

S M E G

C9GMMB2

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	37	Depolama bölmesini kullanma (bulunuyorsa)	49
Genel güvenlik talimatları	37	Fırını kullanma	49
Kurulum	42	Dijital programlayıcı	50
Cihazın amacı	43	Sıcaklık probunu kullanma (bazı modellerde)	52
Bu kullanıcı kılavuzu	43	yalnızca)	52
Üretici sorumluluğu	43	Pişirme tavsiyeleri	53
Tanımlama plakası	43	Pişirme bilgileri tablosu	54
Atıklar	43	Sıcaklık probu-pişirme bilgileri tablosu	55
Avrupa Kontrol Otoritelerine Bilgi 44		(yalnızca bazı modellerde)	55
Enerji verimliliği teknik verileri	44	TEMİZLİK VE BAKIM 56	
Enerji tasarrufu için	44	Cihazı temizlemek	56
Kapalı/bekleme durumunda güç tüketimi hakkında bilgi	44	Ocağın temizlenmesi	56
moda göre	44	Düğmeler	57
Işık kaynakları	44	Fırın kapağının temizlenmesi	57
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	44	Fırın iç haznesinin temizlenmesi	58
AÇIKLAMA	45	Buharlı Temizleme (yalnızca bazı modellerde)	59
Genel açıklama	45	Olağan dışı bakım	60
Ocak	45	MONTAJ	60
Kontrol paneli	46	Gaz bağlantısı	60
Diğer parçalar	46	Gaz türleri ve Ülkeler	63
Aksesuarlar	46	Brülör ve meme özellikleri tabloları	64
KULLANIM	47	Konumlandırma	65
Ön operasyonlar	47	Elektrik bağlantısı	67
Aksesuarların kullanımı	48	Kurulum talimatları	67
Gövdeyi kullanma	48		

Aletin estetik ve fonksiyonel niteliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

- Yiyecekleri fırında taşırken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.

- Ateşi veya alevleri su ile söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın söndürücüyle boğmaya çalışın.

Battaniye veya diğer uygun kapak.

- Bu cihaz sadece 8 yaşını geçmiş çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan veya elektrikli aletlerin kullanımında deneyimsiz olan kişiler tarafından, denetim altında ya da güvenli kullanım talimatları ve cihazla ilişkili tehlikeler hakkında talimatlar verilmiş ise kullanılabilir.

- Çocuklar ile oynamamalı

alet

- Çocukları sekiz yaşından küçük olanları sürekli gözetim altında tutulmaksızın güvenli bir mesafede tutun.
- Cihaz kullanılıyorsa çocukları 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Alev yayıcı ince uçların, ilgili brülör kapakları ile ev yapıları içerisinde doğru konumlandırıldığından emin olun.
- Pişirme alanlarının ne kadar hızla ısındığının farkında olun. Isıya boş tavalar koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.
- Yağlar aşırı ısındığında alev alabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekleri hazırlarken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar yanarsa onlara asla su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.
- Pişirme sırasında tencere üzerinde metal nesneler (tabaklar veya çatal/bıçaklar gibi) bulundurmamaya dikkat edin; aşırı ısınabilirler.
- **UYARI: gıda bırakılması**

Yağ veya yağ kullanılarak yemek pişirirken, cihazın gözetimsiz bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. Yangını su ile söndürmeye kalkmayın. Cihazı kapatın ve alevleri kapatın; örneğin kapağı veya battaniyeyi kullanın.

- Cihaz kullanılırken çok ısınır. Fırın içindeki ısıtıcı elemanlara asla dokunmamaya dikkat edin.
- Aletler veya çatal-bıçak gibi sivri metal nesneleri cihazın yuvalarına yerleştirmeyin.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yiyecekleri taşımanız gerekiyorsa veya pişirme sonunda, kapıyı 5 cm açıp birkaç saniye buharı dışarı çıkarmasına izin verin, ardından tamamen açın.
- Saklama bölmesinin iç yüzeyleri (varsa) çok ısınabilir.
- Fırın açık ve hala çok sıcakken saklama bölümünü açmayın.
- Fırın kullanıldıktan sonra saklama bölmesinin içindeki eşyalar çok sıcak olabilir.
- Açık kapının üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.

alet veya cihaz.

- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
- Kuruluysa cihazı fişten çekmek için kabloyu çekmeyin.
- YANGIN TEHLİKESİ OLAN MALZEMELERİ DEPOLAMA KOMPARTMANINDA (VARSA) VEYA CİHAZIN YANI İÇERİSİNDE KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.
- Bu cihaz çalışırken çevresinde aerosol kullanmayın.
- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.
- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce her zaman kişisel koruyucu ekipman (PPE) giyin (kurulum, bakım, konumlandırma veya taşıma).
- Cihaz hâlâ sıcak veya çalışırken temizlemeyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan ve ana güç kaynağından ayrıldığından veya ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özel olup; kullanabilirsiniz

ev aydınlatması için bunları kullanmayın.

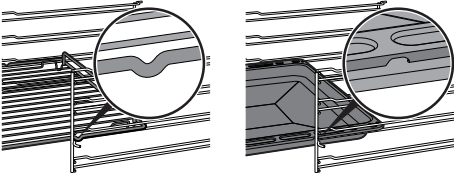
- Kurulum ve bakım, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli kişilerce gerçekleştirilmeldir.
- Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan.
- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla derhal teknik destek ile iletişime geçin.
- UYARI: Gazla çalışan bir pişirme cihazı, kurulduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Mutfakta iyi havalandırma olduğundan emin olun, özellikle cihaz kullanılırken: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun.
- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencere açılması veya herhangi bir mekanik emiş cihazının gücünün artırılmasıyla daha etkili havalandırma sağlanabilir.

Cihaza zarar verme riski

- Sert veya aşındırıcı deterjanlar veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın

fırının cam kapısını temizleyin
çünkü yüzeye zarar verebilir ve
camın çatlamasına neden olabilir.

- Ahşap veya plastik aletler kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yuvalarını tıkamayın.
- Cihaza oturmayın.
- Raflar ve tepsiyer yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileriye sokulmalıdır. Çıkarılmalarını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya doğru ve fırının arkasına yönelmiş olmalıdır.



- Dikkat: Yağlar veya yağlar kullanılarak pişirme sırasında cihazı asla gözünüzden uzak bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde nesneler saklamayın.
- Fırının yakınına herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
- **HER HANGİ BİR NEDENLE AYGITICINI ALAN ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Plastik mutfak aletleri veya kaplar kullanmayın

pişirme için.

- Fırına mühürlü teneke kutular veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsiyeri ve rafları çıkarın.
- Fırın haznesinin altında alüminyum veya teneke folyo kaplaması kullanmayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın haznesinin tabanına koymayın.
- Gerekirse, modeli dependinge bağlı olarak temin edilen veya ayrı olarak satılan tepsi rafını, pişirme desteği olarak tabana yerleştirerek kullanabilirsiniz.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, fırın içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Kapalı kapıyı iç cam panı üzerine tepsi veya tavaları koymak için kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocağın sınırları içinde konulmalıdır.
- Tüm tencerelerin düz ve düz tabanlı olması gerekir.
- Herhangi bir sıvı taşar veya dökülürse, ocağın üzerinden fazlalığı temizleyin.
- Ocağa limon suyu veya sirke gibi asidik maddeler dökmemeye dikkat edin.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Açık durumda boş tavalar veya kızartma tencereleri üzerine koymayın

pişirme bölgeleri.

- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalar veya metalik yüzey kaplamalarına sahip parçalar üzerinde klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın (örneğin alüminizasyon, nikel veya krom kaplama).
- Ocak tava destek ızgaraları, alev yayma kadınları ve brülör başlıkları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Kurarken fırın kapısını cihazı yerine geçirmek için kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapalıyken kapağı çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmamasına dikkat edin.
- Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için kulpa başvurmayın.
- Temizlik ürünlerini doğrudan kapağıya püskürtmeyin, erişilmesi zor bölgelere girebilir ve durulanabilir. Zamanla boyalı panellere veya steel ile reaksiyona girebilir.
- Raflara zarar vermemek için tencereleri sürüklemeyin; yerine kaldırıp yeniden konumlandırın.

Sıcaklık probu (varsa)

- Kullanımdan sonra ısıtma probunun çubuğunu veya ucunu dokunmayın.
- Sıcaklık probunu kullanırken fırın eldivenleri giymek.
- Isıtma probunun ucu veya fişiyle emaye veya krom kaplı yüzeylere çizik atmaktan veya zarar vermekten kaçının.
- Isı probunu cihazdaki açıklıklara ve yarıklara itin.
- Sıcaklık probu kullanılmıyorken, koruyucu metal kapağın doğru kapalı olduğundan emin olun.
- Sıcaklık probunu başıboş bırakmayın.
- Çocukların prob ile oynamasına izin vermeyin.
- Proben keskin parçalarına kendinizi yaralamamaya dikkat edin.
- Sıcaklık probunu prizden veya yiyecekten çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- Sıcaklık probu veya kablusunun kapağıya sıkışmadığından emin olun.
- Sıcaklık probu veya kablusunun ısınmaya maruz kalmamasına dikkat edin.

fırın içindeki ögeler.

- Sıcak olduklarında termometre ucu fırın üretim hacminin duvarlarıyla, ısıtma elemanlarıyla, raflar veya tepsilerle temas etmesine izin verilmemelidir.

- Sensör cihaz içinde tutulmamalıdır.
- Pirolytik döngü uygulanmadan önce fırından sıcaklık probunu çıkarın (mevcut ise).

- Pirolytik döngü sırasında termometre probunu kullanmayın (mevcut ise).
- Probun fişinin prizine tamamen takılı olduğundan emin olun.

- Prob ucu ile yiyecekleri fırın hacmine sokmayın veya çıkarmayın.
- Bu cihazla birlikte verilen sıcaklık probu sadece kullanılmalıdır.

Kurulum

- BU CİHAZ BOTLARDA VEYA KARAVELLERDE KURULMAMALIDIR.

- Bu cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
- Cihazı kaldırmak veya taşımak için tutacak kullanılmamalıdır.
- Cihazı, dolap açıklığına ikinci bir kişi yardımıyla yerleştirin.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapı veya panelin arkasına kurulmamalıdır.

