

S M E G

CO90GMAN2

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	32	Aksesuarları kullanma	41
Genel güvenlik talimatları	32	ocak kullanımı	41
Kurulum	36	Depolama bölmesi kullanımı (varsa)	42
Cihazın amacı	37	Fırını kullanma	42
Bu kullanıcı kılavuzu	37	Analog programlayıcı	43
Üretici sorumluluğu	37	Pişirme önerileri	44
Tanımlama plakası	38	Pişirme bilgi tablosu	45
Atıklar	38	TEMİZLİK VE BAKIM 46	
Avrupa Kontrol Kurulları için bilgi 38		Cihazı temizleme	46
Enerji verimliliği teknik verileri	38	Ocak temizliği	46
Enerjiden tasarruf etmek	38	Düğmeler	47
Kullanım dışı/stand-by'daki güç tüketimi hakkında bilgi	38	Kapıyı temizleme	47
moda göre	38	Fırın boşluğunu temizleme	48
Işık kaynakları	38	Buhar Temizliği (bazı modellere özgü)	48
Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur	38	Hata uyarısı	49
AÇIKLAMALAR	39	Olağanüstü bakım	49
Genel açıklama	39	KURULUM	50
Gövde/ocak	39	Gaz bağlantısı	50
Üstü cihaz	39	Gaz tipleri ve Ülkeler	53
Kontrol paneli	40	Yanıcılar ve nozul karakteristikleri tabloları	54
Diğer parçalar	40	Pozisyonlandırma	55
Aksesuarlar	40	Elektrik bağlantısı	57
KULLANIM	41	Kurulum yapan için talimatlar	57
Ön operasyonlar	41		

Cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. 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 uzakta tutun.

- Fırın içindeyken yiyecekleri taşıırken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.

- Ateşi veya alevleri suyla asla söpmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun bir yöntemle boğmaya çalışın.

kapağı.

- Bu cihaz sadece 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasitesi zayıf kişiler veya elektrikli ev aletlerinin kullanımı konusunda deneyimsiz olanlar tarafından, gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve ilgili tehlikeler hakkında talimatlar verilmişse kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Çocukları yaşın altında tutun

- Kullanım sırasında cihazdan 8 yaşından küçük çocukları uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Alev yayma başlıklarının uygun konumlarda ve ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarında olduğundan emin olun.
- Pişirme bölgelerinin ne hızda ısındığının farkında olun. Isıya boş tencereler koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.
- Yağlar çok ısındığında yanabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar tutuşursa onların üzerine asla su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.
- Pişirme sırasında tavalar veya çatal-bıçaklar gibi metal nesneleri ocak yüzeyine koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.
- UYARI: yağ veya yağ kullanılarak pişirme yaparken yemeğin dikkatli olmadan bırakılması tehlikelidir.

tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. Yangını suyla söndürmeye çalışmayın. Cihazı kapatın ve alevleri bir kapak veya battaniye ile boğmaya çalışın.

- Cihaz kullanım sırasında çok ısınır. Fırın içindeki ısıtıcı elemanlara asla dokunmaktan kaçının.
- Cihazın deliklerine sivri metal nesneler (çeşitli çatal-bıçaklar veya tıraş gereçleri) sokmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.
- Yemeği hareketlendirmeniz veya pişirme sonunda kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.
- Depolama bölmesinin iç yüzeyleri (takılıysa) çok ısınabilir.
- Fırın açık ve hâlâ sıcak iken depolama bölmesini açmayın.
- Fırın kullanıldıktan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.
- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık yüklemeyin veya üzerine oturmayın.
- Cihazı kapatın

kullanımdan hemen sonra.

- Cihazı prizden çıkarmak için kabloyu çekmeyin (yerleştirilmişse bile).
- GÜNDEME ALINAN TÜKETİLMEYEN MADDELERİ DEPOLAMA YERİNDE (VARSA) VEYA CİHAZA YAKINDA KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.

- Bu cihaz çalışırken etrafında aerosol kullanmayın.

- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce daima kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) giyiniz (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).
- Cihaz hâlâ sıcak veya çalışıyor durumdayken temizlemeyin.

- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapalı ve elektrik bağlantısından sökülmüş olduğundan veya ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.

- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özeldir; onları ev aydınlatması için kullanmayın.

- Kurulum ve bakım, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yürütülmelidir.

- Cihazı kendi başınıza veya nitelikli teknisyen yardımı olmadan onamaya çalışmayın.

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

- UYARI: Gazlı bir pişirme cihazı kurulu olduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Mutfak iyi havalandırıldığına emin olun, özellikle cihaz kullanılıyorken: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun.

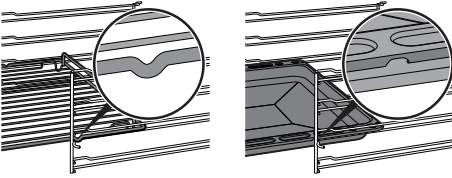
- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencere açmak veya mekanik emiş cihazlarının gücünü artırmak.

Cihaza zarar verme riski

- Fırının cam kapısını temizlemek için sert veya aşındırıcı deterjanlar veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın, çünkü bunlar

- yüzeyi çizmeyin ve camın parçalanmasına neden olun.
- Ahşap veya plastik aletler kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım yuvalarını tıkamayın.

- Cihaza oturmayın.
- Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara kadar itin. Kaldırılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağı bakmalı ve fırının arka tarafına doğru olmalıdır.



- **DİKKAT:** Yağ veya yağlı ürünler kullanılarak pişirme sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde nesneler depolamayın.
- Fırının yakınına hiçbir sprey ürün püskürtün.
- **HERHANGİ BİR ŞEKİLDE CİHAZI MEKANİSAL BİR ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Pişirme için plastik mutfak gereçleri veya kaplar kullanmayın.
- Kapatılmış tenekeleri veya

fırındaki kaplar.

- Gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın pişirme sırasında.
- Fırın haznesinin dibini alüminyum veya teneke folyo ile kaplamayın.

- Kapları veya tepsileri doğrudan fırın haznesinin tabanına yerleştirmeyin.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak sağlanan veya ayrı satılan tepsi rafını altına yerleştirerek pişirme için bir destek olarak kullanabilirsiniz.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- İç camlı cama tepsi veya kapları dayandırmak için açık kapıyı kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde bulundurulmalıdır.

- Tüm tavalar düzgün ve düz tabanlı olmalıdır.
- Sıvı taşarsa veya dökülürse, ocağın fazla olanı alın.

- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddeleri ocak üzerine sıkmamaya özen gösterin.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Açık olan pişirme bölgelerine boş tavalar veya kızartma tavaları koymayın.
- **Pürüzlü veya**

Aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar.
• Paslanmaz çelikten veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).

- Ocak teli destek ızgaraları, alev yayıcı taçları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Cihazı yerine yerleştirmek için fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapak açıkken kapağa çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmamasına dikkat edin.
- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kolu kullanmayın.
- Temizlik ürünlerini doğrudan kapağa sıkmayın; erişilmesi zor alanlara girip durulanabilirler. Zamanla boyalı panellerle veya çelik ile reaksiyona girebilirler.

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

Kurulum

- BU CİHAZ BAĞIŞIK ALANLARDA GÖTÜRÜLEN GEMİLERDE VELİYE MONTAJ EDİLMEMELİDİR.
- Bu cihaz şu şekilde olmamalıdır.

Bir sehpanın üzerine monte edilmiş.

- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kolu kullanmayın.
- Cihazı dolap kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

• Olası ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapı veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

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

• Bu cihaz yanma gazlarını dışa atan bir sisteme bağlı değildir. Mevcut montaj yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma gereksinimlerine özellikle dikkat edin.

• Bu cihaz için ayarlar gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

• Gaz bağlantısını yetkili personel tarafından yaptırın.

• Hortayla yapılan kurulum, hortayın uzunluğunun tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi geçmemesi için yapılmalıdır.

• Gaz bağlantı hortumları temas etmemelidir.

yerleşik modülün hareketli parçalarıyla (örneğin bir çekmece) ve sıkıştırılmasına yol açabilecek bir alandan geçirilmeli değildir.

- Gerekirse güncel yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.

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

- Kurulum sonunda sabunlu çözelti ile sızıntıları kontrol edin, asla alevle.

- Elektrik bağlantısını yetkili teknisyenler tarafından yaptırın.

