

S M E G

CPF92GMWH

Kullanım Kılavuzu

İçindekiler

1	Talimatlar	58
1.1	Genel güvenlik talimatları	58
1.2	Üretici sorumluluğu	62
1.3	Cihaz amacı	63
1.4	Tanımlama etiketi	63
1.5	Kapalı/hazırda bekleme modunda güç tüketimine ilişkin bilgi	63
1.6	Bu kullanıcı kılavuzu	63
1.7	Bertaraf	64
1.8	Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	65
1.9	Enerjiden tasarruf	65
2	Açıklama	66
2.1	Genel açıklama	66
2.2	Ocak	67
2.3	Kontrol paneli	67
2.4	Diğer parçalar	68
2.5	Kullanılabilir aksesuarlar	69
3	Kullanım	71
3.1	Aksesuarların kullanımı	73
3.2	Ocak alanını kullanma	73
3.3	Depolama bölmesini kullanma	74
3.4	Fırınları kullanma	75
3.5	Programlayıcı saat	79
4	Temizlik ve bakım	85
4.1	Yüzeylerin temizlenmesi	85
4.2	Ocak alanının temizliği	86
4.3	Kapının temizliği	87
4.4	Fırın hacimlerinin temizliği	89
4.5	Buharlı Temizleme	90
4.6	Olağanüstü bakım	92
5	Kurulum	94
5.1	Gaz bağlantısı	94
5.2	Farklı gaz türlerine uyum	97
5.3	Konumlandırma	102
5.4	Elektrik bağlantısı	107
5.5	Montaj yapan kişi için talimatlar	109

ORİJİNAL TALİMATLAR

Cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerini korumak için tüm talimatları içerdüğinden, bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz.

Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan iyi uzak tutun.

- Fırın içindeki yiyecekleri taşırken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.

- Ateşi veya alevleri suyla söpmeye çalışmayın: cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğmayı deneyin.

- Bu cihaz en az 8 yaşında olan çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi azaltılmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler güvenli şekilde kullanımıyla ilgili gözetim veya talimat almışlarsa ve ilgili tehlikeleri anlıyorlarsa kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Çocukları 8 yaşın altındaki güvenli bir mesafede tutun, sürekli gözetim altında olmadıkları sürece.

- Cihaz kullanılırken çocukları 8 yaşın altında olanları cihazdan uzak tutun.

- Temizlik ve bakımı denetlenmeyen çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Alev yayıcı dairelerin kendi kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun.

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

- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme süreci sürekli izlenmelidir.

- Yağlar aşırı ısınırsa tutuşabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekleri hazırlarken cihazı başı boş bırakmayın. Yağlar tutuşursa üzerine asla su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme alanını kapatın.

- Pişirirken yüzeye metal nesneler (çatal-bıçak takımı veya tabaklar gibi) koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.

- Cihazdaki yarıkları sivri metal nesneler (çatal, kaşık vb.) sokmayın.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

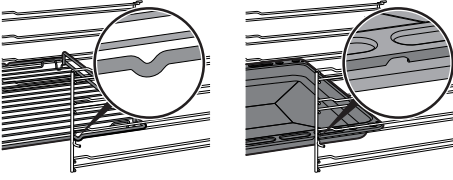


- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yiyecekleri taşımanız gerektiğinde veya pişirme sonunda kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.
- Fırın çalışırken ve hala sıcak olduğunda depolama bölmesini açmayın.
- Fırını kullandıktan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.
- Kullanımdan sonra cihazı kapatın.
- Prizi çıkarmak için kableyi çekmeyin.
- **DEPOLAMA BÖLMESİNDE VEYA CİHAZA YAKIN YANICI MADDELERİ KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN (VARSA).**
- Bu cihaz kullanılırken çevresinde aerosol kullanmayın.
- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMeyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket) her zaman PPM giyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- Kurulum ve yardım müdahalelerini mevcut standartlara göre nitelikli personelin yapmasını sağlayın.
- Cihazı kendiniz tamirmeye veya nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan onarmaya çalışmayın.
- Tehlikeyi önlemek için güç kablosu zarar görmüşse teknik destekle iletişime geçin ve değiştirsinler.
- **Cihaza Zarar Verme Riski**
- Fırın kapağı camını temizlemek için sert aşındırıcılar veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Ahşap veya plastik mutfak kullanımları kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.



Talimatlar

- Cihazın üzerine oturmayın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ilerletilmelidir. Sökülmesini önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arka tarafına bakacak şekilde olmalıdır.



- Yağlar veya yağlar aşırı ısınıp alev alabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın. Çok dikkatli olun.
- Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeylerinde malzeme saklamayın.
- Fırının yakınlarında spreyci ürünler püskürtmeyin.
- **HERHANGİ BİR NEDENLE ODALARI ISITMAK İÇİN CİHAZI KULLANMAYIN.**
- Pişirme için plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırın haznesine mühürlü konserve kutular veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan bütün tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın haznesinin altını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın haznesinin tabanına yerleştirmeyin.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içerdeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tepsileri veya tavaları iç cam paneline yerleştirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocağın çevresine yerleştirilmelidir.
- Tüm tavaların düzgün, düz tabanları olmalıdır.
- Sıvı kaynayabilir veya dökülürse, ocağın fazlasını çıkarın.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.
- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.



- Açık konumdaki pişirme bölgelerine boş tencere veya kızartma tenceresi koymayın.
- PÜRÜZLÜ veya AĞIR METAL KAZIMALAR veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Paslanmaz çelikten yapılan veya metalik yüzey bitişine sahip parçalarda klor, amonyak veya çamaşır suyunu içeren temizleyiciler kullanmayın (örneğin alüminizasyon, nikel veya krom kaplama).
- Ocak örgüleri, alev yayıcı başlıkları ve brülör kapakları gibi çıkartılabilir bileşenleri bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Kuruş sırasında cihazı yerine zorlamak için fırın kapağını asla kullanmayın.
- Kapak açıkken kapağa çok fazla bastırmamaya dikkat edin.
- Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için kulp kullanmayın.

Kurulum

- BU ALET KİMSEYİNE TEHLİKELİ OLARAK BİR TEKNEDE VEYA KARAVELDE KURULMAMALIDIR.
- Bu cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
- Cihazı dolap açısına bir başka kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süsleyici kapının veya panelin arkasına kurulmamalıdır.
- Kurulum öncesinde yerel dağıtım koşullarının (gazın doğası ve basıncı) ve cihaz ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu cihaz yanma ürünleri için egzoz sistemine bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırmayla ilgili ilgili gerekliliklere özel dikkat gösterilmelidir.



Talimatlar

- Bu cihaz için ayarlama koşulları gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.
- Gaz bağlantısının yetkili personel tarafından yapılması gerekir.
- Hortum kullanılarak kurulum, hortumun uzunluğunun tamamı uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metre, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi geçmemesi sağlanacak şekilde yapılmalıdır.
- Hortumlar hareketli parçalara temas etmemeli ve hiçbir şekilde sıkıştırılmamalıdır.
- Gerekirse mevcut yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Her işlemten sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Kurulum sonunda sabunlu çözelti ile sızıntı kontrolü yapın; alev kullanmayın.

• Elektrik bağlantısının yetkili teknisyenler tarafından yapılması gerekir.

• Cihazın elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun şekilde topraklanması gerekir.

• En az 90 °C dayanıklı kablolar kullanın.

• Terminal bloğu teli vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Açık kapıya herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.

• Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

1.2 Üretici sorumluluğu

Üretici, aşağıdaki durumlarda kişilere veya malvarlığına verilen zarar için hiçbir sorumluluk kabul etmez:

- belirtilen amaçtan farklı kullanım;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasında yetkisiz müdahale;



- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.3 Cihazın amacı

• Bu cihaz, ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygun değildir.

• Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.4 Kimlik plakası

Kimlik plakası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle kimlik plakası kaldırılmamalıdır.

1.5 Güç hakkında bilgi

kullanımı kapalı/ bekleme modundaki tüketim

Söz konusu ürün için sayfaya karşılık gelen bölüm altında, kapalı/bekleme modunda cihazın güç tüketimi ile ilgili teknik verilere www.smeg.com adresinde ulaşılabilir.

1.6 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın ömrü süresince tamamen saklanmalı ve kullanıcının ulaşabileceği yerde bulundurulmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.



Talimatlar

1.7 Bertaraf



Bu cihaz WEEE Avrupa direktifine uygundur. (2012/19/AB) ve buna göre

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

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kaynağı kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını bağlantısını kesin.
- Cihazı prizden çekin.

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

Cihazlarımızı kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

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



Kullanım kılavuzunu nasıl okuyacağını 1.8

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kavramlarını kullanır:

Talimatlar



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

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgi.

Temizlik ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Kısaçlı teknisyen için bilgiler: Kurulum, çalışma ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

Enerji tasarrufu için 1.9

• Tarif bunu gerektiriyorsa yalnızca cihazı önceden ısıtın.

• Ambalaj üzerinde aksi belirtilmedikçe, dondurulmuş yiyecekleri fırına yerleştirmeden önce çözün.

• Birden fazla türde yiyecek pişirirken, halihazırda sıcak olan fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri art arda pişirmek önerilir.

• Koyu metal kalıplar kullanın: Sıcaklığı daha iyi emerler.

• Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsi ve rafları çıkarın.

• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında biriken ısıyla kalan dakikalar boyunca pişirme devam eder.

• Isı kaybını önlemek için kapı açıklığını minimumda tutun.

• Fırını her zaman temiz tutun.

1. Kullanım talimatlarının sırası.

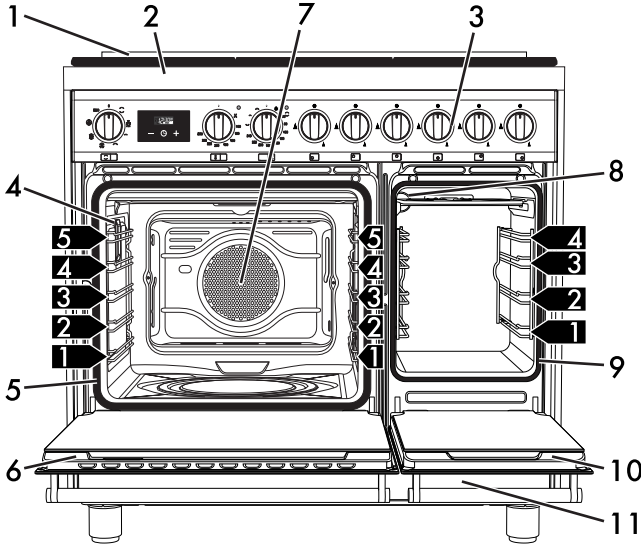
• Bağımsız talimat.



