

S M E G

CPF92IMA

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	52
1.1 Genel güvenlik talimatları	52
1.2 Üretici sorumluluğu	57
1.3 Cihazın amacı	57
1.4 Tanımlama etiketi	57
1.5 Bu kullanım kılavuzu	57
1.6 Bertaraf	57
1.7 Kapalı/hazır bekleme modunda güç tüketimi bilgileri	58
1.8 Kullanım kılavuzu nasıl okunur	58
1.9 Enerjiden tasarruf etmek için	59
1.10 Avrupa Kontrol Kurumları için Bilgiler	59
2 Tanım	60
2.1 Genel Tanım	60
2.2 Ocak	61
2.3 Kontrol paneli	62
2.4 Diğer parçalar	63
3 Kullanım	65
3.1 Aksesuarların kullanımı	66
3.2 Ocağın kullanımı	67
3.3 Saklama bölmesinin kullanımı	73
3.4 Fırınların kullanımı	74
3.5 Programlayıcı saat	77
4 Temizlik ve bakım	84
4.1 Ocağın temizliği	85
4.2 Kapağın temizliği	86
4.3 Fırın iç bölmelerinin temizliği	88
4.4 Buharlı Temizleme	89
4.5 Olağan dışı bakım	90
5Montaj	92
5.1 Konumlandırma	92
5.2 Elektrik bağlantısı	97
5.3 Montajı yapacak kişiye yönelik talimatlar	98

ORİJİNAL TALİMATLARIN ÇEVİRİSİ

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerini korumaya yönelik tüm talimatları içeren 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 ulaşılabilir parçalar çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlarına asla dokunmayın.

- Fırın eldiveni giyerek fırın içindeki yiyecekleri hareket ettirin.

- Suyla yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.

- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olanlar veya elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz olanlar tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimatlandırılarak kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Çocukları sürekli gözetim altında tutmuyorsanız, sekiz yaşından küçük olanları güvenli bir mesafede tutun.

- Kullanım sırasında çocukları 8 yaşından küçük olmaktan uzak tutun.

- Denetlenmeyen çocuklar temizleme ve bakım yapmamalıdır.

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

- Yağlar aşırı ısındığında yanabilir. Yağları içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı terk etmeyin. Yağlar veya yağlar yanarsa su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.

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

- Kullanım sırasında tencere kapağı gibi metal nesneleri ocak yüzeyine koymayın; aşırı ısınabilirler.



- Cihazın bölmelerine sivri metal nesneler (bıçak, çatal, kaşıklar) sokmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerektiğinde veya pişirme sonunda kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.
- Fırın açık ve hala sıcakken depolama kompartmanını açmayın.
- Fırını kullandıktan sonra depolama kompartmanındaki eşyalar çok sıcak olabilir.
- Depolama Bölmesinde (varsa) veya CİHAZA YAKIN YANICI MADDELERİ KULLANMAYIN VE YERLEŞTİRMEYİN.
- Bu cihaz çalışırken çevresinde aerosol kullanmayın.

- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.
- Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket) gerekli kişisel koruyucu donanımı (PPE) her zaman kullanın.
- Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- Kurulum ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı kendi başınıza veya nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan onirmeye çalışmayın.
- Güç kablosu zarar görürse derhal teknik destekle iletişime geçin ve onlar değiştirecektir.



Talimatlar

Aletin zarar görme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (örneğin temizlemek için tozlar, lekeleri gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.

- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olan en ileri şekilde takılmalıdır. Çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya doğru ve fırın haznesinin arkasına dönük olmalıdır.

- Cihaza oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini engellemeyin.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında asla cihazı gözetimsiz bırakmayın, bunlar ısınabilir ve yangına yol açabilir. Çok dikkatli olun.

- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesneyi bırakmayın.

- KENDİ HALİNDE ALETİ ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.

- Fırının yakınında sprey ürünler püskürtülmemelidir.

- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.

- Ağız kapalı teneke kutuları veya kapları fırına koymayın.

- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın hacminin tabanını alüminyum veya teneke folyolarla kapatmayın.

- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın haznesinin tabanına yerleştirmeyin.

- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- Açık kapıyı, iç cam cama tavalar veya tepsiler koymak için kullanmayın.

- Pişirme kapları veya ızgara plakaları davlumbazın iç sınırına yerleştirilmelidir.

- Tüm kaplar pürüzsüz ve düz tabanlı olmalıdır.



• Sıvı kaynayıp taşıdığında veya döküldüğünde, fazlalığı ocağın üzerinden alın.

• Ocağa limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin dökülmemesine dikkat edin.

• Açık durumda olan pişirme alanlarının üzerine boş tencere veya kızartma tenceresi koymayın.

• S absurd çatlaklar oluşursa veya cam seramik pişirme yüzeyi kırılırsa cihazı derhal kapatın. Güç kaynağını kesin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.

• Pilleri veya benzer cihazları takılı olan kişiler, indüksiyon alanının bu cihazları etkilemediğinden emin olmalıdır; bu frekans aralığı 20 ile 50 kHz arasındadır.

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

• Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

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

• Paslanmaz çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan parçalarda (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama) klor içerikli, amonyaklı veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın.

• Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. ovma tozları, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.

• Ocak kapağı destek ızgaraları, alev yayıcı taşlar ve brülör kapakları gibi çıkartılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

• Montaj sırasında cihazı yerine geçirmek için fırın kapağını kol olarak kullanmayın.

• Açıkken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.

• Cihazı kaldırmak veya taşımak için kulpu kullanmayın.



Talimatlar

Kurulum

• **BU CİHAZ TEKNE VEYA KARAVELLERE KURULMAMALIDIR.**

- Cihaz bir sehpa üzerine kurulmamalıdır.
- Cihazı, dolap kesimine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süsleyici bir kapının veya panelin arkasına kurulmamalıdır.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklama ile bağlanmalıdır.
- En az 90 °C dayanıklı kablolar kullanın.
- Güç iletken telleri için terminal bloğu vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Bu cihaz için

- Kullanımdan sonra tabakları kapatın. Pişirme kapama dedektörüne asla yalnızca güvenmeyin.
- Çocukları dikkatli gözlemleyin çünkü artık ısı göstergesini kolayca göremezler. Kullanımdan sonra pişirme bölgeleri kapatılsa bile belirli bir süre sıcak kalır. Çocukları pişirme bölgelerinden uzak tutun.
- Cam seramik yüzey darbelere karşı yüksek dirençlidir. Ancak sert, sağlam nesnelerin pişirme yüzeyine düşmesini önleyin çünkü keskinler kırılmasına neden olabilir.
- Cam seramik pişirme yüzeyini destek yüzeyi olarak kullanmayın.
- Ampulü değiştirmeden önce cihazı kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapısının üzerine hiçbir ağırlık bindirmeyin veya oturmeyin.
- Kapıların arasına hiçbir nesnenin sıkışmamasına dikkat edin.



1.2 Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şunlardan kaynaklanan kişi veya mal zararlarına ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez:

- Belirtilenlerden başka kullanım

- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması

- Cihazın herhangi bir parçasının uğraşılması

- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.3 Cihaz amacı

- Bu cihaz, ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka hiçbir kullanım uygun değildir.

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

1.4 Tanımlama plakası

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

1.5 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişimi dahili olmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.6 Bertaraf Etme



Bu cihaz, WEEE Avrupa direktifi (2012/19/EU) ile uyumlu olup

kullanım süresinin sonunda diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine göre sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarlarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkartın.



Güç Voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını ayırın.
- Cihazı prizden çekin.



Talimatlar

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

Cihazlarımız zararsız olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalajcı tehlikesi boşulma

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

1.7 Güç hakkında bilgi kullanım dışı/ bekleme modunda tüketim

Cihazın güç tüketimi hakkında teknik veriler, ilgili ürün sayfasına karşılık gelen smeg.com adresindeki sayfada bulunabilir.

1.8 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



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

Açıklama



Cihaz ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgi, pişirme tavsiyeleri.

Temizlik ve bakım



Cihazın uygun temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgi: Kurulum, işletme ve kontrol.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.



Enerji tasarrufu için 1.9

- Tarife bunu gerektiriyorsa cihazı sadece tarif gerektiğinde önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmedikçe, dondurulmuş gıdaları fırına yerleştirmeden önce çözün.
- Birden fazla türde yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri art arda pişirmek tavsiye edilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsi ve rafları çıkarın.
- Normal süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan süre, fırın içindeki ısıyla devam eder.
- Isı kaybını önlemek için kapı açılımını en aza indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Avrupa Kontrol Organları İçin Bilgi 1.10

Fanlı kuvvetli mod

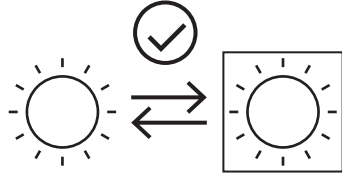
Enerji verimlilik sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'in spesifikasyonlarına uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketleme ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede bulunmaktadır. Bu veriler, söz konusu ürün için sayfaya ayrılmış web sitesinden indirilebilen "Ürün Bilgileri Sayfası"nda yer almaktadır.

Aydınlatma Kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynaklarına sahiptir.



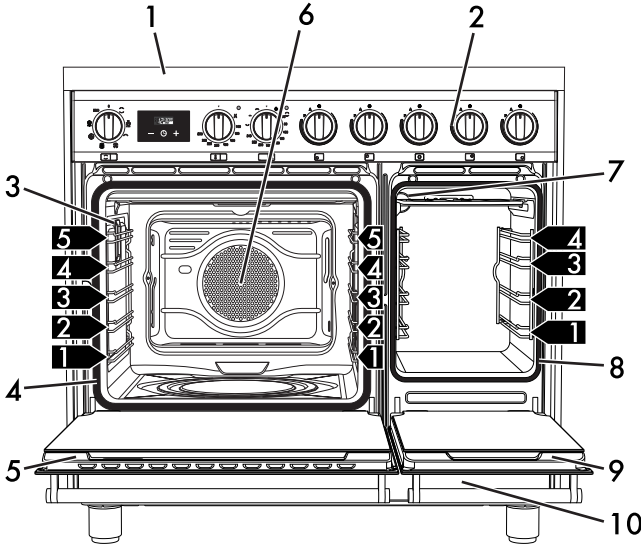
- Cihaza ait aydınlatma kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için uygun olarak belirlenmiş ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için kullanıma uygundur.
- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan aydınlatma kaynakları bulunur.



