

S M E G

CPF9GMOR1

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	33	Aksesuarların kullanımı	42
Genel güvenlik talimatları	33	Ocak kullanımı	43
Kurulum	37	Depolama bölmesi kullanımı (varsa)	43
Cihazın amacı	38	Fırın kullanımı	43
Bu kullanıcı kılavuzu	38	Dijital programlayıcı	44
Üretici sorumluluğu	38	Piştirme önerileri	46
Tanımlama levhası	38	Piştirme bilgi tablosu	47
İmha	39	TEMİZLİK VE BAKIM 48	
Avrupa Denetim Otoritelerine bilgi 39		Cihazı temizlemek	48
Enerji verimliliği teknik verileri	39	Ocağın temizlenmesi	49
Enerjiden tasarruf etmek için	39	Düğmeler	49
Kapalı/bekleme modunda güç tüketimi bilgileri	39	Kapının temizlenmesi	49
mode göre	39	Fırın içinin temizlenmesi	51
Işık kaynakları	39	Buharlı Temizleme (yalnızca bazı modellerde)	51
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	39	Olağan dışı bakım	52
AÇIKLAMA	40	KURULUM	52
Genel açıklama	40	Gaz bağlantısı	52
Ocak	40	Gaz türleri ve ülkeler	55
Kontrol paneli	41	Brülör ve nozül özellikleri tabloları	56
Diğer parçalar	41	Konumlandırma	57
Aksesuarlar	41	Elektrik bağlantısı	59
KULLANIM	42	Montajcı için talimatlar	59
Ön işlemler	42		

Cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerinin korunmasına ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle okumanızı öneririz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzak tutun.
- Fırın içinde yiyecekleri hareket ettirirken elinizi korumak için fırın eldiveni kullanın.
- Asla su kullanarak bir yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya uygun başka bir örtüyle boğun.

• Bu cihaz yalnızca 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan kişiler tarafından, ya da elektrikli cihazların kullanımında deneyimi olmayan kişiler tarafından; cihazın güvenli kullanımı ve bununla ilişkili tehlikeler konusunda talimat verilmiş veya denetleniyor olmaları şartıyla kullanılabilir.

- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- Sekiz yaşından küçük çocukları, sürekli olarak

gözetim altında.

- Kullanım sırasında 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Alev yayıcı taçların, ilgili brülör kapaklarıyla birlikte yuvalarına doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

• Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığını göz önünde bulundurun. Boş tencereleri ocağın üzerinde bırakmayın. Aşırı ısınma tehlikesi.

• Pişirme işlemi her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir.

• Yağlar ve sıvı yağlar aşırı ısınır alev alabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekleri hazırlarken cihazı başıboş bırakmayın. Yağlar veya sıvı yağlar alev alırsa, asla üzerine su dökmeyin. Tencerenin üzerine kapağı koyun ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.

• Pişirme sırasında ısınabilir oldukları için, tabak veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri ocağın yüzeyine koymayın; aşırı ısınabilirler.

• **UYARI:** Yağ veya katı yağ ile pişirme yaparken yiyeceği başıboş bırakmak tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. **ASLA**

yangını suyla söndürmeyin. Cihazı kapatın ve alevleri örneğin bir kapak veya battaniye ile boğun.

• Kullanım sırasında cihaz çok ısınır. Fırın(lar)ın içindeki ısıtma elemanlarına asla dokunmamaya dikkat edin.

• Cihazın yuvalarına sivri metal cisimler (çatal-bıçak veya gereçler) yerleştirmeyin.

• Çok sıcak tepsilerin üzerine suyu doğrudan dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

• Yemeği hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirmenin sonunda, kapıyı birkaç saniye boyunca 5 cm aralayın, buharın çıkmasına izin verin; ardından tamamen açın.

• Saklama bölmesinin içindeki yüzeyler (varsa) çok ısınabilir.

• Fırın çalışırken ve hâlâ sıcakken saklama bölmesini (varsa) açmayın.

• Fırın kullanıldıktan sonra saklama bölmesinin içindeki ürünler (varsa) çok sıcak olabilir.

• Cihazın açık kapısının üzerine herhangi bir ağırlık koymayın ya da kapısının üzerinde oturmayın.

• Kullandıktan hemen sonra cihazı kapatın.

• Kabloyu çekmeyin:

cihazın fişini çekin (takılıysa).

- DEPOLAMA BÖLMESİNDE (MEVCUTSA) YA DA CİHAZIN YANINDA YANICI MADDELERİ KULLANMAYIN VEYA SAKLAMAYIN.
- BU CİHAZ KULLANIMDAYKEN YAKININDA AEROSOL (SPREY) KULLANMAYIN.
- BU CİHAZI MODİFİYE ETMEYİN.
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce (montaj, bakım, konumlandırma veya taşıma) her zaman kişisel koruyucu donanım (KKD) kullanın.
- Cihaz hâlâ sıcaksa veya çalışıyorsa temizlemeyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatıldığından ve elektrik şebekesinden bağlantısının kesildiğinden veya şebeke elektriğinin kapatıldığından emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev tipi cihazlara özeldir; ev aydınlatması için kullanmayın.
- Montaj ve servis işlemleri tarafından gerçekleştirilmelidir

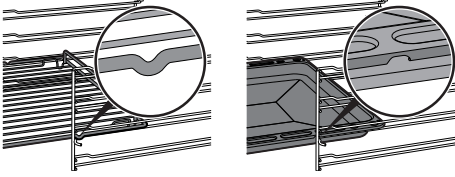
mevcut standartlara uygun yetkili personel.

- Cihazı kendi başınıza veya yetkili bir teknisyenin yardımı olmadan onarmaya çalışmayın.
- Güç kablosu hasar görürse, olası tehlikeleri önlemek için derhal teknik destekle iletişime geçerek değiştirilmesini sağlayın.
- UYARI: Bir gazlı pişirme cihazı, cihazın kurulu olduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Mutfak ortamının iyi havalandırıldığından emin olun; özellikle cihaz çalışırken: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik bir havalandırma cihazı takın.
- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı, örneğin bir pencereyi açmak veya daha etkili havalandırma gibi ek havalandırma gerektirebilir; örneğin herhangi bir mekanik emiş cihazının gücünü artırarak.

Cihazın zarar görme riski

- Fırının cam kapısını temizlemek için sert veya aşındırıcı deterjanlar ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.

- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını kapatmayın.
- Cihazın üzerine oturmayın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara kadar gidebildikleri kadar içeri yerleştirilmelidir. Çıkarılmalarını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



• **DİKKAT:** Yağ veya yağlar kullanarak yemek pişirirken cihazı asla gözetimsiz bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde herhangi bir nesne saklamayın.
- Fırının yakınında hiçbir sprey ürününü sıkmayın.
- **HIÇBİR NEDENLE CİHAZI ODA ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Pişirme için plastik mutfak gereçleri veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Tüm tepsileri ve rafları çıkarın

pişirme sırasında gerekli değildir.

- Fırın bölmesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo levhalarla kapatmayın.
- Tencereleri veya tepsileri fırın bölmesinin tabanına doğrudan koymayın.
- Gerekirse, tepsi ızgarasını (modele bağlı olarak ürünle birlikte verilir veya ayrıca satılır) pişirme için destek olarak tabana yerleştirerek kullanabilirsiniz.

• Yağlı/yağ tutmaz kâğıt kullanmak isterseniz, fırın içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.

• Açık kapıyı, iç cam panel üzerine tencere veya tepsi koymak için kullanmayın.

• Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocağın çevresinin içinde konumlandırılmalıdır.

• Tüm tencerelerin düzgün ve düz tabanlı olması gerekir.

• Herhangi bir sıvı taşarsa veya dökülürse, ocaktan fazlasını temizleyin.

• Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.

• Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.

• Çalışır durumda olan pişirme bölgelerine boş tencereler veya tavalar koymayın.

• Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Çelikten yapılmış parçalar üzerinde veya metalik yüzey kaplamalara sahip parçalar üzerinde klor, amonyak veya bleäch içeren temizlik ürünleri kullanmayın (örneğin anodizasyon, nikel veya krom kaplama).

- Ocağın tava rafı destek ızgaraları, alev yayıcı çanaklar ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkayın.

- Cihazı yerine yerleştirirken fırın kapağını kullanarak kaldırtmayın.

- Kapalıyken kapağı fazla baskı uygulamaktan kaçının.

- Kapıların arasına hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için tutacağı kullanmayın.
- Temizlik ürünlerini doğrudan kapağıya püskürmeyin; erişilmesi zor bölgelere ulaşabilir ve durulayabilir. Zamanla, boyalı panellerle veya çelikte reaksiyona girebilirler.

- Raflara zarar vermemek için tavaları sürüklemeyin; kaldırıp yerine yeniden konumlandırın.

Montaj

- BU CİHAZ BİNA BOTLARINA VEYA KAMPLYOLARA MONTAJ EDİLMEMELİDİR.

- Bu cihaz bir sehpa üzerine monte edilmemelidir.
- Kaldırmak için tutacağı kullanmayın

- veya cihazı hareket ettirin.
- Cihazı dolap kesitine şu şekilde yerleştirin ikincil bir kişinin yardımıyla.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapı veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

- Kurulumdan önce bölgesel dağıtım koşullarının (gazın tipi ve basıncı) ve cihazın regülasyonunun uyumlu olduğundan emin olun.

