alet kullanarak ampul kapağını çıkarın (ör. tornavida).



İşaret edildiği gibi ampülü kaydırarak çıkarın.

Bazı modellerde yalnız ampuller halojen ampulleridir; bu nedenle ampullere doğrudan parmaklarınızla dokunmayın, onları yalıtkan bir malzeme ile sarın.

Ampülü aynı tipte bir ampulle (25W) değiştirin. Kapağı doğru şekilde yerine koyun; camın kalıp kısımları kapağı baksın.



Kapağı ampul destek çerçevesine tamamen bağlı olacak şekilde aşağı iterken bastırın.

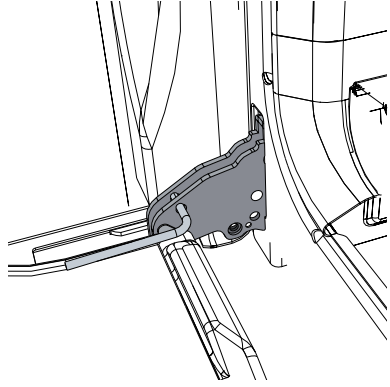


9.2 Kapıyı Çıkarma

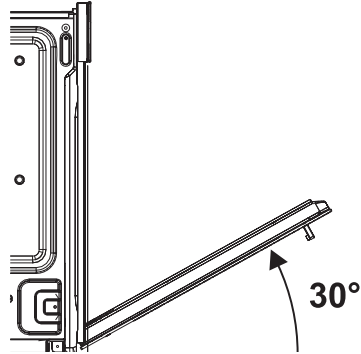
9.2.1 Pimlerle

Kapıyı tamamen açın.

İkiz menteşelerin arkaya doğru gösterilen A deliklerine iki pim yerleştirin ve kilitlenene kadar içeri itin.



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

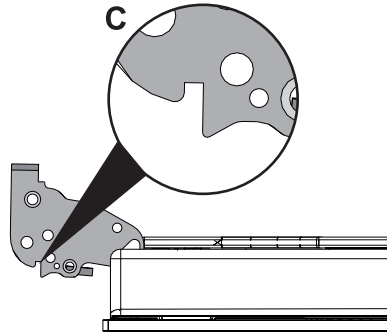


Kapağı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara koyun, yaparken

kıvrımlı kesitlerin

C olduğundan
emin olun

deliklerin tamamen yuvalarda oturmasını sağlayın. Kapıyı indirin ve yerine oturduktan sonra menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.



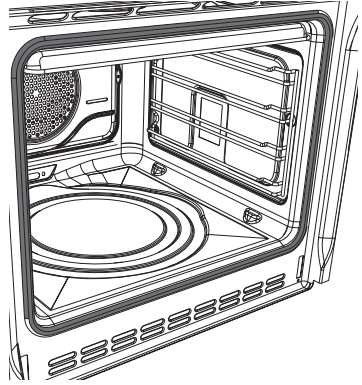


9.3 Kapı contasını çıkarma

Çok işlevli modeller için sadece:

İyi bir temizlik için izin vermek üzere the fırın, kapı contası çıkarılabilir.

Fırının kenarına tutturmak için dört tarafta sabitleyiciler vardır. Çekin kenarlarını dışa doğru contası dışarı çekin sabitleyicileri çıkarın.



9.4 İç cam yüzeylerini çıkarma

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Temizliği kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmak mümkün olabilir (bakınız 9.2 Kapıyı çıkarma) ve üzerinde bir tuvale koyun veya cam panelleri çıkarmak için menteşeleri kilitleyin, kapıyı açıp cam panellerini çıkarın.

Kapı cam panelleri aşağıda verilen talimatlar izlenerek tamamen çıkarılabilir.



Uyarı: Cam panelleri çıkarmadan önce, kapının menteşelerinden en az birinin açık konumda kilitli olduğundan emin olun; bunun için "9.2 Kapıyı çıkarma"da açık konum belirtildiği gibi kilitlenmelidir. Kapı yanlışlıkla serbest bırakılırsa cam çıkarma süreci sırasında bu işlem tekrarlanabilir.

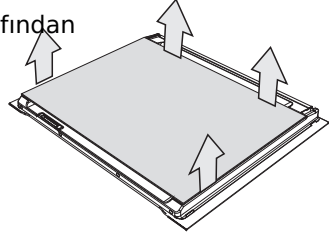


1

İç cam panelinin çıkarılması:

- Çıkarınız the iç cam paneli okların işaret ettiği hareketi izleyerek yukarı doğru çekin. Bunu yapmak, camla bağlantılı 4 pimini fırın kapağındaki yuvalarından ayırır.

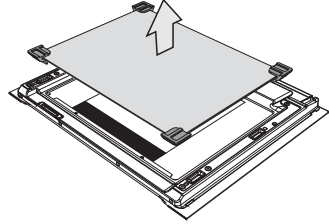
tarafından



2

Orta cam panellerinin çıkarılması: (pyrolitik modeller)

- Pyrolojik modellerde, orta cam panelleri 4 küçük kilitle bağlı iki orta cam paneli vardır. Orta panelleri yukarı kaldırarak çıkartın.

