

S M E G

CPF9GPX

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 Atıklar	81
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur	82
2 Açıklama	83
2.1 Genel Açıklama	83
2.2 Pişirme ocakları	84
2.3 Kontrol paneli	84
2.4 Diğer parçalar	85
2.5 Mevcut aksesuarlar	86
3 Kullanım	88
3.1 Talimatlar	88
3.2 İlk kullanım	89
3.3 Aksesuarlar kullanımı	90
3.4 Ocak/ocak üzerine kullanımı	93
3.5 Fırın kullanımı	94
3.6 Pişirme tavsiyeleri	102
3.7 Özel fonksiyonlar	104
3.8 Otomatik programlar	107
3.9 İkinci menü	110
3.10 Depolama bölmesi kullanımı	113
4 Temizlik ve bakım	114
4.1 Talimatlar	114
4.2 Cihazın temizliği	114
4.3 Kapının çıkarılması	115
4.4 Kapı camlarının temizliği	116
4.5 Buharlı Temizlik (sadece bazı modellerde)	119
4.6 Piroлиз (sadece bazı modellerde)	122
4.7 Olağandışı bakım	124
5 Kurulum	127
5.1 Gaz bağlantısı	127
5.2 Farklı gaz tiplerine uyum	132
5.3 Konumlandırma	137
5.4 Elektrik bağlantısı	144
5.5 Kurulum talimatları	146

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

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



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

- Fırın içindeki yiyecekleri hareket ettirirken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.

- Su ile yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun örtü ile boğmaya çalışın.

- Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yönden kısıtlı veya elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu olan yetişkinler gözetim veya talimat verdiği sürece kullanılabilir.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Çocukları sürekli gözetim altında olmadıkça sekiz yaşın altındaki çocukları güvenli bir mesafede tutun.

- Cihaz kullanım sırasında sekiz yaşın altındaki çocukları cihazdan uzak tutun.

- Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Alev yayıcıları (flame-spreader) tacı doğru konumlandırılmış ve uygun brülör kapaklarıyla yuvalarına oturtulmuş olduğundan emin olun.

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

- Yağlar aşırı ısındığında tutuşturabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı yalnız bırakmayın. Yağlar tutuşursa asla üzerine su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.



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

- Kullanım sırasında tavuklar veya çatal bıçaklar gibi metal eşyaları ocak yüzeyine koymayınız çünkü aşırı ısınabilirler.

- Pişirme cihazının deliklerine sıvı metal nesneler (çatal/bıçaklar) sokmayınız.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyiniz.

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutunuz.

- Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerektiğinde veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

- Fırın çalışır durumdayken ve hâlâ sıcak ise depolama bölümünü açmayınız.

- Fırın kullanıldıktan sonra depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.

- Depolama bölümünde (varsa) veya cihazın yakınında yanıcı malzemeler kullanmayınız veya depolamayınız.

- Bu cihaz kullanılırken çevresinde aerosol kullanmayınız.

- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatınız.

- Bu cihazı değiştirmeyiniz.

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

- Cihaz üzerinde herhangi bir iş yapmadan önce güç kaynağını kapatınız.

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

- Cihazı kendi kendinize veya nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan onarmaya çalışmayınız.

- Prizi çıkarmak için kabloyu çekmeyiniz.

- Güç kablosu zarar görmüşse derhal teknik destek ile iletişime geçiniz ve onlar değiştirecektir.



Talimatlar

Aleti zarar görme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler (ör. aşındırıcı tozlar, leke gidericiler ve metal süngerler) kullanmayınız.
- Ahşap veya plastik çatal-bıçak kullanınız.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olan en ileriye kadar yerleştirilmelidir. Çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.
- Cihaz üzerinde oturmayınız.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayınız.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayınız.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayınız; bu durumda ısınabilir ve yangına yol açabilir. Çok dikkatli olun.
- Pişirme yüzeyinde hiç bir nesne bırakmayınız.
- Herhangi bir amaç için cihazı odaları ısıtmak amacıyla kullanmayınız.

- Fırının yakınında herhangi bir spreyci ürün püskürtülmemelidir.
- Yemek pişirirken plastik tencereler veya kaplar kullanmayınız.
- Kapalı teneke kutuları veya kapları fırına koymayınız.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarınız.
- Ön kapak altını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayınız.
- Tencere veya tepsileri doğrudan fırın hacminin tabanına koymayınız.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içerdeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştiriniz.
- İç cam paneline tepsileri veya tavaları dayamak için açık kapıyı kullanmayınız.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları davlumbazın iç sınırları içine yerleştirilmelidir.
- Tüm tencerelerin düz ve düzgün tabanları olmalıdır.



- Sıvı aşırı kaynayıp taşıdığına ya da döküldüğünde, fazla miktarı ocaktan alın.
- Limon suyu veya sirke gibi asit maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.
- Isıtılan pişirme zonlarına boş tencere veya tavaları koymayın.
- Cihazı temizlemek için buhar şokları kullanmayın.
- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çelik veya metalik yüzey kaplamaları olan kısımlarda klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodize, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. ovucu tozlar, lekeler için gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Ocak ızgaraları, alev yayıcı başlıkları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Cihazı monte ederken ocağın kapısını kullanarak aleti kaldırmaya çalışmayın.
- Kapalıyken aşırı basınç uygulamamaya özen gösterin.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpunu kullanmayın.

Kurulum

- Bu cihaz bir teknede veya karavanda kurulamaz.
- Cihaz bir sehpa üzerinde kurulamaz.
- İkinci bir kişinin yardımıyla cihazı dolap kesitine yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihazı dekoratif bir kapı veya panelin arkasına monte etmeyin.
- Gaz bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Hortumla kurulum yapılırken, hortumun tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metre, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi geçmemesi gerekir.



Talimatlar

- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve herhangi bir şekilde sıkışmamalıdır.
- Gerekirse güncel mevzuata uygun basınç regülatörü kullanın.
- Herhangi bir işlem yaptıktan sonra gaz bağlantılarının sıkıştırma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Kurulum sonunda, sabunlu bir çözelti ile sızıntı kontrol edin, asla alevle değil.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak toprak hattına bağlanmalıdır.
- En az 90°C sıcaklığa dayanabilen kablolar kullanın.
- Terminal tedarik tellerinin vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Bu cihaz için

- Ampülü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık yüklemeyin veya oturmayın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

1.2 Cihaz amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka kullanımlar uygunsuz sayılır.
- Cihaz dış zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleriyle çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, şunlardan kaynaklanan kişi veya mal zararları için hiçbir sorumluluk reddeder:

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



1.4 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca tamamen ve kullanıcının erişebileceği şekilde saklanmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.5 Tanıtım plakası

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

1.6 Bertaraf etme



Bu cihaz diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Yönetmelikler 2002/95/EC, 2002/96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine göre sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilmesi için yeterli miktarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç voltajı

Elektrik çarpma tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.
- Cihazın fişini çekin.

- Elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine cihazı götürün veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, bir karşılık bir

Cihazlarımız kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Paketleme malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine götürün.



**Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi**

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



Talimatlar

1.7 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



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

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler, pişirme önerileri.

Temizlik ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, işletme ve denetim.



Güvenlik talimatları



Bilgi



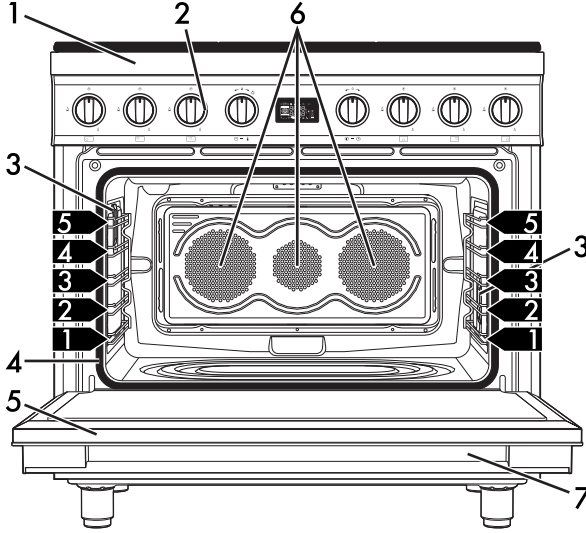
Tavsiye

Kullanım talimatlarının sırası.

- Bağımsız talimat.

2 Açıklama

2.1 Genel Açıklama



- 1 Pişirme Tezgahı
- 2 Kontrol Paneli
- 3 Fırın Işığı
- 4 Kontak

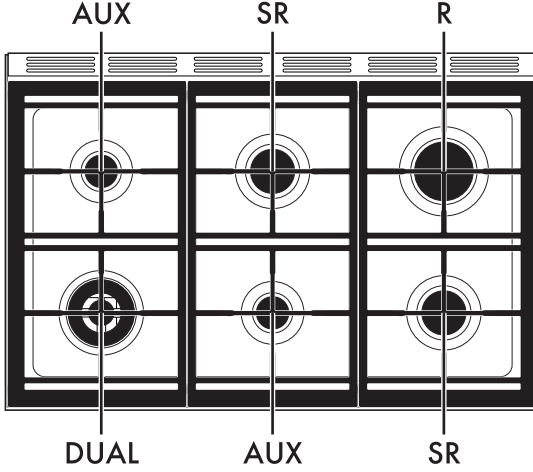
- 5 Kapı
- 6 Fan
- 7 Saklama Bölmesi

1,2,3 Raf/tepsi destek çerçeveleri



Açıklama

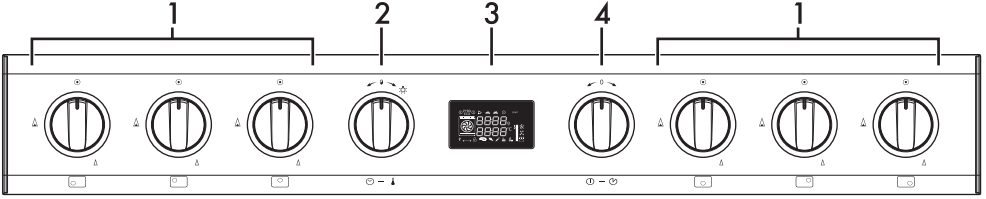
2.2 Ocak



AUX = Yardımcı
SR = Yarı hızlı

R = Hızlı DUAL =
Ultra hızlı

2.3 Kontrol paneli



1 Ocak göz düğmeleri

Ocak gözlerini yakmak ve ayarlamak için kullanılır.

Düğmelere basın ve saat yönünün tersine çevirin 
ilgili gözleri yakmak için. Düğmeleri
maksimum 
ve minimum  ayar aralığına
çevirerek alevi ayarlayın.

Düğmeleri ocak gözleri  çevirmek
kapalı konumuna getirin.

2 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme; pişirme süresi ve sıcaklığını seçmenizi, programlı pişirmeyi ve mevcut saati ayarlamanızı, ayrıca fırın içi ışığını açıp kapatmanızı sağlar.



3 Görüntüle

Geçerli zamanı, seçilen pişirme sıcaklığını ve fonksiyonu ile ayarlanan herhangi bir zamanı gösterir.

4 Fonksiyon kolu

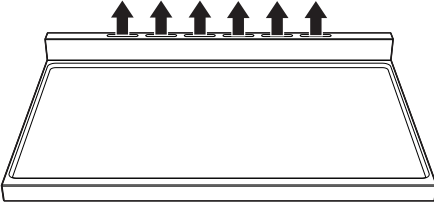
Bu düğme cihazı açıp kapatmanıza ve pişirme fonksiyonunu seçmenize olanak tanır.

2.4 Diğer parçalar

Soğutma fanı

FAN fırın'ı soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar.

Fan, cihazın arkasından çıkan sürekli bir hava akımına neden olur ve cihaz kapatılsa bile kısa bir süre daha devam edebilir.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması yanar:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, dışında artıdan **PYRO ECO** ve **f** ve **f** fonksiyonlar (çok işlevli modeller), ve **PYRO ECO** fonksiyonlar (pyrolojik modeller).

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



Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatamazsınız.

Raflar

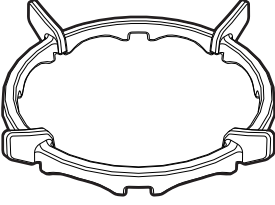
Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilmiştir (bkz. 2.1 Genel Açıklama).



Açıklama

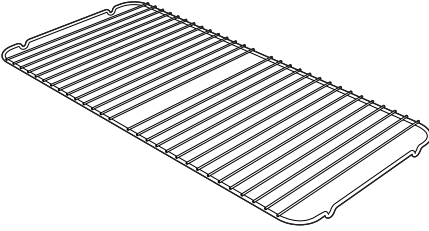
2.5 Mevcut aksesuarlar

WOK halkası



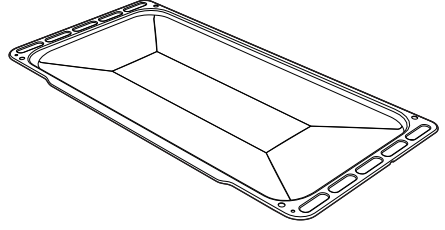
Wok kullanırken kullanışlıdır.

Tepsi rafı



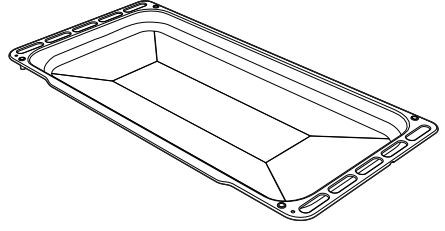
Fırın tepsisinin üstüne konulacak;
damlayabilecek yiyecekleri pişirmek için.

Fırın tepsisi



Üstteki raf üzerine konulan yiyeceklerden
yağı toplamak için kullanışlıdır.

