

S M E G

TR93BL

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	34	Depolama bölmesini kullanma (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	Pişirme bilgileri tablosu (çok fonksiyonlu fırın)	49
Üreticinin sorumluluğu	39	Yardımcı fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Tanımlama plakası	40	Dikey fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Atıklar	40	TEMİZLİK VE BAKIM	51
Avrupa Kontrol Kurumları için Bilgi	40	Cihazı temizleme	51
Enerji verimliliği teknik verileri	40	Ocak yüzeyinin temizliği	51
Enerji tasarrufu için	40	Düğmeler	51
Kapatma/ bekleme konumundaki güç tüketimi hakkında bilgi	40	Kapağın temizliği	51
moda göre	40	Fırın içinin temizliği	53
Işık kaynakları	40	Fırın üstünün temizliği (yalnızca bazı modeller/boşluklar için)	54
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	41	Buhar Temizliği (yalnızca bazı modellerde)	54
AÇIKLAMA	41	Olağan dışı bakım	55
Genel açıklama	41	MONTAJ	56
Ocak	42	Gaz bağlantısı	56
Kontrol paneli	42	Gaz türleri ve ülkeler	59
Diğer parçalar	43	Brüker ve nozül özellik tabloları	59
Aksesuarlar	43	Konumlandırma	60
KULLANIM	44	Elektrik bağlantısı	62
Önlemler operasyonlar	44	Tesisatçı için talimatlar	62
Aksesuarların kullanımı	44		
Ocak kullanımı	45		

Cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini korumaya ilişkin tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve ulaşılabilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzak tutunuz.
- Fırın içindeki yiyecekleri taşıırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Ateşi veya alevleri su ile söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın söndürücü ile söndürün.

battaniye veya başka uygun bir kapsama.

- Bu cihaz yalnızca 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan ya da elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz kişiler tarafından, gözetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ile ilgili talimatlar verilmiş olması durumunda ve cihazla ilişkili tehlikeler hakkında bilgilendirilmiş olması durumunda kullanılabilir.
- Çocuklar ile oynamamalıdır

cihaz

- Çocukları sürekli gözetim altında olmadıkları sürece güvenli bir mesafede tutun (sekiz yaşından küçükler).
- Cihaz kullanıldığında 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Alev yayıcı başlıkların, ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarında doğru konumda olduğundan emin olun.
- Pişirme bölgelerinin ne hızla ısıttığını bilin. Isıya boş tavalar koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Yağ veya yağ içeren gıdalar hazırlanırken cihazı yalnız bırakmayın. Yağ veya yağlar tutuştuklarında asla üzerine su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.
- Pişirme sırasında tavalar veya çatal bıçak gibi metal nesneleri tezgah yüzeyine koymayın, aşırı ısınabilirler.
- UYARI: yiyecek bırakmak

yağ veya yağ kullanılarak pişirme sırasında gözetimsiz kalmak tehlikeli olabilir ve şuna neden olabilir:

yangın. DENEMEYİN

alevi su ile söndürmeyin.

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

- Cihaz kullanılırken çok ısınır. Fırın içindeki ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.

- Cihazdaki yuvalara sivri metal nesneler (çatal, bıçak, gereçler) sokmayın.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

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

- Saklama bölmesinin iç yüzeyleri (varsa) çok ısınabilir.

- Fırın açık ve hâlâ sıcakken saklama bölümünü açmayın.

- Fırın kullanıldıktan sonra saklama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.

- Açık kapının üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın

aygıt.

- Kullandıktan sonra cihazı hemen kapatın.
- Cihazı prize takılıysa kabloyu çekerek çıkarmaya çalışmayın.
- DOĞRULU YANICI MADDELERİ DEPOLAMA KHOŞKUNDA KULLANMAYIN VEYA CİHAZI BİR YANINDA BİRİKTİRMEYİN (VARSA).
- Cihaz çalışırken yakınında aerosol kullanmayın.
- Bu cihazı değiştirmeyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce daima kişisel koruyucu ekipman (PPE) giyiniz (kurulum, bakım, konumlandırma veya taşıma).
- Cihaz hâlâ sıcak veya çalışırken temizlemeyin.
- Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampulleri değiştirilmeden önce cihazın kapalı olduğundan ve ana güç kaynağından söküldüğünden veya ana gücün kapatıldığından emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev tipi cihazlar için özeldir; yapmayın

bunları ev aydınlatması için kullanmayın.

- Kurulum ve servis, mevcut standartlara göre yetkili personel tarafından yapılmalıdır.
- Yetkili bir teknisyen yardımı olmadan cihazı kendiniz onamaya çalışmayın.
- Güç kablosu hasar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla derhal teknik destekle iletişime geçin.
- UYARI: Gazlı pişirme cihazı, takılı olduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Mutfak iyi havalandırılmış olmalıdır, özellikle cihaz kullanılırken: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun.
- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma sağlanması; örneğin herhangi bir mekanik aspiratörün gücünün artırılmasıyla.

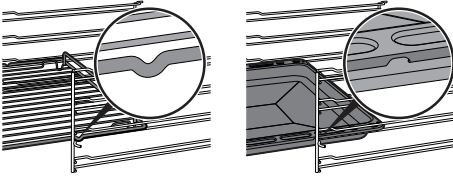
Cihaza zarar verme riski

- Sert veya aşındırıcı deterjanlar veya keskin metal spatulalar kullanmayın ki

temizlemek için fırının cam kapısını temizleyin çünkü yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.

- Ahşap veya plastik aletler kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yarıklarını tıkamayın.

- Cihaza oturmayın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileriye yerleştirilmelidir. Çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırının arkasına doğru yönelmelidir.



- **DİKKAT:** Yağlar veya yağlar kullanılarak pişirme sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde nesneler saklamayın.
- Fırının yakınına herhangi bir sprey ürün püskürtün.
- HER HANGİ BİR ŞEKİLDE DE KULLANINCA CİHAZI BİR BOŞALTMA İSİTİCİ OLARAK KULLANMAYIN.

- Plastik mutfak gereçleri veya kaplar kullanmayın

pişirme için.

- Fırına kapalı tenekeler veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerek olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya folyo kaplarıyla örtmeyin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan fırın tabanına yerleştirmeyin.

- Gerekirse, modeline bağlı olarak sağlanan veya ayrı olarak satılan tepsi rafını tabanın üstüne yemek pişirme desteği olarak kullanabilirsiniz.

- Yağ geçirmez kağıdı kullanmak isterseniz, içerdeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- İç cam paneline tepsileri veya tavaları koymak için açık kapağı kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde yerleştirilmelidir.

- Tüm tencerelerin düzgün, düz tabanları olmalıdır.
- Sıvı kaynayup taşarsa veya dökülürse, fazlasını ocaktan alın.

- Limon suyu veya asetik asit gibi asidik maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.
- Cihazı temizlemek için buhar jetlerini kullanmayın.
- Açık durumda boş tencereler veya kızartma tencerelerini koymayın

pişirme bölgeleri.

- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anotlama, nikel veya krom kaplama).
- Ocak tencere desteği ızgaraları, alev yayma çanakları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinelerinde yıkamayın.
- Cihazı yerine koyarken fırın kapağını kaldırıcı olarak asla kullanmayın.
- **Kapalıyken aşırı baskı uygulamaktan kaçının.**
- Kapılarda nesnelerin sıkışmamasına dikkat edin.
- Bu cihazı kaldırmak için sapı kullanmayın.
- Temizlik ürünlerini doğrudan kapıya püskürtünmeyin; erişilmesi zor alanlara girip durulayabilirler. Zamanla boyalı paneller veya çelik ile reaksiyona girebilirler.
- Raflara zarar vermemek için tavaları sürüklemeyin; kaldırıp yeniden konumlandırın.

Kurulum

- **BU CİHAZ SİSTEMİNE MONTA EDİLMEMELİDİR**

AİLE SİSTEMLERİ VEYA KAMPTA KÜÇÜK TİCARİ ARAÇLAR

- **Bu cihaz bir sehpa üzerine kurulmamalıdır.**
- Cihazı kaldırmak için sapı kullanmayın.
- Cihazı dolap kesiti içine 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 tipi ve basıncı) ve cihazın regülasyonunun uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu cihaz yanma ürünlerini dışarı atan bir sisteme bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma gereksinimlerine özellikle dikkat edin.
- Bu cihaz için ayarlar gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.
- Gaz bağlantısını yetkili personel tarafından yaptırın.
- Hortum kullanılarak kurulum yapılacaksa hortumun uzatıldığında uzunluğunun çelik hortumlar için 2 metre, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi aşmamasına dikkat edin.

- Gaz bağlantı hortumları, gömülü modülün hareketli parçalarıyla temas etmemeli (örneğin bir çekmece) ve sıkıştırılabilecek bir alan üzerinden yönlendirilmemelidir.

- Gerekirse güncel 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, sabunlu çözeltiyle sızıntıları kontrol edin, asla alevle test etmeyin.

- Elektrik bağlantısını yetkili teknisyenler yaptırmalıdır.

- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak toprak ile bağlanmalıdır.

- En az 90°C'ye dayanacak kablolar kullanın.

- Terminal güç iletkenlerinin vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

- Kurulum gereği, tüm kutup anahtarlarıyla ve temas aralığı, kategori III aşırı gerilim koşullarında tamamen kesintiyi sağlayacak kadar olmalıdır.

mevzuatlar.

- Bu cihaz en fazla yüksekliğe kadar kullanılabilir: deniz seviyesinden 2.000 metre.

Bu cihaz için

- Sörf kapıları açıkken yerinde tutulmaz ve kapatılmaya eğilimli olabilir. Kullanım sırasında iç cam yüzeyine temas etmekten kaçının ki yanıklar önlenmiş olsun.

Cihaz amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygun değildir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için sağlanan mutfak alanlarında.

- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otelde konaklayan konuklar tarafından, moteller ve diğer konaklama türlerinde.

- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekânda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu yüzden cihazın çalışma ömrünün tamamı boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının ulaşabileceği yerde bulunmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

Üretici sorumluluğu

Üretici, için tüm sorumluluğu reddeder:

zarar kişilere veya mülke verilen zarar, şuna bağlı olarak:

- belirtilen şekilde olmayan kullanım;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- aletin herhangi bir kısmının kurcalanması;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım levhası

Tanıtım plakası, aletin teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını içerir. Her ne sebeple olursa olsun tanıtım plakasını çıkarmayın.

Atık Yönetimi



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

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar.

Alet, mevcut Avrupa yönergelerine uygun olarak sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarda madde içermez.



Güç gerilimi Elektrik çarpma tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesin.
- Cihazı fişten çekin.

Aleti bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin; birebir değişim esasına göre.

Cihazlarımız, kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine bırakın.



Plastik ambalaj Solunum yolunu tıkanma tehlikesi

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

Avrupa Denetim Otoriteleri için Bilgi

Fanlı (sirk) modu

enerji verimliliği sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO işlevi ile uyumludur

Avrupa standardı EN 60350-1 spesifikasyonları.

Enerji verimliliği teknik veriler

Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgi, ürün talimatlarını içeren ayrı bir belgede bulunur.

Bu veriler, söz konusu ürün için ayrılmış sayfadan web sitesinden indirilebilen "Ürün bilgi sayfası"nda bulunur.

Enerji tasarrufu için

- Tarif gerekliyse sadece önceden ısıtın.

- Paket üzerinde belirtildiği gibi değiştirilirse, donmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.

- Birkaç tür yiyecek pişiriliyorsa, zaten sıcak olan fırından en iyi şekilde faydalanmak için yiyecekleri art arda pişirmek tavsiye edilir.

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.

- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Normal olarak kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakika boyunca fırında biriken ısı ile pişirme devam edecektir.

- Isı kaçmasını önlemek için kapının açılmasını mümkün olan en düşük seviyeye indirin.

- Fırının içini her zaman temiz tutun.

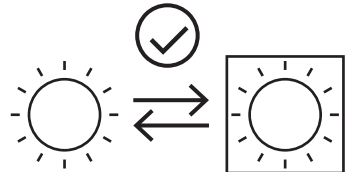
Kullanmadı/ bekleme

modunda güç tüketimi bilgisi

Kullanmadı/bekleme modundaki cihazın güç tüketimi ile ilgili teknik veriler, söz konusu ürünün sayfasına karşılık gelen sayfa altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Aydınlatma kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen aydınlatma kaynaklarına sahiptir.



- Cihaz içindeki aydınlatma kaynakları uygun olarak beyan edilmiştir

ambiyant sıcaklıkta $\geq 300^{\circ}\text{C}$ çalışma ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için tasarlanmıştır.

- Bu cihaz verim sınıfı "G" olan ışık kaynakları içerir.

Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağınız

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuyuşu kullanır

duyurular:



