

S M E G

SCB92MN8

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	35	Aksesuarların kullanımı	44
Genel güvenlik talimatları	35	Ocak/rafin kullanımı	45
Kurulum	39	Depolama bölmesinin kullanımı (bulunuyorsa)	46
Cihazın amacı	40	Fırının kullanımı	46
Bu kullanıcı kılavuzu	40	Dijital programlayıcı	47
Üretici sorumluluğu	40	Pişirme tavsiyeleri	48
Tanıtım plakası	41	Pişirme bilgi tablosu	49
Atıklar	41	Yardımcı fırın için pişirme bilgi tablosu	50
Avrupa Kontrol Otoriteleri için bilgi	41	TEMİZLİK VE BAKIM	51
Enerji verimliliği teknik verileri	41	Aleti temizlemek	51
Enerji tasarrufu için	41	Ocak yüzeyinin temizliği	51
Kullanım dışı/stand-by'da güç tüketimi hakkında bilgi	41	Düğmeler	52
moda göre	41	Kapının temizliği	52
Işık kaynakları	41	Fırın boşluğunun temizliği	53
Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağını	41	Vapor Clean (bazı modellere özgü)	54
AÇIKLAMA	42	Fevkalade bakımlar	55
Genel açıklama	42	KURULUM	55
Pişirme ocağı	42	Gaz bağlantısı	56
Kontrol paneli	43	Gaz tipleri ve Ülkeler	59
Diğer parçalar	43	Brülör ve nozil tipleri tabloları	59
Aksesuarlar	43	Konumlandırma	60
KULLANIM	44	Elektrik bağlantısı	62
Ön işlemler	44	Kurulum talimatları	63

Cihazın estetik ve fonksiyonel niteliklerini korumaya yönelik tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz. Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: www.smeg.com

TEDBİRLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzak tutun.
- Fırın içindeki yiyecekleri hareket ettirirken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.
- Ateşi veya alevleri suyla sövmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battanitesi veya diğer uygun bir yöntemle boğmaya çalışın.

kapağı.

- Bu cihaz yalnızca 8 yaş ve üzeri çocuklar tarafından ve elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz olan fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi azaltılmış kişiler tarafından, gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ile ilgili talimatlar alınmış olması kaydıyla kullanılabilir ve bununla ilişkili tehlikeler hakkında talimatlar verilmiş olmalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Çocukları yaşı arasındaki tutun.

bütün olarak denetimli oldukları sürece güvenli bir mesafede sekiz parça.

- Kullanım sırasında çocukları 8 yaşından küçük olanları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Alev yayma tacının, kendi kumanda kapaklarıyla yuvalarında doğru konumda olduğundan emin olun.

• Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısınıp ısınmadığının farkında olun. Isıtma üzerine boş tencere koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.

• Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme süreci sürekli izlenmelidir.

• Yağlar ve yağlı maddeler aşırı ısındığında yanabilir. Yağ veya yağ içerikli yiyecekler hazırlarken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar alev alırsa asla su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.

• Pişirme sırasında tepsi veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri ocak yüzeyine koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.

• UYARI: yağ veya yağ kullanılarak pişirme yaparken yemi gözetimsiz bırakmak tehlikeli olabilir.

tehlikelidir ve yangına neden olabilir. Yangını suyla söndürmeye çalışmayın. Cihazı kapatın ve alevleri kapatıcı bir kapak veya battaniye ile boğmaya çalışın.

• Cihaz kullanım sırasında çok ısınır. Fırın içindeki ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.

• Cihaza sivri metal nesneler (türetilen çatal/bıçaklar) yerleştirmeyin.

• Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.

• Yemeği hareketlendirmeniz gerektiğinde veya pişirme sonunda, kapıyı birkaç saniye için 5 cm aralığında açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

• Yerleşik depolama bölmesinin iç yüzeyleri çok ısınabilir.

• Fırın çalışırken ve hala sıcakken depolama bölmesini açmayın.

• Fırın kullanıldıktan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.

• Cihazın açık kapağının üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturtmayın.

• Cihazı kapatın

- kullanımdan hemen sonra.
- Cihazı prizden ayırmak için kabloyu çekmeyin (kuruluysa).

• ALEV ALABİLİR MADDELERİ DEPOLAMA KOMİPARTMANI'NA (VARSA) VEYA CİHAZIN YAKININA KULLANMAYIN VE DEPO ETMEYİN.

- Bu cihaz çalışırken yakınında aerosol kullanmayın.

- Bu Cihazı DEĞİŞTİRMEYİN.

- Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket ettirme) her zaman kişisel koruyucu ekipman (PPE) giyin.

- Cihaz halen sıcak veya çalışırken temizlemeyin.

- Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatılıp ana güç kaynağından çıkarıldığından veya ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.

- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özeldir; bunları ev aydınlatması için kullanmayın.

- Kurulum ve bakım mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.

- Cihazı kendiniz veya nitelikli bir teknisyenin yardımı olmadan onarmaya kalkmayın.

- Elektrik kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak üzere derhal teknik destekle iletişime geçin.

- UYARI: Gazlı pişirme cihazı kurulu olduğu odada ısı, nem ve yanıcı ürünler üretir. Mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun, özellikle cihaz kullanılırken: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun.

- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencere açılması veya mekanik emiş cihazlarının gücünün artırılması gibi.

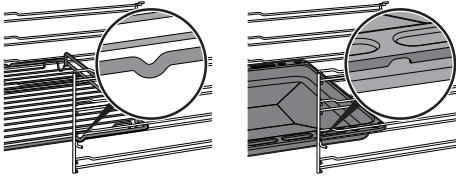
Cihaza zarar verme riski

- Fırının cam kapısını temizlemek için sert veya aşındırıcı deterjanlar ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bunlar

surfacei kazıyarak camın kırılmasına neden olmak.

- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Cihazı temizlemek için buharlı jeti kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

- Cihaza oturmayın.
- Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileriye itilmelidir. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arka tarafına bakmalıdır.



- Dikkat: Yağ veya yağlar kullanılarak pişirme sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde nesneler depolamayın.
- Fırın yakınında hiçbir sprey ürün püskürtmeyin.

HERHANGİ bir nedenle CİHAZI HAVA ISITICI olarak KULLANMAYIN.

- Pişirme için plastik mutfak eşyaları veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı teneke kutuları koymayın veya

fırındaki kaplar.

- Pişirme sırasında gerekli olmayan her türlü tepsiyi ve rafı çıkarın.
- Fırın gövdesinin altını alüminyum veya folyo ile kapatmayın.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın tabanına koymayın.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak temin edilen veya ayrı satılan tepsi rafını tabana koyarak pişirme desteği olarak kullanabilirsiniz.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak istiyorsanız, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Açık kapıyı iç cam levhası üzerine tavalar veya tepsiler koymak için kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde yerleştirilmelidir.
- Tüm tavaların düzgün ve düz tabanları olmalıdır.
- Herhangi bir sıvı taşarsa veya dökülürse, ocağın üzerinden fazlayı alın.
- Limon suyu veya Sirke gibi asidik maddeleri ocakta dökmemeye özen gösterin.
- Cihazı temizlemek için buharlı jet kullanmayın.
- Açık konumda olan pişirme bölgelerine boş tavalar veya kızartma tencerelerini koymayın.
- Sert veya kaba kullanmayın veya

abrazif materyaller veya keskin metal kazıyıcılar.

- Çelikten yapılmış parçalar üzerinde veya metal yüzey kaplamalarına sahip parçalar üzerinde (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama) klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyici ürünler kullanmayın.

- Ocak tencere rafı destek ızgaraları, alev yayılma tacı ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık dishwasher üzerinde yıkamayın.

- Monte ederken cihazı yerine kilitlemek için fırın kapağını kullanmayın.
- Kapalı olduğu sürece kapiya çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.

- Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kolu kullanmayın.
- Temizleyici ürünleri doğrudan kapiya püskürtün, çünkü erişilmesi zor bölgelerde kalabilir ve durulanabilir. Zamanla boya panelleri veya çelik ile reaksiyona girebilir.

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

Kurulum

- BU CİHAZ BOTLARDA Veya KARAVELLERDE KURULMAMALIDIR.
- Bu cihaz olmamalıdır

stand üzerinde monte edilmiştir.

- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpu kullanmayın.
- Cihazı yerleştirin into kabin kesim boşluğuna ikinci bir kişinin yardımıyla.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

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

- Bu cihaz yanma ürünlerini dışarı atma sistemine bağlı değildir. Mevcut montaj yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma gerekliliklerine özellikle dikkat edin.

- Bu cihazın ayarları gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

- Gaz bağlantısını yetkili personel tarafından yaptırın.

- Hortum kullanılarak kurulum, hortumun tamamen uzatıldığında metal hortumlar için 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi geçmemesi şartıyla yapılmalıdır.

- Gaz bağlantı hortumları temas etmemelidir

yerleşik modüldeki hareketli parçalarla birlikte (örneğin bir çekmece) ve sıkıştırılmasına yol açabilecek bir boşluktan yönlendirilmemelidir.

- Gerekirse güncel yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Her işlemten sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Kurulumun sonunda sabunlu çözelti ile sızıntıları kontrol edin, asla alev ile değil.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknisyenler tarafından yaptırın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklı bağlanmalıdır.
- En az 90°C sıcaklıklara dayanabilecek kablolar kullanın.
- Uç güvenlik kablo bağlantılarının somunlarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategorideki aşırı gerilim koşullarında tam kesinti sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm kutup devre kesici ile donatın.
- Bu cihaz kullanılabilir

deniz seviyesinden azami 2.000 metreye kadar yükseklik.

Cihazın amacı

Bu cihaz ev ortamında yemek pişirme amacıyla tasarlanmıştır. Diğer tüm kullanımlar uygun değildir. Ayrıca şu durumlarda kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için sağlanan mutfak alanlarında.
- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında konuklar tarafından.

- Bed and breakfasts konaklama yerlerinde.



Bu cihaz sadece iç mekanda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca bütünüyle saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde tutulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görünen her şeyi tanımlayan görseller içerir. Ancak cihazın sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabileceği ve bu nedenle ekranda görünen her şeyin kılavuzdaki ilgili bölümlerden farklı olabileceği unutulmamalıdır.

