

S M E G

A10G002PTX

Kullanma Kılavuzu

ÖNLEMLER	41	Ocak kullanımı	52
Genel güvenlik talimatları	41	Depolama bölmesini kullanma (mevcutsa)	53
Kurulum	46	Fırını kullanma	53
Cihazın amacı	47	Dijital programlayıcı	54
Bu kullanıcı kılavuzu	47	Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde)	58
Üreticinin sorumluluğu	48	Sadece)	58
Tanımlama plakası	48	Pişirme tavsiyeleri	59
Atıklar/İmha	48	Pişirme bilgileri tablosu	60
Avrupa Kontrol Otoriteleri için bilgiler	48	Sıcaklık probu-pişirme bilgi tablosu	61
Enerji verimliliği teknik veriler	48	(sadece bazı modellerde)	61
Enerjiden tasarruf etmek için	48	Yardımcı fırın için pişirme bilgileri tablosu	62
Kullanım dışı/standby'deki güç tüketimi hakkında bilgi	49	TEMİZLEME VE BAKIM 62	
moda göre	49	Cihazı temizlemek	62
Aydınlatma Kaynakları	49	Düğmeler	63
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	49	Kapıyı temizlemek	63
AÇIKLAMA	49	Fırın boşluğunu temizlemek	65
Genel açıklama	49	Pirolezi işlevi (bazı modellerde yalnızca)	66
Pişirme ocakları	50	olağanüstü bakım	67
Kontrol paneli	50	KURYELİK/İSTALASYON	68
Diğer parçalar	51	Gaz bağlantısı	68
Aksesuarlar	51	Konumlandırma	68
KULLANIM	52	Brüle ve nozul özellikleri tabloları	72
Ön işlemler	52	Elektrik bağlantısı	74
aksesuarların kullanımı	52	Tesisatçı için talimatlar	75

Cihazın estetik ve fonksiyonel niteliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz. Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: www.smeg.com

TEDBİRLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

- Yiyecekleri fırında hareket ettirirken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

- Ateşi suyla söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun bir yöntemle boğmaya çalışın.

kapak.

- Bu cihaz sadece 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi az olan veya elektrikli cihazların kullanımında deneyimi olmayan kişiler tarafından, gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve ilgili tehlikeler hakkında talimatlar verilmiş olması koşuluyla kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Çocukları yaş sınırında tutun

etik olarak: a safe distance eight away olmak gerektiği durumlarda sürekli gözetim altında olmaları şartıyla.

- Kullanım sırasında 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Alev yayıcı tacınlar, uygun brülör kapakları ile yuvalarına doğru konumlandırıldığından emin olun.

• Pişirme bölgelerinin ne hızda ısındığını bilin. Isıya boş tencere koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.

• Pişirme süreci her zaman kontrol altında olmalıdır. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.

• Yağlar aşırı ısındığında alev alabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı terk etmeyin. Yağlar veya yağlar tutuşursa asla üzerine su koymayın. Tencerenin üstüne kapak koyun ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.

• Pişirme sırasında yüzeyine tabaklar veya çatal-bıçak gibi metal nesneler koymayın; aşırı ısınabilirler.

• UYARI: yağ veya yağ kullanılarak pişirme yaparken yiyeceğin gözetimsiz bırakılması tehlikeli olabilir.

tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Yangını su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazı kapatın ve alevleri kapatın, örneğin kapağı veya battaniyeyi ile boğmaya çalışın.

• Cihaz kullanılırken çok ısınır. Fırın içindeki ısıtıcı elemanlarına asla dokunmamaya özen gösterin.

• Cihazdaki yarı metal sivri nesneleri (çatal-bıçak gibi) yuvalara sokmayın.

• Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

• Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda, kapağı birkaç saniye için 5 cm aralığında açın, buharı çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

• Depolama bölmesi içindeki yüzeyler (varsa) çok ısınabilir.

• Fırın açık ve hâlâ sıcak olduğunda depolama bölümünü açmayın.

• Fırın kullanıldıktan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.

• Cihazın açık kapağına hiçbir ağırlık koymayın veya üzerine oturmayın.

• Cihazı kapatın

- kullanımdan sonra hemen.
- Cihazı prizden çıkarmak için kablayı çekmeyin (kullanılıyorsa).

• ISINABİLİR MALZEMELERİ YATAKLIKTAKI TUTMAYIN VEYA CİHAZIN YANINDAKİ TUTMAYIN (VARSA).

- Cihaz çalışırken yakınında aerosol kullanmayın.
- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.
- Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce her zaman kişisel koruyucu donanım (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya taşıma).
- Cihaz hala sıcak veya çalışırken temizlemeyin.
- Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapalı ve şebeke güç kaynağından kesildiğini veya ana gücün kapatıldığını kontrol edin.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özel olup; ev aydınlatması için kullanmayın.

• Kurulum ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

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

• Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini hemen ayarlamak üzere teknik destekle iletişime geçin.

• UYARI: Gazlı pişirme cihazı kurulduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Mutfak iyi havalandırıldığından emin olun, özellikle cihaz kullanılırken: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya bir mekanik havalandırma aygıtı kurun.

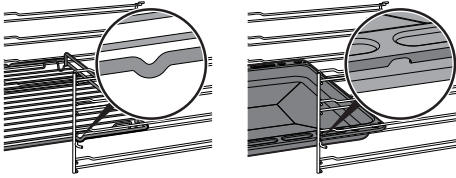
• Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencere açılması veya daha etkili havalandırma; örneğin herhangi bir mekanik emiş aygıtının gücünün artırılmasıyla.

Cihaza zarar verme riski

• Fırın cam kapısını temizlemek için sert veya aşındırıcı deterjanlar ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü onlar olabilirler.

- çizgiyi sıyrın ve camın parçalanmasına neden olun.
- Ahşap veya plastik kullanımlar.
- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

- Cihaza oturmayın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca girilmelidir. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru yönlendirilmelidir.



- **DİKKAT:** Yağlar veya yağlı maddelerle pişirirken cihazı asla denetimsiz bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde nesneler saklamayın.
- Fırının yakınında herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
- **BU CİHAZI ASLA BOŞ DİĞER ODA ISISALICI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Pişirme için plastik mutfak gereçleri veya kaplar kullanmayın.
- Mühürlü konserve kutuları veya

fırındaki kaplar.

- Pişirme sırasında gerekli olmayan bütün tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya bakır folyo ile kapatmayın.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın tabanına koymayın.
- Gerekirse, modeli bağlı olarak verilen veya ayrı satılan tepsi rafını tabanına yerleştirerek pişirme desteği olarak kullanabilirsiniz.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, fırın içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Sıcak iç camına tepsi veya kapların dayanması için açık kapıyı kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde konulmalıdır.
- Tüm kaplar pürüzsüz, düz tabanlara sahip olmalıdır.
- Herhangi bir sıvı taşarsa veya dökülürse, fazlasını ocağın üzerinden alın.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocakta dökülmemesine dikkat edin.
- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Açıktaki pişirme bölgelerine boş tavalar veya kızartma tavaları koymayın.
- **Pürüzlü veya**

aşındırıcı malzemeler veya
sivri metal kazıyıcılar.

- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya ağartsı içeren temizleyici ürünler kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).

- Ocak tencere desteği ızgaraları, alev yayıcı taşlar ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Kurarken fırın kapağını cihazı yerine kaldırıcı olarak asla kullanmayın.

- Kapalıyken kapıya çok baskı uygulamaktan kaçının.

- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için tutacağı kullanmayın.

- Temizleyici ürünleri doğrudan kapıya püskürtülemeyin; erişilmesi zor yerlere sızabilir ve durulayabilir. Zamanla boyalı panellerle veya çelikte reaksiyona girebilir.

- Raflara zarar vermemek için tavaları sürüklemeyin; kaldırıp yeniden yerleştirin.

Sıcaklık probu (bulunuyorsa)

- Çubuğu veya sıcaklık ucunu dokunmayın

kullanımdan sonra probu
temizleyin

- Sıcaklık probuyla çalışırken fırın eldivenleri giyin.

- Sıcaklık probunun ucuyla veya fişiyle emaye kaplı veya krom kaplı yüzeyleri çizmemeye veya zarar vermemeye dikkat edin.

- Sıcaklık probunu cihazın açıklıklarına ve yarıklarına sokmayın.

- Sıcaklık probu kullanılmadığında koruyucu metal kapağın düzgün kapalı olduğundan emin olun.

- Sıcaklık probunu başıboş bırakmayın.

- Çocukların probu oynamasına izin vermeyin.

- Probu sivri kısımlarıyla kendinize zarar vermemeye dikkat edin.

- Sıcaklık probunu prizden veya gıdadan çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

- Sıcaklık probu veya kablosunun kapıya sıkışmadığından emin olun.

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

- Sıcaklık probunun hiçbir kısmı temas etmesine izin verilmemelidir:

fırın haznesinin duvarları, ısıtma elemanları, raflar veya tepsiler hâlâ sıcakken.

- Prob cihazın içinde bırakılmamalıdır.
- Pirolitik döngüyü gerçekleştirmeden önce (varsa) sıcaklık probunu fırından çıkarın.
- Pirolitik döngü sırasında (varsa) sıcaklık probunu kullanmayın.
- Probun fişinin prize tamamen takılı olduğundan emin olun.
- Yemeği fırın haznesine yerleştirmek veya hazneden çıkarmak için probu kullanmayın.
- Yalnızca bu cihazla birlikte verilen sıcaklık probunu kullanın.

Pirolitik cihazlar için

- Pirolitik döngü sırasında yüzeyler normalden daha yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli bir mesafede tutun.
- Pirolitik döngüye başlamadan önce, fırının iç kısmında önceki pişirmelerden kalan yiyecek artıklarını veya büyük dökülmeleri temizleyin.
- Pirolitik döngüye başlamadan önce, yan çerçeveler dâhil fırının içindeki tüm aksesuarları çıkarın.
- Pirolitik döngüye başlamadan önce,

ocak.

- İlk pirolitik döngü sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşmasından dolayı hoş olmayan kokular oluşabilir. Bu, ilk pirolitik döngüden sonra kaybolan tamamen normal bir olgudur.

- Pirolitik döngüye başlamadan önce kapağın tamamen kapalı olduğundan emin olun

Kurulum

- BU CİHAZ TEKNE VEYA KARAVANLARA MONTE EDİLMEMELİDİR.
- Bu cihaz bir kaide üzerine monte edilmemelidir.
- Cihazı kaldırmak veya taşımak için tutamağı kullanmayın.
- İkinci bir kişinin yardımıyla cihazı dolap boşluğuna yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.
- Kurulumdan önce, yerel dağıtım koşullarının (gazın türü ve basıncı) ve cihazın ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu cihaz, yanma ürünlerini tahliye eden bir sisteme bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun şekilde monte edilmeli ve bağlanmalıdır. Dikkat edin

hava durumuna ilişkin
gerekliliklere özel dikkat
gösterilmelidir.

- Bu cihaz için ayarlar gaz
ayar etiketinde gösterilmiştir.

- Gaz bağlantısını yetkili
kişiler yapmalıdır.

- Hortum kullanılarak montaj,
hortumun zincirlenmiş halinde
çelik hortumlar için 2 metre,
kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi
geçmeyecek şekilde yapılmalıdır.

- Gaz bağlantı hortumları,
gömülü modülün hareketli
parçalarıyla temas etmemeli
(örneğin bir çekmece) ve
sıkıştırılabilecek bir
boşluktan geçmemelidir.

- Gerekirse mevcut
düzenlemelere uygun bir basınç
regülatörü kullanın.

- Her işlemten sonra, gaz
bağlantılarının sıkma torkunun
10 Nm ile 15 Nm arasında
olduğundan emin olun.

- Kurulum sonunda sözlü
çözümle sızıntıları kontrol edin,
asla alevle kontrol etmeyin.

- Elektrik bağlantısını yetkili
teknisyenler yapmalıdır.

- Cihaz, elektrik iletimiyle uyumlu
olarak topraklama yapılmalıdır.

sistem güvenlik standartları.

- En az 90°C sıcaklıklara
dayanabilen kablolar kullanın.

- Bağlantı tellerinin somun
sıkma torku 1,5 - 2 Nm
olmalıdır.

- Elektrik gücü hattını, kurulum
yönetmeliklerine uygun olarak
III. sınıf aşırı gerilim koşullarında
tam bağlantıyı kesmek için
yeterli temas ayrılma
mesafesine sahip tüm kutup
kilitli bir sigorta ile donatın.

- Bu cihaz, deniz levelinden
azami 2.000 metre
yükseklikte kullanılabilir.

Cihaz amacı

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

- Mağaza, ofis ve diğer iş
alanlarında çalışanlar için
ayrılmış mutfak bölgelerinde.

