

S M E G

C9GMX2

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	37	Depo 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
Tanıtım plakası	43	Pişirme bilgi tablosu	54
Atık yönetimi	43	Sıcaklık probu-pişirme bilgi tablosu	55
Avrupa Kontrol Kurumları için bilgiler	44	(yalnızca bazı modellerde)	55
Enerji verimliliği teknik verileri	44	TEMİZLİK VE BAKIM	56
Enerjiden tasarruf etmek için	44	Cihazı temizleme	56
Kapalı/bekleme durumunda güç tüketimi hakkında bilgi	44	Ocağı temizleme	56
moda göre	44	Düğmeler	57
Işık kaynakları	44	Fırın kapağını temizleme	57
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	44	Fırın iç haznesini temizleme	58
AÇIKLAMA	45	Buharlı Temizleme (yalnızca bazı modellerde)	59
Genel açıklama	45	Olağan dışı bakım	60
Ocak	45	KURULUM	60
Kontrol paneli	46	Gaz bağlantısı	60
Diğer parçalar	46	Gaz türleri ve Ülkeler	63
Aksesuarlar	46	Brülör ve meme karakteristik tabloları	64
KULLANIM	47	Konumlandırma	65
Ön operasyonlar	47	Elektrik bağlantısı	67
Aksesuarların kullanılması	48	Kurulum talimatları	67
Ocak kullanımı	48		

Cihazın estetik ve fonksiyonel niteliklerini korumaya yönelik tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

TEDBİRLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzak tutun.
- Fırında yiyecekleri hareket ettirirken fırın eldiveni giyerek ellerinizi koruyun.
- Bir yangını veya alevleri asla suyla söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın söndürücüyle boğmaya çalışın.

baston veya başka uygun kapak.

- Bu cihaz sadece 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyu veya zihinsel kapasitesi kısıtlı ya da elektrikli cihaz kullanma konusunda deneyimsiz kişilerin gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve ilgili tehlikeler konusunda talimat alması şartıyla kullanılabilir.

- Çocuklar oyun oynamamalı

aletin kendisi.

- Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece sekiz yaşın altındaki çocukları güvenli bir mesafede tutun.

- Cihaz kullanılırken 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzakta tutun.

- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Alev yayıcı kapaklarının, kendi haznelerine ve ilgili brülör kapaklarına doğru konumlandığından emin olun.

- Pişirme bölgelerinin ne hızda ısındığının farkında olun. Isıya boş tavalar koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.

- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa süren pişirme sürekli izlenmelidir.

- Yağlar çok ısındığında tutuşabilir. Yağları içeren yiyecekleri hazırlarken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar tutuşursa, asla üzerine su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.

- Pişirme sırasında tepsi veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri ocak yüzeyine koymayın, aşırı ısınabilirler.

- **UYARI:** yiyecek bırakma

Yağ veya yağ kullanılarak pişirme sırasında gözetimsiz kalmak tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. Bir yangını suyla söndürmeye çalışmayın. Cihazı kapatın ve alevleri kapatın; örneğin kapağı veya battaniyeyi kullanarak.

- Cihaz kullanılırken çok ısınır. Fırın içindeki ısıtma elemanlarına asla dokunmamaya dikkat edin.

- Cihazın açıklıklarına sivri metal nesneler (çatal, bıçak vb.) sokmayın.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

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

- Saklama bölmesinin iç yüzeyleri (varsa) çok ısınabilir.

- Fırın açık ve hâlâ sıcakken depolama bölümünü açmayın.

- Fırın kullanıldıktan sonra depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.

- Açık kapının üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.

cihaz.

- Kullandıktan hemen sonra cihazı kapatın.
- Cihazın fişini çekmek için kablodan çekmeyin (takılıysa).
- DEPOLAMA BÖLMESİNDE (MEVCUTSA) VEYA CİHAZIN YANINDA YANICI MADDELERİ KULLANMAYIN VEYA SAKLAMAYIN.
- BU CİHAZ KULLANIM HALİNDEYKEN YAKININDA AEROSOL (PÜSKÜRTME) KULLANMAYIN.
- BU CİHAZI MODİFİYE ETMEYİN.
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce (kurulum, bakım, konumlandırma veya taşıma) her zaman kişisel koruyucu ekipman (KKD) 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 şebeke elektrik bağlantısının kesildiğinden veya şebeke elektriğinin kapatıldığından emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev tipi cihazlara özeldir; yapmayın

ev aydınlatması için kullanmayın.

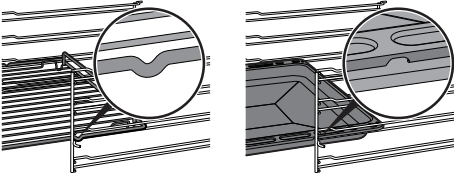
- Kurulum ve servis işlemleri, güncel standartlara uygun şekilde yetkili personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı kendi başınıza veya yetkili bir teknisyenin yardımı olmadan onarmaya çalışmayın.
- Güç kablosu hasar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak üzere teknik destekle derhal iletişime geçin.
- UYARI: Bir gazlı pişirme cihazı, kurulu olduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Mutfak alanının iyi havalandırıldığından emin olun; özellikle cihaz kullanımdayken: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik bir havalandırma cihazı kurun.
- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencereyi açmak veya daha etkili havalandırma sağlamak; örneğin herhangi bir mekanik emisyon cihazının gücünü artırarak.

Cihazın zarar görme riski

- Keskin metal kazıyıcılar veya sert/abrazyonlu deterjanlar kullanmayın

fırının cam kapağını temizleyin
çünkü yüzeyi çizebilir ve camın
kırılmasına yol açabilir.

- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım açıklıklarını engellemeyin.
- Cihaza oturmayın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca girilecek şekilde yerleştirilmelidir. Çıkarmayı önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağı bakmalı ve fırının arkasına yönelmelidir.



- **UYARI: Yağlar veya yağlar kullanılırken cihazı asla gözetimsiz bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.**

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde nesneler depolamayın.
- Fırının yakınında herhangi bir sprey ürün püskürmeyin.
- **HERHANGİ BİR ŞEKİLDE CİHAZI BİR ALAN ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Plastik mutfak eşyaları veya kaplar kullanmayın

pişirme için.

- Fırına kapalı tenekeler veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın gövdesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kaplamayın.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın gövdesinin tabanına koymayın.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak sağlanan veya ayrı olarak satılan tepsi rafını tabana yerleştirerek pişirme desteği olarak kullanabilirsiniz.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- İç cam cama tavaları veya tepsileri dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde yerleştirilmelidir.
- Tüm tavaların pürüzsüz ve düz tabanları olmalıdır.
- Sıvı taşar veya dökülürse, ocağın üzerinden fazla kısmı kaldırın.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Açık durumda boş tencereler veya tavalar koymayın

pişirme bölgeleri.

- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamalarına sahip parçalar üzerindeler, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).

- Ocak tencere tablası destek ızgaraları, alev yayıcı başlıkları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Kurarken fırın kapağını cihazı yerine geçirmek için kaldıraç olarak asla kullanmayın.

- Kapı açıkken çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.

- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmamasına dikkat edin.

- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

- Temizleyicileri doğrudan kapıya sıkmayın, çünkü erişilmesi zor bölgelerde birikebilir ve durulayabilir. Zamanla boyalı paneller veya çelik ile reaksiyona girebilir.

- Askıları zarar görmemesi için tavaları sürüklemeyin; kaldırıp yeniden konumlandırın.

Sıcaklık probu (bulunuyorsa)

- Kullanımdan sonra sıcaklık probunun çubuğunu veya ucunu dokunmayın.

- Sıcaklık probunu kullanırken fırın eldivenleri giyin.

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

- Sıcaklık probunu cihazın açıklıkları ve kanallarına sokmayın.

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

- Sıcaklık probunu başıboş bırakmayın.

- Çocukların probu oynamasına izin vermeyin.

- Probu keskin parçaları nedeniyle kendi kendinize zarar vermemeye dikkat edin.

- Soketten veya yiyecten sıcaklık probunu çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

- Sıcaklık probunun veya kablusunun kapıya sıkışmamasına dikkat edin.

- Sıcaklık probunun veya kablusunun ısıtma ile temas etmemesine dikkat edin

fırının içindeki elemanlar.

- Sıcak oldukları halde sıcaklık probunun herhangi bir kısmının fırın haznesinin duvarlarına, ısıtma elemanlarına, raflara veya tepsilere temas etmesine izin verilmemelidir.

- Prob cihazın içinde tutulmamalıdır.
- Pürolitik döngüyü yapmadan önce sıcaklık probunu fırından çıkarın (mevcutsa).

- Pürolitik döngü sırasında sıcaklık probunu kullanmayın (mevcutsa).

- Probun fişinin sokete tam olarak takılı olduğundan emin olun.

- Probun fırın haznesine yiyecek koymak veya çıkarmak için kullanılmamasını sağlayın.
- Yalnızca bu cihazla birlikte verilen sıcaklık probunu kullanın.

Kurulum

- BU CİHAZ GÜZARGAÇLARDA VEYA KARAVELLERDE KURULMAMALIDIR.

- Bu cihaz bir sehpanın üzerine kurulmamalıdır.
- Cihazı kaldırmak veya taşımak için sapını kullanmayın.
- Cihazı dolap açıklığına bir başkası yardımıyla yerleştirin.

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

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

- Bu cihaz yanma ürünlerini dışarı taşıyan bir sisteme bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili gereksinimlere özellikle dikkat edin.

- Bu cihaz için ayarlar gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

- Gaz bağlantısının yetkili personel tarafından yapılmasını sağlayın.

- Hortum kullanılarak yapılan kurulum, hortumun tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metre, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi geçmemesi gerektiği şekilde yapılmalıdır.

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

- Gerekirse güncel yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.

- Her işlemten sonra şu kontrol edin:

gaz bağlantılarının sıkma torku
10 Nm ile 15 Nm arasındadır.

- Montajın sonunda, olası kaçakları sabunlu bir çözeltiyle kontrol edin; asla alevle kontrol etmeyin.

- Elektrik bağlantısının yetkili teknisyenler tarafından yapılmasını sağlayın.