Üretici Sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mülklere verilen zararlardan hiç sorumlu değildir:

- Belirtilen amaçlar dışında cihazın kullanılması;
- Kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçalarının kullanılması.

Tanımlama plakası

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

Atık Yönetimi



Bu cihaz, WEEE Avrupa yönergesine (2012/19/EU) uygundur ve ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarda madde içermemektedir.



Güç Gerilimi Elektrik çarpma tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Cihazın fişini çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken satıcıya iade edin (biri birine).

Cihazlarımız, kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine götürün.



Plastik ambalaj Solunum yolu tıkanması tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukların plastik poşetlerle oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Denetim Otoriteleri için Bilgiler

Yanık kontrollü mod enerji verimlilik sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'in spesifikasyonlarına uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri
Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede yer alır.

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

Enerji tasarrufu için

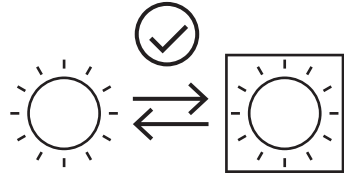
- Tarifin bunu gerektirdiği durumlarda sadece önceden ısıtın.
- Paket üzerinde başka şekilde belirtilmediği sürece donmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.
- Birkaç tür gıda pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri teker teker pişirmek tavsiye edilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsi ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırın içindeki ısı birikmeye devam ederek kalan dakikalar boyunca pişirme devam edecektir.
- Isı yayılımını en aza indirmek için kapı açıklığını minimuma indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Güç ile ilgili bilgiler kullanımda olmayan/bekleme modundaki tüketim

Kullanımda olmayan/bekleme modundaki güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, ilgili ürün sayfasına karşılık gelen bölüm altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Aydınlatma Kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynakları içerir.



- Cihaz içindeki aydınlatma kaynaklarının, ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ 'de çalışmaya uygun olduğu ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için tasarlandığı beyan edilir.

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

Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki ifadeleri kullanır

simgeler:

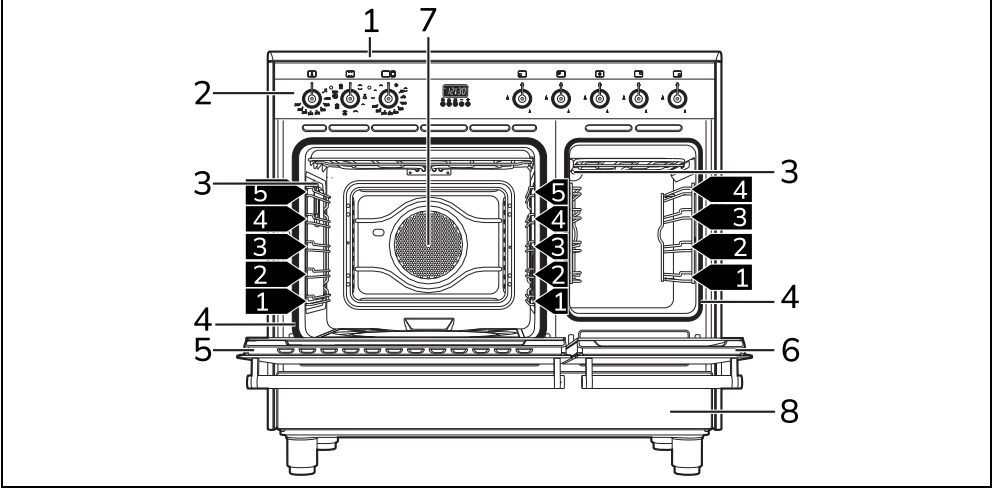
[IN] Bilgi/Tavsiye



Uyarı/Dikkat

TANIM

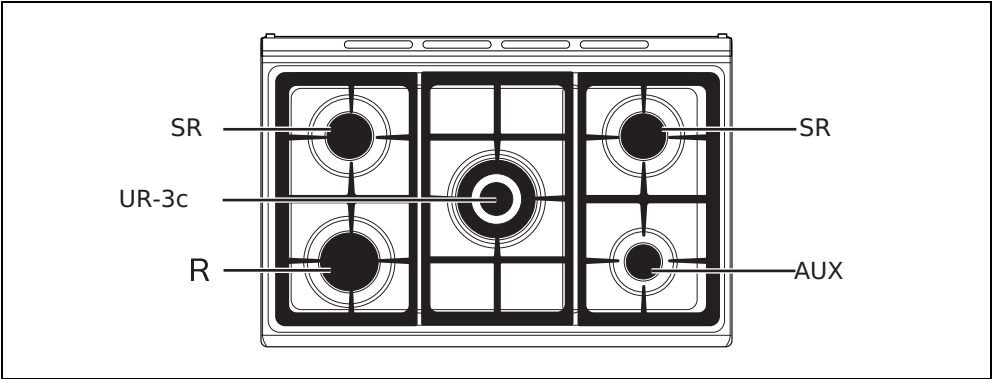
Genel açıklama



- 1 Ocak (pişirme yüzeyi)
- 2 Kontrol paneli
- 3 Işık
- 4 Ana fırın contası
- 5 Ana fırın kapağı

- 6 Yardımcı fırın kapağı
- 7 Fan
- 8 Saklama bölmesi
- 1,2,3 Çerçeve rafı

Ocak (pişirme yüzeyi)

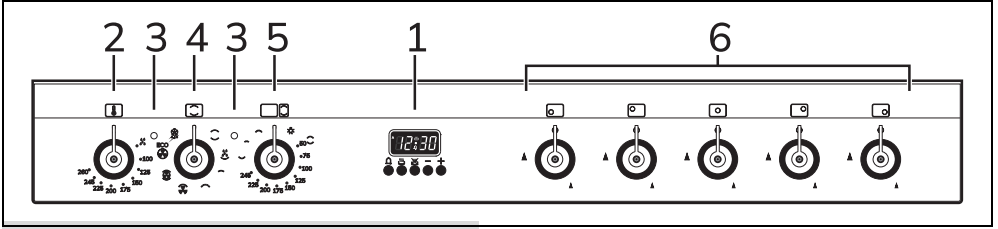


AUX = Yardımcı Ocak

SR = Yarı hızlı Ocak R = Hızlı

Ocak UR-3c = Ultra hızlı Ocak

Kontrol paneli



şekil 1

1 Dijital programlayıcı

Mevcut zamanı göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakika sayacı ayarlamak için.

2 Ana fırın sıcaklık kolu

Bu kol pişirme sıcaklığını seçmenize olanak sağlar. Gerekli değere ulaşana kadar saat yönünde çevirin; minimum ve maksimum ayar arasındaki değerde.

3 Ana/yardımcı fırın göstergesi ışığı

Fırının ısıyor olduğunu göstermek için gösterge ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır. Sabit yanıp sönmeye, belirlenen fırın sıcaklığının korunduğunu gösterir.

4 Ana fırın fonksiyon kolu

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme yöntemleri için uygundur. Gerekli fonksiyon seçildikten sonra pişirme sıcaklığı sıcaklık kolu ile ayarlanır.

5 Yardımcı fırın sıcaklık/fonksiyon kolu

Fırın aydınlatmasını açar veya 50°C ile 245°C arasında değişen bir sıcaklıkta ızgarayı ve alt ısıtıcı elemanları çalıştırır. Maksimum sıcaklıkta ayrıca mümkün olabilir.

6 Ocaklı brülör düğmeleri

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

 ilgili brülörleri yakmak için.

Düğmeleri şu bölgeye çevirin:

ateşi ayarlamak için maksimum ve minimum ayarı arasındaki konuma getirin. Düğmeleri geri getirip şu konuma getirin:

brülörler  kapatacak konuma getir.

belirli pişirme işlemleri için optimize edilmiş bazı fonksiyonları seçmek amacıyla.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tabakları ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir.

takma yükseklikleri alt taraftan yukarıya doğru belirtilir (Genel açıklamaya bakın).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar. Fan, cihazın arkasından çıkan sabit bir hava akımı sağlar ve cihaz kapatılmış olsa bile kısa bir süre devam edebilir.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması açılır: (Ana fırın)

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



Kapı açıkken iç aydınlatmayı kapatmak mümkün değildir.

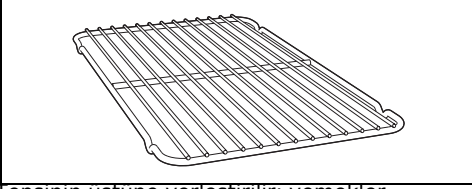
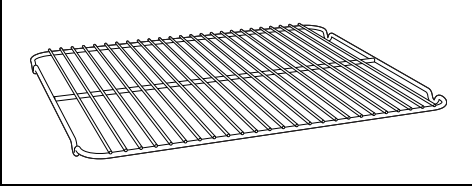
(Yardımcı fırın)

- yardımcı fırın sıcaklığı/fonksiyon kolu sembole ya da başka herhangi bir  fonksiyona çevrildiğinde.

Aksesuarlar

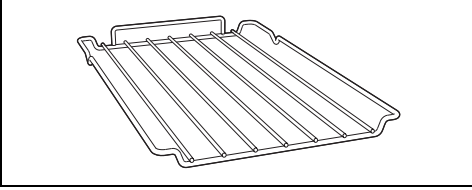
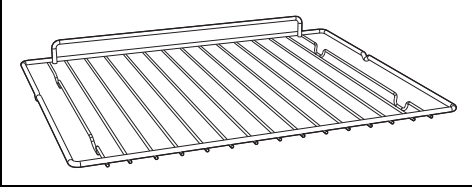
- Tüm aksesuarlar bazı modellerde mevcut değildir.
- Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.
- Orijinal tedarik edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Tepsi rafı



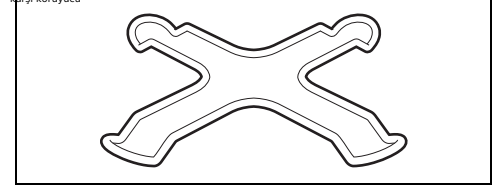
Tepsinin üstüne yerleştirilir; yemekler damlayabilecek yiyecekler için.