- Kurulumdan önce yerel dağıtım koşullarının (gaz tipi ve basıncı) ve cihazın regülasyonunun uyumlu olduğundan emin olun.

- Bu alet, yanma gazı ürünlerini dışarı atan bir sisteme bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma gerekliliklerine özellikle dikkat edin.

- Bu cihaz için ayarlar gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

- Gaz bağlantısının yetkili personel tarafından yapılması gerekir.
- Hortum kullanılarak yapılan kurulum, hortumun tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için uzunluğun 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi aşmaması gerektiği şekilde gerçekleştirilmelidir.

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

- Gerekirse mevcut yönetmeliklere uygun bir basınç düzenleyici kullanın.
- Her işlemi tamamladıktan sonra şu kontrolü yapın:

Gaz bağlantılarının sıkma torku 10 Nm ile 15 Nm arasındadır.

- Kurulumun sonunda, sabunlu bir çözelti ile sızıntı olup olmadığını kontrol edin, asla alevle değil.

- Elektrik bağlantısını yetkili teknisyenler tarafından yaptırın.

- Cihaz, elektrik sisteminin güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.

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

- Terminal besleme tellerinin vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

- Güç hattını, montaj yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırıgerilim koşullarında tam kesintiyi sağlamak için temas iletkenliği yeterli olan tüm kutup devre kesici ile donatın.

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

Cihaz amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka herhangi bir kullanım uygunsuz sayılır. Ayrıca şu şekilde kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında,

ofisler ve diğer çalışma ortamları.

- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında konuklar tarafından.

- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca kapalı alanlarda kurulur ve kullanılır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcıya ulaşabilir durumda olmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatle okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda görünen her şeyi tanımlayan görseller içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş sürümüyle donatılabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdaki ile aynı olmayabileceği unutulmamalıdır.

Üreticinin sorumluluğu

Kullanıcıya veya mal dünyasına olan zararlar için üretici hiçbir sorumluluk üstlenmez:

- belirtilen amaç dışı kullanım;

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

Tanımlama plakası

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

Atık Yönetimi



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklardan ayrılarak bertaraf edilmelidir.

Cihaz, mevcut Avrupa mevzuatına göre sağlığa ve çevreye zarar verecek nitelikte kâterde madde içermez.

yönergeler.



Güç gerilimi Elektrik
çarpma tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını bağlantısını kesin.
- Cihazı prizden çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine cihazı teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin; bire bir karşılık esasına göre.

Cihazlarımızı çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine götürün.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını başıboş bırakmayın.
- Plastikleri çocukların oynaması için bırakmayın.

Avrupa Denetim Otoriteleri için Bilgi

Sirkli fan modu

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

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketleme ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler üretici talimatları ile birlikte gelen ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasının bulunduğu web sitesinden indirilebilen "Ürün bilgileri sayfası"nda bulunur.

Enerji tasarrufu için

- Tarif bunu gerektiriyorsa cihazı sadece önceden ısıtın.
- Ambalajda aksi belirtilmediği sürece dondurulmuş yiyecekleri fırına koymadan önce çözdürün.
- Birkaç tür yiyecek pişirirken mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri sırasıyla pişirmeniz önerilir.

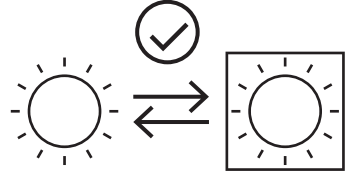
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmelerine yardımcı olurlar.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsi ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırın içindeki birikmiş ısıyla kalan dakikalar boyunca pişirme devam edecektir.
- Isı yayılımını önlemek için kapı açıklığını minimumda tutun.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Uyku/standby modunda güç tüketimi ile ilgili bilgiler

Uyku/standby modundaki güç tüketimi ile ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilir ışık kaynakları içerir.



- Cihazda bulunan ışık kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için çalışmaya uygun olarak beyan edilir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



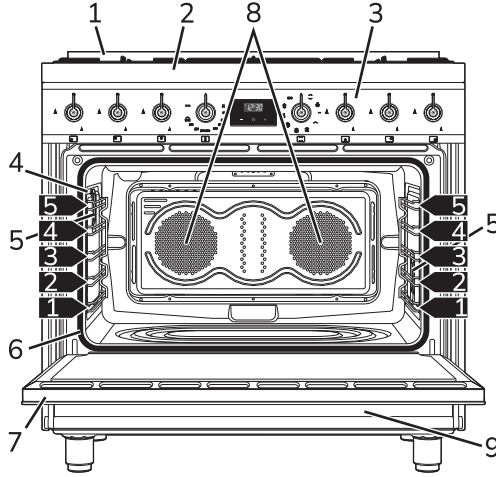
Uyarı/Önlem



Bilgi/Tavsiye

TANIM

Genel açıklama



1 Yükselti

2 Ocak

3 Kontrol paneli

4 Isı probu için soket (bazı

9 Saklama bölmesi

5 İç aydınlatma

Ocak

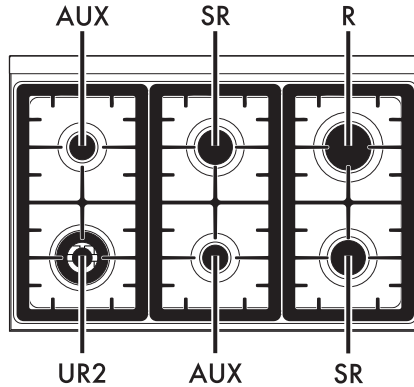
6 Conta

7 Kapak

8 Fanlar

modellerde yalnızca)

1,2,3 Çerçeve raf



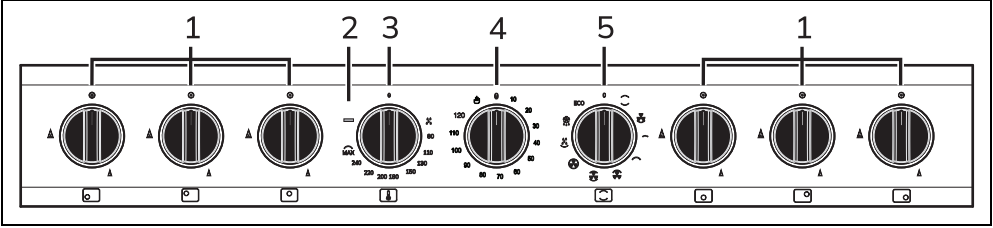
AUX = Yardımcı Brülör SR =

Yarı Hızlı Brülör R = Hızlı

Brülör UR2 = Ultra Hızlı

Brülör

Kontrol paneli



1 Ocak brülörü düğmeleri

Isıtma ve ocağı ayarlamak için. Düğmeleri saat yönünün tersine itin ve çevirin.

 ilgili brülörleri yakmak için.

Alevi ayarlamak için düğmeleri maksimum ve minimum ayar arasındaki bölgeye çevirin. Düğmeleri geri getirin.

 brülörleri kapatmak için konum.

2 Gösterge ışığı

Gösterge ışığı, fırının ısınmaya başladığını göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sönür. Fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp sönmektedir.

3 Sıcaklık düğmesi

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

4 Dijital programlayıcı

Mevcut zamanı göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikacı zamanlayıcısını kullanmak için.

5 Fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modlarına uygundur. Gerekli fonksiyon seçildikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesi ile ayarlayın.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilir (Genel açıklamaya bakınız).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, cihazın arka kısmından çıkan sabit bir hava akışı sağlar ve bazı durumlarda kısa bir süre sönmeden sonra bile devam edebilir.

eyalet kapanmıştır.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım kanallarını tıkmayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması yanar:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, fonksiyon dışındadır.

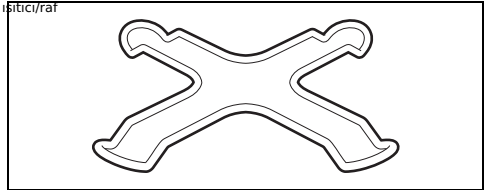


Kapı açık olduğunda iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Aksesuarlar

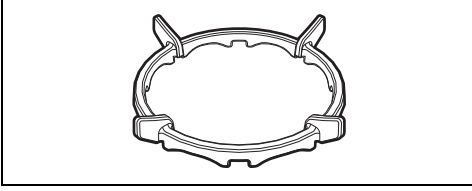
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıda ile temas edecek aksesuarlar, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Rafli
İstirici/rat



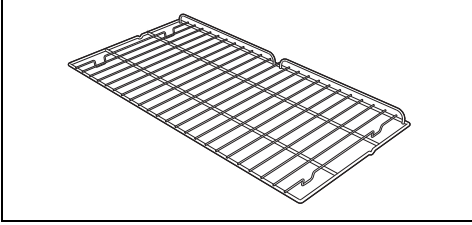
Küçük mutfak gereçleri kullanılırken kullanışlıdır.

Wok desteği



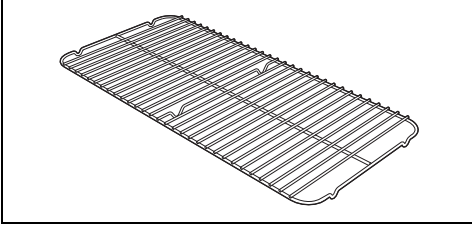
Wok kullanılırken kullanışlı.

Tepsi rafı



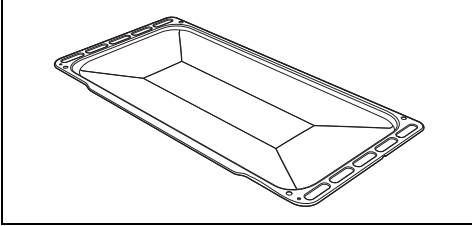
Piştirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlı.

Rafta



Fırın tepsisinin üstüne yerleştirilir; damlayan yiyecekler için pişirmek üzere.

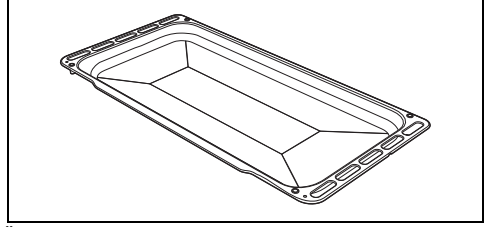
Fırın tepsisi



Yerleştirilen yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlıdır.

