

S M E G

CPF9GPOR

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 Atıklar	81
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacaksınız	82
2 Tanım	83
2.1 Genel Tanım	83
2.2 Pişirme ocağı	84
2.3 Kontrol paneli	84
2.4 Diğer parçalar	85
2.5 Mevcut aksesuarlar	86
3 Kullanım	88
3.1 Talimatlar	88
3.2 İlk kullanım	89
3.3 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 temizlenmesi	114
4.3 Kapağın çıkarılması	115
4.4 Kapak camının temizlenmesi	116
4.5 Buhar Temizliği (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
Gaz türlerine uyum	132
5.3 Konumlandırma	137
5.4 Elektrik bağlantısı	144
5.5 Kurulumu yapan için talimatlar	146

Cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle okumanızı öneririz.

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



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.

- Fırın içindeki yiyecekleri taşıırken elinizi fırın eldivenleriyle koruyun

- Su ile alevleri söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun bir örtü ile boğun.

- Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar tarafından ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı olanlar, elektrikli aletleri kullanma konusunda deneyimsiz olanlar tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler gözetiminde veya talimatlandırıldığı takdirde kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Sürekli gözetim altında olmadıkça, çocukları sekiz yaşından küçüklerden güvenli bir mesafede tutun.

- Cihaz kullanılırken çocukları 8 yaşından küçüklerle uzak tutun.

- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Alev yayıcı başlıkların, ilgili bacaların kapaklarıyla birlikte yuvalarına düzgün yerleştikten emin olun.

- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tava koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.

- Yağlar aşırı ısındığında yangınlara yol açabilir. Yağ içerikli yiyecekler hazırlanırken cihazı denetimsiz bırakmayın. Yağlar yandığında asla su koymayın. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.



- Pişirme süreci her zaman izlenmelidir. Kısa pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.
- Kullanım sırasında tavalara veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri ocak yüzeyine koymayın, aşırı ısınabilirler.
- Cihazdaki deliklere sivri metal nesneler (çatal/bıçak) sokmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.
- Yemeği hareketlendirmeniz gerektiğinde veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.
- Fırın çalışırken ve hala sıcak olduğunda depolama bölmesini açmayın.
- Fırını kullandıktan sonra depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.
- Uygulanabilirse depolama bölümünde veya cihazın yakınında yanıcı maddeler kullanmayın veya depolamayın.
- Bu cihaz kullanılırken yakınında aerosol kullanmayın.
- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
- Bu cihazı değiştirmeyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce daima gerekli kişisel koruyucu ekipman (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kesin.
- Yetkili personel, yürürlükteki standartlara uygun kurulum ve yardım müdahalelerini gerçekleştirsin.
- Cihazı kendi başınıza veya nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan tamir etmeye çalışmayın.
- Fişi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- Güç kablosu hasar görmüşse hemen teknik destekle iletişime geçin ve değiştireceklerdir.



Talimatlar

Cihazın zarar görme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. temizleme tozları, lek sökücüler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Ahşap veya plastik aletler kullanın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca girilecek kadar itilecektir. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arkasına bakmalıdır.
- Cihaza oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.
- Yağ veya yağlar sızdırabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla dikkatini kaybetmeden bırakmayın; bu durumda ısıtılıp tutuşturabilir. Çok dikkatli olun.
- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.
- Herhangi bir nedenle ocağı odaları ısıtmak için kullanmayın.

- Fırının yakınında herhangi bir spreylere ürün püskürtme.
- Yiyecek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı konserve kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın hacminin altını alüminyum veya alüminyum folyo ile kaplamayın.
- Sahanları veya tepsileri doğrudan fırın haznesinin tabanına koymayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Açık kapıyı iç cam pane üzerinde sahanları veya tepsileri dinlendirmek için kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocağın çevresi içinde yerleştirilmelidir.
- Tüm tencerelerin düz ve düz tabanları olmalıdır.



- Herhangi bir sıvı kaynayıp taşarsa veya sıçarsa, sobadan fazla miktarı çıkarın.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa sıçramamasına dikkat edin.
- Açık olan pişirme bölgelerine boş kaplar veya kızartma tencereleri koymayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı jeti kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanılmamalıdır.
- Çeliğe sahip parçalar veya metalik yüzey kaplamalarına (ör. anodikleşme, nikel veya krom kaplama) sahip bölümlerde klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. parlaticı tozlar, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanılmamalıdır.
- Ocak ızgaraları, alev kalkanı tacı ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Kurulum sırasında fırın kapağını aletten konumlandırmak için asla kapıyı kaldıramayın.
- Açık konumdayken fırın kapağına çok baskı uygulamaktan kaçının.
- Aleti kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

Kurulum

- Bu cihaz bir teknede veya karavanda kurulmamalıdır.
- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.
- Cihazı kabin kapağına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Potansiyel aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının arkasına veya bir panelin arkasına kurulmamalıdır.
- Gaz bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Hortum kullanılarak kurulum yapılıyorsa, hortumun uzunluğu tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi geçmemelidir.



Talimatlar

- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.
- Gerekirse mevcut düzenlemelere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Herhangi bir işlem yaptıktan sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Kurulumun sonunda sabunlu çözelti ile gaz sızıntısı olup olmadığını kontrol edin, asla alevle değil.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak toprak bağlantısına bağlanmalıdır.
- En az 90°C dayanabilen kablolar kullanın.
- Anma iletken tellerin vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapağına hiçbir ağırlık koymayın veya üzerine oturmayın.
- Kapılara herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

1.2 Cihaz amacı

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

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle oluşan kişi veya mal zararlarından sorumlu değildir:

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



1.4 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamı ile kullanıcıya ulaşabilir şekilde saklanmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatle okuyun.

1.5 Kimlik plakası

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

1.6 Atık Yönetimi



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

96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlık ve çevre için tehlikeli kabul edilecek miktarlarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kaynağı kablolarını kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- ana güç kaynağını kesin.
- Cihazı fişten çekin.

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

Cihazlarımız kirliliğe neden olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını gözetimsiz 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 kullanımıyla ilgili bilgiler, pişirme tavsiyeleri.

Temizlik ve bakımm



Cihazın doğru temizlik ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, işletme ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

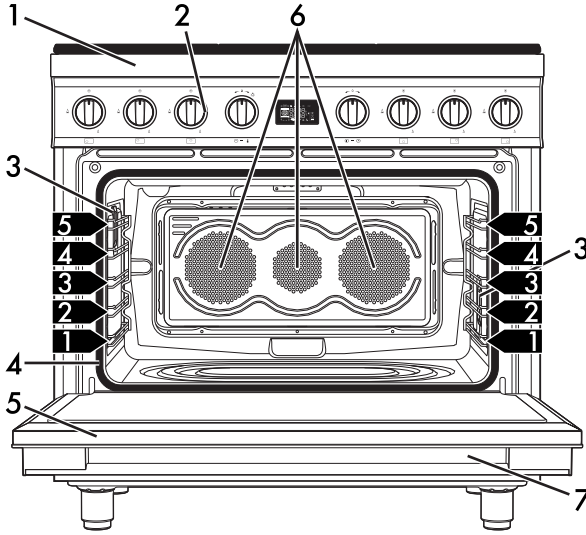
1. Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.



2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



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

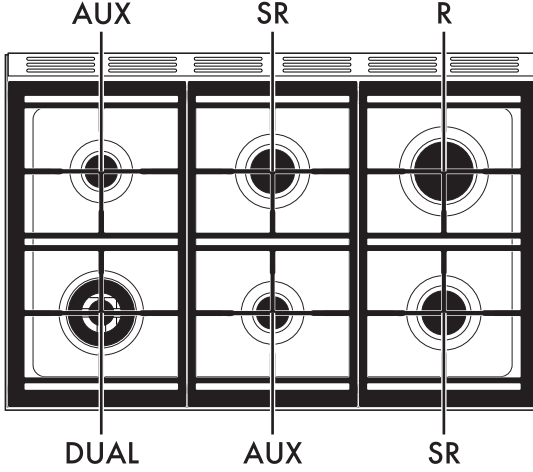
- 5 Kapı
- 6 Fan
- 7 Depolama bölümü

1,2,3 Raf/tepsi destek çerçevesi



Açıklama

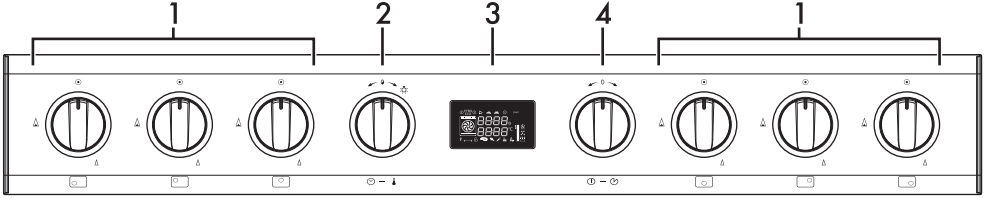
2.2 Pişirme ocağı



AUX = Yardımcı
SR = Yarı hızlı

R = Hızlı DUAL =
Ultra-hızlı

2.3 Kontrol paneli



1 Ocak brülörü düğmeleri

Ocak brülörlerini aydınlatmak ve ayarlamak için kullanılır.

Düğmeleri saat yönünün tersine basın ve çevirin.  ilgili brülörleri aydınlatmak için. Düğmeleri çevirin.

maksimum ile minimum ayarı arasındaki bölgeye knopları çevirin 

ve alevi ayarlamak için minimum ayarına.

Düğmeleri yanık konumuna geri getirin.



2 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme süresini ve sıcaklığı seçmenize, programlanmış pişirme ve geçerli zamanı ayarlamaya, ayrıca fırın iç ışığını açıp kapamanıza olanak tanır.



3 Gösterim

Mevcut zamanı, seçilen pişirme sıcaklığını ve işlevi ile herhangi bir zaman ayarını gösterir.

4 Fonksiyon düğmesi

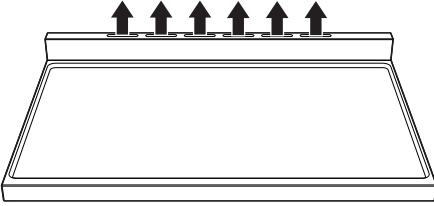
Bu düğme cihazı açıp kapamanızı ve pişirme işlevini seçmenizi sağlar.

2.4 Diğer parçalar

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, cihazın arkasından sabit bir hava akımı yaratır ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre boyunca da devam edebilir.



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yuvalarını tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması yanar:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir işlev seçildiğinde, ayrıca artı'dan **PYRO ECO** ve **ECO** ve **ECO** (çok işlevli modeller), ve **PYRO ECO** işlevler (pyrolytic modeller).

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



Kapı açık olduğunda iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Raflar

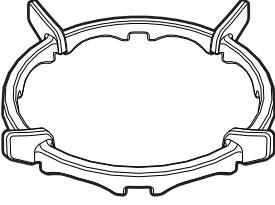
Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri tabandan yukarı doğru belirtilmiştir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).



Açıklama

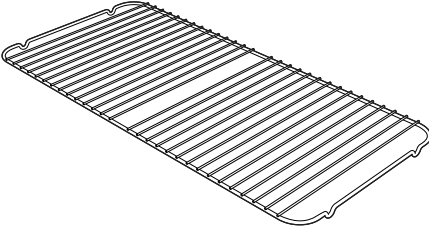
2.5 Mevcut aksesuarlar

WOK halkası



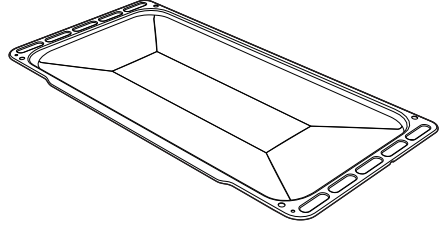
Bir wok kullanırken kullanışlıdır.

Tepsi rafı



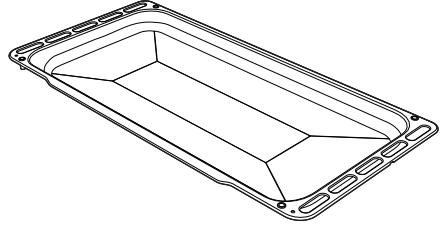
Fırın tepsisinin üstüne yerleştirilir;
sızabilecek yiyecekler için pişirme amaçlı.

Fırın tepsisi



Üstteki telin üzerinde konulan
yiyeceklerden yağı toplamak için kullanışlı.

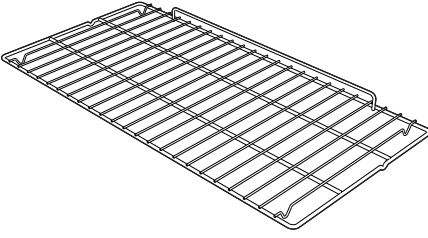
Derin tepsi



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

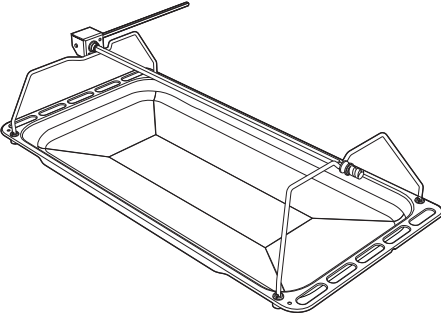


Raf



Yemek pişirirken kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Rosto (bazı modellerde sadece)



Tavuk ve yüzeyinin tamamı boyunca eşit pişirme gerektiren tüm yiyecekler için kullanışlıdır.

i

Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte sunulmaz.

i

Gıdaya temas edecek aksesuarlar, geçerli mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.

i

Sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan yalnızca orijinal aksesuarları kullanın.



Kullan

3 Kullan

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

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



Yanlış kullanım Yanık tehlikesi

- Alev yayıcı koniklerinin doğru konumlandırıldığından emin olun ve kendi brülör kapaklarıyla oturdukları yerlerde bulundurun.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Çok dikkatli olun.