Raf



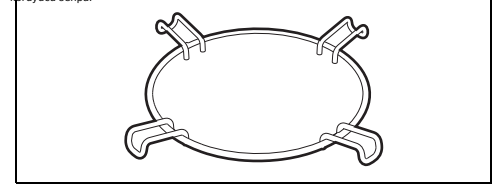
Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.

Sıcak tavaya
karşı koruyucu



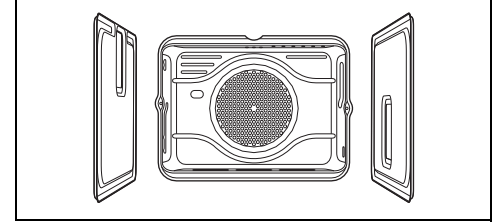
Küçük mutfak gereçleri kullanılırken kullanışlıdır.

Sıcaklık
koruyucu senpa.



Wok kullanırken kullanışlıdır.

Self-cleaning panelleri (bazı modellerde yalnızca)



Küçük yağ kalıntıları için kullanışlıdır.

KULLANIN

İlk operasyonlar



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

• Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi ve aksesuarları çıkarın.

- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasının dışındaki herhangi bir etiket çıkarılır.
- Cihazın tüm aksesuarlarını çıkarıp yıkın (bkz. "TEMİZLİK VE BAKIM" bölümü).

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. "Fırını kullanma" paragrafı).
2. Boş fırın bölümünü en yüksek sıcaklıkta ısıtarak yanık kalıntıları temizleyin

üretim sürecinden kalan herhangi bir kalıntı.

Cihazı ısıtırken

- odayı havalandırın;
- Kalmayın.

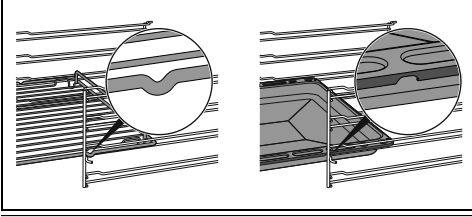
Aksesuarların kullanılması

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen durana kadar yan kılavuzlara sokulmalıdır.

- Rafın kazara çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağı doğru bakmalıdır ve

fırın boşluğunun arkasına doğru.

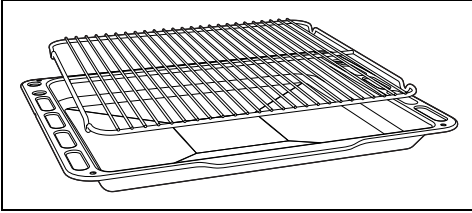


Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe yerleştirin, durana kadar.



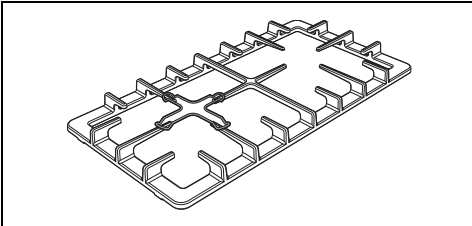
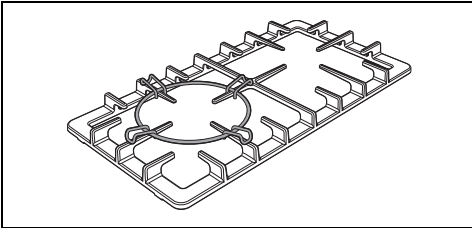
Üretim sürecinden kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

Tepsi rafı
Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir.
Böylece pişirilen yiyeceğin yağları ayrı olarak toplanabilir.



Kızaklar ve küçültme tava dayanakları

Kızaklar ve küçültme tava dayanakları ocak tava desteklerine konulmalıdır. Doğru yerleştirildiğinden emin olun.



Ocak kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme

91477C030/B

cihazlar ön panel üzerinde birlikte yerleşiktir. Her düğme ile kontrol edilen brülör, düğmenin yanında gösterilir. Cihaz, elektronik ateşleme sistemi ile donatılmıştır.

Sadece düğmeye basın ve brülörü maksimum alev simgesine kadar saat yönünün tersine çevirin, brülör tutuşuncaya kadar. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa, çevirin.

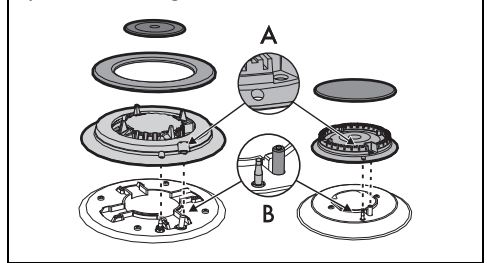
düğmesini çevirin ve tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin. Tutuşan brülörde, termokuplun ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme serbest bırakıldığında brülör sönebilir: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

Birkaç saniye bekleyin ve işlemi tekrar edin. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.



Kaza sonucu kapanma durumunda, güvenlik tertibatı devreye girer ve gaz akışını keser, gaz vanası açıksa bile. Düğmeyi geri getirip yeniden ateşlemeden önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev yayıcı başlıklarının ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması



Ocak brülörlerini açmadan önce alev yayma kafalarının, ilgili brülör kapaklarıyla birlikte yuvalarına doğru konumlandırıldığından emin olun. Alev yayma kafalarının deliklerinin kıvılcım üretenler ve termokupllarla hizalı olduğundan emin olun.

Güçlü kullanım için pratik ipuçları.

Daha verimli brülörler için, gaz tüketimini en aza indirmek ve pişirme ocağına zarar gelmemesi amacıyla, kapaklı ve ocağın brülörü için uygun boyutta tavalar kullanın; alevler tavanın yan yüzeylerine ulaşmasın. İçerik kaynamaya başladığında, alevi küçültün.

alevi yeterince düşürün ki güvenli olsun ki

sıvı kaynar suda taşmaz.

Brülör	Tava çapı
YARDIMCI	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR-3c	18 - 28 cm

Depolama bölmesini kullanma (varsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Depolama bölümü pişiricinin altında bulunur. Açmak için kendinize doğru çekin. Aletleri veya pişirme sırasında gerekli metal eşyaları depolamak için kullanılabilir.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Ana fırını açma

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesiyle seçin.



Dijital programlayıcının pişirmeyi gösterdiğinden emin olun. süre simgesi dışarıda ise fırını çalıştırmak mümkün olmayacak. Programlayıcı saati sıfırlamak için düğmeye basın.

Yardımcı fırını açma

Gereken sıcaklık için sıcaklık/işlev düğmesini 50°C ile 245°C arasında veya gerekli işlev (maksimum sıcaklıkta) konumuna getirin.

Geleneksel pişirme işlevlerinin listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

IŞIK



Fırın ışığını yakar.

STATİK



Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlamak için ideal. Örneğin rosto etleri, yağlı etler, ekmek, turtalar pişirmek.

DÖNEN+ALT



Yüzeyi zaten pişmiş olan yiyecekleri iç kısımları tamamen pişirmeden hızlıca pişirmeyi tamamlar. Turta, her tür yemek için uygundur.

TABAN



Isı yalnızca haznenin tabanından gelir. Kekler, çörekler, tartlar ve pizzalar için mükemmeldir.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirme sonunda kullanıldığında, yemeklere eşit kahverengileşme sağlar.

KÜÇÜK IZGARA



Merkez elemandan yayılan ısı kullanılarak bu fonksiyon, küçük porsiyon et ve balık ızgarası yapmanıza, kebablar, kızarmış sandviçler ve her türlü kızartılmış sebze yan yemekleri için olanak tanır.

IZGARA İLE FANDA



Kalın et dilimleri için bile optimum ızgara sağlar. Daha büyük et parçaları için mükemmeldir.

TURBO



Aromaları karıştırmadan birden fazla raf üzerinde hızlı pişirme sağlar. Yoğun pişirme gerektiren büyük hacimler için mükemmeldir.

FAN-KILAVUZLU



Yoğun ve eşit pişirme. Kurabiyeler, pastalar ve çok katlı pişirme için ideal.

DÖNÜŞÜMLÜLER



Isı hızlı ve eşit dağılır. Tüm yemekler için uygundur, çok katlı pişirme için kokuları veya tatları karıştırmadan idealdir.

ECO

ECO

Düşük enerji tüketimiyle tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur.

Tüm türler için önerilir nem tutan büyük miktarda yiyecekler (ör. sebzeler) hariç.

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği önceden ısıtmadan fırına koymanız önerilir.



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.



ECO fonksiyonuyla pişirme (ve ön ısıtma) süreleri uzundur ve fırında bulunan yiyecek miktarına bağlı olabilir.

HIZLI BİTKİM



Fanın kendi başına çalıştırılması, fırın içindeki oda sıcaklığı hava akışını eşit şekilde sağlar ve herhangi bir tür yiyecek çözündürülür.

BUHAR TEMİZLEME (bazı modellerde)



Bu fonksiyon, tabanda bulunan girintinin üzerine az miktarda su dökülerek üretilen buharla temizliği kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



Dakika sayacı düğmesi

Pişirme süresi düğmesi

Pişirme sonu düğmesi

Değer küçültme düğmesi

Değer artırma düğmesi



Program sayacının saatinin pişirme süresi simgesini gösterdiğinden emin olun



aksi halde mümkün olmayacaktır fırını açmak için.



Program sayacını sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.

Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmamışsa fırın açılmaz.

İlk kullanımda veya güç kesintisinden sonra, the basan ekranın üzerinde yanıp sönecek cihazın gösteriminde.

1. Saat ve dakika arasındaki noktaya aynı anda basın. Saat ve dakika arasındaki nokta yanıp söner.
2. Zaman, kullanılarak ayarlanabilir ve düğmelerdir. Hızlı artış veya azalış için düğmeyi basılı tutun.
3. 5 saniye bekleyin. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur. Görüntüdeki sembol, cihazın pişirmeye hazır olduğunu gösterir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işlemine başlanmasını ve bitirilmesini sağlar.

