

S M E G

SOP6900TN

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	30	Aksesuarlar	37
Genel güvenlik talimatları	30	KULLANIN	38
Bu cihaz için	34	Ön işlemler	38
Aletin amacı	34	Aksesuarların kullanılması	38
Bu kullanıcı kılavuzu	34	Fırını kullanmak	38
Üretici sorumluluğu	35	Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde)	41
Tanıtım plakası	35	sadece)	41
Geri döndürme / çıkartma	35	Pişirme tavsiyeleri	43
Avrupa Denetim Kurumları için Bilgi 35		Aksesuarlar için mini rehber	44
Enerji verimliliği teknik verileri	35	Tarifleri keşfet	44
Enerji tasarrufu için	35	TEMİZLEME VE BAKIM 44	
Kullanılmadığında/standby'de güç tüketimi hakkında bilgi	35	Cihazı temizleme	44
moda göre	35	Kapıyı temizleme	44
Işık kaynakları	36	Fırın haznesini temizleme	46
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	36	Pirolitik (bazı modellerde yalnızca)	46
AÇIKLAMA	36	Olağanüstü bakım	48
Genel açıklama	36	KURULUM	49
Kontrol paneli	36	Elektrik bağlantısı	49
Diğer parçalar	37	Konumlandırma	50

Cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini korumaya ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle okumanızı öneririz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

TEDBİRLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

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

• Fırın içinde yiyecekleri hareket ettirirken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.

• Su ile alevleri söndürmeye çalışmayın: kapatın.

cihaz ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtüyle boğmak.

• Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitede azalma gösteren veya elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz olan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler gözetiminde veya talimatlandırıldığı şartlarda kullanılabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• 8 yaşın altındaki çocukları sürekli gözetim altında tutmadığınız sürece güvenli bir mesafede tutun.

• Kullanım sırasında çocukları 8 yaşından küçük tutun.

• Temizlik ve bakımı gözetimsiz çocuklar yapmamalıdır.

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

• Yağ veya yağlar salınabilecek pişirme sırasında cihazı asla bağlı bırakmayın, çünkü ısınabilir ve yangın çıkarabilirler. Çok dikkatli olun.

• Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.

• Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerektiğinde veya pişirme bittikten sonra kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasını sağlayın, ardından tamamen açın.

• Cihazdaki yuvalara sivri metal nesneler (çatal, bıçak vb.) sokmayın.

• Kullanımdan sonra cihazı derhal kapatın.

• Cihaza YAKITLI MALZEMELERİ YAKININDA KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.

• Bu cihaz kullanılırken yakınında aerosoller kullanmayın.

• Bu Cihazı DEĞİŞTİRMEYİN.

• Kurulum ve bakım

Mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yürütülmelidir.

• Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan yapmaya çalışmayın.

• Cihazı fişten çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

Cihaza zarar verme riski

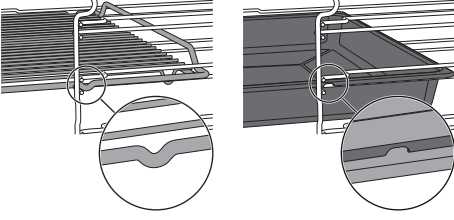
• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. ovma tozları, leke çıkarıcılar ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bu yüzeyi çizebilir ve camı kırabilir. Ahşap veya plastik kullanma eşyaları kullanın.

• **Cihaza oturmayın.**

• Paslanmaz çelik veya metal yüzey kaplamaları (ör. anodikleştirme, nikel veya krom kaplama) olan parçalarda, klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik maddeleri kullanmayın.

• Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileriye itilmeli. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve yönde olmalıdır.

fırın boşluğunun arka kısmı.



- Cihazı temizlemek için buhar püskürtmeleri kullanmayın.
- Cihazın yakınında herhangi bir sprey ürün sıkmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtma kanallarını kapatmayın.

• Yangın tehlikesi: fırın boşluğunda asla nesne bırakmayın.

• HİÇBİR NEDENLE CİHAZI BİR ODA ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.

- Yemek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı (sızdırmaz) kutuları veya kapları fırın boşluğuna yerleştirmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya teneke folyo levhalarla kapatmayın.
- Tava veya tepsileri fırın boşluğunun tabanına doğrudan yerleştirmeyin.
- Gerekirse, pişirme desteği olarak alt kısma yerleştirerek tepsi rafını (modele bağlı olarak birlikte verilir veya ayrı satılır) kullanabilirsiniz.

- Yağ tutmayan kâğıt kullanmak isterseniz, fırın boşluğunun içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- Kapalı olmayan kapıyı, iç cam panelin üzerinde tava veya tepsileri dayamak için kullanmayın.
- Yerleştirme sırasında fırın kapısını cihazı yerine itmek/yerleştirmek için asla kullanmayın.
- Kapı açıkken kapıya aşırı baskı uygulamayın.

- Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için tutamağı kullanmayın.

Piroklitik (pirolitik) cihazlar için

- Pirolitik (pyrolitic) fonksiyon kullanılırken yüzeyler normalden daha yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli bir mesafede tutun.

- Pirolitik (pyrolytic) döngüyü başlatmadan önce, önceki pişirme işlemlerinden fırının iç kısmındaki yiyecek kalıntılarını veya büyük dökülmeleri temizleyin.

- Pirolitik (pyrolytic) döngüyü başlatmadan önce, fırın boşluğundaki tüm aksesuarları çıkarın.

- Pirolitik (pyrolytic) döngüyü başlatmadan önce, fırının üstüne monte edilmiş ocaktaki brülörleri veya elektrikli sıcak plakaları kapatın.

Kurulum ve bakım

- BU CİHAZ, ŞUNUN İÇİNE MONTE EDİLMEMELİDİR:

BOT veya KARAVAN.

- Alet yücelticide kurulmamalıdır.
- Aleti, dolap açıklığına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için alet dekoratif bir kapının veya panelin arkasına kurulmamalıdır.
- Kurulum ve servis, ilgili standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.
- Alet, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun şekilde toprağa bağlanmalıdır.
- En az 90 °C'ye dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal besleme tellerinin vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Güç kablosu hasar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla derhal teknik destekle iletişime geçin.
- UYARI: Cihazı konumlandırırken güç kaynağı kablusunun sıkışmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.
- Gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) her zaman kullanın.
- herhangi bir işlem yapmadan önce alet üzerinde (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).
- Alet üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- Kurulumdan sonra erişilebilir bir güç fişi veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar aracılığıyla cihazın bağlantısı kesilmesine izin verin.
- Güç hattını, her iletken için temas aralığı, III. kategori yüksek gerilim koşullarında tam bağlantı kesmeyi sağlayacak şekilde bir devre kesici ile donatın; kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce aletin kapatıldığından ve ana güç kaynağından ayrıldığından veya ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.
- Bu cihazda kullanılan lambalar ev cihazları içindir; ev aydınlatması için kullanmayın.
- Bu cihaz en fazla 2.000 metre irtifaya kadar kullanılabilir, deniz seviyesinden yüksekte.

seviyenin. Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Kapılara herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Cihazı dışarıya kurmayın/kullanmayın.
- Sadece üretici tarafından sağlanan veya tavsiye edilen ısı probunu kullanın (bazı modellerde sadece).

Isı probu (varsa)

- Kullanımdan sonra ısı probunun çubuğuna veya uç kısmına dokunmayın.
- Isı probunu kullanırken fırın eldiveni giyin.
- Isı probunun uçuyla veya fişiyle emaye kaplı veya krom kaplı yüzeylere zarar vermemeye veya çizmemeye dikkat edin.
- Isı probunu cihazdaki açıklıklara ve yarıklara sokmayın.
- Isı probu kullanılmıyorsa koruyucu metal kapağın düzgünce kapalı olduğundan emin olun.
- Isı probunu prizden veya yemekten çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- Şunu kontrol edin:

ısı probu veya kablosu kاپیا takılmasın.

- Isı probu veya kablosunun fırın içindeki ısıtma elemanlarına temas etmediğinden emin olun.
- Isı probunun hiçbir kısmının fırın boşluğunun duvarlarına, ısıtma elemanlarına, raflara veya tepsiye konfor olmadan temas etmesine izin verilmemelidir.
- Prob her durumda cihazın içinde tutulmamalıdır.
- Alev temizleme döngüsü sırasında ısı probunu kullanmayın.

