

S M E G

SOP6900TP

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	30	Aksesuarlar	37
Genel güvenlik talimatları	30	KULLANIM	38
Bu cihaz için	34	Ön işlemler	38
Cihazın amacı	34	Aksesuarların kullanımı	38
Bu kullanıcı kılavuzu	34	Fırının kullanılması	38
Üretici sorumluluğu	35	Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde sadece)	41
Tanımlama plakası	35	Piştirme tavsiyeleri	43
Atıkların bertarafı	35	Aksesuarlar için mini rehber	44
Avrupa Kontrol Kurumları için bilgi	35	Tarifleri keşfedin	44
Enerji verimliliği teknik verileri	35	TEMİZLİK VE BAKIM 44	
Enerjiden tasarruf etmek için	35	Cihazın temizlenmesi	44
Kapalı/stand- modlarda güç tüketimine ilişkin bilgi modele göre	35	Kapağın temizlenmesi	44
Işık kaynakları	36	Fırın içinin temizlenmesi	46
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	36	Pirolitik (yalnızca bazı modellerde)	46
AÇIKLAMA	36	Olağan dışı bakım	48
Genel açıklama	36	KURULUM	49
Kontrol paneli	36	Elektrik bağlantısı	49
Diğer parçalar	37	Konumlandırma	50

Cihazın estetik ve işlevsellik özelliklerini korumak için talimatların tamamını içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

TEDBİRLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- **DİKKAT:** kullanırken cihaz ve ulaşılabilir parçaları çok sıcak olur. Çocuklar cihazdan uzak tutulmalıdır.

- **DİKKAT:** kullanırken cihaz ve ulaşılabilir parçaları çok sıcak olur. Çalışırken ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.

- Yiyecekleri fırında taşırken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.

- Bir yangını veya alevleri suyla sövmeye çalışmayın: kapatın

aygıtı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.

- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitede azalma olanlar veya elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz olanlar tarafından, güvenliklerinden sorumlu olan yetişkinler tarafından gözetim veya talimat altında kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalı.

- 8 yaşın altındaki çocukları sürekli gözetim altında tutmadan güvenli bir mesafede tutun.

• Kullanım sırasında çocukları 8 yaşından küçük tutmayın.

• Temizlik ve bakım, denetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

• Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bu durumda ısınabilir ve yangın çıkarabilir. Çok dikkatli olun.

• Çok sıcak tepsilerin üzerine 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 kapıyı tamamen açın.

• Cihazdaki yuvalara sivri metal nesneler (çatal bıçaklar veya aletler) sokmayın.

• Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.

• Cihaza YAKITLI MADDELERİ YAKINDA KULLANMAK VEYA DEPOLAMAK YASAKTIR.

• Bu cihaz Kullanımdayken Çevresinde AEROSOL KULLANMAYIN.

• Bu Cihazı

DEĞİŞTİRMEYİN.

• Kurulum ve bakım

Mevcut standartlara göre yetkili personel tarafından yürütülmelidir.

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

• Cihazı prizden çekmek için kabloyu çekmeyin.

Cihaza zarar verme riski

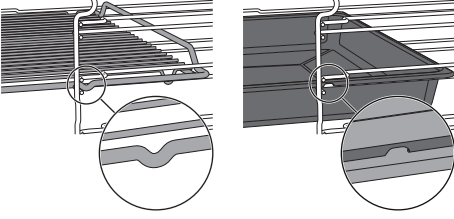
• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. ovma tozları, leke çıkarıcılar ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal spatulalar kullanmayın; bu yüzeye zarar verebilir ve camı kırabilir. Ahşap veya plastik kullanın.

• Cihazın üzerine oturmayın.

• Çelikten yapılmış parçalar veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde hidroklorik asit, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodize, nikel veya krom kaplama).

• Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileri itilecek şekilde yerleştirilmelidir. Kaldırılmalarını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve yönde yüzleşmelidir.

fırın haznesinin arkası.



- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Cihazın yakınında herhangi bir sprey ürün sıkmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını kapatmayın.

• Yangın tehlikesi: fırın haznesinde asla eşya bırakmayın.

• Herhangi bir nedenle cihazı oda ısıtıcısı olarak **KULLANMAYIN.**

- Yemek pişirirken plastik tencere veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı/ mühürlü kutuları veya kapları fırın haznesine koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo levhalarla kapatmayın.
- Tava veya tepsileri fırın haznesinin tabanına doğrudan yerleştirmeyin.
- Gerekirse, pişirme için destek olacak şekilde tepsinin rafını (modele göre birlikte verilir veya ayrı satılır) tabana yerleştirerek kullanabilirsiniz.

• Yağlı kâğıt kullanmak isterseniz, fırın haznesi içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- Açık kapıyı, iç cam panelin üstüne tepsi veya tava dayamak için kullanmayın.
- Montaj sırasında cihazı yerine kaldıraç gibi yerleştirmek için asla fırın kapağını kullanmayın.
- Kapak açıkken kapak üzerine aşırı basınç uygulamayın.

• Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için kulpu kullanmayın.

Pirolitik (kendinden temizlemeli) cihazlar için

- Pirolitik işlev kullanılırken yüzeyler normalden daha yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli bir mesafede tutun.
- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce, fırının içinden önceki pişirme işlemlerine ait yiyecek artıklarını veya büyük dökülmeleri temizleyin.
- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce, fırın haznesindeki tüm aksesuarları çıkarın.
- Pirolitik döngüyü başlatmadan önce, fırının üstüne monte edilmiş ocaktaki brülörleri veya elektrikli ısıtma plakalarını kapatın.

Kurulum ve bakım

• BU CİHAZ ŞU ŞEKİLDE MONTE EDİLMEMELİDİR: A

BOAT OR CARAVAN.

- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
- Cihazı, dolap oyukasına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekorasyon kapağının veya panelinin arkasına monte edilmemelidir.
- Kurulum ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrik sisteminin güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- En az 90 °C sıcaklığa dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal güç kabloları vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak üzere hemen teknik destekle iletişime geçin.
- UYARI: Cihazı konumlandırırken güç kaynağı kablusunun sıkışmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

- Gerekli kişisel koruyucu donanımı (PPE) daima kullanın herhangi bir işlem yapmadan önce cihaz üzerinde (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- Montajdan sonra cihazın erişilebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtar ile kesintiye uğratılmasına izin verin.
- Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. sınıf aşırı gerilim koşullarında tamamen kesintiye uğratacak temas ayrılma mesafesine sahip tüm kutuplu bir devre kesicisi ile donatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan ve ana güç kaynağından yedeklenmiş olduğundan veya ana güç kaynağının kapalı olduğundan emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özeldir; ev aydınlatması için kullanmayın.
- Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

level.

Bu cihaz için

- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık koymayın veya üzerine oturmayın.
- Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Cihazı dışarıda kurmayın/kullanmayın.
- Sadece üretici tarafından sağlanan veya önerilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde).

Sıcaklık probu (varsa)

- Kullanımdan sonra sıcaklık probunun çubuğunu veya ucunu ellemeyin.
- Sıcaklık probunu tutarken fırın eldivenleri giyin.
- Sıcaklık probunun ucu veya fişiyle emaye kaplı veya krom kaplı yüzeylere zarar vermemeye dikkat edin.
- Sıcaklık probunu cihazdaki açıklıklara ve yarıklara sokmayın.
- Sıcaklık probu kullanılmadığında koruyucu metal kapağın düzgün kapalı olduğundan emin olun.
- Sıcaklık probunu prizden veya gıdadan çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- Şunu garanti edin ki

sıcaklık probu veya kablolu kapağına takılmasın.

- Sıcaklık probu veya kablusunun fırın içindeki ısıtma elemanlarıyla temas etmediğinden emin olun.
- Sıcak olduklarında sıcaklık probunun herhangi bir kısmının fırın hacminin duvarlarına, ısıtma elemanlarına, raflara veya tepsilere temas etmesine izin verilmemelidir.
- Prob içerde tutulmamalıdır.
- Pirolytik döngü sırasında sıcaklık probunu kullanmayın.

