

S M E G

CPF120IGMPWH

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	70
1.1 Genel güvenlik talimatları	70
1.2 Tanıtım etiketi	75
1.3 Üreticinin sorumluluğu	75
1.4 Cihaz Amacı	75
1.5 Bu kullanıcı kılavuzu	75
1.6 Atıklar/Atılım	75
1.7 Kapalı/bekleme modundaki güç tüketimi hakkında bilgi	76
1.8 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	76
1.9 Enerjiyi tasarruf etmek için	77
2 Açıklama	78
2.1 Ocak/Harici yüzey	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 İndüksiyon sıcak plakalarını kullanma	86
3.5 Fırınları kullanma	91
3.6 Doğrudan Buhar fonksiyonuyla pişirme (nemlendirilmiş fırın)	94
3.7 Sıcaklık probunu kullanma (pyrolitik fırın)	96
3.8 Depolama bölmelerini kullanma	99
3.9 Pişirme önerileri	99
3.10 Programmier saati	101
4 Temizlik ve bakım	109
4.1 Cihazı temizleme	109
4.2 Kapıları çıkarma	111
4.3 Kapı camlarını temizleme	112
4.4 Fırınların içini temizleme	112
4.5 Piroler döngüsü (pyrolitik fırın)	117
4.6 Olağanüstü bakım	119
5 Kurulum	121
5.1 Gaz bağlantısı	121
5.2 Farklı gaz tiplerine uyum	123
5.3 Konumlandırma	128
5.4 Elektrik bağlantısı	132
5.5 Kurulum yapan kişi için talimatlar	134

Cihaza ait estetik ve fonksiyonel niteliklerin korunması için gerekli tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Isıtma elemanlarına asla dokunmayın.

- Fırında yiyecekleri hareket ettirirken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

- Yangını veya alevleri su ile söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya uygun bir örtüyle boğmaya çalışın.

- Bu cihaz ancak 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olanlar için, elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz olanlar için denetimli veya güvenli kullanım talimatları verilmişse kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Çocukları sekiz yaşın altında güvenli mesafede tutun, sürekli denetim altında olmadıkları sürece.

- Kullanımda olduğunda çocukları 8 yaşın altından ayırın.

- Denetimsiz çocuklar temizliği ve bakımı yapmamalıdır.

- Alev yayma taçlarının evlerinde ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun.

- Pişirme bölgelerinin hızla ısındığını bilin. Isıya boş tavalara koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.

- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Yağlar veya yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı terk etmeyin. Yağlar tutuşursa su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölümünü kapatın.

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



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

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

- Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

- Yiyecekleri taşımak isterseniz veya pişirme sonunda, kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

- Fırın çalışırken ve hâlâ sıcakken depolama bölmesini açmayın.

- Fırın kullanımdan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.

- Depolama bölmesinde (varsa) veya cihazın yakınında Patlayıcı veya Yanıcı Malzeme **KULLANMAYIN VE DEPO ETMEYİN.**

- Bu cihaz kullanılırken çevresinde aerosol kullanmayın.

- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.

- Bu cihazı değiştirmeyin.

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

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

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

- Cihazı kendi başınıza ya da nitelikli bir teknisyen olmadan onarmaya çalışmayın.

- Cihazı fişten çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

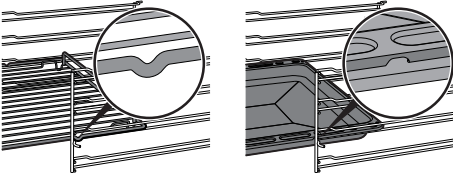
- Güç kablosu zarar görürse olası tehlikelere yol açmaması için hemen teknik destekle iletişime geçin ve değiştirilmesini sağlayın.



Talimatlar

Cihazın zarar görme riski

- Ahşap veya plastik aletler kullanın.
- Raflar ve tepsiler dış taraftaki raylara mümkün olduğunca ileri itilmeli. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırın haznesinin arkasına bakmalıdır.



- Cihaza oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağılımı kanallarını tıkamayın.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın; bunlar ısınabilir ve yangın çıkarabilir. Çok dikkatli olun.
- Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerine asla nesneler yerleştirmeyin.
- HER HANGİ BİR SEBEPLE AYGITICIYI ISITMA TERTİBATI OLARAK KULLANMAYIN.

- Fırının yakınına herhangi bir spreý ürün püskürtme.
- Yiyecek pişirirken plastik pişirme kapları veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı tenekeler veya kaplar fırına konulmamalıdır.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsiler ve raflar çıkarılmalıdır.
- Fırın hacminin tabanını alüminyum veya bakır folyolarla kapatmayın.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın hacminin tabanına koymayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- İç cam camına tavalar veya tepsileri koymak için açık kapıyı kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları davlumbazın çevresi içinde konulmalıdır.
- Tüm tavaların düzgün, düz tabanları olmalıdır.
- Sıvı taşarsa veya dökülürse, fazla kısmı ocaktan alın.



- D d n üzerinde limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin dökülmemesine dikkat edin.

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

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

- Yüzeylere sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

-  elikten yapılmış parçalar veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın ( rne in anodizasyon, nikel veya krom kaplama).

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar ( r. temizlemetozları, lekeleri gidericiler, t enc e) kullanmayın.

- Ocak tencere desteği ızgaraları, alev yayıcı g   sler ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Montaj sırasında fırın kapağını kullanarak cihazı yerine kaldırmaya çalışmayın.

- Kapalı durumdayken fırın kapağına çok baskı uygulamamaya çalışın.

- Cihazı kaldırmak veya taşımak için kolu kullanmayın.

- Çatlaklar veya yarıklar oluşursa veya cam seramik pişirme yüzeyi kırılırsa fi i derhal kapatın. G   kaynağını ayırın ve Teknik Destek ile iletişime geçin.

- Kalp pili veya benzeri cihazlar takılı kişiler, indüksiyon alanının bu cihazların çalışmasını etkilemedi inden emin olmalıdır; frekans aralığı 20-50 kHz arasındadır.

- Manyetik uyumlulukla ilgili hükümlerle uyumlu olarak, elektromanyetik indüksiyonlu pişirme ocağı grup 2 ve sınıf B olarak kabul edilir (EN 55011).

Kurulum

- BU CİHAZ GÜVERTE VEYA ÇADIRLARDA YERLE TİR LMEMELİDİR.

- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

- Cihazı, dolap a ı ına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



Talimatlar

- Olası ısınmayı önlemek için cihaz s s kapısı veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

- Gaz bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.

- Hortum kullanılarak yapılan kurulumda, metal hortumlar için hortumun tamamen uzatıldığında uzunluğunun 2 metreyi açmaması gerekir.

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

- Gerekiyorsa, mevcut yönetmeliklere uygun bir basınc regülatörü kullanın.

- Herhangi bir işlem yaptıktan sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.

- Kurulum sonunda sabunlu  zelti ile sızıntı kontrolü yapın, asla alevle test etmeyin.

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.

- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak toprak bağlantılı olmalıdır.

- En az 90 C'ye dayanabilen PVC kablolar kullanın.

- Taşıyıcı kabloların uçlarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

- Kurulumu başlamadan önce yerel gaz arzının (gaz türü ve basıncı) ve cihazın ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun.

- Bu cihaz için ayarlar gaz ayar etiketi üzerinde gösterilmiştir.

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

Bu cihaz için

- Ampul  değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

- Cihazın açık kapağına ağırlık koymayın veya oturmayın.

- Kapılar arasında hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.



- Buharlaştırma tepsisinin maksimum kapasitesi 250 ml'dir.

- Buharlaştırma tepsisinin maksimum kapasitesini aşmamak için çok dikkatli olun.

1.2 Tanımlama plakası

Tanımlama plakası, aletin teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle tanımlama plakası çıkarılmamalıdır.

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mala verilen zararlar için hiçbir sorumluluk kabul etmez:

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

1.4 Cihaz amacı

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

1.5 Bu kullanım kılavuzu

Bu kullanım kılavuzu aletin ayrılmaz bir parçasıdır ve aletin ömrü boyunca tam olarak saklanmalı ve kullanıcıya ulaşılabilir durumda tutulmalıdır.

- Aleti kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.6 Bertaraf etme



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

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 fişiyle birlikte çıkarın.



Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını ayırın.
- Cihazı prize takılı olan fişi çekin.



Talimatlar

- Cihazı elektrikli ve elektronik cihaz atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, bire bir esasına göre.

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 parçasını başıboş bırakmayın.
- Çocukların plastik poşetlerle oynamasına izin vermeyin.

1.7 Güçle ilgili bilgi

kapalı/ bekleme modundaki tüketim

Kapalı/bekleme modundaki cihazın güç tüketimi teknik verileri incelenebilir www.smeg.com adresinde ilgili ürün sayfasında bulunabilir.

1.8 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyorsunuz

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



Güvenlik ve son bertaraf konusunda bu kullanıcı kılavuzunun genel bilgileri.

Tanım



Cihazın ve aksesuarlarının tanımı.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler, pişirme tavsiyeleri.

Temizlik ve bakımı



Cihazın doğru temizlik ve bakımı için bilgiler.

Montaj



Nitelikli teknisyen için bilgi: Montaj, işletme ve inceleme.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.



1.9 Enerjiden tasarruf etmek için

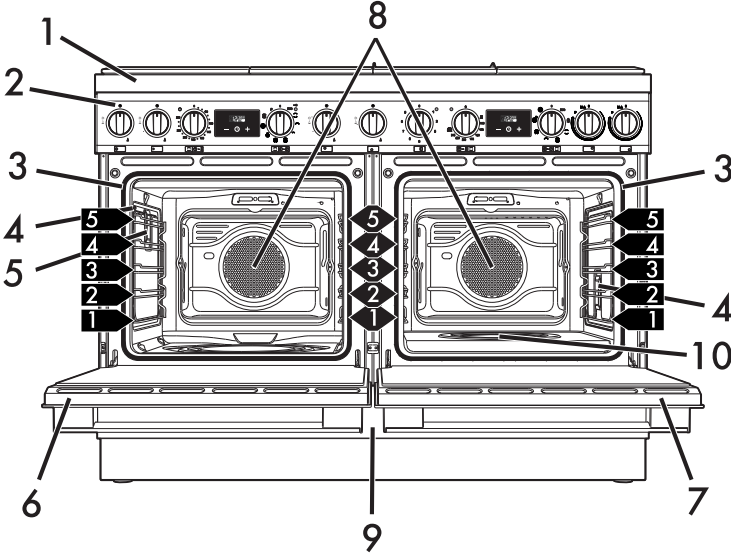
- Tarif bunu gerektiriyorsa cihazı yalnızca önceden ısıtın.
- Paket üzerinde aksi belirtilmedikçe, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözdürün.
- Birden fazla tür yiyecek pişirirken, halihazırda sıcak olan fırından en iyi şekilde yararlanmak için yiyecekleri birbiri ardına pişirmeniz önerilir.
- Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmeye yardımcı olurlar.
- Pişirme sırasında gerekmeyen tüm tepsi ve rafları çıkarın.
- Genellikle kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırının içinde biriken ısı ile pişirme kalan dakikalar boyunca devam edecektir.
- Isı dağılmasını önlemek için kapıyı açmayı en aza indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.



Açıklama

2 Açıklama

Genel açıklama



1 Ocak/Buhanı?
(Hob)

2 Kontrol paneli

3 Contalar

4 İç aydınlatmalar

5 Sıcaklık probu yuvası

6 Pirolitik fırın kapısı

Nemlendirilmiş fırın kapısı

8 Fanlar

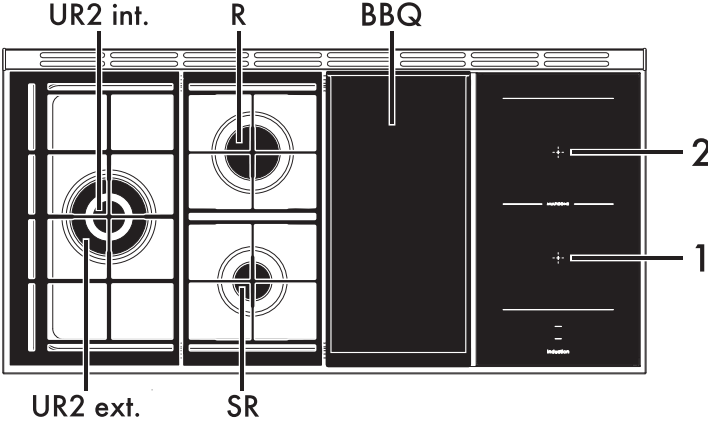
9 Depolama bölmesi

10 Buharlaştırma tepsisi

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



2.1 Ocak



SR = Yarı Hızlı Alev
R = Hızlı Ocak
BBQ = Izgara
Tabağı 1 = Ön Endüksiyon
Pişirme Bölgesi 2 = Arka
Endüksiyon Pişirme Bölgesi

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

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

Endüksiyon pişirme avantajları



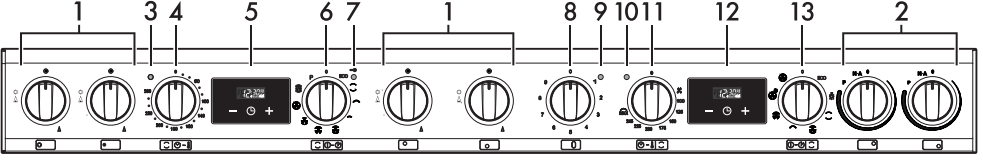
Ocak, her pişirme bölgesi için bir endüksiyon jeneratörü ile donatılmıştır. Cam seramik pişirme yüzeyinin altında bulunan her bir jeneratör, tencerelerin tabanında ısı akım oluşturan elektromanyetik bir alan yaratır. Bu, ısıyun ocaktan tencereye iletilmediği, endüktif akım ile doğrudan tencerenin içinde üretildiği anlamına gelir.

