

S M E G

TR90GMGR

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	35	Aksesuarları Kullanma	44
Genel güvenlik talimatları	35	Ocuyu Kullanma	45
Kurulum	39	Depolama bölmesini kullanma (nerede mevcut)	45
Cihazın amacı	40	Fırını Kullanma	46
Bu kullanıcı kılavuzu	40	Dijital programlayıcı	47
Üretici sorumluluğu	40	Pişirme tavsiyeleri	48
Tanımlama plakası	40	Pişirme bilgi tablosu	49
Atıklar	40	TEMİZLİK VE BAKIM 50	
Avrupa Kontrol Otoritelerine Bilgi 41		Cihazı temizleme	50
Enerji verimliliği teknik verileri	41	Ocuyu temizleme	50
Enerjiyi tasarruf etmek için	41	Konteynirler? (Not: Kızgın!)	51
Kapatma/bekleme durumunda güç tüketimi hakkında bilgiler	41	Kapak temizliği	51
moda göre	41	fırın içinin temizliği	52
Işık kaynağı	41	Buhar temizleme (bazı modellere özgü)	53
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	41	olağanüstü bakım	54
AÇIKLAMA	42	KURULUM	54
Genel açıklama	42	Gaz bağlantısı	54
Ocak	42	Gaz tipleri ve Ülkeler	57
Kontrol paneli	43	Brülör ve nozul teknik tabloları	58
Diğer parçalar	43	Konumlandırma	59
Aksesuarlar	43	Elektrik bağlantısı	62
KULLAN	44	Kurulum talimatları	63
Ön operasyonlar	44		

Aletin estetik ve işlevsel özelliklerini korumaya ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: www.smeg.com

TEDBİRLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

• Yiyecekleri fırın içinde hareket ettirirken eldiven giyerek ellerinizi koruyun.

• Ateşi veya alevleri asla suyla sökmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya başka uygun kapatma ile boğmaya çalışın.

• Bu cihaz yalnızca 8 yaş ve üstü çocuklar tarafından ve elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz olan kişiler tarafından, gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımına ilişkin talimatlar verilmiş olmak kaydıyla kullanılabilir ve cihazla ilişkili tehlikelerden haberdar edilmeli.

• Çocuklar cihazla oynamamalıdır.

• Çocukları sekiz yaşın altında güvenli bir mesafede tutun, sürekli olmadıkça

gözetimli.

- Çocukları kullanılırken cihazdan 8 yaşın altındaki çocukları uzak tutun.
- Temizlik ve bakımın gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmaması gerekir.
- Alev yayıcı başlıklarının, ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarına doğru konumlandırıldığından emin olun.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tencereler koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme süreci sürekli izlenmelidir.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar tutuşursa, asla üzerine su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.
- Pişirme sırasında metal nesneleri, tabaklar veya çatal-bıçak gibi, ocak yüzeyine koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.
- UYARI: yağ veya yağ kullanılarak pişirme sırasında yiyeceğin gözetimsiz bırakılması tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. DENEMEYİN

su ile bir yangını söndürün. Cihazı kapatın ve alevleri örterek, örneğin kapak veya battaniye ile.

- Cihaz kullanım sırasında çok ısınır. Fırın içindeki ısıtma elemanlarına asla dokunmaktan kaçının.
- Aletler veya çatal-kaşık gibi sivri metal nesneleri cihazın yuvalarına sokmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yemeği hareketlendirmeniz veya pişirmenin sonunda, kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.
- Saklama bölmesinin iç yüzeyleri (varsa) çok ısınabilir.
- Fırın açık ve sıcak iken saklama bölümünü açmayın.
- Fırın kullanıldıktan sonra saklama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.
- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık yüklemeyin veya oturmayın.
- Kullanım sonrası cihazı hemen kapatın.
- Kabloyu çekmeyin.

aletiyi prizden çekin (varsa).

Mevcut standartlara

uygun nitelikli personel.

• Yanıcı Malzemeleri Saklama Bölmesinde (mevcutsa) veya CİHAZI NİN YANINDA KULLANMAK VEYA DEPOLAMAK YASAKTIR.

• Bu cihaz çalışırken etrafında aerosoller kullanmayın.

• Bu cihazı değiştirmeyin.

• Cihaz üzerinde herhangi bir iş yapmadan önce her zaman kişisel koruyucu ekipman (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket ettirme).

• Cihaz hala sıcak veya çalışırken temizlemeyin.

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

• UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatılıp ana güç kaynağından ayrıldığından veya ana gücün kapatıldığından emin olun.

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

• Kurulum ve servis işlemleri aşağıdakiler tarafından gerçekleştirilmelidir:

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

• Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla teknik destekle hemen iletişime geçin.

• UYARI: Gazlı pişirme cihazı kurulu bulunduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Mutfak iyi havalandırılmış olsun, özellikle cihaz çalışırken: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun.

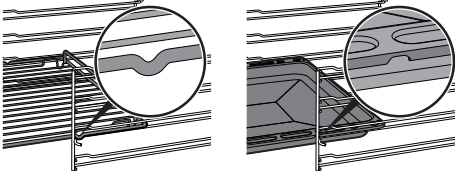
• Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencere açmak veya mekanik emiş cihazlarının gücünü artırmak gibi.

Cihaza zarar verme riski

• Yüzeyi çizebileceği ve camın kırılmasına neden olabileceği için fırın cam kapısını temizlerken sert veya aşındırıcı deterjanlar veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.

- Cihazın üzerine oturmayın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara gidebildikleri kadar içeri yerleştirilmelidir. Çıkarılmalarını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya doğru ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



- **DİKKAT:** Yağlar veya yağ içeren yemekleri pişirirken cihazı asla başıboş bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

- Yangın riski: Pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir eşya saklamayın.
- Fırının yakınında herhangi bir sprey ürünü sıkmayın.
- **HIÇBİR NEDENLE CİHAZI ODA ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Pişirme için plastik mutfak gereçleri veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı (sızdırmaz) teneke kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Tüm tepsileri ve rafları çıkarın

pişirme sırasında gerekli değildir.

- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya kalay folyo levhalarla kaplamayın.
- Pişirme kaplarını veya tepsileri fırın haznesinin tabanına doğrudan koymayın.
- Gerekirse, modeli bağlı olarak (ürünle birlikte verilen veya ayrıca satılan) tepsi rafını, pişirme için bir destek olacak şekilde tabana yerleştirerek kullanabilirsiniz.

- Yağlı kağıt kullanmak isterseniz, fırın içindeki sıcak hava dolaşımına engel olmayacak şekilde yerleştirin.

- Açık kapıyı, iç cam panelin üzerinde pişirme kaplarını veya tepsileri dayamak için kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocağın çerçevesi içinde yerleştirilmelidir.

- Tüm tencerelerin/kızartma tavalarının düz ve pürüzsüz tabanları olmalıdır.
- Herhangi bir sıvı taşar veya dökülürse, fazlasını ocaktan uzaklaştırın.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Açık olan pişirme bölgelerine boş tencereler veya tavalar koymayın.

- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalar üzerinde veya metalik yüzey kaplamalarına sahip parçalarda (ör. anodize, nikel veya krom kaplama) klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyici ürünler kullanmayın.

- Ocaklar için kullanılan çıkarılabilir parçaları, ızgara destek ızgaraları, alev yayılıcısı parçaları ve brülör kapaklarını bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Kurarken fırın kapağını cihazı yerine geçirmek için kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapalı durumdayken kapıya çok fazla baskı uygulamamaya özen gösterin.
- Kapılarda herhangi bir eşyanın sıkışmadığından emin olun.
- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için tutacağı kullanmayın.
- Temizleyici ürünleri doğrudan kapıya püskürmeyin; erişilmesi zor bölgelerde kalabilir ve durulanabilir. Zamanla boyalı paneller veya çelik ile reaksiyona girebilirler.

- Raflara zarar vermemek için tencereleri sürüklemeyin; kaldırıp yeniden konumlandırın.

Kurulum

- BU CİHAZ BOTLARDA VEYA KARAVELLERDE KURULMAMALIDIR.

- Bu cihaz ayak üzerinde kurulmamalıdır.
- Kaldırmak için tutacağı kullanmayın

veya cihazı hareket ettirmeyin.

- Cihazı dolap kesitine bu amaçla yerleştirin ikinci bir kişinin yardımıyla.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapı veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

- Kurulumdan önce yerel gaz dağıtım koşulları (gaz türü ve basıncı) ile cihazın regülasyonunun uyumlu olduğundan emin olun.

- Bu cihaz yanma ürünlerini dışarı atma sistemiyle bağlı değildir. Kurulum ve bağlantı mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak yapılmalı ve havalandırma gereksinimlerine özellikle dikkat edilmelidir.

- Bu cihaz için ayarlar gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

- Gaz bağlantısını yetkili personel tarafından yaptırın.

- Hortum kullanılarak kurulum yapılıyorsa, hortumun tamamen uzatıldığında paslanmaz hortumlar için uzunluğu 2 metreyi, kauçuk hortumlar için ise 1,5 metreyi aşmayacak şekilde yapılmalıdır.

- Gaz bağlantı hortumları, gömme modülündeki hareketli parçalarla temas etmemelidir (için

örnek bir çekmece) ve sıkıştırılmasına neden olabilecek bir boşluktan yönlendirilmemelidir.

- Gerekirse mevcut düzenlemelere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Her işlemten sonra, gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Kurulumun sonunda herhangi bir sızıntıyı köpüklü çözelti ile kontrol edin, asla alev ile değil.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknisyenler tarafından yaptırın.
- Cihaz elektrik güvenlik standartlarına uygun olarak topraklamaya bağlanmalıdır.
- En az 90°C sıcaklıklara dayanabilen kablolar kullanın.
- Giriş tellerinin vida sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam kesintiye sağlayacak kadar temas aralığına sahip tüm kutup içeren bir devre kesici ile güç hattını bağlayın.
- Bu cihaz en fazla deniz seviyesinden 2.000 metre yüksekliklere kadar kullanılabilir.

seviye.