Açıklama

2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Ocak/Ocağı

2 Kontrol paneli

3 Ana fırın ışığı

4 Ana fırın contasını

5 Ana fırın kapısı

6 Ana fırın fanı

7 Yardımcı fırın ışığı

8 Yardımcı fırın contasını

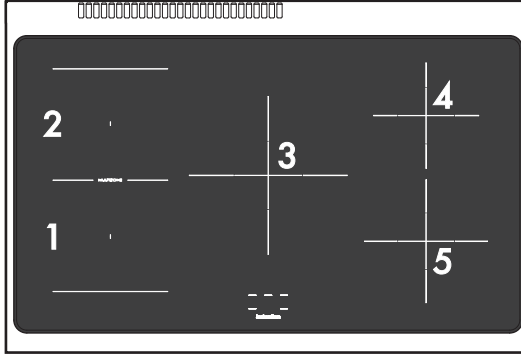
9 Yardımcı fırın kapısı

10 Depolama bölmesi

1,2,3 raf/deste frame'leri



2.2 Ocak



Bölge	Boyutlar Y x G (mm)	Min. tava Ø (mm)	Maks. güç çekiş (W)*	Güç çekimi in Booster işlevi (W)*
1	190 x 196	120	2100	2300
2	190 x 196	120	1600	1850
3	270 x 270	145	2300	3000
4	180 x 180	110	1300	1400
5	210 x 210	120	2300	3000

* Güç seviyeleri yaklaşık olup kullanılan tavanaya veya ayarlara göre değişebilir.

İndüksiyon pişirme avantajları

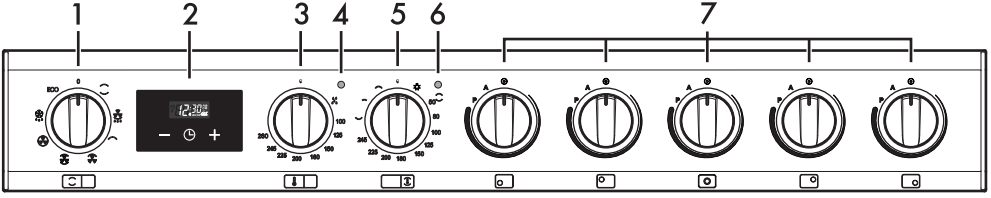


Ocak, her pişirme bölgesi için bir indüksiyon jeneratörü ile donatılmıştır. Cam-seramik pişirme yüzeyinin altında bulunan her bir jeneratör, tencerenin tabanında ısı akım oluşturan elektromanyetik alan yaratır. Bu, ısıyı ocaktan tencereye iletmek yerine indüksiyon akımı ile tencerenin içinde doğrudan oluşturulduğu anlamına gelir.

- Enerji tasarrufu, enerji doğrudan tencereye iletildiği için (uygun miktatıslanabilir tava gereklidir) geleneksel elektrikli pişirmeye göre.
- Güvenlik iyileştirildi çünkü enerji sadece ocağa konulan tencereye iletilir.
- İndüksiyon pişirme bölgesinden tencerenin tabanına iletilen enerji seviyesi yüksektir.
- Hızlı ısınma hızı.
- Pişirme yüzeyi yalnızca tencerenin tabanının altını ısıttığı için yanma tehlikesi azalır; taşan yiyecekler yapışmaz.



2.3 Kontrol paneli



1 Ana fırın fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modlarına uygundur. Gerekli fonksiyonu seçtikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesiyle ayarlayın.

2 Programlayıcı saat

Geçerli saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikacı geri sayım sayacını programlamak için kullanışlıdır.

3 Ana fırın sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere ulaşana kadar düğmeyi saat yönünde çevirin; minimum ile maksimum ayar arasına.

4 Ana fırın gösterge ışığı

Göstergeler, fırının ısınmakta olduğunu göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sönüyor. İçerideki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

5 Yedek fırın sıcaklık/fonksiyon düğmesi

Fırın ışığını açar veya ızgarayı ve alt ısıtıcıları 50°C ile 245°C arasındaki bir sıcaklığa getirir.

Maksimum sıcaklıkta, belirli pişirme işlemleri için optimize edilmiş bazı fonksiyonlar da seçilebilir.

6 Yedek fırın gösterge ışığı

Göstergeler fırının ısınıyor olduğunu göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sönmesini sağlar. İçeride ayarlanan sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

7 Ocak pişirme bölgesi düğmeleri

Gövde induksiyon ocaklarının pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır.

Sıcak plakanın işletim gücünü en az 1'den en çok 9'a kadar ayarlamak için düğmeleri saat yönünde çevirin.

Çalışma gücü, tezgah üzerindeki ekranda gösterilir.



2.4 Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Einde yükseklikler tabandan yukarıya doğru gösterilmiştir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).

İç aydınlatma

Cihazın iç ışığı yanar: (ana fırın)

- Herhangi bir işlem seçildiğinde, şöyle
-den **ECO** işlevden.



Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

(yedek fırın)

- yedek fırın sıcaklığı/

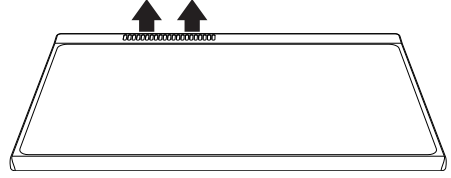
işlev kolu simgeye veya başka bir işleve çevrildiğinde.



Soğutma fanı

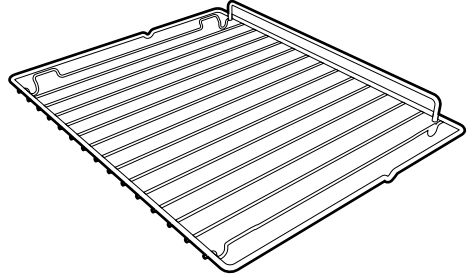
Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

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



Havalandırma girişlerini ve ısı dağıtma yuvalarını engellemeyin.

Raf

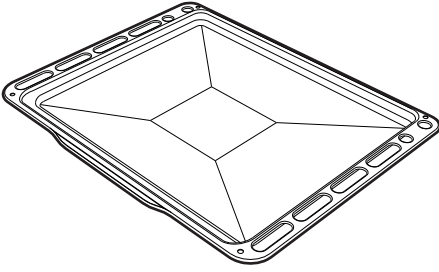


Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.



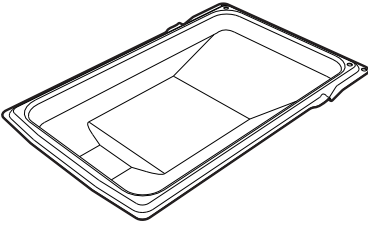
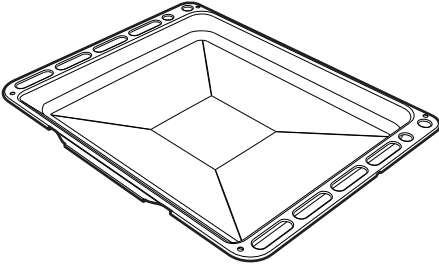
Açıklama

Tepsi



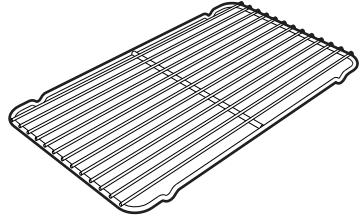
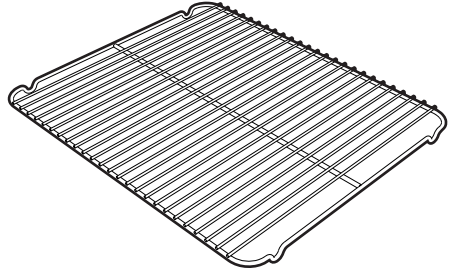
Üstteki rafa konulan yiyeceklerden yağı toplamak için kullanılır.

Derin tepsi



Üstteki rafa konulan yiyeceklerden yağı toplamak ve turta, pizza ve fırınlanmış tatlıları pişirmek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



Tepsinin üzerine konulacak; sızıntı yapabilecek yiyecekleri pişirmek için.



Gıda ile temas etmek üzere tasarlanmış fırın aksesuarları, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.



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



3 Kullanım

Talimatlar



Kullanım sırasındaki fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırın içindeki yiyecekleri taşıırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Fırın içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Cihaz kullanılırken 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.
- Yiyecekleri taşımak gerekiyor veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.
- Yağlar aşırı ısınır ya yanabilir. Çok dikkatli olun.



Depolama bölümündeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

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



Kötü kullanım Yüzeylerin zarar görme riski

- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Yağlı kağıt kullanmak isterseniz, içerdeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın haznesinin tabanına koymayın.
- İç cam cama tencere veya tepsileri dayamak için açık kapıyı kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocanın çevresi içine yerleştirilmelidir.
- Tüm tencerelerin düzgün, düz tabanları olmalıdır.
- Sıvı taşarsa veya dökülürse, artanı ocaktan alın.
- Tabanları tamamen düz ve pürüzsüz olmayan tencereleri asla koymayın.
- Ocak yüzeyine sert, katı nesnelerin düşmesini önleyin.
- Çatlaklar veya yarıklar fark ederseniz cihazı derhal kapatın, güç kaynağını kesin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.
- Ocağı destek yüzeyi olarak kullanmayın.



Kullanım



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek ısı
Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihaza yakın herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
- Fırın veya depolama bölmesi yakınında alev alabilir malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı tenekeler veya kaplar koymayın.
- Yağ veya yağların serbest bırakılabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı yalnız bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.



