

S M E G

SOP6900TX

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	30	Aksesuarlar	37
Genel güvenlik talimatları	30	KULLANIM	38
Bu alet için	34	Ön işlemler	38
Cihaz amacı	34	Aksesuarların kullanımı	38
Bu kullanıcı kılavuzu	34	Fırını kullanma	38
Üretici sorumluluğu	35	Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde)	41
Tanıtım plakası	35	yalnızca)	41
Atıkların bertarafı	35	Pişirme önerileri	43
Avrupa Kontrol Otoriteleri için Bilgi	35	Aksesuarlar için mini rehber	44
Enerji verimliliği teknik verileri	35	Tarifleri keşfedin	44
Enerjiden tasarruf etmek için	35	TEMİZLİK VE BAKIM 44	
Kapalı/stand-by modda güç tüketimine ilişkin bilgiler	35	Cihazın temizlenmesi	44
moda göre	35	Kapının temizlenmesi	44
Işık kaynakları	36	Fırın içinin temizlenmesi	46
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	36	Pirotilik (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 fonksiyonel özelliklerinin korunmasına yönelik tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle okumanızı öneririz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

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 asla ısıtma elemanlarına dokunmayın.

• Fırın içinde yiyecekleri hareket ettirirken fırın eldiveni takarak ellerinizi koruyun.

• Yangını veya alevleri asla suyla söndürmeye çalışmayın: kapatın

cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtüyle söndürün.

• Bu cihaz, en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da elektrikli cihazların kullanımında deneyimi olmayan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından denetlenmeleri veya bu kişilere talimat verilmesi koşuluyla kullanılabilir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• Sürekli olarak gözetim altında tutulmadıkları sürece, 8 yaşından küçük çocukları güvenli bir mesafede tutun.

- Kanalda kullanıldığı süre boyunca 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.

- Temizlik ve bakımı gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

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

- Yağlar veya yağlar sızıntı yapabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; böylece ısınabilir ve yangın çıkarabilirler. Çok dikkatli olun.

- Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

- Yemeği hareket ettirmeniz veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye boyunca 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

- Cihazın deliklerine sivri metal nesneler (çatal-bıçaklar veya aletler) sokmayın.

- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.

- Cihaza YAKITLI MALZEMELERİ KULLANMAYIN VEYA YAKINDA DEPOLAMAYIN.

- Bu cihaz KULLANILIRKEN AKSİYONLU SPREYLERİ KULLANMAYIN.

- Bu Cihazı DEĞİŞTİRMEYİN.

- Kurulum ve servis

mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personele yaptırılmalıdır.

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

- Cihazı prize takıp çıkarmak için kabloları çekmeyin.

Cihaza zarar verme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı olmayan deterjanlar (ör. temizleme tozları, leke çıkarıcılar ve metal süngerler), kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bu yüzeyi çizerek camı kırabilir. Ahşap veya plastik kullanın.

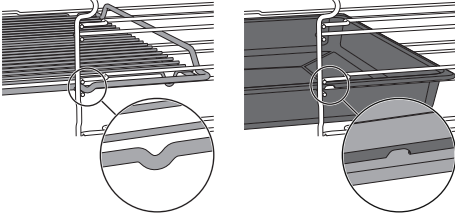
- Cihazın üstüne çıkmayın.

- Çelikten üretilmiş parçalar veya metalik yüzey kaplamalarına (ör. anodizasyon, bakır-nikel kaplama) sahip parçalarda hidroklorik asit, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünlerini kullanmayın.

- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olan en uzağa sokulmalıdır.

Çıkarılmalarını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve yönlere doğru dönmelidir.

fırın gövdesinin arkasında.



- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Cihaza yakın herhangi bir spreyi püskürtmeyin.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

• Yangın tehlikesi: fırın gövdesinde hiçbir nesneyi bırakmayın.

• HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI ISI KALKANI OLARAK KULLANMAYIN.

- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırın gövdesine kapalı teneke kutular veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın gövdesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kaplamayın.
- Tepsileri veya sahanları doğrudan fırın gövdesinin tabanına koymayın.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak temin edilen veya ayrı satılan tepsi rafını pişirme desteği olarak tabana yerleştirerek kullanabilirsiniz.

• Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- İç camlı cama tepsi veya kapları dayamak için açık kapağı kullanmayın.
- Kurarken cihazı yerine oturtmak için fırın kapağını kaldıraç olarak kullanmayın.
- Kapak açıkken kapağa çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.

• Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için sapı kullanmayın.

Pirolitik cihazlar için

- Pirolitik fonksiyon kullanıldığında yüzeyler olağanüstü yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli mesafede tutun.
- Pirolitik döngüsüne başlamadan önce önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek kalıntılarını veya büyük sıvı dökülmelerini fırın içinden temizleyin.
- Pirolitik döngüsüne başlamadan önce fırın gövdesindeki tüm aksesuarları çıkarın.
- Pirolitik döngüsüne başlamadan önce fırının üzerinde bulunan ocaktaki brülörleri veya elektrikli ısıtıcıları kapatın.

Montaj ve Bakım

- BU CİHAZIN BİR YERDE KURULMASI GEREKMEMEKTEDİR

BOAT OR CARAVAN.

- Alet bir sahanlık üzerine

monte edilmemelidir.

- Aleti dolap kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla konumlandırın.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için alet süsleme kapısının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

- Kurulum ve servisin mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılması gerekir.

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması gerekir.

- Aletin topraklama bağlantısının elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak yapılması gerekir.

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

- Hızlandırma vida torku iletkenlik kablo vidalarının torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

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

- UYARI: Aleti konumlandırırken güç kaynağı kablosunun yakalanmadığından veya zarar görmediğinden emin olun.

- Gerekli/ gereken kişisel koruyucu donanımı (PPE) her zaman kullanın

herhangi bir iş yapmadan önce alet üzerinde (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).

- Alete herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

- Kurulumdan sonra aletin erişilebilir bir fiş veya sabit bağlantı durumunda bir anahtarla kesilmesine izin verin.

- Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine göre III. kategorideki yüksek gerilim şartlarında tamamen kesintiye olanak sağlamak için tüm kutuplu bir devre kesici ile bir temas ayrılma mesafesi olan bağlayın.

- UYARI: İç aydınlatma ampulleri değiştirilmeden önce aletin kapalı olduğundan ve şebeke güç kaynağından kesildiğinden veya şebeke gücünün kapatıldığından emin olun.

- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özeldir; ev aydınlatması için kullanmayın.

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

seviye. Bu alet için

- Cihazın açık kapısının üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.

- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

- Cihazı açık alanda kurmayın/kullanmamaya özen gösterin.

- Yalnızca üretici tarafından sağlanan veya önerilen sıcaklık probunu kullanın (bazı modellerde sadece).

Sıcaklık probu (varsa)

- Kullandıktan sonra sıcaklık probunun çubuğunu veya ucunu dokunmayın.

- Sıcaklık probunu işlerken fırın eldivenleri kullanın.

- Sıcaklık probunun ucunu veya fişini kullanarak emaye kaplamalı veya krom kaplı yüzeylere zarar vermemeye dikkat edin.

- Sıcaklık probunu cihazdaki açıklıklara ve yarıklara sokmayın.

- Sıcaklık probu kullanılmıyorken koruyucu metal kapağın tamamen kapalı olduğundan emin olun.

- Sıcaklık probunu prizden veya gıdadan çıkarmak için kablosunu çekmeyin.

- Şunu doğrulayın ki

sıcaklık probu veya kablosu kapağa takılıp sıkışmayın.

