

S M E G

CPF120IGMPX

Kullanım Kılavuzu

1	Talimatlar	70
1.1	Genel güvenlik talimatları	70
1.2	Tanıtım plakası	75
1.3	Üreticinin sorumluluğu	75
1.4	Cihazın amacı	75
1.5	Bu kullanıcı kılavuzu	75
1.6	Bertaraf	75
1.7	Kapalı/ bekleme modundaki güç tüketimi ile ilgili bilgiler	76
1.8	Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	76
1.9	Enerji tasarrufu sağlamak için	77
2	Tanım	78
2.1	Ocak/leb	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	Elektrik indüksiyon sıcak plakalarını kullanma	86
3.5	Fırınları kullanma	91
3.6	Doğrudan Buharlı Fonksiyonla Pişirme (nemlendirilmiş fırın)	94
3.7	Sıcaklık probunu kullanma (pyrolytic fırın)	96
3.8	Depolama bölmelerini kullanma	99
3.9	Pişirme tavsiyeleri	99
3.10	Programcı saat	101
4	Temizlik ve bakım	109
4.1	Cihazı temizleme	109
4.2	Kapıları çıkarma	111
4.3	Kapı camını temizleme	112
4.4	Fırınlardan içini temizleme	112
4.5	Pyrolytic çevrim (pyrolytic fırın)	117
4.6	Olağanüstü bakım	119
5	Kurulum	121
5.1	Gaz bağlantısı	121
5.2	Farklı gaz türlerine uyum	123
5.3	Konumlandırma	128
5.4	Elektrik bağlantısı	132
5.5	Kurulumu yapan kişi için talimatlar	134



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

- Fırında yiyecekleri taşıırken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.

- Bir yangını veya alevleri suyla sövmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya uygun bir kapakla boğmaya çalışın.

- Bu cihaz yalnızca 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyu veya zihinsel kapasitesi az olan ya da elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz kişiler tarafından, gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve ilgili tehlikeler konusunda talimatlar verilmişse kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Çocukları sürekli gözetim altında olmadıkları sürece sekiz yaşından küçük tutmayın.

- Kullanım sırasında çocukları 8 yaşından küçük olanları cihazdan uzak tutun.

- Gözetimsiz çocuklar temizlik ve bakım yapmamalıdır.

- Alev yayıcıların taçlarının kendi yuvalarında ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun.

- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tavalar koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.

- Yağlar ve yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekleri hazırlarken cihazı başıboş bırakmayın. Yağlar tutuşursa asla su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.

- Pişirme süreci daima izlenmelidir. Kısa bir pişirme süreci de sürekli izlenmelidir.



- Kullanım sırasında tencere veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri ocak yüzeyine koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.
- Cihazın yuvalarına sivri metal nesneler (çatal-bıçaklar veya mutfak aletleri) sokmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yiyecekleri taşımak gerektiğinde veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.
- Fırın çalışırken ve hala sıcakken depolama bölmesini açmayın.
- Fırını kullandıktan sonra depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.
- Depolama Bölmesinde (varsa) veya Cihaza Yakın Yerlerde Yanıcı MALZEMELER KULLANMAYIN VE DEPOLANMAYIN.

• Bu cihaz kullanılırken yakınına aerosol kullanmayın.

• Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.

• BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

• 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 bakımlar mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

• Cihazı kendiniz tamirmeye çalışmayın veya nitelikli bir teknikten yardım almadan yapmayın.

• Cihazı fişten çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

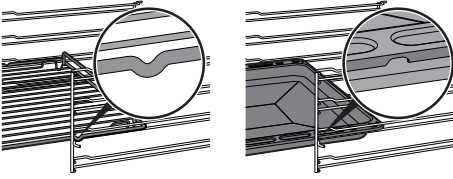
• Güç kablosu hasar görürse, olası tehlikelerden kaçınmak için değiştirilmesini sağlamak üzere derhal teknik destek ile iletişime geçin.



Talimatlar

Cihazın zarar görme riski

- Ahşap veya plastik aletler kullanın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara nasıl gidebilecekse o kadar ileriye yerleştirilmelidir. Çekilmesini engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın boşluğunun arkasına bakmalıdır.



- Cihazın üzerine oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yarıklarını tıkamayın.
- Yağlar veya yağ nedenli serbest bırakılabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın; bunlar ısınabilir ve yangına yol açabilir. Çok dikkatli olun.
- Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerine hiçbir nesne koymayın
- HER HANGİ BİR NEDENLE CİHAZI BİR ARA BÖLGE ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.

- Fırının yakınında herhangi bir spreylü ürün püskürtme.
- Yiyecek pişirirken plastik tava veya kaplar kullanmayın.
- Mühürlü teneke kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya bakır folyo ile kapatmayın.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın boşluğunun tabanına yerleştirmeyin.
- Yağsız kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- İç cam yüzeyine tencere veya tepsileri koymak için açık kapıyı kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde yerleştirilmelidir.
- Tüm tencerelerin pürüzsüz, düz tabanları olmalıdır.
- Herhangi bir sıvı kaynar veya taşarsa, ocaktan fazla olanını alın.



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

- Açık durumda olan pişirme bölgelerine boş tencereler veya kızartma tavaları koymayın.

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamalı parçalar üzerinde klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. ovma tozları, lekeleri çıkarıcılar, tava temizleyiciler veya kazıyıcılar) kullanmayın.

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

- Monte ederken cihazı yerine kilitlemek için fırın kapağını asla kullanmayın.

- Kapalıyken fırın kapağına aşırı baskı uygulamaktan kaçının.

- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpu kullanmayın.

- Yüzeyde çatlaklar veya yarıklar oluşursa veya cam seramik pişirme yüzeyi kırılırsa, cihazı derhal kapatın. Güç kaynağını kesip Teknik Desteği arayın.

- Pace maker veya benzeri cihazları olan kişiler, indüksiyon alanının cihazların çalışmasını etkilemediğinden emin olmalıdır; bu alanın frekans aralığı 20-50 kHz arasındadır.

- Elektromanyetik uyumluluk hükümlerine uygun olarak, elektromanyetik indüksiyonlu pişirme ocağı grup 2 ve sınıf B (EN 55011) kapsamındadır.

Kurulum

- BU CİHAZ BİNLİKLERDE veya KARAVANLARDA KURULMAMALIDIR.

- Cihaz bir sehpa üzerine kurulmamalıdır.

- Cihazı dolap kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



Talimatlar

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının veya panelin arkasına yerleştirilmemelidir.
- Doğal gaz bağlantısı yetkili teknik personel tarafından yapılmalıdır.
- Boru hortumla kurulum yapılırken, hortumun tamamen uzatıldığında uzunluğunun çelik hortumlar için 2 metreyi geçmemesi gerekir.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve hiçbir şekilde ezilmemelidir.
- Gerekirse mevcut mevzuata uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Her işlemten sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Kurulum sonunda sabunlu çözeltide sızıntıları kontrol edin, asla alevle kontrol etmeyin.
- Elektrik bağlantısı yetkili teknik personel tarafından yaptırılmalıdır.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklama ile bağlanmalıdır.
- En az 90°C sıcaklıklara dayanabilecek PVC kablolar kullanın.
- Tip güç iletken tellerinin vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Kurulumdan önce yerel gaz arzının (gaz tipi ve basınç) ve beyaz eşya ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu beyaz eşya için ayarlar gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.
- Bu beyaz eşya yanma ürünlerini dışarı atan bir cihazla bağlı değildir. Mevcut kurulum mevzuatlarına uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili ilgili gereksinimlere özel dikkat gösterin.

Bu cihaz için

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



Buharlaşma tepsisinin maksimum kapasitesi 250 ml'dir.

Buharlaşma tepsisinin maksimum kapasitesini ařmamaya özen gösterin.

1.2 Tanıtım plakası

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

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, řu nedenlerle kişiler veya mülk için meydana gelen hasarlardan hiçbir şekilde sorumlu değildir:

- Belirtilen amaçtan başka bir kullanım
- Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.4 Cihazın amacı

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

1.5 Bu kullanıcı kılavuzu

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

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.6 Atıklar



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

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

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç Gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.
- Cihazı fişinden çıkarın.



Talimatlar

- Elektrikli ve elektronik ekipman atığı için uygun geri dönüşüm merkezine cihazı teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin; bir birimle.

Cihazlarımız zararlı olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Solunum yolunu tıkanma tehlikesi

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

1.7 Güç Bilgisi

kullanım dışı/ bekleme modunda tüketim

Cihazın güç tüketimindeki teknik veriler, ilgili ürün sayfasına karşılık gelen sayıda www.smeg.com adresinde bulunabilir.

1.8 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



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

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgi, pişirme tavsiyeleri.

Temizlik ve bakım



Cihazın uygun temizliği ve bakımı için bilgi.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgi: Kurulum, çalışma ve denetim.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

1. Kullanım talimatları sırası.

- Tek başına talimat.



1.9 Enerjiden tasarruf etmek için

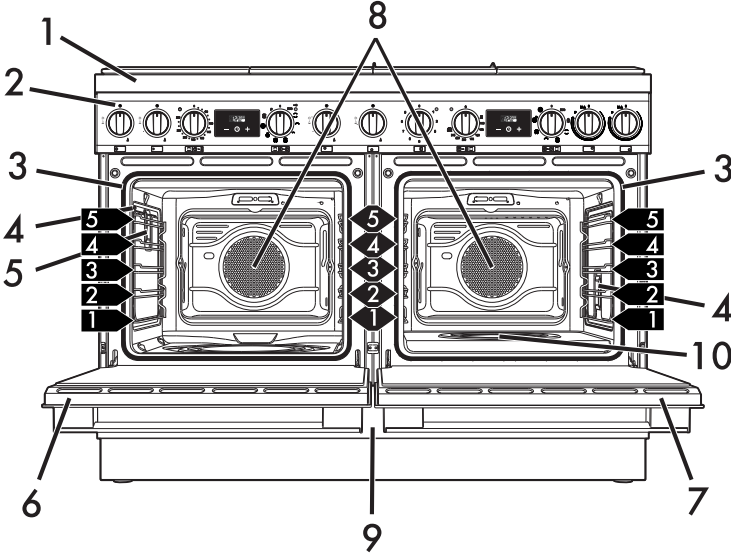
- Yalnızca tarif size bunu gerektiriyorsa cihazı önceden ısıtın.
- Paket üzerinde başka bir gösterim yoksa, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözün.
- Birkaç farklı tür yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırından en iyi şekilde yararlanmak için yiyecekleri sırasıyla pişirmek önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Ortalama kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırın içindeki ısı biriktikçe kalan dakikalar pişmeye devam eder.
- Isıyı dağıtmayı önlemek için kapı açıklığını en aza indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.



Açıklama

2 Açıklama

Genel açıklama



1 Ocak (Hob)

2 Kontrol paneli

3 Sızdırmazlıklar

4 İç aydınlatma

5 Sıcaklık probu yuvası

6 Termal çürütülmüş fırın kapağı

7 Nemli fırın kapısı

8 Fanlar

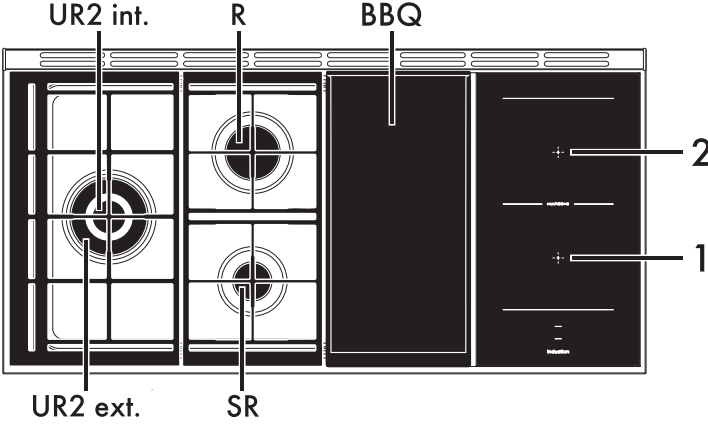
9 Depolama bölmesi

10 Buharlaştırma tepsisi

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



2.1 Ocak



SR = Yarı Hızlı Ocak
R = Hızlı Ocak BBQ = Mangal
tabağı 1 = Ön Düzey Fanlı
Ocak 2 = Arkadaki Düzey
Fanlı Ocak

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

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

Endüksiyon pişirme avantajları



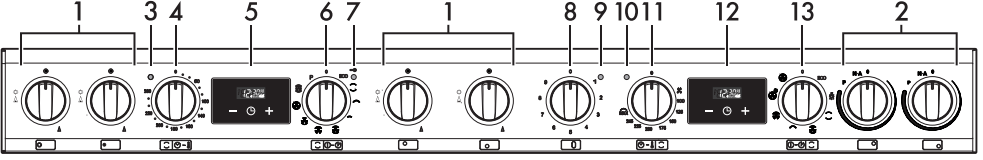
Ocak, her pişirme bölgesi için bir endüksiyon jeneratörü ile donatılmıştır. Cam seramik pişirme yüzeyinin altında bulunan her bir jeneratör, tavın tabanında ısı akımı indükleyen bir elektromanyetik alan oluşturur. Bu, ısının artık ocağa tavaya iletilmediği, endüksiyon akımıyla doğrudan tavanın içinde oluşturulduğu anlamına gelir.

