

**S M E G**

**SO6102TG**

**Kullanım Kılavuzu**

|                                                               |           |                                        |    |
|---------------------------------------------------------------|-----------|----------------------------------------|----|
| <b>ÖNLEMLER</b>                                               | <b>39</b> | Aksesuarların kullanımı                | 47 |
| Genel güvenlik talimatları                                    | 39        | Dijital programlayıcı                  | 48 |
| Bu alet için                                                  | 43        | İlk kullanım                           | 48 |
| Cihaz amacı                                                   | 43        | Pişirme önerileri                      | 52 |
| Bu kullanıcı kılavuzu                                         | 43        | Aksesuarlar için mini rehber           | 54 |
| Üretici sorumluluğu                                           | 43        | Tarifleri keşfedin                     | 54 |
| Tanımlama plakası                                             | 43        | Denetim Kurulları İçin Bilgiler        | 54 |
| Atıklar                                                       | 43        | Özel işlevler                          | 54 |
| Avrupa Denetim Kurulları İçin Bilgiler                        | 44        | İkincil işlevler                       | 58 |
| Enerji verimliliği teknik veriler                             | 44        | Ayarlar                                | 58 |
| Enerji tasarrufu için                                         | 44        | Diğer ayarlar                          | 61 |
| Kullanım dışı/standby durumundaki güç tüketimi hakkında bilgi | 44        | <b>TEMİZLİK VE BAKIM</b>               | 61 |
| moda göre                                                     | 44        | Cihazın temizliği                      | 61 |
| Işık kaynakları                                               | 44        | Kapının temizliği                      | 61 |
| Kullanım kılavuzu nasıl okunur                                | 44        | Fırın içinin temizliği                 | 63 |
| <b>AÇIKLAMA</b>                                               | <b>45</b> | Özel işlevler                          | 64 |
| Genel açıklama                                                | 45        | Vapor Clean (bazı modellerde yalnızca) | 64 |
| Kontrol paneli                                                | 45        | Pürolytik (bazı modellerde yalnızca)   | 65 |
| Diğer parçalar                                                | 46        | İstisnai bakım                         | 67 |
| Aksesuarlar                                                   | 46        | <b>KURULUM</b>                         | 68 |
| İsteğe bağlı aksesuarlar (satın alınabilir ayrı ayrı)         | 46        | Elektrik bağlantısı                    | 68 |
| <b>KULLANIM</b>                                               | <b>47</b> | Konumlandırma                          | 68 |
| Ön operasyonlar                                               | 47        |                                        |    |

Cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini korumak için gerekli tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

## ÖNLEMLER

### Genel güvenlik talimatları

#### Kişisel yaralanma riski

- **DİKKAT:** kullanırken cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

- **DİKKAT:** kullanırken, cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.

- Ellerini korumak için fırın eldiveni giyerek

fırın içindeki yiyeceğin hareket ettirilmesi.

- Bir yangını veya alevleri suyla söndürmeye çalışmayın: cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtüyle bastırın.

- Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitede azalma olan veya elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz olan kişiler tarafından, gözetim altında veya talimatlandırılarak kullanılabilir.

güvenliklerinden sorumlu olan yetişkinler.  
Çocuklar cihazla oyun oynamamalıdır.  
8 Yaşın altındaki çocukları sürekli gözetim altında olmadıkça güvenli bir mesafede tutun.

Kullanım sırasında 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzakta tutun.

Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa pişirme süreci sürekli olarak denetlenmelidir.

Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın, çünkü bu durumda ısınabilir ve yangın çıkabilir. Çok dikkatli olun.

Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.  
Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.

Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda, kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

Cihazdaki yarıklarına sivri metal nesneler (çatal bıçak, mutfak araçları) sokmayın.

Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.

İTİFA EDİLMİŞ MALZEMELERİ KULLANMAYIN VE YA DA DEPOLAMAYIN

**CİHAZIN YAKININDA. KULLANIM HALİNDEYKEN BU CİHAZIN YAKININDA AEROSOL KULLANMAYIN. BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.**

Kurulum ve bakım mevcut standartlara uygun olarak nitelikli kişiler tarafından yapılmalıdır.

Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın ya da nitelikli teknisyen yardımı olmadan.

Cihazı prizden çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

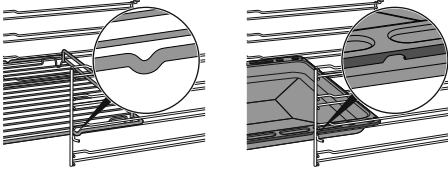
Cihaza zarar verme riski

Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. paspas tozları, lekeler gidericiler ve metal süngerler), kaba ya da aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; yüzeyi çizebilir ve cama zarar verebilir. Ahşap veya plastik mutfak aletleri kullanın.

Cihazın üzerine oturmeyin. Çelik parçalar veya metal yüzey kaplamaları (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama) olan parçalarda klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın.

raflar ve tepsiler mümkün olduğunca içeriye itilmeli ve

Yan kılavuzlara girin.  
Çıkarılmasını engelleyen  
mekanik güvenlik kilitleri  
aşağıya ve fırın haznesinin  
arkasına doğru bakmalıdır.



- Aleti temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Cihaza yakın hiçbir spreyci ürünü püskürtmeyin.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağılma kanallarını tıkamayın.

• Yangın tehlikesi: Fırın haznesinde asla nesneleri bırakmayın.

**• HER HANGİ BİR NEDENLE CİHAZI ISITACI ARAÇ OLARAK KULLANMAYIN.**

- Yemek pişirirken plastik pişirme kapları veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı konserve kutuları veya kapları fırın haznesine koymayın.

• Pişirme sırasında gerek olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

• Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kaplamayın.

• Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın haznesinin tabanına yerleştirmeyin.

• Gerekirse, tepsi rafını kullanabilirsiniz (teslim edilen veya ayrı satılan, bağlı olarak)

Pişirme desteği olarak tabana koyarak modele göre destekleyin.

- Yağ güvencesi için yağ giderici kâğıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.

• Sıcak panları veya tepsileri iç cam panelin üzerine koymak için açık kapıyı kullanmayın.

• Cihazı monte ederken fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.

**• Kapıyı açıkken çok baskı uygulamaktan kaçının.**

• Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için sapı kullanmayın.

Pirolitik (pyrolytic) cihazlar için

• Pirolitik fonksiyon kullanılırken yüzeyler olağanüstü yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli mesafede tutun.

• Pirolitik döngüsüne başlamadan önce fırın içindeki önceki pişirme işlemlerinden kalıntıları veya büyük dökülmeleri temizleyin.

• Pirolitik döngüsüne başlamadan önce fırın haznesindeki tüm aksesuarları çıkarın.

• Pirolitik döngüsüne başlamadan önce fırının üzerinde kurulu ocakların brülörlerini veya elektrikli sıcak plakasını kapatın.

## Kurulum ve Bakım

- BU ALETLER BİR SİLAH DEĞİL; BİLET VEYA KARAVULA KURULMAMALIDIR.
- Cihaz bir sehpa üzerine kurulmamalıdır.
- Cihazı dolap ağzına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapı veya panelin arkasına kurulmamalıdır.
- Kurulum ve bakımlar güncel standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak toprağa bağlı olmalıdır.
- En az 90 °C sıcaklığa dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal güç kablolarının vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Güç kablosu hasar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirme için derhal teknik destek ile iletişime geçin.
- UYARI: cihazı konumlandırırken,

- Güç kaynağı kablusunun sıkışmadığından veya hasar görmediğinden emin olun.
- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket) gerekli olan kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) her zaman kullanın.
- Cihaz üzerinde herhangi bir iş yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- Montajdan sonra erişilebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar üzerinden cihazın kesilmesini sağlayın.
- Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesişmeyi sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm kutuplu bir devre kesici ile donatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatıldığından ve şebeke güç kaynağından ayrıldığından veya ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller konut elektrikli aletler için özeldir; ev aydınlatması için kullanmayın.

- Bu cihaz, deniz seviyesinden azami 4.000 metre yükseklikte kullanıma uygun olabilir.

## Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağı üzerinde herhangi bir ağırlık bırakmayın veya oturmayın.
- Kapaklarda hiçbir nesnenin sıkışmamasına dikkat edin.

• Cihazı dışarıda kurmayın/kullanmamaya dikkat edin.

- Sadece üretici tarafından sağlanan veya tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde).

## Cihaz amacı

Bu cihaz ev içi yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz kabul edilir. Ayrıca şu şekilde kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer iş ortamlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak bölgelerinde.

- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut türlerinde konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca kapalı iç mekanlarda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

## Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde bulunmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, genellikle ekranda görünen her şeyi tanımlayan görseller içerir ekranda görünen her şey. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdaki öğelerden farklı olabileceği unutulmamalıdır.

## Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya malvarlığına verilen zararlardan sorumlu değildir:

- belirtilen amaç dışı kullanım;

- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir kısmında müdahale;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

## Tanıtım plakası

Tanıtım plakası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Her ne sebeple olursa olsun tanıtım plakası çıkarmayın.

## Atık Yönetimi



Bu cihaz, WEEE Avrupa yönergesine (2012/19/EU) uygundur ve diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

kullanım ömrünün sonunda diğer atıkla birlikte değildir.

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



Güç gerilimi  
Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını bağlantısını kesin.
- Cihazın fişini çekin.

## Cihazı atmak için:

- Güç kablосunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün alırken perakendeciye iade edin; birebir değişim olarak.

Cihazlarımız, çevreye zararlı olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini şu adrese teslim edin:

uygun geri dönüşüm merkezi.



### Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukların plastik poşetlerle oynamasına izin vermeyin.

## Avrupa Denetim Makamları için Bilgi

Fanlı pişirme modu

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

Klasik ısıtma modu

STATIC işlevini çalıştırmak için ön ısıtma aşaması atlanmalıdır (Kullanım bölümündeki "Ön Isıtma" bölümüne bakınız).

### Enerji verimliliği teknik verileri

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

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasındaki web sitesinden indirilebilen "Ürün Bilgi Broşürü"nde bulunmaktadır.

### Enerji tasarrufu için

• Yalnızca tarif önceden ısıtmayı gerektiriyorsa cihazı önceden ısıtın. Ön ısıtma aşaması tüm fonksiyonlar için devre dışı bırakılabilir (PIZZA için ön ısıtma devre dışı bırakılamaz ve ECO fonksiyonları için ön ısıtma aşaması yok).

• Fonksiyonlar (ECO fonksiyonu dahil) kullanılırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.

- Paket üzerinde başka bir ibare yoksa, dondurulmuş yiyecekleri fırına yerleştirmeden önce çözdürün.
- Birkaç tür yiyecek pişiriliyorsa, zaten sıcak olan fırını en iyi kullanmak için yiyecekleri arka arkaya pişirmek önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar pişirme devam eder ve ile tamamlanır.

fırının içinde birikmiş olan ısı.

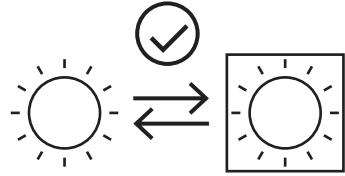
- Isı kaybını önlemek için kapı açıklığını en aza indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

## Kapasite/modda güç tüketimi ile ilgili bilgi

Söz konusu ürün için sayfaya karşılık gelen bölüm altında [www.smeg.com](http://www.smeg.com) adresinde kapalı/bekleme modundaki cihaz güç tüketimiyle ilgili teknik veriler bulunabilir.

### Işık kaynakları

• Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları içerir.



- Cihaz içindeki ışık kaynakları, ortam sıcaklığı  $\geq 300^{\circ}\text{C}$  için uygun olduğu ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için kullanıma uygun olduğu belirtilmiştir.
- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan ışık kaynakları bulunmaktadır.