Açıklama

2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Yükseltici

2 Pişirme ocak

3 Kontrol paneli

4 Ana fırın ışığı

5 Ana fırın contasını

6 Ana fırın kapağı

7 Ana fırın fanı

8 Yedek fırın ışığı

9 Yedek fırın contasını

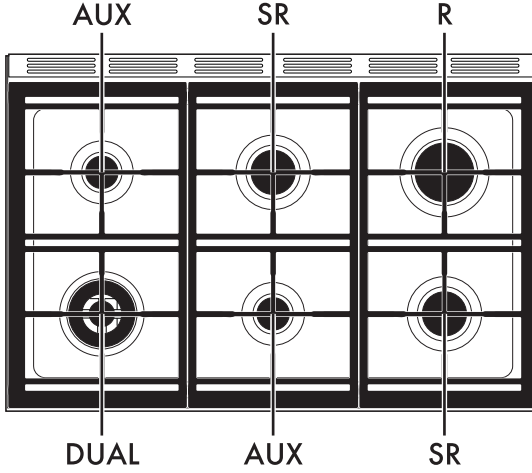
10 Yedek fırın kapağı

11 Depolama bölmesi

1,2,3... Raf/baat destek çerçeveleri



2.2 Pişirme ocağı

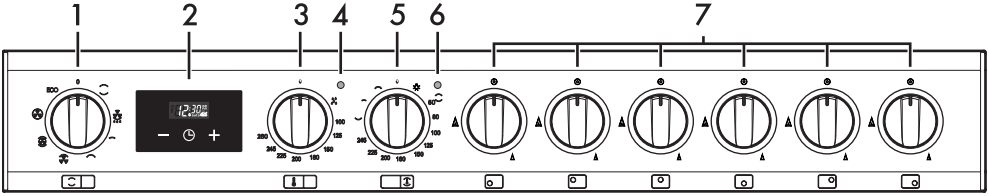


YARDIMCI alev = Yardımcı brülör

SR = Yarı hızlı brülör

R = Hızlı brülör İKİLİ =
Ultra-hızlı brülör

2.3 Kontrol paneli



1 Ana fırın fonksiyon düğmesi

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

2 Programlayıcı saat

Geçerli saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakika sayacı zamanlayıcısını programlamak için kullanışlıdır.

3 Ana fırın sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar. Gerekli değere göre saat yönünde çevirin; minimum ile maksimum ayar arasındaki değere dönüştürün.

4 Ana fırın gösterge ışığı

Gösterge ışığı, fırının ısıyor olduğunu göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır. Fırındaki sıcaklık sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.



Açıklama

5 Yardımcı fırın sıcaklık/fonksiyon düğmesi

Yağlı fırın içindeki ışığı açar veya fırını ısıtıcının alt elemanlarını, minimum 50 °C ile maksimum 245 °C arasındaki bir sıcaklığa getirir.

Maksimum sıcaklıkta belirli pişirme türleri için optimize edilmiş bazı işlevler de seçilebilir.

6 Yardımcı fırın gösterge ışığı

Fırın ısınmaya başladığında gösterge ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sönünceye kadar yanışını sürdürür ve fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

7 Ocak brülörü düğmeleri

Ocakları aydınlatmak ve ayarlamak için kullanılır brülörler. Göreli brülörü ışıklandırmak için düğmelere basın ve saat yönünün tersine çeviriniz. Alevi ayarlamak için düğmeleri maksimum ile minimum ayar aralığındaki bölgeye çeviriniz. Geri dönünler.

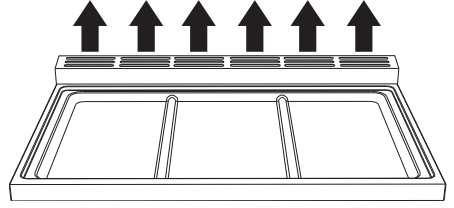
düğmeleri brülör kapatmak için konumlarına getiriniz.

2.4 Diğer parçalar

Raflar

Alet, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri alt kısımdan yukarıya doğru gösterilir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).

Soğutma fanı



Fan cihazı soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, cihazın arkasından sabit bir hava akışı çıkarır ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre boyunca da devam edebilir.



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım girişlerini tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması açılır: (ana fırın)

- kapı açıldığında;
- herhangi bir işlev seçildiğinde, dışında bu ECO işlev.



kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

(yardımcı fırın)

- yardımcı fırın sıcaklığı/

gösterge sembolüne veya herhangi bir fonksiyona çevrildiğinde.





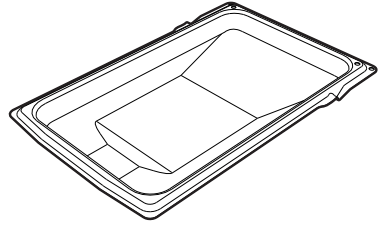
2.5 Mevcut aksesuarlar



Gıdalarla temas edecek fırın aksesuarları, yürürlükteki mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.



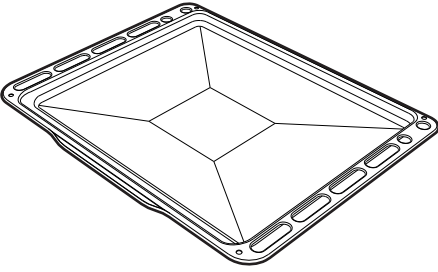
Orijinal olarak temin edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Hizmet Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.



EN

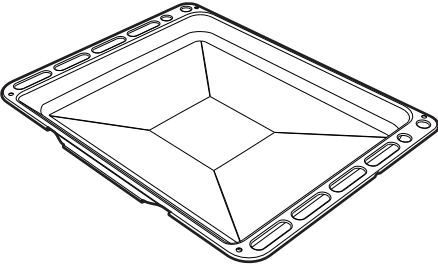
Üstteki tepsiye konulan yiyeceklerden yağ karşı faydalıdır ve turtalar, pizzalar ve fırınlanmış tatlılar pişirmek için kullanılır.

Tepsi

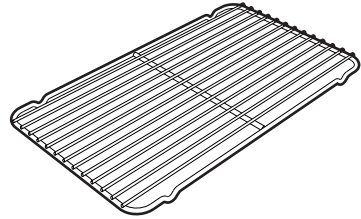
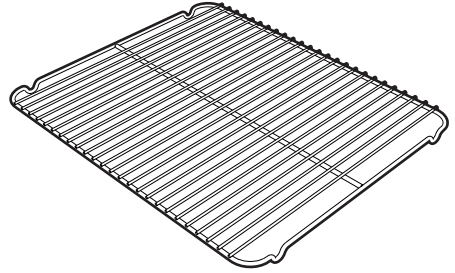


Üstteki raf üzerindeki yiyeceklerden yağ karşı faydalıdır.

Derin tepsi



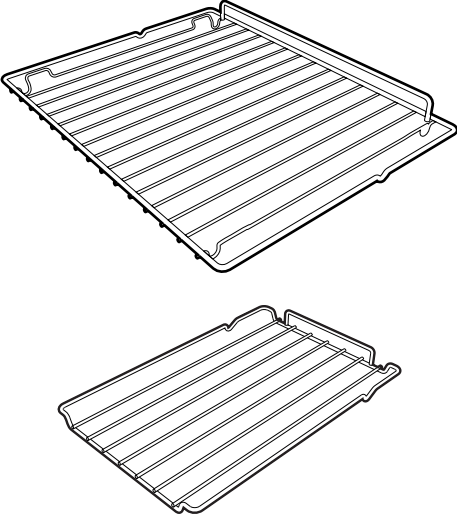
Tepsi rafı



Tepsinin üzerine konacak; sızdıranabilecek yiyecekleri pişirmek için.

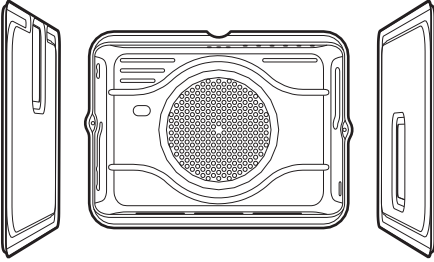


Raf



Piştirme sırasında yiyecek kaplarını desteklemek için kullanışlı.

Kendini temizleyen paneller



Küçük yağ kalıntılarını emmek için kullanışlı.



3 Kullan



Fırın içindeki yüksek sıcaklık
kullanım sırasında
Yanma tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri taşıırken ısıya dayanıklı eldivenler giyerek ellerinizi koruyun.
- Fırının içindeki ısıtıcı elemanlara dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Fırın kullanıma alındığında 8 yaşından küçük çocukları fırından uzak tutun.
- Yiyecekleri taşımak gerektiğinde veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.



Yanlış kullanım
Yanma tehlikesi

- Alev yayıcılar başlıklarının uygun konumda ve ilgili brülör kapaklarıyla oturduklarından emin olun.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Çok dikkatli olun.



Depolama bölümünün
içindeki yüksek sıcaklık:
Yanma tehlikesi

- Cihaz çalışırken ve hâlâ sıcak iken saklama bölümünü açmayın.
- Cihazı kullandıktan sonra saklama bölümündeki nesneler çok sıcak olabilir.
- Yanıcı maddeler, bezler veya kağıt saklamak için kullanılmamalıdır.



Yanlış kullanım
Yüzeylerin zarar görme riski

- Fırın boşluğunun altını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak istiyorsanız, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın haznesinin tabanına koymayın.
- İç camlı cama tavaları veya tepsileri yerleştirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme kapları ve ızgara levhaları ocağın çevresi içinde konulmalıdır.
- Tüm tencerelerin düz, düz tabanları olmalıdır.
- Sıvı bir sıçrama yaparsa veya dökülürse tencereden fazla olanı alın.



Kullan



Depolama bölmesinin içindeki yüksek sıcaklık Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihazın yakınında herhangi bir spreyleri sıkmayın.
- Cihazın veya depolama bölmesinin yakınında patlayıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yemek pişirmek için plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırın boşluğunda mühürlü teneke kutular veya kaplar yerleştirmeyin.
- Yağlar serbestlenebileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı terk etmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarmak.

Bir gaz sızıntısı patlamaya neden olabilir.

Gaz kokusu alırsanız veya gaz sisteminde arızalar varsa:

- Gaz kaynağını derhal kapatın veya gaz tüpündeki vanayı kapatın.
- Açık alevleri ve sigaraları söndürün.
- Güç anahtarlarını açmayın veya cihazları çalıştırmayın ve prizlerden fişleri çekmeyin. İç mekanda telefonları veya cep telefonlarını kullanmayın.
- Oda havalandırmak için pencereyi açın.
- Müşteri destek hizmetlerini veya gaz tedarikçinizi arayın.

Arızalar

Aşağıdakilerden herhangi biri bir arızayı gösterir ve bir servis merkezi ile iletişime geçmelisiniz:

- Anne yanmasını sararması
- Mutfak aletlerinde hasar.
- Brülörler uygun şekilde tutuşmuyor.
- Brülörleri yakıt halinde tutmak zordur.
- Cihaz kullanılırken brülörler sönüyor.

- Gaz vanalarını çevirmek zordur.

Cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.

