

S M E G

SFP67C1TAO

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	26	KULLANIM	33
Genel güvenlik talimatları	26	Ön operasyonlar	33
Bu cihaz için	30	Aksesuarların kullanılması	34
Cihaz amacı	30	Fırının kullanılması	34
Bu kullanıcı kılavuzu	30	Analog programlayıcı	34
Üreticinin sorumluluğu	30	Pişirme önerileri	36
Tanıtım levhası	30	Aksesuarlar için mini rehber	37
İmha	30	Geleneksel yemek pişirme bilgileri tablosu	37
Avrupa Denetim Kurumları için bilgi	31	Denetim Kurumları için bilgi	38
Enerji verimliliği teknik verileri	31	TEMİZLEME VE BAKIM 39	
Enerji tasarrufu için	31	Cihazın temizlenmesi	39
Kullanım dışı/stand-by enerji tüketimi bilgisi	31	Pirolojik (bazı modellere özgü)	39
moda göre	31	Pirolojik işlev ayarı	39
Işık kaynakları	31	Pirolojik çevrim	39
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	31	Kapının temizlenmesi	40
AÇIKLAMA	32	Fırın haznesinin temizlenmesi	41
Genel açıklama	32	Hata uyarısı	42
Kontrol paneli	32	Olağanüstü bakım	42
Diğer parçalar	33	KURULUM	43
Aksesuarlar	33	Elektrik bağlantısı	43
		Konumlandırma	43

Cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz. Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

• **DİKKAT:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok sıcak olur. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.

• Fırında yiyecekleri hareket ettirirken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

• Su ile yangını söndürmeye çalışmayın: cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtüyle boğarak söndürün.

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı kişiler ya da elektrikli cihazları kullanma tecrübesi eksik olanlar tarafından, güvenliklerinden sorumlu olan yetişkinler gözetiminde veya talimat altında kullanılabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• Huzursuz gözetim altında olmadığı sürece 8 yaşından küçük çocukları güvenli bir mesafede tutun.

• Kullanılırken 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzakta tutunuz.

• Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

• Yağlar veya yağlar serbest bırakılabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bu, ısınabilir ve yangına neden olabilir. Çok dikkatli olun.

• Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.

• Yemeği hareket ettirmeniz veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

• Aletlerin veya keskin metal nesnelerin cihazdaki yuvalara takılmaması.

• Kullanımdan sonra cihazı derhal kapatın.

• ALEV ALAN MALZEMELERİ CİHAZIN YANINA KULLANMAYIN VEYA KİMİDE DEPO ETMEYİN.

• Bu cihaz yakınında aerosol kullanmayın, bu esnada o cihazdır.

KULLANILIYOR.

• BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

• Montaj ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

• Cihazı kendiniz veya nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan onarmaya çalışmayın.

• Cihazı prizden çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

Cihaza zarar verme riski

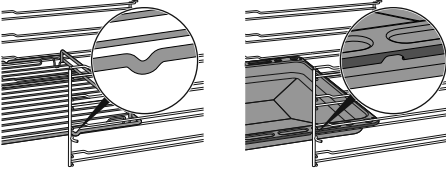
• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı olmayan deterjanlar (ör. temizleme tozları, leke gidericiler ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal spatula kullanmayın; yüzeyde çizilmelere ve cama zarar verebilir. Ahşap veya plastik mutfak aletleri kullanın.

• Cihazın üstüne oturmayın.

• Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodikleme, nikel veya krom kaplama).

• Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca girilecek şekilde yerleştirilmelidir. Çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri yüzüne bakmalıdır.

fırın boşluğunun aşağısına ve arkasına doğru.



- Cihazı temizlemek için buharlı su jetlerini kullanmayın.
- Cihazın yakınında herhangi bir sprey ürünü püskürtmeyin.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yarıklarını engellemeyin.

• Yangın tehlikesi: fırın boşluğunda nesneler bırakmayın.

• HERHANGİ BİR ŞEKİLDE BU CİHAZI ISITICI AMAÇLI KULLANMAYIN.

- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı konserve tenekelerini veya kaplarını fırın boşluğuna koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kaplamayın.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın boşluğunun tabanına yerleştirmeyin.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak sağlanan veya ayrı olarak satılan tepsi rafını, pişirme desteği olarak tabanın üzerine koyarak kullanabilirsiniz.

- Kullanmak isterseniz,

yağ geçirmez kağıt; sıcak hava dolaşımını fırın boşluğundaki iç mekanda engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- İç cam cama tavaları veya tepsileri dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Kurarken cihazı yerine yerleştirmek için fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapalıyken kapıya fazla baskı uygulamamaya özen gösterin.

- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpu kullanmayın.

Montaj ve bakım

• BU CİHAZI BİR YATTA VEYA KARAVANDA KURMAYIN.

- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
- İkinci bir kişinin yardımıyla cihazı dolap açma boşluğuna yerleştirin.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihazı dekoratif kapı veya panelin arkasına kurmayın.

- Montaj ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli kişiler tarafından yapılmalıdır.

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.

- Cihaz, elektrik mevzuatına uygun olarak topraklama ile bağlanmalıdır.

sistem güvenlik standartları.

- En az 90 °C'ye dayanıklı kablolar kullanın.

- Anahtar besleme tellerinin vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için derhal teknik destekle iletişime geçerek değiştirilmesini sağlayın.

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

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

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

- Kurulumdan sonra cihazın erişilebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar aracılığıyla kesintiye uğramasına izin verin.

- Güç hattını, III kategori aşırı gerilim koşullarında tam bağlantıyı sağlayacak yeterli kontak ayrılma mesafesine sahip tüm kutup anahtarlı devre kesici ile donatın,

kurulum yönetmeliklerine göre.

- UYARI: Cihazın kapatılmış ve elektrik hattından ayrılmış olduğundan emin olun

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

- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletlerine özgüdür; ev aydınlatması için kullanmayın.

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

Kütleleşen/pyrolytic cihazlar için

- Pirolitik fonksiyon kullanıldığında yüzeyler olağanüstü yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli bir mesafede tutun.

- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce, önceki pişirme işlemlerinden kalan gıda artıkları veya büyük döküntüleri fırın içinden çıkartın.

- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırın haznesindeki tüm aksesuarları çıkarın.

- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırının üzerinde kurulu olan ocakların brülörlerini veya elektrikli sıcak plakalarını kapatın.

Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağına hiçbir ağırlık yüklemeyin veya üzerine oturmayın.
- Kapaklarda hiçbir nesnenin sıkışmamasına özen gösterin.
- Cihazı dış mekanda kurmayın/kullanmayın.
- Yalnızca üretici tarafından sağlanan veya önerilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde yalnızca).

