

S M E G

CPF9GPAN

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	76
1.1 Genel güvenlik talimatları	76
1.2 Cihazın amacı	80
1.3 Üretici sorumluluğu	80
1.4 Bu kullanıcı kılavuzu	81
1.5 Tanıtım plakası	81
1.6 Atık yönetimi	81
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağınız	82
2 Açıklama	83
2.1 Genel açıklama	83
2.2 Pişirme ocak	84
2.3 Kontrol paneli	84
2.4 Diğer parçalar	85
2.5 Mevcut aksesuarlar	86
3 Kullanım	88
3.1 Talimatlar	88
3.2 İlk kullanım	89
3.3 Aksesuarlar kullanımı	90
3.4 Ocak/ocak yüzeyini kullanma	93
3.5 Fırını kullanma	94
3.6 Pişirme önerileri	102
3.7 Özel fonksiyonlar	104
3.8 Otomatik programlar	107
3.9 İkincil menü	110
3.10 Depolama bölmesini kullanma	113
4 Temizlik ve bakım	114
4.1 Talimatlar	114
4.2 Cihazın temizlenmesi	114
4.3 Kapının çıkarılması	115
4.4 Kapı camının temizlenmesi	116
4.5 Buharlı Temizleme (bazı modellerde yalnızca)	119
4.6 Pirolyzasyon (bazı modellerde yalnızca)	122
4.7 Olağanüstü bakım	124
5 Montaj	127
5.1 Gaz bağlantısı	127
5.2 Farklı gaz tiplerine uyum	132
5.3 Konumlandırma	137
5.4 Elektrik bağlantısı	144
5.5 Kurulum yapan için talimatlar	146

Cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini korumaya yönelik tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz.

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



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.
- Fırında yiyecekleri taşıırken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun
- Su ile yangını söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun örtü ile boğun.
- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olan ya da elektrikli alet kullanımı konusunda deneyimsiz kişilerin denetimli ya da güvenli liklerinden sorumlu yetişkinler tarafından talimatlandırılarak kullanmasına izin verir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Çocukları sürekli gözetim altında olmadık a sekiz yaşı n altındaki mesafede güvenli tutun.
- Cihaz kullanılırken çocukları 8 yaşı ndan kü ü klere ayırın.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Alev yayıcılar başlarının yuvalarında ilgili br  l r kapakları ile do ru konumda oldu undan emin olun.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızla ısındı ının farkında olun. Isıya boş kaplar koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Ya lar ve ya lar aşırı ısınırsa tutuşabilir. Ya  veya ya  içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Ya lar tutuşursa asla su dökmeyin. Tencerenin kapa ını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.



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

• Kullandığınız sürece tabaklar veya çatal-bıçaklar gibi metal nesneleri ocak yüzeyine koymayın, aşırı ısınabilirler.

• Cihazın yuvalarına sivri metal nesneler (çatal-bıçaklar veya mutfak aletleri) sokmayın.

• Çok sıcak tepsiye doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

• Yiyecekleri hareketlendirmeniz veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

• Fırın çalışırken ve hala sıcak olduğunda saklama bölümünü açmayın.

• Fırını kullandıktan sonra saklama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.

• Mümkünse saklama bölümünde veya cihazın yakınında alkol veya yanıcı malzemeler kullanmayın veya depolamayın.

• Bu cihaz kullanılırken çevresinde aerosoller kullanılmamalıdır.

• Kullandıktan sonra cihazı hemen kapatın.

• Bu cihazı değiştirmeyin.

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

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

• Yetkili personel standartlara uygun olarak kurulum ve yardım işlemlerini gerçekleştirin.

• Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan yapmayın.

• Prizi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

• Güç kablosu hasar görmüşse derhal teknik destekle iletişime geçin ve değiştirsinler.



Talimatlar

Cihazın zarar görme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. temizleme tozları, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.

- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.

- Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara mümkün olduğunca girilecek şekilde takılmalıdır. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arkasına bakmalıdır.

- Cihaza oturmayın.

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını engellemeyin.

- Yağlar veya yağlar sızabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla sahipsiz bırakmayın; bu durumda ısınabilir ve yangın çıkabilir. Çok dikkatli olun.

- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.

- Cihazı herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için kullanmayın.

- Fırının yanında herhangi bir spreylere ürün püskürtmeyin.

- Yiyecek pişirirken plastik tencereler veya kaplar kullanmayın.

- Kapalı tenekeler veya kaplar fırına koymayın.

- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın hacminin tabanını alüminyum veya alüminyum folyolarıyla kapatmayın.

- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın hacminin tabanına koymayın.

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

- Kapalı kapıyı kullanarak iç cam paneline tepsi veya tencere koymayın.

- Pişirme kapları veya ızgara plakaları yalnızca ocak sınırları içinde konulmalıdır.

- Tüm tencerelerin düzgün, düz tabanlı olması gerekir.



- Sıvı ayna kaynar veya dökülürse, fazlalığı ocağın üzerinden uzaklaştırın.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.
- Açık konumda olan pişirme bölgelerine boş tencereler veya tava koymayın.
- Cihazı temizlemek için buhar sıkıntılarını kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyunu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. aşındırıcı tozlar, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Ocak ızgaraları, alev yayıcı tacı ve brülör kapağı gibi sökülebilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Ürünü monte ederken fırın kapağını kol gibi kullanıp yerine çekmeye çalışmayın.
- Kapalı olduğu durumda fırın kapısına çok baskı uygulamamaya özen gösterin.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

Kurulum

- Bu cihaz tekne veya karavanda monte edilmemelidir.
- Cihaz bir sehpa üzerinde monte edilmemelidir.
- Cihazı dolap oyukuna, ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süslemeli kapının veya bir panelin arkasına monte edilmemelidir.
- Gaz bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması gerekir.
- Lastik hortumlar için 1,5 metre, çelik hortumlar için ise tam uzatıldığında hortumun uzunluğunun 2 metreyi geçmemesi koşuluyla hortumla kurulum yapılmalıdır.



Talimatlar

- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve hiçbir şekilde ezilmemelidir.
- Gerekirse güncel mevzuata uygun basınç regülatörü kullanın.
- Her işlemten sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Kurulum sonunda temizleyici bir çözeltiyle sızıntıları kontrol edin, asla alevle değildir.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- En az 90°C'ye dayanacak kablolar kullanılmalıdır.
- Şebeke kabloları bağlantı vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

Bu alet için

- Ampülü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapağı üzerine herhangi bir yük koymayın veya oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

1.2 Cihaz amacı

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

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mallara verilen zararlarda sorumluluk reddeder:

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



1.4 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu yüzden cihazın tüm ömür boyu tümüyle saklanmalı ve kullanıcının erişiminde bulunmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.5 Tanımlama plakası

Tanımlama plakası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Her ne sebeple olursa olsun tanımlama plakası çıkartılmamalıdır.

1.6 Bertaraf etme



Bu cihaz diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Yönergeler 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine göre sağlığa ve çevreye zarar verecek nitelikte yeterli miktarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpma tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.
- Cihazı fişten çekin.

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

Cihazlarımız çevreyi kirlletmeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



**Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi**

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



Talimatlar

1.7 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



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

Açıklama



Cihaz ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgi, pişirme tavsiyeleri.

Temizlik ve bakım



Cihazın uygun temizlik ve bakımı için bilgi.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, işletme ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



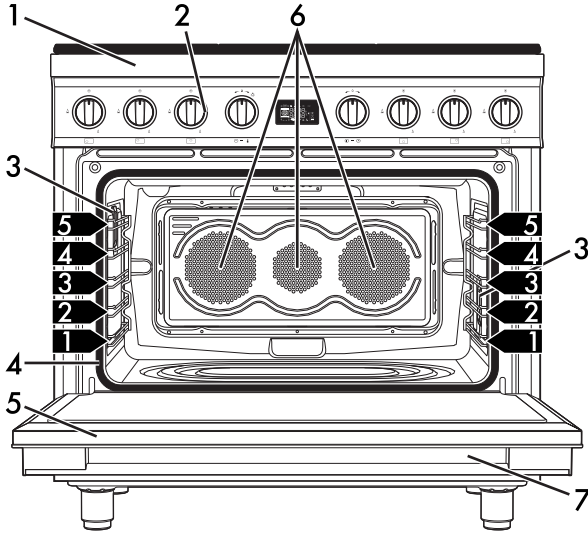
Tavsiye

1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.

2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



1 Yemek pişirme ocağı

2 Kontrol paneli

3 Fırın ışığı

4 Conta

5 Kapı

6 fan

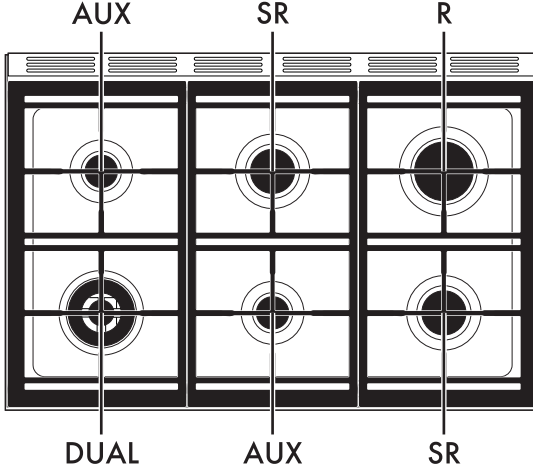
7 Depolama bölümü

1,2,3... Raf/tepsi destek çerçeveleri



Açıklama

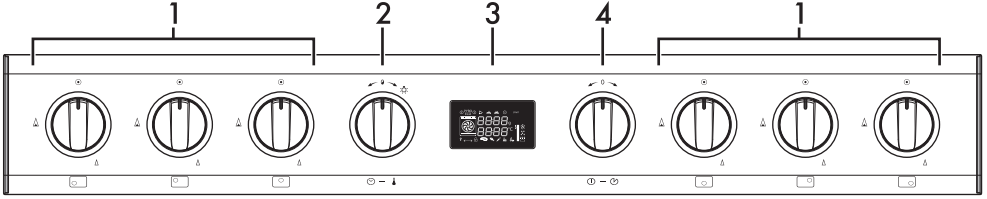
2.2 Pişirme ocağı



AUX = Yardımcı
SR = Yarı hızlı

R = Hızlı DUAL =
Ultra-hızlı

2.3 Kontrol paneli



1 Ocak brülörü düğmeleri

Ocak brülörlerini ateşlemek ve ayarlamak için kullanılır.

Düğmeleri saat yönünün tersine basıp çevirin ilgili brülörleri yakmak için. Düğmeleri çevirin.

düğmeleri maksimum ile minimum ayar arasındaki bölgeye getirin

ateşi ayarlamak için minimum ayara.

Düğmeleri brülörler kapalı konuma getirin.



2 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme süresini ve sıcaklığı seçmenize, programlanmış pişirmeyi ve mevcut zamanı ayarlamaya, ayrıca fırın içindeki ışığı açıp kapamanıza olanak tanır.



3 Ekran

Geçerli saati, seçilen pişirme sıcaklığını ve fonksiyonu ve belirlenen süreyi gösterir.

4 Fonksiyon düğmesi

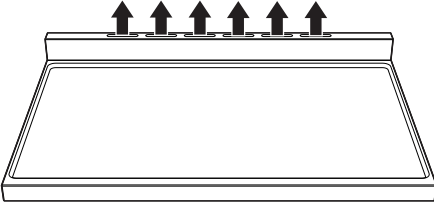
Bu düğme, cihazı açıp kapamanıza ve pişirme fonksiyonunu seçmenize olanak tanır.

2.4 Diğer parçalar

Soğutma fanı

Fan, fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fanın cihazın arkasından sabit bir hava akımı çıkmasına neden olur ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtma kanallarını tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması açılır:

- Kapı açıldığında.

- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, dışında

+ 'dan  ve  ve  ler

(çok işlevli modeller), ve 

 fonksiyonlar (pyrolytik modeller).

- Sıcaklık düğmesi kısa süre sağa çevrildiğinde (manuel etkinleştirme ve devre dışı bırakma).



Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmanız mümkün değildir.

raflar

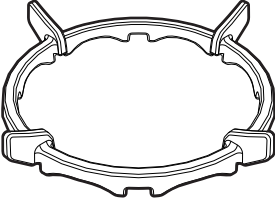
Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri tabandan yukarıya doğru gösterilir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).



Açıklama

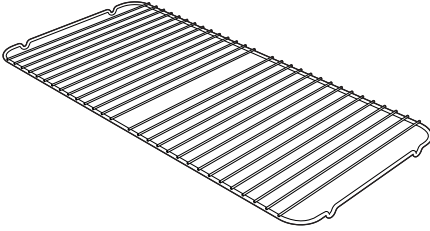
2.5 Mevcut aksesuarlar

WOK halkası



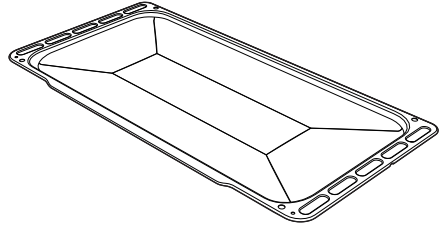
Tavada kullanılırken kullanışlı.

Tepsi rafı



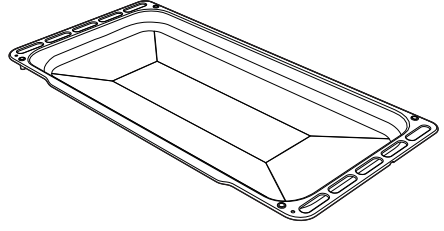
Fırın tepsisinin üzerine yerleştirilir; damlama yapabilecek yiyecekleri pişirmek için.

Fırın tepsi



Yukarıdaki raf üzerinde konulan yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlı.

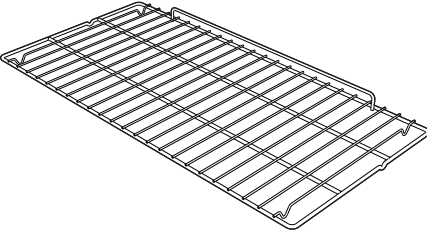
Derin tepsi



Yukarıdaki raf üzerinde konulan yiyeceklerden yağ toplamaya ve turtalar, pizzalar ve fırınlanmış tatlılar pişirmeye yararlı.

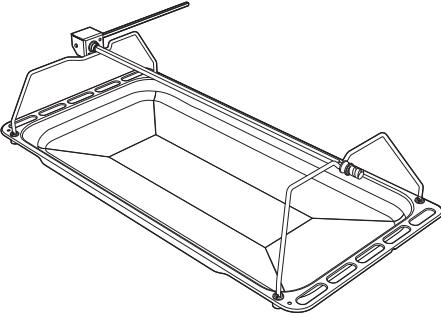


Raf



Piştirme sırasında gıdaları kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Döner ızgara (bazı modellerde yalnızca)



Tüm yüzeyinin eşit pişmesini gerektiren tavuk ve diğer yiyeceklerin pişirilmesi için kullanışlıdır.

i

Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte gelmez.

i

Gıdayla temas edici aksesuarlar, yürürlükteki mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.

i

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

TR



Kullan

3 Kullan

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içinde yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırın içindeki yiyecekleri hareket ettirirken eldiven giymek suretiyle ellerinizi koruyun.
- Fırının ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Kullanım sırasında 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buhar çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.