Cihaz amacı

Bu cihaz ev kullanıcı ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Diğer tüm kullanımlar uygun değildir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında.
- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut tipi ortamlarda misafirler 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.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle oluşan kişisel veya maddi zararlar için sorumluluk reddeder:

- Belirtilen amaç dışında cihazın kullanılması;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir bölümüne müdahale edilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım plakası

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

Geri dönüşüm /



Bu cihaz, WEEE Avrupa direktifi (2012/19/EU) ile uyumludur ve ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine göre sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak kabul edilebilecek miktarda madde içermemektedir.



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesin.
- Cihazın fişini çekin.

Cihazı atmak için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün alırken perakendeciye iade edin (birbirinin karşılığı olarak).

Cihazlarımızı çevreyi kirliletmeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine verin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını başıboş bırakmayın.
- Çocukların plastik poşetlerle oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrol Kurumları için Bilgi

Fanlı çalışma modu

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

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ekodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarını içeren ayrı bir belgede bulunmaktadır.

Bu veriler, ilgili ürün sayfasında bulunan "Ürün Bilgi Sayfası"nda mevcuttur ve web sitesinden indirilebilir.

Enerji tasarrufu için

- Tarif bunu gerektiriyorsa yalnızca cihazı önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde başka türlü belirtilmedikçe, dondurulmuş yiyecekleri çözünmeden önce çözündürün

onları fırına koyun.

- Birkaç tür yiyecek pişirirken, en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri arka arkaya pişirmek önerilir.

zaten sıcak olan fırın.

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Genellikle kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçerde biriken ısıyla kalan dakikalar pişirme devam edecektir.

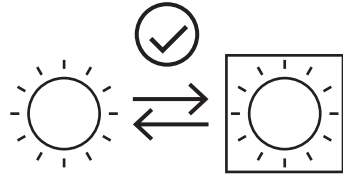
- Isı kaybını önlemek için kapının herhangi bir açıklığını en aza indirin.
- Fırın içini her zaman temiz tutun.

Kapanık/bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi

Kapanık/bekleme modundaki cihazın güç tüketimi ile ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynaklarına sahiptir.



- Cihaza ait ışık kaynakları ortalama ortam sıcaklığı için $\geq 300^{\circ}\text{C}$ çalışma için uygun olarak beyan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur
Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:



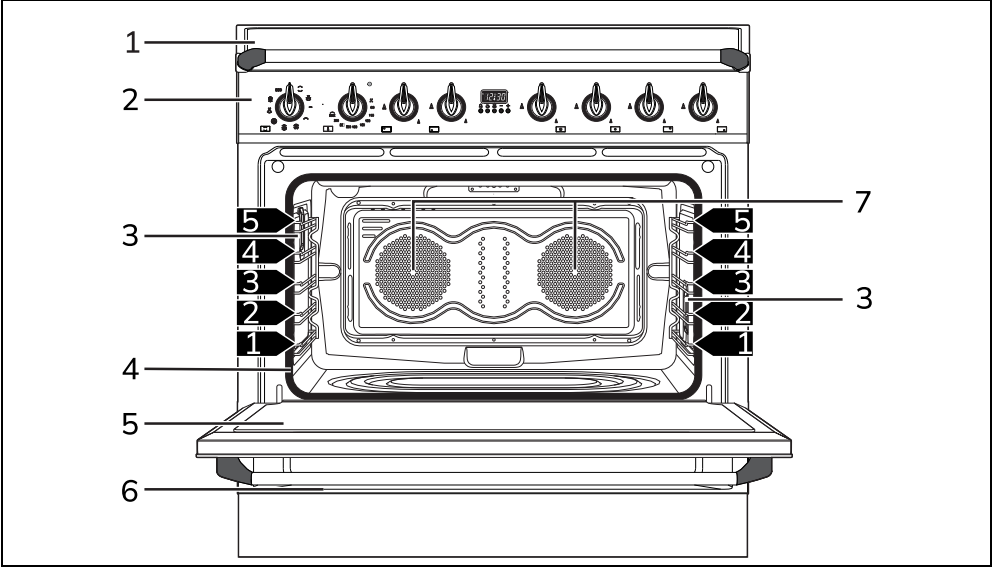
Uyarı/Dikkat



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Ocak/Otobusu?

2 Kontrol paneli

3 Fırın ışığı

4 Conta

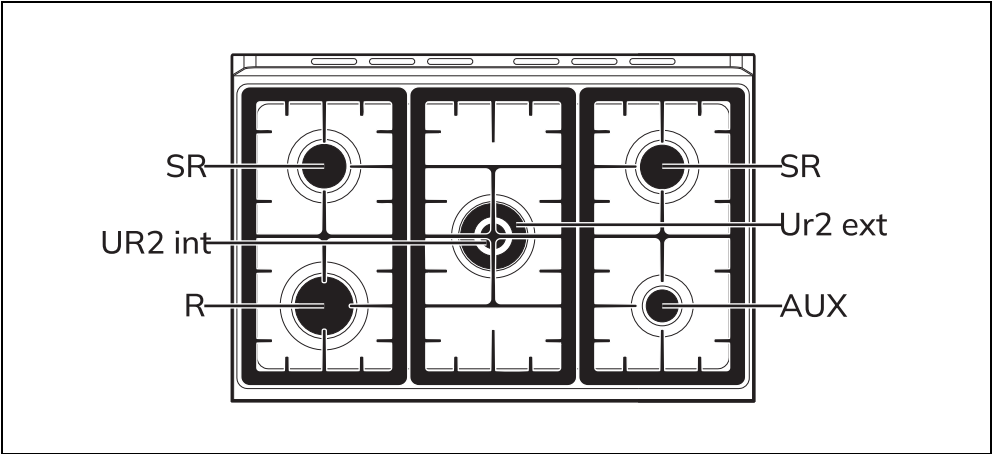
5 Kapı

Ocak

6 Depolama bölmesi

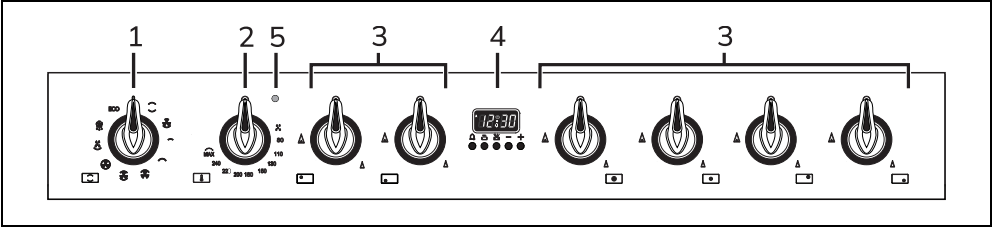
7 Fanlar

1,2,3... Çerçeve rafı



AUX = Yardımcı Ocak SR = Yarı
hızlı Ocak R = Hızlı Ocak UR2 int. =
Ultra hızlı dahili ocak UR2 ext. =
Ultra hızlı harici ocak

Kontrol paneli



1 Fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modları için uygundur. Gerekli fonksiyon seçildikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesiyle ayarlayın.

2 Sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar. Gerekli değere kadar, minimum ile maksimum ayar arasını saat yönünde çevirin.

3 Ocak alev düğmeleri

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

 ilgili ocakları yakınlaştırmak için.

Düğmeleri aralıktaki bölgeye çevirin, aralık arasında. maksimum ve minimum ayarı doğru alevi ayarlayın. Düğmeleri geri çevirin ve  ocakları kapatın.

4 Program saati

Geçerli saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikalık zamanlayıcıyı kullanmak için.

5 Gösterge ışığı

Göstergesi, fırının ısındığını göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sönüp sabit kalır. İçindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

Diğer parçalar

Raftlar/raf

sistemleri

Alet, tepsileri ve ızgaraları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri alt kısımdan yukarıya doğru gösterilir (Genel açıklamaya bakınız).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar. Fan, cihazın arkasından sürekli hava akışı sağlar ve bu akış, some süre sonra bile devam edebilir.

alet kapatılmıştır.



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini engellemeyin.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması kapanır:

- Kapı açıldığında.
- Herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, fonksiyon dışında.

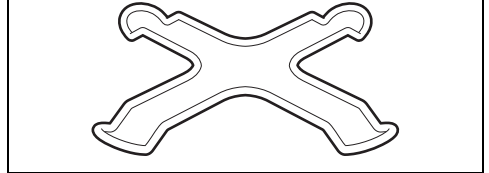


Kapı açık olduğunda iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

Aksesuarlar

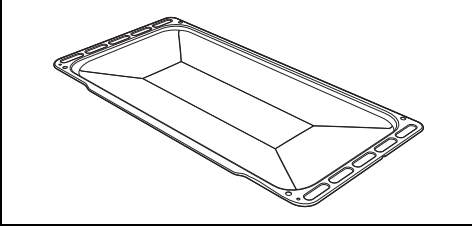
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdalarla temas edecek aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal teslim edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Gözlük
sehpası



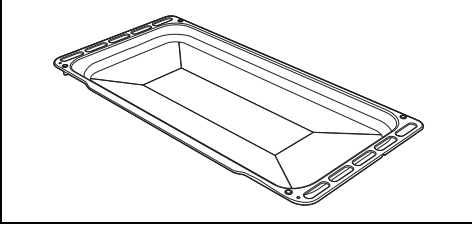
Küçük mutfak aletleri kullanılırken faydalıdır.

Fırın tepsisi



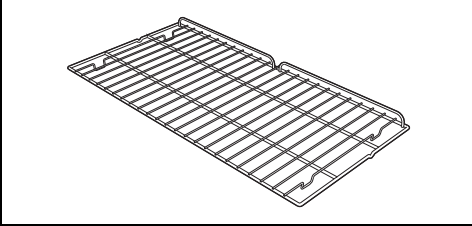
Üstteki rafta yerleştirilen yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar, pişirilmiş tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Derin tepsi



Üstteki raf üzerine yerleştirilen yiyeceklerden yağ toplamak için kullanışlı.