Cihazın amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka kullanımlar uygunsuz olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma alanlarında çalışanlar için ayrılan mutfak alanlarında.
- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama ortamlarında misafirler tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca kapalı alanlarda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu yüzden cihazın çalışma ömrünün tamamı boyunca bütün olarak saklanmalı ve kullanıcının erişimine açık tutulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görünen her şeyi tanımlayan görseller içerir. Ancak bu unutulmamalıdır ki,

Cihaz, sistemin güncellenmiş bir sürümü ile donatılmış olabilir ve bu nedenle ekrandaki her şey kılavuzdaki ile aynı olmayabilir.

Üreticinin sorumluluğu

Kullanıcıya ya da mala verilen zararlardan üretici herhangi bir sorumluluk reddeder:

- belgelendirilmiş olanın dışında cihazın kullanılması;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

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

Atık yönetimi



Bu cihaz Avrupa WEEE yönergese (2012/19/EU) uygundur ve ayrı olarak bertaraf edilmelidir

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklardan ayrı olarak.

Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine göre sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak kabul edilecek miktarlarda madde içermez.



Güç gerilimi
Elektrik çarpmaya tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı prizden çıkarmak.

Cihazı atmak için:

- Güç kablolarını kesin ve çıkartın.
- Elektrikli ve elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, bire bir karşılığında.

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine verin.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını başıboş bırakmayın.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Plastik torbalarla çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Denetim Organları İçin Bilgi

Fanlı (fanlı kuvvetli) mod

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

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgi, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede bulunmaktadır.

Bu veriler, ilgili ürün sayfasında bulunan "Ürün Bilgi Formu"nda mevcuttur ve web sitesinden indirilebilir.

Enerji tasarrufu için

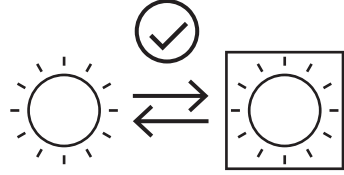
- Tarifin önceden ısıtılması gerekiyorsa cihazı sadece o durumda önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmedikçe, dondurulmuş gıdaların çözdürülmesini fırına koymadan önce yapın.
- Birkaç tür yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi kullanmak için yiyecekleri ardışık olarak pişirmek önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçerde birike kalan ısı ile pişirme, kalan dakikalar boyunca devam edecektir.
- Isı kaybını minimuma indirmek için kapı aralığını en aza indirin.
- Fırını her zaman temiz tutun.

Kullanılmadığı/ bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi

Kullanılmadığı/bekleme modundaki cihazın güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, ilgili ürünün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Aydınlatma Kaynakları

- Bu cihazda kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynakları bulunmaktadır.



- Cihazdaki aydınlatma kaynakları, çevre sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için tasarlanmıştır.
 - Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan aydınlatma kaynakları bulunmaktadır.
- Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı
Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:



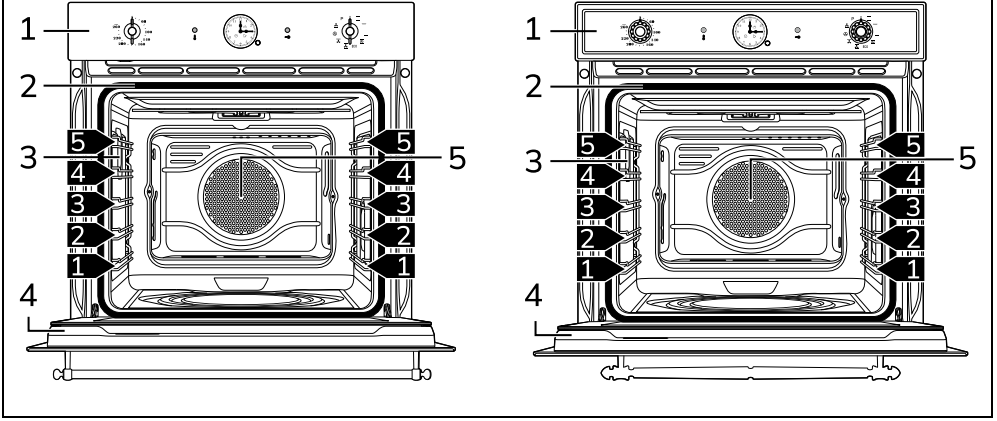
Uyarı/Önlem



Bilgi/Öneri

AÇIKLAMA

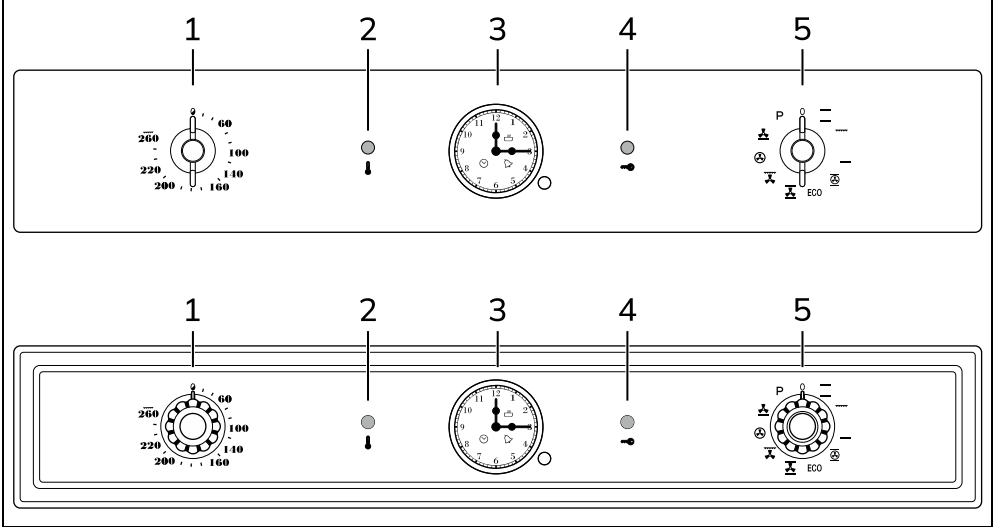
Genel açıklama



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

- 5 Fan
- 1,2,3 Çerçeve rafı

Kontrol paneli



1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenize olanak sağlar.

Gerekli değere ulaşına kadar düğmeyi saat yönünde çevirin; minimum ve maksimum ayarlar arasındaki değerde.

2 Termostat göstergesi ışığı

Göstergesi yanar ve şu olduğunu gösterir ki

fırın ısınmaya başlıyor. Ayarlanmış sıcaklığa ulaştığında kapatılır. Düzenli olarak açıp kapatılması, fırın boşluğundaki sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Analogue programlayıcı

Mevcut zamanı göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak için kullanışlıdır.

ve dakika sayacını programlama.

