

S M E G

TR103P

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	34	Depolama bölümünü kullanın (nerede bulunur)	46
Genel güvenlik talimatları	34	Fırını kullanma	46
Kurulum	38	Dijital programlayıcı	47
Cihaz amacı	39	Pişirme önerileri	48
Bu kullanıcı kılavuzu	39	Tüketici pişirme bilgileri tablosu (çok işlevli fırın)	49
Üreticinin sorumluluğu	39	Yardımcı fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Tanımlama plakası	40	Dikey fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Atıklaştırma	40	TEMİZLİK VE BAKIM	51
Avrupa Denetim Otoriteleri için Bilgi	40	Cihazın temizlenmesi	51
Enerji verimliliği teknik verileri	40	Ocağın temizlenmesi	51
Enerjiden tasarruf etmek için	40	Düğmeler	51
Kullanmayı kapatırken/stand-by durumunda güç tüketimi hakkında bilgi	40	Kapıyı temizleme	51
İşık kaynakları	40	Fırın boşluğunu temizleme	53
Kullanım kılavuzunun nasıl okunacağı	41	Fırın tepsisinin tavanını temizleme (bazı modeller için)	54
AÇIKLAMA	41	modeller/boşluklar)	54
Genel açıklama	41	Buhar Temizle (bazı modellere özgü)	54
Gris/ocak üzerinde	42	Olağanüstü bakım	55
Kontrol paneli	42	KURULUM	56
Diğer parçalar	43	Gaz bağlantısı	56
Aksesuarlar	43	Gaz türleri ve Ülkeler	59
KULLANIM	44	Brülör ve meme karakteristikleri tabloları	59
Ön işlemler	44	Pozisyonlama	60
Aksesuarların kullanımı	44	Elektrik bağlantısı	62
Gözleme kullanımı	45	Kurulum yapan için talimatlar	62

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

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzağı tutun.
- Fırında yiyecekleri hareket ettirirken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Bir yangını veya alevleri asla suyla sökmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve yangını bir söndürme ile boğun.

örtü veya başka uygun bir örtü.

- Bu cihaz yalnızca 8 yaş ve üzeri çocuklar ile tükenen fiziksel, duyuusal veya zihinsel kapasiteye sahip olmayan veya elektrikli cihaz kullanımı konusunda deneyimsiz olan kişiler tarafından, gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve bununla ilgili tehlikeler konusunda talimatlar verilmiş olması şartıyla kullanılabilir.

- Çocuklar ile oynamasına izin verilmez

eyalet.

• Küçükler sürekli gözetim altında değilse sekiz yaşından küçük çocukları güvenli bir mesafede tutun.

• Cihaz kullanılırken 8 yaşından küçük çocukları uzağa tutun.

• Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Alev yayıcı başlıklarının ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarında düzgün konumlandırıldığından emin olun.

• Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısıldığını fark edin. Isıya boş tencereler koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.

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

• Yağlar aşırı ısınırsa tutuşabilir. Yağ içerikli yiyecekler hazırlanırken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar tutuşursa onlara asla 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: yiyecek bırakmak

yağ veya yağ kullanılarak pişirme yaparken bakımsız kalmak tehlikeli olabilir ve şu şekilde neden olabilir:

yangın. İtiyatla yaklaşmayın: su ile yangını söndürmeye çalışmayın. Cihazı kapatın ve alevleri kapatın, örneğin kapakla veya battaniyeyle boğmaya çalışın.

• Cihaz kullanılırken çok ısınır. İçindeki ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.

• Aletlerin keskin metal nesnelerini (bıçaklar veya mutfak aletleri) cihazın yuvalarına sokmayın.

• Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.

• Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda, kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.

• Saklama bölmesinin iç yüzeyleri (bulunuyorsa) çok ısınabilir.

• Fırın çalışırken ve hala sıcak olduğunda saklama bölümünü açmayın.

• Saklama bölmesinin içindeki eşyalar fırın kullanıldıktan sonra çok sıcak olabilir.

• Açık kapıya herhangi bir ağırlık koymayın veya üzerine oturmayın.

cihaz.

- Kullandıktan hemen sonra cihazı kapatın.
- Cihazın fişini çekmek için kablodan çekmeyin (takılıysa).

• (VARSA) SAKLAMA

BÖLMESİNDE VEYA CİHAZIN YANINDA YANICI MADDELERİ KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN.

- Bu cihaz kullanımdayken yakınında aerosol (sprey) kullanmayın.
- Bu cihazı değiştirmeyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce (kurulum, bakım, konumlandırma veya taşıma) her zaman kişisel koruyucu ekipman (KKD) giyin.
- Cihaz hâlâ sıcakken veya çalışırken temizlemeyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç beslemesini kapatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatıldığından ve elektrik şebekesinden bağlantısının kesildiğinden veya elektrik şebekesinin kapatıldığından emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev tipi cihazlara özgüdür; yapmayın

onları ev aydınlatması için kullanmayın.

- Kurulum ve servis işlemleri, yürürlükteki standartlara uygun şekilde yetkili personel tarafından yapılmalıdır.

- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın veya yetkili bir teknisyenin yardım almadan müdahale etmeyin.

- Güç kablosu hasar görürse, olası tehlikeleri önlemek için derhal teknik destekle iletişime geçerek değiştirilmesini sağlayın.

- UYARI: Bir gazlı pişirme cihazı, cihazın kurulu olduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Mutfak alanının özellikle cihaz kullanılırken iyi havalandırıldığından emin olun: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik bir havalandırma cihazı kurun.

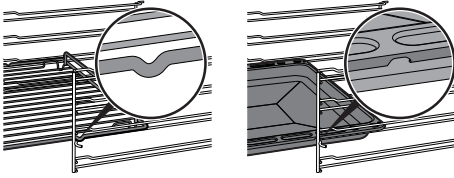
- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencere açmak veya daha etkili havalandırma sağlamak; örneğin herhangi bir mekanik emiş cihazının gücünü artırarak.

Cihaza zarar verme riski

- Keskin metal kazıyıcılar veya sert/ aşındırıcı deterjanlar kullanmayın.

fırının cam kapısını temizleyin
çünkü yüzeyi çizilebilir ve camın
parçalanmasına neden olabilir.

- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Cihaza buhar jeti kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.
- Cihazın üzerinde oturmayın.
- Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara kadar itilmelidir. Kaldırılmalarını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakmalı ve fırının arka tarafına doğru olmalıdır.



- **DİKKAT:** Yağ veya yağlı maddelerle pişirme sırasında cihazı asla yalnız bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.
- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde nesneler depolamayın.
- Fırının yakınına sprey ürünler püskürtmemek gerekir.
- **BU CİHAZI HER NE ŞEKİLDE OLURSA OLURSA BİR ISITICI GÖREVİNDE KULLANMAYIN.**
- Plastik mutfak eşyaları veya kaplar kullanmayın.

pişirme için.

- Fırına kapalı teneke kutular veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın haznesinin altını alüminyum veya folyo ile kapatmayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın gövdesinin tabanına koymayın.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak sağlanan veya ayrı satılan tepsi rafını tabana yerleştirerek pişirme için destek olarak kullanabilirsiniz.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, iç sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- İç cam levhası üzerinde tepsileri veya tavaları dinlendirmek için açık kapıyı kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde yerleştirilmelidir.
- Tüm tavaların düzgün ve düz tabanları olmalıdır.
- Sıvı taşar veya dökülürse kısındaki fazlalığı ocağın üzerinden alın.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddeleri ocağa dökmemeye dikkat edin.
- Cihaza buhar jeti kullanmayın.
- Açık durumda boş tavalar veya kızartma tencereleri koymayın.

pişirme bölgeleri.

- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Çelikten yapılmış parçalar veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya bleech içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodik, nikel veya krom kaplama).
- Çıkarılabilir parçaları (ocak tencere askı ızgaraları, alev yayıcı tacı ve brülör kapakları) bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Kurulum sırasında cihazı yerine kilitlemek için fırın kapağını kaldıramayın.
- Kapalı olduğu sırada kapıya çok baskı uygulamaktan kaçının.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.
- Temizlik ürünlerini doğrudan kapıya püskürtünmeyin; erişilmesi zor alanlara sızabilir ve durulayabilir. Zamanla boya üzerinde veya çelik üzerinde reaksiyona girebilir.
- Raflara zarar gelmemesi için güveletleri sürüklemeyin; kaldırıp tekrar konumlandırın.

Kurulum

- BU CİHAZIN KURULMASI YASAKTIR

TAKİP BİRLİKLERİ VEYA KAMIKLER.

- Bu cihaz bir sehpa üzerinde kurulamaz.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.
- Cihazı dolap kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapı veya panelin arkasına monte edilmemelidir.
- Kurulumdan önce yerel gaz dağıtım koşullarının (gaz türü ve basıncı) ve cihaz regülasyonunun uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu cihaz yanma ürünlerini tahliye eden bir sisteme bağlı değildir. Mevcut montaj yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma gereksinimlerine özellikle dikkat edin.
- Bu cihaz için ayarlar gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.
- Gaz bağlantısını yetkili kişiler yapmalıdır.
- Hortum kullanılarak kurulum sırasında hortumun uzunluğu, çelik hortumlar için tamamen uzatıldığında 2 metreyi ve kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi aşmamalıdır.

- Gaz bağlantı hortumları, gömme modülün hareketli parçalarıyla (örneğin bir çekmece) temas etmemeli ve ezilmeye neden olabilecek bir boşluktan geçirilmemelidir.

- Gerekirse, yürürlükteki mevzuata uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Herhangi bir işlemten sonra, gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.

- Kurulumun sonunda, sızıntı olup olmadığını sabunlu bir çözeltiyle kontrol edin; asla alevle kontrol etmeyin.

- Elektrik bağlantısı yetkili teknisyenler tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun şekilde toprağa bağlanmalıdır.

- En az 90°C sıcaklıklara dayanabilen kablolar kullanın.