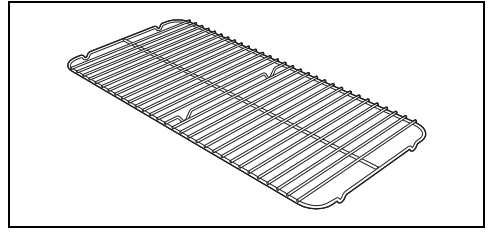
Tepsi rafı



Yemek kaplarını desteklemek için kullanışlıdır

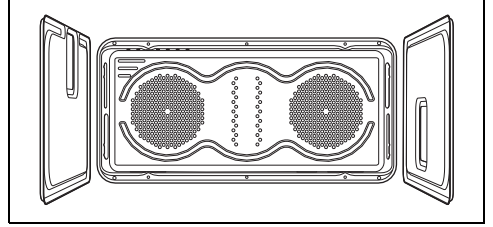
pişirme sırasında.

Raf



Fırın tepsisinin üstüne konulmak üzere; sızdırabilecek yiyeceklerin pişirilmesi için.

Kendini temizleyen paneller (yalnızca bazı modellerde)



Küçük yağ artıkları için emme amacıyla kullanışlı.

KULLANIN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar da dahil olmak üzere koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuar ve raflardan teknik veri plakasını dışındaki etiketleri çıkarın.
- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. "TEMİZLEME VE BAKIM" bölümü).

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanma" paragrafı). Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

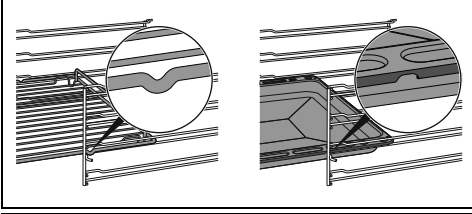
- odayı havalandırın;
- Kalmayın.

Aksesuarlar kullanılır

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara tamamen durana kadar yerleştirilmelidir.

• Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın gövdesinin arkasına bakmalıdır.

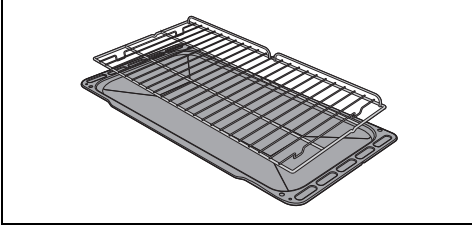


Rafları ve tepsileri nazikçe fırına geçirip durana kadar itin.



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

Tepsi rafı



Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Bu şekilde yağ, pişirilen gıdadan ayrı toplanabilir.

Ocak Kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde bir arada bulunur. Her bir düğmenin kontrol ettiği brülör düğmenin yanında gösterilir. Cihaz elektronik ateşleme ile donatılmıştır. Sadece düğmeyi basılı tutup saat yönünün tersine maksimum alev simgesine kadar çevirin ve brülör tutuşana kadar bekleyin. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa, çevirin.

tekerleği  tekrar deneyene kadar 60 saniye bekleyin. Yandırdıktan sonra termokupl ısınması için birkaç saniye basılı tutun. Düğmeyi bıraktığınızda brülör sönüyorsa, bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

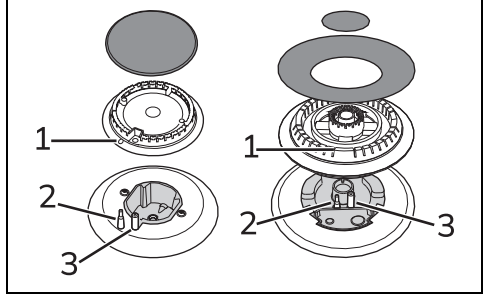
Birkaç saniye bekleyin ve tekrarlayın

işletme. Çevirme kolunu daha uzun süre basılı tutun.



Kazanma kapanma durumunda güvenlik cihazı devreye girer ve gaz beslemesini keser, gaz vanası açık olsa bile. Çevirme kolunu geri getirip yeniden aydınlatmadan önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev dağılma halkaları ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması



Ocak ocaklarını yakmadan önce alev dağılma başlıklarının kendi yuvalarında ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun. Alev dağılma başlıklarındaki 1 numaralı deliklerin 3 numaralı alevleyiciler ve 2 numaralı termokupullar ile hizalandığından emin olun.

Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği ve gaz tüketimini azaltmak için, brülöre uygun boyutta kapaklı tencereler kullanın; alevler tencerelerin yan yüzeylerine yükselmesin. İçerik kaynamaya başladığında, sıvının taşıdığı engelleyecek kadar alevi kısma ya özen gösterin.

Brülör	Tava çapı
YARDIMCI	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR2	18 - 28 cm

Depolama bölmesini kullanma (varsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Depolama bölmesi fırının altında bulunur. Açmak için kendinize doğru çekin. Aleti kullanırken gerekli olan kaplar veya metal nesnelerin saklanması için kullanılabilir.

Fırının kullanımı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Fırını açma

Fırın nasıl açılır:

1. İşlev düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklık düğmesini kullanarak sıcaklığı seçin.



Programlayıcı saatinde pişirme süresi sembolünün görüldüğünden emin olun

 İki tıklamada fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saati sıfırlamak için ve düğmelerine aynı anda basın.

Geleneksel pişirme fonksiyonları listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

STATİK



Geleneksel pişirme; tek bir yemeği hazırlamak için idealdir. Örneğin kızarmış etler, yağlı etler, ekmek, börekler.

CIRCULAIRE + ALT



Yüzeyi pişmiş ancak içi pişmemiş gıdaların pişirmesini hızlıca tamamlamanıza olanak verir. Kişiler için idealdir; her tür yemek için uygundur.

KÜÇÜK IZGARA



Sadece merkezi ısıtma elemanından yayılan ısı kullanılarak, bu fonksiyon kebab yapmak için et ve balığın küçük porsiyonlarını ızgara yapmanıza; kızarmış sandviçlere ve her türlü ızgara sebze garnitürüne olanak verir.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratinleme sonuçları sağlar. Pişirmenin sonunda kullanıldığında yemeklere eşit bir kızarma verir.

IZGARALI FAN



Etin kalın dilimleri için bile optimum ızgara sağlar. Büyük et parçaları için mükemmeldir.

Fan destekli



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküviler, kekler ve birden fazla seviyede pişirme için idealdir.

CIRCULAIRE



Isı hızlı ve eşit şekilde dağılır. Tüm yemekler için uygundur; kokuların veya tatların karışmadan birden fazla seviyede pişirme için idealdir.

Hızlı buz çözme



Hızlı buz çözme, fırın içinde oda sıcaklığındaki havanın eşit şekilde dağıtılmasını sağlamak için bir fanın devreye alınmasıyla desteklenir. Her tür gıda için mükemmeldir.

ALT ISITMA



Isı pişirme bölmesinin altından gelir. Kekler, börekler, tartılar ve pizzalar için mükemmeldir.

ECO

ECO

Bu fonksiyon, tek bir raf üzerinde

düşük enerji tüketimi ile pişirme için özellikle uygundur. Nem miktarı yüksek olabilecekler hariç tüm türde gıdalar için önerilir (ör. sebzeler).

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



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.



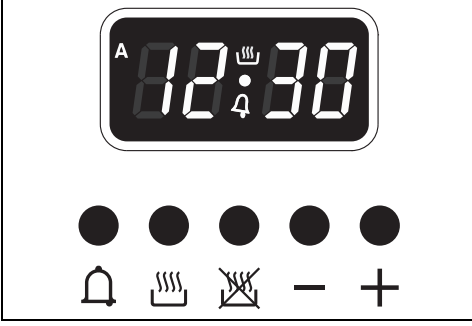
ECO fonksiyonunda pişirme (ve ön ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırındaki gıda miktarına bağlı olabilir.

VAPOR CLEAN (yalnızca bazı modellerde)



Bu fonksiyon, tabandaki çukura az miktarda su dökülmesiyle üretilen buharı kullanarak temizliği kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı düğmesi

Pişirme süresi düğmesi

Pişirme sonu düğmesi

Değeri azalt düğmesi

Değeri artır düğmesi

Programlayıcı saatin doğru çalıştığından emin olun pişirme süresi simgesini gösterir halde fırını açmak mümkün olmayacaktır. Programlayıcı saati sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.

Zamanı ayarlama

Zaman ayarlanmazsa fırın açılmaz.

İlk kullanımda veya bir güç kesintisinden sonra, rakam görüntüde yanıp sönmeye başlayacak uygulamanın ekranı.

1. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönerken aynı anda ve düğmelerine basın.

2. Zamanı şu iki düğme kullanılarak ayarlayabilirsiniz:

düğmeleri ile hızlıca artırıp azaltmak için düğmeyi basılı tutun.

3. 5 saniye bekleyin. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.

4. Ekran sembol, cihazın pişirmeye hazır olduğunu gösterir.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, bir pişirme işleminin kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre boyunca çalışmasına ve sonra tamamlanmasına olanak tanıyan fonksiyondur. kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonra başlatılıp bitirilir.

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra düğmesine basın.

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. İşlevin etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir düğmeye basmayın. Görüntüde mevcut zaman ve sembolle görünür.

4. Pişirme bittikten sonra ısıtma elemanları devre dışı kalır. Ekranda sembol kapanır, A sembolü yanıp ve siren çalmaya başlar.

5. Sesteş kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

6. Programlayıcı saati sıfırlamak için aynı anda ve düğmesine basın.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



Kalan pişirme süresini göstermek için düğmeye basın.



Programı sıfırlamak için basınız aynı anda ve düğmeleri. Fırın daha sonra manuel olarak kapatılmalıdır.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, kullanıcının belirlediği bir saatte zamanlanmış pişirmenin durdurulmasına olanak tanıyan fonksiyondur.

1. Önceki maddeye göre pişirme süresini ayarlayın: Zamanlanmış pişirme.

2. düğmesine basın. Pişirme bitiş zamanı görüntüde görünecektir (mevcut zaman artı pişirme süresi).

3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için düğmesini basın.

4. İşlevin etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir düğmeye basmayın. Mevcut zaman

ve A ekranında sembol görünür.

5. Pişirmenin sonunda ısıtma elemanları devre dışı bırakılır. Ekranda sembol söner, A sembolü yanıp söner ve zil çalar.



Programı sıfırlamak için ve düğmelerine aynı anda basın. Ardından fırın manuel olarak kapatılmalıdır.



