

S M E G

CPF120IGMPBL

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	70
1.1 Genel güvenlik talimatları	70
1.2 Tanıtım plakası	75
1.3 Üreticinin sorumluluğu	75
1.4 Cihaz amacı	75
1.5 Bu kullanıcı kılavuzu	75
1.6 Bertaraf	75
1.7 Kapatma/ bekleme modunda güç tüketimi hakkında bilgi	76
1.8 Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	76
1.9 Enerji tasarrufu için	77
2 Açıklama	78
2.1 Ocak/elektrikli ocağı	79
2.2 Kontrol paneli	80
2.3 Diğer parçalar	81
3 Kullanım	83
3.1 İlk kullanım	84
3.2 Aksesuarların kullanılması	84
3.3 Gaz ocağını kullanma	85
3.4 Endüksiyon sıcak plakelerini kullanma	86
3.5 Fırınları kullanma	91
3.6 Doğrudan Buhar fonksiyonuyla pişirme (nemlendirilmiş fırın)	94
3.7 Sıcaklık probunu kullanma (piroliz fırını)	96
3.8 Saklama bölmelerini kullanma	99
3.9 Pişirme tavsiyeleri	99
3.10 Programlı saat	101
4 Temizlik ve bakım	109
4.1 Cihazın temizlenmesi	109
4.2 Kapıların çıkarılması	111
4.3 Kapı camlarının temizlenmesi	112
4.4 Fırınlarda içinin temizlenmesi	112
4.5 Piroloz döngüsü (piroliz fırını)	117
4.6 Olağandışı bakım	119
5 Kurulum	121
5.1 Gaz bağlantısı	121
5.2 Farklı gaz türlerine uyum	123
5.3 Konumlandırma	128
5.4 Elektrik bağlantısı	132
5.5 Kurulum talimatları	134



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlarına asla dokunmayın.
- Fırında yiyecekleri taşıırken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.
- Alevleri söndürmek için asla su kullanmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya uygun bir örtüyle boğmaya çalışın.
- Bu cihaz yalnızca 8 yaşında veya daha büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan ya da elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz kişiler tarafından, denetlenmesi veya güvenli kullanım talimatları verilmesi kaydıyla kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Çocukları sürekli gözetimde olmadıkları sürece güvenli bir mesafede tutun.

- Kullanım sırasında çocukları 8 yaşından küçük tutucudurun cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Alev yayma çanaklarının doğru konumda ve kendi brülör kapaklarıyla yuvalarında olduğundan emin olun.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tavalara koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Yağlar çok ısınırsa alev alabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekleri hazırlarken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar yanarsa asla su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme alanını kapatın.
- Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa bir pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.



- Kullanım sırasında metal objeler, tabaklar veya çatal-bıçak gibi, ocak yüzeyine konulmamalıdır, çünkü aşırı ısınabilirler.

- Cihaza uçlarında metal nesneler (çatallar veya aletler) sokmayınız.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyiniz.

- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutunuz.

- Yemeği hareketlendirmeniz gerektiğinde veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm aralığında açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

- Fırın açık ve hala sıcakken depolama bölmesini açmayınız.

- Fırın kullanıldıktan sonra depolama bölmesindeki öğeler çok sıcak olabilir.

- DEPOLAMA BÖLMESİNDE (VARSA) VEYA CİHAZIN YAKININDA BUNALANMAMALI ELEMANLARI KULLANMAYINIZ VE YERLEŞTİRMEYİNİZ.

- BU CİHAZ KULLANIMDAYKEN YAKININDA AEROSOL KULLANMAYINIZ.

- Kullanımdan sonra cihazı derhal kapatınız.

- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİNİZ.

- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket) gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) daima kullanınız.

- Cihaz üzerinde herhangi bir iş yapmadan önce güç kaynağını kapatınız.

- Kurulum ve servis, mevcut standartlara göre nitelikli personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayınız veya nitelikli bir teknisyen yoksa yapmayınız.

- Cihazı fişinden çekmek için kabloyu çekmeyiniz.

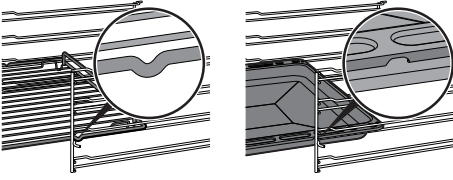
- Elektrik kablosu zarar görürse, muhtemel tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini ayarlamak üzere derhal teknik destek ile irtibata geçiniz.



Talimatlar

Aletin zarar görme riski

- Ahşap veya plastik mutfak aletleri kullanın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileri yerleştirilmelidir. Çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya dönük ve fırın haznesinin arkasına doğru yönlendirilmelidir.



- Cihazın üstüne oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım girintilerini tıkamayın.
- Yağlar veya yağlar serbest bırakılabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın; bu durumda ısınabilir ve alev alabilir. Çok dikkatli olun.
- Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinin üzerine asla nesneler koymayın
- **HERHANGİ BİR NEDENLE ALETİ İSITICI Olarak KULLANMAYIN.**

- Fırının yakınında herhangi bir spreyci ürün püskürtme.
- Yemek pişirirken plastik mutfak gereçleri veya kapları kullanmayın.
- Sızdırmaz kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın hacminin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın hacminin tabanına yerleştirmeyin.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- İç cam cama tavaları veya tepsileri dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak çevresine içeride konulmalıdır.
- Tüm tavaların düzgün, düz tabanlı olması gerekir.
- Herhangi bir sıvı taşar veya dökülürse, ocağın üzerindeki fazlalığı temizleyin.



- Sıgırtmaç gibi asidik maddelerin, örneğin limon suyu veya sirkeyi ocakta dökülmemesine dikkat edin.

- Devreye alınmış pişirme bölgeleri üzerine boş tencereler veya kızartma tavaları koymayın.

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Çelikten yapılmış parçalarda veya metalik yüzey kaplamaları (ör. anodizasyon, nikel- veya krom kaplama) olan bölümlerde klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizleyici ürünler kullanmayın.

- Cam parçalarda aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. sürtünme tozları, leke çıkarıcılar, tava temizleyicileri veya kazıyıcılar) kullanmayın.

- Ocak fanı destek zgaraları, alev daireleri, bacaları ve brülör kapakları gibi iç karılabilir parçalar bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Monte ederken cihazı yerine geçirmek için fırın kapağını kullanmayın.

- Kapalıyken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamamaya çalışın.

- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulp kullanmayın.

- Çatlaklar veya çatırdamalar olursa veya cam seramik pişirme yüzeyi kırılırsa, cihazı hemen kapatın. Güç kaynağını kesip Teknik Destek ile iletişime geçin.

- Peki takılı olan piller veya benzer cihazları olan kişiler, indüksiyon alanının 20 ile 50 kHz arasındaki frekans aralığının bu cihazların çalışmasını etkilemediğinden emin olmalıdır.

- Elektromanyetik uyumlulukla ilgili hükümlerine uygun olarak, elektromanyetik indüksiyonlu pişirme ocağı Grup 2 ve Sınıf B (EN 55011) kapsamındadır.

Kurulum

- BU CİHAZ BOTLARDA VEYA KARAVELLERDE KURULMAMALIDIR.

- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

- Cihazı, dolap açıklığına ikinci bir kişinin yardımıyla konumlandırın.



Talimatlar

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süslemeli bir kapının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.
- Gaz bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırınız.
- Lastik hortum yerine çelik hortum kullanılıyorsa, hortumun tamamen uzatıldığında uzunluğunun 2 metreyi geçmemesi gerekir.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve hiçbir şekilde ezilmemelidir.
- Gerekirse mevcut yönetmeliklere uyumlu bir basınç regülatörü kullanın.
- Her işlemten sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Kurulum sonunda sabunlu çözeltiyle sızıntıları kontrol edin, asla alevle kontrol etmeyin.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- En az 90°C sıcaklığa dayanabilen PVC kablolar kullanın.
- Terminal güç kablolarının vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.
- Kurulumdan önce yerel gaz teminatı (gaz tipi ve basınç) ile cihaz ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu domestik cihaz için ayarlar gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.
- Bu domestik cihaz yanma ürünlerini dışarı çıkaran bir cihaz ile bağlantılı değildir. Mevcut montaj yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili ilgili gereksinimlere özellikle dikkat edin.

Bu cihaz için

- Ampülü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapağı üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Kapılara herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.



- Buharlaştırma tepsisinin azami kapasitesi 250 ml'dir.
- Buharlaştırma tepsisinin azami kapasitesini aşmamaya çok dikkat edin.

1.2 Tanımlama plakası

Tanımlama plakası cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını içerir. Herhangi bir nedenle tanımlama plakasını çıkarmayın.

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mülke verilecek zararlardan hiçbir sorumluluk kabul etmez:

- Belirtilen dışında cihazın kullanılması
- Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması
- Cihazın herhangi bir kısmına müdahale edilmesi
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.4 Cihaz amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka hiçbir kullanım uygunsuz sayılır.
- Cihaz harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.5 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamı saklanmalı ve kullanıcının erişiminde bulunmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.6 Bertaraf



Bu cihaz, WEEE Avrupa yönergesine (2012/19/EU) uygundur.

ve hizmet ömrünün sonunda diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir. Cihaz, sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilecek miktarlarda madde içermemektedir; mevcut Avrupa yönergelerine uygundur.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke gücünü kesin.
- Cihazı fişinden çıkarın.



Talimatlar

- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, birer birer.

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Paketleme malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Paket veya herhangi bir kısmını tek başına bırakmayın.
- Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin vermeyin.

1.7 Güç hakkında bilgi kullanım dışı/ bekleme modundaki tüketim

Cihazın kapalı/bekleme modundaki güç tüketimine ilişkin teknik veriler, ilgili ürün sayfasında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

1.8 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyorsunuz

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzu hakkında genel bilgiler, güvenlik ve nihai bertaraf.

Açıklama



Cihaz ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgi, pişirme önerileri.

Temizlik ve bakım



Cihazın uygun temizlik ve bakımı için bilgi.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgi: Kurulum, işletme ve inceleme.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.



1.9 Enerji tasarrufu için

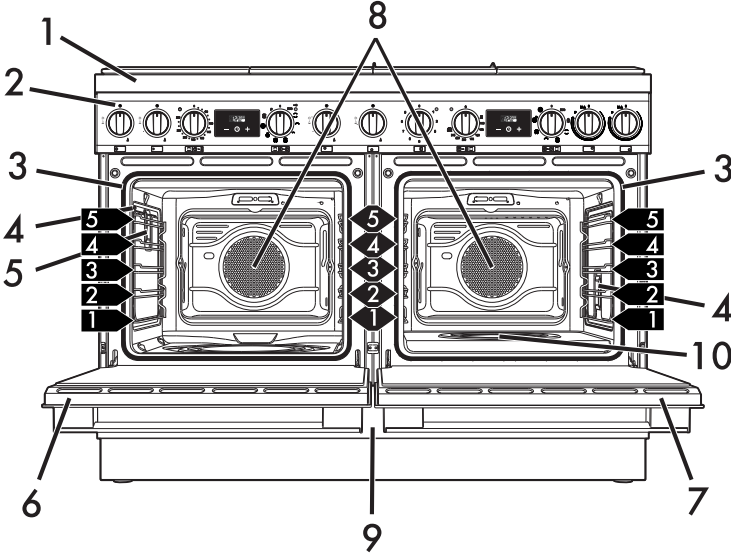
- Tarif bunu gerektiriyorsa cihazı sadece önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde başka şekilde belirtilmedikçe, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözdürün.
- Birden çok türlü yiyecek pişirirken, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri arka arkaya pişirmeniz önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakika boyunca fırında birikmiş ısı ile pişirme devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapının açıklığını minimumda tutun.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.



Açıklama

2 Açıklama

Genel açıklama



1 Ocak
(Gözlük)?

2 Kontrol paneli

3 Contalar

4 İç aydınlatma

5 Sıcaklık probu yuvası

6 Pirolitik fırın kapısı

Nemlendirilmiş fırın kapağı

8 Fanlar

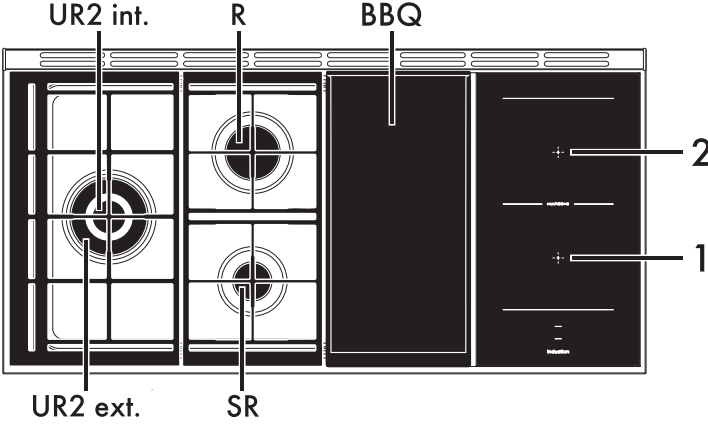
9 Depolama bölmesi

10 Buharlaştırma tepsisi

1,2,3... Raf/tepsi destek çerçevesi rafı



2.1 Ocak



SR = Yarı Hızlı Ocak Gözü
R = Hızlı Ocak Gözü BBQ =
Barbekü plakası 1 = Ön
İndüksiyon pişirme bölgesi 2 =
Arka İndüksiyon pişirme bölgesi

UR2 iç. = Dahili Ultra Hızlı Ocak Gözü
taç
UR2 dış. = Harici Ultra Hızlı Ocak Gözü
taç

Bölge	Ölçüler (Y x U - mm)	Maks. güç çekişi (W)*	Güç çekişi Booster fonksiyonu (W)*
1	201 x 197	1650	1850
2	201 x 197	2100	3000

İndüksiyonlu pişirmenin avantajları



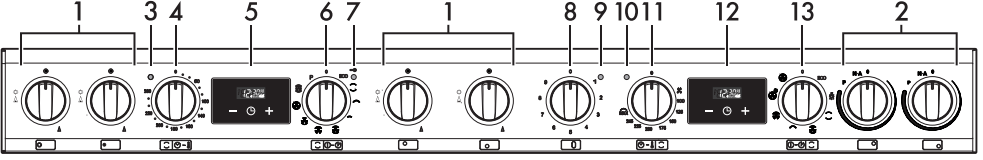
Ocak, her pişirme bölgesi için bir indüksiyon jeneratörü ile donatılmıştır. Her jeneratör, cam-seramik pişirme yüzeyinin altında yer alır ve bir elektromanyetik alan oluşturarak tavanın tabanında ısı akım meydana getirir. Bu, ısının artık ocaktan tavaya aktarılmadığı; indüktif akım tarafından ısının doğrudan tavanın içinde oluşturulduğu anlamına gelir.