- Sıcaklık probu veya kablosunun fırın içindeki ısıtma elemanlarıyla temas etmediğinden emin olun.

- Sıcak olan durumda sıcaklık probunun hiçbir bölümünün fırın boşluğunun duvarlarıyla, ısıtma elemanlarıyla, raflarla veya tepsilerle temas etmesine izin verilmemelidir.

- Prob fırın içinde tutulmamalıdır.

- Pirülojik (kireçleşme) döngüsü sırasında sıcaklık probunu kullanmayın.

Cihaz amacı

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

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında.

- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.

- Oteller, moteller ve diğer konut ortamlarında konuklar tarafından.

- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca kapalı alanlarda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

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

aletin tüm çalışma ömrü boyunca kullanın.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda sık sık görünen her şeyi tanımlayan resimler içerir. Bununla birlikte, cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılabileceği ve dolayısıyla ekranda görünen her şeyin kılavuzdakilerden farklı olabileceği akılda tutulmalıdır.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle meydana gelen kişisel veya mülkiyet zararlarından sorumlu değildir:

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

Tanımlama plakası

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

Atıkların bertarafı



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlık ve çevre için tehlikeli kabul edilmesini yeterli miktarda madde içermez.



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağından bağlantıyı kesiniz.
- Cihazın fişini çekin.

Cihazı elden çıkarmak için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Elektrik ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eş değer bir ürün satın alırken perakendeciye geri verin; birebir karşılık esasına göre.

Cihazlarımız çevreye zararsız ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini şunu götürün

uygun geri dönüşüm merkezi.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

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

Avrupa Denetimine ilişkin Bilgi Kurumları

Fotofanlı mod (hava akışlı) modu

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

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ekode design mevzuatlarına uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasında bulunan "Ürün bilgi sayfası"ndan indirilebilen sitedeki veriler.

Enerjiden tasarruf için

- Tarif buna ihtiyaç duyduğunda sadece önceden ısıtın.
- Paket üzerinde aksi belirtilmedikçe, dondurulmuş yiyecekleri fırına yerleştirmeden önce çözündürün.
- Birkaç tür yiyecek pişirilirken, mevcut sıcak fırını en verimli şekilde kullanmak için yiyecekleri bir sonraki sırayla pişirmek önerilir.
- Siyah metal kaplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsi ve rafları çıkarın.
- Normal olarak kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırının içinde biriken ısıyla kalan dakikalar boyunca pişirme devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı en aza indirgeyin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Güç ile ilgili bilgiler

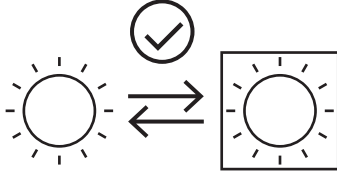
kullanmadığı/ bekleme modundaki tüketim

Cihazın kapalı/bekleme modunda güç tüketimi ile ilgili teknik veriler şunlardır

ilgili ürün sayfasının altında yer alan
www.smeg.com adresinde bulunur.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları içerir.



- Cihazda bulunan ışık kaynakları, ortam sıcaklığında çalışmaya uygun olarak beyan edilmiştir

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

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

Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:



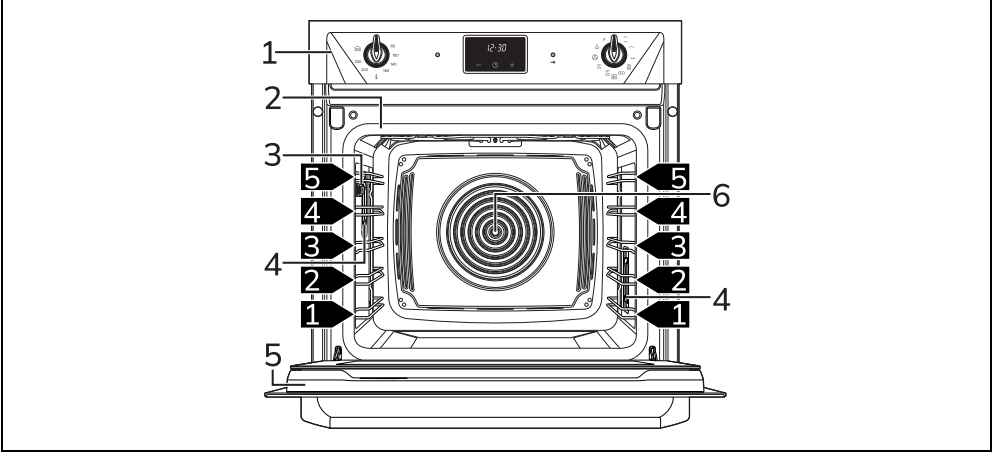
Uyarı/İkaz



Bilgi/Öneri

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Kontrol paneli

2 Contalar

3 Sıcaklık probu yuvası (bazı

sadece modeller için)

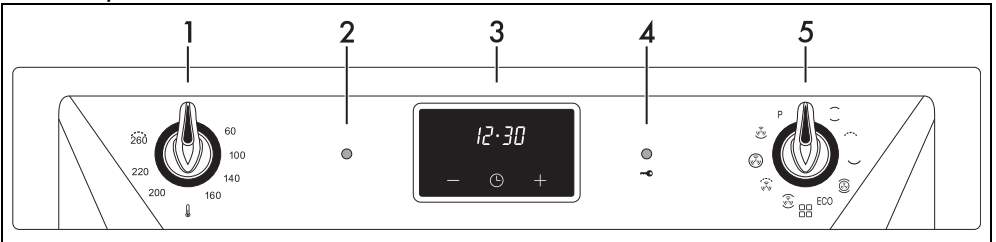
4 Ampul

Kontrol paneli

5 Kapı

6 Fan

1,2,3... Çerçeve rafı



1 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme ile pişirme seçimi yapabilirsiniz

Sıcaklık.

Kullanılabilir minimum ve maksimum ayar arasındaki gerekli değeri elde etmek için düğmeyi saat yönünde çevirin.

2 Termostat göstergesi ışığı

Göstergesi fırının ısıtmaya başladığını göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında söner. Düzenli olarak açıp kapatmak, fırın içindeki ayarlanmış sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

3 Dijital programlayıcı

Mevcut zamanı göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikayı hatırlatıcı sayacı programlamak için kullanışlıdır.

4 Pyrolytik fonksiyon göstergesi ışığı

Otomatik (pyrolytik fonksiyon) temizleme döngüsü aktive edildiğinde yanar.

5 Fonksiyon düğmesi

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

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflara sahiptir. Ekleme yükseklikleri tabandan yukarı doğru gösterilmiştir.

Soğutma fanı

Fan cihazı soğutuyor ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

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

Fırın aydınlatması

Cihazın iç aydınlatması şu anda yanar:

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



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

Aksesuarlar



Bazı modellere tüm aksesuarlar mevcut değildir.

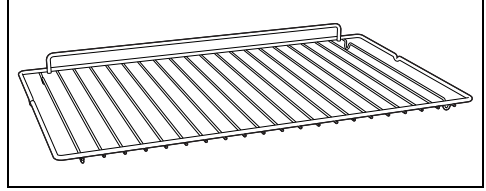


Gıdalarla temas etmek için tasarlanan aksesuarlar, geçerli mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.



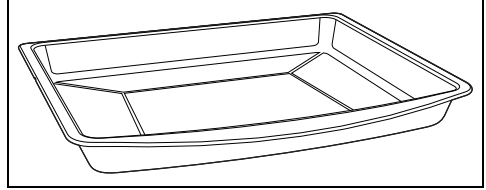
Orijinal olarak sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan yalnızca orijinal aksesuarları kullanın.