Cihaz amacı

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

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için sağlanan mutfak alanlarında.
- Çiftliklerde/küçük çiftliklerde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama ortamlarında konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanlarda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle tamamen kullanıcıyla birlikte saklanmalıdır.

aletenin tüm çalışma ömrüne ulaşmak için.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalarda, ekranda düzenli olarak görünen her şeyi tanımlayan görüntüler bulunmaktadır. Ancak, cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüne sahip olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şey kılavuzdakiyle aynı olmayabileceği unutulmamalıdır.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şu durumlarda kişiler veya mal için meydana gelen hasarlardan tüm sorumluluğu reddeder:

- belirtilen dışında cihazın kullanılması;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasına müdahale etmek;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım levhası

Tanıtım levhası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle tanıtım levhasını kaldırmayın.

Atıkların bertarafı



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlığa ve çevreye zararlı sayılabilecek miktarlarda madde içermez.



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.
- Cihazı fişten çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Elektrikli ve elektronik ekipman atığı için uygun geri dönüşüm merkezine cihazı teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, bire bir esasına göre.

Cihazlarımızı kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini şu adrese teslim edin:

uygun geri dönüşüm merkezi.



Plastik ambalajlar
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı ya da herhangi bir kısmını gözetimsiz bırakmayın.
- Plastik torbalarla çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Denetimi için Bilgi Kurumları

Fanlı zorunlu modu

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

Enerji verimliliği teknik verileri

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

Bu bilgiler, ilgili ürün sayfasında bulunan "Ürün bilgileri sayfası"ndan indirilebilen web sitesindeki sayfada mevcuttur.

Enerjiden tasarruf etmek için



Tarifi size bunu gerektiriyorsa sadece önceden ısıtın.

- Paket üzerinde başka belirtilmediği sürece, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.
- Birden fazla türde yiyecek pişirirken, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri ardışık olarak pişirmeniz tavsiye edilir.

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsi ve rafları çıkarmak.
- Normal süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında biriken ısı ile kalan dakikalar boyunca pişirme devam edecektir.

- Isı kaybını önlemek için kapı açma miktarını asgariye indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Güç bilgisi

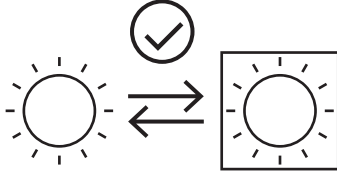
çalışmama/standby modundaki güç tüketimi

Cihazın off/stand-by modundaki güç tüketimini gösteren teknik veriler şunlardır:

söz konusu ürüne karşılık gelen sayfada
www.smeg.com adresinde bulunur.

Işık kaynakları

- Bu cihazda kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları bulunmaktadır.



- Ciharda bulunan ışık kaynaklarının ortam sıcaklığında çalışmaya uygun olduğu belirtilmiştir

≥300°C ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için kullanıma yöneliktir.

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

Kullanım kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



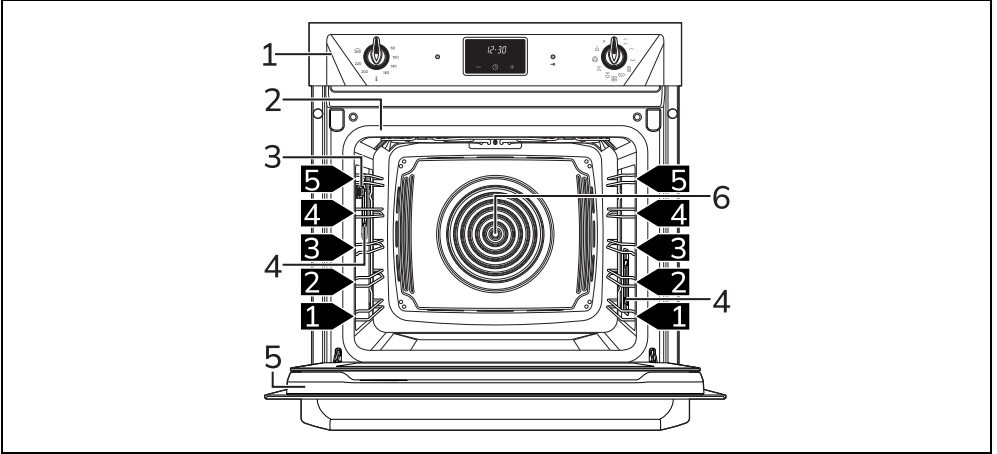
Uyarı/İkaz



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Conta

3 Sıcaklık probu yuvası (bazılarında

yalnızca modeller için)

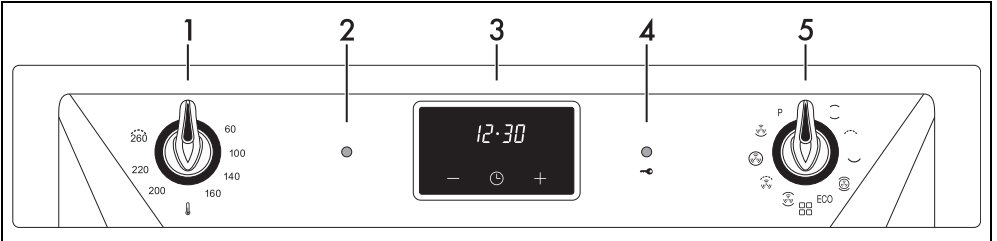
4 Ampul

Kontrol paneli

5 Kapı

6 Fan

1,2,3... Çerçeve rafı



1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme seçimini sağlar

sıcaklık.

Kullanılabilir en düşük ve en yüksek ayar arasındaki istenen değere kilidi saat yönünde çevirin.

2 Termostat göstergesi ışığı

Görüntü ışığı, fırının ısındığını göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır. Düzenli olarak açılıp kapanması, fırın kapasitesi içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Dijital programlayıcı

Güncel saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikalık sayacı programlamak için kullanışlıdır.

4 Pyroliyik fonksiyon göstergesi ışığı

Otomatik (pyrolytik fonksiyon) temizleme döngüsü etkinleştirildiğinde yanar.

5 Fonksiyon düğmesi

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

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri tabandan yukarı doğru gösterilmiştir.

Soğutma fanı

Fan, cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, kapının üstünden havanın sabit bir çıkışını sağlar; cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre için bile sürebilir.

Fırın aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması şu anda yanar:

- kapı açıldığında (bazı modellerde sadece).
- herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, mevcutsa ECO fonksiyonu hariç.



(bazı modellerde sadece) Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Aksesuarlar



Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.

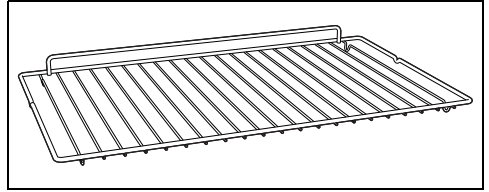


Gıdalarla temas etmek üzere tasarlanan aksesuarlar güncel mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.



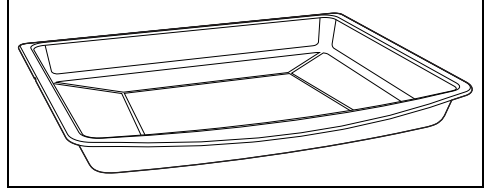
Orijinal olarak sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Yardım Merkezlerinden talep edilebilir. Yalnızca üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

raf



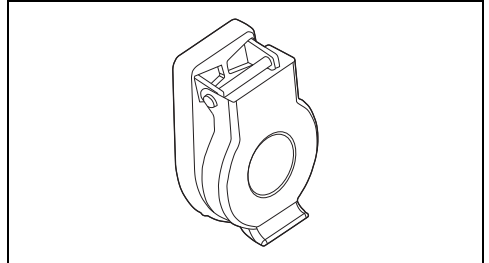
Pişirme sırasında yiyecek kaplarını desteklemek için kullanılır.

Derin tepsi



Üstteki raftaki yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

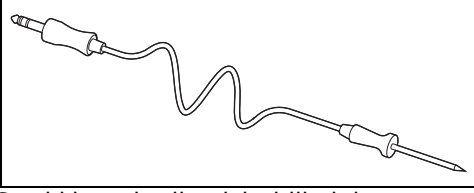
Koruyucu kılıf (bazı modellerde sadece)



Sıcaklık probu kullanılmadığında prob soketini kapatıp korumak için kullanılır.