- Cihaz, elektrik tesisatı güvenlik standartlarına uygun şekilde toprağa bağlanmalıdır.

- En az 90°C sıcaklıklara dayanabilen kablolar kullanın.

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

- Elektrik besleme hattına, montaj yönetmeliklerine uygun olarak, III. aşırı gerilim kategorisinde tam bağlantı kesilmesini sağlayacak yeterli temas ayırma mesafesine sahip tüm kutuplu bir devre kesici takın.

- Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2,000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Cihazın amacı

Bu cihaz, ev ortamında yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Diğer tüm kullanımlar uygunsuz kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla da kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda çalışan personel için ayrılmış mutfak alanlarında,

ofisler ve diğer çalışma ortamları.

- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut tipi ortamlarda konuklar tarafından.
- pansiyonlarda (bed & breakfast).



Bu cihaz yalnızca kapalı alanlarda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır; bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca eksiksiz olarak saklanmalı ve kullanıcının erişiminde tutulmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görünen her şeyi tanımlayan görseller içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir versiyonuyla donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünenlerin kılavuzdakilerden farklı olabileceği akılda tutulmalıdır.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mülke gelebilecek hasarlardan her türlü sorumluluğu reddeder:

- belirtilen kullanım amacı dışında cihazın kullanılması;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama etiketi

Tanımlama etiketi, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını içerir. Herhangi bir nedenle tanımlama etiketini sökmeyin.

Bertaraf



Bu cihaz, WEEE Avrupa Direktifi'ne (2012/19/EU) uygundur ve şu maddelerden ayrı olarak bertaraf edilmelidir:

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklardan ayrı.

Cihaz, güncel Avrupa düzenlemelerine uygun olarak, sağlık ve çevre açısından tehlikeli olarak kabul edilmeye yetecek miktarda maddeler içermez,

direktifler.



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını bağlantısını kesiniz.
- Cihazı fişten çekin.

Cihazı arındırmak için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin; bire bir karşılıkla.

Cihazlarımızı kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Paket materyallerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını ilgisiz bırakmayın.
- Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrol Kurumları İçin Bilgi

Fanlı zorunlu mod

enerji verimliliği sınıfını tanımlamada kullanılan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'in şartlarına uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarıyla birlikte gelen ayrı bir belgede yer alır.

Bu veriler, ilgili ürün sayfasında web sitesinden indirilebilen "Ürün Bilgi Formu"nde bulunur.

Enerjiden tasarruf etmek

Yalnızca tarif buna ihtiyaç duyuyor ise cihazı önceden ısıtın.

- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmedikçe donmuş gıdaları fırına koymadan önce çözdürün.

- Birden çok türde yiyecek pişirirken, önceden ısınmış fırından en iyi şekilde yararlanmak için yiyecekleri teker teker pişirmek önerilir.

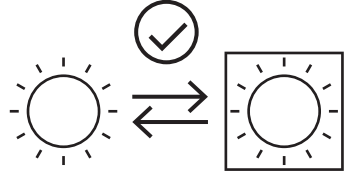
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmelerine yardımcı olurlar.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçeride biriken ısıyla kalan dakikalar boyunca pişirme devam edecektir.
- Sıcaklığın dağılmasını önlemek için kapı açıklığını minimuma indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Gecikmeli/bekleme modunda güç tüketimi hakkında bilgi

Gecikmeli/bekleme modundaki cihazın güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, söz konusu ürüne ait sayfada www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları içerir.



- Cihazdaki ışık kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için uygun olarak çalışır ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için kullanıma yöneliktir.

- Bu cihaz, verimlilik sınıfı "G" olan ışık kaynakları içerir.

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



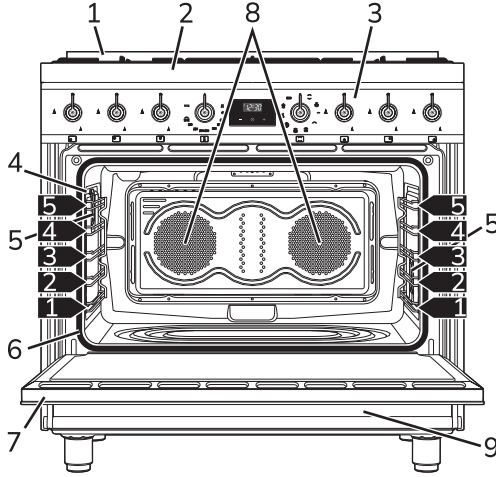
Uyarı/İkaz



Bilgi/Öneri

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Yükselti

2 Ocaklık/Gözetleme
(Hob)

3 Kontrol Paneli

4 Sıcaklık probu için soket (bazı modellerde)
yalnız modeller için)

5 İç aydınlatma

Ocak

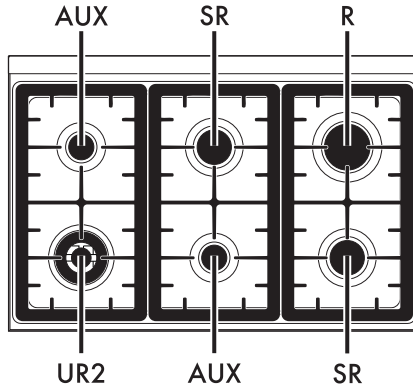
6 Conta

7 Kapı

8 Fanlar

9 Depolama bölmesi

1,2,3 Çerçeve rafı

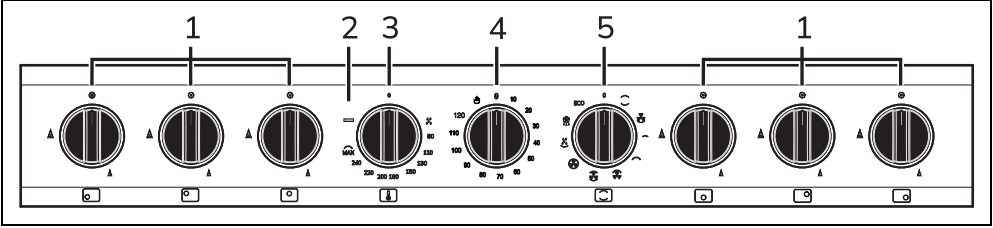


AUX = Yardımcı Ocak SR =

Yarı hızlı Ocak R = Hızlı

Ocak UR2 = Ultra Hızlı Ocak

Kontrol paneli



1 Ocak brülör düğmeleri

Ocak brülörlerini kontrol etmek ve aydınlatmak için. Düğmeleri saat yönünün tersine bastırıp çevirin.

A ilgili brülörleri yakmak için.

Alevi ayarlamak için düğmeleri maksimum ve minimum aralarındaki bölgeye getirin. Düğmeleri geri getirin

● brülörleri kapatmak için konum.

2 Gösterge ışığı

Göstergesi, fırın ısıtmaya başladığını göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır. İçerideki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

3 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar. En az ve en çok ayar arasındaki değere doğruya düğmeyi saat yönünde çevirin.

4 Dijital programlayıcı

Geçerli saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakika sayacı için.

5 Fonksiyon düğmesi

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

Diğer parçalar

Raflar

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

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, cihazın arkasından dışarı çıkan sabit bir hava akımı sağlar ve kısa bir süre bile olsa devam edebilir.

alet kapatılmıştır.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım yarıklarını engellemeyin.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şu şekillerde yanar:

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

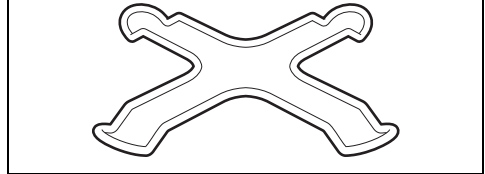


Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Aksesuarlar

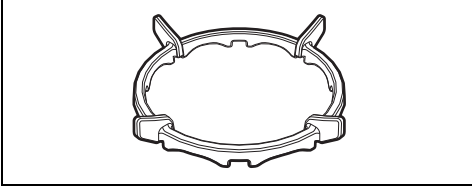
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdaya temas eden aksesuarlar güncel mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.
- orijinal ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Rafli tepsi



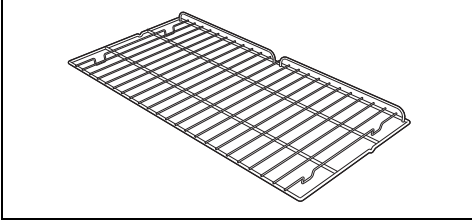
Küçük mutfak gereçleri kullanıldığında kullanışlıdır.

Wok tutucu



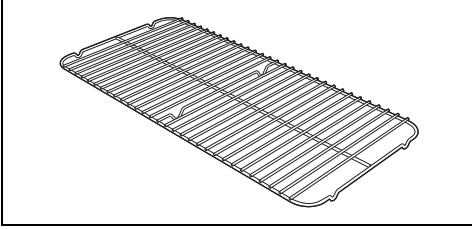
Wok kullanılırken kullanışlı.

Tepsi rafı



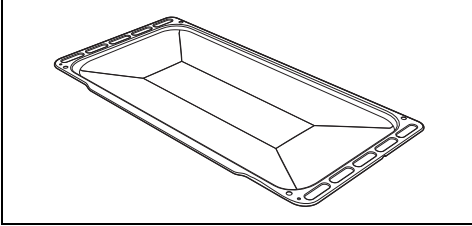
Piştirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlı.

Raf



Yağ damlatabilecek yiyecekleri pişirmek için fırın tepsisinin üstüne konulur.

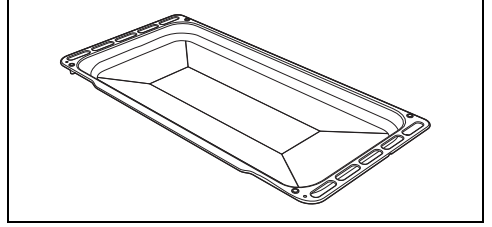
Fırın tepsisi



Yerleştirilen yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlı

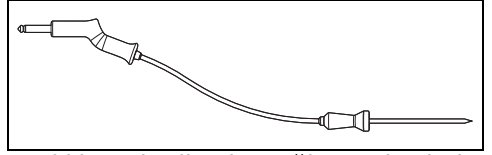
Üstteki raf üzerinde ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için.