- Çiftlik çiftliklerinde.

- Otellerde, motel ve diğer
konaklama türlerinde konuklar
tarafından.

- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç
mekanlarda kurulur ve
kullanılır.

Bu kullanıcı kılavuzu

• Bu kullanıcı kılavuzu bunun ayrılmaz bir parçasıdır.

aletin tamamı kullanıcının erişimi dahilinde ve bütün çalışma ömrü boyunca korunmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyunuz.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görülenleri tanımlayan görselleri içerir. Ancak, cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümü ile donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünenlerin kılavuzdakilerden farklı olabileceği unutulmamalıdır.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, kişilere veya mala verilen hasarlardan sorumlu değildir:

- Belirtilen dışında cihazın kullanılması;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

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

Atıklaştırma



Bu cihaz, WEEE Avrupa yönergesine (2012/19/EU) uygun olup ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, güncel Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak değerlendirilecek miktarlarda madde içermemektedir.



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

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

Cihazı nasıl elden çıkarırsınız:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine cihazı teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye birer birim karşılığında iade edin.

Cihazlarımız hiç kirliliğe yol açmayacak ve rekli geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim ediniz.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını denetimsiz bırakmayınız.
- Çocukların plastik poşetlerle oynamasına izin vermeyiniz.

Avrupa Kontrol Kurumları İçin Bilgi

Ana fırın

Fanlı ısıtma modu

Enerji verim sınıfını belirlemek için kullanılan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'in gereksinimlerine uygundur.

İkincil fırın

Fanlı ısıtma modu

Enerji verim sınıfını belirlemek için kullanılan statik fonksiyon, Avrupa standardı EN 60350-1'in gereksinimlerine uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri

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

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

Enerji tasarrufu için

- Tarif yalnızca bunu gerektiriyorsa, cihazı önceden ısıtınız.
- Ambalaj üzerinde başka şekilde belirtilmediği sürece, donmuş yiyecekleri fırına yerleştirmeden önce çözünüz.
- Birden fazla türde yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri art arda pişirmeniz tavsiye edilir.

- Koyu renkli metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normal olarak kullanılan zamandan birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırın içindeki ısının biriktiği kalan dakikalar da pişirme devam edecektir.

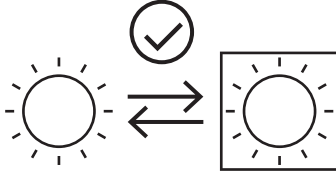
- Isı yayılımını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Kullanım dışı/bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi

Kullanım dışı/bekleme modundaki cihazın güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, ilgili ürünün sayfasına karşılık gelen sayfada www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilir ışık kaynakları içermektedir.



- Cihaza entegre aydınlatma kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için kullanılabilir olarak beyan edilmiştir ve yüksek sıcaklıklarda kullanım içindir

fırınlar gibi sıcaklık uygulamaları için.

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

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



Uyarı/Dikkat



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama

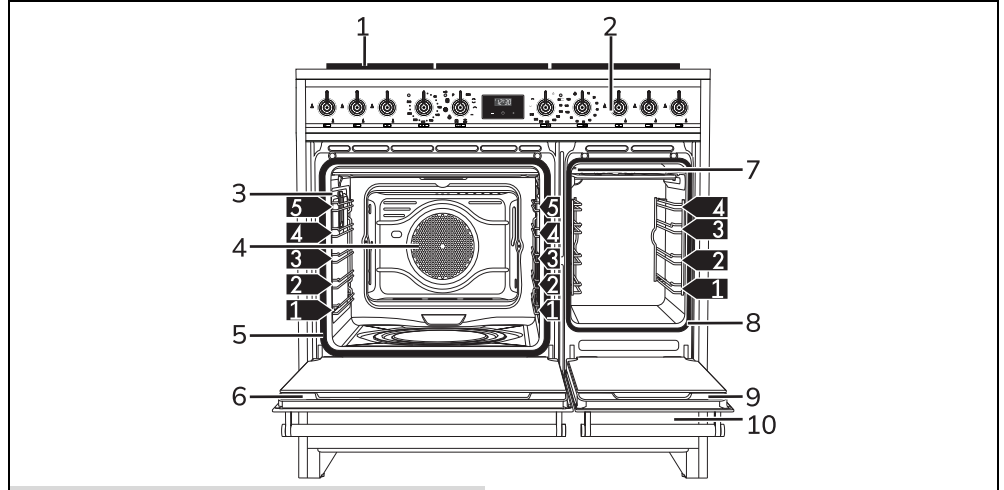
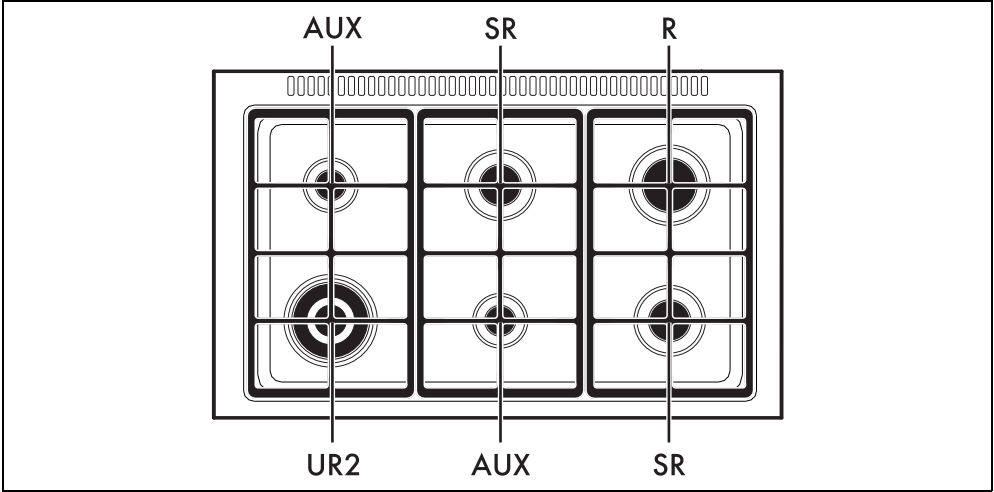


fig. 1

- 1 Pişirme ocak
- 2 Kontrol paneli
- 3 Ana fırın ışığı
- 4 Fan
- 5 Ana fırın contasını
- 6 Ana fırın kapısı
- 7 Yardımcı fırın ışığı

- 8 Yardımcı fırın contasını
- 9 Yardımcı fırın kapağı
- 10 Depolama bölmesi
- 1,2,3, Çerçeve rafı

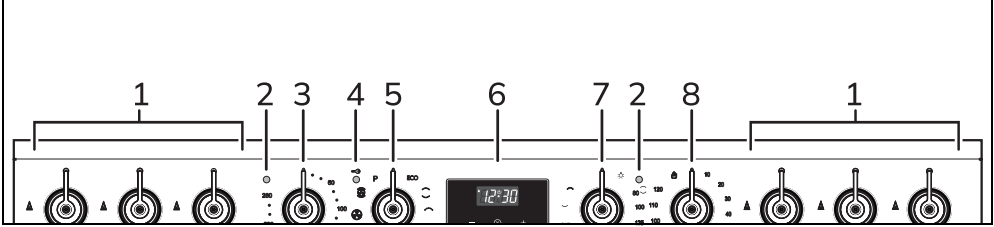
Piştirme ocağı



YARDIMCI = Yardımcı
Ocak SR = Yarı hızlı Ocak

H = Hızlı Ocak UR2 =
Ultra Hızlı Ocak

Kontrol paneli



1 Ocak yanma kolları

Ocağı yakmak ve ayarlamak için. Düğmeleri saat yönünün tersine basıp çevirin ile ilgili ocakları yakmak için.

Düğmeleri aralık arasındaki bölgeye çevirin, alevini ayarlamak için en yüksek ile en düşük ayar arasına getirin. Ocakları kapatmak için düğmeleri konumuna geri getirin.

2 Ana/yardımcı fırın göstergesi ışığı

Göstergeler fırının ısınmaya başladığını göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönür. Sabit yanıp sönmesi, belirlenen fırın sıcaklığının korunduğunu gösterir.

3 Ana fırın sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar. Gerekli değere kadar saat yönünde çevirin, minimum ve maksimum ayar arasına.

4 Pirolik çevrim göstergesi ışığı

Otomatik (pirolytik) olduğunda yanar

işlev) temizleme çevrimi etkinleştirildi.

5 Ana fırın fonksiyon anahtarı

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

6 Dijital programlayıcı

Mevcut zamanı göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikacı zamanlayıcı.



Dijital programlayıcı yalnızca ana fırını kontrol eder.

7 Yardımcı fırın sıcaklık/fonksiyon düğmesi

Fırın ışığını açar veya ızgara ve alt ısıtıcıları yaklaşık 50°C ile 245°C arasındaki bir sıcaklıkta başlatır. Maksimum sıcaklıkta, belirli pişirme türleri için optimize edilmiş bazı fonksiyonlar da seçilebilir.

8 Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı düğmesi

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcıyı kullanmak için zili saat yönünde döndürerek ayarlanmalıdır. Rakamlar dakikaları gösterir. Ayar, bu rakamlar arasındaki herhangi bir ara değere de zamanın ayarlanmasına olanak tanıyan aşamalı şekilde yapılır.



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı sadece zili çalıştırır, pişirmeyi durdurmaz.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri tabandan yukarı doğru gösterilir (Genel açıklamaya bakınız).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar. Fan, cihazın arka tarafından çıkan sürekli hava akışına neden olur ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre de devam edebilir.



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yuvalarını tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması yanar: (Ana fırın)

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir işlev seçildiğinde, işlev dışındadır. **ECO**



Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

(Yardımcı fırın)

- Yardımcı fırın sıcaklık/ fonksiyon düğmesi sembole ya da başka herhangi bir fonksiyona çevrildiğinde.

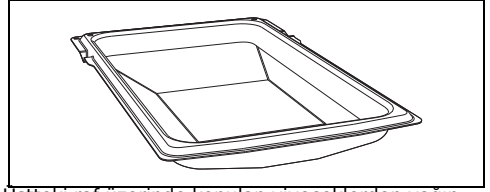
Aksesuarlar

- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdayla temas edecek aksesuarlar, geçerli mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.

• Orijinal temin edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Hizmet Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece orijinal aksesuarları kullanınız, tedarik olunanlar tarafından sağlanan.

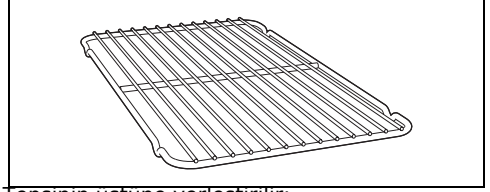
üretici.

Derin tepsisi



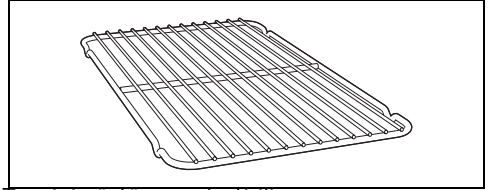
Üstteki raf üzerinde konulan yiyeceklerden yağın toplanması ve turtalar, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler için pişirme için kullanışlıdır.

Tepsi rafağı



Tepsinin üstüne yerleştirilir; damlayabilecek yiyecekler için pişirme.

Tepsi rafı



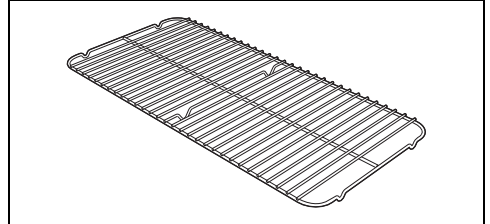
Tepsinin üstüne yerleştirilir; damlayabilecek yiyecekler için pişirme.

Derin tepsisi



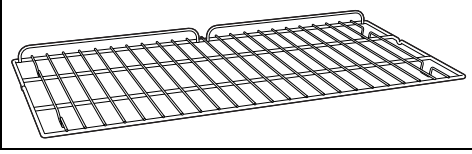
Üstteki raf üzerine yerleştirilen yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler gibi yiyecekleri pişirmek için faydalıdır.

Raf



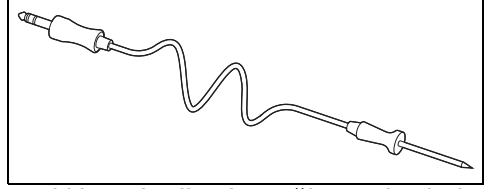
Fırın tepsisinin üstüne yerleştirilir; damlayabilecek yiyecekler için pişirme.

raf



Piştirme sırasında yiyecek kaplarını desteklemek için kullanılır.