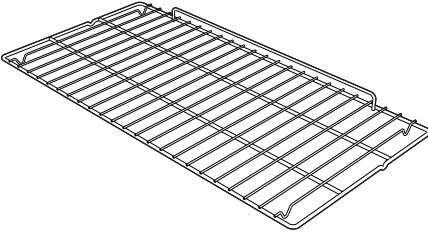
Derin tepsi



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

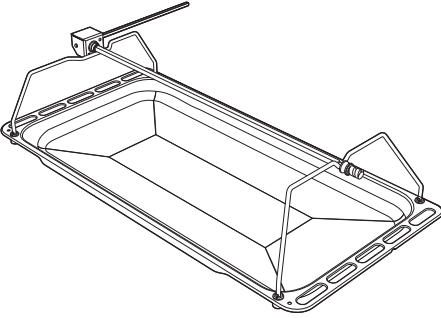


Raf



Yemeklerin pişirme sırasında kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Döner aparat (bazı modellerde yalnızca)



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

i

Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte teslim edilmemektedir.

i

Gıdaya temas etmek üzere tasarlanmış aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.

i

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



Kullan

3 Kullan

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yanma tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri taşıırken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.
- Fırındaki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsiye doğrudan su dökmeyin.
- Kullanım sırasında 8 yaşın altındaki çocukları aletten uzak tutun.
- Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme bittiyse, birkaç saniye için kapıyı 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.



Kötü kullanım
Yanma tehlikesi

- Alev dağıtıcı başlarının kendi yuvalarında ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun.
- Yağlar ve yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Çok dikkatli olun.



Kötü kullanım Yüzeylere zarar verme riski

- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya folyo ile kapatmayın.
- Yağlı engelleyici kağıdı kullanmak isterseniz, aşırı ısı akışını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın haznesinin tabanına yerleştirmeyin.
- İç cam cama tavaları veya tepsileri dayandırmak için açık kapıyı kullanmayın.
- Çok sıcak tepsiye doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocanın çerçevesi içinde konumlandırılmalıdır.
- Tüm tavaların pürüzsüz ve düz tabanları olmalıdır.
- Sıvı kaynar veya dökülürse, ocağın fazlasını temizleyin.



Depolama bölmesindeki yüksek sıcaklık Yanma tehlikesi

- Cihaz çalışırken ve hâlâ sıcak olduğunda depolama bölmesini açmayın.
- Cihazı kullandıktan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihazın yakınında herhangi bir spreç ürün püskürtmemeyin.
- Cihazın veya depolama bölümünün yakınında patlayıcı maddeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yemek pişirirken plastik kaplar veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı konserve kutular veya kaplar koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı izinsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

Gaz sızıntısı bir patlamaya neden olabilir.

Gaz kokusu alırsanız veya gaz sisteminde arızalar varsa:

- Gaz kaynağını derhal kapatın veya gaz tüpündeki vana kapatın.
- Tüm çıplak alevleri ve sigaraları söndürün.
- Güç anahtarlarını açmayın veya cihazları çalıştırmayın ve prizlerden fişleri çıkarmayın. Bina içinde telefon veya cep telefonu kullanmayın.
- Odayı havalandırmak için pencere açın.
- Müşteri hizmetlerini veya gaz tedarikçinizi arayın.

Arızalar

Aşağıdakilerden herhangi biri arızayı gösterir ve bir servis merkezine başvurmalısınız.

- Brülör plakasının sararması.
- Mutfak gereçlerine zarar görme.
- Brülörler düzgün yanmıyor.
- Brülörleri yanık tutmak zor.
- Cihaz kullanılırken brülörler sönüyor.
- Gaz vanalarını çevirmek zor.

Cihaz düzgün çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışı veya içi dahil aksesuarlarından koruyucu filmi çıkarın.

2. Aksesuarlar ve fırın hacminden teknik veri plakasının dışında herhangi bir etiket çıkarın.

3. Cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakım ve temizlik için bkz. 4).

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

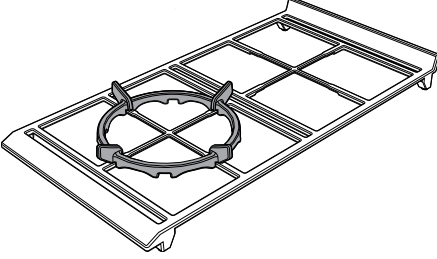


Kullan

3.3 Aksesuarların kullanımı

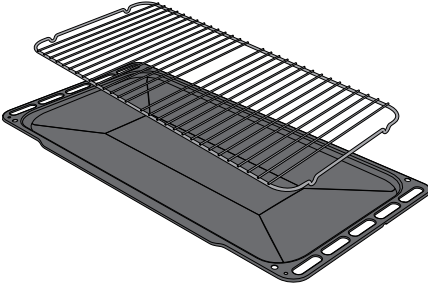
Halka küçültücüler

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



Tepsi rafı

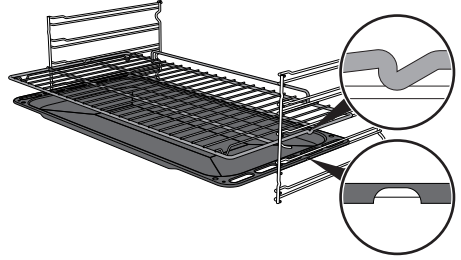
Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Böylece pişirilen yiyecekten yağ ayrı olarak toplanabilir.



Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen durana kadar yerleştirilmelidir.

Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırının arkasına doğru yönelmelidir.



Rafları ve tepsileri nazıkçe fırına yerleştirin ve durana kadar itmeye devam edin.

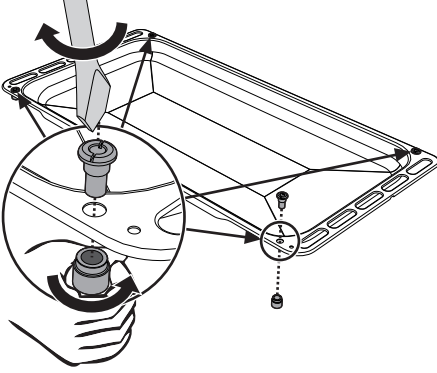


Üretim sürecinden kalan artıkları çıkarmak için tepsileri ilk kez kullanmadan temizleyin.

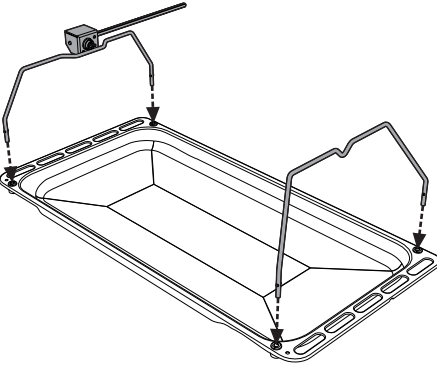


Döner (bazı modellerde yalnızca)

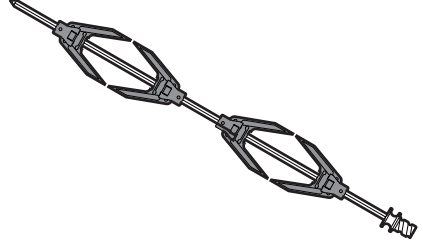
1. Derin tepsinin dört köşe deliklerine 4 tedarik edilen pandülleri yerleştirin ve uygun bir alet (örneğin bir tornavida) ile halka somunlarına vidalayın.



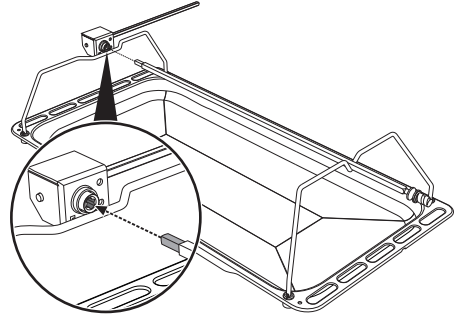
2. Aşağıdaki şekil gösterildiği gibi döner çubuğu desteklerini pandüllerde konumlandırın.



3. Verilen klips çatalını kullanarak döner çubuğunu yiyecek ile hazırlayın. Klips çatalı, kitleme vidaları kullanılarak sıkılabilir.



4. Döner çubuğunu hazırladıktan sonra desteklerin üstüne yerleştirin. Sol taraftaki destekte mekanizmanın yuvasına çubuğun ucunu durana kadar sokun.

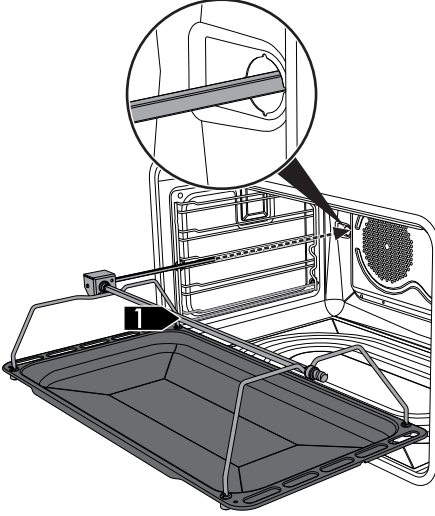




Kullan

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

6. Besleme çubuğu ucunu fırının arka duvarının solunda dönüş motoru muhafazasına yerleştirin.



Bu işlemler fırın kapalı ve soğukken yapılmalıdır.

7. Döner mekanizmasını etkinleştirmek için fonksiyonunu döndürün

seçmek için düğmeye bakın



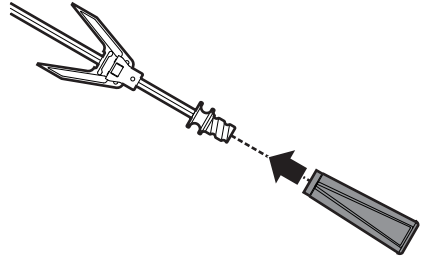
işlev ve pişirme sıcaklığını ayarlamak için sıcaklık düğmesini kullanın.



Duman oluşmasını önlemek için tepsiye az miktarda su dökün.

8. Pişirme tamamlandığında dönerli tepsiyi çıkarın.

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





3.4 Ocak üstü kullanımı

Cihazın tüm kontrol ve izleme aygıtları ön panelde birlikte bulunur. Her düğmeyle kontrol edilen brülör düğmenin yanındadır. Cihaz elektronik çakma cihazı ile donatılmıştır. Sadece düğmeye basıp ters yönde saat yönünün tersiyle en büyük alev işaretine kadar çevirin, brülör yanana kadar. Brülör ilk 15 saniye içinde yanmazsa, düğmeyi çevirin

ve **tekrar** denemeden önce 60 saniye bekleyin. Yayıldıktan sonra termokuplu ısınması için birkaç saniye düğmeyi basılı tutun.

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

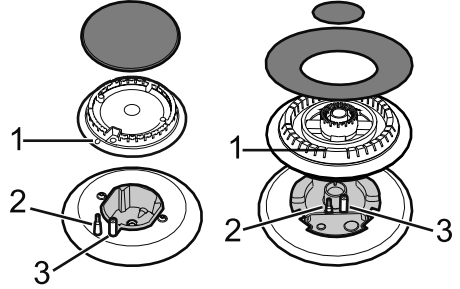


Kazaen kapanma durumunda güvenlik cihazı devreye girer ve gaz akışını keser, gaz vanası açık olsa bile. Geri dönün

düğmeye ve en az bir kez daha yakmadan önce 60 saniye bekleyin.

Alev dağıtıcı başlıklarının ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması

Ocak brülörlerini yakmadan önce alev dağıtıcı başlıklarının kendi koltuklarına ve ilgili brülör kapaklarına doğru konumlandırıldığından emin olun. Alev dağıtıcı başlıklarının 1 numaralı deliklerinin termokupllar 2 ve ateşleyiciler 3 ile hizalandığından emin olun.



Ocak üstü için pratik ipuçları

Brülör verimini artırmak ve gaz tüketimini azaltmak için kapaklı ve brülöre uygun boyutta tavalar kullanın, böylece alevler tencerenin yan kenarlarına ulaşmaz. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra sıvının taşmaması için alevi yeterince kısın.



Pişirme kapları çapları:

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



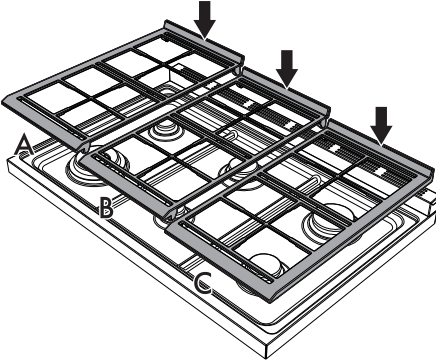
Kullan

Ocak ızgaralarının doğru konumlandırılması

Ocak brülörlerini yakmadan önce ızgaraların ocağa doğru konumlandırıldığından emin olun.

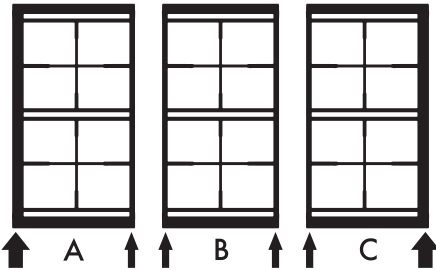
Aklınızda bulunsun:

- Her ızgaranın kendi konumu ocakta vardır.
- Yükseltilmiş bölüm her zaman cihazın üst yüzüne dönük olmalıdır.



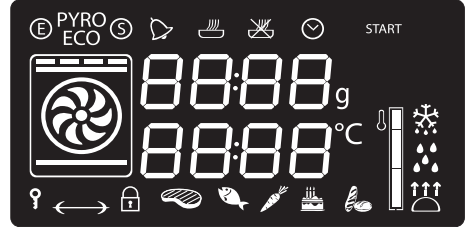
• Sol (A) ve sağ (C) ızgaraların biri diğerinden daha kalın bir kenara sahiptir ve bu kenar cihazın yan tarafına bakacak şekilde çevrilmelidir.

• Merkezi ızgaranın (B) kenarları aynı kalınlıktadır.