Derin tepsi



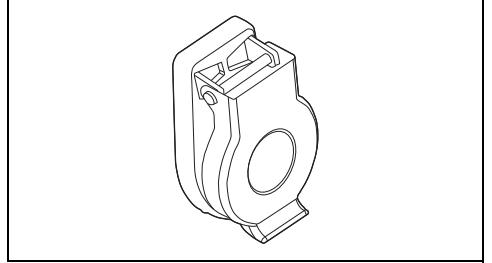
Yukarıdaki rack üzerine konulan yiyeceklerden yağı toplamak için kullanışlı.

Sıcaklık probu (bazı modellerde)



Sıcaklık probu ile yiyeceğin merkezinde ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

Koruyucu kapak (bazı modellerde)



Sıcaklık probu kullanılmadığında sıcaklık probu soketini kapatıp korumak için kullanılır.

KULLANIN

İlk operasyonlar



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışı veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere koruyucu filmi çıkarın.

- Aksesuarlardan ve raflardan teknik veri plakasının dışında herhangi bir etiket çıkarın.

- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. "TEMİZLEME VE BAKIM" bölümü).

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. paragraf "Fırını kullanma"). Üretim süreciyle kalan herhangi bir kalıntıyı yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

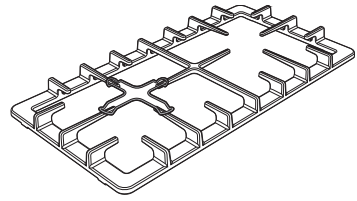
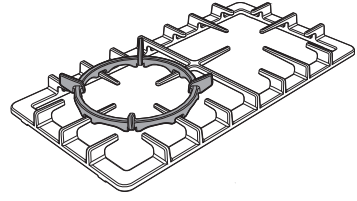
Aksesuarları kullanma

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen durana kadar yan kılavuzlara girilmelidir.

- Rafın kazayla çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın haznesinin arkasına doğru bakmalıdır.

Yerleştirildiklerinden emin olun.



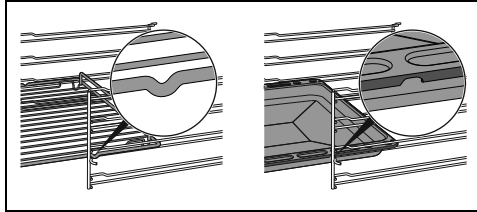
Ocağı kullanma

Cihazın tüm kontrol ve izleme cihazları ön panelde toplu olarak bulunur. Her düğme tarafından kontrol edilen brülör düğmenin yanında gösterilir. Cihaz elektronik ateşleme cihazı ile donatılmıştır. Sadece düğmeye basın ve düğmeyi saat yönünün tersine maksimum alev simgesine çevirin; brülör tutuşana kadar. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa dönün

kullan düğmesini bırak ve tekrar denemeden önce 60 saniye bekle. Işığını attıktan sonra termokuplun ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğmeyi bıraktığınızda brülör sönüyorsa: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

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

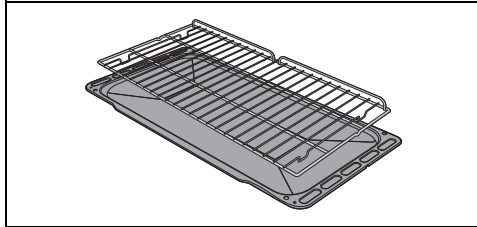
Kazaen kapanması durumunda, gaz vanası açık olsa bile gaz tedarikini kesen bir güvenlik sistemi devreye girer. Düğmeyi geri getirin ve yeniden aydınlatmadan önce en az 60 saniye bekleyin.



Rafları ve tepsileri nazikçe fırına girin ve durana kadar itin.

İzleri üretim sürecinden kalan kalıntıları çıkarmak için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

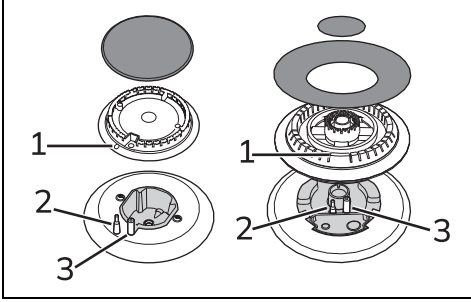
Tepsi rafı



Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Böylece yağ, pişirilen gıdalardan ayrı olarak toplanabilir.

İçindekiler için tencere destekleri ve ızgaralar ızgaralar ve azaltma tencere destekleri ocak tencere desteklerinin üzerine konulmalıdır.

Alev yayıcı talarının ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması



Ocak br l rlerini yakmadan önce alev dağıtıcı talarının, ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarına doğru konumlandırıldığından emin olun. Alev dağıtıcı talarındaki delik 1'in, ateşleyiciler 3 ve termokupllar 2 ile hizalandığından emin olun.

Elektrikli ocağın kullanımı için pratik ipuçları

Brülör verimliliğini artırmak ve gaz tüketimini en aza indirmek için kapaklı ve brülöre uygun büyüklükte tencereler kullanın; alevlerin tencerenin kenarlarına ulaşmaması için. içerikler kaynamaya başladıktan sonra sıvının taşmamasını sağlamak için alevi yeterince kısın.

Brülör	Tencere apı
YARDIMCI AUX SR	12 - 14 cm
R	16 - 24 cm
UR2	18 - 26 cm

Depolama bölmesinin kullanılmasıyla (bulunuyorsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Depolama bölmesi fırının altında bulunur. Amak için size doğru ekin. Cihazı kullanırken gerekli olan tava, kap ve metal nesnelerin saklanması için kullanılabilir.

Fırını kullanırken



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Fırını Açma

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme işlevini seçin.

2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesiyle seçin.



Dijital olduğundan emin olun programlayıcının pişirme süresi simgesini gösterdiğinden emin olun, aksi takdirde fırını açmak mümkün olmaz. Programlama saatinin sıfırlamak için düğmeye basın.

Geleneksel pişirme işlevlerinin listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATİK



Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin, kızartılmış etler, yağlı etler, ekmek, turta pişirmek.

DÖNGÜ + ALT



Yüzeyi zaten pişmiş olan ancak içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca pişirmeyi sağlar. Turta için idealdir, her türlü yemek için uygundur.

KÜÇÜK IZGARA



Sadece merkez elemandan yayılan ısı kullanarak, bu işlev kebablar, közlenmiş sandviçler ve her türlü yiyecek için küçük porsiyonlarda et ve balık ızgarası yapmanıza olanak sağlar. ızgara sebze garnit rlerinin.

IZGARA



M kemm l ızgara ve gratin sonuçlar üretir. Pişirme sonunda kullanıldığında yemeklere eşit kahverengileşme verir.

IZGARALI FAN



Kalın et dilimleri için bile optimum ızgara sağlar. Daha büyük et parçaları için mükemmeldir.

İKİNCİL FANLI KULLANIM



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküvi, kek ve birden fazla seviye pişirme için idealdir.

DÖNGÜSEL



Isı hızlı ve eşit dağılır. Tüm yemekler için uygundur; koku veya tatların karışmadan çok seviyeli pişirme için idealdir.

ALT ISI



Isı, haznenin tabanından gelir. Pastalar, turta, tart ve pizzalar için mükemmeldir.

HIZLI ÇÖZDÜRME



Fanı kendi kendine etkinleştirmek, fırın içindeki oda sıcaklığındaki havanın eşit dağılımını sağlar ve herhangi bir tür yiyeceğin çözünecektir.

EKO

ECO

Bu fonksiyon, tek bir raf üzerinde düşük enerji tüketimiyle pişirmek için özellikle uygundur. Çok miktarda nem üretebilecek gıdalar (örneğin sebzeler) hariç her tür yiyecek için tavsiye edilir. Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyecekleri önceden ısıtılmadan fırına yerleştirmek önerilir.



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçınınız.



EKO fonksiyonuyla pişirme (ve önceden ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırına konulan yiyecek miktarına bağlı olabilir.

BUHARLA TEMİZLE (bazı modellere özgü)



Bu işlev, tabandaki çöküntüye az miktarda su dökülerek üretilen buharla temizlemeyi kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



 Azalt düğmesi

 Saat düğmesi

Artır düğmesi

Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmazsa fırın çalışmaya başlamaz.

İlk kullanımdan sonra veya elektrik kesintisinden sonra, the basant  0:00 fırın göstergesinde yanıp sönecek aletin ekranında.

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

2. Zaman artış düğmesiyle ayarlanabilir

 azalt düğmesi. Hız  artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.

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

Gösterge  ki sembol, cihazın pişirmeye başlamak üzere hazır olduğunun gösterir.



Zamanı değiştirmek için artış düğmesini ve azalış düğmesini basılı tutun

 anda iki saniye basılı tutun, ardından zamanı ayarlayın.

Dakika zamanlayıcı



Dakika zamanlayıcı pişirmeyi durdurmaz, belirlenen süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

Dakika zamanlayıcı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesini birkaç  niye basılı tutun. Gösterge şu anda gösterir

sayısal değeri  0:00 ve sembol 

saatler ile dakikalar arasında yanıp sönmüyor.

2. Gerekli dakikaları  arlamak için artış ve azalış anahtarlarını kullanın.

3. Dakika minderini ayarlamayı bitirmek için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Geçerli zaman ve sembol ekranda görü  ek.

Belirlenen süre dolduğunda bir zil sesi duyulacaktır.

4. Zil sesini kapatmak için  düğmesine basın.



Dakika sayacı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, bir pişirme işleminin başlatılmasına olanak tanıyan ve ardından kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonra bitirilmesini sağlayan fonksiyondur.

1. Saat düğmesine basılı tutun  kadar

 sembol yanıp sönüyor.

2. Saat düğmesine tekrar  basın.

Gösterimde  sembol ve metin

  görüntüde görünür, şu durumlar arasında dönüşümlü süreyi ayarlar.

3. Pişirme için gerekli  kalari ayarlamak üzere artış ve azalış tuşlarını kullanın.

4. Bir işlev ve bir pişirme sıcaklığı seçin.

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

 ve  oller üzerinde görünecektir. ekranda.

