

S M E G

CPF9GPOG

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	76
1.1 Genel güvenlik talimatları	76
1.2 Cihaz amacı	80
1.3 Üretici sorumluluğu	80
1.4 Bu kullanıcı kılavuzu	81
1.5 Tanımlama plakası	81
1.6 Bertaraf	81
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacaksınız	82
2 Tanım	83
2.1 Genel Tanım	83
2.2 Pişirme gözcü	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 Aksesuarların kullanımı	90
3.4 Ocağın kullanımı	93
3.5 Fırının kullanımı	94
3.6 Pişirme önerileri	102
3.7 Özel fonksiyonlar	104
3.8 Otomatik programlar	107
3.9 İkincil menü	110
3.10 Saklama bölmesinin kullanımı	113
4 Temizlik ve bakım	114
4.1 Talimatlar	114
4.2 Cihazın temizliği	114
4.3 Kapağın çıkarılması	115
4.4 Kapak camının temizliği	116
4.5 Vapor Clean (yalnızca bazı modellerde)	119
4.6 Pirolytik (yalnızca bazı modellerde)	122
4.7 Olağan dışı bakım	124
5 Kurulum	127
5.1 Gaz bağlantısı	127
5.2 Adaptation to different types of gas	132
5.3 Positioning	137
5.4 Electrical connection	144
5.5 Instructions for the installer	146

Bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz; cihazın estetik ve işlevselliğini korumak için gerekli tüm talimatları içerir.

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



1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında alet ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlarına asla dokunmayın.
- Fırındaki yiyecekleri taşıırken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.
- Su ile yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun örtüyle boğmaya çalışın.
- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi azaltılmış kişiler veya elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz olanlar tarafından, güvenliklerinden sorumlu olan yetişkinler tarafından gözetim veya talimat altında kullanabilirler.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Çocukları sürekli gözetim altında olmadıkça sekiz yaşından küçük olanları güvenli bir mesafede tutun.
- Cihaz kullanılırken çocukları 8 yaşından küçük olanları aletin uzağında tutun.
- Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Alev yayma taçlarının, ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarına doğru konumlandırıldığından emin olun.
- Pişirme alanlarının ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tencereler koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Yağlar aşırı ısınırsa tutuşabilir. Yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı terk etmeyin. Yağlar tutuşursa asla su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.



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

• Kullanım sırasında yüzey üzerinde tabaklar veya çatal-bıçak gibi metal nesneler bulundurmayın çünkü aşırı ısınabilirler.

• Cihaza sivri metal nesneler (çatal-bıçaklar veya aletler) sokmayın.

• Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

• Gerekirse yiyecekleri hareket ettirmek için veya pişirmenin sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm aralığında açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

• Fırın çalışırken ve hala sıcak olan saklama bölmesini açmayın.

• Fırını kullandıktan sonra saklama bölmesindeki nesneler çok sıcak olabilir.

• Uygunsa saklama bölmesinde veya cihazın yakınında yanıcı malzemeler kullanmayın veya depolamayın.

• Bu cihaz kullanılırken çevresinde aerosol kullanmayın.

• Kullanım bittikten hemen sonra cihazı kapatın.

• Bu cihazı değiştirmeyin.

• Herhangi bir iş yapmadan önce cihaz üzerinde (kullanım, montaj, konumlandırma veya hareket) gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) her zaman kullanın.

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

• Yetkili personel tarafından mevcut standartlara göre kurulum ve yardım müdahaleleri gerçekleştirin.

• Cihazı kendiniz tamirmeye çalışmayın ya da nitelikli bir teknisyenin müdahalesi olmadan yapmayın.

• Prizi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.

• Güç kablosu zarar görmüşse derhal teknik destek ile iletişime geçin ve değiştireceklerdir.



Talimatlar

Cihazın zarar görme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. temizleme tozları, lek sökücüler ve metal süngerler) kullanılmamalıdır.

- Ahşap veya plastik mutfak aletleri kullanılmalıdır.

- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara doğru sondakine kadar itilmelidir. Çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arkasına bakmalıdır.

- Cihaza oturmayın.

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.

- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bu da ısınarak yangına yol açabilir. Çok dikkatli olun.

- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.

- Cihazı herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için kullanmayın.

- Fırının yakınında herhangi bir spreylen ürün püskürtülmemelidir.

- Yemek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanılmamalıdır.

- Kapalı tenekeler veya kaplar fırına konulmamalıdır.

- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsiler ve raflar çıkarılmalıdır.

- Fırının tabanını alüminyum veya çelik folyoyla kapatmamalısınız.

- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın tabanına koymayın.

- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde koyun.

- Açık kapıyı iç cam plakasına tepsi veya tavaları koymak için kullanmayın.

- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak çevresi içine yerleştirilmelidir.

- Tüm tavaların düz ve düzgün tabanları olmalıdır.



- Herhangi bir sıvı kaynar veya taşarsa, fazlalığı ocaktan uzaklaştırın.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.
- Aktif ocak bölgelerine boş tencereler veya kızartma tencereleri koymayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çelik yüzeyli parçalar veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodikleşme, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalarda aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. aşındırıcı tozlar, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Ocak ızgaraları, alev yayıcı taşlar ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinelerinde yıkamayın.

- Ekipmanı yerine takarken fırın kapağını kaldıraç olarak kullanmayın.
- Kapalıyken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

Kurulum

- Bu cihaz bir teknede veya karavolda kurulmamalıdır.
- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulamaz.
- Cihazı, dolap açıklığına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.
- Gaz bağlantısı yetkili teknik personele yaptırılmalıdır.
- Hortum kullanılarak yapılan kurulumda, hortumun tam uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi geçmemesi gerekir.



Yönergeler

- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve hiçbir şekilde ezilmemelidir.
- Gerekirse güncel mevzuata uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Herhangi bir işlemten sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Kurulumun sonunda sabunlu çözelti ile sızıntıları kontrol edin, asla alevle değil.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak toprak ile bağlanmalıdır.
- En az 90°C'e dayanabilen kablolar kullanın.
- Ana terminal güç kablolarının vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapısına herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

1.2 Cihazın amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka tüm kullanımlar uygunsuz olarak kabul edilir.
- Cihaz, harici saatlerle veya uzaktan kumanda sistemleriyle çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, aşağıdaki nedenlerle oluşan kişilere veya mal varlığına verilen zararlardan sorumlu değildir:

- Belirtilenlerden farklı kullanım;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.



1.4 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamiyle saklanmalı ve kullanıcının erişimi dahilinde olmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.5 Tanımlama plakası

Tanımlama plakası cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir sebeple tanımlama plakasını çıkarmayın.

1.6 İmha etme



Bu cihaz diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Yönergeler 2002/95/EC, 2002/

96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine göre sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kaynağı kablolarını kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını bağlantıdan kesin.
- Cihazı fişten çekin.

- Elektrikli ve elektronik ekipman atığı için uygun geri dönüşüm merkezine cihazı götürün veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, birebir karşılığında.

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını başıboş bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.



Talimatlar

1.7 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur?

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 doğru temizlik ve bakımı için bilgi.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, işletim ve inceleme.



Güvenlik talimatları



Bilgi



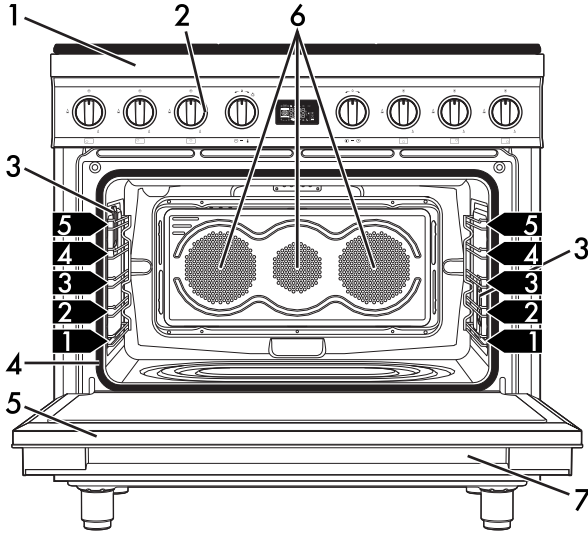
Tavsiye

1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.

2 Açıklama

2.1 Genel Tanım



1 Pişirme ocak

2 Kontrol paneli

3 Fırın ışığı

4 Conta

5 Kapı

6 Fan

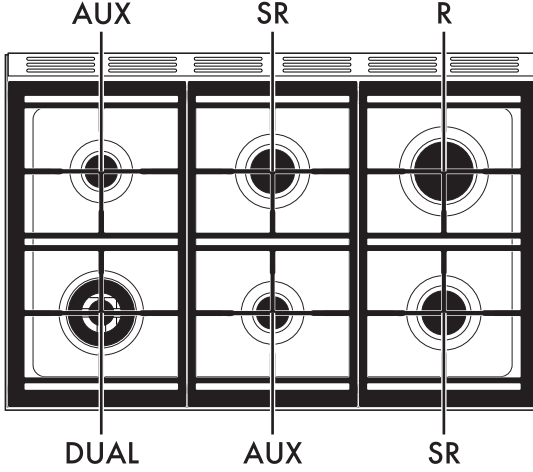
7 Depolama bölümü

1,2,3 Raf/tepsi destek çerçeveleri



Açıklama

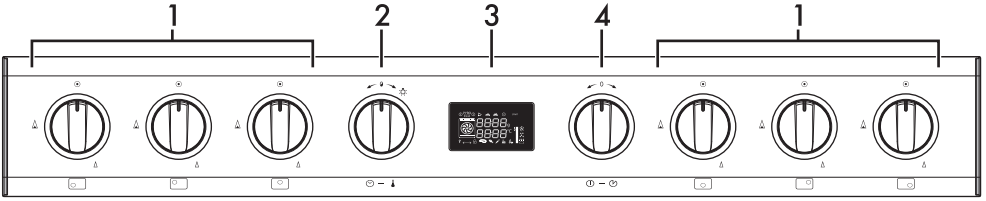
2.2 Pişirme gövde/ocak



AUX = Yardımcı
SR = Yarı hızlı

R = Hızlı ÇİFT =
Ultra-hızlı

2.3 Kontrol paneli



1 Ocak brülör düğmeleri

Ocak brülörlerini yakmak ve ayarlamak için kullanılır.

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

düğmeleri maksimum ile minimum arasındaki bölgede 

alevini ayarlamak için minimum ayara ve maksimum ayara göre ayarlayın. 

Düğmeleri brülörler kapalı  dönüştürme konuma getirin.

2 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme süresini ve sıcaklığı seçmenize, programlanmış pişirme ve mevcut zamanı ayarlamanıza, ayrıca fırının iç ışığını açıp kapamanıza olanak sağlar.



3 Ekran

Seçili pişirme sıcaklığı ve işlevi ile mevcut zamanı ve ayarlanan herhangi bir zamanlayıcıyı gösterir.

4 Fonksiyon kolu

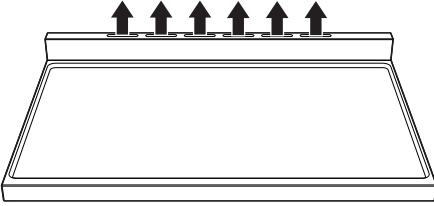
Bu düğme cihazı açıp kapamanıza ve pişirme işlevini seçmenize olanak tanır.

2.4 Diğer parçalar

Soğutma fanı

Fanda fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, cihazın arkasından dışarı doğru sürekli bir hava akımı sağlar ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım yuvalarını engellemeyin.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması yanar:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir işlev seçildiğinde, ayrı olarak artı'dan **PYRO** ve işlevler (çok işlevli modeller), ve **PYRO** fonksiyonlar (pitroli modeller).
- Sıcaklık kolu kısa süreliğine sağa çevrildiğinde (manuel etkinleştirme ve devre dışı bırakma).



Kapı açık olduğunda iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Raflar

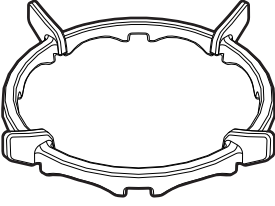
Cihaz, tepsileri ve sadelemek için farklı yüksekliklerde raflara sahiptir. Yerleşim yükseklikleri tabandan yukarıya doğru belirtilmiştir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).



Açıklama

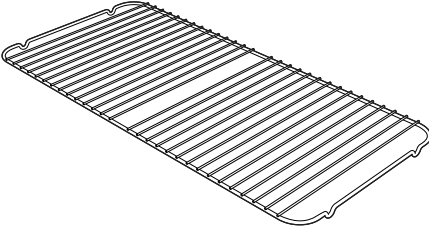
2.5 Mevcut aksesuarlar

WOK halkası



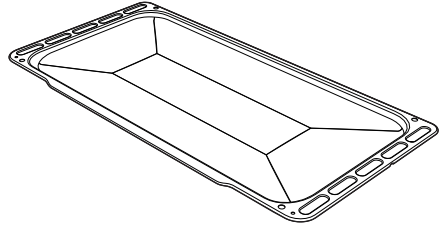
Wok kullanırken kullanışlı.

Tepsi rafı



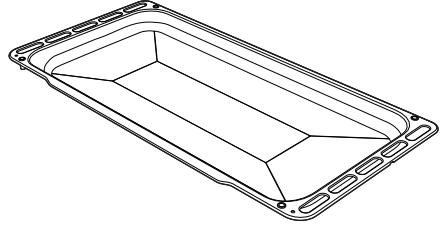
Yağ akıtabilecek yiyecekleri pişirmek için fırın tepsisinin üstüne yerleştirilir.

Fırın tepsi



Üstteki raf üzerine konulan gıdalardan yağ toplamak için kullanışlı.