Kalan pişirme süresini görmek için düğmeye basın. Pişirme bitiş saatini görmek için, düğmesine basın.

Mutfak saati (dakika hatırlatıcı)



Dakika hatırlatıcı, pişirme işlemi durdurmaz; sadece ayarlanan süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

Dakika hatırlatıcı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Düğmeye basıldığında ekranda 0:00 için belirir ve ışık yanıp söner.

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. Dakika hatırlatıcının ayarını tamamlamak için yaklaşık 5 saniye boyunca hiçbir düğmeye basmadan bekleyin. Mevcut saat ve



ve ses bolları ekranda görünür. ekranda.

Ayarlanan süreye ulaşıldığında bir zil sesi duyulur.

4. Zili kapatmak için azaltma düğmesine basın.



Dakika hatırlatıcı 1 dakikadan başlayıp en fazla 23 saat ve 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kalan süreyi görmek için basın, şu düğmesine.

Ayarlı verilerin silinmesi

Ayarlanmış programları sıfırlamak için ve düğmelerine aynı anda basın.

Zil ses seviyesinin ayarlanması
Zil 3 farklı tona sahip olabilir.

Zil çalışırken ayarı değiştirmek için düğmeye basın.

Pişirme tavsiyesi

Genel tavsiyeler

- Bir fan destekli fonksiyon kullanın; bu, birkaç seviyede eşit pişirme sağlar.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yemek dışarıda fazla pişebilir ve içeride az pişmiş olabilir).

Et pişirme tavsiyesi

- Pişirme süreleri; yemeğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketicinin damak zevkine göre değişir.

- Yemeği iki tarafı da kızaracak şekilde çevirin.
- Et kızartırken bir et termometresi kullanın ya da sadece kızartmaya bir kaşıkla bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişirilmesi gerekir.

Izgara ile pişirme tavsiyesi

- Pişirmenin etkisini değiştirmek isterseniz, et soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konduğunda da ızgarada pişirilebilir.

- Izgaralı fan fonksiyonu (varsa) ile ızgaraya başlamadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği ızgaranın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

- Izgara fonksiyonu ile pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyesi

- Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmeye yardımcı olurlar.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

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

- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın; gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.

İki raf üzerinde pişirme tavsiyesi:

- İki ızgara kullanmanızı öneririz (yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilir).

• Havanın akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın gereçlerini rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm' i aşmamasını sağlayın.

• Rafları aralarına boş bir raf bırakarak konumlandırın.
• Gıdanın türüne ve fırındaki artan miktara bağlı olarak iki seviyede pişirme, tek raflı pişirmeye göre biraz daha uzun sürebilir.

• İki raf üzerinde pişirirken şu fonksiyonları kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve CIRCULAIRE+ALT.

Çözülme ve mayalanma için öneri

• Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan kapağı olmayan bir kapta fırının ilk rafına koyun.

• Gıdaların üst üste binmesini önleyin.
• Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafı ve birinci seviyede bir tepsi kullanın. Bu şekilde çözdürülen gıdadan gelen sıvı gıdadan uzağa akacaktır.

• En narın kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
• Başarılı mayalanma için fırının tabanına bir kap su konulmalıdır.

Pişirme bilgileri tablosu

Gıda	Kilo (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	
lazanya	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50	
Makarna güvenci	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50	
Dana rosto	2	TURBO/CİRCİLAIRE	2	180 - 190	90 - 100	
Domuz omzu	2	TURBO/CİRCİLAIRE	2	180 - 190	70 - 80	
Sosisler	1.5	IZGARA DİŞLİ FAN	4	260	15	
Kızarmış biftek	1	TÜRB/DAİRESEL	2	200	40 - 45	
Kızartma tavşan	1.5	DAİRESEL	2	180 - 190	70 - 80	
Hindi göğüs	3	TÜRB/DAİRESEL	2	180 - 190	110 - 120	
Kızarmış domuz eti boyun	2 - 3	TÜRB/DAİRESEL	2	180 - 190	170 - 180	
Kızartma tavuk	1.2	TÜRB/DAİRESEL	2	180 - 190	65 - 70	
					1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzola	1.5	IZGARA FANI	4	260	15	5
Kemer etleri	1.5	IZGARA FANI	4	260	10	10
Pastırma	0.7	IZGARA	5	260	7	8
Domuz bonfilesi	1.5	IZGARA FANI	4	260	10	5
Kıyma bonfilesi	1	IZGARA	5	260	10	7
Somon alabalık	1.2	TURBO/DOLAŞIMLI	2	150 - 160	35 - 40	
denizbalığı (çapak/angler)	1.5	TURBO/DOLAŞIMLI	2	160	60 - 65	
kalkan balığı	1.5	TURBO/DOLAŞIMLI	2	160	45 - 50	
Pizza	1	TURBO/DOLAŞIMLI	2	260	8 - 9	
Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve yalnızca bir rehber olarak verilmiştir.						

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Ekmek	1	DÖNEN	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	TÜPİT/DAİRE	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek 1		DÖNEN	2	160	55 - 60
Turta	1	DÖNEN	2	160	35 - 40
Ricotta kek	1	DÖNEN	2	160 - 170	55 - 60
Reçellikör tartları	1	TURBO/ÇEVİK	2	160	20 - 25
Cennet kek	1.2	DÖNGÜ	2	160	55 - 60
Profiteroller	1.2	TURBO/DÖNGÜ	2	180	80 - 90
Sponge? (kek kek)	1	DÖNGÜ	2	150 - 160	55 - 60
Pirinc puding	1	TURBO/DÖNGÜ	2	160	55 - 60
Brioşlar	0.6	DÖNGÜ	2	160	30 - 35
Tabloda gösterilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak verilmiştir.					

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizliği



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeylerin temizliği

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumaya bırakın.

Günlük sıradan temizlik

Her zaman ve sadece aşındırıcılar veya klor bazı asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

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

Gıda lekeleri veya artıklar

Yüzeye zarar verecek çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir araç kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bezle kurulayın.

Şekerli yiyecek kalıntılarının (örneğin reçel) fırında oluşmasına izin vermeyin. Çok uzun süre sertleşirse fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilirler.

ocak temizliği

Pişirme ocağı tava destek ızgaraları

Tava destek ızgaralarını çıkarın ve onları ılık su ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Herhangi bir kireçleşmeyi giderdiğinizden emin olun. İyi kurulayın ve ocağa geri takın.



Tava destekleri ile alev arasındaki sürekli temas zamanla ısıya maruz kalan kısımlardaki emaye üzerinde değişikliklere yol açabilir. Bu tamamen doğal bir fenomen olup bu bileşenin çalışmasına hiçbir etkisi yoktur.

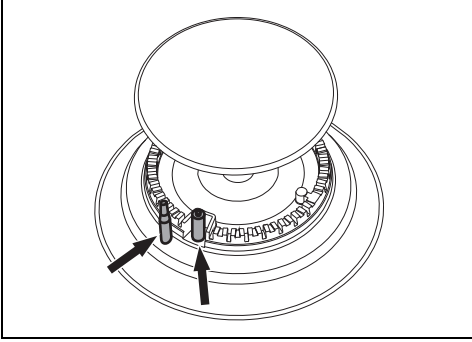
Alev yayıcı taç ve brülör başlıkları

Daha kolay temizlik için alev yayıcı taçlar ve brülör başlıkları çıkarılabilir. Onları sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkın. Herhangi bir kireçleşmeyi dikkatlice giderin, ardından tamamen kuruyana kadar bekleyin. Alev yayıcı taçları geri takın; düzgün pozisyonlandırıldıklarından ve ilgili brülör başlıklarıyla uyumlu olduklarından emin olun.

Ateşleyiciler ve termokupllar

Doğru çalışması için ateşleyicilerin ve termokuplların her zaman mükemmel olması gerekir

temizleyin. Gerekirse sık sık kontrol edin ve silindirik bir bezle hafif nemli olarak temizleyin. Kuru kalıntıları ahşap bir kürdan ya da iğne ile çıkarın.



Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren agresif ürünler veya çelik ve cam temizliği için kullanılan ürünler kullanmayın; bu ürünler kalıcı hasara yol açabilir.

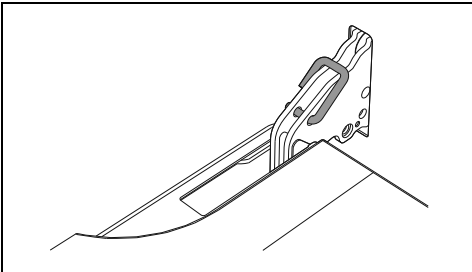
Düğmeler yumuşak bir bezle ılık suyla hafifçe nemlendirildikten sonra dikkatlice kurulmalıdır. Gövdesinden çekerek çıkarılabilirler.

Kapıyı Temizleme

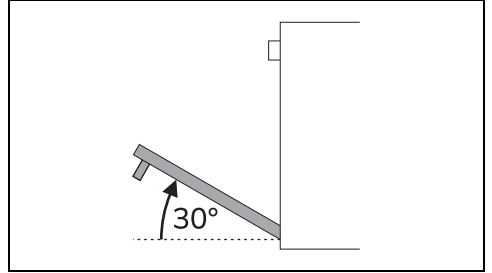
Kapı camını temizleme

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

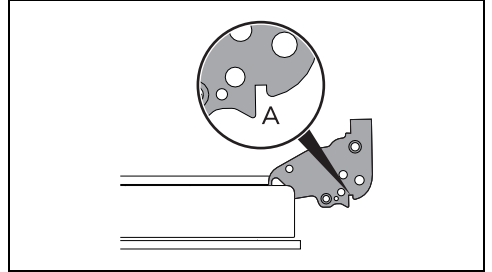
Kapıyı çıkarma (yardımcı fırın için yalnızca)
Daha kolay temizleme için kapıyı çıkarıp ince bir mutfak havlusuna koymanız önerilir.
Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:
1. Kapıyı tamamen açın ve şekilde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı iki yanında, her iki elle kavrayın, yaklaşık 30° açıda olacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden takmak için menteşeleri fırında ilgili yuvalara yerleştirin; A oluklu kısımların yuvalarda tamamen oturduğundan emin olun.



