

S M E G

TR62BL

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	32	Aksesuarların kullanımı	41
Genel güvenlik talimatları	32	Ocakların kullanımı	42
Kurulum	36	Fırının kullanımı	42
Cihazın amacı	37	Dijital programlayıcı	43
Bu kullanıcı kılavuzu	37	Pişirme tavsiyeleri	45
Üreticinin sorumluluğu	37	Pişirme bilgileri tablosu	45
Tanımlama plakası	37	Ana fırın pişirme bilgileri tablosu	46
Atıklar/İmha	38	Yardımcı fırın pişirme bilgileri tablosu	46
Avrupa Kontrol Makamları için bilgi	38	TEMİZLİK VE BAKIM	47
Enerji verimliliği teknik verileri	38	Cihazın temizliği	47
Enerji tasarrufu için	38	Ocak gövdesinin temizliği	47
Kullanım dışı/stand-by durumundaki güç tüketimi bilgisi	38	Düğmeler	48
moda göre	38	Kapıyı temizleme	48
Işık kaynakları	38	Fırın boşluğunun temizliği	49
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	38	Olağanüstü bakım	50
TANIM	39	KURULUM	50
Genel açıklama	39	Gaz bağlantısı	50
Pişirme gövdesi	39	Konumlandırma	51
Kontrol paneli	40	Gaz tipleri ve Ülkeler	54
Diğer parçalar	40	Brülör ve nozul özellik tablolari	54
Aksesuarlar	40	Elektrik bağlantısı	57
KULLANIN	41	Kurulum yapan için talimatlar	58
Ön işlemler	41		

Cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerini korumaya yönelik tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

DİKKATLİ OLUN

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

• **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.

• Fırında yiyecekleri taşırken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.

• Ateşi veya alevleri su ile söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya uygun bir kapakla boğmaya çalışın.

• Bu cihaz sadece 8 yaşından büyük çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi az olan veya elektrikli cihazları kullanma deneyiminden yoksun kişilerin gözetim altında olması veya cihazın güvenli kullanımı ile ilgili talimatlar verilmiş olması durumunda kullanılabilir ve bu tehlikeler hakkında bilgi edinilmiş olması gerekir.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• Çocukları sekiz yaşından küçük olanları sürekli güvenli bir mesafede tutun, aksi halde

denetlenmiş.

- Kullanım sırasında çocukları 8 yaşından küçüklerden uzakta tutun.
- Temizlik ve bakımı gözetimsiz çocuklar yapmamalıdır.
- Alev yayıcı krallıklarının uygun kapaklarıyla yuvalarına doğru konumlandığından emin olun.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isınırken kapları boş koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa pişirme süreci sürekli izlenmelidir.
- Yağlar aşırı ısınırsa yanabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar yanarsa asla üzerine su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.
- Pişirme sırasında yemek yüzeyine tabak veya çatal-bıçak gibi metal eşyalar koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.
- UYARI: yağ veya yağ kullanılarak pişirme sırasında yiyeceği gözetimsiz bırakmak tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. DENEMEYİN:

bir alevi suyla söndürün. Cihazı kapatın ve alevleri boğmaya çalışın, için. kapatıcı ya da battaniye ile örnek.

- Cihaz kullanım sırasında çok ısınır. Fırın içindeki ısıtma elemanlarına asla dokunmamaya özen gösterin.
- Cihazdaki yuvalara sivri metal nesneler (çatal-bıçaklar veya aletler) sokmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.
- Yiyecekleri hareketlendirmeniz gerektiğinde veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.
- Takılıysa saklama bölmesinin iç yüzeyleri çok ısınabilir.
- Fırın çalışırken ve hala sıcakken saklama bölümünü açmayın.
- Fırın kullanıldıktan sonra saklama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.
- Cihazın açık kapısında herhangi bir ağırlık bırakmayın veya üzerine oturmayın.
- Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.
- Kabloyu çekmeyin.

elektrikli cihazı prizden çekin (yerleştirilmişse).

• ALETİN DEPOLAMA KHAFİSİNE (VARSA) SÖNÜN KİMSE YANIKMADAN DA; YADA ALETEN UZAK ISIZ DEPOLANMAMALIDIR.

• Bu cihaz çalışırken çevresinde aerosol kullanmayın.

• BU CİHAZI DEĞİŞTİRMeyin.

• Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce her zaman kişisel koruyucu ekipman (KKE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya taşıma).

• Cihaz hala sıcak veya çalışırken temizlemeyin.

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

• UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapalı ve ana güç kaynağından sökülmüş veya ana gücün kapatılmış olduğundan emin olun.

• Bu cihazda kullanılan ampuller ev tipi cihazlar için özeldir; ev aydınlatması için kullanmayın.

• Kurulum ve bakım şu kişilerce yapılmalıdır

mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel.

• Cihazı kendi başınıza veya nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan onamaya çalışmayın.

• Güç kablosu zarar görürse olası tehlikeleri önlemek için değiştirmek üzere hemen teknik destek ile iletişime geçin.

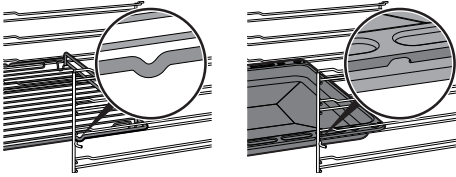
• UYARI: Gazlı pişirme cihazı, kurulduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Mutfakta iyi havalandırma olduğundan emin olun, özellikle cihaz kullanılırken: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik havalandırma sistemi kurun.

• Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencere açmak veya mekanik emiş cihazlarının gücünü artırmak suretiyle daha etkili havalandırma sağlanabilir.

Cihazı zarar görme riski

• Cam fırın kapısını temizlemek için sert veya aşındırıcı deterjanlar veya keskin metal kazıma aletleri kullanmayın; yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.

- Ahşap veya plastik mutfak aletleri kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.
- Cihazın üzerine oturmayın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ilerletilmelidir. Çıkarmayı engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağı doğru ve fırının arkasına bakmalıdır.



• **UYARI:** Yağ veya yağlı maddelerle pişirirken cihazı asla gözetimsiz bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde nesneler saklamayın.
- Fırına yakın hiçbir spreyci ürün püskürmeyin.
- **HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI BİR ISINMA ALICISI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Pişirme için plastik mutfak eşyaları veya kaplar kullanmayın.
- Fırına kapalı konserve kutuları veya kaplar koymayın.
- Tüm tepsileri ve rayları çıkarın

- pişirme sırasında gerekli olmayanlar.
- Fırın haznesinin tabanını kapatmayın:
alüminyum veya alüminyum folyolar.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın haznesinin tabanına yerleştirmeyin.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak sağlanan veya ayrı satılan tepsi rafını, pişirme desteği olarak tabana yerleştirerek kullanabilirsiniz.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- İç cam camına tavaları veya tepsileri koymak için açık kapıyı kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak çevresi içine konmalıdır.
- Tüm tencerelerin düz ve temiz tabanları olmalıdır.
- Sıvı kaynar veya dökülürse, ocağın üzerinden fazlasını temizleyin.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Açık durumda olan pişirme bölgelerine boş tavalar veya kızartma tencereleri koymayın.
- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünlerini çelikten yapılmış ya da metal yüzey kaplaması olan parçalarda (rn. anodize, nikel veya krom kaplama) kullanmayın.

- Ocak tencere destek ızgaraları, alev yayıcı talar ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Monte ederken cihazı yerine kaldıralamak için asla fırın kapağını kullanmayın.
- Kapak açıkken kapak üzerine aşır baskı uygulamaktan kaçının.

- Kapaklarda herhangi bir cismin sıkışmamasına dikkat edin.
- Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için kulpu kullanmayın.
- Temizlik ürünlerini doğrudan kapağın üzerine sıkmayın; erişilmesi zor alanlara girebilir ve durulanarak uzaklaşmayabilir. Zamanla boyalı paneller veya çelikle reaksiyona girebilirler.

- Raflara zarar vermemek için tepsileri srklemeyin; kaldırıp yeniden konumlandırın.

Montaj

- BU CİHAZ TEKNE VEYA KARAVANLARA MONTE EDİLMEMELİDİR.

- Bu cihaz bir kaide üzerine monte edilmemelidir.
- Kaldırmak için kulpu kullanmayın

veya cihazı hareket ettirmeyin.

- Cihazı, ikinci bir kişinin yardımıyla dolap boşluğına yerleştirin.

- Olası aşır ısınmayı önlemek için cihaz, dekoratif bir kapı ya da panelin arkasına monte edilmemelidir.

- Montajdan önce, yerel dağıtım koşullarının (gazın türü ve basıncı) ve cihazın ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun.

- Bu cihaz, yanma ürünlerini uzaklaştırmaya yönelik bir sisteme bağlı değildir. Mevcut montaj yönetmeliklerine uygun şekilde monte edilmeli ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili gereksinimlere özellikle dikkat edin.

- Bu cihazın ayarları, gaz ayar etiketi üzerinde gösterilmiştir.

- Gaz bağlantısını yalnızca yetkili personel yaptırın.

- Hortum kullanılarak yapılan montajda, elik hortumlar için tamamen uzatıldığında hortum uzunluğu 2 metreyi ve kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi aşmamalıdır.

- Gaz bağlantı hortumları, ankastre modülün hareketli parçalarıyla temas etmemelidir (şu durumlar için

örnek bir çekmece) ve sıkıştırılmasına yol açabilecek bir alandan geçirilmemelidir.

