

S M E G

CPF9GPBL

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	76
1.1 Genel güvenlik talimatları	76
1.2 Cihazın amacı	80
1.3 Üreticinin sorumluluğu	80
1.4 Bu kullanıcı kılavuzu	81
1.5 Tanımlama plakası	81
1.6 Bertaraf etme	81
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacaksınız	82
2 Açıklama	83
2.1 Genel açıklama	83
2.2 Pişirme ocağı	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 üstü kullanımı	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 Saklama bölmesi kullanımı	113
4 Temizlik ve bakım	114
4.1 Talimatlar	114
4.2 Cihazın temizlenmesi	114
4.3 Kapının çıkarılması	115
4.4 Kapı camlarının temizlenmesi	116
4.5 Buhar Temizleme (yalnızca bazı modellerde)	119
4.6 Pirolytik (yalnızca bazı modellerde)	122
4.7 Olağanüstü bakım	124
5 Montaj	127
5.1 Gaz bağlantısı	127
5.2 Farklı gaz türlerine uyum	132
5.3 Konumlandırma	137
5.4 Elektrik bağlantısı	144
5.5 Kurulum talimatları	146

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerini korumaya yönelik tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle okumanızı öneririz.

Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: www.smeg.com



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınıyor. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlarına asla dokunmayın.
- Yemekleri fırın içinde hareket ettirirken fırın eldivenleri takarak ellerinizi koruyun
- Ateşi veya alevleri suyla söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun örtüyle boğmaya çalışın.
- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan veya elektrikli cihazların kullanımıyla ilgili deneyimsiz kişiler tarafından, güvenliğinden sorumlu olan yetişkinler tarafından gözetim altında ya da talimatlandırılarak kullanılabilir.
- Çocuklar aletle oynamamalıdır.

• Çocukları sabit gözetim altında olmadıkları sürece sekiz yaşından küçük olanları güvenli bir mesafede tutun.

• Cihaz kullanılırken çocukları 8 yaşından küçüklerden uzak tutun.

• Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Alev yayıcı başlıklarının, kendi brülör kapaklarıyla yuvalarına doğru konumlandığından emin olun.

• Pişirme bölgelerinin ne kadar çabuk ısındığının farkında olun. Isıya boş tencere koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.

• Yağlar aşırı ısınırsa tutuşabilir. Yağlar veya yağ içeren yiyecekleri hazırlarken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar tutuşursa su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.



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

- Kullanım sırasında dökme kaplar veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri ocak yüzeyine koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.

- Cihazdaki yarık veya deliklere sivri metal nesneler (çatal-bıçaklar gibi) sokmayın.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

- Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekiyorsa ya da pişirme sonunda, kapağı birkaç saniye için 5 cm aralığında açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

- Fırın çalışırken ve hala sıcak olduğunda depolama bölümünü açmayın.

- Fırını kullandıktan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.

- Depolama bölümünde (uygunsa) veya cihazın yakınında yanıcı malzemeler kullanmayın veya depolamayın.

- Bu cihaz kullanılırken çevresinde aerosol kullanmayın.

- Kullandıktan sonra cihazı hemen kapatın.

- Bu cihazı değiştirmeyin.

- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem 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.

- Kurulum ve yardım müdahalelerini mevcut standartlara göre yetkili personelin yapmasını sağlayın.

- Cihaza kendi başınıza veya nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan onarım yapmaya çalışmayın.

- Prizi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

- Güç kablosu zarar görmüşse derhal teknik destekle iletişime geçin ve değiştirilecektir.



Talimatlar

Cihazın hasar görme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. temizleme tozları, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Ahşap veya plastik gereçler kullanın.
- Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara mümkün olan en uzağa itilmelidir. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya doğru ve fırının arkasına yönelmelidir.
- Cihaza oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bu durumda ısınabilir ve alev alabilir. Çok dikkatli olun.
- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.
- Her ne sebeple olursa olsun cihazı odaları ısıtmak için kullanmayın.

- Fırının yakınında herhangi bir spreylü ürün püskürtmeyin.
- Yiyecek pişirilirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı konserve veya kaplar fırına koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın hacminin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile örtmeyin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın tabanına koymayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, fırın içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Açık kapı ile iç cam cama tavaları veya tepsileri dayandırmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak çevresi içinde konulmalıdır.
- Tüm tavaların düzgün, düz tabanlara sahip olması gerekir.



- Sıvı herhangi bir sıvı taşar veya dökülürse, fazlayı ocaktan çıkarın.

- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa sızmasına özen gösterin.

- Açık konumda olan pişirme bölgelerine boş tencereler veya tavalar koymayın.

- Cihaza temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Paslanmaz çelik parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).

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

- Ocak tanelerinin ızgaraları, alev yayıcı taçaları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinelerinde yıkamayın.

- Kurarken cihazı yerine kilitlemek için fırın kapağını kullanmayın.

- Açıkken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.

- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

Montaj

- Bu cihaz bir teknede veya karavanda kurulmamalıdır.

- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

- Cihazı dolap açıklığına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süs kapısı veya panelin arkasına kurulmamalıdır.

- Gaz bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.

- Hortum kullanılarak kurulum yapılırken, hortumun uzunluğu tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi geçmemelidir.



Talimatlar

- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve hiçbir şekilde ezilmemelidir.
- Gerekirse, mevcut yönetmeliklerle uyumlu bir basınç regülatörü kullanın.
- Her işlemin ardından gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Montajın sonunda sabunlu çözeltiyle sızıntı kontrolü yapın, asla alevle değil.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklamalıdır.
- En az 90°C'ye kadar dayanabilen kablolar kullanın.
- Gövde güç iletimi kablolarının vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Bu cihaz için

- Ampülü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapısının üzerine hiçbir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

1.2 Cihazın amacı

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

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mallara verilen zararlardan sorumlu tutulamaz:

- Belirtilenlerden başka kullanım;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçanın kurcalanması;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.



1.4 Bu kullanıcı kılavuzu

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

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.5 Tanıtım plakası

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

1.6 Atık Yönetimi



Bu cihaz diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Direktifler 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarlarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fiş ile birlikte çıkarın.



Elektrik gerilim
Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke elektrik bağlantısını 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 karşılık esasına göre.

Cihazlarımız çevreye zararsız ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

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



Talimatlar

Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur 1.7

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



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

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgi, pişirme tavsiyeleri.

Temizlik ve bakım



Cihazın uygun temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, işletim ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



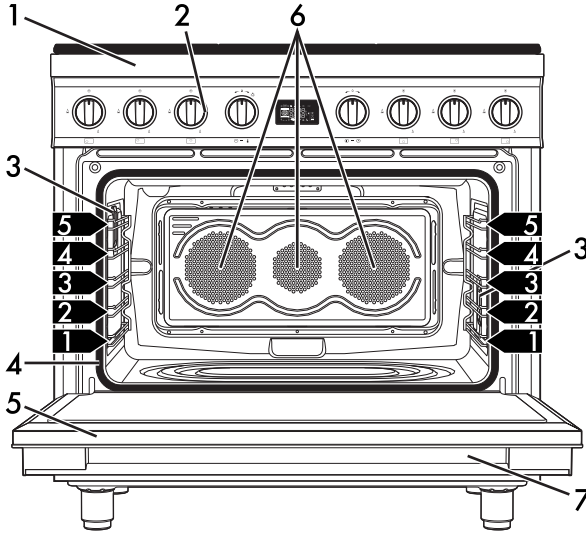
Tavsiye

Kullanım talimatlarının sırası 1.

- Bağımsız talimat.

2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



- 1 Pişirme ocak
- 2 Kontrol paneli
- 3 Fırın ışığı
- 4 Conta

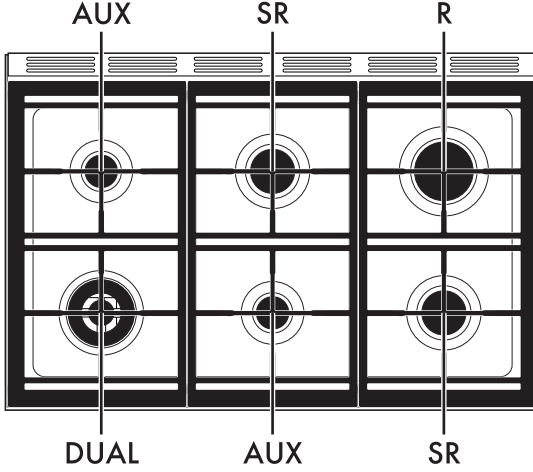
- 5 Kapı
- 6 Fan
- 7 Saklama bölümü

1,2,3 Raf/tepsi destek çerçeveleri



Açıklama

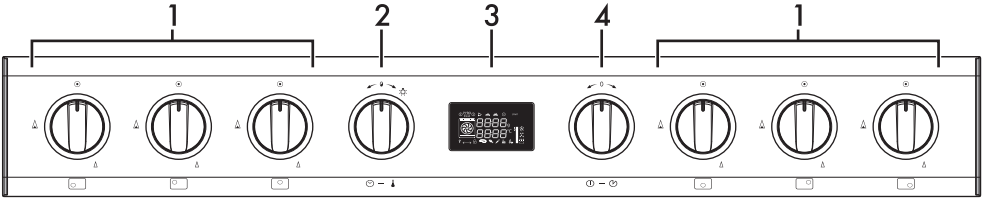
2.2 Pişirme ocağı



AUX = Yardımcı
SR = Yarı hızlı

R = Hızlı DUAL =
Ultra-hızlı

2.3 Kontrol paneli



1 Ocak emniyet kolu düğmeleri

Ocak yanıcılarını yakmak ve ayarlamak için kullanılır.

Kolları saat yönünün tersi yönde basın ve çevirin

ilgili brülörleri yakmak için. Şuna doğru çevirin:

kol düğmelerini maksimum ile minimum arasındaki bölgeye getiriniz.

ve alevi ayarlamak için minimum ayardan maksimum ayara geçin.

Güç düğmelerini yanıcılar  yakmak için kapalı konuma getiriniz.

2 Sıcaklık kolu

Bu kol pişirme süresini ve sıcaklığı seçmenize, programlanmış pişirme ve mevcut zamanı ayarlamaya ayrıca fırın iç ışığını açıp kapamanıza olanak verir.



3 Gösterim

Geçerli zamanı, seçili pişirme sıcaklığını ve fonksiyonu ile herhangi bir zaman ayarını gösterir.

4 Fonksiyon düğmesi

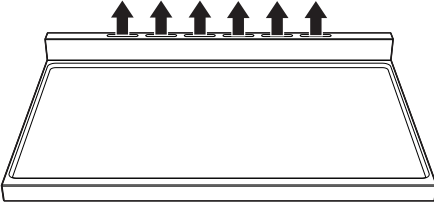
Bu düğme cihazı açıp kapamanıza ve pişirme fonksiyonunu seçmenize olanak tanır.

2.4 Diğer parçalar

Soğutma fanı

Fan, fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, cihazın arkasından sabit bir hava akışı oluşturur ve cihaz kapatılsa bile kısa bir süre devam edebilir.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağılım yuvalarını tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şu zamanlarda yanar:

- Kapi açıldığında.

- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, ayrıca

+ dan  ve  ve  ler

(çok işlevli modeller), ve 

 fonksiyonlar (pyrolytik modeller).

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



Kapi açık olduğunda iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Raflar

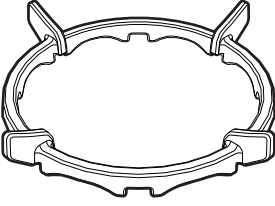
Cihazda tabakları ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar bulunur. Takma yükseklikleri alt tabanından yukarıya doğru gösterilmiştir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).



Açıklama

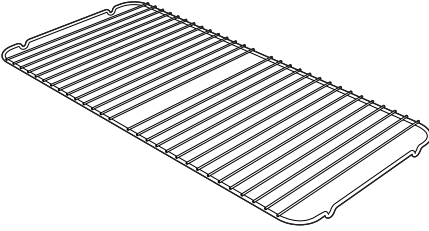
2.5 Mevcut aksesuarlar

WOK halkası



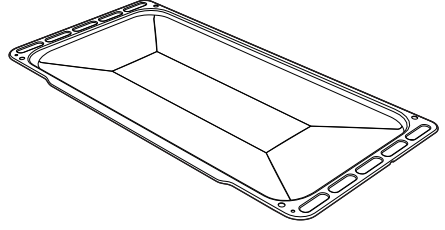
Tava kullanılırken kullanışlı.

Tepsi rafı



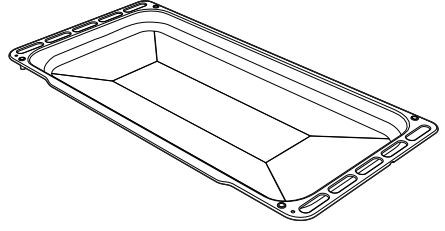
Üstteki fırın tepsisinin üzerine yerleştirilir; damlama yapabilecek yiyeceklerin pişirilmesi için.

Fırın tepsisi



Üstteki raf üzerinde yerleştirilen yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlı.

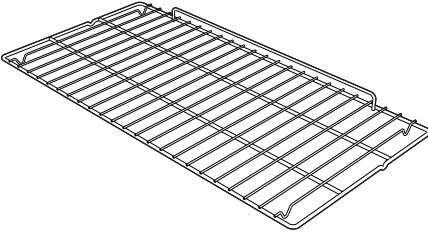
Derin tepsi



Üstteki raf üzerinde yer alan yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar ve fırınlanmış tatlılar pişirmek için kullanışlı.

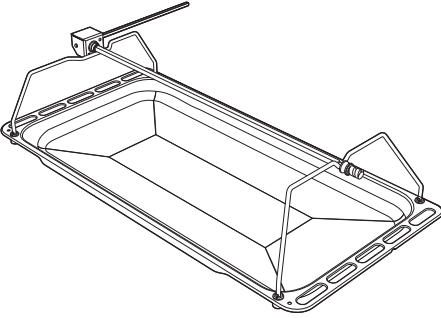


Askı / Raf



Piştirme sırasında gıdaların kapları üzerinde desteklenmesi için kullanışlıdır.