Yanlış kullanım Yanık tehlikesi

- Alev yaydığı kapaklarının ve ilgili brülör kapaklarının yuvalarında doğru konumda olduğundan emin olun.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşturabilir. Çok dikkatli olun.



Yanlış kullanım Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın gövdesinin tabanını alüminyum veya alüminyum folyoyla kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıdı kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonuna engel olmayacak şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın içinin tabanına koymayın.
- Dış kapıyı açıp iç cam yüzeye tavaları veya tepsileri dayamayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocanın çevresi içerisine yerleştirilmelidir.
- Tüm tavaların pürüzsüz, düz tabanları olmalıdır.
- Herhangi bir sıvı taşar veya dökülürse, fazla miktarı ocaktan alın.



Depolama bölmesindeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

- Cihaz çalışırken ve hala sıcakken depolama bölümünü açmayın.
- Cihazı kullandıktan sonra depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihazın yakınında herhangi bir spreyci ürün püskürtülmemelidir.
- Cihazın veya depolama bölmesinin yakınında patlayıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirilirken plastik tencere veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı tenekeler veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı başında bekletmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

Bir gaz kaçağı patlamaya neden olabilir.

Gaz kokusu alırsanız veya gaz sisteminde arızalar varsa:

- Gaz kaynağını anında kapatın veya tüp valfini kapatın.
- Tüm açık alevleri ve sigaraları söndürün.
- Güç anahtarlarını veya cihazları açmayın ve fişleri prizlerden çıkarmayın. Bina içinde telefon veya cep telefonu kullanmayın.
- Odayı havalandırmak için pencereyi açın.
- Müşteri yardım hizmetlerini veya gaz tedarikçinizi arayın.

Arızalar

Aşağıdakilerden herhangi biri arızayı gösterir ve bir servis merkeziyle iletişime geçmelisiniz.

- Brülör tabakasının sararması.
- Mutfak aletlerine zarar verme.
- Brülörler düzgün yanmıyor.
- Brülörleri yakmada zorluk yaşıyor.
- Cihaz kullanılırken brülörler sönüyor.

- Gaz vanalarını çevirmek zorlaşıyor.

Cihaz düzgün çalışmıyorsa bölgenizdeki Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın haznesinden teknik veri plakasının dışında etiketleri çıkarın.
3. Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakım ve temizlik için bkz. 4).
4. Üretim süreciyle kalan kalıntıları yakmak için boş cihazı maksimum sıcaklığa ısıtın.

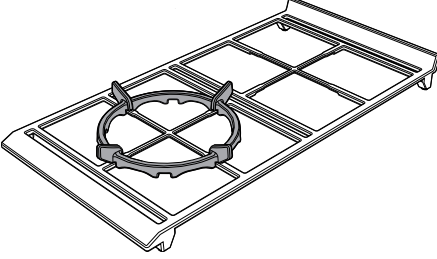


Kullan

3.3 Aksesuarların kullanımı

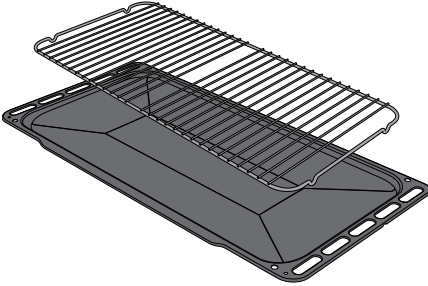
Yüzük küçültücüler

Yüzük küçültücüler ocak ızgaralarına konulmalıdır. Doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.



Tepsi rafı

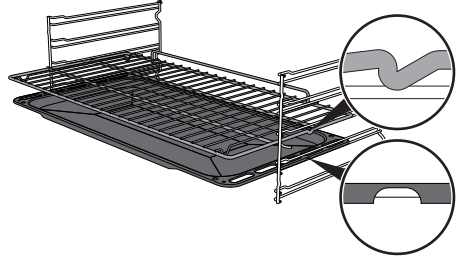
Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Böylece pişirilen gıdadan çıkan yağ ayrı olarak toplanabilir.



Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen durana kadar yerleştirilmelidir.

Rafın kazara çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya doğru ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe yerleştirin ve duruncaya kadar itiniz.

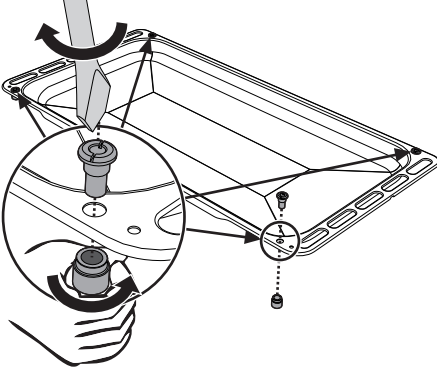


Üretim sürecinden kalıntıları gidermek için ilk kullanım öncesinde tepsileri temizleyin.

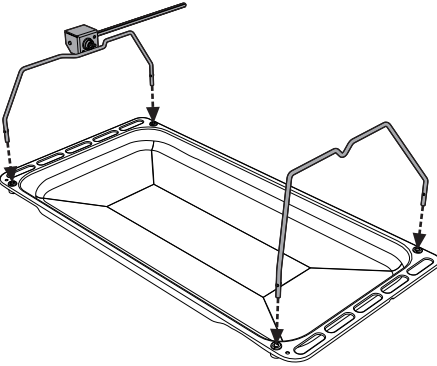


Rotisserie (bazı modellerde yalnızca)

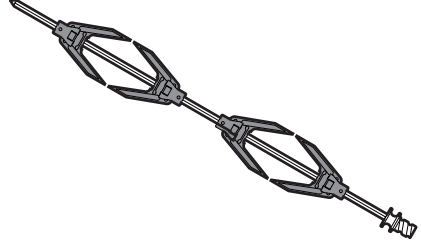
1. Derin tepsinin dört köşe deliklerine sağlanan 4 rulmanı yerleştirin ve uygun bir alet (örneğin bir tornavida) ile halka somunlarına vidalayın.



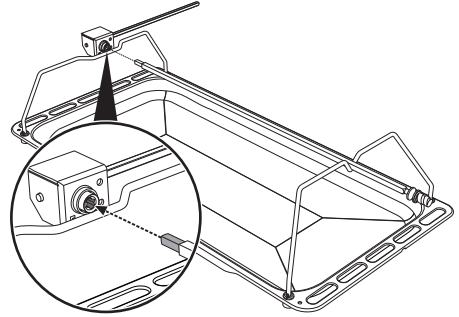
2. Aşağıdaki figürde gösterildiği gibi rulmanlar içinde rotisserie desteklerini konumlandırın.



3. Clip parçaları kullanılarak gıda ile birlikte rotisserie çubuğunu hazırlayın. Klips parçaları, sabitleme vidaları kullanılarak sıkılabilir.



4. Rotisserie çubuğunu hazırladıktan sonra desteklerin üzerine yerleştirin. Soldaki destekte mekanizmanın yuvasına çubuğun ucunu durana kadar sokun.

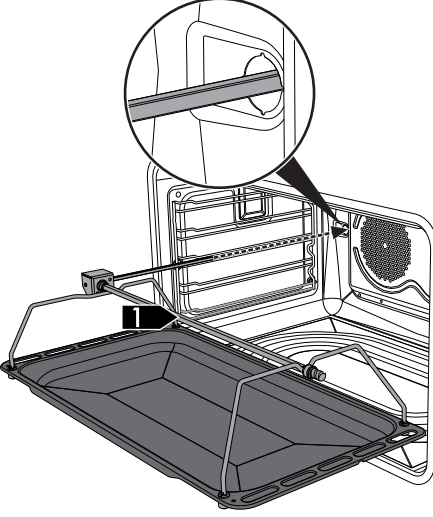




Kullan

5. Tepsiyi ilk ray üzerine yerleştirin (bkz. “Genel Açıklama”).

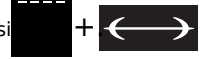
6. Fırının arka duvarının solunda bulunan döner motor muhafazasına çubuğun ucunu yerleştirin.



Bu işlemler fırın kapalı ve soğukken yapılmalıdır.

7. Şefkafi devreye almak için fonksiyonu çevirin

seçmek için düğmesi



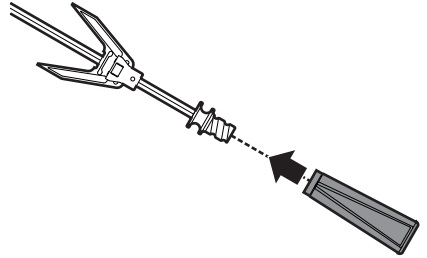
işlevi ve pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini kullanın.



Duman oluşmasını önlemek için tepsiyi biraz su koyun.

8. Pişirme tamamlandığında, dönerli tepsiyi çıkarın.

9. Döner çubuğunu daha kolay kavrayabilmek için sağlanan sapı vidalayın.





3.4 Ocak/ocak üstü kullanımı

Cihazın tüm kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte bulunur. Her düğmeye bağlı olan brülör, düğmenin yanında gösterilir. Cihazda elektronik ateşleme mekanizması vardır. Düğmeye basıp max alev sembolüne kadar saat yönünün tersine çevirin, brülör tutuşuncaya kadar. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa, düğmeyi çevirin

tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin ve alev tutuşunca termokuplun ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun.

Düğme bırakıldığında brülör sönebilir: Bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır. Birkaç saniye bekleyip işlemi tekrarlayın. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.

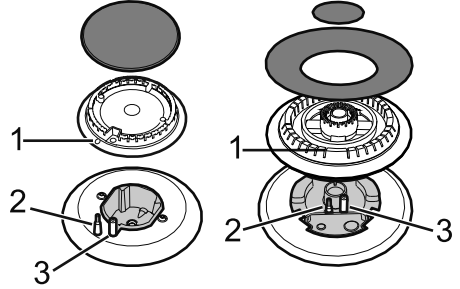


Kazaen kapanma durumunda güvenlik cihazı tetiklenecek ve gaz akışı kesilecektir, gaz vanası açık olsa bile. Dönün

düğmeye ve en az bekleyin tekrar yakmadan önce 60 saniye bekleyin.

Alev-yayılma tahtalarının ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması

Ocak/ocak üstünü yakmadan önce, alev-spread crowntopluluklarının yuvalarında uygun konumda ve ilgili brülör kapakları ile birlikte olduğundan emin olun. Alev-spreader tacı deliklerinin 1, termokupllar 2 ve ateşleyiciler 3 ile hizalanmış olduğundan emin olun.



Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği ve gaz tüketimini azaltmak için kapaklı ve brülöre uygun boyutta tencereler kullanın; alevler tencerelerin kenarlarına sıçramasın. İçerik kaynarken, sıvının taşmaması için alevi yeterince kısma.



Pişirme kapları çapları:

- AUX: 12 - 14 cm.
- SR: 16 - 24 cm.
- R: 18 - 26 cm.
- DUAL: 18 - 28 cm.



Kullanım

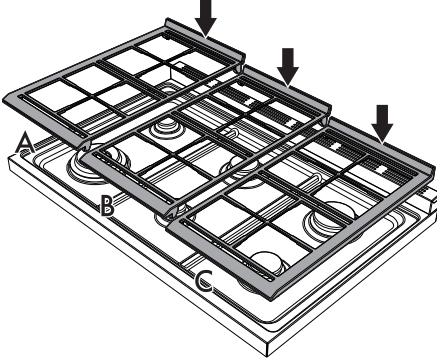
Ocak ızgaralarının doğru konumlandırılması

Ocak ocakçıklarını yakmadan önce ızgaraların ocağa doğru konumlandırıldığından emin olun.

Unutmayın ki:

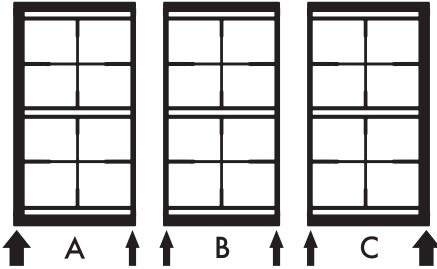
Her bir ızgara ocağın kendi konumuna sahiptir.

Yükseltilmiş bölüm her zaman cihazın üst kısmına bakmalıdır.



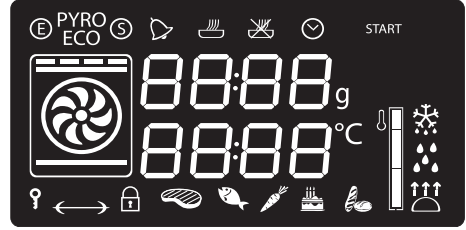
- Sol (A) ve sağ (C) ızgaraların biri kalın olan kenarı, cihazın yan tarafına bakacak şekilde çevrilmelidir.

- Merkez ızgaranın (B) kenarları aynı kalınlıktadır.



3.5 Fırın Kullanımı

Görüntüle



(E) Eco logik göstergesi ışığı

PYRO ECO Pirolojik fonksiyon göstergesi ışığı
(yalnızca pirolojik modeller)

(S) showroom göstergesi ışığı

(D) Dakikacı geri sayım sayacı göstergesi ışığı

(P) Zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı

(M) Programlanmış pişirme göstergesi ışığı

(C) Saat göstergesi ışığı

(K) Çocuk kilidi göstergesi ışığı

(R) Döner çevirici göstergesi ışığı (bazılarında)
modeller için sadece)

(L) Kapı kilidi göstergesi ışığı (pirolojik
modeller için sadece)

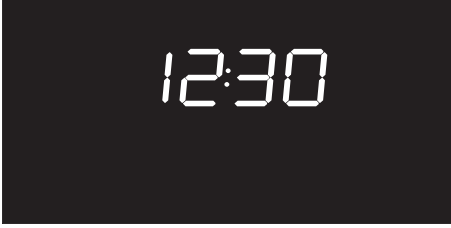


Sıcaklık seviyesi ulaşıldı



Çalışma modları

Hazırda: Hiçbir işlem seçilmediğinde, gösterge mevcut zamanı gösterir.



AÇIK: Bir işlem etkinleştirildiğinde, gösterge sıcaklık, süre ve ulaşılan sıcaklık gibi ayarlanmış parametreleri gösterir.



Bir işlem sırasında sıcaklık düğmesi her basıldığında, parametreler aşağıdaki sırayla döngüye sokulur.



Sıcaklık



Dakika geri sayım zamanı süresi



İşlev süresi



Programlanmış pişirme süresi
(zamanlı pişirme seçildiyse)



Zaman gösterimi

Tüm modlarda değeri değiştirmek için sıcaklık düğmesini sola veya sağa çevirerek değiştirmek mümkündür. Hızlı artış veya azalış için düğmeyi çevirmeye devam edin.



Kullan

Zamanı ayarla

Cihazı ilk kez kullanırken veya bir güç kesintisinden sonra sembol



ekranda yanıp sönecek. Şu amaçla

herhangi bir pişirme fonksiyonuna başlamak için mevcut zamanın ayarlanması gerekir.

