

S M E G

CPF92IMWH

Kullanım Kılavuzu

1	Talimatlar	52
1.1	Genel güvenlik talimatları	52
1.2	Üreticinin 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	Açıklama	60
2.1	Genel açıklama	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	Ocak tezgahının kullanımı	67
3.3	Depolama bölmesi kullanımı	73
3.4	Fırınların kullanımı	74
3.5	Programlayıcı saat	77
4	Temizlik ve bakım	84
4.1	Ocak tezgahının temizliği	85
4.2	Kapının temizliği	86
4.3	Fırın kapaklarının 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	monte edici için talimatlar	98

ORJİNAL TALİMATLARIN ÇEVİRİSİ

Aletin estetik ve işlevsel özelliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz.

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



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.
- Fırın içindeki yiyecekleri taşırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Ateşi veya alevleri asla suyla söndürmeye çalışmayın: Cihaza güçlerini kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.
- Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi azalmış ya da elektrikli cihazları kullanma deneyimi olmayan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler gözetiminde veya talimatlandırıldığında kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Çocukları sürekli gözetim altında tutmuyorsanız sekiz yaşından küçük olanları güvenli bir mesafede tutun.

• Kullanım sırasında çocukları 8 yaşın altından cihaza uzak tutun.

• Gözetimsiz çocuklar temizlik ve bakımı yapmamalıdır.

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

• Yağlar çok ısındığında tutuşabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekleri hazırlarken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar tutuşursa onlara asla su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.

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

• Kullanım sırasında tava veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri gözlüğü yüzeyine koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.



- Cihazın yuvalarına sivri metal nesneler (çatal/alet) sokmayın.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

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

- Fırın çalışırken ve hala sıcak olduğunda depolama bölümünü açmayın.

- Fırın kullanıldıktan sonra depolama bölümündeki öğeler çok sıcak olabilir.

- DEPOLAMA BÖLÜMÜNDE (VARSA) VEYA CİHAZIN YAKININDA ALEV ALAN MALZEMELER KULLANILMAMALI VEYA DEPOLANMAMALIDIR.

- Bu cihaz kullanılırken yakınında aerosol kullanmayın.

- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.

- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

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

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

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

- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen yardım olmadan yapmayın.

- Güç kablosu hasar görmüşse derhal teknik destek ile iletişime geçin ve onlar değiştirecektir.



Talimatlar

Cihazın zarar görme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya asidik deterjanlar (ör. aşındırıcı tozlar, lek temizleyiciler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileriye kadar yerleştirilmeli. Çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırın haznesinin arkasına dönük olmalıdır.
- Cihazın üzerine oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yuvalarını tıkamayın.
- Yağlar veya yağlar sızabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın, çünkü bu durumda ısıtılarak alev alabilir. Çok dikkatli olun.
- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.

• HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI BİR ISITICI ÖZEL ALETİ OLARAK KULLANMAYIN.

- Fırının yakınına sprey ürünler püskürtmeyin.
- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı konserve kutuları veya kaplar fırına koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın boşluğunun dibini alüminyum veya teneke folyo ile örtmeyin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın boşluğunun tabanına yerleştirmeyin.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Açık kapağı, tavaları veya tepsileri iç cam cama dayandırmak için kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocağın çevresi içinde yerleştirilmelidir.
- Tüm tencerelerin düzgün, düz tabanları olmalıdır.



- Sıvı taşarsa veya dökülürse, fazla kısmı ocaktan alın.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocakta dökülmemesine dikkat edin.
- AÇIK olan pişirme bölgelerine boş tencereler veya kızartma tencereleri koymayın.
- Çatlaklar veya çatlaklar oluşursa veya cam seramik pişirme yüzeyi kırılırsa, cihazı derhal kapatın. Güç kaynağını kesiniz ve Teknik Destek ile iletişime geçiniz.
- Pilor cihazları veya benzeri cihazlar takılı olan kişiler için indüksiyon alanının bu cihazların çalışmasını etkilemediğinden emin olunması gerekir; frekans aralığı 20 ile 50 kHz arasındadır.
- Elektromanyetik uyumlulukla ilgili hükümlere uygun olarak, elektromanyetik indüksiyonlu pişirme ocağı 2. grup ve B sınıfına tabidir (EN 55011).
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çelik yüzeylerden yapılmış parçalar veya metal kaplama yüzeylere sahip parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodikleşme, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. ovma tozları, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Ocak tencere destek ızgaraları, alev dağıtıcı kiridikleri ve brülör başlıkları gibi sökülebilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Kurarken fırın kapağını aracı yerine kaldıramak için asla kullanmayın.
- Kapalı iken aşırı baskı uygulamaktan kaçının.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.



Talimatlar

Kurulum

• BU ALET BOATLARDA VEYA KAMİPLERDE KURULMALIDIR.

- Alet yükseltici üzerinde kurulmamalıdır.
- Aleti iki kişi yardımıyla dolap kesatine yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için aleti dekoratif bir kapının veya yüzeyin arkasına takmayın.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Alet, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- En az 90 °C dayanıklı kablolar kullanın.
- Güç iletken tellere ait terminal bloğu vidalarının sıkma torku 1.5 - 2Nm olmalıdır.

Bu alet için

- Kullanımdan sonra plakaları kapatın. Pişirme tenceresi dedektörüne yalnızca güvenmeyin.
- Kalan ısı göstergesini kolayca göremedikleri için çocukları dikkatli denetleyin. Kullanımdan sonra pişirme bölgeleri bir süre sıcak kalır, kapatılmış olsa bile. Çocukları pişirme bölgelerinden uzak tutun.
- Cam seramik yüzey darbelere karşı yüksek dirençlidir. Ancak sert, sağlam nesnelerin pişirme yüzeyine düşmesini önleyin çünkü sivri nesneler kırılmasına neden olabilir.
- Cam seramik pişirme yüzeyini destek yüzeyi olarak kullanmayın.
- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Aletin açık kapısının üzerine herhangi bir ağırlık yüklemeyin veya oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmamasına dikkat edin.



1.2 Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şahıslara veya mülke verilen hasarlardan doğacak tüm sorumluluğu reddeder:

- Belirtilen kullanım dışında cihazın kullanılması
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması
- Cihazın herhangi bir bölümüne müdahale edilmesi
- Orijinal olmayan yedek parçalarının kullanılması.

1.3 Cihaz amacı

- Bu cihaz, ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygun değildir.
- Cihaz, dış saatlerle veya uzaktan kumanda sistemleriyle çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.4 Tanıtım plakası

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

1.5 Bu kullanıcı kılavuzu

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

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.6 Bertaraf



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

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

Cihazı bertaraf ederken:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- **Ana gücü kesiniz.**
- Cihazın fişini prizden çekin.



Kılavuz

- Cihazı elektrikli ve elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine götürün veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, birer birer olarak.

Cihazlarımız çevreye zararsız ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine götürün.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

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

1.7 Güç hakkında bilgi

ayarda bekleme modunda tüketim

Cihazın bekleme modundaki güç tüketimi ile ilgili teknik veriler, söz konusu ürünün sayfası altında www.smeg.com adresinde 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



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgi, pişirme önerileri.

Temizlik ve bakımla ilgili bilgiler



Cihazın doğru temizlik ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, çalıştırma ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Öneri

1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.



Enerji tasarrufu için 1.9

- Tarif bunu gerektiriyorsa cihazı yalnızca önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmediği sürece donmuş gıdaları fırına koymadan önce çözdürün.
- Birkaç tür yiyecek pişirilirken zaten sıcak olan fırından en iyi verimi almak için yiyecekleri arka arkaya pişirmek önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırında birikmiş ısı ile devam edecektir.
- Isı kaybını en aza indirmek için kapağın her açıklığını minimumda tutun.
- Fırını her zaman temiz tutun.

Avrupa Kontrol Makamlarına Bilgi 1.10

Vantilatörlü kuvvetli mod

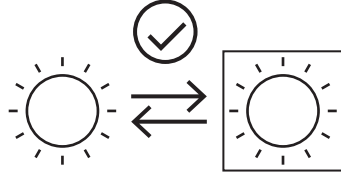
Enerji verimlilik sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO fonksiyonu, Avro standart EN 60350-1'in spesifikasyonlarına uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign düzenlemelerine uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede bulunmaktadır. Bu veriler, söz konusu ürün için ayrılmış sayfadan ürün bilgileri sayfasının web sitesinden indirilebilen "Ürün Bilgileri sayfası"nda yer almaktadır.

Aydınlatma Kaynakları

- Bu cihaz, kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynakları içerir.



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

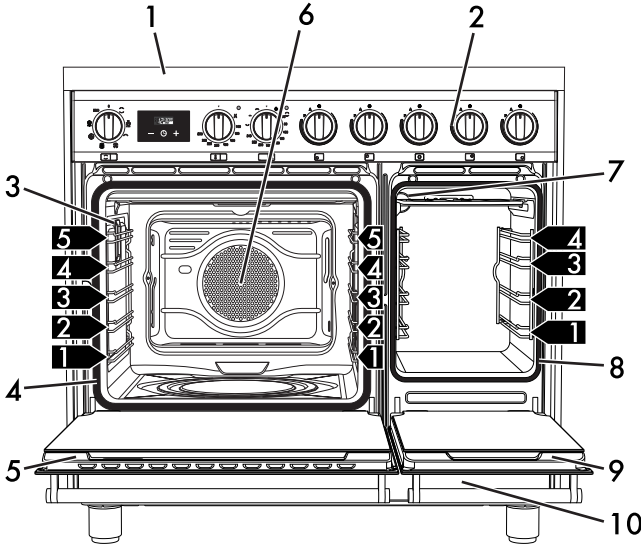
- Bu cihaz, verimlilik sınıfı "G" olan aydınlatma kaynakları içerir.