4 Kapı kilidi gösterge ışığı

Otomatik (pirolitik fonksiyon) temizleme döngüsü etkinleştirildiğinde yanar.

5 Fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme yöntemleri için uygundur. İstenen fonksiyonu seçtikten sonra, sıcaklık düğmesini kullanarak pişirme sıcaklığını ayarlayın.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve ızgaraları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Takma yükseklikleri alttan yukarı doğru gösterilir.

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

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

Fırın iç aydınlatması

ECOfonksiyon (varsa) hariç, herhangi bir fonksiyon seçildiğinde cihazın iç aydınlatması açılır.

Aksesuarlar



Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.

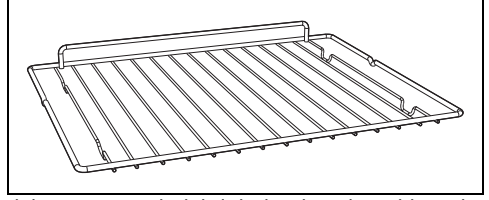


Yiyecek ile temas etmesi amaçlanan aksesuarlar, yürürlükteki mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.



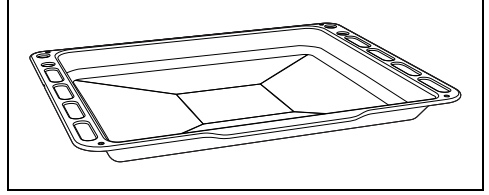
Orijinal olarak verilen ve opsiyonel aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Yalnızca üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Izgara



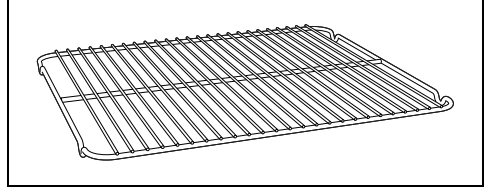
Pişirme sırasında içi dolu kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Derin tepsisi



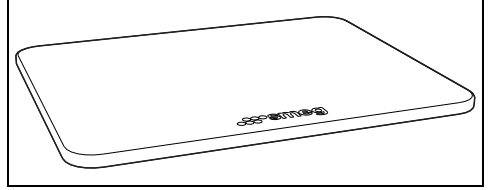
Yukarıdaki ızgaraya yerleştirilen yiyeceklerden gelen yağı toplamak ve börek, pizza, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Tepsin raflı



Tepsinin üstüne yerleştirilir; damlayabilecek yiyecekleri 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 koruyucu filmi çıkarın,

aksesuarlar dahil.

- Aksesuarlar ve raflardan (teknik bilgi levhası hariç) üzerlerindeki etiketleri çıkarın.

- Cihazın tüm aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın ("TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakın).

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. paragraf "Fırını kullanma").
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

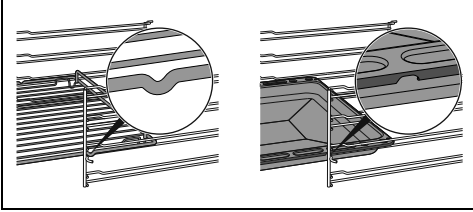
- odayı havalandırın;
- kalmayın.

Aksesuarlar kullanılırken

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara tamamen durana kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırın içinin arkasına doğru bakmalıdır.



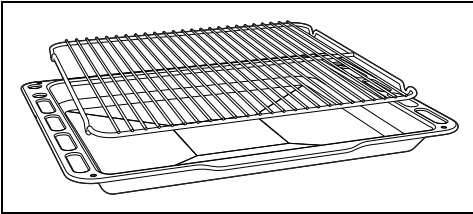
Rafları ve tepsileri nazıkçe fırına yerleştirin ve durana kadar itin.



Üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için tepsileri ilk kez kullanmadan temizleyin.

Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Böylece pişirilen yemekten yağ ayrı olarak toplanabilir.

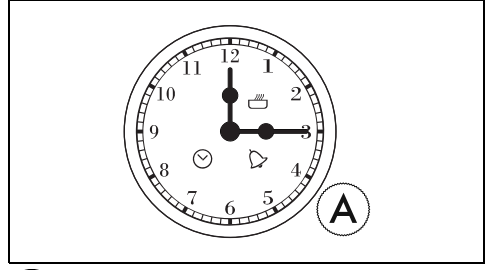


Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Analog programlayıcı



Saat gösterge ışığı



Dakika sayacı gösterge ışığı



Zamanlı pişirme gösterge ışığı

Ayarlama düğmesi

Ocak ilk kez açılırken

1. Saat göstergesi yanıp sönüyor, basın

saat göstergesi (A) ayar düğmesini, saat göstergesi

hızla yanıp sönmeye başlasın. daha çok yanıp sönmeye başlar

2. Saati ayarlamak için ayar düğmesini (A) saat yönünde veya saat yönünün tersinde çevirin.

3. Ayarlamak için ayar düğmesini (A) basın ve zaman. Saat göstergesi ışığı durdurur

yanıp sönüyor.



Bir elektrik kesintisinden sonra cihaz tekrar açıldığında, saati sıfırlamak için daha önce tarif edilen talimatları izleyin.

Zamanı ayarlama

1. Ayar düğmesini (A) kısa süreyle üç kez basın

saat göstergesi ışığı yanıp sönene kadar yanıp sönmeye başlar.

2. Saati ayarlamak için ayar düğmesini (A) saat yönünde veya tersinde çevirin.

3. Ayarlamak için ayar düğmesini (A) basın ve zaman. Saat göstergesi durdurur ışığı yanıp sönüyor.



En son ayarlama sonrası 10 saniye içinde analog zamanlayıcı otomatik olarak zaman ayarlama modundan çıkar.

Dakika sayaç



Bu işlev yalnızca zili çalıştırır, pişirmeyi durdurmaz.



Dakika sayacı hem pişirme sırasında hem de cihaz bekleme durumunda etkinleştirilebilir.



Azami ayarlanan süre 2 dakika, en çok 3 saattir.

1. Dakika sayacı göstergesi ışığı yanarken ayar düğmesini (A) kısa süreliğine iki kez basın.



yakınlarda yanıp sönmeye başlar.

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

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



yanıp sönmeyi durdurur ve sabitleşir.



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



Dakika sayacını istediğiniz zaman iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutun ve yaklaşık 3 saniye basılı tutun, dakika sayacı ışığı söner.

4. Süre dolduğunda 10 adet işitsel sinyal verilir ve dakika sayacı

dakika sayacı ışığı



başlar

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

Manuel pişirme

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme işlevini seçin.

