

S M E G

CO96GMA9

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	31	Aksesuarların kullanımı	40
Genel güvenlik talimatları	31	Ocak kullanımı	40
Kurulum	35	Depolama bölmesinin kullanımı (varsa)	41
Cihazın amacı	36	Fırını kullanma	41
Bu kullanıcı kılavuzu	36	Analogue programlayıcı	42
Üreticinin sorumluluğu	36	Pişirme önerileri	42
Tanımlama plakası	36	Pişirme bilgi tablosu	43
Atıklaştırma	37	TEMİZLİK VE BAKIM	44
Avrupa Kontrol Otoriteleri için Bilgiler	37	Cihazın temizlenmesi	44
Enerji verimliliği teknik verileri	37	● ocak temizliği	45
Enerjiyi tasarruf etmek için	37	Kollar	45
Kullanılmadığında/stand-by'daki güç tüketimi bilgisi	37	Kapak temizliği	45
modlara göre	37	fırın içinin temizliği	46
Aydınlatma kaynakları	37	Buhar Temizleme (bazı modellerde yalnız)	47
Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur	37	İstisnai bakım	47
AÇIKLAMA	38	MONTAJ	48
Genel açıklama	38	Gaz bağlantısı	48
Ocak	38	Gaz tipleri ve Ülkeler	51
Kontrol paneli	39	Brülör ve başlık özellikleri tabloları	52
Diğer parçalar	39	Konumlandırma	53
Aksesuarlar	39	Elektrik bağlantısı	55
KULLANIM	40	Tesisatçı için talimatlar	55
Ön işlemler	40		

Bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz; cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini korumak için tüm talimatlar bu kılavuzda yer almaktadır. Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEME ALARMLARI

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

• **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzak tutun.

• İçeride yiyecekleri taşırken fırın eldivenleri giyerek ellerinizi koruyun.

• Ateşi su ile söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun örtü ile boğmaya çalışın.

• Bu cihaz yalnızca 8 yaşında veya daha büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi az olan veya elektrikli aletlerin kullanımı konusunda deneyimsiz olan kişiler tarafından gözetim altında veya güvenli kullanım talimatları verilmiş şekilde kullanılabilir ve cihazla ilgili tehlikeler hakkında bilgilendirilmiş olmalıdır.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• Çocukları sekiz yaşından küçük tutmayın; sürekli olarak güvenli bir mesafede tutun.

denetimli.

- Kullanım sırasında çocukları 8 yaşından küçük olanları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Alev yayıcı başlıklarının yuvalarına kendi brülör kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun.

• Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş kaplar koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.

• Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme süreci sürekli izlenmelidir.

• Yağlar aşırı ısındığında alev alabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı yalnız bırakmayın. Yağlar yanarsa asla su dökmeyin. Tencerenin üzerini kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.

• Pişirme sırasında tava veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri ocak yüzeyine yerleştirmeyin; aşırı ısınabilirler.

• UYARI: yağ veya yağ kullanılarak pişirilirken yiyecekleri gözetimsiz bırakmak tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. LÜTFEN denemeyin.

suyu kullanarak yangını söndürün. Cihazı kapatın ve alevleri boğdurun, örneğin kapakla veya battaniye ile.

• Cihaz kullanılırken çok ısınır. Fırın içindeki ısıtma elemanlarına asla dokunmamaya özen gösterin.

• Cihazın yuvalarına sivri metal nesneler (çatal, kaşık gibi) sokmayın.

• Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

• Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

• Var olan saklama bölmesinin iç yüzeyi çok ısınabilir.

• Fırın çalışırken ve hala sıcak iken saklama bölümünü açmayın.

• Saklama bölümündeki ürünler, fırın kullanıldıktan sonra çok sıcak olabilir.

• Cihazın açık kapısının üzerine ağırlık koymayın veya oturmayın.

• Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.

• Kabloyu çekmeyin.

aygıtı prize takılıysa çıkarın.

güncel standartlara uygun olarak nitelikli personel.

• ALETİN DEPO KISMINDA (VARSA) VEYA YAKININDA ALEV ALAN MATERİALLERİ KULLANMAYIN VE DEPOLAMAYIN.

• ALET KULLANIM HALİNDEYKEN AKSİYONLARININ YAKININDA AEROSOL KULLANMAYIN.

• BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

• Cihaza herhangi bir çalışma yapmadan önce her zaman kişisel koruyucu ekipman (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).

• Cihaz hala sıcak veya çalışırken temizlemeyin.

• Cihaza herhangi bir çalışma yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

• UYARI: İç aydınlatma ampulleri değiştirilmeden önce cihazın kapalı olduğundan ve ana güç kaynağından ayrıldığından veya ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.

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

• Kurulum ve servis, şu kişiler tarafından yapılmalıdır

• Cihaza kendiniz müdahale etmeye veya nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan onarmaya çalışmayın.

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

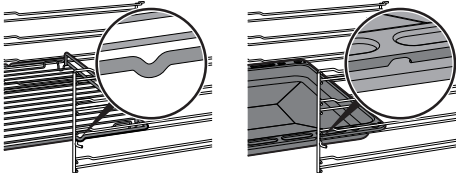
• UYARI: Gazlı bir pişirme cihazı kurulu olduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Özellikle cihaz kullanılırken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun.

• Cihazın yoğun ve sürekli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma sağlanması; örneğin mekanik emicilerin gücünün artırılması.

Cihaza zarar verme Riski

• Cam fırın kapısını temizlemek için sert veya aşındırıcı deterjanlar veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.

- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar püskürtücüler kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını kapatmayın.
- Cihazın üzerine oturmayın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara gidebildikleri kadar içeri yerleştirilmelidir.
- Çıkartılmalarını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arka tarafına bakmalıdır.



• **DİKKAT:** Yağlar veya yağlı maddeler kullanarak yemek pişirirken cihazı asla başıboş bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

• Yangın riski: Pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir nesne saklamayın.

• Fırının yakınında hiçbir sprey ürünü sıkmayın.

• **HIÇBİR NEDENLE CİHAZI ASLA BİR MEKÂN ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Pişirme için plastik mutfak gereçleri veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Tüm tepsileri ve rafları çıkarın

pişirme sırasında gerekli olmayan.

- Fırın iç haznesinin altını alüminyum veya kalay folyo levhalarla kaplamayın.
- Tepsileri veya kapları fırın iç haznesinin altına doğrudan koymayın.
- Gerekirse, pişirme için destek olarak alt kısma yerleştirerek tepsi rafını (modeline göre birlikte verilir veya ayrı satılır) kullanabilirsiniz.
- Yağlı kâğıt kullanmak isterseniz, fırın içindeki sıcak hava sirkülasyonuna engel olmayacak şekilde yerleştirin.
- Kapalı iç cam panelinin üzerinde tepsi veya kapları dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocağın çevresinin içinde yerleştirilmelidir.
- Tüm tencerelerin/kazanın düz ve pürüzsüz tabanları olmalıdır.
- Herhangi bir sıvı taşar veya dökülürse, fazlasını ocaktan uzaklaştırın.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.
- Cihazı temizlemek için buhar püskürtücüler kullanmayın.
- Açık olan pişirme bölgelerinin üzerine boş tencere veya tavalar koymayın.
- Sert veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Çelikten yapılmış parçalar ya da metalik yüzey kaplamaları olan (ör. anotlama, nikel veya krom kaplama) yüzeylere klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın.

- Ocak tenceresi destek ızgaraları, alev yayıcı taşlar ve brülör başlıkları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Monte ederken cihazı yerine sürüklemek için asla fırın kapısını kol olarak kullanmayın.
- Kapalıyken kapıya aşırı baskı uygulamaktan kaçının.

- Kapıların arasına hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.
- Temizlik ürünlerini doğrudan kapıya püskürmeyin; erişilmesi zor alanlara girebilir ve durulanabilir. Zamanla boyalı panellerle veya çelikte reaksiyona girebilir.

