

S M E G

SFP68C1TAO

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	26	KULLANIM	33
Genel güvenlik talimatları	26	Hazırlık işlemleri	33
Bu cihaz için	30	Aksesuarların kullanılması	34
Cihazın amacı	30	Fırının kullanımı	34
Bu kullanıcı kılavuzu	30	Analog programlayıcı	34
Üretici sorumluluğu	30	Pişirme önerileri	36
Tanımlama plakası	30	Aksesuarlar için mini rehber	37
Atıkların giderilmesi	30	Geleneksel pişirme bilgi tablosu	37
Avrupa Kontrol Kurumları için bilgiler	31	Denetim Kurumları için bilgiler	38
Enerji verimliliği teknik verileri	31	TEMİZLEME VE BAKIM 39	
Enerji tasarrufu için	31	Aletin temizlenmesi	39
Kapatma/standby durumundaki güç tüketimi bilgisi	31	Pürolitik (bazı modellerde yalnızca)	39
moda göre	31	Pürolitik fonksiyon ayarı	39
Işık kaynakları	31	Pürolitik döngü	39
Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	31	Kapıyı temizleme	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 fonksiyonel niteliklerini korumaya ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

• **DİKKAT:** kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçalar çok ısınır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

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

• Fırında yiyecekleri hareket ettirirken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

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

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi azalmış veya elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz olan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler gözetiminde veya talimat alması koşuluyla kullanılabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• 8 yaşından küçük çocukları, sürekli olarak gözetim altında tutulmadıkça güvenli bir mesafede tutun.

• Cihaz kullanılırken 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.
• Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Pişirme işlemi her zaman gözetim altında tutulmalıdır. Kısa pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir.

• Yağların veya sıvı yağların açığa çıkabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bunlar ısınarak alev alabilir. Çok dikkatli olun.

• Çok sıcak tepsilerin üzerine suyu doğrudan dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

• Yemeği hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirmenin sonunda, kapıyı birkaç saniye 5 cm aralayın; buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

• Cihazın yuvalarına sivri metal cisimler (çatal-bıçak veya gereçler) sokmayın.

• Kullandıktan hemen sonra cihazı kapatın.

• CİHAZIN YANINDA ALEV ALABİLİR MALZEMELER KULLANMAYIN VEYA SAKLAMAYIN.

• BU CİHAZ KULLANIMDA İKEN YAKININDA AEROSOL (SPREY) KULLANMAYIN

KULLANIMDA.

• BU CİHAZI MODİFİYE ETMEYİN.

• Kurulum ve servis işlemleri, yürürlükteki standartlara uygun şekilde yetkili personel tarafından yapılmalıdır.

• Cihazı kendi başınıza veya yetkili bir teknisyenin yardımı olmadan onarmaya çalışmayın.

• Cihazın fişini çekmek için kablodan çekmeyin.

Cihazın zarar görme riski

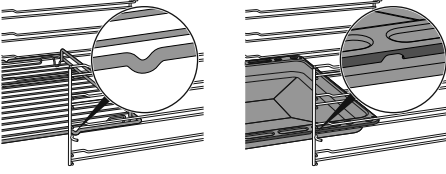
• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya korozif deterjanlar (örn. ovma tozları, leke çıkarıcılar ve metal süngerler), sert veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bu, yüzeyin çizilmesine ve camın kırılmasına neden olabilir. Ahşap veya plastik gereçler kullanın.

• Cihazın üzerine oturmeyin.

• Çelikten yapılmış veya metal yüzey kaplaması olan (örn. eloksallı, nikel veya krom kaplama) parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın.

• Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğu kadar içeriye yerleştirilmelidir. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri

aşağı doğru ve fırın
hücresinin arkasına doğru.



- Cihazı temizlemek için buhar nozul kullanmayın.
- Cihaza yakın herhangi bir sprey ürün püskürtme.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini engellemeyin.
- Yangın tehlikesi: fırın odasında nesneleri asla bırakmayın.
- **HER HANGİ BİR NEDENLE CİHAZI BİR ALAN ISITICISI OLARAK KULLANMAYIN.**
- Yemek pişirirken plastik pişirme kapları veya kapları kullanmayın.
- Kapalı konserve teneke kutularını veya kapları fırın hücreğine koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın hücresinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kaplamayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın tabanına koymayın.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak verilen veya ayrı olarak satılan tepsi rafını tabana yerleştirerek pişirme için destek olarak kullanabilirsiniz.
- Kullanmak isterseniz

yağ geçirmez kağıt, içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- İç cam cama tabakları veya tepsileri dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.
 - Kurarken, fırın kapağını aleti yerine kaldırmak için asla kullanmayın.
 - Kapalıyken kapıya çok baskı uygulamaktan kaçının.
 - Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için kolu kullanmayın.
- Kurulum ve bakım**
- BU CİHAZ İLERİCİ BİR BİLETTE DEĞİLİ, BİR GEMİDE VEYA TUR KAZANDA KURULMAMALIDIR.
 - Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
 - Cihazı bir başkası yardımıyla dolap oyukuna yerleştirin.
 - Herhangi bir aşırı ısınmayı önlemek için cihazı dekoratif bir kapı veya panelin arkasına yerleştirmeyin.
 - Kurulum ve servis, mevcut standartlara uygun olarak yetkili personel tarafından yapılmalıdır.
 - Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
 - Cihaz, elektrikî güvenlik kurallarına uygun olarak toprak bağlantısına sahip olmalıdır.

sistem güvenlik standartları.

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

- Terminal güç iletim kablolarının vidasının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

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

- UYARI: cihazı konumlandırırken güç kaynağı kablusunun sıkışmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

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

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

- Kurulumdan sonra cihazın ulaşılabilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar ile bağlantısının kesilmesine izin verin.

- Güç hattını, kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesintiyi sağlamak için temas noktası ayrılma mesafesine sahip tüm kutup devre kesici ile donatın.

kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

- UYARI: Cihazın kapalı ve prizden çekili olduğundan emin olun.

ana güç kaynağı veya iç aydınlatma ampulleri değiştirilmeden önce ana gücün kapalı olduğundan emin olun.

- Bu cihazda kullanılan ampuller ev tipi cihazlar için özeldir; onları ev aydınlatması için kullanmayın.

- Bu cihaz azami 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Pirolitik cihazlar için

- Pirolitik fonksiyon kullanıldığında yüzeyler alışılmışın üstünde sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli bir mesafede tutun.

- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan besin artıklarını veya büyük dökülmeleri temizleyin.

- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırın boşluğundaki tüm aksesuarları çıkarın.

- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce fırının üzerinde kurulu olan davlumbazın parçalarını veya elektrikli ocakları kapatın.

Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık bindirmeyin veya oturmayın.
- Kapılarda nesnelerin sıkışmamasına dikkat edin.
- Cihazı dış mekanda kurmayın/kullanmayın.
- Sadece üretici tarafından sağlanan veya tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde geçerlidir).

Cihazın amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka hiçbir kullanım uygun değildir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için sağlanan mutfak alanlarında.
- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Oteller, moteller ve diğer konut ortamlarındaki misafirler tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihaza entegre bir parçadır ve bu yüzden cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde bulundurulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalarda, ekranda düzenli olarak görülenleri betimleyen görseller bulunur. Ancak akılda tutulmalıdır ki,

Cihaz sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılabilir ve bu nedenle ekranda görünen her şey kullanım kılavuzundaki durumlardan farklı olabilir.

Üreticinin sorumluluğu

Kullanıcıya veya mala zarar verilmesi durumunda üretici herhangi bir sorumluluk reddeder:

- belirtilen amaçlar dışında cihazın kullanılması;
- Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasının yetkisiz değiştirilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

Tanımlama plakası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Her ne sebeple olursa olsun tanımlama plakası çıkarılmamalıdır.

Atık Yönetimi



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklarla birlikte değildir.

Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlık ve çevre için tehlikeli kabul edilecek miktarlarda madde içermez.



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı fişten çekiniz.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablolarını kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iadeli olarak geri verin.

Cihazlarımız, kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine götürün.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını başıboş bırakmayın.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrol Otoriteleri için Bilgi

Vana zorlanmış mod

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

Enerji verimliliği teknik verileri

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

Bu veriler, ilgili ürün sayfasında bulunan "Ürün bilgi formu"ndan indirilebilen bir sayfada bulunmaktadır.

Enerji tasarrufu için

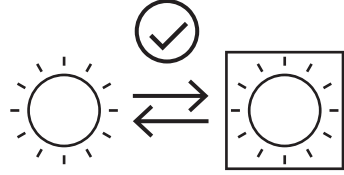
- Yemek tarifinin buna ihtiyaç duyduğu durumlarda cihazı yalnızca önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde belirtilmediği sürece, donmuş gıdaları fırına koymadan önce çözdürünüz.
- Birkaç tür yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri arka arkaya pişirmek tavsiye edilir.
- Koyu renkli metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Pişirme süresi genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce durdurun. İçeride biriken ısıyla kalan dakikalar pişirme devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapı açıklığını en aza indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Kullanımsız/ bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi

Kullanımsız/ bekleme modundaki cihaz güç tüketim verileri, ilgili ürünün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları içerir.



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

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

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



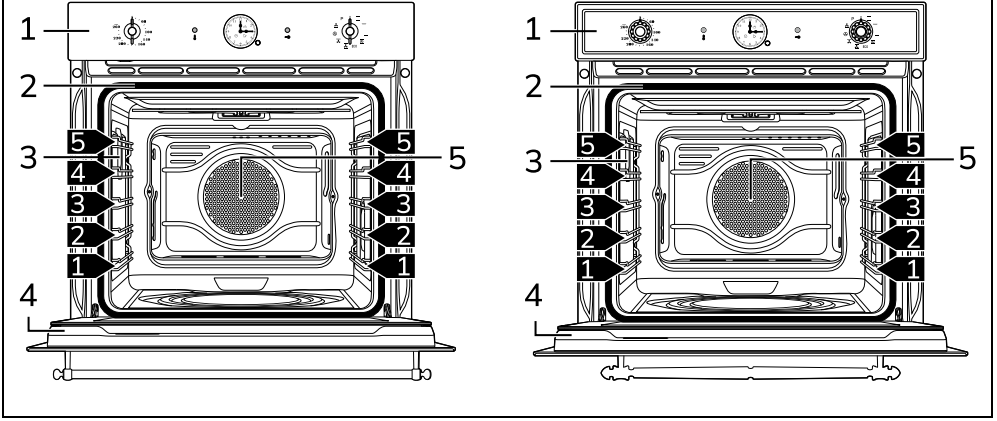
Uyarı / Dikkat



Bilgi/Öneri

AÇIKLAMA

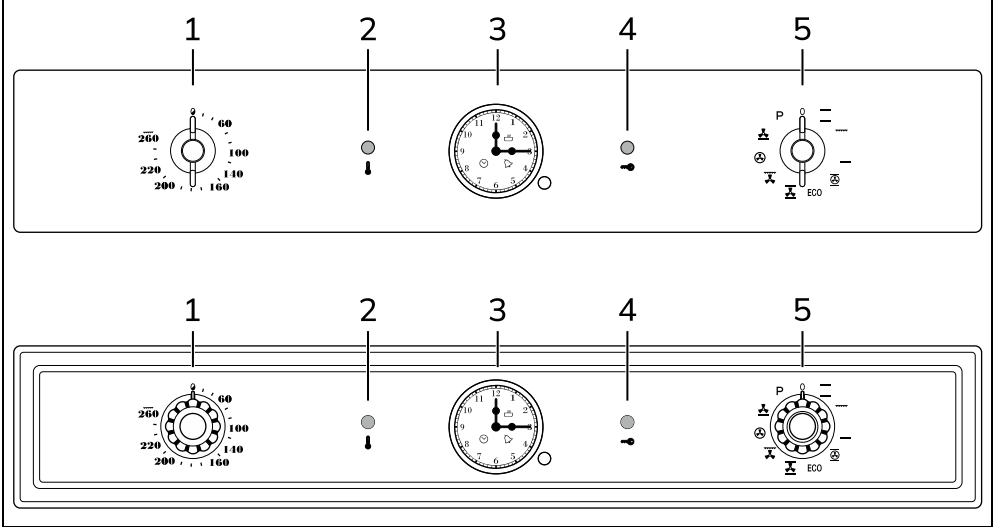
Genel açıklama



- 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 seçmenizi sağlar.

Düğmeyi gerekli değere, minimum ve maksimum ayar arasına saat yönünde çevirin.

2 Termostat gösterge ışığı

Göstergesi, şunu göstermek için yanar ki

fırın ısınmaya başlıyor. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında kapanır. Sık sık açılıp kapanması, fırın bölmesindeki ayarlı sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Analogue programlayıcı

Mevcut zamanı göstermek, programlı pişirme işlemlerini ayarlamak için kullanışlıdır.

ve dakikacı programlama.

4 Kapı kilit göstergesi ışığı

Otomatik (pirolitik fonksiyon) temizleme döngüsü etkinleştirildiğinde yanar.

5 Fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli işlevleri farklı pişirme yöntemleri için uygundur. Gerekli işlev seçildikten sonra pişirme sıcaklığı, sıcaklık düğmesi kullanılarak ayarlanır.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. İçeri girme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilmiştir.

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üzerinde sabit hava akışı sağlar ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

Fırın boşluğu aydınlatması

Cihazın dahili aydınlatması herhangi bir işlev seçildiğinde açılır, ECO işlevi (varsa) hariç.