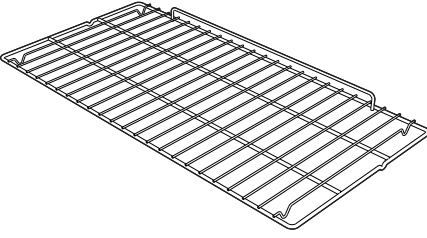
Derin tepsi



Üstteki raftaki yiyeceklerden yağı toplamak ve turta, pizzalar ile fırınlı tatlılar pişirmek için kullanışlı.

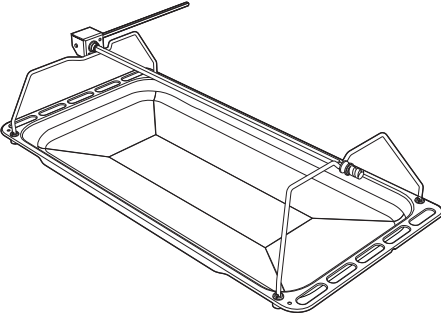


Askı



Piştirme sırasında gıdaları kapları üzerinde desteklemek için kullanışlıdır.

Döner Baba (bazı modellere özgüdür)



Tüm yüzeyleri boyunca eşit piştirme gerektiren tavuk ve diğer tüm yiyecekler için kullanışlıdır.

i

Bazı modeller tüm aksesuarlarla teslim edilmez.

i

Gıdalarla temas edecek aksesuarlar, yürürlükteki mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.

i

Tedarik edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanınız.



Kullan

3 Kullanım

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içinde yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri taşıırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Fırın içindeki ısıtıcı elemanlara dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Cihaz kullanılırken 8 yaşın altındaki çocukları aletin yakınına getirmeyin.
- Yiyecekleri taşımak gerekiyorsa veya pişirme bittikten sonra kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.



Yanlış kullanım Yanık tehlikesi

- Alev yayıcı başlıkların uygun konumda olduklarından ve ilgili brülör kapaklarıyla birlikte bulunduklarından emin olun.
- Yağlar aşırı ısındığında yangın çıkarabilir. Çok dikkatli olun.



Yanlış kullanım Yüzeylerin hasar görme riski

- Fırın boşluğunun alt kısmını alüminyum veya bakır folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın içinin tabanına koymayın.
- Açık kapıyı, iç cam pane üzerinde tavaları veya tepsileri desteklemek için kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içindeyse konulmalıdır.
- Tencerelerin tümü düzgün, düz tabanlı olmalıdır.
- Sıvı taşar veya dökülürse, ocaktan fazlasını alın.



Depolama bölmesindeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

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



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihazın yakınında herhangi bir spreç ürün püskürmeyin.
- Cihazın yakınında veya depolama bölmesinde yanıcı malzeme kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı tenekeler veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı terk etmeyin.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

Bir gaz kaçağı patlamaya neden olabilir.

Gaz kokusu alırsanız veya gaz sisteminde arızalar varsa:

- Gaz kaynağını hemen kapatın veya gaz tüpündeki vanayı kapatın.
- Tüm çıplak alevleri ve sigaraları söndürün.
- Elektrik anahtarlarını veya cihazları açmayın ve prizlerden fişleri çıkarmayın. Bina içinde telefon veya cep telefonu kullanmayın.
- Odayı havalandırmak için pencereyi açın.
- Müşteri destek hizmetlerini veya gaz tedarikçinizi arayın.

Arızalar

Aşağıdakilerden herhangi biri arızayı gösterir ve bir servis merkezine başvurmalsınız.

- Yanma tablasının sararması.
- Mutfak gereçlerinin hasarı.
- Brülörler düzgün yanmıyor.
- Brülörleri yakmada güçlük çekiliyor.
- Cihaz kullanılırken brülörler sönüyor.

- Gaz vanalarını çevirmek zor.

Cihaz düzgün çalışmıyorsa, yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi, aksesuarlar dahil çıkarmak.

2. Aksesuarlar ve fırın boşluğu üzerindeki teknik veri plakasının dışındaki etiketleri çıkarın.

3. Cihazdaki tüm aksesuarları çıkarın ve temizleyin (bkz. 4 Temizlik ve bakım).

4. Üretim sürecinden kalan artıklarını yakmak için boş cihazı maksimum sıcaklığa ısıtın.

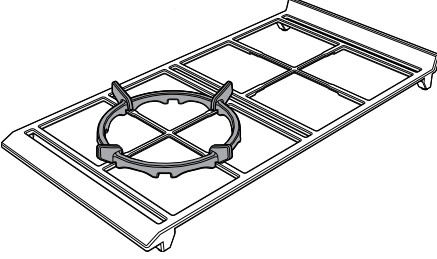


Kullan

3.3 Aksesuarların kullanımı

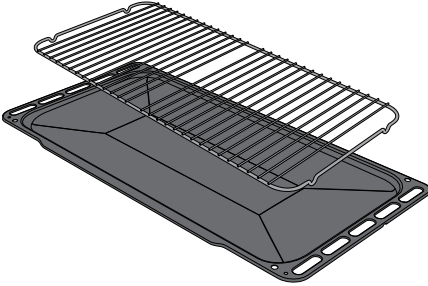
Yüzük küçültücüler

Yüzük küçültücüler ocak ızgaralarına yerleştirilmelidir. Doğru bir şekilde yerleştiğinden emin olun.



Tepsi rafı

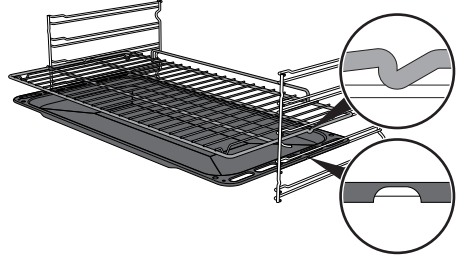
Tepsi rafı tepsiye sokulmalıdır. Bu şekilde yağ pişirilen gıdadan ayrı olarak toplanabilir.



Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen durana kadar sokulmalıdır.

Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arka kısmına bakacak şekilde olmalıdır.



Rafları ve tepsileri nazıkçe fırına sokun ve durana kadar itin.

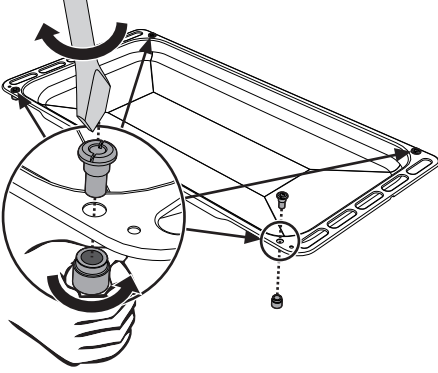


Üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

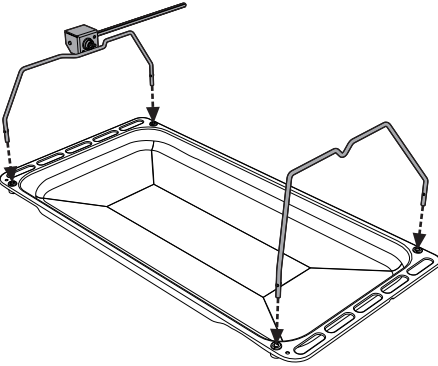


Rôtisserie (bazı modellerde sadece)

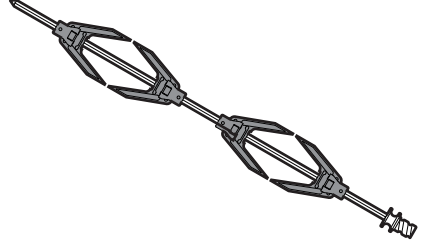
1. Derin tepsinin köşe deliklerine 4 adet temin edilen takozu yerleştirin ve uygun bir aletle (örneğin bir tornavida) halka somunlarına vidalayın.



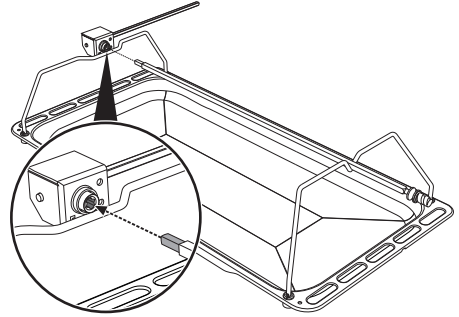
2. Aşağıdaki figürde gösterildiği gibi rotisserie desteklerini takozlar içinde konumlandırın.



3. Sağlanan klips çatalları kullanarak etle birlikte rôtisserie çubuğunu hazırlayın. Klips çatalları, vidalarla sıkılabilir.



4. Rôtisserie çubuğunu hazırladıktan sonra desteklerin üzerine yerleştirin. Sol destek üzerindeki mekanizmanın yuvasına çubuğun ucunu duruncaya kadar sokun.

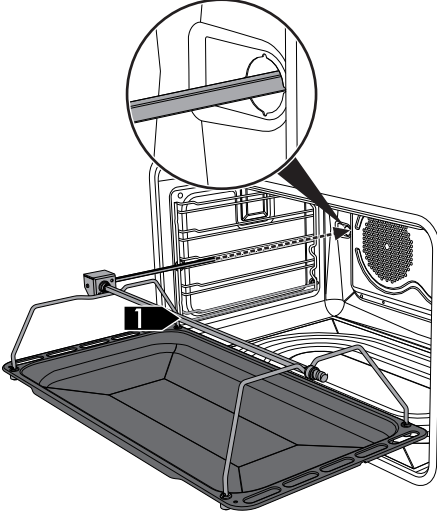




Kullanınız

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

6. Rodosun ucunu fırının arka duvarının solunda bulunan rotisserie motor muhafazasına yerleştirin.



Bu işlemler fırın kapalı ve soğukken yapılmalıdır.

7. Dörtlü rotisini aktifleştirmek için fonksiyon düğmesini çevirin

seçmek için düğmeyi çevirin



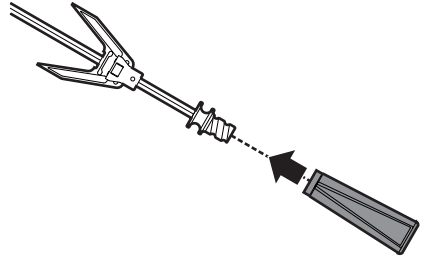
Fonksiyon ve pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini kullanın.



Kömürleşmeyi önlemek için tepsiye biraz su dökün.

8. Pişirme tamamlandığında rotisserie ile tepsiyi çıkarın.

9. Rotisserie çubuğunu daha kolay kullanabilmeniz için bulunan tutacağı vidalayın.





3.4 Sırayı kullanmak

Tüm cihazın kontrol ve izleme aygıtları birlikte ön panelde konumlandırılmıştır. Her biriyle kontrol edilen brülör, düğmenin yanında gösterilmiştir. Cihazda elektronik ateşleme tertibatı vardır. Düğmeyi basitçe basınız ve brülörü alev sembolüne kadar saat yönünün tersine çeviriniz ve brülör yanana kadar bekleyiniz. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa düğmeyi çevirin

ve **yeniden** denemeden önce 60 saniye bekleyin. Yandıktan sonra termokupl ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun.

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



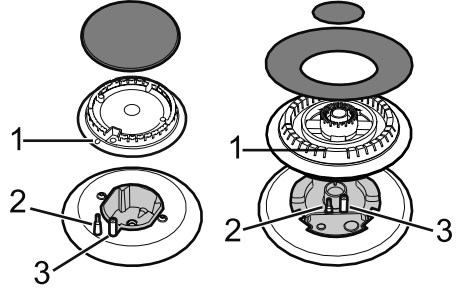
Kazaen kapanma durumunda bir güvenlik cihazı devreye girer ve gaz akışını keser, gaz vana açık olsa bile. Geri dönün

düğmeye en az

bir kez daha yakmadan önce 60 saniye bekleyin.

Alev yaydırıcı taşların ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması

Ocak brülörlerini yakmadan önce alev yaydırıcı taşların kendi koltuklarında uygun konumda ve ilgili brülör kapaklarıyla birlikte olduğundan emin olun. Alev yaydırıcı tacın delik 1'inin termokupllar 2 ve ateşleyiciler 3 ile hizalı olduğundan emin olun.



Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği ve gaz tüketimini azaltmak için kapaklı ve brülöre uygun boyuttaki kaplar kullanın; bu, alevlerin tencerenin yanlarına sıçramasını önler. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra sıvının taşmamasını sağlamak için alevi yeterince azaltın.



Pişirme kapları çapları:

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



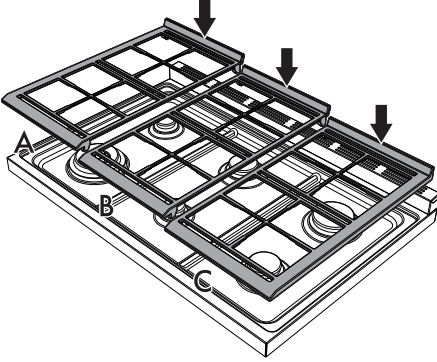
Kullan

Ocak ızgaralarının doğru konumlandırılması

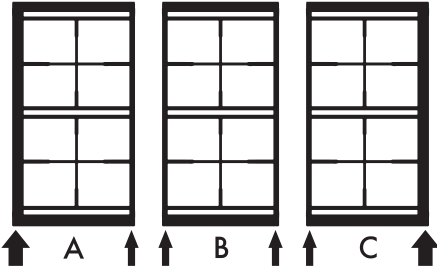
Ocak brülörlerini yakmadan önce ızgaraların ocakta doğru konumlandırıldığından emin olun.

Aklınızda bulunsun ki:

- Her ızgara'nın ocağın üzerinde kendi konumu vardır.
- Yükseltilmiş bölüm her zaman cihazın üst bölümüne bakmalıdır.