- Enerjinin tavaya doğrudan aktarılması sayesinde enerji tasarrufu (uygun manyetize edilebilir pişirme gereçleri gereklidir) geleneksel elektrikli pişirmeye kıyasla.
- Enerji yalnızca ocağın üzerine yerleştirilen tavaya iletiildiği için artırılmış güvenlik.
- İndüksiyonlu pişirme bölgesinden tavayı tabanına iletilen yüksek enerji seviyesi.
- Hızlı ısınma hızı.
- Pişirme yüzeyi yalnızca tavanın tabanı altında ısıtıldığı için yanık riski azalır; taşan yiyecekler yapışmaz.



Açıklama

2.2 Kontrol paneli



1 Ocak brülörü düğmeleri

Gözde brülörleri yakmak ve ayarlamak için. İlgili brülörleri yakmak için düğmeleri saat yönünün tersine basıp çevirin. Alevi ayarlamak için düğmeleri maksimum ve minimum ayar arasındaki bölgede çevirin. Brülörleri kapatmak için düğmeleri konuma geri getirin.



2 Pişirme bölgesi kontrol düğmeleri

İndüksiyon ocağının pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır.

Sıcak plakanın gücünü 1 ile 9 arasında ayarlamak için düğmeleri saat yönünde çevirin. Çalışma gücü ocakta bulunan ekranda gösterilir.

3 Gösterge ışığı

Fırın belirlenen sıcaklığa ısınırken yanıp söner; belirlenen sıcaklık ulaşıldığında yanıp sönmeyi bırakır ve yanık kalır.



Çeşitli sıcaklık gösterge ışıklarının farklı davranması normaldir; bu bir arızadan değildir.

4 - 11 Sıcaklık düğmesi

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

5 - 12 Programlayıcı saat

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

6 - 13 Fonksiyon düğmesi

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

7 Kapı kilidi gösterge ışığı

Otomatik (pirolitik) temizleme döngüsü etkinleştirildiğinde yanar.

8 Izgara düğmesi

Ocaktaki ızgara elemanının gücünü ayarlar. Isıtma elemanını etkinleştirmek için düğmeyi 1 ile 9 arasındaki herhangi bir konuma çevirin.

9 Izgara gösterge ışığı

Izgara ısıtma elemanının açık olduğunu göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında kapanır. Elemanın belirlenen sıcaklığı sabit kalıyor olduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.



10 Gösterge ışığı

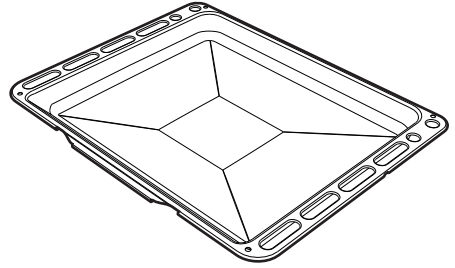
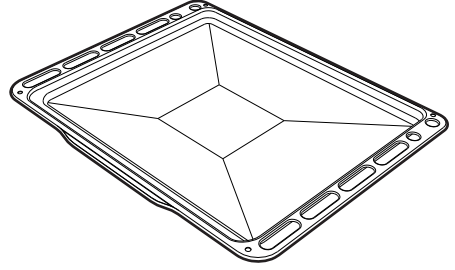
Fırının ısıtıldığını göstermek için gösterge ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. İçindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak tekrar söner.



Çeşitli sıcaklık gösterge ışıklarının farklı davranması normaldir; bu bir arızadan kaynaklanmaz.

Mevcut aksesuarlar

Fırın tepsisi



2.3 Diğer parçalar

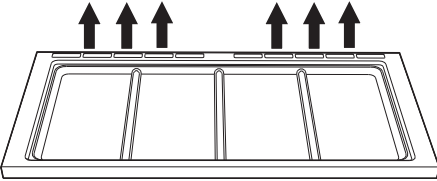
Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Rafın konumu alt kısımdan yukarıya doğru gösterilir (Genel açıklamaya bakın).

Soğutma fanı

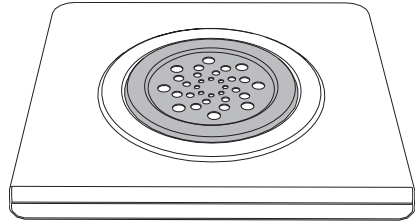
Fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, cihazın arkasından sürekli bir hava akışı çıkarır ve cihaz kapatıldıktan sonra da kısa bir süre devam edebilir.



Üstteki rafdaki yiyeceklerden yağı toplamak için kullanışlıdır.

Buharlaştırma tepsisi ve kapağı (yoğunlaştırılmış fırın)



Fırın odası içindeki buharı yayar.

İç aydınlatma

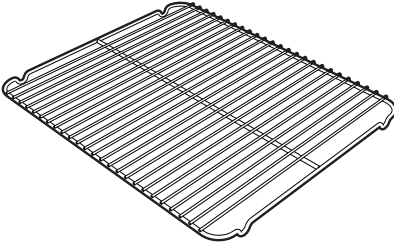
Cihazın iç aydınlatması şu durumlarda yanar:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde.



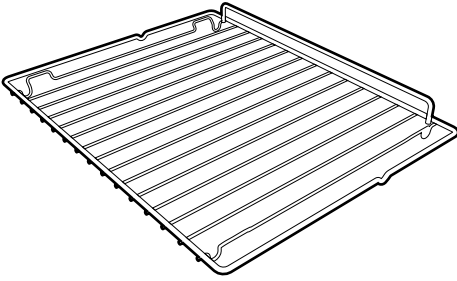
Açıklama

Tepsi rafı



Fırın tepsisinin üstüne yerleştirmek için; damlayan yiyecekleri pişirmek amacıyla.

Raf



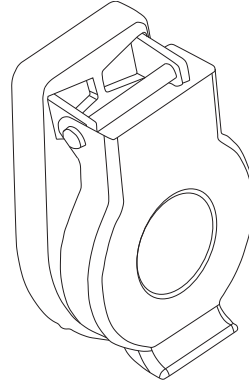
Piştirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Sıcaklık probu (pyrolytik fırın)



Sıcaklık probu ile yemeğin ortasındaki ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

Koruyucu kapak (pyrolytic fırın)



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

i Yiyeceklerle temas edecek olan fırın aksesuarları mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.

i Orijinal tedarik edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarlar only kullanın.



3 Kullanım

Talimatlar



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık **Yanık tehlikesi**

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri taşıırken ısıya dayanıklı eldiven giyerek ellerinizi koruyun.
- Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsiye doğrudan su dökmeyin.
- Cihaz kullanımdayken 8 yaşından küçük çocukları uzak tutun.
- Yiyecekleri taşımak veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.



Depolama bölümündeki yüksek sıcaklık **Yanık tehlikesi**

- Fırın açık ve hala sıcakken depolama bölümünü açmayın.
- Fırını kullandıktan sonra depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.



Yanık tehlikesi
Uygunsuz kullanım

- Alev dağılmasını sağlayan başlıkların kendi yuvalarında uygun konumda ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru yerleşmiş olduğundan emin olun.
- Yağlar aşırı ısındığında alev alabilir. Dikkatli olun.



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık **Yangın veya patlama tehlikesi**

- Fırına yakın herhangi bir spreylü ürün püskürtünme.
- Fırın veya saklama bölümünün yakınında yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik mutfak gereçleri veya kaplar kullanmayın.
- Mühürlü teneke kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsi ve rafları çıkarın.



Kullanım



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar risk

- Fırın bölmesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, fırındaki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın bölmesinin tabanına koymayın.
- İç cam cama tavaları veya tepsileri dayandırmak için kapıyı açık bırakmayın.
- Çok sıcak tepsiye doğrudan su dökmeyin.
- Alev yayma parçalarının yuvalarında ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak çemberinin içine yerleştirilmelidir.
- Tüm tencerelerin pürüzsüz, düz tabanları olmalıdır.
- Sıvı taşar veya dökülürse, ocağın fazlalığı temizleyin.

3.1 İlk kullanım

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

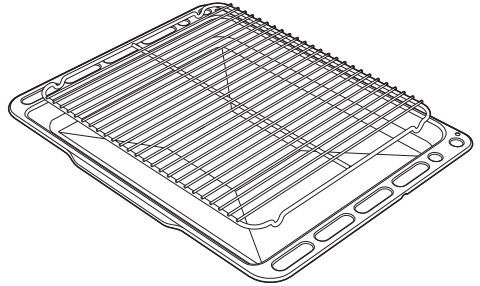
2. Aksesuarlar ve fırın bölmesinden teknik veri plakasının dışında herhangi bir etiketi çıkarın.

3. Cihazdaki tüm aksesuarları çıkarın ve temizleyin (4 Temizlik ve bakım bölümüne bakınız). Üretim sürecinden kalan artıkların yanması için boş fırınları maksimum sıcaklıkta çalıştırın.

3.2 Aksesuarların kullanımı

Tepsilik raf

Tepsilik raf tepsiye takılmalıdır. Bu şekilde yağa pişirilmekte olan yiyecekten ayrı olarak toplanabilir.

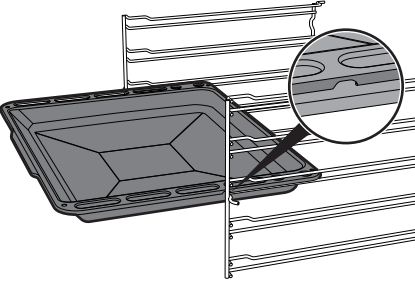
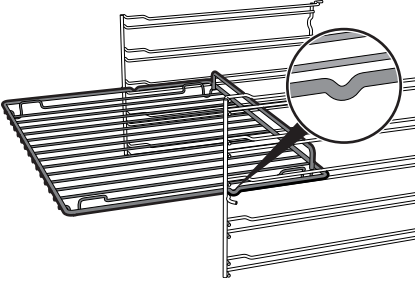




Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen durana kadar içeri itilmelidir.

- Rafı kazara çıkarılmasına engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



Rafları ve tepsileri fırına nazikçe yerleştirin ve durana kadar itin.



Üretim sürecinden kalan artıklar temizlemek için tepsileri ilk kullanım öncesinde temizleyin.

3.3 Gaz ocağını kullanma

Tüm cihazın kontrol ve izleme aygıtları birlikte ön panelde toplanmıştır. Her düğme tarafından kontrol edilen brülör ateşleme cihazı ile donatılmıştır. Sadece düğmeye basıp güney yönüne dönerek maksimum alev sembolüne kadar çevirin, brülör yanana kadar. Brülör ilk 15 saniye içinde yanmazsa, düğmeyi açıp tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin.

Ateşlemeden sonra termokupl ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme serbest bırakıldığında brülör sönebilir: Bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır. Birkaç dakika bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.



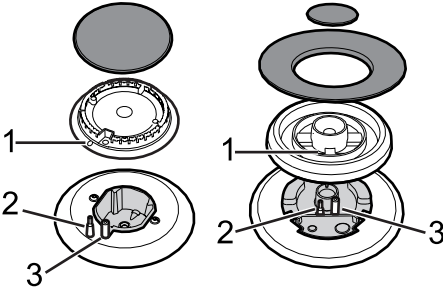
Kazaen kapanma durumunda bir emniyet cihazı devreye girer ve gaz akışını keser; gaz vanası açık olsa bile. Düğmeyi geri getirip tekrar yakmadan önce en az 60 saniye bekleyin.



Kullan

Alev saçıcı taların ve brölör kapaklarının doğru konumlandırılması

Ocak brölörlerini yakmadan önce, alev saçıcı taların kendi yuvalarında ve ilgili brölör kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun. Alev saçıcı taların deliklerinin kıvılcım başlatıcılar ve termokupllar (A) ile hizalandığından emin olun.



Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Daha iyi brölör verimliliği ve gaz tüketimini azaltmak için, kapalı kaplar kullanın ve brölöre uygun boyutta olsun; alevler kabın yanlarına sıçramasın. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra sıvı taşmamasını sağlamak için alevi yeterince kısın.



Kapların çapları:

- SR: 16 – 24 cm.
- R: 18 – 26 cm
- UR2 iç + dış: 18 – 28 cm

3.4 Girişimdeki ısıtıcı plakaların kullanılması



Kullanımdan sonra, uygun düğmeyi O konumuna getirerek kullanılan ısıtıcı plakalarını kapatın. Pişirme takımını tespit eden aygıta yalnızca güvenmeyin.



Ana musluklara ilk bağlandığında, tüm göstergelerin birkaç saniye boyunca yanmasını sağlayacak otomatik bir kontrol gerçekleştirilecektir.

Tüm cihazın kontrol ve izleme aytırları birlikte ön panelde bulunur. İlgili pişirme bölgesi her düğmenin yanında gösterilir.

Gerekli güç ayarına göre düğmeyi saat yönünün tersine çevirin.

İndüksiyon pişirme için uygun kap ve tencereler

İndüksiyon pişirme yüzeyinde kullanılan kaplar manyetik özelliklere sahip, metalden yapılmış ve tabanı yeterince geniş olmalıdır.

Uygun kaplar:

- Özü kalın tabanlı emaye kaplar.
- Emaye kaplı dökme demir kaplar.
- Özel tabanlı çok tabakalı paslanmaz elik, ferritik paslanmaz elik ve alüminyum kaplar.

Uygun olmayan kaplar:

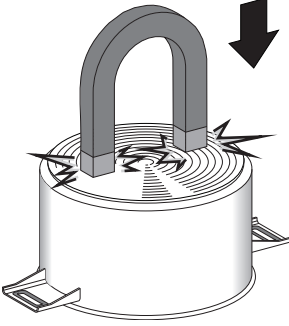
- Bakır, paslanmaz elik, alüminyum, yangına dayanıklı cam, ağşap, seramik ve terrestrel kaplar.



Tencerenin uygun olup olmadığını görmek için mıknatısı tabana yakın tutun: mıknatıs çekiyorsa, tencere induksiyon pişirme için uygundur. Bir mıknatısın yoksa tavaya az miktarda su koyabilir, pişirme alanına yerleştirip sıcaklığı çalıştırabilirsiniz. Sembol görüntüde görünürse, o



bu da tencerenin uygun olmadığı anlamına gelir.



İndüksiyon ısıtıcıları için mükemmel düz tabanlı pişirme gereçleri kullanın. Düzensiz tabanlı pişirme gereçleri ısıtma sisteminin verimliliğini tehlikeye atabilir ve tencerenin sıcak plaka üzerinde tespit edilmesini engelleyebilir.

