

S M E G

A90G001PX

Kullanma Kılavuzu

ÖNLEMLER	40	Depolama bölümünü kullanma (bulunuyorsa)	52
Genel güvenlik talimatları	40	Fırını kullanma	52
Kurulum	44	Dijital programlayıcı	53
Cihazın amacı	46	Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde sadece)	55
Bu kullanıcı kılavuzu	47	Pişirme tavsiyeleri	57
Üreticinin sorumluluğu	47	Pişirme bilgi tablosu	57
Tanımlama plakası	47	Sıcaklık probu-pişirme bilgi tablosu (sadece bazı modellerde)	59
Atıklar	47	TEMİZLİK VE BAKIM 59	
Avrupa Kontrol Kurumları için bilgi 47		Cihazı temizleme	59
Enerji verimliliği teknik verisi	47	Ocak yüzeyinin temizliği	60
Enerji tasarrufu için	47	Düğümmler	60
Güç tüketimi hakkında bilgi kapalı/stand-by modunda modlara göre	48	Kapının temizliği	60
Işık kaynakları	48	Fırın içinin temizlenmesi	62
Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	48	Buharlı Temizleme (bazı modellerde sadece)	62
AÇIKLAMA	48	Pirolojik fonksiyon (bazı modellerde sadece)	64
Genel açıklama	48	İstisnai bakım	65
Pişirme ocak	49	KURULUM	66
Kontrol paneli	49	Gaz bağlantısı	66
Diğer parçalar	49	Gaz tipleri ve Ülkeler	69
Aksesuarlar	50	Brülör ve nozul spesifikasyon tabloları	70
KULLANIM	51	Yerleştirme	71
Ön operatörler	51	Elektrik bağlantısı	73
Aksesuarları kullanma	51	Kurulum yapan için talimatlar	73
Gömme ocağı kullanma	51		

Cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerinin korunması için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzakta tutun.

- Fırında yiyecekleri taşırken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.

- Alevleri veya yangını su ile söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangınla baskılayın.

battaniye veya başka uygun bir kapak.

- Bu cihaz yalnızca 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi zayıf olan ya da elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz kişiler tarafından, gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve ilişkili tehlikeler konusunda talimat verilmişse kullanılabilir.

- Çocuklar oynamamalıdır

aygıt.

- Çocukları daimi olarak gözetim altında olmadıkça sekiz yaşının altındaki çocukları güvenli bir mesafede tutun.
- Kullanım sırasında 8 yaşından küçük çocukları aygıtın uzağında tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Alev yayıcı başlıklarının kendi haznelerinde ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tavalar koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme süreci sürekli izlenmelidir.
- Yağlar ve yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekleri hazırlarken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar tutuşursa asla su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.
- Pişirme sırasında tavalar veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri ocak yüzeyine koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.
- UYARI: yiyecekleri bırakmak

yağ veya yağ kullanılarak yemek pişirilirken bu durum denetimsiz bırakılırsa tehlikeli olabilir ve şu bir sonuca yol açabilir:

yangın. DENEMEYİN:

yangını suyla söndürmeye çalışmayın. Aleti kapatın ve alevleri kapatın; örneğin kapakla veya battaniye ile boğmaya çalışın.

- Alet kullanım sırasında çok ısınır. Fırın içindeki ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.

- Aletin deliklerine sivri metal nesneler (çatal, bıçak vb.) sokmayın.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.

- Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerektiğinde veya pişirme bittikten sonra, kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

- Yerleştirilen saklama bölmesi iç yüzeyleri çok ısınabilir.

- Fırın açık ve hala sıcakken saklama bölmesini açmayın.

- Fırın kullanıldıktan sonra saklama bölmesi içindeki eşyalar çok sıcak olabilir.

- Kapalı kapının açık olan yerine herhangi bir ağırlık koymayın veya üzerinde oturmayın.

cihaz.

- Kullandıktan hemen sonra cihazı kapatın.
- Cihazın fişini çekmek için kablodan çekmeyin (varsa).

• SAKLAMA BÖLMESİNDE (MEVCUTSA) VEYA CİHAZIN YANINDA YANICI MALZEMELERİ KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.

• CİHAZ KULLANIMDAYKEN BU CİHAZIN YAKININDA AEROSOL KULLANMAYIN.

• BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

• Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce (kurulum, bakım, konumlandırma veya taşıma) her zaman kişisel koruyucu ekipman (PPE) kullanın.

• Cihaz hâlâ sıcaksa veya çalışır durumdaysa temizlemeyin.

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

• UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatıldığından ve ana şebeke güç kaynağından bağlantısının kesildiğinden veya ana şebeke gücünün kapatıldığından emin olun.

• Bu cihazda kullanılan ampuller ev tipi cihazlara özeldir; yapmayın

ev aydınlatması için kullanmayın.

• Kurulum ve servis işlemleri, güncel standartlara uygun olarak kalifiye personel tarafından yapılmalıdır.

• Cihazı kendi başınıza veya kalifiye bir teknisyenin yardımı olmadan onarmaya çalışmayın.

• Güç kablosu hasar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla teknik destekle derhal iletişime geçin.

• UYARI: Bir gazlı pişirme cihazı, cihazın kurulu olduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Mutfak alanının iyi havalandırıldığından emin olun; özellikle cihaz çalışırken: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik bir havalandırma cihazı takın.

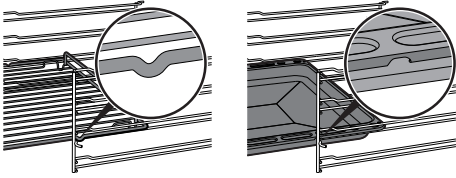
• Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencere açmak veya daha etkili havalandırma sağlamak; örneğin herhangi bir mekanik emiş cihazının gücünü artırarak.

Cihazın zarar görme riski

• Sert veya aşındırıcı deterjanlar ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın:

Fırının cam kapısını temizleyin; çünkü yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.

- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını kapatmayın.
- Cihazın üzerine oturmayın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara gidebildikleri kadar içeri yerleştirilmelidir. Çıkarılmalarını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



- **DİKKAT:** Yağlar veya sıvı yağlarla yemek pişirirken cihazı asla başıboş bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinin üzerinde herhangi bir eşya saklamayın.
- Fırının yakınında herhangi bir sprey ürünü sıkmayın.
- **HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI ASLA BİR MEKÂN ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**
- Plastik mutfak eşyaları veya kaplar kullanmayın

pişirme için.

- Kapalı teneke kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın iç haznesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo levhalarla kaplamayın.
- Tencereleri veya tepsileri fırın iç haznesinin tabanına doğrudan yerleştirmeyin.
- Gerekirse, pişirme desteği olarak tabana yerleştirerek tepsi rafını (modeline göre birlikte verilir veya ayrıca satılır) kullanabilirsiniz.
- Yağlı kâğıt kullanmak isterseniz, fırın içindeki sıcak hava dolaşımına engel olmayacak şekilde yerleştirin.
- Açık kapıyı, iç cam panel üzerinde tencere veya tepsileri dayamak için kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocağın çevresi içinde yerleştirilmelidir.
- Tüm tencerelerin pürüzsüz ve düz tabanlı olması gerekir.
- Herhangi bir sıvı taşar veya dökülürse, fazla olanı ocağın uzaklaştırın.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.
- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Açık olan ocak üzerine boş tencereleri veya tava/ızgaraları koymayın

pişirme bölgeleri.

- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Çelikten yapılmış kısımlarda veya metal yüzey işlemleri olan bölgelerde (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama) klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın.

- Dökme tepsiler, alev dağıtıcı tacı ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Kurulum sırasında cihazı yerine yerleştirmek için fırın kapağını kaldırmak için asla kullanmayın.

- Kapak açıkken kapıya çok fazla baskı uygulanmaktan kaçının.

- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

- Temizlik ürünlerini doğrudan kapıya sıvı spreylemeyin; erişilmesi zor bölgelerde birikebilir ve durulanabilir. Zamanla, boyalı panellerle veya çelikle reaksiyona girebilir.

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

Pirolojik cihazlar için

- Pirolojik döngü sırasında,

yüzeyler olağandan daha yüksek sıcaklıklara ulaşabilir. Çocukları güvenli bir mesafede tutun.

- Pirolojik döngüyü başlatmadan önce, daha önceki pişirmeden kalan herhangi bir yemek artığını veya büyük döküntüleri fırının içinden temizleyin.

- Pirolojik döngüyü başlatmadan önce, fırın içindeki tüm aksesuarları, yan çerçeveler dahil, çıkarın.

- Pirolojik döngüyü başlatmadan önce brülörleri veya ocağın elektrikli üst tablasını kapatın.

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

- Pirolojik döngüyü başlatmadan önce kapının tamamen kapalı olduğundan emin olun.

Kurulum

- BU CİHAZ GİDECEKTE BİLEN DEKİ TOM ŞİMDİDEN KULLANILMALIDIR: teknelerde veya karavanlarda kurulamaz.

- Bu cihaz bir sehpa üzerinde kurulamaz.

- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

- Cihazı, kurulum bölmesine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

- Potansiyel riskleri önlemek için

Aşırı ısınma, cihaz dekoratif bir kapı veya panel arkasına kurulmamalıdır.

- Kurulumdan önce yerel dağıtım koşulları (gazın tipi ve basıncı) ile cihazın regülasyonu uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu cihaz, yanma ürünlerini tahliye eden bir sisteme bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma gerekliliklerine özellikle dikkat edin.
- Bu cihazın ayarları gaz ayar etiketi üzerinde gösterilmiştir.
- Gaz bağlantısının yetkili personel tarafından yapılması.
- Hortum kullanılarak kurulum, hortum tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1.5 metreyi geçmeyecek şekilde yapılmalıdır.
- Gaz bağlantı hortumları, gömülü modülün hareketli parçalarına (örneğin çekmece) temas etmemeli ve sıkışabilecek bir alandan geçirilmemelidir.
- Gerekliyse, bir basınç kullanın

Güncel mevzuata uygun regülatör.

- Her operasyon sonrası, gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
 - Kurulum sonunda sabunlu çözelti ile sızıntı kontrolleri yapın, asla alev ile değil.
 - Elektrik bağlantısının yetkili teknisyenler tarafından yapılması.
 - Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
 - En az 90°C'ye dayanabilen kablolar kullanın.
 - Giriş tellerinin terminal vidasının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
 - Tüm kutuplu bir devre kesiciyle güç hattını, III. seviye aşırı gerilim koşulları altında tamamen kesintiye olanak verecek temas ayırma mesafesine sahip olacak şekilde kurulum yönetmeliklerine uygun olarak takın.
- Sıcaklık probu (bulunuyorsa)
- Kullanımdan sonra sıcaklık probunun çubuğunu veya ucunu ellemeyin.
 - Sıcaklıkla çalışırken fırın eldivenleri kullanın.

- Sıcaklık probunun ucu veya fişiyle emaye kaplı veya krom kaplı yüzeylerde çizilmeye veya hasar görmeye dikkat edin.
- Sıcaklık probunu cihazdaki açıklıklara ve yuvalara sokmayın.
- Sıcaklık probu kullanılmadığında, koruyucu metal kapağın düzgün kapatıldığından emin olun.
- Sıcaklık probunu başıboş bırakmayın.
- Çocukların prob ile oynamasına izin vermeyin.
- Proben keskin parçalarıyla kendinize zarar vermemeye dikkat edin.
- Sıcaklık probunu prizden veya yiyecekten çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- Sıcaklık probunun veya kablosunun kapıya sıkışmadığından emin olun.
- Sıcaklık probunun veya kablosunun fırın içindeki ısıtıcı elemanlarla temas etmediğinden emin olun.
- Sıcaklık probunun hiçbir parçası fırın boşluğunun duvarlarıyla, ısıtıcı elemanlarla, raflarla veya tepsilerle temas etmemelidir, bunlar bulunurken

hala sıcak.