İlk kullanım

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

2. Aksesuarlar ve fırın boşluğundan teknik veri plakasının dışında etiketleri çıkarın.

3. Cihazın tüm aksesuarlarını çıkarıp yıkın (bkz. 4 Temizlik ve bakım).

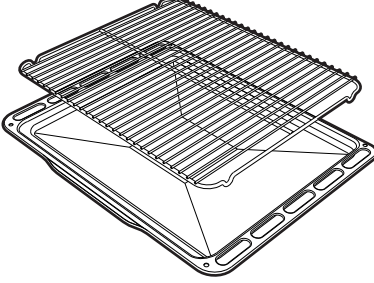
4. Üretim süreci nedeniyle kalan kalıntıları yakmak için boş fırını en yüksek sıcaklıkta ısıtın.



3.1 Eklentilerin Kullanımı

Tepsilik raf

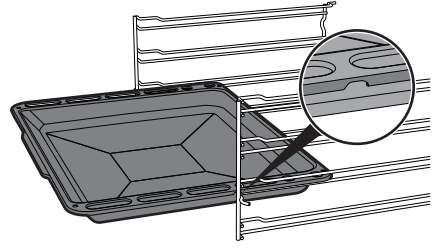
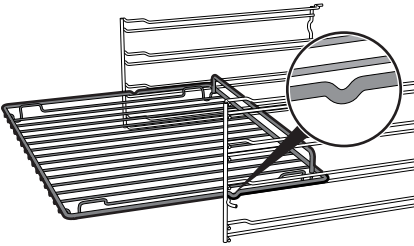
Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Bu şekilde pişirilmekte olan yiyecekten yağ ayrı olarak toplanabilir.



Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen duruncaya kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



Rafları ve tepsileri nazikçe fırına yerleştirin ve duruncaya kadar devam edin.



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

3.2 Gösterge ve ocak kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte yer alır. Her düğmeye bağlı yanıcı parı başlığı düğmenin yanında gösterilir. Cihaz elektronik ateşleme ile donatılmıştır.

Sadece düğmeye basın ve alev sembolünün en üst konumuna kadar saat yönünün tersine çevirin, brülör tutuşturulana kadar. Eğer brülör

ilk 15 saniyede yanmazsa,

düğmeyi  nene kadar döndürün ve tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin. Ateşleme sonrası termokuplun ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme bırakıldığında brülör sönüyor olabilir: Bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.



Kullan

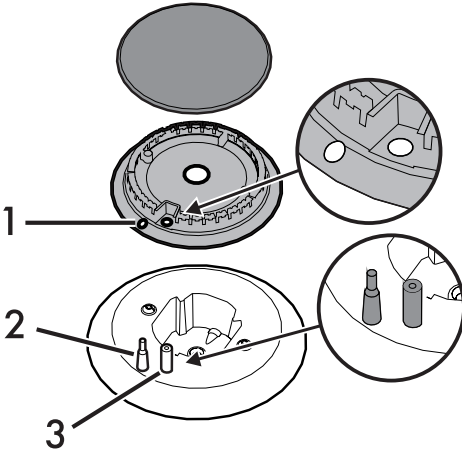
Birkaç saniye bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.



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

Alev dağıtıcı taşların ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması

Güçlü yan köprülerin alev dağıtıcı tacının ve ilgili brülör kapaklarının yuvalarında doğru konumlandırıldığından emin olun. Alev dağıtıcı tacın üzerindeki 1 numaralı deliklerin tutuşturucular 3 ve termokupllar 2 ile hizalandığından emin olun.



Fırınlı pişirme tezgahı için pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği için ve gaz tüketimini en aza indirmek amacıyla, brülöre uygun boyutta ve kapaklı tencereler kullanın; alevlerin tencerenin yanlarına ulaşmamasını sağlayın.

İçerikler kaynamaya başladıktan sonra, sıvının taşmaması için alevi yeterince kısın.

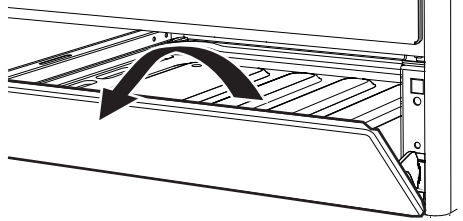


Tencere çapları:

- AUX: 12 - 14 cm.
- SR: 16 - 24 cm.
- R: 18 - 26 cm.
- DUAL: 18 - 28 cm.

3.3 Depolama bölmesinin kullanılması

Depolama bölümü pişirme cihazının altında bulunur. Açmak için kolu size doğru çekin. Cihazı kullanırken gerekli olan mutfak eşyalarını veya metal nesneleri depolamak için kullanılabilir.





3.4 Fırınların kullanımı

Ana fırını çalıştırma



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

Ana fırın işlevleri



Statik

Isı aynı anda hem üstten hem alttan geldiği için bu sistem özellikle bazı yiyecek türleri için uygundur. Statik pişirme olarak da bilinen geleneksel pişirme, aynı anda yalnızca tek bir yemeği pişirmek için uygundur. Her türlü kızartma, ekmek ve kekler için idealdir; ayrıca kaz ve ördek gibi yağlı etler için özellikle uygundur.



Fan + alt rezistans

Fanın sadece alt ısıtma elemanı ile kombinasyonu pişirmenin daha hızlı tamamlanmasını sağlar. Bu sistem; yüzeyi iyi pişmiş fakat içerisi pişmemiş, bu nedenle biraz daha fazla ısı gerektiren yiyeceklerin pişirmesini bitirmek için veya sterilize etmek için önerilir. Her tür yiyecek için mükemmeldir.



Küçük ızgara

Yalnızca merkezi elemandan yayılan ısıyı kullanarak bu işlev; kebab yapmak için küçük miktarlarda et ve balığı ızgarada pişirmenize, tost sandviçler hazırlamanıza ve her tür ızgara sebze garnitürünü pişirmenize olanak sağlar.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner şiş ile (takılıysa) birlikte pişirme sonunda yemeğin eşit şekilde kızarmasını sağlar. Sosis, yedek kaburga ve pastırma için idealdir. Bu işlev, büyük miktardaki yiyeceklerin özellikle de etin eşit şekilde ızgaralanmasını sağlar.



Izgaralı fan

Fanın ürettiği hava, ızgaranın oluşturduğu güçlü ısı dalgasını yumuşatarak çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit pişirir. Büyük et parçaları için (örn. dana/ domuz arka incik) mükemmeldir.



Turbo

Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirmenin kombinasyonu, farklı yiyeceklerin birkaç seviyede son derece hızlı ve verimli şekilde pişirilmesine; koku ve tatların birbirine karışmamasına olanak verir. Yoğun pişirme gerektiren büyük miktarlar için mükemmeldir.



Kullan



Yuvarlak ısıtıcı elemanlı fan

Fanın ve arkasında bulunan yuvarlak ısıtıcı elemanın bir araya geldiği kombinasyon, aynı sıcaklığı ve aynı pişirme türünü gerektiren yiyecekleri birkaç seviye üzerinde pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı ısıyı anında ve eşit biçimde dağıtır. Örneğin, balık, sebze ve bisküviyi aynı anda (farklı seviyelerde) kokuların ve tatların karışmadan pişirmek mümkün olacaktır.



ECO fonksiyonu narin pişirme fonksiyonudur ve yiyecekler için 210 °C'den düşük tutma sıcaklıkları için önerilir; daha yüksek sıcaklıklarda pişirme yapılacaksa başka bir fonksiyon seçiniz.



Buhar Temizleme

Bu fonksiyon, tabana yerleştirilen uygun oluk üzerine konulan az miktarda suyla üretilen buharı kullanarak temizliği kolaylaştırır. (Bakınız bölüm "Temizlik ve bakım")

ECO

Eco

Bu fonksiyon, düşük enerji tüketimiyle tek bir raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur.

Sebzeler gibi çok miktarda nem üretebilecek yiyecekler hariç tüm yiyecek türleri için tavsiye edilir.

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

Yardımcı fırını açma



Gerekli sıcaklığa kadar, en az 50 °C'den en çok 245 °C'ye veya gerekli fonksiyona (maksimum sıcaklıkta) almak üzere sıcaklık/fonksiyon düğmesini çevirin.

Yardımcı fırın fonksiyonları



Işık Ampülü

Fırın içindeki ışığı yakar.



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



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



Statik (en az 50 °C - en çok 245 °C)
Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiği için bu sistem belli yemek türleri için özellikle uygundur. Statik pişirme olarak da bilinen geleneksel pişirme tek bir yemeğin aynı anda pişirilmesi için uygundur. Sığır, ekmek ve kek türleri için mükemmeldir ve her durumda özellikle ördek ve kaz gibi yağlı etler için uygundur.



Alt ısıtıcı elemanı (245 °C)

Sadece tabandan gelen ısı, alt sıcaklığı yüksek olan yiyeceklerin pişmesini sağlar; üstü kızarmadan pişirmeye devam eder. Kekler, turta ve pizzalar için mükemmeldir.



Küçük ızgara (245 °C)

Yalnızca salınan ısı kullanılarak
merkezi elemandan yayılan ısı ile bu fonksiyon, kebablar, kızarmış sandviçler ve herhangi bir tür közlenmiş sebze yan kızartmaları yapmak için küçük porsiyon et ve balıkların ızgara yapılmasına olanak tanır.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve pişirmenin sonunda yemeğe eşit kahverengileştirme sağlar. Sosisler, kemer et ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyecek sağlar,

dengeli şekilde ızgara yapılması için.

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviye boyunca tutarlı pişirme elde etmek için fanlı destek fonksiyonunu kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yemeğin dışı fazla pişebilir ve içi az pişebilir).
- Aynı toplam ağırlık için, bir bütün parça pişirmek, küçük parçalara bölündüğünde pişirmekten daha uzun sürer.

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına, kalitesine ve tüketici zevkine göre değişir.
- Et kızartılırken bir et termometresi kullanın veya rosto üzerine bir kaşıkla baskı yapın. Sertse pişmiş demektir; değilse birkaç dakika daha pişirmeye ihtiyacı vardır.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.
- Fan ile ızgara fonksiyonunu kullanırken ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklık kolunu maksimum değere çevirmenizi öneririz.



Kullan

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme önerileri

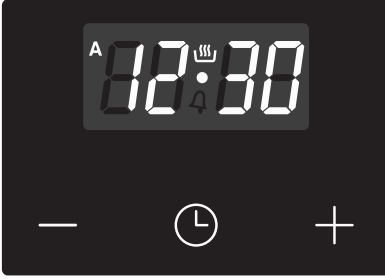
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.
- Birden fazla seviyede pişirme yaparken yiyecek ideal olarak ikinci ve dördüncü raflara konmalıdır; pişirme süresini birkaç dakika artırın ve sadece fan fonksiyonlarını kullanın.
- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.
- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefere ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10 °C düşürün ve gerekirse pişirme süresini uzatın.
- Mereng ve profiterol hamurunun pişirme süresi, boyuta bağlı olarak değişir.

Çözünme ve mayalama için öneriler

- Fırının ilk rafında kapaksız bir kap içinde paketlenmemiş dondurulmuş yiyecekleri koyun.
- Gıdaların üst üste gelmesinden kaçının.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye konmuş ızgı ve bir tepsi birinci seviyede kullanın. Bu şekilde çözünme esnasında gelen sıvı yiyeceğin uzağa akacaktır.
- Ekmek ve meyve parçalar halinde ise, toplam ağırlık ve miktardan bağımsız olarak çözündürme süresi aynı olacaktır.
- En narin kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.