Kullanma kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



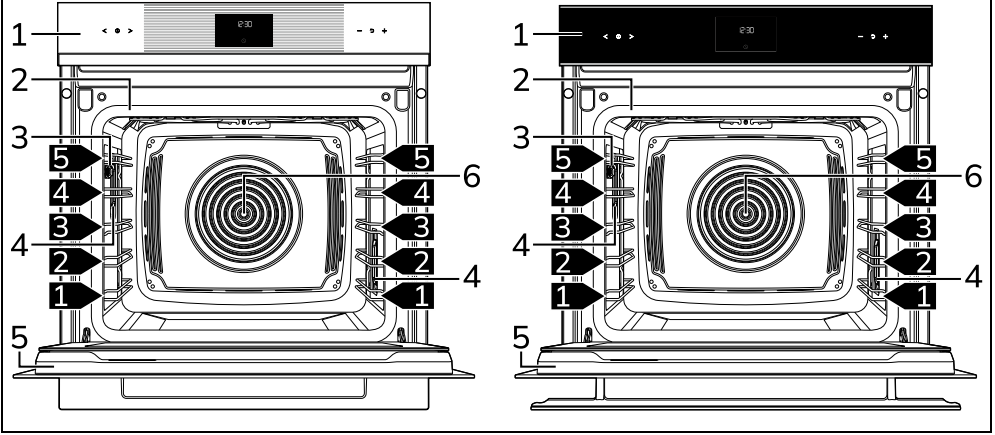
Uyarı / Dikkat



Bilgi/Tavsiye

# AÇIKLAMA

## Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Conta

3 Sıcaklık problörü yuvası (bazılarında sadece modeller için)

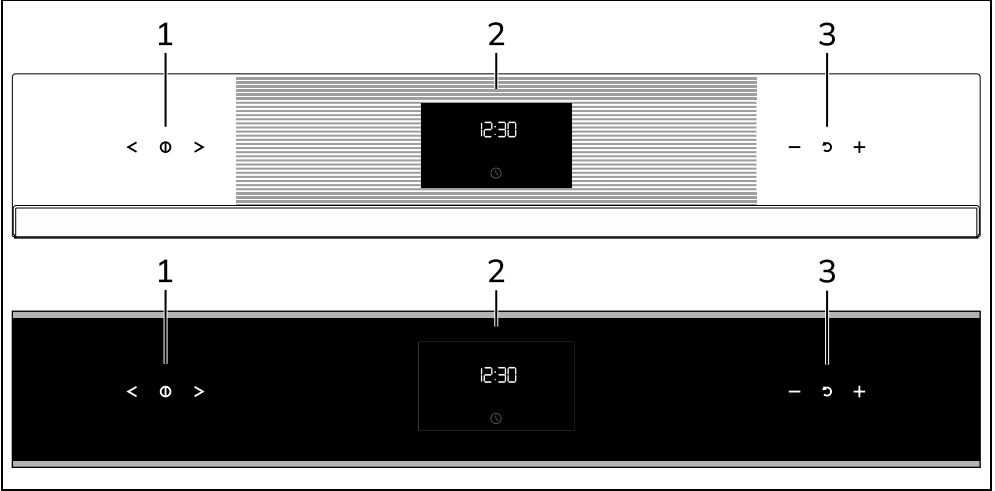
4 Ampul

5 Kapı

6 Fan

1,2,3 Çerçeve rafı

## Kontrol paneli



1 Fonksiyon dokunmatik düğmeleri

Bu dokunmatik düğmeler şu amaçlarla kullanılabilir:

- Cihazı açıp kapatmak
- Bir işlev seçin.

2 Dijital programlayıcı

Güncel zamanı, işlevi, seçilen pişirme sıcaklığını, gücü ve ayarlanmış herhangi bir zamanı gösterir.

3 Sıcaklık dokunmatik düğmeleri

Bu dokunmatik düğmeler şu ayarları yapmak için kullanılabilir:

- Pişirme sıcaklığı.
- Bir işlevin süresi.
- Programlanmış pişirme işlemleri
- Zamanlayıcı
- bir değişikliği iptal etmek veya önceki ekrana dönmek.

## Diğer parçalar

### Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru işaretlidir.

### Soğutma fanı

Fan, cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar. Fan, kapının üstünden sabit bir hava akışı oluşturur ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

### Fırın aydınlatması

Cihaz iç aydınlatması şu anda yanar:

- Kapağı açıldığında.
- gösterimde  butona basıldığında;

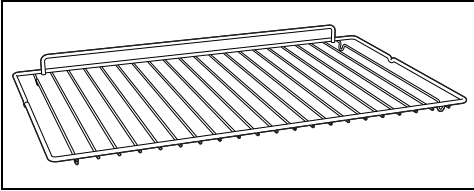
- herhangi bir fonksiyon, -dışında-

   fonksiyonlar are seçildi (modele bağlı olarak).

### Aksesuarlar

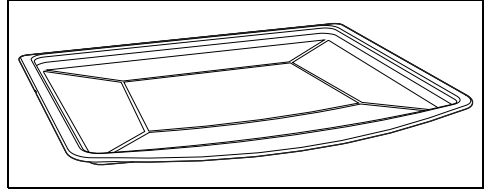
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdalarla temas edecek aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden istenebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarlar kullanın.

### Raf



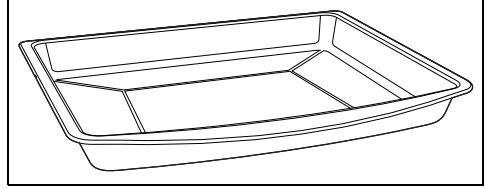
Pişirme sırasında gıdaları içeren kapları desteklemek için kullanılır.

### Tepsi



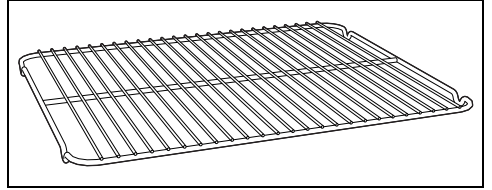
Pasta, pizzalar, fırında pişirilen tatlılar ve bisküviler için kullanışlıdır.

### Derin tepsi



Üstteki rafta bulunan yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar, fırında pişirilen tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

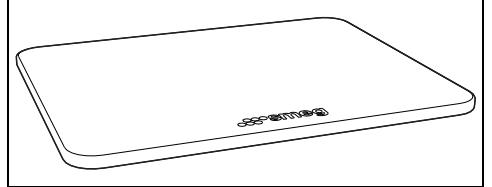
### Tepsi rafı



Tepsinin üstüne yerleştirilir; sızdıracabilecek gıdaların pişirilmesi için.

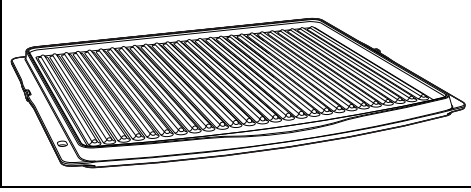
**Opsiyonel aksesuarlar (ayrı olarak satın alınabilir)**

**TAŞ2 veya yanmaz taş (bazı modellerde sadece)**



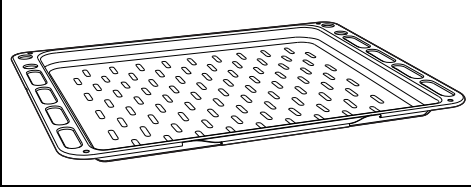
Ekmeğin pişirmek için ideal aksesuar (pizza, ekmeğin, focaccia...), ancak bisküviler gibi daha nazik hazırlıklar için de kullanabilirsiniz.

### BBQ (teflon kaplı barbekü ızgara tavaşı)



Çift amaçlı aksesuar: çizgili taraf etleri ızgara için önerilir (filéler, hamburgerler...), düz yüzey ise sebze, meyve, balık pişirmek için kullanılabilir.

### İKİ İŞLEVİLİ FRY: Yağsız kızartma rafı (AIRFRY)



Yağsız kızartma için önerilen aksesuar

pane edilmiş, önceden pişirilmiş ve/veya dondurulmuş yiyecekler (patates kızartması, patates veya et kroketleri, mozzarella vb.).

Çıkarılabilir kenarlar (bazı modellerde yalnızca)

Alet çıkarılabilir kenarlıklarla donatılmıştır. Alet kenarlıkları mevcut renklerden seçilerek değiştirilebilir; bu amaçla kitiyle birlikte gelen talimatları takip edin, ayrı olarak mevcuttur.



İsteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

## KULLANMA

### Önlemler / Ön operasyonlar



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi, aksesuarlar dahil olmak üzere kaldırın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasını hariç etiketleri kaldırın.
- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarıp yıkın (bakınız bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM").

### İlk ısıtma

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

### Aleti ısıtırken

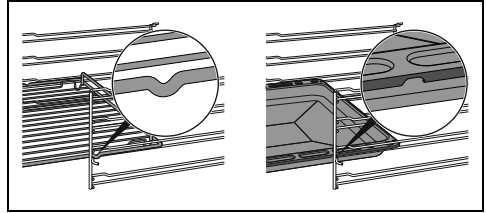
- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

### Aksesuarlar kullanılırken

#### Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

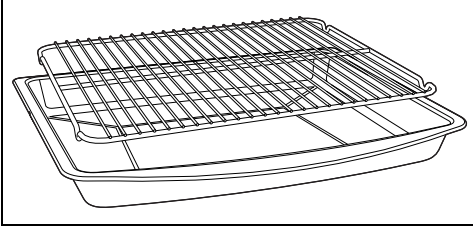
- Rafın kazara çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırın bölümünün arkasına doğru yönelmelidir.



Rafları ve tepsileri yuvasına nazıkçe itin ve durana kadar fırına yerleştirin.

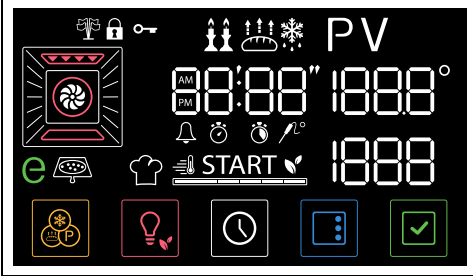


İlk kez kullanmadan önce tepsileri üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için temizleyin.



Tepsi ızgarası tepsiye yerleştirilmelidir. Böylece pişirilmekte olan gıdadan ayrı olarak yağ toplanabilir.

## Dijital programlayıcı



Seçili geçerli işlevin parametreleri ve değerleri ekranda gösterilecektir. Kullanmak için, cihazın gerçekleştireceği işlemlere bağlı olarak kontrol panelindeki dokunmatik tuşlara basmanız veya ekranın alt kısmındaki tuşlara basmanız yeterlidir.

### Dokunmatik tuşlar

Kontrol paneli, istenen simgeye hafifçe basılarak kullanılabilen dokunmatik tuşlarla donatılmıştır.

- ve tuşları, ekrandaki ekranda istenen işlevi seçmenizi sağlar.



- Geçerli işlevden çıkmak ve ekrandaki saat ekranına geri dönmek için tuşuna basın.

- tuşları ve tuşu amaçla kullanılabilir: değerini artırıp azaltmak için

seçili parametre.



tuşuna basılı tutun veya değeri hızlıca değiştirmek için seçili parametrenin.

- Seçili parametreyi önceki değerine sınırlamak için tuşuna basın.

- Tuşuna basın tuşu. daha önce seçilmiş ekrana geri dönmek için

### İlk kullanım



Saat ayarlanmadıysa fırın açılmayacaktır.

Cihaz ilk kez kullanıldığında

veya uzun süreli bir elektrik kesintisinden sonra



ekranda görüntülenir ve



tuşu yanıp söner. Bir pişirme işlevini başlatmak için mevcut saatin ayarlanması gerekir.



