

S M E G

A4-81

Kullanma Kılavuzu

1 Talimatlar	58
1.1 Genel güvenlik talimatları	58
1.2 Tanıtım etiketi	62
1.3 Üretici sorumluluğu	62
1.4 Cihazın amacı	62
1.5 Bu kullanıcı kılavuzu	62
1.6 Bertaraf	63
1.7 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	63
2 Açıklama	64
2.1 Genel Açıklama	64
2.2 Pişirme ocakları	65
2.3 Kontrol paneli	65
2.4 Diğer parçalar	67
2.5 Mevcut aksesuarlar	67
3 Kullanım	70
3.1 Talimatlar	70
3.2 İlk kullanım	71
3.3 Aksesuarlar kullanımı	71
3.4 Ocak kullanımı	74
3.5 Fırınlara kullanımı	76
3.6 Depolama bölmesi kullanımı	78
3.7 Pişirme önerileri	79
3.8 Programlayıcı saat	80
4 Temizlik ve bakım	85
4.1 Talimatlar	85
4.2 Cihazın temizliği	85
4.3 Kapıların çıkarılması	86
4.4 Kapı camlarının temizliği	87
4.5 Fırınlara içinin temizliği	87
4.6 Vapor Clean: yardımcı fırın temizliği (yalnızca ana fırın)	90
4.7 Olağanüstü bakım	92
5 Kurulum	93
5.1 Gaz bağlantısı (UK için geçerli değildir)	93
5.2 Farklı gaz türlerine uyum sağlama	96
5.3 Elektrik bağlantısı	101
5.4 Konumlandırma	103
5.5 Montaj yapan kişi için talimatlar	106

Aletin estetik ve fonksiyonel niteliklerini korumaya yönelik tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatli bir şekilde okumanızı tavsiye ederiz.

Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullandığınız sürede cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlarına asla dokunmayın.
- Fırın içinde yiyecekleri taşıırken elinizi fırın eldivenleriyle koruyun.

- Yangını veya alevleri suyla söndürmeye çalışmayın: cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtüyle boğmaya çalışın.
- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olanlar veya elektrikli cihazları kullanma deneyimi az olanlar tarafından, güvenliklerinden sorumlu olan yetişkinler tarafından gözetim altında ya da talimatlandırılarak kullanılabilir.

- Çocuklar hiçbir zaman cihazla oyun oynamamalıdır.
- 8 yaşın altındaki çocukları sürekli gözetim altında olmadıkları sürece güvenli bir mesafede tutun.
- Cihaz kullanılırken 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.

- Denetimsiz çocuklar tarafından temizleme ve bakım yapılmamalıdır.
- Alev yayıcı başlarının uygun kapaklarla kendi yuvalarına ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun.
- Pişirme zonlarının ne kadar hızlı ısındığını fark edin. Isıya boş tencereler koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Yağlar veya yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı terk etmeyin. Yağlar tutuştuğunda asla üzerine su koymayın. Tavayı kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.
- Pişirme işlemi her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.
- Pişirirken metal eşyaları, çatal-bıçak takım veya tabaklar gibi, ocak yüzeyine koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.
- Cihazdaki yuvalara sivri metal eşyalar (çatal, kaşık, aletler) sokmayın.
- Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.



• Yemekleri hareketlendirmeniz gerektiğinde ya da pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

• Fırın çalışırken ve hala sıcakken saklama bölümünü açmayın.

• Fırını kullandıktan sonra saklama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.

• Yanıcı MALZEMELERİ SAKLAMA OMÜSÜNDE (VARSA) veya CİHAZA YANIŞINI KAPALI KULLANMAYIN.

• Bu cihaz çalışırken aerosollerini yakınlarında kullanmayın.

• Kullanımdan sonra cihazı kapatın.
• Bu cihazı değiştirmeyin.

• Cihaz üzerinde herhangi bir işlemden önce (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket) her zaman PPM giyin.

• Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

• Standartlara uygun olarak kurulum ve yardım müdahalelerini nitelikli personel tarafından yaptırın.

• Cihazı kendi başınıza ya da nitelikli bir teknisyenin müdahalesi olmadan onarmaya çalışmayın.

• Prizi çıkarmak için kabloya çekmeyin.

• Güç kablosu zarar görmüşse derhal teknik destekle iletişime geçin ve değiştireceklerdir.

Cihazın zarar görme riski

• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. cilalama tozları, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.

• Ahşap veya plastik mutfak aletleri kullanın.

• Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileriye kadar sokulmalıdır. Çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırının arkasına doğru yönelmelidir.

• Cihazın üzerine oturmeyin.

• Cihazı temizlemek için buhar jetsleri kullanmayın.

• Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.

• Yağlar veya yağlar aşırı ısınarak yangına yol açabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı başıboş bırakmayın. Çok dikkatli olun.

• Pişirme yüzeyinin üzerine hiç bir cisim bırakmayın.



Talimatlar

• HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI ODALARI ISITMEK İÇİN KULLANMAYIN.

• Fırının yakınına herhangi bir sprey ürün sıkmayın.

• Pişirme için plastik tencereler veya kaplar kullanmayın.

• Fırın hacmine kapalı kutular veya tenekeler koymayın.

• Pişirme sırasında gerekli olmayan tepsileri ve rafları çıkarın.

• Fırın hacminin tabanını alüminyum veya ince teneke folyo ile örtmeyin.

• Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın tabanına koymayın.

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

• İç cam yüzeyine tavalar veya tepsiler koymak için açık kapağı kullanmayın.

• Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocanın sınırları içinde konumlandırılmalıdır.

• Tüm tavalar düzgün, düz tabanlı olmalıdır.

• Herhangi bir sıvı taşar veya dökülürse, ocaktan fazlasını alın.

• Ocakta limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin dökülmemesine dikkat edin.

• Açık durumda olan pişirme bölgelerine boş tavalar veya kızartma tavaları koymayın.

• Cihazı temizlemek için buğulu jetler kullanmayın.

• Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

• Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama) üzerinde klorür, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın.

• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya korozyif deterjanlar (ör. temizleyici tozlar, leke çıkarıcılar ve metal süngerler) kullanmayın.

• Ocağın ızgaraları, alev dağıtıcı kafaları ve brülör kapakları gibi sökülebilir bileşenleri bulaşık makinesinde yıkmayın.

• Kurulum sırasında cihazı yerine monte etmek için fırın kapağını kullanmayın.

• Kapak açıkken kapıya çok baskı uygulamaktan kaçınin.

• Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.



Kurulum

• BU CİHAZ BİR BARJA YA DA KARAVELA YERLEŐTİRİLMEMELİDİR.

• Bu cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

• Cihazı dolap kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

• Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekorasyon kapısının veya bir panelin arkasına kurulmamalıdır.

• Gaz bağlantısını yetkili personel tarafından yaptırın.

• Hortum kullanılarak kurulum, hortumun tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi aşmamasını sağlayacak şekilde yapılmalıdır.

• Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve hiçbir şekilde ezilmemelidir.

• Gerekirse mevcut yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.

• Herhangi bir işlem yaptıktan sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.

• Kurulumun sonunda sabunlu bir çözeltiyle herhangi bir sızıntı olup olmadığını kontrol edin, asla alevle.

• Elektrik bağlantısını yetkili teknisyenler tarafından yaptırın.

• Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.

• En az 90°C dayanabilen kablolar kullanın.

• Terminal bloğu vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

• Kurulumdan önce yerel dağıtım koşullarının (gazın doğası ve basıncı) ve cihazın ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun.

• Bu cihaz için ayarlama koşulları gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

• Bu cihaz yanma ürünleri için egzoz sistemine bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekli ilklilere özel dikkat gösterilmelidir.



Talimatlar

Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık koymayın veya üzerine oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin takılı kalmadığından emin olun.

1.2 Tanıtım plakası

Tanıtım plakası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle tanıtım platosunu çıkarmayın.

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, aşağıdaki nedenlerle meydana gelen kişi veya mal zararları için hiçbir sorumluluk kabul etmez:

- belirtilenden başka bir kullanım;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasının tecavüz edilmesi;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.4 Cihazın amacı

- Bu cihaz, ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz olarak kabul edilir.
- Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.5 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişimine uygun bir yerde tutulmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.6 Güç bilgisi

kullanım dışı/ bekleme
modundaki tüketim

Üreticideki güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.



1.7 Atık Yönetimi



Bu cihaz diğer atıklarla ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Yönergeler 2002/95/EC,

2002/96/EC, 2003/108/EC).

Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlığa ve çevreye zararlı olacak nitelikte yeterli miktarda madde içermemektedir. Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fiş ile birlikte atın.



Güç voltajı

Elektrik çarpma tehlikesi

- Şebeke gücünü kesin.
- Cihazı fişten çekin.
- Cihazı elektrikli ve elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin (birebir).

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Paketleme malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj

Boğulma tehlikesi

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

1.8 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzunun güvenlik ve nihai bertarafa dair genel bilgiler.

Açıklama



Cihaz ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgi.

Temizlik ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, işletim ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

1. Kullanım talimatları dizisi.

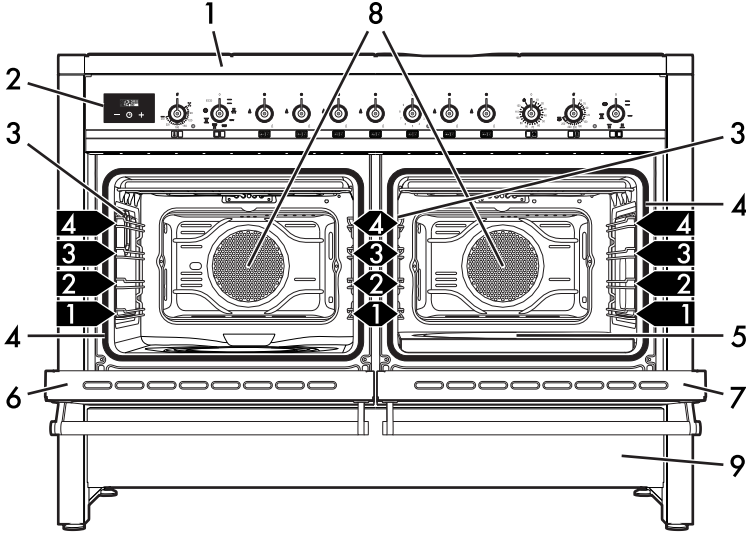
- Bağımsız talimat.