4. Kapıyı indirin ve yerine oturduktan sonra menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

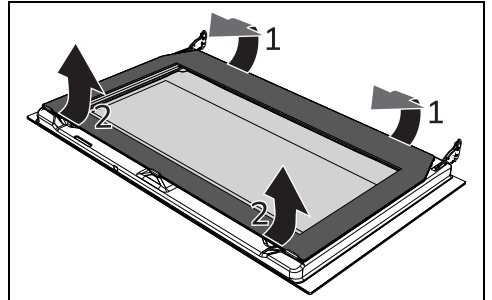
İç cam sürgülerini çıkarma

Daha kolay temizleme için kapının iç cam sürgülerini çıkarılabilir.

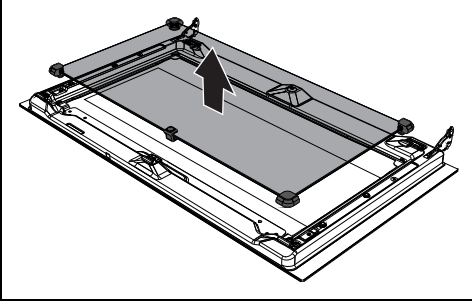
1. Kapıyı açın.

2. Kapıyı yanlış kapatmayı önlemek için menteşelerdeki deliklere sabitleme pimlerini konumlandırın (bkz. bölüm "Kapıyı çıkarma").

3. İç cam panelinin arkasını hareket yönlerini (oklar ile gösterilen) nazikçe yukarı doğru çekin (1). Ön taraftan iç cam panellerini (2) çıkararak kapıdan ayırın.

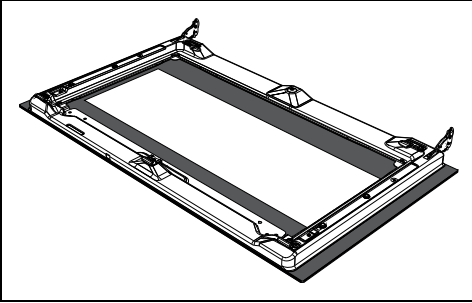


4. Aradaki cam parçacığını yukarı doğru kaldırarak çıkarın.

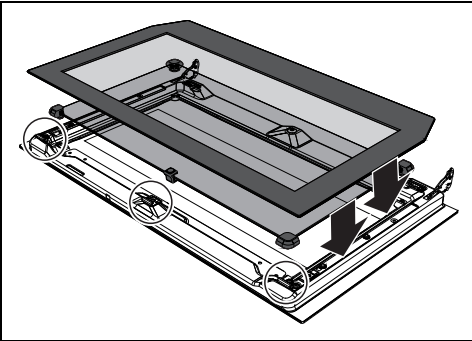


Bazı modellerde iki adet ara cam bulunur.

5. Dış camı ve daha önce çıkarılan camları temizleyin. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kirlerde ıslak sünger ve nötr deterjanla yıkayın.



6. Temizliği bitirdikten sonra ara camı kapı içindeki yuvasına tekrar yerleştirin.



7. İç camı değiştirmek için ön parçayı kapı klipslerine kaydırın ve arkadaki 2 pimi hafifçe bastırarak yerine oturtun.

Fırın boşluğunu temizleme
Fırınınızı en iyi durumda tutmak için

olası durum, soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Yiyecek kalıntılarının fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin; bu, emaye tabakasına zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın. Daha kolay temizleme için şunları çıkarmanız önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurutma

Yemek pişirmek cihazın içinde nem oluşturur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasına herhangi bir olumsuz etkisi olmaz.

Her pişirme işleminden sonra:

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

4. İç taraf tamamen kuruyana kadar kapağı açık bırakın.

Oto temizleyen panellerin yeniden üretilmesi (yalnızca bazı modellerde)

Oto temizleyen panellerin yeniden üretim döngüsü (katalitik döngü) hafif yağ kalıntılarını çıkarmak için ısı kullanan bir temizleme yöntemidir. Şeker bazlı kalıntıları çıkarmaz.

1. Önce fırın boşluğunun tabanını ve üstünü suya batırılmış mikrofiber bir bezle ve nötr bulaşık deterjanı ile temizleyin. İyice durulayın.

2. Bir saat süreyle maksimum sıcaklıkta fan yardımlı bir fonksiyon seçerek yeniden üretim döngüsü başlatın.

3. Yeniden üretim döngüsünden sonra oto temizleyen paneller özellikle kirliyse çıkarın ve nötr bulaşık deterjanı ile yıkayın. İyi durulayın ve kurulayın.

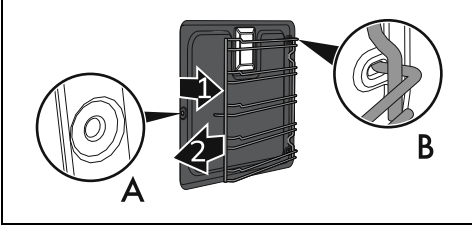
Oto temizleyen panelleri yeniden fırına koyun ve tamamen kuruduklarından emin olmak için 180°C'de bir saatlik bir fan yardımlı fonksiyon kullanın.



Oto temizleyen panel yeniden üretim döngüsünü her 15 günde bir yapmanızı öneririz.

Kendinden temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarma (bazı modellerde geçerlidir)
Yan kendinden temizleyen paneller ile raf/tepsi destek çerçevelerinin kaldırılması, yan tarafların temizliğini daha kolay hale getirir. Bu, otomatik temizleme döngüsü her kullanıldığında yapılmalıdır (yalnızca bazı modellerde).

Raf/tepsi destek çerçevelerini kaldırmak için:
• Çerçeveyi A olukundan kurtarmak için fırın kalıbı içine doğru çekin. Ardından arkasındaki koltuklardan B kaydırın. Yan kendinden temizleyen panel, raf/tepsi destek çerçevesine vidalanmıştır.



Kaldırma sırasında yüzeylere zarar vermemek için kendinden temizleyen paneli raf/tepsi destek çerçevesinden kazara koparmamaya dikkat edin.

• Temizledikten sonra, kendinden temizleyen yan panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini yerine takmak için yukarıdaki işlemi tekrarlayın.

Buhar Temizleme (bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.



Buhar Temizleme fonksiyonu, yardımcı bir temizleme prosedürüdür ve kirin temizlenmesini kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde, fırının iç kısmını çok kolay temizlemek için. Kir kalıntıları, buhar ısı sayesinde daha sonra kolayca gider.

Ön Hazırlık İşlemleri

Buhar Temizleme döngüsünü başlatmadan önce:

- Fırın içinden tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.

- Varsa kendinden temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Şunu sağlamayın ki

91477A699/D

kavite dışına taşma.

- Fırının içine spreyci uç kullanarak su ve bulaşık deterjanı çözelti püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Yönlendirici kendinden temizleyen kaplama içeriyorsa spreylemeyin.

- Kapağı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında, daha önce çıkarılan kendinden temizleyen panelleri (takılı olanlar) ılık suda ve az miktarda deterjanla ayrı ayrı yıkayın.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini sembole veya olarak çevirin



(bulunuyorsa).

2. Sıcaklık düğmesini sembole çevirin.
3. Temizleme döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.



Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek fonksiyondan çıkın.
2. Kapağı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bir bezle silin.
3. Çıkarılması zor birikintiler için piring tel içeren çizilmez olmayan sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
5. Fırının içindeki artık suyu çıkarın.

6. Kendinden temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini, takılıysa yerine takın. Daha hijyenik olmak ve yiyeceklerin hoş olmayan kokularını almasını önlemek için:
 - İç kısmı yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fanlı bir fonksiyonla kurutmanızı öneririz.

- Kendinden temizleyen paneller takılıysa, iç kısmı eşzamanlı katalitik bir döngüyle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Ulaşılması güç parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmayı öneririz.



Fırın gövdesinin seramik kaplamasını çizmemeye dikkat edin.

Olağanüstü bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

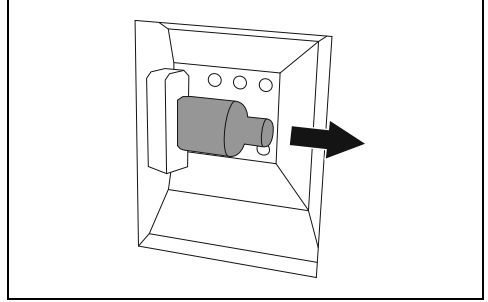
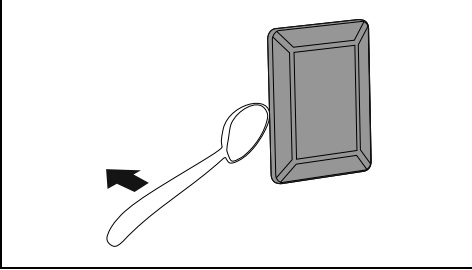
İç ampulün değiştirilmesi



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldivenler giyin.

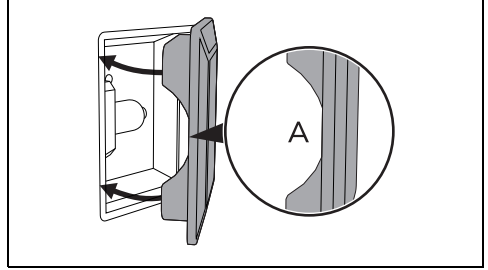
1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını çıkarmak için bir araç (ör. kaşık) kullanın.



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

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

6. Kapağı tekrar takın. Camın (A) kalıbı olan kısmının kapağı bacak şeklide olduğundan emin olun.



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

KURULUM



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



Cihaz fabrikasında: doğal gaz G20 için 20 mbar basınçla ayarlanmıştır.