### Saati ayarlama

1. Tuşuna basın tuşu.



2. Seçmek için ve tuşlarını kullanın

gösterilecek saat biçimi 12h veya 24h.



biçimi seçtinizde 12h AM (am) veya 12h PM (pm) ekranda görünür.

3. Saati onaylamak ve değiştirmek için tuşuna basın.

4. Saatleri ayarlamak için ve tuşlarına basın.

5. Saatleri ayarladıktan sonra tuşuna basın: saatleri ayarlayın ve dakikalar bölümüne geçin.



6. Dakikaları ayarlamak için ve düğmelerine basın.

7. Onaylamak için düğmeye basın.



Gün ışığından yararlanma uygulaması için örneğin mevcut saatin değiştirilmesi gerekebilir.



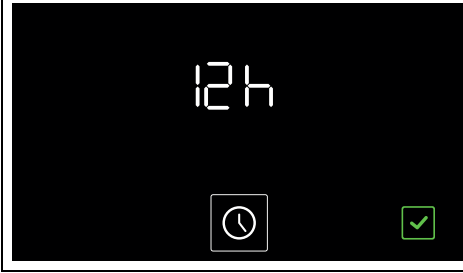
İşlemi iptal etmek için basın ve görüntü düğmeyi basılı tutun birkaç saniye için.

## Zamanı değiştirme

1. Ana menüde, basılı tutun the



düğmeyi birkaç saniye boyunca.



2. Önceki bölümdeki 2. noktada açıklandığı gibi zamanı değiştirin.

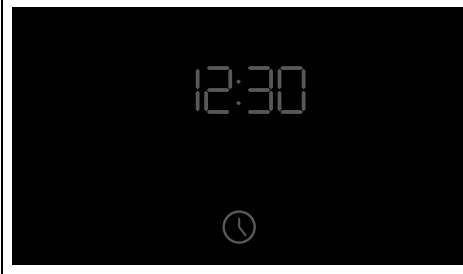
## Düşük parlaklık

İki dakikalık hareketsizlikten sonra düğme ve mevcut zaman düşük ışıktaki saat ekranında görünür.

Bu modda, kontrol panelindeki dokunmatik düğmeler sadece için devre dışı bırakılır



kontrol panelindeki düğme.



Görüntü, şu düğmeye basılarak düşük parlaklık moduna alınabilir



kontrol panelindeki düğme.



Görüntü, fırın ısındığında değilse yalnızca düşük parlaklık moduna geçer. Dokunmatik düğmelere basıldığında cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda "Hot" kelimesi görünür

Görüntüyü yeniden etkinleştirme

Kontrol panelindeki görüntüyü ve dokunmatik düğmeleri etkinleştirmek için:

- Görüntüdeki düğme yaklaşık 1 saniye basılı tutun veya basın



kontrol panelindeki düğme.

Görüntü açılır ve kontrol panelindeki dokunmatik düğmeler ışık verir.

## Fırını Kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Cihaz, kullanıcı aksiyonu için yirmi dakikadan uzun süre bekliyorsa dakikalar, metin 5:00 ekranda görünür. Bu durumda işlemi sürdürmek mümkün değildir ve gerekli olan

kontrol düğmesine basın panoya.

## Geleneksel pişirme



Pişirme, basıp basılı tutarak herhangi bir zamanda kesilebilir



düğme.

1. Kullanın the < ve > seçmek için düğmeleri kullanın gerekli işlev (örneğin "FAN

ASSISTED



).

Düğme e metin görüntü üzerinde yanıp sönmeye başlar.

**START**

2 İstenen sıcaklığı seçmek için ve düğmelerine basın (örneğin "200°C").



3. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.



Kapı açıldığında yürütülen fonksiyon durdurulur. Kapı kapatıldığında fonksiyon otomatik olarak yeniden başlar.

### Ön ısıtma aşaması

Pişirme kendisi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasına olanak tanıyan bir ön ısıtma aşamasıyla başlar.

Bu aşama, göstergenin yanması ve sıcaklığın kademeli olarak artmasıyla gösterilir  
ulaşan seviye



Düğmeye birkaç saniye basılı tutarak ön ısıtma aşamasını atlayabilirsiniz.

### Ön ısıtma bittiğinde:

- gösterge ışığı söner;
- cihaz bakalım bip sesi çıkar;
- kelimeler **START** ve fırın haznesine yiyecek eklenebileceğini göstermek için düğme yanıp söner.

### Pişirme aşaması



Bu aşamada, pişirme başlangıcından beri geçen süreyi gösteren bir "artış sayacı" görüntülenir.

1. Kapıyı açın.
2. Pişirilecek yemeği fırına yerleştirin.
3. Kapıyı kapatın.

veya

- Eğer yiyecek zaten fırında ise, pişirmeye başlama için ekrandaki düğmeye basın.

4. Fırın ışığını açarak pişirme ilerlemesini kontrol edin.

Pişirme sona erdi

5. Fonksiyondan çıkmak için kontrol panelindeki düğmeye basın.

### Zamanlı pişirme

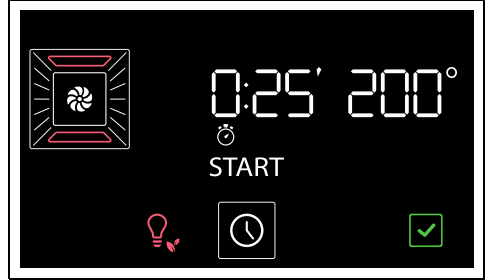


Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra başlatılıp bitirilebilen işleme olarak tanır.

1. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra düğmeye basın.

Göstergeler yanıp ekran.

2 Kontrol panelindeki ve düğmelerine basarak pişirme süresini ayarlayın (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin "25 dakika").



3. Pişirme süresini onaylamak için ekrandaki düğmeye basın.



Unutmayın ki fırın ön ısıtması için birkaç dakika pişirme süresine eklenmelidir.

4. Fonksiyonu başlatmak için düğmeye basın.

Ön ısıtma aşaması bittiğinde:

5. Yemeği fırına yerleştirin.

6. Kapıyı kapatın, pişirme yeniden otomatik olarak başlayacaktır.

Zamanlı pişirme, sayısal ekrandaki sürenin kademeli olarak azalması ve ilerleme çubuğunun kademeli olarak azalmasıyla gösterilir.

Pişirme bittiğinde bir ses çalar ve

**End** ekranda görüntülenir.

7. Fonksiyon dışına çıkmak için kontrol panelindeki düğmeye basın.



Düğmeye basıldığında, hemen biten fonksiyonla aynı parametrelerle fonksiyon tekrar görüntülenir.

Zamanlı pişirmeyi iptal etme

1. Ekrandaki  düğmeye birkaç saniye basın.

2. Pişirme süresini sıfırlamak için kontrol panelindeki düğmeye basın.

3. Onaylamak için  düğmeye basın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, kullanıcı tarafından ayarlanan bir zamanda zamanlı pişirmenin otomatik olarak durmasını sağlar; ardından cihaz otomatik olarak kapanır.

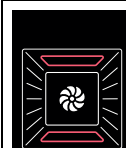


Güvenlik nedeniyle pişirme süresi ayarlanmadan pişirme bitiş zamanının ayrı olarak ayarlanmasına izin verilmez.

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra  basın.

Göstergeler  ve  yanıyor ekrana yanıyor.

2. Pişirme süresini ayarlamak için kontrol panelindeki ve düğmelerine basın (1 dakikadan 13 saate kadar) (örn. "25 dakika").



0:25' 200°

START



3. Basın the  düğme.

Göstergeler yanıyor  ve  ekranda.

4. Pişirme bitiş saatini ayarlamak için ve düğmelerine basın (örn. "13:15").



13:15 200°



5. Pişirme bitiş saatini  onaylamak için sembole basın.

6. Fonksiyonu  iletmek için düğmeye basın.

Cihaz, belirlenen başlangıç zamanını bekler.



Ön ısıtma için gereken dakikalar, pişirme sonu zamanına zaten dahildir.

Pişirme bittiğinde bir ses çıkar ve **End** ekranda görünür.

7. Fonksiyon dışına çıkmak için kontrol panelindeki düğmeye basın.

Programlı pişirmeyi iptal etme

1. Düğmeye  kaç saniye basın.

Göstergeler yanıyor  par  ekran

2. Düğmeye  basın.

Göstergeler yanıyor  ekran.

3. Pişirme süresini sıfırlamak için kontrol panelindeki düğmeye basın.

4. Onaylamak için  düğmeye basın.



Bu yalnızca programlı pişirmeyi iptal eder. Zamanlı pişirme, ön ısıtma aşamasıyla birlikte hemen başlar.

Pişirirken dakika sayacı



Dakika sayacı, pişirme işlemini durdurmaz; belirlenen süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

## 1. Döğmeye sın.

Göstergeler yanıp er ve rılır ekranda.

## 2. Basın



döğmeye basın.

Rakamlar ve gösterge ışığı

ekranda yanıp söyner.

3. Zamanlayıcı süresini ayarlamak için kontrol panelindeki ve döğmelerine basın (1 dakikadan 13 saate kadar).

4. Onaylamak n döğmeye basın.

Dakikayı bitirdiğinde bir ses çıkar ve üzerinde gösterge ışığı yanar  ekran yanıp söyner.

5. Alarmı durdurmak için ekrandaki alt kısımdaki döğmelerden birine basın.

Geleneksel pişirme fonksiyonları listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

## STATİK



Ayrı bir yemek için uygun geleneksel pişirme. Kestaneler, yağlı etler, ekmekek, ıslak çörekler için ideal.

## HAVAYI YARDIMLI IZGARA



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküvi, kek ve çok katmanlı pişirme için ideal.

## DAİRESEL



Isı hızlı ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuların veya tatların karışmadan birden çok seviyede pişirme için idealdir.

## TÜRBÜ



Koku karışmadan birden çok raf üzerinde hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme isteyen büyük hacimler için mükemmeldir.

## IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde etmeyi sağlar. Pişirme sonunda kullanılır, yemeklere eşit kahverengileştirme verir.

## FANLI YARDIMLI IZGARA



En kalın etlerin bile optimal ızgaralanmasını sağlar. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

## ALT ISI



Isı kavitinin tabanından gelir. Kekler, turta, tart ve pizzalar için mükemmel.

## DAİRESEL + ALT



Yüzeyde pişmiş ancak içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca pişirmeyi bitirmenizi sağlar. Turta için ideal, her türlü yemek için uygundur.

## PIZZA



Pizza pişirmek için tasarlanmış fonksiyon. Sadece pizzalar için değil, bisküvi ve kekler için de mükemmeldir.

## ECO



Bu fonksiyon düşük enerji tüketimiyle tek raf üzerinde pişirmek için özellikle uygundur.

Nem oluşturan yiyecekler hariç tüm yiyecek türleri için önerilir (sebzeler gibi).

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği önceden ısıtmadan fırına yerleştirmek önerilir.



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



ECO fonksiyonu ile pişirme (ve ön ısınma) süreleri daha uzundur ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



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

## Pişirme tavsiyeleri

### Genel tavsiyeler

- Bir fan destekli fonksiyon kullanarak birkaç seviyede tutarlı pişirme elde edin.
- Dış pişirerek yiyecekler aşırı pişirilebilir ve pişirme süreleri artırılarak süreleri kısaltılamaz

ve içi pişmemiş durumda).

#### Et pişirme tavsiyeleri

• Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına, kalitesine ve tüketici zevkine göre değişir.

• Et kızartılırken et termometresi kullanın, ya da rosto üzerinde kaşıkla hafifçe baskı yapın. Sertse içindedir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

#### Izgaralı ve fanlı ızgara ile pişirme tavsiyeleri

• Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara ile ızgara yapılabilir.