- Cihaz, elektrik sisteminin güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.

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

- Terminal güç iletkenlerinin vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

- Güç hattını bütün kutuplu bir devre kesiciyle, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesimi sağlamak için temas ayrılma mesafesine sahip olacak şekilde monte edin; kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

- Bu cihaz kullanılabilir

deniz seviyesinden en fazla 2.000 metre yükseklikte.

Cihazın amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Dükkanlarda, ofislerde ve diğer çalışma alanlarında çalışanlar için sağlanan mutfak alanlarında.

- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.

- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama türlerinde konuklar tarafından.

- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca eksiksiz olarak kullanıcıya ulaşabilir bir yerde saklanmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görülen her şeyi tanımlayan resimler içerir. Ancak cihazın sistemi güncellenmiş bir sürümle donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdakilerden farklı olabileceği unutulmamalıdır.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mal varlığına verilen zararlardan tamamen sorumlu değildir:

- belirtilen amaçlar dışında cihazın kullanımı;

- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;

- cihazın herhangi bir bölümünün değiştirilmesi/düzenlenmesi;

- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama levhası

Tanımlama levhası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Her ne sebeple olursa olsun tanımlama levhasını çıkarmayınız.



Bu cihaz, AB WEEE direktifi (2012/19/EU) ile uyumludur ve ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar.

Cihaz, mevcut Avrupa mevzuatına göre sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilebilecek miktarlarda madde içermemektedir.

direktifler.



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

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

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alındığında perakendeciye iade edin (birbirinin karşılığı olarak).

Cihazlarımızı kirlilemeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözetimsiz bırakmayın.
- Plastik torbalarla çocukların oynamasına izin vermayın.

Avrupa Denetim Makamlarına Bilgi

Vantilatör destekli mod

enerji verimlilik sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO işlevi, Avrupa standardı EN 60350-1'nin teknik şartlarına uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign yönergelerine uygun bilgiler, ürün talimatlarını içeren ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler, söz konusu ürün için ayrılmış sayfadan web sitesinden indirilebilen "Ürün bilgileri sayfasında" bulunur.

Enerjiyi tasarruf etmek için

- Tarif sizden önceden ısıtmanızı istiyorsa cihazı yalnızca önceden ısıtın.
- Ambalajda aksi belirtilmedikçe, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.
- Birkaç tür gıda pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için gıdaları ardışık olarak pişirmeniz önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, fırında biriken ısıyla kalan dakikalar boyunca devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapı açılımını en aza indirin.
- Fırını her zaman temiz tutun.

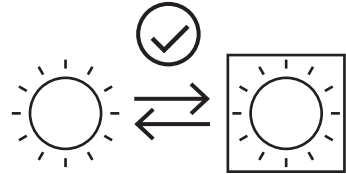
Güç bilgileri

kapalı/bekletme modundaki tüketim

Kapalı/bekleme modundaki cihazın güç tüketimi ile ilgili teknik veriler, söz konusu ürünün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları içerir.



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

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

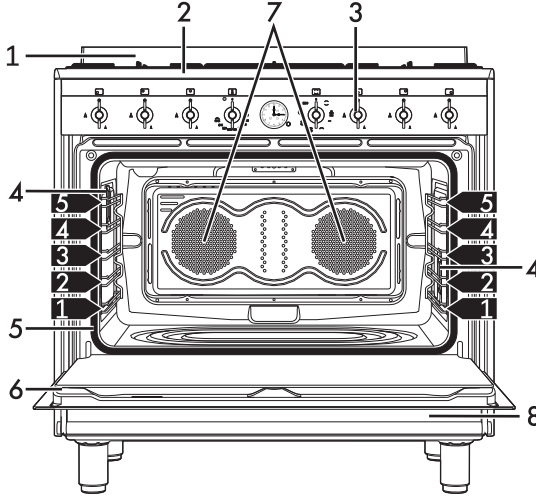
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu şu okumayı kullanır



AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Yükseltici

2 Pişirme ocakları

3 Kontrol paneli

4 Işıklar

5 Conta

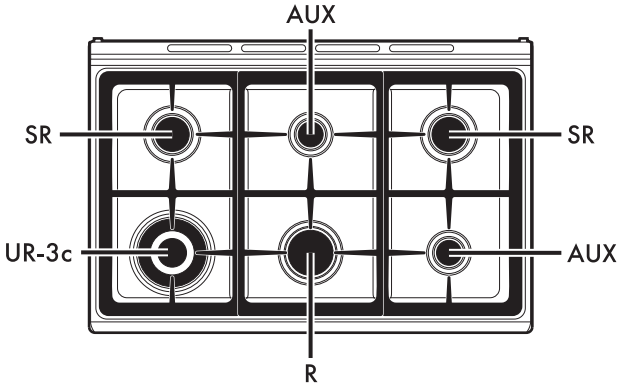
6 Kapı

7 Fanlar

8 Depolama bölmesi

1,2,3. Çerçeve rafı

Ocak



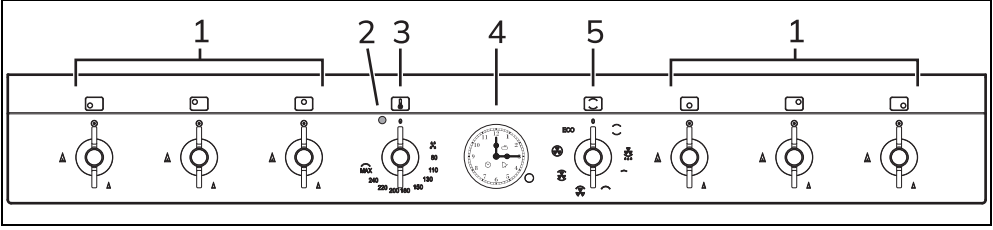
AUX = Yardımcı Ocak SR

= Yarı hızlı Ocak R =

Hızlı Ocak

UR-3c = Üçlü taç ultra-hızlı ocak

Kontrol paneli



1 Ocak alev düğmeleri

Ocak alevlerini aydınlatmak ve ayarlamak için. Düğmeleri saat yönünün tersine basıp çevirin.

 ilgili brülörleri yakmak için.

Düğmeleri aralıklar arasındaki bölgeye çevirin ateşi ayarlamak için maksimum ve minimum ayar arasında. Düğmeleri geri getirin

 brülörleri kapatmak için konum.

2 Göstergenin ışığı

Göstergenin ışığı, fırının ısındığını göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. İçindeki sıcaklık sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

3 Sıcaklık kolu

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

4 Analog programlayıcı

Güncel saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikacı zamanlayıcısını ayarlamak için.

5 Fonksiyon kolu

Fırının çeşitli işlevleri farklı pişirme yöntemleri için uygundur. Gerekli işlev seçildikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık kolunu kullanarak ayarlayın.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Giriş yükseklikleri taban'dan yukarıya doğru belirtilmiştir (Genel açıklamaya bakınız).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, cihazın arkasından dışarı çıkan hava akışını sürdürür ve kısa bir süre sonra bile devam edebilir.

alet kapanmıştır.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım oluklarını tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması yanar:

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

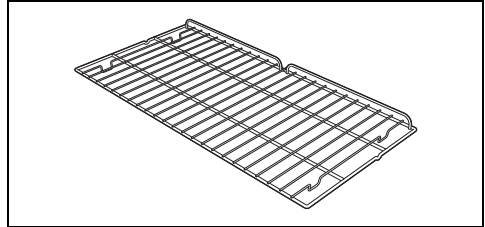


Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Aksesuarlar

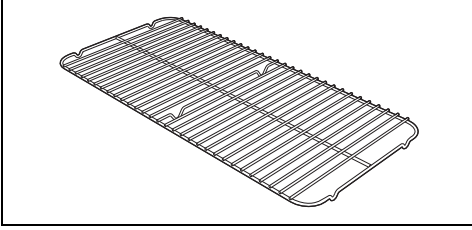
- Tüm modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıda ile temas edecek aksesuarlar, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.
- Orijinal sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Tepsi rafı



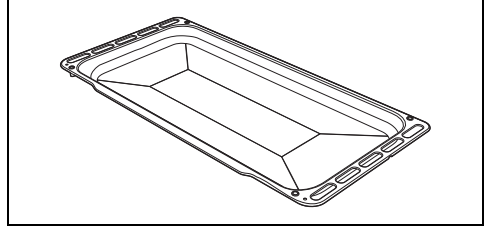
Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

ASKI



Gözlemlenecek olan fırın tepsisinin üstüne konulacak; sıvılaşabilecek yiyecekleri pişirmek için.