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçtikten sonra düğmeye basın.
2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.
3. İşlevin etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye herhangi bir düğmeye basmadan bekleyin. Ekranda mevcut zaman ile sembolleri görünecektir.
4. Pişirme bittikten sonra ısıtma elemanları devre dışı kalır. Gösterimde sembol kapanır. A sembolü yanıp öner ve zil çalar.
5. Zili kapatmak için program sayacı düğmelerinden birine basmanız yeterlidir.

6. Program saatini sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.



10 saatin üzerinde pişirme süresi ayarlanamaz.



Kalan pişirme süresini göstermek için düğmeye basın.



Programı sıfırlamak için basın. Aynı anda düğmelere basılır. Fırın ardından kapatılacaktır. manuel olarak kapatılmıştır.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği bir zamanda pişirmeyi durdurmaya olanak veren özelliktir.

1. Önceki noktada tarif edildiği gibi pişirme süresini ayarlayın Timed cooking.
2. Düğmeye basın. Pişirme bitiş zamanı görüntüde görünecek (şu anki zaman artı pişirme süresi).
3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için veya düğmesini kullanın.
4. İşlevin çalışması için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir düğmeye basmayın. Şu anki zaman ve simge A ekranda görünür.
5. Pişirme bittikten sonra ısıtıcı elemanlar devre dışı kalır. Ekranda simge kapanır, A simge yanıp söner ve zil çalar.



Programı sıfırlamak için basın. Aynı anda düğmelere basın. Fırın manuel olarak kapatılmalıdır.



Kalan pişirme süresini göstermek için düğmeye basın. Pişirme bitiş süresini görüntülemek için düğmeye basın.

Dakika ersini zamanlayıcısı



Dakika ersini zamanlayıcısı pişirme işlemini durdurmaz, sadece belirlenen süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

Dakika ersini zamanlayıcısı herhangi bir zamanda aktive edilebilir.

1. Düğmeye basılmasıyla görüntüde belirenler ortaya çıkar ve ışık yanıp söner.

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. Dakika ersini ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye herhangi bir düğmeye basmayın. Şu andaki zaman ve

ve ses zilleri görünür.
ekranda görünür.

Belirlenen süre dolduğunda zili çalacaktır.

4. Zili kapatmak için azalt düğmesine basın.



Dakika ersini zamanlayıcısı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kalan süreyi göstermek için basın the düğme.

Ayarlanan verileri silme

Programları sıfırlamak için aynı anda düğmelere basın.

Zilin ses seviyesinin ayarlanması
Zilin 3 ton seçeneği olabilir.
Zil çalışırken, ayarı değiştirmek için düğmeye basın.

Pişirme tavsiyesi

Genel tavsiyeler

- Bir fanlı yardımcı fonksiyon kullanarak birkaç seviye için tutarlı pişirme elde edin.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (dışarıda yemekler fazla pişebilir, içi çiğ kalabilir).

Et pişirme tavsiyeleri

- Pişirme süreleri, yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici zevkine bağlı olarak değişir.

- Yemeği her iki tarafı da kahverengi olacak şekilde çevirin.
- Et kızartırken et termometresi kullanın veya kızartmayı basitçe kızartmanın üstüne uygulayın.

kaşık. Sertse hazırdır; değilse, birkaç dakika daha pişirilmesi gerekir.

Izgara ile pişirme hakkında tavsiyeler

- Et, pişirme etkisini değiştirmek istiyorsanız soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.

- Izgara fonksiyonlu Fan ile (varsa), ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.

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

Tatlılar/hamur işleri ve kurabiyeler için pişirme tavsiyesi

- Koyu metal kalıpları kullanın: Sıcaklığı daha iyi emerler.

- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

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

- Tatlı fırından çıkarken çökerse, bir sonraki sefer sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse pişirme süresini uzatın.

iki raf üzerinde pişirme için tavsiye:

- Yetkili Yardım Merkezlerinden temin edilebilen iki raf kullanılmasını öneriyoruz.

- Havanın akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın kaplarını rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi geçmediğinden emin olun.

- Rafları aralarına boş bir raf bırakarak konumlandırın.

- Yiyecek türüne ve fırındaki miktarın artmasına bağlı olarak iki seviyede pişirme, tek raf üzerinde pişirmeye göre biraz daha uzun sürebilir.

- İki rafta pişirirken aşağıdaki fonksiyonları kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve

CIRCULAIRE+ALT.

Çözdürme ve mayalama için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan kapaksız bir kaptan fırının ilk rafına yerleştirin.

- Yiyeceklerin üst üste gelmesini önleyin.

- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve bir tabağı birinci seviyeye koyun. Bu şekilde çözdürülen yiyecekten akan sıvı yiyecekten uzak akıp gider.

- En nazik kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

- Başarılı mayalama için fırının tabanına bir su kabı konulmalıdır.

Pişirme bilgi tablosu

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakika)
lazanya	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
Makarna fırınlama	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
Dana rosto	2	TÜRBİN/DAİRESEL	2	180 - 190	90 - 100
Domuz şiş / Bonfile	2	TÜRBİN/DAİRESEL	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	IZGARA KANADI AÇIKLIKLA FANLI	4	260	15
Bifte / rosto biftek	1	TÜRBİ/DAİRESEL	2	200	40 - 45
Rosto tavşan	1.5	DİRENCİ	2	180 - 190	70 - 80
Türkiye göğüs	3	TURBO/DÖNGÜ	2	180 - 190	110 - 120
Kızarmış domuz eti boyun	2 - 3	TURBO/DÖNGÜ	2	180 - 190	170 - 180
Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemektedir ve sadece bir kılavuz olarak sağlanmıştır.					

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kızartma tavuk	1.2	TURBO/İÇ DÖNÜŞÜM	2	180 - 190	65 - 70
					1. yüzey 2. yüzey
Domuz pirzola	1.5	IZGARA İLE FAN	4	260	15 5
Kopardı kırıntılar	1.5	IZGARA İLE FAN	4	260	10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	5	260	7 8
Domuz filetosu	1.5	IZGARA İLE FAN	4	260	10 5
Dana filetosu	1	IZGARA	5	260	10 7
Somon çiğ balık	1.2	TURBO/İÇ DÖNÜŞÜM	2	150 - 160	35 - 40
Düz balığı	1.5	TURBO/İÇ DÖNÜŞÜM	2	160	60 - 65
Turbot balığı	1.5	TURBO/İÇ DÖNÜŞÜM	2	160	45 - 50
Pizza	1	TURBO/İÇ DÖNÜŞÜM	2	260	8 - 9
Ekmek	1	CIRCULAIRE	2	190 - 200	25 - 30
Fokaça	1	TURBO/CIRCULAIRE	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek 1		CIRCULAIRE	2	160	55 - 60
Turta	1	CIRCULAIRE	2	160	35 - 40
Ricotta kek	1	CIRCULAIRE	2	160 - 170	55 - 60
Reçel turta	1	TURBO/CIRCULAIRE	2	160	20 - 25
Cennet kek	1.2	CIRCULAIRE	2	160	55 - 60
Profiteroller	1.2	TURBO/CIRCULAIRE	2	180	80 - 90
Süpürge kek	1	CIRCULAIRE	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç puding	1	TURBO/CIRCULAIRE	2	160	55 - 60
Brioşlar	0.6	CIRCULAIRE	2	160	30 - 35
Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir rehber olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgileri tablosu (yardımcı fırın)

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakika)
Kavurma tavşan	1	STATİK	2	190 - 200	85 - 90
Kavurma tavuk	1	STATİK	2	190 - 200	80 - 85
					1. yüzey 2. yüzey
Kızartmalar	0.8	IZGARA	4	245	13 5
Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece kılavuz olarak verilmiştir.					

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)	
Hamburger	0.6	IZGARA	4	245	7	3
Domuz sosisler	0.6	IZGARA	4	245	15	-
Domuz kaburgası kaburgalar	0.7	IZGARA	4	245	30 - 35	-
Pastırma	0.8	IZGARA	4	245	10	3
Tabloda gösterilen süreler önısıma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak verilmiştir.						

TEMİZLİK VE Bakım

Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeyleri temizlemek

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

Günlük sıradan temizlik

Her zaman aşındırıcı içermeyen veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

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

Gıda lekeleri veya kalıntılar

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

Şekerli gıdaların (ör. reçel) kalıntılarının fırının içinde kurummasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına izin verilirse fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Ocağı temizlemek

Pişirme ocağı tencere destek ızgaraları

Tencere destek ızgaralarını çıkarın ve ılık suda aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Her türlü birikintiyi uzaklaştırdığınızdan emin olun. İyice kurulayın ve

onları ocağa geri koyun.

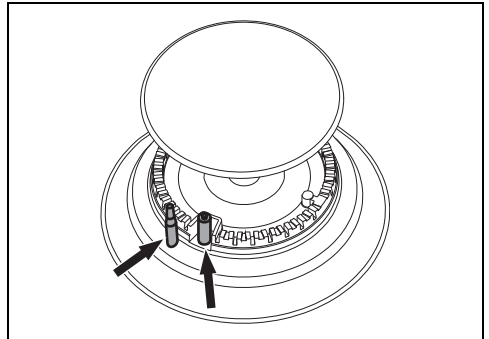


Tencerelerin destekleri ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan kısımlarda emayeye zaman içinde değişiklikler yapabilir. Bu, bileşenin çalışmasını etkileyen tamamen doğal bir olgudur.

Alev dağıtıcısı tacı ve brülör kapakları Daha kolay temizlik için alev dağıtıcısı tacı ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Her türlü birikintiyi dikkatlice temizleyin, sonra tamamen kuruyun. Alev dağıtıcısı tacını ve ilgili brülör kapakları uygun konumlarına oturacak şekilde yeniden takın.

Ateşlemeler ve termokupllar

Doğru çalışması için ateşleyiciler ve termokupllar her zaman tamamen temiz olmalıdır. Sık sık kontrol edin ve gerekirse nemli bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları ahşap bir kürdan veya iğneyle çıkarın.