Aksesuarlar



Tüm aksesuarlar bazı modellerde mevcut değildir.

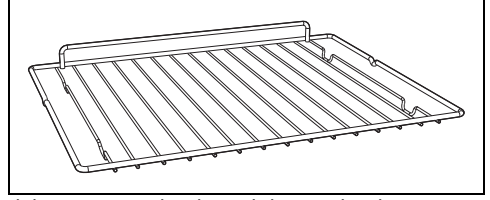


Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.



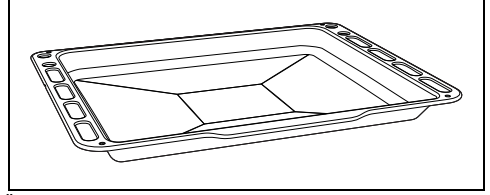
Orijinal temin edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Raf



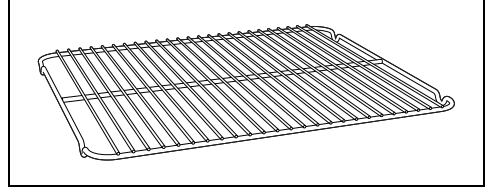
Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlı.

Derin tepsi



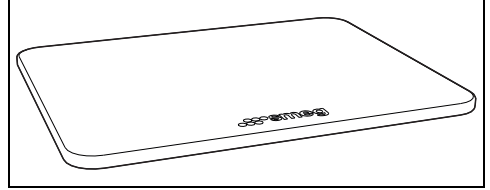
Üstteki raftaki yiyeceklerden yağ toplamaya ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiye gibi pişirmeye yararlıdır.

Tepsin raflı



Tepsinin üzerine konulacak; damlayabilecek yiyecekleri pişirmek için.

TAŞ2 veya yanmaz taş (yalnızca bazı modellerde)



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

KULLANIN

Ön çalışma işlemleri



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Cihazın dışı veya içinden herhangi koruyucu filmi çıkarın,

aksesuarlar dahil.

- Aksesuarlar ve raflardan varsa teknik veri levhası dışındaki etiketleri çıkarın.

- Cihaz aksesuarlarının hepsini çıkarın ve yıkayın (bkz. bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM").

İlk ısınma

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

Cihaz ısıniyorken

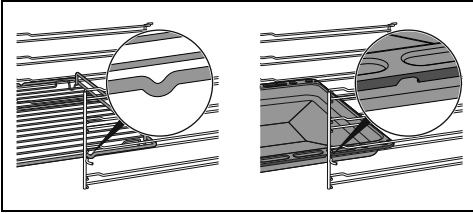
- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

Aksesuarların kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tamamen duruncaya kadar yan kılavuzlara takılmalıdır.

- Rafın kazara sökülmesini engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın kovanının arkasına bakacak şekilde olmalıdır.



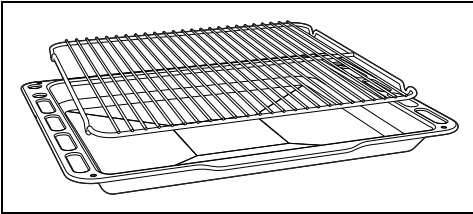
Rafları ve tepsileri nazikçe fırına sokun ve durana kadar itin.



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

Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Bu şekilde yağ, pişirilen gıdalardan ayrı olarak toplanabilir.

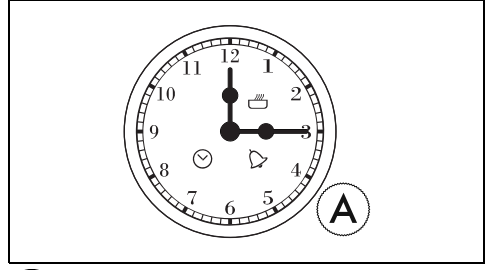


Fırını Kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Analogue programlayıcı



Saat gösterge ışığı



Dakika sayacı gösterge ışığı



Zamanlı pişirme gösterge ışığı

A Ayar kolu

Ocağı ilk kez açmak

1. Saat göstergesi yanıp söner, basın A ayar kolunu saat göstergesinin

görünen göstergesi hızla yanıp sönmeye başlar.

2. Zamanı ayarlamak için A ayar kolunu saat yönünde veya saat yönünün tersine çevirin.
3. Ayar kolunu (A) basılı tutarak ayarlayın zaman. Saat gösterge ışığı durur

yanıp sönmeye durur.



Bir elektrik kesintisinden sonra cihaz tekrar açıldığında, zamanı sıfırlamak için önceki talimatları uygulayın.

Zamanın ayarlanması

1. A ayar kolunu kısa süre için üç kez basın saat göstergesinin ışığı yanıp sönmeye başlar.
2. Zamanı ayarlamak için A ayar kolunu saat yönünde veya saat yönünün tersi istikamete çevirin.
3. Ayar kolunu (A) basılı tutarak ayarlayın zaman. Saat göstergesi durur yanıp sönmeye başlar.



Son ayardan sonraki 10 saniye içinde analog zamanlayıcı otomatik olarak zaman ayarlama modundan çıkar.

Dakika tayini



Bu fonksiyon sadece zili etkinleştirir, pişirmeyi durdurmaz.



Dakika sayacı, pişirme sırasında ve cihaz beklemede olduğunda da etkinleştirilebilir.



Asgari ayarlı süre 2 dakikadır, azami 3 saattir.

1. Dakika sayacı göstergesi ışığı yanıp sönene kadar ayar düğmesi (A) kısaca iki kez basılı tutun

yanıp söner.

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

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

yanıp sönmeyi durdurur ve sabitleşir.



Güncel saat, gösterge ışığının durumundan bağımsız olarak görüntülenmeye devam eder. Ayarlı saati görmek için kısaca ayar düğmesini (A) basın; gösterge ışığı yanıp sönecek ve 4 saniye sonra saat mevcut saate dönecektir.



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

4. Süre dolduğunda 10 işitsel uyarı verilir ve dakika sayacı ışığı

sayacı göstergesi ışığı başlar

yanıp sönüyor. Zamanlayıcı gösterge ışığının yanıp sönmesini durdurmak için ayar düğmesini (A) basılı tutun.

Manuel pişirme

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon topuzunu kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.

2. Sıcaklığı sıcaklık topuzuyla seçin.



Bir işlev herhangi bir anda 0 konumuna getirerek kesintiye uğratılabilir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, bir pişirme işleminin belirli bir süre boyunca yürütülmesini sağlayan fonksiyondur kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonra başlatılıp sonlandırılır.



Asgari ayarlı süre 2 dakikadır, azami 15 saattir.

1. Bir fonksiyon ve pişirme sıcaklığı seçildikten sonra, ayar düğmesini (A) basılı tutun, zamanlı pişirme boyunca

gösterge ışığı yanıp söner.