Yanlış kullanım
Yüzeylerin zarar görme riski

- Sıcak tavaları ocağın kenarına koymayın.
- Tavalarla ocağın kenarına vurulmamasına dikkat edin; cam yüzeyin alanı içinde kalmalarını sağlayın.
- Organik asidler ve korozyif maddeler kenarın rengini değiştirebilir ve oksidasyona neden olabilir.

3. Cihaz aksesuarlarını çıkarın ve temizleyin (bakım ve temizliğe bakınız).

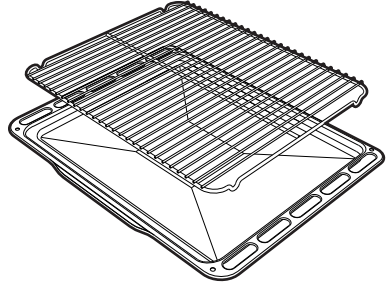
Fırın boşluğu

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

3.1 Aksesuarları kullanma

Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye takılmalıdır. Bu şekilde yağ, pişirilen gıdadan ayrı toplanabilir.



İlk kullanım

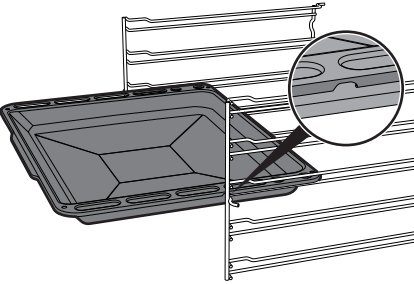
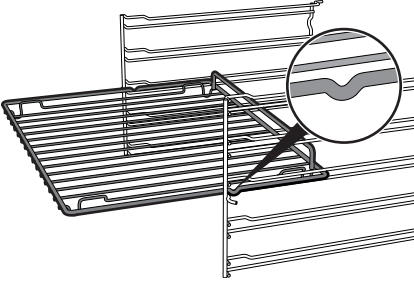
1. Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil, koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın boşluğundan (teknik veri plakasını istisna olarak) etiketleri kaldırın.



Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamıyla duruncaya kadar yan kılavuzlara sokulmalıdır.

- Rafin kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırın boşluğunun arkasına doğru yönelmelidir.



Rafları ve tepsileri nazikçe fırına sokun ve tamamen duruncaya kadar itin.



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

3.2 Ocak kullanımı



Elektrik bağlantısı ilk yapıldığında otomatik bir kontrol yürütülecek ve göstergelerin tamamı birkaç saniye boyunca yanacaktır.



Kullanımdan sonra uygun düğmeyi O konumuna getirerek kullanılan yüksek ısıtıcıları kapatın. Kap yükleyici detektöre yalnızca güvenmeyin.

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

Gerekli güç ayarına ulaşmak için düğmeyi saat yönünde çevirin.

Endüksiyon kullanımı için uygun tencere ve kaplar

Endüksiyon yemek yüzeyinde kullanılan kaplar metalden yapılmış, manyetik özelliklere sahip ve tabanı yeterince geniş olmalıdır.

Uygun kaplar:

- Kalın tabanlı emaye çelik kaplar.
- Emaye bazlı dökme demir kaplar.

- Çok katmanlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve özel tabanlı alüminyum kaplar.

Uygun olmayan kaplar:

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

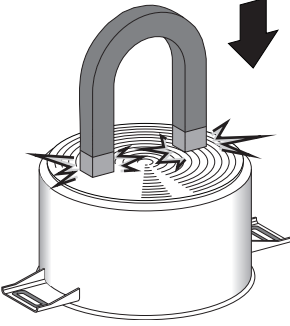


Kullanın

Tencerenin uygun olup olmadığını anlamak için mıknatısı tabana yaklaştırın: çekiliyorsa, tencere induksiyonlu pişirme için uygundur. Mıknatınız yoksa, tencereye az miktarda su koyup bir pişirme bölgesine yerleştirebilir ve sıcak plakayı çalıştırabilirsiniz. Eğer

la  sembol ekranda görünürse,

tencerenin uygun olmadığı anlamına gelir.



Yalnızca induksiyonlu ocaklara uygun, tamamen düz tabanlı kaplar kullanın. Düzensiz tabanlı kap kullanmak ısıtma sisteminin verimini düşürebilir ve kabın ocak üzerinde algılanmasını engelleyebilir.

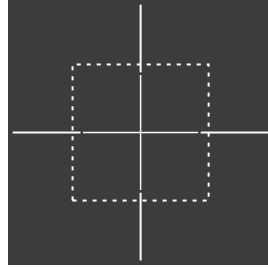
Kap tanıma

Pişirme

bölgesinde tencere yoksa veya tencere çok küçükse, enerji  aktarılmaz ve sembol ekranda görünür. Pişirme bölgesinde uygun bir tencere varsa, tanıma sistemi bunu algılar ve düğme ile ayarlanan güç seviyesine göre ocağı çalıştırır. Tencere pişirme bölgesinden kaldırıldığında da enerji aktarımı kesilir (s  bol ekranda gösterilir).

Pişirme bölgesindeki tencere veya tava, bölgenin kendisinden daha küçük olmasına rağmen kap tanıma işlevi etkinleştirilirse, yalnızca gerekli enerji aktarılır.

Kap tanıma limitleri: Tencere tabanının minimum çapı, pişirme bölgesindeki çarpı işaretiyle gösterilir.



Daha küçük çaplı kaplar algılanmayabilir ve bu nedenle indüktörün devreye girmemesi riski vardır.



Piştirme süresinin sınırlandırılması

Ocağın kullanım süresini sınırlayan otomatik bir cihazı vardır.

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

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

sen **H**l ekranda görünüyor.

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

Aşırı ısınmaya karşı koruma

Ocağın uzun süre tam güçte kullanılması durumunda, oda sıcaklığı yüksekse elektroniklerin soğuması zorlaşır. Elektronikte aşırı yüksek sıcaklıkların oluşmasını önlemek için piştirme bölgesine giden güç otomatik olarak azaltılır.

Enerji tasarrufu konusunda tavsiye

• Tencerenin taban çapı piştirme bölgesinin çapına karşılamalıdır.



• Bir tava alırken, belirtilen çapın tabanın mı yoksa tepenin çapı mı olduğuna bakın, çünkü üst çap çoğunlukla tabandan büyüktür.

• Uzun süren yemekler hazırlarken, basınçlı tencere kullanarak zaman ve enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz; bu, yiyecekte bulunan vitaminlerin korunmasına da yardımcı olur.

• Basınçlı tencerenin yeterli sıvı içerdiğinden emin olun; yeterli yoksa ve aşırı ısınır bu, hem basınçlı tencereye hem de piştirme bölgesine zarar verebilir.

• Mümkünse her zaman tencereleri uygun bir kapakla kapatın.

• Pişirilecek miktara uygun bir tava seçin. Büyük ve yarı boş bir tenceden enerji israfı olur.



Bazı durumlarda ocağı ve fırını aynı anda kullanıyorsanız, elektrik sistemi tarafından kullanılacak azami güç sınırı aşılabılır.



Kullan

Güç seviyeleri

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

Güç seviyesi	Uygun olanlar:
0 KAPALI ayarı	
Sıcak tut	
1 - 2	Kısa süreli yemek pişirme (minimum güç)
3 - 4	Pişirme
5 - 6	Büyük miktarlarda pişirme gıda, daha büyük parçaların kızartılması
7 - 8 Kızartma, unla yavaş kızartma	
9 Kızartma	
P *	Kızartma / kızarma, pişirme (maksimum güç)

* booster işlevine bakınız

Kullanılabilir ısının kalması,
Rezidüel ısı



Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

• Çocukları dikkatli gözetin çünkü rezidüel ısının göstergesini kolayca göremezler. Pişirme bölgeleri kapatıldıktan sonra da belirli bir süre sıcaktır. Çocukların davlumbazı asla dokunmamasını sağlayın.

Kısıldığında pişirme alanı hala sıcaksa, sembol ekranda  60°C'nin altına düşüğünde sembol temizlenir.

Isıtma hızlandırıcısı



Her pişirme bölgesi, seçilen güçle orantılı bir süre boyunca maksimum gücün iletilmesini sağlayan bir ısıtma hızlandırıcısı ile donatılmıştır.

Bu işlev, seçilen gücü en kısa sürede elde etmenizi sağlar.

1. Düğmeyi karşıya doğru A konumuna çevirin ve sonra serbest bırakın. Ekranda gösterilir

-in  sembol.

2. Gereken ısıtma gücünü (1 - 8) 3 saniye içinde seçin. Seçilen güç ve sembol ekran üz  de karşıt olarak yanıp sönüyor.

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

Hızlandırma dönemi bittikten sonra güç seviyesi, daha önce seçilenle aynı kalacaktır.



Güç azaldığında, düğmeyi karşıt yönde çevirirseniz, ısıtma hızlandırıcısı otomatik olarak devre dışı kalır.



Çok bölgeli fonksiyon



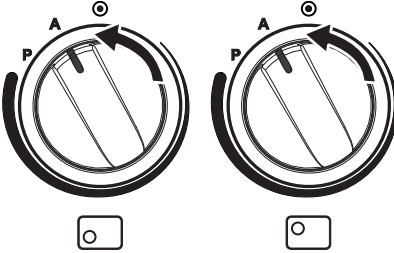
Bu fonksiyon, balık kazanları veya dikdörtgen tavalar gibi kapların kullanılması durumunda iki pişirme bölgesini (önde ve arkada) aynı anda çalıştırmak için kullanılabilir.



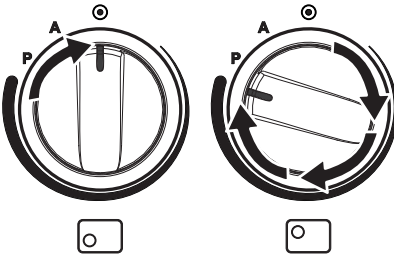
Çok bölgeli fonksiyona sahip pişirme bölgeleri sol ön ve sol arka pişirme bölgeleridir.