Raf



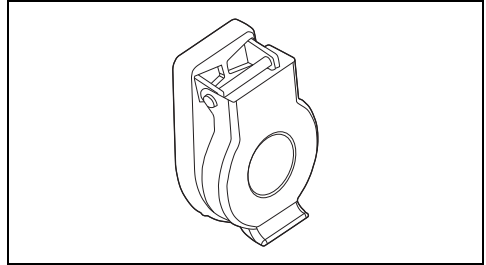
Pişirme sırasında gıda kaplarını desteklemek için kullanılır.

Derin tepsisi



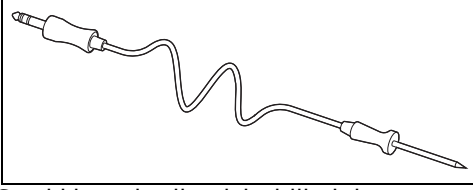
Üstteki raftaki yiyeceklerden yağları toplamak ve turtalar, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiyeler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Koruyucu kapak (sadece bazı modellerde)



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

Sıcaklık probu (sadece bazı modellerde)?



Sıcaklık probu ile pişirebilirsiniz

yiyeceklerin ortadaki ölçülen sıcaklığa göre.

KULLANIN

Ön hazırlık işlemleri



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

• Cihazın dışından veya içinden koruyucu filmi çıkarın, aksesuarlar da dahil.

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

• Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakınız bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM").

İlk ısıtma

1. En az bir saatlik bir pişirme süresi belirleyin (bkz. bölüm "Fırını Kullanma").
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölümünü maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- odayı havalandırın;
- kalmayın.

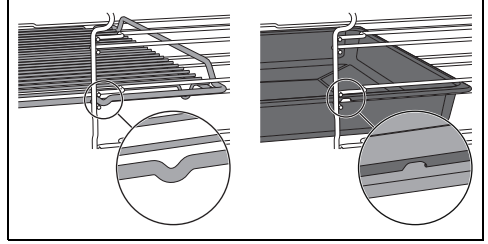
Aksesuarları kullanma

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve

fırın bölmesinin arkasına doğru.



Raf ve tepsileri nazikçe fırına yerleştirin ve durana kadar sokun.



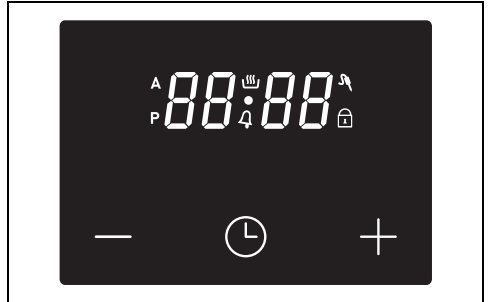
İlk kez kullanmadan önce tepsileri üretim sürecinden kalıntıları gidermek için temizleyin.

Fırını Kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Dijital programlayıcı



Azaltma tuşu



Saat tuşu



Arttırma tuşu

Görüntü sembolleri

-  Zamanlı pişirme
-  Pirolik döngüsü
-  Pişirme
-  Dakika sayacı
-  Sıcaklık probu
-  Kapı kilidi

Sürenin ayarlanması



Zaman ayarı yapılmazsa fırın açılmaz.

İlk kullanımda veya elektrik kesintisinden sonra, the cihazın  üstünde ışık yanıp sönecek gösterimi.

1. Saat düğmesine birkaç  saniye basılı tutun. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönüyor.
2. Zaman artırma tuşu ile ayarlanabilir  azaltma tuşu. Hızla  artırıp azaltmak için butona 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.

Fırını açma (manuel pişirme)



Tarife bağlı olarak, yiyecekler fırın boşluğuna doğrudan veya önceden ısıtma sonrası yerleştirilebilir.

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesiyle seçin.

Birkaç saniye sonra pişirme aşaması başlar.

Önısıtma aşaması

Pişirme kendisi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısı almasını sağlayan bir önısıtma aşamasıyla başlar.

Bu aşama termostat ile gösterilir

sinyal ışığının yanması ve sembol



ekranda yanıp söndürülüyor.

Önceden ısıtma sonunda:

- termostat gösterge ışığı sönüyor;
- ekrandaki  sürekli yanan kalır;

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

Isıtma tamamlandıktan sonra yiyecek fırın haznesine yerleştirilebilir (tarife göre öngörülmüşse).

Manuel pişirme süresi sonu

Bir pişirmeyi sonlandırmak için:

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

Dakika sayacı



Dakika sayacı pişirme işlemi durdurmaz, kullanıcıya belirlenen sürenin dolduğunu bildirir.

Dakika sayacı istenildiği zaman etkinleştirilebilir.

1. Saat tuşuna basın. 

Görüntü metni gösterir 

2. Gerekli dakikaları ayarlamak için artırma ve azaltma anahtarlarını kullanın. 

3. Saati kilidini açmak için saat tuşuna basın veya Minute minder zamanlayıcı işlevini etkinleştirmek için birkaç saniye bekleyin.

Geçerli zaman ve sembol,  ekranda görünecek.



Geri kalan süre  göstergede görmek için saat tuşuna basın.

Minute minder zamanlayıcı süresinin sonunda:

- sembol  yanıp sönüyor;
- bir zil sesi çalar, bu ses ekrandaki herhangi bir tuşa basılarak kapatılabilir.



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

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra başlatılıp bitirilmesine olanak tanıyan işlevdir.

1. Fonksiyon düğmesiyle bir pişirme işlevi seçin.
 2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesiyle seçin.
 3. Ön ısıtma aşamasını başlatmak için saat tuşuna basın veya birkaç saniye bekleyin.
 4. Saat tuşuna basın. Ekranda ayarlanan değerler gösterilir.
dakika minör zamanlayıcı
 5. Saat tuşuna yeniden basın.
- Görüntüde yanıp sönen sembol ve geçerli zaman görüntüde dönüşümlü olarak metin görünecek.
6. Gerekli pişirme dakikalarını ayarlamak için artış ve azalış tuşlarını kullanın.



13 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.

7. Fonksiyonu etkinleştirmek için saat tuşuna basın veya birkaç saniye bekleyin. Mevcut zaman ve ile semboller ekranda görünecektir.



Ayarlanan programı sıfırlamak için işlev düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini 0 konumuna getirin.

Pişirme bittikten sonra:

- ısıtma elemanları devre dışı bırakılır;
 - bir bip sesi duyulur, görüntüdeki herhangi bir tuşa basılarak kapatılabilir;
 - yanıp sönen görüntüde belirir metin görüntüde.
8. Programlayıcı saatini sıfırlamak için saat düğmesine basın.
 9. İşlev düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini işlevden çıkış için konum 0'a getirin.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, belirli bir saatte başlatılıp kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda bitirilmesine olanak tanıyan işlevdir.

1. Uygun düğmeleri kullanarak pişirme işlevini ve sıcaklığı seçtikten sonra, önceki paragrafta açıklanan şekilde zamanlı pişirmeyi ayarlayın.
2. Saat tuşuna basın. Metin gelip çıkacaktır akış sırasına göre önceden ayarlanmış pişirme süresi mevcut zamana eklenerek görüntülenir.
3. Pişirme bittikten sonra ayarlamak için veya tuşuna basın.



24 saatten fazla programlanmış pişirme süresi ayarlanamaz.