2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesiyle seçin.



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

Zamanlanmış pişirme



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



Azami ayarlanan süre 2 dakika, en çok 15 saattir.

1. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçtikten sonra, zamanlı pişirme devamını sağlamak için ayar düğmesini (A) basılı tutun.

göstergelik ışık



yakınlarda yanıp sönmeye başlar.

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

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

gösterge ışığı



yanıp sönmeyi durdurur ve sabitleşir.



Göstergenin durumundan bağımsız olarak mevcut zaman görüntülenmeye devam eder. Ayarlanan zamanı görmek için kısaca ayar düğmesini (A) basın; gösterge ışığı yanıp söner ve 4 saniye sonra saat mevcut zamana döner.



Zamanlı pişirmeyi istediğiniz zaman iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutun; yaklaşık 3 saniye sonra zamanlı pişirme göstergesi ışığı kapanır.

4. Süre dolduğunda 10 adet işitsel sinyal verilir ve zamanlı pişirme göstergesi ışığı yanıp sönmeye başlar.



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

5. Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini 0 konumuna getirin.

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



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

STATİK

Geleneksel pişirme, tek tabaklık yemekler için idealdir. Örneğin kızartılmış etler, yağlı etler, ekmek, turtalar pişirilebilir.

Izgara

Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmeye olanak tanır. Pişirmenin sonunda kullanıldığında yemeklerde eşit kahverengileşme sağlar.

Fanlı Alt Isıtmalı



Yüzeyi pişmiş ancak içi pişmemiş yiyecekleri hızla tamamlamanıza olanak tanır. Turta ve benzeri yiyecekler için idealdir, her türlü yemek için uygundur.

TABAN

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

FAN DESTEKLİ IZGARA



En kalın etlerin bile optimum ızgara yapılmasına olanak verir. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

FAN DESTEKLİ



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

EKİ ECO

Bu fonksiyon özellikle tek bir raf üzerinde pişirme için uygundur düşük enerji tüketimi. Her tür için önerilir. yoğun buhar çıkarabilecek gıdalar hariç (sebzeler gibi).

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği önceden ısıtmadan fırına yerleştirmeniz tavsiye edilir.



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmamaya özen gösterin.



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



ECO fonksiyonu hassas bir pişirme fonksiyonudur ve 210°C'nin altındaki sıcaklıklara dayanabilen gıdalar için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme yaparsanız başka bir fonksiyon seçin.

TÜRBÜ



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

Termal Havalandırmalı



Isı hızlı ve eşit olarak dağılır. Tüm yemekler için uygundur, koku ve tatların karışmadan birkaç düzeyde pişirme için idealdir.

PYROLYTİK



Bu fonksiyon ayarlanırsa, fırın iç yüzeylerinde oluşan yağ yok eden 500°C'ye kadar ısıya ulaşır.



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

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- İstikrarlı pişirme için fan destekli bir fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışarıda fazla pişmiş, içi az pişmiş olabilir).

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri gıdanın kalınlığına ve kalitesine ve tüketici zevkine göre değişir.

- Yemeği her iki tarafı için kızartıp kahverengi yapın.
- Et kızartırken et termometresi kullanın veya soffayla basın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme tavsiyeleri

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulduğunda bile ızgara yapılabilir.

- Eğer varsa fanlı ve ızgara fonksiyonunu kullanırken, ızgara yapmadan önce fırın haznesinin önceden ısıtılması önerilir.
- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

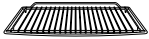
- Koyu metal kaplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi, hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.
- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmazsa tatlı pişmiştir.

- Tatlı fırından çıktıktan sonra çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.

İki raf üzerinde pişirme için tavsiyeler:

- İki raf kullanmanızı öneririz (Yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilir).
- Hava akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın gereçlerini rafların ortasına yerleştirin ve genişliklerini kontrol edin.

Aksesuarlara yönelik mini rehber



Raf

Fırın kaplarınızı veya güveçlerinizi pişirmek için ızgarayı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz.

Fırın tepsisi olmadığında, ızgarayı, alt raf üzerinde bulunan derin fırın tepsisi ile pişirme suları toplanacak şekilde ızgara olarak kullanabilirsiniz.

Tek seviyede pişirme için derin fırın tepsisinin kullanılmasını öneririz.

Fanlı işlevleri kullanırken derin fırın tepsisini orta rafta yerleştirin.



Derin teps

STATİK işlevini kullanırken gerekli rafta.



derin fırın tepsisini yerleştirin

IZGARA modunda pişirmek için son rafta fırın tepsisini ve teps ızgarasını yerleştirin



Tepsi rafı

Izgara deliklerinden gelen suları toplamak için fırın tepsisi ızgarasını taban olarak kullanmanızı öneririz.

Geleneksel pişirme bilgi tablosu

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

Tabloya işaret edilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca bir kılavuz olarak sunulmaktadır.

çap 30 cm'yi aşmamalıdır.

- Rafları aralarında bir boş raf bırakacak şekilde yerleştirin.
- Yiyeceğe ve fırın haznesindeki artan yük nedeniyle iki seviyede pişirme, tek raftaki pişirmeden birkaç dakika daha uzun sürebilir.

Çözdürme ve mayalandırma için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan, kapaksız bir kapta fırının ilk rafına koyun.

- Yiyecekleri üst üste koymaktan kaçının.
- Eti çözdürmek için ikinci düzeye yerleştirilmiş rafı ve birinci düzeye bir tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürülen gıdadan akan sıvı gıdadan uzağa akacaktır.
- En narın kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına su dolu bir kap yerleştirin.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırında biriktirilen ısıyla devam edecektir.
- Isı kaybını azaltmak için kapıyı en az açmaya çalışın.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

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

			1. sıra	sur-2. sıra	yüz	yüzey
Domuz pirzolası	1.5 Fan-yardımıyla ızgara	4	250	15	5	
Kurban pirzolası (kaburga)	1.5 Fan-yardımıyla ızgara	4	250	10	10	
Pastırma	0.7 Izgara	5	250	7	8	
Domuz bonfilesi	1.5 Fan-yardımıyla ızgara	4	250	10	5	
Dana bonfilesi	1 Izgara	5	250	10	7	
Somon alabalığı	1.2 Fan-yardımıyla	2	150 - 160	35 - 40		
Kiruva balığı	1.5 Fan-yardı	2	160	60 - 65		
Kırlangıç balığı	1.5 Fan-yardı	2	160	45 - 50		
Pizza	1 Fan-yardı	2	250	8 - 9		
Ekmek	1 Fan-yardı	2	190 - 200	25 - 30		
Focaccia	1 Fan-yardı	2	180 - 190	20 - 25		
Bundt keki	1 Fan-yardı	2	160	55 - 60		
Turta	1 Fan-yardı	2	160	35 - 40		
Ricotta keki	1 Fan-yardı	2	160 - 170	55 - 60		
Marmelatlı tartlar	1 Fan-yardı	2	160	20 - 25		
Chiffon kek	1.2 Fan-yardımlı	2	160	55 - 60		
Profiterol	1.2 Fan-yardımlı	2	180	80 - 90		
Kek sünger	1 Fan-yardımlı	2	150 - 160	55 - 60		

Çevrim tablosundaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca bir kılavuz olarak verilmiştir.