• Izgara fonksiyonuyla fanlı kullanırken, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

• Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

• Izgara fonksiyonunda pişirmeyi en iyi hale getirmek için sıcaklığı en yüksek değere ayarlamanızı öneririz.

#### Tatlılar/hamurlar ve kurabiyeler 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 üst noktasına bir kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmazsa tatlı pişmiştir.

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

#### Çözünme ve mayalama için tavsiyeler

• Dondurulmuş gıdaları ambalajları çıkarılmış olarak fırının ilk rafında kapağı olmayan bir kaba koyun.

• Gıdaların üst üste konulmamasına dikkat edin.

• Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafı ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürme sıvısı yiyeceğin uzaklaşır.

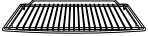
• En narin parçalar alüminyum folyo ile örtülebilir.

• Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

#### Enerji tasarrufu için

• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, kalan dakikalar boyunca devam edecektir.  
fırın içindeki birikmiş ısı.

• Isı kaybını önlemek için kapıyı açmayı en aza indirin.  
• Cihazın içini her zaman temiz tutun.



Raf

Fırında kalıplar/dolaplar için destek yüzeyi olarak ızgaranın kullanılmasını öneririz. Fırın tepsisi ızgarası yoksa, suların toplanması için alttaki raf üzerine yerleştirilmiş derin fırın tepsisi ile ızgarayı ızgara için taban olarak kullanabilirsiniz.

Çok seviyeli pişirme için iki ızgarayı aralarında bir serbest raf bırakacak şekilde yerleştirin ve şunu kullanın:

FAN-ISITMALI  veya FAN-ISITMALI TABAN  fonksiyon.



Tepsi

Hamur işleri hazırlıkları, ince kalınlıklarda pişirme ve sıvı eklemeyen pişirme için tepsiyi kullanın.

STATIC işlevini kullanmanızı öneririz  istenen rafta.



Derin tepsisi

Yalnızca tek seviyede pişirme için derin fırın tepsisinin kullanılmasını öneririz.

Fan yardımcı işlevleri kullanırken derin fırın tepsisini orta rafta yerleştirin.

STATIC işlevi kullanıldığında,  gereken yere derin fırın tepsisini yerleştirin raf.

Grill modunda pişirmek için fırın tepsisini son raftaki tepsi ızgarası ile yerleştirin



Tepsi rafi

Izgaralardan gelen suları toplamak için tepsi ızgarasını bir temel olarak kullanmanızı öneririz.

## Tarifleri keşfedin

Gıda için çeşitli kategorilerde geliştirilen tarifleri görmek ve pişirme önerileri hakkında daha fazlasını öğrenmek için ürünle birlikte gelen broşürdeki QR kodu kullanılarak erişilebilen [www.smeg.com](http://www.smeg.com) web sitesindeki özel sayfayı ziyaret etmenizi öneririz.

## Denetim Makamlarına Bilgi

Vantilatörlü zorunlu mod

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

KAR payı bölümünde  bölümüne bakın INSTRUCTIONS bölümünde.

### Klasik ısıtma modu

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

INSTRUCTIONS bölümünde  "Tasarruf Etmek" bölümüne bakın.

## Özel fonksiyonlar

- Basın the  görüntüleme düğmesi.



Kullanılabilir olanlar arasında kaydırmak için

fonksiyonlar, basın  ve 

istenen özel fonksiyona ulaşmaya kadar düğmelere basın.



Seçili işlevden çıkmak için basın ve düğmeyi  başlı tutun

kontrol panelindeki veya  içinde düğme görüntü.



Önceden seçilen konuya geri dönmek için

ekranda, kontrol  panelindeki düğmeye basın

## TAŞ



Taş pişirme için yararlıdır. PPR2 veya STONE aksesuarı ile kullanılır (ayrı satılır).

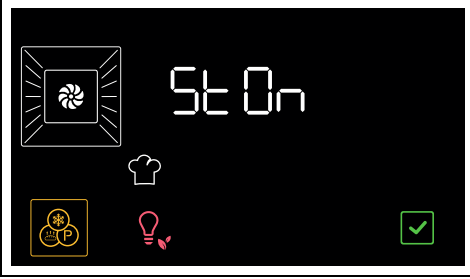


Aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere bakınız.

1. Kapağı açın.
2. PPR2 veya STONE aksesuarını fırına yerleştirin (aksesuar için özel talimatlara bakın).

3. Kapağı kapatın
4. Özel fonksiyonlara eriştikten sonra

menü, şunu basın < ve düğmeleri kontrol panelinde seçmek için işlevi **St On**



5. Onaylamak için düğmeye basın.



6. Gerekli sıcaklığı seçmek için kontrol panelindeki tuşlara basın.

7. Fonksiyon başlatmak için düğmeye basın.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi, ön ısıtmayı atlayıp zamanlanmış ve programlanmış pişirme yapabilirsiniz.

8. Ön ısıtma aşaması bittikten sonra kapağı açın ve yiyeceği aksesuar üzerinde yerleştirin.

9. Kapağı kapatın.

10. Fonksiyondan çıkmak için kontrol panelindeki düğmeyi basın.

## BBQ (Barbekü)



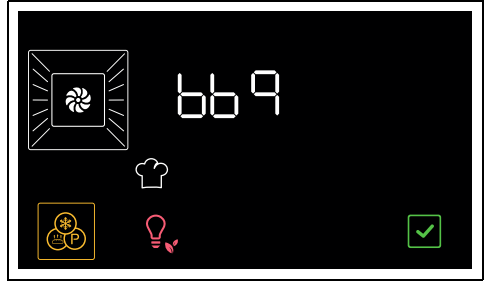
BBQ Barbekü pişirme için kullanılır. BBQ aksesuarı ile kullanılır (ayrı olarak satılır).



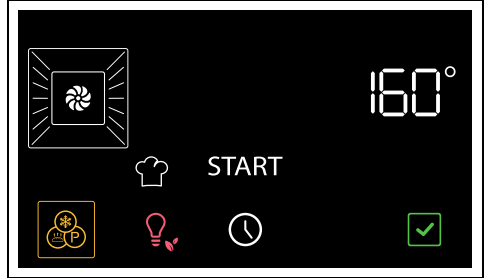
Aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere bakınız.

1. Kapağı açın.
2. BBQ aksesuarını fırına yerleştirin.
3. Kapağı kapatın
4. Özel fonksiyonlara eriştikten sonra

menü, kontrol panelinde seçmek için tuşlara basın işlevi **bbq**



5. Onaylamak için düğmeye basın.



6. Gerekli sıcaklığı seçmek için kontrol panelindeki tuşlara basın.

7. Fonksiyon başlatmak için düğmeye basın.



Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi, ön ısıtmayı atlayıp zamanlanmış ve programlanmış pişirme yapabilirsiniz.

8. Ön ısıtma aşaması bittikten sonra kapağı açın ve yiyeceği aksesuar üzerinde yerleştirin.

9. Kapağı kapatın.

10. Fonksiyondan çıkmak için kontrol panelindeki düğmeye basın.

#### AIRFRY



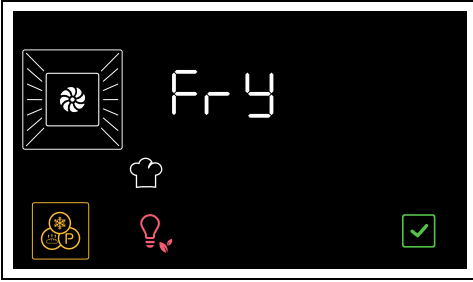
Yağsız kızartma için kullanışlıdır. AIRFRY aksesuarı ile kullanılır (ayrı olarak satılır).



Aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilerine başvurun.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra, kontrol panelindeki ve düğmelerine basarak seçin

fonksiyon



2. Onaylamak için düğmeye basın.



3. Gerekli olan seçmek için kontrol panelindeki ve düğmelerine basın sıcaklık. 4. Başlatmak için düğmeye bas

fonksiyon.



Normal pişirme fonksiyonlarıyla aynı şekilde, önısıtmayı atlayabilir ve zamanlı ve programlanmış pişirme ayarlayabilirsiniz.

5. Önısıtma aşaması bittikten sonra kapıyı açın ve pişirecek yiyecek AIRFRY aksesuarını fırının içine yerleştirin.

6. Kapıyı kapatın.

7. Fonksiyondan çıkmak için kontrol panelindeki düğmeye basın.

#### SABAT



Bu fonksiyon cihazın belirli bir şekilde çalışmasına yol açar:

- Pişirme süresi belirlenemez, pişirme süresi amacıyla tanımlanamaz.
- Önısıtma yapılmaz.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-150 °C arasındadır.
- Fırın ışığı devre dışı, kapıyı açma (varsa) veya manuel etkinleştirme gibi herhangi bir işlem ışığı aktive etmeyecektir.
- İç fan kapalı kalır.
- Dokunmatik düğmeler ve sesli uyarılar devre dışı kalır.



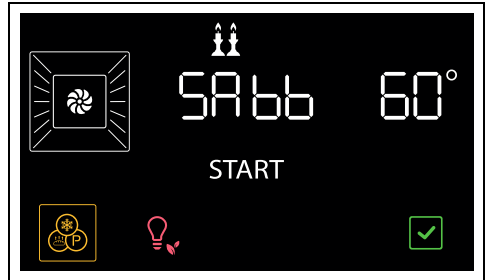
Sabat fonksiyonunu etkinleştirdikten sonra ayarlar değiştirilemez. Kontrol panelindeki dokunmatik düğmelere ve/veya gösterge düğmelerine yapılan herhangi bir işlem etkisiz olacaktır.

1. Özel fonksiyonlar menüsüne girdikten sonra, kontrol panelindeki ve düğmelerine basarak seçin

fonksiyon

2. Onaylamak için düğmeye basın.

3. Gerekli sıcaklığı seçmek için kontrol panelindeki ve düğmelerine basın (ör. "90°C").



4. Basın başlatmak için düğmeye basın

Fonksiyondan çıkmak için:

1. Gösterim düğmeye birkaç saniye basın.

2. Kontrol paneli yeniden etkinleştirildiğinde, işlevi sonlandırmak için düğmeye basın.

## İSPAT



Bu işlev, hamurun daha hızlı mayalanmasına yardımcı olmak için özellikle uygundur.

1. Özel işlevlere eriştikten sonra menüden, basın < ve > düğmelere ve seçin işlev.

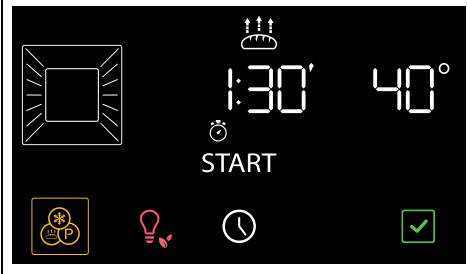


İç sıcaklık gereken sıcaklıktan yüksekse, işlev etkinleştirilmeyecektir ve

düğmeye her ısıta cihazdan işitsel bir uyarı iletilir ve "Sıcak" mesajı görünür.

İşlevi etkinleştirmeden önce cihazı soğumaya bırakın.

2. Kapağı açın.
3. Hamuru ispat etmek için ikinci seviyeye yerleştirin.
4. Kapağı kapatın.
5. Onaylamak n düğmeye basın.



6. Sıcaklığı ayarlamak için kontrol panelindeki ve düğmelerine basın (25°C ile 40°C arasında)
7. Düğmeye basın
8. Islatma süresini ayarlamak için kontrol panelindeki ve düğmelerine basın.
9. Onaylamak n düğmeye basın.
10. Başlama n düğmeye basın işlev.