3.5 Fırını Kullanma

Ekran



Ekolojik mantık göstergesi ışığı



Pirolojik fonksiyon göstergesi ışığı

(sadece pirolojik modellerde)



Göstergesi ışığı sergileme alanı



Dakika sayacı zamanlayıcı göstergesi ışığı



Zamanlı pişirme göstergesi ışığı



Programlanmış pişirme göstergesi ışığı



Saat göstergesi ışığı



Çocuk kilidi göstergesi ışığı



Döner gövde göstergesi ışığı (bazı üzerinde)

sadece modellerde)



Kapı kilidi göstergesi ışığı (pirolojik

sadece modellerde)

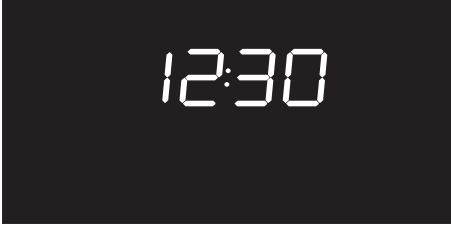


Sıcaklık seviyesi ulaşıldı



Çalışma modları

Bekleme: Hiçbir işlev seçilmemişse gösterge mevcut zamanı gösterir.



AÇIK: Bir işlev etkinleştirildiğinde, göstergeye ayarlanmış parametreler; sıcaklık, süre ve ulaşılan sıcaklık gibi bilgiler yazar.



Bir işlev sırasında sıcaklık kolu her basıldığında parametreler aşağıdaki sırayla döngüye girecektir.



Sıcaklık



Dakika hatırlatma zamanlayıcı süresi



Fonksiyon süresi



Programlanan pişirme süresi
(zamanlı pişirme seçildiyse)



Zaman göstergesi

Tüm modlarda değeri değiştirmek için sıcaklık kolunu sola veya sağa çevirerek değeri değiştirmek mümkündür. Daha hızlı artış veya azalış için kolu çevirili tutun.



Kullanım

Suyu ayarlama

Cihazı ilk kez kullanırken veya elektrik kesintisinden sonra, gösterge

00:00 gösterimde yanacak. Gösterişli için

herhangi bir pişirme fonksiyonuna başlayabilmek için geçerli saat ayarlanmalıdır.

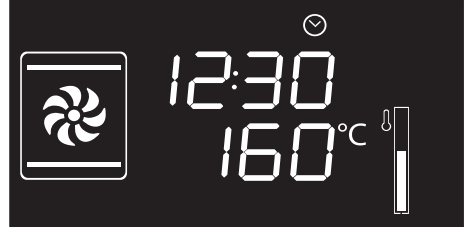
1. Gösterilen saati ayarlamak için sıcaklık kolunu çevirin (hızlı artış veya azalış için kolu çevirmeye devam edin).
2. Sıcaklık kolunu basın.
3. Dakikaları ayarlamak için sıcaklık kolunu çevirin (hızlı artış veya azalış için kolu çevirmeye devam edin).
4. Arayıcı bitirmek için sıcaklık kolunu basın.



Gün ışığından yararlanma için örneğin geçerli saatin değiştirilmesi gerekebilir. Bekleme konumundan itibaren saatler yanıp sönmeye kadar sıcaklık kolunu sağa veya sola çevirmeye devam edin.

Fırın açıkken saati değiştirmek mümkün değildir.

Pişirme fonksiyonları



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



Bir fonksiyon herhangi bir anda en az 3 saniye süreyle fonksiyon kolunu basılı tutarak kesilebilir.

Ön Isıtma Aşaması

Pişirme, cihazın pişirme sıcaklığına daha hızlı ısınmasına olanak tanıyan bir ön ısıtma aşamasıyla başlar.

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



Ön ısıtma tamamlandığında, ulaşılan sıcaklık seviyesi göstergesi sürekli yanacak ve fırına yiyecek koyulabileceğini belirtmek için bip sesi duyulacaktır.





Fonksiyonlar listesi

ECO Eco

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

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

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme süresini kısaltmak için yiyeceğin önceden ısıtılmadan fırına konulması önerilir.



ECO fonksiyonunu kullanırken 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 bazı yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme olarak da bilinen statik pişirme, aynı anda sadece tek bir yemek pişirmek için uygundur. Tüm türde kavurmalar, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve her durumdaörneğin güvercin ve ördek gibi yağlı etler için özellikle uygundur.

**Izgara**

Izgara öğesinden gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerle mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner tablası ile birleştğinde, pişirme sonunda yiyeceğe eşit kahverengileşme sağlar. Sosisler, kaburga ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.

**Alt eleman**

Sadece tabandan gelen ısı, alt yüzey için daha yüksek sıcaklık gerektiren yiyeceklerin pişmesini tamamlamanıza olanak verir, kahverengileşmeyi etkilemeden. Pastalar, turta ve pizzalar için mükemmeldir.

**Fan yardımcı**

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleştğinde, karmaşık tariflerde bile tutarlı pişirme sağlar. Kurabiyeler ve kekler için mükemmeldir, aynı anda birkaç seviyede pişirilebilir. (Çok katlı pişirme için 2. ve 4. rafı kullanmanızı öneririz).

**Izgaralı fan**

Fanın ürettiği hava, ızgaranın oluşturduğu güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit şekilde ızgara yapar. Etin büyük parçaları için mükemmeldir (ör. domuz budu).



Kullan



Vantilatör + alt eleman

Vantilatörün sadece alt ısıtma elemanı ile kombinasyonu, pişirmeyi daha hızlı tamamlamayı sağlar. Bu sistem, yüzeyi iyi pişmiş ancak içi pişmemiş yiyeceklerin sterilizasyonu veya pişirmeye son dokunuş için önerilir; bu nedenle biraz daha ısı gerektirir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.



Circulaire

Fırının arkasına monte edilmiş fan ve circulating ısıtma elemanının birleşimi, aynı sıcaklık ve pişirme tipine ihtiyaç duyan yiyecekleri birkaç katmanda pişirmenize olanak tanır. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anlık ve eşit şekilde dağıtır. Örneğin, balık, sebzeler ve bisküvileri aynı anda (farklı seviyelerde) kokuların ve lezzetlerin karışmamasıyla pişirmek mümkün olacaktır.



Turbo

Fan destekli pişirme ile geleneksel pişirmenin birleşimi, kokular veya lezzetlerin karışmamasıyla çok hızlı ve verimli bir şekilde farklı yiyeceklerin birkaç seviyede pişmesini sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

Zamanlayıcı



Bu işlev yalnızca zili etkinleştirir, pişirmeyi durdurmaz.



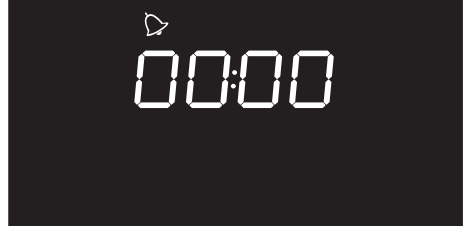
Dakikacı pişirme sırasında ve cihaz bekleme konumunda olduğunda da etkinleştirilebilir.

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

ekran göstergesi  ve ışığı gösterir



yanıp sönüyor.



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

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

göstergesi ışığı



yanıp sönüyor.



4. Zili kapatmak için düğmelere basın veya iki düğmeden birini çevirin.

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



Dakikalık hatırlatıcıyı kaldırmak için değeri sıfıra ayarlamanız gerekir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda bir pişirme işlemini başlatmanıza ve sonlandırmanıza olanak veren işlevdir.



Zamanlı pişirmeyi etkinleştirmek, daha önce ayarlanmış olabilecek herhangi bir dakikalık hatırlatıcı zamanlayıcısını iptal eder.

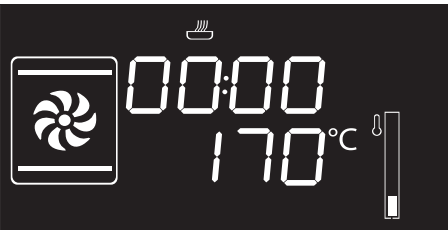
1. Bir pişirme işlevi ve sıcaklık seçildikten sonra, sıcaklık düğmesini üç kez basın. Gösterge ekranı gösterir

00:00

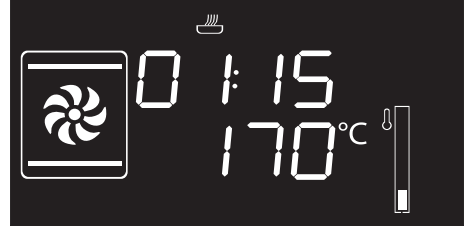
ve gösterge ışığı



yanıp söner.



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



Gerekli süre belirlendikten kısa bir süre sonra gösterge ışığı yanıp sönmeye başlar ve zamanlı pişirme başlar.



Pişirme süresini manuel olarak uzatmak için sıcaklık düğmesini yeniden basın. Cihaz, daha önce seçilen pişirme ayarlarıyla normal çalışmalarına devam edecektir.

4. Pişirmenin sonunda **Stop** olur gösterilir ve bir zil çalar çalar.





Kullan

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



Zili devre dışı bırakmak ve daha sonraki zamanlı pişirmeyi seçmek için sıcaklık düğmesini sağa çevirin.



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



Cihazı kapatmak için işlev düğmesine basılı tutun.

Zamanlı pişirme sırasında veri kümesini değiştirme

Çalışma sırasında zamanlı pişirme süresi değiştirilebilir:

1. Gösterge ışığı olduğunda  sabit durumdadır ve cihaz için pişirme işlemi devam ederken, sıcaklık düğmesine basın iki kez. Gösterge  başlar ışığı yanıp sönüyor.

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

Programlanmış pişirme



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

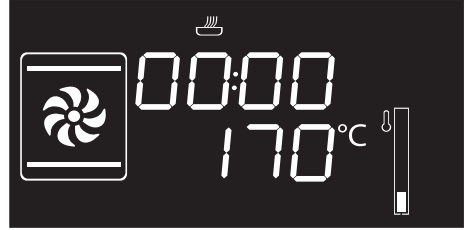
1. Bir pişirme işlevi ve sıcaklık seçildikten sonra, sıcaklık düğmesini üç kez basın. Ekranda gösterilir:

00:00

ve gösterge ışığı



yanıp sönüyor.



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





3. Sıcaklık düğmesini dördüncü kez basın.

Göstergeli ışık



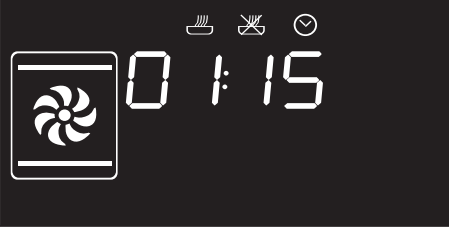
parlıyor. Şu (Düğmeyi) sağa veya sola çevirin

pişirme bitiş zamanını ayarlamak için düğmeyi sağa veya sola çevirin.

4. Birkaç saniye sonra göstergeler yanıp sönmez



ve y. sönmeyi durdurur. Cihaz ayarlı başlangıç zamanını bekler.



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



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

5. Pişirme sonunda göstergeler **STOP** gösterilir ve bir zilin sesi duyulur.



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



Cihazı kapatmak için fonksiyon düğmesini basılı tutun.



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



Kullan

Programlanmış pişirme sırasında veri setini değiştirme



Pişirme süresini değiştirdikten sonra pişirme süresinin sonu yeniden ayarlanmalıdır.

Çalışırken, programlanmış pişirme süresi değiştirilebilir:

1. Gösterge ışıkları yanarken  ve  sabit yanıyor ve cihaz pişirmeyi bekliyor olduğunda, sıcaklık düğmesine iki kez basın. Gösterge ışık  yanıp sönmeye başlar.
2. Önceden ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.
3. Sıcaklık düğmesini tekrar basın. The gösterge ışığı  kapanır ve yanıp gösterge ışığı  sönmeye başlar. The ekran pişirme bitiş zamanını gösterir.
4. Pişirme bitiş zamanını geciktirmek için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin.
5. Birkaç saniye sonra gösterge ışıkları  ve  yansımaları durur ve programlanır pişirme yeni ayarlarla işlemini yeniden başlatır.

3.6 Pişirme tavsiyesi

Genel tavsiye

- Birden fazla seviyede tutarlı pişirme için fan destekli bir fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışarıda fazla pişirilebilir, içerde pişmemiş kalabilir).

- Ağırlık eşit olduğunda, kesilmiş parçaların pişirme süresi bütün parçaların pişirme süresinden daha düşüktür.

Et pişirme tavsiyesi

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ve tüketici damak tadına göre değişir.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya sahanın üzerine bir kaşıkla basın. Sert ise hazır demektir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

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



Tatlılar/pastalar ve kurabiyeler için pişirme tavsiyeleri

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

• Çok katlı pişirme durumunda, yiyeceği tercihen 2. ve 4. raflarda konumlandırın, pişirme süresini birkaç dakika uzatın ve sadece fanlı fonksiyonları kullanın.

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

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

• İçi köpük olan merengler ve profiterollerin pişirme süreleri boyuta göre değişir.

Çözdürme ve mayalanma için tavsiyeler

• Dondurulmuş gıdaları ambalajsız olarak fırının ilk rafına kapaksız bir kap içinde yerleştirin.

• Gıdaların üst üste gelmemesine dikkat edin.

• Eti çözdürmek için, ikinci seviyeye yerleştirilmiş ızgarayı ve bir tepsiyi birinci seviyeye koyun. Bu şekilde çözdürülmüş gıdanın içindeki sıvı yiyeceğin üzerinden akar.

• Meyve ve ekmek, parçalara bölünürse, miktar ve toplam ağırlıktan bağımsız olarak aynı çözdürme süresine ihtiyaç duyar.

• En narin kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

• Başarılı mayalanma için fırının tabanına su dolu bir kap yerleştirin.

Enerji tasarrufu

• Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar, fırında biriktirilen ısı ile pişmeye devam eder.

• Isı kaybını önlemek için kapıyı olabildiğince az açın.

• Cihazın içini her zaman temiz tutun.

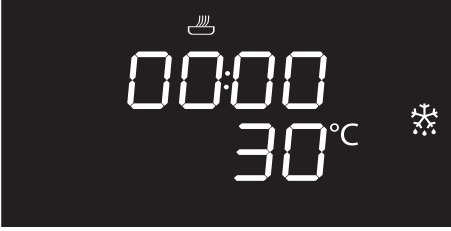
• (Var ise) Hiç kullanılmıyorken, fırının altındaki pizza tabağını çıkarın.