- Gerekirse mevcut mevzuata uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Her operasyon sonrası, gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.

• Kurulumun sonunda herhangi bir sızıntı olup olmadığını sabunlu bir çözelti ile kontrol edin, asla alevle değil.

• Elektrik bağlantısını yetkili teknisyenler tarafından yaptırın.

• Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak toprak hattına bağlanmalıdır.

• En az 90°C sıcaklık dayanabilen kablolar kullanın.

• Gövde ileti tellerinin uç vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

• Güç hattını, montaj yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesinti sağlayacak bir tüm kutuplu devre kesici ile donatın.

• Bu cihaz, deniz seviyesinden 2.000 metreye kadar bir yükseklikte kullanılabilir.

seviyeli. Cihazın amacı

Bu cihaz şu amaçlar için tasarlanmıştır evde yemek pişirmek için çevre. Diğer tüm kullanımlar hatalı olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

• Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında.

• çiftliklerde/çiftlik evlerinde.

• Otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında konuklar tarafından.

• Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanlarda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

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

• Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

• Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görünen her şeyi tanımlayan resimler içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdakilerden farklı olabileceği unutulmamalıdır.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle oluşan kişi veya mal hasarları için herhangi bir sorumluluk reddeder:

- Belirtilen amaç dışında cihazın kullanılması;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasının üzerinde oynama;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım plakası

Tanıtım plakasında teknik bilgiler bulunur

aletin veri izi, seri numarası ve marka adı. Herhangi bir nedenle tanıtım plakasını çıkarmayın.

Atık Yönetimi



Bu cihaz WEEE standartlarına uygundur. Avrupalı direktif (2012/19/EU) ile ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlığa ve çevreye zarar verecek nitelikteki maddeleri içermemektedir.



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke gücünü kesin.
- Cihazın fişini çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik alet atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, bire bir esasla.

Cihazlarımız, kirletmeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Solunum yoluyla boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını denetimsiz bırakmayın.
- Plastik torbalarla çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Denetim Organları İçin Bilgi

FAN & ' SDÇüler ile Fanlı mod

Enerji verimliliği sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO işlevi, Avrupa standardı EN 60350-1'in şartlarına uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketleme ve ecodesign mevzuatına ilişkin bilgi, ürün talimatlarını eşlik eden ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler, indirilebilen "Ürün Bilgi Formu"nde bulunmaktadır

ilgili ürünün sayfasında bulunan web sitesinden.

Enerji tasarrufu için

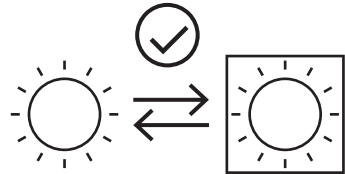
- Tarifte gerekli olduğunda yalnızca cihazı önceden ısıtın.
- Ambalette belirtilmediği süreçte dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.
- Birkaç tür yemek pişirirken, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri peş peşe pişirmek tavsiye edilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerek olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakika için fırında birikmiş ısı ile pişirme devam edecektir.
- Isı yayılımını önlemek için kapı açılımını en aza indirin.
- Fırının içini daima temiz tutun.

Kapağı kapalı/durak modundaki güç tüketimine ilişkin bilgi

Kapağı kapalı/durumdaki güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, söz konusu ürünün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Aydınlatma kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynakları içerir.



- Cihaz içindeki ışık kaynaklarının ortam sıcaklığında $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için çalışmaya uygun olduğu ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için tasarlandığı beyan edilmektedir.

- Bu cihazda verimlilik sınıfı "G" olan ışık kaynakları bulunmaktadır.

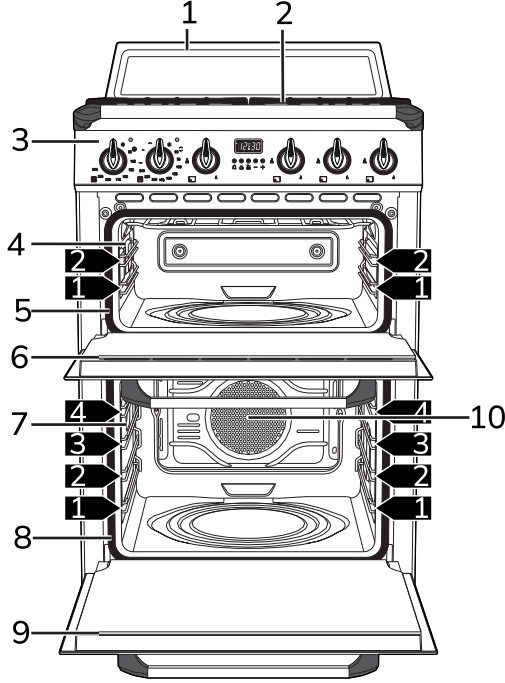
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okumayı kullanır



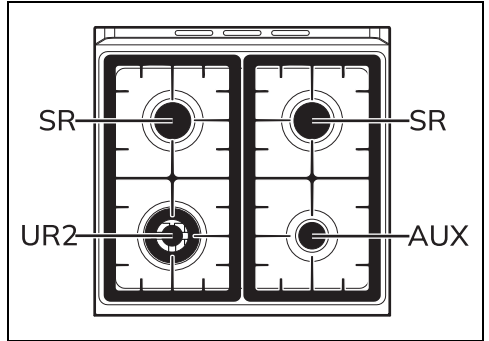
AÇIKLAMA

Genel açıklama



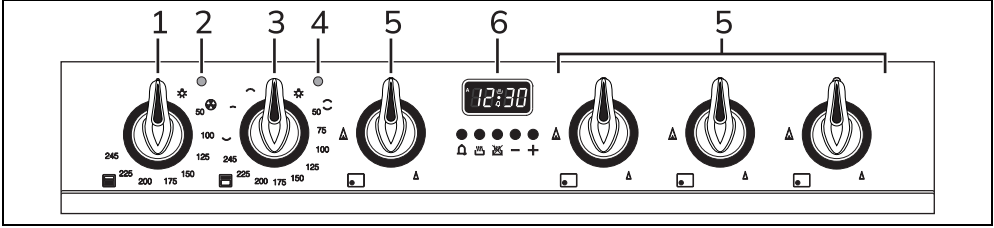
- 1 Yükselti
- 2 Pişirme ocağı
- 3 Kontrol paneli
- 4 Yardımcı fırın ışığı
- 5 Yardımcı fırın contası
- 6 Yardımcı fırın kapısı
- 7 Ana fırın ışığı
- 8 Ana fırın contası
- 9 Ana fırın kapısı
- 10 Fan
- 1,2,3... Çerçeve rafı

Piştirme ocakları



AUX = Yardımcı Ocak Yanıcı
SR = Yarı hızlı Ocak UR2
= Ultra Hızlı Ocak

Kontrol paneli



1 Ana fırın düğmesi

Ana fırının içindeki ışığı açmanıza veya fan destekli pişirme sıcaklığını 50°C ile 245°C arasında ayarlamanıza olanak tanır.

2 Ana fırın gösterge ışığı

Fırın ısınmaya başladığında gösterge ışığı yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönüncüye kadar yanıp söner. Sabit yanıp sönen ışık, belirlenen fırın sıcaklığının korunduğunu gösterir.

3 Yardımcı fırın düğmesi

Fırın içindeki ışığı açmanıza, 50°C ile 245°C arasında sabit bir pişirme sıcaklığı belirlemenize veya diğer işlevlerden birini maksimum sıcaklığa ayarlamanıza olanak tanır.

4 Yardımcı fırın gösterge ışığı

Isınmaya başladığını göstermek için gösterge ışığı yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönüncüye kadar yanıp söner ve fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu gösterir.

5 Ocak tenceresi düğmeleri

Ocak üzerindeki brülörleri aydınlatmak ve ayarlamak için. Düğmeleri saat yönünün tersine basıp çevirin.

İlgili brülörleri ışıklandırmak için. Düğmeleri aralığa çevirin between the ateşi ayarlamak için maksimum ve minimum ayar. Düğmeleri geri getirin.

Brülörleri kapatmak için konuma getir.

6 Programlayıcı saat

Güncel saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikalık geri sayımı programlamak için kullanışlıdır.

Diğer parçalar

raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Takma yükseklikleri alt kısımdan yukarı doğru belirtilmiştir (Genel açıklama'ya bakınız).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında devreye girer. Fan, cihazın arkasından çıkan sabit bir hava akımı yaratır ve cihaz kapatıldıktan sonra da kısa bir süre devam edebilir.



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağılıma yarıklarını tıkamayınız.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şu anda yanar:

- Kapı açıldığında.
- Fonksiyonlardan herhangi biri seçildiğinde fonksiyon dışında.

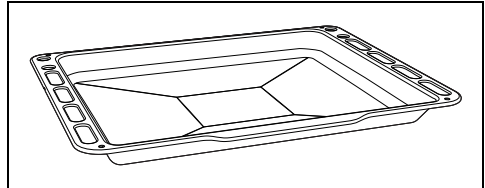


Kapı açık olduğunda iç aydınlatmayı kapatılamaz.

