

S M E G

CPF9GPWH

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	76
1.1 Genel güvenlik talimatları	76
1.2 Cihazın amacı	80
1.3 Üretici sorumluluğu	80
1.4 Bu kullanıcı kılavuzu	81
1.5 Tanımlama plakası	81
1.6 Bertaraf	81
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur	82
2 Açıklama	83
2.1 Genel Açıklama	83
2.2 Pişirme ocağı	84
2.3 Kontrol paneli	84
2.4 Diğer parçalar	85
2.5 Mevcut aksesuarlar	86
3 Kullanım	88
3.1 Talimatlar	88
3.2 İlk kullanım	89
3.3 Aksesuarlar kullanımı	90
3.4 Ocak üstü kullanımı	93
3.5 Fırın 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 bölmesini kullanma	113
4 Temizlik ve bakım	114
4.1 Talimatlar	114
4.2 Cihazı temizleme	114
4.3 Kapıyı çıkarma	115
4.4 Kapı camını temizleme	116
4.5 Buhar Temizleme (bazı modellerde yalnızca)	119
4.6 Pirolik (bazı modellerde yalnızca)	122
4.7 Olağanüstü bakım	124
5 Kurulum	127
5.1 Gaz bağlantısı	127
Gazın farklı tiplerine uyum	132
5.3 Konumlandırma	137
5.4 Elektrik bağlantısı	144
5.5 Kurulum yapan için talimatlar	146

Cihazın estetik ve işlevsel özelliklerini korumaya yönelik tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz.

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



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel Güvenlik Talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.
- Fırında yiyecekleri taşıırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Ateşi veya alevleri suyla sövmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun örtüyle boğarak söndürün.
- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan veya elektrikli cihazları kullanma konusunda deneyimsiz kişiler tarafından, güvenliğinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimatlandırılmak şartıyla kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Çocukları sürekli gözetim altında olmaları şartıyla, sekiz yaşından küçük olanları güvenli bir mesafede tutun.
- Cihaz kullanılırken çocukları 8 yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Alev yayma başlıklarının, kendi brülör başlıklarıyla ilgili yuvalarında doğru konumda olduğundan emin olun.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tencereler koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşturabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar tutuşursa asla üzerine su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.



- Pişirme işlemi her zaman izlenmelidir. Kısa bir pişirme süreci sürekli olarak izlenmelidir.
- Kullanım sırasında tavan yüzeyine tabaklar veya çatal-bıçak gibi metal nesneler koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.
- Cihazdaki yuvalara sivri metal nesneler (çatal-bıçaklar veya araç gereçler) sokmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yiyecekleri taşımanız gerekiyorsa veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.
- Fırın çalışırken ve hala sıcak olduğunda depolama bölmesini açmayın.
- Fırını kullandıktan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.
- Uygunsa depolama bölmesinde veya cihazın yakınında patlayıcı/yanıcı malzemeler kullanmayın veya depolamayın.
- Cihaz bu durumda iken yakınında aerosol kullanmayın.
- Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.
- Bu cihazı değiştirmeyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce gerekli kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) daima kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket).
- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- Yürürlükteki standartlara göre kurulum ve yardım müdahalelerini nitelikli personel gerçekleştirsin.
- Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan yapmaya çalışmayın.
- Prizi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- Güç kablosu zarar görmüşse hemen teknik destek ile iletişime geçin ve onlar değiştireceklerdir.



Talimatlar

Cihazın zarar görme riski

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

- Ahşap veya plastik gereçler kullanılmalıdır.

- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca içeriye itilmelidir. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arkasına bakmalıdır.

- Cihaza oturmayınız.

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayınız.

- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtma yuvalarını engellemeyin.

- Yağ veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın; bu durumda ısıtılıp yangın çıkarabilir. Çok dikkatli olun.

- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayınız.

- Cihazı herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için kullanmayınız.

- Fırının yakınında herhangi bir spreylük ürün püskürtülmemesi gerekir.

- Yemek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanılmamalıdır.

- Kapalı tenekeler veya kaplar fırına konulmamalıdır.

- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsiler ve raflar çıkarılmalıdır.

- Fırın hacminin tabanını alüminyum veya folyo ile kapatmayınız.

- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın tabanına koymayınız.

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

- Açık kapıyı, iç cam pencereye tepsi veya tavaları dayandırmak için kullanmayınız.

- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocanın çevresi içinde yerleştirilmelidir.

- Tüm kaplar düzgün, düz tabanlı olmalıdır.



- Herhangi bir sıvı taşarsa ya da dökülürse, artığı ocağın üzerinden alın.

- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddeleri ocağa dökmemeye dikkat edin.

- Açık duran pişirme bölgelerine boş tencereler veya tavalar koymayın.

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.

- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları (ör. anodik kaplama, nikel- veya krom kaplama) olan bölümlerde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın.

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya korozyon yapan deterjanlar (ör. ovma tozları, leke çıkarıcılar ve metal süngerler) kullanmayın.

- Giriş parçalarını (ocak ızgaraları, alev yayıcı taçlar ve brülör kapakları gibi) bulaşık makinesinde yıkmayın.

- Monte ederken cihazı yerine yerleştirmek için fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.

- Kapalı durumda aşırı baskı uygulamamaya özen gösterin.

- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

Kurulum

- Bu cihaz bir tekneye veya karavana kurulmamalıdır.

- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

- Cihazı, dolap açısına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının veya panelin arkasına kurulmamalıdır.

- Gaz bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılmasını sağlayın.

- Hortum kullanılarak yapılan kurulumda, hortumun uzunluğu tamamen uzatıldığında paslanmaz hortumlar için 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi aşmamalıdır.



Talimatlar

- Hortumlar hareketli parçalarla temasa girmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.
- Gerekirse, mevcut yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Her işlem sonrası gaz bağlantılarının sıkarak torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Kurulumun sonunda, sızdırmazlığı sabunlu çözeltiyle kontrol edin, asla alevle değil.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmış olmalıdır.
- En az 90°C sıcaklığa dayanacak kablolar kullanın.
- Terminal güç kablolarının vidalarının sıkıştırma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapısında herhangi bir ağırlık dinlenmemeli veya oturulmamalıdır.
- Kapıların arasına hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

1.2 Cihaz amacı

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

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, kişi veya mal zararından doğan tüm sorumluluğu reddeder:

- Belirtilenlerden farklı bir şekilde cihazın kullanımı;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir kısmına müdahale etmek;
- Orijinal olmayan yedek parçalarının kullanılması.



1.4 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca tamamı saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde bulundurulmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.5 Kimlik plakası

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

1.6 Çevreyetirma/ bertaraf



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

96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine göre sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilmesi için gerekli miktarda madde içermez.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kaynağı kablolarını kesin ve fiş ile birlikte çıkarın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.
- Cihazın fişini çekin.

- Elektrikli ve elektronik ekipman atığı için uygun geri dönüşüm merkezine cihazı teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, bire bir karşılıklılık esasına göre.

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını sahipsiz bırakmayın.
- Plastik torbaları çocukların oynamasına izin vermeyin.



Talimatlar

1.7 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma seçeneklerini kullanır:

Talimatlar



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

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler, pişirme önerileri.

Temizleme ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgi: Kurulum, işletim ve denetim.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Tavsiye

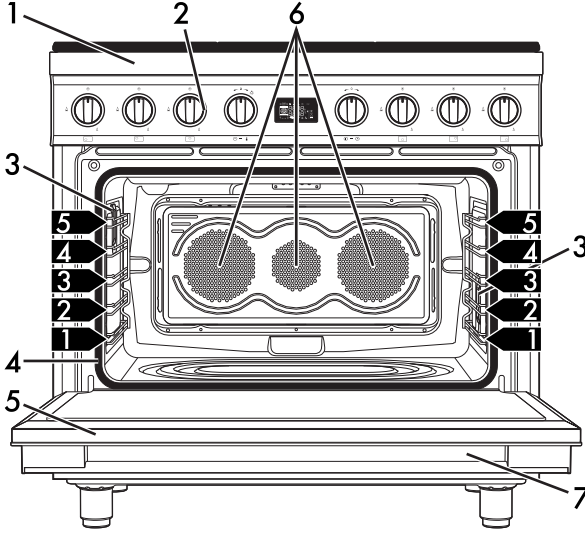
Kullanım talimatları sırası.

- Bağımsız talimat.



2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



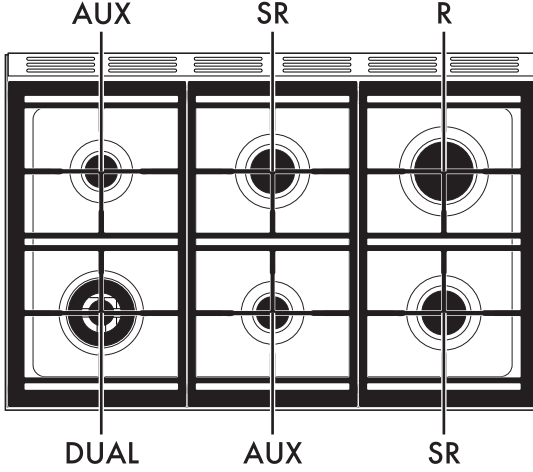
- 1 Pişirme ocağı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Fırın ışığı
- 4 Conta

- 5 Kapı
- 6 Fan
- 7 Saklama bölümü
- 1,2,3... Raf/destek çerçeveleri



Açıklama

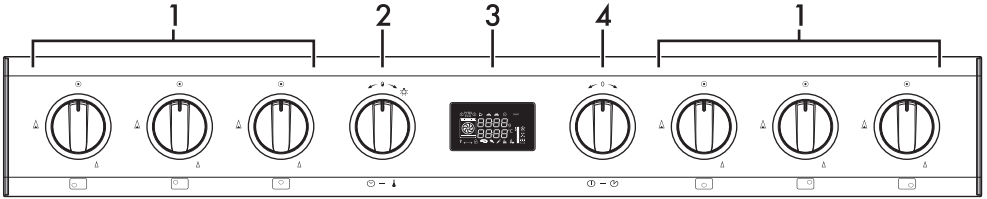
2.2 Pişirme ocakları



AUX = Yardımcı
SR = Yarı hızlı

R = Hızlı DUAL =
Ultra-hızlı

2.3 Kontrol paneli



1 Ocak brülör düğmeleri

Ocak brülörlerini aydınlatmak ve ayarlamak için kullanılır.

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

düğmeleri maksimum ile minimum ayarı arasındaki bölgeye çevirin.

ateşi ayarlamak için minimum ayara geçirin.

Düğmeleri brülörlerden kapalı konuma geri getiriniz.



dönüştürmek için

2 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme süresini ve sıcaklığı seçmenize, programlı pişirme ve mevcut zamanı ayarlamana, ayrıca fırın içindeki ışığı açıp kapamanıza olanak tanır.



3 Gösterim

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

4 Fonksiyon düğmesi

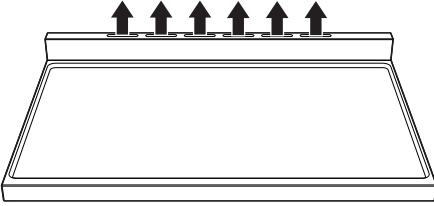
Bu düğme cihazı açıp kapatmanıza ve pişirme fonksiyonunu seçmenize olanak sağlar.

2.4 Diğer parçalar

Soğutma fanı

Fan, fırını soğutur ve pişirme sırasında devreye girer.

Fan, cihazın arkasından sürekli bir hava akışı sağlar ve cihaz kapatılsa bile kısa bir süre için devam edebilir.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

İç aydınlatma

Gözlük içi aydınlatması yanar:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, ayrı olarak + dan  ve  ve  fonksiyonlar (çok işlevli modeller), ve  fonksiyonlar (pyrolytik modeller).

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



Kapı açık olduğunda iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Raflar

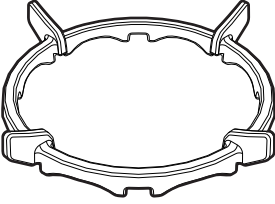
Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerden konumlandırmak için raflar içerir. Ekleme yükseklikleri tabandan yukarıya doğru gösterilmiştir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).



Açıklama

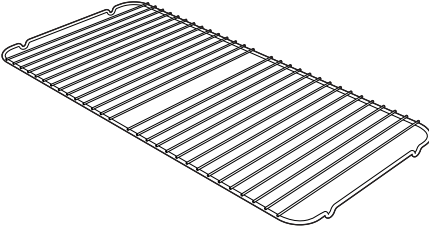
2.5 Mevcut aksesuarlar

WOK halkası



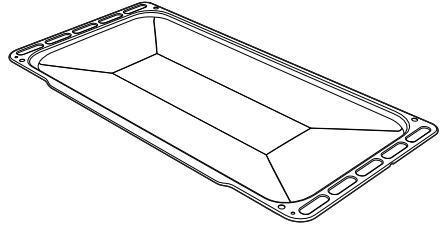
Tavayla kullanıldığında faydalı.

Tepsi rafı



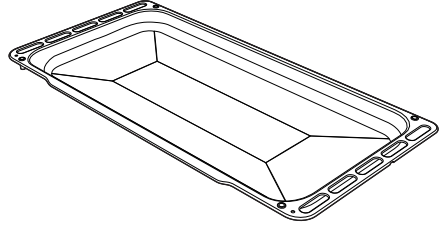
Fırın tepsisinin üstüne yerleştirilir;
akabilecek yiyecekler için pişirme amacıyla.

Fırın tepsisi



Üstteki raf üzerine konmuş yiyeceklerden
yağı toplamak için faydalı.

