

S M E G

CPF120IGMPT

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	70
1.1 Genel güvenlik talimatları	70
1.2 Tanıtım plakası	75
1.3 Üreticinin sorumluluğu	75
1.4 Cihaz amacı	75
1.5 Bu kullanıcı kılavuzu	75
1.6 Atıklar	75
1.7 Kapalı/bekleme modunda güç tüketimi hakkında bilgiler	76
1.8 Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	76
1.9 Enerjiyi korumak için	77
2 Tanım	78
2.1 Ocak/ocak yüzeyi	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 ocağını kullanma	85
3.4 Döküm ısıtma plitalarını kullanma	86
3.5 Fırınları kullanma	91
3.6 Doğrudan Buharlı fonksiyonla pişirme (nemlendirilmiş fırın)	94
3.7 Sıcaklık probunu kullanma (pyrolytik fırın)	96
3.8 Saklama bölmelerini kullanma	99
3.9 Pişirme tavsiyeleri	99
3.10 Programlayıcı saat	101
4 Temizlik ve bakım	109
4.1 Cihazı temizleme	109
4.2 Kapıları sökme	111
4.3 Kapı camını temizleme	112
4.4 Fırınlara içini temizleme	112
4.5 Pyrolytik döngü (pyrolytik 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 Montajcı için Talimatlar	134



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.

- Fırında yiyecekleri taşıırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

- Su ile yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun örtü ile boğun.

- Bu cihaz yalnızca 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel olarak kısıtlı kişilerin, elektrikli cihazların güvenli kullanımı ve ilgili tehlikeler konusunda denetim altında veya talimat almış olması koşuluyla kullanmasına izin verir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Çocukları sürekli gözetim altında olmadıkları sürece sekiz yaşından küçüklere güvenli bir mesafede tutun.

- Kullanım sırasında cihazdan 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.

- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Alev yayıcı tepeçiklerin uygun konumda ve ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarında olduğundan emin olun.

- Pişirme alanlarının ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tencereler koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.

- Yağlar ve yağlılar aşırı ısındığında alev alabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekleri hazırlarken cihazı izinsiz bırakmayın. Yağlar alev alırsa asla üzerine su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme alanını kapatın.

- Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.



- Kullanım sırasında tencere/tabak gibi metal nesneleri ocak yüzeyine koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.

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

- Çok sıcak tepsiye doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

- Yemeği hareketlendirmeniz gerektiğinde veya pişirme sonunda kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharı dışarı çıkarsın, ardından tamamen açın.

- Fırın açık ve hâlâ sıcak iken depolama bölümünü açmayın.

- Fırın kullanıldıktan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.

- Depolama bölümünde (varsa) veya cihazın yakınında alevli/yanıcı malzemeler kullanmayın veya depolamayın.

- Bu cihaz kullanılırken yakınında aerosol kullanmayın.

- Kullanımdan sonra cihazı derhal kapatın.

- Bu cihazı değiştirmeyin.

- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket) gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) her zaman kullanın.

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

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

- Cihazı kendi başınıza veya nitelikli bir teknisyen olmadan onarmaya çalışmayın.

- Cihazı prizden çıkarmak için kablayı çekmeyin.

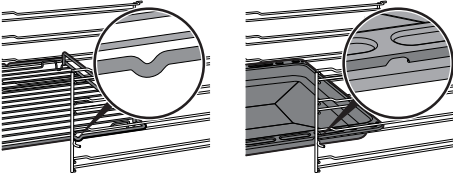
- Güç kablosu hasar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla derhal teknik destekle iletişime geçin.



Talimatlar

Aletin zarar görme riski

- Ahşap veya plastik mutfak aletleri kullanın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileri itilmeli. Çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın boşluğunun arkasına doğru bakmalıdır.



- Cihazın üzerinde oturmayın.
- Aleti temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın; bunlar ısıtılıp yangına yol açabilir. Çok dikkatli olun.
- Aşırı yangın riski: Pişirme yüzeylerine hiçbir nesne yerleştirmeyin.
- HERHANGİ BİR ŞEKİLDE AYGITI ISITICI AMAÇLI KULLANMAYIN.
- Fırının yanında hiçbir sprey ürün püskürtmeyin.
- Yemek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Ağzı kapalı teneke kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kaplamayın.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın boşluğunun tabanına koymayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- İç cam cama tepsileri veya tencereleri dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak çevresi içinde yerleştirilmelidir.
- Tüm tencerelerin düzgün, düz tabanları olmalıdır.
- Bir sıvı taşarsa veya dökülürse, fazla kısmını ocağın altına alın.



- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddeleri ocağa dökmemeye özen gösterin.

- Açık olan pişirme bölgelerine boş tencere veya sığır tenceresi koymayın.

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan (ör. anodikleştirme, nikel veya krom kaplama) parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın.

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. temizleyici tozlar, leke gidericiler, tavalara için süngerler veya kazıyıcılar) kullanmayın.

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

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

- Kapalıyken çok baskı uygulamamaya özen gösterin.

- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

- Çatlaklar veya yarıklar oluşursa veya cam seramik pişirme yüzeyi kırılırsa, cihazı derhal kapatın. Güç kaynağını kesin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.

- Pacemaker veya benzer cihazlar takılı olan kişilerin, manyetik indüksiyon alanının 20-50 kHz frekans aralığında bu cihazların çalışmasını etkilemediğinden emin olmaları gerekir.

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

Kurulum

- BU CİHAZ SİNEK OLMAMA için VERİLEN ŞEKİLDE GEMİLERDE VEYA KARAVANLARDA KURULMAMALIDIR.

- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

- Cihazı, dolap kesitine bir ikinci kişinin yardımıyla yerleştirin.



Talimatlar

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

- Gaz bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırınız.

- Tellerle yapılan montajda, hortumun uzunluğunun dayanabildiği en uzun mesafede 2 metreyi geçmemesine dikkat edin (çelik hortumlar için).

- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.

- Gerekirse mevcut yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanınız.

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

- Kurulum sonunda sabunlu çözeltiyle sızıntıları kontrol ediniz, asla alevle kontrol etmeyiniz.

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırınız.

- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.

- En az 90°C'e kadar dayanabilen PVC kablolar kullanınız.

- Terminal güç kabloları vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

- Kurulumdan önce yerel gaz tedariğinin (gaz tipi ve basıncı) ve cihazın ayarlarının uyumlu olduğundan emin olunuz.

- Bu ev aletinin ayarları gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

- Bu ev aleti yanma ürünlerini dışarı atan bir cihaza bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili ilgili gerekliliklere özellikle dikkat ediniz.

Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olunuz.

- Cihazın açık kapısına hiçbir ağırlık yüklemeyiniz veya oturmayınız.

- Kapılara herhangi bir nesnenin sıkışmadığına dikkat ediniz.



- Buharlaştırma tepsisinin azami kapasitesi 250 ml'dir.
- Buharlaştırma tepsisinin azami kapasitesini aşmaktan çok dikkatli olun.

1.2 Tanımlama plakası

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

1.3 Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya malvarlığına verilen zararlardan dolayı hiçbir sorumluluk kabul etmez:

- Belirtilen amaç dışında cihazın kullanılması
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması
- Cihazın herhangi bir bölümünün değiştirilmesi veya kurcalanması
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.4 Cihaz amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka herhangi bir kullanım uygunsuz olarak kabul edilir.
- Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleriyle çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.5 Bu kullanıcı kılavuzu

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

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.6 Bertaraf etme



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

ve hizmet ömrünün sonunda diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir. Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarlarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fiş ile birlikte çıkarın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.
- Cihazı fişinden çekin.



Talimatlar

- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atığı için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin; bire bir oranında.

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerden paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını gözetimsiz bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

1.7 Güç bilgisi

kullanımdan kapalı/beklemede güç tüketimi

Cihazın kapalı/bekleme modundaki güç tüketimine ilişkin teknik veriler, söz konusu ürünün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

1.8 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



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

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler, pişirme tavsiyeleri.

Temizlik ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgiler.

Montaj



Nitelikli teknisyen için bilgi: Montaj, çalıştırma ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.



1.9 Enerji tasarrufu için

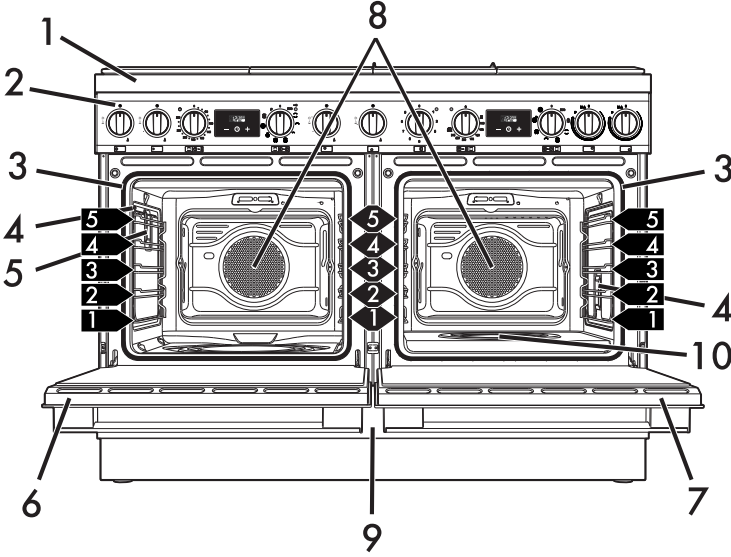
- Tarifin bunu gerektirdiği durumlarda cihazı önceden ısıtın.
- Paket üzerinde aksi belirtilmedikçe dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözün.
- Birden fazla tür yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri birbirini takip eden sırayla pişirmek önerilir.
- Koyu renkli metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçinde biriken ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.
- Isı kaçmasını önlemek için kapıyı olabildiğince kapalı tutun.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.



Açıklama

2 Açıklama

Genel açıklama



1 Göz at

2 Kontrol paneli

3 Conta

4 İç ışıklar

5 Sıcaklık probu yuvası

6 Terolytik fırın kapağı

7 Nemlendirilmiş fırın kapağı

8 Fanlar

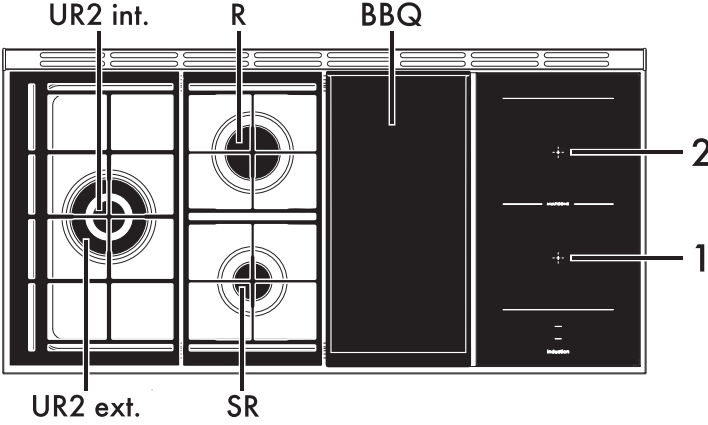
9 Depolama bölmesi

10 Buharlaştırma tepsisi

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



2.1 Ocak



SR = Yarı Hızlı Yakıcı
R = Hızlı Yakıcı BBQ = Izgara
plakası 1 = Ön Endüksiyon
pişirme alanı 2 = Arka
Endüksiyon pişirme alanı

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

Bölge	Ölçüler (Y x G - mm)	Maks. güç çekişi (G)*	Güç çekişi içinde Güçlendirici fonksiyon (W)*
1	201 x 197	1650	1850
2	201 x 197	2100	3000

Endüksiyon pişirme avantajları



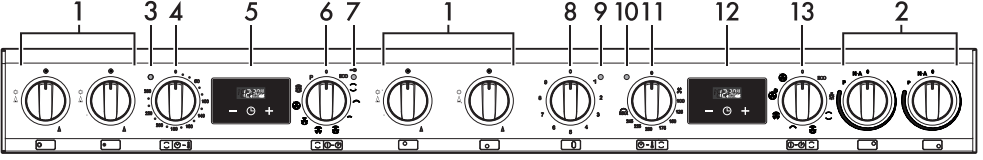
Ocak, her pişirme bölgesi için bir endüksiyon jeneratörü ile donatılmıştır. Cam seramik pişirme yüzeyinin altında bulunan her bir jeneratör, tencerenin tabanında ısıtıcı bir akım oluşturan elektromanyetik bir alan yaratır. Bu şu anlama gelir ki ısı artık ocaktan tencereye iletilmez, endüktif akım ile tencerede doğrudan yaratılır.

- Panne doğrudan enerji iletimi sayesinde enerji tasarrufu sağlar (uygun mıknatıslanabilir tencere gerekir) geleneksel elektrikli pişirmeye göre.
- Enerji yalnızca ocakta konumlandırılan tencereye iletildiği için güvenlik artırılır.
- Endüksiyon pişirme bölgesinden tencerenin tabanına yüksek düzeyde enerji iletimi.
- Hızlı ısınma hızı.
- Pişirme yüzeyi yalnızca tencerenin tabanının altında ısındığı için yanma riski azalır; taşan yiyecekler yapışmaz.



Açıklama

2.2 Kontrol paneli



1 Ocak brülörü düğmeleri

Gözlem yanıtı ve ayarlama için. İlgili brülörleri ışıklandırmak için düğmeleri saat yönünün tersine basın ve çevirin. Alev ayarlamak için düğmeleri maksimum ile minimum ayar arasındaki bölgeye getirin. Brülörleri kapatmak için düğmeleri konumuna geri getirin.



2 Pişirme bölgesi kontrol düğmeleri

Endüksiyon ocağının pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır.

