

S M E G

CPF120IGMPR

Kullanım Kılavuzu

1	Talimatlar	70
1.1	Genel güvenlik talimatları	70
1.2	Tanıtım etiketi	75
1.3	Üreticinin sorumluluğu	75
1.4	Cihazın amacı	75
1.5	Bu kullanıcı kılavuzu	75
1.6	Bertaraf	75
1.7	Kapalı/açık bekleme (stand-by) modunda güç tüketimi bilgisi	76
1.8	Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	76
1.9	Enerji tasarrufu	77
2	Açıklama	78
2.1	Ocak	79
2.2	Kontrol paneli	80
2.3	Diğer parçalar	81
3	Kullanım	83
3.1	İlk kullanım	84
3.2	Aksesuarların kullanımı	84
3.3	Gaz ocak/oteceğin kullanımı	85
3.4	Endüksiyon sıcak plakaları kullanma	86
3.5	Fırınları kullanma	91
3.6	Doğrudan Buhar fonksiyonuyla pişirme (nemlendirilmiş fırın)	94
3.7	Sıcaklık probunu kullanma (pyrolytic fırın)	96
3.8	Depolama bölmelerini kullanma	99
3.9	Pişirme önerileri	99
3.10	Programlayıcı saat	101
4	Temizlik ve bakım	109
4.1	Cihazı temizleme	109
4.2	Kapıların sökülmesi	111
4.3	Kapı camlarını temizleme	112
4.4	Fırınlarda içini temizleme	112
4.5	Pirolojik döngü (pyrolytic fırın)	117
4.6	Olağanüstü bakım	119
5	Kurulum	121
5.1	Gaz bağlantısı	121
5.2	Gazın farklı tiplerine uyum	123
5.3	Konumlandırma	128
5.4	Elektrik bağlantısı	132
5.5	Kurulum yapan için talimatlar	134

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



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.
- Fırında yiyecekleri hareket ettirirken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.
- Ateşi veya alevleri suyla söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya uygun bir örtüyle boğmaya çalışın.
- Bu cihaz yalnızca 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi az olan veya elektrikli cihazların güvenli kullanımı ve riskleri hakkında talimat almış olan kişiler tarafından denetimli olarak veya güvenli kullanımı konusunda talimat verilmiş olarak kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Çocukları sürekli gözetim altına almadan güvenli bir mesafede tutun.

- Kullanım sırasında çocukları, 8 yaşın altında olanları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakımı gözetimsiz çocuklar yapmamalıdır.
- Alev yayıcı kapakların uygun konumlarda ve ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarında olduğundan emin olun.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tavalar koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Yağlar ve yağlı maddeler aşırı ısınrsa tutuşabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekleri hazırlarken cihazı terk etmeyin. Yağlar tutuşursa suyla müdahale etmeyin. Tencerenin kapağını kapatıp ilgili pişirme bölgesini kapatın.
- Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.



- Kullanım sırasında tencereler veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri ocak yüzeyine koymayın; aşırı ısınabilirler.

- Cihazın yuvalarına sivri metal nesneler (çatal-bıçak, aletler) sokmayın.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

- Yemeği taşımak gerekiyorsa veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

- Fırın çalışırken ve hala sıcak olduğunda saklama bölümünü açmayın.

- Fırını kullandıktan sonra saklama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.

- Yanıcı MALZEMELERİ SAKLAMA BÖLÜMÜNDE (VARSA) VEYA CİHAZIN YANI BAŞINDA KULLANMAYIN VE DE SAKLAMAYIN.

- Cihaz çalışırken bu cihazın yakınında aerosol kullanmayın.

- Kullanım sonrası cihazı derhal kapatın.

- Bu cihazı değiştirmeyin.

- Cihaza herhangi bir bakım, kurulum, konumlandırma veya hareket işlemi öncesinde gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) daima kullanın.

- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

- Kurulum ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen olmadan yapmayın.

- Cihazı fişinden çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

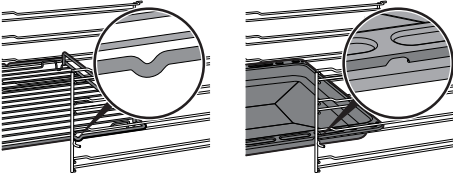
- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikelerden kaçınmak için değiştirilmesini sağlamak üzere derhal teknik destekle iletişime geçin.



Talimatlar

Aletin zarar görme riski

- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileri sürülmelidir. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın boşluğunun arkasına doğru bakmalıdır.



- Cihaza oturmayın.
- Aleti temizlemek için buhar jeti kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yuvalarını tıkamayın.
- Yağlar veya yağlar sızdırılabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı denetimsiz bırakmayın, böylece ısınabilir ve yangın çıkabilir. Çok dikkatli olun.
- Yanmazlık tehlikesi: Pişirme yüzeylerine asla nesneler koymayın.
- HER HANGİ BİR NEDENLE CİHAZI BİR ALAN ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.

- Fırının yakınında herhangi bir spreylere ürün püskürtmeyin.
- Yiyecek pişirirken plastik tencereler veya kaplar kullanmayın.
- Kapatılmış teneke kutular veya kaplar fırına konmamalıdır.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın içinin tabanını alüminyum veya alüminyum folyo ile kaplamayın.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın boşluğunun tabanına koymayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Açık kapıyı kullanarak tavaları veya tepsileri iç cam camına dayandırmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde konulmalıdır.
- Tüm kaplar düz ve pürüzsüz tabanlara sahip olmalıdır.
- Sıvı taşar veya dökülürse, ocağın üzerindeki taşan fazlayı alın.



- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa dökülmemesine özen gösterin.

- Açık durumdaki pişirme bölgelerine boş tencereler veya kızartma tencereleri koymayın.

- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.

- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Çelik parçalar veya metalik yüzey kaplamaları olan bölümlerde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizlik deterjanları (örn. ovma tozları, leke gidericiler, tencere ovalayıcıları veya kazıyıcılar) kullanmayın.

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

- Monte ederken cihazı yerine yerleştirmek için fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.

- Kapalı olduğunda fırın kapağına fazla baskı uygulamamaya özen gösterin.

- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpu kullanmayın.

- Çatlaklar veya yarıklar oluşursa veya cam seramik pişirme yüzeyi kırılırsa cihazı derhal kapatın. Şebeke bağlantısını kesip Teknik Destek ile iletişime geçin.

- Pekleşmiş aparatları olan kişiler veya benzer cihazlar takılı olanlar, indüksiyon alanının bu cihazların çalışmasını etkilemediğinden emin olmalıdır; frekans aralığı 20 ile 50 kHz arasındadır.

- Elektromanyetik uyumlulukla ilgili hükümlere uygun olarak, elektromanyetik indüksiyon pişirme ocağı grup 2 ve sınıf B (EN 55011) kapsamındadır.

Kurulum

- BU CİHAZ BOTLARDA VEYA KAMP YARASLARINDA KURULMAMALIDIR.

- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

- Cihazı, dolap açıklığına yerleştirirken ikinci bir kişinin yardımıyla konumlandırın.



Talimatlar

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.
- Gaz bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.
- Lastik hortum kullanılarak kurulum, hortumun tamamen uzatıldığında uzunluğunun çelik hortumlar için 2 metreyi geçmemesi gerektiği şekilde yapılmalıdır.
- Hortumlar hareketli parçalara temas etmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.
- Gerekirse mevcut yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Herhangi bir işlem yaptıktan sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Kurulumun sonunda herhangi bir sızıntı olup olmadığını sabunlu çözelti ile kontrol edin, asla alevle kontrol etmeyin.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak toprak ile bağlanmalıdır.

- En az 90°C sıcaklıklara dayanabilecek PVC kablolar kullanın.
- Terminal güç kablolarının vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Kurulumdan önce yerel gaz tedarikçisinin (gaz türü ve basınç) ve ev aletinin ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu ev aletinin ayarları gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.
- Bu ev aleti yanma gazları çıkışını sağlayan bir cihaza bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edin.

Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık koymayın veya üzerine oturmayın.
- Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.



- Bu buharlaşma tepsisinin maksimum kapasitesi 250 ml'dir.

- Buharlaşma tepsisinin maksimum kapasitesini aşmamaya çok dikkat edin.

1.2 Tanıtım etiketi

Tanıtım etiketi, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle tanıtım etiketini çıkarmayın.

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, kişilere veya mala verilen hasarlardan sorumlu değildir:

- Belirtilen amaçların dışında cihazın kullanılması
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.4 Cihaz amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için amaçlanmıştır. Bunun dışındaki her kullanım uygun değildir.
- Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleriyle çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.5 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu, cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamıyla saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde tutulmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.6 Atıklaştırma



Bu cihaz, WEEE Avrupa direktifi (2012/19/EU) ile uyumludur.

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

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kaynağı kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke gücünü kesin.
- Cihazı fişini çekin.



Talimatlar

- Elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine cihazı teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken onu perakendeciye geri verin; bire bir temel üzerinde.

Cihazlarımız çevre kirliliğine yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukların plastik poşetlerle oynamasına izin vermeyin.

1.7 Güç hakkında bilgi

kapalı/ bekleme modundaki tüketim

Kapalı/bekleme modundaki güç tüketimi ile ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfasına karşılık gelen sayıda www.smeg.com adresinde bulunabilir.

1.8 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma sözleşmelerini kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzu hakkında temel bilgiler, güvenlik ve nihai bertaraf için bilgiler.

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgiler, pişirme tavsiyeleri.

Temizlik ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı hakkında bilgiler.

Kurulum



Yetkili teknisyen için bilgi: Kurulum, işletme ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.



1.9 Enerjiden tasarruf etmek için

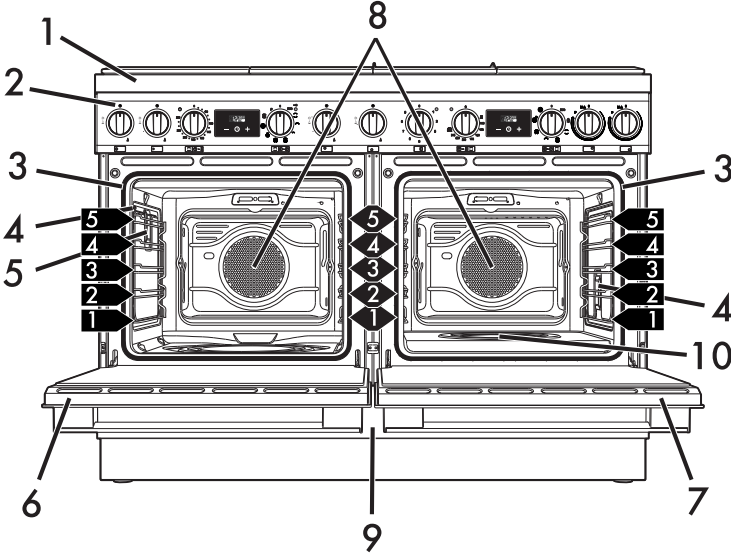
- Tarif bunu gerektiriyorsa cihazı sadece önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde başka şekilde belirtilmediği sürece donmuş yiyecekleri fırına koymadan önce çözdürün.
- Birkaç tür yiyecek pişirirken, zaten sıcak olan fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri sırayla pişirmeniz önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında birikmiş olan ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.
- Isı kaybını en aza indirmek için kapıyı olabildiğince az açın.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.



Açıklama

2 Açıklama

Genel açıklama



1 Ocak
değişikliği

2 Kontrol paneli

3 Contalar

4 İç aydınlatma

5 Sıcaklık probu yuvası

6 Piyrolitik fırın kapağı

7 Nemlendirilmiş fırın kapağı

8 Fanlar

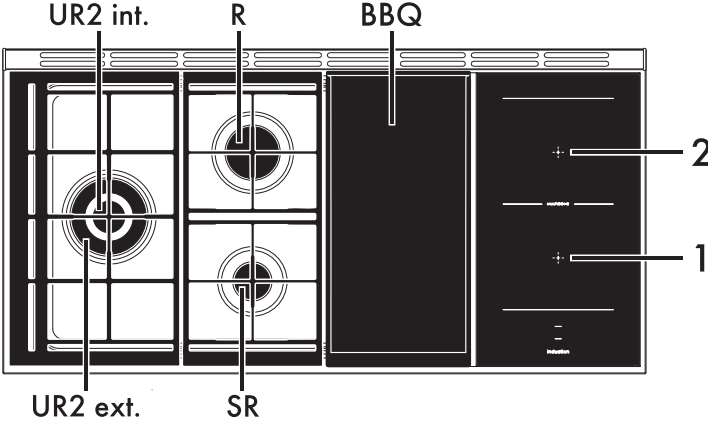
9 Depolama bölmesi

10 Buharlaştırma tepsisi

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



2.1 Ocak



SR = Yarı Hızlı Tutuşturucu
 R = Hızlı Ocak BARBEKÜ Ocağı =
 Izgara tabakası 1 = Ön
 Endüksiyon pişirme bölgesi 2 =
 Arka Endüksiyon pişirme bölgesi

UR2 int. = İç Ultra Hızlı Ocak
 taç
 UR2 ext. = Dış Ultra Hızlı Ocak
 taç

Bölge	Boyutlar (D x G - mm)	Maks. güç çekişi (W)*	Güç çekişi içinde Destek fonksiyonu (W)*
1	201 x 197	1650	1850
2	201 x 197	2100	3000

Endüksiyon pişirmenin avantajları



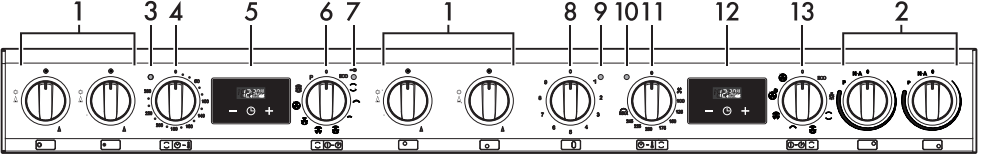
Ocak, her pişirme bölgesi için bir endüksiyon jeneratörü ile donatılmıştır. Cam seramik pişirme yüzeyi altında bulunan her bir jeneratör, tencerenin tabanında termal bir akım oluşturan elektromanyetik bir alan yaratır. Bu, ısıнын artık olandan ocaktan tencereye iletilmediği, endüktif akımla doğrudan tencerenin içinde yaratıldığı anlamına gelir.