- Prob cihazın içinde tutulmamalıdır.
- Pürolojik döngüyü yapmadan önce (mevcutsa) sıcaklık probunu fırından çıkarın.
- Pürolojik döngü sırasında sıcaklık probunu kullanmayın (mevcutsa).
- Proben fişinin prizde tamamen takılı olduğundan emin olun.
- Proben fırın boşluğuna yiyecek koymak veya çıkarmak için kullanılmamasına dikkat edin.
- Bu cihazla birlikte sağlanan sıcaklık probunu yalnızca kullanın.
- Bu cihaz deniz seviyesinden azami 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Cihaz amacı

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

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer iş yerlerinde çalışanlar için ayrılan mutfak alanlarında.
- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama türlerinde konuklar tarafından.
- Gecelik konaklama yerlerinde.



Bu cihaz yalnızca kapalı alanlarda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

• Bu kullanıcı kılavuzu, cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın çalışma ömrü boyunca tamamı ile kullanıcıya ulaşabilir bir yerde tutulmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalarda ekranında düzenli olarak görünen her şeyi betimleyen görseller bulunur. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılabileceği ve bu nedenle ekranda görünenlerin kılavuzdaki ile farklı olabileceği unutulmamalıdır.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mülke verilen hasarlardan tüm sorumluluğu reddeder:

- cihazın belirtilenden farklı kullanımı;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasına müdahale;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım plakası

Tanıtım plakasında cihazın teknik verileri, seri numarası ve marka adı bulunur. Her ne sebeple olursa olsun tanıtım plakasını çıkarmayın.

Atıkların bertarafı



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

kullanım ömrünün sonundaki diğer atıklar.

Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlık ve çevre için tehlikeli kabul edilecek miktarda madde içermemektedir.



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını ayırın.
- Cihazı prizden çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine verin veya benzer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin; bire bir eşleşme esasına göre.

Cihazlarımız, çevre dostu olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Paketleme malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalajlar
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını denetimsiz bırakmayın.
- Çocukların plastik poşetlerle oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Denetim Otoritelerine Bilgi

Fanlı kuvvetli mod

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

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji标签 ve ekodefin uygunluk bilgileri, ürün talimatlarına ekleli eden ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler, söz konusu ürüne ayrılmış sayfadan internet sitesinden indirilebilen "Ürün bilgi sayfası"nda bulunur.

Enerji tasarrufu için

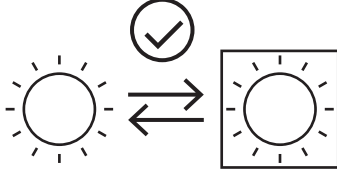
- Tarif sadece bunu gerektiriyorsa cihazı önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmediği sürece, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.
- Birkaç tür yiyecek pişirirken, halihazırda sıcak olan fırından en iyi şekilde yararlanmak için yiyecekleri birbirini takip ederek pişirmek önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar için fırında biriken ısıyla pişirme devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapı açıklığını en aza indirin.
- Fırın içini her zaman temiz tutun.

Kullanım dışı/ bekleme modunda güç tüketimi hakkında bilgi

Cihazın off/bekleme modundaki güç tüketimine ilişkin teknik veriler, ilgili ürün sayfasına karşılık gelen sayfada www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Aydınlatma Kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynakları içermektedir.



• Cihazda bulunan aydınlatma kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için kullanılmaya yöneliktir.

• Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan aydınlatma kaynakları bulunmaktadır.

Kullanma kılavuzunun nasıl okunacağı
Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kuralını kullanır:



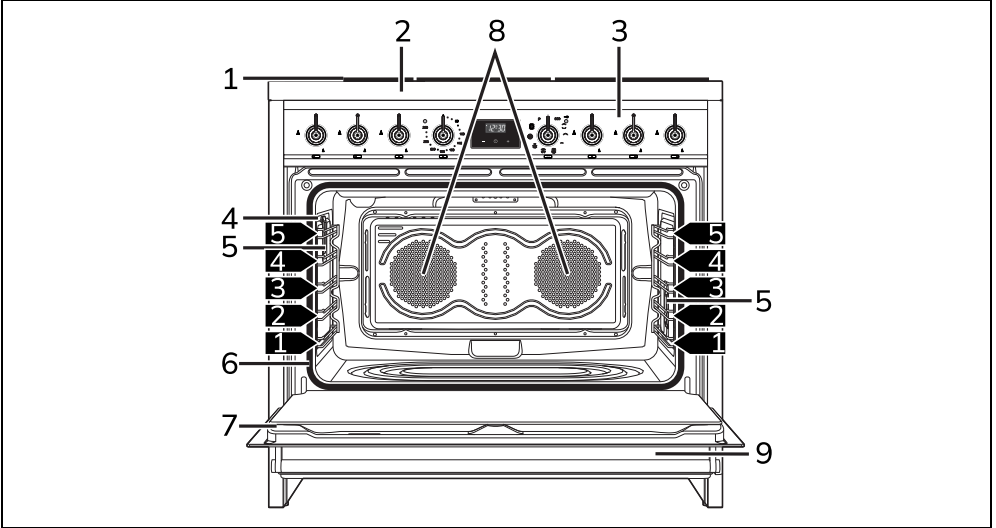
Uyarı/Dikkat



Bilgi/Öneri

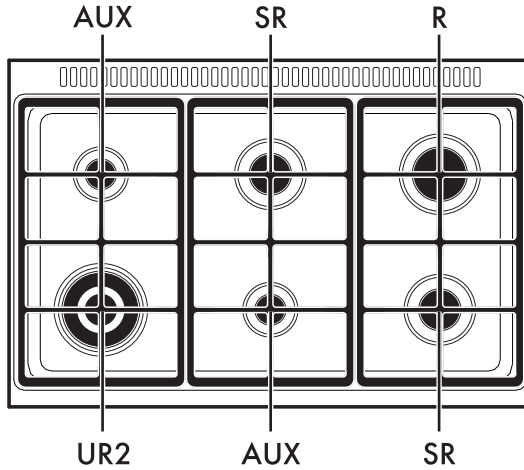
TANIM

Genel tanım



- 1 Yükseltilmiş kenar
2 Pişirme ocak
3 Kontrol paneli
4 Sıcaklık probu yuvası (seçili modellerde)

- 5 Işıklar
6 Conta
7 Kapı
8 Üfleyiciler
9 Saklama bölmesi
1,2,3... Çerçeve rafı



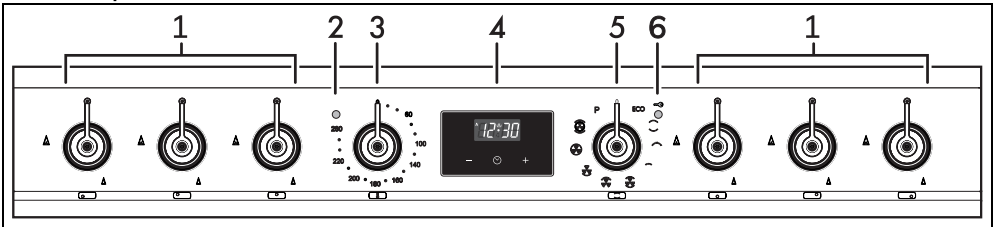
AUX = Yardımcı Ocak

SR = Yarı hızlı ocak

R = Hızlı Ocak UR2 =

Ultra hızlı ocak

Kontrol paneli



1 Ocak gözü düğmeleri

Ocak gözlerini yakmak ve ayarlamak için.
Düğmelere basın ve saat yönünün tersine çevirin.

İlişkili ocakları yakmak için.
Alevi ayarlamak için düğmeleri
maksimum ve minimum ayarları arasındaki
bölgeye çevirin. Düğmeleri

 Ocakları kapatmak için konumuna geri getirin.

2 Gösterge ışığı

Gösterge ışığı, fırının ısınmakta olduğunu belirtmek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığı anda söner. Sürekli yanıp sönme, ayarlı fırın sıcaklığının korunduğunu gösterir.

3 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.
Düğmeyi saat yönünde, minimum ve maksimum
ayar arasındaki gerekli değere çevirin.

4 Dijital programlayıcı

Mevcut saatin gösterimi, ayar

programlı pişirme işlemleri ve dakika hatırlatıcı zamanlayıcı.

5 Fonksiyon düğmesi

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

6 Kapak kilidi gösterge ışığı

Otomatik (piroletik fonksiyon) temizleme döngüsü etkinleştirildiğinde yanar.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve ızgaraları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri alttan yukarıya doğru belirtilir (bkz. Genel açıklama).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında devreye girer. Fan, cihazın arkasından çıkan ve

cihaz kapatıldıktan sonra bile kısa bir süre boyunca.



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını kapatmayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şu durumlarda açılır:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde; fonksiyonun dışındaki durumlarda.

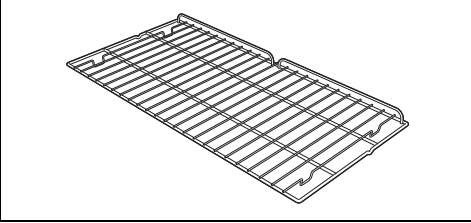


Kapı açıkken iç aydınlatma kapatılamaz.

Aksesuarlar

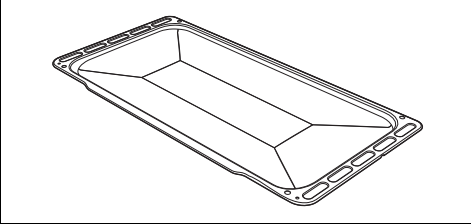
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar bulunmaz.
- Yiyecek ile temas etmesi amaçlanan aksesuarlar, yürürlükteki mevzuatın hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Yalnızca üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Tepsi rafı



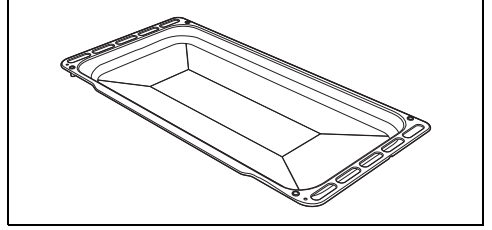
Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Fırın tepsisi



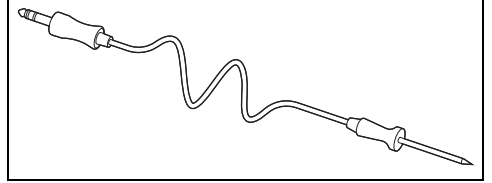
Yukarı rafa yerleştirilen yiyeceklerden gelen yağı toplamak ve börek, pizza, fırın tatlıları, bisküvi vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Derin tepsi



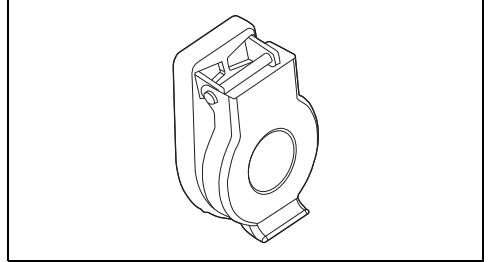
Yukarı rafa yerleştirilen yiyeceklerden gelen yağı toplamak için kullanışlıdır.