Çok bölgeli fonksiyonunu etkinleştirmek için:

1. Sol önde ve sol arkada bulunan pişirme bölgesi düğmelerini aynı anda saat yönünün tersine çevirin ve kısa bir bip sesi çıkarana kadar A konumunda basılı tutun.



2. Sol önde bulunan pişirme bölgesi düğmesini tekrar 0 konumuna, sol arkadaki pişirme bölgesi düğmesini 9 konumuna kadar çevirin. Uzun süreli bir bip sesi çıkar.



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

Çok bölgeli fonksiyonunu devre dışı bırakmak için:

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



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

Booster fonksiyonu



Booster fonksiyonu, pişirme bölgesinin maksimum gücüyle en fazla 5 dakika çalışmasına olanak tanır. Büyük miktarda suyu hızlıca kaynatmak veya eti kızartmak için kullanılabilir.

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

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

Sadece bazı bölgelerde Booster fonksiyonu her zaman aktiftir ve ilgili düğme kullanılarak manuel olarak devre dışı bırakılmalıdır.



Booster fonksiyonu, ısıtma hızlandırıcı fonksiyonundan önceliklidir.

Güç kontrolü

Gözün, tüketimi optimize eden/kısıtlayan bir güç kontrol modülü ile donatılmıştır. Toplam belirlenen güç seviyesi izin verilen maksimum sınırı aşarsa dijital

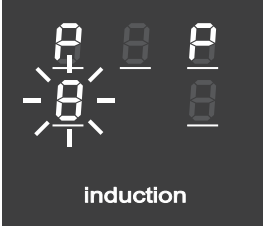


Kullan

devre kartı, sıcak plakalara sağlanan gücü otomatik olarak yönetir.

modül, sağlanabilecek en yüksek güç seviyelerini korumaya çalışır. Otomatik kontrol tarafından ayarlanan seviyeler ekranda görünecektir.

Bir güç seviyesinin yanıp sönmesi, güç kontrol modülü tarafından seçilen yeni bir seviyeye otomatik olarak sınırlanacağını gösterir.



Öncelik son ayarlanan bölgeye verilir.

Kontrol kilidi



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

1. Tüm pişirme bölgeleri kapalıyken, aynı anda ön sağ ve arka sağ pişirme bölgesi kontrol düğmelerini saat yönünün tersine çevirin (pozisyon A).

2. Ekranda görünene kadar  semboller çevirmeye devam edin.

3. Düğmeleri serbest bırakın.

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



Düğmeler 30 saniyeden fazla A konumunda tutulmuşsa, aşağıdaki arıza

mesaj  üzerinde görünür görüntüleme.



Güç kaybının uzun bir süre kesintiden sonra, kontrol kilidi devre dışı kalacaktır. Bu durumda, yukarıda açıklandığı gibi yeniden açın.

Hata kodları

Görüntü aşağıdakilerden birini gösterirse hata kodları  Teknik Yardım ile iletişime geçin.



Ocak güç sınırlaması



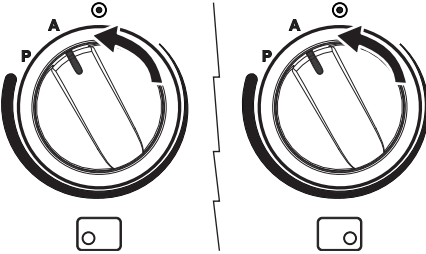
Girişimin indüksiyon ocağı 7,4 kW olarak çalışacak şekilde yapılandırılmıştır, ancak 4,8 kW veya 3,7 kW olarak da ayarlanabilir.

1. Cihazı ana güç kaynağından ayırın ve gücü tekrar açmadan önce 10 saniye bekleyin.



Ocak gücü, ana güç kaynağına bağlandıktan sonra 2 dakika içinde ayarlanmalıdır.

2. Ön sol ve ön sağ pişirme bölgesi düğmelerini aynı anda saat yönünün tersine çevirin ve konum "A"ya getirin, bu konumda 3 saniye tutun.



Arka sol ve arka sağ pişirme bölgelerinin göstergeleri "7." ve "4" gösterecek. 3. Düğmeleri serbest bırakın.

4. Düğmeleri tekrar saat yönünün tersine çevirin ve basılı tutun.

Arka sol ve arka sağ pişirme bölgelerinin göstergeleri "4." ve "8" güç düzeylerini gösterecektir.

5. Düğmeleri serbest bırakın.

6. Düğmeleri tekrar saat yönünün tersine çevirin ve basılı tutun.

Arka sol ve arka sağ pişirme bölgelerinin göstergeleri güç düzeylerini "3." ve "7" olarak gösterecektir.

7. Düğmeleri serbest bırakın.



Gerekli güç seviyesinde düğmeleri serbest bıraktıktan sonra göstergeler sönmeye kadar bekleyin.



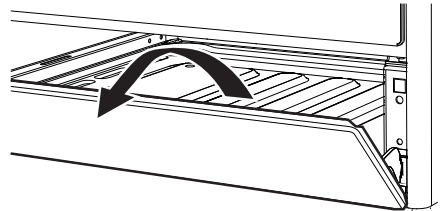
Görüntüler kapandıktan sonra güç seviyesi, güç kaynağından fişi çekmeden tekrar en fazla 4 dakika içinde değiştirilebilir.



Son güç ayarı, elektrik kesintisi olsa bile seçili kalacaktır.

3.3 Depolama bölmesini kullanma

Depolama bölmesi ocağın altındadır. Açmak için kolu kendinize doğru çekin. Cihazı kullanırken gerekli olan tencere ve metal objelerin saklanması için kullanılabilir.





Kullan

3.4 Fırınlrın Kullanılması

Ana fırını açma



1. Fonksiyon kadranını kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı, sıcaklık kadranını kullanarak seçin.



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

Programlayıcı saatı sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.



ECO fonksiyonu hassastır

Pişirme fonksiyonu naziktir ve 210°C'ten daha yüksek sıcaklıklar gerektirmeyen pişirme için önerilir. Daha yüksek sıcaklıklarda pişirme için farklı bir fonksiyon seçmeniz önerilir.



Hızlı çözdürme

Hızlı çözdürme, fırın içindeki oda sıcaklığındaki havanın eşit dağılmasını sağlamak için bir fanın etkinleşmesiyle desteklenir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden bu sistem belirli türde yiyecekler için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir ve aynı anda yalnızca bir yemek pişirmek için uygundur. Her türlü roto, ekme ve kekler için mükemmeldir ve özellikle yağlı etler, örneğin kaz ve ördek için uygundur.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve iskeleli (mevcutsa) ile birlikte yiyeceğe pişirme sonunda eşit bir kahverengi ton verir. Sosler, kuzu butu ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapağı açmamaya dikkat edin.



ECO fonksiyonunda pişirme (ve önceden ısıtma) süreleri daha uzun olur.



Izgarnalı aspiratörlü fan

Fandan üretilen hava, izgaranın yol açtığı güçlü sıcak dalgasını yumuşatır; özellikle kalın yiyecekleri mükemmel şekilde eşit şekilde izgara yapar. Etin büyük parçaları için idealdir (örneğin domuz budu).



Fan + alt ısıtıcı

Sadece alt ısıtıcıyla fanın kombinasyonu daha hızlı pişirme sağlar. Bu sistem, yüzeyi iyi pişmiş ancak içi az pişmiş yiyeceklerin sterilizasyonu veya pişirmeyi tamamlamak için önerilir ve bu nedenle biraz daha ısı gerekir. Her tür yiyecek için mükemmeldir.



Dairesel ısıtıcı ile fan

Fan ve fırının arkasındaki dairesel ısıtıcı elemanın birleşimi, aynı sıcaklıklara ve aynı pişirme tipine ihtiyaç duyulduğu sürece farklı yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı anlık ve eşit ısı dağılımı sağlar. Örneğin, balık, sebzeler ve kurabiyeleri aynı anda farklı seviyelerde kokuların ve tatların karışmadan pişirmek mümkün olacaktır.



Fanlı destekli

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleşince, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için idealdir; aynı anda birkaç seviye üzerinde pişirilse bile. (Birden fazla seviye için 2. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz).

Yardımcı fırını açmak



Gerekli dereceye, fonksiyon düğmesini 50°C ile 245°C arasında veya maksimum sıcaklıkta gerekli fonksiyona getirin.

Yardımcı fırın işlevleri



Fırın ışığı
Fırın ışığını açar



Statik (min. 50°C - max. 245°C)

Isı aynı anda üstten ve alttan geldiğinden bu sistem bazı yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme olarak da bilinen statik pişirme, aynı anda sadece bir tabak pişirmek için uygundur. Tüm türde rosto, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve her durumda özellikle yağlı etler için örneğin horoz ve ördek için uygundur.



Kullan



Alt eleman (245°C)

Alt taraftan gelen ısı, taban sıcaklığı daha yüksek olan yiyeceklerin pişmesini tamamlamanızı sağlar, kızarmalarını etkilemeden. Kekler, tartlar ve pizzalar için mükemmeldir.



Izgara (245°C)

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki et için mükemmel ızgara sonuçları verir ve pişirme sonunda yiyeceğe eşit kızarma sağlar. Sosisler, domuz pirzola ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere çok miktarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.



Küçük ızgara (245 °C)

Sadece merkez elemandan yayılan ısıyı kullanarak bu fonksiyon, kebab, kızarmış sandviçler ve herhangi bir tür ızgara sebze yan yemekleri yapmak için küçük porsiyon et ve balık ızgara yapmanıza olanak sağlar.

Genel tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme elde etmek için fan destekli fonksiyon kullanın.
- Pişirme sürelerini artırarak pişirme süresini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı fazla pişmiş içi pişmemiş olabilir).
- Aynı toplam ağırlık için bütün bir parçayı pişirmek, daha küçük parçalara bölündüğünde pişirmekten daha uzun sürecektir.