- Enerji tasarrufu, enerjinin doğrudan tencereye iletilmesi sayesinde (uygun mıknatıslanabilir tencere gereklidir) geleneksel elektrikli pişirmeye göre.
- Enerjinin yalnızca ocakta bulunan tencereye iletilmesiyle güvenlik artırılmıştır.
- Endüksiyon pişirme bölgesinden tencerenin tabanına yüksek enerji iletimi.
- Hızlı ısıtma hızı.
- Pişirme yüzeyi yalnızca tencerenin tabanının altında ısıtıldığı için yanık tehlikesi azaltılır; taşan yiyecekler yapışmaz.



Açıklama

2.2 Kontrol paneli



1 Ocak brülörü düğmeleri

İlgili brülörleri açmak ve ayarlamak için. İlgili brülörleri yakmak için düğmeleri saat yönünün tersine itin ve çevirin. Alevi ayarlamak için düğmeleri maksimum ile minimum ayar arasındaki bölgeye döndürün. Brülörleri kapatmak için düğmeleri konuma geri getirin.



2 Pişirme bölgesi kontrol düğmeleri

İndüksiyon ocağının pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır.

Sıcak platanın gücünü en az 1'den en fazla 9'a kadar ayarlamak için düğmeleri saat yönünde çevirin. Çalışan güç, ocağın gösteriminde gösterilir.

3 Gösterge ışığı

Fırın belirlenen sıcaklığa ısındığında yanıp söner; belirlenen sıcaklığa ulaştığında yanıp sönmeye durur ve açık kalır.



Çeşitli sıcaklık göstergelerinin farklı davranması normaldir; bu bir arızadan kaynaklanmaz.

4 - 11 Sıcaklık düğmesi

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

5 - 12 Programlayıcı saat

Cari zamanı göstermek, programlanmış pişirme ve dakika sayacı için ayar yapma.

6 - 13 Fonksiyon düğmesi

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

7 Kapı kilit gösterge ışığı

Otomatik (pirolitik) temizleme döngüsü etkinleştirildiğinde yanar.

8 Izgara düğmesi

Ocaktaki ızgara elemanının gücünü ayarlar. Isıtıcıyı etkinleştirmek için düğmeyi 1 ile 9 arasındaki herhangi bir konuma getirin.

9 Izgara gösterge ışığı

Izgara ısıtma elemanının çalıştığını göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında kapanır. Elemanın ayarlı sıcaklığı sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.



10 Gösterge ışığı

Fırının ısındığını göstermek için gösterge ışığı yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında hemen söner. İçeride belirlenen sıcaklık sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.



Çeşitli sıcaklık göstergelerinin farklı davranması normaldir; bu bir arızadan kaynaklanmaz.

2.3 Diğer parçalar

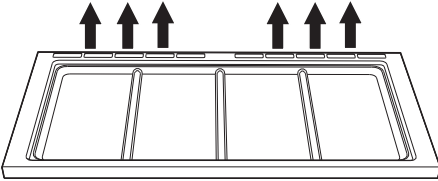
Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. Rafın konumu tabandan yukarı doğru gösterilir (Bkz. Genel açıklama).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, cihazın arkasından sabit bir hava akışı yaratır ve cihaz kapatılsa bile kısa bir süre devam edebilir.



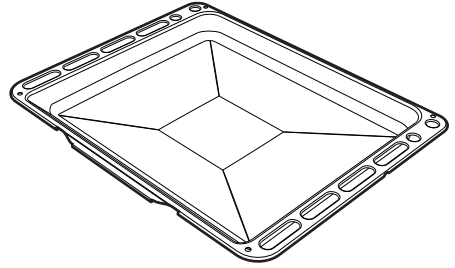
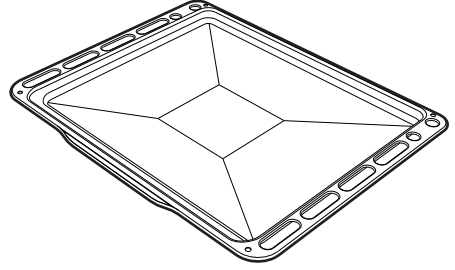
İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şu durumlarda yanar:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde.

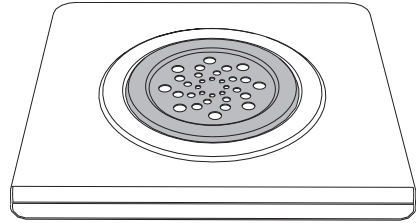
Mevcut aksesuarlar

Fırın tepsisi



Üstteki raftaki yiyeceklerden yağı toplamak için kullanışlıdır.

Buharlaştırma tepsisi ve kapak (nemli fırın)

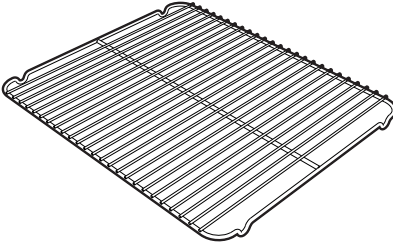


Fırın haznesi içinde buharı dağıtır.



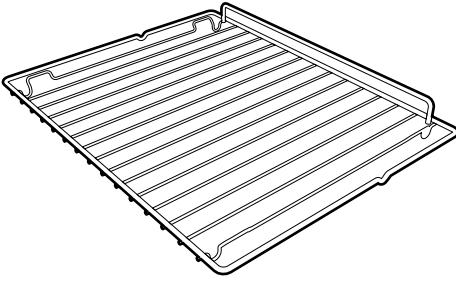
Açıklama

Tepsi yatağı



Gıdaların damlayabileceği durumlar için fırın tepsisinin üzerine konulur.

Askı, raf



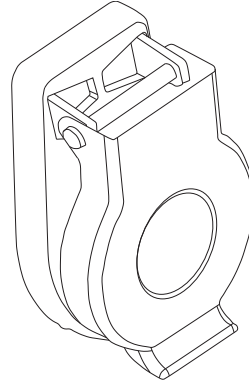
Pişirme sırasında yiyecek kaplarını desteklemek için kullanışlıdır.

Sıcaklık probu (pyrolytik fırın)



Sıcaklık probu ile yemeğin merkezde ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

Koruyucu kapak (pyrolytik fırın)



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



Gıdalla temas eden fırın aksesuarları mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.



Orjinal olarak sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orjinal aksesuarları kullanın.



3 Kullan

Talimatlar



Kullanım sırasında fırında yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.
- Yiyecekleri fırında taşırken ısıya dayanıklı eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Fırın içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Cihaz kullanılırken 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.
- Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.



Depolama bölümü içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

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



Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

- Alev yayma başlıklarının kendi tutucularında ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Çok dikkatli olun.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık Yangın veya patlama tehlikesi

- Fırının yakınında sprey ürünler püskürtme. a0
- Fırın veya saklama bölümünün yakınında tutuşabilir malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik tavalar veya kaplar kullanmayın.
- Mühürlü konserve kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını terk etmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.



Kullan



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın gövdesinin tabanını alüminyum veya alüminyum folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavalar veya tepsileri doğrudan fırın gövdesinin tabanına yerleştirmeyin.
- İç camlı cama tavaları veya tepsileri koymak için açık kapağı kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Alev yayma başlarının kendi yuvalarında uygun konumda ve ilgili brülör kapaklarıyla olduğundan emin olun.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde tutulmalıdır.
- Tüm tavaların düz ve pürüzsüz tabanları olmalıdır.
- Sıvı taşar veya dökülürse, ocağın üzerinden fazlasını alın.

3.1 İlk kullanım

Aletin dış yüzeyinden veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.

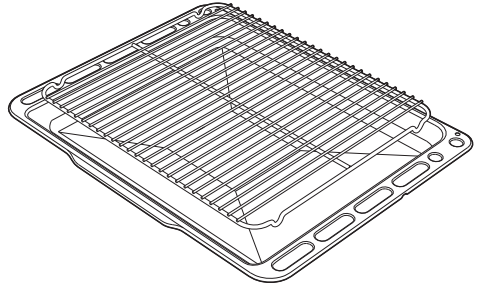
- Teknik veri plakasını dışarıda bırakmak üzere aksesuarlar ve fırın gövdesinden tüm etiketleri çıkarın.

3. Aletin tüm aksesuarlarını çıkarın ve temizleyin (bkz. 4 Temizlik ve bakım). Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırınları maksimum sıcaklıkta ısıtın.

3.2 Aksesuarları Kullanma

Tepsî rafı

Tepsi rafı tepsiye takılmalıdır. Böylece yağ, pişirilen gıdadan ayrı toplanabilir.

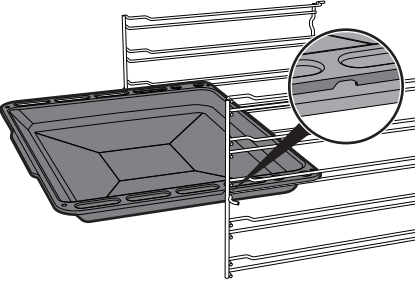
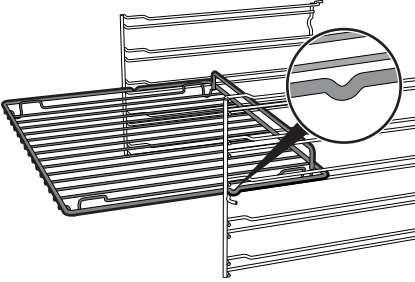




Izgaralar ve tepsiler

Izgaralar ve tepsiler, tamamen durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Râkın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



Izgaraları ve tepsileri, durana kadar fırına nazıkçe yerleştirin.



Tepsileri ilk kez kullanmadan önce, üretim sürecinden kalan olası kalıntıları gidermek için temizleyin.

3.3 Gazlı ocağın kullanımı

Cihazın tüm kontrol ve izleme cihazları birlikte ön panel üzerinde yer almaktadır. Her düğme tarafından kontrol edilen brülör, düğmenin yanında gösterilir. Cihaz, elektronik ateşleme cihazıyla donatılmıştır. Brülör yanana kadar düğmeye sadece basın ve düğmeyi, maksimum alev sembolüne gelecek şekilde saat yönünün tersine çevirin. Brülör ilk 15 saniye içinde yanmazsa düğmeyi konumuna getirip tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin. Yandıktan sonra, termokuplun ısınmasına izin vermek için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme bırakıldığında brülör sönebilir: Bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır. Birkaç dakika bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.



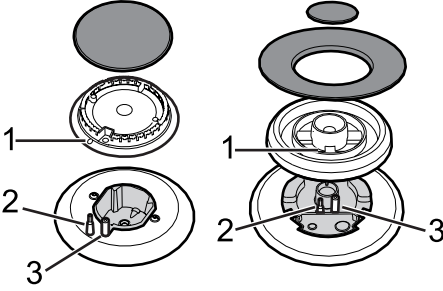
Kaza sonucu kapatma durumunda, gaz vanası açık olsa bile bir emniyet cihazı devreye girerek gaz beslemesini kesecektir. Düğmeyi konumuna geri getirin ve tekrar yakmadan önce en az 60 saniye bekleyin.



Kullanım

Alev-spread crowns ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması

Ocak alevlerinin yakılmasından önce, alev-yayma başlıklarının kendi yuvalarında ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun. Alev-spread crowns'in deliklerinin kıvılcımcıyıcılar ve termokupllar ile (A) hizalandığından emin olun.



Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği ve gaz tüketimini azaltmak için, kapaklı ve brülöre uygun boyutta sahanlar kullanın; alevler kabın kenarlarına ulaşmasın. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra sıvının taşmaması için alevi yeterince kısma getiriniz.



Tencere çapları:

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

3.4 Girişimli indüksiyon ocakları kullanımı



Kullandıktan sonra, uygun düğmeyi O konumuna getirerek kullanılan ısıtma plakasını kapatın. Tencerelerin tespit cihazına yalnızca güvenmeyin.



Elektrik ana şebekesine ilk bağlandığında, tüm gösterge ışıklarını birkaç saniye yakan otomatik bir kontrol yapılacaktır.

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde bir aradadır. İlgili pişirme bölgesi her düğmenin yanında gösterilir.

Gerekli güç ayarına gelene kadar düğmeyi saat yönünde çevirin.

İndüksiyon pişirme için uygun tencere-tencereler

İndüksiyon pişirme yüzeyinde kullanılan kaplar manyetik özelliklere sahip metalden ve yeterince büyük tabanlı olmalıdır.

Uygun tencere-tencereler:

- Kalın tabanlı emaye kaplamalı çelik tencere-tencereler.
- Emaye kaplı dökme demir tencereler.

- Özel tabanlı çok katmanlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve alüminyum tencereler.

Uygun olmayan kaplar:

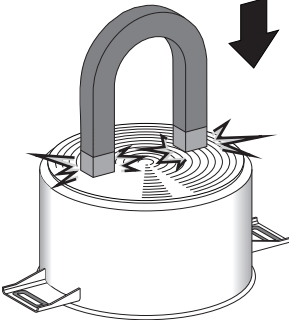
- Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, fireproof cam, ahşap, seramik ve terracotta kaplar.



Tavanın uygun olup olmadığını görmek için mıknatısı tabana yaklaştırın: mıknatısa çekiliyorsa, tava indüksiyon pişirme için uygundur. Mıknatınız yoksa tavaya az bir miktar su koyup, bir pişirme alanına yerleştirin ve ocayı başlatın. Sembol ekranda görünürse, o



tava uygun değildir.



İntegrasyon için mükemmel düz tabanlı ve indüksiyon ocakları için uygun olan pişirme gereçlerini kullanın. Düzensiz tabanlı pişirme gereçleri ısıtma sisteminin verimini tehlikeye atabilir ve tencerenin sıcak plaka tarafından algılanmamasına neden olabilir.