Cihaz amacı

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

- Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma alanlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında.
- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama türlerinde konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın bütünüleyici bir parçasıdır ve bu nedenle tamamı kullanıcıyla birlikte saklanmalıdır.

aletin tüm çalışma ömrü için erişin.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda sık sık görünenleri tarif eden resimler içerir. Ancak, cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüne sahip olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdaki ile aynı olmadığı unutulmamalıdır.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya malvarlığına verilen zararlardan hiçbir sorumluluk kabul etmez:

- Belirtilen dışında cihazın kullanılması;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasının kurcalanması;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım levhası

Tanıtım levhasında cihazın teknik verileri, seri numarası ve marka adı bulunur. Nedeni ne olursa olsun tanıtım levhasını çıkarmayın.

Atık Yönetimi



Bu alet, WEEE Avrupa direktifi (2012/19/EU) ile uyumludur ve ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlığa ve çevreye tehlikeli kabul edilmesini yeterli miktarda madde içermemektedir.



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana gücü kesin.
- Cihazı fişten çekiniz.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarınız.
- Cihazı elektrikli ve elektronik eşya atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine verin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, birebir eşleşme ile.

Cihazlarımız çevreye zararsız ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini şu adrese teslim edin:

uygun geri dönüşüm merkezi.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını başı boş bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrolü için Bilgi Kurumlar

çevirmeli fan modu

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

Enerji verimliliği teknik verileri

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

Bu veriler, ilgili ürün sayfasındaki ürün bilgiler sayfasından indirilebilen "Ürün Bilgileri sayfasında" mevcuttur.

Enerji tasarrufu için

- Tarif bunu gerektiriyorsa yalnızca önceden ısıtın.

- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmediği sürece, donmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.

- Birden çok tür yiyecek pişirirken, mevcut olan sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri art arda pişirmek önerilir.

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsi ve rafları çıkarın.
- Normal olarak kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırın içinde birikmiş olan ısıyla kalan dakikalar boyunca pişirme devam edecektir.

- Isı saçılımını önlemek için kapının herhangi bir açılmasını asgariye indirin.
- Fırının içini daima temiz tutun.

Güç hakkında bilgi

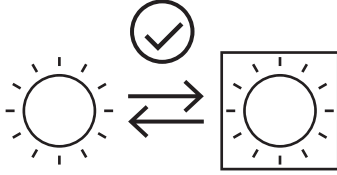
kullanımsız/ bekleme modundaki tüketim

Cihazın bekleme/ kapalı durumdaki güç tüketim verileri şu olabilir:

ilgili ürünün sayfasının altında
www.smeg.com adresinde bulunur.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları içerir.



- Cihaz içindeki ışık kaynaklarının ortam sıcaklığında çalışmaya uygun olduğu beyan edilmiştir

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

- Bu cihazın verimlilik sınıfı "G" olan ışık kaynakları içerir.

Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



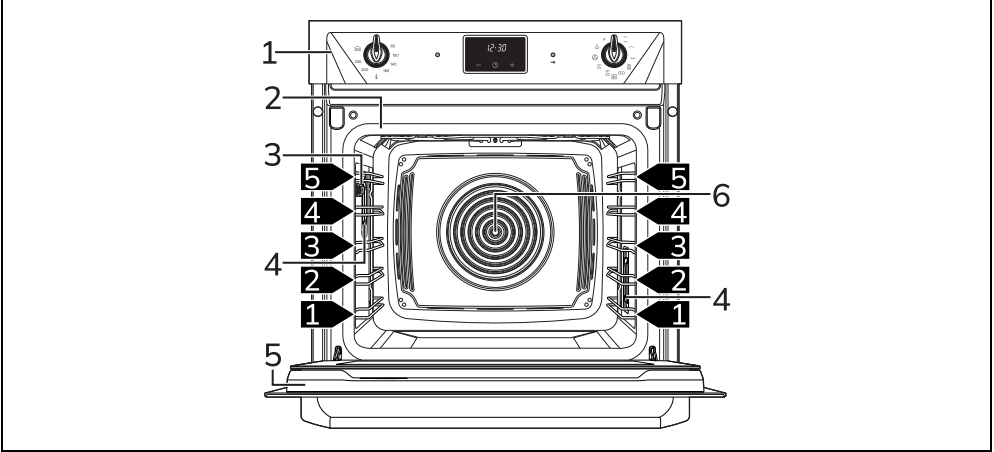
Uyarı/Dikkat



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMALAR

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Conta

3 Sıcaklık probu yuvası (bazı

yalnızca modeller için)

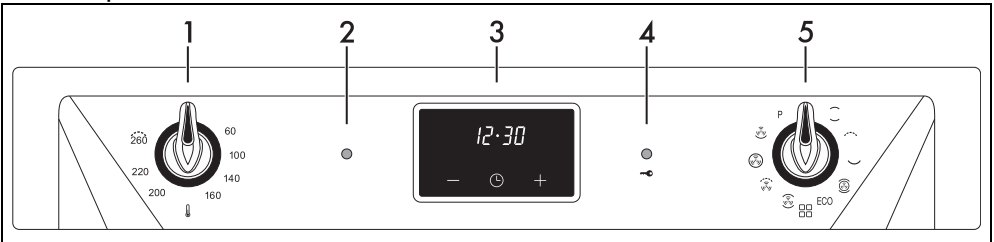
4 Ampul

Kontrol paneli

5 Kapı

6 Fan

1,2,3... Çerçeve rafı



1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme ayarını seçmenize izin verir

sıcaklık.

Kolu minimum ve maksimum ayar arasındaki gerekli değerde saat yönünde çevirin.

2 Termostat göstergesi ışığı

Göstergesi, fırının ısınmakta olduğunu göstermek için parlar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. Düzenli açılıp kapatılma, fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Dijital programlayıcı

Güncel saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikacı sayacı planlamak için kullanışlıdır.

4 Pirolis fonksiyon göstergesi ışığı

Otomatik (pirolytik fonksiyon) temizleme döngüsü etkinleştirildiğinde yanar.

5 Fonksiyon kolu

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme yöntemleri için uygundur. Gerekli fonksiyon seçildikten sonra pişirme sıcaklığı, sıcaklık kolu kullanılarak ayarlanır.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri alt kısımdan yukarı doğru gösterilir.

Soğutma fanı

Fan, cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışır.

Fan, kapının üstünden sürekli hava akışı sağlar ve cihaz kapatılsa bile kısa bir süre boyunca devam edebilir.

Fırın aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması açılır:

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



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

Aksesuarlar



Bazı modellere tüm aksesuarlar mevcut değildir.

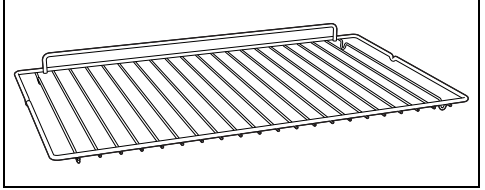


Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar, mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.



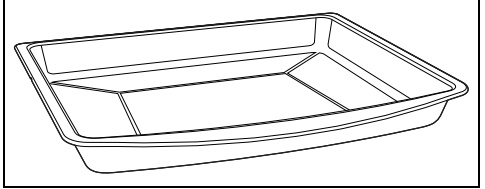
Orijinal olarak sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Hizmet Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarlar kullanın.

Raf



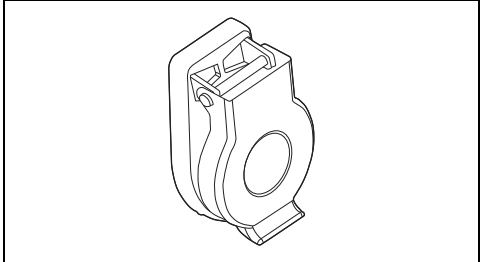
Pişirme sırasında gıdaları içeren kapları desteklemek için kullanılır.

Derin tepsi



Üstteki raftaki yiyeceklerden yağları toplamak ve turtalar, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiyeler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

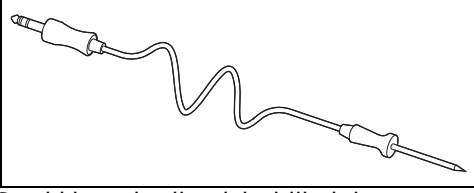
Korumalı kapak (bazı modellerde)



Sıcaklık probu kullanılmadığında sıcaklık probu soketini kapatmak ve korumak için kullanılır.