Gaz bağlantısı

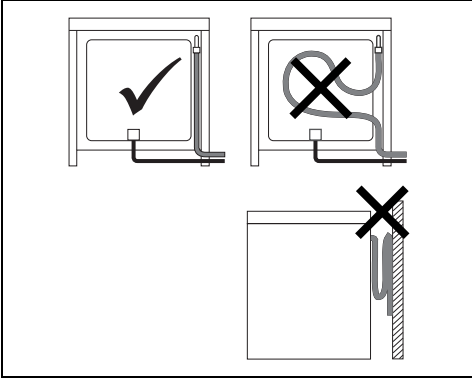


Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana hattına bağlantı, belirlenen yönergelere uygun sürekli bir duvar çelik hortumu kullanılarak yapılabilir

Yürürlükteki standartlara göre. Farklı gaz türleri kullanmak için „Farklı gaz türevlerine uyum“ bölümüne bakın. Cihazın gaz bağlantısı ½” dış dişe sahiptir (ISO 228-1).

Lastik hortumla bağlantı



Aşağıdaki tüm koşulların yerine getirildiğini doğrulayın:

- hortum, emniyet kelepçeleriyle hortum konektörüne bağlıdır;
- Hortumun hiçbir bölümü sıcak duvarlarla temas halinde değildir (maksimum 50 °C);
- Hortum çekiş altında değildir ve kırışık veya kıvrık yoktur;
- Hortum keskin nesnelerle veya keskin köşelerle temas halinde değildir;
- Hortum mükemmel şekilde hava geçirmez değilse ve gaz sızdırıyorsa onarmaya kalkmayın; yeni bir hortum ile değiştirin;
- Hortumun son kullanma tarihinin geçmediğini kontrol edin (hortumun üzerinde basılıdır).

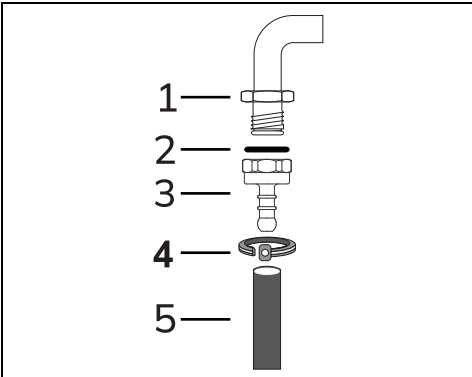


Mevcut standartlara uygun bir lastik hortum kullanılarak yapılan bağlantı yalnızca hortumun tamamı boyunca incelenebiliyorsa izin verilir.



Sıvı Gaz için hortumun iç çapı 8 mm olmalıdır.

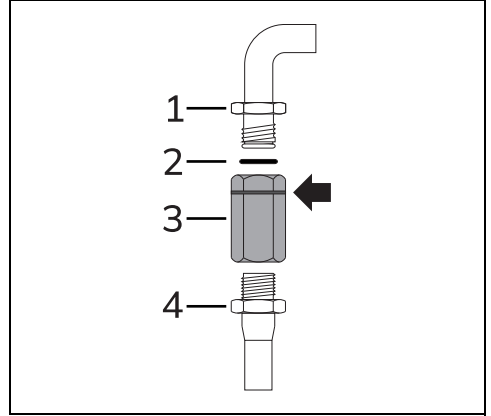
Mevcut standartlara uygun özelliklere sahip bir lastik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantı yapın (referans standardının hortum üzerinde mühürlü olduğundan emin olun).



Vakıtlı bir şekilde hortum konektörünü 1 numaralı cihaz gaz konektörüne ($\frac{1}{2}$ " vida ISO 228-1) vidalayın, aralarına sızdırmazlık contası 2yi koyun. Hortum konektörünü vidaladıktan sonra, gaz hortumunu 5 üzerine oturtun ve mevcut yönetmeliklere uygun olarak 4 kelepçesiyle sabitleyin.

Mayneli bağlantılı çelik hortum ile bağlantı

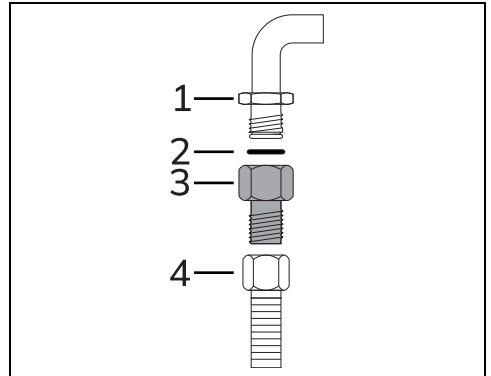
B.S. 669 uyumlu bayonetli çelik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı yapın.



Gaz hortum bağlantı vidinin üzerinde yalıtım malzemesi uygulayın ve adaptörü 3 ona vidalayın. Montajı cihazın hareketli konektörü 1 üzerine vidalayın, aralarına sağlanan conta 2yi yerleştirin.

Koni uçlu çelik hortumla bağlantı

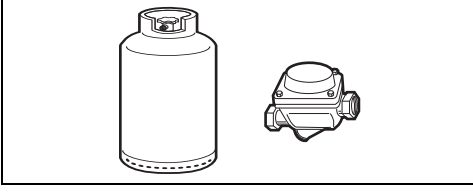
Uygulanabilir standarda uygun özelliklere sahip sürekli duvarlı çelik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı yapın.



Ciddi şekilde hortum konektörünü 3 cihazın gaz konektörüne ($\frac{1}{2}$ " vida ISO 228-1) vidalayın, contayı 2 aralarına yerleştirin, sağlanan,

Aralarında. 3 no'lu bağlantı parçasının dışlarına yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından 4 no'lu çelik hortumu 3 no'lu bağlantı parçasına vidalayın.

LPG'ye bağlantı



Bir basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpü üzerindeki bağlantıyı yürürlükteki standartlarda belirtilen talimatlara göre yapın.

Besleme basıncı, "Brülör ve meme özellikleri tablosu"nda belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Oda havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun olarak sürekli bir hava beslemesi bulunan odalara monte edilmelidir. Cihazın monte edileceği oda, gazın düzenli yanması ve odanın kendisinde gerekli hava değişimi için yeterli hava akışına sahip olmalıdır. Izgaralarla korunmuş hava menfezleri, güncel yönetmeliklere uygun olacak doğru boyutta olmalı ve bunlardan hiçbir parçası—hatta kısmen bile—engellenmeyecek şekilde konumlandırılmalıdır.

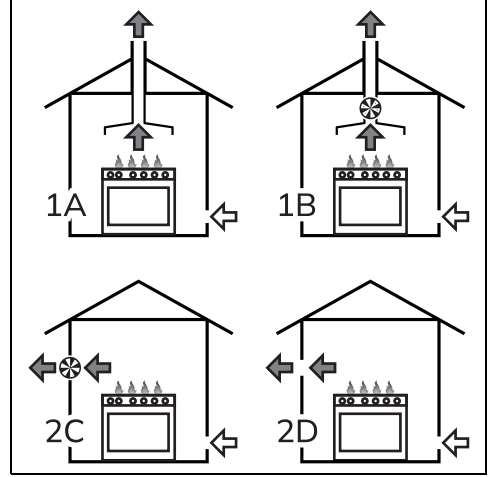
Pişirme işlemi sırasında oluşan ısı ve nemin giderilmesi için oda yeterince havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süreli kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin tahliyesi

Yanma ürünleri, verimi kesin olan doğal çekişli bir bacaya bağlanan davlumbazlar aracılığıyla veya zorlamalı tahliye ile alınabilir. Etkin bir tahliye sistemi, bu alanda yetkin bir uzman tarafından hassas planlama gerektirir ve yürürlükteki standartlarda belirtilen konumlara ve açıklıklara uygun olmalıdır.

İş tamamlandığında, tesisatçı şunları yapmalıdır

Uygunluk belgesi düzenleyin.



1 Davlumbaz ile duman tahliyesi

2 Davlumbaz olmadan duman tahliyesi

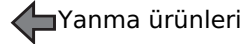
A Tekli doğal çekişli tahliye
çekiş bacası

B Tekli bacayla tahliye, bacayla birlikte
aspiratör fan

C Dış ortama, duvar tipi

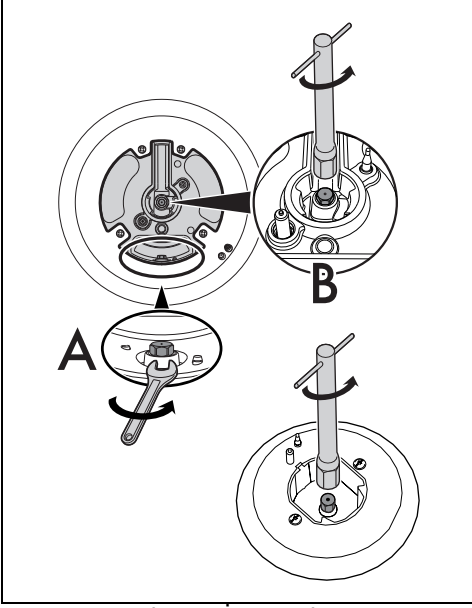
veya pencere tipi aspiratör fan ile doğrudan tahliye

D Doğrudan dışarıya, içinden
duvar



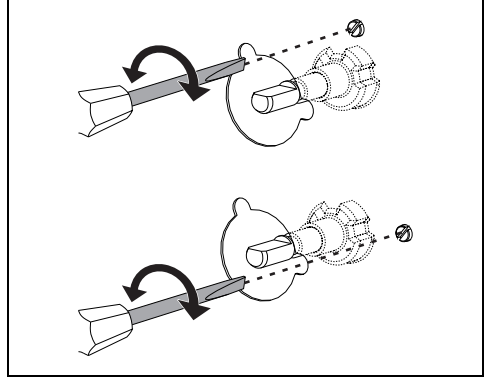
Farklı gaz türlerine uyarlama

Başka gaz türleriyle çalışması halinde, brülör memeleri değiştirilmelidir ve gaz muslukları üzerinde minimum alev ayarlanmalıdır.



A = Dış nozul, B = İç nozul.

1. Tavaları destekleri, brülör kapakları ve alev dağıtıcı başlıkları çıkarın ve brülör kupalarına erişin.
 2. Kullanılacak gaz tipine göre 7 mm anahtar ile nozulları değiştirin (bkz. "Ateşleme ve nozul özellikleri tablosu").
 3. Brülörleri ilgili oyuncak kapaklarına geri yerleştirin.
- Doğal gaz için minimum ayarının yapılması



Brülörü yakın ve minimum konuma getirin. Gaz vanası kolunu çıkarın ve gaz vanası milinin yanındaki ayar vidasını (modeline bağlı olarak) doğru minimum alev elde edilene kadar çevirin.