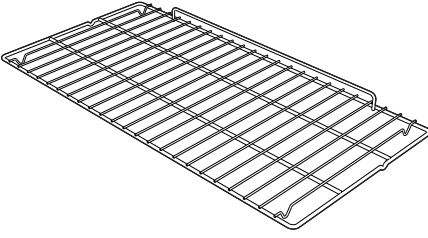
Derin tepsi



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

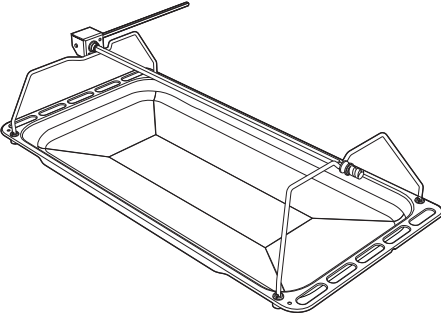


Askı Rafı



Pişirme sırasında gıda kaplarını desteklemek için kullanışlıdır.

DÖNER PARÇA (bazı modellerde mevcut)



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

i

Bazı modeller tüm aksesuarlarla donatılmamıştır.

i

Gıdaya temas etmek üzere tasarlanan aksesuarlar, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.

i

Temin edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanınız.



Kullan

3 Kullanın

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

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



Kötü kullanım

Yanık tehlikesi

- Ateşlenmeyi dağıtan başlıkların yuvalarına ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun.
- Yağlar aşırı ısırırsa tutuşabilir. Çok dikkatli olun.



Kötü kullanım Yüzeylerin zarar görme riski

- Fırın hacminin tabanını alüminyum veya alüminyum folyoyla kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tencereleri veya tepsileri doğrudan fırın tabanına koymayın.
- İç cam cama tepsileri veya tavaları koymak için açık kapıyı kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak çevresi içine yerleştirilmelidir.
- Tüm tavaların düzgün ve düz tabanı olmalıdır.
- Sıvı taşar veya dökülürse, ocaktan fazla olanı temizleyin.



Depolama bölümündeki yüksek sıcaklık Yanık tehlikesi

- Cihaz açık ve sıcak iken depolama bölümünü açmayın.
- Cihazı kullandıktan sonra depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihaza yakın herhangi bir spreyn ürünü püskürtme.
- Cihaza veya depolama bölümüne yakın yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecek pişirirken plastik pişirme kapları veya kaplar kullanmayın.
- Fırına mühürlü teneke kutular veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı başında bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

Bir gaz kaçağı patlamaya neden olabilir.

Gaz kokusu alırsanız veya gaz sistemiyle ilgili arızalar varsa:

- Gaz kaynağını hemen kapatın veya gaz tüpündeki vanayı kapatın.
- Tüm açık alevleri ve sigaraları söndürün.
- Güç anahtarlarını veya cihazları açmayın ve duvardaki fişleri prizlerden çıkarmayın. Binada telefonları veya cep telefonu kullanmayın.
- Odayı havalandırmak için pencereyi açın.
- Müşteri destek hizmetlerini veya gaz sağlayıcınızı arayın.

Arızalar

Aşağıdakilerden herhangi biri arıza gösterir ve bir servis merkezine başvurmalsınız.

- Brülör plakasının sararması.
- Mutfak aletlerine zarar verme.
- Brülörler düzgün alev almaz.
- Brülörleri yakın tutmak zordur.
- Cihaz kullanılırken brülörler sönüyor.

- Gaz vanalarını çevirmek zordur.

Cihaz düzgün çalışmıyorsa, yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.

3.2 İlk kullanım

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

2. Aksesuarlar ve fırın haznesinden teknik veri plakası hariç tüm etiketleri çıkarın.

3. Cihazdaki tüm aksesuarları çıkartın ve yıka (4 Temizleme ve bakım bakınız).

4. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş cihazı en yüksek sıcaklığa ısıtın.

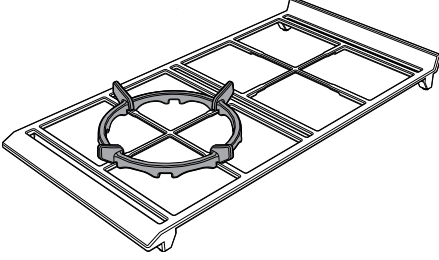


Kullan

3.3 Aksesuarların kullanımı

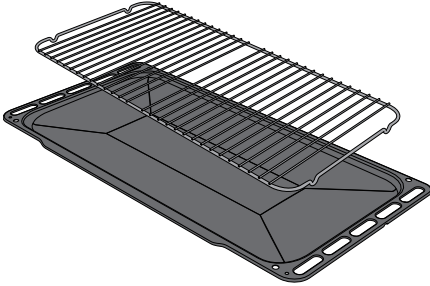
Halka küçültücüler

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



Tepsi rafı

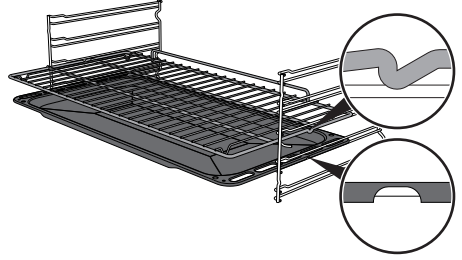
Tepsi rafı tepsiye takılmalıdır. Böylece pişirilen yiyecekten yağlar ayrı olarak toplanabilir.



Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara tamamen durana kadar takılmalıdır.

Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



Rafları ve tepsileri dikkatlice fırına yerleştirin ve duruncaya kadar itin.

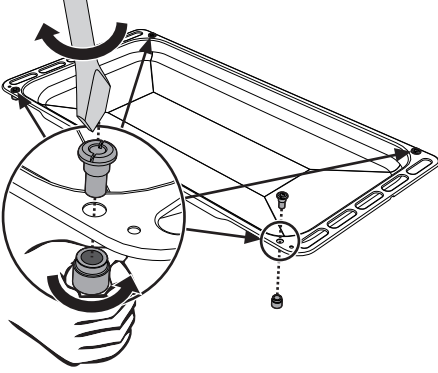


Üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kullanım öncesinde temizleyin.

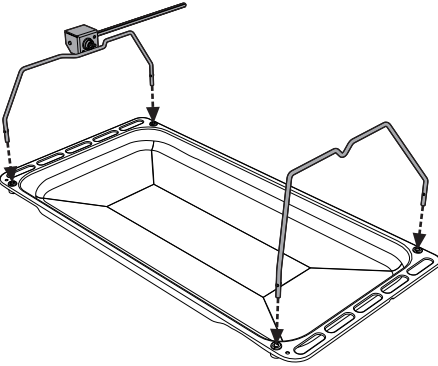


Döner ızgara (bazı modellerde sadece)

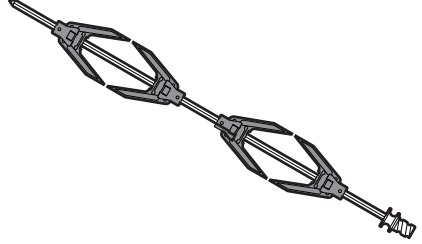
1. Derin tepsinin dört köşe deliklerine 4 temin edilen astarı yerleştirin ve uygun bir aletle (örneğin tornavida) halka somunlarına vidalayın.



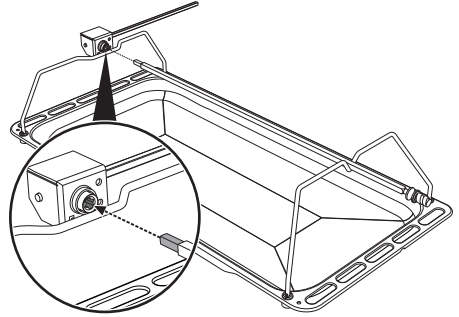
2. Aşağıdaki şekil gibi kelepçeler içinde döner desteklerini konumlandırın.



3. Verilen kelepçeli çatallarla yiyeceği döner çubuğunu hazırlayın. Kelepçeli çatalları sabitleme vidalarıyla sıkılabilir.



4. Döner çubuğunu hazırladıktan sonra desteklerin üzerine yerleştirin. Sağdaki destek üzerinde mekanizmanın yuvasına çubuğun ucunu durana kadar yerleştirin.

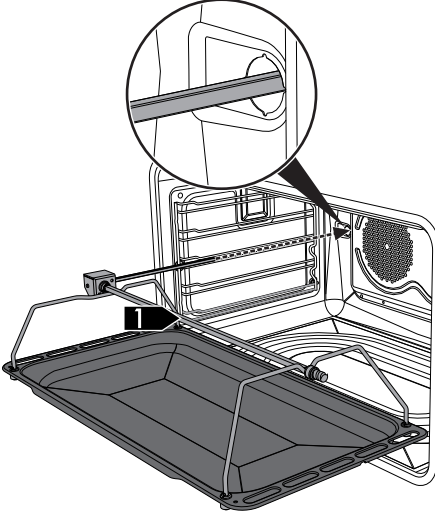




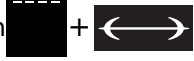
Kullan

5. Tepsiyi birinci ray üzerinde yerleştirin (“Genel Açıklama”ya bakınız).

6. Ocak arka duvarının solundaki rotisserie motor kapağına çubuğun ucunu yerleştirin.



Bu işlemler fırın kapalı ve soğuk iken yapılmalıdır.

7. Rotisserie'yi etkinleştirmek için fonksiyon düğmesini seçin  + 

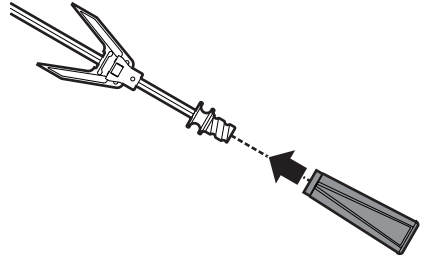
Fonksiyon ve pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini kullanın.



Duman oluşmasını önlemek için tepsiyeye biraz su dökün.

8. Pişirme tamamlandığında, rotisserie ile tepsiyi çıkarın.

9. Sağlam tutturulan kolu vida ile sabitleyin ki rotisserie çubuğunu daha kolay tutabilesiniz.





3.4 Lavabonun kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte konumlandırılmıştır. Her düğmeyle kontrol edilen brülör, düğmenin yanında gösterilmiştir. Cihazda elektronik ateşleme aygıtı mevcuttur. Sadece düğmeye basıp brülörü ateşleme simgesine kadar saat yönünün tersine çevirin, brülör yanana kadar. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa, düğmeyi çevirin

ve yarıdan denemeden önce 60 saniye bekleyin. Alev açıldıktan sonra termokuplesinin ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun.

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

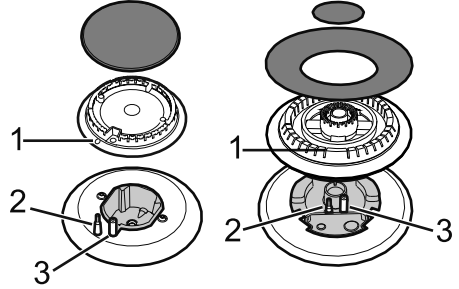


İstem dışı bir kapanmada, güvenlik sistemi devreye girer ve gaz akışını keser; gaz vanası açık olsa bile. Döndürün

düğme ile ve en az bir sonraki yakmada en az 60 saniye bekleyin.

Alev dağıtıcı tacı ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması

Ocak brülörlerini yakmadan önce alev dağıtıcı tacının kendi yuvalarında ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun. Alev dağıtıcı tacın 1 numaralı deliklerinin termokupllar 2 ve ateşleyiciler 3 ile hizalandığından emin olun.



Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği için ve gaz tüketimini azaltmak amacıyla, kapaklı ve brülöre uygun boyutta tavalar kullanın; bu, alevlerin tencerenin yanlarına ulaşmamasını sağlar. İçerik kaynamaya başladıktan sonra sıvının kaynamasını önlemek için alevi yeterince kısın.



Pişirme kapları çapları:

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



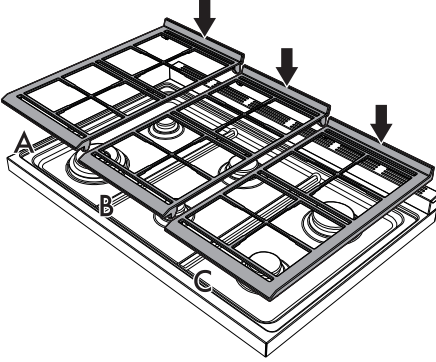
Kullanım

Gözlem tabakalarının doğru konumlandırılması

Ocak brülörlerini ısıklandırmadan önce ızgaraların ocağa doğru konumlandırıldığından emin olun.

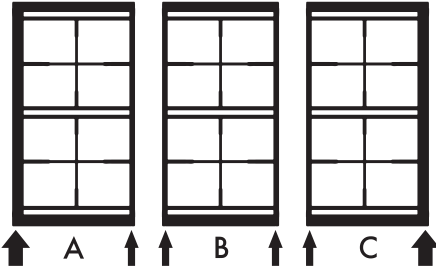
Dikkat edin:

- Her bir ızgara ocağın kendi konumuna sahiptir.
- Yükseltilmiş bölüm her zaman cihazın üst tarafından bakacak şekilde olmalıdır.



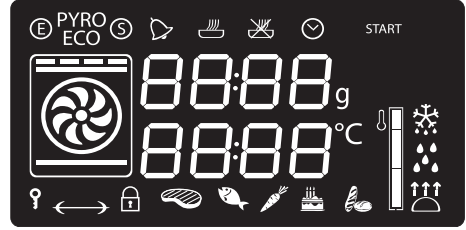
• Sol taraf (A) ve sağ taraf (C) ızgaralarının bir kalın kenarı vardır ve bu kenar cihazın yan tarafına bakacak şekilde çevrilmelidir.

• Orta ızgaranın kenarları aynı kalınlıktadır.