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

4. Fonksiyonu etkinleştirmek için saat tuşuna basın veya birkaç saniye bekleyin. Mevcut zaman görünür ve ile gösterimde semboller ışık yanar. Alet, pişirmeye başlamayı bekler ve kullanıcının ayarladığı zamanda bitecek.



Ayarlanan programı sıfırlamak için işlev düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini 0 konumuna getirin.

Pişirme bittiğinde:

- ısıtma elemanları devre dışı bırakılır;
- bir bip sesi duyulur, görüntüdeki herhangi bir tuşa basılarak kapatılabilir;
- yanıp sönen görüntüde belirir metin görüntüde.

5. Programlayıcı saatini sıfırlamak için saat düğmesine basın.
6. İşlev düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini işlevden çıkış için konum 0'a getirin.

Belirlenen verileri değiştirme

1. Değiştirilecek verileri seçilene kadar saat anahtarına basın (dakika

minder zamanlayıcı zamanlı

pişirme programlandı
pişirme

2. İstenen veriyi değiştirmek için artı ve azalış tuşlarını kullanın.

Buzzer seçimi

Buzzer 3 ton alabilir.

1. Buzzer'ı duyana kadar artı ve azalış tuşlarına basılı tutun.

2. Saat tuşuna basın.

Bir şeyi seçmek için azalış tuşuna basın

arasında farklı buzzer tonu
ton 1
ton 2 ve ton 3

Sıcaklık probunu kullanma (üzerinde sadece bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Sıcaklık probu, rosto, sırt pizola ve etin diğer parçalarını ve farklı boyutlarını yüksek hassasiyetle pişirmenizi sağlar. Prob, yiyeceğin öz sıcaklığını izleyerek yiyeceğin mükemmel pişmesini sağlar. Öz sıcaklığı, probun uç kısmındaki bir sensör tarafından ölçülür.



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

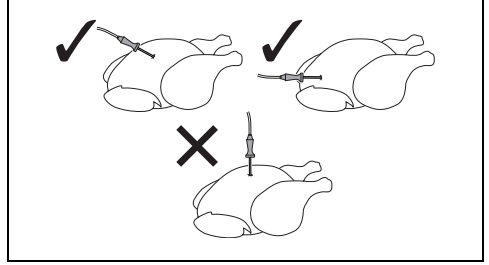
Probu konumlandırılması

1. Yemeği bir tabağa yerleştirin.

2. Probu ucunu fırına yerleştirmeden önce yiyeceğin içine itin.

3. En iyi sonuç için, sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın kısmında ve uzunluğunun en az 3/4'ünü kapsayacak şekilde kesitsel olarak yerleştirildiğinden emin olun. Tepsie değmediğinden emin olun.

gıdanın altına ve yiyeceğin dışına çıkmadığı



Tüketiğin öz sıcaklığını kesin olarak ölçebilmesi için probun ucu kemiklerle veya yağla temas etmemelidir.



Prob ile pişirme için önerilen minimum sıcaklık 120°C'tir, yavaş sıcaklık pişirme istisnası dışında.

Sıcaklık probunu kullanırken pişirme parametrelerinin ayarlanması



Dikkat: kullanırken erişilebilir parçalar çok ısınır. Sıcaklık probunu bağlarken ve fırın gövdesi içindeki yiyeceği işlerken eldivenlerle elinizi yüksek ısıya karşı koruyun.



Seçilebilecek sıcaklık aralığı 40°C minimumdan 90°C maksimuma kadardır.



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



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

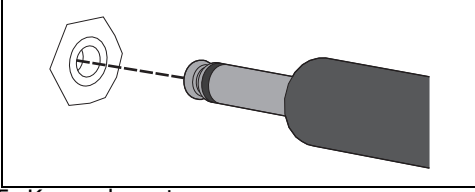


Sıcaklık probunu kullanarak pişirirken herhangi bir nedenle düğmeleri veya ekrana basıvrmadan probu ayırmak gerekirse, işlev normal pişirme gibi devam eder.

Soğuk fırınla:

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

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



5. Kapağı kapatın.

Görüntü şu şekilde gösterir **75 °C** (75°C olan önerilen varsayılan hedef sıcaklığı).

6. Hedef sıcaklığı ayarlamak için artış ve azalış tuşlarını kullanın.

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

Ön ısıtmanın sonunda:

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

6. Kapağı kapatın.

Görüntü şu şekilde gösterir **75 °C** (75°C bu, önerilen varsayılan hedef sıcaklık).

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

Sıcaklık probu ile pişirme tamamlanır. Kullanıcı tarafından belirlenen hedef sıcaklığa ulaşıldığında pişirme biter. Isıtıcılar kapatılır, cihaz bipler ve ekran gösterir the mesaj. **E n d**

1. Kapağı açın.
2. Gıdadan probu çıkarın ve fişten çıkarın.

3. Yemeği fırından çıkarın.

4. Koruyucu kapağın doğru şekilde kapalı olduğundan emin olun.
5. Kapağı kapatın.

Geleneksel pişirme işlevleri listesi



Tüm modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATİK



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

IZGARA



Mükemmel ızgara ve rendeleme sonuçları elde edilmesini sağlar. Pişirme sonunda kullanılır ve yemeklere eşit kızarma verir.

TABAN



Isı sadece haznenin tabanından gelir. İçin mükemmel: kekler, turta, tartlar ve pizzalar.

TURBO



Kokuları karıştırmadan birden fazla rafta hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için idealdir.

EKO ECO

Bu işlev, tek raf üzerinde düşük enerji tüketimiyle pişirme için özellikle uygundur. Şeklindeki nem oluşumu yüksek gıdalar hariç tüm gıdalar için önerilir (örneğin, sebzeler).

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği ön ısıtma yapmadan fırına yerleştirmek önerilir.



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.



ECO fonksiyonunda pişirme süreleri (ve önceden ısıtma) daha uzundur ve pişirme bölmesindeki gıdanın miktarına bağlı olabilir.



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

FAN DESTEKLİ



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

FAN DESTEKLİ IZGARA



En kalın etlerin bile optimum şekilde ızgara edilmesini sağlar. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

TERMAL HAVALANDIRMA



Isı hızlı ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur; koku ve tatların karışmadan birkaç seviyede pişirme için idealdir.

FAN DESTEKLİ ALT ISITMA



Bu işlev, düşük enerji tüketimiyle tek rafta pişirmek için özellikle uygundur.

Nemin çok oluşmasına neden olabilecekler hariç (ör. sebzeler) tüm yiyecek türleri için önerilir.

Maksimum enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme sürelerini azaltmak için fırını ön ısıtmadan yiyeceği fırına yerleştirmeniz önerilir.

PYROLYTIC işlevi için **P** bkz.

TEMİZLİK VE BAKIM bölümüne.

Pişirme önerileri

Genel öneriler

- Birden fazla seviyede tutarlı pişirme elde etmek için fan destekli bir işlev kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışarıda fazla pişebilir, içeride ise az pişebilir).

Et pişirme önerileri

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine göre değişir; ayrıca tüketici zevkine bağlıdır.

- Et kızartırken bir et termometresi kullanın ya da sadece kızartmayı bir kaşıkla bastırın. Sertse hazır demektir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ve ızgaralı fan ile pişirme önerileri

- Et, soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konmuş olsa bile pişirmenin etkisini değiştirmek isterseniz bile ızgara edilebilir.
- Iızgaralı fan destekli işlevi kullanırken, ızgaraya başlamadan önce fırını ön ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği ızgaranın (rafın) ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Iızgara işlevinde, pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme önerileri

- Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmeye yardımcı olurlar.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda, kürdanı tatlının en yüksek noktasına batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa, tatlı pişmiştir.

- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki seferde ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın; gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.

Çözündürme ve mayalandırma için öneriler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajından çıkarıp kapağı olmayan bir kaba koyarak fırının ilk rafına yerleştirin.

- Yiyeceklerin üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş ızgarayı ve birinci seviyeye tepsiyi kullanın. Böylece çözündürme sırasında oluşan sıvı yiyeceğin dışına akar.

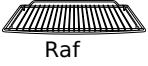
- En hassas bölümler alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Mayalandırmanın başarılı olması için fırının tabanına bir kap su yerleştirilmelidir.

Enerjiden tasarruf için

- Yiyeceği normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırının içinde biriken ısıyla pişirme kalan dakikalarda devam eder.

- Isının dağılmasını önlemek için kapıyı açmayı mümkün olan en düşük seviyede tutun.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

Aksesuarlar için mini rehber



Raf

Keki kalıpları/fırın yemek kapları için ızgarayı destek yüzeyi olarak kullanmanızı öneririz. Fırın tepsisi ızgarası yoksa, suları toplaması için alt raftaki derin fırın tepsisi ile ızgara ızgaranın tabanı olarak kullanılabilir.



Derin tepsisi

STATIC fonksiyon rafı kullanılırken.



gereken yere derin fırın tepsisini yerleştirmek

GRILL modunda pişirmek için fırın tepsisini, fırın tepsisi ızgarasıyla son raf üzerine yerleştirin



Tarifleri keşfedin

Farklı gıda kategorileri için geliştirilen tarifleri görmek ve pişirme önerileri hakkında daha fazla bilgi almak için biz

Ürüne dahil edilen broşürdeki QR kodu ile erişilebilen www.smeg.com adresindeki özel sayfayı ziyaret etmenizi öneriyoruz.

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihaza temizlik



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizleme

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

Günlük sıradan temizlik

Abrasiv veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünleri her zaman ve yalnızca kullanın.

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

Yemek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeyi zedeleyeceğinden çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

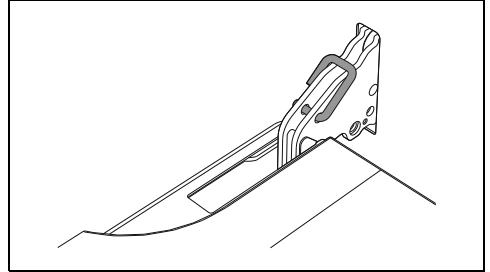
Jöle gibi şekerli gıdaların kalıntılarının fırının içinde kurumasını engelleyin. Çok uzun süre kurumasına izin verirsiniz, fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Kapıyı temizleme

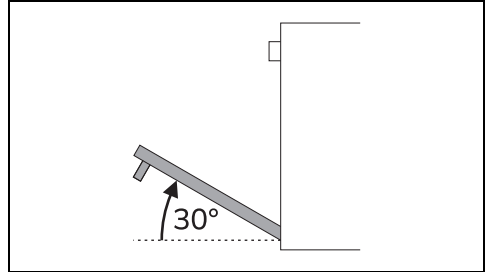
Kapı sökümü

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

1. Kapıyı tamamen açın ve şekildedeki menteşelerin deliklerine iki pim yerleştirin.

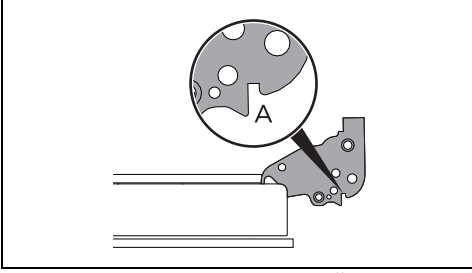


2. Kapıyı iki tarafından her iki elle tutun, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin ve yapın

A girintili bölümlerin A, yuvalara tamamen oturuyor olduğundan emin olun.



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

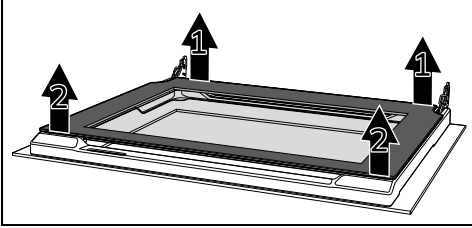
Kapı camını temizleme

Kapıdaki cam her zaman temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Kir inatçıysa, nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

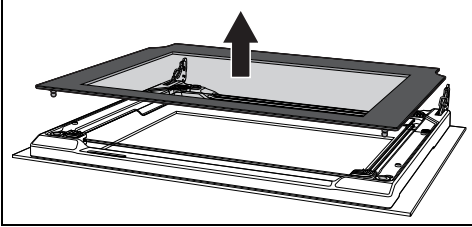
İç cam panelini çıkarma

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

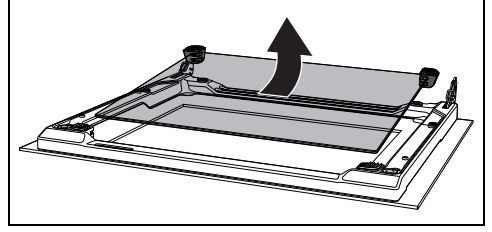
1. Kapağı uygun pimlerle kilitleyin.
2. Cam panelini arka kısmını nazikçe yukarı doğru çekerek çıkarın; 1 numaralı oklar tarafından gösterilen hareketi izleyin.



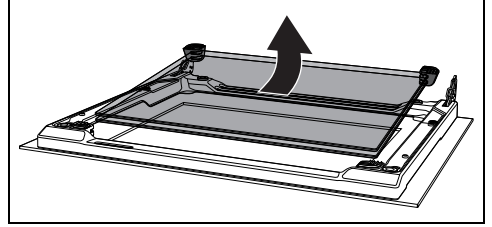
3. 2 numaralı oklar tarafından gösterilen hareketi izleyerek ön pimleri serbest bırakın.
4. Ardından iç cam panelini önden profilinden çıkarın.



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

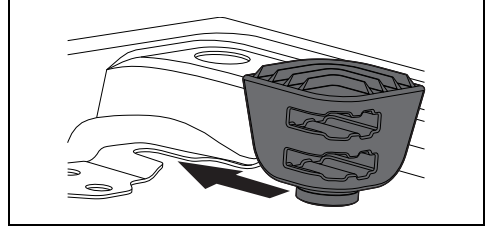


Not: Bazı modellerde orta cam ünitesi iki cam panelinden oluşur.

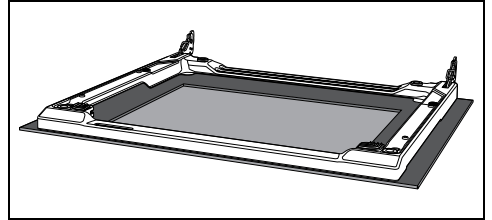


Bu adım sırasında üst keçeler koltuklarından çıkarılabilir.

6. Ön keçeleri yerine oturtun. Keçelerin ayakları dış camı göstermelidir.