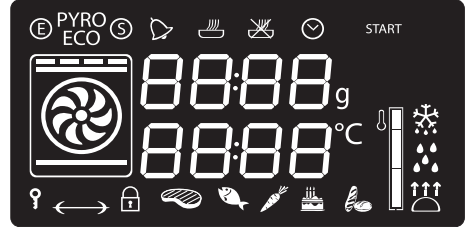


- Sol taraf (A) ve sağ taraf (C) ızgaralarının, cihazın yan tarafına bakacak kalın bir kenarı vardır ve bu kenar çevrilmelidir.
- Orta ızgaranın (B) kenarları aynı kalınlıktadır.



3.5 Fırını Kullanma

Görüntü



(E) Eko mantık göstergesi ışığı

PYRO ECO Pürolitik işlev göstergesi ışığı
(sadece pürolitik modeller)

(S) Satış showroom göstergesi ışığı

(D) Dakika geri sayım geri sayım göstergesi ışığı

(F) Zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı

(P) Programlanmış pişirme göstergesi ışığı

(C) Saat göstergesi ışığı

(K) Çocuk kilidi göstergesi ışığı

(R) Rotisör göstergesi ışığı (bazı modellerde)
modellerde sadece)

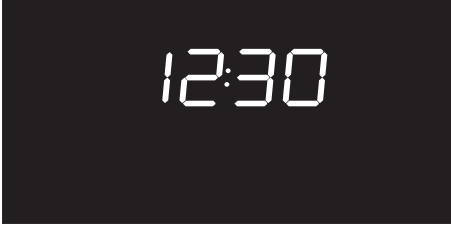
(L) Kapı kilidi göstergesi ışığı (pürolitik
modellerinde sadece)

(T) Sıcaklık seviyesi ulaşıldı



Çalışma modları

Bekleme: Hiçbir işlem seçili olmadığında gösterge mevcut zamanı gösterir.



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



Bir işlem sırasında sıcaklık düğmesine her basışta parametreler aşağıdaki sırayla döngüye alınır.



Sıcaklık



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı süresi



İşlev süresi



Programlanan pişirme süresi
(zamanlı pişirme seçildiyse)



Zaman göstergesi

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



Kullan

Zamanı Ayarla

Cihazı ilk kez kullanırken veya güç kaybı sonrasında, sembol



ekranda yanıp sönmeye başlayacaktır. Olabilmesi için

herhangi bir pişirme fonksiyonunu başlatabilmek için mevcut zaman ayarlanmalıdır.

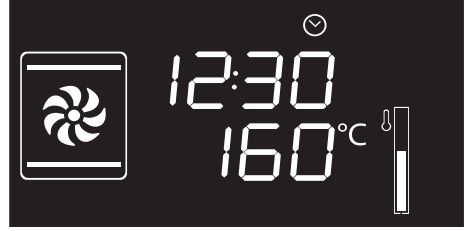
1. Gösterilen saati ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (daha hızlı artış veya azalış için düğmeyi çevirili tutun).
2. Sıcaklık düğmesini basın.
3. Dakikaları ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (daha hızlı artış veya azalış için düğmeyi çevirili tutun).
4. Arayı bitirmek için sıcaklık düğmesini basın.



Gün ışığından yararlanmak için geçerli zamanı değiştirmek gerekebilir. Bekleme konumundan, saatler yanıp sönene kadar sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.

Fırın açıksa saati değiştirmek mümkün değildir.

Pişirme fonksiyonları



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



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

Ön ısıtma aşaması

Pişirme kendi başına, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısıtılmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasıyla başlar.

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



Ön ısıtma aşaması tamamlandığında, hedeflenen sıcaklık göstergesi sabit yanar ve yiyeceklerin fırına konulabileceğini göstermek için bip sesi duyulur.





Fonksiyonlar listesi

ECO Eko



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

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

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



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçınınız.



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



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden bu sistem bazı yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, aynı zamanda statik pişirme olarak da bilinen, aynı anda sadece bir yemek pişirmek için uygundur. Her türlü rosto, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve özellikle kaz ve ördek gibi yağlı etler için uygundur.



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner gibi (mevcutsa) birlikte kullanıldığında pişirmenin sonunda yiyeceğe eşit kahverengi verir. Sosisler, kaburga parçaları ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere yiyeceklerin büyük miktarlarını eşit şekilde ızgara yapmanıza olanak tanır.



Alt eleman

Sadece tabandan gelen ısı, alt yüzeyi daha yüksek sıcaklığı gerektiren yiyeceklerin pişmesini tamamlamanıza olanak tanır ve kahverengini etkilemez. Pasta, turta, tart ve pizzalar için mükemmeldir.



Vantilatörlü

Vantilatörün çalışması, geleneksel pişirme ile birleştğinde, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir, aynı anda birkaç seviyede pişirilsin; çok seviyeli pişirme için 2. ve 4. rafı kullanmanızı öneririz.



Izgara ile fan

Fanda üretilen hava, ızgaranın oluşturduğu güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit şekilde ızgara yapar. Büyük et parçaları için idealdir (örneğin domuz budu).



Kullan



Fan + alt eleman

Sadece alt ısıtma elemanı ile fanın birleşimi, pişirme işleminin daha hızlı tamamlanmasını sağlar. Bu sistem, yüzeyi zaten iyi pişmiş olan ancak içi pişmemiş gıdaların sterilizasyonu veya pişirmeyi tamamlaması için önerilir; bu nedenle biraz daha sıcaklık gerektirir. Her türlü gıda için mükemmel.



Circulaire

Fanın ve fırın arkasına entegre edilen circulaire ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklık ve pişirme türüne ihtiyaç duyan farklı yiyecekleri birkaç seviye boyunca pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve eşit dağıtır. Örneğin balık, sebzeler ve kurabiyeleri aynı anda (farklı seviyelerde) kokuların ve tatların karışmadan pişirmek mümkün olacaktır.



Turbo

Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirme kombinasyonu, kokuların ve tatların karışmadan, birkaç seviye üzerinde farklı yiyeceklerin son derece hızlı ve verimli bir şekilde pişmesini sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmel.

Zamanlayıcı



Bu fonksiyon yalnızca zileyi etkinleştirir, pişirmeyi durdurmaz.



Dakika sayacı hem pişirme sırasında hem de cihaz bekleme konumunda olduğunda etkinleştirilebilir.

1. Sıcaklık düğmesini bir kez basın (pişirme zaten ilerliyorsa iki kez basın). Bu

gösterge  ve ışığını gösterir  yanıp sönüyor.



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

3. Gerekli pişirme fonksiyonunu seçin ve pişirme süresinin bittiğini gösteren zile sesini bekleyin. The

gösterge ışığı  parlıyor.



Buzzeri devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin.

İlave dakika sayacı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



Dakika sayacını kaldırmak için değeri sıfıra ayarlamanız gerekir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işleminin başlatılıp bitirilmesini sağlayan işlevdir.



Zamanlı pişirme etkinleştirme, daha önce ayarlanmış olabilecek herhangi bir dakika sayacı zamanlayıcısını iptal eder.

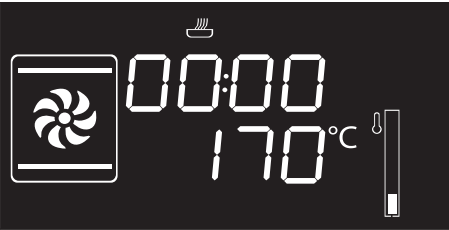
1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra, sıcaklık düğmesini üç kez basın. Gösterge ekranda görünür:

00:00

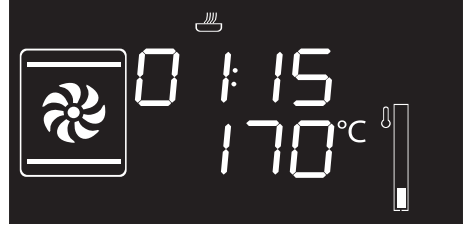
ve gösterge ışığı



yanıp sönüyor.



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



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



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

4. Pişirme sonunda, **STOP** vardır görülen ve bir ziller çalan çalar.





Kullan

5. Bırtıltıyı kapatmak için, iki düğmeden birini basın veya çevirin ya da kapıyı açın.



Bırtıltıyı kapatıp başka bir zamanlı pişirme seçmek için, sıcaklık düğmesini sağa çevirin.



Bırtıltıyı kapatıp farklı bir pişirme işlevi seçmek için, işlev düğmesini sağa veya sola çevirin.



Cihazı kapatmak için işlev düğmesini basılı tutun.

Zamanlı pişirme sırasında veri kümesini değiştirme

Çalışma sırasında, zamanlı pişirme süresi değiştirilebilir:

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

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

Programlı pişirme



Programlı pişirme, kullanıcının belirlediği saate göre pişirmenin durdurulmasına olanak veren ve bu sürenin sonunda cihazın otomatik olarak kapanacağı işlemdir.

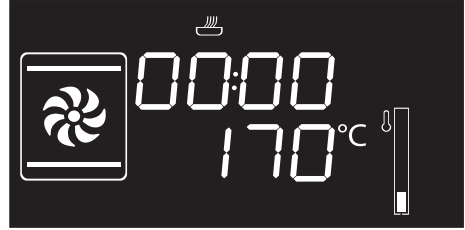
1. Bir pişirme işlevi ve sıcaklık seçildikten sonra, sıcaklık düğmesini üç kez basın. Ekranda gösterilir

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.

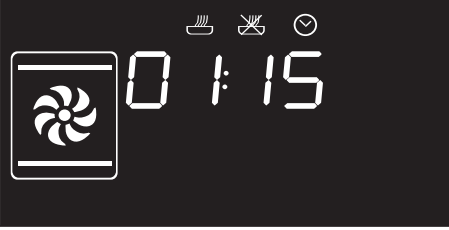




3. Sıcaklık düğmesini dördüncü kez basın.

Göstergesi ışığı yanıp sönüyor. Düğmeyi çevirin
pişirme bitiş zamanını ayarlamak
için düğmeyi sağa veya sola dönün.

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



Pişirme süresini manuel olarak
uzatmak için sıcaklık düğmesini
tekrar basın. Cihaz, önceden
seçilen pişirme ayarlarıyla
normal çalışmasına geri
dönecektir.



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

5. Pişirme sonunda **STOP** görüntülenir ve bir zil çalar.



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



Cihazı kapatmak için fonksiyon
düğmesini basılı tutun.



Güvenlik nedeniyle, pişirme
süresini ayarlamadan pişirme bitiş
zamanını bağımsız olarak
ayarlamak mümkün değildir.



Kullan

Programlı pişirme sırasında
veri setini değiştirme



Pişirme süresi değiştirdikten
sonra pişirme süresinin sonu
yeniden ayarlanmalıdır.

Çalışma sırasında programlı pişirme
süresi değiştirilebilir:

1. Göstergeler yanarken  ve 
ışıklar sürekli yanıyor ve cihaz
pişirme başlamayı bekliyor, sıcaklık
düğmesine iki kez basın. Gösterge
ışık  yanıp söner.
2. Ön ayarlı pişirme süresini değiştirmek için
sıcaklık göstergesini sağa veya sola çevirin.
3. Sıcaklık düğmesini tekrar basın. The
göstergesi ışık  kapatır ve yanıp
gösterge ışığı  sönmeye başlar. The
ekran pişirme bitiş zamanını gösterir.
4. Pişirme bitiş zamanını geciktirmek için
sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.
5. Birkaç saniye sonra göstergeler ışık yanıp 
ve  durdurulur ve programlanır
pişirme yeni ayarlarda çalışmaya
devam eder.

3.6 Pişirme tavsiyesi

Genel tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme için
fanlı destekli bir fonksiyon kullanın.
- Gördüğünüz gibi pişirme sürelerini,
sıcaklığı artırarak kısaltmak mümkün
değildir (gıda dışı tarafı aşırı pişebilir ve içi
pişmemiş kalabilir).

- Ağırlık eşit olduğunda, kesilmiş parçalar
için pişirme süresi, bütün parçalar için
pişirme süresinden daha kısadır.

Et pişirme tavsiyesi

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve
kalitesine ve tüketici damak tadına göre
değişir.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın
veya kızartmaya bir kaşıkla dokunun.
Hırçınsa, hazır demektir; değilse birkaç
dakika daha pişmesi gerekir.

Izgarayla pişirme tavsiyesi

- Et, pişirme etkisini değiştirmek
isterseniz soğuk fırına ya da önceden
ısıtılmış fırına konulduğunda bile ızgara
yapılabilir.
- Izgara fonksiyonlu Fan ile, ızgara
yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı
öneririz.
- Yemeği rafın ortasına koymanızı
öneririz.



Tatlılar/hamur işleri ve büskiviler için pişirme önerileri

- Koyu renkli metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.
- Çok seviye pişirmede yiyeceği tercihen 2. ve 4. raflarda konumlandırın, pişirme süresini birkaç dakika artırın ve yalnızca fanlı fonksiyonları kullanın.

• Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan sokun. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

• Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın; gerekirse pişirme süresini uzatın.

• Mereng ve profiterol için pişirme süreleri boyuta göre değişir.

Çözdürme ve mayalanma için öneriler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan kapaksız bir kapta fırının ilk rafına koyun.
- Yiyeceklerin üst üste gelmesini önleyin.

• Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafa ve bir tepsi ilk seviyede olacak şekilde kullanın. Bu şekilde çözdürme sırasında yiyecekten sıvı yiyeceğin dışına akar.

• Meyve ve ekmek parçalar halinde bölündüğünde, miktar veya toplam ağırlık ne olursa olsun aynı süre içinde çözülebilir.

• En narin kısımlar alüminyum folyoyla kapatılabilir.

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

Enerji tasarrufu için

• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırındaki ısının biriktiği kalan dakikalar boyunca pişirme devam edecektir.

• Isı kaybını önlemek için kapıyı en aza indirin.