- Tavaya doğrudan enerji iletimi sayesinde enerji tasarrufu sağlanır (uygun mıknatıslanabilir tencereler gereklidir) geleneksel elektrikli pişirmeye kıyasla.
- Güvenlik artırılır; enerji yalnızca ocakta bulunan tavaya iletilir.
- Endüksiyon pişirme bölgesinden tavın tabanına iletilen enerji yüksek seviyededir.
- Hızlı ısınma hızı.
- Pişirme yüzeyi yalnızca tavanın tabanının altını ısıttığı için yanma tehlikesi azaltılır; taşan yiyecekler yapışmaz.



Açıklama

2.2 Kontrol paneli



1 Ocak brülör düğmeleri

Güçlü ocak brülörlerini aydınlatmak ve ayarlamak için. İlgili brülörleri yakmak için düğmeleri saat yönünün tersine basın ve çevirin. Alevi ayarlamak için düğmeleri maksimum ve minimum ayar arasındaki bölgeye getirip ayarlayın. Brülörleri kapatmak için düğmeleri konumuna geri getirin.

2 Pişirme bölgesi kontrol düğmeleri

İndüksiyon ocağının pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır.

Sıcak plakanın gücünü 1 minimumdan 9'a kadar ayarlamak için düğmeleri saat yönünde çevirin. Çalışan güç, ocağın gösteriminde gösterilir.

3 Göstergesi ışığı

Oven belirtilen sıcaklığa ulaşana kadar yanıp söner; belirlenen sıcaklık ulaşıldığında yanıp sönmeyi bırakır ve açık kalır.



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

4 - 11 Sıcaklık düğmesi

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

5 - 12 Programlayıcı saat

Şu anki zamanı göstermek, programlanmış pişirme ayarlarını ve dakika sayacı zamanlayıcısını ayarlamak için.

6 - 13 Fonksiyon düğmesi

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

7 Kapı kilit göstergesi ışığı

Otomatik (pyrolytic) temizleme döngüsü etkinleştirildiğinde yanar.

8 Barbekü düğmesi

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

9 Barbekü göstergesi ışığı

Barbekü ısıtma elemanı açık olduğunda yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaşır ulaşmaz kapanır. Elemanın ayarlanan sıcaklığının sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.



10 Gösterge Işığı

Fırın ısınıyor işaretini göstermek için gösterge ışığı yanar. Ayarlanmış sıcaklığa ulaştığında hemen söner. İç mekandaki ayarlı sıcaklık sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.



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

2.3 Diğer parçalar

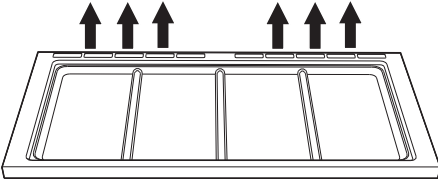
Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Rafın konumu tabandan yukarıya doğru gösterilir (Genel açıklamaya bakın).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, cihazın arkasından çıkan sürekli bir hava akımı oluşturur ve cihaz kapatılsa bile kısa bir süre daha devam edebilir.



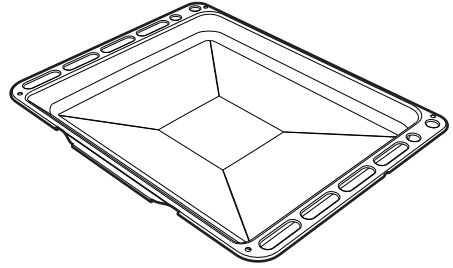
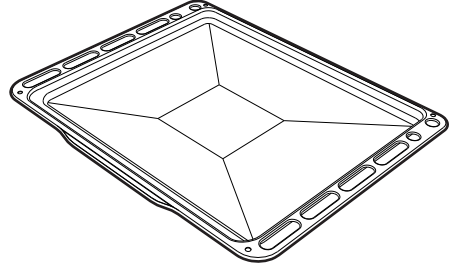
İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şu durumlarda yanar:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde.

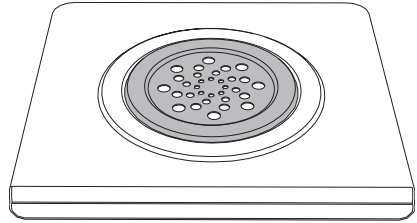
Mevcut Aksesuarlar

Fırın tepsisi



Üstteki raftaki yiyeceklerden yağı toplamak için kullanışlıdır.

Buharlaştırma tepsisi ve Kapak (nemlendirilmiş fırın)

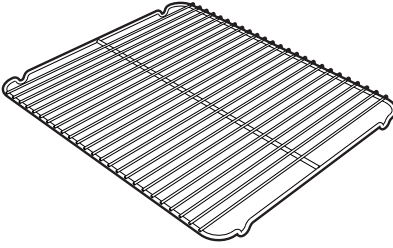


Fırın hacmi içinde buharı dağıtır.



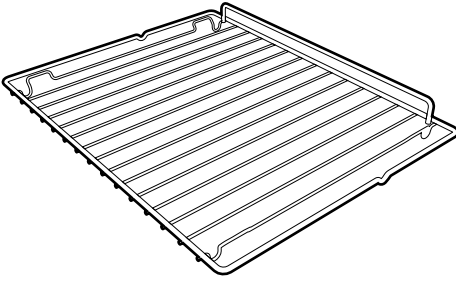
Açıklama

Tepsi rafı



Fırın tepsisinin üstüne yerleştirilmek üzere; sızdıracabilecek yiyeceklerin pişirilmesi için.

Raf



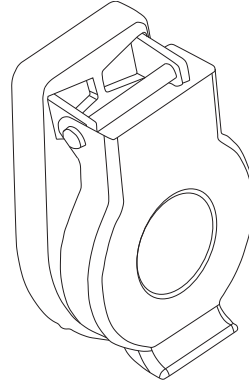
Piştirme sırasında yiyecekli kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Sıcaklık probu (pyrolytik fırın)



Sıcaklık probu ile, yiyeceğin ortasındaki ölçülen sıcaklığa göre pişirebilirsiniz.

Koruyucu kapak (pyrolytik fırın)



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



Yiyeceklerle temas etmek üzere tasarlanan fırın aksesuarları mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.



Orijinal tedarik edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Yardım Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarlar kullanın.



3 Kullanım

Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırın içinde yiyecekleri taşıırken ısıya dayanıklı eldiven giymek ellerinizi korur.
- Fırın içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Kullanım sırasında 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Yiyecekleri taşımak zorunda kalırsanız veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.



Depolama bölümündeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

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



Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

- Alev dağıtıcı başlıklarının kendi brülör kapaklarıyla yuvalarına doğru konumlandırıldığından emin olun.

- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Çok dikkatli olun.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık Yangın veya patlama tehdidi

- Fırının yakınında herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
- Fırının veya saklama bölümünün yakınında yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik kaplar kullanmayın.
- Ambalajlı konserve kutuları veya kapları fırın içerisine koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında fırını terk etmeyin.
- Pişirme sırasında gerek olmayan bütün tepsileri ve rafları çıkarın.



Kullan



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya bakır folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tencere veya tepsileri doğrudan fırın haznesinin tabanına yerleştirmeyin.
- İç cam cama tencere veya tepsileri dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.
- Alev dağıtıcısı silindelerinin ilgili brülör kapağı ile yuvalarında doğru konumlandırıldığından emin olun.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak çevresine içten yerleştirilmelidir.
- Tüm tencerelerin düz ve pürüzsüz tabanları olmalıdır.
- Sıvı taşarsa veya dökülürse, fazla olanı ocaktan alın.

3.1 İlk kullanım

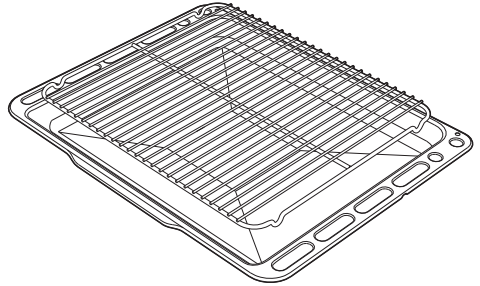
Cihazın dışı veya içinden, aksesuarlar dahil, herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.

- Aksesuarlar ve fırın haznesinden teknik veri plakasını hariç, herhangi bir etiket çıkarın.
- Cihazdaki tüm aksesuarları çıkarın ve temizleyin (bakınız 4 Temizlik ve bakım). Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırınları maksimum sıcaklıkta ısıtın.

3.2 Aksesuarların kullanımı

Tepsi sehpası

Tepsi sehpası tepsiye yerleştirilmelidir. Bu sayede pişirilen yemekten yağ yiyecekten ayrı toplanabilir.

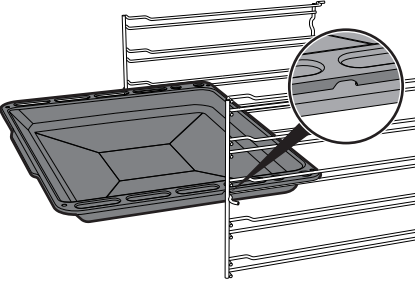
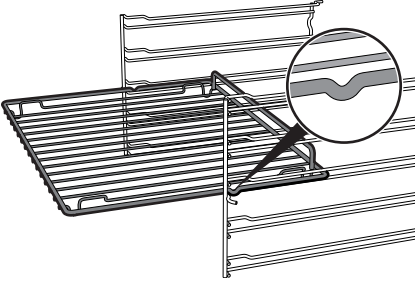




Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara tamamen durana kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağı doğru ve fırının arkasına bakmalıdır.



Rafları ve tepsileri fırına nazikçe yerleştirin ve durana kadar itin.



Üretim sürecinden kalan any kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan temizleyin.

3.3 Gaz ocağını kullanma

Tüm aletin kontrol ve izleme cihazları birlikte ön panelde bulunur. Her düğme ile kontrol edilen brülör düğmenin yanında gösterilmiştir. Cihaz, elektronik ateşleme özelliğine sahiptir. Sadece düğmeye basıp ters yönde saat yönünün tersiyle maksimum alev simgesine kadar çevirin; brülör tutuşuncaya kadar. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa düğmeyi çevirip tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin.

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



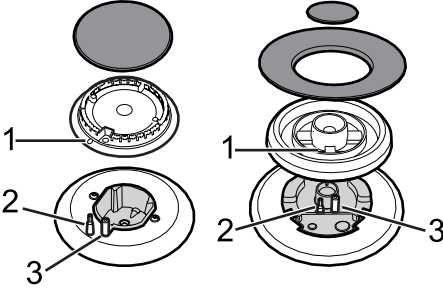
Kaza sonucu kapanma durumunda, gaz vanası açık olsa bile gaz akışını kesen bir güvenlik cihazı devreye girer. Düğmeyi yeniden konuma getirip yeniden ateşlemeden önce en az 60 saniye bekleyin.



Kullanım

Alev saçıcı tacı ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması

Güç ocağı brülörlerini tutuşturmadan önce, alev yayıcı tacının kendi yuvalarında ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun. Alev yayıcı tacaçlarının deliklerinin ateşleyiciler ve termokupllerle (A) hizalandığından emin olun.



Ocada kullanım için pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği için ve gaz tüketimini en aza indirmek amacıyla, kapağı olan ve brülöre uygun boyutta tavalar kullanın; böylece alevler tencerenin yan taraflarına sıçramaz. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra, sıvının taşmaması için alevi yeterince kısın.



Tencerelerin çapları:

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

3.4 İndüksiyon sıcak plakalarının kullanımı



Kullanımdan sonra, uygun düğmeyi O konumuna getirerek kullanılan sıcak plakalarını kapatın. Sadece tencerelerin algılayıcıya güvenmeyin.



Elektrik ana şebekesine ilk bağlantıda, tüm gösterge ışıklarını birkaç saniye yanacak otomatik bir kontrol yapılacaktır.

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

Gerekli güç ayarına ulaşana kadar düğmeyi saat yönünde çevirin.

İndüksiyonla pişirme için uygun tencereler

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

Uygun tencereler:

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

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

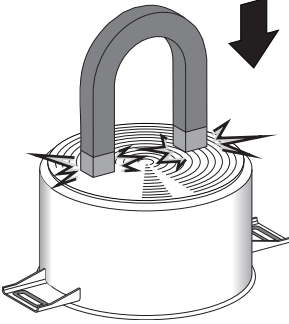
Uygun olmayan tencereler:

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



Tavayı uygun olup olmadığını görmek için mıknatısı tabana yaklaştırın: mıknatıs çekiyorsa, tava induksiyon pişirme için uygundur. Mıknatırınız yoksa tavaya az miktarda su koyup pişirme bölgesine yerleştirin ve elektrikli ocak/ısıtıcıyı başlatın. Gösterimde simge görünürse, o

tava uygun değildir.



İndüksiyon sıcak plakaları için uygun, tamamen düz tabanlı yalnızca pişirme tencereleri kullanın. Düzgün olmayan tabanlı tencerelerin kullanılması ısıtma sisteminin verimliliğini tehlikeye atabilir ve plaka üzerinde tencerenin tespit edilmesini engelleyebilir.