3,5 Fırının Kullanılması

Görüntüle



(E) Eko mantık göstergesi ışığı

PYRO ECO Pürolojik fonksiyon göstergesi ışığı
(sadece pürolojik modeller)

(S) Müsteri gösterge ışığı

(D) Dakika sayacı zamanlayıcı göstergesi ışığı

(F) Zamanlanmış pişirme göstergesi ışığı

(P) programmed cooking indicator light is not Turkish; keeping original phrase is inappropriate; providing translation: Programlanmış pişirme göstergesi ışığı

(C) Saat göstergesi ışığı

(K) Çocuk kilidi göstergesi ışığı

(R) Rosto (bazı modellerde) göstergesi ışığı
(yalnızca modeller)

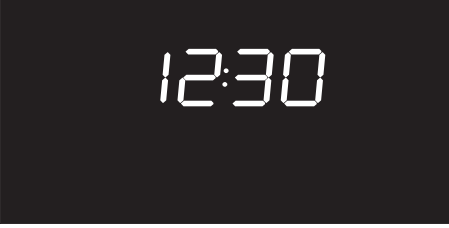
(L) Kapı kilidi göstergesi ışığı (pürolojik)
modeller yalnızca)

(T) Sıcaklık seviyesi ulaşıldı



Çalışma modları

Hazırda: Hiçbir fonksiyon seçili değilse, görüntülenen zaman mevcut zamanı gösterir.



AÇIK: Bir fonksiyon etkinleştirildiğinde, ekrana sıcaklık, süre ve ulaşılan sıcaklık gibi ayarlanmış parametreler gösterilir.



Bir fonksiyon sırasında sıcaklık düğmesi her basıldığında, parametreler aşağıdaki sırayla dolaştırılır.



Sıcaklık



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı süresi



Fonksiyon süresi



Gramlı pişirme süresi (zamanlı pişirme seçildiyse)



Zaman gösterimi

Tüm modlarda değeri değiştirmek için sıcaklık düğmesini sola veya sağa çevirin. Hızlı artış veya azalma için düğmeyi çevirmeye devam edin.



Kullan

Zamanı ayarlama

Cihazı ilk kez kullanırken veya bir güç kaybı sonrasında sembol



ekranda yanıp sönecek. Olmak için

güncel saatin ayarlanması gerekir; böylece herhangi bir pişirme işlevine başlayabilirsiniz.

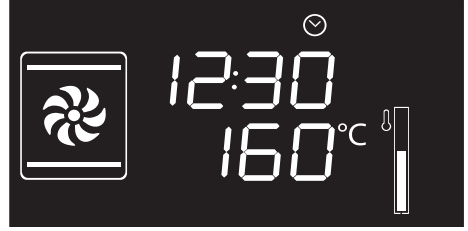
1. Görüntülenen saati ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (daha hızlı artış veya azalış için düğmeyi çevirili bırakın).
2. Sıcaklık düğmesine basın.
3. Dakikaları ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (daha hızlı artış veya azalış için düğmeyi çevirmeye devam edin).
4. Arayıcı bitirmek için sıcaklık düğmesine basın.



Gün ışığından tasarruf saatine örneğin mevcut saatin değiştirilmesi gerekebilir. Bekleme konumundan saatler yanıp sönene kadar sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.

Fırın açıkken zamanı değiştirmek mümkün değildir.

Pişirme işlevleri



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



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

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 fırına yiyecek konulabileceğini göstermek için bir bip sesi duyulur.





Fonksiyonlar listesi

ECO Ekoloji

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

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

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyecekleri önceden ısıtılmadan fırına koymanız önerilir.



ECO fonksiyonu kullanılırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



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

**Statik**

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiği için bu sistem belirli tür yiyecekler için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda sadece tek bir yemeğin pişirilmesi için uygundur. Bütün rosto türleri, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve her durumda yağlı etler için örneğin hindi ve ördek gibi için özellikle uygundur.

**Izgara**

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etler için mükemmel ızgara sonuçları verir ve odun dönüştürücü ile birlikte kullanıldığında (kurulu ise) pişirme sonunda yiyeceğe eşit renk tonalitesi kazandırır. Sosisler, domuz kaburgaları ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyecekleri eşit şekilde ızgara yapmanızı sağlar.

**Alt eleman**

Sadece alt taraftan gelen ısı, alt yüzeyi daha yüksek sıcaklık gerektiren yiyeceklerin pişmesini tamamlamasına olanak tanır, üst renklenmeyi etkilemeden. Pastalar, turta, tart ve pizzalar için mükemmeldir.

**Vantilatör yardımcı**

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

**Izgaralı fan**

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



Kullan



Fan + alt eleman

Sadece alt ısıtma elemanı ile fanın birleşimi pişirme işlemini daha hızlı tamamlanmasını sağlar. Bu sistem, yüzeyi zaten iyi pişmiş olan, ancak içi pişmemiş gıdaların sterilizasyonu veya pişirme işlemini tamamlamak için biraz daha ısıya ihtiyaç duyduğu durumlar için tavsiye edilir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Circulaire

Fanın ve fırının arka kısmına yerleştirilmiş circulaire ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklık ve pişirme türünü gerektirdiği sürece birden fazla seviyede farklı yiyecekler pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve eşit bir şekilde dağıtır. Örneğin balık, sebzeler ve bisküvileri aynı anda (farklı seviyelerde) kokuların ve tatların karışmadan pişirmek mümkün olacaktır.



Turbo

Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirme kombinasyonu, farklı yiyecekleri birkaç seviyede son derece hızlı ve verimli bir şekilde pişirmeyi sağlar; kokuların ve tatların karışmaması için. Yoğun pişirme gereken büyük hacimler için mükemmeldir.

Zamanlayıcı



Bu fonksiyon, pişirmeyi durdurmadan yalnızca zili etkinleştirir.



Dakikacı pişirme sırasında ve cihaz bekleme konumunda iken de etkinleştirilebilir.

1. Sıcaklık düğmesini bir kere basın (pişirme zaten devam ediyorsa iki kere basın). The

görüntü göstergesi



ve the

ışığını gösterir



kızıl ışık yanıp
sönüyor.



2. Süreyi ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 dakikadan 4 saate kadar). Birkaç saniye sonra gösterge ışığı duraklar ve geri sayım başlar.

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

göstergesi ışığı



yanıp sönüyor.



5. Buzzerı devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin.

5. Daha fazla dakikalık hatırlatıcı seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.



Dakikalık hatırlatıcının kaldırılması için değeri sıfıra ayarlamalısınız.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra başlatılan ve sonlandırılan pişirme işlemi işlevidir.



Zamanlı pişirme etkinleştirmek, daha önce ayarlanmış herhangi bir dakikalık hatırlatıcıyı iptal eder.

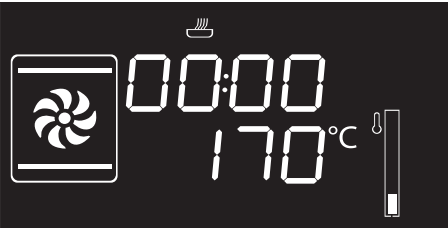
1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra, sıcaklık düğmesini üç kez basın. Gösterge ekranı gösterir:

00:00

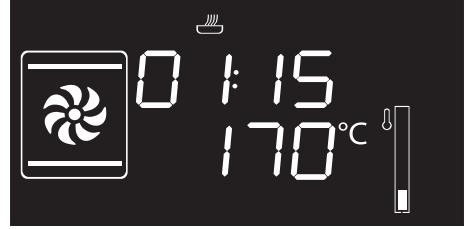
ve gösterge ışığı



yakın zamanda
yanıp sönüyor.



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



Gerekli süre belirlendikten sonra birkaç saniye içinde gösterge ışığı yanıp sönmeyi durdurur ve zamanlı pişirme başlar.



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

4. Pişirme sonunda, **STOP** olur görülen ve bir zil sesiyle olan

çalmaya başlar.





Kullan

5. Zil sesini kapatmak için iki düğmeden birini basın veya çevirin veya kapıyı açın.



Zil sesini kapatmak ve daha sonraki zamanlanmış pişirmeyi seçmek için sıcaklık düğmesini sağa çevirin.



Zil sesini kapatmak ve farklı bir pişirme işlevini seçmek için işlev düğmesini sağa veya sola çevirin.



Cihazı kapatmak için işlev düğmesini basılı tutun.

Zamanlı pişirme sırasında veri setinin değiştirilmesi

Çalışma sırasında zamanlı pişirme süresi değiştirilebilir:

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

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

Programlanmış pişirme



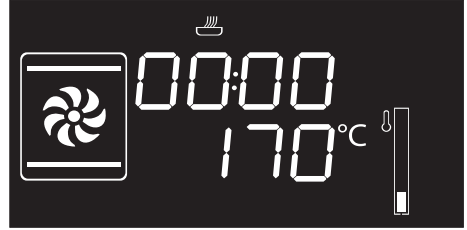
Programlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği saate bağlı olarak pişirmenin belirli bir saatte durmasına olanak tanıyan işlevdir; bu sürenin sonunda cihaz otomatik olarak kapanır.

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

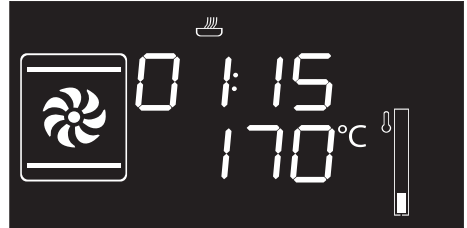


yanıp sönüyor.

ve göstergesi yanıp sönüyor



2. Sürüklünü sağa veya sola çevirerek pişirme süresini 00:01 ile 12:59 arasında ayarlayın. Hızlı artış veya azalış için düğmeyi çevirmeye devam edin.



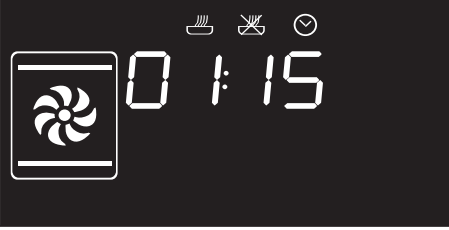


3. Sıcaklık düğmesini dördüncü kez çevirin.

Göstergeli ışık kör olur. Düğmeyi pişirme bitiş süresini ayarlamak için düğmeyi sağa veya sola çevirin.

4. Birkaç saniye sonra göstergeler yanıp söner ve ya sönmeyi durdurur. Cihaz

ayarlanmış başlangıç süresini bekler.



Pişirme süresini manuel olarak uzatmak için sıcaklık düğmesini yeniden basın. Cihaz, önceden seçilmiş pişirme ayarlarıyla normal çalışmasına devam eder.



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

5. Pişirme sonlandığında **STOP** göstergede görünür ve bir zil sesi çıkar.



6. Zili devreden çıkarmak için iki düğmeden birine basın veya dönün ya da kapıyı açın.



Cihazı kapatmak için fonksiyon düğmesini basılı tutun.



Güvenlik gerekçesiyle, pişirme süresini belirtmeden pişirme sonunu ayrı olarak ayarlamak mümkün değildir.



Kullan

Programlanmış pişirme sırasında veri setini değiştirme



Pişirme süresi değiştirildikten sonra pişirme süresinin sonu yeniden ayarlanmalıdır.

Çalışma sırasında programlanmış pişirme süresini değiştirmek mümkündür:

1. Gösterge ışıkları yanarken  ve  ışıklar sürekli yanıyor ve cihaz pişirmeye başlamayı bekliyor olduğunda, sıcaklık düğmesini iki kez çevirin. Gösterge ışık  yanıp sönmeye başlar.
2. Ön ayarlı pişirme süresini değiştirmek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.
3. Sıcaklık düğmesini tekrar basın. The gösterge ışığı  kapatılır ve yanıp göstergeboyu  sönmeye başlar. The görüntü pişirme bitiş zamanını gösterir.
4. Pişirme bitiş zamanını geciktirmek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.
5. Birkaç saniye sonra gösterge ışıkları  ve  kısa süreliğine durur ve programlanır pişirme yeni ayarlarla işlemini yeniden başlatır.

3.6 Pişirme önerileri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için yelpaze destekli fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (dışları aşırı pişebilir içleri çiğ kalabilir).

- Ağırlık eşit olduğunda, parçalanmış parçalar için pişirme süresi bütün parçalara göre daha kısadır.

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri, yiyeceğin kalınlığına, kalitesine ve tüketici damak tadına göre değişir.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya kavrulmuş eti bir kaşıkla hafifçe bastırın. Sertse hazırdır; değilse, biraz daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, et soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulabilir ve ızgara yapılabilir.
- Izgara fonksiyonlu Fan ile pişirme yaparken, ızgara yapmadan önce fırının önceden ısıtılmasını öneririz.
- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.



Tatlılar/hamurlar ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu renk 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. raflara yerleştirin, pişirme süresini birkaç dakika uzatın ve sadece fan destekli işlevleri kullanın.

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

• Tatlı fırından çıktıktan sonra çökerse, bir sonraki sefere ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün, gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.

• Şekerli beyaz pıtırıcıklar (meringue) ve profiterol için pişirme süreleri boyuta göre değişir.

Çözdürme ve mayalama için tavsiyeler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan fırının ilk rafına kapaksız bir kapta yerleştirin.
- Gıdaları üst üste getirmekten kaçının.

• Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilen rafı ve birinci seviyeye yerleştirilen tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürme içindeki sıvı yemekten uzaklaşır.

• Meyve ve ekmek parçalara ayrılırsa, miktara ve toplam ağırlığa bakılmaksızın aynı çözdürme süresini alır.

• En narin parçalar alüminyum folyo ile örtülebilir.

• Başarılı mayalama için fırının tabanına su dolu bir kap yerleştirilmelidir.

Enerji tasarrufu için

• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar içerisinde fırına birikmiş olan ısıyla pişirme devam eder.