Aksesuarlar

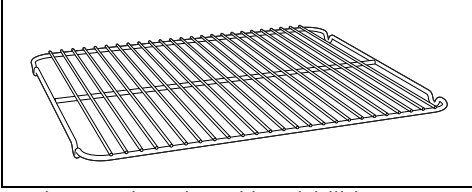
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdalarla temas edecek aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.
- Orijinal sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Derin tepsi



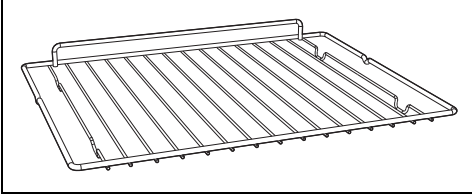
Üstteki raf üzerine konulan yiyeceklerden yağları toplamak ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiyeler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Tepsi askısı



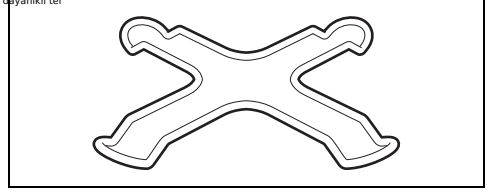
Damlaması olası yiyecekler pişirilirken tepsinin üstüne yerleştirmek için.

Raf



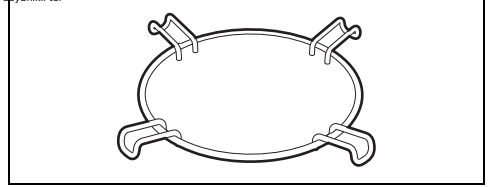
Piştirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Tablo askısı / Isıya dayanıklı tel



Küçük mutfak gereçleri kullanıldığında kullanışlıdır.

Tablo askısı / Isıya dayanıklı tel



Bir wok kullanırken kullanışlıdır.

KULLANIN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Cihazın dış yüzeyinden ya da iç yüzeyinden, aksesuarlar dahil koruyucu filme çıkartın.
- Aksesuar ve raflardan teknik veri plakası hariç tüm etiketleri çıkartın.
- Tüm alet aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (Bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM" bakınız).

İlk ısınma

1. Piştirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bakınız bölüm "Fırını Kullanmak").
2. Üretim sürecinden kalan artıklarını yakmak için boş fırın bölmesini en yüksek sıcaklıkta ısıtın.

Cihaz ısıtılırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.

Aksesuarları kullanmak

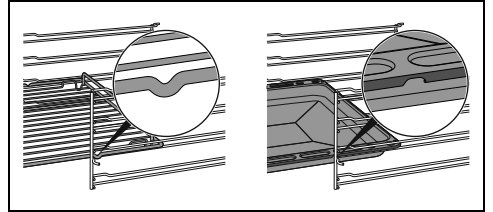
Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafın çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri

91477B985/B

Yanlışlıkla aşağıya ve fırın boşluğunun arkasına bakabilir.



Rafları ve tepsileri nazikçe fırına sokun ve durana kadar itin.

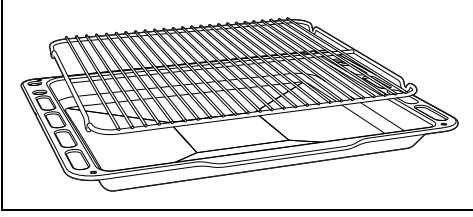


İlk kez kullanmadan önce tepsileri, üretim sürecinden kalan artıklarını çıkarmak için temizleyin.

Tepsi rafı

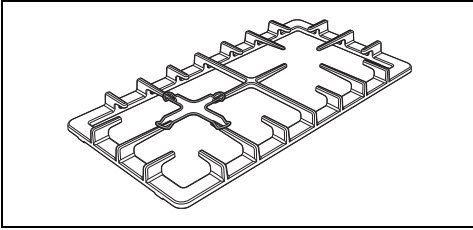
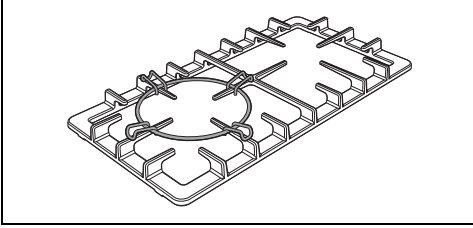
Tepsi rafı tepsiye takılmalıdır. Bu şekilde yağ, yiyecekten ayrı olarak toplanabilir.

pişmiş.



Tabanlıklar ve küçültme tava ayakları

Trivetler ve küçültme tava destekleri ocak tablası desteklerinin üzerine yerleştirilmelidir. Doğru konumlandıklarından emin olun.



Ocakta kullanma

Tüm cihazın kontrol ve izleme aygıtları ön panelde bir arada bulunur. Her düğme ile kontrol edilen brülör düğmenin yanında gösterilir. Cihazın elektronik ateşleme cihazı ile donatılmıştır. Düğmeye basıp saat yönünün tersi yönde maksimum alev simgesine kadar çevirin; brülör tutuştuktan sonra bırakın. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa, döndürün.

tekrar denemeden önce düğmeyi çevirmek ve 60 saniye beklemek. Ateşledikten sonra termokuplu ısıtmak için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğmeyi serbest bıraktığınızda brülör sönüyor olabilir. Bu durumda termokupl yeterince ısınmamış demektir.

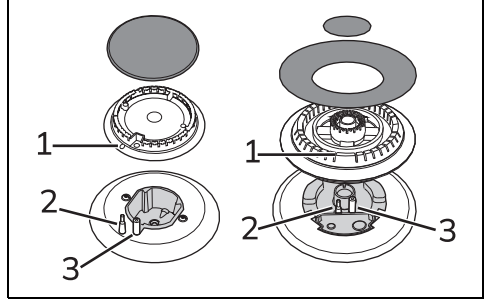
Birkaç saniye bekleyin ve tekrarlayın

operasyon. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.



Kazaen kapatma durumunda, gaz vanası açık olsa bile güvenlik cihazı devreye girer ve gaz akışını keser. Düğmeyi eski konuma getirin ve tekrar yakınmadan önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev yayma tacı ve alev sunum kapaklarının doğru konumlandırılması



Ocak alevlerini yakmadan önce, alev yayma tacıların uygun kaplar içinde, ilgili alev düşürücü kapaklarıyla doğru konumlandığından emin olun. Alev yayıcı tacındaki delik 1'lerin tutuşturucular 3 ve termokuplar 2 ile hizalandığından emin olun.

Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Düğmenin yanına en yakın yanma verimliliği için, gaz tüketimini azaltmak ve pişirme ocağına zarar gelmesini önlemek için kapalı kaplar kullanın ve ocağa uygun boyutta kaplar kullanın; alevlerin kabin kenarlarına ulaşmaması için. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra, sıvının taşmaması için alevi yeterince küçültün.

Brülör	Tava çapı
YARDIMCI (AUX)	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
UR2	18 - 28 cm

Fırını kullanmak



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Ana fırını açma

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.

2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesiyle seçin.



Dijital olanı emin olun ki Programlayıcı pişirme süresi simgesini gösterdiği takdirde fırını açmak mümkün olmayacaktır. Programlayıcı saati sıfırlamak için düğmeye basın.

Geleneksel pişirme fonksiyonları listesi



Tüm fonksiyonlar bazı modellerde mevcut değildir.

STATİK



Geleneksel yemek pişirme, tek bir yemeğin hazırlanması için idealdir. Örneğin kızartılmış etler, yağlı etler, ekmek, turta/pişirmek.

TABAN



Isı yalnızca haznenin altından gelir. Kekler, turta ve pizzalar için mükemmel.

KÜÇÜK IZGARA



Merkez elemandan salınan ısıyı kullanarak, bu fonksiyon küçük porsiyon et ve balık ızgarası için kebablar, kızarmış sandviçler ve diğer ızgara sebze yan yemekleri yapmanıza olanak tanır.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirmenin sonunda kullanıldığında yemeklere eşit kahverengileşme verir.

DİREKTİF İÇERİKÇİ



Isı hızla ve eşit olarak dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, koku veya tat karışmadan birden fazla katta pişirme için idealdir.

EKO

ECO

Bu fonksiyon, tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur. düşük enerji tüketimi. Tüm tipler için önerilir. nem miktarı yüksek olan gıdalar hariç (ör. sebzeler).

Maksimum enerji tasarrufu sağlamak ve pişirme sürelerini azaltmak için gıdaları önceden ısıtmadan fırına koymanız önerilir.



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



EKO fonksiyonunda pişirme (ve önceden ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırındaki gıdanın miktarına bağlı olabilir.

Dijital programlayıcı



Dakika hatırlatma zamanlayıcı düğmesi



Pişirme süresi düğmesi



Pişirme sonu düğmesi



Değer azaltma düğmesi



Değer artırma düğmesi



Programlayıcı saatinin pişirme süresi simgesini gösterdiğinden fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saati sıfırlamak için düğmelere aynı anda basın.

Zamanı Ayarlama



Zaman ayarlı değilse fırın çalışmaz.

İlk kullanımda veya güç kesintisinden sonra, rakam **0:00** görüntüde yanıp sönüyor olacak. aletin göstergesi.

1. Saat ile dakika arasındaki noktaya basın. Saat ile dakika arasındaki nokta yanıp söner.

2. Zamanı şu tuşlarla ayarlayabilirsiniz ve **+** tuşu tutarak hızla artırıp **-** tuşu tutarak hızla azaltabilirsiniz.

3. 5 saniye bekleyin. Saat ile dakika arasındaki nokta artık yanıp sönmeyi durdurur.