Sıcaklık gözlüğünü minumum 1'den maks. 9'a kadar gücünü ayarlamak için düğmeleri saat yönünde çevirin. Çalışma gücü ocak üzerindeki ekranda gösterilir.

3 Göstergesi ışığı

Cihazın belirlenen sıcaklığa ısındığını göstermek için yanıp söner; belirlenen sıcaklık ulaşıldığında yanıp sönmeyi durdurur ve yanık olarak kalır.



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

4 - 11 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar. Gerekli değere minumum ile maksimum ayar arasından saat yönünde çevirin.

5 - 12 Programlayıcı saat

Geçerli saati görüntülemek, programlanmış pişirmeyi ayarlamak ve dakika sayacı timer'ını kullanmak için.

6 - 13 Fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli işlevleri farklı pişirme modlarına uygundur. Gereken işlev seçildikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık terazisi ile ayarlayın.

7 Kapı kilidi göstergesi ışığı

Otomatik (pyrolitik) temizleme çevrimi etkinleştirildiğinde yanar.

8 Barbekü düğmesi

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

9 Barbekü göstergesi ışığı

Barbekü ısıtma elemanının açık olduğunu göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında kapanır. Elemanın ayarlanan sıcaklığı sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.



10 Göstergelik ışık

Fırın ısınmaya başladığını göstermek için gösterge ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında hemen sönür. İçeride belirlenen sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.



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

2.3 Diğer parçalar

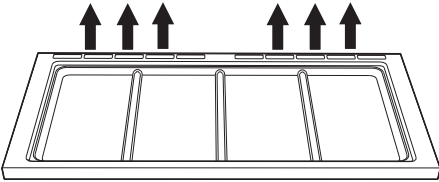
Raflar

Cihaz çeşitli yüksekliklerde tepsileri ve rafları konumlandırmak için raflar içerir. Rafın konumu aşağıdan yukarıya doğru gösterilir (Genel tanıma bakınız).

Soğutma fanı

Fan, fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, cihazın arkasından dışarı doğru sürekli hava akışı oluşturur ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.



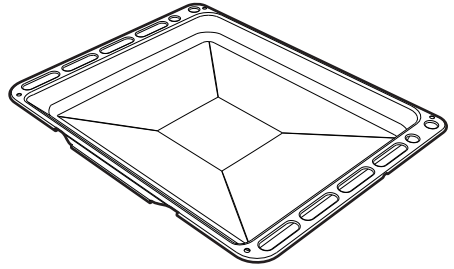
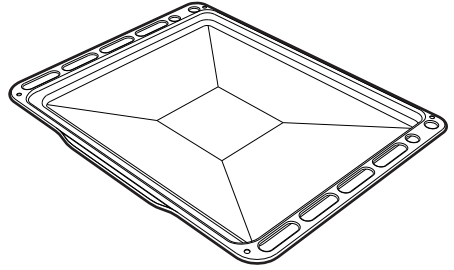
İç aydınlatma

Cihazın iç ışığı şu anda yanar:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde.

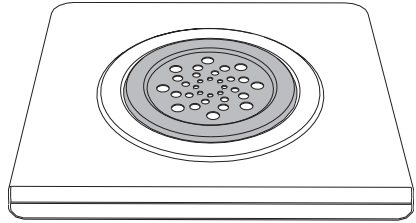
Mevcut aksesuarlar

Fırın tepsisi



Yukarıdaki rafta konulan gıdalardan yağın toplanması için kullanışlıdır.

Buharilaştırma tepsisi ve kapağı (nemli fırın)

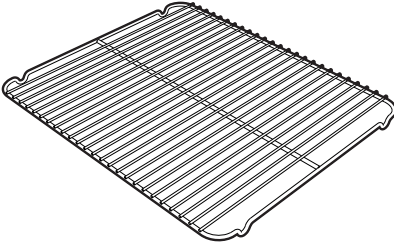


Buharı fırın iç hacmine dağıtır.



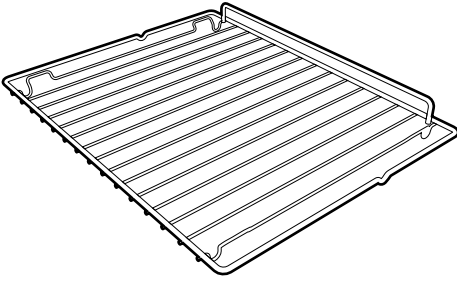
Açıklama

Tepsi rafı



Fırın tepsisinin üzerine konmak üzere; sızdırabilecek yiyecekleri pişirmek için.

Raf



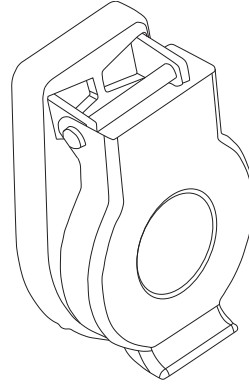
Piştirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Sıcaklık probu (pirolitik fırın)



Sıcaklık probu ile yiyeceklerin ortadaki ölçülen sıcaklığa göre pişirilmesini sağlayabilirsiniz.

Korumalı kapak (pirolitik fırın)



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

i Yiyeceklere temas edecek fırın aksesuarları mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.

i Orijinal olarak tedarik edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Destek Merkezlerinden istenebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarlar kullanın.



3 Kullan

Talimatlar



Kullanım sırasında fırının içinde yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri hareket ettirirken ısıya dayanıklı eldivenler giyerek elinizi koruyun.
- Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Kullanım sırasında 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekirse veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.



Depolama bölmesi içinde yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

- Fırın açık ve hâlâ sıcak olduğunda depolama bölmesini açmayın.
- Fırını kullandıktan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.



**Kötü kullanım
Yanık tehlikesi**

- Alev yayıcı başlıklarının ev sahiplerinde kendi brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun.

- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Çok dikkatli olun.



Kullanım sırasında fırının içinde yüksek sıcaklık Yangın veya patlama tehlikesi

- Fırına yakın herhangi bir spreylü ürün püskürtmeyin.
- Fırın veya depolama bölmesi yakınında yanıcı maddeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik pişirme kapları veya kapları kullanmayın.
- Fırına kapalı konserve kutuları veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında fırını gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.



Kullan



Yanlış kullanım

Yüzeylerin hasar görme riski

- Fırın gövdesinin tabanını alüminyum veya alüminyum folyolarla kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak istiyorsanız, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın gövdesinin tabanına koymayın.
- İç cam levhası üzerine tencere veya tepsi atmak için açık kapıyı kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Yanma yayıcı tacıların, ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları gazılın çevresi içine yerleştirilmelidir.
- Tüm kaplar düzgün ve düz tabanlı olmalıdır.
- Sıvı sıçrarsa veya dökülürse, fazlayı ocağın üzerinden alın.

3.1 İlk kullanım

Aletin dışından veya içinden herhangi bir koruyucu filmi, aksesuarlar dahil, çıkarın.

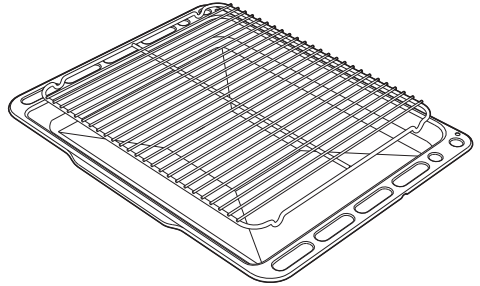
2. Aksesuarlar ve fırın haznesinden teknik veri plakasına ait dışındaki tüm etiketleri çıkarın.

3. Cihazdaki tüm aksesuarları çıkarın ve temizleyin (bkz. 4 Temizlik ve bakım). Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırınları maksimum sıcaklıkta çalıştırın.

3.2 Aksesuarları Kullanma

Tepsi rafı

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

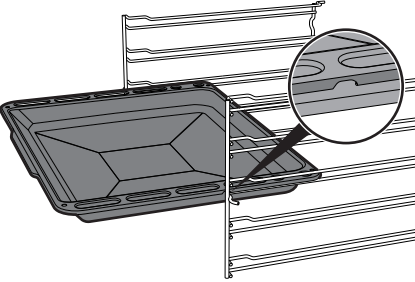
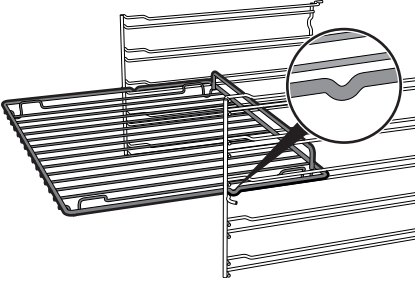




Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tam durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe yerleştirin ve durana kadar sürün.



Üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için tepsileri ilk kez kullanmadan temizleyin.

3.3 Gaz ocağını kullanma

Tüm cihazın kontrol ve izleme aygıtları ön panelde birlikte bulunur. Her düğmeyle kontrol edilen yanıcı, düğmenin yanında gösterilir. Cihaz, elektronik ateşleme özelliğine sahiptir. Sadece düğmeye basıp düğmeyi saat yönünün tersi yönde maksimum alev işaretine kadar çevirin, brülör ateşlenene kadar. Brülör ilk 15 saniye içinde yanmazsa, düğmeyi kapatıp yeniden denemeden önce 60 saniye bekleyin. Ateşleme sonrası termokupl ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme bırakıldığında brülör sönmüş olabilir: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır. Birkaç saniye bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.



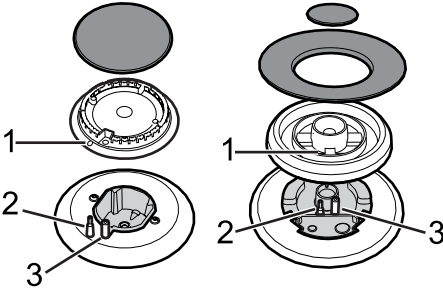
Kazada elektrik kesilmesi durumunda güvenlik cihazı devreye girer ve gaz akışını keser; gaz vanası açık olsa bile. Düğmeyi geri getirip yeniden alevlendirmeden önce en az 60 saniye bekleyin.



Kullanım

Alev dağıtıcı taşların ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması

Ocak brülörlerini yakmadan önce, alev dağıtıcı taşların kendi su kaplarına uygun konumda ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru yerleşmiş olduğundan emin olun. Alev dağıtıcı tacın deliklerinin kıvılcımlayıcılar ve termokupllar (A) ile hizalandığından emin olun.



Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği için ve gaz tüketimini azaltmak amacıyla, kapaklı ve brülöre uygun boyutta tencereler kullanın; alevlerin tencerelerin kenarlarına çıkmaması için. İçerik kaynamaya başladıktan sonra sıvının taşmaması için alevi yeterince kısın.



Kap çapları:

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

3.4 İndüksiyon sıcak plakasını kullanma



Kullanımdan sonra, uygun düğmeyi O konumuna getirerek kullanılan sıcak plakaları kapatın. Pişirme kapları dedektörüne yalnızca güvenmeyin.



Elektrik ana şebekesine ilk bağlandığında, göstergelerin birkaç birkaç saniye yanacak şekilde otomatik bir kontrol yapılacaktır.

Cihazın tüm kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte bulunur. İlgili pişirme bölgesi her düğmenin yanında gösterilir.

Gerekli güç ayarına dönmek için düğmeyi saat yönünde çevirin.

İndüksiyon pişirme için uygun pişirme kapları

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

Uygun kaplar:

- Kalın tabanlı emaye kaplama çelik kaplar.
- Emaye kaplı dökme demir kaplar.

• Özel tabanlı çok katmanlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve alüminyum kaplar.

Uygun olmayan kaplar:

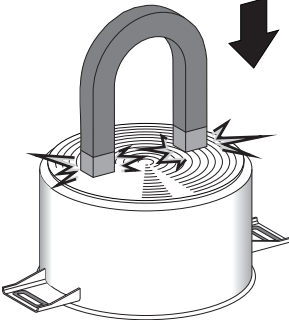
- Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, yangına dayanıklı cam, ahşap, seramik ve toprak kaplar.



Tencerenin uygun olup olmadığını görmek için mıknatıs tabana yakın tutun: mıknatıs çekiyorsa, tencere indüksiyon pişirme için uygundur. Bir mıknatısın yoksa tencereye az miktarda su koyabilir, bir pişirme bölgesine yerleştirebilir ve üst ısıtıcıyı başlatabilirsiniz. Gösterimde sembol görüldüğünde, o



tencerenin uygun olmadığı anlamına gelir.



İndüksiyon ocakları için mükemmel düz tabana sahip olan pişirme gereçlerini yalnızca kullanın. Düz olmayan tabanlı pişirme gereçleri ısıtma sisteminin verimliliğini tehlikeye atabilir ve yağda tencerenin tanınmasını engelleyebilir.

Pişirme gereçleri tanıma

Bir pişirme alanında tencerem yoksa alan veya tencere çok küçükse enerji iletilmez ve gösterimde sembol  görünür. Pişirme bölgesinde uygun bir tencere varsa, tanıma sistemi bunu algılar ve düğme ile ayarlanan güç seviyesine oluşturur. Tencere pişirme alanından çıkarıldığında enerji iletimi de kesilir.

alan  sembol gösterimde olacaktır (gösterge).

Pişirme bölgesindeki tencere veya tava kendisinden daha küçük olsa bile pişirme gereçleri tanıma fonksiyonu etkinleştirilmişse, yalnızca gerekli enerji iletilir.



Kullan

Yemek pişirme süresini sınırlama

Ocakta kullanım süresini sınırlayan otomatik bir cihaz vardır.

Pişirme bölgesi ayarları değiştirilmezse, her bölmenin maksimum çalışma süresi seçilen güç seviyesine bağlıdır.