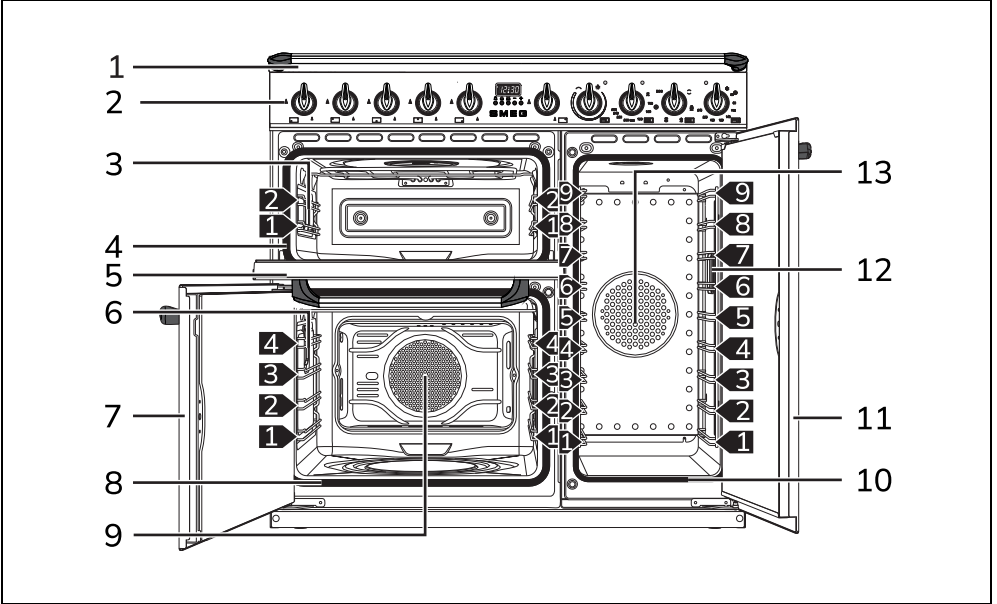
Uyarı / Dikkat



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Ocaklık alet

2 Kontrol paneli

3 Yardımcı fırın ışığı

4 Yardımcı fırın contası

5 Yardımcı fırın kapısı

6 Çok işlevli fırın ışığı

7 Çok işlevli fırın kapısı

8 Çok işlevli fırın contası

9 Fan

10 Dikey fırın contası

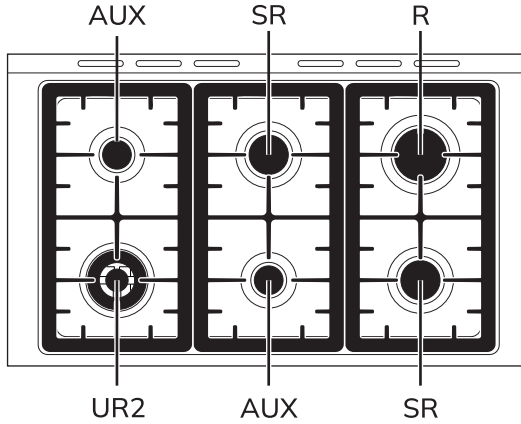
11 Dikey fırın kapısı

12 Dikey fırın ışığı

13 Dikey fırın fanı

1,2,3 Çerçeve rafı

Dolap/ocak



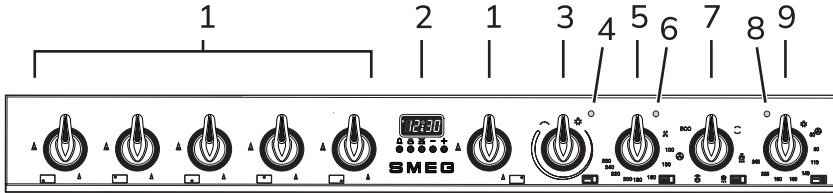
AUX = Yardımcı Ocak

SR = Yarı Hızlı Ocak

R = Hızlı Ocak

UR2 = Ultra Hızlı Ocak

Kontrol paneli



1 Ocak ocağı düğmeleri

Ocağı aydınlatmak ve ayarlamak için.

Düğmeleri saat yönünün tersine basıp çevirin.

▲ ilgili ocakları aydınlatmak için.

Düğmeleri şu bölge arasına çevirin

maksimum ▲ ve minimum ayar ▲ arasına

alevini ayarlayın. Düğmeleri geri getirip

● ocakları kapatacak konuma getirin.

2 Programlayıcı saat

Güncel saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ve dakikayı hatırlatıcı sayacı ayarlamak için.



Programlayıcı saat yalnızca alt çok amaçlı fırını kontrol eder.

3 Yardımcı fırın değişken ızgara kolu

İç ışığı yakar veya ızgara ısıtıcısını 50°C ile 245°C arasındaki bir sıcaklığa getirir.

4 Yardımcı fırın değişken ızgara göstergesi ışığı

Göstergesi yardımcı fırın ısınmaya başladığını göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında söner. Fırın içindeki sıcaklık sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

5 Sol çok amaçlı fırın sol sıcaklık kolu

Bu düğme pişirme sıcaklığını ve Vapor Clean sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere, minimum ile maksimum ayar arasına saat yönünde çevirin.

6 Sol çok amaçlı fırın göstergesi ışığı

Fırın ısınmaya başladığını göstermek için ışık yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında söner. Fırın içindeki sıcaklık sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

7 Sol Çok İşlevli Fırının Sol Fonksiyon Davası Düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modlarına uygundur. Gerekli fonksiyonu seçtikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık kolunu kullanarak ayarlayın.

8 Dikey fırın gösterge ışığı

Göstergesi açık olduğunda fırının ısınmakta olduğunu gösterir. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında kapanır. İçindeki ayarlı sıcaklığın sabit tutulduğunu düzenli olarak yanıp söner.

9 Dikey fırın fonksiyonu/sıcaklık düğmesi Fırın içindeki ışığı açar veya dolaşan ısıtma elemanlarını 50°C ile 245°C arasında bir sıcaklığa ayarlar.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz farklı yüksekliklerde tepsileri ve rafları konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri alttan yukarıya doğru gösterilir (Genel açıklama'ya bakınız).

Soğutma fanı

Fan, fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar. Fan, cihazın arkasından sürekli bir hava akışı sağlar ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.

İç aydınlatma

Aletin iç aydınlatması şu anda yanıyor:

- Çok işlevli fırın: herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, fonksiyon harici
- Yardımcı fırın: değişken ızgara düğmesi simgeye veya pişirme sıcaklığına çevrildiğinde.

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

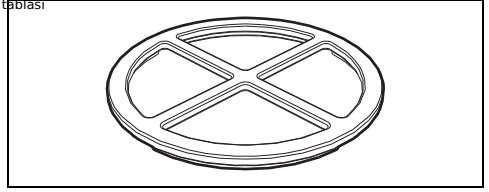


Aksesuarlar

- bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar, yürürlükteki mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.
- Orijinal sağlanan ve isteğe bağlı

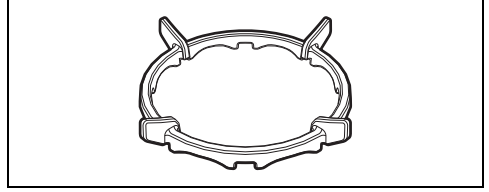
aksesuarlar Yetkili Yardım Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Kızartma
tepsi



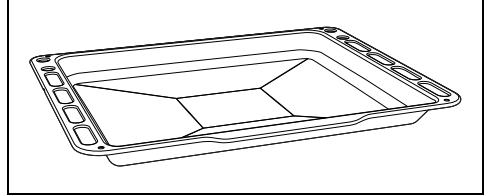
Küçük pişirme kapları kullanılırken kullanışlıdır.

Wok desteği



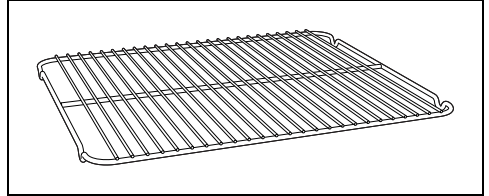
Wok kullanırken kullanışlıdır.

Derin tepsisi



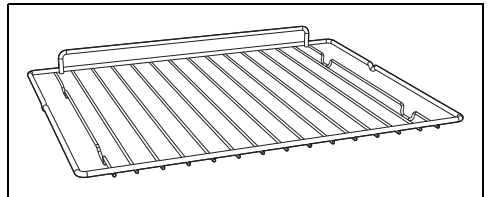
Üstteki raftaki yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



Tepsinin üstüne yerleştirilir; damlayabilecek yiyecekler için.