• Isı kaybını önlemek için kapıyı en aza indirin.

• Cihazın içini her zaman temiz tutun.

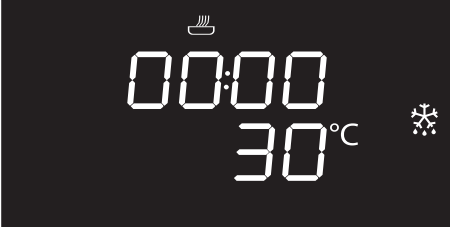
• (Mevcutsa) kullanılmadığında, fırının altındaki pizza tabağını çıkarın.



Kullan

3.7 Özel işlevler

Süreyle göre çözdüme

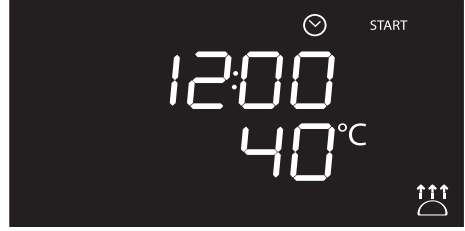


1. Yemeği fırına koyun.
2. Defrost by time işlevini seçmek için işlev düğmesini basın  çevirin.
3. Süreyi ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 ila 99 dakika).
4. Onaylamak için sıcaklık düğmesini basın süreyle ayarla. **START** parlıyor.
5. Defrost by time işlevini başlatmak için işlev düğmesini basın.
6. Sonunda, **STOP** görüntülenir ve bir ziller çalar.

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

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

Isproof



İspat işlevi kullanılırken sıcaklık değiştirilemez.

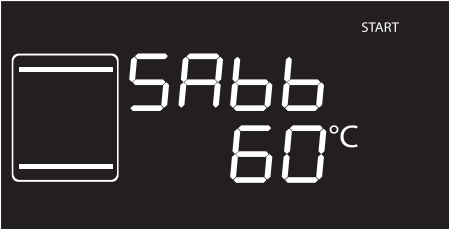


Başarılı ispat için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

1. Mock ile poğaçanın ispat için ikinci rafta konumlandırın.
2. İspat işlevini seçmek için işlev düğmesini basın  çevirin. **START** parlıyor.
3. İspat işlevini başlatmak için işlev düğmesini basın.
4. Sonunda, **STOP** görüntülenir ve bir ziller çalar.
5. Zili devre dışı bırakmak için iki düğmeden birine basın veya çevirin veya kapıyı açın.
6. İşlevden çıkmak için en az 3 saniye süreyle işlev düğmesini basılı tutun.



Sabbath



Bu işlev, Yahudi dininin dinlenme günü hükümlerine göre yiyeceklerin pişirilmesine olanak tanır.



Bu işlev, cihazın belirli bir şekilde çalışmasına yol açar:

- Pişirme süresi sonuna kadar devam edebilir, herhangi bir süre ayarlanamaz.
- Önceden ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-100 °C arasındadır.
- Fırın ışığı devre dışı bırakılmıştır; kapıyı açmak veya düğme ile manuel etkinleştirme gibi herhangi bir işlem ışığı aktive etmez.
- İç fan sessiz kalır.
- Düğme aydınlatması ve işitsel uyarılar devre dışı kalmaya devam eder.



Sabbath işlevi etkinleştirildikten sonra ayarlar değiştirilemez.

Kondansatörlere yapılan herhangi bir eylem etkisiz olacaktır; yalnızca işlev kontrolü açık kalır ve cihazın kapanmasına olanak tanır.

1. Seçmek için işlev düğmesini basılı tutup çevirin

Sabbath işlevi

SAbb

2. İşlevin sıcaklığını değiştirmek için sıcaklık düğmesini basılı tutup çevirin.

3. Onaylamak için sıcaklık düğmesini basın

ayarlanmış sıcaklık

START

yanıp sönüyor.

4. Sabbath işlevini başlatmak için işlev düğmesini basın.

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



Kullan

Ağırlığa göre buzunu çöz



Bu fonksiyon, donmuş ürünlerin türüne ve ağırlığına göre buz çözme yapar.

1. Yiyeceği fırının içine yerleştirin.
2. Buz çözmeyi ağırlığa göre seçmek için fonksiyon kolunu basıp çevirin, işaretli olan

dE00

sembol



3. Ağırlığa göre buz çözme fonksiyonunu onaylamak için fonksiyon kolunu basın.
4. Buz çözmek istediğiniz yiyecek türünü seçmek için fonksiyon kolunu çevirin.

5. Buz çözülecek yiyeceğin ağırlığını (gram olarak) seçmek için sıcaklık kolunu çevirin.

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

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

8. Zili kapatmak için iki koldan birini basın veya çevirin veya kapağı açın.

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

Ön ayarlı parametreler

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

* Buz çözme süreleri, çözülecek yiyeceğin şekline ve boyutuna bağlı olarak değişebilir.



3.8 Otomatik programlar



Otomatik pişirme programları pişirilecek yemek türüne göre sınıflandırılmıştır.

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

ışıkla aydınlatılmış ve simgeleri ile işaretlenmiş



2. Otomatik programlarla pişirmeyi onaylamak için fonksiyon düğmesini basın.

3. Tercih edilen programı seçmek için fonksiyon düğmesini çevirin (Bkz. Otomatik programlar tablosu).

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

5. Önısıma tamamlandığında,

START

parlak yanacak. Yemeği ekleyin ve sonra fonksiyon kolunu başlatmak için basın.

yemek ve ardından pişirmeyi başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.

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

7. Zili devre dışı bırakmak için iki düğmeden birini basılı tutun veya çevirin ya da kapıyı açın.

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



Otomatik programlarda programlanmış pişirme ayarlanabilir.



Bir işlev, fonksiyon düğmesine basılı tutularak en az 3 saniye süreyle herhangi bir zamanda kesintiye uğratılabilir.



Kullan

Otomatik programlar tablosu



ET (01 - 05)

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



BALIK (06 - 07)

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



SEBZE (08 - 10)

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

(1) Izgara için, yiyeceği her iki tarafı da pişirmek ve tablodaki zamanlara bakmak önerilir. Gösterilen daha uzun pişirme süresi her zaman çiğ gıdadan başlanarak pişirilecek ilk taraf için geçerlidir.



TATLILAR/İKRAMLAR (11 - 13)

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



EKMEK - PİZZA - MAKARNA (14 - 20)

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

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



Tablolar içinde belirtilen süreler önceden ısıtmayı içermemekte olup bütün parçaların pişirilmesine yöneliktir. Yiyecek daha küçük porsiyonlara bölünürse pişirme süresi azalır.



3.9 İkincil menü

Cihaz ayrıca kullanıcıya şu olanakları sağlayan açılır bir ikincil menüye sahiptir:

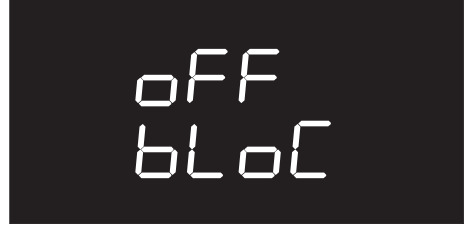
- Çocuk kilidini etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Showroom modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın (tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakarak sadece kontrol panelinin çalışmasını sağlar).
- Eco-Logic modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Sıcak Tut modu için etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Eco-ışık modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın.

Cihaz Bekleme konumunda iken

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

Çocuk kilidi modu

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



Normal çalışmada gösterge ışığının yanma  a gösterilir.



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



Düğme konumları değiştirildiğinde, ekran şunu gösterir

bLoC

birkaç saniye boyunca.



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

Showroom modu (sadece sergilenenler için)

Bu mod, kontrol paneli etkin kalırken cihazdaki tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakmasına olanak sağlar.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu OFF olarak ayarlayın.



Mod etkinse, gösterge ışık  ekranda yanar.



Kullan

Düşük güç (Eco-logic) modu:

Bu mod, cihazın kullandığı gücü sınırlamasını sağlar.

Diğer ev aletleriyle eşzamanlı olarak kullanıma uygundur.

YÜKSEK: normal güç.



DÜŞÜK: düşük güç.



Sıcak Tut modu

Bu mod, pişirme tamamlandıktan sonra belirlenen süreli bir pişirme döngüsü ile yaklaşık bir saat boyunca pişirilmiş yiyecekleri düşük sıcaklıkta sıcak tutmasını sağlar (manuel olarak kesilmediği sürece).



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



Mod etkinse, gösterge ışık  ekranda yanar.



Eko-ışık modu

Daha fazla enerji tasarrufu için ışıık, pişirmeye başlandığından itibaren bir dakika sonra otomatik olarak kapatılır.



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

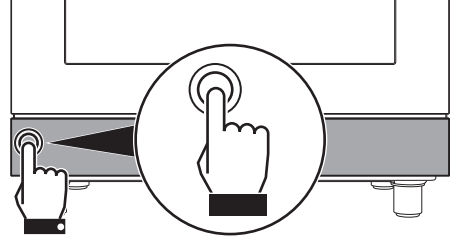


Her iki ayarda da manuel açma/kapama kontrolü, sıcaklık düğmesini sağa çevirerek her zaman kullanılabilir.

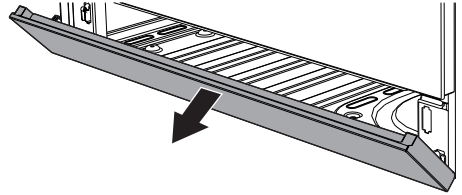
3.10 Depolama bölmesini kullanma

Piştiricinin alt kısmında bir depolama bölmesi bulunmaktadır; bu bölüm, kullanımı için gerekli olan tavaları veya metal nesneleri depolamak için kullanılabilir.

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



2. Depolama bölmesi kapısını nazikçe bırakın.



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



Temizlik ve bakım

4 Temizlik ve bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım
yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodize, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalarda aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. ovma tozları, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocak ızgaraları, alev yayıcı taçlar ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir bileşenleri bulaşık makininde yıkamayın.

Ocak/ateşli yüzeyi temizleme

Biraz aşınmaz olmayan bir deterjanı nemli bir beze dökün ve yüzeyleri silin.

2. İyice durulayın.

3. Yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

Ocak ızgaralarını, alev yayıcı taçlarını ve brülör kapaklarını temizleme

1. Ocaktan parçaları çıkarın.

2. Ilık su ve aşınmaz olmayan deterjan ile temizleyin. Herhangi bir mineral birikimini çıkardığınızdan emin olun.

3. Yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle iyice kurulayın.

4. Parçaları ocağa geri takın.



İzgaralar ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan parçalarda zamanla mos çatlamalara veya emaye üzerinde değişikliklere neden olabilir. Bu, tamamen doğal bir fenomendir ve bu bileşenin çalışmasına hiçbir etkisi yoktur.

4.2 Cihazı temizleme



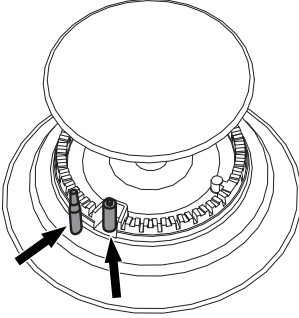
Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılmasını öneririz.

Ocak temizliği için tavsiyeler

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

Alevlendirme cihazları ve termokuplları temizleme

- Gerekirse alevlendirme cihazlarını ve termokuplları nemli bir bezle temizleyin.
- Kuru kalıntı varsa bir kürdan veya iğneyle çıkarın.



Fırın içinin temizliği

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

Yemek kalıntılarının fırın iç kısmında kurumasını önleyin; bu, emayeye zarar verebilir.

Temizlikten önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şunları çıkarmayı öneririz:

- Kapı
- Raf/tepsi destek çerçeveleri
- Takılı olan çıkarılabilir rehberler
- Conta



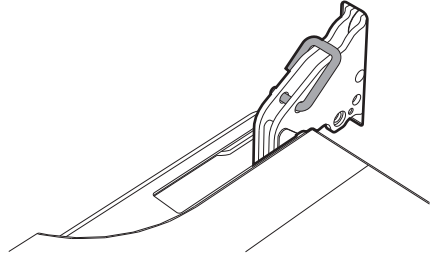
Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, herhangi bir kalıntıyı gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

4.3 Kapıyı çıkarmak

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

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

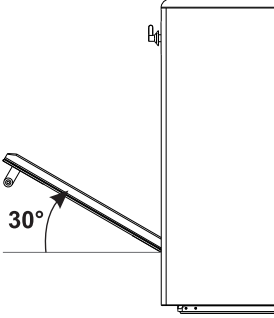
1. Kapıyı tamamen açın ve şekilde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki iğne yerleştirin.



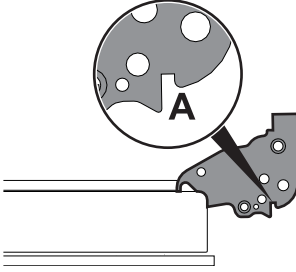


Temizlik ve bakım

2. Kapıyı her iki taraftan iki elde sıkıca kavrayın, yaklaşık 30° açı yapacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yerlere yerleştirin, A oluklu bölümlerin tamamen yuvalara oturduğundan emin olun. Kapıyı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.