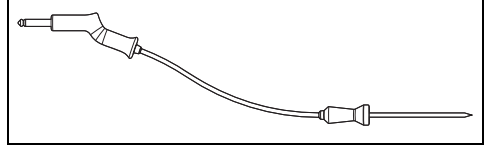
üstteki rafta ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiyeler vb. pişirmek için.

Derin tepsı



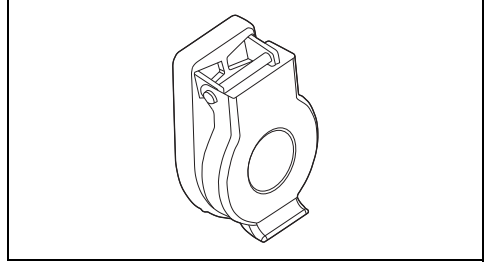
Üstteki rafta konulan yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlıdır.

Sıcaklık probu (bazı modellerde yalnızca)



Sıcaklık probuyla, yiyeceğın merkezinde ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

Koruyucu kapak (bazı modellerde yalnızca)



Sıcaklık probu kullanılmadığında sıcaklık probu yuvasını kapatıp korumak için kullanılır.

KULLANIN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

• Cihazın dış veya iç yüzeyindeki koruyucu filmi ve aksesuarları çıkarın.

• Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasını dışındaki tüm etiketleri çıkarın.

• Cihaz aksesuarlarının tümünü çıkarın ve yıkayın (bkz. bölümü "TEMİZLEME VE BAKIM").

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bakınız bölüm "Fırını kullanma").
2. Üretim süreciyle kalan artıklar yanıp ucsun diye boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

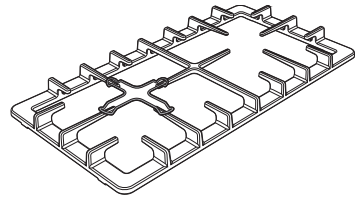
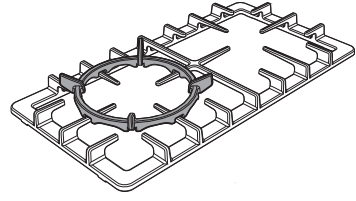
Aksesuarları kullanma

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tamamen duruncaya kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafın yanlılıkla çıkmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın haznesinin arkasına bakmalıdır.

İşlevlerini düzgün yerleştirildiğinden emin olun.



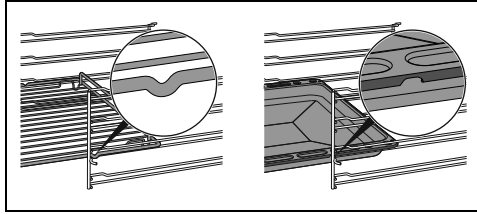
Gözeği kullanma

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte bulunur. Her düğme tarafından kontrol edilen alev, düğmenin yanında gösterilir. Cihaz elektronik ateşleme ile donatılmıştır. Düğmeye basın ve düğmeyi saat yönünün tersine maksimum alev işaretine kadar çevirin; brülör yanana kadar. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa, çevirin

düğmeye  basın ve tekrar denerken 60 saniye bekleyin. Ateşlendikten sonra termokuplun ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme serbest bırakıldığında brülör sönebilir: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

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

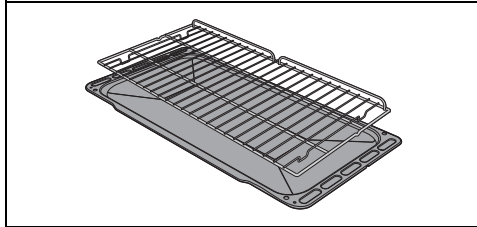
 İstenmeyen bir kapanma durumunda güvenlik tertibatı devreye girer ve gaz akışını keser; gaz vanası açık olsa bile. Düğmeyi geri getirip tekrar aydınlatmadan önce en az 60 saniye bekleyin. 



 Rafları ve tepsileri nazıkçe fırına girip tamamen durana kadar itin.

 Üretim süreciyle kalan artıklar çıkarmak için tepsileri ilk kez kullanmadan temizleyin.

Tepsi rafı



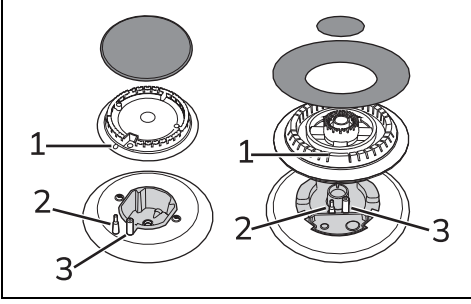
Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir.

Bu şekilde yağ, pişirilmekte olan gıdalardan ayrı toplanabilir.

Köşeleşler ve azaltma tava destekleri

Köşeleşler ve azaltma tava destekleri, ocak tablası destekleri üzerine yerleştirilmelidir.

Alev dağıtıcı taşların ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması



Ocak brülörlerini yakmadan önce, alev dağıtıcı taşların kendi yuvalarında ilgili brülör kapaklarıyla birlikte doğru şekilde konumlandırıldığından emin olun. Alev dağıtıcı taşlardaki 1 deliklerin, ateşleyiciler 3 ve termokupllar 2 ile hizalı olduğundan emin olun.

Ocak kullanımına yönelik pratik ipuçları

Brülör verimini artırmak ve gaz tüketimini en aza indirmek için, alevlerin tencerenin/ tavanın kenarlarına kadar çıkmaması amacıyla brülörle uyumlu uygun boyutta ve kapaklı kaplar kullanın. İçindekiler kaynamaya başlayınca, sıvının taşmayacağından emin olacak kadar alevi kısın.

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

Saklama bölmesini kullanma (mevcutsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Saklama bölmesi ocağın alt kısmındadır. Açmak için size doğru çekin. Cihazı kullanırken gerekli olan tencere/tavalı veya metal nesneleri saklamak için kullanılabilir.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Fırının açılması

Fırını açmak için:

1. Pişirme fonksiyonunu fonksiyon düğmesini kullanarak seçin.

2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesini kullanarak seçin.



Dijital göstergenin pişirme süresi sembolünü göstermesine dikkat edin; aksi halde fırın açılmaz. Programlayıcı saatini sıfırlama düğmesine basın.

Geleneksel pişirme fonksiyonları listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

STATİK



Geleneksel pişirme; tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin kızartma etleri, yağlı etleri, ekmeği, börekleri pişirmek.



DÖNÜŞLÜ + ALT



Yüzeyi pişmiş ama içerisi henüz pişmemiş yiyecekleri hızlıca pişirmeyi bitirmenizi sağlar. Kişiler için idealdir ve her türlü yemeğe uygundur.

KÜÇÜK IZGARA



Sadece merkezi elemandan yayılan ısıyı kullanarak bu fonksiyon, kebab yapmak için et ve balığın küçük porsiyonlarını; kızartılmış sandviçleri ve her tür

ızgara sebze garnitürlerini hazırlamanızı sağlar.

IZGARA



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

IZGARALI FAN



Etin kalın dilimleri için bile optimum ızgara yapmanıza olanak sağlar. Daha büyük et parçaları için mükemmeldir.

FAN DESTEKLİ



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

DÖNÜŞLÜ



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

ALT ISI



Isı kısmının altından gelir. Kekler, pasta, tart ve pizzalar için mükemmeldir.

HIZLI DEFROST



Fanı tek başına etkinleştirmek fırın içindeki oda sıcaklığı havasının eşit şekilde dağılmasını sağlar, böylece her türlü yiyecek için olanak verir defrost olmak.

EKONOMİK

ECO

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

Yüksek miktarda nem üretebilecek gıdalar dışındaki her türlü yiyecek için tavsiye edilir (ör. sebzeler).

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği önceden ısıtılmadan fırına koymanız önerilir.



EKONOMİK işlevini kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



EKONOMİK işlevi ile pişirme (ve ön ısıtılama) süreleri daha uzundur ve fırına konulan yiyecek miktarına bağlı olabilir.

BİYOG CLEAN? (bazı modellerde yalnızca suyla temizleme)



Bu işlev, alt kısımda bulunan çöküntüye küçük miktarda su döküldüğünde buhar üretimini kullanarak temizlemeyi kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



Azaltma anahtarı



Saat düğmesi



Artış anahtarı

Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmamışsa fırın çalışmaz.

İlk kullanımdan sonra veya bir elektrik kesintisinden sonra, the rakam **0:00** üzerinde yanıp sönüyor olacak aygıtın göstergesi.

1. Saat butonuna iki saniye basılı **1** n. Saat ve dakika arasındaki nokta yanıp sönür.

2. Zaman artış anahtarıyla ayarlanabilir



azaltma anahtarı. Hız **+** artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.

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

Gösterge **1**deki simge, cihazın pişirmeye hazır olduğunu gösterir.



Zamanı değiştirmek için artış anahtarını ve azaltma anahtarını basılı tutun

1 anda iki saniye basılı tutun, ardından zamanı ayarlayın.

Dakika zamanlayıcı



Dakika sayacı pişirmeyi durdurmaz, yalnızca belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirir.

Dakika sayacı istediğiniz zaman etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesine birkaç saniye basılı tutun. Gösterge gösterir

sayılar **0:00** ve sembol **1**

saat ile dakikalar arasında yanıp sönüyor.

2. Gerekli dakikaları **+** artırmak için **+** artış ve azalış anahtarlarını kullanın.

3. Dakikayı ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye herhangi bir düğmeye basmadan bekleyin. Mevcut zaman ve sembol göstergede görünecektir. **1**

Ayarlanan süre dolduğunda bir zil sesi çalacaktır.

4. Zili kapatmak için azaltma düğmesine basın.



Dakikalı zamanlayıcı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, bir pişirme işleminin kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonra başlatılmasına ve bitirilmesine olanak tanıyan işlevdir.

1. Saat düğmesini basılı tutun. Saat simgesi görünür.



sembol yanıp sönüyor.

2. Saat düğmesine tekrar basın.

Ekranda sembol ve metin



gözükecek, şu sıra ile değişimli olarak süreyi ayarla.

3. Pişirme için gerekli sıcaklıkları ayarlamak üzere artırma ve azaltma tuşlarını kullanın.

4. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçin.

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



ve semboler ekranda görünecek ekranda.

Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalır. Ekranda,



sembol kapanır, sembol yanıp söner ve zırrasında çalar.