• Cihazın içini her zaman temiz tutun.

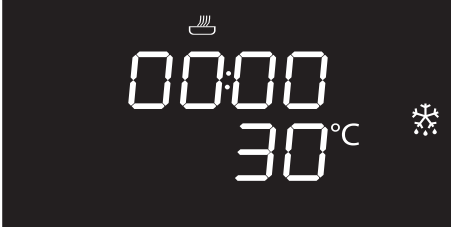
• (Kullanım yoksa) Pizzalık plakasını fırının altından çıkarın.



Kullan

3.7 Özel fonksiyonlar

Zamanla çözdürme



1. Gıdayı fırının içine yerleştirin.
2. Fonksiyon düğmesini basıp saatle çözdürme fonksiyonunu seçin.
3. Süreyi ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 ila 99 dakika).
4. Sıcaklık düğmesini basarak onaylayın

belirlenen süreyi
ayarlayın.

START

yanıp sönüyor.

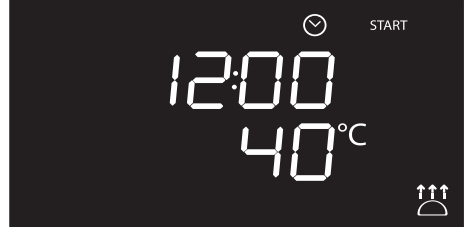
5. Zamanla çözdürme fonksiyonunu başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.

6. Sona geldiğinde, **Stop** görüntülenir ve bir zili çalıyor.

7. Zili kapatmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin ya da kapıyı açın.

8. Fonksiyon dışına çıkmak için en az 3 saniye boyunca fonksiyon düğmesini basılı tutun.

Kıvama
(mayalandırma)



Kıvama fonksiyonunu kullanırken sıcaklık değiştirilemez.



Başarılı kıvam için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

1. Mayalandırmak için hamuru ikinci rafta konumlandırın.

2. Fonksiyon düğmesini basıp kıvama fonksiyonunu seçin.

START

yanıp sönüyor.

3. Kıvama fonksiyonunu başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.

4. Sona geldiğinde, **Stop** görüntülenir ve bir zili çalar.

5. Zili kapatmak için iki düğmeden birine basın ya da kapıyı açın.

6. Fonksiyon dışına çıkmak için en az 3 saniye boyunca fonksiyon düğmesini basılı tutun.



Şabat



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



Bu işlev, cihazın belirli bir şekilde çalışmasına neden olur:

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



Şabat fonksiyonunu etkinleştirdikten sonra ayarlar değiştirilemez.

Dönen düğmelere yapılan herhangi bir işlem etkisiz olur; yalnızca işlev düğmesi kapatmanıza izin verecek şekilde etkin kalır.

1. İşlev düğmesini seçmek için basın ve çevirin

Şabat işlevi

SAbb

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

3. Sıcaklık düğmesini onaylamak için basın

belirlenen sıcaklığı.

START

yanıp sönüyor.

4. Şabat işlevini başlatmak için işlev düğmesine basın.

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



Kullanım

Ağırlığa göre çöz



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

1. Yiyeceği fırının içine yerleştirin.
2. Ağırlığa göre çöz işlevini seçmek için işlev düğmesine basın ve çevirin; üzerinde işaretli

dE00

ve yanmakta olan yiyecek sembolü



3. Ağırlığa göre çöz işlevini onaylamak için işlev düğmesine basın.
4. Çözdürülecek yiyecek türünü seçmek için işlev düğmesini çevirin.

5. Çözülmesi gereken yiyeceğin ağırlığını (gram olarak) seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

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

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

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

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

Önceden ayarlı parametreler

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

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



3.8 Otomatik programlar



Otomatik pişirme programları pişirilecek yemek türüne göre ayrılmıştır.

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

ışıklı yiyece **Pr-00** ile işaretlenmiş



2. Otomatik programlarla pişirme onaylamak için fonksiyon düğmesine basın.

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

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

5. Ön Isıtma bittiğinde,

START

yanıp sönmeye başlayacak. İçine koyunuz

yiyeceği koyun ve ardından 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 programlanmış pişirme ayarlanabilir.



Bir işlev, en az 3 saniye basılı tutularak fonksiyon düğmesine basılı tutulduğunda herhangi bir zamanda kesilebilir.

EN



Kullan

Otomatik programlar tablosu



ET (01 - 05)

Pr	Alt kategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
01	Kavurma dana eti (orta pişmiş)	1300	2		200	56
02	Kızarmış domuz eti	800	2		190	88
03	Kuzu eti (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 (dakika)
06	Taze balık (tamamı)	500	2		160	35
07	Donmuş balık	600	2		160	50



SEBZELER (08 - 10)

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

(1) Izgara için, yiyeceği her iki tarafında da pişirmek ve tabloda belirtilen sürelerle başvurmak tavsiye edilir. Belirtilen daha uzun pişirme süresi, daima çiğ gıdadan başlayarak ilk tarafın pişirilmesini ifade eder.



TÜRKİYE TATLILARI/HAMURİTLERİ (11 - 13)

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



EKMEK - PİZZA - MAKARNA (14 - 20)

Kullanım	Alt kategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
14	Mayalı ekmek (ekmek)	1000	2		200	27
15	Tavada pişmiş pizza	1000	2		280	12
16	Taş fırında pişmiş pizza	500	1*		280	7
17	Makarna fırında	2000	1		220	35
18	Lazanya	2000	1		230	40
19	Paella	500	2		190	25
20	Quiche	1000	1		200	40

(2) Taş, fırının tabanına yerleştirilmelidir. Taş üzerinde pişirilen donmuş pizza, ağırlığa bağlı olarak farklı pişirme süreleri gerektirmez.



Tablolarında belirtilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup bütün parçaların pişirilmesine atıfta bulunur. Yiyecekler daha küçük porsiyonlara bölünürse pişirme süresi azalır.



3.9 İkincil Menü

Cihazın ayrıca kullanıcıya şu olanakları sağlayan açılır bir ikincil menüsü vardır:

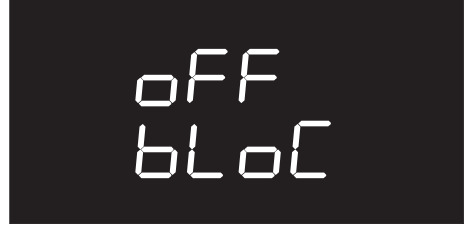
- Çocuk kilidini etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Showroom modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın (tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakarak yalnızca kontrol panelinin çalışmasını sağlar).
- Eco-Logic modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Sıcakta Tut modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Eco-lamba modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın.

Cihaz Stand-By durumunda iken

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, kullanıcı müdahalesi olmadan normal çalışmanın bir dakika ardından kontrolleri otomatik olarak kilitlemesini sağlar.



Normal çalışırken bu, gösterge ışığının yanma  ya gösterilir.



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



Düğme konumu değiştiğinde, ekran gösterecektir.

bLoC birkaç saniye.



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

Galeri modu (yalnızca sergilere için)

Bu mod, kontrol paneli etkin kalırken tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakmanıza olanak tanır.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu OFF olarak ayarlayın.



Mod etkinse, gösterge ışık  ekranda yanar.



Kullan

Düşük güç (Eco-logic) modu:

Bu mod cihazın kullanılan gücü sınırlamasını sağlar.

Diğer ev aletleriyle eşzamanlı kullanım için uygundur.

YÜKSEK: normal güç.



DÜŞÜK: düşük güç.



Sıcak Tut modu

Bu mod, pişirme döngüsünün süresi ayarlanmış olduğunda pişirme bittikten sonra yaklaşık bir saat boyunca pişirilmiş yiyecekleri düşük sıcaklıklarda sıcak tutmanıza olanak tanır (manuel olarak kesilmediği sürece).



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



Mod etkinse, göstergenin ışık  ekranda yanar.



Ekonomik Işık Modu

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



Işığın otomatik olarak kapanmasını istemiyorsanız bu modu OFF konumuna getirin.

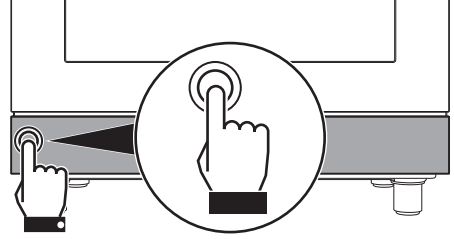


Sıcaklık düğmesini sağa çevirerek, manuel açma/kapatma kontrolü her iki ayarda da mevcut olur.

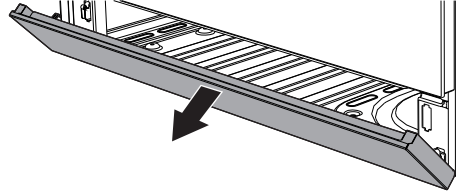
3.10 Depolama Bölmesini Kullanma

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

1. Depolama bölümünü açmak için kapının sol yanına hafifçe bastırın ve tıklayıncaya kadar basın.



2. Depolama bölmesi kapağını nazikçe serbest bırakın.



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



Temizlik ve bakım

4 Temizlik ve bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Çelikten yapılmış parçalar veya metalik yüzey kaplamaları (örn. alüminiz, nikel veya krom kaplama) olan kısımlarda klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın.
- Cam parçalarında aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. ovma tozları, leke çıkarıcılar ve metal süngerler) kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Oc ızgaraları, alev yayıcı başlıklar ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir bileşenleri bulaşık makinende yıkamayın.

Oc gazını temizleme

1. Yüzeyleri silmek için nemli bir beze aşındırıcı olmayan bir deterjan dökün.
2. İyice durulayın.
3. Yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

Oc ızgaralarını, alev yayıcı başlıklarını ve brülör kapaklarını temizleme

1. Oc'dan bileşenleri çıkarın.

2. Ilık su ve aşındırıcı olmayan bir deterjanla temizleyin. Herhangi bir kireçlenmeyi giderdiğinizden emin olun.

3. Yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle iyice kurulayın.

4. Bileşenleri ocağa geri yerine koyun.



Izgaralar ile alev arasındaki sürekli temas zamanla ısıya maruz kalan bu parçaların emayesinde değişikliklere neden olabilir. Bu, bileşenin işleyişine etkisi olmayan tamamen doğal bir fenomendir.

4.2 Cihazın temizlenmesi



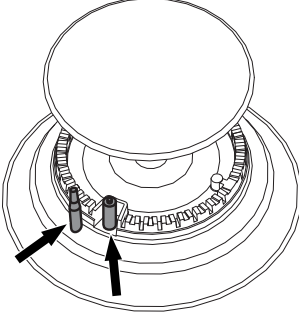
Üreticinin dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılması önerilir.

Oc için temizlik önerileri

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

Ateşe duyarlı cihazlar ve termokuplları temizleme

- Gerekirse ateşe duyarlı cihazlar ve termokuplları nemli bir bezle temizleyin.
- Kuru herhangi bir kalıntı varsa kürdan veya iğne ile çıkarın.



Fırın hacminin temizliği

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

Yemek kalıntılarının fırın hacminin içinde kurumasına izin vermeyin; bu emalın zarar görmesine neden olabilir.

Temizliğe başlamadan önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şunları çıkarmanızı öneririz:

- Kapi
- raf/sepet destek çerçeveleri
- Bulunuyorsa çıkarılabilir kılavuzlar
- Conta



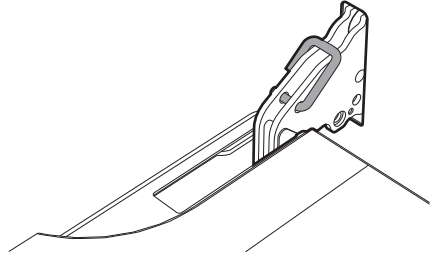
Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, herhangi bir kalıntıyı gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

4.3 Kapiyı çıkarma

Daha kolay temizlik için kapiyı çıkarmayı ve bir çay havlusuna koymayı öneririz.

Kapiyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

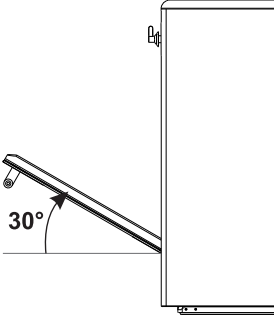
1. Kapiyı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



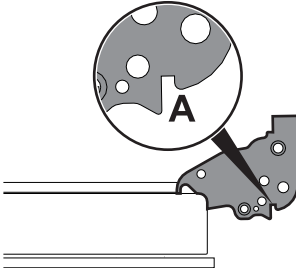


Temizlik ve bakım

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



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



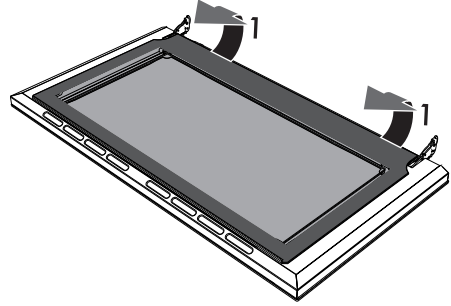
4.4 Kapı camının temizliği

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

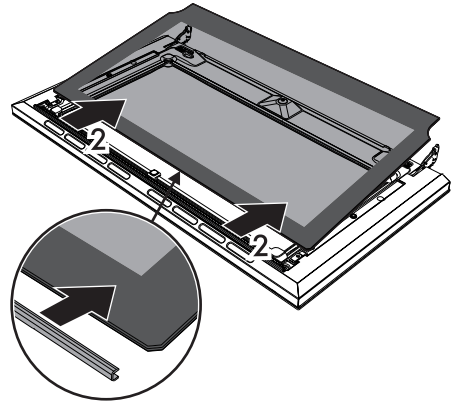
İç cam panellerin çıkarılması

Temizliği kolaylaştırmak için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

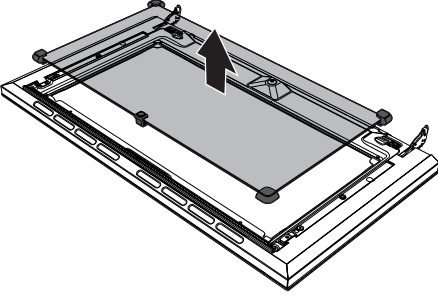
1. İç cam panelinin arka kısmını oklar (1) ile gösterildiği hareketi izleyerek nazıkçe yukarı doğru çekin.



