

S M E G

CPF92IMX

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/bekleme modunda güç tüketimine ilişkin bilgiler	58
1.8	Kullanım kılavuzu nasıl okunur	58
1.9	Enerjiden tasarruf etmek için	59
1.10	Avrupa Kontrol Kurumları için Bilgi	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 (pişirme yüzeyi) kullanımı	67
3.3	Saklama bölmesinin kullanımı	73
3.4	Fırınların kullanımı	74
3.5	Programlayıcı saat	77
4	Temizlik ve bakım	84
4.1	Ocağın (pişirme yüzeyinin) temizliği	85
4.2	Kapağın temizliği	86
4.3	Fırın iç bölmelerinin temizliği	88
4.4	Buharlı Temizleme	89
4.5	Olağan dışı bakım	90
5	Kurulum	92
5.1	Konumlandırma	92
5.2	Elektrik bağlantısı	97
5.3	Yükleyici için talimatlar	98

ORİJİNAL TALİMATLARIN ÇEVİRİSİ

Cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerinin korunması için gerekli tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle okumanızı öneririz.

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



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlarına asla dokunmayın.
- Fırında yiyecekleri taşıırken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.
- Ateşi veya alevleri asla suyla sökmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.
- Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan ya da elektrikli cihazları kullanma deneyimi az olan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimatlandırılarak kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Çocukları sürekli gözetim altında tutulmuyorsa sekiz yaşın altındaki çocukları güvenli bir mesafede tutun.

- Kullanım sırasında çocuğu 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Denetimsiz çocuklarca temizlik ve bakım yapılmamalıdır.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tencereler koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekleri hazırlarken cihazı terk etmeyin. Yağlar alev alırsa 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 taval veya çatal gibi metal nesneleri ocak yüzeyine koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.



- Cihazın yuvalarına sivri metal nesneler (çatal-bıçak gibi) sokmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.
- Yemeği hareketlendirmeniz 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 bölümünü açmayın.
- Fırını kullandıktan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.
- DEPOLAMA BÖLMESİNDE (VARSA) VEYA CİHAZIN YAKININDA YAKICI MALZEME KULLANMAYIN VEYA KİMSEYE SAKLAMAYIN.
- Bu cihaz çalışırken yakınında aerosoller kullanmayın.

- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.
- Cihaza herhangi bir müdahale (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket) yapmadan önce gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) her zaman kullanın.
- Cihaza herhangi bir müdahalede bulunmadan önce güç kaynağını kapatın.
- Kurulum ve servis, güncel standartlara uygun olarak kalifiye personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen olmadan yapmayın.
- Elektrik kablosu zarar görmüşse derhal teknik destek ile iletişime geçin ve onlar değiştirecektir.



Talimatlar

Cihazın zarar görme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. ovalama tozları, lekeleri gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Ahşap veya plastik mutfak aletleri kullanın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileriye itilecektir. Kaldırılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırın hacminin arkasına doğru yönelmelidir.
- Cihaza oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini engellemeyin.
- Yağlar veya yağlar serbest kalabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla denetimsiz bırakmayın; bunlar ısınabilir ve yangına neden olabilir. Çok dikkatli olun.
- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesneyi bırakmayın.

- HER HANGİ BİR NEDENLE CİHAZI BİR ALAN ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.
- Fırın yakınında herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
- Yiyecek pişirirken plastik pişirme kapları veya kaplar kullanmayın.
- Mühürlü teneke kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Pişirme sırasında gerek duyulmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın içinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapamayın.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın tabanına koymayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Açık kapıyı kullanarak tencereleri veya tepsileri iç camlı cama dayandırmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde olmalıdır.
- Tüm tencerelerin düzgün ve düz tabanlı olmaları gerekir.



- Sıvı herhangi bir kaynar veya dökülürse, fazlasını ocaktan alın.
- Limon suyu veya sirke gibi asit maddelerini ocakta DİKOTMAYIN.
- Anahtarları açık pişirme bölgelerine boş tencere veya tava koymayın.
- Çatlaklar veya kırıklar oluşursa veya cam seramik pişirme yüzeyi kırılırsa cihazı derhal kapatın. Güç kaynağını kesin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.
- Pacemaker veya benzeri cihazlar takılı olan kişiler, bu cihazların çalışmasının indüksiyon alanının etkilenmediğinden emin olmalıdır; bu alanın frekans aralığı 20 ile 50 kHz arasındadır.
- Elektromanyetik uyumlulukla ilgili hükümlere uygun olarak, elektromanyetik indüksiyon ocak 2. grup ve B sınıfındadır (EN 55011).
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çelikten yapılan parçalar veya metalik yüzey kaplamaları olan bölgelerde (ör. anotlama, nikel veya krom kaplama) klor, amonyak veya temizleyici ürünler kullanmayın.
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. cilalama tozları, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Ocak tencere desteği ızgaraları, alev dağınıcı başlıkları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Montaj sırasında fırın kapağını kullanarak cihazı yerine kaldırmaya çalışmayın.
- Kapalıyken veya açıkken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.
- Aleti kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpu kullanmayın.



Talimatlar

Kurulum

• BU CİHAZ BOTLARDA VEYA KARAVELLERDE KURULMAMALIDIR.

- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
- Cihazı, bir ikinci kişinin yardımıyla dolap kesatine yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- En az 90 °C sıcaklığa dayanabilen kablolar kullanın.
- Güç bağlantı kabloları için terminal bloğu vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Bu cihaz için

- Kullanımdan sonra plakaları kapatın. Pişirme kapları dedektörüne yalnızca güvenmeyin.
- Çocukları dikkatle denetleyin çünkü artan ısı göstergesini kolay göremezler. Kullanımdan sonra pişirme bölgeleri bir süre hala sıcak kalır, kapatılmış olsalar bile. Çocukları pişirme bölgelerinden uzak tutun.
- Cam seramik yüzey darbelere karşı yüksek dirençlidir. Ancak keskin ve sert cisimlerin pişirme yüzeyine düşmesini önleyin çünkü kırılmasına neden olabilirler.
- Cam seramik pişirme yüzeyini destek yüzeyi olarak kullanmayın.
- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapağına herhangi bir yük yüklemeyin veya oturmayın.
- Kapılarda hiç bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.



1.2 Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şahıslara veya malvarlığına verilen zarar için hiçbir sorumluluk kabul etmez:

- Belirtilen amaçlar dışında cihazın kullanılması
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması
- Cihazın herhangi bir parçasının zarar verilmesi
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.3 Cihaz amacı

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

1.4 Tanıtım plakası

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

1.5 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma süresi boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcıya ulaşılabilir durumda tutulmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.6 Bertavla Bırakma



Bu cihaz, Avrupa WEEE direktifi (2012/19/AB) ile uyumludur ve bu nedenle

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklardan ayrı olarak elden çıkarılmalıdır.

Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak kabul edilecek kadar maddeler içermez.

Cihazı elden çıkarmak için:

- Güç kaynağı kablolarını kesin ve çıkarın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.
- Cihazı fişten çekin.



Talimatlar

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

Cihazlarımız kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Zorlayıcı boğulma tehlikesi

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

1.7 Güçle ilgili bilgi

kapalı/ bekleme modundaki tüketim

Kapalı/bekleme modundaki cihazın güç tüketimi ile ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfasına karşılık gelen sayıda www.smeg.com adresinde bulunabilir.

1.8 Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzuyla ilgili genel bilgiler, güvenlik ve nihai bertaraf.

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler, pişirme tavsiyeleri.

Temizlik ve bakımı



Cihazın uygun temizlik ve bakımıyla ilgili bilgi.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgi: Kurulum, işletme ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Tek başına talimat.



Enerji tasarrufu için 1.9

- Tarif bunu gerektiriyorsa cihazı yalnızca önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmedikçe, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözün.
- Birçok türde yemek pişirirken, var olan sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri peşi sıra pişirmek önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırın içinde biriken ısı ile pişmeye devam eder.
- Isı kaybını önlemek için kapının herhangi bir açılışını minimuma indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Avrupa Kontrol Otoriteleri için Bilgi 1.10

Vantilatörlü zemin modu

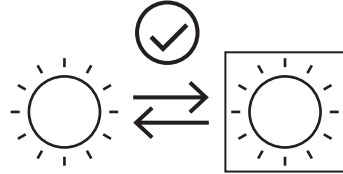
Enerji verimlilik sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO işlevi, Avrupa standardı EN 60350-1'in gereklerine uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketleme ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarını içeren ayrı bir belgede yer alır. Bu veriler, ilgili ürün sayfasına ayrılmış web sitesinden indirilebilen "Ürün bilgi sayfası"nda bulunur.

Aydınlatma Kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynaklarına sahiptir.



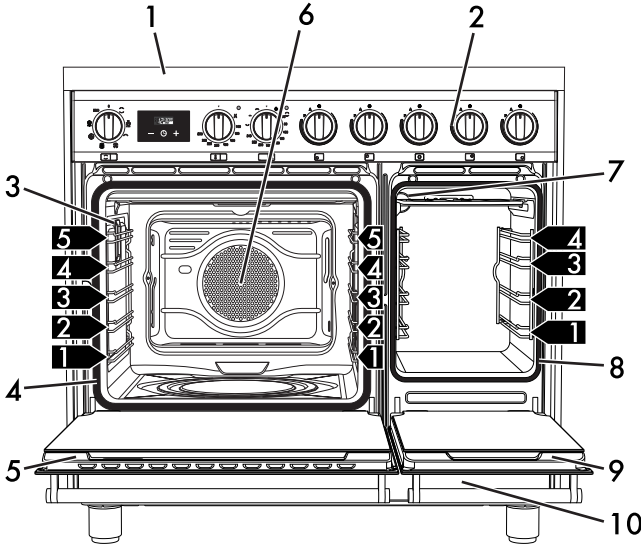
- Cihaza ait aydınlatma kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanılmak içindir.
- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan aydınlatma kaynakları bulunmaktadır.