Açıklama

2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Ocak (Hob)

2 Kontrol paneli

3 Ana fırın ışığı

4 Ana fırın contası

5 Ana fırın kapısı

6 Ana fırın fanı

7 Yardımcı fırın ışığı

8 Yardımcı fırın contası

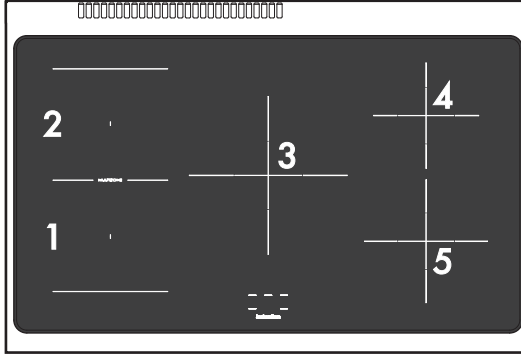
9 Yardımcı fırın kapısı

10 Depolama bölmesi

1,2,3... Raf/tepsii destek çerçeveleri



2.2 Ocak



Bölge	Boyutlar Y x G (mm)	Min. tava Ø (mm)	Maks. güç çekiş (W)*	Çekilen güç Güçlendirici fonksiyon (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 tavanın veya yapılan ayarlara göre değişebilir.

İndüksiyonla pişirmenin avantajları

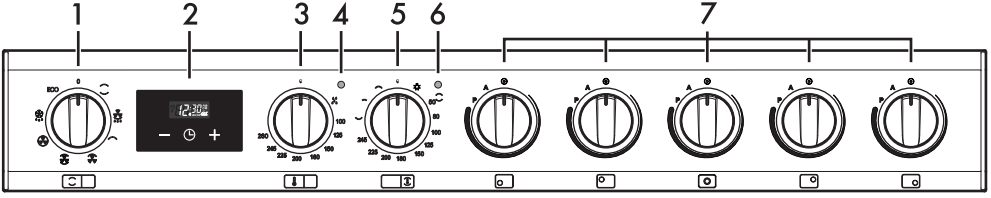


Ocak, her pişirme bölgesi için bir indüksiyon jeneratörü ile donatılmıştır. Cam-seramik pişirme yüzeyinin altındaki her bir jeneratör, tencerenin tabanında bir ısıtma akımı oluşturan elektromanyetik bir alan yaratır. Bu, ısıtmanın artık ocağın tencereye iletilmediği, indüksiyon akımıyla tencerenin içinde doğrudan oluştuğu anlamına gelir.

- Enerji iletiminin doğrudan tencereye (manyanlaştırılabilir tencereler gereklidir) iletilmesi sayesinde enerji tasarrufu sağlanır; geleneksel elektrikli pişirmeye göre.
- Enerji sadece ocakta bulunan tencereye iletildiği için güvenlik artırılmıştır.
- İndüksiyon pişirme bölgesinden tencerenin tabanına yüksek düzeyde enerji iletimi.
- Hızlı ısıtma hızı.
- Pişirme yüzeyi sadece tencerenin taban altında ısındığı için yanma riski 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 düğmesini kullanarak ayarlayın.

2 Programcı saat

Mevcut zamanı göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikacı zamanlayıcıyı programlamak için kullanışlıdır.

3 Ana fırın sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere ulaşana kadar düğmeyi saat yönünde çevirin, minimum ve maksimum ayarlar arasında.

4 Ana fırın gösterge ışığı

Fırın ısınmaya başladığında gösterge ışığı yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönür. İçindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

5 Yardımcı fırın sıcaklık/fonksiyon düğmesi

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

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

6 Yardımcı fırın gösterge ışığı

Fırın ısınmaya başladığında gösterge ışığı yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönür. İçeride belirlenen sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

7 Ocak ısıtıcıları düğmeleri

Elektrikli induksiyon ocak bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır.

Sıcak plakanın çalışma gücünü minimum 1 ile maksimum 9 arasında ayarlamak için düğmeleri saat yönünde çevirin.

Çalışan güç, ocağın ekranında gösterilir.



2.4 Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve ızgaraları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri alttan yukarıya doğru belirtilmiştir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması açılır: (ana fırın)

- Herhangi bir işlev seçildiğinde, şundan hariç

ECO işlev.



Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

(yardımcı fırın)

- yardımcı fırın sıcaklığı/

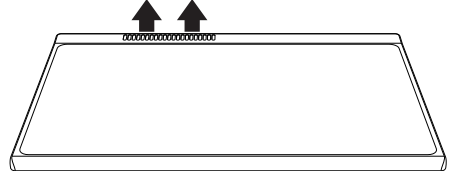
işlev düğmesi sembole veya başla bir işlev konumuna getirildiğinde.



Soğutma fanı

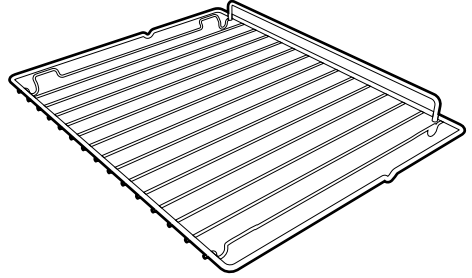
Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında devreye girer.

Fan, cihazın arkasından çıkan sürekli bir hava akışı oluşturur ve cihaz kapatıldıktan sonra bile kısa bir süre devam edebilir.



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.

Izgara

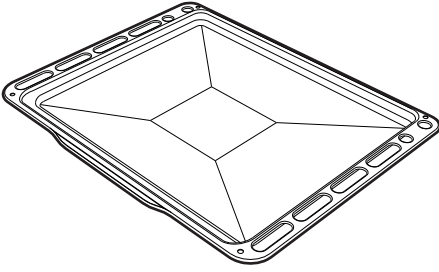


Pişirme sırasında yiyecekli kapları desteklemek için kullanışlıdır.



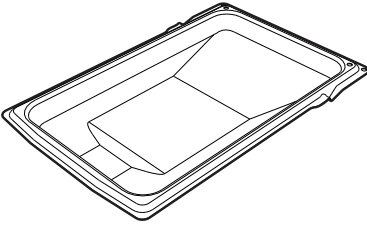
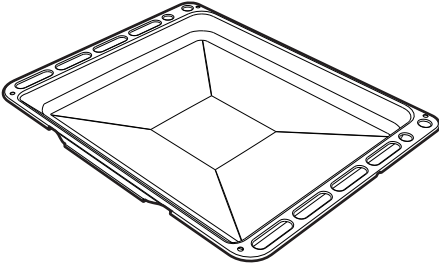
Açıklama

Tepsi



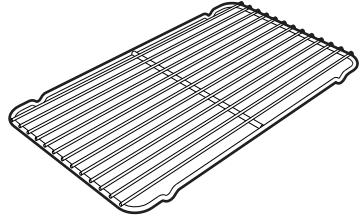
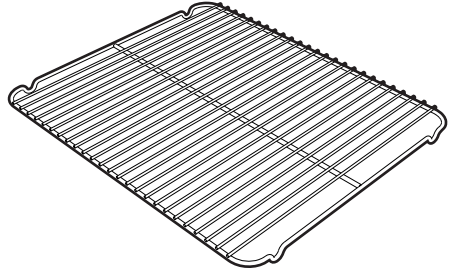
Yukarıdaki rafta konulan yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlı.

Derin tepsi



Yukarıdaki rafta konulan yiyeceklerden yağ toplamak ve turtalar, pizzalar ile fırınlanmış tatlılar pişirmek için kullanışlı.

Tepsi rafı



Tepsinin üstüne yerleştirilir; damlayabilecek yiyecekleri pişirmek için.



Gıdalarla temas edecek olan fırın aksesuarları, mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.



Orijinal olarak sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarlar kullanınız.



3 Kullanım

Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri hareket ettirirken elde fırın eldiveni giyerek ellerinizi koruyun.
- Fırın içindeki ısıtıcı elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsiye doğrudan su dökmeyin.
- Kullanım sırasında 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Yiyecekleri hareket ettirmek gerekiyorsa veya pişirme sonunda kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Çok dikkatli olun.



Depolama bölümündeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

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



Kötü kullanım Yüzeylerin zarar görme riski

- Fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya konserve folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın boşluğunun tabanına yerleştirmeyin.
- Açık kapıyı iç camlı cama tepsi veya tavaları dinlendirmek için kullanmayın.
- Çok sıcak tepsiye doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde olmalıdır.
- Tüm tavaların düzgün, düz tabanlı olması gerekir.
- Sıvı taşarsa veya dökülürse, fazlayı ocak üzerinden temizleyin.
- Tabanı tamamen düz ve düzgün olmayan tavaları asla koymayın.
- Ocak yüzeyine sert, katı cisimlerin düşmesini önleyin.
- Çatlaklar veya yarıklar fark ederseniz, cihazı derhal kapatın, güç kaynağını bağlantısını kesin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.
- Ocak yüzeyini destek yüzeyi olarak kullanmayın.



Kullan



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihaza yakın yerlere herhangi bir spray ürün sıkmayın.
- Fırını veya depolama bölümünü yanıcı malzemelerle kullanmayın veya yakınında bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı teneke kutular veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar serbest bırakılabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Sıcak tencereleri ocak kenarına koymayın.
- Tencerelerle ocak kenarını çarpmamaya çalışın; cam yüzeyin içindeki alanda kaldığından emin olun.
- Organik asitler ve aşındırıcı maddeler kenarın rengini değiştirebilir ve oksidasyona yol açabilir.