Et pişirme konusunda tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici tadına göre değişir.
- Eti kızartırken bir et termometresi kullanın ya da bifeği bir kaşıkla press ile kontrol edin. Sert ise hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz etin soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulması durumunda bile ızgara yapılabilir.
- Izgara fonksiyonlu Fan ile ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yiyeceği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunu kullanırken en iyi sonuç için maksimum sıcaklığa ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için tavsiyeler

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.
- Birden çok seviye kullanırken yiyecek ideal olarak ikinci ve dördüncü raflarda konumlandırılmalıdır. Pişirme süresini birkaç dakika artırın ve sadece fan fonksiyonlarını kullanın.
- Tatlının iyice pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresi sonunda tatlının en üst noktasına kürdan batırın. Hamur yapışmazsa



işaret çubuğuna göre, tatlı pişirilir.

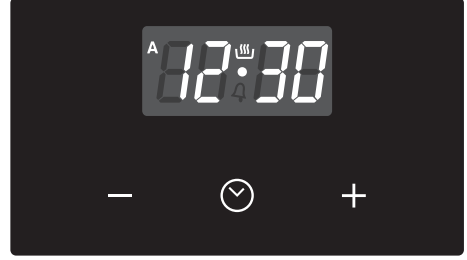
- Fırından çıktığında tatlı çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün; gerekiyorsa daha uzun pişirme süresi seçin.

- Nişasta bezeleri ve ekmek hamurunun pişirme süresi büyüklüğe bağlı olarak değişecektir.

Çözülüyor ve mayalandırma için tavsiyeler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan fırının ilk rafında kapağı olmayan bir kaptan yerleştirin.
- Gıdaların üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş ızgarayı ve bir tepsiyi birinci seviyeye koyun. Bu şekilde çözdürme gıdısından akan sıvı gıdadan uzak akacaktır.
- Ekmek ve meyve parçalanırsa, toplam ağırlık ve miktardan bağımsız olarak aynı süre içinde çözülebilir.
- En nazik bölümler alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su yerleştirilmelidir.

3.5 Programcı saat



— Değer azaltma düğmesi

⌚ Saat düğmesi

+ Değer artırma düğmesi

i Programcı saat sadece ana fırını kontrol eder ve yardımcı fırını kontrol etmez.

i Programcı saatin doğru olduğundan emin olun pişirme süre simgesini gösterir. Aksi takdirde fırını açmak mümkün değildir.

Program ⌚ saati sıfırlamak için düğmeye basın.



Kullan

Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmazsa fırın çalışmaz.

Kullanımın ilk başında veya bir güç kesintisinden sonra, basma üzerinde yanıp sönecektir aletin göstergesinde.

1. Saat düğmesini basılı tutun iki saniye. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.
2. Zaman değeri aracılığıyla ayarlanabilir artır düğmesi ve değer azalt düğmesi. Hızla artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
3. 7 saniye bekleyin. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.
4. The gösterimdeki sembol aletin pişirmeye başlamak için hazır olduğunu gösterir.



Zamanı değiştirmek için değer artırma ve değer azaltma düğmelerini aynı anda iki saniye basılı tutun, ardından zamanı ayarlayın.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işleminin başlatılmasına ve bitirilmesine izin veren işlevdir.

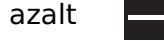
1. Saat düğmesi seçil görünü ceye kadar basılı tutun.

2. Saat düğmesini ar basın. Göstergede sembol ve metin



görünür, şu şekilde değiştirerek mevcut zaman.

3. Değer artırma ve azalt



gerekeni ayarlamak için düğmeleri kullanarak pişirme dakikaları.

4. Bir fonksiyon ve pişirme sıcaklığı seçin.

5. Fonksiyonun devreye girmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut zaman ve semboller ekranda görünecektir.

Pişirme bitiminde ısıtıcı elemanlar devre dışı kalacaktır. Gösterimde,



sembol kapanır, sembol yanıp sönmüyor ve zil çalıyor.

6. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.



7. Programlayıcı saat  sıfırlamak için saat düğmesine basın.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



Belirlenen programlamayı iptal etmek için değeri arttırma ve azaltma düğmelerine aynı anda basılı tutun ve ardından fırını manuel olarak kapatın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, bir pişirme işleminin belirli bir saatte başlatılmasını ve kullanıcının belirlediği belli bir süre sonunda bitirilmesini sağlayan işlemdir.

1. Önceki noktadaki “Zamanlanmış pişirme” adımı belirlendiği gibi pişirme süresini ayarlayın.

2. Menü düğmesini  saniye basılı tutun.

3. Menü düğmesine  ar basın. Ekranda rakamlar görünür .

ve metin  sırayla,

sembol  sönerken (örneğin mevcut zaman 17:30).

4. Şunu kullanın  veya  esini kullanarak ayarlayın gereken dakikalar (örneğin 1 saat).

5. Menü düğmesine  . Metin  ekranda görünecek önceden ayarlanmış pişirme süresi mevcut zamana eklenerek sırasıyla gösterilir (örneğin, gösterilen pişirme bitiş saati 18:30).

6. Basın  ve  düğmesini kullanarak ayarlayın pişirme bitiş zamanı (örneğin, 19:30).



Fırın önceden ısıtma için birkaç dakika pişirme süresine eklenmelidir.

7. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Mevcut zaman görünür  ve görüntüde ve simgeleri yanar.  

8. Pişirme sıcaklığı ve fonksiyonunu seçin.

Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalır. Ekranda sembol kapanır, sembol  yanıp söner ve  çalar.



Kullan

10. Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini 0'a getiriniz.

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

12. Basın ve melere basın

ayarlanan programı sıfırlamak için aynı anda.



10 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatten daha uzun programlanmış pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra menüyü basılı tutun kadar 2 ye menü düğmesini basılı tutun ve kalan pişirme süresini gösterir. Menü düğmesine tekrar basın. Gösterge etni gösterir

ve kalan pişirme süresi sıralı olarak.

Dakika sayacı



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

Dakika sayacı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesini bir saniye basılı tutun. Gösterge ekrana gelir

sayısal göstergeler ve saat ile dakikalar arasında yanıp sönen simge.

2. Gerekli dakikayı rlamak için değeri artırma ve değeri azaltma düğmelerini kullanın.

3. Dakika sayacını ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye boyunca hiçbir düğmeye basmayın. Mevcut zaman ve semboller gösterimde görünür

Belirlenen süre dolduğunda bir zil sesi duyulur.

4. Zil sesini kapatmak değer azalma düğmesine basın.



Dakika sayacı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kurulum verisini deęiřtirme

1. Saat düğmesine bas.



2. Değeri artırma ve değeri azaltma düğmelerini kullanın



azalt düğmesini kullanarak sayıyı ayarlamak için düğmeler gereken dakikaları.

Kurulum verisinin silinmesi

1. Saat düğmesine bas.



2. Değeri artırma ve değeri azaltma düğmelerine aynı anda basılı tutun.



3. Pişirme devam ediyorsa fırını manuel olarak kapatın.

zillerin seęimi

Zil 3 tona sahip olabilir.

1. Değeri artırma ve değeri azaltma düğmelerine aynı anda basılı tutun.



2. Saat düğmesine bas.



3. Değeri azalt düğmesini kullanarak farklı bir zil tonu seęin.





Kullan

Ana fırın pişirme bilgileri tablosu

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf Sıcaklığı (°C)		Zaman (dakika)
Ispanaklı Lazanya	3 - 4	Statik	1 220	230	45 - 50
Makarna püre	3 - 4	Statik	1 220	230	45 - 50
Dana roastsı	2	Fan destekli	2 180	190	90 - 100
Domuz filetosu	2	Fan destekli	2 180	190	70 - 80
Sosisler	1.5 ızgara ile fan		4 Maks		15
Dana roastsı	1	Fan destekli	2	200	40 - 45
Kuzu요일	1.5 Dairesel/Fan destekli		2 180	190	70 - 80
Hindi göğsü	3	Fan destekli	2 180	190	110 - 120
Domuz boynu roastsı	2 - 3 Fan destekli		2 180	190	170 - 180
Kuzu tavuk roasting	1.2	Fan destekli	2 180	190	65 - 70
					1. yüzey 2. yüzey
Domuz pirzola	1.5 ızgara ile fan		4 Maks		15 5
Küçük kaburga	1.5 ızgara ile fan		4 Maks		10 10
Pastırma	0.7 ızgara		5 Maks		7 8
Domuz filetosu	1.5 Fan ile ızgara		4 Max		10 5
Dana bonfile 1 ızgara			5	Max	10 7
Somon alabalık	1.2	Vantilatörlü yardımcı	2 150	160	35 - 40
Güçlük balığı	1.5	Vantilatörlü yardımcı	2	160	60 - 65
Levrek	1.5	Vantilatörlü yardımcı	2	160	45 - 50
Pizza	1	Vantilatörlü yardımcı	2 Max		8 - 9
Ekmek	1 Dairesel/Vantilatörlü yardımcı		2 190	200	25 - 30
Focaccia	1	Vantilatörlü yardımcı	2 180	190	20 - 25
Bundt kek	1 Dairesel/Vantilatörlü yardımcı	2	160		55 - 60
Turta	1 Dairesel/Vantilatörlü yardımcı	2	160		35 - 40
Ricotta keki	1 Dairesel/Vantilatörlü yardımcı	2 160	170		55 - 60
Reçelli paylar	1	Vantilatörlü yardımcı	2	160	20 - 25
Cennet keki	1.2 Dairesel/Vantilatörlü yardımcı	2	160		55 - 60
Profiterol	1.2	Vantilatörlü yardımcı	2	180	80 - 90
Sünger kek	1 Dairesel/Vantilatörlü yardımcı	2 150	160		55 - 60
Pirinç muhallebisi	1	Vantilatörlü yardımcı	2	160	55 - 60
Brioche	0.6 Circulaire/Havali destekli	2	160		30 - 35

Tabloya gösterilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak sağlanmıştır.