Tava/bıçak tanıma

Pişirme üzerinde tava olmadığında bölge veya tava çok küçükse enerji aktarılmaz ve gösterimde sembol görünür. Pişirme bölgesinde uygun bir tava varsa, tanıma sistemi bunu algılar ve düğmeyle ayarlanan güç seviyesine ocağı geçirir. Enerji iletimi, tava pişirme alanından çıkarıldığında da kesilir.

bölge  simge gösterge üzerinde görünecek (gösterge).

Pişirme bölgesindeki tencere veya tava, kendi alanından daha küçük olsa bile pişirme tespit sistemi etkinse yalnızca gerekli enerji iletilir.



Kullanım

Piştirme süresinin sınırlanması

Ocak, kullanım süresini sınırlayan otomatik bir cihaza sahiptir.

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

Kullanım süresini sınırlayan cihaz çalıştırıldığında, piştirme bölgesi kapanır, kısa bir uyarı sesi duyulur ve bölge sıcaksa,

the  simge ekranda görünür.

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

Aşırı ısınmaya karşı koruma

Ocak uzun süre tamamen güçlü kullanılırsa, oda sıcaklığı yüksek ise elektroniklerin soğuması zorlaşır.

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

Güç seviyeleri

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

Güç seviyesi	Uygun for:
0	KAPALI ayar
Sıcak tut	
1 - 2	Az miktarda yiyecek piştirme (minimum güç)
3 - 4	Piştirme
yiyecek, daha büyük	Büyük miktarlarda piştirme 5 - 6
7 - 8	Fırında kızartma, unla yavaş kızartma
9	Kızartma
P *	Kızartma / kahverdistirme, piştirme (maksimum güç)

* güç artırıcı fonksiyonu görülecek

Kalan ısı



Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

- Çocukları dikkatli izleyin çünkü artık ısı göstergesini kolayca göremezler. Piştirme zonları kapatıldıktan sonra bile belli bir süre sıcak kalır. Çocukların asla ocağa dokunmaması için emin olun.

Kullanım durdurulduktan sonra piştirme bölgesi  a sıcaksa, simge ekranda görünür. Sıcaklık 60°C'nin altına düştüğünde simge temizlenir.



Isıtma hızlandırıcısı



Her pişirme bölgesinde, seçilen güce bağlı olarak maksimum gücün iletilmesine olanak tanıyan bir ısıtma hızlandırıcısı bulunur.

Bu fonksiyon seçilen gücün en kısa sürede elde edilmesini sağlar.

1. Düğmeyi saat yönünün tersine A konumuna çevirin ve sonra bırakın. Gösterge şu şekilde gösterir

the **A** sembol.

2. Gereken ısıtma gücünü (1 - 8) 3 saniye içinde seçin. Seçilen güç ve sembol, gösterge **A** sembolünde sıra ile yanıp sönecektir.

Güç seviyesi her an artırılabilir. "Maksimum güç" dönemi otomatik olarak değiştirilir.

Hızlandırma dönemi bittiğinde güç seviyesi önceden seçildiğiyle aynı kalacaktır.



Güç azaltılırsa düğme saat yönünün tersine çevrildiğinde ısıtma hızlandırıcısı otomatik olarak devre dışı kalır.

Çok bölgeli fonksiyon

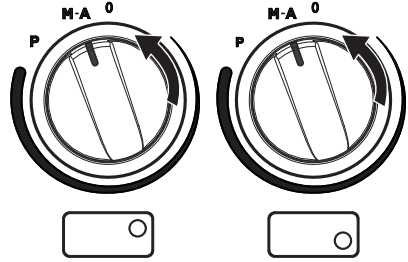


Bu fonksiyon şu amaçlar için kullanılabilir

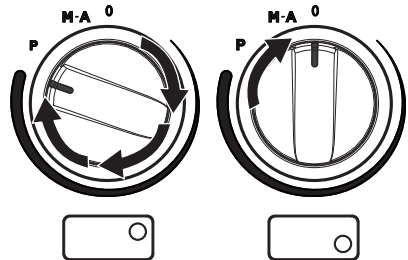
balık güvenci gibi tencereler veya dikdörtgen tavalar kullanıldığında ön ve arka olmak üzere iki pişirme bölgesini aynı anda çalıştırmak için dikdörtgen tavalar.

Çok bölgeli fonksiyonunu etkinleştirmek için:

1. Aynı anda induksiyon pişirme bölgesi düğmelerini saat yönünün tersine çevirin ve M-A konumuna kadar basılı tutun; kısa bir bip sesi çıkana kadar.



2. Arka pişirme bölgesi düğmesini tekrar 9 konumuna, önde bulunan pişirme bölgesi düğmesini ise 0 konumuna getirin. Uzun bir bip sesi çıkacaktır.





Kullan

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

Çok bölgeli fonksiyonu devre dışı bırakmak için:

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



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

Kontrol kilidi



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

1. Tüm pişirme bölgeleri kapalıyken, iki indüksiyon pişirme bölgesi kontrol düğmesini aynı anda sola (A konumu) anti-saat yönünde çevirin.

2. Sembiller ekranda görüne kadar çevirmeye devam edin.

3. Düğmeleri bırakın.

Kontrol kilidini kaldırmak için daha önce tarif edilen aynı işlemleri tekrarlayın.



Düğmeler A konumunda 30 saniyeden fazla tutulmuşsa, aşağıdaki arıza görüntüsü ekranda görünür.

mesajı.

Takviye fonksiyonu



Takviye fonksiyonu, pişirme bölgesinin maksimum güçte en uzun 5 dakikaya kadar çalışmasını sağlar. Büyük miktarda suyu hızla kaynatmak veya eti kızartmak için kullanılabilir.

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

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

Sadece bazı bölgeler için: Takviye fonksiyonu her zaman etkindir ve ilgili düğme kullanılarak manuel olarak devre dışı bırakılmalıdır.



Takviye fonksiyonu, ısıtma hızlandırıcı fonksiyonunun önceliğine sahiptir.

Barbekü tava



Yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Uzun süre kullanıldıktan sonra, ısıtıcı söndürüldükten sonra bile tavayı sıcak kalır. Çocuklardan uzak tutun.

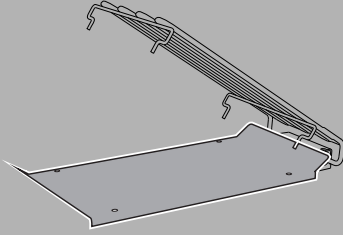
- Tavayı yalnızca soğuduğunda çıkarın.



Yüksek sıcaklık
Cihaza zarar verme riski



Ocak koruyucusu olmadan ızgara plakasını kullanmayın.



Izgara, gratine (üzeri kızartma) pişirme veya ızgara olarak.

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



Yemekleri üzerine koymadan önce elemanı 15 dakika ön ısıtmanız önerilir.

3.5 Fırınların kullanımı

Fırınların çalıştırılması

Fırınları çalıştırmak için:

1. İşlev düğmesini kullanarak pişirme işlevini seçin.
2. Sıcaklık düğmesini kullanarak sıcaklığı seçin.



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

Piroitik fırın ve nemlendirmeli fırın fonksiyonları

ECO

Eco

Izgara ile alt ısıtma elemanını birlikte kullanmak, düşük enerji tüketimi sağladığından tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur.

Her türlü yiyecek için idealdir. Kabartılmış hamur işleri için önerilmez.

Maksimum enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyecekleri ön ısıtma yapmadan 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 sıcaklıklara ihtiyaç duymayan pişirme için ECO fonksiyonunun kullanılması önerilir. Daha yüksek sıcaklıklarda pişirme için farklı bir fonksiyon seçmeniz önerilir.



Buhar Temizliği

Bu fonksiyon, tabana yerleştirilen uygun oluk üzerine az miktarda su dökülerek üretilen buharı kullanarak temizlemeyi kolaylaştırır. (Bakım ve temizleme bölümüne bakınız)



Statik

Isı aynı anda üstten ve alttan geldiği için bu sistem belirli yemek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda sadece tek bir yemek pişirmek için uygundur. Tüm türde rosto, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve özellikle güvercin, ördek gibi yağlı etler için uygundur.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etler için mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner (takılı ise) ile birleştğinde pişirme sonunda yiyeceğin eşit kızarmasını sağlar. Sosisler, domuz kaburgaları ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasına olanak tanır.



Küçük ızgara (sadece pirolitik fırın)

Merkez elemandan salınan ısı kullanılarak, bu fonksiyon küçük et ve balık porsiyonlarını ızgara yapmanıza, kebaplar, kızarmış sandviçler ve her türlü ızgara sebze garnitürleri hazırlamanıza olanak verir.



Vantilatörlü destekli

Vantilatörün çalışması, geleneksel pişirme ile birleştğinde karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir, aynı anda birkaç seviyede pişiriliyor olsa bile. (Çok seviye pişirme için 2. ve 4. ray kullanmanızı öneririz.)



ızgara ile fan

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



Fan + alt eleman

Fan ile yalnızca alt ısıtma elemanının kombinasyonu pişirmenin daha hızlı tamamlanmasını sağlar. Bu sistem, yüzeyi zaten iyi pişmiş olan ancak içi pişmemiş yiyecekleri sterilize etmek veya pişirmeyi bitirmek için önerilir; bu nedenle biraz daha ısı gerekir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Dairesel ile fan

Fanın ve fırının arkasına entegre edilen çevrimsel ısıtma elemanının birleşimi, yiyecekleri aynı sıcaklıkları ve aynı tür pişirme gerektirdikleri sürece birkaç seviye üzerinde pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı ısıyı anında ve eşit şekilde dağıtır. Örneğin balık, sebze ve bisküvileri aynı anda (farklı seviyelerde) koku ve tatların karışmadan pişirmek mümkün olacaktır.



Doğrudan Buhar (sadece nemli fırın)

Bu fonksiyon, alt ısıtıcı elemanın merkezi kısmını dolaşan ısıtıcı eleman ve fan ile birlikte etkinleştirir ve yiyecek tepsideki sudan buharla pişirilmesini sağlar. Fan, ısıyı ve buharı eşit şekilde dağıtarak yiyeceği nazikçe pişirir ve yiyeceğin görünümünü ve besin değerlerini değiştirmez.



Turbo (pürolytik fırın sadece)

Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirmenin birleşimi, koku ve tatların karışmadan birkaç seviye üzerinde farklı yiyeceklerin son derece hızlı ve verimli pişmesini sağlar. Yoğun pişirme isteyen büyük hacimler için mükemmeldir.



P Pürolytik döngü (pürolytik fırın yalnız)

Bu fonksiyonu ayarladığınızda fırın iç duvarlarında oluşan tüm yağları 500°C'ye kadar ısıya ulaştırır ve yok eder.



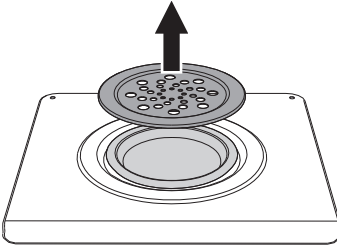
Kullan

3.6 Doğrudan Buhar Fonksiyonuyla Pişirme (nemli fırın)



Yemekleri veya herhangi bir nesneyi doğrudan fırının tabanına koymayın. Fırının tabanı ve buharlaştırma tepsisi her zaman boş bırakılmalıdır.

1. Fırın kapısını açın.
2. Buharlaştırma tepsisinin kapağını kaldırın.

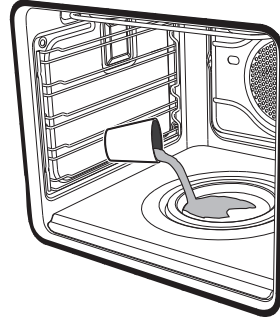


3. Buhar pişirme süresi için tepsiyi yeterli miktarda suyla doldurun (bkz. "Doğrudan Buhar Pişirme Bilgi Tablosu").

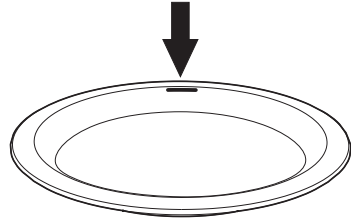


- Çok sert olmayan soğuk musluk suyu, yumuşatılmış su veya gazsız mineral suyu kullanın.

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



Maksimum seviye tepsinin iç kısmındaki bir işaretle gösterilmiştir.



Buharlaştırma tepsisinin azami kapasitesi 250 ml'dir.

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



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



Doğrudan Buhar Pişirme Sonu

1. Cihazın yanına geçin ve fazla buharın kaçmasına izin vererek kapıyı hafifçe aralık bırakın.
2. Güvenli olduğunda kapıyı tamamen açın ve dikkatlice yiyeceği fırından çıkarın.
3. Temizlemeden önce cihaz tamamen soğumasını bekleyin.

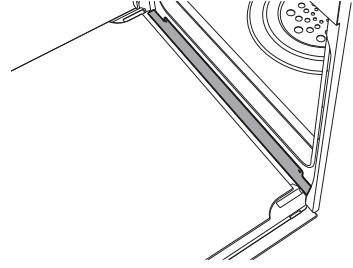


Not: Buharlaşma tepsisi kapağı çok sıcak olabilir: uygun koruma kullanın.