Açıklama

2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Ocak

2 Kontrol paneli

3 Ana fırın ışığı

4 Ana fırın contasını

5 Ana fırın kapağı

6 Ana fırın fanı

7 Yardımcı fırın ışığı

8 Yardımcı fırın contasını

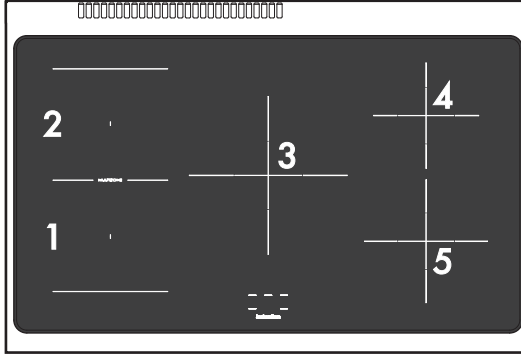
9 Yardımcı fırın kapağı

10 Saklama bölümü

1,2,3... Raf/tepsi destek çerçeveleri



2.2 Ocak



EN

Alan	Boyutlar Y x G (mm)	Min. tava Ø (mm)	Maksimum güç çekiş (W)*	Çekilen güç Güçlendirme fonksiyonu (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.

Manyetik indüksiyon pişirme avantajları

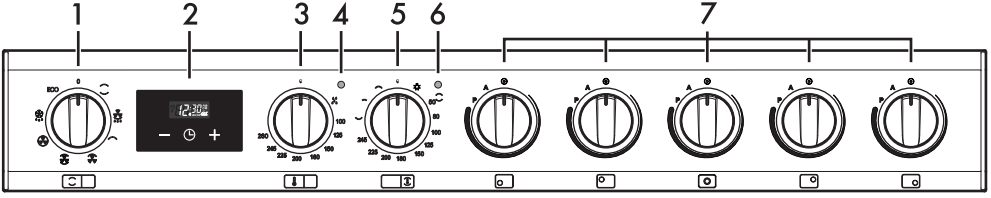


Ocak, her pişirme bölümü için bir indüksiyon jeneratörü ile donatılmıştır. Cam seramik pişirme yüzeyinin altında bulunan her jeneratör, tencerenin tabanında termal akım oluşturan bir elektromanyetik alan yaratır. Bu, ısıнын artık ocaktan tencereye iletilmediği, indüktif akımla tencerenin içinde doğrudan oluştuğu anlamına gelir.

- Buhar ile doğrudan tencereye enerji iletimi sayesinde enerji tasarrufu sağlar (uygun manyetlenebilir tencereler gerekir) geleneksel elektrikli pişirmeye göre.
- Enerji yalnızca ocakta bulunan tencereye iletildiği için güvenlik artırılır.
- Indüksiyon pişirme bölgesinden tencerenin tabanına yüksek düzeyde enerji iletilmesi.
- Hızlı ısınma süresi.
- Pişirme yüzeyi yalnızca tencerenin tabanının altında ısındığı için yanma tehlikesi azalır; taşan yiyecekler yapışmaz.



2.3 Kontrol Paneli



1 Ana fırın fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modları için uygundur. Gerekli fonksiyon belirlendikten sonra pişirme sıcaklığı sıcaklık düğmesi kullanılarak ayarlanır.

2 Programlayıcı saat

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

3 Ana fırın sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere ulaşana kadar düğmeyi saat yönünün tersine çevirin, minimum ve maksimum ayar arasındaki değer.

4 Ana fırın gösterge ışığı

Fırın ısınmaya başladığında gösterge ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sönerek içerdeki sıcaklığın sabit kaldığını göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

5 Yardımcı fırın sıcaklık/fonksiyon düğmesi

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

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

6 Yardımcı fırın gösterge ışığı

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

7 Ocak pişirme bölgesi düğmeleri

Elektrikli sınırlı ocak pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır.

Isıtıcı gücünü minimum 1'den maksimum 9'a kadar ayarlamak için düğmeleri saat yönünde çevirin.

Çalışan güç, ocağın ekrandasında gösterilir.



2.4 Diğer parçalar

raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere yerleştirmek için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri tabandan yukarıya doğru gösterilmiştir (bkz. 2.1 Genel Tanım).

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması açılır: (ana fırın)

- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, ayrı -den **ECO** fonksiyon.



Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

(yedek fırın)

- yedek fırın sıcaklığı/

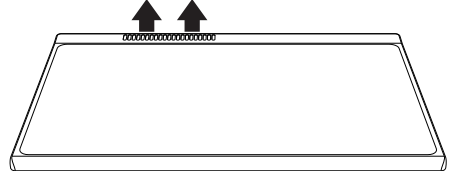
işlev düğmesi sembole veya başla herhangi bir işleve çevrildiğinde.



Soğutma fanı

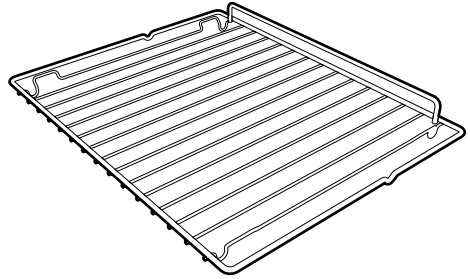
Fan, fırını soğutur ve pişirme sırasında devreye girer.

Fan, cihazın arkasından sürekli bir hava akışı çıkmasına neden olur ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.



Havalandırma açıklıklarını ve ısının dağılma deliklerini engellemeyin.

Raf

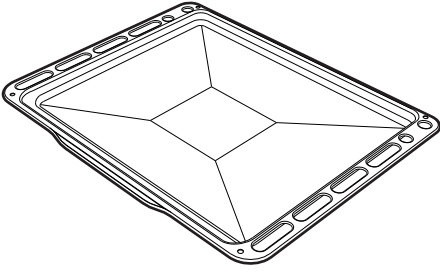


Pişirme sırasında yiyecek konteynerlerini desteklemek için kullanışlıdır.



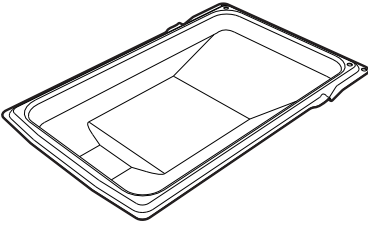
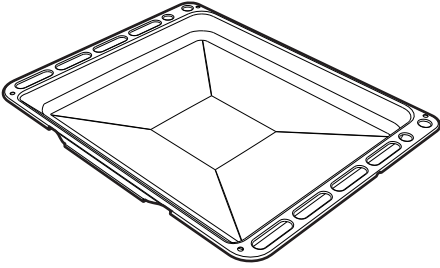
Açıklama

Tepsi



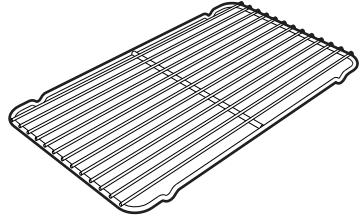
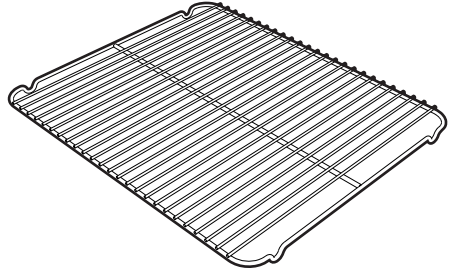
Üstteki raf üzerinde konulan yiyeceklerden yağı toplamak için faydalı.

Derin tepsi



Üstteki raf üzerine konulan yiyeceklerden yağı toplamak ve turta, pizzalar ile fırınlanmış tatlılar pişirmek için faydalı.

Tepsi rafı



Tepsinin üstüne yerleştirilmeli; akıntı yapabilecek yiyecekleri pişirmek için.



Gıdaların temas edecek parçaları, yürürlükteki mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.



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



3 Kullanım

Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık
Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yiyecekleri fırın içinde taşırken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.
- Fırındaki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Kullanım sırasında 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Yiyecekleri taşımak veya pişirmenin sonunda, kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.
- Yağlar aşırı ısınrsa yanabilir. Çok dikkatli olun.



Depolama bölmesindeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

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



Yanlış kullanım Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın gövdesinin altını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın gövdesinin tabanına koymayın.
- İç camlı bölmeye tepsileri veya tavaları dayanmak için açık kapıyı kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme kapları veya ızgara levhaları ocak çevresi içinde konulmalıdır.
- Tüm tencerelerin düz ve pürüzsüz tabanları olmalıdır.
- Sıvı taşarsa veya taşarsa, fazlasını ocaktan çıkarın.
- Tabanları tamamen düz ve pürüzsüz olmayan tencereleri asla koymayın.
- Ocak yüzeyine sert, sağlam nesnelerin düşmesini önleyin.
- Çatlak veya yarık fark ederseniz, cihazı derhal kapatın, güç kaynağını kesin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.
- Ocak yüzeyini destek olarak kullanmayın.