- Terminal besleme kablolarının vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

- Kurulum talimatlarına uygun olarak, güç hattını kategori III aşırı gerilim koşullarında tam devre kesmeyi sağlayacak yeterli kontak ayırma mesafesine sahip tüm kutuplu bir devre kesici ile donatın

mevzuata uygun
kurulmalıdır

• Bu cihaz, en fazla

deniz seviyesinden en fazla 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Bu cihaz için

- Sallanan kapaklar açık konumda sabitlenmez ve tekrar kapanma eğilimi gösterebilir. Kullanım sırasında yanıkları önlemek için iç cam bölmesiyle temas etmemeye dikkat edin.

Cihaz amacı

Bu cihaz, ev ortamında yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Diğer her türlü kullanım uygunsuz kabul edilir. Ayrıca kullanılmamalıdır:

- Mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için ayrılmış mutfak alanlarında.

- çiftliklerde/kır evlerinde.
- Otel, motel ve diğer konaklama türlerindeki misafirler tarafından.

• pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca kapalı alanlarda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanım kılavuzu

- Bu kullanım kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır; bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca eksiksiz şekilde ve kullanıcının erişebileceği yerde saklanmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, aşağıdakiler için her türlü sorumluluğu reddeder:

kişilere veya mala zarar veren durumlar:

- cihazın belirtildiği şekilde olmayan kullanım;
- kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasına 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 çıkarılmamalıdır.

Atıklar



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar. Cihaz, mevcut Avrupa yönergelerine göre sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak kabul edilmek için yeterli miktarda madde içermez.



Güç voltajı Elektrik çarpmaya tehlikesi

- Şebeke gücünü kesin.
- Cihazı fişten çıkarın.

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 satın alırken perakendeciye iade edin, bire bir eşleşme esasına göre.

Cihazlarımız zararsız ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine verin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

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

Avrupa Denetim Otoriteleri İçin Bilgiler

Üfleme (fan ile) mod enerji verimlilik sınıfını tanımlayan ECO fonksiyonu uygunluk sağlar

Avrupa standardı EN 60350-1'in özellikleri.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ekolojik tasarım mevzuatlarına uygun bilgiler, ürün talimatlarını içeren ayrı bir belgede bulunmaktadır.

Bu veriler, ilgili ürünün sayfasına ayrılmış siteden indirilebilen "Ürün Bilgi Formu"nde bulunmaktadır.

Enerji tasarrufu için

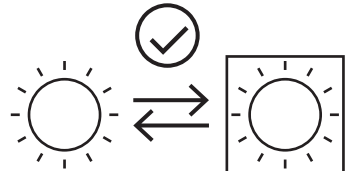
- Tarif gerektiğinde yalnızca cihazı önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde açıklandığı şekilde aksi belirtilmemişse, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözünüz.
- Birkaç tür yiyecek pişiriyorsanız, sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri sırayla pişirmeniz önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar içinde fırında biriken ısı ile pişirme devam eder.
- Isı kaybını önlemek için kapı açmasını en aza indirin.
- Fırın içini daima temiz tutun.

Kullanım dışı/ bekleme modunda güç tüketimi hakkında bilgiler

Kullanım dışı/bekleme modundaki cihazın güç tüketimine ilişkin teknik veriler, ilgili ürün sayfası altındaki www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları içerir.



- Cihazda bulunan ışık kaynakları için uygun olduğu beyan edilmiştir

Ortam sıcaklığında $\geq 300^{\circ}\text{C}$ operasyon ve yüksek sıcaklıktaki uygulamalar için, fırınlar gibi cihazlarda kullanım amacıyla.

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

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı
Bu kullanıcı kılavuzu şu biçimi kullanır

kurallar:



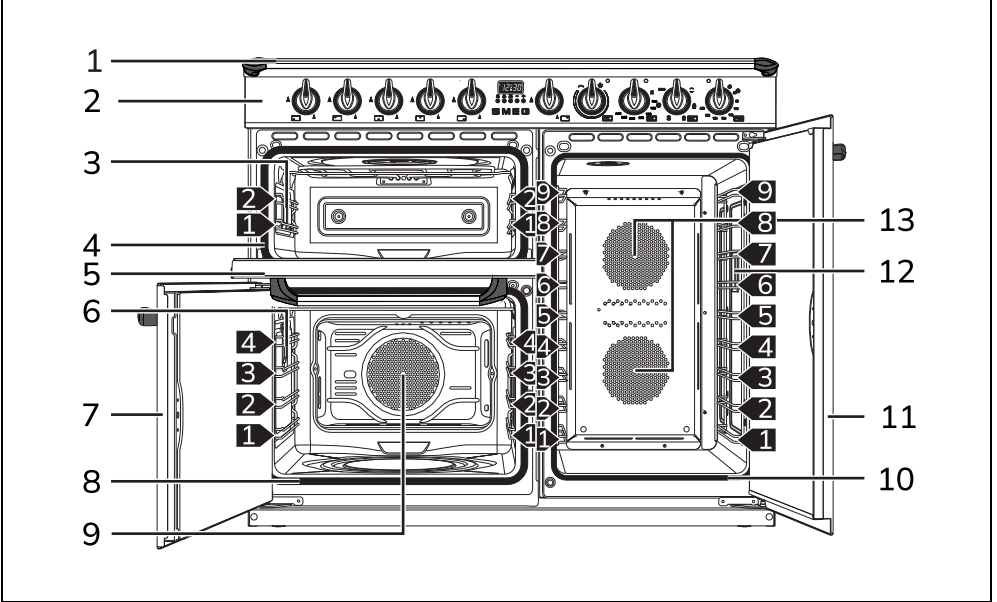
Uyarı/İkaz



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Ocak/ocak—Ana
Yürecik/Pişirme Yeri

2 Kontrol paneli

3 Yedek fırın ışığı

4 Yedek fırın contasını

5 Yedek fırın kapısı

6 Çok işlevli fırın ışığı

7 Çok işlevli fırın kapısı

8 Çok işlevli fırın contasını

9 Fan

10 Dikey fırın contasını

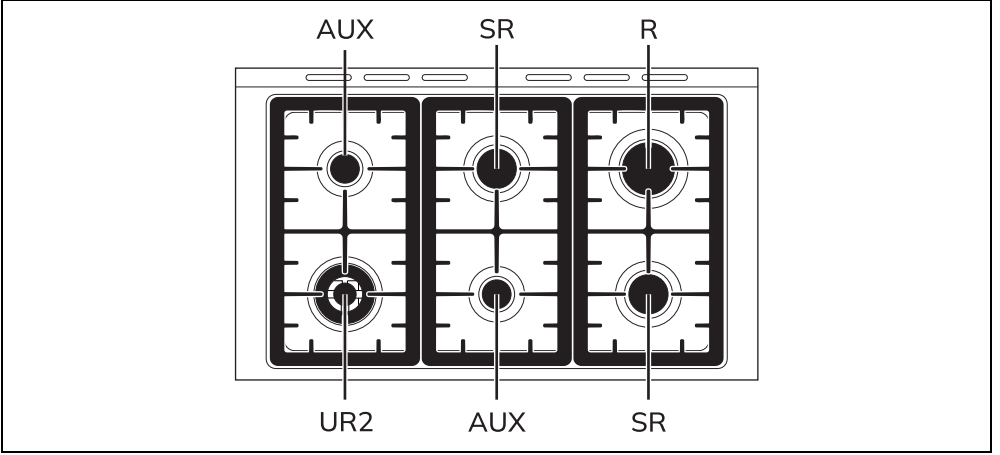
11 Dikey fırın kapısı

12 Dikey fırın ışığı

13 Dikey fırın fanları

1,2,3 Çerçeve rafı

Ocak



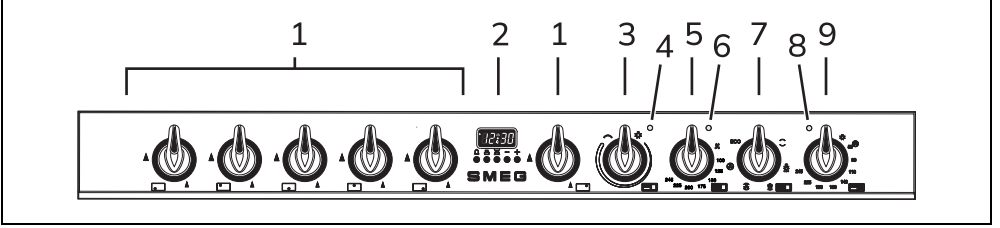
AUX = Yardımcı Ocak

SR = Yarı hızlı Ocak

R = Hızlı Ocak

UR2 = Ultra hızlı Ocak

Kontrol paneli



1 Ocak ocak düğmeleri

Ocak gözlerini yakmak ve ayarlamak için. Düğmelere basın ve saat yönünün tersine çevirin.

ilgili ocakları yakmak için. Düğmeleri,

maksimum ve minimum ayar aralığına çevirerek alevi ayarlayın. Düğmeleri

konumuna getirerek ocakları kapatın.

2 Programlayıcı saat

Mevcut saati görüntülemek, programlı pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakika hatırlatıcı zamanlayıcıyı ayarlamak için.



Programlayıcı saat yalnızca alt multifonksiyon fırını kontrol eder.

3 Yardımcı fırın değişken ızgara düğmesi

Fırın içindeki lambayı yakar veya ızgara ısıtma elemanını minimum 50°C ile maksimum 245°C arasında bir sıcaklığa kadar çalıştırır.

4 Yardımcı fırın değişken ızgara gösterge lambası

Gösterge lambası, yardımcı fırının ısınmakta olduğunu belirtmek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığı anda söner. Fırın içinde ayarlanan sıcaklığın sabit tutulduğunu belirtmek için düzenli olarak yanıp söner.

5 Sol multifonksiyon fırın sol sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını ve Vapor Clean sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Düğmeyi, minimum ve maksimum ayar aralığında istenen değere kadar saat yönünde çevirin.

6 Sol multifonksiyon fırın gösterge lambası

Gösterge lambası fırının ısınmakta olduğunu belirtmek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığı anda söner. Fırın içinde ayarlanan sıcaklığın sabit tutulduğunu belirtmek için düzenli olarak yanıp söner.

7 Sol Çok Amaçlı Fırın sol fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modlarına uygundur. Gerekli fonksiyon seçildikten sonra pişirme sıcaklığı termostatla ayarlanır.