Döner (bazı modellerde sadece)



Tüm yüzeyleri boyunca eşit piştirme gerektiren tavuk ve diğer gıdaların pişirilmesi için kullanışlıdır.

i

Bazı modeller bütün kullanışlı aksesuarlarla birlikte sağlanmaz.

i

Gıdalarla temas etmek üzere tasarlanan aksesuarlar, geçerli mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.

i

Temin edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerine talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.



Kullan

3 Kullan

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri taşıırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Fırın içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Kullanım sırasında 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.
- Yiyecekleri taşımak gerekirse veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.



Yanlış kullanım Yanık tehlikesi

- Yanma yayıcıların halkaları ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarında doğru konumda olduğundan emin olun.
- Yağlar ve yağlar aşırı ısındığında alev alabilir. Çok dikkatli olun.



Yanlış kullanım Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın gövdesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, hızlı hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Sembolik olarak tepsileri veya tavaları doğrudan fırın gövdesinin tabanına koymayın.
- İç cam cama tepsi veya tavaları koymak için açık kapıyı kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde yerleştirilmelidir.
- Tüm tavaların düzgün, düz tabanlı olması gerekir.
- Herhangi bir sıvı taşarsa veya dökülürse, fazla kısmı ocağın üzerinden temizleyin.



Depolama bölmesindeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

- Cihaz açık ve hala sıcakken depolama bölmesini açmayın.
- Cihazı kullandıktan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.



Kullanım sırasında fırın içi yüksek sıcaklık
Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihazın yakınında herhangi bir spreylük ürün püskürtme.
- Cihazın veya depolama bölmesinin yakınında patlayıcı veya yanıcı malzemeler kullanmayın ya da bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik tencereler veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı teneke kutular veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

Gaz kaçağı bir patlamaya neden olabilir.

Gaz kokusu alırsanız veya gaz sisteminde arızalar varsa:

- Gaz kaynağını derhal kapatın veya gaz tüpündeki vanayı kapatın.
- Herhangi bir çıplak alevi ve sigarayı söndürün.
- Güç anahtarlarını veya cihazları açmayın ve elektrik prizlerinden fişleri çıkarmayın. Binada telefonları veya cep telefonlarını kullanmayın.
- Odayı havalandırmak için pencereyi açın.
- Müşteri hizmetlerini veya gaz tedarikçinizi arayın.

Arızalar

Aşağıdakilerden herhangi biri bir arızayı gösterir ve bir servis merkezine başvurulmalıdır.

- Brülör tablasının sararması.
- Mutfak aletlerinde hasar.
- Brülörler düzgün alev almaz.
- Brülörleri yakıcı şekilde yakmada zorluk yaşanır.
- Cihaz kullanılırken brülörler söner.

- Gaz vanalarını çevirmek zordur.

Cihaz düzgün çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışı veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın bölmesi üzerindeki teknik veri plakasını hariç olmak üzere etiketleri çıkarın.
3. Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakım ve temizleme bölümüne bakınız).
4. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş cihazı en yüksek sıcaklığa kadar ısıtın.

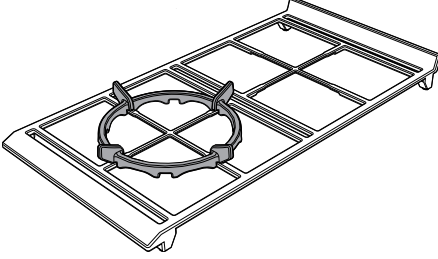


Kullan

3.3 Aksesuarların Kullanımı

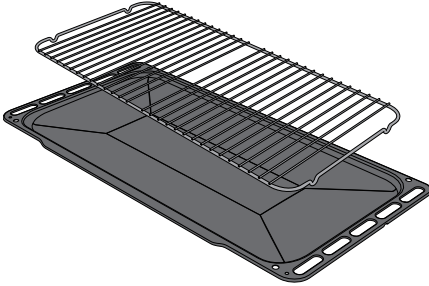
Halka küçültücüler

Halka küçültücüler ocak ızgaralarına yerleştirilmelidir. Doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.



Tepsi rafı

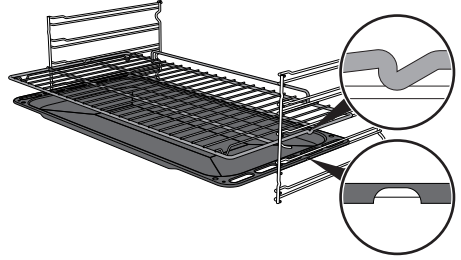
Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Böylece pişirilen gıdadan yağ ayrı olarak toplanabilir.



Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara tamamen durana kadar içeri alınmalıdır.

Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



Rafları ve tepsileri fırına hafifçe yerleştirin ve durana kadar itin.

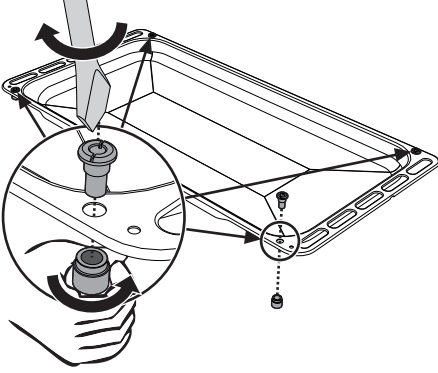


Üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

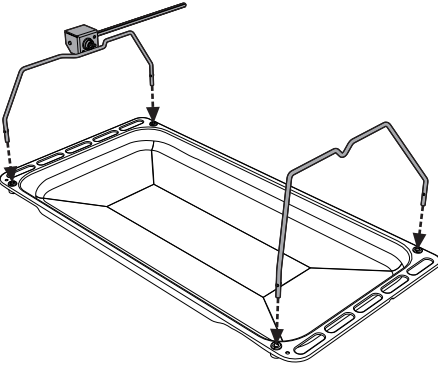


Kızartma tepsisi (bazı modellerde sadece)

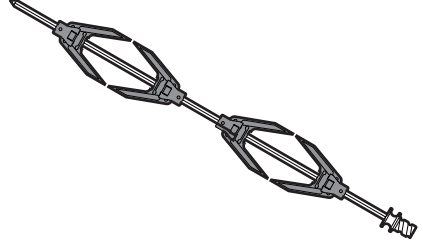
1. Derin tepsinin dört köşe deliklerine verilen 4 burguyu yerleştirin ve uygun bir alet (örneğin bir tornavida) ile halk vidalarına vidalayın.



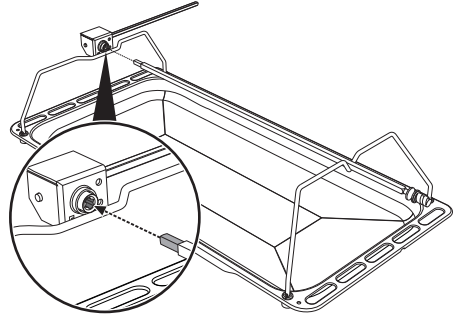
2. Aşağıdaki şekil gibi kızartma desteklerini burgular içine konumlandırın.



3. Temizlendikten sonra besinlerle birlikte kızartma çubuğunu sağlanan kelepçeli çatalları kullanarak hazırlayın. Kelepçeli çatallar tespit vidalarıyla sıkılabilir.



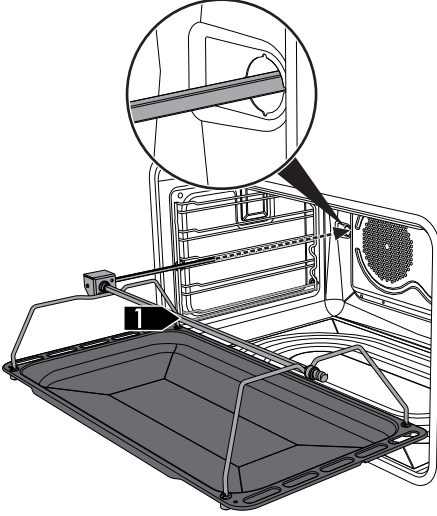
4. Kızartma çubuğunu hazırladıktan sonra desteklerin üzerine yerleştirin. Sol destekteki mekanizmanın yuvasına çubuğun ucunu durana kadar yerleştirin.





Kullan

5. Tepsiyi ilk ray üzerinde yerleştirin (“Genel Açıklama”ya bakınız).
6. Kanan arka duvarında yerdeki şevk motor kapağına çubuğun ucunu girin.



Bu işlemler fırın kapalı ve soğukken yapılmalıdır.

7. Şevk sistemini etkinleştirmek için fonksiyon düğmesini çevirin

seçin düğmesini

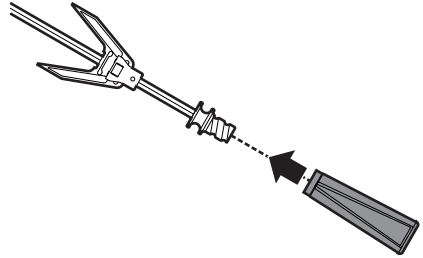


işlevini kullanın ve pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini kullanın.



Duman oluşmasını önlemek için tepsiyi biraz su dökün.

8. Pişirme tamamlandığında, şevk ile tepsiyi çıkarın.
9. Şevk çubuğunu daha kolay kavrayabilmeniz için verilen sapı vida ile sabitleyin.





3.4 Ocağın kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme aygıtları ön panelde birlikte konumlandırılmıştır. Her düğmeye bağlı brülör düğmenin yanında gösterilmiştir. Cihaz elektrikli ateşleme ile donatılmıştır. Düğmeye basıp saat yönünün tersine maksimum alev işaretine kadar çevirin, brülör alev alana kadar. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa, düğmeyi çevirin

ve **tekrar** denemeden önce 60 saniye bekleyin. Yandığında, termokuplun ısınması için birkaç saniye düğmeyi basılı tutun.

Düğme bırakıldığında brülör sönebilir: Bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır. Birkaç an bekleyin ve işlemi yeniden yapın. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.

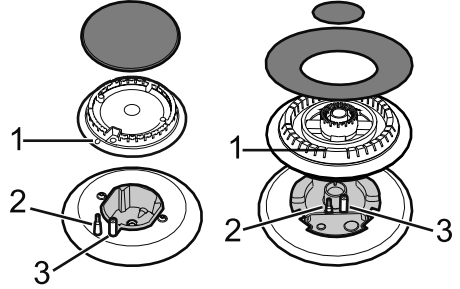


Kaza sonucu kapanma durumunda, gaz vanası açık olsa bile güvenlik devresi tetiklenir ve gaz beslemesi kesilir. Dönün

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

Alev yayma başlıkları ve brülör kapaklarının doğru konumu

Ocağın brülörlerini yakmadan önce alev yayma başlıklarının kendi yerlerinde ve brülör kapaklarıyla doğru konumlandığından emin olun. Alev yayıcı başlıklarının 1 içindeki deliklerin termokopüllerle 2 ve ateşleyicilerle 3 hizalandığından emin olun.



Ocağı kullanma ile ilgili pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği için ve gaz tüketimini azaltmak amacıyla, brülöre uygun büyüklükte kapaklı tencere kullanın ki alevler tencerenin kenarlarına sıçramasın. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra, sıvının taşmaması için ateşi yeterince kısın.



Pişirme gereçleri çapları:

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



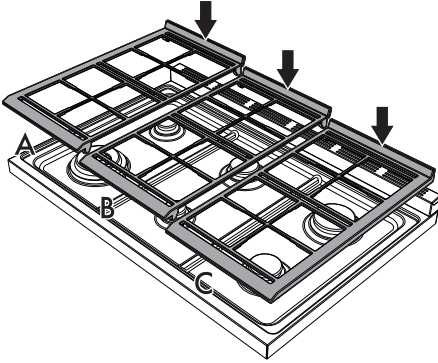
Kullan

Ocak ızgaralarının doğru konumu

Ocak brülörlerini yakmadan önce ızgaraların ocakta doğru konumda olduğundan emin olun.

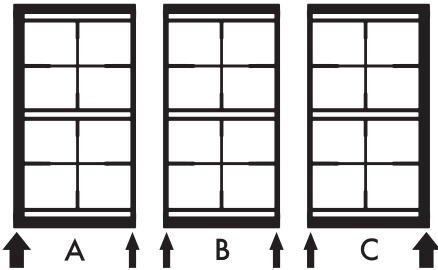
Şunu unutmayın:

- Her ızgaranın ocakta kendi konumu vardır.
- Yükseltilmiş bölüm her zaman cihazın üst kısmına bakmalıdır.



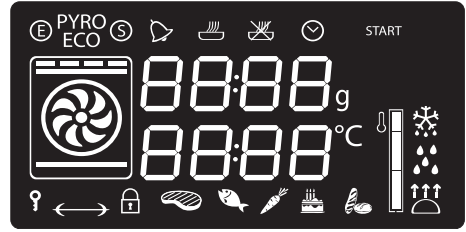
- Sol taraftaki (A) ve sağ taraftaki (C) ızgaraların, cihazın tarafına bakacak şekilde çevrilmesi gereken bir kalın kenarı vardır.

- Merkezi ızgaranının (B) kenarları aynı kalınlıktadır.



3.5 Fırını Kullanmak

Görüntüle



(E) Eco logic göstergesi ışığı

**PYRO
ECO** Pirolik fonksiyon göstergesi ışığı
(yalnızca pirolytik modeller)

(S) Showroom göstergesi ışığı

(D) Dakika geri sayım zamanlayıcısı göstergesi ışığı

(P) Zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı

(F) Programlanmış pişirme göstergesi ışığı

(C) Saat göstergesi ışığı

(K) Çocuk kilidi göstergesi ışığı

(R) Rotisserie göstergesi ışığı (bazı
yalnızca modeller)

(L) Kapı kilidi göstergesi ışığı (pirolytik
yalnızca modeller)

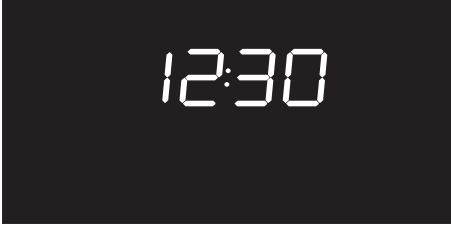


Sıcaklık seviyesi ulaşıldı



Çalışma Modları

Hazırda: Hiçbir işlev seçilmediğinde gösterge mevcut saati gösterir.