- İçine enerji doğrudan tencereye iletilerek enerji tasarrufu sağlar (uygun mıknatıslanabilir kaplar gereklidir) geleneksel elektrikli pişirmeye göre.
- Enerjinin yalnızca ocakta konumlandırılan tencereye iletilmesi nedeniyle güvenlik artar.
- Endüksiyon pişirme bölgesinden tencerenin tabanına iletilen enerji yüksek seviyededir.
- Hızlı ısınma hızı.
- Pişirme yüzeyi yalnızca tencerenin tabanının altında ısıtıldığı için yanma tehlikesi azaltılır; taşan yiyecekler yapışmaz.



Açıklama

2.2 Kontrol paneli



1 Ocak brülör düğmeleri

Ocak brülörlerini yakınlaştırmak ve ayarlamak için. Görelî brülörleri yakmak için düğmeleri saat yönünün tersine itin ve çevirin. Alevi ayarlamak için düğmeleri maksimum ve minimum ayar arasındaki bölgeye çevirin. Brülörleri kapatmak için düğmeleri konumuna geri getiriniz.



2 Pişirme bölgesi kontrol düğmeleri

İndüksiyon ocağın pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır.

Güç düzeyini 1 minimumdan 9'a kadar ayarlamak için düğmeleri saat yönünde çevirin. Çalışma gücü ocağın ekranda gösterilir.

3 Göstergesi ışığı

Fırın belirlenen sıcaklığa ısıtılırken yanıp söner; belirlenen sıcaklık elde edildiğinde yanıp sönmeye durur ve yanık kalır.

5 - 12 Programlanabilir saat

Mevcut zamanı göstermek için, programlanmış pişirme ve dakikacı zamanlayıcısını ayarlamak için.

6 - 13 Fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modları için uygundur. Gerekli fonksiyon seçildikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesiyle ayarlayın.

7 Kapak kilidi gösterge ışığı

Otomatik (pyrolytic) temizleme çevrimi etkinleştirildiğinde yanar.

8 Barbekü düğmesi

Ocağın barbekü elemanının gücünü ayarlar. Isıtma elemanını aktifleştirmek 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 sıcaklığı sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.



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

4 - 11 Sıcaklık düğmesi

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



10 Gösterge Işığı

Fırın ısınmaya başladığını göstermek için gösterge ışığı yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönür. İçinde ayarlanan sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli aralıklarla yanıp sönür.



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

2.3 Diğer parçalar

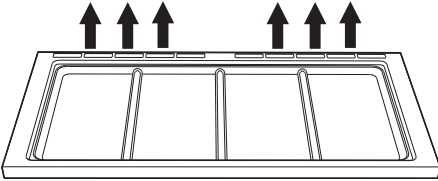
Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Rafların konumu aşağıdan yukarıya doğru gösterilir (Genel açıklamaya bakınız).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, cihazın arkasından çıkan ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre devam edebilen sabit bir hava akışına neden olur.



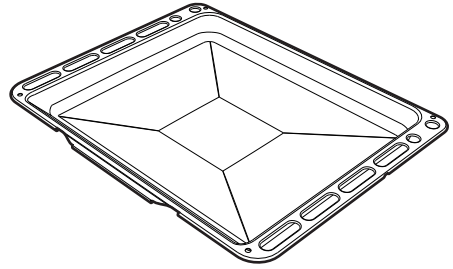
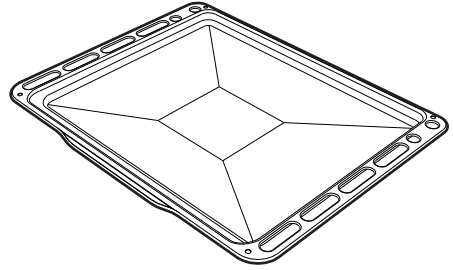
İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması yanar:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde.

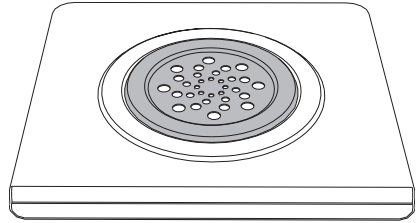
Mevcut aksesuarlar

Fırın tepsisi



Yukarıdaki raftaki yiyeceklerden yağları toplamak için kullanışlıdır.

Buharlaştırma tepsisi ve kapak (nemlendirilmiş fırın)

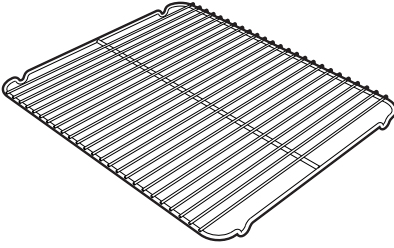


Fırın boşluğundaki buharı dağıtır.



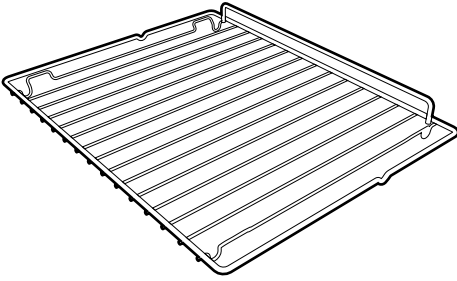
Açıklama

Tepsi rafı



Fırın tepsisinin üstüne konulmak üzere; damlama yapabilecek yiyecekleri pişirmek için.

Raf



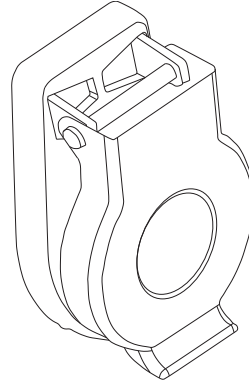
Piştirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Sıcaklık probu (elektrikli pirolitik fırın)



Sıcaklık probuyla, yiyeceğin merkezde ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

Korumalı kapak (pirolitik fırın)



Sıcaklık probu kullanılmadığında sıcaklık probu soketini kapatıp korumak için kullanılır.



Yiyeceklerle temas edecek fırın aksesuarları, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.



Orijinal olarak sunulan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları yalnızca kullanın.



3 Kullan

Talimatlar



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.
- Yiyecekleri fırın içinde taşırken ısıya dayanıklı eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Fırın içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.
- Kullanım sırasında 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzağa tutun.
- Yiyecekleri taşımak zorunda kalırsanız veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.



Depolama bölümündeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

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



Yanlış kullanım Yanık tehlikesi

- Alev yayma halkalarının kendi muhafazalarında uygun konumda ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun.
- Yağlar aşırı ısınırsa tutuşabilir. Çok dikkatli olun.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık Ateş veya patlama tehlikesi

- Fırına yakın herhangi bir spreyci ürün püskürtmeyin.
- Fırın veya saklama bölümü yakınında yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı teneke kutularını veya kapları fırında kullanmayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.



Kullan



Yanlış kullanım

Yüzeylerin hasar görme riski

- Fırın gövdesinin altını alüminyum veya ince folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın gövdesinin tabanına koymayın.
- Açık kapıyı, tavaları veya tepsileri iç cam cama dayamak için kullanmayın.
- Çok sıcak tepsiye doğrudan su dökmeyin.
- Yanıcı yayıcı başlarının yuvalarına karşılık gelen brülör kapakları ile doğru konumda olduğundan emin olun.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde yerleştirilmelidir.
- Tüm tencerelerin düz ve yatay tabanları olmalıdır.
- Sıvı taşar veya dökülürse, ocağın fazlasını temizleyin.

3.1 İlk kullanım

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

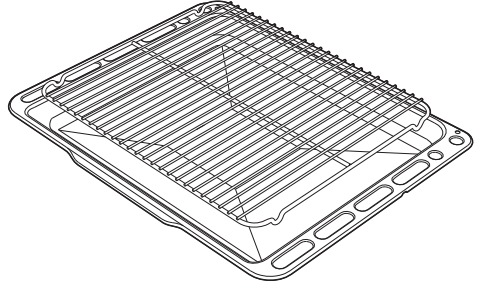
2. Aksesuarlar ve fırın haznesinden teknik veri plakasını hariç tüm etiketleri çıkarın.

3. Tüm aksesuarları cihazdan çıkarın ve temizleyin (bakınız 4 Temizleme ve bakım). Üreterken oluşan kalıntıları yakmak için boş fırınları maksimum sıcaklıkta çalıştırın.

3.2 Aksesuarların kullanımı

Tepsi sehpası

Tepsi sehpasını tepsiye takın. Böylece yağ, pişirilen gıdadan ayrı olarak toplanabilir.

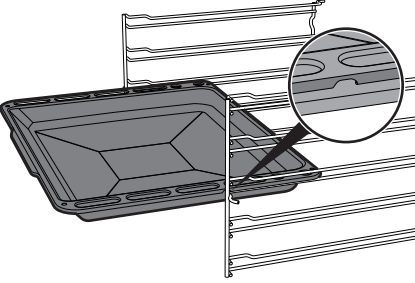
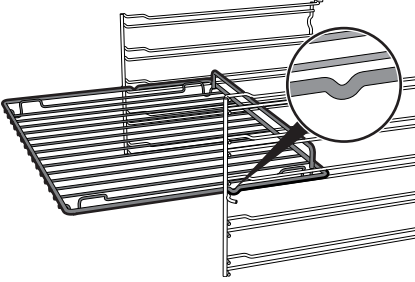




Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya doğru ve fırının arkasına bakacak şekilde olmalıdır.



Rafları ve tepsileri nazikçe fırına yerleştirin ve duruncaya kadar itin.



İmalat sürecinden kalan herhangi bir kalıntıyı gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

3.3 Gaz ocaklarının kullanımı

Cihazın tüm kontrol ve izleme cihazları birlikte ön panelde bulunmaktadır. Her düğmeyle kontrol edilen yanıcı, düğmenin yanında gösterilmiştir. Cihazda elektronik ateşleme tertibatı bulunmaktadır. Sadece düğmeye basın ve gaz alev simgesine kadar sola doğru çevirin, alev yanana kadar. Eğer ilk 15 saniyede alev yanmazsa, düğmeyi konumuna getirip tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin. Ateşledikten sonra birkaç saniye düğmeyi basılı tutun ki termokupl ısınsin. Düğme serbest bırakıldığında alev sönebilir: Bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır. Birkaç an bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.



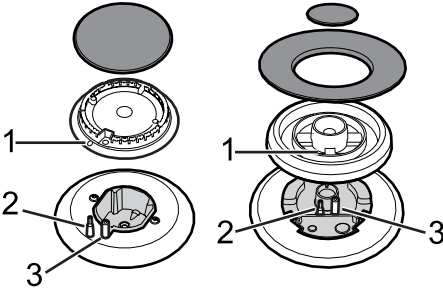
Rastgele bir kapanmada, güvenlik cihazı devreye girer ve gaz gidisini keser, gaz vanası açık olsa bile. Düğmeyi tekrar konumuna getirip yeniden yakmadan önce en az 60 saniye bekleyin.



Kullan

Alev dağıtıcı taşların ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması

Ocak brülörlerini yakmadan önce alev dağılayıcı taşların kendi yuvalarında ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun. Alev dağıtıcı taşların deliklerinin tutuşturucular ve termokoplar (A) ile hizalı olduğundan emin olun.



Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Brülör verimliliğini artırmak ve gaz tüketimini azaltmak için kapaklı ve brülöre uygun boyutta tencereler kullanın; alevler tencerinin kenarlarına yayılmasın. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra sıvının taşmasını engenecek kadar alevi kısın.



Kapların çapları:

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

3.4 Girişimli indüksiyon sıcak plakalarının kullanımı



Kullanımdan sonra kullanılan sıcak plakaları kapatmak için uygun düğmeyi O konumuna getiriniz. Pişirme kapları dedektörüne güvenmeyin.



Elektrik ana şebekesine ilk bağlantıda, birkaç saniye boyunca tüm göstergelerin yanacağı otomatik bir kontrol yapılacaktır.

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

Gerekli güç ayarına ulaşmak için düğmeyi saat yönünde çevirin.

İndüksiyon pişirme için uygun kaplar

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

Uygun kaplar:

- Kalın tabanlı emayeli çelik kaplar.
- Emaye kaplı döküm demir kaplar.
- Özel tabanlı çok katmanlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve alüminyum kaplar.

Uygun olmayan kaplar:

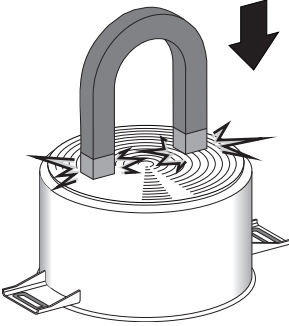
- Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, yangına dayanıklı cam, ahşap, seramik ve terrakotta kaplar.