Yanlış kullanım Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın hacminin tabanını alüminyum veya folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın tabanına koymayın.
- Açık kapıyı, iç cam yüzeyine tepsi veya kapları dinlendirmek için kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocanın sınırlı alanı içinde yer almalıdır.
- Tüm tencerelerin düz ve düzgün tabanları olmalıdır.
- Herhangi bir sıvı taşar veya dökülürse, ocağın fazla olanı çıkarın.



Depolama bölmesindeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

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



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihaza yakın hiçbir spreyci ürün püskürtmeyin.
- Cihazın yakınında veya depolama bölümünde yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik pişirme kapları veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı teneke kutular veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar serbest bırakılabileceği yemek pişirme işlemleri sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

Bir gaz kaçağı bir patlamaya neden olabilir.

Gaz kokusu alırsanız veya gaz sisteminde arızalar varsa:

- Hemen gaz kaynağını kapatın veya gaz tüpündeki valfi kapatın.
- Her türlü çıplak alevi ve sigarayı söndürün.
- Güç anahtarlarını açmayın veya cihazları çalıştırmayın ve prizlerden fişleri çıkarmayın. Binada telefon veya cep telefonu kullanmayın.
- Odayı havalandırmak için pencereyi açın.
- Müşteri destek hizmetlerini veya gaz tedarikçinizi arayın.

Arızalar

Aşağıdakilerden herhangi biri arızayı gösterir ve servis merkezine başvurulmalıdır.

- Brülör tablasının sararması.
- Mutfak aletlerine zarar verme.
- Brülörler düzgün yanmıyor.
- Brülörleri yakalı tutmak zordur.
- Cihaz çalışırken brülörler sönmüyor.

- Gaz valflerini çevirmek zordur.

Cihaz düzgün çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.

3.2 İlk kullanım

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

2. Aksesuarlar ve fırın boşluğundan teknik veri plakasını istisna etmek üzere her türlü etiket çıkarın.

3. Cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakım ve temizlik bölümüne bakınız).

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

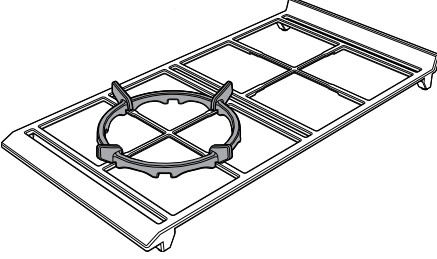


Kullan

3.3 Aksesuarların Kullanımı

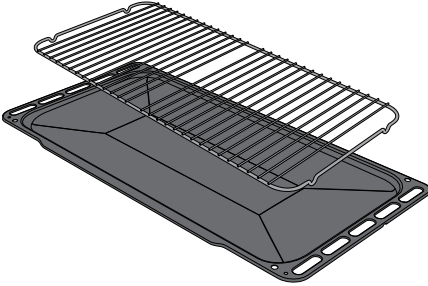
Yüzük küçültücüler

Yüzük küçültücüler tencere ızgaralarının üzerine yerleştirilmelidir. Doğru konulduğundan emin olun.



Tepsi rafı

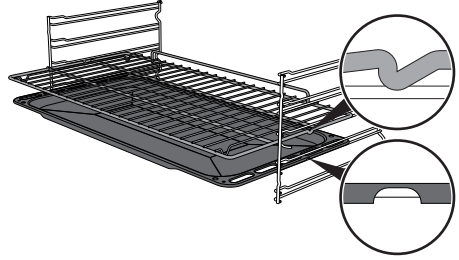
Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Böylece yağ, pişirilen yemekten ayrı olarak toplanabilir.



Askılar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen duruncaya kadar yan kılavuzlara takılmalıdır.

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



Rafları ve tepsileri dikkatlice fırına itinesine kadar yerleştirin.

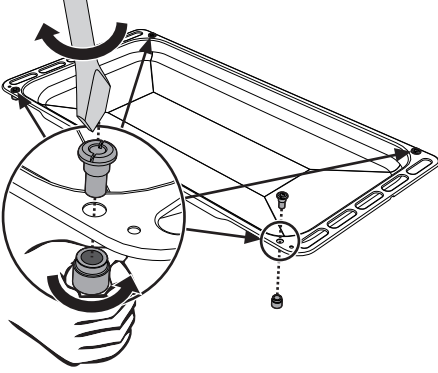


Üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

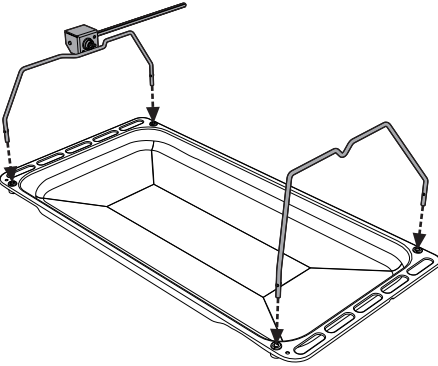


Rotisserie (bazı modellerde yalnızca)

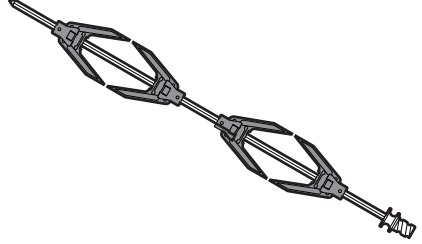
1. Derin tepsiğin dört köşe deliklerine 4 temin edilen rulman halkasını yerleştirin ve bunları uygun bir aletle (örneğin bir tornavida) halka somunlarına vidalayın.



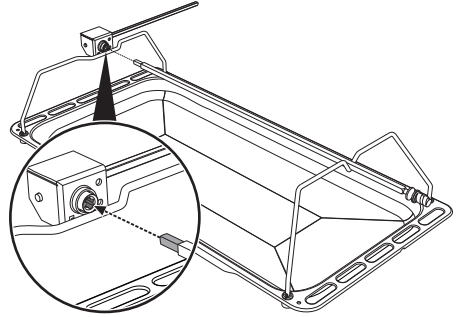
2. Rotisserie desteklerini aşağıdaki şekildeki gibi rulmanlarda konumlandırın.



3. Verilen klipsli çatal ile rotisserie çubuğunu yiyeceklerle hazırlayın. Klipsli çatal, sabitleme vidaları kullanılarak sıkılabilir.



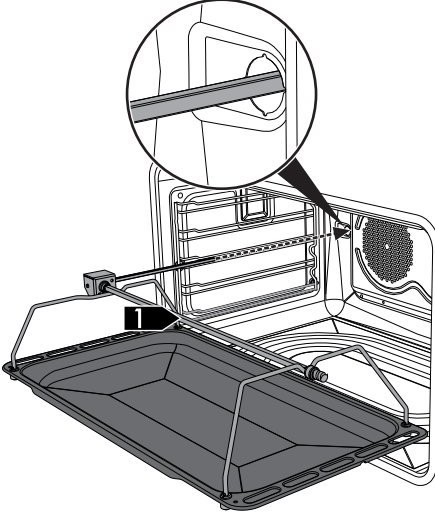
4. Rotisserie çubuğunu hazırladıktan sonra desteklerin üzerine yerleştirin. Çubuğun ucunu soldaki destekteki mekanizmanın yuvasına, durana kadar itin.





Kullan

5. Tepsiyi ilk ray üzerinde tutun (bkz. "Genel Açıklama").
6. Mutfak fırını arkasındaki duvarda soldaki şerit motor muhafazasına çubuğun ucunu yerleştirin.



Bu işlemler fırın kapalı ve soğukken yapılmalıdır.

7. Şnitzelli motorunu aktive etmek için fonksiyon

düğmesini çevirerek seçin.

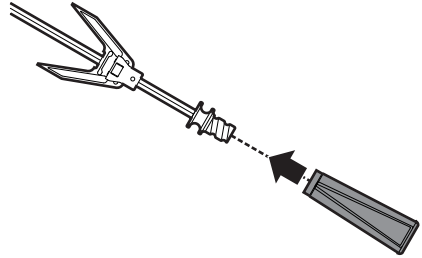


Fonksiyonu kullanın ve pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini kullanın.



Duman oluşmasını önlemek için tepsiyi biraz su dökün.

8. Pişirme tamamlandığında, şnitzeli ile tepsiyi çıkarın.
9. Verilen sapı vidalayın ki şnitzel çubuğunu daha kolay kavrayabilesiniz.





3.4 Taşıyıcıyı Kullanma

Cihazın tüm kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte konumlandırılmıştır. Her düğme ile kontrol edilen brülör düğmenin yanında gösterilmiştir. Cihaz elektronik ateşleme cihazı ile donatılmıştır. Sadece düğmeyi basılı tutup saat yönünün tersine maksimum alev simgesine kadar çevirin, brülör tutuşana kadar. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa, düğmeyi çevirin

ve **tekrar** denemeden önce 60 saniye bekleyin. Ateşledikten sonra, termokuplanın ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun.

Düğme serbest bırakıldığında brülör sönebilir: Bu durumda termokupl yeterince ısıtılmamıştır. Birkaç dakika bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.

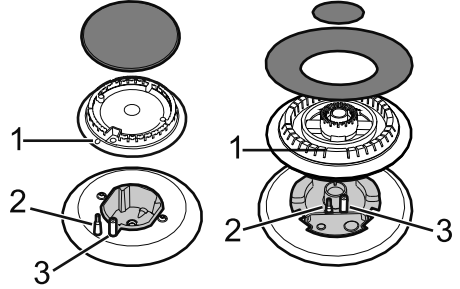


Kaza sonucu kapanma durumunda, güvenlik aygıtı devreye girer ve gaz akışını keser, gaz vanası açık olsa bile. Geri dönün

kullanım kolu ve en az bekleyin
Bunu yeniden yakmadan
önce 60 saniye bekleyin.

Alev yayıcı tacı ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması

Güçlü alev yayıcı tacın deliklerinin ısıtıcılar 2 ve tutuşturucular 3 ile hizalandığından emin olarak, gaz ocağı brülörlerini yakmadan önce tacın oturaklarına doğru konumlandırıldığından emin olun. Alev yayıcı tacın 1 numaralı deliklerinin termokuplar 2 ve tutuşturucular 3 ile hizalandığından emin olun.



Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği ve gaz tüketimini azaltmak için kapaklı kaplar ve brülöre uygun boyutta kaplar kullanın; alevlerin tencerenin yanlarına ulaşmaması için. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra, sıvının taşmaması için alevi o kadar kısın ki taşmasın.



Pişirme kapları çapları:

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



Kullanım

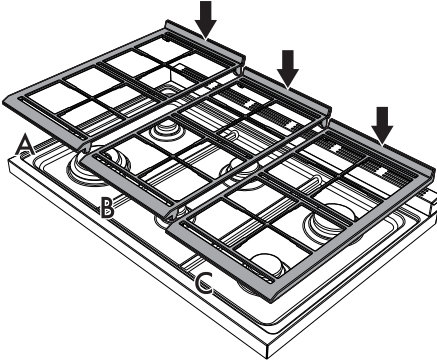
Ocak ızgaralarının doğru konumu

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

Bunun farkında olun:

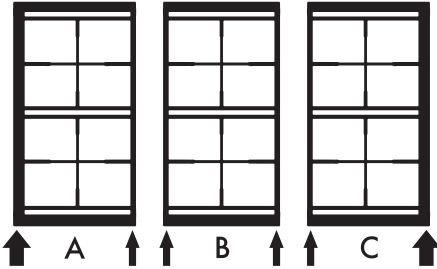
Her ızgaranın ocakta kendi konumu vardır.

Yükseltilmiş bölüm her zaman cihazın üst yüzüne bakmalıdır.



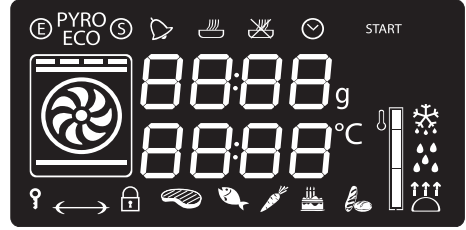
• Sol taraf (A) ve sağ taraf (C) ızgaralarının bir kenarı diğerlerinden daha kalın olup cihazın yan tarafına bakacak şekilde çevrilmelidir.

• Merkezi ızgaranın (B) kenarları aynı kalınlıktadır.



3.5 Fırının kullanımı

Göstergeler



(E) Eko mantık göstergesi ışığı

PYRO ECO Pürolojik fonksiyon göstergesi ışığı
(sadece pürolojik modeller)

(S) Showroom göstergesi ışığı

(D) Dakika sayacı zamanlayıcı göstergesi ışığı

(Z) Zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı

(P) Programlanmış pişirme göstergesi ışığı

(C) Saat göstergesi ışığı

(K) Çocuk kilidi göstergesi ışığı

(DÖNER) Döner ızgara göstergesi ışığı (bazı modellerde)
sadece modeller)

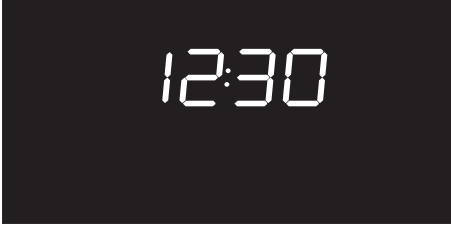
(KAPIL KILIDI) Kapı kilidi göstergesi ışığı (pürolojik)
sadece modeller)

(SICAKLIK) Sıcaklık seviyesi ulaşıldı



Çalışma Modları

Uyku modu: Hiçbir işlem seçili değilse, gösterge mevcut zamanı gösterir.



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



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



Sıcaklık



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı süresi



İşlev süresi



Programlanmış pişirme süresi
(kısıtlanmış pişirme seçildiyse)



Zaman gösterimi

Tüm modlarda değeri değiştirmek için sıcaklık düğmesini sola veya sağa çevirin. Hızlı artış veya azalma için düğmeyi çevirili tutun.