Dugmeler



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

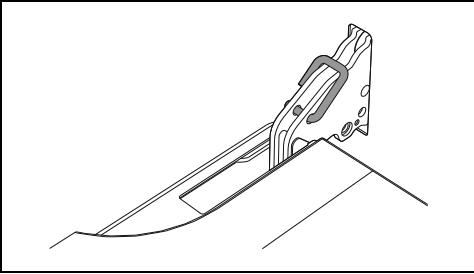
Düğmeler yumuşak bir bezle ılık suya nemlendirilip temizlenmeli, sonra dikkatlice kurulanmalıdır. Yuvalarından çekilerek çıkarılabilirler.

Kapının temizliği

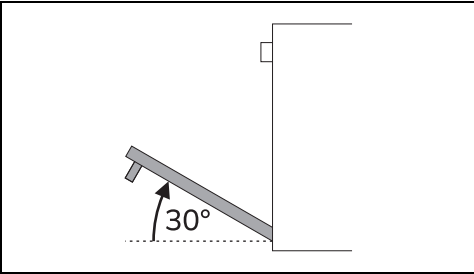
Kapı sökülmesi

Daha kolay temizleme için kapıyı çıkarmanız ve bir çay havlusuna koymanız önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pim sokun.

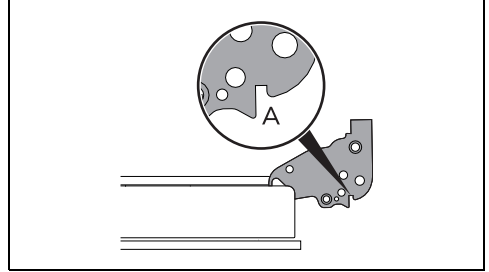


2. Kapıyı her iki tarafından iki elinizle tutun, yaklaşık 30° açıyla kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin ve yapın

A girinti bölümlerinin tamamen yuvalarda oturduğundan emin olun.



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

Kapı camının temizliği

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zor kirler için ıslak sünger ve sade bir deterjanla yıkayın.

İç cam panellerinin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapıdaki iç cam panelleri çıkarılabilir.

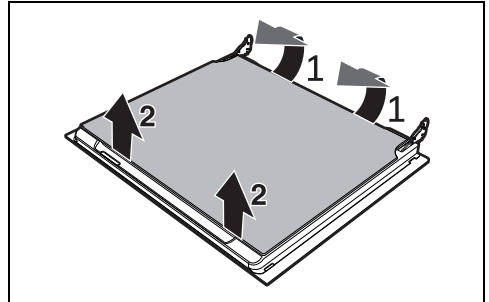


Temizlemek için mutfak kağıdı kullanın. Zor kirler için ıslak sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

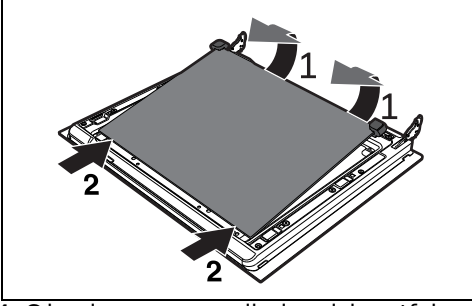
Çok amaçlı fırın kapısı

1. Üst kısmı nazıkçe çekerek iç cam panelini çıkarın; oklar (1) ile gösterildiği hareketi izleyin. Bu şekilde camla ilişikteki 4 pim kapıdaki yuvalarından ayrılır.

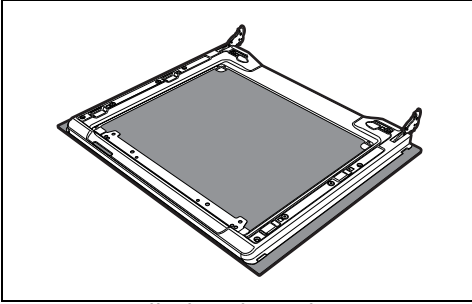
2. Ardından alt kısmı yukarı doğru çekin (2).



3. Orta camı çıkarmak için yukarıdaki talimatları izleyin ama camı cihazın içine doğru itin (2).

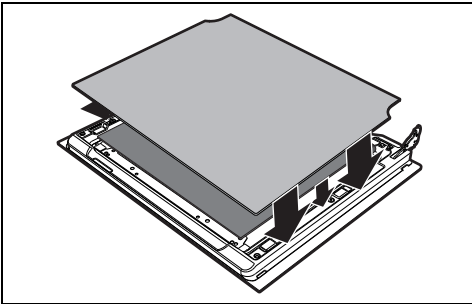


4. Çıkarılan cam panelleri emici mutfak kağıdı ile temizleyin veya zorlu kirde nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.



5. Cam panelleri yerine takın

6. İç cam panelini yeniden konumlandırın. Küçük baskı uygulayarak fırın kapısındaki 4 pini yuvalarına ortalarak takmaya dikkat edin.



Fırın haznesinin temizlenmesi

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

Yiyecek kalıntılarının fırın haznesinde kurumasına izin vermeyin, çünkü bu emayeye zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkartın.

91477C030/B

Kolay temizlik için şunu çıkarmanız önerilir:

- kapı;
- raf/ tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulama

Yemek pişirmek cihaz içinde nem üretir. Bu normal bir olaydır ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirmeyi bitirdiğinizde:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.

3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulaştırın.

4. İç tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Kendini temizleyen panellerin rejenerasyonu (sadece bazı modellerde)

Kendini temizleyen panellerin rejenerasyon döngüsü (katalitik döngü), hafif yağlı kalıntıları çıkarmak için ısı kullanan bir temizleme yöntemidir. Şeker bazlı kalıntıları çıkarmaz.

1. Öncelikle fırın haznesinin tabanını ve üstünü suya batırılmış mikrofiber bir bez ve nötr bulaşık deterjanı ile temizleyin. İyice durulaştırın.

2. Bir saat boyunca maksimum sıcaklıkta fanlı bir işlev seçerek rejenerasyon döngüsünü ayarlayın.

3. Rejenerasyon döngüsünden sonra kendini temizleyen paneller özellikle kirli ise çıkarın ve nötr bulaşık deterjanı ile yıkayın. Durulaştırın ve kurulaştırın.

Kendini temizleyen panelleri tekrar fırına koyun ve tamamen kuruduklarından emin olmak için 180°C'de bir saat süreyle fanlı bir işlev kullanın.



Kendini temizleyen panel rejenerasyon döngüsünü her 15 günde bir yapmanızı öneririz.

Kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak (sadece bazı modellerde)

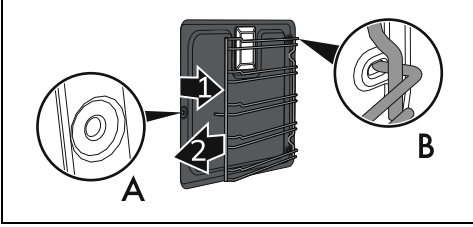
Yan kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak, kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar. Bu, otomatik temizleme her çalıştırıldığında yapılmalıdır.

TEMİZLEME VE BAKIM - 53

bazı modellerde kullanılabilir.

raf/kaydırıcı destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi yatak odasının iç kısmına doğru çekerek Oda A olan girişinden çıkarın. Ardından arkasındaki koltuklardan B konumuna kaydırın. Yan kendini temizleyen panel, raf/kaydırıcı destek çerçevesine takılıdır.



Çıkarma sırasında yüzeylere zarar vermemek için kendini temizleyen panelin raf/kaydırıcı destek çerçevesinden istemeden çıkarmamaya dikkat edin.

- Temizledikten sonra yukarıdaki işlemi tekrarlayarak kendini temizleyen yan panelleri ve raf/kaydırıcı destek çerçevelerini geri takın.

Buhar Temizleme (bazı modellerde sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme fonksiyonu, yardımcı bir temizleme prosedürüdür ve kirin çıkarılmasını kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır. sonraki daha kolay çıkarm için.

Önlemler Basamakları

Buhar Temizleme döngüsüne başlamadan önce:

- Fırının içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.
- Varsa kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Suyun boşluktan taşmayacağını doğrulayın.
- Fırına sprey başlığıyla su ve bulaşık deterjanı karışımı püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya doğru yönlendirin ve

kapanın yönüne doğru.



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtülmesi önerilir.



Kendini temizleyen kaplaması varsa deflektöre püskürtme yapmayın.

- Kapıyı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında, daha önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri (bulunuyorsa) ılık su ve az miktarda deterjan ile ayrı olarak yıkayın.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini sembole ya da işarete çevirin



(bulunuyorsa).

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

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini 0 konumuna getirerek işlevden çıkın.
2. Kapıyı açın ve daha az inatçı kiri mikro fiber bezle silin.
3. Zor çıkartılan birikintiler için pirinç tellerli çizik yapmayan sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleme ürünleri kullanın.
5. Fırın içindeki kalıntı suyu çıkarın.
6. Takılıysa kendini temizleyen panelleri ve raf/kaydırıcı destek çerçevelerini geri takın. Daha hijyen için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokular almasını önlemek için:
 - İç kısmı yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C fan destekli bir fonksiyonla kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa, fırının içini eşzamanlı katalitik bir cycle ile kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Acil bakım

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

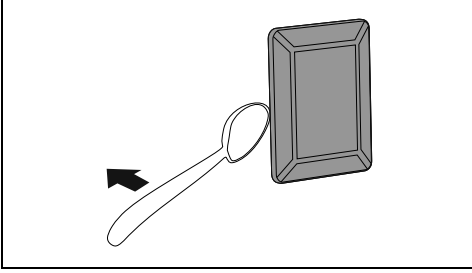
İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

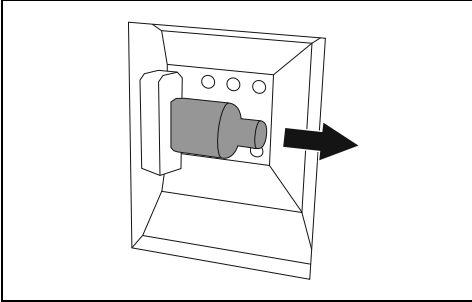
- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldivenler giyin.

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



Fırın haznesinin emayesini çizmeye dikkat edin.