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

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

7. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

8. Programlayıcı saati sıfırlan  için saat düğmesini basılı tutun.



10 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Kullanılan programlamayı iptal etmek için artırma ve azaltma tuşlarına aynı anda basıp basılı tutun  ardından fırını manuel olarak kapatın.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, bir pişirme işleminin gerçekleştirilmesini sağlayan fonksiyondur. belirli bir süre sonra başlayıp belirli bir süre sonra bitirilir kullanıcı tarafından belirlenen.

1. Saat düğmesine basılı tutun  kadar

 sembol yanıp sönüyor.

2. Saat düğmesine 2 sa  le basın.

3. Saat düğmesine yeni  le basın.

Gösterge üzerinde sayılar  olarak

ve metin  sıralı olarak, esnasında yan  önüyor.

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

5. Saat düğmesine basılı  letin

  ekranda görünecek olan mevcut zamana önceden belirlenmiş pişirme süresi ekli olarak sıraya göre.

6. Pişirme  zamanını ayarlamak için veya düğmelerini kullanın.



Fırın ön ısıtması için birkaç dakika pişirme süresine eklenmelidir.

7. Pişirme sıcaklığı ve işlevi seçin.

8. Fonksiyonu etkinleştirmek için yaklaşık 7 saniye herhangi bir düğmeye basmadan bekleyin. Geçerli zaman

ve  sembol görünür. gösterge.

9. Pişirme beklenen başlangıcında, the sembol  belirir.

10. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı bırakılır. Üzerinde

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

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

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

13. Programlayıcı saati sıfırlan  için saat düğmesini basılı tutun.



10 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatten daha uzun programlanmış pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarladıktan sonra kalan pişirme süresini göstermek için saat tuşuna 2 saniye basılı tutun. Basınç tuşuna basın.

saat tuşuna **DUR** tekrar basın. Ekran metni gösterir **DUR** ve kalan pişirme süresi sıralı olarak.

Belirlenen verileri değiştirme

1. Saat düğmesine 2 saniye **DUR** basın.
2. Değiştirmek istediğiniz fonksiyona bağlı olarak saat düğmesine basın:
 - Zamanlı pişirme için bir kez.
 - Programlı pişirme için iki kez.
 - Dakikayı hatırlatma zamanlayıcısı için bir kez basmayın, bir sonraki noktada belirtildiği gibi doğrudan devam edin.
3. Değerleri **DUR** değiştir **DUR** için ve düğmelerini kullanın.

Belirlenen verileri silme

Zamanlanmış ve/veya programlanmış pişirme süresi verilerini silmek için:

- Aynı anda ve **DUR** düğmesini **DUR** basılı tutun.

veya

- “Belirlenen verileri değiştirme” bölümündeki 1 ve 2 numaralı adımları tekrar ederek “DUR” a gidin ve değeri “0” olarak değışene kadar düğmeye basın: “END” olarak ayarlanan zaman otomatik olarak iptal edilir.

Dakika hatırlatma zamanlayıcı verilerini silmek için gereklidir:

1. “Belirlenen verileri değiştirme” bölümünün 1. noktasını tekrarlayın ve aşağıdaki şekilde devam edin:

- Aynı anda ve **DUR** düğmesini **DUR** basılı tutun.

veya

- Değeri “0” yap **DUR** için anahtarı kullanın.

Zil sesini seçme

Zil üç tona sahip olabilir.

1. Artırma ve tuşlarına bas **DUR** tutun azaltma **DUR** tuşları aynı anda.

2. Saat düğmesine basın **DUR**

Farklı bir zil sesi seçmek için azaltma tuşuna basın.

Sıcaklık probunu kullanma (üzerinde bazı modellerde yalnızca)

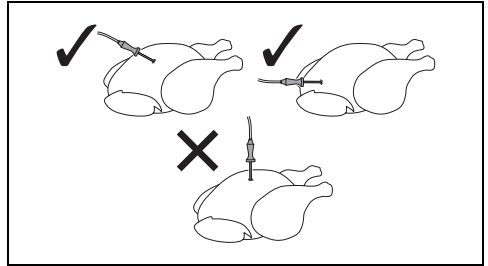


Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Sıcaklık probu, rostlar, bel etli biftekler ve diğer et parçalarını ve boyutlarını çok hassas bir şekilde pişirmenizi sağlar. Prob, yemeğin iç sıcaklığını izleyerek yiyeceğin mükemmel pişmesini sağlar. İç sıcaklık, prob ucundaki bir sensör tarafından ölçülür.

Probu konumu

1. Yemeği bir tepsiye koyun.
2. Prob ucu fırına koymadan önce yemeğe sürün.
3. En iyi sonuçlar için sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın kısmına en az uzunluğun 3/4 ü kadar yatay olarak konulduğundan emin olun. Altındaki tepsiye temas etmediğinden ve yiyecekten çıkıntı yapmadığından emin olun.



Probu yiyeceğin iç sıcaklığını hassas bir şekilde ölçebilmesi için ucu kemikler veya yağa temas etmemelidir.

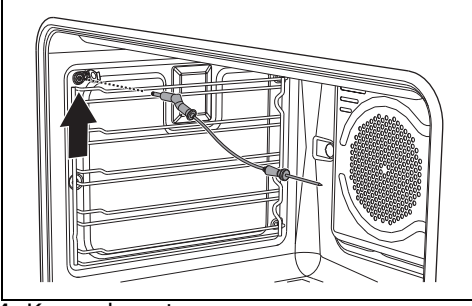


Prob kullanılarak pişirme yaparken önerilen minimum fırın sıcaklığı 120°C'dir, yavaş pişirme kullanılmadıkça.

Sıcaklık probu kullanılırken pişirme çevrimini ayarlama
Ön ısıtmayla:

1. Manuel pişirme ayarlayın (bakınız “Fırını kullanma”).
2. Ön ısıtma bittikten sonra kapağı açın ve yiyecekli tepsiyi kılavuzlara yerleştirin.

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



4. Kapiyı kapatın.

5. Saat düğmesini birkaç saniye basılı tutun; düğmeyi yeniden basın. Varsayılan hedef sıcaklık

80°C gösterimde gösterilir ve sembol yanıp sönüyor.

6. Hedef sıcaklığı en düşük ile en yüksek değer arasında ayarlamak için ve düğmelerini kullanın.



- Asgari hedef sıcaklık: prob tarafından anlık olarak ölçülen sıcaklığa +2°C karşılık gelir.
- Maksimum hedef sıcaklık: 99°C.



Yemeğin iç sıcaklığı 5°C'nin altında ise prob tarafından tespit edilmez.

7. Birkaç saniye bekleyin veya anahtarı basarak anlık prob sıcaklığını göstermek için.

Pişirme şimdi, anlık probe sıcaklığı hedef sıcaklık ayarına eşit olana kadar devam edecek.

Ön ısıtma olmadan:

1. Kapiyı açın.
2. İçine proteyi takılı yiyecekleri taşıyan tepsiyi yerleştirin.
3. Koruyucu kapağı açmak için probu kullanarak probun yakını yan taraftaki sokete takın.

4. Önceki paragraftaki 5, 6 ve 7. adımlarda belirtildiği gibi prob pişirme döngüsünü ayarlayın.

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

Prob kullanılarak pişirme yapıldığında



Sıcaklık probu ile pişirme yaparken şu ayarı yapamazsınız: programlanmış veya süreli pişirme döngüsü.



Pişirme sırasında olan, sıcaklık probunu kullanırken, şu tuşlara basın: ayarlanmış süreyi ayarlamak için aynı anda ve düğmelere basın.

1. Saat düğmesine basıp basılı tutmak, dakikayı hatırlatıcıyı aktive edecektir zamanlayıcı; etmek için yeniden basın hedef sıcaklık ve kullanın ve düğmelerini pişirme sırasında ayarlamak için devam ediyor.

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

Pişirme bittiğinde

Sıcaklık probu için belirlenen hedef sıcaklığa ulaşıldığında ısıtma elemanları kapanır ve cihaz bir dizi bip sesi verir.

1. Zamanlayıcı saatindeki bir düğmeye basarak zili durdurun.
2. Kapiyı açın.
3. Probu yiyecekten çıkarın ve prizden çekin.
4. Yemeği fırından çıkarın.
5. Koruyucu kapağın düzgün kapatıldığından emin olun.

Pişirme önerisi

Genel tavsiyeler

- Birkaç düzeyde tutarlı pişirme için fanlı fonksiyon kullanın.
- Dışarıdaki aşırı pişmiş ve içeride çiğ kalabilecek biçimde sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir.

Et pişirme tavsiyeleri

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

- Yemeği her iki tarafta da kızarması için çevirin.
- Et kızartırken et termometresi kullanın ya da rosto üzerinde bir kaşıkla bastırın. Sertse pişmiş demektir; değilse birkaç dakika daha pişirilmesi gerekir.

Izgarayla pişirme önerileri

• Pişirmenin etkisini değiştirmek isterseniz, et soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına koyulsa da ızgarada pişirilebilir.

• Izgara ile fan fonksiyonuyla (varsa), ızgara yapmadan önce fırını ön ısıtmanızı öneririz.

• Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

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

Tatlıları/hamur işlerini ve bisküvileri pişirme önerileri

• Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmelerine yardımcı olurlar.

• Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

• Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda kürdani tatlının en yüksek noktasına yerleştirin. Hamur kürdana yapışmıyorsa, tatlı pişmiştir.

• Tatlı fırından çıktığında çöküyorsa, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın; gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.

İki rafta pişirme önerileri:

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

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

• Rafları yerleştirirken aralarında boş bir raf bırakın.

• Yemeğin türüne ve fırındaki miktarın artmasına bağlı olarak, tek bir rafta pişirmeye kıyasla iki seviyede pişirme biraz daha uzun sürebilir.

• İki rafta pişirirken aşağıdaki fonksiyonları kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve CIRCULAIRE+BOTTOM.

Çözdürme ve mayalandırma önerileri

• Ambalajları olmadan dondurulmuş gıdaları fırının birinci rafına kapağı olmayan bir kaba yerleştirin.

• Yemeği üst üste getirmekten kaçının.

• Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve birinci seviyeye tepsiyi kullanın. Bu şekilde, çözünen gıdadan çıkan sıvı gıdanın dışına akar.