Tencerenin uygun olup olmadığını görmek için mıknatısı tabana yakın tutun: çekiyorsa, tencere induksiyon pişirme için uygundur. Mıknatınız yoksa, tencereye az miktarda su koyabilir, pişirme bölgesine yerleştirebilir ve sıcak tablayı başlatabilirsiniz. Gösterimde sembol görünürse, o



Bu, tencerenin uygun olmadığını ifade eder.



İndüksiyon için uygun, tamamen düz tabanlı tencereler kullanın. Düzensiz tabanlı tencereler kullanmak ısıtma sisteminin verimliliğini tehlikeye sokabilir ve sıcak plazada tencerelerin algılanmasını engelleyebilir.

Pişirme ürünleri tanıma

Bir pişirme üzerinde tencere yoksa veya tencere çok küçükse enerji iletimi olmaz ve sembol gösterimi görünür. Pişirme bölgesinde uygun bir tencere varsa, tanıma sistemi bunu algılar ve düğme ile ayarlanan güç seviyesine ocağı geçirir. Enerji iletimi aynı zamanda tencere pişirme alanından kaldırıldığında da kesilir.

alan sembol gösterilecektir (göstergede).

Pişirme bölgesindeki tencere veya tavaların kendi bölgelerinden daha küçük olması durumunda bile, pişirme ürünleri tanıma fonksiyonu etkinleştirilmişse sadece gerekli enerji iletilecektir.



Kullanım

Piştirme süresinin sınırlandırılması

Ocak, kullanım süresini sınırlayan otomatik bir cihaz içerir.

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

Kullanım süresini sınırlama cihazı etkinleştirildiğinde, piştirme bölgesi kapanır, kısa bir uyarı sesi duyulur ve bölge sıcaksa,

the  gösterimde sembol görünür.

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

Aşırı ısınmaya karşı koruma

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

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

Güç düzeyleri

Piştirme bölgesindeki güç, çeşitli düzeylere ayarlanabilir. Tablo, çeşitli piştirme türleri için uygun düzeyleri gösterir.

Güç seviyesi	Uygun için:
0	KAPALI ayarı
Sıcak tut	
1 - 2	Az miktarda yemek pişirmek (minimum güç)
3 - 4	Piştirme
5 - 6	Büyük miktarda piştirme yiyecek, daha büyük porsiyonlar kızartma
7 - 8	Kızartma, unla yavaş kızartma
9	Kızartma
P *	Kızartma / kızarması, piştirme (maksimum güç)

* booster işlevine bakınız

Kalan ısı



Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

- Çocukları dikkatli izleyin çünkü artık ısı göstergesini kolayca göremezler. Piştirme bölgeleri kapatıldıktan sonra bile belirli bir süre sıcak kalır. Çocukların asla ocağa dokunmamasını sağlayın.

Kısmen kapatıldıktan sonra piştirme bölgesi hâlâ sıcaksa, gösterimde sembol görünür. Sıcaklık 60°C'nin altına düşene kadar sembol temizlenir.



Isıtma hızlandırıcısı



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

Bu fonksiyon seçilen gücün en kısa sürede elde edilmesini sağlar.

1. Düğmeyi A konumuna gelecek şekilde saat yönünün tersine çevirin ve ardından bırakın. Gösterge ekranı gösterir

the **A** simgesini.

2. Gereken ısıtma gücünü (1 - 8) 3 saniye içinde seçin. Seçilen güç ve simge ekranda **A** ardı ardına yanıp sönecektir.

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

Hızlandırma dönemi bittiğinde güç seviyesi önce seçildiğiyle aynı kalır.



Gücü azaltırsanız, düğmeyi saat yönünün tersine çevirerek ısıtma hızlandırıcısı otomatik olarak devre dışı kalacaktır.

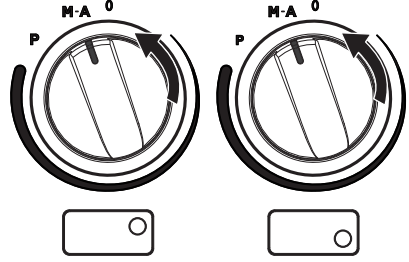
Çok bölgeli fonksiyon



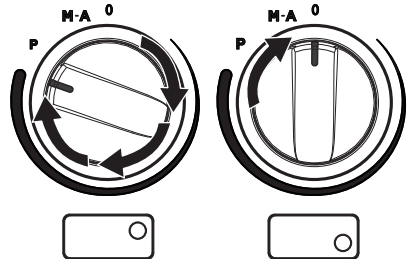
Bu fonksiyon şu amaçlarla kullanılabilir: balık tencereleri veya benzeri tencereler kullanılırken önde ve arkadaki iki pişirme bölgesini aynı anda çalıştırmak için dikdörtgen tencereler.

Çok bölgeli fonksiyonu etkinleştirmek için:

1. M-A konumuna geçene kadar indüksiyon pişirme bölgelerinin düğmelerini aynı anda saat yönünün tersine çevirip basılı tutun ve kısa bir bip sesi çıkana kadar bekleyin.



2. Arkadaki pişirme bölgesi düğmesini tekrar 9 konumuna, öndeki pişirme bölgesi düğmesini 0 konumuna getiriniz. Uzun bir bip sesi çıkar.





Kullan

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

Multizone fonksiyonunu devre dışı bırakmak için:

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



Bu fonksiyon, kullanımda olan her iki bölge arasında gücü otomatik olarak eşit olarak böler.

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, saat yönünün tersine (pozisyon A) çevirin.

2. Semballer görüntüde görüne kadar bunları çevirmeye devam edin.

3. Düğmeleri serbest bırakın.

Kontrol kilidini çıkarmak için daha önce tarif edildiği gibi aynı işlemleri tekrarlayın.



Düğmeler 30 saniyeden uzun süre A konumunda dönük kalırsa, aşağıdaki hata mesajı ekrana çıkar. görüntüleme.

Artış fonksiyonu



Artış fonksiyonu, pişirme bölgesinin maksimum güçte en çok 5 dakika çalıştırılmasına izin verir. Büyük miktarda suyu hızlıca kaynatmak veya eti kızartmak için kullanılabilir.

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

Görüntü simgeyi gösteren 5 dakika sonra Artış fonksiyonu otomatik olarak devre dışı kalır ve pişirme güç seviyesi 9 olarak devam eder.

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



Artış fonksiyonu, ısıtma hızlandırıcı fonksiyonunun önceliğine sahiptir.

Barbekü tabağı



Yüksek sıcaklık
Yanık riski

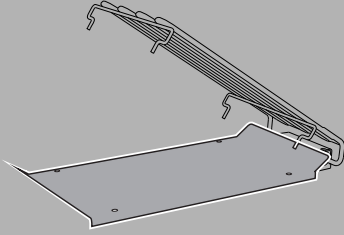
- Uzun süre kullanıldıktan sonra, ısıtma elemanı kapatılmış olsa bile tabak hala sıcak kalacaktır. Çocuklardan uzak tutun.
- Tabak soğuduktan sonra yalnızca çıkarın.



Yüksek sıcaklık
Cihaza zarar verme riski



Ocak koruyucusu olmadan mangal kapağını kullanmayın.



Izgara, gratin pişirme veya barbekü için.

- Mangal ısıtma elemanını 1 ile 9 arasındaki bir ayara getirin. Isıtma elemanının açık olduğunu göstermek için ışık yanar.



Yemeği yerleştirmeden önce elemanı 15 dakika önceden ön ısıtmanız önerilir.

3.5 Fırınların Kullanımı

Fırınları açma

Fırınları açmak için:

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



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

Pirolitik fırın ve nemlendirilmiş fırın fonksiyonları

ECO

Eco

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

Her türlü yiyecek için idealdir. Mayalı yiyecekler için önerilmez.

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme süresini azaltmak için yiyeceği önceden ısıtmadan fırına koymanız önerilir.



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



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçınınız.



Kullan



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



Buhar Temizliği

Bu fonksiyon, tabana yerleştirilen uygun oluk üzerine az miktarda su dökülerek üretilen buhar sayesinde temizlemeyi kolaylaştırır. (bakınız “Temizlik ve bakım” bölümüne)



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden bu sistem belirli yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda yalnızca bir yemek pişmek için uygundur. Kızartmalar, ekmek ve pastalar için mükemmeldir ve her durumda özellikle ördek, kaz gibi yağlı etler için uygun.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve uygun olduğunda döner aletle birlikte, pişirme sonunda yiyeceğe eşit kızartma sağlar. Sosisler, domuz kaburgası ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yemeğin eşit bir şekilde ızgara yapılmasını sağlar.



Küçük ızgara (yalnızca pirolizli fırın için)

Merkez elemandan yayılan ısıyı kullanarak, bu fonksiyon kebab, kızarmış sandviçler ve çeşitli ızgara sebze garnitürleri yapmak için küçük miktarlardaki et ve balıkları ızgara yapmanıza olanak tanır.



Vantilatörlü
(konveksiyonlu)

Vantilatörün çalışması,

geleneksel pişirme ile birleştğinde, özellikle çok aşamalı tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Kurabiyeler ve kekler için mükemmeldir; aynı anda birkaç seviye üzerinde pişirildiğinde dahi.



ızgara ile fan

Fandan üretilen hava, ızgaranın oluşturduğu güçlü sıcak hava dalgasını yumuşatır ve yiyeceklerin çok kalın olması durumunda bile mükemmel şekilde eşit şekilde ızgara yapar. Etin büyük parçaları için mükemmeldir (ör. domuz kelle/kol).



Fan + alt eleman

Fan ile sadece alt ısıtma elemanının kombinasyonu pişirme işlemini daha hızlı tamamlamayı sağlar. Bu sistem, yüzeyde iyi pişmiş olan ancak içi pişmemiş yiyeceklerin sterilizasyonu veya pişmesini tamamlamak için biraz daha ısı gerektiğinde önerilir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Dönüşümlü ile fan

Fanın ve fırının arkasına entegre edilen çevreleyen ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklıklara ve aynı pişirme türüne ihtiyaç duyulduğu süreçte birkaç seviye üzerinde farklı yiyecekleri pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anlık ve eşit dağıtır. Örneğin, balık, sebzeler ve kurabiyeler farklı seviyelerde aynı anda pişirilebilir; kokular ve tatlar karışmaz.



Doğrudan Buhar (yalnızca nemlendirilmiş fırın)

Bu fonksiyon, alt ısıtma elemanının merkezî kısmını ve çevresel ısıtma elemanını ve fanı birlikte çalıştırır; böylece yiyecek tepsideki suyun buharlaşmasıyla pişer. Fan, ısıyı ve buharı yiyeceği nazikçe pişirecek şekilde eşit olarak dağıtır ve yiyeceğin görünümünü ile besin değerlerini değiştirmeden korur.



Turbo (pyrolytic fırın sadece)

Fanlı pişirme ile geleneksel pişirme kombinasyonu, kokuların ve tatların karışmadan, birkaç seviye üzerinde çok hızlı ve verimli bir şekilde farklı yiyeceklerin pişmesini sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.



Yapısal (pyrolytic fırın sadece)

Bu fonksiyon ayarlandığında fırın iç duvarlarda oluşan yağı yok edecek şekilde 500°C kadar sıcaklıklara ulaşır.



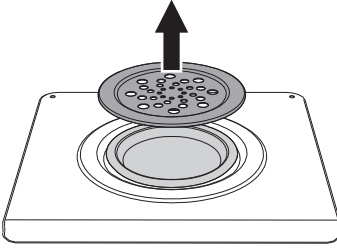
Kullan

3.6 Direkt Buhar fonksiyonuyla pişirme (nemlendirilmiş fırın)



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

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

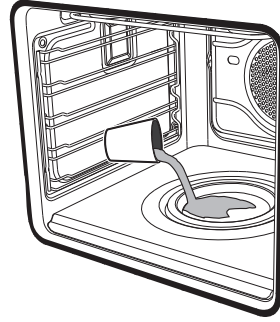


3. Pişirme süresi için tepsiyi yeterli suyla doldurun (bkz. "Direkt Buhar pişirme bilgi tablosu").

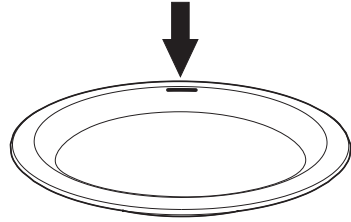


- Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya gazlı su kullanın.

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



Maksimum seviye tepsinin içindeki bir işaretle gösterilir.



Buharlaşma tepsisinin maksimum kapasitesi 250 ml'dir.

4. Tepsinin kapağını tekrar kapatın.
5. Yemeği fırın tepsisine yerleştirin.
6. Yemekli tepsiyi fırına yerleştirin.
7. Fonksiyon düğmesini kullanarak Direkt Buhar fonksiyonunu seçin.
8. Uygun düğmeleri kullanarak pişirme sıcaklığını ve süresini seçin.



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



Doğrudan Buhar Pişirme Sonu

1. Cihazın yanına yanaşın ve aşırı buharın kaçmasına izin vermek için kapıyı birkaç saniye aralıklarla hafifçe açın.
2. Güvenli olduğunda kapağı tamamen açın ve dikkatlice yiyeceği fırından çıkarın.
3. Temizleme işlemi öncesinde cihaz tamamen soğuyana kadar bekleyin.