Kullan

Zamanı Ayarlama

Cihazı ilk kez kullanırken veya güç kesintisinden sonra, sembol



ekranda yanıp sönecektir. Olmak için

herhangi bir pişirme işlevine başlamak için geçerli zamanın ayarlanması gerekir.

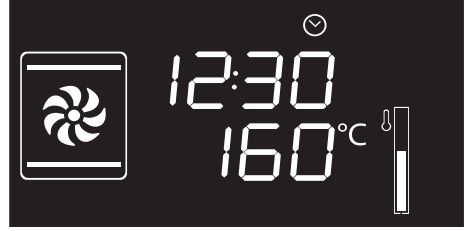
1. Gösterilen zamanı ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (daha hızlı bir artış veya azalış için düğmeyi çevirmeye devam edin).
2. Sıcaklık düğmesini basın.
3. Dakikaları ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (daha hızlı bir artış veya azalış için düğmeyi çevirmeye devam edin).
4. Arayıcı bitirmek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



Örneğin yaz saati uygulaması için mevcut zamanı değiştirmek gerekebilir. Bekleme konumundan, saatler yanıp sönene kadar sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.

Fırın AÇIKken zamanı değiştirmek mümkün değildir.

Pişirme işlevleri



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



Bir işlev en az 3 saniye süreyle basılı tutularak her an kesilebilir.

Ön ısıtma aşaması

Pişirme, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasını sağlayan bir ön ısıtma aşamasıyla başlar.

Bu aşamanın yürütüldüğünü göstermek için ulaşılan sıcaklık seviyesi göstergesi yanıp söner.



Ön ısıtma aşaması tamamlandığında, ulaşılan sıcaklık göstergesi sürekli yanar ve yiyeceğin fırına konulabileceğini bildirmek için bir zil çalar.





Fonksiyonlar listesi

ECO Eco

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

Et, balık ve sebzeleri pişirmek için idealdir. Kabartıcı/hamuru kabaran yiyecekler için önerilmez.

Maksimum enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme sürelerini azaltmak için, ön ısıtma yapmadan yiyeceği fırına yerleştirmeniz önerilir.



ECO fonksiyonunu kullanırken, pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.



ECO fonksiyonunda pişirme (ve ön ısıtma) süreleri daha uzundur.

**Statik**

Isı aynı anda hem üstten hem de alttan geldiği için bu sistem belirli yiyecek türleri için özellikle uygundur. Statik pişirme olarak da bilinen geleneksel pişirme, aynı anda yalnızca bir yemeği pişirmek için uygundur. Tüm kızartma türleri, ekmek ve kekler için mükemmeldir; ayrıca özellikle kaz ve ördek gibi yağlı etler için uygundur.

**Izgara**

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etler için mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner şiş ile (takılıysa) birlikte, pişirmenin sonunda yemeğin eşit şekilde kızarmasını sağlar. Sucuklar, yedek kaburga ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktardaki yiyeceklerin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.

**Alt rezistans**

Yalnızca alttan gelen ısı, daha yüksek alt sıcaklık gerektiren yiyeceklerin pişirmesini kızarmasını etkilemeden tamamlamanızı sağlar. Kekler, tartlar ve pizzalar için mükemmeldir.

**Fan destekli**

Fanın çalışması, geleneksel pişirmeye birlikte, karmaşık tariflerde bile eşit ve istikrarlı pişirme sağlar. Birden fazla seviyede aynı anda pişirildiğinde bile bisküvi ve kekler için mükemmeldir. (Çok seviyeli pişirme için 2. ve 4. rafı kullanmanızı öneririz).

**Izgaralı fan**

Fanın ürettiği hava, ızgaranın oluşturduğu yoğun ısı dalgasını yumuşatır; çok kalın yiyeceklerde bile ızgarayı mükemmel yapar. Büyük et parçaları için (örn. domuz kolu) mükemmeldir.



Kullan



Vantilatör + alt eleman

Sadece alt ısıtma elemanı ile fanın birleşimi pişirme işlemini daha hızlı tamamlamayı sağlar. Bu sistem, yüzeyi zaten iyi pişmiş ancak içi pişmemiş gıdaların sterilizasyonu için veya pişirme işlemini bitirmek için önerilir; bu nedenle biraz daha ısı gerekir. Her türlü gıda için mükemmeldir.



Circulaire

Fanın ve (fırın arkasında bulunan) circulaire ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklık ve aynı pişirme türünü gerektiren durumlarda birkaç seviyede farklı yiyecekleri pişirmenize olanak sağlar. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve eşit bir şekilde dağıtır. Örneğin, balık, sebzeler ve kurabiyeleri aynı anda (farklı seviyelerde) pişirmek mümkün olacak, kokular ve tatlar karışmayacaktır.



Turbo

Fan yardımcı pişirme ile geleneksel pişirmeyi birleştirmek, kokuların ve tatların karışmadan çok hızlı ve verimli bir şekilde çeşitli yiyeceklerin birkaç seviyede pişmesini sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

Zamanlayıcı



Bu işlev sadece zili etkinleştirir, pişirmeyi durdurmaz.



Dakikacı pişirme sırasında da, cihaz beklemede olduğunda da etkinleştirilebilir.

1. Sıcaklık düğmesine bir kez basın (pişirme zaten devam ediyorsa iki kez basın). The

görüntü göstergesi  ve ışığını gösterir



yanıp söner.



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

3. Gerekli pişirme fonksiyonunu seçin ve pişirme süresinin bittiğini gösteren zilin çalmasını bekleyin. The

göstergesi ışığı



yanıp söner.



5. Zili kapatmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin.

Daha fazla dakika sayacı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



Dakika sayacını kaldırmak için değeri sıfıra ayarlamalısınız.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra bir pişirme işleminin başlatılmasına ve bitirilmesine olanak tanıyan işlevdir.



Zamanlanmış pişirme etkinleştirmek, daha önce ayarlanmış olabilecek herhangi bir dakika sayacı zamanlayıcısını iptal eder.

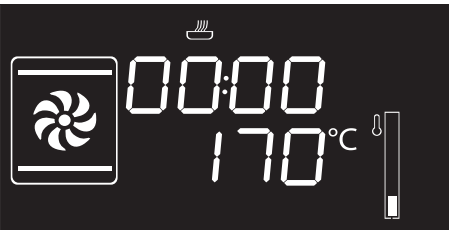
1. Bir pişirme işlevi ve sıcaklık seçildikten sonra, sıcaklık düğmesini üç kez basın. Gösterge ekranı şunu gösterir:

00:00

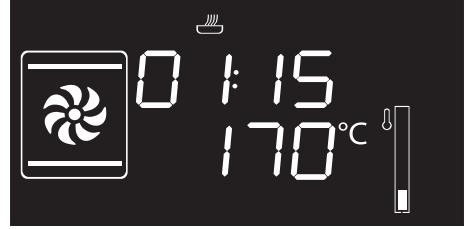
ve gösterge ışığı



yanıp söner.



2. Pişirme süresini 00:01 ile 12:59 arasında ayarlamak için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin. Hızlı artış veya azalma için düğmeyi çevirili tutun.



Gerekli süre ayarlandıktan birkaç saniye sonra gösterge ışığı yanıp sönmeyi durdurur ve zamanlanmış pişirme başlar.



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

4. Pişirme sonunda, **Stop** olur gösterilir ve bir zil çalar çalar.





Kullan

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



Buzzeri devre dışı bırakıp başka bir zamanlanmış pişirme seçmek için sıcaklık kolunu sağa çevirin.



Buzzeri devre dışı bırakıp farklı bir pişirme fonksiyonu seçmek için fonksiyon kolunu sağa veya sola çevirin.



Cihazı kapatmak için fonksiyon kolunu basılı tutun.

Zamanlanmış pişirme sırasında veri setini değiştirme

Çalışma sırasında zamanlanmış pişirme süresi değiştirilebilir:

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

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

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği süreye bağlı olarak pişirmenin belirli bir zamanda durmasını sağlayan ve ardından cihazın otomatik olarak kapanacağı işlemdir.

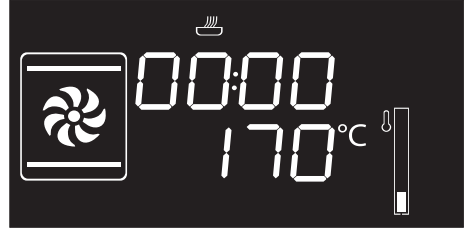
1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçtikten sonra, sıcaklık kolunu üç kez basın. Ekranda görünüyor:



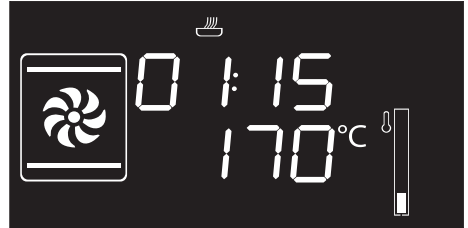
ve gösterge ışığı



yanıp sönüyor.



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





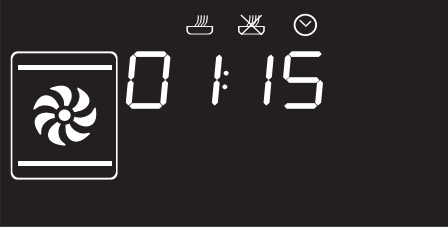
3. Sıcaklık düğmesini dördüncü kez basın.

Göstergelik ışığı kızanıklığı yanıyor. Düğmeyi

pişirme bitiş zamanını ayarlamak için düğmeyi sağa veya sola çevirin.

4. Birkaç saniye sonra gösterge ışıkları parlayıp yanıp sönmeyi durdurur. Cihaz

ayarlanmış başlangıç zamanını bekler.



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



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

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



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



Cihazı kapatmak için fonksiyon düğmesini basılı tutun.



Güvenlik nedeniyle, pişirme süresini belirlemeden pişirme bitiş zamanını ayrı olarak ayarlamak mümkün değildir.



Kullan

Programlanmış pişirme sırasında veri setini değiştirmek



Pişirme süresi değiştirildikten sonra pişirme sonu yeniden ayarlanmalıdır.

Çalışma sırasında programlanmış pişirme süresi değiştirilebilir:

1. Gösterge ışıkları yanarken  ve  ışıklar sürekli yanıyor ve cihaz pişirmeyi başlatmayı bekliyor, sıcaklık kolunu iki kez çevirin. Gösterge ışık  yanıp sönmeye başlar.
2. Önceden ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için temperatur kolunu sağa veya sola çevirin.
3. Sıcaklık kolunu tekrar basın. The gösterge ışığı  kapanır ve yanıp gösterge ışığı  sönmeye başlar. The ekran pişirme bitiş zamanını gösterir.
4. Pişirme bitiş zamanını geciktirmek için sıcaklık kolunu sağa veya sola çevirin.
5. Birkaç saniye sonra göstergeler ışıkları  ve  yanıp sönmesi durur ve programlanır pişirme yeni ayarlarla çalışmaya devam eder.

3.6 Pişirme tavsiyesi

Genel tavsiye

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme için fan destekli fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışarıda aşırı pişebilir iç kısmı çiğ kalabilir).

- Ağırlık eşitse, parçalanmış parçalar için pişirme süresi tüm parçalar için pişirme süresinden daha düşüktür.

Et pişirme tavsiyesi

- Pişirme süreleri, yiyeceğin kalınlığı ve kalitesine ile tüketicinin zevkine göre değişir.
- Et kızartılırken bir et termometresi kullanın veya kızarmış ete bir kaşıkla basın. Sertse pişmiştir; değilse bir kaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme tavsiyesi

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.
- Izgara fonksiyonlu fan ile, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.



Tatlılar/hamur işleri ve kurabiyeler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
 - Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.
 - Çok katlı pişirme durumunda yiyeceği tercihen 2. ve 4. raflarda konumlandırın, pişirme süresini birkaç dakika uzatın ve sadece fan destekli fonksiyonları kullanın.
 - Tatlının iyice piştiğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.
 - Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün; gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.
 - Beze ve profiterol pişirme süreleri boyuta göre değişir.
- Çözdürme ve mayalandırma için tavsiyeler
- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajı olmadan, fırının ilk rafındaki kapağı olmadan bir kapta yerleştirin.
 - Yiyecekleri üst üste koymaktan kaçının.

• Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafı ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürme suyundaki sıvı gıdadan uzaklaşır.

- Meyve ve ekmek, parçalara bölündüğünde, miktar ve toplam ağırlık ne olursa olsun çözdürme için aynı süreyi alır.
- En hassas bölümler alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

Enerji tasarrufu

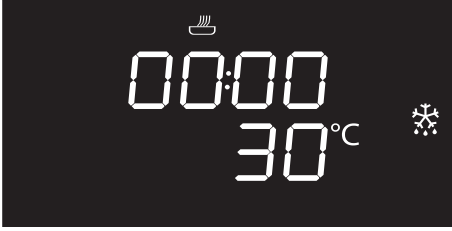
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar içerde birikmiş ısıyla pişmeye devam edecektir.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı minimuma indirin.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.
- (Bulunuyorsa) Kullanılmadığında, fırının tabanından pizza tabağını çıkarın.



Kullan

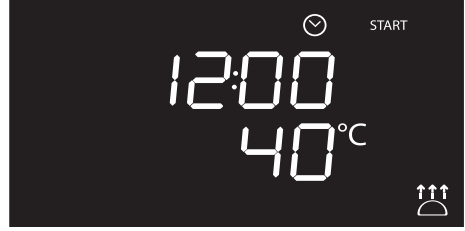
3.7 Özel fonksiyonlar

Zamanla çözdürme



1. Yemeği fırının içine yerleştirin.
 2. Zamanla çözdürme fonksiyonunu seçmek için fonksiyon düğmesini basın  çevirin.
 3. Süreyi ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 ila 99 dakika).
 4. Onaylamak için sıcaklık düğmesini basın
- belirlenen süreyi ayarlayın. **START** yanıp sönüyor.
5. Zamanla çözdürme fonksiyonunu başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.
 6. sonunda, **Stop** görüntülenir ve bir ziller çalar.
 7. Zili devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin ya da kapıyı açın.
 8. Fonksiyon dışına çıkmak için fonksiyon düğmesini en az 3 saniye basılı tutun.