11. Kontrol panelindeki düğmeye basın panelden işlevden çıkın.



Başarılı ispat için, fırının tabanına su dolu bir kap yerleştirilmelidir.

## DERVOSİZLEŞTİRME



Bu işlev, seçilebilir bir süreye göre yiyecekleri çözdümenizi sağlar.

1. Özel işlevler menüsüne girdikten sonra kontrol panelindeki ve düğmelerine basarak seçin >

işlev

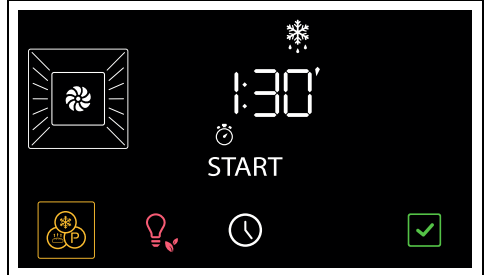


İç sıcaklık gereken sıcaklıktan yüksekse, işlev etkinleştirilmeyecektir ve

düğmeye her ısıta cihazdan işitsel bir uyarı verilir ve "Hot" mesajı görünür.

İşlevi etkinleştirmeden önce cihazı soğumaya bırakın.

2. Kapağı açın.
3. Çözdürülmesi gereken yiyeceği fırına koyun.
4. Kapağı kapatın.
5. Onaylamak n düğmeye basın.
6. Düğmeye basın
7. Dokunmatik kullanın ve üzerindeki düğmeler kontrol panelinde çözdüme süresini ayarlayın (1 dakikadan 13 saate kadar) (örneğin "1:30").



8. Düğmeye sarak onaylayın.
9. İşlevi başlatmak için düğmeye basın.

İşlem bittiğinde, **End** ekranda yanıp söner ve bir bip sesi duyulur.

10. İşlevden çıkmak için kontrol panelindeki düğmeye basın.

11. Aşağıda farklı yiyecek türleri için çözdüme sürelerine ilişkin bir referans tablosu bulunmaktadır.

| Tür      | Ağırlık (kg) | Süre   |
|----------|--------------|--------|
| Et       | 0.5          | 1s 45d |
| Balık    | 0.4          | 0s 40d |
| Ekmek    | 0.3          | 0s 20d |
| Tatlılar | 1.0          | 0s 45d |

## İkincil işlevler

Ekranın alt kısmındaki düğmelerin bazı ikincil işlevleri vardır:

### DAKİKA UYARICI ZAMANLAYICI

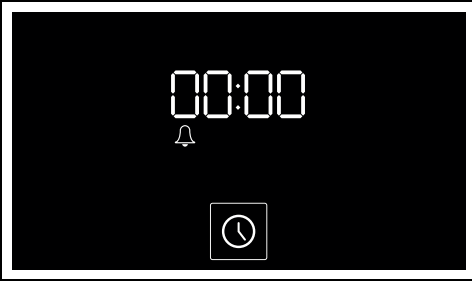


Dakika uyarıcı zamanlayıcı, yalnızca ayarlanan dakika sayısının geçtiği konusunda kullanıcıyı uyarır.

1. Ana ekran **⌚** düğmeye basın menü.

Rakamlar **00:00** ve gösterge ışığı

**🔔** ekranda yanıp sönüyor.



Kontrol panelindeki ve düğmelerine basarak sayaç süresini ayarlayın (1 dakikadan 13 saate kadar).

3. Onaylamak **✓** düğmeye basın. Dakika bitince bir ses çıkar ve ekrandaki gösterge ışığı yanıp söner.



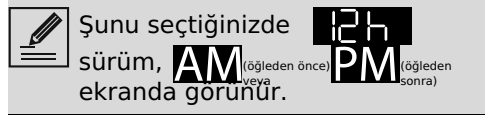
Görüntünün altındaki düğmelerden birine basarak buzzeri durdurun.

## SAAT

1. Ana menüdeki düğmeye birkaç saniye basılı tutun.



2. Zaman formatını seçmek için kontrol panelindeki ve düğmelerine basın ekranda **12h** ve **24h**.



Zamanı onaylamak ve değiştirmek için düğmeye basın.

Saatleri ayarlamak için ve düğmelerine basın.

5. Basın **✓** saatleri ayarlamak için düğmeye basın ve dakikalara geçin.

Dakikaları ayarlamak için ve düğmelerine basın.

Onaylamak **✓** düğmeye basın.



İşlemi iptal etmek için basın ve birkaç saniye **⌚** düğmeyi basılı tutun saniye.

## Ayarlar

• Ana menüdeki düğmeye birkaç saniye basılı tutun.



Ayarlar menüsünden çıkmak ve yapılan değişiklikleri iptal etmek için basılı tutun düğmeye birkaç saniye.

## Kontroller kilidi (çocuk güvenliği)



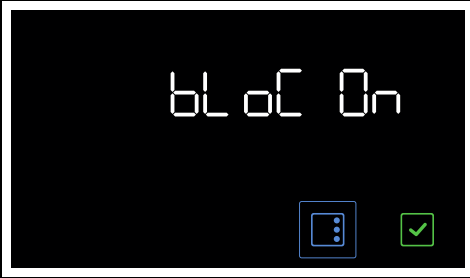
Bu mod, kullanıcı müdahalesi olmadan, normal çalışma süresi 2 dakika sonra cihazın kontrollerini otomatik olarak kilitlemesini sağlar.

### 1. Ayarlara eriştikten sonra

menüden basın  seçmek için düğmeye basın kontrol kilitleme işlevini.



2. Kontrol panelindeki ve düğmelerine basarak kontroller kilit fonksiyonunu etkinleştirin.



### 3. Onaylamak için düğmeye basın.

Kilit, iki dakika inaktif kaldıktan sonra etkinleşir.



Normal çalışmada, kontrol kilidi şu şekilde gösterilir: 



Ekrendaki veya kontrol panelindeki düğmelere dokunulursa, **Loch** ekranda görünür for iki saniye.

Kilit geçici olarak devre dışı bırakmak için:

1. Pişirme sırasında, ekrandaki herhangi bir düğmeye basın.



2. Ekranda "Kilit açık" görüldüğünde, birkaç saniye düğmeye basın.

Kilit, iki dakika inaktif kaldıktan sonra yeniden aktifleştirilir.

Kilit kapatmak için:

1. Pişirme sırasında, ekrandaki herhangi bir düğmeye basın.

2. birkaç saniye düğmeye basın

3. Yukarıda tarif edilen talimatları izleyerek kilidi OFF olarak ayarlayın.

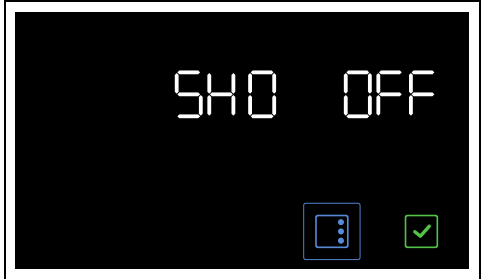
Sergi Alanı (sadece sergileyiciler için)



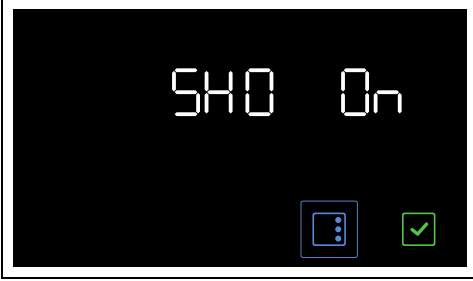
Bu mod, kontrol paneli aktif kalırken tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakmanıza olanak tanır.

### 1. Ayarlara eriştikten sonra

menüden sergi  fonksiyonunu seçmek için düğmeye basın.



2. Sergileme işlevini etkinleştirmek için kontrol panelindeki dokunmatik ve düğmelerine basın.



3. Onaylamak için düğmeye basın.



Sergileme işlevi aktif olduğunda aktifken gösterge ışığı şu konumunda yanar ekranda.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu işlevi OFF (KAPALI) konumuna getirin.

### Sıcak tutma



Bu mod, pişirme süresi ayarlanmış bir pişirme döngüsünün bitiminden sonra (manuel olarak kesilmemişse) yemeği bir saat boyunca sıcak tutmayı (düşük sıcaklıklarda) sağlar; pişirme sırasında elde edilen tat ve kokuyu değiştirmeden.

1. Ayarlara eriştikten sonra

menüde, sıcak tutma işlevini seçmek için düğmeye basın.



2. Sıcak tutma işlevini etkinleştirmek için kontrol panelindeki ve düğmelerine basın.



3. Onaylamak için düğmeye basın.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu işlevi OFF (KAPALI) konumuna getirin.

### Ekran parlaklığı



Bu mod, ekranda parlaklık seviyesini seçmenizi sağlar.

1. Ayarlara eriştikten sonra

menüsünde, seçmek için düğmesine basın ekranın parlaklık seviyesini işlevini.



2. İstenen parlaklığı seçmek için kontrol panelindeki ve düğmelerine basın; 1 (düşük parlaklık) ile 5 (yüksek parlaklık) arasında.

3. Onaylamak için düğmeye basın.

### Ses



Ekran sembollerinden herhangi birine basıldığında cihaz bip sesi verir. Bu ayar bu sesleri devre dışı bırakır.

1. Ayarlara erişildikten sonra menü, sesler işlevi seçilene kadar düğmeye basın.



2. Gösterimdeki simlere dokunulmasıyla ilgili sesi devre dışı bırakmak için kontrol panelindeki ve düğmelerine basın.



3. Onaylamak için düğmeye basın.

## Diğer ayarlar

### Ekolojik ışık



Daha fazla enerji tasarrufu için, fırın içindeki ışıklar, pişirme başlangıcından veya kapağın açılmasından yaklaşık bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.



Cihazın ışığı yaklaşık bir dakika sonra otomatik olarak kapatmasını engellemek için bu modu Kapalı olarak ayarlayın.



Ekolojik ışık işlevi fabrika ayarına göre Açık olarak ayarlanmıştır.

- Ekolojik ışık işlevini devre dışı bırakmak için anahtara 5 saniye basın.
- Ekolojik ışık işlevini tekrar etkinleştirmek için anahtara 5 saniye basın.

## TEMİZLİK VE BAKIM

### Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

### Yüzeyleri temizleme

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

### Günlük temizleme

Her zaman ve sadece aşındırıcılar veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

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

### Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeye zarar verecek çelik süngerler ve keskin spatulalar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir araç kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bezle kurulayın ya da bir

### mikrofiber bez.

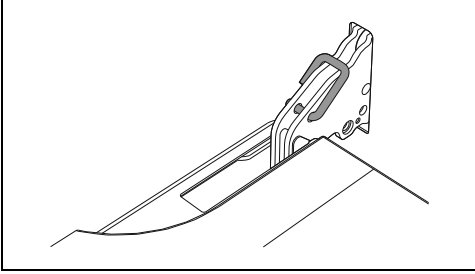
Şekerli gıdaların (örneğin reçel) fırın içinde sertleşmesine izin vermeyin. Çok uzun süre bırakılırsa, fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

### Kapıyı temizleme

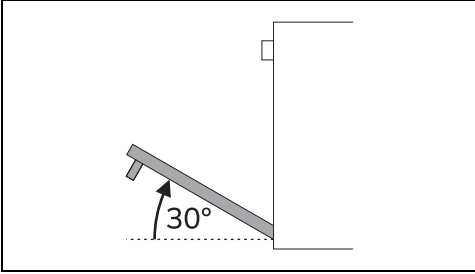
#### Kapı sökümü

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve bir çayı havlusu üzerine koymanız önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

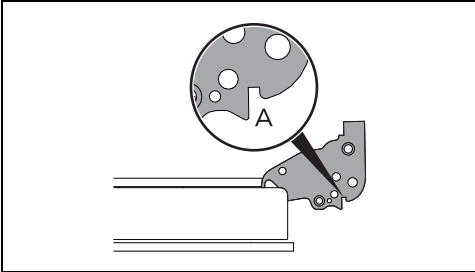
1. Kapaıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pim yerleştirin.