Kullanım süresini sınırlayan cihaz etkinleştirildiğinde, pişirme bölgesi kapanır, kısa bir bildirim çalar ve bölge sıcaksa,

diğ  görüntüde sembol görünür.

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

Aşırı ısınmadan koruma

Ocak uzun süre tam güçte kullanılırsa, oda sıcaklığı yüksekse elektronikler soğumakta güçlük çekebilir.

Elektronikte aşırı yüksek sıcaklıkların oluşmasını önlemek için pişirme bölgesine olan güç otomatik olarak azaltılır.

Güç seviyeleri

Pişirme bölgesindeki güç, çeşitli seviyelere ayarlanabilir. Tablo, çeşitli pişirme türleri için uygun olan seviyeleri gösterir.

Güç seviyesi	İçin uygundur:
0	KAPALI ayarı
Sıcak tut	
1 - 2	Kısa miktarda yiyecek pişirme (minimum güç)
3 - 4	Pişirme
yiyecek, daha büyük	Büyük miktarda pişirme 5 - 6
7 - 8 Kızartma, unla yavaş kızartma	
9Kızartma	
P *	Kızartma / kahverdikleme, pişirme (maksimum güç)

* güçlendirici fonksiyonu görün

Kalan ısı



Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

- Çocukları dikkatli bir şekilde denetleyin çünkü kalan ısı göstergesini kolayca göremezler. Pişirme bölgeleri kapatıldıktan sonra bile belirli bir süre sıcak kalır. Çocukların asla ocağa dokunmamasını sağlayın.

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



Isıtma hızlandırıcısı



Her pişirme bölgesi, seçilen güce orantılı bir süre boyunca maksimum güç iletilmesini sağlayan bir ısıtma hızlandırıcısına sahiptir.

Bu işlev, seçilen güce en kısa sürede ulaşılmasını sağlar.

1. Düğmeyi A konumuna getirmek için saat yönünün tersine çevirin ve ardından bırakın. Ekranda gösterilir

the **A** sembol.

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

Güç seviyesi her an artırılabilir.

"Maksimum güç" dönemi otomatik olarak değiştirilir.

Hızlanma dönemi bittiğinde güç seviyesi daha önce seçildiği gibi kalacaktır.



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

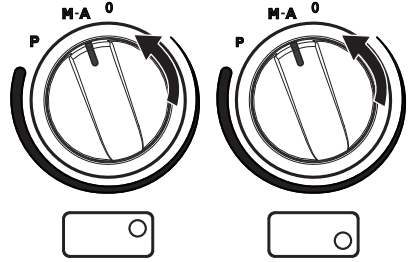
Çok bölgeli fonksiyon



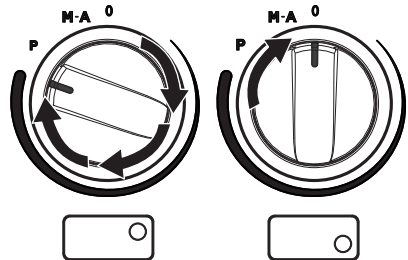
Bu işlev şu amaçlarla kullanılabilir: balık güvenci gibi tencereler veya dikdörtgen tavalar kullanılırken iki pişirme bölgesini (ön ve arka) aynı anda çalıştırmak için dikdörtgen tavalar.

Çok bölgeli fonksiyonu etkinleştirmek için:

1. M-A konumuna gelene kadar simultane olarak induksiyon pişirme bölgesi 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 duyulacaktır.





Kullan

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

Çoklu bölge fonksiyonunu devre dışı bırakmak için:

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



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

Kontrol kilidi



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

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

2. Semboller ekranda görüne kadar onları çevirmeye devam edin.

3. Düğmeleri serbest bırakın.

Kontrol kilidini kaldırmak için öncekiyle aynı işlemleri tekrarlayın.



Düğmeler A konumunda 30 saniyeden fazla çevrili kalmışsa, aşağıdaki sorun oluşur
mesaj  ekrana görünür.
gösterimi.

Tetikleme fonksiyonu



Tetikleme fonksiyonu, pişirme bölgesinin en yüksek güçte en fazla 5 dakika etkinleşmesini sağlar. Büyük miktarda suyu hızla kaynatmak veya eti izgara yapmak için kullanılabilir.

- Düğmeyi iki saniye için P konumuna saat yönünde çevirin ve sonra serbest bırakın.

Göstergede sembol görür. 5 dakika sonra Tetikleyici fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır ve pişirme güç seviyesi 9 olarak devam eder.

Sadece bazı bölgeler için: Tetikleyici fonksiyon her zaman etkindir ve ilgili düğme kullanılarak manuel olarak devre dışı bırakılması gerekir.



Tetikleyici fonksiyon, ısıtma hızlandırıcı fonksiyonuna önceliklidir.

Barbekü tabakası



Yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

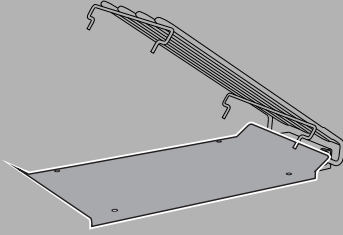
- Uzun süre kullanıldıktan sonra, ısıtma elemanı kapatılmış olsa bile tabak hala sıcak kalacaktır. Çocuklardan uzak tutun.
- Tabak soğuduktan sonra sadece çıkarın.



Yüksek sıcaklık
Cihaza zarar verme riski



Ocak koruması olmadan mangal tablasını kullanmayın.



Izgara, au gratin pişirme veya barbecue için.

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



Yemeği yerleştirmeden önce elemanı 15 dakika önceden ön ısıtmanız tavsiye edilir.

3.5 Fırınları Kullanma

Fırınları Açma

Fırınları açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme işlevini seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesini kullanarak seçin.



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

Pirolojik fırın ve nemlendirilmiş fırın işlevleri

ECO

Eco

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

Tüm yiyecek türleri için idealdir. Mayalı yiyecekler için önerilmez.

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği ön ısıtmadan fırına yerleştirmeniz önerilir.



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



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçınınız.



Kullan



210°C'den daha yüksek sıcaklıklar gerektirmeyen pişirme için ECO fonksiyonunun kullanılması önerilir. Daha yüksek sıcaklıkta pişirme için farklı bir fonksiyon seçmeniz önerilir.



Buharlı Temizlik

Bu fonksiyon, alt taraftaki uygun girintiye az miktarda su dökülerek üretilen buharı kullanarak temizlemeyi kolaylaştırır. (bkz. bölüm "Temizlik ve bakım")



Statik

Isı aynı anda üstten ve alttan geldiğinden bu sistem belirli yiyecekler için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, aynı zamanda statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda yalnızca bir yemek pişirmek için uygundur. Her türlü rosto, ekmek ve kek için mükemmeldir ve özellikle yağlı etler (ördek ve kaz gibi) için uygundur.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve takılıysa döner çubuğu ile birlikte pişirme sonunda yiyeceğe eşit kızartma sağlar. Sosisler, kemikli kaburga ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.



Küçük ızgara (parçalı fırın yalnız)

Sadece merkezi elemandan salınan ısı kullanılarak, bu fonksiyon küçük miktarda et ve balığı kebaplar, kızarmış sandviçler ve her türlü ızgara sebze garnitürü yapmak için ızgara yapmanıza olanak tanır.



Fanda destekli

Vantilatörün çalışması, geleneksel pişirme ile birleştiğinde, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmel, aynı anda birkaç seviyede pişirildiğinde bile. Çok seviyeli pişirme için 2. ve 4. rayı kullanmanızı öneririz.



Izgara ile fan

Fan tarafından üretilen hava, ızgaranın oluşturduğu güçlü sıcak dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit ızgara yapar. Etin büyük parçaları için mükemmeldir (ör. domuz budu).



Fan + alt eleman

Sadece alt ısıtma elemanı ile fanın birleşimi pişirme işlemini daha hızlı tamamlamayı sağlar. Bu sistem, yüzeyi zaten iyi pişmiş olan yiyeceklerin dışını sterilize etmek veya pişirme işlemini tamamlamak için önerilir; iç kısmı ise biraz daha ısıya ihtiyaç duyar. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Circulaire ile fan

Fanın ve fırın arkasında bulunan dolaşan ısıtıcı elemanının birleşimi, yiyeceklerin aynı sıcaklıklara ve aynı pişirme türüne ihtiyaç duyduğu sürece birkaç seviyede pişirilmesini sağlar. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve eşit şekilde dağıtır. Örneğin, balık, sebzeler ve kurabiyelerin aynı anda (farklı seviyelerde) kokuların ve tatların karışmadan pişmesi mümkün olacaktır.



Doğrudan Buhar (sadece nemlendirilmiş fırın)

Bu işlev, alt ısıtıcı elemanın merkezi kısmını dolaşıcı ısıtıcı eleman ve fan ile birlikte etkinleştirir ve yiyeceğin tepsideki sudan buharla pişmesini sağlar. Fan ısıyı ve buharı eşit olarak dağıtır, yiyeceği zarıfçe pişirir ve yiyeceğin görünümünü ile besin değerlerini bozulmadan korur.



Turbo (pyrolitik fırın sadece)

Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirme kombinasyonu, koku ve tatların karışmaması koşuluyla çeşitli yiyecekleri birkaç seviyede son derece hızlı ve verimli bir şekilde pişirir. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.



Pagrolitik döngü (pyrolytic fırın sadece)

Bu işlevi ayarlamakla fırın iç duvarlarda oluşan yağı 500°C'ye kadar yükselterek yok eder.



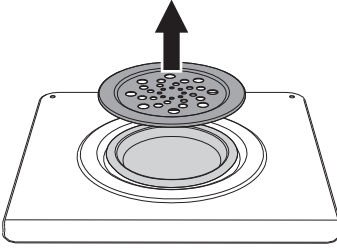
Kullan

3.6 Doğrudan Buhar fonksiyonuyla pişirme (nemli fırın)



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

1. Fırın kapağını açın.
2. Buharlaştırma tepsiyi kapağından kaldırın.

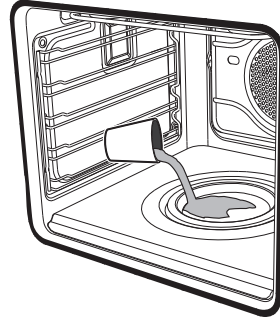


3. Pişirme süresi için tepsiyi yeterli suyla doldurun (bkz. "Doğrudan Buhar pişirme bilgi tablosu").

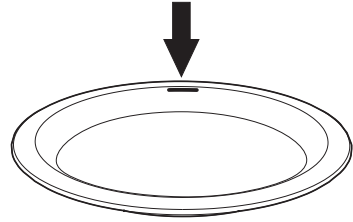


- Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya durgun mineral suyu kullanın.

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



Maksimum seviye, tepsinin içindeki bir işarette gösterilir.



Buharlaştırma tepsiyi maksimum kapasitesi 250 ml'dir.

4. Tepsinin kapağını yeniden kapatın.
5. Yiyeceği fırın tepsiye yerleştirin.
6. Yiyeceklerle birlikte tepsiyi fırına yerleştirin.
7. Fonksiyon düğmesini kullanarak Doğrudan Buhar fonksiyonunu seçin.
8. Uygun düğmeleri kullanarak pişirme sıcaklığını ve süresini seçin.



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



Doğrudan Buhar Pişirme Sonu

1. Cihaza yana dönün ve aşırı buharın kaçmasına izin vermek için kapıyı birkaç saniye aralıklarla hafifçe açın.
2. Tehlikesiz olduğunda kapıyı tamamen açın ve fırından yiyeceği dikkatlice çıkarın.
3. Cihaz tamamen soğuyana kadar bekleyin ve temizleyin.

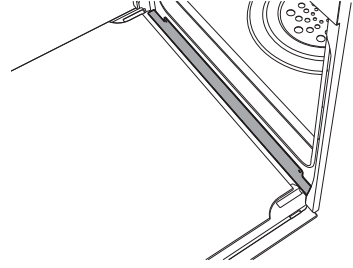


Not: Buharlaştırma tepsisi kapağı çok sıcak olabilir: uygun koruyucu kullanın.



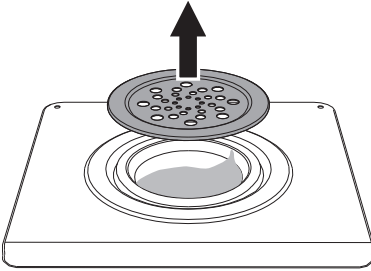
100°C'den yüksek sıcaklıklarda hemen pişirme yapıldıysa, Doğrudan Buhar işlevini kullanmak için fırının soğumasını beklemelisiniz.

5. Cihazın içindeki fırın gövdesinin tabanı ve duvarlarındaki yoğuşmayı, kapı camını ve cihazın önündeki damlatıcı tepsiyi bir süngerle temizleyin.



Dikkat edin: su çok sıcak olabilir.

4. İç fırın boşluğundaki buharlaştırma tepsisinin kapağını çıkarın, kalan suyu giderin ve iyice kurulayın.





Kullan

3.7 Sıcaklık probunun kullanılması (pyrolytik fırın)



Sıcaklık probunun yüksek sıcaklığı Yanık tehlikesi

- Kullanımdan sonra probun çubuğunu veya uç kısmını temas etmeyin.
- Sıcaklık probunu kullanırken fırın eldiveni giyin.



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Sıcaklık probunun ucu veya fişiyle kaplı emayeli veya krom kaplı yüzeyleri çizmemeye veya hasar vermemeye dikkat edin.



Yanlış kullanım
Cihaza zarar verme riski

- Probun fiş uçlarını cihazın açıklıklarına veya oluklarına sokmayın.
- Sadece üretici tarafından sağlanan veya tavsiye edilen sıcaklık probunu kullanın.
- Probe kullanılmadığında koruyucu kapağın düzgün kapalı olduğundan emin olun.