8 Dikey fırın gösterge ışığı

Göstergesi fırının ısıyor olduğunu göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında söner. Fırın içindeki ayarlı sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

9 Dikey fırın fonksiyonu/sıcaklık düğmesi Fırın iç parçasındaki ışığı yakar veya dolaşan ısıtıcı elemanları en az 50°C ile en çok 245°C arasındaki bir sıcaklığa getirir.

Diğer parçalar

Raflar

Alet, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri alt kısımdan yukarıya doğru gösterilmiştir (Genel açıklama'ya bakınız).

Soğutma fanı

Fan, fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, cihazın arkasından düzenli bir hava akışı sağlar ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa süreliğine bile devam edebilir.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım girintilerini tıkmayın.

İç aydınlatma

Aletin iç aydınlatması açılır:

- Çok amaçlı fırın: herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, fonksiyon hariç.
- Yardımcı fırın: değişken kızartma düğmesi simgeye veya pişirme sıcaklığına çevrildiğinde.

- Dikey fırın: fonksiyon/sıcaklık düğmesi simgeye veya pişirme sıcaklığına çevrildiğinde.

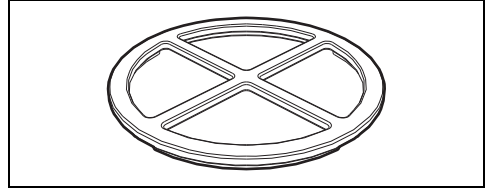
Aksesuarlar

- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdalarla temas edecek aksesuarlar, geçerli mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.

- Orijinal sağlanan ve isteğe bağlı

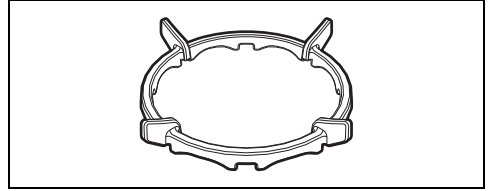
aksesuarlar yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Salığa



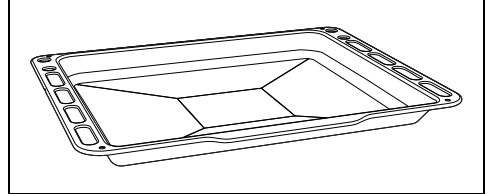
Küçük kaplar kullanırken kullanışlıdır.

Wok desteği



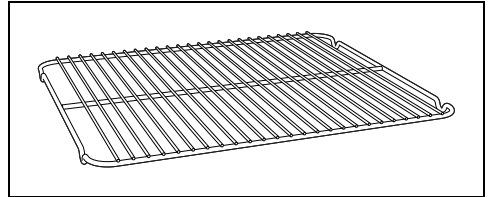
Wok kullanırken kullanışlıdır.

Derin tepsisi



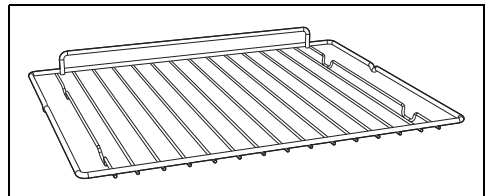
Üstteki raftaki yiyeceklerden yağı toplamak ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için yararlıdır.

Tepsi rafı



Tepsinin üzerine yerleştirilecek; damlayabilecek yiyecekler için.

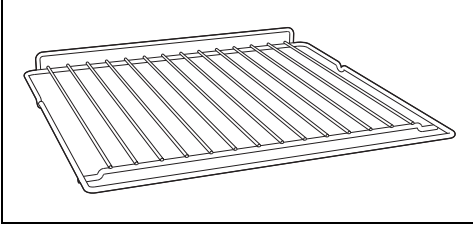
Raf



Gıdalı kapları desteklemek için kullanışlıdır

pişirme sırasında.

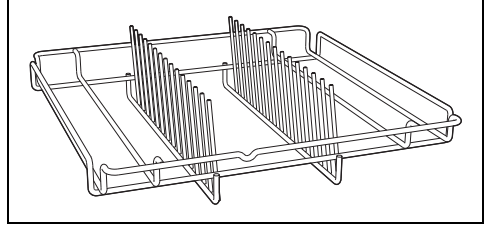
Dikey fırın rafı



Yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır

pişirme sırasında.

Tabak rafı



Tabakları ısıtmak için kullanılır.

KULLANIM

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Aksesuarlar dahil olmak üzere cihazın dışından veya içinden bulunan tüm koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan (teknik veri etiketinin dışında) bulunan tüm etiketleri çıkarın.
- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın ("TEMİZLİK VE BAKIM" bölümüne bakın).

İlk ısıtma

1. En az bir saatlik bir pişirme süresi ayarlayın ("Fırının kullanımı" paragrafına bakın).
2. Üretim işlemi sırasında kalan olası kalıntıları yakmak için fırın bölmesini boşken maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- ortamı havalandırın;
- orada kalmayın.



Cihazdaki her bölme için ilk ön ısıtma döngüsünü gerçekleştirin.

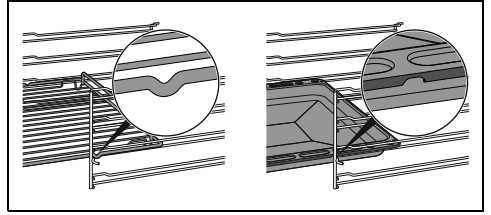
Aksesuarların kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tamamen durana kadar yan kızaklara yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya bakacak şekilde olmalı ve

fırın bölmesinin arka tarafına doğru.



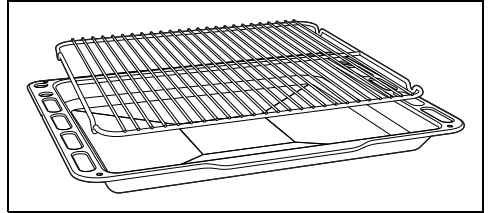
Rafları ve tepsileri fırına, durma noktasına gelene kadar nazikçe yerleştirin.



İlk kez kullanmadan önce tepsileri, üretim işlemi sırasında kalan olası kalıntıları gidermek için temizleyin.

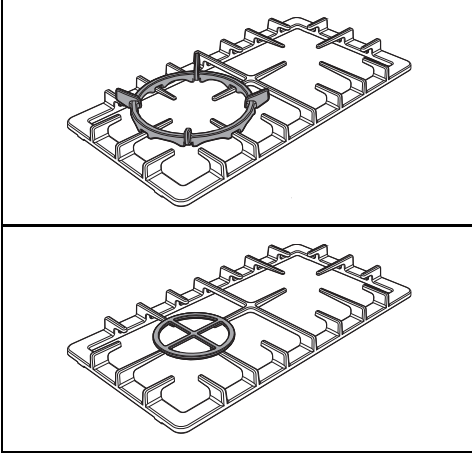
Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsi içine yerleştirilmelidir. Böylece pişirilen yiyecekten yağ ayrı olarak toplanabilir.



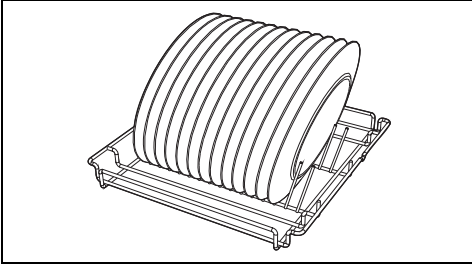
Izgaralık ve azaltıcı tava destekleri
Izgaralıklar ve azaltıcı tava destekleri, ocak tava desteklerinin üzerine yerleştirilmelidir.

Ellerin düzgün yerleştirildiğinden emin olun.



Tabağı rafı

1. İçine tabaklar olmadan tabak rafını yan fırının ilk rafına yerleştirin.
2. Şekilde gösterildiği gibi tabakları konumlandırın.



3. Fırını en fazla 50°C sıcaklığa ve en fazla 15 dakika için ısıtın.

4. Isıtma işleminden sonra desteği kısmen çıkarın ve kılavuzlar üzerinde dinlenmesini sağlayın.
5. Destek stabil ve dengeli olduğundan emin olun, ardından tabakları çıkarmayın.



Yemekleri kullanırken fırın eldivenleri kullanın.

Ocada kullanma

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte yer alır. Her düğümle kontrol edilen brülör düğmenin yanında gösterilir. Cihazda elektronik ateşleme cihazı bulunmaktadır. Sadece düğmeyi basıp saat yönünün tersine çevirerek maksimum alev işaretine kadar ilerletin ve brülörün tutuşmasını bekleyin. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa düğmeyi kapatıp önce 60 saniye bekleyin.



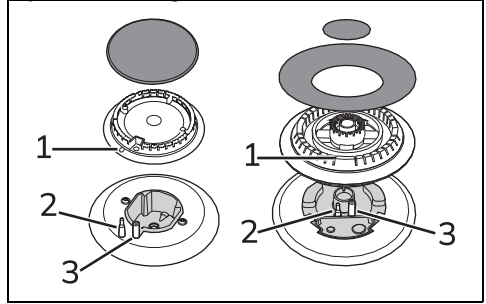
Tekrar deneyin. Ateşlemeyi yaptıktan sonra termokuplun ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme bırakıldığında alev sönecek: Bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

Birkaç dakika bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.



Kazaî bir kapanma durumunda güvenlik tertibatı devreye girer ve gaz akışını keser, gaz vanası açık olsa bile. Düğmeyi geri getirin ve yeniden ateşlemeden önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev dağıtıcı başlıklarının ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması



Ocağın brülörlerini ateşlemeden önce, alev dağıtıcısı başlıklarının kendi yuvalarında doğru konumlandırıldığından ve ilgili brülör kapaklarıyla birlikte olduğundan emin olun. Alev dağıtıcısı başlarındaki 1 numaralı deliklerin, kıvrıcılar 3 ve termokupllar 2 ile hizalandığından emin olun.

Ocağı kullanırken pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği ve gaz tüketimini azaltmak için kapaklı ve brülör için uygun boyutta tencere kullanın; böylece alevler tencerenin yanlarına sıçramaz. İçindekiler kaynamaya başladıktan sonra sıvı taşmaz seviyeye kadar alevi azaltın.