3.5 Programlayıcı saat



— Değer azaltma tuşu

⌚ Saat tuşu

+ Artırma tuşu

i Programlayıcı saatin doğru olduğundan emin olun pişirme süresi simgesini gösterir. Bu simge takirde çalışmaz fırını açmak mümkün olacaktır.

Şunu basır ⌚ tuşu, sıfıra döndürmek için programlayıcı saati.

i Programlayıcı saat yalnızca ana fırını kontrol eder.

i Yardımcı fırının kullanımı, ana fırına veya elektronik programlayıcıya yapılan ayarlamalardan bağımsızdır.

Zamanın ayarlanması

i Zaman ayarlanmazsa fırın çalışmaz.

Kullanıma ilk kez başlamada veya güç kesintisinden sonra, the basar **A 00:00** fırın göstergesinde yanıp sönüyor olacak. aletin gösterge panelinde.

1. Saat tuşuna iki saniye **⌚** tutun. Saat ile dakika arasındaki nokta yanıp sönüyor.

2. Zaman, değer artırma tuşu ve değer azaltma tuşu ile ayarlanabilir. Hızlı artırıp azaltmak için tuşa basılı tutun.

3. 7 saniye bekleyin. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.

Göstergede **🔥** simge, cihazın pişirmeye hazır olduğunu gösterir.

i Zamanı değiştirmek için şu tuşa basılı tutun: aynı anda değe **+** artırma tuşu ve değe **-** azaltma tuşu

iki saniye için basılı tutun, sonra zamanı ayarlayın.



Kullan

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda pişirme işleminin başlatılıp bitirilmesine olanak sağlayan işlemdir.

1. Sembol görünümüne kadar saat tuşuna basılı tutun.

2. Saat tuşuna tekrar basın. Üzerinde ekranda sembol ve metin



görünür, şu şekilde sıralı olarak geçerli zaman.

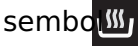
3. Gerekli pişirme değerlerini ayarlamak için değer artırma ve değer azaltma tuşlarını kullanın.

4. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçin.

5. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir tuşa basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Geçerli zaman ve semboller ekranda görünecektir.



Pişirme bittikten sonra ısıtıcı elemanlar devre dışı kalacaktır. Ekranda,



sembol kapandığında, sembol kivilcım çakar ve zili çalınır.

6. Zili kapatmak için basitçe programlayıcı saat tuşlarından birine basın.

7. Programlayıcı saat tuşuna basarak sıfırlamak için saat tuşuna basın.



10 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Kullanılan programlamayı iptal etmek için değeri basılı tutun

artır ve değer

ayarlamaları aynı anda artır ve azalt tuşlarına basarak ardından fırını manuel olarak kapatın.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, belirlenen bir saatte pişirme işlemini başlatmaya ve ardından kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonunda bitirmeye olanak tanır.

1. Önceki adımda belirtilen "Zamanlı pişirme"ye göre pişirme süresini ayarlayın.

2. Menü tuşunu basılı tutun 2 saniye.

3. Menü tuşuna tekrar basın. Ekranda rakamlar görünür.



ve metin 'du:00' sırayla,

sembol yanıp sönerken (örneğin geçerli zaman 17:30)



4. Gerekli değeri ayarlamak için veya anahtarını kullanın. (örneğin 1 saat)

5. Menü düğmesine  n. Metin

 ekranda şu biçimde görünecektir
Güncel zamana önceden ayarlanmış
pişirme süresi ekli dizi (örneğin
gösterilen pişirme sonu zamanı
18:30).

6. Basın the  veya  tlarını ayarlamak için
pişirme son zamanı. (örneğin, 19:30).



Fırın önüsü için birkaç dakika
pişirme süresine eklenmesi
gerektiğini unutmayın.

7. İşlevin etkinleşmesi için tuşa
basmadan yaklaşık 7 saniye
bekleyin. Mevcut zaman ve 
sembolleri ekranda görünür.

8. Bir pişirme sıcaklığı ve
fonksiyon seçin.

9. Pişirme sonunda ısıtıcı elemanlar
devre dışı bırakılır. Üzerinde

ekranda, sembol  kapanır, the

sembol  anıp söner ve zil
çalar.

10. Fonksiyon ve sıcaklık
düğmelerini 0'a getiriniz.

11. Zil zilini kapatmak için program
sayacındaki herhangi bir tuşa basın.

12. Ayarlı  program  ıfırlamak için
aynı anda ve tuşlarına basın.



10 saatten fazla pişirme süresi
ayarlanamaz.



24 saatten fazla programlı
pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra menü tuşunu basılı tutun



2 saniye boyunca basılı tutun
pişirme süresini ekranda göster

kalan. Menü tuşuna basın 
tekrar. Ekran metni gösterir



ve kalan
pişirme süresi ardışık olarak.



Kullan

Dakika hatırlatıcı sayacı



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

Dakika hatırlatıcı sayacı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesini  4 saniye basılı tutun. Gösterge ekranında görünecek

rakamla  ve sembol  saatler ile dakikalar arasında yanıp sönüyor.

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

3. Dakika hatırlatıcısını ayarlamayı bitirmek için herhangi bir tuşa basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Gösterimde mevcut zaman ile semboller ve görünecek.



Belirlenen süre dolduğunda bir zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için değer  azaltma tuşuna basın.



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

Ayarlanan verileri değiştirme

1. Saat düğmesine .

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

Ayarlanan verileri silme

1. Saat düğmesine .

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

3. Pişirme sürüyorsa fırını manuel olarak kapatın.

Zil seçimi

Zil 3 ton seçeneğine sahip olabilir.

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

2. Saat düğmesine .

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



Ana fırın pişirme bilgileri tablosu

Yiyecek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)	
Lazanya	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50	
Fırın makarna	3 - 4	Statik	1	220 - 230	45 - 50	
Fırın dana eti	2	Turbo/Yuvarlak	2	180 - 190	90 - 100	
Domuz pirzolası	2	Turbo/Yuvarlak	2	180 - 190	70 - 80	
Sosis	1.5	Izgaralı fan	4	MAX	15	
Fırın dana rosto	1	Turbo/Yuvarlak	2	200	40 - 45	
Fırın tavşan	1.5	Yuvarlak	2	180 - 190	70 - 80	
Hindi göğsü	3	Turbo/Yuvarlak	2	180 - 190	110 - 120	
Fırın domuz eti	2 - 3	Turbo/Yuvarlak	2	180 - 190	170 - 180	
Fırın tavuk	1.2	Turbo/Yuvarlak	2	180 - 190	65 - 70	
					1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzola	1.5	Izgaralı fan	4	MAX	15	5
Yedek kaburga	1.5	Izgaralı fan	4	MAX	10	10
Pastırma	0.7	Izgarada izgara	5	MAX	7	8
Domuz fileti	1.5	Izgarayla fan	4	MAKS	10	5
Dana fileti 1	Izgara		5	MAKS	10	7
Alabalık somon	1.2	Turbo/Daire	2	150 - 160	35 - 40	
Hassas balık	1.5	Turbo/Daire	2	160	60 - 65	
Çınak balığı	1.5	Turbo/Daire	2	160	45 - 50	
Pizza 1	Turbo/Daire		2	MAKS	8 - 9	
Ekmek	1	Yuvarlak	2	190 - 200	25 - 30	
Focaccia	1	Turbo/Daire	2	180 - 190	20 - 25	
Halka kek	1	Yuvarlak	2	160	55 - 60	
Turta	1	Yuvarlak	2	160	35 - 40	
Ricotta keki	1	Yuvarlak	2	160 - 170	55 - 60	
Reçel tartları	1	Turbo/Daire	2	160	20 - 25	
Şifon kek	1.2	Yuvarlak	2	160	55 - 60	
Profiteroles	1.2	Turbo/Yuvarlak	2	180	80 - 90	
Kek	1	Yuvarlak	2	150 - 160	55 - 60	
Pirinç pudingi	1	Turbo/Yuvarlak	2	160	55 - 60	
Brioşlar	0.6	Yuvarlak	2	160	30 - 35	



Kullan

Yardımcı fırın pişirme bilgileri tablosu

Yiyecek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	
Tavşan kızartması	1	Statik	2	190 - 200	85 - 90	
Tavuk kızartması	1	Statik	2	190 - 200	80 - 85	
					1. yüzey	2. yüzey
Köstebekler	0.8	Izgara	4	250	13	5
Hamburgerler	0.6	Izgara	4	250	73	
Domuz sosisleri	0.6	Izgara	4	250	15	-
Domuz kaburga	0.7	Izgara	4	250	30 - 35	-
Pastırma	0.6	Izgara	4	250	10	3

Tabloda gösterilen süreler ön ısıtmayı içermemekte olup yalnızca rehber olarak verilmiştir.



4 Temizlik ve bakım



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar çıkartıcıları kullanmayın.
- Çelikten yapılmış kısımlarda veya metalik yüzey kaplamaları olan kısımlarda (örneğin anodizasyon, nikel veya krom kaplama) klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın.
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (örneğin ovma tozları, lekeleri gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal spatulalar kullanmayın.
- Izgara ızgaralar, alev yayıcı tacı ve brülör başlıkları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinende yıkamayın.



Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını tavsiye ederiz.

Günlük olağan temizlik

Abrasives veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünleri her zaman kullanın.

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

Gıda lekeleri veya kalıntıları

Yüzeylere zarar verecekleri için çelik süngerler ve sivri kazıyıcılar kullanmayın.

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

Fırın içinde şekerli yiyeceklerin (örneğin reçel) kalıntılarının kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kuruması durumunda fırın emaye iç kaplamasına zarar verebilir.



Temizledikten sonra cihazı çalışmasını engellemeye veya çirkin lekeler oluşturmaya yol açmaması için su veya deterjan damlacıklarını engelleyecek şekilde iyice kurulayın.

4.1 Yüzeylerin temizliği

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



Temizlik ve bakım

4.2 Ocak temizliği

Pişirme ocağı ızgaraları

Izgaraları çıkarın ve ılık su ile aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Her türlü yapışmış tortuları temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve ocağa geri takın.



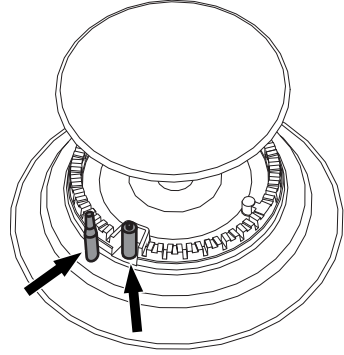
Izgaralar ile alev arasındaki sürekli temas zamanla ısıya maruz kalan bölgelerde emayede değişikliklere neden olabilir. Bu tamamen doğal bir fenomendir ve bu bileşenin çalışmasına etki etmez.

Alev yayılımı yatakları ve brülör kapakları

Kolay temizlik için alev yayılımı yatakları ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Her türlü tortuyu dikkatlice çıkarın, tamamen kuruyuncaya kadar bekleyin. Alev yayıcı başlıkları yeniden takarken, doğru konumda ve kendi yuvalarında uygun brülör kapaklarıyla monte edildiğinden emin olun.