Kullan



Kullanım sırasında fırın içinin yüksek sıcaklıkta olması Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihaza yakın herhangi bir spreyle ürün püskürtülmemelidir.
- Fırına veya depolama bölmesine yakın yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirilirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı kutular veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.



Uygunsuz kullanım
Gövde yüzeylerinde hasar riski

- Sıcak tavaları ocak kenarına koymayın.
- Tencerelerle ocak kenarına çarpmamaya çalışın; cam yüzeyin içinde kalmasını sağlayın.
- Organik asitler ve aşındırıcı maddeler kenarın rengini değiştirebilir ve oksidasyona neden olabilir.

3. Cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakım ve temizlik 4'e bakınız).

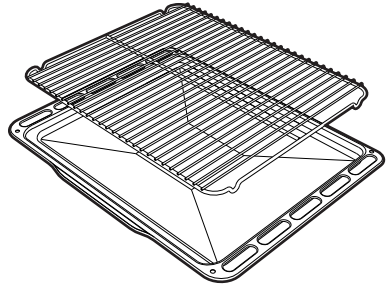
Fırın boşluğu

4. Üretim süreciyle kalan parçacıkları yakmak için boş fırını maksimum sıcaklıkta ısıtın.

3.1 Aksesuarları Kullanma

Tepsi rafı

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



İlk kullanım

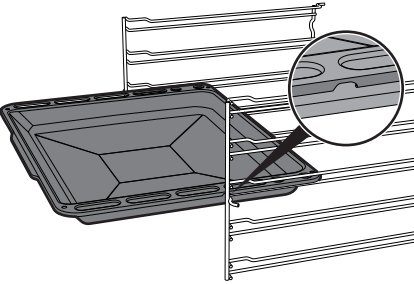
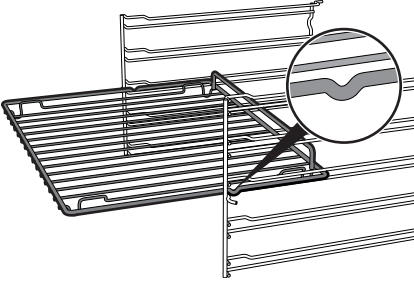
1. Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi, aksesuarlar dahil olmak üzere çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın boşluğundan teknik veri plakasını hariç tüm etiketleri çıkarın.



Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın haznesinin arkasına bakacak şekilde olmalıdır.



Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe itin, durana kadar.



İlk kullanımda üretim sürecinden kalan artıkları temizlemek için tepsileri temizleyin.

3.2 Ocak kullanımı



Elektrik şebekesine ilk bağlandığında, birkaç saniye boyunca tüm gösterge ışıklarını açacak otomatik bir kontrol yapılacaktır.



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

Cihazın tüm kontrol ve izleme aygıtları ön panelde bir aradadır. İlgili pişirme zonu her düğmenin yanında gösterilmiştir.

Gerekli güç ayarına kadar düğmeyi saat yönünde çevirin.

Kullanıma uygun pişirme gereçleri (indüksiyon için)

İndüksiyon pişirme yüzeyinde kullanılan kaplar metalden yapılmış, manyetik özelliklere sahip ve yeterince geniş tabana sahip olmalıdır.

Uygun pişirme gereçleri:

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

Uygun olmayan pişirme gereçleri:

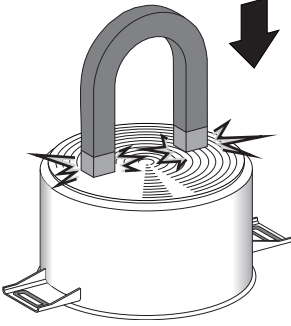
- Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum, alev geçirmez cam, ahşap, seramik ve terracotta kaplar.



Kullan

Tavanın uygun olup olmadığını görmek için mıknatısı tabana yakın getir: mıknatıs çekiyorsa, tava indüksiyon pişirme için uygundur. Bir mıknatısın yoksa tencereye az miktarda su koyabilir, bunu bir pişirme bölgesine yerleştirebilir ve ocak üstünü başlatabilirsiniz. Eğer

the  görüntüdeki simge görünüyorsa, tava uygun değildir anlamına gelir.



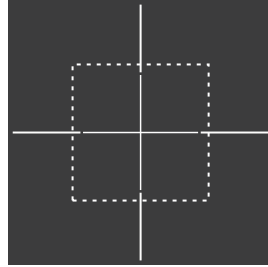
Sadece indüksiyon ocakları için uygun olan, düz tabanlı kaplar kullanın. Düzgün olmayan tabana sahip kaplar ısıtma sisteminin verimliliğini tehlikeye atabilir ve tencerelerin ocakta tespit edilmesini engelleyebilir.

Tencere tanıma

Bir pişirme alanında tencere olmadığında alan yoksa veya tencere çok küçüksse enerji iletimi gerçe mez ve simge ekranda görünür. Pişirme bölgesinde uygun bir tencere varsa tanıma sistemi bunu algılar ve düğme ile ayarlanan güç seviyesinde ocağı açar. Enerji iletimi, tencere pişirme bölgesinden kaldırıldığında da kesilir (simge ekranda sterilir).

Pişirme bölgesindeki tencereler veya tavalar kendi alanından küçük olsa bile tencere tanıma fonksiyonu etkinleştirilmişse yalnızca gerekli enerji iletilir.

Tencere tanıma sınırları: Tencere tabanının asgari çapı pişirme bölgesindeki çarpı ile gösterilir.



Daha küçük çaplı tencereler algılanmama riski taşır ve böylece indüktörü aktive etmeyebilir.



Piştirme süresinin sınırlandırılması

Gözlenek otomatik bir cihaz içerir ve kullanım süresini sınırlar.

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

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

gösterimde sembol görünür.

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

Aşırı ısınmaya karşı koruma

Bir süre boyunca yüksek güce kullanılırsa, oda sıcaklığı yüksekse elektroniklerin soğuması zorlaşır. Elektronikte aşırı yüksek sıcaklıkların oluşmasını önlemek için piştirme bölgesine giden güç otomatik olarak azaltılır.

Enerji tasarrufu hakkında tavsiyeler

- Tencerenin taban çapı piştirme bölgesinin çapına karşılık gelmelidir.



- Tencere alırken belirtilen çapın taban çapı mı yoksa üst çapı mı olduğuna bakın; zira üst çapı genelde taban çapından daha büyüktür.

- Uzun piştirme süreleriyle yemekler hazırlarken, basınçlı tencere kullanarak zaman ve enerji tasarrufu sağlayabilir ve yiyecekte bulunan vitaminleri korumaya yardımcı olur.

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

- Mümkünse, tencereleri daima uygun bir kapakla örtün.

- Pişirilecek yemek miktarına uygun bir tencere seçin. Büyük ve yarı boş bir sos veya tencere enerji israfına yol açar.



Belirli durumlarda, çakışan kullanımda, elektrik sisteminin izin verdiği Maksimum güç sınırı aşılabılır.



Kullan

Güç seviyeleri

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

Güç seviyesi	Uygun:.
0DÜŞÜKAYAR	
Sıcak tut	
1 - 2	Küçük porsiyonlarda yemek pişirme (minimum güç)
3 - 4	Pişirme
5 - 6	Büyük miktarlarda pişirme gıda, daha büyük porsiyonlar kavurma
7 - 8	Kavurma, unla yavaş kızartma
9Kavurma	
P *	Kavurma / kızartma, pişirme (maksimum güç)

* booster işlevine bakınız

Kalıntı ısı



Yanlış kullanım

Yanık tehlikesi

- Çocukları dikkatli bir şekilde denetleyin çünkü kalıntı ısı göstergesini kolayca göremezler. Pişirme bölgeleri kapatıldıktan sonra bile belirli bir süre sıcak kalır. Çocukların hiçbir zaman ocağa dokunmamasını sağlayın.

Ocağın kapatıldıktan sonra hâlâ sıcak olması durumu  sembol ekranda görünecektir. Sıcaklık 60°C'nin altına düştüğünde sembol temizlenir.

Isıtma hızlandırıcısı



Her pişirme bölgesi, seçilen güce orantılı bir süre boyunca maksimum gücü ilemesini sağlayan bir ısıtma hızlandırıcısı ile donatılmıştır.

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

1. Düğmeyi saat yönünün tersine A konumuna getirip serbest bırakın. Ekranda gösterilir:

the  sembol.

2. Gerekli ısıtma gücünü (1 - 8) 3 saniye içinde seçin. Seçilen güç ve sembol ekranda yla yanıp sönecektir.

Güç seviyesi herhangi bir anda artırılabilir. 'Maksimum güç' süresi otomatik olarak değiştirilir.

Hızlandırma süresi bittiğinde güç seviyesi öncekiyle aynı kalır.



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



Çok Bölge Fonksiyonu



Bu fonksiyon, balık ısıtıcıları veya dikdörtgen tavalar gibi kaplar kullanılırken ileri ve geri olmak üzere iki pişirme bölgesini aynı anda çalıştırmak için kullanılabilir.



Çok Bölge fonksiyonuna sahip pişirme bölgeleri sol ön ve sol arka pişirme bölgeleridir.

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

Çok Bölge Fonksiyonunu devre dışı bırakmak için:

- Her iki kolu da 0 konumuna (kapalı) geri alın.