Kullanıma hazır ilk kullanım

1. Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi, aksesuarlar dahil olmak üzere çıkarın.

2. Aksesuarlar ve fırın boşluğundan teknik veri plakası dışında tüm etiketleri çıkarın.

3. Cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakım ve temizliğe bakınız 4).

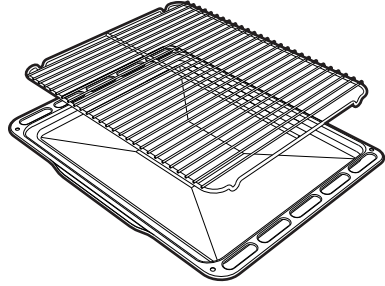
Fırın boşluğu

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

3.1 Aksesuarları kullanma

Tepsi rafı

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

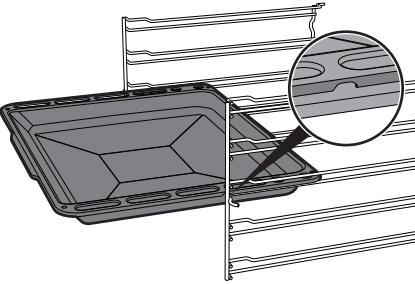
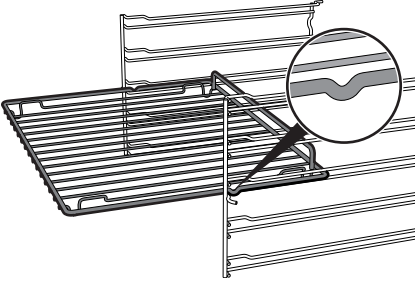




Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen duruncaya kadar yan kılavuzlara sokulmalıdır.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakmalı ve fırın boşluğunun arkasına doğru konumlanmalıdır.



Rafları ve tepsileri yavaşça fırına sokun ve tamamen duruncaya kadar ilerletin.



Üretim sürecinden kalan kalıntıları çıkarmak için tepsileri ilk kullanımdan önce temizleyin.

3.2 Ocak/ çalışma yüzeyinin kullanımı



Elektrik ana devreye ilk bağlandığında, birkaç saniye boyunca tüm göstergelerin yanmasını sağlayan otomatik bir kontrol yapılacaktır.



Kullanımdan sonra, uygun düğmeyi O konumuna getirerek kullanılan sıcak plakaları kapatın. Pişirme gereci dedektörüne yalnızca güvenmeyin.

Tüm cihazın kontrol ve izleme aygıtları birlikte ön panelde yer alır. İlgili pişirme bölgesi her düğmenin yanında gösterilmiştir.

Gerekli güç ayarına kadar düğmeyi saat yönünde çevirin.

İndüksiyon pişirme için uygun pişirme gereçleri

İndüksiyon yüzeyinde kullanılan pişirme gereçleri metalden yapılmış olmalı, manyetik özelliklere sahip ve tabanı yeterince geniş olmalıdır.

Uygun pişirme gereçleri:

- Kalın tabanlı emaye kaplı çelik pişirme gereçleri.
- Emaye kaplı tabanlı olan dökme demir pişirme gereçleri.
- Özel tabanlı çok katmanlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve alüminyum pişirme gereçleri.

Uygun olmayan pişirme gereçleri:

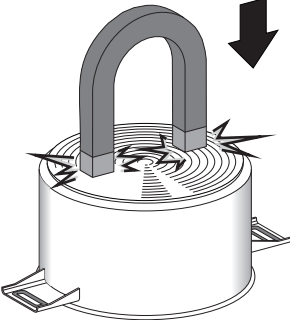
- Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, yangına dayanıklı cam, ahşap, seramik ve terrakotta pişirme gereçleri.



Kullanım

Tencerenin uygun olup olmadığını anlamak için mıknatısı tabanına yaklaştırın: çekiliyorsa tencere indüksiyonlu pişirme için uygundur. Elinizde mıknatıs yoksa tencereye az miktarda su koyabilir, bir pişirme bölgesine yerleştirip ocak gözünü çalıştırabilirsiniz. Eğer

-  sembol ekranda görünürse, bu tencerenin uygun olmadığını gösterir.



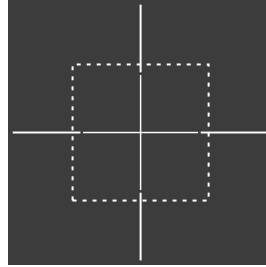
Yalnızca indüksiyonlu ocaklar için uygun, tamamen düz tabanlı kaplar kullanın. Düzensiz tabanlı kapların kullanılması ısıtma sisteminin verimini olumsuz etkileyebilir ve kabın ocakta algılanmasını engelleyebilir.

Tencere/kabı tanıma

Bir pişirme bölgesinde tencere yoksa veya tencere çok küçükse herhangi bir enerji iletilmez ve sembo  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 enerji iletimi de kesilir (sembol ekranda gösterilir ).

Pişirme bölgesindeki tencere veya tava, bölgenin kendisinden daha küçük olmasına rağmen tencere/kabı tanıma işlevi etkinleştirilirse, yalnızca gerekli olan enerji iletilecektir.

Tencere/kabı tanıma limitleri: Tencere tabanının minimum çapı, pişirme bölgesi üzerindeki çarpı işaretiyle belirtilir.



Daha küçük çaplı kapların algılanmama ve bu nedenle indüktörü devreye almama riski vardır.



Piştirme süresinin sınırlandırılması

Ocağın kullanım süresini sınırlandıran otomatik bir cihazı vardır.

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

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

sen **H**l ekranda görünür.

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

Aşırı ısınmaya karşı koruma

Ocağı uzun süre tam güçte kullanırsanız, oda sıcaklığı yüksekse elektroniklerin soğumasında sorunlar olabilir. Elektronikte aşırı yüksek sıcaklıkların oluşmasını önlemek için piştirme bölgesine verilen güç otomatik olarak azaltılır.

Enerji tasarrufu önerisi

- Tavak tabanının çapı, piştirme bölgesinin çapına karşılık gelmelidir.



- Bir tava alırken, gösterilen çapın taban çapı mı yoksa tepe çapı mı olduğuna bakın; çünkü tepe çapı taban çapından neredeyse her zaman daha büyüktür.

- Uzun piştirme süreleri olan yemekler hazırlarken, basınçlı tencere kullanarak zamandan ve enerjiden tasarruf edebilir, bu da gıdada bulunan vitaminlerin korunmasına da yardımcı olur.

- Basınçlı tencerenin yeterli miktarda sıvı içerdiğinden emin olun; yeterli olmazsa aşırı ısınabilir ve bu basınçlı tencere ile piştirme bölgesine zarar verebilir.

- Mümkünse her zaman tencereleri uygun bir kapakla kapatın.

- Pişirilecek miktara uygun bir tava seçin. Büyük, yarı boş bir sosyacı enerji israfına yol açar.



Belirli durumlarda, ocak ve fırın aynı anda kullanılıyorsa, elektrik sistemi tarafından kullanılacak maksimum güç sınırı aşılabilir.



Kullan

Güç seviyeleri

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

Güç seviyesi	Uygun:
0 OFF	ayar
Sıcak tut	
1 - 2	Küçük miktarda yiyecek pişirme (minimum güç)
3 - 4	Pişirme
5 - 6	Büyük miktarda pişirme gıda, daha büyük porsiyonların kızartılması
7 - 8	Kızartma, una karşı ağır yavaş kızartma
9	Kızartma
P *	Kızartma / kahveretme, pişirme (maksimum güç)

* booster işlevine bakınız

Kalan ısı



Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

• Çocukları yakından gözetin çünkü kalan ısı göstergesini kolay göremezler. Pişirme bölgeleri kapatıldıktan sonra bile belirli bir süre boyunca sıcaktır. Çocukların tezgaha asla dokunmamasını sağlayın.

Pişirme bölgesi kapatıldıktan sonra hâlâ sıcaksa, sembol göstergede görünecektir. Sembol, sıcaklık 60°C'nin altına düştüğünde temizlenir.

Isıtma hızlandırıcısı



Her pişirme bölgesi, seçilen güce bağlı olarak belirli bir süre boyunca maksimum gücü iletebilen bir ısıtma hızlandırıcısı ile donatılmıştır.

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

1. Selenoyu A konumuna getirmek için saat yönünün tersiyle çevirin ve sonra bırakın. Gösterge ekranda görünür

the **A** sembol.

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

Güç seviyesi herhangi bir an artırılabilir. "Maksimum güç" dönemi otomatik olarak değiştirilecek.

Hızlandırma süresi sona erdiğinde güç seviyesi, önceki seçilenle aynı kalacaktır.



Güç azaltılırsa, düğmeyi saat yönünün tersiyle çevirerek ısıtma hızlandırıcısı otomatik olarak devre dışı kalacaktır.



Çok bölgeli işlev



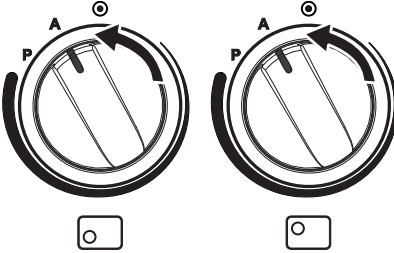
Bu işlev, balık kazanı veya dikdörtgen tavalar gibi tencereler kullanıldığında ön ve arka olmak üzere iki pişirme bölgesini aynı anda çalıştırmak için kullanılabilir.



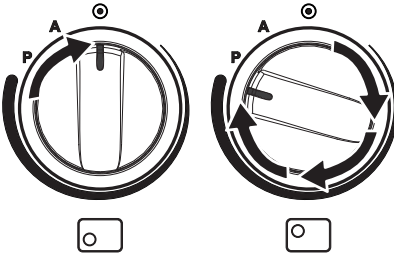
Multizone işlevine sahip pişirme bölgeleri sol öndeki ve sol arkadaki pişirme bölgeleridir.