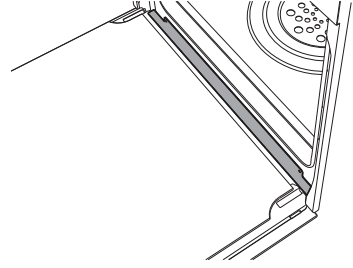


Not: Buharlaştırma tepsisi kapağı çok sıcak olabilir: uygun koruma kullanın.



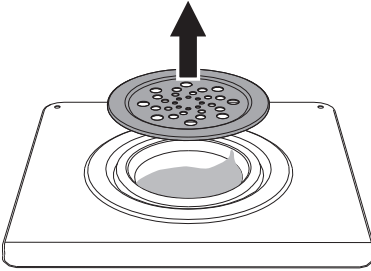
Yemek 100°C'den yüksek sıcaklıkta pişirildiyse Doğrudan Buhar işlevini kullanmak için fırının soğumasını beklemelisiniz.

5. Fırın içinin tabanından ve duvarlarından, kapı camından ve ön taraftaki damlatma tepsisinden yoğunlaşmayı temizlemek için sünger kullanın.



Dikkat edin: Su çok sıcak olabilir.

4. Fırın içindeki buharlaştırma tepsisinin kapağını çıkarın, kalmış suyu boşaltın ve iyice kurulayın.





Kullan

3.7 Sıcaklık probunu kullanma (piroliz fırını)



Sıcaklık probunun
yüksek sıcaklığı Yanık
tehlikesi

- Kullandıktan sonra probun
çubuğunu veya ucunu dokunmayın.
- Sıcaklık probunu işlerken fırın
eldivenleri kullanın.



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Sıcaklık probunun ucu veya fişiyle
emaye kaplı veya krom kaplı yüzeyleri
çizmemeye veya zarar vermemeye
dikkat edin.



Yanlış kullanım
Cihaza zarar verme riski

- Probu cihazdaki açıklıklara ve
yarıklara sokmayın.
- Üretici tarafından sağlanan veya
önerilen sıcaklık probunu kullanın.
- Prob kullanılmadığında koruyucu
kapak düzgün kapalı olmalıdır.



Yanlış kullanım
Yaralanma riski

- Sıcaklık probunu gözetimsiz
bırakmayın.
- Çocukların prob ile oynamasına izin
vermeyin.
- Probun sivri kısımlarıyla kendinize
zarar vermemeye özen gösterin.



Yanlış kullanım Sıcaklık
probuna zarar verme riski

- Probun kablosunu, fişten veya
gıdadan çıkarmak için çekmeyin.
- Probun veya kablosunun kapiya
sıkışmamasını sağlayın.
- Probin herhangi bir kısmı, fırın boşluğunun
duvarlarıyla, ısıtma elemanlarıyla, raflarla
veya tepsilerle temas etmemelidir; bunlar
hâlâ sıcak olduğunda.
- Kullanmadığınızda prob cihaz içinde
tutulmamalıdır.
- Probin fişinin prize tamamen takılı
olduğundan emin olun.
- Prob ile yiyecekleri fırın boşluğuna
koymayın veya çıkarmayın.

Sıcaklık probuyla rostolar, dana bonfilesi
ve çeşitli et dilimleri ve boyutları
mükemmel şekilde pişirilebilir.

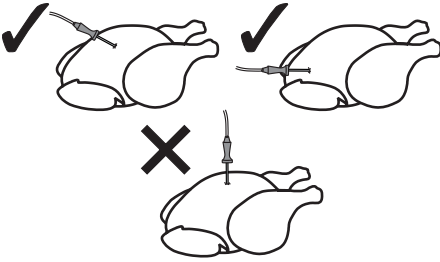
Aslında prob, yiyeceklerin iç sıcaklığını
doğru bir şekilde izlediği için yiyecekleri
mükemmel pişirir.



Yemeğin çekirdek sıcaklığı, probun ucunda bulunan bir sensör ile ölçülür.

Probu konumlandırılması

1. Yemeği bir tepsiye yerleştirin.
2. Fırına koymadan önce probun ucunu yemeğin içine yerleştirin.
3. En iyi sonuçlar için sıcaklık probunu yemeğin en kalın kısmına en az uzunluğunun 3/4'ü kadar enine yerleştirdiğinizden emin olun. Altındaki tepsiye temas etmediğinden ve yemekten dışarı taşmadığından emin olun.



i Probu yemeğin çekirdek sıcaklığını hassas şekilde ölçebilmesi için ucunun kemiklerle veya yağla temas etmemesi gerekir.

i Prob ile pişirme yaparken önerilen en düşük fırın sıcaklığı 120°C'dir; yavaş pişirme kullanılmadıkça (Bkz. Böl. 3.8).

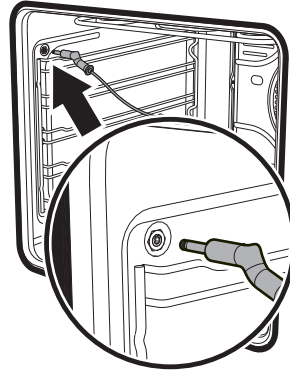
Sıcaklık probu kullanarak pişirme Ön ısıtma ile:

1. Manuel pişirmeyi ayarlayın (bkz. "Fırınları kullanma").
2. Ön ısıtmadan sonra kapıyı açın ve yemeğin yerleştirildiği tepsiyi uygun raylara yerleştirin.
3. Probu kullanarak kapağı açın ve probun fişini yandaki prize takın.



Kullanım sırasında fırın içinde yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Sıcaklık probunu tutarken fırın eldiveni giyin.





Kullan

4. Kapağı kapatın.

5. Basın  birkaç saniye için düğmeye basın;

Düğmeyi krar basın. Varsayılan

hedef sıcaklık dır

ekranda belirtilen ve  sembol yanıp sönüyor.

6. Minimum  ile maksimum  arasında hedef sıcaklığı ayarlamak için ve düğmelerini kullanın.

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

7. Birkaç saniye bekleyin ve sonra basın arak ölçülen sıcaklığı görüntülemek için düğmeyi kullanın prob.

Pişirme şimdi prob tarafından ölçülen anlık sıcaklık, kullanıcı tarafından ayarlanan hedef sıcaklığa eşit olana kadar devam edecektir.

Ön ısıtma olmadan:

1. Kapağı açın.
2. Probu konumda bulunan yiyeceğin yer aldığı tepsiyi fırına yerleştirin.

3. Kapağı açmak için probu kullanarak prob kablolarını yan taraftaki prize takın.

4. Önceki bölümdeki adımlar 5, 6 ve 7'de belirtildiği gibi probu kullanarak pişirme ayarını yapın.

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

Sıcaklık probu ile pişirme devam ederken

 Sıcaklık probu kullanıldığında, programlı pişirme veya zamanlı pişirme ayarlanamaz.

 kaçınılmaz olarak pişirme ile sıcaklık probu kullanılırken, ve mel  devre dışı.

1. Basılı tutun etkinleştirmek için düğmeye basın dakika sayacı; pişirme devam erken hedef sıcaklığı görüntülemek için tekrar basın ve sıcaklığı ayarlamak için ve düğmelerini kullanın.

2. Basın tekrar veya 5 saniye bekleyin ki pişirme moduna dönm.



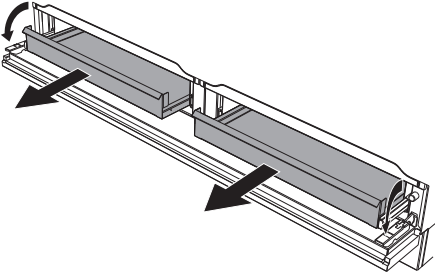
Pişirme sonunda

Termometre probunun hedef sıcaklığı ayarlanmış değerine ulaştığında ısıtma elemanları kapatılır ve cihaz bir dizi bip sesi üretir.

1. Zili durdurmak için programlayıcı saatindeki bir düğmeye basın.
2. Kapıyı açın.
3. Probeyi yemekten çıkarın ve fişten çekin.
4. Yemeği fırından çıkarın.
5. Koruyucu kapağın düzgün kapandığından emin olun.

3.8 Depolama bölmelerinin kullanılması

Depolama bölmeleri, pişiricinin altında yer almakta olup kapak kapatılarak açılabilir. Aletleri veya cihazı kullanırken ihtiyaç duyabileceğiniz metal eşyaları saklamak için kullanabilirler.



Depolama bölümü
içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.

3.9 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birden fazla seviye için tutarlı pişirme elde etmek amacıyla fanlı fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (dış kısmı aşırı pişebilir ve iç kısmı pişmemiş kalabilir).
- Aynı anda daha fazla fırın kullanmak nihai pişirme sonuçlarını etkileyebilir.

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına, kalitesine ve tüketici tadına göre değişir.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya kızartmayı bir kaşıkla bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişirilmelidir.

Prob ile yavaş pişirme

- Bu pişirme modu, çekici ve yağsız etler için önerilir; iç sıcaklığı 65°C'yi geçmemelidir. Fırın sıcaklığını 90° ile 100°C arasına ayarlayın. Bu pişirme süresini uzatır, ancak yiyeceğin kalitesini korur ve hacmin aşırı küçülmesini önler.
- Daha iyi sonuç için yavaş pişirmeden önce eti bir tavada yüksek ısıda her iki yüzünü 1 veya 2 dakika kızartın.



Kullan

Izgara ve ızgara ile Fan ile pişirme için tavsiye

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

- Fan with grill fonksiyonunda, ızgara öncesi fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

- Grill fonksiyonunda, pişirmeyi optimize etmek için sembolün yakınındaki maksimum değere sıcaklık düğmesini çevirmenizi öneririz.

- Gıdalar pişmeden önce baharatlandırılmalıdır. Pişirmeden önce yağ veya eritilmiş tereyağı ile kaplanması da gerekir.

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

- Izgara işlemleri asla 60 dakikadan fazla sürmemelidir.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu renkli metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.

- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

- Tatlı tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

- Tatlı fırından çıktıktan sonra çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve 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.

Çözünme ve mayalama için tavsiyeler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan, fırının birinci rafında kapaksız bir kap içinde yerleştirin.

- Gıdaların üst üste binmesini önleyin.

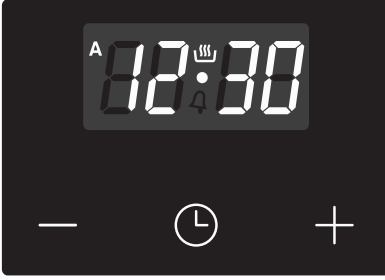
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye konulan tel raf ve birinci seviyedeki tepsi kullanın. Bu şekilde çözülme sırasında gıdadan akan sıvı gıdadan uzaklaşır.

- En narin parçalar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

- Başarılı mayalama için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.



3.10 Programcı saat



— Değer azaltma düğmesi

⌚ Saat düğmesi

+ Değer artırma düğmesi

i Programcı saatinin pişirme süresini gösterdiğinden emin olun
sembol si takdirde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Şunu basır geri yüklemek için düğmeye basın
programcı saatini.

Zamanın ayarlanması

i Cihazı ilk kez kullanırken veya enerji kesintisinden sonra tek bir saat üzerinde zamanı ayarlamak, diğerinde de aynı zamanı ayarlayacaktır.

i Zaman ayarlanmazsa fırın açılmaz.

İlk kullanımda veya enerji kaybından sonra, basar fırından gösterimde yanıp sönecek cihazın göstergesinde.

1. Saat düğmesini basılı tutun iki saniye. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönecek.
2. Zaman, değer artırma düğmesi ve değer azaltma düğmesi ile ayarlanabilir. Hızla artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
3. 7 saniye bekleyin. Saatler ve dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.
4. The gösterimdeki sembolün işareti cihazın pişirmeye hazır olduğudur.

i İlk kurulumda kullandığınız aynı saati kullanın.

Zamanı değiştirmek için şunu basılı tutun
değer artırma düğmesi ve
aynı anda iki saniye değer azaltma
düğmesi ile değer artırma düğmesini
basılı tutun, ardından zamanı ayarlayın.



Kullan

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işlemini başlatıp bitirilmesini sağlayan işlevdir.

1. Saat düğmesini bas tutunuz ta ki

oluncaya
kadar



sembol görünene kadar.

2. Saat düğmesine den basın. Gösterim sembol ve

metin görünüp değişen mevcut zaman ile.

3. Gerekli pişirme dakikalarını ayarlamak için değeri artırma ve değeri düşürme düğmelerini kullanın.

4. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçin.

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



Pişirme bittikten sonra ısıtıcı elemanlar devre dışı kalır. Ekranda sembol sembol yanıp söner ziller çalar. zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

7. Saat düğmesine basınız sıfırlamak için programlayıcı saat.



10 saatin üzerinde pişirme süresi ayarlanamaz.



Belirlenen programlamayı iptal etmek için değeri basılı tutunuz

arttırmak ve değeri

aynı anda artırma ve azaltma düğmelerine basın ve ardından fırını manuel olarak kapatın.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, belirli bir saatte pişirme işlemini başlatıp, kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonra bitirilmesini sağlayan işlevdir kullanıcı.

1. Önceki nokta “Zamanlı pişirme”de tanımlandığı gibi pişirme süresini ayarlayın.

2. Menü düğmesini için aşağıya saniye basılı tutun.

3. Menü düğmesine den basın. Gösterge sayıları gösterecektir.

ve metin sıralı olarak,

sembol yanıp sönmeye devam ederken (örneğin mevcut saat 17:30'dur).