Pişirme gereci tanıma

Bir pişirme alanında tenceremiz yoksa alan veya tencere çok küçükse enerji iletilmez ve sembol ekranda görünür. Pişirme bölgesinde uygun bir tencere varsa, tanıma sistemi bunu algılar ve düğme ile ayarlanan güç seviyesine ocağı açar. Enerji iletimi, tencere pişirme alanından çıkarıldığında da kesilir.

alan



sembol şu üzerinde/ekranda gösterilecektir

(ekran).

Pişirme bölgesindeki tencere veya tavuk tava, bölge kendisinden daha küçük olsa bile, pişirme gereci tanıma fonksiyonu etkinse yalnızca gerekli enerji iletilir.



Kullan

Piştirme süresini sınırlamak

Piştirme ocakında kullanma süresini sınırlayan otomatik bir cihaz vardır.

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

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

the  gösterimde sembol görünür.

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

Aşırı ısınmaya karşı koruma

Ocak uzun süre tam güçte kullanılırsa, oda sıcaklığı yüksekse elektroniklerin soğuması zorlaşır.

Elektronikte aşırı yüksek sıcaklıklar oluşmasını önlemek için, piştirme bölgesine olan güç otomatik olarak azaltılır.

Güç seviyeleri

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

Güç seviyesi	İçin uygundur:
0	KAPALI ayarı
Sıcak tut	
1 - 2	Küçük miktarlarda yemek piştirme (minimum güç)
3 - 4	Piştirme
5 - 6	Büyük miktarda piştirme yemek, daha büyük porsiyonlar kızartılır
7 - 8	Kızartma, un ile yavaş kızartma
9	Kızartma
P *	Kızartma / kızartma, piştirme (maksimum güç)

* güçlendirici işlevine bakın

Kalan ısı



Kötü kullanım
Yanık tehlikesi

- Çocukları dikkatle gözetin çünkü kalan ısı göstergesini kolayca göremezler. Piştirme bölgeleri kapatıldıktan sonra bile belli bir süre sıcak kalır. Çocukların asla ocağa dokunmamasını sağlayın.

Piştirme bölgesi kapatıldıktan sonra hâlâ sıcaksa,  gösterimde sembol görünür. Sıcaklık 60°C'nin altına düştüğünde sembol temizlenir.



Isıtma hızlandırıcısı



Her pişirme bölgesi, seçilen güçle orantılı bir süre için maksimum gücün iletilmesini sağlayan bir ısıtma hızlandırıcısına sahiptir.

Bu fonksiyon seçilen güce en kısa sürede ulaşılmasını sağlar.

1. Düğmeyi saate ters yönde A konumuna getirip serbest bırakın. Gösterge ekranda şöyle gösterir

görülmüş simgesi.

2. Gerekli ısıtma gücünü (1 - 8) 3 saniye içinde seçin. Seçilen güç ve sembol, ekranda aralıksız yanıp söner.

Güç seviyesi herhangi bir anda artırılabilir. "Maksimum güç" süresi otomatik olarak değiştirilir.

Hızlandırma süresi bittikten sonra güç seviyesi önceden seçilenle aynı kalacaktır.



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

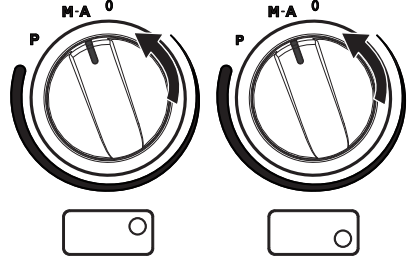
Çok bölgeli fonksiyon



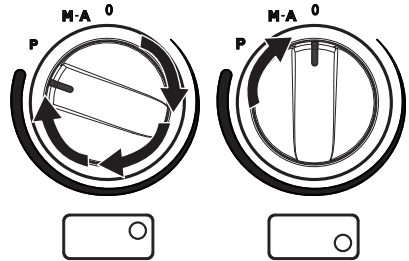
Bu fonksiyon şu amaçlarla kullanılabilir: balık tencereleri veya benzeri tencereler kullanılırken iki pişirme bölgesini (ön ve arka) aynı anda çalıştırmak için dikdörtgen tavalar.

Çok bölgeli fonksiyonu etkinleştirmek için:

1. M-A konumuna kadar aynı anda induksiyon pişirme bölgeleri düğmelerini saat yönünün tersine çevirin ve basılı tutun; kısa bir bip sesi duyulana kadar.



2. Arka pişirme bölgesi düğmesini tekrar 9 konumuna ve ön pişirme bölgesi düğmesini 0 konumuna getir. Uzun bir bip sesi çıkar.





Kullan

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

Multizone işlevini devreden çıkarmak için:

- Her iki düğmeyi de 0 konumuna (kapalı) geri getir.



Bu işlev, kullanılan her iki bölge arasında gücü otomatik olarak eşit olarak böler.

Kontrol kilidi



Kontrol kilidi, cihazı kazara veya uygunsuz kullanımdan koruyan bir cihazdır.

1. Tüm pişirme bölgeleri kapalıyken, iki indüksiyon pişirme bölgesi kontrol düğmesini aynı anda sola, saat yönünün tersine çevirin (pozisyon A).

2. Sembeller ekranda görüne kadar onları çevirmeye devam edin.

3. Düğmeleri bırakın.

Kontrol kilidini kaldırmak için daha önce açılan aynı işlemleri tekrarlayın.



Düğmeler A konumunda 30 saniyeden fazla çevrili kalırsa, aşağıdaki arıza görüntü ekranda görünür. mesajı.

Artırıcı işlev



Artırıcı işlevi, pişirme bölgesinin maksimum güçte en fazla 5 dakika boyunca çalıştırılmasına olanak tanır. Büyük miktarda suyu hızla kaynatmak veya eti kızartmak için kullanılabilir.

- Sırasıyla düğmeyi iki saniye için P konumuna saat yönünde çevirin ve sonra bırakın.

Görüntü sembolü görüne 5 dakika sonra Artırıcı işlev otomatik olarak devre dışı kalır ve pişirme güç seviyesi 9 olarak devam eder.

Sadece bazı bölgelerde: Artırıcı işlev her zaman etkin olup karşılık gelen düğme kullanılarak manuel olarak devre dışı bırakılmalıdır.



Artırıcı işlev, ısıtma hızlandırıcı işlevinden önceliklidir.

Mangal tabağı



Yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Uzun süre kullanıldıktan sonra, ısıtma elemanı kapatılsa bile plaka hâlâ sıcak kalacaktır. Çocuklardan uzak tutun.

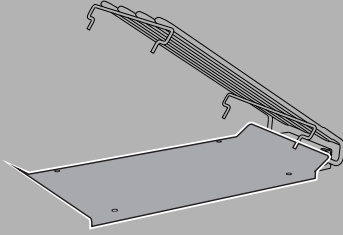
- Plakayı yalnızca soğuduğunda çıkarın.



Yüksek sıcaklık
Cihaza zarar verme riski



Ocağın koruması olmadan mangal tablasını kullanmayın.



Izgara yapmak, gratin pişirmek veya mangal olarak.

- Mangal ısıtma elemanı düğmesini 1 ile 9 arasında bir ayara getirin. Isıtıcı yanıyor göstergesi yanar.



Gıdayı yerleştirmeden önce elemanı 15 dakika önceden ısıtmanız tavsiye edilir.

3.5 Fırınları Kullanma

Fırınları açma

Fırınları açmak için:

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



Pişirme sırasında termostat göstergesinin düzenli olarak yanıp sönmesi normaldir ve fırın içindeki sıcaklığın sabit kaldığını gösterir.

Pirolik fırın ve nemlendirilmiş fırın fonksiyonları

ECO

Eko

Izgara ile alt ısıtıcıyı bir arada kullanmak, tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur; çünkü düşük enerji tüketimi sağlar.

Tüm yiyecek türleri için idealdir. Maya içeren yiyecekler için önerilmez.

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yemeği önceden ısıtmadan fırına koymanız tavsiye edilir.



EKO fonksiyonunda pişirme (ve önceden ısıtma) süreleri daha uzundur.



EKO fonksiyonunu kullanırken yemek pişirirken kapıyı açmaktan kaçınınız.



Kullan



210°C'den yüksek sıcaklıklar gerektirmeyen pişirme için ECO fonksiyonu önerilir. Daha yüksek sıcaklıklarda pişirme için farklı bir fonksiyon seçmeniz önerilir.



Buhar Temizleme

Bu fonksiyon, tabanın altındaki uygun oluk üzerine az miktarda su dökülmesiyle üretilen buharı kullanarak temizlemeyi kolaylaştırır. (Bakınız bölüm "Temizlik ve bakım")



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiği için bu sistem belirli gıda türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinen bu yöntemde aynı anda sadece bir yemek pişirilir. Her türlü rosto, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve her durumda yağlı etler, örneğin kaz ve ördek için özellikle uygundur.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner barbekü takılıysa yiyeceğe pişme sonunda eşit kızarmışlık sağlar. Sosisler, domuz pirzoları ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarda yiyeceğin eşit ızgara yapılmasına olanak tanır.



Küçük ızgara (yalnızca pirülozit fırın)

Merkezi elemandan salınan ısı yalnızca kullanılarak bu fonksiyon, kebablar, kızarmış sandviçler ve herhangi bir tür ızgara sebze yan tabakları hazırlamak için küçük porsiyonlarda et ve balık ızgara yapmanıza olanak verir.



Vantilatörlü (fandan destekli)

Vantilatörün çalışması,

geleneksel pişirme ile birleştiğinde, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir; aynı anda birkaç seviyede pişirildiğinde bile.



Izgara ile fan

Fandan üretilen hava, ızgaran tarafından yaratılan güçlü sıcak dalgasını yumuşatır, çok kalın yiyecekleri mükemmel şekilde eşit şekilde ızgara eder. Büyük et parçaları için mükemmeldir (ör. domuz incik).



Fan + alt eleman

Fan ile sadece alt ısıtma elemanının kombinasyonu, pişirmeyi daha hızlı tamamlar. Bu sistem, yüzeyi iyi pişmiş olan yiyeceklerin içi pişmemiş ise sterilizasyon veya pişirmeyi bitirmek için tavsiye edilir; dolayısıyla biraz daha ısı gerekir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Dairesel ile fan

Fanın ve fırının arkasına entegre edilen dairese ısıtma elemanının birleşimi, yiyecekleri aynı sıcaklıklarda ve aynı pişirme türünde olmak kaydıyla birkaç seviyede pişirebilmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve eşit olarak dağıtır. Örneğin, balık, sebze ve kurabiyelerin aynı anda (farklı seviyelerde) pişirilmesi, kokuların ve tatların karışmaması ile mümkündür olacaktır.



Doğrudan Buhar (sadece nemlendirilmiş fırın)

Bu fonksiyon, tabladaki suyun buharlaşmasıyla yiyeceklerin pişirilmesine olanak tanıyarak alt ısıtıcı elemanın merkezi kısmını, çevresel ısıtıcı eleman ve fan ile harekete geçirir. Fan, ısını ve buharını yiyeceği nazıkçe pişirir ve yiyeceğin görünümünü ile besin değerlerini bozulmadan dağıtır.



Turbo (pyrolytic fırın sadece)

Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirmenin kombinasyonu, kokuların ve tatların karışmadan, birkaç seviyede son derece hızlı ve verimli şekilde farklı yiyeceklerin pişirilmesini sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.



Pyrolytic döngü (pyrolytic fırın yalnız)

Bu işlev etkinleştirildiğinde, fırın iç yüzeylerinde oluşan tüm yağ yok edecek şekilde 500°C'e kadar ısılarla ulaşır.



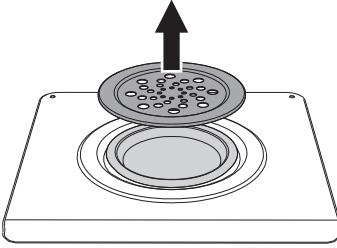
Kullanınız

3.6 Doğrudan Buhar fonksiyonuyla Pişirme (nemli fırın)



Yiyecek veya başka herhangi bir nesneyi doğrudan fırının tabanına koymayın. Fırının tabanı ve buharlaşma tepsisi her zaman serbest bırakılmalıdır.

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

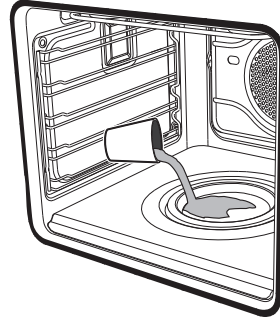


3. Pişirme süresi için tepsiyi yeterli miktarda suyla doldurun (bkz. “Doğrudan Buhar pişirme bilgi tablosu”).

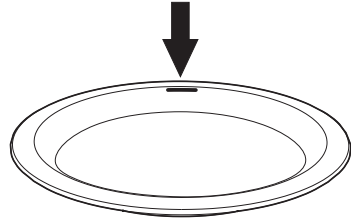


- Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya gazsız mineral suyu kullanın.

- Distile su, klorür içeriği yüksek musluk suyu (> 40 mg/l) veya diğer sıvılar kullanmayın.



Maksimum seviye tepsinin içindeki bir işaretle gösterilir.



Buğulanma tepsisinin maksimum kapasitesi 250 ml'dir.

4. Tepsinin kapağını tekrar kapatın.
5. Yiyeceği fırın tepsisine yerleştirin.
6. Yiyeceğin bulunduğu tepsiyi fırına yerleştirin.
7. Fonksiyon düğmesini kullanarak Doğrudan Buhar fonksiyonunu seçin.
8. Uygun düğmeleri kullanarak pişirme sıcaklığını ve süresini seçin.



En iyi sonuçlar için ve enerji tasarrufu amacıyla, gerekli pişirme için tepsinin yeterli suyla doldurulması önerilir.