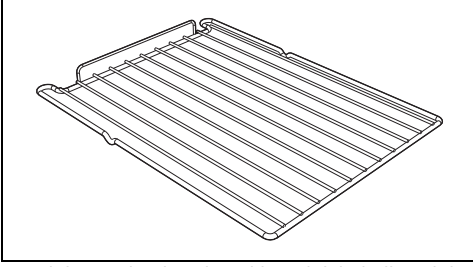
Raft



Yiyecekli kapları desteklemek için kullanışlıdır

pişirme sırasında.

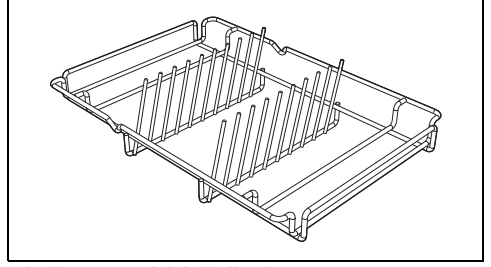
Dikey fırın rafı



Yemek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır

pişirme sırasında.

Tabak rafı



Tabakları ısıtmak için kullanılır.

KULLANIM

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

- Aksesuarlar da dahil olmak üzere cihazın dışından veya içinden koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan, teknik bilgi plakasının dışında kalan tüm etiketleri çıkarın.
- Cihazın tüm 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. Boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın; üretim sürecinden kalan kalıntılar yanarak giderilsin.

Cihaz ısıtılırken

- ortamı havalandırın;
- yerinizde durmayın.



Cihazdaki her bir bölme için ilk bir ön ısıtma döngüsünü gerçekleştirin.

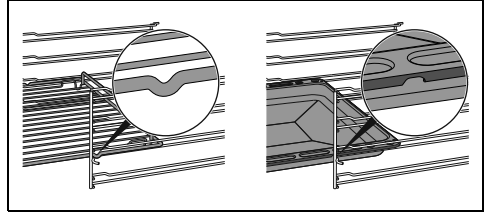
Aksesuarların kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tam olarak durma noktasına gelene kadar yan kızaklara yerleştirilmelidir.

- Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağı doğru bakmalı ve

fırın iç boşluğunun arka tarafına doğru.



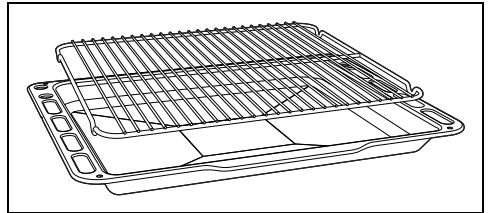
Rafları ve tepsileri, durma noktasına gelene kadar fırına nazikçe yerleştirin.



Üretim sürecinden kalan herhangi bir kalıntıyı gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan önce temizleyin.

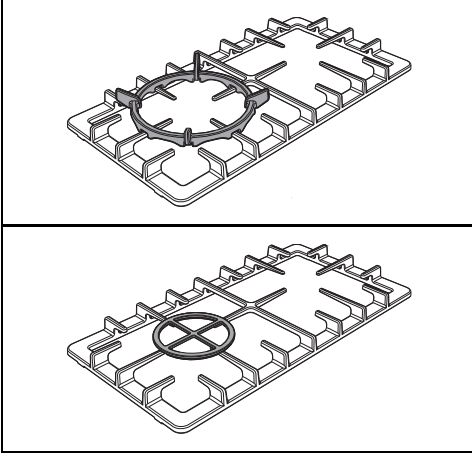
Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsinin içine yerleştirilmelidir. Bu sayede pişirilmekte olan yiyeekten ayrı olarak yağ toplanabilir.



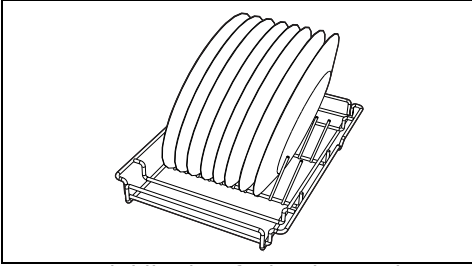
Izgalar ve indirgeme tava destekleri
Izgalar ve indirgeme tava destekleri, ocak tava desteklerinin üzerine yerleştirilmelidir.

İyi yerleştirildiklerinden emin olun.



Tabak rafı

1. Yan fırının birinci rafına tabaklar olmadan tabak rafını yerleştirin.
2. Şekilde gösterildiği gibi tabakları konumlandırın.



Fırını 15 dakikadan fazla olmamak ve 50°C'yi geçmeyen bir sıcaklığa ısıtın.

Isıtma işleminden sonra destek kısmını kısmen çıkarın, kılavuzlar üzerinde dinlenmesini sağlayın. Desteğin dengeli ve sabit olduğundan emin olun, ardından tabakları çıkarın.



Yemeklerle çalışırken fırın eldivenleri kullanın.

Fırın kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde bir aradadır. Her düğümle kontrol edilen brülör düğününün yanında gösterilir. Cihaz, elektronik ateşleme cihazıyla donatılmıştır. Sadece düğmeyi basılı tutun ve maksimum alev simgesine dönmek için saat yönünün tersine çevirin, brülör yanana kadar. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa düğmeyi çevirin ve 60 saniye bekleyin.



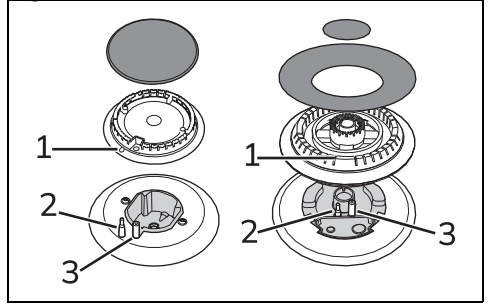
Tekrar deneyin. Ateşledikten sonra termokupl ısınmaması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğmeyi serbest bıraktığınızda dikim sönebilir: Bu durumda termokupl yeterince ısınmıyor demektir.

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



Kazaen kapanma durumunda bir emniyet cihazı devreye girer ve gaz akışını keser, gaz vanası açık olsa bile. Düğmeyi geri getirip yeniden yakmadan önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev dağıtıcı taşlar ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması



Ocak brülörlerini yakmadan önce alev dağıtıcı taşlarının yuvalarında ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun. Alev dağıtıcı taşlarındaki 1 numaralı deliklerin iyonlaştırıcılar 3 ve termokupllar 2 ile hizalandığından emin olun.

Güçlü kullanıma yönelik pratik ipuçları

Brülör verimliliğini artırmak ve gaz tüketimini azaltmak için kapaklı ve brülöre uygun boyutta tencereler kullanın, böylece alevler tencerenin kenarlarına çıkmaz. İçerik kaynamaya başlayınca, sıvının taşmaması için alevi yeterince kısın.