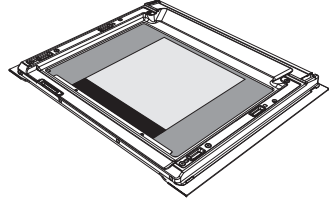
**(Çok amaçlı modeller)**

- Çok amaçlı modellerin tek bir orta paneli vardır. Ara paneli yukarı kaldırarak çıkarın.

3

Temizlik:

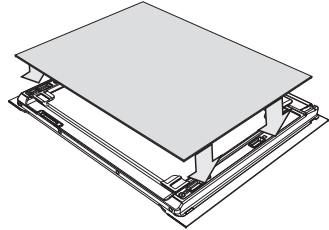
- Artık dış cam paneli ve daha önce çıkarılan panelleri temizlemek mümkündür. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kirlerde nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



4

Cam panellerin yerine takılması:

- Panelleri çıkarıldıkları sıranın tersine yerleştirin.
- İç cam panelini yeniden konumlandırın; cam ile iliştilmiş 4 pimini biraz baskı uygulayarak camın fırın kapğındaki yuvalarına hizalayın ve yerleştirin.





10. CİHAZI KURMA

10.1 Elektrik bağlantısı



Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama plakası, cihaz üzerinde görünür bir konumda bulunur.

Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.



Cihaz, elektrik sistemi güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak topraklanmış olmalıdır.

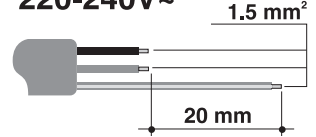


Sabit bağlantı kullanılıyorsa, kurulum kurallarına uygun olarak kolay ulaşılabilir ve cihazın yakınında bulunan geniş kapsamlı devre kesiciyle güç hattını bağlayın.



Priz ve fiş bağlantısı kullanılıyorsa, fiş ile priz uyumlu olduğundan emin olun. Aşırı ısınma ve yanık riski yaratabileceği için adaptör ve şunt kullanmaktan kaçının.

Çalışma gerilimi 220-240 V~: H05V2V2-F tipinde 220-240V~ üç uçlu iletkenli kablo (3 x 1.5 mm²) kullanın.



Cihaza bağlanacak uç şöyle olmalı

diğerlerinden en az 20 mm daha uzun sarı-yeşil toprak hattına sahip olmalıdır.



UYARI: Yukarıda belirtilen değerler dahili iletkenin kesitine atıfta bulunur.

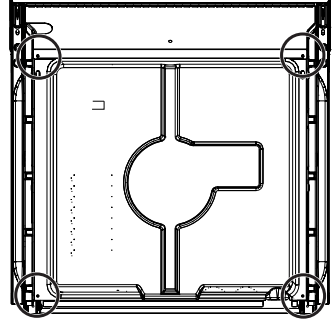


10.2 Kablo değiştirme

Giriş kablosunun değiştirilmesi gerekirse, terminale erişim için vidaları sökerek arka kapağı çıkarın.

Kabloyu değiştirin. Kablo kesiti en az 1,5 mm² (3 x 1,5) olmalıdır (bkz. 10.1 Elektrik bağlantısı).

Fırın veya herhangi bir ocağın kablolarının fırına temas etmesini önlemek için en iyi güzergâhı izlediğinden emin olun.



UYARI: Terminal besleme tellerinin vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

10.3 Fırını Konumlandırma



Kurulum sırasında fırın kapısını kaldıraç olarak kullanmayın. Kapak açıken fırın kapısına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



Fırını ikinci bir kişinin yardımıyla kurmanızı öneririz.



Fırının oturduğu taban aşağıdaki resimlerde gösterildiği gibi eksiksiz olmalıdır.

Fırın, ısıya dayanıklı (90°C) olduğu sürece herhangi bir mobilyaya monte edilmek üzere tasarlanmıştır.

şekil 1, 2 ve 3'te gösterilen boyutlara göre ilerleyin.

Çalışma tezgahının altına montaj için, şekil 1 ve verilen boyutları izleyin. 2. için Birleşik pişirme ocakları ile tezgahın altında kurulum yaparken, herhangi bir yan duvardan en az 110 mm açıklık bırakmaya özen gösterin.