Tutuşturucular ve alev sensörleri

Kullanım için tutuşturucular ve alev sensörleri her zaman mükemmel temiz olmalıdır. Sık sık kontrol edin ve gerekirse nemli bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları ahşap bir kürdan veya iğne ile çıkarın.



Kısımlar



Kısa bölüm temizliğinde alkol içeren agresif ürünler veya çelik ve cam temizliği için ürünler kullanmayın; bu ürünler kalıcı hasara yol açabilir.

Kollar, ılık suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizlenmeli, ardından dikkatlice kurulanmalıdır. Kollar kovanlarından çekilerek çıkarılabilir.



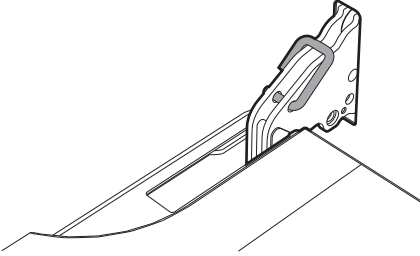
4.3 Kapıyı temizleme

Kapıyı çıkarma

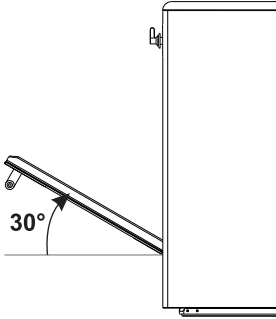
Daha kolay temizlik için kapı çıkarılabilir ve havlunun üzerine konabilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

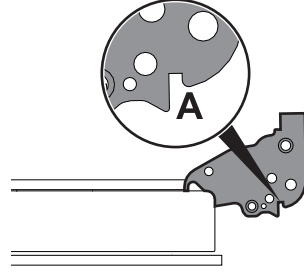
1. Kapıyı tamamen açın ve şekilde gösterildiği menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı her iki yanında her iki elinizle sıkıca tutun, yaklaşık 30° açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, A konumundaki girinti bölümlerinin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı aşağı indirin ve konumuna geldikten sonra menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.



Kapı camını temizleme

Kapı camı her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zor kirler için hafif nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.



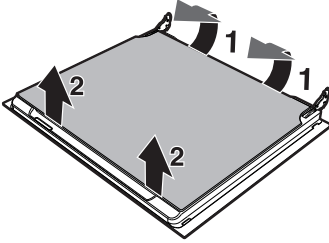
Temizlik ve bakım

Dahili cam panellerinin çıkarılması

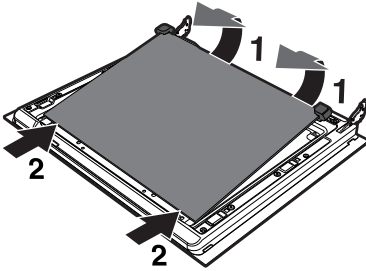
Daha kolay temizlik için kapının dahili cam panelleri çıkarılabilir.

1. Arka kısmı oklar (1) ile gösterildiği hareketi izleyerek nazikçe yukarı doğru çekerek dahili cam paneli çıkarın. Bu şekilde cam ile ilgili 4 pim kapıdaki yuvalarından ayrılır.

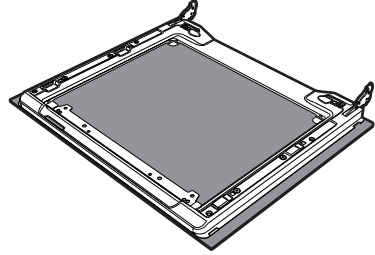
2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2).



3. Orta cam panelini yukarı doğru kaldırarak çıkarın. Dahili cam paneli için de aynı şekilde işlemeye devam edin, ancak panelin (2) ön kısmını cihazın içine doğru itin.

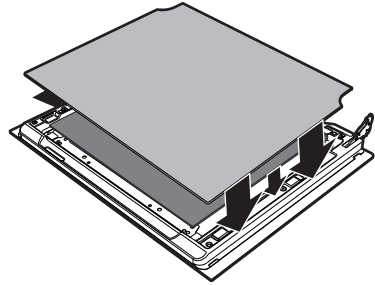


4. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Ancak inatçı kir durumunda nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Panelleri çıkarılma sırasının tersiyle yerine takın.

6. Dahili cam panelini yeniden konumlandırın. Dikkatlice bastırarak 4 pini fırın kapağındaki yuvalarına ortalayarak yerleştirin.

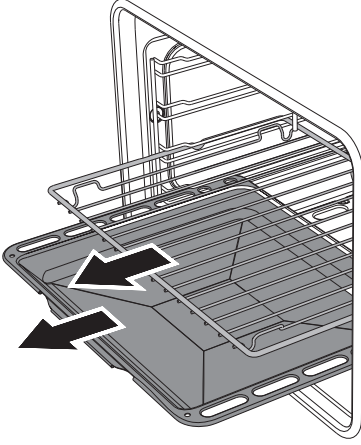


4.4 Fırın gömleklerinin temizliği

En iyi fırın gömlek bakımı için, soğuduktan sonra onları düzenli olarak temizleyin.

Yemek artıkları fırın gömleklerinde kurumasına izin vermeyin, zira bu emalin zarar görmesine yol açabilir.

Tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.



Daha kolay temizlik için şu parçaların çıkarılması önerilir:

- kapı
- raf/tepsi destek çerçeveleri
- fırın contasını



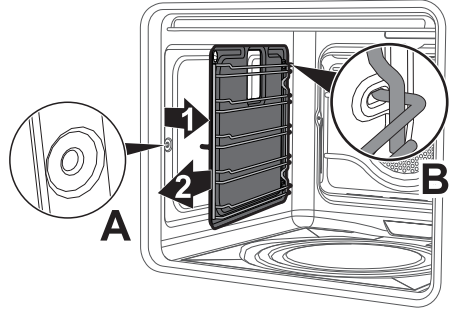
Fırın, belirli ürünlerin kullanımı sonrasında içeride kalan kalıntıları yakmak için yaklaşık 15-20 dakika boyunca azami sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.

Kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarma

Kılavuz çerçevelerini çıkarmak yan tarafların daha kolay temizlenmesini sağlar. Bu işlem, otomatik temizleme döngüsü her kullanıldığında (bazı modellerde yalnızca) yapılmalıdır.

Kılavuz çerçevelerini çıkarmak için. Çerçeveyi fırının içine doğru çekin ve A olukundan kilidini açın, ardından arkasındaki B oturaklarından dışarı sürün.

Temizleme tamamlandığında, kılavuz çerçevelerini yerine takmak için yukarıdaki işlemleri tekrar edin.





Temizlik ve bakım

Kendini temizleyen panellerin yeniden oluşumu (kataliz siklusu)

Kendini temizleyen panellerin yeniden oluşum çevrimi, küçük yağ kalıntılarının çıkarılmasına uygun ısıtma yoluyla yapılan bir temizlik yöntemidir; şeker bazlılar değildir.

1. Yüzeyi ve üst korumayı önce suya batırılmış mikrofiber bir bezle ve nötr bulaşıcı ile temizleyin. İyice durulayın.

2. En yüksek sıcaklıkta bir saatlik bir fan yardımcı fonksiyon seçerek bir yeniden oluşum çevrimi ayarlayın.

3. Yeniden oluşum çevriminden sonra paneller özellikle kirliyse çıkarın ve nötr bulaşık deterjanı ile yıkayın. İyice durulayın ve kurulayın.

Panelleri fırına geri koyun ve kuruduklarından emin olmak için 180 °C sıcaklıkta bir saatlik bir fan yardımcı fonksiyon ayarlayın.



Kendini temizleyen panel yeniden oluşum çevrimini her 15 günde bir yapmanızı öneririz.

4.5 Buhar Temizleme



Buhar Temizleme yardımcıdır kirin giderilmesini kolaylaştıran temizlik prosedürü. Bu süreç sayesinde ana fırının içi çok kolay temizlenebilir. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılarak daha sonra kolayca çıkarılır.



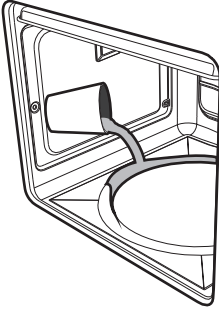
Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Daha önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük dökülmeleri fırın içinden çıkarın.
- Yardımlı fırın temizliği işlemlerini yalnızca fırın soğukken yapın.

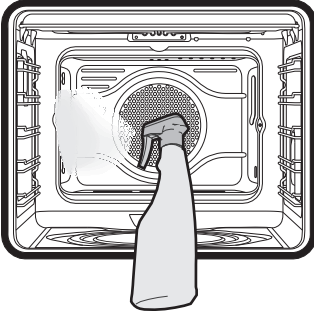
Ön çalışmalar

Buhar Temizleme çevrimi başlamadan önce:

- Fırın boşluğundaki tüm aksesuarları çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 40 cc su dökün. Oda boşluğundan taşmamasına dikkat edin.



- Fırının içine sprey nozuluyla su ve bulaşık deterjanı çözeltisi sıkın. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve difüzöre doğru yönlendirin.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

- Kapağı kapatın.
- Yardımlı temizleme çevrimi sırasında, daha önce sökülen kendini temizleyen panelleri (bulunuyorsa) sıcak su ve az miktarda deterjan ile ayrı ayrı yıkayın.

Buharlı Temizleme çevrimi ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye  ve sıcaklık düğmesini simgeye getiriniz



Dijital programlayıcıyı kullanarak pişirme süresini 18 dakika olarak ayarlayın.

3. Fonksiyon düğmesini simgeye  ve sıcaklık düğmesini 0 simgesine getiriniz.

Buharlı Temizleme çevriminin sonu

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

5. Zor çıkarılan birikintiler için pirinç tel içeren çizilmeyen bir sünger kullanın.

6. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyicileri kullanın.

7. Fırının içindeki kalan suyu çıkarın.

Daha iyi hijyen için ve yiyeceğin herhangi bir hoş olmayan koku ile etkilenmemesi adına, fırının yaklaşık 10 dakika boyunca 160 °C'de fan yardımlı bir fonksiyonla kurutulmasını öneririz.



Bu işlemler için plastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişmesi zor parçaların daha kolay elle temizlenmesi için kapağı çıkarmanızı öneririz.



Temizlik ve bakım

4.6 Olağanüstü bakım

İç aydınlatma ampulünün
değiştirilmesi (ana fırın)



Canlı parçalar

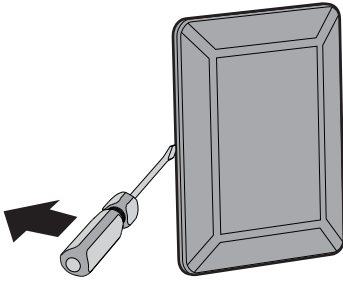
Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı ana prizden çekin.