2. Kapaıyı her iki tarafından iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açıda kaldırın ve çıkarın.



3. Kapaıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili bölmelere yerleştirin ve A girintili kısımların tamamen yuvalara oturduğundan emin olun.



4. Kapaıyı alçaltın ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.

### Kapı camını temizleme

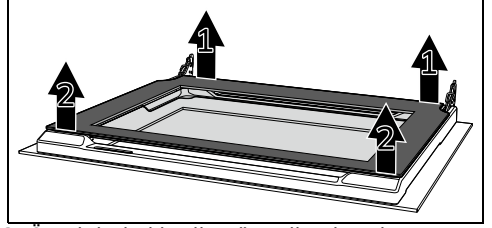
Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peetesi kullanın. Zorlu kirler için nemli bir sünger ve sıradan bir deterjan ile yıkayın.

### i cam panellerini ıkarma

Daha kolay temizleme için kapının i cam panelleri çıkarılabilir.

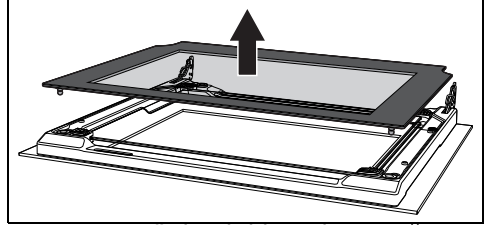
1. Kapaıyı uygun pimlerle kilitleyin.
2. Arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek i cam panelini çıkarın,

oklar ile gösterilen hareket doėrultusunda 1.

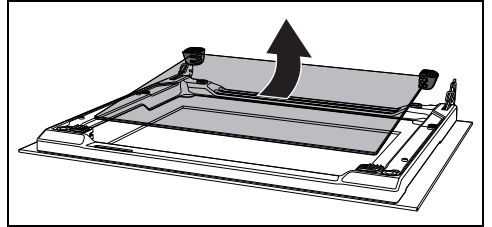


3. n pinleri oklar ile gösterilen hareket doğrultusunda serbest bırakın 2

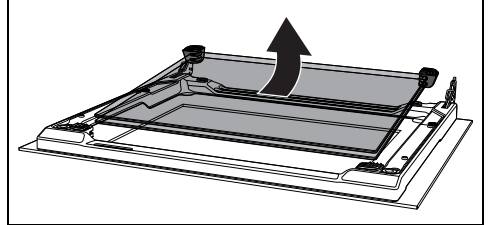
4. Ardından n profilden i cam panelini çıkarın.



5. Orta cam ünitesini kapıdan aşağı doğru çekin ve sonra yukarı kaldırın.

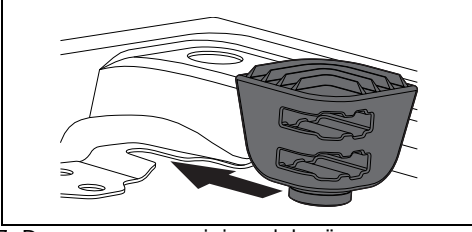


Not: Bazı modellerde orta cam nitesi iki panelden oluřur.

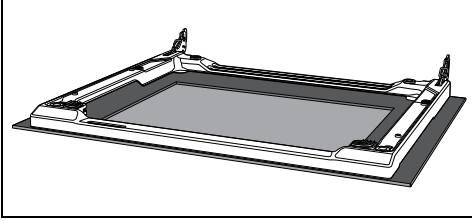


Bu adımda st keçeler yerlerinden çıkabilir.

6. Ön bombelerin yuvalarına girintileri yerleştirin. Bombelerin ayağı dış camı göstermelidir

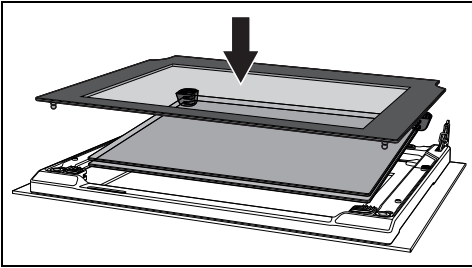


7. Dış cam çerçevesini ve daha önce çıkarılan camları temizleyin.

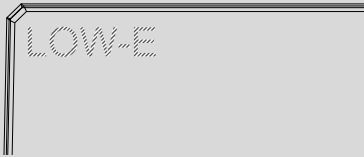


8. Emici mutfak havlusu kullanın. Zorlu kirlerde nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

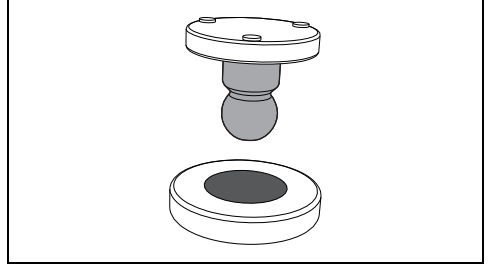
9. Aradaki cam ünitesini yeniden takın ve iç camı konumuna getirin.



Aradaki cam panel açık kapıda yeniden konumlandırılmalı ki köşedeki baskı soldan sağa okunabilsin (baskının pürüzlü kısmı kapının dış camına bakmalıdır).



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



## Fırın haznesinin temizliği

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

Yemek artıklarının fırın haznesinde kurumasına izin vermeyin; bu emayeze zarar verebilir.

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

- kapı;
- Raf/sekme destek çerçeveleri.



Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, herhangi bir kalıntıyı gidermek için fırını 15-20 dakika en yüksek sıcaklıkta çalıştırmanızı öneririz.

## Kurulama

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

Yemek pişirdikten sonra her seferinde:

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

4. İçin tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Kullanılan modellerde probu temizleme (sadece bazı modellerde)

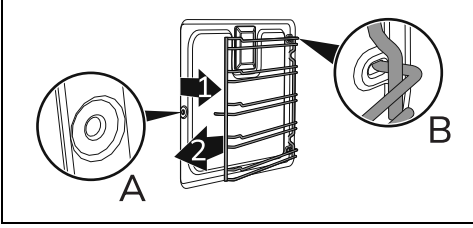
Her kullanımdan sonra, sıcaklığı ölçen prob soğuduktan sonra temizlenmelidir. Probin ucunu (metal kısım) su, nötr bulaşık deterjanı ve yumuşak bir süngerle temizleyin. Kalan kısmı yumuşak nemli bir bezle temizleyin.

Fişin elektrikli bileşenlerine zarar verebileceği için bulaşık makinesinde yıkamayın.

Temizledikten sonra iyice kurulayın.

Raflar/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması  
Raf/rajut destek çerçevelerinin çıkarılması yan kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.  
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın gövdesinin içine doğru çekin ve oluk A'dan çıkarmak için onu geçiştin kurtarın, ardından arkasındaki B desteklerinden yuvalarından kaydırın.



- Temizleme tamamlandıktan sonra, raf/tepsi destek çerçevelerini geri yerine takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

## Özel fonksiyonlar

### • Basın



Ekranında bulunan düğmeye basın.



Mevcut olanları kaydırmak için

fonksiyonlar arasında geçiş için basın ve gereken özel fonksiyona ulaşana kadar düğmelere basın.



Seçili fonksiyondan çıkmak için basın ve üzerinde bulunan düğmeyi basılı tutun

kontrol panelindeki veya üzerindeki bulunan düğmede ekranda.



Önceden seçilmiş olan yeri tekrar seçmek için ekrana dönmek için kontrol panelindeki düğmeye basın

## Buhar Temizliği (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizliği fonksiyonu, yardımcı bir temizleme prosedürüdür ki kirin giderilmesini kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılarak daha sonra daha kolay çıkarılır.

## Ön işlemler

Buhar Temizliği döngüsüne başlamadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.

- Kendini temizleyen panelleri çıkarın, varsa.

- Fırın tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Suyun gövdenin dışına taşmamasına dikkat edin.

- Fırının içinde püskürtücü ile su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



En fazla yaklaşık 20 defa püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleyen kaplama varsa yönlendiriciye sprey yapmayın.

- Kapağı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında daha önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri (takılıysa) ılık su ve az miktarda deterjan ile ayrı olarak yıkayın.

Buhar Temizliği döngüsü ayarı



İç sıcaklık gereken sıcaklıktan yüksekse, fonksiyon devreye girmez ve

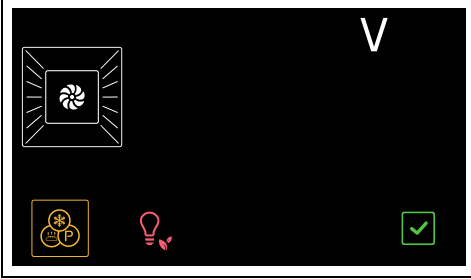
düğmeye her 15 dakikada cihaz sesli uyarı verir ve "Hot" mesajı görünür. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır.

fonksiyonu etkinleştirmek için.

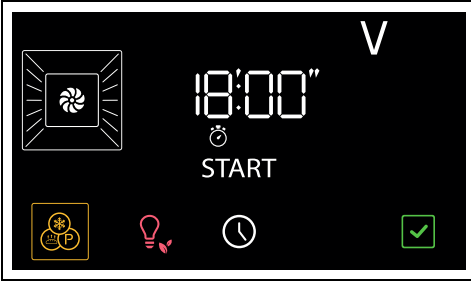
### 1. Özel işlemlere erişimden sonra

menü, şu tuşa basın  ve  tuşlar seçmek için Kontrol panelindeki

işlev



### 2. Onaylama 'n düğmeye basın.



### 3. Fonksiyon 'u başlatmak için düğmeye basın.



Süre ve sıcaklık parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

Bittiğinde,  gösterge yanıp söner görüntü ve bir zil sesi çalar.

### 4. Fonksiyondan çıkarmak için Kontrol panelindeki düğmeye basın.

Programlanmış Vapor Clean çevrimi  
Diğer pişirme işlevleri gibi Vapor Clean işlevinin başlangıç zamanını programlamak mümkündür.

### 1. Vapor Clean işlevi seçildikten sonra düğmeye basın.



Göstergeler yanıyorlar  ve  söner ekranda.

### 2. Fonksiyonun bitiş zamanını ayarlamak için kontrol panelindeki ve düğmelerine basın.

### 3. Onaylama 'n düğmeye basın.

Alet ayarlı başlangıç zamanına kadar bekler Vapor Clean işlevini başlatmak için.

Vapor Clean'in Sonu

1. Fonksiyonu  andırmak için kontrol panelindeki dokunmatik tuşa basın.
2. Kapıyı açın ve daha az ınatçı kirleri mikrofiber bez ile silin.
3. Zor çıkarılan birikintiler için bakır tel içeren çizik olmayan bir sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
5. Fırın haznesindeki kalan suyu çıkarın.

6. Takılı ise, kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/kalıp destek çerçevelerini yeniden konumlandırın.

Daha hijyenik olmak ve yiyeceklerin hoş kokular almasını önlemek için:

- İç kısmı 160°C'de fan yardımlı fonksiyonla yaklaşık 10 dakika kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa, fırın haznesini eşzamanlı katalitik bir çevrimle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler sırasında lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

### Pirolojik (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Pirolojik temizleme, kirleri çözmesine neden olan otomatik yüksek sıcaklıklarda bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç, fırının içini çok kolay temizlemeyi sağlar.

### Ön işlemler

Pirolojik döngüye başlamadan önce:

- İç cam panelini normale göre temizlik talimatlarına uygun olarak temizleyin.
- Önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük döküntüleri fırın içinden çıkarın.