• En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.

• Başarılı bir mayalandırma için fırının alt kısmına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Prob kullanarak yavaş pişirme (yalnızca bazı modellerde)

• Bu pişirme modu, iç sıcaklığı 65°C'yi geçmemesi gereken yumuşak ve yağsız etler için önerilir. Fırın sıcaklığını 90° ile 100°C arasına ayarlayın. Bu pişirme süresini artırır; ancak yemeğin kalitesini korur ve hacminde aşırı bir azalmasını önler.

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

Pişirme bilgileri tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
Makarna fırında	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
İncik mühəmi	2	Turbo/Döndürme	2	180 - 190	90 - 100
Domuz filetosu	2	Turbo/Döndürme	2	180 - 190	70 - 80
Sucuklar	1.5	IZGARA FANLI	4	260	15
Rosto siğir eti	1	Turbo/Döndürme	2	200	40 - 45
Kızartma tavşan	1.5	DİĞER DUYURU	2	180 - 190	70 - 80

Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehberlik amaçlıdır.

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Hindî göğüs	3	TURBO/DAİRESEL	2	180 - 190	110 - 120
Izgara domuz eti boyun	2 - 3	TURBO/DAİRESEL	2	180 - 190	170 - 180
Kızartma tavuk	1.2	TURBO/DAİRESEL	2	180 - 190	65 - 70
				1. yüzey	2. yüzey
Domuz pizzolaları	1.5	IZGARA FANI	4	260	15 5
Kuşbaşı kaburga	1.5	IZGARA FANI	4	260	10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	5	260	7 8
Domuz filetosu	1.5	IZGARA FANI	4	260	10 5
Kuzu filetosu	1	IZGARA	5	260	10 7
Somon alabalık	1.2	TURBO/DAİRESEL	2	150 - 160	35 - 40
Köpek balığı balığı	1.5	TURBO/DAİRESEL	2	160	60 - 65
Turbot	1.5	TÜRB/CİRAİLE	2	160	45 - 50
Pizza	1	TÜRB/CİRAİLE	2	260	8 - 9
Ekmek	1	DİRENCİ	2	190 - 200	25 - 30
Foccacia	1	TÜRB/CİRAİLE	2	180 - 190	20 - 25
Bundt pasta 1		DİRENCİ	2	160	55 - 60
Turta	1	DİRENCİ	2	160	35 - 40
Ricotta kek	1	DİRENCİ	2	160 - 170	55 - 60
Reçel tartları	1	TÜRB/CİRAİLE	2	160	20 - 25
Cenneti kek	1.2	DİRENCİ	2	160	55 - 60
Profiteroles	1.2	TÜRB/CİRAİLE	2	180	80 - 90
Sünger kek	1	DİRENCİ	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç puding	1	TÜRB/CİRAİLE	2	160	55 - 60
Brioşlar	0.6	CIRCULAIRE	2	160	30 - 35
Tabloda gösterilen süreler ısıtma öncesi süreleri içermez ve sadece bir rehber olarak sağlanmıştır.					

Sıcaklık probu-piştirme bilgi tablosu (bazı modellerde sadece)

Etin türü ve kesimi	Hedef sıcaklık (°C)
Sığır eti	
Fırında az pişmiş sığır eti	50 - 53
Fırında orta pişmiş sığır eti	55 - 58
Fırında iyi pişmiş sığır eti	65 - 70

Et türü ve kesimi	Hedef sıcaklık (°C)
Dana kaburga: az pişmiş*	50
Dana kaburga: orta pişmiş*	58
Dana kaburga: iyi pişmiş*	70
Domuz eti	
Sırtın kızartması	80 - 85
Omuz	80 - 85
Sosisler**	75 - 80
Dana (kuzusu) eti	
Dana kızartma	75 - 80
Kümes hayvanları	
Bütün tavuk	80 - 85
Bütün hindi	80 - 85
Hindi kızartması (bütün veya göğüs)	80 - 85
Kuzu eti	
Kemiği ile kuzu butu (az pişmiş)	65
Kemiği ile kuzu butu (iyi pişmiş)	75 - 80
Yavaş pişirme	
Dana eti / rostbif: az pişmiş***	50 - 54
Dana eti / rostbif: orta pişmiş***	55 - 60
* Pişirme süreleri filetoların kalınlığına göre değişir.	
** Sucuklar için, iyi şekilde kızartıldıklarından emin olmak amacıyla uygun bir işlev seçmeniz önerilir.	
*** Eti fırına koymadan önce, bir tavada her iki tarafını birkaç dakika kızartmanız önerilir.	

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizlenmesi



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeylerin temizlenmesi

Yüzeylerin iyi durumda kalması için, kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını bekleyin.

Günlük normal temizlik

Her zaman yalnızca aşındırıcı veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünleri kullanın.

Ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi silin; bol suyla durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bez ile kurulayın.

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeye zarar verecekleri için çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünleri ve ahşap veya plastik bir aracı kullanın. Durulayın

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

Fırının içinde şekerli gıdaların kalıntılarının (örneğin reçel) kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurur kalırsa fırın emaye kaplamasına zarar verebilir.

Ocağın temizlenmesi

Ocak pişirme yüzeyi tencere ızgaraları

Tencere destek ızgaralarını çıkarın ve ılık su ile aşındırıcı olmayan bir deterjanla temizleyin. Herhangi bir katman/kabuklanmayı tamamen giderdiğinizden emin olun. İyice kurulayın ve ocağa geri yerleştirin.

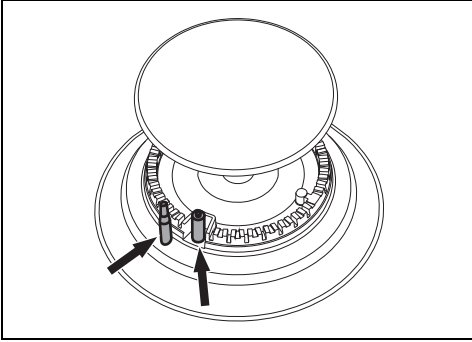


Tencere destekleri ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan bu parçalarda zamanla emayede değişikliklere yol açabilir. Bu, tamamen doğal bir olgudur ve bu bileşenin çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Alev dağıtıcısı kafası ve brülör kapakları
Daha kolay temizlik için alev dağıtıcı kafalar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak suda ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Herhangi bir kireçleşmeyi dikkatlice çıkarın ve tamamen kurduğundan emin olun. Alev dağıtıcı kafaları yeniden takın, kendi yuvalarında ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandıklarından emin olun.

İncrementler ve termokupllar

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



Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren agresif ürünler veya çelik ile cam temizleyici ürünler kullanmayın; çünkü bunlar kalıcı zarara yol açabilir.

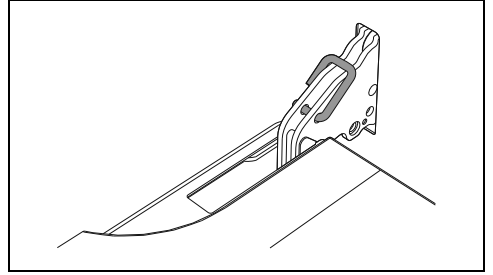
Düğmeler yumuşak bir bezi ılık suyla nemlendirilmiş olarak temizlenmeli, ardından dikkatlice kurutulmalıdır. Yuvalarından çekilerek çıkarılabilirler.

Kapıyı temizlemek

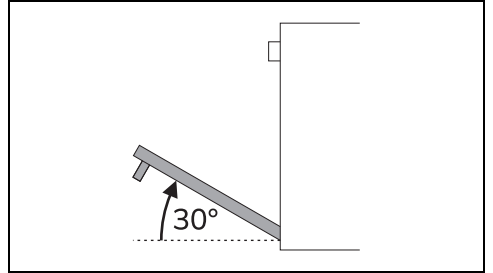
Kapı sökümü

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmak ve bir çay bezi üzerine koymak önerilir. Kapıyı kaldırmak için şu adımları izleyin:

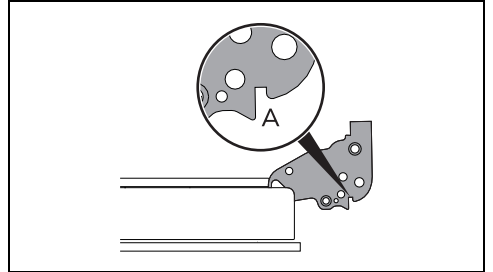
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



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



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırının ilgili yuvalarına yerleştirin, A girintili bölümlerinin yuvalarda tamamen oturduğundan emin olun.



4. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.

Kapı camını temizlemek

Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zor kirler için nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerinin çıkarılması

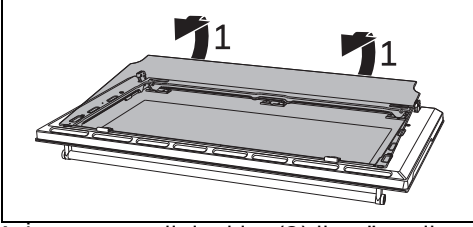
Kapının iç cam panelleri daha kolay temizlik için çıkarılabilir.

1. Kapıyı açın.

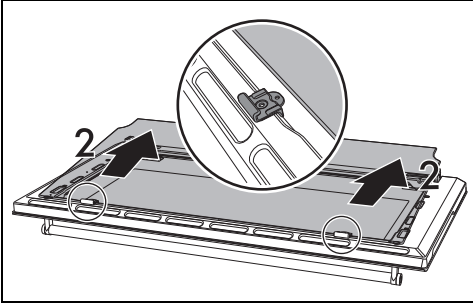
2. Menteşelerdeki deliklere retenc pimlerini yerleştirin ki engelleyin

kapının kazara kapanması (bkz. bölüm "Kapıyı kaldırma").

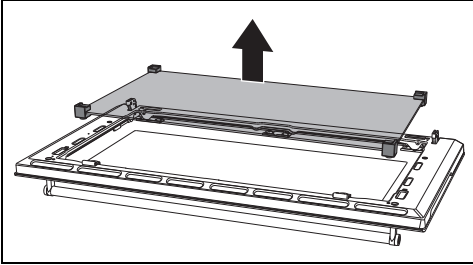
3. İç cam panelinin arka kısmını, oklar (1) ile gösterilen hareketi takip ederek nazikçe yukarı doğru çekin.