Mayalanma/Proof etmek



Mayalanma fonksiyonunu kullanırken sıcaklık değiştirilemez.



Başarılı mayalama için fırının tabanına su içeren bir kap konulmalıdır.

1. Mayalanma için hamuru ikinci rafta konumlandırın.
 2. Mayalanma fonksiyonunu seçmek için fonksiyon düğmesini  n ve çevirin.
- START** yanıp sönüyor.
3. Mayalanma fonksiyonunu başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.
 4. sonunda, **Stop** görüntülenir ve bir ziller çalar.
 5. Zili devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin ya da kapıyı açın.
 6. Fonksiyon dışına çıkmak için fonksiyon düğmesini en az 3 saniye basılı tutun.



Şabat



Bu işlev, Yahudi dininin dinlenme günü hükümlerine uygun şekilde yemeğin pişirilmesine olanak tanır.



Bu işlev, cihazın belirli bir şekilde çalışmasına neden olur:

- Pişirme sınırsız olarak devam edebilir; herhangi bir süre ayarlanamaz.
- Ön ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-100 °C aralığındadır.
- Fırın ışığı devre dışı; kapıyı açmak veya düğme ile manuel etkinleştirmek gibi herhangi bir işlem ışığı devreye almaz.
- Dahili fan kapalı kalır.
- Düğme aydınlatması ve sesli bildirimler devre dışı kalır.



Şabat işlevi etkinleştirildikten sonra ayarlar değiştirilemez.

Düğmeler üzerinde yapılan herhangi bir işlem etkisizdir; cihazı kapatmaya izin vermek için yalnızca işlev düğmesi etkin kalır.

1. Seçmek için işlev düğmesine basın ve çevirin

Şabat işlevini

SAbb

2. İşlevin sıcaklığını değiştirmek için sıcaklık düğmesine basın ve çevirin.

3. Ayarlanan sıcaklığı onaylamak için sıcaklık düğmesine basın

ayarlanan sıcaklığı.

START

yanıp söner.

4. Şabat işlevini başlatmak için işlev düğmesine basın.

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



Kullanım

Ağırlığa göre çöz



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

1. Yemeği fırının içine yerleştirin.
2. Ağırlığa göre çözmeyi seçmek için fonksiyon düğmesine basın ve çevirin; üzerinde şu işarettir



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

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

6. Parametreleri onaylamak ve çözme işlevini başlatmak için fonksiyon düğmesine basın.

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

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

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

Önceden ayarlanmış parametreler

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

* Çözme süreleri, çözülecek yemeğin şekline ve büyüklüğüne göre değişebilir.



3.8 Otomatik programlar



Otomatik pişirme Programları pişirilecek yemeğin türüne göre bölünmüştür.

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

ışıklı yiyecek **Pr-00** ve simgeleri ile işaretli



2. Otomatik programlarla pişirmeyi onaylamak için fonksiyon düğmesini basın.

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

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

5. Ön ısıtma tamamlandığında,

START yanıp sönecektir. Giriş Yapın: yemeği ekleyin ve ardından pişirmeyi başlatmak için fonksiyon düğmesine basın.

6. Sonunda **Stop** görüntülenir ve bir zil sesi çalar.

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

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



Otomatik programlarda programlanmış pişirme ayarlanabilir.



Bir fonksiyon herhangi bir zamanda en az 3 saniye basılı tutularak durdurulabilir.

TR



Kullan

Otomatik programlar tablosu



ET (01 - 05)

Pzr	Alt kategori	Ağırlık (g)	Seviye İşlev	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	
01	Kavurma biftek (orta pişirilmiş)	1300	2		200	56
02	Domuz roastu	800	2		190	88
03	Kuzu (orta pişirilmiş)	2000	2		190	105
04	Dana eti	1000	2		190	80
05	Tavuk roasti (tüm)	1000	2		200	80



BALIK (06 - 07)

Pr	Alt kategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
06	TAZE BALIK (tüm olarak)	500	2		160	35
07	DONDURULMUŞ BALIK	600	2		160	50



SEBZELER (08 - 10)

Pr	Alt kategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
08	KARIŞIK Izgara edilmiş	500	4		250	15 + 8 (1)
09	Kızartma	1000	2		200	33
10	Fırında kızarmış patatesler	1000	2		200	30

(1) Izgara yaparken, her iki tarafı da pişirmek ve tabloda belirtilen sürelerle ilgili olarak zamanlara başvurmak önerilir. Belirtilen daha uzun pişirme süresi her zaman çiğ gıdadan başlanarak pişirilecek ilk taraf için geçerlidir.



TATLAR/İRMİKİLER (11 - 13)

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



EKMEK - PİZZA - MAKARNA (14 - 20)

Pr	Alt kategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
14	Kabartılmış ekmek (somun)	1000	2		200	27
15	Somun pişirilmiş pizza	1000	2		280	12
16	Taş pişirilmiş pizza	500	1*		280	7
17	Fırında makarna	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 dondurulmuş pizza, ağırlığa bağlı olarak farklı pişirme süreleri gerektirmez.



Tablolarında belirtilen süreler önceden ısıtma sürelerini kapsamaz ve tüm parçaların pişirilmesi referans alınır. Yiyecekler daha küçük parçalara bölünürse pişirme süresi kısalmır.



3.9 İkincil menü

Cihaz ayrıca kullanıcının yapmasına olanak tanıyan açılır ikincil menüye sahiptir:

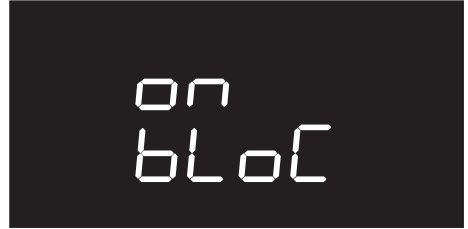
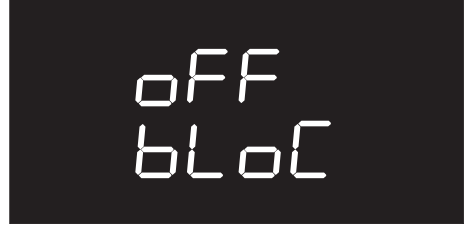
- Çocuk kilidini etkinleştir veya devre dışı bırak.
- Showroom modunu etkinleştir veya devre dışı bırak (kullanıcı panelinin çalışabilmesi için tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakır).
- Eco-Logic modunu etkinleştir veya devre dışı bırak.
- Sıcak Tut modunu etkinleştir veya devre dışı bırak.
- Eco-ışık modunu etkinleştir veya devre dışı bırak.

Cihaz Hazırda Bekletme durumunda iken

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

Çocuk kilit modu

Bu mod, kullanıcı müdahalesi olmadan normal çalışma süresinin bir dakika sonunda kontrolleri otomatik olarak kilitlemesini sağlar.



Normal çalışma sırasında göstergelerin yanmasıyla gösterilir.



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



Kadranların konumu değiştiğinde, ekranda görünecek **bLoC** birkaç saniye için.



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

Gösterim modu (yalnızca sergileyenler için)

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



Aleti normal şekilde kullanmak için bu modu KAPALI olarak ayarlayın.



Mod aktif ise gösterge ışık  ekranda yanar.



Kullan

Düşük güç (Eco-logic) modu:

Bu mod cihazın kullanılan gücü sınırlamasına olanak tanır.

Diğer ev aletleriyle aynı anda kullanıma uygundur.

YÜKSEK: normal güç.



DÜŞÜK: düşük güç.



Sıcak Tut modu

Bu mod, pişirme süresi için belirlenen bir süreyle pişirme işlemi bittikten sonra yaklaşık bir saat boyunca pişirilmiş yiyecekleri (düşük sıcaklıklarda) sıcak tutmasına olanak tanır (manuel olarak durdurulmazsa).



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



Mod etkinse, gösterge ışık  ekranda yanar.



Eco-ışık modu

Daha fazla enerji tasarrufu için ışık, pişirmeye başladığınız andan itibaren bir dakika sonra otomatik olarak kapatılır.



Cihazın ışığının bir dakika sonra otomatik olarak kapanmasını durdurmak için bu modu OFF olarak ayarlayın.

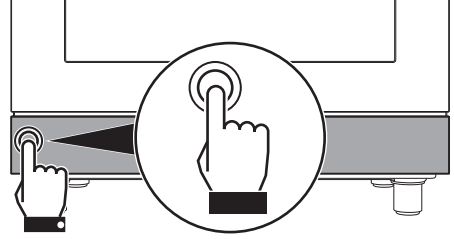


Sıcaklık düğmesini sağa çevirerek her iki ayar da manuel açma/kapama kontrolü her zaman kullanılabilir.

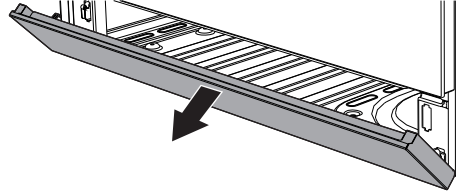
3.10 Depolama Bölmesini Kullanma

Fırının altında bulunan bir depolama bölmesi vardır; bu, kullanım için gerekli tavaları veya metal nesneleri saklamak için kullanılabilir.

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



2. Depolama bölmesi kapağını nazikçe bırakın.



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



4 Temizlik ve Bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalarda veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. ovma tozları, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Oc ızgaraları, alev yayma tacı ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir bileşenleri bulaşık makinesinde yıkamayın.

Ocğu temizleme

Islak bir beze hafif aşındırıcı olmayan bir deterjan dökün ve yüzeyleri silin.

İyice durulayın.

Yumuşak bir bez veya mikrofiber bez ile kurulayın.

Oc?khi ızgaralarını, alev yayma tacını ve brülör kapaklarını temizleme

1. Ocaktan bileşenleri çıkarın.

2. Ilık su ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Her türlü kireci temizlediğinizden emin olun.

3. Yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle iyice kurulayın.

4. Bileşenleri ocğa geri yerleştirin.



İzgaralar ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan parçalarda zamanla emaye üzerinde değişikliklere neden olabilir. Bu tamamen doğal bir olaydır ve bu bileşenin çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.

4.2 Cihazın temizlenmesi



Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını öneririz.

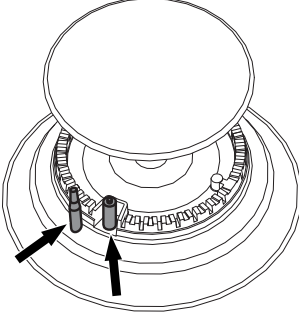
Ocun temizliği için öneriler

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



Ateşleyicileri ve termokuplları temizleme

- Gerekirse, ateşleyicileri ve termokuplları nemli bir bezle temizleyin.
- Kuru artıklar varsa dış temizleyici veya iğne ile çıkarın.



Fırın haznesini temizleme

Fırınınızın en iyi durumda kalması için soğuduktan sonra düzenli temizleyin.

Yemek kalıntılarının fırın haznesinde kurumasına izin vermeyin, zira bu emayeyi zedeleyebilir.

Temizlemeden önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şunları çıkarmanızı öneririz:

- Kapa
- Raf/tepsi destek çerçeveleri
- Yerleştirilmişse çıkarılabilir kılavuzlar
- Contayı



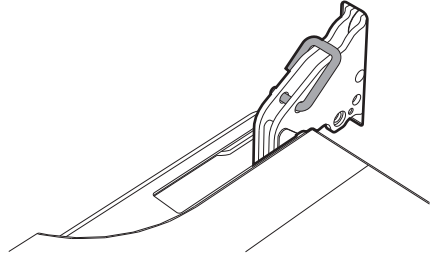
Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, herhangi bir kalıntıyı gidermek için fırını 15-20 dakika boyunca maksimum sıcaklıkta çalıştırmanızı öneririz.

4.3 Kapıyı çıkarma

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarıp bir çay havlusunun üzerine koymanızı öneririz.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

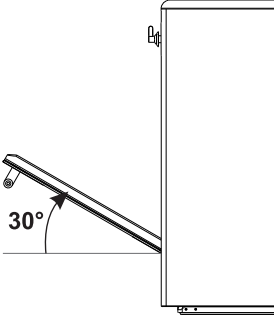
1. Kapıyı tamamen açın ve resimdeki menteşelerdeki deliklere iki çivi yerleştirin.



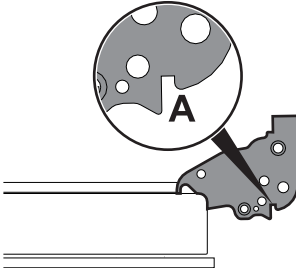


Temizlik ve bakımm

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



3. Kapıyı tekrar monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yerlere yerleştirin, A girintili bölümlerin tamamen yuvalarda oturduğundan emin olun. Kapıyı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerindeki pimleri çıkarın.



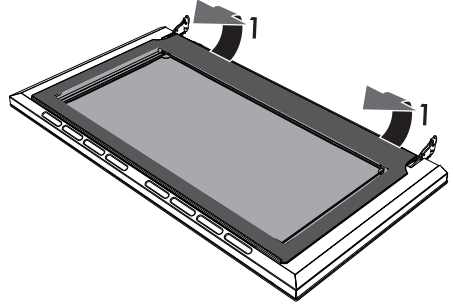
4.4 Kapı camlarının temizliği

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirler için nemli bir sünger ve sıradan bir deterjan ile yıkayın.

