

S M E G

CPF92IMBL

Kullanım Kılavuzu

1	Talimatlar	52
1.1	Genel güvenlik talimatları	52
1.2	Üreticinin sorumluluğu	57
1.3	Cihazın amacı	57
1.4	Tanıtım etiketi	57
1.5	Bu kullanım kılavuzu	57
1.6	Bertaraf	57
1.7	Kapalı/stand-by modunda güç tüketimi hakkında bilgi	58
1.8	Kullanım kılavuzu nasıl okunur	58
1.9	Enerjiden tasarruf etmek için	59
1.10	Avrupa Kontrol Kurumları için Bilgi	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	Aksesuarlar kullanımı	66
3.2	Ocak kullanımı	67
3.3	Depolama bölmesi kullanımı	73
3.4	Fırınlr kullanımı	74
3.5	Zamanlayıcı saat programlayıcı	77
4	Temizlik ve bakımı	84
4.1	Ocak yüzeyinin temizliği	85
4.2	Kapının temizliği	86
4.3	Fırın bölmelerinin temizliği	88
4.4	Buharlı Temizleme	89
4.5	Olağanüstü bakım	90
5	Kurulum	92
5.1	Konumlandırma	92
5.2	Elektrik bağlantısı	97
5.3	Kurulumu yapan kişi için talimatlar	98

ORİJİNAL TALİMATLARIN ÇEVİRSİ

Aletin estetik ve işlevsel niteliğini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatli bir şekilde okumanızı öneririz.

Ürünle ilgili 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. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.
- Fırın içindeki yiyecekleri taşıırken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.
- Ateşi veya alevleri su ile söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya uygun başka bir örtüyle boğmaya çalışın.
- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan, elektrikli cihazları kullanma deneyimi bulunmayan kişiler tarafından, güvenliğinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimat verilmesi şartıyla kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Çocukları sekiz yaşın altında güvenli bir mesafede tutun; sürekli gözetim altında değillerse.

- Kullanım esnasında cihazdan 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.
- Denetimsiz çocuklar tarafından temizleme ve bakım yapılmamalıdır.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tencereler koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı denetimsiz bırakmayın. Yağlar tutuşursa üzerine asla su dökmeyin. Tavayı kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.
- Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa pişirme süreçleri sürekli olarak izlenmelidir.
- Kullanım sırasında tencere, tabak veya çatalk gibi metal nesneleri ocak yüzeyine koymayın; bunlar aşırı ısınabilir.



- Cihazın yuvalarına sivri metal nesneler (çatal/bıçaklar) koymayın.

- Sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.

- Yiyecekleri taşımak gerekiyorsa veya pişirme sonunda, kapıyı 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 bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.

- DEPOLAMA BÖLMESİNDE (VARSA) YA DA CİHAZA YAKIN YANGIN TEHLİKESİ OLAN MADDELERİ KULLANMAYIN VEYA YERLEŞTİRMEYİN.

- Bu cihaz çalışırken yakınlarında aerosol kullanmayın.

- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.

- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

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

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

- Kurulum ve bakım, geçerli standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın ya da nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan yapmayın.

- Güç kablosu zarar görmüşse derhal teknik destek ile iletişime geçin, onlar değiştirecektir.



Talimatlar

Aletin zarar görme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. fırça tozu, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Ahşap veya plastik aletler kullanın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileri kadar yerleştirilmelidir. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın odasının arkasına bakmalı.
- Cihaza oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.
- Yağların veya yağlı maddelerin sızabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla başıboş bırakmayın; bu durumda ısınır ve yangın çıkabilir. Çok dikkatli olun.
- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.

• HERHANGİ BİR NEDENLE ALETİ BİR AİYİŞİ ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.

- Fırının yakınına herhangi bir sprey ürün püskürtmekten kaçının.
- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanılmamalıdır.
- Ağız sıkıca kapatılmış tenekeler veya kaplar fırına konulmamalıdır.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın içinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile örtmeyin.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın odasının tabanına koymayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Açık kapıyı kullanarak tencereleri veya tepsileri iç cam paneline dayandırmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak çevresi içinde yerleştirilmelidir.
- Tüm tencerelerin düz ve düzgün tabanları olmalıdır.



- Herhangi bir sıvı taşarsa veya dökülürse, tencerenin fazla kısmını ocağın üstünden alın.

- Limon suyu veya sirke gibi asit maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.

- Açık olan pişirme alanlarına boş tencereler veya tavalar koymayın.

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

- Pakesi olan pacemaker veya benzeri cihazları olan kişilerin, indüksiyon alanının çalışma şekline ve 20 ile 50 kHz arasındaki frekans aralığına göre bu cihazların etkilenmediğinden emin olmaları gerekir.

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

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Paslanmaz çelik veya metal yüzey kaplama olan parçalarda klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya asidik temizleyiciler (ör. ovma tozları, lekem temizleyiciler ve metal süngerler) kullanmayın.

- Ocak ped taşıyıcı ızgaralar, alev dağıtıcısı başlıkları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Kurarken cihazı yerine oturtmak için fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.

- Kapalıyken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamamaya çalışın.

- Cihazı kaldırmak veya taşımak için sapı kullanmayın.



Talimatlar

Kurulum

- BU CİHAZ BOTLARDA VEYA KARAVELLERDE KURULMAMALIDIR.
- Cihaz bir sehpa üzerine kurulmamalıdır.
- Cihazı, bir başka kişinin yardımıyla dolap kesitine konumlandırın.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapı veya panelin arkasına kurulmamalıdır.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- En az 90 °C'ye dayanıklı kablolar kullanın.
- Güç iletimi kabloları için terminal bloğu vidalarının sıkma torku 1.5 - 2Nm olmalıdır.

Bu cihaz için

- Kullanımdan sonra plakaları kapatın. Pişirme kaplayıcısına güvenmeyin.
- Çocuklara dikkatli bir şekilde gözetim sağlayın çünkü kalıntı ısının göstergesini kolayca göremezler. Kullanımdan sonra pişirme bölgeleri kapatılmış olsa bile belli bir süre sıcak kalır. Çocukları pişirme bölgelerinden uzak tutun.
- Cam seramik yüzey darbeye karşı yüksek dirençlidir. Ancak pişirme yüzeyine sert, sağlam cisimlerin düşmesini önleyin çünkü keskinler kırılabilir.
- Cam seramik pişirme yüzeyini destek yüzeyi olarak kullanmayın.
- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapağı üzerine herhangi bir ağırlık yüklemeyin veya oturmayın.
- Kapaklarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.



1.2 Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şahıslar veya mal sahiplerine verilen zarar için tüm sorumluluğu reddeder:

- Belirtilen amaç dışında cihazın kullanılması
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.3 Cihaz amacı

- Bu cihaz ev ortamında gıda pişirmek için tasarlanmıştır. Diğer her kullanım uygun değildir.
- Cihaz, harici saatler veya uzaktan kumanda sistemleriyle çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.4 Tanımlama plakası

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

1.5 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm ömrü boyunca tamamen ve kullanıcının erişebileceği yerde tutulmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.6 Atık Yönetimi



Bu cihaz, WEEE Avrupa direktifine (2012/19/AB) uygundur ve şu şekilde olmalıdır

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine göre sağlığa ve çevreye tehlikeli kabul edilecek miktarlarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkartın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı fişten çekiniz.



Kılavuzlar

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

Cihazlarımız 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 gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukların plastik poşetlerle oynamasına izin vermeyin.

1.7 Güç hakkında bilgiler kullanım dışı/bekleme modunda tüketim

Kullanım dışı/bekleme modunda cihazın güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, ilgili ürünün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

1.8 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağınız

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kavramlarını kullanır:

Talimatlar



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

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler, pişirme önerileri.

Temizlik ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgiler.

Montaj



Nitelikli teknisyen için bilgi: Montaj, işletim ve denetim.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.



1.9 Enerji tasarrufu için

- Tarife buna ihtiyac duyuyorsa aleti sadece ön ısıtın.
- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmedikçe dondurulmuş yiyecekleri fırına koymadan önce çözdürün.
- Birkaç farklı türde yiyecek pişirirken mevcut sıcak fırından en iyi şekilde faydalanmak için yiyecekleri art arda pişirmeniz önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normal olarak kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçeride biriken ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapı açılımını en aza indirin.
- Fırın içini her zaman temiz tutun.

1.10 Avrupa Kontrol Otoriteleri için Bilgi

Vantilatörlü fan modu

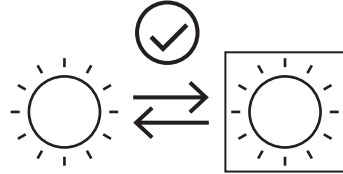
Enerji verimliliği sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'in spesifikasyonlarına uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede yer almaktadır. Bu veriler, söz konusu ürün sayfasında siteden indirilebilen "Ürün Bilgi Sayfası"nda bulunmaktadır.

Aydınlatma Kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynaklarına sahiptir.



- Cihaz içindeki aydınlatma kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için çalışmaya uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için kullanıma yöneliktir.

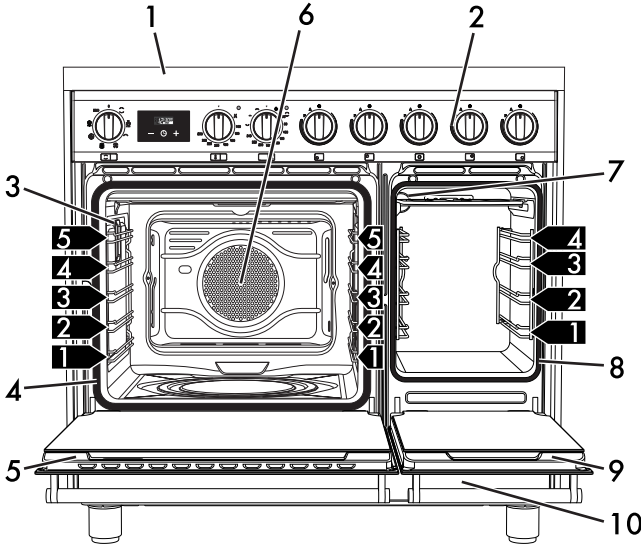
- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan aydınlatma kaynakları bulunmaktadır.