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



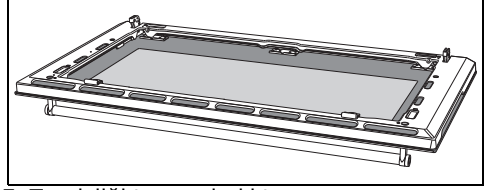
5. Orta cam panelini yukarı kaldırarak çıkarın.



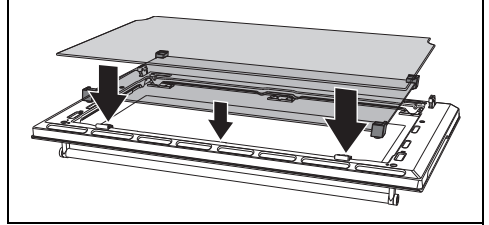
Bazı modellerde iki adet ara cam panel bulunur.

6. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Söz konusu durumda.

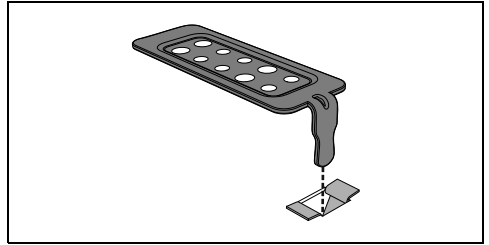
inatçı kirler, nemli bir sünger ve nötr deterjanla temizleyin.



7. Temizliği tamamladıktan sonra ara cam panelini kapının yuvasına tekrar yerleştirin.



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



Fırın bobininin temizliği

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

Yiyecek kalıntılarının fırın iç boşluğunda kurumasına izin vermeyin, zira bu sır renklenmeye zarar verebilir.

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

- kapı;
- raf/perde destek çerçeveleri.



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

Kurulum

Yemek pişirmek cihaz içinde nem üretir. Bu normal bir durumdur.

ve bu, cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Pişirme işlemi her bittiğinde:

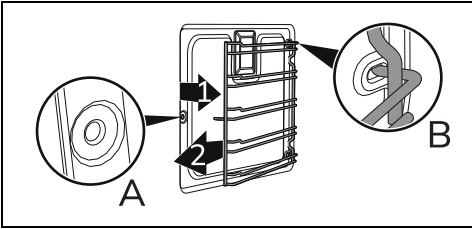
1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.

3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç kuruyana kadar kapağı açık bırakın.

Raf/tepsiler destek çerçevelerinin çıkarılması
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak yanları daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın boşluğunun içine doğru çekin ve A girintisinden çıkarmak için tırabzanı serbest bırakın, ardından arkasındaki B oturma yerlerinden kaydırın.



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

Buhar Temizleme (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme fonksiyonu, kirlenmesini kolaylaştıran yardımcı bir temizleme işlevidir. Bu süreç sayesinde fırının içi çok kolay temizlenebilir. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve daha sonra daha kolay temizlenir.

Ön işlemler

Buhar Temizleme döngüsüne başlamadan önce:

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

- Varsa kendini temizleyen panelleri çıkarın.

• Fırın tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Hac kalanının boşluğun dışına taşmamasına dikkat edin.

- Su ve bulaşık deterjanı püskürtün

fırın içindeki çözücü, püskürtme memesi kullanılarak. Püskürtüyü yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve deflektöre yöneltin.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleyen kaplama varsa deflektörü püskürtmeyin.

- Kapağı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında, daha önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri (bulunuyorsa) ayrı olarak ılık suda ve az miktarda deterjanla yıkayın.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı

1. Fonksiyonlar düğmesini simgeye veya



(varsa).

2. Sıcaklık düğmesini simgeye ayarlayın.

3. Temizleme döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini 0'a getirerek işlemi sonlandırın.
2. Kapağı açın ve daha az inatçı kirleri mikro fiber bir bezle silin.
3. Zor çıkartılan tortular için bakır örgülü çizilmeyecek bir sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyicileri kullanın.
5. Fırın içindeki kalıntı suyu çıkarın.

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

Daha hijyenik için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokularını emmesini önlemek için:

- İç kısmı yaklaşık 10 dakika boyunca fanlı bir fonksiyonla 160°C'de kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa, fırının içini eşzamanlı katalitik bir döngü ile kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için silikon eldiven giymenizi öneririz.



Erişmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Olağanüstü bakım

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

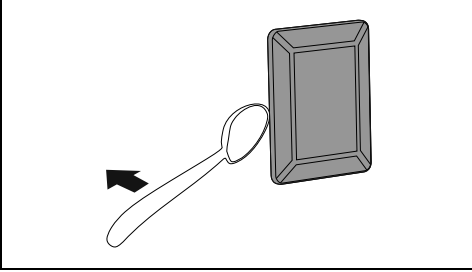
İç aydınlatma lambasının değiştirilmesi



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

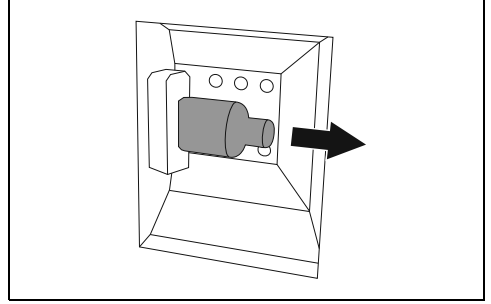
- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldivenler giyin.

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



Fırın boşluğu duvarının emayesini çizmemeye dikkat edin.

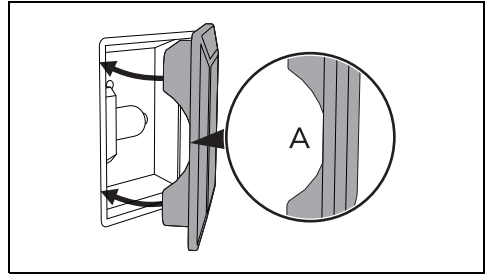
4. Işığış çıkartıp lamba karasına sökün.



Parlak ampulü parmaklarınızla doğrudan temas etmeyin, yalıtkan bir malzeme kullanın.

5. Aynı tipte (40 W) bir ampulle değiştirin.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapağıya bakacak şekilde olduğundan emin olun.



7. Kapağı tamamen aşağı baskılayın ki ampul tutucusuna mükemmel şekilde otursun.

KURULUM



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

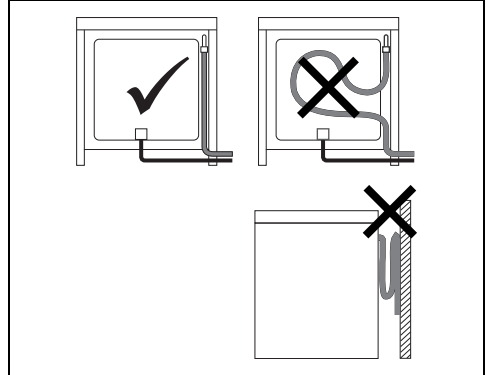
Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana hattına sürekli bir dış duvar çelik hortumu kullanılarak bağlantı yapılabilir; mevcut standartlar tarafından belirlenen yönergeler uygundur. Başka tür gazlar kullanmak için "Farklı gaz türlerine uyum" bölümüne bakınız. Cihazın gaz bağlantı parçasının ½" dış dişli (ISO 228-1) vardır.

Lastik hortum ile bağlantı



Aşağıdaki şartların yerine getirildiğini doğrulayın:

- Hortum, güvenlik kelepçeleriyle hortum bağlayıcıya takılıdır

- Hortumun hiçbirisi sıcak duvarlarla temas halinde değildir (maks. 50 °C)
- Hortum gerilimde veya çekişte değildir ve bükülme veya kıvrım yoktur
- Hortum keskin nesnelerle veya keskin köşelerle temas halinde değildir
- Hortum mükemmel hava sızdırmaz değilse ve gaz sızdırıyorsa, onarmaya çalışmayın; yerine yeni bir hortum ile değiştirin
- Hortumun son kullanma tarihinde geçerli olmadığını doğrulayın (hortumun kendisinde serigrafisi yazılıdır).

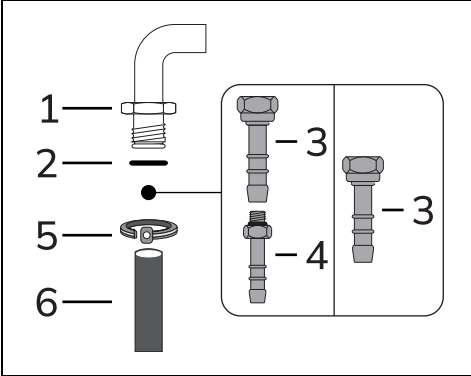


Mevcut standartlara uygun bir kauçuk hortum kullanılarak bağlantı, hortumun tamamı boyunca incelenebiliyorsa yalnızca izin verilir.



Hortumun iç çapı LPG için 8 mm, Doğal gaz ve Kent gazı için 13 mm olmalıdır.

Mevcut standartlara uygun özelliklere sahip bir kauçuk hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı gerçekleştirin (hortum üzerinde referans standardın damgalı olduğundan emin olun).



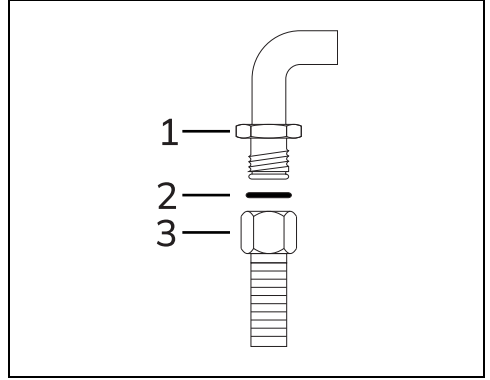
Hortum konnektörünü 3 cihazın gaz konnektörüne dikkatlice vidalayın (½" diş ISO 228-1), araya Conta 2 yerleştirin. Hortum konnektörü 4 ayrıca kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak hortum konnektörü 3'e vidalanabilir.