Göstergedeki sembol, cihazın pişirmeye başlamaya hazır olduğunu gösterir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre içinde pişirme işlemini başlatıp bitirmeyi sağlayan işlevdir.

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçtikten sonra düğmeye basın.

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. Fonksiyonun aktifleşmesi için yaklaşık 5 saniye boyunca hiçbir düğmeye basmayın. Mevcut zaman ve sembolleri ekranda görünecek.

4. Pişirme sonunda ısıtıcılar devre dışı kalır. Üstteki ekranda,

ekranda, o sembol kapanır, A sembolü yanıp söner ve zil çalar.

5. Zili kapatmak için program sayacı düğmelerinden birine basın.

6. Program sayacını sıfırlamak için aynı anda ve düğmelere basın.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



Kalan pişirme süresini göstermek için düğmeye basın.



Programı sıfırlamak için basınız ve düğmelere aynı anda basın. Daha sonra fırın manuel olarak kapatılmalıdır.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği bir zamanda pişirmenin durdurulmasına olanak tanıyan işlevdir.

1. Önceki noktada açıklandığı gibi pişirme süresini ayarlayın. Zamanlı pişirme.
2. Düğmeye basın. Pişirme bitiş saati ekranda görünecektir (mevcut süre artı pişirme süresi).

3. Pişirme bitiş saatini ayarlamak için veya düğmesine basın.

4. İşlevin etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye hiçbir düğmeye basmayın.

Mevcut zaman ve sembol A ekranında görünür.

5. Pişirme sonunda ısıtıcılar devre dışı kalır. Ekranda sembol kapanır, A sembolü yanıp söner ve zil çalar.



Programı sıfırlamak için, aynı anda düğmelere basın. Ardından fırını manuel olarak kapatmanız gerekir.



Kalan pişirme süresini göstermek için zamanı göstermek için düğmeye basın. Pişirme son zamanını göstermek için düğmeye basın.

Dakika sayacı timeri



Dakika sayacı pişirme işlemini durdurmaz, kullanıcılığı belirlenen sürenin dolduğunu bildirir.

Dakika sayacı istediğiniz zaman etkinleştirilebilir.

1. Düğmeye basıldığında ekranda **0:00** görünür ve ışık yanıp söner.

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. Ayarı bitirmek için yaklaşık 5 saniye herhangi bir düğmeye basmayın.

dakika sayacı. Şu anki zaman ve
sinyolü ekranda görünür
görüntüleme.

ayarlanan süre dolduğunda bir zil
çalacaktır.

4. Zili kapatmak için **azalt** düğmesine
basın.



Dakika sayacı en az 1 dakikaya, en
çok 23 saat 59 dakikaya ayarlanabilir.



Kalan süreyi göstermek için basın
the  düğme.

Kayıtlı verilerin silinmesi

Programları  sıfırlamak için aynı anda ve
düğmelerine basın.

Zil sesi seviyesinin ayarlanması

Zil üç tonu çıkarabilir.

Zil çalışırken, ararı değiştirmek için
düğmeye basın.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme için fanlı asistli fonksiyonu kullanın.
- Dışarıda fazla pişirip içi pişmemesi riskine girerek sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir.

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri, yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ve tüketici damak tadına göre değişir.

- Yemeği her iki tarafı için de kızarması adına çevirin.
- Et kavrurken et termometresi kullanın ya da bifteğe kaşıkla basın. Sertse hazır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

- Et, pişirmenin etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulduğunda bile ızgara yapılabilir.

- Izgara fonksiyonlu fan ile (varsa) pişirmeden önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yiyeceği rafın merkezine yerleştirmeyi öneririz.

Pişirme bilgi tablosu

- Izgara fonksiyonuyla, pişirmeyi en üst düzeye çıkarmak için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

tatlılar/hamur işleri pişirme için tavsiyeler ve kurabiyeler

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

- Tatlının iyice pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en üst noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmazsa tatlı pişmiştir.

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

İki raf üzerinde pişirme için tavsiyeler:

- Yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilen iki raf kullanmanızı öneririz.

- Havanın akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın kaplarını rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi geçmediğinden emin olun.
- Rafları arasında boş bir raf bırakarak konumlandırın.
- Yiyecek türüne ve fırındaki artmış miktara bağlı olarak iki seviyede pişirme, tek raf üzerinde pişirmeye göre biraz daha uzun sürebilir.

• İki rafta pişirme yaparken aşağıdaki fonksiyonları kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve CIRCULAIRE+ALT.

Çözdürme ve mayalama için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan fırının ilk rafında kapaksız bir kaptaki yerleştirin.

- Yiyeceklerin üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve birinci seviye için bir tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözünen yiyekten sıvı yiyeceğin uzaklaşır.
- En narin parçalar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalama için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

Ana fırın pişirme bilgileri tablosu

Yemek	Ağırlık (kg)	İşlev	Koşucu po-konumdan alt kısmı	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Dana rostosu	2	Yuvarlak	2	180 - 190	90 - 100
Doymuş domuz bonfilesi	2	Yuvarlak	2	180 - 190	70-80
İri doğranmış dana eti roası	1	Yuvarlak	2	200	40-45
Tavşan roası	1.5	Yuvarlak	2	180 - 190	70-80
Hindi göğsü	3	Yuvarlak	2	180 - 190	110-120
Pork boynu 2 - 3 roası		Yuvarlak	2	180 - 190	170-180
Tavuk roası	1.2	Yuvarlak	2	180 - 190	65-70

Somon alabalık	1.2	Yuvarlak	2	150-160	35 - 40
Nehirbalığı (monkfish)	1.5	Yuvarlak	2	160	60-65
Haddisın balığı/Flounder	1.5	Yuvarlak	2	160	45 - 50

Pizza	1	Yuvarlak	2	245	8-9
Ekmek	1	Yuvarlak	2	190-200	25 - 30
Focaccia	1	Yuvarlak	2	180 - 190	20-25

Bundt keksi	1	Yuvarlak	2	160	55-60
Reçel tartı	1	Yuvarlak	2	160	35 - 40
Ricotta keksi	1	Yuvarlak	2	160-170	55-60
Reçel tartları	1	Yuvarlak	2	160	20-25
Şifon kek	1.2	Yuvarlak	2	160	55-60
Profiteroller	1.2	Yuvarlak	2	180	80 - 90
Süpür keki	1	Yuvarlak	2	150-160	55-60
Pirinç pudingi	1	Yuvarlak	2	160	55-60
Brioşlar	0.6	Yuvarlak	2	160	30-35

Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte ve sadece bir rehber olarak verilmiştir.

Yardımcı fırın pişirme bilgileri tablosu

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Rapor po-ndan konum alt kısmı	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Mantarlı Lazanya	3-4	Statik	1	220 - 230	45 - 50
Makarna fırını	3-4	Statik	1	220 - 230	45 - 50

Pizza	1	Statik	1	245	14-16
Bheylı İspanak turta	1.2	Statik	1	220 - 230	35 - 40

Fokaçıya	0.8	Statik	1	190-200	18-20
Jel tartı	1	Statik	1	170-180	35 - 40
Kısa hamur	0.4	Statik	1	170-180	20-25
Kısa hamur bisküviler	0.8	Statik	1	170-180	18-20
Jel tartıları	1.2	Statik	1	170-180	25 - 30
Somon alabalık	1.2	Statik	1	150-160	35 - 40
Kızarmış tavşan	1.2	Statik	1	180 - 190	70-80
Hindi göğsü	1.5	Statik	1	180 - 190	80 - 90
Domuz filetosu	1.2	Statik	1	190-200	80 - 90
Küçük rosto tavuk	1.2	Statik	1	190-200	55-60
Sosisler	1.5	Izgara	2	245	13-15
					1. yüzey 2. yüzey
Domuz pirzolası	1.5	Izgara	2	245	15 5
Yedek kaburgalar	1.5	Izgara	2	245	10 10
Pastırma	0.7	Izgara	2	245	7 8
Domuz bonfilesi	1.5	Izgara	2	245	10 5
Dana bonfilesi	1	Izgara	2	245	10 7

Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir rehber olarak verilmiştir.

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeyleri temizlemek

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

Normal günlük temizleme

Her zaman ve yalnızca aşındırıcı veya klor içeren asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

Ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiberdik bezle kurulayın.

Gıda lekeleri veya kalıntılar

Çelik süngerler ve keskin aletler kullanmayın

Yüzeyi zarar verebilecek kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap ya da plastik alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

Şekerli gıdaların (örneğin reçel) artıklarının fırının içinde kalmasına izin vermeyin. Çok uzun süre sertleşmelerine bırakılırsa, fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Ocak yüzeyini temizlemek

Pişirme ocağı tencere desteği ızgaraları

Tencere destek ızgaralarını çıkarın ve ılık su ile aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Her türlü kireci temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve

onları ocağa geri takın.



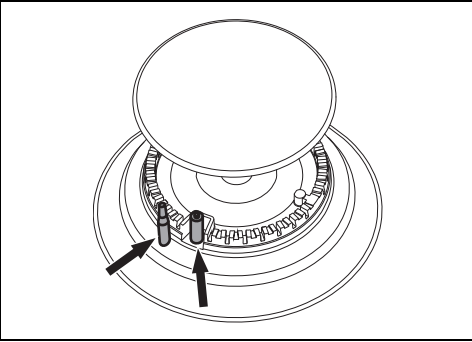
tencere/ocak destekleri ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan bu parçalarda zamanla emayede değişikliklere neden olabilir. Bu, tamamen doğal bir olgudur ve bu bileşenin çalışmasına hiçbir etkisi yoktur.