Pişirme gereçleri tanıma

Pişirme üzerinde tencere olmadığında alanında veya tencere çok küçükse herhangi bir enerji iletilmez ve  gösterge ekranda görünür. Pişirme alanında uygun bir tencere varsa, tanıma sistemi bunu algılar ve düğme ile ayarlanan güç seviyesine ocak açılır. Tencerenin pişirme alanından çıkarılmasıyla enerji iletimi de kesilir.

alan  sembol görüntüde gösterilecek (görüntü).

Pişirme alanındaki tencerenin veya tavaların kendisinden daha küçük olması durumunda bile, pişirme gereçleri tanıma fonksiyonu aktifse sadece gerekli enerji iletilecektir.



Kullan

Piştirme süresini sınırlama

Ocağın kullanım süresini sınırlayan otomatik bir cihazı vardır.

Piştirme bölgesi ayarları değiştirilmezse her bölgenin maksimum çalışma süresi seçilen güç seviyesine bağlıdır.

Kullanım süresini sınırlayan cihaz devreye alındığında piştirme bölgesi kapanır, kısa bir uyarı çalar ve bölge sıcaksa,

the  gösterimde sembol görünür.

Güç seviyesini ayarla	Maksimum piştirme saat cinsinden süre
1 8	
26	
3 - 4	5
54	
6 - 7 - 8 - 9	1 ½

Aşırı ısınmaya karşı koruma

Ocağın uzun süre tam güçte kullanılması durumunda, oda sıcaklığı yüksekse elektroniklerin soğumasında sorun yaşayabilir.

Elektronikte aşırı yüksek sıcaklıkların oluşmasını önlemek için piştirme bölgesine verilen güç otomatik olarak azaltılır.

Güç seviyeleri

Piştirme bölgesindeki güç çeşitli seviyelere ayarlanabilir. Tablo, çeşitli piştirme türleri için uygun olan seviyeleri gösterir.

Güç seviyesi	İçin uygundur:
0	KAPALI ayar
Sıcak Tut	
1 - 2	Az miktarda yiyecek piştirme (minimum güç)
3 - 4	Piştirme
gıda, daha büyük	Büyük miktarlarda piştirme 5 - 6
7 - 8	Kızartma, unla yavaş kızartma
9	Kızartma
P *	Kızartma / kızarma, piştirme (maksimum güç)

* güçlendirici fonksiyonuna bakınız

Kalan ısı



Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

- Çocuklara dikkatli gözetim uygulanmalıdır çünkü kalan ısı göstergesini kolayca göremezler. Piştirme bölgeleri kapatıldıktan sonra bile belirli bir süre sıcak kalır. Çocukların ocağa asla dokunmamasını sağlayın.

Piştirme bölgesi kapatıldıktan sonra hâlâ sıcaksa  rimde sembol görünür. Sıcaklık 60°C'nin altına düşene kadar sembol kaybolur.



Isıtma hızlandırıcısı



Her pişirme bölgesi, seçilen güce bağlı olarak bir süre boyunca maksimum gücün iletilmesini sağlayan bir ısıtma hızlandırıcısı ile donatılmıştır.

Bu fonksiyon seçilen gücün en kısa sürede elde edilmesini sağlar.

1. Düğmeyi saat yönünün tersine çevirip A konumuna getirin ve ardından bırakın. Gösterge ekranda görünür

the **A** sembol.

2. Gerekli ısıtma gücünü (1 - 8) 3 saniye içinde seçin. Seçilen güç ve sembol ekranda aralıklı olarak yanıp sönecektir.

Güç seviyesi istenildiği anda artırılabilir. "Maksimum güç" süresi otomatik olarak değiştirilecektir.

Hızlandırma süresi bittiğinde güç seviyesi önceden seçildiğiyle aynı kalacaktır.



Güç azaltılırsa, düğmeyi saat yönünün tersine çevirerek ısıtma hızlandırıcısı otomatik olarak devre dışı bırakılır.

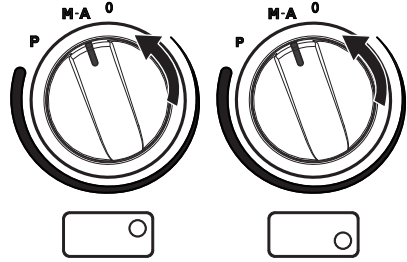
Çok bölgeli fonksiyon



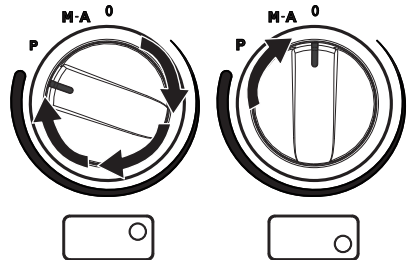
Bu fonksiyon şu amaçla kullanılabilir: balık güveçleri veya benzeri tencereler kullanılırken öndeki ve arkadaki iki pişirme bölgesini aynı anda çalıştırmak için dikdörtgen tavalar.

Çok bölgeli fonksiyonu etkinleştirmek için:

1. M-A konumuna gelene kadar miknatıslı pişirme bölgelerinin düğmelerini aynı anda saat yönünün tersine çevirip basılı tutun; kısa bir bip sesi çıkana kadar.



2. Arkadaki pişirme bölgesi düğmesini tekrar 9 konumuna, öndeki pişirme bölgesi düğmesini ise 0 konumuna getirin. Uzun bir bip sesi çıkacaktır.





Kullan

Gerekli güç seviyesini ayarlamak için ön pişirme bölgesi düğmesini kullanın: bu düğme şu anda kullanılan her iki pişirme bölgesini de kontrol eder.

Çok bölgeli fonksiyonunu devre dışı bırakmak için:

- Her iki düğmeyi de 0 konumuna getiriniz (kapalı).



Bu fonksiyon, kullanılan her iki bölge arasında gücü otomatik olarak eşit olarak dağıtır.

Kontrol kilidi



Kontrol kilidi, cihazın istemeden veya uygunsuz kullanımını önleyen bir cihazdır.

1. Tüm pişirme bölgeleri kapalı iken, iki indüksiyon pişirme bölgesi kontrol düğmesini eş zamanlı olarak sola, saat yönünün tersine çevirin (pozisyon A).
2. Semboller ekranda görününceye kadar dönmeye devam edin.
3. Düğmeleri bırakın.

Kontrol kilidini kaldırmak için önceden tarif edildiği gibi işlemleri tekrarlayın.



Düğmeler A konumunda 30 saniyeden uzun süre tutulmuşsa, şu arıza meydana gelir.
görüntüleme ekrana görünür.
mesajı.

Boost Özelliği



Boost özelliği, pişirme bölgesini en yüksek güçte en fazla 5 dakika çalıştırmaya olanak tanır. Büyük miktarda suyu hızla kaynatmak veya eti kızartmak için kullanılabilir.

- Düğmeyi iki saniye boyunca P konumuna saat yönünde çevirin ve ardından bırakın.

Göstergede simge görünür. 5 dakika sonra Boost Özelliği otomatik olarak devre dışı kalır ve pişirme güç seviyesi 9 olarak devam eder.

Bazı bölgeler için Boost Özelliği daima etkindir ve ilgili düğme kullanılarak manuel olarak devre dışı bırakılmalıdır.



Boost Özelliği, ısıtma hızlandırıcı fonksiyonundan önce gelir.

Barbekü tabağı



Yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

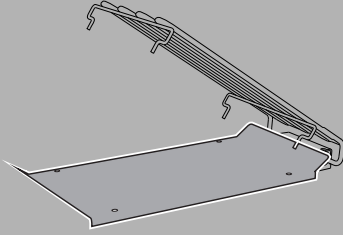
- Uzun süre kullanıldıktan sonra, ısıtıcı eleman kapatıldıktan sonra bile tabak sıcak kalacaktır. Çocuklardan uzak tutun.
- Tabak soğuduktan sonra sadece çıkarın.



Yüksek sıcaklık
Cihaza zarar verme riski



Ocak koruması olmadan ızgara plakasını kullanmayın.



Izgara, au gratin pişirme veya ızgara olarak.

- Izgara ısıtma elemanı düğmesini 1 ile 9 arasındaki bir ayara getirin. Isıtma elemanının açık olduğunu göstermek için ışık yanar.



Yemeği yerleştirmeden önce elemanı 15 dakika ön ısıtmanız önerilir.

3.5 Fırınların kullanımı

Fırınların çalıştırılması

Fırınları çalıştırmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklık düğmesini kullanarak sıcaklığı seçin.



Pişirme sırasında termostat gösterge ışığının düzenli olarak yanıp sönmesi normaldir ve fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

Pirotermik fırın ve buharlı fırın fonksiyonları

ECO

Eco

Izgara ile alt ısıtma elemanının birlikte kullanılması, düşük enerji tüketimi sağladığı için tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur.

Tüm yiyecek türleri için idealdir. Mayalı yiyecekler için önerilmez.

Maksimum enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme sürelerini azaltmak için, ön ısıtma yapmadan yemeği fırına yerleştirmeniz önerilir.



ECO fonksiyonunda pişirme (ve ön ısıtma) süreleri daha uzundur.



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.



Kullan



210°C'den yüksek sıcaklıklar gerektmeyen pişirme için ECO işlevi önerilir. Daha yüksek sıcaklıklarda pişirme için farklı bir işlev seçmeniz önerilir.



Buharlı Temizleme



Bu fonksiyon, tabanın altındaki uygun oluk içine az miktarda su dökülerek üretilen buhar kullanılarak temizliği kolaylaştırır. (bkz. bölüm "Temizlik ve bakım")



Statik

Isı aynı anda üstten ve alttan geldiği için bu sistem belirli yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, aynı zamanda statik pişirme olarak da bilinen bu yöntem tek seferde tek bir yemek için uygundur. Her türlü rosto, ekmek ve kekler için idealdir ve özellikle yağlı etler (ör. kaz ve ördek) için uygun olanaklar sunar.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner tepsiyle birlikte (mevcutsa) pişirme sonunda yiyeceklerin eşit kahverengileşmesini sağlar. Sosisler, kaburga ve pastırma için mükemmeldir. Bu işlev, büyük miktarlarda yiyecek—özellikle et—eşit şekilde ızgara yapılmasına olanak verir.



Küçük ızgara (yalnızca pirolitik fırın)

Merkez elemandan salınan ısı yalnızca kullanılarak, bu işlev kebab, kızarmış sandviçler ve herhangi bir tür ızgara sebze garnitürü yapmak için küçük porsiyon et ve balık ızgarasına olanak sağlar.



Vantilatörlü pişirme

Vantilatörün çalışması, geleneksel pişirme ile birleştiğinde, karmaşık tarifler için bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmel olup, aynı anda birkaç seviye üzerinde pişirildiğinde bile aynı sonuçları verir. (Birden çok seviye pişirme için 2. ve 4. rayı kullanmanızı öneririz.)



ızgaralı fan

Fandan üretilen hava, ızgaranın yarattığı güçlü sıcak hava dalgasını yumuşatır, çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit şekilde ızgara yapar. Büyük et parçaları için mükemmeldir (örneğin domuz budu).



Fan + alt eleman

Sadece alt ısıtma elemanı ile fanın kombinasyonu, pişirme işleminin daha hızlı tamamlanmasına olanak tanır. Bu sistem, yüzeyi zaten iyi pişmiş olan yiyeceklerin iç kısmı pişmemişken sterilizasyon veya pişirmeyi bitirmek için önerilir; bu yüzden biraz daha ısı gerektirir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Circulaire ile fan

Fanın ve fırının arkasına yerleştirilen circulaire ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklıkları ve aynı pişirme türünü gerektiren yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve eşit olarak dağıtır. Örneğin, koku ve tatların karışmadan aynı anda balık, sebzeler ve kurabiyeler pişirilebilir (farklı seviyelerde).



Doğrudan Buhar (sadece nemli fırın)

Bu işlev, alt ısıtma elemanının merkezi kısmını dönüştürün ve fan ile birlikte dolaşık ısıtma elemanı ile aktive eder, yiyecek tepsideki suyun buharlaşmasıyla pişirilmesini sağlar. Fan, ısıyı ve buharı yiyeceği nazıkçe pişirecek şekilde eşit olarak dağıtır ve yiyeceğin görünümünü ve besin değerlerini değiştirmez.



Turbo (pürolytik fırın sadece)

Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirmenin birleşimi, koku ve tatların karışmadan, birkaç seviyede farklı yiyecekleri son derece hızlı ve verimli bir şekilde pişirir. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.



Pürolytik döngü (pürolytik fırın yalnız)

Bu işlev ayarlandığında, fırın iç duvarlarında oluşan tüm yağları yok ederek 500°C'ye kadar ısıya ulaşır.



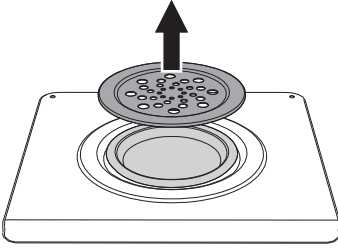
Kullan

3.6 Doğrudan Buharlı Fonksiyon ile Pişirme (nemli fırın)



Fırının tabanına doğrudan yiyecek veya başka bir nesne koymayın. Fırının tabanı ve buharlaştırma tepsisi her zaman boş bırakılmalıdır.

1. Fırın kapağını açın.
2. Buhar tepsisinin kapağını kaldırın.

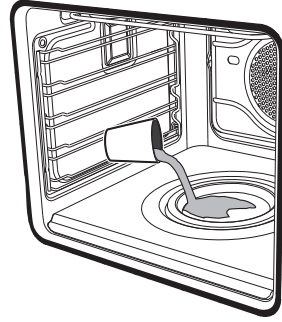


3. Pişirme süresi için tepsiyi yeterli suyla doldurun (bakınız “Doğrudan Buhar Pişirme Bilgi Tablosu”).

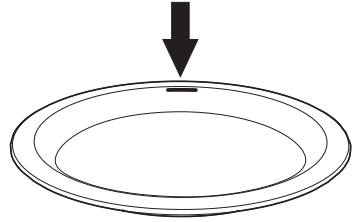


- Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya gazlı olmayan mineral suyu kullanın.

- Distile su, yüksek klorür içeriğine sahip musluk suyu (> 40 mg/l) veya diğer sıvılar kullanılmamalıdır.



Maksimum seviye tepsinin içindeki bir işaretle gösterilir.



Buharlaştırma tepsisinin azami kapasitesi 250 ml'dir.

4. Tepsinin kapağını tekrar kapatın.
5. Yemeği fırın tepsisine yerleştirin.
6. Yiyecekli tepsiyi fırına yerleştirin.
7. Fonksiyon düğmesi ile Doğrudan Buhar fonksiyonunu seçin.
8. Uygun düğmelerle pişirme sıcaklığını ve süresini seçin.



En iyi sonuçlar için ve enerji tasarrufu amacıyla, gerekli pişirme süresi için tepsiyi yeterli miktarda suyla doldurmanız önerilir.