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

7. Zil sesi kapatmak için program saatlerinden birine basmanız yeterlidir.

8. Program saatini sıfırlamak için saat düğmesini basılı tutun.



10 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Belirlenen programlamayı iptal etmek için artırma ve azaltma anahtarlarına basılı tutun. Ardından fırını manuel olarak kapatın.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, bir pişirme işleminin yapılmasına izin veren işlevdir belirli bir zamanda başlatılabilir ve ardından belirli bir süre sonra bitirilebilir kullanıcı tarafından ayarlanır.

1. Saat düğmesini saatlerinin simgesi görünür. Saat basılı tutun.



sembol yanıp sönüyor.

2. Saat düğmesine 2 saat basın.

3. Saat düğmesine tekrar basın.

Ekranda sayılar görünecek



ve metin serisi sıralı olarak, esnasında yanıp sönüyor.

4. Gerekli sıcaklıkları ayarlamak için veya düğmeleri kullanın. (ör. 1 saat).

5. Saat düğmesine tekrar basın.



ekranda görünecek mevcut saate önceden ayarlanmış pişirme süresinin eklenmesiyle sıra.

6. Pişirme sıcaklığını ayarlamak için veya düğmelerini kullanın.



Fırın önceden ısıtma için birkaç dakikanın pişirme süresine eklenmesi gerektiğini unutmayın.

7. Pişirme sıcaklığı ve işlevini seçin.

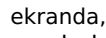
8. Fonksiyonun etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Mevcut zaman ve



ve sembol ekranda görünür.

9. Pişirme beklenen başlangıcında, the sembol görünür.

10. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı bırakılacaktır. Üzerinde.



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

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

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

13. Program saatini sıfırlamak için saat düğmesini basılı tutun.



10 saatten uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatin üzerinde programlı pişirme süresi ayarlamak mümkün değildir.



Ayarladıktan sonra kalan pişirme süresini görüntülemek için saat tuşuna 2 saniye basılı tutun. Şunu saat tuşuna krar basın. Ekran şu metni gösterir: **A dur** ve kalan pişirme süresi sırasıyla görünür.

Ayarlı verileri değiştirme

1. Saat tuşuna 2 saniye sın.
2. Değiştirmek istediğiniz fonksiyona bağlı olarak saat tuşuna basın:
 - Süreli pişirme için bir kez.
 - Programlı pişirme için iki kez
 - dakika hatırlatıcısı için bir kez basmayın; bir sonraki maddede belirtildiği şekilde doğrudan devam edin.
3. Değerleri ğiştir k için ve tuşlarını kullanın.

Ayarlı verileri silme

Süreli ve/veya programlı pişirme süresi verilerini silmek için:

- tuşlarına aynı anda bas utun.

veya

- “Ayarlı verileri değiştirme” bölümündeki 1 ve 2. maddeleri tekrarlayarak “DUR” seçeneğine gidin ve değer “0” olana kadar tuşuna basın: “END” için ayarlanan süre otomatik olarak iptal edilir.

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı verilerini silmek için şunlar gerekir:

1. “Ayarlı verileri değiştirme” bölümünün 1. maddesini tekrarlayın ve şu şekilde devam edin:
- tuşlarına aynı anda bas utun.

veya

- Değeri “0” konum getirmek için tuşunu kullanın.

Alarm sesini seçme

Alarm 3 farklı tona sahip olabilir.

1. Artırma ve azaltma tuşlarına aynı anda basın.

2. Saat tuşuna basın .

Farklı bir alarm tonu seçmek için azaltma tuşuna basın.

Sıcaklık probu kullanılarak (bazı modellerde yalnızca **sadece**)

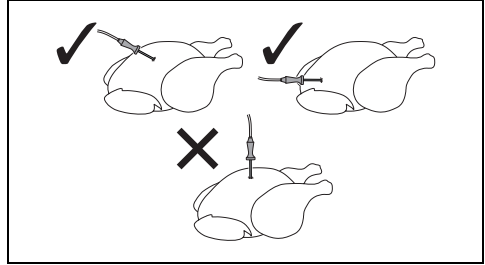


Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Sıcaklık probu; kızartmalar, bonfile biftekleri ve diğer et parçaları ve boyutları çok hassas şekilde pişirmenizi sağlar. Probu, yiyeceğin iç (çekirdek) sıcaklığını izleyerek yiyeceğin mükemmel pişmesini sağlar. İç sıcaklık, probun ucunun içindeki bir sensör tarafından ölçülür.

Probu konumlandırılması

1. Yiyeceği bir tepsiye yerleştirin.
2. Fırına yerleştirmeden önce probun ucunu yiyeceğin içine takın.
3. En iyi sonuçlar için sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın kısmına enine yerleştirildiğinden ve uzunluğunun en az 3/4'üne kadar girdiğinden emin olun. Altta ki tepsiye temas etmediğinden ve yiyecekte dışarı taşmadığından emin olun.



Probu, yiyeceğin iç (çekirdek) sıcaklığını hassas şekilde ölçebilmesi için ucunun kemiklerle veya yağla temas etmemesi gerekir.

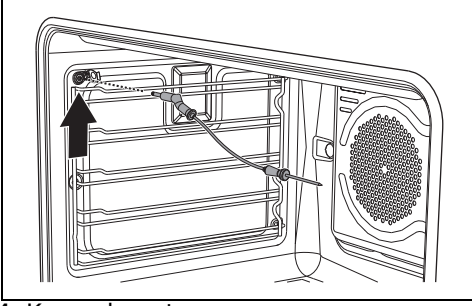


Probu kullanarak pişirme yapıldığında önerilen minimum fırın sıcaklığı 120°C'dir; yavaş pişirme kullanılmıyorsa.

Sıcaklık probu kullanırken pişirme çevrimini ayarlama **Ön ısıtmayla:**

1. Manuel pişirmeyi ayarlayın (bkz. “Fırının kullanımı”).
2. Ön ısıtmadan sonra kapıyı açın ve yiyeceği içeren tepsiyi kızaklara yerleştirin.

3. Koruyucu kapağı açmak için probun kendisini kullanarak probun yakını yan taraftaki sokete takın.



4. Kapağı kapatın.

5. Saat düğmesine birkaç saniye basın; Düğmeye tekrar basınca arsayılan hedef sıcaklık

80°C görüntüde gösterilir ve sembol yanıp sönüyor.

6. Hedef sıcaklığı en azından minimum ile maksimum arasındaki bir değere ayarlamak için ve düğmelerini kullanın.



- Minimum hedef sıcaklık: prob tarafından anlık olarak ölçülen sıcaklığa 2°C eklenmesiyle elde edilir.
- Maksimum hedef sıcaklık: 99°C.



Yemeğin iç sıcaklığı 57°C'ın altında ise prob tarafından algılanmaz.

7. Birkaç saniye bekleyin veya anahtarı basarak geçici prob sıcaklığını görüntülemek için.

Geçici prob sıcaklığı hedef sıcaklık ayarına eşit olana kadar pişirme şimdi devam edecek.

Önceden ısıtılmadan:

1. Kapağı açın.

2. Prob yerleştirilmiş yiyecekli tepsiyi yerleştirin.

3. Koruyucu kapağı açmak için probun kendisini kullanarak probun yakını yan taraftaki sokete takın.

4. Probluy pişirme döngüsünü önceki paragraftaki adımlar 5, 6 ve 7'de belirtildiği şekilde ayarlayın.

5. Sıcaklığı ve pişirme fonksiyonunu seçerek manuel pişirmeyi ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanma").

İpucuyle pişirme işlemi sürerken



Sıcaklık probu ile pişirirken, ayarlayamazsınız programlanmış veya zamanlanmış pişirme döngüsü.



Pişirme sırasında olanlarla, sıcaklık probu, şunu basın ve ayarlanan süreyi değiştirmek için aynı anda düğmelere basın.

1. Saat düğmesine basıp tutmak



L dakikayı hatırlatma devreye girer

zamanlayıcı; gördüğünüzde yeniden basın

hedef sıcaklık ve kullanın ve



pişirme sırasında onu ayarlamak için düğmeleri kullanın devam ederken.

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

Pişirme sonunda

Sıcaklık probu için belirlenen hedef sıcaklığa ulaşıldığında ısıtıcı elemanları kapanır ve cihaz bir dizi bip ses çıkarır.

1. Zamanlayıcı saatindeki bir düğmeye basın ve bipörü durdurun.

2. Kapağı açın.

3. Probi yiyecekten çıkarın ve fişten çıkartın.

4. Yemeği fırından çıkarın.

5. Koruyucu kapağın düzgün kapalı olduğundan emin olun.

Pişirme tüyosu

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fanlı fonksiyonu kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme süresinin kısaltılamaması (yiyecek dışı aşırı pişebilir içi pişmemiş kalabilir).

Et pişirme tavsiyesi

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

• Yemeği her iki tarafı da kahverengileştirmek için çevirin.

- Et kızartırken et termometresi kullanın veya kavurmayı bir kaşıkla bastırın. Sertse pişmiş; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiye

• Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz et soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgaralanabilir.

- Izgara işlevi olan Fan ile (varsa), ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara işlevi ile pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve kurabiyeler için pişirme tavsiyeleri

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

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

İki raf üzerinde pişirme için tavsiye:

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

• Havanın akışını kolaylaştırmak için kalıpları veya fırın gereçlerini rafların merkezine yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi geçmediğinden emin olun.

- Rafları aralarında boş bir raf olacak şekilde konumlandırın.
- Yemek türüne ve fırındaki miktarın artmasına bağlı olarak, iki seviyede pişirmek tek raf üzerinde pişirmeye göre biraz daha uzun sürebilir.

• İki rafta pişirirken şu işlevleri kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve CIRCULAIRE+ALT.

Çözdürme ve mayalandırma için tavsiyeler

• Dondurulmuş yiyecekleri ambalajı olmadan, fırının ilk rafına kapağı olmayan bir kapta koyun.

- Yiyeceklerin üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilen rafı ve birinci seviyeye gelen tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürülen yiyeceğin sıvısı yiyeceğin uzağında akar.
- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı maya mayalanması için fırının tabanına bir kap su koyun.