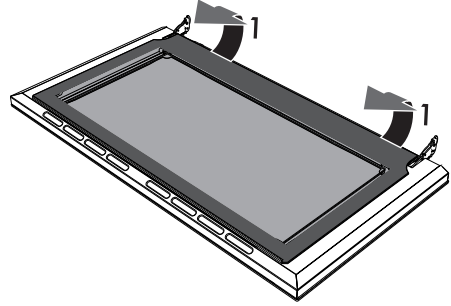
4.4 Kapı camlarının temizlenmesi

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

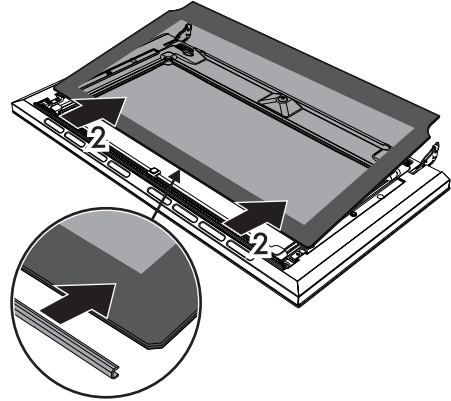
İç cam panellerinin çıkarılması

Kapının iç cam panelleri temizliği kolay olması için çıkarılabilir.

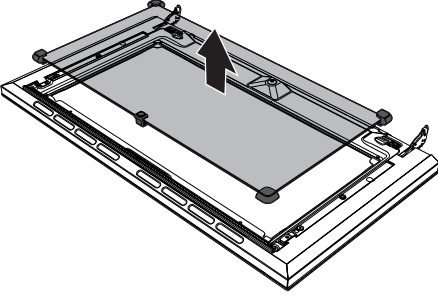
1. Oklar (1) ile gösterilen hareketi takip ederek iç cam panelinin arka kısmını nazikçe yukarı doğru çekin.



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

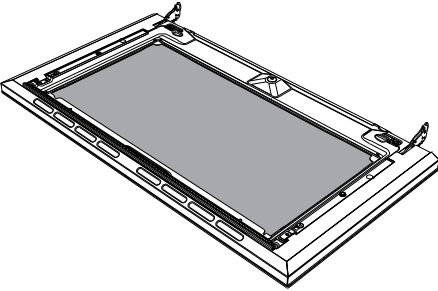


3. Ara cam paneli yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



Pirolitik modelde iki ara cam panel bulunur.

4. Harici cam paneli ve daha önce çıkarılmış panelleri temizleyin. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir varsa, nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.



5. Temizliği bitirdikten sonra ara cam paneli kapı üzerindeki yuvasına yeniden yerleştirin.

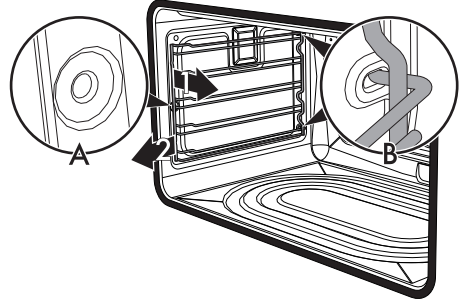
6. İç cam panelin konumunu değiştirmek için üst kısmı kapı çıkıntısının içine kaydırın ve iki arka pimi hafifçe bastırarak yuvalarına yerleştirin.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması, yanların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırının içine doğru çekerek A oluğundan çıkartın; ardından arkadaki B yuvalarından dışarı doğru kaydırın.



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



Temizlik ve bakım

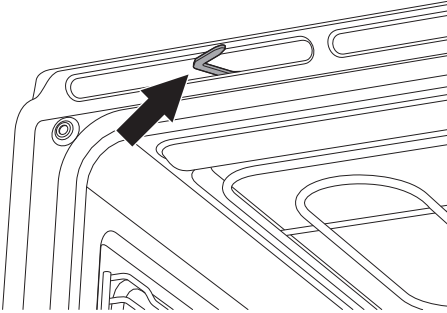
Kapı kilit kolunun manuel devre dışı bırakılması (pyrolitik modellerde sadece)



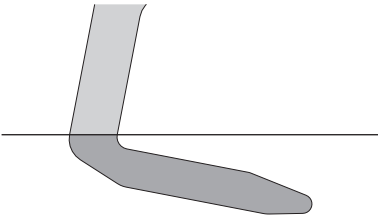
Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

- Aşağıdaki işlemler her zaman cihaz soğukken ve kapalıyken yapılmalıdır.
- Pyrolitik bir çevrim sırasında kapı kilit kolunu manuel olarak devre dışı bırakmaya asla çalışmayın.

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

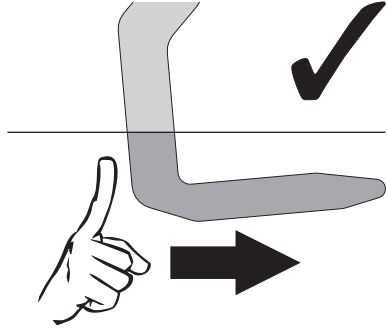


Normal temizlik işlemleri sırasında kapı kilit kolunun istemeden devreye girmesi mümkündür.



Kilit kolu etkinleşti
(yukarıdan görünüm)

1. Kapı kilit kolunu durana kadar sağa itin.

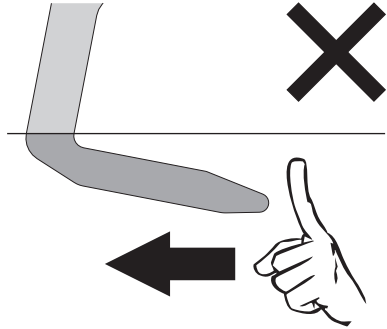


(yukarıdan görünüm)

2. Kapı kilit kolunu nazikçe serbest bırakın.

Mekânizmanın yayı, kapı kilit kolunu devre dışı konuma geri getirecektir.

Mekânizmaya zarar vermemek için kilit kolunu sola zorlayarak devre dışı bırakmaya çalışmayın.



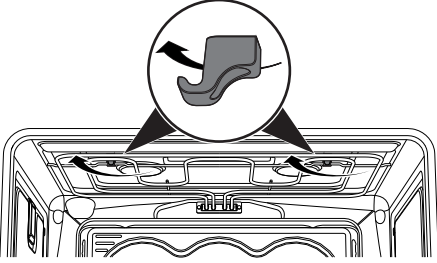
(yukarıdan görünüm)



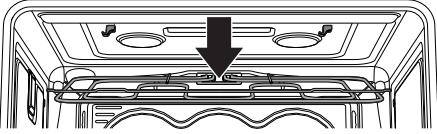
Üst bölümü temizleme (pyrolytik modellerde değil)

Fırın gövdesi, fırının üst kısmının (tavanın) temizliğini kolaylaştıran eğilebilir ısıtma elemanı ile donatılmıştır.

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



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



Kötü kullanım Cihazınıza zarar verme riski

- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

3. Temizliği tamamladığınızda ısıtma elemanını tekrar yerine koyun ve kilitlemek için tutucuları tekrar çevirin.

4.5 Buhar Temizliği (sadece bazı modellerde)



Buhar Temizliği, yardımcı bir işlemdir.

Kirlerin giderilmesini kolaylaştıran bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkün olur. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılarak sonrasında daha kolay temizlenir.



Kötü kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek kalıntıları veya büyük dökülmeleri temizleyin.
- Fırın soğukken yardımcı buhar temizliği işlemleri yapın.

Hazırlık işlemleri

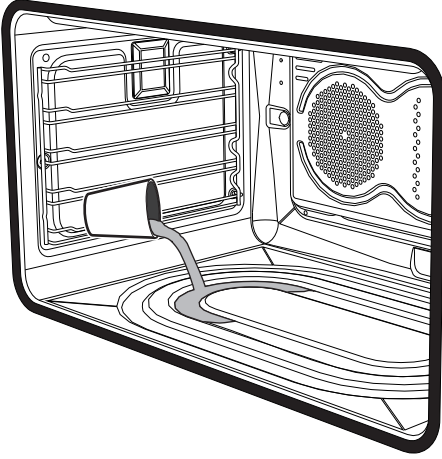
Buhar Temizleme işlemine başlamadan önce:

- Fırının içinden tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Takılı olan çıkarılabilir kılavuzları sökün.
- Kapıyı kapatın.

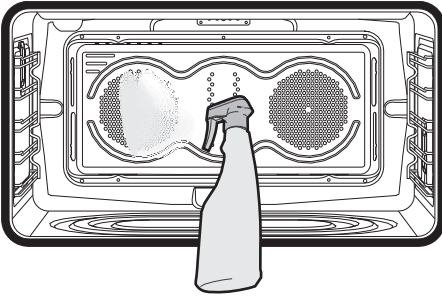


Temizlik ve bakım

- Tepsiye yaklaşık 40 cc su dökün. Yuva içinden taşmadığından emin olun.



- Fırın içini püskürtme başlığıyla su ve bulaşık deterjanı solüsyonu ile püskürtün. Püskürtüyü yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve sapmaya doğru yönlendirin.



- Kapağı kapatın.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

Buharlı Temizleme çevrimi ayarı

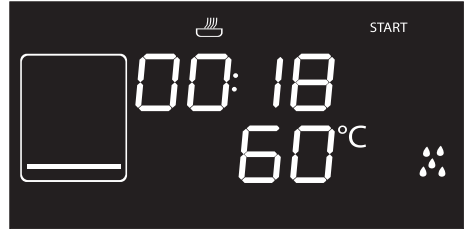


İç sıcaklık, Buharlı Temizleme çevrimi için gerekenin üzerindeyse çevrim hemen durdurulur ve

mesaj **Stop** görüntülenecek

ekranda görüntülenecektir. Yardımlı temizleme çevrimini etkinleştirmeden önce cihazın soğumasını sağlayın.

1. Fonksiyon düğmesini basılı tutup Buharlı Temizleme işlevini seçin. Temizleme çevriminin süresi ve sıcaklığı ekranda görünecektir.



Sıcaklık ve zaman parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

2. Otomatik temizleme çevrimini başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.

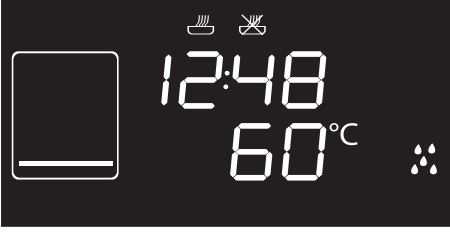


Programlanabilir Buhar Temizleme döngüsü

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

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

gösterge ışığı yanıp sönmeye başlar. The görüntü fonksiyon sonu süresini gösterir.



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

3. Fonksiyon bitiş zamanını onaylamak için sıcaklık düğmesine basın.

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

Buhar Temizleme döngüsünün sonu

Sonunda **STOP** görüntülenir ve bir tane çalar.

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

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

3. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bir bezle silin.

4. Zor çıkarılan tortular için bakır tellerli çizilmeyen bir sünger kullanın.

5. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyicileri kullanın.

6. Fırın içindeki artık suyu temizleyin.

Hijyeni artırmak ve yiyeceğin herhangi kötü kokulardan etkilenmemesi için fırını yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fanlı bir işlevle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için plastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilemeyen parçaların temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanız önerilir.



Temizlik ve bakım

4.6 Pirolitik (bazı modellerde sadece)



Pirolitik temizleme, kirlerin çözülmesini sağlayan otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme işlemidir. Bu süreç sayesinde fırının içinin temizlenmesi çok kolaydır.



Kötü kullanım
Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın içinden önceki pişirme işlemlerinden herhangi bir gıda kalıntısı veya büyük dökülmeleri çıkarın.

Ön işlemler

Pirolitik döngüyü başlatmadan önce:

- İç cam yüzeyi, alışılmış temizlik talimatlarına göre temizleyin.
- Çok inatçı kireçlenmeler için cam üzerine bir fırın temizleyici ürün püskürtün (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından camı mutfak kağıdı veya mikrofiber bezle durulayın ve kurulayın.
- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Takılıysa çıkarılabilir kılavuzları sökün.
- Kapıyı kapatın.

Pirolitik fonksiyon ayarı

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



fonksiyon düğmesiyle.

2. Temizlik döngüsünün süresini 2 saatten en azına ve 3 saate kadar ayarlamak için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin (süre 12 **PYRO ECO** dakika olan fonksiyon hariç).

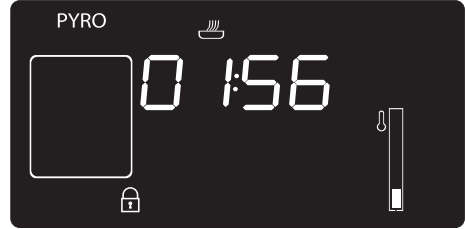
3. Pirolitik döngüyü başlatmak için sıcaklık düğmesini basın.



Önerilen pirolitik döngü süresi:

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

Pirolitik döngü



1. Ekran gösterir **PYRO** ve **PYRO ECO** kalan süreyi, cihazın otomatik temizleme döngüsünü yürüttüğünü göstermek için.



2. Pirolojik döngü başlatıldıktan iki dakika sonra kapı kilitlenir (kapı kilidi

gösterge ışığı  kalkar) bir kapının açılmasını engelleyen cihaz.



Kapı kilidi cihazı etkinleştirildikten sonra herhangi bir işlev seçilemez.

3. Pirolojik döngünün sonunda, fırın haznesinin içindeki sıcaklık güvenli seviyelere ulaşana kadar kapı kilitli kalır. Fırının soğumasını bekleyin ve içindeki tortuları nemli mikrofiber bir bezle toplayın.



İlk pirolojik döngü sırasında yağlı üretim maddelerinin normal buharlaşması nedeniyle nahoş koku oluşabilir. Bu, ilk pirolojik döngüden sonra kaybolan kesinlikle normal bir fenomendir.



Pirolojik döngü sırasında fanlar, daha yüksek devir nedeniyle daha yoğun bir gürültü üretir. Bu, daha etkili ısı dağıtımı sağlamayı amaçlayan kesinlikle normal bir işlemdir. Pirolojik döngünün sonunda fanlar komşu ünitelerin duvarlarını ve fırının önünü aşırı ısınmaması için yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.



Pirolojik döngü en kısa sürede tatmin edici sonuç vermezse, ardışık temizleme döngüleri için daha uzun süre ayarlanması önerilir.