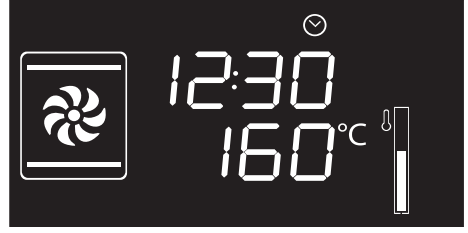
1. Gösterilen zamanı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (düğmeyi çevirmeye devam edin ki artış veya azalış daha hızlı olsun).
2. Sıcaklık düğmesine basın.
3. Dakikaları ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (artan veya azalan hızı artırmak için düğmeyi çevirmeye devam edin).
4. Ayarı bitirmek için sıcaklık düğmesine basın.



Gün ışığından yararlanma saatine göre mevcut zamanı değiştirmeniz gerekebilir. Bekleme konumundan saatler yanıp sönene kadar sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.

Fırın açıktayken zamanı değiştirmek mümkün değildir.

Pişirme fonksiyonları



1. Gerekli pişirme fonksiyonunu seçmek için fonksiyon düğmesine basın ve çevirin.
2. Pişirme sıcaklığını değiştirmek için sıcaklık düğmesine basın ve çevirin.
3. Geleneksel pişirmeyi başlatmak için fonksiyon düğmesine basın.



Bir fonksiyon en az 3 saniye boyunca basılı tutularak durdurulabilir.

Ön ısıtma aşaması

Yemek pişmeden önce, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ulaşmasını sağlayan bir ön ısıtma aşaması vardır.

Bu aşamanın devam ettiğini göstermek için ulaşılmış sıcaklık seviyesi göstergesi yanıp söner.



Ön ısıtma aşaması tamamlandığında, ulaşılmış sıcaklık göstergesi sürekli yanacaktır ve yiyeceğin fırına konulabileceğini belirtmek için bir zil sesi duyulacaktır.





Fonksiyonlar listesi

ECO Eko

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

Et, balık ve sebze pişirmek için idealdir. Mayalanmış gıdalar için önerilmez.

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme süresini azaltmak için yiyeceği önceden ısıtılmadan fırına koymanız önerilir.



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



EKO fonksiyonunda pişirme (ve önceden ısıtma) süreleri daha uzundur.

**Statik**

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiği için bu sistem belirli gıda türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda sadece bir tabak pişirmek için uygundur. Her türlü rosto, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve her durumda ördek ve kaz gibi yağlı etler için özellikle uygundur.

**Izgara**

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner aparat ile birlikte kullanıldığında, pişirme sonunda yiyeceğe eşit kızarma sağlar. Sosisler, kaburga ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.

**Alt eleman**

Alt taraftan gelen ısı, alt sıcaklığı daha yüksek olan yiyeceklerin pişmesini tamamlamanızı sağlar ve kızarmayı etkilemeden. Kekler, turta, tart ve pizzalar için mükemmeldir.

**Fanlı yardımcı**

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleştiğinde, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Kurabiyeler ve kekler için mükemmeldir; aynı anda birkaç seviye pişirildiğinde bile. (Birden fazla seviye için 2. ve 4. rafı kullanmanızı öneririz.)

**Izgara ile fan**

Fandan üretilen hava, ızgaran ile ortaya çıkan kuvvetli ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile kusursuz şekilde eşit ızgara yapar. Büyük et parçaları için mükemmeldir (ör. domuz budu).



Kullan



Fan + alt eleman

Fan ile sadece alt ısıtma elemanının kombinasyonu, pişirme işleminin daha hızlı tamamlanmasını sağlar. Bu sistem, yüzeyi zaten iyi pişmiş olan ancak içi pişmemiş yiyecekleri sterilize etmek veya pişirme işlemine son dokunuşu yapmak için önerilir; bu nedenle biraz daha ısı gerektirir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Circulaire

Fanın ile fırının arkasına yerleştirilmiş Circulaire ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklık ve yemek türü gerektiği sürece birden çok seviyede farklı yiyecekler pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı ısıyı anında ve eşit şekilde dağıtır. Örneğin, farklı seviyelerde balık, sebze ve kurabiyeleri aynı anda pişirmek mümkün olacak; kokular ve tatlar karışmaz.



Turbo

Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirmenin birleşimi, kokuların ve tatların karışmadan aynı anda birkaç seviyede çok hızlı ve verimli bir şekilde pişirilmesini sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

Zamanlayıcı



Bu işlev yalnızca zil efektini etkinleştirir, pişirmeyi durdurmaz.



Dakika sayacı hem pişirme sırasında hem de cihaz beklemede olduğunda etkinleştirilebilir.

1. Sıcaklık düğmesini bir kez basın (pişirme hâlen devam ediyorsa iki kez basın). The

ekran gösterge  ve the ışığını gösterir  yanıp sönüyor.



2. Sıcaklık düğmesini süreyi ayarlamak için çevirin (1 dakikadan 4 saate kadar). Birkaç saniye sonra gösterge ışığı  yanıp sönmeyi bırakır ve geri sayım başlar.

3. Gerekli pişirme fonksiyonunu seçin ve pişirme süresi bittiğini gösteren zili çalmasını bekleyin. The

gösterge ışığı  yanıp sönüyor.



Buzzer'ı devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin.

Daha fazla dakika sayacı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



Dakika sayacını kaldırmak için değeri sıfıra ayarlamalısınız.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra başlatılan ve biten bir pişirme işlemini sağlar.



Zamanlı pişirme etkinleştirilmesi, önceden ayarlanmış olan herhangi bir dakika sayacı zamanlayıcısını iptal eder.

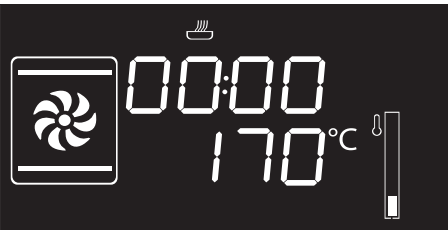
1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra, sıcaklık düğmesine üç kez basın. Gösterge ekranı gösterir:

00:00

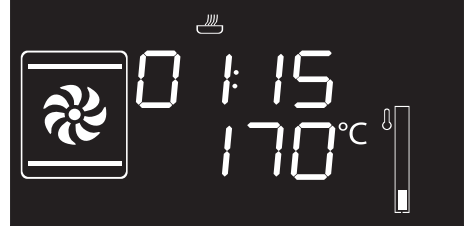
ve gösterge ışığı



yanıp sönüyor.



2. Pişirme süresini 00:01 ile 12:59 arasında ayarlamak için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin. Hızlı artış veya azalış için düğmeyi çevirmeye devam edin.



Gerekli süre ayarlandıktan birkaç saniye sonra gösterge ışığı yanıp sönmez, durdurur ve zamanlı pişirme başlar.



Pişirme süresini manuel olarak uzatmak için sıcaklık düğmesini tekrar basın. Cihaz, daha önce seçilmiş pişirme ayarlarıyla normal çalışmasına devam eder.

4. Pişirme sonunda, **STOP** gösterildiği gibi ve bir zil çalar. çalar.





Kullan

5. Zili devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin ya da kapıyı açın.



Zili devre dışı bırakmak ve başka bir zamanlanmış pişirme seçeneğini seçmek için sıcaklık düğmesini sağa çevirin.



Zili devre dışı bırakmak ve farklı bir pişirme işlevini seçmek için işlev düğmesini sağa veya sola çevirin.



Cihazı kapatmak için işlev düğmesine basılı tutun.

Zamanlanmış pişirme sırasında veri setini değiştirme

Çalışma sırasında, zamanlanmış pişirme süresi değiştirilebilir:

1. Gösterge ışığı olduğunda  sabit ve cihaz içinde pişirme sürüyorsa, sıcaklık düğmesine basın iki kez. Gösterge  başlar ışığı yanıp sönüyor.

2. Önceden ayarlanmış pişirme zamanını değiştirmek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, kullanıcının belirlediği saate bağlı olarak pişirmenin belirlenen bir saatte durmasına olanak tanıyan ve ardından cihazın otomatik olarak kapanacağı işlevdir.

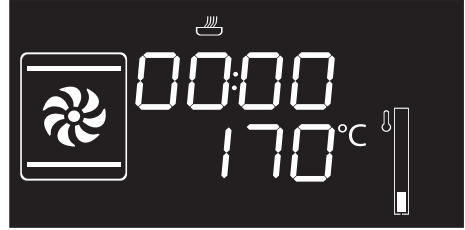
1. Bir pişirme işlevi ve sıcaklık seçildikten sonra, sıcaklık düğmesine üç kez basın. Gösterge cihazı gösterir

00:00

ve gösterge ışığı



yanıp sönüyor.



2. Pişirme süresini 00:01 ile 12:59 arasında ayarlamak için düğmeyi sağa veya sola çevirin. Hızlı artış veya azalış için düğmeyi çevirmeye devam edin.



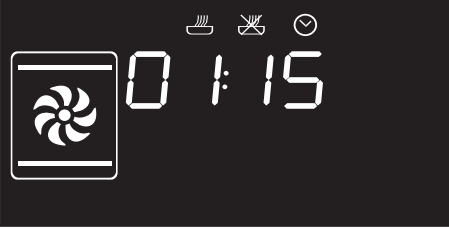


3. Sıcaklık düğmesini dördüncü kez basınız.

Göstergesi ışığı yanıp sönüyor. Düğmeyi çevirin

pişirme bitiş zamanını ayarlamak için düğmeyi sağa veya sola çevirin.

4. Birkaç saniye sonra göstergeler yana ve ya sönmeyi durdurur. Cihaz belirlenen başlangıç zamanını bekler.



Pişirme süresini manuel olarak uzatmak için sıcaklık düğmesini yeniden basın. Cihaz, önceki pişirme ayarlarıyla normal çalışmasına devam edecektir.



Zamanlanmış pişirme ile fırın, pişirme sıcaklığına ulaşması için on dakika önce açılır (ön ısıtma).

5. Pişirme sonunda, **STOP** gösterilir ve bir zil sesi duyulur.



6. Zili devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin ya da kapıyı açın.



Cihazı kapatmak için fonksiyon düğmesini basılı tutun.



Güvenlik nedeniyle, pişirme süresini ayarlamadan tek başına pişirme bitiş zamanını ayarlamak mümkün değildir.



Kullan

Programlanmış pişirme sırasında veri setini değiştirmek



Pişirme süresi değiştirildikten sonra pişirme süresinin sonu yeniden ayarlanmalıdır.

Çalışma sırasında programlanmış pişirme süresi değiştirilebilir:

1. Gösterge ışıkları yandığında  ve  sabit yanıyor ve cihaz pişirmeye başlamayı beklerken, sıcaklık düğmesini iki kez basın. Gösterge ışık  yanıp sönmeye başlar.
2. Önceden ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.
3. Sıcaklık düğmesini yeniden basın. The gösterge ışığı  kapanır ve yanıp gösterge ışığı  sönmeye başlar. The ekran pişirme bitiş zamanını gösterir.
4. Pişirme bitiş zamanını ertelemek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.
5. Birkaç saniye sonra göstergeler ışık yanıp sönmez  ve  yanıp sönmeyi durdurur ve programlanmış pişirme yeni ayarlarla çalışmaya devam eder.

3.6 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme elde etmek için fan destekli bir fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (dış yüzeyler fazla pişebilir, iç yüzeyler çiğ kalabilir).

- Ağırlık eşit olduğunda, doğranmış parçalar için pişirme süresi, bütün parçalar için pişirme süresinden daha düşüktür.

Et pişirme tavsiyeleri

- Pişirme süreleri, yiyeceğin kalınlığına, kalitesine ve tüketici tadına göre değişir.

- Et kızartırken bir et termometresi kullanın veya kızartmayı bir kaşıkla hafifçe bastırın. Sert ise hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme tavsiyeleri

- Eti, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına koyarken bile ızgara yapılabilir.
- Izgara fonksiyonunda fan ile, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.



Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Isı ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

- Çok katlı pişirme durumunda, yiyeceği tercih edilen olarak 2. ve 4. raflara yerleştirin, pişirme süresini birkaç dakika artırın ve sadece fan destekli fonksiyonları kullanın.

- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en tepe noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

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

- Mağaralılar ve profiteroller için pişirme süreleri boyuta göre değişir.

Çözündürme ve mayalama için tavsiyeler

- Ürünleri paketleri olmadan, fırının ilk rafına kapaksız bir kaptan yerleştirin.

- Yiyeceklerin üst üste gelmesini önleyin.

- Eti çözünürken, ikinci seviyeye yerleştirilen tel sepet ve bir tabak kullanın. Bu şekilde çözündürme sırasında etten akan sıvı yiyeceğin dışına akar.

- Meyve ve ekmek parçalı olarak çözündürüldüğünde, miktar ve toplam ağırlık ne olursa olsun aynı süreyi alır.

- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

- Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Enerjiden tasarruf etmek

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında biriktirilmiş olan ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.

- Isı kaybını önlemek için kapı açma kısmını en aza indirin.

- Cihazın içini her zaman temiz tutun.

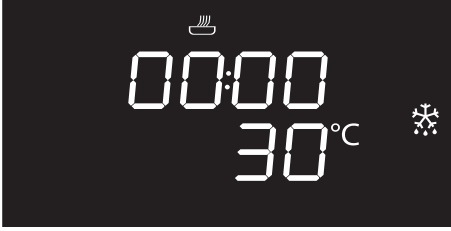
- (Bulunuyorsa) Kullanılmadığında fırının tabanındaki pizza tablasını çıkarın.



Kullan

3.7 Özel işlevler

Zamana göre çözdürme



1. Yemeği fırının içine yerleştirin.
2. Zamanla çözdürme işlevini seçmek için işlev düğmesini basın  çevirin.
3. Süreyi ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 ila 99 dakika).
4. Doğrulamak için sıcaklık düğmesini basın

belirlenen süreyi
ayarlayın.

START

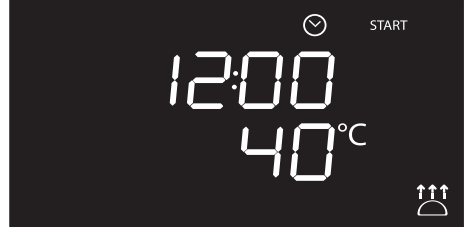
yansima
yapıyor.

5. Zamanla çözdürme işlevine başlamak için işlev düğmesini basın.
6. Sonunda, **Stop** görüntülenir ve bir ziller çalıyor.

Zili devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin ya da kapıyı açın.

8. İşlevden çıkmak için en az 3 saniye boyunca işlev düğmesini basılı tutun.

İspat/Proofing



İspat işlevi kullanılırken sıcaklık değiştirilemez.



Başarılı ispat için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

1. Mayayı ispat için ikinci rafta konumlandırın.
 2. İspar işlevini seçmek için işlev düğmesini basıp  çevirin.
- START**
- yansima
yapıyor.
3. İspat işlevine başlamak için işlev düğmesini basın.
 4. Sonunda, **Stop** görüntülenir ve bir ziller çalıyor.
 5. Zili devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin ya da kapıyı açın.
 6. İşlevden çıkmak için en az 3 saniye boyunca işlev düğmesini basılı tutun.