Kolu yeniden takın ve brülör alevinin stabil olduğundan emin olun. Kolu maksimumdan minimum avara hızla çevirin: Alev sönmemelidir. Aynı işlemi tüm gaz vanaları için tekrarlayın.

LPG için minimum ayarının yapılması
Vanadan milin yanındaki vidayı saat yönünde tamamen sıkın.



Fabrika ayarında olan gazdan farklı bir gaz ayarına geçildikten sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gaz için uygun olan etiketle değiştirin. Etiket, nozzle paketinin içinde (varsa) bulunur.

Gaz vanalarının yağlanması
Zamanla gaz vanaları çevirme güçleşebilir ve tıkanabilir. İçten temizleyin ve yağlayıcı yağını değiştirin.



Gaz vanalarının yağlanması uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Gaz tipleri ve Ülkeler

Gaz tipleri	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Doğal Gaz G20										
G20 20 mbar	***	*****								
G20/25 20/25 mbar			•							
2 Doğal Gaz G20										
G20 25 mbar										•
3 Doğal Gaz G25.1										
G25.1 25 mbar										•

Gaz türleri	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
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 Şehir Gazı G110										
G110 8 mbar	•						•			

Cihazın kurulacağı ülkeye göre mevcut gaz türleri belirlenebilir. Doğru değerleri "Brülör ve meme özellikleri tabloları" içindeki başlık numarasına bakarak belirleyin.

Brülör ve meme özellikleri tabloları

1 Doğal gaz G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2 iç. UR2 dış.	
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	0.9	4.1
Meme çapı (1/100 mm)	72	97	115	70	150
Ön bölme (memede basılıdır)	(X)	(Z)	(Y)	(H1)	(H3)
Azaltılmış güç (W)	400	500	800	400	1200
2 Doğal gaz G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2 iç. UR2 dış.	
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	2.9	0.9	4.1
Meme çapı (1/100 mm)	72	94	110	65	145
Ön odacık (püskürtücünün üzerinde yazılı)	(X)	(Z)	(H8)	(H1)	(H3)
Azaltılmış güç (W)	400	500	800	400	1200
3 Doğal gaz G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2 iç. UR2 dış.	
Derecelendirilmiş ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.0	0.9	4.0
Nozul çapı (1/100 mm)	77	100	134	72	148
Ön odacık (püskürtücünün üzerinde yazılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(H1)	(F3)
Azaltılmış güç (W)	400	500	800	400	1200
4 Doğal gaz G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2 iç. UR2 dış.	
Derecelendirilmiş ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	2.9	0.9	3.2
Nozul çapı (1/100 mm)	94	120	165	91	180
Ön odacık (püskürtücünün üzerinde yazılı)	(Y)	(Y)	(F3)	(Y)	(H4)
Azaltılmış güç (W)	400	500	800	400	1200
5 LPG G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2 iç. UR2 dış.	
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	0.9	3.8
Meme başı çapı (1/100 mm)	50	65	85	44	96
Ön oda (meme başı üzerinde basılıdır)	-	-	-	-	-
Azaltılmış güç (W)	400	500	800	400	1500
Nominal debi G30 (g/h)	73	131	218	65	276
Nominal kapasite G31 (g/h)	71	129	214	64	271
6 LPG G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2 iç. UR2 dış.	
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.9	3.0	0.8	3.9
Meme başı çapı (1/100 mm)	50	65	81	42	93
Ön oda (meme başı üzerinde basılıdır)	-	-	-	-	-
Azaltılmış güç (W)	450	550	900	450	1500
Nominal debi G30 (g/h)	80	138	218	58	284
Nominal kapasite G31 (g/h)	79	136	214	57	279
7 Şehir gazı G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2 iç. UR2 dış.	
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	2.8	1.0	3.2
Memesi çapı (1/100 mm)	145	185	260	145	300
Ön yanma odası (memede basılıdır)	(/8)	(/2)	(/3)	-	-
Azaltılmış güç (W)	400	500	800	400	1000

Verilmeyen nozzle'lar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Pozisyonlama



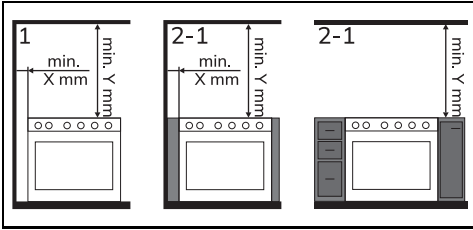
Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1 Çevreli ayakta duran

Sınıf 2 - alt sınıf 1 Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden daha yüksek duvarlara karşı X mm en az mesafede konumlandırılabilir. Cihazın çalışma yüzeyinin üzerinde kurulan herhangi bir duvar rafı en az Y mm cihazdan uzak olmalıdır.



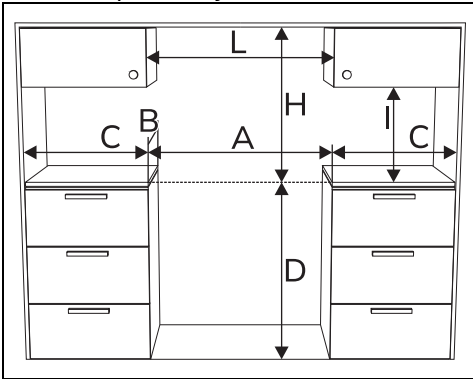
X 150 mm

Y 750 mm



Cihazın üstüne bir davlumbaz takılıysa, doğru açıklığı bırakmak için davlumbaz talimatları kılavuzuna bakınız.

Cihazın toplam boyutları



A 903 mm

B 600 mm

C1 en az 150 mm

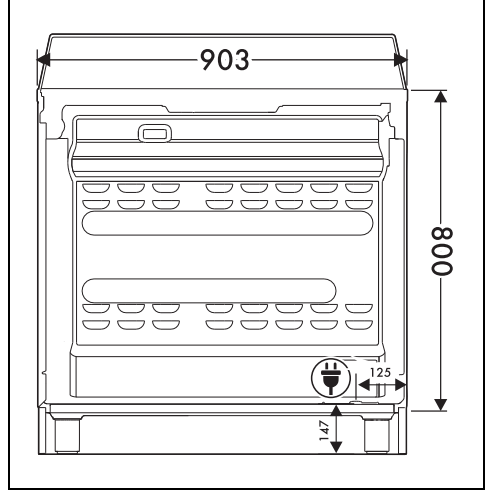
D 898 - 920 mm

H	750 mm
I	450 mm
L2	903 mm

1 Yan duvarlardan veya diğer tutuşabilir malzemelerden minimum mesafe.

2 Kapak içi en az genişlik (=A)

Cihaz boyutları



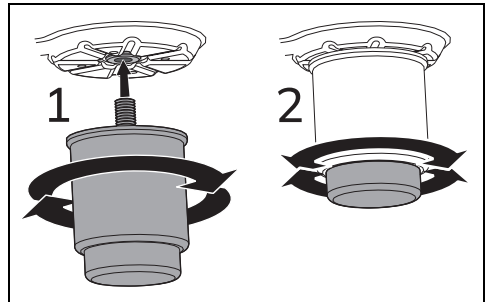
Elektrik bağlantı konumu

Cihazın dengelenmesi

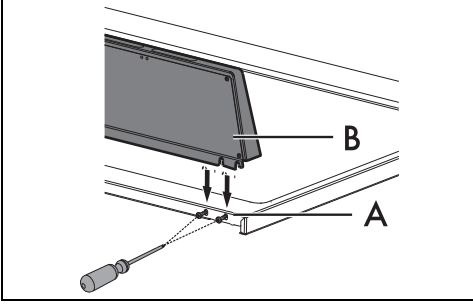


Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Cihaz zeminde düz olmalıdır. Daha büyük stabilite sağlamak için. Gaz ve elektrik bağlantıları yapıldıktan sonra, cihazla birlikte gelen dört ayağı vidalayın (1). Cihazın zeminde sabit ve düz olana kadar ayakları alt taraftan vidalayın veya gevşetin (2).



Upstand'ın montajı



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

1. Ocağın arkasındaki 6 vidayı (A) tornavida ile gevşetin.
2. Upstand'ı ocağın üzerine yerleştirin.
3. Upstand'ın (B) girintilerini vidalarla (A) hizalayın.

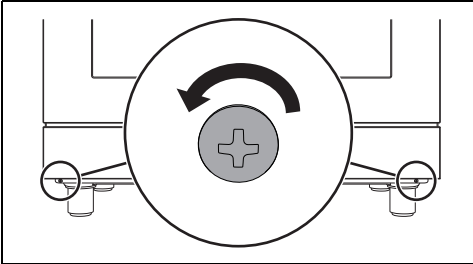


Sağlanan upstand, ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulumdan önce cihaza sabitlenmelidir.

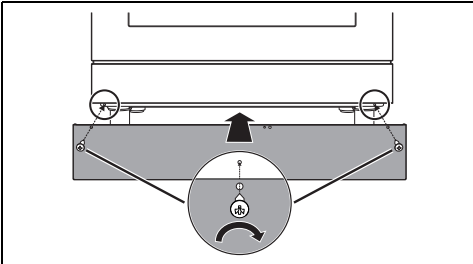
Plintin monte edilmesi

Plint her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve güvenli şekilde sabitlenmelidir.

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



2. Ön kaplamayı cihazın altına yerleştirin ve ön kaplamadaki yan delikleri cihazın tabanındaki deliklerle eşleştirin.

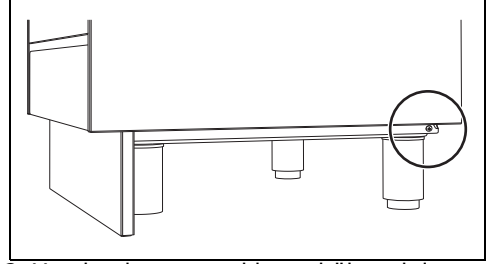


3. Ön kaplamayı, daha önce çıkarılan vidalarla cihazın üzerine sabitleyin.