Programlanmış pirolojik döngünün ayarlanması

Pirolojik döngü başlangıç saatini diğer pişirme işlevleri gibi programlamak mümkündür.

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

 gösterge ışığı yanar.

2. Pirolojik döngüyü tamamlamak istediğiniz zamanı belirlemek için sıcaklık düğmesini çevirin.

3. Birkaç saniye sonra,  ve 

gösterge ışıkları sabit yanacak ve cihaz temizleme döngüsünü başlatmak için belirlenen başlangıç saatini beklemeye başlayacaktır.



Kapı kilidi cihazı etkinleştirildikten sonra herhangi bir işlev seçilemez.



Temizlik ve bakım

4.7 Olağanüstü bakım

Dahili ampulü değiştirme



Canlı parçalar
Elektrik çarpma tehlikesi

- Cihazı prizden çekin.

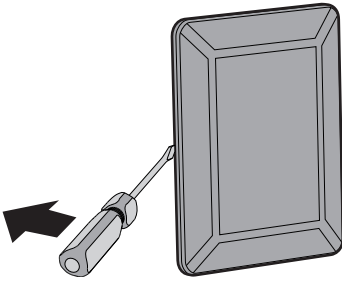


Fırın 40W'lık bir ampulle
donatılmıştır.

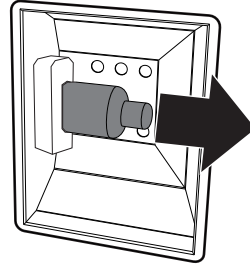
1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını aletle çıkarın (ör. vidalaç).



Fırın haznesinin emaye yüzeyini
çizmemeye dikkat edin.



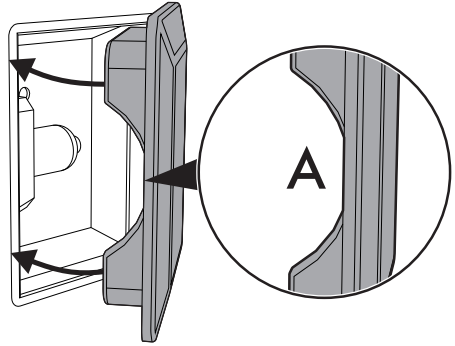
4. Kaydırın ve ampulü çıkarın.



Halogen ampulünü doğrudan
parmaklarınızla temas etmeyin,
izolasyon malzemesine sarın.

5. Yeni ampulü takın.

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



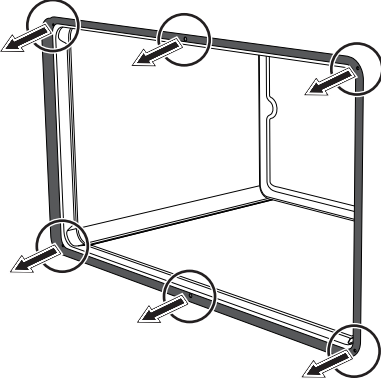
7. Kapağı tamamen bastırın ki ampul desteğine mükemmel şekilde tutunsun.



Kapı contasını çıkarmak ve takmak (pyrolytic modellere uygulanmaz)

Conta nasıl çıkarılır:

- Dört köşedeki ve merkezdeki klipsleri çıkartın, ardından contayı dışa doğru çekin.



Contayı geri takarken:

- Dört köşe ve merkezdeki klipsleri contaya takın.

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

Ne yapmalı ...

Alet düzgün çalışmıyor:

- Anahtar arızalı: anahtarın çalışır durumda olup olmadığını sigorta kutusunu kontrol edin.
- Güç kaybı: cihaz göstergelerinin çalışır durumda olup olmadığını kontrol edin.

Gaz brülörü yanmıyor:

- Alevlerin güç kaybı veya nemlenmesi: gaz brülörünü çakmakla veya kibritle yakın.

Fırın ısıtmıyor:

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

Fırında hazırlanan tüm yiyecekler kısa sürede yanar:

- Arızalı termostat: Yetkili Servis Merkeziyle iletişime geçin

Fırın sıcakken kapı camı buğulanır:

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



Temizlik ve bakım

Görüntü tamamen kapalı:

- Şebeke güç kaynağını kontrol edin.
- Cihaz besleme hattı önündeki omnipolar anahtarının “ON” konumunda olup olmadığını kontrol edin.

Kontroller yanıt vermiyor:

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

Pişirme süreleri tabloda

belirtildiğinden daha uzundur:

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

Görüntüde “ERR4” gösteriliyor:

- Kapı kilidi kapıya düzgün şekilde bağlı değil. Bu, kilidin etkinleştirilmesi sırasında kapının istemeden açılmış olması nedeniyle olabilir. Cihazı kapatıp tekrar açın, yeni bir temizleme döngüsü seçmeden önce birkaç dakika bekleyin.

Fanlı bir fonksiyon sırasında kapı açılırsa, fan durur:

- Bu bir arıza değildir. Cihazın normal çalışmasıdır ve yiyecek pişirirken aşırı ısının çıkmasını önlemek için faydalıdır. Kapı kapatıldığında fırın normal çalışmasına geri döner.

(pyrolytic modeller için) (pyrolytic) otomatik temizlik döngüsünden sonra bir fonksiyon seçilemez:

- Kaput kilidinin devre dışında olup olmadığını doğrulayın. Değilse, kaput kilidi aktifken fonksiyonların seçilmesine izin vermeyen bir güvenlik cihazı cihazda bulunur. Bunun nedeni, fırın içindeki sıcaklığın herhangi bir tür pişirmeye izin verecek kadar düşük olmamasıdır.



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



Diğer ERRx hata mesajları işaretleniyorsa:

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



5 Kurulum

5.1 Gaz bağlantısı



**Gaz sızıntısı
Patlama tehlikesi**

- Herhangi bir işlem yapıldıktan sonra gaz bağlantılarının sıkılaştırma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Gerekirse mevcut mevzuata uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulumun sonunda herhangi bir sızıntıyı deterjanlı çözelti ile kontrol edin, asla alevle değil.
- Hortum kullanılarak yapılan kurulum, hortumun uzunluğu tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi geçmemesi için yapılmalıdır.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve hiçbir şekilde ezilmemelidir.

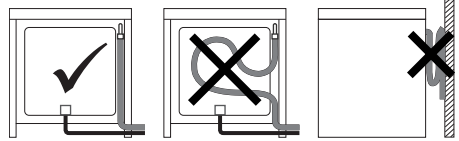
Genel bilgiler

Gaz ana hattına sürekli bir duvar çelik hortum kullanılarak bağlantı yapılabilir; yürürlükteki standartlarca belirlenen yönergelerle uygun olarak. Başka gaz türleriyle beslemek için "5.2 Farklı gaz türlerine uyum" bölümüne bakın. Gaz girişi bağlantısı ½" dış gaz (ISO 228-1) dişlidir.

Lastik hortumla bağlantı

Aşağıdaki tüm koşulları karşılandığını doğrulayın:

- Hortum, güvenlik kelepçeleri ile hortum bağlantısına sabitlenmiştir;
- Hortumun hiçbir kısmı sıcak duvarlarla temas halinde değildir (maks. 50 °C);
- Hortum çekiş altında değil ve kıvrım veya büzüşme yok;
- Hortum keskin nesnelerle veya keskin köşelerle temas halinde değildir;
- Hortum tamamen hava geçirmez değilse ve gaz sızdırıyorsa onarmaya çalışmayın; yenisiyle değiştirin;
- Hortumun son kullanma tarihinin geçmediğini doğrulayın (hortumun kendisi üzerinde damgalı).



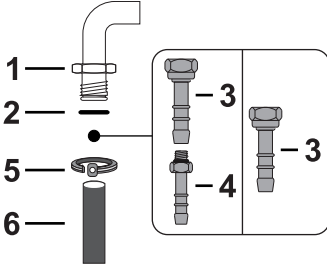
Mevcut standartlara uygun özelliklere sahip bir kauçuk hortum kullanarak ana gaz hattına bağlantı yapın (hortum üzerinde referans standardın damgalı olduğunu doğrulayın).

Hortum bağlantı Aperéy gaz bağlantısı 1 ile (ISO 228-1 ½" dış) dikkatlice vidalayın, aralarına conta 2 yerleştirin. Hortum bağlantı 4, kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak hortum bağlantı 3'e de vidalanabilir.

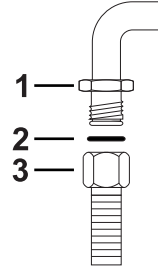


Kurulum

Hortum bağlantı parçalarını sıkıştırdıktan sonra gaz hortumunu 6 numaralı hortum bağlantısına itin ve mevcut standartla uyumlu 5 numaralı kelepçeyle sabitleyin.



Üfleyici cihazın gaz bağlantı parçası 1 ile konektörü 3 dikkatlice vidalayın, aralarına sızdırmazlığı 2 yerleştirin.



Çelik hortum ve bayonet bağlantı ile bağlantı

BT. 669 uyumlu bayonet bağlantılı çelik hortum kullanarak gaz şebekelerine bağlantıyı yapın. Gaz hortum bağlantı vidanın dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından adaptörü 3 sıkın. Cihazın hareketli bağlantı parçası 1'e montajı vidalayın, aralarına sağlanan sızdırmazlığı 2 yerleştirin.



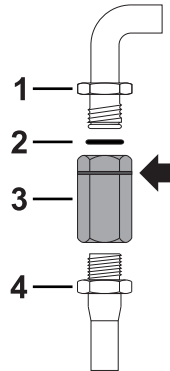
Geçerli standartlara uygun bir lastik hortum kullanılarak yapılan bağlantı, hortumun tüm uzunluğu boyunca incelenebiliyorsa yalnızca izin verilir.



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

Çelik hortum ile bağlantı

Geçerli standarda uygun sürekli duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hattına bağlantı yapın.

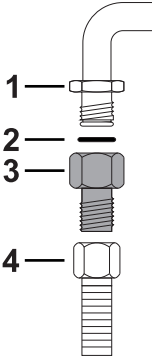




Koni uçlu çelik hortumla bağlantı

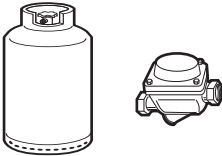
Uygulanabilir standartla uyumlu özelliklere sahip sürekli duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapın.

Borücu hortum konnektörünü 3, cihazın gaz konnektörü 1'e dikkatlice vidalayın (1/2" ISO 228-1 diş), aralarına sağlanan conta 2yi yerleştirin. Konnektör 3'ün dişine izolasyon malzemesi uygulayın, ardından çelik hortumu 4 konnektöre 3 vidalayın.



LPG'ye Bağlantı

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

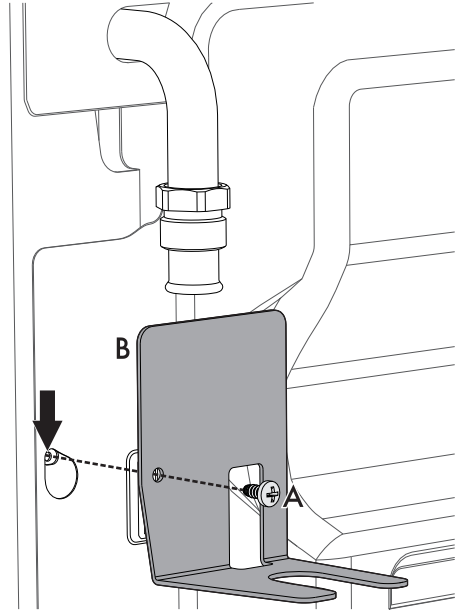


Besleme basıncı, "Brülör ve nozul karakteristikleri tablosu"nda belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Gaz bağlantı uzatma kablosu (pyrolik modeller için sadece)

Pyrolytik modeller için, sağlanan gaz bağlantı uzatma kablosu şu şekilde kurulmalıdır:

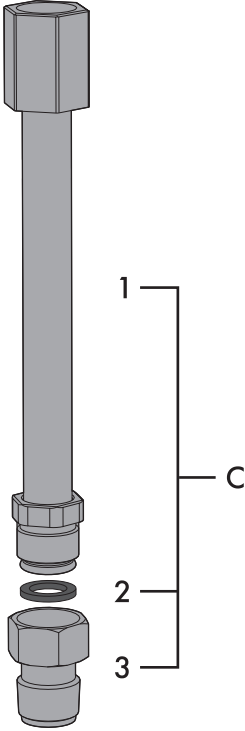
1. Cihazın arkasındaki, gaz bağlantısının altındaki A vidasını gevşetin.
2. Yeni çıkarılan A vidasını kullanarak sağlanan Braket B'yi dolabın arkasına sabitleyin.



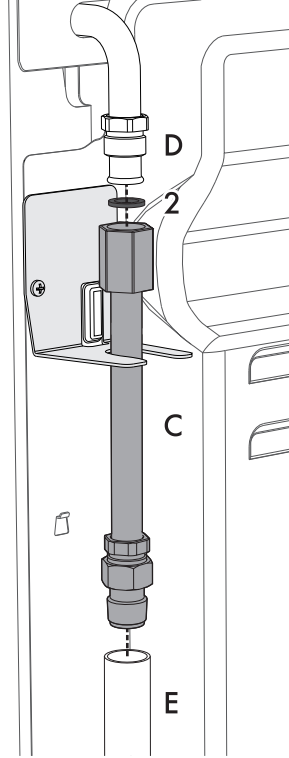


Kurulum

3. Cihazın gaz ek uzatma kablosuna 1, bağlantı parçası 3 dikkatlice vidalanır ve aralarına sızdırmazlık contası 2 yerleştirilir.



4. Montaj halinde olan uzatma kablosu C, cihazın gaz bağlantı parçası D'ye dikkatlice vidalanır ve aralarına contası 2 yerleştirilir.