Sıcaklık probu (yalnızca bazı modellerde)



Sıcaklık probu ile yiyeceğin ortasında ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

Koruyucu kapak (yalnızca bazı modellerde)



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

KULLAN

Hazırlık işlemleri



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışı veya içindeki herhangi bir koruyucu filmi, aksesuarlar dahil olmak üzere çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan (teknik veri plakasının dışında) herhangi bir etiket çıkarın.

- Cihaz aksesuarlarını çıkarıp yıkın (bkz. bölüm "TEMİZLEME VE BAKIM").

İlk ısıtma

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

Cihaz ısıtılırken

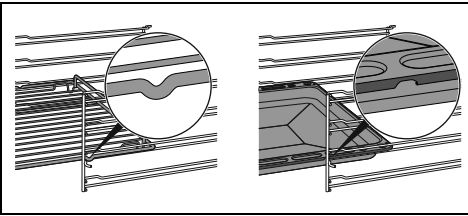
- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

Aksesuarlar kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın odasının arkasına bakmalıdır.

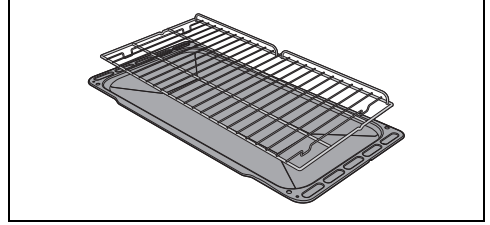


Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe sokun ve tamamen durana kadar itin.



Üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kullanım öncesinde temizleyin.

Tepsi rafı



Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir.

Bu şekilde pişirilmekte olan gıdadan yağ ayrı olarak toplanabilir.

Ocak kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde toplu olarak bulunur. Her düğmeye bağlı yanıcı alev simgesinin yanında düğme gösterilir. Cihaz elektronik ateşleme ile donatılmıştır. Sadece düğmeye basıp düğmeyi saat yönünün tersine maksimum alev simgesine kadar çevirin ve brülör yanana kadar bekleyin. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa, çevirin

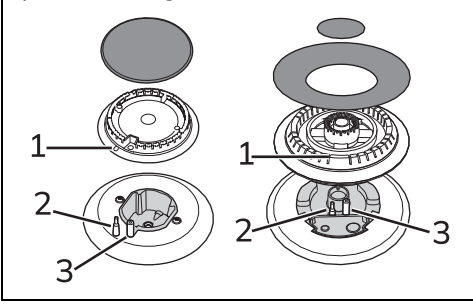
kadranı layın ve tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin. Ateşleme sonrası, termokuplu ısınması için bir kaç saniye düğmeyi basılı tutun. Düğmeyi bıraktığınızda brülör sönebilir: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

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



Kazaen bir kapatma durumunda güvenlik cihazı tetiklenir ve gaz akışı kesilir; gaz vanası açık olsa bile. Düğmeyi geri getirip en az 60 saniye bekleyin ve yeniden yakmadan önce ışığını açmayın.

Alev dağıtıcı taçlarının ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması



Ocak yanıcılarını çıkarmadan önce, alev dağıtıcı taçlarının ilgili brülör kapakları ile yuvalarında doğru konumlandığından emin olun. Alev dağıtıcı taçlarındaki 1 numaralı deliklerin 3 numaralı alevlemeler ve 2 numaralı termokuplar ile hizalandığından emin olun.

Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği için ve gaz tüketimini azaltmak amacıyla, brülöre uygun boyutta kapaklı tencereler kullanın, böylece alevler tencerenin yanlarına çıkmaz. İçindekiler kaynamaya başladıktan sonra sıvının taşmasını engirmek için alevi yeterince kısın.

Brülör	Tencere çapı
YARDIMCI ALAN	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR2	18 - 28 cm

Depolama bölmesini kullanırken (bulunuyorsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Depolama bölmesi fırının altında bulunur. Açmak için sizin yana doğru çekin. Aleti kullanırken gerekli olan kaplama kaplar ya da metal nesneleri saklamak için kullanılabilir.

Fırını kullanırken



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Fırını açma

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme işlevini seçin.

2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesiyle seçin.



Dijital programlayıcının pişirme gösterdiğinden emin olun süre simgesi, aksi takdirde fırını açmak mümkün olmaz. Programlayıcı sıfırlamak için düğmeye basın.

Geleneksel pişirme işlevlerinin listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATİK



Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin kavurma etleri, yağlı etler, ekmek, turtalar pişirmek.

DÖRTGEN + ALT



Yüzeyi üzerinde pişmiş olan ancak içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca bitirmenizi sağlar. Turta gibi yiyecekler için idealdir, her türlü yemek için uygundur.

KÜÇÜK IZGARA



Sadece merkezi elemandan yayılan ısıyı kullanarak, bu işlev et ve balığı küçük porsiyonlarda ızgara yapmanıza, kebablar, kızarmış sandviçler ve çeşitli ızgara sebze garnitürleri hazırlamanıza olanak tanır.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirme sonunda kullanıldığında yemeklere uniform kahverengi verir.

IZGARA İLE FAN



Kalın et dilimlerinde bile optimal ızgara sağlar. Daha büyük et parçaları için mükemmeldir.

VAN DESTEKLİ



Yoğun ve eşit pişirme. Kurabiyeler, kekler ve birden fazla seviyede pişirme için idealdir.

DÖRTGENKUR



Isı hızlı ve eşit şekilde dağılır. Tüm yemekler için uygundur, çeşitli katlarda pişirme için koku ve tat karışımı olmadan idealdir.

TURBO



Koku karışmasını önleyerek birden çok raf üzerinde hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

EKO

ECO

Bu fonksiyon özellikle uygundur düşük enerji tüketimi ile tek bir rafta pişirme için. Nem üretebilecek tüm yiyecek türleri için değil (örneğin) sebzeler).

Maksimum enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyecekleri önceden ısıtılmadan fırına yerleştirmeniz önerilir.



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



EKO fonksiyonu ile pişirme (ve ön ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olabilir.

İkincil pişirme fonksiyonları listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar bulunmayabilir.

PİZZA

Fonksiyon kolunu . konumuna çevirin. Fanın çalışması, ızgara ve alt ısıtıcı öge ile birleşerek karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Sadece pizzalar için değil, ayrıca bisküvi ve kekler için de mükemmeldir. Bu fonksiyonu en iyi şekilde kullanmak için ayrı olarak satılan STON9 aksesuarını kullanmanız önerilir.



Lütfen aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere bakınız.

HAVAKARI
KIZARMA

Fonksiyon kolunu şu konuma getirin . için kullanışlıdır yağsız kızartma hazırlamak için. Ayrı olarak satılan AIRFRY aksesuarı ile kullanılır.



Lütfen aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere bakınız.

BBQ (Barbekü)

Fonksiyon kolunu . konumuna çevirin. Barbekü pişirme için kullanışlıdır. Ayrı olarak satılan BBQ aksesuarı ile kullanılır.



Lütfen aksesuar belgelerinde açıklanan kullanım talimatlarına ve önerilere bakınız.

Dijital programlayıcı



— Azaltma tuşu

⌚ Saat düğmesi

++ Artış tuşu

Süresi ayarlama



Süre ayarlanmamışsa fırın çalışmaz.

İlk kullanımda veya güç kesintisinden sonra, basan fırının göstergesinde yanıp sönecek. cihazın gösterge panelinde.

1. Saat düğmesini iki saniye basılı tutun. Saat ve dakika arasındaki nokta yanıp söner.

2. Zaman, artırma tuşu ile ayarlanabilir. — azaltma tuşu. Hız ++ artırıp azaltmak için düğmeyi basılı tutun.

3. 7 saniye bekleyin. Saat ve dakika arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur. Gösteride simge, cihazın pişirmeye hazır olduğunu gösterir.



Zamanı değiştirmek için artırma tuşuna ve azaltma tuşuna aynı anda basılı tutun

— anda iki saniye basılı tutun, sonra zamanı ayarlayın.



Dakika hatırlatıcı pişirmeyi durdurmaz; ayarlanan süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı her an etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesini birkaç saniye basılı tutun. Ekran şunları gösterir:

rakamlar **0:00** ve sembol **A** saatler ve dakikalar arasında yanıp söner.

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

3. Dakika hatırlatıcı ayarını bitirmek için yaklaşık 5 saniye herhangi bir tuşa basmadan bekleyin. Geçerli saat ve sembol ekranda görünecektir.



Ayarlanan süreye ulaşıldığında bir zil sesi duyulur.

4. Zil sesini kapatmak için azaltma düğmesine basın.



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcısı 1 dakikadan başlayıp en fazla 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

Sürekli pişirme



Sürekli pişirme; kullanıcının ayarladığı belirli bir süre sonunda sona erecek şekilde pişirme işleminin başlatılmasını sağlayan işlevdir.

1. Sembol yanıp sönene kadar saat düğmesi **L** basılı tutun.

A sembol yanıp söner.

2. Saat düğmesine tekrar **L** basın.

Ekranda sembol **A** ve metin

A **dur** görüntülenir, aralıksız olarak yer değiştirir süreyi ayarla.

3. Gerekli pişirme dakikalarını ayarlamak için artış ve azalış tuşlarını kullanın.

4. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçin.

5. Geri sayımı aktive etmek için herhangi bir tuşa basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Geçerli zaman ve ve sembolleri görüntülenecek.

A ekranda.

Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalacak. Ekranda, the



sembol kapanır, sembol **A** yanıp söner ve zil sesi duyulur.

6. İşlev ve sıcaklık düğmelerini 0'a geri getirin.

7. Zil sesini kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine sadece basın.

8. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesine basılı tutun.



10 saatte uzun bir pişirme süresi ayarlamak mümkün değildir.



Ayarlanmış programlamayı iptal etmek için artırma ve azaltma tuşlarına aynı anda basılı tutun, ardından manuel olarak kapatın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme; kullanıcının ayarladığı belirli bir süre sonunda sona erecek şekilde, pişirme işleminin ayarlı bir zamanda başlatılmasını sağlayan işlevdir.

1. Sembol yanıp sönene kadar saat düğmesi **L** basılı tutun.

A sembol yanıp söner.

2. Saat düğmesine 2 saate basın. 3. Saat düğmesine tekrar **L** basın. Ekranda

rakamları

ve metni **A** **dur** sırayla gösterir;

ve **A** sembol yanıp söner.

4. Gerekli dakikalara ayarlamak için veya düğmelerini kullanın. (örn. 1 saat).

5. Saat düğmesine basılı tutun

A **End** ekranda görüntülenecek olan geçerli zamana önceden ayarlanmış pişirme süresi eklenmiş dizi.

6. Pişirme süresi zamanını ayarlamak için veya düğmelerini kullanın.



Unutmayın ki birkaç dakika için fırın önceden ısıtılması pişirme süresine eklenmelidir.

7. Pişirme sıcaklığı ve işlevini seçin.

8. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir butona basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Geçerli zaman

ve simge örüntüde görünür.

9. Pişirme beklenen başlangıcında, simge belirir.

10. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Gösterimde simge kapanır, simge anıp söner ve zil çalar .

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

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

13. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesine basılı tutun.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlanamaz:
24 saatten fazla programlanmış pişirme süresi.



Ayarlandıktan sonra kalan pişirme süresini göstermek için saat düğmesine 2 saniye basılı tutun. Tekrar saat düğmesine basarak Gösterge

metni gösterir dur ve sırayla kalan pişirme süresi.

Ayar verilerini değiştirme

1. Saat düğmesine 2 saniye basın.

2. Değiştirmek istediğiniz işleve bağlı olarak saat düğmesine basın:

- Zamanlı pişirme için bir kez.
- Programlı pişirme için iki kez.
- Dakikayı takip eden sayaç için bir kez basmayın; bir sonraki noktada gösterildiği gibi doğrudan devam edin.