Yanlış kullanım
Yaralanma riski

- Sıcaklık probunu gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukların prob ile oynamasına izin vermeyin.
- Probun keskin parçalarıyla kendinizi yaralamamaya dikkat edin.



Yanlış kullanım Sıcaklık probuna zarar verme riski

- Prob parçadan veya yiyecekten çıkarılırken kabloyu çekmeyin.
- Probun veya kablosunun kapağıya takılmadığından emin olun.
- Probun hiçbir bölümü, fırın bütünü duvarlarına, ısıtma elemanlarına, rafta veya tepsilere temas etmesine izin verilmemelidir; bunlar hâlâ sıcakken.
- Kullanım yokken prob cihaz içinde tutulmamalıdır.
- Probun fişinin prizine tamamen geçmesi konusunda emin olun.
- Prob'u yiyecekleri fırın boşluğuna yerleştirmek veya çıkarmak için kullanmayın.

Sıcaklık probu ile rosto, domuz filetosu ve çeşitli et parçaları ve boyutları mükemmel şekilde pişirilebilir.

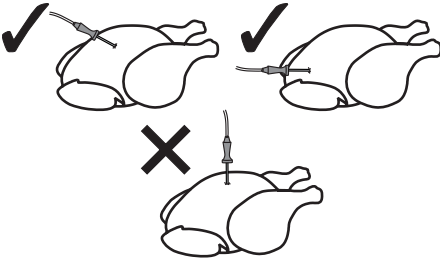
Aslında prob, yiyeceklerin iç sıcaklığını doğru bir şekilde izlediği için yiyecekleri mükemmel pişirir.



Yemeklerin iç sıcaklığı, probun ucundaki sensör tarafından ölçülür.

Probu konumlandırma

1. Yemeği bir tepsiye koyun.
2. Probin ucunu fırına yerleştirmeden önce yiyeceğin içine sokun.
3. En iyi sonuçlar için, sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın kısmına en az uzunluğunun 3/4'ü kadar enine yerleştirildiğinden emin olun. Alt tepsiye temas etmemesi ve yiyeceğin dışına çıkmaması gerekir.



i Probin yiyeceğin iç sıcaklığını doğru ölçmesi için ucunun kemiklerle veya yağla temas etmemesi gerekir.

i Prob ile pişirirken önerilen en düşük fırın sıcaklığı 120°C'dir, yavaş pişirme kullanılmıyorsa (Bkz. Bölüm 3.8).

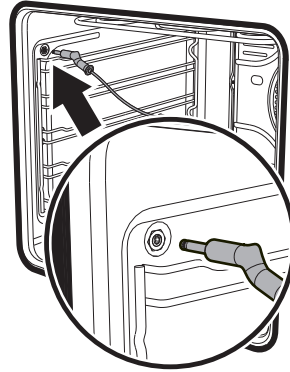
Isıtma ile sıcaklık probu kullanarak pişirme:

1. Manuel pişirmeyi ayarlayın (bkz. "Fırınları kullanma").
2. Ön ısıtma sonrası kapıyı açın ve yiyeğin konulduğu tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.
3. Probu kullanarak kapağı açarken kordonu yan taraftaki prize takın.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Sıcaklık probunu işlerken fırın eldiveni kullanın.





Kullan

4. Kapıyı kapat.

5. Basın  düğmesine birkaç saniye;

Düğmeye  niden basın. Varsayılan

hedef sıcaklık  dir

ekranda gösterildiği ve  simgenin yanıp söndüğü.

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



- Minimum hedef sıcaklık: prob tarafından anlık olarak ölçülen sıcaklığa 2°C eklenmesiyle elde edilir.

- Maksimum hedef sıcaklık: 99°C

7. Birkaç saniye bekleyin ve ardından basın  çülen anlık sıcaklığı göstermek için düğmeyi basın probu.

Kullanıcı tarafından ayarlanan hedef sıcaklık ile prob tarafından ölçülen anlık sıcaklık aynı olana kadar pişirme devam edecektir.

Ön ısıtma olmadan:

1. Kapıyı açın.

2. Prob konumunda yiyeceğin bulunduğu tepsiyi fırına yerleştirin.

3. Probun fişini yan taraftaki prize takın; kapağı açmak için probu kullanın.

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

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

Sıcaklık probuyla pişirme devam ederken



Sıcaklık probu kullanıldığında programlanmış pişirme veya zamanlı pişirme ayarlanamaz.



ile pişirme yaparken sıcaklık probu ile işlem sürüyor, ve  mel  devre dışı.

1. Basılı tutun 



basma düğmesini etkinleştirmek için

dakika sayacı; hedef sıcaklığı  görüntülemek için tekrar basın ve pişirme sırasında sıcaklığı ayarlamak için  ve  düğmelerini kullanın.

2. Basın 



tekrar veya pişirme moduna dönmek için 5 saniye bekleyin.

pişirme moduna dön.



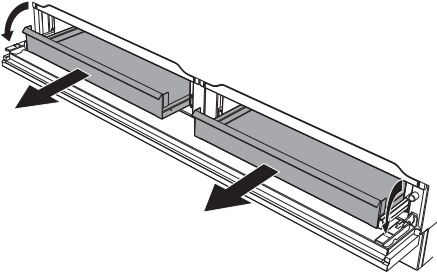
Piştirme sonunda

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

1. Zamanlayıcı saate basarak zilin çalmasını durdurun.
2. Kapıyı açın.
3. Eti probu çıkarın ve fişten çıkartın.
4. Yemeği fırından çıkarın.
5. Koruyucu kapağın düzgün kapalı olduğundan emin olun.

3.8 Depolama bölmeleri kullanmak

Depolama bölmeleri, pişirici cihazın alt kısmında bulunur ve kapak kapısını açarak erişilebilir. Aletleri veya cihazı kullanırken ihtiyaç duyabileceğiniz metal eşyaları saklamak için kullanılabilir.



Depolama bölümünün içinde yüksek sıcaklık Tehlikesi yanıklar

- Depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.

3.9 Piştirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birden fazla seviyede tutarlı piştirme için fanlı fonksiyonu kullanın.
- Dışarıda aşırı pişirip iç kısmı çiğ bırakacak şekilde sıcaklığı artırarak piştirme süresini 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 zevkine göre değişir.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya yağlı bir kaşıkla üzerine bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Prob ile yavaş piştirme

- Bu piştirme modu, çekişmeyi sağlıklı ve yağsız etler için önerilir; iç sıcaklık 65°C'yi aşmamalıdır. Fırın sıcaklığını 90° ile 100°C arasında ayarlayın. Bu piştirme süresini uzatır ancak yiyeceğin kalitesini korur ve hacmin aşırı küçülmesini engeller.
- Daha iyi sonuç için yavaş pişirmeden önce eti tavada her iki yüzünü 1 veya 2 dakika yüksek ateşte kızartın.



Kullan

Izgara ve ızgaralı Fan ile pişirme için tavsiyeler

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

- Izgara işlevli Fan ile ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

- Izgara işlevinde, pişirmeyi optimize etmek için simgeye yakın olan sıcaklık düşmesini maksimum değere çevirmenizi öneririz.

- Pişirmeden önce yiyecekler baharatlandırılmalıdır. Ayrıca pişirmeden önce yağ veya eritilmiş tereyağı ile kaplanmalıdır.

- Izgara sırasında oluşan sıvıları toplamak için fırının en alt rafındaki tepsiyi kullanın.

- Izgara işlemleri asla 60 dakikadan uzun sürmemelidir.

Tatlılar/hamur işleri ve kurabiyeler için tavsiyeler

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.

- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

- Tatlının iyice pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktası bir kürdanla delin. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.

- Tatlı fırından çıktıktan sonra çökerse, bir sonraki sefere ayarlanabilir sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün, gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.

- Tatlılar veya sebzeler pişirilirken cam üzerinde aşırı yoğunlaşma oluşabilir. Bunu önlemek için pişirme sırasında kapıyı birkaç kez çok dikkatli açın.

Çözülme ve mayalanma için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan, fırının birinci rafındaki kapağı olmayan bir kapta yerleştirin.

- Yiyeceklerin üst üste konulmasına özen gösterin.

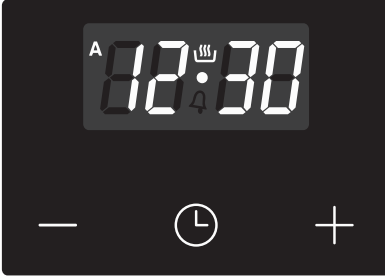
- Eti çözünürken ikinci seviyedeki ızgarayı ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözünme suyundaki sıvı yiyecekten uzak akıp gider.

- En narin kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

- Başarılı mayalanma için fırının altına su dolu bir kap konulmalıdır.



3.10 Programcı saati



— Değer azaltma düğmesi

⌚ Saat düğmesi

+ Değer artırma düğmesi

i Programcı saatin pişirme süresini gösterdiğinden emin olun
sembol si halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Şunu basın cihazı sıfırlamak için düğmeyi programlayıcı saati.

Zamanı ayarlama

i Cihazı ilk kez kullandığınızda veya elektrik kesintisinden sonra, bir saatte süreyi ayarlamak dışında aynı saatin ayarlanmasını sağlar.

i Zaman ayarlanmamışsa fırın çalışmaz.

İlk kullanımda veya elektrik kesintisinden sonra, rakamlar üzerinde yanıp sönecek cihazın ekranında.

1. Saat düğmesini basılı tutun iki süre boyunca saniye. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp söner.
2. Zaman, değer artırma düğmesi ve değer azaltma düğmesi ile ayarlanabilir. Hızlı artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
3. 7 saniye bekleyin. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.
4. The ekranda bulunan sembol cihazın pişirmeye hazır olduğunu gösterir.

i İlk kez ayarlarken kullandığınız aynı saati kullanın.

Zamanı değiştirmek için, şu anda basılı tutun değer artırma mesine ve aynı anda iki saniye boyunca değer azaltma düğmesine basın, ardından zamanı ayarlayın.



Kullan

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda pişirme işlemi başlatıp bitirmesine olanak tanıyan işlemdir.

1. Saat düğmesinin basılı kalmı sağlayın, kadar

the sembol görünene kadar.

2. Saat düğmesine den basın. Ekranda mbol ve

metin görüntülenir, aralıklı olarak mevcut saat ile.

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. saat ve semboller ekranda görünür.

Pişirme bittikten sonra ısıtma elemanları devre dışı kalır. Ekranda sembol kapanır, sembol yanıp söner ve zil çalar. 6. Zili kapatmak için yalnızca programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

7. Saati programlayıcı sıfırlamak için saat düğmesine basın.



Pişirme süresi 10 saatin üzerinde ayarlanamaz.



Ayarlanan programlamayı iptal etmek için değeri basılı tutun

artır ve değer

değiştirme düğmelerini aynı anda basılı tutun ve ardından fırını manuel olarak kapatın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, belirli bir saatte başlatılan ve belirli bir süre sonra biten pişirme işlemi sağlayan işlemdir, kullanıcı tarafından ayarlanır. kullanıcı.

1. Pişirme süresini önceki madde olan "Zamanlı pişirme"de açıklandığı gibi ayarlayın.

2. Menü düğmesini aşağı için saniye basılı tutun.

3. Menü düğmesine ar basın. Ekranda rakamlar görünür

ve metin sıralı olarak, sembol yanıp sönerken (örneğin mevcut saat 17:30).



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

5. Menü düğmesine  . Metin

 Ekranda şu şekilde görünecek önceden ayarlanmış pişirme süresi mevcut süreye eklenmiş olarak sıralı şekilde (örneğin görünen pişirme bitiş saati 18:30).

6. Basın  veya  tuşlarına basarak ayarlayın pişirme bitiş saati. (örneğin, 19:30).



Fırın önceden ısıtılması için birkaç dakika pişirme süresine eklenmelidir.

7. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Şu anki zaman görünümü ve gösterimde ve ile simgeler yanıp söner.

8. Pişirme sıcaklığı ve fonksiyonunu seçin.

9. Pişirme sonunda ısıtıcı elemanlar devre dışı bırakılacaktır. Üzerinde ekranda,  simge kapanır,  simge titreşir ve zilzıtlar duyulur.

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

11. Zili kapatmak için programlayıcı saatindeki herhangi bir düğmeye basın.

12. Basınlar  ve  elere üst üste

ayarlı programı sıfırlamak için aynı zamanda basın.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlamak mümkün değildir.



24 saatten fazla programlanmış pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarladıktan sonra, pişirme süresi  anını göstermek için menü düğmesini 2 saniye basılı tutun. Menü düğmesini tekrar basın. Gösterge

 gösterir metin  ve kalan pişirme süresi ardışık olarak.



Kullan

Dakika hatırlatıcı sayacı



Dakika hatırlatıcı sayacı pişirme işlemini durdurmaz, belirlenen süre dolduğunda kullanıcıya bilgi verir.

Dakika hatırlatıcı sayacı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesini bir saniye basılı tutun. Ekranda gösterilir

rakamlar ve saatler ile dakikalar arasında sembolün yanıp sönməsi.

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

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



Belirlenen zaman dolduğunda zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için değer azaltma düğmesine basın.



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

Ayar verisini değiştirme

1. Saat düğmesine bir .

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

Ayarlanmış veriyi silme

1. Saat düğmesine bir .

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

3. Pişirme devam ediyorsa fırını manuel olarak kapatın.

Zil seçimi

Zilin 3 tonu olabilir.