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

3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için ayar düğmesini (A) basılı tutun. Zamanlı pişirme

gösterge ışığı yanıp sönmeyi durdurur ve sabitleşir.



Güncel saat, gösterge ışığının durumundan bağımsız olarak görüntülenmeye devam eder. Ayarlı saati görmek için kısaca ayar düğmesini (A) basın; gösterge ışığı yanıp sönecek ve 4 saniye sonra saat mevcut saate dönecektir.



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

4. Süre dolduğunda 10 işitsel uyarı verilir ve zamanlı pişirme gösterge ışığı yanıp sönmeye başlar .



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

5. Fonksiyon topuzunu ve sıcaklık topuzunu 0 konumuna getirin.

6. Zamanlayıcı gösterge ışığının yanıp sönmesini durdurmak için ayar düğmesini (A) basılı tutun.



Tüm fonksiyonlar (ECO işlevi ve Piroлиз hariç) ön ısıtma ile başlar. Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında cihaz, yemeğin fırının içine yerleştirilebileceğini belirtmek için duyulabilir sinyaller verir.

STATİK

Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin kızartma etler, yağlı etler, ekmek, börekler.

IZGARA

Mükemmel ızgara ve rendelenmiş (graten) sonuçlar elde etmeyi sağlar. Pişirmenin sonunda kullanıldığında yemeklere homojen bir kızarma sağlar.

FANLI ALT ISITMA



Yüzeyi pişmiş ama içi henüz pişmemiş yiyeceklerin pişirmesini hızlıca tamamlamanızı sağlar. Kekler (quiche) için idealdir; her türlü yemek için uygundur.

ALT



Isı pişirme bölmesinin tabanından gelir. Kekler, börekler, tartlar ve pizzalar için mükemmeldir.

FAN DESTEKLİ IZGARA



En kalın etlerin bile en iyi şekilde ızgara yapılmasını sağlar. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

FAN DESTEKLİ



Yoğun ve homojen pişirme. Bisküviler, kekler ve çok seviyeli pişirme için idealdir.

ECO ECO

Bu fonksiyon, aşağıdakilerle tek bir raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur: düşük enerji tüketimi. Tüm türler için önerilir sebzeler gibi çok fazla nem oluşturabilenler hariç tüm yiyecekler.

Maksimum enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği ön ısıtma yapmadan fırına yerleştirmeniz önerilir.



ECO işlevini kullanırken pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.



ECO işlevinde pişirme süreleri (ve varsa ön ısıtma) daha uzundur ve pişirme bölmesindeki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



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

TURBO



Aromaları karıştırmadan birden fazla raf üzerinde hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük miktarlar için mükemmeldir.

TERMAL HAVALANDIRMA



Isı hızlı ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur; koku ve lezzetleri karıştırmadan birden fazla seviyede pişirmek için idealdir.

PIROLİTİK



Bu fonksiyonu ayarladığınızda fırın 500°C'ye kadar ulaşır ve iç duvarlarda oluşan tüm yağları yok eder.



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

Pişirme önerileri

Genel öneriler

- Bir fan destekli fonksiyon kullanarak birden fazla seviyede tutarlı pişirme sağlayın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışarıda fazla pişebilir, içeride ise az pişmiş olabilir).

Et pişirmek için öneriler

- Pişirme süreleri; yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ve ayrıca tüketicinin damak zevkine göre değişir.

- Yiyeceği iki tarafının da kızarması için çevirin.
- Et kızartırken bir et termometresi kullanın ya da sadece kızartmayı bir kaşıkla bastırın. Sertse hazır; değilse birkaç dakika daha pişirilmesi gerekir.

Izgara ile pişirmek için öneriler

- Pişirmenin etkisini değiştirmek isterseniz et, soğuk fırına koyulduğunda veya önceden ısıtılmış fırına koyulduğunda da ızgara yapılabilir.

- Fan destekli ızgara işlevi kullanılırken (varsa), ızgara yapmadan önce fırın haznesinin önceden ısıtılması tavsiye edilir.
- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- ızgara fonksiyonunda, pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı en yüksek değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/pastalar ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.
- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.

- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki seferde ayarlanmış sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse pişirme süresini uzatın.

İki raf üzerinde pişirme için tavsiyeler:

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

- Havanın akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın gereçlerini raftların ortasına yerleştirin ve genişliklerini kontrol edin/

Aksesuarlar için mini kılavuz



Raf

- Fırın tepsileri kapları için ızgarayı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz.

Fırın tepsisi ızgarası olmadığında, alt rafıya konulan derin fırın tepsisi ile suluğu toplamak için ızgarayı ızgara için temel olarak kullanabilirsiniz.

Tek seviye pişirme için derin fırın tepsisinin kullanılmasını öneririz.

Fan destekli işlevleri kullanırken derin fırın tepsisini merkez rafına yerleştirin.



Derin tepsi

STATİK işlev kullanılırken gerekli raf.



derin fırın tepsisini şuna yerleştirin

GRILL / modunda pişirmek için fırın tepsisini, fırın tepsisi ızgarası ile en son rafta yerleştirin



Tepsi rafı

ızgaralardan sızan suları toplamak için fırın tepsisi ızgarası taban olarak kullanılmasını öneririz.

Geleneksel pişirme bilgi tablosu

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

Tabloda belirtilen zamanlar önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca kılavuz olarak sağlanmıştır.

çap 30 cm'i geçmez.

- Rafları aralarında bir boş raf bırakarak yerleştirin.
- Yemeğin içindeki artan yük ve yiyeceğe bağlı olarak, iki seviyede pişirme tek raf üzerinde pişirmekten birkaç dakika daha uzun sürebilir.

Çözülmüş çözdürme ve mayalandırma için tavsiyeler

- Ambalajları çıkarılmış dondurulmuş yiyecekleri kapaksız bir kapta fırının ilk rafına koyun.

- Yiyeceklerin üst üste gelmemesine dikkat edin.

Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafı ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürülen gıdadan akan sıvı gıdadan uzağa akar.

- En narin kısımlar alüminum folyo ile kapatılabilir.

• Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su yerleştirin.

Enerji tasarrufu için

- Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında birikmiş olan ısı, kalan dakikalarda da pişirmeye devam edecektir.

- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.

- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Yiyecek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Fırın makarna	3 - 4 Durağan		1	220 - 230	45 - 50
Dana eti rostosu	2 Fan destekli		2	180 - 190	90 - 100
Domuz pirzolası	2 Fan destekli		2	180 - 190	70 - 80
Sosis	1.5 Fan destekli ızgara		4	250	15
Fırında dana rostosu	1 Fan destekli		2	200	40 - 45
Fırında tavşan	1.5 Fan destekli		2	180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3 Fan destekli		2	180 - 190	110 - 120
Fırında domuz boynu	2 - 3 Fan destekli		2	180 - 190	170 - 180
Fırınlanmış tavuk	1.2 Fan-assisted		2	180 - 190	65 - 70
					1st sur- 2nd yüz yüzey
Domuz pirzolası	1.5 Fan-assisted grill		4	250	15 5
Kurban kaburgası	1.5 Fan-assisted grill		4	250	10 10
Pastırma	0.7 Izgara		5	250	7 8
Domuz filetosu	1.5 Fan-assisted grill		4	250	10 5
Dana filetosu	1 Izgara		5	250	10 7
Alabalık somonu	1.2 Fan-assisted		2	150 - 160	35 - 40
Kilimbalık	1.5 Fan-yardımcısı		2	160	60 - 65
Yüzgeçli balık	1.5 Fan-yardımcısı		2	160	45 - 50
Pizza	1 Fan-yardımcısı		2	250	8 - 9
Ekmek	1 Fan-yardımcısı		2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1 Fan-yardımcısı		2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1 Fan-yardımcısı		2	160	55 - 60
Turta	1 Fan-yardımcısı		2	160	35 - 40
Ricotta pastası	1 Fan-yardımcısı		2	160 - 170	55 - 60
Reçel kurabiyeleri	1 Fan-yardımcısı		2	160	20 - 25
Şifon kek	1.2 Fan destekli		2	160	55 - 60
Profiterol	1.2 Fan destekli		2	180	80 - 90
Pandispanya	1 Fan destekli		2	150 - 160	55 - 60
Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve yalnızca kılavuz amaçlıdır.					

Denetim Kurumları için Bilgiler

Fanlı zorlama modu

Enerji verimliliği sınıfını belirlemek için kullanılan ECO işlevi, Avrupa standardı EN 60350-1'in şartlarına uygundur.

KULLANIM TALİMATLARI bölümünde bulunan "Enerjiden tasarruf edin" kısmına bakın.

KULLANIM TALİMATLARI bölümünde bulunan "Enerjiden tasarruf edin" kısmına bakın.

Geleneksel ısıtma modu

STATİK modu kullanmak için ön ısıtma aşamasını atlamanız gerekir (KULLANIM bölümündeki "Ön ısıtma aşaması" kısmına bakın).

TEMİZLİK VE BAKIM

Aleti temizleyin



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeylerin temizliği

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

Günlük temizleme

Aşındırıcılar veya klor esaslı asitler içermeyen özel ürünleri her zaman ve yalnızca kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

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

Fırında şekerli yiyecek kalıntılarının (reçel gibi) oluşmasına izin vermeyin. Çok uzun süre bekletilirse fırın kaplamasındaki emaye zarar görebilir.

Pirolitik (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Pirolitik temizleme, kirin çözüldüğü otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu işlem fırın için çok kolay temizlenmesini sağlar.

Ön çalışmalar

Pirolitik döngüyü başlatmadan önce:

- İç cam levhayı, olağan temizlik talimatlarına uygun olarak temizleyin.
- Önceki pişirme işlemlerinden içinden herhangi bir yiyecek artıklarını veya büyük dökülmeleri çıkarın.

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

- Varsa, sıcaklığı çıkarın

ölçüm probu.

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

Parçacıklı piroliz fonksiyonu ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye çevirin.

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



Varsayılan olarak piroliz, maksimum süre olan 3 saate ayarlanmıştır.

Pirolitik döngü

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

Pirolitik döngü başladığından bir dakika sonra kapı açılmasını engelleyen bir cihaz kapıyı kilitlemektedir.



Kapı kilitli olduğunda hiçbir fonksiyon seçilemez.



Bir pirolitik döngü, fonksiyon düğmesi 0 konumuna getirilerek herhangi bir anda kesilebilir.

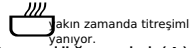


Önerilen pirolitik döngü süresi:

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

Pirolitik döngü sırasında süresini değiştirmek mümkündür.

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



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

5. Ayar düğmesini (A) basılı tutup pirolitik döngü bitiş zamanını ayarlayın. The

zamanlı pişirme göstergesi yanıp sönmeyi durdurur ve sabit olur.

Pirolitik döngü tamamlandığında, otomatik temizleme döngüsünün sonunu bildiren bir zil sesi duyulur.

6. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirin.

Kapı, şu sürece kadar kilitli kalır

fırın içindeki sıcaklık güvenli seviyelere döner.

7. Fırının soğumasını bekleyin ve içerde biriken kalıntıları nemli mikrofibre bezle toplayın.



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

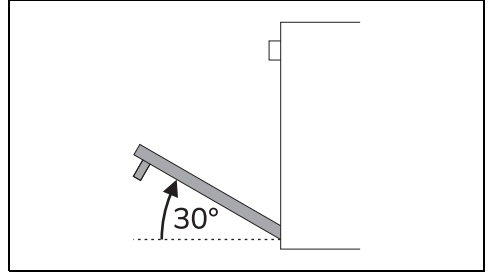


Pirolitik döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönüş hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, daha etkili ısı dağılımı sağlamayı amaçlayan tamamen normal bir çalışmadır. Pirolitik döngünün sonunda, bitişik ünitelerin duvarlarını ve fırının önünü aşırı ısınmaktan korumak için fanlar yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.

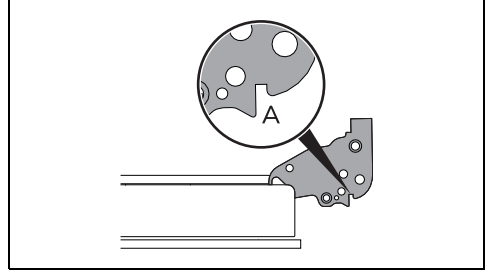


Pirolitik döngü en kısa sürede istenen sonuçları vermezse, ardışık temizleme döngüleri için daha uzun bir süre ayarlanması önerilir.

2. Kapıyı her iki taraftan her iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° bir açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırının ilgili yuvalarına koyun, A taneli girintili bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.



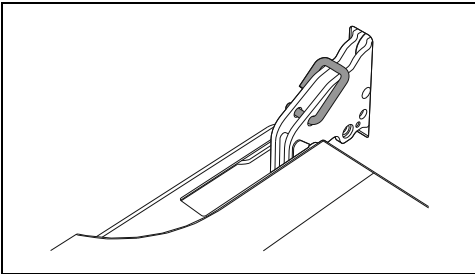
4. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

Kapıyı temizlemek

Kapı sökümü

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarıp bir çay havlusunun üzerine koymanız önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

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



Kapı camını temizlemek

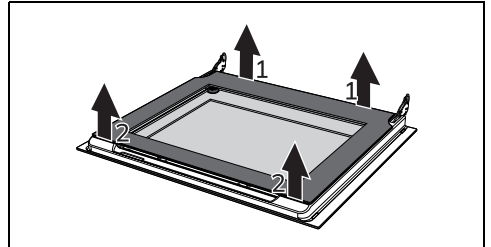
Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir varsa, nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panalarını çıkarmak

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panaları çıkartılabilir.