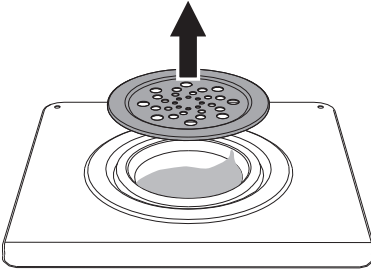
100°C'nin üzerinde sıcaklıklarla pişirme yapıldıysa Doğrudan Buhar fonksiyonunu kullanmak için fırının soğumasını beklemelisiniz.

5. Fırınlar çapındaki taban ve duvarlardaki yoğuşmayı, kapı camını ve cihazın önündeki damlatma tepsisini bir süngerle temizleyin.



Dikkat edin: su çok sıcak olabilir.

4. Fırın odasındaki buharlaşma tepsisinin kapağını çıkarın, kalan suyu temizleyin ve iyice kurulayın.





Kullan

3.7 Sıcaklık probunu kullanma (pyrolytik fırın)



Sıcaklık probunun
yüksek sıcaklığı Yanık
tehlikesi

- Kullandıktan sonra probun
çubuğuna veya ucuna dokunmayın.
- Sıcaklık probunu işlerken fırın
eldiveni giyin.



Yanlış kullanım
Yüzeylerde hasar riski

- Uç veya fiş ile emaye kaplı veya
krom kaplı yüzeyleri çizmemeye
veya zarar vermemeye dikkat edin.



Yanlış kullanım
Cihazda hasar riski

- Probu cihazdaki açıklıklara veya
yarıklara sokmayın.
- Sadece üretici tarafından sağlanan
veya önerilen sıcaklık probunu
kullanın.
- Probu kullanmadığınızda koruyucu
kapağın düzgün kapalı olduğundan emin
olun.



Yanlış kullanım
Tehlike oluşturacak
yaralanma

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



Yanlış kullanım Sıcaklık
probunda hasar riski

- Prob bağlantı noktasından veya
gıdadan çıkarırken kabloyu çekmeyin.
- Probinin veya kablusunun kapiya
takılı kalmadığından emin olun.
- Probu herhangi bir kısmı sıcak iken fırın
gövdesinin duvarları, ısıtma elemanları,
raflar veya tepsilerle temas etmemelidir.
- Kullanımda değilken prob cihaz
içinde tutulmamalıdır.
- Probu fişinin prizine tamamen takılı
olduğundan emin olun.
- Yiyecekleri fırın gövdesine sokmak
veya çıkarmak için probu kullanmayın.

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

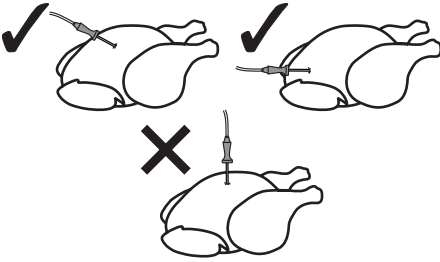
Aslında prob, yiyeceklerin iç sıcaklığını
doğru bir şekilde izlediği için yiyecekleri
mükemmel pişirmek için kullanılır.



Yemekçek sıcaklığı, prob ucunda bulunan bir sensör tarafından ölçülür.

Probu konumlandırma

1. Yemeği bir tepsiye yerleştirin.
2. Prob ucunu fırına yerleştirmeden önce yiyeceğe sokun.
3. En iyi sonuçlar için, sıcaklık probunun yiyeceğin en kalın kısmında en az 3/4 uzunlukta geçişli olarak yerleştirildiğinden emin olun. Alt tepsiyle temas etmemesi ve yiyeceğin üzerinden çıkıntı yapmaması gerekir.



i Probun yiyeceğin çekirdek sıcaklığını doğru ölçebilmesi için ucu kemikler veya yağ ile temas etmemelidir.

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

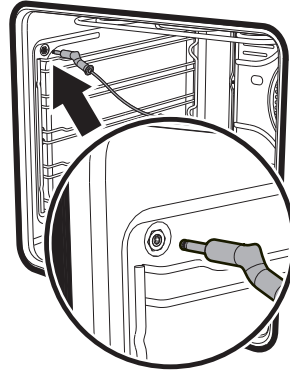
Isıtıcı ile sıcaklık ölçer kullanılarak pişirme: Ön ısıtma ile:

1. Manuel pişirmeyi ayarla (bkz. "Fırınları Kullanma").
2. Ön ısıtmadan sonra kapağı açın ve yiyeceğin konulduğu tepsiyi uygun kılavuzlara yerleştirin.
3. Probun fişini yan taraftaki prize takın, kapağı açmak için probu kullanın.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Sıcaklık probunu kullanırken fırın eldivenleri giyin.





Kullan

4. Kapaıyı kapat.

5. Basılı tutun  birkaç saniye boyunca düğmeye basın;

Düğmeye  niden basın. Varsayılan

hedef sıcaklık  dır

ekranda gösterildiğı gibi  ve sembol yanıp söner.

6. Minimum  ile maksimum  arasında bir değere hedef sıcaklığı ayarlamak için ve düğmelerini kullan.



• Minimum hedef sıcaklığı: prob tarafından ölçülen anlık sıcaklığa 2°C eklenmesiyle oluşur.

• Maksimum hedef sıcaklığı: 99°C

7. Birkaç saniye bekleyin ve sonra basın anlık  sıcaklığı göstermek için düğmeyi basın problar.

Pişirme artık prob tarafından ölçülen anlık sıcaklık kullanıcı tarafından ayarlanan hedef sıcaklıkla aynı olana kadar devam eder.

Ön ısıtma olmadan:

1. Kapaıyı açın.

2. Prob konumunda yiyeceğın yer aldığı tepsiyi fırına yerleştirin.

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

4. Önceki bölümdeki 5, 6 ve 7. adımlarda belirtildiğı gibi probu kullanarak pişirmeyi ayarla.

5. Sıcaklığı ve pişirme fonksiyonunu seçerek manuel pişirmeyi ayarla (Bkz. “Fırınları Kullanma”).

Sıcaklık probu pişirme devam ederken



Sıcaklık probu kullanıldığında, programlanmış pişirme veya zamanlı pişirme ayarlanamaz.



Sıvı ile pişirme sırasında sıcaklık probu kullanımı devam ederken, ve  mel  devre dışı.

1. Basılı tutun 

düğmesine basarak etkinleştirin

dakika sayacı; hedef sıcaklığı  termek için yeniden basın ve pişirme sırasında hedef sıcaklığı ayarlamak için ve düğmelerini kullanın.

2. Basın 

tekrar basın veya 5 saniye bekleyin ki

pişirme moduna dönün.



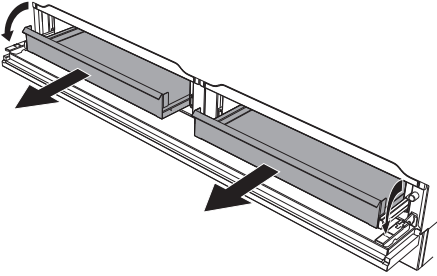
Pişirme işlemi sonunda

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

1. Zil çalmayı durdurmak için programlayıcı saate bir düğmeye basın.
2. Kapıyı açın.
3. Probu yemekten çıkarın ve fişten çekin.
4. Yemeği fırından çıkarın.
5. Koruyucu kapağın doğru şekilde kapalı olduğundan emin olun.

3.8 Depolama bölmelerinin kullanımı

Depolama bölmeleri, fırının alt kısmında bulunur ve kapaklı kapıyı açarak erişilebilir. Cihazı kullanırken ihtiyacınız olabilecek mutfak gereçlerini veya metal eşyaları saklamak için kullanılabilir.



Depolama bölümünün içindeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

- Depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.

3.9 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için konveksiyonlu fonksiyon kullanın.
- Dışarıda pişmeyi hızlandırmak için sıcaklığı yükseltmek mümkün değildir (yiyecek dışı aşırı pişebilir, içi pişmemiş kalabilir).
- Aynı anda daha fazla fırın kullanmak, nihai pişirme sonuçlarını etkileyebilir.

Et pişirme tavsiyeleri

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine, ayrıca tüketici lezzetine göre değişir.
- Et kızartırken et termometresi kullanın veya rostoya kaşıkla dokununuz. Sertse pişmiş; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Prob ile yavaş pişirme

- Bu pişirme modu, çekici ve yağsız etler için önerilir ve iç sıcaklığı 65°C'yi aşmamalıdır. Fırın sıcaklığını 90° ile 100°C arasında ayarlayın. Bu pişirme süresini uzatır ama yiyeceğin kalitesini korur ve hacmin aşırı küçülmesini önler.
- Daha iyi bir sonuç için, yavaş pişirmeden önce eti tavada her iki tarafı için 1 veya 2 dakika yüksek ateşte kahverengi yapın.



Kullan

Izgara ve ızgara fanı ile pişirme için tavsiyeler

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, et soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulabilir ve ızgara yapılabilir.

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

- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.

- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için simgeye yakın maksimum değere sıcaklık düğmesini çevirmenizi öneririz.

- Yemekler pişirilmeden önce baharatlandırılmalıdır. Ayrıca pişirmeden önce yağ veya eritilmiş tereyağı ile kaplanmalıdır.

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

- Izgara işlemleri asla 60 dakikadan uzun sürmemelidir.

Tatlılar/kurabiyeler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.

- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

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

- Tatlı fırından çıkarken çökerse, bir sonraki sefere ayarlı sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün, gerekiyorsa daha uzun pişirme süresi seçin.

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

Çözünme ve mayalandırma için tavsiyeler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajsız olarak fırının ilk rafına kapaksız kapta yerleştirin.

- Yemeğin üst üste binmesini önleyin.

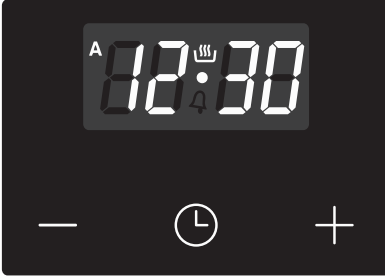
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve bir tepsiyi birinci seviyeye kullanın. Bu şekilde çözdürülen gıdadan gelen sıvı yiyecekte uzaklaşır.

- En hassas parçalar alüminyum folyo ile kaplanabilir.

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



3.10 Programcı saat



— Değer azaltma düğmesi

⌚ Saat düğmesi

+ Değer artırma düğmesi

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

Şunu basır  simgesini sıfırlamak için programcı saatini.

Zamanı ayarlama

i Cihazı ilk kez kullanırken veya elektrik kesintisi sonrası, tek bir saatte zamanı ayarlamak diğerinde aynı zamanı ayarlayacaktır.

i Zaman ayarlanmazsa fırın açılmayacaktır.

İlk kullanımda veya elektrik kesintisinden sonra, basar  dokunmatığında yanıp sönüyor cihazın ekranında.

1. Saat düğmesini basılı tutun  iki kez saniye. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönüyor.
2. Zamanı değer artırma düğmesi ve değer azaltma düğmesiyle ayarlayabilirsiniz. Hızlı artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
3. 7 saniye bekleyin. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi bırakır.
4. The  ekranda görünen sembol cihazın pişirmeye hazır olduğunu gösterir.

i İlk kez ayarladığınızla aynı saati kullanın.

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



Kullan

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre içinde pişirme işleminin başlatılıp bitirilmesini sağlayan işlevdir.

1. Saat düğmesine basılı kalacak kadar basılı tutun

the sembol görününce.

2. Saat düğmesine basın. Ekranda sembol ve

metin yer alır, değişimli olarak geçerli saat ile.

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

4. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçin.

İşlevin etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye herhangi bir düğmeye basmayın. Ekranda mevcut ve semboller görünecektir.

Pişirme bittikten sonra ısıtıcı elemanlar devre dışı kalır. Ekranda sembol kapanır, sembol yanıp söner ve zil çalar. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basmanız yeterlidir.

7. Saat düğmesine basılı sınırlamak için programlayıcı saat.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlanan programlamayı iptal etmek için değeri basılı tutun

arttır ve değeri

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

Programlı pişirme



Programlı pişirme, belirli bir saatte başlatılan ve belirli bir süre sonra sona eren pişirme işlemini, belirlenen süreye göre başlatmanıza olanak tanıyan işlevdir

kullanıcı.

1. Önceki noktada açıklanan “Zamanlanmış pişirme”ye göre pişirme süresini ayarlayın.

2. Menü düğmesini aşağı için saniye basılı tutun.

3. Menü düğmesine basın. Ekran sayıları gösterecektir

ve metin sırasıyla,

sembol yanıp sönmeye devam ederken (örneğin geçerli saat 17:30 olsun).



4. Basın the veya nesine basın; ayarlayın gereken dakikalar. (örneğin 1 saat).

5. Menü düğmesine bas . Metin

ekranda görünecek mevcut zamana önceden belirlenmiş pişirme süresi eklenmiş olarak sıralı; örneğin görünen pişirme bitiş saati 18:30'dur.

6. Basın the veya nesine basıp ayarlayın pişirme bitiş saati. (örneğin 19:30).



Fırın ön ısıtması için birkaç dakika pişirme süresine eklenmelidir.