4. Şunu basın ve kullanarak ayarlayın gereken dakikalar. (örneğin 1 saat).

5. Menü düğmesine basarak . Metin

ekranda görünecek: önceden ayarlı pişirme süresi mevcut zamana eklenmiş olarak ardışık biçimde (örneğin gösterilen pişirme bitiş saati 18:30).

6. Basın veya kullanarak ayarlayın pişirme bitiş saati. (örneğin 19:30).

Fırın önceden ısıtma için birkaç dakika pişirme süresine eklenmelidir.

7. Fonksiyonun etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Mevcut zaman görünümüne ekranda ve sembolleri yanar.

8. Pişirme sıcaklığı ve işlevi seçin.

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

ekranda, sembol kapanır, olanı sembol yanıp söner ve zil çalar.

10. Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini 0 konumuna getirin.

11. Zil Tourunu kapatmak için program sayacındaki herhangi bir düğmeye basın.

12. Basın ve melerini

aynı zamanda ayarlı programı sıfırlayın.



10 saatten fazla bir pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatten fazla programlanabilir pişirme süresi ayarlanamaz.



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



gösterir metni ve kalan pişirme süresi ardışık olarak.



Kullan

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı pişirme işlemini durdurmaz, belirlenen süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesini bir saniye basılı tutun. Ekranda gösterilir

sayılar ve saatler ile dakikalar arasında simge yanıp sönüyor.

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

Dakika hatırlatıcıyı ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir düğmeye basmayın. Ekranda kesilmiş zaman ve semboller görünür.



Belirlenen süre dolduğunda bir zil sesi duyulur.

4. Zili kapatmak için değer azalt düğmesine basın.



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı 1 dakikadan başlayıp en çok 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

Ayarlanan veriyi değiştirme

1. Saat düğmesine bir .

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

Ayarlanan 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

Zil 3 ton seçeneğine sahip olabilir.

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

2. Saat düğmesine bir .

3. Farklı bir zil sesi tonu seçmek için değer azalt düğmesine basın.



Pişirme bilgileri tablosu

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf Sıcaklığı (°C)	Zaman (dakika)
Ispanaklı lazanıya	3 - 4	Statik	1 220 - 230	45 - 50
Makarna fırını	3 - 4	Statik	1 220 - 230	45 - 50
Tavuk röstitolu	2	Vantilatör destekli	2 180 - 190	90 - 100
Domuz bonfilesi	2	Vantilatör destekli	2 180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Izgara ile fan	4 Maks	15
Fırında rosto	1	Vantilatör destekli	2 200	40 - 45
Dövülmüş tavşan	1.5 Dairesel/Vantilatör destekli	2 180 - 190		70 - 80
Hindi göğsü	3	Vantilatör destekli	2 180 - 190	110 - 120
Rosto domuz boynu	2 - 3	Vantilatör destekli	2 180 - 190	170 - 180
Kuluçka için kızarmış tavuk	1.2	Vantilatör destekli	2 180 - 190	65 - 70
				1. yüzey 2. yüzey
Domuz pirzoları	1.5	Izgara ile fan	4 Maks	15 5
Yabani kaburga	1.5	Izgara ile fan	4 Maks	10 10
Pastırma	0.7	Izgara	5 Maks	7 8
Domuz filetosu	1.5	Izgara ile fan	4 Maks	10 5
Dana filetosu	1 Izgara		5 Maks	10 7
Somon alabalığı	1.2	Fan destekli	2 150 - 160	35 - 40
Diken balığı	1.5	Fan destekli	2 160	60 - 65
Çipura	1.5	Fan destekli	2 160	45 - 50
Pizza	1	Fan destekli	2 Maks	8 - 9
Ekmek	1 Dairesel/Fan destekli	2 190 - 200		25 - 30
Focaccia	1	Fan destekli	2 180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1 Dairesel/Fan destekli	2 160		55 - 60
Turta	1 Dairesel/Fan destekli	2 160		35 - 40
Ricotta keki	1 Dairesel/Fan destekli	2 160 - 170		55 - 60
Reçel tartları	1	Fan destekli	2 160	20 - 25
Cennet pastası	1.2 Dairesel/Fan destekli	2 160		55 - 60
Profiterol	1.2	Fan destekli	2 180	80 - 90
Sponge keki	1 Daire/Fan destekli	2 150 - 160		55 - 60
Pirinç pudingi	1	Fan destekli	2 160	55 - 60
Brioşlar	0.6 Circulaire/Fan destekli	2 160		30 - 35

Tabloda gösterilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece rehber olarak verilmiştir.



Kullan

Doğrudan Buhar Pişirme Bilgisi Tablosu



Yemek	Ağırlık (Kg)	Su (ml)	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Lasan	1.6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Makarna fırını -	1.2 - 1.5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
ET					
Hindi hindi kızartması	1.5	180	2	190 - 200	80 - 90
Domuz bonfilesi	1.5	180	2	190 - 200	85 - 90
Fırında tavşan (parçalar)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Yedek kaburgalar (tutturulmuş)	0.5	160	2	200	55 - 60
Kuzu kolu iyi tamamlandı	2	160	2	190 - 200	95 - 100
HAMUR					
Rulolar	100 g her biri	60	2	180	30 - 35
Ekmek (somun)	0.4	80	2	180	40 - 45
Focaccia	1	80	2	190 - 200	20 - 25
TİRSİZ BALIK					
Çipura	0.4 - 0.5	100	2	200	25
Somon bifteği (2 cm kalınlığında)	0.18	80	2	180	17
Kara balığı (tam)	0.7	100	2	200 - 210	45 - 50



Yemek	Ağırlık (Kg)	Su (ml)	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
SEBZELER					
Kızarmış patatesler	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Karışık kızartılmış sebzeler	0.6	80	2	210	35
YEMEĞİ ISITMA					
Makarna	0.3	100 - 110	2	120	15 - 25
Dilimlenmiş rosto etler/kemik kaburması	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
TATLILAR					
Bundt keki	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Muffinler	Her biri için 40 g fırın kalıbı	60	2	160	15 - 17
Cennet pastası	1	60	2	160	55 - 60
Kek	1	60	2	160	60 - 65
Kurabiye (0,5 cm) kalın)	toplam hamur 0,3	60	2	170	18 - 20

Tabloda önerilen su miktarı, gıdanın türüne, ağırlığına ve pişirme süresine bağlı olarak değişebilir.

Direct Steam fonksiyonu kullanıldığında fırın her zaman önceden ısıtılır.

Kızartma etler, sebzeler ve patatesler pişirme sırasında karıştırılmalı ve/veya çevrilmelidir ki her tarafın eşit kahverengileşmesi sağlanı.

Tabloya işaretlenen süreler ön ısıtmayı içermemekte olup sadece bir rehber olarak verilmiştir.



Kullan

Piştirme bilgisi tablosu

Etin türü ve kesimi		Hedef sıcaklık (°C)
Dana eti		
Kıymık dana rosto: az pişmiş		50 - 53
Dana rosto: orta		55 - 58
Dana rosto: iyi pişmiş		65 - 70
Sütunlu dana kaburga: az pişmiş*		50
Dana kaburga: orta*		58
Dana kaburga: iyi pişmiş*		70
Domuz eti		
Döner sırt et		80 - 85
Omuz		80 - 85
Sosisler**		75 - 80
Dana eti (dana eti)		
Döner dana eti		75 - 80
Beyaz et		
Bütün tavuk		80 - 85
Bütün hindi		80 - 85
Kırmızı hindi (bütün veya göğüs)		80 - 85
Kuz eti		
Kemikli kuzu budu: az pişmiş		65
Kemikli kuzu budu: iyi pişmiş		75 - 80
Yavaş piştirme		
Dana / dana rosto: az pişmiş***		50 - 54
Dana / dana rosto: orta***		55 - 60

* Piştirme süreleri filetonun kalınlığına göre değişir.

** Sosisler için, dışarıda iyi izgara edilmesini sağlamak üzere uygun bir fonksiyon seçilmesi önerilir.

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



4 Temizlik ve bakımlar

Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamalarına sahip parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anotlama, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı olmayan deterjanlar (ör. ovma tozları, leke gidericiler ve tencere temizleyiciler) kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocak tablası destek ızgaraları, alev dağıtıcı başlıklar ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.1 Cihazı temizleme

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

Günlük olağan temizlik

Abrasiv veya klor içeren asitler içermeyen özel ürünleri her zaman ve sadece kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeye zarar verecek çelik süngerler ve keskin rulolar kullanmayın.

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

Yemekteki şekerli gıdaların (ör. reçel) fırın içinde kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa, fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Cam seramik ocağı temizleme

Alüminyum tabanlı tencerelerden çıkan açık renkli lekeler, sirkeliyle nemlendirilmiş bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirme sonrası yanık kalıntılar varsa, suyla durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın.



Temizlik ve bakım

Luttali veya patatesleri temizlerken gövdeye düşmüş olabilecek kirler, tencereler hareket ettirilirken gövdeyi çezebilir.

Sonuç olarak, yüzeyden herhangi bir kiri temizleyin pişirme yüzeyinden derhal temizleyin.

Renk değişiklikleri camın çalışması veya stabilitesini etkilemez. Bunlar ocak malzemesinde değişiklikler değildir, sadece çıkarılmayan ve daha sonra karbonlaşmış kalıntılardır.

Parlak yüzeyler, kapların tabanlarının yüzeye sürtünmesiyle ve özellikle alüminyum olan kapakların yüzeye değmesiyle oluşabilir, ayrıca uygun olmayan deterjanların kullanımından kaynaklanabilir. Bunlar geleneksel temizlik ürünleriyle çıkarılması zordur. Temizlik işleminin birkaç kez tekrarlanması gerekebilir. Aşındırıcı deterjanların kullanılması veya kap tabanlarının sürtünmesi, zamanla ocak üzerindeki süslemeyi aşındırabilir ve leke oluşumuna katkıda bulunabilir.

Pişirme ocağı tencere desteği izgaraları

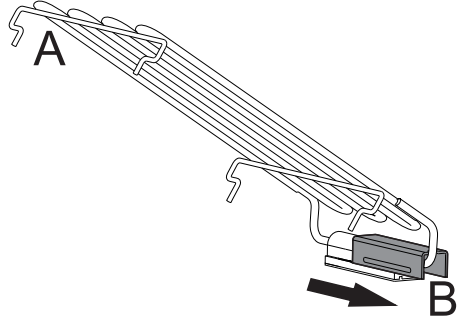
Tencere destek izgaralarını çıkarın ve onları ılık su ile ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Herhangi bir kalkmayı giderdiğinizden emin olun. İyice kurulayın ve ocaya geri takın.

i

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

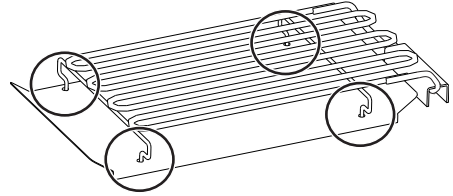
Barbekü ocak muhafazasını temizleme

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



2. Ocak üzerinde ve ısıtıcı elemanın altındaki alanı artıklar, yağ veya yağlı lekeleri temizlemek için temizleyin.

3. Isıtma elemanı durdurucusunu B çıkarın ve dört ayağın ocak deliklerine girmesi için ısıtma elemanını aşağı indirin.



Alev yayma başlıkları ve yanıcı kapaklar

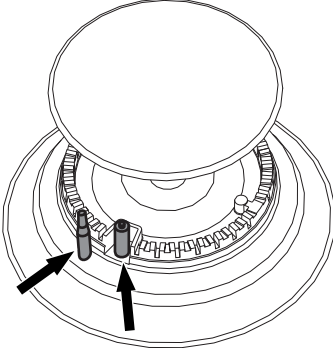
Daha kolay temizlik için alev yayma başlıkları ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Herhangi bir kireci dikkatlice çıkarın, tamamen kuruyuncaya kadar bekleyin. Alev yayma başlıklarını yeniden takın ve bunların yuvalarına uygun brülör kapaklarıyla doğru konumda olduklarından emin olun.

Tutuşturunclar ve terömühürler (termokupllar)

Doğru çalışması için tutuş sahipleri ve termokupllar her zaman kusursuz olmalıdır



temizleyin. Sık sık kontrol edin ve temizleyin gerekirse nemli bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları ahşap bir aletle temizleyin kirpik veya iğneyle.

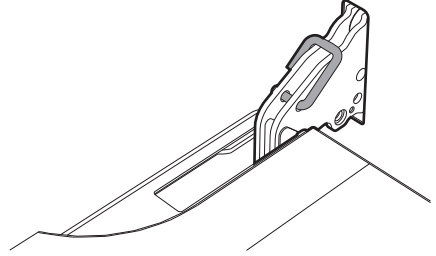


4.2 Kapıların çıkarılması

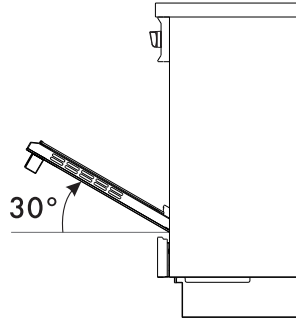
Daha kolay temizlik için kapılar çıkarılıp çay havlusu veya başka koruyucu bir tabaka üzerine konabilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve şemadedildiği menteşelerdeki deliklere iki pim yerleştirin.