AÇIK: Bir fonksiyon etkinleştirildiğinde gösterge, ayarlanan parametreleri gösterir; örneğin sıcaklık, süre ve ulaşılan sıcaklık.



Bir fonksiyon sırasında sıcaklık düğmesi her basıldığında parametreler şu sırayla döngüye alınır.



Sıcaklık



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı süresi



Fonksiyon süresi



Programlanan pişirme süresi
(zamanlı pişirme seçildiyse)



Saat gösterimi

Tüm modlarda değeri değiştirmek için sıcaklık düğmesini sola veya auta çevirerek ayarlama yapılabilir. Daha hızlı artış veya azalış için düğmeyi çeviride tutun.



Kullan

Zamanı ayarlama

Cihazı ilk kez kullanırken veya bir güç kesintisinden sonra sembol



ekranda yanacaktır. Şunu yapmak için

herhangi bir pişirme işlevine başlamak için mevcut zaman ayarlanmalıdır.

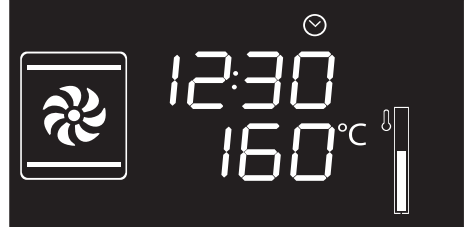
1. Gösterilen zamanı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (daha hızlı artış veya azalış için düğmeyi çevirmeye devam edin).
2. Sıcaklık düğmesini basın.
3. Dakikaları ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (daha hızlı artış veya azalış için düğmeyi çevirmeye devam edin).
4. Arayıcı bitirmek için sıcaklık düğmesini basın.



Gün ışığından yararlanma uygulaması için mevcut zamanı değiştirmek gerekebilir. Bekleme konumundan, saatler yanıp sönmeye kadar sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirmeye devam edin.

Fırın AÇIKken zamanı değiştirmek mümkün değildir.

Pişirme işlevleri



1. Gerekli pişirme işlevini seçmek için fonksiyon düğmesini basılı tutup çevirin.
2. Pişirme sıcaklığını değiştirmek için sıcaklık düğmesini basılı tutup çevirin.
3. Geleneksel pişirmeyi başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.



Bir işlev en az 3 saniye boyunca basılı tutularak herhangi bir zamanda kesilebilir.

Ön ısıtma aşaması

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

Bu aşamanın devam etmekte olduğunu belirtmek için sıcaklık seviyesi ulaşıldı göstergesi yanıp sönüyor.



Ön ısıtma tamamlandığında, sıcaklık seviyesi ulaşıldı göstergesi sabit yanacak ve yiyeceğin fırına konulabileceğini belirtmek için bir zil sesi duyulacaktır.





Fonksiyonlar listesi

ECO Eko

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

Et, balık ve sebze pişirmek için idealdir. Maya içeren yiyecekler için önerilmez.

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini 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 bazı yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir ve aynı anda yalnızca bir yemek pişirmek için uygundur. Her tür rosto, ekme ve kekler için mükemmeldir ve her durumda yağlı etler, örneğin kaz ve ördekte özellikle uygundur.

**Izgara**

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve gerekirse çıkırla birlikte yemek pişirme sonunda yiyeceğe eşit kahverengi verir. Sosisler, domuz kaburgası ve pastırma için mükemmel. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlardaki yiyeceklerin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.

**Alt eleman**

Sadece alt taraftan gelen ısı, alt sıcaklığı daha yüksek olan yiyeceklerin pişmesini tamamlamanızı sağlar, kahverengini etkilemeden. Kekler, turta ve pizzalar için mükemmel.

**Vantilatör destekli**

Vantilatörün çalışması, geleneksel pişirme ile birleştiğinde, karmaşık tarifler bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküviler ve kekler için mükemmeldir, aynı anda birkaç seviye pişirildiğinde bile. (Çok katmanlı pişirme için 2. ve 4. rafı kullanmanızı öneririz).

**Izgara ile fan**

Vantilatörün ürettiği hava, ızgaranın oluşturduğu güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit ızgara eder. Büyük et parçaları için mükemmeldir (ör. domuz budu).



Kullan



Fan + alt ısıtma elemanı

Sadece alt ısıtma elemanı ile fanın birleşimi pişirmeyi daha hızlı tamamlamasını sağlar. Bu sistem, yüzeyi zaten iyi pişmiş olan ancak içi pişmemiş gıdaların sterilizasyonu veya pişmenin sonlandırılması için önerilir; bu nedenle biraz daha ısı gerekir. Her tür gıda için mükemmeldir.



Circulaire

Fanın ve fırının arkasında bulunan çevreleyici ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklığı ve pişirme türünü gerektiren farklı yiyecekleri birkaç seviye üzerinde pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı ısının anında ve eşit dağılmasını sağlar. Örneğin, balıkları, sebzeleri ve kurabiyeleri aynı anda (farklı seviyelerde) kokuların ve tatların karışmadan pişirmek mümkün olacaktır.



Turbo

Fandan destekli pişirme ile geleneksel pişirme kombinasyonu, koku ve tatların karışmadan, birkaç seviyede son derece hızlı ve verimli bir şekilde farklı yiyecekleri pişirir. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

Zamanlayıcı



Bu işlev sadece zili etkinleştirir, pişirmeyi durdurmaz.



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

1. Sıcaklık düğmesini bir kez bastın (pişirme zaten devam ediyorsa iki kez).

gösterge  ve ışığı yanıyor  parlıyor.



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

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

gösterge ışığı  parlıyor.



4. Zil sesini devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin.

5. Bir sonraki dakika aralığını seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



Dakika sayacını kaldırmak için değeri sıfıra ayarlamanız gerekir.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre bittikten sonra pişirme işlemini başlatıp sonlandırmanıza olanak tanıyan işlevdir.



Zamanlı pişirme etkinleştirme, daha önce ayarlanmış olabilecek herhangi bir dakika sayacı timer'ını iptal eder.

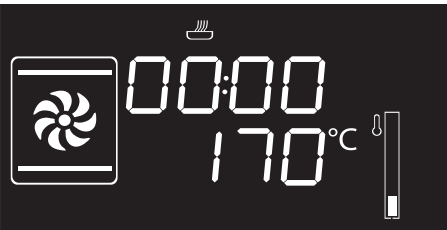
1. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra, sıcaklık düğmesini üç kez basın. Gösterge ekranda gösterir:

00:00

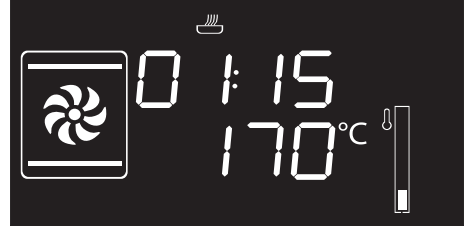
ve gösterge ışığı



lampalar yanıp sönüyor.



2. Pişirme süresini 00:01 ile 12:59 arasında ayarlamak için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin. Düğmeyi çevirmeye devam edin, daha hızlı bir artış veya azalış elde edin.



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



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

4. Pişirme sonunda, **STOP** gösterilir ve bir zil çalar.

ses çıkar.





Kullan

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



Buzzeri devre dışı bırakıp başka bir zaman ayarlı pişirmeyi seçmek için sıcaklık düğmesini sağa çevirin.



Buzzeri devre dışı bırakıp farklı bir pişirme işlevi seçmek için fonksiyon düğmesini sağa veya sola çevirin.



Cihazı kapatmak için fonksiyon düğmesini basılı tutun.

Zamanlayıcı pişirme sırasında veri kümesini değiştirme

Çalışma sırasında zamanlı pişirme süresi değiştirilebilir:

1. Gösterge ışığı olduğunda  istikrarlıdır ve pişirme cihaz içinde ilerliyorsa sıcaklık düğmesini basın iki kez. Gösterge  başlar ışığı yanıp sönüyor.

2. Önceden ayarlanan pişirme süresini değiştirmek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcının ayarladığı saate bağlı olarak pişirmeyi belirli bir saatte durdurmaya izin veren ve ardından cihazın otomatik olarak kapanacağı işlevdir.

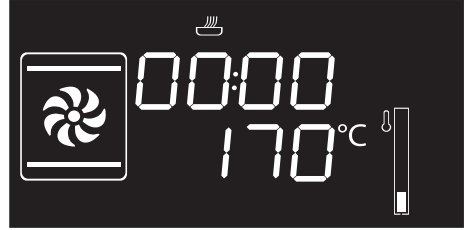
1. Bir pişirme işlevi ve sıcaklık seçildikten sonra, sıcaklık düğmesini üç kez basın. Gösterge tabloyu gösterir

00:00

ve gösterge ışığı



yanıp sönüyor.



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



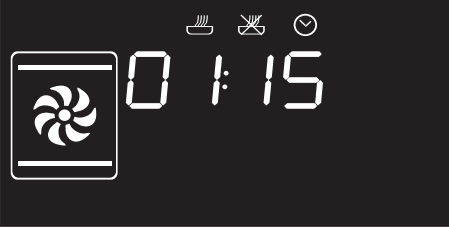


3. Sıcaklık düğmesini dördüncü kez basın.

Göstergesi ışığı yanıp söner. Düğmeyi çevrin

pişirme bitiş süresini ayarlamak için düğmeyi sağa veya sola çevirin.

4. Birkaç saniye sonra gösterge ışıkları parlaklığı durdurur. Cihaz belirlenen başlangıç zamanını bekler.



Pişirme süresini manuel olarak uzatmak için sıcaklık düğmesine tekrar basın. Cihaz, daha önce seçilen pişirme ayarlarıyla normal çalışmasına devam edecektir.



Zamanlı pişirme ile fırın, pişirme sıcaklığına ulaşması için on dakika önceden açılır (ön ısıtma).

5. Pişirmenin sonunu **Stop** gösterilir ve bir zil çalar.



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



Cihazı kapatmak için fonksiyon düğmesine basılı tutun.



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



Kullan

Programlanmış pişirme sırasında veri setini değiştirme



Pişirme süresi değiştirildikten sonra pişirme sonu yeniden ayarlanmalıdır.

Çalışma sırasında programlanmış pişirme süresi değiştirilebilir:

1. Gösterge ışıkları yandığında  ve  ışıkları sürekli yanıyor ve cihaz pişirmeye başlamayı bekliyorsa, 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 tekrar basın. The gösterge ışığı  kapanır ve yanıp gösterge ışığı  sönmeye başlar. The gösterge pişirme bitiş zamanını gösterir.
4. Pişirme bitiş zamanını ertelemek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.
5. Birkaç saniye sonra göstergeler ışık yaka  ve  yanıp sönmeyi durdurur ve programlanır pişirme yeni ayarlarla çalışmasına devam eder.

3.6 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fan destekli fonksiyon kullanın.
- Yemeğin dışı üzerinde aşırı pişirilmesi ve içinin az pişmesi ihtimaline karşı pişirme sürelerini sıcaklığı artırarak kısaltılamaz.

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

Kıyma için tavsiye

- Pişirme süreleri yemeğin kalınlığına ve kalitesine ve tüketici zevkine göre değişir.

- Eti kızartırken bir et termometresi kullanın veya et hazırlanan ete bir kaşıkla hafifçe dokununuz. Sert ise hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiye

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulmuşken bile ızgara yapılabilir.
- Izgara fonksiyonlu 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.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.
- Çok seviyeli pişirme durumunda yiyeceği tercihen 2. ve 4. raflarda konumlandırın, pişirme süresini birkaç dakika uzatın ve yalnızca fan destekli işlevleri kullanın.
- Tatlının iyice pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresi sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.
- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer yaklaşık 10°C daha düşük ayarlanmış sıcaklığı kullanın ve gerekirse pişirme süresini uzatın.
- Tırnaklı (meringue) ve profiterol için pişirme süreleri boyuta göre değişir.

Çözdürme ve mayalama için tavsiyeler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan fırının ilk rafında kapaksız kapta koyun.
- Gıdaların üst üste konulmamasına dikkat edin.

• Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafı ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde, çözdürme sırasında yiyeceğin içindeki sıvı yiyeceğin kendisinden uzağa akacaktır.

• Meyve ve ekmek, parçalara bölündüğünde, miktar ve toplam ağırlık ne olursa olsun aynı sürede çözdürülür.

• En hassas parçalar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

• Başarılı mayalanma için fırının tabanına su içeren bir kap konulmalıdır.

Enerji tasarrufu

• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında biriken ısıyla kalan dakikalar boyunca pişirme devam edecektir.

• Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.

• Cihazın içini her zaman temiz tutun.

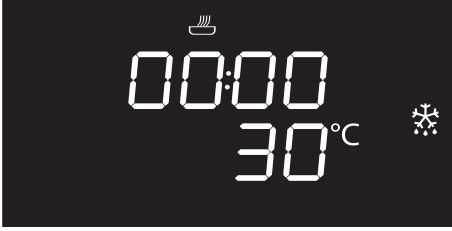
• (Takılıysa) kullanılmadığında, fırının tabanındaki pizza tablasını çıkarın.



Kullan

3.7 Özel fonksiyonlar

Zamanla çözdürme

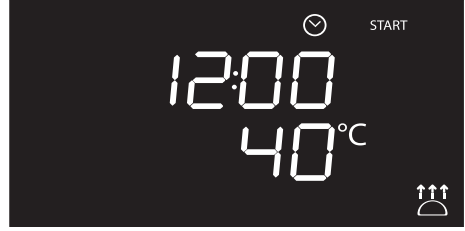


1. Yemeği fırının içine koyun.
2. Zamanla çözdürme fonksiyonunu seçmek için fonksiyon düğmesini basın  çevirin.
3. Süreyi ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 ila 99 dakika).
4. Onaylamak için sıcaklık düğmesini basın  yanıp söner.
belirlenen süreyi ayarlayın.
5. Zamanla çözdürme fonksiyonunu başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.
6. Sonunda **Stop** görüntülenir ve bir zil çalar.