7. Fonksiyonun etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Şu anki zaman görüntülenir ve göstergelerde ve simgeleri parlar.

8. Pişirme sıcaklığını ve işlevi seçin.

9. Pişirme sonunda ısıtıcı elemanlar devre dışı kalacaktır. Üzerinde,

ekranda, simge kapanır, the simge yanıp söner ve zille çalınır.

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

11. Zil çalmayı kapatmak için programlayıcı saatin herhangi bir düğmesine basın.

12. Basın the ve meleri

ayarlanmış programı aynı anda sıfırlayın.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatten fazla programlanmış pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra, kalan pişirme süresini göstermek için menü düğmesine 2 saniye basılı tutun. Menüü tekrar basın. Gösterge

metni gösterir ve the kalan pişirme süresi sıralı olarak.



Kullan

Dakika hatırlatıcı sayacı



Dakika hatırlatıcı sayacı, pişirme işlemini durdurmaz; belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirmek için çalışır.

Dakika hatırlatıcı sayacı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesini birkaç saniye basılı tutun. Gösterge şunu gösterir

sayısal değerler  ve  saatler ile dakikalar arasındaki simgenin yanması.

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. Gösterim mevcut zaman ile ve simgeleri gösterir.



Belirlenen süre dolduğunda zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için değer azaltma düğmesine basın.



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

Ayarlanan veriyi değiştirme

1. Saat düğmesine basın.

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

Ayarlanan verileri silme

1. Saat düğmesine basın.

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

3. Pişirme devam ediyorsa fırını manuel olarak kapatın.

Zil seçme

Zil 3 ton olabilir.

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

2. Saat düğmesine basın.

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



Pişirme bilgi tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf Sıcaklığı (°C)	Zaman (dakika)
Naneli lazanya	3 - 4	Statik	1 220 - 230	45 - 50
Makarna fırını	3 - 4	Statik	1 220 - 230	45 - 50
Dana rosto	2	Vantilatörlü	2 180 - 190	90 - 100
Domuz bonları	2	Vantilatörlü	2 180 - 190	70 - 80
Sucuklar / Sosisler	1.5	Izgara ile fan	4 Maks	15
Iri rosto	1	Vantilatörlü	2 200	40 - 45
Kuş oldu kavurması	1.5	Dairesel/Vantilatörlü	2 180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3	Vantilatörlü	2 180 - 190	110 - 120
Rosto domuz boynu	2 - 3	Vantilatörlü	2 180 - 190	170 - 180
Kuzu tavuk roastı	1.2	Vantilatörlü	2 180 - 190	65 - 70
				Birinci yüzey İkinci yüzey
Domuz pizozaları	1.5	Izgara ile fan	4 Maks	15 5
İsters rib	1.5	Izgara ile fan	4 Maks	10 10
Pastırma	0.7	Izgara	5 Maks	7 8
Domuz pizola	1.5	Izgaralı fan	4 Max	10 5
Dana pizola	1	Izgara	5 Max	10 7
Somon alabalığı	1.2	Fan destekli	2 150 - 160	35 - 40
Kalkan balığı	1.5	Fan destekli	2 160	60 - 65
Sinarit	1.5	Fan destekli	2 160	45 - 50
Pizza	1	Fan destekli	2 Max	8 - 9
Ekmek	1	Sirkülasyonlu/Fan destekli	2 190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	Fan destekli	2 180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1	Sirkülasyonlu/Fan destekli	2 160	55 - 60
Tart	1	Sirkülasyonlu/Fan destekli	2 160	35 - 40
Ricotta keki	1	Sirkülasyonlu/Fan destekli	2 160 - 170	55 - 60
Reçelli tartlar	1	Fan destekli	2 160	20 - 25
Paradise keki	1.2	Sirkülasyonlu/Fan destekli	2 160	55 - 60
Profiterol	1.2	Fan destekli	2 180	80 - 90
Pandispanya	1	Sirkülasyonlu/Fan destekli	2 150 - 160	55 - 60
Pirinç lapası	1	Fan destekli	2 160	55 - 60
Brioche	0.6	Dairesel/Destekli Fan	2 160	30 - 35

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



Kullan

Doğrudan Buharlı Pişirme Bilgileri Tablosu



Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Su (ml)	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
lazanya	1.6	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
Makarna çanağı	1.2 - 1.5	120 - 130	2	190 - 200	35 - 40
ET					
Hindî kızartması	1.5	180	2	190 - 200	80 - 90
Domuz filetosu	1.5	180	2	190 - 200	85 - 90
Kuzu pirzola (parçalar)	1	160	2	180 - 190	80 - 90
Kemerli kaburga etleri (ekli)	0.5	160	2	200	55 - 60
İyi pişmiş kuzu budu 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
Taze balık					
Levrek	0.4 - 0.5	100	2	200	25
Somon biftek (2 cm kalınlığında)	0.18	80	2	180	17
Kalkan balığı (bütün)	0.7	100	2	200 - 210	45 - 50



Yemek	Ağırlık (Kg)	Su (ml)	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
SEBZE					
Kızarmış patates	1	80	2	210 - 220	40 - 45
Karışık kızartılmış sebzeler	0.6	80	2	210	35
YEMEĞİ ISI TETİKLEYİN					
Makarna	0.3	100 - 110	2	120	15 - 25
Dilimlenmiş rosto etler/kemik kaburgalar	0.5	100 - 110	2	120	15 - 25
Ekmek	0.5	100 - 110	2	120	15 - 25
Trüdel	0.5	100 - 110	2	120	15 - 25
TÜRKİYELER					
Bundt pastası	1	60	2	160	50 - 55
Strudel	1	60	2	170	35 - 40
Kekler/Muffinler	Her biri için 40 g fırın kapları/kalıpları	60	2	160	15 - 17
Cennet pastası	1	60	2	160	55 - 60
Kek	1	60	2	160	60 - 65
Bisküvi (0.5 cm kalın)	toplam hamur 0.3	60	2	170	18 - 20

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

Direkt Buhar fonksiyonu kullanıldığında fırın her zaman önceden ısıtılır.

Kırmızı etler, sebzeler ve patatesler pişirme sırasında karıştırılmalı ve/veya çevrilmelidir, böylece her tarafın eşit kahverengileşmesi sağlanır.

Tablodaki süreler önceden ısıtmayı içermemekte olup sadece rehber olarak verilmiştir.



Kullan

Pro-buçak pişirme bilgi tablosu

Etin türü ve kesimi	Hedef sıcaklık (°C)
Dünya	
Cilde az pişmiş rosto dana	50 - 53
Rosto dana: orta	55 - 58
Rosto dana: iyice pişmiş	65 - 70
Dona kemikli badanın az pişmiş*	50
Dona kemikli badanın orta*	58
Dona kemikli badanın iyice pişmiş*	70
Kuzu	
Rosto sırt eti	80 - 85
Omuz	80 - 85
Sosisler**	75 - 80
Dana eti	
Dana eti kızartması	75 - 80
Kanatlılar	
Tüm tavuk	80 - 85
Tüm hindi	80 - 85
Rosto hindi (tümü veya göğsü)	80 - 85
Kuzu	
Kemikli kuzu budu az pişmiş	65
Kemikli kuzu budu iyice pişmiş	75 - 80
Yavaş pişirme	
Et / rosto dana: az pişmiş***	50 - 54
Et / rosto dana: orta***	55 - 60

* Pişirme süreleri fileton kalınlığına göre değişir.

** Sosisler için dışarıya iyi ızgara olması için uygun bir fonksiyon seçilmesi önerilir.

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



4 Temizlik ve bakım

Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Aleti temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamasına sahip parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodikleşme, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. temizleyici tozlar, lekeleri gidericiler ve tencere fırçaları) kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocak gövdesi destek ızgaraları, alev yayma tacları ve brülör başlıkları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.1 Cihazın temizliği

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

Günlük olağan temizlik

Abrasiv içermeyen veya klorlu asit içermeyen özel ürünler her zaman ve yalnızca kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntıları

Yüzeyi zarar verecek çelik süngerler ve keskin spatulalar kullanmayın.

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

Şekerli gıdaların (ör. reçel) fırında içinde kalmasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına izin verilirse, fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Cam seramik ocağın temizliği

Alüminyum tabanlı tencerelerden gelen açık renkli lekeler, sirkeliyle nemlendirilmiş bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirme sonrası yanık kalıntıları durumunda suyla durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın.



Temizlik ve bakım

Marul veya patatesleri temizlerken ocana düşen kir, tavaları hareket ettirirken ocağı çizebilir.

Sonuç olarak, temizleyin any kirleri temizleyin from the pişirme yüzeyinden hemen temizleyin.

Renk değişiklikleri camın çalışması ve kararlılığını etkilemez. Bunlar ocak malzemesinde yapılan değişiklikler değildir; yalnızca çıkarılmayan ve karbonize olan artıklar.

Parlak yüzeyler, özellikle alüminyum tabanlı tavaların yüzeye sürtünmesi ve uygun olmayan deterjanların kullanımı nedeniyle oluşabilir. Bunlar geleneksel temizlik ürünleriyle çıkarılması zordur. Temizleme işlemini birkaç kez tekrarlamak gerekebilir. Aşındırıcı deterjanlar veya tavaların tabanlarını ovalamak zamanla ocağın süsünün aşınmasına ve lekelerin oluşmasına katkıda bulunabilir.

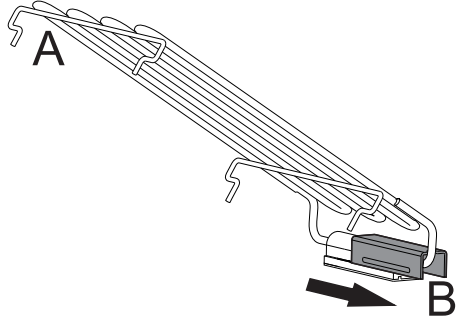
Pişirme ocağı tava destek ızgaraları

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

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

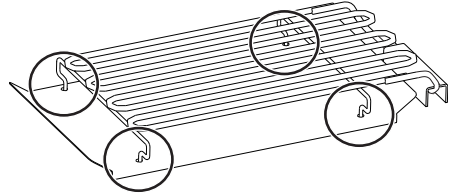
Izgara ocak kapağını temizleme

1. Isıtma elemanını A kaldırın ve B durdurmasıyla konumda tutun.



2. Ocak ve ısıtma elemanının altındaki alanı temizleyerek kalıntıları, yağ veya yağlı lekeleri giderin.

3. Isıtma elemanı durdurucusunu B çıkarın ve dört ayak ocağın deliklerine girene kadar ısıtma elemanını aşağı indirin.



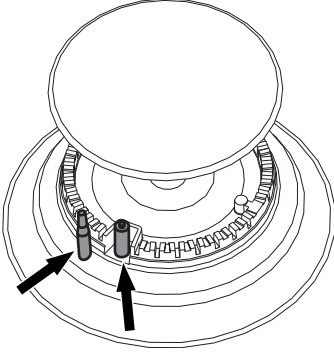
Alev yayıcı başlıklar ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev yayıcı başlıklar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Dikkatli bir şekilde herhangi bir tortuyu temizleyin, ardından tamamen kuruyana kadar bekleyin. Alev yayıcı başlıkları ve ilgili brülör kapaklarıyla birlikte doğru konumlarına takın.

Çakma güçlendiriciler ve termokupllar

Doğru çalışması için çakma güçlendiriciler ve termokupllar her zaman mükemmel durumda olmalıdır.

temizleyin. Onları sık sık kontrol edin ve temizleyin gerekirse nemli bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları bir ahşap ile çıkarın pamuk çubuk veya bir iğne.

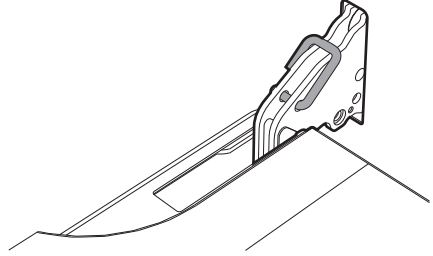


4.2 Kapıları çıkarma

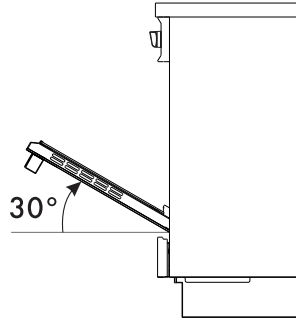
Daha kolay temizlik için kapılar sökülebilir ve bir çay havlusu ya da başka koruyucu bir tabak üzerinde yerleştirilebilir.

Kapıyı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve figürde belirtilen menteşelerin deliklerine iki pim yerleştirin.



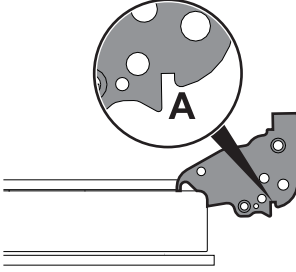
2. Kapıyı iki yandan her iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.