- Bu cihaz atık gazları dışarı atmaya yönelik bir sisteme bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak monte edilmeli ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edin.

- Bu cihazın ayarları gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

- Gaz bağlantısını yetkili personel tarafından yaptırın.

- Hortayla yapılan montaj, hortayın tamamen uzatıldığında uzunluğunun çelik hortumlar için 2 metre, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi aşmaması için yapılmalıdır.

- Gaz bağlantı hortumlarının gömme modülünün hareketli parçalarıyla temas etmemesi gerekir (için

örnek bir çekmece) sıkıştırılmasına neden olabilecek bir boşluktan yönlendirilmemelidir.

- Gerekirse mevcut mevzuata uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Her işlemden sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğunu kontrol edin.
- Kurulum sonunda sabunlu çözeltiyle sızıntı olup olmadığını kontrol edin, asla alevle değil.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknisyenler tarafından yaptırın.
- Cihaz, elektrik sisteminin güvenlik standartlarına uygun olarak topraklı bağlanmalıdır.
- En az 90°C'ye dayanabilen kablolar kullanın.
- Konsol besleme tellerinin vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam izolasyonu sağlamak için temas ayırma mesafesi yeterli olan tüm kutup anahtarlı bir devre kesici ile bağlayın.
- Bu cihaz, deniz seviyesinden itibaren en fazla 2.000 metre rakımda kullanılabilir.

seviye.

Aletin amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Diğer tüm kullanımlar uygun değildir. Ayrıca şu amaçlar için kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için sağlanan mutfak alanlarında.
- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama türlerinde konuklar tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde bulundurulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görülen her şeyi betimleyen görseller içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdaki ile aynı olmayabileceği unutulmamalıdır.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere ya da mülklere verilen zararlardan sorumlu değildir:

- belirtilen kullanımın dışında cihazın kullanılması;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım plakası

Tanıtım plakası teknikleri taşır

cihazın verileri, seri numarası ve marka adı.
Herhangi bir nedenle tanımlama plakasını
çıkarmayın.

Bertaraf etme



Bu cihaz, WEEE Avrupa direktifine (2012/19/AB) uygundur ve şu tür atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir: hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar.

Güncel Avrupa direktiflerine uygun olarak cihaz, sağlık ve çevre açısından tehlikeli kabul edilecek miktarlarda maddeler içermez.



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını bağlantısını kesin.
- Cihazın fişini çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken, bire bir esasına göre satıcıya iade edin.

Cihazlarımızı, kirliletmeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

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

Avrupa Kontrol Kurumları için Bilgiler

Fan destekli mod

enerji verimliliği sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO işlevi, Avrupa standardı EN 60350-1'in şartlarına uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketleme ve ekotasarım yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarını içeren ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler indirilebilen "Ürün bilgi formu" içinde yer alır

914779893/D

ilgili ürün için ayrılan sayfadaki siteden.

Enerjiden tasarruf etmek

İçin Tarif bunu gerektiriyorsa cihazı yalnızca ön ısıtın.

- Aksi belirtilmedikçe paketteki dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.

• Birkaç tür yemeği pişirirken, halihazırda sıcak olan fırından en iyi şekilde yararlanmak için yiyecekleri birbiri ardına pişirmeniz önerilir.

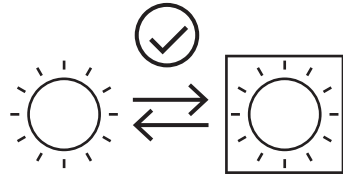
- Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmeye yardımcı olurlar.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve ızgaraları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, fırın içinde biriken ısı ile kalan dakikalar boyunca devam edecektir.
- Isı dağılmasını önlemek için kapının açılmasını en aza indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Kapalı/Akıllı bekleme modunda güç tüketimi bilgisi

Cihazın kapalı/akıllı bekleme modundaki güç tüketimine ilişkin teknik veriler www.smeg.com adresinde, ilgili ürünle eşleşen sayfada bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz, kullanıcı tarafından değiştirilebilir ışık kaynakları içerir.



- Cihazın içinde bulunan ışık kaynakları, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ iken çalıştırılmaya uygundur ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

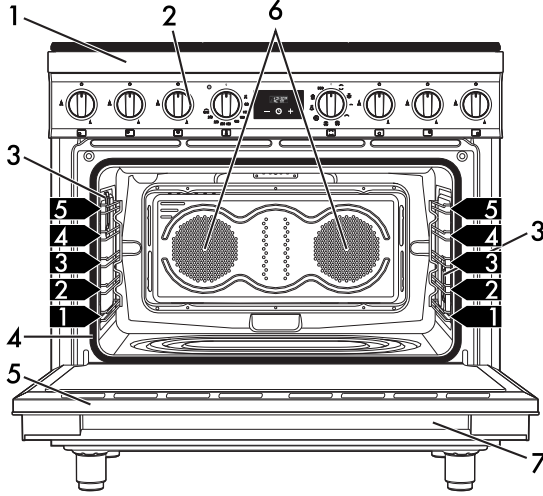
Kullanım kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanım kılavuzu aşağıdaki okumayı kullanır



AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Ocak

2 Kontrol paneli

3 İç aydınlatma

4 Contacık

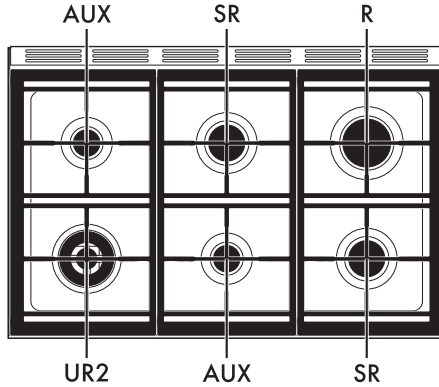
5 Kapı

6 Fanlar

7 Depolama bölmesi

1,2,3. Çerçeve rafı

olunuz
çerçevesinde yok



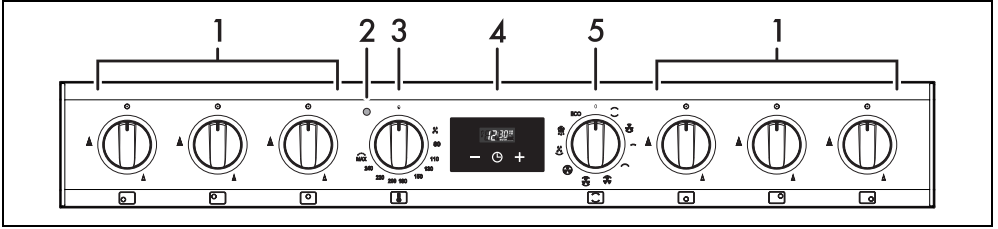
AUX = Yardımcı Ocak SR

= Yarı hızlı Ocak R =

Hızlı Ocak

UR2 = Ultra Hızlı Ocak

Kontrol paneli



1 Ocak grubu düğmeleri

Ocak aydınlatması ve ayarlaması için.
Düğmeleri saat yönünün tersine basıp çevirin.
▲ ilgili ocağı yakınlaştırmak için.

Düğmeleri arası bölgeye çevirin, aralıklar arasında.
Alevi ayarlamak için maksimum ve minimum
ayar arasında. Düğmeleri geri getirin.

● ocakları kapatma konumuna getir.

2 Gösterge ışığı

Göstergem yanar ve fırının ısındığını gösterir.
Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönüyor.
İçerideki sıcaklığın sabit tutulduğunu
göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

3*Sıcaklık Düğmesi

Bu düğme ile pişirme sıcaklığı seçilir.
Gereken değere; minimum ve maksimum
ayar arasına saat yönünde çevirin.

4 Dijital programlayıcı

Şu anki zamanı göstermek, programlanmış
pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakika sayacı
zamanlayıcısını ayarlamak için.

5 Fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modları
için uygundur. Gerekli fonksiyonu seçtikten sonra
pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesi ile ayarlayın.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde
konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme
yükseklikleri alttan üste doğru gösterilmiştir (Genel
açıklamaya bakınız).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında faaliyete
geçer. Fan, cihazın arkasından dışarı doğru
sürekli hava çıkışına yol açar ve kısa bir süre
cihazın ardından bile devam edebilir.

Cihaz kapatılmıştır.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım
yuvalarını tıkmayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması devreye girer:

- Kapı açıldığında.
 - Bir fonksiyon seçildiğinde,
- fonksiyon dışında.

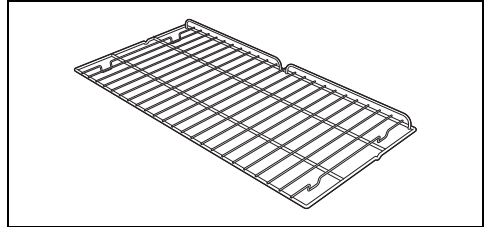


Kapı açıkken iç aydınlatmayı
kapatmak mümkün değildir.