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

Montaj

- BU CİHAZ BİZELİLERDE VEYA KARAVELLERDE MONTE EDİLMEMELİDİR.
- Bu cihaz tablalık üzerinde monte edilmemelidir.
- Kaldırmak için sapı kullanmayın

veya cihazı hareket ettirmeyin.

- Cihazı dolap kesiti içine bu ucuyla yerleştirin:
bir kişilik yardımcı ile.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

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

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

- Bu cihazın ayarları gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

- Gaz bağlantısını yetkili personel tarafından yaptırın.

- Hortum kullanılarak montaj yapılırken, hortumun tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için uzunluk 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi geçmemelidir.

- Gaz bağlantı hortumları, bağlı modülün hareketli parçalarıyla temas etmemelidir (için

çekmecenin bir kısmı)
sıkıştırmaya yol açabilecek bir
boşluktan geçmemesi gerekir.

- Gerekirse mevcut yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Her operasyonun ardından gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Kurulumun sonunda deterjanlı çözeltiyle herhangi bir sızıntı kontrolü yapın, asla alevle değil.
- Elektrik bağlantısının yetkili teknisyenler tarafından yapılmasını sağlayın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak toprak bağlantılı olmalıdır.
- En az 90°C sıcaklıklara dayanabilen kablolar kullanın.
- Terminal güç kablolarının vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Elektrik hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategorideki aşırı gerilim durumlarında tamamen kesintiyi sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm kutuplu bir devre kesici ile donatın.
- Bu cihaz, en fazla 2.000 metre yükseklikte kullanılabilir.

seviyâ.

Alet amacı

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

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için ayrılan mutfak alanlarında.
- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama ortamlarında konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulur ve kullanılır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın kullanım ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde bulundurulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar görüntüler içerir ve ekranda düzenli olarak görülen her şeyi açıklar. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdakiyle farklı olabileceği akılda tutulmalıdır.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya malvarlığına verilen zarar için tüm sorumluluğu reddeder:

- belgelendirilmiş olan amaç dışında cihazın kullanılması;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi;
- orijinal olmayan yedek parça kullanımı.

Tanıtım plakası

Tanıtım plakası teknik bilgileri taşır

aletin veri, seri numarası ve marka adları.
Hiçbir nedenle tanıtım plakasını çıkarmayın.

Atık/atıklar



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklardan ayrılarak.

Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak kabul edilmesini yeterli miktarda madde içermemektedir.



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını bağlantısını kesin.
- Cihazı fişinden 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 alırken perakendeciye iade edin (biri birine karşılık).

Cihazlarımızı kirletmeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine götürün.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını denetimsiz bırakmayın.
- Plastik torbalarla çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Yetkili Kontrol Kurumları için Bilgi

Fanlı baskı modu

enerji verimliliği sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'in spesifikasyonlarına uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve eco tasarım mevzuatlarına uygun bilgiler ürün talimatlarını içeren ayrı bir belgede yer alır.

Bu veriler indirilip indirilebilen "Ürün bilgi sayfası" üzerinde bulunabilir

914779902/D

ilgili ürün sayfasındaki web sitesinden.

Enerjiden tasarruf etmek için

Tarif bunu gerektiriyorsa yalnızca cihazı önceden ısıtın.

- Ambalaj üzerinde açıklandığı şekilde aksi belirtilmediği sürece, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan çözün.
- Birden çok türde yiyecek pişirirken, zaten sıcak olan fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri ardı ardına pişirmek önerilir.

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsipleri ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan zamandan birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçerideki ısı birikince pişirme kalan dakikalar boyunca devam edecektir.

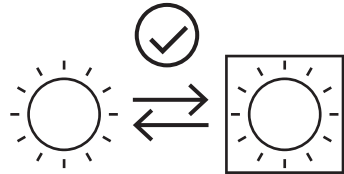
- Isı kaybını azaltmak için kapağın herhangi bir açığını en aza indirin.
- Fırın içini her zaman temiz tutun.

Kullanıcı kapalı/ bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi

Kullanım dışı/bekleme modundaki güç tüketimine ilişkin teknik veriler, söz konusu ürüne karşılık gelen sayfa altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Aydınlatma kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynakları içerir.



- Cihazdaki aydınlatma kaynaklarının ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için çalışmaya uygun olduğu ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için kullanıma uygun olduğu beyan edilmiştir.

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

Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu şu okumayı kullanır

kısaltmalar:



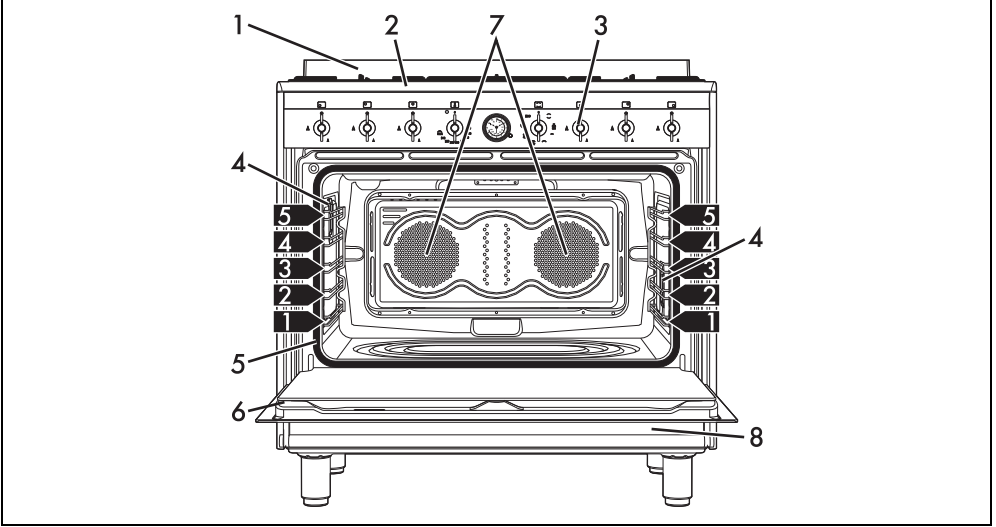
Bilgi/Tavsiye



Uyarı/Dikkat

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Upstand

2 Ocak

3 Kontrol paneli

4 İç aydınlatmalar

5 Conta

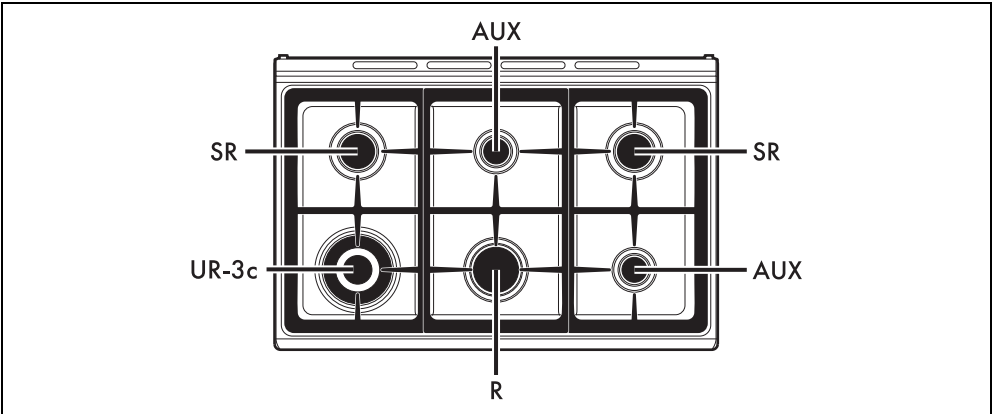
6 Kapak

7 Fanlar

8 Saklama bölmesi

1,2,3. Çerçeve raf

Ocak



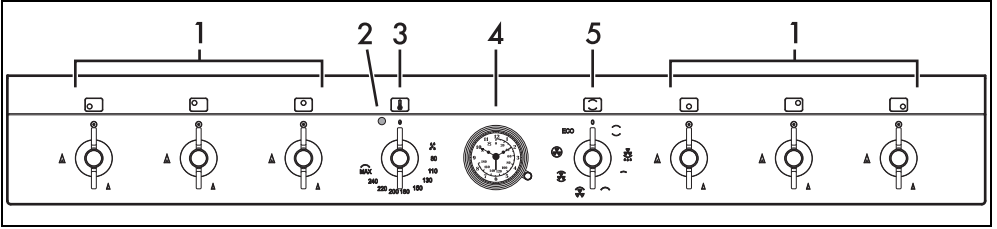
AUX = Yardımcı Ocak SR

= Yarı hızlı Ocak R =

Hızlı Ocak

UR-3c = Üç taçlı ultra hızlı ocak

Kontrol paneli



1 Ocak brülörü düğmeleri

Ocak brülörlerini aydınlatmak ve ayarlamak için. Düğmeleri saat yönünün tersine itip çevirin.