Açıklama

2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Pişirme brülörü

2 Kontrol paneli

3 Fırın ışığı

4 Conta

5 Pizza tepsisi

6 Ana fırın kapağı

7 "Pizza" fırın kapağı

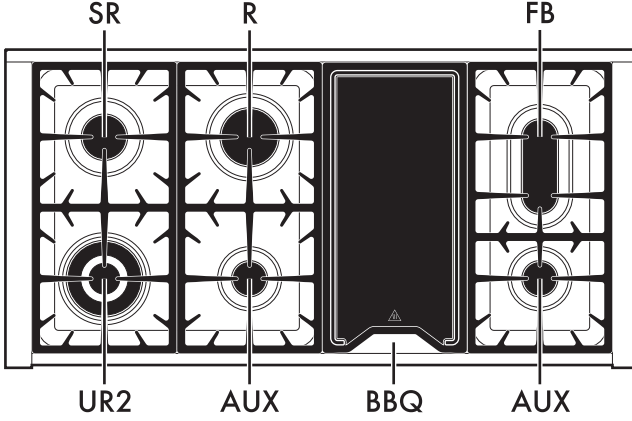
8 Fan

9 Depolama bölmesi

1,2,3... Raf/tepsi destek iskeleti rafı



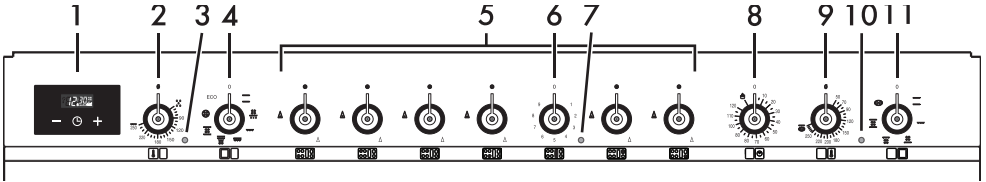
2.2 Pişirme gözü



AUX = Yardımcı
SR = Yarı hızlı
FB = Balık Kuyruğu Pişirici

R = Hızlı UR2 =
Ultra-hızlı BBQ =
Izgara tavaşı

2.3 Kontrol paneli



1 Programlayıcı saat

Şu anki zamanı göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakika sayacı zamanlayıcısını programlamak için kullanışlıdır.

2 Ana fırın sıcaklık düğmesi

Bu düğme ile pişirme sıcaklığı seçilir.

Gerekli değere kadar saat yönünün tersine doğru çevirin, minimum ile maksimum ayar arasındaki değerde.

3 Ana fırın göstergesi ışığı

Fırın ısındığında göstergesi ışığı yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönünce kadar yanmaya devam eder. İçindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli aralıklarla yanıp sönür.

4 Ana fırın işlev düğmesi

Fırındaki çeşitli işlevler farklı pişirme yöntemleri için uygundur. Gerekli işlevi seçtikten sonra sıcaklık düğmesini kullanarak pişirme sıcaklığını ayarlayın.



Açıklama

5 Ocaklı brülör düğmeleri

Fırında yanıkları aydınlatmak ve ocağın brülörlerini ayarlamak için kullanışlı.

İlgili brülörleri yakmak için düğmeleri saat yönünün tersine basın ve değere çevirin. Ateşi ayarlamak için maksimum ile minimum ayar arasındaki bölgeye düğmeleri çevirin.

Brülörleri kapatmak için düğmeleri konumuna geri getiriniz.

6 Barbekü düğmesi

Ocaktaki barbekü elemanının gücünü ayarlar.

İstenen ısıtma elemanını etkinleştirmek için düğmeyi 1 ile 9 arasındaki herhangi bir konuma getirin.

7 Barbekü göstergesi ışığı

Barbekü ısıtma elemanının açık olduğunu göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında hemen söner. Elemanın ayarlı sıcaklığın sabit kaldığını göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

8 “Pizza” fırın zamanlayıcı düğmesi

Bu düğme manuel pişirme veya zamanlayıcı ayarlamanıza olanak tanır; zamanlayıcı, sadece pişirme sonunda “pizza” fırını otomatik olarak kapatır.

Pişirme süresini ayarlamak için düğmeyi gerekli konuma ulaşıncaya kadar saat yönünde çevirin ve ardından gerekli pişirme fonksiyonunu ve sıcaklığını ayarlayın.

Görünen sayılar dakikadır. Ayar kademelidir ve rakamlar arasındaki ara konumlar da kullanılabilir.

Zamanlanmış pişirme işlemi sonunda zil çalar ve 3-4 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

9 “Pizza” fırın sıcaklık kolu

Bu düğme, pişirme sıcaklığını seçmenize izin verir.

Gerekli değere, minimum ile maksimum ayar arasına düğmeyi saat yönünde çevirin.

10 “Pizza” fırını göstergesi ışığı

Göstergesi fırının ısınmakta olduğunu göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaşır ulaşmaz söner. İçerdeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

11 “Pizza” fırın fonksiyon düğmesi

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



2.4 Diğer parçalar

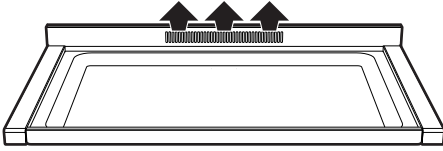
Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. Giriş yükseklikleri tabandan yukarıya doğru gösterilmiştir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).

Soğutma fanı

Fan fırınları soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, cihazın arkasından çıkan düzenli bir hava akımı oluşturur ve cihaz kapatılsa bile kısa bir süre için devam edebilir.



İç aydınlatma

Cihaz iç aydınlatması şu şekilde açılır:

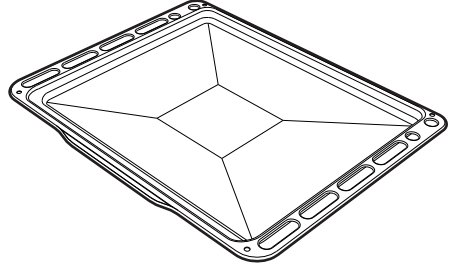
- Kapı açıldığında
- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde

2.5 Mevcut aksesuarlar



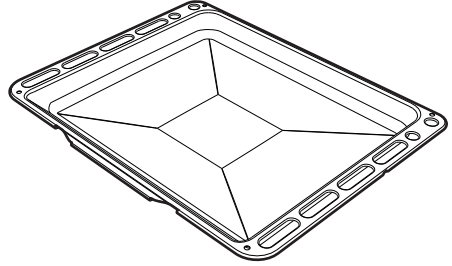
Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte sunulmuyor.

Fırın tepsisi



Üstteki rafda yerleştirilen yiyeceklerden yağı toplamak için kullanışlıdır.

Derin tepsi

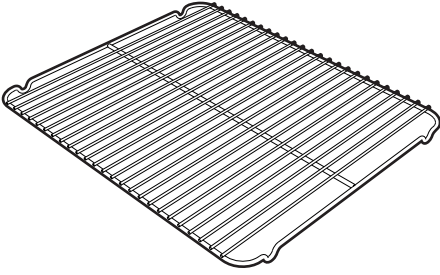


Üstteki rafta yerleştirilen yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar ile fırınlanmış tatlılar pişirmek için kullanışlıdır.



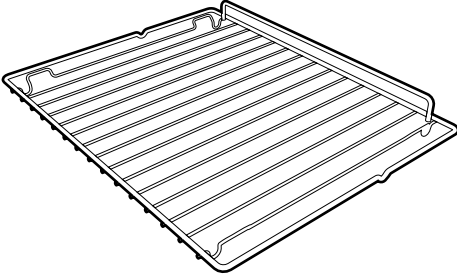
Açıklama

Tepsi rafı



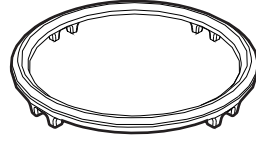
Fırın tepsisinin üzerine konulmak üzere; damlayabilecek gıdaların pişirilmesi için.

Raf

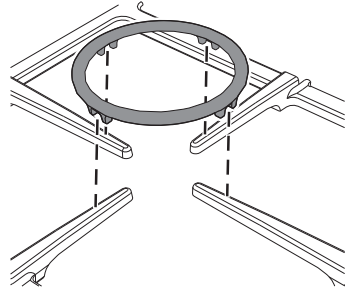


Piştirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Kalkık tencere desteği



Tezgâha zarar verilmesini önlemek için, bölüm 3.3 “Ocak Kullanımı” tablosunda belirtilen çaplardan daha büyük tencereler için yerleştirilecek yüksel tencere desteği mevcuttur.



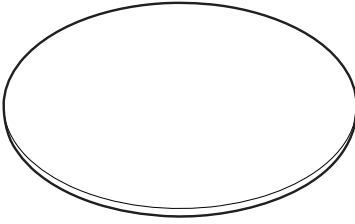
Tencere desteği yukarıdaki şekilde şeması gösterildiği gibi ocak ızgarasına yerleştirilmelidir.

Her durumda 26 cm'den büyük çaplı tencereler yalnızca Ultra-hızlı brülörde (UR2) kullanılmalıdır.

Bu tencere desteği ayrıca woklar ile de kullanılabilir.

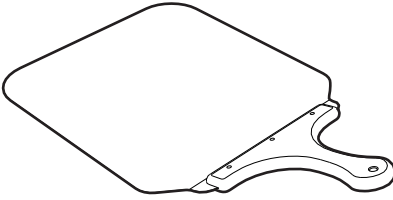


Pizza tabağı



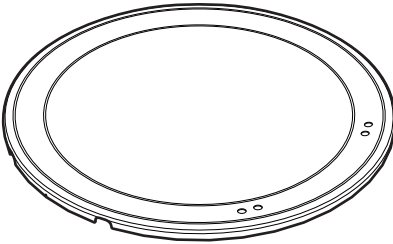
Pizza ve benzeri yemekler pişirmek için özel olarak tasarlanmıştır.

Pizza spatulası



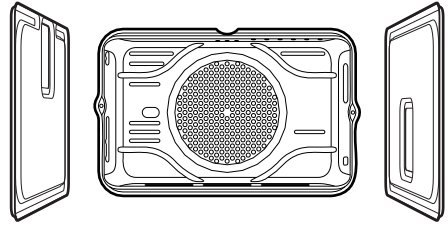
Pizzayı kolayca pizza tabağına yerleştirmek için.

Pizza tabağı kapağı



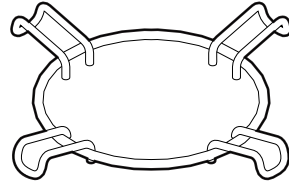
Kullanılmıyorsa pizza tabağının yerine kullanılır.

Kendini temizleyen paneller



Küçük yağı kalıntılarını emmede kullanışlıdır.

WOK halkası



Bir wok kullanırken kullanışlıdır.

i

Gıdalarla temas edecek olan fırın aksesuarları, yürürlükteki mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.

i

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



Kullan

3 Kullan

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.
- Fırın içindeki yiyecekleri taşıırken ısıya dayanıklı eldiven giyerek ellerinizi koruyun.
- Fırın içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.
- Çalışırken 8 yaşından küçük çocukların cihazın yakınına gelmesine izin vermeyin.
- Yiyecekleri taşımak zorunda kalırsanız veya pişirme sonunda, kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.



Depolama bölmesindeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

- Fırın açık ve hala sıcakken depolama bölümünü açmayın.
- Fırını kullandıktan sonra depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.



Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

- Alev dağıtıcı taçlarının kendi muhafazalarındaki konumlarının doğru olduğundan ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Yağlar aşırı ısındığında alev alabilir. Çok dikkatli olun.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık yangın veya patlama tehlikesi

- Fırının yakınında herhangi bir spreyci ürün püskürtünme.
- Fırın veya saklama bölümünün yakınında yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik mutfak eşyaları veya kapları kullanmayın.
- Kapalı teneke kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Yağ veya yağların salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını başıboş bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsiler ve rafları çıkarın.



Yanlış kullanım

Yüzeylerin zarar görme riski

- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya folyoyla kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, bunun çok sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın haznesinin tabanına yerleştirmeyin.
- İç camlı panel üzerinde tavaları veya tepsileri dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Alev yayılımı kapaklarının, ilgili brülör kapakları ile yuvalarına doğru konumlandırıldığından emin olun.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak çerçevesinin içinde konumlandırılmalıdır.
- Tüm tavaların pürüzsüz ve düz tabanları olmalıdır.
- Sıvı taşar veya dökülürse, fazlasını ocaktan uzaklaştırın.