Temizlik ve bakım

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



4.3 Kapı camının temizliği

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

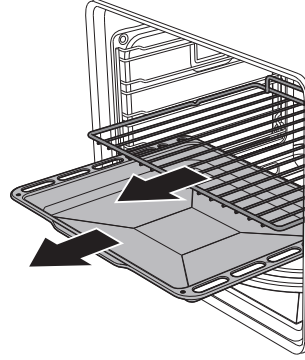


Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını öneririz.

4.4 Fırınların içinin temizliği

Fırınları mükemmel durumda tutmak için soğumasını bekledikten sonra düzenli olarak temizleyin.

- Çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.



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



Fırınlar, temizlik ürünlerini kullandıktan sonra içerde kalan kalıntıları yakmak için yaklaşık 15-20 dakika boyunca maksimum sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.



Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarın.

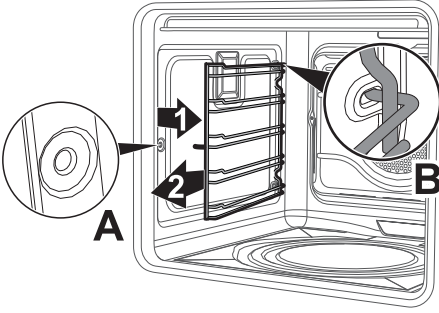


Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

Kılavuz çerçevelerinin çıkarılması yanların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Kılavuz çerçevelerini çıkarmak için: Çerçeveyi A olukundan serbest bırakmak için fırının iç tarafına doğru çekin, ardından arkadaki B koltuklardan çıkarın.

Temizlik tamamlandığında, kılavuz çerçevelerini yerine takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.



Buharlı Temizlik (nemlendirilmiş fırın)



Vapor Clean, kirin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür. Kir artıklarının ısı ve su buharı ile yumuşatılması, daha sonra daha kolay çıkarılmasını sağlar.

EN



Yanlış kullanım

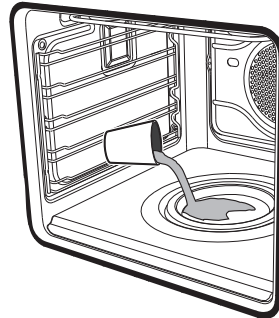
Yüzeylere zarar verme riski

- Önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük dökülmeleri fırının içinden temizleyin.
- Yardımlı fırın temizleme işlemlerini yalnızca fırın soğukken yapın.

Hazırlık çalışmaları

Vapor Clean döngüsüne başlamadan önce:

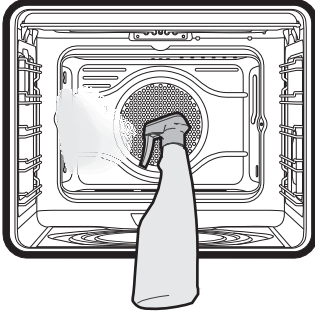
- Fırının içinden tüm aksesuarları tamamen çıkarın. Üst koruma fırının içinde bırakılabilir.
- Fırının tabanına yaklaşık 40 cc su dökün. Suyun boşluğun dışına taşmamasına dikkat edin.





Temizlik ve bakım

- Fırının içine püskürtücüsüyle su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Püskürücüden yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yöneltin.



- Kapağı kapatın.



En çok yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini sembole,  sıcaklık düğmesini de sembole çevirin



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

3. Pişirme süresi sonunda sayaç ısıtıcı elemanları kapatır ve ziller çalmaya başlar.

Buhar Temizleme döngüsünün sonu

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

5. Sertten temizlenemeyen TORTULAR için bakır tel örgülü çizersiz sünger kullanın.

6. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

7. Fırında kalan suyu çıkarın.

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



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Ulaşılması zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.



Fırın kapağının temizliği (nemlendirilmiş fırın) güdümlü kapak temizliği

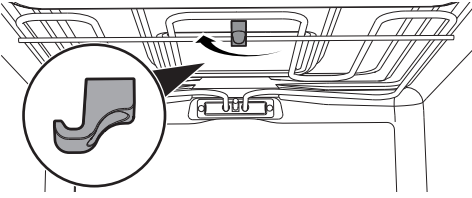


Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

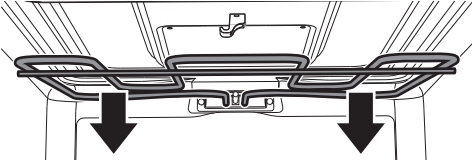
- Aşağıdaki işlemler yalnızca fırın kapalı ve tamamen soğukken gerçekleştirilmelidir.

Cihaz, fırın haznesinin üst kısmının kolay temizlenmesini sağlayan eğik ızgara elemanına sahiptir.

1. Üst ısıtıcı elemanını nazıkçe kaldırıp kilitleme mandalını 90 derece döndürerek serbest bırakın.



2. Isıtıcı elemanını durana kadar nazıkçe indirin.



Yanlış kullanım
Cihaza zarar verme riski

- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

Temizleme işlemi bittiğinde ısıtıcı elemanı tekrar yerine koyun ve kilitleme mandalını kilitleyin.

Buharlaştırma tepsisi ve kapağının temizliği (nemlendirilmiş fırın).

Doğrudan Buhar fonksiyonunu kullandıktan sonra buharlaştırma tepsisini ve delikli kapağı temizleyip kurutmanız önerilir. Yaygın temizleyici ürünler kullanılabilir: çok sert ürünler kullanmaktan kaçının

veya asidik olabilir.

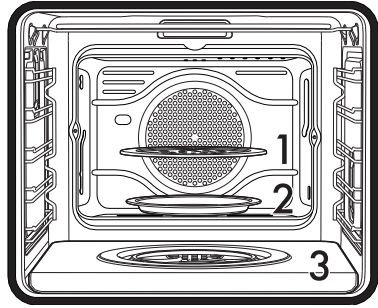
Kapak ve tepsisi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Kireç birikirse çelik yüzeyler için kireç çözücü kullanın.

Fırının alt yüzeyinin temizliği (nemlendirilmiş fırın)

Doğrudan Buhar fonksiyonunu kullandıktan sonra fırının altını temizleyip kurutmanız önerilir:

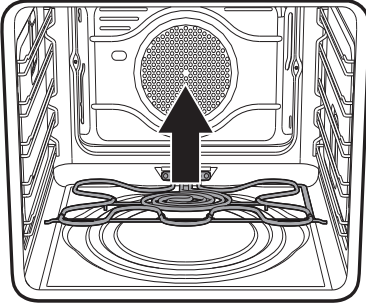
1. Sırasıyla delikli kapak (1), buharlaştırma tepsisi (2) ve alt (3) çıkarın; altı birkaç milimetre yükseltip dışa doğru çekin.





Temizlik ve bakım

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



İşlem bittğinde ısıtma elemanını yerine geri takın. Aksesuarları geri takmadan önce fırın içinin tamamen kurumasını bekleyin.

Kapı kilidini manuel olarak devre dışı bırakma (pyrolytik fırın)

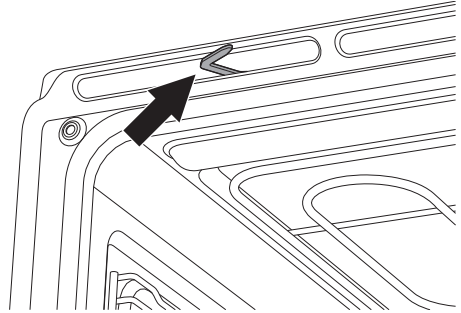


Yanlış kullanım

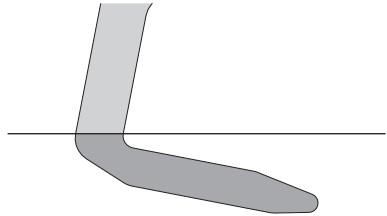
Yanık tehlikesi

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

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



Normal temizlik işlemleri sırasında kapı kilidinin yanlışlıkla etkinleşmesi mümkündür.



Kapı kilidi kolu etkinleşti
(yukarıdan bakış)



1. Kapı kilidi kolunu tıkanana kadar sağa hareket ettirin.



2. Kapı kilidi kolunu nazikçe bırakın.

Mekanizmanın yayı kapı kilidi kolunu devre dışı konuma geri getirecektir.

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



4.5 Pirolik döngü (pirolyzik fırın)



Pirolektik temizlik, kirin çözülmesine neden olan otomatik, yüksek sıcaklıkta bir temizlik prosedürüdür. Bu işlem sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür.

EN



Yanlış kullanım

Yüzeylerde hasar riski

- Önceki pişirme işlemlerinden fırının içinden her türlü yiyecek artığını veya büyük sıçramaları temizleyin.



Bu işlev kullanıldığında yüzeyler olağandışı daha yüksek sıcaklıklara ulaşabilir.

- Çocukları güvenli bir mesafede tutun.

Ön işlemler

Pirolitik döngüsüne başlamadan önce:

- Normal temizlik talimatlarına uyararak iç camı temizleyin.
- Çok inatçı kireçlenmeler için cam üzerine bir fırın temizleyici sprey yapın (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak kağıdı veya mikrofibra bezi ile durulayın ve kurulayın.
- Fırın haznesinden tüm aksesuarları çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Kapağı kapatın.



Temizlik ve bakım

Pirolojik fonksiyon ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye getiriniz.

Simge ve   olacaktır

ekranda otomatik olarak görünecek ve minimum pirolojik çevrim süresiyle (2 saat) değişimli olarak görünecektir.

2. Şunu basınız  ve  düğmesini ayarlayın

temizlik çevriminin süresini en az 120 dakikadan en çok 3 saat 30 dakikaya kadar ayarlayın. Ayarlanan dakikalar saat yüzeyindeki dahili segmentlerle, saatler ise ilgili yanıp sönen sayılarla (1, 2 veya 3) gösterilecektir.



Önerilen pirolojik çevrim süresi:

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

3. Pirolojik çevrimin başlangıcını onaylamak için düğmeyi basınız.

4. Pirolojik çevrimin süresi onaylandıktan sonra termostat göstergesi yanıp sönmeye başlar ve fırın gövdesi ısınmaya başlar (son kullanıcı müdahalesinden yaklaşık 5 saniye sonra).

5. Pirolojik çevrim başladıktan bir dakika sonra, kilidin açılmasını engelleyen bir cihaz kapıyı kilitleyerek (kapı kilit göstergesi yanar).



Kapı kilit cihazı etkinleştirildiğinden itibaren herhangi bir fonksiyon seçilemez.

6. Pirolojik çevrim sonunda, ekranda görünen tüm sayılar yanıp söner ve otomatik temizlik çevriminin sonunu belirtmek için bir ziller çalar.

7. Fonksiyon düğmesini "0" konumuna geri getiriniz.

Fırın içindeki sıcaklık güvenli seviyelere dönene kadar kapı kilitli kalır.

9. Fırın soğuyana kadar bekleyin ve içerde biriken kalıntıları nemli mikrofibre beziyle toplayın.

Programlanmış pirolojik çevrimin ayarlanması

Pirolojik çevrimin başlangıç zamanını diğer pişirme işlevleri gibi programlamak mümkündür.

1. Pirolojik çevrimin süresini ayarlayın.

2. Pirolojik çevrimin süresini seçtikten sonra (bkz. "Pirolojik fonksiyon ayarı"), önceki ayarlanmış süreyle mevcut zamanı ekrana gösteren  e kadar düğmeyi basılı tutun ve değişimli olarak gösterilsin.

ile  ile birlikte olan  ve  roller (ikincisi yanıp sönen).

3. Şunu basınız  ve  düğmesini ayarlayın temizlik çevriminin biteceği zamanı ayarlayın.



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



Pirolojik döngüyü ayarlarken fonksiyon düğmesini çevirmekten kaçının. Böyle yaparsanız, programlayıcı saatte girilen ayarlar silinecek ve yeniden ayarlamanız gerekir.



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



Pirolojik döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönme hızı nedeniyle daha yoğun bir ses seviyesi üretir. Bu, ısıyı daha etkili bir şekilde dağıtmayı amaçlayan tamamen normal bir işlemdir. Pirolojik döngünün sonunda fanlar, bitişik ünitelerin duvarlarını ve fırının ön panelini aşırı ısınmasını önlemek için yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.

4.6 Olağanüstü bakım



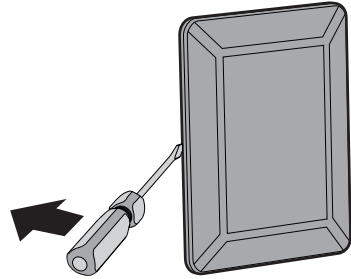
Canlı parçalar
Elektrik çarpması tehlikesi

- Fırını prizden çıkarın.
- Koruyucu eldiven kullanın.

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



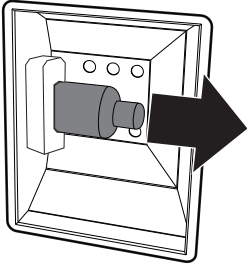
Fırın hacmi emaye yüzeyini çizmemeye dikkat edin.





Temizlik ve bakım

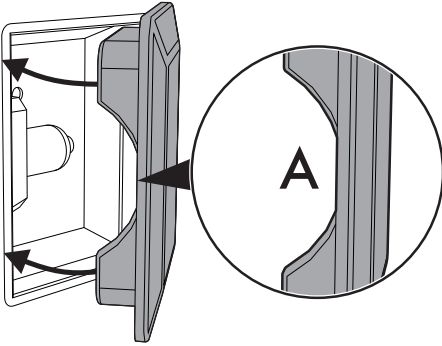
4. Işığı söndürüp ampulü çıkarın.