Aksesuarlar

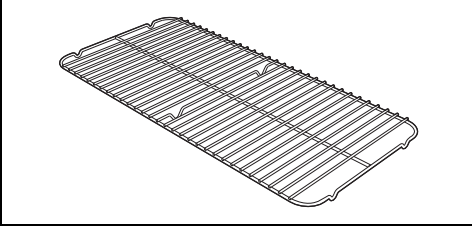
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar
mevcut değildir.
- Gıdalarla temas eden aksesuarlar
güncel mevzuata uygun malzemelerden
üretilmiştir.
- Orijinal yedek ve isteğe bağlı
aksesuarlar Yetkili Yardım Merkezleri'nden
talep edilebilir. Sadece üretici tarafından
sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Tepsi rafı



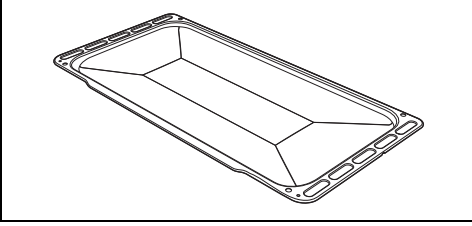
Pişirme sırasında gıdaları içeren kapların
desteklenmesi için kullanışlıdır.

Raf



Süzmenin damlaması muhtemel yiyecekleri pişirmek için fırın tepsisinin üstüne konulacak.

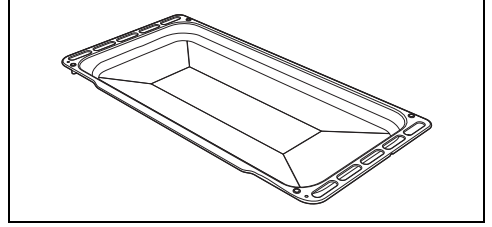
Fırın tepsisi



Yerlere konulan yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlıdır

Üstteki raf üzerinde ve kekler, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için.

Derin tepsisi



Yukarıdaki raftaki yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlıdır.

KULLAN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi çıkarın; aksesuarlar dahil.
- Aksesuar ve raflardan teknik verileri plakasını hariç herhangi bir etiket çıkarın.
- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (CİMİZ "TEMİZLEME VE BAKIM" bölümüne bakınız).

İlk ısıtma

1. Fırını kullanma paragrafına bakınız: Yemeğin pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın.
2. Üretim süreciyle kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

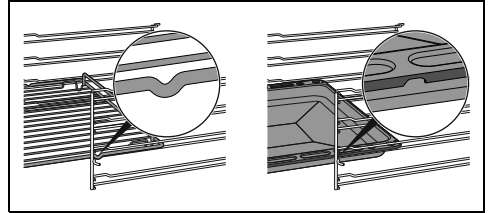
- Odayı havalandırın;
- Durmayın.

Aksesuarların kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara kadar tamamen durana kadar sokulmalıdır.

- Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırın haznesinin arkasına bakmalıdır.

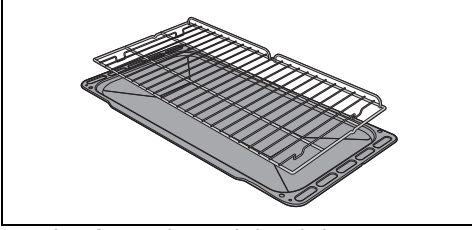


Rafları ve tepsileri fırının içine nazıkçe yerleştirin ve durana kadar itin.



Üretim süreciyle kalan kalıntıları temizlemek için tepsileri ilk kullanımdan önce temizleyin.

Tepsi rafı



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

Ocuyu kullanma

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde bir arada bulunur. Her düğmenin kontrol ettiği brülör düğününün yanında gösterilir. Cihaz elektronik ateşleme donanımına sahiptir. Sadece düğmeye basın ve brülör yanana kadar saat yönünün tersine maksimum alev sembolüne çevirin. Brülör yanmazsa ilk 15 saniyede, döndürün:

60 saniye bekleyin ve tekrar denemeden önce düğmeyi açıp bekleyin. Ateşledikten sonra termokuplun ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme serbest bırakıldığında brülör sönebilir: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

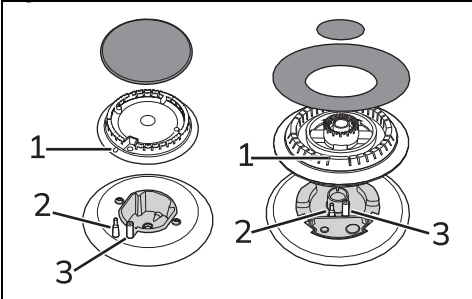
Birkaç saniye bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.



Kaza sonucu kapatılma durumunda, güvenlik cihazı devreye girer ve gaz beslemesini keser, gaz vanası açık olsa bile. Şeytakanı geri getir.

düğmeyi 60° kadar açın ve en az 60 bekleyin. yeniden ışığa geçmeden önce saniyeler.

Alev dağıtıcı taçlar ve brülör kapaklarının doğru konumu



Ocak brülörlerini yakmadan önce emin olun

Alev dağıtıcı taçların, ilgili brülör kapakları ile yuvalarına doğru konumlandığından emin olun. Alev dağıtıcı taçların deliklerinin 1 olduğundan emin olun.

ateşleme cihazları 3 ve termokupllar 2 ile hizalanmış olsun.

Ocuyu kullanmaya yönelik pratik ipuçları

Brülörden daha iyi verim elde etmek ve gaz tüketimini azaltmak için kapağı olan ve brülöre uygun boyutta tavalar kullanın, böylece alevler tencerenin yanlarına sıçramaz. İçerik kaynamaya başladıktan sonra sıvının taşmaması için alevi yeterince küçültün.

Brülör	Tavanın çapı
EK	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR2	18 - 28 cm

Depolama bölmesini kullanma (bulunuyorsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Depolama bölmesi fırının altındadır. Açmak için kendinize doğru çekin. Cihazı kullanırken gerekli olan mutfak eşyalarını veya metal nesneleri saklamak için kullanılabilir.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Fırını açmak

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesiyle pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesi ile seçin.



Dijital olduğundan emin olun programlayıcı, pişirme süre simgesini gösteriyor, aksi halde fırını açmak mümkün olmayacaktır. Programlayıcı sayısını sıfırlamak için düğmeye basın.

Geleneksel pişirme fonksiyonlarının listesi



Tüm modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

STATİK



Geleneksel pişirme, tek bir yemeğin hazırlanması için ideal. Örneğin rosto etler, yağlı etler, ekmek, çörekler pişirmek.

DÖNER + ALT



Yüzeyi pişmiş olan ancak içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca pişirmeyi tamamlamanıza olanak tanır. Musevüdü; quiche için idealdir; her türlü yemeğe uygundur.

KÜÇÜK IZGARA



Merkezi elemandan yayılan ısıyı kullanarak bu fonksiyon, kebab, kızarmış sandviçler ve herhangi bir tür ızgara sebze garnitürü yapılacak küçük porsiyon et ve balıkları ızgara yapmanıza olanak tanır.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirme sonunda kullanıldığında yemeklere eşit kızarma verir.

IZGARALI FAN



Kalın et dilimlerinde bile optimum ızgara imkanı sağlar. Daha büyük parçalar için mükemmeldir. et için.

FAN DESTEKLİ



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküvi, kekler ve birden fazla seviyede pişirme için idealdir.

DÖNER



Isı hızla ve eşit olarak dağılır. Tüm yemekler için uygundur; kokuların veya tatların karışmadan çoklu seviye pişirme için idealdir.

TABAN ISISI



Isı, haznenin tabanından gelir. Kekler, turta, tart ve pizzalar için mükemmel.

HIZLI BUZÇÖZME



Fan kendi kendine devreye girince fırın içindeki oda sıcaklığında eşit bir hava dağılımı sağlar ve herhangi bir tür yiyecek çözündürülür.

ECO

ECO

Bu fonksiyon, düşük enerji tüketimiyle tek bir raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur. Nemli miktarda sebze gibi çok fazla nem üretebilecek yiyecekler hariç tüm yiyecek türleri için önerilir.

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



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



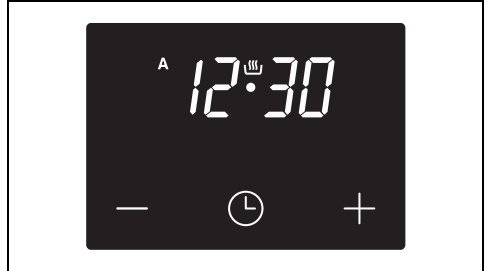
ECO fonksiyonunda pişirme (ve önısıtma) süreleri daha uzundur ve fırın içindeki yiyecek miktarına bağlı olabilir.

BUHARLA TEMİZLEME (bazı modellerde yalnızca)



Bu fonksiyon, tarafından üretilen buharla temizlemeyi kolaylaştırır. kısa bir miktar su döküldüğünde altındaki çöküntüye.

Dijital programlayıcı



— Azaltma tuşu

⌚ Saat düğmesi

⬆️ Artırma tuşu

Zamanı ayarlama



Zaman ayarlı değilse fırın açılmaz.

İlk kullanımdan sonra veya elektrik kesintisinden sonra, rakam **0:00** fırın ekranında yanıp sönüyor. aletin ekranında.

1. Saat düğmesini iki saniye basılı tutun. Saat ile dakika arasındaki nokta yanıp sönür.

2. Zaman artış anahtarıyla ayarlanabilir ve azaltma anahtarı. Hırtı artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.

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

4. Ekranıdaki simge, cihazın pişirmeye başlamak için hazır olduğunu gösterir.



Zamanı değiştirmek için artış anahtarını ve azalış anahtarı basılı tutun

..... anda iki saniye boyunca, ardından zamanı ayarlayın.