Doğrudan Buharlı Pişirmenin Sonu

1. Cihazın yanında konumlanın ve fazla buharın kaçmasına izin vermek için kapıyı birkaç saniye aralık bırakın.
2. Bunu yapmak güvenliyse kapıyı tamamen açın ve yiyeceği fırından dikkatle çıkarın.
3. Temizlemeden önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.

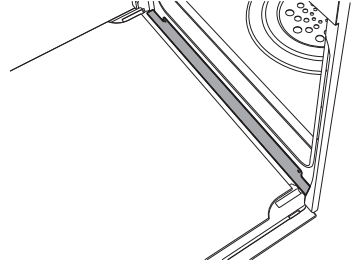


Not: Buharlaştırma tepsisi kapağı çok sıcak olabilir: uygun koruyucu kullanın.



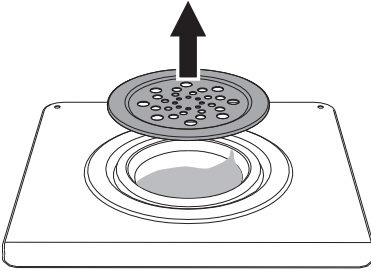
Yemek pişirme işlemi 100°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda hemen yeni yapıldıysa, Doğrudan Buhar fonksiyonunu kullanmak için fırının soğumasını beklemelisiniz.

5. Fırın haznesinin tabanındaki ve duvarlarındaki, kapı camındaki ve cihazın ön tarafındaki damlama tepsisindeki oluşabilecek yoğuşmayı gidermek için bir sünger kullanın.



Dikkat: su çok sıcak olabilir.

4. Fırın haznesinin içindeki buharlaştırma tepsisinden kapağı çıkarın, kalan suyunu alın ve tamamen kurulayın.





Kullan

3.7 Sıcaklık probunu kullanma (pyrolitik fırın)



Sıcaklık probunun
yüksek sıcaklığı Yanık
tehlikesi

- Kullandıktan sonra probun
çubuğuna veya ucuna dokunmayın.
- Sıcaklık probunu kullanırken fırın
eldivenleri giyin.



Kullanım hatası
Yüzeylere zarar verme riski

- Sıcaklık probunun ucunu veya fişini
kullanarak emaye veya krom kaplı
yüzeyleri çizerek veya zarar verecek
şekilde temas ettirmemeye özen gösterin.



Kullanım hatası
Cihaza zarar verme riski

- Probu cihazdaki açıklıklara ve
oluklara sokmayın.
- Sadece üretici tarafından sağlanan
veya önerilen sıcaklık probunu
kullanın.
- Prob kullanılmadığında koruyucu
kapağın düzgün kapalı olduğundan emin
olun.



Kullanım hatası
Yaralanma riski

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



Kullanım hatası Sıcaklık
probuna zarar verme riski

- Probun kablosunu çekerek fişten
veya yiyecekten çıkarmayın.
- Prob veya kablosunun kapağıya takılı
kalmamasını sağlayın.
- Isındığında fırın hacminin duvarlarına,
ısıtma elemanlarına, raflara veya tepsilere
temas etmesine izin verilmemelidir.
- Kullanılmadığında prob cihazın içinde
tutulmamalıdır.
- Probun fişinin sokete tamamen takılı
olduğundan emin olun.
- Probu kullanarak yiyecekleri fırın
hacmine koymayın veya çıkarmayın.

Sıcaklık probu ile rostolar, domuz filetosu ve
çeşitli et parçaları ve farklı büyüklüklerde
mükemmel şekilde pişirilebilir.

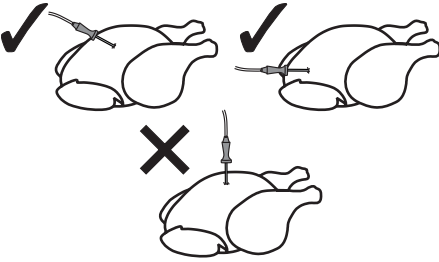
Prob, yiyeceklerin iç sıcaklığını doğru bir
şekilde izlemesi sayesinde yiyecekleri
mükemmel şekilde pişirmeye olanak tanır.



Gıdanın çekirdek sıcaklığı, probun ucundaki sensör ile ölçülür.

Probe konumlandırma

1. Yemeği bir tepsiye yerleştirin.
2. Probu ucunu fırına koymadan önce yiyeceğin içine sokun.
3. En iyi sonuçlar için, sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın bölümüne enine yerleştirildiğinden ve uzunluğunun en az 3/4'ünün fuhafesinde olduğundan emin olun. Altındaki tepsiye değmediğinden ve yiyeceğin dışına çıkmadığından emin olun.



i Probe yiyecek çekirdek sıcaklığını doğru ölçsün diye ucu kemik veya yağ ile temas etmemelidir.

i Probe ile pişirme sırasında önerilen minimum fırın sıcaklığı 120°C'dir, yavaş pişirme kullanılmıyorsa (Bkz. Bölüm 3.8).

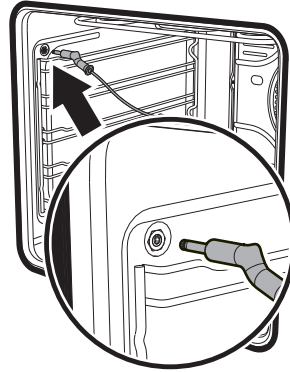
Ön ısıtma ile sıcaklık probi kullanılarak pişirme:

1. Manuel pişirmeyi ayarla ("Fırınları kullanma"ya bakınız).
2. Öntemperlemeden sonra kapıyı açın ve yiyeceğin yerleştirildiği tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.
3. Kapağı açmak için probu kullanarak probun fişini yan taraftaki prize takın.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

- Sıcaklık probunu kullanırken fırın eldiveni giyin.





Kullan

4. Kapağı kapat.

5. Basılacak olan  kaç saniye için düğmeye basın;

Düğmeye  niden basın. Varsayılan

hedef sıcaklık  ışık

ekranda gösterildiği ve  sembolün yanıp söndüğü.

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

-  • En düşük hedef sıcaklık: prob ile ölçülen anlık sıcaklığa artı 2°C eşittir.
- Maksimum hedef sıcaklık: 99°C

7. Birkaç saniye bekleyin ve ardından basın  görmek için düğmesini, prob tarafından ölçülen anlık sıcaklığı prob.

Pişirme şimdi, prob tarafından ölçülen anlık sıcaklık kullanıcının belirlediği hedef sıcaklık ile aynı olana kadar devam edecektir.

Ön ısıtma olmadan:

1. Kapağı açın.
2. Prob konumundaki yiyeceğin yer aldığı tepsiyi fırına yerleştirin.

3. Kapağı açmak için probu kullanarak probun fişini yan taraftaki prize takın.

4. Önceki bölümdeki 5, 6 ve 7. adımlarda gösterildiği gibi probu kullanarak pişirmeyi ayarlayın.

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

Sıcaklık probu ile pişirme ilerlerken

 Sıcaklık probu kullanıldığında programlı pişirme veya zamanlı pişirme ayarlanamaz.

 Sıcaklık probu ile pişirme sırasında, prob kullanılıyorsa, ve  mel  devre dışı bırakılmıştır.

1. Basılı tutun  düğmesini etkinleştirmek için dakika sayacı; hedef sıcaklığı  termek için yeniden basın ve pişirme devam ederken onu ayarlamak için ve düğmelerini kullanın.

2. Basın  tekrar basın ya da 5 saniye bekleyin ki pişirme moduna dönsün.



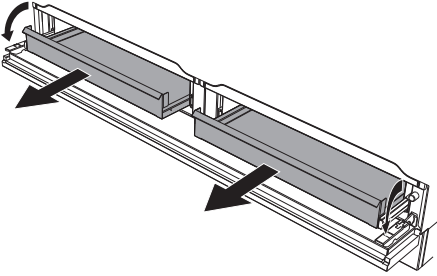
Piştirme sonunda

Isı probu için belirlenen hedef sıcaklık ulaşıldığında ısıtıcılar kapatılır ve cihaz bir dizi bip sesi çıkarır.

1. Zamanlayıcı saate basarak zilin susturulmasını sağlayın.
2. Kapıyı açın.
3. Probu yiyecekten çıkarın ve fişten çekin.
4. Yiyeceği fırından çıkarın.
5. Koruyucu kapağın düzgün kapatıldığından emin olun.

3.8 Depolama bölümlerini kullanma

Depolama bölümleri pişiricinin alt kısmında bulunur ve kanadı açarak ulaşılabilir. Aletleri veya cihazı kullanırken ihtiyaç duyabileceğiniz metal eşyaları saklamak için kullanılabilir.



Depolama bölmesinin içindeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

- Depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.

3.9 Piştirme önerileri

Genel tavsiyeler

- Çok katlarda tutarlı piştirme için fanlı fonksiyon kullanın.
- Yiyecek dışı aşırı pişebilir ve içi çiğ kalabilir, bu nedenle piştirme süresini artırarak süreyi kısaltmak mümkün değildir.
- Aynı anda daha fazla fırın kullanmak nihai piştirme sonuçlarını etkileyebilir.

Et piştirme için tavsiyeler

- Piştirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici tadına göre değişir.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın ya da roasty bir kaşıkla hafifçe bastırın. Sertleşmişse pişmiş; değilse birkaç dakika daha pişmelidir.

Probu ile yavaş piştirme

- Bu piştirme modu, iç sıcaklığı 65°C'yi geçmemesi gereken yumuşak ve yağsız etler için tavsiye edilir. Fırın sıcaklığını 90° ile 100°C aralığında ayarlayın. Bu piştirme süresini uzatır ancak yiyeceğin kalitesini korur ve hacmin aşırı küçülmesini önler.
- Daha iyi sonuç için yavaş pişirmeden önce eti yüksek ateşte bir tavada her tarafı için 1-2 dakika kızartın.



Kullan

Izgara ve ızgara fanı ile pişirme için öneriler

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

- Izgara fonksiyonlu Fan ile pişirmeden önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.

- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için simgeye yakın olan maksimum değere sıcaklık kolunu getirmenizi öneririz.

- Yiyecekler pişirmeden önce baharatlandırılmalıdır. Pişirmeden önce yağ ya da eritilmiş tereyağı ile kaplanmalıdır.

- Izgaradan kaynaklanan sıvıları toplamak için fırın tepsisini birinci alt rafına kullanın.

- Izgara işlemleri asla 60 dakikadan uzun sürmemelidir.

Tatlı/hamur işleri ve bisküviler için pişirme önerileri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Sıcaklığı daha iyi emerler.

- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

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

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

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

Çözünme ve mayalanma için öneriler

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

- Yiyeceklerin üst üste binmemesine dikkat edin.

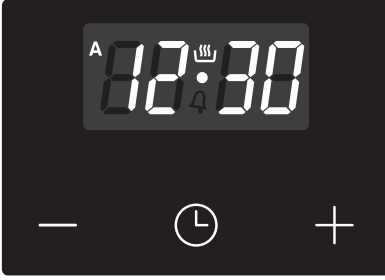
- Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafı ve birinci seviyedeki bir tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürme sıvısı yiyeceğin üzerinden akar.

- En hassas parçalar alüminyum folyoyla kaplanabilir.

- Başarılı mayalanma için fırının altına bir su kabı yerleştirin.



3.10 Programcı saat



— Değer azaltma düğmesi

⌚ Saat düğmesi

+ Değer artırma düğmesi

i Programlayıcı saatinin pişirme süresini gösterdiğinden emin olun simge,  halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Şunu basır  sıfırlamak için düğmesini programlayıcı saati.

Zamanı ayarlama

i Cihazı ilk kez kullanırken veya güç kesintisi sonrasında bir saat üzerinde zamanı ayarlamak, diğerinde de aynı saatin görünmesini sağlar.

i Zaman ayarlanmamışsa fırın açılmaz.

İlk kullanmada veya güç kesintisinden sonra, basar  şu şekilde yanıp sönüyor cihazın göstergesinde.

1. Saat düğmesini basılı tutun  iki saniyeler. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönüyor.
2. Zaman, değer artırma düğmesi ve değer azaltma düğmesiyle ayarlanabilir. Hızla artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
3. 7 saniye bekleyin. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.
4.  ekranda bulunan simge cihazın pişirmeye başlamak için hazır olduğunun göstergesidir.

i İlk kez ayarladığınızla aynı saati kullanın.

 Zamanı değiştirmek için, şu anda basılı tutun değer artırma  düğmesi ve değer azaltma  düğmesini aynı anda iki saniye basılı tutun, sonra zamanı ayarlayın.



Kullan

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra bir pişirme işlemi başlatmanıza ve sonlandırmanıza olanak tanıyan işlevdir.

1. Saat düğmesini basılı tutun kadar the sembol görününce.
2. Saat düğmesini tekrar basın. Ekranda sembol ve metin görünüp değişen mevcut zamanla.

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

4. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçin.

5. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut zaman ve semboller ekranda görünür.

Pişirme bittiğinde ısıtıcı elemanlar devre dışı kalır. Ekranda sembol kapanır, sembol titrer ve zil çalar.

6. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

7. Saat düğmesine basılı sınırlamak için programlayıcı saat.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



Kullanılan programlamayı iptal etmek için değeri basılı tutun

artır ve değer

değiştirme düğmelerine aynı anda basın ve ardından fırını manuel olarak kapatın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, belirli bir saatte başlatılmasını ve belirli bir süre sonra sonlandırılmasını sağlayan işlevdir.

kullanıcı.

1. Önceki bölümdeki “Zamanlı pişirme” bölümünde belirtildiği gibi pişirme süresini ayarlayın.
2. Menü düğmesini aşağı için saniye basılı tutun.

3. Menü düğmesine tekrar basın. Ekran rakamları gösterecektir.

ve metin sıralı olarak,

sembol önmeye devam ederken (örneğin mevcut zaman 17:30).



4. Basın veya düğmesini ayarlayın gereken dakika. (örneğin 1 saat).

5. Menüü basın. Me

ekranda görünecek mevcut zamana önceden ayarlanmış pişirme süresinin eklenmesiyle sıralama (örneğin gösterilen pişirme bitiş saati 18:30).