Brülör	Tencere çapı
AUX	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR2	18 - 28 cm

Girişimdeki saklama bölmesini kullanın (varsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

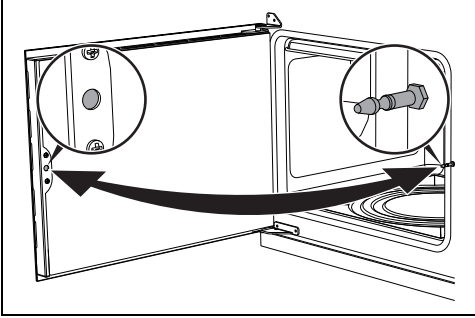
Pişiricinin altında saklama bölmesi vardır. Açmak için size doğru çekin. Aletlerin veya cihazı kullanırken gerekli metal eşyaların saklanması için kullanılabilir.

Fırını Kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Çok amaçlı fırının kapısını açıp kapama



Çok amaçlı fırınlar salınlı kapağı sahiptir. Açmak için kapı tutamağını size doğru çekin. Kapatmak için kapıları duyulabilir bir mekanik "tık" sesine kadar itin.

Fırını açma

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı sıcaklık düğmesi ile seçin.



Program sayacının pişirme süresi simgesini gösterdiğinden emin olun  halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Program sayacını  fırlamak için aynı anda düğmelere basın.

Geleneksel pişirme fonksiyonları listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

STATİK



Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlamak için ideal. Örneğin rostaları, yağlı etleri, ekmek, turta/pişi pişirmek.

DÖNÜŞÜMLÜ + ALT



Yüzeyi pişmiş olan ancak içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca bitirmenizi sağlar. Kızartma için ideal, her tür yemeğe uygundur.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirme sonunda kullanıldığında yemeklere düzgün kahverengi bir renk verir.

HIZLI BUZ ÇÖZÜCÜ



Fanı kendi başına etkinleştirmek, fırın içinde oda sıcaklığında havanın tekdüze dağılmasını sağlar ve her türlü yiyecek çözdürülebilir.

FAN DESTEKLİ



Yoğun ve tekdüze pişirme. Bisküviler, kekler ve birden fazla katta pişirme için idealdir.

DÖNÜŞÜMLÜ



Isı hızla ve tekdüze dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, koku veya tatların karışmaması için çok katlı pişirme için idealdir.

EKİNO

ECO

Bu fonksiyon, özellikle tek bir rafta pişirmek için uygundur düşük enerji tüketimi. Aşırı nem üretebilecek tüm gıdalar hariç tüm gıda tipleri için önerilir (örneğin sebzeler).

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



EKİNO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçınınız.



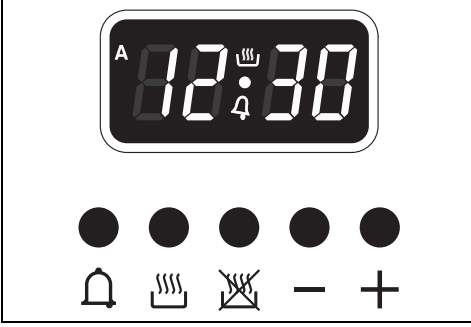
EKİNO fonksiyonunda pişirme (ve ön ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olarak değişebilir.

VAPOR CLEAN (bazı modellerde yalnızca)



Bu işlev, tabanda bulunan çukurun üzerine bir miktar su dökülerek üretilen buharlama ile temizlemeyi kolaylaştırır.

Dijital programa aygıtı



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı düğmesi

Pişirme süresi düğmesi

Pişirme sonu düğmesi

Değer azaltma düğmesi

Değer artırma düğmesi

Programlayıcı saatinin pişirme süre simgesini gösterdiğinden emin olun halde fırını açmak mümkün olmaz.

Programlayıcı saati sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.

Zamanın ayarlanması

Zaman ayarlanmazsa fırın açılmaz.

Kullanımın ilk sırasında veya güç kaybindan sonra, the rakam ekranda yanıp sönüyor cihazın ekranı.

1. Saat ile dakikalar arasındaki noktaya basın ve aynı anda tutun. Dakikalar arasındaki nokta yanıp söner.

2. Zamanı ayarlamak için ve düğmelerini kullanın.

düğmeleri. Hızlı artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.

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

4. Ekran ki simir, cihazın pişirmeye hazır olduğu anlamına gelir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra başlatılıp sonlandırılabilen işlemdir.

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

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. Fonksiyonun etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir düğmeye basmayın. Ekranda mevcut zaman ve eler görünecek.

4. Pişirme bittikten sonra ısıtıcı elemanlar devre dışı kalır. Ekranda simge kapanır, simgesi yanıp er ve zil çalar.

5. Zili kapatmak için programcı saat düğmelerinden birine basın.

6. Programcı saati sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.



10 saatin üzerinde pişirme süresi ayarlanamaz.



Kalan pişirme süresini göstermek için düğmeye basın.



Programı sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın. Ardından fırın kapalı olacaktır. manuel olarak kapatılır.

Programlanmış pişirme



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

1. Önceki noktada açıklandığı gibi pişirme süresini ayarlayın: Zamanlı pişirme.

2. Düğmeye basın. Pişirme bitiş saati ekran üzerinde görünecektir (mevcut zaman artı pişirme süresi).

3. Pişirme bitiş saati ayarlamak için veya düğmesine basın.

4. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut saat ve sembol A ekranında görünür.

5. Pişirmenin sonunda ısıtma elemanları devre dışı bırakılır. Ekranda sembol kapanır, A sembolü yanıp sönmesine neden olur.

ayarlanan programları sıfırlamak için süre.

Zil ses seviyesini ayarlama

Zil 3 tona sahip olabilir.

Zil çalışırken

ayar değiştirilecek şekilde düğmesine basın.

Pişirme önerileri

Genel öneriler

- Bir fan destekli işlev kullanarak birden fazla raf seviyesinde eşit pişirme elde edin.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yemeğin dışı fazla pişebilir ve içi az pişebilir).

Et pişirme önerileri

- Pişirme süreleri yemeğin kalınlığına ve kalitesine, ayrıca tüketici zevkine göre değişir.
- Yemeği iki tarafı da kızarana kadar çevirin.
- Et kızartırken bir et termometresi kullanın veya sadece kızartmanın üzerine bir kaşıkla bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişirilmesi gerekir.

Izgara ile pişirme önerileri

- Pişirmenin etkisini değiştirmek isterseniz, et soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına koyulduğunda da ızgara yapılabilir.
- Fanlı ızgara işleviyle (varsa) ızgara öncesinde fırını ön ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

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

Tatlılar/hamur işleri ve bisküvilerle pişirme önerileri

- Koyu renk metal kalıpları 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 bir 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.

 Programı sıfırlamak için ve düğmelerine aynı anda basın. Fırın daha sonra manuel olarak kapatılmalıdır.

 Kalan pişirme süresini görüntülemek için düğmesine basın. Pişirme süresinin bitişini görüntülemek için düğmesine basın.

Dakika hatırlatıcı

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

Dakika hatırlatıcı her zaman etkinleştirilebilir.

1. düğmesine basarak ekranda 0:00 to sembollerin görünmesine ve ışığın yanıp sönmesine neden olur.

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. Dakika hatırlatıcı ayarını tamamlamak için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut saat ve

 sembol A ekranında görünür. ekranda.

Ayarlanan süreye ulaşıldığında bir zil sesi duyulur.

4. Zili kapatmak için azaltma düğmesine basın.

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

 Kalan süreyi görüntülemek için the  düğmesine basın.

Ayarlı verilerin silinmesi

ve düğmelerine aynı anda basın

İki raf üzerinde pişirme için tavsiye:
• Yetkili Yardım Merkezlerinden elde edilebilen iki raf kullanmanızı öneririz.

- Havanın akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın takımlarını rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi geçmediğinden emin olun.
- Rafları aralarında boş raf bırakarak konumlandırın.
- Yiyecek türüne ve fırında artan miktara bağlı olarak iki seviyede pişirmek tek raflı pişirmeye göre biraz daha uzun sürebilir.
- İki raf üzerinde pişirme sırasında şu fonksiyonları kullanmanızı öneririz: DÖNDO ve

DÖNDO - ALT.

Çözündürme ve mayalama için tavsiyeler

- Ürünün ambalajı olmadan dondurulmuş gıdaları fırının ilk rafına kapağı olmayan bir kapta yerleştirin.
- Yiyeceklerin üst üste gelmesini önleyin.
- Etin çözünmesini sağlamak için ikinci seviyedeki rafı ve bir tepsiyi birinci seviyede kullanın. Bu şekilde çözündürülen yiyeceğin içindeki sıvı yiyeceğin kendisinden akar.
- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının altına su dolu bir kap konulmalıdır.

Pişirme bilgisi tablosu (çok fonksiyonlu fırın)

Yiyecek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Beşamel lazanya	3 - 4	STATİK	1 220 - 230		45 - 50
Makarna fırında pişirme	3 - 4	STATİK	1 220 - 230		45 - 50
Dış ağaç kızartması	2	DÖNDO	2 180 - 190		90 - 100
Domuz bonfilesi	2	DÖNEMSEL BİLDİRİ	2 180 - 190		70 - 80
Sosisler	1.5	IZGARA ÜZERE FAN	3 260		15
Kavurma siğir eti	1	DÖNEMSEL BİLDİRİ	2 200		40 - 45
Kavurma tavşanı	1.5	DÖNEMSEL BİLDİRİ	2 180 - 190		70 - 80
Hindi göğsü	3	DÖNEMSEL BİLDİRİ	2 180 - 190		110 - 120
Kavurma domuz eti boyun	2 - 3	DÖNEMSEL BİLDİRİ	2 180 - 190		170 - 180
Kavurma tavuk 1.2		DÖNEMSEL BİLDİRİ	2 180 - 190		65 - 70
Birinci yüzey/ikinci yüzey					
Domuz pirzoları	1.5	IZGARA İLE FAN	3 260	15	5
Kelle paça kaburgaları	1.5	IZGARA FIŞI İLE FAN	3 260	10	10
Pastırma	0.7	IZGARA	4 260	7	8
Domuz filetosu	1.5	IZGARA FIANI İLE FAN	3 260	10	5
Dana filetosu	1	IZGARA	4 260	10	7
Somon alabalığı	1.2	DAİRESEL	2 160 - 170		35 - 40
Naran balığı	1.5	DAİRESEL	2 160-170		60 - 65
Levrek	1.5	DİĞER CİMSİ	2 160-170		45 - 50
Pizza	1	FAN DESTEKLİ	2 260		8 - 9
Ekmeğin	1	DİĞER CİMSİ	2 190 - 200		25 - 30
Focaccia	1	DİĞER CİMSİ	2 180 - 190		20 - 25
Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini kapsamaz ve sadece bir rehber olarak verilmiştir.					