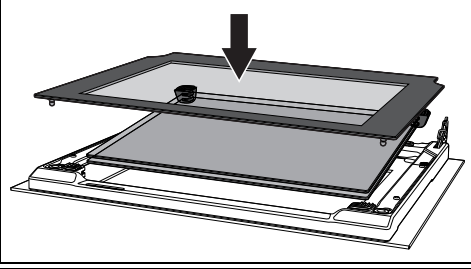


7. Dış camı ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin.

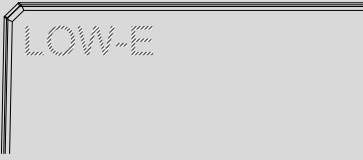


8. Emici mutfak peçetesi kullanın. Kir inatçıysa, nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

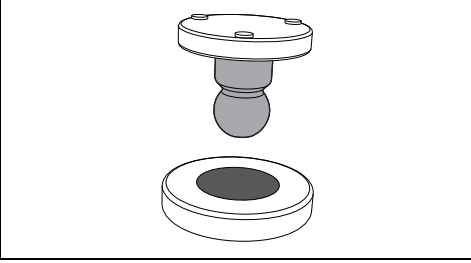
9. Ara cam ünitesini yeniden takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



Ara cam bölmesi, köşedeki baskının soldan sağa okunabilmesi için açık kapı üzerinde yeniden konumlandırılmalıdır (baskının pürüzlü kısmı, kapının dış cam bölmesine bakmalıdır).



10. İç camın 4 pimini, kapı üzerindeki yuvalarına tam olarak oturtun.



Fırın boşluğunun temizlenmesi

Fırınınızı en iyi durumda tutmak için soğumasını bekledikten sonra düzenli olarak temizleyin.

Yemek artıkları fırın boşluğunun içinde kuruyup sertleşmesin; bu, emayeye zarar verebilir.

Temizlikten önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.
Daha kolay temizlik için şunların çıkarılması önerilir:
• kapı;

• Raf/tepsi destek çerçeveleri.



Belirli bir temizlik ürünü kullanmanız durumunda, herhangi bir kalıntıyı gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

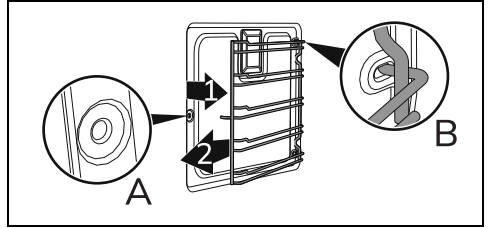
Kurulama

Yemek pişirmek cihazın içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işlemi bittiğinde:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki tüm kirleri temizleyin.
3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.
4. Cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması, yanların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:
• Çerçeveyi fırın boşluğunun içine doğru çekerek A oluğundan çıkartın, ardından arkadaki B yuvalarından kaydırarak çıkarın.



• Temizlik işlemi tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini yerine takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Pirolitik (yalnızca bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Pirolitik temizlik, kirlerin çözülmesini sağlayan otomatik bir yüksek sıcaklıklı temizlik işlemidir. Bu işlem, fırının içini çok kolay temizlemenizi sağlar.

Ön işlemler

Pirolitik çevrime başlamadan önce:

- İç cam bölmeyi, normal temizlik talimatlarını izleyerek temizleyin.
- Herhangi bir yemek artığını veya büyük dökümleri temizleyin

nemli mikrofiber bez ile fırın boşluğuna yerleştirilmiş.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.



Pyrolytik döngü minimum süreyle tatmin edici sonuçlar vermezse, sonraki temizleme döngüleri için daha uzun bir süre ayarlamamız önerilir.

Programlanmış Pyrolytik işlev



Piştirme işlevleri için olduğu gibi, Pyrolytik işlevi için de bir bitiş zamanı ayarlanabilir.

Bir programlanmış Pyrolytik işlevi ayarlamak için:

1. Fonksiyon düğmesini konuma getirin

P

Metin **A** **dur** ile değiştirildi

Pyrolytik döngünün süresi ekranda görünecektir.

P **2:30**

2. Pyrolytik döngü süresini ayarlamak için artış ve azalış tuşlarını kullanın.

3. Saat tuşuna basın. **⌚**

Metin **End** üzerinde görünecek kaydedilmiş önceki Pyrolytik işlev süresi mevcut zamana eklenerek ekranda görünecek.

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** göstergesi belirtmek için yanıp söner

Cihaz, Pyrolytik işlevi başlatmayı bekliyor ve kullanıcı tarafından ayarlanan zamanda bitecektir.

Olağanüstü bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

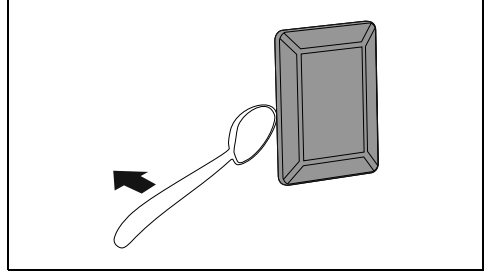
İç aydınlatma ampulünü değiştirme



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

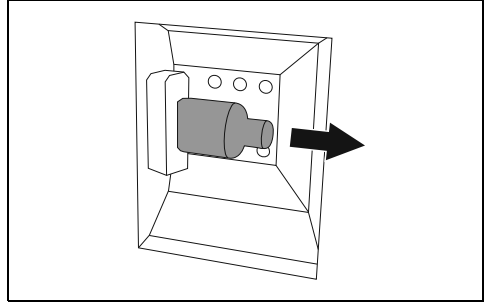
- Cihazı prize takın.
- Koruyucu eldivenler giyin.

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



Fırın boşluğunun emaye yüzeyini çizmeye dikkat edin.

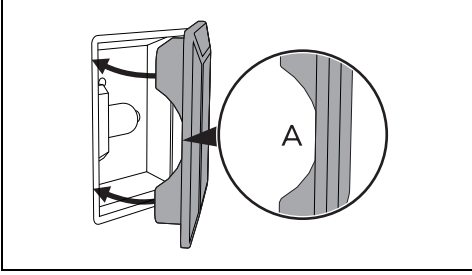
4. Ampulü kaydırıp çıkarın.



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

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

6. Kapağı yeniden monte edin. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapağıya doğru baktığından emin olun.



7. Kapağı tamamen bastırın ki ampul tutucusuna mükemmel şekilde tutunsun.

KURULUM

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

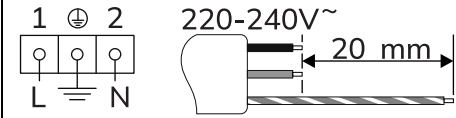
Şebeke özelliklerini plaket üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama platosu cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı hiçbir nedenle kaldırmayın. Cihaz diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir telle topraklandırılmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V~



3 x 1.5 mm² üç çekirdekli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler dahili bağlantı kablusunun kesimine göre belirtilmiştir.



Bahsi geçen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak eşleşme katsayısını dikkate alarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

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

Avustralya/Yeni Zelanda pazarları için: Sabit bağlantıya dâhil olan devre kesici AS/NZS 3000 ile uyumlu olmalıdır.

Priz ve fiş ile bağlantı

Priz ile fişin aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabilecek adaptörler, priz blokları veya kısa devreler kullanmaktan kaçının.

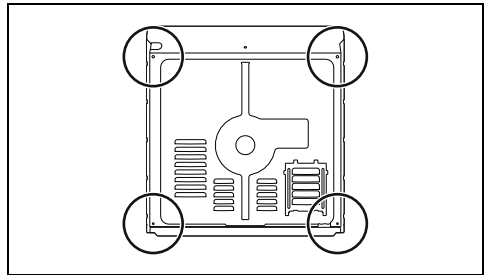
Kablo değiştirme



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.