- Fırının içinden tüm aksesuarları tamamen çıkarın.

- Çok ınatçı tortular için püskürtün

cam üzerine bir fırın temizleyici ürün uygulayın (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak kağıdı veya mikrofiber bez ile durulayın ve kurulayın.

• Varsa, sıcaklık probunu çıkarın.

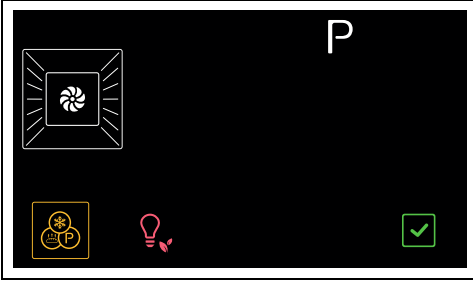
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Kapağı kapatın.

Pirolitik fonksiyon ayarı

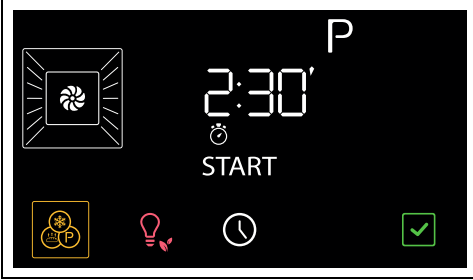
1. Özel işlemlere eriştikten sonra

menüden, kontrol panelindeki ve düğmelerine basarak seçin

fonksiyon



2. Onayı için ğmeye basın.



Pirolitik döngünün süresi ekranda görünür (fabrika ayarı 2:30 saat).

3. Kontrol panelindeki ve düğmelerini kullanarak pirolitik döngünün süresini 2:30 saat ile 3:30 saat arasında ayarlayın.



Önerilen pirolitik döngü süresi:

- Hafif kir: 2:30
- Orta kir: 3:00
- Yoğun kir: 3:30

4. Onayı için ğmeye basın.



Sıcaklık probu (varsa) bağlıysa, pirolitik döngüyü başlatmak mümkün değildir.

5. Pyrolitik döngü başladığında iki dakika sonra sterge ışığı yanar ve bunun kapağın açılmasını önleyen bir cihaz tarafından kilitlendiğini gösterir.



Kapı kilit cihazı etkinleştirildiğinde herhangi bir fonksiyon seçilemez. Dokunmatik düğmeler fonksiyon bittiğindeye kadar devre dışı kalır.



Güvenli bir seviyeye dönene kadar kapı kilitli kalır.



Pirolitik cycle sırasında fanlar, daha yüksek dönüş hızına bağlı olarak daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, ısı dağıtımını daha etkili hale getirmek için tasarlanmış tamamen normal bir işlemdir. Pirolitik döngü bittikten sonra, komşu ünitelerin duvarlarının ve fırının önünün aşırı ısınmasını önlemek için fanlar yeterince uzun süre çalışmaya devam eder.



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



Pirolitik döngü minimum süreyle tatmin edici sonuç vermezse, sonraki temizleme döngüleri için daha uzun bir süre ayarlanması önerilir.

Pirolitik döngünün sonu

Bittiğinde, parlak ışık yanar görüntülemeye bir zil sesi duyulur.

1. Fonksiyondan çıkma için kontrol panelindeki düğmeye basın.

2. Kapıyı açın ve fırının içinde birikmiş olabilecek artıkları nemli mikrofiber bezle toplayın.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Ulaşılması zor parçaların elle temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Kapı kilitleme cihazı aktive edildikten sonra herhangi bir fonksiyon seçilemez.

Programlanabilir piroliz döngüsü

Diğer pişirme fonksiyonları gibi Pirolitik döngüsünün başlangıç zamanını da programlayabilirsiniz.

1. Pirolitik fonksiyonu seçtikten sonra düğmeye basın.

Göstergeler yanıyor ve üzeri yanıp sönüyor ekranda.

2. Fonksiyon bitiş zamanını ayarlamak için kontrol panelindeki ve düğmelerine basın.

3. Onaylamak için düğmeye basın.

Alet, belirlenen başlangıç zamanına kadar Pirolitik döngüyü başlatmak için bekler.

## Olağanüstü bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

• Conta temiz kalması için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla yıkayın.

İç mekândaki ampulün değiştirilmesi



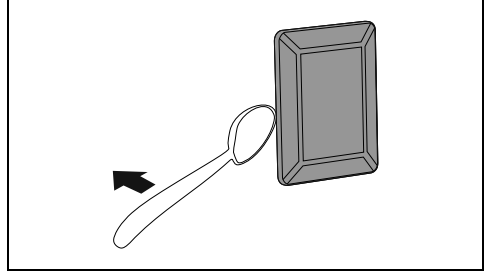
Güç gerilimi  
Elektrik çarpma tehlikesi

- Cihazı prizden çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.

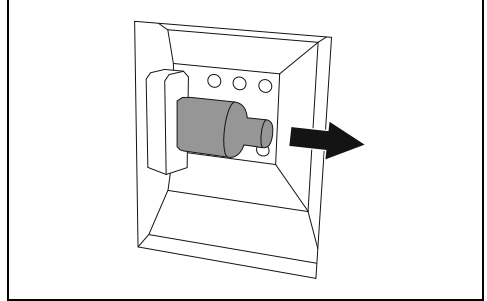
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.

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



Fırın ünitesinin emaye duvarını çizmemeye dikkat edin.

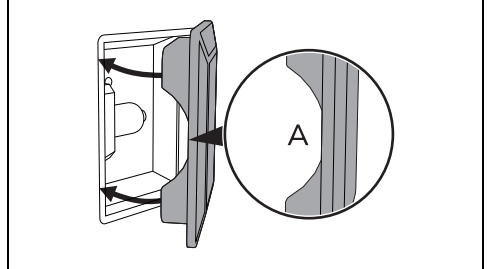
4. Ampulü dışarı sürün ve çıkarın.



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

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

6. Kapağı 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

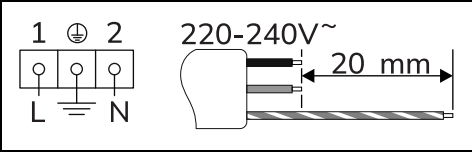
Şebeke özelliklerini plakadaki verilerle karşılaştırınız.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama levhası cihaz üzerinde belirgin şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plağı herhangi bir nedenle çıkarmayınız. Cihaz, diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir iletken ile topraklanmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm<sup>2</sup> üç telli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç telin kesatine atıfta bulunur.



Bahsedilen güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çakışma faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

### Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam kesinti sağlayacak bir temas ayırma mesafesi olan tüm kutup devre kesici ile güç hattını donatın.

### Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya entegre devre kesici AS/NZS 3000 standardına uymalıdır.

### fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Farklı adaptörler, çoklu prizler veya kısa devreler kullanmaktan kaçının çünkü bunlar aşırı ısınmaya ve yanık riski yaratabilir.

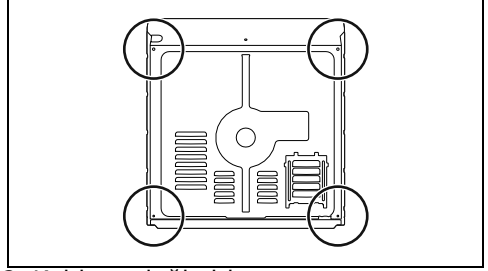
## Kablo değişimi



Güç gerilimi - Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.

1. Arka kılıf vidalarını sökün ve terminal bloğuna erişmek için kılıfı çıkarın.



2. Kabloyu değiştirin.

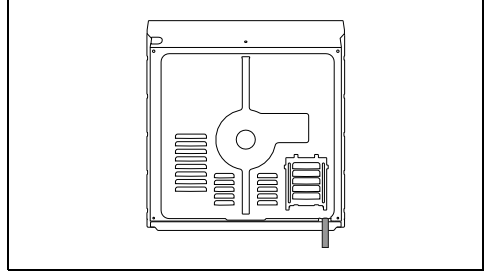
3. Fırın için veya herhangi bir ocak için kabloların cihaz ile temas etmeyecek en iyi güzergahı takip ettiğinden emin olun.

## Konumlandırma



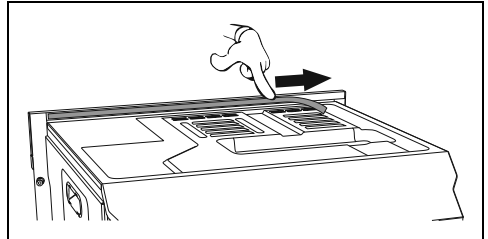
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

## Güç kablosunun konumu

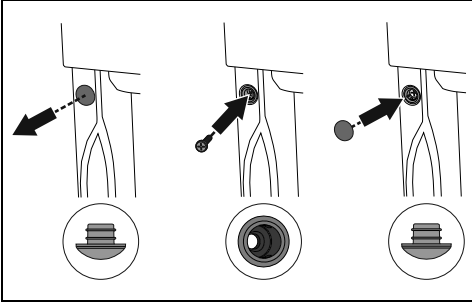


Ön panel sızdırmazlığı

Su veya diğer sıvıların içeri kaçmasını önlemek için verilen contayı ön panelin arkasına yapıştırın.

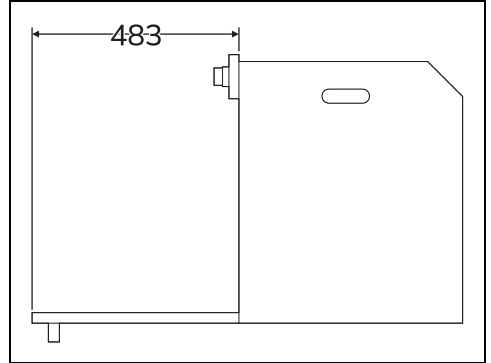
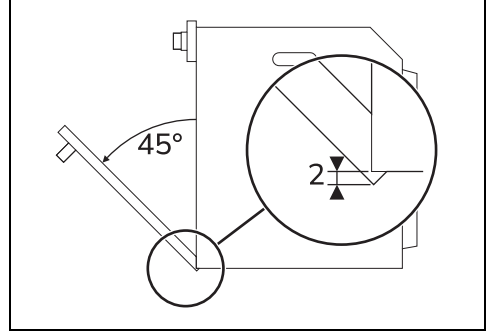
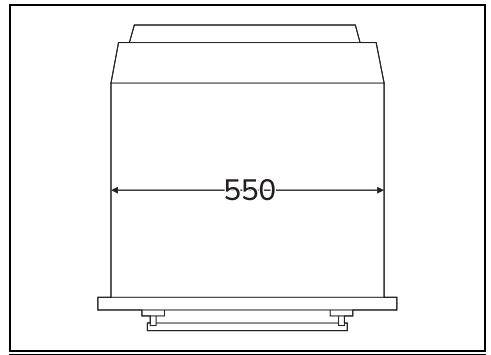
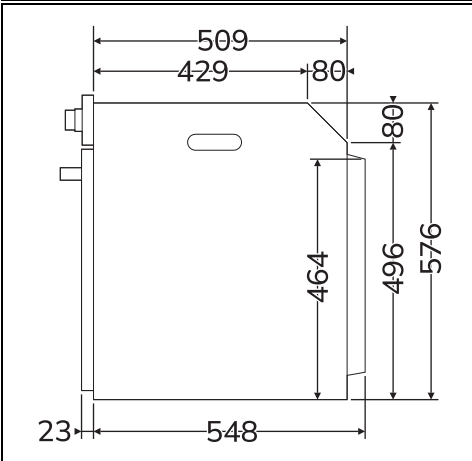
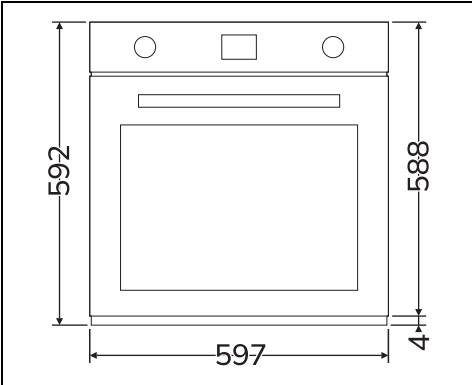