Sıcaklık probu (sadece bazı modellerde)

orta noktada ölçülen sıcaklığa göre yiyecek.



Sıcaklık probu ile pişirebilirsiniz

KULLAN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

• Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi ve aksesuarları çıkarın.

• Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasının dışında herhangi bir etiket çıkarın.

• Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın ("TEMİZLEME VE BAKIM" bölümüne bakınız).

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın ("Fırını Kullanma" paragrafına bakınız).

2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölümünü maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- odanın havalandırılması;
- kalmayın.

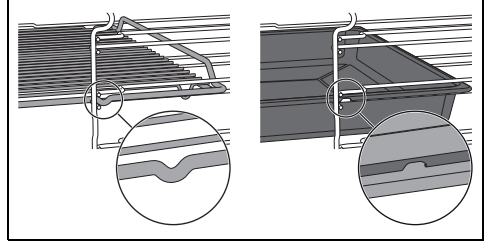
Aksesuarları kullanırken

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tam olarak duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağı dönük olmalı ve

fırın haznesinin arkasına doğru.



Rafları ve tepsileri fırına nazikçe girin, durana kadar.



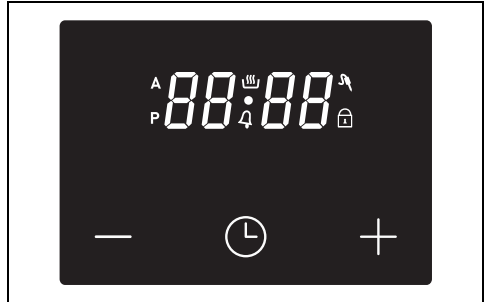
Üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

Fırını Kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Dijital programlayıcı



Azaltma tuşu



Saat tuşu



Artırma tuşu

Görüntüleme simgeleri

 Zamanlı pişirme

 Pirolitik döngü

 Pişirme

 Dakika sayacı kronometresi

 Sıcaklık probu

 Kapı kilidi

Zamanı ayarlama

 Zaman ayarlanmazsa fırın açılmaz.

İlk kullanımda veya elektrik kesintisinden sonra, cihazın  üzerinde yanıp sönmeye başlayacak gösterimi.

1. Saat düğmesine birkaç  basılı tutun. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp söner.
2. Zamanı artış tuşu ile ayarlayabilirsiniz  azaltma tuşu. Hız  tırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.

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

 Zamanı değiştirmek için artış tuşuna ve azaltma tuşuna basılı tutun.  anda iki saniye basılı tutun, sonra zamanı ayarlayın.

Fırın açma (manuel pişirme)

 Tarife bağlı olarak yiyecek, fırın boşluğuna hemen veya önceden ısıtma işleminden sonra yerleştirilebilir.

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme işlevini seçin.
2. Sıcaklığı düğmesiyle seçin.

Birkaç saniye sonra pişirme aşaması başlar.

Ön ısıtma aşaması

Pişirme kendisi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasıyla başlar.

Bu aşama termostat tarafından gösterilir

Göstergenin yanması ve simge

 Göstergede yanıp söner.

Ön ısıtma bittikten sonra:

- termostat göstergesi söner;

- ekranda simge  sürekli yanık kalır;

- cihaz bipler;
- pişirme otomatik olarak başlar.

Ön ısıtma tamamlandığında, yiyecek tarifte belirtildiyse fırın haznesine yerleştirilebilir.

Manuel pişirmenin sonu

Bir pişirmeyi sonlandırmak için:

- Fonksiyon ve/veya sıcaklık düğmesini 0 konumuna getirin.

Dakika sayacı kronometresi

 Dakika sayacı kronometresi pişirme işlemini durdurmaz, ayarlanan süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

Dakika sayacı kronometresi istenilen zamanda aktive edilebilir.

1. Saat tuşuna basın. 

Ekranda metin görünür  - 4 - -

2. Gerekli dakikaları  artırmak için  artış ve azalış tuşlarını kullanın.

3. Saati tuşuna basın  ya Dakikacı hatırlatıcı zamanlayıcı işlevini etkinleştirmek için birkaç saniye bekleyin.

Geçerli zaman ve simge  görüldüğünde görünecek.

 Geriye kalan süreyi ekranda görmek için saat tuşuna basın.

Dakikacı hatırlatıcı zamanlayıcı süresinin sonunda:

- simge  yanıp söner;
- bir zilin sesi duyulur, bu ses ekranda herhangi bir tuşa basılarak kapatılabilir.

 Dakikacı hatırlatıcı zamanlayıcı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda başlatılıp bitirilebilecek bir pişirme işlemi fonksiyonudur.

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak bir pişirme fonksiyonu seçin.
2. Sıcaklığı termostat düğmesini kullanarak seçin.
3. Ön ısıtma aşaması başlatmak için saat düğmesine basın veya birkaç saniye bekleyin.
4. Saat düğmesine basın ekran, ayarlanan değerleri gösterir dakikalık zamanlayıcı
5. Tekrar saat düğmesi basın.

Ekran da yanıp sönen sembol ve mevcut zaman görüntüler, dönüşümlü olarak görünür. birlikte metin görünür.

6. Gerekli pişirme dakikalarını ayarlamak için artır ve azalt tuşlarını kullanın.



13 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.

7. Fonksiyonu aktifle mek için saat düğmesine basın veya birkaç saniye bekleyin.

Mevcut zaman ve ve göstergeler ekranda görünecekler.



Belirlenen programlamayı sıfırlamak için fonksiyon düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini 0 konumuna çevirin.

Yemek piştikten sonra:

- ısıtıcı elemanlar devre dışı bırakıldı;
- bir zil sesi çalar, görüntüdeki herhangi bir tuşa basılarak kapatılabilir;
- yanıp sönen görüntüde belirir metin görüntüde.

8. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesine basın.

9. Fonksiyon düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini fonksiyonu sonlandırmak için konum 0'a getiriniz.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, belirli bir saatte başlatılabilecek ve kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda bitecek olan pişirme işlemi fonksiyonudur.

1. Uygun düğmeleri kullanarak pişirme fonksiyonunu ve sıcaklığı seçtikten sonra, önceki paragrafta açıklandığı şekilde zamanlı pişirme ayarlayın.
2. Saat düğmesine bas .

Metin ekranda görünecektir, güncel zamana eklenmiş önceden ayarlanmış pişirme süresiyle birlikte ekrandaki gösterim sıralı olarak görüntülenir.

3. Pişirme bit am nı ayarlamak için veya düğmesine basın.



24 saatten fazla bir programlı pişirme süresi ayarlanamaz.



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

4. Fonksiyonu aktifle mek için saat düğmesine basın veya birkaç saniye bekleyin.

Mevcut zaman görünür ve ve göstergeler ekranda aydınlanır.

Cihaz, pişirmeye başlamak için bekler ve kullanıcı tarafından belirlenen saatte bitirir.



Belirlenen programlamayı sıfırlamak için fonksiyon düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini 0 konumuna çevirin.

Pişirme sonunda:

- ısıtıcı elemanlar devreden çıkarıldı;
- bir zil sesi çalar, görüntüdeki herhangi bir tuşa basılarak kapatılabilir;
- yanıp sönen görüntüde belirir metin görüntüde.

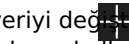
5. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesine basın.

6. Fonksiyon düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini fonksiyonu sonlandırmak için konum 0'a getiriniz.

Ayarlanmış verileri değiştirme

1. Değiştirilecek ve ürü seçilene kadar saat tuşuna basın (dakika

zamanlayıcı timer zamanlı

pişirme  programlandı
pişirme 

2. İstenen veriyi değıştirmek için artış ve azaltış tuşlarını kullanın.

Tepsinin seçimi
Buzzer 3 ton olabilir.