▲ ilgili brülörleri yakmak için.

Düğmeleri şu aralıktaki bölgeye çevirin alev ayarlamak için maksimum ve minimum ayarı. Düğmeleri geri getirin

● brülörleri kapatmak için konum.

2 Gösterge ışığı

Göstergesi, fırının ısındığını göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. Fırın içindeki sıcaklık sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

3 Sıcaklık düğmesi

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

4 Analog programlayıcı

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

5 Fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli işlevleri farklı pişirme modlarına uygundur. Gerekli işlev seçildikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesiyle ayarlayın.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri alt kısımdan yukarı doğru gösterilir (Genel açıklamaya bakınız).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, cihazın arkasından çıkan sabit bir hava akımı sağlar ve bu, hatta bazı durumlarda cihazın gerisinden biraz sonra da kısa bir süre devam edebilir.

cihaz kapatılmıştır.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması açılır:

- Kapı açıldığında.
- Bir fonksiyon seçildiğinde, fonksiyon dışında.

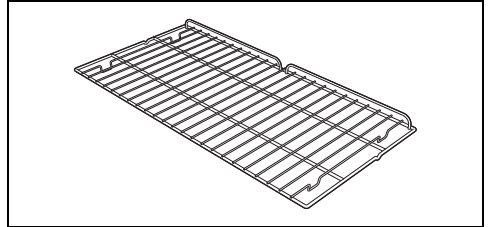


Kapı açık olduğunda iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Aksesuarlar

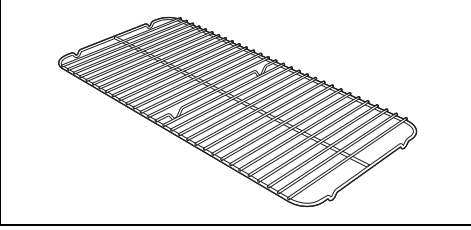
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdalara temas etmesi amaçlanan aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal yedek parçalar ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından temin edilen orijinal aksesuarları kullanın.

Tepsi rafı



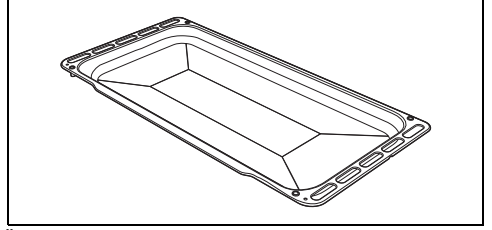
Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Raf



Damlatabilecek yiyecekleri pişirmek için fırın tepsisinin üstüne yerleştirilecek.

Derin tepsi



Üstteki raf üzerinde yerleştirilen yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlı.

KULLANIN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

• Cihazın dışı veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.

• Ekipmanlar ve raflardan teknik veri plakasının dışında herhangi bir etiketi çıkarın.

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

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bakınız: "Fırını Kullanma" paragrafı).
2. Üretim sürecinden kalan damıtları yakmak için boş fırın bölmesini en yüksek sıcaklığa kadar ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

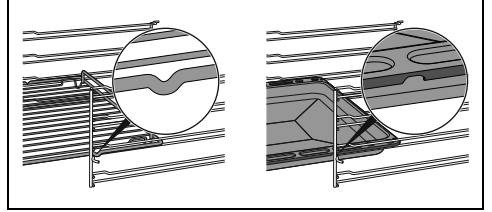
Aksesuarların kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitlerinin aşağı bakması gerekir ve

fırın bölmesinin arkasına doğru.

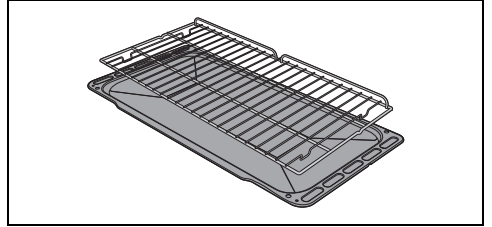


Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe sürün ve durana kadar bırakın.



İşlem sırasında kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kullanımdan önce temizleyin.

Tepsi rafı



Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir.

Bu şekilde yağ, pişirilen yiyecekten bağımsız olarak toplanabilir.

Ocak kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme aygıtları ön panelde birlikte toplanmıştır. Her düğmeye bağlı olan brülör düğününün yanında gösterilmiştir. Cihaz elektronik ateşleme cihazıyla donatılmıştır. Sadece düğmeye basın ve maksimum alev simgesine kadar saat yönünün tersine çevirin,

yanıcı alev tutuşuncaya kadar bekleyin. Alev ilk 15 saniye içinde yanmazsa, dili çevirin ve yeniden deneyin.

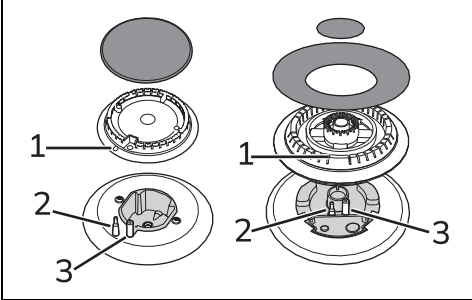
tekerleği  konumuna getirip tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin. Işığı yaktıktan sonra termokupl ısınması için kolu birkaç saniye basılı tutun. Kol serbest bırakıldığında alev sönecekse: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

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



Kaza sonucu kapanma durumunda güvenlik tertibatı devreye girer ve gaz akışını keser, gaz vanası açık olsa bile. Geri dönün kolu tekrar aydınlatmadan önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev dağıtıcı tacı ve brülör kapağının doğru konumlandırılması



Ocak brülörlerini yakından önce, alev dağıtıcı tacının yuvalarında kendi brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun. Alev dağıtıcı tacdaki delik 1'in tutuşturucular 3 ve termokupllar 2 ile hizalandığından emin olun.

Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Brülörü daha verimli kullanmak, gaz tüketimini azaltmak ve pişirme ocağına zarar gelmesini önlemek için, kapağı olan ve brülöre uygun boyutta tencereler kullanın; alevler tencerenin kenarlarına sarkmasın. İçindekiler kaynamaya başladıktan sonra sıvının taşmaması için ateşi yeterince kısma getirin.

Brülör	Tava çapı
AUX	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR-3c	18 - 28 cm

Depolama bölmesini kullanın (varsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Depolama bölmesi ocağın altında bulunur. Açmak için kendinize doğru çekin. Cihazı kullanırken gerekli olan pişirme kapları veya metal nesneler için saklama alanı olarak kullanılabilir.

Fırını Kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Fırını Açma

Fırını açmak için:

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

3. Manuel pişirme veya zamanlı pişirme için analog programlayıcıyı kullanın



Pişirme başlangıcının olduğundan emin olun işaretçinin sembole doğru yöneldiğinden emin olun, yoksa fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Geleneksel pişirme fonksiyonları listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

STATİK



Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin kızartma etler, yağlı etler, ekmek, börekler pişirme.

DÖNGÜ + ALT



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

KÜÇÜK IZGARA



Sadece merkezi elemandan yayılan ısıyı kullanarak, bu işlev kebablar, kızarmış sandviçler ve her tür ızgara sebze yan yemekleri için küçük porsiyon et ve balık ızgarası yapmanıza olanak tanır.