Sıcaklık probu (bazı modellerde sadece)

merkezde ölçülen sıcaklığa göre yiyecek.



Sıcaklık probu ile pişirebilirsiniz

KULLAN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmleri, aksesuarlar dahil olmak üzere çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasının dışında herhangi bir etiket çıkarın.
- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın ("TEMİZLEME VE BAKIM" bölümüne bakın).

İlk ısıtma

1. En az bir saatlik bir pişirme süresi ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanmak" paragrafı).
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölümünü en yüksek sıcaklığa ısıtın.

Cihaza ısınırken

- odanın havalandırın;
- Kalmayın.

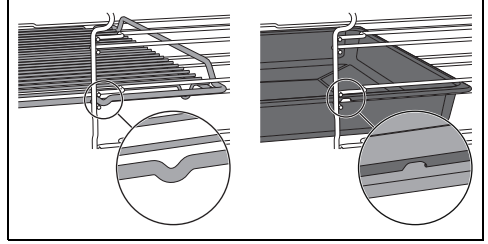
Aksesuarları Kullanmak

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalıdır ve

fırın boşluğunun arka tarafına doğru.



Rafları ve tepsileri fırına nazikçe yerleştirin ve tamamen duruncaya kadar itin.



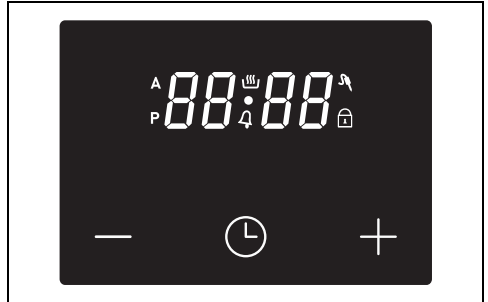
İlk kez kullanmadan önce tepsileri temizleyin, üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için.

Fırını Kullanmak



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Dijital programlayıcı



Azaltma tuşu



Saat tuşu



Arttırma tuşu

Görüntü sembolleri



Zaman kontrollü pişirme



Pirolitik döngü



Pişirme



Alarm/sayaç (dakika hatırlatıcı)



Sıcaklık probu



Kapı kilidi

Sürenin ayarlanması



Süre ayarlanmazsa fırın açılmaz.

İlk kullanımda veya bir elektrik kesintisinden sonra cihazın rakamı **0:00** ekranda yanıp sönecektir.

1. Saat düğmesini birkaç saniye basılı tutun. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp söner.
2. Süre, artırma tuşu ile ayarlanabilir ve azaltma tuşu ile. Hızlandırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.

3. Saat tuşuna basın ve birkaç saniye bekleyin. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.



Zamanı değiştirmek için artış anahtarını ve azalış anahtarını basılı tutun

her 2 saniye anda iki saniye basılı tutun, sonra zamanı ayarlayın.

Fırın açma (manuel pişirme)



Tarife bağlı olarak yiyecek doğrudan veya önceden ısıtma sonrası fırın gövdesine yerleştirilebilir.

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme işlevini seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesi ile seçin.

Birkaç saniye sonra pişirme aşaması başlar.

Ön ısıtma aşaması

Pişirme kendisi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasına olanak tanıyan bir ön ısıtma aşamasının öncesindedir.

Bu aşama termostat tarafından gösterilir

gösterge ışığının yanması ve sembol



Ekranında yanıp söner.

Ön ısıtmanın sonunda:

- termostat gösterge ışığı söner;

- ekrandaki sembol sabit yanar;

- cihaz bip sesi verir;
- pişirme otomatik olarak başlar.

Ön ısıtma tamamlandıktan sonra yiyecek, fırın haznesine yerleştirilebilir (tarifte öngörülmüşse).

Manuel pişirmenin bitışı

Pişirmeyi durdurmak için:

- Fonksiyon düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini 0 konumuna getirin.

Alarm/sayaç (dakika hatırlatıcı)



Dakika hatırlatıcı (minute minder) pişirme işlevini durdurmaz; bunun yerine ayarlanan süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

Dakika hatırlatıcı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat tuşuna basın.

Ekran şu metni gösterir

- 0 - -

2. Gerekli dakikaları belirlemek için artırma ve azaltma tuşlarını kullanın.

3. Saati anahtarına veya Minute minder zamanlayıcı işlevini etkinleştirmek için birkaç saniye bekleyin.

Geçerli zaman ve sembolü



ekranda görünecek.



Kalan süreyi görmek için saat anahtarına basın.

Minute minder zamanlayıcı süresi sonunda:

- sembol çıkış yapar;
- bir ziller çalar, bu görüntüdeki herhangi bir tuşa basılarak kapatılabilir.



Minute minder zamanlayıcısı 1 dakikadan başlayıp en fazla 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Zamanlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra başlatılıp bitirilmesini sağlayan işlemdir.

1. Fonksiyon kadrarını kullanarak pişirme işlevini seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesini kullanarak seçin.
3. Ön ısıtma aşaması  başlatmak için saat düğmesine basın veya birkaç saniye bekleyin.
4. Saat düğmesine basın  ekran, ayarlamak için değerleri gösterir dakika miner sayacı .
5. Tekrar saat düğmesi  basın. ekranda yanıp sönen sembol  ile mevcut  görünen, aralıklı olarak gösteren metin.
6. Gerekli pişirme dakikası  sayısını ayarlamak için artış ve azalış anahtarlarını kullanın.



13 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.

7. İşlevi etkinleştirmek için saat düğmesine basın veya birkaç saniye bekleyin. Mevcut zaman ve   semboller ekranda görünecek.



Kullanılan programlamayı sıfırlamak için fonksiyon düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini 0 konumuna getiriniz.

Pişirmenin sonunda:

- ısıtma elemanları devre dışı bırakılır;
- bip sesi duyulur; bu bip, ekrandaki herhangi bir tuşa basılarak kapatılabilir;
- ekranda yanıp  bölümünde görünür: sönen metin.
- 8. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesine basın.
- 9. İşlevden çıkmak için işlev düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini 0 konumuna getirin.



Programlanmış pişirme, belirli bir saatte başlatılıp kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda bitirilmesini sağlayan işlemdir.

1. Uygun düğmeleri kullanarak pişirme işlevini ve sıcaklığı seçtikten sonra önceki paragrafta açıklandığı gibi zamanlanmış pişirmeyi ayarlayın.
2. Saat düğmesine bas .
- Metin  görülecek güncel saatte eklenen önceden ayarlanmış pişirme süresiyle sırayla görüntülenir.
3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için veya anahtarı basın.



24 saatten fazla bir programlanmış pişirme süresi ayarlanamaz.



Pişirme süresine ön ısıtma aşaması için birkaç dakika eklenmesi gerektiğini unutmayın.

4. İşlevi etkinleştirmek için saat düğmesine basın veya birkaç saniye bekleyin. Mevcut zaman görünür ve  ekranda semboller ışık yanar. Cihaz, pişirmeye başlamayı bekler ve kullanıcı tarafından belirlenen zamanda biter.



Kullanılan programlamayı sıfırlamak için fonksiyon düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini 0 konumuna getiriniz.

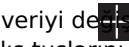
Pişirme bittiğinde:

- ısıtma elemanları devre dışı bırakılır;
- bip sesi duyulur; bu bip, ekrandaki herhangi bir tuşa basılarak kapatılabilir;
- ekranda yanıp  bölümünde görünür: sönen metin.
- 5. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesine basın.
- 6. İşlevden çıkmak için işlev düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini 0 konumuna getirin.

Ayarlı verilerin değiştirilmesi

1. Değiştirilecek veriyi  seçilene kadar saat tuşuna basın (dakika

hatırlatıcı zamanlayıcı  zamanlı

pişirme  programlandı
pişirme 

2. İstenilen veriyi değiştirmek için artış ve azalış tuşlarını kullanın.

Zil seçme

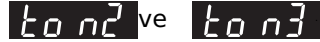
Zil 3 ton olabilir.