Alev dağıtıcı taç ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev dağıtıcı taçlar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Bunları sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir deterjanla yıkayın. İnatçı kir tabakalarını dikkatlice temizleyin, ardından tamamen kuruyana kadar bekleyin. Alev dağıtıcı taçları, ilgili brülör kapaklarıyla birlikte yuvalarına doğru şekilde yerleştikten emin olarak tekrar takın.

Ateşleyiciler ve termokupllar

Doğru çalışması için ateşleyiciler ve termokupllar her zaman tamamen temiz olmalıdır. Sık sık kontrol edin ve gerekirse nemli bir bezle temizleyin. Herhangi bir kuru kalıntıyı tahta bir kürdan veya iğne ile temizleyin.



Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren agresif ürünler veya çelik ve cam temizliği için ürünler kullanmayın; bu ürünler kalıcı hasara neden olabilir.

Düğmeler ılık suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizlenmeli, ardından dikkatlice kurulmalıdır. Yuvalarından dışarı çekilerek çıkarılabilirler.

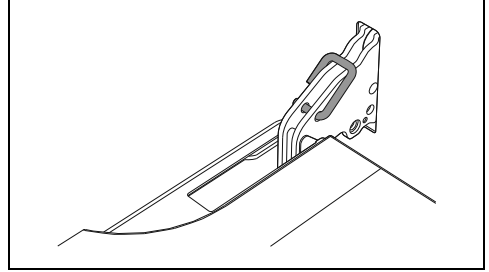
Kapağın temizliği

Kapak sökme

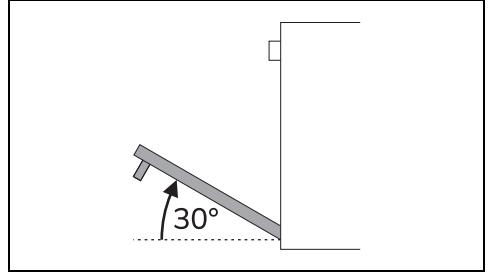
Daha kolay temizlik için şunu yapmanız önerilir:

kapağı çıkarın ve bir çay havlusunun üzerine koyun. Kapağı çıkarmak için aşağıdaki işlemleri uygulayın:

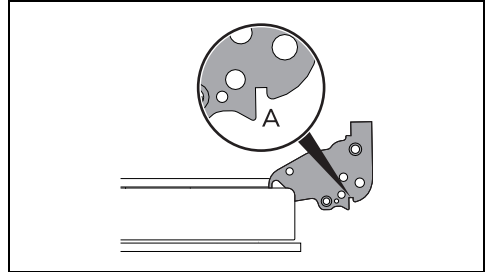
1. Kapağı tamamen açın ve şekilde gösterilen menteşelerin üzerindeki deliklere iki pimi takın.



2. Kapağı iki tarafından iki elinizle tutun, yaklaşık 30°'lik bir açıyla kaldırın ve çıkarın.



3. Kapağı tekrar monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin; oluklu bölümler A'nın yuvaların içinde tamamen oturduğundan emin olun.



4. Kapağı indirin ve yerine oturduktan sonra menteşelerin üzerindeki deliklerden pimleri çıkarın.

Kapak cam yüzeyinin temizliği

Kapağın içindeki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir varsa nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerin çıkarılması

Daha kolay temizlik için iç cam paneller

kapının yarısı sökülebilir.

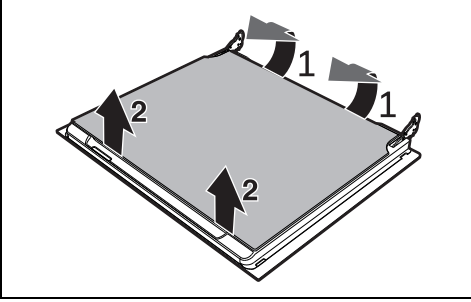


Mutfak peçetesini kullanarak temizleyin. İnatçı kirler için nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

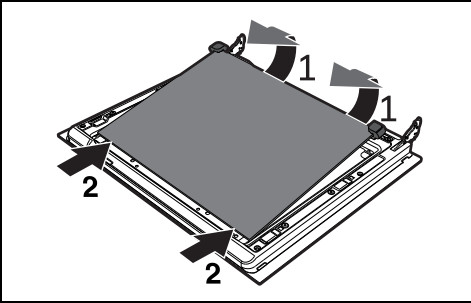
Çok fonksiyonlu fırın kapısı

1. Üst parçayı hafifçe çekerek iç cam panelini çıkarın; oklar (1) ile gösterilen hareketi izleyin. Böylece cama bağlı olan 4 pim kapı içindeki yuvalarından ayrılır.

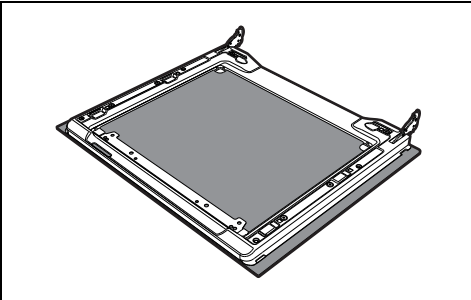
2. Ardından alt kısmı yukarı doğru çekin (2).



3. Orta camı çıkarmak için yukarıdaki talimatları izleyin ancak camı cihazın içerisine doğru itin (2).

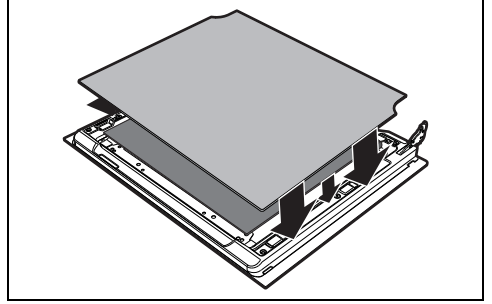


Çıkarılan cam panelleri emici mutfak kağıdı ile temizleyin; inatçı kirler için nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



5. Cam panelleri konumlarına geri takın

6. İç cam panelini yeniden konumlandırın. Kapıya hafif baskı uygulayarak merkeze alın ve 4 pimi gövdesine doğru yerleştirin.



Fırın Kovanını Temizleme

Fırının en iyi durumda kalması için soğumasını bekledikten sonra düzenli olarak temizleyin.

Yiyecek artıkları fırın kovanında kurumasına izin vermeyin; bu emaye zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şu parçaları çıkarmanız önerilir:

- kapı;
- Raf/sefer desteği çerçeveleri.



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

Kuruma

Yemek pişirmek cihaz içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiç etkilemez.

Yemek pişirmeyi her bitirdiğinizde:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki tüm kirleri temizleyin.
3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

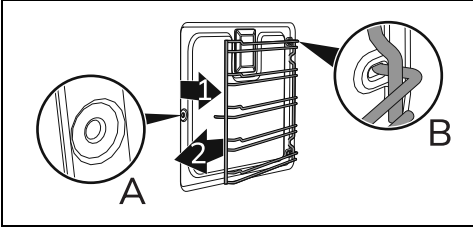
4. Cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raf/sefer destek çerçevelerini çıkarma

Raf/sefer destek çerçevelerini çıkarmak kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/sefer destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın kovanının içine doğru çekin; A olukundan çıkarmak için kalkmasını sağlayın, sonra B oturma yerlerinden dışarı kaydırın.

geri.



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

İstisnai bakım

Contanın bakım ipuçları

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

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

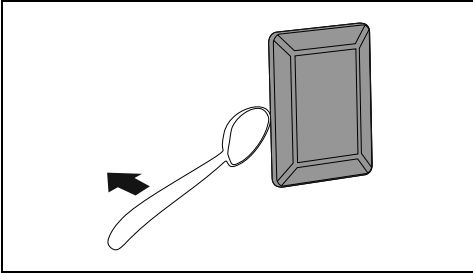
İç ampulü değiştirme



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

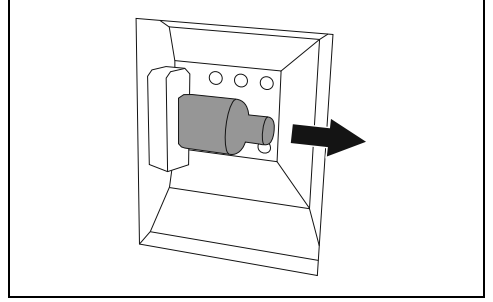
- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

1. Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını çıkarmak için bir alet (ör. kaşık) kullanın.



Fırın haznesinin emayesini çizmeye dikkat edin.

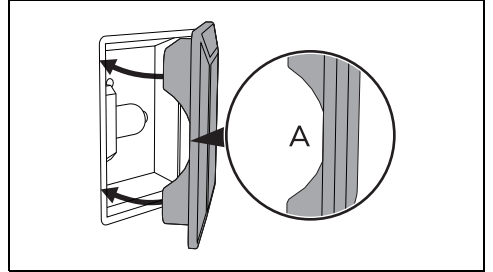
4. Işığı çıkarın ve ampulü çıkarın.



Halojen ampulü doğrudan parmaklarınızla temas ettirmeyin, yalıtkan bir malzeme kullanın.