Derin tepsi



Yukarıdaki raf üzerinde yerleştirilen yiyeceklerden yağı toplamak için kullanışlıdır.

KULLANMAK

Ön hazırlık işlemleri



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Aletin dışı veya içinden, aksesuarlar da dahil olmak üzere koruyucu herhangi bir filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasının dışındaki herhangi bir etiketi çıkarın.
- Tüm alet aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakınız bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM").

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. paragraflar "Fırını Kullanmak").
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yanıp yok etmek için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihaz ısıtırken

- Odayı havalandırın;
- Kalıp kalmayın.

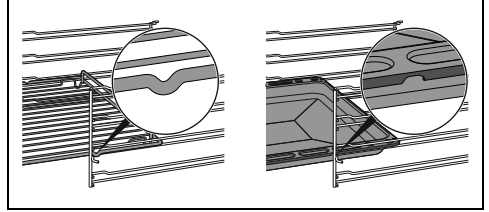
Aksesuarları Kullanmak

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlarına tamamen durana kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakmalıdır ve

fırın haznesinin arkasına doğru.

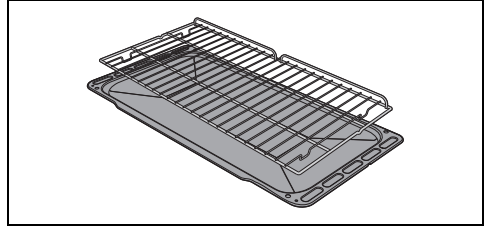


Rafları ve tepsileri fırına nazikçe yerleştirin ve durana kadar sokun.



Üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

Tepsi rafı



Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir.

Böylece yağ, pişirilen yiyecekten ayrı olarak toplanabilir.

Ocak kullanımı

Tüm aletin kontrol ve izleme gereçleri ön panelde birlikte bulunur. Her kipi kontrol eden brülör düğününün yanına gösterilir. Alet elektronik ateşleme cihazı ile donatılmıştır. Sadece düğmeye basın ve maksimum alev simgesine dönene kadar saat yönünün tersi yönde çevirin.

ateşleyici yanana kadar. Eğer alev ilk 15 saniyede yanmazsa, kapağı çevirip bekleyin ve sonra yeniden deneyin.

kolu 60 saniye bekleyin ve tekrar denemeden önce düğmeyi çevirmeyin. Alev yandıktan sonra termokuplun ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme serbest bırakıldığında alev sönsene bile: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

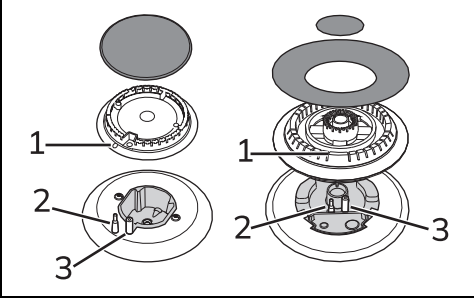
Birkaç saniye bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi daha uzun basılı tutun.



Kaza sonucu kapanma durumunda, güvenlik tertibatı devreye girer ve gaz akışını keser, gaz vanası açık olsa bile. Şunu geri getir:

düğmeyi geri getirip tekrar yakmadan önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev-yayan başlıkların ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması



Ocak bacalarını yakmadan önce alev yayıcı başlıkların kendi yuvalarında ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun. Alev yayıcı başlıklar üzerindeki deliklerin 1, tutuşturucular 3 ve termokupullar 2 ile hizalandığından emin olun.

Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Brülörü daha verimli kullanmak, gaz tüketimini azaltmak ve pişirme ocağına zarar gelmemesi için, tencerenin kapaklı ve ocağa uygun boyutta tencereler kullanın; alevler tencerenin yanlarına sıçramasın. İçerik kaynamaya başlayınca, sıvının taşmaması için alevi hafifçe düşürün.

Alev	Tence çapı
EKİ	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR-3c	18 - 28 cm

Depolama bölmesini kullanın (varsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Depolama bölmesi fırının alt kısmında bulunur. Açmak için size doğru çekin. Aletleri veya cihazı kullanırken gerekli metal eşyaları koymak için kullanılabilir.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Manuel pişirme

Fırını açmak için:

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



Bir fonksiyon herhangi bir anda 0 konumuna getirerek kesilebilir.

Geleneksel pişirme fonksiyonları listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

STATİK



Geleneksel pişirme, tek bir yemek için idealdir. Örneğin rosto etleri, yağlı etler, ekme, çörekler pişirmek.

DİREKTİ + ALT



Yüzeyde pişmiş ama iç kısmı pişmemiş yiyecekleri hızla bitirmenizi sağlar. Turta için idealdir, her türlü yemek için uygundur.

KÜÇÜK IZGARA



Merkez elemandan gelen ısı ile çalışan bu fonksiyon, kebab, kızarmış sandviç ve her tür ızgara sebze yancılarının küçük porsiyonlarını ızgara yapmanıza olanak tanır.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratinleme sonuçları üretir. Pişirme sonunda kullanıldığında, yemeklere homojen bir kahverengileşme sağlar.

IZGARA ÇİPİ İLE FAN



Et dilimlerinin kalın olduğu durumlarda bile optimum ızgara sağlar. Etin daha büyük parçaları için mükemmeldir.

FAN DESTEKLİ



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

DOLAŞIMLI/ÇEVİRİMLİ



Isı hızlı ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur; kokuların veya tatların karışmadan çoklu seviye üzerinde pişirme için idealdir.

EKO

ECO

Düşük enerji tüketimiyle tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur. Büyük miktarda nem üretebilecek gıdalar hariç tüm türdeki yiyecekler için önerilir (örneğin sebzeler).

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için önceden ısıtılmadan fırına gıda yerleştirilmesi önerilir.



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçınınız.



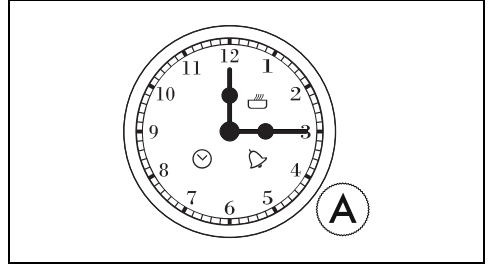
EKO fonksiyonuyla pişirme (ve ön ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırındaki gıda miktarına bağlı olabilir.

BUHARLA TEMİZLE (bazı modellerde)



Bu fonksiyon, tabandaki çöküntünün üzerine bir miktar su dökülerek üretilen buhar ile temizlemeyi kolaylaştırır.

Analog programlayıcı



Saat göstergesi ışığı



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı göstergesi



Zamanlı pişirme göstergesi ışığı

A Ayarlama kolu

Zamanı ayarlama

1. Ayarlama koluna (A) üç kısa basın

süreniz boyunca saat göstergesi ışığı yanıp sönmeye başlayana kadar.

2. Zamanı ayarlamak için ayarlama kolunu (A) saat yönünde veya tersten çevirin.

3. Zamanı ayarlamak için ayarlama koluna (A) basın

zamanı ayarlayınız. Saat durdurur göstergesi ışığı yanıp sönüyor.



Son ayarlama 10 saniye sonra analog sayaç otomatik olarak zaman ayarlama modundan çıkar.

Dakika hatırlatıcı



Bu fonksiyon sadece zili çalacak şekilde çalışır, pişirmeyi durdurmaz.



Dakika hatırlatıcısı hem pişirme sırasında hem de cihaz bekleme konumundayken etkinleştirilebilir.



Ayarlanabilir en kısa süre 2 dakika, en uzun süre ise 3 saattir.

1. Dakika hatırlatıcısı göstergesi yanıp sönene kadar ayarlama koluna (A) kısa iki kez basın



yanıp sönmeye başlar.

2. İstediğiniz süreyi ayarlamak için ayarlama kolunu çevirin.

3. Ayar düğmesini (A) basınız ve saati ayarlayınız. Dakika hatırlatıcısı göstergesi ışığı



durması yanıp sönmesini durdurur ve kararlı hale gelir.