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

2. Saat düğmesine bir .

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



Pişirme bilgileri tablosu

Yiyecek	Kilo (Kg)	Fonksiyon	Raf Sıcaklığı (°C)	Süre (dakika)
Gözleme	3 - 4	Statik	1 220 - 230	45 - 50
Makarna fırını	3 - 4	Statik	1 220 - 230	45 - 50
Dövme rosto	2	Fanlı	2 180 - 190	90 - 100
Domuz filetosu	2	Fanlı	2 180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Izgara ile fan	4 Maks	15
Döner rosto	1	Fanlı	2 200	40 - 45
Kuzu tavşanı roastı	1.5 Dairesel/Fanlı	2 180 - 190		70 - 80
Hindi göğsü	3	Fanlı	2 180 - 190	110 - 120
Rosto domuz boynu	2 - 3	Fanlı	2 180 - 190	170 - 180
Tavuk kızartması	1.2	Fanlı	2 180 - 190	65 - 70
				1. yüzey 2. yüzey
Domuz pirzoları	1.5	Izgara ile fan	4 Maks	15 5
İlke kaburgalar	1.5	Izgara ile fan	4 Maks	10 10
Pastırma	0.7	Izgara	5 Maks	7 8
Domuz bonfilesi	1.5	Izgara fanlı	4 Maks	10 5
Dana filetosu	1 1	Izgara	5 Maks	10 7
Somon alabalık	1.2	Fanlı	2 150 - 160	35 - 40
Ejder balığı	1.5	Fanlı	2 160	60 - 65
Uskumrul balığı	1.5	Fanlı	2 160	45 - 50
Pizza	1	Fanlı	2 Maks	8 - 9
Ekmek	1 Dairesel/Fanlı	2 190 - 200		25 - 30
Focaccia	1	Fanlı	2 180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1 Dairesel/Fanlı	2 160		55 - 60
Turta	1 Dairesel/Fanlı	2 160		35 - 40
Ricotta keki	1 Dairesel/Fanlı	2 160 - 170		55 - 60
Reçel kurabiyeleri	1	Fanlı	2 160	20 - 25
Cennet keki	1.2 Dairesel/Fanlı	2 160		55 - 60
Profiterol	1.2	Fanlı	2 180	80 - 90
Sponge kek	1 Dairesel/Fanlı	2 150 - 160		55 - 60
Pirinç pudingi	1	Fan destekli	2 160	55 - 60
Brioşler	0.6 Dairesel/Destekli Fan	2 160		30 - 35

Tabloya işaretlenen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir rehber olarak verilmiştir.



Kullan

Doğrudan Buharlı Pişirme Bilgileri Tablosu



Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Su (ml)	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Manti ve Lazanya?	1.6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Makarna Fırını	1.2 - 1.5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
ET					
Döner hindi	1.5	180	2	190 - 200	80 - 90
Domuz filetosu	1.5	180	2	190 - 200	85 - 90
Kurşunlu tavşan? (adet)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
sırt kaburga (ekli)	0.5	160	2	200	55 - 60
kuzu butu iyi pişmiş	2	160	2	190 - 200	95 - 100
HAMUR					
rulolar	100 g 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 kalınlığında)	0.18	80	2	180	17
Tornavida (tam)	0.7	100	2	200 - 210	45 - 50



Yemek	Ağırlık (Kg)	Su (ml)	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
SEBZELER					
Kızarmış patatesler	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Karışık kızarmış sebzeler	0.6	80	2	210	35
YEMEĞİ ISITMA					
Makarna	0.3	100 - 110	2	120	15 - 25
Dilimlenmiş kavrulmuş etler/kalça kemikleri	0.5	100 - 110	2	120	15 - 25
Ekmek	0.5	100 - 110	2	120	15 - 25
Strudel	0.5	100 - 110	2	120	15 - 25
DİKKATLİ KURABİYELER					
Bundt kek	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Muffinler	her biri için 40 g pişirme kupası	60	2	160	15 - 17
Cennet pastası	1	60	2	160	55 - 60
Kek	1	60	2	160	60 - 65
Bisküvi (0,5 cm kalın)	toplam hamur 0,3	60	2	170	18 - 20

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

Direkt Buhar fonksiyonu kullanıldığında fırın daima önceden ısıtılır.

Kızartma etleri, sebzeler ve patatesler pişirme sırasında karıştırılmalı ve/veya çevrilmelidir ki tüm taraflarda eşit kahverengine ulaşılabilir.

Tabloda belirtilen süreler önceden ısıtmayı içermemekte olup sadece rehber olarak verilmiştir.



Kullan

Piştirme tablosu bilgisi

Etin türü ve kesimi	Hedef sıcaklık (°C)
Dana eti	
Fırında dana: az pişmiş	50 - 53
Fırında dana: orta	55 - 58
Fırında dana: iyice pişmiş	65 - 70
Dana kaburga: az pişmiş*	50
Dana kaburga: orta*	58
Dana kaburga: iyice pişmiş*	70
Domuz eti	
Fırında sırt eti	80 - 85
Omuz	80 - 85
Sucuklar**	75 - 80
Damak eti / Dana yavrusu	
Damak eti kızarmak	75 - 80
Kanatlılar	
Bütün tavuk	80 - 85
Bütün hindi	80 - 85
Fırında hindi (bütün veya göğüs)	80 - 85
Kuz eti	
Kemikli kuzu deboğu (az)	65
Kemikli kuzu legi (iyice pişmiş)	75 - 80
Yavaş piştirme	
Dana / fırında dana: az pişmiş***	50 - 54
Dana / fırında dana: orta***	55 - 60

* Piştirme süreleri filetonun kalınlığına göre değişir.

** Sosisler için dıştan iyi izgara olmalarını sağlamak amacıyla uygun bir fonksiyon seçilmesi önerilir.

*** Fırına koymadan önce eti tavada birkaç dakika her iki tarafını da kahverengileştirmek önerilir.



4 Temizlik ve bakım

Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Çelikten yapılan parçalar veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. temizleme tozları, leke gidericiler ve tencere süngerleri) kullanmayın.
- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocak ızgarası için destek ızgaraları, alev yayıcı başlıklar ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.1 Cihazın temizlenmesi

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

Günlük sıradan temizlik

Abrasiv içermeyen veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler her zaman ve sadece kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeye zarar verecekleri için çelik süngerler ve keskin spatulalar kullanmayın.

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

Fırında şekerli gıdaların (ör. reçel) kalıntılarının iç kısımda sertleşmesine izin vermeyin. Çok uzun süre sertleşirlerse fırının emayesini zarar verebilir.

Cam seramik ocak temizliği

Alüminyum tabanlı tencerelerden oluşan açık renkli izler, sirkeliyle ıslatılmış bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirme sonrası yapışmış artıklar için suyla durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın.



Temizlik ve bakım

Marul veya patates temizliğinde tezgaha düşmüş kir, tencereler hareket ettirildiğinde ocakta çizilmelere yol açabilir.

Sonuç olarak, temizleyin any dirt from the pişirme yüzeyindeki kirleri hemen temizleyin.

Renk değişiklikleri camın çalışmasını veya stabilliğini etkilemez. Bunlar ocak malzemesinde yapılan değişiklikler değildir; sadece temizlenmemiş artıklar olup karbonlaşmışlardır.

Parlak yüzeyler, kapların tabanlarının yüzeye sürtünmesiyle ve özellikle alüminyum kaplar nedeniyle yüzeyde oluşabilir; uygun olmayan deterjanlar kullanılmasıyla da oluşabilir. Geleneksel temizlik ürünleriyle çıkarmak zordur. Temizleme işlemi birkaç kez tekrarlamak gerekebilir. Korozyif deterjanlar kullanmak veya kap tabanlarını sürtmek, zamanla ocak üzerindeki dekorasyonu aşındırabilir ve lekelerin oluşmasına katkıda bulunabilir.

Pişirme ocağı tava destek ızgaraları

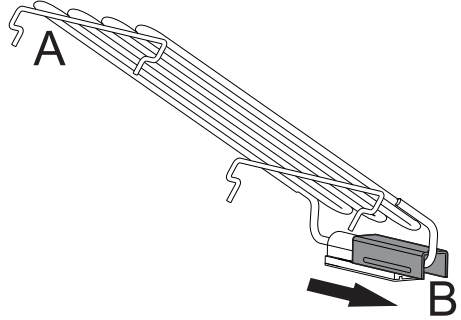
Tava destek ızgaralarını çıkarın ve onları ılık su ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Her türlü kireci temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve ocağa geri takın.



Tava destekleri ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan bölgelerde emaye üzerinde zamanla değişikliklere yol açabilir. Bu tamamen doğal bir fenomendir ve bu bileşenin çalışmasına etkisi yoktur.

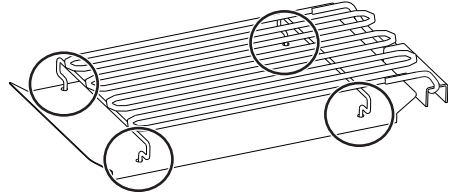
Barbekü ocağı muhafazasını temizleme

1. Isıtma elemanını A kaldırın ve B durdurucusuyla konumunda tutun.



2. Ocak ile ısıtma elemanının altındaki alanı temizleyerek kalıntıları, yağ veya gres lekelerini giderin.

3. Isıtma elemanı stop B'yi çıkarın ve dört ayağın ocaktaki deliklere girene kadar ısıtma elemanını aşağı indirin.



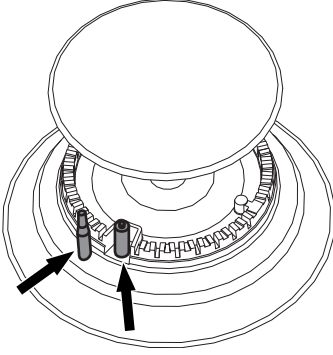
Alev yayılımını sağlayan başlıklar ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev yayıcı başlıklar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Herhangi bir kireci dikkatlice temizleyin ve tamamen kurumasını bekleyin. Alev yayıcı başlıkları yerine takarken, her bir başlığın uygun konumlarında ve kendi brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun.

Ateşlemeler ve termokupllar

Doğru çalışması için ateşlemeler ve termokupllar her zaman mükemmel olmalıdır

temizleyin. Bunları sık sık kontrol edin ve temizleyin gerektiğinde ıslak bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları ahşap bir aletle çıkarın yalıtkan veya iğne.

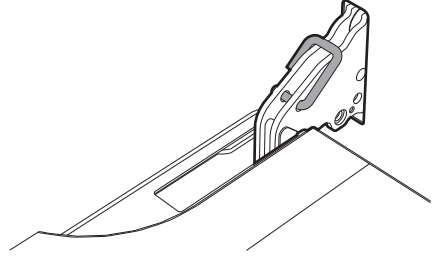


4.2 Kapıların çıkarılması

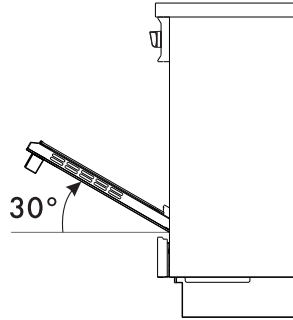
Daha kolay temizlik için kapılar sökülebilir ve mutfak havlusu veya diğer koruyucu bir tabakaya konulabilir.

Kapıyı çıkarmak için aşağıdaki adımları izleyin:

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



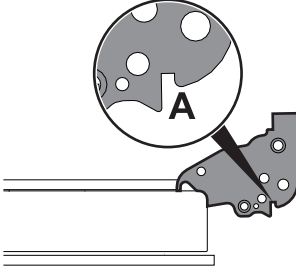
2. Kapıyı iki elle her iki taraftan kavrayın, yaklaşık 30° lik bir açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.





Temizlik ve bakımla ilgili

3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara koyun; A oluklu bölümlerin yuvalarda tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.



4.3 Kapı camının temizliği

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

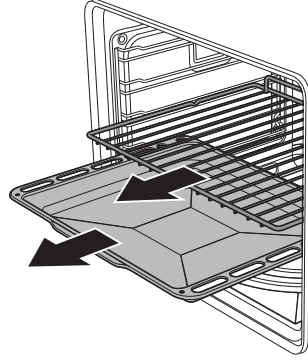


Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanımını öneriyoruz.

4.4 Fırınların içinin temizliği

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

- Tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.



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



Fırınlar içindeki kalıntıları yakmak için temizlik ürünlerini kullandıktan sonra yaklaşık 15-20 dakika boyunca en yüksek sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.



Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarın.

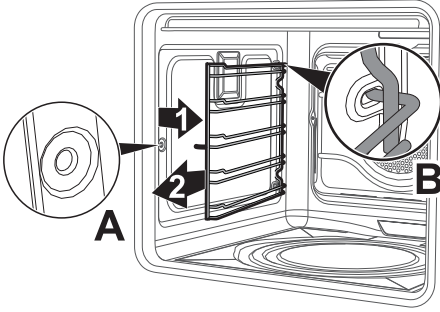


Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

Kılavuz çerçeveleri çıkarıldığında yanlar daha kolay temizlenebilir.

Kılavuz çerçeveleri çıkarmak için: Çerçeveyi fırının içine doğru çekin ve oluk A'dan çıkarmak için serbest bırakın, ardından arkasındaki koltuk B'den dışarı doğru kaydırın.

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



Buharlı Temizleme (nemlendirilmiş fırın)



Buhar Temizleme, kirin giderilmesini kolaylaştıran destekli bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür. Kir kalıntıları sıcak su ve buharın etkisiyle yumuşar ve daha sonra kolayca kaldırılır.

NE



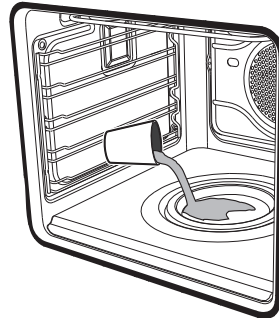
Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- İçinden önceki pişirme işlemlerinden kalmış gıda artığı veya büyük döküntüleri fırının içinden çıkarın.
- Yardımlı fırın temizleme işlemlerini yalnızca fırın soğukken yapın.