3.2 İlk kullanım

Aletin dışından veya içinden herhangi bir koruyucu filmi, aksesuarlar dahil olmak üzere çıkarın.

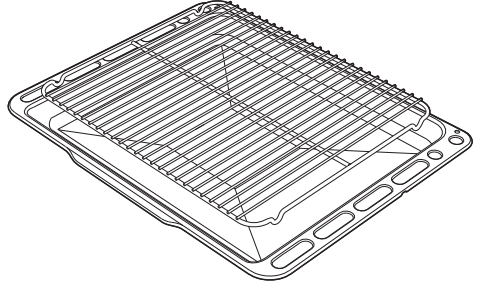
2. Aksesuarlar ve pişirme bölmeleri üzerindeki teknik veri plakasından başka hiçbir etiketi kaldırmayın.

3. Tüm aksesuarları aletten çıkarın ve temizleyin (bakınız 4 Temizlik ve bakım). Üretim sürecinden kalmış kalıntıları yakmak için boş fırınları en yüksek sıcaklıkta çalıştırın.

3.3 Aksesuarların kullanımı

Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Böylece pişirilen yiyecekten yağ ayrı olarak toplanabilir.



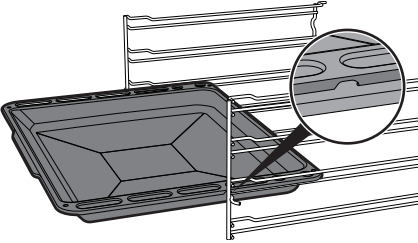
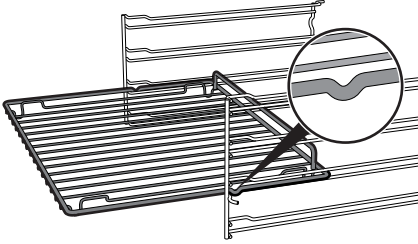


Kullanım

Raflar ve tepsiler

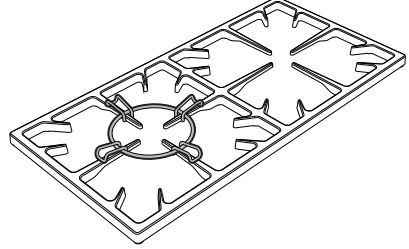
Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara tamamen durana kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



Yüzük küçültücüler

Kısaltma tavaşı standları ocak ızgaralarına yerleştirilmelidir. Doğru konumlandıklarından emin olun.



Rafları ve tepsileri nazikçe fırına itin ve durana kadar yayılmasına izin verin.



İmalat sürecinden kalan artıkların giderilmesi için tepsileri ilk kullanımdan önce temizleyin.



Pizza tabakası ve kapağı ("pizza" fırın)



Yanlış kullanım Yüzeylerde hasar riski

- Pizza tabakasını tarif edildiği dışında kullanmayın; örneğin gaz veya cam-seramik ocaklarda ya da bu amaç için tasarlanmamış fırınlarda kullanmayın.
- Pizzanızda yağ seviyorsanız, en iyisi yağı fırından çıkardıktan sonra eklemektir; çünkü pizza tabakasındaki yağ lekeleri hoş görünmez ve verimini düşürebilir.
- Pizza tabakası kullanılmıyorsa, fırının alt kısmını verilen kapakla kapatın.



Pizza tabakası ayrıca ana fırında da kullanılabilir. Fırının alt kısmında dairesel olarak çizilmiş bazı bileşenler vardır; pizza tabakası en geniş olana yerleştirilmelidir.

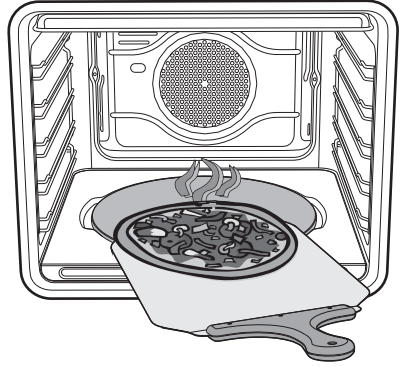
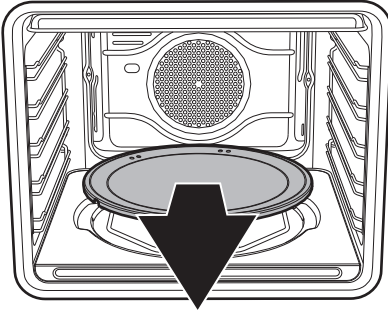
EN

Pizza spatulası

Yiyeceği fırına koymak ve fırından almak için pizza spatulasını her zaman tahta sapından tutun. Taze ürünleri çelik yüzeye sürüp çıkarmayı kolaylaştırmak için çelik yüzeyi hafifçe unla tozlamamız önerilir; çünkü nem içerikleri nedeniyle çeliğe yapışabilirler.

Fırın soğukken, alttaki kapağı çıkarın ve pizza tabakasını yerleştirin. Tabakanın verilen oyuk içine doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

Pişirme için özel pizza işlevini kullanın





Kullan

3.4 Ocak ocağı kullanma

Tüm cihazın kontrol ve izleme aygıtları ön panelde bir arada bulunur. Her düğmeye bağlı brülör, düğmenin yanında gösterilmiştir. Cihazın elektrikli ateşleme mekanizması vardır. Düğmeye basıp saat yönünün tersine en üst alev işaretine kadar çevirin ve brülör yanana kadar bekleyin. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa düğmeyi çevirip tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin. Yanınca düğmeyi birkaç saniye basılı tutun ki termokupl ısınsın. Düğme bırakıldığında brülör sönebilir. Bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır. Birkaç saniye bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi basılı tutmaya devam edin

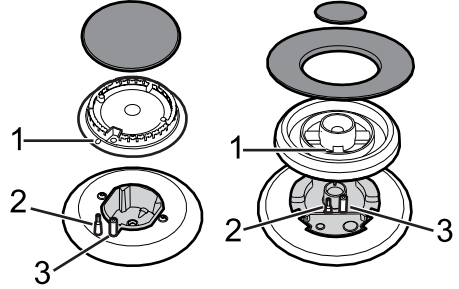
daha uzun.



Yanlışlıkla kapanma durumunda güvenlik cihazı devreye girer ve gaz akışını keser; gaz musluğu açık olsa bile bu olur. Düğmeyi başlangıç konumuna getirip yeniden yakınmadan önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev yayıcı taşlarının ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması

Ocak brülörlerini yakmadan önce alev dağıtıcı taşların, ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarına doğru konumlandırıldığından emin olun. Alev dağıtıcı taşların deliklerinin kıvılcım sağlayıcılar ve termokupl ile (A) hizalandığından emin olun.



Ocak kullanma için pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği ve gaz tüketimini azaltmak için kapaklı ve brülöre uygun boyutta tencereler kullanın; böylece alevler tencerenin kenarlarına sıçramaz. İçerik kaynamaya başladıktan sonra sıvının taşmaması için alevi yeterince kısın.



Pişirme kapları çapları:

- AUX.: 12 - 14 cm.
- SR: 16 - 24 cm.
- R: 18 - 26 cm.
- UR2: 18 - 26 cm.

Kaldırılmış tavan destekli kaplar çapları:

- UR2: 26 - 28 cm.



Izgara tabağı

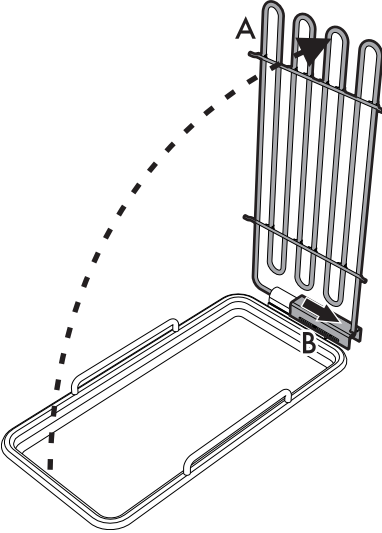


**Yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi**

- Uzun süre kullanımdan sonra ısıtıcı kapalı olsa bile sıcak plaka hala sıcaktır. Çocukları güvenli mesafede tutun.
- Tabla soğuduğunda sadece çıkarın.

Izgara, au gratin pişirme veya barbekü için.

1. Pişirmeye başlamadan önce barbekü ızgarasını çıkarın.
2. Isıtma elemanı A'yı kaldırın ve B durdurmasıyla yerinde tutun.



3. Isıtıcı elemanın altındaki tepsiye şu malzemeleri koyabilirsiniz:

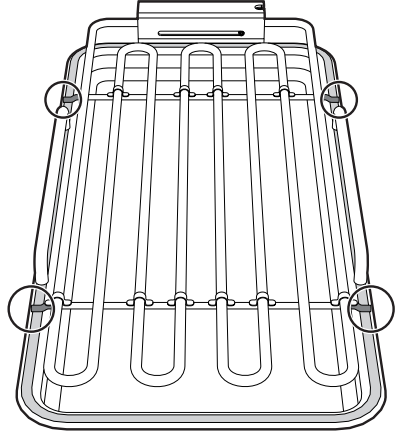
- Pişirme sırasında sızan yağı ve herhangi bir yağ damlamasını toplamak için su
- Sıcaklığı daha uzun süre tutan lav taşı ve bu nedenle pişirme sürelerini ve kalitesini iyileştirir

4. Isıtıcı eleman stop B'yi çıkarın ve



Tepeden tepsi kenarını aşacak kadar doldurmamaya özen gösterin.

ardından elemanı aşağı indirerek dört referans işaretinin tepsi kenarına oturmasını sağlayın.



5. Izgarayı ocağa geri takın.

6. Barbekü ısıtıcı düğmesini 1 ile 9 arasındaki bir konuma getirin. Işık yandığında ısınma elemanının açık olduğunu gösterir.



Yemeği koymadan önce elemanı 5-6 dakika ön ısıtması önerilir.



Kullan

3.5 Fırınları kullanma

Ana fırını açma

Fırını açmak için:

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



Pişirme sırasında termostat göstergesinin düzenli olarak yanıp sönmesi normaldir ve fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunun göstergesidir.

Ana fırın fonksiyonları



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan gelerek bu sistem belirli yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, aynı zamanda statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda sadece bir yemek pişirmek için uygundur. Her tür rosto, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve her durumda özellikle ördek ve kaz gibi yağlı etler için uygundur.



Hızlı çözdüreme

Odanın hava akışının eşit dağılımını sağlamak için fanın etkinleştirilmesiyle hızlı çözdüreme desteklenir. Her tür yiyecek için iyidir.



Küçük ızgara

Merkezi elemandan salınan ısıyı kullanarak bu fonksiyon, kebab, kızarmış sandviçler ve herhangi bir tür ızgara sebze yanında porsiyon küçük et ve balık ızgarası yapmanıza olanak tanır.



Büyük Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etler için mükemmel ızgara sonuçları verir ve dönerle birlikte (varsa) yemeğin pişirmenin sonunda eşit kızarma sağlar. Sosisler, kaburga ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.



Izgaralı fan

Fanın ürettiği hava, ızgaranın oluşturduğu güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri mükemmel bir şekilde eşit ızgara yapar. Büyük et parçaları için mükemmeldir (ör. domuz budu).