Göstergenin durumu ne olursa olsun mevcut zaman görüntülenmeye devam eder. Ayarlanan zamanı görmek için kısa bir süre için ayar düğmesini (A) basınız; gösterge ışığı yanıp söner ve 4 saniye sonra saat geçerli zamana döner.



Dakika hatırlatıcısını istediğiniz zaman iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutunuz ve yaklaşık 3 saniye bekleyiniz; dakika hatırlatıcısı ışığı sönüverir.

4. Zaman dolduğunda, 10 işitsel sinyal verilir ve dakika

hatırlatıcı göstergesi ışığı başlar

yanıp sönüyor. Zamanlayıcı göstergesinin yanıp sönmesini durdurmak için ayar düğmesini (A) basınız.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda pişirme işlemi başlatıp bitiren fonksiyondur.



Ayarlanabilir en az süre 2 dakika, en fazla 15 saattir.

1. Bir fonksiyon ve pişirme sıcaklığı seçildikten sonra, ayar düğmesini (A) basılı tutunuz ve zamanlı pişirmeye kadar olan işlemi başlatınız.

göstergesi ışığı yanıp sönmeye başlar.

2. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için ayar düğmesini (A) çeviriniz.

3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için ayar düğmesini (A) basınız. Zamanlı pişirme

göstergesi ışığı yanıp sönmeyi durdurur ve kalıcı hale gelir.



Göstergenin durumundan bağımsız olarak mevcut zaman görüntülenmeye devam eder. Ayarlanan zamanı görmek için kısa bir süre için ayar düğmesini (A) basınız; göstergesi ışığı yanıp söner ve 4 saniye sonra saat mevcut zamana geri döner.



Zamanlı pişirmeyi istediğiniz zaman iptal etmek için ayar düğmesini basılı tutun ve yaklaşık 3 saniye sonra zamanlı pişirme göstergesi söner.

4. Zaman dolduğunda, 10 sesli sinyal verilir ve zamanlanmış

pişirme göstergesi başlar ışığı yanıp sönüyor.



Pişirmeyi yeniden başlatmak için kontrol düğmesini (A) basınız ve 2. noktadan daha önce tarif edildiği adımları izleyiniz.

5. Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini 0'a çeviriniz.

6. Zamanlayıcı göstergesinin yanıp sönmesini durdurmak için ayar düğmesini (A) basınız.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birden fazla seviye için tutarlı pişirme elde etmek amacıyla fan destekli fonksiyon kullanın.
- Yemeğin dışı aşırı, içi az pişmiş olabileceği için pişirme sürelerini artırarak kısaltılamaz.

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri, yemeğin kalınlığı ve kalitesi ile tüketici zevkine göre değişir.

- Yemeği her iki tarafı da kızarması için çevirin.
- Kuzu veya et kızartırken et termometresi kullanın ya da kızartmayı bir kaşıkla üzerine bastırın. Sertse pişmiş demektir; değilse birkaç dakika daha pişirilmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

- Eti, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına ya da önceden ısıtılmış fırına koysanız bile ızgara yapabilirsiniz.

- Varsa bulunan ızgara fonksiyonunda Fan ile, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın ortasına yerleştirmeyi öneririz.

- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı mümkün olan en yüksek değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküvi için tavsiyeler

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en üst noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa, tatlı pişmiş demektir.

pişirilmiş.

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

İki raf üzerinde pişirme için öneriler:

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

• Hava akışını kolaylaştırmak için kapları/fırın kaplarını rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/kaplarının 30 cm'yi geçmemesini sağlayın.

• Rafları, aralarında boş bir raf kalacak şekilde konumlandırın.

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

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

Çözündürme ve mayalandırma için öneriler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajlarından ayrıarak kapaksız bir kaba koyun ve fırının ilk rafına yerleştirin.
- Gıdaların üst üste binmesinden kaçının.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve birinci seviyeye tepsiyi kullanın. Böylece çözülmekte olan gıdadan çıkan sıvı gıdadan uzaklaşır.
- En hassas bölümler alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Mayalandırma işleminin başarılı olması için fırının alt kısmına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Pişirme bilgi tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4	STATIC	1	220 - 230	45 - 50
Fırın makarna	3 - 4	STATIC	1	220 - 230	45 - 50
İnce dana rostó	2	TURBO/CIRCULAIRE	2	180 - 190	90 - 100
Domuz bonfilesi	2	TURBO/HAVUZLU	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	IZGARA İLE MENTEŞELİ FAN	4	260	15
Kavrulmuş biftek	1	TURBO/HAVUZLU	2	200	40 - 45
Kavrulmuş tavşan	1.5	HAVUZLU	2	180 - 190	70 - 80
Hindi göğüs	3	TURBO/HAVUZLU	2	180 - 190	110 - 120
Fırında domuz eti boyun	2 - 3	TURBO/HAVUZLU	2	180 - 190	170 - 180
Kavrulmuş tavuk	1.2	TURBO/DAİRE	2	180 - 190	65 - 70
1. yüzey 2. yüzey					
Domuz pirzola	1.5	ızgaralı FAN	4	260	15 5
Kısa kaburgalar	1.5	ızgaralı FAN	4	260	10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	5	260	7 8
Domuz filetosu	1.5	ızgaralı FAN	4	260	10 5
Dana filetosu	1	IZGARA	5	260	10 7
Somon stern	1.2	TURBO/DEVİRİMİ	2	150 - 160	35 - 40
Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehberlik için verilmiştir.					

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
İstavrit balığı	1.5	TÜP/CİRKİLİ	2	160	60 - 65
Turbot balığı	1.5	TÜP/CİRKİLİ	2	160	45 - 50
Pizza	1	TÜP/CİRKİLİ	2	260	8 - 9
Ekmek	1	ÇARK (DAİRE)	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	TÜP/CİRKİLİ	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek 1		CİRCULAIRE	2	160	55 - 60
Turta	1	CİRCULAIRE	2	160	35 - 40
Ricotta kek	1	CİRCULAIRE	2	160 - 170	55 - 60
Marmelat dolgulu tartlar	1	TURBO/CİRCULAIRE	2	160	20 - 25
Cennet kek	1.2	CİRCULAIRE	2	160	55 - 60
Profiteroller	1.2	TURBO/CİRCULAIRE	2	180	80 - 90
Sponge keki kek	1	CİRCULAIRE	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç puding	1	TÜRBİO/SİRKÜLER	2	160	55 - 60
Brioşlar	0.6	SİRKÜLER	2	160	30 - 35

Tabloda belirtilen süreler önisıntı sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak verilmiştir.

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeylerin temizliği

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

Normal günlük temizlik

Her zaman aşındırıcılar veya klor içerikli asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeye zarar verecek çelik süngerler ve sert spatulalar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırmayan ürünler ve ahşap veya plastik araç kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

Kek bulundurur bulundurmaz, fırın içinde şekerli gıdaların (reçel gibi) kalmasına izin vermeyin. Çok uzun süre sertleşmesi durumunda fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.

Ocak temizliği

Pişirme ocak destek ızgaraları

Sürekli olmayan deterjanla ılık su içinde pan destek ızgaralarını çıkarın ve temizleyin. Herhangi bir kireç birikimini temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve ocaya geri yerleştirin.



Tencerelerin destekleri ile alev arasındaki sürekli temas, zamanla ısıya maruz kalan bölgelerde emaye üzerinde değişikliklere neden olabilir. Bu tamamen doğal bir olaydır ve bu bileşenin çalışmasına etkisi yoktur.

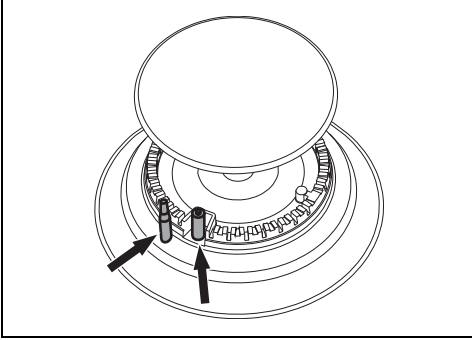
Alev yayılımı tacı ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev yayılıcı tacı ve brülör kapakları şunlar olabilir:

kaldırıldı. Bunları sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkın. Herhangi bir kireçlenmeyi dikkatlice çıkarın, sonra tamamen kuruduklarından emin olun. Alev dağıtıcı kapaklarını değiştirin ve bunların kendi yuvalarına uygun şekilde yerleştirdiğinden emin olun; ilgili brülör kapaklarıyla birlikte.