Kullan

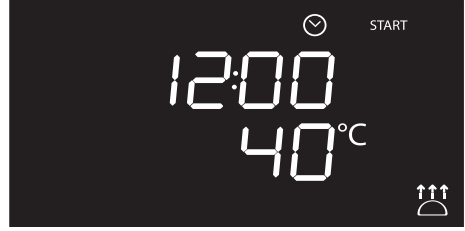
3.7 Özel işlevler

Zamanla çözdürme



1. Gıdayı fırının içine koyun.
 2. Zamanla çözdürme işlevini seçmek için fonksiyon düğmesini basın ve çevirin.
 3. Süreyi ayarlamak için sıcaklık düğmesini çevirin (1 ila 99 dakika).
 4. Onaylamak için sıcaklık düğmesini basın
- belirlenen süreyi ayarlayın. **START** yanıp sönüyor.
5. Zamanla çözdürme işlevini başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.
 6. Sonunda, **Stop** gösterilir ve bir zil çalıyor.
 7. Zili devre dışı bırakmak için iki düğmeden birini basın veya çevirin ya da kapıyı açın.
 8. Fonksiyonun dışına çıkmak için en az 3 saniye boyunca fonksiyon düğmesini basılı tutun.

Kıvamlandırma



Kıvamlandırma işlevi kullanılırken sıcaklık değiştirilmemelidir.



Başarılı kıvamlandırma için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

1. Hamuru ikinci raf üzerinde kıvamlandırma için konumlandırın.
 2. Kıvamlandırma işlevini seçmek için fonksiyon düğmesini basın ve çevirin.
- START** yanıp sönüyor.
3. Kıvamlandırma işlevini başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.
 4. Sonunda, **Stop** gösterilir ve bir zil çalıyor.
 5. Zili devre dışı bırakmak için iki düğmeden birini basın veya çevirin ya da kapıyı açın.
 6. Fonksiyon dışına çıkmak için en az 3 saniye boyunca fonksiyon düğmesini basılı tutun.



Şabat



Bu işlev, Hasat günü olan Yahudi dininin hükümlerine uygun olarak yiyeceklerin pişirilmesini sağlar.



Bu işlev aletin belirli bir şekilde çalışmasına yol açar:

- Pişirme süresi süresiz olarak devam edebilir, herhangi bir zaman ayarlanamaz.
- Önceden ısıtma yapılmaz.
- Seçilebilen pişirme sıcaklığı 60-100 °C arasındadır.
- Fırın ışığı devre dışı, kapıyı açmak veya düğme ile manuel etkinleştirme gibi herhangi bir işlem ışığı etkinleştirmez.
- Dahili fan kapalı kalır.
- Düğme aydınlatması ve sesli bildirimler devre dışı kalır.



Şabat işlevi etkinleştirildikten sonra ayarlar değiştirilemez.

Kontrol düğmelerine herhangi bir işlem etki üretmez; yalnızca işlev düğmesi kapatmaya izin verecek şekilde aktiftir.

1. İşlev düğmesini seçmek için basın ve çevirin

Şabat işlevi

SAbb

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

3. Sıcaklık düğmesini onaylamak için basın

ayarlanmış sıcaklık

START

yanıp sönüyor.

4. Şabat işlevini başlatmak için işlev düğmesini basın.

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



Kullan

Ağırlığa göre çöz



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

1. Gıdayı fırının içine yerleştirin.
2. Ağırlığa göre çözme seçmek için işlev düğmesine basın ve çevirin;

dE00

ve aydınlatılmış gıda

sembol

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

5. Çözmek istediğiniz gıdanın ağırlığını (gram cinsinden) seçmek için sıcaklık düğmesini çevirin.

6. Parametreleri onaylamak ve çözmeye başlamak için işlev düğmesine basın.

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

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

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

Önceden ayarlanmış parametreler

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

* Çözme süreleri, çözülecek gıdanın şekline ve boyutuna bağlı olarak değişebilir.



3.8 Otomatik programlar



Otomatik pişirme programları pişirilecek yemeğin türüne göre ayrılmıştır.

1. Otomatik programlar ile pişirmeyi seçmek için fonksiyon düğmesini basılı tutup çevirin,

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



2. Otomatik programlarla pişirmeyi onaylamak için fonksiyon düğmesini basın.

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

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

5. Önısıtma tamamlandığında,

START yanıp sönecek. Girdiğiniz çıkan yiyeceği ekleyin ve sonra pişirmeyi başlatmak için fonksiyon düğmesini çevirin.

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

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

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



Otomatik programlarda önceden programlanmış pişirme ayarı yapılabilir.



Bir işlev, en az 3 saniye süreyle fonksiyon düğmesini basılı tutarak herhangi bir zamanda kesilebilir.



Kullan

Otomatik programlar tablosu



ET (01 - 05)

Prr	Alt kategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
01	Izgara 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-roast	1000	2		200	80



BALIK (06 - 07)

Pr	Alt kategori	Ağırlık (g)?	Seviye	İşlev	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
06	TAZE BALIK (tüm)?	500	2		160	35
07	Donmuş balık	600	2		160	50



SEBZELER (08 - 10)

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

(1) Izgara için, her iki tarafında da pişirme ve tablodaki sürelerin gösterilmesi önerilir. Her zaman gösterilen daha uzun pişirme süresi, çiğ gıdadan başlanarak pişirilecek ilk taraf için geçerlidir.



TÜRKİYE PIE / PASTANELER (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	Tart	1000 2			170	43



EKMEK - PİZZA - MAKARNA (14 - 20)

Pr	Altkategori	Ağırlık (g)	Seviye	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
14	Maya ekmek (somon)	1000 2			200	27
15	Folyo fırında pizzadır mknatis (pan baked pizza)	1000 2			280	12
16	Taş fırında pizzadır	500 1*			280	7
17	Makarna fırınlanır	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.



Tablolarda belirtilen süreler ön ısıtmayı içermez ve bütün parçaların pişirilmesi için geçerlidir. Yiyecek daha küçük porsiyonlara ayrılırsa pişirme süresi azalır.



3.9 İkincil menü

Cihaz ayrıca kullanıcının şu seçenekleri seçmesine olanak tanıyan açılır bir ikincil menüye sahiptir:

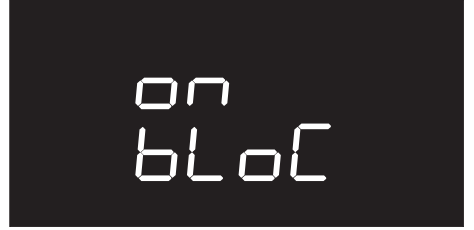
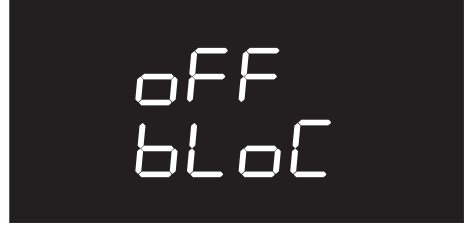
- Çocuk kilidini etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Gösteri modu etkinleştirin veya devre dışı bırakın (tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakarak yalnızca kontrol panelinin çalışmasını sağlar).
- Eco-Logic modunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın.
- Sıcakta Tut modu etkinleştirin veya devre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

Cihaz Bekleme modunda olduğunda

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 düğmesine basın.

Çocuk kilidi modu

Bu mod, kullanıcı müdahalesi olmadan normal çalışmanın bir dakika sonunda kontrol öğelerini otomatik olarak kilitlemesine olanak tanır.



Normal çalışırken göstergelerin yanmasıyla gösterilir.



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



Düğme konumu değiştirildiğinde, görüntü şunu gösterecektir
bLoC birkaç saniye boyunca.



Çocuk kilidi modunda iken işlev düğmesini 3 saniye basılı tutarak cihazı anında kapatmak hala mümkün.

Showroom modu (yalnızca sergilenenler içindir)

Bu mod, kontrol paneli aktif kalırken cihazdaki tüm ısıtıcı elemanları devre dışı bırakılmasına olanak tanır.



Cihazı normal şekilde kullanmak için bu modu OFF olarak ayarlayın.



Mod etkinse gösterge ışık  ekranda yanar.



Kullanım

Düşük güç (Eco-logic) modu:

Bu mod cihazın kullanılan gücü sınırlamasını sağlar.

Diğer ev aletleriyle aynı anda kullanılmaya uygundur.

YÜKSEK: normal güç.



DÜŞÜK: düşük güç.



Sıcakta tut modu

Bu mod, pişirme döngüsü için belirlenen bir süre varsa ve manuel olarak kesilmezse, pişirme bittikten sonra yaklaşık bir saat boyunca pişirilmiş yiyecekleri düşük sıcaklıklarda sıcak tutar.



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



Mod etkinse, gösterge ışık  ekranda yanar.



Ekonomi-ışık modu

Daha fazla enerji tasarrufu için, ışıık pişirme başlangıcından itibaren bir dakika sonra otomatik olarak kapanır.



Cihazın ışığını bir dakika sonra otomatik olarak kapatmasını durdurmak için bu modu KAPALI olarak ayarlayın.

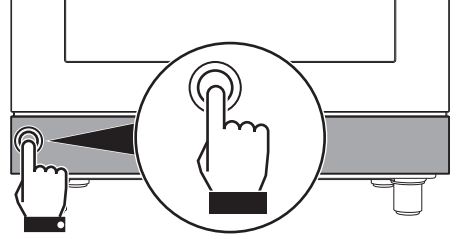


Manuel açma/kapama kontrolü, sıcaklık düğmesini sağa çevirerek her iki ayarda da her zaman kullanılabilir.

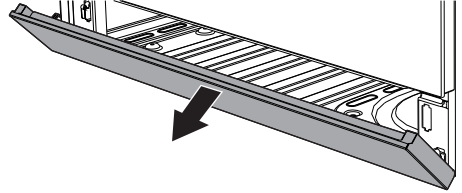
3.10 Depolama bölmesini kullanma

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

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



2. Depolama bölmesi kapağını nazikçe serbest 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 bitişleri olan parçalarda (örn. anodizasyon, nikel veya krom kaplama) klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın.
- Cam parçalarda aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. tıraş tozları, lekeler gidericiler ve metal süngerler) kullanmayın.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocunuz ızgaraları, alev yayma tacı ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.2 Cihazın temizliği



Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılmasını öneririz.

Ocun temizliği için öneriler

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

Ocğu temizleme

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

İyice durulayın.

Yumuşak bir bez veya mikrofiber bez ile kurulayın.

Ocunuz ızgaralarını, alev yayma tacını ve brülör kapaklarını temizlemek

1. Ocaktan bileşenleri çıkarın.

2. Ilık su ve aşındırıcı olmayan deterjan ile temizleyin. Herhangi bir mineral birikimini temizlediğinizden emin olun.

3. Yumuşak bir bez veya mikrofiber bez ile iyice kurulayın.

4. Bileşenleri ocğa geri yerleştirin.

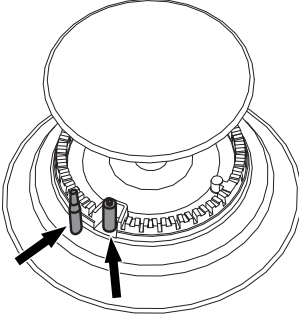


Izgaralar ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan bu parçalardaki emaye üzerinde zamanla değişikliklere neden olabilir. Bu, bileşenin çalışmasına hiçbir etkisi olmayan tamamen doğal bir fenomendir.



Alevyakıcıları ve termokuplları temizleme

- Gerekirse alevyakıcıları ve termokuplları nemli bir bezle temizleyin.
- Kuru kalıntı varsa bir kürdan veya iğne ile çıkarın.



Fırın haznesinin temizliği

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

Yemek kalıntılarının fırın haznesi içinde kurumasına izin vermeyin, bu elektrik kaplamasına zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için çıkarmanızı öneririz:

- Kapı
- raf/tepsi destek çerçeveleri
- Takılı ise çıkarılabilir kılavuzlar
- Contası



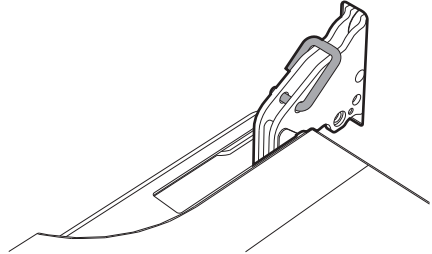
Belirli temizlik ürünleri kullanıyorsanız, kalıntıyı gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

4.3 Kapıyı Çıkarma

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

Kapıyı çıkarmak için aşağıdakileri uygulayın:

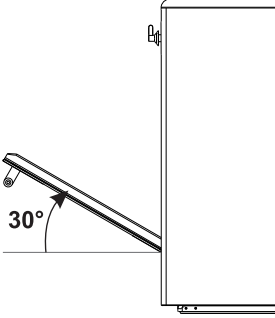
1. Kapıyı tamamen açın ve şekilde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pim itin.



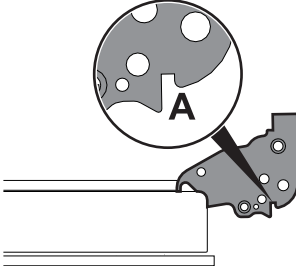


Temizlik ve bakımonarımı

İki taraftan da her iki elinizle kapıyı kavrayın, yaklaşık 30°lik bir açı oluşturarak kaldırın ve çıkarın.