Doğrudan Buharlı Pişirme Sonu

1. Cihaza yan tarafında durun ve fazla buharın dışarı çıkması için kapıyı hafifçe aralayarak birkaç saniye açın.

2. Güvende olduğunuzda kapıyı tamamen açın ve dikkatli bir şekilde yemeği fırından çıkarın.

3. Temizleme işlemine başlamadan önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

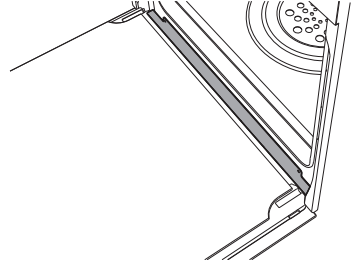


Not: Buharlaştırma tepsisi kapağı çok sıcak olabilir: uygun koruma kullanın.



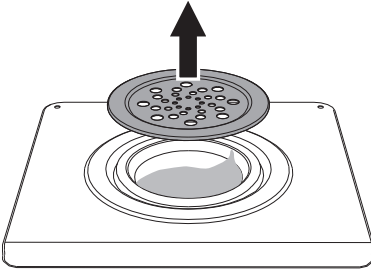
Yüzeyde 100°C'den yüksek sıcaklıklarda pişirme yapılmışsa Doğrudan Buhar fonksiyonunu kullanabilmek için fırının soğumasını beklemelisiniz.

5. Fırın haznesinin tabanından ve duvarlarından, kapı camından ve cihazın önündeki damlatma tepsisinden buhar birikimini bir süngerle temizleyin.



Dikkat edin: su çok sıcak olabilir.

4. Fırın haznesindeki buharlaştırma tepsisinin kapağını çıkarın, kalan suyu temizleyin ve iyice kurulayın.





Kullan

3.7 Sıcaklık probunu kullanma (pyrolytic fırın)



Sıcaklık probunun
yüksek sıcaklığı Yanık
tehlikesi

- Kullandıktan sonra probun
çubuğuna veya ucuna dokumayın.
- Sıcaklık probunu kullanırken fırın
eldiveni giyin.



Yanlış kullanım
Yüzeylerde hasar riski

- Sıcaklık probunun ucu veya fişiyle
emaye veya krom kaplı yüzeyleri
çizmemeye veya zarar vermemeye
özen gösterin.



Yanlış kullanım
Cihazda hasar görme riski

- Probun cihazdaki açıklıklara ve
yarıklara sokulmaması gerekir.
- Sadece üretici tarafından sağlanan
veya önerilen sıcaklık probunu
kullanın.
- Prob kullanılmadığında koruyucu
kapağın düzgünce kapalı olduğundan
emin olun.



Yanlış kullanım
Yaralanma Riski

- Sıcaklık probunu gözetimsiz
bırakmayın.
- Çocukların proba oynamasına izin
vermeyin.
- Probun keskin parçalarıyla kendinize
zarar vermemeye dikkat edin.



Yanlış kullanım Sıcaklık
probunda hasar riski

- Probun fişten veya yiyecekten
çıkarılması için kabloyu çekmeyin.
- Probun veya kablosunun kapağıya
sıkışmamasını sağlayın.
- Sıcakta hala sıcak olan fırın hacminin
duvarları, ısıtma elemanları, raflar veya
tepsilerle probun herhangi bir kısmının
temas etmesine izin verilmemelidir.
- Kullanılmadığında prob cihazın içinde
tutulmamalıdır.
- Probun fişinin sokete tamamen takılı
olduğundan emin olun.
- Prob ile yiyecekleri fırın boşluğuna
koymayın veya çıkarmayın.

Sıcaklık probu ile rosto, domuz pirzolası ve
çeşitli et dilimleri ve boyutları mükemmel
pişirilebilir.

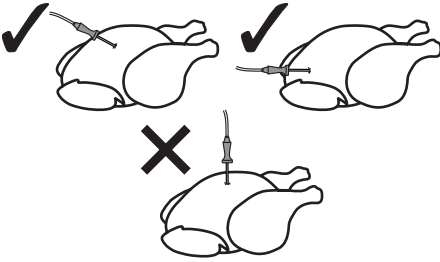
Aslında prob, yiyeceklerin iç sıcaklığını
doğru bir şekilde izlediği için yiyecekleri
mükemmel pişirir.



Gıdanın çekirdek sıcaklığı, probun ucundaki sensör ile ölçülür.

Probu konumlandırma

1. Yemeği bir tepsiye yerleştirin.
2. Probu ucunu fırına koymadan önce yiyeceğe içeri sürün.
3. En iyi sonuç için, sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın kısmında ve en az uzunluğunun 3/4 ü kadar çapraz olarak yerleştirdiğinden emin olun. Altındaki tepsiye temas etmediğinden ve yiyeceğin dışına çıkmadığından emin olun.



i Probu yiyeceğin çekirdek sıcaklığını doğru ölçmesi için ucu kemikler veya yağ ile temas etmemelidir.

i Prob kullanılarak pişirme için önerilen minimum fırın sıcaklığı 120°C'dir, yavaş pişirme kullanılmıyorsa (Bkz. Bölüm 3.8).

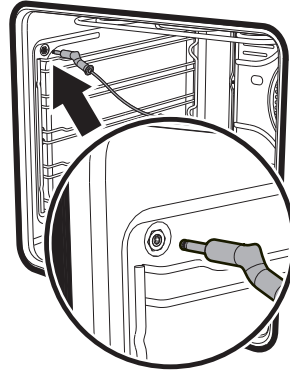
Isıtmalı ile sıcaklık probu kullanılarak pişirme:

1. Manuel pişirmeyi ayarlayın (bkz. "Fırınları kullanma").
2. Ön ısıtma sonra kapağı açın ve yiyeceğin konulduğu tepsiyi uygun rehberlere yerleştirin.
3. Kapağı açmak için probu kullanarak probun fişini yan taraftaki prize takın.



Kullanım sırasında fırın içinde yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Sıcaklık probunu kullanırken fırın eldiveni giyin.





Kullan

4. Kapağı kapat.

5. Basın  birkaç saniye butona;
Butona rar basın. Varsayılan
hedef sıcaklık  dır
ekranda gösterildiği gibi 
ve sembol yanıp sönüyor.

6. Hedef sıcaklığı imum ile
maksimum arasında bir değere
ayarlamak için ve butonlarını kullanın.

-  En düşük hedef sıcaklık:
Prob tarafından anlık olarak
ölçülen sıcaklığa 2°C eklenir.
- Maksimum hedef sıcaklık:
99°C

7. Birkaç saniye bekleyin ve ardından basın
dakika da ölçülen anlık sıcaklığı
görüntülemek için butona basın
prob.

Kullanıcının ayarladığı hedef sıcaklıkla
prob tarafından ölçülen anlık sıcaklık
eşleşene kadar pişirme şimdi devam
edecek.

Önısıtma olmadan:

1. Kapağı açın.
2. Yiyeceğin prob yerinde
konulduğu tepsiyi fırına koyun.

3. Prob kapağını açmak için probu
kullanarak probu yan taraftaki prize
takın.

4. Önceki bölümdeki adımlar 5, 6
ve 7'de belirtildiği gibi probu
kullanarak pişirmeyi ayarlayın.

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

Sıcaklık probu ile pişirme devam
ederken

 Sıcaklık probu kullanıldığında,
programlanmış pişirme veya
zamanlı pişirme ayarlanamaz.

 Pişirme sırasında
sıcaklık probu ile işlem sürerken,
ve onla 
devre dışı
bırakılmıştır.

1. Basılı tutun  butona basarak etkinleştirin
dakikacık sayaçını göster; 
sıcaklığı göstermek için tekrar basın
ve pişirme devam ederken hedefi
ayarlamak için ve butonlarını kullanın.

2. Basın  tekrar basın veya pişirmeye geri dönmek için 5
saniye bekleyin
pişirme moduna dönmek.



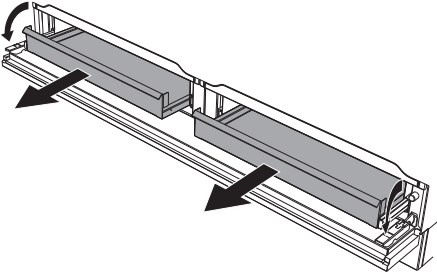
Pişirmenin sonunda

sesi verir.
elemanları kapatılır ve cihaz bir dizi bip
sıcaklık ١٠٠°C'ye ulaşıldığında ısıtma
Sıcaklık probu için belirlenen hedef

1. Zil sesini durdurmak için programlayıcı
saatinde bir düğmeye basın.
2. Kapıyı açın.
3. Probu gıdadan çıkarın ve fişten
prizden çekin.
4. Yemeği fırından çıkarın.
5. Koruyucu kapağın doğru
kapatıldığından emin olun.

3.8 Depolama bölmelerinin kullanılması

Depolama bölmeleri, ocağın altında
bulunur ve menteşe kapısını açarak
erişilebilir. Aleti kullanırken ihtiyacınız
olabilecek mutfak gereçleri veya metal
eşyaları saklamak için kullanılabilir.



Depolama bölümündeki
yüksek sıcaklık Yanık
tehlikesi

- Depolama bölümündeki eşyalar çok
sıcak olabilir.

3.9 Pişirme önerileri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için
fanlı yardımcı fonksiyonunu kullanın.
- Dışları yanmış ve içi çiğ
kalacak şekilde sıcaklığı artırarak
pişirme süresini kısaltılamaz.
- Aynı anda daha fazla fırın kullanmak
nihai pişirme sonuçlarını etkileyebilir.

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına,
kalitesine ve tüketici lezzetine göre
değişir.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın
veya kızarmış etin üzerine bir kaşıkla
bastırın. Sert ise hazır demektir; değilse
birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Probu ile yavaş pişirme

- Bu pişirme modu, çekici ve yağsız et
için önerilir; iç sıcaklığı 65°C'yi
geçmemelidir. Fırın sıcaklığını 90°C ile
100°C arasında ayarlayın. Bu pişirme
süresini uzatır, ancak yiyeceğin
kalitesini korur ve hacmin aşır
küçülmesini önler.
- Daha iyi sonuç için yavaş pişirmeden
önce, eti bir tavada her tarafı için 1 ya da
2 dakika yüksek ateşte kahverengileştirin.



Kullan

Izgara ve ızgara ile Fan ile pişirme için tavsiyeler

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, et soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.

- Izgara fonksiyonlu Fan ile önceden fırını ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.

- Izgara fonksiyonunda, pişirmeyi optimize etmek için simgeye yakın olan maksimum değere ayar düğmesini çevirmeyi öneririz.

- Gıdalar pişirmeden önce baharatlandırılmalıdır. Pişirmeden önce yağ veya eritilmiş tereyağı ile kaplanmaları da gerekir.

- Izgara sırasında oluşan sıvıları toplamak için fırın tepsisini birinci alt rafında kullanın.

- Izgara işlemleri asla 60 dakikadan uzun sürmemelidir.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.

- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

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

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

- Tatlılar veya sebzeler pişirirken cama aşırı yoğunlaşma oluşabilir. Bunu önlemek için pişirme sırasında kapağı birkaç kez çok dikkatli açın.

Çözüldürme ve mayalama için tavsiyeler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan kapaksız bir kapta fırının birinci rafına yerleştirin.

- Yemeğin üst üste gelmesini önleyin.

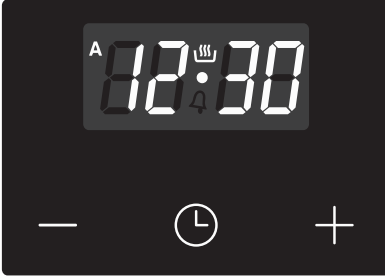
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş ızgara ve birinci seviyeye bir tepsi kullanın. Bu şekilde çözdürme sırasında gıdadan sıvı gıdadan uzaklaşır.

- En narin kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

- Başarılı mayalama için fırının altına bir kap su konulmalıdır.



3.10 Program yapıcı saat



— Değer azaltma düğmesi

⌚ Saat düğmesi

+ Değer artırma düğmesi

i Programlayıcı saatin pişirme süresini gösterdiğinden emin olun simgesi iksi halde fırını açmak mümkün olmaz.

Şunu basın resetlemek için düğmeye basın programlayıcı saat.

Zamanı ayarlama

i Cihazı ilk kez kullanırken veya bir güç kesintisinin ardından, bir saate zamanı ayarlamak diğer saat üzerinde de aynı zamanın ayarlanmasını sağlar.

i Zaman ayarlanmazsa fırın açılmaz.

İlk kullanımda veya güç kesintisinden sonra, basma şu anda üzerinde yanıp sönecek cihazın göstergesinde.

1. Saat düğmesini basılı tutun iki süreyle saniye. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönüyor.
2. Zamanı değer artırma düğmesi ve değer azaltma düğmesi ile ayarlayabilirsiniz. Hızlı artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
3. 7 saniye bekleyin. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.
4. The gösterimdeki simge cihazın pişirmeye başlamak için hazır olduğunu gösterir.

i İlk kez ayarlarken kullandığınız aynı saati kullanın.

Zamanı değiştirmek için şu düğmeyi basılı tutun değer artırma düğmesi ve zamanı ayarlamak için aynı anda iki saniye boyunca basılı tutun, ardından zamanı ayarlayın.



Kullan

Zamanlı pişirme



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

1. Saat düğmesini basılı tutun kadar

olduğu gösteren sembol görünene kadar.

2. Saat düğmesini tekrar basın. Ekranda sembol ve

metin görünür, aralıklarla mevcut saat ile.

3. Gerekli pişirme dakikalarını ayarlamak için değer artırma ve değer azaltma düğmelerini kullanın.

4. Bir işlev ve bir pişirme sıcaklığı seçin.

5. İşlemin çalışması için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut saat semboller ekranda görünecektir.

Pişirme bittikten sonra ısıtma elemanları devre dışı kalır. Ekranda sembol kapanır, sembol yanıp söner ve zil çalar. Zili kapatmak için simply program saatlerinden birini basın.

7. Saat düğmesini basılı tutarak sıfırlamak için program saatini açın.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



Kullanılan programlamayı iptal etmek için değeri basılı tutun

artır ve değer

aşağı/ yukarı düğmeleri aynı anda basın ve ardından fırını manuel olarak kapatın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, belirli bir saatte başlatılan ve daha sonra belirli bir süre sonra sonlandırılan pişirme işlemini sağlayan işlevdir. kullanıcı.

1. Önceki noktadaki “Zamanlı pişirme” bölümünde anlatıldığı gibi pişirme süresini ayarlayın.