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

Fonksiyondan çıkmak için fonksiyon düğmesini en az 3 saniye basılı tutun.

mayalandırma



Mayalandırma fonksiyonunu kullanırken sıcaklık değiştirilemez.



Başarılı mayalandırma için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

1. Mayalanma için hamuru ikinci rafda konumlandırın.
2. Mayalandırma fonksiyonunu seçmek için fonksiyon düğmesini  basın ve çevirin.
START yanıp söner.
3. Mayalandırma fonksiyonunu başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.
4. Sonunda **Stop** görüntülenir ve bir zil çalar.

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

Fonksiyondan çıkmak için fonksiyon düğmesini en az 3 saniye basılı tutun.



Sabat



Bu işlev, Yahudi dininin dinlenme gününün hükümlerine uygun olarak yiyeceklerin pişirilmesine olanak tanır.



Bu işlev, cihazın belirli bir şekilde çalışmasına yol açar:

- Pişirme süresi sınırsız ilerleyebilir, herhangi bir süre ayarlanamaz.
- Ön ısıtma yapılmayacaktır.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-100 °C arasındadır.
- Fırın ışığı devre dışı, kapıyı açma veya düğme ile manuel etkinleştirme gibi herhangi bir işlem ışığı aktive etmez.
- İç fan kapalı kalır.
- Düğme aydınlatması ve işitsel uyarılar devre dışı kalır.



Sabat işlevi etkinleştirildikten sonra ayarlar değiştirilemez.

Düğmelere herhangi bir işlem etkisiz olacaktır; yalnızca fonksiyon düğmesi kapatmaya izin verecek şekilde etkin kalır.

1. Fonksiyon düğmesini seçmek için basın ve çevirin

Sabat işlevi

SABb

2. Fonksiyonun sıcaklığını değiştirmek için sıcaklık düğmesini basın ve çevirin.

3. Onaylamak için sıcaklık düğmesini basın ve çevirin.

ayarlanmış sıcaklığı.

START

yanıp sönüyor.

4. Sabat işlevini başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.

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



Kullan

Ağırlığa göre buz çözme



Bu fonksiyon donmuş ürünlerin türüne ve ağırlığına göre buz çözmesini sağlar.

1. Yemeği fırının içine yerleştirin.
2. Ağırlığa göre buz çözme fonksiyonunu seçmek için fonksiyon kolunu basıp çevirin, işaretli olan

dE00 ve aydınlatılan gıda simgeleri

3. Ağırlığa göre buz çözme fonksiyonunu onaylamak için fonksiyon kolunu basın.
4. Buz çözödürülecek gıda türünü seçmek için fonksiyon kolunu çevirin.

5. Buz çözölecek gıdanın ağırlığını (gram olarak) seçmek için sıcaklık kolunu çevirin.

6. Parametreleri onaylamak ve buz çözme başlamak için fonksiyon kolunu basın.

7. Sonunda **Stop** gösterilir ve bir zil sesi duyulur.

8. Zili devre dışı bırakmak için iki koldan birini basın veya çevirin ya da kapağı açın.

9. Bu işlevden çıkmak için fonksiyon koluna en az 3 saniye basılı tutun.

Önceden ayarlanmış parametreler

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

* Buz çözme süreleri buz çözölecek gıdanın şekli ve boyutuna göre değışebilir.



3.8 Otomatik programlar



Otomatik pişirme programları pişirilecek yemeğin türüne göre bölünmüştür.

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

ışıklı gıda simgesi ve
işaretlenmiş



2. Otomatik programlarla pişirmeyi onaylamak için fonksiyon düğmesine basın.

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

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

5. Isıtma tamamlandığında,

START

parlak yanıp sönen. Şunu içeri koyun

gıdayı içeri koyun ve sonra pişirmeye başlamak için fonksiyon düğmesine basın.

6. Sonunda **Stop** görüntülenir ve bir zili çalar.

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

8. Fonksiyondan çıkmak için fonksiyon düğmesine en az 3 saniye basılı tutun.



Otomatik programlarda programlı pişirme ayarlanabilir.



Bir işlev en az 3 saniye basılı tutularak herhangi bir zamanda kesilebilir.

EN



Kullan

Otomatik programlar tablosu



ET (01 - 05)

Prr	Alt kategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
01	CVEit sığır eti (orta pişmiş)	1300	2		200	56
02	Domuz eti roast	800	2		190	88
03	Kuzu (orta pişmiş)	2000	2		190	105
04	Dana eti	1000	2		190	80
05	Kızarmış tavuk (bütün)	1000	2		200	80



BALIK (06 - 07)

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



SEBZELER (08 - 10)

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

(1) Izgara için, yiyeceği her iki tarafı da pişirmek ve tabloda gösterilen zamanlara atıfta bulunmak önerilir. Gösterilen en uzun pişirme süresi her zaman hammadde başlangıcından itibaren pişirilecek ilk taraf için geçerlidir.



TÜKETİMLER/FARELER (11 - 13)

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



EKMİK - PİZZA - MAKARNA (14 - 20)

Pr	Alt kategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
14	Maya katkılı ekmek (somun)	1000 2			200	27
15	Tavadaki pizza	1000 2			280	12
16	Taşa pişen pizza	500 1*			280	7
17	Fırın makarna	2000 1			220	35
18	Lazanya	2000 1			230	40
19	Paella	500 2			190	25
20	Kuş	1000 1			200	40

(2) Taş fırının alt kısmına yerleştirilmelidir. Taş üzerinde pişirilen dondurulmuş pizza, ağırlığa göre farklı pişirme süreleri gerektirmez.



Tablolarda belirtilen süreler ısıtma (ön ısıtma) sürelerini içermez ve bütün parçaların pişirilmesini ifade eder. Yiyecek daha küçük parçalara bölünürse pişirme süresi azalır.



3.9 İkincil menü

Cihaz ayrıca kullanıcının yapmasına olanak tanıyan açılır ikincil menüye sahiptir:

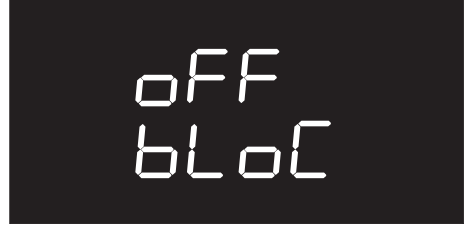
- Çocuk kilidini etkinleştirin veya Devre dışı bırakın.
- Showroom modunu etkinleştirin veya Devre dışı bırakın (tüm ısıtıcı elemanları devre dışı bırakılır, sadece kontrol paneli çalışır).
- Eco-Logic modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Sıcak Tut modu için etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Eco-ışık modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın.

Cihaz Bekleme konumunda olduğunda

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

Çocuk kilidi modu

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



Normal çalışmada gösterge ışığının yanma  a gösterilir.



Piştirme sırasında kilidi geçici olarak serbest bırakmak için sıcaklık düğmesini 5 saniye basılı tutun. Son ayardan bir dakika sonra kilit yeniden aktif olacaktır.



Düğme konumu değiştirildiğinde, ekranda şunu gösterir
bLoC birkaç saniye.



Çocuk kilidi modundayken fonksiyon düğmesini 3 saniye basılı tutarak cihazı anında kapatmak hala mümkündür.

Showroom modu (sadece sergileyenler içindir)

Bu mod, kontrol paneli etkinken tüm ısıtıcı öğelerin devre dışı kalmasını sağlar.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu KAPALI olarak ayarlayın.



Mod etkinse, gösterge ışık  ekranda yanar.



Kullan

Düşük güç (Eco-logic) modu:

Bu mod, cihazın kullanılan güç miktarını sınırlamasını sağlar.

Diğer ev aletleriyle eşzamanlı kullanım için uygundur.

YÜKSEK: normal güç.



DÜŞÜK: düşük güç.



Sıcak Tut modu

Bu mod, pişirme süresi ayarlanmış bir pişirme döngüsünden sonra pişirilmiş yiyeceği yaklaşık bir saat boyunca düşük sıcaklıklarda sıcak tutmasına olanak tanır (manuel olarak kesilmediği sürece).



Eco-logic modunu etkinleştirmek, ön ısıtma ve pişirme sürelerinin uzatılabileceği anlamına gelir.



Mod etkinse, gösterge ışık  görüntüde yanar.



Eko-ışık modu

Daha fazla enerji tasarrufu için ışık, pişirme başladıktan itibaren bir dakika sonra otomatik olarak kapatılır.



Işığın bir dakika sonra otomatik olarak kapanmasını durdurmak için bu modu KAPALI olarak ayarlayın.

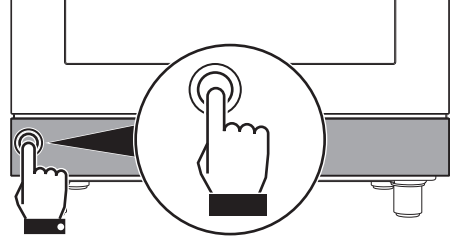


Her iki ayarda da sağa dönüştürülerek manuel açma/kapama kontrolü her zaman mevcuttur.

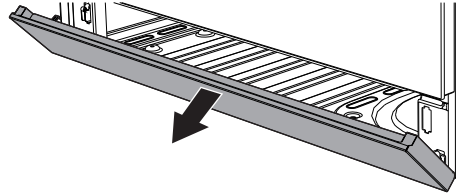
3.10 Depolama bölmesini kullanma

Fırının altında bulunan bir depolama bölmesi vardır; bu bölüm, kullanımı için gerekli tava veya metal nesnelerin saklanması için kullanılabilir.

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



2. Depolama bölmesi kapağını nazikçe serbest bırakın.



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



Temizlik ve bakım

4 Temizlik ve bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Çelikten yapılmış veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın (örn. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalarda aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. temizleme tozları, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocak ızgaraları, alev dağıtıcı taşlar ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

Ocugu temizleme

1. Yüzeyi nemli bir bezle silmek için aşındırıcı olmayan bir deterjan koyun ve yüzeyleri temizleyin.

2. İyice durulayın.

3. Yumuşak bir bez veya mikrofiber bez ile kurulayın.

Ocak ızgaralarını, alev dağıtıcı taşlarını ve brülör kapaklarını temizleme

1. Ocaktaki bileşenleri çıkarın.

2. Ilık su ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Herhangi bir hardallaşmayı temizlediğinizden emin olun.

3. Yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle iyice kurulayın.

4. Bileşenleri ocağa geri takın.



Izgaralar ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan bu parçalarda uzun süreli emaye üzerinde değişikliklere neden olabilir. Bu tamamen doğal bir fenomendir ve bu bileşenin çalışmasına etki etmez.

4.2 Cihazı temizleme



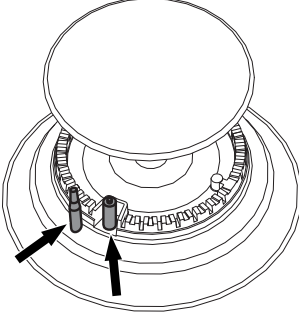
Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılması tavsiye edilir.

Ocak temizliği için öneriler

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

Ateşleme elemanları ve termokuplları temizleme

- Gerekirse, ateşleme elemanları ve termokuplları nemli bir bezle temizleyin.
- Kuru bir kalıntı varsa kürdan veya iğneyle çıkarın.



Fırın gövdesini temizleme

Fırınınızı en iyi durumda tutmak için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Yiyecek kalıntılarının fırın gövdesinde kurumasına izin vermeyin, çünkü bu emayeye zarar verebilir.

Temizlemeden önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şunları çıkarmanız öneririz:

- Kapak
- Raf/tepsi destek çerçeveleri
- Takılı bulunan çıkarılabilir kılavuzlar
- Contalar



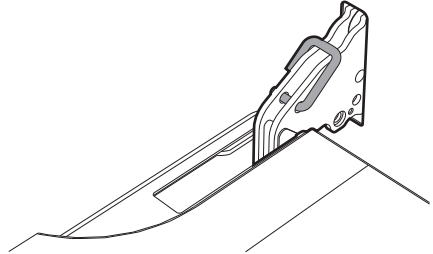
Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, herhangi bir kalıntıyı gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

4.3 Kapak/kapıyı çıkarma

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

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

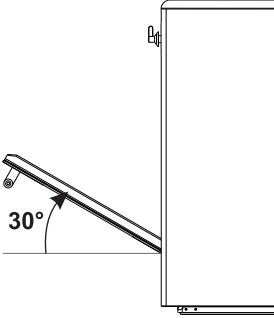
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki adet pim yerleştirin.



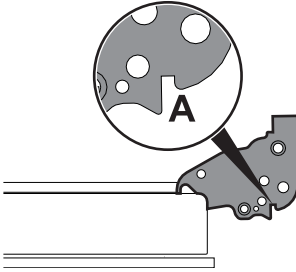


Temizlik ve bakımla ilgili

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



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin; A girintili bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı yerine indirin ve yerleştğinde menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.



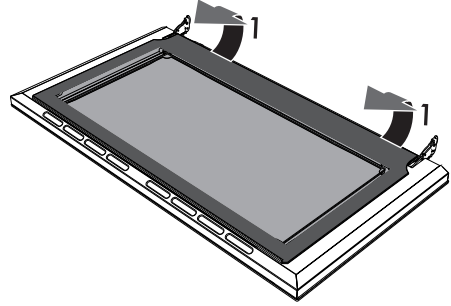
4.4 Kapı camlarının temizliği

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

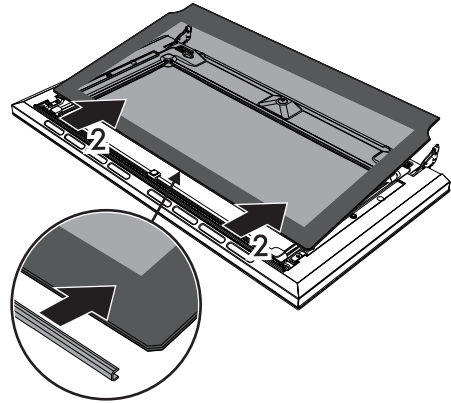
Dahili cam panellerin çıkarılması

Kapatmanın dahili cam panelleri temizliği kolaylaştırmak için çıkarılabilir.