Hortum konnektör(ler)i sıkdıktan sonra gaz hortumunu hortum konnektörünün üzerine itin ve onu 5 numaralı kelepçe ile sabitleyin; bu kelepçe güncel yönetmeliklere uygun olmalıdır.

Çelik hortum ile bağlantı

Uygulanabilir şartlara uyan sürekli duvar çelik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlayın

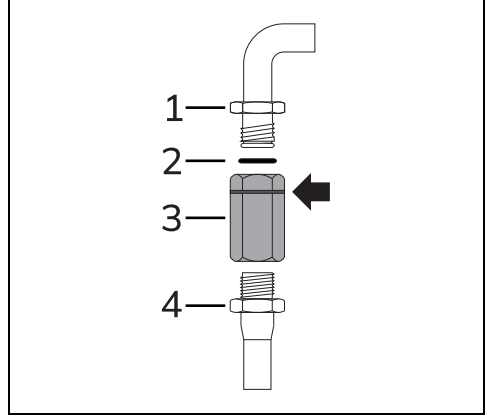
standart.



Cihazın gaz fişine bağlantı 3'ü dikkatlice vidalayın, arasına Conta 2 yerleştirin.

Bayonet bağlantılı çelik hortum ile bağlantı

B.S. 669 ile uyumlu bayonet kapama ile çelik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı yapın.

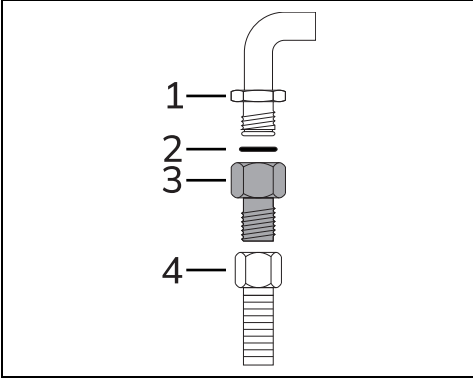


Gaz hortum konnektörünün 4 dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve adaptörü 3 üzerinde vidalayın. Montajı cihazın hareketli konnektörü 1 üzerine vidalayın, araya Conta 2 yerleştirin.

Konileşmiş bağlantıya sahip çelik hortum ile bağlantı

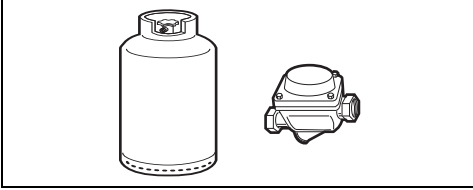
Uygulanabilir özelliklere sahip sürekli duvar çelik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlayın

standart.



Havuz hortum kuyruğu 3, dikkatlice vidalayın (bağlayıcı) ile aletin gaz bağlantısı 1 (½" vida ISO 228-1) arasına, aralarına sağlanan contayı 2 yerleştirin. 3 bağlayıcısının dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından vidalayın
çelik hortumu 4, 3 bağlantısına vidalayın.

LPG bağlantısı



Bir basınç regülatörü kullanın ve geçerli standartlarda belirlenen kılavuzlara uyarak gaz tüpüne bağlantıyı yapın.

Besleme basıncı, "Brülör ve nozul karakteristikleri tablosunda" belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Oda havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun sürekli bir hava teminine sahip odalara monte edilmelidir.

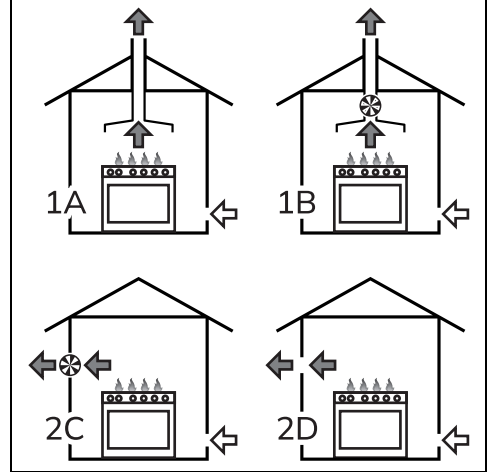
Cihazın kurulu olduğu odanın gazın düzenli yanması ve odada gerekli hava değişimini sağlayacak yeterli hava akışına sahip olması gerekir. Izgaralarla korunan hava delikleri, mevcut mevzuata uygun doğru boyutta olmalı ve hiçbir kısmı engellenmeyecek şekilde konumlandırılmalıdır, hatta kısmen bile.

Yemek nedeniyle oluşan ısı ve nemi gidermek için oda yeterli şekilde havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin çekilmesi
Yanma ürünleri çekilebilir

etkinliğini garanti eden doğal emişli bacaya bağlı menekşe veya zorla çekiş yolu ile. Verimli bir çekiş sistemi, bu alanda nitelikli bir uzman tarafından hassas planlama gerektirir ve geçerli standartlarda belirtilen konumlar ve açıklıklarla uyumlu olmalıdır.

İş tamamlandığında montajcı bir uygunluk belgesi vermelidir.



1 Davlumbazla çekiş

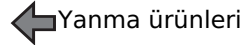
2 Davlumbaz olmadan çekiş

A Tek doğal çekiş ile çekiş bacası

B Tek bacayla çekiş ile çıkarıcı fan

C Dışarıya doğrudan duvar üzerinden çekiş veya pencere monteli egzoz fanı

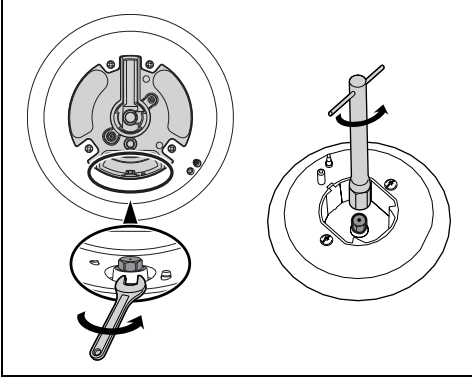
D Doğrudan dışarıya through dışarıya ile çekiş duvar



Farklı gaz tiplerine uyum

Diğer gaz tipleriyle çalışmada, brülör nozulları değiştirilmelidir ve gaz vanalarının üzerindeki en düşük alev ayarlanmalıdır.

Nozüllerin değiştirilmesi

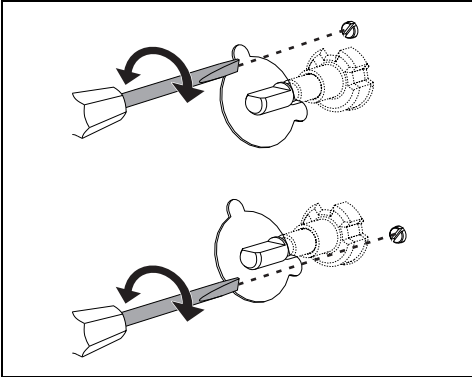


1. Yemeklik desteklerini, brülör kapaklarını ve alev yayıcı kraliyetlerini çıkararak brülör kupalarını açın.

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

3. Brülörleri kendi yuvalarına geri yerine koyun.

Doğal gaz veya şehir gazı için minimum ayarın yapılması



Yanıcı alevi yakın ve brülörü en düşük konuma getirin. Gaz vanası kolunu çıkartın ve modeline bağlı olarak gaz vanası milinin yanındaki ayar vidasını en aza kadar çevirin.

doğru minimum alev elde edilir.

Kolu tekrar takın ve brülör alevinin stabil olduğundan emin olun. Kolu maksimumdan minimuma hızla çevirin: Alev sönmemelidir. Bu işlemi tüm gaz vanalarında tekrarlayın.

LPG için minimum ayarının yapılması
Gaz vanası milinin yanındaki vidasını saat yönünde tamamen sıkın.



Fabrika ayarında olmayan başka bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla ilgili olanla değiştirin. Etiket, mevcutsa nozul paketinin içine yerleştirilir.

Gaz vanalarının yağlanması

Zamanla gaz vanaları çevirmekte güçleşebilir ve tıkanabilir. İçten temizleyin ve yağlama yağı ile yağlayın.



Gaz vanalarının yağlanması özel bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Gaz türleri ve Ülkeler

Gaz türleri		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 türleri	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 türleri belirlenebilir. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakınız “Brülör ve nozzle özellikleri tabloları”.

Brülör ve meme özellikleri tabloları

1 Doğal Gaz G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Doğrulanmış ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Meme çapı (1/100 mm)	72	97	120	145
Ön odacık (memede basılı)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Azaltılmış akış oranı (W)	400	500	800	1400
2 Doğal Gaz G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Doğrulanmış ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Meme çapı (1/100 mm)	72	94	110	145
Ön odacık (memede basılı)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
3 Doğal Gaz G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Kendi ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Memeden çapı (1/100 mm)	77	100	134	152
Pre-odada (meme üzerinde yazılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400
4 Doğal Gaz G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Kendi ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Meme çapı (1/100 mm)	94	120	165	190
Pre-odada (meme üzerinde yazılı)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400
5 LPG G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Kendi ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Meme çapı (1/100 mm)	50	65	85	100
Pre-odada (meme üzerinde yazılı) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400
Akış oranı G30 (g/sa)	73	131	218	291
Akış oranı G31 (g/sa)	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 çapı (1/100 mm)	50	65	81	95
Ön odacık (nozul üzerinde yazılı) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	900	1500
Akış oranı G30 (g/sa)	80	138	218	305
Akış oranı G31 (g/sa)	79	136	214	300
7 Town gazı G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Isıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	3.4
Mem e çapı (1/100 mm)	145	185	260	340
Ön odacık (nozület üzerinde yazılı)	/8	/2	/3	0190
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200

Temin edilmeyen nozzullar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Konulandırma



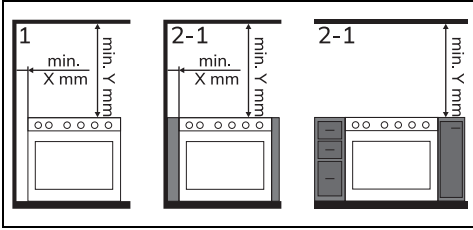
Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Kurulum tipine bağlı olarak, bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1 Ayakta durabilen

Sınıf 2 - alt sınıf 1 Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden yüksek olan duvarlara X mm en az mesafede konulabilir. Cihazın üstüne monte edilen duvar dolapları en az Y mm cihazın yanından olacak şekilde konumlandırılmalıdır.