Sıcaklık probu (yalnızca bazı modellerde)



Sıcaklık probu ile yiyeceğin merkezinde ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

KULLANIN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Cihazın dışı veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan (teknik veri plakasının dışında) etiketleri çıkarın.
- Cihaz aksesuarlarının tümünü çıkarıp yıkın ("TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakınız).

İlk ısıtma

1. Piştirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanma" paragrafı).
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölümünü maksimum sıcaklığa ısıtın.

Cihaz ısıtılırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

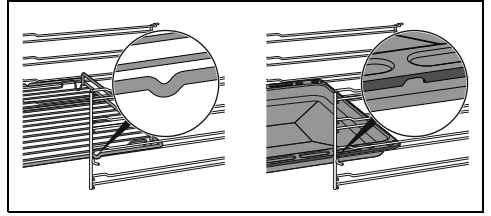
Aksesuarları kullanma

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Rafı kazara çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakmalıdır ve

fırın boşluğunun arkasına doğru.

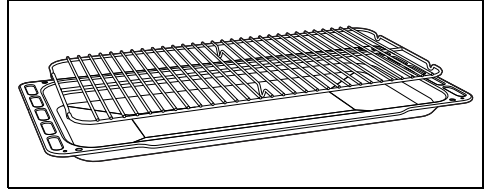


Rafları ve tepsileri yavaşça fırına bastırın ta ki durana kadar.



İşlemden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kullanım öncesi temizleyin.

Tepsi rafı



Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir.

Bu şekilde pişirilen yiyeceğin içinden yağlar ayrı toplanabilir.

Ocak kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme aygıtları ön panelde birlikte konumlandırılmıştır. Her düğmeye bağlı yanıcı, düğmenin yanında gösterilmiştir. Cihaz, elektronik ateşlemeye sahiptir. Düğmeye basıp kumanda ile saat yönünün tersine çevirerek maksimum alev işaretine kadar, tutuşuncaya kadar bekleyin. Eğer alev yanmazsa

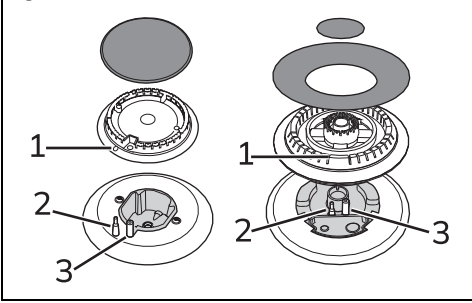
ilk 15 saniye içinde yanmıyorsa, düğmeyi açın tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin. Ateşlerken, termokuplun ısınması için bir süre düğmeyi içeriye basılı tutun. Düğme bırakıldığında brülör sönüp gidebilir: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

Birkaç saniye bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.



Kasıtlı olmayan bir değişimde kapatılırsa, bir emniyet tertibatı devreye girer ve gaz tedarikini keser, gaz vanası açık olsa bile. Düğmeyi geri getirin ve en az 60 bekleyin. yeniden yakmadan önce saniyeler.

Alev dağıtıcı başlıklar ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması



Ocak brülörlerini yakmadan önce alev dağıtıcı başlıkların doğru konumlarda ve ilgili brülör kapaklarıyla birlikte olmalarını sağlayın. Alev dağıtıcı başlıklardaki 1 numaradaki deliklerin tutuşturucularla 3 ve termokupllarla 2 hizalı olduğundan emin olun.

Ocak kullanımı için pratik ipuçları
Brülör verimliliğini artırmak ve gaz tüketimini azaltmak için kapaklı ve brülöre uygun boyutta tencereler kullanın, alevler tencerinin kenarlarına ulaşmasın. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra, sıvının taşmaması için alevi yeterince kısın.

Brülör	Tava çapı
AUX	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR2	18 - 28 cm

Depolama bölmesini kullanın (varsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Depolama bölmesi fırının altında bulunur. Açmak için kendinize doğru çekin. Cihazı kullanırken gerekli olan pişirme kapları veya metal objeler için saklama amacıyla kullanılabilir.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Ana fırını açmak

Fırını açmak için:

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



Dijitalin doğru olduğundan emin olun programlayıcı pişirme süresi simgesini gösteriyor mu, yoksa fırını açmak mümkün olmayacaktır. Programlayıcı saatini sıfırlamak için düğmeye basın.

Yardımcı fırını açmak

Sıcaklık/fonksiyon düğmesini gerekli sıcaklığa, 50°C ile 245°C arasına veya gerekli fonksiyona (maksimum sıcaklıkta) getirin.

Geleneksel pişirme fonksiyonlarının listesi



Tüm fonksiyonlar bazı modellerde mevcut değildir.

AYDINLATMA/
IŞIK



Fırın ışığını açar.

STATİK



Tek bir yemek hazırlamak için geleneksel pişirme. Örneğin rosto etler, yağlı etler, ekmekek, tartlar için idealdir.

TABAN



Isı yalnızca haznenin altından gelir. Kekler, tartlar, tartlar ve pizzalar için mükemmeldir.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratine sonuçları verir. Pişirmenin sonunda kullanıldığında, yemeklere eşit ve homojen bir kızarma sağlar.

KÜÇÜK IZGARA



Sadece merkezi elemandan yayılan ısıyı kullanarak bu fonksiyon; kebab yapmak için, tost sandviçler ve her türlü ızgara sebze yan lezzetleri için etin ve balığın küçük porsiyonlarını ızgara yapmanızı sağlar.

IZGARALI FAN



Etin kalın dilimleri için bile optimum ızgara yapılmasını sağlar. Daha büyük et parçaları için idealdir.

DOLAŞIMLI + ALT



Yüzeyi pişmiş ancak içi pişmemiş gıdaların pişirmesini hızlıca tamamlamanızı sağlar. Krepler/tartlar (quiche) için idealdir; her türlü yemek için uygundur.

FAN DESTEKLİ



Yoğun ve homojen pişirme. Bisküvi, kekler ve birden fazla raf düzeyinde pişirme için idealdir.

DOLAŞIMLI



Isı hızlı ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur; kokuları veya tatları karıştırmadan birden fazla seviyede pişirmek için idealdir.

TURBO



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

ECO

ECO

Bu fonksiyon, düşük enerji tüketimiyle tek bir rafta pişirme için özellikle uygundur. Büyük miktarda nem üretebilecek olanlar hariç tüm gıda türleri için önerilir (örn.

sebzeler).

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



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.



ECO fonksiyonuyla pişirme (ve ön ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olabilir.

İkincil pişirme fonksiyonlarının listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar bulunmayabilir.

PIZZA

Fonksiyon düğmesini . konumuna getirin. Izgara ve alt ısıtma elemanı ile birlikte fanın çalışması, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Sadece pizzalar için değil; aynı zamanda bisküvi ve kekler için de mükemmeldir. Bu fonksiyondan en iyi verim için, ayrı satılan STON9 aksesuarını kullanmanız önerilir.



Lütfen aksesuar dokümantasyonunda açıklanan talimatlara ve kullanım önerilerine başvurun.

AIRFRY

Fonksiyon düğmesini



Şunun için faydalıdır:

yağ kullanmadan kızartma hazırlamak için. Ayrı satılan AIRFRY aksesuarıyla birlikte kullanın.



Lütfen aksesuar dokümantasyonunda açıklanan talimatlara ve kullanım önerilerine başvurun.

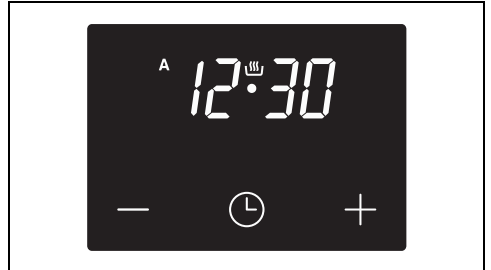
BBQ (Barbekü)

Fonksiyon düğmesini . konumuna getirin. Barbekü pişirme için faydalıdır. Ayrı satılan BBQ aksesuarıyla birlikte kullanın.



Lütfen aksesuar dokümantasyonunda açıklanan talimatlara ve kullanım önerilerine başvurun.

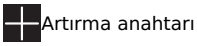
Dijital programlayıcı



Azaltma tuşu



Saat düğmesi



Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmamışsa fırın açılmaz.

İlk kullanımdan sonra veya elektrik kesintisinden sonra, basan  üzerinde yanıp sönecek olan cihazın göstergesi.

1. Saat düğmesini iki saniye basılı tutun. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeye başlar.

2. Zamanı artırma anahtarıyla ayarlayabilirsiniz.

 artırma/azaltma tuşuna basılı tutun. Hızlı artırmak veya azaltmak için basılı tutun.

3. 7 saniye bekleyin. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.

Gösterge  eki sembol, cihazın pişirmeye başlamaya hazır olduğunu gösterir.



Zamanı değiştirmek için artırma ve azaltma tuşlarına basılı tutun. Aynı anda iki için saniye, sonra zamanı ayarlayın.

Dakika sayacı



Dakika sayacı pişirmeyi durdurmaz, belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirir.

Dakika sayacı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saati ayarlama düğmesini birkaç saniye basılı tutun. Gösterge gösterir

sayısal göstergeler  ve simge  saatler ve dakikalar arasında yanıp sönmeye başlar.

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

3. Dakikanın ayarını tamamlamak için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut zaman ve simge gösterimde görünecek. 

Belirlenen süre dolduğunda bir zil çalacaktır.

4. Azaltma düğmesine basarak zili kapatın.



Dakika sayacı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işlemini başlatıp bitirmesine olanak tanıyan işlevdir.

1. Saat düğmesini şu ana kadar basılı tutun,

 sembol yanıp sönmeye başlar.

2. Saat düğmesine tekrar basın.

Gösterimde sembol ve metin

 görünür, bununla ardışık olarak değişen ayarlanmış süre.

3. Gerekli pişirme dakikalarını ayarlamak için artırma ve azaltma tuşlarını kullanın.

4. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçin.

5. Sayacı etkinleştirmek için herhangi bir tuşa basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut zaman ve

 ve sembol görünmeye başlayacaktır.

Pişirme sonunda ısıtıcı elemanlar devre dışı kalacak. Göstergede, 

sembol kapanır, sembol yanıp sönmeye başlar ve zil çalar.

6. Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini 0'a geri getir.

7. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basmak yeterlidir.

8. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesini basılı tutun.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



Kurulu programlamayı iptal etmek için artış ve azalış tuşlarına aynı anda basılı tutun ve 5 saniye bekleyin. Fırını manuel olarak kapatın.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, bir pişirme işlemini belirli bir saatte başlatmanıza ve ardından kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra bitirmenize olanak tanıyan fonksiyondur.

1. Saat düğmesini şu ana kadar basılı tutun ki



4 işaret yanıp sönsün.

2. Saat düğmesini 2 saniye basılı tutun.

3. Saati yeniden basın. Saati gösterge sayıları gösterecektir



ve sembol yazısıyla, sırasında, sönük yazısı.

4. Gerekli değerleri ayarlamak için veya düğmelerini kullanın. (ör. 1 saat).

5. Saat düğmesine basın. Saati



gösterimde görünecek: mevcut zamana önceden ayarlanmış pişirme süresi eklenmiş olarak sıralama.

6. Pişirme zamanını ayarlamak için veya düğmesini kullanın.



Pişirme süresine fırın önceden ısıtma için birkaç dakika eklenmesi gerektiğini unutmayın.

7. Bir pişirme sıcaklığı ve fonksiyon seçin.

8. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Mevcut zaman ve simge gösterimde görünür.

Pişirmenin beklenen başlangıcında, sembol belirir.

10. Yemek bitiminde ısıtıcı elemanlar devre dışı kalacaktır. Üzerinde

ekranda, sembol kapanır, sembol yanıp söner ve zil çalar.

11. Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini 0'a geri getiriniz.

12. Zili kapatmak için programlayıcı saatin herhangi bir düğmesine basın.

13. Programlayıcı saatini sıfırlamak için saat düğmesini basılı tutun.



Yemek pişirme süresi 10 saatin üzerinde ayarlanamaz.



24 saatten daha fazla programlanmış pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra kalan pişirme süresini göstermek için saat anahtarını 2 saniye basılı tutun. Saati yeniden basarak gösterge metni gösterir ve kalan pişirme süresi sırasıyla.

Ayar verilerini değiştirme

1. Saat düğmesini 2 saniye basılı tutun.

2. Değiştirmek istediğiniz fonksiyona bağlı olarak, saat düğmesine basın:

- Zamanlı pişirme için bir kez.
- Programlanmış pişirme için iki kez
- Dakikayı gösterici zamanlayıcı için bir kez basmayın, bir sonraki noktada belirtildiği gibi doğrudan devam edin.