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakikalar)
Bundt kek	1	ÇEVİRİMLEME	2	160	55 - 60
Turta	1	STATİK	2	170	30 - 40
Ricotta kek	1	ÇEVİRİMLEME	2	160 - 170	55 - 60
Reçel kurabiyeleri	1	ÇEVİRİMLEME	2	160	20 - 25
Paradise kek 1.2		ÇEVİRİMLEME	2	160	55 - 60
Profiteroller	1.2	ÇEVİRİMLEME	2	180	80 - 90
Sponge kek	1	ÇEVİRİMLEME	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç pudingi	1	ÇEVİRİMLEME	2	160	55 - 60
Briocheles	0,6	ÇEVİRİMLEME	2	160	30 - 35
Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece rehber olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgileri tablosu (yardımcı fırın)

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakikalar)
Sosisler	1,5	ızgara	2 MAX		13 - 15
				1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzolası	1.5	IZGARA	2 MAX	15	5
Kıyğı riblari	1.5	IZGARA	2 MAX	10	10
Pastırma	0.7	IZGARA	2 MAX	7	8
Domuz bonfile	1.5	IZGARA	2 MAX	10	5
Dana bonfile	1	IZGARA	2 MAX	10	7
Tabloda belirtilen süreler ön ısıtmayı içermemekte olup sadece rehber olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgisi tablosu (dikey fırın)

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kavrulmuş tavuk 1.1 x 4		DÖNÜŞÜMLÜ	2-4-6-8	190	80
Dondurulmuş pizza 0.3 x 4		DÖNÜŞÜMLÜ	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0.5 x 4	DÖNÜŞÜMLÜ	2-4-6-8	180	35 - 40
Kızarmış ekmek dilimleri 0.2 x 4		DÖNÜŞÜMLÜ	2-4-6-8	180	3 - 5
Brioslar	Rafa 4 adet	DÖNÜŞÜMLÜ	2-4-6-8	160	30 - 35
Bisküviler	0.2 x 4	DÖNÜŞÜMLÜ	2-4-6-8	160	20 - 23
Cennet pastası 1 x 4		DÖNÜŞÜMLÜ	2-4-6-8	160	60
Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir rehber olarak sunulmuştur.					

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazın temizlenmesi



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeylerin temizlenmesi

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

Günlük normal temizlik

Her zaman ve yalnızca, aşındırıcı veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünleri kullanın.

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

Yemek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeye zarar vereceğinden 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 fırın içinde kurumaya/yerleşmeye izin vermeyin. Çok uzun süre bırakılırsa fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Ocağın temizlenmesi

Pişirme ocağı tencere destek ızgaraları

Tencere destek ızgaralarını çıkarın ve bunları ılık su ile aşındırıcı olmayan deterjan kullanarak temizleyin. Yapışmış/katılaşmış kalıntıların tamamen temizlendiğinden emin olun. İyice kurulayın ve ocağa geri takın.



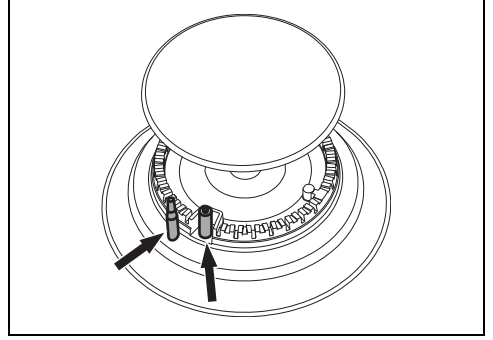
Tencere desteklerinin alev ile sürekli temas etmesi, ısıya maruz kalan bu kısımlarda zamanla emayede değişikliklere neden olabilir. Bu, bu bileşenin çalışmasını etkilemeyen tamamen doğal bir olgudur.

Alev yayıcı alev tacı ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev yayıcı alev tacı ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjan ile yıkayın. Herhangi bir katılaşmış kalıntıyı dikkatlice temizleyin, ardından tamamen kuruyana kadar bekleyin. Alev yayıcı alev tacını, ilgili brülör kapaklarıyla birlikte yuvalarına doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olarak tekrar takın.

Ateşleyiciler ve termokupllar

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



Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren sert/uyarıcı ürünler veya çelik ve cam temizliği için kullanılan ürünleri kullanmayın; bu ürünler kalıcı hasara neden olabilir.

Düğmeler ılık suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizlenmeli, ardından dikkatlice kurulanmalıdır. Bulundukları yuvalarından çekilerek çıkarılabilirler.

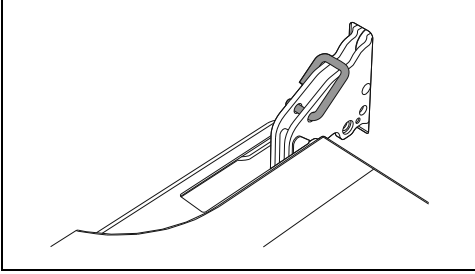
Fırın kapağının temizlenmesi

Kapak camının temizlenmesi

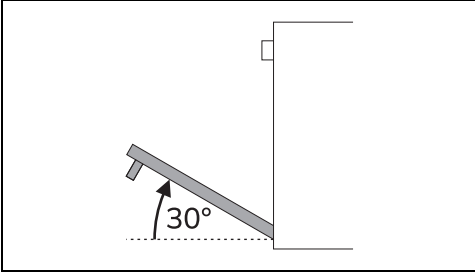
Kapaktaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kirlerde nemli bir sünger ve normal bir deterjan ile yıkayın.

Kapağın çıkarılması (yalnızca yardımcı fırın)
Daha kolay temizlik için kapak çıkarılarak bir çay havlusu üzerine yerleştirilmesi önerilir. Kapağı çıkarmak için şu adımları izleyin:

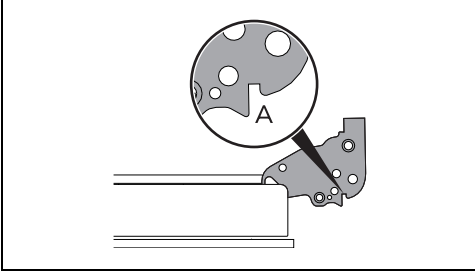
1. Kapağı tamamen açın ve şekilde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı iki tarafından iki elinizle tutun, yaklaşık 30°'lik bir açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için, menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin ve A kanallı bölümlerinin yuvaların içinde tamamen oturduğundan emin olun.



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

İç cam panellerin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

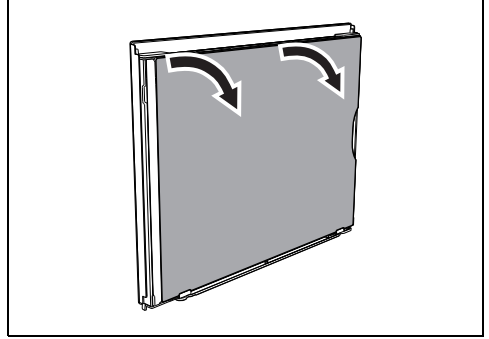


Temizlemek için mutfak kağıdı kullanın. İnatçı kir varsa, nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

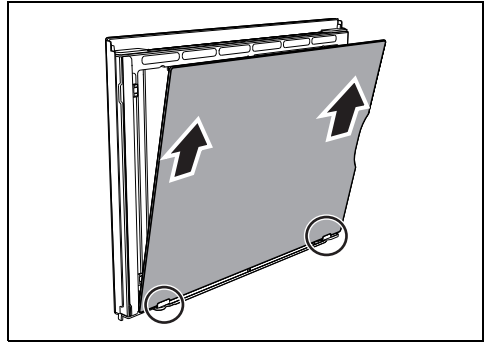
Çok fonksiyonlu fırın kapağı

1. Üst kısmı hafifçe çekerek, içindeki okların gösterdiği hareketi izleyip iç cam paneli çıkarın

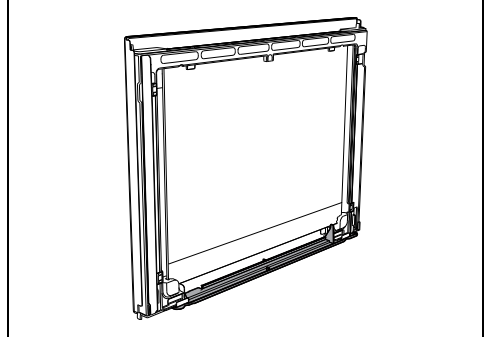
kapıdaki yuvalarından 4 pimi serbest bırakmak için.



2. Ardından, cam paneli yukarı doğru çekin ve kapının alt kısmındaki braketlere dikkat edin.

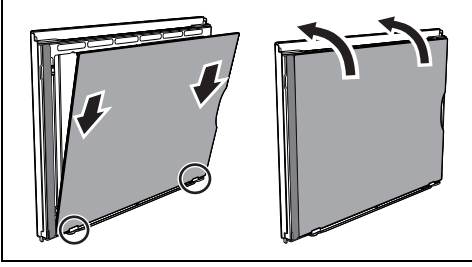


3. İç cam çıkarıldıktan sonra, damlama toplayıcı şeride erişmek mümkündür.