Pruva kullanılarak yavaş pişirme (bazı modellerde yalnızca)

• Bu pişirme modu, iç sıcaklığı 65°C'yi geçmemesi gereken yumuşak ve yağsız et için önerilir. Fırının sıcaklığını 90° ile 100°C arasına ayarlayın. Bu pişirme süresini uzatır ancak yiyeceğin kalitesini korur ve hacimde aşırı bir azalmayı önler.

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

Pişirme bilgileri tablosu

Yiyecek	Ağırlık (kg)	İşlev	Raf	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakika)
Lasaña	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
Makarna fırında	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
Dana rosto	2	BURGU/DAİRESEL	2	180 - 190	90 - 100
Domuz sırtı	2	BURGU/DAİRESEL	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	IZGARALI FAN	4	260	15
Rosto biftek	1	BURGU/DAİRESEL	2	200	40 - 45
Kavurma tavşan	1.5	CİROLL	2	180 - 190	70 - 80
Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir rehber olarak verilmiştir.					

Gıda	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
Hindi göğüs	3	TURBO/DÖNÜŞ	2	180 - 190	110 - 120
Fırında domuz eti boyun	2 - 3	TURBO/DÖNÜŞ	2	180 - 190	170 - 180
Kızartma tavuk	1.2	TURBO/DÖNÜŞ	2	180 - 190	65 - 70
					1. yüzey 2. yüzey
Domuz pirzoları	1.5	IZGARALI FAN	4	260	15 5
Kömür kaburgalar	1.5	IZGARALI FAN	4	260	10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	5	260	7 8
Domuz bonfilesi	1.5	IZGARALI FAN	4	260	10 5
Dana bonfilesi	1	IZGARA	5	260	10 7
Somon	1.2	TURBO/DÖNÜŞ	2	150 - 160	35 - 40
lüfer (alabalık)					
Karanbalık	1.5	TURBO/DÖNÜŞ	2	160	60 - 65
Turbot	1.5	TURBO/DOLAŞIM	2	160	45 - 50
Pizza	1	TURBO/DOLAŞIM	2	260	8 - 9
Ekmek	1	DOLAŞIM	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	TURBO/DOLAŞIM	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek 1		DOLAŞIM	2	160	55 - 60
Tart	1	DOLAŞIM	2	160	35 - 40
Ricotta kek	1	DOLAŞIM	2	160 - 170	55 - 60
Reçelli tartlar	1	TURBO/DOLAŞIM	2	160	20 - 25
Cennet kek	1.2	DOLAŞIM	2	160	55 - 60
Profiterol	1.2	TURBO/DOLAŞIM	2	180	80 - 90
Pandispanya kek	1	DOLAŞIM	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç puding	1	TURBO/DOLAŞIM	2	160	55 - 60
Brioches	0.6	DÜZENLEME	2	160	30 - 35
Tabloda belirtilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemektedir ve yalnızca rehber olarak sunulur.					

Sıcaklık probu pişirme bilgi tablosu (bazı modellerde mevcuttur)

Et türü ve kesimi	Hedef sıcaklık (°C)
Dana	
Rosto dana: az pişmiş	50 - 53
Rosto dana: orta	55 - 58
Rosto dana: iyi pişmiş	65 - 70

Etin türü ve kesimi	Hedef sıcaklık (°C)
Dana pırzolası: az pişmiş*	50
Dana pırzolası: orta pişmiş*	58
Dana pırzolası: iyi pişmiş*	70
Domuz eti	
Kızartma sırt	80 - 85
Omuz	80 - 85
Sosisler**	75 - 80
Dana/kuzu eti	
Dana/kuzu rosto	75 - 80
Kümes hayvanları	
Bütün hindi tavuğu	80 - 85
Bütün hindi	80 - 85
Fırın hindi (bütün veya göğüs)	80 - 85
Kuzu eti	
Kemiğiyle kuzu butu (az pişmiş)	65
Kemiğiyle kuzu butu (iyi pişmiş)	75 - 80
Yavaş pişirme	
Dana/rosto dana: az pişmiş***	50 - 54
Dana/rosto dana: orta pişmiş***	55 - 60
* Filetin kalınlığına göre pişirme süreleri değişir.	
** Sosisler için, iyice pişirildiklerinden emin olmak için uygun bir fonksiyon seçilmesi önerilir.	
*** Eti fırına koymadan önce bir tavada her iki tarafını birkaç dakika kahverengileştirmek tavsiye edilir.	

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizleme

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

Günlük ortalama temizlik

Her zaman ve yalnızca aşındırıcılar veya klor bazı asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

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

Yemek artık veya lekeleri

Yüzeyi zarar verecek çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. Durulayın.

iyice temizleyin ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bez ile kurulayın.

Şekerli yiyecek kalıntılarının (ör. reçel) fırında kurumaya bırakılmaması gerekir. Çok uzun süre kurumaya kalırsa fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.

Ocak temizliği

Pişirme gövde tablası destek ızgaraları

Tava destek ızgaralarını çıkarın, elm sıcaklığında su ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Her türlü sertleşmeyi temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve tekrar ocağa yerleştirin.



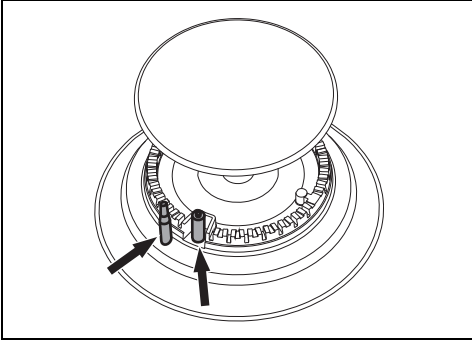
Tava destekleri ile alev arasındaki sürekli temas zamanla aşındırmaya maruz kalan kaynaklarda emayede değişikliklere neden olabilir. Bu tamamen doğal bir fenomendir ve bu bileşenin çalışmasını etkilemez.

Alev yayıcı başlık ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev yayıcı başlıklar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Herhangi bir tortuyu dikkatlice temizleyin, ardından tamamen kurumasını bekleyin. Alev yayıcı başlıkları yerine takın ve uygun brülör kapakları ile yuvalarına doğru konumlandıklarından emin olun.

Ateşleme sistemleri ve termokupllar

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



Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren sert ürünler veya çelik ve cama temizlik için kullanılan ürünler kullanmayın, çünkü bu ürünler kalıcı hasara yol açabilir.

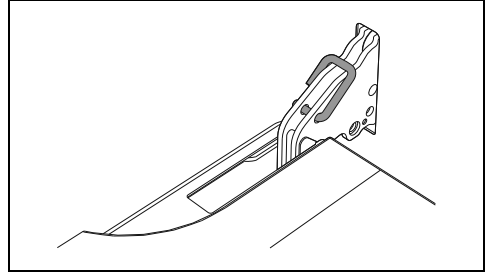
Düğmeler yumuşak bir bezle ılık suyla nemlendirildikten sonra dikkatlice kurulmalıdır. Kapaklarından çekilerek çıkarılabilirler.

Kapıyı temizleme

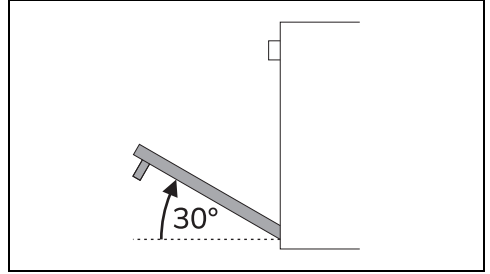
Kapı sökümü

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmak ve mutfak havlusunun üzerine koymak önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

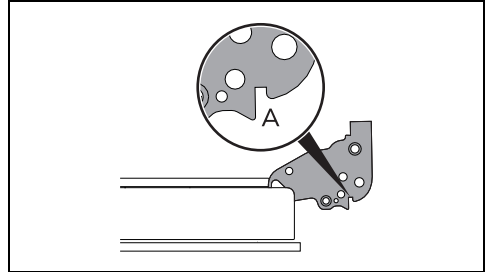
1. Kapıyı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşe deliklerine iki pin takın.



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



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



4. Kapıyı aşağı indirin ve yerinde olduğunda menteşe deliklerinden pinleri çıkarın.

Kapı camını temizleme

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

Dahili cam panellerin çıkarılması

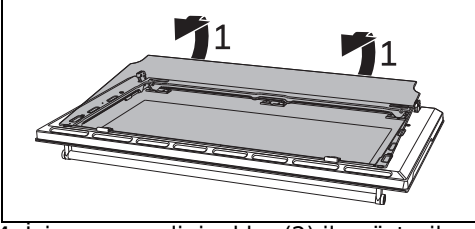
Kapının dahili cam panelleri daha kolay temizleme için çıkarılabilir.

1. Kapıyı açın.

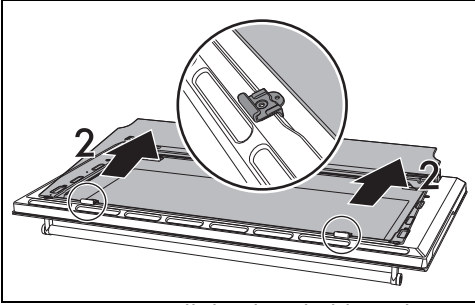
2. Mandaraları menteşe deliklerine konumlandırın ki önlem alın.

kapının yanlışlıkla kapanması (bkz. bölüm “Kapıyı Kaldırma”).

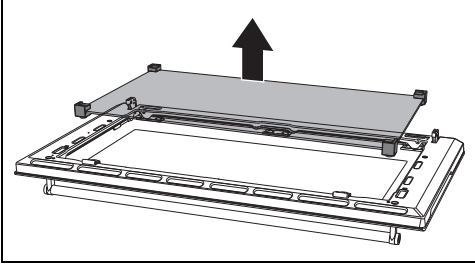
3. İç cam panelinin arka kısmını oklar (1) ile gösterilen hareketi izleyerek nazikçe yukarı doğru çekin.



4. İç cam panelini, oklar (2) ile gösterilen hareketi izleyerek iki ön menteşeden serbest bırakın ve kapıdan çıkarın.



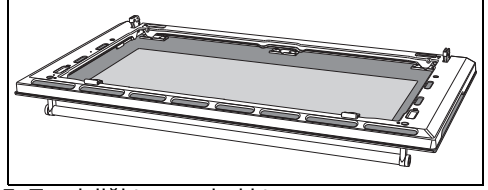
5. Ara cam panelini yukarı kaldırarak çıkarın.