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

Booster fonksiyonu



Booster fonksiyonu, pişirme alanını en yüksek güçte en fazla 5 dakikaya kadar etkinleştirmeye olanak tanır. Büyük miktarda suyu hızla kaynatmak veya eti ızgarada pişirmek için kullanılabilir.

- Kolu iki saniye boyunca P konumuna saat yönünde çevirin ve sonra serbest bırakın.

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

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



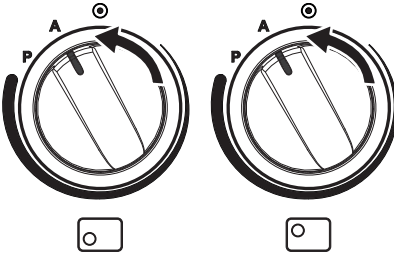
Booster fonksiyonu, ısıtma hızlandırıcı fonksiyonundan üstündür.

Güç kontrolü

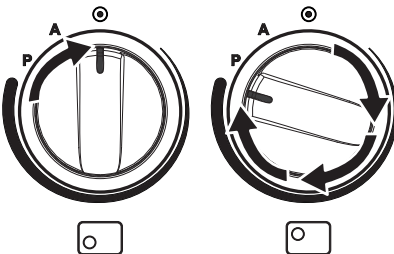
Ocak, tüketimi optimize/ sınırlandıran bir güç kontrol modülü ile donatılmıştır. Toplam ayarlanmış güç seviyesi izin verilen maksimum sınırı aşarsa, elektronik

Çok Bölge fonksiyonunu etkinleştirmek için:

- Sol ön ve sol arka pişirme bölgesi kolunu aynı anda saat yönünün tersine çevirin ve kısa bir bip sesi çıkana kadar A konumunda tutun.



- Sol ön pişirme bölgesinin kolunu 0 konumuna geri alın ve sol arka pişirme bölgesinin kolunu 9 konumuna kadar çevirin. Uzun bir bip sesi duyulacaktır.



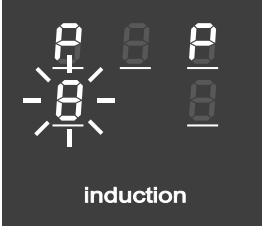


Kullanım

Devre kartı, ocakların sağladığı gücü otomatik olarak yönetir.

Kule, sağlanabilir en yüksek güç seviyelerini korumaya çalışır. Otomatik kontrol tarafından ayarlanan seviyeler gösterimde görünecektir.

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



Öncelik en son ayarlanan bölgeye verilir.

Kontrol kilidi



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

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

2. Ekranda görünecek kadar  simgeleri çevirmeye devam edin.

3. Düğmeleri bırakın.

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



Düğüm A konumunda 30 saniyeden fazla tutulmuşsa, aşağıdaki arıza

mesaj  ekranda görünüyor. görüntüleme.



Güç kaybı uzun süreli kesintisinin ardından, kontrol kilidi devre dışı kalacaktır. Durum buys ise yukarıda açıklandığı gibi yeniden açın.

Hata kodları

Görüntü aşağıdakilerden birini gösterirse

hata kodları   Teknik Destek ile iletişime geçin.



Ocak güç sınırlaması



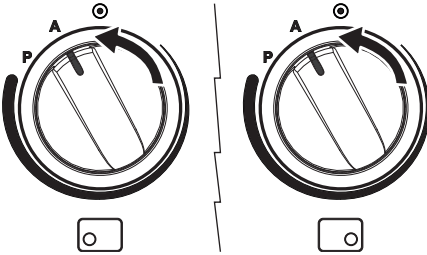
Düz / Indüksiyon ocağı 7.4 kW çalışacak şekilde ayarlanmıştır, ancak 4.8 kW veya 3.7 kW olarak da ayarlanabilir.

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 bölgelerinin düğmelerini aynı anda tersine çevirerek "A" konumuna getirin ve bu konumda 3 saniye basılı tutun.



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

4. Düğmeleri saat yönünün tersine çevirin ve her ikisini de yeniden basılı tutun.

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

5. Düğmeleri bırakın.

6. Düğmeleri yeniden 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, göstergelerin kapanmasını bekleyin.



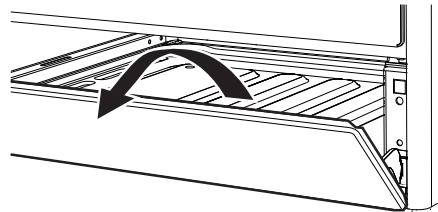
Göstergeler kapandıktan sonra güç seviyesi, cihazı ana güç kaynağından ayırmadan en fazla 4 dakika içinde yeniden değiştirilebilir.



Son güç ayarı, güç kesintisi olsa bile seçili kalacaktır.

3.3 Depolama bölmesini kullanma

Depolama bölmesi cihazın altında bulunur. Açmak için tutacağı kendinize doğru çekin. Cihazı kullanırken gerekli olan pişirme gereçleri veya metal objeler için kullanılabilir.





Kullanınız

3.4 Fırınların kullanımı

Ana fırını açma



1. Pişirme işlevini işlev düğmesini kullanarak seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesini kullanarak seçin.



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

Programlayıcı  sıfırlamak için aynı anda düğmelere basın.

Ana fırın fonksiyonları

ECO

Eco

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

Yağışlı miktarda nem üretebilecek tüm yiyecek türleri için tavsiye edilir (örn. sebzeler).

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği önceden ısıtılmadan fırına koymanız tavsiye edilir.



ECO işlevini kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



ECO işlevi ile pişirme (ve önısıtma) süreleri daha uzundur.



ECO işlevi hassastır

Pişirme işlevi hassastır ve 210°C'den daha yüksek sıcaklıklar gerektirmeyen pişirme için önerilir. Daha yüksek sıcaklıklarda pişirme için farklı bir işlev seçmeniz önerilir.



Hızlı çözme

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



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden bu sistem bazı yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, aynı zamanda statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda sadece tek bir yemeğin pişirilmesine uygundur. Kızartmalar, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve herhangi bir durumda yağlı etler için özellikle ördek ve kaz gibi.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve takılırsa döner araçla birlikte yiyeceği pişirme sonunda eşit bir kızarma sağlar. Sosisler, kemik kaburgalar ve pastırma için mükemmeldir. Bu işlev, özellikle et olmak üzere büyük miktarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.



Izgaralı fan

Fan tarafından üretilen hava, ızgara tarafından oluşturulan yoğun sıcak dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit şekilde ızgara yapar. Etin büyük parçaları için mükemmeldir (ör. domuz incik).



Fan + alt eleman

Fan ile sadece alt ısıtma elemanının birleşimi pişirme işlemini daha hızlı tamamlamasına olanak tanır. Bu sistem, yüzeyi zaten iyi pişmiş olan ama içi pişmemiş yiyeceklerin sterilizasyonu veya pişirme işlemini tamamlaması için önerilir; bu nedenle biraz daha ısı gerekir. Her türlü yiyecek için mükemmel.



Dönen fan ile

Fan ile arkadaki fırının içinde yerleşik olan çevrili ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklıklar ve aynı tür pişirme gerektiği sürece birden fazla seviyede farklı yiyecekler pişirmenize olanak tanır. Sıcak hava dolaşımı anında ve eşit ısı dağılımını sağlar. Örneğin, balık, sebzeler ve bisküvileri aynı anda farklı seviyelerde, kokuların ve tatların karışmadan pişirmek mümkün olacaktır.



Fan yardımcı

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleştiğinde, karmaşık tarifler bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir; aynı anda birden fazla seviyede pişirildiğinde bile. (Birden çok seviyeli pişirme için 2. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz).

Yardımcı fırını açmak



Gerekli sıcaklığa getirilecek şekilde sıcaklık/fonksiyon düğmesini 50°C ile 245°C arasına veya maksimum sıcaklıkta gerekli fonksiyona ayarlayın.

Yardımcı fırın fonksiyonları



Fırın ışığı
Fırın ışığını açar



Statik (en düşük 50°C - en yüksek 245°C)
Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiği için bu sistem belirli tür yiyecekler için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda sadece bir yemek pişirmek için uygundur. Tüm türde kızartmalar, ekmek ve kekler için mükemmel olup, özellikle yağlı etler gibi ördek ve kaz için uygundur.



Kullan



Alt eleman (245°C)

Alt kısımdan gelen ısı, taban sıcaklığı daha yüksek olan yiyeceklerin pişmesini tamamlamanıza olanak tanır, kızarmayı etkilemeden. Kekler, turtalar ve pizzalar için mükemmeldir.



Izgara (245°C)

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel izgara sonuçları verir ve pişmenin sonunda yiyeceğe eşit kahverengi vermenizi sağlar. Sosisler, kaburga ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarda yiyeceğin eşit izgara yapılmasını sağlar.



Küçük izgara (245 °C)

Yalnızca merkezi elemandan yayılan ısıyı kullanarak bu fonksiyon, kebaplar, kızarmış sandviçler ve her türlü izgara sebze yan yiyeceklerini hazırlamak için küçük porsiyon et ve balık izgarasına izin verir.

Genel tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme sağlamak için fanlı yardımcı işlevi kullanın.
- Dışarıda aşırı pişip içeride çiğ kalmaması için pişirme süresini sıcaklığı artırarak kısaltmak mümkün değildir.
- Toplam ağırlık için, tamamı olarak pişirme, küçük parçalara bölündüğünde olduğundan daha uzun sürecektir.