3. Değerleri değiştirmek için ve düğmelerini kullanın.

Ayar verilerini silme

Zamanlı ve/veya programlanmış pişirme süresi verilerini silmek için:

- Aynı anda ve düğmelerini basın.

veya

- Ayar verisini değiştirme bölümünden 1 ve 2. noktaları tekrarlayarak "DUR" bölümüne gidin ve değeri "0" olacak şekilde değeri değiştirmek için düğmeye basın: "END" olarak ayarlanan süre otomatik olarak iptal edilir.

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı verilerini silmek için gerekli:

1. "Değiştirme ayarlarını değiştirme" bölümünün 1. noktasını tekrarlayın ve şu şekilde ilerleyin:

- Eş zamanlı olarak düğmelerini basılı tutun.

veya

- Değeri "0" yapacak için anahtarı kullanın.

Zil seçimi

Zil 3 ton çalabilir.

1. Artırma ve düğmelerini basılı tutun

azalt düğmeleri aynı anda.

2. Saat düğmesine basın.

Farklı bir zil tonu seçmek için azalt tusuna basın.

Fırın açma (manuel pişirme)



Tarife bağlı olarak yiyecek, pişirme öncesi ısıtma yapılmış/ yapılmamış olarak hemen veya hemen konulabilir.

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
 2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesini kullanarak seçin.
- Birkaç saniye sonra pişirme aşaması başlar.

Isıtma Ön Aşaması

Pişirme kendisi, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasının öncesinde gerçekleşir.

Bu aşama, termostat göstergesinin yanması ve ekranda sembolün yanıp sönmesi ile gösterilir.

Isıtma sonunda:

- termostat göstergesi söner;
- görüntüdeki sembol sürekli yanık kalır;

- cihaz bipler;
- pişirme otomatik olarak başlar.

Isıtma tamamlandıktan sonra yiyecek fırın haznesine yerleştirilebilir (tarifte belirtilmişse).

Manuel pişirmenin sonu

Bir pişirmeyi sonlandırmak için:

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

Dak wakarı zamanlayıcısı



Dakika sayacı zamanlayıcısı pişirme işlemine durdurmaz ama belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirir.

Dakika sayacı zamanlayıcısı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat tuşuna basın.

Görüntü metni gösterir

2. Gerekli dakikalara ayarlamak için artırma ve azaltma tuşlarını kullanın.

3. Dakika sayacı zamanlayıcı fonksiyonunu etkinleştirmek için saat tuşuna basın veya birkaç saniye bekleyin.

Geçerli zaman ve simge olacaktır veya olmaya başlar.

görüntüde görünecektir.



Kalan süreyi görmek için saat tuşuna basın.

Dak wakarı zamanlayıcısının süresi sona erdiğinde:

- sembol yanıp söner;
- bir zil sesi duyulur, görüntüde herhangi bir tuşa basılarak kapatılabilir.



Dak wakarı zamanlayıcısı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, belirli bir saatte başlatılmasına ve kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonra sonlandırılmasına olanak tanıyan fonksiyondur.

1. Uygun düğmelerle pişirme fonksiyonunu ve sıcaklığı seçtikten sonra, önceki paragrafta açıklandığı gibi zamanlı pişirme ayarlayın.

2. Saat tuşuna basın.

Metin E n d ürün üzerinde görünecek görüntü, önceden ayarlanmış pişirme süresi mevcut zamana eklenerek sıralı şekilde görüntülenir.

3. Pişirme biter zamanını ayarlamak için veya tuşuna basın.



24 saatten daha uzun bir programlı 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.

Geçerli zaman görünür ve ve

Görüntüde semboller yanar.

Cihaz pişirmeye başlamak için bekler ve kullanıcı tarafından ayarlanan zamanda biter.



Ayarlı programlamayı sıfırlamak için fonksiyon düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini 0 konumuna getirin.

Pişirme sonunda:

- ısıtma elemanları devre dışı kalır;
- bir zil sesi duyulur, görüntü üzerindeki herhangi bir tuşa basılarak kapatılabilir;

• görünen metin yanlış görüntüleniyor yemekten sarkmıyor ve yiyecekte çıkıyor olduğundan emin olun.

5. Zamanlayıcıyı sıfırlamak için saat düğmesine basın programlayıcı saat.

6. Fonksiyon düğmesini ve/veya sıcaklık düğmesini çıkış için 0 konumuna getirin.

Ayarlanan verinin değiştirilmesi

1. Değiştirilecek veriyi seçilene kadar saat tuşuna basın (dakika

kenar zamanlayıcı - 4 - - zamanlı

pişirme programına göre pişirme).

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

Zil seçimi

Zil 3 ton içerebilir.

1. Zili duyana kadar artış azalış tuşlarına aynı anda basılı tutun.

2. Saat düğmesine basın.

Düşürme tuşuna basarak birini seçin

farklı zil tonu, arasında ton 1 ton 2 ve ton 3

Sıcaklık probini kullanma (için bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

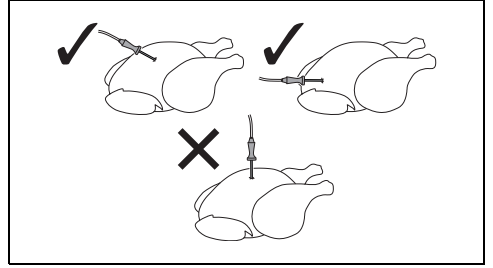
Sıcaklık probi, rosto, sırt filetosu ve etin diğer parçalarını ve çeşitli boyutlarını yüksek hassasiyetle pişirmenizi sağlar. Probi, yiyeceğin çekirdek sıcaklığını izleyerek yiyeceğin mükemmel pişmesini sağlar. Çekirdek sıcaklığı, prob ucundaki sensörle ölçülür.

Probu konumlandırma

1. Yemeği bir tepsiye koyun.

2. Pişirmeden önce prob ucunu yiyecek içine yerleştirin.

En iyi sonuçlar için, sıcaklık probinin yiyeceğin en kalın kısmında ve uzunluğundan en az 3/4 ü boyunca çapraz olarak yerleştirildiğinden emin olun. Tepsie temas etmediğinden emin olun



İç sıcaklığı hassas bir şekilde ölçmesi için problemin ucu kemiklerle veya yağla temas etmemelidir.

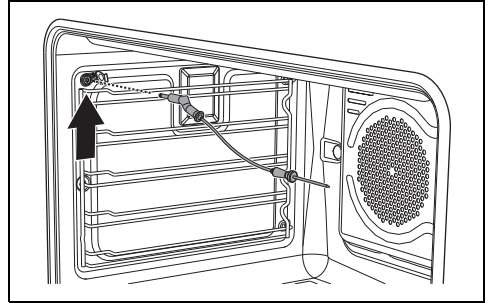


Probi kullanılarak pişirme için tavsiye edilen minimum fırın sıcaklığı 120°C'dir, yavaş pişirme kullanılmadıkça.

Sıcaklık probi kullanırken pişirme döngüsünü ayarlama

Ön ısıtma olmadan:

4. Korumalı kapağı açmak için probu kullanarak probun konnektörünü yan taraftaki odaya takın.



5. Kapağı kapatın.

6. Gereken pişirme fonksiyonunu ayarlayın.

7. Gerekli sıcaklığı ayarlayın.

8. Pişirme başlar ve birkaç saniye sonra ekranda varsayılan hedef sıcaklık 75°C gösterilir.

9. Hedef sıcaklığı minimum ile maksimum arasındaki bir değere ayarlamak için ve düğmelerini kullanın.



- Minimum hedef sıcaklık: 45°C.
- Maksimum hedef sıcaklık: 99°C.
- Algılanan sıcaklık 99°C'yi aşarsa ekranda "Hi°C" görünür.



Yemeğin iç sıcaklığı 57°C'nin altındaysa prob tarafından algılanmaz.

10. Sıcaklığı ayarlamak ve işlevi başlatmak için düğmeye basın; yemeğin mevcut sıcaklığı ekranda gösterilir.

11. Ayarlanan değer ulaşıldığında pişirme sona erer ve ekranda "END" görünür.

Pişirme, anlık prob sıcaklığı hedef sıcaklık ayarına eşit olana kadar şimdi devam edecektir.

Ön ısıtma ile:

1. Manuel pişirmeyi ayarlayın (bkz. "Fırın kullanımı").
2. Ön ısıtma aşaması sonunda, probun takılı olduğu yiyecek bulunan tepsiyi yerleştirin.
3. Probun kendisini kullanarak koruyucu kapağı açın ve probun fişini yan taraftaki yuvaya takın.
4. Kapağı/kapıyı kapatın.
5. Önceki paragrafta 5, 6, 7 ve 8. adımlarda belirtildiği şekilde probla pişirme döngüsünü ayarlayın.



Pişirme sırasında prob çıkartılırsa ekranda "END" görünür. Pişirmeye devam etmek için manuel olarak, düğmeye basın.



Fırın kapalıyken prob takılıysa, fonksiyon tarafından algılanmaz.

Bir pişirme fonksiyonu ve buna karşılık gelen sıcaklık ayarlanmadıkça prob algılanmaz.



Pişirme sırasında fonksiyon değiştirildiğinde prob sıcaklığı sıfırlanmalıdır.

Probl ile pişirme devam ederken



Sıcaklık probu ile pişirirken, bir programlanmış veya zaman ayarlı pişirme döngüsü ayarlayamazsınız.



Problu pişirme sırasında sıcaklık probu ile, ayar süresini ayarlamak için aynı anda ve düğmelerine birlikte basın.

1. Saat düğmesine basılı tutmak



1 dakika hatırlatıcısını

çalıştırır; görülmek için tekrar basın

hedef sıcaklığı ve pişirme devam ederken bunu ayarlamak için



düğmelerini kullanın.
devam ediyor.

2. Tekrar başlatın veya pişirme moduna dönmek için 5 saniye bekleyin.

Pişirmenin sonunda

Sıcaklık probu için ayarlanan hedef sıcaklığa ulaşıldığında ısıtma elemanları kapatılır ve cihaz bir dizi bip sesi çıkarır.

1. Zamanlayıcı saat üzerindeki bir düğmeye basarak zili durdurun.
2. Kapağı/kapıyı açın.
3. Probü yiyecekten çıkarın ve prizden fişini çekin.
4. Yemeği fırından çıkarın.
5. Koruyucu kapağın düzgün şekilde kapatıldığından emin olun.

Pişirme önerileri

Genel tavsiye

- Birden fazla seviyede tutarlı pişirme elde etmek için fan yardımcı bir fonksiyon kullanın.
- Yemeğin dışı fazla pişip içi pişmemiş olabilir, bu yüzden sıcaklığı artırarak pişirme süresini kısaltmak mümkün değildir.

Et pişirme tavsiyesi

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

• Yemeği her iki tarafını da kahverengileştirmek için çevirin.

- Eti roasterken et termometresi kullanın ya da rostoya bir kaşıkla bastırın. Sertse hazır, değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgarayla pişirme tavsiyeleri

• İsterseniz pişirmenin etkisini değiştirmek için et, soğuk fırına koyulduğunda veya önceden ısıtılmış fırına koyulduğunda da ızgara edilebilir.

• Izgara ile Fan işlevinde (varsa), ızgara yapmadan önce fırını ön ısıtmanızı öneririz.

• Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

• Izgara işlevinde, pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

• 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, bir kürdana tatlının en yüksek noktasına batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa, tatlı pişmiştir.

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

İki raf üzerinde pişirme tavsiyeleri:

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

• Hava akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın kaplarını rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi geçmediğinden emin olun.

• Aralarında boş bir raf olacak şekilde rafları konumlandırın.

• Fırındaki yiyeceğin türüne ve miktarın artmasına bağlı olarak, tek bir raf üzerinde pişirmeye kıyasla iki seviyede pişirme biraz daha uzun sürebilir.

• İki raf üzerinde pişirirken aşağıdaki işlevleri kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve CIRCULAIRE+BOTTOM.

Çözündürme ve mayalandırma için tavsiyeler

• Ambalajsız dondurulmuş yiyecekleri, fırının ilk rafına kapağı olmayan bir kaba yerleştirin.

• Yiyecekleri üst üste getirmekten kaçının.

• Eti çözündürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve birinci seviyeye bir tepsiyi kullanın. Böylece, çözündürülen yiyeceğin sıvısı yiyeceğin üzerinden uzaklaşır.