IZGARA



Pek iyi ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirme sonunda kullanıldığında yemeklerde eşit kahverengileşme sağlar.

IZGARALI FAN



Kalıplar kalın et dilimlerinde bile en iyi ızgarayı sağlar. Daha büyük et parçaları için mükemmeldir.

FAN YARDIMLI



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

DÖNÜŞÜMLÜ



Isı hızla ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, koku ve tatların karışmadan çok katlı pişirme için idealdir.

EKO

ECO

Bu fonksiyon düşük enerji tüketimiyle tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur. Büyük miktarda nem üretebilecek gıdalar (ör. sebzeler) hariç tüm gıda türleri için önerilir.

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



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



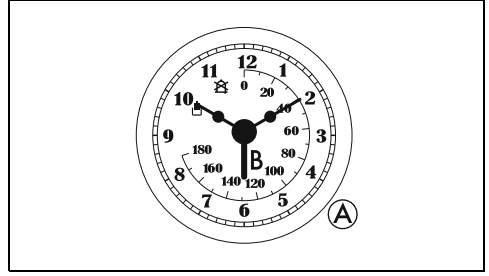
EKO fonksiyonuyla pişirme (ve ön ısıtma) süreleri uzar ve fırına konulan yiyecek miktarına bağlı olarak değişebilir.

BİYOGENİK TEMİZLEME (bazı modellerde yalnız)



Bu fonksiyon tabanın çöküntüsüne dökülen az miktarda suyla üretilen buharı kullanarak temizliği kolaylaştırır.

Analog programlayıcı



A Ayar düğmesi

B Pişirme başlangıç göstergesi

Zamanı ayarlama

• Zamanı ayarlamak için A ayar düğmesini dışarı çekip saat yönünde çevirin.

Manuel pişirme

Pişirme başlangıç göstergesi B ile hizalana kadar A ayar düğmesini saat yönünde çevirin. 

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işlemini başlatıp bitirmeye olanak tanıyan özelliktir.

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra A ayar düğmesini çevirin.
2. Pişirme başlangıç göstergesini B saat başının ortasındaki gerekli zamana (0... 180 dk) getirin.

3. Belirlenen süre dolduğunda tüm ısıtma elemanları kapanır ve bir ziller çalar.

4. Zili kapatmak için A ayar düğmesini simgeye kadar saat yönünde çevirin. 

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fan destekli bir fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (dışarıda çok pişmiş iç kısım çığ kalabilir).

Et Pişirme İçin Tavsiyeler

- Pişirme süreleri, yiyeceğin kalınlığına, kalitesine ve tüketicinin damak tadına göre değişir.

- Yemeği her iki tarafı da kahverenkleşene kadar çevirin.
- Etleri kızartırken et termometresi kullanın veya çorba kaşığıyla kızartmayı basitçe bastırın. Sert ise hazırdır; değilse,

birkaç dakika daha pişirilmesi gerekir.

Izgara ile pişirme önerileri

• İstedığınız takdirde pişirmenin etkisini değiştirmek için, et soğuk fırına ya da önceden ısıtılmış fırına konduğunda da ızgarada pişirilebilir.

- Izgara + Fan fonksiyonu varsa, ızgaraya başlamadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda, pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/pastalar ve bisküviler için pişirme önerileri

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

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

• Tatlı fırından çıktığında çokuyorsa, bir sonraki seferde ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün; gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.

Pişirme bilgi tablosu

Yiyecek	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
Dana rosto	2	tURBO/ÇEVİRİMLİ	2	180 - 190	90 - 100
Kuzu gerdanı	2	tURBO/ÇEVİRİMLİ	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	IZGARA FANI	4	260	15
Biftek rosto	1	tURBO/ÇEVİRİMLİ	2	200	40 - 45
Rosto tavşan	1.5	DİREKİLİK	2	180 - 190	70 - 80
Türkiye göğüs	3	TURBO/DİREKİLİK	2	180 - 190	110 - 120
Domuz eti kızartması boyun	2 - 3	TURBO/DİREKİLİK	2	180 - 190	170 - 180
Tabloda belirtilen süreler ön ısınma sürelerini içermemekte olup sadece kılavuz olarak sunulmaktadır.					

İki raf üzerinde pişirme önerileri:

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

- Hava akışını kolaylaştırmak için kapları/fırın kaplarını rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi aşmadığından emin olun.
- Rafları, aralarında boş bir raf kalacak şekilde konumlandırın.
- Fırındaki yiyeceğin türüne ve miktarının 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 kabartma önerileri

• Donmuş gıdaları paketleri olmadan, fırının ilk rafına kapaksız bir kaba yerleştirin.

- Yiyecekleri üst üste koymaktan kaçının.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve birinci seviyeye tepsiyi kullanın. Böylece çözündürme sırasında oluşan sıvı yiyeceğin üzerinden/yanından uzaklaşır.

- En hassas bölümler alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı bir kabartma için su dolu bir kap fırının tabanına yerleştirilmelidir.

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kızartma tavuk	1.2	TÜRBÖ/SİKLİRA	2	180 - 190	65 - 70
					1. yüzey 2. yüzey
Domuz pirzoları	1.5	IZGARALI FAN	4	260	15 5
Yemek kaburgalar	1.5	IZGARALI FAN	4	260	10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	5	260	7 8
Domuz filetosu	1.5	IZGARALI FAN	4	260	10 5
Bifteklı fileto	1	IZGARA	5	260	10 7
Somon alabalık	1.2	TÜRBÖ/SİKLİRA	2	150 - 160	35 - 40
Kadife balığı	1.5	TÜRBÖ/SİKLİRA	2	160	60 - 65
Türbüt	1.5	TÜRBÖ/SİKLİRA	2	160	45 - 50
Pizza	1	TÜRBÖ/SİKLİRA	2	260	8 - 9
Ekmek	1	CİRCULAIRE	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	TURBO/CİRCULAIRE	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
Reçel tartları	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 kek	1	CİRCULAIRE	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç puding	1	TURBO/CİRCULAIRE	2	160	55 - 60
Brioche	0.6	CİRCULAIRE	2	160	30 - 35
Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini içermemektedir ve sadece rehber olarak verilmiştir.					

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizliği



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeylerin temizliği

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

Günlük olağan temizleme

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

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar Yüzeyi zarar verecekleri için çelik süngerler ve sivri kazıyıcılar kullanmayın.

Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bezle veya mikrofibrelilik bir bezle kurulayın.

Fırın içinde şekerli gıdaların kalıntılarının kurumasına izin vermeyin (örneğin reçel). Çok uzun süre kurumasına bırakırsanız, fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.

Ocak temizliği

Pişirme ocağı tencere destek ızgaraları

Tencere destek ızgaralarını çıkarın ve onları ılık su ile aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Her türlü tortuyu temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve ocağa geri takın.



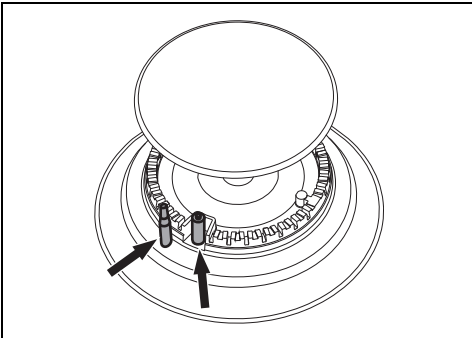
Tencerelerin destekleri ile alev arasındaki sürekli temas zamanla ısıya maruz kalan kısımlarda emaye üzerinde değişikliklere neden olabilir. Bu, bu bileşenin çalışmasına etki etmeyen tamamen doğal bir fenomendir.

Alev yayıcı taç ve brülör başlıkları

Daha kolay temizlik için alev yayıcı taçlar ve brülör başlıkları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Her türlü tortuyu dikkatlice temizleyin, ardından tamamen kuruyuncaya kadar bekleyin. Alev yayıcı taçları değiştirin ve bunların kendi yuvalarına ve ilgili brülör başlıklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun.