Şabat



Bu işlev, Musevi dininin dinlenme günü olan Şabat'a uygun olarak yiyeceklerin pişirilmesini sağlar.



Bu işlev, cihazın belirli bir şekilde çalışmasına yol açar:

- Pişirme süresi sınırsız olarak devam edebilir; herhangi bir süre ayarlanamaz.
- Ön ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-100 °C arasında değişir.
- Fırın ışığı devre dışı, kapıyı açma veya topuzla manuel etkinleştirme gibi herhangi bir işlem ışığı açmaz.
- Dahili fan kapalı kalır.
- Topuz aydınlatması ve sesli yönergeler devre dışı kalır.



Şabat işlevi etkinleştirildiğinde ayarlar değiştirilemez.

Kadro ayarları üzerinde herhangi bir işlem etki göstermez; yalnızca işlev topuzu aktif olarak cihazın kapatılmasına izin verir.

1. İşlev topuzunu seçmek için basın ve çevirin

Şabat işlevi

SAbb

2. İşlevin sıcaklığını değiştirmek için sıcaklık topuzunu basıp çevirin.

3. Onaylamak için sıcaklık topuzunu basın.
ayarlanmış sıcaklık **START** parlıyor.

4. Şabat işlevini başlatmak için işlev topuzunu basın.

5. İşlevden çıkmak için işlev topuzunu en az 3 saniye basılı tutun.



Kullan

Ağırlığa göre çöz



Bu işlev, dondurulmuş ürünlerin türüne ve ağırlığına göre yiyecekleri çözdürür.

1. Yemeği fırının içine yerleştirin.
2. Ağırlığa göre çözülteyi seçmek için işlev düğmesine basın ve çevirin; aşağıdakilerle işaretlenmiştir:



3. Ağırlığa göre çözme işlevini onaylamak için işlev düğmesine basın.
4. Çözültecek yiyeceğin türünü seçmek için işlev düğmesini çevirin.

5. Çözültecek yemeğin ağırlığını (gram cinsinden) seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

6. Parametreleri onaylamak ve çözdürmeyi başlatmak için işlev düğmesine basın.

7. İşlem sonunda **Stop** görüntülenir ve bir bip sesi duyulur.

8. Bip sesini devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin ya da kapağı açın.

9. İşlevden çıkmak için işlev düğmesine en az 3 saniye basılı tutun.

Önceden ayarlı parametreler

dE	Tür	Ağırlık (g)	Süre (min)*
01	 Et	500 120	
02	 Balık	300 55	
03	 Meyve	300 35	
04	 Ekmek	300 25	

* Çözdürme süreleri, çözdürülecek yiyeceğin şekline ve boyutuna göre değişebilir.



3.8 Otomatik programlar



Otomatik pişirme programları pişirilecek yemek türüne göre ayrılmıştır.

1. Otomatik programlarla pişirmeyi seçmek için fonksiyon düğmesini basıp çevirin,

ışıklı yiyecek **Pr-00** ve simgeleriyle işaretli



2. Otomatik programlarla pişirmeyi onaylamak için fonksiyon düğmesine basın.

3. Tercih edilen programı seçmek için fonksiyon düğmesini çevirin (Otomatik programlar tablosuna bakınız).

4. Pişirilecek yiyeceğin ağırlığını (gram olarak) seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

5. Önısıtma tamamlandığında,

START

yanıp yanıp söner. İçeriye koyunuz

yemeyi koyun ve sonra pişirmeyi başlatmak için fonksiyon düğmesine basın.

6. Sonunda **Stop** gösterilir ve zil sesi çalar.

7. Zili devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin ya da kapıyı açın.

8. İşlevden çıkmak için fonksiyon düğmesini en az 3 saniye basılı tutun.



Otomatik programlarda programlı pişirmeyi ayarlamak mümkündür.



Bir işlev en az 3 saniye basılı tutularak fonksiyon düğmesi basılı tutulduğunda her zaman kesilebilir.



Kullan

Otomatik programlar tablosu



ET (01 - 05)

Pr	Alt kategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
01	Fırında dana eti (orta derece pişmiş)	1300	2		200	56
02	Domuz rostosu	800	2		190	88
03	kuzu (orta derece pişmiş)	2000	2		190	105
04	Dana eti	1000	2		190	80
05	Bütün tavuk rostosu	1000	2		200	80



BALIK (06 - 07)

Pr	Alt kategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
06	Taze balık (tüm)	500	2		160	35
07	Donmuş balık	600	2		160	50



SEBZELER (08 - 10)

Pr	Alt kategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
08	Karışık ızgara	500	4		250	15 + 8 (1)
09	Kızartma	1000	2		200	33
10	Kızarmış patatesler	1000	2		200	30

(1) Izgara için, yiyeceği her iki tarafını da pişirmek ve tablodaki süreye bakmak önerilir. Her zaman belirtilen daha uzun pişirme süresi, çiğ yiyecekten başlayarak pişirilecek ilk taraf için geçerlidir.



TÜRKİYE DİĞER LİSTELER (11 - 13)

Pr	Alt kategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
11	Bisküvi	500 2			160	23
12	Muffin	500 2			160	21
13	Turta	1000 2			170	43



EKMEK - PİZZA - MAKARNA (14 - 20)

Pr	Altkategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
14	Mayalı ekmek (somun)	1000 2			200	27
15	Teflon fırında pişirilen pizza	1000 2			280	12
16	Taş fırında pişirilmiş pizza	500 1*			280	7
17	Makarna fırında pişirme	2000 1			220	35
18	Lazanya	2000 1			230	40
19	Paella	500 2			190	25
20	Quiche	1000 1			200	40

(2) Taş fırının altında konulmalıdır. Taş üzerinde pişirilen dondurulmuş pizza ağırlığa göre farklı pişirme süreleri gerektirmez.



Tablolarda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup, tüm parçaların pişirilmesine referanstır. Yiyecekler daha küçük porsiyonlara ayrılırsa pişirme süresi azalar.



3.9 İkincil menü

Cihaz aynı zamanda kullanıcının aşağıdakileri yapmasına izin veren açılır ikincil menüye sahiptir:

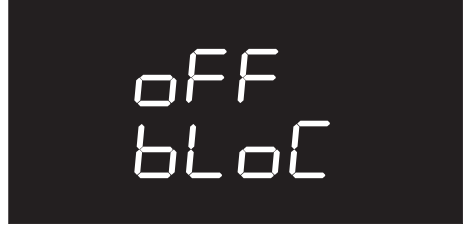
- Çocuk kilidini etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Gösterim modu etkinleştirin veya devre dışı bırakın (bu, tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakarak sadece kontrol panelinin çalışmasını sağlar).
- Eco-Logic modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Sıcakta Tut modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Eco-ışık modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın.

Cihaz Hazırda Beklemede iken

1. Sıcaklık kolunu hızlıca çevirerek dahili ışığı açın.
2. Sıcaklık koluna basıp en az 5 saniye basılı tutun.
3. Ayar durumunu değiştirmek için (AÇIK/KAPALI) sıcaklık kolunu sağa veya sola çevirin.
4. Bir sonraki moda geçmek için sıcaklık koluna basın.

Çocuk kilidi modu

Bu mod, kullanıcının müdahalesi olmadan normal çalışmanın bir dakika sonunda kontrolleri otomatik olarak kilitlemesini sağlar.



Normal çalışmada gösterginin yanmasıyla gö^şerilir.



Piştirme sırasında kilidi geçici olarak serbest bırakmak için ısıtma düğmesini 5 saniye basılı tutun. Son ayardan itibaren bir dakika sonra kilit yeniden etkinleşecektir.



Düğme konumları değiştirildiğinde, gösterge şunu gösterecektir

bLoC

birkaç saniye boyunca.



Çocuk kilit modu etkin olduğunda fonksiyon düğmesini 3 saniye basılı tutarak cihazı anında kapatmak hala mümkündür.

Müze/sergi modu (sadece sergileyenler için)

Bu mod, kontrol paneli aktifken tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakır.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu OFF olarak ayarlayın.



Mod etkinse, gösterge ışık  ekranda yanar.



Kullan

Düşük güç (Eco-logic) modu:

Bu mod, cihazın kullanılan gücü sınırlamasını sağlar.

Diğer ev aletleriyle aynı anda kullanılabilir.

YÜKSEK: normal güç.



DÜŞÜK: düşük güç.



Sıcak Tut modu

Bu mod, pişirme süresine ayarlanmış bir süresi olan pişirme döngüsünden sonra yaklaşık bir saat boyunca pişirilmiş yemeği (düşük sıcaklıklarda) sıcak tutmasını sağlar (manuel olarak kesilmezse).



eco-logic modunu etkinleştirmek, önceden ısıtma ve pişirme sürelerinin uzayabileceği anlamına gelir.



Mod aktifse, göstergesi ışık  ekranda yanar.



Ekonomi aydınlatma modu

Daha fazla enerji tasarrufu için, ışık pişirmeye başladıktan bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.



Işığın bir dakika sonra otomatik olarak kapanmasını engellemek için bu modu OFF olarak ayarlayın.

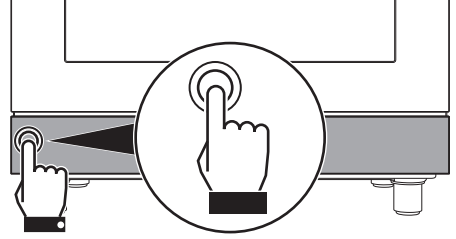


Sıcaklık düğmesini sağa çevirerek manuel açma/kapatma kontrolleri her iki durumda da her zaman kullanılabilir.

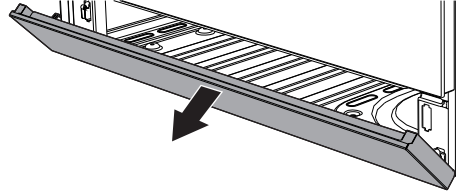
3.10 Depolama bölmesini kullanma

Pişiricinin altında bulunan bir depolama bölmesi vardır; kullanımı için gerekli tavalar veya metal nesneler burada saklanabilir.

1. Depolama bölümünü açmak için kapının sol tarafına hafifçe basın ve tıklayıncaya kadar basılı tutun.



2. Depolama bölmesi kapağını nazikçe bırakın.



3. Depolama bölmesini tekrar kapatmak için kapıyı kaldırın ve tıklayıncaya kadar kapatın.



Temizlik ve bakım

4 Temizlik ve bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Çelikten yapılmış parçalar veya metalik yüzey kaplamaları (ör. anodize, nikel veya krom kaplama) olan parçalarda klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın.
- Cam parçalarında aşındırıcı veya aşındırıcı olmayan deterjanlar kullanmayın (ör. ovma tozları, lekë gidericiler ve metal süngerler).
- Pürtüklü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocağın ızgaraları, alev dağıtıcı tacı ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir bileşenleri bulaşık makinesinde yıkamayın.

Ocaktaki temizliği

1. Yüzeyleri silmek için nemli bir beze aşındırıcı olmayan bir deterjan dökün ve yüzeyleri silin.
2. İyice durulayın.
3. Yumuşak bir bez veya mikro fiber bezle kurulayın.

Ocak ızgaralarının, alev dağıtıcı tacı ve brülör kapaklarının temizliği

1. Parçaları ocaktan çıkarın.

2. Ilık su ve aşındırıcılığı olmayan bir deterjan ile temizleyin. Birikintileri tamamen temizlediğinizden emin olun.

3. Yumuşak bir bez veya mikro fiber bezle iyice kurulayın.

4. Parçaları ocağa geri takın.



Tencerelerin ızgaraları ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan bu parçaların emayesinde zamanla değişikliklere neden olabilir. Bu, herhangi bir etkisi olmayan tamamen doğal bir fenomendir ve bu bileşenin çalışmasını etkilemez.

4.2 Cihazın temizliği



Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanımını öneririz.

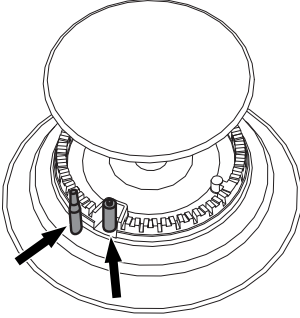
Ocak temizliği için öneriler

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



Ateşleme elektrikleri ve termokuplları temizleme

- Gerekirse, ateşleme elektrikliğini ve termokuplları nemli bir bezle temizleyin.
- Kuru kalıntı varsa kürdan veya iğne ile temizleyin.



Fırın mahfazasını temizleme

Fırınınızın en iyi durumda kalması için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Gıda kalıntısının fırın mahfazasının içinde kurumasına izin vermeyin, bu emaye zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şu parçaları çıkarmanızı öneririz:

- Kapak/kapı
- Raf/tepsi destek çerçeveleri
- Takılı olan çıkarılabilir kılavuzlar
- Conta



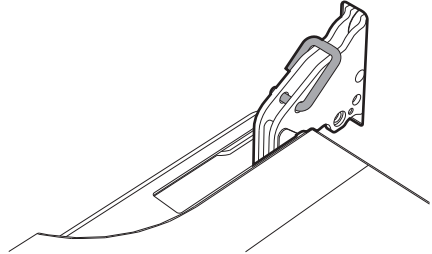
Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, herhangi bir kalıntıyı gidermek için fırını 15-20 dakika maksimum sıcaklıkta çalıştırmanızı öneririz.

4.3 Kapıyı Çıkarma

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve bir çay bezi üzerinde tutmanız önerilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

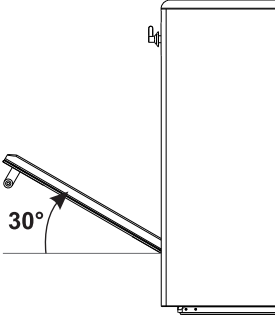
1. Kapıyı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşelerin deliklerine iki pin takın.



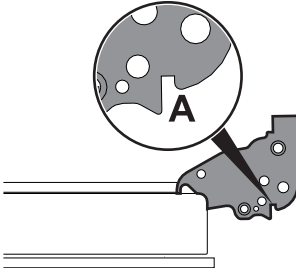


Temizlik ve bakım

2. Kapıyı her iki taraftan her iki elle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.



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



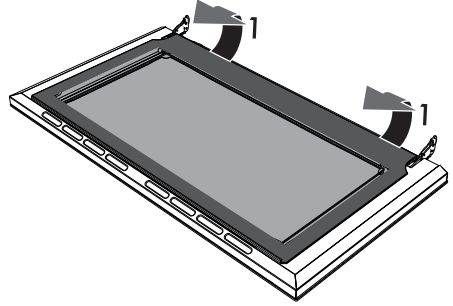
4.4 Kapı cama temizliği

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Inatçı kir durumunda nemli bir sünger ve sıradan bir deterjan ile yıkayın.