1. Arka muhafaza vidalarını söküp ve bağlantı bloğuna erişmek için muhafazayı çıkarın.



2. Kablunun yerine yenisini takın.

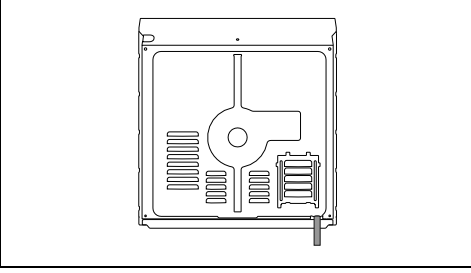
3. Fırın için herhangi bir ocağın kablolarının cihazla herhangi bir temasını engelleyecek en iyi rotayı izlediğinden emin olun.

Konulandırma



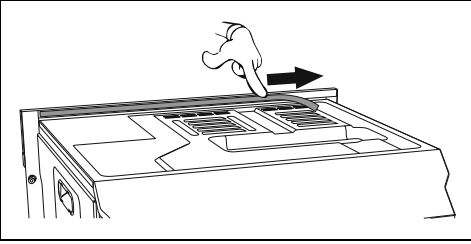
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Güç kablosunun konumu

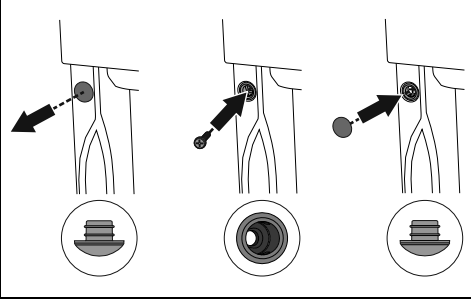


Ön panel contası

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



Sıkıştırma somunlar



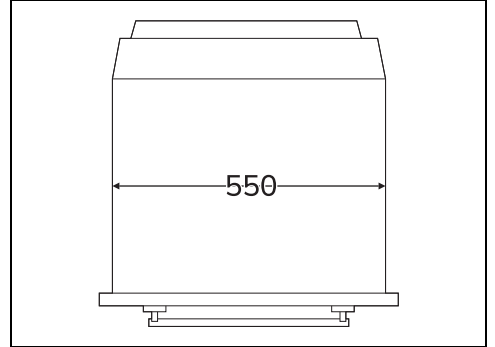
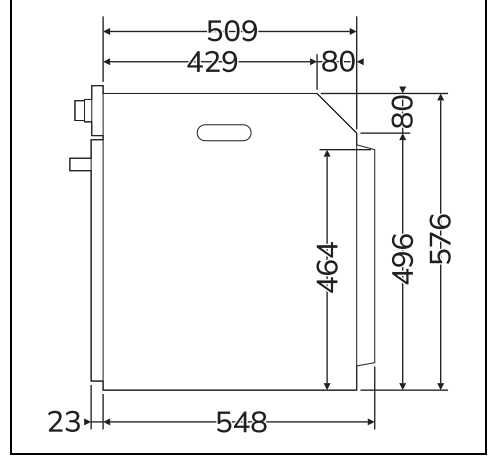
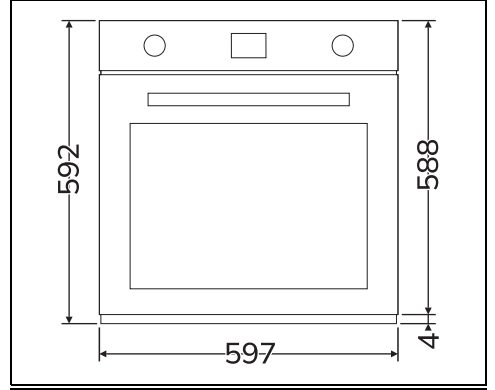
1. Cihazın önündeki somun kapaklarını çıkarın.

2. Cihazı çukura monte edin.

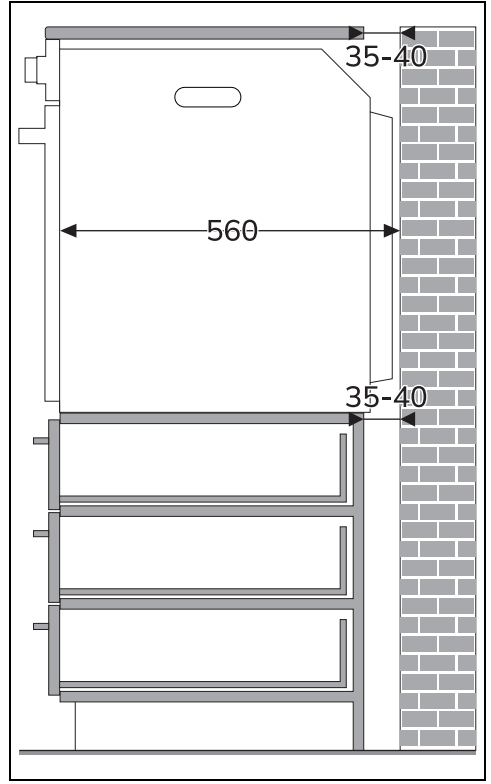
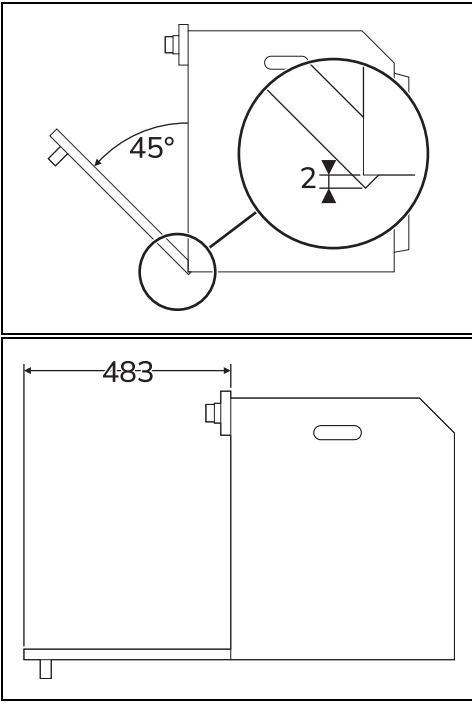
3. Vidalarla cihazı dolaba sabitleyin.

4. Önceden çıkartılan kapaklarla somunları kapatın.