Yardımcı fırın pişirme bilgileri tablosu

Gıda	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	
Kuzu veya tavşan kızartması	1	Statik	2	190 - 200	85 - 90	
Tavuk kızartması	1	Statik	2	190 - 200	80 - 85	
					Birinci yüzey	İkinci yüzey
Kıyılmış etler; jambon	0.8	Izgara	4	250	13	5
Hamburgerler	0.6	Izgara	4	250 73		
Domuz sosisleri	0.6	Izgara	4	250	15	-
Domuz sıynılmış kaburgalar	0.7	Izgara	4	250	30 - 35	-
Pastırma	0.6	Izgara	4	250	10	3

Tabloda belirtilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir rehber olarak verilmektedir.



Temizlik ve bakımı

4 Temizlik ve bakımı

Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Paslanmaz çelik parçalar veya metalik yüzey kaplama (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama) olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya beyazlatıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın.
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. ovma tozları, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal spatular kullanmayın.
- Ocak tencere tablası destek ızgaraları, alev yayıcı konçları ve brülör başlıkları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Pişirirken ocak üzerinde şeker veya tatlı karışımlarını dökmeyin veya eriyebilecek malzeme veya maddeler (plastik veya teneke folyo) koymayın.



Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılması tavsiye edilir.

Yüzeyleri temizleme

Yüzeylerin iyi durumda kalması için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumasına izin verin.

Günlük sıradan temizleme

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

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

Yemek lekeleri veya artıklar

Yüzeye zarar verecekleri için çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın.

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

Jöle veya şekerli gıdaların kalıntılarının fırın içinde kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa fırının emaye astarına zarar verebilir.



Temizledikten sonra cihazı çalışmasını engellemeye veya görünümü bozacak işaretler oluşturmaya yol açmaması için iyice kurulayın.



4.1 Ocağın temizliği

Cam seramik ocağın temizliği

Alüminyum tabanlı tencerelerden oluşan hafif renkli lekeler, sirke ile nemlendirilmiş bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirdikten sonra yanık kalıntılarını temizleyin; su ile durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın.

Marul veya patates temizlerken ocağa düşen kirler, tencereler hareket ettirildiğinde ocağa çizik vurabilir. Bu nedenle pişirme yüzeyindeki herhangi bir kiri hemen temizleyin.

Renk değişiklikleri camın çalışması veya dengesi üzerinde etki etmez. Bunlar ocağın malzemesinde değişiklikler değildir; sadece kaldırılmamış ve sonra karbonlaşmış kalıntılardır.

Parlak yüzeyler, özellikle alüminyum tabanlı kaplar yüzeyi ovalarken ve uygun olmayan deterjanların kullanımı nedeniyle oluşabilir. Geleneksel temizlik ürünleriyle çıkarmak zor olabilir. Temizlik işleminin birkaç kez tekrarlanması gerekebilir. Aşındırıcı deterjanlar kullanmak veya tain tabanlarını ovalamak zamanla ocağın dekorasyonunu aşındırabilir ve lekelerin oluşmasına katkıda bulunabilir.

Haftalık temizlik

Ocağı haftada bir kez tipik bir cam seramik temizleyici ile temizleyin ve bakın. Her zaman üreticinin talimatlarını takip edin. Bu ürünlerdeki silikon, su itici koruyucu bir zar oluşturur ve kir tutmasını sağlar. Tüm lekeler zar üzerinde kalır ve bu nedenle kolayca çıkarılabilir. Temizledikten sonra yüzeyi temiz bir bezle kurulayın. Pişirme yüzeyinde deterjan kalmadığından emin olun, çünkü ısıtıldığında agresif bir reaksiyona girebilir ve pişirme yüzeyinin yapısını değiştirebilir.

Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren agresif ürünler veya çelik ve cam temizleyici ürünler kullanmayın; çünkü bu ürünler kalıcı hasara yol açabilir.

Düğmeler, ılık suya batırılmış yumuşak bir bezle temizlenmeli, ardından dikkatlice kurulanmalıdır. Düğmeler, yuvalarından çekilerek çıkarılabilir.



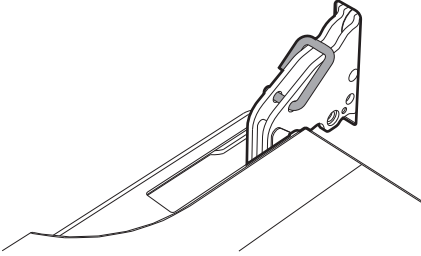
4.2 Kapıyı temizleme

Kapıyı çıkarma

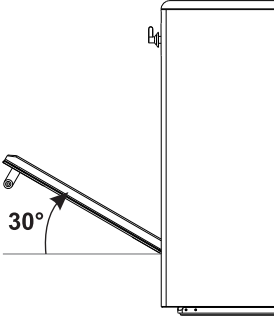
Kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve bir mutfak havlusunun üzerine yerleştirmeniz önerilir.

Kapıyı çıkarmak için aşağıdaki adımları izleyin:

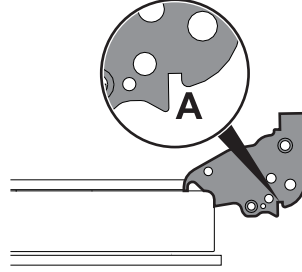
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşelerin deliklerine iki pim yerleştirin.



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



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki uygun yuvalara yerleştirin, A girinti bölümlerinin yuvalarda tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.



Kapı camını temizleme

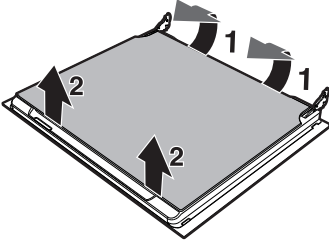
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için ıslak bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerinin çıkarılması

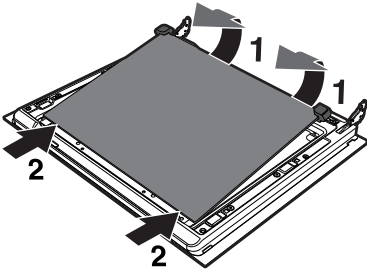
Kapının iç cam panelleri temizliği için çıkarılabilir.

1. İç cam panelini arka kısmını nazikçe yukarı doğru çekerek çıkarmak için oklar (1) ile gösterilen hareketi takip edin. Bu şekilde, camla bağlantılı 4 pim, fırın kapağındaki yuvalarından ayrılır.

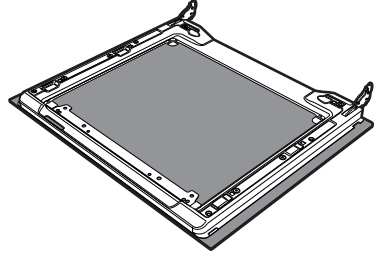
2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2).



3. Ara cam panelini yukarı kaldırarak iç cam paneliyle aynı işlemi uygulayın, ancak panelin (2) ön kısmını cihazın içine doğru itin.

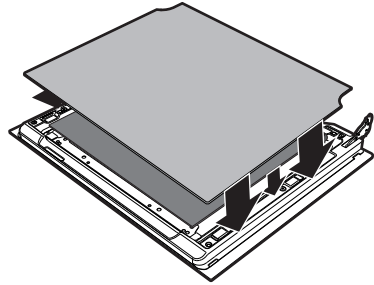


4. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kirlerde, nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Panelleri çıkarıldığı sıranın tersine takın.

6. İç cam panelini yeniden konumlandırın. Hafif baskı uygulayarak 4 pimini fırın kapağındaki yuvalarına merkezleyip yerleştirdiğinizden emin olun.





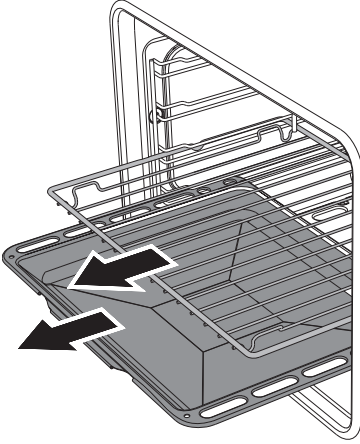
Temizlik ve bakım

4.3 Fırın boşluklarının temizlenmesi

Fırın boşluklarının iyi durumda kalması için soğumasına izin verdikten sonra düzenli olarak temizlenmelidir.

Yiyecek kalıntılarının fırın boşluklarında kurumasına izin vermeyin, bu kısımdaki sır rengini zarar verebilir.

Tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

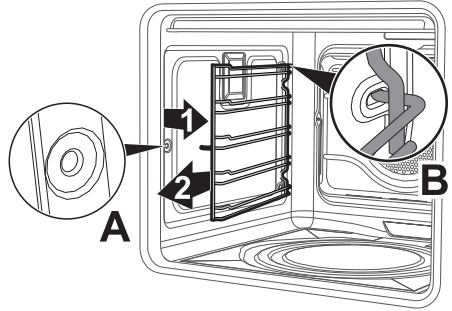


raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

Kılavuz çerçevelerinin çıkarılması yan tarafların daha kolay temizlenmesini sağlar. Bu işlem otomatik temizleme döngüsü her kullanıldığında yapılmalıdır (bazı modellerde).

Kılavuz çerçevelerini çıkarmak için: Çerçeveyi fırının içine doğru çekin ve A oluklarından kurtarın, ardından arkasındaki B oturma yerlerinden çıkarın.

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



Daha kolay temizlik için şunları çıkarmanızı öneririz:

- Kapı
- Raf/tepsi destek çerçeveleri
- Fırın contasını



Spesifik ürünlerin kullanımdan sonra fırın içindeki kalıntıları yakmak için yaklaşık 15-20 dakika en yüksek sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.

4.4 Buhar Temizleme



Buhar Temizleme, kirin giderilmesini kolaylaştıran destekli bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve daha sonra kolayca çıkarılır.



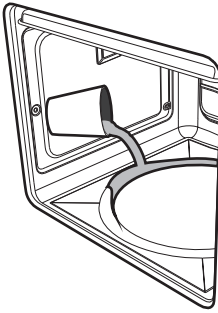
Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Fırının içinden önceki pişirme operasyonlarından kalmış herhangi bir yemek artığı veya büyük dökülmeleri temizleyin.
- Fırın soğukken destekli fırın temizleme işlemlerini gerçekleştirin.