Ateşlemeler ve termokupllar

Doğru çalışabilmesi için ateşleyiciler ve termokupllar her zaman kusursuz temiz olmalıdır. Sık sık kontrol edin ve gerekirse nemli bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları ahşap bir diş kürdanı veya bir iğne ile çıkarın.



Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren agresif ürünler veya çelik ve cam temizliği için kullanılan ürünler kullanmayın; bu tür ürünler kalıcı zarara yol açabilir.

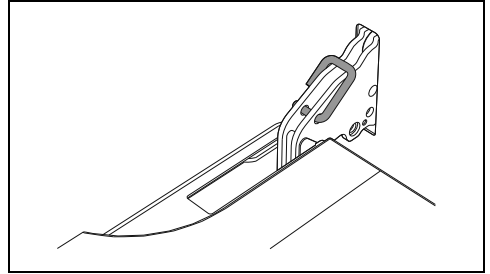
Düğmeler ılık suya ıslatılmış yumuşak bir bezle temizlenmeli ve dikkatlice kurulanmalıdır. Yuvalarından çekilerek çıkarılabilirler.

Kapı temizliği

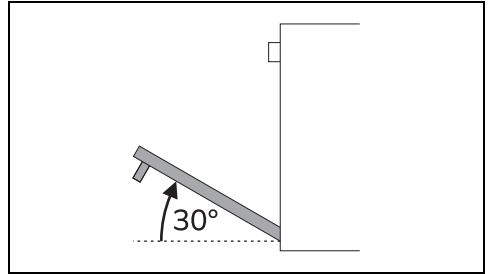
Kapı sökümü

Daha kolay temizlik için kapının sökülüp bir çay havlusunun üzerine konulması önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

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

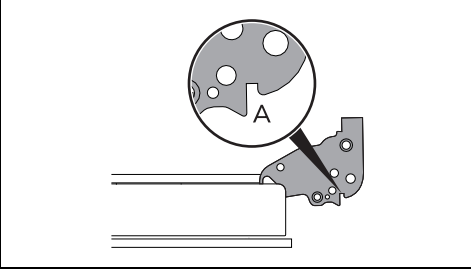


2. Kapıyı her iki taraftan iki elinizle tutun, yaklaşık 30° aleti ile yukarı kaldırıp çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, yaparken

A oluklu bölümlerinin yuvaların içinde tamamen oturduğundan emin olun.



4. Kapaıyı indirin ve yerine oturduktan sonra menteşelerdeki deliklerdeki pimleri çıkarın.

Kapı camının temizlenmesi

Kapıdaki camın her zaman tamamen temiz tutulması gerekir. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir durumunda nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

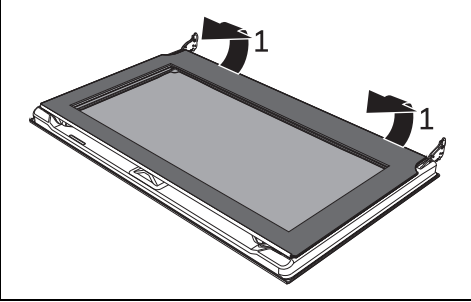
İç cam panellerin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

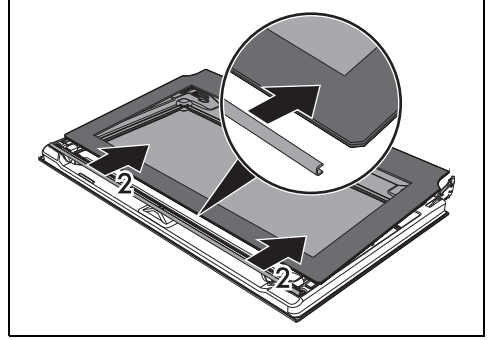
1. Kapaıyı açın.

2. Kapının kazara kapanmasını önlemek için sabitleme pimlerini menteşelerdeki deliklere yerleştirin ("Kapının çıkarılması" bölümüne bakın).

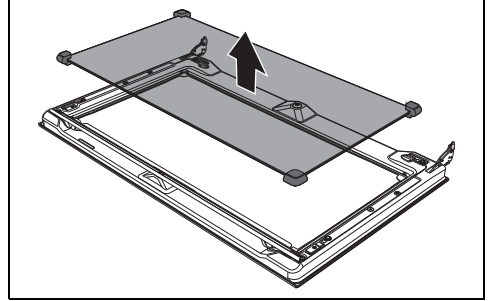
3. İç cam panelin arka kısmını, okların gösterdiği hareketi izleyerek (1) hafifçe yukarı doğru çekin.



4. Kapıdan çıkarmak için iç cam paneli ön şeritten (2) çıkarın.



5. Orta cam paneli yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



6. Dış cam paneli ve daha önce çıkarılmış panelleri temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir durumunda nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

7. Temizliği bitirdikten sonra ara cam paneli kapıdaki yuvasına yeniden takın.

8. İç cam paneli yeniden konumlandırmak için üst kısmını kapı şeridine kaydırın ve iki arka pimi hafifçe bastırarak yuvalarına yerleştirin.

Fırın iç haznesinin temizlenmesi

Fırınınızı mümkün olan en iyi durumda tutmak için, soğumasını bekledikten sonra düzenli olarak temizleyin.

Yemek artığının fırın iç haznesinin içinde kurumasına izin vermeyin; bu emayeye zarar verebilir.

Temizlemeden önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şunları çıkarmanız önerilir:

- kapı;

• Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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



Kendini temizleyen kaplama varsa yansıtıcıya püskürtme yapmayın.

- Kapağı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında yıkayın yerleştirilmiş kendi kendini temizleyen panelleri (higher) önce çıkarılanlar ılık suda ve az miktarda deterjanla ayrı ayrı yıkayın.

Kurulama

Gıdaların pişirilmesi içerde nem üretir. Bu normal bir fenomendir ve cihazın çalışmasına hiçbir şekilde zarar vermez.

Her pişirmeyi bitirdiğinizde:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.
3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.
4. İçinin tamamen kuruyana kadar kapağı açık bırakın.

Buhar Temizleme (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Buhar Temizleme fonksiyonu, yardımcı bir temizleme prosedürüdür ve kirin giderilmesini kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde mümkün olur fırının içini çok kolay temizlemek. Kir kalıntıları, daha sonra daha kolay çıkarılabilmesi için ısı ve su buharı ile yumuşatılır.

Ön hazırlık işlemleri

Buhar Temizleme döngüsüne başlamadan önce:

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

- Varsa kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 120 ml su dökün. Havanın dışına taşmamasına dikkat edin.

- Fırın içine sprey başlığı kullanarak su ve bulaşık deterjanı solüsyonu püskürtün. Püskürtüyü yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve soğutucuya doğru yönlendirin.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

Olağanüstü bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

- Conta temiz kalması için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla yıkayın.

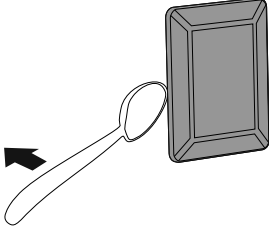
iç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

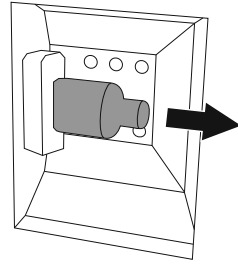
- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın haznesi duvarının emayesini çizmeye dikkat edin.

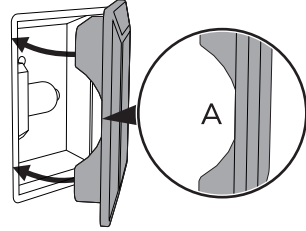
4. Ampulü dışarı kaydırın ve çıkarın.



İncelemekte olan halojen ampulünü parmaklarınızla doğrudan temas etmeyin, izolatör bir malzeme kullanın.