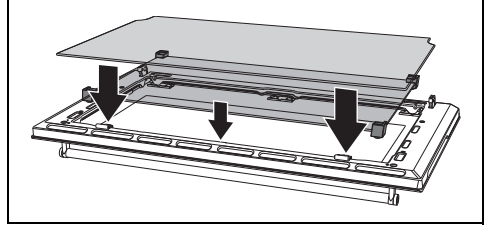
Bazı modellerde iki ara cam panel bulunur.

6. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Durumunda

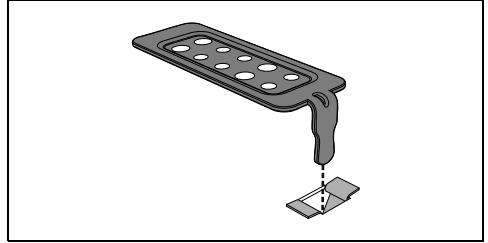
zorlu kirler, nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.



7. Temizliği tamamladıktan sonra ara cam panelini kapıdaki yuvasına geri takın.



8. İç cam panelini yeniden konumlandırmak için üst kısmı ön menteşelere kaydırın ve arka iki pimini hafifçe baskılayarak yuvalarına oturtun.



fırın gövdesini temizlemek

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

Yemek artıkları fırın gövdesinde kurumasına izin vermeyin, çünkü emaye zarar görebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizleme için şunu çıkarmanız önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurutma

Yemek pişirmek cihaz içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir durumdur

ve bu, cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Piştirme işlemini her bitirdiğinizde:

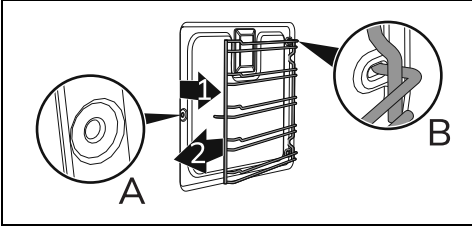
1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kiri temizleyin.

3. İç yüzeyi yumuşak bir bezle kurulayın.

4. Cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

raflar/kümeler destek çerçevelerini çıkarma
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak, yan tarafların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın iç kısmına doğru içeri çekin, uyumsuzluk A kanadından çıkarın, ardından arka taraftaki B oturmalarından sürükleyerek çıkartın.



- Temizlik tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini tekrar yerine takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Buhar Temizleme (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Buhar Temizleme işlevi, kiri temizlemeyi kolaylaştıran yardımcı bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırın içini çok kolay temizlemek mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılarak daha sonra daha kolay çıkarılır.

Önleyici işlemler

Buhar Temizleme döngüsüne başlamadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varlık durumunda sıcaklık probunu çıkarın.
- Varlık durumunda kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırın tabanına yaklaşık 120 ml su dökün. Hacmin sızdırmamasına dikkat edin.

- Su ve bulaşık deterjanı püskürtün

fırın içindeki çözücü sprey memesiyle. Spreyi yan duvarlara, yukarı, aşağı ve yönlendiriciye doğru yöneltin.



En çok yaklaşık 20 kez püskürtmenizi tavsiye ederiz.



Kendini temizleyen kaplama varsa yönlendiriciye sprey uygulamayın.

- Kapıyı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında, önceden çıkarılmış kendi kendini temizleyen panelleri (varsa) ılık suda ve az miktarda deterjan ile ayrı yıkayın.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye  veya



(varsa).

2. Sıcaklık düğmesini simgeye  ayarlayın.

3. Temizleme döngüsünün 18 dakika boyunca çalışmasına izin verin.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini 0 yaparak fonksiyondan çıkın.
2. Kapıyı açın ve daha az inatçı kiri mikro fiber bir bezle silin.
3. Çıkarılması güç tortularda pirinç tel içeren aşındırıcı olmayan sünger kullanın.
4. Yağ artıkları için özel fırın temizleyicileri kullanın.
5. Fırın içindeki artık suyu temizleyin.

6. Kendini temizleyen panelleri ve takılı ise raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden takın.

Daha hijyenik üne için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokular almasını önlemek için:

- İç kısmı fan destekli bir fonksiyon ile yaklaşık 10 dakika 160°C'de kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller varsa, iç kısmı eşzamanlı katalitik bir döngü ile kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Sıradışı bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

İç ampulün değiştirilmesi

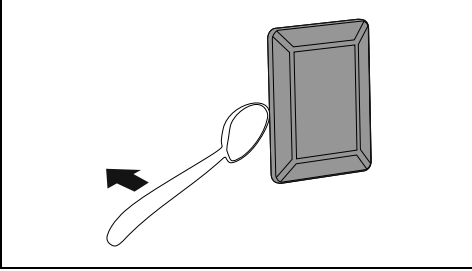


Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı prize takılı değilken çıkarın.

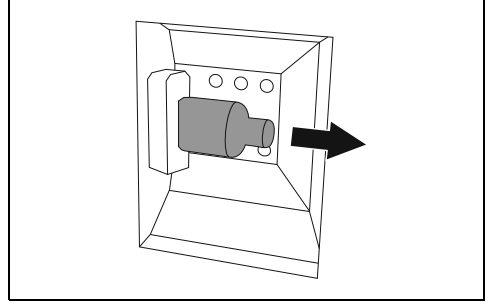
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın boşluğunun emayesini çizmeye dikkat etmeyin.

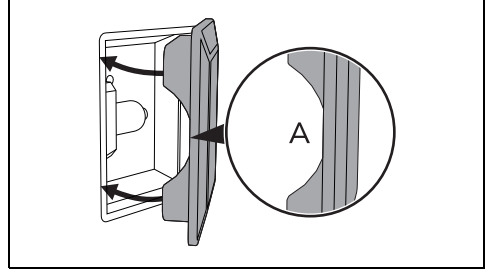
4. Işık'nın ampulünü sürgüden çıkarıp alın.



Parlak halojen ampulüne parmaklarınızla doğrudan dokunmayın, yalıtkan bir malzeme kullanın.

5. Ampülü aynı tipten (40 W) biriyle değiştirin.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplı kısmının kapağa bakıyor olduğundan emin olun.



7. Kapağı tamamen aşağıya bastırın ki ampul dayanağına mükemmel şekilde tutunsun.

KURULUM



Cihaz, geçerli mevzuata göre nitelikli bir teknisyen tarafından kurulmalıdır.

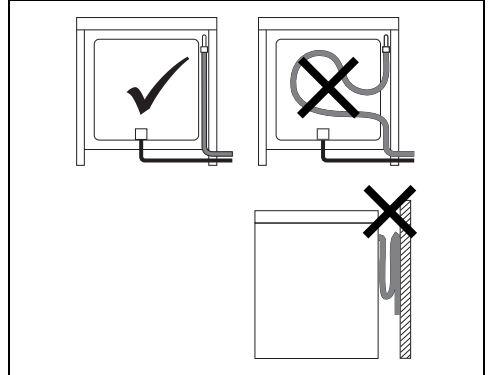
Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana borularına sürekli duvar çelik hortumuyla yapılabilir; yürürlükteki standartlarca belirlenen yönergelerle uygundur. Farklı gaz türleri kullanmak için "Farklı gaz türlerine uyum" bölümüne bakınız. Cihazın gaz konektörü ½ inç dış vida (ISO 228-1) sahibidir.

Lastik hortum ile bağlantı



Aşağıdaki tüm şartların sağlandığını doğrulayın:

- Hortum, güvenlik kelepçeleri ile hortum konektörüne takılıdır

- Hortumun hiçbirisi sıcak duvarlarla temas halinde değildir (maks. 50 °C)
- Hortum gerilim altında değildir ve bükülme ya da kıvrılma yoktur
- Hortum keskin nesnelere veya keskin köşelere temas etmez
- Hortum tamamen hava geçirmez değilse ve gaz sızdırıyorsa onarmaya çalışmayın; yeni bir hortumla değiştirin
- Hortumun son kullanma tarihi geçmiş olmadığını doğrulayın (hortumun kendisinde serigrafiyle yazılıdır).

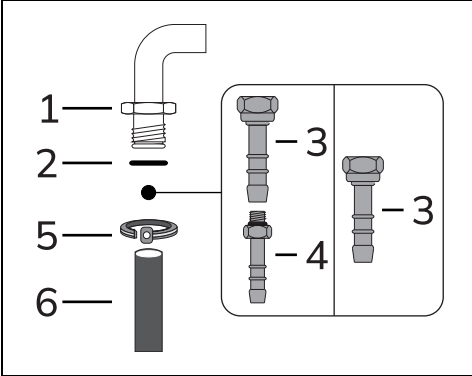


Güncel standartlara uygun bir lastik hortumla bağlantıya izin verilir; hortumun tüm uzunluğu boyunca incelenebiliyorsa.



Hortumun iç çapı LPG için 8 mm ve Doğal gaz ile Belediye gazı için 13 mm olmalıdır.

Gaz ana şebekesine, mevcut standartlara uygun bir lastik hortum kullanarak bağlantı yapın (hortum üzerinde referans standardının basılı olduğundan emin olun).



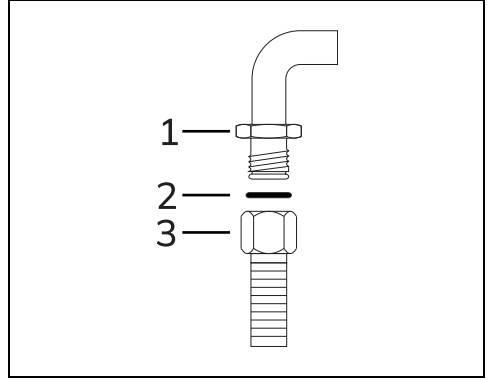
Cihazın gaz bağlantı noktası 1 üzerine hortum bağlantı elemanını dikkatlice vidalayın (ISO 228-1 ½" dış), bunların arasına contayı 2 yerleştirin. Hortum kullanımıyla ilgili olarak 4 numaralı hortum bağlantı elemanı da 3 numaralı bağlantıya vidalanabilir.

Hortum bağlantı elemanları sıkıldıktan sonra gaz hortumunu 6 numaralı bağlantıya itin ve 5 numaralı kelepçeyle güvence altına alın; bu kelepçenin güncel yönetmeliklere uygun olması gerekir.