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

Depolama bölmesini kullanın (varsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

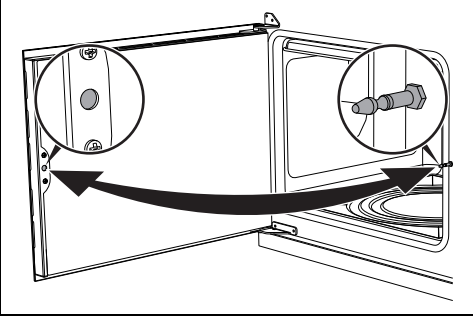
Depolama bölümü fırının tabanındadır. Açmak için kendinize doğru çekin. Aletleri veya cihazı kullanırken gerekli metal nesnelerin saklanması için kullanılabilir.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Çok amaçlı fırının kapağını açma ve kapama



Çok amaçlı fırınlar sallanan kapıya sahiptir. Açmak için kapı kolunu kendinize doğru çekin. Kapatmak için kapıları duyulan mekanik tıki sesine kadar itin.

Fırını açma

Fırını açmak için:

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



Programlayıcı saatinin pişirme süresi simgesini gösterdiğinden emin olun. Aksi halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saatı sıfırlamak için aynı anda düğmelere basın.

Geleneksel pişirme fonksiyonlarının listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

STATİK



Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin rosto etleri, yağlı etler, ekmek, turta/piroqların pişirilmesi.

DÖNÜŞÜMLÜ + ALT KISIM



Yüzeyi üzerinde pişmiş fakat içi tamamen pişmemiş yiyecekleri hızlıca bitirmenizi sağlar. Turta benzeri yiyecekler için idealdir, her türlü yemek için uygundur.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirmenin sonunda kullanıldığında, yemeklere düzgün bir kahverengir verir.

HIZLI ÇÖZÜNME



Fanı tek başına etkinleştirmek, fırın içindeki oda sıcaklığındaki havanın eşit dağıtılmasını sağlar ve her tip yiyecek çözündürülür.

FAN DESTEKLİ



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

DÖNÜŞÜMLÜ



Isı hızla ve eşit olarak dağılır. Her türlü yemek için uygundur, kokuların veya tatların karışmaması için çok katlı pişirme için idealdir.

EKONOMİ



Bu fonksiyon, tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur. düşük enerji tüketimi. Büyük miktarda nem üretebilecek yiyecekler dışındakiler için tüm gıdalar için önerilir (örneğin:

sebzeler).

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



EKONOMİ fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçınınız.



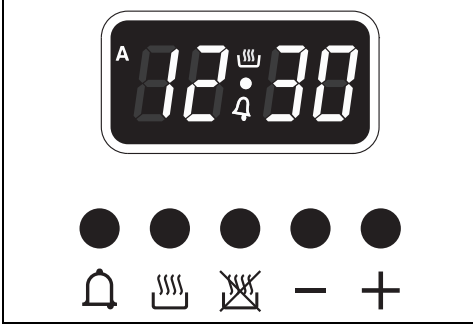
EKONOMİ fonksiyonlu pişirme (ve önceden ısıtma) süreleri uzundur ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olabilir.

VAPOR CLEAN (bazı modellerde sadece)



Bu işlev, tabanın ortasındaki çukura dökülen az bir suyla üretilen buharlı temizliği kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



Dakika sayacı düğmesi

Pişirme süresi düğmesi

Pişirme Sonu düğmesi

Değer azalt düğmesi

Değer arttır düğmesi

Programlayıcı saatin pişirme süresi simgesini gösterdiğinden emin olun. takdirde fırın açılmayacaktır.

Programlayıcı saati sıfırlamak için aynı anda düğmelere basın.

Zamanın ayarlanması



Zaman ayarlanmamışsa fırın açılmayacaktır.

Kullanımın ilk başında veya bir güç kesintisinden sonra, the basantı ekranda yanıp sönüyor cihazın ekranı.

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

2. Zamanı ayarlamak için ve düğmelerini kullanabilirsiniz.

düğmeler. Hızla artırmak veya azaltmak için düğmeye basılı tutun.

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

4. Ekran ki sembol cihazın pişirmeye başlamak için hazır olduğunu gösterir.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra bir pişirme işlemini başlatıp sonlandırmasına olanak tanıyan işlevdir.

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

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. İşlevin etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir düğmeye basmayın. Ekranda mevcut zaman ve görünecektir.

4. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalır. Üzerinde

ekranda, sembol kapanır, A sembol yanıp sönerek ve zil çalar.

5. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

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



10 saatten uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Kalan pişirme süresini göstermek için düğmeye basın.



Programı sıfırlamak için aynı anda düğmelere basın. Ardından fırın yeniden başlatılacaktır. manuel olarak kapatılmıştır.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, kullanıcının belirlediği bir zamanda zamanlanmış pişirmeyi durdurmaya olanak tanır.

1. Önceki noktadaki Zamanlı pişirme olarak tarif edildiği gibi pişirme zamanını ayarlayın.

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

3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için veya düğmesini basın.

4. İşlevin etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Şu anki zaman ve sembol A göstergesinde görünür.

5. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Üzerinde gösterge,  sembol kapanır, A  sembol yanıp sönüyor ve zil çalıyor.



Programı sıfırlamak için aynı  anda  düğmelere basın. Fırın sonra gerekli olacaktır manuel olarak kapatılmıştır.



Kalan pişirme süresini görüntülemek için  düğmeye basın. Pişirme süresinin sonunu görüntülemek için,  düğmeye  basın.

Dakika hatıratörü timeri



Dakika hatıratörü zamanlayıcısı, pişirme işlemini durdurmaz, yalnızca ayarlı sürenin bittiğini kullanıcıya bildirir.

Dakika hatıratörü zamanlayıcısı istediğiniz zaman aktifleştirilebilir.

1. Düğmeye basarak, görüntü  için görünür hale getirir ve ışık yanıp  söyler.

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. Dakika hatıratörünün ayarını bitirmek için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir düğmeye basmayın. Şu anki zaman ve  ve  ekranda görünür görüntüde.

Ayarlanan süre dolduğunda vakar ses çıkar.

4. Buzzeri kapatmak için azaltma düğmesine basın.



Dakika sayacı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kalan zamanı görüntülemek için basın the  düğme.

Ayarlı veriyi silme

Aynı anda  ve  düğmelerine basın

programlar setinin sıfırlanma zamanı.

zil sesinin ses düzeyinin ayarlanması

Zil üç ton çalabilir.

Zil çalışırken basınç

 ayarını değiştirmek için düğmeye basın.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiye

- Bir fan yardımcı fonksiyon kullanarak birkaç seviyede tutarlı pişirme elde edin.
- Pişirme sürelerini sıcaklığı artırarak kısaltmak mümkün değildir (yiycek dışı çok kızarabilir ve içi pişmemiş olabilir).

Et pişirme tavsiyeleri

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

- Yemeği her iki tarafı kahverengi olacak şekilde çevirin.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın ya da sadece pişirme esnasında kızartmış ete bir kaşıkla basın. Sertse hazırdir; değilse birkaç dakika daha pişirilmesi gerekir.