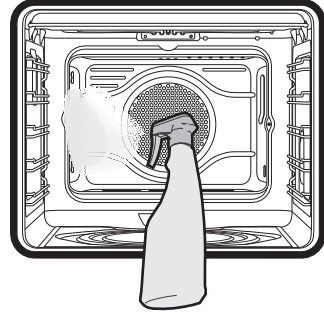
Önlemler

Buhar Temizleme döngüsüne başlamadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarlıkları tamamen çıkarın. Üst koruma içerde bırakılabilir.
- Fırının tabanına yaklaşık 40 cc su dökün. Havanın boşluğun dışına taşmamasına dikkat edin.



- Fırının iç kısmına püskürtme nozülü kullanarak su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Püskürtüyü yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve dağıtıcının yönüne yönlendirin.



- Kapağı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simge ve sıcaklık düğmesini şu konuma getirin:

simge.

2. Dijital programlayıcıyı kullanarak pişirme süresini 18 dakika olarak ayarlayın.
3. Pişirme süresi sonunda zamanlayıcı fırın ısıtma elemanlarını kapatır ve zil çalmaya başlar.



Temizlik ve bakım

Buharlı Temizlik çevriminin sonu

4. Kapıyı açın ve daha az yapışkan kirleri mikrofiber bir bezle temizleyin.
5. Zor çıkarılan birikintiler için bakır tel içeren çizilmeyecek bir sünger kullanın.
6. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyicileri kullanın.
7. Fırında kalan suyu çıkarın.

Daha iyi hijyen ve yiyeceğin rahatsız edici kokulardan etkilenmemesi için, fırının yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fan yardımlı bir fonksiyonla kurutulmasını öneriyoruz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



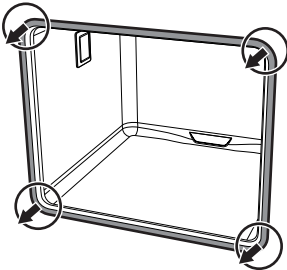
Ulaşılması zor parçaların elle temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneriyoruz.

4.5 Olağanüstü bakım

Conta takma ve çıkarma

Contayı çıkarmak için:

- Dört köşedeki klipsleri serbest bırakın ve contayı dışa doğru çekin.



Conta yeniden takılırken:

- Halkaları contanın dört köşesindeki klipslere geçirin.

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

- Conta temiz kalması için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla yıkayın.

iç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



Canlı parçalar

Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı fişten çekin.

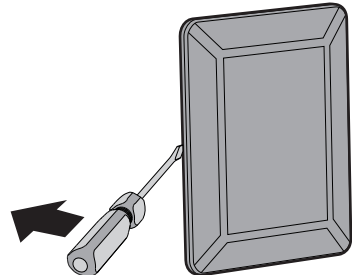


Fırın 40 W'lık bir ampulle donatılmıştır.

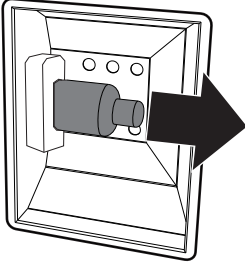
1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Bir alet kullanarak ampul kapağını çıkarın (ör. tornavida ile).



Fırın kapağındaki emaye yüzeye zarar vermemeye dikkat edin.



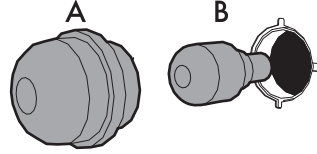
4. Işık ampulünü sürün ve çıkarın.



Halogen ampulüne doğrudan parmaklarınızla dokunmayın, ancak yalıtımlı malzeme ile sarın.

İç aydınlatma ampulünü değiştirin (yardımcı fırın) Vak

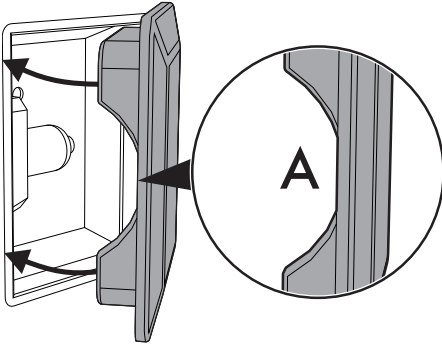
1. A ampul koruyucuyu söndürün (saat yönünün tersine çevirin).
2. B ampulünü aynı tipten (25W) bir ampulle değiştirin. Yalnızca fırın ampullerini kullanın (T 300 °C).



A ampul koruyucuyu tekrar takın.

5. Yeni ampulü takın.

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



7. Kapak ampul desteğine mükemmel şekilde tutturulana kadar tamamen aşağı bastırın.



Kurulum

5 Kurulum

5.1 Konumlandırma



Ağır cihaz Ezilme tehlikesi

- Cihazı, ikinci bir kişinin yardımıyla dolap kesitine yerleştirin.



Açık kapıya uygulanan baskı Cihaza zarar verme riski

- Monte ederken cihazı yerine oturtmak için fırın kapısını kesinlikle kaldıraç (kaldırmak) olarak kullanmayın.
- Açıkken fırın kapısına aşırı baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken oluşan ısı Yangın riski

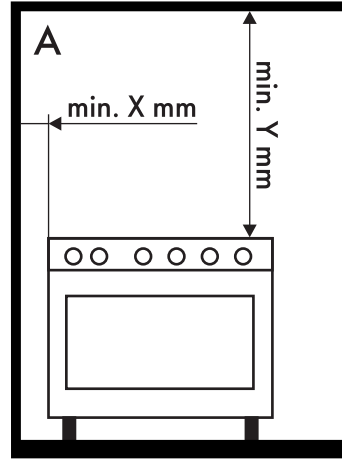
- Yanındaki mobilyalarda kullanılan kaplama (veneer), yapıştırıcı veya plastik kaplamalar ısıya dayanıklı olmalıdır (90 °C'den az olmamalıdır).

Bu cihaz, duvarların yanına monte edilebilir; duvarlardan biri tezgâhtan/çalışma yüzeyinden daha yüksek olmalıdır. Cihazın yanından en az X mm mesafe bırakılmalı olup, montaj sınıflarına göre "A" ve "C" şekillerinde gösterildiği gibi yapılmalıdır.

Cihazın tezgâhı/çalışma yüzeyi üzerinde monte edilen tüm üst dolaplar, en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır. Ocak üzerinde bir davlumbaz monte edilirse, doğru boşluğun bırakıldığından emin olmak için davlumbazın kullanım kılavuzuna başvurun.

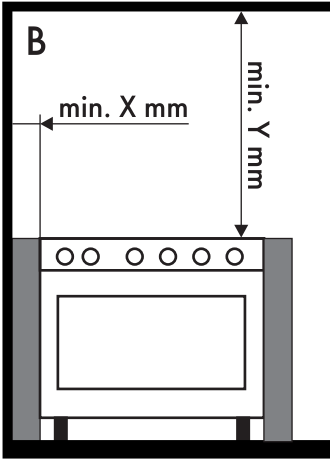
X	50 mm
Y	750 mm

Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz şu sınıflara aittir:

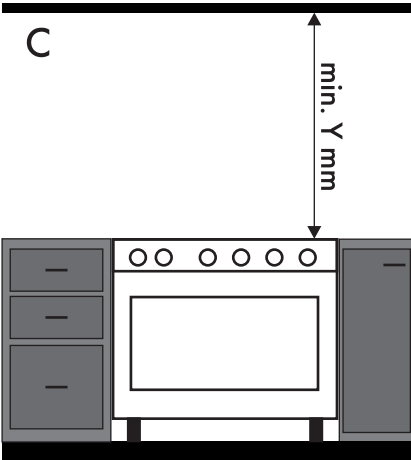


A - Sınıf 1

(Serbest duran cihaz)

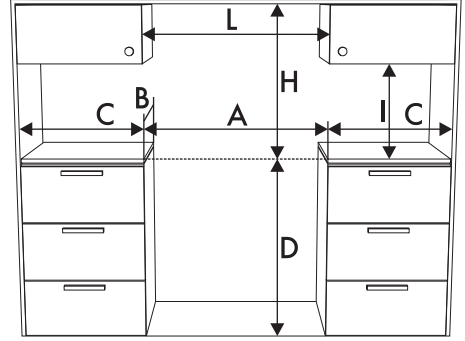


B - Sınıf 2 alt sınıfı
1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıfı
1 (Gömülü cihaz)

Cihazın genel boyutları



A	900 mm
B	600 mm
C1	min. 150 mm
D	900 - 915 mm
H	750 mm
I	450 mm
L2	900 mm

Yan duvarlardan veya diğer yanıcı malzemelerden en az mesafe.

2 Kabin genişliği en az (=A).

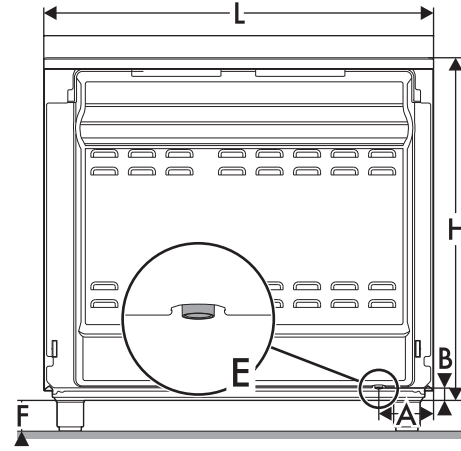


Cihaz, geçerli mevzuata göre nitelikli bir teknisyen tarafından kurulmalıdır.



Kurulum

Cihaz boyutları: elektrik bağlantısının konumu (mm)



A	124
B	38
F	min. 70 - maks. 110
H	809
L	898

E = Elektrik bağlantısı

Konumlandırma ve seviyelendirme

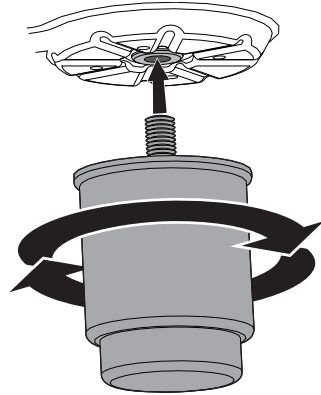


Ağır cihaz

Cihaza zarar verme riski

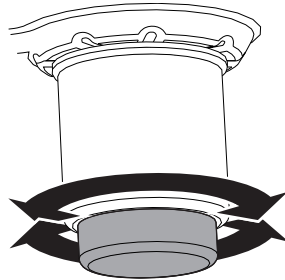
• Ön ayakları önce takın, ardından arka ayakları takın.