• En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

• Başarılı bir mayalandırma için fırının tabanına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Pişirme bilgileri tablosu

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	İşlev	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4	STATIC	1	220 - 230	45 - 50
Makarna fırında	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
Dövmeye dana rostu	2	TÜP/ÇEVİRİK	2	180 - 190	90 - 100
Kuzu donması	2	TÜP/ÇEVİRİK	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	IZGARALI FAN	4	260	15
Yoğurtlu yağsız rostu	1	TÜP/ÇEVİRİK	2	200	40 - 45
Rosto tavşan	1.5	ÇEVİRİ	2	180 - 190	70 - 80
hindi göğüs	3	TURBO/DOLAŞIMLI	2	180 - 190	110 - 120
fırın domuz eti boyun	2 - 3	TURBO/DOLAŞIMLI	2	180 - 190	170 - 180
kızartma tavuk	1.2	TURBO/DOLAŞIMLI	2	180 - 190	65 - 70

Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve yalnızca bir kılavuz olarak verilmiştir.

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	
					1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzola	1.5	IZGARA İLE FAN	4	260	15	5
Köprücük kaburga	1.5	IZGARA İLE FAN	4	260	10	10
Pastırma	0.7	IZGARA	5	260	7	8
Domuz bonfilesi	1.5	IZGARA İLE FAN	4	260	10	5
Dana bonfilesi	1	IZGARA	5	260	10	7
Somon sazan	1.2	TÜP/DAİRESEL TURBO	2	150 - 160	35 - 40	
Durgun balığı	1.5	TÜP/DAİRESEL TURBO	2	160	60 - 65	
Turbot	1.5	TÜP/DAİRESEL TURBO	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TÜP/DAİRESEL TURBO	2	260	8 - 9	
Ekmek	1	DAİRİSEL	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	TURBO/DOLAŞIMLI	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kek 1		DOLAŞIMLI	2	160	55 - 60	
Tart	1	DOLAŞIMLI	2	160	35 - 40	
Ricotta kek	1	DOLAŞIMLI	2	160 - 170	55 - 60	
Reçelli tartlar	1	TURBO/DOLAŞIMLI	2	160	20 - 25	
Cennet kek	1.2	DOLAŞIMLI	2	160	55 - 60	
Profiterol 1.2		TURBO/DOLAŞIMLI	2	180	80 - 90	
Sünger kek	1	DOLAŞIMLI	2	150 - 160	55 - 60	
Pirinç puding	1	TURBO/DOLAŞIMLI	2	160	55 - 60	
Brioşlar	0.6	DOLAŞIMLI	2	160	30 - 35	
Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve yalnızca bir rehber olarak verilmiştir.						

Sıcaklık probu pişirme bilgi tablosu (yalnızca bazı modellerde)

Etin türü ve kesimi	Hedef sıcaklık (°C)
Dana eti	
Fırın dana eti: az pişmiş	50 - 53
Fırın dana eti: orta pişmiş	55 - 58
Fırın dana eti: iyi pişmiş	65 - 70
Dana antrikot: az pişmiş*	50
Dana kaburga: orta*	58
Dana kaburga: iyi pişmiş*	70
Domuz eti	
Kızarmış sırt eti	80 - 85

Etin türü ve kesimi	Hedef sıcaklık (°C)
Omuz	80 - 85
Sosisler**	75 - 80
Davel	
Davel rosto	75 - 80
Poultry - Tavuk eti	
Bütün tavuk	80 - 85
Bütün hindi	80 - 85
Hindi rosto (bütün veya göğüs)	80 - 85
Kuzu	
Kemikli kuzu butu (narin)	65
Kemikli kuzu budu (iyice pişmiş)	75 - 80
Yavaş pişirme	
Dana/ rosto dana: rare***	50 - 54
Dana/ rosto dana: orta***	55 - 60

* Pişirme süreleri filetinin kalınlığına göre değişir.

** Sosisler için, iyice ızgara olmalarını sağlamak amacıyla uygun bir fonksiyon seçilmesi önerilir.

*** Fırına koymadan önce eti her iki tarafını birkaç dakika tavada kızartmanız önerilir.

Pişirme bilgileri tablosu (yardımcı fırın)

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman dakikalar	
Rosto tavşan	1	STATİK	2	190 - 200	85 - 90	
Kavurma tavuk	1	STATİK	2	190 - 200	80 - 85	
					1. yüzey	2. yüzey
Kozlar	0.8	IZGARA	4	245	13	5
Hamburger 0.6		IZGARA	4	245	7	3
Domuz Eti sosisler	0.6	IZGARA	4	245	15	-
Domuz eti kebabı	0.7	IZGARA	4	245 30 - 35		-
Pastırma	0.8	IZGARA	4	245	10	3
Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemektedir ve sadece rehber olarak verilmiştir.						

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizlenmesi



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeylerin temizlenmesi

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için, onlar

kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarına izin verin.

Görülen günlük temizlik

Abrasivler veya klorür bazlı asitler içermeyen özel ürünler daima ve yalnızca kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya artıklar

Yüzeyi zedeleyecek çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Normal, aşındırıcı olmayan ürünler ile gerekirse ahşap veya plastik bir araç kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bir bezle kurulayın.

Dilimli şekerli gıdaların (örneğin reçel) fırının içinde yapışmasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına izin verilirse, fırın iyon kaplaması emaye iç yapısına zarar verebilir.

Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren agresif ürünler veya çelik ve cam temizleme ürünleri kullanmayın, zira bu ürünler kalıcı hasara yol açabilir.

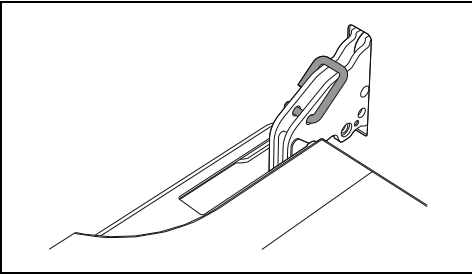
Düğmeler ılık suya hafifçe ıslatılmış yumuşak bir bezle temizlenmeli, ardından dikkatlice kurulanmalıdır. Düğmeler evlerinden çekilerek çıkarılabilir.

Kapıyı temizleme

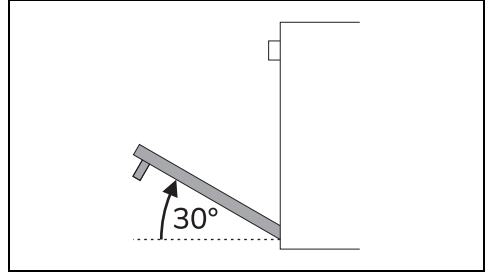
Kapı sökülmesi

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

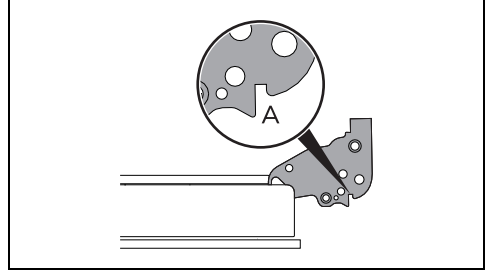
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı her iki yana iki elinizle sıkıca kavrayın, yaklaşık 30° açıda kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin ve A girintili bölümlerin tamamen yuvalarda oturduğundan emin olun.



4. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduktan sonra menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

Kapı camının temizlenmesi

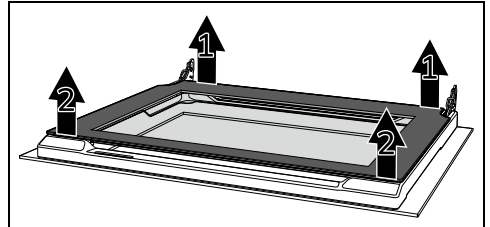
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlerde ıslak bir sünger ve sıradan bir deterjan ile yıkayın.

İç cam panellerinin çıkarılması

Daha kolay temizleme için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

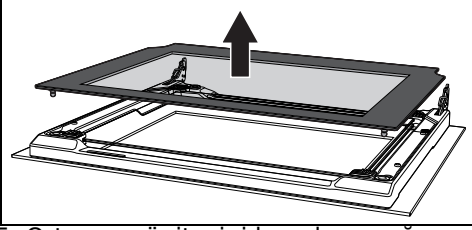
1. Kapıyı uygun pimlerle kilitleyin.

2. Arka kısmı nazıkçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın; oklarla gösterilen 1 numaralı hareketi izleyin.

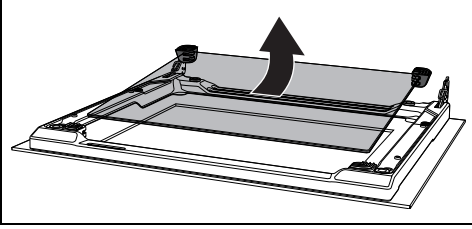


3. Ön pimleri oklarla gösterilen 2 numaralı hareketi izleyerek serbest bırakın

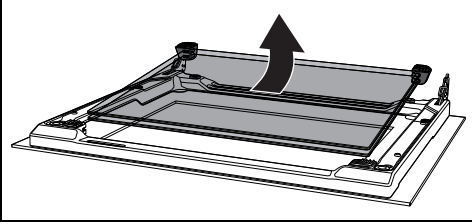
4. Ön profileden iç cam pervazını çıkarın.



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

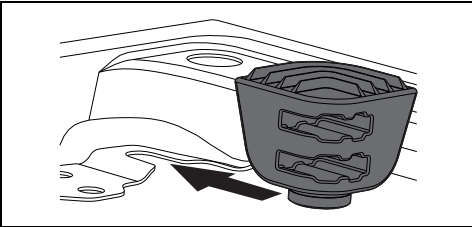


Not: Bazı modellerde orta cam ünitesi iki camadan oluşur.

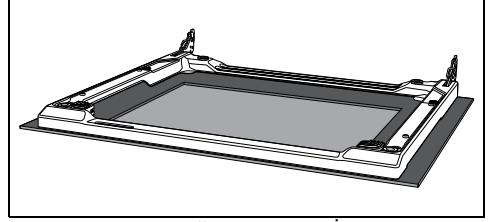


Bu adım sırasında üst keçeler oturma yerlerinden çıkabilir.

6. Ön keçelerini oturma yerlerine yerleştirin. Keçelerin ayakları dış cam yüzeye bakacak şekilde olmalıdır.

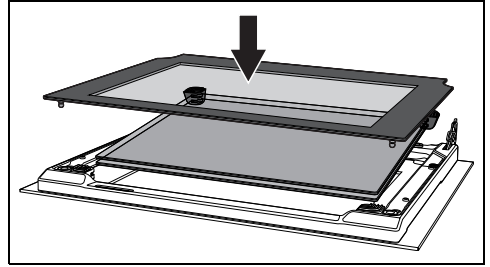


7. Dış cam yüzeyini ve daha önce çıkarılan camları temizleyin.

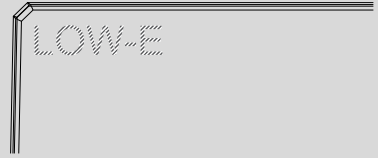


8. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kirler için ıslak sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

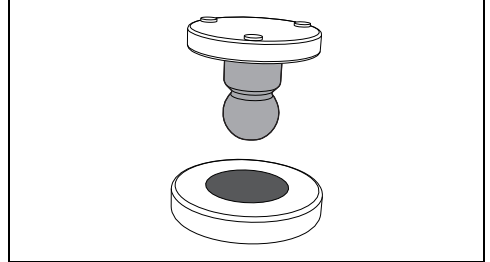
9. Orta cam ünitesini yeniden takın ve iç camı yeniden konumlandırın.



Orta cam camı, köşedeki ekran baskısı soldan sağa okunabilmesi için açık kapıda yeniden konumlandırılmalıdır (ekran baskısının kaba kısmı kapının dış cam yüzeyine bakacak şekilde).

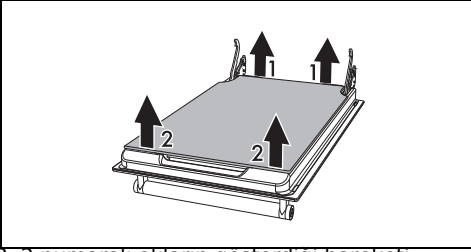


10. İç camın 4 pimini kapının oturma yerlerine iyi oturttüğünüzden emin olun.

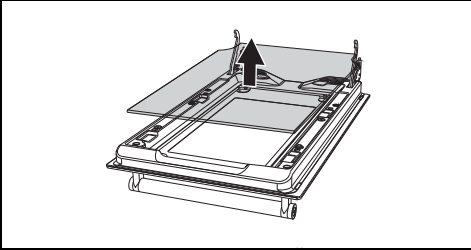


Yan yardımcı fırının iç cam panellerini çıkarmak
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

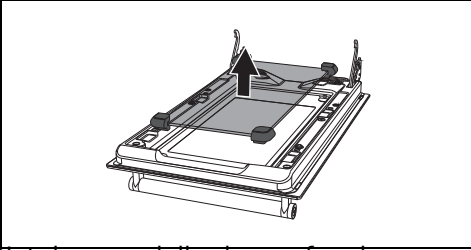
1. Doğru pimlerle kapıyı kilitleyin.
2. 1 numaralı okların gösterdiği hareketi izleyerek, arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın.