Açıklama

2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Ocak

2 Kontrol Paneli

3 Ana fırın ışığı

4 Ana fırın contası

5 Ana fırın kapağı

6 Ana fırın fanı

7 Yedek fırın ışığı

8 Yedek fırın contası

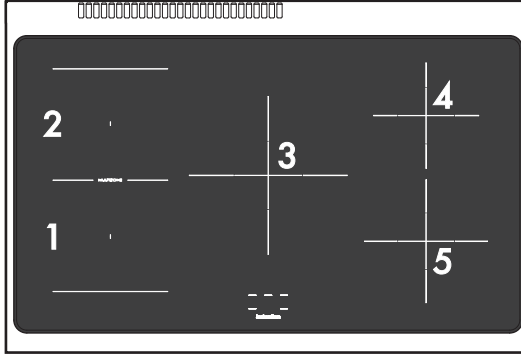
9 Yedek fırın kapısı

10 Depolama bölmesi

1,2,3... Raf/tepsi destek çerçeveleri



2.2 Ocak



EN

Bölge	Boyutlar Y x G (mm)	Min. tava Ø (mm)	Maks. güç çekiş (W)*	Güç çekme in Güçlendirici işlev (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 tava veya ayarlara göre değişebilir.

İndüksiyonla pişirmenin avantajları

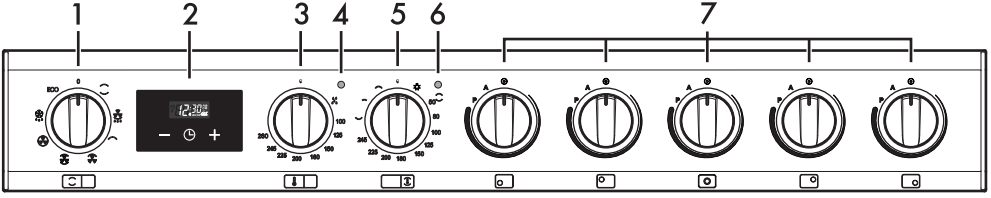


Ocak, her pişirme bölgesi için bir indüksiyon jeneratörü ile donatılmıştır. Cam seramik pişirme yüzeyinin altındaki her bir jeneratör, tencerenin tabanında bir termal akım oluşturan elektromanyetik bir alan yaratır. Bu, ısının artık ocaktan tencereye iletilmediği, indüktif akım tarafından doğrudan tencerenin içinde oluşturulduğu anlamına gelir.

- Enerjinin doğrudan tencereye iletilmesi sayesinde enerji tasarrufu (uygun manyetitlenebilir mutfak gereçleri gerekir) geleneksel elektrikli pişirmeye göre.
- Enerji yalnızca ocağa konulan tavaya iletildiği için güvenlik artar.
- İndüksiyon pişirme bölgesinden tencerenin tabanına yüksek düzeyde enerji iletimi.
- Hızlı ısınma süresi.
- Pişirme yüzeyi yalnızca tencerenin tabanında ısıtıldığı için yanma tehlikesi azaltılır; taşan yiyecekler yapışmaz.



2.3 Kontrol paneli



1 Ana fırın fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modlarına uygundur. Gerekli fonksiyon seçildikten sonra pişirme sıcaklığı sıcaklık düğmesiyle ayarlanır.

2 Programlayıcı saat

Mevcut zamanı görüntülemek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikalık sayacı programlamak için kullanışlıdır.

3 Ana fırın sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenize olanak sağlar.

Gerekli değere kadar saat yönünde çevirin; minimum ile maksimum ayar arasındaki değeri seçin.

4 Ana fırın gösterge ışığı

Fırın ısınmaya başladığında gösterge ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. İçerideki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

5 Yardımcı fırın sıcaklık/fonksiyon düğmesi

Fırın ışığını yakar veya ızgara ile alt ısıtıcı elemanları arasındaki sıcaklığı en düşük 50°C ile en yüksek 245°C arasında ayarlayarak açar.

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

6 Yardımcı fırın gösterge ışığı

Fırın ısınmaya başladığında gösterge ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. İçerideki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

7 Ocak pişirme bölgesi düğmeleri

Elektrikli induksiyon ocağının pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır.

Isı tablasının çalışma gücünü 1 minimumdan 9'a kadar ayarlamak için düğmeleri saat yönünde çevirin.

Çalışma gücü ocaktaki ekranda gösterilir.



2.4 Diğer parçalar

raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilmiştir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması açılır: (ana fırın)

- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, ayrı olarak

dan **ECO** fonksiyon.



Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

(yardımcı fırın)

- yardımcı fırın sıcaklığı/

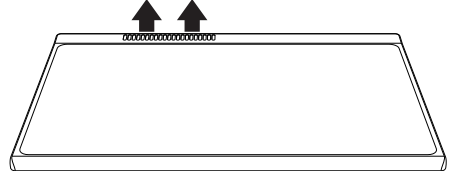
işlev düğmesi sembole veya herhangi başka bir işleve çevrildiğinde.



Soğutma fanı

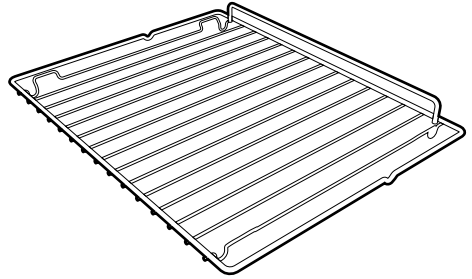
Fan, fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, cihazın arkasından sabit bir hava akımı sağlar ve cihaz kapatılmış olsa bile kısa bir süre daha dışarı çıkmaya devam edebilir.



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

Raf

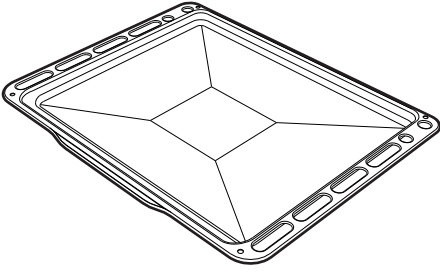


Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.



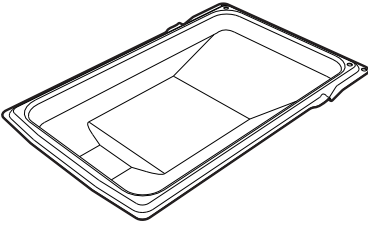
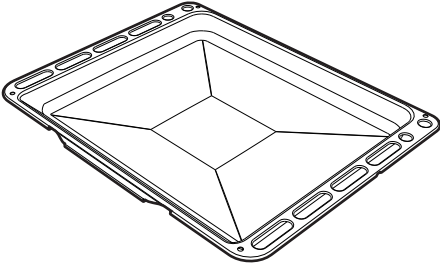
Açıklama

Tepsi



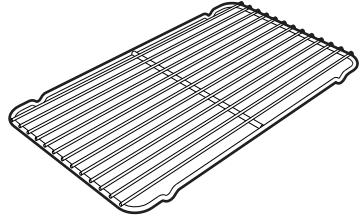
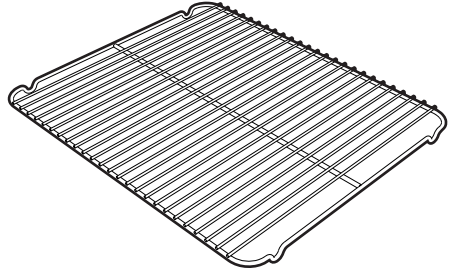
Üstteki raftaki yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlı.

Derin tepsi



Üstteki raf üzerinde yerleştirilen yiyeceklerden yağ toplamak ve çörekler, pizzalar ve fırınlanmış tatlılar pişirmek için kullanışlı.

Tepsi rafı



Tepsinin üstüne konulmak üzere; damlayabilecek yiyecekleri pişirmek için.



Gıdayla temas eden fırın aksesuarları, geçerli mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.



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



3 Kullanım

Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutunuz.
- Yiyecekleri fırın içinde taşıyorken elinizi fırın eldivenleriyle koruyunuz.
- Fırındaki ısıtma elemanlarına dokunmayınız.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyiniz.
- Makine kullanılırken 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.
- Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme bittiyse, kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.
- Yağlar aşırı ısındığında yanabilir. Çok dikkatli olun.



Depolama bölmesindeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

- Fırın açık ve hâlâ sıcakken depolama bölmesini açmayınız.
- Fırını kullanımdan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.



Yanlış kullanım Yüzeylerin zarar görme riski

- Fırın gövdesinin altını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayınız.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tepsileri veya tepsileri doğrudan fırın gövdesinin tabanına koymayınız.
- İç cam panına tepsi veya tavaları dayanacak şekilde açık kapıyı kullanmayınız.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyiniz.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içindemele yerleştirilmeli.
- Tüm kaplar pürüzsüz, düz tabanlara sahip olmalıdır.
- Sıvı taşarsa veya dökülürse fazla miktarı ocaktan alın.
- Tabanı tamamen düzgün ve pürüzsüz olmayan kapları asla koymayınız.
- Ocak yüzeyine sert, sağlam nesnelerin düşmesini önleyiniz.
- Çatlak veya yarık fark ederseniz, cihazı derhal kapatın, güç kaynağını kesin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.
- Ocak yüzeyini destek yüzeyi olarak kullanmayınız.