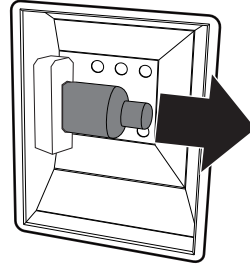
1. Fırın boşluğundaki tüm aksesuarları çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını bir araçla çıkarın (ör. bir tornavida).



Fırın boşluğunun emayesini
çizmeye dikkat edin.



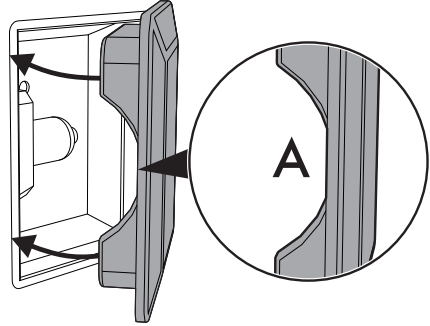
4. Işık ampulünü sürgüden çıkarıp sökün.



Işık halojen ampulünü doğrudan
parmaklarınızla temas etmeyin,
izolatör bir malzeme kullanın.

5. Aynı tipte (40W) bir ampulle
ampulü değiştirin.

6. Kapağı tekrar takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının
kapıya bakacak şekilde olduğundan emin olun.

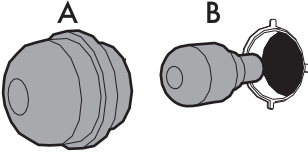


7. Kapağı, ampul desteğine tamamen
tutturulacak kadar aşağı itin.



İç aydınlatma ampulünün
değiştirilmesi (yardımcı fırın için)

1. A ampul koruyucuyu söndürün
(saat yönünün tersine çevirin).
2. B ampulünü aynı tipte bir tane
ile değiştirin (25W). Yalnızca fırın
ampulleri kullanın (T 300 °C).

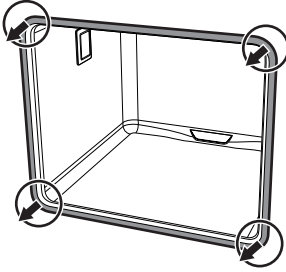


3. A ampul koruyucuyu yeniden takın.

Fırın contasının takılması ve çıkarılması

Conta çıkarılırken:

- Dört köşedeki kanatları gevşetin,
ardından contayı dışa doğru çekin.



Contayı yeniden takarken:

- Kanatları contaya dört köşeden
tutturun.

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

- Contayı temiz tutmak için aşındırıcı
olmayan bir sünger kullanın ve ılık
suyla yıkayın.



Kurulum

5 Kurulum

5.1 Gaz bağlantısı



Gaz kaçağı
Patlama tehlikesi

- Herhangi bir işlemten sonra, gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğunu kontrol edin.
- Gerekirse, yürürlükteki yönetmeliklerle uyumlu bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulumun sonunda, alevle değil sabunlu bir çözeltiyle sızıntı olup olmadığını kontrol edin.
- Hortum kullanılarak yapılan kurulum, çelik hortumlar için tamamen uzatıldığında hortum uzunluğunun 2 metreyi ve kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi aşmamasını sağlayacak şekilde yapılmalıdır.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve hiçbir şekilde ezilmemelidir.
- Bu cihaz için ayar koşulları, gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.



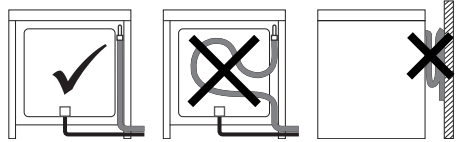
Birleşik Krallık'ta kurulum için, verilen "UK gazlı cihazlar için yerel kurulum şartnamesi" broşürüne başvurun.

diğer gaz türleriyle besleme için bkz. "5.2 Farklı gaz türlerine uyarılama" bölümü. Gaz giriş bağlantısı dışlıdır ½" dış gaz (ISO 228-1).

Hortumla bağlantı

Aşağıdaki tüm koşulların sağlandığını doğrulayın:

- hortum, emniyet kelepçeleriyle hortum bağlantı parçasına takılmıştır;
- hortumun hiçbir parçası sıcak duvarlarla temas halinde değildir (maks. 50 °C);
- hortum çekme/tansiyon altında değildir ve kıvrılma ya da burulma yoktur;
- hortum keskin cisimlerle veya keskin köşelerle temas halinde değildir;
- hortum tamamen sızdırmaz değilse ve gaz kaçırıyorsa, onarmaya çalışmayın; onu yeni bir hortumla değiştirin;
- hortumun son kullanma tarihini geçmediğini doğrulayın (hortumun üzerinde serigrafisi ile belirtilmiştir).



Mevcut standartlarla uyumlu teknik özelliklere sahip bir kauçuk hortum kullanarak şebeke gazına bağlantıyı yapın (referans standardın hortum üzerinde damgalı olduğunu kontrol edin).

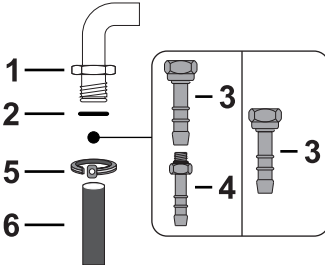
Genel bilgiler

Şebeke gazına bağlantı, yürürlükteki standartların belirlediği kılavuzlara uygun sürekli duvarlı çelik hortum kullanılarak yapılabilir.

Cihaz, 20 mbar basınçta doğal gaz G20 (2H) için ön ayarlıdır. İçin



Kenar contayı arasına 2 olacak şekilde, cihazın gaz bağlantı 1'e (½" dış ISO 228-1) dikkatli bir şekilde hortum konnektörü 3'ü vida ile takın. Hortum konnektörü 4, kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak hortum konnektörü 3'e de vidalanabilir. Hortum konnektörü (ler) sıkıldıktan sonra gaz hortumunu 6 numaralı hortum konnektörüne itin ve mevcut standartla uyumlu olan kelepçe 5 ile sabitleyin.



Güncel standartlara uygun kauçuk hortumla bağlantı yalnızca hortumun tüm boyu boyunca incelenebiliyorsa izinlidir.

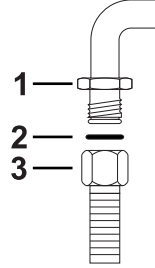


Hortumun iç çapı LPG için 8 mm ve Doğal gaz ile Kent gazı için 13 mm olmalıdır.

Çelik hortum ile bağlantı

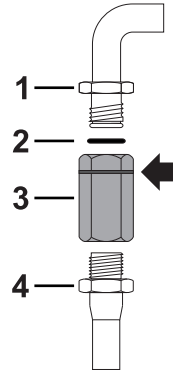
Geçerli standarda uyumlu sürekli duvar çelik hortum kullanarak gaz ana hattına bağlantı yapın.

Cihaza ait gaz konnektörü 1'e konnektörü 3 dikkatli bir şekilde vidalayın, aralarına conta 2'yi koyun.



Pimli bağlantılı çelik hortum ile bağlantı

B.S. 669'ye uygun pimli bağlantılı çelik hortum kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapın. Gaz hortum konnektörü 4'ün dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından adaptörü 3 sıkıştırın. Montajı cihazın hareketli bağlantı 1'e vidalayın ve aralarına temin edilen conta 2'yi koyun.

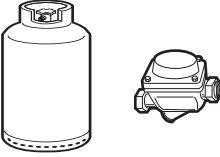




Kurulum

LPG'ye Bağlantı

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



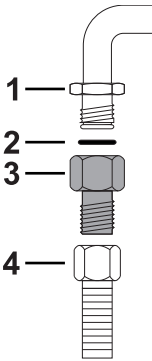
Besleme basıncı, “Gaz tipleri ve Ülkeler” tablosunda gösterilen değerlerle uyumlu olmalıdır.

konik fiili olan çelik hortum ile bağlantı

Geçerli standa uygun olan kesintisiz bir duvar çelik hortumuyla gaz ana hattına bağlantıyı yapın.

Kullanılan contayı 2 arasında olacak şekilde, cihazın gaz bağlantı 1'e (ISO 228-1 ½" vida) hortum konnektör 3 dikkatlice vidalayın. Konnektör 3'ün dışına yalıtım malzemesi uygulayın, sonra sıkıştırın.

çelik hortum 4 bağlantı parçası 3'e.



Oda havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun olarak sürekli hava akışına sahip odalara monte edilmelidir. Cihazın kurulduğu odada gazın düzenli yanması ve odanın gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı olmalıdır. Izgaralarla korunan hava menfezleri, mevcut yönetmeliklere uygun olacak şekilde doğru boyutta olmalı ve hiçbir kısmı tıkalı olmayacak şekilde konumlandırılmalıdır, kısmen bile olsa.

Yemek pişirme nedeniyle oluşan ısı ve nemi gidermek için oda yeterince havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya fanların hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin dışa alınması



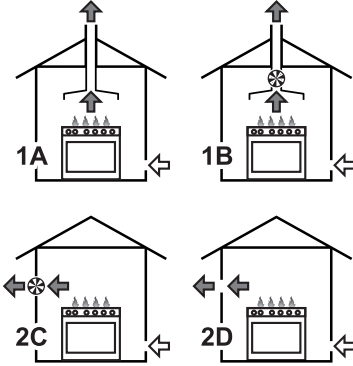
Bu cihaz yanma ürünleri için bir egzoz sistemine bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir.

Yanma ürünleri, güvenilir bir doğal egzoz bacasına bağlı menfezlerle veya zorunlu çekiş ile dışarı alınabilir.



Bu alanda yetkili bir uzman tarafından hassas bir planlama gerektiren verimli bir egzoz sistemi, geçerli standartlarda belirtilen konumlara ve açıklıklara uymalıdır.

İş tamamlandığında montaj yapan kişi uygunluk belgesi düzenlemelidir.



1 Egzoz için davlumbaz kullanımı

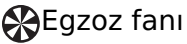
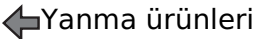
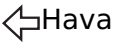
2 Davlumbaz olmadan egzoz

A Tek doğal baca

B Egzoz fanlı tek baca

C Pencere/duvarlı monte edilmiş egzoz fanı ile doğrudan dışarı

D Dışarıya duvardan doğrudan



5.2 Farklı gaz türlerine uyum



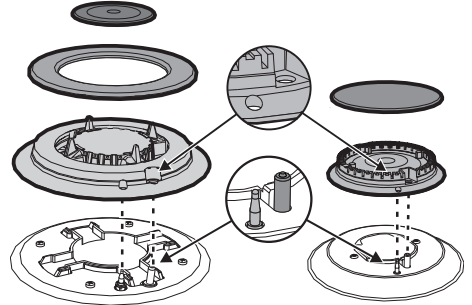
Cihaz, doğal gaz G20 için 20 mbar basınçta önceden ayarlanmıştır.

NE

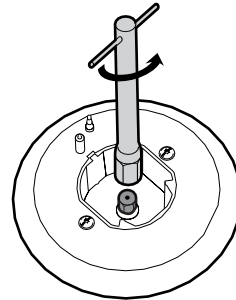
Başka gaz türleriyle çalışmada, brülör nozulları değiştirilmelidir ve gaz musluklarındaki asgari alev ayarlanmalıdır.