1. Buzzer çalana kadar aynı anda artırma ve azaltma tuşlarına basılı tutun.

2. Saat tuşuna basın. 

Birini seçmek için azaltma tuşuna basın
farklı buzzer tonu, arasında 
 ve 

Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde sadece)
bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Sıcaklık probu, rostlar, bonfile bifttekleri ve diğeri et dilimlerini ve büyüklüklerini yüksek hassasiyetle pişirmenizi sağlar. Probu, yiyeceğinin merkez sıcaklığını izleyerek yiyeceğinin mükemmel pişmesini sağlar. Çekirdekdeki sıcaklık prob ucu içindeki sensör tarafından ölçülür.



Aşağıdan dördüncü raf üzerine herhangi bir teleskopik kılavuz monte etmeyin; bu, sıcaklık probu taraf soketine erişimi engeller.

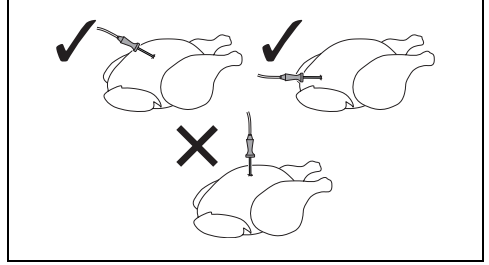
probu konumlandırma

1. Yiyeceğı tepsiyeye koyun.

2. Prob ucunu fırına koymadan önce yiyeceğı sokun.

3. En iyi sonuçlar için, sıcaklık probunun yiyeceğinin en kalın kısmında ve uzunluğunun en az 3/4 ü boyunca enlemesine yerleştirildiğinden emin olun. Tepsiyi temas etmediğinden emin olun.

altında ve yiyeceğinin dışına çıkmadığından emin olun.



İstidü core sıcaklığını kesin olarak ölçebilmesi için probun ucu kemiklerle veya yağla temas etmemelidir.



Probu ile pişirme için önerilen minimum sıcaklık 120°C'dir, yavaş sıcaklık pişirme hariç.

Sıcaklık probu kullanırken pişirme parametrelerinin ayarlanması



Dikkat: kullanırken erişilebilir parçalar çok sıcak olur. Sıcaklık probunu bağlarken ve fırın içindeki yiyeceğı işlerken eldivenlerle ellerinizi ısıya dayanıklı koruyun.



Seçilebilecek sıcaklık aralığı minimum 40°C ile maksimum 90°C arasındadır.



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



En iyi sonuçlar için hedef sıcaklığın üzerinde bir pişirme sıcaklığı ayarlanması önerilir.

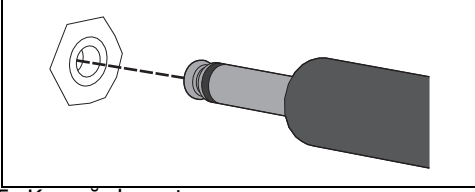


Sıcaklık probunu kullanırken herhangi bir nedenle probu düğmeleri veya göstergesi olmadan ayırmanız gerekirse, fonksiyon normal pişirme olarak devam eder.

Soğuk fırın ile:

1. Gerekli fonksiyonu seçmek için fonksiyon düğmesini çevirin.
2. Fırın kapağını açın.

3. Yemeğin yerleştirildiği tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.
4. Sıcaklık probunun fişini, koruyucu kapağı prob ile açarak, yan taraftaki yuvaya takın.



5. Kapağı kapatın.

Ekran şunu gösterir **75 °C** (75°C önerilen varsayılan hedef sıcaklıktır).

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

Saat tuşuna basarak birkaç saniye bekleyin: ön ısıtma aşaması başlar ve ardından pişirme aşaması otomatik olarak başlar.

Pişirme başladıktan sonra:

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

Ön ısıtma aşaması başlatmak için saat tuşuna basın veya birkaç saniye bekleyin.

Ön ısıtma sonunda:

3. Fırın kapağını açın.
4. Yemeğin yerleştirildiği tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.
5. Sıcaklık probunun fişini, koruyucu kapağı prob ile açarak, yan taraftaki yuvaya takın.

6. Kapağı kapatın.

Ekran şunu gösterir **75 °C** (75°C olası varsayılan hedef sıcaklık).

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

Pişirme, sıcaklık probu ile sona erer. Cihaz kullanıcı tarafından ayarlanan hedef sıcaklığa ulaştığında pişirme biter. Isıtıcı elemanlar kapanır, cihaz bipleri ve göstergede şu görüntülenir: mesaj . **End**

1. Kapıyı açın.
2. Yiyecekten probu çıkarın ve prize takılı olan kablodan çıkarın.
3. Yiyeceği fırından çıkarın.

4. Koruyucu kapağın düzgün şekilde kapatıldığından emin olun.
5. Kapağı kapatın.

Geleneksel pişirme işlevleri listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATIC



Tek seferde bir yemek hazırlamak için geleneksel pişirme. Kızartmalar, yağlı etler, ekmek, börekler için idealdir.

GRILL



Mükemmel ızgara ve üstü kızartma sonuçları elde etmeyi sağlar. Pişirmenin sonunda kullanıldığında, yemeklere eşit bir kızartma sağlar.

BASE



Isı yalnızca bölmenin altından gelir. Şunlar için mükemmeldir: kekler, börekler, tartlar ve pizzalar.

TURBO



Aromaları karıştırmadan birden fazla rafta hızlı pişirmeyi sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük miktarlar için idealdir.

ECO
ECO

Bu işlev, düşük enerji tüketimiyle tek rafta pişirme için özellikle uygundur. (Çok fazla nem oluşturabilenler hariç) her türlü yiyecek için önerilir (örneğin

sebzeler).

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



ECO işlevini kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



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



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

FAN-DESTEKLİ



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

FAN-DESTEKLİ IZGARA



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

TERMO-AIRİL



Isı hızlı ve eşit dağılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuların ve tatların karışmadan birkaç seviye üzerinde pişirme için idealdir.

FAN-DESTEKLİ TABAN



Bu fonksiyon özellikle düşük enerji tüketimiyle tek bir rafta pişirme için uygundur. Çok miktarda nem oluşturabilecek gıdaların (örneğin sebzeler) dışında her türlü yiyecek için önerilir.

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

PIROLAZİK İÇİN KİMLİ BAKIM BÖLÜMÜ.

P

fonksiyon için bkz.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Tutarlı pişirme için birkaç seviyede fan destekli fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme süresini kısaltmak mümkün değildir (gıda dışı aşırı pişmiş içi az pişmiş olabilir).

Et pişirme tavsiyeleri

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

- Et kızartırken et termometresi kullanın veya kızartmayı bir kaşıkla hafifçe bastırın. Sertse hazır demektir; değilse birkaç dakika daha pişirmeye ihtiyaç vardır.

ızgara ve ızgara ile Fan ile pişirme konusunda tavsiyeler

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

- Fanla destekli ızgara fonksiyonunu kullanırken, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeğin rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı mümkün olan en yüksek değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

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

- Tatlının iyice pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.

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

Çözdürme ve mayalamaya ilişkin tavsiyeler

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

- Yemeğin üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilen rafı ve bir tepsiyi birinci seviyede kullanın. Bu şekilde çözdürme sırasında sıvı gıdadan uzaklaşır.

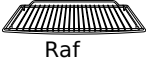
- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

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

- Sıcak kaybını önlemek için kapı açılmasını en aza indirin.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Aksesuarlara kısa kılavuz



Raf

Kek kalıpları/sapkalı tencereleri pişirmek için ızgarayı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz.

Küp kalıbı ızgarası olmadığında, sulu sulu yiyecekleri ızgara yapmak için derin pişirme tepsişi aşağıdaki raf üzerinde yerleştirilerek suyunu toplamak için temel olarak kullanılabilir.

Yalnızca tek seviyede pişirme için derin pişirme tepsisinin kullanılmasını öneririz.

Fan destekli fonksiyonları kullanırken derin pişirme tepsisini orta rafına yerleştirin.



Derin tepsisi

STATİK fonksiyon rafını kullanırken.



gereken yere derin pişirme tepsisini yerleştirin

IZGARA modunda pişirmek için son raf üzerinde pişirme tepsişi ızgarası ile tepsiyi yerleştirin



Tarifleri keşfedin

Gıdaların çeşitli kategorileri için geliştirilmiş tarifleri incelemek ve pişirme önerileri hakkında daha fazla bilgi almak için biz

Ürünle birlikte gelen broşürdeki QR kodu ile ulaşılabilen www.smeg.com web sitesindeki özel sayfayı ziyaretinizi öneririz.