5. Ampulü aynı tipte (40 W) bir ampulle değiştirin.

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



7. Kapağı tamamen aşağı itin ki ampul destekine mükemmel şekilde tutunsun.

KURULUM



Cihaz, yürürlükteki yönetmeliklere göre nitelikli bir teknisyen tarafından kurulmalıdır.

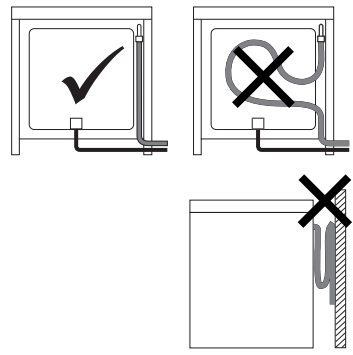
Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana hattına süreklilik gösteren bir duvar çelik hortumu ile bağlama yapılabilir; yürürlükteki standartlar tarafından belirlenen yönergeler uygundur. Başka gaz türleri için "Farklı gaz türlerine uyum" bölümüne bakınız. Cihazın gaz bağlantı elemanı 1/2" dış dişli sağlar (ISO 228-1).

Bir kauçuk hortum ile bağlantı



Aşağıdaki tüm koşulların sağlandığını doğrulayın:

- Hortum, güvenlik kelepçeleri ile hortum bağlantısına takılıdır
- Hortumun hiçbir kısmı sıcak yüzeye temas halinde değildir

duvarlar (max. 50 °C)

- Hortum gerilmede ya da çekilde değildir ve hiç bükülmüş veya dönmüş değildir
- Hortum keskin nesnelere veya keskin köşelere temas etmez
- Hortum mükemmel şekilde hava geçirmez değilse ve gaz sızdırıyorsa, onarmaya çalışmayın; yerine yeni bir hortum kullanın
- Hortumun son kullanma tarihini geçtiğini doğrulayın (hortumun kendisinde damgalı).

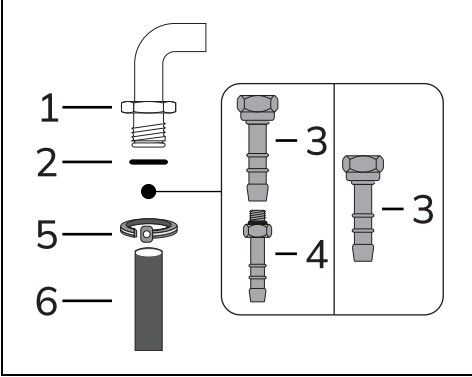


Mevcut standartlara uygun bir lastik hortumla bağlantı yalnızca hortumun tüm uzunluğu boyunca incelenebiliyorsa izin verilir.



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

Geçerli standartlara uygun bir lastik hortum kullanarak gaz ana ile bağlantıyı yapın (hortum üzerinde referans standardı damgalı olduğundan emin olun).



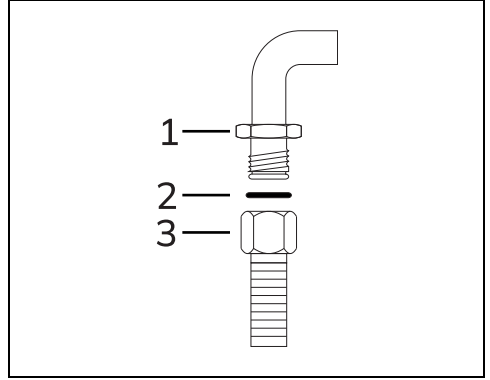
Cihazın gaz konnektörü 1 üzerine hortum konnektörünü dikkatlice vidalayın (½" diş ISO 228-1), araya contayı 2 yerleştirin. Hortum konnektörü 4, kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak hortum konnektörüne 3 vidalanabilir.

Hortum konnektör(leri) sıkdıktan sonra gaz hortumunu hortum konnektörüne itin ve 5 numaralı kelepçe ile sabitleyin; bu kelepçe mevcut yönetmeliklere uygun olmalıdır.

Çelik hortum ile bağlantı

Geçerli olan standartlara uygun sürekli duvar çelik hortum kullanarak gaz ana ile bağlantıyı yapın

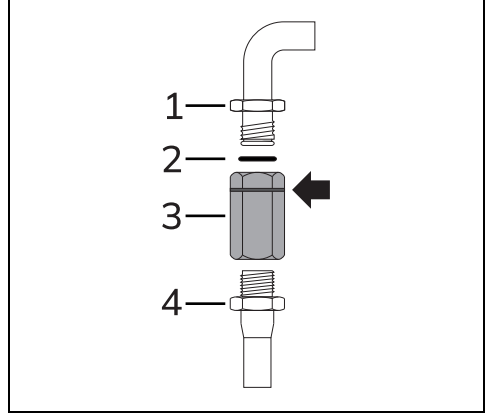
standart.



Cihazın gaz bağlantı noktası 1 ile konnektör 3 dikkatlice vidalanır ve aralarına contadan 2 konulur.

Bayonet bağlantılı çelik hortum ile bağlantı

B.S. 669 standardına uygun bayonet bağlantılı çelik hortum kullanarak gaz ana ile bağlantıyı yapın.

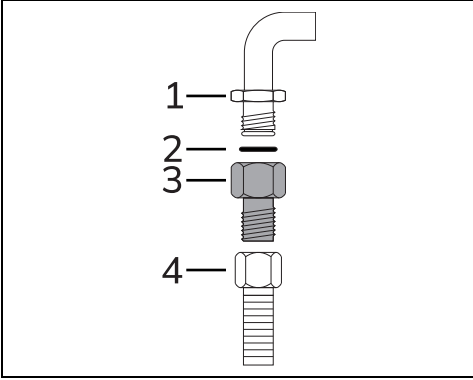


Gaz hortum konnektör 4'ün dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve adaptörü 3 üzerine vidalayın. Montajı cihazın hareketli bağlantı noktası 1 üzerine vidalayın ve aralarına sağlanan conta 2 yi yerleştirin.

Koni uçlu çelik hortum ile bağlantı

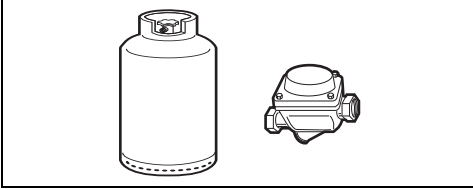
Geçerli olan standartlara uygun sürekli duvar çelik hortum kullanarak gaz ana ile bağlantıyı yapın

standart.



Hortum bağlantı parçası 3'ü dikkatlice bağlayın ve aletin gaz bağlantı parçası 1 (1/2" dış ISO 228-1), aralarına bulunan 2. keçeyi yerleştirerek. 3 bağlantı dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından vidalayın. çelik hortumu 4 3 bağlantısına vidalayın.

LPG bağlantısı



Geçerli standartlarda belirlenen yönergelere uygun olarak basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpüne bağlantıyı yapın.

Besleme basıncı, "Yakıcı ve uç özellikleri tablosu"nda belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.

Oda havalandırması

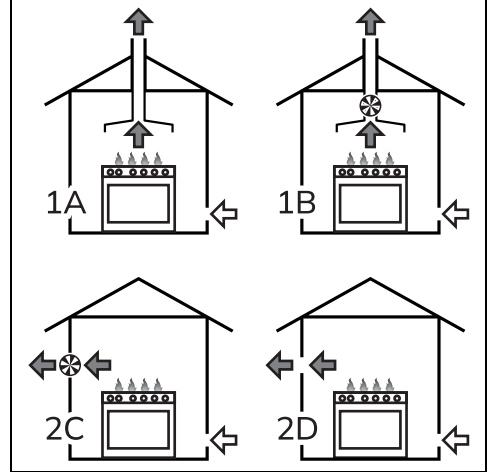
Cihaz, geçerli standartlara uygun sürekli bir hava girişi olan odalara monte edilmelidir. Cihazın kurulduğu odada gazın düzenli yanması ve odada gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı bulunmalıdır. ızgaralarla korunan hava delikleri, mevcut düzenlemelere uygun olacak boyutta olmalı ve hiçbir kısmı tamamen veya kısmen engellenecek şekilde konumlandırılmamalıdır.