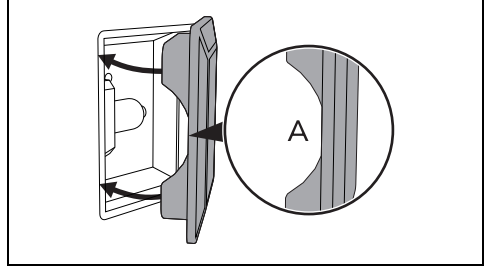
4. Ampulü dışarı doğru kaydırıp çıkarın.



Parlaklığın halojen tabancasına parmaklarınızla doğrudan temas etmeyin, yalıtkan bir malzeme kullanın.

5. Işık mıcığı aynı tipte bir tane ile değiştirin (40 W).

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



7. Kapalıyı tamamen aşağıya bastırın ki ampul desteğine mükemmel şekilde tutunsun.

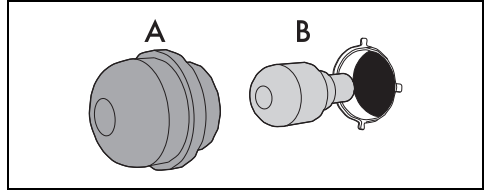
İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi (yedek fırın)



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldivenler kullanın.

1. A koruyucu kapağı saat yönünün tersine çevirerek sökün.
2. B ampulünü aynı tipte (25 W) ile değiştirin. Sadece fırın ampulleri kullanın (T 300°C).



3. Koruyucu kapağı yeniden takın.

KURULUM



Cihaz, yürürlükteki yönetmeliklere göre nitelikli bir teknisyen tarafından kurulmalıdır.



Birleşik Krallık'ta kurulum için lütfen sağlanan "UK gaz cihazları için yerel kurulum spesifikasyonu" broşürüne bakın.

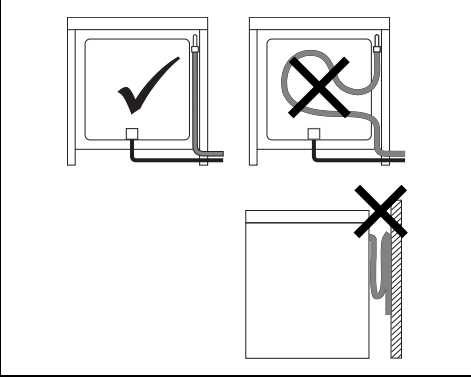
Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Gaz şebekesine bağlantı, yürürlükteki standartların koyduğu yönergelerle uygun kesintisiz duvarlı bir çelik hortum kullanılarak yapılabilir. Diğer gaz türleri için "Farklı gaz türlerine uyarılma" bölümüne bakın. Cihazın gaz bağlantısında ½" dış diş bulunur (ISO 228-1).

Lastik hortum ile bağlantı



Aşağıdaki koşulların tamamının sağlandığını doğrulayın:

- Hortum, güvenlik kelepçeleriyle hortum bağlantı parçasına bağlanmıştır
- Hortumun hiçbir parçası sıcak duvarlarla temas halinde değildir (maks. 50 °C)
- Hortum çekme/tansiyon altında değildir ve burulma veya kıvrılma yoktur
- Hortum, keskin cisimler veya keskin köşelerle temas halinde değildir
- Hortum tamamen hava geçirmez değilse ve gaz kaçıırıyorsa onarmaya çalışmayın; yeni bir hortumla değiştirin
- hortumun son kullanma tarihi geçmiş olmadığını kontrol edin (hortumun kendi üzerinde serigrafisi olarak işlenmiştir).



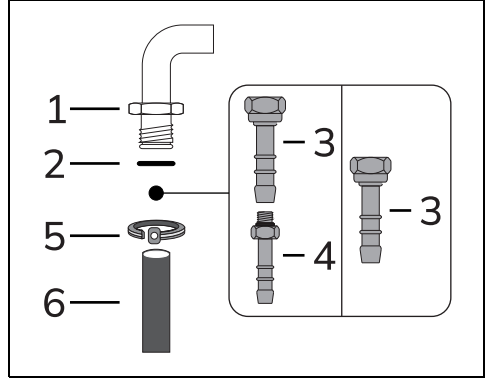
Güncel standartlara uygun bir lastik hortum kullanılarak yapılan bağlantıya, hortumun tüm uzunluğu boyunca kontrol edilebilmesi şartıyla yalnızca izin verilir.



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

Gaz şebekesine bağlantıyı, özellikleri güncel standartlara uygun olan bir lastik hortum kullanarak yapın (hortumun

referans standardı hortumun üzerine damgalanmıştır).

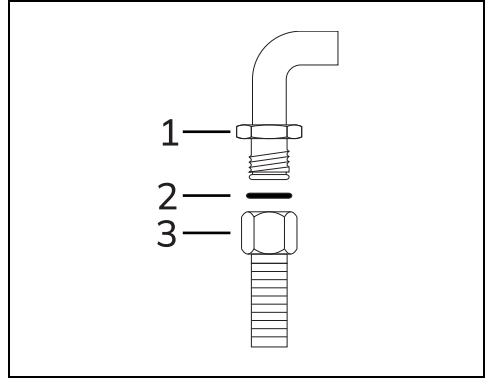


Hortum bağlantı parçası 3'ü cihazın gaz bağlantısı 1'e dikkatlice vidalayın (½" dış ISO 228-1), aralarına conta 2'yi yerleştirin. Kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak hortum bağlantı parçası 4, hortum bağlantı parçası 3'e de vidalanabilir.

Hortum bağlantı parça(ları) sıkıldıktan sonra, gaz hortumu 6'yı hortum bağlantı parçasının üzerine itin ve geçerli mevzuata uygun olması gereken kelepçe 5 ile sabitleyin.

Çelik hortum ile bağlantı

Uygulanabilir standarda uygun özelliklere sahip kesintisiz duvarlı bir çelik hortum kullanarak gaz şebekesine bağlantıyı yapın.

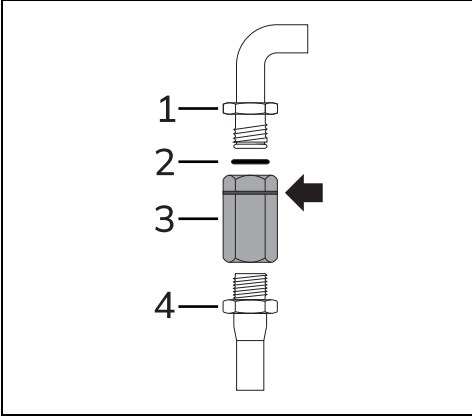


Conta 2'yi aralarına yerleştirerek bağlantı parçası 3'ü cihazın gaz bağlantısı 1'e dikkatlice vidalayın.

Bajonet bağlantılı çelik hortum ile bağlantı rakor

Bajonet rakorlu bir çelik hortum kullanarak gaz şebekesine bağlantıyı yapın

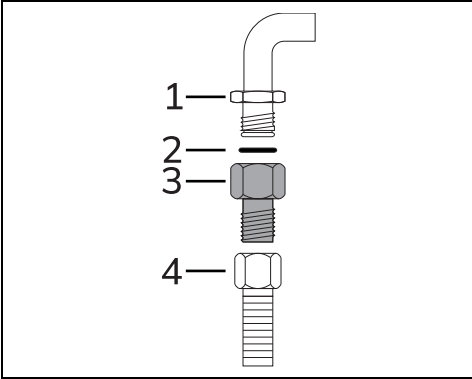
B.S. 669 ile uyumlu.



Gaz hortum bağlantı dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve 4 numaralı adaptörü onun üzerine vidalayın. Montajı, cihazın hareketli bağlayıcısının 1 numaralı ucuna vidalayın; 2 numaralı sızdırmazlığı aralarına yerleştirin.

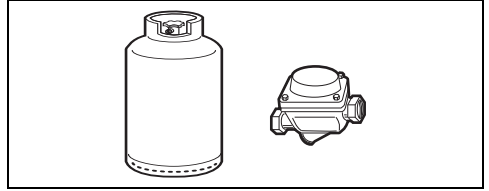
Koni uçlu çelik hortum ile Bağlantı

Uygulanabilir standarda uygun olan sürekli duvar çelik hortum kullanarak ana gaz hattına bağlantı yapın.



3 numaralı hortum bağlantısını 1 numaralı cihaz gaz bağlantısına dikkatlice vidalayın (ISO 228-1 ½" dişli), aralarına sağlanan 2 numaralı contayı yerleştirin. 3 numaralı bağlayıcının dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından 4 numaralı çelik hortumu 3 numaralı bağlayıcıya vidalayın.

LPG'ye Bağlantı



Bir basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpüne bağlantıyı, yürürlükteki standartlarda belirlenen yönergeleri izleyerek yapın.

Besleme basıncı, "Brülör ve nozul özellikleri tablosunda" gösterilen değerlere uymalıdır.

Oda Havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun sürekli bir hava akışına sahip odalara monte edilmelidir. Cihazın monte edildiği odada gazın düzenli yanması ve odanın gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı olmalıdır. Menfezler ızgaralarla korunmuş olmalı ve mevcut mevzuata uygun olacak şekilde doğru boyutta olmalı; herhangi bir kısmı engellenmeyecek şekilde konumlandırılmalıdır, kısmen bile olsa.

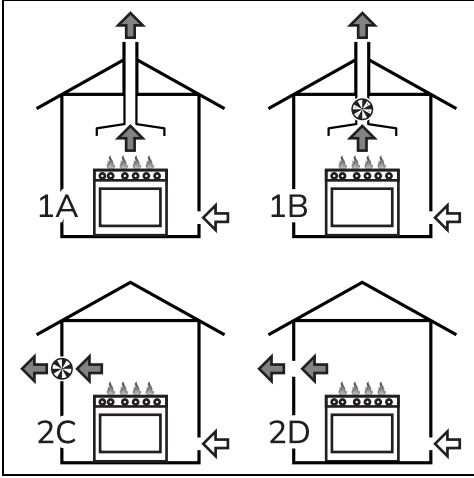
Yemek pişirmeden kaynaklanan ısı ve nemi gidermek için oda yeterince havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma Ürünlerinin Çıkarılması

Yanma ürünleri, verimliliği kesin olan doğal bacaya bağlı sızdırmaz kapaklar aracılığıyla veya zorla egzoz yoluyla çıkarılabilir. Verimli bir emiş sistemi, bu alanda nitelikli bir uzman tarafından hassas planlama gerektirir ve uygulanabilir standartlarda belirtilen konum ve boşluklara uymalıdır.