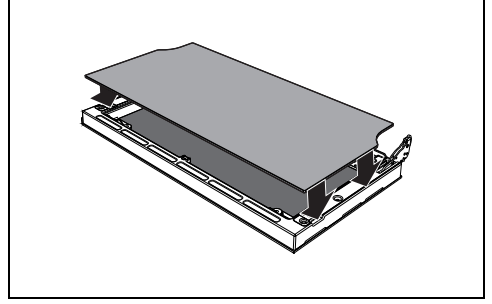


4. Temizlikten sonra iç cam paneli braketlerin üzerine geri yerleştirin. Kapıdaki yuvalarına 4 pimi, kapının üzerindeki şeritlerin yardımıyla önce ortalamayı ve ardından sağlamca yerleştirin.

mükemmel bir uyum sağlamak için
sağa ve sola.

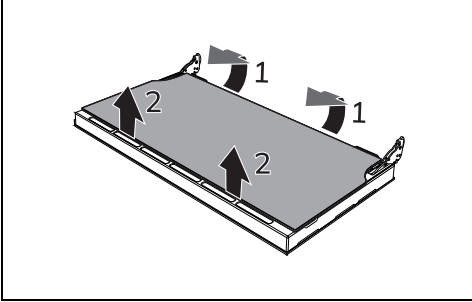


hafif bir basınç uygulayarak 4 pimi fırın
kapısındaki yuvalarına sabitleyin.

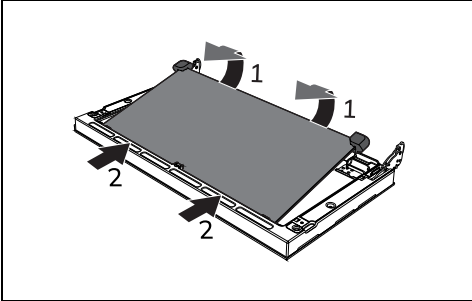


Yardımcı fırın kapağı

1. Okların gösterdiği hareketi (1) takip ederek arka kısmı hafifçe yukarı doğru çekerek iç cam paneli çıkarın.
2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Bu sayede camın üzerinde bulunan 4 pim, fırın kapısındaki yuvalarından ayrılır.



3. Ara cam paneli yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



4. Temizlikten sonra ara cam panelleri yerine takın.

5. İç cam paneli yeniden konumlandırın; ortalağığınızdan emin olun, ardından takın ve

Fırın iç haznesinin temizlenmesi

Fırınızı mümkün olan en iyi durumda tutmak için soğumasını bekledikten sonra düzenli olarak temizleyin.

Yemek artıklarının fırın iç haznesinin içinde kurumasına izin vermeyin; bu, emaye yüzeye zarar verebilir.

Temizlemeden önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın. Daha kolay temizlik için aşağıdakilerin çıkarılması önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulama

Yemek pişirmek cihazın içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir olgudur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işlemi sonunda:

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

4. Cihazın iç kısmı tamamen kuruyana kadar kapağı açık bırakın.

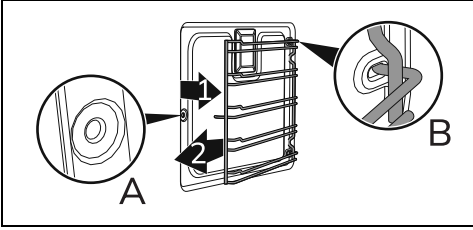
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

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

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın iç haznesinin içine doğru çekerek A oluğundan ayırın, ardından B yuvalarından, konumundaki

geri.

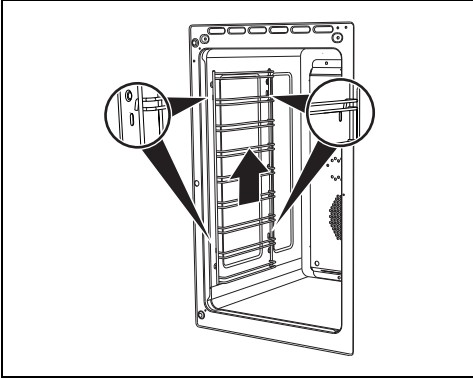


- Temizlik tamamlandıktan sonra, raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Dikey fırın rafı/tepsi destek çerçevelerini çıkarma

Raf/tepsi destek çerçeveleri çıkarıldığında yanlar daha kolay temizlenebilir. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Yan muhafazalardan çıkarmak için çerçeveyi yukarı doğru çekin.



- Temizlik tamamlandıığında, raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Fırının tavanını temizleme (sadece bazı modeller/kabuklar için)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

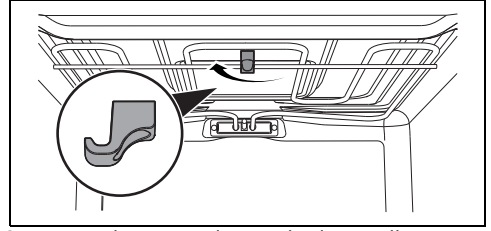


Yanlış kullanım
Cihaz zarar görme riski

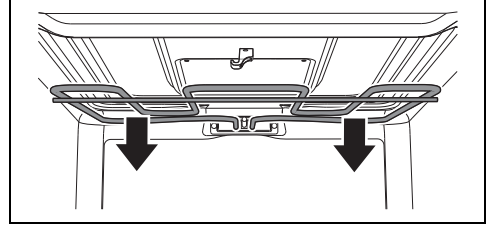
- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

Cihaz, fırın hücresinin tavanını temizlemeyi kolaylaştıran eğilebilir ızgara elemanı ile donatılmıştır.

Üst ısıtıcı elemanı nazikçe kaldırıp yaklaşık 90 derece tutucusunu döndürerek serbest bırakın.



2. Isıtma elemanını durana kadar nazikçe indirin.



3. Temizliği bitirdiğinizde ısıtma elemanını yerine koyun ve kilitleyici mandalı kilitli konuma getirerek sabitleyin.

Buhar Temizleme (sadece bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme işlevi bir kirleri gidermeyi kolaylaştıran yardımcı bir temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve daha sonra çıkarmak daha kolay olur.

Ön operasyonlar

Buhar Temizleme cycle'ına başlamadan önce:

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

- Varsa kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırının tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Hacmin kabuktan taşmamasına dikkat edin.

- Fırının içine su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtücü uç kullanarak püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya yönlendirin ve

yalayıcıya doğru.



En çok yaklaşık 20 kez
püskürtmenizi öneririz.



Oto temizleyici kaplamaya sahip ise
deflektörü püskürtmeyin.

- Kapıyı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında, önceden çıkarılan kendi kendini temizleyen panelleri (bulunuyorsa) ılık su ve az miktarda deterjanla ayrı olarak yıkayın.

Buhar Temizleyici döngü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini sembole veya (varsa).



2. Sıcaklık düğmesini simgeye çevirin.



3. Temizleme döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini 0 yaparak işlevden çıkın.
2. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikro fiber bir bezle silin.
3. Çıkarılması zor tortular için pirinç tel demetli çizilmeyen bir sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları durumunda özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
5. Fırın içindeki artık suyu çıkarın.

6. Eğer takılıysa kendi kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini değiştirin.

Daha hijyen için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokulara kapmaması için:

- İçinin yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de bir fan destekli fonksiyonla kurutulmasını öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa, içini aynı anda katalitik bir döngü ile kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven
giymenizi öneririz.



Ulaşılması zor parçaların manuel
temizliğini kolaylaştırmak için
kapıyı çıkarmanızı öneririz.

İstisnai bakım

Conta bakımı ipuçları

- Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.
- Contayı temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla yıkayın.

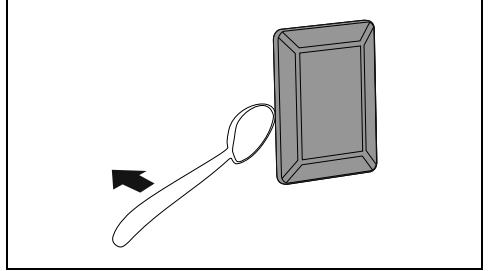
İç aydınlatma ampulünü değiştirme



Güç gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

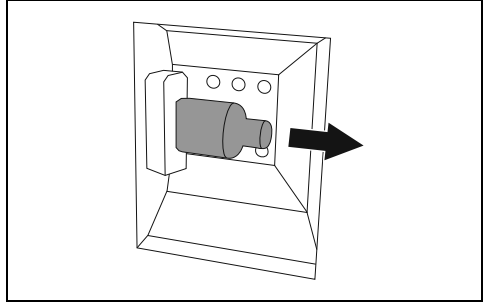
- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın hacmi duvarının emayesini
çizmemeye dikkat edin.

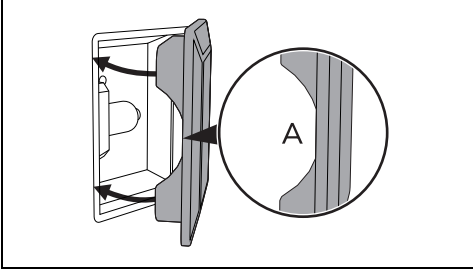
4. Ampulü kaydırıp çıkarın.



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

5. Aynı tipte (40 W) bir ampulle ampulü değiştirin.

6. Kapağı yeniden takın. Camin (A) kalıplanmış kısmı kapağı bakacak şekilde olduğundan emin olun.



7. Kapağı tamamen aşağı bastırın ki ampul tutucusuna mükemmel biçimde tutunsun.

KURULUM



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



Cihaz, mevcut mevzuata uygun olarak nitelikli bir teknisyen tarafından kurulmalıdır.

Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana iletimine, mevcut standartlarda belirlenen kılavuzlara uygun sürekli duvar çelik hortumu kullanılarak bağlanabilir. Başka tip gaz kullanmak için "Farklı gaz türlerine uyum" bölümüne bakın. Cihazın gaz bağlantı parçalarının dış dişi ½" dir (ISO 228-1).

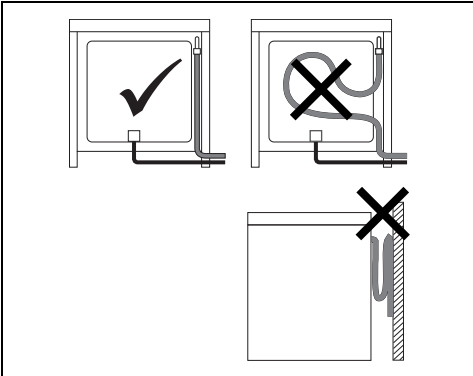


Mevcut standartlara uyan bir kauçuk hortum kullanılarak bağlantı, hortumun tamamı boyunca incelenebiliyorsa sadece izin verilir.