Nozul Değiştirme

Brülör kupalarını erişebilmek için ızgaraları, brülör kapaklarını ve alev dağıtıcı tacını çıkarın.

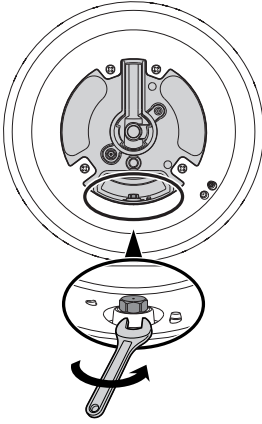


2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm anahtar ile nozul değiştirin (bkz. "Nozul ve brülör spesifikasyon tabloları").





Kurulum

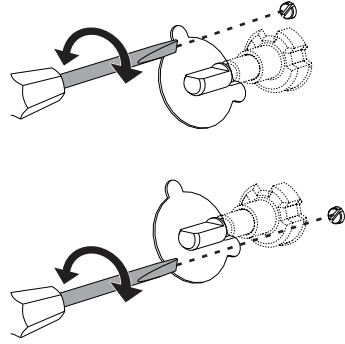


3. Yanıcılar kendi yuvalarındaki konumlarına yeniden yerleştirilir.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarı ayarlama

Ateşleyici lambayı yakın ve minimum konuma getirin. Gaz musluğu kolunu çıkarın ve modele bağlı olarak musluk çubuğunun yanındaki ayar vidasını doğru minimum alev elde edilene kadar çevirin.

Kolu yeniden takın ve alevin kararlı olduğundan emin olun. Kolu maksimumdan minimum ayara hızla çevirin: Alevin sönmemesi gerekir. Tüm gaz vanalarında bu işlemi tekrarlayın.



LPG için minimum ayarı ayarlama

Vidalanın yanındaki civatayı saat yönünde tamamen sıkın.



Fabrika ayarındaki gaz dışında bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihaz üzerindeki gaz ayar etiketini yeni gazla ilgili olanla değiştirin. Etiket, nozul paketinin iç kısmına (varsa) yerleştirilir.

Gaz musluklarını yağlama

Zamanla gaz muslukları dönmekte zorlaşabilir ve tıkanabilir. İçlerinden temizleyin ve yağlama yağını 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	•	•									•	•	



İmparatorluğun kurulacağı ülkeye dayanarak mevcut gaz tiplerini tanımlamak mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için “Brülör ve nozul özellikleri tabloları” başlık numarasına bakınız.



Kurulum

Brülör ve nozul spesifikasyon tabloları

1 Doğal gaz G20	YARDIMCISR		R	ÇOKLU
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	97	120	145
Ön-odacık (nozolda basılı)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Azaltılmış akım hızı (W)	400	500	800	1200
2 Doğal gaz G20	YARDIMCISR		R	ÇOKLU
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	94	110	145
Ön-odacık (nozolda basılı)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Azaltılmış akım hızı (W)	400	500	800	1200
3 Doğal gaz G25/G25.3	YARDIMCISR		R	ÇOKLU
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	94	121	143
Ön-odacık (nozolda basılı)	(F1)	(Y)	(F2)	(F2)
Azaltılmış akım hızı (W)	400	500	800	1200
4 Doğal gaz G25.1	AUX	SR	R	ÇİFT
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Meme çapı (1/100 mm)	77	100	134	152
Ön odacık (nozül üzerinde yazılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
5 Doğal gaz G25	AUX	SR	R	ÇİFT
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Meme çapı (1/100 mm)	77	100	134	165
Ön odacık (nozül üzerinde yazılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
6 Doğal gaz G2.350	AUX	SR	R	ÇİFT
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	3.0	3.8
Meme çapı (1/100 mm)	94	120	165	190
Ön odacık (nozül üzerinde yazılı)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200



7 LPG G30/31	AUX	SR	R	ÇOKLU
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
Nozul çapı (1/100 mm)	50	65	85	100
Ön-göbek (nozül üzerinde yazılı)	--- -			
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1300
G30 için nominal akış hızı (g/h)	73	127	218	291
G31 için nominal akış hızı (g/h)	71	125	214	286
8 LPG G30/31	AUX	SR	R	ÇOKLU
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	50	65	81	95
Ön-odası (nozül üzerinde yazılı)	--- -			
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	900	1500
Dereceli akış hızı G30 (g/h)	80	138	218	305
Dereceli akış hızı G31 (g/h)	79	136	214	300
9 LPG G30/31	AUX	SR	R	ÇİFT
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.1
Nozul çapı (1/100 mm)	43	58	74	80
Ön-odacık (başlıkta basılmış olarak)	(H2)	(M)	(Z)	(F4)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	1000	1500
Nominal akış hızı G30 (g/saat)	73	131	218	298
Nominal akış hızı G31 (g/saat)	71	129	214	293
10 Doğalgaz G110	AUX	SR	R	ÇİFTLİ
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	2.8	3.4
Meme çapı (1/100 mm)	145	185	260	340
Ön-odacık (başlıkta basılmış olarak)	/8	/2	/3	0190
Azalan akış hızı (W)	400	500	800	1200

Sağlanmayan nozul(lar) Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.



Kurulum

5.3 Konumlandırma



Ağır cihaz Ezilme tehlikesi

- Cihazı, bir başka kişinin yardımıyla dolap ölçüsüne göre kesilmiş açıklığa yerleştirin.



Açık kapiya baskı Uygulama zarar görme riski

- Kurulum sırasında cihazı yerine geçirmek için fırın kapağını kol ile kaldıraç gibi kullanmayın.
- Kapak açıkken kapiya çok fazla baskı uygulamamaya dikkat edin.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın tehlikesi

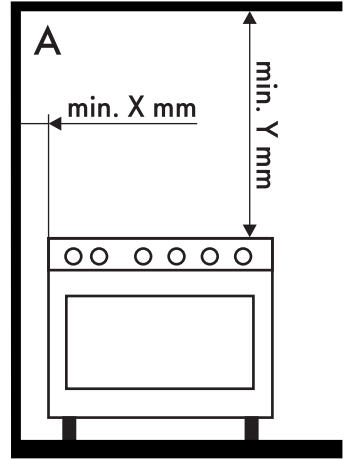
- Komşu mobilyalarda kaplama, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar ısıya dayanıklı olmalıdır (90 °C'den az olmamalıdır).

Bu cihaz, tezgahın üzerinde birinden yüksek olan duvarlardan birinin yanına monte edilebilir; cihazın yanından en az X mm mesafe bırakılmalıdır; bu, kurulum sınıflarına göre Şekil A ve Şekil C'de gösterilmiştir.

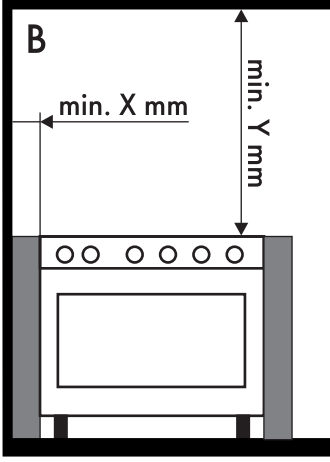
Cihazın tezgah üstündeki herhangi bir duvar dolabı en az Y mm mesafede olmalıdır. Ocak üzerinde bir davlumbaz varsa, doğru açıklığı sağlamak için davlumbaz talimatnamesine bakınız.

X	150 mm
Y	750 mm

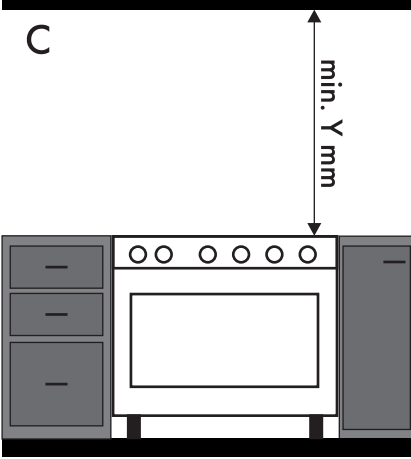
Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz şu sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Bağımsız cihaz)



B - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)

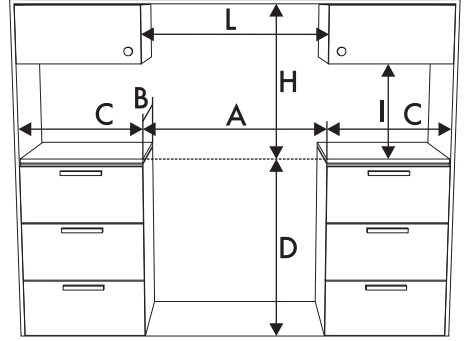


C - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



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

Cihazın toplam boyutları



A	900 mm
B	600 mm
C1	min. 300 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	400 mm
L2	900 mm

Yan duvarlar veya diğer tutuşabilir malzemelerden minimum mesafe.

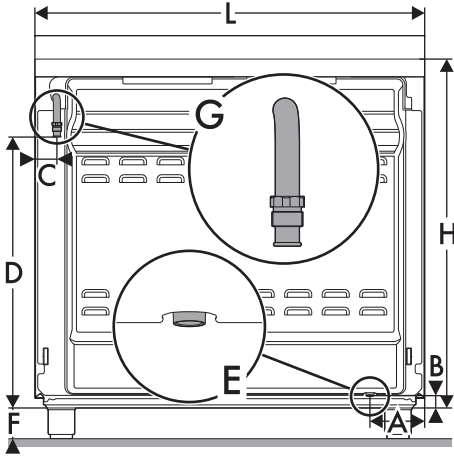
2 Vap Cabinet genişliği minimum (=A).

EN



Kurulum

Cihazın Boyutları: gaz ve elektrik bağlantılarının konumları (mm)



A	124
B	38
C	42
D	634
F	min. 70 - max. 110
H	809
L	898

E = Elektrik bağlantısı

G = Gaz bağlantısı

Konumlandırma ve seviyelendirme

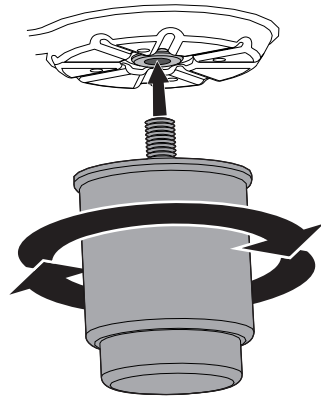


Ağır cihaz

Cihaza zarar verme riski

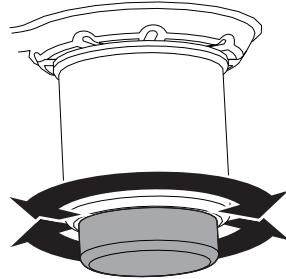
- Ön ayakları önce takın, ardından arka ayakları takın.

Elektrik ve/veya gaz bağlantılarını yaptıktan sonra, cihazla birlikte verilen dört ayarlanabilir ayağı vidalayın.



Dairenin tabanı üzerinde cihazın seviyeli durması stabilite için gereklidir.