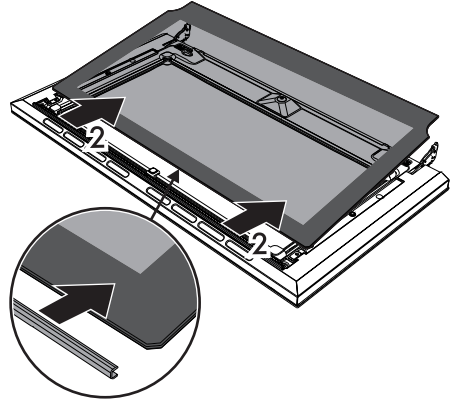
İç cam panellerinin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

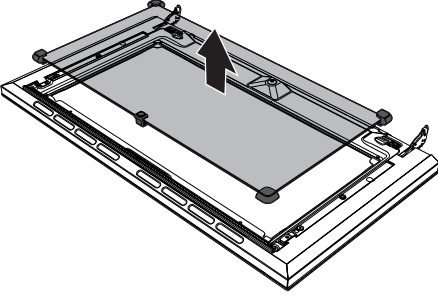
1. İç cam panelinin arka kısmını okların gösterdiği hareketi takip ederek nazikçe yukarı doğru çekin (1).



2. Ön şeritten iç cam panelini çıkarın (2) kapıdan çıkarmak için.

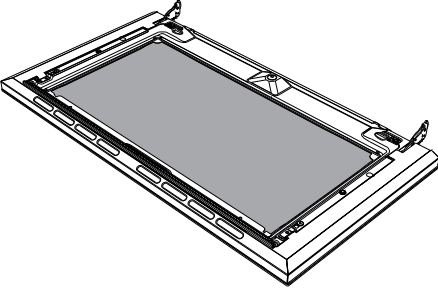


3. Orta camı yukarı kaldırarak çıkarın.



Pirolojik modele iki orta cam bulunur.

4. Dış camı ve daha önce çıkarılan camları temizleyin. Emici mutfak kâğıdı kullanın. Zorlu kirler için ıslak sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Temizleme işlemi bittikten sonra orta camı kapıdaki yuvasına yeniden yerleştirin.

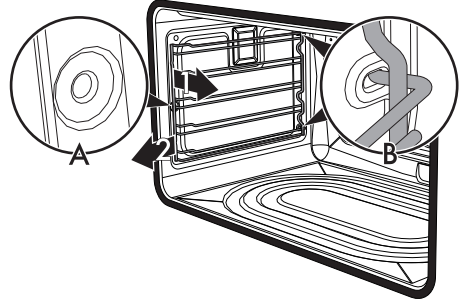
6. İç camı yeniden konumlandırmak için üst kısmı kapı şeridine sürün ve arka iki çiviği hafifçe baskı uygulayarak yerine oturtun.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçeveleri çıkarıldığında yanlar daha kolay temizlenebilir.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi yerine A grişten çıkarıp içeri doğru çekin, ardından arkadaki B oturma yerlerinden dışarı doğru kaydırın.



- Temizlik tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini yerine takmak için yukarıdaki işlemleri yeniden uygulayın.



Temizlik ve bakım

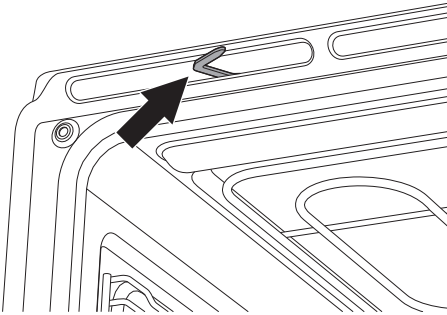
Kapı kilidi kolunun manuel devre dışı bırakılması (pyrolytik modeller için geçerlidir)



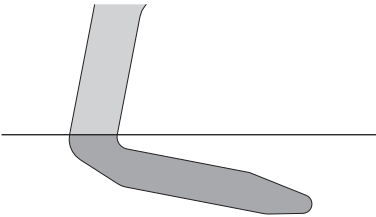
Yanlış kullanım
Yanık riski

- Aşağıdaki işlemler her zaman cihaz soğukken ve kapalı durumdayken gerçekleştirilmelidir.
- Pyrolytik çevrim sırasında kapı kilidi kolunu manuel olarak devre dışı bırakmaya asla çalışmayın.

Kapı kilidi kolu, kontrol panelinin altında soldaki ilk yuva içinde, fırının ön kısmının üst kısmında bulunur.

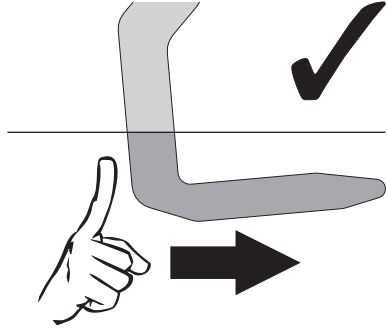


Normal temizlik işlemleri sırasında kapı kilidi kolunu kazara aktive etme ihtimali vardır.



Kapı kilidi kolu aktive edildi
(yukarıdan görünüm)

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

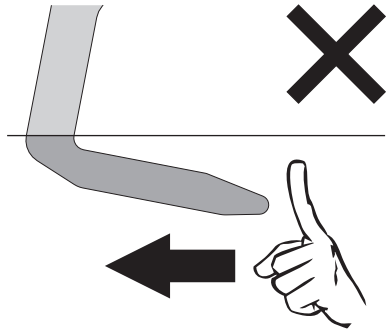


(yukarıdan görünüm)

2. Kapı kilidi kolunu nazikçe serbest bırakın.

Mekanzenin yayı, kapı kilidi kolunu devre dışı konuma geri döndürecek.

Mekanizmaya zarar gelmemesi için, kapı kilidi kolunu sola zorlayarak devre dışı bırakmaya asla çalışmayın.



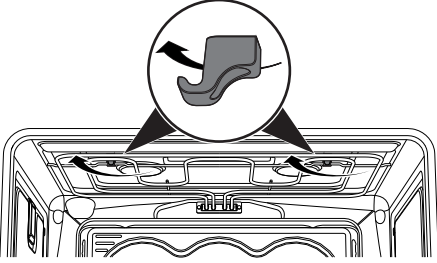
(yukarıdan görünüm)



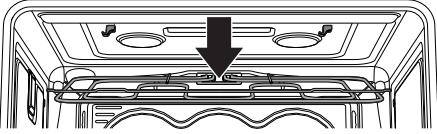
Üst bölümü temizleme (pürolytik modellerde değil)

Fırın bölmesi, fırının üst kısmını (tavanını) temizlemeyi kolaylaştıran eğilip bükülen bir ısıtıcı elemanı ile donatılmıştır.

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



2. Isıtıcı elemanını nazikçe aşağı doğru indirin ve durdurun.



Kötü kullanım Fırına zarar verme riski

- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

3. Temizliği bitirdiğinizde ısıtıcı elemanını tekrar yerine koyun ve kilitlemek için tutucuları kilitleyecek şekilde çevirin.

4.5 Buhar Temizliği (bazı modellerde yalnızca)



Buhar Temizliği destekli bir temizlemedir

kirin giderilmesini kolaylaştıran temizleme prosedürü. Bu süreç sayesinde fırın içini çok kolay temizlemek mümkündür. Kir artıkları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve sonrasında daha kolay çıkarılır.



Kötü kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük dökülmeleri fırın içinden çıkarın.
- Fırın soğukken yalnızca destekli fırın temizleme işlemleri yapın.

Ön operasyonlar

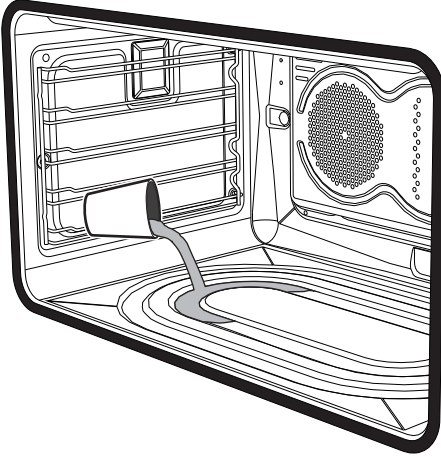
Buhar Temizliği işlevine başlamadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raf/tahta destek çerçevelerini çıkarın.
- Mümkünse çıkarılabilir kılavuzları sökün.
- Kapıyı kapatın.

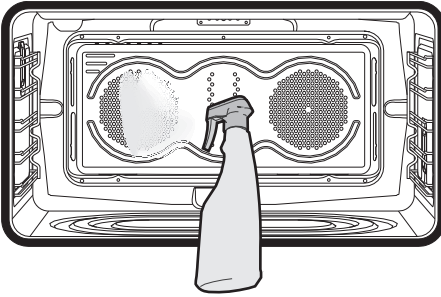


Temizlik ve bakım

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



- Fırın içinde sprey nozulu kullanarak su ve bulaşık deterjanı karışımı püskürtün. Püskürtüyü yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



- Kapağı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

Vapor Clean döngüsü ayarı

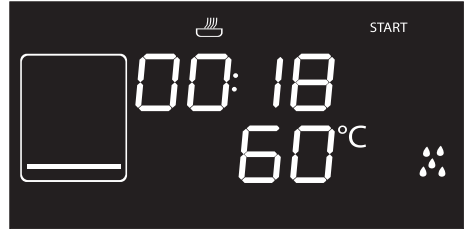


Vapor Clean döngüsü için gereken dahili sıcaklıktan daha yüksekse, döngü hemen durdurulur ve

mesaj **Stop** görüntülenir

ekranda görünür. Yardımlı temizleme döngüsünü etkinleştirmeden önce cihazın soğumasına izin verin.

1. Fonksiyon düğmesini basın ve Vapor Clean işlevini seçmek için  basın. Temizleme döngüsünün süresi ve sıcaklığı ekranda görüntülenecektir.



Sıcaklık ve zaman parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

2. Otomatik temizleme döngüsünü başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.

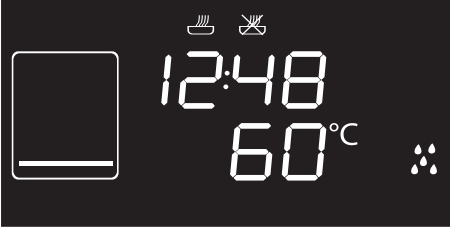


Programlanmış Buhar Temizleme döngüsü

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

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

gösterge ışığı  titremeye başlar. The ekran işlevin bitiş zamanını gösterir.



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

3. İşlev bitiş zamanını onaylamak için sıcaklık anahtarına basın.

4. İşlev anahtarına basın. Cihaz belirlenen başlangıç zamanı için bekler.

Buhar Temizleme döngüsünün sonu

Sonunda **Stop** gösterilir ve bir çalar.

1. Zili devre dışı bırakmak için anahtarlardan birine basın veya çevirin ya da kapıyı açın.
2. İşlevden çıkmak için işlev anahtarına en az 3 saniye basılı tutun.
3. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bir bezle silin.
4. Çıkarılamayan tortular için pirinç tel içeren çizmeyen bir sünger kullanın.
5. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyicileri kullanın.
6. Fırın içindeki artık suyu çıkarın.

Geliştirilmiş hijyen için ve yiyeceklerin olumsuz kokulardan etkilenmemesi amacıyla, fırının yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de bir fan destekli işlevle kurutulmasını öneririz.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.



Temizlik ve bakım

4.6 Pürolitik (bazı modellerde sadece)



Pürolitik temizlik, kirleri çözen otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizlik işlemidir. Bu süreç sayesinde fırının içinin temizlenmesi çok kolaydır.



Yanlış kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Önceki pişirme işlemlerinden kap içindeki yiyecek kalıntılarını veya büyük dökümleri temizleyin.

Ön işlemler

Pürolitik çevrimi başlatmadan önce:

- İç cam panelini geleneksel temizlik talimatlarına uygun olarak temizleyin.
- Çok inatçı tortular için cam üzerine bir fırın temizleyici ürün püskürtün (ürünün uyarılarını okuyun); 60 dakika bekletin, sonra camı mutfak kağıdı veya mikrofiber bez ile durulayın ve kurulayın.
- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Takılı olan çıkarılabilir kılavuzları sökün.
- Kapağı kapatın.

Pürolitik fonksiyon ayarı

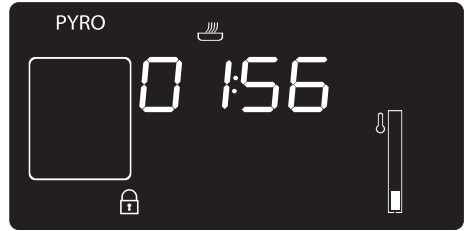
1. Temizlik işlevlerinden birini seçin **PYRO** veya **ECO** işlev düğmesi ile.
2. Temizleme çevriminin süresini en az 2 saate, en çok 3 saate ayarlamak için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin (süre 12 **PYRO** dakika olan işlev hariç).
3. Pürolitik çevrimi başlatmak için sıcaklık düğmesine basın.



Önerilen pürolitik çevrim süresi:

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

Pürolitik çevrim



1. Gösterge şunu gösterir **PYRO** veya **ECO** ve aletin otomatik temizleme çevrimi yaptığına işaret etmek için kalan süreyi göster.



2. Pürolytik döngü başladığından iki dakika sonra kapı kilitli olur (kapı kilidi

gösterge ışığı  bir cihaz tarafından açılır) kapının açılmasını engelleyen cihaz.



Kapı kilit cihazı etkinleştirildiğinde herhangi bir fonksiyon seçilemez.

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



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



Pürolytik döngü sırasında fanlar, daha yüksek dönüş hızı nedeniyle daha yoğun bir ses düzeyi üretir. Bu, ısı dağılımını daha etkili sağlamak amacıyla tamamen normal bir işlemdir. Pürolytik döngünün sonunda fanlar, komşu ünitelerin duvarlarını ve fırının ön yüzünü aşırı ısınmaması için yeterince uzun süre çalışmaya devam eder.



Pürolytik döngü en kısa sürede tatmin edici sonuç vermezse, ardışık temizleme döngüleri için daha uzun bir zaman ayarlanması önerilir.