5. Ampulü aynı tipte (40 W) biriyle değiştirin.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) biçimlendirilmiş kısmının kapağı bakacak şekilde olduğundan emin olun.



7. Kapağı tamamen aşağıya bastırın ki ampul desteğine mükemmel şekilde otursun.

KURULUM



Cihazın, geçerli yönetmeliklere göre nitelikli bir teknisyen tarafından kurulması gerekir.



Birleşik Krallık'ta kurulum için, sağlanan "UK gaz cihazları için Yerel kurulum spesifikasyonu" broşürüne başvurunuz.

Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana hattına bağlantı, geçerli standartlarca belirlenen yönergelerle uygun sürekli duvar çelik hortumuyla yapılabilir. Başka gaz türleri için "Adaptasyon'a" başlığına bakın.

gazın farklı tipleri". Cihazın gaz bağlantı elemanı ½" dış dişe sahiptir (ISO 228-1).

Konumlandırma

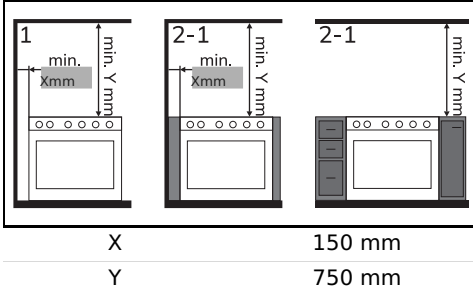


Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

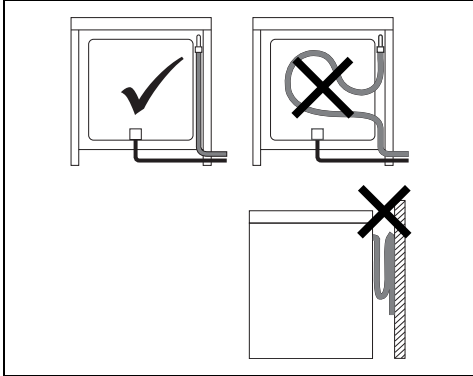
Sınıf 1	Ayağa dayalı
Sınıf 2 - alt sınıf 1	Gömülü

Cihaz, tezgah yüzeyinden en az X mm uzaklıkta ve çalışma yüzeyiyle aynı hizada olmayan duvarlara yerleştirilebilir. Cihazın üstüne yerleştirilen herhangi bir asma dolap, en az Y mm uzağa konumlandırılmalıdır.



İÇİNDE Cihazın üzerinde bir davlumbaz varsa, doğru açıklığı bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimatları kılavuzuna başvurun.

Bir lastik hortum ile bağlantı



Aşağıdaki tüm şartların yerine getirildiğini doğrulayın:

- Hortum, güvenlik kelepçeleriyle hortum bağlantısına sabitlenmiş olmalıdır;
- Hortumun hiçbir kısmı sıcak ile temas halinde değildir

duvarlar (maksimum 50 °C);

- Hortum çekiş veya gerilme altında değildir ve bükülüp dönmüş değildir;
- Hortum keskin nesnelere veya keskin köşelere temas etmez;
- Hortum mükemmel şekilde hava geçirmez değilse ve gaz sızdırıyorsa, onarmaya çalışmayın; yerine yeni bir hortum kullanın;
- Hortumun son kullanma tarihini geçmediğini kontrol edin (hortumun kendisinde yazılıdır).

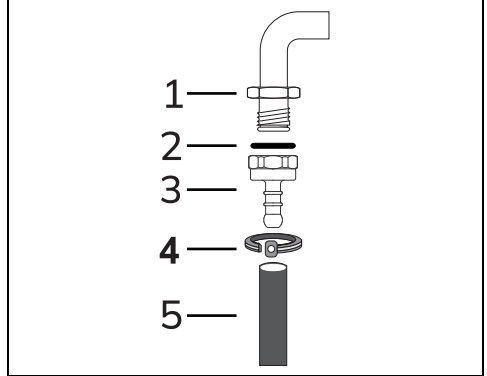
İÇİNDE

Mevcut standartlara uygun bir lastik hortum kullanılarak bağlantı sadece hortumun tamamı boyunca incelenebiliyorsa izin verilir.

İÇİNDE

Bu gaz için hortumun iç çapı 8 mm olmalıdır.

Gaz ana hattına mevcut standartlara uygun özelliklere sahip bir lastik hortum kullanarak bağlantı yapın (hortum üzerinde referans standardın damgalı olduğunu doğrulayın).

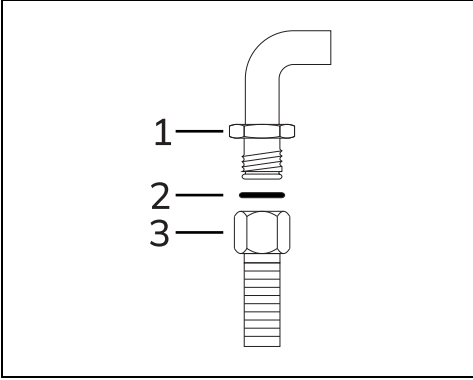


Kapatma cuentanısını 2 arasına sızdırmazlık contasını yerleştirerek cihazın gaz bağlantı elemanına (1 numaralı) dikkatlice 3 numaralı hortum bağlantı parçalarını vidalayın (½" dış ISO 228-1). Hortum bağlantısını vidaladıktan sonra gaz hortumunu 5 numaralı parçaya takın ve mevcut mevzuata uygun olarak kelepçeyle 4 tarafından sabitleyin.

Çelik hortum ile bağlantı

Uygulanabilir özelliklere sahip sürekli bir duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı yapın.

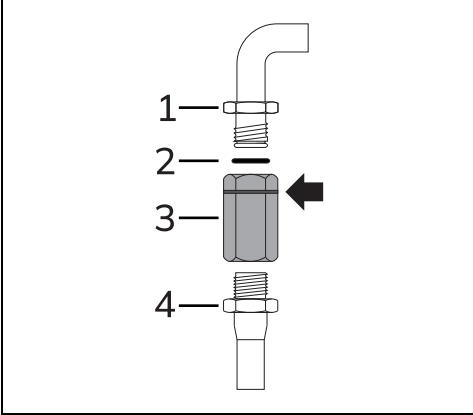
standart.



Cihazın gaz bağlantı parçası 1'e bağlantı elemanını dikkatlice vidalayın, aralarında sızdırmazlığı 2 yerleştirin.

Bayonet afşlı çelik hortum ile bağlantı

B.S. 669 standardına uygun bayonet bağlantılı çelik hortum kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapın.

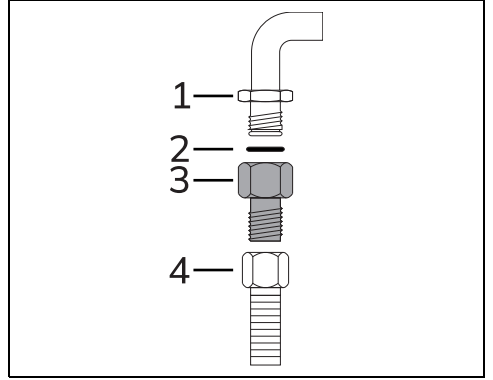


Gaz hortumu bağlantı elemanının dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve adaptörü 3 üzerine vidalayın. Dağıtım cihazın hareketli bağlantı elemanına vidalayarak, aralarına sağlanan 2 sızdırmazlığı yerleştirin.

Koni uçlu çelik hortum ile bağlantı

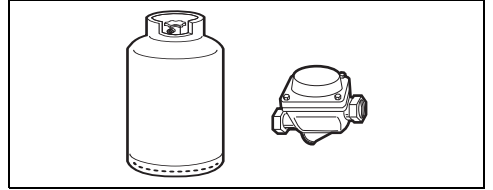
Geçerli olanlara uygun sürekli duvar çelik hortum kullanarak gaz ana hattına bağlantı yapın.

standart.



Boru bağlantı elemanını dikkatlice vidalayın 3 ile cihazın gaz bağlantı parçası 1 ($\frac{1}{2}$ " diş ISO 228-1) arasına, sağlanan 2 sızdırmazlığı yerleştirerek, bağlantı elemanını sıkıca vidalayın. Bağlantı 3 dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından 4 numaralı çelik hortumu 3 bağlantısına vidalayın.

LPG'ye bağlantı



Basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpüne bağlantıyı, yürürlükteki standartlarda belirtilen yönergeler göre yapın.

Besleme basıncı, "Brülör ve nozul özellikleri tablosunda" belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Oda havalandırması

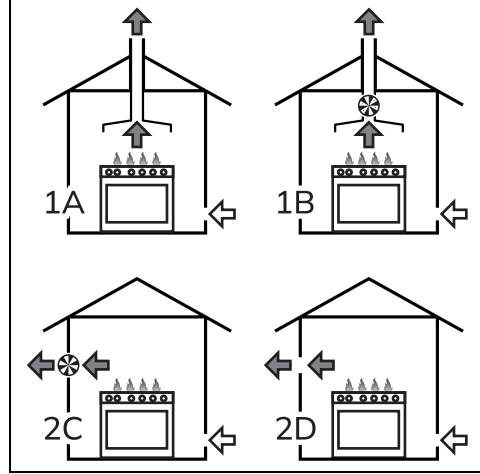
Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun sürekli hava sağlayan odalara kurulmalıdır. Cihazın kurulduğu odada gazın düzenli yanması ve odada gerekli havalandırma değişimi için yeterli hava akımı olmalıdır. Izgaralarla korunan hava menfezleri, mevcut düzenlemelere uyan doğru boyutta olmalı ve hiçbir kısmı tıkalı olmamalı, kısmen bile olsa.