Çelik hortum ile bağlantı

Uygulanabilir standartlara uygun sürekli duvar çelik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantı yapın

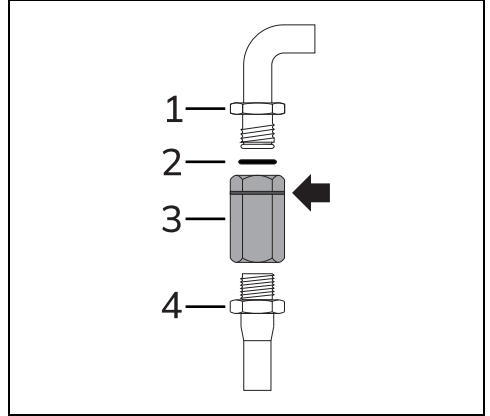
standart.



Cihazın gaz bağlantı noktası 1'e savunucu conta 2 arasına sıkıca vidalayın ve konnektörü 3 takın.

Bayonet bağlantılı çelik hortum ile bağlantı

Gaz ana şebekesine, BS 669 ile uyumlu bayonet bağlantılı çelik hortum kullanarak bağlantıyı gerçekleştirin.

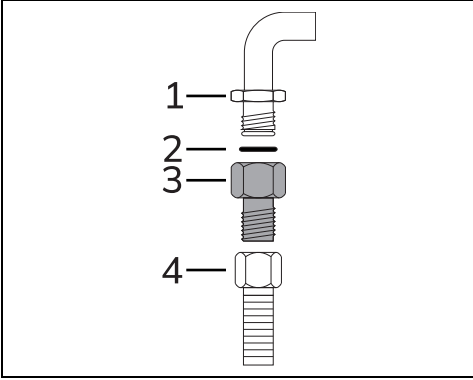


Gaz hortumu bağlantı elemanının dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve adaptörü 3 üzerine vidalayın. Montajı, cihazın hareketli bağlantı noktası 1 üzerine vidalayın ve aralarına sağlanan 2 contayı yerleştirin.

Koni bağlantılı çelik hortum ile bağlantı

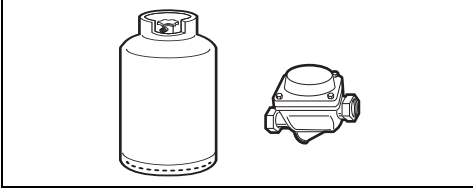
Uygulanabilir standartlara uygun sürekli duvar çelik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantı yapın

standart.



3 numaralı hortek bağlantı savarsını dikkatlice vida ile sıkıştırın aletin gaz konnektörü 1'e (ISO 228-1 ½" diş) yerleşim yapın, aralarına 2 numaralı contası yerleştirin, 3 numaralı bağlantı dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından vidalayın çelik hortum 4, konnektör 3 üzerine vidalanır.

LPG'ye Bağlantı



Standartlarda mevcut olan yönergelere uygun olarak basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpündeki bağlantıyı yapın.

Besleme basıncı, "Brülör ve nozil karakteristikleri tablosu"nda belirtilen değerlere uymalıdır.

Oda havalandırması

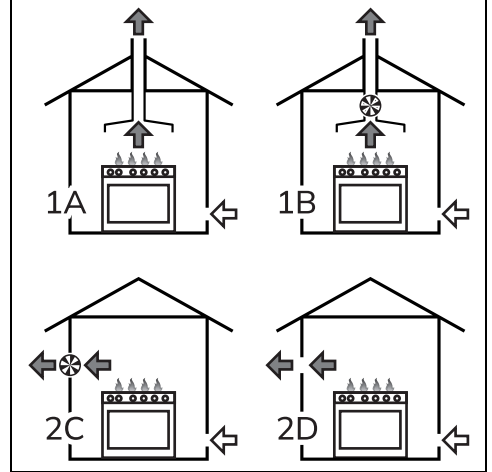
Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun sürekli bir hava akışına sahip odalara monte edilmelidir. Cihazın kurulduğu odada gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı olmalıdır. İzgaralarla korunan hava menfezleri mevcut yönetmeliklere uygun boyutta olmalı ve hiçbir parçası kısmen bile olsa tıkanmamayacak şekilde konumlandırılmalıdır.

Pişirme sonucu oluşan ısı ve nemin giderilmesi için odanın yeterince havalandırılması gerekir: özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açılması veya herhangi bir fanın hızının artırılması önerilir.

Yanma ürünlerinin çekilmesi
Yanma ürünleri çekilebilir

uygun standartlara göre belirli bir verime sahip doğal emiş bacasına bağlı davlumbazlar yoluyla veya zorla emiş ile. Verimli bir çekiş sistemi, bu alanda nitelikli bir uzman tarafından hassas planlama gerektirir ve geçerli standartlarda belirtilen konumlara ve açıklıklara uymalıdır.

İş tamamlandığında kurulumu yapan kişi uygunluk belgesi düzenlemek zorundadır.



1 Davlumbaz kullanılarak çekiş

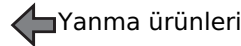
2 Davlumbaz olmadan çekiş

A Tek bir doğal çekiş ile çekiş
hava akış bacası

B Tek bir bacayla çekiş
çekiş fanı

C Dışarıya doğrudan duvarla çekiş
veya pencere üzerine monte edilmiş çekiş fanı

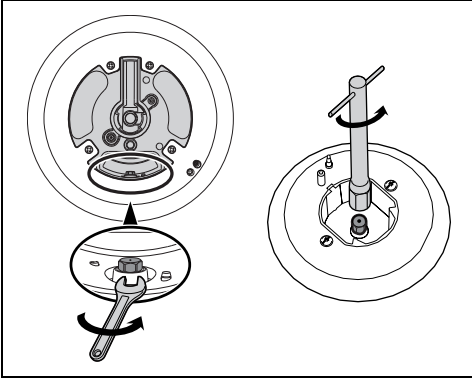
D Dışarıya doğrudan dışarıya through
duvar



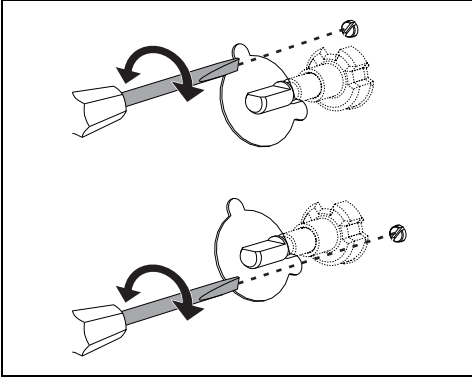
Farklı gaz tiplerine uyum

Başka gaz tipleriyle çalışmada, brülör nozulları değiştirilmelidir ve gaz musluklarındaki en düşük alev ayarlanmalıdır.

butonlar değiştirmek



1. Tava desteklerini, brülör kapaklarını ve alev dağıtıcı tağlarını çıkarın ki brülör kaplarınıza erişilebilsin.
 2. Kullanılacak gaz tipine göre 7 mm lisans anahtar kullanarak nozul kısımlarını değiştirin (kullanılacak gaz türüne bakınız: “Brülör ve nozul özellikleri tablosu”).
 3. Brülörleri kendi muhafazalarına geri yerleştirin.
- Doğal veya şehir gazı için minimum ayarı ayarlama



Brülörü yakın ve minimum konuma getir. Gaz musluğu kolunu çıkarın ve gaz musluğu milinin yanında bulunan ayar vidasını (modele bağlı olarak) en kadar çevirin ki, **doğru minimum alev elde edilsin.**

Kolu yerine takın ve brülör alevinin istikrarlı olduğunu doğrulayın. Kolu maksimumdan minimize ayara hızlıca çevirin: Alev sönmemelidir. Bu işlemi tüm gaz musluklarında tekrarlayın.

LPG için minimum ayarını ayarlama
Gaz musluğu milinin yanındaki vidasını saat yönünde tamamen sıkın.



Fabrika çıkışında ayarlanan gazdan farklı bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla ilgili olanla değiştirin. Etiket, nozzle paketi içinde (varsa) yerleştirilmiştir.

Gaz musluklarını yağlama
Zamanla gaz muslukları çevirmesi zorlaşabilir ve tıkanabilir. İç kısımlarını temizleyin ve yağlama yağını değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması özel bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

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									•	

Gaz tipleri	İT	GB IE	FR BEL	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	•						•			

Kurulumu yapılacak ülkeye bağlı olarak mevcut gaz tiplerini tanımlamak mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakarak “Ateşleme ve nozül özellik tablosu”ndan yararlanın.

Ateşleme ve nozül özellik tablosu

1 Doğal Gaz G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	97	120	145
Ön-odası (nozülde basılı)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400
2 Doğal Gaz G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	94	110	145
Ön odası (nozülde basılı)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
3 Doğal Gaz G25.1 - 25 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
İşlenen ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Meme çapı (1/100 mm)	77	100	134	152
Ön odacık (püskürtücü üzerinde basılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400
4 Doğal Gaz G2.350 - 13 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
İşlenen ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Meme çapı (1/100 mm)	94	120	165	190
Ön odacık (püskürtücü üzerinde basılı)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400
5 LPG G30/31 - 30/37 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
İşlenen ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Meme çapı (1/100 mm)	50	65	85	100
Ön odacık (püskürtücü üzerinde basılı) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400
G30 için nominal debi (g/h)	73	131	218	291
G31 için nominal debi (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
meme Nozul çapı (1/100 mm)	50	65	81	95
Ön-odacı (nozülde basılı) ----				
Azaltılmış debi (W)	450	550	900	1500
G30 için nominal debi (g/h)	80	138	218	305
G31 için nominal debi (g/h)	79	136	214	300
7 Town gas G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Isıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	3.4
Nozul çapı (1/100 mm)	145	185	260	340
Ön-odacı (nozula basılı)	/8	/2	/3	0190
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1200

Sağlanan nozul değildir, Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Konulandırma



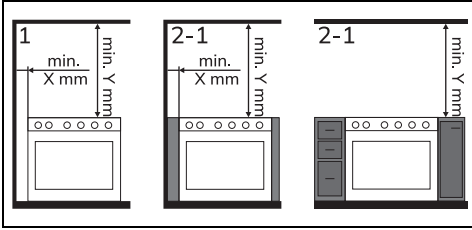
Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1 Bağımsız standing

Sınıf 2 - alt sınıf 1 Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden daha yüksek duvarlara karşı X mm en az mesafede konumlandırılabilir. Cihazın üstündeki duvar üniteleri en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır.