6. Basın the veya düğmesini ayarlayın pişirme bitiş saati. (örneğin, 19:30).



Fırın ön ısıtması için birkaç dakikanın pişirme süresine eklenmesi gerektiğini unutmayın.

7. Fonksiyonun aktive olması için yaklaşık 7 saniye boyunca hiçbir düğmeye basmayın. Mevcut zaman görünümüne ve ekranda ve simgeleri yanar.

8. Pişirme sıcaklığı ve fonksiyonunu seçin.

9. Pişirme bittikten sonra ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Üzerinde

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

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

11. Zili kapatmak için program sayacının herhangi bir düğmesine basın.

12. Basın the ve melere en ayarlanan programı sıfırlamak için aynı zamanda.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatten fazla programlanmış pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra kalan pişirme resini görüntülemek için menü düğmesini 2 saniye basılı tutun. Tekrar menü düğmesine basın. Gösterge



metni gösterir ve sıralı kalan pişirme süresi.



Kullan

Dakika hatırlatıcısı zamanlayıcı



Dakika hatırlatıcısı zamanlayıcı pişirme işlemini durdurmaz, sadece belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirir.

Dakika hatırlatıcısı zamanlayıcı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesini birkaç saniye basılı tutun. Gösterge ekrana geliyor

sayılar  ve  saatler ve dakikalar arasında sembol yanıp sönüyor.

2. Gerekli dakika sayısı ayarlamak için değer artırma ve değer azaltma düğmelerini kullanın.

Dakika hatırlatıcısını ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye herhangi bir düğmeye basmadan bekleyin. Gösterimde mevcut zaman ve semboller görünür.



Belirlenen süre dolduğunda zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için değer azaltma düğmesine basın.



Dakika hatırlatıcısı zamanlayıcısı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

Ayarlanan veriyi değiştirme

1. Saat düğmesine basın.

Gerekli dakika sayısı ayarlamak için değer artırma ve değer azaltma düğmelerini kullanın.

Ayarlanan veriyi silme

1. Saat düğmesine basın.

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

3. Pişirme devam ediyorsa ocağı manuel olarak kapatın.

Zili seçme

Zil 3 ton içerebilir.

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

2. Saat düğmesine basın.

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



Pişirme bilgisi tablosu

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf Sıcaklığı (°C)	Zaman (dakika)
Dürüm yemeği	3 - 4	Statik	1 220 - 230	45 - 50
Makarna fırın yemeği	3 - 4	Statik	1 220 - 230	45 - 50
Dana rosto	2	Fanlı	2 180 - 190	90 - 100
Donuz bonfilesi	2	Fanlı	2 180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Izgara ile fan	4 Maks	15
Kırmızı et rosto	1	Fanlı	2 200	40 - 45
Kuzu rubası rosto	1.5	Circulaire/Fanlı	2 180 - 190	70 - 80
Hindi göğüs eti	3	Fanlı	2 180 - 190	110 - 120
Rosto domuz Boynu	2 - 3	Fanlı	2 180 - 190	170 - 180
Kızarmış tavuk	1.2	Fanlı	2 180 - 190	65 - 70
				Birinci yüzey İkinci yüzey
Domuz pirzoları	1.5	Izgara ile fan	4 Maks	15 5
Kırmızı kaburgalar	1.5	Izgara ile fan	4 Maks	10 10
Pastırma	0.7	Izgara	5 Maks	7 8
Domuz filetosu	1.5	Izgara fanı	4 Maks	10 5
Dana filetosu	1	Izgara	5 Maks	10 7
Somon alabalık	1.2	Fan destekli	2 150 - 160	35 - 40
Kayalık balığı	1.5	Fan destekli	2 160	60 - 65
Türbüto	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 kek	1	Dairesel/Fan destekli	2 160	55 - 60
Turta	1	Dairesel/Fan destekli	2 160	35 - 40
Ricotta keki	1	Dairesel/Fan destekli	2 160 - 170	55 - 60
Reçel tartları	1	Fan destekli	2 160	20 - 25
Cennet keki	1.2	Dairesel/Fan destekli	2 160	55 - 60
Profiteroller	1.2	Fan destekli	2 180	80 - 90
Süngerat kek	1	Dairesel/Fan destekli	2 150 - 160	55 - 60
Pirinç pudingi	1	Vantilatör destekli	2 160	55 - 60
Brioşlar	0.6	Dairesel/Vantilatör destekli	2 160	30 - 35

Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber amaçlı verilmiştir.



Kullan

Doğrudan Buharlı pişirme bilgi tablosu



Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Su (ml)	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Mantı	1.6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Makarna fırında	1.2 - 1.5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
ET					
Kavrulmuş hindi	1.5	180	2	190 - 200	80 - 90
Domuz incik	1.5	180	2	190 - 200	85 - 90
Kavrulmuş tavşan (parçalar)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Yaprak kaburga (ekli)	0.5	160	2	200	55 - 60
Kuzu pirzola iyi tamamlandı	2	160	2	190 - 200	95 - 100
HAMUR					
Rulolar	100g ad.	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 kalınlıkta)	0.18	80	2	180	17
Kara Türbesi balığı (bütün)	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
Birleştirilmiş kızarmış sebzeler	0.6	80	2	210	35
YEMEĞİ YENİDEN ISITMA					
Makarna	0.3	100 - 110	2	120	15 - 25
Dilimlenmiş kızarmış etler/shotlar eti	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
DİĞER TATLILAR					
Bundt pastası	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Muffinler	Her biri için 40 g fırın kapları	60	2	160	15 - 17
Cennet pastası	1	60	2	160	55 - 60
Keki sünger gibi	1	60	2	160	60 - 65
Bisküvi (0,5 cm kalın)	toplam hamur 0.3	60	2	170	18 - 20

Tabloya göre önerilen su miktarı yiyecek türüne, ağırlığa ve pişirme süresine göre değişebilir.

Direct Steam fonksiyonu kullanıldığında fırın her zaman önceden ısıtılır.

Kızartılan etler, sebzeler ve patatesler pişirme sırasında karıştırılmalı ve/veya çevrilmelidir ki her tarafı eşit şekilde karardnsın.

Tablodaki süreler ön ısıtmayı içermez ve sadece rehber olarak verilmiştir.



Kullan

Piştirme Bilgisi Tablosu

Etin türü ve kesimi	Hedef sıcaklık (°C)
Dana	
İnce Az Pişmiş Dana	50 - 53
Dana rostosu: orta	55 - 58
Dana rostosu: iyi pişmiş	65 - 70
Dana kaburga: az pişmiş*	50
Dana kaburga: orta*	58
Dana kaburga: iyi pişmiş*	70
Domuz	
Sıcak rosto sırt eti	80 - 85
Omuz	80 - 85
Sosisler**	75 - 80
Darı	
İri kuzu eti rostosu	75 - 80
Kanatlılar	
Bütün tavuk	80 - 85
Bütün hindi	80 - 85
Rosto hindi (bütün veya göğüs)	80 - 85
Kuzu	
Kemiğiyle kuzu budu (az pişmiş)	65
Kemiğiyle kuzu budu (iyice pişmiş)	75 - 80
Yavaş piştirme	
Dana / dana rostosu: az pişmiş***	50 - 54
Dana / dana rostosu: orta***	55 - 60

* Piştirme süreleri dilimin kalınlığına göre değişir.

** Sosisler için dışarıya iyi pişirildiğinden emin olmak amacıyla uygun bir fonksiyon seçilmesi önerilir.

*** Eti fırına koymadan önce her iki yüzünü birkaç dakika tavada kahverengi yapmanız önerilir.



4 Temizlik ve bakım

Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Çelik veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anotlama, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. kaşık tozları, leke çıkarıcılar ve tava temizleyiciler) kullanmayın.
- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocak tavası destek ızgaraları, alev yayıcı başlıkları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.1 Cihazı temizleme

Yüzeyler iyi durumda kalması için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumasını bekleyin.

Günlük temizleme işlemi

Abrasiv içermeyen veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünleri daima ve yalnızca kullanın.

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

Gıda lekeleri veya artıklar

Yüzeye 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.

Şekerli yiyecek artıkları (ör. reçel) fırın içinde kalmasına izin vermeyin. Çok uzun süre kalırsa, fırının emaye iç kaplamasına zarar verebilir.

Cam seramik ocak temizliği

Alüminyum tabanlı tencerelerden oluşan hafif renkli izler, sirkeliyle nemlendirilmiş bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirme sonrası yanık kalıntılar için suyla durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın.



Temizleme ve bakım

Lahana veya patates temizliği sırasında ocağa düşmüş kirler tava hareket ettirilirken ocağı çizebilir.

Sonuç olarak, şunlardan herhangi biri temizleyin: pişirme yüzeyinden hemen.

Renk değişiklikleri camın çalışmasını veya dengesini etkilemez. Bunlar ocak malzemesinde değişiklikler değildir; sadece temizlenmemiş kalıntılar olup daha sonra kömürleşmiştir.

Parlak yüzeyler, özellikle alüminyum kaplar olmak üzere tabana sürtünmeden ve uygunsuz deterjan kullanımdan dolayı yüzeyde oluşabilir. Geleneksel temizleyici ürünlerle bunlar çıkarılması zordur. Temizleme işlemi birkaç kez tekrarlanabilir. Aşındırıcı deterjanlar kullanılması veya tavalı tabanların sürtünmesi, zamanla ocak üzerindeki dekorive zarar verebilir ve lekelerin oluşmasına katkıda bulunabilir.

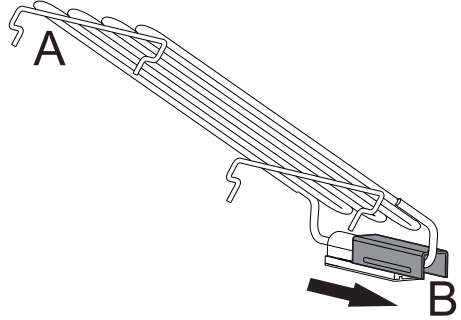
Pişirme ocağı tencere desteği izgaraları

Tencere destek izgaralarını çıkarın ve onları ılık su ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Her türlü tortuyu temizlediğinizden emin olun. İyi kurulaşın ve tekrar ocağa geri koyun.



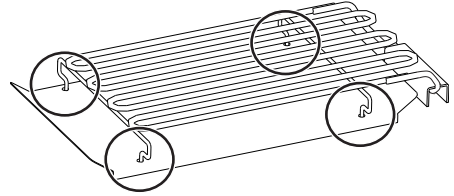
Tencere destekleri ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan bölgelerde enamel üzerinde zamanla değişikliklere neden olabilir. Bu, bu bileşenin çalışmasını etkilemeyen tamamen doğal bir fenomendir.

1. Isıtma elemanını A kaldırın ve B durdurucusunu kullanarak konumda tutun.



2. Ocak ve ısıtıcı elemanın altındaki alanı artıklar, yağ veya gres lekelerini temizlemek için temizleyin.

3. Isıtma elemanı durdurucusu B'yi çıkarın ve dört ayağın ocak içindeki deliklere girecek şekilde ısıtma elemanını indirin.



Alev yayılcı başlıklar ve brülör kapakları

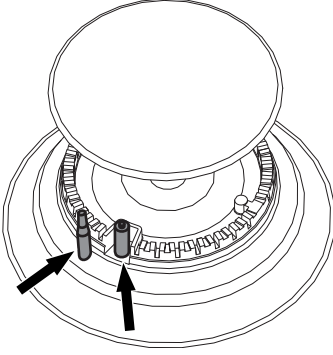
Temizliği kolaylaştırmak için alev yayılcı başlıklar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Her türlü tortuyu dikkatlice çıkarın ve tamamen kurumasını bekleyin. Alev yayıcı başlıkları tekrar takın; uygun konumlandırıldıklarından emin olun ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumda olduklarından emin olun.

Barbekü ocağı korumasını temizleme

Ateşleyiciler ve termokopüller

Doğru çalışması için ateşleyiciler ve termokopüller her zaman mükemmel olmalıdır

temizleyin. Onları sık sık kontrol edin ve temizleyin gerekirse nemli bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları bir ahşap ile çıkarın peciğe veya iğneye.

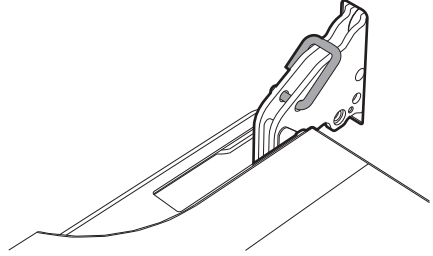


4.2 Kapıların çıkarılması

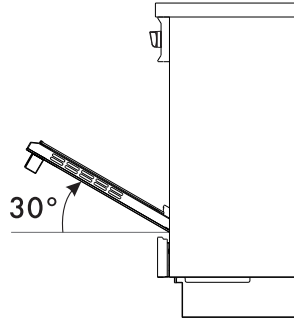
Daha kolay temizlik için kapılar çıkarılıp bir çay havlusu veya başka koruyucu bir tabak üzerine konulabilir.

Kapıyı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pim yerleştirin.



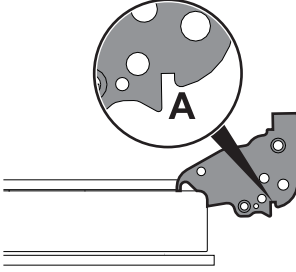
2. Kapıyı her iki taraftan iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.





Temizlik ve bakım

3. Kapıyı tekrar monte etmek için menteşeleri fırında ilgili yuvalara yerleştirin, A girinti bölümlerinin yuvalarda tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerin deliklerinden pimi çıkarın.



4.3 Kapı camının temizlenmesi

Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir durumunda ıslak sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

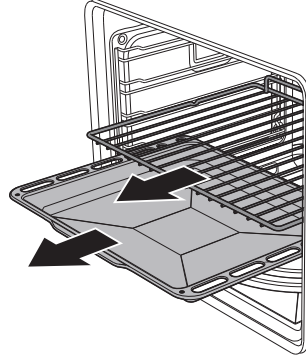


Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılmasını öneririz.