Oda, yemek pişirmeden kaynaklanan ısı ve nemi gidermek için yeterince havalandırılmalıdır: özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin egzozu
Yanma ürünleri egzozlanabilir

uygulanan standartlara uygun olan doğal emişli baca veya zorunlu dışarı atım ile çalışır. Verimli bir egzoz sistemi bu alanda nitelikli bir uzmanın hassas bir planlama yapmasını ve geçerli standartlarda belirtilen konum ve temizlemelere uymasını gerektirir.

İş tamamlandığında kurulum yapan kimse uygunluk sertifikası düzenlemelidir.



1 Egzoz kapağı kullanılarak çekiş

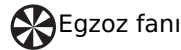
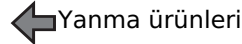
2 Kapağı olmayan çekiş

A Tek doğal çekiş ile egzoz emiş bacası

B Tek bacalı çekiş ile egzoz fanı

C Dışarıya doğrudan duvarla çekiş veya pencere monte edilmiş egzoz fanı

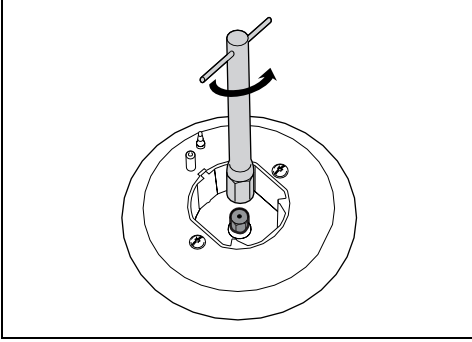
D Dışarıya doğrudan dış duvardan çekiş duvar



Farklı gaz tiplerine uyum

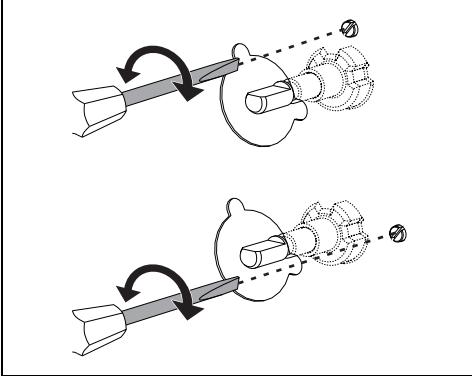
Diğer gaz türleriyle çalışılırken brülör uçları değiştirilmelidir ve gaz vanalarının minimum alevi ayarlanmalıdır.

Nozilleri değiştirme



1. Brülör kadehini erişebilmek için tepsi desteklerini, brülör kapaklarını ve alev dağıncılarının ta larını çıkarın.
2. Kullanılacak gaz tipine göre 7 mm anahtar ile nozul değiştirin (bakınız "Brülör ve nozul özellikleri tablosu").
3. Brülörleri ilgili muhafazalarına geri takın.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarı ayarlama



Brülörü yakın ve minimum konuma getir. Gaz musluğu kolunu çıkarın ve gaz musluğu milinin yanındaki ayar vidasını (modele bağlı olarak) şu ana kadar döndürün: doğru minimum alev elde edilene kadar. Kolu yeniden takın ve brülör ağacının stabil olduğundan emin olun. Kolu en yüksek konumdan en düşük konuma hızla çevirin: Alev s  nmemelidir. Bu işlemi tüm gaz musluklarında tekrarlayın.

LPG için minimum ayarı ayarlama
Kurşun milinin yanındaki vidasını saat yönünde tamamen sıkın.



Fabrikada başlangıçta ayarlanan gaz dışında bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla ilişkili olanla değiştirin. Etiket, nozul paketinin içinde (varsa) bulunur.

Gaz musluklarının yağlanması
Zamanla gaz musluklarını çevirmek zorlaşabilir ve tıkanabilir. i ten temizleyin ve yağlayıcı yağı değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması özel bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Gaz tipleri ve   lkeler

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							•••			

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

Cihazın kurulacağı ülkeye göre kullanılabilir gaz türleri belirlenebilir. “Brülör ve meme özellikleri tabloları” içindeki doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın.

Brülör ve meme özellikleri tabloları

1 Doğal gaz G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Anma ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	3.5
Meme çapı (1/100 mm)	72	94	115	133
Ön oda (memede basılı)	(X)	(Y)	(Y)	(S)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1600
2 Doğal gaz G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Anma ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	2.9	3.5
Meme çapı (1/100 mm)	72	94	110	128
Ön oda (memede basılı)	(X)	(Z)	(H8)	(S)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1600
3 Doğal gaz G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Isıtma kapasiteliği (kW)	1.0	1.8	2.9	3.5
Uç çapı (1/100 mm)	77	100	134	145
Ön odası (nozzle üzerinde basılmış)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1600
4 Doğal gaz G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Isıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	3.5
Nozul çapı (1/100 mm)	94	120	165	200
Ön odası (nozul üzerinde basılı)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1600
5 LPG G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Isıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	2.9	3.5
Nozul çapı (1/100 mm)	50	65	85	96
Ön odası (nozul üzerinde basılı) ----				
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1600
Yalın akış hızı G30 (g/sa)	73	127	211	254
Yalın akış hızı G31 (g/sa)	71	125	207	250
6 LPG G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Maksimum ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	3.5
Ateşleme ucu çapı (1/100 mm)	50	65	81	91
Pre-odası (nozul üzerinde yazılı) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	800	1600
G30 için Akış Hızı (g/h)	73	131	211	254
G31 için Akış Hızı (g/h)	71	129	207	250
7 Şehir gazı G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Maksimum ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.8	3.5
Nozul çapı (1/100 mm)	145	185	260	315
Pre-odası (nozula basılmış)	/8	/2	/3	/13
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400

Temin edilmeyen nozullar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Konumlandırma



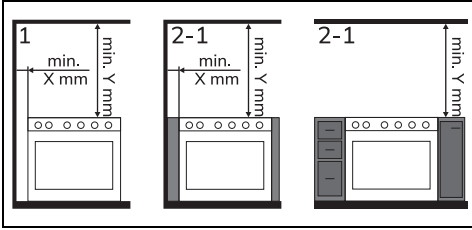
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Kurulum türüne bağlı olarak, bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1 ayakta duran

Sınıf 2 - alt sınıf 1 Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden daha yüksek olan duvarlara X mm en az mesafede konulabilir. Cihazın üstüne monte edilen herhangi bir duvar ünitesi, cihazın tezgahından en az Y mm uzakta konumlandırılmalıdır.



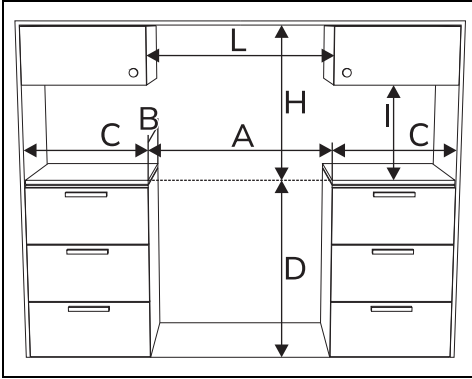
X 300 mm

Y 750 mm



Cihazın üstüne davlumbaz kuruluyorsa, gerekli açıklığı sağlamak için davlumbaz talimat kılavuzuna bakınız.