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



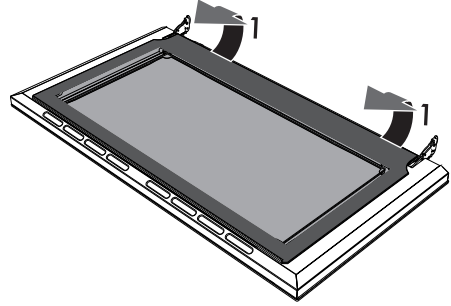
4.4 Kapı camını temizleme

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

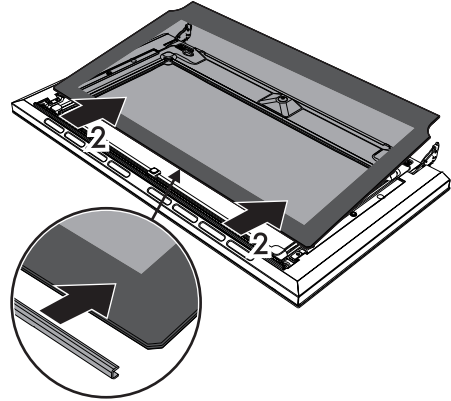
İç cam panelleri çıkarma

Temizliğini kolaylaştırmak için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

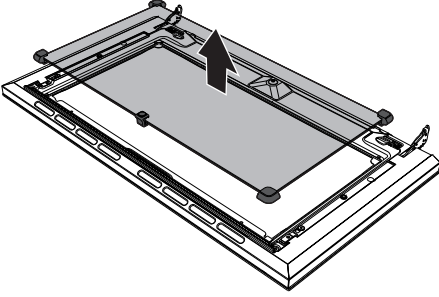
1. Dikey oklarla gösterilen hareketi (1) izleyerek iç cam çerçevesinin arka kısmını nazikçe yukarı çekin.



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

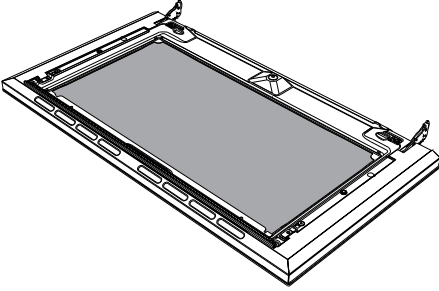


3. Orta cam panelini yukarı kaldırarak çıkarın.



Pirolojik modelin iki orta cam paneli vardır.

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



5. Temizliği bitirdiğinizde orta cam panelini kapının yuvasına geri yerleştirin.

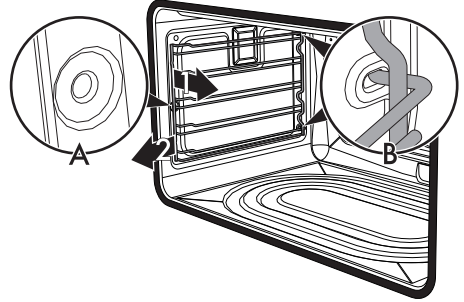
6. İç cam panelini yeniden konumlandırmak için üst kısmı kapı şeridine kaydırın ve arkadaki iki pin'i hafifçe bastırarak koltuklarına yerleştirin.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

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

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi şaftta doğru içeri doğru çekin ve groove A'dan kilidini açın, ardından arkasındaki B koltuklardan dışarı doğru kaydırın.



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



Temizlik ve bakım

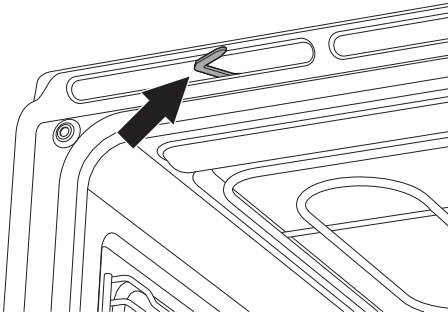
Kapı kilidi kolunun manuel devre dışı bırakılması (pyrolytik modeller için sadece)



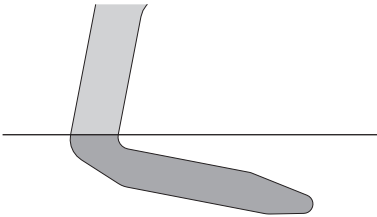
Yanlış kullanım
Yanık tehlikesi

- Aşağıdaki işlemler her zaman cihaz soğukken ve kapalıyken yapılmalıdır.
- Pyrolytik bir döngü sırasında kapı kilidi kolunu manuel olarak devre dışı bırakmaya çalışmayın.

Kapı kilidi kolu, kontrol panelinin altında soldaki ilk yuvada, fırının ön yüzünün üst kısmında bulunur.

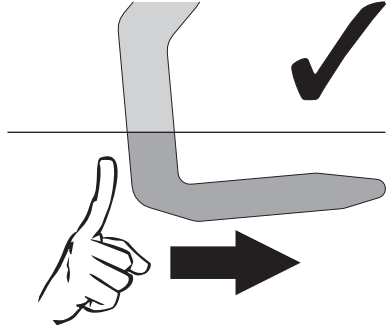


Normal temizleme işlemleri sırasında kapı kilidi kolunun yanlışlıkla etkinleşmesi mümkündür.



Kapı kilidi kolu etkinleşti
(üstten görünüm)

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

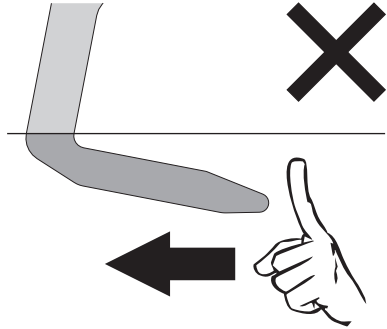


(üstten görünüm)

2. Kapı kilidi kolunu nazikçe serbest bırakın.

Mekânizmanın yayı kapı kilidi kolunu devre dışı konuma geri getirir.

Mekânizmaya zarar gelmesini önlemek için kapı kilidi kolunu sola zorlayarak devre dışı bırakmaya çalışmayın.



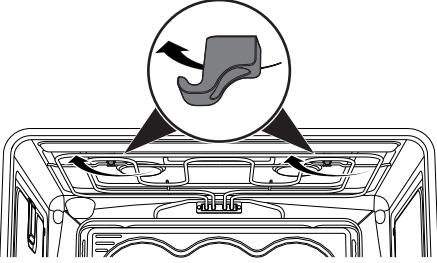
(üstten görünüm)



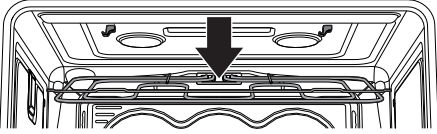
Üst bölümü temizleme (pyralitik modellerde değil)

Fırın boşluğu, fırının üst kısmını temizlemeyi kolaylaştıran eğilebilir bir ısıtıcı elemanı ile donatılmıştır (çatı)

1. Üst ısıtıcı elemanı nazikçe kaldırarak ve bağlantılarını 90 derece çevirerek serbest bırakın.



2. Isıtıcı elemanını nazikçe alçalttıktan sonra durana kadar indirin.



Yanlış kullanım Fırına zarar verme riski

- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

3. Temizliği bitirdiğinizde ısıtıcı elemanını tekrar yerine koyun ve kilitlemek için tutucuları kilitleyici konuma getirin.

4.5 Buhar Temizliği (sadece bazı modellerde)



Buhar Temizliği destekli bir işlemdir

kirin giderilmesini kolaylaştıran temizleme prosedürü. Bu süreç sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve daha sonra daha kolay temizlenir.



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Fırının içinden önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıklarını veya büyük döküntüleri temizleyin.
- Fırın soğukken yardımcı fırın temizliğini yapın.

Hazırlık işlemleri

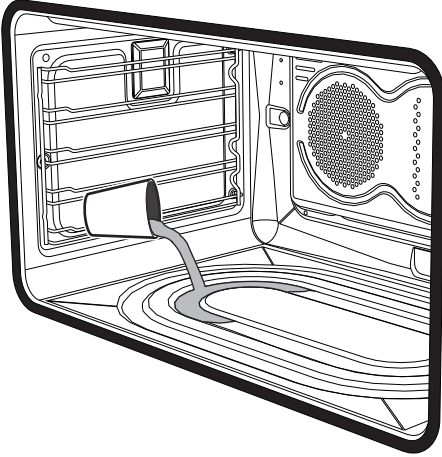
Buhar Temizliği işlevini başlatmadan önce:

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

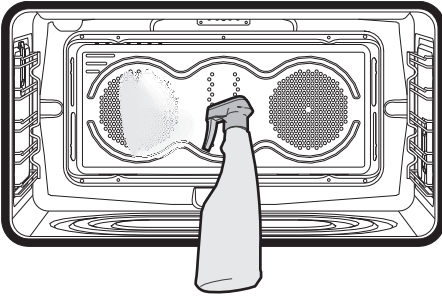


Temizlik ve bakım

- Tepsiyi yaklaşık 40 cc su dökün. Hacmin kabuktan dışına taşmamasına dikkat edin.



- Fırının içine spray başlığıyla su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Püskürtüyü yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



- Kapıyı kapatın.



En çok yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.

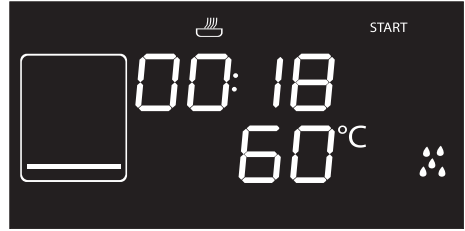
Buhar Temizleme döngüsü ayarı



Buhar Temizleme döngüsü için gereken iç sıcaklıktan daha yüksek bir sıcaklık olması durumunda döngü hemen durdurulur ve

mesaj **Stop** görülecektir ekranda. Yardımlı temizleme döngüsünü başlatmadan önce cihazın soğumasını bekleyin.

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



Sıcaklık ve zaman parametreleri kullanıcı tarafından değiştirilemez.

2. Otomatik temizleme döngüsünü başlatmak için fonksiyon düğmesini basın.

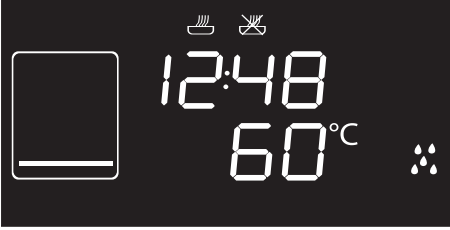


Programlanabilir Buhar Temizleme döngüsü

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

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

gösterge ışığı  yanıp yanmaya başlar. The ekran fonksiyon bitiş süresini gösterir.



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

3. Fonksiyon sonunu onaylamak için sıcaklık düğmesine basın.

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

Buhar Temizleme döngüsünün sonu

Sonda zili **StoP** görüntülenir ve bir çalar.

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

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

3. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikro fiber birbez ile silin.

4. Çıkarılması zor tortular için pirinç tel içeren çizik yapmayan sünger kullanın.

5. Yağ artıkları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.

6. Fırının içindeki kalıntı suyu çıkarın.

Geliştirilmiş hijyen için ve yiyeceklerin herhangi bir istenmeyen kokuya maruz kalmaması amacıyla fırını yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C fan destekli bir işlevle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.



Temizlik ve bakım

4.6 Pyrolytik (bazı modellerde yalnızca)



Pyrolytik temizleme, kirin çözünmesine neden olan otomatik yüksek sıcaklıkta bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür.



Kötü kullanım
Yüzeylerde hasar riski

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

Ön hazırlıklar

Pyrolytik döngüsüne başlamadan önce:

- İç camı tipik temizleme talimatlarına göre temizleyin.
- Çok inatçı tortular için cam üzerine bir fırın temizleyici ürün püskürtün (üründeki uyarıları okuyun); 60 dakika bekletin, ardından mutfak havlusu veya mikro fiber bez ile camı durulayın ve kurulayın.
- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
- Takılı ise çıkarılabilir kılavuzları sökün.
- Kapağı kapatın.

Pyrolytik fonksiyon ayarı

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



fonksiyon çevresinden düğme ile.

2. Temizlik çevresini 2 saat ile 3 saat arasında bir süreye ayarlamak için sıcaklık düğmesini sağa veya sola çevirin (süre 120 dakika olan **PYRO ECO** fonksiyon hariç).

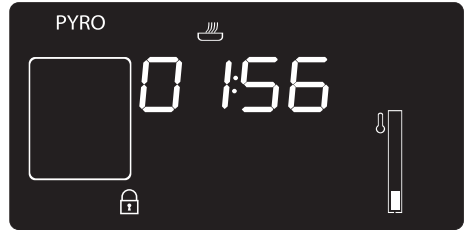
3. Pyrolytik döngüyü başlatmak için sıcaklık düğmesini basın.



Önerilen pyrolytik döngü süresi:

- Az kir: 2 saat.
- Orta derecede kir: 2 ½ saat.
- Yoğun kir: 3 saat.

Pyrolytik döngü



1. Ekranda gösterilen **PYRO** veya **PYRO ECO** ve kalan süreyi, cihazın otomatik temizleme döngüsünü yürüttüğünü göstermek için.



2. Pirolitik döngü başladıığında kapı kilitlenir (kapı kilidi

gösterge ışığı  çalan) tarafından kapının açılmasını engelleyen cihaz.



Kapı kilidinin devreye girmesinden sonra herhangi bir işlevin seçilemesi mümkün değildir.

3. Pirolitik döngünün sonunda, fırın haznesindeki sıcaklık güvenli seviyelere dönene kadar kapı kilitli kalır. Fırının soğumasını bekleyin ve içindeki tortuları nemli mikrofibre bezle alın.



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



Pirolitik döngü sırasında fanlar daha yüksek dönme hızı nedeniyle daha yoğun bir ses seviyesi üretir. Bu, ısı dağıtımını daha etkili hale getirmek için tamamen normal bir işlemdir. Pirolitik döngünün sonunda fanlar, komşu ünitelerin duvarlarını ve fırının ön yüzünü aşırı ısınmasını önlemek için yeterince uzun süre çalışmaya devam edecektir.



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

Programlanmış pirolitik döngü uyarı

Tıpkı diğer pişirme işlevleri gibi pirolitik döngünün başlangıç zamanını programlayabilirsiniz.

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

da  gösterge ışığı yanar.

2. Pirolitik döngüyü tamamlamak istediğiniz saati belirlemek için sıcaklık düğmesini çevirin.

3. Birkaç saniye sonra, ve

gösterge ışıkları sürekli yanacak ve cihaz temizleme döngüsünü başlatmak için belirlenen başlangıç saatini bekleyecektir.