5. Montaj halindeki uzatma kablosu C'nin dışına bir miktar yalıtım malzemesi uygulayın, sonra hortumu E sıkıca sabitleyin.



Oda havalandırması

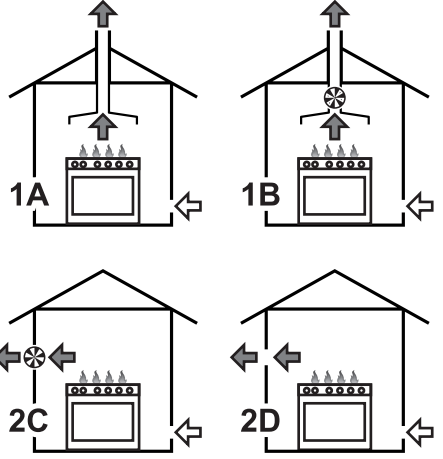
Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun olarak kalıcı hava girişi olan odalara monte edilmelidir. Cihazın kurulduğu odada gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişimini sağlamak için yeterli hava akışı bulunmalıdır. ızgaralarla korunan hava menfezleri mevcut yönetmeliklere uymak için doğru boyutta olmalı ve hiçbir kısmı engellenmeyecek şekilde, kısmen bile olsa, konumlandırılmalıdır.

Odun, pişirmeden kaynaklanan ısıyı ve nemi gidermek için yeterince havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmamız önerilir.

Yanma ürünlerinin tahliye edilmesi

Yanma ürünleri, etkinliği kesin olan doğal emiş bacasına bağlanan davlumbazlar aracılığıyla veya zorunlu egzoz yoluyla tahliye edilebilir. Etkili bir egzoz sistemi, bu alanda yetkili bir uzman tarafından hassas bir planlama gerektirir ve geçerli standartlarda belirtilen konumlar ve boşluklar ile uyumlu olmalıdır.

İş tamamlandığında kurulumcu uygunluk sertifikası vermelidir.



1 Davlumbazla egzost

2 Davlumbazsız egzost

Bir adet doğal emişli baca

B Davlumbazlı tek baca

C Dışa doğrudan duvar veya pencere monte edilmiş egzoz fanı ile

D Dışa duvardan doğrudan

↔ Hava

← Yanma ürünleri

⊗ Egzoz fanı



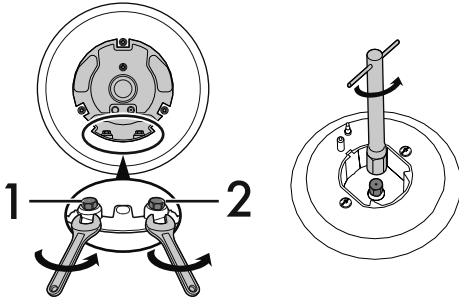
Kurulum

5.2 Farklı gaz tiplerine uyum

Diğer gaz tipleriyle çalışmada brülör nozulü değiştirilmelidir ve gaz musluklarının en küçük alevi ayarlanmalıdır.

Nozul değişimi

1. Brülör fincanlarına erişmek için ızgaraları, brülör kapaklarını ve alev yayıcı başlıklarını çıkarın.
2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm lokma anahtar kullanarak nozulü değiştirin (Brülör ve nozul özellikleri tablolarına bakınız).



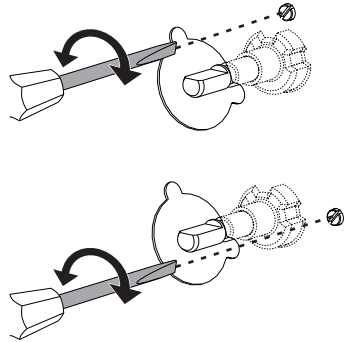
1. İç nozul
2. Dış nozul

3. Brülörleri ilgili yuvalarına geri takın.

Doğal veya şehir gazı için en az ayarı ayarlama

Brülörü yakın ve en küçük konuma getir. Gaz musluğu kolunu çıkar ve adet aracının yanındaki ayar vidasını (modele bağlı olarak) doğru minimum alev elde edilene kadar çevir.

Koltuğu geri tak ve brülör alevinin kararlı olduğundan emin ol. Kolu hızlıca maksimumdan minimuma çevir: Alev sönmemeli. Tüm gaz musluklarında aynı işlemi tekrarla.





LPG için minimum ayarın ayarlanması

Musluk kolu yanındaki vida en baştan saatin yönünde tamamen sıkılmalıdır.



Fabrikada ilk kurulumda ayarlanan gazdan farklı bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla karşılık gelen etiketle değiştirin. Etiket, nozül paketinin içine (varsa) yerleştirilmiştir.

Gaz sürgülerinin yağlanması

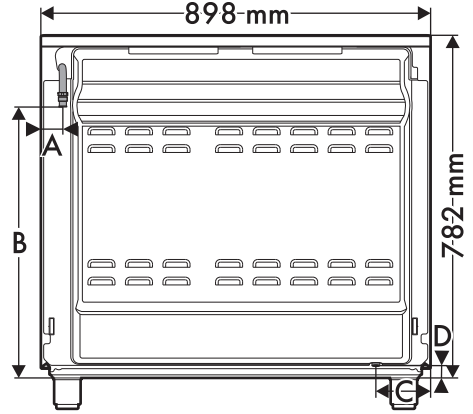
Zamanla gaz muslukları çevirmede zorluk çıkartabilir ve tıkanabilir. İçlerinden temizleyin ve yağlama yağını değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Ölçüler

Gaz ve elektrik bağlantılarının konumu.



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

EN



Kurulum

Gaz çeşitleri 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 bağlı olarak mevcut gaz türleri tanımlanabilir. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın ve “Brülör ve nozul özellikleri tabloları”ndaki değerleri kullanın.



Tüpün ve nozulün karakteristik tabloları

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



Kurulum

8 Sıvı gaz – G30/G31 30-37 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
İtibariyle ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	2.9	4.2
Mem e ç ap ı (1/100 mm)	50	65	85	46+91
Ö n hazne (nozilde basılı)	--- -			
Azaltılmış akış hız ı (W)	400	500	800	1900
Yü klü akış hız ı G30 (g/h)	73	127	211	305
Yü klü akış hız ı G31 (g/h)	71	125	207	300
9 LPG G30/G31 – 37 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
İtibariyle ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Ağ ız ç ap ı (1/100 mm)	50	65	81	46+85
Ö n odacı (nozilde basılı)	--- -			
Azaltılmış debi (W)	450	550	800	1900
Yü klü debi G30 (g/h)	73	131	211	305
Yü klü debi G31 (g/h)	71	129	207	300
10 LPG G30/G31 – 50 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
İtibariyle ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
-nozül ç ap ı (1/100 mm)	43	58	74	43+70
Ö n-odun (nozül üzerinde basılı)	(H2)	(M)	(Z)	(H2)+(S1)
Azaltılmış akış hız ı (W)	400	500	800	1900
Dereceli akış hız ı G30 (g/h)	73	131	211	305
Dereceli akış hız ı G31 (g/h)	71	129	207	300
11 Town gas G110 – 8 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Nozül ç ap ı (1/100 mm)	145	185	260	140+320
Ö n-odun (nozül üzerinde basılı)	/8	/2	/3	-
Azaltılmış akış hız ı (W)	400	500	800	1400
12 Town gas G120 – 8 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	2.9	3.8
Nozül ç ap ı (1/100 mm)	145	185	260	130+290
Ö n-odun (nozül üzerinde basılı)	/8	/2	/3	-
Azaltılmış akış hız ı (W)	400	500	800	1400

Verilmeyen püskürtücüler Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.



5.3 Konumlandırma



Ağır cihaz Ezilme tehlikesi

- Cihazı, kasaya ikinci bir kişinin yardımıyla kesişim boşluğuna yerleştirin.



Kapıya basınç Cihaza zarar verme tehlikesi

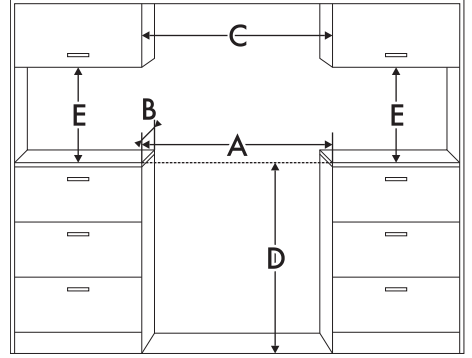
- Monte ederken fırın kapısını lever olarak kullanmayın.
- Kapalıyken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

- Yan masa veya ilişik mobillerdeki vernikler, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar ısıya dayanıklı olmalıdır (90°C'den az olmamalı).

Boyutlar



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

* Minimum dolap genişliği (=A).



Kurulum

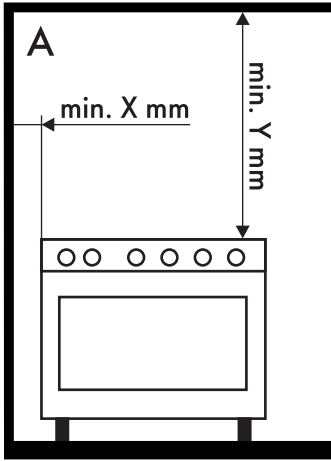
Genel bilgi

Bu cihaz, montaj sınıflarına göre Şekiller A ve C'de gösterildiği gibi cihazın yanından en az X mm mesafe ile tezgahın üzerinde birinden yüksek olan duvarlara yerleştirilebilir.

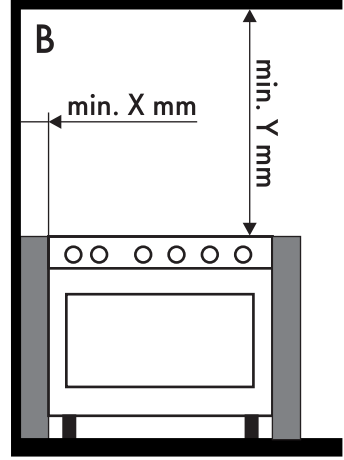
Tezgahın üzerindeki herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm mesafede olmalıdır. Ocak başına bir davlumbaz takılıysa, doğru açıklık için davlumbazın kullanım kılavuzuna bakın.

X	150 mm
Y	750 mm

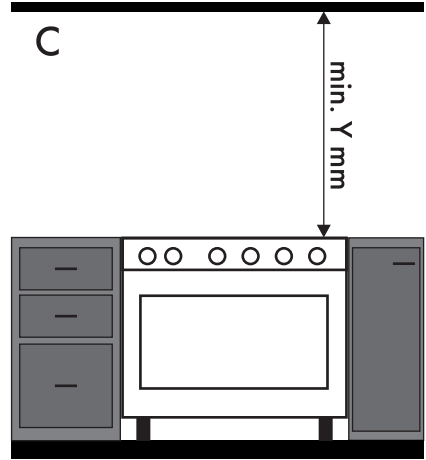
Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz şu sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Bağımsız cihaz)



B - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf
1 (Gömülü cihaz)



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



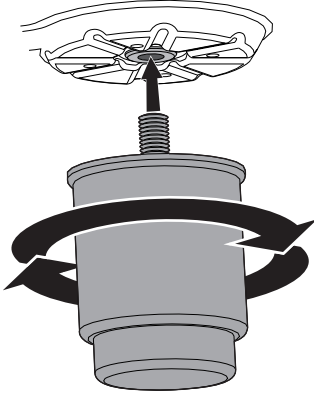
Pozisyonlama ve seviyelendirme



Ağır cihaz
Cihaza zarar verme riski

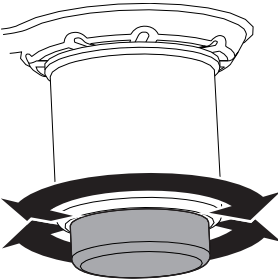
- Ön ayakları önce yerleştirin, ardından arka ayakları.

- Gaz ve elektrik bağlantılarını yaptıktan sonra cihazla birlikte gelen dört ayak vidalayın.



Cihaz zemine düz oturmalı ve istikrarı sağlanmalıdır.

- Cihaz zeminde stabil ve düz olana kadar ayağın alt kısmını vidalayın veya sökün.

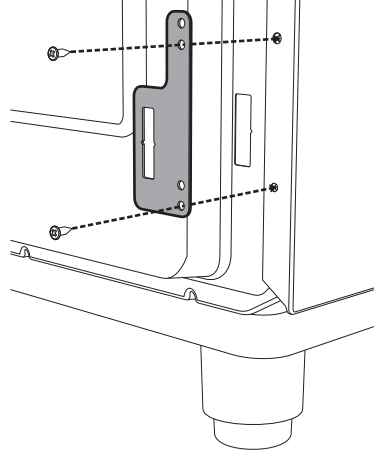


Duvara Sabitleme

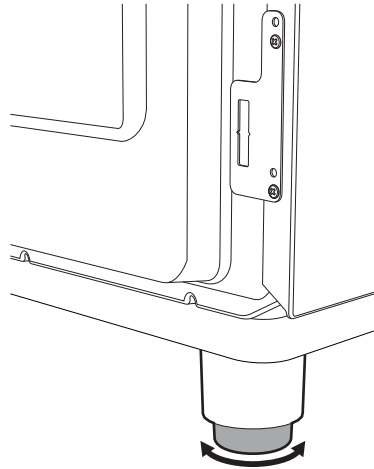


Cihazın devrilmesini önlemek için devrilmeyi önleyici tertibatlar kurulmalıdır.