Ön işlemler

Buhar Temizleme döngüsüne başlamadan önce:

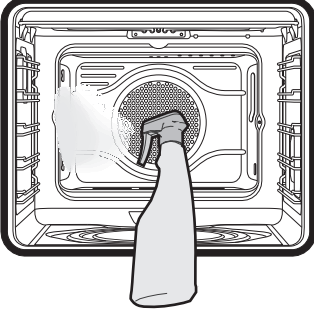
- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın. Üst koruma fırının içinde bırakılabilir.
- Fırının tabanına yaklaşık 40 ml su dökün. Suyun hazneden taşmamasını sağlayın.





Temizlik ve bakım

- Püskürtme ucu kullanarak fırının içine su ve bulaşık deterjanı karışımını püskürtün. Püskürtme işlemini yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve deflektöre doğru yönlendirin.



- Kapağı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

Buharlı Temizleme döngüsü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgesine,  sıcaklık düğmesini ise simgesine çevirin



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

3. Pişirme süresinin sonunda zamanlayıcı fırının ısıtma elemanlarını kapatacak ve ikaz sesi çalmaya başlayacaktır.

Buharlı Temizleme döngüsünün bitişi

4. Kapağı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bir bezle silin.

5. Inatçı bir şekilde kalan birikintiler için pirinç telli, çizilmeyen bir sünger kullanın.

6. Yağ kalıntıları olması durumunda fırın için özel temizlik ürünleri kullanın.

7. Fırının içinde kalan suyu çıkarın.

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



Bu işlemler için kauçuk eldiven takmanızı öneririz.



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



Fırın kapağının temizliği (nemlendirilmiş fırın)

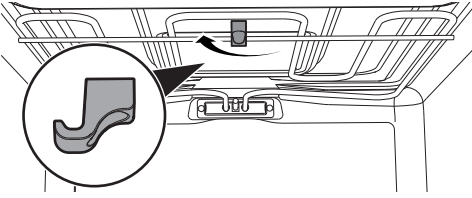


Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

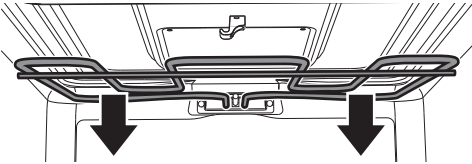
- Aşağıdaki işlemler yalnızca fırın kapalı ve tamamen soğukken gerçekleştirilmelidir.

Cihaz, fırın haznesinin üst kısmını kolayca temizlemeyi sağlayan eğilen ızgara elemanına sahiptir.

1. Üst ısıtma elemanını nazikçe kaldırıp kilitleme mandalını 90 derece döndürerek serbest bırakın.



2. Isıtma elemanını nazikçe aşağı doğru indirin ve durana kadar bırakın.



Kötü kullanım
Cihazın zarar görme riski

- Temizleme sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

Temizlik tamamlandığında ısıtma elemanını yerine geri koyun ve kilitleme mandalını kilitleyecek şekilde çevirin.

Buharla çalışan fırında buharlaşma tepsisinin ve kapağının temizlenmesi

Direkt Buhar fonksiyonunu kullandıktan sonra buharlaşma tepsisinin ve delikli kapağın temizlenip kurulanması önerilir. Genel temizlik ürünleri kullanılabilir; çok sert ürünler kullanmaktan kaçının.

ve/veya asidiktir.

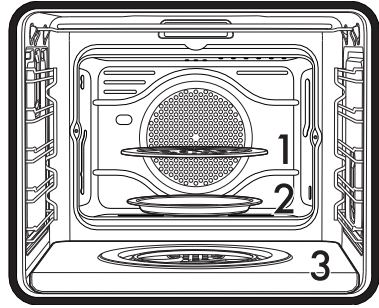
Kılıf ve tepsi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Kireç oluşursa, çelik yüzeyler için kireç çözücü kullanın.

Fırının altının temizlenmesi (nemlendirilen fırın)

Direkt Buhar fonksiyonunu kullandıktan sonra fırının altını temizlemeniz ve kurutmanız önerilir:

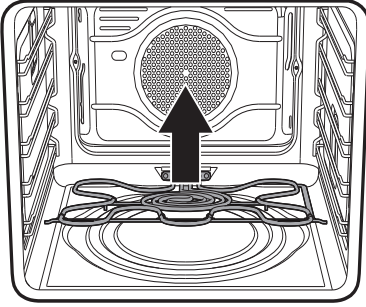
1. Sırasıyla delikli kapağı (1), buharlaşma tepsisini (2) ve tabanı (3) çıkarın; tabanı birkaç milimetre yukarı kaldırın ve dışı doğru çekin.





Temizlik ve bakım

2. Alt ısıtma elemanının ucunu birkaç santimetre yukarı kaldırın ve fırının tabanını temizleyin.



İşlem tamamlandıktan sonra ısıtma elemanını yerine geri koyun. Aksesuarları geri takmadan önce fırın kapağının tamamen kurumasını bekleyin.

Kapı kilidini manuel olarak devreden çıkarma (pyrolytik fırın)

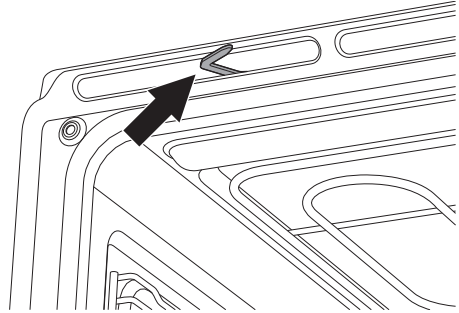


Yanlış kullanım

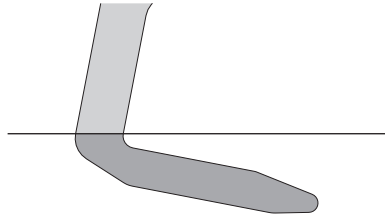
Yanık tehlikesi

- Aşağıdaki işlemler her zaman cihaz soğukken ve kapalıyken yapılmalıdır.
- Pyrolojik bir döngü sırasında kapı kilidini manuel olarak devreden çıkarmaya asla çalışmayın.

Kapı kilidi kolu, kontrol panelinin altında solda ilk yuvada, fırının ön yüzünün üst kısmında bulunur.



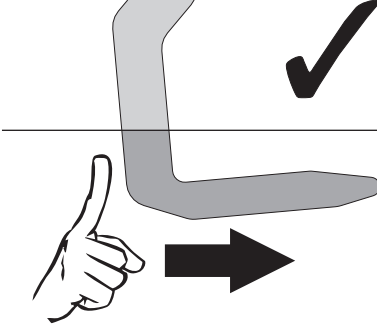
Normal temizleme işlemleri sırasında kapı kilidini kazara aktif hale getirme olasılığı vardır.



Kapı kilit kolu etkinleşti
(üstten bakış)



Kapı kilit kolunu durana kadar sağa hareket ettirin.

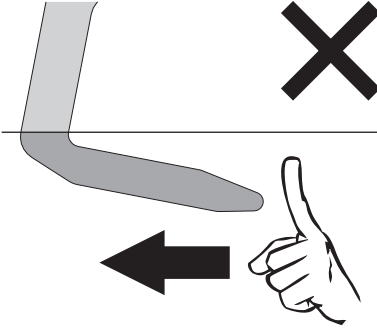


(yukarıdan görünüm)

2. Kapı kilit kolunu nazikçe bırakın.

Sistemin yayı, kapı kilit kolunu devre dışı konuma geri getirecektir.

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



(yukarıdan görünüm)

4.5 Pirolojik döngü (pirolojik fırın)



Pirolojik temizlik, kirin çözünmesine neden olan otomatik, yüksek sıcaklıkta bir temizlik prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içi çok kolay temizlenebilir.



Yanlış kullanım

Yüzeylerin zarar görme riski

- Önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük sıçramaları fırının içinden temizleyin.



• Bu işlev kullanıldığında yüzeyler olağandışı yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.

- Çocukları güvenli bir mesafede tutun.

Hazırlık işlemleri

Pirolojik döngüyü başlatmadan önce:

- İç cam panelini, olağan temizlik talimatlarını izleyerek temizleyin.
- Çok inatçı kireçlerle cam üzerine bir fırın temizleyici ürün püskürtün (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak kağıdı veya mikrofiber bezle durulayın ve kurulayın.
- Fırın boşluğundan tüm aksesuarları çıkarın.
- Tepsî destek çerçevelerini çıkarın.
- Kapiyı kapatın.



Temizlik ve bakım

Pirolojik fonksiyon ayarı

1. Fonksiyon kolunu simgeye çevirin.

Simge ve  olacak
ekranda otomatik olarak görünecek
ve minimum pirolojik döngü süresi (2
saat) ile değişerek ilerleyecektir.

2. Basınçlı tuşlarını ve butona basarak ayarlayın

temizlik döngüsünün süresini en az
120 dakikadan en çok 3 saat 30
dakikaya kadar ayarlayın. Ayarlanan
dakikalar saat yönünde iç
göstergelerle, saatler ise ilgili yanıp
sönen rakamlarla (1, 2 veya 3)
gösterilecektir.



Tavsiye edilen pirolojik
döngü süresi:

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

3. Pirolojik döngünün başlamasını doğrulamak için butona basın.

4. Pirolojik döngünün süresini onayladıktan
sonra termostat gösterge ışığı yanıp
sönmeye başlar ve fırın iç hacmi ısınmaya
başlar (kullanıcının son müdahalesinden
yaklaşık 5 saniye sonra).

5. Pirolojik döngü başlar başlamaz bir
dakika sonra kapı kilitlenir (kapı kilidi
gösterge ışığı yanar) ve açılmasını
engelleyen bir cihaz tarafından kilitlenir.



Kapı kilit sistemi devreye
alındıktan sonra herhangi bir işlem
seçilemez.

6. Pirolojik döngü sonunda, ekrandaki
tüm sayılar yanıp sönecek ve otomatik
temizleme döngüsünün sona erdiğini
göstermek için bir zil çalacaktır.

7. Fonksiyon kolunu yeniden “0”
konumuna getirin.

Oda içindeki sıcaklık güvenli
seviyelere döndükçe kapı kilitli kalır.

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

Programlanabilir pirolojik döngü ayarı

Pirolojik döngü başlangıç saatini diğer pişirme
işlevleri gibi programlamak mümkündür.

1. Pirolojik döngünün süresini ayarlayın.
2. Pirolojik döngü süresini seçtikten
sonra (bkz. “Pirolytik fonksiyon
ayarı”),  süreyle birlikte mevcut
zamanın ekranda görünecek şekilde,
değişen aralıklarla butona basın.

ile  birlikte olarak 
ve  (ikincisi yanıp sönüyor).

3. Basın  ve  butona basarak ayarlayın
temizleme döngüsünün sonunda
istediğiniz zamanı ayarlayın.



4. 5 saniye bekleyin veya düğmeye basın
ayarları onaylayın. Bu noktada 
sembol kapanacak ve **A** sembol
devam edecek.



Pyrolytik döngüyü ayarlarken
fonksiyon düğmesini çevirirken
dikkatli olun. Yaparsanız,
programlayıcı saat üzerinden
girilen ayarlar silinecek ve onları
yeniden sıfırlamanız gerekecek.



İlk pyrolytik döngü sırasında, yağlı
üretim maddelerinin normal
buharlaşması nedeniyle hoş
olmayan kokular oluşabilir. Bu, ilk
pyrolytik döngüden sonra kaybolan
tamamen normal bir fenomendir.



Pyrolytik döngü sırasında fanlar,
daha yüksek dönme hızı nedeniyle
daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, ısı
dağıtımını daha etkili hale getirmek
için tasarlanmış tamamen normal
bir işlemdir. Pyrolytik döngünün
sonunda, komşu ünitelerin
duvarlarının ve fırının ön yüzünün
aşırı ısınmasını önlemek için fanlar
yeterince uzun süre çalışmaya
devam edecektir.

4.6 Olağanüstü bakım



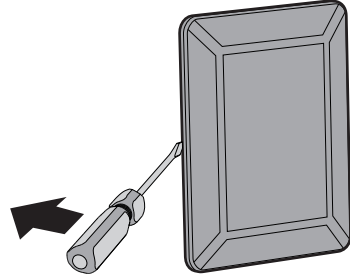
Canlı parçalar
Elektrik çarpması tehlikesi

- Fırını prizden çekin.
- Koruyucu eldiven kullanın.

1. Fırın içindeki tüm aksesuarları
tamamen çıkarın.
2. Tepsî destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını bir aletle çıkarın
(ör. bir tornavida).



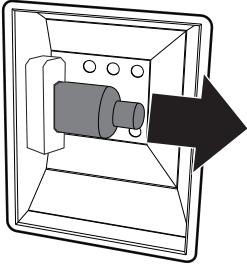
Fırın haznesi emayesine zarar
vermemeye dikkat edin.





Temizlik ve bakım

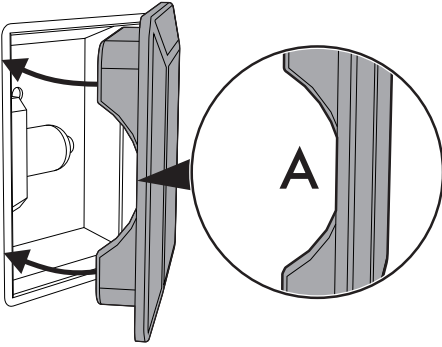
4. Işığın ampulünü sürgüden çıkartın ve çıkarın.



Halogeni doğrudan parmaklarınızla temas ettirmeyin, yerine yalıtkan malzemeyle sarın.