Ateşleme cihazları ve termokupllar

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



Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren veya çelik ile cam temizliği için kullanılan agresif ürünler kullanmayın; bu ürünler kalıcı hasara neden olabilir.

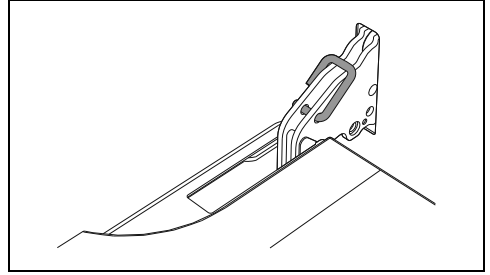
Düğmeler hafif ılık suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizlenmelidir, ardından dikkatlice kurulanmalıdır. Düğmeler, yuvalarından çekilerek çıkarılabilir.

Kapıyı temizleme

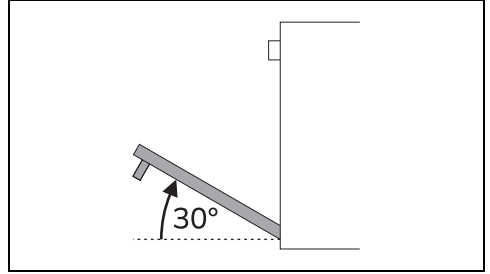
Kapı sökümü

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

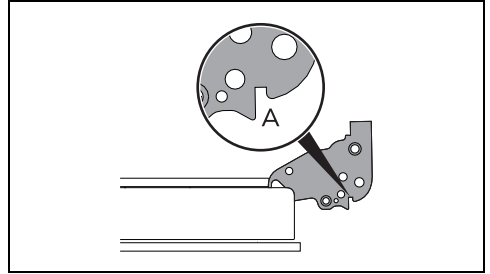
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde işaretlenen menteşelerdeki deliklere iki pim takın.



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



3. Kapıyı tekrar monte etmek için menteşeleri fırının ilgili yuvalarına yerleştirin; girintili bölümler A'nın yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.



4. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

Kapı camlarını temizleme

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kir halinde hafif nemli bir sünger ve sıradan bir deterjan ile yıkayın.

Dahili cam kırıklarının çıkarılması

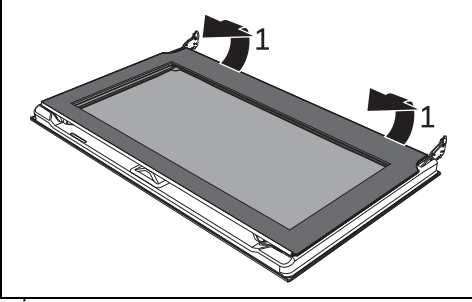
Daha kolay temizleme için kapının iç camları çıkarılabilir.

1. Kapıyı açın.

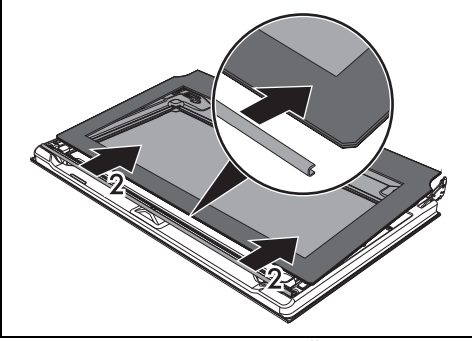
2. Menteşelerdeki deliklere tutucu pimleri yerleştirin ki önlem alınsın.

kapının yanlışlıkla kapanması (kapıyı çıkarma bölümüne bakınız).

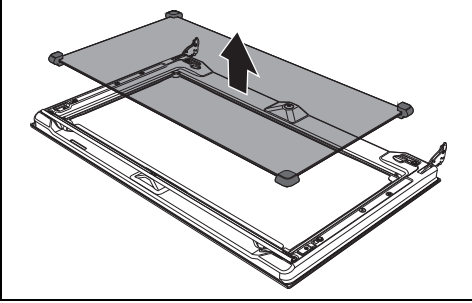
3. İç cam panelinin arka kısmını oklar (1) ile gösterilen hareketi takip ederek nazikçe yukarı doğru çekin.



4. İç cam panelini ön şeritten (2) çıkarın ve kapıdan ayrılmasını sağlayın.



5. Orta cam panelini yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



6. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kir halinde, ıslak bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

7. Temizliği tamamladıktan sonra orta cam panelini kapıda bulunan yuvasına geri itin.

8. İç cam panelini yeniden konumlandırmak için üst kısmı kapı şeridine kaydırın ve iki arka pimini hafifçe bastırarak yuvalarına yerleştirin.

fırın gövdesinin temizliği

Fırının en iyi durumda kalmasını sağlamak için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Gıda artığının fırın gövdesinde kurumasına izin vermeyin; bu, emaye zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şunların çıkarılması önerilir:

- kapı;
- raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulum

Yemek pişirmek cihaz içinde nem oluşturur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasına hiçbir şekilde etki etmez.

Her pişirme işleminden sonra:

1. Cihazın soğumasına izin verin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.

3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç kısmı tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Buhar Temizleme (yalnızca bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme fonksiyonu, yardım edilen bir temizleme prosedürüdür. kirin çıkarılmasını kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde, fırının içini çok kolay temizlemek mümkün olur. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılarak sonrasında daha kolay temizlenir.

Hazırlık işlemleri

Buhar Temizleme döngüsüne başlamadan önce:

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

• Varsa kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.

• Fırın tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Ancak şu kadar emin olun ki su dökülmesin.

kaviteden taşma.

- Kap içini sprey nozulu kullanarak su ve bulaşık deterjanı solüsyonuyla püskürtün. Püskürtüyü yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleyen kaplama varsa yönlendiriciye püskürtmeyin.

- Kapıyı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında, daha önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri (takılı olanlar) ılık suda ve az bir deterjanla ayrı ayrı yıkayın.

Buhar Temizleme çevrim ayarı

1. Fonksiyon düğmesini sembole veya konumuna çevirin (varsa).
2. Sıcaklık düğmesini sembole çevirin.
3. Temizlik döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek işlevden çıkın.
2. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bir bezle temizleyin.
3. Zor çıkarılan kalıntılar için piring telleri çizilme yapmayan bir sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
5. Fırın içindeki artık suyu çıkarın.
6. Takılıysa kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini değiştirin. Daha hijyenik olmak ve yiyeceklerin hoş olmayan kokularını almasını önlemek için:
 - İç kısmın yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C farklı fanlı bir fonksiyonla kurutulmasını öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa, iç kısmı aynı anda katalitik bir döngüyle kurutmanızı tavsiye ederiz.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi tavsiye ederiz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

Hata uyarısı

Cihaz arızalanır veya yanlış çalışırsa, cihaz bir dizi bip sesi çıkarır. Düğmeyi 0 konumuna getirin, birkaç dakika bekleyin ve cihazı tekrar kullanmayı deneyin. Sorun devam ederse teknik destekle iletişime geçin.

Olağanüstü bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

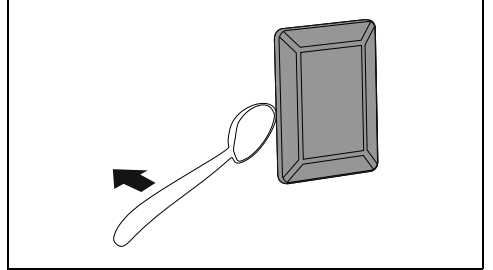
İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

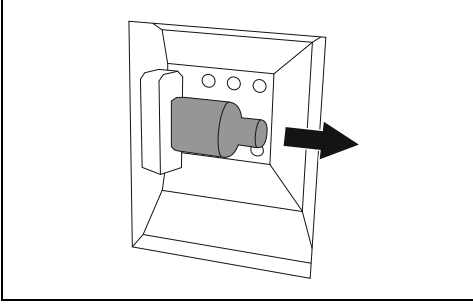
- Cihazı prizsiz bırakın.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın boşluğunun emaye yüzeyini çizmeye dikkat edin.

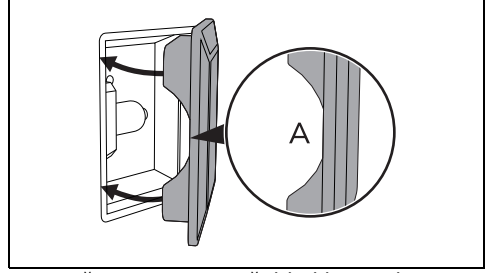
4. Dışarı doğru kaydırın ve ampulü çıkarın.