Multizone işlevini etkinleştirmek için:

1. Sol öndeki ve sol arkadaki pişirme bölgeleri düğmelerini aynı anda saat yönünün tersine çevirin ve kısa bir bip sesi yayılan A konumunda basılı tutun.



2. Sol öndeki pişirme bölgesi düğmesini tekrar 0 konumuna çevirin ve arka sol pişirme bölgesi düğmesini 9 konumuna kadar çevirin. Uzun bir bip sesi çıkar.



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

Multizone işlevini devre dışı bırakmak için:

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



Bu işlev, kullanımda olan her iki bölgeye gücü eşit olarak otomatik olarak bölüştürür.

Booster işlevi



Booster işlevi, pişirme bölgesini en yüksek güçte maksimum 5 dakika boyunca etkinleştirmeye olanak tanır. Büyük miktarda suyu hızla kaynamaya getirmek veya eti kızartmak için kullanılabilir.

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

Görüntüdeki simge  terilir. 5 dakika sonra Booster işlevi otomatik olarak devre dışı kalır ve pişirme güç seviyesi 9'da devam eder.

Sadece bazı bölgelerde Booster işlevi her zaman etkindir ve karşılık gelen düğme kullanılarak manuel olarak devre dışı bırakılması gerekir.



Booster işlevi, ısınma hızlandırıcı işlevine önceliklidir.

Güç kontrolü

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

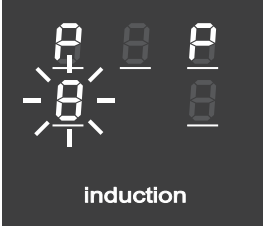


Kullan

k circuit board, sıcak plakalara sağlanan gücü otomatik olarak yönetecektir.

modül, en üst düzey iletilebilen güç seviyelerini korumaya çalışır. Otomatik kontrol tarafından ayarlanan seviyeler ekranda görünecek.

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



Öncelik son ayarlanan bölgeye verilir.

Kontrol kilidi



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

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

2. Ekranda görünene kadar  semboller çevirmeye devam edin.

3. Düğmeleri bırakın.

Kontrol kilidini kaldırmak için daha önce açıklanan aynı işlemleri tekrarlayın.



Düğmeler A konumunda 30 saniyeden fazla tutulmuşsa, aşağıdaki hata

mesaj  üzerinde görünür. görüntüleyici.



Güç kaynağında uzun süre kesinti sonrası kontrol kilidi devre dışı kalacaktır. Bu durumda, yukarıda açıklandığı gibi yeniden açın.

Hata kodları

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



Ocak güç sınırlaması



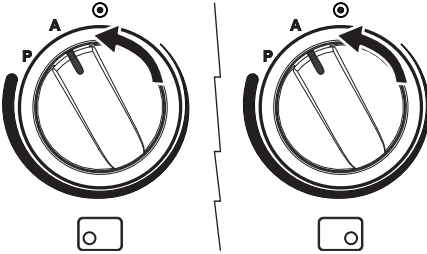
Girişli sizzanocak, 7.4 kW olarak çalışacak şekilde yapılandırılmıştır, ancak 4.8 kW veya 3.7 kW olarak da ayarlanabilir.

1. Cihazı temiz enerji prizinden ayırın ve gücü yeniden açmadan önce 10 saniye bekleyin.



Ocak güç seviyesi, ağı bağlı olduğundan itibaren 2 dakika içinde ayarlanmalıdır.

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



Arka sol ve arka sağ pişirme bölgelerinin göstergeleri "7." ve "4".

3. Düğmeleri bırakın.

4. Daireleri başa karşı saat yönünün tersine çevirin ve her ikisini de tekrar basılı tutun.

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

5. Düğmeleri bırakın.

6. Düğmeleri tekrar saat yönünün tersine çevirip basılı tutun.

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

7. Düğmeleri bırakın.



Gerekli güç seviyesinde düğmeleri bıraktıktan sonra, göstergeler kapanana kadar bekleyin.



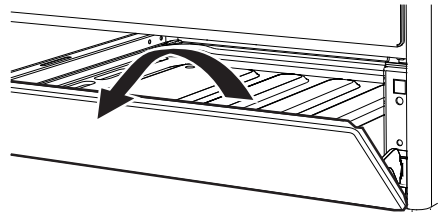
Göstergeler kapandıktan sonra güç seviyesi yeniden değiştirilebilir (cihazı güç kaynağından ayırmanıza gerek kalmadan).



Son güç ayarı, elektrik kesintisi olsa bile seçili kalacaktır.

3.3 Saklama bölücük kullanımı

Saklama bölmesi, ocağın alt kısmındadır. Açmak için tutamağı kendinize doğru çekin. Cihazı kullanırken gerekli mutfak eşyası veya metal nesneleri koymak için kullanılabilir.





Kullan

3.4 Fırınların Kullanımı

Ana fırını açma



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



Programlayıcı saatin pişirme süresini gösterdiğinden emin olun sembol  si halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saat  sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerini basın.

Ana fırın fonksiyonları

ECO

Eco

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

Nem miktarı yüksek olabilecek yiyecekler dışındaki tüm türdeki yiyecekler için önerilir (ör. sebzeler).

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği önceden ısıtılmadan fırına yerleştirmeniz önerilir.



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapağı açmayın.



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



ECO fonksiyonu hassas bir özelliktir. Pişirme fonksiyonu hassastır ve 210°C'den daha yüksek sıcaklıklar gerektirmeyen pişirme için önerilir. Yüksek sıcaklıklarda pişirme için farklı bir fonksiyon seçmeniz önerilir.



Hızlı çözdürme

Oda sıcaklığındaki havanın fırın içinde eşit dağılmasını sağlamak için bir fanın etkinleştirilmesiyle hızlı çözdürme yapılır. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden bu sistem bazı yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, ayrıca statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda sadece tek bir yemek pişirmek için uygundur. Bütün türde rosto, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve özellikle ördek ve kaz gibi yağlı etler için uygundur.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etler için mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner destek ile birlikte pişirme sonunda yiyeceğe eşit kızarma sağlar. Sosisler, domuz pirzoları ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle eti olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit ızgara yapılmasına olanak tanır.



ızgaralı Fan

Fanın ürettiği hava ızgaradan kaynaklanan güçlü sıcak dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit şekilde ızgaralar. Etin büyük parçaları için mükemmeldir (ör. domuz budu).



Fan + alt ısıtıcı elemanı

Fanın yalnızca alt ısıtma elemanı ile kombinasyonu, pişirmeyi daha hızlı tamamlamayı sağlar. Bu sistem, yüzeyi zaten iyi pişmiş olan fakat içi pişmemiş gıdaları sterilize etmek veya pişirmeyi sonlandırmak için önerilir; bu yüzden biraz daha ısı gerekir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Döngüsel fan ile

Fanın ve fırının arkasında bulunan döngüsel ısıtma elemanının birleşimi, yiyecekleri aynı sıcaklıklar ve aynı pişirme türü gerektirdiği sürece birkaç seviyede pişirmenize olanak tanır. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve eşit şekilde dağıtır. Örneğin, balık, sebzeler ve kurabiyeler farklı seviyelerde aynı anda pişirilebilir; koku ve tatlar karışmadan.



Fan destekli

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleştğinde, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Kurabiyeler ve kekler için mükemmeldir; aynı anda birkaç seviyede pişirilse bile. (Çok katlı pişirme için 2. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz).

Yardımcı fırını açmak



Gerekli sıcaklığa/işlevine bağlı olarak, sıcaklığı/işlevi 50°C ile 245°C arasında ayarlayın veya maksimum sıcaklıkta gerekli işlevi seçin.

Yardımcı fırın işlevleri



Fırın ışığı
Fırın ışığını açar



Statik (min. 50°C - max. 245°C)

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden bu sistem belirli gıda türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme olarak da bilinen statik pişirme, aynı anda sadece bir yemek pişirmek için uygundur. Her türlü rosto, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve her durumda özellikle yağlı etler için, örneğin hindi ve kaz için uygundur.



Kullan

Alt eleman (245°C)



Alt kısımdan gelen ısı, alt sıcaklığını daha yüksek gerektiren gıdaların pişmesini tamamlamaya olanak tanır; kızarmayı değiştirmez. Pastalar, tartlar ve pizzalar için mükemmeldir.

Izgara (245°C)



Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki et için mükemmel ızgara sonuçları verir ve pişirin sonuna kadar yiyeceğe eşit kızarma sağlar. Sosisler, kaburga ve domuz pastırması için mükemmeldir. Bu işlev, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit şekilde ızgaralanmasına olanak tanır.

Küçük ızgara (245 °C)



Merkezi elemandan yayılan ısıyı yalnızca kullanarak, kebablar, kızartılmış sandviçler ve herhangi bir tür ızgara sebze yan yemekleri yapmak için küçük porsiyon et ve balık ızgara yapmanıza olanak tanır.

Genel Tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme için fan destekli fonksiyon kullanın.
- Pişirme sürelerini artırarak süresini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı aşırı pişebilir ve içi az pişebilir).
- Aynı toplam ağırlık için, pişirme süresi bütün bir parça pişirildiğinde daha uzundur; küçük parçalara kesildiğinde daha kısadır.