1. Zil sesi duyulana kadar artış ve azalış tuşlarına aynı anda basılı tutun.

2. Saat tuşuna basın. 

Seçmek için azalış tuşuna basın.

farklı zil sesi arasında



Sıcaklık probini kullanma (örneğin bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Sıcaklık probi, rosto, sırt filetosu ve diğer et parçalarını ve boyutlarını yüksek doğrulukla pişirmenizi sağlar. Probe, yiyeceğin iç sıcaklığını izleyerek yiyeceğin mükemmel pişmesini sağlar. İç sıcaklık, probin ucundaki bir sensör tarafından ölçülür.

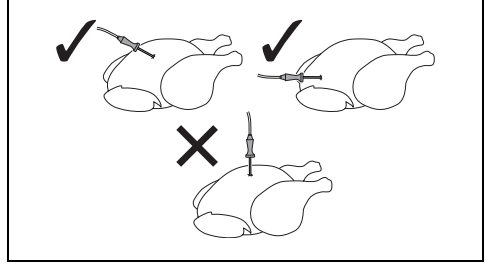


Dördüncü rafın altından teleskopik kılavuzlar kurmayın, çünkü sıcaklık probinin yan soketine erişimi engellerler.

Prob konumlandırılması

1. Yiyeceği bir tepsiye yerleştirin.
2. Prob ucunu fırına koymadan önce yiyeceğe saplayın.
3. En iyi sonuçlar için, sıcaklık probini yiyeceğin en kalın kısmında ve uzunluğunun en az 3/4 ü boyunca transvers olarak yerleştirdiğinizden emin olun. Tepsie değmediğinden emin olun.

yiyeceğin dışına çıkmadığını ve altında olduğunuz.



Talinin çekirdeğini doğru bir şekilde ölçmesi için uç kemiklerle veya yağ ile temas etmemelidir.



İmbul sayacı ile pişirme için önerilen minimum sıcaklık 120°C'dir, yavaş sıcaklıkta pişirme istisnası hariç.

Sıcaklık probi kullanırken pişirme parametrelerini ayarlama



Dikkat: kullanım sırasında erişilebilir kısımlar çok ısınır. Sıcaklık probini bağlarken ve fırın haznesindeki yiyeceği işlerken ellerinizi ısıya dayanıklı eldivenlerle koruyun.



Seçilebilecek sıcaklık aralığı en düşük 40°C ile en yüksek 90°C arasındadır.



Fırın sıcaklığı çok düşük ayarlanırsa cihaz, seçilen hedef sıcaklığa ulaşmak için gerekli minimum sıcaklığı otomatik olarak ayarlar.



En iyi sonuçlar için hedef sıcaklıktan daha yüksek bir pişirme sıcaklığı ayarlanması önerilir.

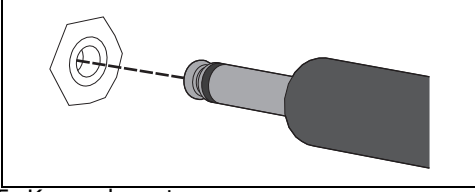


Sıcaklık probini kullanarak pişirme sırasında herhangi bir nedenle probu düğmeleri veya ekrandan kullanmadan ayırmak gerekirse, işlev normal pişirme gibi ilerler.

Soğuk fırında:

1. Gerekli işlevi seçmek için fonksiyon düğmesini çevirin.
2. Fırın kapısını açın.

3. Yiyeceğin konulduğu tepsiyi uygun rehberlere yerleştirin.
4. Sıcaklık probunun fişini yan taraftaki sokete takın; koruyucu kapağı açmak için probu kullanın.



5. Kapağı kapatın.

Görüntü şu değeri gösterir: **75 °C** (75°C, olan önerilen varsayılan hedef sıcaklığı).

6. Hedef sıcaklığı ayarlamak için artırma ve azaltma tuşlarını kullanın.

Hazırlık öncesi ısıtma aşamasını başlatmak için saat tuşuna basın ya da birkaç saniye bekleyin; ardından otomatik olarak pişirme aşaması gelir.

Pişirme başladığında:

1. Gerekli işlevi seçmek için fonksiyon düğmesini çevirin.
2. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

Ön ısıtma aşamasını başlatmak için saat tuşuna basın ya da birkaç saniye bekleyin.

Ön ısıtma bittikten sonra:

3. Fırını açın.
4. Yiyeceğin konulduğu tepsiyi uygun rehberlere yerleştirin.
5. Sıcaklık probunun fişini yan taraftaki sokete takın; koruyucu kapağı açmak için probu kullanın.

6. Kapağı kapatın.

Görüntü şu değeri gösterir: **75 °C** (75°C yaklaşık hedef sıcaklık olarak önerilen).

7. Hedef sıcaklığı ayarlamak için artı ve azalış tuşlarını kullanın. Birkaç saniye sonra proba pişirme başlar.

Prob ile pişirme sıcaklıkla biter

Kullanıcı tarafından ayarlanan hedef sıcaklığa ulaşınca pişirme biter.

Isıtma elemanları kapanır, cihaz bipler ve gösterimde şu görüntülenir.

mesaj. **End**

1. Kapağı açın.
2. Besinlerden probu çıkarın ve prize takılı olmadığından emin olun.
3. Besini fırından çıkarın.

4. Koruyucu kapak düzgün kapalı olduğundan emin olun.
5. Kapağı kapatın.

Geleneksel pişirme işlevlerinin listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

Statik



Tek seferde tek bir yemek hazırlamaya uygun geleneksel pişirme. Kavurma, yağlı etler, ekmek, turta için idealdir.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde edilmesini sağlar. Pişirme sonunda kullanıldığında, yemeklere homojen bir kahverengi verir.

TABAN



Isı yalnızca haznenin altından gelir. İçin mükemmel: kekler, turtalar, pasta dilimleri ve pizzalar.

TURBO



Aromaların karışmamasını sağlayarak çok sayıda raf üzerinde hızlı pişirmeye izin verir. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

ECO

Bu işlev, tek bir rafta düşük enerji tüketimiyle pişirme için özellikle uygundur. Çok miktarda nem oluşturan yiyecekler dışındaki tüm yiyecekler için önerilir (örneğin sebzeler).

En yüksek enerji tasarrufu ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği ön ısıtma yapmadan fırına yerleştirmeniz önerilir.



ECO işlevi kullanıldığında pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.



ECO işlevinde pişirme süreleri (ve önceden ısıtma) daha uzundur ve pişirme bölümündeki yiyecek miktarına bağlı olabilir.



ECO fonksiyonu hassas bir pişirme fonksiyonudur ve 210°C'nin altında dayanabilen gıdalar için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme yapmanız gerekiyorsa başka bir fonksiyon seçiniz.

FAN-ASSISTED



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküvi, kekler ve çok katmanlı pişirme için idealdir.

FAN-ASSISTED GRILL



En kalın etlerin bile optimum ızgarasını sağlar. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

TERMİK HAVALANDIRMA



Isı hızlı ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygun, koku ve tatların karışmasını gerektirmeyen birkaç seviye pişirme için idealdir.

FAN-ASSISTED BASE



Bu fonksiyon özellikle düşük enerji tüketimiyle tek bir rafta pişirme için uygundur. Bu fonksiyon tüm gıda türleri için önerilir, çok miktarda nem üretebilecek gıdalar hariç (örneğin sebzeler).

En fazla enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyecekleri önceden ısıtılmadan fırına yerleştirmek önerilir.

PIROLYTİK için

P

fonksiyon için şu bakınız

bölüm TEMİZLİK VE BAKIM.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fan destekli bir fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (gıda dışı aşırı pişmiş içi ise pişmemiş kalabilir).

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici zevkine göre değişir.

• Etleri kızartırken et termometresi kullanın ya da kızartmayı bir kaşıkla sıkıştırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ve ızgara fanı ile pişirme için tavsiye

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

- Fan destekli ızgara fonksiyonunu kullanırken ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/pastry ve kurabiyeler için pişirme tavsiyesi

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

- Tatlınınızın içinin pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en üst noktasına diş kürdanı batırın. Hamur kürdanla yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.

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

Çözündürme ve mayalama için tavsiyeler

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

- Yemeğin üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve bir tepsiyi birinci seviyeye kullanın. Bu şekilde çözülme sırasında yiyecekteki sıvı yiyecekteki uzaklaşır.

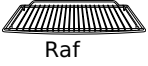
- En narın kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, fırında biriken ısı ile kalan dakikalar boyunca devam eder.