Pişirme nedeniyle oluşan ısı ve nemi gidermek için oda yeterince havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya fanların hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin dışarı atılması
Yanma ürünleri dışarı alınabilir

etkin bir doğal emiş bacasına bağlı başlıklar yoluyla veya zorlanmış egzoz ile. Verimli bir egzoz sistemi, bu alanda nitelikli bir uzmanın kesin planlamasını gerektirir ve ilgili standartlarda gösterilen konumlar ve açıklıklara uymalıdır.

İş tamamlandığında, kurulumcu uygunluk belgesi vermelidir.



1 Bir başlık kullanarak egzoz

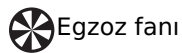
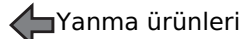
2 Başlıksız egzoz

A Tek doğal emiş
çeşitli (draught) bacası

B Tek baca ile emiş
emiş fanı

C Dışarıya doğrudan duvarla bağlantılı çıkarıcı fan
veya pencere monte edilen egzoz fanı

D Dışarıya doğrudan geçiş
duvar

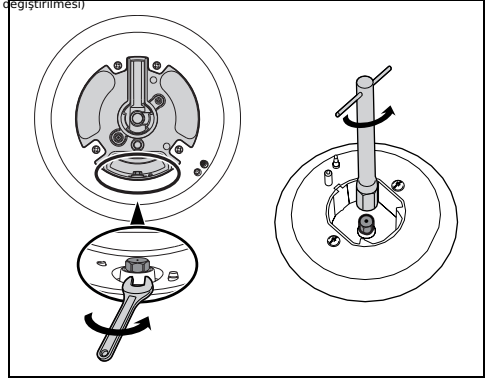


Farklı gaz türlerine uyum

Diğer gaz türleriyle çalışmada noziller değiştirilir ve gaz musluklarındaki minimum alev ayarlanır.

 Cihaz fabrikada ayarlı: doğal gaz
G20, 20 mbar basınçta.

Nozilleri değiştirme (nozillerin
değiştirilmesi)

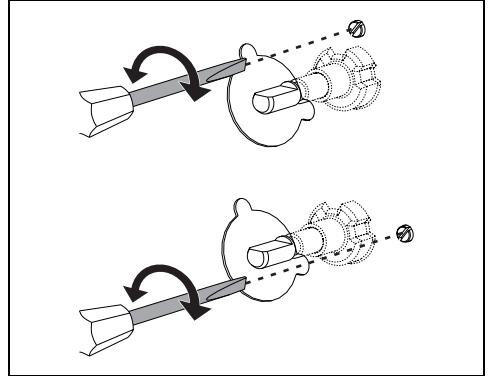


1. Yanmaya erişim için tepsi desteklerini, brülör kapaklarını ve alev yavıcı taçları çıkararak brülör kaplarını açın.

2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm anahtar kullanarak nozilleri değiştirin (bakınız "Brülör ve nozil karakteristikleri tablosu").

3. Brülörleri kendi bölmelerine geri takın.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarın ayarlanması



Brülörü yakın ve minimum konuma getirin. Gaz musluğu kolunu çekip gaz musluğunun milinin yanındaki ayarlama vidalarını (modele bağlı olarak) çevirin ta ki doğru minimum alev elde edilene kadar.

Kolu yeniden takın ve brülör alevinin stabil olduğundan emin olun. Kolu maksimumdan minimum ayara hızlıca çevirin: Alev sönmemelidir. Bu işlemi tüm gaz musluklarında tekrarlayın.

LPG için minimum ayarın ayarlanması
Yan tarafında bulunan vidası sıkın

küp milinin saat yönünde tamamen döndürülmesi.



Fabrika ayarında orijinal gaz dışında bir gaz için ayar yapıldıktan sonra, cihaz üzerindeki gaz ayarı etiketini yeni gazla uyumlu olanla değiştirin. Etiket, nozul paketinin içine yerleştirilir (varsa).

Gaz vana miltelerini yağlama

Zamanla gaz vanaları çevirmesi zorlaşabilir ve tıkanabilir. İçten temizleyin ve yağlama gresini değiştirin.



Gaz vanalarının yağlanması özel bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Gaz tipleri ve Ülkeler

Gaz tipleri		İtalyanca	GB İrlanda İngilizcesi	Fransızca Belçika	İsp.	Port.	Rusça	İsveççe Danimarka	Fince Tutka	Leh.	Macar.
1 Doğal Gaz G20											
G20	20 mbar	• • • • • • • •									
G20/25	20/25 mbar			•							
2 Doğal Gaz G20											
G20	25 mbar										•
3 Doğal Gaz G25.1											
G25.1	25 mbar										•
4 Doğal Gaz G2.350											
G2.350	13 mbar									•	
5 LPG G30/31											
G30/31	28-30/37 mbar	" " " " " " " "									
G30/31	30/30 mbar							• • •			
6 LPG G30/31											
G30/31	37 mbar									•	
7 Town Gas G110											
G110	8 mbar	•						•			

Kurulum yapılacak ülkeye bağlı olarak mevcut gaz tiplerinin tanımlanması mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için "Yanma ve nozül özellikleri tabloları" başlık numarasına bakınız.

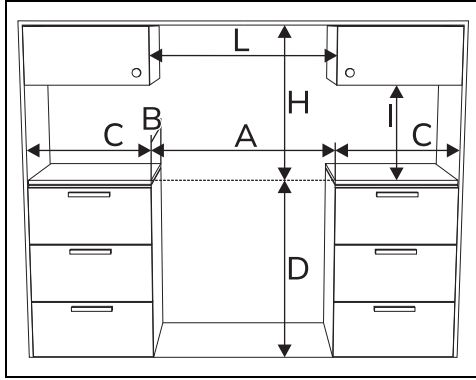
Yanma ve nozül özellikleri tabloları

1 Doğal Gaz G20 - 20 mbar		AUX	SR	UR2
Ticari ısıtma kapasitesi (kW)		1.0	1.8	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)		72	97	155
Ön-odada (nozülde basılı)		(X)	(Z)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	1200
2 Doğal Gaz G20 - 25 mbar		AUX	SR	UR2
Ticari ısıtma kapasitesi (kW)		1.1	1.8	4.2
-uç açıklığı çapı (1/100 mm)		72	94	145
Ön-odası (nozül üzerinde yazılı)		(X)	(Z)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	1200
3 Doğal Gaz G25.1 - 25 mbar		YARDIMCI	SR	UR2
Kısa ısıtma kapasitesi (kW)		1.1	1.8	4.2
Uç çapı (1/100 mm)		77	100	152
Ön-odası (nozül üzerinde yazılı)		(F1)	(Y)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	1200
4 Doğal Gaz G2.350 - 13 mbar		YARDIMCI	SR	UR2
Kısa ısıtma kapasitesi (kW)		1.0	1.8	4.0
Nozul çapı (1/100 mm)		94	120	190
Ön-odak (nozül üzerinde yazılı)		(Y)	(Y)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)		400	500	1400

5 LPG G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	UR2
Kapasite ısıtma gücü (kW)	1.0	1.8	4.0
Nozül çapı (1/100 mm)	50	65	100
Önodato (nozulde basılı)	-	-	-
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	1300
Belirlenen akış hızı G30 (g/h)	73	131	291
Belirlenen akış hızı G31 (g/h)	71	129	286
6 LPG G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	UR2
Kapasite ısıtma gücü (kW)	1.1	1.9	4.1
Nozül çapı (1/100 mm)	50	65	95
Önodaya (nozle üzerinde basılmış)	-	-	-
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	1500
Dereceli akış hızı G30 (g/saat)	80	138	305
Dereceli akış hızı G31 (g/saat)	79	136	300
7 Kent gazı G110 - 8 mbar	AUX	SR	UR2
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.4
nozül çapı (1/100 mm)	145	185	340
Önodaya (nozul üzerinde basılmış)	(/8)	(/2)	0190
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	1200

Sağlanan olmayan nozullar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Cihazın toplam boyutları



A	600 mm
B	600 mm
C1	min. 150 mm
D	873 ÷ 913 mm
H	750 mm
I	400 mm
L2	600 mm

Yan duvarlardan veya diğer yanıcı malzemelerden 1 asgari mesafe.

2 En az kütük genişliği (=A)

Cihazı seviyelendirme

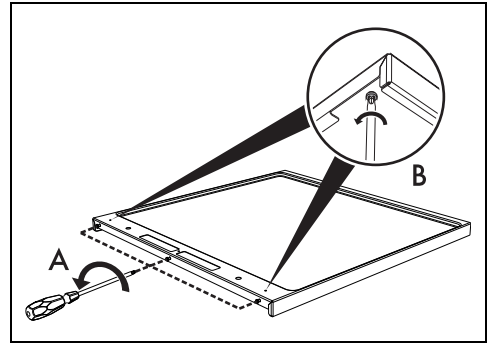
Elektrik ve/veya gaz bağlantılarını yaptıktan sonra cihazı zeminde düzgün bir şekilde seviyesi konumuna getirin, daha iyi stabilite için ayakların alt kısmını vidalayın veya sökünüz.