Fanda destekli

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleşince karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir, aynı anda birkaç seviye pişirildiğinde bile. (Çok seviyeli pişirme için 2. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz).



Dairesel dolaşımli fan

Fan ile dairesel dolaşımli ısıtma elemanının (fırının arkasına yerleştirilmiştir) kombinasyonu, aynı sıcaklıkları ve aynı pişirme tipini gerektirdikleri sürece farklı yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı ısının anında ve eşit dağıtılmasını sağlar. Örneğin balık, sebze ve bisküvileri aynı anda (farklı seviyelerde) kokuların ve tatların karışmadan pişirmek mümkün olacaktır.

ECO

Eco

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

Et, balık ve sebzeleri pişirmek için idealdir. Kabaran/hamurlu gıdalar için önerilmez.

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



ECO fonksiyonunda pişirme (ve ön ısıtma) süreleri daha uzundur



ECO fonksiyonunu kullanırken, pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.

“pizza” fırınına açma

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklık düğmesini kullanarak sıcaklığı seçin.
3. Zamanlayıcı düğmesini kullanarak bir pişirme süresi seçin veya manuel pişirmeyi seçin.



Herhangi bir pişirme süresi seçilmezse, dakika ayarı düğmesi sembolün (manuel) üzerinde konumlandırılmalıdır. Aksi takdirde fırın açılmaz



Pişirme sırasında termostat gösterge ışığının düzenli olarak yanıp sönmesi normaldir ve fırın içinde sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

“Pizza” fırın fonksiyonları



Statik

Isı aynı anda hem üstten hem alttan geldiği için bu sistem belirli türdeki yiyecekler için özellikle uygundur. Statik pişirme olarak da bilinen geleneksel pişirme, yalnızca tek bir yemeği aynı anda pişirmek için uygundur. Tüm kızartmalar, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve her durumda özellikle kaz ve ördek gibi yağlı etler için uygundur.



Kullan



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner tabla ile birleştirildiğinde (monte edildiye) pişirmenin sonunda yiyeceğe eşit kızarma sağlar. Sosisler, domuz kaburgası ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceklerin eşit şekilde ızgara yapılmasına olanak tanır.



Fan + alt eleman

Fan ile yalnızca alt ısıtma elemanı kombinasyonu, pişirme işleminin daha hızlı tamamlanmasını sağlar. Bu sistem, yüzeyi zaten iyi pişmiş olan ancak içi pişmemiş yiyecekleri sterilize etmek veya pişirmeyi tamamlamak için önerilir ve bu yüzden biraz daha ısı gerektirir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Izgara ile fan

Fanın ürettiği hava, ızgaranın yarattığı güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit şekilde ızgara yapar. Büyük et parçaları için mükemmeldir (örneğin domuz budu).



Fanlı destekli

Vana işletimi, geleneksel pişirme ile birleştirilerek, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir; aynı anda birkaç seviyede pişirildiğinde bile. (Çok seviyeli pişirme için 2. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz).

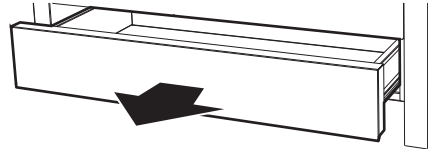


Pizza

Fanın çalışması, ızgara ve alt ısıtma elemanı ile birleştiğinde karmaşık tariflerde bile tekdüze pişirme sağlar. Sadece pizzalar için değil, aynı zamanda bisküvi ve kekler için de mükemmeldir.

3.6 Depolama bölmesini kullanma

Depolama bölmesi ocunun altında bulunur. Açmak için kulpunu size doğru çekin. Aletler veya cihazı kullanırken gerekli metalik nesneleri depolamak için kullanılabilir.





3.7 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviye boyunca tutarlı pişirme sağlamak için fanlı yardımcı bir işlev kullanın.
- Pişirme sürelerini artırarak süresini kısaltmak mümkün değildir (yiycek dışı yanabilir veya iç kısmı pişmemiş olabilir).
- Aynı anda daha fazla fırın kullanmak nihai pişirme sonuçlarını etkileyebilir.

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici tadına göre değişir.
- Et kızartırken et termometresi kullanın veya kızartmayı kaşıkla bastırın. Sertse pişmiştir; değilse birkaç dakika daha pişirmeniz gerekir.

Izgara ve ızgaralı Fan ile pişirme için tavsiyeler

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulduğunda bile ızgara yapılabilir.
- Izgara işlevli Fan ile fırını ızgara yapmadan önce önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yiyeceği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

• Izgara işleviyle, pişirmeyi optimize etmek için sembale yakın sıcaklık düğmesini maksimum değere getirmenizi öneririz.

• Pişirmeden önce yiyecekler baharatlandırılmalıdır. Pişirmeden önce yiyecekler yağla veya erimiş tereyağı ile de kaplanmalıdır.

- Izgara sırasında oluşan sıvıları toplamak için fırın tepsisini ilk alt rafında kullanın.
- Izgara işlemleri asla 60 dakikadan uzun sürmemelidir.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için tavsiyeler

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.
- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

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

• Tatlılar veya sebzeler pişirilirken camda aşırı yoğunlaşma olabilir. Bunu önlemek için pişirirken kapıyı birkaç kez çok dikkatli açın.



Kullan

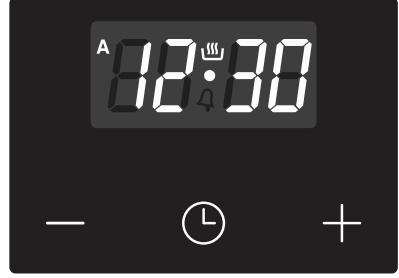
Çözündürme ve mayalama için tavsiyeler

- Ürünü ambalajı olmadan dondurulmuş yiyecekleri kapağı olmayan bir kapta fırının ilk rafına yerleştirin.
- Yiyeceğin üst üste konulmamasına dikkat edin.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyeye konumlanmış rafı ve bir tepsiyi birinci seviyeye yerleştirin. Bu şekilde çözünen yiyeceğin sıvısı yiyeceğin kendisinden uzak akacaktır.
- En hassas kısımlar alüminyum folyoyla kapatılabilir.
- Başarılı maya yoğurması için su dolu bir kap fırının tabanına konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan zamandan birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, fırın içindeki ısıyla kalan dakikalar boyunca devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

3.8 Programcı saati



— Değer düşüş anahtarı

⌚ Saat anahtarı

+ Artış anahtarı



Programcı saatin doğru olduğundan emin olun
pişirme süresi simgesini
gösterir. Bu durumda fırını
açmak mümkün olmayacaktır.

Programcı saati sıfırlamak
için anahtara basın.



Saati ayarlama



Saati ayarlanmazsa fırın açılmayacaktır.

İlk kullanımda veya elektrik kesintisinden sonra rakamlar 000 göstergede yanıp söner cihazın ekranında.

1. Saat tuşuna iki saniye basılı tutun. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp söner.

2. Saat, değer artırma tuşu ve değer azaltma tuşu ile ayarlanabilir. Hızlı artırmak ya da azaltmak için tuşa basılı tutun.

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

4. Ekrandaki sembol, cihazın pişirmeyi başlatmaya hazır olduğunu gösterir.



Saati değiştirmek için değer artırma tuşu ve değer azaltma tuşuna aynı anda iki saniye basılı tutun, ardından saati ayarlayın.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda pişirme işlemini başlatıp bitirmeyi sağlayan fonksiyondur.

1. Saat tuşuna,



sembol görünene kadar basılı tutun.

2. Saat tuşuna tuşuna basın. Ekranda sembol metin



sembolle dönüşümlü olarak görünür

geçerli saat.

3. Pişirme için gerekli dakika sayısını ayarlamak üzere değer artırma ve değer azaltma tuşlarını kullanın.

4. Bir fonksiyon ve pişirme sıcaklığı seçin.

5. Fonksiyonun etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir tuşa basmadan bekleyin. Geçerli saat ve

sembol ekranda.

görünecektir

Pişirmenin sonunda ısıtma elemanları devre dışı bırakılır. Ekranda

sembol kapanır, sembol yanıp söner ve bip sesi duyulur.

6. Bip sesini kapatmak için programlayıcı saat tuşlarından birine sadece basın.

7. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat tuşuna basın.



10 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlanan programı iptal etmek için değer artırma ve değer azaltma tuşlarına aynı anda basılı tutun ve ardından manuel olarak kapatın.



Kullan

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, belirli bir zamanda başlatılan ve kullanıcı tarafından ayarlanan belirli bir süre sonra biten bir pişirme işlemi olanaklı kılan fonksiyondur.

1. Önceki madde olan “Zamanlı pişirme”de tarif edildiği gibi pişirme süresini ayarlayın.

2. Menü tuşunu 2  aşağı için saniye basılı tutun.

3. Menü tuşuna tek  basın. Ekranda rakamlar görünecektir. 

ve metin  sıralı olarak, simge  sönerken (örneğin mevcut saat 17:30)

4. Kullan  veya  tuşu ile ayarlayın gereken dakikalar. (örnek olarak 1 saat)

5. Menü tuşuna  basın. Metin  ekranda görünecek önceden ayarlanmış pişirme süresinin mevcut zamana eklenmesiyle oluşan dizi (örneğin gösterilen pişirme bitiş saati) 18:30).

6. Basın  veya  düğüm ile ayarlayın pişirme bitiş saati. (örneğin 19:30).



Fırın öncesi ısınma için birkaç dakika pişirme süresine eklenmesi gerektiğini unutmayın.

7. Fonksiyonun aktif olması için herhangi bir tuşa basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Ekranda mevcut zaman ve saat simgeleri görünür. 



8. Bir pişirme sıcaklığı ve fonksiyon seçin.

9. Pişirme bittikten sonra ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Ekranda simge  , simge yanıp söner ve zil çalar. 

10. Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini 0'a geri döndürün.

11. Zili kapatmak için programlayıcı saatinin herhangi bir tuşuna basın.

12. Ayarlanmış programı sıfırlamak için aynı anda  ve  düğmelerine basın.



10 saatten fazla bir pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatten fazla programlanabilir pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra menü tuşunu basılı tutun

 pişirme süresini göstermek için 2 saniye basılı tutun. Menü tuşuna tekrar  basın. Ekran metni gösterir

 ve kalan pişirme süresi sıralı olarak.



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı pişirme işlemini durdurmaz, belirlenen süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı istenilen herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat tuşuna bir kez saniye basılı tutun. Ekranda gösterilir

-görüntü ve sembol saatler ile dakikalar arasında yanıp sönen.

2. Değeri artırma ve azaltma tuşlarına basılı tutun.

gerekli değere kadar azaltılır.

Geçerli zaman ve semboller görüntüde görünür.



Belirlenen süre dolduğunda bir zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için değer azaltma tuşuna basın.



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

Ayarlanan veriyi değiştirme

1. Saat tuşuna basılı tutun.

Gerekli dakikayı ayarlamak için değer artırma ve değer azaltma tuşlarını kullanın.

Ayarlanan verilerin silinmesi

1. Saat tuşuna basılı tutun.

2. Değer artırma ve değer azaltma tuşlarına aynı anda basılı tutun.

3. Pişirme devam ediyorsa fırını manuel olarak kapatın.

Zil seçimi

Zilin 3 ton seisi olabilir.