Dakika hatırlatıcı sayacı



Dakika hatırlatıcısı pişirmeyi durdurmaz, yalnızca belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirir.

Dakika hatırlatıcısı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Saat düğmesini birkaç saniye basılı tutun. Ekranda gösterilir:

rakamlı 0:00 ve sembol 4 yanıp söner.

2. Gerekli dakikaları ayarlamak için artış ve azalış tuşlarını kullanın.

3. Dakikayı ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye herhangi bir tuşa basmayın. Geçerli süre ve sembol ekranda görünecektir.

4

Belirlenen süre dolduğunda bir zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için azalış düğmesine basın.



Dakika sayacı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda pişirme işlemini başlatıp sonlandırmanıza olanak tanıyan fonksiyondur.

1. Saat düğmesine basılı tutun kadar

4 sembol yanıp sönmüyor.

2. Saat düğmesine tekrar basın. Üzerinde simgesini ve netni görüntüle

dur

görüntülenir, şu ana geçiş yaparken süreyi ayarla.

3. Pişirme için gereken dakikaları ayarlamak için artış ve azalış tuşlarını kullanın.

4. Bir işlem ve bir pişirme sıcaklığı seçin.

5. Geri sayımı başlatmak için yaklaşık 5 saniye herhangi bir tuşa basmadan bekleyin. Geçerli süre ve

ve sembol

görüntüde görünecek ekranda.

Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Ekranda,

simgesi kapanır, sembol yanıp söner ve zil çalar.

6. İşlev ve sıcaklık düğmelerini 0'a geri getir.

7. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

8. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesini basılı tutun.



10 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayar programlamasını iptal etmek için artış ve azalış tuşlarını aynı tuşa basılı tutun ve ardından firını manuel olarak kapatın.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği bir süre sonunda belirli bir süre içinde bir pişirme işlemini başlatmaya ve ardından sonlandırmaya olanak tanıyan fonksiyondur.

1. Saat düğmesine basılı tutun kadar 4'e boyunca 4 sembol yanıp sönmüyor.

2. Saat düğmesine 2 saate basın.

3. Saat düğmesine tekrar basın.

Gösterge sayıları gösterecek 0:00

ve sembolü dur sırasıyla, sırasında yanıp sönmüyor.

4. Gerekli düğme kalıpla belirlemek için veya düğmesini kullanın. (ör. 1 saat).

5. Saat düğmesine basın.

Ekranında görünecek olan geçerli saate önceden ayarlı pişirme süresinin eklenmesiyle sıra.

6. Pişirme süresi saati ayarlamak için veya düğmesini kullanın.



Fırın önceden ısıtması için birkaç dakikanın pişirme süresine eklenmesi gerektiğini unutmayın.

7. Pişirme sıcaklığını ve işlevini seçin.

8. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 7 saniye bekleyin. Geçerli saat ve sembol ekranında görünür.

9. Pişirme başlangıcı beklenen anda, sembol görünür.

10. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Üzerinde ekranda, sembol kapanır, olan sembol yanıp söner ve zil ses verir.

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

12. Zili kapatmak için programlayıcı saatinin herhangi bir düğmesine basın.

13. Programlayıcı saati sıfırlamak için saat düğmesine basılı tutun.



10 saatin üzerinde pişirme süresi ayarlanamaz.



24 saatten fazla programlanmış pişirme süresi ayarlanamaz.



Ayarlandıktan sonra, kalan pişirme süresini göstermek için saat anahtarını 2 saniye basılı tutun. Basınız.

tekrar saat düğmesi. Ekran metni gösterir ve kalan pişirme süresi sıralı olarak.

Ayarlanan veriyi değiştirme

1. Saat düğmesini 2 saniye basılı tutun.

2. Değiştirmek istediğiniz işlevine bağlı olarak saat düğmesine basın:

• Zamanlanmış pişirme için bir kez.

• Programlanmış pişirme için iki kez

• Dakikayı hatırlatıcı zamanlayıcı için bir kez basmayın, sonraki noktada belirtildiği gibi doğrudan devam edin.

3. Değerleri değiştirme için ve düğmesini kullanın.

Belirlenen verilerin silinmesi

Zamanlanmış ve/veya programlanmış pişirme süresi verilerini silmek için:

• Aynı anda ve düğmelerini basılı tutun.

veya

• "Ayar verileri değiştirme" bölümünün 1 ve 2. noktalarını tekrarlayın, "DUR" a gidin ve değer "0" değişene kadar düğmeye basın: "END"deki süre otomatik olarak iptal edilir.

Dakikanın hatırlatıcı zamanlayıcı verilerini silmek için gereklidir:

1. "Ayar verileri değiştirme" bölümünün 1. noktasını tekrarlayın ve aşağıdaki şekilde ilerleyin:

• Aynı anda ve düğmelerini basılı tutun.

veya

• Değeri "0" yapma için anahtarı kullanın.

Zilin seçimi

Zil 3 ton olabilir.

1. Artırmayı ve basılı tutun. azalt anahtarlar aynı anda.

2. Saat düğmesine basın.

Farklı bir zili tonunu seçmek için azaltma anahtarına basın.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

• Bir kaç seviyede tutarlı pişirme için fan desteği fonksiyonunu kullanın.
• Pişirme sürelerini sıcaklığı artırarak kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı aşırı pişmiş ve içi az pişmiş olabilir).

Et pişirme için tavsiyeler

• Pişirme süreleri yemeğin kalınlığına, kalitesine ve tüketici zevkine göre değişir.

• Yemeği her iki tarafı da kahverengileşene kadar çevirin.
• Eti kızartırken bir et termometresi kullanın veya fırından çıkarılan eti bir kaşıkla dokununuz. Sertse pişmiş; değilse,

birkaç dakika daha pişirilmesi gerekiyor.

Izgara ile pişirme için tavsiye.

• Eti, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına koysanız bile izgara yapabilir.

- Ventilatorlü izgara işlevi varsa (varsa), izgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yiyeceği rafın merkezine yerleştirmeyi öneririz.
- Izgara işlevinde, pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere getirmenizi öneririz.

Tatlılar/hamurlar ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.
- Tatlının iyice pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en üst noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefere ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.

Pişirme bilgisi tablosu

Yiyecek	Ağırlık (kg)	İşlev	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Lazanya	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
Fırında makarna	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
Dana rosto	2	TURBO/DOLAŞIM	2	180 - 190	90 - 100
Domuz pirzola	2	TURBO/DOLAŞIM	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	IZGARALI FAN	4	260	15
Fırın dana eti	1	TURBO/DOLAŞIM	2	200	40 - 45
Kızartma tavşan	1.5	ÇARKİ	2	180 - 190	70 - 80
Türkiye göğüs	3	TURBO/DAİRE	2	180 - 190	110 - 120
Domuz rosto boyun	2 - 3	TURBO/DAİRE	2	180 - 190	170 - 180
Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak verilmiştir.					

İki raf üzerinde pişirme için tavsiyeler:

• Yetkili Hizmet Merkezlerinden temin edilebilecek iki raf kullanmanızı öneririz.

- Havanın akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın kaplarını rafların merkezine yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi aşmamasına dikkat edin.
- Rafları aralarına boş bir raf bırakarak konumlandırın.
- Yiyecek türüne ve fırındaki miktarın artmasına bağlı olarak, iki seviyede pişirme tek rafdaki pişirmeye göre biraz daha uzun sürebilir.

• İki raf üzerinde pişirme yaparken şu işlevleri kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve CIRCULAIRE+ALT.

Çözünmüş ve mayalandırma için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan kapağı olmayan bir kapta fırının ilk rafına yerleştirin.
- Yiyeceklerin üst üste bindirilmesinden kaçının.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafı ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürülen yiyecekten sıvı yiyeceğin üzerinden akıp gider.
- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kızartma tavuk	1.2	TÜRBÜ/CİRE	2	180 - 190	65 - 70
					1. yüzey 2. yüzey
Domuz pirzolası	1.5	IZGARALI FAN	4	260	15 5
Rantlar/çevrimler	1.5	IZGARALI FAN	4	260	10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	5	260	7 8
Domuz pirzolası (fileto)	1.5	IZGARALI FAN	4	260	10 5
Dana fileto	1	IZGARA	5	260	10 7
Somon	1.2	TÜRBÜ/CİRE	2	150 - 160	35 - 40
Yılan balığı - alıcı: alabalık	1.5	TÜRBÜ/CİRE	2	160	60 - 65
Turbot (Paltus)	1.5	TÜRBÜ/CİRE	2	160	45 - 50
Pizza	1	TÜRBÜ/CİRE	2	260	8 - 9
Ekmek	1	TALİMAT	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	TURBO/TALİMAT	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek 1		TALİMAT	2	160	55 - 60
Turta	1	TALİMAT	2	160	35 - 40
Ricotta kek	1	TALİMAT	2	160 - 170	55 - 60
Reçel tartları	1	TURBO/TALİMAT	2	160	20 - 25
Cennet kek	1.2	TALİMAT	2	160	55 - 60
Profiteroller	1.2	TURBO/TALİMAT	2	180	80 - 90
Köpük/ Sünger kek	1	TALİMAT	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç puding	1	TURBO/TALİMAT	2	160	55 - 60
Brioşlar	0.6	TALİMAT	2	160	30 - 35
Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca kılavuz olarak verilmiştir.					