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

5. Aynı tipten bir ampulle ampulü değiştirin (40 W).

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapıya bakmasını sağlayın.



7. Kapağı tamamen aşağı itin ki ampul desteğine mükemmel şekilde otursun.

KURULUM



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

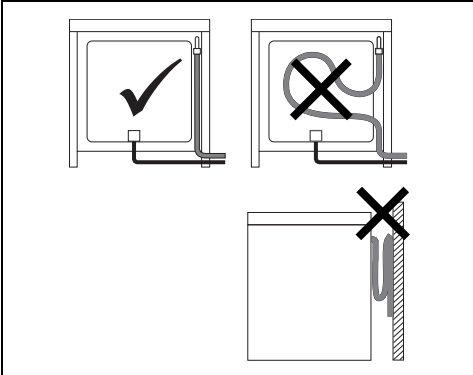
Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana besleme hattına, mevcut standartlarca belirlenen yönergelerle uygun sürekli bir duvar çelik hortumuyla bağlanabilir. Başka gaz türlerini kullanmak için “Farklı gaz türlerine uyum” başlığına bakın. Cihazın gaz bağlantısı ½ inç dış vida (ISO 228-1) içerir.

Kauçuk hortumla bağlantı



Aşağıdaki tüm koşulların sağlandığını doğrulayın:

- Hortum, güvenlik kelepçeleriyle hortum bağlantısına takılır

- Hortumun herhangi bir kısmı sıcak duvarlarla temas halinde değildir (maks. 50 °C)
- Hortum çekiş veya gerilim altında değildir ve bükülme ya da dönme yoktur.
- Hortum keskin cisimler veya keskin köşeler ile temas halinde değildir.
- Hortum tamamen hava sızdırmaz değilse ve gaz sızdırıyorsa onarmaya çalışmayın; yeni bir hortumla değiştirin.
- Hortumun son kullanma tarihinin geçmiş olmadığını doğrulayın (hortumun kendisinin üzerinde serigrafiyle yazılıdır).



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

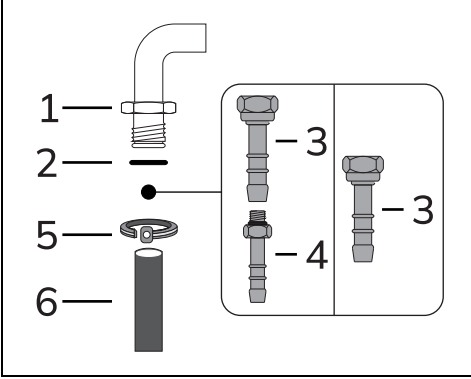


Hortumun iç çapı LPG için 8 mm, Doğal gaz ve Town gas için 13 mm olmalıdır.

Mevcut standartlara uygun özelliklere sahip bir kauçuk hortum kullanarak gaz ana besleme hattına bağlantıyı yapın (şunu doğrulayın ki

referans standardı hortuma damgalanmıştır).

BS 669 ile uyumlu.

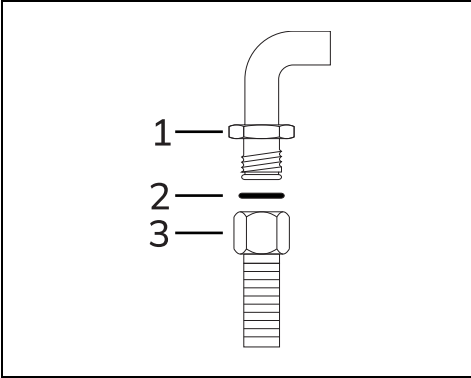


Hortum bağlantı elemanını, arasına conta 2 konulacak şekilde cihazın gaz bağlantı elemanına ($\frac{1}{2}$ " diş ISO 228-1) dikkatlice vidalayın. Hortum bağlantı elemanı 4, kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak hortum bağlantı elemanı 3'e de vidalanabilir.

Hortum bağlantı elemanını sıkılaştırdıktan sonra gaz hortumunu hortum bağlantı elemanına itin ve 5 numaralı kelepçe ile güvenliğini sağlayın; bu kelepçe mevcut yönetmeliklere uygun olmalıdır.

Çelik hortum ile bağlantı

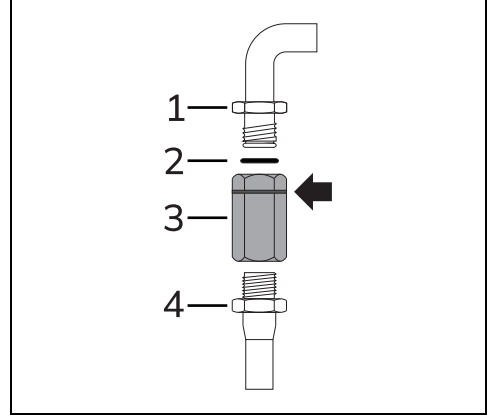
Uygulanabilir standarda uygun olan devamlı duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana girişine bağlantıyı yapın.



Cihazın gaz bağlantı elemanına 3 numaralı konektörü dikkatlice vidalayın ve aralarına conta 2'yi yerleştirin.

Bayonet bağlantılı çelik hortumla bağlantı

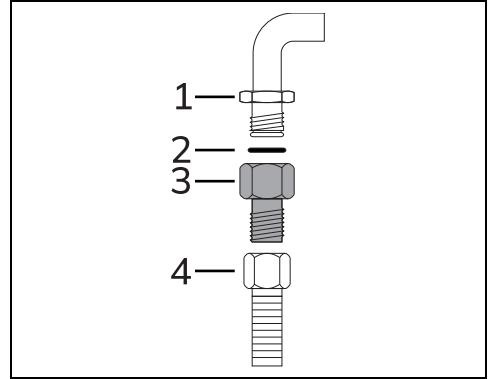
Gaz ana bağlantısını bayonet bağlantılı çelik hortum kullanarak gerçekleştirin



Gaz hortum bağlantı elemanının dişine izolasyon malzemesi uygulayın ve adaptör 3'ü bunun üzerine vidalayın. Sistemi cihazın hareketli bağlantı elemanına (1) vidalayın, aralarına sağlanan conta 2'yi yerleştirin.

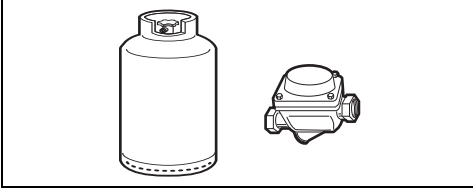
konik dişli çelik hortum ile bağlantı

Uygulanabilir standarda uygun olan devamlı duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana girişine bağlantıyı yapın.



Cihazın gaz bağlantı elemanına ($\frac{1}{2}$ " diş ISO 228-1) hortum bağlantı elemanı 3'ü dikkatlice vidalayın ve aralarına conta 2'yi yerleştirin. Bağlantı dişine izolasyon malzemesi uygulayın ve ardından çelik hortum 4'ü bağlantı elemanı 3'e vidalayın.

LPG bağlantısı



Bir basınç regülatörü kullanın ve yürürlükteki standartlarda belirtilen talimatlara göre gaz tüpü üzerinde bağlantıyı yapın.

Besleme basıncı, "Brülör ve meme karakteristikleri tablosu"nda belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Oda havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun şekilde sürekli bir hava beslemesine sahip odalara kurulmalıdır. Cihazın kurulu olduğu odada, gazın düzenli yanması ve odanın içinde gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı bulunmalıdır. İzgaralarla korunmuş hava menfezleri, mevcut yönetmeliklere uygun olacak doğru boyutta olmalı ve bunların hiçbir parçası (kısmen bile) tıkanmayacak şekilde konumlandırılmalıdır.