3. 2 numaralı okların gösterdiği hareketi izleyerek ön pimleri bırakın.
4. Ardından iç cam panelini montajından çıkarın.

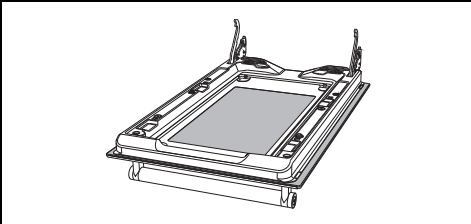


5. Ara cam birimini yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



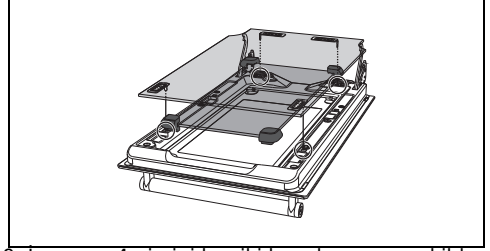
Not: bazı modellerde ana fırın kapı ünitesindeki ara cam iki cama ayrılır.

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

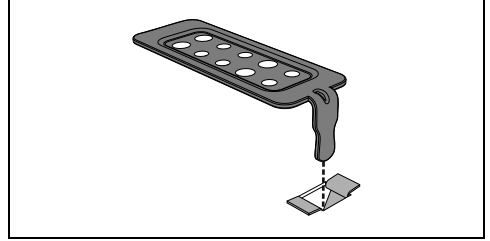


7. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlenme halinde, nemli sünger ve nötr deterjan ile temizleyin.

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



9. İç camın 4 pimini her iki kapıda uygun şekilde yuvalarına oturtulduğundan emin olun.



Fırın boşluğunu temizleme

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

Yemek artıklarının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin; bu rezidanın emaye kaplamasına zarar verebilir.

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

- kapı;
- raf/karo destek çerçeveleri.



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

Kurulama

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

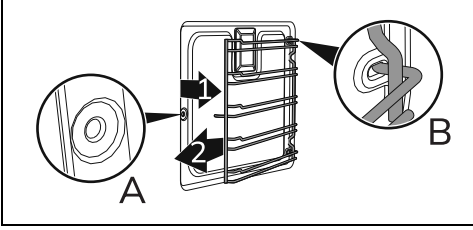
Her pişirme işlemi bittikten sonra:

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

3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raflar/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması
kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:
• Çerçeveyi A olukundan çıkarabilmek için
tepsi içinin içerisine doğru çekin, ardından
arkasındaki B yuvalarından kaydırın.



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

Sonda temizliğin yapılması (bazı modellerde geçerlidir)
Her kullanımdan sonra, soğuduktan sonra sıcaklık probu temizlenmelidir. Metal kısım olan probun ucunu su, nötr bulaşık deterjanı ve yumuşak bir süngerle temizleyin. Kalanını yumuşak nemli bir bezle temizleyin.

Fişin elektrik bileşenlerine zarar vereceği için bulaşık makinesinde yıkamayın.

Temizledikten sonra iyice kurulayın.

Pirolitik fonksiyon (bazı modeller için geçerlidir)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Pirolitik temizlik, kirin çözüldüğü otomatik yüksek sıcaklıkta temizleme işlemidir. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür.

Ön işlemler

Pirolitik döngüsüne başlamadan önce:

- İç cam paneli, olağan temizleme talimatlarına uygun olarak temizleyin.
- Fırın içinden önceki pişirme işlemlerinden artıkları veya büyük sıçramaları kaldırın.

- Fırının içinden tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Çok inatçı kireç oluşumları için cam üzerine bir fırın temizleyici püskürtün (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, sonra durulayın ve kurulayın

camı mutfak peçetesi veya mikrofiber bez kullanarak temizleyin.

- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.

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

Fotokimyasal/Opsiyonlu piroliz fonksiyon ayarı

1. Fonksiyon düğmesini . konumuna getirin.

A du r ekranda görünür, Piroliz süresinin süresiyle değişen olarak çevrimi (P) 2:30 (fabrika ayarı 2 saat 30 cinsinden).

2. Pirolitik döngünün süresini ayarlamak için artırma ve azaltma düğmelerine basın.



Önerilen pirolitik döngü süresi:

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

3. Ayarları onaylamak için saat düğmesine basın.

Pirolitik döngünün önüsü birkaç saniye sonra başlar:

- ekran P sembol ve Pirolitik döngü ışığı yanar;
- ekran, kalan süreyi gösterir

temizleme döngüsünün sonu için 2:29

- ekran P sembol yanıp söner.

Önüsü başladıktan birkaç dakika sonra, P anda sabit olarak kalan sembol, kapının açılmasını engelleyen bir aygıtla kilitli olduğunu gösterir.



Kapı kilit cihazı etkinleştirildikten sonra herhangi bir fonksiyon seçilemez.



Fonksiyon düğmesi başka bir fonksiyona çevrildiğinde gövde gösterir hata mesajı Er 04

Temizlik süreci

Ön ısıtma aşaması sonunda Pirolitik döngü otomatik olarak başlar:

- Gösterge ışığı söner (açık ve kapalı halinde olan sürekli değiştirme, fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir);

• gösterge panelinde simge (sabit) yanar; pirolitik döngünün ilerlediğini gösterir.

• Pirolitik döngü göstergesi ışığı ve ekranda bulunan ve sembolleri devam eder.



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



Pirolitik döngü sırasında, daha büyük dönme hızı nedeniyle fanlar daha yüksek seviyede gürültü üretir. Bu, ısının daha etkili dağılmasını sağlamak amacıyla tamamen normal bir işletmedir. Pirolitik döngü sonunda fanlar, komşu ünitelerin duvarlarını ve firmanın ön yüzünü aşırı ısınmasını önlemek için yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.

Pirolitik döngü sonu

Pirolitik döngü sonunda:

- Isıtma elemanları devre dışı bırakılır;
- **End** ekranda yanıp söner;
- Ekrandaki herhangi bir tuşa basarak devre dışı bırakılabilen bir zil sesi çalacaktır;

• simge termostat gösterge ışığı söner.

1. Fonksiyon düğmesini işlevden çıkış için 0 konumuna getirin.

Ekrandaki simge güvenli bir seviyeye geri dönene kadar (ve kapı kilidi devre dışı kalana kadar) yanık kalır.

2. Fırının soğumasını bekleyin.

3. Sembol **P** düğmesinden sonra kapıyı açın ve fırının içindeki olası kalıntıları nemli mikrofiber bez ile toplayın.



Bu işlemler için plastik veya kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.



Minimum süre için pirolitik döngü tatmin edici sonuçlar vermezse, sonraki temizleme için daha uzun bir süre ayarlanması önerilir. döngüler.

Programlanmış pirolitik döngü



Normal pişirme işlevleri gibi, Pyrolytic işlevi için de bir bitiş zamanı ayarlanabilir.

Bir Pirolitik döngüyü programlamak için:

1. Fonksiyon kolunu şu konuma getir **P**

dur gösterimde görünür, Pirolitik süresiyle değişen olarak döngü **2:30**

2. Artır düğmesine basın **+** ve azalt düğmesine basın **-** basınçlarıyla süreyi ayarlayın Pirolitik döngü.

3. Saat düğmesine basın **⌚**

End gösterimde belirecektir önceden ayarlanmış Pirolitik döngünün süresiyle birlikte mevcut zamanla değişerek görünür.

4. İşlevin bitiş **ma** ayarlamak için veya düğmesine basın.

5. İşlevi etkinleştirmek için **⌚** düğmesine basın veya birkaç saniye bekleyin.

Güncel zaman ekranda görünür

ve sembol **P**

bu, göstermek için yanıp sönüyor cihaz kullanıcı tarafından belirlenen zamanda Pirolitik (pyrolysis) döngüsünü başlatmayı ve bitirmeyi bekliyor.

Olağanüstü bakım

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



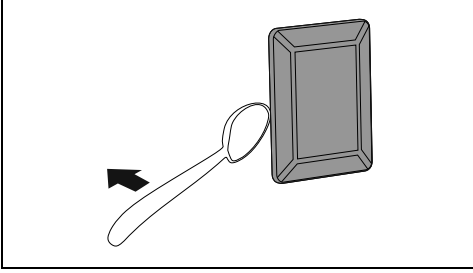
Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı prizden çekin.
- Koruyucu eldivenler giyin.

1. Fırının içinden tüm aksesuarları tamamen çıkarın.

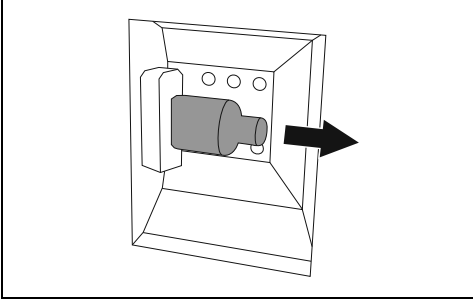
2. Tepsiler/rafların destek çerçevelerini çıkarın.

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



Fırın boşluğunun emaye yüzeyini çizmemeye dikkat edin.

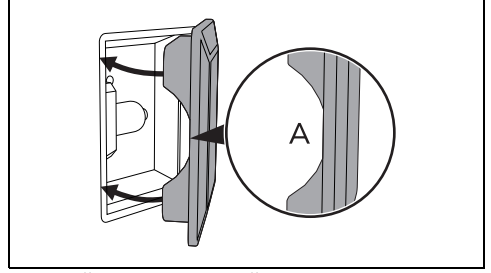
4. Ampülü sürgü ile dışarı kaydırın ve çıkarın.



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

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

6. Kapağı yeniden takın. Camın şekilli kısmı (A) kapağıya bakacak şekilde olduğundan emin olun.



7. Kapağı tamamen aşağıya bastırın ki ampul arabirimine mükemmel biçimde tutunsun.

İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi (yardımcı fırın)



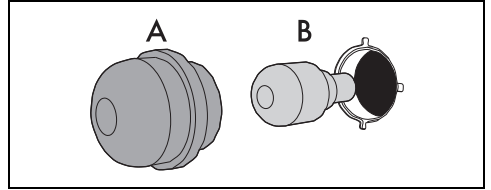
Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

• Cihazı prize takılı olmadığından emin olun.

• Koruyucu eldiven kullanın.

1. Koruyucu kapağı A'yı saat yönünün tersi yönde çevirerek söndürün.

2. Ampul B'yi aynı türden (25 W) bir ampulle değiştirin. Yalnızca fırın ampulleri kullanın (T 300°C).



3. Koruyucu kapağı A yeniden takın.

KURULUM



Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından ve yürürlükteki yönetmeliklere göre kurulmalıdır.



Cihaz fabrika ayarı: doğal gaz G20, 20 mbar basınçta.

Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana hattına sürekli bir duvar çelik hortumuyla bağlantı yapılabilir; yürürlükteki standartların belirlediği kılavuzlara uygun olarak. Başka kullanımlar için

Gaz tipleri için, “Gaz türlerine uyum” bölümüne bakın. Cihazın gaz bağlantısı ½” dış dişlidir (ISO 228-1).

Konumlandırma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1

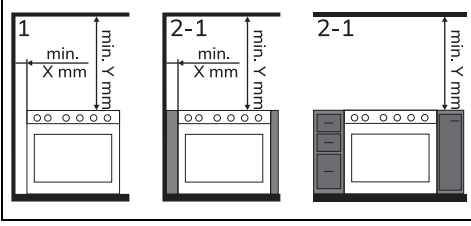
Bağımsız (ayakta duran)

Sınıf 2 - alt sınıf 1

Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden daha yüksek duvarlara karşı yerleştirilebilir, durumda:

aletin yanından X mm minimum mesafe. Cihazın tezgahının üzerinde kurulan herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır.



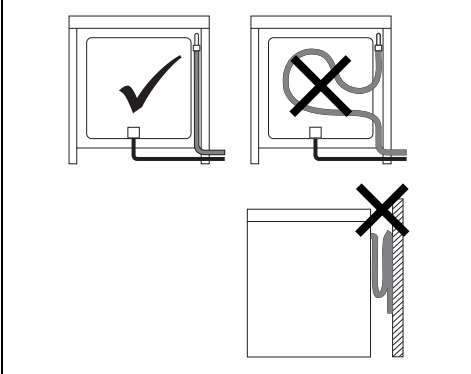
X 150 mm

Y 750 mm



Cihazın üzerinde bir davlumbaz varsa, doğru açıklığı bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimatlar kılavuzuna bakın.