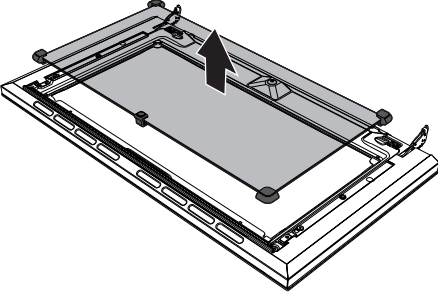
1. Dahili cam panelinin arka kısmını oklar (1) ile gösterilen hareketi takip ederek nazikçe yukarı doğru çekin.



2. Ön şeritten (2) dahili cam panelini çıkarın ve kapıdan çıkarın.

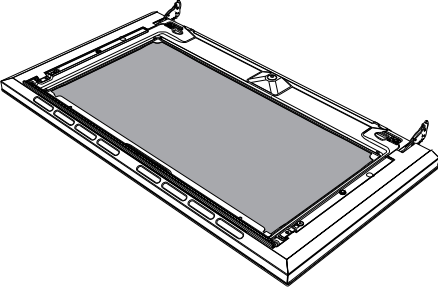


3. Ara cam panelini yukarı kaldırarak çıkarın.



Pirolojik modelde iki ara cam paneli vardır.

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



5. Temizliği bitirdiğinizde ara cam panelini kapının yuvasına yeniden yerleştirin.

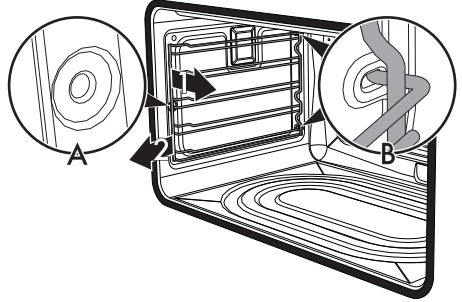
6. İç cam panelini konumlandırmak için üst kısmı kapı bandına kaydırın ve arka iki pimleri hafif bastırarak koltuklarına yerleştirin.

Raflar/tepsiler destek çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçeveleri çıkarılır:

- Çerçeveyi fırının iç tarafına doğru çekin, onu A olukundan çıkarın, ardından arkasındaki B koltuklardan dışarı doğru kaydırın.



- Temizlik tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini tekrar yerine takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.



Temizlik ve bakım

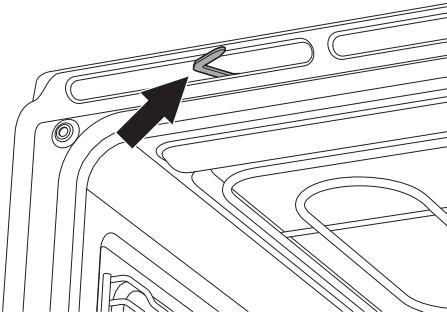
Kapı kilidi kolunun manuel devre dışı bırakılması (pyrolytic modeller için yalnızca)



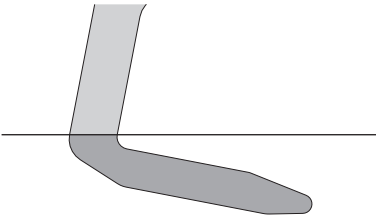
Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

- Aşağıdaki işlemler her zaman cihaz soğuk ve kapalı durumda yapılmalıdır.
- Pyrolytik bir döngü sırasında kapı kilidi kolunu manuel olarak devre dışı bırakmaya asla çalışmayın.

Kapı kilidi kolu kontrol panelinin altında, sol taraftaki ilk yuvada, fırının ön yüzünün üst kısmında bulunmaktadır.

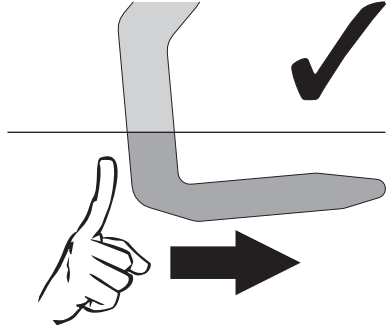


Normal temizlik işlemleri sırasında kapı kilidi kolu kazara etkinleşebilir.



Kapı kilidi kolu etkinleşti
(yukarıdan görünüm)

1. Kapı kilidi kolunu sağa doğru duruncaya kadar hareket ettirin.

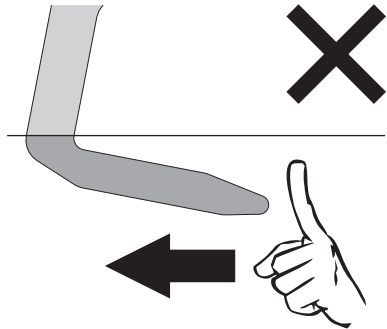


(yukarıdan görünüm)

2. Kapı kilidi kolunu nazikçe serbest bırakın.

Mekanizmanın yayı kapı kilidi kolunu devre dışı konuma getirir.

Mekanizmaya zarar vermemek için kolu sola zorlama yoluyla devre dışı bırakmaya çalışmayın.



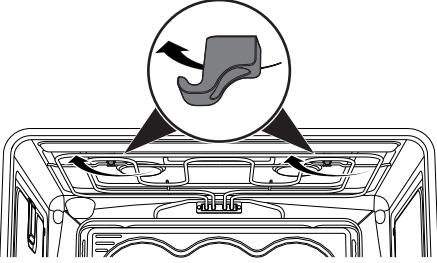
(yukarıdan görünüm)



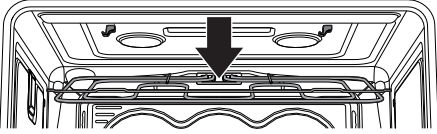
Üst bölümü temizleme (pyrolitik modellerde değildir)

Fırın haznesi, fırınının üst kısmının (tavan) temizliğini kolaylaştıran eğilebilir bir ısıtıcısı ile donatılmıştır.

1. Üst ısıtıcıyı nazıkçe kaldırarak ve kilitleyici tutucuları 90 derece döndürerek serbest bırakın.



2. Isıtıcıyı nazıkçe aşağı doğru indirin ki durana kadar duraksın.



Yanlış kullanım Fırına zarar verme riski

- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

3. Temizliği tamamladıktan sonra ısıtıcıyı tekrar yerine koyun ve kilitleyicileri tekrar kilitleyecek şekilde çevirin.

4.5 Buhar Temizliği (bazı modellerde sadece)



Buhar Temizliği yardımcı bir temizliktir kirin giderilmesini kolaylaştıran bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin temizlenmesi çok kolaydır. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve daha sonra daha kolay çıkarılabilir.



**Yanlış kullanım
Yüzeylerin zarar görme riski**

- Fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan gıda kalıntılarını veya büyük döküntüleri kaldırın.
- Fırın soğukken yardımcı fırın temizliği işlemi yapın.

Ön işlemler

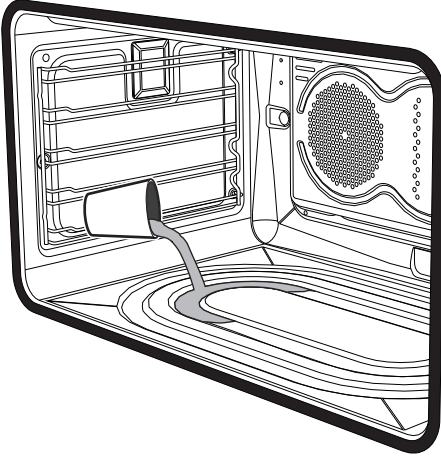
Buhar Temizliği fonksiyonuna başlamadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Takılı ise çıkarılabilir kılavuzları sökün.
- Kapağı kapatın.

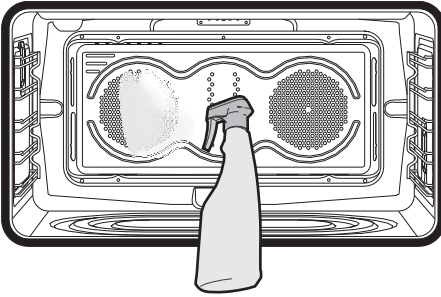


Temizlik ve bakım

- Tepsiyi yaklaşık 40 ml su dökün. Gözenekten taşmamasını sağlayın.



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



- Kapıyı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

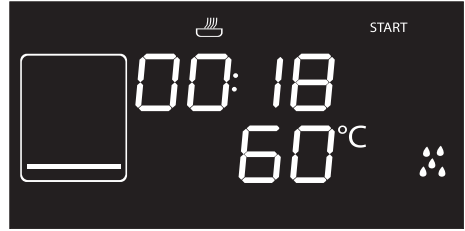
Buhar Temizleme döngüsü ayarı



Buhar Temizleme döngüsüne göre iç sıcaklık gerekli olan değerden yüksekse, döngü derhal durdurulur ve

mesajı **Stop** görüntülenecek ekranda. Yardımlı temizleme cycle'ını etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.

1. Fonksiyon düğmesini seçip döndürerek Buhar Temizleme fonksiyonunu seçin. Temizlik döngüsünün süresi ve sıcaklığı ekranda görünecektir.



Sıcaklık ve zaman parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

2. Otomatik temizleme döngüsünü başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.

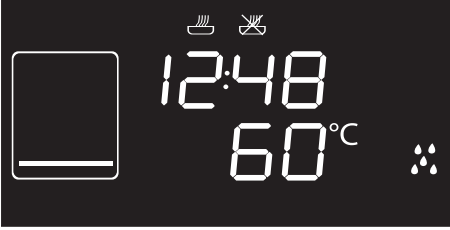


Programlanabilir Buhar Temizleme döngüsü

Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi, Buhar Temizleme işlevi için de bir bitiş süresi ayarlanabilir.

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

gösterge ışığı  yanıp sönmeye başlar. The görüntü işlev bitiş süresini gösterir.



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

3. İşlev bitiş zamanını onaylamak için sıcaklık düğmesine basın.

4. İşlev düğmesine basın. Cihaz belirlenen başlangıç zamanını bekler.

Buhar Temizleme döngüsünün sonu

Sonda zil **Stop** görüntülenir ve bir çalıyor.

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

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

3. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bezle temizleyin.

4. Sert çıkarılamayan birikintiler için pirinç filamentli çizilmez sünger kullanın.

5. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

6. Fırın içindeki artık suyu çıkarın.

Gelişmiş hijyen için ve yiyeceğin rahatsız edici kokulardan etkilenmemesi amacıyla, fırının yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de bir fan destekli işlevle kurutulmasını öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi tavsiye ederiz.



Erişmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı tavsiye ederiz.



Temizlik ve bakım

4.6 Pirolütik (bazı modellerde yalnızca)



Pirolütik temizleme, kirin çözülmesine neden olan otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme işlevidir. Bu süreç sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür.



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Önceki pişirme işlemlerinden kalan herhangi bir yiyecek kalıntısı veya büyük dökülmeleri fırın içinden çıkarın.

Ön işlemler

Pirolütik döngüsüne başlamadan önce:

- İç cam panelini, olağan temizlik talimatlarına göre temizleyin.
- Çok inatçı tortular için cam üzerine fırın temizleme ürününü püskürtün (üründeki 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.
- Takılı ise çıkarılabilir kılavuzları ayırın.
- Kapağı kapatın.

Pirolütik fonksiyon ayarı

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



fonksiyon düğmesi ile.

2. Temizlik döngüsünün süresini en az 2 saat, en çok 3 saat olacak şekilde ayarlamak için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin (süresi 120 **PYRO** dakika olan fonksiyon hariç). **ECO**

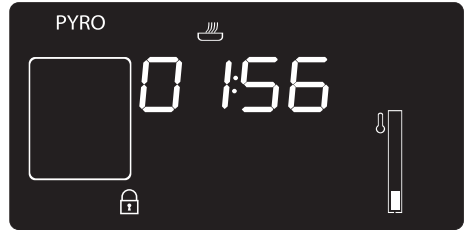
3. Pirolütik döngüsünü başlatmak için sıcaklık düğmesini basın.



Tavsiye edilen pirolütik döngü süresi:

- Hafif kir: 2 saat.
- Orta kir: 2½ saat.
- Ağır kir: 3 saat.

Pirolütik döngü



1. Gösterge şunu gösterir **PYRO** ya **PYRO** ve ayrılan süre, cihazın otomatik temizleme döngüsünü yürüttüğünü göstermek içindir.



2. Pirolyzik döngü başlar başlamaz kapı kilitlenir (kapı kilidi

gösterge ışığı  yansıyan) bir tarafından kapının açılmasını engelleyen cihaz.



Kapı kilit cihazı etkinleştildiğinde herhangi bir işlev seçilemez.

3. Pirolytik döngünün sonunda, fırın kapsülündeki sıcaklık güvenli seviyelere dönene kadar kapı kilitli kalır. Fırının soğumasını bekleyin ve içerde biriken kalıntıları nemli mikrofiber bir bezle toplayın.



İlk pirolytik döngü sırasında yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle hoş olmayan kokular oluşabilir. Bu, ilk pirolytik döngüden sonra kaybolan tamamen normal bir fenomendir.



Pirolytik döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönme hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, ısı dağılımını daha etkili kılmak için tamamen normal bir işlemdir. Pirolytik döngünün sonunda, komşu ünitelerin duvarlarını ve fırının ön yüzünü aşırı ısınmadan korumak için fanlar yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.



Pirolytik döngüyü minimum sürede tatmin edici sonuç vermezse, ardışık temizleme döngüleri için daha uzun bir süre ayarlanması önerilir.

Programlanmış pirolytik döngünün ayarlanması

Pirolytik döngüsünün başlangıç zamanını diğer pişirme işlevleri gibi programlamak mümkündür.

1. Pirolytik döngü süresini seçtikten sonra sıcaklık düşmesine basın. Ekran mevcut zamanı ve



gösterge ışığı yanar.

2. Pirolytik döngüsünün tamamlanmasını istediğiniz zamanı ayarlamak için sıcaklık düşmesini çevirin.

3. Birkaç saniye sonra, ve

gösterge ışıkları istikrarlı bir şekilde yanacak ve cihaz temizleme döngüsünü başlatmak için belirlenen başlangıç zamanını bekleyecektir.



Kapı kilit cihazı etkinleştirildiğinde herhangi bir işlev seçilemez.