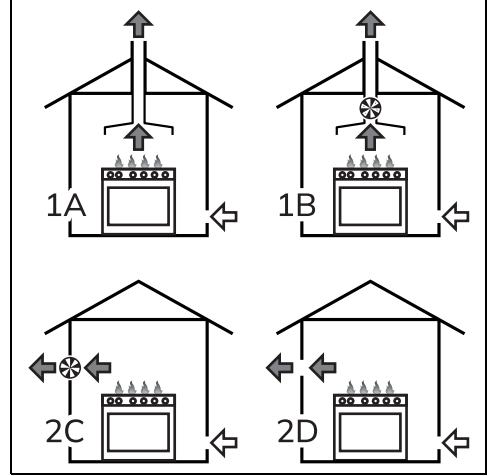
Pişirme sırasında oluşan ısıyı ve nemi gidermek için oda yeterince havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süreli kullanımın ardından bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin aspirasyonu

Yanma ürünleri, verimi kesin olan doğal çekişli bir bacaya bağlanan davlumbazlar aracılığıyla veya zorlamalı aspirasyon ile uzaklaştırılabilir. Verimli bir aspirasyon sistemi, bu alanda yetkin bir uzman tarafından hassas planlama gerektirir ve uygulanabilir standartlarda belirtilen konumlara ve açıklıklara uygun olmalıdır.

İş tamamlandığında, montajcı şunları yapmalıdır:

uygunluk belgesi düzenleyin.



1 Davlumbaz ile aspirasyon

2 Davlumbaz olmadan aspirasyon

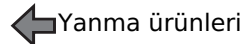
A Tekli doğal ile aspirasyon çekişli baca

B Tek bacalı aspirasyon, aspiratör fan ile

C Dış ortama doğrudan, duvar veya pencere üzerine monte aspiratör fan

D Dış ortama doğrudan

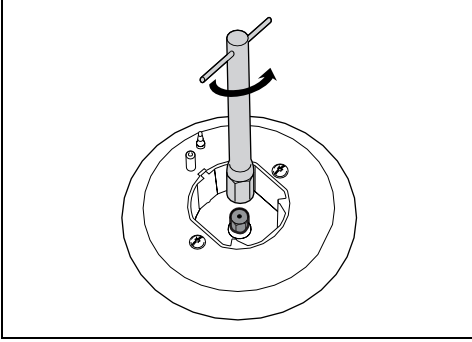
duvar
üzerinden



Farklı gaz türlerine uyarlama

Diğer gaz türleriyle çalışılması halinde, brülör memeleri değiştirilmelidir ve gaz vanaları üzerinde minimum alev ayarlanmalıdır.

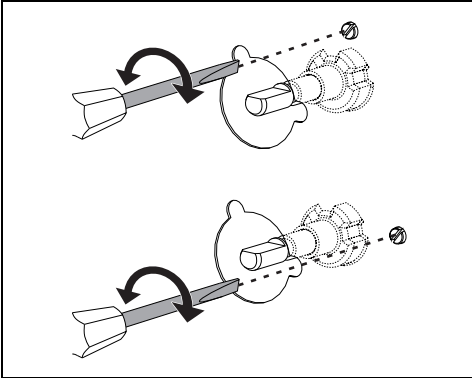
Nozzle değiştirme



1. Tencere desteklerini, brülör kapaklarını ve alev dağıtıcı başlarını çıkararak brülör kapaklarını açığa getir.
2. Kullanılacak gaz tipine göre 7 mm anahtar kullanarak nozul değiştirin (kullanılacak gaz türüne bakınız: "Brülör ve nozul özellikleri tablosu").

3. Brülörleri kendi muhafazalarına geri yerleştirin.

Doğal veya şehir gazı için asgari ayarın ayarlanması



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									•	
5 LPG G30/31										
G30/31 28-30/37 mbar	•••••									
G30/31 30/30 mbar							•••			

Brülörü yakın ve en düşük konuma getir. Gaz vanası kolunu çıkar ve gaz vanası milinin yanındaki ayar vidasını (modeline bağlı olarak) en kadar dönüştür until doğru asgari alev elde edilene kadar. Kolu yeniden tak ve brülör alevinin sabit olduğunu doğrula. Kolu maksimumdan minimum konuma hızla çevir: alev sönmemeli. Aynı işlemi tüm gaz vanaları üzerinde tekrarlar.

LPG için asgari ayarın ayarlanması
Vana milinin yanındaki vidayı saat yönünde tamamen sıkıştır.



Fabrika çıkışında orijinal olarak ayarlanan gazdan farklı bir gaz kullanıma geçildikten sonra; cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gaz için karşılığıyla değiştir. Etiket, mevcutsa nozul paketinin içine yerleştirilir.

Gaz vanalarının yağlanması
Zamanla gaz vanaları çevirmek güçleşebilir ve tıkanabilir. İten temizleyin ve yağlama gresini değiştirin.



Gaz vanalarının yağlanması, konusunda uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Gaz tipleri	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
6 LPG G30/31										
G30/31 37 mbar									•	
7 Town Gas G110										
G110 8 mbar	•						•			

Ocağın monte edileceği ülkeye göre mevcut gaz tiplerinin tanımlanması mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın “Ateşleme ve nozul özellikleri tabloları”.

Brülör ve nozul özellikleri tabloları

1 Doğal Gaz G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
İtme ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	3.5
Nozul çapı (1/100 mm)	72	94	115	133
Ön-odada (nozula üzerinde basılı)	(X)	(Y)	(Y)	(S)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1600
2 Doğal Gaz G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
İtme ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	2.9	3.5
Nozul çapı (1/100 mm)	72	94	110	128
Ön odada (nozula üzerinde basılı)	(X)	(Z)	(H8)	(S)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1600
3 Doğal Gaz G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Kapasite ısıtma gücü (kW)	1.0	1.8	2.9	3.5
Meme çukur çapı (1/100 mm)	77	100	134	145
Prö chamberi (nozul üzerinde basılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1600
4 Doğal Gaz G2.350 - 13 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR-3c
Kapasite ısıtma gücü (kW)	1.0	1.8	2.9	3.5
Meme çukur çapı (1/100 mm)	94	120	165	200
Prö chamberi (nozul üzerinde basılı)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1600
5 LPG G30/31 - 30/37 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR-3c
Kapasite ısıtma gücü (kW)	1.0	1.75	2.9	3.5
Meme çukur çapı (1/100 mm)	50	65	85	96
Nozul üzerinde baskılı ön odacık ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1600
Debi hızı G30 (g/h)	73	127	211	254
Debi hızı G31 (g/h)	71	125	207	250
6 LPG G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	3.5
Nozul çapı (1/100 mm)	50	65	81	91
Ön-odası (nozulde basılı) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	800	1600
G30 için nominal akış hızı (g/h)	73	131	211	254
G31 için nominal akış hızı (g/h)	71	129	207	250
7 Town gaz G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.8	3.5
Nozul çapı (1/100 mm)	145	185	260	315
Ön-odası (nozul üzerinde basılı)	/8	/2	/3	/13
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400

Temin edilmeyen nozullar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Konulandırma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Kurulum türüne bağlı olarak, bu cihaz şu sınıflara aittir:

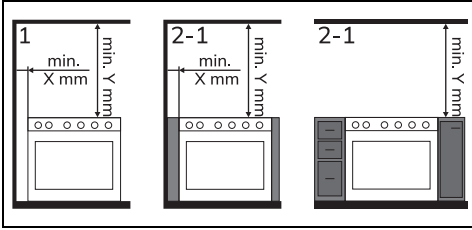
Sınıf 1

Bağımsız (ayakta duran)

Sınıf 2 - alt sınıf 1

Gömülü

Cihaz, iş yüzeyinden daha yüksek duvarlara X mm en az mesafede yerleştirilebilir. Cihazın yanından en az Y mm uzaklıkta olacak şekilde cihazın tezgahının üzerindeki herhangi bir duvar ünitesi konumlandırılmalıdır.