Et pişirme tavsiyeleri

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına, kalitesine ve tüketicinin damak zevkine göre değişir.
- Et kızartırken et termometresi kullanın veya rostoya bir kaşıkla basın. 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 izgara yapılabilir.
- Izgara fonksiyonlu Fan ile izgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yiyeceği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunu kullanırken en iyi sonuçlar için maksimum sıcaklığa ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamurlar ve bisküviler 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 ideal olarak ikinci ve dördüncü raflarda konumlandırılmalıdır. Pişirme süresini birkaç dakika uzatın ve sadece fan fonksiyonlarını kullanın.
- Tatlının iyi pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur yapışmıyorsa



kürdan için tatlı pişirilir.

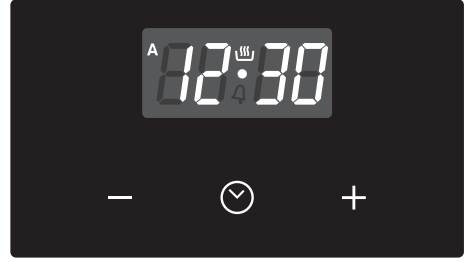
- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki seferde ayarlı sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın; gerektiğinde daha uzun pişirme süresi seçin.

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

Çözünme ve mayalanma için öneriler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajları çıkarılıp, kapaksız bir kapta fırının ilk rafına yerleştirin.
- Yemeğin üst üste binmesini önleyin.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve birinci seviyeye konmuş bir tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözünen gıdanın sıvısı gıdadan uzak akacaktır.
- Ekmek ve meyve parçalar halinde bölünmüşse, toplam ağırlık ve miktardan bağımsız olarak aynı süre içinde çözülecektir.
- En narin kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

3.5 Programcı saati



— Değer azaltma düğmesi

⌚ Saat düğmesi

+ Değer artırma düğmesi

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

i Programcı saati garanti edin pişirme süresi simgesini gösterirken aksi halde fırını açmak mümkün olmaz.

Programcı saati sıfırlamak için ⌚ düğmeye basın.



Kullan

Zamanı ayarlama



Süre ayarlanmazsa fırın açılmaz.

İlk kullanımdan sonra veya elektrik kesintisinden sonra, rakamlar  fani yanıp sönecek cihazın ekranında.

1. Saat düğmesini basılı tutun  iki süreyle saniye. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmüyor.
2. Zaman değeri aracılığıyla ayarlanabilir artır  düğmesi ve değeri azalt düğmesi. Hızlı artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.
3. 7 saniye bekleyin. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.
4. Seçene  ekrandaki sembol gösterir cihazın pişirmeye hazır olduğunu.



Zamanı değiştirmek için değeri artırmak ve değeri azaltma düğmelerine aynı anda iki saniye   basın, ardından zamanı ayarlayın.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme operasyonunun başlayıp bitmesini sağlayan işlevdir.

1. Sembol görünen  kadar saat düğmesini basılı tutun. 
2. Saat düğmesini  den basın. Ekranda sembol ve metin görünür  görüntülenir, şu ifadeyle değişmeli olarak geçerli zaman.
3. Değeri artır ve değeri azalt   gerekli ayarlamak için düğmeleri kullanarak pişirme dakikaları.
4. Bir işlev ve pişirme sıcaklığı seçin.
5. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin.  Ekranda geçerli zaman ve sembol  görünecektir.
6. Pişirme bittiğinde ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Ekranda,  sembol kapanır,  sembol yanıp söner ve zil çalar.
7. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basmanız yeterlidir.



7. Programlayıcı saat  sıfırlamak için saat düğmesine basın.



10 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayar 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 zamanda pişirme işlemini başlatmanıza ve ardından kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonra sonlandırmanıza olanak tanıyan işlemdir.

1. Önceki noktada açıklanan “Zamanlanmış pişirme” ile pişirme süresini ayarlayın.

2. Menü düğmesine  saniye basılı tutun.

3. Menü düğmesine  den basın. Ekranda sayılar görünür.

ve metin  sıralı olarak,

simge  sönüyor (örneğin mevcut zaman 17:30).

4. Şunu kullanın  ve/veya  nesini kullanarak ayarlayın gereken dakikalar (örneğin 1 saat).

5. Menü düğmesine . Metin  ekranda görünecek: mevcut saate önceden ayarlanmış pişirme süresi eklenmiş olarak (örneğin gösterilen pişirme bitiş süresi 18:30).

6. Basın the  ve  nesini kullanarak ayarlayın pişirme bitiş saati (örneğin 19:30).



Fırın ön ısıtma için birkaç dakika pişirme süresine eklenmelidir dikkate alınız.

7. İşlevin devreye girmesi için düğmeye basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Mevcut zaman görünür ve gösterimde ve işaretleri yanar.

8. Pişirme sıcaklığını ve işlevi seçin.

9. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalır. Ekranda sinyal sönür, işaret yanar  sönür ve zil çalar.



Kullan

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

11. Zili kapatmak için programlayıcı saatin herhangi bir düğmesine basın.

12. Basın  ve  melere basın
ayarlı programı sıfırlamak için aynı anda.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatten daha uzun planlanmış pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra, menüyü basılı tutun

 görmek için 2 saniye boyunca düğmeyi basılı tutun. Menüye  basın. Ekranda metin görünür

  ve kalan pişirme süresi sırasıyla.

Dakika sayacı zamanı



Dakika sayacı, pişirme işlemini durdurmaz; ayarlanan süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

Dakika sayacı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesini bir  saniye basılı tutun. Ekranda gösterilir

sayılar  ve 
saat ve dakikalar arasında simge yanıp sönüyor.

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

3. Dakika sayacını ayarlamayı bitirmek için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut zaman ve simgeler görüntüde görünür.



Ayarlanmış süre ulaşıldığında zilin sesi duyulur.

4. Zili kapatmak için  azalt düğmesine basın.



Dakika sayacı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Ayar verisini deęiřtirme

1. Saat dđęmesine basın.



2. Değeri artırma ve azaltma dđęmelerine basarak ve değer



azaltın  sayıyı ayarlamak için dđęmeleri kullanın
gereken dakika sayısını.

Ayar verisini silme

1. Saat dđęmesine basın.



2. Değeri artırma ve azaltma dđęmelerine aynı anda basılı
tutun.



3. Pişirme devam ediyorsa fırını
manuel olarak kapatın.

Zil seęimi

Zil 3 ton içerebilir.

1. Değeri artırma ve azaltma dđęmelerine aynı anda basılı
tutun.



2. Saat dđęmesine basın.



3. Değeri azaltın ve fa  dđęmesi için
bir zil tonu seęin.



Kullan

Ana fırın pişirme bilgileri tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf Sıcaklığı (°C)		Süre (dakika)	
Beşamel soslu lazanya	3 - 4	Statik	1 220 - 230		45 - 50	
Makarna güveci	3 - 4	Statik	1 220 - 230		45 - 50	
Dana rosto	2	Vantilatör destekli	2 180 - 190		90 - 100	
Domuz bonfilesi	2	Vantilatör destekli	2 180 - 190		70 - 80	
Sosisler	1.5	Izgara ile fan	4 Maks		15	
Rosto sığır	1	Vantilatör destekli	2	200	40 - 45	
Kuzu rosti	1.5	Dairesel/Vantilatör destekli	2 180 - 190		70 - 80	
Hindi göğsü	3	Vantilatör destekli	2 180 - 190		110 - 120	
Rostosu domuz boynu	2 - 3	Vantilatör destekli	2 180 - 190		170 - 180	
Kuzu piliç	1.2	Vantilatör destekli	2 180 - 190		65 - 70	
					Birinci yüzey	İkinci yüzey
Domuz pirzolarları	1.5	Izgara ile fan	4 Maks		15	5
Yedek kaburgalar	1.5	Izgara ile fan	4 Maks		10	10
Pastırma	0.7	Izgara	5 Maks		7	8
Domuz bonfilesi	1.5	Fan ile ızgara	4 Maks		10	5
Sığır filetosu	1	Izgara	5	Maks	10	7
Somon alabalık	1.2	Vantilatör destekli	2 150 - 160		35 - 40	
Kırlangıç balığı	1.5	Vantilatör destekli	2	160	60 - 65	
Uskumrugiller	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	
Profiterol	1.2	Vantilatör destekli	2	180	80 - 90	
Sünger kek	1	Dairesel/Vantilatör destekli	2 150 - 160		55 - 60	
Tavuklu pirinç pudingi	1	Vantilatör destekli	2	160	55 - 60	
Brioşlar	0.6	Dairesel/Danışıklı fanla destekli	2	160	30 - 35	

Tabloda gösterilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemektedir ve sadece rehber olarak verilmiştir.



Yardımcı fırın pişirme bilgi tablosu

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

Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir kılavuz olarak sağlanmıştır.



4 Temizlik ve bakım

Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Aleti temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamalarına sahip parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. Ovma tozları, lekeleri gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocağın tencere askı ızgaraları, alev yayıcı taçlar ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Pişirirken ocağa şeker veya tatlı karışımlar saçarak dökmeyin veya eritmesi muhtemel malzemeler veya maddeler (plastik veya alüminyum folyo) koymayın.



Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını öneririz.

Yüzeylerin temizlenmesi

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

Günlük sıradan temizlik

Abrasives veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler her zaman ve sadece kullanın.