Kullan



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihaza yakın herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
- Fırın veya saklama bölmesi yakınında yanıcı malzeme kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı teneke kutular veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı terk etmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.



Yanlış kullanım Yüzeylerin zarar görme riski

- Sıcak tencereleri ocak kenarına koymayın.
- Tencerelerle ocak kenarına vurulmamasına özen gösterin; cam yüzeyin içindeki alanda kaldıklarından emin olun.
- Organik asitler ve korozyif maddeler kenarın rengini değiştirebilir ve oksidasyona yol açabilir.

İlk kullanım

1. Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın boşluğundan (teknik veri plakasını dışındaki) etiketleri çıkarın.

3. Cihaz aksesuarlarını çıkarmak ve yıkamak (bakım ve temizliğe bakınız 4).

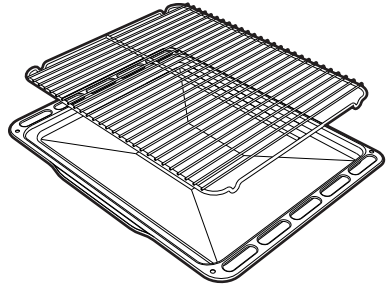
Fırın boşluğu

4. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırını maksimum sıcaklıkta ısıtın.

3.1 Aksesuarları Kullanma

Tepsi rafı

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

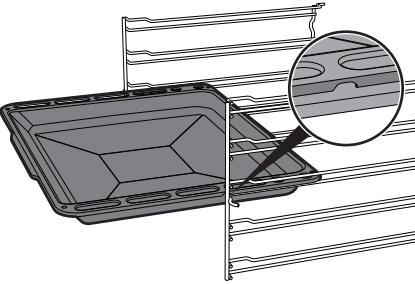
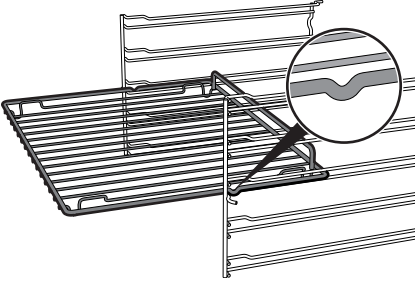




Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara tamamen durana kadar takılmalıdır.

- Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın boşluğunun arkasına bakmalıdır.



Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe itin, durana kadar kendiliğinden duracaktır.



İlk kez kullanmadan önce üretim sürecinden kalan kalıntıları çıkarmak için tepsileri temizleyin.

3.2 Ocak kullanımı



Elektrik ana şebekesine ilk bağlandığında, göstergelerin birkaç saniye boyunca yanmasını sağlayacak otomatik bir kontrol yürütülecektir.



Kullanımdan sonra, ilgili düğmeyi O konumuna getirerek kullanılan sıçananların sıcak plakalarını kapatın. Yemeklik kapların dedektörüne yalnızca güvenmeyin.

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde toplu halde bulunur. İlgili pişirme bölgesi her düğmenin yanında gösterilmiştir.

Gerekli güç ayarına kadar düğmeyi saat yönünde çevirin.

İndüksiyon pişirme için uygun tencereler/kayıklar

İndüksiyon pişirme yüzeyinde kullanılan kaplar, mıknatıslanabilir özelliklere sahip metalden ve yeterince geniş bir tabana sahip olmalıdır.

Uygun kaplar:

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

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

Uygunsuz kaplar:

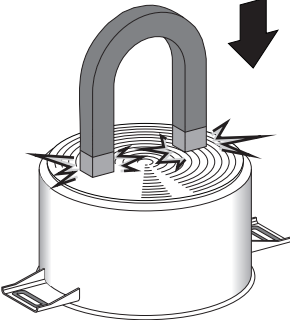
- Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, yangına dayanıklı cam, ahşap, seramik ve terracotta kaplar.



Kullan

Tencerenin uygun olup olmadığını görmek için mıknatısı tabana doğru yaklaştırın: mıknatıs çekiyorsa, tencere induksiyon pişirme için uygundur. Mıknatısınız yoksa tencereye az miktarda su koyabilir, bir pişirme bölgesine yerleştirebilir ve ocak üstünü başlatabilirsiniz. Eğer

the  gösterimde sembol görüldüğünde, bu tencerenin uygun olmadığı anlamına gelir.



Indüksiyon ısıtıcıları için uygun olan tamamen düz tabanlı tek taraflı kaplar kullanın. Düzensiz tabanlı kaplar kullanmak ısıtma sisteminin verimini tehlikeye atabilir ve tencerenin sıcak plaka tarafından tespit edilmesini engelleyebilir.

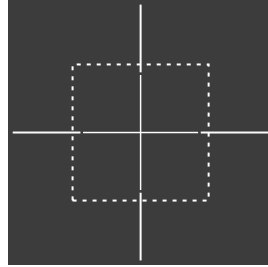
Kap Malzeme Tanıma

Bir pişirme alanında tencere yoksa alanında veya tencere çok küçükse enerji iletilmez ve gösterimde  sembol belirir. Pişirme bölgesinde uygun bir tencere varsa tanıma sistemi bunu algılar ve düğme ile ayarlanmış güç seviyesine göre ocağı açar. Tencere pişirme bölgesinden çıkarıldığında enerji iletimi de durdurulur (gösterimde sembol  necektir).

Pişirme bölgesindeki tencere veya tavaya göre kendi boyutundan daha küçük olması durumunda bile, kap malzeme tanıma fonksiyonu etkinleştirilirse sadece gerekli enerji iletilir.

Kap Malzeme Tanıma sınırları:

Tencerenin tabanının minimum çapı pişirme bölgesindeki çarpı ile belirtilir.



Daha küçük çaplı tencereler tespit edilemeyebilir ve böylece indükleyici çalışmayabilir.



Piştirme süresini sınırlama

OCAK'ta kullanımı sınırlayan otomatik bir cihaz bulunmaktadır.

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

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

gösteriminde sembol görünür.

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

Aşırı ısınmadan korunma

Ocağı uzun süre tam güçte kullanırsanız, oda sıcaklığı yüksek ise elektronikler soğumakta zorluk çeker. Elektronikte aşırı yüksek sıcaklıkların oluşmasını önlemek için piştirme bölgesine verilen güç otomatik olarak azaltılır.

Enerji tasarrufu uyarısı

• Tencerenin tabanının çapı piştirme bölgesinin çapına karşılık gelmelidir.



• Tencere alırken, belirtilen çapın taban mı yoksa tencerenin üst kısmı mı olduğunu kontrol edin; çünkü üst genelde tabandan büyüktür.

• Uzun piştirme süreli yemekler hazırlarken, bir basınçlı tencere kullanarak zaman ve enerji tasarrufu edebilirsiniz; bu, yiyecekteki vitaminlerin de korunmasına yardımcı olur.

• Basınçlı tencerenin yeterli sıvı içerdiğinden emin olun; yeterli değilse ve aşırı ısınırsa basınçlı tencere ile piştirme bölgesine zarar verebilir.

• Mümkünse, tencereleri her zaman uygun bir kapakla kapatın.

• Pişirilecek miktara uygun bir tencere seçin. Dolu olmayan büyük bir tencereden enerji israfı olur.



Bazı durumlarda, ocağı ve fırını aynı anda kullanıyorsanız, elektrik sisteminin kullanılabilir olan maksimum güç sınırı aşılabılır.



Kullan

Güç düzeyleri

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

Güç seviyesi	Uygun:
0 OFF	ayar
	Isıtmaya devam et
1 - 2	Az miktarda yiyecek pişirmek (minimum güç)
3 - 4	Pişirme
5 - 6	Büyük miktarda pişirme yiyecek, daha büyük porsiyonlar pişirme
7 - 8	Kavurma, un ile yavaş kızartma
9	Kavurma
P *	Kavurma / kızartma, pişirme (maksimum güç)

* güçlendirme işlevine bakınız

Kalan ısı



Yanlış kullanım

Yanıklara karşı tehlike

• Çocukları dikkatle denetleyin çünkü kalan ısı göstergesini kolay göremezler. Pişirme bölgeleri kapatıldıktan sonra bile belirli bir süre sıcak kalır. Çocukların hobaya asla dokunmamasını sağlayın.

Pişirme bölgesi kapatıldıktan sonra hala sıcaksa, gösterge ekranda görünür. Sıcaklık 60°C'nin altına düştüğünde sembol temizlenir.

Isıtma hızlandırıcısı



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

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

1. Saat yönünün tersine daireyi konum A'ya çevirin ve sonra bırakın. Gösterge ekranında şu gösterilir

the **A** sembol.

2. Gerekli ısıtma gücünü (1 - 8) 3 saniye içinde seçin. Seçilen güç ve sembol, gösterin **A** arka arkaya yanıp sönür.

Güç seviyesi her an artırılabilir.

“Maksimum güç” süresi otomatik olarak değiştirilir.

Hızlandırma süresi sona erdiğinde güç seviyesi önceki seçildiğiyle aynı kalacaktır.



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



Multizone fonksiyonu



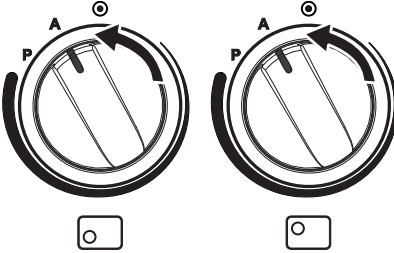
Balık cezveleri veya dikedörtgen tavalar gibi kaplar kullanılırken bu fonksiyon, iki pişirme bölgesinin (ön ve arka) aynı anda çalıştırılmasına olanak tanır.