Temizlik ve bakım

4.7 Olağanüstü bakım

İç aydınlatma ampulünü değiştirme



Canlı parçalar

Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı prizden çekin.

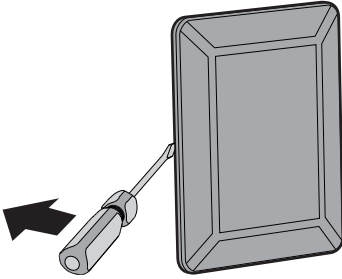


Fırın 40 W'lık bir ampulle donatılmıştır.

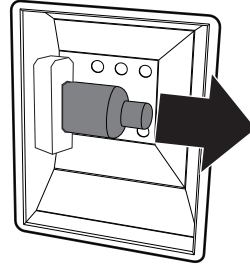
1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Tepsisi/ızgara destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını bir aletle çıkarın (örneğin bir tornavida ile).



Fırın haznesinin emayesini çizmeye dikkat edin.



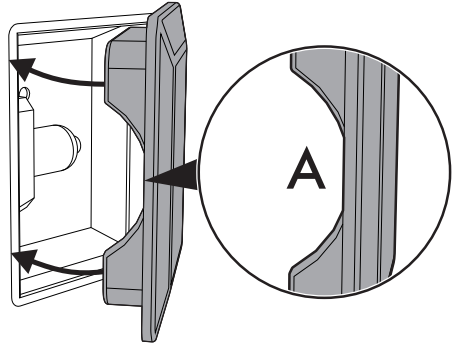
4. Işık ampulünü kaydırıp çıkarın.



Halojen ampulüne parmaklarınızla doğrudan dokunmayın, onu yalıtkan bir malzemeye sarın.

5. Yeni ampulü takın.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplı kısmının kapağa yöneldiğinden emin olun.



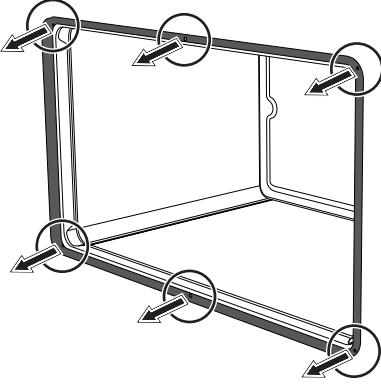
7. Kapak ışık ampulünü destekle mükemmel şekilde tutacak şekilde tamamen aşağı bastırın.



Kapı contasını çıkarmak ve takmak
(pyrolitik modeller için değil)

Conta çıkarılır:

- Köşelerde ve merkeze yakın konumda bulunan klipsleri gevşetin, sonra contayı dışa doğru çekin.



Conta yeniden takılır:

- Kapak contasına köşelerde ve merkezde bulunan klipsleri takın.

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

Ne yapmalı ...

Cihaz düzgün çalışmıyor:

- Anahtar arızalı: anahtarın çalışıp çalışmadığını sigorta kutusunu kontrol ederek kontrol edin.
- Güç kaybı: cihaz işaretleme ışıklarının çalışır durumda olup olmadığını kontrol edin.

Gaz brülörü yanmıyor:

- Ateşleyicilerde güç kaybı veya nem: Gaz brülörünü çakmak taşıyla veya kibritle yakın.

Fırın ısınmıyor:

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

Fırında hazırlanan tüm yiyecekler kısa sürede yanar:

- Arızalı termostat: Yetkili Servis Merkezine başvurun

Fırın sıcak olduğunda kapı camı buğulanır:

- Sıcaklık farkından kaynaklanan tamamen normal bir davranış olup fırının performansını etkilemez.



Temizlik ve bakım

Görüntü tamamen kapalı:}, {

- Ana güç kaynağını kontrol edin.
- Cihaz besleme hattındaki omnipolar anahtarının “AÇIK” konumda olup olmadığını kontrol edin.

Kontroller yanıt vermiyor:

- “Çocuk kilidi” modunun ayarlı olup olmadığını kontrol edin (ayrıntılar için “İkincil menü”ye bakın).

Pişirme süreleri tabloda belirtilenlerden daha uzundur:

- “eco-logic” moduna ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin (ayrıntılar için “İkincil menü”ye bakın).

Görüntüde “ERR4” görünüyor:

- Kapı kilidi kapıya düzgün şekilde takılmamış olabilir. Bu, kilidin etkinleştirilmesi sırasında kapının yanlışlıkla açılmasından kaynaklanabilir. Cihazı kapatıp tekrar açın ve yeni bir temizleme döngüsünü seçmeden önce birkaç dakika bekleyin.

Bir fan destekli fonksiyon 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 geri döner.

(pyrolytic modellerde) (pyrolytic) otomatik temizleme döngüsünden sonra bir fonksiyon seçmek mümkün değildir:

- Kapı kilidinin devre dışı kalıp kalmadığını doğrulayın. Değilse, kapı kilidi aktifken fonksiyonların seçilmesini engelleyen bir güvenlik cihazı cihazda bulunmaktadır. Bunun nedeni fırın içindeki sıcaklığın hala herhangi bir pişirme türüne olanak vermeyecek kadar yüksek olmasıdır.



Sorun çözülmediyse veya diğer arızalar için yerel teknik destek merkeziyle iletişime geçin.



Diğer ERRx hata mesajları gösteriliyorsa:

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



5 Kurulum

5.1 Gaz bağlantısı



**Gaz sızıntısı
Patlama tehlikesi**

- Herhangi bir işlem yaptıktan sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Gerekirse mevcut mevzuata uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulumun sonunda sabunlu çözeltiyle sızıntıları kontrol edin, asla alevle değil.
- Hortum kullanılarak yapılan kurulum, hortumun tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metreyi, kauçuk hortumlar için ise 1,5 metreyi aşmamasını sağlayacak şekilde yapılmalıdır.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.

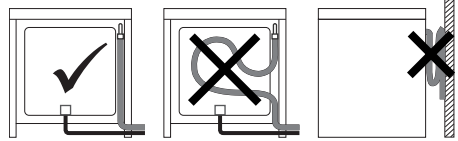
Genel bilgiler

Gaz ana hatlarına sürekli bir duvar çelik hortumu kullanılarak bağlantı yapılabilir; yürürlükteki standartlar tarafından belirlenen yönergeler uygun olarak. Başka gaz türlerine besleme için "5.2 Farklı gaz türlerine uyum" bölümüne bakın. Gaz giriş bağlantısı ½" dış gaz (ISO 228-1) dişlidir.

Lastik hortumla Bağlantı

Aşağıdaki tüm koşulların karşılandığını doğrulayın:

- hortum, güvenlik kelepçeleriyle hortum bağlantısına sabitlenmiş olmalıdır;
- Hortumun hiçbir parçası sıcak duvarlarla temas halinde değildir (maks. 50 °C);
- Hortum çekiş veya gerilim altında değildir ve kıvrımlar veya bükülmeler yoktur;
- Hortum keskin nesnelere veya keskin köşelere temas etmemelidir;
- Hortum mükemmel şekilde hava sızdırmıyorsa ve gaz sızdırmıyorsa, onarmaya çalışmayın; yeni bir hortumla değiştirin;
- Hortumun son kullanma tarihi geçmiş olmadığını doğrulayın (hortumun üzerinde serigrafisi ile yazılır).



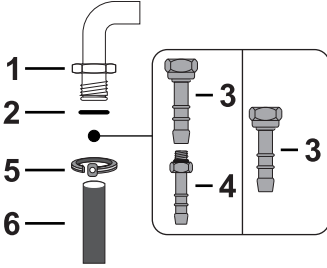
Referans standard hortum üzerinde damgalı olduğundan emin olun (mevcut standartlara uygun bir kauçuk hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantı yapın).

Hortum bağlantı somununu hassas şekilde cihazın gaz bağlantısına 1 (½ inç ISO 228-1 dişli) takın ve arasına keçeyi 2 yerleştirin. Hortum bağlantı soketi 4 ayrıca kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak hortum bağlantı soketi 3'e de vidalanabilir.

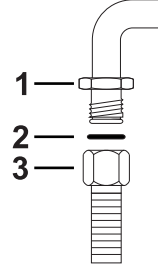


Kurulum

Hortum bağlantı parçasını sıkıdırdıktan sonra gaz hortumunu 6 numaralı hortum bağlantısına itin ve mevcut standartla uyumlu olan kelepçeyle 5 numaralı kelepçeyi sabitleyin.



Cihaza ait gaz bağlantısına 3 numaralı bağlantıyı, aralarına 2 numaralı contayı yerleştirmek kaydıyla dikkatlice vidalayın.



Pimli bağlantılı çelik hortumla bağlantı

B.S. 669 ile uyumlu pimli bağlantılı çelik hortum kullanarak gaz ana ile bağlantıyı gerçekleştirin. Gaz hortum bağlantı parçası 4'ün dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından adaptörü 3 sıkın. Üniteyi cihazın hareketli bağlantı parçası 1'e vidalayın, aralarına temin edilen conta 2'yi yerleştirin.



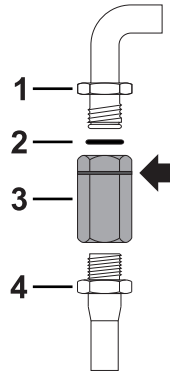
Mevcut standartlara uygun bir kauçuk hortum kullanılarak yapılan bağlantıya, hortumun tüm uzunluğu boyunca incelenebiliyor olması durumunda izin verilir.



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

Çelik hortumla bağlantı

Uygulanabilir standarda uygun olan sürekli duvar çelik hortum kullanarak gaz ana ile bağlantıyı yapın.

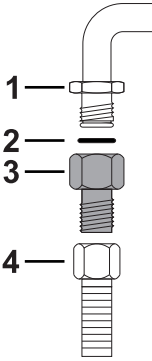




Koni uçlu çelik hortumla bağlantı

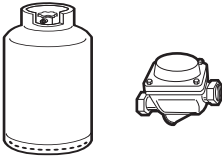
Uygulanabilir standartlara uygun olan sürekli duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı yapın.

Kiriştirme 3 hortum bağlantı yuvasını cihazın gaz bağlantısına ($\frac{1}{2}$ " ISO 228-1 diş) hassasça vidalayın; aralarına temin edilen contayı 2 yerleştirin. Bağlantı 3'ün dişine yalıtım malzemesi uygulayın, ardından çelik hortumu 4 bağlantı 3'e sıkıca sabitleyin.



LPG'ye Bağlantı

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

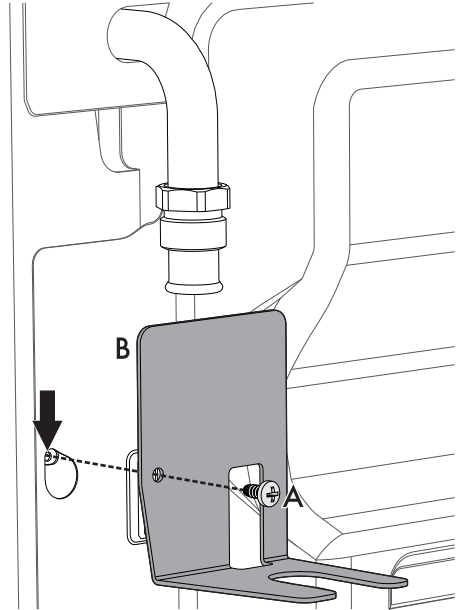


Besleme basıncı, "Brülör ve nozül özellik tabloları"ndaki tabloda belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.

Gaz bağlantı uzatma kablosu (pyrolytik modeller için sadece)

Pyrolytik modeller için, sağlanan gaz bağlantı uzatma kablosu kurulmalıdır:

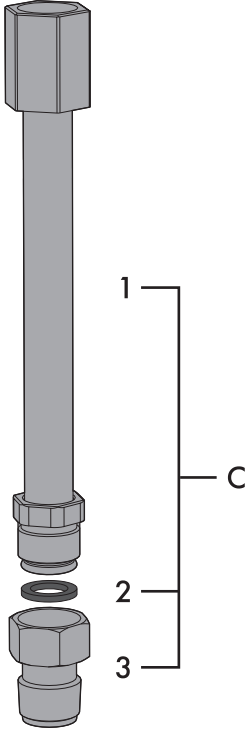
1. Cihazın arkasındaki, gaz bağlantısının altındaki vidası A sökün.
2. Yeni çıkarılan A vidasını kullanarak sağlanan B braketini dolabın arkasına sabitleyin.



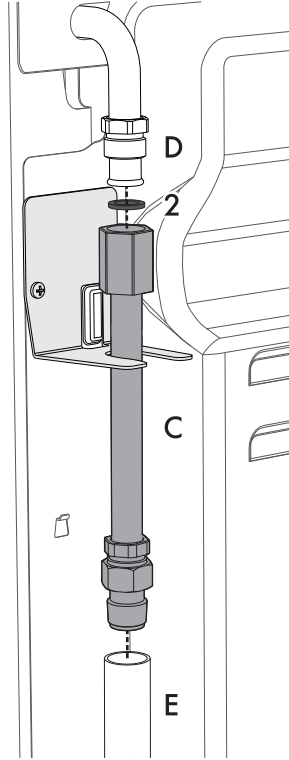


Kurulum

3. Aygıtın gaz uzatma kablosu 1 ile konnektörü 3 dikkatlice vidalayın, aralarına contas 2 yerleştirin.



4. Montajlı uzatma kablosu C'yu aletin gaz bağlantı ayağı D'ye dikkatlice vidalayın, aralarına contas 2 yerleştirin.



5. Montajlı uzatma kablosu C'nin dişine bir miktar yalıtım malzemesi uygulayın, ardından hortumu E sıkıca sabitleyin.



Oda havalandırması

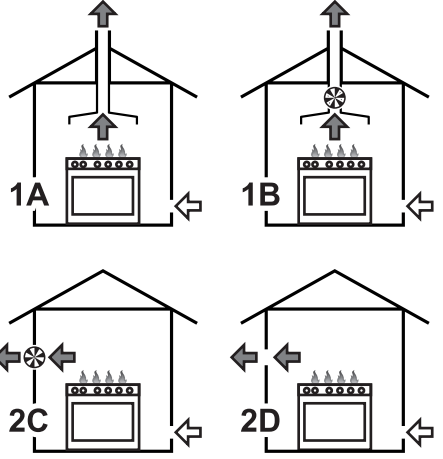
Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun olarak kalıcı hava temin eden odalara monte edilmelidir. Cihazın monte edildiği odada gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişiminin sağlanması için yeterli hava akışı bulunmalıdır. Giriş hava delikleri ızgaralarla korunmuş olmalı ve mevcut yönetmeliklere uymak için doğru boyutta olmalı; ve hiçbir kısmı tamamen veya kısmen engellenecek şekilde konumlandırılmamalıdır.