Izgara ile pişirme tavsiyeleri

- Et, pişirme etkisini değiştirmek istiyorsanız soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulduğunda 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 en yüksek değerde ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme önerileri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı 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 noktası üzerine kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmazsa tatlı pişmiş demektir.

- Fırından çıktığında tatlı çökerse, bir sonraki sefere ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün; gerekirse daha uzun bir pişirme süresi seçin.

İki raf üzerinde pişirme önerileri:

• İki raf kullanmanızı öneririz (yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilir).

- Hava akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın kaplarını rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi geçmemesine dikkat edin.
- Rafları, aralarında boş bir raf olacak şekilde konumlandırın.
- Gıdanın türüne ve fırındaki artırılmış miktara bağlı olarak, tek bir rafta pişirmeye kıyasla iki seviyede pişirme biraz daha uzun sürebilir.

• İki raf üzerinde pişirirken aşağıdaki işlevleri kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve

CIRCULAIRE+BOTTOM.

Çözdürme ve mayalandırma önerileri

- Dondurulmuş gıdaları ambalajlarından çıkardıktan sonra kapaksız bir kaba koyarak fırının birinci rafına yerleştirin.
- Gıdaların üst üste gelmesinden kaçının.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilen rafı ve birinci seviyeye bir tepsiyi kullanın. Bu sayede, çözdürülen gıdadan çıkan sıvı gıdanın üzerinden uzaklaşır.
- En hassas bölümler alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı bir mayalandırma için fırının tabanına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Pişirme bilgileri tablosu (çok fonksiyonlu fırın)

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	İşlev	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4	STATIC	1 220 - 230		45 - 50
Fırın makarna	3 - 4	STATIC	1 220 - 230		45 - 50
Dana rosto	2	CIRCULAIRE	2 180 - 190		90 - 100
Domuz pirzolası	2	FA KARTI	2 180 - 190		70 - 80
Sosisler	1.5	IZGARA FANLI FANİ	3 260		15
Biftek kızartması	1	FA KARTI	2 200		40 - 45
Viskin kızartması	1.5	FA KARTI	2 180 - 190		70 - 80
Hindi göğsü	3	FA KARTI	2 180 - 190		110 - 120
Domuz bifteği	2 - 3	FA KARTI	2 180 - 190		170 - 180
Kızarmış tavuk	1.2	FA KARTI	2 180 - 190		65 - 70
				1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzola	1.5	IZGARA FANİ	3 260	15	5
Sırt kaburga	1.5	IZGARALI FAN	3 260	10	10
Pastırma	0.7	IZGARA	4 260	7	8
Domuz pirzolası	1.5	IZGARALI FAN	3 260	10	5
Dana pirzolası	1	IZGARA	4 260	10	7
Alabalık (somon)	1.2	DOLAŞIM	2 160 - 170		35 - 40
Deniz canavarı	1.5	DOLAŞIM	2 160-170		60 - 65
Turbot	1.5	CIRCULAIRE	2 160-170		45 - 50
Pizza	1	VENTILATÖRLÜ	2 260		8 - 9
Ekmek	1	CIRCULAIRE	2 190 - 200		25 - 30
Focaccia	1	CIRCULAIRE	2 180 - 190		20 - 25
Tabloya işaret edilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca bir rehber olarak verilmiştir.					

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Süre (dakika)
Bundt kek	1	CIRCULAIRE	2	160	55 - 60
Tart	1	STATIC	2	170	30 - 40
Ricotta kek	1	CIRCULAIRE	2	160 - 170	55 - 60
Reçelli tartlar	1	CIRCULAIRE	2	160	20 - 25
Cennet keki	1.2	CIRCULAIRE	2	160	55 - 60
Profiterol	1.2	CIRCULAIRE	2	180	80 - 90
Pandispanya	1	CIRCULAIRE	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç pudingi	1	CIRCULAIRE	2	160	55 - 60
Brioş	0.6	CIRCULAIRE	2	160	30 - 35
Tabloda belirtilen süreler ısıtma (ön ısıtma) sürelerini içermez ve yalnızca kılavuz olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgileri tablosu (yardımcı fırın)

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Süre (dakika)
Sosisler	1.5	GRILL	2 MAX		13 - 15
				1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzoları	1.5	IZGARA	2 MAKS	15	5
Kalan kaburga	1.5	IZGARA	2 MAKS	10	10
Pastırma	0.7	IZGARA	2 MAKS	7	8
Domuz bonfile	1.5	IZGARA	2 MAKS	10	5
Dana bonfile	1	IZGARA	2 MAKS	10	7
Tabloda gösterilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgileri tablosu (dikey fırın)

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakika)
Kızarmış tavuk	1.1 x 4	DAİRESEL	2-4-6-8	190	80
Dondurulmuş pizza	0.3 x 4	DAİRESEL	2-4-6-8	230	10
Fokaciya	0.6 x 4	DAİRESEL	2-4-6-8	180-190	30 - 45
Tost dilimleri	0.2 x 4	DAİRESEL	2-4-6-8	180	3 - 5
Briyoşlar	0.4 x 4	DAİRESEL	2-4-6-8	160	25
Bisküviler	0.4 x 4	DAİRESEL	2-4-6-8	160	23
Cennete tatlısı	1 x 4	DAİRESEL	2-4-6-8	160	60
Tabloda gösterilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir rehber olarak verilmiştir.					

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizleme

Yüzeylerin iyi durumda kalması için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını bekleyin.

Günlük sıradan temizlik

Her zaman çizici veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünler kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

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

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

ocak temizliği

Pişirme ocak çanaklarını destekleyen izgaralar

Tava destek izgaralarını çıkarın ve onları ılık su ile aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Herhangi bir kireçleşmeyi temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve tekrar ocağa takın.

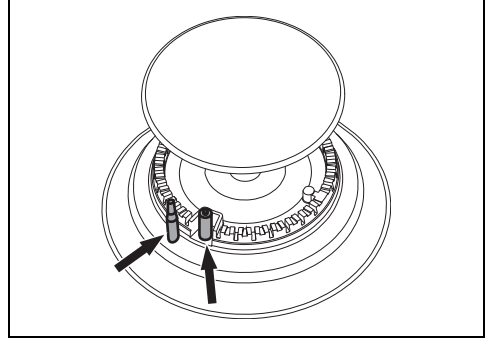


Tava destekleri ile alev arasındaki sürekli temas, zamanla ısıya maruz kalan yerlerde emaye üzerinde değişikliklere yol açabilir. Bu tamamen doğal bir fenomendir ve bu bileşenin çalışmasına etkisi yoktur.

Alev espalayıcı krallığı ve brülör kapakları Daha kolay temizlik için alev yayılcı başlıklar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Her türlü tabaklanmayı dikkatlice temizleyin, kurumasını bekleyin. Alev yayıcı başlıkları yeniden takın, doğru konumlandırıldıklarından emin olun ve ilgili brülör kapaklarıyla birlikte takın.

Ateşleyiciler ve termokupllar

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



kullanım düğmeleri



Kullanım düğmelerini temizlerken alkol içeren veya çelik ve cam temizliği için agresif ürünler kullanmayın, çünkü bu ürünler kalıcı hasara yol açabilir.