5. Yeni ampulü takınız.

6. Kapakı yeniden takınız. Camın (A) kalıplamış kısmının kapıya doğru bakmasını sağlayın.



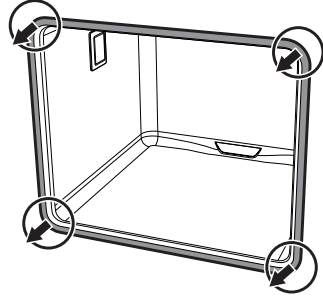
7. Kapağı ampul desteğine mükemmel şekilde tutturacak şekilde tamamen bastırın.

Kontrol contasını çıkarmak ve takmak (nemli fırın)

Conta'yı çıkarmak için:

Yardımcı fırını tamamen temizlemek için kapı contasını çıkarabilirsiniz. Fırının kenarına bağlamak için 4 köşede ve ortada sağlamlaştırıcılar vardır.

- Conta kilitlerini ayırmak için contayı her noktadan dışa doğru çekin.



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

Conta'yı yeniden takmak için:

- Conta üzerindeki 4 köşe ve ortadaki klipsleri tutturun.



5 Kurulum

5.1 Gaz bağlantısı



**Gaz sızıntısı
Patlama tehlikesi**

- Herhangi bir işlem yaptıktan sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Gerekirse mevcut mevzuata uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulumun sonunda herhangi bir sızıntıyı sabunlu çözeltiyle kontrol edin, asla alevle değil.
- Çelik hortumlarda, hortumun uzunluğu tamamen uzatıldığında 2 metreyi geçmemesi için hortum kullanılarak kurulum yapılmalıdır.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.
- Bu ev aletinin ayarları gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

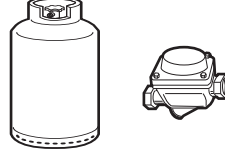
Genel bilgi

Gaz ana şebekesine bağlantı, geçerli standartlarda belirlenen yönergelerle uygun sürekli bir duvar çelik hortumu kullanılarak yapılabilir.

Diğer gaz türleriyle beslemek için bkz. bölüm “5.2 Farklı gaz türlerine uyum”. Gaz giriş bağlantısı ½” dişi dış gaz dikişli (ISO 228-1) olarak verilmiştir.

LPG Bağlantısı

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

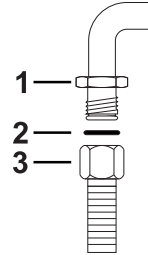


Besleme basıncı, “Gaz türleri ve Ülkeler” tablosunda gösterilen değerlere uygun olmalıdır.

Çelik hortumla bağlantı

Uygulanabilir standağa uygun olan sürekli dayanıklı çelik boru ile ana gaz şebekesine bağlantıyı yapın.

Cihazın gaz bağlantı vanası 1 ile bağlantı parçasını 3 özenle vidalayın ve aralarına contas 2yi yerleştirin.

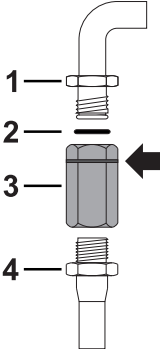




Kurulum

Bayonet dişli çelik hortumla bağlantı

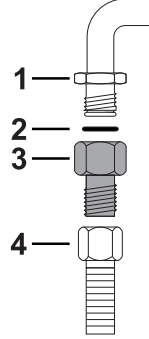
Gaz ana hatlarına bayonet dişli çelik hortum kullanarak bağlantıyı gerçekleştirin; B.S. 669'a uygun. Gaz hortum bağlantısının dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından adaptörü 3 sıkın. Ürünün hareketli bağlantısına 1 takın, aralarına temin edilen conta 2'yi yerleştirin.



Koni dişli bir çelik hortumla bağlantı

İlgili standarda uygun olan kesintisiz bir duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hatlarına bağlantı yapın.

3 numaralı hortum bağlantısını 1 numaralı cihaz gaz bağlantısına dikkatlice vidalayın (ISO 228-1 1/2" dişi), aralarına temin edilen contayı 2 yerleştirin. Bağlantı vidası 3'e traşın dişine yalıtım malzemesi uygulayın, ardından çelik hortum 4'ü bağlantı 3 üzerine sıkın.



Oda havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun sürekli bir hava akışına sahip odalarda kurulmalıdır. Cihazın kurulduğu odada gazın düzenli yanması ve odanın gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı olmalıdır. İzgaralarla korunan hava menfezleri, mevcut yönetmeliklere uygun olacak şekilde doğru boyutta olmalı ve hiçbir kısmı engellenmemesi için, kısmen bile olsa.

Pişirme sırasında oluşan ısı ve nemi gidermek için oda yeterli havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süreli kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.



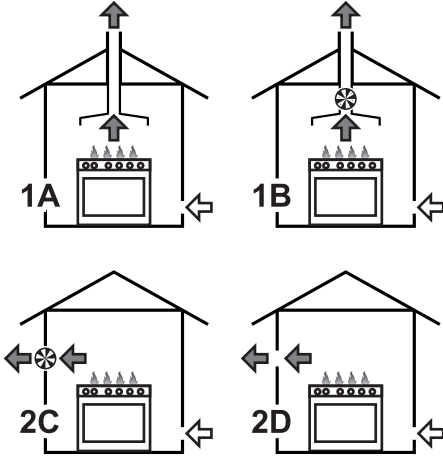
Yanma ürünlerinin çıkarılması



Bu ev aleti, yanma ürünlerini çıkaran bir cihaza bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun şekilde kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edin.

Yanma ürünleri, verimliliği kesin olan doğal çekişli bacaya bağlanan emiş bacaları veya zorla emiş yoluyla çıkarılabilir. Verimli bir emiş sistemi, bu alanda nitelikli bir uzman tarafından hassas planlama gerektirir ve geçerli standartlarda belirtilen konumlar ve cereyanlarla uyumlu olmalıdır.

İş tamamlandığında montajcı uygunluk sertifikası vermelidir.



1 Ağzılıkla çıkış 2 Ağzılık olmadan çıkış

A Tek doğal baca çekişi

B Türbede emişli fanlı tek baca
C Düz duvar veya pencere monte emişli fan ile doğrudan dışarıya
D Dışarıya doğrudan duvardan

← Hava

← Yanma ürünleri

⊗ Emişli fan

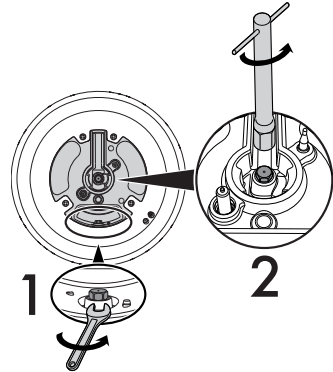
5.2 Farklı gaz türlerine uyarlama

Diğer gaz türleriyle çalıştırıldığında yanıcı başlıklar değiştirilmelidir ve gaz vanaları üzerinde minimum alev ayarlanmalıdır.

Başlıkları değiştirme

1. Yanma odası kapağına erişmek için tepsi desteklerini, brülör kapaklarını ve alev yayma tacını çıkarın.

2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm anahtar kullanarak başlıkları değiştirin (Yanıcı ve başlık özellikleri tablolarına bakınız).



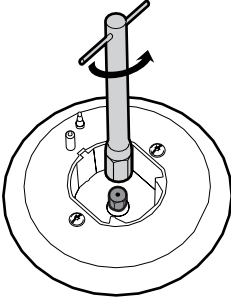
1 Dış başlık - 2 İç başlık



Kurulum

LPG için minimum ayarı ayarlama

Süpürge milinin yanındaki vidoyu tamamen saat yönünde sıkın.



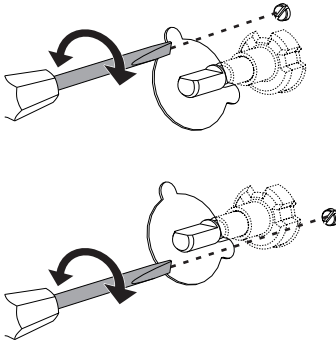
Fabrika ayarlı olan gaz dışındaki bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra cihaz üzerindeki gaz ayar etiketini yeni gaz ile uyumlu olan etiketle değiştirin. Etiket, meme paketinin içine yerleştirilir (varsa).

3. Yanıcılar kendi kılıflarına geri takılır.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarı ayarlama

Yanıcıyı yakın ve minimum konuma getirin. Gaz vanası düğmesini çıkartın ve modele bağlı olarak gaz vanası milinin yanındaki ayar vidasını doğru minimum alev elde edilene kadar çevirin.

Düğmeyi yerine takın ve brülör alevinin istikrarlı olduğundan emin olun. Düğmeyi maksimumdan minimuma hızlıca çevirin: Alev sönecek şekilde olmamalıdır. Tüm gaz vanalarında işlemi tekrarlayın.



Gaz vanalarını yağlama

Zamanla gaz vanaları çevirmekte güçleşebilir ve tıkanabilir. İçlerini temizleyin ve gresini değiştirin.



Gaz vanalarının yağlaması uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.



Gaz tipleri ve Ülkeler

Gaz tipleri	IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Doğal Gaz G20													
G20 20 mbar	•	•	•	•	•	•	•						
G20/25 20/25 mbar			•										
2 Doğal Gaz G20													
G20 25 mbar													•
3 Doğal Gaz G25													
G25 25 mbar							•						
G25.3 25 mbar							•						
4 Doğal Gaz G25.1													
G25.1 25 mbar													•
5 Doğal Gaz G25													
G25 20 mbar				•									
6 Doğal Gaz G2.350													
G2.350 13 mbar													•
7 LPG G30/31													
G30/31 28/37 mbar		•	•	•								•	
G30/31 30/37 mbar	•		•						•				
G30/31 30/30 mbar							•	•					
8 LPG G30/31													
G30/31 37 mbar													•
9 LPG G30/31													
G30/31 50 mbar				•	•								
10 Town Gas G110													
G110 8 mbar	•									•		•	



Kurulacak cihazın bulunduğu ülkeye bağlı olarak mevcut gaz tipleri belirlenebilir. Doğru değerleri belirlemek için “Ateşleme ve nozul özellikleri tabloları” başlık numarasına bakınız.



Kurulum

Brülör ve ağız karakteristik tabloları

1 Doğal gaz G20 - 20 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.9	3.30
/Ağız çapı (1/100 mm)	97	120	70	128
Ön-odası (ağzın üzerinde yazılı)	ZH9		H1	F3
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
2 Doğal gaz G20 - 25 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.8	3.4
Ağız çapı (1/100 mm)	94	110	65	130
Ön-odacık (-uç üzerinde basılı)	Z	H8H1H3		
Azalan akış hızı (W)	500	800	400	1200
3 Doğal gaz G25/G25.3 - 25 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Sistemsel ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
-nozül çapı (1/100 mm)	94	121	68	128
Ön-odacık (uç üzerinde basılı)	Y	F2F1F2		
Azalan akış hızı (W)	500	800	400	1200
4 Doğal gaz G25.1 - 25 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Sıcaklık kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Nozzle çapı (1/100 mm)	100	134	72	138
Ön-arsa (nozül üzerinde yazılı)	Y	F3H1F3		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
5 Doğal gaz G25 - 20 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Kapasite değerli ısıtma gücü (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	100	134	72	138
Ön-odası (nozül üzerinde yazılı)	Y	F3F1F3		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
6 Doğal gaz G2.350 - 13 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 ext.
Yapılandırılmış ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	2.90	0.90	3.30
iğne ağız çapı (1/100 mm)	120	165	91	180
Ön-odası (nozül üzerinde 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.
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	65	85	44	91
Ön-odası (nozul üzerinde yazılı)	----			
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1300
Talep akış hızı G30 (g/h)	131	218	65	240
Talep akış hızı G31 (g/h)	129	214	64	236
8 LPG G30/31 - 37 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)	1.90	3.0	0.80	3.30
Nozül çapı (1/100 mm)	65	81	42	88
Ön-odacık (nüsha nozzle üzerine yazılı)	----			
Azalan akış hızı (W)	550	900	450	1500
Değerlendirilmiş akış hızı G30 (g/h)	138	218	58	240
Değerlendirilmiş akış hızı G31 (g/h)	136	214	57	236
9 LPG G30/31 - 50 mbar	SR	R	UR2 iç	UR2 dış
Değerlendirilmiş ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	1.0	3.30
Nozül çapı (1/100 mm)	58	74	43	73
Ön-odası (üflelemeye yazdırılmış)	MZ		H2	S1
Azalan debi (W)	500	1000	400	1500
Değerlendirme debisi G30 (g/saat)	131	218	73	240
Değerlendirme debisi G31 (g/saat)	129	214	71	236
10 Şehir gazı G110 – 8 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Değerlendirme ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	2.80	1.0	3.20
Homurdiametre (1/100 mm)	185	260	145	300
Ön-odası (üflelemeye yazdırılmış)	/2	/3	0040	0190
Azalan debi (W)	500	800	400	1000

Sunulan uçlar Sağlanan Yetiştirme Merkezlerinde bulunmaktadır.



Kurulum

5.3 Konumlandırma



Ağır cihaz Ezilme tehlikesi

- Cihazı dolap kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



Açık kapı üzerindeki baskı Cihaza zarar verme riski

- Kurarken fırın kapısını kullanarak cihazı yerine yerleştirmeye çalışmayın.
- Kapalıyken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

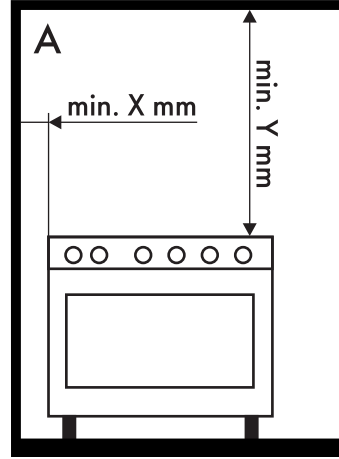
- Komşu mobilyalardaki veneerler, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar sıcaklık dayanımlı olmalıdır (en az 90°C).