İş tamamlandığında montajcı bunu yapmalı

uyum sertifikası düzenleyin.



1 Egzoz aspiratörüyle çekiş

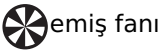
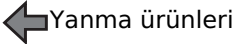
2 Hoodsuz çekiş

A Tek doğal gazla çekiş
çekiş bacası

B Tek bacalı çekiş ile
emiş fanı

C Dışarıya doğrudan duvarla iletkenlik gösteren çekiş
veya pencereden monte emiş fanı

D Dışarıya doğrudan duvardan iletkenliğin çekiş
duvar



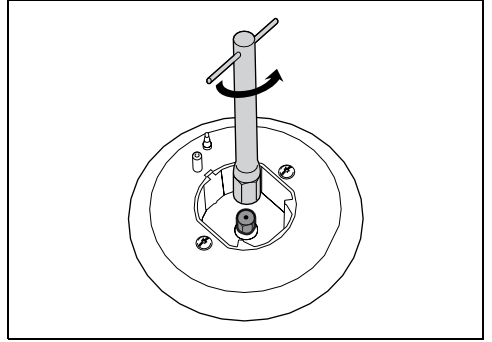
Farklı gaz tiplerine uyarlama

Başka gaz türleriyle çalışmada brülör nozulları
değiştirilmelidir ve gaz musluklarındaki
minimum alev ayarlanmalıdır.



Cihaz üretici ayarı: doğal gaz G20, 20
mbar basınçta.

nötr ingitlerini değiştirme

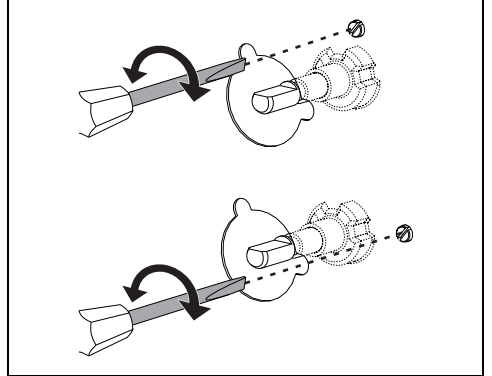


1. Alev dağıtıcı kapaklar ve yanma yüzeylerini
erişim için pan desteklerini çıkarın.

2. Kullanılacak gaz tipine göre 7 mm
anahtar kullanarak nozzilleri değiştirin (bkz.
"Brülör ve nozul özellikleri tablosu").

3. Brülörleri kendi kasalarına geri takın.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarın
ayarlanması



Brülörü yakın ve minimum konuma getirin. Gaz
musluğu kolunu çıkartın ve gaz musluğu milinin
yanında bulunan ayar vidasını (modele bağlı olarak)
doğru minimum alev elde edilene kadar döndürün.

Düğmeyi tekrar takın ve brülör alevinin stabil
olduğundan emin olun. Düğmeyi maksimumdan
minimuma hızla çevirin: Alevin sönmemesi gerekir.
Tüm gaz musluklarında işlemi tekrarlayın.

LPG için minimum ayarın ayarlanması
Yan tarafında bulunan vidası sıkıştırın



Fabrika tarafından başlangıçta ayarlanan gazdan farklı bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla karşılayan etiketle değiştirin. Etiket, Nozul paketi içinde (bulunuyorsa) yerleştirilmiştir.

Gaz vanalarının yağlanması

Zamanla gaz vanaları dönmekte zorlaşabilir ve tıkanabilir. Temizleyin içsel olarak yağlayıcı gresleri değiştirin.



Gaz vanalarının yağlanması uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Gaz türleri ve Ülkeler

Gaz türleri	İtalya	İngiltere	Fransa	İspanya	Portekiz	Rusya	İsveç	Finlandiya	Polonya	Macaristan
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 Gaz G110										
G110 8 mbar	•						•			

Cihaza kurulacağı ülkeye bağlı olarak mevcut gaz türlerini tanımlamak mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın: “Yanıcı ve ağız boyutları tabloları.”

Brülör ve nozul özellikleri tabloları

1 Doğal gaz G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Değerlendirilmiş ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Nozul çapı (1/100 mm)	72	94	115	145
Ön-odası (nozunda basılı)	(X)	(Y)	(Y)	(Z)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1600
2 Doğal gaz G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	2.9	4.0
Memenin çapı (1/100 mm)	72	94	110	135
Ön oda (memede basılıdır)	(X)	(Z)	(H8)	(S)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1600
3 Doğal gaz G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Memenin çapı (1/100 mm)	77	100	134	152
Ön oda (memede basılıdır)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1600
4 Doğal Gaz G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
Memenin çapı (1/100 mm)	94	120	165	210
Ön oda (memede basılıdır)	(Y)	(Y)	(F3)	(H3)
Düşük akış hızı (W)	400	500	800	1600

5 LPG G30/31 - 30/37 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR-3c
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
nozul çapı (1/100 mm)	50	65	85	102
Pre-odası (küncü nozzle üzerinde yazılı) ----				
Azaltılmış debi hızı (W)	400	500	800	1600
Kullanılabilir akış hızı G30 (g/h)	73	127	211	291
Kullanılabilir akış hızı G31 (g/h)	71	125	207	286
6 LPG G30/31 - 37 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR-3c
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.0
nozzle çapı (1/100 mm)	50	65	81	94
Ön-odası (ükü on nozzle üzerinde basılmış) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	800	1600
Derecelendirilmiş akış hızı G30 (g/h)	73	131	211	291
Derecelendirilmiş akış hızı G31 (g/h)	71	129	207	286
7 Şehir gazı G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR-3c
Derecelendirilmiş ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.8	3.8
Nozzle çapı (1/100 mm)	145	185	260	340
Ön-odası (nozzle üzerinde basılmış)	/8	/2	/3	/13
Azalan akış hızı (W)	400	500	800	1400

Sağlayıcılar tarafından sağlanmayan nozullar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Konumlandırma

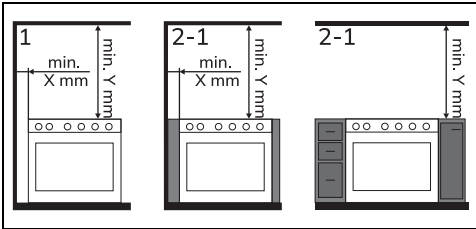


Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1	Ayakta duran
Sınıf 2 - alt sınıf 1	Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden en az X mm uzağa, çalıştırma tarafına göre duvara dayalı olarak yerleştirilebilir. Cihazın üstüne monte edilen herhangi bir duvar dolabı, en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır.

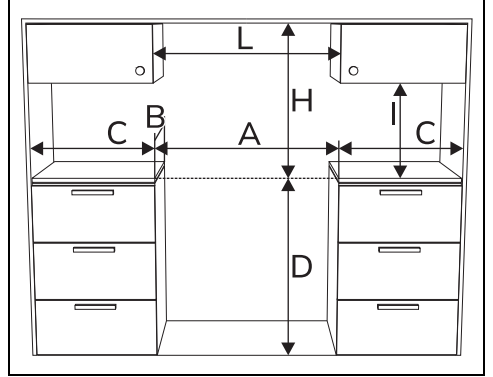


X 150 mm
Y 750 mm



Cihazın üzerinde bir davlumbaz takılıysa, doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimatları kılavuzuna bakınız.

Cihazın toplam boyutları

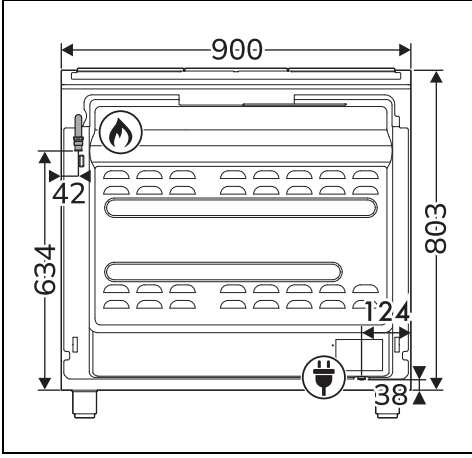


A	900 mm
B	600 mm
C1	min. 150 mm
D	873 ÷ 913 mm
H	750 mm
I	400 mm
L2	900 mm

Yan duvarlardan veya yanıcı diğer materyallerden en az mesafe.

2 Minimum dolap genişliği (=A)

Cihaz boyutları



Gaz bağlantısının konumu



Elektrik bağlantısının konumu

Cihazı dengede tutma

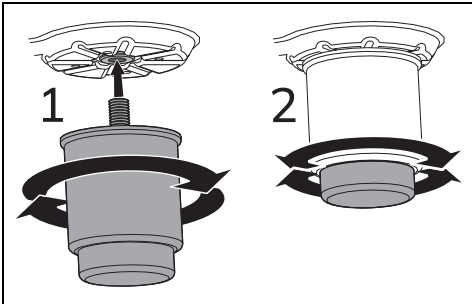


Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

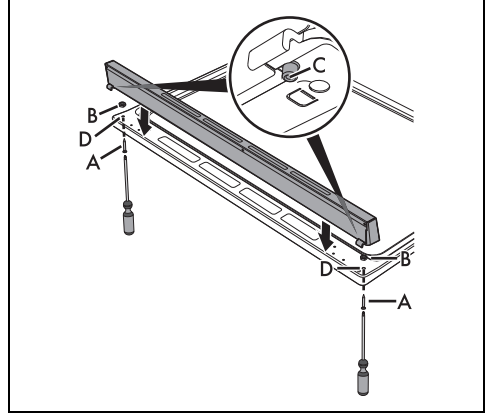
Daha fazla denge için cihaz zeminde düz olmalıdır.