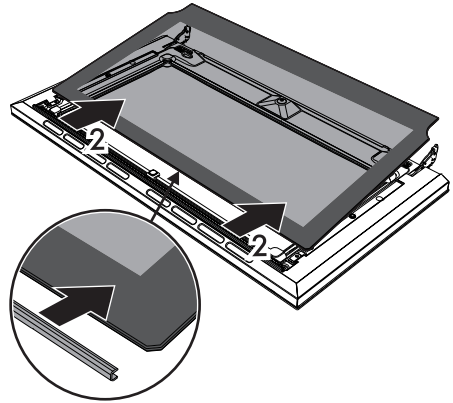
İç cam raylarını çıkarmak

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

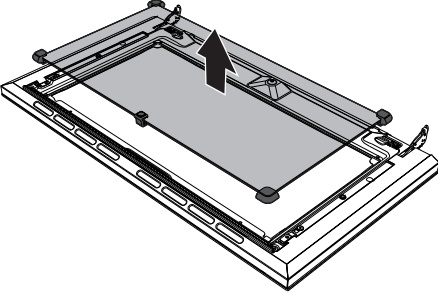
1. İç cam panelin arka kısmını, oklar tarafından gösterilen hareketi (1) izleyerek nazikçe yukarı doğru çekin.



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

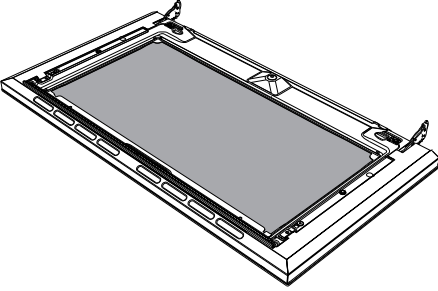


3. Orta camı yukarı kaldırarak çıkarın.



Pirolojik modelin iki ara camı vardır.

4. Dış camı ve önceki adımlarda çıkarılan camları temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlerde hafif nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Temizliği bitirdikten sonra ara camı kapıdaki yuvasına tekrar yerleştirin.

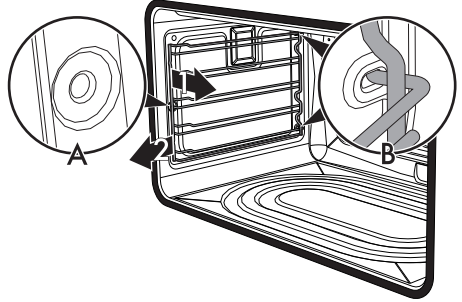
6. İç camı yeniden konumlandırmak için üst kısmı kapı şeridine kaydırın ve iki arka pimleri hafifçe bastırarak yuvalarına yerleştirin.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması yan tarafların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi öne doğru çekerek onu A olukundan çıkarın, ardından arkasındaki B yuvalarından kaydırın.



- Temizlik tamamlandığında, yukarıdaki işlemleri tekrarlayarak raf/tepsi destek çerçevelerini geri yerine takın.



Temizlik ve bakım

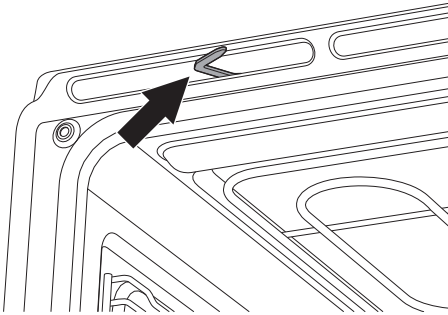
Kapı kilit kolunun manuel devre dışı bırakılması (pyrolytik modeller için only)



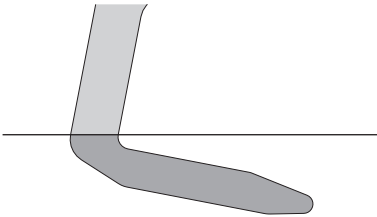
Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

- Aşağıdaki işlemler daima cihaz soğuk ve kapalı durumdayken gerçekleştirilmelidir.
- Pyrolytik bir döngü sırasında kapı kilit kolunu manuel olarak devre dışı bırakmaya asla çalışmayın.

Kapı kilit kolu, kontrol panelinin altında soldaki ilk yuvada, fırın önden üst bölümünde bulunur.

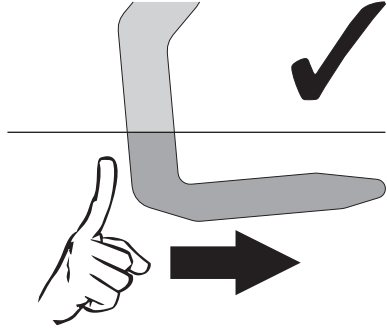


Normal temizlik işlemleri sırasında kapı kilit kolunu yanlışlıkla etkinleştirmek mümkündür.



Kapı kilit kolu etkinleştirdi
(yukarıdan bakış)

1. Kapı kilit kolunu durana kadar sağa doğru hareket ettirin.

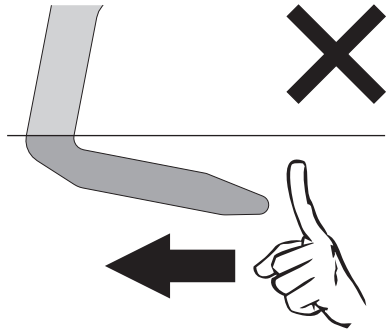


(yukarıdan bakış)

2. Kapı kilit kolunu nazikçe serbest bırakın.

Mekanizmanın yayı kapı kilit kolunu devre dışı bırakılan konuma geri getirecektir.

Mekanizmaya zarar vermemek için kapı kilit kolunu solda zorlayarak devre dışı bırakmaya asla çalışmayın.



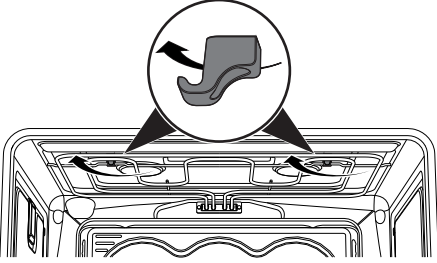
(yukarıdan bakış)



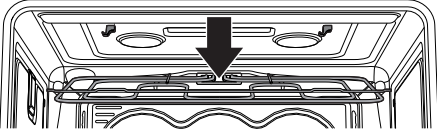
Üst kısmın temizliği (pürolitik modellerde değil)

Fırın gövdesi, üst kısmın (tavanın) temizliğini kolaylaştıran eğilebilen bir ısıtıcı elemanı ile donatılmıştır.

1. Üst ısıtıcı elemanı nazikçe kaldırıp sabitleyici elemanlarını 90 derece döndürerek serbest bırakın.



2. Isıtıcı elemanını nazikçe aşağı indirin ve durana kadar bırakın.



Yanlış kullanım Cihazın zarar görme riski

- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

3. Temizliği bitirdiğinizde ısıtıcı elemanı yeniden yerine koyun ve kilitlemek için sabitleyicileri çevirin.

4.5 Buhar Temizliği (bazı modellere özgü)



Buhar Temizliği, yardımcı bir yöntemdir

kirin çıkarılmasını kolaylaştıran bir temizlik prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içi çok kolay temizlenebilir. Kir kalıntıları, ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve sonra daha kolay çıkarılabilir.



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Önceki pişirme işlemlerinden oluşan herhangi bir yiyecek artıklarını veya büyük dökülmeleri fırın içinden temizleyin.
- Fırın soğukken yardımcı fırın temizliğini yapın.

Hazırlık işlemleri

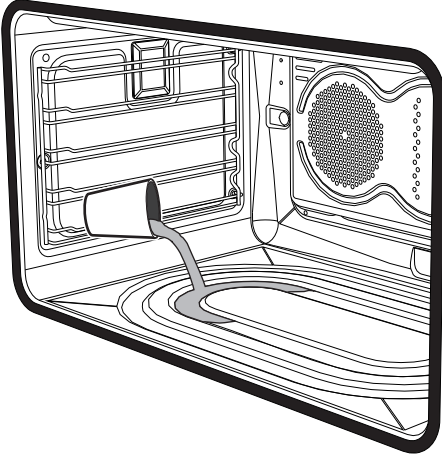
Buhar Temizliği işlevine başlamadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raf/aşama destek çerçevelerini çıkarın.
- Takılı olan çıkarılabilir kılavuzları sökün.
- Kapağı kapatın.

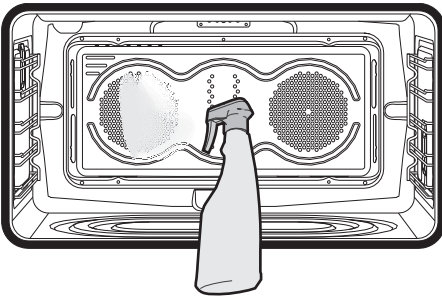


Temizlik ve bakım

- Tepsiyi yaklaşık 40 cc su dökün. Gövdenin içinden taşmamasına dikkat edin.



- Fırının içine spray nozulu ile su ve bulaşık deterjanı çözeltiyi püskürtün. Püskürtüyü yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



- Kapıyı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

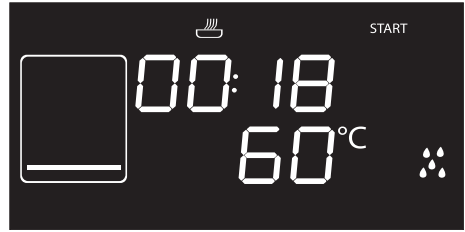
Buhar Temizleme çevrimi ayarı



İç sıcaklık Buhar Temizleme çevrimi için gereken ısısından daha yüksekse çevrim hemen durdurulur ve

mesaj **Stop** görüntülenir görüntüleyicide. Yardımlı temizleme çevrimini etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.

1. Fonksiyon düğmesini basılı tutup Buhar Temizleme işlevini seçin. Temizleme çevriminin süresi ve sıcaklığı görüntüde görünecektir.



Sıcaklık ve zaman parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

2. Otomatik temizleme çevrimi başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.

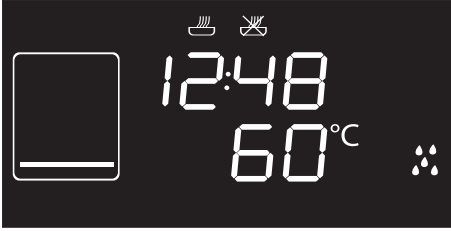


Programlanmış Buhar Temizleme çevrimi

Normal pişirme fonksiyonlarında olduğu gibi Buhar Temizleme fonksiyonu için de bir bitiş süresi ayarlanabilir.

1. Buhar Temizleme fonksiyonunu seçtikten sonra sıcaklık düğmesine basın. The

gösterge ışığı yanıp sönmeye başlar. The görüntü fonksiyonun bitiş zamanını gösterir.



2. Pişirme bitiş zamanını geciktirmek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.

3. Fonksiyon bitiş zamanını onaylamak için sıcaklık düğmesine basın.

4. Fonksiyon düğmesine basın. Cihaz ayarlanmış başlangıç zamanını bekler.

Buhar Temizleme çevriminin sonu

Sonunda **Stop** görüntülenir ve bir çalar.

1. Zili devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin ya da kapağı açın.

2. Fonksiyon düğmesini en az 3 saniye basılı tutun ve fonksiyonu kapatın.

3. Kapağı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bezle silin.

4. Kirleri çıkarması zor olan tortular için pirinç ince telleri olan aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın.

5. Yağlı kalıntılar için özel fırın temizleyiciler kullanın.

6. Fırın içindeki kalıntı suyu çıkarın.

Daha iyi hijyen ve yiyeceğin olumsuz kokulardan etkilenmemesi için fırının yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fan destekli bir fonksiyonla kurutulmasını öneririz.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.



Temizlik ve bakım

4.6 Pirolitik (bazı modellerde sadece)



Pirolitik temizlik, kirin çözüldüğü otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür.



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük döküntüleri fırın içinden çıkarın.

Ön hazırlık işlemleri

Pirolitik döngüyü başlatmadan önce:

- İç cam levhasını geleneksel temizleme talimatlarına uygun olarak temizleyin.
- Çok inatçı kireçlenmeler için cam yüzeyine fırın temizleyici bir ürün püskürtün (ürün üzerindeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak kağıdı veya mikrofiber bezle durulayın ve kurulayın.
- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Varsa sökülebilir kılavuzlar çıkarılabilir durumda ayrılabilir.
- Kapağı kapatın.

Pirolitik fonksiyon ayarı

1. Temizleme fonksiyonlarından birini seçin **PYRO** ya



fonksiyon düğmesiyle.

2. Temizleme döngüsünün süresini en az 2 saatten en çok 3 saate ayarlamak için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin (süre 12 **PYRO ECO** dakika olan fonksiyon hariç).

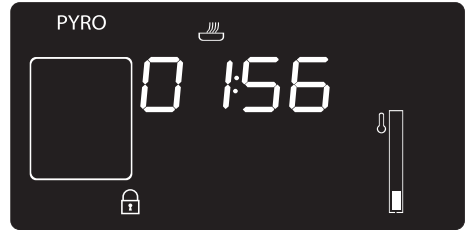
3. Pirolitik döngüyü başlatmak için sıcaklık düğmesini basın.



Önerilen pirolitik döngü süresi:

- Hafif kir: 2 saat.
- Orta kir: 2,5 saat.
- Ağır kir: 3 saat.

Pirolitik döngü



1. Ekranda gösterilen **PYRO ECO** veya **PYRO ECO** ve

kalan süre gösterilir ve cihaz otomatik temizleme döngüsünü yürütüyor olarak gösterilir.



2. Pirolytik döngü başlatıldıktan iki dakika sonra kapı kilitlenir (kapı kilidi)

gösterge ışığı  (a) tarafından yanar) kapının açılmasını engelleyen bir cihaz.



Kapı kilit cihazı etkinleştirildikten sonra herhangi bir fonksiyon seçilemez.

3. Pirolytik döngü sonlandığında kapı kilitli kalır ve fırın içindeki sıcaklık güvenli seviyelere dönene kadar bekler. Fırının soğumasını bekleyin ve içindeki kalıntıları nemli mikro fiber bezle toplayın.



Birinci pirolitik döngü sırasında, yağlı imalat maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle rahatsız edici kokular oluşabilir. Bu, ilk pirolitik döngüden sonra kaybolan kesinlikle normal bir durumdur.



Pirolitik döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönme hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, ısı dağıtımını artırmayı amaçlayan kesinlikle normal bir işlemdir. Pirolitik döngü sonunda fanlar, bitişik ünitelerin duvarlarının ve fırının ön yüzünün aşırı ısınmasını önlemek için yeterince uzun süre çalışmaya devam eder.



Pirolitik döngü minimum sürede tatmin edici olmayan sonuçlar verirse, ardışık temizleme döngüleri için daha uzun bir süre ayarlanması önerilir.

Programlanmış pirolitik döngüsünün ayarlanması

Pirolitik döngü başlangıç zamanını diğer pişirme fonksiyonları gibi programlamak mümkündür.

1. Pirolitik döngü süresini seçtikten sonra sıcaklık düğmesine basın. Gösterge mevcut zamanı gösterir ve

the  gösterge ışığı yanar.