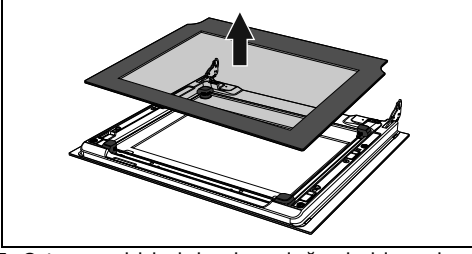
1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.

2. İç cam panelini, geri kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek, ok 1 ile gösterildiği hareketi takip ederek çıkarın.

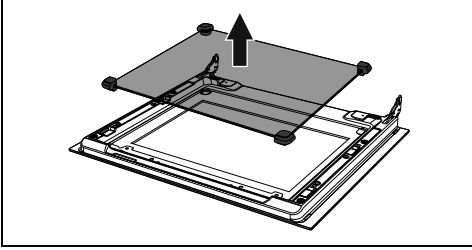


3. Ön pimleri, ok 2 ile gösterilen hareketi takip ederek bırakın.

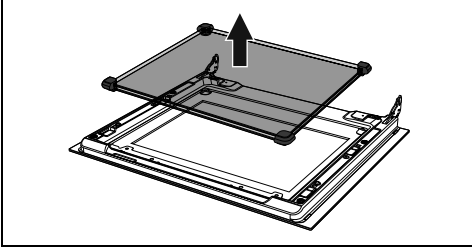
4. Ön profilden iç cam paneli çıkarın.



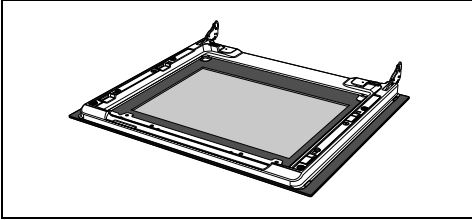
5. Orta cam birimini yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



Not: bazı modellerde orta cam birimi iki camdan oluşur.

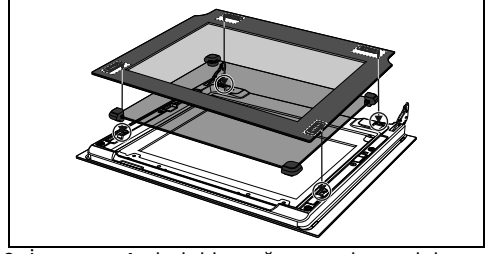


6. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan camları temizleyin.

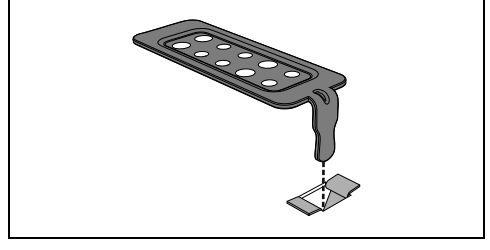


7. emici mutfak kağıdı kullanın. Zor kirler için nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

8. Orta cam birimini yeniden takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



9. İç camın 4 pimini kapağın yuvalarına iyi oturttuğunuzdan emin olun.



Fırın boşluğunu temizleme

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

Gıda artıkları fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin, çünkü bu emayeye zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için çıkarmanız önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



Özel temizleyiciler kullanıyorsanız, kalıntıları gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

Kuruma

Yemek pişirmek cihaz içinde nem üretir. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasına hiçbir şekilde etki etmez.

Her pişirme işi bittikten sonra:

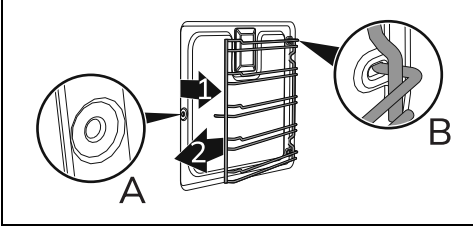
1. Cihazın soğumasına izin verin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.

3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç kısım tamamen kuruyana kadar kapağı açık bırakın.

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

- Çerçeveyi onun oluk A'dan çıkarabilmek için fırın boşluğunun içine doğru çekin, ardından arka taraftaki B kemerlerden yerine oturtulduğu sütunlardan çıkartın.



- Temizleme tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini tekrar yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Hata uyarısı

Alet arızalanır ya da yanlış çalışırsa, cihaz bir dizi bip sesi çıkarır. Sıvıyı 0 konumuna getirip birkaç dakika bekleyin ve cihazı tekrar kullanmayı deneyin. Sorun devam ederse teknik destek ile iletişime geçin.

İstisnai bakım

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

İç ampulün değiştirilmesi

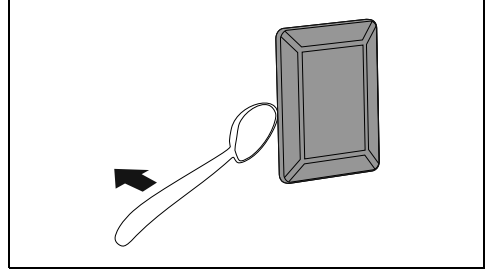


Güç gerilimi Elektrik çarpma tehlikesi

- Cihazı prizden çıkarın.
- Koruyucu eldiven giyin.

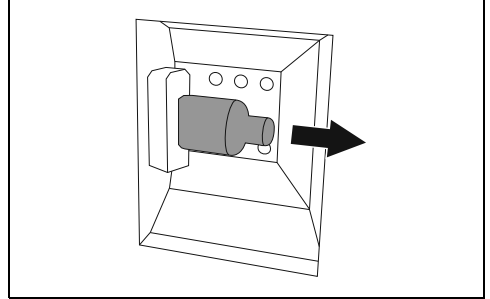
1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.

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



Fırın boşluğunun emaye yüzeyini çizmeye dikkat edin.

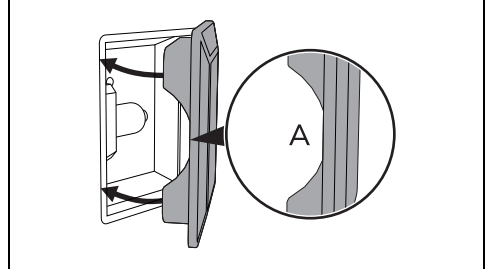
4. Ampulü kaydırıp çıkarın.



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

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

6. Kapakları yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapıya doğru baktığından emin olun.



7. Kapağı ampul desteğine mükemmel şekilde tutunacak şekilde tamamen bastırın.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

Şebeke özelliklerini plakanın üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama etiketi cihaz üzerinde belirgin olarak konumlandırılmıştır.