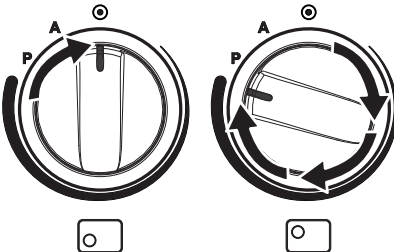
Multizone fonksiyonuna sahip pişirme bölgeleri sol ön ve sol arka pişirme bölgeleridir.

Multizone fonksiyonunu etkinleştirmek için:

1. Sağ ön ve sol arka pişirme bölgesi düğmelerini aynı anda saat yönünün tersine çevirin ve kısa bir bip sesi duyulana kadar A konumunda tutun.



2. Arka sol pişirme bölgesi düğmesini 0 konumuna geri getirin ve ön sol pişirme bölgesi düğmesini 9 konumuna kadar çevirin. Uzun bir bip sesi duyulacaktır.



3. Gerekli gücü ayarlamak için sol ön pişirme bölgesi düğmesini kullanın: bu düğme şu anda kullanılan pişirme bölgelerinin her ikisini de kontrol eder.

Multizone fonksiyonunu devre dışı bırakmak için:

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



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

Booster fonksiyonu



Booster fonksiyonu, pişirme bölgesinin maksimum güçte yaklaşık 5 dakikaya kadar etkinleşmesini sağlar. Büyük miktarda suyu hızlı kaynatmak veya eti kızartmak için kullanılabilir.

- Düğmeyi saat yönünün tersine çevirerek P konumuna getirip iki saniye basılı tutun ve ardından bırakın.

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

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



Booster fonksiyonu, ısıtma hızlandırıcı fonksiyonundan önceliklidir.

Güç kontrolü

Ocak, tüketimi optimize/ sınırlandıran bir güç kontrol modülü ile donatılmıştır. Toplam ayarlı güç seviyesi izin verilen maksimum sınırı aşarsa, elektronik

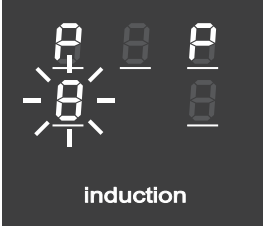


Kullan

Devre kartı, sıcak tabakaların sağladığı gücü otomatik olarak yönetecektir.

modül, iletebilecek en yüksek güç seviyelerini korumaya çalışır. Otomatik kontrollere ayarlanan seviyeler ekranda görünecektir.

Güç seviyesi yanıp sönüyorsa, güç kontrol modülü tarafından seçilen yeni bir seviyeye otomatik olarak sınırlanacağı anlamına gelir.



Öncelik en son ayarlanan bölgeye verilir.

Kontrol kilidi



Kontrol kilidi, cihazı kazara veya uygun olmayan kullanımdan koruyan bir parçadır.

1. Tüm pişirme bölgeleri kapalıyken, aynı anda önde sağdaki ve arkadaki sağdaki iki pişirme bölgesi kontrol düğmesini saat yönünün tersine çevirin (Konum A).

2. Ekranda görünene kadar  semboller çevirmeye devam edin.

3. Düğmeleri serbest bırakın.

Kontrol kilidini kaldırmak için daha önce tanımlanan aynı işlemleri tekrarlayın.



Düğmeler A konumunda 30 saniyeden fazla süreyle çevrilirse, aşağıdaki arıza

mesaj  ntülenir ekranda.



Güç kaybının uzun süreli kesintisinden sonra kontrol kilidi devre dışı kalacaktır. Durum buysa, yukarıda açıklandığı gibi tekrar açın.

Hata kodları

Ekranda aşağıdakilerden biri görünüyorsa hata kodları  Teknik Destek ile iletişime geçin.



Ocak güç sınırlaması



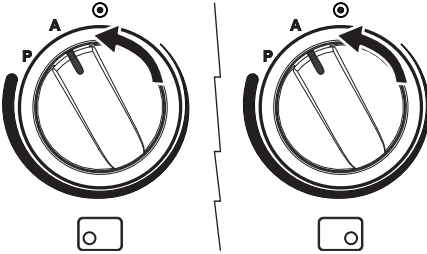
Girişli ocak 7,4 kW olarak çalışacak şekilde yapılandırılmıştır, ancak 4,8 kW veya 3,7 kW olarak ayarlanabilir.

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



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

2. Ön sol ve ön sağ pişirme bölgeleri düğmelerini aynı anda saat yönünün tersine çevirerek "A" konumuna getirin ve bu konumda 3 saniye basılı tutun.



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

4. Kilitlenince her iki düğmeyi tekrar saat yönünün tersine çevirin ve basılı tutun.

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

5. Düğmeleri bırakın.

6. Tekrar her iki düğmeyi saat yönünün tersine çevirin ve basılı tutun.

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

7. Düğmeleri bırakın.



Gerekli güç seviyesinde düğmeleri bıraktıktan sonra göstergeler kapanana kadar bekleyin.



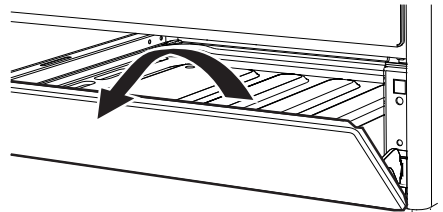
Göstergeler kapandıktan sonra güç seviyesi, cihazı güç kaynağından çıkarmadan önce tekrar 4 dakikaya kadar değiştirilebilir.



Son güç ayarı, elektrik kesintisi durumunda bile seçili kalır.

3.3 Depolama bölmesinin kullanımı

Depolama bölmesi sobanın altında bulunur. Açmak için sapı size doğru çekin. Aleti kullanırken gerekli olan pişirme kapları veya metal nesneleri saklamak için kullanılabilir.





Kullan

3.4 Fırınların Kullanımı

Ana fırını açmak



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



Programlayıcı saatinin pişirme süresini gösterdiğinden emin olun

sembol  si takdirde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı  sıfırlamak için aynı anda basınız.

Ana fırın fonksiyonları

ECO

Eco

Bu fonksiyon düşük enerji tüketimi ile tek bir raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur.

Yağışlı miktarda nem üretebilecek yiyecekler dışında tüm tür yiyecekler için önerilir (ör. sebzeler).

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyecekleri fırına önceden ısıtma yapmadan yerleştirmek önerilir.



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçınınız.



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



ECO fonksiyonu hassastır

Pişirme fonksiyonu ve 210°C'den daha yüksek sıcaklıklarda pişirme gerektirmeyen durumlar için önerilir. Yüksek sıcaklıklarda pişirme için farklı bir fonksiyon seçmeniz önerilir.



Hızlı çözdüme

Hızlı çözdüme, fırın içindeki oda sıcaklığı havasının eşit dağılımını sağlamak için bir fanın devrede olmasıyla desteklenir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiği için bu sistem bazı yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, aynı zamanda statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda sadece bir yemek pişirmek için uygundur. Her türlü rosto, ekmek ve kek için mükemmeldir ve özellikle ördek ve ördek gibi yağlı etler için uygundur.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki et için mükemmel ızgara sonuçları verir ve dönerliyle (takılıysa) pişirme sonunda yiyeceğe eşit kahverengilik sağlar. Soslar, pastırma ve domuz pastırması için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapmasını sağlar.



Izgara ile fan

Fanın ürettiği hava ızgara tarafından oluşturulan güçlü sıcak dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit kızartır. Büyük et parçaları için mükemmeldir (ör. domuz budu).



Fan + alt ısıtıcı

Fanın sadece alt ısıtıcı ile kombinasyonu pişirme işlemini daha hızlı tamamlar. Bu sistem, yüzeyi iyi pişmiş ancak içi pişmemiş yiyecekleri sterilize etmek veya pişirmeyi tamamlamak için önerilir; bu nedenle biraz daha ısı gerekir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Dönerli fan

Fanın ve fırının arkasında bulunan döner ısıtıcı elemanının birleşimi, aynı sıcaklığa ve aynı tür pişirmeye ihtiyaç duyan yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı anında ve eşit ısı dağılımı sağlar. Örneğin, kokuların ve tatların karışmadan aynı anda balık, sebzeler ve kurabiyeler farklı seviyelerde pişirilebilir.



Fan destekli

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleştiğinde, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir, hatta birkaç seviyede aynı anda pişirildiğinde bile. Çok katlı pişirme için 2. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz.

Yardımcı fırını açma



Sıcaklığı/fonksiyonu düğmesini gereken sıcaklığa ayarlayın, 50°C ile 245°C arasındaki veya maksimum sıcaklıkta gereken fonksiyona.

Yardımcı fırın fonksiyonları



Fırın ışığı

Fırın ışığını açar



Statik (min. 50°C - max. 245°C)

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden, bu sistem bazı yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir, yalnızca bir yemeği aynı anda pişirmek için uygundur. Tüm türde kızartmalar, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve her durumda yağlı etler, örneğin kaz ve ördek için özellikle uygundur.



Kullan

Alt eleman (245°C)



Alt taraftan gelen ısı, alt sıcaklığı daha yüksek olan yiyeceklerin pişmesini tamamlamanıza olanak tanır, kızarmasını etkilemeden. Pastalar, turta ve pizzalar için mükemmeldir.

Izgara (245°C)



Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki ete mükemmel izgara sonuçları verir ve pişirmenin sonunda yiyeceğe eşit kızarma sağlar. Sosisler, kaburga parçaları ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarda yiyeceğin eşitpişmesini izgara yapmanıza olanak tanır.

Küçük izgara (245 °C)



Sadece merkezi elemandan yayılan ısıyı kullanarak, bu fonksiyon tavuk butları, balık parçalarını kebablar, kızarmış sandviçler ve herhangi bir tür izgara sebze yan yemekleri yapmak için küçük porsiyonları izgara yapmanıza olanak tanır.