Cihaz yerle dengeli ve düz durumda.

Yükseltinin montajı

Çevreleyen parça her zaman cihaz üzerinde doğru konumda ve güvenli bir şekilde sabitlenmelidir.

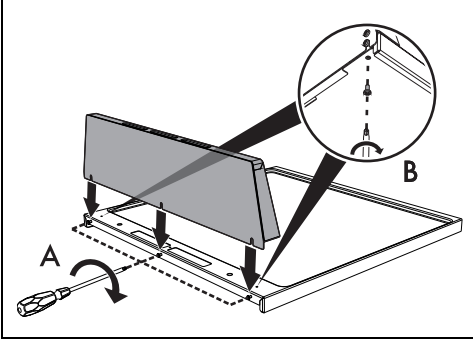
1. Ocakın arkasında bulunan 3 vidayı (A) gevşetin ve alttaki 2 vidayı (B) sökün.



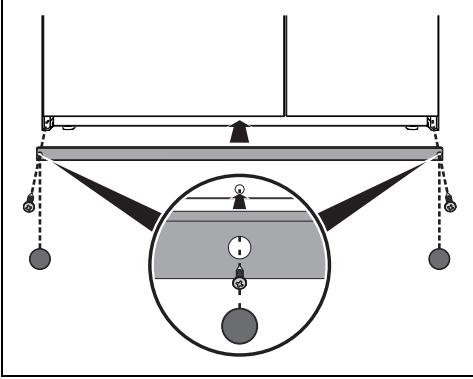
2. Çevreleyen parçayı tezgaha yerleştirin.

Çevreleyen parçanın alt 3 olukunu daha önce gevşetilen ocak arkasındaki 3 vida ile hizalayın.

3. Ocak üstünün arkasındaki 3 vidayı ve altındaki 2 vidası sıkıştırın.



Kılıf/tabana monte etme



Kılıf/tabana her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

1. Kılıf/tabana cihazın ön alt kısmına yerleştirin.

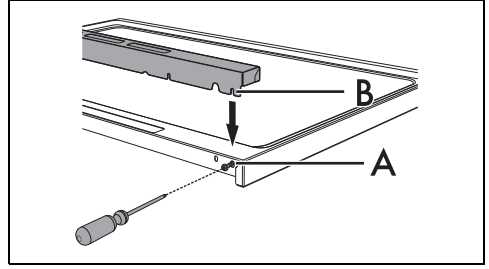
2. Kılıf/tabana cihazla sabitlemek için iki yan vidasını vidalayın.

3. Verilen kapaklarla kılıf/tabana deliklerini kapatın.



Sunulan kılıf/tabana ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihaza sabitlenmelidir.

Yükseltici/çıkıntı monte etme



Yükseltici her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

1. Tornavida ile ocak arkasındaki 2 vidası (A) gevşetin (sadece en dıştaki vidaları gevşetin).

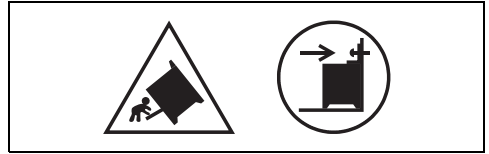
2. Yükselticiyi ocağın üzerine yerleştirin.

3. Yükselticinin (B) girintilerini vidalarla (A) hizalayın.



Sağlanan yükseltici ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulumla başlamadan önce cihazla sabitlenmelidir.

Duvara sabitleme

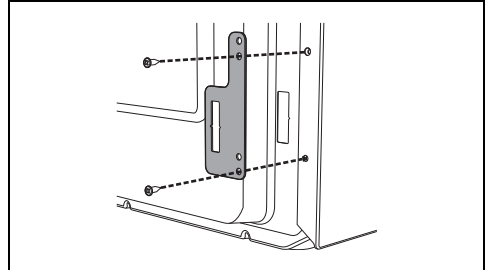


Yukarıdaki simgeler, düşmeyi önleyici cihazlar takılmadığında tehlikeyi ve doğru kurulumlarının önemini gösterir.



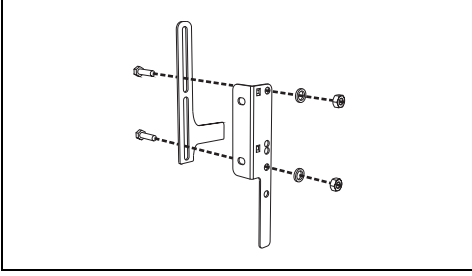
Cihazın devrilmesini önlemek için düşmeyi önleyici cihazlar takılmalıdır.

1. Duvar bağlantı plakasını cihazın arkasına vidalayın.

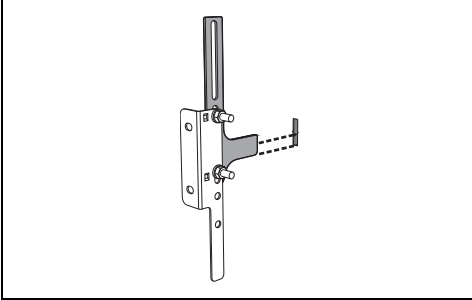


2. Dört ayağın yüksekliğini ayarlayın.

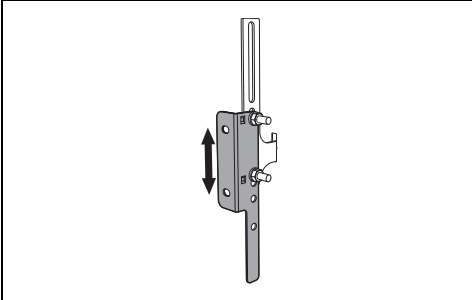
3. Ayakkabıyı sabitleme braketini monte edin.



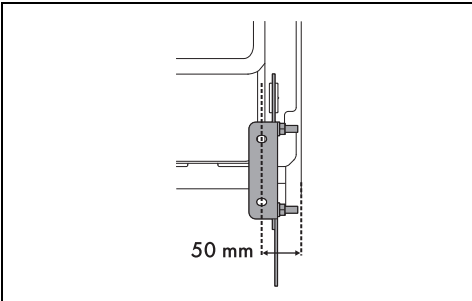
4. Sabitleme braketindeki kanca tabanını duvar sabitleme plakasındaki yuva tabanıyla hizalayın.



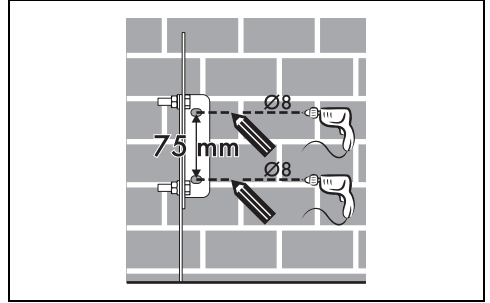
5. Sabitleme braketinin tabanını yere hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.



6. Cihaz ile braket delikleri arasındaki mesafeyi 50 mm olarak düşünün.

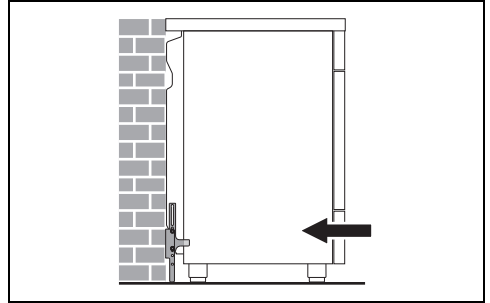


7. Braketi duvara taşıyın ve duvara delinecek deliklerin konumunu işaretleyin.



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

9. Pişiriciyi duvara doğru itin ve aynı anda braketi cihazın arkasına sabitlenen plakaya yerleştirin.



Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

Ana hat özelliklerini plaka üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

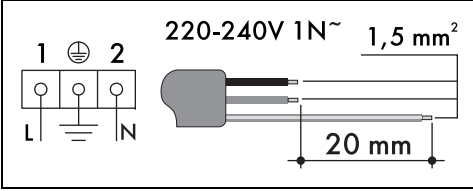
Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde belirgin şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın. Cihaz, en az 20 mm daha uzun olan bir tel ile topraklama yapılmalıdır.

diğer kablolardan daha uzun olan.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

• 220-240 V 1N~



Gösterilen değerler iç iletkenin kesitine atıfta bulunur.



Yukarıda belirtilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çıkışma katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum kurallarına uygun olarak, tüm kutuplu bir devre kesiciyle güç hattını, kategori III aşırı gerilim koşullarında tam kesilmeyi sağlamak için yeterli temas ayrılma mesafesine sahip olacak şekilde takın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya entegre edilmiş devre kesici AS/NZS 3000 standardına uygun olmalıdır.

Kurulum yapanlar için talimatlar

- Güç kaynağına bağlamak için bir fiş kullanırsanız, fiş kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.
- Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Bağlantı parçasının dişli dirseğini sökmeye ya da zorlamaya çalışmayın. Bu parça cihazın zarar görmesine neden olabilir ve üretici garantisini geçersiz kılabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz sızıntısını deterjanlı suyla kontrol edin. Sızıntıları kontrol etmek için çıplak alev kullanmayın.
- Gaz vanasının, brülörün ve ateşleyicinin düzgün çalıştığından emin olmak için tüm brülörü ayrı ayrı ve sonra birlikte açın.
- Brülör koltuklarını en düşük konuma getirin ve her bir brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin stabliliğini kontrol edin.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz düzgün çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya doğru kullanımı anlatınız.