3. Değerler ğiştirme için ve düğmelerini kullanın.

Ayarlanan verileri silme

Zamanlı ve/veya programlı pişirme süre verilerini silmek için:

- Aynı anda ve düğmelerini basılı tutun.
- veya

- "Ayarları değiştirme" bölümünün 1 ve 2. noktalarını tekrarlayın ve "DUR" yazısına gidin; değeri "0" olana kadar düğmeye basın: "END" içinde ayarlı zaman otomatik olarak iptal edilir.

Dakika zamanlayıcı verilerini silmek için gereklidir:

1. "Ayar verilerini değiştirme" bölümünün 1. noktasını tekrarlayın ve şu şekilde ilerleyin:

- Aynı anda ve düğmelerini basılı tutun.
- veya

- Değeri "0" yapması için anahtarı kullanın.

Zili Seçme

Zilin 3 tonu olabilir.

1. Artırma ve basılı tutun .

azaltma anahtarlar aynı anda.

2. Saat düğmesine basın .

Farklı bir zil tonu seçmek için azaltma tuşuna basın.

Sıcaklık problörü kullanma (üzerinde bazı modellerde yalnızca)

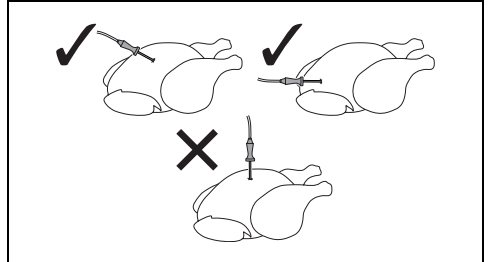


Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Sıcaklık probu, rostolar, bonfileler ve diğer et parçaları ve büyüklüklerinde çok hassas pişirme yapmanızı sağlar. Probu, yiyeceklerin çekirdek sıcaklığını izleyerek yiyeceğin mükemmel pişmesini garanti eder. Çekirdek sıcaklığı, probun ucundaki sensör tarafından ölçülür.

Probu konumlandırma

1. Yemeği bir tepsiye koyun.
2. Pişirme numunesinin ucunu, fırına koymadan önce yiyeceğin içine sokun.
3. En iyi sonuçlar için, sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın kısmına kesitsel olarak ve uzunluğunun en az 3/4 ü boyunca yerleştirildiğinden emin olun. Altındaki tepsiye temas etmediğini ve yiyecekten çıkıntı yapmadığını kontrol edin.





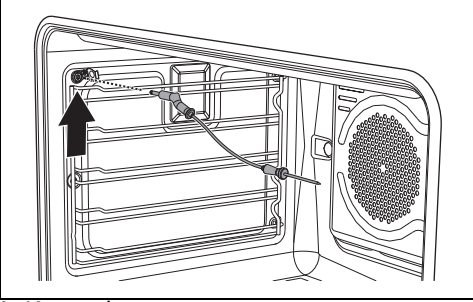
İzlemin ana sıcaklığını kesin olarak ölçebilmesi için ucunun kemiklerle veya yağla temas halinde olmaması gerekir.



İsabetli pişirme için, yavaş pişirme kullanılmadığı sürece prob kullanılarak pişirilirken önerilen en az fırın sıcaklığı 120°C'dir.

Sıcaklık probu kullanırken pişirme döngüsünü ayarlama
Ön ısıtma ile:

1. Manuel pişirmeyi ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanma").
2. Ön ısıtmadan sonra kapıyı açın ve yiyeceği içindeki raylara yerleştirin.
3. Koruyucu kapağı açmak için probu kullanarak yan taraftaki sokete probun yakını yerleştirin.



4. Kapıyı kapatın.
5. Saat düğmesine birkaç kez basın saniyeler; Basın düğmeyi tekrar basın. Varsayılan hedef sıcaklığı ekranda gösterilir ve simge sönmüyor. 6. Hedef sıcaklığı bir değere ayarlamak için ve düğmelerini kullanın minimum ile maksimum arasında.



- Minimum hedef sıcaklık: Probu anlık ölçülen sıcaklığına +2°C eklenir.
- Maksimum hedef sıcaklık: 99°C.



Yiyeceğin iç sıcaklığı 5°C'nin altındaysa prob tarafından tespit edilmeyecektir.

7. Birkaç saniye bekleyin veya tuşa basın anlık röle sıcaklığını görüntülemek için.

Hızlı röle sıcaklığı hedef sıcaklık ayarıyla eşit olana kadar pişirme şimdi devam edecektir.

Önceden ısıtma yok:

1. Kapıyı açın.
2. Prob yerleştirilmiş yiyeceği taşıyan tepsiyi içeri itin.
3. Koruyucu kapağı açmak için probu kullanarak probun yakını yan taraftaki yuvasına yerleştirin.
4. Önceki paragraftaki 5, 6 ve 7. adımlarda belirtildiği gibi prob pişirme döngüsünü ayarlayın.
5. Sıcaklığı ve pişirme fonksiyonunu seçerek manuel pişirmeyi ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanma").

Probu ile pişirme devam ederken



Sıcaklık probu ile pişiriyorsanız, programlanmış veya zamanlı bir pişirme döngüsü ayarlayamazsınız.



Pişirme sırasında olanla birlikte sıcaklık probu, basın aynı da set süreyi ayarlamak için ve düğmelerini kullanın.

1. Saat düğmesini basılı tutma dakikayı göstergiyi aktive eder zamanlayıcı; tüllemler için tekrar basın hedef sıcaklığı ve kullanın ve pişirme sırasında ayarlayın devam ediyor.
 2. Tekrar basın veya pişirme moduna dönmek için 5 saniye bekleyin.
- Pişirme bittikten sonra Sıcaklık probu için belirlenen hedef sıcaklığa ulaşıldığında ısıtıcı elemanlar kapatılır ve cihaz bir dizi bip ses çıkarır.
1. Zamanlayıcı saat üzerindeki bir düğmeye basarak zili durdurun.
 2. Kapıyı açın.
 3. Yemeğe yerleştirilmiş probu çıkarın ve soketten çekin.
 4. Yemeği fırından çıkarın.
 5. Koruyucu kapağın düzgün kapandığından emin olun.

Piştirme tavsiyesi

Genel tavsiye

- Bir fan destekli fonksiyon kullanarak birden fazla seviyede homojen piştirme elde edin.
- Sıcaklığı artırarak piştirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yemeğin dışı fazla pişebilir, içi ise az pişebilir).

Et piştirme tavsiyesi

- Piştirme süreleri, yemeğin kalınlığı ve kalitesine ve tüketicinin zevkine göre değişir.

- Her iki tarafı da kızarması için yemeği çevirin.
- Et kızartırken bir et termometresi kullanın ya da sadece kızartmayı bir kaşıkla bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişirilmesi gerekir.

Izgara ile piştirme tavsiyesi

- Pişirmenin etkisini değiştirmek isterseniz et, soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına koyulduğunda da ızgara edilebilir.

- Izgara ile fan fonksiyonu (varsa) ile, ızgaraya başlamadan önce fırını ön ısıtmanızı öneririz.

- Yiyeceği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

- Izgara fonksiyonunda, pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/pastalar ve bisküviler için piştirme tavsiyesi

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

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

- Tatlı fırından çıkar çıkmaz çökerse, bir sonraki seferde ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın; gerekiyorsa daha uzun bir piştirme süresi seçin.

gerekli.

İki raf üzerinde piştirme tavsiyesi:

- İki tel ızgara 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.
- Rafları, aralarında boş bir raf kalacak şekilde konumlandırın.
- Fırındaki yiyeceğin türüne ve miktarın artmasına bağlı olarak, tek bir rafta pişirmeye göre iki seviyede piştirme biraz daha uzun sürebilir.

- İki raf üzerinde pişirirken aşağıdaki fonksiyonları kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve CIRCULAIRE+BOTTOM.

Çözündürme ve kabartma (proofing) tavsiyesi

- Donmuş gıdaları ambalajlarını çıkardıktan sonra, fırının ilk rafına kapaksız bir kaba yerleştirin.

- Yiyecekleri üst üste koymaktan kaçının.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve birinci seviyeye yerleştirilmiş bir tepsiyi kullanın. Böylece, çözündürülmekte olan gıdanın sıvısı yiyeceğin üzerinden değil, yiyecekte uzaklaşarak akar.
- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı bir kabartma için fırının tabanına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Prob ile yavaş piştirme (yalnızca bazı modellerde)

- Bu piştirme modu, iç sıcaklığı 65°C'yi geçmemesi gereken yumuşak ve yağsız etler için önerilir. Fırın sıcaklığını 90° ile 100°C arasında ayarlayın. Bu, piştirme süresini uzatır; ancak yemeğin kalitesini korur ve hacminde aşırı bir azalmayı önler.

- Daha iyi sonuç için, yavaş pişirmeden önce eti tavada yüksek ateşte her iki tarafı için 1 veya 2 dakika kızartın.

Piştirme bilgi tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	İşlev	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Lazanya	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca bir rehber olarak sunulmuştur.					

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	
Makarna biyolama 3 - 4		STATİK	1	220 - 230	45 - 50	
Dişbudak rosto	2	TURBO/ÇEVİRİMLİ	2	180 - 190	90 - 100	
Domuz sırtı	2	TURBO/ÇEVİRİMLİ	2	180 - 190	70 - 80	
Sosisler	1.5	IZGARALI FANDA	4	260	15	
Biftek roast	1	TURBO/ÇEVİRİMLİ	2	200	40 - 45	
Rosto tavşan	1.5	ÇEVİRİMLİ	2	180 - 190	70 - 80	
Hindi göğüs	3	TURBO/ÇEVİRİMLİ	2	180 - 190	110 - 120	
Kuzu rostosu boyun	2 - 3	TURBO/ÇEVİRİMLİ	2	180 - 190	170 - 180	
Rosto tavuk	1.2	TURBO/ÇEVİRİMLİ	2	180 - 190	65 - 70	
				1. yüzey	2. yüzey	
Domuz pirzoları	1.5	IZGARALI FAN	4	260	15	5
Beli kaburgalar	1.5	IZGARA FANI	4	260	10	10
Pastırma	0.7	IZGARA	5	260	7	8
Domuz bonfilesi	1.5	IZGARA FANI	4	260	10	5
Dana bonfilesi	1	IZGARA	5	260	10	7
Somon Alabalık	1.2	Turbo/Dairesel	2	150 - 160	35 - 40	
Gagalı balık	1.5	Turbo/Dairesel	2	160	60 - 65	
Çipura kuzusu	1.5	Turbo/Dairesel	2	160	45 - 50	
Pizza	1	Turbo/Dairesel	2	260	8 - 9	
Ekmek	1	Dairesel	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Dairesel	2	180 - 190	20 - 25	
Bundt kek 1		Dairesel	2	160	55 - 60	
Turta	1	Dairesel	2	160	35 - 40	
Ricotta kek	1	CİRCİLERAI	2	160 - 170	55 - 60	
Reçel kapalı çörekler	1	TURBO/CİRCİLERAI	2	160	20 - 25	
Cennet kek	1.2	CİRCİLERAI	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1.2	TURBO/CİRCİLERAI	2	180	80 - 90	
Sünger kek	1	CİRCİLERAI	2	150 - 160	55 - 60	
Pirinc puding	1	TURBO/CİRCİLERAI	2	160	55 - 60	
Tabloda gösterilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak sunulmuştur.						

Tabloda gösterilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak sunulmuştur.