2. Pirolitik döngüyü tamamlamak istediğiniz zamanı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin.

3. Birkaç saniye sonra, the  ve  gösterge ışıkları istikrarlı şekilde yanacak ve cihaz, temizleme döngüsünü başlatmak için ayarlanan başlangıç zamanını bekleyecektir.



Kapı kilit cihazı etkinleştirildikten sonra herhangi bir fonksiyon seçilemez.



4.7 Olağanüstü bakım

İç aydınlatma ışık tüpünü değiştirme



Canlı parçalar

Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı prizden çekin.

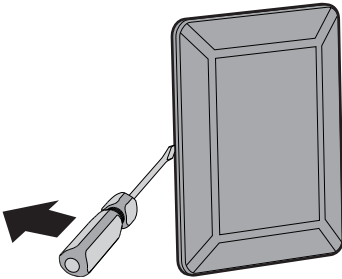


Fırın 40W'lık bir ampulle donatılmıştır.

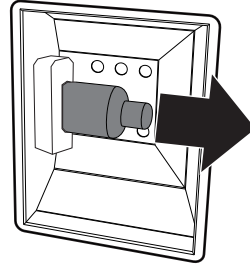
1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını bir aletle çıkarın (ör. bir tornavida ile).



Fırın haznesinin emayesini çizmemeye dikkat edin.



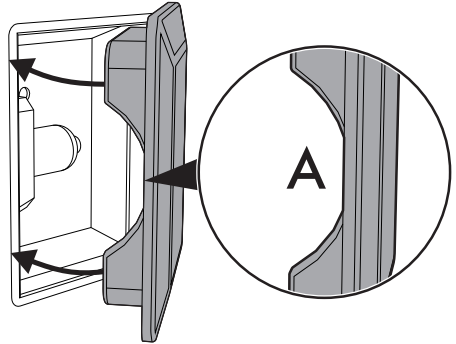
4. Dısıarmak ve ışık tüpünü çıkarmak.



Halojen lambayı parmaklarınızla doğrudan temas etmeyin, fakat yalıtım malzemesiyle sarın.

5. Yeni ampulü takın.

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

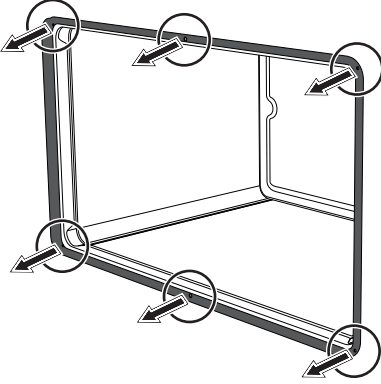


7. Kapağı tamamen aşağı itin ki ampul destekine mükemmel şekilde tutunsun.

Kapı contasını çıkarma ve takma (pürolytik modeller için değil)

Conta nasıl çıkarılır:

- Dört köşedeki ve ortadaki tutamaçları çıkartın, sonra contayı dışa doğru çekin.



Kontayı tekrar takma:

- Dört köşe ve merkezdeki klipsleri conta üzerine asın.

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

Ne yapmalı...

Cihaz düzgün çalışmıyor:

- Anahtar arızalı: anahtarın çalışır durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol edin.

- Güç kaybı: cihaz göstergelerinin çalışır durumda olup olmadığını kontrol edin.

Gaz bütününü yanmıyor:

- Alevleyicilerde güç kaybı veya nem: Gaz brülörünü çakmakla ya da kibritle yakın.

Fırın ısınmıyor:

- Arızalı sigorta: gerekirse anahtarı kontrol edin ve değiştirin.
- Fonksiyon düğmesi ayarlanmamış: fonksiyon düğmesini ayarlayın.
- “Showroom” moduna ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin (ayrıntılar için “İkincil menü”ne bakınız).

Fırında hazırlanan tüm yiyecekler kısa sürede yanar:

- Arızalı termostat: Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin

Fırın sıcak olduğunda kapı camı buğulanır:

- Sıcaklık farkından kaynaklanan tamamen normal davranıştır ve fırının performansını etkilemez.



Temizlik ve bakımla ilgili

Görüntü tamamen kapalı:

- Ana güç kaynağını kontrol edin.
- Cihaz besleme hattının üstündeki omipolar anahtarın “AÇIK” konumunda olup olmadığını kontrol edin.

Kontrol paneli yanıt vermiyor:

- “Çocuk kilidi” modunun ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin (ayrıntılar için “İkincil menü”ye bakınız).

Pişirme süreleri tabloda belirtilenden daha uzundur:

- “eco-logic” modunda olup olmadığını kontrol edin (ayrıntılar için “İkincil menü”ye bakınız).

Görüntü “ERR4” gösteriyorsa:

- Kapı kilidi kapıya düzgün bağlı değildir. Bu, kapı kilidi etkinleştirilirken kapının yanlışlıkla açılması nedeniyle olabilir. Cihazı kapatıp yeniden açın ve yeni bir temizleme döngüsü seçmeden önce birkaç dakika bekleyin.

Bir fan yardımcı işlev sırasında kapı açılırsa fan durur:

- Bu bir arıza değildir. Cihazın normal çalışmasıdır; yiyecek pişirirken aşırı ısının sızmasını önlemek için kullanışlıdır. Kapı kapatıldığında fırın normal çalışmasına döner.

(pyrolitik modeller için) (pyrolitik) otomatik temizleme döngüsünden sonra bir işlev seçmek mümkün değildir:

- Kapı kilidinin devre dışı kaldığını doğrulayın. Değilse, kapı kilidi aktifken hiçbir işlevin seçilmesine izin vermeyen bir güvenlik cihazı cihazda takılıdır. Bunun nedeni, fırının içindeki sıcaklığın herhangi bir pişirme türünü izin verecek kadar düşük olmamasıdır.



Sorun çözülmediyse veya başka tipte bir arıza varsa yerel teknik destek merkezinizle iletişime geçin.



Diğer ERRx hata mesajları gösteriliyorsa:

Hata mesajını, işlevi ve ayarlı sıcaklığı not edin ve yerel teknik destek merkezinizle iletişime geçin.



5 Kurulum

5.1 Gaz bağlantısı



**Gaz kaçağı
Patlama tehlikesi**

- Herhangi bir işlemten sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğunu kontrol edin.
- Gerekirse mevcut yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulum bittikten sonra sabunlu çözelti ile sızıntı kontrolü yapın, asla alevle değil.
- Hortum kullanılarak yapılan kurulum, hortumun tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için en fazla 2 metre, kauçuk hortumlar için 1,5 metre olmasını sağlar.
- Hortumlar hareketli parçalara temas etmemeli ve hiçbir şekilde ezilmemelidir.

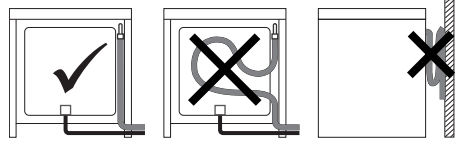
Genel bilgiler

Gaz ana şebekesine sürekli duvar çelik hortum kullanılarak bağlantı yapılabilir; yürürlükteki standartlarca belirlenen yönergelerle uygun olarak. Başka gaz türleriyle beslemek için '5.2 Farklı gaz türlerine adaptasyon' bölümüne bakınız. Gaz girişi bağlantısı ½" dış gaz (ISO 228-1) dişe sahiptir.

Lastik hortum ile Bağlantı

Aşağıdaki tüm koşulların karşılandığını doğrulayın:

- Hortum, güvenlik kelepçeleriyle hortum bağlantısına sabitlenmiş olmalıdır;
- Hortumun hiç bir kısmı sıcak duvarlarla temas halinde değildir (en fazla 50 °C);
- Hortum çekiş veya tension altında değildir ve bükülme veya dönüm yoktur;
- Hortum keskin nesnelerle veya keskin köşelerle temas halinde değildir;
- Hortum tamamen hava sızdırmaz değilse ve gaz sızdırıyorsa, onarmaya çalışmayın; yeni bir hortum ile değiştirin;
- Hortumun nihai kullanım süresinin geçmiş olmadığını doğrulayın (hortum üzerinde serigrafiyle belirtilmiştir).



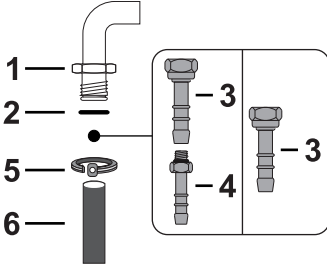
Mevcut standartlara uygun özelliklere sahip bir kauçuk hortum kullanarak gaz ana şebekesine bağlantı yapın (hortum üzerinde referans standartın damgalı olduğundan emin olun).

Hortum bağlantı parçasını 3, cihazın gaz bağlantısına dikkatlice vidalayın (½" dış ISO 228-1), arasına sızdırmazlık contası 2yi yerleştirin. Hortum bağlantı parçaları 4, kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak hortum bağlantı parçasına da vidalanabilir.

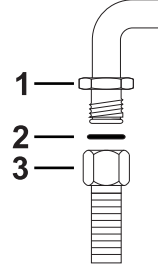


Kurulum

Hortum bağlantı parçaları sıkıldıktan sonra gaz hortumunu 6 numaralı hortum konnektörüne itin ve mevcut standartla uyumlu olan 5 numaralı kelepçeyle sabitleyin.

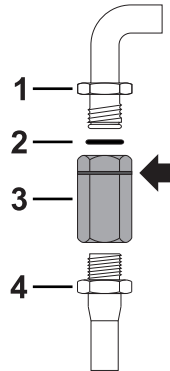


Cihazın gaz konnektörü 1'e konnektörü 3 dikkatlice vidalayın ve aralarına conta 2yi yerleştirin.



Maanivitli bağlantı ile çelik hortum bağlantısı

B.S. 669 ile uyumlu bayonetli bağlantıya sahip çelik hortum kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı gerçekleştirin. Gaz hortum konnektörü 4'ün dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından adaptörü 3 sıkıştırın. Cihazın hareketli konnektörü 1 üzerine montajı vidalayın, aralarına sağlanan conta 2yi yerleştirin.



Çelik hortumla bağlantı

Uygulanabilir standarda uygun özelliklere sahip sürekli duvar çelik hortum kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapın.

Mevcut standartlara uyan bir lastik hortumla yapılan bağlantı, hortumun tamamı boyunca denetlenebiliyorsa yalnızca izinlidir.



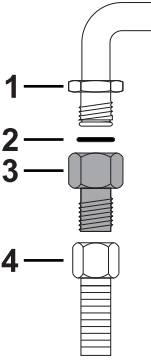
Hortumun iç çapı LPG için 8 mm, Doğal gaz ve Şehir gazı için 13 mm olmalıdır.



Konik bağlantıya sahip çelik hortumla bağlantı

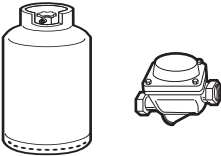
Geçerli standarda uygun özelliklere sahip sürekli bir duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana sistemiyle bağlantıyı yapın.

A dikkatlice hortum konnektörünü 3, cihazın gaz konnektörüne 1 (ISO 228-1 ½" dişli) takın; aralarına sağlanan sızdırmazlık contasını 2 koyun. 3 konnektörünün dişine yalıtım malzemesi uygulayın, ardından çelik hortumu 4 konnektör 3'e sıkıca sabitleyin.



LPG'ye Bağlantı

Bir basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpüne bağlantıyı mevcut standartlarda belirtilen yönergelerle yapın.

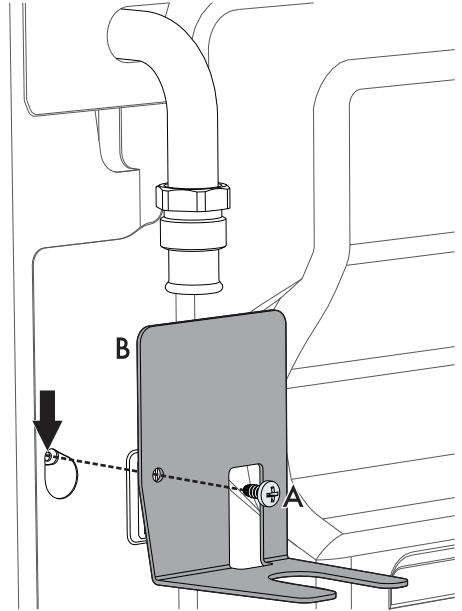


Besleme basıncı, "Brülör ve nozul özellikleri tabloları"ndaki tabloda belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.

Gaz bağlantı uzatma kablosu (pyrolytik modeller için sadece)

Pyrolytik modeller için, sağlanan gaz bağlantı uzatma kablosu kurulmalıdır:

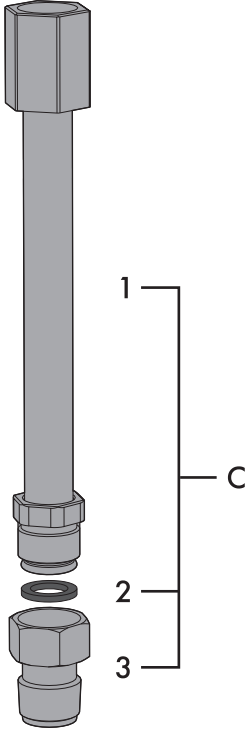
1. Cihazın arkasındaki A vidasını, gaz bağlantısının altında gevşetin.
2. Az önce çıkarılan A vidasını kullanarak sağlanan Braket B'yi arka dolabın arkasına sabitleyin.



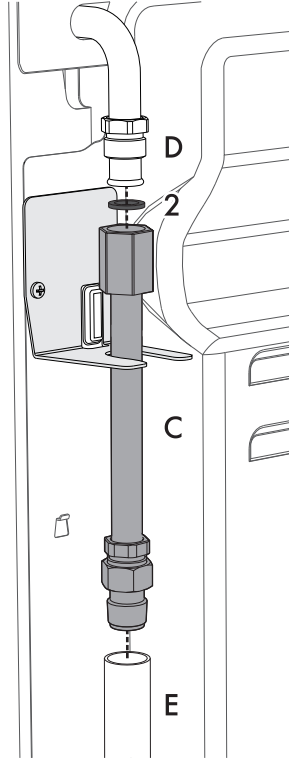


Kurulum

3. Aparatın gaz uzatma kablosuna 1 konnektörü 3 dikkatlice vidalayın; aralarında 2 conta/lastik sızdırmazlık malzemesini yerleştirin.



4. Monte edilmiş uzatma kablosu C'yi cihazın gaz konnektörü D'ye dikkatlice vidalayın; aralarında 2 contayı/lastik sızdırmazlığı yerleştirin.