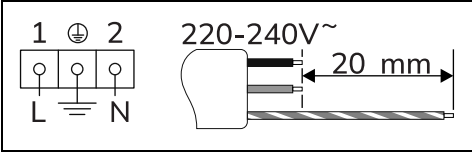
Her ne sebeple olursa olsun bu plakayı çıkarmayın.

Cihaz topraklanmalıdır

diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir iletken kullanılarak.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç çekirdekli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesimine atıftır.



Bahsi geçen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak örtüşme faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III kategori aşırı gerilim durumlarında tam kesilme sağlayacak bir temas ayrılma mesafesine sahip, tüm kutuplu bir devre kesici ile güç hattını bağlayın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

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

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabileceğinden adaptörler, çoklu prizler veya şöntler kullanmaktan kaçının.

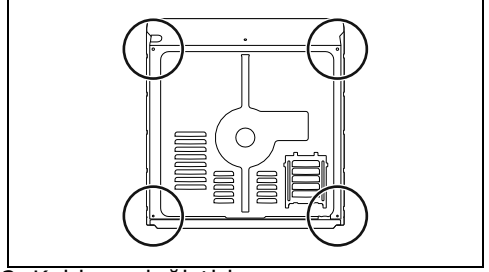
Kablo değişimi



Güç voltajı Elektrik çarpma tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin olarak kesiniz.

1. Arka muhafaza vidilerini sökün ve terminal bloğuna erişmek için muhafazayı çıkarın.



2. Kabloyu değiştirin.

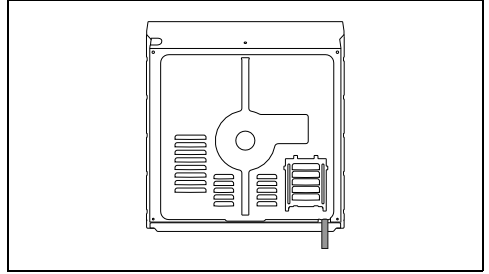
3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla temas etmesini önlemek amacıyla en uygun rotayı takip ettiğinden emin olun.

Yerleştirme



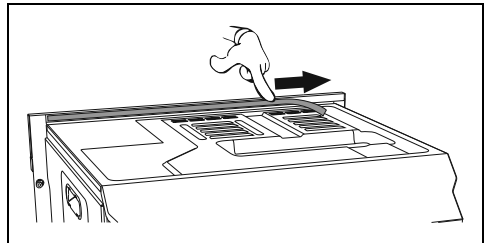
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

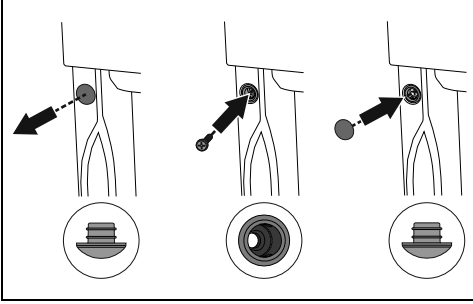


Ön panel contası

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



Ficha pedleri sabitleme

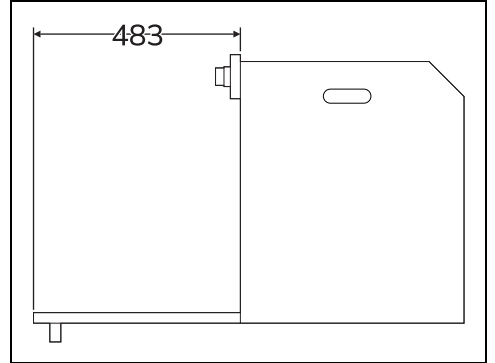
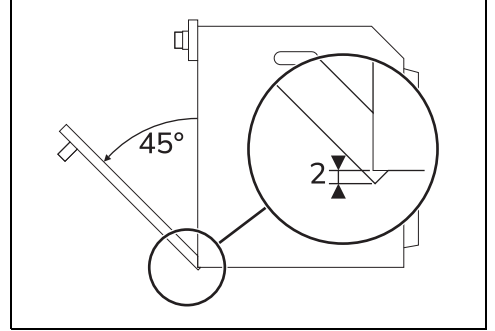
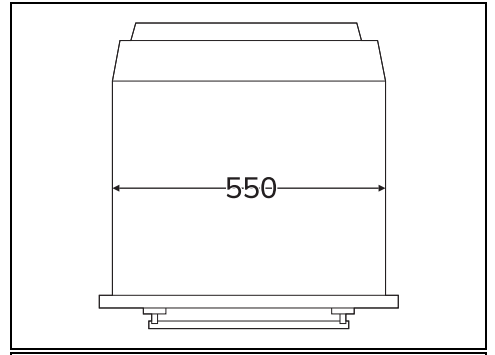
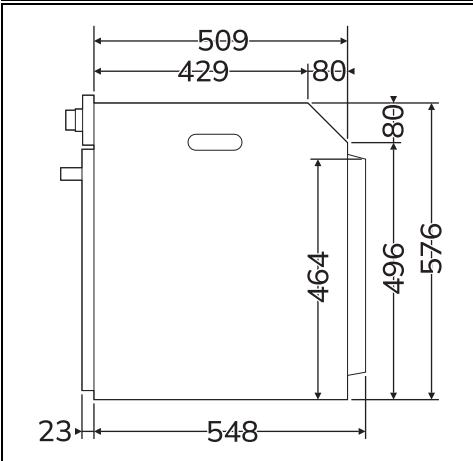
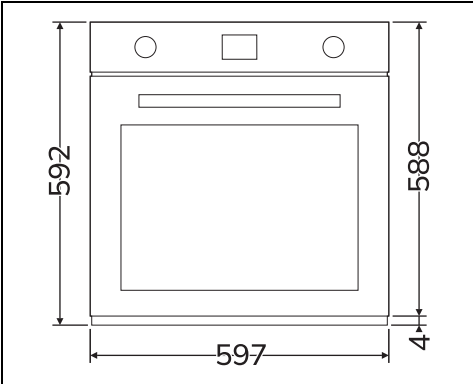


1. Cihazın önündeki dübel kapaklarını çıkarın.

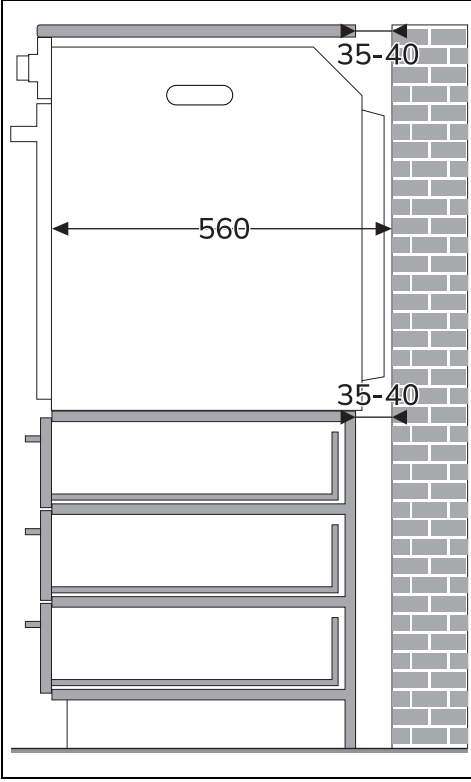
2. Cihazı oyuk içine montajlayın.
3. Cihazı vida ile dolaba sabitleyin.