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizliği



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeylerin temizliği

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarına izin verin.

Günlük olağan temizlik

Her zaman ve sadece aşındırıcılar veya klor bazlı asitler içermeyen spesifik ürünleri kullanın.

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

Gıda lekeleri veya kalıntıları Yüzeye zarar verecekleri için çelik süngerler ve sivri kazıyıcılar kullanmayın.

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

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

Ocak temizliği

Pişirme ocağı tepsi destek izgaraları

Tava destek izgaralarını çıkarın ve ılık su ile aşındırmayan deterjanla temizleyin. Birikinti kalıntıları temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve tekrar ocağa koyun.



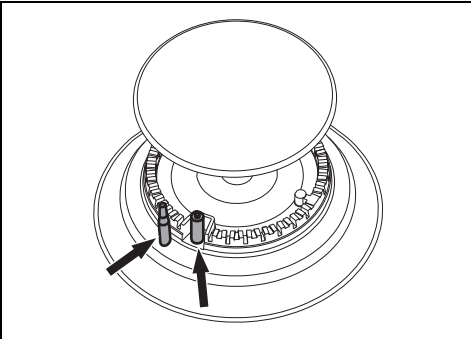
Tava destekleri ile alev arasındaki sürekli temas, zamanla ısıya maruz kalan bölgelerde emayede değişikliklere neden olabilir. Bu, bileşenin çalışmasına etki etmeyen tamamen doğal bir fenomendir.

Alev dağıtıcı taç ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev dağıtıcı taçlar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Onları sıcak su ve aşındırmayan deterjanla yıkın. Herhangi bir tortuyu dikkatlice temizleyin, ardından tamamen kurumasını bekleyin. Alev dağıtıcı taçları tekrar takın ve uygun konumlarına, kendi brülör kapaklarıyla doğru şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.

Elektrik çakıcılar ve termokupullar

Doğru çalışma için elektrik çakıcılar ve termokupullar her zaman tamamen temiz olmalıdır. Sık sık kontrol edin ve gerekirse nemli bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları ahşap bir kürdan veya iğne ile çıkarın.



Kumandalar



Kumandaların temizliğinde alkol içeren veya çelik ile cam temizleme ürünleri kullanmayın, çünkü bu ürünler kalıcı hasara yol açabilir.

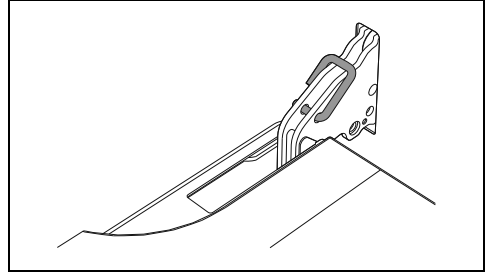
Kumandalara ılık suya batırılmış yumuşak bir bezle temizlenmesi ve ardından dikkatlice kurutulması gerekir. Kutucuklarından çekilerek çıkarılabilirler.

Kapıyı temizleme

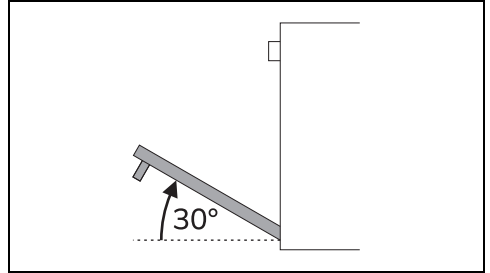
Kapı sökme

Daha kolay temizlik için kapının çıkarılması ve çay havlusu üzerinde bırakılması önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımlar izlenir:

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

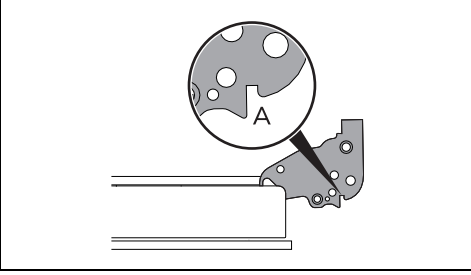


2. Kapıyı her iki taraftan iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı yaparak kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı tekrar monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, yaparken

A oluklu bölümlerin tamamen yuvalarda dinlediğinden emin olun.



4. Kapaıı indirin ve yerine oturduktan sonra menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

Kapı camını temizlemek

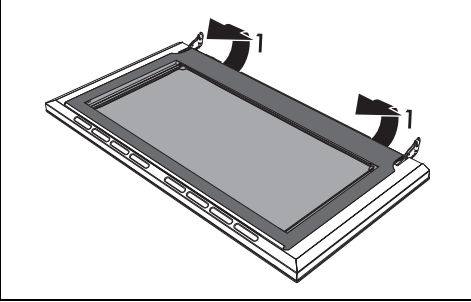
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zor kirler için ıslak sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerini çıkarma

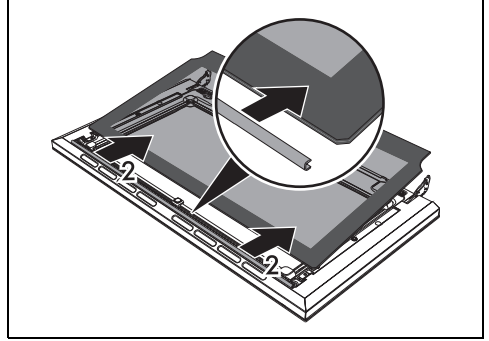
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

1. Kapaıı açın.
2. Kapının istem dışı kapanmasını önlemek için menteşelerdeki deliklere sabitleyici pimleri yerleştirin (bakınız bölüm “Kapaıı çıkarma”).

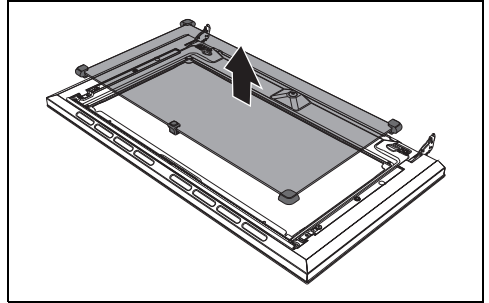
3. Oklar (1) ile gösterildiğı hareketi izleyerek iç cam panelinin arka kısmını nazikçe yukarı doğru çekin.



4. Kapıdan çıkarmak için ön şeritten (2) iç cam panelini çıkarın.

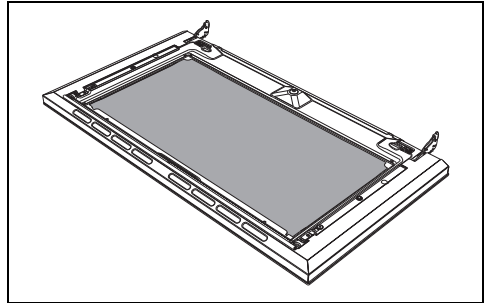


5. Orta cam panelini yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



Bazı modellerde iki ara cam panel bulunmaktadır.

6. Dış cam panelini ve daha önce çıkarılan panelleri temizleyin. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zor kirler için ıslak sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



7. Temizliğı bitirdikten sonra orta cam panelini kapının yuvasına yeniden yerleştirin.

8. İç cam panelini yeniden konumlandırmak için üst kısmı kapı şeridine kaydırın ve iki arka pimini hafifçe bastırarak yerine oturtun.

Fırın gövdesini temizlemek

Fırının mümkün olan en iyi durumda kalması için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Gıda kalıntılarının fırın gövdesinde kurumasına izin vermeyin; bu eStatın kaplamasına zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şu parçaların çıkarılması önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, kalıntıyı temizlemek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

Kurulama

Yemek pişirmek cihazın içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirmeyi bitirdiğinizde:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.
3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. Cihaz içinin tamamen kurumasını beklemek için kapıyı açık bırakın.

Buhar Temizleme (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Vapor Clean işlevi, kiri çıkarmayı kolaylaştıran yardımcı bir temizlik prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve sonrasında daha kolay çıkarılır.

Ön işlemler

Vapor Clean döngüsüne başlamadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.

- Varsa kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Su dökülmesini engelleyin.

gövdeden taşma.

- Fırının içine püskürtme başlığı kullanarak su ve bulaşık deterjanı karışımı püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleyen kaplama varsa yönlendiriciyi püskürtmeyin.

- Kapıyı kapatın.
- Yardımlı temizlik döngüsü sırasında, çıkarılan kendini temizleyen panelleri (takılı olanlar varsa) önce ılık suda ve az miktarda deterjan ile ayrı olarak yıkayın.

Buhar Temizleme çevrimi ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye veya ayarlayın



(varsa).

2. Sıcaklık düğmesini simgeye ayarlayın.



3. Temizlik Döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini 0'a çevirerek işlevden çıkın.

2. Kapıyı açın ve daha az inatçı kiri mikrofiber bezle silin.

Kalıntıları çıkarması zor olanlara bakarken aşınmaya dayanıklı olmayan bir sünger kullanmayın.

Yağlı kalıntılar için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

5. Fırın içindeki artan suyu çıkarın.

6. Yeterli ise kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini değiştirin.

Daha hijyenik olmak ve yiyeceklerin hoş olmayan kokular almasını önlemek için:

- İçinin 160°C'de yaklaşık 10 dakika fan yardımlı bir fonksiyonla kurutulmasını öneririz.

- Eğer kendi kendini temizleyen paneller takılıysa, iç kısmı eş zamanlı katalitik bir çevrimle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymeyi öneririz.