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Brioşlar	0.6	İÇ REHBER	2	160	30 - 35
Tabloya işaretlenen süreler önceden ısıtmayı içermez ve sadece bir kılavuz olarak verilir.					

Termokuş sensörü pişirme bilgileri tablosu (bazı modellerde sadece)

Etin türü ve kesimi	Hedef sıcaklık (°C)
Dana	
Kırmızı dana: az pişmiş	50 - 53
Kırmızı dana: orta	55 - 58
Kırmızı dana: iyi pişmiş	65 - 70
İskelet eti: az pişmiş*	50
İskelet eti: orta*	58
İskelet eti: iyi pişmiş*	70
Domuz	
Köfte pirzolası	80 - 85
Omuz	80 - 85
Sosisler**	75 - 80
Dana eti	
Dana rosto	75 - 80
Tavuk eti	
Bütün tavuk	80 - 85
Bütün hindi	80 - 85
Hindi rosto (bütün veya göğüs)	80 - 85
Kuzu	
Kemikli kuzu budu (az pişmiş)	65
Kemikli kuzu budu (iyi pişmiş)	75 - 80
Düşük ısıda pişirme	
Dana / rosto: az pişmiş***	50 - 54
Dana / rosto: orta***	55 - 60
* Pişirme süreleri filetonun kalınlığına bağlı olarak değişir.	
** Sosisler için iyi kızarmalarını sağlamak üzere uygun bir işlev seçilmesi önerilir.	
*** Eti fırına koymadan önce birkaç dakika her iki tarafını tavada mühürlemek tavsiye edilir.	

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeyleri temizlemek

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Bırakınız

91477B791/B

onları önce soğutun.

Günlük olağan temizleme

Aşındırıcılar veya klor içeren asitler içermeyen özel ürünler daima ve sadece kullanın.

Ürünü nemli bir bez üzerine dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve kurulayın

TEMİZLEME VE BAKIM - 59

yumuşak bir bezle veya mikro fiber bir bezle.

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeze zarar verebilecek paslanmaz çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bezle kurulayın.

Şekerli gıdaların (örneğin reçel) kalıntılarının fırının içinde kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa, fırının eme ve kaplamasına zarar verebilir.

Ocak temizliği

Pişirme ocağı tepsi destek ızgaraları

Pişirme tepsi destek ızgaralarını çıkarın ve onları ılık su ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Her türlü kalkması için encrustations temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve ocağa geri koyun.



Tava destekleri ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan parçalarda emaye üzerinde zamanla değişikliklere yol açabilir. Bu tamamen doğal bir fenomendir ve bu bileşenin çalışmasına etkisi yoktur.

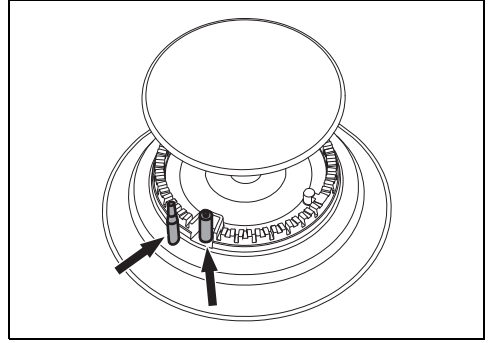
Alev yayıcı taçlar ve brülör kapakları

Daha kolay temizleme için alev yayıcı taçlar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak suyla ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Her türlü tortuyu dikkatlice temizleyin, tamamen kuru oluncaya kadar bekleyin. Alev yayıcı taçı yeniden takın, uygun konumlandırıldığından ve yuvalarındaki brülör kapaklarıyla doğru şekilde yerleştiğinden emin olun.

Ateşleme elemanları ve termokupllar

Doğru çalışması için ateşleme elemanları ve termokupllar her zaman tamamen temiz olmalıdır. Sık sık kontrol edin ve gerektiğinde nemli bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları ahşap bir bezle temizleyin.

pamukluk veya bir iğne.



Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren agresif ürünler veya paslanmaz çelik ve cam temizleme ürünleri kullanmayın, çünkü bu ürünler kalıcı zarar verebilir.

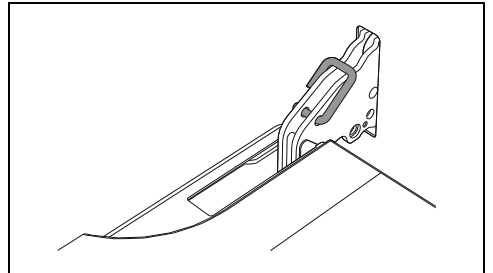
Düğmeler, ılık suya batırılmış yumuşak bir bezle temizlenmeli, ardından özenle kurulanmalıdır. Düğmeler, yuvalarından çekilerek çıkarılabilir.

Kapı temizliği

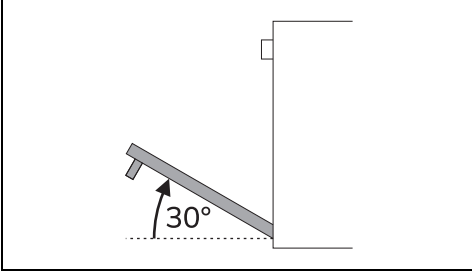
Kapı sökümü

Daha kolay temizleme için kapıyı çıkarmak ve bir çay havlusunun üzerine koymak önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

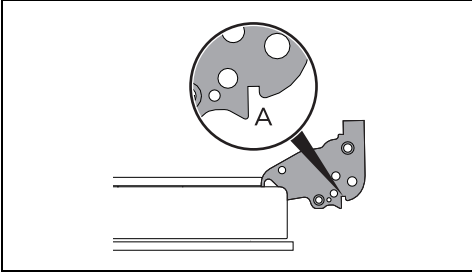
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki çiviyi sokun.



Kapıyı her iki tarafından her iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.



Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri ilgili yuvalara yerleştirin, A girintili kısımların tamamen yuvalarda oturduğundan emin olun.



Kapağı indirin ve yerleştğinde menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

Kapı camını temizlemek

Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlerde nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam camlarını çıkarma

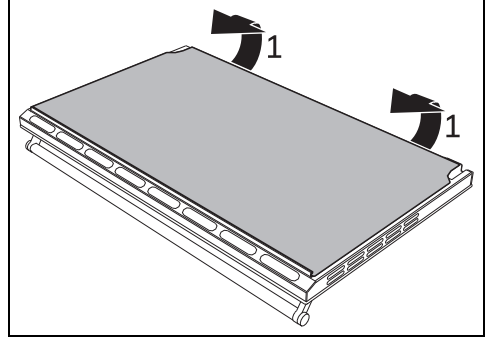
Daha kolay temizlik için kapının iç cam camları çıkarılabilir.

1. Kapıyı açın.

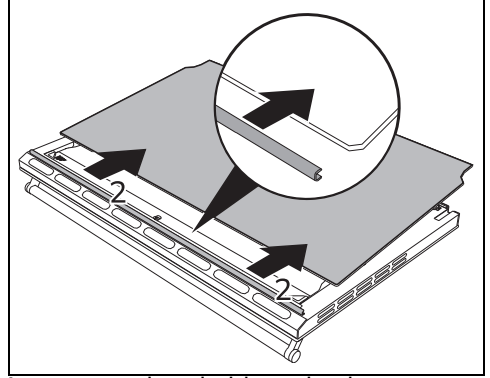
Kapıyı istem dışı kapatmamak için menteşe deliklerine tutucu pimleri yerleştirin (bkz. "Kapıyı Kaldırma" bölümü).

3. İç camın arka kısmını nazikçe yukarı doğru takip edin,

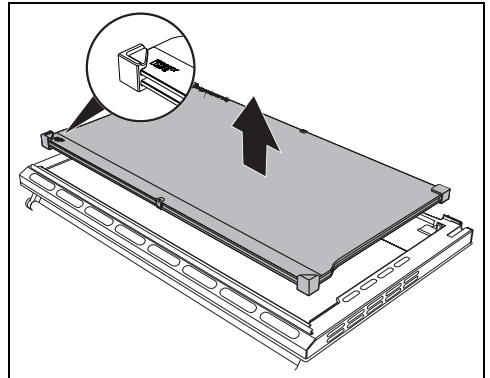
cam üzerindeki iki pimleri serbest bırakmak için oklar (1) ile gösterilen hareket.



Kapıdan çıkarmak için ön şeritteki (2) dahili cam camasını çıkarın.



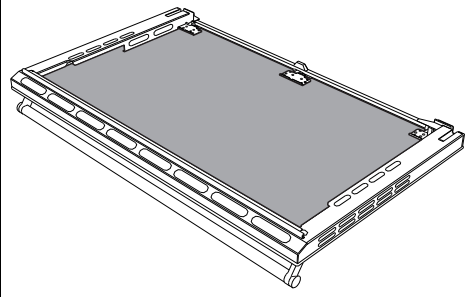
Ara camı yukarı kaldırarak çıkarın.



Bazı modellerde iki ara cam bulunmaktadır.

6. Dış camı ve daha önce çıkarılan camları temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Böyle durumlarda,

inatçı kirler, nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıka.



7. Temizliği bitirdiğinizde, ara camı kapısındaki yuvasına yeniden yerleştirin. "5" noktasında gösterilen yazıyı size dönük tutun.

8. İç cam panelini yeniden konumlandırmak için üst kısmı kapı şeridine sürüp hafifçe bastırarak arka iki pimini yerine oturtun.

Fırın haznesini temizlemek

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

Gıda kalıntılarının fırın haznesinde kurumasını önleyin; bu emayeye zarar verebilir.

Temizlemeden önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şu parçaları çıkarmanız önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurutma

Yemek pişirmek cihaz içinde nem üretir. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işlemi bittikten sonra:

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

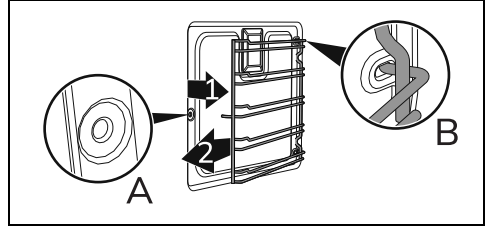
3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç kısmı tamamen kuruyuncaya kadar kapağı açık bırakın.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

yanların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçevenin A helezesinden çıkarmak için kafes yuvasının içeri doğru çekin, ardından arkasındaki B oturaklarından kaydırarak çıkarın.



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

Probu temizleme (bazı modellerde geçerlidir)

Her kullanımın ardından, sıcaklık probu soğuduktan sonra temizlenmelidir. Sıcaklık probunun ucu (metal kısmı) su, nötr bulaşık deterjanı ve yumuşak bir sünger ile temizleyin. Geri kalanı yumuşak nemli bir bezle temizleyin.

Fişi oluşturan elektrikli bileşenlere zarar verebileceği için bulaşık makinesinde yıkamayın.

Temizledikten sonra iyice kurulayın.

Vapor Clean (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Vapor Clean fonksiyonu, yardımcı bir temizlik prosedürüdür ve kirleri temizlemeyi kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır. sonradan daha kolay çıkarım.

Hazırlık işlemleri

Vapor Clean cycle'ına başlamadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.

- Varsa kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Suyun hazneden taşmadığından emin olun.

- Fırına sprey kullanarak su ve bulaşık deterjanı karışımı püskürtün

memesi. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve deflektöre doğru yönlendirin.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Deflektörün üzerinde kendinden temizleyici bir kaplama varsa, deflektöre püskürtmeyin.

- Kapağı kapatın.
- Destekli temizleme döngüsü sırasında, daha önce çıkarılmış olan kendinden temizleyici panelleri (takılıysa) ılık su ve az miktarda deterjanla ayrı ayrı yıkayın.