Genel Tavsiyeler

- Çok seviyelerde tutarlı pişirme için fanlı yardımcı fonksiyon kullanın.
- Dışı çok pişip içi az pişebileceği için sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir.
- Aynı toplam ağırlık için, bir bütün parça pişirme süresi daha uzundur; dilimlere ayrıldığında daha kısadır.

Et Pişirme İçin Tavsiyeler

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ve tüketici zevkine göre değişir.
- Eti kavururken bir et termometresi kullanın veya kızartmayı bir kaşıkla bastırın. Sertse alındı; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile Pişirme İçin Tavsiyeler

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, et soğuk fırına ya da önceden ısıtılmış fırına konulduğunda bile izgara yapılabilir.
- Izgara fonksiyonlu Fan ile izgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yiyeceği rafın ortasına yerleştirmeyi öneririz.
- Izgara fonksiyonunu kullanırken en iyi sonuçlar için maksimum sıcaklığı ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamurlar ve bisküviler için Tavsiyeler

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.
- Birden çok seviyede pişirirken yiyecekler ideal olarak ikinci ve dördüncü raflarda konumlandırılmalıdır. 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 yapışmazsa



kuluçka, tatlı pişirilir.

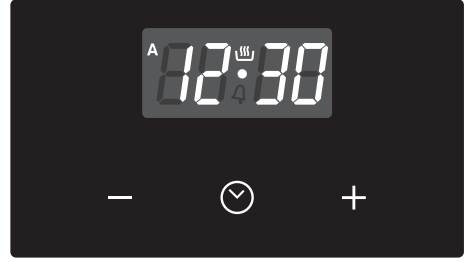
- Fırından çıktıktan sonra tatlı çökerse, bir sonraki denemede ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın; gerekli ise daha uzun pişirme süresi seçin.

- İkramlıklar ve profiterol hamuru için pişirme süresi boyuta bağlı olarak değişecektir.

Çözme ve mayalandırma için tavsiyeler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajı olmadan fırının ilk rafında kapaksız bir kapta yerleştirin.
- Gıdaların üst üste binmemesine dikkat edin.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyeye yerleştirilen rafı ve birinci seviyeye konulan tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözünen gıdadan sıvı gıdadan uzaklaşır.
- Ekmek ve meyve parçalara ayrılırsa, toplam ağırlık ve miktara bakılmaksızın aynı süre içinde çözülebilir.
- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

3.5 Programlayıcı saat



— Değer azalt düğmesi

⌚ Saat düğmesi

+ Değer artır düğmesi

i Programlayıcı saat yalnızca ana fırını kontrol eder ve yardımcı fırını kontrol etmez.

i Programlayıcı saatin olduğundan emin olun pişirme süresi sembolünü gösterin. Aksi halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

i Programlayıcı saati sıfırlamak için düğmeye basın.



Kullan

Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmazsa fırın açılmaz.

İlk kullanmada veya güç kesintisinden sonra, rakam  üçüncü göstergede yanıp sönüyor aletin göstergesinde.

1. Saat düğmesini basılı tutun  iki saniye. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönüyor.
2. Zaman, değer üzerinden ayarlanabilir arttırma  düğmesi ve değer azalt düğmesi. Hızla arttırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
3. 7 saniye bekleyin. Saat ve dakika arasındaki nokta artık yanıp sönmeyi durdurur.
4.  gösterge üzerindeki sembol aletin pişirmeye başlamak için hazır olduğunu gösterir.



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

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işlemini başlatıp bitirmesine olanak tanıyan fonksiyondur.

1. Sembol görünümüne kadar saat düğmesini basılı tutun. 
2. Saat düğmesini tekrar basın. Göstergede  ge ve metin görünür  görünür, şu anda ile değişimli olarak geçerli zaman.
3. Gerekli pişirme dakikalarını ayarlamak için değer artırma ve değer azaltma düğmelerini kullanın.
4. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçin.
5. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin.  Göstermede geçerli zaman ve semboller görünecektir. 
- Pişirme bittiğinde ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Gösterimde,  sembol kapanır,  sembol yanıp sönmeye başlar ve ziller çalar.
6. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmesinden birini basitçe basın.



7. Programlayıcı saat  sıfırlamak için saat düğmesine basın.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



Kilitli programlamayı iptal etmek için değer artırma ve değer azaltma düğmelerine aynı anda basın tutun ve ardından fırını manuel olarak kapatın.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, belirli bir saatte pişirme işleminin başlamasına ve kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonunda bitirilmesine olanak tanıyan işlemdir.

1. Önceki noktadaki “Zamanlı pişirme” olarak açıklandığı gibi pişirme süresini ayarlayın.

2. Menü düğmesine  saniye basılı tutun.

3. Menü düğmesine  ar basın. Ekranda rakamlar görünür.



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

Gerekli dakikalar ayarlamak için veya düğmesini kullanın (örneğin 1 saat).

5. Menü düğmesine  . Metin



görüntüde şu ifadeyle görünecektir görüntüde, önceden ayarlanmış pişirme süresi mevcut saate eklenmiş olarak (örneğin gösterilen pişirme bitiş saati 18:30) diziliminde.

6. Basın the  ve  düğmesini kullanarak belirleyin pişirme bitiş saati (örneğin 19:30).



Fırın ön ısınması için birkaç dakika pişirme süresine eklenmelidir.

7. İşlevin etkinleşmesi için hiçbir düğmeye basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Mevcut zaman görünümüne  görür ve ve simgeleri yanar.

8. Bir pişirme sıcaklığı ve işlevi seçin.

Pişirme bittikten sonra ısıtma elemanları devre dışı kalır. Ekranda sim  kapanır, simge yanıp söner ve ziller çalar.





Kullan

10. Fonksiyon ve sıcaklık düğmelerini 0'a geri getir.
11. Zili kapatmak için programlayıcı saatin herhangi bir düğmesine basın.
12. Ayarlı programı sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatten fazla programlanabilir pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarladıktan sonra menüyü basılı tutun

kalan pişirme süresini göstermek için 2 saniye basılı tutun. Menüye tek basım. Ekranda metin gösterilir



ve kalan pişirme süresi sırasıyla.

Dakika sayacı timeri



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

Dakika sayacı istediğiniz zaman etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesine birkaç saniye basılı tutun. Ekranda gösterim görünür.

sayısal değerler  ve 

saat ile dakikalar arasındaki sembol yanıp söner.

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

3. Dakika sayacını ayarlamayı bitirmek için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Şu anki zaman ve semboller ekranda görünür.



Belirlenen süre ulaştığında zili çalacaktır.

4. Zili kapatmak için değeri azaltma düğmesine basın.



Dakika sayacı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kademelik verisini değiştirme

1. Saat düğmesine basın.

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

Kademeyi silme

1. Saat düğmesine basın.

Aynı anda değer artırma değer azaltma düğmelerini basılı tutun.

3. Pişirme devam ediyorsa fırını manuel olarak kapatın.

zili seçme

zik sesi 3 ton olabilir.

1. Aynı anda değer artırma değer azaltma düğmelerini basılı tutun.

2. Saat düğmesine basın.

3. Değer azaltma düğmesine düğmesi için basın ve farklı bir zil tonu seçin.



Kullan

Ana fırında pişirme bilgileri tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf Sıcaklığı (°C)		Zaman (dakika)
Zeytinyağlı lazanya	3 - 4	Statik	1 220	230	45 - 50
Makarna Garnitürü	3 - 4	Statik	1 220	230	45 - 50
Dana rosto	2	Yalnız fan (hava akımı) destekli	2 180	190	90 - 100
Koyun kolu	2	Yalnız fan (hava akımı) destekli	2 180	190	70 - 80
Sosisler	1.5	Izgara ile fan	4 Maks		15
Rosto biftek	1	Yalnız fan (hava akımı) destekli	2	200	40 - 45
Közlenmiş tavşan	1.5	Dairesel/Fan destekli	2 180	190	70 - 80
Hindi göğsü	3	Yalnız fan (hava akımı) destekli	2 180	190	110 - 120
Karbonat boğazı rosto	2 - 3	Fan destekli	2 180	190	170 - 180
Fırında tavuk	1.2	Yalnız fan (hava akımı) destekli	2 180	190	65 - 70
					1. yüzey 2. yüzey
Domuz pirzolarları	1.5	Izgara ile fan	4 Maks		15 5
Köri kaburgası	1.5	Izgara ile fan	4 Maks		10 10
Pastırma	0.7	Izgara	5 Maks		7 8
Domuz filetosu	1.5	Izgara fanı ile	4 Maks		10 5
Biftek bonfile	1	Izgara	5	Maks	10 7
Somon alabalık	1.2	Vantilatör destekli	2 150	160	35 - 40
Uskumrugiller	1.5	Vantilatör destekli	2	160	60 - 65
Çipura	1.5	Vantilatör destekli	2	160	45 - 50
Pizza	1	Vantilatör destekli	2 Maks		8 - 9
Ekmek	1	Dairesel/Vantilatör destekli	2 190	200	25 - 30
Focaccia	1	Vantilatör destekli	2 180	190	20 - 25
Bundt kek	1	Dairesel/Vantilatör destekli	2	160	55 - 60
Turta	1	Dairesel/Vantilatör destekli	2	160	35 - 40
Ricotta keki	1	Dairesel/Vantilatör destekli	2 160	170	55 - 60
Reçel tartları	1	Vantilatör destekli	2	160	20 - 25
Cennet pastası	1.2	Dairesel/Vantilatör destekli	2	160	55 - 60
Profiteroller	1.2	Vantilatör destekli	2	180	80 - 90
Sünger kek	1	Dairesel/Vantilatör destekli	2 150	160	55 - 60
Pirinç pudingi	1	Vantilatör destekli	2	160	55 - 60
Brioche	0.6	Circulaire/Fan ile destekli	2	160	30 - 35

Tabloda gösterilen süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve sadece bir rehber olarak sağlanmıştır.