Kapı kilit cihazı devreye girdikten sonra herhangi bir işlev seçilemez.



Temizlik ve bakım

4.7 Olağanüstü bakım

İç ampulün değiştirilmesi



Canlı parçalar
Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı prizden çekin.

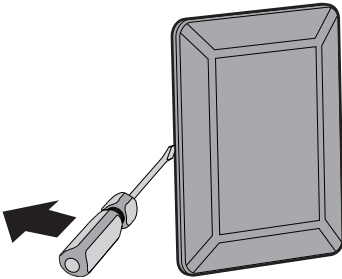


Fırın 40W'lık bir ampulle donatılmıştır.

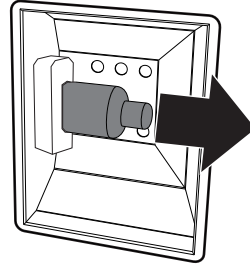
1. Fırının içinden tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Bir alet kullanarak ampul kapağını çıkarın (örn. bir tornavida).



Fırın haznesinin emayesini çizmemeye özen gösterin.



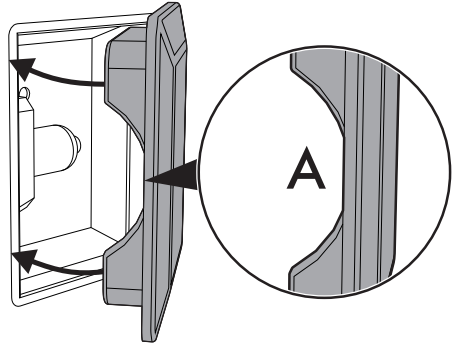
4. Düğmeyi çıkarmak ve ampulü çıkarmak.



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

5. Yeni ampulü takın.

6. Kapak içini yeniden takın. Camın (A) şekillendirilmiş kısmının kapağa bakar durumda olduğundan emin olun.

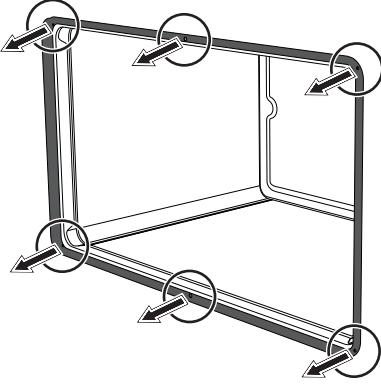


7. Kapağı tamamen aşağı itin ki ampul destekine mükemmel şekilde tutunsun.

Kapı contasını çıkarma ve takma (pyrolytik modellerde değil)

Contanın çıkarmak için:

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



Conta yeniden takmak için:

- Dört köşe ve merkeze bulunan klipsleri contaya takın.

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

Ne yapmalı...

Cihaz düzgün çalışmıyor:

- Anahtar arızalı: sigorta kutusuna bakın ve anahtarın çalışır durumda olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik kesintisi: cihaz göstergelerinin çalışır durumda olduğunu kontrol edin.

Gaz brülörü yanmıyor:

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

Fırın ısınmıyor:

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

Fırında hazırlanan tüm yiyecekler kısa sürede yanar:

- Arızalı termostat: Yetkili Servis Merkezine başvurun

Fırın sıcakken kapı camı buğulanır:

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



Temizlik ve bakımm

Görüntü tamamen kapalı:

- Şebeke güç kaynağını kontrol edin.
- Cihaz besleme hattından yukarı doğru konumda olan tümleşik anahtarın “AÇIK” konumunda olup olmadığını kontrol edin.

Kontroller yanıt vermiyor:

- “Çocuk kilidi” modu ayarlandı mı kontrol edin (daha fazla bilgi için “İkincil menü”ye bakınız).

Pişirme süreleri tabloda belirtilenden daha uzundur:

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

Görüntü “ERR4” gösteriyor:

- Kapı kilidi kapıya doğru düzgün bağlı değildir. Bu, kilit etkinleştirilirken kapının yanlışlıkla açılmasından kaynaklanabilir. Cihazı kapatıp yeniden açın, yeni bir temizlik çevrimi seçmeden önce birkaç dakika bekleyin.

Fan yardımcı bir fonksiyon sırasında kapı açılırsa, fan durur:

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

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

- Kapı kilidinin devre dışı bırakılıp bırakılmadığını doğrulayın. Değilse, kapı kilidi etkin olduğunda fonksiyonların seçilmesine izin vermeyen bir güvenlik cihazı cihazın üzerine takılıdır. Bunun nedeni, fırın içindeki sıcaklığın herhangi bir pişirme türünün izin verilemeyecek kadar yüksek olmasıdır.



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



Diğer ERRx hata mesajları belirtiliyorsa:

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



5 Kurulum

5.1 Gaz bağlantısı



**Gaz sızıntısı
Patlama tehlikesi**

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

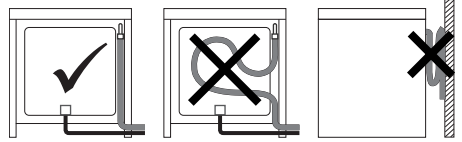
Genel bilgi

Gaz ana şebekesine sürekli duvar çeliği hortumu kullanılarak bağlanabilir; geçerli standartlar tarafından belirlenen yönergelerle uyumlu olarak. Başka gaz türleriyle beslemek için bakınız bölüm "5.2 Farklı gaz türlerine uyum". Gaz giriş bağlantısı 1/2" dış gaz (ISO 228-1) dışıdır.

Lastik hortum ile Bağlantı

Aşağıdaki tüm koşulların karşılandığından emin olun:

- Hortum, güvenlik kelepçeleriyle hortum bağlantısına sabitlenmiş olmalı;
- Hortumun hiçbir kısmı sıcak duvarlarla temas etmemeli (maks. 50 °C);
- Hortum gerilim altında veya çekiş altında olmamalı ve kıvrımlar ya da bükülmeler olmamalı;
- Hortum keskin nesnelerle veya keskin köşelerle temas halinde olmamalı;
- Hortum tamamen hava geçirmez değilse ve gaz sızdırıyorsa, onarmaya çalışma; yerine yeni bir hortum kullanın;
- Hortumun son kullanma tarihinde olmadığını kontrol edin (hortumun kendisinde serigrafiyle yazılıdır).



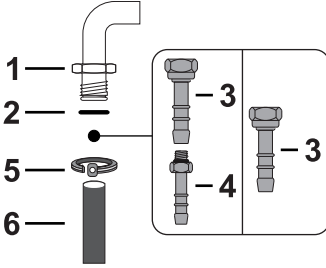
Mevcut standartlara uygun özellikte bir kauçuk hortum kullanarak gaz ana şebekesine bağlantı yapın (hortum üzerinde referans standardın damgalı olduğundan emin olun).

Kullanılan hortumun çapına bağlı olarak, hortum bağlantı parçası 3'ü cihazın gaz bağlantısına dikkatlice vidalayın (1/2" vida ISO 228-1), aralarına contayı 2 yerleştirin. Hortum bağlantı parçası 4 ayrıca hortum bağlantı parçası 3'e vidalanabilir.

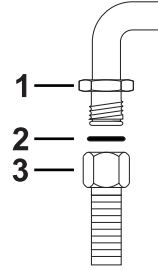


Kurulum

Hortum konnektör(ler) sıkıldıktan sonra, gaz hortumunu 6 no'lu hortum konnektörüne itin ve geçerli standartla uyumlu olan kelepçe 5 ile sabitleyin.



Cihazın gaz konnektörü 1 ile konektörü 3 dikkatlice vidalayın, aralarına contasını 2 yerleştirin.



Menteşeli livre bağlantı ile çelik hortum bağlantısı

Gas ana beslemesine, B.S. 669 ile uyumlu menteşeli çelik hortum kullanarak bağlantıyı gerçekleştirin. Gaz hortum konnektörü 4 üzerindeki dişe yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından adaptörü 3 sıkın. Montajı cihazın hareketli konnektörü 1'e vidalayın, aralarına verilen conta 2'yi yerleştirin.



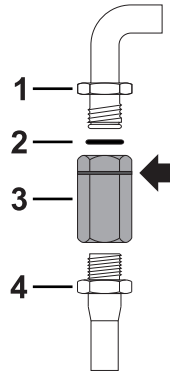
Mevcut standartlara uygun bir lastik hortum kullanılarak bağlantıya sadece hortumun tüm uzunluğu boyunca incelenebiliyorsa izin verilir.



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

Çelik hortum ile bağlantı

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

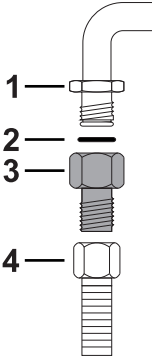




Koni takılı çelik hortum ile bağlantı

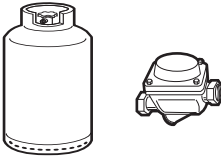
Geçerli standarda uygun olan sürekli duvar çelik hortumuyla gaz şebekesine bağlantıyı yapın.

Hortum bağlayıcısını 3, cihazın gaz bağlayıcısına (ISO 228-1 ½" diş) dikkatlice vidalayın; aralarında temin edilen Contayı 2 yerleştirin. 3 bağlayıcısının dişine yalıtım malzemesi uygulayın, ardından çelik hortumu 4 bağlayıcıya 3 sıkıca vidalayın.



LPG'ye bağlantı

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

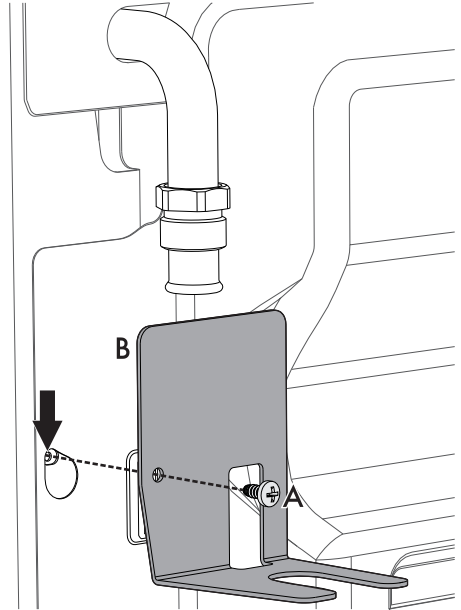


Besleme basıncı, "Yanıcı ve nozul özellikleri tabloları"ndaki tablo değerlerine uymalıdır.

Gaz bağlantı uzatma kablosu (pyrolitik modeller için sadece)

Pyrolitik modeller için, temin edilen gaz bağlantı uzatma kablusunun takılması gerekir:

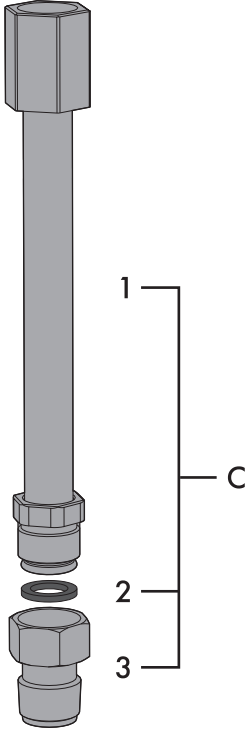
1. Cihazın arkasındaki A vidasını, gaz bağlantısının altında gevşetin.
2. Az önce çıkarılan A vidasını kullanarak sağlanan B braketini dolabın arkasına sabitleyin.



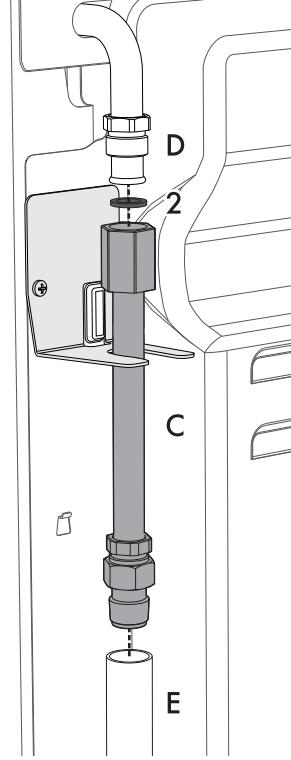


Kurulum

3. Cihazın gaz uzatma kablosu 1 ile konnektörü 3 dikkatlice vidalayın; ikisi arasına conta 2yi yerleştirin.



4. Birleştirilmiş uzatma kablosu C'yı cihazın gaz konnektörü D'ye dikkatlice vidalayın; ikisi arasına conta 2yi yerleştirin.



5. Birleştirilmiş uzatma kablosu C'nin dışına bir miktar yalıtım malzemesi uygulayın, sonra hortum E'yi sıkıca sabitleyin.



Oda havalandırması

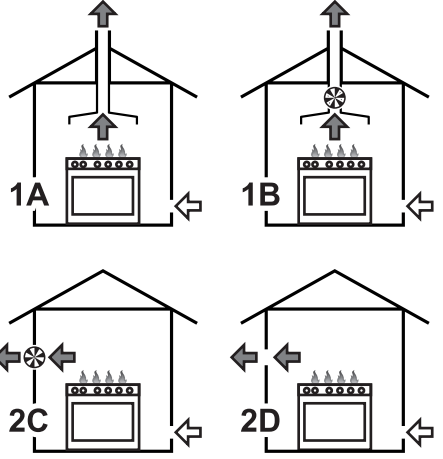
Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun olarak sürekli bir hava teminine sahip odalara monte edilmelidir. Cihazın montaj edildiği odada gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı bulunmalıdır. Izgaralarla korunmuş hava delikleri, mevcut yönetmeliklere uymak için doğru büyüklükte olmalı ve hiçbir kısmı engellenmeyecek şekilde, kısmen bile olsa, konumlandırılmalıdır.

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

Yanma ürünlerinin tahliye edilmesi

Yanma ürünleri, verimliliği kesin olan doğal egzoz bacağına bağlı davlumbazlar aracılığıyla veya zorla egzoz yoluyla tahliye edilebilir. Verimli bir egzoz sistemi, bu alanda nitelikli bir uzmanın hassas planlaması gerektirir ve ilgili standartlarda belirtilen konumlar ve boşluklara uymalıdır.