Kullanım düğmeleri ılık suya hafifçe nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizlenmeli ve ardından dikkatlice kurulanmalıdır. Yuvalarından çekilerek çıkarılabilir.

Kapıyı temizleme

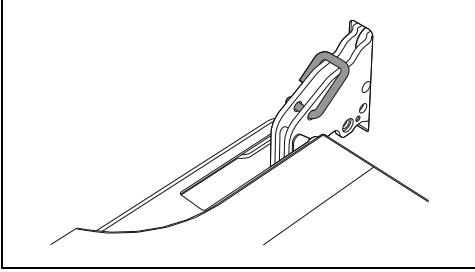
Kapı camını temizleme

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

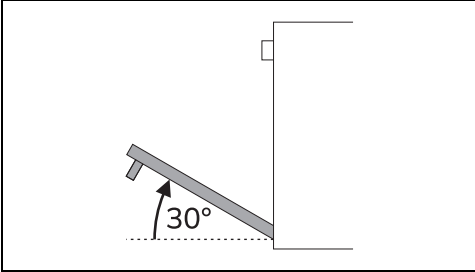
Kapıyı çıkarma (yalnızca yardımcı fırın)

Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmak ve bir çay havlusu üzerine koymak önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

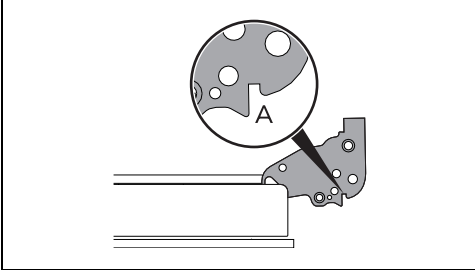
1. Kapağı tamamen açın ve şekilde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki pimi yerleştirin.



2. Kapağı iki tarafından iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.

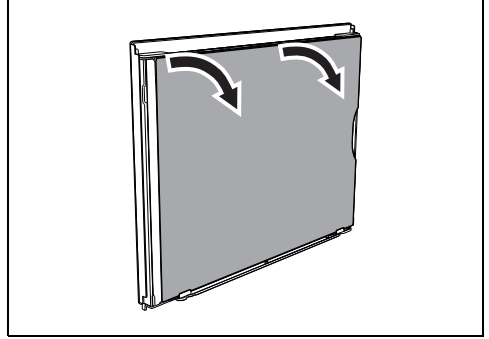


3. Kapağı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin; oluklu A bölümlerinin yuvaların içinde tamamen oturduğundan emin olun.

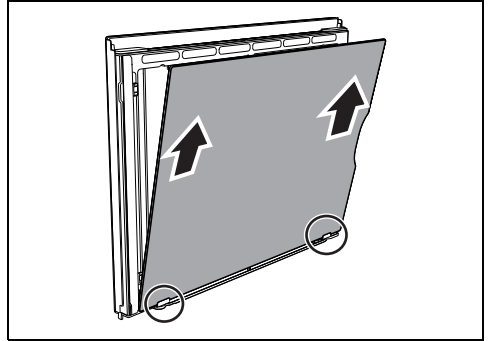


4. Kapağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

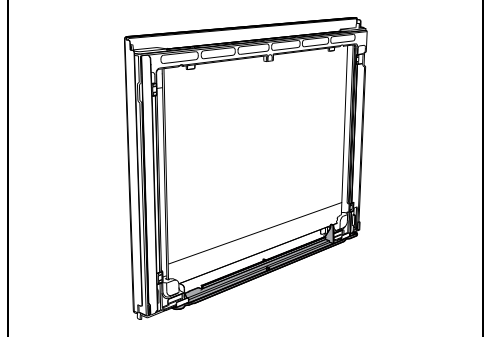
kapağı üzerindeki yuvalardan 4 pimi çıkarmak için.



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



3. İç camı çıkardıktan sonra damlama tutucu şeride erişilebilir.



4. Temizlikten sonra iç cam paneli braketlerin üzerine geri yerleştirin. Ortalayıp ardından kapı üzerindeki yuvalarına, kapıdaki şeritlerin yardımıyla 4 pimi sağlam bir şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.

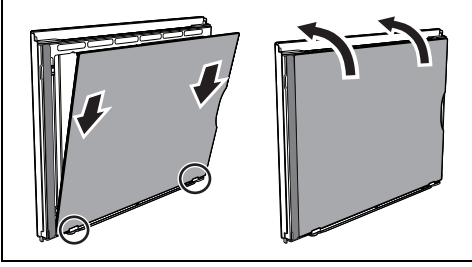


Temizlemek için mutfak kâğıdı kullanın. İnatçı kir varsa nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

Çok fonksiyonlu fırın kapağı

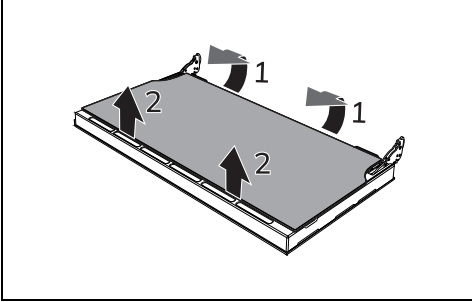
1. Üst kısmı nazıkçe çekerek iç cam paneli çıkarın; içinde okların gösterdiği hareketi izleyin

doğru ve sol, mükemmel bir uyum elde etmek için.

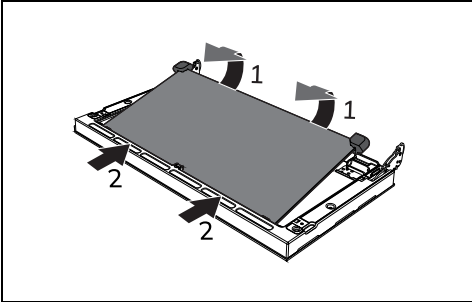


Yardımcı fırın kapısı

1. Oklar (1) ile gösterildiği hareketi izleyerek arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın.
2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Bu şekilde cam ile iliştilmiş olan 4 pim, fırın kapağındaki yuvalarından ayrılır.

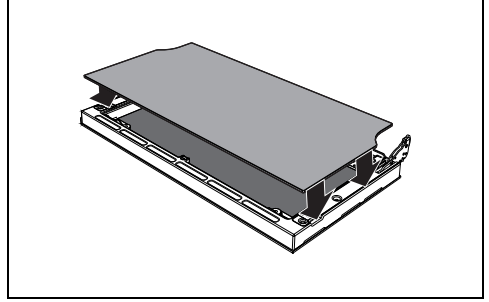


3. Orta cam panelini yukarı kaldırarak çıkarın.



4. Temizlikten sonra orta cam panelleri değiştirin.
5. İç cam panelini yeniden konumlandırın, ortalararak takın ve

fırın kapısındaki 4 pim iğnesine hafif baskı uygulayarak yuvalarına sıkıca yerleştirin.



Fırın iç hazinesinin temizliği

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

Gıda kalıntılarının fırın iç hazinesinde kurumasına izin vermeyin; aksi halde emaye zarar görebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.