Et Pişirme Tavsiyeleri

- Pişirme süreleri, yiyeceğin kalınlığı ve kalitesi ile tüketici zevkine göre değişir.
- Et kızartılırken et termometresi kullanın veya kızartmaya bir kaşıkla baskı yapın. Sert ise hazırdır; değilse, birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile Pişirme için Tavsiyeler

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz et soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.
- Izgara fonksiyonlu fan ile, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yiyeceği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunu kullanırken en iyi sonuçlar için maksimum sıcaklığa ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/Şerbetler ve Kurabiyeler için Pişirme Tavsiyeleri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.
- Birden çok seviyede pişirirken yiyecekler ide şekilde ikinci ve dördüncü raflara konulmalıdır. Pişirme süresini birkaç dakika artırın ve sadece fan fonksiyonlarını kullanın.
- Tatlının iyice pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur yapışmıyorsa



şişe/batırılmış olarak, tatlı pişirilir.

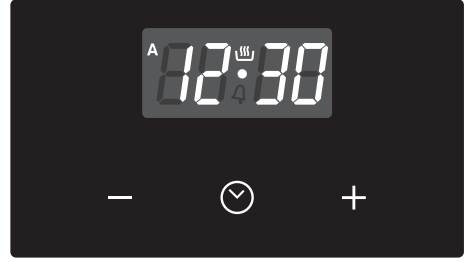
- Tatlı fırından çıkarken çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün; gerektiğinde daha uzun pişirme süresi seçin.

- İncir köpüğü (meringue) ve choux hamurunun pişirme süresi boyuta bağlı olarak değişir.

Çözülme ve mayalanma için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan, fırının ilk rafında kapaksız bir kapta koyun.
- Yiyeceğin üst üste gelmemesine dikkat edin.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyedeki ızgayı ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde, çözdürülmüş yiyecekten sıvı yiyeceğin uzağa akacaktır.
- Ekmek ve meyve parçalara ayrılırsa, toplam ağırlık ve miktardan bağımsız olarak aynı çözündürme süresini alır.
- En narin parçalar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

3.5 Programcı kronometresi



- Değer düşürme düğmesi
- ⌚ Saat düğmesi
- + Değeri artırma düğmesi

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

i Programcı saatin doğru olduğundan emin olun pişirme süresi simgesini gösterdiği halde fırını açmak mümkün değildir.

Program ⌚ saati sıfırlamak için düğmeye basın.



Kullan

Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmamışsa fırın çalışmaya başlamaz.

İlk kullanımlarda veya güç kesintisinden sonra, rakam yakma şeklinde yanıp sönecektir aletin göstergesinde.

1. Saat düğmesini basılı tutun iki için saniye. Saat ile dakika arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.
2. Zaman değeri aracılığıyla ayarlanabilir artırma düğmesi ve değeri azaltma düğmesi. Hızlıca artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
3. 7 saniye bekleyin. Saat ile dakika arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.
4. The gösterimdeki sembol aletin pişirmeye başlamaya hazır olduğunu gösterir.



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

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işlemini başlatıp bitirmesine olanak tanıyan işlemdir.

1. Sembol görünen kadar saat düğmesini basılı tutun.
2. Saat düğmesini yeniden basın. Göstergede sembol ve metin bulunur. belirir ve ile değişen olarak görünür geçerli zaman.
3. Değeri artırma ve azaltma düğmelerine basarak pişirme dakika sayısını ayarlayın.

4. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçin.
5. İşlevin etkinleşmesi için düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Göstergede sembol geçerli zaman ve semboller görünür.
- Pişirme bittikten sonra ısıtma elemanları devre dışı kalacak. Göstergede, the sembol kapanır, the sembol yanıp söner ve zil çalar.
6. Zili kapatmak için programlanmış saat düğmelerinden herhangi birine basın.



7. Programlayıcı saat  sıfırlamak için saat düğmesine basın.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



Kurulu programlamayı iptal etmek için değer artış ve değer azalış düğmelerine aynı anda basılı tutun ve ardından fırını manuel olarak kapatın.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, belirli bir saatte başlatılmasına ve kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra sonlandırılmasına olanak tanıyan işlevdir.

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

2. Menü düğmesini  saniye basılı tutun.

3. Yine menü düğmesine  basın. Gösterge rakamları gösterecektir.



ve metin  sıralı olarak,

simge yanıp sönüyor (örneğin şu anki zaman 17:30).

4. Kullan  ve ayarlanabilir için veya düğmesine basın gereken dakikalar (örneğin 1 saat).

5. Menü düğmesine . Metin



Ekranında şu şekilde görünecek: ön belleğe alınmış pişirme süresinin mevcut zamana eklenmesiyle ardışık olarak (örneğin, görülen pişirme bitiş saati 18:30).

6. Basın  ve  düğmesine basarak ayarlayın pişirme bitiş saati (örneğin 19:30).



Fırının ön ısınması için pişirme süresine birkaç dakika eklenmesi gerektiğini unutmayın.

Fonksiyonun devreye girmesi için düğmeye basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Geçerli zaman görünür  gösterimde ve işaretler yanıp söner.

8. Pişirme sıcaklığını ve işlevi seçin.

Pişirme bittiğinde ısıtıcı elemanlar devre dışı kalacaktır. Ekranda simge kapan  simge titrer ve zi  çalar.



Kullan

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

11. Zilini susturmak için programlayıcı saatindeki herhangi bir düğmeye basın.

12. Basın  ve  melere basın aynı anda ayarlı programı sıfırlayın.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatten daha uzun programlanabilir pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra, menüyü basılı tutun kalan  ne süresini göstermek için 2 saniye boyunca aşağı basın. Menüye tekrar basın. Gösterge ekranda metni gösterir .

 ve gerideki pişirme süresi sırasıyla.

Dakika sayacı (zihin saati)



Dakika sayacı pişirme işlemini durdurmaz; yalnızca belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirir.

Dakika sayacı istediğiniz zaman etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesine bir  saniye basılı tutun. Gösterge ekranı gösterir.

sayısal değerler  ve  saatler ile dakikalar arasındaki simge yanıp sönüyor.

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

3. Dakika sayacını ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir düğmeye basmadan bekleyin. Menü saat ve simgeler ekranda görünür. 



Belirlenen süre dolduğunda zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için  azalt düğmesine basın.



Dakika sayacı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Ayar verisini deęiřtirme

1. Saati dūęmesine ba .

2. Değeri artırma ve  değer

azalt  sayıyı ayarlamak için dūęmeleri
gerekten dakikaları.

Ayar verisini silme

1. Saati dūęmesine ba .

2. Değeri artırma ve değer 
azaltma dūęmelerini aynı anda
basılı tutun. .

3. Pişirme devam ediyorsa ocağı
manuel olarak kapatın.

Zil seęimi

Zil 3 ton olabilir.

1. Değeri artırma ve değer 
azaltma dūęmelerini aynı anda
basılı tutun. .

2. Saati dūęmesine ba .

3. Deęeri azalt dūęmesine  dūęmesi
basarak farklı bir zil tonu seęin.



Kullan

Ana fırın pişirme bilgileri tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf Sıcaklığı (°C)	Zaman (dakika)
Kezli Lazanya	3 - 4	Statik	1 220 - 230	45 - 50
Makarna güveci	3 - 4	Statik	1 220 - 230	45 - 50
Dana kızartması	2	Fan destekli	2 180 - 190	90 - 100
Domuz bonfilesi	2	Fan destekli	2 180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Izgara ile fan	En fazla 4	15
Rosto biftek	1	Fan destekli	2 200	40 - 45
Tavşan kızartması	1.5	Dairesel/Fan destekli	2 180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3	Fan destekli	2 180 - 190	110 - 120
Domuz boynu kızartması	2 - 3	Fan destekli	2 180 - 190	170 - 180
Tavuk kızartması	1.2	Fan destekli	2 180 - 190	65 - 70
				1. yüzey 2. yüzey
Domuz pirzolarları	1.5	Izgara ile fan	En fazla 4	15 5
Kurban kaburga	1.5	Izgara ile fan	En fazla 4	10 10
Pastırma	0.7	Izgara	En fazla 5	7 8
Domuz filetosu	1.5	Izgara ile Fan	4 Maks	10 5
Dana bonfile 1Grill			5 Maks	10 7
Somon alabalığı	1.2	Fan yardımıyla	2 150 - 160	35 - 40
İstakoz balığı	1.5	Fan yardımıyla	2 160	60 - 65
Tarakasık balığı	1.5	Fan yardımıyla	2 160	45 - 50
Pizza	1	Fan yardımıyla	2 Maks	8 - 9
Ekmek	1	Dairesel/Fan yardımıyla	2 190 - 200	25 - 30
Fokaçya	1	Fan yardımıyla	2 180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1	Dairesel/Fan yardımıyla	2 160	55 - 60
Tart	1	Dairesel/Fan yardımıyla	2 160	35 - 40
Ricotta kek	1	Dairesel/Fan yardımıyla	2 160 - 170	55 - 60
Reçel kapları	1	Fan yardımıyla	2 160	20 - 25
Cennet pastası	1.2	Dairesel/Fan yardımıyla	2 160	55 - 60
Profiterol	1.2	Fan yardımıyla	2 180	80 - 90
Sponge kek	1	Dairesel/Fan yardımıyla	2 150 - 160	55 - 60
Pirinç pudingi	1	Fan yardımıyla	2 160	55 - 60
Brioche	0.6	Dairesel/Sirk veren	2 160	30 - 35

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



Yardımcı fırın pişirme bilgileri tablosu

Gıda	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	
Pirzola tavuk 1	Statik		2	190 - 200	85 - 90	
Kuzu etli tavuk	1	Statik	2	190 - 200	80 - 85	
					1. yüzey	2. yüzey
Kitlar	0.8	Izgara	4	250	13	5
Hamburgerler	0.6	Izgara	4	250	73	
Domuz sosisleri	0.6	Izgara	4	250	15	-
Domuz kaburgası parçaları	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 verilmiştir.