1. Değer artırma ve değer azaltma tuşlarına aynı anda basılı tutun.

2. Saat tuşuna basılı tutun. Farklı bir zil sesi seçmek için değer azaltma tuşuna basın.



Kullan

Pişirme bilgi tablosu

Gıda	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Koşucu konumdan alt kısım	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Peynirli makarna	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Makarna fırını	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Etlı rostó	2	Dairesel	2	180 - 190	90 - 100
Domuz	2	Dairesel	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Izgara fanı	3	MAX'a kadar 250	15
Rostó biftek	1	Dairesel	2	200	40 - 45
Tavşan kızartması	1.5	Dairesel	2	180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3 Çev./Fan yardımlı		2	180 - 190	110 - 120
Domuz boynu kızartması	2 - 3	Dairesel	2	180 - 190	170 - 180
Tavuk kızartması	1.2	Dairesel	2	180 - 190	65 - 70
					1. yüzey 2. yüzey
Domuz pırlolaları	1.5	Izgara ile fan	3	250 - MAX 15	5
Dana kaburga	1.5	Izgaralı fan	3	250 - MAX 10	10
Domuz pastırması	0.7	Izgara	4	250 - MAX 7	8
Domuz filetosu	1.5	Izgaralı fan	3	250 - MAX 10	5
Dana filetosu	1	Izgara	4	250 - MAX 10	7
Alabalık somonu	1.2	Dolaşımlı	2	160 - 170	35 - 40
Kaya balığı	1.5	Dolaşımlı	2	160	60 - 65
Turbot (kalınbalığı)	1.5	Dolaşımlı	2	160	45 - 50
Pizza	1 Fan destekli/Pizza		2	250 - MAX	8 - 10
Ekmek	1	Dolaşımlı	2	190 - 200	25 - 35
Focaccia	1 Dolaşımlı/Fan destekli		2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1	Dolaşımlı	2	160	55 - 60
Reçelli turta	1	Statik	2	170	30 - 40
Ricotta keki	1	Dönerim/Eski yazıt (Circulaire)	2	160 - 170	55 - 60
Jambalı tartlar	1	Dönerim/Eski yazıt (Circulaire)	2	160	20 - 25
Cennet pastası	1.2	Dönerim/Eski yazıt (Circulaire)	2	160	55 - 60
Profiterol	1.2	Dönerim/Eski yazıt (Circulaire)	2	180	80 - 90
Sponge kek	1	Dönerim/Eski yazıt (Circulaire)	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç lapası	1	Dönerim/Eski yazıt (Circulaire)	2	160	55 - 60
Brioşlar	0.6	Dönerim/Eski yazıt (Circulaire)	2	160	30 - 35

Tabloya işaret edilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece rehber olarak verilmiştir.



4 Temizlik ve bakıma ilişkin

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Yüzeydeki çelik parçalar veya metalik kaplamalara sahip parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel- veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın (örn. toz ürünler, lekeleri gidericiler ve metal süngerler).
- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal spatulalar kullanmayın.
- Sökülebilir parçaları, örn. ocak ızgaraları, alev yayıcı çelenkler ve brülör kapakları, bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.2 Cihazın temizlenmesi

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

Günlük olağan temizlik

Abrasives veya klor bazlı asitler içermeyen belirli ürünler her zaman sadece kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya artıkları

Yüzeylere zarar verecek metal süngerler veya keskin spatulalar kullanmayın.

Gerekirse ahşap veya plastik kullanımlarla sıradan aşındırıcı olmayan ürünler kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bez ile kurulayın.

Fırın içinde şekerli gıdaların (ör. reçel) kalıntılarının kurummasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumaya bırakılırsa fırının emayede kaplamasına zarar verebilir.

Pişirme ocak ızgaraları

İzgaraları çıkarın ve ılık su ile aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Her türlü tortuyu temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve tekrar ocağa takın.



İzgaralar ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan bu parçalarda emaye üzerinde zamanla değişikliklere neden olabilir. Bu tamamen doğal bir fenomendir ve bu bileşenin çalışmasını etkilemez.



Buharlı ızgara tabağı

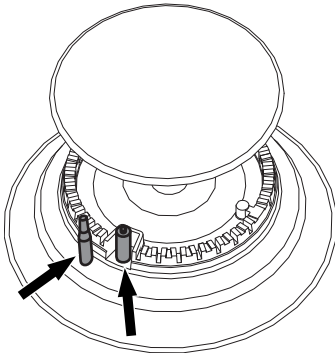
Tabağın yüzeyi yapışmaz bir kaplama ile kaplıdır (Teflon). Bu tür bir film oldukça kırılgandır ve metal mutfak gereçleri kullanıldığında zarar görebilir. Yalnızca yüksek sıcaklıklara dayanıklı ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.

Alev dağıtıcı başlıklar ve brülör kapakları

Daha kolay temizlemek için alev dağıtıcı başlıklar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir deterjanla yıkayın. Ziftleşmeyi dikkatlice temizleyin, sonra tamamen kuruduklarından emin olun. Alev dağıtıcı başlıkları tekrar yerleştirirken, onların yuvalarına ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandıklarından emin olun.

Elektrik ateşleyiciler ve termokupllar

Doğru çalışması için ateşleyiciler ve termokupllar her zaman mükemmel temiz olmalıdır. Sık sık kontrol edin ve gerekirse nemli bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları ahşap kürdan veya iğne ile çıkarın.

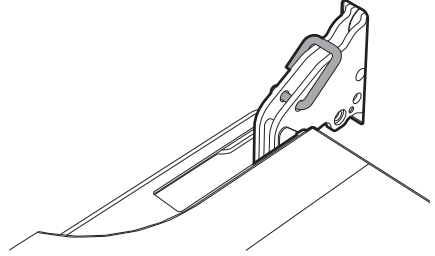


4.3 Kapıları çıkarma

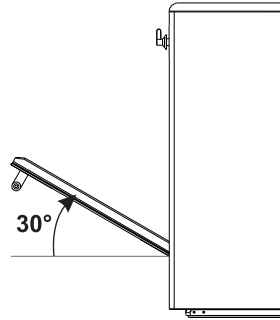
Daha kolay temizlik için kapılar sökülebilir ve bir mutfak bezi veya başka koruyucu bir tabaka üzerine konulabilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları uygulayın:

1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.

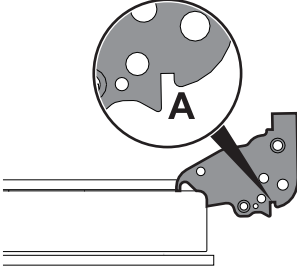


2. Kapıyı her iki taraftan her iki elde kavrayın, yaklaşık 30° açıyla kaldırın ve çıkarın.





3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin; A girintili bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerin deliklerindeki pimleri çıkarın.



4.4 Kapı camlarının temizliği

Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kir durumunda nemli bir sünger ve sıradan bir deterjan ile yıkayın.

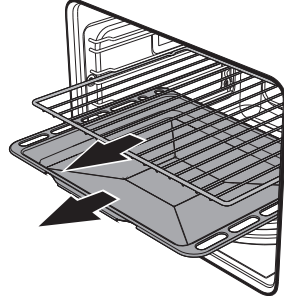


Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılmasını öneririz.

4.5 Fırınların içinin temizliği

Fırınları mükemmel durumda tutmak için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

- Çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.



- Fırın raflarını ılık su ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Islak parçaları dikkatlice durulayın ve kurulayın.



Fırınlar, temizleyici ürünler kullanıldıktan sonra içeride kalan kalıntıları yakmak için yaklaşık 15-20 dakika boyunca azami sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.



Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarın.



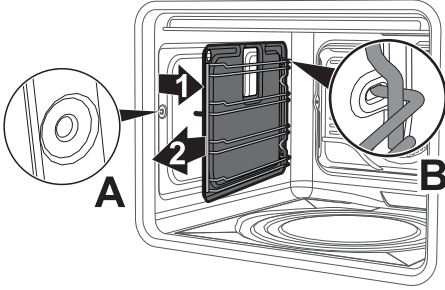
Temizlik ve bakım

Oto-temizleyen panelleri ve raf/sefaların destek çerçevelerini çıkarma

Kılavuz çerçeveleri çıkarmak, yan tarafların daha kolay temizlenmesini sağlar. Bu işlem, otomatik temizleme çevrimi her kullanıldığında yapılmalıdır (bazı modellerde).

Kılavuz çerçevelerini çıkarmak için: Çerçeveyi fırının içine doğru çekerek A olukundan çıkarın, ardından arkadaki B koltuklardan dışarı doğru itin.

Temizlik tamamlandığında, kılavuz çerçevelerini yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.



Oto-temizleyen panellerin yeniden üretimi (katlayıcı döngü)

Oto-temizleyen panellerin yeniden üretim çevrimi, yağ kalıntılarını çıkarmaya uygun ısıtma yoluyla yapılan bir temizlik yöntemidir; şeker bazlı kalıntıları değildir.

1. Altı ve üst koruyucuyu önce suya ve nötr bulaşık deterjanına batırılmış mikrofiber bir bezle temizleyin. İyice durulayın.
2. Bir saat süreyle maksimum sıcaklıkta fan destekli bir fonksiyon seçerek bir yeniden üretim çevrimi ayarlayın.
3. Yeniden üretim çevrimi sonrasında paneller özellikle kirliyse çıkarın ve nötr bulaşık deterjanı ile yıkayın. İyice durulayın ve kurulayın.
4. Panelleri yeniden fırına koyun ve tamamen kuruduklarından emin olmak için 180°C sıcaklıkta bir saat boyunca fan destekli bir fonksiyon ayarlayın.

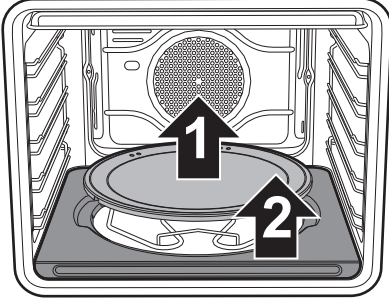


Oto-temizleyen panel yeniden üretim çevrimi her 15 günde bir yapılması tavsiye edilir.

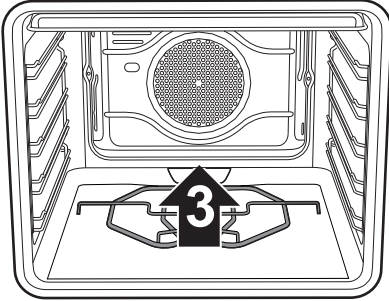


Pide aksesuarlarının çıkarılması ve temizlenmesi:

Yerleştirildiği üst kapak (1) ve taban (2) ardışık olarak çıkarılmalıdır. Taban birkaç milimetre kaldırılmalı, sonra dışa doğru çekilmelidir.



Alt ısıtma elemanının ucunu birkaç santimetre kaldırın ve fırın tabanını temizleyin.



Pide tabağı tabanını yerine geri koyun, geri kısmına değene kadar içeri itin ve üst ısıtma elemanı tabakasının tabanın içine gömülü kalması için aşağı itin.

Pide tabağının temizlenmesi

Pide tabağı aşağıdaki talimatlara göre ayrı olarak yıkanmalıdır:

• Taş her kullanımdan sonra temizlenmelidir.