İş tamamlandığında montajcı uygunluk belgesi düzenlemelidir.



1 Davlumbazla egzoz

2 Davlumbaz olmadan egzoz

A Tek doğal çekişli baca

B Pompa/çıkışlı tek baca ile davlumbazlı baca

C Dışarıya doğrudan duvara veya pencereye monte edilmiş egzoz fanı ile

D Dışarıya duvar yoluyla doğrudan

↔ Hava

↔ Yanma ürünleri

⊗ Egzoz fanı



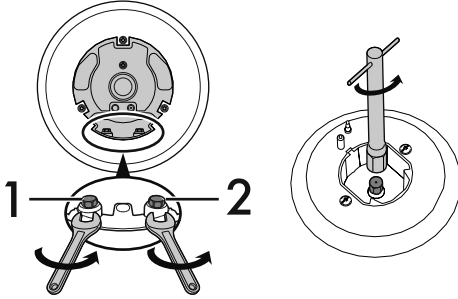
Kurulum

5.2 Farklı gaz tiplerine uyum

Diğer gaz türleri ile çalıştırmada brülör uçlarının değiştirilmesi ve gaz musluklarındaki minimum alevin ayarlanması gerekir.

Nozul değiştirme

1. Brülör kupalarını açmak için ızgaraları, brülör kapaklarını ve alev yayılcı başlıklarını çıkarın.
2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm anahtar kullanarak uçları değiştirin (Bakınız Brülör ve uç özellik tabloları).



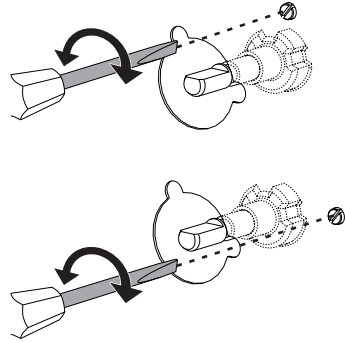
1. İç uç
2. Dış uç

3. Brülörleri uygun yuvalarına geri takın.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarın ayarlanması

Brülörü yakın ve minimum konuma getirin. Gaz musluğu düğmesini çıkartın ve modeline bağlı olarak musluk çubuğunun yanındaki ayarlama vidasını doğru minimum alev elde edilene kadar saat yönünde/tersine çevirin.

Düğmeyi yeniden takın ve brülör alevinin kararlı olduğundan emin olun. Düğmeyi maksimumdan minimum aya hızla çevirin: Alev sönmemelidir. Bu işlemi tüm gaz musluklarında tekrarlayın.





LPG için minimum ayarın ayarlanması

Musluk milinin yan tarafında bulunan vidasını saat yönünün tersine tamamen sıkın.



Fabrika çıkışındaki orijinal gaz dışında bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihazın gaz etiketini yeni gaz ile uyumlu olan gaz etiket ile değiştirin. Etiket, nozul paketinin içine yerleştirilir (varsa).

Gaz musluklarının Yağlanması

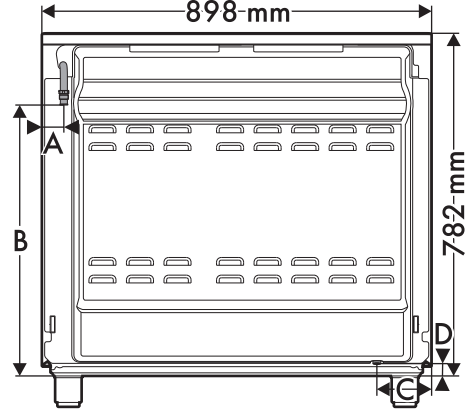
Zamanla gaz muslukları çevirmek zorlaşabilir ve tıkanabilir. İçlerinden temizleyin ve yağlama yağını değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Boyutlar

Gaz ve elektrik bağlantılarının konumu.



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

EN



Kurulum

Gaz türleri ve Ülkeler

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



Kurulum yapılacak ülkeye bağlı olarak mevcut gaz tipleri belirlenebilir. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın ve “Alev ve nozul özellikleri tabloları”ndaki değerleri bulun.



Brülör ve nozul özellikleri tabloları

1 Doğal gaz G20 – 20 mbar	YARDIMCI AMPUL	SR	R	ÇİFT YARIŞLI iç + dış
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	97	120	75+135
Ön hücre (nozul üzerinde yazılı)	(X)	(Z)	(H9)	(H1)+(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
2 Doğal gaz G20 – 25 mbar	YARDIMCI AMPUL	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 hücre (nozul üzerinde yazılı)	(X)	(Z)	(H8)	(H1)+(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
3 Doğal gaz G25 – 25 mbar	YARDIMCI AMPUL	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 hücre (nozul üzerinde yazılı)	(X)	(Y)	(H9)	(H1)+(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900
4 Doğal gaz G25.1 – 25 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Memecik çapı (1/100 mm)	77	100	134	75+138
Ön oda (memecik üzerinde yazılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)+(F3)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1900
5 Doğal gaz G25 – 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
Memecik çapı (1/100 mm)	77	100	134	80+145
Ön oda (memecik üzerinde yazılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(Y)+(H3)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1900
6 Doğal gaz G27 – 20 mbar	AUX	SR	R	DUAL iç + dış
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Memecik çapı (1/100 mm)	77	105	138	80+148
Ön oda (memecik üzerinde yazılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)+(F3)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1900
7 Doğal gaz G2.350 – 13 mbar	YARDIMCI	SR	R	ÇİFT yönlü iç + dış
Kıymetli ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.1
- Memede çapı (1/100 mm)	94	120	165	100+190
Ön-odası (üzerinde yazılı olan nozul)	(Y)	(Y)	(F3)	(O)+(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1900



Kurulum

8 Sıvı gaz – G30/G31 30-37 mbar		YARDIMCI ALET	SR	R	İKİDÜNLE iç + dış
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)		1.0	1.75	2.9	4.2
Meme çapı (1/100 mm)		50	65	85	46+91
Ön hazne (meme üzerinde yazılı)		--- -			
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	800	1900
Dereceli akış hızı G30 (g/h)		73	127	211	305
Dereceli akış hızı G31 (g/h)		71	125	207	300
9 LPG G30/G31 – 37 mbar		YARDIMCI ALET	SR	R	İKİLİ iç + dış
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)		1.0	1.8	2.9	4.2
Meme çapı (1/100 mm)		50	65	81	46+85
Ön hazne (meme üzerinde yazılı)		--- -			
Azaltılmış akış hızı (W)		450	550	800	1900
Dereceli akış hızı G30 (g/h)		73	131	211	305
Dereceli akış hızı G31 (g/h)		71	129	207	300
10 LPG G30/G31 – 50 mbar		YARDIMCI ALET	SR	R	İKİLİ iç + dış
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)		1.0	1.8	2.9	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)		43	58	74	43+70
Ön-odacı (nozülde basılmış)		(H2)	(M)	(Z)	(H2)+(S1)
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	800	1900
Kapasiteli akış hızı G30 (g/saat)		73	131	211	305
Kapasiteli akış hızı G31 (g/saat)		71	129	207	300
11 Şehir gazı G110 – 8 mbar		YARDIMCI	SR	R	ÇİFTE iç + dış
Kapasiteli ısıtma kapasitesi (kW)		1.0	1.8	2.8	3.8
Nozul çapı (1/100 mm)		145	185	260	140+320
Ön-odacı (nozülde basılmış)		/8	/2	/3	-
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	800	1400
12 Şehir gazı G120 – 8 mbar		YARDIMCI	SR	R	ÇİFTE iç + dış
Kapasiteli ısıtma kapasitesi (kW)		1.1	1.8	2.9	3.8
Nozul çapı (1/100 mm)		145	185	260	130+290
Ön-odacı (nozülde basılmış)		/8	/2	/3	-
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	800	1400

Verilmeyen başlıklar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.



5.3 Konumlandırma



**Ağır cihaz
ezilme tehlikesi**

- Cihazı, başka bir kişinin yardımıyla dolap kesiti içine yerleştirin.



**Kapıya olan baskı Cihaza
zarar verme riski**

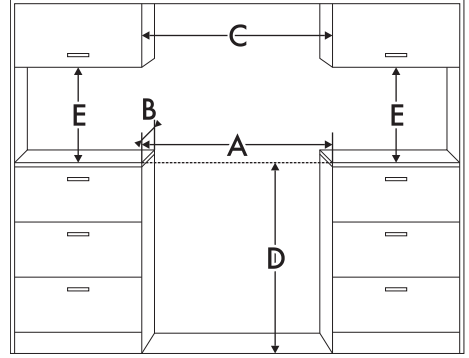
- Cihazı yerine takarken fırın kapağını kullanarak kaldırmayın.
- Kapalıyken fırın kapağına çok baskı uygulamaktan kaçınınız.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayınız.



**Cihaz çalışırken ısı üretimi
Yanık riski**

- Komşu mobilyalarda tabaklar, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar ısı olarak dayanıklı olmalıdır (en az 90°C).

Boyutlar



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

* En az dolap genişliği (=A).



Kurulum

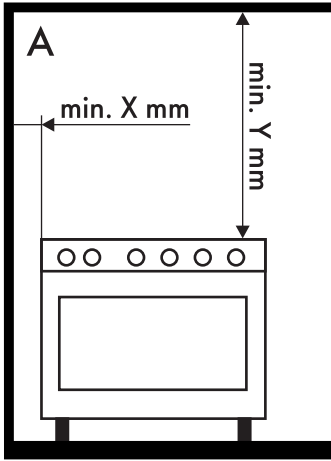
Genel bilgiler

Bu cihaz, kurulum sınıflarına göre Şekiller A ve C'de gösterildiği gibi cihazın yanından en az X mm uzaklıkta, iş tezgahından daha yüksek olan duvarlardan birinin yanında kurulabilir.

Tezgahın üzerinde konumlandırılmış herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm mesafede olmalıdır. Ocak üzerinde bir davlumbaz monte edilirse, doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimatnamesine bakınız.

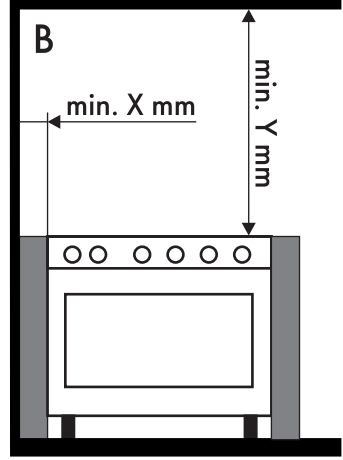
X	150 mm
Y	750 mm

Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz şu sınıflara aittir:

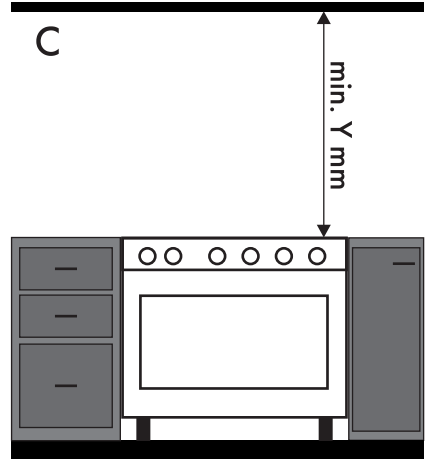


A - Sınıf 1

(Bağımsız çalışan cihaz)



B - Sınıf 2 alt sınıf 1 (Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf 1 (Gömülü cihaz)



Cihaz mevcut yönetmeliklere göre nitelikli bir teknisyen tarafından kurulmalıdır.



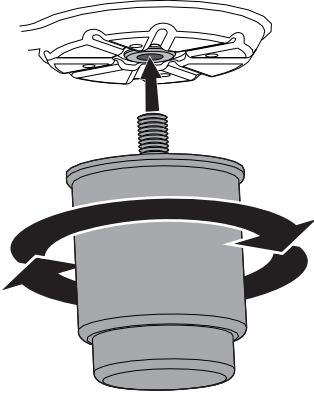
Konumlandırma ve düzleme



**Ağır cihaz
Cihaza zarar verme riski**

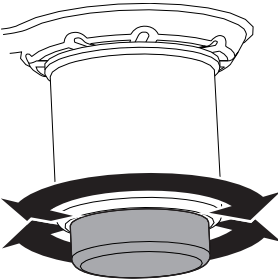
- Ön ayakları önce takın, sonra arka ayakları.

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



Cihaz sabitlik için zemine düz oturmalıdır.

- Cihaz zeminde sabit ve düz olana kadar ayağın alt kısmını vida ile sıkın veya gevşetin.

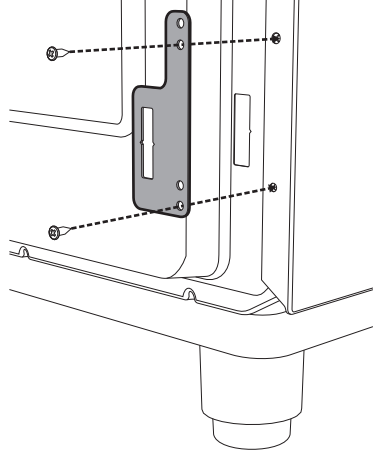


Duvara sabitleme

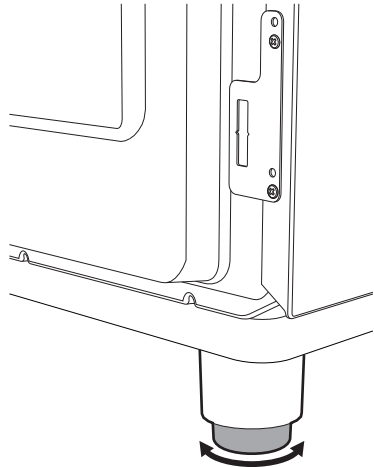


Cihazın devrilmesini önlemek için devrilme karşıtı aygıtlar kurulu olmalıdır.