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

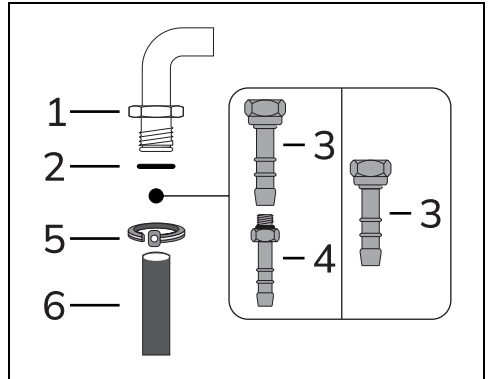
Kauçuk hortumla bağlantı



Aşağıdaki tüm koşulların sağlandığını doğrulayın:

- Hortum, hortuma takılıdır

Gaz ana sistemine mevcut standartlara uygun özellikle bir kauçuk hortum kullanarak bağlantı yapın (hortum üzerinde referans standardın damgalı olduğundan emin olun).

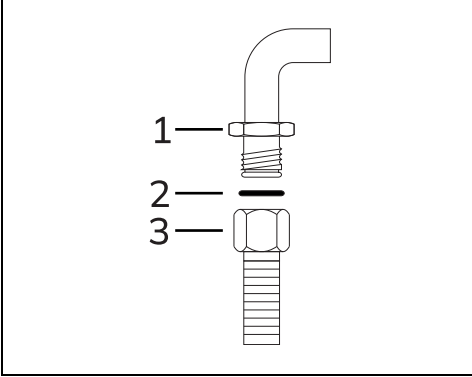


Hortum bağlantı parçasını dikkatlice 3 numaralı parçaya vidalayın

aletin gaz konnektörü 1 (½" diş ISO 228-1), aralarına contayı 2 yerleştirmek. Hortum konnektörü 4, kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak hortum konnektörü 3 e de vidalanabilir.

Hortum konnektör(ler)ini sıkıştırdıktan sonra itin gaz hortumu 6 yı hortum konnektörüne geçirin ve onu mevcut düzenlemelere uygun olan kelepçe 5 ile sabitleyin.

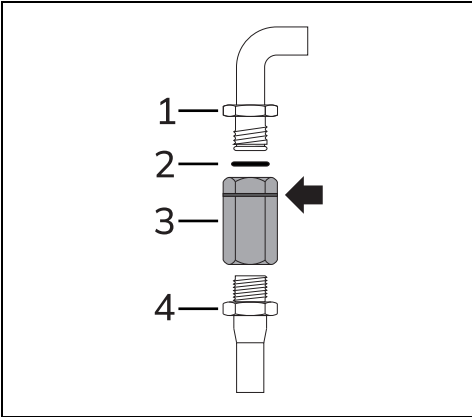
Çelik hortum ile bağlantı
Uygulanabilir standarda uygun olan sürekli duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hattına bağlantı yapın.



Aletin gaz konnektörü 1 e konnektör 3 ü dikkatlice vidalayın, aralarına conta 2 yi yerleştirin.

Namlu kilidine sahip çelik hortum ile bağlantı

B.S. 669 standardına uygun nazik kilitli çelik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı gerçekleştirin.

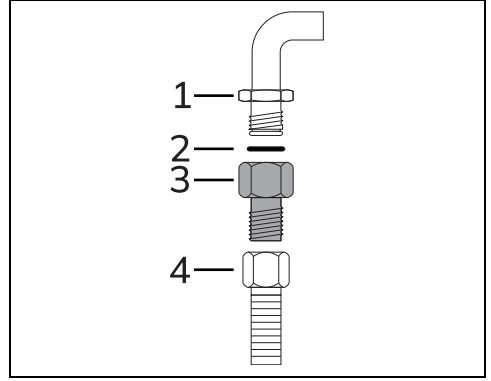


Gaz hortum konnektörü 4 ün dişiye izolasyon malzemesi uygulayın ve adaptörü 3 ü onun üzerine vidalayın. Montajı aletten hareketli konnektör 1 e vidalayın.

onlar arasına sağlanan conta 2 yi yerleştirmek.

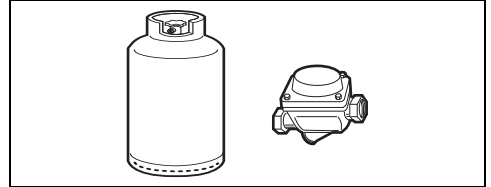
Konik fiilli çelik hortum ile bağlantı

Gaz ana hattına bağıni şu şekilde yapın: kullanarak uygulanan standarda uygun olan sürekli duvar çelik hortum.



Hortum konnektörünü 3 ü hassasça vidalayın aletin gaz konnektörü 1 (½" diş ISO 228-1), aralarına sağlanan contayı 2 yerleştirmek. Konnektör 3 ün dişiye yalıtım malzemesi uygulayın ve sonra vidalayın çelik hortum 4 ü konnektör 3 e vidalayın.

LPG bağlantısı



Bir basınç regülatörü kullanın ve mevcut standartlarda belirlenen kılavuzlara uyarak gaz tüpüne bağlantıyı yapın.

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

Oda havalandırması

Alet, yürürlükteki standartlara uygun sürekli hava akışına sahip odalara monte edilmelidir. Aletin bulunduğu oda, gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişimini sağlayacak yeterli hava akışına sahip olmalıdır. Izgaralarla korunmuş hava kanatları, mevcut yönetmeliklere uygun boyutta olmalı ve hiçbir kısmı tıkalı olmayacak şekilde ve kısmen olsun olmasın konumlandırılmalıdır.

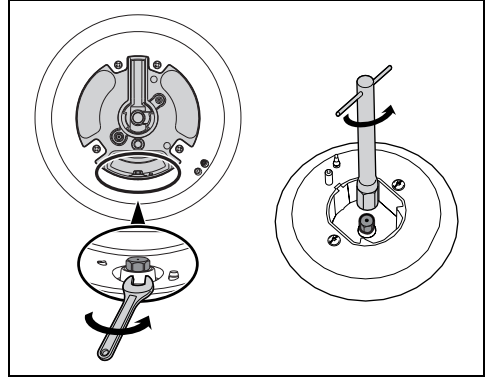
Isıyı gidermek için oda yeterince havalandırılmalıdır ve

Pişirme ile oluşan nem: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencereyi açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin sökülmesi/artırılması
Yanma ürünleri, verimliliği kesin olan doğal havalandırma bacasına bağlı davlumbazlar aracılığıyla veya zorla çekişle çıkarılabilir. Verimli bir dışa atış sistemi, bu alanda nitelikli bir uzmanın hassas planlama yapmasını gerektirir ve geçerli standartlarda belirtilen konum ve açıklıklara uymalıdır.

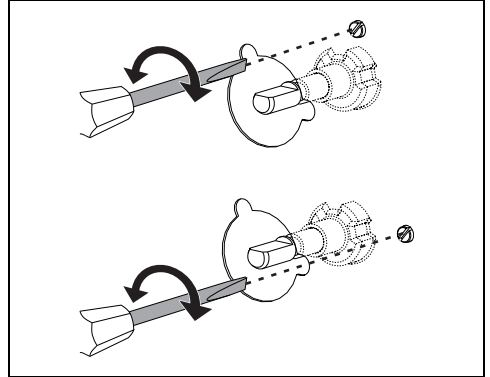
İş tamamlandığında, kurulumcu uygunluk belgesi sunmalıdır.

boğazlar.
nozzle'ları değiştirme



1. Ocak gözü kapaklarını, alevlenme-payları ve alev yayıcı başlıklarını çıkartarak brülör kupalarını açın.
2. Kullanılacak gaz tipine göre 7 mm anahtar kullanarak nozul değiştirin (bkz. "Brülör ve nozul özellikleri tablosu").
3. Brülörleri kendi yuvalarına geri takın.

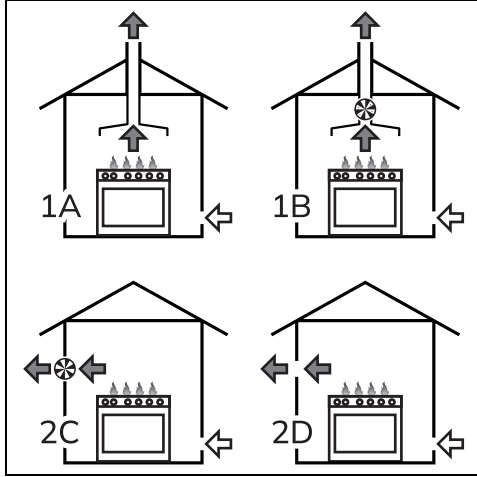
Doğal veya şehir gazı için minimum ayarının ayarlanması



Brülörü yakın ve minimum konuma getir. Gaz musluğu kolunu çıkarın ve gaz musluğu milinin yanında bulunan ayar vidasını (modeline bağlı olarak) doğru minimum alev elde edilene kadar çevirin.

Kolu yeniden takın ve brülör alevinin istikrarlı olduğundan emin olun. Kolu en yüksekteyken en düşüğe hızlıca çevirin: Alev sönmemelidir. Tüm gaz musluklarında aynı işlemi tekrarlayın.

LPG için minimum ayarın ayarlanması
Yan tarafında bulunan vidasını sıkın



- 1 Davlumbaz kullanılarak çekiş
- 2 Davlumbaz olmadan çekiş
- A Tek doğal çekiş ile çıkarma çekiş bacası
- B Tek bacayla çekiş emiş fanı
- C Dışarıya doğrudan dış mekânla duvar-üstü emiş veya pencere monte emiş fanı
- D Dışarıya doğrudan dış mekân yoluyla çekiş duvar

← Hava

← Yanma ürünleri

⊗ Emiş fanı

Farklı gaz türlerine uyum sağlama

Diğer gaz türleriyle çalışmada brülör nozzle'ları değiştirilmeli ve gaz üzerinde minimum alev ayarlanmalıdır

valf mili saat yönünde sonuna kadar.