4.4 Fırınların içinin temizlenmesi

Fırınları mükemmel durumda tutmak için soğuduktan sonra onları düzenli olarak temizleyin.

- Çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.



- Fırın raflarını ılık su ve aşındırıcı olmayan deterjanlarla temizleyin. Islak parçaları dikkatlice durulayın ve kurulayın.



Fırınlar, temizleyici ürünleri kullandıktan sonra içerde kalan kalıntıları yakmak için yaklaşık 15-20 dakika maksimum sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.



Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarın.

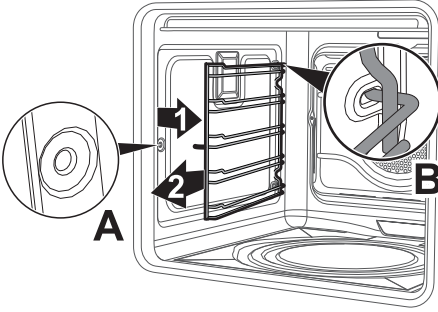


Raf/Tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

Kılavuz çerçevelerinin çıkarılması tarafların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Kılavuz çerçeveleri çıkarmak için: Çerçeveyi A groovu üzerinden serbest bırakmak için fırının içine doğru çekin ve ardından arkasındaki B oturma yerlerinden kaydırın.

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



Buharlı Temizleme (nemlendirilmiş fırın)



Vapor Clean, kirin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içi çok kolay temizlenebilir. Kir kalıntıları, daha sonra kolay temizleme için ısı ve su buharıyla yumuşatılır.



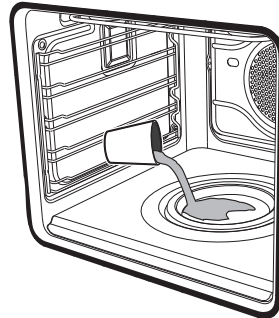
Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın içindeki önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıklarını veya büyük dökülmeleri temizleyin.
- Yardımlı fırın temizleme işlemlerini ancak fırın soğukken yapın.

Ön işlemler

Vapor Clean döngüsüne başlamadan önce:

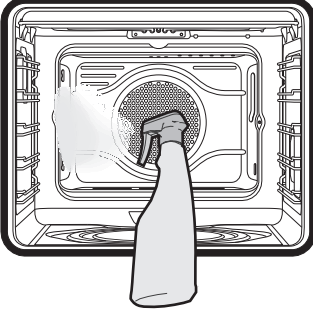
- Fırının içinden tüm aksesuarları tamamen çıkarın. Üst koruma fırının içinde bırakılabilir.
- Fırının tabanına yaklaşık 40 cc su dökün. Suyun hacimden taşmamasına dikkat edin.





Temizlik ve bakım

- Püskürtme ucu kullanarak fırının içine su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



- Kapağı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

Buharlı Temizleme döngüsü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye,  sıcaklık düğmesini simgesine çevirin



2. Dijital programlayıcıyı kullanarak pişirme süresini 18 dakika olarak ayarlayın.

3. Pişirme süresinin sonunda zamanlayıcı fırının ısıtma elemanlarını kapatır ve zil çalmaya başlar.

Buharlı Temizleme döngüsünün sonu

4. Kapağı açın ve inatçı olmayan kirleri mikrofiber bir bezle silin.

5. Temizlenmesi zor birikintiler için piring telli çizilmeyen bir sünger kullanın.

6. Yağ kalıntıları varsa, özel fırın temizleme ürünleri kullanın.

7. Fırının içinde kalan suyu çıkarın.

Daha iyi hijyen için ve yiyeceklerin herhangi bir hoş olmayan koku etkilenmesini önlemek amacıyla, fırının fan destekli bir fonksiyonla 160°C'de yaklaşık 10 dakika kurutulmasını öneririz.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Ulaşılması zor parçaların daha kolay elle temizlenmesi için kapağın çıkarılmasını öneririz.



Fırın tavanının temizliği (yoğuşmalı fırın)

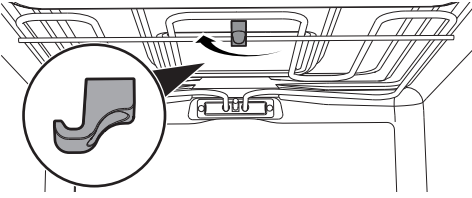


Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanma tehlikesi

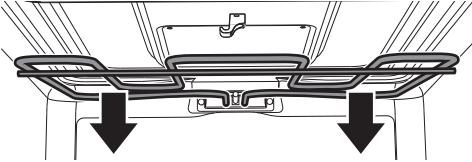
- Aşağıdaki işlemler yalnızca fırın kapalı ve tamamen soğukken yapılmalıdır.

Alet, fırın boşluğunun üst kısmının temizliğini kolaylaştıran eğilebilen ızgara elemanına sahiptir.

1. Üst ısıtma elemanını nazikçe kaldırıp tutma kilidini 90 derece döndürerek serbest bırakın.



2. Isıtma elemanını nazikçe alçaltın ve durunca bırakın.



Kötü kullanım
Cihaza zarar verme riski

- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

Temizliği bitirdiğinizde ısıtma elemanını yerine koyun ve kilitleme kilidini kilitleyin.

Buharlaştırıcı tepsisi ve kapağının temizliği (yoğuşmalı fırın)

Doğrudan Buhar işlevini kullandıktan sonra buharlaştırıcı tepsiyi ve delikli kapağı temizleyip kurutmanız önerilir. Yaygın temizleyiciler kullanılabilir: çok sert ürünler kullanmaktan kaçının

veya asidik.

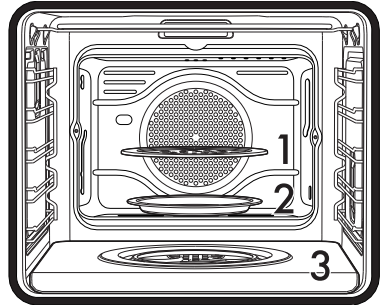
Kapak ve tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Kireç oluşursa çelik yüzeyler için kireç çözücü kullanın.

Alt kısmın temizliği (yoğuşmalı fırın)

Doğrudan Buhar işlevini kullandıktan sonra fırının alt kısmını temizleyip kurutmanız önerilir:

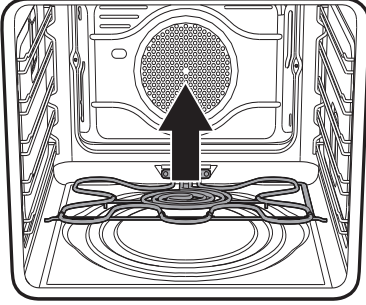
1. Sıralı olarak delikli kapağı (1), buharlaştırıcı tepsisini (2) ve altı (3) çıkarın; altı birkaç milimetre kaldırın ve dışa doğru çekin.





Temizlik ve bakım

2. Alt ısıtma elemanının ucunu birkaç santimetre dikkatli bir şekilde kaldırın ve fırının tabanını temizleyin.



İşlem bittiğinde ısıtma elemanını yerine koyun. Aksesuarları geri takmadan önce fırın haznesinin tamamen kuru olmasını bekleyin.

Kapı kilid kolunu manuel olarak devre dışı bırakma (pyrolytic fırın)

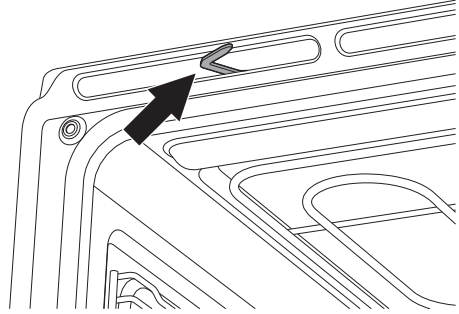


Yanlış kullanım

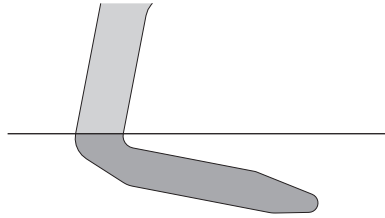
Yanık tehlikesi

- Aşağıdaki işlemler her zaman cihaz soğukken ve kapalıyken yapılmalıdır.
- Bir pyrolitik döngü sırasında kapı kilidini manuel olarak devre dışı bırakmaya asla çalışmayın.

Kapı kilidi kolu kontrol panelinin solundaki ilk yuvasında, fırının ön kısmının üst bölümünde bulunur.



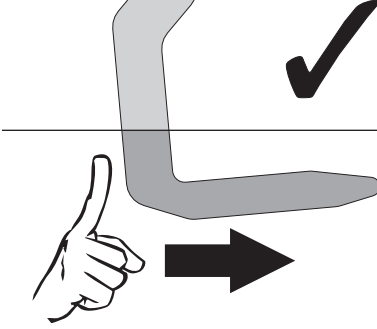
Normal temizlik işlemleri sırasında kapı kilit kolunun yanlışlıkla aktifleşmesi mümkündür.



Kapı kilit kolu etkinleşti
(yukarıdan bakış)



Kapı kilidi kolunu kilitlenene kadar sağa hareket ettirin.

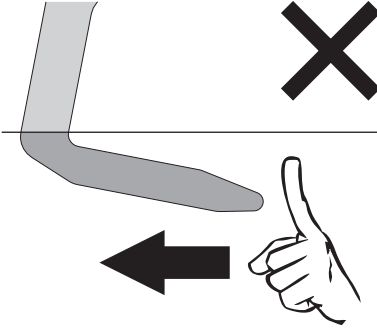


(yukarıdan görünüm)

2. Kapı kilidi kolunu nazikçe bırakın.

Mekanizmanın yayı kapı kilidi kolunu devre dışı konuma geri getirecektir.

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



(yukarıdan görünüm)

4.5 Pürolojik çevrim (pürolojik fırın)



Pürolojik temizlik, 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 herhangi bir gıda kalıntısı veya büyük döküntüleri çıkarın.



- Bu işlev kullanıldığında yüzeyler olağanüstü yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.

- Çocukları güvenli bir mesafede tutun.

Hazırlık işlemleri

Pürolojik çevrimde başlamadan önce:

- İç cam düzleğini olağan temizleme talimatlarına göre temizleyin.
- Çok inatçı kireçlenmeler için cam üzerine bir fırın temizleyici ürün püskürtün (ürün üzerinde uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, sonra camı mutfak kağıdı veya mikrofiber bez ile durulayın ve kurulayın.
- Fırın boşluğundaki tüm aksesuarları çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Kapıyı kapatın.



Temizlik ve bakımı

Pirolojik fonksiyon ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye çevirin.

Sembol ve  olacak

ekranda otomatik olarak görünecek ve minimum pirolojik döngü süresiyle (2 saat) aralıklarla değişecek.

2. Şunu basın  ve  düğmesini ayarlayın temizleme döngüsünün süresini en az 120 dakikadan en çok 3 saat 30 dakikaya kadar ayarlayın. Ayarlanmış dakikalar saat işaretinin iç segmentleriyle, saatler ise yanıp sönen görelî sayılarla (1, 2 veya 3) gösterilecektir.



Önerilen pirolojik döngü süresi:

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

3. Pirolojik döngünün başlangıcını onaylamak için düğmeye basın.

4. Pirolojik döngü süresini onayladıktan sonra termostat gösterge ışığı yanıp sönmeye başlar ve fırın haznesi ısınmaya başlar (son kullanıcı müdahalesinden yaklaşık 5 saniye sonra).

5. Pirolojik döngü başladıktan bir dakika sonra kapı kilitlenir (kapı kilit göstergesi ışığı yanar) kapının açılmasını önleyen bir cihaz tarafından.



Kapı kilit cihazı etkinleştirildiğinde herhangi bir fonksiyon seçilemez.

6. Pirolojik döngünün sonunda, ekranda bulunan tüm sayılar yanıp söner ve otomatik temizleme döngüsünün sonunu göstermek için bir zil çalar.

7. Fonksiyon düğmesini tekrar "0" konumuna getirin.

Fırının içindeki sıcaklık güvenli seviyelere dönene kadar kapı kilitli kalır.

Fırın soğuyana kadar bekleyin ve içerde biriken kalıntıları ıslak mikro fiber bezle toplayın.

Programlanabilir pirolojik döngü ayarı

Pirolojik döngü başlangıç zamanını diğer pişirme fonksiyonlarıyla aynı şekilde programlayabilirsiniz.

1. Pirolojik döngü süresini ayarlayın.
2. Pirolojik döngü süresini seçtikten sonra (bkz. "Pirolojik fonksiyon ayarı"), gösterimde  cut zaman ile daha önce ayarlanmış süre görünene kadar düğmeye basın ve aralıklarla değişsin.

ile  ile birlikte  ve simgeler (ikincisi yanıp sönen).

3. Basın  ve  düğmesini ayarlayın temizleme döngüsünün biteceği zamanı ayarlayın.



4. Uyarı onaylamak için 5 saniye bekleyin  tuşa basın.

Ayarları onaylayın. Bu noktada  sembol sönecek ve  sembol yanık kalacaktır.



Pirülitik (pirolytik) döngüyü ayarlarken işlev düğmesini çevirmemeye dikkat edin. Eğer çevirirseniz, program saati üzerinden girilen ayarlar silinir ve bunları yeniden ayarlamanız gerekir.



İlk pirülitik (pirolytik) döngü sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle hoş olmayan kokular oluşabilir. Bu tamamen normal bir durumdur ve ilk pirülitik döngüden sonra ortadan kalkar.



Pirülitik (pirolytik) döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönme hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, daha etkili ısı dağıtımı sağlamak amacıyla yapılan tamamen normal bir işlemdir. Pirülitik döngünün sonunda, bitişik ünitelerin duvarlarının ve fırının ön kısmının aşırı ısınmasını önlemek için fanlar yeterli süre çalışmaya devam eder.