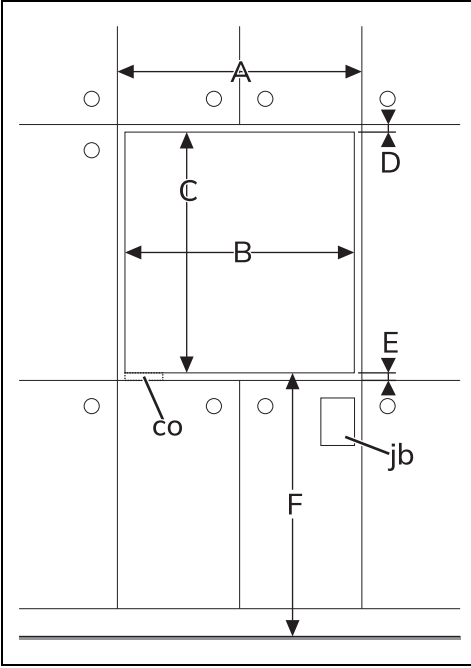
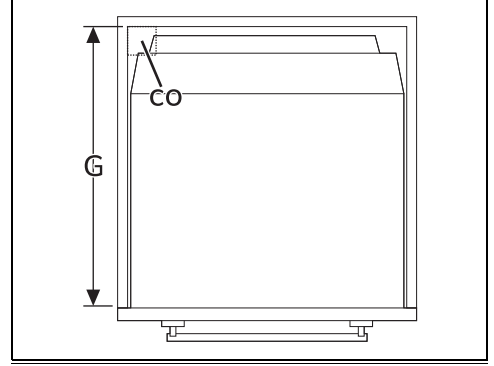
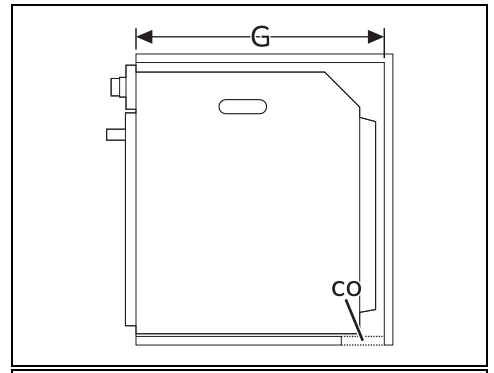
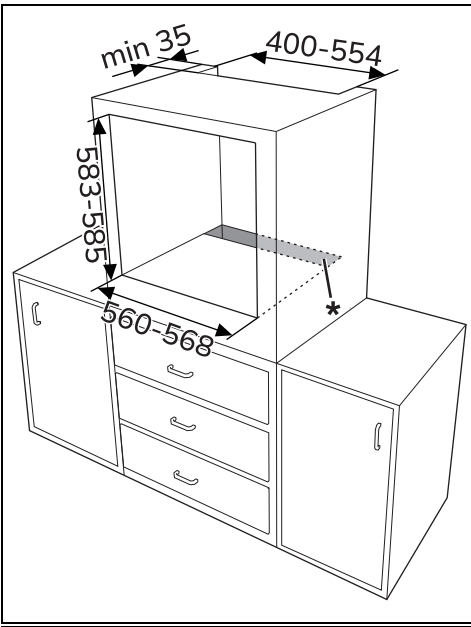
Cihazın genel boyutları (mm)



Bir sütuna montaj (mm)



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



A en az 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

E en. 5 mm

F 121 - 1105 mm

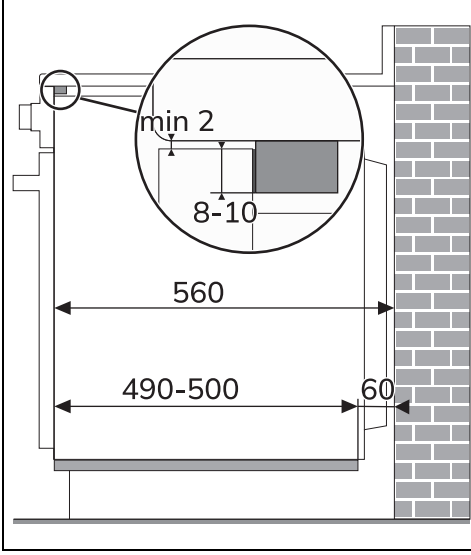
G en az. 560 mm

H en az. 594 mm

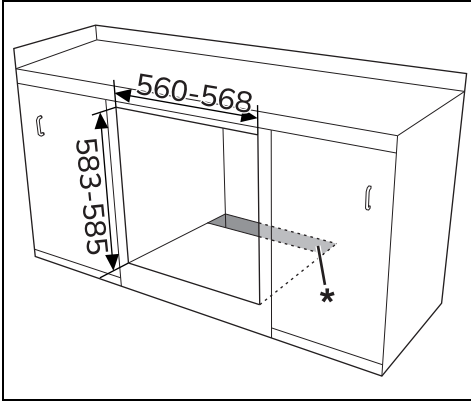
ko Güç kablosu için kesit (en az 6 cm²)

jb Elektrik bağlantı kutusu

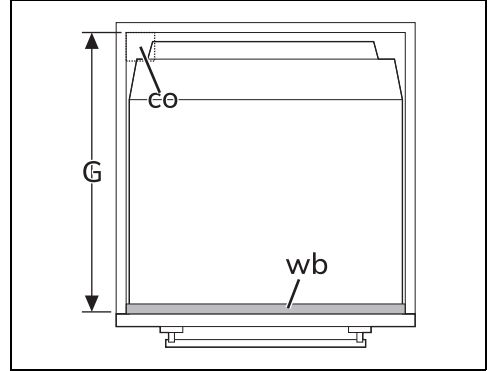
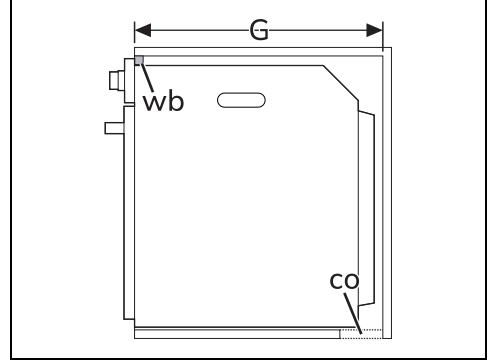
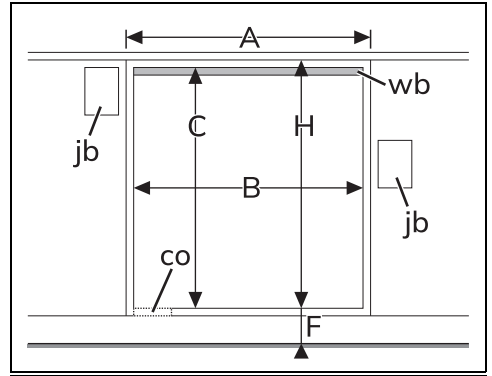
Tezgah altına montaj (mm)



Alet bir tezgahın altına gömülü olacaksa, ön panelin arkasına yapıştırılan contayı kullanmak için su veya diğer sıvıların içeri kaçmasını önlemek amacıyla ahşap bir çubuk takılmalıdır.



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



A min. 603 mm

B 560 - 568 mm

C 583 - 585 mm

D 9 - 11 mm

En az 5 mm

F 121 - 1105 mm

G min. 560 mm

H min. 594 mm

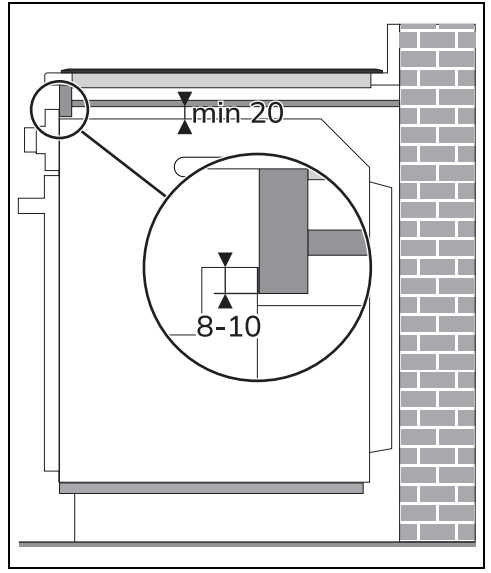
güç kablosu için kesme (min. 6 cm2)

jb Elektrik bağlantı kutusu

wb Ahşap çubuk (tavsiye edilir)

Çalışma tezgahlarının altında montaj (mm)
(pyrolitik modeller için sadece)

Bir ocak fırının üstüne monte edildiğinde,
iki cihaz aynı anda kullanıldığında aşırı
ısınımayı önlemek için fırının üstünden
minimum 20 mm mesafede ahşap bir
ayırıcı kurulmalıdır. Ayırıcı, uygun araçlar
kullanılarak çıkarılabilir olmalıdır.



Bir ahşap ayırıcı kullanılırken, ön panelin arkasına yapıştırılan contanın sızdırmasını önlemek için çalışma tezgahının altına bir ahşap çubuk takılmalıdır.