2. İç cam panelini ön şeritten (2) çıkararak kapıdan ayırın.

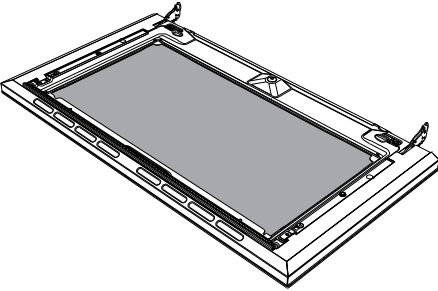


3. Orta cam parçasını yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



Oksitleyici modelin iki adet orta camı vardır.

4. Dış camı ve daha önce çıkarılan camları temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlerde, nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Temizliği bitirdiğinizde, orta camı kapının yerine tekrar yerleştirin.

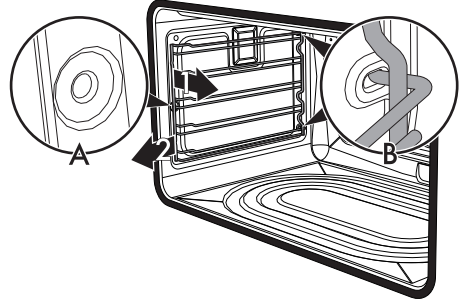
6. İç camı yeniden konumlandırmak için üst kısmı kapı şeridine kaydırın ve arka iki pim'i hafifçe bastırarak koltuklarına sokun.

Ray/kavramsal raf destek çerçevelerini çıkarma

Raf/tepsi destek çerçeveleri çıkarıldığında yanlar daha kolay temizlenebilir.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi içeri doğru çekin ve A olukundan çıkarmak için kilidini açın, ardından arkasındaki B koltuklardan iterek çıkarın.



- Temizlik tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini geri takmak için yukarıdaki işlemleri tekrar edin.



Temizlik ve bakım

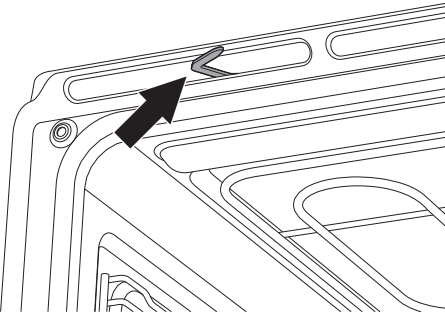
Kapı kilidi kolunun manuel olarak devreden çıkarılması (pyrolytik modeller için geçerlidir)



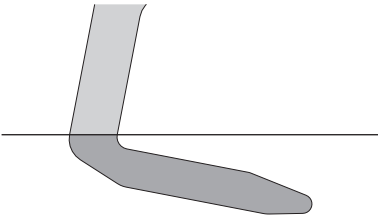
Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

- Aşağıdaki işlemler her zaman cihaz soğuk ve kapalı konumdayken yapılmalıdır.
- Pyrolytik döngü sırasında kapı kilidi kolunu manuel olarak devreden çıkarmaya asla çalışmayın.

Kapı kilidi kolu, kontrol panelinin altında, sol taraftaki ilk yuvada, fırının ön kısmının üst bölümünde bulunur.

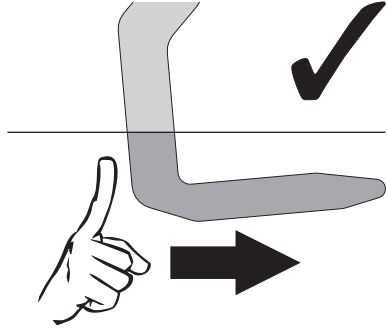


Normal temizlik işlemleri sırasında kapı kilidi kolunun istemeden aktive olması mümkündür.



Kapı kilidi kolu etkinleştirdi
(üstten görünüm)

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

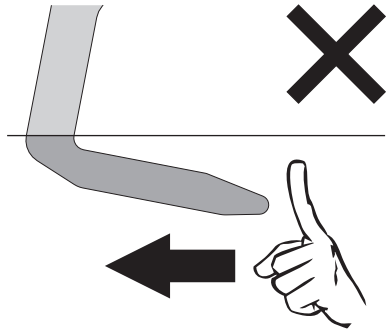


(üstten görünüm)

2. Kapı kilidi kolunu nazikçe serbest bırakın.

Mekanik yay, kapı kilidi kolunu devre dışı bırakılmış konuma geri getirecektir.

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



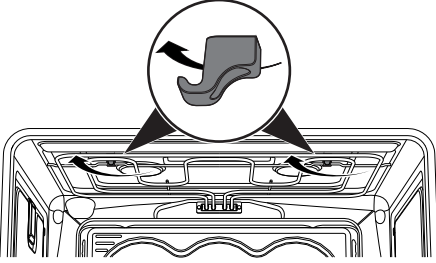
(üstten görünüm)



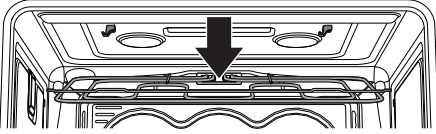
Üst bölümü temizleme (pirülatif modellerde değildir)

Fırın oyuk, fırının üst kısmını (çatı) temizlemeyi kolaylaştıran eğilebilen bir ısıtıcı elemana sahiptir.

1. Üst ısıtma elemanını nazikçe kaldırarak ve tutucularını 90 derece döndürerek serbest bırakın.



2. Isıtma elemanını nazikçe aşağı doğru indirin ve durana kadar bırakın.



Yanlış kullanım Cihaza zarar verme riski

- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

3. Temizliği bitirdiğinizde ısıtma elemanını yerine geri yerleştirin ve kilitlemek için tutucuları tekrar çevirin.

4.5 Vapor Clean (bazı modellerde sadece)



Vapor Clean destekli bir temizliktir kirin giderilmesini kolaylaştıran bir temizlik prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkün olur. Kir kalıntıları ısı ve buhar ile yumuşatılarak sonrasında daha kolay çıkarılır.



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük dökülmeleri fırın içinden çıkarın.
- Fırın soğukken destekli fırın temizliği işlemlerini yapın.

Ön hazırlık işlemleri

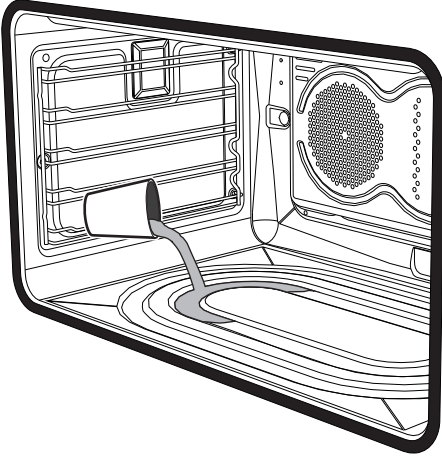
Vapor Clean işlemine başlamadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Takılı olan çıkarılabilir kılavuzları sökün.
- Kapağı kapalı tutun.

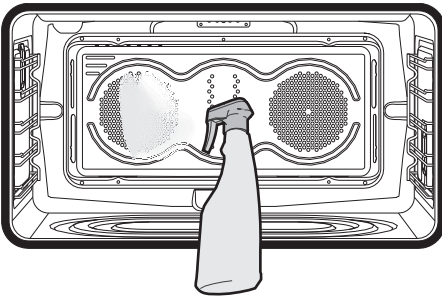


Temizlik ve bakımlar

- Tepsiyi yaklaşık 40 cc su dökün. Gövdenin dışına taşmadığından emin olun.



- Fırının içine püskürterek su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Püskürtüyü yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yöneltin.



- Kapıyı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı

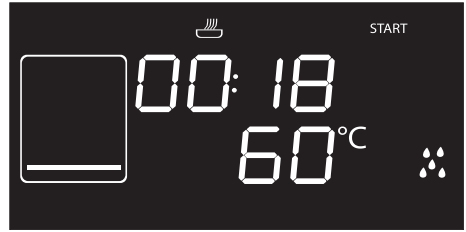


İç sıcaklık Buhar Temizleme döngüsü için gerekli olan sıcaklıktan daha yüksekse, döngü hemen durdurulur ve

mesaj **Stop** görüntülenecek

ekranda görüntülenecektir. Yardımlı temizleme döngüsünü etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını bekleyin.

1. Fonksiyon düğmesini basıp çevirerek Buhar Temizleme fonksiyonunu seçin. Temizleme döngüsünün süresi ve sıcaklığı ekranda görünecektir.



Sıcaklık ve süre parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

2. Otomatik temizleme döngüsünü başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.

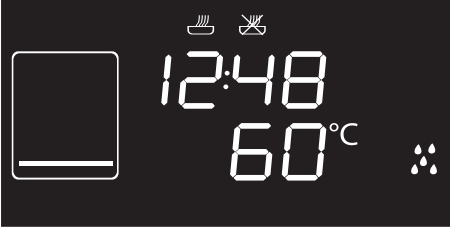


Programlanabilir Buharlı Temizleme çevrimi

Normal pişirme işlevlerinde olduğu gibi Buharlı Temizleme işlevi için de bir bitiş zamanı ayarlanabilir.

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

gösterge ışığı  titremeye başlar. The görüntü, işlevin son zamanını gösterir.



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

3. Fonksiyon bitiş zamanını onaylamak için sıcaklık düğmesine basın.

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

Buharlı Temizleme çevriminin sonu

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

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

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

3. Kapıyı açın ve daha az inatçı kiri mikrofiber bir beze silin.

4. Çıkarılamayan çamur birikintileri için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın; bakır tellerle.

5. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

6. Fırın içindeki artık suyu çıkarın.

Geliştirilmiş hijyen için ve yiyeceğin olumsuz kokulardan etkilenmemesi adına, fırının yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fanlı bir fonksiyonla kurutulmasını öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.



Temizlik ve bakım

4.6 Pirolik (bazı modellerde yalnızca)



Pirolytik temizleme, kirleri çözen otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkün olur.



Kötü kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Önceki pişirme işleminden kalan yiyecek artıklarını veya büyük dökülmeleri fırının içinden çıkarın.

Ön işlemler

Pirolytik çevrimi başlatmadan önce:

- İç camı, normal temizlik talimatlarına uygun olarak temizleyin.
- Çok inatçı kirlere karşı cam üzerine bir fırın temizleme ürünü püskürtün (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, sonra camı mutfak kağıdı veya mikrofiber bir bezle çalkalayın ve kurulayın.
- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Takılı yerlerde çıkarılabilir kılavuzları sökün.
- Kapağı kapatın.

Pirolytik fonksiyon ayarı

1. Temizlik fonksiyonlarından birini seçin **PYRO** veya **PYRO ECO** fonksiyon düğmesiyle.

2. Temizlik çevrim süresini en az 2 saatten en çok 3 saate ayarlamak için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin (süre 120 dakika olan **PYRO ECO** işlev hariç).

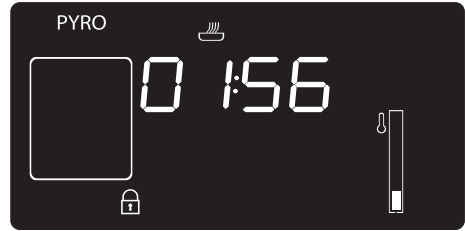
3. Pirolytik çevrimi başlatmak için sıcaklık düğmesini basın.



Tavsiye edilen pirolytik çevrim süresi:

- Hafif kir: 2 saat.
- Orta kir: 2 ½ saat.
- Ağır kir: 3 saat.

Pirolytik çevrimi



1. Ekranda gösterilen **PYRO** da **PYRO ECO** ve kalan süre, cihazın otomatik temizleme çevrimi yürüttüğünü göstermek için.



2. Pirolozik döngü başladıktan iki dakika sonra kapı kilitlenir (kapı kilidi

gösterge ışığı  açılır)

kapının açılmasını önleyen bir cihaz.



Kapı kilit cihazı etkinleştildiğinde herhangi bir fonksiyon seçilemez.

3. Pirolytik döngünün sonunda, fırın içindeki sıcaklık güvenli seviyelere dönene kadar kapı kilitli kalır. Fırının soğumasını bekleyin ve içindeki tortuları nemli mikrofiber bezle toplayın.



Birinci pirolitik döngü sırasında, yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle rahatsız kokular oluşabilir. Bu, ilk pirolitik döngüden sonra kaybolan son derece normal bir fenomendir.



Pirolitik döngü sırasında fanlar, daha yüksek bir dönme hızı nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, ısı yayılımını artırmak için tasarlanmış tamamen normal bir işlemdir. Pirolitik döngü sonunda fanlar, bitişik ünitelerin duvarlarını ve fırının önünü aşırı ısınmamak için yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.



Pirolitik döngü minimum sürede tatmin edici sonuç vermezse, ardışık temizlik döngüleri için daha uzun bir süre ayarlanması önerilir.

Programlı piroliz döngüsünün ayarlanması

Piroliz döngüsünün başlangıç saatini diğer tüm pişirme fonksiyonları gibi programlamak mümkündür.

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

the  gösterge ışığı yanar.

2. Pirolitik döngüyü tamamlamak istediğiniz saati ayarlamak için sıcaklık topuzunu çevirin.

3. Birkaç saniye sonra, the  ve 

gösterge ışıkları istikrarlı şekilde yanacak ve cihaz artık temizleme döngüsünün başlaması için belirlenen başlangıç saatini bekleyecektir.