Cihaz toplam boyutları



A 900 mm

B 600 mm

C1 min. 300 mm

D 881 ÷ 936 mm

E2 105 ÷ 160 mm

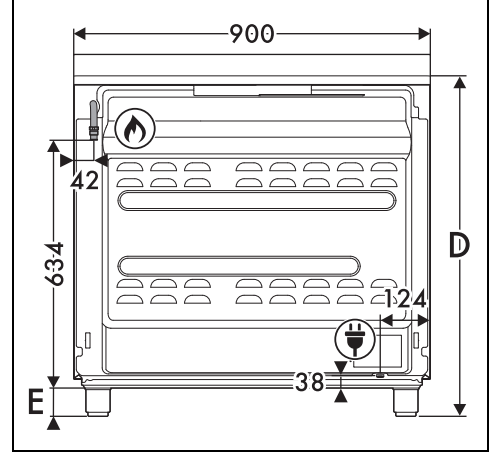
H	750 mm
I	400 mm
L3	900 mm

1 Yan duvarlardan veya diğerlerinden en az mesafe. yanıcı malzeme.

2 Ayak menzili

3 En az dolap genişliği (=A)

Cihaz boyutları

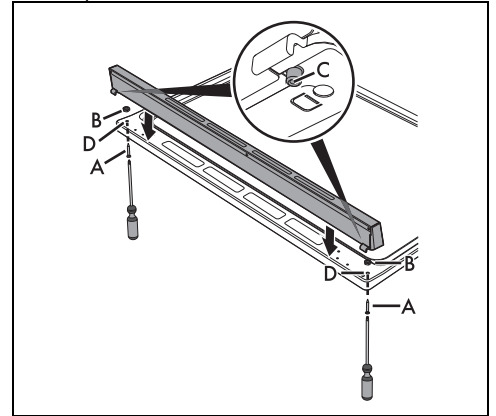


Gaz bağlantısı konumu



Elektrik bağlantısı konumu

Yan korkuluk montajı (bazı modellerde sadece)



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

1. Ocak arkasındaki iki somunu (B) gevşetin.

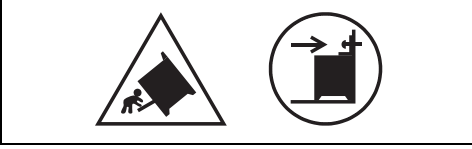
2. Üst kenarı ocağın üzerinde konumlandırın, pimleri (C) deliklerle (D) hizalamaya özen gösterin.

3. Vidaları (A) sıkmak için bir tornavida kullanarak üst kenarı ocağa sabitleyin.



Sağlanan üst kenar ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Montajdan önce cihazla sabitlenmelidir.

Duvara sabitleme

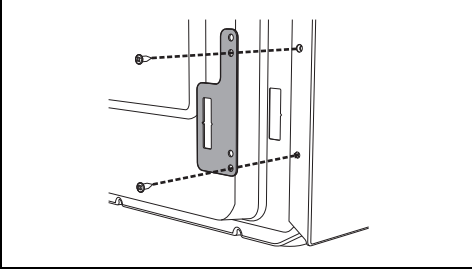


Yukarıdaki simgeler, devrilmeyi önleyici aygıtlar kurulu değilse tehlikeyi gösterir ve doğru kurulumlarının önemini belirtir.



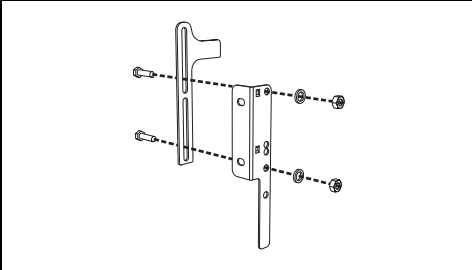
Cihazın devrilmesini önlemek için devrilme karşıtı aygıtlar kurulmalıdır.

1. Duvar sabitleme plakasını cihazın arkasına vidalayın.

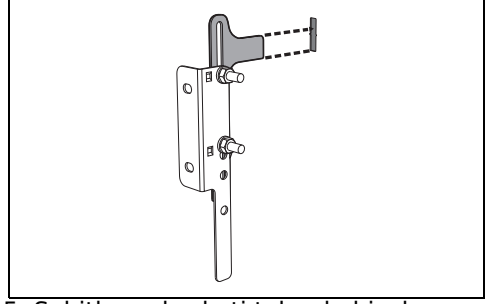


2. Dört ayağın yüksekliğini ayarlayın.

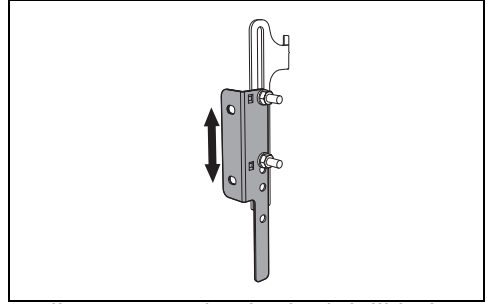
3. Sabitleme braketi birleştirin.



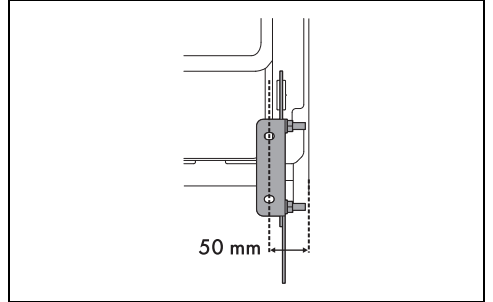
4. Sabitleme braketi üzerindeki kanca tabanını duvar sabitleme plakasındaki yuva tabanıyla hizalayın.



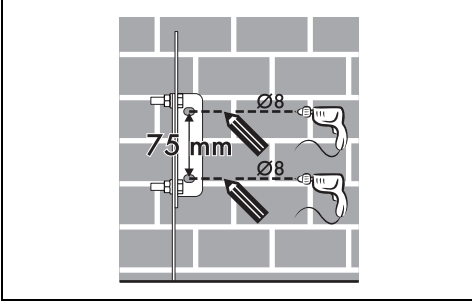
5. Sabitleme braketi tabanla hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.



6. Cihazın yanından braketi deliklerine kadar 50 mm mesafeyi dikkate alın.

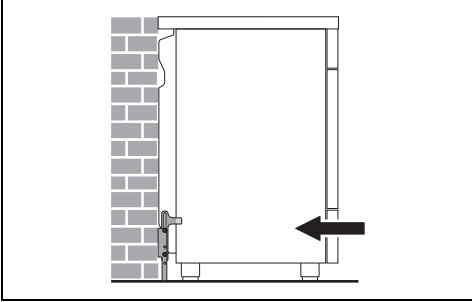


7. Braketi duvara taşıyın ve duvarda delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvardaki delikleri deldikten sonra braketi duvara sabitlemek için duvar dübelini ve vidaları kullanın.

9. Fırını duvara doğru itin ve aynı anda braketi cihazın arkasına sabitlenen plakaya yerleştirin.



Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini plaket üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

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 daha uzun bir iletkenle topraklanmalıdır.

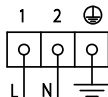
diğer kablolardan daha fazladır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 1.5 mm²

üç yuvalı kablo



Gösterilen değerler iç iletkenin kesitine karşılık gelir.



Yukarıda belirtilen güç kabloları, çakışma katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır (EN 60335-2-6 standardine uygun olarak).

Sabit bağlantı

Güç hattını, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesintiye uğratmayı sağlayacak temas ayrılma mesafesine sahip tüm hatlı bir devre kesici ile donatın; kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

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

Priz ve fiş ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Isınmaya ve yanık tehlikesine yol açabileceğinden adaptörler, çoklu prizler veya şöntler kullanmaktan kaçının.

Kurulum talimatları için

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

- Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Bağlantı elemanının vidalı dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu parçayı hasar verebilir ve üreticinin garanti kapsamını geçersiz kılabilir.

- Tüm bağlantılarda gaz sızıntılarını kontrol etmek için sabunlu su kullanın. Sızıntıları aramak için çıplak alev kullanmayın.
- Tüm brülörleri ayrı ayrı ve ardından birlikte açarak gaz valfinin, brülörün ve iskandilinin düzgün çalıştığından emin olun.

- Brülör düğmelerini minimum konuma getirin ve her bir brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin istikrarlı olduğundan emin olun.

- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz düzgün çalışmazsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.

- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya doğru kullanımını açıklayın.