2. Menü düğmesini 2 aşağıya doğru için saniye basılı tutun.

3. Menü düğmesini tekrar basın. Ekranda rakamlar görünür

ve metin sırayla,

sembol yanıp sönerken (örneğin mevcut saat 17:30).



4. Basın the veya mesini ayarlamak için gereken dakika. (örneğin 1 saat).

5. Menü düğmesine bas . Metin

Ekranda görünecek olan: önbelirlenmiş pişirme süresi mevcut saate eklenmiş olarak ardışık şekilde (örneğin gösterilen pişirme sonu saati 18:30).

6. Basın the veya mesini ayarlamak için pişirme sonu zamanı. (örneğin 19:30).



Fırın önceden ısınması için birkaç dakika pişirme süresine eklenmelidir.

7. Fonksiyonun çalışması için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Mevcut zaman görünümüne ekran üzerinde ve simgeleri yatar.

8. Pişirme sıcaklığını ve fonksiyonu seçin.

9. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalır. Üzerinde bulunan

ekranda, simge kapanır, the simge yanıp söner ve ziller çalar.

10. Fonksiyon ve sıcaklık kollarını 0'a getiriniz.

11. Buzzer'ı kapatmak için program saatinin herhangi bir düğmesine basın.

12. Basın the ve melerini,

ayarlanmış programı sıfırlamak için aynı zamanda.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatten fazla programlanabilir pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra kalan pişirme resini göstermek için menü düğmesini 2 saniye basılı tutun. Yine menü düğmesine basın. Ekran



metni gösterir ve ardışık olarak kalan pişirme süresi.



Kullan

Dakika hatırlatıcı sayacı



Dakika hatırlatıcı sayacı pişirme işlemini durdurmaz, belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya haber verir.

Dakika hatırlatıcı sayacı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesini birkaç saniye basılı tutun. Gösterge şunu gösterir: sayılar  ve  saatler ile dakikalar arasında simge yanıp sönüyor.

2. Gerekli dakikayı ayarlamak için değer artırma ve değer azaltma düğmelerini kullanın.

Dakika hatırlatıcıyı ayarlamayı tamamlamak için herhangi bir tuşa basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Gösterimde mevcut zaman ve işaretler görünür .

Belirlenen süre geldiğinde bir zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için değer azaltma düğmesine basın.



Dakika hatırlatıcı sayacı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

Ayarlanan veriyi değiştirin

1. Saat düğmesine basın .

Gerekli dakikayı ayarlamak için değer artırma ve değer azaltma düğmelerini kullanın.

Ayarlanan verilerin silinmesi

1. Saat düğmesine basın .

2. Değer artırma ve değer azaltma düğmelerini aynı anda basılı tutun. 

3. Pişirme devam ediyorsa fırını manuel olarak kapatın.

Zili seçme

Zil üç ton içerebilir.

1. Değer artırma ve değer azaltma düğmelerini aynı anda basılı tutun. 

2. Saat düğmesine basın .

3. Farklı bir zil sesi seçmek için değer azaltma düğmesine basın.



Pişirme bilgileri tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf Sıcaklığı (°C)	Süre (dakika)
lazanya	3 - 4	Statik	1 220 - 230	45 - 50
Makarna fırını	3 - 4	Statik	1 220 - 230	45 - 50
Dana rosto	2	Afanlı fanlı	2 180 - 190	90 - 100
Domuz filetosu	2	Afanlı fanlı	2 180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	ızgaralı fan	4 Maks	15
Kavurma biftek	1	Afanlı fanlı	2 200	40 - 45
Firik tavşanı?	1.5 Dairesel/Fanlı	2 180 - 190		70 - 80
Hindi göğsü	3	Afanlı fanlı	2 180 - 190	110 - 120
Kavurma domuz boynu	2 - 3	Afanlı fanlı	2 180 - 190	170 - 180
Kavurma tavuk	1.2	Afanlı fanlı	2 180 - 190	65 - 70
				1. yüzey 2. yüzey
Domuz pirzoları	1.5	ızgaralı fan	4 Maks	15 5
Köprücük kaburgaları	1.5	ızgaralı fan	4 Maks	10 10
Pastırma	0.7	Izgara	5 Maks	7 8
Domuz bonfilesi	1.5	Izgara fanı	4 Maks	10 5
Dana bonfilesi	1 Izgara		5 Maks	10 7
Somon alabalığı	1.2	Fan destekli	2 150 - 160	35 - 40
Soğuk balık köpekbalığı	1.5	Fan destekli	2 160	60 - 65
Mezgid balık (turbot)	1.5	Fan destekli	2 160	45 - 50
Pizza	1	Fan destekli	2 Maks	8 - 9
Ekmek	1 Dairesel/Fan destekli	2 190 - 200		25 - 30
Focaccia	1	Fan destekli	2 180 - 190	20 - 25
Bundt keki	1 Dairesel/Fan destekli	2 160		55 - 60
Turta / Tart	1 Dairesel/Fan destekli	2 160		35 - 40
Ricotta keki	1 Dairesel/Fan destekli	2 160 - 170		55 - 60
Jel reçeli tartletleri	1	Fan destekli	2 160	20 - 25
Cennet pastası	1.2 Dairesel/Fan destekli	2 160		55 - 60
Profiteroller	1.2	Fan destekli	2 180	80 - 90
Sponge kek	1 Dairesel/Fan destekli	2 150 - 160		55 - 60
Pirinç pudingi	1	Fan destekli	2 160	55 - 60
Brioche	0.6 Dairesel/Fan destekli	2 160		30 - 35

Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece rehber olarak sağlanmıştır.



Kullan

Doğrudan Buhar Pişirme Bilgileri Tablosu



Yemek	Ağırlık (Kg)	Su (ml)	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Trileçe not verilmedi	1.6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Makarna fırınlaması	1.2 - 1.5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
ET					
Kızarmış hindi	1.5	180	2	190 - 200	80 - 90
Kıvrıcık domuz göğsü	1.5	180	2	190 - 200	85 - 90
Kızarmış tavşan (parçalar)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Kuşbaşı kaburga (ekli)	0.5	160	2	200	55 - 60
Kaliteli kuzu budu iyi pişirilmiş tamamlandı	2	160	2	190 - 200	95 - 100
HAMUR					
Rulolar	Her biri 100 g	60	2	180	30 - 35
Ekmek (somun)	0.4	80	2	180	40 - 45
Focaccia	1	80	2	190 - 200	20 - 25
TAZE BALIK					
Çipura	0.4 - 0.5	100	2	200	25
Somon bifteği (2 cm kalınlığında)	0.18	80	2	180	17
Grove balığı (tüm halinde)	0.7	100	2	200 - 210	45 - 50



Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Su (ml)	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
SEBZELER					
Kızarmış patatesler	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Karışık kızartılmış sebzeler	0.6	80	2	210	35
YEMEKLERİ YENİDEN ISITMA					
Makarna	0.3	100 - 110	2	120	15 - 25
Dililmiş kavrulmuş etler/kalça kemikleri	0.5	100 - 110	2	120	15 - 25
Ekmek	0.5	100 - 110	2	120	15 - 25
Strudel	0.5	100 - 110	2	120	15 - 25
TÜRKÇE DÜŞÜNÜLEN YİYECEKLER					
Bundt kek	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Kek spotları	her biri için 40 g fırın kapı	60	2	160	15 - 17
Cennetlik kek	1	60	2	160	55 - 60
Süzme kek	1	60	2	160	60 - 65
Bisküviler (0,5 cm kalın)	toplam hamur 0.3	60	2	170	18 - 20

Çizelgede tavsiye edilen su miktarı, yiyecek tipine, ağırlığa ve pişirme süresine göre değişebilir.

Direkt Buhar fonksiyonu kullanıldığında fırın daima önceden ısıtılır.

Kızartma etler, sebzeler ve patatesler pişirme sırasında karıştırılmalı ve/veya çevrilmelidir ki tüm taraflarda eşit kahverengi elde edilsin.

Çizelgede belirtilen süreler ön ısıtmayı kapsamaz ve yalnızca rehberlik amaçlıdır.



Kullan

Piştirme Bilgileri Tablosu

Etin türü ve kesimi	Hedef sıcaklık (°C)
Daha fazla et	
Fırında sığır eti: az pişmiş	50 - 53
Fırında sığır eti: orta	55 - 58
Fırında sığır eti: çok iyi pişmiş	65 - 70
Kısa sığır eti: az pişmiş*	50
Kısa sığır eti: orta*	58
Kısa sığır eti: çok iyi pişmiş*	70
Domuz eti	
Fırında bonfile	80 - 85
Omuz	80 - 85
Sosisler**	75 - 80
Daha genç sığır eti	
Dövülmüş dana eti	75 - 80
Büyük kafesli kuşlar	
Tüm tavuk	80 - 85
Tüm hindi	80 - 85
Fırında hindi (tüm veya göğsü)	80 - 85
Kuzuk eti	
Kemikli kuzu ürkü (az pişmiş)	65
Kemikli kuzu eti (çok pişmiş)	75 - 80
Yavaş piştirme	
Daha sığır eti / fırında sığır eti: az pişmiş***	50 - 54
Daha sığır eti / fırında sığır eti: orta***	55 - 60

* Piştirme süreleri filetin kalınlığına göre değişir.

** Sosisler için dışlarının iyi kızarması için uygun bir fonksiyon seçilmesi önerilir.

*** Fırına girmeden önce eti birkaç dakika her iki tarafını tavada kahverenkileştirmek önerilir.



4 Temizlik ve bakım

Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylerin hasar görme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Paslanmaz çelik parçalarda veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalarında (örneğin anotlama, nikel veya krom kaplama) klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyici ürünler kullanmayın.
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya korozyif deterjanlar (ör. ovma tozları, leke gidericiler ve tencere süngerleri) kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocak tencere destek ızgaraları, alev yayılımını sağlayan parçalar ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.1 Cihazı temizleme

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

Günlük temizleme

Abrasif içermeyen veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler daima ve sadece kullanın.

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

Gıda lekeleri veya kalıntıları

Yüzeyi zarar verecek çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın.

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

İçine şekerli gıdaların (örneğin reçel) kalıntılarının fırın içinde kurummasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumaya bırakılırsa fırın emaye kaplamasına zarar verebilir.

Cam seramik ocağın temizliği

Alüminyum tabanlı tavaların hafif renkli lekeleri, sirkeli ile ıslatılmış bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirme sonrası yanık kalıntılar olduğunda suyla durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın.



Temizlik ve bakımdır

Marul veya patatesleri temizlerken ocağa düşen kir, tencereler hareket ettirilirken ocağa zarar verebilir.

Bu nedenle, üzerindeki her kırı temizleyin. pişirme yüzeyinden hemen temizleyin.

Renk değişiklikleri camının çalışması ve stabilitesini etkilemez. Bunlar ocağın malzemesinde yapılan değişiklikler değildir, sadece çıkarılmamış ve daha sonra karbonlaşmış kalıntılardır.

Parlak yüzeyler, kapların tabanlarının, özellikle alüminyum olanların, yüzeye sürtünmesinden ve uygun olmayan deterjanlar kullanımdan dolayı oluşabilir. Geleneksel temizleyicilerle çıkarmak zor olabilir. Temizleme işlemi birkaç kez tekrarlanabilir. Aşındırıcı deterjanlar kullanmak veya tencere tabanlarını ovalamak zamanla ocağın dekorasyonunu aşındırabilir ve lekelerin oluşmasına katkıda bulunabilir.

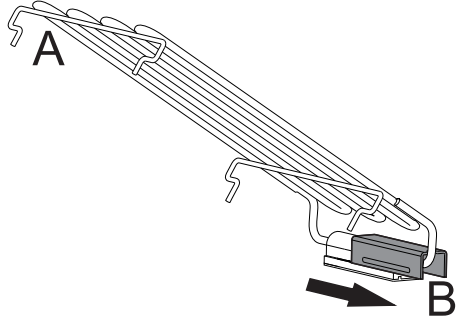
Pişirme ocağı tava destek ızgaraları

Tava destek ızgaralarını çıkarın ve onları ılık su ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Her türlü kabuklaşmayı temizlediğinizden emin olun. İyiye kurulayın ve ocağa geri takın.

i Tava destekleri ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan kısımlarda mine üzerinde zamanla değişikliklere neden olabilir. Bu, bu bileşenin çalışmasını etkilemeyen tamamen doğal bir fenomendir.

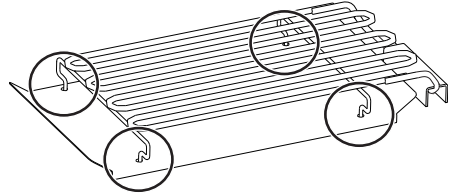
Barbekü ocağı korumasını temizleme

1. Isıtma elemanını A kaldırın ve durdurucu B ile konumunda sabit tutun.



2. Ocağı ve ısıtma elemanının altındaki alanı kalıntıları, yağ veya yağ lekelerini çıkarmak için temizleyin.

3. Isıtma elemanını durdurucu B çıkarın ve dört ayağın ocağın deliklerine girene kadar ısıtma elemanını aşağı indirin.



Alev yayılmasını sağlayan taçlar ve brülör kapakları

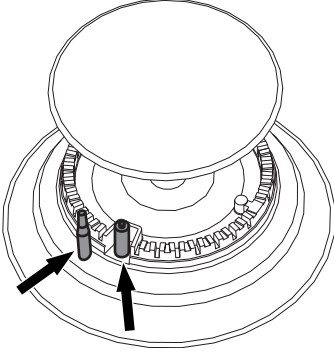
Daha kolay temizlik için alev yayıcı taçlar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Her türlü kireci dikkatlice temizleyin, sonra tamamen kuru olana kadar bekleyin. Alev yayıcı taçları yerine takın ve uygun konumlandırıldıklarından emin olun, kendi brülör kapaklarıyla birlikte.

Ateşleyiciler ve termokupllar

Doğru çalışması için ateşleyiciler ve termokupllar her zaman mükemmel olmalıdır.



temizleyin. Sık sık kontrol edin ve temizleyin gerekirse nemli bir bez ile temizleyin. Kuru kalıntıları ahşap bir ile temizleyin kırıcı kürdan veya iğne.

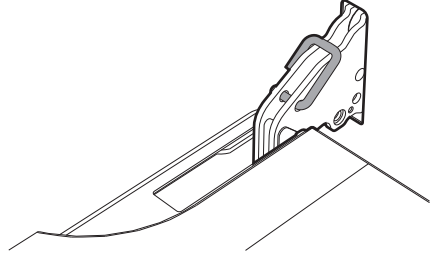


4.2 Kapıları çıkarma

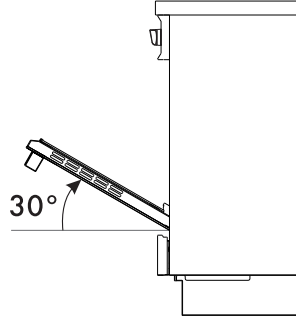
Daha kolay temizlik için kapılar çıkarılıp bir mutfak bezi veya diğer koruyucu bir tabloya konulabilir.