Halojen ampulü doğrudan parmaklarınızla temas etmeyin, bunun yerine yalıtkan bir materyale sarın.

5. Yeni ampulü yerleştirin.

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



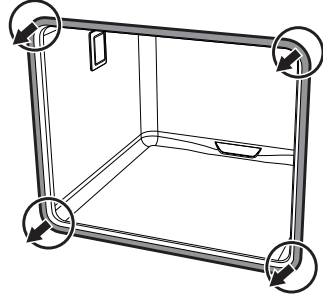
7. Kapak ampul muhafazasına mükemmel şekilde oturacak şekilde tamamen bastırın.

Sızdırmazlığı çıkarma ve takma (nemli fırın)

Conta nasıl çıkarılır:

Yardımcı fırının kapsamlı temizliğini sağlamak için kapı contası çıkarılabilir. Fırının kenarına tutturmak için 4 köşede ve merkezde sabitleyiciler vardır.

- Sabitleyicileri sökmek için contayı her noktadan dışa doğru çekin.



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

Conta'yı yeniden takarken:

- Conta üzerine köşelerde ve ortadaki pimleri kilitleyin.



5 Kurulum

5.1 Gaz bağlantısı



Gaz kaçağı
Patlama tehlikesi

- Herhangi bir işlem yaptıktan sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Gerekirse mevcut düzenlemelere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulum sonunda herhangi bir sızıntıyı sabunlu çözeltiyle kontrol edin, asla alevle kontrol etmeyin.
- Çelik hortumlar için hortumun uzunluğu tamamen uzatıldığında 2 metreden fazla olmaması için montaj yapılmalıdır.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.
- Bu ev aletinin ayarları gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

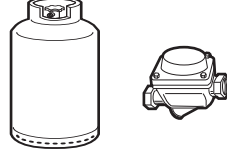
Genel bilgi

Gaz ana hatlarına bağlantı, geçerli standartlarda belirtilen yönergelerle uygun olarak sürekli bir duvar çelik hortumu kullanılarak yapılabilir.

Diğer gaz tipleri için tedarik etmek üzere, “5.2 Farklı gaz tiplerine uyum” bölümüne bakınız. Gaz giriş bağlantısı ½” dış gaz (ISO 228-1) dişlidir.

LPG'ye Bağlantı

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

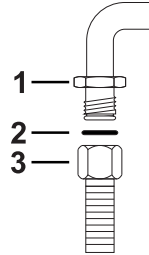


Besleme basıncı “Gas types and Countries” tablosunda gösterilen değerlere uygun olmalıdır.

Çelik hortumla Bağlantı

Uygulanabilir standarda uygun özelliklere sahip sürekli bir duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı yapın.

Aletin gaz konnektörü 1 ile bağlantı noktasını dikkatlice vidalayın, arasına contayı 2 yerleştirin.

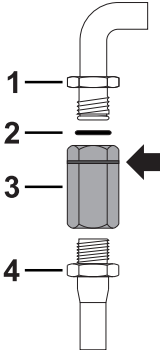




Kurulum

Motosikletli bayonet bağlantılı çelik hortumla bağlantı

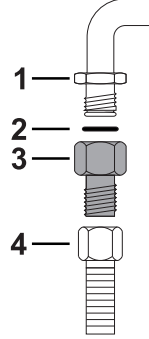
B.S. 669 ile uyumlu bayonet bağlantılı çelik hortum kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapın. Gaz hortum bağlantı parçası 4'ün dişi üzerine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından adaptörü 3 sıkıştırın. Montajı cihazın hareketli bağlantı noktası 1'e vidalayın ve aralarına tedarik edilen conta 2'yi yerleştirin.



Koni uçlu bir bağlantı ile çelik hortum bağlantısı

Uygulanabilir standarda uygun özelliklere sahip sürekli duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapın.

Takviye contası 2 araya yerleştirilmiş olarak, cihazın gaz bağlantı noktası 1 (ISO 228-1 1/2" dişi) ile hortum bağlantı elemanını 3 dikkatlice vidalayın. Bağlantı 3'ün dişi üzerine yalıtım malzemesi uygulayın, ardından çelik hortum 4'ü bağlantı 3'e sıkıştırın.



Oda havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun sürekli bir hava akışına sahip odalara kurulmalıdır. Cihazın bulunduğu odada gazın sürekli yanması ve odada gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı bulunmalıdır. Giriş menfezleri, ızgaralarla korunanlar, mevcut yönetmeliklere uygun doğru boyutta olmalı ve hiçbir kısmı engellenmiş olmamalı, hatta kısmen bile.

Pişirme nedeniyle oluşan ısı ve nemin giderilmesi için oda yeterince havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açılması veya herhangi bir fanın hızının artırılması önerilir.



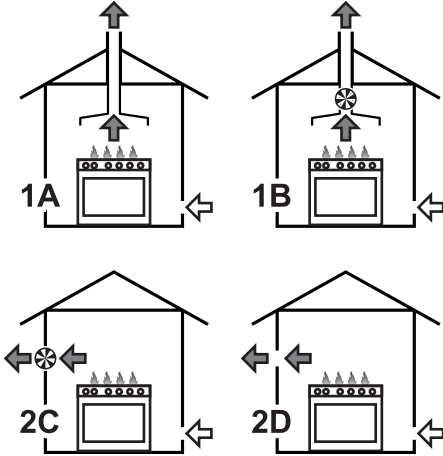
Yanıcı ürünlerin dışarı atılması/etenin dışarı atılması



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

Yanma ürünleri, kesin verimliliğe sahip doğal hava çekişli bacaya bağlı soğuk havadan veya zorla çekiş yoluyla dışarı alınabilir. Etkili bir egzoz sistemi, bu alanda uzmanlaşmış bir uzman tarafından kesin planlama gerektirir ve geçerli standartlarda belirtilen konumlar ve açıklıklara uymalıdır.

İş tamamlandığında, kurulum yapan kişi uygunluk belgesi düzenlemelidir.



1 Egzoz ile çıkarım 2
Egzoz olmadan çıkarım

A Tek doğal çekişli baca

B Egzoz fanlı tek baca

C Düz yüzeyden duvar veya pencere montajlı egzoz fanı ile doğrudan dışarı

D Duvar yoluyla doğrudan dışarı

← Hava

← Yanma ürünleri

⊗ Egzoz fanı

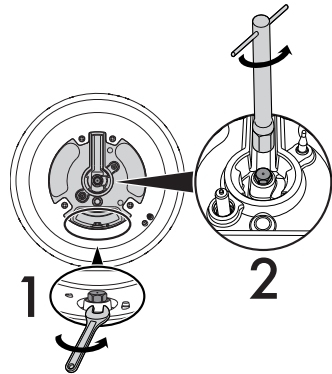
5.2 Farklı gaz türlerine uyum sağlama

Başka gaz türleriyle çalıştırıldığında, yanıcı kıvılcım uçları değiştirilmelidir ve gaz musluklarındaki minimum alev ayarlanmalıdır.

Nozulları değiştirme

1. Brülör kupalarını açmak için tepsi desteklerini, brülör kapaklarını ve alev yayıcı başlarını çıkarın.

2. Kullanılacak gaz türüne göre (Brülör ve nozul özellikleri tablolarına bakınız) 7 mm anahtar ile nozulu değiştirin.



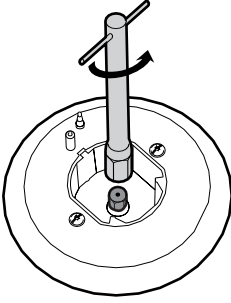
1 Dış nozula - 2 İç nozula



Kurulum

LPG için en düşük ayarın ayarlanması

Vana milinin yanındaki vidası en sağa olacak şekilde tamamen sıkın.



Fabrika ayarında olan gazdan başka bir gaz ayarı yapıldıktan sonra, cihaz üzerindeki gaz ayar etiketini yeni gazla eşleşen etiketle değiştirin. Etiket mevcutsa memenin paketi içine yerleştirilir.

3. Yanıcıları kendi muhafazalarına geri takın.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarın ayarlanması

Ateşleyiciyi yakın ve minimum konuma getir. Gaz musluğu kolunu çıkar ve gaz muslu milinin yanındaki ayar vidasını (modele bağlı olarak) doğru minimum alev elde edilene kadar çevir.

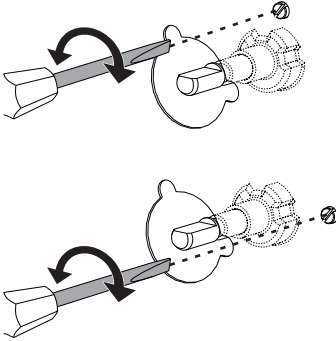
Kolu yeniden takın ve brülör alevinin kararlı olduğundan emin olun. Kolu maksimumdan minimuma hızlıca çevirin: Alev sönmemelidir. Tüm gaz musluklarında bu işlemi tekrarlayın.

Gaz musluklarının yağlanması

Zamanla gaz muslukları dönmekte güçlük çekebilir ve tıkanabilir. İçeri temizleyin ve yağlayıcısını değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması, uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.





Gaz tipleri ve Ülkeler

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



Kurulacak cihazın bulunduğu ülkeye bağlı olarak mevcut gaz tiplerini tanımlamak mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için Başlık numarasına bakınız ve “Brülör ve nozül karakteristikleri tabloları” içindeki değerleri kullanınız.



Kurulum

Brülör ve nozul karakteristikleri tabloları

1 Doğal gaz G20 - 20 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
İtibari ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.9	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	97	120	70	128
Ön-küçük (nozul üzerinde basılmış)	ZH9		H1	F3
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
2 Doğal gaz G20 - 25 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
İtibari ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.8	3.4
Nozul çapı (1/100 mm)	94	110	65	130
Hazne ön odası (nozul üzerinde yazılı)	Z	H8H1H3		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
3 Doğal gaz G25/G25.3 - 25 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
İtelenen ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	94	121	68	128
Hazne ön odası (nozul üzerinde yazılı)	Y	F2F1F2		
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200
4 Doğal gaz G25.1 - 25 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
İtelenen ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Memenin çapı (1/100 mm)	100	134	72	138
Ön oda (meme üzerinde basılı)	Y	F3H1F3		
Azaltılmış debi (W)	500	800	400	1200
5 Doğal gaz G25 - 20 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Anma ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Memenin çapı (1/100 mm)	100	134	72	138
Ön oda (meme üzerinde basılı)	Y	F3F1F3		
Azaltılmış debi (W)	500	800	400	1200
6 Doğal gaz G2.350 - 13 mbar	SR	R	UR2 int.	UR2 ext.
Teras edilen ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	2.90	0.90	3.30
nozul çapı (1/100 mm)	120	165	91	180
Ön-odası (nozule baskılı)	YF3Y			H4
Azaltılmış akış hızı (W)	500	800	400	1200



7 LPG – G30/G31 30-37 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
İşaretli ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	3.0	0.90	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	65	85	44	91
Ön odacık (nozolda basılmış)	----			
Azaltılmış debi (W)	500	800	400	1300
Dereceli debi G30 (g/h)	131	218	65	240
Dereceli debi G31 (g/h)	129	214	64	236
8 LPG G30/31 - 37 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
İşaretli ısıtma kapasitesi (kW)	1.90	3.0	0.80	3.30
Nozul çapı (1/100 mm)	65	81	42	88
Ön-havuz (nozula üzerinde basılmış)	----			
Azaltılmış akış hızı (W)	550	900	450	1500
Derecelendirilmiş akış hızı G30 (g/saat)	138	218	58	240
Derecelendirilmiş akış hızı G31 (g/saat)	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
Nozul çapı (1/100 mm)	58	74	43	73
Ön-odaları (meme üzerinde baskılı)	MZ		H2	S1
Azaltılmış debi (W)	500	1000	400	1500
Nazal debi G30 (g/saat)	131	218	73	240
Nazal debi G31 (g/saat)	129	214	71	236
10 Town gazı G110 – 8 mbar	SR	R	UR2 iç.	UR2 dış.
Verilen ısıtma kapasitesi (kW)	1.80	2.80	1.0	3.20
Nozül çapı (1/100 mm)	185	260	145	300
Ön-odaları (meme üzerinde baskılı)	/2	/3	0040	0190
Azaltılmış debi (W)	500	800	400	1000

Talep edilmeyen uçlar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.



Kurulum

5.3 Konumlandırma



Ağır cihaz Ezilme tehlikesi

- Cihazı, kısım açma kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



Açık kapıya uygulanan baskı Cihazın hasar görme riski

- Monte ederken fırın kapağını kullanarak cihazı yerine kaldıramayın.
- Açıkken fırın kapağına çok baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

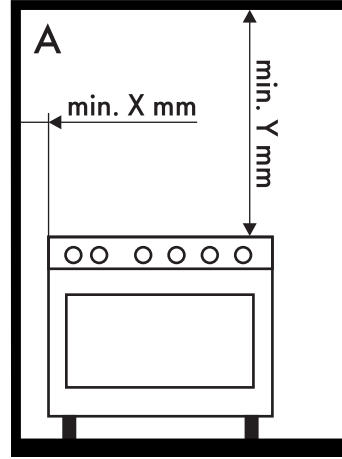
- Komşu mobilyalardaki yüzeyler, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar ısıya dayanıklı olmalıdır (90°C'den az olmamalı).