Üzerinde herhangi bir kireçlenme varsa tekrar ısıtmayın. Temizlemek için taşı 50 cc sirke ile üzerine dökün, 10 dakika bekletin, ardından metal örgü sünger veya aşındırıcı sünger ile silerek çıkarın. Su ile durulayın ve kurumasını bekleyin.

• Temizlemeden önce taş yapışmış kirleri metal spatula veya cam seramik ocak temizleyicisi türünden bir kazıyıcı ile çıkarın.

• En iyi sonuç için taş hala ılık olmalıdır; aksi halde sıcak suda yıkayın.

• Limon veya sirke ile ıslatılmış metal örgü süngerler veya aşındırıcı Scotch-Brite pedleri kullanın.

• Asla deterjan kullanmayın.

• Asla bulaşık makinesinde yıkamayın.

• Taşı asla ıslanmaya bırakmayın.

• Temizlik işlemlerinin bitiminden sonra en az 8 saat ıslak taş kullanılmamalıdır.

• Zamanla taş yüzeyinde hafif çatlaklar oluşabilir. Bu, taşın enameli kaplamanın yüksek sıcaklıkları nedeniyle meydana gelen normal genleşmesinden kaynaklanır.



Temizlik ve bakım

Üst kısmın temizlenmesi

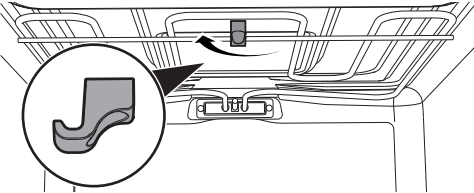


Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

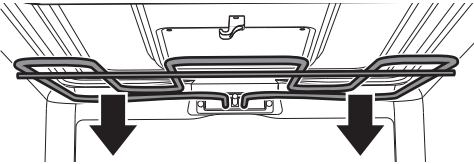
- Aşağıdaki işlemler tamamen soğuk olan ve kapalı olan fırında yapılmalıdır.

Cihaz, fırın haznesinin üst kısmının temizliğini kolaylaştıran eğilebilir ızgara elemanına sahiptir.

1. Üst ısıtıcıyı nazikçe kaldırıp besleme kilidini 90 derece çevirerek serbest bırakın.



2. Isıtıcıyı hafifçe alçaltın ve durana kadar indirin.



Yanlış kullanım
Cihaza zarar verme riski

- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

3. Temizliği tamamladıktan sonra ısıtıcı elemanı tekrar yerine koyun ve kilitleyici kilidini yerine kilitleyin.

4.6 Vapor Clean: yardımcı fırın temizliği (yalnızca ana fırın)



Vapor Clean, kiri çıkarmayı kolaylaştıran bir yardımcı temizlik prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür. Kir artıkları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve sonrasında daha kolay gider.



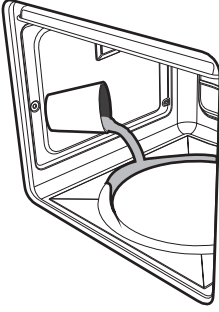
Yanlış kullanım
Yüzeyle zarar verme riski

- Önceki pişirme işlemlerinden fırın içindeki her türlü yiyecek artığı veya büyük döküntüleri temizleyin.
- Yardımlı fırın temizliğini yalnızca fırın soğukken yapın.

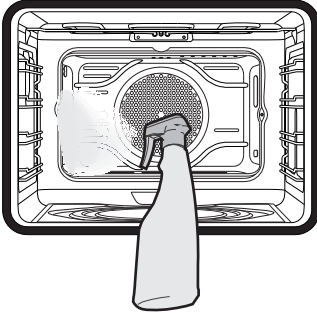
Hazırlık işlemleri

Vapor Clean temizlik döngüsüne başlamadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın. Üst koruyucu fırında bırakılabilir.
- Fırının tabanına yaklaşık 40 ml su dökün. Mahfaza dışına taşmamasına dikkat edin.



- Bir sprey memesi kullanarak fırının içine su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



- Kapağı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

3. Buhar Temizleme döngüsü, programlayıcının tuşlarına son basmadan yaklaşık 6 saniye sonra başlar.

4. Buhar Temizleme döngüsü sonunda, zamanlayıcı fırın ısıtma elemanlarını devre dışı bırakacak, zil çalmaya başlayacak ve göstergedeki rakamlar flash edecektir.

Buhar Temizleme döngüsünün sonu

1. Kapağı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bir bezle silip temizleyin.

2. Daha sert birikintiler için pirinç telli çizilmez olmayan bir sünger kullanın.

3. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

4. Fırında kalan suyu çıkarın.

Daha iyi hijyen için ve yiyeceğin herhangi bir rahatsız edici koku nedeniyle etkilenmemesi adına, fırını yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fanlı bir işlevle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

Buhar Temizleme ayarı

1. Fonksiyon düğmesini  getirin ve sıcaklık düğmesini  sembole getirin.

2. "Programlanmış pişirme" bölümünde daha ayrıntılı olarak açıklanan pişirme süresi prosedürünü kullanarak 18 dakikalık pişirme süresi ayarlayın.



Temizlik ve bakım

4.7 Olağanüstü bakım

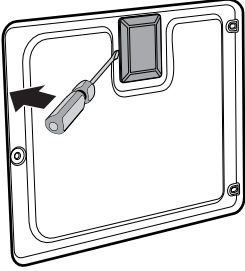


Canlı parçalar Elektrik çarpması tehlikesi

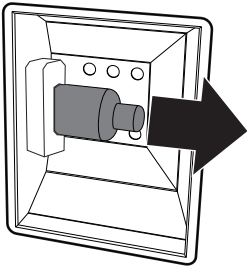
- Fırın güç kaynağını kesin olarak kesiniz.

İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raflar/tepsiler destek çerçevelerini çıkarın.
- Ampul kapağını bir aletle çıkarın (ör. bir tornavida).



- Ampulü dışarı doğru kaydırın ve çıkarın.



Halojen ampulü doğrudan parmaklarınızla temas etmeyin, bunun yerine yalıtkan bir malzemeye sarın.

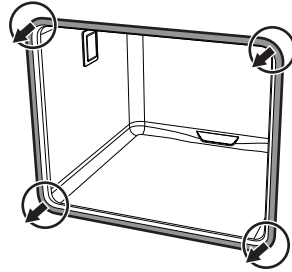
- Aynı tipte bir ampul ile değiştirin (40W).

- Kapağı doğru şekilde yeniden takın, camın kalıplanmış kısmının kapağa doğru baktığından emin olun.

- Kapağı tamamen aşağı bastırın ki ampul desteğine mükemmel şekilde tutunsun.

Fırının contunun çıkarılması

Fırını tam olarak temizlemek için kapı contasını çıkarmak gerekebilir. Fırının kenarına takmak için dört tarafta kancalar vardır. Kancaları çıkarmak için conta kenarlarını dışa doğru çekin.



Contaları temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger ve ılık su kullanın. Çevrilecek contalar yumuşak ve elastik olmalıdır.



5 Kurulum

5.1 Gaz bağlantısı (İngiltere için geçerli değildir)



İngiltere kurulumları için lütfen “İngiltere gaz cihazlarının kurulumuna ilişkin yerel spesifikasyonlar” broşürüne bakın.



Gaz sızıntısı

Patlama tehlikesi

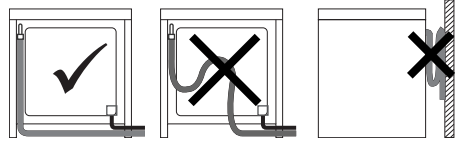
- Herhangi bir işlem yaptıktan sonra gaz bağlantılarının sızdırmazlık torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Gerekirse mevcut yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulum sonunda sabunlu çözelti ile sızıntı kontrolü yapın, asla alevle değil.
- Hortum kullanılarak yapılan kurulumda hortumun uzunluğu, çelik hortumlar için tamamen uzatıldığında 2 metreyi, lastik hortumlar için ise 1,5 metreyi aşmamalıdır.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.
- Bu cihaz için ayarlama koşulları gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

Başka gaz türleriyle beslenmesi için bkz. bölüm “5.2 Farklı gaz türlerine uyum sağlama”. Gaz girişi bağlantısı ½” dişli dış gazdır (ISO 228-1).

Lastik hortumla bağlantı

Aşağıdaki tüm koşulların karşılandığını doğrulayın:

- hortum güvenlik kepleriyle hortum bağlantısına sabitlenmiş olmalıdır;
- Hortumun herhangi bir kısmı sıcak duvarlarla temas halinde olmamalıdır (maks. 50 °C);
- Hortum çekiş veya gerilim altında olmamalı ve kırık ya da bükülmüş olmamalıdır;
- Hortum keskin nesnelerle ya da keskin köşelerle temas halinde olmamalıdır;
- Hortum mükemmel şekilde hava geçirmez değilse ve gaz sızdırıyorsa onarmaya çalışmayın; yeni bir hortumla değiştirin.
- Hortumun son kullanma tarihinin geçmediğini doğrulayın (hortum üzerinde serigrafidir).



Gaz ana hattına mevcut standartlara uygun özelliklere sahip bir lastik hortum kullanarak bağlantıyı yapın (hortum üzerinde referans standardın basılı olduğundan emin olun).

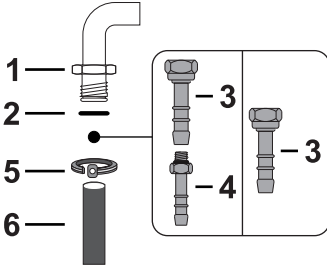
Genel bilgiler

Gaz ana hattına kesintisiz bir duvar çelik hortumuyla bağlantı yapılabilir; mevcut standartlarda belirlenen yönergelerle uygun olarak.



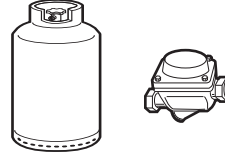
Kurulum

Cihazın gaz bağlantı noktası 1'e (½" ISO 228-1 dişli) hortum bağlantı parçacığını dikkatlice vidalayın ve aralarına sızdırmazlık contasını 2 yerleştirin. Hortum bağlantı parçacığı 4, kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak hortum bağlantı parçacığı 3'e de vidalanabilir. Hortum bağlantı parçacıkları sıkıldıktan sonra gaz hortumunu 6, hortum bağlantı parçacığına geçirin ve ilgili standartlara uygun olan kelepçeyle 5 ile sabitleyin.



LPG Bağlantısı

Basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpündeki bağlantıyı mevcut standartlarda belirtilen yönergelerle göre yapın.

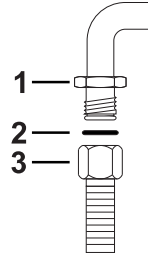


Besleme basıncı, "Gaz tipleri ve Ülkeler" tablosunda belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Çelik hortumla Bağlantı

Giriş ana gaz ana hatlarına, geçerli standa uygun özelliklere sahip sürekli bir duvar çelik hortumu kullanarak bağlantı yapın.

Cihazın gaz bağlantı noktası 1'e bağlantı parçacığı 3'ü dikkatlice vidalayın ve aralarına contayı 2 yerleştirin.



Mevcut standartlara uygun bir kauçuk hortum kullanılarak bağlantı yapılması, hortumun tamamı boyunca incelenebiliyorsa izin verilir.