4. Daha önce çıkartılan kapaklarla dübel kapaklarını kapatın.

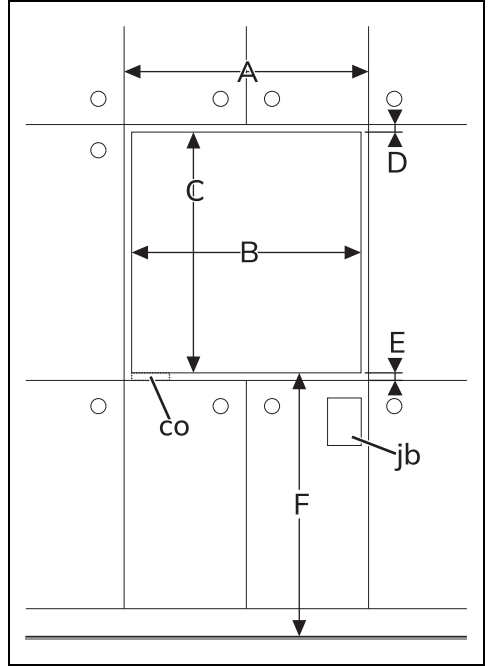
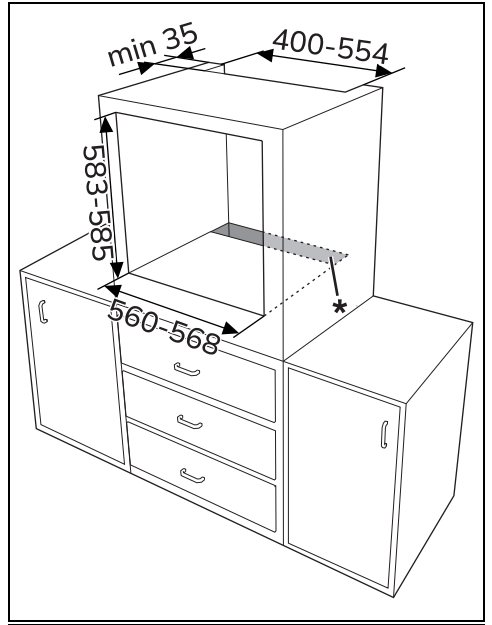
Cihazın toplam boyutları (mm)

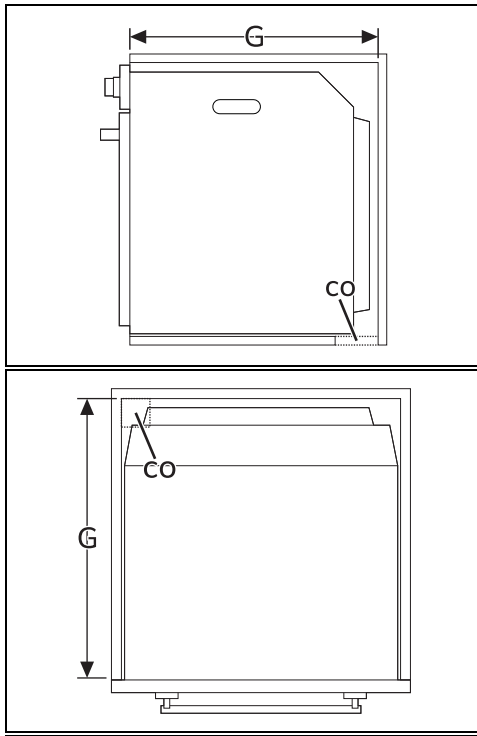


Bir sütuna montaj (mm)

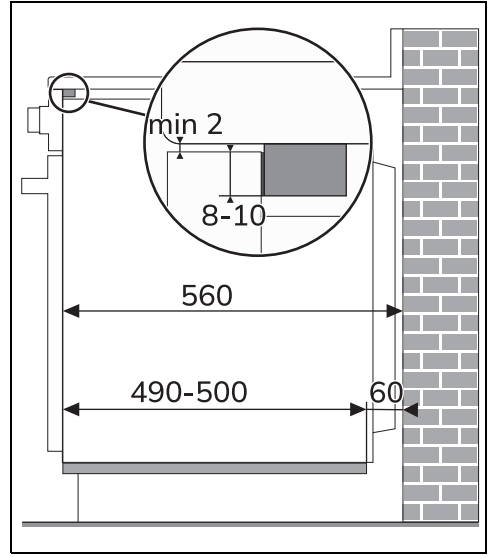


*Dolabın üst kısmı / arka bölümü yaklaşık 35-40 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.

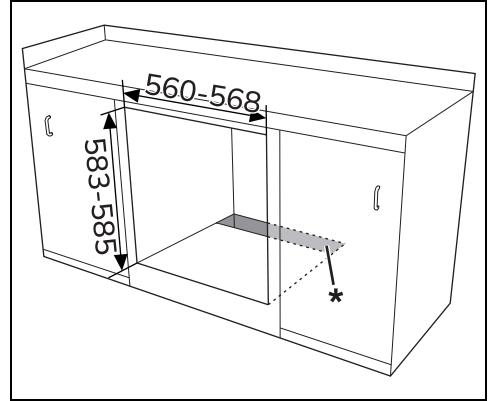




Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)



Cihaz bir çalışma tezgahının altında gömülü olarak monte edilecekse, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanabilmek için su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek amacıyla ahşap bir çubuk takılmalıdır.



*Şu parça emin olun ki mobilya üst/arka kısmı şu olmalıdır ki yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklık.

A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E min. 5 mm

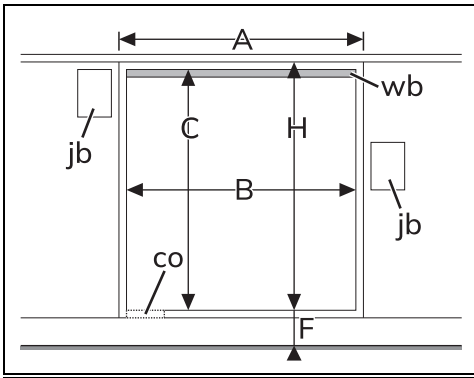
F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Elektrik kablosu için kesit (min. 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

co Gucak için kesme delik (en az 6 cm2)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (tavsiye edilir)