Buharlı Temizleme döngüsü ayarı

1. İşlev düğmesini sembole çevirin.
2. Sıcaklık düğmesini 60°C'ye çevirin.
3. Temizleme döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.

Buharlı Temizleme Bitiş

1. İşlevden çıkmak için işlev düğmesini 0'a çevirin.
2. Kapağı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bir bezle silin.
3. Temizlenmesi zor birikintiler için pirinç telli çizmez bir sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları varsa, özel fırın temizleme ürünleri kullanın.
5. Fırın içindeki kalan suyu uzaklaştırın.

6. Kendinden temizleyici panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini (takılıysa) yeniden yerine takın.

Daha yüksek hijyen için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokular almasını önlemek üzere:

- Fırın içini 160°C'de fan destekli bir işlevle yaklaşık 10 dakika kurutmanızı öneririz.

- Kendinden temizleyici paneller takılıysa, fırın içini eş zamanlı katalitik döngüyle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için lastik eldiven takmanızı öneririz.



Ulaşılması zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

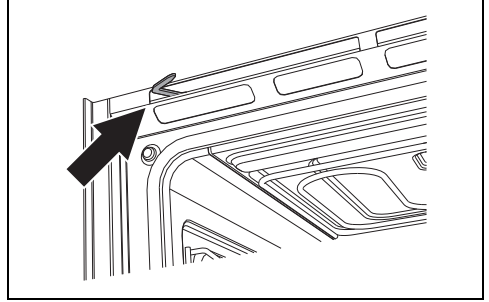
Kapı kilit kolunu manuel olarak devre dışı bırakma

(bazı modellerde yalnızca)

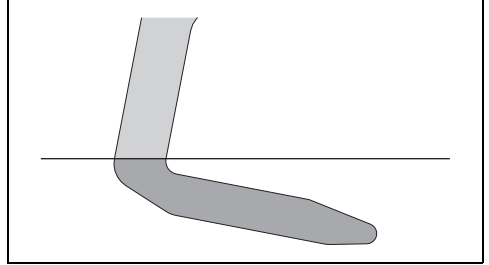


- Aşağıdaki işlemler mutlaka cihaz soğukken ve kapalıyken yapılmalıdır.
- Pirolitik işlev sırasında asla kapı kilit kolunu serbest bırakmayı denemeyin.

Kapı kilit kolu, kontrol panelinin altında fırın ön yüzünün üst kısmındaki soldaki ilk yuuvada yer alır.

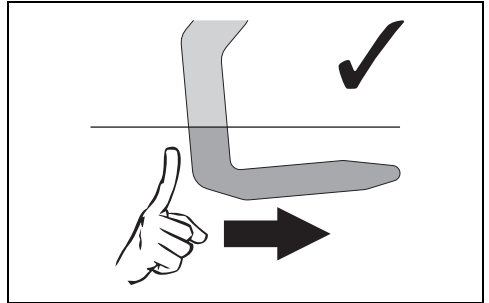


Standart temizlik işlemleri sırasında kapı kilit kolu istemeden çalıştırılabilir.



Kapı kilit kolu devrede (üstten görünüm)

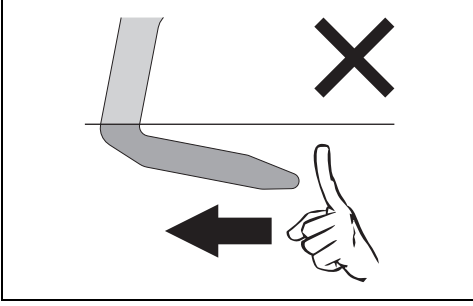
1. Kapı kilit kolunu durana kadar sağa doğru hareket ettirin.



(üstten görünüm)

2. Kapı kilit kolunu hafifçe serbest bırakın. Mekanizmanın yay kısmı kapı kilit kolunu devre dışı konuma geri getirir. Mekanizmanın zarar görmesini önlemek için kapı kilit kolunu asla devre dışı bırakmayı denemeyin

sola doğru zorlayarak itmek.



(üst görünüm)

Pyrolytic işlevi (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Pyrolytic temizlik, kirin çözünmesini sağlayan otomatik yüksek sıcaklıklı bir temizleme prosedürüdür. Bu işlem sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür.

Ön çalışmalar

Pyrolytic döngüsüne başlamadan önce:

- İç cam döğmesini olağan temizleme talimatlarına göre temizleyin.
- Fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan herhangi bir gıda artığını veya büyük dökülmeleri çıkarın.
- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Çok inatçı kireçlenmeler için cam üzerine bir fırın temizleyici spreyleyin (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak kağıdı veya mikro fiber bez ile durulayın ve kurulayın.

- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.

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

Pyrolytic işlev ayarı

1. Fonksiyon döğmesini . konumuna **P** getir.

A **du** **r** ekranda görünür, Pyrolytic döğsünün süresiyle değışen olarak döğ **2:30** (fabrika ayarı 2 saat 30 dakika).

2. Pyrolytic döğsünün **P** üresini ayarlamak için artış ve azalış düğmelerine basın.



Tavsiye edilen Pyrolytic döğ süresi:

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

3. Ayarları onaylamak için **C** saat düğmesine basın.

Pyrolytic döğsü için ön ısıtma birkaç saniye sonra başlar:

- ekranda **P** i simge ve Pyrolytic döğü ışığı yanar;
- Ekranda kalan süre gösterilir;

temizlik döğsünün sonu **2:29**

- Ekranda **P** i simge yanıp söner.

Ön ısıtma başladığında birkaç dakika sonra, ekrandaki simge (sabitleştirilmiş) yanar ve kapının açılmasını engelleyen bir cihaz tarafından kilitli olduğunu belirtir.



Kapı kilitleme cihazı etkinleştirilmişse herhangi bir fonksiyon seçilemez.



Fonksiyon düğmesi başka bir fonksiyona çevrilirse, ekran gösterir ki, bir hata mesajı **Er 04**

Temizlik süreci

Ön ısıtma aşamasının sonunda Pyrolytic döğsü otomatik olarak başlar:

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

- Pyrolytic döğsünün ilerlediğini göstermek için ekranda simge sabit bir şekilde yanar.

- Pyrolytic döğü gösterge ışığı ve ekrandaki **P** i sembolleri devam eder.



İlk Pyrolytic döğ sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle rahatsız koku meydana gelebilir. Bu, ilk pyrolytic döğden sonra kaybolan tamamen normal bir fenomendir.



Pirolitik döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönme hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü seviyesi üretir. Bu, daha etkili ısı dağıtımı sağlamak amacıyla tamamen normal bir işlemdir. Pirolitik döngüsünün sonunda, komşu ünitelerin duvarlarını ve fırının ön yüzünü aşırı ısınmasını önlemek için fanlar, yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.

Pirolitik döngüsünün sonu

Pirolitik döngüsünün sonunda:

- ısıtma elemanları devre dışı bırakılır;
- **End** ekranda yanıp söner;
- ekrandaki herhangi bir düğmeye basılarak devre dışı bırakılabilecek bir ziller çalacaktır;

• simge  termostat göstergesi ışığı söner.

1. Fonksiyonu terk etmek için fonksiyon düğmesini 0'a çevirin.

Ekrana  ki simge, fırın içindeki sıcaklık güvenli seviyeye dönene kadar (ve kapı kilidi devre dışı kalana kadar) yanık kalır.

2. Fırının soğumasını bekleyin.

3. Sembol  ükten sonra kapıyı açın ve fırın içindeki kalıntıları hafif nemli mikro fiber bezle toplayın.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.



Pyrolytic döngü en kısa sürede tatmin edici sonuçlar vermezse, sonraki temizlik döngüleri için daha uzun bir süre belirlemeniz önerilir.

Programlanmış pyrolytic döngü



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

Bir Pyrolytic döngüsünü programlamak için:

1. İşlev düğmesini . konumuna **P** getirin.

dur ekranda görünür, Pirolitik süresinin süresiyle değişimli olarak döngü **2:30**

2. Artırma düğmesine basın **+** ve azaltma **-** düğmesine basarak Pirolitik döngüsünün süresini ayarlamak için düğmelere basın.

3. Saat düğmesine basın 

End ekranda görünecek mevcut zaman ile önceki olarak ayarlanmış Pirolitik döngüsünün süresinin birlikte değişmesiyle.

4. Fonksiyon **z** zamanını ayarlamak için veya **z** düğmelerine basın.

5. Fonksiyonu etkinleştirmek için saat düğmesine basın veya birkaç saniye bekleyin.

Mevcut zaman ekranda görünür

ve simge **P** gösterge için yanıp söner aletin, kullanıcı tarafından belirlenen saatte Pirozlysis döngüsünü başlatmak ve onu tamamlamak için beklediğini gösterir.

İstisnai bakım

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

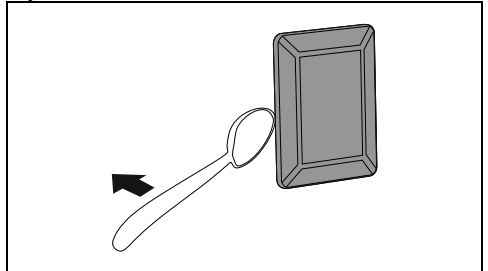
İç aydınlatma kartuşunu değiştirme



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazın fişini çekin.
- Korumucu eldiven giyin.

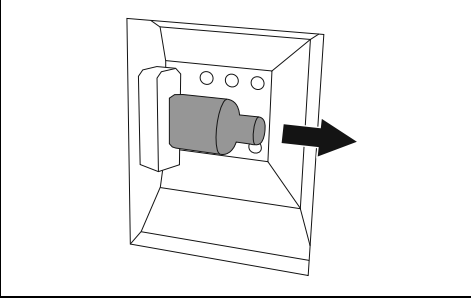
1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını çıkarmak için bir alet (ör. kaşık) kullanın.





Fırın haznesi duvarının emayesine zarar vermemeye dikkat edin.

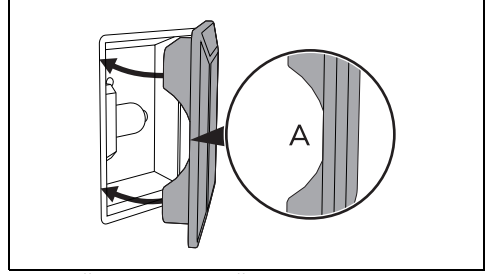
4. Ampulü kaydırıp çıkarın.



Halogen ampulü doğrudan parmaklarınızla temas ettirmeyin, izolasyon malzemesi kullanın.

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

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) şekillendirilmiş kısmının kapıya doğru baktığından emin olun.



7. Kapağı ampul desteğine mükemmel şekilde tutunacak şekilde tamamen aşağı bastırın.

KURULUM



Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından mevcut yönetmeliklere uygun olarak kurulmalıdır.

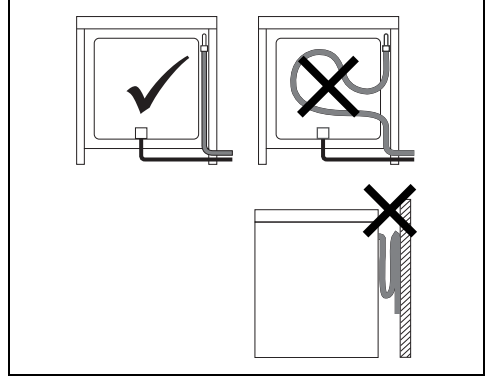
Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana hatlarına sürekli bir çelik duvar hortumu kullanılarak bağlanabilir; mevcut standartlarda belirlenen yönergelerle uygun olarak. Başka tip gaz kullanmak için "Farklı gaz tiplerine uyum" bölümüne bakın. Cihazın gaz bağlantı konnektörü ½ inç dış dişe sahiptir (ISO 228-1).