Oda, yemek pişirme nedeniyle oluşan ısıyı ve nemi gidermek için yeterince havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin tahliyesi

Yanma ürünleri, belirli bir verimliliğe sahip doğal çekişli baca ile bağlantılı davlumbazlar aracılığıyla veya zorla çekiş yoluyla tahliye edilebilir. Verimli bir çekiş sistemi, bu alanda nitelikli bir uzman tarafından hassas planlama gerektirir ve ilgili standartlarda belirtilen konumlara ve boşluklara uymalıdır.

İş tamamlandığında montajcı uygunluk belgesi düzenlemelidir.



1 Davlumbazla çekiş

2 Davlumbaz olmadan çekiş

A Tek doğal çekişli baca

B Çıkan fanlı tek baca

C Dışarıya doğrudan duvara veya pencereye monte edilen davlumbazlı fan ile

D Duvar yoluyla doğrudan dışarıya

← Hava

← Yanma ürünleri

← Davlumbaz fanı



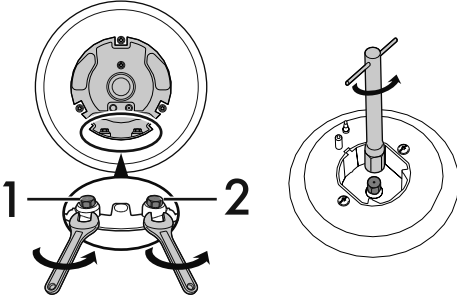
Kurulum

5.2 Farklı gaz türlerine uyum

Başka gaz türleriyle çalışılması durumunda brülör nozulünün değiştirilmesi ve gaz vanalarının minimum alevinin ayarlanması gerekir.

Nozul değişimi

1. Brülör kapaklarını erişebilir hale getirmek için ızgaraları, brülör kapaklarını ve alev dağıtıcı başlıklarını çıkarın.
2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm bir lokma anahtarı ile nozul değiştirin (Brülör ve nozul özellik tablolarına bakınız).



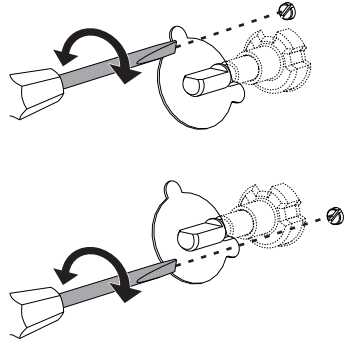
1. İç nozul
2. Dış nozul

3. Brülörleri ilgili muhafazalarına geri takın.

Doğal gaz veya şehir gazı için minimum ayarın ayarlanması

Brülörü yakın ve minimum konuma getirin. Gaz vanası kolunu çekin ve modeline bağlı olarak musluk çubuğunun yanındaki ayar vidasını doğru minimum alev elde edilene kadar çevirin.

Kolu geri takın ve brülör alevinin kararlı olduğundan emin olun. Kolu maksimumdan minimuma hızlıca çevirin: Alev sönmemelidir. Tüm gaz vanalarında işlemi tekrarlayın.





LPG için minimum ayarı ayarlama

Musluk çubuğunun yanındaki vida tamamen saat yönünde sıkılmalıdır.



Fabrika çıkışında orijinal olarak ayarlanan gaz dışındaki bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla ilgili olanla değiştirin. Etiket, nozul paketinin içinde (varsa) yerleştirilmiştir.

Gaz vanalarını yağlama

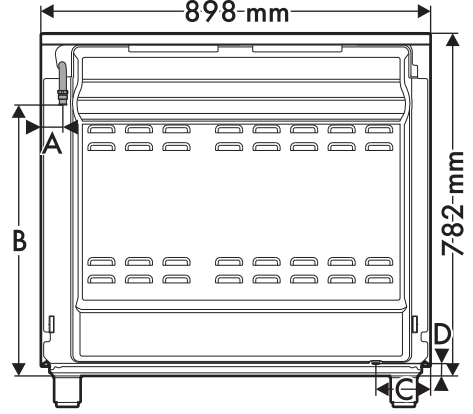
Zamanla gaz vanaları çevirmekte zorlanabilir ve tıkanabilir. İçten temizleyin ve yağlama yağını değiştirin.



Gaz vanalarının yağlanması yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Ölçüler

Gaz ve elektrik bağlantılarının konumu.



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

EN



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 kurulacağı ülkeye bağlı olarak mevcut gaz türlerinin tespit edilmesi mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın ve “Brülör ve nozul özellikleri tabloları” ndaki değerleri kontrol edin.



Brülör ve nozul karakteristik tabloları

1 Doğal gaz G20 – 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
İtibari ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	97	120	75+135
Ön-havalandırma odası (nozula üzerinde basılı)	(X)	(Z)	(H9)	(H1)+(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
2 Doğal gaz G20 – 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
İtibari ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	94	113	75+127
Ön odası (nozula üzerinde basılı)	(X)	(Z)	(H8)	(H1)+(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
3 Doğal gaz G25 – 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
İtibari ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.8	4.0
Nozul çapı (1/100 mm)	72	94	120	75+135
Ön odası (nozula üzerinde basılı)	(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
Kullanılan ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
göz(1/100 mm) delik çapı	77	100	134	75+138
Ön-odası (nozul üzerine basılmış)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)+(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
5 Doğal gaz G25 – 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Kullanılan ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Ağız çapı (1/100 mm)	77	100	134	80+145
Ön odası (nozul üzerine basılmış)	(F1)	(Y)	(F3)	(Y)+(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
6 Doğal gaz G27 – 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Kullanılan ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
nozul çapı (1/100 mm)	77	105	138	80+148
Ön odası (nozulün üzerine basılmış)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)+(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
7 Doğal gaz G2.350 – 13 mbar	YARDIMCI KISALTMALAR			ÇİFRELEMEİÇ+ DİŞ
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
meme ucu çapı (1/100 mm)	94	120	165	100+190
Ön odacık (nozul üzerinde basılmış)	(Y)	(Y)	(F3)	(O)+(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900



Kurulum

Sıvı gaz – G30/G31 30-37 mbar	YARDIMCI (AUX)	SR	R	ÇİFT (iç + dış) giriş
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	2.9	4.2
meme uç çapı (1/100 mm)	50	65	85	46+91
Ön-obalık (nozılda basılmış)	--- -			
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
Nominal akış hızı G30 (g/h)	73	127	211	305
Nominal akış hızı G31 (g/h)	71	125	207	300
9 LPG G30/G31 – 37 mbar	YARDIMCI (AUX)	SR	R	ÇİFT iç + dış giriş
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Meme uç çapı (1/100 mm)	50	65	81	46+85
Ön-odacık (nozılda basılı)	--- -			
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	800	1900
Nominal akış hızı G30 (g/h)	73	131	211	305
Nominal akış hızı G31 (g/h)	71	129	207	300
10 LPG G30/G31 – 50 mbar	YARDIMCI (AUX)	SR	R	ÇİFT iç + dış giriş
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Nozül çapı (1/100 mm)	43	58	74	43+70
Önodaba (nozulde yazılı)	(H2)	(M)	(Z)	(H2)+(S1)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
Dereceli akış hızı G30 (g/h)	73	131	211	305
Dereceli akış hızı G31 (g/h)	71	129	207	300
11 Town gaz G110 – 8 mbar	AUX	SR	R	ÇİFTli iç + dış
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Nozül çapı (1/100 mm)	145	185	260	140+320
Önodaba (nozulde yazılı)	/8	/2	/3	-
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400
12 Town gaz G120 – 8 mbar	AUX	SR	R	ÇİFT iç + ext
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	2.9	3.8
Nozül çapı (1/100 mm)	145	185	260	130+290
Önodaba (nozulde yazılı)	/8	/2	/3	-
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400

Gelenek olarak sağlanmayan nozullar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.



5.3 Konumlandırma



**Ağır cihaz
Ezilme tehlikesi**

- Cihazı, ikinci bir kişinin yardımıyla dolap açıklığına yerleştirin.



**Kapıya uygulanan basınç
Cihaza zarar verme riski**

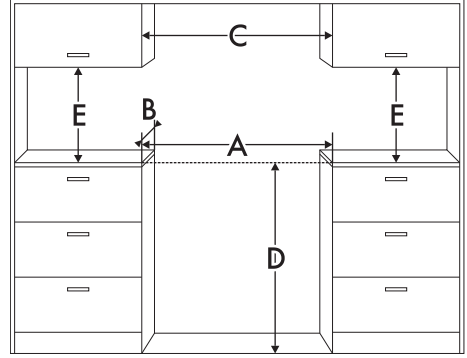
- Cihazı monte ederken fırın kapısını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapalı olduğunda fırın kapısına fazla baskı uygulamayın.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kolu kullanmayın.



**Cihaz çalışırken ısı üretimi
Yangın riski**

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

Boyutlar



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

* Minimum dolap genişliği (=A).

EN



Kurulum

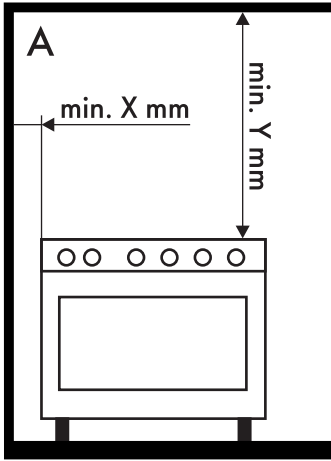
Genel bilgiler

Bu cihaz, kurulum sınıflarına ilişkin Şekiller A ve C'de gösterildiği gibi, tezgah üzerinde en az X mm mesafeyle cihazın yanından duvarlara bitişik olarak kurulabilir; bunlardan birinin tezgah üstü seviyesinden daha yüksek olması gerekir.

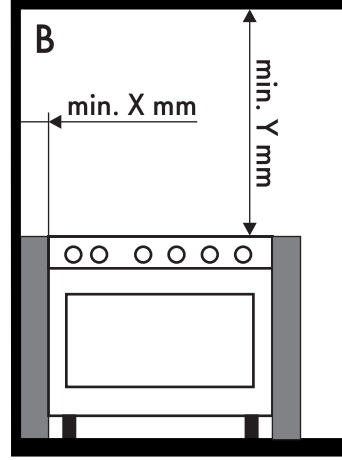
Tezgah üstünde konumlandırılan herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm mesafede olmalıdır. Ocak üstüne havalandırma takılıysa, doğru boşluğun bırakıldığından emin olmak için davlumbaz kullanım kılavuzuna bakınız.

X	150 mm
Y	750 mm

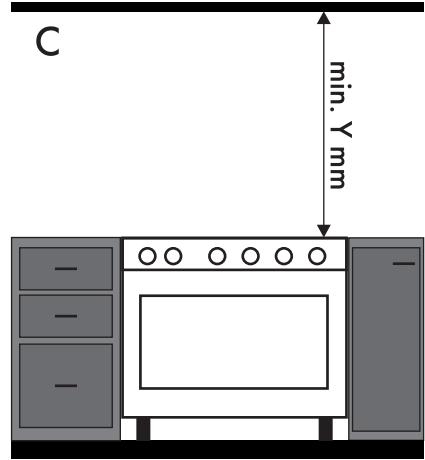
Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz şu sınıflara aittir:



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 ve yürürlükteki yönetmeliklere göre kurulmalıdır.



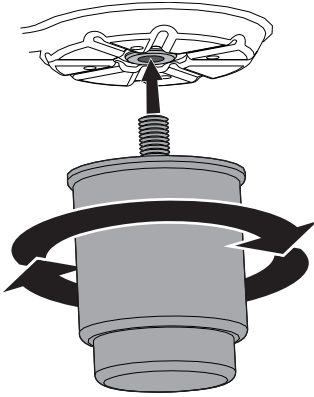
Konumlandırma ve düzleştirme



Ağır cihaz
Cihaza zarar verme riski

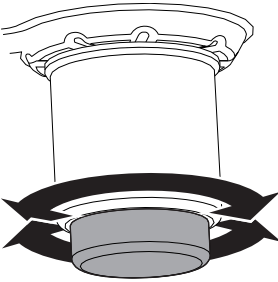
- Ön ayakları önce takın, ardından arka ayakları takın.

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



Cihaz tabanda dengede oturmalı ve kararlılık için düz olması gerekir.

- Cihaz tabanda dengede ve düz durumda olana kadar ayakların alt kısmını vidalayın veya gevşetiniz.

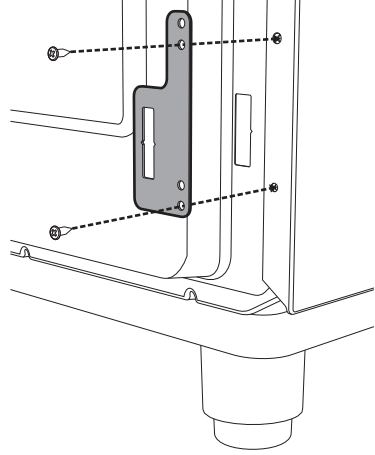


Duvara montaj

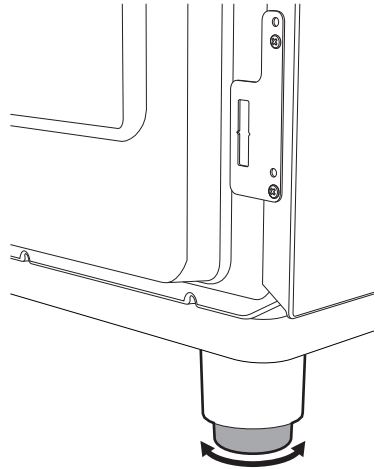


Cihazın devrilmesini önlemek için takma dengeleyici cihazların kurulması gerekir.