Programlı pürolytik döngünün ayarlanması

Pürolytik döngü başlangıç zamanını diğer pişirme fonksiyonları gibi programlamak mümkündür.

1. Pürolytik döngü süresini seçtikten sonra sıcaklık düğmesine basın. Göstergede mevcut saat ve

ve  gösterge ışığı yanar.

2. Pürolytik döngüyü tamamlamayı istediğiniz zamanı belirlemek için sıcaklık düğmesini çevirin.

3. Birkaç saniye sonra,  ve 

gösterge ışıkları sabit yanmaya başlayacak ve cihaz artık temizleme döngüsünü başlatmak için belirlenen başlangıç zamanını bekleyecektir.



Kapı kilit cihazı etkinleştirildiğinde herhangi bir fonksiyon seçilemez.



Temizlik ve bakım

4.7 Olağanüstü bakım

İç ampulün değiştirilmesi



Canlı parçalar
Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı prize takmayın.

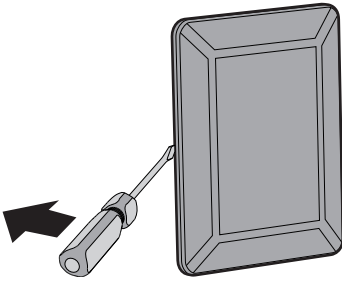


Fırın 40W gücünde bir ampulle donatılmıştır.

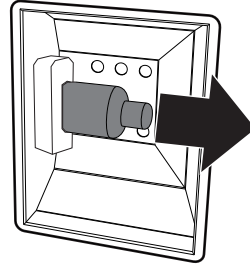
1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/Tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını bir aletle çıkarın (örneğin bir tornavida).



Fırın haznesi emayesine zarar vermemeye dikkat edin.



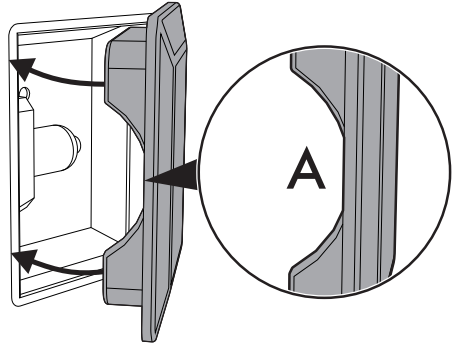
4. Deliği kaydırın ve ampulü çıkarın.



Halojen ampulü parmaklarınızla doğrudan temas etmeyin, insulating malzeme ile sarın.

5. Yeni ampulü takın.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapıya doğru baktığından emin olun.



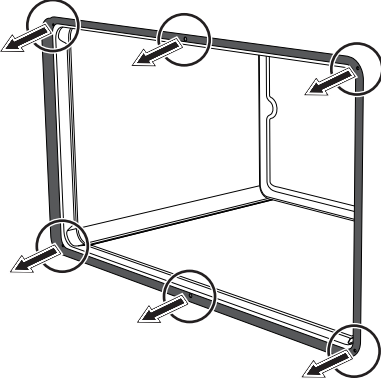
7. Kapağı tamamen aşağı bastırın ki ampul destek ile mükemmel şekilde tutuşsun.



Kapı contasını çıkarma ve takma (pürolik modellerde değildir)

contayı çıkarmak için:

- Dört köşedeki ve ortadaki klipsleri açın, ardından conta dışarı doğru çekin.



Conta yeniden takılırken:

- Conta üzerindeki dört köşedeki ve ortadaki klipsleri contaya takın.

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

- Conta temiz kalması için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla yıkayın.

Ne yapmalı...

Cihaz düzgün çalışmıyor:

- Anahtar arızalı: anahtarın çalışıp çalışmadığını sigorta kutusundan kontrol edin.
- Güç kaybı: cihazın göstergelerinin çalışır durumda olduğunu kontrol edin.

Gaz brülörü yanmıyor:

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

Fırın ısınmıyor:

- Arızalı sigorta: gerekirse anahtarı kontrol edin ve değiştirin.
- Fonksiyon kolu ayarlanmamış: fonksiyon kolunu ayarlayın.
- "Showroom" moduna ayarlanıp ayarlanmadığını kontrol edin (ayrıntılar için "İkincil menü"ne bakınız).

Fırında hazırlanan tüm yiyecekler kısa sürede yanar:

- Arızalı termostat: Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin

Fırın sıcak olduğunda kapı camı buğulanır:

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



Temizlik ve bakım

Ekran tamamen kapalı:

- Elektrik beslemesini kontrol edin.
- Cihaz güç besleme hattının önünde bulunan omnipolar anahtarın “AÇIK” konumda olup olmadığını kontrol edin.

Kumandalar yanıt vermiyor:

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

Pişirme süreleri tablodaki değerlerden daha uzundur:

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

Ekran “ERR4” görünüyor:

- Kaput kilidi kapıya düzgün şekilde bağlı değildir. Bunun nedeni kilidin etkinleştirilmesi sırasında kapının yanlışlıkla açılması olabilir. Cihazı kapatıp yeniden açın, yeni temizlik döngüsünü seçmeden önce birkaç dakika bekleyin.

Bir fan destekli işlev sırasında kapı açıksa, fan durur:

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

(pirolitik modeller için) (pirolitik) otomatik temizleme döngüsünden sonra bir fonksiyon seçmek mümkün değildir:

- Kaput kilidinin deaktive olup olmadığını doğrulayın. Deaktive değilse, kaput kilidi aktifken fonksiyon seçilmesini engelleyen bir güvenlik cihazı takılıdır. Bunun nedeni, fırın içinin sıcaklığının herhangi bir pişirme türüne izin verecek kadar düşük olmamasıdır.



Sorun çözülmediyse veya başka tür arıza halinde yerel teknik destek merkezinizle iletişime geçin.



Başka ERRx hata mesajları belirtilirse:

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**

- Herhangi bir işlem yapıldıktan sonra gaz bağlantılarının sıkılaştırma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Gerekirse, geçerli düzenlemelere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulumun sonunda sabunlu çözelti ile sızıntıları kontrol edin, asla alev ile değil.
- Hortum kullanılarak kurulum, hortumun tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metreyi, kauçuk hortumlar için ise 1,5 metreyi aşmaması için yapılmalıdır.
- Hortumlar hareketli parçalara temas etmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.

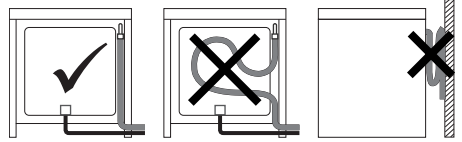
Genel bilgiler

Gaz ana hattına sürekli bir duvar çelik hortumu kullanılarak bağlanabilir; geçerli standartlarda belirlenen yönergeler uyulur. Başka gaz türlerini beslemek için "5.2 Farklı gaz türlerine uyum" bölümüne bakın. Gaz girişi bağlantısı ½" dış gaz (ISO 228-1) dişlidir.

Lastik hortumu ile bağlantı

Aşağıdaki tüm koşulların karşılandığını doğrulayın:

- Hortum güvenlik kepleri ile hortum bağlantısına sabitlenmiş olmalıdır;
- Hortumun herhangi bir kısmı sıcak duvarlara temas etmemelidir (maks. 50 °C);
- Hortum çekiş altında ya da gerilim altında değildir ve bükülme veya dönmeme yapmaz;
- Hortum keskin nesnelerle veya keskin köşelerle temas halinde değildir;
- Hortum mükemmel bir şekilde hava geçirmez değilse ve gaz sızdırıyorsa onarmaya çalışmayın; yeni bir hortum ile değiştirin;
- Hortumun geçerlilik süresinin geçmediğini doğrulayın (hortumun üzerinde serigrafiyle işaretli).



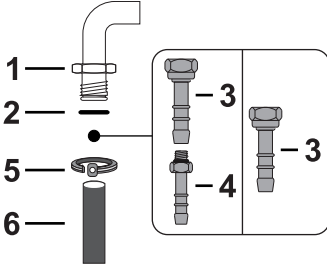
Geçerli standartlara uygun özelliklere sahip bir kauçuk hortum kullanarak gaz ana makarasına bağlayın (hortum üzerinde referans standardının damgalı olduğundan emin olun).

Hortum bağlantı elemanını güçlükle cihazın gaz bağlantısına 1 (½" ISO 228-1 dişli) ile vidalayın ve aralarına 2 numaralı contasını yerleştirin. Hortum bağlantı elemanı 4, kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak hortum bağlantı elemanı 3 ile de vida yapılabilir.

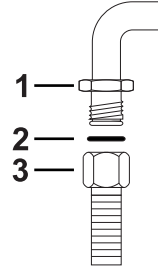


Kurulum

Hortum konnektörlerini sıkıştırdıktan sonra gaz hortumunu 6 numaralı hortum konnektörüne itin ve geçerli standartla uyumlu kelepçeyle 5 numaralı klipsi sabitleyin.

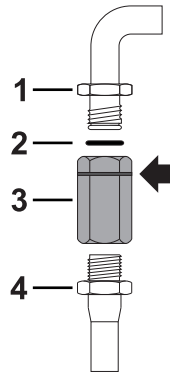


Aletin gaz konnektörüne 3 konnektörü dikkatlice vidalayın ve aralarına 2 contasını yerleştirin.



Kilitli bağlantı ile çelik hortum bağlantısı

B.S. 669 ile uyumlu kilitli bağlantı ile gaz ana şebekelerine bağlantıyı çelik hortum kullanarak yapın. Gaz hortum konnektörü 4'ün dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve sonra adaptörü 3 sıkıştırın. Tümeyi aletin hareketli konnektörü 1 üzerine vida ile sabitleyin; aralarına sağlanan conta 2yi yerleştirin.



Çelik hortum ile bağlantı

Geçerli standarda uygun sürekli duvar tipi çelik hortum kullanarak gaz ana şebekesine bağlantıyı yapın.



Geçerli standartlara uygun bir plastik hortum kullanımı sadece hortumun tamamı boyunca incelenebiliyorsa izinlidir.



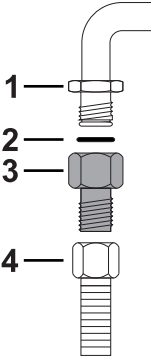
Hortumun iç çapı LPG için 8 mm, Doğal gaz ve Kent gazı için 13 mm olmalıdır.



Konik bağlantılı çelik hortum ile bağlantı

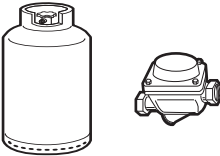
Uygulanabilir standarda uygun özelliklere sahip sürekli bir duvar çelik hortumu kullanarak ana gaz bağlantısına bağlayın.

Deliklerini birbirine karşılık gelecek şekilde 3 hortum bağlantısını, 1 numaralı cihaz gaz bağlantısına (ISO 228-1 ½



LPG Bağlantısı

Bir basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpüne bağlantıyı, yürürlükteki standartlarda belirtilen yönergelerle göre yapın.

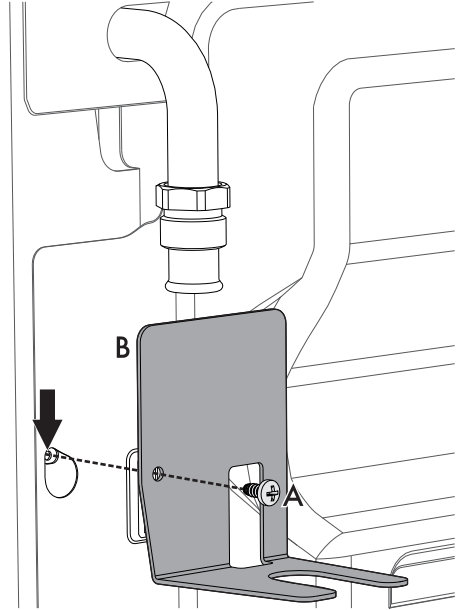


Besleme basıncı, “Yanıp giden ve nozül özellikleri tabloları” tablosunda gösterilen değerlere uymalıdır.

Gaz bağlantısı uzatma kablosu (pyrolojik modeller için yalnızca)

Pyrolojik modeller için sağlanan gaz bağlantısı uzatma kablusunun takılması gerekir:

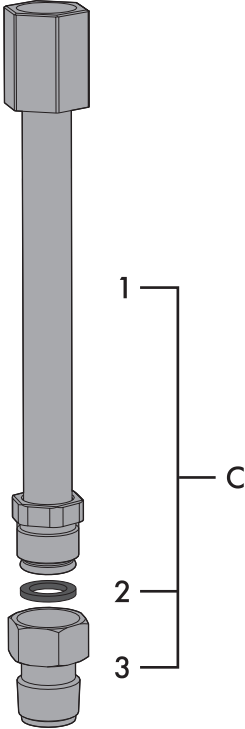
1. Cihazın arkasındaki gaz bağlantısının altında bulunan A vidasını gevşetin.
2. Az önce sökülen A vidasını kullanarak sağlanan Braket B'yi arkasındaki dolaba sabitleyin.