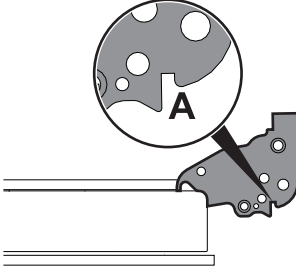
2. Kapıyı her iki taraftan iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° bir açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.





Temizlik ve bakım

3. Kapıyı yeniden takarken menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin; oluklu bölümler A'nın yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.



4.3 Kapı camının temizliği

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

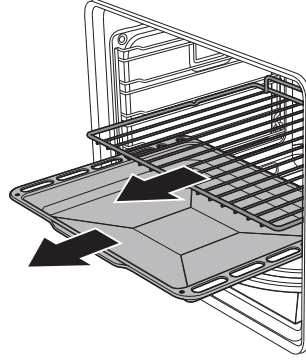


Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanımını öneririz.

4.4 Fırınların içinin temizlenmesi

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

- Tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.



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



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



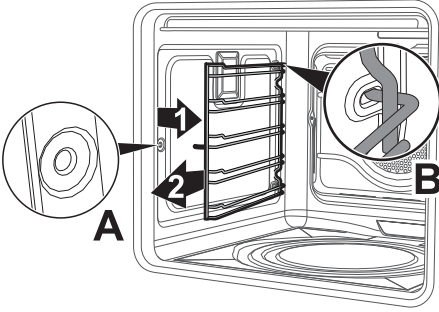
Daha kolay temizlik için kapıyı sökün.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

Kılavuz çerçevelerinin çıkarılması, kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Kılavuz çerçevelerini çıkarmak için: Çerçeveyi fırının içine doğru çekerek Oynayı A kanalından serbest bırakın, ardından arkadaki B oturma yerlerinden dışarı doğru sürünüz.

Temizleme tamamlandığında, kılavuz çerçevelerini yeniden yerine koymak için üstteki işlemleri tekrarlayın.



Buharlı temizleme (nemlendirilmiş fırın)



Vapor Clean, kirin çıkarılmasını kolaylaştıran yardımcı bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkün olur. Kir kalıntıları, ısı ve su buharıyla yumuşatılır ve sonra daha kolay çıkarılır.

NE



Kötü kullanım

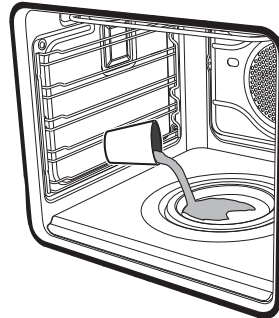
Yüzeylere zarar verme riski

- İçerideki fırın önceki pişirme işlemlerinden kalan yemek artıkları veya büyük dökülmeleri giderin.
- Yardımlı fırın temizleme işlemlerini yalnızca fırın soğukken yapın.

Ön işlemler

Vapor Clean döngüsüne başlamadan önce:

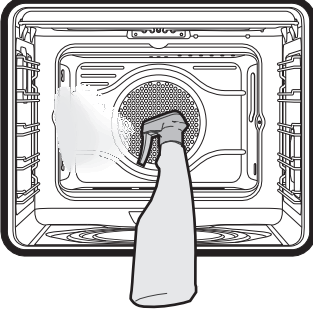
- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın. Üst koruma fırında bırakılabilir.
- Fırının tabanına yaklaşık 40 ml su dökün. Suyun boşluğun dışına taşmamasına dikkat edin.





Temizlik ve bakım

- Fırını bir püskürtme memesi kullanarak su ve bulaşık deterjanı karışımı ile tamamen için püskürtün. Püskürtüyü yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



- Kapıyı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

Buhar Temizleme döngüsü ararı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye ve sıcaklık düğmesini simgeye çevirin



2. Dijital PROGRAMLAYICI'yi kullanarak pişirme süresini 18 dakika olarak ayarlayın.

3. Pişirme süresi sonunda sayaç fırın ısıtma elemanlarını kapacak ve zil çalmaya başlayacaktır.

Buhar Temizleme döngüsünün sonu

4. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikro fiber bir bezle temizleyin.
5. Sert kirlere karşı bakır filamentli, çizilmez sünger kullanın.
6. Yağ kalıntılarında özel fırın temizleyicileri kullanın.
7. Fırın içindeki kalan suyu çıkarın.

Daha iyi hijyen için ve yiyeceklerin istenmeyen kokulardan etkilenmesini önlemek amacıyla, fırının yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fan destekli bir fonksiyonla kurutulmasını öneririz.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.



Fırın tepsisinin çatısını
temizleme (nemlendirilmiş fırın)

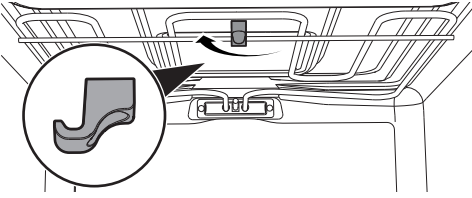


Kullanım sırasında fırın içindeki
yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

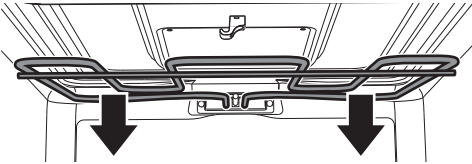
- Aşağıdaki işlemler sadece fırın kapalı ve tamamen soğuk olduğunda yürütülmelidir.

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

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



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



Kötü kullanım
Cihaza zarar verme riski

- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

Temizliği bitirdiğinizde ısıtma elemanını konumuna geri getirin ve kilitleme mandalını kilitleyecek şekilde çevirin.

Buharlaştırma tepsisi ve kapağını
temizleme (nemlendirilmiş fırın)

Doğrudan Buhar fonksiyonunu kullandıktan sonra buharlaşma tepsisini ve delikli kapağı temizleyip kurumanızı öneririz. Yaygın temizleyiciler kullanılabilir: çok sert ürünlerden kaçının.

veya asidik.

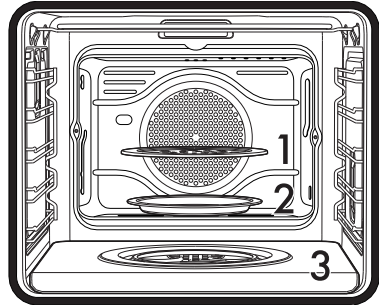
Kapas ve tepsiler bulaşık makinelerinde yıkanabilir.

Kireç oluşursa çelik yüzeyler için kireç çözücü kullanın.

Fırının alt kısmını temizleme
(nemlendirilmiş fırın)

Doğrudan Buhar fonksiyonunu kullandıktan sonra fırının alt kısmını temizleyip kurumanızı öneririz:

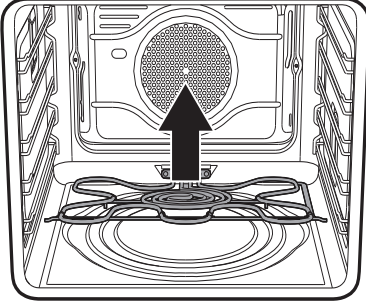
1. Sırasıyla delikli kapak (1), buharlaşma tepsisi (2) ve alt kısmı (3) çıkarın; alt kısmını birkaç milimetre kaldırın ve dışa doğru çekin.





Temizlik ve bakım

2. Alt ısıtıcı elemanın ucunu birkaç santimetre kaldırın ve fırının tabanını temizleyin.



İşlem bittikten sonra ısıtma elemanını yerine geri takın. Aksesuarları takmadan önce fırın kapasının tamamen kuru olmasını bekleyin.

Kapağı kilitleme kolunu manuel olarak devre dışı bırakma (pirolitik fırın)

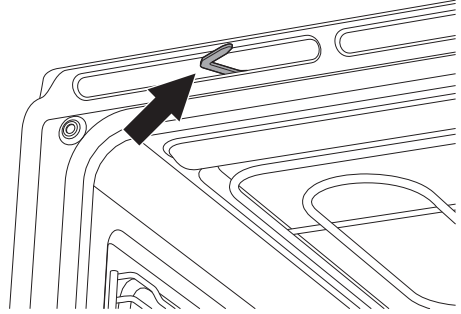


Yanlış kullanım

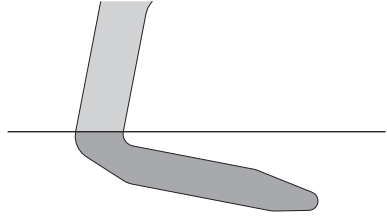
Yanık tehlikesi

- Aşağıdaki işlemler her zaman cihaz soğukken ve kapalı durumda yapılmalıdır.
- Pirolitik bir döngü sırasında kapı kilitleme kolunu manuel olarak devre dışı bırakmaya çalışmayın.

Kapı kilitleme kolu, kontrol panelinin altında soldaki ilk yuvada, fırının ön yüzünün üst kısmında bulunur.



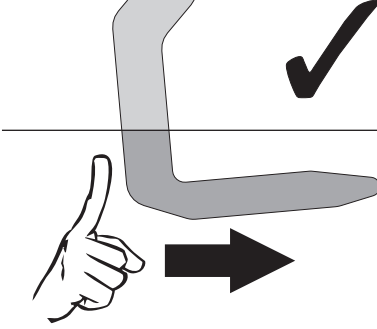
Normal temizlik işlemleri sırasında kapı kilitleme kolunu yanlışlıkla etkinleştirmek mümkündür.



Kapı kilitleme kolu
etkinleşti (üstten bakış)



1. Kapı kilit kolunu duruncaya kadar sağa doğru hareket ettirin.

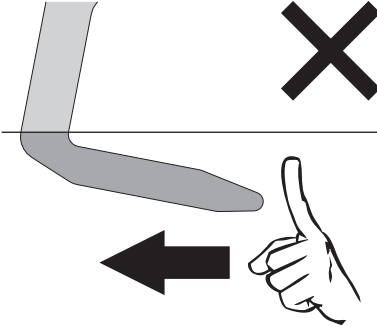


(yukarıdan görünüm)

2. Kapı kilit kolunu nazikçe bırakın.

Mekanik yay kapı kilit kolunu devre dışı konuma geri getirecektir.

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



(yukarıdan görünüm)

4.5 Pirolojik döngü (pirolojik fırın)



Pirolojik temizlik, kirin çözüldüğü otomatik, yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür.

NE



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın içindeki önceki pişirme işlemlerinden kalan gıda kalıntılarını veya büyük döküntüleri temizleyin.



- Bu işlev kullanıldığında yüzeyler olağanüstü sıcaklıklara ulaşabilir.

- Çocukları güvenli mesafede tutun.

Hazırlık operasyonları

Pirolojik döngüyü başlatmadan önce:

- İç cam latesini olağan temizlik talimatlarına göre temizleyin.
- Çok inatçı kaplamalar için cam üzerine fırın temizleyici bir ürün püskürtün (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak kağıdı veya mikrofiber bez ile durulayın ve kurulayın.
- Fırın kuyusunda bulunan tüm aksesuarları çıkarın.
- Tepsi rafı destek çerçevelerini çıkarın.
- Kapıyı kapatın.



Temizlik ve bakım

Pirülotik fonksiyon ayarı

1. Fonksiyon sapını simgeye getirin.

Simgel ve   olacaktır

göstergede otomatik olarak görünecek ve minimum pirülotik döngü süresi ile (2 saat) değişerek görünecek.

2. Basın butonu ayarlamak için

temizleme döngüsünün süresini en az 120 dakikadan en çok 3 saat 30 dakikaya kadar ayarlayın. Ayarlanan dakikalar saat yüzeyinin iç bileşenleriyle gösterilecek, saatler ise ilişkili yanıp sönen sayılarla (1, 2 veya 3) gösterilecektir.



Önerilen pirülotik döngü süresi:

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

3. Pirülotik ngüsünün başlamasını onaylamak için butona basın.

4. Pirülotik döngüsünün süresini onayladıktan sonra termostat gösterge ışığı yanıp sönmeye başlar ve fırın gövdesi ısınmaya başlar (son kullanıcı müdahalesinden yaklaşık 5 saniye sonra).

5. Pirülotik döngü başladıktan bir dakika sonra, kapı açılmasını önleyen bir cihaz tarafından kapı kilitlenir (kapı kilidi gösterge ışığı yanar).



Kapı kilitleme cihazı etkinleştirildiğinde herhangi bir fonksiyon seçilemez.

6. Pirülotik döngünün sonunda göstergedeki tüm rakamlar yanıp sönecek ve otomatik temizleme döngüsünün bittiğini göstermek için bir zil çalacaktır.

7. Fonksiyon sapını yeniden “0” konumuna getirin.

Fırının içindeki sıcaklık güvenli seviyelere döndükçe kapı kilitli kalır.

9. Fırının soğumasını bekleyin ve içeriye yapışmış artıklar hafif nemli mikro fiber bir bezle toplanır.

Programlanmış pirülotik döngünün ayarlanması

Pirülotik döngünün başlangıç saatini diğer pişirme fonksiyonları gibi programlamak mümkündür.

1. Pirülotik döngünün süresini ayarlayın.
2. Pirülotik döngünün süresini seçtikten sonra (bkz. “Pirülotik fonksiyon ayarı”), önceki ayarlar  ile birlikte mevcut saatin göstergede görülmesi için butona basın ve ardışık olarak değişsin.

ile  ile birlikte olan  ve se  ler (sonuncusu yanıp sönmüyor).