Lastik hortumla bağlantı



Aşağıdaki tüm koşulların sağlandığını doğrulayın:

- Hortum, güvenlik kelepçeleri ile hortum bağlantısına bağlıdır;
- Hortumun herhangi bir kısmı sıcak duvarlarla temas etmemelidir (maks. 50 °C);
- Hortum çekiş veya gerilim altında değildir ve buruşuk veya bükülmüş değildir;
- Hortum sivri nesnelere veya keskin köşelere temas etmemelidir;
- Hortum tamamen hava geçirmez değil ve gaz sızdırıyorsa onarmaya çalışmayın; yeni bir hortum ile değiştirin;
- Hortumun geçmiş süresinin geçmediğini kontrol edin

tarikh (hortumun kendisinde basılı olan)?

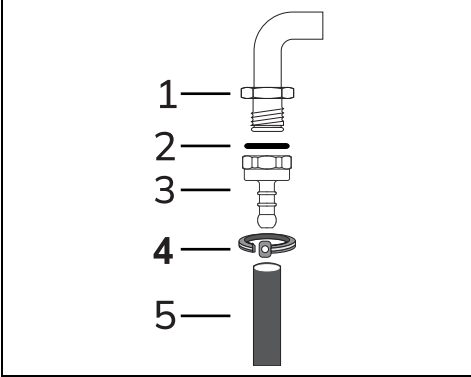


Mevcut standartlara uygun bir kauçuk hortum kullanılarak bağlantı yalnızca hortumun tamamı boyunca denetlenebiliyorsa izin verilir.



Sıvı gaz için hortumun iç çapı 8 mm olmalıdır.

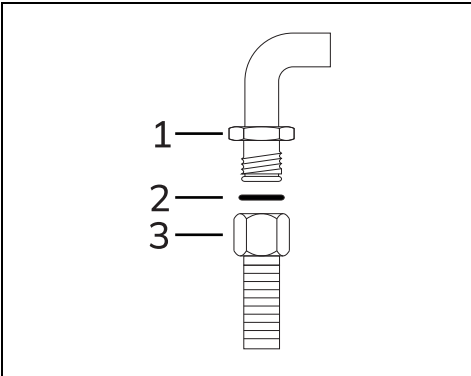
Mevcut standartlara uygun özelliklere sahip bir kauçuk hortum kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapınız (hortum üzerinde referans standardın damgalı olduğunu doğrulayın).



Çapraz bağlantı: 3 numaralı hortum adaptörünü cihazın gaz bağlantısına dikkatlice vidalayın (1/2" ISO 228-1 diş), araya conta 2 yerleştirin. Hortum bağlantısını vidaladıktan sonra gaz hortumunu 5 takın ve mevcut yönetmeliklere uygun olarak kelepçe 4 ile sabitleyin.

Çelik hortumla bağlantı

Geçerli standarda uygun özelliklere sahip sürekli duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapın.

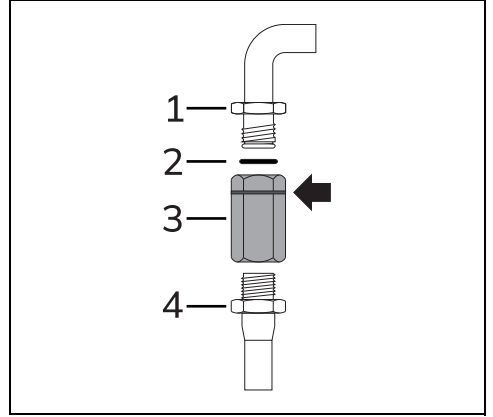


Cihazın gaz bağlantısı 1'e 3 numaralı konnektörü dikkatlice vidalayın, yerleştirin.

aralarındaki sızdırmazlık 2.

Kilitli bağlantı ile çelik hortum bağlantısı

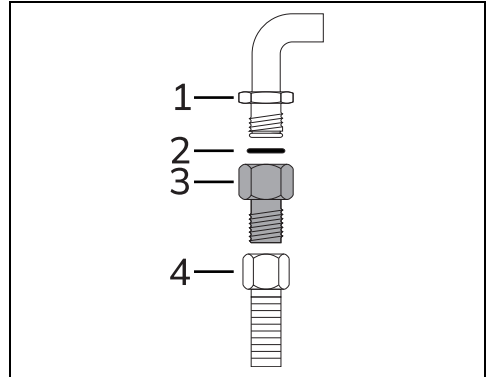
BS 669 uyumlu kilitli çelik hortum kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapınız.



Gaz hortum bağlantı parçası 4 dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve adaptörü 3 üzerine vidalayın. Montajı cihazın hareketli bağlantı parçasığı 1 üzerine vidalayın ve aralarına sağlanan conta 2 yi yerleştirin.

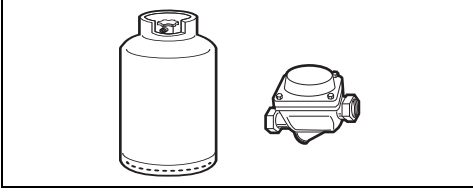
Koni uçlu çelik hortumla bağlantı

Geçerli standarda uygun özelliklere sahip sürekli duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapın.



Cihazın gaz bağlantısına 3 numaralı hortum bağlantısını dikkatlice vidalayın (1/2" diş ISO 228-1), araya conta 2 yi yerleştirin. 3 bağlantısının dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından çelik hortumu 4 bağlantısına vidalayın.

LPG'ye Bağlantı



Bir basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpündeki bağlantıyı, yürürlükteki standartlarda belirlenen kılavuzlara uygun olarak yapın.

Besleme basıncı, “Brülör ve nozul özellikleri tablosunda” belirtilen değerlere uymalıdır.

Oda havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun sürekli bir hava girişine sahip odalara monte edilmelidir. Cihazın kurulu olduğu odada gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı bulunmalıdır. Pencere ve yağlı ızgaralarla korunan hava kanatları, mevcut yönetmeliklere uygun olacak boyutta olmalı ve hiçbir kısmı tıkanmayacak şekilde, kısmen bile olsa, engellenmeyecek biçimde konumlandırılmalıdır.

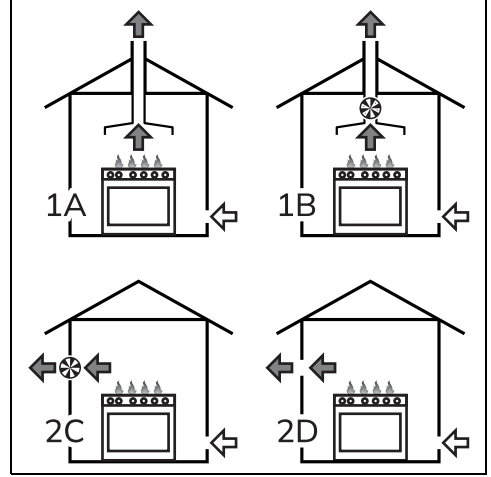
Odanın yemek pişirme sonucu oluşan ısı ve nemi gidermek için yeterince havalandırılması gerekir: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin tahliyesi

Yanma ürünleri, verimliliği kesin olan doğal bacaya bağlı davlumbazlar veya zorunlu tahliye yoluyla tahliye edilebilir. Verimli bir tahliye sistemi, bu alanda yetkili bir uzmanın kesin planlamasını gerektirir ve geçerli standartlarda belirtilen konumlar ve boşlukları karşılamalıdır.

İş tamamlandığında, montajcı şu adımları yapmalıdır

uyum sertifikası düzenleyin.



1 Davlumbazla Tahliye

2 Davlumbazsız Tahliye

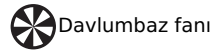
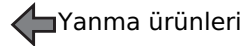
A Tek Doğal Çekişle Tahliye
canlı baca drajörü

B Tek baca ile Tahliye

davlumbazlı motorlu
havalandırıcı (fan)

C Dışarıya doğrudan duvarla gelen tahliye-
veya pencereye monte edilen egzozfanı

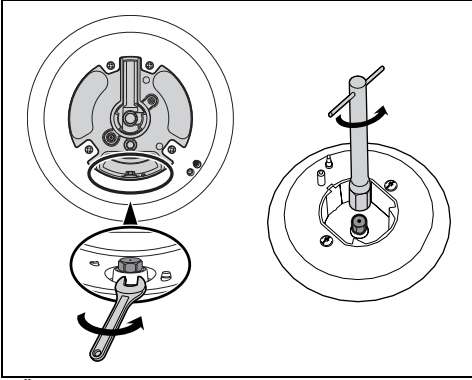
D Dışarıya doğrudan duvardan geçerek tahliye
duvar



Farklı gaz tiplerine uyum sağlama

Başka gaz türlerinde çalışmada, yakıt uçları değiştirilmelidir ve gaz vanalarının üzerinde minimum alev ayarlanmalıdır.

Nozulları değiştirme

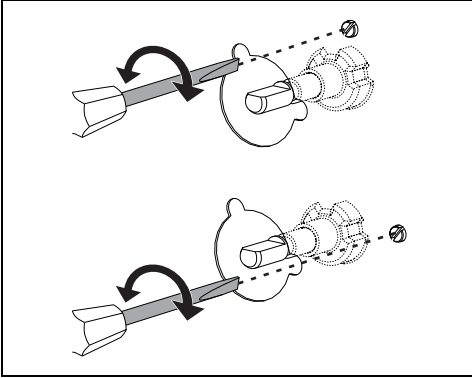


1. Üştlük desteklerini, brülör kapaklarını ve alev tutucularını çıkararak brülör fincanlarına erişin.

2. Kullanılacak gaz tipine göre 7 mm anahtar kullanarak nozulları değiştirin (bkz. "Brülör ve nozul özellikleri tablosu").

3. Brülörleri kendi muhafazalarına geri takın.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarını ayarlama



Gaz tipleri ve Ülkeler

Gaz tipleri		IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Doğal Gaz G20											
G20	20 mbar	■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■									
G20/25	20/25 mbar			•							
2 Doğal Gaz G20											
G20	25 mbar										•
3 Doğal Gaz G25.1											
G25.1	25 mbar										•
4 Doğal Gaz G2.350											
G2.350	13 mbar									•	

Brülörü yakınlaştırın ve minimum konuma getirin. Gaz vana kolunu çıkarın ve modeline bağlı olarak vanaların milinin yanındaki ayar vidasını (modeline bağlı olarak) şu ana kadar çevirin: doğru minimum alev elde edilene kadar.

Vana kolunu yeniden takın ve brülör alevinin kararlı olduğundan emin olun. Kolun maksimum konumundan minimum konuma hızla çevirin: Alev sönmemeli. Bu işlemi tüm gaz vanalarında tekrarlayın.

LPG için minimum ayarını ayarlama
Vana milinin yanındaki vidası saat yönünde tamamen sıkılmalıdır.



Fabrika çıkışında orijinal olarak ayarlanan gaz dışındaki bir gaz için ayar yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla ilgili olanla değiştirin. Etiket, nozul paketinin içinde (varsa) bulunmaktadır.

Gaz vanalarının yağlanması
Zamanla gaz vanaları dönmesi zorlaşabilir ve tıkanabilir. İçlerini temizleyin ve yağlama yağını değiştirin.



Gaz vanalarının yağlanması özel bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Gaz Tipleri	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
5 LPG G30/31										
G30/31 28-30/37 mbar	"	*****								
G30/31 30/30 mbar							• • •			
6 LPG G30/31										
G30/31 37 mbar									•	
7 Town Gas G110										
G110 8 mbar	•						•			

Cihazın kurulacağı ülkeye göre mevcut gaz tiplerinin tanımlanması mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakınız ve“Brülör ve nozul özellikleri tabloları” bölümündeki değerleri kullanınız.