Denetim Kurulları İçin Bilgi

Üflemeli mod

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

ENERJİ Tasarrufu bölümü  TALİMATLAR bölümünde gör.

Talimatlar bölümündeki  "ENERJİ TASARRUFU" bölümünü gör.

Klasik Isıtma modu

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

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizleme

Yüzeylerin iyi durumda kalması için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını bekleyin.

Günlük temizleme

Her zaman aşındırıcı içermeyen veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünler kullanın.

Ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber kumaş ile kurulayın.

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar yüzeyi hasarlayacak paslanmaz çelik süngerler ve keskin kazıma aletleri kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

Fırının içinde şekerli yiyecek kalıntılarının (örneğin reçel) sertleşmesine izin vermeyin. Çok uzun süre sertleşmeye bırakılırsa fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Pirolitik (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Pirolitik temizlik, kirlerin çözüldüğü otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu işlem fırının içinin çok kolay temizlenmesini sağlar.

Hazırlık işlemleri

Pirolitik döngüyü başlatmadan önce:

- İç cam paneli geleneksel temizlik talimatlarına göre temizleyin.
- Önceki pişirme işlemlerinden kalıntıları veya büyük döküntüleri fırın içinden çıkarın.

- Tüm aksesuarları fırının içinden tamamen çıkarın.
- Çok inatçı kaplamalar için cam üzerine bir fırın temizleyici ürün püskürtün (ürünün uyarılarını okuyun); 60 dakika bekletin, sonra camı mutfak kağıdı veya mikrofiber bezle durulayın ve kurulayın.

- Varsa, sıcaklığı çıkarın

91477B477/B

probeye.

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

Pirolitik fonksiyon ayarı

1. Fonksiyon düğmesini sembole çevirin.

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

P



Varsayılan olarak piroliz (piroliz) en uzun süre olan 3 saate ayarlanmıştır.

Pirolitik cycle

Pirolitik döngü ayarlandıktan sonra termostat göstergesi ve kapı kilidi göstergesi yanar ve fırın ısıtmaya başlar.

Pirolitik döngü başladığında bir süre sonra kapıyı açılmasını engelleyen bir cihaz kapıyı kilitleyecektir.



Kilit açık olduğunda hiçbir fonksiyon seçilemez.



0 konumuna getirerek herhangi bir zamanda pirolitik döngü kesilebilir.



Önerilen pirolitik döngü süresi:

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

Pirolitik döngü sırasında süresi değiştirilebilir.

3. Ayar düğmesini (A) basılı tutun ve sayısal pişirme göstergesi yanana kadar basılı tutun



Belirtilen ışık yanıp sönüyor.

4. Ayar düğmesini (A) çevirerek pirolitik döngü bitiş saatini ayarlayın.

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

saniteli pişirme göstergesi ışığı söner ve sabitlenir.

Pirolitik döngü bittiğinde, otomatik temizlik döngüsünün sonunu gösteren bir zil çalacaktır.

6. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna geri getiriniz.

Kapı kilitli kalır, süresince

fırın içindeki sıcaklık güvenlik seviyelerine dönüyor.

7. Fırının soğumasını bekleyin ve içerde biriken kalıntıları nemli mikrofiber bir bezle alın.



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

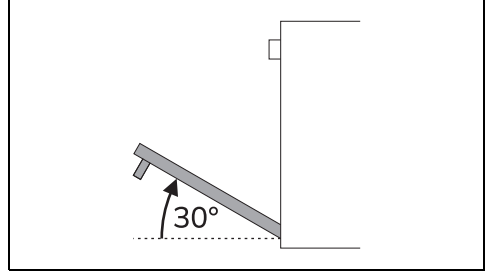


Pirolitik döngü sırasında fanlar daha yüksek bir dönüş hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, daha etkili ısı dağıtımı sağlamak için tasarlanmış tamamen normal bir işlemdir. Pirolitik döngünün sonunda fanlar, komşu ünitelerin duvarlarını ve fırının önünü aşırı ısınmaya karşı önlemek için yeterli süreyle çalışmaya devam edecektir.

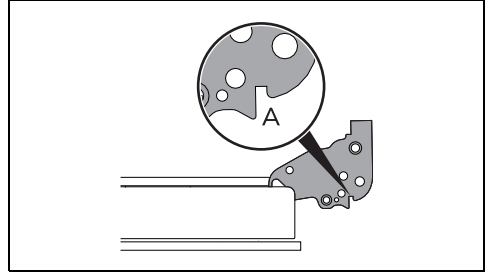


Pirolitik döngü minimum süreyle tatmin edici sonuç vermezse, ardışık temizlik döngüleri için daha uzun bir süre ayarmanız önerilir.

2. Kapağı her iki taraftan da her iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° lik bir açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapağı yeniden monte etmek için menteşeleri fırının ilgili yuvalarına yerleştirin, A tırtıklı bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.



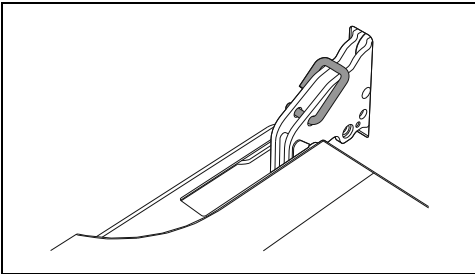
4. Kapağı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

Kapıyı temizleme

Kapının sökülmesi

Daha kolay temizlik için kapının çıkarılıp mutfak havlusuna konması önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

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



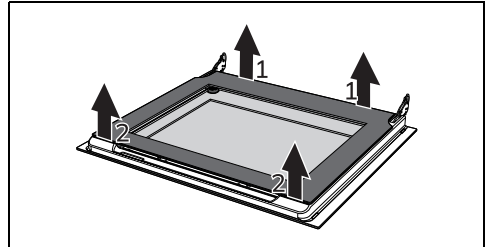
Kapı camını temizleme

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

İç cam panellerini çıkarma

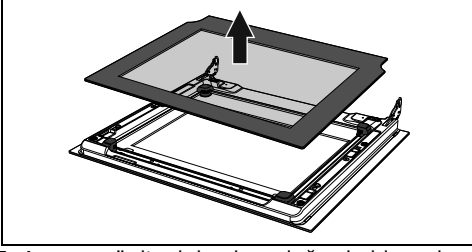
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.
2. İç camı arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek çıkarın; 1 numaralı okların gösterdiği hareketi izleyin.