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeyleri temizleme

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

Geleneksel günlük temizlik

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

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

İçdel çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar yüzeye zarar vereceğinden kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik araç kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulaayın.

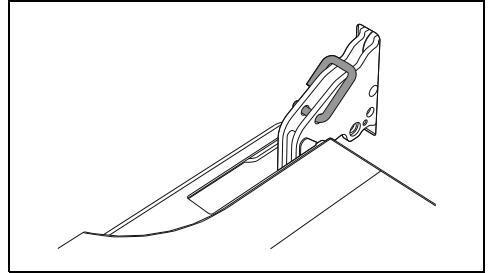
Şekerli gıdaların kalıntılarının fırın içinde kurumasına izin vermeyin (ör. reçel). Çok uzun süre kuruması durumunda fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.

Kapıyı temizleme

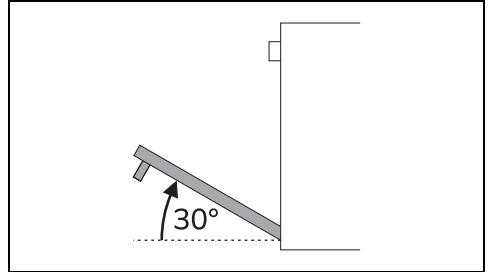
Kapı sökümü

Daha kolay temizleme için kapıyı çıkarmak ve mutfak havlusuna koymak önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve figürde gösterildiği menteşelerdeki deliklere iki pim takın.

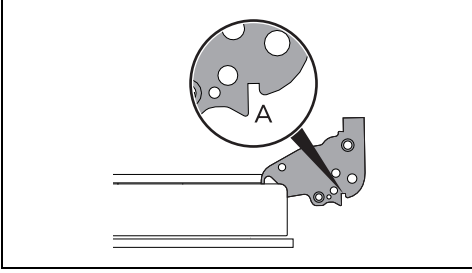


2. Kapıyı her iki taraftan da iki elinizle tutun, yaklaşık 30° açıyla kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, yaparken

A'nın tırtıklı bölümlerinin düzgünce yuvalarına oturduğundan emin olun.



4. Kapağı alçaltın ve yerine oturduktan sonra menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarmak.

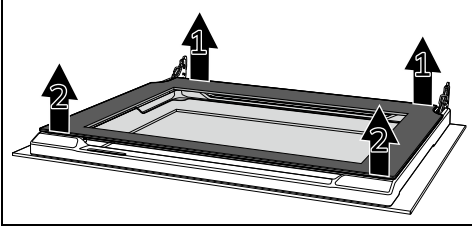
Kapı camlarını temizleme

Kapıdaki cama her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Sıkışık kir ise hafif nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

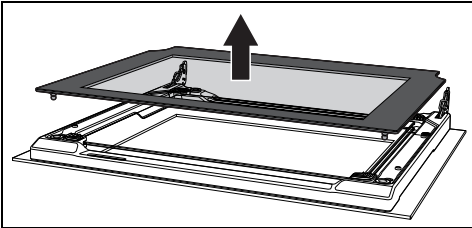
İç cam panellerin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

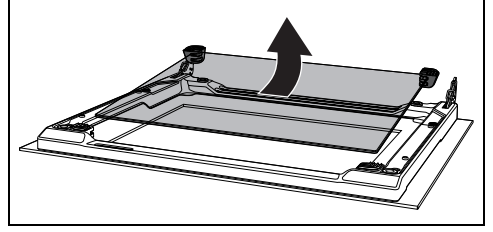
1. Kapağı uygun pimlerle kilitleyin.
2. İç cam panini arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek çıkarın; hareketler 1 ile gösterildiği gibi.



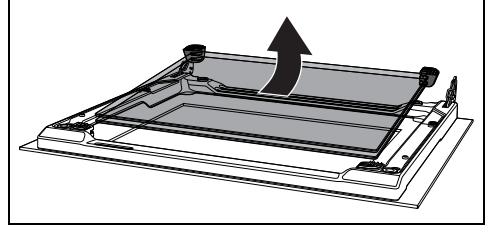
3. Oklar 2 ile gösterildiği şekilde ön pimleri gevşetin.
4. Ardından iç cam panini ön profilden çıkarın.



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



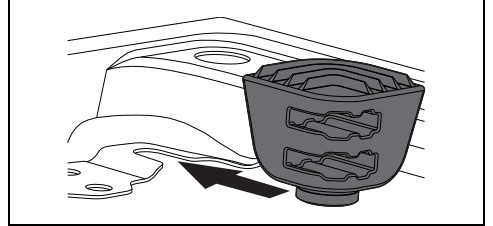
Not: Bazı modellerde orta cam ünitesi iki cam tabakasından oluşur.



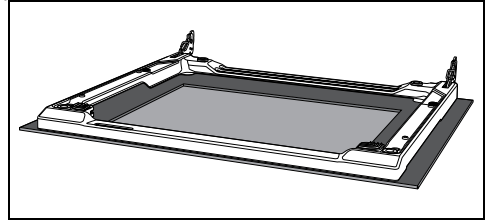
Bu adımda üst lastikler oturdukları yerlerden çıkabilir.

6. Ön lastikleri koltuklarına yerleştirin.

Lastiklerin ayakları dış camı göstermelidir.

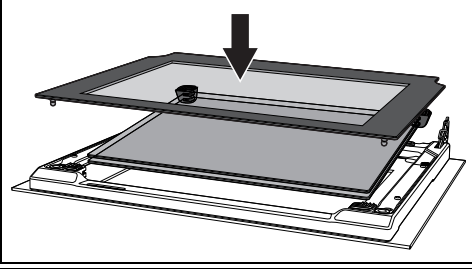


7. Dış cam panini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin.

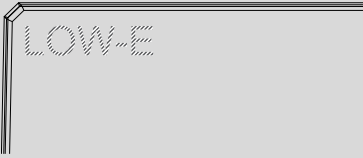


8. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kir için hafif nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

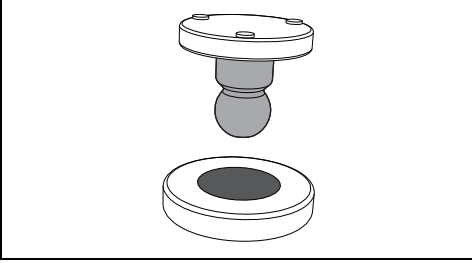
9. Ara cam ünitesini yeniden yerine takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



Orta cam paneli açık kapıya yeniden konumlandırılmalıdır ki köşedeki baskı soldan sağa okunabilsin (baskının kaba kısmı kapının dış cam paneline bakmalıdır).



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



Fırın hazinesinin temizlenmesi

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

Gıda kalıntılarının fırın haznesinde kurumasını önleyin; bu emaye yüzeyine zarar verebilir.

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

- kapı;

- Raf/talebe destek çerçeveleri.



Belirli temizleyici ürünler kullanıyorsanız, kalıntıları gidermek için fırını 15-20 dakika boyunca maksimum sıcaklıkta çalıştırmanızı öneririz.

Kuruma

Yiyecek pişirmek, aletin içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir görüştür ve cihazın çalışmasına hiçbir şekilde olumsuz etkisi yoktur.

Her pişirme işleminden sonra:

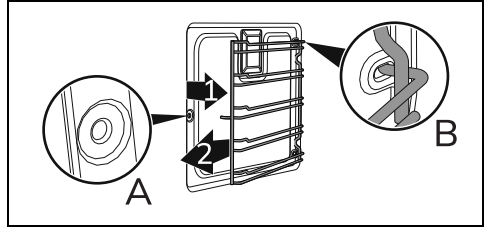
1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri giderin.

3. Cihazın iç kısmını yumuşak bir bezle kurulayın.

4. Cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

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

- Çerçeveyi fırın boşluğunun içine doğru çekin ve izi A olan oluklarından çıkarın, ardından arkasındaki B koltuklarından kaydırarak çıkarın.