Yan plintin kurulumu

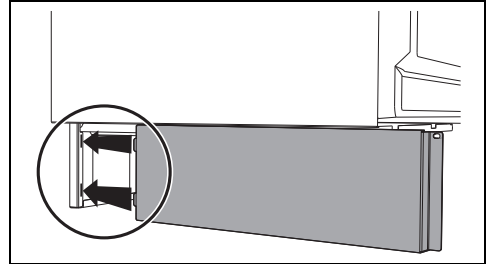
Ön kaplama takıldıktan sonra yan kaplama düzgün şekilde cihaza sabitlenebilir.

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

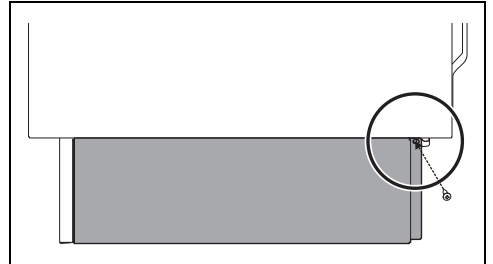


2. Yan kaplamayı, saklama bölmesinin altında cihazın alt tarafına konumlandırın.

3. Yan kaplamanın sekmeleri, ön kaplamanın arka kısmındaki girintilere sokulmalıdır.

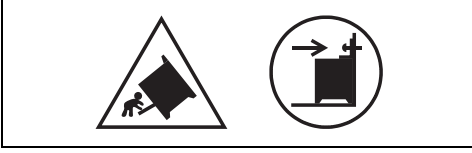


4. Yan kaplamadaki deliği cihazın tabanındaki arka delikle hizalayın.



5. Önceden sökülen vidayı kullanarak yan kaplamayı cihaza sabitleyin.
6. Yukarıda tarif edilen işlemleri diğer yan kaplama bölümü için tekrarlayın.

Duvara sabitleme

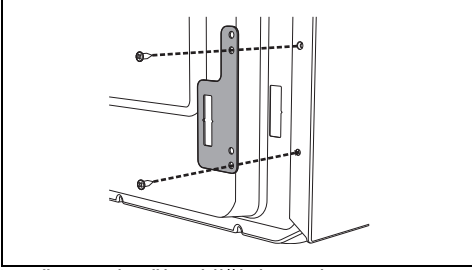


Yukarıdaki simgeler, devrilmeyi önleyici cihazlar monte edilmezse tehlikeyi ve doğru montajın önemini gösterir.

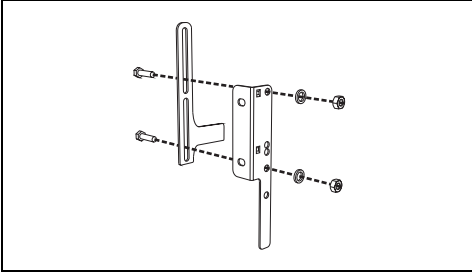


Cihazın devrilmesini önlemek için devrilmeyi önleyici cihazlar monte edilmelidir.

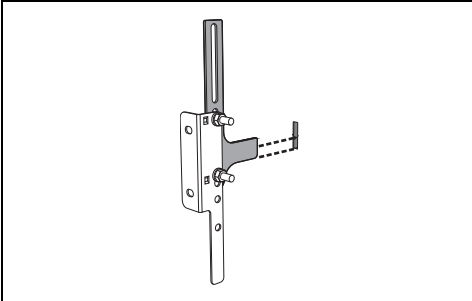
1. Duvar sabitleme plakasını cihazın arkasına vidalayın.



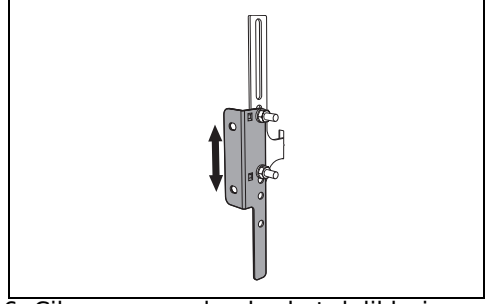
2. Dört ayak yüksekliğini ayarlayın.
3. Sabitleme braketini birleştirin.



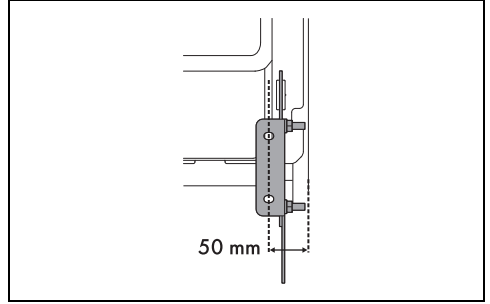
4. Sabitleme braketini üzerine asma kancasının tabanını, duvar sabitleme platesinin yuvasının tabanıyla hizalayın.



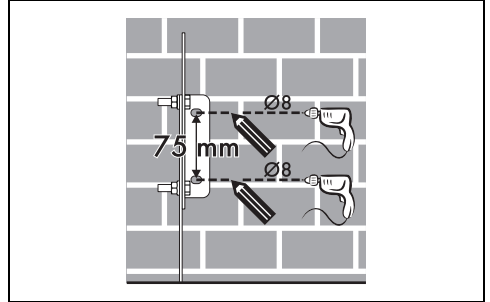
5. Sabitleme braketinin tabanını zemine hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.



6. Cihazın yanından braket deliklerine 50 mm mesafe düşünün.



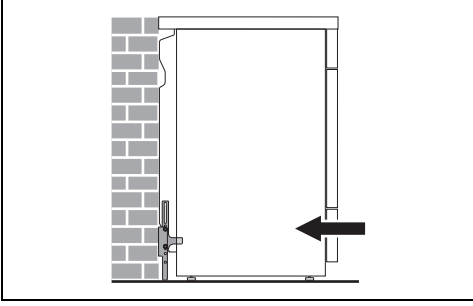
7. Braketi duvara taşıyın ve duvara delinecek deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvara delik açtıktan sonra dübel ve vida kullanarak braket'i duvara sabitleyin.

9. Ocak/ fırını duvara doğru itin ve aynı anda braket'i içeri yerleştirin

cihazın arka tarafına sabitlenen plaka.



Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

Şebeke özelliklerini plakadaki verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanıtım levhası cihaz üzerinde görünür konumdadır.

Bu plağı hiçbir nedenle çıkarmayın.

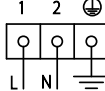
Cihaz, diğer tellerden en az 20 mm daha uzun olan bir iletkenle topraklanmış olmalıdır.

Cihaz şu modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 1.5 mm²

üç telli kablo



Görülen değerler iç iletkenin kesitine atıfta bulunur.



Bahsi geçen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak tutarlılık faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam bağlantısızlığı sağlayacak temas aralıklarına sahip tüm kutuplu bir devre kesici ile donatın.

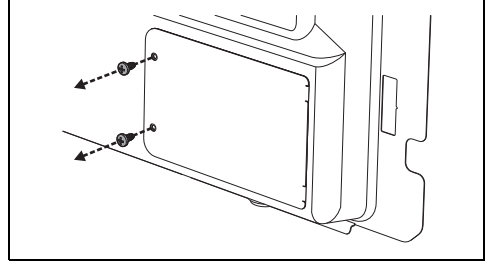
Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:
Sabit bağlantıya entegre edilen devre kesici AS/NZS 3000 standardına uymalıdır.

Terminal kartına erişim

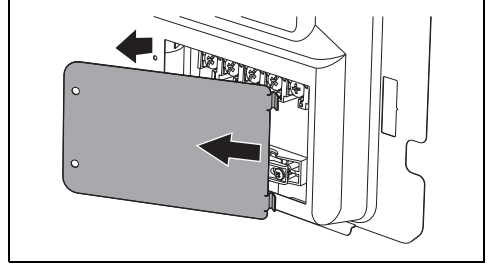
Güç kaynağı kablosunu bağlamak için, siz

arka muhafazadaki terminal kartına erişmeniz gerekir

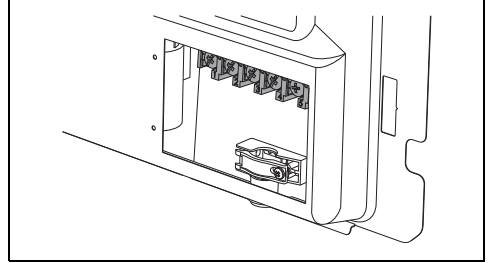
1. Plakayı arka muhafazaya sabitleyen vidaları çıkarmak



2. Platesini nazıkçe çevirin ve koltuktan çıkarın.

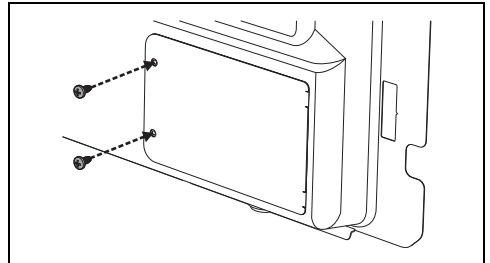


3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



Güç kaynağı kablosunu takmadan önce kablo kelepçe vidasını gevşetmeniz önerilir.

4. İşlem tamamlandığında plakayı arka muhafazaya geri takın ve daha önceden çıkarılan vidalarla sabitleyin.



Kurulum için talimatlar

- Güç kaynağına bağlamak için bir fiş kullanırsanız, fiş kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.

- Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre kurulmalıdır.

- Bağlantı parçasının dişli dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu parça cihazın zarar görmesine neden olabilir ve üretici garantisini geçersiz kılabilir.

- Tüm bağlantılarda gaz kaçaklarını sabunlu suyla kontrol edin. ATEŞ SİĞASINI kullanarak kaçak aramayın.

- Gaz valfi, brülör ve ateşleyicinin düzgün çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı, ardından birlikte açın.

- Brülör düğmelerini minimum konuma getirin ve her bir brülör için ve tüm brülörler için alevin istikrarlı olduğundan emin olun.

- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz düzgün çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.

- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanılacağını açıklayın.