## Sıkıştırma susturucuları

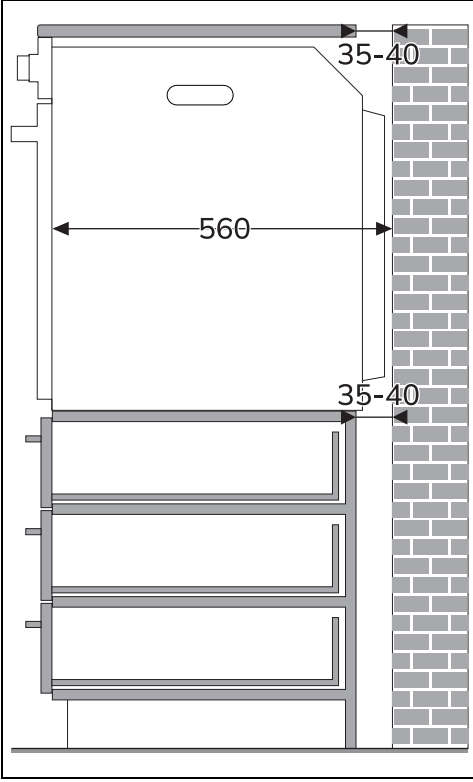


1. Cihazın ön tarafındaki susturucu kapaklarını çıkarın.
2. Cihazı oyuk içine yerleştirin.
3. Cihazı vidalar kullanarak dolapla sabitleyin.
4. Daha önce çıkarılan kapaklarla susturucuları kapatın.

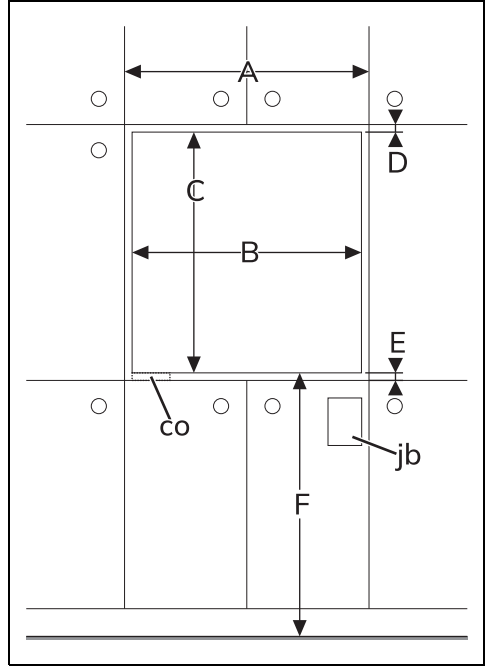
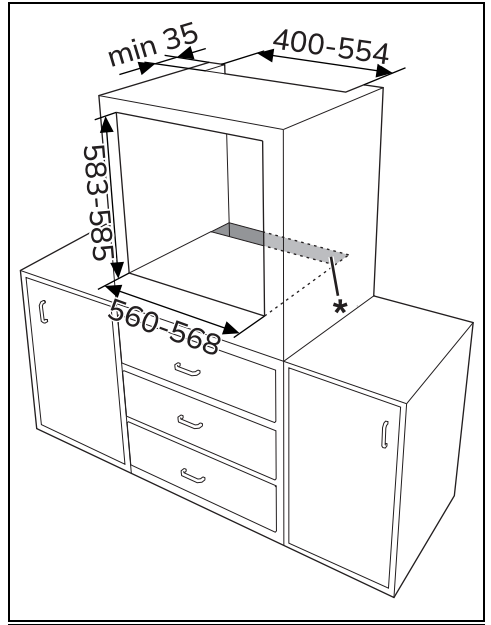
Cihazın toplam boyutları (mm)

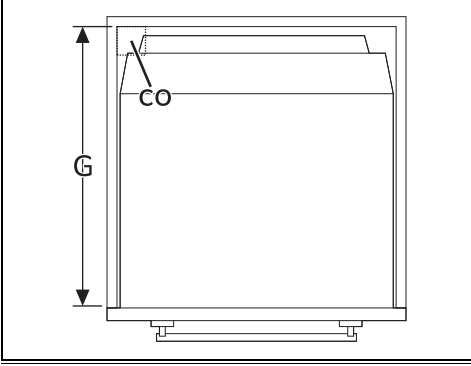
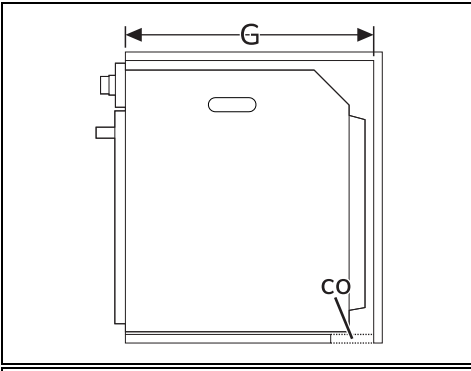


## Bir sütuna montaj (mm)



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





A en az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Emin. 5 mm

F 121 - 1105 mm

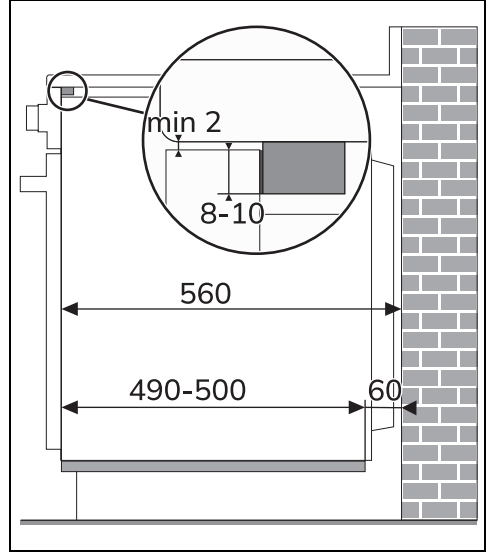
G en az. 560 mm

H en az. 594 mm

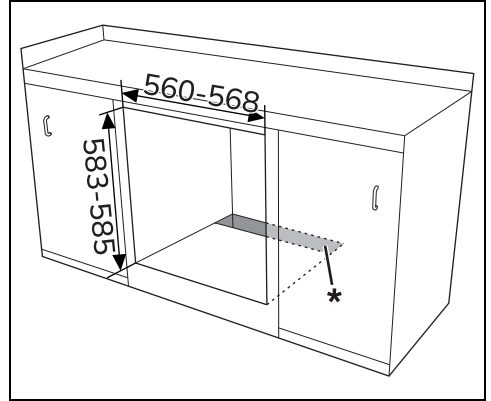
co Güç kablosu için kesim (en az 6 cm<sup>2</sup>)

jb Elektrik bağlantı kutusu

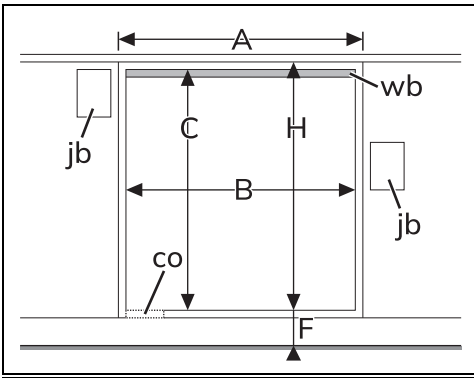
Çalışma tezgahlarının altına monte etme (mm)



Bir cihaz çalışma tezgahının altına gömülü olarak monte edilecekse, ön panelin arkasına yapıştırılan contanın içeri su veya diğer sıvıların sızmasını önlemek için bir ahşap çubuk monte edilmelidir.



\*Mobilya üstü/arka kısmında yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklık olduğundan emin olun.



Asgari 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

En az 5 mm

F 121 - 1105 mm

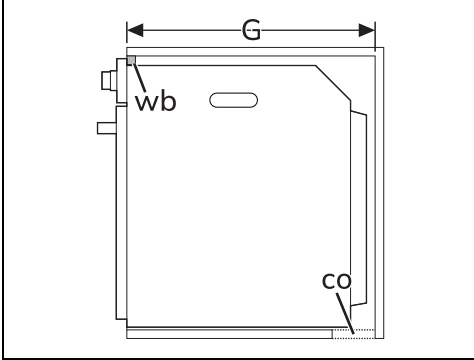
G asgari 560 mm

H asgari 594 mm

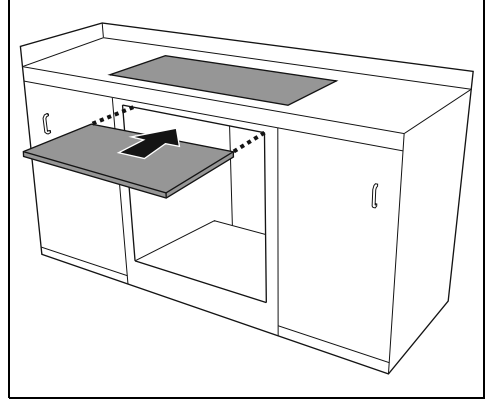
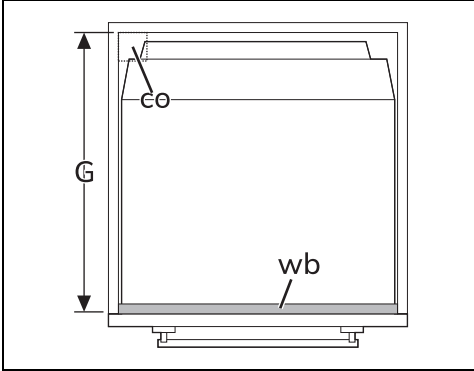
güç kablosu kesiti (asgari 6 cm<sup>2</sup>) için kesit

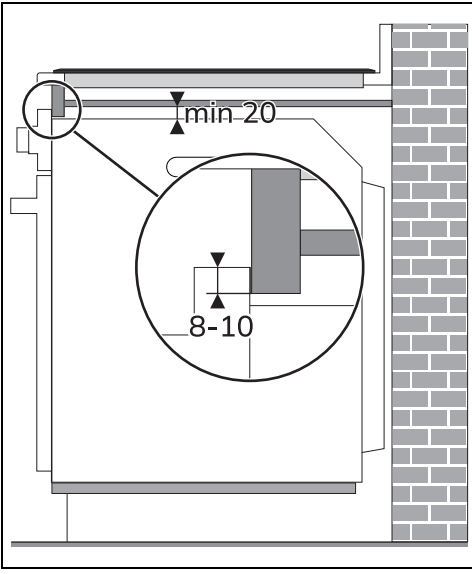
jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)



Çalışma tezgahlarının altına monte etme (mm) (parçalanabilir modeller için yalnızca) Bir ocak fırının üzerinde kurulduğunda, iki cihaz aynı anda kullanıldığında aşırı ısınmayı önlemek için fırının üstünden en az 20 mm mesafede ahşap bir ayırıcı monte edilmelidir. Ayırıcı yalnızca uygun aletlerle çıkarılabilir olmalıdır.





Ahşap bölücü kullanırken, ön panelin arkası üzerine yapıştırılan contanın su veya diğer sıvıların içeri sızmasını önlemek için çalışma tezgahının altına ahşap bir çubuk monte edilmelidir.