1. Duvar montaj plakasını cihazın arkasına vidalayın.



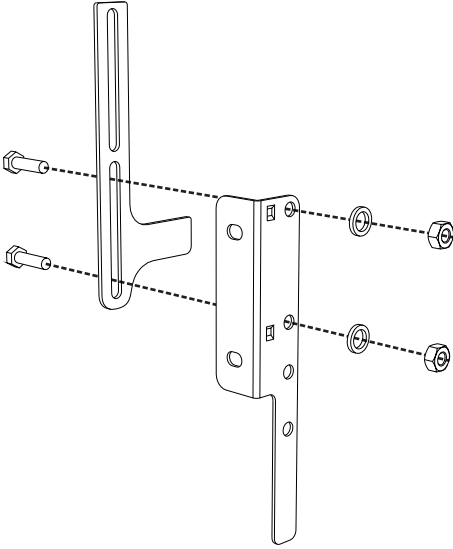
2. Dört ayak yüksekliğini ayarlayın.



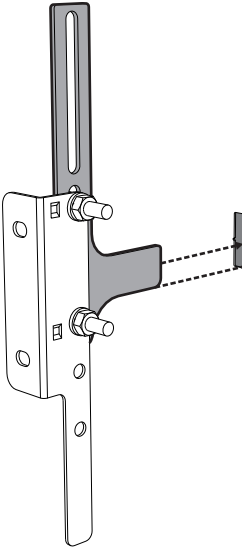


Kurulum

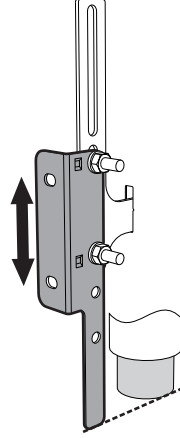
3. Bağlantı Braketini Takın.



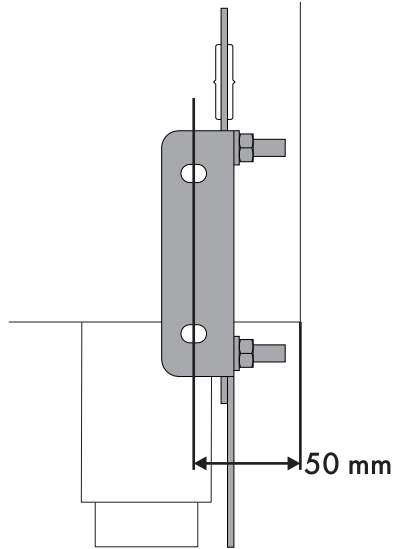
4. Bağlantı Braketindeki kancanın tabanını duvardaki sabitleme plakasının yarığının tabanıyla hizalayın.



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

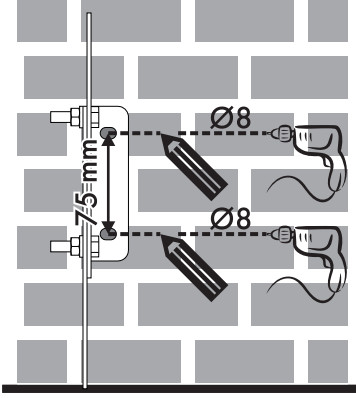


6. Cihazın yanından braket deliklerine olan mesafe için 50 mm kullanın.



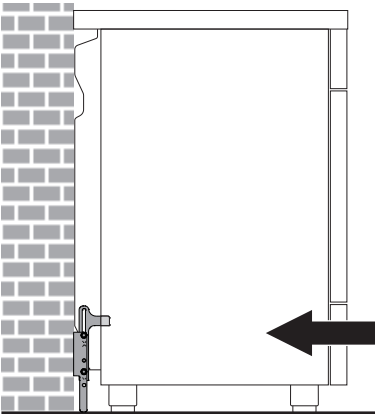


7. Brakı duvara taşıyın ve duvara delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvara delikler açıldıktan sonra duvar dübelini ve vidaları kullanarak bracı duvara sabitleyin.

9. Pişiriciyle duvara doğru itin ve aynı anda bracı cihazın arkasına sabitlenmiş plakaya yerleştirin.



Zeminle sabitleme



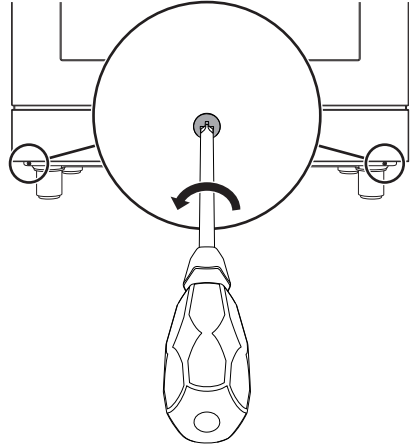
Zeminle sabitleme yapılırsa, en yakın Yetkili Servis Merkezine başvurun

EN

Ön kaplama/altlık kurulumunu yapma

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

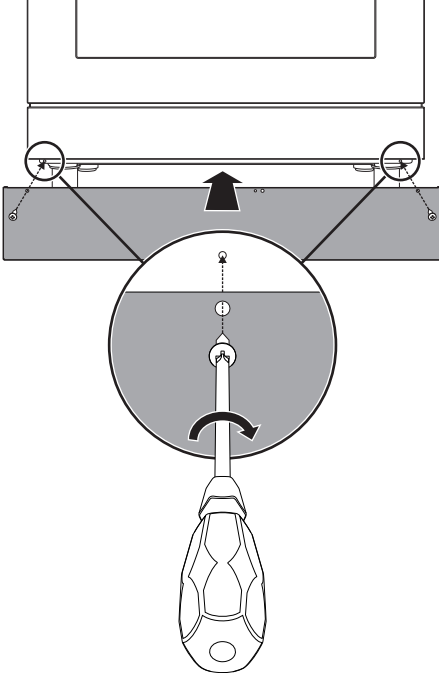
1. Saklama bölmesinin altındaki ön vidaları sökmek için bir tornavida kullanın.





Kurulum

2. Cihazın altına öndeki kaplamayı yerleştirin ve ön kaplamanın yan deliklerini cihazın tabanındaki deliklerle hizalayın.

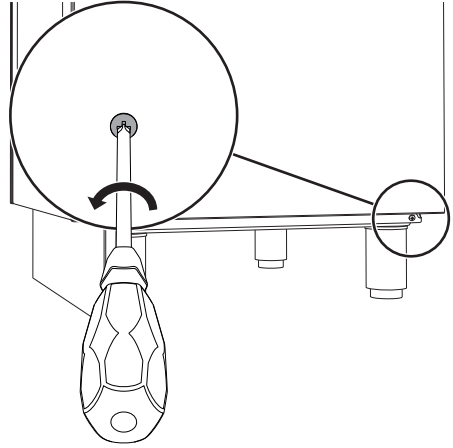


3. Ön kaplamayı, daha önce sökülen vidaları kullanarak cihaza sabitleyin.

Yan kaplamayı takma

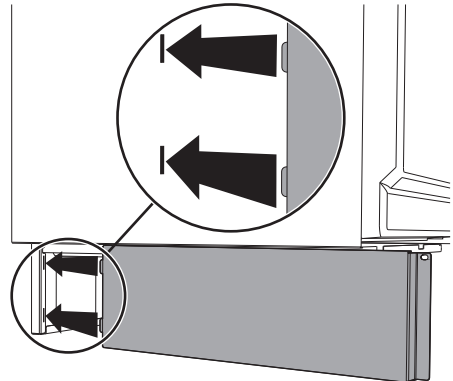
Ön kaplama takıldıktan sonra yan kaplama doğru şekilde cihaza sabitlenebilir.

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



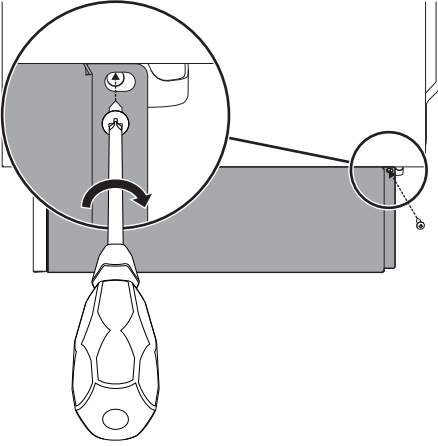
2. Yan kaplamayı depolama bölmesinin altında cihazın alt yan bölümüne konumlandırın.

3. Yan kaplamadaki çıkıntıları, ön kaplamanın arka kısmındaki girintilere yerleştirin.





4. Yan paneldeki hole ile alet tabanındaki arka delgi hizalayın.



Önceden sökülen vida ile yan kapama parçalarını cihaza sabitleyin.

Yukarıda tarif edilen işlemleri diğer yan kapama bölümü için tekrarlayın.

Yükseltinin montajı



Temin edilen yükseltinin ürünün ayrılmaz bir parçası olduğunu ve kurulumdan önce cihazınıza sabitlenmesinin önerildiğini unutmayın.

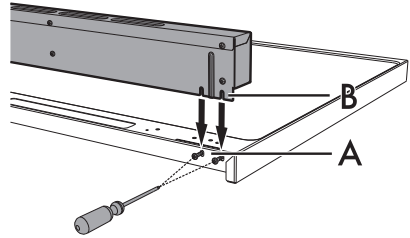
NE

Yükseltinin her zaman doğru konumda ve güvenli şekilde alete sabitlenmesi gerekir.

1. Tornavida kullanarak düğmede arkasındaki 4 vidası (her iki taraf için 2 adet) gevşetin (A).

Yükseltiyi çalışma tezgahına yerleştirin.

Yükseltinin (B) yuvalarını vidalarla (A) hizalayın.



Daha önce gevşetilen 4 vidayı sıkarak yükseltinin çalışma tezgahına sabitlenmesini sağlayın.



5.4 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılmasını sağlayın.
- Kişisel koruyucu ekipman kullanın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklamalıdır.
- Ana güç kaynağını kesin.
- Prizi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- En az 90°C'e dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal besleme tellerinin vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Çevrim özelliklerini plakedeki verilerle karşılaştırın.

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

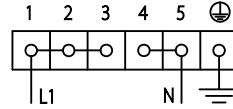
Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

Topraklama bağlantısını diğer tellerden 20 mm longer bir tel kullanarak yapın.

Cihaz şu modlarda çalışabilir:

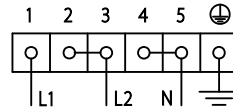
Pirolerotik model

- 220-240 V 1N~



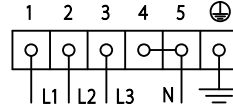
3 x 2.5 mm² üç çekirdekli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 1.5 mm² dört çekirdekli kablo.

- 380-415 V 3N~



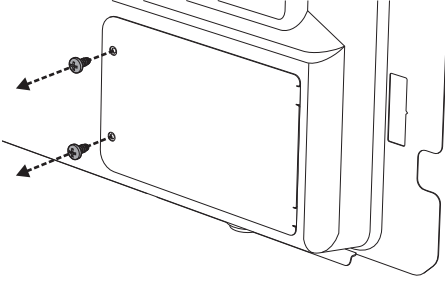
5 x 1.5 mm² beş çekirdekli kablo.



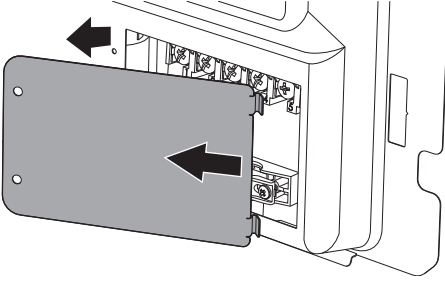
Terminal bloğa erişim (pyrolytik modeller için sadece)

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğa erişmelisiniz:

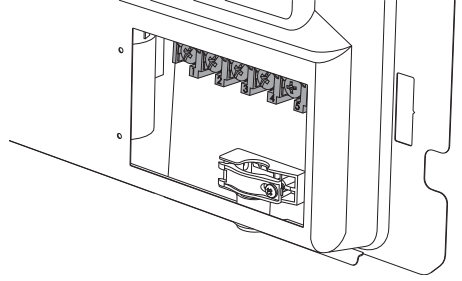
1. Plateyi arka muhafazaya sabitleyen vidaları çıkarın.



2. Plateyi nazıkçe döndürün ve koltuğundan çıkarın.

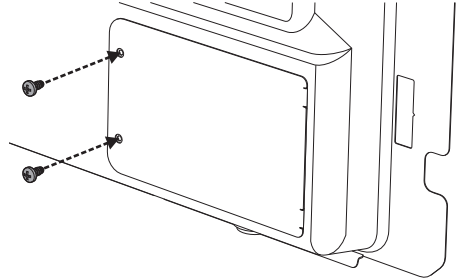


3. Güç kaynağı kablosunun montajına devam edin.



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçesi vidasını biraz gevşetmeniz önerilir.

4. İşiniz bittiğinde plakayı arka muhafazaya geri yerleştirin ve önceki vidalarla yerine sabitleyin.



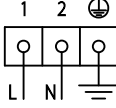


Montaj

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

Çok fonksiyonlu model

- 220-240 V 1N~



3 x 1.5 mm² üç iletkenli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine atıftır.



Yukarıda belirtilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak eşleşme katsayısını dikkate alarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak güç hattını her türlü kutuplu bir devre kesici ile donatın.

Devre kesici cihazın yakınında ve kolayca ulaşılabilir bir konumda olmalıdır.

Priz ve fiş ile bağlantı

Priz ve fişin aynı tipte olduğundan emin olun.

Ayrıştırıcılar ve şöntler kullanmaktan kaçının, bunlar aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabilir.

5.5 Kurulumcu için Talimatlar

- Priz kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır. Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Bağlantı parçalarının dişli dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu parçaya zarar verebilirsiniz ve bu üreticinin garantisini geçersiz kılabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz kaçağını sabunlu suyla kontrol edin. Kaçakları bulmak için çıplak alevler kullanmayın.
- Gaz vanasının, brülörün ve ateşlemelerin düzgün çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı ve ardından hepsini birlikte açın.
- Brülör düğmelerini minimum konuma getirin ve tek tek her brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin stabil olduğundan emin olun.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.