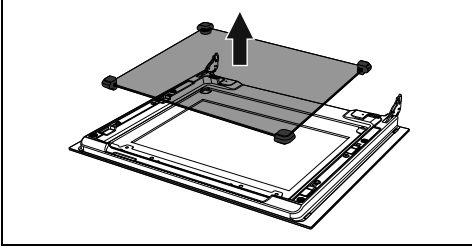


3. Ön pimleri, okların 2 ile gösterdiği hareketi izleyerek serbest bırakın.

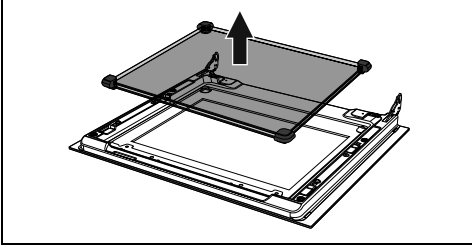
4. Ardından ön profilinden iç cam kepini çıkarın.



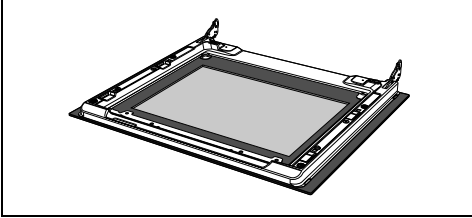
5. Ara cam ünitesini yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



Not: bazı modellerde ara cam ünitesi iki camdan oluşur.

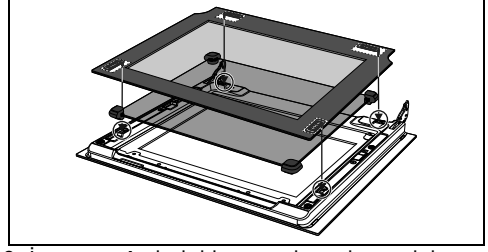


6. Dış cam yüzeyi ve önceki olarak çıkarılan panelleri temizleyin.

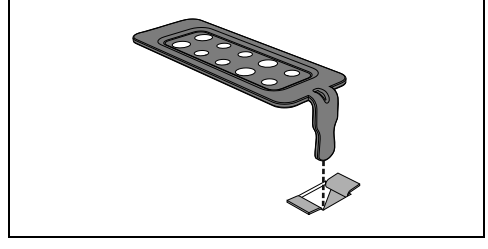


7. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kirlerde nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

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



9. İç camın 4 pimini kapının kısımlarına iyice oturtulduğundan emin olun.



Fırın boşluğunu temizleme

Fırının en iyi durumda kalması için, soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Gıda kalıntılarının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin; bu, emaye zıyanına yol açabilir.

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

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurutma

Yemek pişirmek cihaz içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir olaydır ve cihazın çalışmasına hiçbir şekilde etki etmez.

Her pişirme işlemi sonunda:

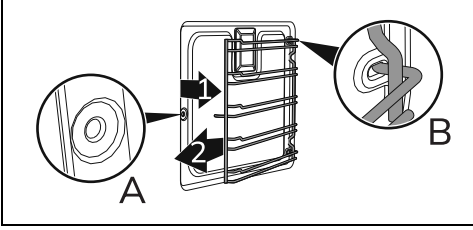
1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.

3. Cihaz içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İçinin tamamen kuruması için kapıyı açık tutun.

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

- Çerçeveyi fırın iç boşluğunun içine doğru çekerek A oluğundan çıkarın, ardından arkadaki B yuvalarından dışarı doğru kaydırın.



• Temizleme işlemi tamamlandığında, raf/tabak destek çerçevelerini tekrar 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

Contaya yönelik bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi

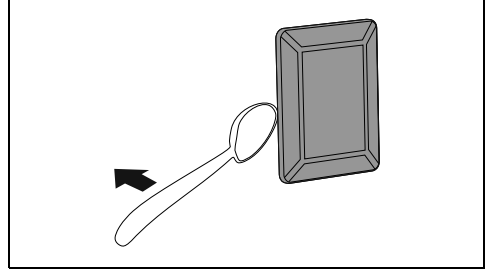


Şebeke gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazın fişini çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

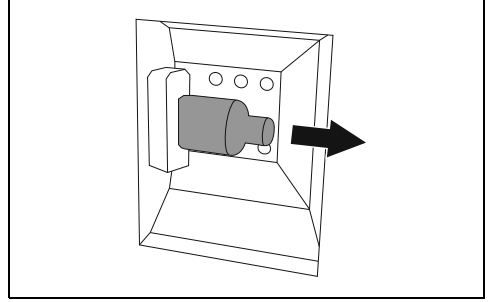
1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tabak destek çerçevelerini çıkarın.

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



Fırın iç duvarının emaye yüzeyini çizmemize dikkat edin.

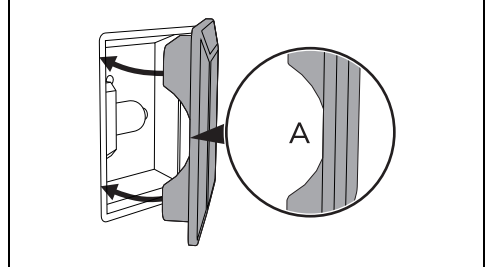
4. Işık ampulünü dışarı doğru kaydırın ve çıkarın.



Halojen ışık ampulüne parmaklarınızla doğrudan dokunmayın; yalıtkan bir malzeme kullanın.

5. Işık ampulünü aynı tipte biriyle değiştirin (40 W).

6. Kapağı yeniden takın. Camın kalıplanmış parçasının (A) kapağı baktığından emin olun.



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

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Genel bilgi

Şebeke özelliklerini plaka üzerindeki verilerle karşılaştırın.

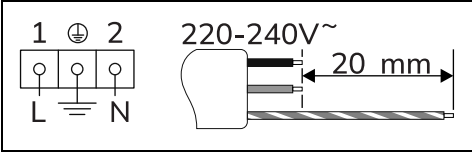
Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihazın üzerinde belirgin biçimde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

Cihazın topraklanması gerekir diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir tel kullanılarak.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



Üç telli 3 x 1,5 mm² kablo.



Yukarıda belirtilen değerler dahili iletkenin kesitine atıftır.