Brülör ve nozul spesifikasyonları tabloları

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

Nozallar sağlanmadıysa Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Konumlandırma



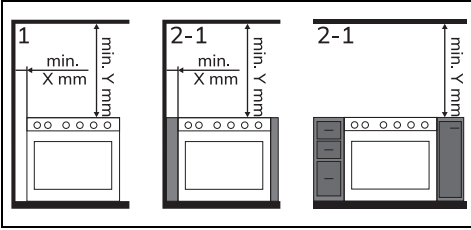
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1 Ayakta duran

Sınıf 2 - alt sınıf 1 Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden daha yüksek olan duvarlara X mm en fazla yaklaşımla konumlandırılabilir. Cihazın yanından en az X mm mesafede olmalıdır. Cihazın çalıştırma tezgahının üzerindeki herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm uzakta konumlandırılmalıdır.



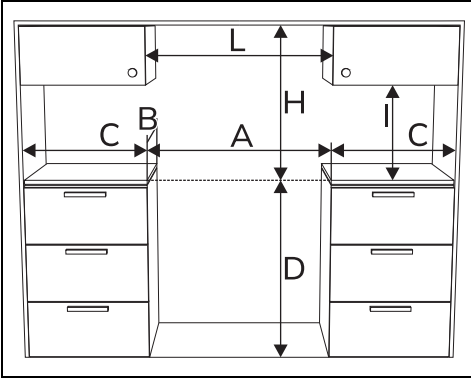
X 300 mm

Y 750 mm



Cihazın üzerinde davlumbaz varsa, doğru açıklığın bırakıldığını sağlamak için davlumbaz talimatlar kılavuzuna bakınız.

Cihazın genel boyutları



A 900 mm

B 600 mm

C1 min. 300 mm

D 894÷914 mm

H 750 mm

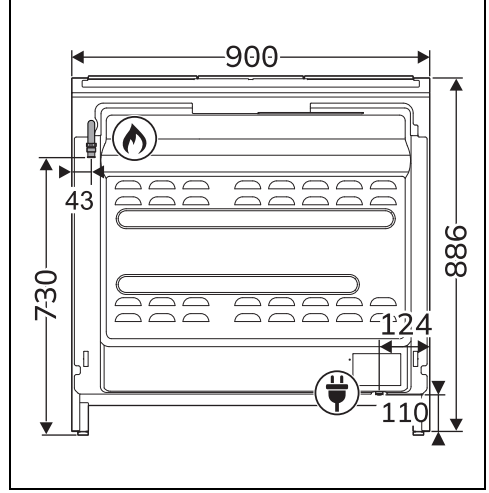
I 400 mm

L2 900 mm

1 Yan duvarlardan veya diğerlerinden asgari mesafe yanıcı malzeme.

2 Kasanın asgari genişliği (=A)

Cihaz boyutları

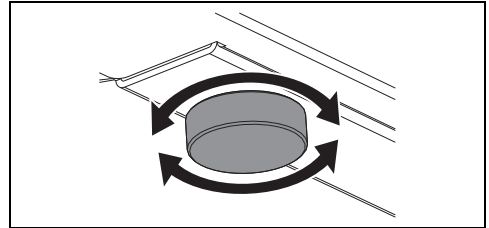


Gaz bağlantısının konumu



Elektrik bağlantısının konumu

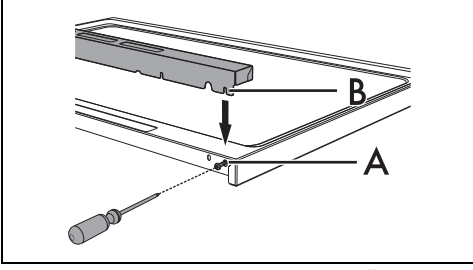
Cihazın hizalanması



Daha fazla istikrar sağlamak için cihaz zeminle düz olmalıdır:

- Alt tabladaki ayakları sabit yapmak veya gevşetmek için vidaları sıkın/sabotlar yapın.

Çıkıntının montajı



Çıkıntı her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılıp sabitlenmelidir.

1. Ocak arkasındaki 2 vidayı (A) yalnızca dış olanlarını gevşeterek bir tornavida ile gevşetin.

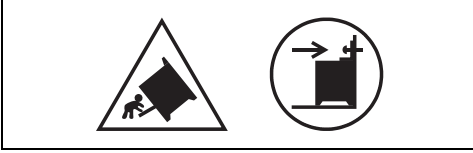
2. Çıkıntıyı ocağa yerleştirin.

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



Verilen çıkıntı ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulumdan önce cihazın üzerine sabitlenmelidir.

Duvara sabitleme

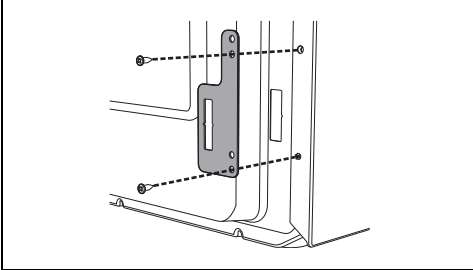


Yukarıdaki semboller, anti-katlanma cihazlarının takılmaması halinde tehlikeyi ve doğru kurulumlarının önemini gösterir.



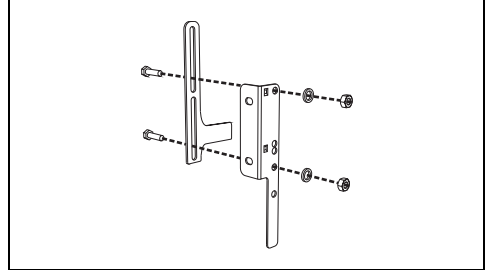
Cihazın devrilmesini önlemek için anti-katlanma cihazlarının takılması gerekir.

1. Duvar sabitleme plakasını cihaza arka tarafından vidalayın.

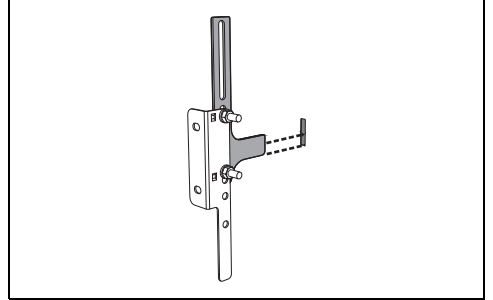


2. Dört ayaklı yükseklik ayarlayın.

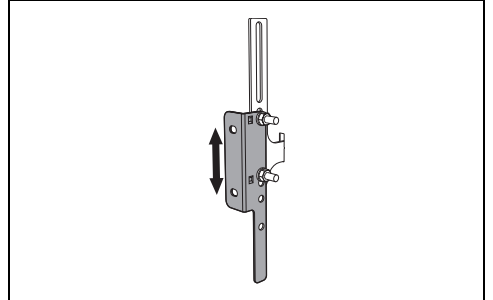
3. Sabitleme braketi monte edin.



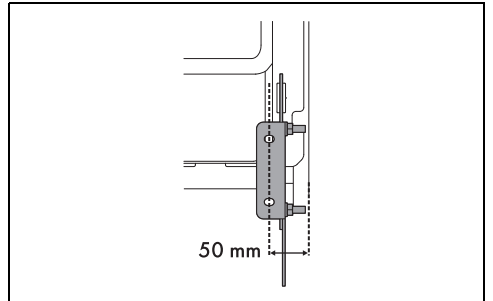
4. Askı geometrisini sabitleme braketi ile duvar bağlantı platosundaki yuva tabanını hizalayın.



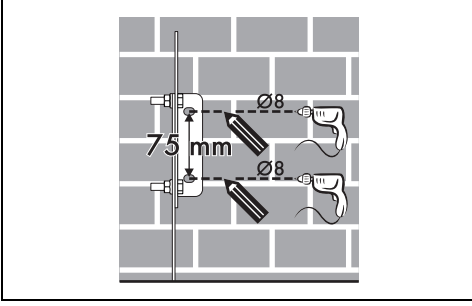
5. Sabitleme braketi zemine hizalayın ve ölçülerin sabitlenmesi için vidaları sıkın.



6. Cihazın kenarı ile braket delikleri arasında 50 mm mesafe düşünün.

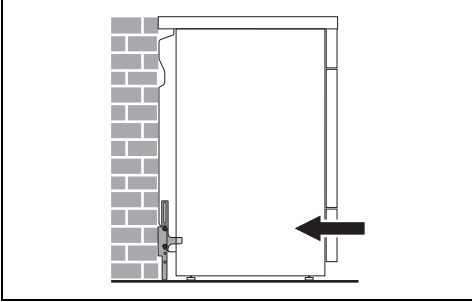


7. Bracketi duvara taşıyın ve duvara delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvar deliklerini deldikten sonra duvar tıkaçları ve vidalarla bracketi duvara sabitleyin.

9. Ocak / fırını duvara doğru iterken aynı anda bracketi cihazın arkasına sabitlenen plakaya yerleştirin.



Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Genel bilgiler

Elektiraj ağıının karakteristiklerini levhada gösterilen verilerle karşılaştırın. Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını içeren tanıtım plâkası cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır. Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın.

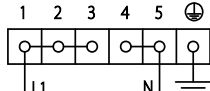
Cihaz, diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir tel ile topraklama yapılmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 2.5 mm²

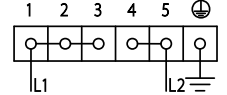
üç çekirdekli kablo



220-240 V 2~

3 x 2.5 mm²

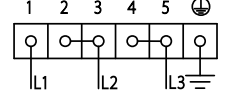
üç çekirdekli kablo



220-240 V 3~

4 x 1.5 mm²

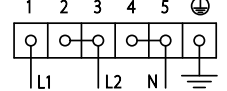
dört çekirdekli kablo



380-415 V 2N~

4 x 1.5 mm²

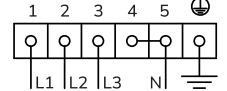
dört çekirdekli kablo



380-415 V 3N~

5 x 1.5 mm²

beş çekirdekli kablo



Görünen değerler iç iletkenin kesitiyle ilgilidir.



Bahsi geçen güç kabloları, çıkışma katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır (EN 60335-2-6 standardine uygun olarak).

Sabit bağlantı

Güç hattını, üç pozisyonlu (tüm kutuplu) bir devre kesici ile donatın; temas ayrılma mesafesi, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesintiye sağlamak için kurulumu uygun olarak.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya entegre devre kesici AS/NZS 3000 standartlarına uygun olmalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınma ve yangın riski yaratabileceğinden adaptörler, çoklu prizler veya devraldıcılara kullanılmaktan kaçının.

Kullanıcı için talimatlar

- Enerji kaynağına bağlamak için bir fiş kullanıyorsanız, kurulumdan sonra fiş erişilebilir olmalıdır.
- Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Bağlantı elemanının dişli dirseğini çıkarmaya veya zorlamaya çalışmayın. Bu parçaya zarar verebilirsiniz ve bu üretici garantisini geçersiz kılar.
- Tüm bağlantılarda kıvılcım için sabun ve su kullanın. KULLANMAYIN

gaz sızıntılarını belirlemek için açık alevler.

- Gaz vanasının, brülörün ve ateşleyicinin doğru çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı ve ardından hepsini birlikte açın.
- Brülör saplarını minimum konuma getirip her bir brülör için ve tüm brülörler için alevin istikrarlı olduğundan emin olun.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz düzgün çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanılacağını açıklayın.