1. Duvar montaj plakasını cihazın arkasına vidalayın.



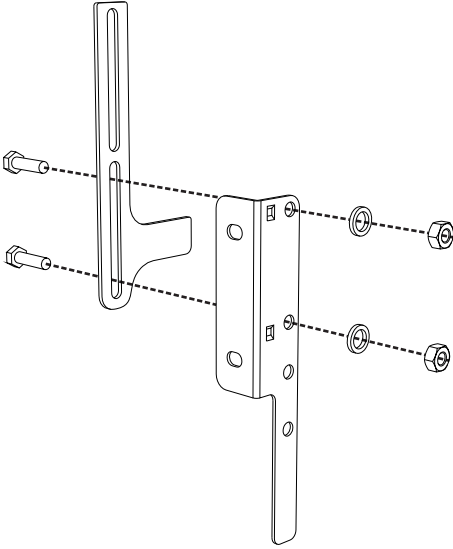
2. Dört ayak yüksekliğini ayarlayın.



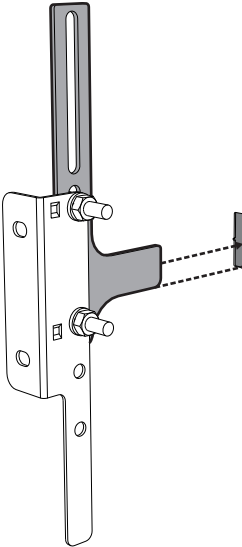


Kurulum

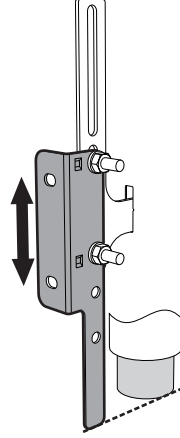
3. Sabitleme Braketini Birleştirin.



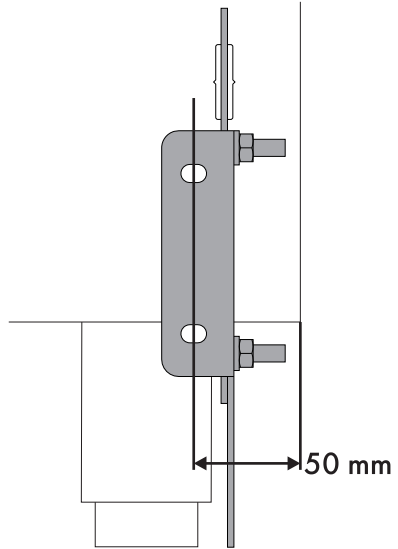
4. Sabitleme braketindeki kancanın tabanını duvar sabitleme plakasının yuvasının tabanına hizalayın.



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

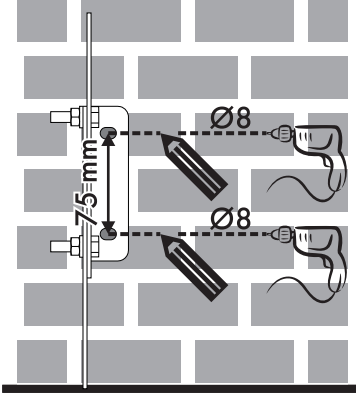


6. Cihazın yanından braket deliklerine olan mesafe için 50 mm kullanın.



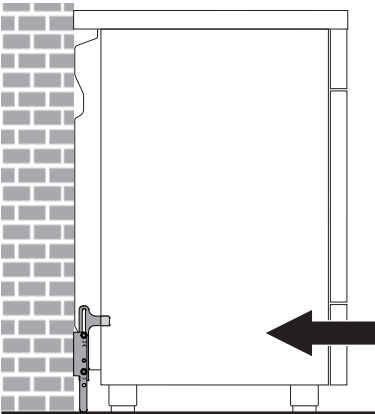


7. Bracı duvara taşıyın ve duvarda deliniracak deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvara delikler açıldıktan sonra bracı duvara sabitlemek için duvar dübülleri ve vidalar kullanın.

9. Pişirici cihazı duvara doğru itin ve aynı anda bracı cihazın arkasına sabitlenen plakaya yerleştirin.



Zeminle Sabitleme



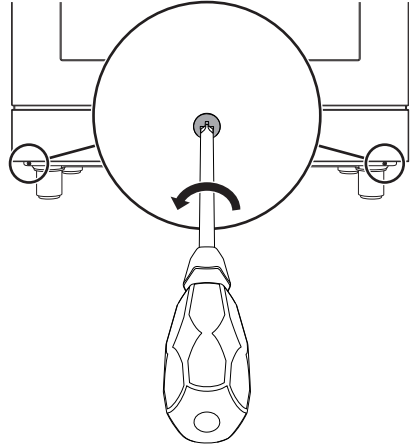
Zeminle sabitleme yapılıyorsa en yakın Yetkili Servis Merkezine başvurun

EN

Ön kaplama/ayraç çerçevesini kurma

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

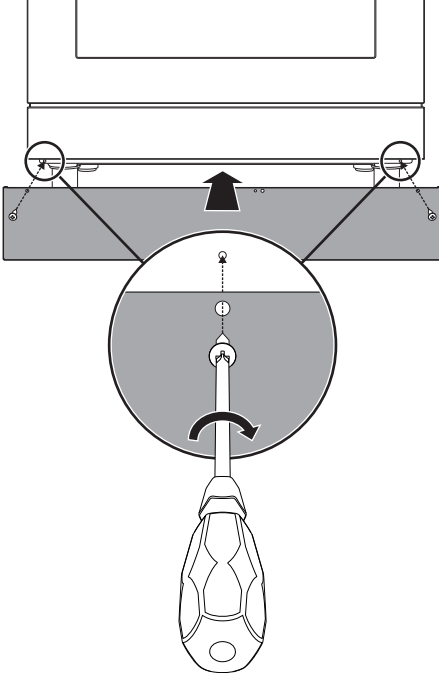
1. Saklama bölmesinin altında bulunan ön vidaları çıkarmak için bir tornavida kullanın.





Kurulum

2. Cihazın alt kısmında önyüz (ön kaplama) kapağını konumlandırın ve ön kaplamadaki yan delikleri cihazın tabanındaki deliklerle hizalayın.

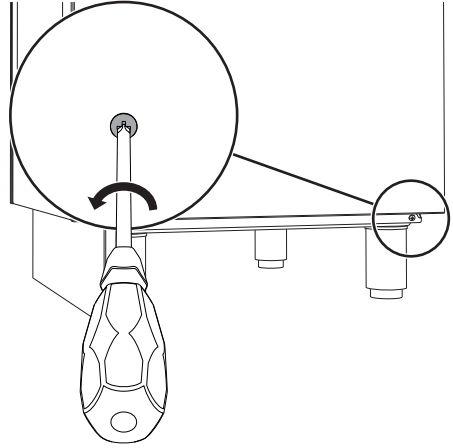


3. Ön kaplamayı daha önce sökülen vidaları kullanarak cihaza sabitleyin.

Yan kaplama montajı

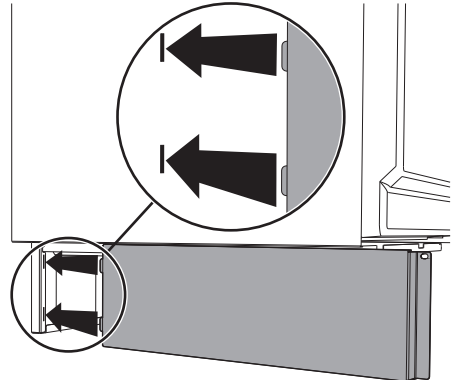
Ön kaplama takıldıktan sonra yan kaplama doğru şekilde cihaza sabitlenebilir.

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



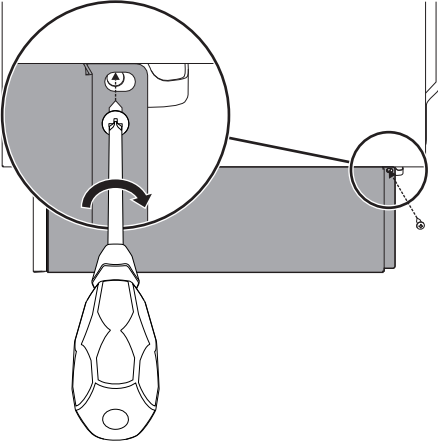
2. Yan kaplamayı saklama bölmesinin altındaki cihazın alt yan kısmına konumlandırın.

3. Yan kaplamadaki çıkıntıları ön kaplamanın arka kısmındaki oyuklara yerleştirin.





Tipine vidaları ile kasa arasındaki arka deliği hizalayın.



Daha önce çıkarılan vida kullanılarak yan kaplama panelini cihaza sabitleyin.

Yukarıda tarif edilen işlemleri diğer yan kaplama bölümü için tekrarlayın.

Yükselticinin montajı



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

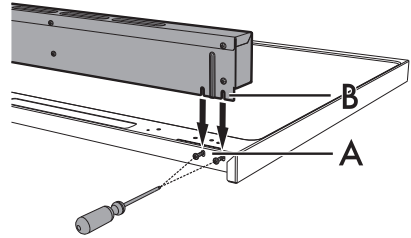
EN

Yükseltici her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

1. Alet kullanarak firlenen arka yüzeydeki 4 vidası (her yan için 2 adet) gevşetin (A).

Yükselticiyi tezgahın üzerine yerleştirin.

Yükselticinin (B) yuvalarını vidalarla (A) hizalayın.



Daha önce gevşetilen 4 vidası sıkılarak yükselticiyi tezgaha sabitleyin.



5.4 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması.
- Kişisel koruyucu ekipman kullanın.
- Cihaz, elektrik sisteminin güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- Şebeke güç kaynağını kesin.
- Prizi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- En az 90°C'e dayanıklı kablolar kullanın.
- Terminal güç kablolarının vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini plaket üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

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

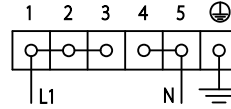
Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

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

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

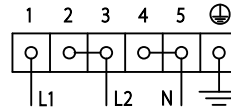
Pirolojik model

- 220-240 V 1N~



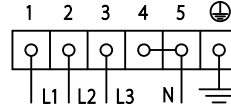
3 x 2.5 mm² üç iletkenli kablo.

- 380-415 V 2N~



4 x 1.5 mm² dört iletkenli kablo.

- 380-415 V 3N~



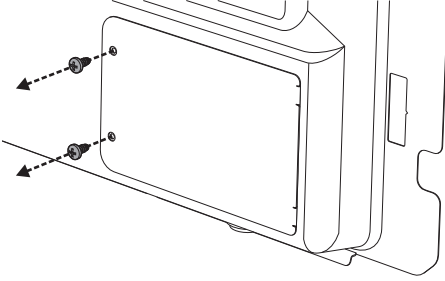
5 x 1.5 mm² beş iletkenli kablo.



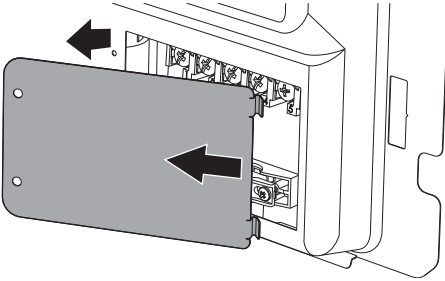
Terminal bloğuna erişim (pyrolytic modeller için sadece)

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğuna erişmelisiniz:

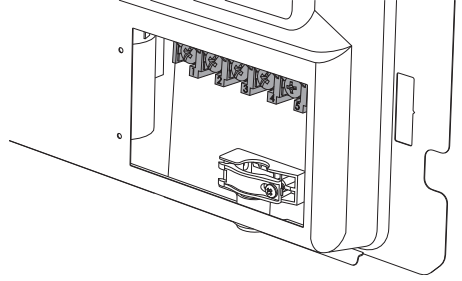
1. Pleki arka muhafazaya sabitleyen vidaları çıkarın.



2. Plakayı nazıkçe döndürün ve yerine oturduğu yerden çıkarın.

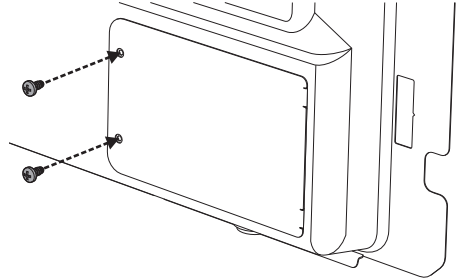


3. Güç kaynağı kablosunun montajına devam edin.



Güç kaynağı kablosunu monte etmeden önce kablo kelepçesi vidasını gevşetmeniz önerilir.

4. İşlem tamamlandığında, plakayı arka muhafazaya geri konumlandırın ve daha önce çıkarılan vidalarla yerine sabitleyin.



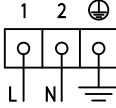


Kurulum

Alet aşağıdaki modlarda çalışabilir:

Çok işlevli model

- 220-240 V 1N~



3 x 1,5 mm² üç telli kablo.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine karşılık gelir.



Söz konusu güç kabloları eşleşme katsayısına göre boyutlandırılmıştır (EN 60335-2-6 standardına uygun olarak).

Sabit bağlantı

Güç hattını kurulum yönetmeliklerine uygun bir çok kutuplu sigortayla donatın.

Devre kesici cihazın aletin yakınında ve kolay erişilebilir bir konumda olması gerekir.

Prizli bağlantı

Priz ile fişin aynı tipte olduğundan emin olun.

İLETİCİ adaptörler ve şöntler kullanmaktan kaçının; bu durum aşırı ısınmaya ve yangın riskine yol açabilir.

5.5 Kurulumcunun yönergeleri

- Priz kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır. Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Alet, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Bağlantının dişli dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu bölümün zarar görmesi üreticinin garantisini geçersiz kılabilir.
- Bütün bağlantılarda gaz kaçağını sabunlu su ile kontrol edin. Kaçakları tespit etmek için çıplak alevler kullanmayın.
- Gaz vanasını, brülörü ve ateşleyiciyi ayrı ayrı ve ardından birlikte açarak gaz valfi, brülör ve ateşleyicinin doğru çalıştığından emin olun.
- Brülör kolunu minimum konuma getirip her bir brülör için ve birlikte tüm brülörlerde alevin stabil olduğunu kontrol edin.
- Tüm kontroller yapıldıktan sonra alet düzgün çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Alet kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.