Söz konusu güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak aynı anda çalışabilirlik katsayısını dikkate alacak şekilde boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Elektrik hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilim koşulları altında tamamen kesintiyi sağlamak için temas ayrılma mesafesine sahip bir bütün hatalı devre kesiciyle donatın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya entegre edilen devre kesici AS/NZS 3000 standardına uygun olmalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınma ve yangın riski yaratabileceğinden adaptörler, çoklu prizler veya şöntler kullanmaktan kaçının.

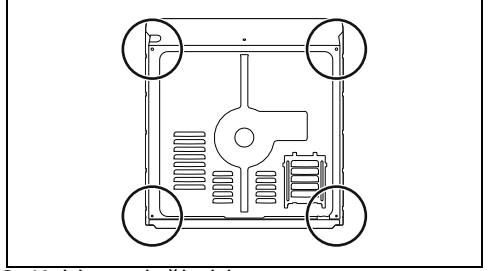
Kablo değişimi



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.

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



2. Kabloyu değiştirin.

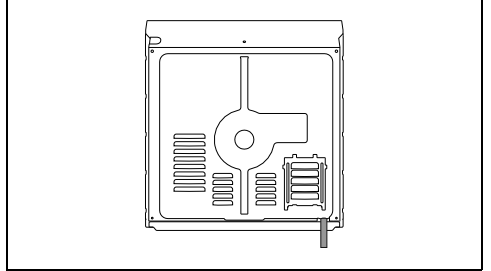
3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmeyecek en iyi rotayı takip ettiğinden emin olun.

Konumlandırma



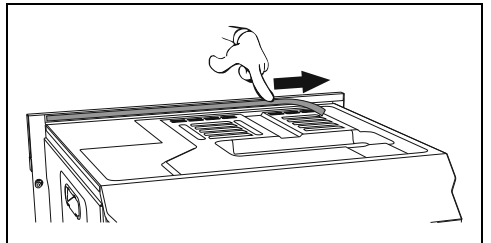
Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Güç kablosunun konumu

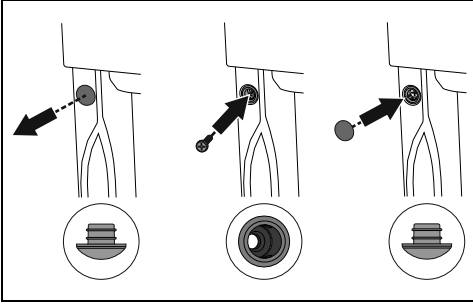


Ön panel contası

Su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için sağlanan contayı ön panelin arka kısmına yapıştırın.



Vidalama rulmanları



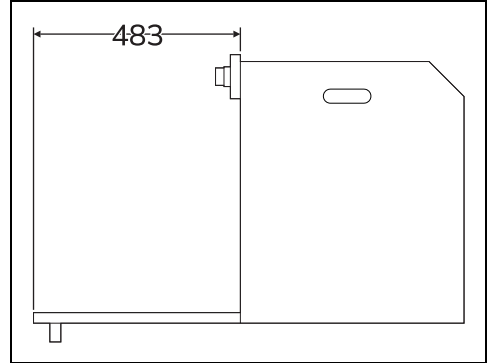
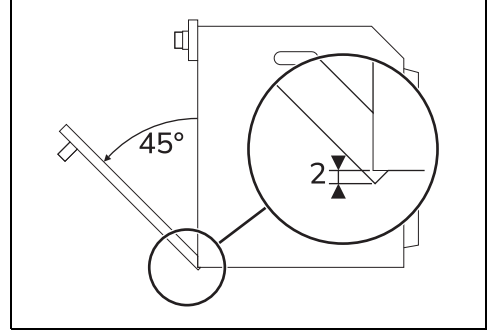
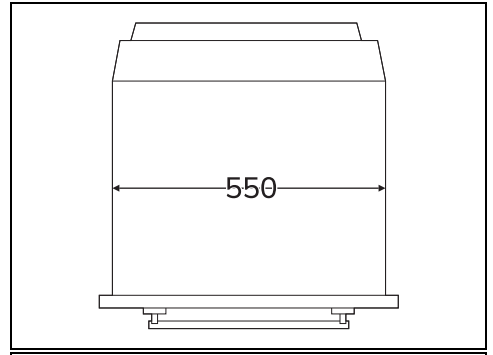
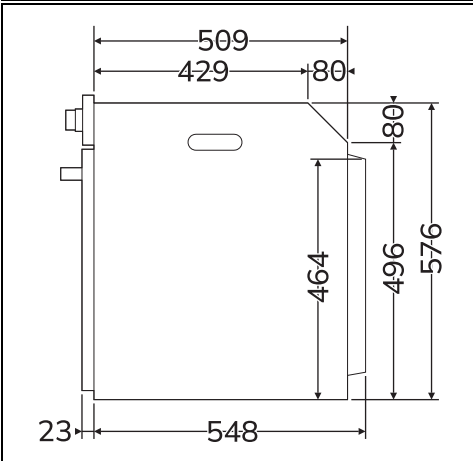
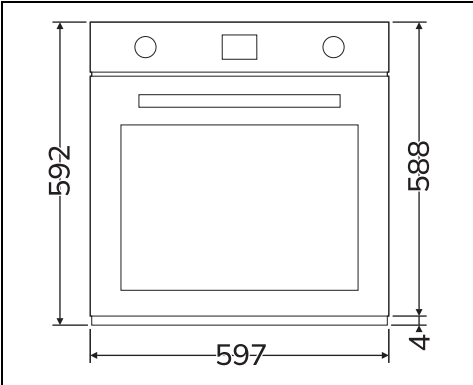
1. Cihazın önündeki rulman kapaklarını çıkarın.

2. Cihazı oyuk içine monte edin.

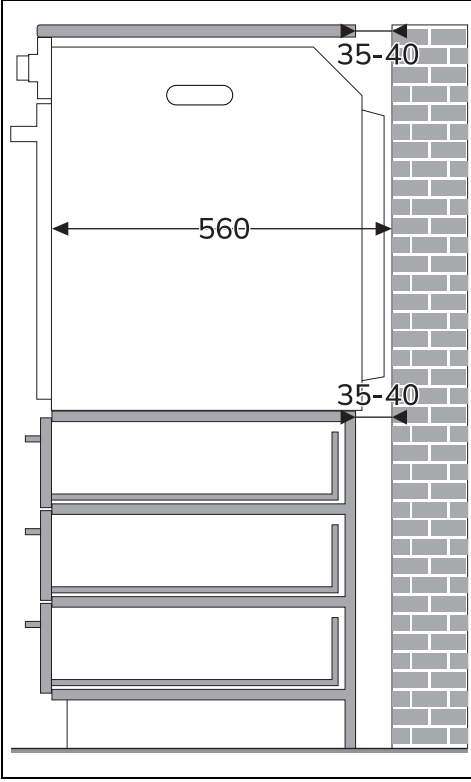
3. Cihazı dolabı vidalarla sabitleyin.