Fabrikada başlangıçta ayarlanan gazdan farklı bir gaza ayar yapıldıktan sonra, cihaz üzerindeki gaz ayar etiketini yeni gaza karşılık gelen etiketle değiştirin. Etiket, nozul setinin içinde takılıdır (varsa).

gaz vanalarının yağlanması

Zamanla gaz vanaları çevrilmesi zorlaşabilir ve tıkanabilir. Onları temizleyin iç kısımda ve yağlama gresini değiştirin.



Gaz vanalarının yağlanması uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Gaz türleri ve Ülkeler

Gaz türleri	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										•
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. “Brülör ve nozül özellikleri tabloları” içindeki doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın.

Brülör ve nozül özellikleri tabloları

1 Doğal Gaz G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	97	115	145
Ön oda (nozül üzerinde basılıdır)	(X)	(Z)	(Y)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
2 Doğal Gaz G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	94	110	145
Pre-odacı-bölmesi (zarftaki üzerinde yazılı)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
3 Doğal Gaz G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.0	4.1
Nozul çapı (1/100 mm)	77	100	134	152
Pre-odacı-bölmesi (zarftaki üzerinde yazılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
4 Doğal Gaz G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Kullanılabilir ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	2.9	3.7
Nozul çapı (1/100 mm)	94	120	165	190
Pre-odacı-bölmesi (zarftaki üzerinde yazılı)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200

5 LPG G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Meme Çapı (1/100 mm)	50	65	85	100
Ön-odası (uğraş üzerinde yazılı) ----				
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1300
Nominal akış hızı G30 (g/h)	73	131	218	291
Nominal akış hızı G31 (g/h)	71	129	214	286
6 LPG G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Nozül çapı (1/100 mm)?	50	65	81	95
Ön-havuz (nozülde yazılı) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	900	1500
Dereceli akış hızı G30 (g/h)	80	138	218	305
Dereceli akış hızı G31 (g/h)	79	136	214	300
7 Şehir gazı G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Dereceli ısı kapasite (kW)	1.0	1.75	2.8	3.3
Nozül çapı (1/100 mm)	145	185	260	340
Ön-havuz (nozülde yazılı)	(/8)	(/2)	(/3)	0190
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1000

Sağlayıcı tarafından sunulmayan nozul(lar) Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Konumlandırma

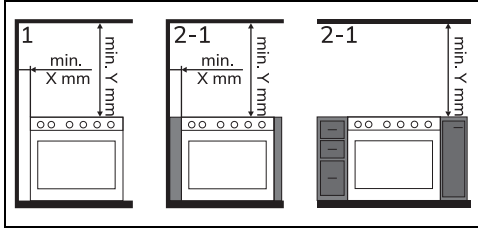


Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

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 mesafede ve çalışma yüzeyine göre duvara dayanacak şekilde yerleştirilebilir. Cihazın üstünde bulunan duvar dolapları en az Y mm uzaklıkta konumlandırılmalıdır.

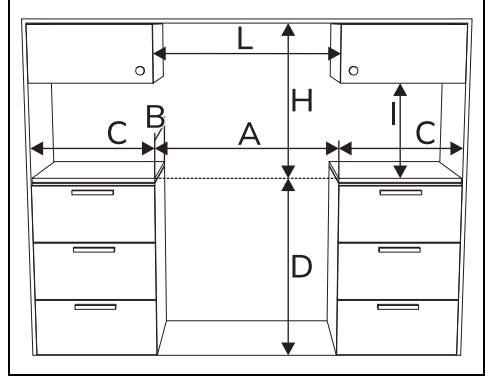


X	150 mm
Y	750 mm



Cihazın üzerinde bir davlumbaz takılıysa, doğru açıklık bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimatları kılavuzuna başvurun.

Cihaz genel boyutları

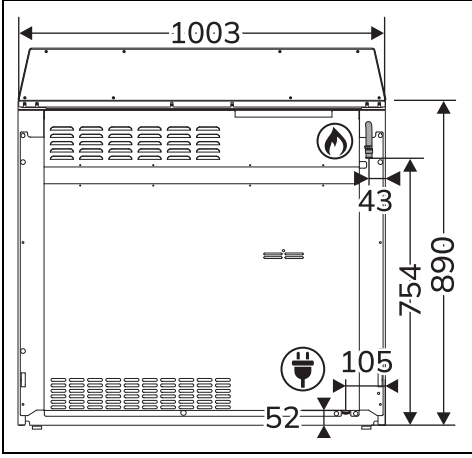


A	1003 mm
B	600 mm
C1	min. 300 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	400 mm
L2	1003 mm

1 Yan duvarlardan veya diğer yanıcı malzemelerden minimum mesafe.

2 En az dolap genişliği (=A)

Cihaz boyutları

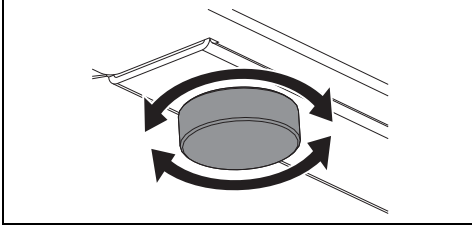


Gaz bağlantı konumu



Elektrik bağlantısı konumu

Cihazı düzleştirme



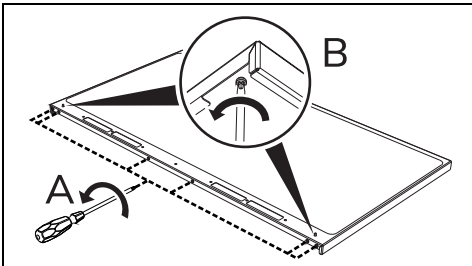
Daha fazla denge için cihazın zemine düz olduğundan emin olun:

- Ayakları zeminde sabit ve düz olana kadar vidalayın veya gevşetin.

Upstand'ın montajı

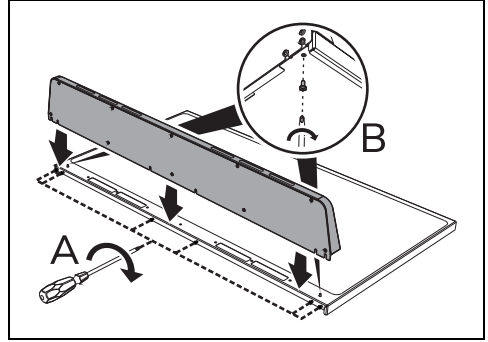
Upstand her zaman cihaza doğru konumlandırılmalı ve güvenli şekilde sabitlenmelidir.

1. Ocak arkasındaki 6 vidası (A) gevşetin ve alttaki iki vidası (B) sökün.



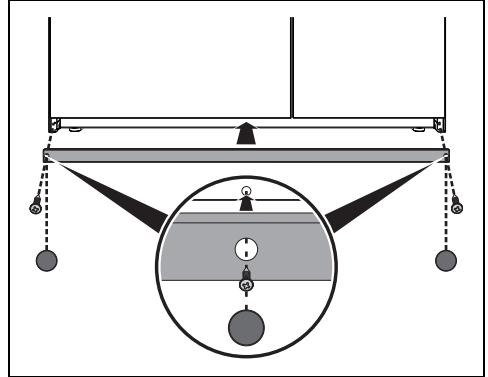
2. Upstand'ı ocağın üzerine yerleştirin. Upstand'ın altındaki 6 yarığı, daha önce gevşetilmiş olan ocağın arkasındaki 6 vida ile hizalayın.

3. Arkadaki 6 vidayı sıkın ocağa ve altında bulunan 2 vidaya.



Sağlanan yükseltici ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

Destekleyici panelin montajı



Destekleyici panel her zaman cihaza doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

1. Destekleyici paneli cihazın ön alt kısmına yerleştirin.
2. Destekleyici paneli cihazın yanlarındaki iki vidayı vidalayarak sabitleyin.
3. Sağlanan tıkaçlarla destekleyici panelinin deliklerini kapatın.



Sağlanan destekleyici panel ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

Anma levhasında belirtilen verilere karşı ana şebeke özelliklerini kontrol edin. Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama levhası cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır. Bu levhayı hiçbir nedenle çıkarmayın.

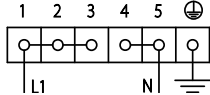
Cihazın topraklanması, diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir iletken kullanılarak yapılmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 6 mm²

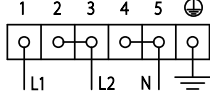
üç çekirdekli kablo



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

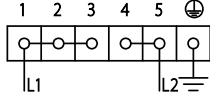
dört çekirdekli kablo



220-240 V 2~

3 x 6 mm²

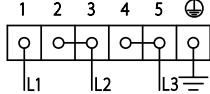
üç çekirdekli kablo



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

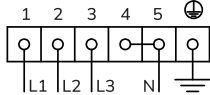
dört çekirdekli kablo



380-415 V 3N~

5 x 2.5 mm²

beş çekirdekli kablo



Görülen değerler iç iletkenin kesitine atıftır.



Bahsedilen güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak örtüşme katsayısını dikkate alarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak sınıf III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesme sağlayacak kadar kontak ayrımı mesafesine sahip tüm hatlı bir sigorta ile güç hattını donatın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:
Sabit ile birleştirilmiş devre kesici

bağlantı AS/NZS 3000'e uygun olmalıdır.

kurulum için talimatlar

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

• Güç kablolarını bükmemeyi veya sıkıştırmamayı.

• Cihaz, montaj diyagramlarına göre monte edilmelidir.

• Montaj parçalarının dişli dirseğini

sökmeye çalışmayınız veya zorlamayınız.

Bu cihazın bu kısmını zarar görebilir ve üreticinin garantisini geçersiz kılabilir.

• Tüm bağlantılarda gaz sızıntısını sabunlu suyla kontrol edin. Sızıntıyı aramak için çıplak alevler kullanmayın.

• Gaz vanasının, brülörün ve ateşleyicinin düzgün çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı ve sonra birlikte açın.

• Brülör düğmelerini en düşük konuma getirin ve her bir brülör için alevin stabil olduğundan, ayrıca tüm brülörler birlikte de stabil olduğundan emin olun.

• Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz doğru çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.

• Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya doğru kullanımını açıklayın.