- Isı kaybını önlemek için kapıyı minimuma indirin.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Aksesuarlar için mini kılavuz



Raf

Kalıp/ fırın tepsilerinin pişirilmesi için ızgarayı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz. Pişirme tepsisi ızgarası yoksa, suluğu toplamak için aşağıdaki rafta derin pişirme tepsisi konularak ızgarayı ızgara tabanı olarak kullanabilirsiniz.

Yalnızca tek seviye üzerinde pişirme için derin pişirme tepsisinin kullanılmasını öneririz.

Fan destekli fonksiyonları kullanırken derin pişirme tepsisini ortadaki raf üzerine yerleştirin.



Derin tepsisi

STATIC işlevini kullanırken raf.



gereken yere derin pişirme tepsisini yerleştirin

GRILL modunda pişirmek için son raf üzerindeki pişirme tepsisini pişirme tepsisi ızgarası ile yerleştirin



Tarifleri keşfedin

Farklı yiyecek kategorileri için geliştirilen tarifleri incelemek ve pişirme önerileri hakkında daha fazla bilgi almak için biz

Ürüne eşlik eden broşürdeki QR kodu ile ulaşılabilen www.smeg.com adresindeki özel sayfayı ziyaret etmenizi öneririz.

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 basit temizleme

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

Ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi temizleyin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez ya da mikrofiber bezle kurulayın.

Gıda lekeleri veya kalıntıları

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

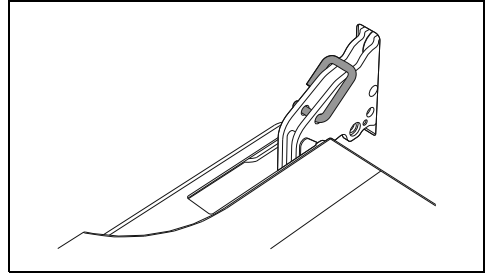
Jöle gibi şekerli gıdaların kalıntılarının fırının içinde kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kuruması enamel kaplamasına zarar verebilir.

Kapıyı temizleme

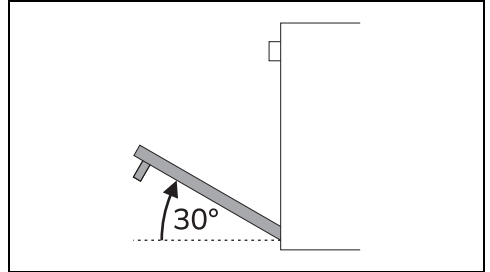
Kapı sökümü

Kolay temizlik için kapıyı çıkarmak ve mutfak havlusu üzerine koymak önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşe deliklerine iki iğne takın.

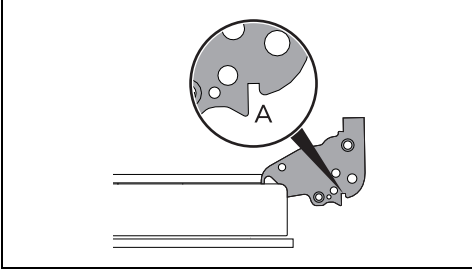


2. Kapıyı iki taraftan iki elinizle tutun, yaklaşık 30° açı yapacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, bu şekilde yapın.

A girintili bölümlerin A, yuvalarında tamamen dinleniyor olduğundan emin olun.



4. Kapağı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.

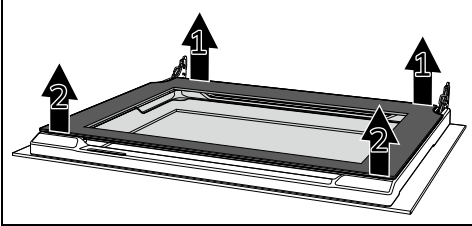
Kapı camını temizlemek

Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kirler için ıslak sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerinin çıkarılması

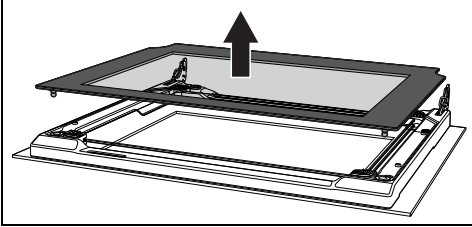
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Kapağı uygun pimlerle kilitleyin.
2. İç cam panelini arkasını nazikçe yukarı doğru çekerek çıkarın; 1 numaralı oklarla gösterilen hareketi takip edin.

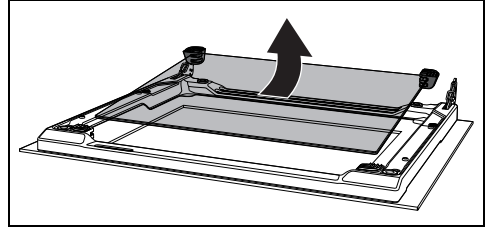


3. Ön pimleri aşağı işaretli hareketi izlerken serbest bırakın.

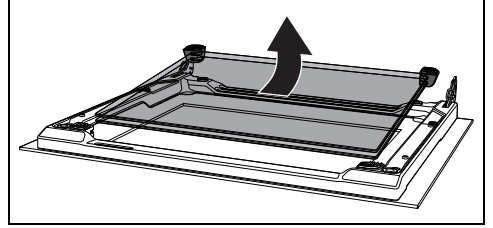
4. Ardından iç cam panelini ön profilinden çıkarın.



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



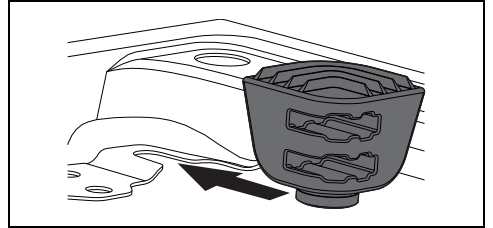
Not: Bazı modellerde orta cam ünitesi iki cam panelden oluşur.



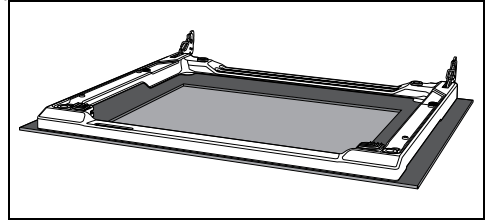
Bu adımda üst sızdırmazlıklar yerlerinden çıkabilir.

6. Ön sızdırmazlıkları yerlerine oturtun.

Sızdırmazlık ayakları dış cam tarafına bakmalıdır.

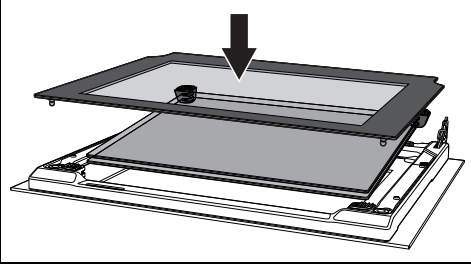


7. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin.

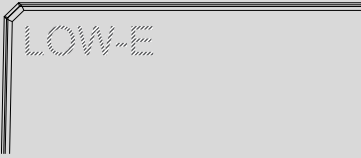


8. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için ıslak sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

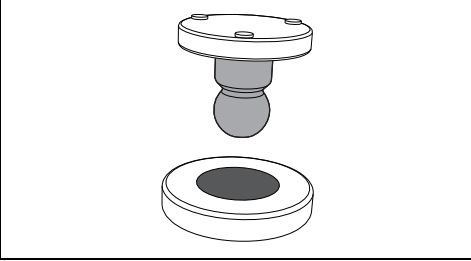
9. Ara cam ünitesini yeniden takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



Ara cam panel açık kapıya yeniden konumlandırılmalı ki köşedeki baskı soldan sağa okunabilsin (baskının kaba kısmı kapının dış cam paneline bakmalı).



10. İç camın 4 pimini kapıdaki koltuklarına iyi oturttüğünüzden emin olun.



Fırın boşluğunu temizlemek

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

Yiyecek kalıntılarının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin; bu, emaye zarar verebilir.