Bu cihaz tezgahın üzerinde veya üzerinde bir duvara bitişik olarak, cihazın yanından en az X mm mesafede, kurulum sınıflarına göre şekil A ve C’de gösterildiği gibi monte edilebilir.

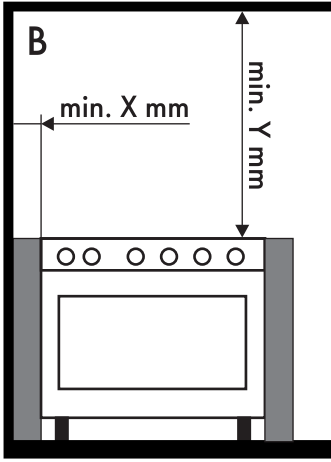
Cihazın tezgahının üstündeki herhangi bir duvar ünitesi ona en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır. Ocak üstüne bir davlumbaz takılıysa, doğru açıklığı sağlamak için davlumbaz talimatı sağlamak için davlumbaz talimatı kılavuzuna bakın.

X	300 mm
Y	750 mm

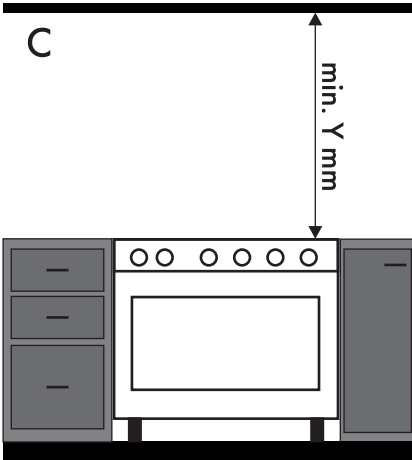
Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Bağımsız cihaz)



B - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)

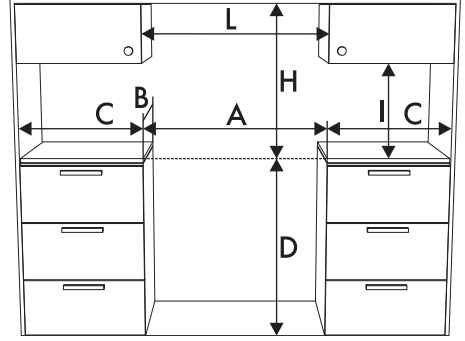


C - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından mevcut mevzuata uygun olarak monte edilmelidir.

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 duvarlar veya diğer yanıcı malzemelerden asgari mesafe.

2 Dolap genişliği asgari (=A)

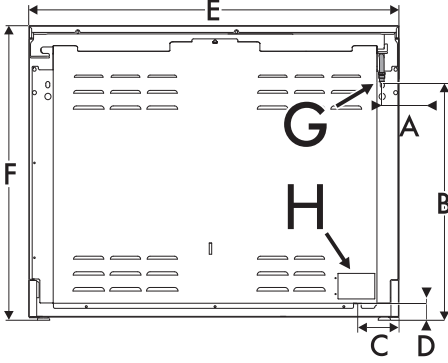
*Ocak üstüne davlumbaz takılıysa, doğru açıklık bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimat kılavuzuna bakın.



Kurulum

Cihaz boyutları: gaz ve elektrik bağlantılarının konumu

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

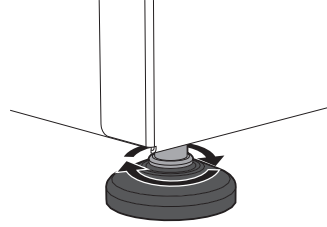


A56	
B (maks)	770
B (min)	744
C	135
D55	
E	1200
F (min)	894
F (max)	920

G = gaz bağlantısı H
= elektrik bağlantısı

Cihazın konumlandırılması ve düzeltilmesi

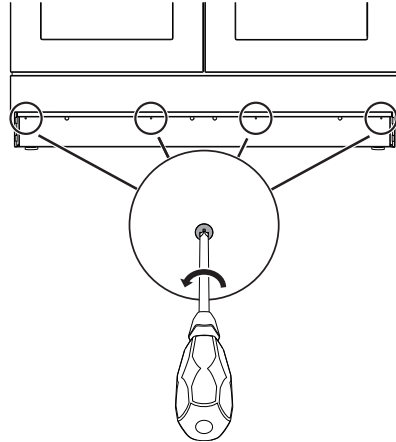
Elektrik ve/veya gaz bağlantılarını yaptıktan sonra cihazı zeminde düzgün şekilde seviyelendirin, daha iyi stabilite sağlamak için. Ayakların alt kısmını sıkın veya gevşetin, cihaz zeminde stabil ve seviyeli olana kadar.



Ön plintin kurulumu

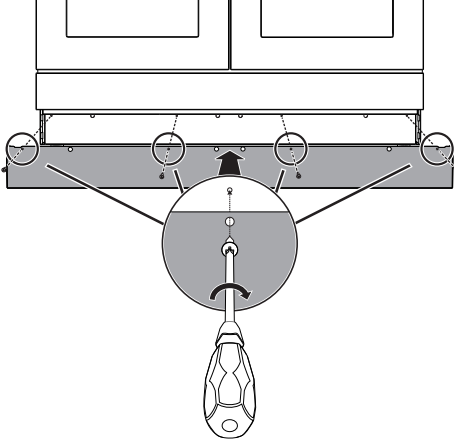
Ön plint her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve güvenli bir şekilde sabitlenmelidir.

1. Saklama bölmesi kapısının altındaki ön vidaları sökmek için bir tornavida kullanın.

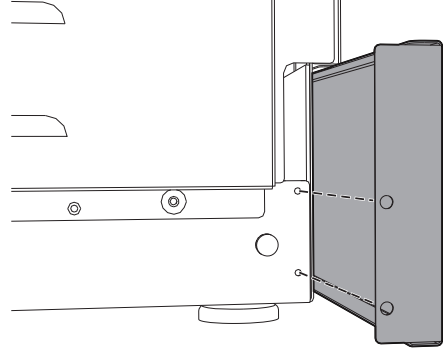




2. Ön plintiyi cihazdaki karşılık gelen deliklerle hizalayın.



3. Yan plintlerin arka deliklerini cihazın tabanındaki deliklerle hizalayın.



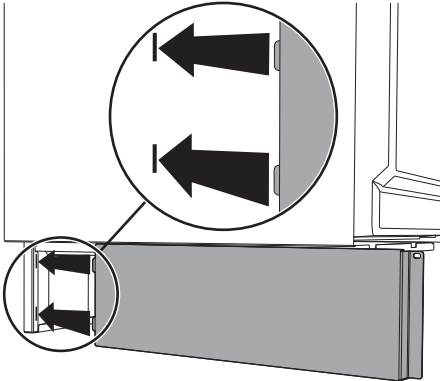
3. Daha önce çıkarılan vidaları kullanarak ön plintiyi sabitleyin.

Yan plinti kurulumunun yapılması

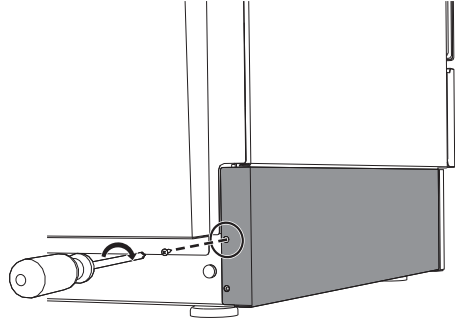
Ön plinti kurulduktan sonra yan plintileri de kuralırsınız.

1. Yan plintleri ön plintinin yanına konumlandırın.

2. Uçların arkasındaki yuvalara kanatları yerleştirin.



4. Yan plintiyi bir vida ile sabitleyin.



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



Kurulum

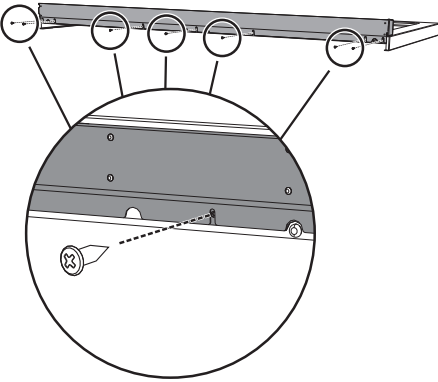
Yan profilin montajı



Sağlanan yan profil ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulumdan önce cihaz bağlanmalıdır.

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

1. Yan profilin ocak üzerine konumlandırın ve vida deliklerini hizalayın.
2. Yan profilin sabitleme vidalarıyla ocak üzerine sabitlenmesini sağlayın.



5.4 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırınız.
- Kişisel koruyucu ekipman kullanın.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak toprak bağlantısına sahip olmalıdır.
- Şebeke gücünü kesiniz.
- Cihazı prize takarken kabloları çekmeyin.
- En az 90°C'ye dayanıklı kablolar kullanın.
- Taşıyıcı kabloların vidalama torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgi

Şebeke özelliklerini plaket üzerindeki verilerle karşılaştırarak kontrol edin.

Teknik veriler, seri numarası ve marka adı bulunan tanımlama plakası cihaz üzerinde belirgin şekilde konumlandırılmıştır.

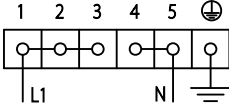
Bu plağı herhangi bir nedenle çıkarmayınız.

Toprak bağlantısını diğer kablolardan 20 mm daha uzun olan bir tel ile yapın.



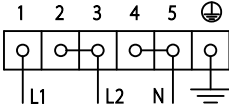
Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 1N~



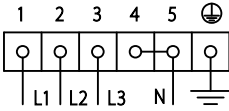
3 x 6 mm² üç telli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 2.5 mm² dört telli kablo.

- 380-415 V 3N~



5 x 2.5 mm² beş telli kablo.



Belirtilen değerler iç iletkenin kesitine karşılık gelir.

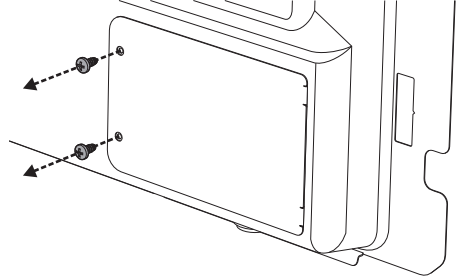


Bahsedilen güç Kaynak kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çakışma faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

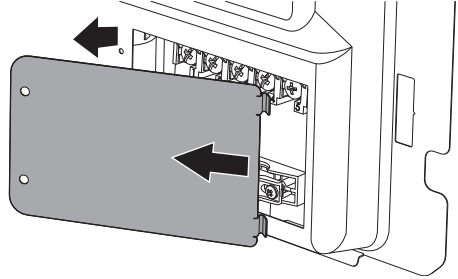
Kullanım terminal bloğuna erişim

Güç kaynağı kablolarını bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğuna erişmelisiniz:

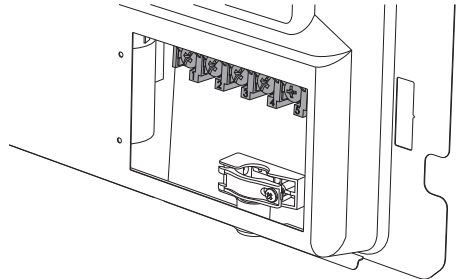
1. Plakayı arka muhafazaya sabitleyen vidaları sökün.



2. Plateyi nazıkçe döndürün ve yerine çıkarın.



3. Güç kaynağı kablolarının kurulumuna devam edin.



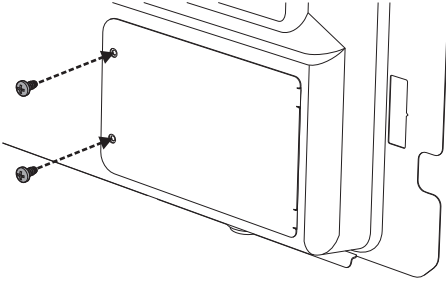


Kurulum



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçe vidasını gevşetmeniz önerilir.

4. İşlem tamamlandığında arka muhafazadaki plakayı geri takın ve daha önce çıkartılan vidalarla yerinde sabitleyin.



Sabit bağlantı

Kurulum yönetmelikleri uyarınca Kategori III aşırı gerilim koşulları altında tamamen izole etmeyi sağlayacak karşıt ayrılma mesafesine sahip tüm kutuplu bir devre kesiciyle güç hattını bağlayın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolay ulaşılabilir bir konumda bulunmalıdır.

Testler

Kurulumun sonunda kısa bir inceleme testi yapın. Talimatları doğru uyguladığınızdan emin olduktan sonra ocağın çalışmaması durumunda cihazı fişten çekin ve Teknik Desteğiyle iletişime geçin.

5.5 Kurulum Talimatları

- Fişinin kurulumundan sonra fişin erişilebilir olması gerekir. Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Fitli bağlantının dişli dirseğini çıkarmaya veya zorlamaya çalışmayın. Bu bölümün zarar görmesi cihazın garanti kapsamını geçersiz kılabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz kaçaqlarını sabunlu suyla kontrol edin. Kaçaqları bulmak için çıplak alev kullanmayın.
- Gaz valfi, brülör ve ateşlemeyi doğru çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı, ardından birlikte açın.
- Brülör düğmelerini minimum konuma getirin ve her bir brülör için yanmanın sabit olduğundan, ayrıca tüm brülörler birlikte sabit olduğundan emin olun.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya doğru nasıl kullanılacağını açıklayın.