- Temizliğin tamamlanmasının ardından raf/talebe destek çerçevelerini yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Pirolojik (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Pirolojik temizleme, kirin çözünmesine neden olan otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme işlemidir. Bu süreç, fırının içinin çok kolay temizlenmesini sağlar.

Ön işlemler

Pirolojik döngüye başlamadan önce:

- İç cam panelini olağan temizleme talimatlarına uygun olarak temizleyin.

- Herhangi bir gıda kalıntısı veya büyük dökülmeleri çıkarın

fırının içinden önceki pişirme operasyonlarından.

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Çok inatçı kireç tutulumları için cam yüzeye bir fırın temizleyici ürün püskürtün (ürünün uyarılarını okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak peçetesinin veya mikrofiber bezin kullanarak durulayın ve kurulayın.

- Bulunuyorsa, sıcaklık probunu çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Kapıyı kapatın.

Pyrolytic fonksiyon ayarı

1. Fonksiyon düğmesini konuma getirin

P

Görüntü, Pyrolytic döngüsünün (A) ve süresinin (B) metin değişken olarak gösterilir

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

2. Pyrolytic döngüsünün süresini 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 veriyi onaylamak için saat tuşuna basın.

Birkaç saniye sonra, Pyrolytic döngüsünün ön ısınması başlar:

- Ekrandaki sembol ve Pyrolytic döngü göstergesi ışığı yanar;
- Ekran, tüm temizleme işleminin sonuna kadar kalan süreyi gösterir

2:29

- ekrandaki sembol yanıp söner.

Önceden ısıtma başladığından kısa bir süre sonra, kapı kilidini engelleyen bir cihaz tarafından kapının kilitli olduğunu göstermek için sembol yanar (sabitleşir).



Kapı kilit cihazı etkinleştirildikten sonra herhangi bir fonksiyon seçilemez.



Fonksiyon kolu başka bir işleve çevrilirse, gösterge şunu gösterir: bir hata mesajı **Er 04**

Temizlik süreci

Ön ısınmanın sonunda, Pyrolytic döngüsü otomatik olarak başlar:

- termostat gösterge ışığı söner (açılıp kapanması, fırın içinin sabit tutulduğunu gösterir);

- Ekranda, Pyrolytic döngüsünün devam ettiğini göstermek için simge yanar (sabit şekilde aydınlatılır);
- Pyrolytic döngü göstergesi ışığı ve ekrandaki semboller yanık kalır.



İlk Pyrolytic döngü sırasında, yağlı imalat maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle nafoş kokular meydana gelebilir. Bu, ilk pyrolytic döngüden sonra kaybolan kesinlikle normal bir fenomendir.



Pyrolytic döngüsü sırasında fanlar, daha yüksek devir nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, ısı dağıtımını daha etkili hale getirmek amacıyla tamamen normal bir işlemdir. Pyrolytic döngüsü sonunda fanlar, bitişine kadar çalışmaya devam eder ve komşu ünitelerin duvarlarının ve fırının ön yüzünün ısınmasını önlemek için yeterince uzun süre çalışır.

Pyrolytic fonksiyonun sonu

Pyrolytic fonksiyonu sonunda:

- ısıtma elemanları devre dışı bırakılır;
- Ekranda yanıp sönen **End** görüntülenir;
- Bir zil sesi duyulur, bu ses ekrandaki herhangi bir tuşa basılarak kapatılabilir;
- sembol ve termostat gösterge ışığı söner.

1. Fonksiyon kolunu işlevden çıkmak için konum 0'a getiriniz.

Göstergedeki sembol, fırın içindeki sıcaklık güvenli seviyeye dönene kadar yanık kalır (kapı kilidinin devre dışı kalmasıyla birlikte).

2. Fırın boşluğunun soğumasını bekleyin.

3. Sembol söndükten sonra kapıyı açın ve kalıntıları toplayın.

nemli mikrofiber bir bez ile fırın boşluğuna yerleştirilmiş.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



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



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

Programlanabilir Pyrolytik fonksiyon



Pişirme fonksiyonlarında olduğu gibi, Pyrolytik fonksiyon için de bir bitiş zamanı ayarlanabilir.

Programlanabilir Pyrolytik fonksiyonunu ayarlamak için:

1. Pişirme düğmesini konuma getirin

P

Metin **A dur** ile değiştirildi

Pyrolytik döngünün süresi ekranda görünecek.

P 2:30

2. Pyrolytik döngü süresini artırma ve azaltma tuşlarıyla ayarlayın.

3. Saat tuşuna basın.



Metin **End** gözükecek olan görüntü, önceki ayarlı Pyrolytik fonksiyon süresi mevcut zamana eklenerek görüntüde görünecek.

4. Fonksiyon süresini ayarlamak için aç veya kapat tuşuna basın.

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

simge **P** gösterge yanıp sönüyor ki cihaz Pyrolytik fonksiyonuna başlamak için bekliyor ve kullanıcı tarafından ayarlanan zamanda bitecek.

Sıradışı bakım

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

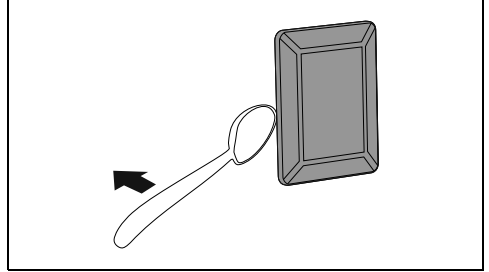
İç aydınlatma ampulünü değiştirme



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

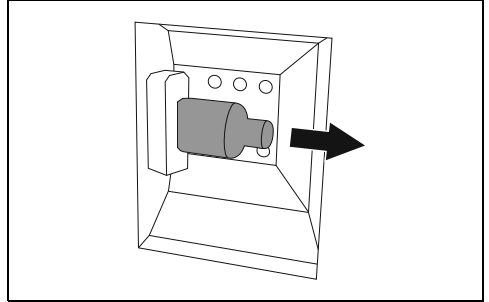
- Cihazı prizden çekin.
- Korumucu eldiven giyin.

1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını çıkarmak için bir alet (örneğin bir kaşık) kullanın.



Fırın boşluğunun emaye yüzeyine zarar vermemeye dikkat edin.

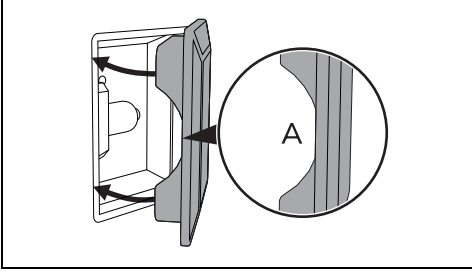
4. Ampulü sürükleyip çıkarın.



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

5. Aynı türde (40 W) bir ampulle ampulü değiştirin.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapağıya bakıyor olması sağlanmalıdır.



7. Kapağı tamamen baskılayın ki ampul desteğine mükemmel şekilde tutulsun.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

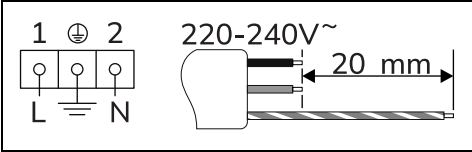
Anma özelliklerini plâk üzerindeki verilere karşı kontrol edin.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanıtım plâkası cihaz üzerinde açıkça konumlandırılmıştır.

Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın. Cihaz, diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir tel ile topraklanmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç çekirdekli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç kablonun kesitine ilişkindir.



Bahsi geçen güç kabloları eşleşme katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır (EN 60335-2-6 standardına uygun olarak).

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine göre, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam bağlantı kopuşu sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm kutuptan bir sigorta devresiyle güç hattını bağlayın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için: Sabit bağlantıya dahil olan sigorta devresi AS/NZS 3000'e uygun olmalıdır.

Prizli fiş bağlantısı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıştırıcılar, çoklu prizler veya köprüler kullanmaktan kaçının; bunlar aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabilir.