Ürünü nemli bir bez üzerine dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bezle veya mikro fiber bezle kurulayın.

Yiyecek lekeleri veya artıkları

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 mikro fiber bezle kurulayın.

Fırının içinde şekerli yiyecek artıklarının (ör. reçel) sertleşmesine izin vermeyin. Çok uzun süre sertleşmeye bırakılırsa fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.



Temizledikten sonra any su veya deterjanın çalışmasını engellemesini veya çirkin lekeler oluşturmasını önlemek için cihazı iyice kurulayın.



4.1 Ocak temizliği

Cam-seramik ocak temizliği

Alüminyum tabanlı sahanın hafif renkli lekeleri, sirkeliyle hafifçe nemlendirilmiş bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirdikten sonra yanık kalıntıları varsa çıkarın; suyla durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın.

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

Renk değişiklikleri camın çalışmasına ve dengesine etki etmez. Bunlar ocak malzemesinde yapılan değişiklikler değildir; sadece çıkarılmayan ve ardından karbonlaşan kalıntılardır.

Çevresel yüzeyler, özellikle alüminyum tabanlı sahanın yüzeye sürtünmesi ve uygun olmayan deterjanların kullanımı nedeniyle parlak görünebilir. Geleneksel temizlik ürünleriyle çıkarılması zor olabilir. Temizlik işlemi birkaç kez tekrarlanabilir. Aşındırıcı deterjanlar kullanmak veya tava tabanlarını ovalamak, zaman içinde kısımdaki dekorasyonu aşındırabilir ve leke oluşumuna katkıda bulunabilir.

Haftalık temizlik

Normal bir cam-seramik temizleyici kullanarak ocak temizliğini haftada bir yapın ve bakımını sağlayın. Her zaman üreticinin talimatlarına uyun. Bu ürünlerdeki silikon, kirleri de iten koruyucu, su itici bir tabaka oluşturur. Lekeler bu tabakada kalır ve kolayca çıkarılabilir. Temizledikten sonra yüzeyi temiz bir bezle kurulayın. Pişirme yüzeyinde deterjan kalmadığından emin olun; ısıtıldığında agresif bir reaksiyon gösterebilir ve pişirme yüzeyinin yapısını değiştirebilir.

Düğmeler



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

Düğmeleri ılık suyla hafifçe ıslatılmış yumuşak bir bezle temizleyin, ardından dikkatlice kurulayın. Düğmeler, yuvalarından çekilerek çıkarılabilir.



Temizlik ve bakımdır

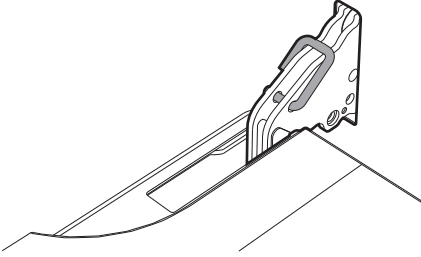
4.2 Kapıyı temizleme

Kapıyı çıkarma

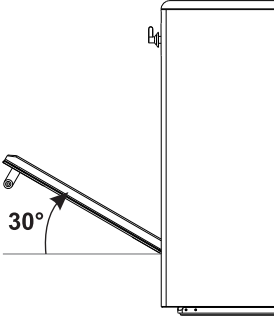
Daha kolay temizleme için kapıyı çıkarmanız ve bir mutfak havlusunun üzerine koymanız tavsiye edilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

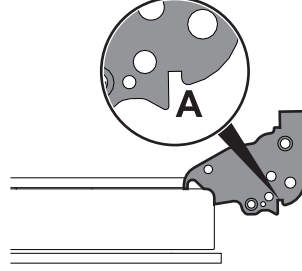
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pim takın.



2. Kapıyı her iki taraftan da iki elle tutup yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin ve A girinti bölümlerinin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı aşağı indirin ve yerinde olduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.



Kapı camını temizleme

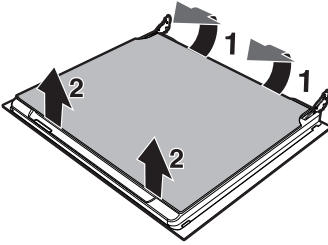
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesini kullanın. İnatçı kirler için nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam plakalarını çıkarma

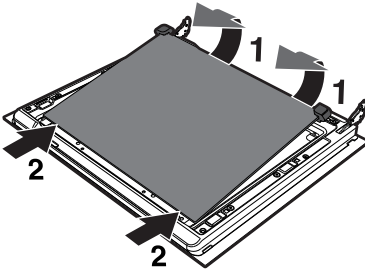
Kapının iç cam plakaları daha kolay temizlemek için çıkarılabilir.

1. İç cam plakayı arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek çıkarın, oklarla gösterilen hareketi takip edin (1). Bu şekilde camla ilişkili 4 pim, fırın kapısında yuvalarından ayrılır.

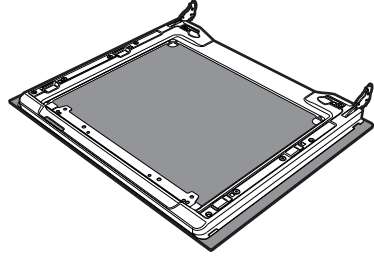
2. Ardından ön kısmı yukarı doğru itin (2).



3. Aradaki camı da yukarı doğru kaldırarak çıkarın; iç cam plakası için izlenen aynı işlemi uygulayın, ancak camın ön kısmını (2) cihazın içine doğru itin.

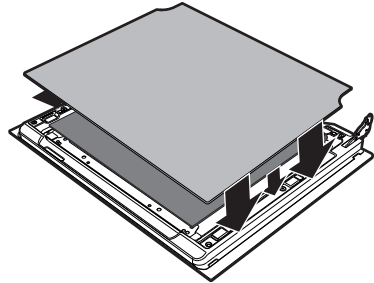


4. Dış cam tablasını ve önceki süreçte çıkarılan camları temizleyin. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kir durumunda nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Cam parçalarını çıkarıldığı sıranın tersiyle yerine takın.

6. İç camı yeniden konumlandırın. Kapının 4 pimini yuvalarına, hafif baskı uygulayarak ortalayın ve yerleştirin.





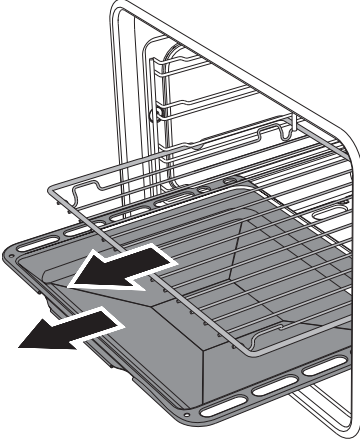
Temizlik ve bakım

4.3 Fırın iç kısımlarının temizliği

Fırın iç kısımları iyi durumda tutulmalı; soğumasına izin verdikten sonra düzenli olarak temizlenmelidir.

Gıda artıklarının fırın iç kısımlarında kurumasına izin vermeyin; bu, emaye zarar verebilir.

Tüm sökülebilir parçaları çıkarın.

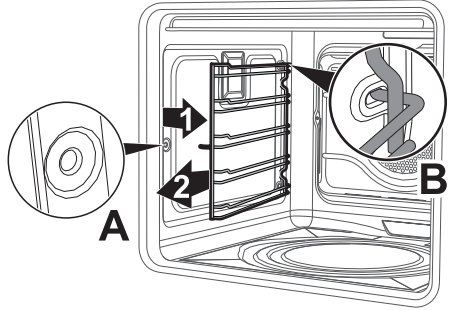


Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

Kılavuz çerçeveler çıkarıldığında yanlar daha kolay temizlenir. Bu işlem, otomatik temizlik çevrimi kullanıldığında her seferinde yapılmalıdır (bazı modellerde yalnızca).

Kılavuz çerçeveleri çıkarmak için: Çerçeveyi A girintisinden serbest bırakmak için fırının içine doğru çekin, sonra arkasındaki B oturaklarından çekerek çıkartın.

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



Daha kolay temizlik için şu parçaları çıkarmanızı öneririz:

- Kapı
- Raf/tepsi destek çerçeveleri
- Fırın contasını



Fırın içerisindeki tortuları yakmak için belirli ürünlerin kullanımdan sonra yaklaşık 15-20 dakika süreyle maksimum sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.



4.4 Vapor Clean



Vapor Clean, kirin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı bir temizlik prosedürüdür. Bu sayede fırının içini çok kolay bir şekilde temizlemek mümkündür. Kir kalıntıları, sonraki temizlik için daha kolay olsun diye ısı ve su buharı tarafından yumuşatılır.



Uygunsuz kullanım

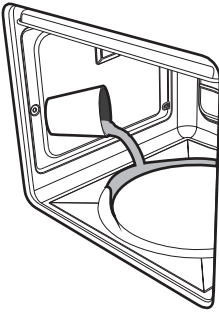
Yüzeylerde hasar riski

- Daha önceki pişirme işlemlerinden kalan her türlü yiyecek kalıntısını veya büyük dökülmeleri fırının içinden temizleyin.
- Yardımcı fırın temizliği işlemlerini yalnızca fırın soğukken yapın.