Ulaşılması zor olan parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapının çıkarılmasını öneririz.



Fırın iç haznesinin duvarındaki emeyeyi çizmeyin.

Olağanüstü bakım

Contaya bakım önerileri

Contanın yumuşak ve esnek olması gerekir.

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

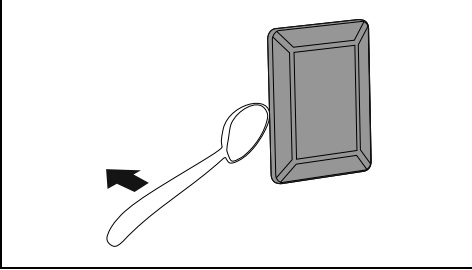
İç aydınlatma ampulünü değiştirme



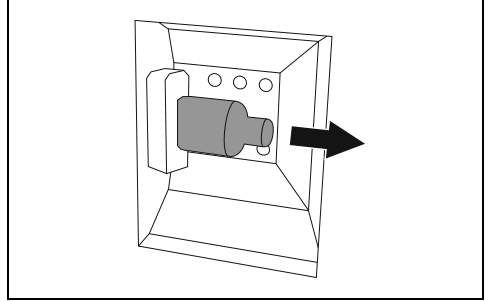
Güç voltajı Elektrik çarpma tehlikesi

- Cihazın fişini çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını çıkarmak için bir alet kullanın (örn. bir kaşık).

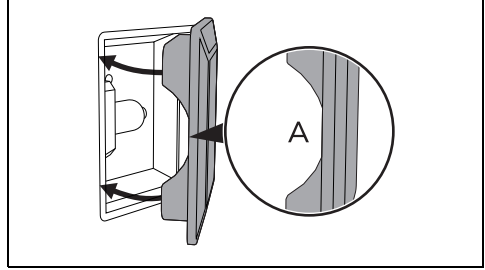


4. Işığ/bulbu çıkarın ve yuvasından çıkarın.



Halojen aydınlatma ampulüne parmaklarınızla doğrudan dokunmayın; yalıtkan bir malzeme kullanın.

5. Ampulü aynı tipte (40 W) bir ampulle değiştirin.
6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplı kısmının kapağa doğru baktığından emin olun.



7. Kapak ampul desteğine tam olarak oturacak şekilde tamamen aşağı doğru bastırın.

MONTAJ



Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından ve yürürlükteki yönetmeliklere uygun şekilde kurulmalıdır.

Gaz bağlantısı

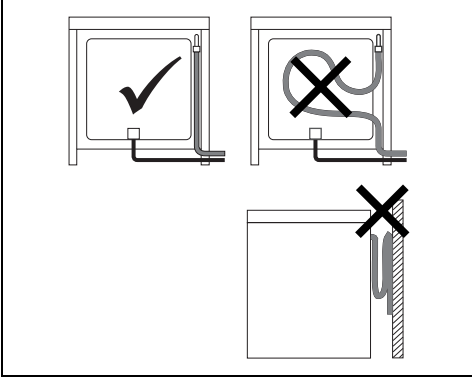


Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Gaz şebekesine bağlantı, yürürlükteki standartların belirlediği talimatlara uygun olarak sürekli duvarlı bir çelik hortum kullanılarak yapılabilir. Diğer gaz türlerini kullanmak için "Farklı gaz türlerine uyarılama" bölümüne bakın. Cihazın gaz bağlantı parçası ½" dış dişe sahiptir (ISO

228-1).

Lastik hortumla bağlantı



Aşağıdaki tüm koşulların sağlandığını doğrulayın:

- Hortum, güvenlik kelepçeleriyle hortum bağlantısına takılıdır
- Hortumun herhangi bir kısmı sıcak duvarlara değmemeli (maks. 50 °C)
- Hortum gerilme veya çekiş altında olmamalı ve buruşuk veya bükülmüş olmamalı
- Hortum keskin nesnelerle veya keskin köşelerle temas halinde olmamalı
- Hortum tamamen hava geçirmez değilse ve gaz sızdırıyorsa onarım etmeye çalışmayın; yenisiyle değiştirin
- Hortumun tarihinde geçmiş olup olmadığını doğrulayın (hortumun üzerinde serigrafikle yazılıdır).

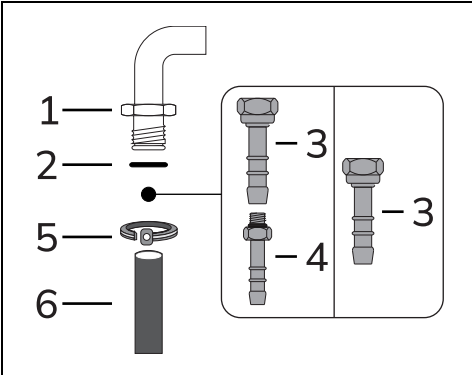


Geçerli standartlara uyan bir lastik hortum ile bağlantıya yalnızca hortumun tamamı boyunca incelenebiliyorsa izin verilir.



Hortum iç çapı LPG için 8 mm ve Doğal gaz ile Şehir Gazı için 13 mm olmalıdır.

Geçerli standartlara uygun özelliklere sahip bir lastik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı yapın (hortum üzerinde referans standardını basılı olduğu doğrulayın).

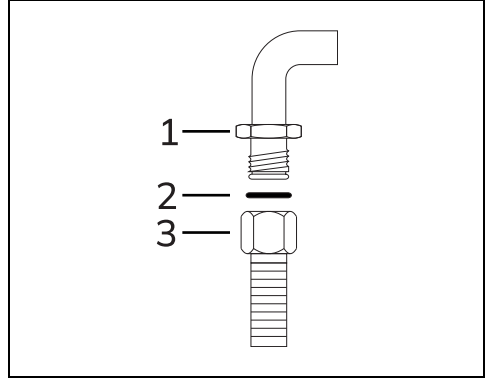


Üç numaralı hortum bağlantı parçasını cihazın gaz bağlantı vidasına (½" ISO 228-1 diş) dikkatlice vidalayın, aralarına contas 2 yerleştirin. Hortum bağlantı parçası 4 ayrıca bağlantı parçası 3'e vidalanabilir, bağlı olarak kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak.

Hortum bağlantısı sıkıldıktan sonra gaz hortumunu 6 hortum bağlantısına itin ve 5 kelepçesi ile sabitleyin; bu kelepçe mevcut mevzuata uygun olmalıdır.

Çelik hortumla bağlantı

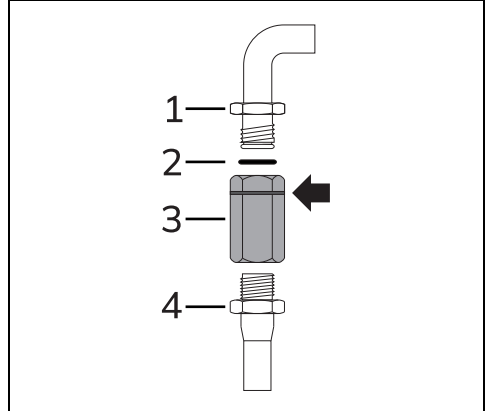
Geçerli standarda uygun olan kesintisiz duvar çelik hortum kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapın.



Cihazın gaz bağlantı vidasına 3 numaralı bağlantıyı dikkatlice sıkın, aralarına 2 contasını yerleştirin.

Pervane bağlantılı çelik hortumla bağlantı

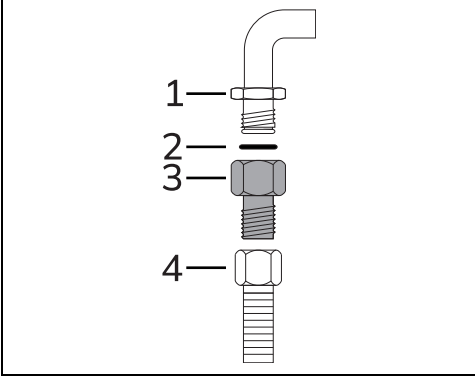
BS 669 standardına uygun çelik hortum ve bayonetli bağlantı kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı yapın.



Gaz hortum bağlantı vidine yalıtım malzemesi uygulayın ve adaptörü 3 üzerine vidalayın. Montajı vidalayın onto

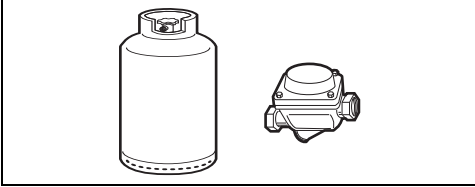
cihazın hareketli bağlantı parçası 1'i, aralarına sağlanan conta 2'yi yerleştirerek.

konik bağlantı parçasına sahip çelik hortum ile bağlantı gaz şebekesine, özellikleri yürürlükteki standarda uygun sürekli duvarlı çelik hortum kullanarak bağlantı yapın.



Hortum bağlantı parçası 3'ü dikkatlice cihazın gaz bağlantı parçası 1'e (½" diş ISO 228-1), aralarına sağlanan conta 2'yi yerleştirerek. Bağlantı parçası 3'ün dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından çelik hortum 4'ü bağlantı parçası 3'e vidalayın.

LPG'ye bağlantı



Bir basınç regülatörü kullanın ve yürürlükteki standartlarda belirtilen talimatlara uyarak gaz tüpü üzerinde bağlantıyı yapın.