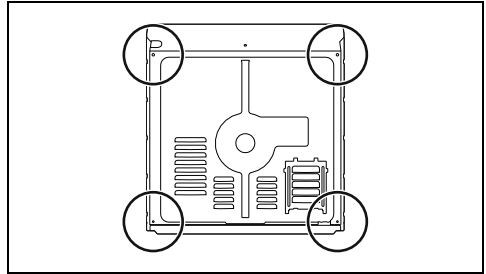
Kablo değiştirme



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin olarak kesiniz.

1. Arka muhafaza vidalarını sökün ve terminal bloğuna erişmek için mantığı çıkarın.



2. Kablonun değiştirilmesi.

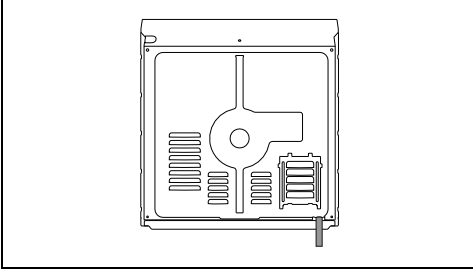
3. Fırın veya herhangi bir ocak için kabloların cihazla hiç temas etmeyecek en uygun yoldan geçtiğinden emin olun.

Konumlandırma



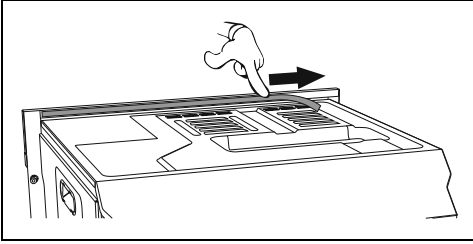
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

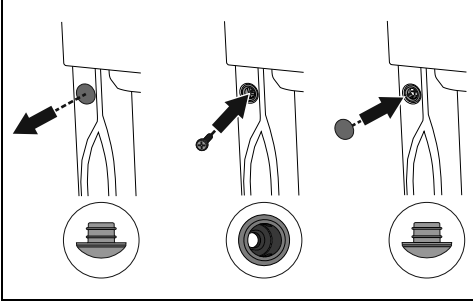


Ön panel contasını

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



Sikilendirme somunları



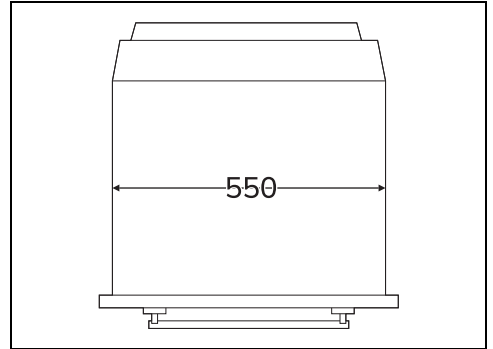
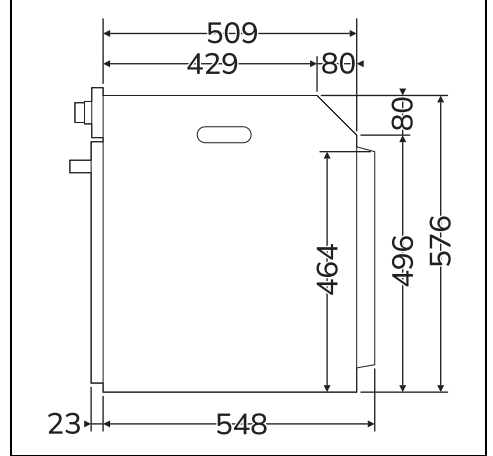
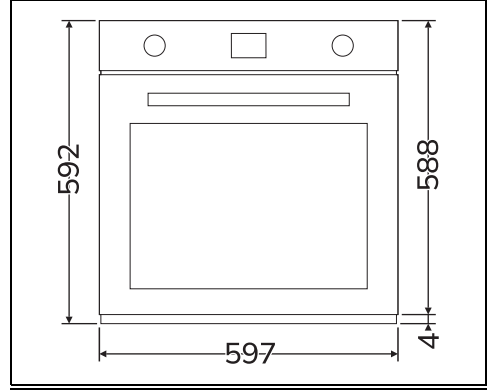
1. Cihazın önündeki burun kapaklarını çıkarın.

2. Cihazı oyuk içine monte edin.

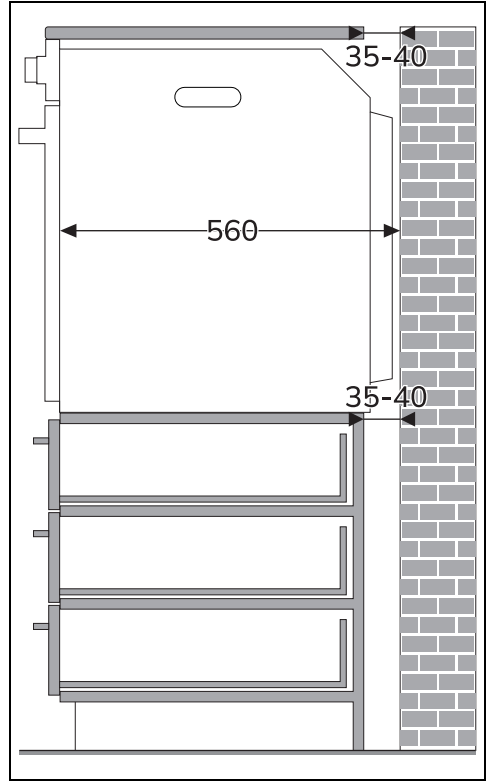
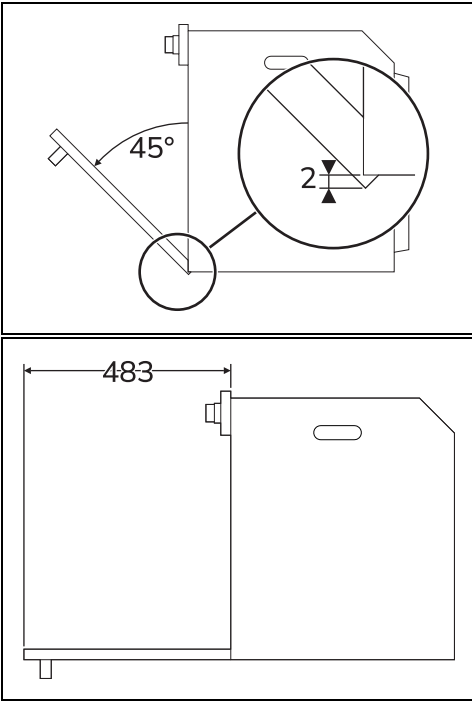
3. Cihazı vidalarla dolaba sabitleyin.

4. Önceden çıkarılan kapaklarla burunları kapatın.