4.6 Olağanüstü bakım



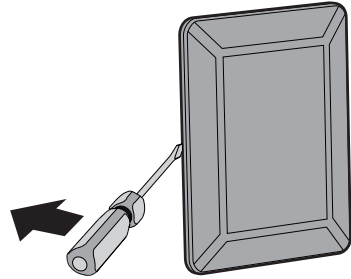
Gerilim taşıyan parçalar
Elektrik çarpması tehlikesi

- Fırın fişini çekin.
- Koruyucu eldiven kullanın.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Bir alet kullanarak (örn. tornavida) ampul kapağını çıkarın.



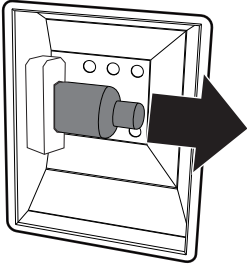
Fırın iç haznesinin emaye yüzeyini çizmeyin.





Temizlik ve bakım

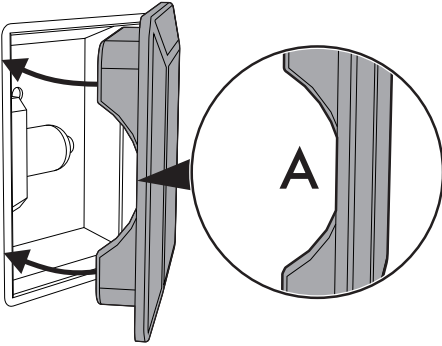
4. Işıklığı dışarı doğru kaydırın ve ışık ampulünü çıkarın.



Parlaklık ampulüne doğrudan parmaklarınızla dokunmayın, onu yalıtkan bir maddeyle sarın.

5. Yeni ampulü takın.

6. Kapakı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapıya doğru baktığından emin olun.



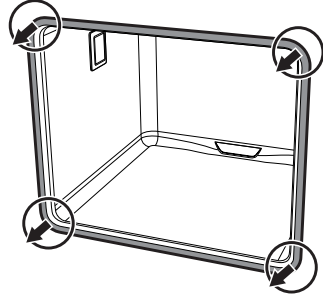
7. Kapak tamamen aşağı bastırılarak ampul destekine mükemmel şekilde tutturulsun.

Conta çıkarma ve takma (nemli fırın)

Conta nasıl çıkarılır:

Yardımcı fırının iyice temizlenebilmesi için kapı contası çıkarılabilir. Fırının kenarına bağlamak için dört köşede ve merkezde vidalar vardır.

- Sabitleyicileri sökmek için conta her noktada dışa doğru çekin.



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

Conta nasıl takılır:

- Conta üzerine dört köşedeki ve ortadaki klipsleri takın.



5 Kurulum

5.1 Gaz Bağlantısı



Gaz Kaçağı Patlama Tehlikesi

- Herhangi bir işlem yaptıktan sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Gerekirse güncel mevzuata uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulumun sonunda sızdırmazlığı sabunlu çözeltiyle kontrol edin, asla alevle değil.
- Şebeke hortumu kullanılarak yapılan kurulumda hortumun tamamen uzatıldığında uzunluğunun çelik hortumlar için 2 metreyi geçmemesi gerekir.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve hiçbir şekilde ezilmemelidir.
- Bu ev aletinin ayarları gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

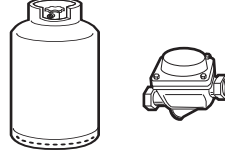
Genel bilgiler

Gaz ana hatlarına bağlantı, yürürlükteki standartlarca belirlenen yönergelerle uygun sürekli bir duvar çelik hortumu kullanılarak yapılabilir.

Diğer tipte gaz ile beslemek için bkz. bölüm "5.2 Farklı gaz tiplerine adaptasyon". Gaz giriş bağlantısı ½" dış gaz dişlidir (ISO 228-1).

LPG'ye Bağlantı

Güncel standartlarda belirlenen yönergeleri izleyerek basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpüne bağlantıyı yapın.

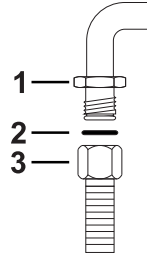


Besleme basıncı, "Gaz tipleri ve Ülkeler" tablosunda belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Çelik hortap ile bağlantı

Geçerli standa uygun özelliklere sahip sürekli bir duvar çelik hortum kullanarak gaz ana borularına bağlantıyı yapın.

Cihazın gaz bağlantı noktası 1 ile contayı 2 arasına yerleştirerek bağlantı parçası 3'ü dikkatlice vidalayın.

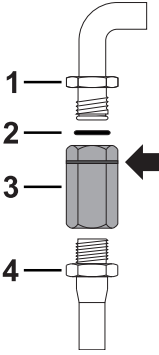




Kurulum

Namlu eklemli çelik hortumla bağlantı

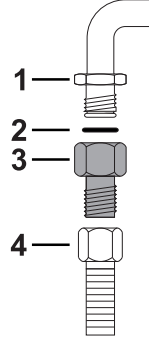
Gaz ana hatlarına, B.S. 669 uyumlu namlu eklemli çelik hortumla bağlantıyı gerçekleştirin. Gaz hortum konnektörünün 4 dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından adaptörü 3 sıkıca sabitleyin. Ürünü, hareketli 1 bağlantısına vidalayın; aralarına tedarik edilen conta 2'yi yerleştirin.



Koni dişli çelik hortumla bağlantı

Uygulanabilir standarda uygun sürekli duvar çelik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı yapın.

Ürün 1'in gaz bağlantısına (ISO 228-1, 1/2" diş) hortum konnektörü 3'ü dikkatlice vidalayın ve aralarına sağlanan conta 2'yi yerleştirin. Konnektör 3'ün dişine yalıtım malzemesi uygulayın, daha sonra çelik hortumu 4 konnektöre 3 ile sıkıca sabitleyin.



Oda havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun kalıcı bir hava sağlayan odalarda monte edilmelidir. Cihazın bulunduğu odada gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı olmalıdır. Izgaralarla korunan hava delikleri, mevcut düzenlemelere uygun olacak şekilde doğru boyutta olmalı ve hiçbir kısmı engellenmeyecek şekilde konumlandırılmalıdır; hatta kısmen bile olsa.

Pişirme sonucunda oluşan ısı ve nemi gidermek için odanın yeterince havalandırılması gerekir: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya fanların hızını artırmanız önerilir.



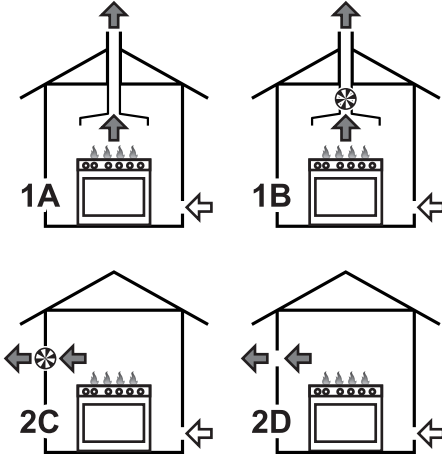
Yanma ürünlerinin çıkarılması



Bu ev aleti, yanma ürünlerini extracting etmek için bir cihazla bağlı değildir. Mevcut montaj yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili ilgili gereksinimlere özellikle dikkat edin.

Yanma ürünleri, belirli bir verimliliğe sahip doğal emişli bacaya bağlı davlumbazlar aracılığıyla veya zorunlu çekiş yoluyla çıkarılabilir. Etkili bir çıkarma sistemi, bu alanda uzmanlaşmış bir uzmanın kesin planlamasını gerektirir ve geçerli standartlarda belirtilen konumlar ve boşluklara uymalıdır.

İş tamamlandığında montajcı uygunluk sertifikası vermelidir.



- 1 Davlumbazla dışa çekme
2 Davlumbazsız dışa çekme

A Tek doğal emişli baca

B Üfleyci fanlı tek baca

C Duvreye veya pencere montajlı egzoz fanı ile doğrudan dışarıda

D Dışarıya doğrudan duvar yoluyla

← Hava

← Yanma ürünleri

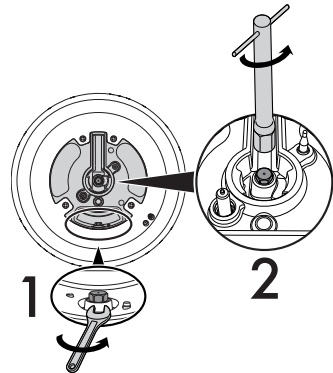
⊗ Egzoz fanı

5.2 Farklı gaz tiplerine uyum

Diğer gaz tiplerinde çalışmada yanma başlıkları değiştirilmelidir ve gaz musluklarındaki minimum alev ayarlanmalıdır.

Nozul değişimi

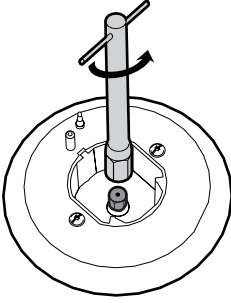
1. Yanma tepsiyi desteklerini, yanmaz başlıkları ve alev dağıtıcı tacını çıkararak yanma kaplarını açın.
2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm anahtar kullanarak nozul değiştirin (Kullanılan yanıcı tablolara bakınız).



1 Dış nozul - 2 İç nozul



Kurulum

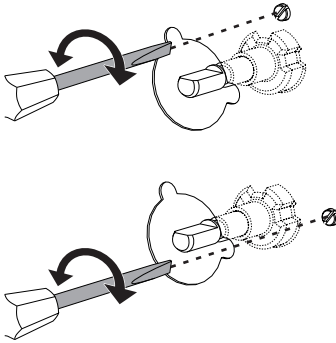


3. Brûlari kendi muhafazaları içinde değiştirin.

Doğal ya da şehir gazı için minimum ayarın ayarlanması

Brülörü yakın ve minimum konuma getirin. Gaz musluğu düğmesini çıkarın ve gaz musluk milinin yanındaki ayar civatasını (modele bağlı olarak) doğru minimum alev elde edilene kadar çevirin.

Düğmeyi yeniden takın ve brülör alevinin istikrarlı olduğundan emin olun. Düğmeyi maksimumdan minimuma hızlıca çevirin: Alev sönmemelidir. Tüm gaz musluklarında işlemi tekrarlayın.



LPG için minimum ayarın ayarlanması

Tüp milinin yanındaki vidalı vidasını saat yönünde tamamen sıkın.



Fabrika tarafından başlangıçta ayarlanan gaz dışında bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla ilişkili olanı ile değiştirin. Etiket, nozul paketinin içine (varsa) yerleştirilir.

Gaz musluklarını yağlamak

Zamanla gaz muslukları dönmesi zorlaşabilir ve tıkanabilir. İçten temizleyin ve gresleri değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.



Gaz türleri ve Ülkeler

Gaz türleri	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	•										•	•	



İşletme için kurulacağı ülkeye bağlı olarak mevcut gaz tiplerini belirlemek mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın “Brülör ve nozul özellikleri tabloları” içinde.



Kurulum

Brülör ve nozül karakteristik tabloları

1 Doğal gaz G20 - 20 mbar				
	SR	R	UR2 içten.	UR2 dıştan.
İtme ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.9	3.30
Nozül çapı (1/100 mm)	97	120	70	128
Ön-odası (_nozülde yazılı)	ZH9		H1	F3
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
2 Doğal gaz G20 - 25 mbar				
	SR	R	UR2 içten.	UR2 dıştan.
İtme ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.8	3.4
Nozül çapı (1/100 mm)	94	110	65	130
Ön-odası (nozül üzerinde basılı)	Z	H8H1H3		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
3 Doğal gaz G25/G25.3 - 25 mbar				
	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
İtinal sıcaklık kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	94	121	68	128
Ön-odası (nozül üzerinde basılı)	Y	F2F1F2		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
4 Doğal gaz G25.1 - 25 mbar				
	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
İtinal sıcaklık kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
nozzle çapı (1/100 mm)	100	134	72	138
Ön-oda (nozzle üzerinde yazılı)	Y	F3H1F3		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
5 Doğal gaz G25 - 20 mbar				
	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Kullanım Isıtma Kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Nozzle çapı (1/100 mm)	100	134	72	138
Ön-odası (nozzle üzerinde yazılı)	Y	F3F1F3		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
6 Doğal gaz G2.350 - 13 mbar				
	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	2.90	0.90	3.30
Meme uç çapı (1/100 mm)	120	165	91	180
Ön-odası (nozilde yazılı)	YF3Y			H4
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200

Kurulum



TR

7 LPG – G30/G31 30-37 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Kapasite ısıtma (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Meme çapı (1/100 mm)	65	85	44	91
Ön-odası (nozilde basılı)	----			
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1300
G30 için Debi (g/h)	131	218	65	240
G31 için Debi (g/h)	129	214	64	236
8 LPG G30/31 - 37 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Kapasite ısıtma (kW)	1.90	3.0	0.80	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	65	81	42	88
Ön-odacık (nozulde 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
Nozul çapı (1/100 mm)	58	74	43	73
Ön odacı (nozul üzerinde basılı)	MZ		H2	S1
Azaltılmış akış hızı (W)	500	1000	400	1500
Dereceli akış hızı G30 (g/saat)	131	218	73	240
Dereceli akış hızı G31 (g/saat)	129	214	71	236
10 Town gazı G110 – 8 mbar	SR	R	UR2 ints.	UR2 ext.
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	2.80	1.0	3.20
Nozul çapı (1/100 mm)	185	260	145	300
Ön odacı (nozul üzerinde basılı)	/2	/3	0040	0190
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1000

Temin edilmeyen nozul ler Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.



Kurulum

5.3 Konumlandırma



Ağır cihaz Ezilme tehlikesi

- Cihazı, kabin kesitine ikinci bir kişi yardımıyla yerleştirin.