Kapı kilit cihazı etkinleştildiğinde herhangi bir fonksiyon seçilemez.



Temizlik ve bakımdır

4.7 Olağanüstü bakım

İç ampulün değiştirilmesi



Uygun olmayan canlı
parçalar
Elektrik çarpma tehlikesi

- Cihazı fişten çekin.

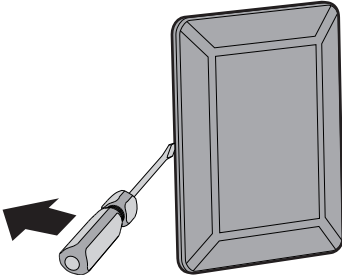


Fırında 40W'lık bir ampul
takılıdır.

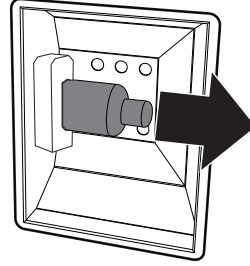
1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Tepsi rafı/çeşit çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını bir aletle çıkarın (ör. bir tornavida ile).



Fırın haznesinin emalini
çizmemeye dikkat edin.



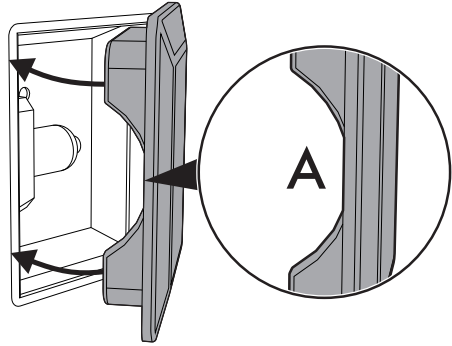
4. Işığı çıkarmak ve ampulü sürgülü olarak çıkarmak.



Halojen ampulü doğrudan
parmaklarınızla temas ettirmeyin,
onu yalıtkan malzeme ile sarın.

5. Yeni ampulü takın.

6. Kapak tekrar takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapağa doğru olduğundan emin olun.

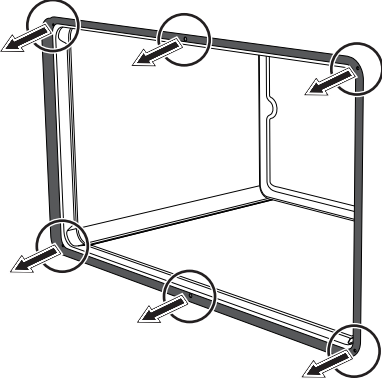


7. Kapak ampul destekle mükemmel şekilde temas edene kadar tamamen bastırın.

Kapı contasını çıkarma ve takma (pürolik modellerde değil)

Contayı çıkarmak için:

- Dört köşedeki ve ortadaki klipsleri gevşetip contayı dışa doğru çekin.



Conta takarken:

- Contaya dört köşedeki ve ortadaki klipsleri takın.

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

Yapılacaklar...

Cihaz düzgün çalışmıyor:

- Anahtar arızalı: Ana sigorta kutusunu kontrol edin ve anahtarın çalışır durumda olup olmadığını görün.
- Elektrik kesintisi: Cihaz gösterge ışıklarının çalışır durumda olduğundan emin olun.

Gaz brülörü yanmıyor:

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

Fırın ısınmıyor:

- Arızalı sigorta: Gerekirse anahtarı kontrol edin ve değiştirin.
- Fonksiyon düğmesi ayarlanmamış: fonksiyon düğmesini ayarlayın.
- “Showroom” moduna ayarlı olup olmadığını kontrol edin (daha fazla bilgi için “İkincil menü”ne bakın).

Fırında hazırlanan tüm yiyecekler kısa sürede yanar:

- Arızalı termostat: Yetkili Servis Merkeziyle iletişime geçin

Fırın sıcak olduğunda kapı camı buğulanır:

- Sıcaklık farkından kaynaklanan tamamen normal davranış, fırının performansını etkilemez.



Temizlik ve bakımdır

Görüntü tamamen kapalı:}, {

- Ana güç kaynağını kontrol edin.
- Cihazın besleme hattından üstteki tüm kutuplu bir anahtarın “AÇIK” konumunda olup olmadığını kontrol edin.

Kontroller yanıt vermiyor:

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

Pişirme süreleri tablodaki değerlerden daha uzundur:

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

Görüntüde “ERR4” gösteriliyor:

- Kapı kilidi kapıya düzgün takılmamış olabilir. Bunun nedeni kapının kilit açma sırasında yanlışlıkla açılmış olmasıdır. Cihazı kapatıp yeniden açın ve yeni bir temizleme döngüsü seçmeden önce birkaç dakika bekleyin.

Bir fan destekli fonksiyon sırasında kapı açılırsa, fan durur:

- Bu bir hata değildir. Cihazın normal çalışmasıdır; yiyecek pişirirken aşırı ısının kaçmasını önlemek için faydalıdır. Kapı kapatıldığında fırın normal çalışmasına döner.

(pyrolitik modeller için) (pyrolitik) otomatik temizleme döngüsünden sonra bir fonksiyon seçilemez:

- Kapı kilidinin devre dışı bırakılıp bırakılmadığını doğrulayın. Değilse, kapı kilidi etkin iken işlevlerin seçilmesine izin vermeyen bir güvenlik cihazı cihazda bulunur. Bunun nedeni fırın içindeki sıcaklığın hala yüksek olmasıdır ve herhangi bir pişirme türüne izin verilmez.



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



Başka ERRx hata mesajları gösteriliyorsa:

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



5 Kurulum

5.1 Gaz bağlantısı



**Gaz sızıntısı
Patlama tehlikesi**

- Her işlemten sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Gerekirse güncel mevzuata uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulum sonunda deterjanlı bir çözeltiyle sızıntıları kontrol edin, asla alevle değil.
- Hortum kullanılarak yapılacak kurulumda, hortumun uzunluğu tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi aşmamalıdır.
- Hortumlar hareketli parçalara temas etmemeli ve hiçbir şekilde ezilmemelidir.

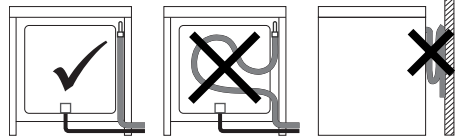
Genel bilgiler

Gaz ana hattına, mevcut standartlar tarafından belirlenen yönergelerle uygun sürekli duvar çelik hortumuyla bağlanabilir. Başka gaz türleriyle beslemek için "5.2 Farklı gaz türlerine uyum" bölümüne bakın. Gaz giriş bağlantısı ½" dış gaz (ISO 228-1) vidalıdır.

Lastikle bağlantı

Aşağıdaki tüm koşulların sağlandığını doğrulayın:

- Hortum, güvenlik kepleriyle hortum bağlantısına sabitlenmiştir;
- Hortumun hiçbir kısmı sıcak duvarlarla temas halinde değildir (maks. 50 °C);
- Hortum çekiş veya gerilim altında değildir ve büküm veya burkulma yoktur;
- Hortum keskin nesnelere veya keskin köşelere temas etmez;
- Hortum mükemmel bir şekilde hava geçirmez değilse ve gaz sızdırıyorsa onarmaya çalışmayın; yeni bir hortumla değiştirin;
- Hortumun son kullanma tarihinin geçip geçmediğini kontrol edin (hortum üzerinde serigrafi ile yazılıdır).



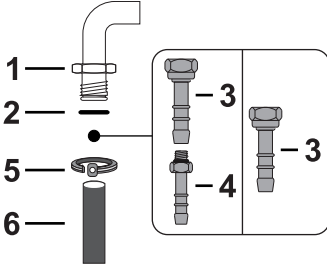
Mevcut standartlara uygun özelliklere sahip bir kauçuk hortum kullanarak gaz ana damarına bağlama yapın (hortum üzerinde referans standardın damgalı olduğundan emin olun).

Hortum bağlantı parçalarını özenle cihazın gaz bağlantısına (ISO 228-1, ½" vida) vidaleysin ve aralarına sızdırmazlığı 2 yerleştirin. Hortum bağlantı parçaları, kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak 3'e de 4'e vidalanabilir.

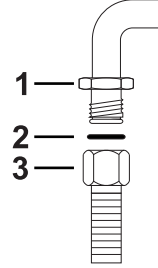


Kurulum

Hortum bağlantı elemanları sıkdıkdıktan sonra gaz hortumunu 6 numaralı bağlantı elemanının üzerine itin ve geçerli standartla uyumlu olan 5 numaralı kelepçeyle güvenliğini sağlayın.

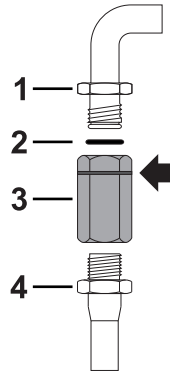


Cihazın gaz bağlantı elemanına 3 numaralı bağlantıyı dikkatlice vidalayın ve aralarına 2 numaralı contasayı yerleştirin.



Mano ağızlı çelik hortumla bağlantı

BS 669 ile uyumlu kartuşlu çelik hortum kullanarak gaz ana dağıtımına bağlantıyı yapın. Gaz hortumunun 4 numaralı bağlantı dişine yalıtıcı malzeme uygulayın ve ardından adaptörü 3 sıkıştırın. Ürün takılıken hareketli bağlantı 1'e montajı vidalayın; aralarına tedarik edilen contayı 2 yerleştirin.



Çelik hortumla bağlantı

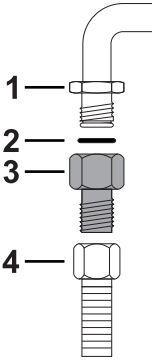
Geçerli standa uyumlu olan sürekli duvar tipi çelik hortum kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapın.



Konik bağlantılı çelik hortumla bağlantı kurulumu

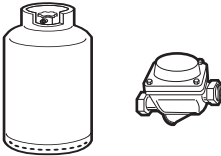
Uygulanabilir standarda uygun olan kesintisiz duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana maddesine bağlantı yapın.

Kauçuk hortum bağlantı ucunu 3, cihazın gaz bağlantı parçasına 1 (ISO 228-1 1/2" dişli) dikkatlice vidalayın ve aralarına tedarik edilen conta 2 yi yerleştirin. 3 bağlantı vidasının dişine yalıtım malzemesi uygulayın, ardından çelik hortumu 4 bağlantı parçası 3 e sıkıca vidalayın.



LPG Bağlantısı

Bir basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpüne bağlantıyı yürürlükteki standartlarda belirtilen yönergelerle uygun olarak yapın.

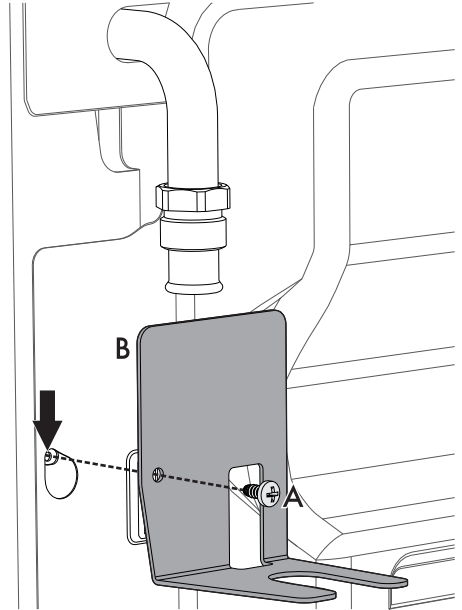


Besleme basıncı, "Brüle ve nozul özellikleri tabloları"ndaki değerlerle uyuşmalıdır.

Gaz bağlantı uzatma kablosu (pyrolytik modeller için yalnızca)

Pyrolytik modeller için, sağlanan gaz bağlantı uzatma kablosunun kurulması gerekir:

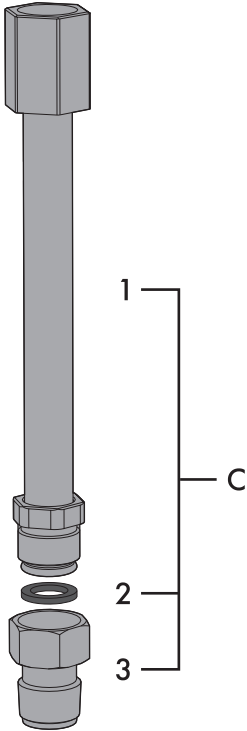
1. Cihazın arkasındaki A vidasını, gaz bağlantısının altında gevşetin.
2. Az önce sökülen A vidasını kullanarak B destek brasını arka dolabın arkasına sabitleyin.



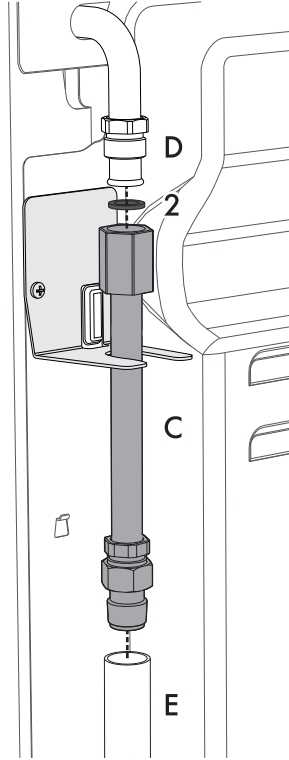


Kurulum

3. Cihazın gaz uzatma kablosu 1 ile bağlantı parçacığını dikkatlice 3 numaralı bağlantı ile vidalayın; aralarına conta 2yi yerleştirin.



4. Birleştirilmiş uzatma kablosu C'yi cihazın gaz bağlantı parçası D'ye dikkatlice vidalayın; aralarına conta 2yi yerleştirin.