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

- kapı;

- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurutma

Yemek pişirmek cihaz içinde nem oluşmasına yol açar. Bu normal bir olaydır ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

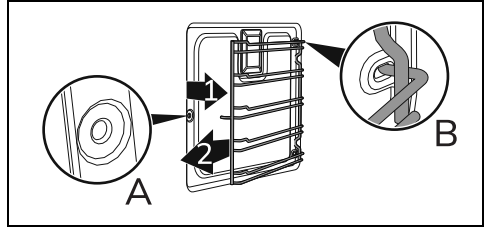
Her pişirme işlemi tamamlandığında:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın iç kısmındaki herhangi bir kiri temizleyin.
3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.

4. Cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raflar/tepsiler destek çerçeveleri çıkarma
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması yan yüzeylerin daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi yuvası A'dan söküp kilidinden çıkaracak şekilde fırın boşluğunun içine doğru çekin, ardından arkadaki B oturma yerlerinden kaydırarak çıkarın.



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

Pirolojik (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Pirolojik temizleme, kirin çözüldüğü otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu işlem, fırının içini çok kolay temizlemeyi sağlar.

Ön işlemler

Pirolojik döngüye başlamadan önce:

- İç cam panelini olağan temizlik talimatlarına göre temizleyin.
- Yiyecek kalıntılarını veya büyük dökülmeleri temizleyin.

fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden.

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Çok inatçı kireçlenmeler için cam üzerine fırın temizleyici ürün püskürtün (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak kağıdı veya mikro fibra bezle durulayın ve kurulayın.
- Varsa, sıcaklık probunu çıkarın.
- Tepsi rafı/rafını destekleyen çerçeveleri çıkarın.
- Kapıyı kapatın.

Pyrolytic işlev ayarı

1. Fonksiyon düğmesini konuma getiriniz

P

Görünüm, Pyrolytic dö  metin değişen olarak gösterir

 2:30 süre (fabrika ayarı 2 saat ve 30 dakika).

2. Pyrolytic döngüsü  resini ayarlamak için artırma ve azaltma tuşlarını kullanın.



Önerilen pyrolytic döngü süresi:

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

3. Girilen verileri onaylamak için saat tuşuna basın.

Birkaç saniye sonra Pyrolytic döngüsünün ön ısıtması başlar:

- Ekrandaki sembol ve Pyrolytic döngüsü göstergesi yanar;
- Ekran, tüm temizleme sürecinin sonuna kadar kalan süreyi gösterir

 2:29

- ekrandaki sembol yanıp söner.

Ön ısıtma başladığında birkaç dakika sonra, kapı kilidini önleyen bir cihaz tarafından kilitli olduğunu belirtmek için sembol yanmaya başlar (devamlı yanar).



Kapı kilit cihazı etkinleştirildikten sonra herhangi bir işlev seçilemez.



Fonksiyon düğmesi başka bir işleve çevrildiğinde gösterge şunu gösterir: bir hata mesajı  Er 04

Temizleme süreci

Ön ısıtma bittikten sonra, Pyrolytic döngüsü otomatik olarak başlar:

- termostat göstergesi ışığı söner (düzenli açılıp kapanması, fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir);

- gösterimde sembol  (sabit aydınlık) Pyrolytic döngüsünün devam ettiğini göstermek için;
- Pyrolytic döngü göstergesi ışığı ve görüntüdeki semboller yanmaya devam eder.



İlk Pyrolytic döngüsü sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle hoş olmayan kokular oluşabilir. Bu, ilk pyrolytic döngüsünden sonra kaybolan tamamen normal bir durumdur.



Pyrolytic döngüsü sırasında fanlar, daha yüksek dönüş hızı nedeniyle daha yüksek bir ses üretir. Bu, ısıyı daha etkili dağıtmayı amaçlayan tamamen normal bir işlemdir. Pyrolytic döngüsü sonunda, fanlar komşu ünitelerin duvarlarını ve fırının ön yüzünü aşırı ısınmasını önlemek için yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.

Pyrolytic işlevinin sonu

Pyrolytic işlevinin sonunda:

- ısıtma elemanları devre dışı kalır;
- gösterimde yanıp  görüntü üzerinde çıkıyor sönen metin;
- bir zil sesi duyulur, bu ses ekranda herhangi bir tuşa basılarak kapatılabilir;
- sembol ve termostat göstergesi ışığı kapanır.

1. Fonksiyon düğmesini fonksiyonu çıkış yapmak için 0 konumuna çevirin.

Ekrandaki sembol, fırın içindeki sıcaklık güvenli seviyelere döne kadar yanık kalır (kapı kilidinin de devre dışı bırakılmasıyla birlikte).

2. Fırın içinin soğumasını bekleyin.

3. Sembol söndükten sonra kapıyı açın ve kalıntıları toplayın.

nemli mikrofiber bir bezle fırın gövdesine yerleştirilmiş.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların el ile temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.



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

Programlanabilir Pyrolytik fonksiyon



Yemek pişirme fonksiyonlarında olduğu gibi, Pyrolytik fonksiyonunun da bir bitiş zamanı ayarlanabilir.

Programlanabilir Pyrolytik fonksiyonunu ayarlamak için:

1. Fonksiyon kolunu konuma getiriniz

P

Metin **A** **dur** ile değişen

Pyrolytik döngünün süresi göstergede görünecek.

P **2:30**

2. Pyrolytik döngü **---** sini ayarlamak için artış ve azalış tuşlarını kullanın.

3. Saat tuşuna basın. **⌚**

Metin **End** şu üzerinde görünecek gösterimde, önceki ayarlanan Pyrolytic fonksiyon süresi, mevcut zamana eklenmiş olarak görüntülenecek.

4. Fonksiyon **---** zamanını ayarlamak için veya tuşuna basın.

5. Fonksiyonu etkinleştirmek için saat tuşuna basın veya birkaç saniye bekleyin. Görüntülenen mevcut zamanı ve

sembol **P** süsünü belirtmek için yanıp söner ki Cihaz, Pyrolytik fonksiyonuna başlamak için bekliyor ve kullanıcı tarafından ayarlanan zamanda bitecektir.

İstisnai bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

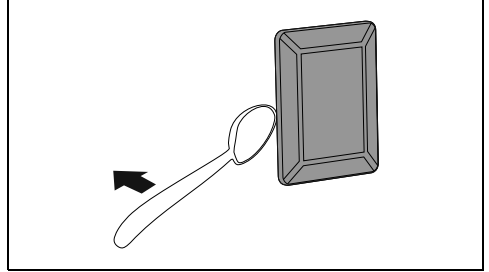
İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

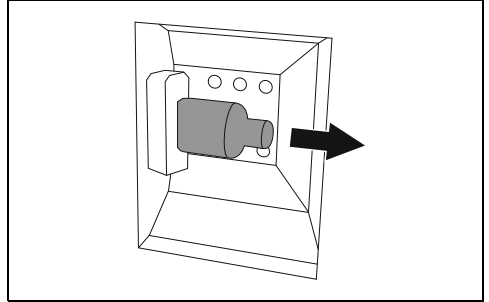
- Cihazı prize takılı olmaktan çıkarın.
- Koruyucu eldivenler giyin.

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 gövdesi duvarının emayesini çizmemeye dikkat edin.

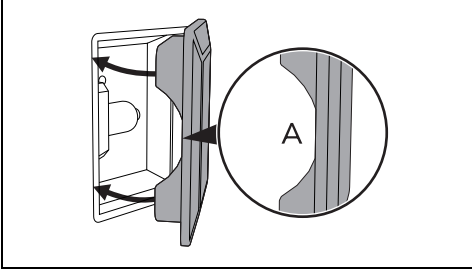
4. Ampulü dışarı kaydırıp çıkarın.



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

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

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapağıya doğrultulduğundan emin olun.



7. Kapağı tamamen bastırın ki ampul destek ile mükemmel şekilde birleşsin.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

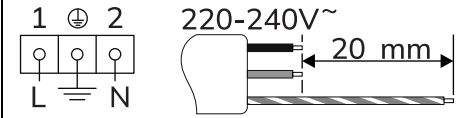
Genel bilgiler

Ankastre üzerindeki plakada belirtilen verilerle ana hattın karakteristiklerini karşılaştırın. Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde görünür konumdadır.

Bu plağı herhangi bir nedenle çıkarmayınız. Cihaz, diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir tel ile toprak bağlantısına bağlanmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç telli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine karşılık gelir.



Bahsedilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olan çarpıklık faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Güç hattını, kategorisi III aşırı gerilime karşı tamamen bağlanmayı sağlayacak tüm kutuplu bir devre kesicisi ile donatın; kurulum yönetmeliklerine göre.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için: Sabir bağlantısına entegre edilmiş kesici, AS/NZS 3000 standardına uygun olmalıdır.