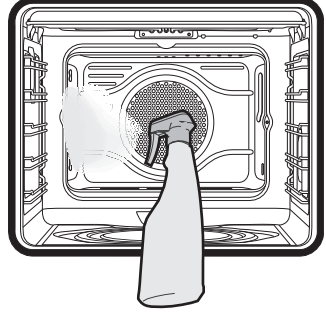
Ön hazırlık işlemleri

Vapor Clean döngüsünü başlatmadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın. Üst koruyucu fırının içinde bırakılabilir.
- Fırının tabanına yaklaşık 40 cc su dökün. Bölmeden taşmadığından emin olun.



- Püskürtme memesi kullanarak fırının içine su ve bulaşık deterjanı solüsyonu püskürtün. Püskürtmeyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve deflektöre doğru yönlendirin.



- Kapağı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

Vapor Clean döngüsü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini  simgesine, sıcaklık düğmesini ise  simgesine.

2. Dijital programlayıcıyı kullanarak pişirme süresini 18 dakikaya ayarlayın.

3. Pişirme süresinin sonunda zamanlayıcı fırının ısıtma elemanlarını kapatır ve zil çalmaya başlar.



Temizlik ve bakımlar

Buharlı Temizleme döngüsünün sonu

4. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikro fiber bezle temizleyin.
5. Sert çıkarılamayan tortular için piring filamentli tırtıpsız sünger kullanın.
6. Yağlı kalıntılar varsa özel fırın temizleyicileri kullanın.
7. Fırın içindeki suyu çıkarın.

Geliştirilmiş hijyen ve yiyeceklerin herhangi bir hoş olmayan kokuya maruz kalmaması için, fırını yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fan destekli fonksiyonla kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



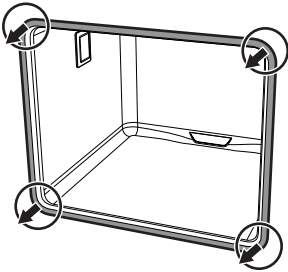
Ulaşılması zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

4.5 Olağanüstü bakım

Conta takma ve çıkarma

Conta nasıl çıkarılır:

- 4 köşedeki klipsleri serbest bırakın ve contayı dışarı doğru çekin.



Conta yeniden takılırken:

- Conta üzerinde dört köşedeki klipsleri 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.

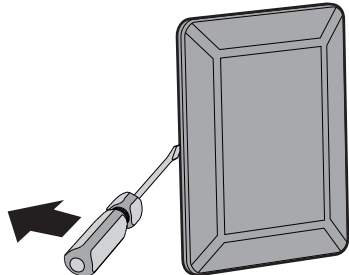


Fırın 40 W'lık bir ampulle donatılmıştır.

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

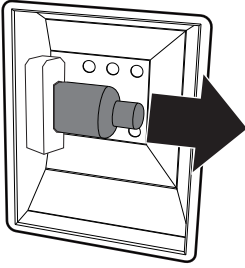


Fırın haznesi emayesini çizmeye dikkat edin.





4. Işığı dışarı çıkartıp ampulü çıkarın.

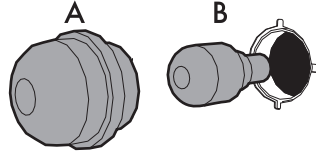


Halojen ampulünü doğrudan parmaklarınızla dokunmayın, bunun yerine yalıtım malzemesiyle sarın.

İç aydınlatma ampulünü değiştirin (yardımcı fırın)

1. Ampul koruyucu A'yı söndürün (saat yönünün tersine çevirin).

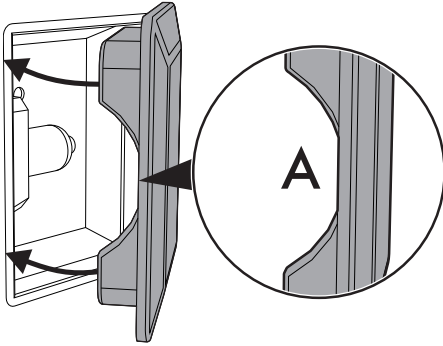
2. B ampulünü aynı tipte bir ampulle değiştirin (25W). Yalnızca fırın ampulleri kullanın (T 300 °C).



A ampul koruyucuyu yeniden takın.

5. Yeni ampulü takın.

6. Kapakı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapağı bakacak şekilde olduğundan emin olun.



7. Kapak tamamen aşağıya bastırın ki ampul desteğine mükemmel şekilde otursun.



Kurulum

5 Kurulum

5.1 Konumlandırma



Ağır cihaz Ezilme tehlikesi

- Cihazı, bir ikinci kişinin yardımıyla dolap kesitine yerleştirin.



Açık kapiya baskı Cihaza zarar verme riski

- Cihazı yerine yerleştirirken fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapalıyken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

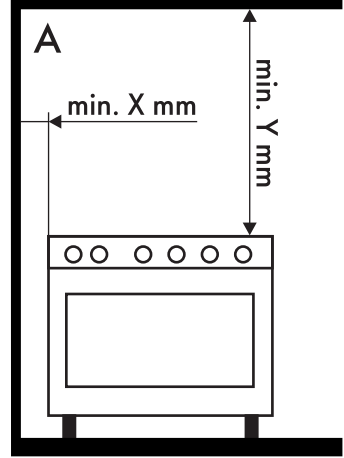
- Yakın mobilyalardaki veneerler, yapıştırıcılar veya plastifikeler, en az 90 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

Bu cihaz, tezgahın üzerinde birinden yüksek olan duvarlara en az X mm mesafede kurulabilir; kurulum sınıflarına göre "A" ve "C" figura'larda gösterildiği gibi cihazın yanında.

Cihazın çalışma tezgahının üzerindeki herhangi bir duvar ünitesi ona en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır. Ocak üzerinde bir davlumbaz varsa, doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için davlumbazın kullanım kılavuzuna bakın.

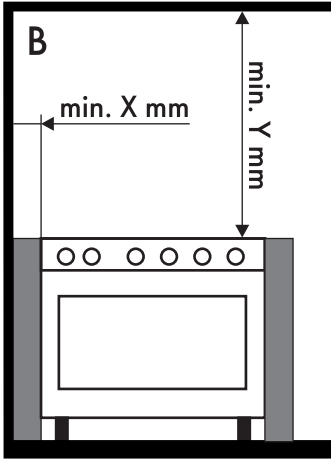
X	50 mm
Y	750 mm

Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

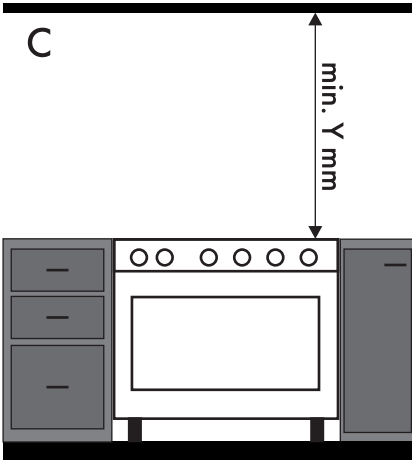


A - Sınıf 1

(Bağımsız cihaz)

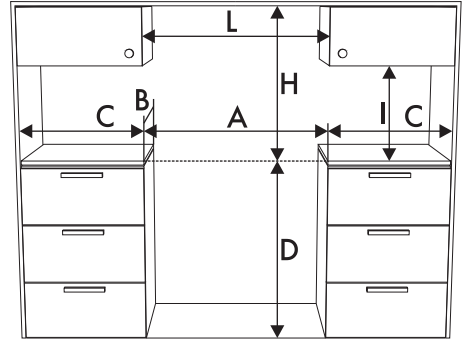


B - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)

Cihazın genel boyutları



A	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 tutuşabilir malzemelerden en az mesafe.

2 Dikey dolap genişliği en az (=A).

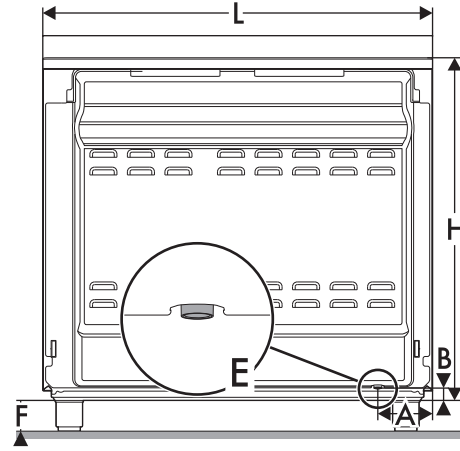


Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından ve yürürlükteki düzenlemelere göre monte edilmelidir.



Kurulum

Alet boyutları: elektrik bağlantısının konumu (mm)



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

E = Elektrik bağlantısı

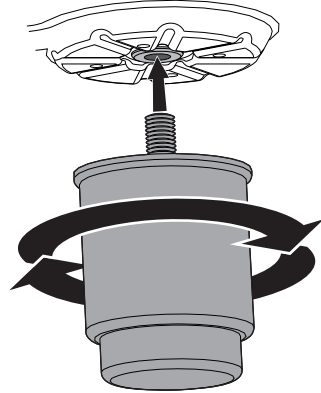
Konumlandırma ve düzleme



Ağır cihaz

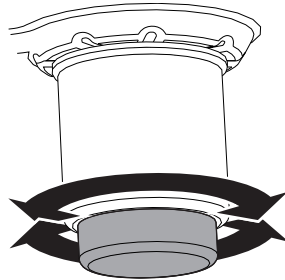
Cihaza zarar verme riski

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



Cihazın zemine dengeli oturması sağlamlık için gerekir.