Temizlik ve bakımla ilgili

4 Temizlik ve bakım

Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Çelik parçalar veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. alüminiz, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. ovma tozları, leke çıkarıcılar ve metal süngerler) kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocak tencere tablası destek ızgaraları, alev dağıncısı başlıkları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Pişirme sırasında ocakta şeker veya tatlı karışımlar dökmeyin veya eriyebilecek maddeler (plastik veya alüminyum folyolar) koymayın.



Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılması önerilir.

D surface temizliği

Yüzeylerin iyi durumda kalması için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını sağlayın.

Günlük olağan temizlik

Abrasifler veya klor bazlı asitler içermeyen belirli ürünleri her zaman ve yalnızca kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntıları

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 bez ile kurulayın.

Fırının içinde şekerli gıdaların (ör. reçel) kalıntılarının kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa fırının emaye astarına zarar verebilir.



Temizledikten sonra su veya deterjanın çalışmasına müdahale etmesini veya çirkin işaretler oluşturmasını önlemek için cihazı iyice kurulayın.



4.1 Ocak/ocak temizliği

Cam seramik ocağın temizliği

Alüminyum tabanlı tencerelerden kaynaklanan açık renkli izler, sargıya batırılmış bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirdikten sonra yanmış artıkları giderin; suyla durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın.

Marul veya patates temizlerken ocağa düşen kirler, tencereleri hareket ettirirken ocağı çizebilir. Bu nedenle pişirme yüzeyinden hemen kiri temizleyin.

Renk değişiklikleri camın çalışmasına ve dengesine etki etmez. Bunlar ocak malzemesinde değişiklikler değildir, sadece çıkarılmamış kalıntılar olup ardından karbonlaşmışlardır.

Parlak yüzeyler, özellikle alüminyum tabanlı tencerelerin yüzeye sürtünmesi ve uygun olmayan deterjanların kullanımı nedeniyle oluşabilir. Geleneksel temizleyicilerle çıkarmak zor olabilir. Temizlik işlemi birkaç kez tekrarlanabilir. Aşındırıcı deterjanlar veya tencere tabanlarının sürtünmesi zamanla ocaktaki dekorasyonu aşındırabilir ve lekelerin oluşmasına katkıda bulunabilir.

Haftalık temizlik

Ocak/ocak yüzeyini haftada bir kez, sıradan bir cam seramik temizleyici ürünle temizleyin ve bakımını yapın. Her zaman üreticinin talimatlarına uyun. Bu ürünlerdeki silikon, kir direnci olan koruyucu, su itici bir tabaka oluşturur. İzler bu tabakanın üzerinde kalır ve bu yüzden kolayca çıkartılabilir. Temizledikten sonra yüzeyi temiz bir bezle kurulayın. Pişirme yüzeyinde deterjan kalmadığından emin olun; ısıtıldığında agresif bir reaksiyona girebilir ve pişirme yüzeyi yapısını değiştirebilir.

Düğmeler



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

Düğmeler, ılık suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizlenmeli, ardından dikkatlice kurulmalıdır. Kılıflarından çekilerek çıkartılabilirler.



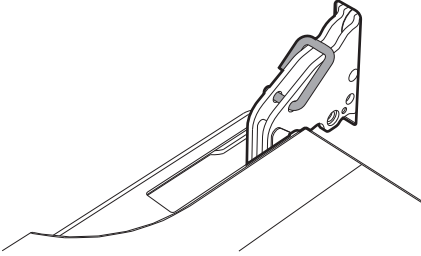
4.2 Kapıyı temizleme

Kapağı çıkarma

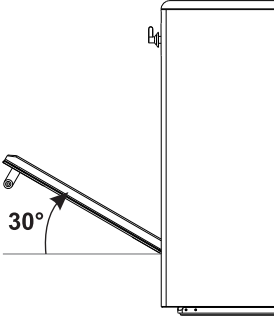
Daha kolay temizleme için kapağı çıkartıp bir mutfak havlusu üzerine koymanızı öneririz.

Kapağı çıkarmak için şu adımları izleyin:

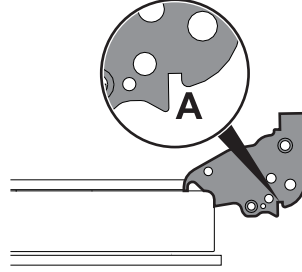
1. Kapıyı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı her iki tarafını da iki elle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırında ilgili yuvalara yerleştirin ve A girintili bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerindeki pimleri çıkarın.



Kapı camını temizleme

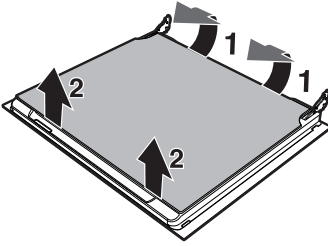
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için hafif nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerin çıkarılması

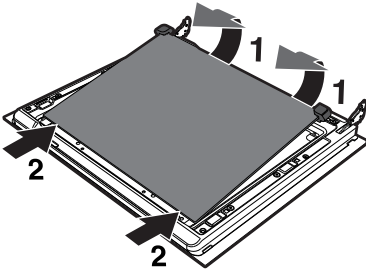
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Okların gösterdiği hareketi (1) takip ederek arka kısmı hafifçe yukarı doğru çekip iç cam paneli çıkarın. Böylece, camın üzerinde bulunan 4 pim, fırın kapısındaki yuvalarından ayrılır.

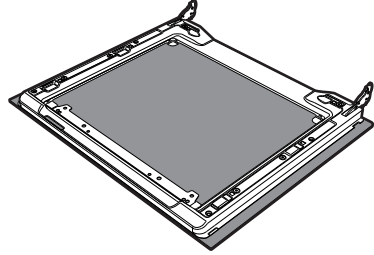
2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2).



3. Ara cam paneli yukarı doğru kaldırarak çıkarın; iç cam panel için aynı işlemi uygulayın, ancak panelin ön kısmını (2) cihazın içine doğru itmeye dikkat edin.

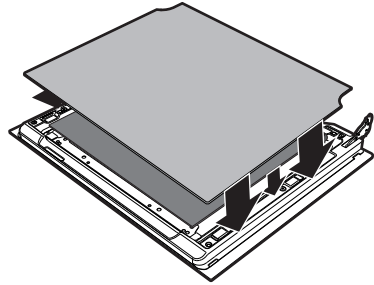


4. Dış cam paneli ve önceden çıkarılmış panelleri temizleyin. Emici mutfak havlusu kullanın. İnatçı kir varsa nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Panelleri, çıkarıldıkları sıranın tersine takın.

6. İç cam paneli yeniden konumlandırın. Dikkat: ortalayın ve hafif basınç uygulayarak 4 pimi fırın kapısındaki yuvalarına yerleştirin.





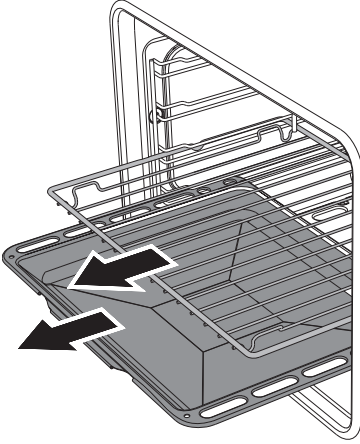
Temizlik ve bakımlar

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, emeyece zarar verebilir.

Tüm sökülebilir parçaları çıkarın.

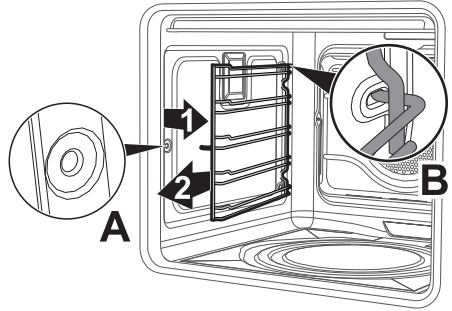


Raf/raf destek çerçevelerinin çıkarılması

Kılavuz çerçevelerinin çıkarılması, kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar. Bu işlem yalnızca bazı modellerde kullanılan otomatik temizleme çevrimi çalıştırıldığında her seferinde yapılmalıdır.

Kılavuz çerçevelERİNİ çıkarmak için: Çerçeveyi fırının içine doğru çekin ve oluk A'dan çıkmasını sağlayın, ardından arkadaki B koltuklardan kaydırarak çıkarın.

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



Daha kolay temizlik için şunların çıkarılmasını öneririz:

- Kapı
- Raf/tepsi destek çerçeveleri
- Fırın contası



Fırın, içindeki kalıntıları yakmak için belirli ürünlerin kullanılmasından sonra yaklaşık 15-20 dakika boyunca en yüksek sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.



4.4 Vapor Clean



Vapor Clean, kirin giderilmesini kolaylaştıran yardım edilen bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve daha sonra kolay çıkarılır.



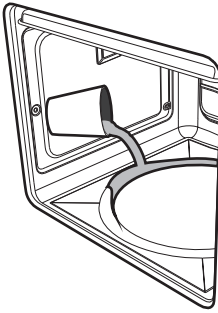
Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Önceki pişirme işlemlerinden iç kısımdaki yiyecek kalıntılarını veya büyük dökülmeleri fırından çıkarın.
- Fırın soğukken yardımcı fırın temizliğini yapın.