Açık kapiya basma Cihaza zarar verme riski

- Cihazı yerine yerleştirirken fırın kapısını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapalıyken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Alevlenme riski

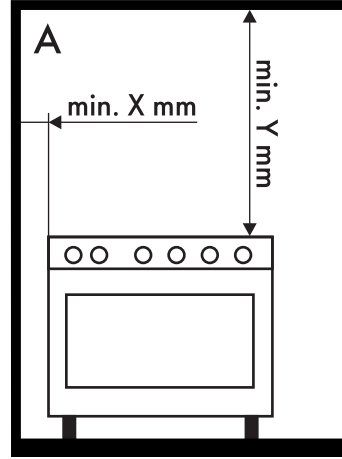
- Yan mobilyalardaki veneerler, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar ısıya dayanıklı olmalıdır (90°C'den az olmamalıdır).

Bu cihaz tezgahın üstünden yüksek olan duvarlara komşu olarak, cihazın yanından en az X mm mesafede kurulabilir; bu mesafe, kurulum sınıflarına göre Şekil "A" ve Şekil "C" üzerinde gösterilmiştir.

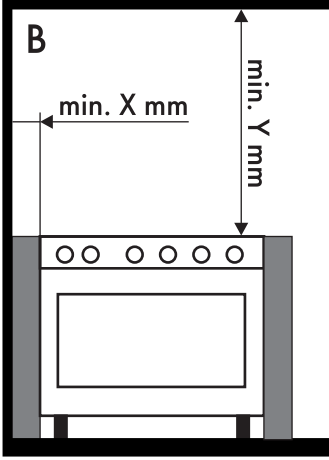
Cihazın çalışma tezgahının üzerindeki herhangi bir duvar modülü en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır. Ocak üstüne bir davlumbaz takılıysa, doğru mesafenin bırakıldığından emin olmak için davlumbaz kullanım kılavuzuna başvurun.

X	300 mm
Y	750 mm

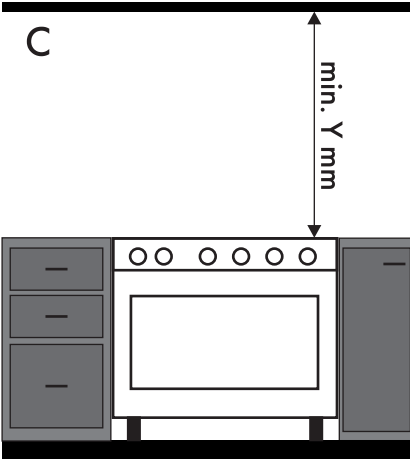
Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Bağımsız cihaz)

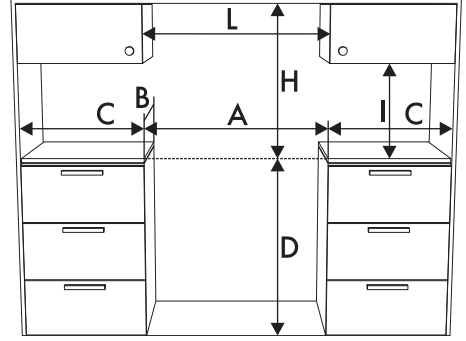


B - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)

Cihazın toplam boyutları



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

Yan duvarlardan veya diğer yanıcı malzemelerden azami mesafe.

2 Kabin genişliği en az (=A)

*Ocak üzerinde bir davlumbaz varsa, doğru açıklığı sağlamak için davlumbaz talimatlar kılavuzuna başvurun.



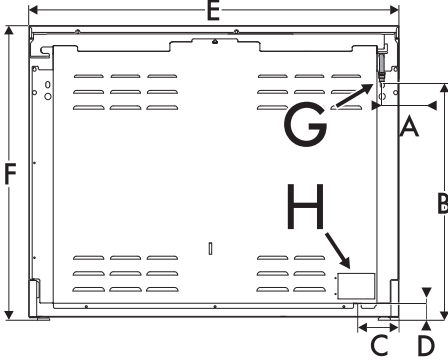
Cihaz yetkili bir teknisyen tarafından ve mevcut mevzuata uygun olarak kurulmalıdır.



Kurulum

Cihaz boyutları: gaz ve elektrik bağlantılarının konumu

Gaz ve elektrik bağlantılarının konumu (ölçüler mm cinsinden).

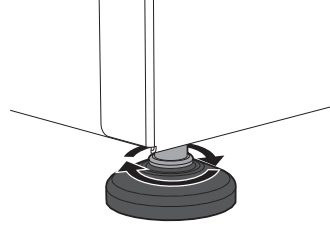


A56	
B (maks)	770
B (min)	744
C	135
D55	
E	1200
F (min)	894
F (max)	920

G = gaz bağlantısı H
= elektrik bağlantısı

Cihazın konumlandırılması ve seviye ayarı

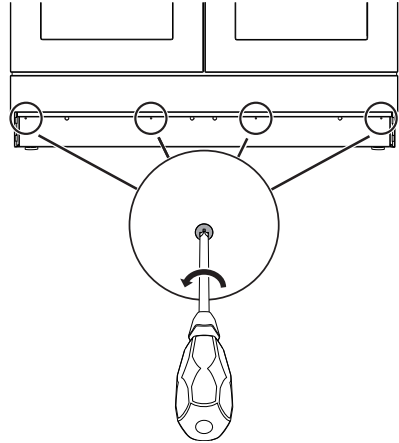
Elektrik ve/veya gaz bağlantıları yapıldıktan sonra cihazın zeminde daha iyi stabil olması için düzgünce seviyelendirin. Ayaktaki alt parçayı sabitleyip gevşeterek cihaz zeminde stabil ve seviyeli olacak şekilde ayarlayın.



Ön plintoyu takma

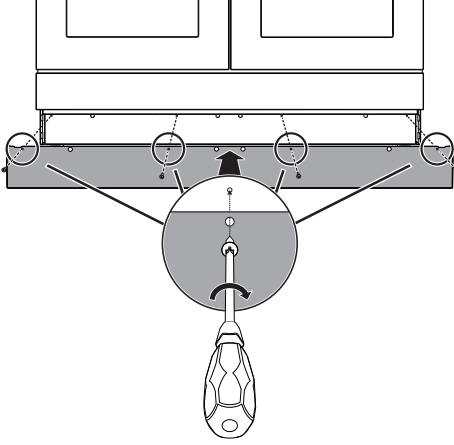
Ön plinta her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve güvenli şekilde sabitlenmelidir.

Depolama bölmesi kapısının altındaki ön vidaları sökmek için bir tornavida kullanın.

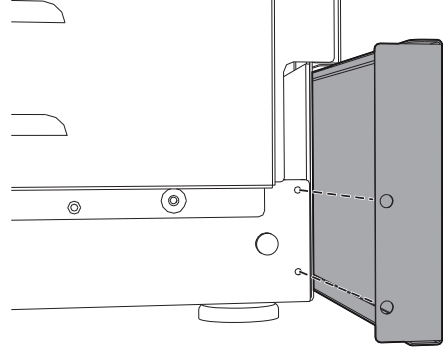




2. Ön plinteyi cihazdaki karşılık gelen deliklerle hizalayın.



3. Yan plintlerin arka deliklerini cihazın tabanındaki deliklerle hizalayın.



EN

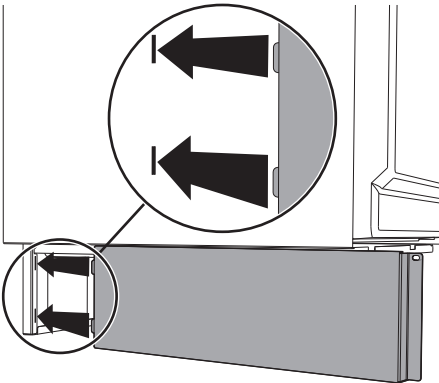
3. Ön plinti daha önce çıkarılan vidalarla sabitleyin.

Yan plinti kurulumu

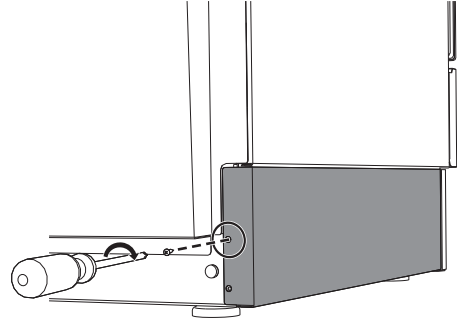
Ön plinti kurulduktan sonra yan plintleri de takmalısınız.

1. Yan plintleri ön plintinin yanına konumlandırın.

2. Ön plintinin uçlarındaki açıklıktaki sekmeleri içeriye yerleştirin.



4. Yan plintleri bir vida ile sabitleyin.



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



Kurulum

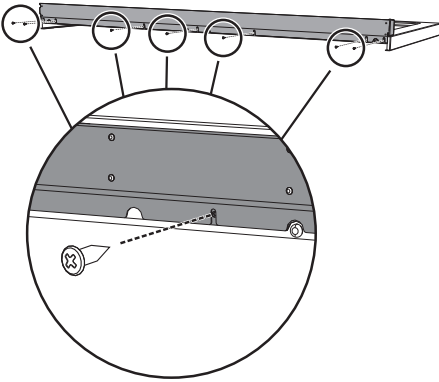
Yükselti/Uzatma Parçasını Monte Etme



Sağlanan yükselti/parça ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulumdan önce cihaza sabitlenmelidir.

Yükselti/parça her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve doğru şekilde sabitlenmelidir.

1. Yükselti/parçayı ocak üzerine yerleştirin ve vidaların deliklerini hizalayın.
2. Vidalarla yükselti/parçayı ocağa sabitleyin.



5.4 Elektrik Bağlantısı



Güç Gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılmasıdır.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Cihaz, elektrik sistemleri güvenlik standartlarına uygun olarak toprak hattına bağlanmalıdır.
- Şebeke güç kaynağını kesin.
- Cihazı fişten çıkarmak için kableyi çekmeyin.
- En az 90°C'ye dayanabilen kablolar kullanın.
- Terminal güç hatları vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm arasında olmalıdır.

Genel Bilgi

Çevre özelliklerini plaka üzerinde gösterilen verilerle kontrol edin.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan kimlik plakası cihaz üzerinde görünür bir konumdadır.

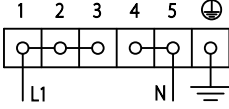
Bu plakayı herhangi bir nedenle kaldırmayın.

Toprak bağlantısını, diğer kablolardan 20 mm daha uzun bir telle yapın.



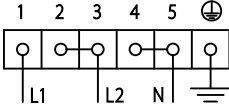
Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 1N~



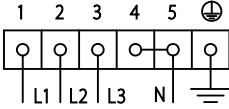
3 x 6 mm² üç telli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 2.5 mm² dört telli kablo.

- 380-415 V 3N~



5 x 2.5 mm² beş telli kablo.



Görülen değerler iç iletkenin kesitine karşılık gelir.

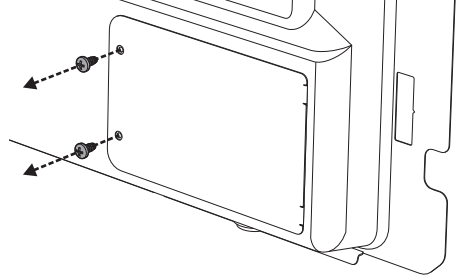


Bahsi geçen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak eşleşme katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

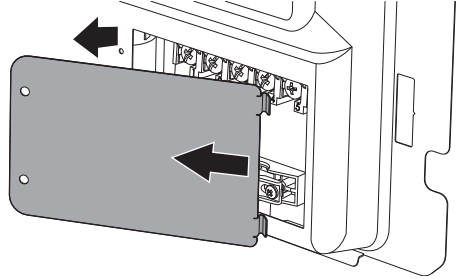
Terminal kartına erişim

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal kartına erişilmelidir:

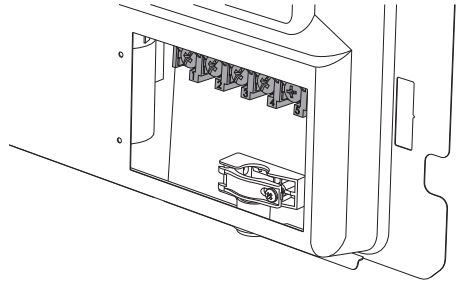
1. Plakayı arka muhafazaya sabitleyen vidaları sökün.



2. Plakayı nazıkçe döndürün ve yuvasından çıkartın.



3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



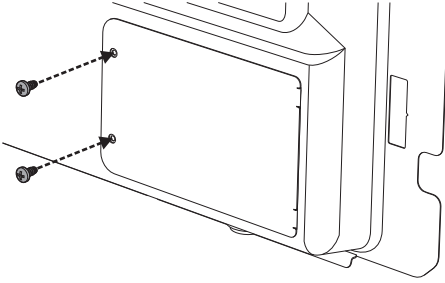


Kurulum



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçe vidalarını gevşetmeniz önerilir.

4. İşlem bittikten sonra arka muhafazadaki plaka geri takılmalı ve daha önce sökülen vidalar kullanılarak yerine sabitlenmelidir.



Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesintiyi sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan dört kutuplu bir devre kesici ile güç hattını bağlayın.

Devre kesici cihaz hemen cihazın yanında ve kolay erişilebilir bir konumda olmalıdır.

Test etme

Kurulumun sonunda kısa bir muayene testi yapın. Düğünü doğru bir şekilde uyguladığınızı kontrol ettikten sonra cihaz çalışmıyorsa fişini çekin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.

5.5 Kurulum yapan kişi için talimatlar

- Priz kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır. Güç kablosunu büzmeyin veya sıkıştırmeyin.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Conta bağlantısının dişli dirseğini açmaya veya zorlamaya çalışmayın. Cihazın bu kısmını zarar verebilirsiniz ve bu üreticinin garantisini geçersiz kılabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz sızıntısını kontrol etmek için sabunlu su kullanın. Sızıntıları bulmak için çıplak alev kullanmayın.
- Gaz vanasının, brülörü ve kıvılcımı doğru çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı ve ardından birlikte açın.
- Brülör kollarını minimum konuma getirin ve her bir brülör için alevin ve tüm brülörlerin birlikte kararlı olup olmadığını kontrol edin.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz düzgün çalışmıyorsa, bulunduğunuz bölgedeki Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru şekilde kullanılacağını açıklayın.