- Cihaz zemin üzerinde stabil ve düz olacak şekilde ayağın alt kısmını vidalayın veya gevşetin.



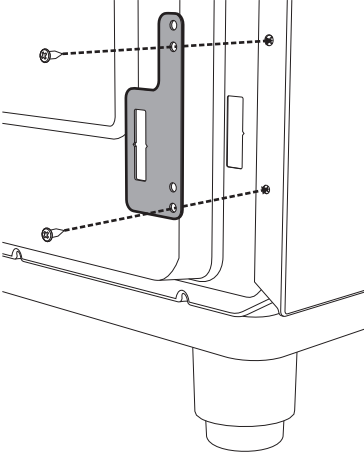


duvara sabitleme

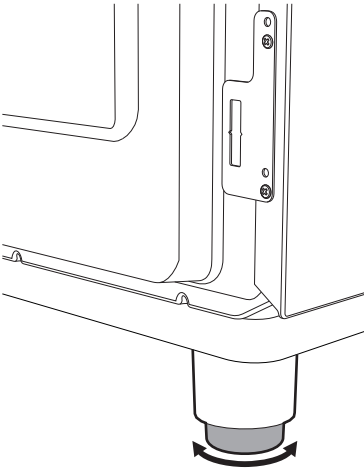


Cihazın devrilmesini önlemek için devrilmeyi önleyici cihazlar kurulmalıdır.

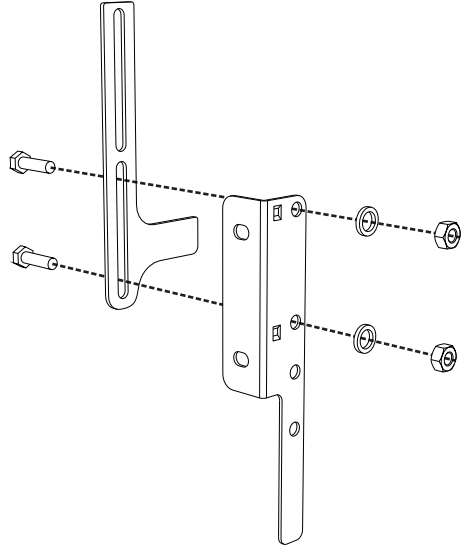
1. Duvar bağlantı plakasını cihazın arkasına vidalayın.



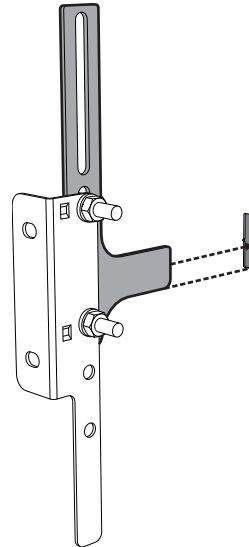
2. Dört ayağın yüksekliğini ayarlayın.



3. Sabitleme braketini takın.



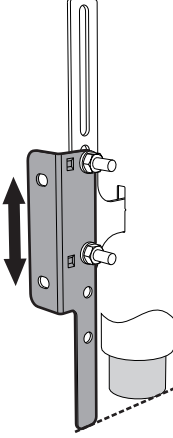
4. Sabitleme braketindeki kancanın tabanını duvar sabitleme plakasındaki yuva tabanıyla hizalayın.



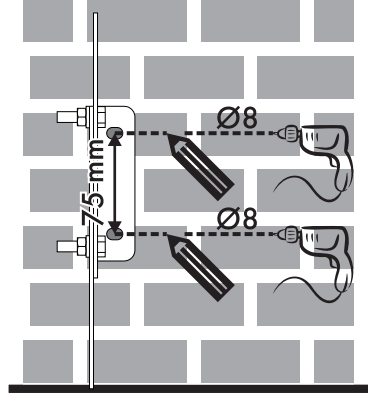


Kurulum

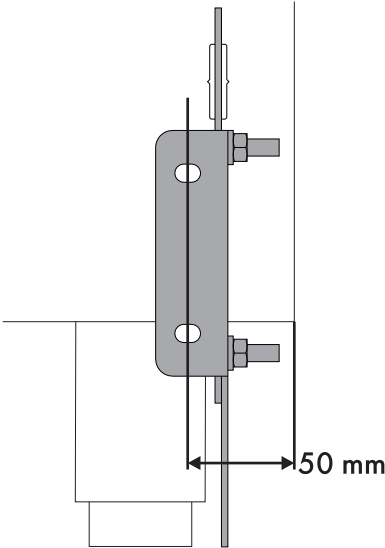
Sabitleme braketi tabana hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.



Braketi duvara alın ve duvara delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.

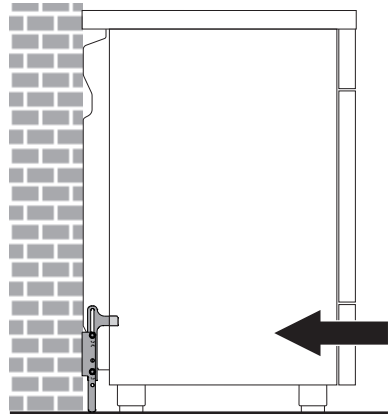


Cihazın yanından braketin delikler arasındaki mesafe için 50 mm kullanın.



Duvara delikleri delikten sonra, braketi duvara sabitlemek için dübel ve vidaları kullanın.

Ocağı duvara doğru itin ve aynı anda braketin cihazın arkasına sabitlenen plaka içine yerleştirin.





5.2 Elektrik Bağlantısı



Güç Voltajı

Elektrik çarpma tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Cihaz, elektrik tesisatı güvenlik standartlarına uyumlu olarak topraklanmalıdır.
- Ana güç kaynağını kesiniz.
- En az 90 °C sıcaklığa dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal güç iletkenlerinin vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini plakte belirtilen verilerle karşılaştırın.

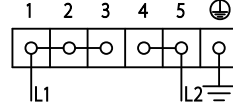
Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde görünür konumdadır.

Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

Toprak bağlantısını diğer kablolardan 20 mm daha uzun bir tell ile yapın.

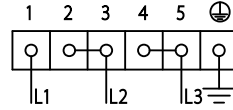
Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 2~



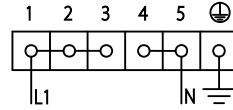
3 x 6 mm² üç iletkenli kablo.

- 220-240 V 3~



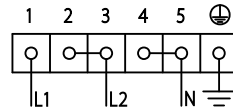
4 x 6 mm² dört iletkenli kablo.

- 220-240 V 1N~



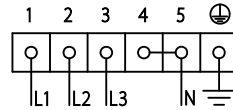
3 x 6 mm² üç iletkenli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 6 mm² dört iletkenli kablo.

- 380-415 V 3N~



5 x 2,5 mm² beş iletkenli kablo.



Belirtilen değerler iç iletkenin kesimine karşılık gelir.



Kurulum



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

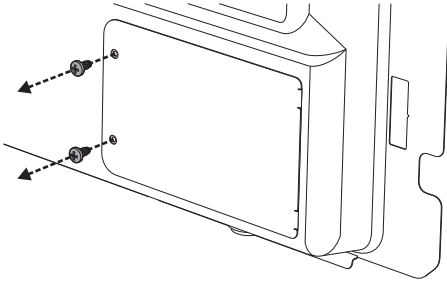
Sabit bağlantı

Güç hattını tüm kutuplu bir kesiciyle donatın; temaslarda arasında, aşırı gerilim kategorisi III'e göre tam kesmenin mümkün olduğu bir açıklık olsun ve kurulum yönetmeliklerine uyulsun.

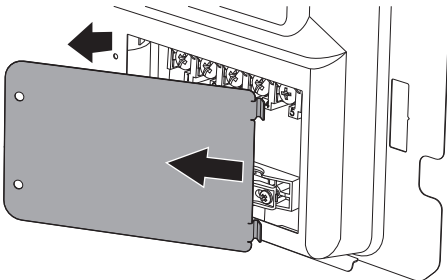
Terminal bloğa erişim

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğuna erişmelisiniz:

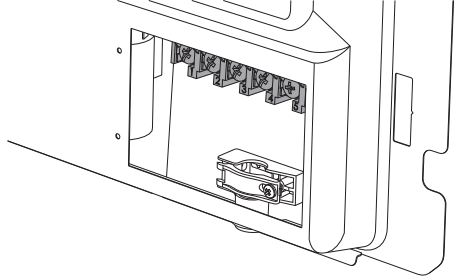
1. Plateyi arka muhafazaya sabitleyen vidaları çıkarın.



2. Plağı nazikçe döndürün ve oturduğu yerden çıkarın.

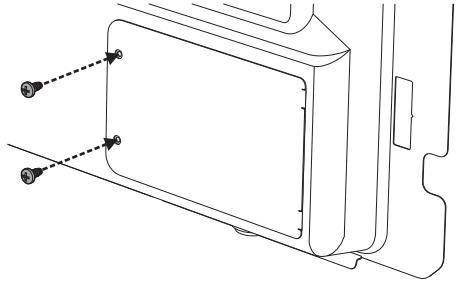


3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçe vidalarını gevşetmeniz önerilir.

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



5.3 Kurulum yapan için Talimatlar

- Güç kablosunu kıvrımayın veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre kurulmalıdır.
- Tüm kontrollerden sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya doğru nasıl kullanacağını açıklayın.