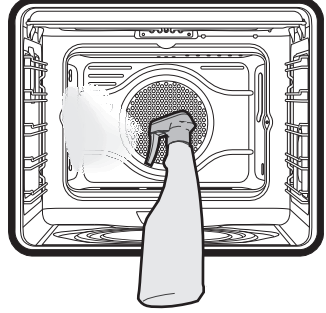
Hazırlık işlemleri

Vapor Clean çevrimi başlamadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın. Üst koruyucu fırın içinde bırakılabilir.
- Fırının tabanına yaklaşık 40 cc su dökün. Küçük boşluğun dışarı akmamasını sağlayın.



- Ütüleme memesi kullanarak fırın içinde su ve bulaşık deterjanı çözeltisi sıkarak püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yöneltin.



- Kapıyı kapatın.



Maksimum yaklaşık 20 kez püskürtülmesini öneririz.

Vapor Clean çevrimi ayarı

1. Fonksiyon sapını  sembole, sıcaklık sapını ise şuna çevirin:

sembol.

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

3. Pişirme süresi sonunda sayaç fırın ısıtma elemanlarını kapatacak ve ziller çalmaya başlayacaktır.



Temizlik ve bakıma ilişkin bilgiler

Buhar Temizleme döngüsünün sonu

4. Kapıyı açın ve daha az inatçı kiri mikrofiber bezle temizleyin.

5. Çıkan zor tortuları çıkarmak için piring tellerli çizilmeyen bir sünger kullanın.

6. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyicileri kullanın.

7. Fırın içindeki suyu çıkarın.

Geliştirilmiş hijyen için ve yiyeceklerin herhangi bir istenmeyen kokuya maruz kalmaması amacıyla, fırını yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C sıcaklıkta fan destekli fonksiyonla kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



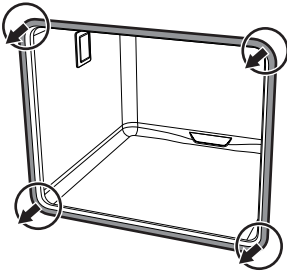
Erişilmesi zor parçaların elle temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

4.5 Olağanüstü bakım

Conta kurulumu ve çıkarılması

Contayı çıkarmak için:

- Dört köşede bulunan klipsleri serbest bırakın ve contayı dışa doğru çekin.



Contayı yeniden takmak için:

- Dört köşedeki klipsleri contaya takın.

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

iç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



Canlı parçalar

Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı fişten çekin.

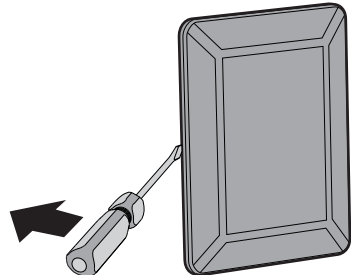


Fırın 40 W'lık bir ampulle donatılmıştır.

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

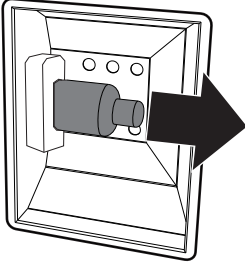


Fırın içinin emayesini çizmeye dikkat edin.





4. Işık ampulünü sürgüden çıkartın ve çıkarın.

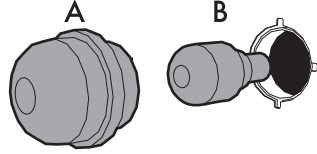


Halojen ampulü doğrudan parmaklarınızla dokunmayın, ancak yalıtım malzemesiyle sarın.

İç aydınlatma ampulünü değiştirin (yardımcı fırın)

1. Lamba koruyucuyu A sökün (saat yönünün tersiyle çevirin).

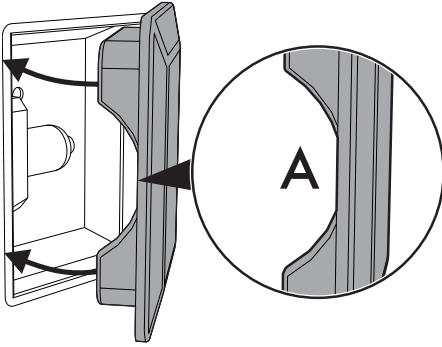
2. B lambasını aynı tipten birleriyle değiştirin (25W). Yalnızca fırın ampulleri kullanın (T 300 °C).



A LED koruyucuyu tekrar takın.

5. Yeni ampulü takın.

6. Kapak geri takın. Camın kalıplanmış kısmı (A) kapıya bakacak şekilde olmalıdır.



7. Kapağı tamamen bastırın ki ampul desteğine mükemmel şekilde tutunsun.



Kurulum

5 Kurulum

5.1 Konumlandırma



Ağır cihaz Ezilme tehlikesi

- Cihazı kaset kesimine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



Açık kapıya uygulanan baskı Cihaza zarar verme riski

- Monte ederken cihazı yerine yerleştirmek için fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapalıyken fırın kapısına aşırı baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

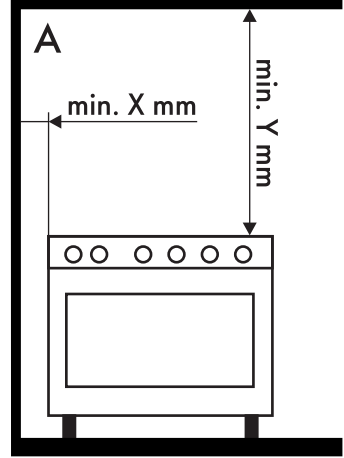
- Komşu mobilyalar üzerindeki veneerler, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar en az 90 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

Bu cihaz, tezgahın üstünden yüksek olan duvarlardan birinin yanına X mm asgari mesafede kurulabilir; Şekiller “A” ve “C”de ki kurulum sınıflarıyla ilişkilidir.

Cihazın çalışma tezgahının üstüne monte edilen herhangi bir duvar ünitesi onunla arasındaki mesafe en az Y mm olmalıdır. Ocak üzerinde bir davlumbaz varsa, doğru mesafeyi bırakmak için davlumbaz kullanım kılavuzuna bakınız.

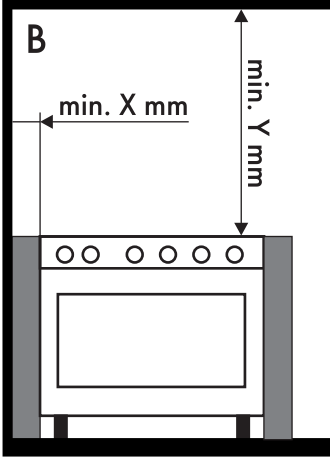
X	50 mm
Y	750 mm

Kurulum tipine bağlı olarak, bu cihaz sınıflara aittir:

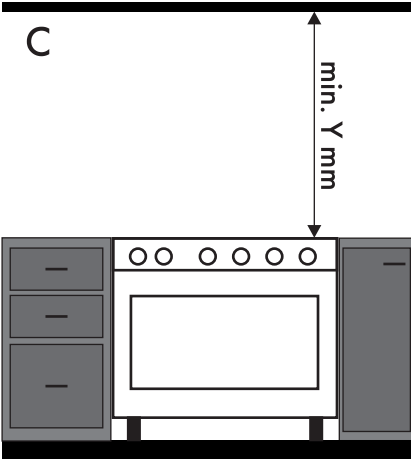


A - Sınıf 1

(Ayakta duran cihaz)

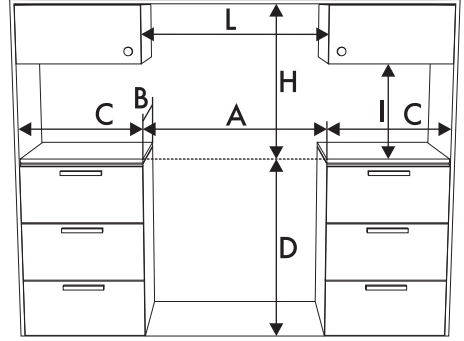


B - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf
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 Küçük dolap genişliği en az (=A).

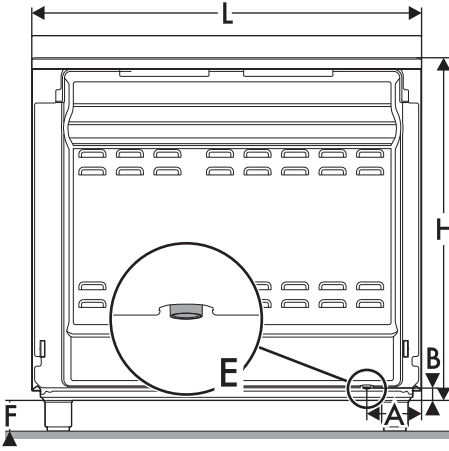


Cihaz, geçerli mevzuata uygun olarak nitelikli bir teknisyen tarafından monte edilmelidir.



Kurulum

Cihaz boyutları: elektrik bağlantısının yeri (mm)



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

E = Elektrik bağlantısı

Konumlandırma ve seviyeleme

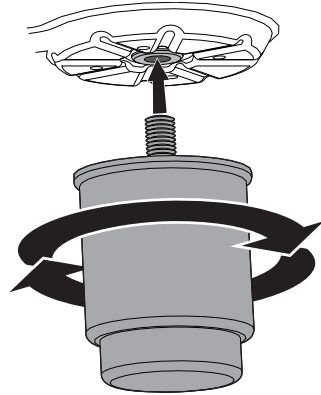


Ağır cihaz

Cihaza zarar verme riski

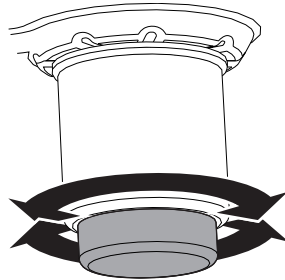
- Ön ayakları önce takın, ardından arka olanları.