Yardımcı fırın pişirme bilgileri tablosu

Gıda	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	
Kuzu Tandır 1	Statik		2	190 - 200	85 - 90	
Kuşbaşı Tavuk	1	Statik	2	190 - 200	80 - 85	
					Birinci yüzey	İkinci yüzey
Pirzola	0.8	Izgara	4	250	13	5
Hamburgerler	0.6	Izgara	4	250 73		
Domuz sosisleri	0.6	Izgara	4	250	15	-
Pork kaburga eti	0.7	Izgara	4	250	30 - 35	-
Pastırma	0.6	Izgara	4	250	10	3

Tabloda gösterilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemektedir ve sadece yol gösterici olarak sağlanmıştır.



4 Temizlik ve bakım

Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylerin zarar görmesi riski

- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodizing, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya korozif deterjanlar (ör. ovma tozları, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocak tablası destek ızgaraları, alev dağıtıcı başlıkları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Pişirirken ocakta şeker veya tatlı karışımları dökmeyin veya eriyebilecek malzemeler veya maddeler (plastik veya yağlı alüminyum folyolar) koymayın.



Üretici tarafından sağlanan temizlik ürünlerinin kullanılmasını tavsiye ederiz.

Yüzeyleri temizleme

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

Günlük olağan temizlik

Abrasiv ve içermeyen veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler her zaman ve yalnızca kullanılmalıdır.

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

Gıda lekeleri veya kalıntılar

Yüzeyi 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.

Kırıntı şekerli gıdaların (ör. reçel) fırın içinde kurummasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumaya bırakılırsa fırının emayele kaplamasına zarar verebilir.



Temizledikten sonra cihazı herhangi bir su veya deterjanın çalışmasını etkilemesini veya görünmeyen izler bırakmasını önlemek için iyice kurulayın.



4.1 Ocakta Temizlik

Cam seramik ocağın temizliği

Alüminyum tabanlı tencerelerden oluşan hafif renkli lekeler, sirkeye batırılmış bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirdikten sonra yanık kalıntıları temizleyin; suyla durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın.

Lahanayı veya patatesleri temizlerken ocağa düşen kirler, tencereleri hareket ettirirken ocağı çizebilir. Bu nedenle pişirme yüzeyinden kiri derhal temizleyin.

Renk değişiklikleri camın çalışma ve dengesini etkilemez. Bunlar ocağın malzemesinde yapılan değişiklikler değildir; temizlenmemiş kalıntılar olup ardından karbonize olmuşlardır.

Parlak yüzeyler, özellikle alüminyum tabanlı tencerelerin yüzeye sürtünmesi ve uygunsuz deterjanlar kullanılması nedeniyle oluşabilir. Geleneksel temizlik ürünleriyle çıkarılması zordur. Temizlik işlemi birkaç kez tekrarlanabilir. Aşındırıcı deterjanlar kullanılması veya tencerelerin tabanlarının sürtünmesi, zamanla ocağın süslemelerini aşındırabilir ve lekelerin oluşmasına katkıda bulunabilir.

Haftalık temizlik

Günlük cam seramik ocak temizliği için normal bir cam seramik temizleyici kullanın ve haftada bir ocakta temizlik yapın. Her zaman üreticinin talimatlarını izleyin. Bu ürünlerdeki silikon, kirleri de iten koruyucu bir su itici tabaka oluşturur. İzler bu tabakanın üzerinde kalır ve bu nedenle kolayca çıkarılabilir. Temizlikten sonra yüzeyi temiz bir bezle kurulayın. Pişirme yüzeyinde deterjan kalmadığından emin olun; ısıtıldığında agresif bir reaksiyona girip pişirme yüzeyinin yapısını değiştirebilir.

Düğmeler



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

Düğmeler, ılık suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizlenmeli, ardından dikkatlice kurulmalıdır. Düğmeler, yuvalarından çekilerek çıkarılabilir.



Temizlik ve bakım

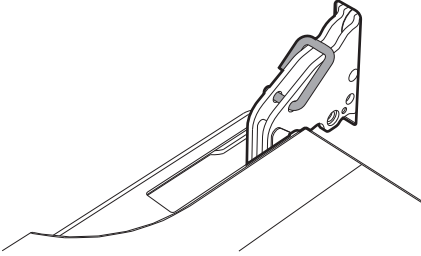
4.2 Kapıyı temizleme

Kapağı çıkarma

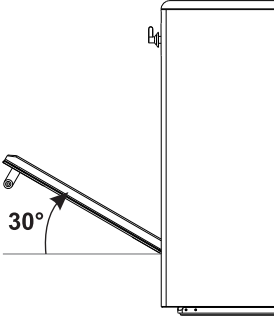
Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve bir çay havlusunun üzerine koymanız önerilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

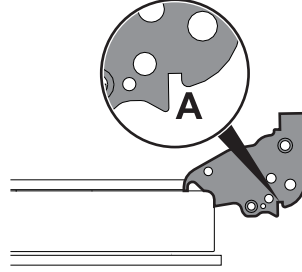
1. Kapıyı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pim itin.



2. Kapıyı her iki tarafından her iki elde tutun, yaklaşık 30° lik bir açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, A oluklu bölümlerin yuvalarda tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı kapatın ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.



Kapı camını temizleme

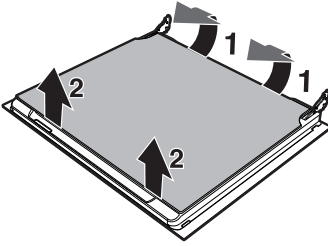
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kirlerde nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerinin çıkarılması

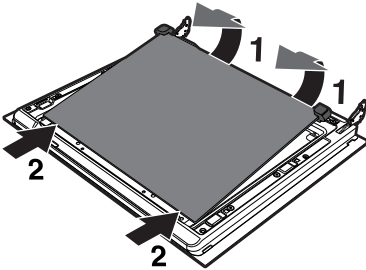
Kapının iç cam panelleri daha kolay temizlemek için çıkarılabilir.

1. İç cam panelini arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek (1) işaretlenen hareketi izleyerek çıkarın. Bu şekilde camın üzerine takılı 4 pim, fırın kapısındaki yuvalarından ayrılır.

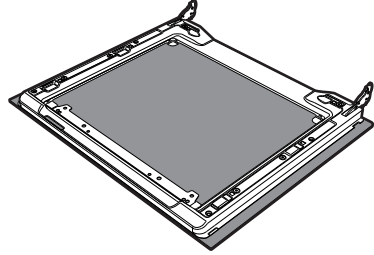
2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2).



3. Arasındaki cam panelini, iç cam paneliyle aynı işlemi uygulayarak yukarı doğru kaldırarak çıkarın; ancak panelin ön kısmını (2) cihazın içine doğru itmeye özen gösterin.

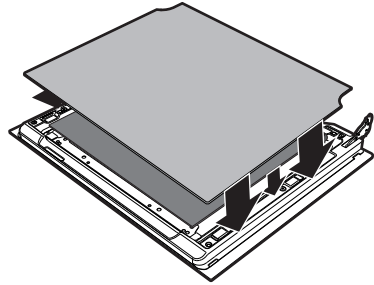


4. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılmış panelleri temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zor kirler için nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Panelleri çıkarıldıkları sıranın tersine yeniden takın.

6. İç cam panelini yeniden konumlandırın. Kapıya 4 pimi hafif baskı uygulayarak yuvalarına ortalayın ve yerleştirin.





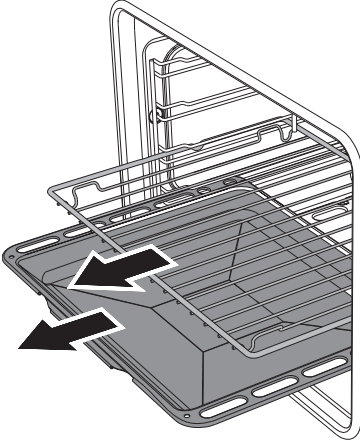
Temizlik ve bakım

4.3 Fırın kapılarının temizliği

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

Gıda artıklarının fırın kapılarında kurumasına izin vermeyin, çünkü bu emayeye zarar verebilir.

Tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

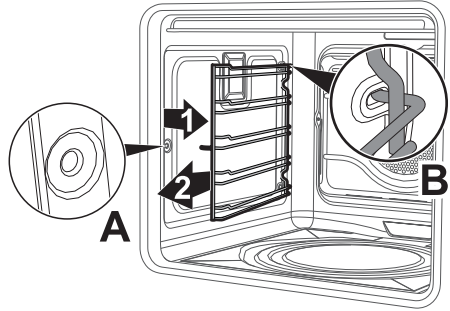


raf destek çerçevelerini çıkarma

Kılavuz çerçevelerini çıkarmak kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar. Bu işlem yalnızca bazı modellerde otomatik temizleme döngüsü kullanıldığında yapılmalıdır.

Kılavuz çerçevelerini çıkarmak için çerçeveyi fırının içine doğru çekin ve A olukundan serbest bırakın, ardından arkasındaki B oturma yerlerinden çıkartın.

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



Daha kolay temizlik için önerilir:

- Kapı
- Raf/tepsi destek çerçeveleri
- Fırın contasını



Belirli ürünlerin kullanımdan sonra fırını yaklaşık 15-20 dakika boyunca en yüksek sıcaklıkta çalıştırın ki fırın içindeki kalıntılar yanıp temizlensin.



4.4 Buhar Temizleme



Buhar Temizleme, kirin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı bir temizlik prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin temizlenmesi çok kolaydır. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile daha kolay çıkarılacak şekilde yumuşatılır.