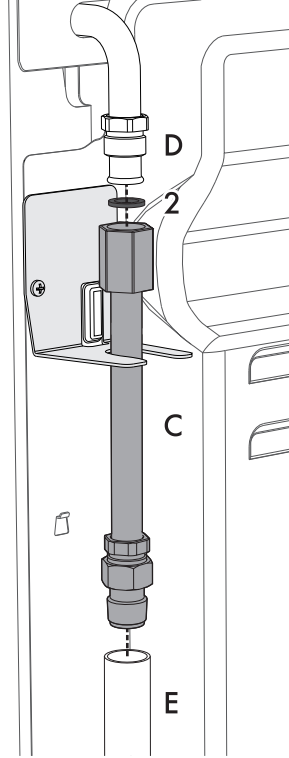


Kurulum

3. Cihazın gaz uzatma kablosuna 1 konnektörü 3 dikkatlice vidalayın, aralarına contayı 2 koyun.



4. Montaj uzatma kablosu C'yi cihazın gaz konnektörü D'ye dikkatlice vidalayın, aralarına contayı 2 koyun.



5. Montaj uzatma kablosu C'nin dışına bir miktar yalıtım malzemesi uygulayın, ardından hortumu E sıkıştırın.



Oda havalandırması

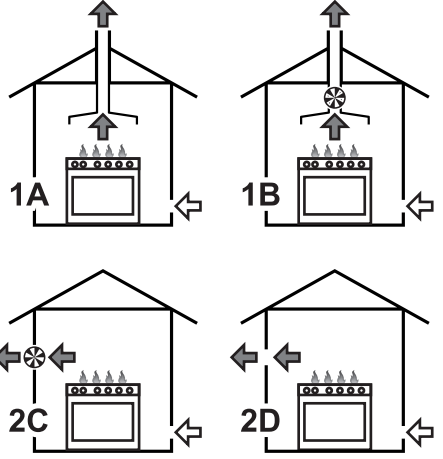
Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun olarak sürekli hava temin edilen odalarda monte edilmelidir. Cihazın bulunduğu odada gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişimi için yeterli hava akımı olmalıdır. Izgaralarla korunmuş hava kanatları, mevcut yönetmeliklere uygun olacak şekilde doğru boyutta olmalı ve hiçbir kısmının tıkanmayacak şekilde konumlandırılmalıdır, kısmen bile olsa.

Oda, pişirme kaynaklı ısı ve nemi yok etmek için yeterince havalandırılmalıdır: özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin dışarı atılması

Yanma ürünleri, verimliliği kesin olan doğal parıltılı baca ile bağlantılı davlumbazlar yoluyla veya zorlanmış egzoz yoluyla çıkarılabilir. Verimli bir egzoz sistemi, bu alanda yetkin bir uzmanın hassas planlamasını gerektirir ve ilgili standartlarda belirtilen konumlara ve boşluklara uymalıdır.

İş tamamlandığında kurulumcu uygunluk belgesi düzenlemelidir.



1 Davlumbazla çıkış

2 Davlumbaz olmadan çıkış

Bir adet doğal atım bacası

Ayrıştırıcı fanlı tek baca

Duvar veya pencere üzerine monte edilmiş egzoz fanıyla doğrudan dışarı

D Dışarıya duvardan doğrudan çıkış

↔ Hava

← Yanma ürünleri

⊗ Egzoz fanı



Kurulum

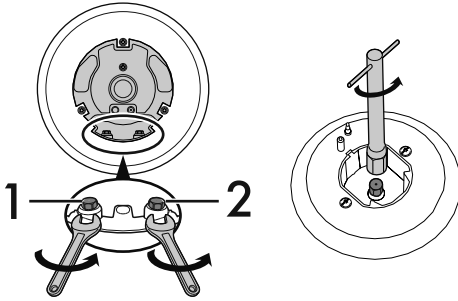
5.2 Farklı gaz türlerine uyum

Diğer gaz türlerinde çalışma durumunda brülör nozulunun değiştirilmesi ve gaz vanalarındaki minimum alevin ayarlanması gerekir.

Nozulları değiştirme

1. Brülör kaplarını, ızgaraları ve alev dağıtıcısı başlıklarını çıkararak brülör kupalarını erişilebilir kılın.

Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm anahtar kullanarak nozulları değiştirin (Brülör ve nozul karakteristik tablolarına bakınız).



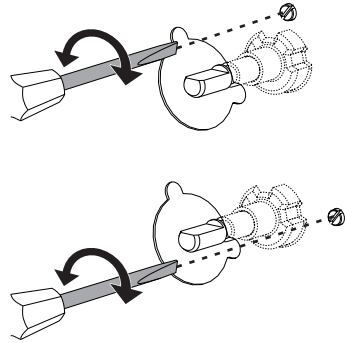
1. İç nozul
2. Dış nozul

3. Brülörleri uygun haznelere geri takın.

Doğal gaz veya şehir gazı için minimum ayarını ayarlama

Brülörü yakın ve minimum konuma getirin. Gaz vanası kolunu çıkarın ve doğrultma vidasını (modele bağlı olarak) tıkaç çubuğunun yanında döndürün; doğru minimum alev elde edilene kadar.

Kolu yeniden takın ve brülör alevinin istikrarlı olduğundan emin olun. Kolu maksimumdan minimum ayara hızla çevirin: Alev sönmemelidir. Bu işlemi tüm gaz vanalarında tekrarlayın.





LPG için minimum ayarın ayarlanması

Çubuğun yanındaki vidayı tamamen saat yönünde sıkın.



Fabrikada ilk ayarlanan gaz dışındaki bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla uygun olan etiket ile değiştirin. Etiket, tabanca paketi içine yerleştirilmiştir (mevcut ise).

Gaz musluklarının yağlanması

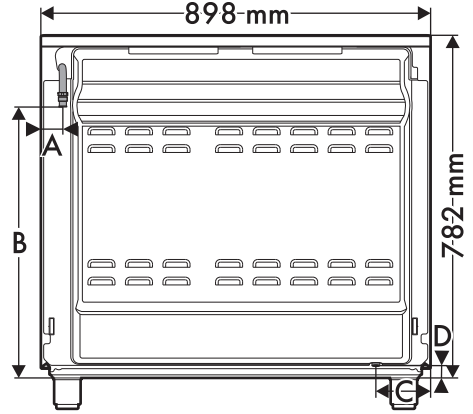
Zamanla gaz muslukları çevirmek zorlaşabilir ve tıkanabilir. İç mekaniklerini temizleyin ve yağlayıcı gresini değiştirin.



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 tipleri ve Ülkeler

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



Cihazın kurulacağı ülkeye göre mevcut gaz türleri tanımlanabilir. Doğru değerleri belirlemek için “Ateşleyici ve nozul özellikleri tabloları” başlık numarasına bakın.



Brülör ve nozul özellikleri tabloları

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



Kurulum

8 Sıvı gaz – G30/G31 30-37 mbar	YARDIMCI SR		R	ÇİFTLİ GİRİŞ + DIŞ DÜNYA
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	2.9	4.2
Üfleç çapı (1/100 mm)	50	65	85	46+91
Üç odalı (üfleyicide basılı)	---	-		
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
Kullanılabilir akış hızı G30 (g/h)	73	127	211	305
Kullanılabilir akış hızı G31 (g/h)	71	125	207	300
9 LPG G30/G31 – 37 mbar	YARDIMCI SR		R	ÇİFTLİ GİRİŞ + DIŞ
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	50	65	81	46+85
Ön odacık (nozilde basılı)	---	-		
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	800	1900
Kullanılabilir akış hızı G30 (g/h)	73	131	211	305
Kullanılabilir akış hızı G31 (g/h)	71	129	207	300
10 LPG G30/G31 – 50 mbar	YARDIMCI SR		R	ÇİFT GİRİŞ + DIŞ
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Memeli çapı (1/100 mm)	43	58	74	43+70
Ön oda (memi üzerinde basılı)	(H2)	(M)	(Z)	(H2)+(S1)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1900
Anma debisi G30 (g/h)	73	131	211	305
Anma debisi G31 (g/h)	71	129	207	300
11 Şehir gazı G110 – 8 mbar	AUX	SR	R	ÇİFT iç + dış
Anma ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Memeli çapı (1/100 mm)	145	185	260	140+320
Ön oda (memi üzerinde basılı)	/8	/2	/3	-
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1400
12 Şehir gazı G120 – 8 mbar	AUX	SR	R	ÇİFT iç + dış
Anma ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	2.9	3.8
Memeli çapı (1/100 mm)	145	185	260	130+290
Ön oda (memi üzerinde basılı)	/8	/2	/3	-
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1400

Temin edilmeyen nozullaer Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.



5.3 Konumlandırma



**Ağır cihaz
ezilme tehlikesi**

- Cihazı, başka bir kişinin yardımıyla dolap açıklığına yerleştirin.



**Kapıya baskı Cihaza zarar
verme riski**

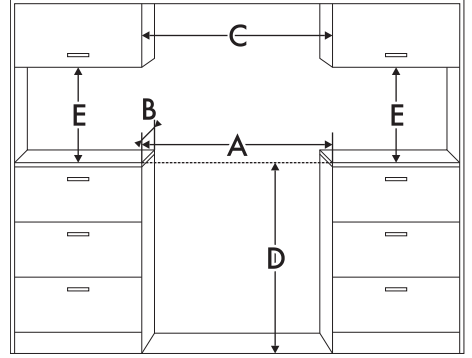
- Yerleştirilirken cihazı yerine kaldırmak için fırın kapağını asla kullanmayın.
- Kapak açıkken fırın kapağına çok baskı uygulamaktan kaçının.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kolu kullanmayın.



**Cihaz çalışırken ısı üretimi
Yangın riski**

- Komşu mobilyalarda zımparalar, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar 90°C'nin üzerinde + sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

Boyutlar



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

* Asgari dolap genişliği (=A).



Kurulum

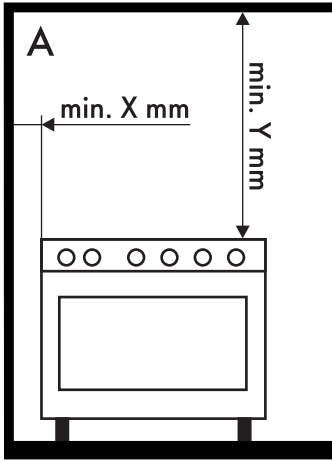
Genel bilgi

Bu alet, montaj sınıflarına göre A ve C şekillerinde gösterildiği gibi, tezgahın üstünden daha yüksek olan duvarlardan birinin yanında en az X mm mesafede duvarlara monte edilebilir.

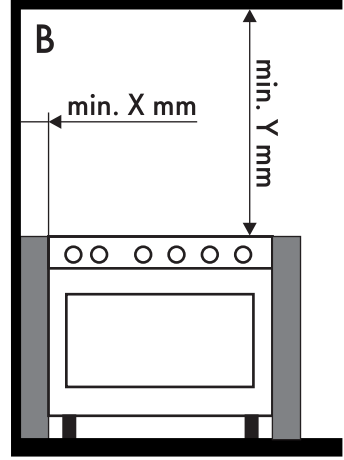
Tezgahın üzerinde konumlandırılan herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm mesafede olmalıdır. Ocak üzerinde bir davlumbaz varsa, doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimat namesmesini inceleyin.

X	150 mm
Y	750 mm

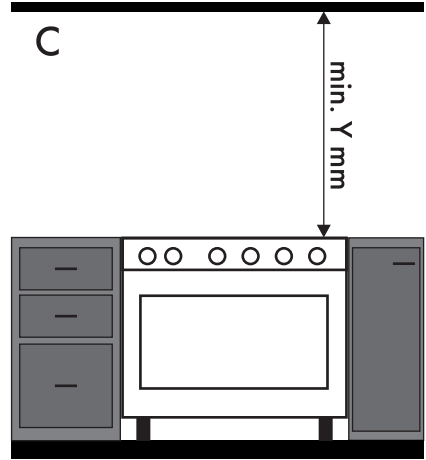
Kurulum türüne bağlı olarak, bu cihaz şu sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Bağımsız cihaz)



B - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



Cihaz, nitelikli bir teknisyen tarafından ve yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak kurulmalıdır.



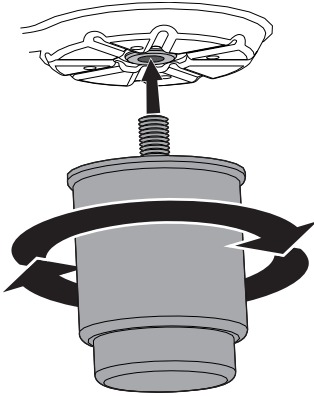
Konumlandırma ve düzeltilmesi



Ağır cihaz
Cihaza zarar verme riski

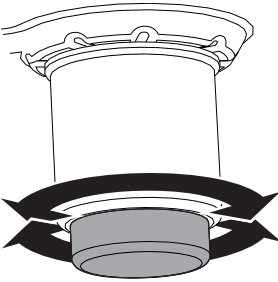
- Ön ayakları önce takın, ardından arka olanları.

- Gaz ve elektrik bağlantılarını yaptıktan sonra cihazla birlikte gelen dört ayaklı takınız.



Cihazın zeminde dengeli durması için düz bir şekilde oturması gerekir.

- Cihaz zeminde istikrarlı ve düz durana kadar ayağın alt kısmını vidalayın veya gevşetin.

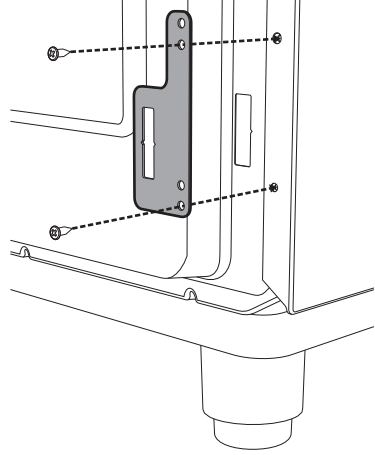


Duvara sabitleme

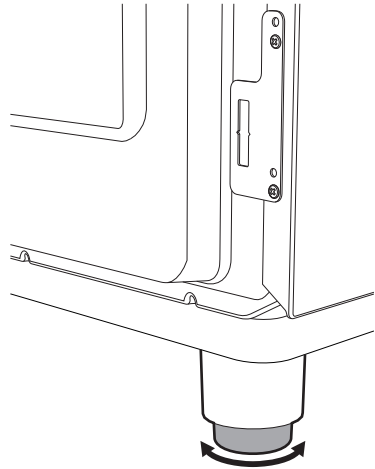


Cihazın devrilmesini önlemek için takma karşı devrilme cihazları kurulmalıdır.