Kapıyı kaldırmak için şu şekilde ilerleyin:

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



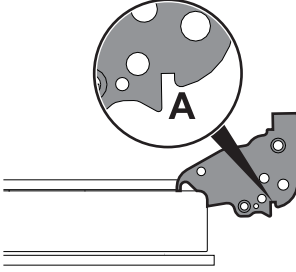
2. Kapıyı her iki tarafından iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.





Temizlik ve bakımlar

3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırının ilgili yuvalarına yerleştirin; A oluklu bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.



4.3 Kapı camının temizlenmesi

Kapıda bulunan cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. inatçı kirde, nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

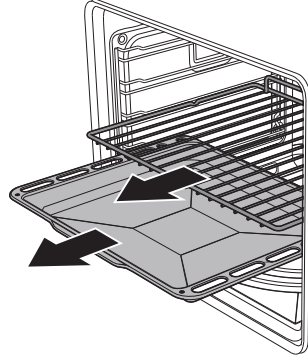


Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılması tavsiye edilir.

4.4 Fırınların içinin temizlenmesi

Fırınları mükemmel durumda tutmak için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

- Tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.



- Fırın raflarını ılık su ve ovalamayan deterjanlarla temizleyin. Nazıkçe durulayın ve nemli parçaları kurulayın.



Fırınlar, temizleyici ürünleri kullandıktan sonra içeride kalan tortuları yakmak için yaklaşık 15-20 dakika boyunca maksimum sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.



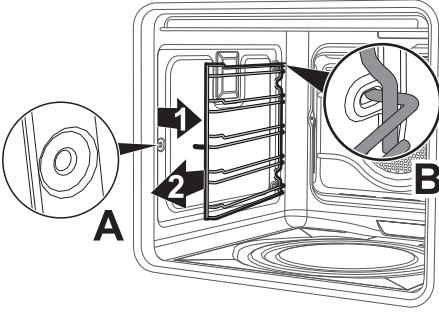
Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarın.

raf destek çerçevelerinin çıkarılması

Rehber çerçevelerinin çıkarılması kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Rehber çerçevelerini çıkarmak için: Çerçeveyi A olukundan serbest bırakmak için fırının içine doğru çekin, ardından arkadaki B koltuklardan dışarı kaydırın.

Temizlik tamamlandığında, rehber çerçevelerini tekrar yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.



Buharlı Temizleme (nemlendirilmiş fırın)



Buhar Temizleme, kiri çıkarmayı kolaylaştıran yardımcı bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve daha sonra daha kolay çıkar.

NE



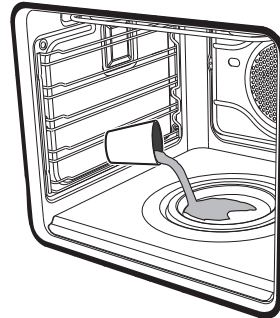
Kötü kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- İçindeki önceki pişirme işlemlerinden kalan gıda artıkları veya büyük döküntüleri fırının içinden temizleyin.
- Yardımlı fırın temizliğini yalnızca fırın soğukken yapın.

Ön çalışmalar

Buhar Temizleme döngüsüne başlamadan önce:

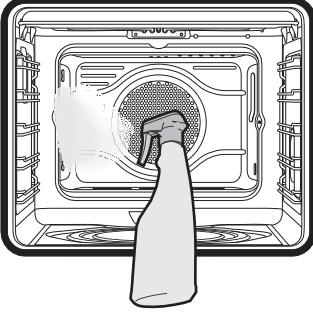
- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın. Üst koruyucu fırının içinde bırakılabilir.
- Fırının tabanına yaklaşık 40 cc su dökün. Gövdenin dışına taşmamasına dikkat edin.





Temizlik ve bakım

- Fırın içinde sprey nozili ile su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Püskürüşü yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve deflektöre doğru yönlendirin.



- Kapağı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtülmesini öneririz.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye  sıcaklık düğmesini simgeye çevirin



2. Dijital programlayıcıyla pişirme süresini 18 dakika olarak ayarlayın.
3. Pişirme süresi sonunda zamanlayıcı fırın ısıtıcı elemanlarını kapatacak ve zili çalmaya başlayacaktır.

Buhar Temizleme döngüsünün sonu

4. Kapağı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bezle silin.
5. Zor çıkarılabilir tortular için pirinç tel içeren aşınma yapmayan sünger kullanın.
6. Yağlı kalıntılar varsa özel fırın temizleyicileri kullanın.
7. Fırın içindeki kalan suyu çıkarın.

Geliştirilmiş hijyen için ve yiyeceğin herhangi bir kokudan etkilenmemesi adına, fırını yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C fanlı fonksiyonla kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler sırasında kauçuk eldiven kullanmanızı öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.



Fırın kapağı temizliği (nemlendirilmiş fırın)

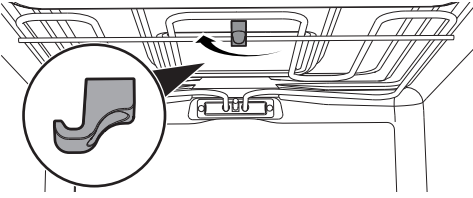


Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

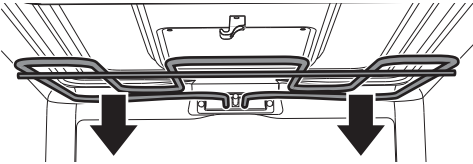
- Aşağıdaki işlemler sadece fırın kapalı ve tamamen soğukken yürütülmelidir.

Cihaz, fırın boşluğunun üst kısmının kolay temizlenmesini sağlayan eğilebilir ızgara elemanına sahiptir.

1. Üst ısıtma elemanını nazikçe kaldırarak ve sabitleme mandalını 90 derece çevirerek serbest bırakın.



2. Isıtma elemanını nazikçe yerine oturana kadar indirin.



Kötü kullanım
Cihaza zarar verme riski

- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

Temizliği tamamladıktan sonra ısıtma elemanını yerine geri koyun ve kilitleyici mandalı kilitlemek için çevirin.

Buharlaştırma tepsisi ve kapağı temizliği (nemlendirilmiş fırın)

Doğrudan Buhar fonksiyonunu kullandıktan sonra buharlaştırma tepsisini ve delikli kapağı temizleyip kurutmanız önerilir. Yaygın temizlik ürünleri kullanılabilir: çok sert ürünlerden kaçınılmalı

ve/veya asidiktir.

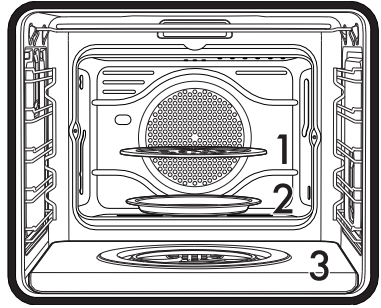
Kapak ve tepsisi bulaşık makinelerinde yıkanabilir.

Kireç oluşursa, çelik yüzeyler için kireç çözücü kullanın.

Fırının altını temizleme (nemlendirilmiş fırın)

Doğrudan Buhar fonksiyonunu kullandıktan sonra fırının tabanını temizleyip kurutmanız önerilir:

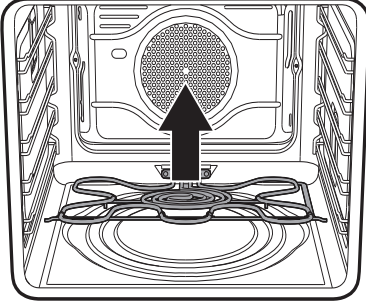
1. Sırasıyla delikli kapağı (1), buharlaştırma tepsisini (2) ve altı (3) çıkarın; altı birkaç milimetre kaldırıp dışarı doğru çekin.





Temizlik ve bakım

2. Alt ısıtıcı elemanın ucunu birkaç santimetre yukarı doğru dikkatle kaldırın ve fırının alt tabanını temizleyin.



İşlem bittiğinde ısıtıcı elemanı yerine koyun. Aksesuarları geri takmadan önce fırın haznesinin tamamen kurumasını bekleyin.

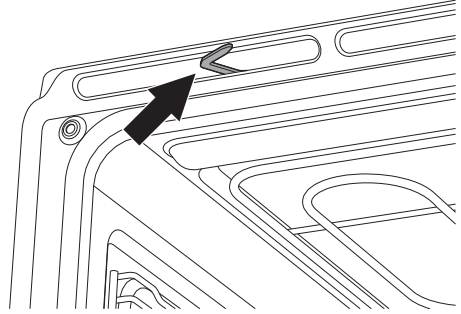
Kapı kilit kolunu manuel olarak devre dışı bırakma (pyrolytik fırın)



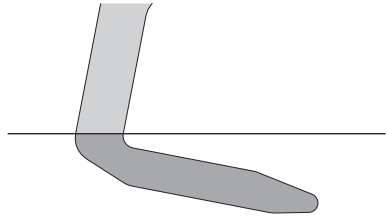
**Kötü kullanım
Yanık tehlikesi**

- Aşağıdaki işlemler her zaman cihaz soğukken ve kapalı konumda yapılmalıdır.
- Pyrolytik çevrim sırasında kapı kilit kolunu manuel olarak devre dışı bırakmaya asla çalışmayın.

Kapı kilit kolu, kumanda panelinin altında, fırının ön yüzünün üst kısmında, sola doğru ilk yuvada bulunur.

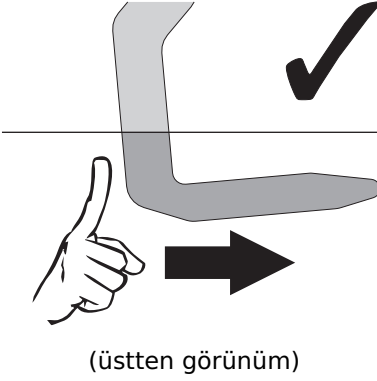


Normal temizlik işlemleri sırasında kapı kilit kolunun yanlışlıkla çalıştırılması mümkündür.



Kapı kilit kolu aktive edildi
(yukarıdan görünüm)

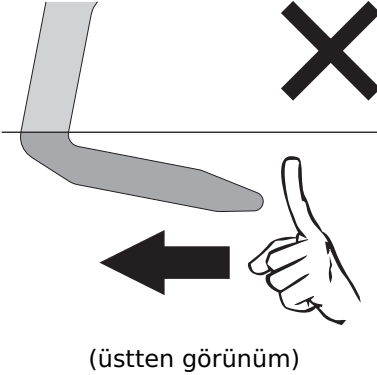
Kapı kilit kolunu sağa doğru, durana kadar hareket ettirin.



2. Kapı kilit kolunu nazıkçe serbest bırakın.

Mekanizmanın yayları kapı kilit kolunu devre dışı bıraktığı konuma geri getirecek.

Mekanizmaya zarar vermemek için kapı kilit kolunu sola zorlatarak devre dışı bırakmaya çalışmayın.



4.5 Pirolojik döngü (pirolojik fırın)



Pirolojik temizleme, kirin çözülmesine neden olan otomatik, yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür.



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük döküntüleri temizleyin.



Bu işlev kullanıldığında yüzeyler olağanüstü yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.

- Çocukları güvenli bir mesafede tutun.

Önlemler

Pirolojik döngüyü başlatmadan önce:

- İç cam paneli normal temizleme talimatlarına göre temizleyin.
- Çok inatçı kireçlenmeler için cama bir fırın temizleyici ürün püskürtün (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak kağıdı veya mikrofiber bezle durulayın ve kurulayın.
- Fırın hacminden tüm aksesuarları çıkarın.
- Raf/Tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Kapıyı kapatın.



Temizlik ve bakım

Pirolisis fonksiyon ayarı

1. Fonksiyon düğmesini sembole çevirin.

Sembol ve

olacaktır

ekranda otomatik olarak görünecek ve minimum pirolitik döngü süresi (2 saat) ile dönüşümlü olarak görüntülenecektir.

2. Şunu basın ve kapağa basarak ayarlayın:

temizlik döngüsünün süresi minimum 120 dakikadan maksimum 3 saat 30 dakikaya kadar. Ayarlanan dakikalar saat gösterge yüzeyinin iç segmentleriyle, saatler ise ilgili yanıp sönen rakamlar (1, 2 veya 3) ile gösterilir.



Tavsiye edilen pirolitik döngü süresi:

- Hafif kir: 120 dakika.
- Orta kir: 165 dakika.
- Ağır kir: 210 dakika.

3. Pirolitik döngüsünün başlamasını onaylamak için düğmeye basın.

4. Pirolitik döngünün süresini onayladıktan sonra termostat göstergesi yanıp sönmeye başlar ve fırın boşluğu ısınmaya başlar (kullanıcının son müdahalesinden yaklaşık 5 saniye sonra).

5. Pirolitik döngü başladığı bir dakika sonra kapı kilitlenir (kapı kilit göstergesi yanar) ve açılmasını engelleyen bir cihaz çalışır.



Kapı kilit cihazı etkinleştirildiğinde herhangi bir işlev seçilemez.

6. Pirolitik döngünün sonunda, ekrandaki tüm rakamlar yanıp sönecek ve otomatik temizlik döngüsünün sonunu belirtmek için bir zil sesi çalacak.

7. Fonksiyon düğmesini yeniden “0” konumuna getirin.

Fırın içindeki sıcaklık güvenlik seviyelerine dönerken kapı kilitli kalır.

9. Fırının soğumasını bekleyin ve içerde biriken kalıntıları ıslak mikrofiber bir bezle toplayın.

Programlanmış pirolitik döngü ayarı

Pirolitik döngünün başlangıç zamanını diğer pişirme işlevleri gibi programlamak mümkündür.

1. Pirolitik döngünün süresini ayarlayın.
2. Pirolitik döngünün süresini seçtikten sonra (bkz. “Pirolitik fonksiyon ayarı”), ekranda zaman ile önceden ayarlanan sürenin birbirini izlediğini görene kadar düğmeye basın.

ile yanında olan ile ve ler (sonuncusu yanıp sönmüyor).

3. Şunu basın ve düğmeye basarak ayarlayın: temizlik döngüsünün hangi saatte bitmesini istediğinizi belirten zaman.



4. 5 saniye bekleyin veya arayı onaylamak için  e basın

ayarları onaylayın. Bu noktada  sembol kapanacak ve **A** sembol tek kalacak.



Pürolojik döngüyü ayarlarken fonksiyon düğmesini çevirirken dikkatli olun. Eğer yaparsanız, programlayıcı saatte girilen ayarlar silinecek ve onları yeniden sıfırlamanız gerekecek.