Besleme basıncı, "Brülör ve nozul özellikleri tablosu"nda belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Oda havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun olarak sürekli bir hava beslemesine sahip odalara monte edilmelidir. Cihazın monte edildiği odada, gazın düzenli yanması için ve odanın kendi içinde gerekli hava değişimini sağlamak üzere yeterli hava akışı bulunmalıdır. Izgaralarla korunmuş hava menfezleri, güncel yönetmeliklere uygun olacak doğru boyutta olmalı ve hiçbir kısmı—kısmen bile—engellenmeyecek şekilde konumlandırılmalıdır.

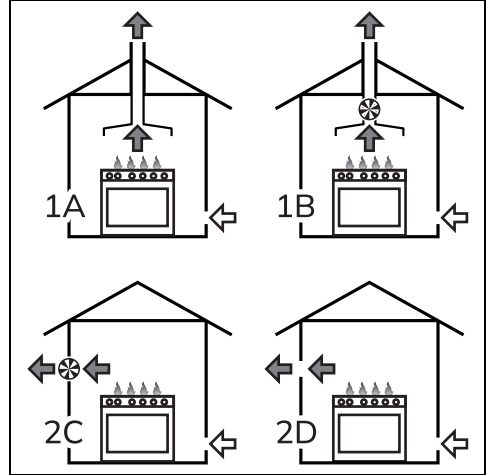
Oda yeterli düzeyde tutulmalıdır

pişirme sırasında oluşan ısı ve nemi gidermek için havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süre kullanımın ardından bir pencere açmanız veya mevcut fanların hızını artırmanız önerilir.

yanma ürünlerinin tahliyesi

Yanma ürünleri, verimi kesin olan doğal çekişli bir baca ile bağlantılı davlumbazlar aracılığıyla veya zorlamalı tahliye ile dışarı atılabilir. Etkili bir tahliye sistemi, bu alanda uzman kalifiye bir kişi tarafından hassas planlama gerektirir ve yürürlükteki standartlarda belirtilen konumlara ve açıklıklara uygun olmalıdır.

İş tamamlandığında, montajcı uygunluk sertifikası düzenlemelidir.



1 Davlumbaz kullanarak tahliye

2 Davlumbaz olmadan tahliye

A Tek bir doğal

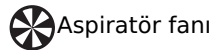
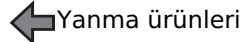
çekişli baca ile tahliye

B Tek bacayla tahliye:

hava emiş (aspiratör) fanı

C Duvar- ile doğrudan dışarı tahliye veya pencere montajlı aspiratör

D Dışarıya, doğrudan geçişli olarak tahliye: duvar

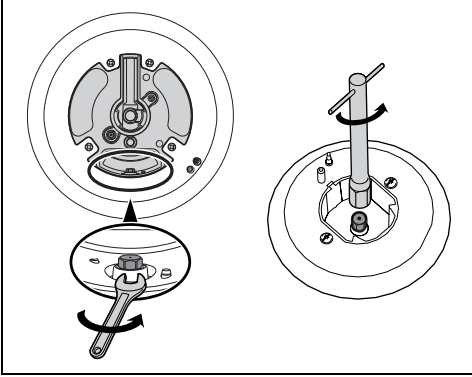


Farklı gaz türlerine uyarlama

Diğer gaz türleriyle çalışılması halinde,

brülör nozulaları değiştirilmelidir ve gaz musluklarındaki minimum alev ayarlanmalıdır.

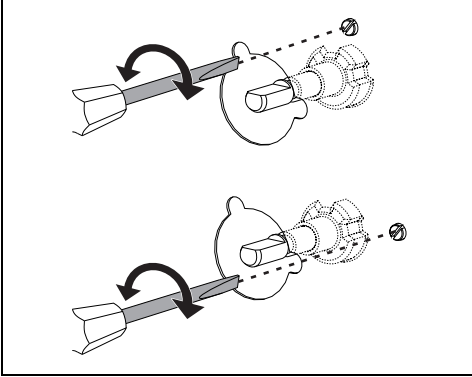
Nozul değiştirme



1. Yemek tablası desteklerini, brülör kapaklarını ve alev dağıtıcı süslemelerini çıkararak brülör kupalarını erişilebilir hale getirin.
2. Nozul değiştirme 7 mm'lik meşale anahtarı kullanılarak gaz türüne göre yapılır (bakınız "Brülör ve nozul özellikleri tablosu").

3. Brülörleri kendi muhafazalarına geri yerleştirin.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarının yapımı



Gaz türleri ve Ülkeler

Gaz türleri		IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Doğal Gaz G20											
G20	20 mbar	III	IIIIIIII								
G20/25	20/25 mbar			•							
2 Doğal Gaz G20											
G20	25 mbar										•
3 Doğal Gaz G25.1											
G25.1	25 mbar										•

Brülörü yakın ve minimum konuma getir. Gaz musluğu kolunu çıkart ve gaz musluğu milinin yanındaki ayar vidasını modele bağlı olarak döndür until the doğru minimum alev elde edilir.

Kolu yeniden tak ve brülör alevinin stabil olduğundan emin ol. Kolu hızlıca en yüksekteki konumdan en düşüğe getir: Alev sönmemelidir. Bu işlemi tüm gaz musluklarında tekrarla.

LPG için minimum ayarının yapılması
Musluk milinin yan tarafında bulunan vidayı saat yönünün tersine tamamen sıkıştır.



Fabrika çıkışında ayarlanan gazdan farklı bir gaz için ayar yapıldıktan sonra, alete uygun gaz etiketini yeni gazla değiştirin. Etiket, nozul paketinin içinde (varsa) bulunur.

Gaz musluklarının yağlanması
Zamanla gaz muslukları çevirmekte güçleşebilir ve tıkanabilir. İçten temizleyin ve yağlama yağıyla değiştirin.



Gaz musluklarının yağı, uzman bir tekniker tarafından yapılmalıdır.

Gaz türleri	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
4 Doğal Gaz G2.350										
G2.350 13 mbar										•
5 LPG G30/31										
G30/31 28-30/37 mbar	"	*****								
G30/31 30/30 mbar							• • •			
6 LPG G30/31										
G30/31 37 mbar										•
7 Şehir Gazı G110										
G110 8 mbar	•						•			

Cihazın kurulacağı ülkeye göre mevcut gaz türlerini belirlemek mümkündür. "Brülör ve meme özellikleri tablolarında" doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın.

Brülör ve meme özellikleri tabloları

1 Doğal Gaz G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Anma ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Meme çapı (1/100 mm)	72	97	120	145
Ön hazne (memede basılıdır)	(X)	(Z)	(H9)	(F3)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1400
2 Doğal Gaz G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Anma ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Meme çapı (1/100 mm)	72	94	110	145
Ön hazne (memede basılıdır)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400
3 Doğal Gaz G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Sıcaklık kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
meme açıklığı çapı (1/100 mm)	77	100	134	152
Ön odacık (meme üzerinde basılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400
4 Doğal Gaz G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Sıcaklık kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	3.8
Meme çapı (1/100 mm)	94	120	165	190
Pre-odacı (meme üzerinde basılı)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400
5 LPG G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Sıcaklık kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Nozzle çapı (1/100 mm)	50	65	85	100
Pre-odacı (meme üzerinde basılı) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400
G30 için nominal akış hızı (g/h)	73	131	218	291
G31 için nominal akış hızı (g/h)	71	129	214	286
6 LPG G30/31 - 37 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	50	65	81	95
Pre-odacı (nozul üzerindeki baskılı) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	900	1500
G30 için nominal akış hızı (g/h)	80	138	218	349
G31 için nominal akış hızı (g/h)	79	136	214	343
7 Town gas G110 - 8 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	3.4
Nozul çapı (1/100 mm)	145	185	260	340
Ön odası (nozula üzerinde baskılı)	/8	/2	/3	0190
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200

Konulandırma



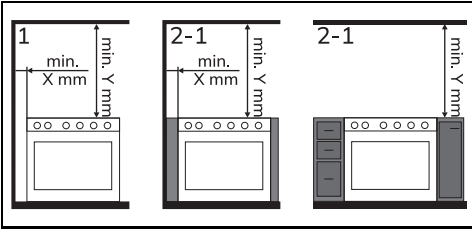
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz şu sınıflara aittir:

Sınıf 1 Ayakta duran

Sınıf 2 - alt sınıf 1 Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden daha yüksek olan duvarlara X mm en az mesafeyken yerleştirilebilir. Cihazın üstündeki duvar ünitesi en az Y mm uzağa konumlandırılmalıdır.



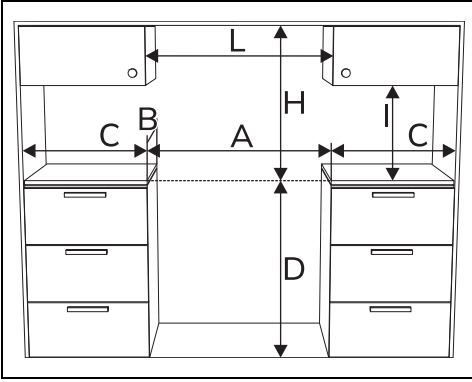
X 300 mm

Y 750 mm



Cihazın üzerinde bir davlumbaz takılıysa, doğru açıklığı bırakılıp bırakılmadığını kontrol etmek için davlumbaz talimat kılavuzuna bakınız.