Bu cihaz, iş tezgahından daha yüksek olan duvarlardan birine bitişik olarak, cihazın yanından en az X mm mesafede, kurulum sınıflarıyla ilgili olarak "A" ve "C" figürlerinde gösterildiği gibi monte edilebilir.

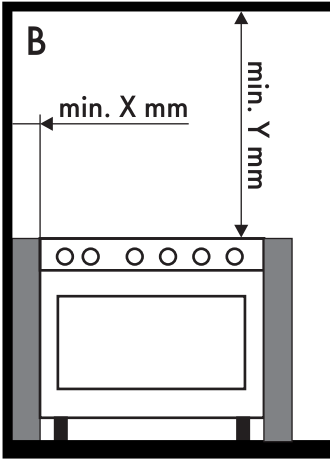
Cihazın çalışma tezgahının üzerindeki herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır. Gözüklü bir davlumbaz ocak üzerine yerleştirilmişse doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için davlumbazın kullanım kılavuzuna bakınız.

X	300 mm
Y	750 mm

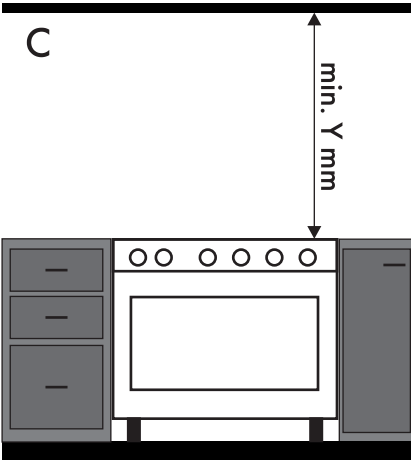
Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Bağımsız cihaz)

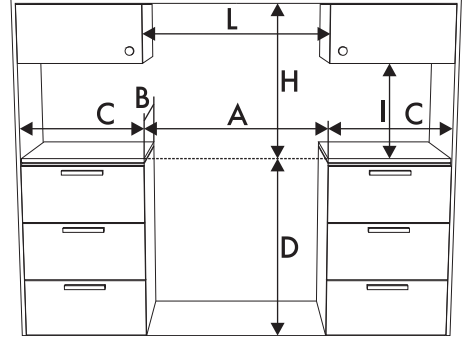


B - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)

Cihazın 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 minimum mesafe.

2 Kasa genişliği asgari (=A)

*= Ocak üstüne bir davlumbaz kurulmuşsa, uygun boşluk bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimat kılavuzuna bakınız.



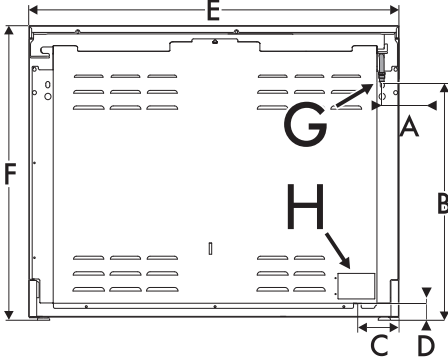
Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından mevcut mevzuata uygun olarak monte edilmelidir.



Kurulum

Cihaz boyutları: gaz ve elektrik bağlantılarının konumu

Gaz ve elektrik bağlantılarının konumu (ölçüler mm cinsinden).

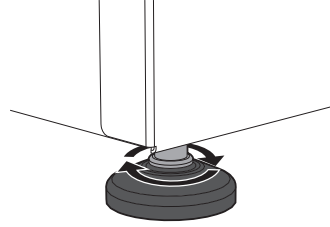


A56	
B (maks)	770
B (min)	744
C	135
D55	
E	1200
F (min)	894
F (max)	920

G = gaz bağlantısı H
= elektrik bağlantısı

Cihazın konumlandırılması ve seviye ayarı

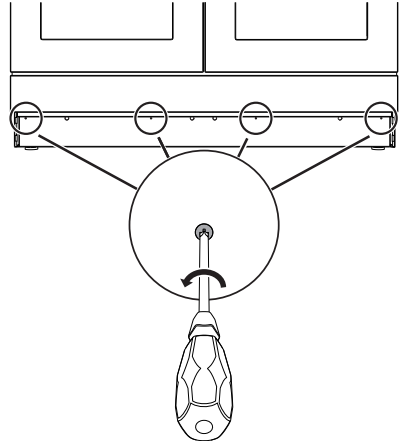
Elektrik ve/veya gaz bağlantılarını yaptıktan sonra cihazı zemine düzgün şekilde seviyelendirin ki daha iyi stabilite sağlansın. Cihaz yere sabit ve düz durumda olacak şekilde ayağın alt kısmını vidalayın veya çıkartın.



Ön visorun takılması

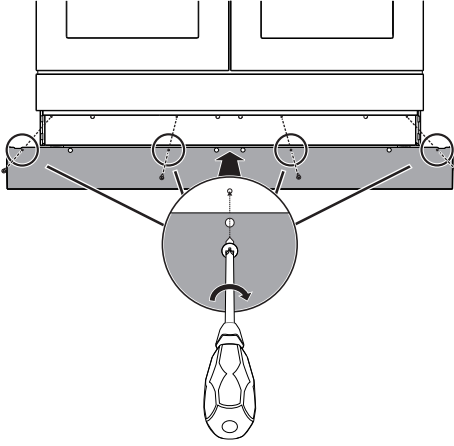
Ön visor her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

1. Depolama bölmesi kapağının altındaki öne vidalarını sökmek için bir tornavida kullanın.

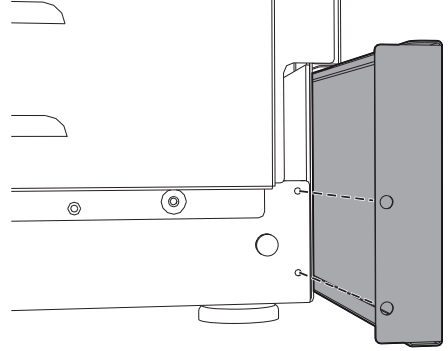




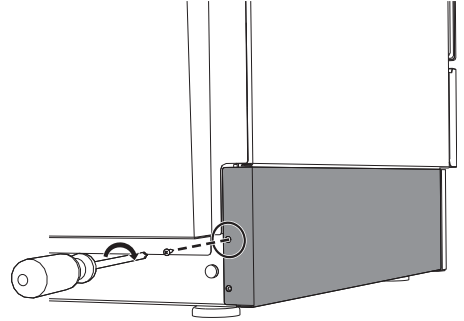
2. Ön bazayı cihazın karşılık gelen delikleriyle hizalayın.



3. Yan tabanların arkasındaki delikleri cihazın tabanındaki deliklerle hizalayın.



4. Yan tabanı bir vida kullanarak sabitleyin.



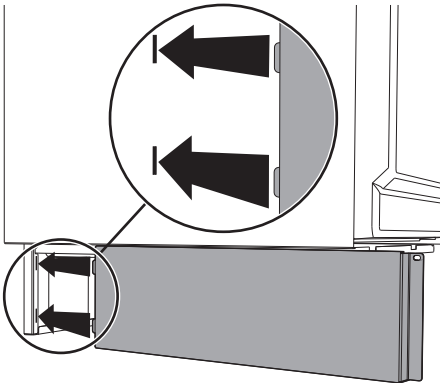
3. Ön tabanı daha önce çıkarılan vidalarla sabitleyin.

Yan tabanın montajı

Ön taban takıldıktan sonra yan tabanları da takmalısınız.

1. Yan tabanları ön tabanın yanına konumlandırın.

2. Yan tablaları ön tabanın uçlarının arkasındaki girintilere yerleştirin.



5. Sağlamasını iki tabanı verilen talimatlara uygun şekilde sabitleyin.



Kurulum

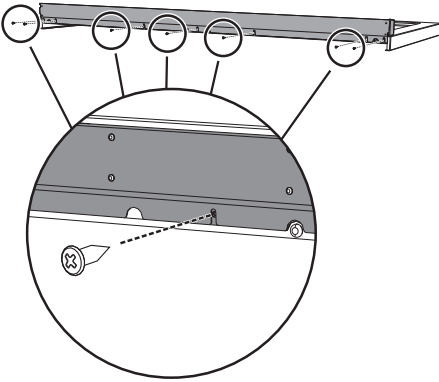
Çıkıntıyı monte etme



Sağlanan çıkıntı ürünün bütünleyici bir parçasıdır. Kurulumdan önce cihazınıza sabitlenmelidir.

Çıkıntı her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve güvenle sabitlenmelidir.

1. Çıkıntıyı ocağa yerleştirin ve vidaların deliklerini hizalayın.
2. Sabitleme videlerini kullanarak çıkıntıyı ocağa sabitleyin.



5.4 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması gerekir.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmış olmalıdır.
- Ozdan gelen elektrik beslemesini kesin.
- Cihazı prizden çekmek için kablosunu çekmeyin.
- En az 90°C dayanabilecek kablolar kullanın.
- terminal güç kablolarının vidalarına uygulanacak sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Izgaranın özelliklerini plakamda gösterilen verilerle karşılaştırın.

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

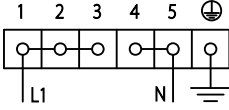
Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın.

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



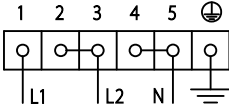
Alet aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 1N~



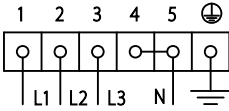
3 x 6 mm² üç telli kablo.

- 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 kesitine aittir.

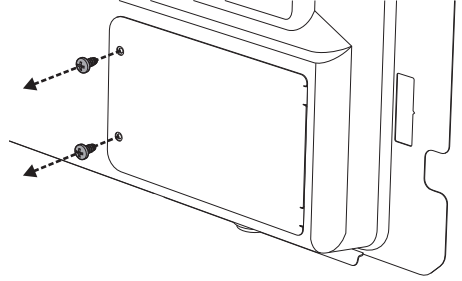


Bahsi geçen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak kesişme katsayısı göz önüne alınarak boyutlandırılmıştır.

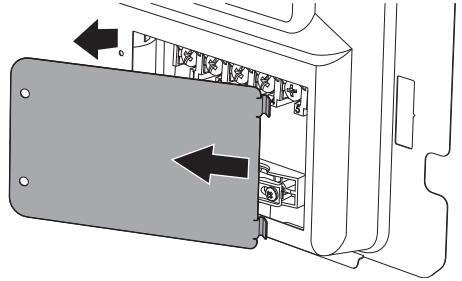
Terminal bloğuna erişim

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğuna erişmelisiniz:

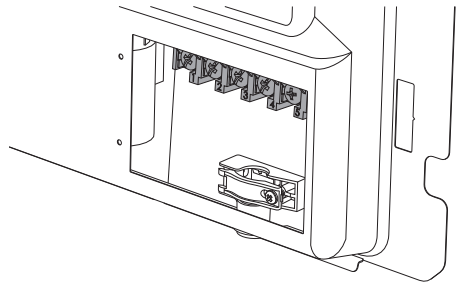
1. Plakanın arka muhafazaya vidalarını sökün.



2. Plateyi nazıkçe döndürün ve yuvasından çıkarın.



3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



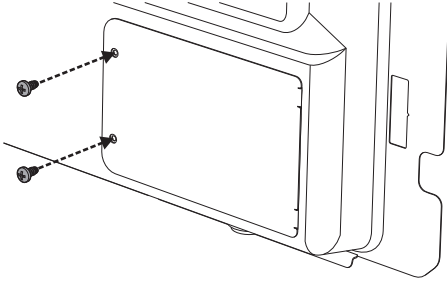


Kurulum



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçe vidasını gevşetmeniz önerilir.

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



Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşulları altında tamamen bağlantıyı kesecek şekilde temas uzaklığı olan tüm kutup anahtarlı bir sigorta ile güç hattını bağlayın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolay ulaşılabilir bir konumda olmalıdır.

Test

Kurulumun sonunda kısa bir muayene testi yapın. Talimatları doğru uyguladığınızdan emin olduktan sonra ocağın çalışmaması durumunda cihazı prizden çekin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.

5.5 Tedarikçi için Talimatlar

- Fiçdistikten sonra fiş erişilebilir olmalıdır. Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Bağlantının vidalı kelepçesini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu bölümün zarar görmesi ürünün garanti kapsamını geçersiz kılabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz kaçağını kontrol etmek için sabunlu su kullanın. Kaçakları bulmak için çıplak alev kullanmayın.
- Tüm brülörleri ayrı ayrı ve ardından birlikte açarak gaz valfi, brülör ve ateşlemenin düzgün çalıştığından emin olun.
- Brülör düğmelerini minimum konuma getirip her bir brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin kararlı olduğundan emin olun.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz düzgün çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkeziniz ile iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcılara nasıl doğru kullanacaklarını açıklayın.