• Gaz ve elektrik bağlantılarını yaptıktan sonra, cihazla birlikte gelen dört ayağı vidalayın.



Cihazın zemine düzgün oturması, stabilite için gereklidir.

• Cihaz zeminde kararlı ve seviyeli olana kadar ayağın alt kısmını vida ile sıkın/gevşetin.



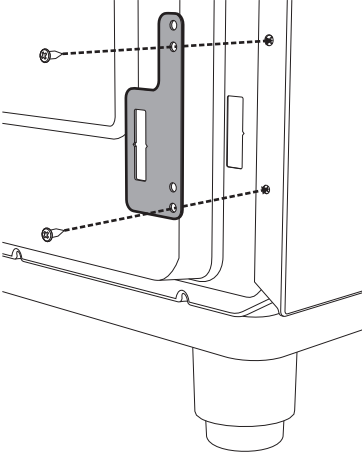


Duvara sabitleme

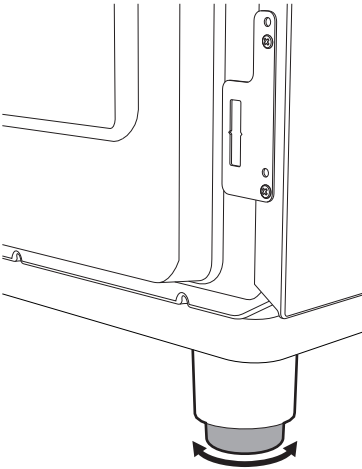


Cihazın devrilmesini önlemek için devrilme önleyici aygıtlar takılmalıdır.

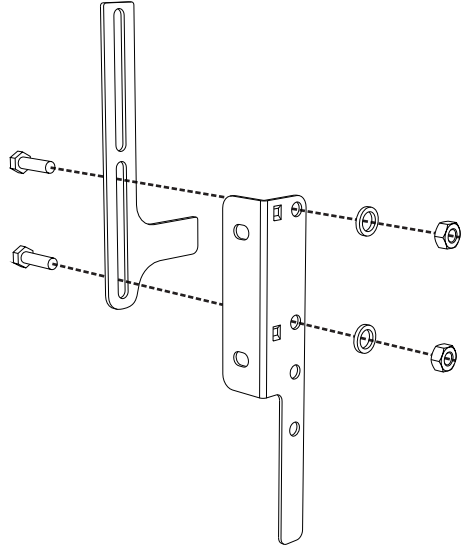
1. Duvar sabitleme plaçasını cihazın arkasına vidalayın.



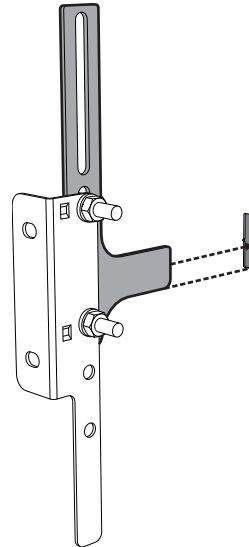
2. Dört ayak yüksekliğini ayarlayın.



3. Sabitleme braketini birleştirin.



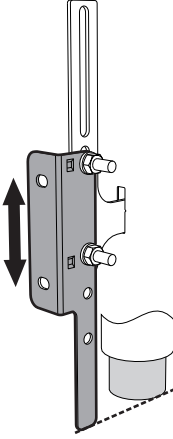
4. Sabitleme braketindeki kanca tabanını duvar sabitleme platosundaki yarığın tabanıyla hizalayın.



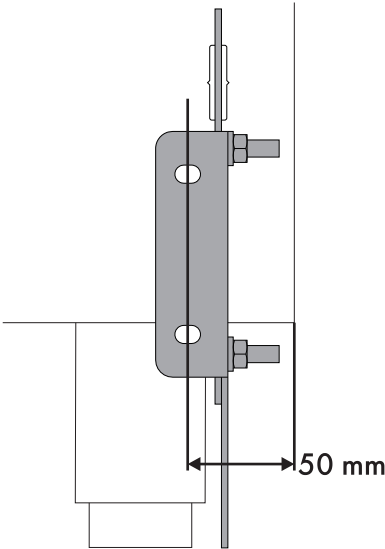


Kurulum

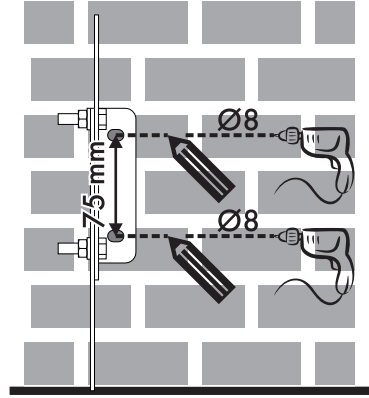
5. Bağlantı braketinin tabanını yere hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.



6. Cihazın yanıyla braket delikleri arasındaki mesafe için 50 mm kullanın.

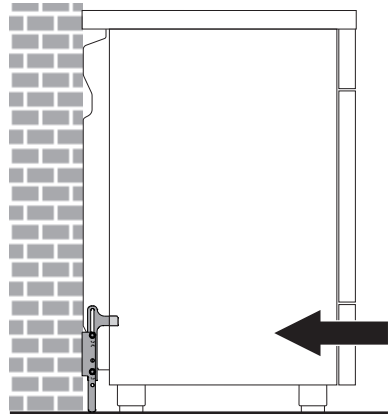


7. Braketi duvara taşıyın ve duvara delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvar deliklerini delikten sonra, bracketi duvara sabitlemek için plastik dübel ve vidaları kullanın.

9. Pişiriciyi duvara doğru itin ve aynı anda braketin, cihazın arkasına sabitlenmiş plakanın içine girmesini sağlayın.





5.2 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpma tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılmasını sağlayın.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak toprakla bağlanmalıdır.
- Ana güç kaynağını kesiniz.
- En az 90 °C dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminallerin güç kaynağı tellerinin vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgi

Izgaranın özelliklerini plakanın üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

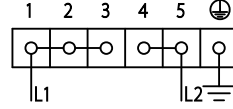
Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde görünür konumdadır.

Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın.

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

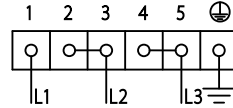
Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 2~



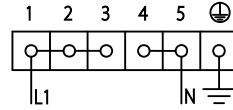
3 x 6 mm² üç nüveli kablo.

- 220-240 V 3~



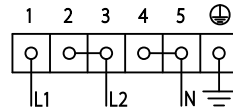
4 x 6 mm² dört nüveli kablo.

- 220-240 V 1N~



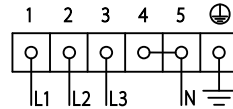
3 x 6 mm² üç nüveli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 6 mm² dört nüveli kablo.

- 380-415 V 3N~



5 x 2,5 mm² beş nüveli kablo.



Belirtilen değerler dahili iletkenin kesiti ile ilgilidir.



Kurulum



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

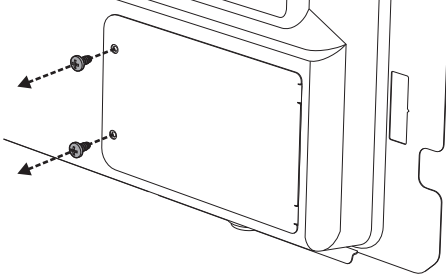
Sabit bağlantı

Güç hattını, uçları arasındaki boşluk, III. aşırı gerilim kategorisine uygun olarak tam izolasyonu sağlayacak şekilde ve kurulum yönetmeliklerine uygun olarak tüm kutuplu bir kesiciyle bağlayın.

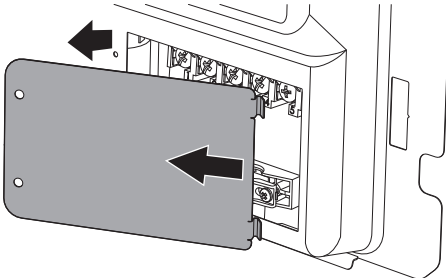
Terminal bloğuna erişim

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğuna erişmelisiniz:

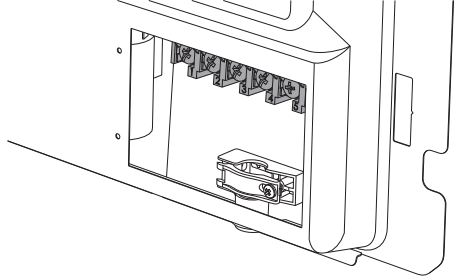
1. Plati arka muhafazaya sabitleyen vidaları sökün.



2. Plati nazikçe çevirin ve koltuktan çıkarın.

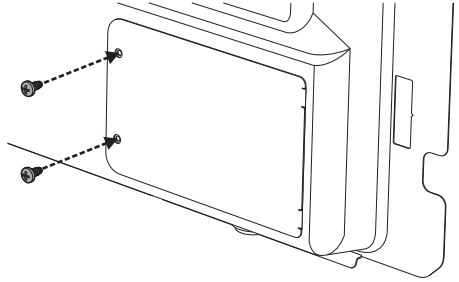


3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



Güç kaynağı kablosunu monte etmeden önce kablo kelepçesi vidalarını gevşetmeniz önerilir.

4. İşlem bittikten sonra arka muhafazadaki plakayı geri takın ve daha önce sökülen vidalarla yerine sabitleyin.



5.3 Kurulum yapanlar için talimatlar

- Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıstırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre kurulmalıdır.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz düzgün çalışmıyorsa, bulunduğunuz yerdeki Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.