Gaz ve elektrik bağlantıları yapıldıktan sonra cihazla birlikte verilen dört ayak (1) vidalayın.

Alt kısımdaki ayakları cilâlayın veya gevşetin ve cihaz zeminde stabil ve düz olsun (2).



Üst kenarın monte edilmesi (bazı modellerde sadece)



Üst kenar her zaman cihaz üzerinde doğru konumda ve güvenli şekilde sabitlenmelidir.

1. Ocak arkasındaki iki somunu (B) gevşetin.

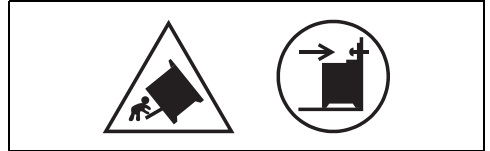
2. Üst kenarı ocağa yerleştirin, pimlerin (C) deliklerle (D) hizalandığından emin olarak.

3. Vidası (A) sıkmak için tornavida kullanarak üst kenarı ocağa sabitleyin.



Sağlanan üst kenar, ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulumdan önce cihaz üzerine sabitlenmelidir.

Duvara sabitleme

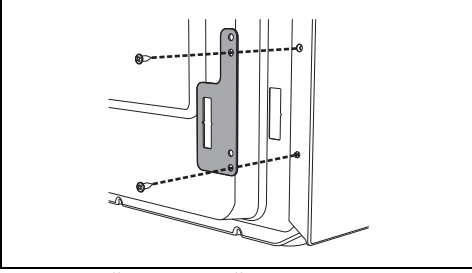


Yukarıdaki semboller, savunma önleyici cihazlar kurulmazsa tehlikenin ve doğru kurulumun önemini gösterir.



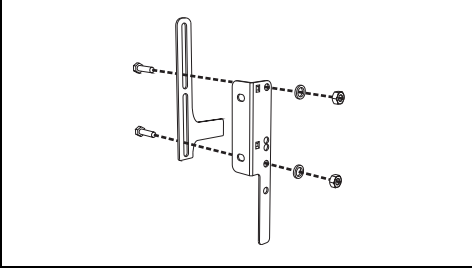
Cihazın devrilmesini önlemek için anti-tip cihazları takılmalıdır.

1. Cihazın arkasına duvar montaj plakası vidalayın.

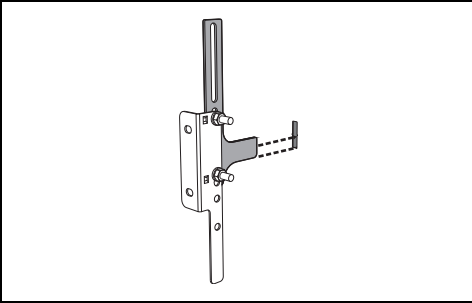


2. Dört ayağın yüksekliğini ayarlayın.

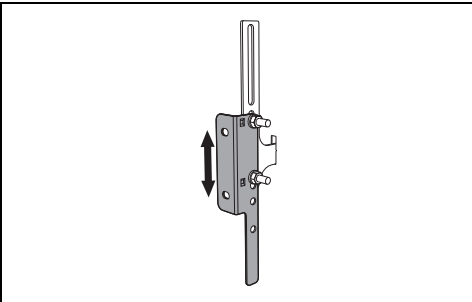
3. Sabitleme braketini birleştirin.



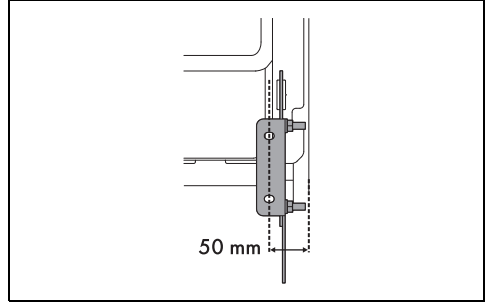
4. Sabitleme braketindeki kanca tabanını duvar montaj plakasındaki yuva tabanına hizalayın.



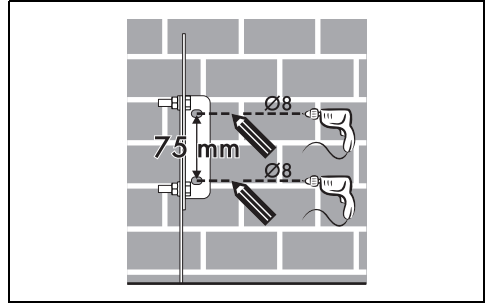
5. Sabitleme braketinin tabanını zeminle hizalayın ve ölçüleri sabitlemek için vidaları sıkın.



6. Cihazın yanıyla braket delikleri arasındaki mesafeyi 50 mm olarak düşünün.

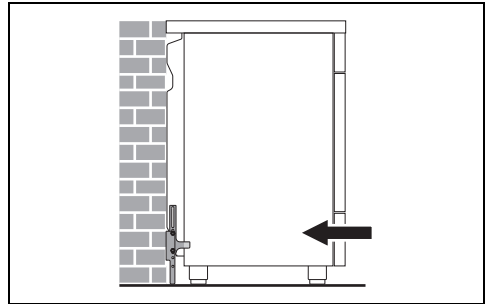


7. Braketi duvara taşıyın ve duvarda delinmesi gereken deliklerin konumunu işaretleyin.



8. Duvarı delelerden sonra braketin duvara sabitlenmesi için dübel ve vida kullanın.

9. Cihazı duvara doğru iterken aynı anda braketi cihazın arkasına sabitlenen plakaya sokun.



Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

Ankastre üzerindeki plaka bilgilerinin ana şebeke özellikleriyle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve markayı taşıyan tanımlama plakası cihazın üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

Her durumda bu plağı çıkarmayın. Cihazın topraklama yapılması gerekmektedir. diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir kablo kullanarak.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 2~
3 x 10 mm²
üç telli kablo

1	2	3	4	5	⊕
○	○	○	○	○	○
L1		L2		L2	

220-240 V 3~
4 x 6 mm²
dört telli kablo

1	2	3	4	5	⊕
○	○	○	○	○	○
L1		L2		L3	

220-240 V 1N~
3 x 10 mm²
üç telli kablo

1	2	3	4	5	⊕
○	○	○	○	○	○
L1		N		⊕	

380-415 V 2N~
4 x 6 mm²
dört telli kablo

1	2	3	4	5	⊕
○	○	○	○	○	○
L1		L2		N	

380-415 V 3N~
5 x 2.5 mm²
beş telli kablo

1	2	3	4	5	⊕
○	○	○	○	○	○
L1		L2		L3	



İşaretlenen değerler iç iletkenin kesiti ile ilgilidir.



Bahsedilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çakışma faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum mevzuatlarına uygun olarak, kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen ayrılmayı sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm kutuplu bir devre kesici ile güç hattını donatın.

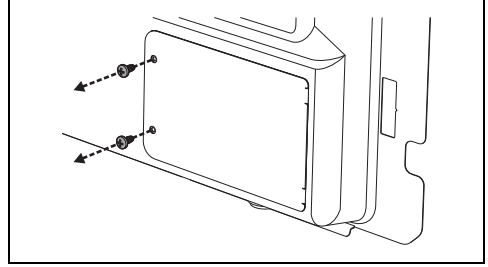
Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlamaya entegre edilen devre kesici AS/NZS 3000 standardına uymalıdır.

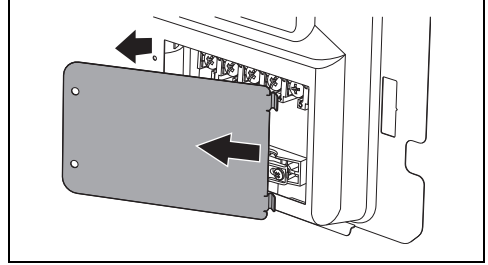
Terminal bloğuna erişim

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için arka muhafazadaki terminal bloğuna erişmelisiniz

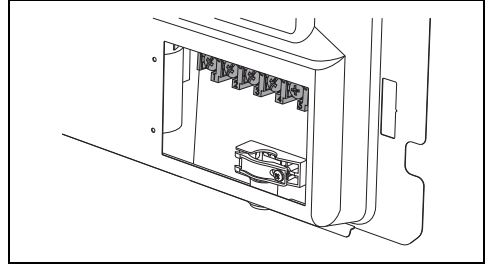
1. Plakayı arka muhafazaya sabitleyen vidaları çıkarın.



2. Plakayı nazıkçe döndürün ve yuvasından çıkarın.

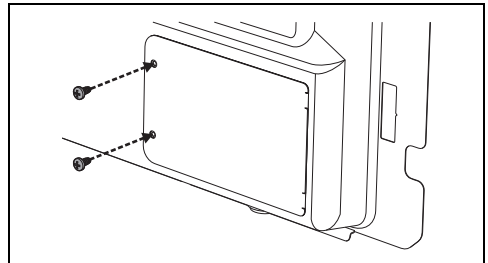


3. Güç kaynağı kablosunun kurulumuna devam edin.



Güç kaynağı kablosunu kurmadan önce kablo kelepçe vidasını gevşetmeniz önerilir.

4. İşiniz bittiğinde plakayı arka muhafazaya geri takın ve daha önce çıkarılan vidalarla sabitleyin.



Tesisatçı için talimatlar

- Gücü bağlamak için bir fiş kullanırsanız

tedarik, fiş kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.

- Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Bağlantının dişli dirseğini sökmeye ya da zorlamaya çalışmayın. Bu parçaya zarar verebilirsiniz ve bu durum üreticinin garantisini geçersiz kılabilir.
- Tüm bağlantılarda gaz kaçağını kontrol etmek için sabunlu su kullanın. KAÇAKLARI ARAMAK İÇİN KİMSENİN AÇIK ATEŞİNİ KULLANMAYIN.
- Tüm brülörleri ayrı ayrı, sonra da birlikte çalıştırarak gaz vanası, brülör ve ateşlemeyi düzgün çalıştığından emin olun.
- Brülör düğmelerini minimum konuma getirin ve her bir brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin sabit olduğundan emin olun.
- Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru şekilde çalışmıyorsa, yerel Yetkili Servis Merkezi ile iletişime geçin.
- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.