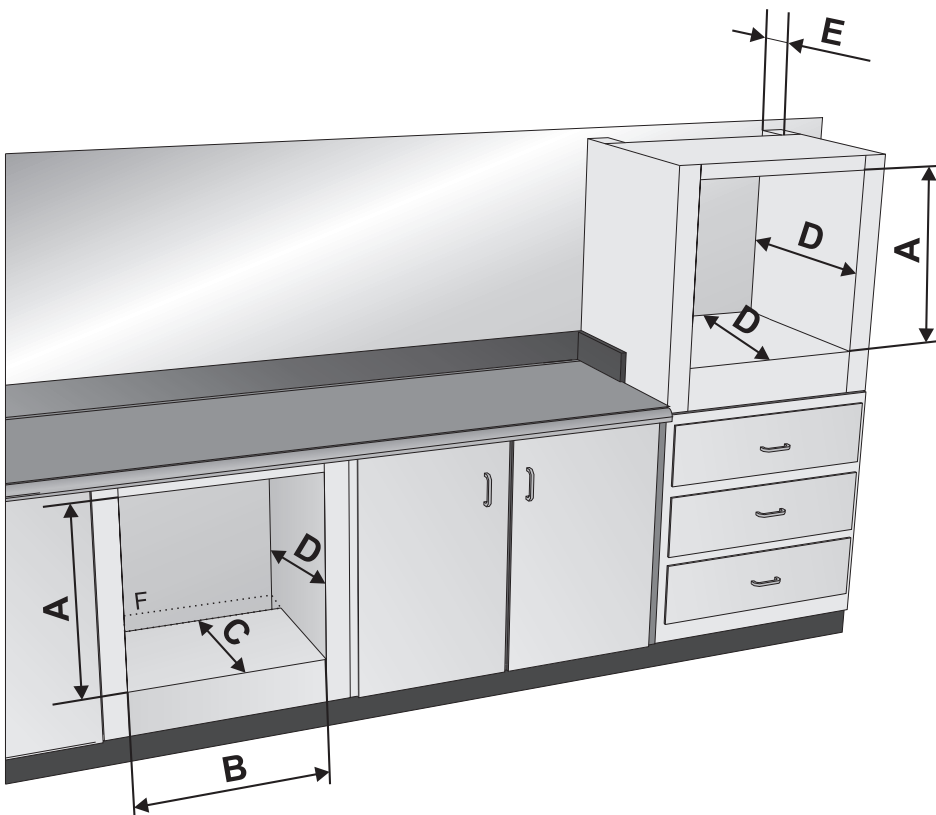
Yüksek ünitelerde kurulum yaparken şekil 1'de gösterilen boyutlara uyun ve ünitenin üstü/arka kısmında 35-40 mm derinliğinde bir açıklık olması gerektiğini göz önünde bulundurun. 2,

Çerçeveedeki vida kapaklarını çıkarın ve cihazı üniteye sabitlemek için A vidalarını (şekil 5) iki adet vidalayın. Vida kapaklarını yeniden takın. Tezgah altına bir ocak yerleştirmek için, şekil 1'de gösterildiği gibi arka ve alt açıklığı sağlayın (bkz. F).

Cihazın montajı ve sabitlenmesiyle ilgili ilgili talimatlara bakın.



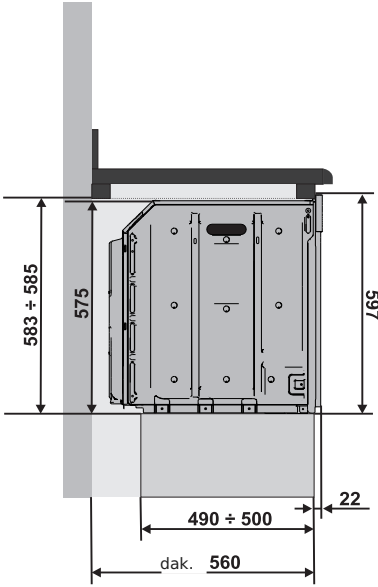
ŞEKİL.1



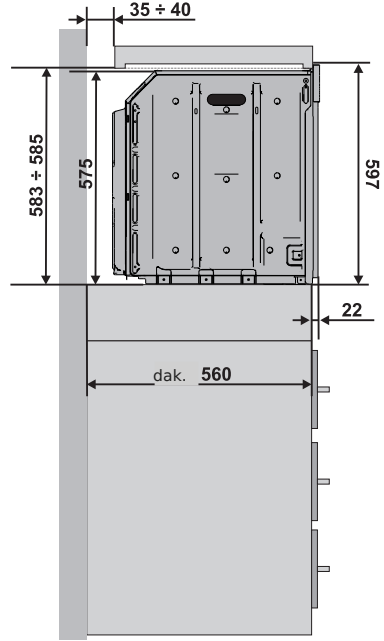
	A	B	C	D	E
Ölçüler (mm)	583 ÷ 585	554 ÷ 564	490 ÷ 500	560 dk.	35 ÷ 40



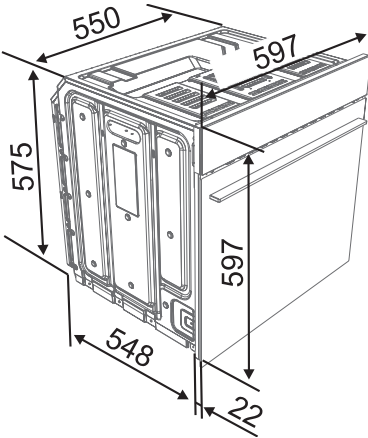
ŞEK. 2



ŞEK. 3



ŞEK. 4



ŞEK. 5