1. Duvar sabitleme plakasını cihazın arkasına vidalayın.



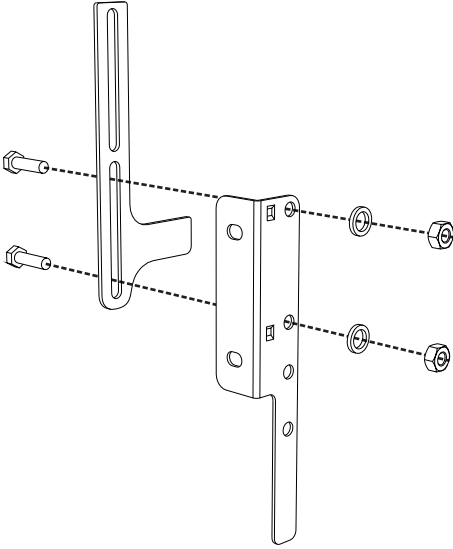
2. Dört ayak yüksekliğini ayarlayın.



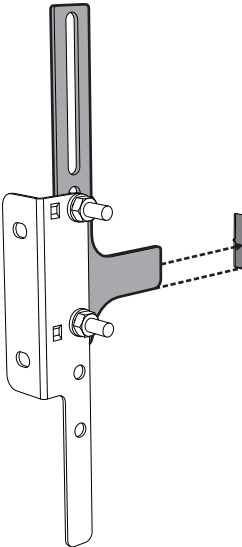


Kurulum

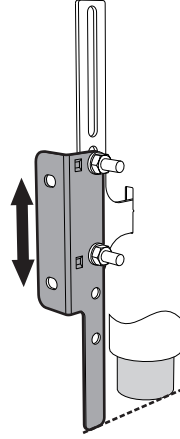
3. Bağlantı braketini birleştirin.



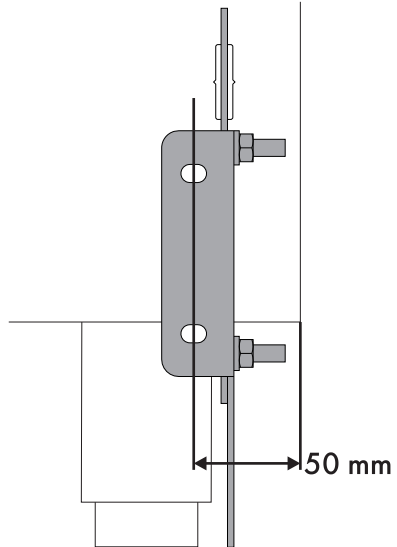
4. Bağlantı braketini üzerindeki kancanın tabanını duvar montaj plakasındaki yuva tabanı ile hizalayın.



5. Sabitleme braketini zemine hizalayın ve ölçülerin sabitlenmesi için vidaları sıkın.

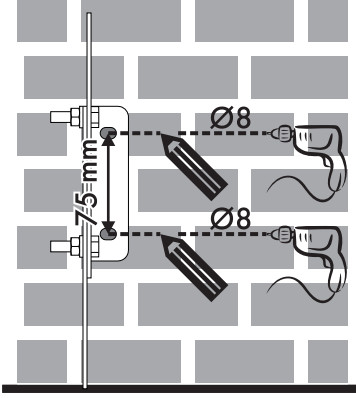


6. Cihazın yanından braket deliklerine olan mesafe için 50 mm kullanın.



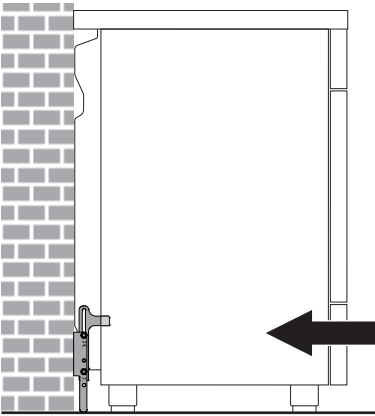


7. Brakı duvara taşıyın ve duvara delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvara delikler açıldıktan sonra brakı duvara sabitlemek için dübel ve vidaları kullanın.

9. Fırını duvara doğru itin ve aynı anda arkasına sabitlenen plakaya brakı yerleştirin.



Zemine sabitleme



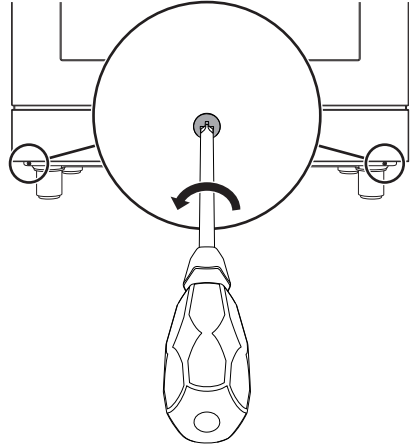
Zemine sabitleme yapılıyorsa en yakın Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin

EN

Ön süpürgeliği monte etme

Ön süpürgelik her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

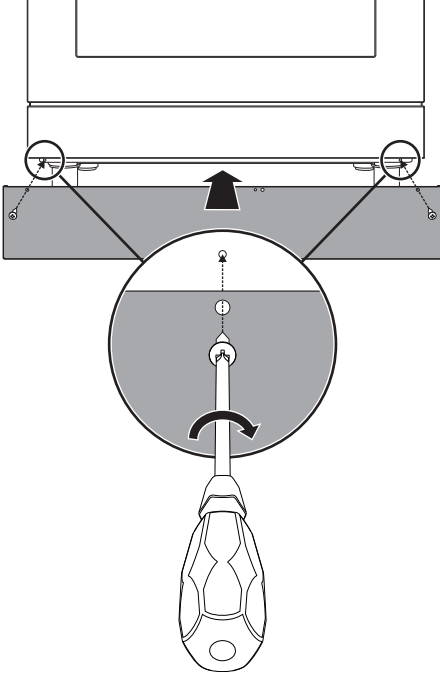
1. Saklama bölümünün altında bulunan ön vidaları sökmek için bir tornavida kullanın.





Kurulum

2. Cihazın alt kısmındaki ön çitayı konumlandırın ve ön çitadaki yan delikleri cihazın tabanındaki deliklerle hizalayın.

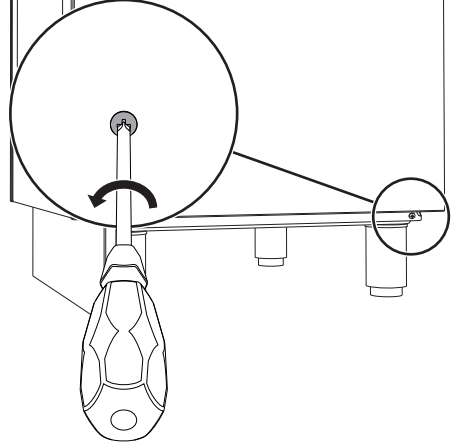


3. Ön çitayı daha önce çıkarılan vidaları kullanarak cihazla sabitleyin.

Yan çitayı kurma

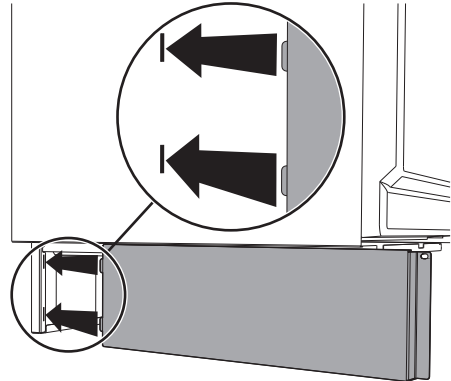
Ön çitayı taktıktan sonra yan çita cihazla doğru şekilde sabitlenebilir.

1. Saklama bölümünün altındaki ön vidaları çıkarmak için tornavida kullanın.



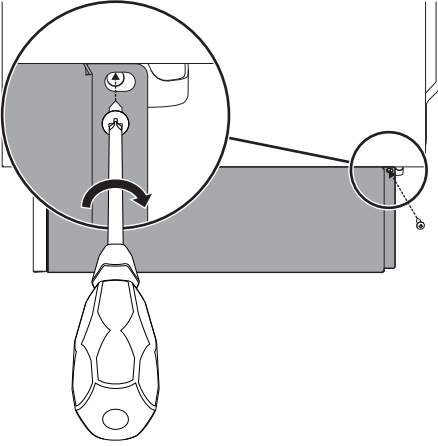
2. Yan çitayı saklama bölümünün altındaki cihazın alt yan kısmına konumlandırın.

3. Yan çitadaki çıkıntıları, ön çitadaki arkadaki yarıklara sokun.





Cihazın tabanındaki arka delik ile yan kaplamadaki deliği hizalayın.



Önceden sökülen vida kullanılarak yan kaplamayı cihazı sabitleyin.

Yukarıda tarif edilen işlemleri diğer yan kaplama bölümü için tekrarlayın.

Yükseltici/Üst parçasının monte edilmesi



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

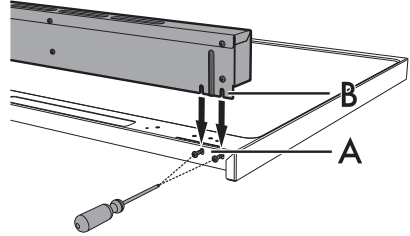
EN

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

1. Tornavida kullanarak arka taraftaki 4 vidası (her yan için 2 adet) gevşetin (A).

Yükselticiyi tezgahın üzerine yerleştirin.

Yükselticinin (B) yuvalarını vidalarla (A) hizalayın.



Daha önce gevşetilen 4 vidasını sıkarak yükselticiyi tezgaha sabitleyin.



5.4 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması.
- Kişisel koruyucu ekipman kullanınız.
- Alet, elektrik sisteminin güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- Şebeke gücünü kesiniz.
- Fişi çıkarmak için kablayı çekmeyiniz.
- En az 90°C sıcaklığa dayanıklı kablolar kullanınız.
- Terminal besleme tellerinin vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Plaketteki verilerle şebeke özelliklerini karşılaştırınız.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanıtım plakası cihaz üzerinde belirgin olarak konumlandırılmıştır.

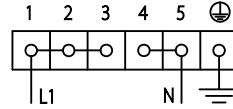
Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayınız.

Toprak bağlantısını diğer tellerden 20 mm daha uzun bir tel ile yapınız.

Alet aşağıdaki modlarda çalışabilir:

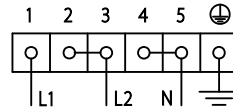
Pürolitik model

- 220-240 V 1N~



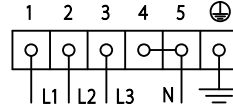
3 x 2.5 mm² üç telli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 1.5 mm² dört telli kablo.

- 380-415 V 3N~



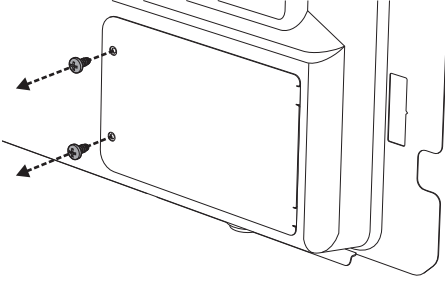
5 x 1.5 mm² beş telli kablo.



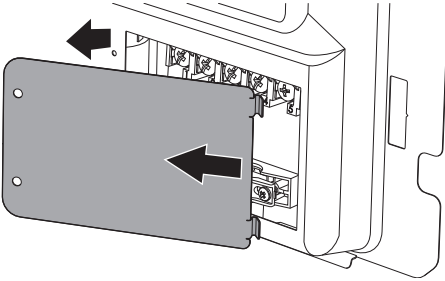
terminal bloğa erişim (pyrolitik modeller için sadece)

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğa erişmelisiniz:

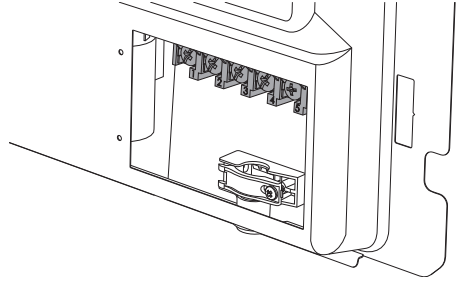
1. Plakayı arka muhafazaya sabitleyen vidaları sökün.



2. Plakayı nazıkçe döndürün ve yerineğinden çıkarın.

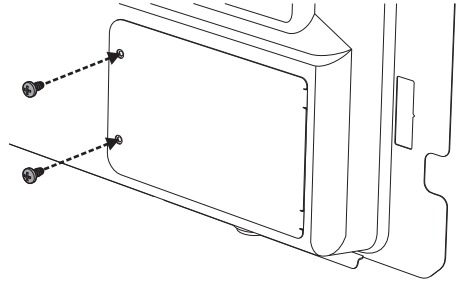


3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçe vidasını gevşetmeniz önerilir.

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



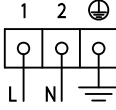


Kurulum

Alet aşağıdaki modlarda çalışabilir:

Çok fonksiyonlu model

- 220-240 V 1N~



3 x 1.5 mm² üç iletkenli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine atıfta bulunmaktadır.



Sözü edilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak tesadüfi katsayı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

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

Devre kesici cihazın yakınında, ulaşılabilir bir konumda olmalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayarlar ve şöntler kullanmaktan kaçının; bunlar aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabilir.

5.5 Kurulum yapan için talimatlar

- Priz, kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır. Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz kurulum diyagramlarına göre kurulmalıdır.
- Bağlantı parçalarının dişli dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu kısım cihazınıza zarar verebilir ve üreticinin garantisini geçersiz kılabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz sızıntısı için sabunlu su kullanın. Sızıntıları bulmak için çıplak alev kullanmayın.
- Gaz valfi, brülör ve ateşleme düzgün çalıştığından emin olmak için brülörleri ayrı ayrı ve ardından beraber açın.
- Brülör düğmelerini en düşük konuma getirin ve alevin her bir brülör için ve tüm brülörler için sabit olduğundan emin olun.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.