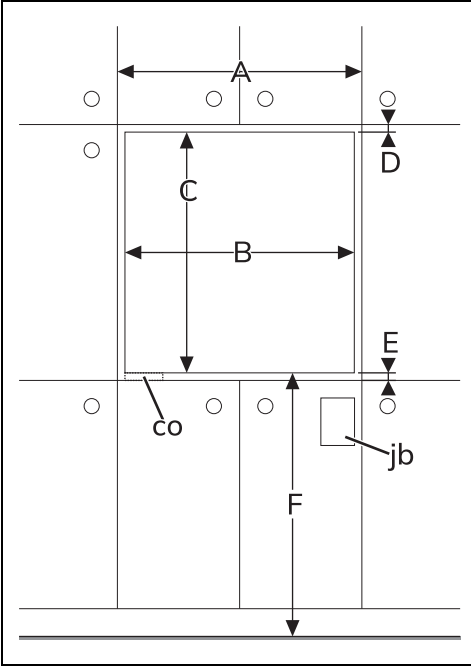
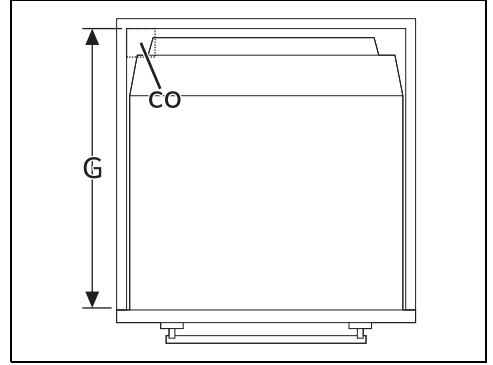
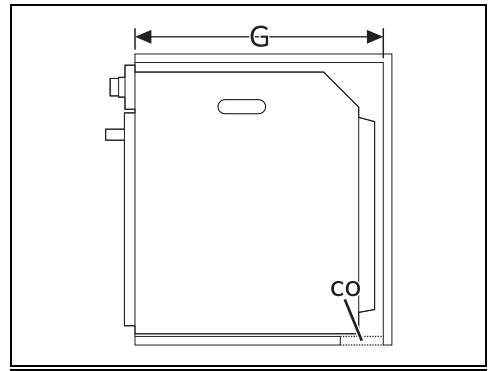
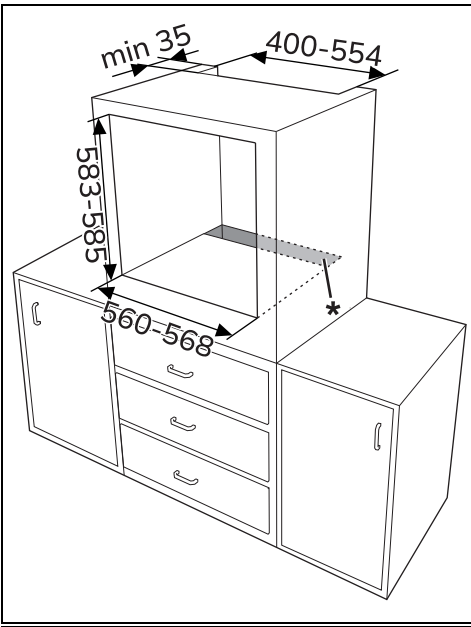
Cihazın toplam boyutları (mm)



Bir sütuna montaj (mm)



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



A asgari 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

Asg. 5 mm

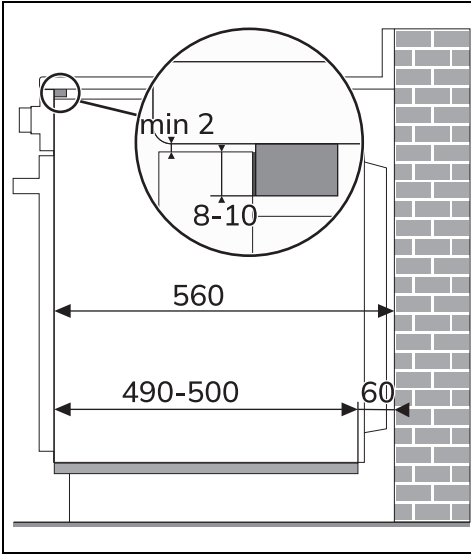
F 121 - 1105 mm

G asgari. 560 mm

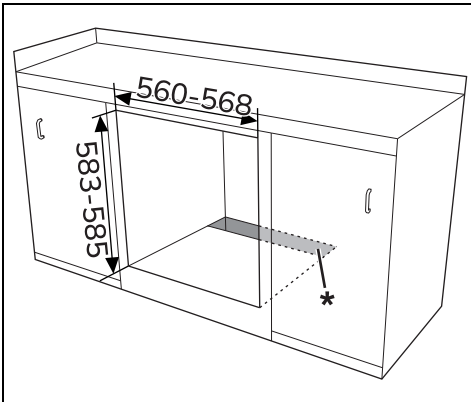
H asgari. 594 mm

co Güç kablosu için kesik (asgari 6 cm²)

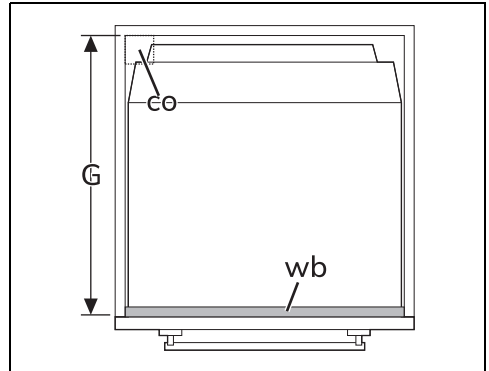
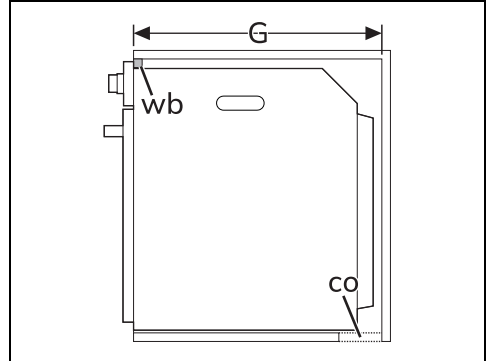
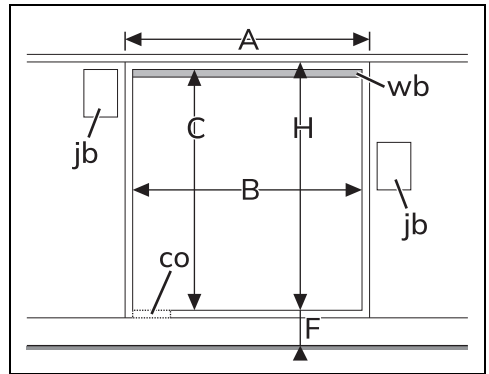
jb Elektrik bağlantı kutusu



Alet çalışma tezgahının altına gömülü olarak monte edilecekse, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanmak için ahşap bir çıta takılmalıdır; böylece su veya diğer sıvıların içeri kaçması önlenir.



*Mobilya üstü/arka kısmında yaklaşık 60 mm derinliğindeki bir açıklığın olduğundan emin olun.



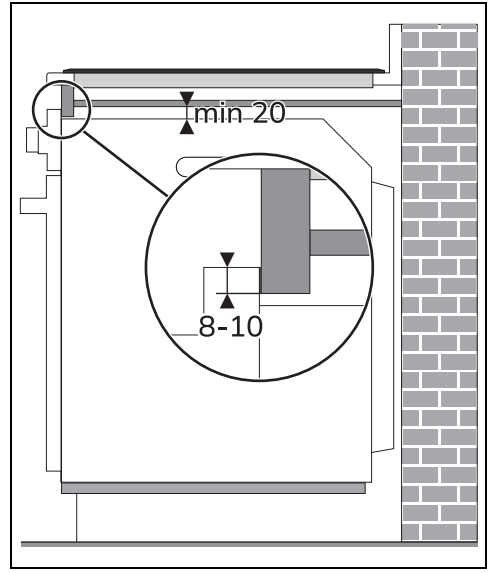
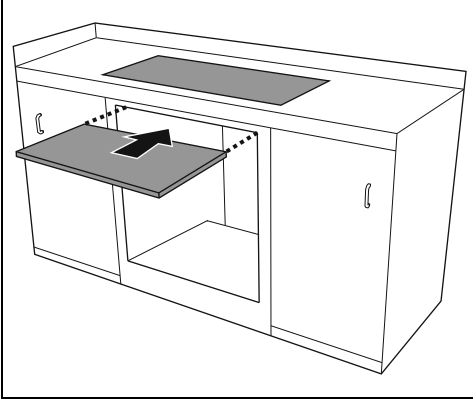
En az 603 mm
B 560 - 568 mm
C 583 - 585 mm
D 9 - 11 mm
En az 5 mm
F 121 - 1105 mm
G en az 560 mm
H en az 594 mm

Güç kablosu için kesim açıklığı (en az 6 cm2)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (önerilir)

Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)
(pürolytik modeller için yalnızca)
Bir ocak fırının üstüne kurulduğunda, iki cihaz aynı anda kullanıldığında aşırı ısınmayı önlemek için fırının üstünden en az 20 mm mesafede ahşap bir ayırıcı yerleştirilmelidir. Ayırıcıyı yalnızca uygun aletlerle çıkarılabilir hale getirmek gerekir.



Bir ahşap ayırıcı kullanıldığında, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanabilmek için çalışma tezgahının altında bir ahşap çubuk bulunmalıdır ki su veya diğer sıvıların sızması önlenir.