1. Duvar montaj plakasını cihazın arkasına vidalayın.



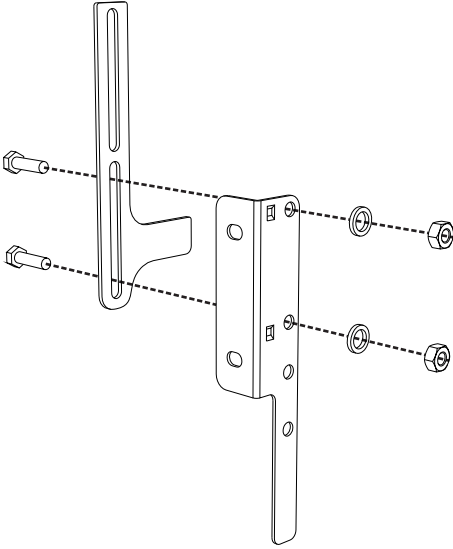
2. Dört ayaklı yüksekliği ayarlayın.



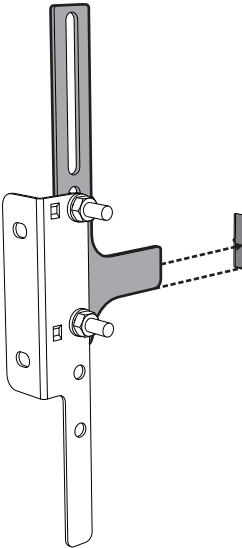


Kurulum

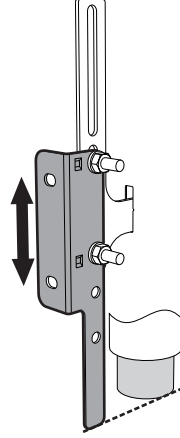
3. Bağlantı Braketini monte edin.



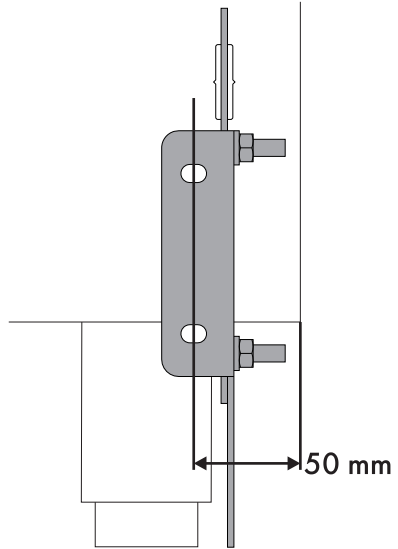
4. Kilitli braketin kancasının tabanını duvar sabitleme platosundaki yuva tabanıyla hizalayın.



5. Bağlantı Braketinin tabanını zemine hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.

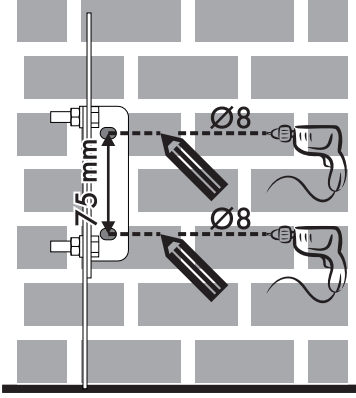


6. Cihazın yanından braket deliklerine mesafeyi 50 mm olarak kullanın.



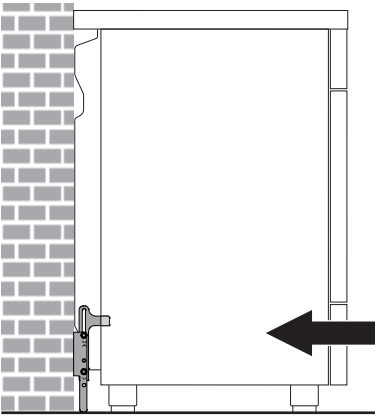


7. Bracı duvara taşıyın ve duvara delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



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

9. Fırını duvara doğru itin ve aynı anda, bracı cihazın arkasına sabitlenen plakaya yerleştirin.



Zeminle sabitleme



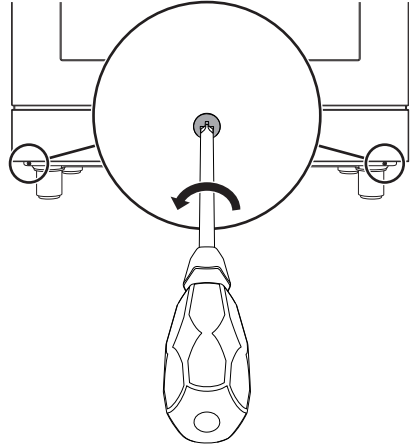
Zeminle sabitleme yapılıyorsa, en yakın Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin

EN

Ön paneli takma

Ön panel her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve güvenli bir şekilde sabitlenmelidir.

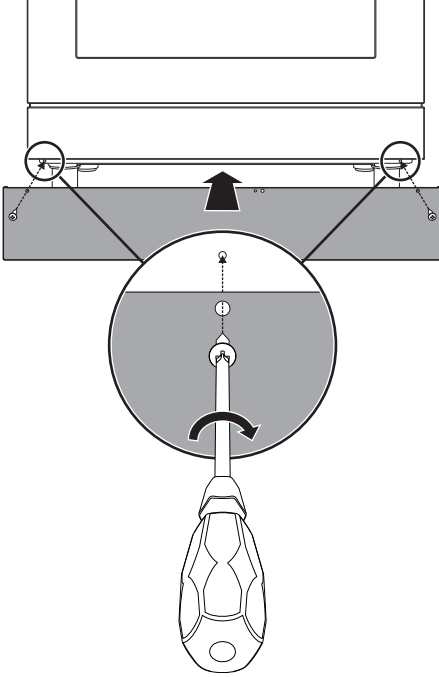
1. Depolama bölmesinin altındaki ön vidaları çıkarmak için bir tornavida kullanın.





Kurulum

2. Cihazın alt kısmındaki ön çitanın konumunu ayarlayın ve ön çitadaki yan delikleri cihazın tabanındaki deliklerle hizalayın.

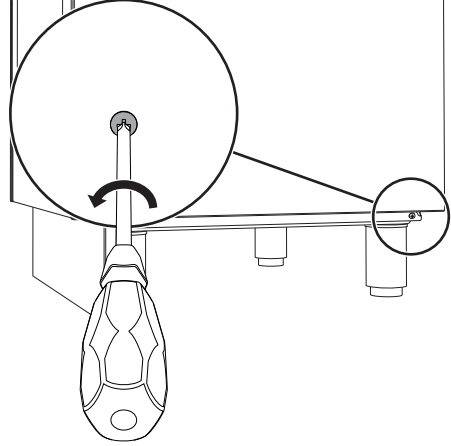


3. Daha önce çıkarılan vidalarla ön çitayı cihaza sabitleyin.

Yan çitayı monte etme

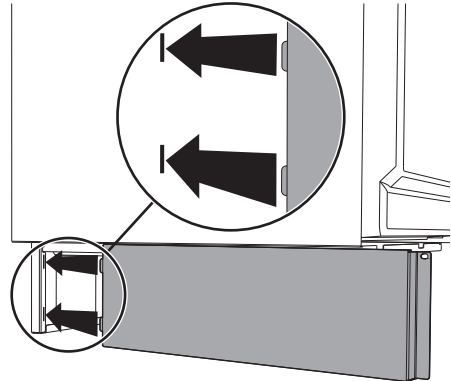
Ön çita monte edildikten sonra yan çita, cihazın doğru şekilde sabitlenebilir.

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



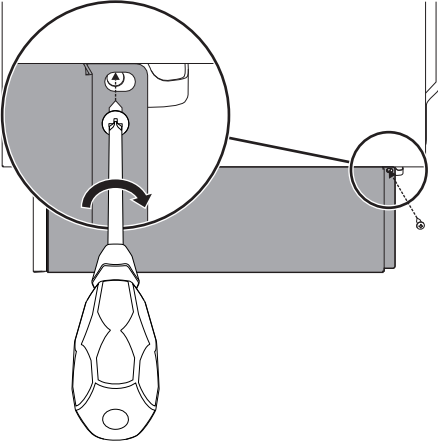
2. Yan çitayı depolama bölmesinin altındaki cihazın alt yan kısmına konumlandırın.

3. Yan çitadaki çıkıntıları ön çitanın arka kısmındaki yuvalara yerleştirin.





Cihazın tabanındaki arka delikle yan kaplama deliğini hizalayın.



5. Önceden çıkarılan vida kullanarak yan kaplamayı cihazla sabitleyin.

6. Yukarıda tarif edilen işlemleri diğer yan kaplama bölümü için tekrarlayın.

Yükseltinin Montajı

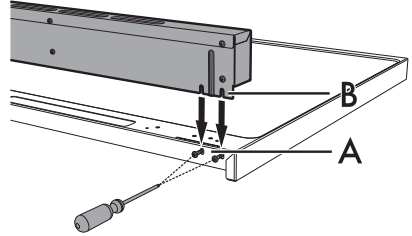


Tedarik edilen yükseltinin ürünün ayrılmaz bir parçası olduğundan kurulumdan önce cihazla sabitlenmesi önerilir.

EN

Yükseltinin cihaz üzerinde her zaman doğru konumlandırılması ve güvenli bir şekilde sabitlenmesi gerekir.

1. Vidalı sürgüsünü bir tornavida kullanarak ankastre/ocak arkasındaki 4 vidayı (her yanda 2 adet) gevşetin.
2. Yükseltini tezgah üzerine yerleştirin.
3. Yükseltinin (B) yuvalarını vidalarla (A) hizalayın.



4. Daha önce gevşetilen 4 vidayı sı karıştırarak yükseltinin tezgaha güvenli şekilde sabitleyin.



Kurulum

5.4 Elektrik bağlantısı



Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Cihaz, elektrik tesisatının güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- Şebeke güç kaynağını kesiniz.
- Fişi çıkarmak için kabloları çekmeyin.
- En az 90°C'ye dayanabilecek kablolar kullanın.
- Anahtar uçlarına ait vidaların sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini plaket üzerindeki verilerle karşılaştırın.

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

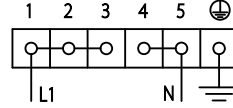
Bu plağı hiçbir nedenle çıkarmayın.

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

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

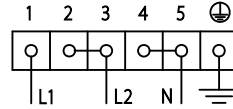
Pirolojik model

- 220-240 V 1N~



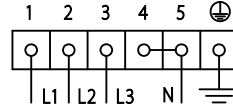
3 x 2.5 mm² üç çekirdekli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 1.5 mm² dört çekirdekli kablo.

- 380-415 V 3N~



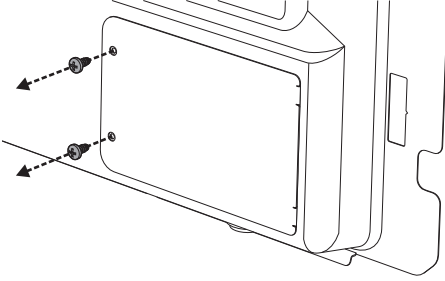
5 x 1.5 mm² beş çekirdekli kablo.



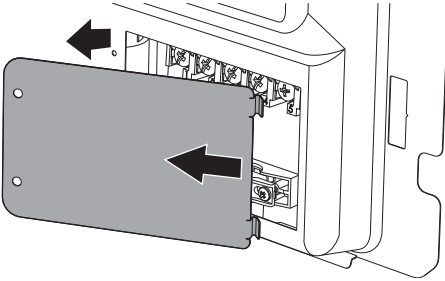
Terminal bloğa erişim (pyrolytic modeller için sadece)

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğuna erişmelisiniz:

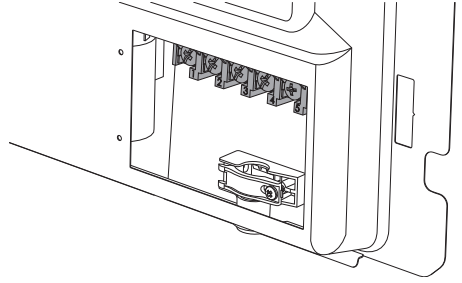
1. Yuvarlak plakayı arka muhafazaya sabitleyen vidaları sökün.



2. Plakayı nazıkçe çevirin ve yerine oturduğu yerden çıkarın.

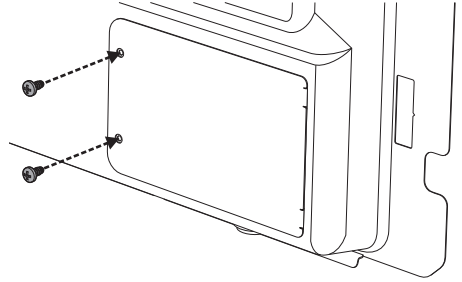


3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



Güç kaynağı kablosunu kurmadan önce kablo kelepçe vidasını gevşetmek önerilir.

4. İşiniz bittiğinde plakayı arka muhafazaya yeniden yerleştirin ve daha önce sökülen vidalarla yerine sabitleyin.



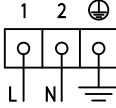


Kurulum

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

Çok işlevli model

- 220-240 V 1N~



3 x 1.5 mm² üç telli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesimine atıfta bulunur.



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

Sabit bağlantı

Güç hattını, kurulum kurallarına uygun bir çok kutuplu devre kesici ile bağlayın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolay ulaşılabilir bir konumda olmalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıntı adaptörleri ve geçiciler kullanmaktan kaçının; bunlar aşırı ısınma ve yanık riski yaratabilir.

5.5 Kurulum yapan için talimatlar

- Priz, kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır. Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Bağlantı bileşeninin vidalı dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu parçayı hasar verebilirsiniz ve bu üretici garantisini geçersiz kılar.
- Tüm bağlantılarda gaz sızıntılarını kontrol etmek için sabunlu su kullanın. Sızıntıları bulmak için çıplak alev kullanmayın.
- Gaz valfinin, brülörün ve ateşleyicinin düzgün çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı ve ardından birlikte açın.
- Brülör düğmelerini minimum konuma getirip alevin her bir brülörde ve tüm brülörlerde sabit olup olmadığını kontrol edin.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz düzgün çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanılacağını açıklayın.