3. Basın  butonu ayarlamak için temizleme döngüsünün bitmesini istediğiniz zamanı ayarlayın.



4. 5 saniye bekleyin veya butonu  basın to ayarları onaylayın. Bu noktada  işaret kapanacak ve **A** işaret devam edecek.



Puroleritik döngüyü ayarlarken fonksiyon düğmesini çevirmemeye dikkat edin. Yaparsanız, programlayıcı saatiyle girilen ayarlar silinecek ve sıfırlamanız gerekecektir.



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



Purolitik döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönüş hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü seviyesi üretir. Bu, ısı dağıtımını daha etkili hale getirmek amacıyla tamamen normal bir işlemdir. Purolitik döngünün sonunda, fanlar bitinceye kadar çalışmaya devam eder ve komşu ünitelerin duvarlarının aşırı ısınmasını ve fırının ön kısmını önler.

4.6 Olağanüstü bakım



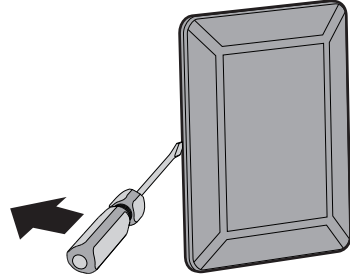
Canlı parçalar
Elektrik çarpması tehlikesi

- Fırını prizden çekin.
- Koruyucu eldiven kullanın.

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



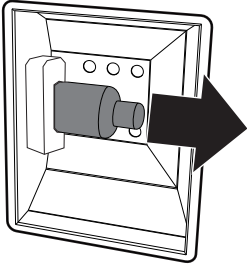
Fırın boşluğunun emaye yüzeyini çizmemeye dikkat edin.





Temizlik ve bakıman

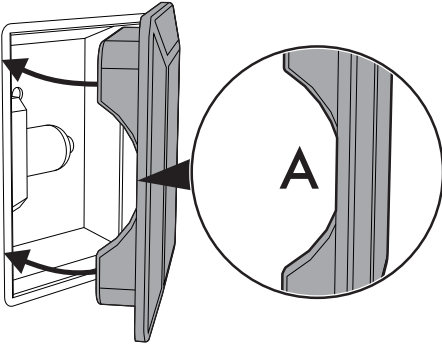
4. Aydınlatma ampulünü sürün ve çıkarın.



Halojen ampulü parmaklarınızla doğrudan dokunmayın, onu yalıtkan bir malzeme ile sarın.

5. Yeni ampulü takın.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmı kapiya bakacak şekilde olsun.



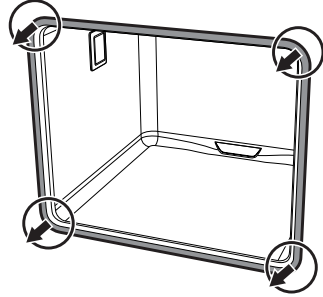
7. Kapak ampul destekine kusursuzca tutunacak şekilde aşağı doğru tamamen basın.

Sızdırmazlığı çıkarma ve takma (nemlendirilmiş fırın)

Conta nasıl çıkarılır:

Yardımcı fırını kapsamlı temizlemeye izin vermek için kapı contasını çıkarabilirsiniz. Fırının kenetine takılmak için 4 köşede ve merkezile bağlantı elemanları vardır.

- Bağlantı elemanlarını ayırmak için contayı her noktada dışa doğru çekin.



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

Conta yeniden takılırken:

- Conta üzerindeki köşelerde ve merkezi konumlanan klipsleri asın.



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 çözelti ile kontrol edin, asla alevle kontrol etmeyin.
- Hortum kullanılarak kurulum, çelik hortumlar için hortumun tamamen açıldığında uzunluğunun 2 metreyi geçmemesi gerektiği şekilde yapılmalıdır.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.
- Bu ev aletinin ayarları gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

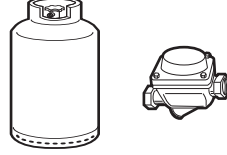
Genel bilgi

Gaz ana hattına bağlantı, yürürlükteki standartlarca belirlenen yönergelerle uygun sürekli duvar çelik hortumu ile yapılabilir.

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

LPG'ye Bağlantı

Kullanılan standartlarda belirtilen yönergelerle uyarak basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpüne bağlantıyı yapın.

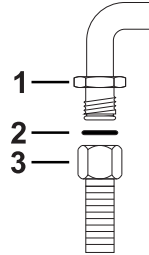


Besleme basıncı, "Gaz türleri ve Ülkeler" tablosunda gösterilen değerlere uygun olmalıdır.

Çelik hortumla bağlantı

Gaz ana hattına, geçerli standarda uygun özelliklere sahip sürekli duvar çelik hortumu kullanarak bağlayın.

Cihazın gaz konnektörü 1 ile bağlantı parçası 3 dikkatlice vidalanmalı ve aralarına conta 2 yerleştirilmelidir.

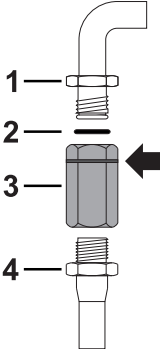




Kurulum

Bijonlu bağlantı ile çelik hortum bağlantısı

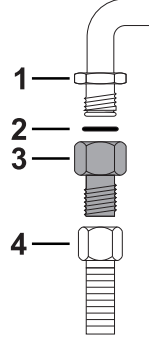
B.S. 669 uyumlu bijonlu bağlantılı çelik hortum kullanarak gaz ana ile bağlantıyı gerçekleştirin. Gaz hortum konnektörü 4'ün dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından adaptörü 3 sıkıca vidalayın. Aygıtın hareketli konnektörü 1'e montajı vidalayın, aralarına temin edilen conta 2'yi yerleştirin.



Koni bağlantılı çelik hortumla bağlantı

Uygulanabilir standartla uyumlu sürekli bir duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana ile bağlantıyı yapın.

Sağlam bir şekilde bağlantı 3 hortum konnektörünü cihazın gaz bağlantısına 1 (ISO 228-1 ½" diş) ile vidalayın, aralarına tedarik edilen contayı 2 yerleştirin. Konnektör 3'ün dişine yalıtım malzemesi uygulayın, ardından çelik hortum 4'ü konnektör 3'e sıkıca vidalayın.



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. Izgaralarla korunan hava delikleri, mevcut düzenlemelere uygun doğru boyutta olmalı ve hiçbir kısmı engellenmemiş olacak şekilde konumlandırılmalıdır, kısmen bile olsa.

Pişirme sonucu oluşan ısı ve nemin giderilmesi için oda yeterince havalandırılmalıdır: özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya herhangi bir vantilatörün hızını artırmanız önerilir.



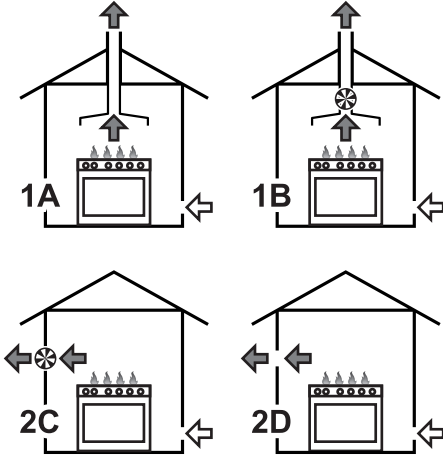
Yanma ürünlerinin tahliyesi



Bu ev tipi cihaz, yanma ürünlerini çıkarmaya yönelik bir cihaza bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun şekilde monte edilip bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili ilgili gereksinimlere özellikle dikkat edin.

Yanma ürünleri, verimi kesin olan doğal çekişli bir bacaya bağlanan davlumbazlar aracılığıyla veya zorlamalı tahliye yoluyla alınabilir. Etkili bir tahliye sistemi, bu alanda nitelikli bir uzman tarafından hassas planlama gerektirir ve geçerli standartlarda belirtilen konumlara ve mesafelere uygun olmalıdır.

İş tamamlandığında, montajcı uygunluk sertifikası düzenlemelidir.



1 Davlumbaz ile tahliye 2
Davlumbaz olmadan tahliye

A Tek doğal çekişli baca

B Aspiratör fanlı tek baca

C Duvara veya pencereye monte aspiratör fan ile doğrudan dışarı

D Duvar üzerinden doğrudan dışarı

← Hava

← Yanma ürünleri

⊗ Aspiratör fan

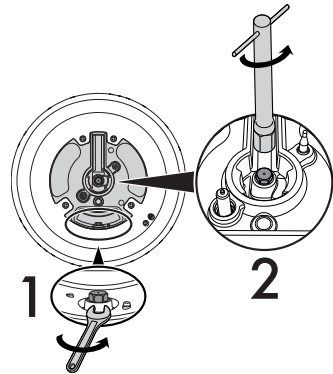
5.2 Farklı gaz türlerine uyarlama

Diğer gaz türleriyle çalıştırma durumunda, brülör memeleri değiştirilmeli ve gaz vanaları üzerinde minimum alev ayarlanmalıdır.

Memelerin değiştirilmesi

1. Brülör kupalarına erişmek için tava taşıyıcılarını, brülör kapaklarını ve alev yayıcı taçları çıkarın.

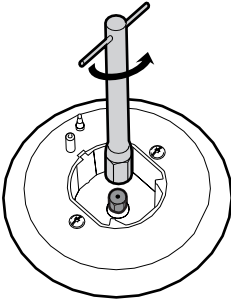
2. Kullanılacak gaza göre 7 mm anahtar kullanarak memeleri değiştirin (Brülör ve meme karakteristikleri tablolarına bakın).



1 Harici meme - 2 Dahili meme



Kurulum

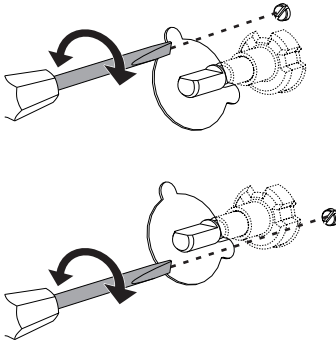


3. Yanıcıları kendi yuvalarına geri yerleştirin.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarı ayarlama

Yakın ve en aza ayarla için brülörü yakın ve en düşük konuma getir. Gaz musluğu düğmesini çıkarın ve gaz musluk milinin yanındaki ayar vidasını (-modele bağlı olarak) doğru minimum alev elde edilene kadar çevirin.

Düğmeyi tekrar takın ve brülör alevinin kararlı olduğundan emin olun. Düğmeyi maksimumdan minimuma hızlıca çevirin: Alev sönmemeli. Tüm gaz musluklarında işlemi tekrarlayın.



LPG için minimum ayarı ayarlama

Kilit milinin yanındaki somunu tamamen saat yönünde sıkın.



Fabrikada ilk ayar verilen gaz dışındaki bir gaz için ayar yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla eşleşen etiketle değiştirin. Etiket püskürtücünün paketi içine yerleştirilmiştir (bulunuyorsa).

Gaz musluklarının yağlanması

Zamanla gaz muslukları çevirmesi zorlaşabilir ve tıkanabilir. İçten temizleyin ve gresini değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması özel 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	•									•		•	



Bir ocak/cihazın kurulacağı ülkeye dayanarak mevcut gaz tiplerini tanımlamak mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için “Yanma odası ve nozul özellikleri tabloları” başlık numarasına bakınız.



Kurulum

Brülör ve nozul özellikleri tabloları

1 Doğal gaz G20 - 20 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Tepkili ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.9	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	97	120	70	128
Ön-havuz (nozula üzerinde basılı)	ZH9		H1	F3
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
2 Doğal gaz G20 - 25 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Tepkili ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.8	3.4
Nozul çapı (1/100 mm)	94	110	65	130
Ön hazne (nebulizin üzerinde basılı)	Z	H8H1H3		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
3 Doğal gaz G25/G25.3 - 25 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Kismî ısı kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
-nozzle çapı (1/100 mm)	94	121	68	128
Ön hazne (nebulizin üzerinde basılı)	Y	F2F1F2		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
4 Doğal gaz G25.1 - 25 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Kismî ısı kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Nozzle çapı (1/100 mm)	100	134	72	138
Ateşsiz (nozulde yazılı)	Y	F3H1F3		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
5 Doğal gaz G25 - 20 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 ext.
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Nozzle çapı (1/100 mm)	100	134	72	138
Ateşsiz (nozulde yazılı)	Y	F3F1F3		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
6 Doğal gaz G2.350 - 13 mbar	SR	R	UR2 iç	UR2 dış
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	2.90	0.90	3.30
-nozül çapı (1/100 mm)	120	165	91	180
Ön-odası (nozülde basılı)	YF3Y			H4
Giriş akış hızı azaltılmış (W)	500	800	400	1200

Kurulum



NE

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

Verilmeyen nozzles yetkili servis merkezlerinde mevcuttur.



Kurulum

5.3 Konumlandırma



Ağır cihaz Ezilme tehlikesi

- Cihazı, kabine kesimine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



Açık kapıya uygulanan baskı Cihaza zarar verme riski

- Kurulum sırasında cihazı yerine koyalım derken fırın kapağını kırmak için kullanmayın.
- Açıkken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

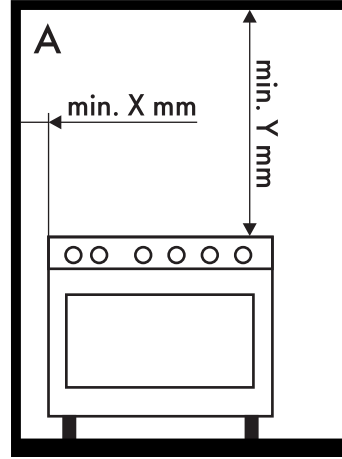
- Komşu mobilyalarda kaplamalar, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar ısıya dayanıklı olmalıdır (en az 90°C).