- Gaz ve elektrik bağlantılarını yaptıktan sonra, cihazla birlikte verilen dört ayağı vidalayın.



Cihazın zemine düzgün oturması, kararlılık için gereklidir.

- Cihaz zemine sabit ve düz oturana kadar ayağın alt kısmını vidalayın veya gevşetin.



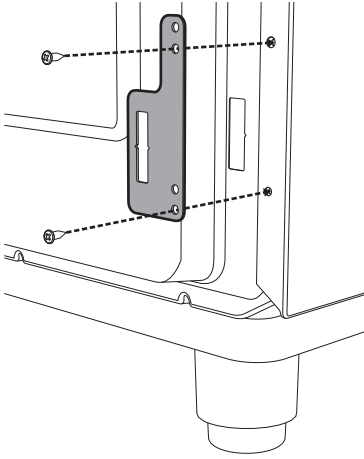


Duvara sabitleme

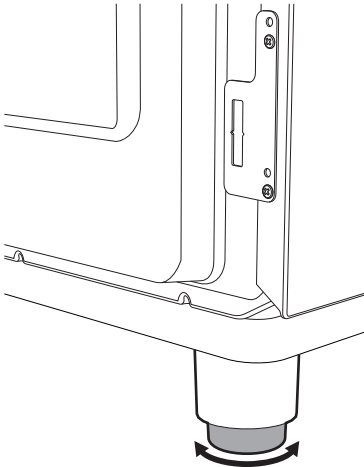


Cihazın devrilmesini önlemek için devrilmeye karşı önlemler monte edilmelidir.

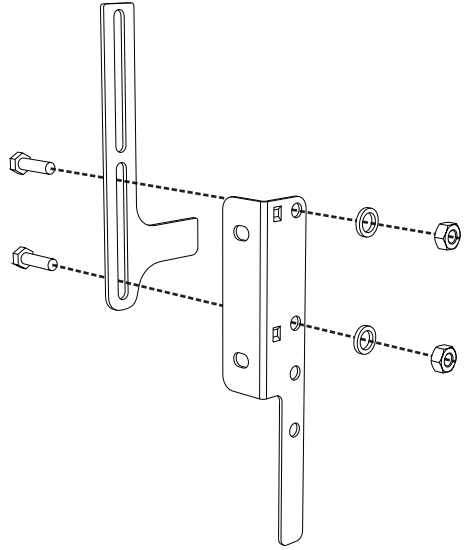
1. Duvar sabitleme plakasını cihazın arkasına vidalayın.



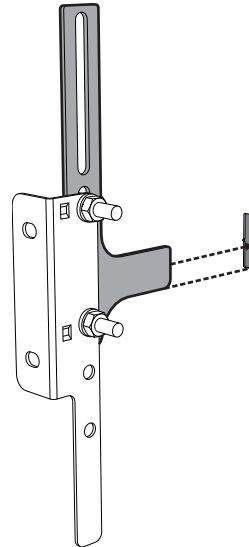
2. Dört Ayak'ın yüksekliğini ayarlayın.



3. Sabitleme braketini birleştirin.



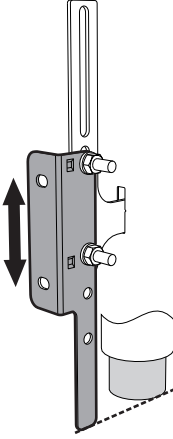
4. Sabitleme braketindeki kanca tabanını duvar sabitleme plakasındaki yuva tabanıyla hizalayın.



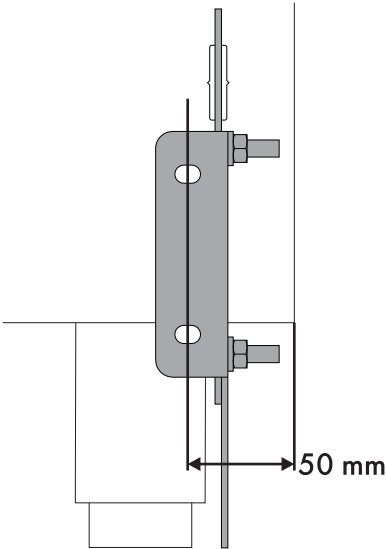


Kurulum

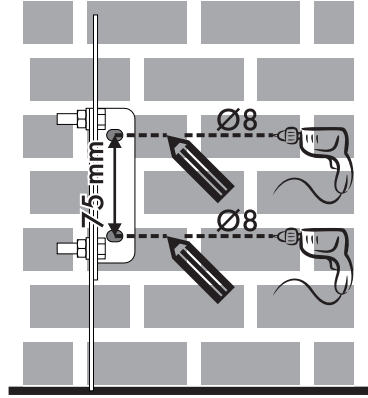
5. Sabitleme braketi tabana hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.



6. Cihazın yanından braketi deliklerin mesafesi olarak 50 mm kullanın.

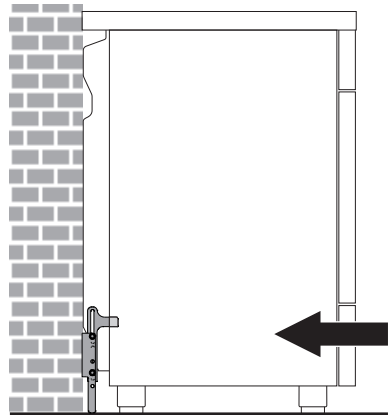


7. Braketi duvara taşıyın ve duvara delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvarda delikleri deleştikten sonra duvar dübel ve vidaları kullanarak braketi duvara sabitleyin.

9. Ocak/davlumbazı duvara doğru itin ve aynı anda arka tarafa sabitlenen plakaya braketi yerleştirin.





5.2 Elektrik Bağlantısı



Güç Voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısı yetkili teknik personel tarafından yapılmalıdır.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- Şebeke güç kaynağını kesin.
- En az 90 °C'ye dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal güç kabloları vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Izgaranın karakteristiklerini plâk üzerindeki verilere göre kontrol edin.

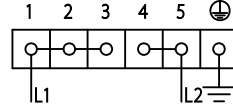
Teknik verileri, seri numarası ve marka adı bulunan tanıtım plakası cihaz üzerinde belirgin şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

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

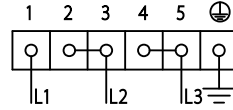
Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 2~



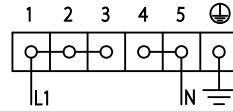
3 x 6 mm² üç telli kablo.

- 220-240 V 3~



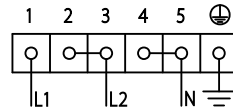
4 x 6 mm² dört telli kablo.

- 220-240 V 1N~



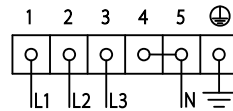
3 x 6 mm² üç telli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 6 mm² dört telli kablo.

- 380-415 V 3N~



5 x 2,5 mm² beş telli kablo.



İşaretli değerler iç iletkenin kesitine işaret eder.



Kurulum



Yukarıda belirtilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak eşleşme katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

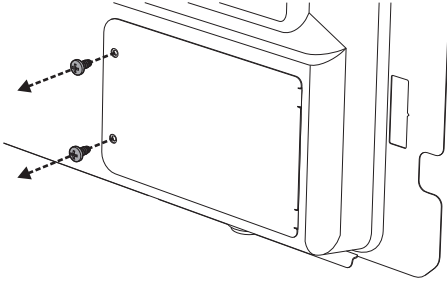
Sabit bağlantı

Güç hattını tüm kutuplu bir kesicili anahtar ile donatın; temaları arasındaki açıklık, dahil olan III. aşırı gerilim kategorisine göre tam kesmenin mümkün olmasını ve kurulum yönetmeliklerine uyulmasını sağlar.

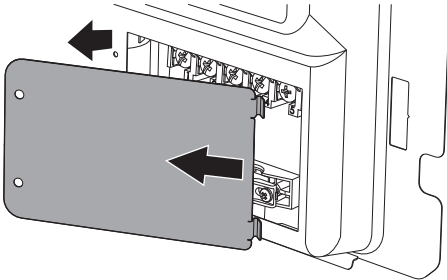
Terminal bloğuna erişme

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazedeki terminal bloğuna erişmelisiniz:

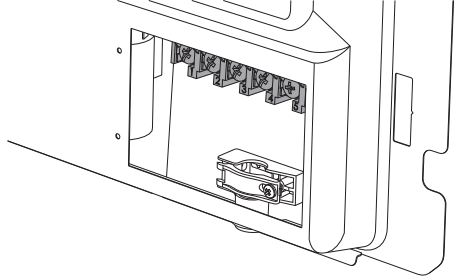
1. Plakayı arka kasaya sabitleyen vidaları çıkarın.



2. Plateyi nazıkçe döndürün ve oturduğu yerden çıkarın.

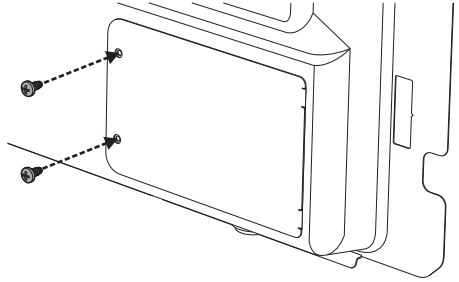


3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçe civatasını gevşetmeniz önerilir.

4. İş bitince arka kasa üzerindeki plakayı geri takın ve daha önce çıkarılan vidalarla yerine sabitleyin.



5.3 Montaj yapan kişi için talimatlar

- Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına uygun olarak monte edilmelidir.
- Tüm kontrollerden sonra cihaz doğru çalışmıyorsa, yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya doğru kullanımı nasıl yapacağını açıklayın.