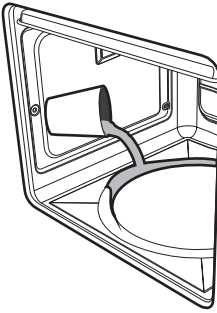
Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük dökülmeleri kaldırın.
- Fırın soğukken yardımcı fırın temizliği işlemlerini yapın.

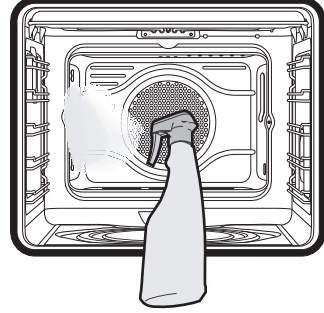
Hazırlık çalışmaları

Buhar Temizleme döngüsüne başlamadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın. Üst koruyucu fırının içinde bırakılabilir.
- Fırının tabanına yaklaşık 40 cc su dökün. Hacmin fırının boşluğunu taşmamasına dikkat edin.



- Fırının içine bir sprey nozülü ile su ve bulaşık deterjanı karışımı püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve dağıtıcının yönüne yönlendirin.



- Kapıyı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini  simgeye ve sıcaklık düğmesini şuna ayarlayın:

simge.

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



Temizlik ve bakım

Buharlı Temizleme döngüsünün sonu

4. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikro fiber bir bezle silin.
5. Zorlu kireçli birikintiler için pirinç tellerli çizilmeyen sünger kullanın.
6. Yağlı kalıntılar için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
7. Fırın içindeki kalan suyu çıkarın.

Geliştirilmiş hijyen için ve yiyeceklerin rahatsız edici kokulardan etkilenmesini önlemek amacıyla, fırını yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fan yardımlı bir işlevle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



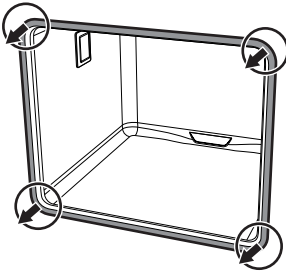
Erişmesi zor olan parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

4.5 Olağanüstü bakım

Conta takma ve çıkarma

Conta nasıl çıkarılır:

- Dört köşedeki klipsleri bırakın ve contayı dışa doğru çekin.



conta yeri yeniden takmak için:

- Conta dört köşedeki klipsleri contaya takın.

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

İç aydınlatma ampulünü değiştirme



Canlı parçalar

Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı prize takılı iken çıkarın.

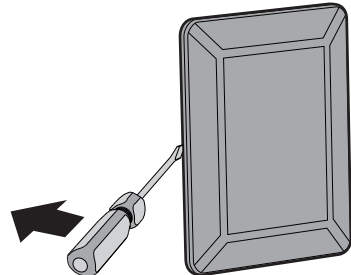


Fırında 40 W'lık bir ampul bulunmaktadır.

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

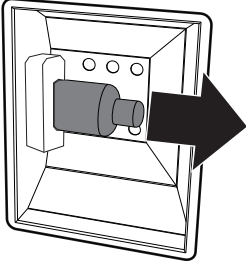


Fırın iç temizleme emayenine çarpmamaya dikkat edin.





4. Işığı dışarı sürün ve ampulü çıkarın.

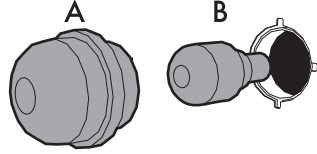


Halojen ampulüne doğrudan parmaklarınızla dokunmayın, ancak izole edici malzeme ile sarın.

İç aydınlatma ampulünü değiştirin (yardımcı fırın)

1. Ampul koruyucuyu A sökün (ters yönlü çevirin).

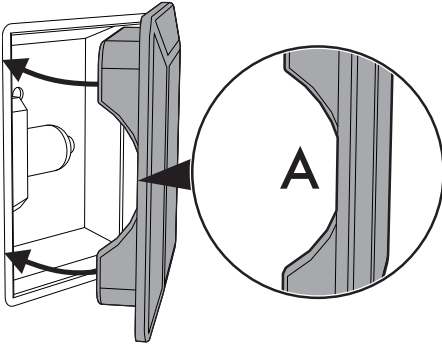
2. B ampulünü aynı tipte bir ampulle değiştirin (25W). Sadece fırın ampulleri kullanın (T 300 °C).



A ampul koruyucuyu yeniden monte edin.

5. Yeni ampulü takın.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapıya doğrudan olduğundan emin olun.



7. Kapağı tamamen aşağı bastırın ki ampul taşıyıcıya mükemmel şekilde otursun.



Kurulum

5 Kurulum

5.1 Konumlandırma



Ağır cihaz Ezilme tehlikesi

- Cihazı bir yardımcı ile dolap kesitine yerleştirin.



Açık kapiya baskı Cihaza zarar verme riski

- Montaj sırasında fırın kapağını kullanarak cihazı yerine kaldırmaya çalışmayın.
- Kapalı olduğunda fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

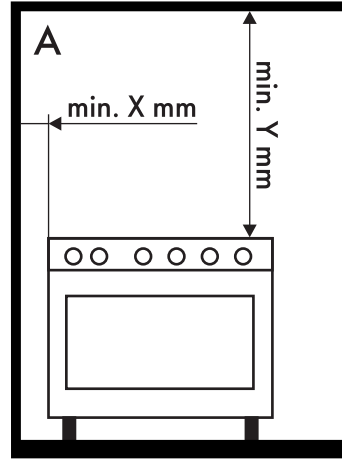
- Bitişik mobilyalarda kaplamalar, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar ısıya dayanıklı olmalıdır (90 °C'den az olmamalı).

Bu cihaz, tezgahın üzerinde yüksek olan duvarlardan birinin yan tarafından en az X mm mesafede, yerleşim sınıflarına göre Şekil A ve Şekil C'de gösterildiği gibi kurulabilir.

Cihazın çalışma tezgahının üzerinde monte edilen tüm duvar üniteleri en az Y mm mesafede olmalıdır. Ocak üstüne bir davlumbaz monte edilmişse, doğru açıklığı sağlamak için davlumbaz kullanım kılavuzuna bakınız.

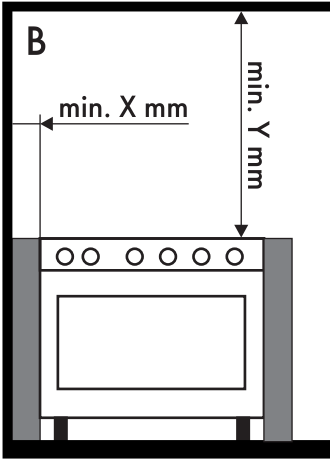
X	50 mm
Y	750 mm

Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

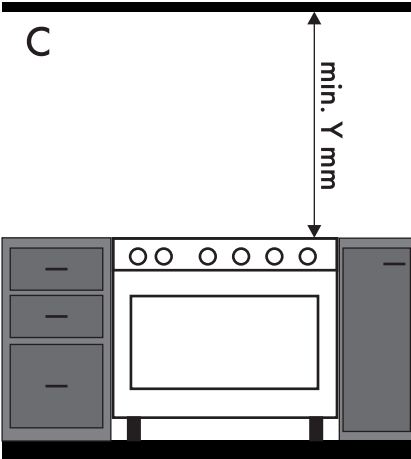


A - Sınıf 1

(Bağımsız cihaz)

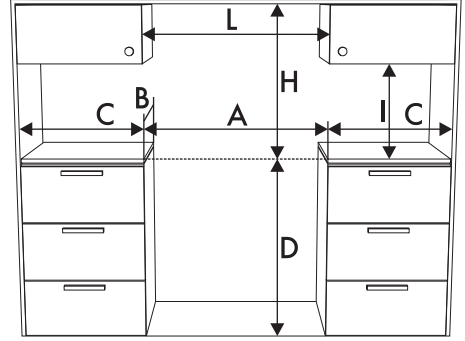


B - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)

Cihazın toplam 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 minimum mesafe (1).

2 Kabin genişliği minimumu (=A).

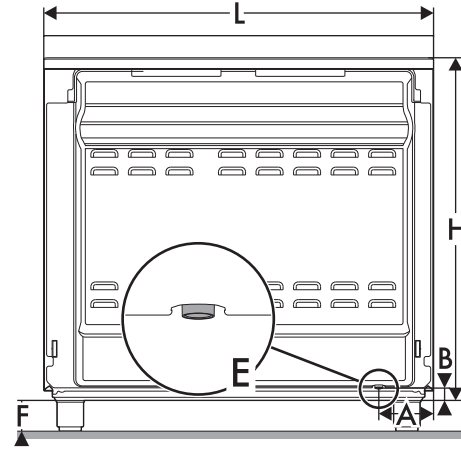


Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından ve yürürlükteki yönetmeliklere göre kurulmalıdır.



Kurulum

Cihaz boyutları: elektrik bağlantı
konumu (mm)



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

E = Elektrik bağlantısı

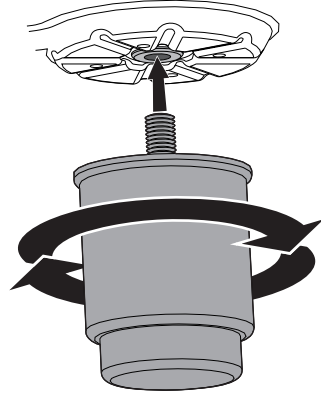
Konumlandırma ve seviyelendirme



Ağır cihaz

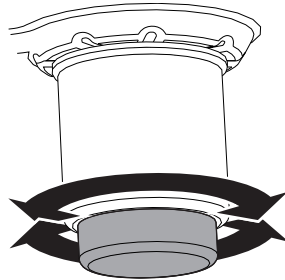
Cihaza zarar verme riski

- Ön ayakları önce takın, ardından arka ayakları takın.
- Gaz ve elektrik bağlantılarını yaptıktan sonra cihazla birlikte gelen dört ayağı vida ile sabitleyin.