İlk pürolojik döngü sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle rahatsız edici kokular oluşabilir. Bu, ilk pürolojik döngüden sonra kaybolan son derece normal bir fenomendir.



Pürolojik döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönme hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, ısı dağıtımını daha etkili hale getirmek için tasarlanmış tamamen normal bir işlemdir. Pürolojik döngünün sonunda, komşu ünitelerin duvarlarını ve fırının önünü aşırı ısınmadan korumak için fanlar yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.

4.6 Olağanüstü bakım



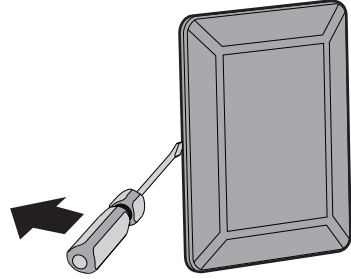
Canlı parçalar
Elektrik çarpması tehlikesi

- Fırını prizden çekin.
- Koruyucu eldivenler kullanın.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını bir aletle çıkarın (ör. bir tornavida ile).



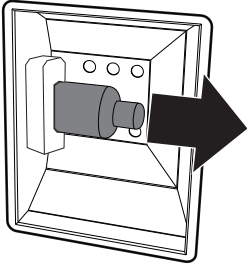
Fırın tapasının emayesini çizmeye dikkat edin.





Temizlik ve bakımlar

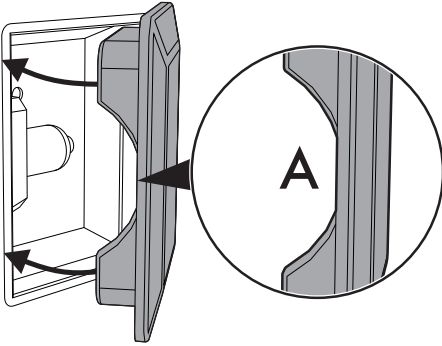
4. Işık ampulünü kaydırıp çıkarınız.



Halojen ampulü doğrudan parmaklarınızla dokunmayın, bunun yerine yalıtkan malzeme ile sarın.

5. Yeni ampulü takınız.

6. Kapağı tekrar takınız. Camın (A) şekillendirilmiş kısmının kapıya doğru olduğundan emin olun.



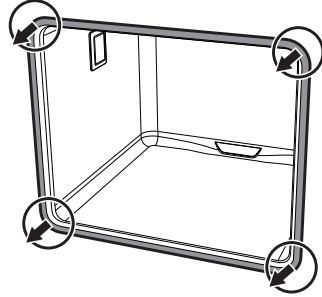
7. Kapağı ampul yuñasına mükemmel şekilde oturacak şekilde tamamen aşağı bastırın.

Kontak sökme ve sızdırmazlık conta kurulum (nemlendirici fırın)

contayı çıkarmak için:

Yardımcı fırını ayrıntılı şekilde temizlemek için kapı contasını çıkarabilirsiniz. Fırının kenarına tutturmak için dört köşede ve merkezde sabitleyiciler vardır.

- Sabitleyicileri ayırmak için contayı her noktadan dışa doğru çekin.



Kapı contalarını temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger ve ılık su kullanın. Contalar yumuşak ve elastik olmalıdır.

Conta yeniden takılırken:

- Dört köşedeki ve merkezdeki klipsleri contaya geçiriniz.



5 Kurulum

5.1 Gaz Bağlantısı



Gaz Sızıntısı Patlama Tehlikesi

- Herhangi bir işlemten sonra, gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Gerekirse, güncel yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulumun sonunda, herhangi bir sızıntıyı sabunlu çözeltiyle kontrol edin, asla alevle değil.
- Hortayla yapılan kurulum, çelik hortumlar için hortumun tamamen uzatıldığında uzunluğunun 2 metreyi geçmemesi koşuluyla gerçekleştirilmelidir.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.
- Bu ev aletinin ayarları gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

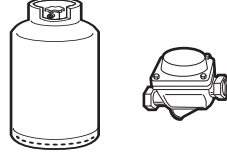
Genel Bilgiler

Güncel standartlarda belirlenen yönergelerle uygun olarak sürekli duvar çelik hortumu kullanılarak ana gaz hattına bağlantı yapılabilir.

Başka tip gazlarla beslemek için bakınız bölüm "5.2 Farklı gaz türlerine uyum". Gaz girişi bağlantısı ½" dış gaz (ISO 228-1) dişlidir.

LPG'ye Bağlantı

Bir basınç regülatörü kullanın ve mevcut standartlarda belirtilen yönergeleri izleyerek gaz tüpüne bağlantı yapın.

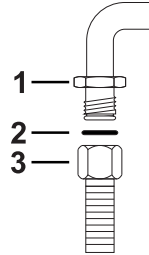


Besleme basıncı, "Gaz Tipleri ve Ülkeler" tablosunda belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Çelik hortap ile Bağlantı

Güçlü standartla uyumlu olan sürekli duvar çelik hortumu kullanarak ana gaz hattına bağlantı yapın.

Cihazın gaz bağlantı parçası 1 ile konektörü 3 nazıkçe vidalayın, aralarına contayı 2 yerleştirin.

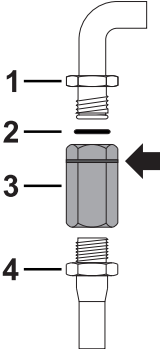




Kurulum

bayonetli bağlantı ile çelik hortum bağlantısı

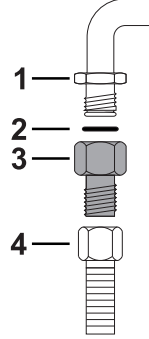
BS 669 ile uyumlu bayonetli çelik hortum kullanarak gaz ana bağlantısını gerçekleştirin. Gaz hortumu konnektörünün 4 dişli vidasına yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından adaptörü 3 sıkıca vidalayın. Montajı cihazın hareketli konnektörü 1 üzerine vidalayın ve aralarına tedarik edilen contasını 2 yerleştirin.



Kovan bağlantılı konik uçlu çelik hortumla bağlantı

Uygulanabilir standarda uygun kesintisiz duvar çelik hortum kullanarak gaz ana bağlantısını yapın.

Bağlantı bağlantı parçalarını dikkatlice 3 numaralı hortum konnektörü ile cihazın 1 numaralı gaz konnektörüne ($\frac{1}{2}$ " vida ISO 228-1) vidalayın ve aralarında tedarik edilen sızdırmazlığı 2 koyun. Konnektör 3 dişi dişine yalıtıcı malzeme uygulayın, ardından çelik hortumu 4 konnektörü 3'e sıkıca vidalayın.



Oda havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun olarak sürekli bir hava kaynağı olan odalara monte edilmelidir. Cihazın kurulduğu odada gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı bulunmalıdır. Izgaralarla korunan hava menfezleri mevcut yönetmeliklere uygun olacak şekilde uygun boyutta olmalı ve hiçbir kısmı tıkanmayacak biçimde konumlandırılmalıdır, kısmen dahi olsa.

Odanın mutfakta oluşan ısı ve nemi giderilmesi için yeterince havalandırılması gerekir: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya seviyesi olan herhangi bir fan hızını artırmanız önerilir.



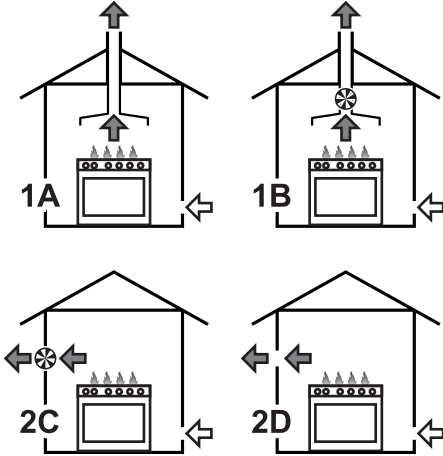
Yanma ürünlerinin uzaklaştırılması



Bu ev tipi cihaz, yanma ürünlerini uzaklaştıran bir cihazla bağlanmış değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili ilgili gereksinimlere özellikle dikkat edin.

Yanma ürünleri, verimliliği kesin olan doğal hava üstünlüğüne bağlı bacadan veya zorunlu çekişle çıkarılabilir. Verimli bir emiş sistemi için bu alanda yetkin bir uzmanın hassas planlaması gerekir ve ilgili standartlarda belirtilen konumlar ve açıklıklarla uyumlu olmalıdır.

İş tamamlandığında kurulum yapan kişi uygunluk belgesi vermelidir.



- 1 Egzost kullanarak çıkarma
- 2 Egzotsuz çıkarma

A Tek doğalçekiş bacası

B Egzost fanlı tek baca
C Dışarıya doğrudan duvar veya pencere monte egzoz fanı ile
D Dışarıya doğrudan duvardan

←Hava

←Yanma ürünleri

⊗Egzoz fanı

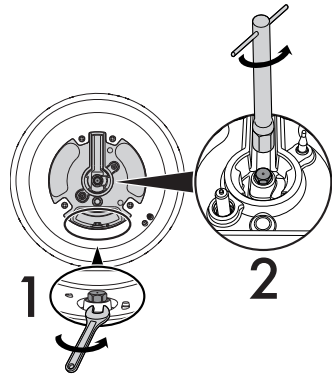
5.2 Farklı gaz tiplerine uyum

Diğer gaz tiplerinde çalışmada brülör uçları değiştirilmelidir ve gaz vanalarında minimum alev ayarlanmalıdır.

Uçların değiştirilmesi

1. Brülör kapaklarını ve alev yayıcı taşlarını çıkartarak brülör fincanlarına ulaşın.

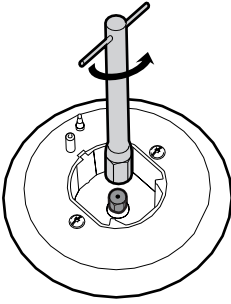
2. Kullanılacak gaz için (Brülör ve uç özellikleri tablolarına bakınız) 7 mm anahtar ile uçları değiştirin.



1 Dış uç - 2 İç uç



Kurulum

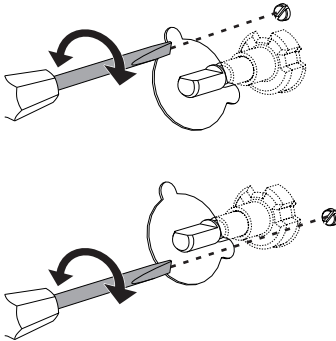


3. Brülörleri kendi muhafazalarına yeniden takın.

Doğal gaz veya şehir gazı için minimum ayarı ayarlama

Brülörü yakın ve minimum konuma getirin. Gaz musluk kolunu çıkarın ve gaz musluk milinin yanındaki ayar vidasını (model depending) doğru minimum alev elde edilene kadar saat yönünde/ters yönde (modele bağlı olarak) çevirin.

Kolu yeniden takın ve brülör alevinin sabit olduğunu doğrulayın. Kolu maksimumdan minimuma hızlıca çevirin: Alev sönmemelidir. Bu işlemi tüm gaz musluklarında tekrarlayın.



LPG için minimum ayarı ayarlama

Sigorta mili yanındaki vida tamamen saat yönünde sıkılır.



Fabrika ayarından farklı bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla ilgili olan etiketle değiştirin. Etiket, meme paketinin içinde (varsa) yerleştirilmiştir.

Gaz musluklarının yağlanması

Zamanla gaz muslukları dönmekte güçleşebilir veya tıkanabilir. İçten temizleyin ve gresini değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.



Gaz tipleri ve Ülkeler

Gaz tipleri	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	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													
G25 25 mbar							•						
G25.3 25 mbar							•						
4 Doğal Gaz G25.1													
G25.1 25 mbar													•
5 Doğal Gaz G25													
G25 20 mbar				•									
6 Doğal Gaz G2.350													
G2.350 13 mbar													•
7 LPG G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•	•								•	
G30/31 30/37 mbar	•		•							•			
G30/31 30/30 mbar							•	•					
8 LPG G30/31													
G30/31 37 mbar													•
9 LPG G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
10 Town Gas G110													
G110 8 mbar	•	•									•	•	



Üretici cihazın kurulacağı ülkeye bağlı olarak mevcut gaz tiplerini tanımlamak mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için Başlık numarasına bakın ve “Ateşleyici ve nozul karakteristikleri tabloları”ndaki tabloları kullanın.



Kurulum

Brülör ve nozul özellikleri tabloları

1 Doğal gazı G20 - 20 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Kademeli ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.9	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	97	120	70	128
Ön-odası (nozul üzerinde basılı)	ZH9		H1	F3
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
2 Doğal gazı G20 - 25 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Kademeli ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.8	3.4
Nozul çapı (1/100 mm)	94	110	65	130
Ön oda (nozul üzerine basılı)	Z	H8H1H3		
Azaltılmış akış oranı (W)	500	800	400	1200
3 Doğal gaz G25/G25.3 - 25 mbar	SR	R	UR2 iç	UR2 dış
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	94	121	68	128
Ön oda (nozul üzerine basılı)	Y	F2F1F2		
Azaltılmış akış oranı (W)	500	800	400	1200
4 Doğal gaz G25.1 - 25 mbar	SR	R	UR2 iç	UR2 dış
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	100	134	72	138
Ön-oda (nozul üzerinde basılmış)	Y	F3H1F3		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
5 Doğal gaz G25 - 20 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Görünen ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	100	134	72	138
Ön-oda (nozul üzerinde basılmış)	Y	F3F1F3		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
6 Doğal gaz G2.350 - 13 mbar	SR	R	UR2 içi.	UR2 dışı.
Kademeli ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	2.90	0.90	3.30
meme uç çapı (1/100 mm)	120	165	91	180
Pre-odası (gönderimde yazılı)	YF3Y			H4
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200

Kurulum



NE

7 LPG – G30/G31 30-37 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Güçlendirilmiş ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	65	85	44	91
Ön-odası (nozule basılmış)	----			
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1300
G30 için ızgaralı akış hızı (g/h)	131	218	65	240
G31 için akış hızı (g/h)	129	214	64	236
8 LPG G30/31 - 37 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Güçlendirilmiş ısıtma kapasitesi (kW)	1.90	3.0	0.80	3.30
Nozül çapı (1/100 mm)	65	81	42	88
Ön odacı (nozülün üzerinde yazılı)	----			
Azaltılmış akış hızı (W)	550	900	450	1500
Dereceli akış hızı G30 (g/saat)	138	218	58	240
Dereceli akış hızı G31 (g/saat)	136	214	57	236
9 LPG G30/31 - 50 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	1.0	3.30
Nozül çapı (1/100 mm)	58	74	43	73
Ön-odacı (nozül üzerinde basılı)	MZ		H2	S1
Azaltılmış akış hızı (W).	500	1000	400	1500
Dereceli akış hızı G30 (g/sa)	131	218	73	240
Dereceli akış hızı G31 (g/sa)	129	214	71	236
10 Şehir gazı G110 – 8 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	2.80	1.0	3.20
Nozul çapı (1/100 mm)	185	260	145	300
Ön-odacı (nozül üzerinde basılı)	/2	/3	0040	0190
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1000

Verilmeyen nozullar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.