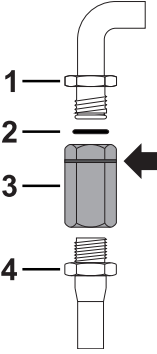


Hortum iç çapı LPG için 8 mm, Doğal gaz ve Şehir gazı için 13 mm olmalıdır.



Pimli bağlantılı çelik hortum ile bağlantı

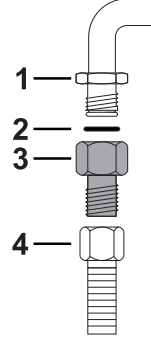
Gaz şebekesine geçişi, Bayonetli bağlantıya sahip B.S. 669 standardına uygun bir çelik hortum kullanarak yapın. Gaz hortum bağlantı dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından adaptörü 3 sıkıştırın. Montajı, cihazın hareketli bağlantısına (1) vidalayın, aralarına sağlanan conta 2yi yerleştirin.



Koni bağlantılı çelik hortum ile bağlantı

Geçerli standarda uygun olan sürekli bir duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hatlarına bağlantı yapın.

Sağlanan contayı 2 araya alacak şekilde, cihazın gaz bağlantısı 1'e (ISO 228-1 ½" dış) hortum bağlantı parçasını dikkatlice vidalayın; bağlantı parçası 3'ün dişine yalıtım malzemesi uygulayın, ardından çelik hortumu 4 bağlantı parçası 3'e sıkıca vidalayın.



Oda havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun sürekli bir hava akımına sahip odalara monte edilmelidir. Cihazın monte edildiği odada gazın düzenli yanması ve odada gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı bulunmalıdır. ızgaralarla korunan havalandırma delikleri, mevcut düzenlemelere uyacak doğru boyutta olmalı ve hiçbir kısmı kısmen bile olsa tıkanmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.

Yemek pişirmeyle oluşan ısı ve nemi gidermek için odanın yeterince havalandırılması gerekir: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya herhangi bir vantilatörün hızını artırmanız önerilir.



Kurulum

Yanma ürünlerinin tahliyesi

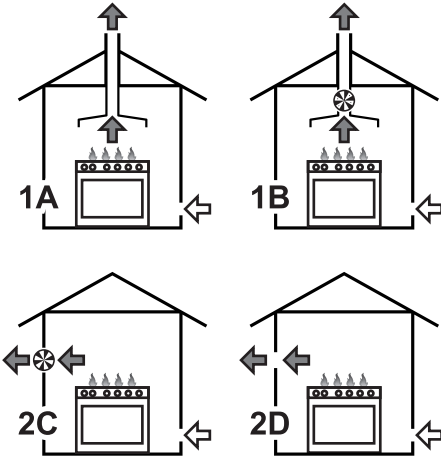


Bu cihaz, yanma ürünleri için bir atık gaz tahliye sistemine bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Şu konulardaki ilgili gereksinimlere özellikle dikkat edilmelidir:

havalandırma.

Yanma ürünleri, verimi kesin olan doğal çekişli bir bacaya bağlanan davlumbazlar veya cebri çekim yoluyla tahliye edilebilir. Verimli bir tahliye sistemi, bu alanda kalifiye bir uzman tarafından hassas planlama gerektirir ve yürürlükteki standartlarda belirtilen konumlara ve açıklıklara uygun olmalıdır.

İş tamamlandığında, montajcı uygunluk belgesi düzenlemelidir.



1 Davlumbaz ile tahliye

2 Davlumbaz olmadan tahliye

A Tekli doğal çekişli baca

B Egzoz fanlı tekli baca

C Duvara veya pencereye monte egzoz fanı ile doğrudan dışarıya

D Duvar üzerinden doğrudan dışarıya

← Hava

← Yanma ürünleri

⊗ Egzoz fanı

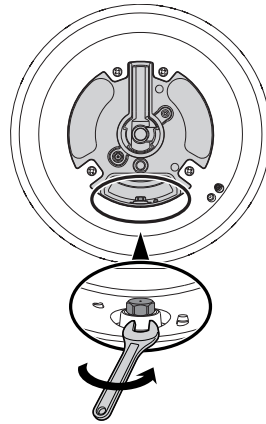
5.2 Farklı gaz türlerine uyarlama

Diğer gaz türleriyle çalışılması durumunda, brülör nozulları değiştirilmelidir ve gaz musluklarında minimum alev ayarlanmalıdır.

Nozulların değiştirilmesi

1. Brülör muhafazalarına erişmek için ızgaraları, brülör kapaklarını ve alev yayıcı taçları çıkarın.

2. Kullanılacak gaza göre (Brülör ve nozul karakteristikleri tablolarına bakın) 7 mm'lik bir anahtar kullanarak nozulları değiştirin.



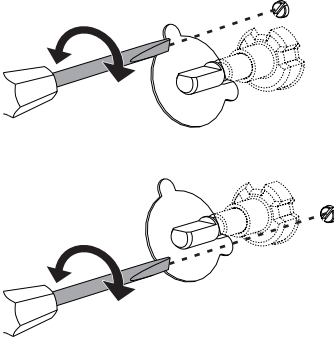
3. Brülörleri doğru yuvalarına yeniden yerleştirin.



Doğal veya şehir gazı için minimum ayarın ayarlanması

Ocağı yakın ve minimum konuma getir. Gaz vanası kolunu çıkar ve vananın yanındaki ayar vidasını (modele bağlı olarak) doğru minimum alev elde edilene kadar saat yönünde çevir.

Kolu yeniden takın ve brülör alevinin istikrarlı olduğundan emin olun. Kolu maksimumdan minimuma hızla çevirin: Alev sönmemelidir. Tüm gaz vanalarında bu işlemi tekrarlayın.



LPG için minimum ayarın ayarlanması

Musluk çubuğunun yanındaki vidası saat yönünde tamamen sıkın.



Fabrika üretiminde orijinal olarak ayarlanan gaz haricinde başka bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla uyumlu olan etiketle değiştirin. Etiket, nozül paketinin içinde (bulunuyorsa) yerleştirilir.

Gaz vanalarının yağlanması

Zamanla gaz vanaları çevrilmesi zorlaşabilir ve tıkalabilir. İçten temizleyin ve gresini değiştirin.



Gaz vanalarının yağlanması uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.



Kurulum

Gaz tipleri ve Ülkeler

Gaz tipleri		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Doğal gaz G20														
G20	20 mbar	•	•	•	•	•	•	•						
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Doğal gaz G20														
G20	25 mbar													•
3 Doğal gaz G25														
G25	25 mbar						•							
4 Doğal gaz G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Doğal gaz G25														
G25	20 mbar				•									
6 Doğal gaz G2.350														
G2.350	13 mbar												•	
7 LPG G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•	•								•	
G30/31	30/37 mbar	•	•	•						•	•			
G30/31	30/30 mbar							•	•	•				
8 LPG G30/31														
G30/31	37 mbar													•
9 LPG G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
10 Town gas G110														
G110	8 mbar	•	•									•	•	



Kurulacak cihazın ülkesine bağlı olarak mevcut gaz türlerinin tanımlanması mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına ve “Ateşleyici ve nozzle özellikleri tabloları”na bakınız.



Brülör ve nozul özellikleri tabloları

1 Doğal gaz G20 – 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	97	94	115	155
Ön-havuz (nozülle basılı)	(X)	(Z)	(X)	(Y)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	800	1400
2 Doğal gaz G20 – 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	1.9	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	94	94	110	145
Ön-havuz (nozül üzerinde yazılı)	(X)	(Z)	(Y)	(H8)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	800	1400
3 Doğal gaz G25/G25.3 – 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	94	100	121	148
Ön odacı (püskürtücü üzerine basılı)	(F1)	(Y)	(Y)	(F2)	(F3)
Azalan akış hızı (W)	400	500	800	800	1400
4 Doğal gaz G25.1 – 25 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
İzlenen ısıtma kapasitesi (kW)	1.10	1.8	1.9	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	77	100	100	134	152
Ön odacı (püskürtücü üzerine basılı)	(F1)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Azalan akış hızı (W)	400	500	800	800	1400
5 Doğal gaz G25 – 20 mbar	AUX	SR	FB	R	UR2
İzlenen ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Nozul çapı (1/100 mm)	77	100	105	134	165
Ön odacı (püskürtücü üzerine basılı)	(F1)	(Y)	(K)	(F3)	(H3)
Azalan akış hızı (W)	400	500	800	800	1400
6 Doğal gaz G2.350 – 13 mbar	YARDIMCI	SR	FB	R	UR2
Tüketim kapasitesi (kW)	1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
Meme çapı (1/100 mm)	94	120	125	165	190
Ön-odalık (nozül üzerinde basılı)	(Y)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	800	1400



Kurulum

7 Sıvı gaz – G30/31 - 30/37 mbar		YARDIMCI GÜÇ	SR	FB	R	UR2
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)		1.0	1.8	1.9	3.0	4.0
meme çapı (1/100 mm)		50	65	68	85	100
Ard çerçeve (meme üzerinde basılı)		-----				
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	800	800	1400
Kullanılan akış oranı G30 (g/h)		73	131	138	218	291
Kullanılan akış hızı G31 (g/h)		71	129	136	214	286
8 LPG G30/31 - 37 mbar		YARDIMCI GÜÇ	SR	FB	R	UR2
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)		1.10	1.9	2.0	3.0	4.2
Ağızlık çapı (1/100 mm)		50	65	68	81	95
Ard çerçeve (meme üzerinde basılı)		-----				
Azaltılmış akış hızı (W)		450	550	900	900	1400
Kullanılan akış hızı G30 (g/h)		80	138	145	218	305
Kullanılan akış hızı G31 (g/h)		79	136	143	214	300
9 LPG G30/31 - 50 mbar		AUX	SR	FB	R	UR2
Kısıtlı ısıtma kapasitesi (kW)		1.0	1.8	1.9	3.0	4.1
/nozül çapı (1/100 mm)		43	58	61	74	80
Ön odacı (nozülde basılı)		(H2)	(M)	(Z)	(Z)	(F4)
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	800	800	1500
G30 için akış hızı (g/h)		73	131	138	218	298
G31 için akış hızı (g/h)		71	129	136	214	293
10 Şehir gazı G110 – 8 mbar		AUX	SR	FB	R	UR2
Kısıtlı ısıtma kapasitesi (kW)		1.0	1.8	1.9	2.9	3.6
Nozul çapı (1/100 mm)		145	185	190	260	340
Ön odacı (nozülde basılı)		/8	/2	/2	/3	-
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	800	800	1200

Verilmeyen nozüller Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.



5.3 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Alet, elektrik sisteminin güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- Ana güç kaynağını sökün.
- Fişi çıkartmak için kableyi çekmeyin.
- En az 90°C'ye kadar dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal güç iletimi pimlerinin vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini plaket üzerindeki verilerle karşılaştırın.

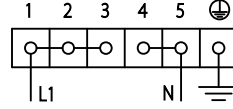
Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihazın üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

Hiçbir nedenle bu plakayı çıkarmayın.

Toprak bağlantısını diğer tellere göre 20 mm daha uzun bir telle yapın.

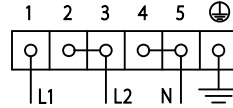
Alet aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 1N~



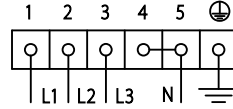
3 x 6 mm² üç telli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 2.5 mm² dört telli kablo.

- 380-415 V 3N~



5 x 1.5 mm² beş telli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine atıfta bulunur.