Kauçuk hortum ile bağlantı



Aşağıdaki tüm koşulları karşılandığını doğrulayın:

- hortum, emniyet kelepçeleri ile hortum bağlantısına sabitlenmiştir;
- hortumun hiçbir kısmı sıcak duvarlarla temas etmemektedir (maks. 50 °C);
- hortum çekiş altında değildir ve bükülme veya burkulma yoktur;
- hortum keskin nesnelerle veya keskin köşelerle temas halinde değildir;
- hortum tamamen hava geçirmez değilse ve gaz sızdırıyorsa onarmaya çalışmayın; onu yeni bir hortumla değiştirin;
- Hortumun son kullanma tarihinin geçmediğini kontrol edin (hortumun üzerinde yazılıdır).

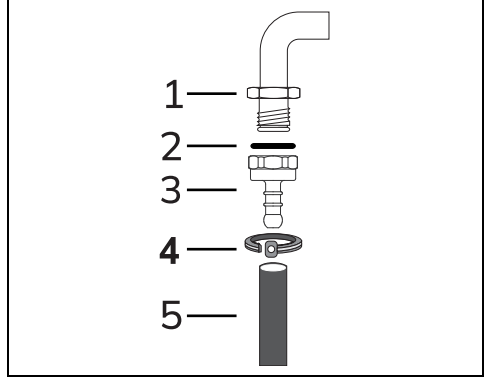


Geçerli standartlara uygun bir kauçuk hortum kullanarak bağlantı yalnızca hortumun tüm uzunluğu boyunca incelenebiliyorsa izinlidir.



Sizin hortumun iç çapı Sıvı Gaz için 8 mm olmalıdır.

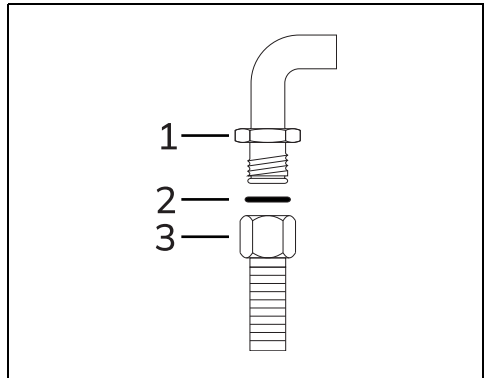
Gaz ana hatlarına bağlantı yaparken kullanın özellikleri standartlara uygun bir kauçuk hortum geçerli standartlara uygun (referans standartın hortum üzerinde damgalı olduğundan emin olun).



Hortum bağlantı parçasını (3) aletin gaz konnektörüne (1) dikkatlice vidalayın; aralarında sızdırmazlık contasını (2) koyun. Hortum bağlantı parçasını taktıktan sonra gaz hortumunu (5) üzerine yerleştirin ve mevcut yönetmeliklere uygun olarak kelepçe (4) ile sabitleyin.

Çelik hortum ile bağlantı

Uygulanabilir standartlara uygun özelliklere sahip sürekli bir duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hatlarına bağlantı yapın.

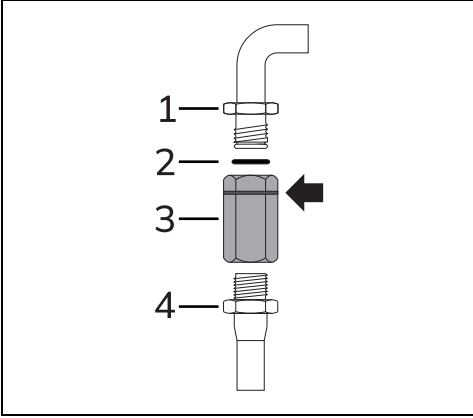


Cihazın gaz bağlantısına (1) konnektörüne dikkatlice vida takın ve araya contayı (2) yerleştirin.

Pim bağlantılı çelik hortumla bağlantı ayar/açık

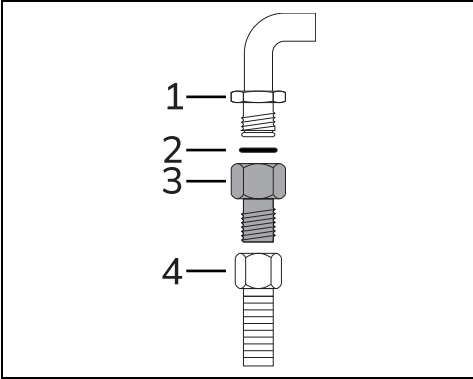
Pimli bağlantılı bir çelik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı yapın

B.S. 669 ile uyumlu.



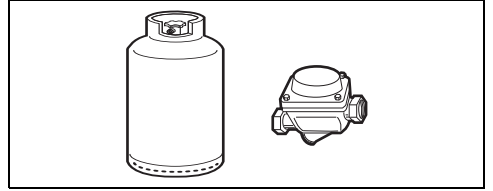
Gaz hortum konnektörünün dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve 3 numaralı adaptörü bunun üzerine vidalayın. Montajı cihazın hareketli konnektörü 1 üzerine vidalayın; aralarına sağlanan sızdırmazlık contası 2'yi yerleştirin.

Koni biçimli bağlantılı çelik hortum ile bağlantı
Uygulanabilir standartlara uygun olan sürekli duvar çelik hortumu kullanarak ana gaz şebekesine bağlantı yapın.



Hortum konnektörünü dikkatlice cihazın gaz konnektörü 1'e (ISO 228-1, 1/2" diş) vidalayın; arasına sağlanan contası 2 yerleştirin. Konnektör 3'ün dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından çelik hortumu 4 konnektör 3'e vidalayın.

LPG'ye Bağlantı



Basınç regülatörü kullanın ve mevcut standartlarda belirlenen yönergeleri takip ederek gaz tüpüne bağlantı yapın.

Besleme basıncı, "Brülör ve memeye ilişkin karakteristikler tablosunda" gösterilen değerlere uymalıdır.

Oda havalandırması

Cihaz, mevcut standartlara uygun sürekli hava girişine sahip odalara monte edilmelidir. Cihazın kurulduğu odada gazın düzenli olarak yanması ve odada gerekli hava değişimi için yeterli hava akımı bulunmalıdır. Izgara ile korunan hava delikleri, mevcut yönetmeliklere uygun olacak boyutta olmalı ve hiçbir kısmı tıkanmayacak şekilde, kısmen bile olsa bloke edilmemelidir.

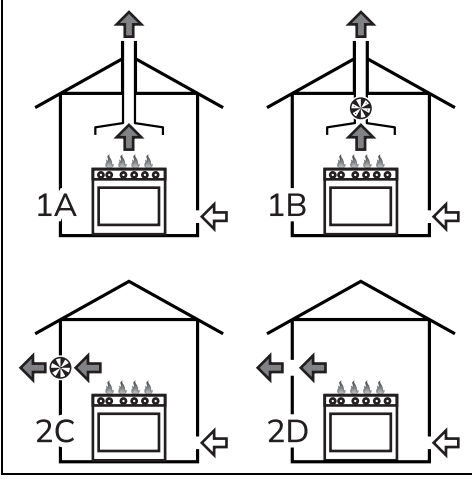
Odanın, mutfak pişirmeden kaynaklanan ısı ve nemi gidermek için yeterince havalandırılması gerekir: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya any fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin uzaklaştırılması

Yanma ürünleri, verimliliği belirli olan doğal baca ile bağlantılı davlumbazlar yoluyla veya zorlayıcı üflemeyle uzaklaştırılabilir. Etkili bir çekiş sistemi, bu alanda nitelikli bir uzman tarafından hassas planlama gerektirir ve uygulanabilir standartlarda belirtilen konumlar ve açıklıklara uymalıdır.

İş tamamlandığında, montajcı şu adımları yapmalıdır

uyum sertifikası düzenleyin.



1 Hava çekişi bir davlumbaz ile

2 Davlumbaz olmadan akıntı

A Tek doğal gazla dışarı atım
hava çekişi bacası

B Tek baca ile dışarı çekiş
emiş fanı

C Dışarıya doğrudan duvar ile hava akışı
veya pencere monte emiş fanı

D Dışarıya doğrudan dışarı akış yoluyla
duvar

← Havalandırma

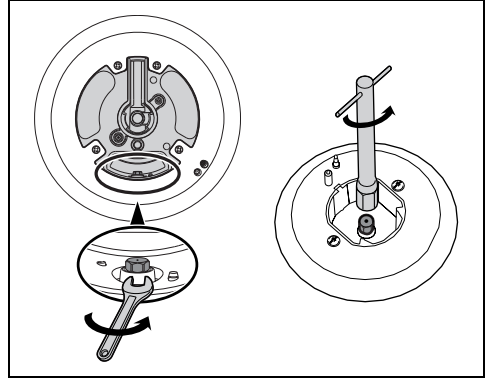
← Yanma ürünleri

← Emiş fanı

Farklı gaz türlerine adaptasyon

Diğer gaz türleri ile çalışılması durumunda,
brülör nozul başlıkları değiştirilmelidir ve gaz
musluklarındaki minimum alev ayarlanmalıdır.

püskürtücü başlıkları değişimi



1. Brülör kapaklarına, tencere desteklerine ve alev
dağıtıcı başlıklara erişim için pan desteklerini, yanmaz
başlıklarını ve alev yayıcı kapaklarını çıkarın.

2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm anahtar
kullanarak nozul başlıklarını değiştirin (bkz.
"Brülör ve nozzle özellikleri tablosu").

3. Brülörleri ilgili muhafazalarına geri takın.

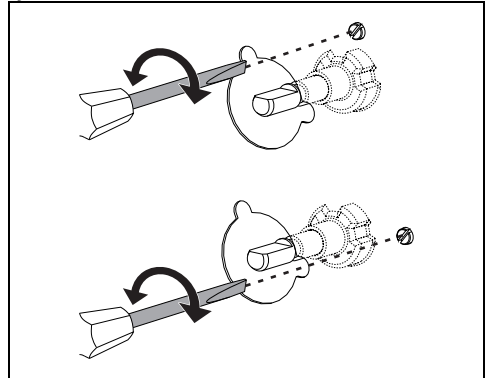
LPG için minimum ayarın ayarlanması

Musluk milinin yanındaki vidayı saat
yönünde tamamen sıkın.



Fabrikada ilk ayarlanan gazdan farklı
bir gaz ayarına geçildiğinde, cihazdaki
gaz ayar etiketini yeni gazla eşleştirecek
olanla değiştirin. Etiket, mevcutsa
nozul paketinin içine yerleştirilir.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarın
ayarlanması



Brülörü yakın ve minimum konuma getir. Gaz vanası
düğmesini çıkarın ve gaz vanası milinin yanındaki
ayar vidasını (modele bağlı olarak) olana kadar
çevirin.

doğru minimum alev elde edilir. kontrol düğmesini yeniden takın ve brülör alevinin dengeli olduğunu doğrulayın. Düğmeyi maksimumdan minimum ayara hızla çevirin: Alev sönmemelidir. Tüm gaz vanalarında işlemi tekrarlayın.

Zamanla gaz vanaları çevrilmesi zorlaşabilir ve tıkanabilir. İçten temizleyin ve yağlayıcı gresini değiştirin.