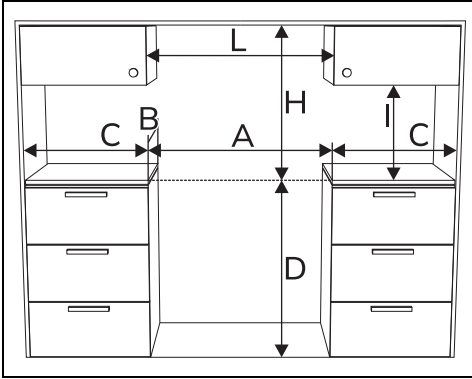
X 300 mm

Y 750 mm



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

Cihazın toplam boyutları



A 900 mm

B 600 mm

C1 min. 300 mm

D 881 ÷ 936 mm

E2 105 ÷ 160 mm

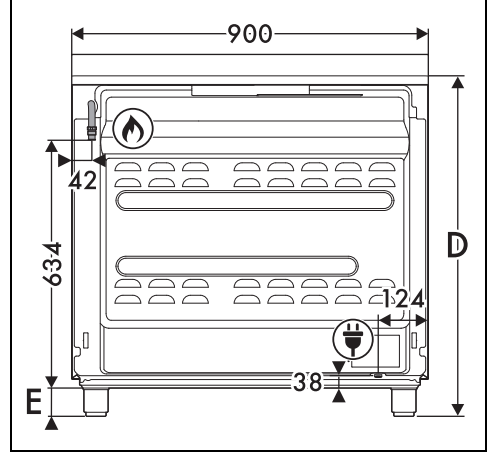
H	750 mm
I	400 mm
L3	900 mm

1 Yan duvarlardan veya diğerlerinden minimum mesafe yanıcı malzeme.

2 Ayak aralığı

3 Minimum dolap genişliği (=A)

Cihaz boyutları

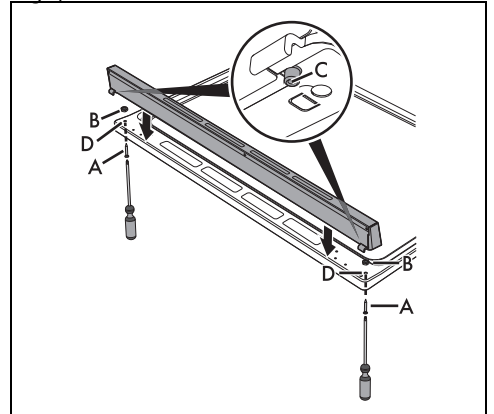


Gaz bağlantısı konumu



Elektrik bağlantısı konumu

Yan yükseltinin montajı (bazı modellere özgü)



Yan yükseltinin her zaman doğru konumda ve güvenli şekilde cihaz üzerine monte edilmesi gerekir.

1. Ocak arkasındaki iki somunu (B) sökün.

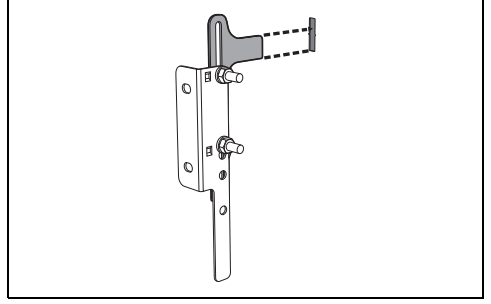
2. Ocak üstüne yükselticiyi yerleştirin, pimleri (C) deliklerle (D) hizalamaya dikkat edin.

3. Vidaları (A) sıkmak için tornavida kullanarak yükselticiyi ocağa sabitleyin.

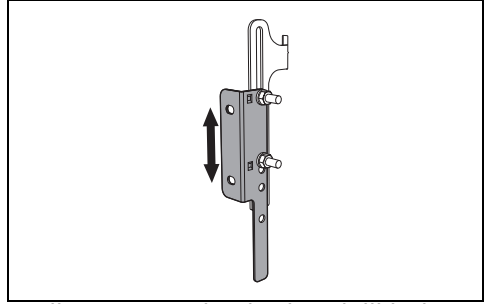


Sağlanan yükseltici ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulmadan önce cihazla sabitlemelisiniz.

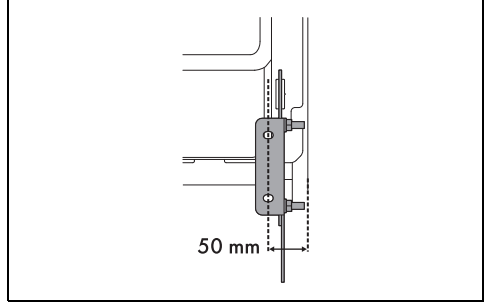
4. Kilitleme ataşının kirisinin tabanını duvara monte etme plakası üzerindeki yuva tabanıyla hizalayın.



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



6. Cihazın yanından braket deliklerine 50 mm mesafe düşünün.



Duvara sabitleme

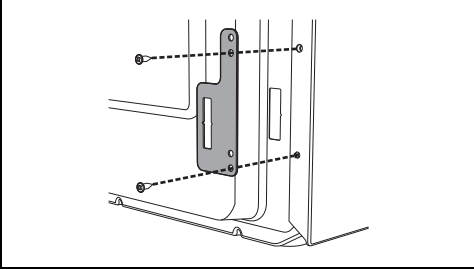


Yukarıdaki semboller, düşmeyi önleyici cihazların takılı olmadığı durumlarda tehlikeyi ve doğru kurulumlarının önemini gösterir.



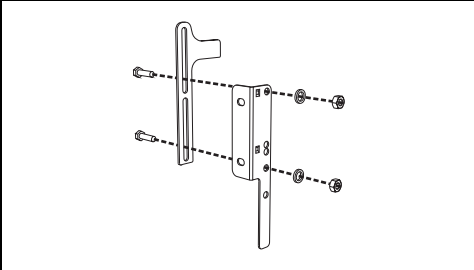
Cihazın devrilmesini önlemek için düşmeyi önleyici cihazlar takılmalıdır.

1. Duvar montaj tablasını cihazın arkasına vidalayın.

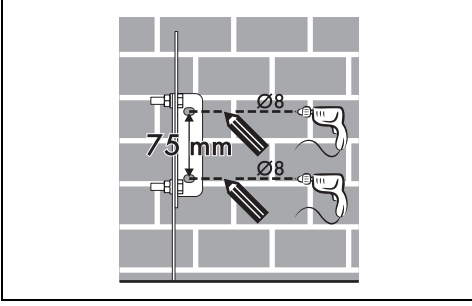


2. Dört ayak yüksekliğini ayarlayın.

3. Sabitleme braketini birleştirin.

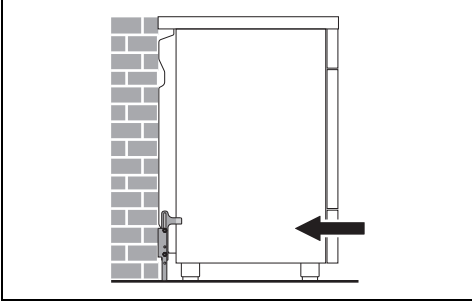


7. Braketi duvara taşıyın ve duvarda delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvardaki delikleri deldikten sonra, duvar bağlantı çivileri (duvar dübünü) ve vidalarla braketi duvara sabitleyin.

9. Tencere/fırını duvara doğru iterken aynı anda çerçeveyi cihazın arkasına sabitlenen plakanın içine yerleştirin.



Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini plakanın üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

Teknik veriler, seri numarası ve marka bulunan tanımlama plakası

ad, cihaz üzerinde görünür şekilde

konumlandırılmıştır. Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın. Cihaz, en az 20 mm daha uzun bir kablo ile topraklama ile bağlanmalıdır.

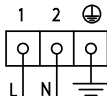
diğer kablolardan daha uzun olan bu kabloyu kullanın.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 1.5 mm²

üç çekirdekli kablo



Görünen değerler iç iletkenin kesitine karşılık gelir.



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

Sabit bağlantı

Tesisat yönetmeliklerine uygun olarak, tüm kutuplu bir sigorta anahtarı ile bağlantı hattını, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmeyi sağlayacak temas mesafesiyle kurun.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

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

Fişlekli fiş ve priz in bağlantısı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıca aşırı ısınmaya ve yanıklara yol açabileceği için adaptör, çoklu priz veya kırpıcı kullanmaktan kaçının.

Kurulum yapan için talimatlar

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

- Güç kablosunu bükmemeyi veya sıkıştırmayın.
- Alet, montaj diyagramlarına göre kurulmalıdır.
- Bağlantı bileşeninin dişli dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu bölüm arızalanabilir ve üretici garantisi geçersiz sayılabilir.

- Tüm bağlantılarda gaz kaçağı olup olmadığını kontrol etmek için sabunlu su kullanın. KAÇAKLARI ARAMAK İÇİN KİLİSİZ ALEV KULLANMAYIN.
- Tüm brülörleri ayrı ayrı ve ardından hepsini birlikte açarak gaz valfinin, brülörün ve ateşleyicinin düzgün çalıştığını doğrulayın.

- Brülör kolanlarını mümkün olan en düşük konuma getirin ve tek tek her brülör ile tüm brülörler için alevin stabil olduğunu kontrol edin.

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

- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.