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

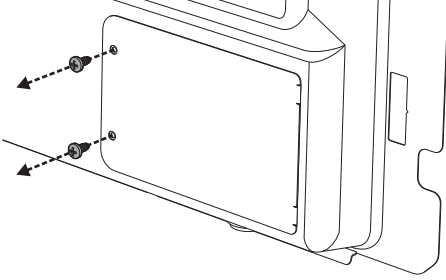


Kurulum

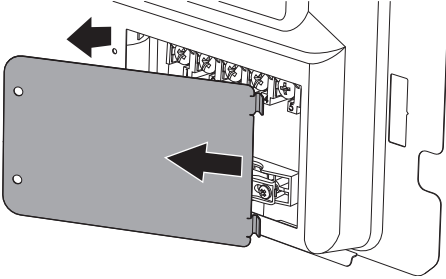
terminal bloğuna erişim

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka kılıf üzerindeki terminal bloğuna erişmelisiniz:

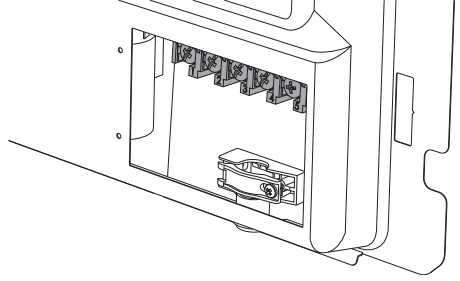
1. Plakayı arka kılıfa sabitleyen vidaları sökün.



2. Plateyi nazıkçe döndürün ve yerine çıkarın.

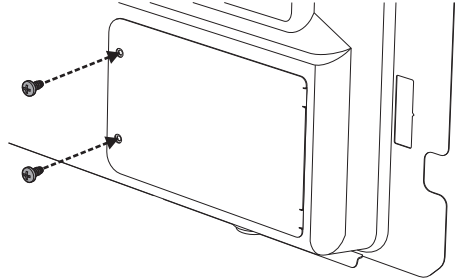


3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



Güç kaynağı kablosunu kurmadan önce kablo kelepçesi vidalarını gevşetmek önerilir.

4. İşlemi tamamladıktan sonra plakayı arka kılıf üzerine yeniden konumlandırın ve daha önce çıkardığınız vidalarla yerine sabitleyin.





Sabit bağlantı

Güç hattını kontaktları arasındaki açıklık, III. aşırı gerilim kategorisine göre tamamen kesilmesini sağlayacak tüm kutuplu kesme anahtarı ile donatın; kurulum düzenlemelerine uygun olarak.

5.4 Konumlandırma



Ağır cihaz

Ezilme yaralanması tehlikesi

- Cihazı, ikinci bir kişinin yardımıyla dolap açısına yerleştirin.



Açık kapıya baskı Karnı cihaza zarar verme riski

- Cihazı monte ederken fırın kapısını kaldıraç olarak kullanmayın.
- Kapalı durumdayken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısı üretimi

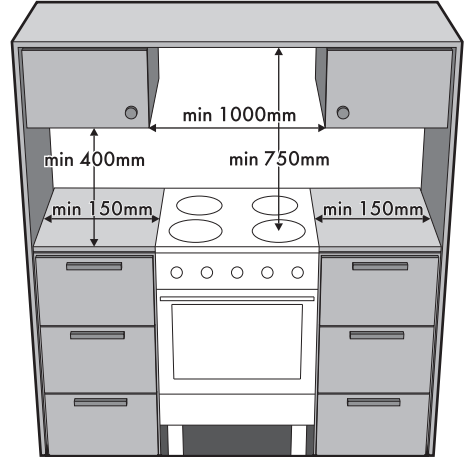
Yangın Riski

- Yanıt mobilyalarda kaplama, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar sıcaklığa dayanıklı olmalıdır (90°C'den az olmamalı).

Genel bilgiler

Bu cihaz iş tezgahından en az 150 mm uzakta olacak şekilde duvarlara yakın şekilde kurulabilir; duvardan tezgah seviyesinden yüksek olan bir duvar, kurulum sınıflarına göre Şekil A ve Şekil C'de gösterildiği gibi cihazın yanından en az 150 mm mesafede olmalıdır.

Tezgahın üzerindeki herhangi bir duvar ünitesi en az 750 mm mesafede olmalıdır.



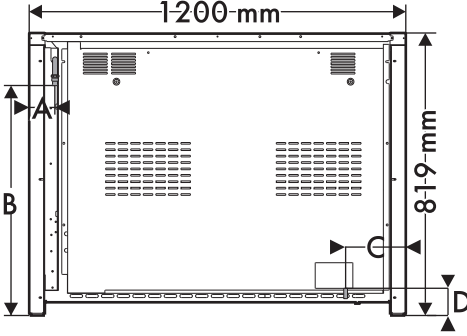
Ocak üzerinde davlumbaz varsa, doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için davlumbaz kılavuzuna başvurun.



Kurulum

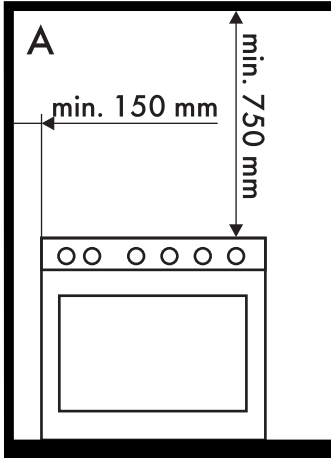
Boyutlar

Gaz ve elektrik bağlantılarının konumu
(tüm ölçüler mm cinsinden ifade edilir).

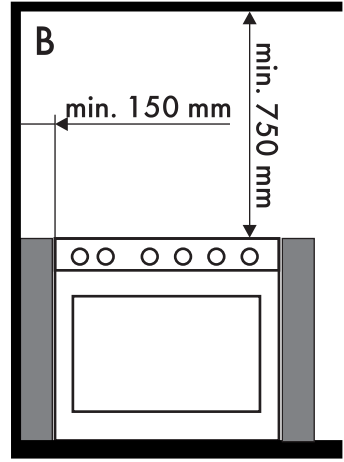


A	81 mm
B	725 mm
C	191 mm
D	87 mm

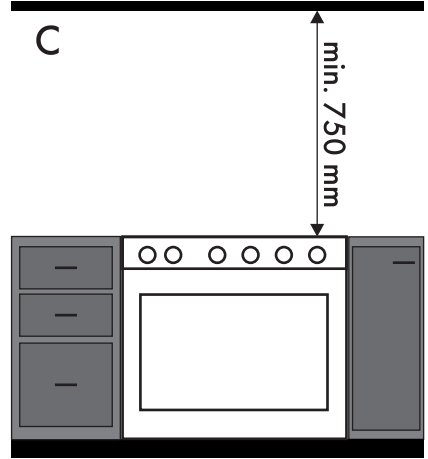
Kurulum türüne bağlı olarak, bu cihaz
şu sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Ayakta duran cihaz)



B - Sınıf 2, alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2, alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



Cihaz geçerli mevzuata
göre nitelikli bir teknisyen
tarafından kurulmalıdır.



Duvara Sabitleme (bulunuyorsa)

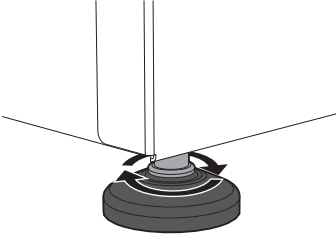


Ağır cihaz Cihaza zarar verme riski

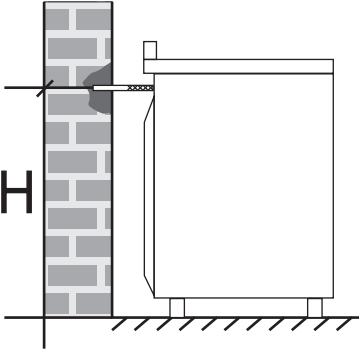
- Ön ayakları önce, ardından arka ayakları yerleştirin.

Sağlanan montaj sistemi, cihazın dengeli olmasını sağlamak için kurulmalıdır. Doğru kurulduğunda bu sistem cihazın devrilmesini önler.

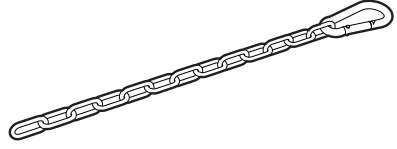
1. Cihazı ayarlanabilir ayaklarla yere göre dengeli ve stabil hâle getirin.



2. Zeminden 800 mm yükseklikte duvara bir kanca civatası (tedarik edilmemiş) takın.

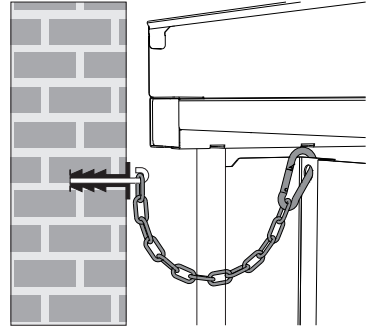


3. Kancayı zincire takın



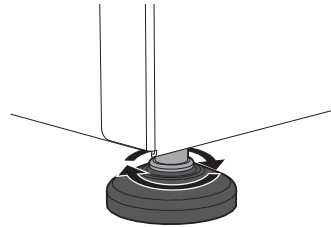
4. Zincirin ucunu duvara sabitlenen kanca civatasına takın.

5. Kancayı cihazın arka tarafındaki uygun deliğe bağlayın.



Cihazın konumlandırılması ve düzleştirilmesi

Elektrik ve/veya gaz bağlantıları yapıldıktan sonra, daha iyi denge için cihazı yere karşı düzgün bir şekilde düzleştirin. Ayakların alt kısmını vida ile sıkıp gevşeterek cihazın yere karşı stabil ve düz olmasını sağlayın.





Kurulum

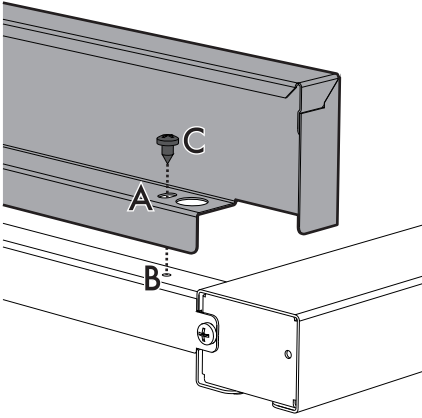
Yükseltinin monte edilmesi



Sağlanan yükseltici ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

Yükseltici her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve güvenli bir şekilde sabitlenmelidir.

1. Yükselticiyi üst tarafa yerleştirin, A deliklerini B delikleriyle hizaladığınızdan emin olun.



2. C vidalarını sıkarak yükselticiyi üst tarafa sabitleyin.

5.5 Kurulum talimatları

- Takılabilir fiş kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır. Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Bağlantının vidalı dirseğini çıkarmaya veya zorlamaya çalışmayın. Cihazın bu kısmını zarar verebilirsiniz, bu da üretici garantisini geçersiz kılabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz sızıntısı için sabunlu su kullanın. Sızıntıları tespit etmek için çıplak alev kullanmayın.
- Gaz vanası, brülör ve ateşleme mekanizmasının doğru çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı ardından birlikte açın.
- Brülör düğmelerini minimum konuma getirin ve her bir brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin stabil olduğunu kontrol edin.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra, kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.