Kurulum

5.3 Konumlandırma



Ağır cihaz ezilme tehlikesi

- Cihazı, kilitli bölmeye ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



Açık kapıya baskı Uygulama zarar görme riski

- Kurarken fırın kapağını kullanarak cihazı yerine kaldırmaya çalışmayın.
- Kapalıyken fırın kapağına çok baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

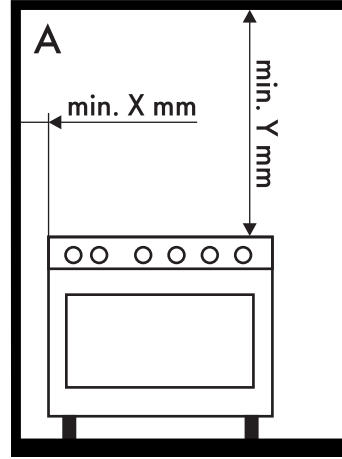
- Komşu mobilyalarda yüzey kaplamaları, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar sıcaklığa dayanıklı olmalıdır (en az 90°C).

Bu cihaz, tezgahın üzerinde biri duvara yakın olan duvarlardan birinin yanına en az X mm mesafede kurulabilir; bu mesafe, kurulum sınıflarına göre Şekiller A ve C'de gösterilmiştir.

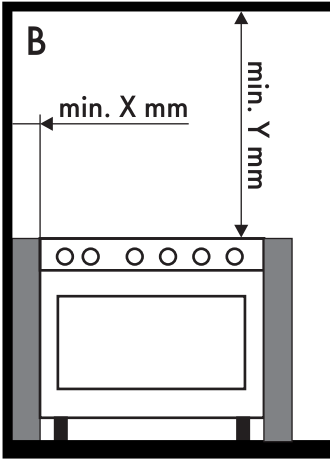
Aletin tezgahının üzerinde monte edilmiş herhangi bir duvar ünitesi, ondan en az Y mm uzakta konumlandırılmalıdır. Ocak üstüne bir davlumbaz takılıysa, doğru açıklığı sağlamak için davlumbaz kullanım kılavuzuna bakın.

X	300 mm
Y	750 mm

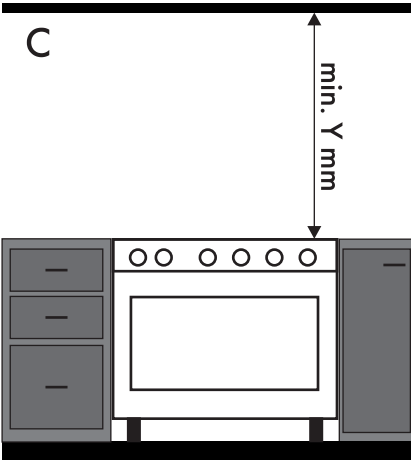
Kurulum tipine bağlı olarak, bu cihaz sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Bağımsız cihaz)

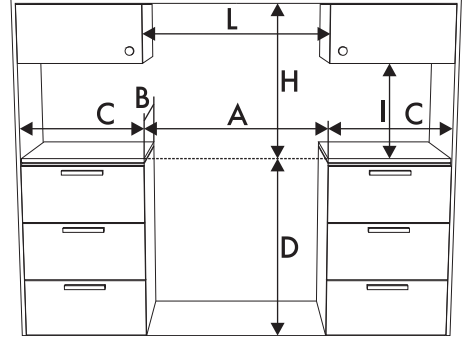


B - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)

Cihazın toplam boyutları



A	1200 mm
B	600 mm
C1	asgari 300 mm
D	900 mm
H	750 mm
I	450 mm
L2	800 mm

Yan duvarlardan veya diğer tutuşabilir malzemelerden asgari mesafe.

2 Düşey dolap genişliği asgari (=A)

*Ocak üzerinde bir davlumbaz kurulmuşsa, doğru temizliğin sağlandığından emin olmak için davlumbaz talimatlar kılavuzuna bakın.



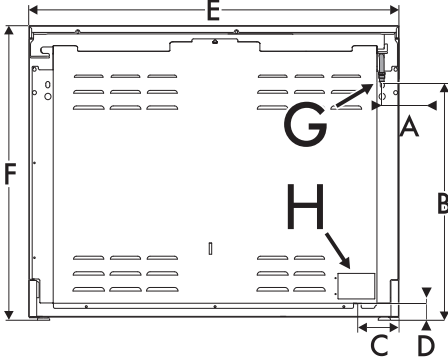
Cihaz, geçerli mevzuata göre nitelikli bir teknisyen tarafından kurulmalıdır.



Kurulum

Cihaz boyutları: gaz ve elektrik bağlantılarının konumu

Gaz ve elektrik bağlantılarının konumu (ölçüler mm cinsinden verilmiştir).

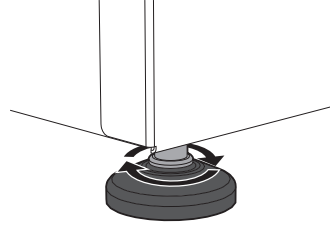


A56	
B (maks)	770
B (min)	744
C	135
D55	
E	1200
F (min)	894
F (max)	920

G = gaz bağlantısı H
= elektrik bağlantısı

Cihazın konumu ve seviyelendirilmesi

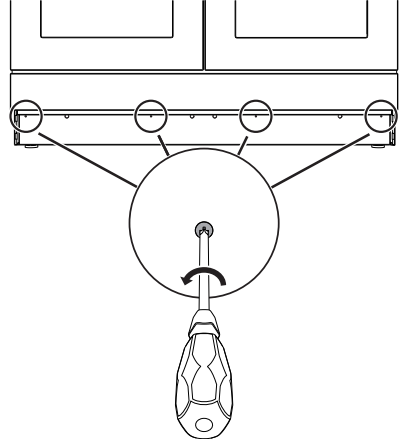
Elektrik ve/veya gaz bağlantıları yapıldıktan sonra, cihazın zeminde daha iyi stabilize için düzgün şekilde seviyelendirilmesini sağlayın. Cihaz yere sabit ve düz durana kadar ayaktaki alt parçayı vidalayın veya sökün.



Ön plintinin takılması

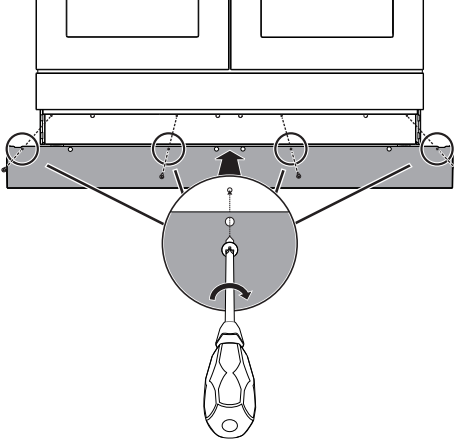
Ön plinti her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

1. Gömme bölme kapağının altındaki ön vidaları sökmek için tornavida kullanın.





2. Öncü plintinin cihazdaki karşılık gelen deliklerle hizalanması.



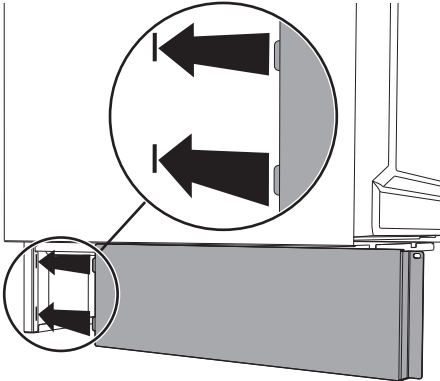
3. Ön plinti daha önce çıkarılan vidalarla sabitleyin.

Yan altlıkları monte etme

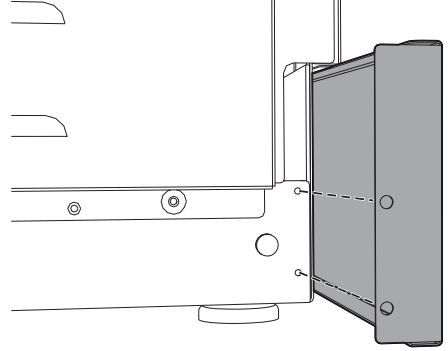
Ön plinti kurulduktan sonra yan altlıkları da takmalısınız.

1. Yan altlıkları ön plintinin yanına konumlandırın.

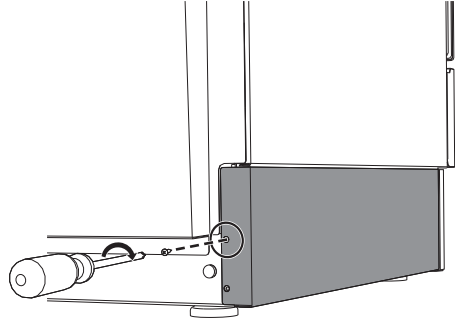
2. Sekmenin uçlarındaki açıklıkların arkasındaki girintilere çıkıntıları takın.



3. Yan altlıkların arka deliklerini cihaz tabanındaki deliklerle hizalayın.



4. Yan altlığı bir vida ile sabitleyin.



5. Her iki plinti de verilen talimatlara göre sabitlediğinizden emin olun.



Kurulum

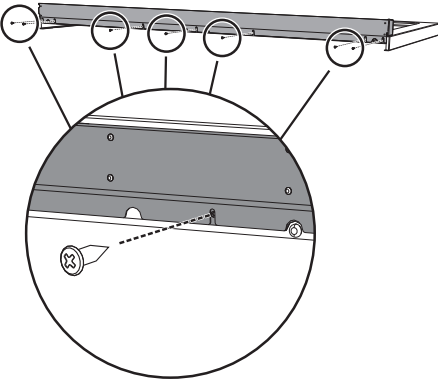
Kenar/çıtayı monte etme



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

Kenar/çıtay, cihaz üzerinde her zaman doğru konumlandırılmalı ve güvenli bir şekilde sabitlenmelidir.

1. Kenarlığı ocakta konumlandırın ve vidaların deliklerini hizalayın.
2. Kenarlığı sabitleme vidalarıyla ocağa sabitleyin.



5.4 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklamalıdır.
- Şebeke güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı prizden çıkarmak için kableyi çekmeyin.
- En az 90°C'e dayanıklı kablolar kullanın.
- Giriş iletken tellerin vidalamalarının torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Izgaranın özelliklerini plaket üzerindeki verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihazın üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

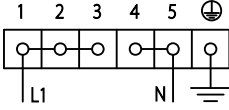
Bu plağı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

Topraklama bağlantısını diğer kablolardan 20 mm daha uzun bir kablo kullanarak yapın.



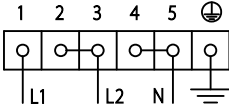
Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 1N~



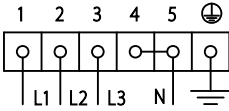
3 x 6 mm² üç nüveli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 2.5 mm² dört nüveli kablo.

- 380-415 V 3N~



5 x 2.5 mm² beş nüveli kablo.



Gösterilen değerler iç iletkenin kesiti ile ilgilidir.

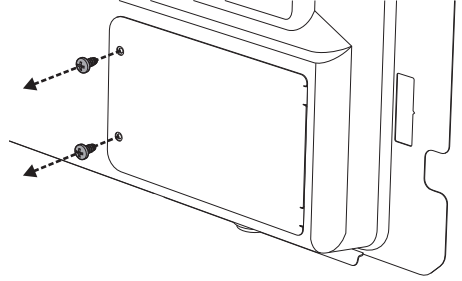


Bahsi geçen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çakışma katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

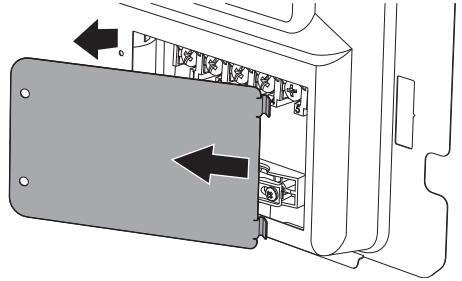
-terminal kartına erişim

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal kartına erişmelisiniz:

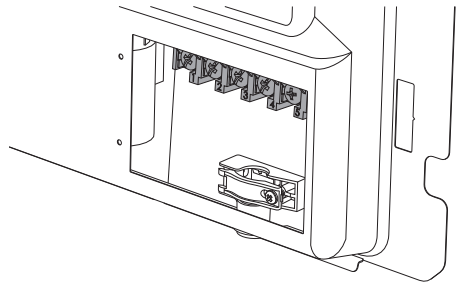
1. Plakayı arka muhafaza ile sabitleyen vidaları çıkarın.



2. Plakayı nazıkçe döndürün ve koltuk altından çıkarın.



3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



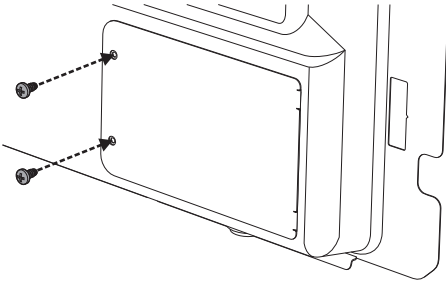


Kurulum



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçesi vidasını gevşetmeniz önerilir.

4. İşlem bittiğinde arka muhafazadaki plakayı yeniden takın ve daha önce çıkarılan vidalarla yerine sabitleyin.



Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam kopmayı sağlayacak temas ayrılma mesafesine sahip tüm kutuplu bir devre kesici ile güç hattını bağlayın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolay ulaşılabilir bir konumda olmalıdır.

Testler

Kurulumun sonunda kısa bir inceleme testi yapın. Talimatları doğru uyguladığınızdan emin olduktan sonra ocak çalışmazsa cihazı prizden çekin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.

5.5 Kurulum talimatları

- Priz kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır. Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Bağlantıdaki vidalı dirseği sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Cihazın bu kısmını hasar verebilirsiniz ve bu üretici garantisini geçersiz kılabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz kaçaqlarını sabunlu suyla kontrol edin. Kaçaqları bulmak için çıplak alev kullanmayın.
- Gaz vanasının, brülörü ve ateşlemeyi düzgün çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı ve ardından birlikte açın.
- Brülör kolunu minimum konuma getirin ve her bir brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin stabil olduğundan emin olun.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya doğru nasıl kullanılacağını açıklayın.