Priz ve fiş ile bağlantı

Priz ile fişin aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınma ve yanık riski doğurabileceğinden adaptörler, çoklu prizler veya yaması kullanılmamalıdır.

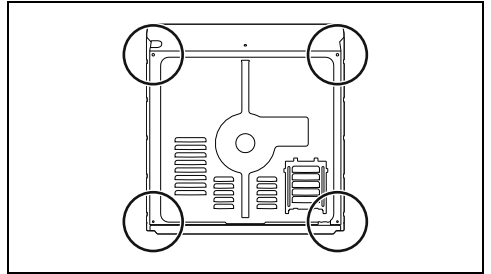
Kablo değiştirme



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.

1. Arka kasanın videlerini sökün ve terminal bloğuna ulaşmak için kılıfı çıkarın.



2. Kablonun yerine yenisini takın.

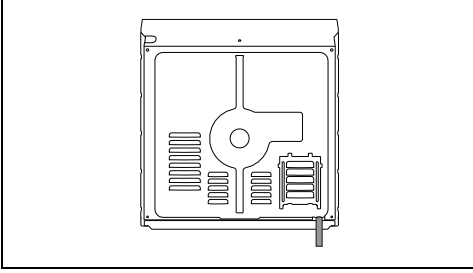
3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların cihaz ile temas etmeyecek en uygun rotayı izlemesini sağlayın.

Konulandırma



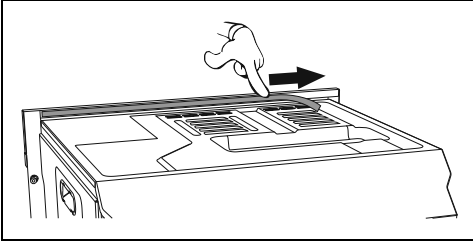
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

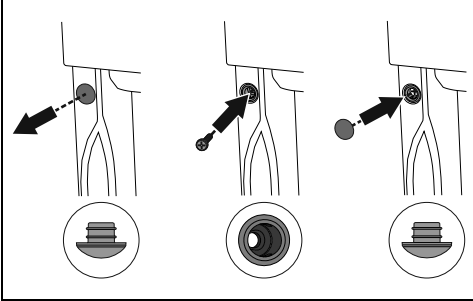


Ön panel contası

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



Sabitlenme takım halkaları



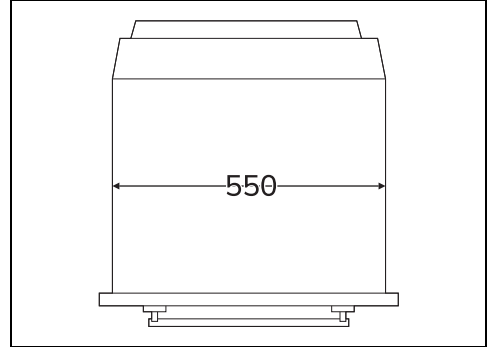
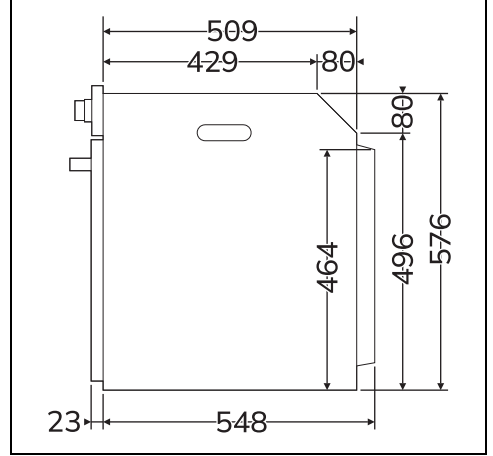
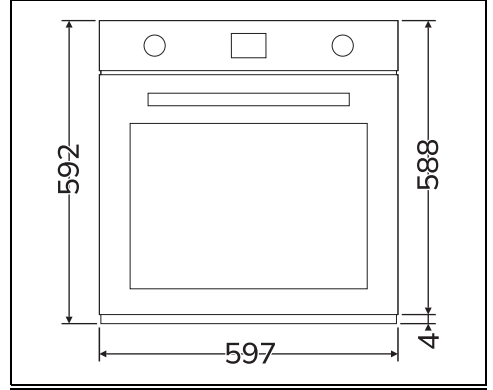
1. Cihazın önündeki körük kapaklarını çıkarın.

2. Cihazı oyuk içine yerleştirin.

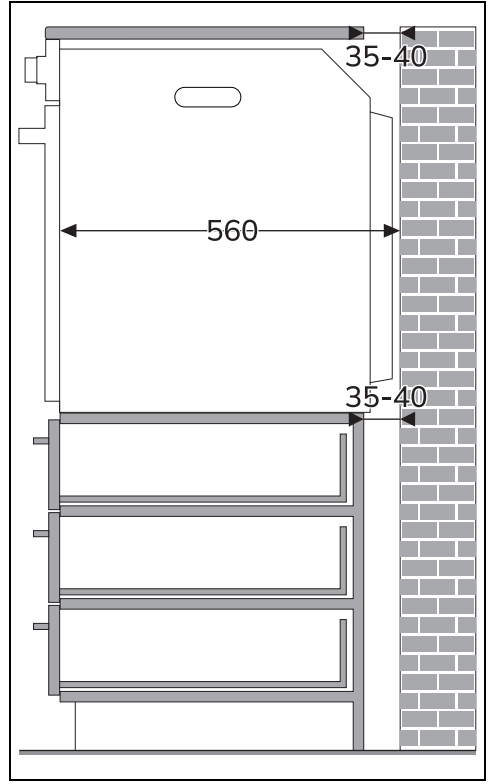
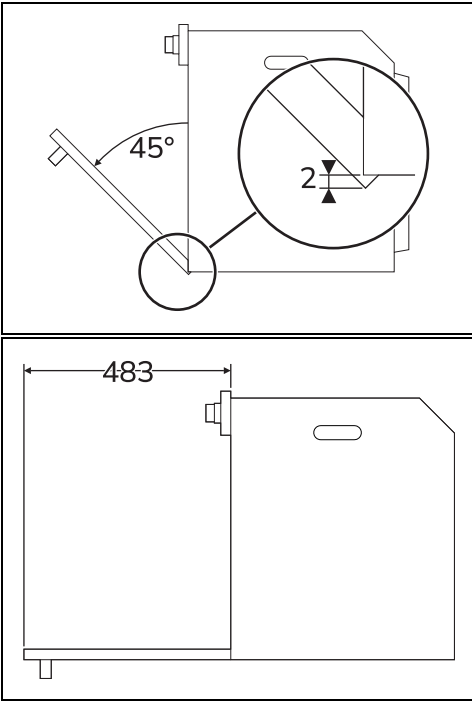
3. Cihazı dolaba vidalarla sabitleyin.

4. Daha önce çıkartılan kapaklarla körük kapaklarını kapatın.

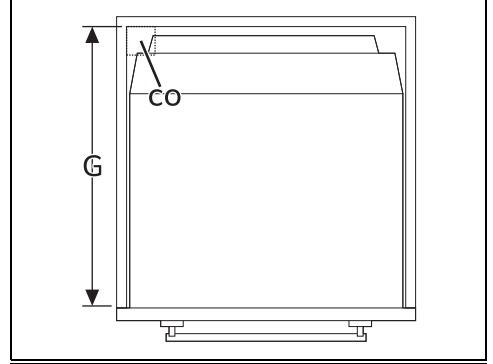
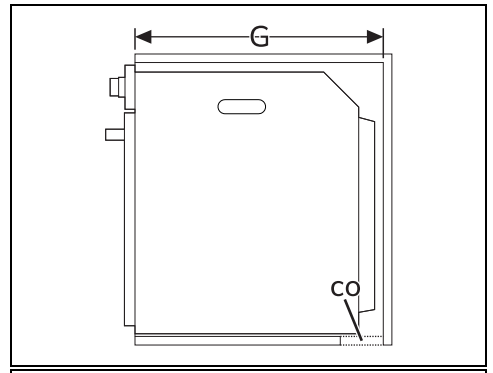
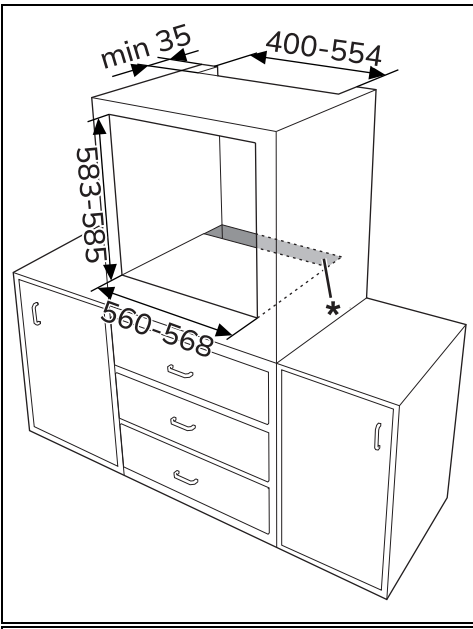
Cihazın genel boyutları (mm)?