Bu cihaz, tezgahın üzerinde biri daha yüksek olan duvarların yanına, cihazın yanından en az X mm mesafede kurulum sınıflarına göre figürler “A” ve “C” de gösterildiği gibi monte edilebilir.

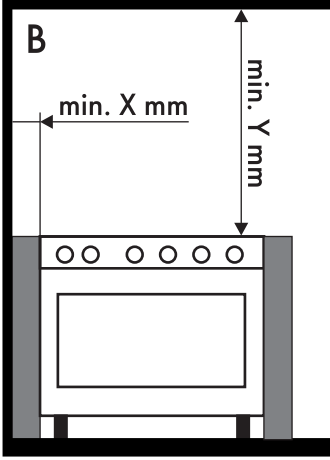
Cihazın çalışma tezgahının üzerindeki herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır. Ocak üstüne bir davlumbaz takılmışsa, doğru açıklık bırakıldığından emin olmak için davlumbaz kullanım kılavuzuna başvurun.

X	300 mm
Y	750 mm

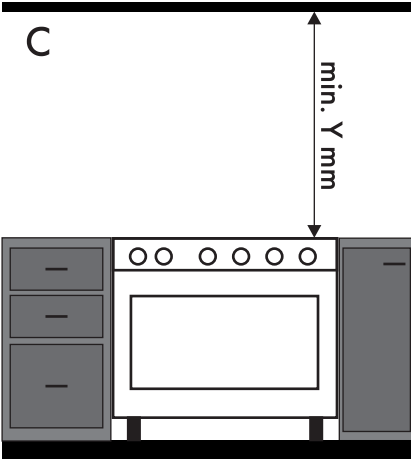
Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Bağımsız cihaz)

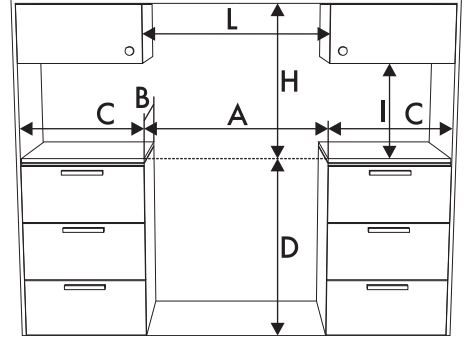


B - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)

Cihazın genel boyutları



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

Yan duvarlardan veya diğer yanıcı maddelerden en az mesafe.

2 Kısım en az dolap genişliği (=A)

*Izgara üstüne bir davlumbaz takılıysa, doğru temizliğin bırakıldığından emin olmak için davlumbazın kullanım kılavuzuna bakın.



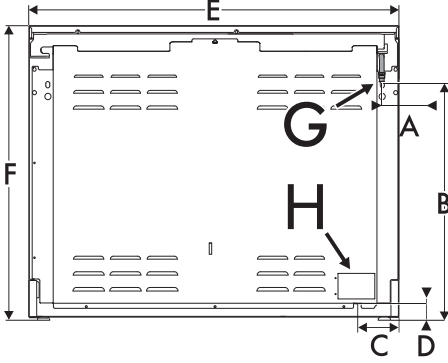
Cihaz yetkili bir teknisyen tarafından mevcut mevzuata uygun olarak kurulmalıdır.



Kurulum

Cihaz Ölçüleri: gaz ve elektrik bağlantılarının konumu

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

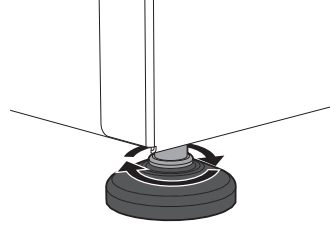


A56	
B (maks)	770
B (min)	744
C	135
D55	
E	1200
F (min)	894
F (max)	920

G = gaz bağlantısı H
= elektrik bağlantısı

Cihazın konumu ve seviyesi

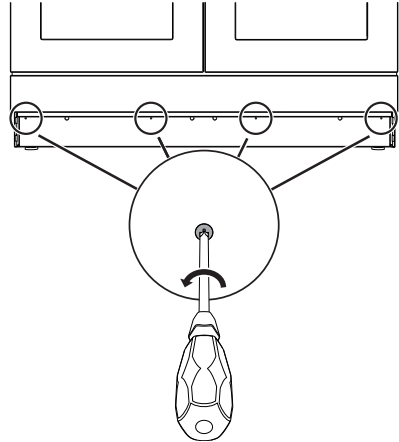
Elektrik ve/veya gaz bağlantıları yapıldıktan sonra, cihazı zeminde düzgün bir şekilde dengeleyin, daha iyi stabilite sağlamak için ayağın alt kısmını vidalayın veya sökün; cihaz zeminde sabit ve dengeli olacak şekilde.



Ön plintoyu takma

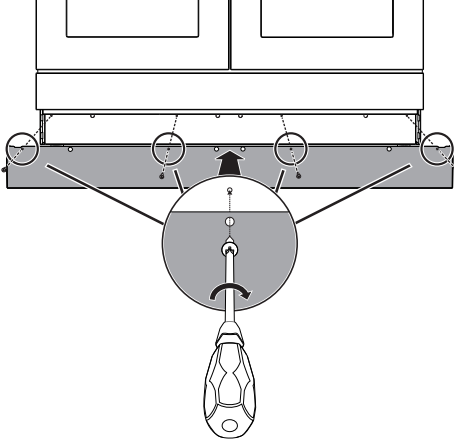
Ön plinti her zaman cihaz üzerine doğru konumlandırılmalı ve güvenli bir şekilde sabitlenmelidir.

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

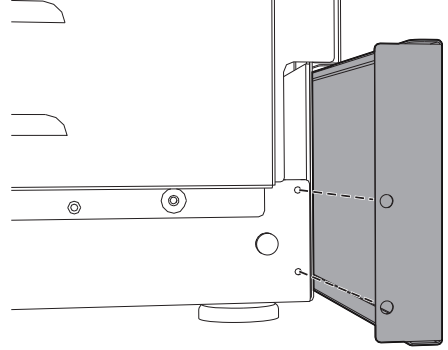




2. Ön plinti, cihazdaki karşılık gelen deliklerle hizalayın.



3. Yan plintlerin arkasındaki delikleri cihazın tabanı ile hizalayın.



EN

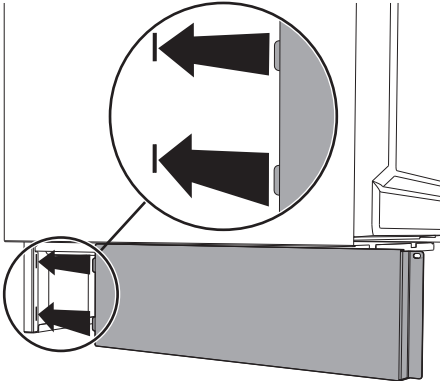
3. Ön plinti, önceden çıkarılan vidalarla sabitleyin.

Yan plinti Kurulumu

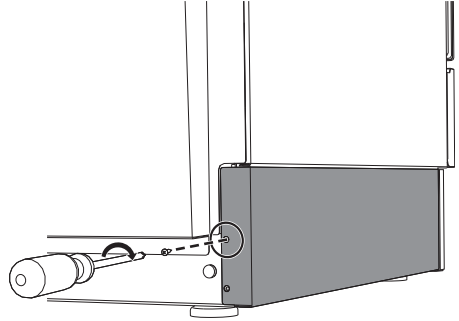
Ön plinti kurulduktan sonra yan plintleri de kurmalısınız.

1. Yan plintleri ön plintinin yanına konumlandırın.

2. Ön plintinin uçlarının arkasındaki yuvalara tırnakları yerleştirin.



4. Yan plinti vidayla sabitleyin.



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



Kurulum

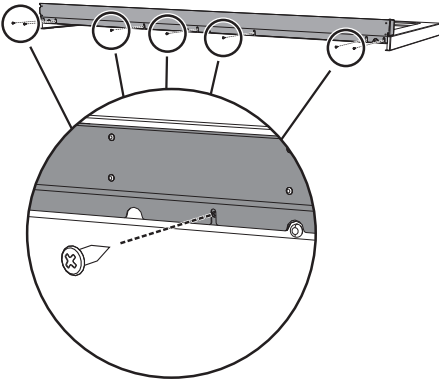
Yükseltinin monte edilmesi



Sağlanan yükseltinin ürünün ayrılmaz bir parçası olduğundan kurulum öncesinde cihaza vidalanması gerekir.

Yükseltinin her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılıp güvenli şekilde sabitlenmesi gerekir.

1. Yükseltinin ocağa yerleşimini sağlayın, vida deliklerini hizalayın.
2. Sabitleme videlerini kullanarak yükseltiyi ocağa sabitleyin.



5.4 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması gerekir.
- Kişisel koruyucu ekipman kullanın.
- Cihaz, elektrikli sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklama ile bağlanmalıdır.
- Ana güç kaynağı bağlantısını kesin.
- Cihazı fişten çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- En az 90°C sıcaklığa dayanabilen kablolar kullanın.
- Uç bağlantı tellerinin vidasının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Devre özelliklerini plaka üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

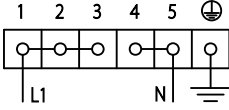
Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın.

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



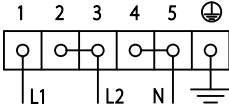
Alet aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 1N~



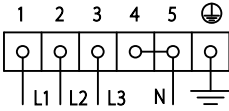
3 x 6 mm² üç telli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 2.5 mm² dört telli kablo.

- 380-415 V 3N~



5 x 2.5 mm² beş telli kablo.



Görünen değerler iç iletkenin kesitiyle ilgilidir.

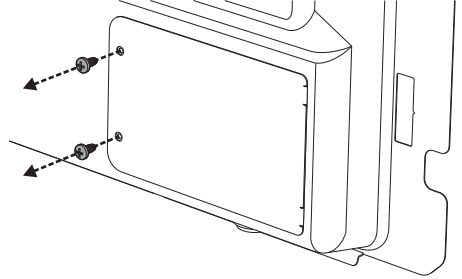


Sözü edilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak kesme faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

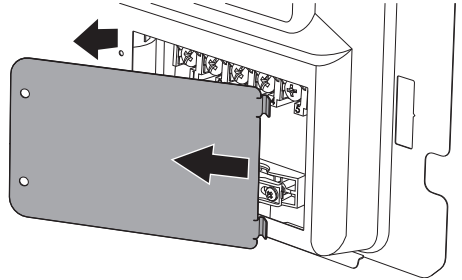
Terminal bloğuna erişim

Güç kaynağı kablolarını bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğuna erişmelisiniz:

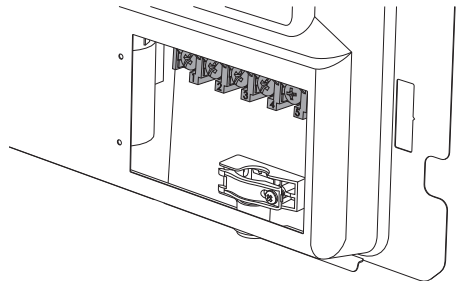
1. Plakayı arka muhafazaya sabitleyen vidaları sökün.



2. Plakayı nazıkçe döndürün ve yerine çıkarın.



3. Güç kaynağı kablolarının kurulumuna devam edin.



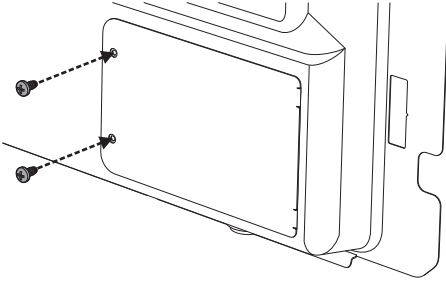


Kurulum



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçe vidasını gevşetmeniz önerilir.

4. İşlem bittikten sonra arka muhafazadaki plakayı değiştirin ve daha önce çıkarılan vidalarla yerine sabitleyin.



Sabit bağlantı

Kurulum kurallarına uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam izolasyon sağlayacak temas ayırıcı mesafesine sahip bütün iletkenli bir devre kesici ile güç hattını bağlayın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolayca erişilebilecek bir konumda bulunmalıdır.

Testler

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

5.5 Kurulum Talimatları

- Priz kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır. Güç kablosunu bükmemeyi veya sıkıştırmamayı.
- Alet kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Sızdırıcı adaptörün dışı dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu bölüm cihazın zarar görmesine neden olabilir ve üreticinin garantisini geçersiz kılabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz sızıntısı için sabunlu su kullanın. Sızıntıyı bulmak için çıplak alevler kullanmayın.
- Gaz vanasının, alevin ve ateşlemenin doğru çalıştığından emin olmak için tüm yanıcıları ayrı ayrı ve sonra birlikte açın.
- Ocak düğmelerini minimum konuma getirin ve her bir yanıcı için ve tüm ocaklar birlikte alevin kararlı olup olmadığını kontrol edin.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını anlatınız.