Ayakların alt kısmını vidalayın veya gevşetin ki cihaz zeminde dengeli ve seviyede olsun.



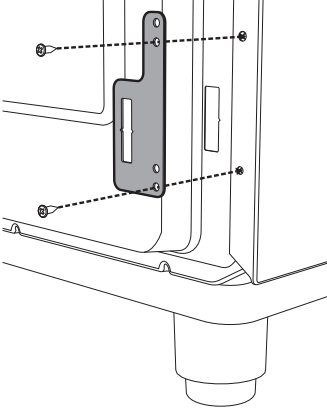


Düzeneği duvara sabitleme

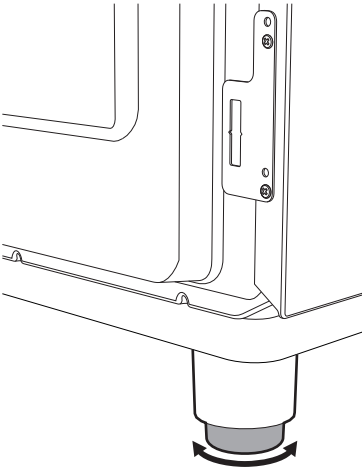


Cihazın devrilmesini önlemek için devrilme önleyici cihazlar takılmalıdır.

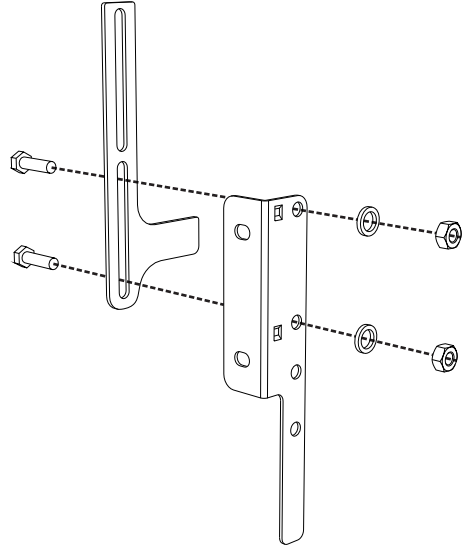
1. Duvar sabitleme plakasını cihazın arkasına vidalayın.



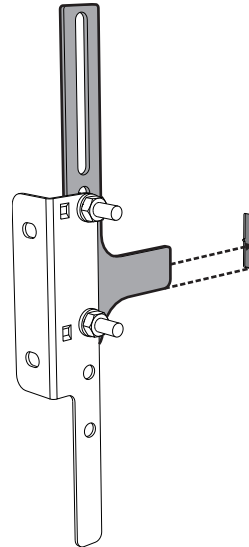
2. Dört ayağın yüksekliğini ayarlayın.



3. Sabitleme braketi monte edin.



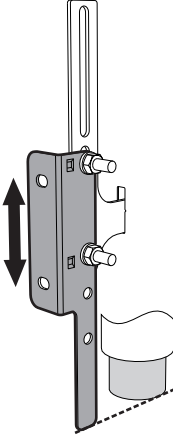
4. Sabitleme braketi üzerindeki kanca tabanını duvar sabitleme platosundaki yuva tabanına hizalayın.



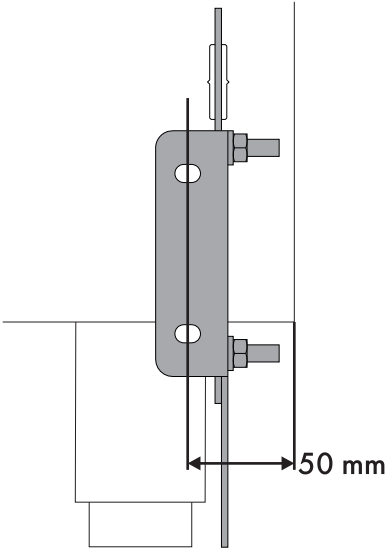


Kurulum

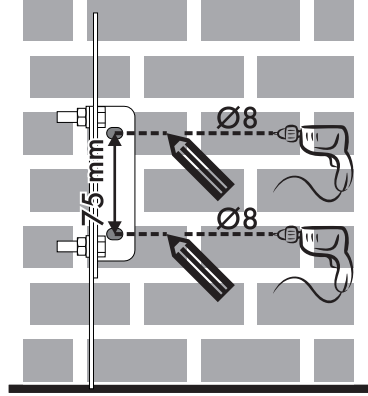
Sabitleme braketi temel ile hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkıştırın.



Cihazın yanından braket deliklerine olan mesafe için 50 mm kullanın.

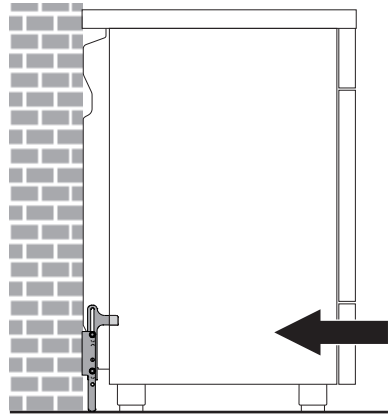


Braketi duvara taşıyın ve duvarda delinecek deliklerin konumunu işaretleyin.



Duvar deliklerini deldikten sonra, braketin duvara sabitlenmesi için dübel ve vidaları kullanın.

Ocağı duvara doğru itin ve aynı anda braketin arkasındaki cihazla sabitlenen plate takın.





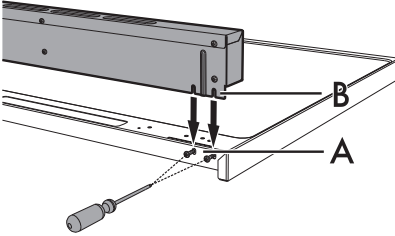
Üst çemberin montajı



Sağlanan üst çember ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

Üst çember her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve güvenli bir şekilde sabitlenmelidir.

1. Tornavida kullanarak ocak arkasındaki 4 vidası (her iki tarafta 2 adet) gevşetin (A).
2. Üst çemberi ocağın üzerine yerleştirin.
3. Üst çemberin (B) oluklarını vidalarla (A) hizalayın.



4. Önceden gevşetilen 4 vidası sıkılarak üst çember ocağa sabitlenir.

5.4 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknisyenler tarafından yapılması.
- Kişisel koruyucu ekipman kullanın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak derhal topraklama yapılmalıdır.
- Ana güç kaynağını ayırın.
- Prizi çıkarmak için kabloyı çekmeyin.
- En az 90 °C'e dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal bloğu bağlantı vidalarının sıkma momenti 1.5-2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Ana hattın özelliklerini plandaki veriyle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde belirgin konumdadır.

Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

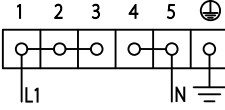
Topraklama bağlantısını diğer kablolardan 20 mm uzunlukta bir telle yapın.



Kurulum

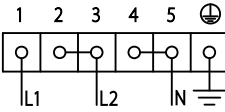
Alet aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 1N~



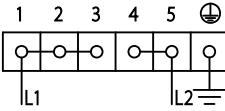
3 x 2,5 mm² üç telli kablo.

- 380-415 V 2N~



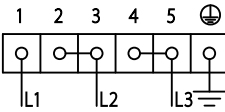
4 x 1,5 mm² dört telli kablo.

- 220-240 V 2~



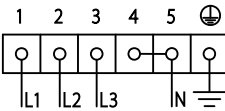
3 x 2,5 mm² üç telli kablo.

- 220-240 V 3~



4 x 1,5 mm² dört telli kablo.

- 380-415 V 3N~



5 x 1,5 mm² beş telli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç gondaki iletken kesitine referansdır.



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

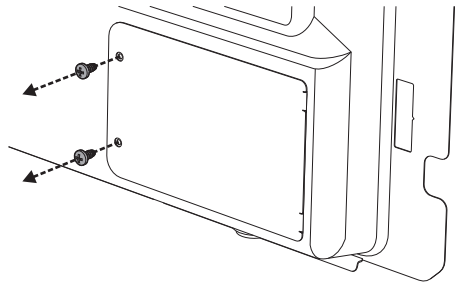
Sabit bağlantı

Güç hattını tüm hatlar için kesme anahtarı ile donatın; temaslar arasındaki açıklık, III sınıf aşırı gerilim için tam kopmayı sağlar ve montaj yönetmeliklerine uygundur.

Terminal bloğuna erişim

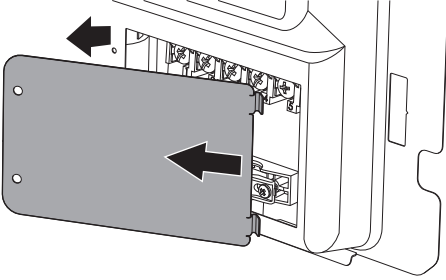
Güç kaynağı kablolarını bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğuna erişmelisiniz:

1. Arka muhafazaya plakayı sabitleyen vidaları sökün.

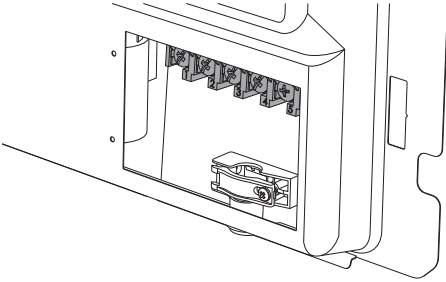




2. Platyı nazıkçe döndürün ve oturduğu yerden çıkarın.

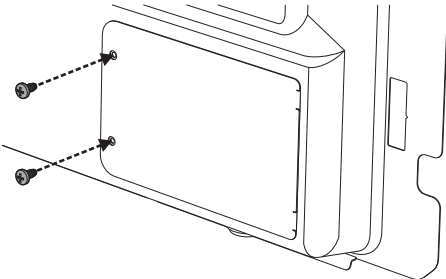


3. Güç kaynağı kablosunun kurulmasına devam edin.



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçe vidasını gevşetmek önerilir.

4. İşiniz bittikten sonra arka muhafazaya plakayı yeniden yerleştirin ve daha önce sökölün vidalarla yerine sabitleyin.



5.5 Kurulumu yapan için Talimatlar

- Güç kablosu bükölmemeli veya sıkışmamalı; tesisattan sonra fiş erişilebilir olmalıdır.
- Cihaz, kurulum řemalarına göre monte edilmelidir.
- Bağlantı parçalarının vidalı dirseğini gevşetmeye veya zorlamaya çalışmayın. Cihazın bu kısmına zarar verebilirsiniz ve üreticinin garantisi geçersiz olabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz sızıntısını kontrol etmek için sabunlu su kullanın. Sızıntıları kontrol ederken çıplak alev kullanmayın.
- Gaz valfi, brölör ve ateşleyicinin doğru çalıştığından emin olmak için brölörleri ayrı ayrı ardından hepsini birlikte açın.
- Brölör düğmelerini en düşük konuma getirin ve her bir brölör için alevin stabilize olduğundan, ayrıca tüm brölörler birlikte stabil olduğundan emin olun.
- Tüm kontrollerden sonra cihaz düzgün çalışmazsa yerel Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.