Kolona montaj (mm)



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



En az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

En düşük 5 mm

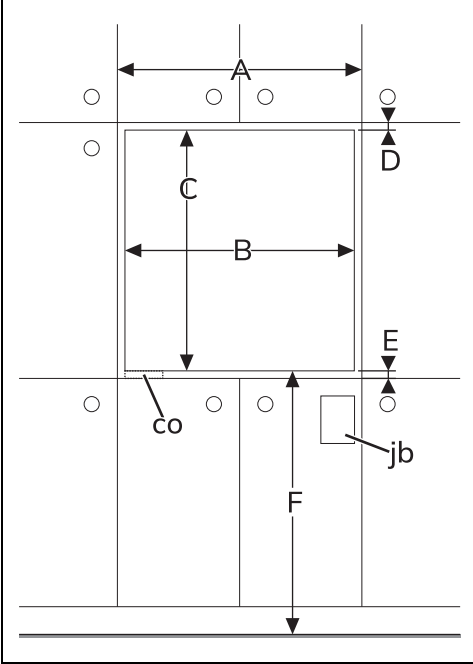
F 121 - 1105 mm

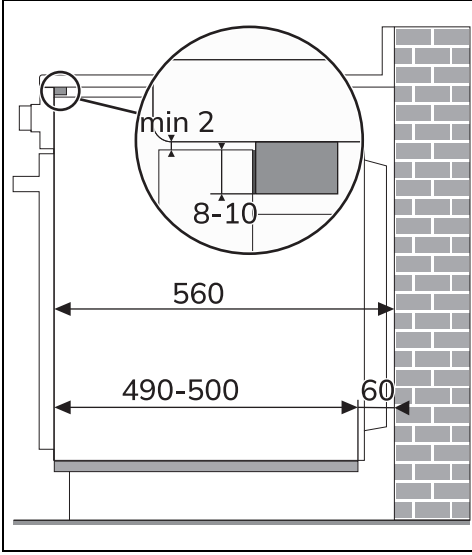
G en az 560 mm

H en az 594 mm

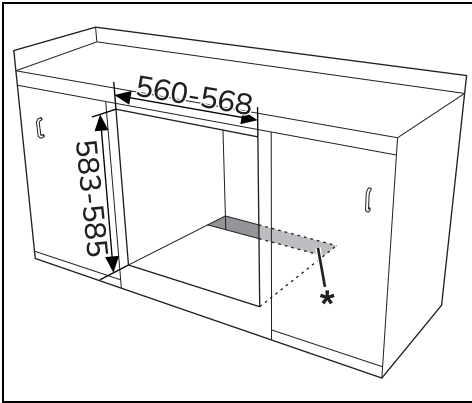
güç kablosu için boşluk (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

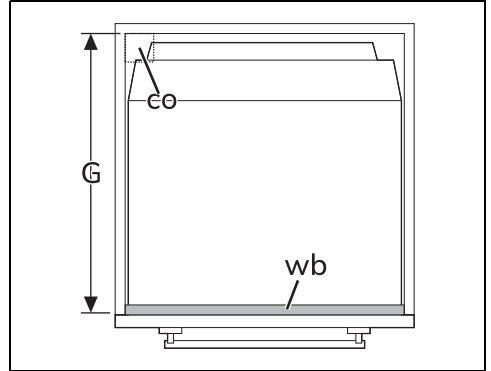
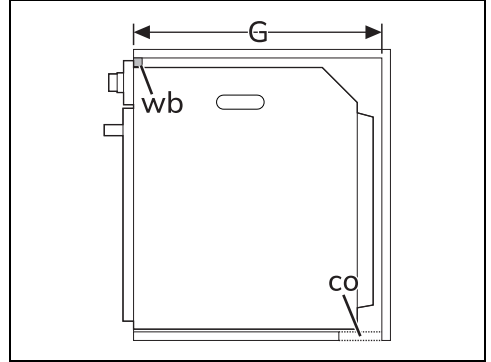
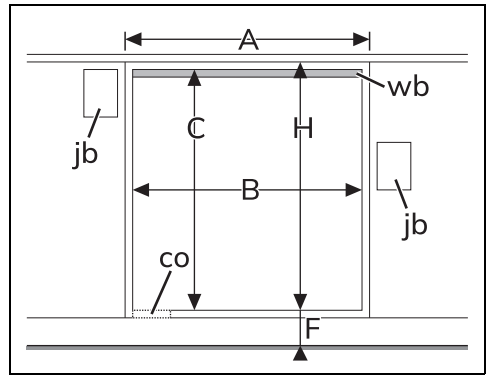




Bir cihaz bir çalışma tezgahının altına gömülü olarak monte edilecekse, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanmak ve su veya başka sıvıların içeri sızmasını önlemek için ahşap bir çubuk takılmalıdır.



*Mobilya üstü/arka kısmının yaklaşık 60 mm derinliğinde bir açıklığa sahip olduğundan emin olun.



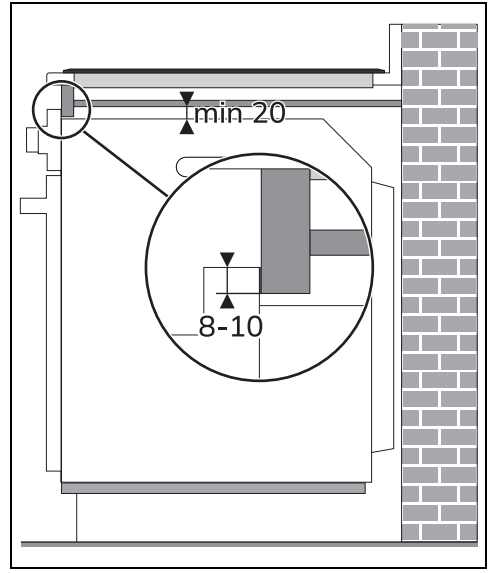
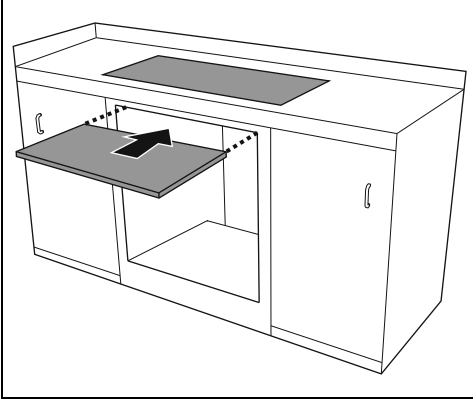
En az 603 mm
B 560 - 568 mm
C 583 - 585 mm
D 9 - 11 mm
En az 5 mm
F 121 - 1105 mm
G en az 560 mm
H en az 594 mm

co Güç kablosu için açıklık (en az 6 cm2)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (tavsiye edilir)

Tezgah altı montajı (mm) (pyrolytic modeller için sadece)
Bir pişirme ocak fırının üstüne monte edildiğinde, iki cihaz aynı anda kullanıldığında aşırı ısınmayı önlemek için fırının üstünden en az 20 mm mesafede ahşap bir ayırıcı takılmalıdır. Ayırıcı, uygun aletlerle çıkarılabilir olmalıdır.



Bir ahşap ayırıcı kullanılırken, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanabilmek için tezgah altına bir ahşap çubuk takılmalıdır ki su veya diğer sıvıların içeri sızması önlensin.