Gaz vanalarının yağlanması özel bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

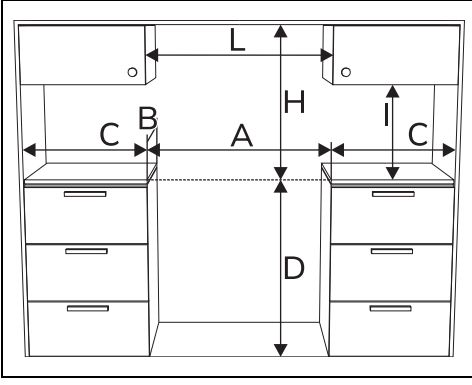
Gaz vanalarının yağlanması

Brülör ve nozul spesifikasyon tabloları

1 Doğal Gaz G20 - 20 mbar		AUX	SR	R	UR2
Isıtma kapasitesi (kW) olarak sınıflandırılmış		1.0	1.8	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)		72	97	120	145
Ön-odası (nozul üzerinde yazılı)		(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	800	1200
2 Doğal Gaz G20 - 25 mbar		AUX	SR	R	UR2
Isıtma kapasitesi (kW) olarak sınıflandırılmış		1.1	1.8	2.9	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)		72	94	110	145
Ön-odası (nozul üzerinde yazılı)		(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	800	1200
3 Doğal gaz G25.1 - 25 mbar		AUX	SR	R	UR2
Isıtma kapasitesi (kW) olarak sınıflandırılmış		1.1	1.8	3.0	4.1
Nozul çapı (1/100 mm)		77	100	134	152
Ön-odası (nozul üzerinde yazılı)		(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	800	1200
4 Doğal Gaz G2.350 - 13 mbar		YARDIMCA	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)		1.0	1.8	3.0	3.8
Nozul çapı (1/100 mm)		94	120	165	190
Ön-kamra (nozul üzerinde basılı)		(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	800	1200
5 LPG G30/31 - 30/37 mbar		YARDIMCA	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)		1.0	1.75	3.0	4.0
Nozul çapı (1/100 mm)		50	65	81	100
Ön-kamra (nozul üzerinde basılı) ----					
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	800	1400
G30 için nominal akış hızı (g/h)		73	131	218	291
G31 için nominal akış hızı (g/h)		71	129	214	286
6 LPG G30/31 - 37 mbar		YARDIMCA	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)		1.1	1.9	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)		50	65	81	95
Ön-odacık (nozul üzerinde basılı) ----					
Azaltılmış akış oranı (W)		450	550	900	1500
Rahat akış hızı G30 (g/saat)		80	138	218	305
Rahat akış hızı G31 (g/saat)		79	136	214	300
7 Belediye gazı G110 - 8 mbar		AUX	SR	R	UR2
TİCARİ ısıtma kapasite (kW)		1.0	1.75	2.8	3.4
Nozul çapı (1/100 mm)		145	185	260	340
Ön-odacık (nozul üzerinde basılı)		/8	/2	/3	0190
Azaltılmış akış oranı (W)		400	500	800	1200

Nozul sağlanmadıysa Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Cihazın genel boyutları

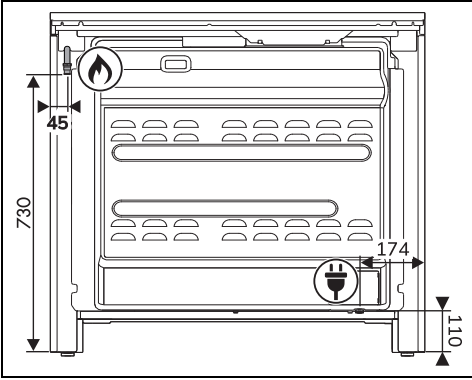


A	1000 mm
B	600 mm
C1	min. 250 mm
D	902 mm
H	750 mm
I	450 mm
L2	900 mm

1 Yan duvarlardan veya diğer yanıcı malzemelerden minimum mesafe.

2 En az dolap genişliği (=A)

Cihaz boyutları

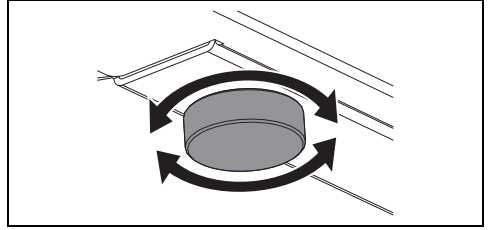


Gaz bağlantısı konumu

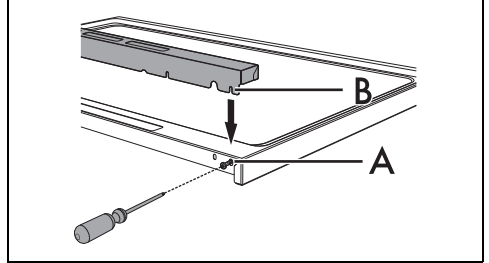


Elektrik bağlantısı konumu

Cihazı seviyelendirme



Yükseltmenin montajı



Yükseltilmiş parça her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

1. Ocağın arkasındaki iki vidayı (A) bir tornavida ile gevşetin (yalnızca en dıştakileri gevşetin).

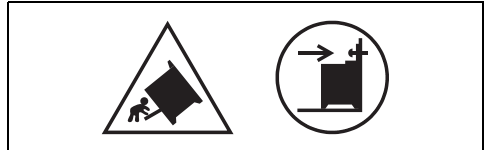
2. Yükseltmeyi ocağın üzerine yerleştirin.

3. Yükseltmenin (B) yuvalarını vidalarla (A) hizalayın.



Sağlanan yükseltme, ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulum öncesinde cihazına sabitlenmelidir.

Duvara sabitleme

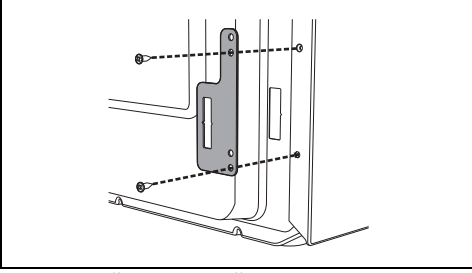


Yukarıdaki işaretler, devrilmeyi engelleyici aygıtların takılmaması durumunda tehlikeyi ve doğru kurulumun önemini gösterir.

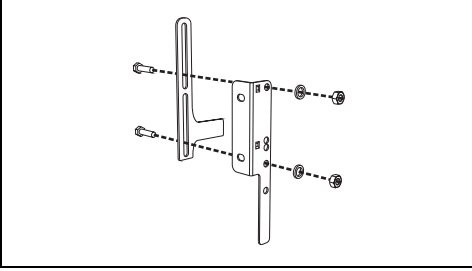


Cihazın devrilmesini önlemek için devrilmeyi önleyici aygıtlar takılmalıdır.

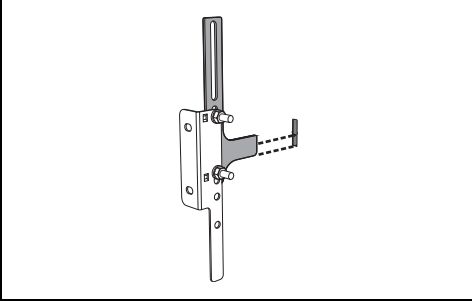
1. Cihazın arkasına duvar montaj plakasını vida ile sabitleyin.



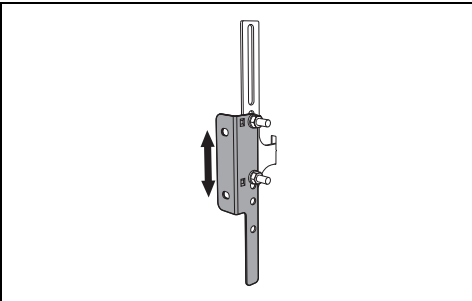
2. Dört ayağın yüksekliğini ayarlayın.
3. Sabitleme braketini birleştirin.



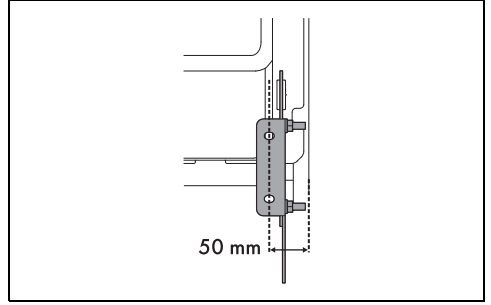
4. Sabitleme braketinin asma kancasının tabanını duvar montaj plakasındaki yuvanın tabanıyla hizalayın.



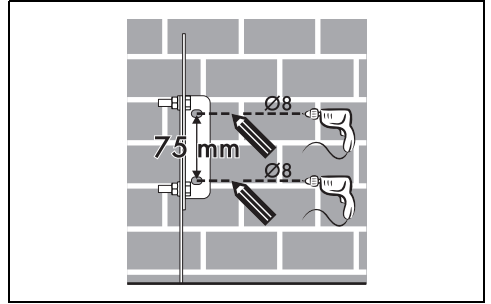
5. Sabitleme braketinin tabanını zemine hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.



6. Cihazın yanıyla braketin delikleri arasındaki mesafeyi 50 mm olarak düşünün.

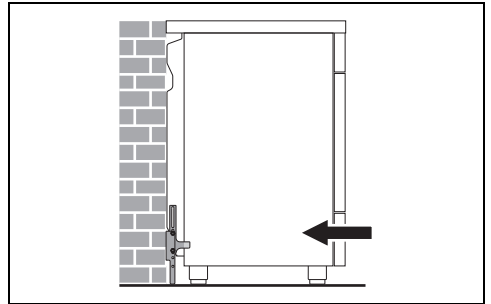


7. Braketi duvara taşıyın ve duvara delinmesi gereken deliklerin konumlarını işaretleyin.



8. Duvardaki delikleri deldikten sonra dübel ve vidalarla braketin duvara sabitleyin.

9. Fırını duvara doğru iterken aynı anda braketin cihazın arkasına sabitlenen plakaya yerleştirin.



Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

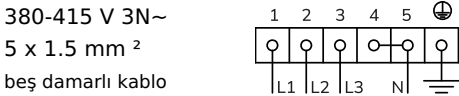
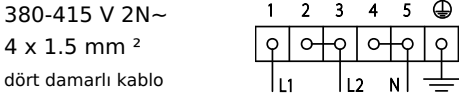
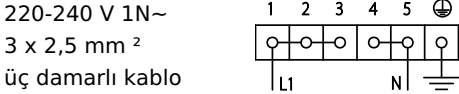
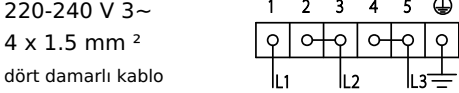
Giriş voltajı özelliklerini plakedeki verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarayı ve marka adını içeren tanıtım etiketi cihaz üzerinde açıkça konumlandırılmıştır.

Herhangi bir nedenle bu etiketi sökmeyin.

Cihaz topraklamaya bağlanmalıdır diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir kablo kullanarak.

Cihaz aşağıdaki çalışma modlarında çalışabilir:



 Belirtilen değerler, dahili iletkenin kesitine aittir.

 Güç kablolarının kesiti, eş zamanlılık katsayısı dikkate alınarak belirlenir (EN 60335-2-6 standardına uygun olarak).

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, güç hattını tüm kutupları ayıran bir devre kesici ile donatın; temas ayırım mesafesi, III kategorisi aşırı gerilim koşullarında tamamen devre dışı bırakmayı sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

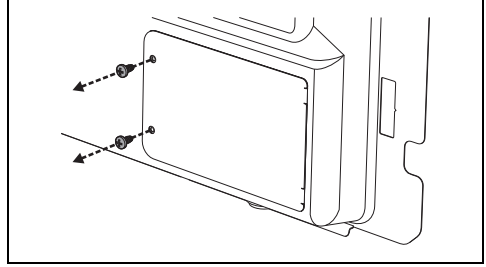
Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya dahil edilen devre kesici AS/NZS 3000 ile uyumlu olmalıdır.

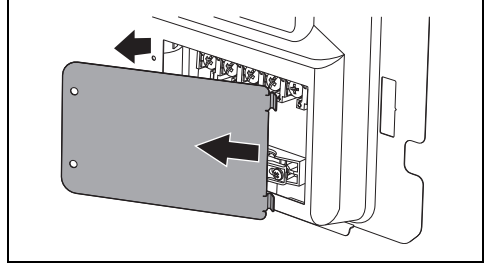
Klemens bloğuna erişim

Güç besleme kablosunu bağlamak için arka gövde üzerindeki klemens bloğuna erişmeniz gerekir

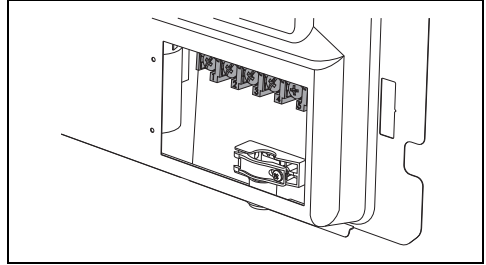
1. Etiket arka gövdeye sabitleyen vidaları sökün



2. Etiket hafifçe döndürün ve yuvasından çıkarın.

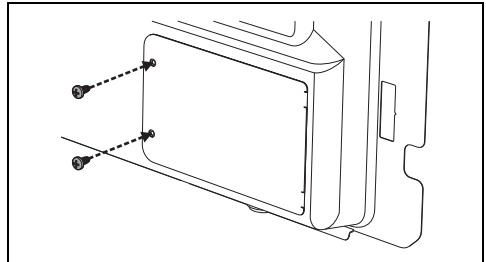


3. Şebeke güç kablosunun montajına devam edin.



Güç besleme kablosunu takmadan önce kablo kelepçesi vidasını gevşetmeniz önerilir.

4. İşlem tamamlandığında, etiketi arka gövde üzerine yeniden yerleştirin ve daha önce sökülen vidalarla sabitleyin.



Montajcı için talimatlar

- Bağlamak için bir fiş kullanırsanız (varsa)

beslemeye olan güç kaynağına, fiş kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.

- Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz düzgün çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçiniz.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl düzgün kullanacağını açıklayın.