4. Önceden çıkarılan kapaklarla rulmanları kapatın.

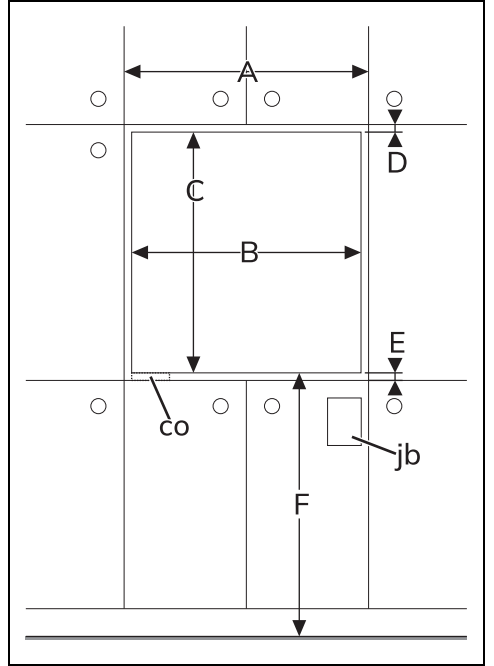
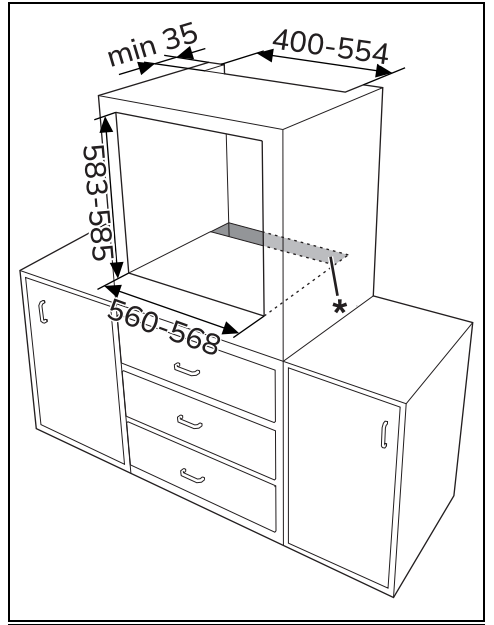
Cihaz genel boyutları (mm)

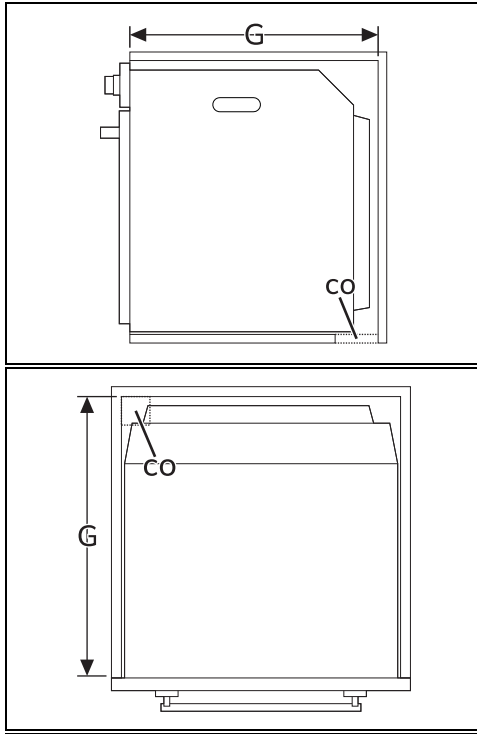


Sütuna montaj (mm)

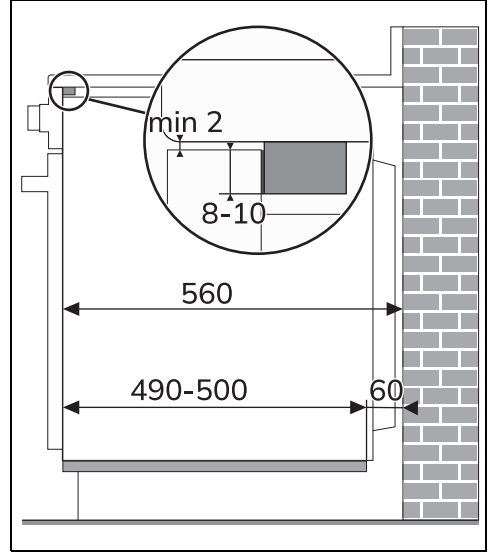


*Kabin üstü/ arka bölümün yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.

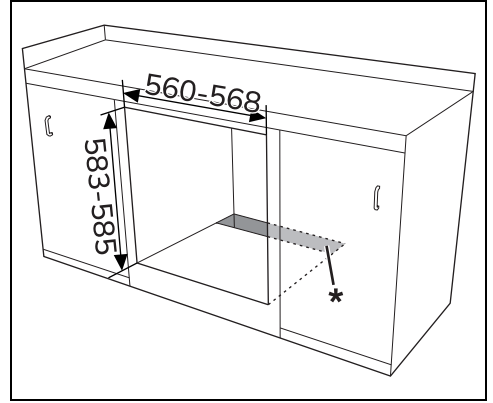




Çalışma tezgahlarının altında montaj edilmesi (mm)



Cihaz bir çalışma tezgahının altında gömülü olarak kuruluysa, ön panelin arkasına yapıştırılmış contayı içeri sızdırmamak için kullanılacak dışarıya yapıştırılmış contayı kullanmak üzere ahşap bir çubuk monte edilmelidir.



*Parçanın olduğundan emin olun mobilya üstü/arka kısmının bir

yaklaşık 60 mm derinliğinde açıklık içerdiğinden emin olun.

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

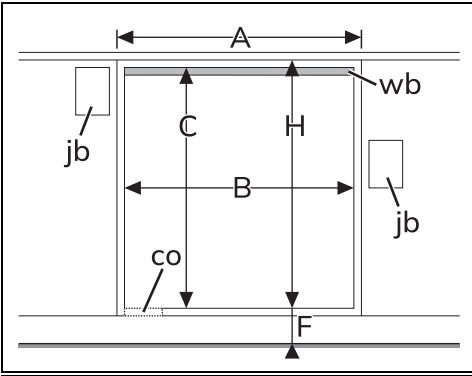
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Güç kablosu için açıklık (min. 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Güç kablosu için kesit (min. 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)