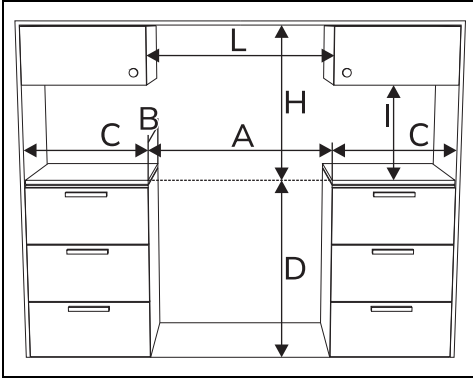
X 300 mm

Y 750 mm



Cihazın üzerine davlumbaz takılıysa, doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimatları kılavuzuna bakın.

Cihazın toplam boyutları



A 900 mm

B 600 mm

C1 min. 300 mm

D 879 ÷ 919 mm

H 750 mm

Ben yazılamadı
L2

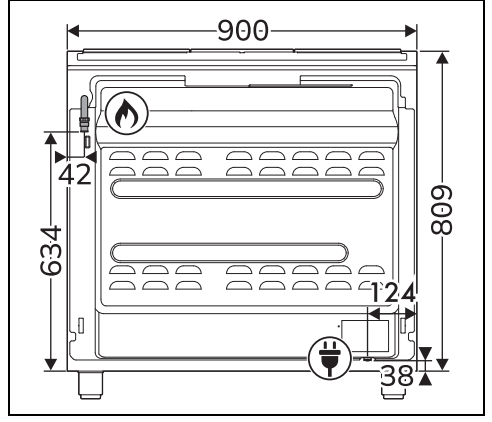
400 mm

900 mm

1 Yan duvarlardan veya diğerlerinden asgari mesafe yanıcı malzemeler.

2 Kasanın asgari genişliği (=A)

Cihaz boyutları



Gaz bağlantısı konumu



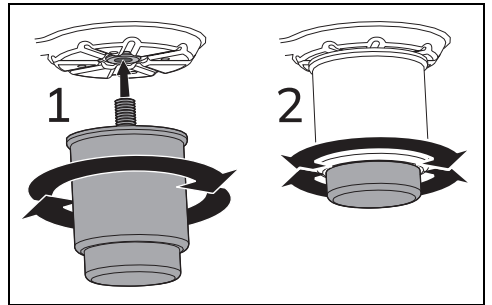
Elektrik bağlantısı konumu

Cihazı düzleştirmek

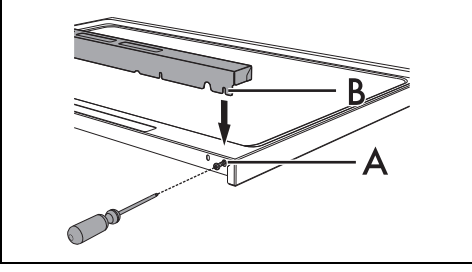


Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Cihaz yerinde düz olmalıdır, zemin üzerinde, daha büyük istikrar sağlamak amacıyla. Gaz ve elektrik bağlantıları yapıldıktan sonra cihazla birlikte verilen dört ayağı vidalayın (1). Cihaz zemin üzerinde sabit ve düz olana kadar alt uçlardaki ayakları vidalayın veya gevşetin (2).



Çıkıntının monte edilmesi



Çıkıntı her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve güvenli şekilde sabitlenmelidir.

1. Ocak arkasındaki 2 vida (A)'yı tornavida ile gevşetin (yalnızca en dıştaki vidaları gevşetin).

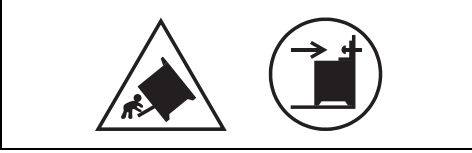
2. Çıkıntıyı ocağın üzerine yerleştirin.

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



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

Duvara sabitleme

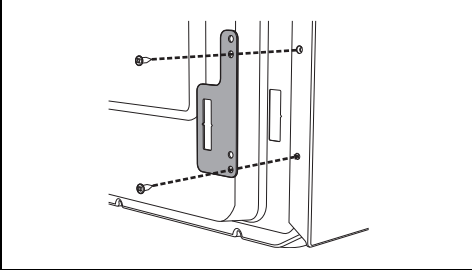


Yukarıdaki simgeler, sallanmayı önleyici cihazların kurulmamış olması halinde tehlikeyi ve doğru kurulmanın önemini gösterir.



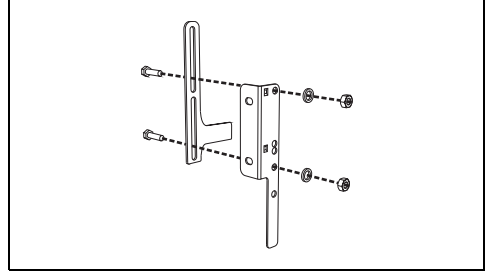
Cihazın devrilmesini önlemek için sallanmayı önleyici cihazlar kurulmalıdır.

1. Duvara sabitleme plakası cihazın arkasına vidalanır.

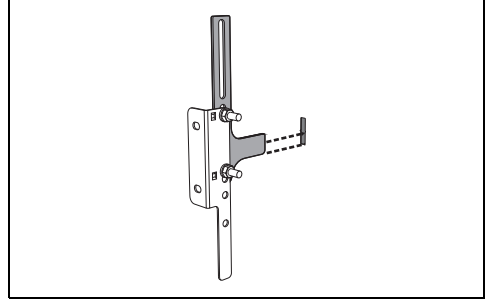


2. 4 ayağın yüksekliğini ayarlayın.

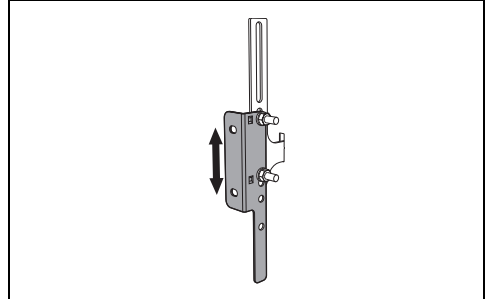
3. Sabitleme braketi monte edin.



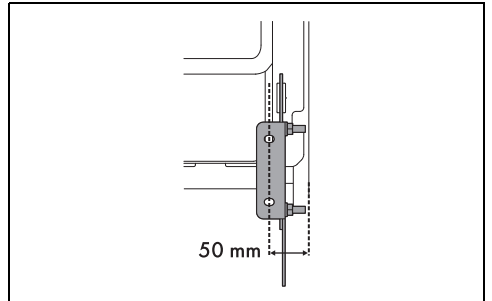
4. Sabitleme braketi üzerindeki kanca tabanını duvara takılan bağlantı plakasındaki yuva tabanıyla hizalayın.



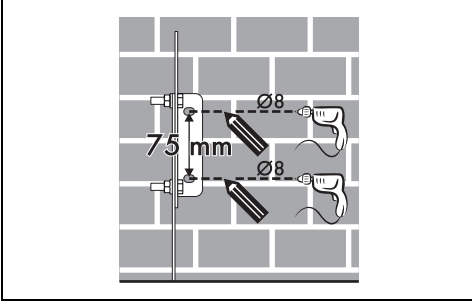
5. Sabitleme braketi tabanla zemine hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.



6. Cihazın yanından braket deliklerine 50 mm mesafe düşünün.

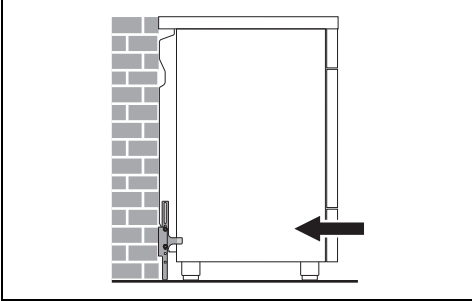


7. Bracketi duvara taşıyın ve duvara delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvara delikler açıldıktan sonra, bracketi duvara sabitlemek için duvar dübelleri ve vidalar kullanın.

9. Ocak cihazını duvara doğru iterken, aynı anda bracketi cihazın arkasına sabitlenen plakaya yerleştirin.



Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

Ankastre plakasında belirtilen verilere karşı ana şebeke özelliklerini kontrol edin. Teknik verileri, seri numarası ve markayı taşıyan tanımlama plakası isim cihaz üzerinde açıkça konumlandırılmıştır. Herhangi bir nedenle bu plakayı çıkarmayın. Cihaz en az 20 mm uzunlukta bir tel ile toprağa bağlanmalıdır.

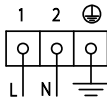
diğer tellerden daha uzun olanlar.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 1.5 mm²

üç çekirdekli kablo



Belirtilen değerler iç iletkenin kesitine refere eder.



Bahsedilen güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak eşleşme faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Güç hattını, tüm kutuplu bir devre kesiciyle donatın; temas aralığı, katman III aşırı gerilim koşullarında tamamen bağlantıyı kesmeye yeterli olacak şekilde olmalıdır; kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

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

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Aşırı ısınmaya ve yanık riski oluşturabileceğinden adaptörler, toplu prizler veya şöntler kullanmaktan kaçının.

Kurulum talimatları

- Güç kaynağına bağlamak için fiş kullanıyorsanız, fiş kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.

- Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Bağlantının dişli dirseğini sökmeye ya da zorlamaya çalışmayın. Bu bölüm cihazın zarar görmesine yol açabilir ve üreticinin garantisini geçersiz kılar.

- Tüm bağlantılarda gaz sızıntılarını sabunlu suyla kontrol edin. Sızıntıları aramak için çıplak alev kullanmayın.
- Tüm ocakları ayrı ayrı, sonra birlikte açarak gaz valfi, brülör ve ateşlemeyi düzgün çalıştığından emin olun.
- Brülör kolunu minimum konuma getirin ve her bir brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin istikrarlı olduğundan emin olun.

- Tüm kontrollerden sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.

- Cihaz kurulduktan sonra lütfen kullanıcıya doğru nasıl kullanılacağını açıklayın.