5. Monte edilmiş uzatma kablosu C'nin dişine birkaç yalıtım malzemesi uygulayın, ardından hortumu E sıkıca sabitleyin.



Oda havalandırması

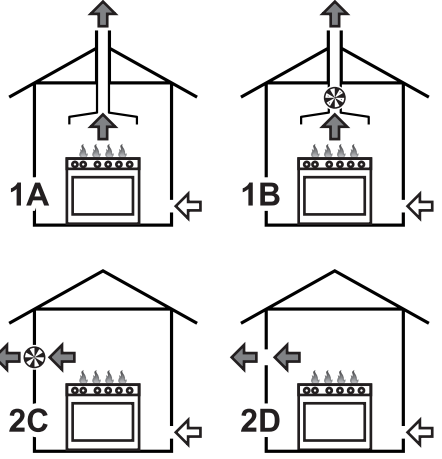
Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun şekilde sürekli hava beslemesine sahip odalara monte edilmelidir. Cihazın monte edildiği oda, gazın düzenli yanması ve odanın içinde gerekli hava değişimi için yeterli hava akışına sahip olmalıdır. Izgaralarla korunan hava menfezleri, mevcut yönetmeliklere uymak için doğru boyutta olmalı ve hiçbir kısmı—hatta kısmen bile—engellenmeyecek şekilde konumlandırılmalıdır.

Pişirme sırasında oluşan ısı ve nemin giderilmesi için oda yeterince havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süreli kullanımdan sonra, bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmamız önerilir.

Yanma ürünlerinin çekilmesi

Yanma ürünleri, verimliliği kesin olan doğal çekişli bir bacaya bağlanan davlumbazlar aracılığıyla veya zorlanmış çekiş yoluyla uzaklaştırılabilir. Etkili bir çekiş sistemi, bu alanda nitelikli uzman tarafından hassas planlama gerektirir ve uygulanabilir standartlarda belirtilen konumlara ve açıklıklara uygun olmalıdır.

İş tamamlandığında, montajı yapan kişi uygunluk belgesi düzenlemek zorundadır.



1 Davlumbaz ile çekiş

2 Davlumbaz olmadan çekiş

A Tek doğal çekişli baca

B Çekiş fanlı tek baca

C Duvara veya pencereye monte çekiş fanı ile doğrudan dışarı

D Duvar üzerinden doğrudan dışarı

↔ Hava

↔ Yanma ürünleri

⊗ Çekiş fanı



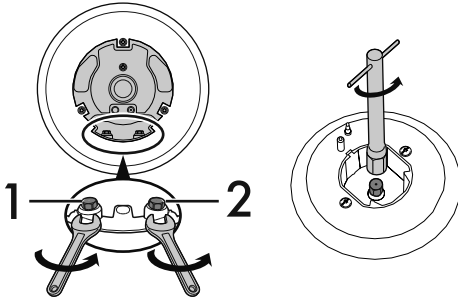
Kurulum

5.2 Farklı gaz türlerine uyarlama

Diğer gaz türleri ile çalışmada brülör memelerinin değiştirilmesi ve gaz vanalarındaki minimum alevin ayarlanması gerekir.

Memelerin değiştirilmesi

1. Brülör kupalarını açmak için ızgaraları, brülör kapaklarını ve alev dağıtıcı tacını çıkarın.
2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm anahtar kullanarak memeleri değiştirin (Kullanılan brülör ve memelere ilişkin tabloları görün).



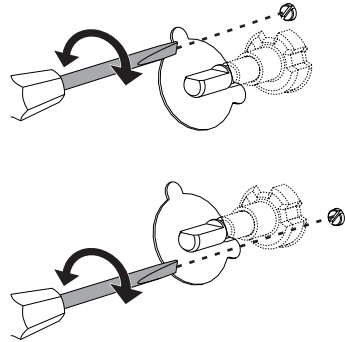
1. İç membran
2. Dış membran

3. Brülörleri kendi muhafazalarına geri takın.

Doğal gaz veya şehir gazı için minimum ayarın ayarlanması

Brülörü yakın ve minimum konuma getir. Gaz vanası kolunu çıkar ve düğmeyi kol çubuğunun yanındaki ayar vidasını (modele bağlı olarak) doğru minimum alev elde edilene kadar çevir.

Kolu yeniden tak ve brülör alevinin stabil olduğundan emin ol. Kolu maksimumdan minimuma hızla çevir: Alev sönmemelidir. Tüm gaz vanalarında işlemi tekrarla.





LPG için minimum ayarı ayarlama

Musla kolunun yanındaki vida en sağa kadar sıkılmalıdır.



Fabrika teslimindeki gazdan farklı bir gaz ayarına getirme sonrası cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla karşılık gelen etiket ile değiştirin. Etiket memaşa paketi içerisine (varsa) yerleştirilir.

Gaz musluklarının yağlanması

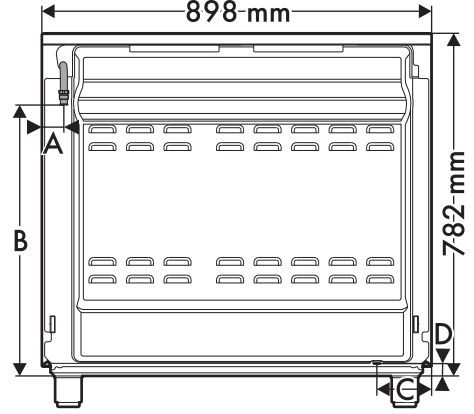
Zamanla gaz muslukları çevirmesi zorlaşabilir ve tıkanabilir. İçten temizleyin ve yağlayıcı yağını değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması özel bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Boyutlar

Gaz ve elektrik bağlantılarının konumu.



A	40 mm
B	618 mm
C	124 mm
D	12 mm



Kurulum

Gaz Türleri ve Ülkeler

Gaz Türleri		IT	GB-IE	FR-BE	DE	AT	NL	ES	PT	SE	RU	DK	PL	HU
1 Doğal Gaz G20														
G20	20 mbar	•	•	•	•	•	•							
G20/25	20/25 mbar			•										
2 Doğal Gaz G20														
G20	25 mbar													•
3 Doğal Gaz G25														
G25	25 mbar						•							
4 Doğal Gaz G25.1														
G25.1	25 mbar													•
5 Doğal Gaz G25														
G25	20 mbar				•									
6 Doğal Gaz G27														
G27	20 mbar													•
7 Doğal Gaz G2.350														
G2.350	13 mbar													•
8 LPG G30/31														
G30/31	28/37 mbar		•	•	•								•	
G30/31	30/37 mbar	•		•							•			
G30/31	30/30 mbar						•	•	•					
9 LPG G30/31														
G30/31	37 mbar													•
10 LPG G30/31														
G30/31	50 mbar				•	•								
11 Town gas G110														
G110	8 mbar	•	•									•	•	
12 Town gas G120														
G120	8 mbar										•			



Cihazın hangi ülkede kurulacağına bağlı olarak mevcut gaz türlerinin belirlenmesi mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın "Alev ve nozil karakteristikleri tabloları".



Yanıcı ve meme özellikleri tabloları

1 Doğal gaz G20 - 20 mbar	YARDIMCI SR		R	ÇİFT yönlü iç + dış
İsabetli ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	97	120	75+135
Ön-odası (mârkî nozul üzerinde yazılı)	(X)	(Z)	(H9)	(H1)+(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
2 Doğal gaz G20 - 25 mbar	YARDIMCI SR		R	ÇİFT yönlü iç + dış
Isıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	94	113	75+127
Ön odası (nozul üzerinde yazılı)	(X)	(Z)	(H8)	(H1)+(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
3 Doğal gaz G25 - 25 mbar	YARDIMCI SR		R	ÇİFT iç + dış
Isıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.8	4.0
Nozul çapı (1/100 mm)	72	94	120	75+135
Ön odası (nozul üzerinde yazılı)	(X)	(Y)	(H9)	(H1)+(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
4 Doğal gaz G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Anma ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Memenin çapı (1/100 mm)	77	100	134	75+138
Ön oda (memede basılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)+(F3)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1900
5 Doğal gaz G25 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Anma ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Memenin çapı (1/100 mm)	77	100	134	80+145
Ön oda (memede basılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(Y)+(H3)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1900
6 Doğal gaz G27 - 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Anma ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Memenin çapı (1/100 mm)	77	105	138	80+148
Ön oda (memede basılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)+(F3)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1900
7 Doğal gaz G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Memesi çapı (1/100 mm)	94	120	165	100+190
Ön odacık (memede basılı)	(Y)	(Y)	(F3)	(O)+(H3)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1900



Kurulum

8 Sıvı gaz – G30/G31 30-37 mbar	YARDIMCI SR		R	ÇİFT YERLEŞİM iç + dış
İtibari ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	2.9	4.2
Memel çapı (1/100 mm)	50	65	85	46+91
Ön odacığı (üzerinde yazılı)	--- -			
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
G30 için verilen akış hızı (g/h)	73	127	211	305
G31 için verilen akış hızı (g/h)	71	125	207	300
9 LPG G30/G31 – 37 mbar	YARDIMCI SR		R	ÇİFT iç + dış
İtibari ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Ateşleme ucu çapı (1/100 mm)	50	65	81	46+85
Ön odacığı (uçta yazılı)	--- -			
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	800	1900
G30 için verilmiş debi (g/h)	73	131	211	305
G31 için verilmiş debi (g/h)	71	129	207	300
10 LPG G30/G31 – 50 mbar	YARDIMCI SR		R	ÇİFT iç + dış
İtibari ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	43	58	74	43+70
Ön Barel (nozula üzerinde basılı)	(H2)	(M)	(Z)	(H2)+(S1)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1900
Değerlendirilmiş debi G30 (g/h)	73	131	211	305
Değerlendirilmiş debi G31 (g/h)	71	129	207	300
11 Town gazı G110 – 8 mbar	YARDIMCI SR		R	ÇİFTli iç + dış
Değerlendirilmiş ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Nozul çapı (1/100 mm)	145	185	260	140+320
Ön Barel (nozula üzerinde basılı)	/8	/2	/3	-
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1400
12 Town gazı G120 – 8 mbar	YARDIMCI SR		R	ÇİFTli iç + dış
Değerlendirilmiş ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	2.9	3.8
Nozul çapı (1/100 mm)	145	185	260	130+290
Ön Barel (nozula üzerinde basılı)	/8	/2	/3	-
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1400

Verilmeyen memeler Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.



5.3 Konumlandırma



**Ağır cihaz
Ezilme tehlikesi**

- Cihazı, dolap açıklığına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



**Kapıya baskı Cihazın zarar
görme riski**

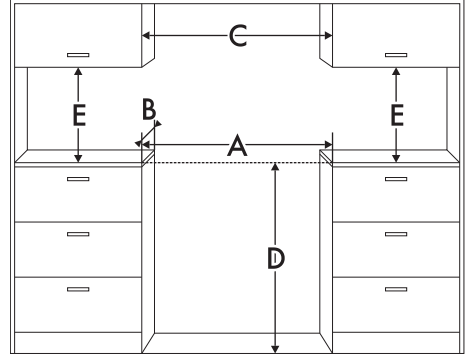
- Yerleştirme sırasında fırın kapısını kullanarak cihazı yerine kaldıramayın.
- Kapak açıkken fırın kapısına çok baskı uygulamaktan kaçının.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.



**Cihaz çalışırken ısı üretimi
yangın riski**

- Komşu mobilyalarda veneerler, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar sıcaklık dayanıklı olmalıdır (90°C'den düşük değildir).

Ölçüler



A	900 mm
B	600 mm
C*	900 mm
D	900 mm
E	450 mm

* Minimum dolap genişliği (=A).



Kurulum

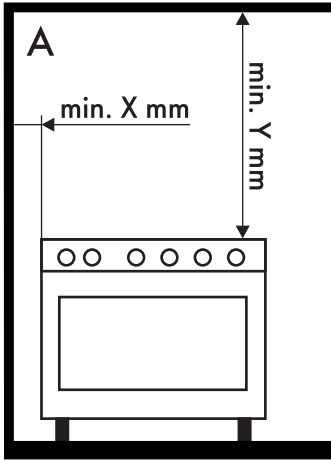
Genel bilgiler

Bu cihaz, yer tezgahından en az X mm uzakta olacak şekilde, A ve C numaralı görsellerde kurulum sınıflarına göre cihazın yanından belirtilen mesafelerde, duvarların yanında kurulabilir.

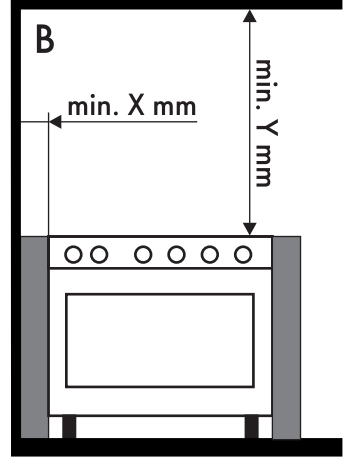
Tezgahın üzerinde konumlandırılan herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm mesafede olmalıdır. Ocak üzerinde bir davlumbaz varsa, uygun açıklığı sağlamak için davlumbaz talimat kılavuzuna bakınız.

X	150 mm
Y	750 mm

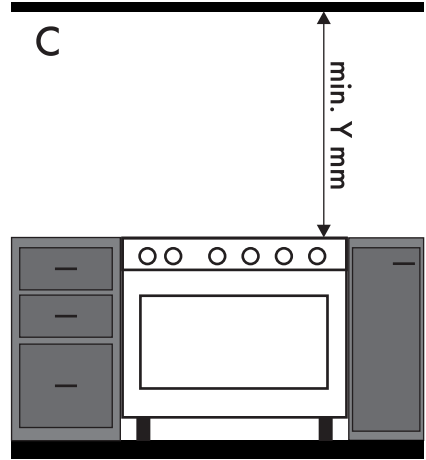
Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Bağımsız çalışan cihaz)



B - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından yürürlükteki yönetmeliklere göre kurulmalıdır.



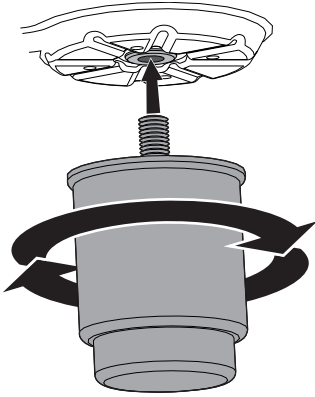
Konumlandırma ve seviyelendirme



Ağır cihaz
Cihaza zarar verme riski

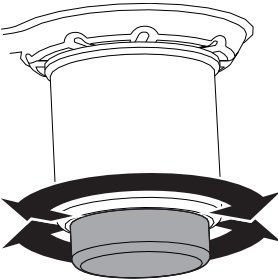
- Ön ayakları önce, sonra arka ayakları takın.

- Gaz ve elektrik bağlantıları yapıldıktan sonra cihazla birlikte gelen dört ayağı vidalayın.



Cihaz zemine düz oturmalı ve stabil olması için dengede olmalıdır.

- Cihaz zeminde sabit ve dengede olana kadar ayağın alt kısmını vidalayın veya sökün.