5. Birleştirilmiş uzatma kablosu C'nin dişine hafif izolatör malzeme uygulanır, ardından hortum E sıkılır.



Oda havalandırması

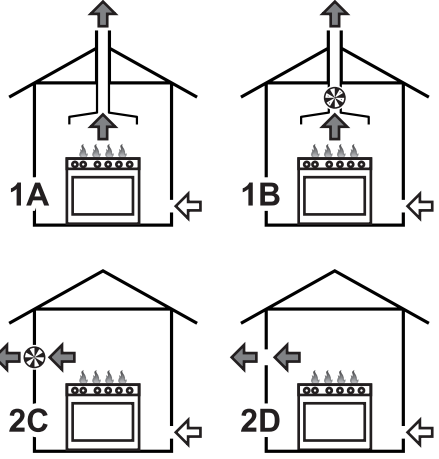
Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun kalıcı hava teminine sahip odalara kurulmalıdır. Cihazın kurulu olduğu odada gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı bulunmalıdır. Izgaralarla korunan hava menfezleri mevcut mevzuata uygun olacak şekilde uygun boyutta olmalı ve hiçbir kısmı engellenmeyecek biçimde konumlandırılmalıdır, kısmen bile olsa.

Oda, pişirme sonucu oluşan ısı ve nemi yok etmek için yeterince havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süre kullanım sonrası bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin emilimi/atılması

Yanma ürünleri, güvenilir bir doğal çekişli baca yoluyla veya zorunlu emiş ile emilebilir. Verimli bir emiş sistemi, bu alanda nitelikli bir uzmanın hassas planlamasını gerektirir ve ilgili standartlarda belirtilen konumlar ve boşluklara uymalıdır.

İş tamamlandığında kurulum yapan kişi uygunluk belgesi düzenlemelidir.



1 Davlumbazla emiş

2 Davlumbaz olmadan emiş

A Tek doğal baca

B Emişli tek baca

C Dışarıya duvara veya pencereye monte edilmiş emiş fanı ile doğrudan dışarı

D Dışarıya doğrudan duvardan

↔ Hava

← Yanma ürünleri

⊗ Emiş fanı



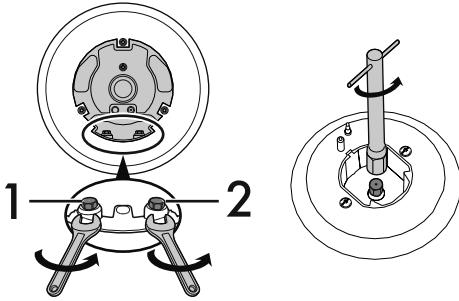
Kurulum

5.2 Gaz türlerine uyum

Diğer gaz türlerinde çalışma durumunda, yanıcı uçlar değiştirilmek zorunda ve gaz musluklarındaki minimum alev ayarlanmalıdır.

İtmeuçlar değiştirme

1. Izgaraları, brülör kapaklarını ve alev dağıtıcısı başlıklarını çıkararak brülör kapaklarını erişir.
2. Kullanılacak gaz türüne göre (Brülör ve nozül özellik tablolarına bakınız) 7 mm anahtar kullanarak uçları değiştirin.



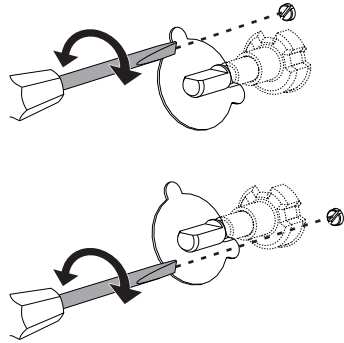
1. İç nozül
2. Dış nozül

3. Brülörleri kendi yuvalarına geri takın.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarının değiştirilmesi

Alev açıcıyı yakın ve minimum konuma getir. Gaz musluğu düğmesini çıkar ve vana çubuğunun yanındaki ayarlama vidasını (modeline bağlı olarak) doğru minimum alev elde edilene kadar çevir.

Düğmeyi yeniden tak ve yanma alevinin kararlı olduğundan emin ol. Düğmeyi mümkün olduğunca maksimumdan minimuma hızlıca çevir: Alev sönmemeli. Tüm gaz musluklarında bu işlemi tekrarla.





LPG için minimum ayarın ayarlanması

Kovana milinin yanındaki vidayı saat yönünde tamamen sıkın.



Fabrika ayarında orijinal olarak kurulan gaz dışında bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihaz üzerindeki gaz ayar etiketini yeni gazla eşleşen etiketle değiştirin. Etiket, nozul paketinin içine yerleştirilir (varsa).

Gaz musluklarının yağlanması

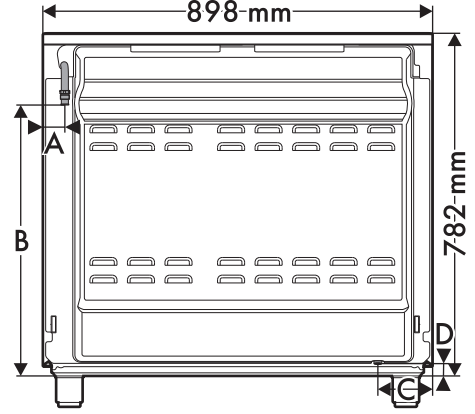
Zamanla gaz muslukları çevirmekte zorlanabilir ve tıkanabilir. İçinden temizleyin ve yağlama gresini değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması özel bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Boyutlar

Gaz ve elektrik bağlantılarının konumu.



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

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										•			



Cihaza kurulduğu ülkeye göre mevcut gaz türleri belirlenebilir. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakınız "Ateşletici ve nozul karakteristik tabloları".



Brülör ve nozul karakteristikaları tabloları

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



Kurulum

8 Sıvı gaz – G30/G31 30-37 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Anma ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	2.9	4.2
Membranın çapı (1/100 mm)	50	65	85	46+91
Ön hazne (membran üzerine basılı)	--- -			
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1900
G30 anma debisi (g/h)	73	127	211	305
G31 anma debisi (g/h)	71	125	207	300
9 LPG G30/G31 – 37 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Anma ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Membranın çapı (1/100 mm)	50	65	81	46+85
Ön hazne (membran üzerine basılı)	--- -			
Azaltılmış debi (W)	450	550	800	1900
G30 anma debisi (g/h)	73	131	211	305
G31 anma debisi (g/h)	71	129	207	300
10 LPG G30/G31 – 50 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Anma ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	43	58	74	43+70
Ön odasında (uçuğa yazılı)?	(H2)	(M)	(Z)	(H2)+(S1)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
Dereceli akış hızı G30 (g/saat)	73	131	211	305
Dereceli akış hızı G31 (g/saat)	71	129	207	300
11 Şehir gazı G110 – 8 mbar	AUX	SR	R	ÇİFTLİ iç + dış
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Nozul çapı (1/100 mm)	145	185	260	140+320
Ön odasında (uçuğa yazılı)?	/8	/2	/3	-
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400
12 Şehir gazı G120 – 8 mbar	AUX	SR	R	ÇİFTLİ iç + dış
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	2.9	3.8
Nozul çapı (1/100 mm)	145	185	260	130+290
Ön odasında (uçuğa yazılı)?	/8	/2	/3	-
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1400

Temin edilmeyen noziteler Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.



5.3 Konumlandırma



Ağır cihaz Ezilme tehlikesi

- Cihazı, kilitli kesme boşluğuna ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



Kapıya baskı Cihaza zarar verme riski

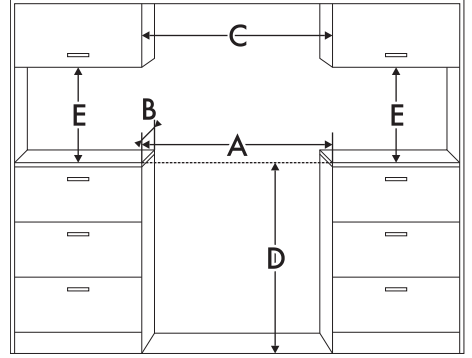
- Pasajı yerine getirirken fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapak açıkken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

- Yanıt komşu mobilyalarda vernikler, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar sıcaklık dayanıklı olmalıdır (en az 90°C).

Boyutlar



EN

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

* Minimum dolap genişliği (=A).



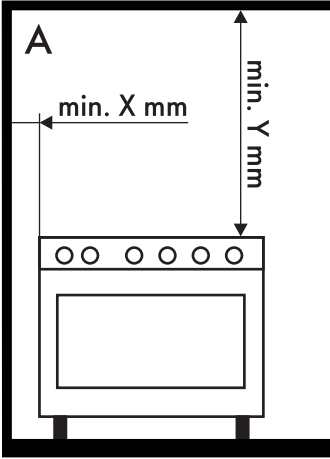
Genel bilgi

Bu cihaz, yükleme sınıflarına göre Şekillerde A ve C ile gösterildiği gibi, çalışma tezgahının üstünde biri duvara bitişik olacak şekilde, cihazın yanından en az X mm mesafede duvarlara bitişik olarak monte edilebilir.

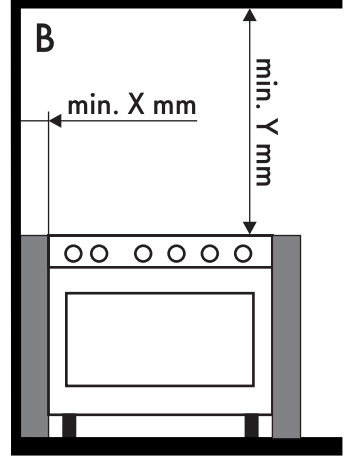
Çalışma tezgahının üzerinde konumlandırılan herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm mesafede olmalıdır. Ocak üstüne davlumbaz takılıysa, doğru açıklığı bırakmak için davlumbaz kullanım kılavuzuna başvurun.

X	150 mm
Y	750 mm

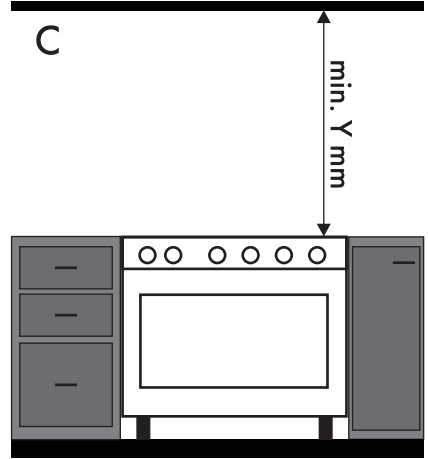
Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Bağımsız cihaz)



B - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



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



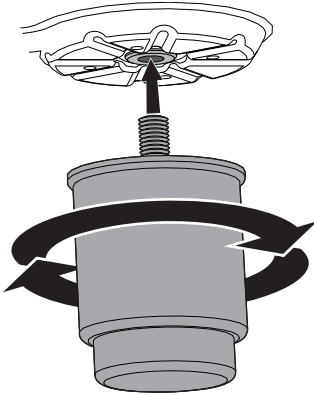
Konumlandırma ve düzeltme



Ağır cihaz
Cihaza zarar verme riski

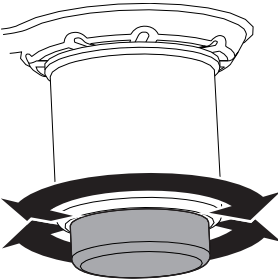
- Ön ayakları önce takın, ardından arka ayakları.

- Gaz ve elektrik bağlantılarını yaptıktan sonra cihazla birlikte verilen dört ayağı vida ile sabitleyin.



Cihaz stabilize için zemine düz oturmalıdır.

- Ayakların alt kısmını vidaleysin veya gevşetin, cihaz zeminde stabil ve seviyeli olana kadar.

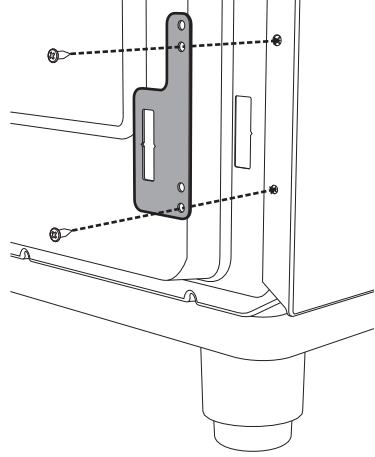


Duvara sabitleme

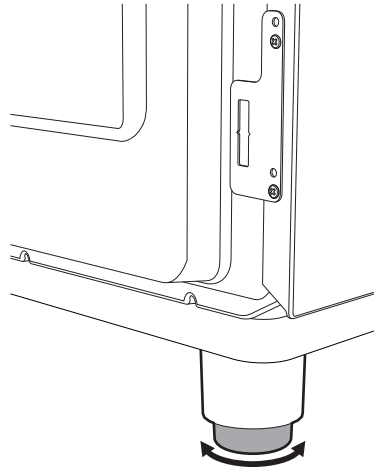


Cihazın devrilmesini önlemek için devrilme önleyici aygıtlar kurulmalıdır.

1. Duvar monte etme plakasını cihazın arkasına vida ile sabitleyin.



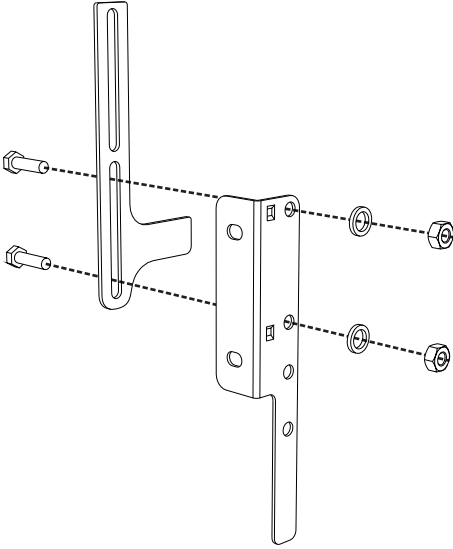
2. Dört ayak yüksekliğini ayarlayın.