Cihazın zemine düz oturması güvenlik için önemlidir.

- Cihaz zeminde sabit ve düz olacak şekilde ayak altını sıkın veya gevşetin.



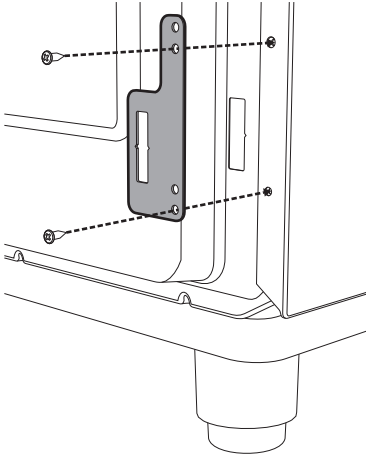


Duvara Sabitleme

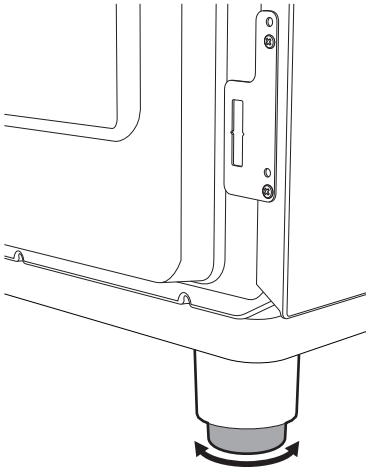


Cihaz devrilmesini önlemek için devrilme önleyici aygıtlar kurulmalıdır.

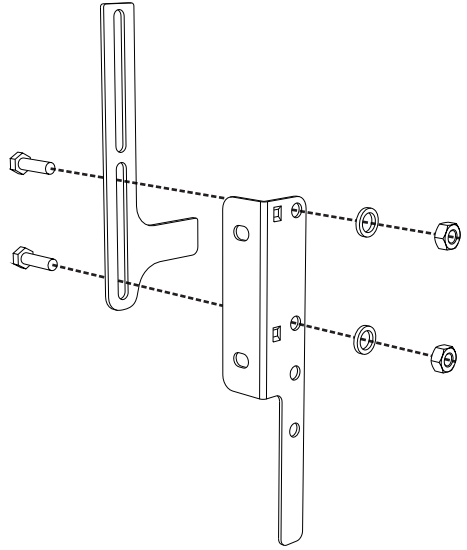
1. Duvar sabitleme plakasını cihazın arkasına vidalayın.



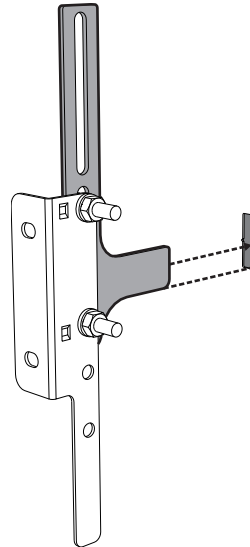
2. Dört ayağın yüksekliğini ayarlayın.



3. Sabitleme braketi montaj edin.



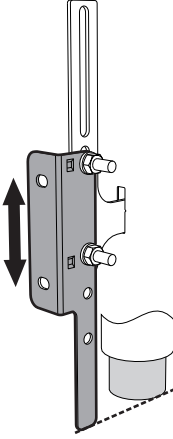
4. Sabitleme braketi üzerindeki kancanın tabanını duvar sabitleme plakasındaki yuva tabanıyla hizalayın.



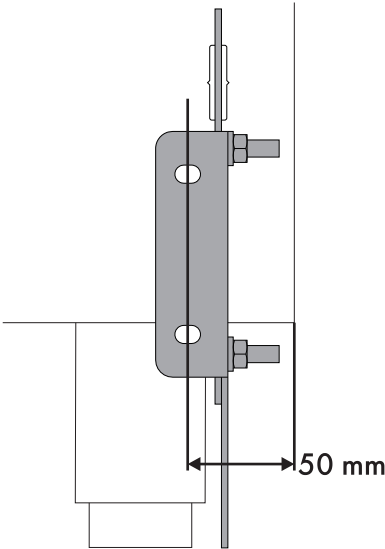


Kurulum

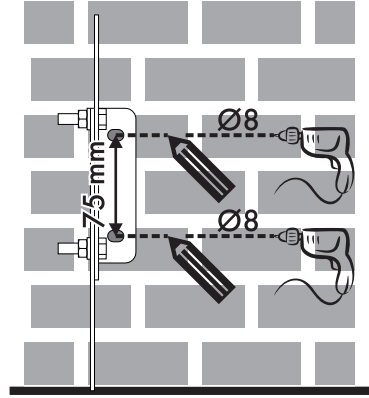
5. Sabitleme braketi tabana hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.



6. Cihazın yanından braket deliklerine olan mesafe için 50 mm kullanın.

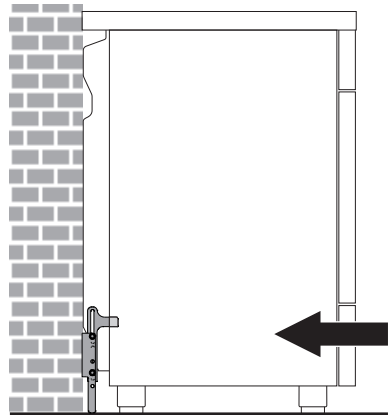


7. Braketi duvara taşıyın ve duvarda delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvardaki delikleri deldikten sonra, braketleri duvara sabitlemek için dübel ve vidaları kullanın.

9. Ocak mahfazası duvara doğru itilirken, aynı anda braketi cihazın arkasına sabitlenen plate'e yerleştirin.





5.2 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılmasını sağlayın.
- Kişisel koruyucu ekipman kullanın.
- Alet, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- Ana güç kaynağını kesiniz.
- En az 90 °C'ye dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal güç iletimi vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgi

Izgaranın özelliklerini plaka üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

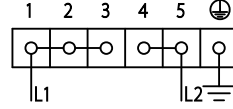
Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama plakasının alet üzerinde belirgin şekilde konumlandırıldığı görülmektedir.

Bu plağı hiçbir nedenle çıkarmayın.

Toprak bağlantısını diğer kablolardan 20 mm daha uzun bir telle yapın.

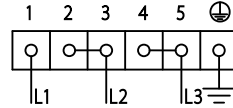
Alet aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 2~



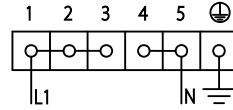
3 x 6 mm² üç telli kablo.

- 220-240 V 3~



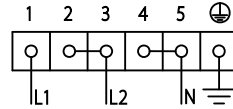
4 x 6 mm² dört telli kablo.

- 220-240 V 1N~



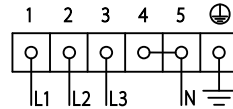
3 x 6 mm² üç telli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 6 mm² dört telli kablo.

- 380-415 V 3N~



5 x 2,5 mm² beş telli kablo.



Belirtilen değerler iç iletkenin kesitine aittir.



Kurulum



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

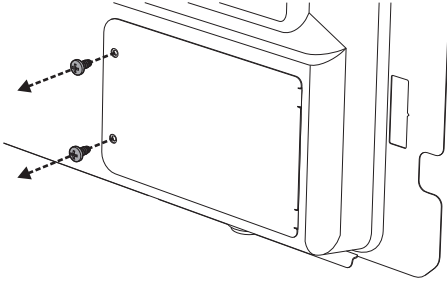
Sabit bağlantı

Güç hattını, temas noktaları arasında III. aşama aşırı gerilim için tüm kutup ayırma anahtarı ile tam ayırmayı mümkün kılacak bir açıklıkla kurun; bu, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalıdır.

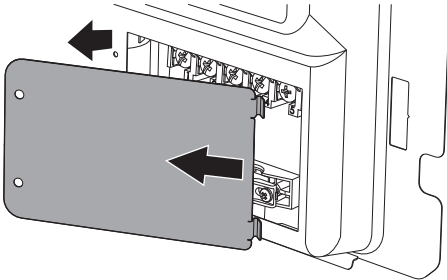
Terminal bloğuna erişim

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğuna erişmelisiniz:

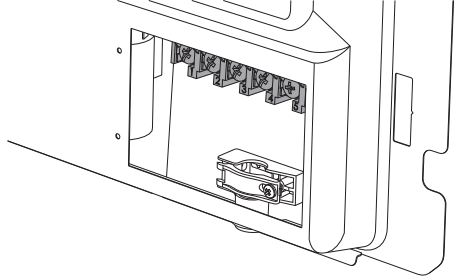
1. Plakayı arka muhafazaya sabitleyen vidaları çıkarın.



2. Plakası nazikçe çevirin ve koltuk/ yuvasından çıkarın.

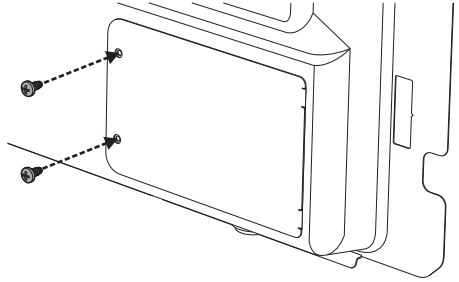


3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçe vidalarını gevşetmeniz tavsiye edilir.

4. İşlem bittiğinde, arka muhafazadaki plakayı tekrar yerine takın ve daha önce sökülen vidalarla sabitleyin.



5.3 Yükleyici için talimatlar

- Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, montaj diyagramlarına göre kurulmalıdır.
- Tüm kontroller yapıldıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa, yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru şekilde kullanılacağını açıklayın.