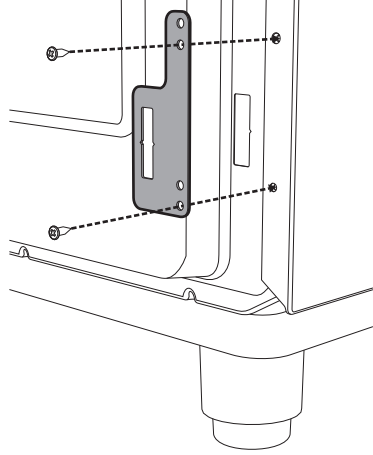


Duvara sabitleme

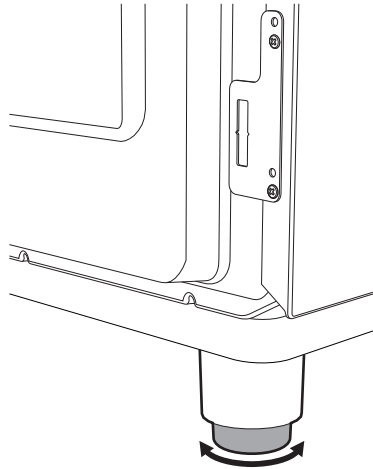


Cihazın devrilmesini önlemek için aşın tip aygıtları takılmalıdır.

1. Duvar bağlantı plakasını cihazın arkasına vidalayın.



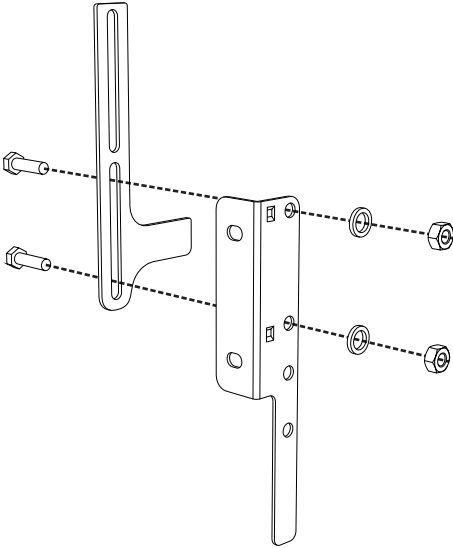
2. Dört ayağın yüksekliğini ayarlayın.



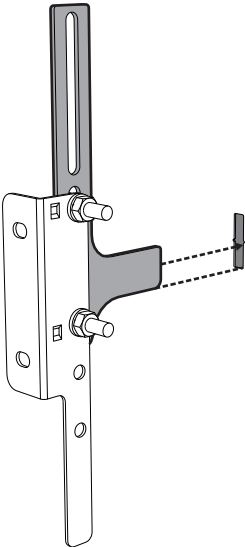


Kurulum

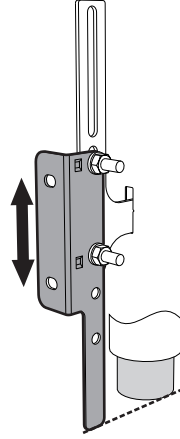
3. Sabitleme braketini birleştirin.



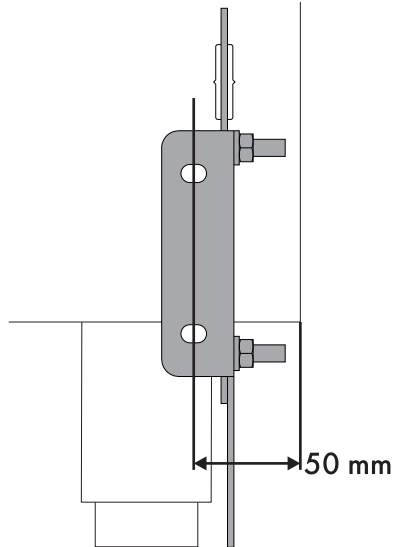
4. Sabitleme braketini üzerindeki kanca tabanını duvar montaj plakasındaki oluk tabanına hizalayın.



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

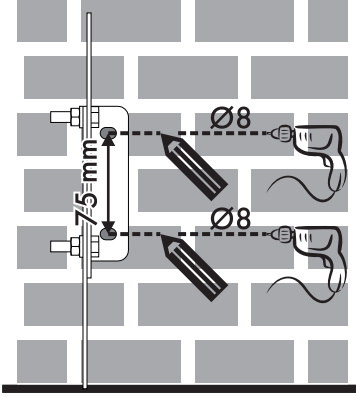


6. Cihazın yanıyla braket delikleri arasındaki mesafe için 50 mm kullanın.



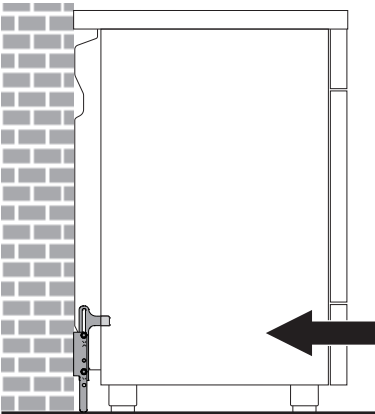


7. Braketı duvara taşıyın ve duvara delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvardaki delikleri deldikten sonra braketin duvara sabitlenmesi için dübel ve vidaları kullanın.

9. Fırını duvara doğru itin ve aynı anda braketin cihazın arkasıyla sabitlenen plaka içine yerleştirin.



Zemine montajı



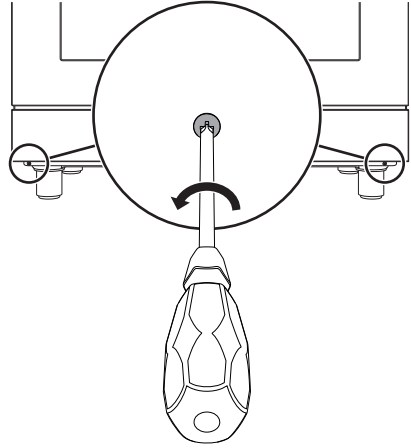
Zemine montaj yapılıyorsa en yakın Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin

EN

Ön sürgü bandını kurma

Ön sürgü bandı her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

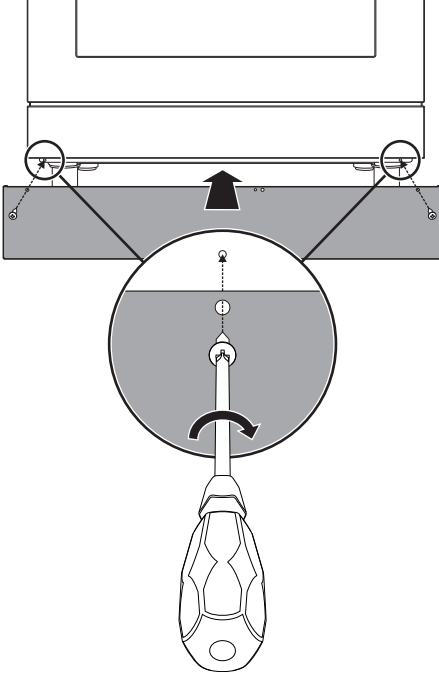
1. Depolama bölmesinin altındaki ön vidaları sökmek için tornavida kullanın.





Kurulum

2. Cihazın alt kısmındaki ön kaplamayı konumlandırın ve ön kaplamadaki yan delikleri cihazın tabanındaki deliklerle hizalayın.

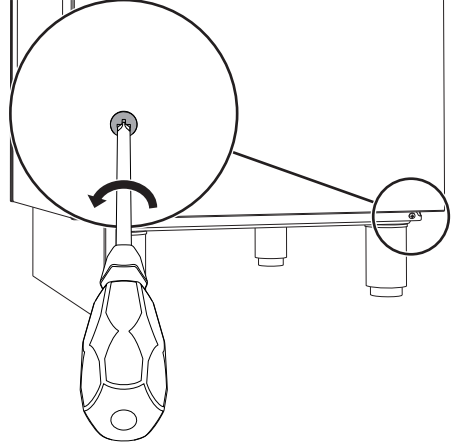


3. Daha önce çıkartılan vidaları kullanarak ön kaplamayı cihaza sabitleyin.

Yan kaplamayı takma

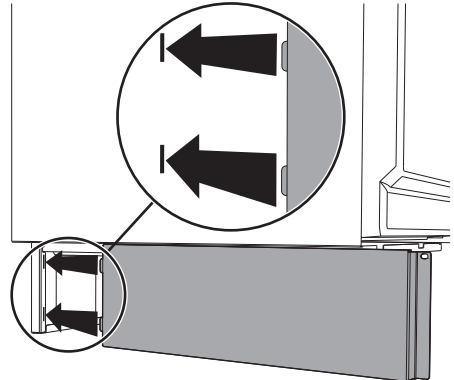
Ön kaplamayı taktığınızda, yan kaplama doğru şekilde cihaza sabitlenebilir.

1. Saklama bölmesinin altındaki ön vidalarını çıkarmak için tornavida kullanın.



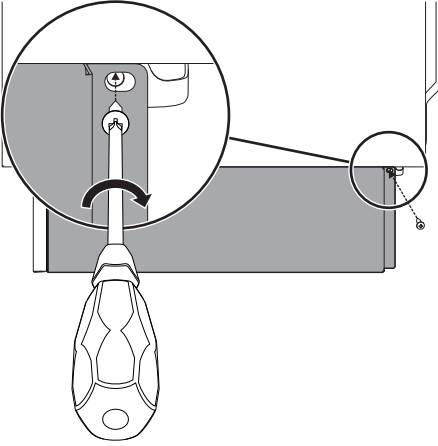
2. Yan kaplamayı saklama bölmesinin altındaki cihazın alt yan bölümüne konumlandırın.

3. Yan kaplamadaki çıkıntıları ön kaplamanın arkasındaki girintilere yerleştirin.





Cihazın tabanındaki arka delik ile yan zarfın delğini hizalayın.



Daha önce sökülen vidayı kullanarak yan zarfı cihazla sabitleyin.

Yukarıda tarif edilen işlemleri diğer yan zarfı için tekrarlayın.

Yükselticinin montajı



Sağlanan yükseltici ürünün ayrılmaz bir parçasıdır ve kurulumdan önce cihazla sabitlenmesi önerilir.

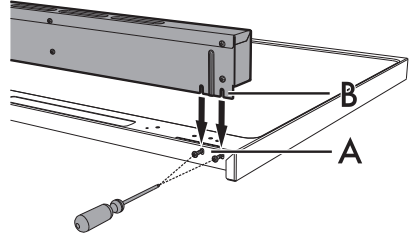
EN

Yükseltici her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve güvenli şekilde sabitlenmelidir.

1. Tornavida kullanarak tezgahın arkasındaki (her iki taraf için 2) 4 civatasını (A) gevşetin.

Yükselticiyi tezgaha yerleştirin.

Yükselticinin (B) yuvalarını vidalarla (A) hizalayın.



Daha önce gevşetilen 4 vidayı sıkıştırarak yükselticiyi tezgaha sabitleyin.



Kurulum

5.4 Elektrik bağlantısı



Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması.
- Kişisel koruyucu ekipman kullanın.
- Alet, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun şekilde topraklanmalıdır.
- Şebeke gücünü kesiniz.
- fişini çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- En az 90°C dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal güç kaynak telli vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini plâk üzerinde gösterilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanıtım plakası cihaz üzerinde görünür bir konumda bulunur.

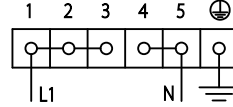
Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

Toprak bağlantısını diğer kablolarından 20 mm daha uzun bir tel kullanarak yapın.

Alet aşağıdaki modlarda çalışabilir:

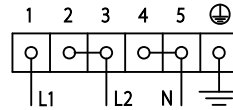
Pirüloz model

- 220-240 V 1N~



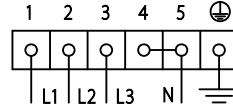
3 x 2,5 mm² üç iletkenli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 1.5 mm² dört iletkenli kablo.

- 380-415 V 3N~



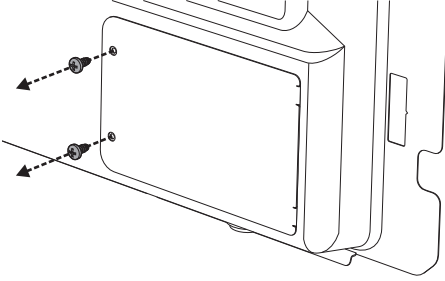
5 x 1.5 mm² beş iletkenli kablo.



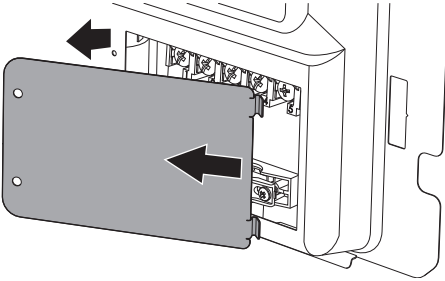
Terminal bloğuna erişim (pyrolytic modeller için yalnız)

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğuna erişmelisiniz:

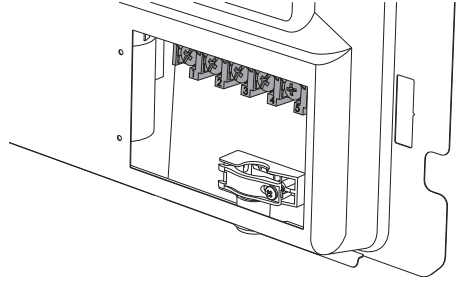
1. Plakayı arka muhafazaya sabitleyen vidaları çıkarın.



2. Plakayı nazıkçe döndürün ve yerine oturduğu yerden çıkarın.

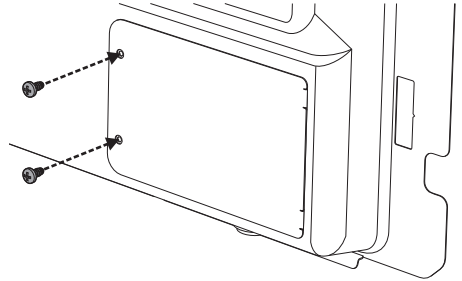


3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçe vidasını gevşetmeniz önerilir.

4. İşlem bittiğinde plakayı arka muhafazaya geri konumlandırın ve önceki adımdaki vidalarla yerine sabitleyin.



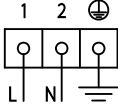


Kurulum

Cihaz şu modlarda çalışabilir:

Çok amaçlı model

- 220-240 V 1N~



3 x 1.5 mm² üç telli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine referanstır.



Bahsedilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak eşleşme faktörü göz önünde bulundurularak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Elektrik hattını kurulum yönetmeliklerine uygun olarak çok kutuplu bir devre kesici ile donatın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolay ulaşılabilir bir konumda olmalıdır.

Fiş ve priz ilişkisi

Priz ve fişin aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıca dönüştürücü ve eşanjör kullanmaktan kaçının; bunlar aşırı ısınma ve yanık riski yaratabilir.

5.5 Kurulum yapan kişi için talimatlar

- Prizin kurulum sonrası erişilebilir olması gerekir. Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre kurulmalıdır.
- Bağlantının vidalı dirseğini çıkarmaya veya zorlamaya çalışmayın. Bu parçayı zarar verebilirsiniz; bu durum üreticinin garantisini geçersiz kılabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz sızıntısını sabun ve su ile kontrol edin. AÇIK ATEŞLERLE Sızıntı aramayın.
- Tüm brülörleri ayrı ayrı ve ardından birlikte açarak gaz valfi, brülör ve ateşleme düzgün çalışıyor mu kontrol edin.
- Brülör kollarını en düşük konuma getirip her bir brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin kararlı olup olmadığını kontrol edin.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağı açıklanmalıdır.