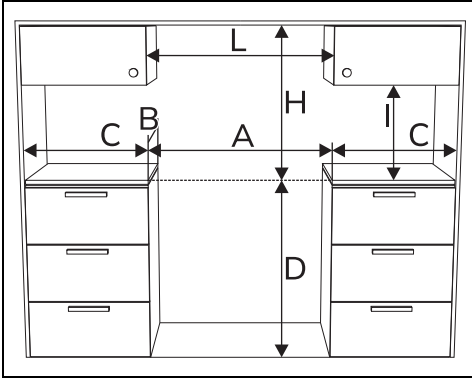
X 300 mm

Y 750 mm



Cihazın üzerinde bir davlumbaz varsa, doğru açıklığa sahip olduğundan emin olmak için davlumbaz talimat kılavuzuna bakın.

Cihazın toplam boyutları



A 900 mm

B 600 mm

C1 min. 300 mm

D 879 ÷ 919 mm

H 750 mm

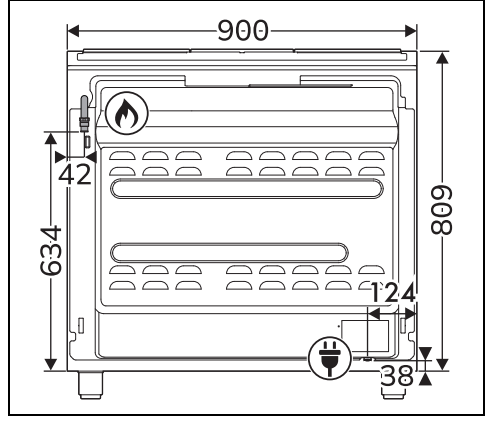
I 400 mm

L2 900 mm

1 Yan duvarlardan veya diğerlerinden minimum mesafe yanıcı malzeme.

2 Kasa genişliği için minimum (=A)

Cihaz boyutları



Gaz bağlantısı konumu



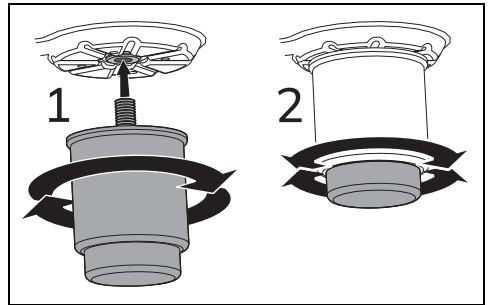
Elektrik bağlantısı konumu

Cihazı seviyeleme

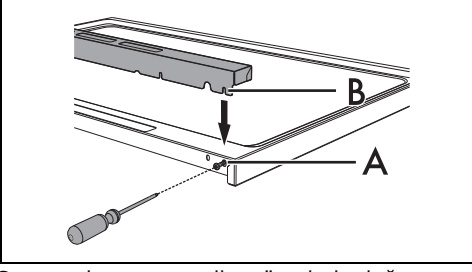


Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Cihazın zeminde düz olması gerekir ki daha fazla kararlılık sağlanmasın için. Gaz ve elektrik bağlantıları yapıldıktan sonra cihazla birlikte verilen dört ayağı (1) dahil edin. Cihaz zeminde sabit ve düz olana kadar alt ayakları sıkın veya gevşetin (2).



Çerçevenin montajı



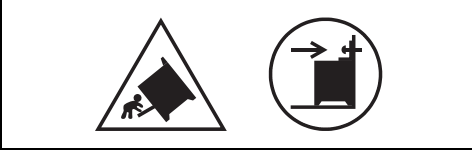
Çerçeve her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

1. Ankastr üstünün arkasındaki 2 vidayı (A) tornavida ile gevşetin (yalnızca en dışları gevşetilsin).
2. Çerçeveyi ocağın üzerine yerleştirin.
3. Çerçevenin (B) yuvalarını vidalarla (A) hizalayın.



Sağlanan çerçeve ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

Duvara sabitleme

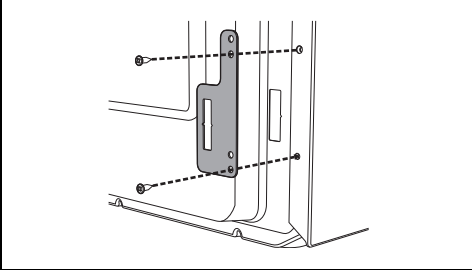


Yukarıdaki semboller, düşmeyi önleyici aygıtlar takılmadığında tehlikeyi ve doğru kurulumlarının önemini gösterir.



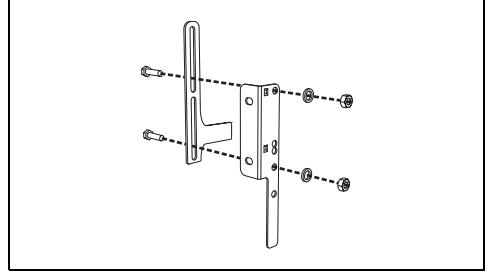
Cihazın devrilmesini önlemek için düşmeyi önleyici aygıtlar takılmalıdır.

1. Duvar montaj plakası cihazın arkasına vidalanır.

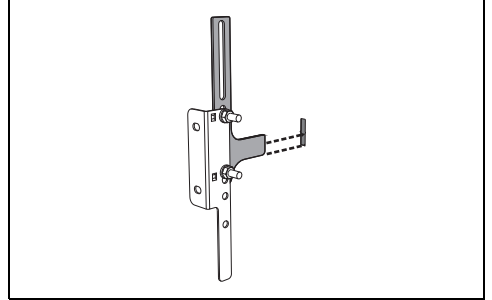


2. Dört ayağın yüksekliğini ayarlayın.

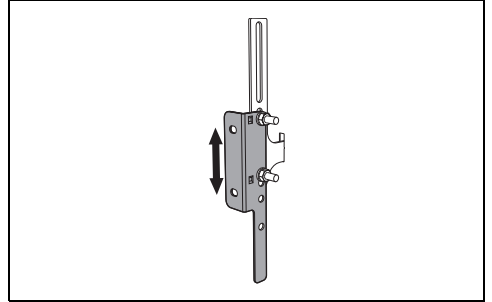
3. Sabitleme braketi monte edin.



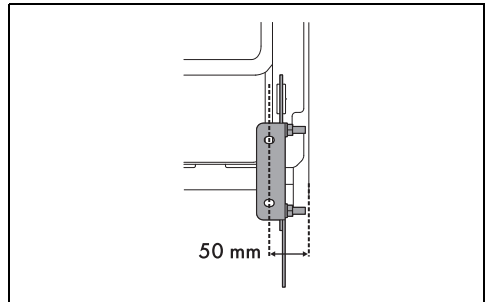
4. Astar halkasının tabanını duvara montaj plakasındaki yuva tabanıyla hizalayın.



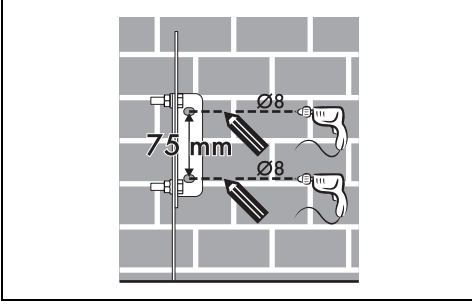
5. Sabitleme braketi zemine hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.



6. Cihazın yanından braketin olan vidalama deliklerine 50 mm mesafe bırakın.

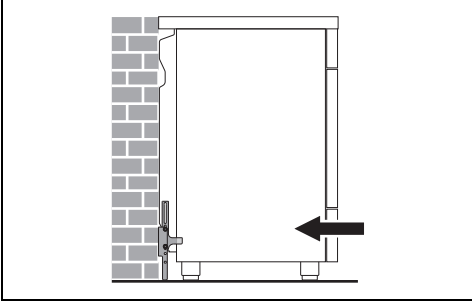


7. Braketi duvara taşıyın ve duvara delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvar deliklerini deldikten sonra, braketi duvara sabitlemek için duvar dübeli ve vidaları kullanın.

9. Ocak üzerini duvara doğru iterken, aynı anda braketi cihazın arkasına sabitlenen plakaya yerleştirin.



Elektrik Bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Genel Bilgiler

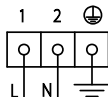
Şebeke özelliklerini plaka üzerinde belirtilen verilerle karşılayın. Teknik verileri, seri numarası ve markayı taşıyan tanımlama plakası isim cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır. Herhangi bir nedenle bu plakayı çıkarmayın. Cihaz, en az 20 mm daha uzun olan bir telle topraklama bağlantısına sahip olmalıdır. diğer tellerden daha fazla.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 1.5 mm²

üç çekirdekli kablo



Görülen değerler dahilii
iletkenin kesitine atıfta bulunur.



Bu elektrik kabloları, EN 60335-2-6
standardına uygun olarak çakışma
faktörü dikkate alınarak
boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Güç hattını, kategorisi III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesinti sağlayacak yeterli temas ayırım mesafesine sahip tüm kutup devresini kesici ile donatın; kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

Avustralya/Yeni Zelanda Pazarı için:

Sabit bağlantıda bulunan devre kesici AS/NZS 3000 standardına uymalıdır.

Priz ve fiş ile Bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınmaya ve yanık riski yaratabileceği için adaptörler, çoklu prizler veya alt akımlar kullanmaktan kaçının.

Tesisatçı için Talimatlar

- Güç kaynağına bağlamak için fiş kullanırsanız, kurulumdan sonra fişin erişilebilir olması gerekir.

- Güç kablosunu kıvrımayn veya sıkıstırmayın.
- Cihaz, montaj diyagramlarına uygun olarak monte edilmelidir.
- Bağlantı parçasının vida dişli dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu parça bozulabilir ve bu durumda üreticinin garantisi geçersiz sayılabilir.

- Tüm bağlantılarda gaz sızıntısını sabunlu suyla kontrol edin. Sızıntıları aramak için çıplak alevler kullanmayın.

- Tüm brülörleri ayrı ayrı ve ardından birlikte açın; gaz vanası, brülör ve kıvılcımın doğru çalıştığından emin olun.

- Brülör düğmelerini en düşük konuma getirin ve her bir brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin kararlı olduğundan emin olun.

- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.