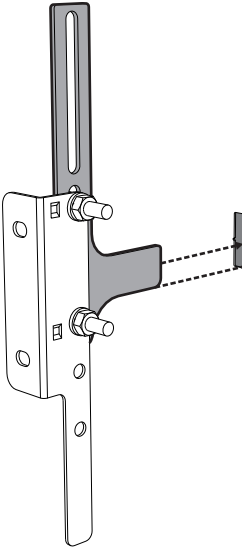


Kurulum

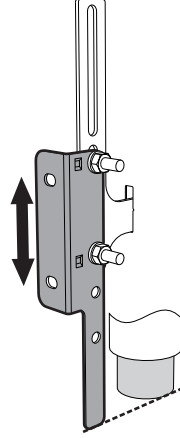
3. Kapatma demirini monte edin.



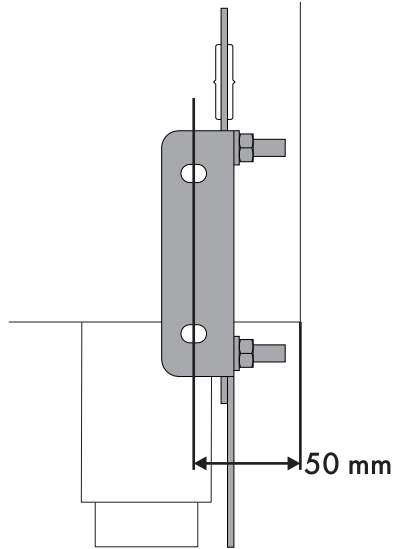
4. Sabitleme braketindeki kancanın tabanını duvara monte plakadaki yuvanın tabanına hizalayın.



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

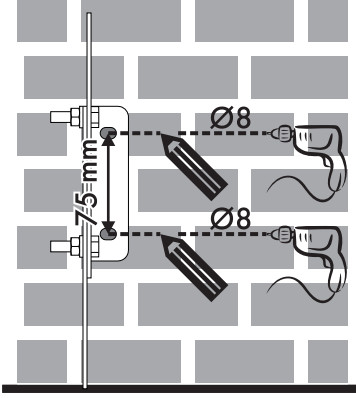


6. Cihazın yanından braket deliklerine olan mesafe için 50 mm kullanın.



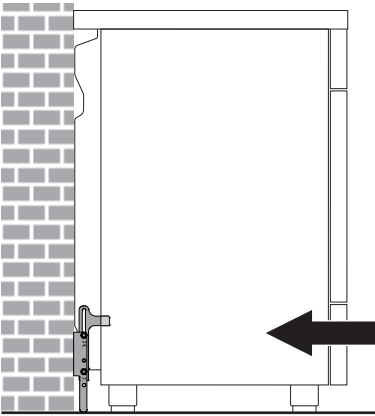


7. Bracı duvara kaydırın ve duvara delinecek deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvar deliklerini deldikten sonra askıyı duvara sabitlemek için dübel ve vidaları kullanın.

9. Fırını duvara doğru itin ve aynı anda arka kısımdaki cihaza sabitlenen plakaya bracı yerleştirin.



Yere sabitleme



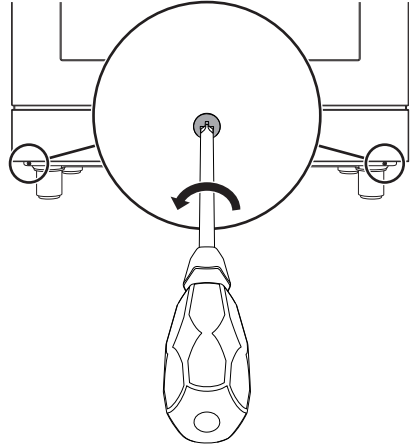
Yere sabitleme yapılıyorsa, en yakın Yetkili Servis Merkezine başvurun

TR

Ön kaplama panelinin takılması

Ön kaplama paneli daima cihaz üzerinde doğru konumda ve güvenli bir şekilde sabitlenmelidir.

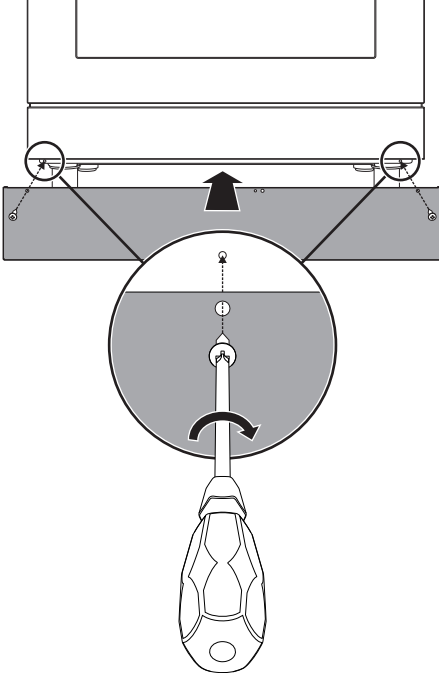
1. Depolama bölmesinin altındaki ön vidaları çıkarmak için tornavida kullanın.





Kurulum

2. Ön süpürgesinin alt kısmında ön kaplamayı konumlandırın ve ön kaplama yan deliklerini cihazın tabanındaki deliklerle hizalayın.

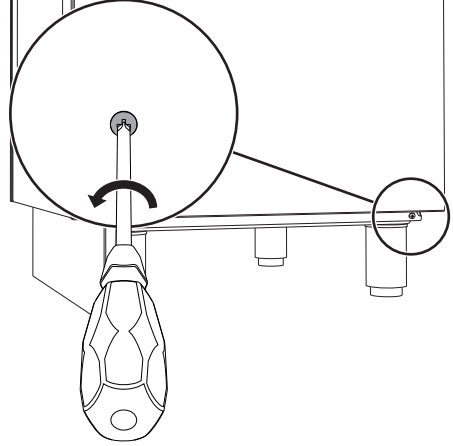


3. Ön kaplamayı, daha önce sökmüş olduğunuz vidalarla cihazla sabitleyin.

Yan kaplamayı takma

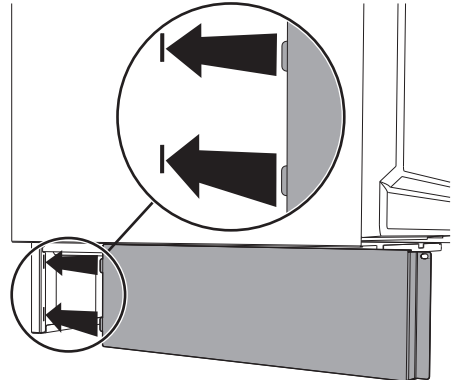
Ön kaplama takıldıktan sonra yan kaplama cihazla doğru şekilde sabitlenebilir.

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



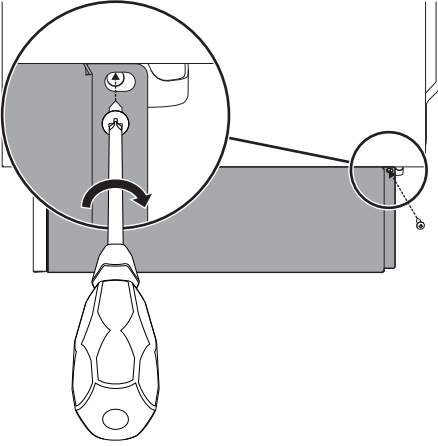
2. Yan kaplamayı depolama bölmesinin altındaki cihazın alt yan bölümüne konumlandırın.

3. Yan kaplamadaki çıkıntıları, ön kaplamanın arkasındaki yuvalara yerleştirin.





Cihazın tabanındaki arkadaki delik ile yan kapakçığın deliklerini hizalayın.



Önceden çıkarılmış vida ile yan kapakçıkları cihaza sabitleyin.

Yukarıda tarif edilen işlemleri diğer yan kapakçık bölümü için tekrarlayın.

Yükselticinin Montajı



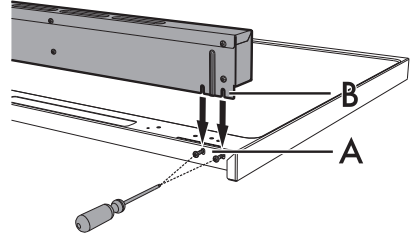
Sağlanan yükseltici ürünün bütünleyici bir parçasıdır ve kurulum öncesinde cihazla sabitlenmesi önerilir.

Yükseltici her zaman cihaza doğru konumlandırılmalı ve güvenli bir şekilde sabitlenmelidir.

1. Tornavida kullanarak ocak arkasındaki 4 vidasını (her iki taraf için 2 adet) gevşetin.

Yükselticiyi tezgahın üzerine yerleştirin.

Yükselticinin (B) yuvalarını vidalarla (A) hizalayın.



Daha önce gevşetilen 4 vidasını sıkıştırarak yükselticiyi tezgaha sabitleyin.



Kurulum

5.4 Elektrik bağlantısı



Güç Gerilimi

Elektrik çarpma tehlikesi

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak toprak iletilisine bağlanmalıdır.
- Şebeke güç kaynağını kesiniz.
- Prizi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- En az 90°C sıcaklığa dayanımlı kablolar kullanın.
- Giriş kabloları vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini plaka üzerindeki verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanıtım plakasının cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırıldığını görebilirsiniz.

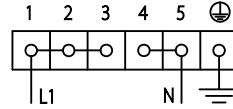
Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayınız.

Toprak bağlantısını diğer kablolardan 20 mm daha uzun bir telle yapın.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

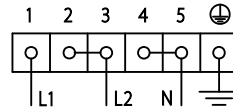
Pyrolytik model

- 220-240 V 1N~



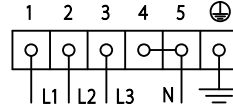
3 x 2.5 mm² üç telli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 1.5 mm² dört telli kablo.

- 380-415 V 3N~



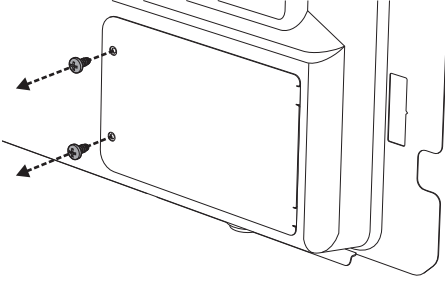
5 x 1.5 mm² beş telli kablo.



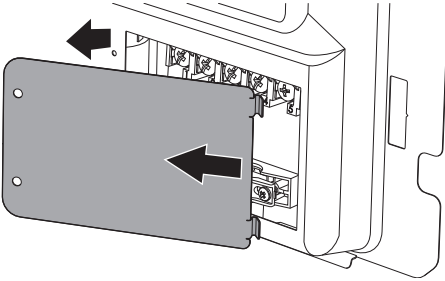
Terminal panoya erişim (pyrolitik modeller için yalnızca)

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal panosuna erişmelisiniz:

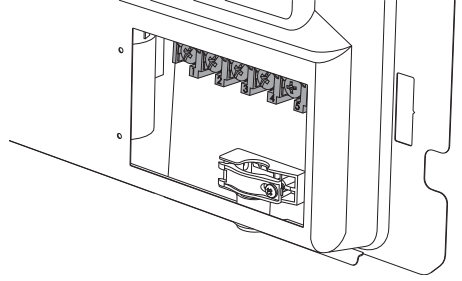
1. Levhayı arka muhafazaya sabitleyen vidaları çıkarın.



2. Levhayı nazıkçe döndürün ve yuvasından çıkarın.

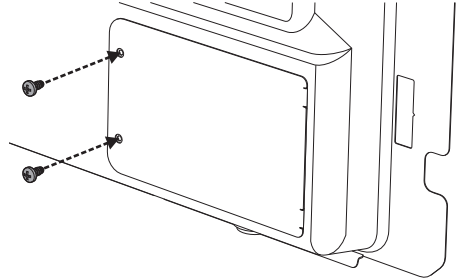


3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



Güç kaynağı kablosunu kurmadan önce kablo kelepçe vidasını gevşetmeniz önerilir.

4. İşlem tamamlandığında, levhayı arka muhafazaya yeniden yerleştirin ve daha önce söktüğünüz vidalarla sabitleyin.



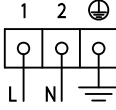


Kurulum

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

Çok amaçlı model

- 220-240 V 1N~



3 x 1.5 mm² üç iletkenli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler dahili iletkenin kesitine karşılık gelir.



Yukarıda adı geçen güç kabloları, koincidans faktörü göz önünde bulundurularak boyutlandırılmıştır (EN 60335-2-6 standardına uygun olarak).

Sabit bağlantı

Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun bir omnipolar devre kesici ile bağlayın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolay erişilebilir bir konumda olmalıdır.

Priz ve fiş ile bağlantı

Priz ile fişin aynı tipte olduğundan emin olun.

Aksesuarlar ve şöntler kullanmaktan kaçının çünkü aşırı ısınma ve yanık riski oluşturmalarıdır.

5.5 Montajcı için Talimatlar

- Priz kurulumundan sonra erişilebilir olmalıdır. Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre kurulmalıdır.
- Fittingin dişli dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu parçayı zarar görebilirsiniz ve bu üreticinin garantisini geçersiz kılabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz sızıntısını sabun ve suyla kontrol edin. AÇIK ALEV KULLANMAYIN.
- Gaz valfi, brülör ve ateşleme düzgün çalıştığından emin olmak için brülörleri ayrı ayrı ve ardından birlikte açın.
- Brülör düğmelerini minimum konuma getirerek tek tek brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin sabit olduğundan emin olun.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa, yerel Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra, kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.