Cihazın toplam boyutları



A 900 mm

B 600 mm

C1 min. 300 mm

D 873 ÷ 913 mm

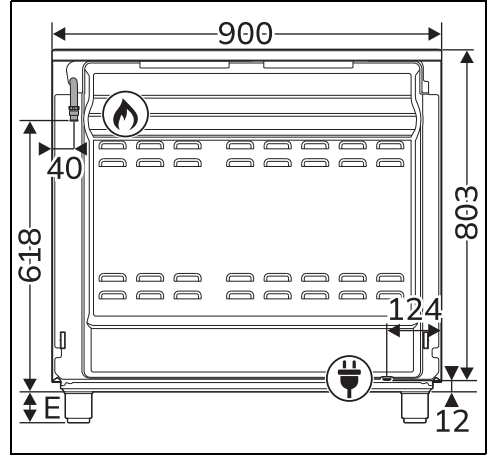
E2	70 ÷ 110 mm
H	750 mm
I	400 mm
L3	900 mm

1 Yan duvarlardan veya diğer yanıcı maddelerden asgari mesafe.

2 adım aralığı.

3 Minimum dolap genişliği (=A)

Cihaz boyutları



Gaz bağlantısının konumu



Elektrik bağlantısının konumu

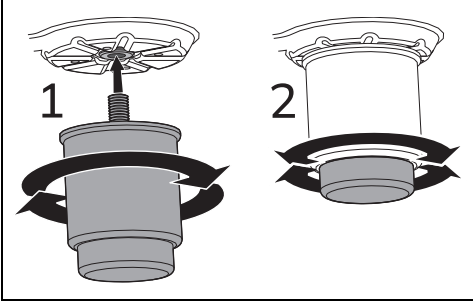
Cihazı dengeli hâle getirme



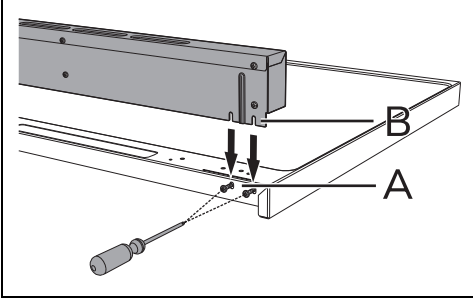
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Cihaz zemine karşı düz olmalıdır, böylece daha büyük stabilite sağlanır. Gaz ve elektrik bağlantıları yapıldıktan sonra cihazla birlikte verilen dört ayak (1) takılır. Alt tabandaki ayakları gerektiği kadar vidalayın ya da sökün ve aşağıdaki kadar sıkılıkla ayarlayın:

alet yerde sabit ve düz seviyede (2).



Yükselticinin montajı



Yükseltici her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

1. Elektrik ocağının arkasındaki 4 vidayı (yan başına 2 adet) tornavida kullanarak gevşetin.

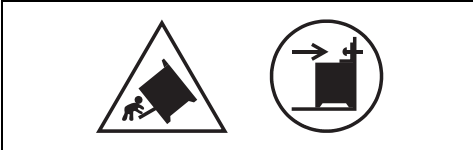
2. Yükselticiyi ocağın üzerine yerleştirin.

3. Yükselticinin (B) yuvalarını vidalarla (A) hizalayın.



Sağlanan yükseltici ürünün bütünüleyici bir parçasıdır. Kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

Duvara sabitleme

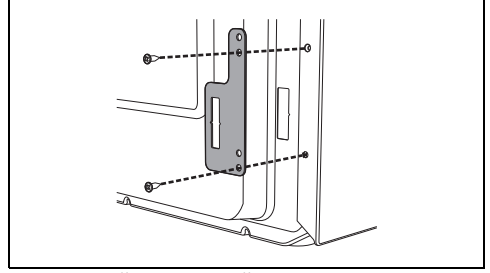


Yukarıdaki semboller, devrilmeyi önleyici aygıtlar kurulmazsa tehlikeyi ve doğru kurulumlarının önemini gösterir.



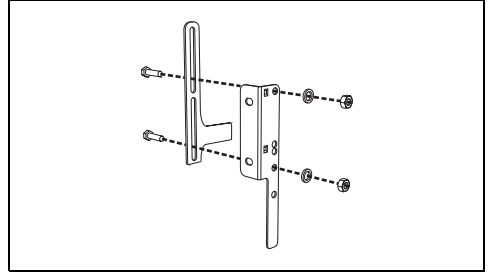
Cihazın devrilmesini önlemek için devrilmeyi önleyici aygıtlar kurulmalıdır.

1. Cihazın arkasındaki duvar sabitleme plakasını vidalayın.

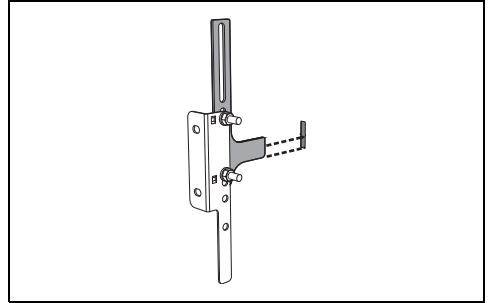


2. Dört ayağın yüksekliğini ayarlayın.

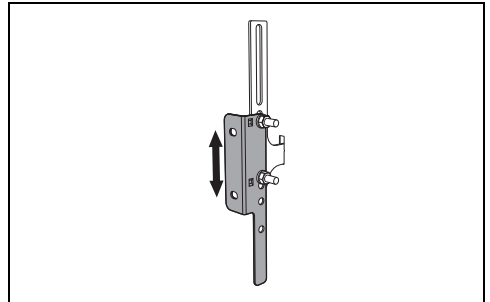
3. Sabitleme askısını monte edin.



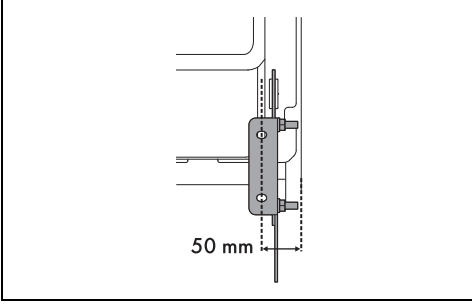
4. Sabitleme askısındaki kanca tabanını duvar sabitleme plakasındaki yuva tabanıyla hizalayın.



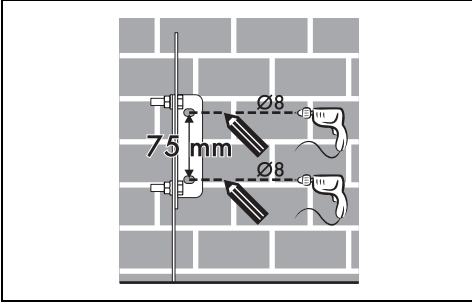
5. Sabitleme braketinin tabanını zemine hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.



6. Cihazın yanından braketi deliklerine 50 mm mesafe düşünün.

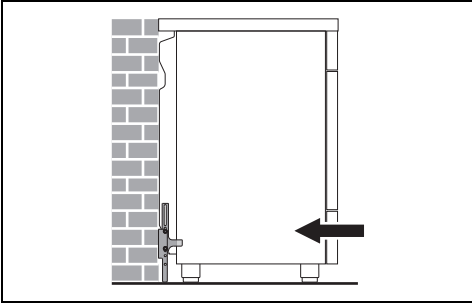


7. Braketi duvara taşıyın ve duvara delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvara delikler açtıktan sonra dübel ve vidalarla braketi duvara sabitleyin.

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



Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

Ana hat özelliklerini plakanın üzerindeki verilerle karşılaştırın.

Kimlik plakasını taşıyan

teknik veriler, seri numarası ve marka adı cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır. Her sebeple bu plakayı çıkarmayın.

Cihaz topraklanmalıdır

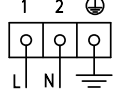
en az 20 mm daha uzun bir iletken kullanılarak diğer kablolarinkinden.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 1.5 mm²

üç çekirdekli kablo



Belirtilen değerler iç iletkenin kesitiyle ilgilidir.



Bahsi geçen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çakışma faktörü göz önünde bulundurularak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesintiye olanak verecek kontak ayırma mesafesine sahip tüm kutup devre kesici ile donatın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıda yerleşik olan kesici, AS/NZS 3000 standardına uymalıdır.

Priz ve fişeğe bağlantı

Priz ile fişin aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıca aşırı ısınmaya ve yanık riski oluşturan adaptörler, çoklu prizler veya kesiciler kullanmaktan kaçının.

Kurulum talimatları için

• Güç kaynağına bağlamak için bir fiş kullanırsanız, fişin kurulumdan sonra erişilebilir olması gerekir.

• Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
• Cihaz montaj diyagramlarına uygun olarak kurulmalıdır.
• fittingsin vida dişli dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu, cihazın bu kısmına zarar verebilir ve üreticinin garanti süresini geçersiz kılabilir.

• Tüm bağlantılarda gaz sızıntısını sabunlu suyla kontrol edin. Sızıntıları bulmak için çıplak alev kullanmayın.

• Gaz vanasının, brülörün ve ateşlemelerin çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı sonra hepsini birlikte yakın.

- Brülör düğmeleri minimum konuma getirin ve her bir brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin stabil olduğundan emin olun.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa, yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya doğru nasıl kullanacağını açıklayın.