Temizlemeyi kolaylaştırmak için şu parçaların çıkarılması önerilir:

- kapı;
- raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulama

Yemek pişirmek alet içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasına hiçbir şekilde etki etmez.

Her pişirme işlemi bittikten sonra:

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

3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

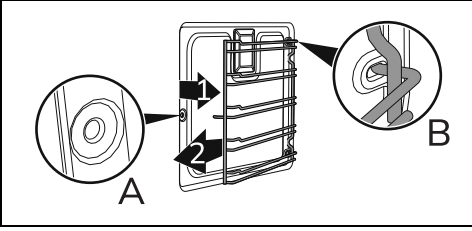
4. İç kısmı tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raf/tepsiler destek çerçevelerini çıkarma
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak, kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi iç kısma doğru çekerek A olukundan çıkartın, ardından B koltuklarından dışarı doğru kaydırın.

geri



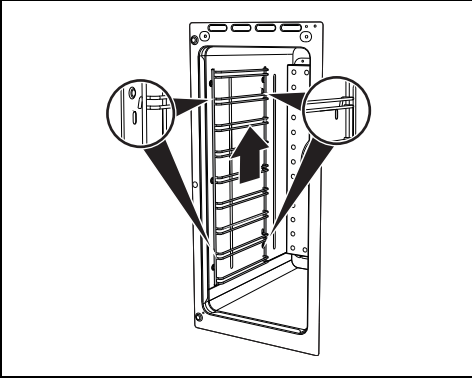
- Temizleme işlemi tamamlandıktan sonra, raf/tepsi destek çerçevelerini tekrar yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Dikey fırın rafı/tepsi destek

çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması yan kısımların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi yan muhafazalarından çıkarmak için yukarı doğru çekin.



- Temizleme işlemi tamamlandıktan sonra raf/tepsi destek çerçevelerini tekrar yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Fırın tavanını temizleme (sadece bazı modeller/havuzlar için)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

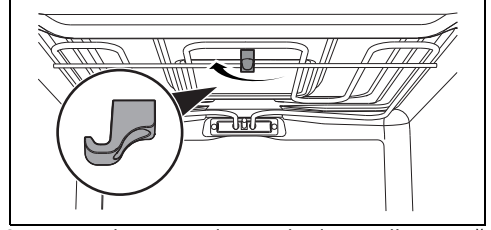


Yanlış kullanım
Cihazın zarar görme riski

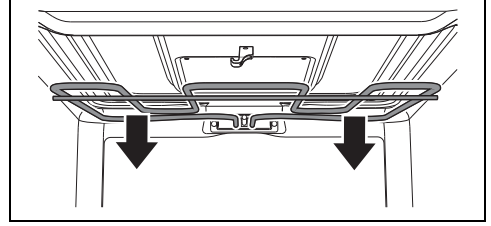
- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

Cihaz, fırın hacminin tavanının temizliğini kolaylaştıran eğilebilir ızgara elemanına sahiptir.

1. Üst ısıtma elemanını nazikçe kaldırarak ve 90 derece çevirerek kilitleme mandalını serbest bırakın.



2. Isıtma elemanını durana kadar nazikçe aşağı indirin.



3. Temizliğinizi bitirdikten sonra ısıtma elemanını yerine yerleştirin ve kilitleme mandalını kilitlemek için çevirin.

Vapor Clean (bazı modellere özgü yalnız)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Vapor Clean işlevi şudur ki, kirlerin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkün olur. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılarak daha sonra daha kolay çıkarılır.

Hazırlık çalışmaları

Vapor Clean döngüsüne başlamadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.
- Varsa kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırın tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Hacme taşmamasına dikkat edin.
- Fırın içinde sprey başlığıyla su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya doğru yönlendirin ve

aydınlatıcıya doğru.



En fazla yaklaşık 20 kez
püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleyen kaplama varsa
deflektörü püskürtün.

- Kapağı kapatın.
- Yardımlı temizleme çevrimi sırasında, daha önce sökülen kendini temizleyen panelleri (takılıysa) ılık suda ve az miktarda deterjanla ayrı olarak yıkayın.

Buharlı Temizleme çevrim ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye veya ayarına  çevirin.



(varsa).

2. Sıcaklık düğmesini simgeye  çevirin.

3. Temizleme çevriminin 18 dakika çalışmasına izin verin.

Buharlı Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini 0 yaparak fonksiyondan çıkın.
2. Kapağı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bir bezle silin.
3. Zorlu kirli birikintiler için pirinç telli çizilmeyen bir sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları varsa özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
5. Fırının içindeki artık suyu çıkarın.

6. Kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini takılıysa yeniden takın. Daha iyi hijyen için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokular almasını önlemek için:
 - İçini yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C fan destekli bir fonksiyonla kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa, aynı anda katalitik bir çevrimle fırının içini kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven
giymenizi öneririz.



Dışarıdaki parçaların elle
temizliğini kolaylaştırmak için
kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Olağanüstü bakım

Conta bakımı ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

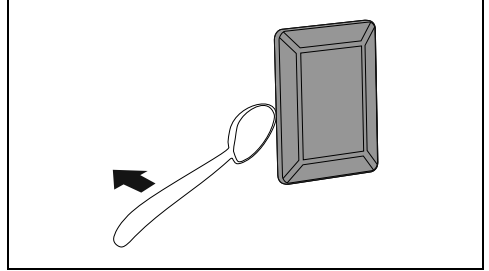
İç aydınlatma ampulünü değiştirmek



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

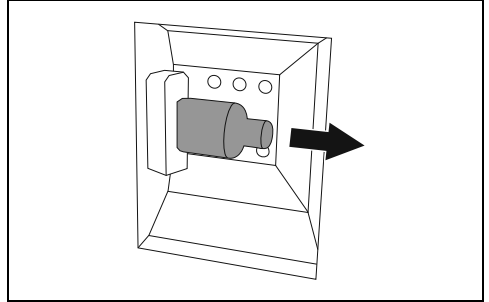
- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın haznesi duvarının emayesini
çizmemeye dikkat edin.

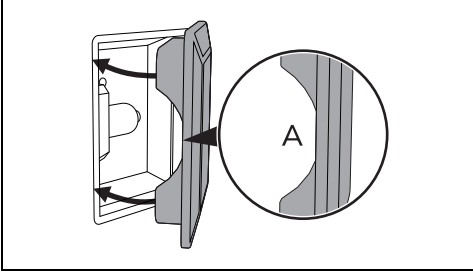
4. Ampulü sürgü yapıp çıkarın.



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

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

6. Kapak yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapağıya doğru yüzünü gösterdiğinden emin olun.



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

KURULUM



Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından mevcut yönetmeliklere uygun olarak kurulmalıdır.



İngiltere'de kurulum için lütfen sağlanan "UK gaz cihazları için Yerel kurulum spesifikasyonu" broşürüne bakın.

Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana hattına bağlama, geçerli standartlar tarafından belirlenen yönergelerle uygun sürekli bir duvar çelik hortumu kullanılarak yapılabilir. Başka tip gaz kullanmak için "Farklı gaz türlerine uyum" bölümüne bakın. Cihazın gaz konektörü ½ inç dış dişe sahiptir (ISO 228-1).

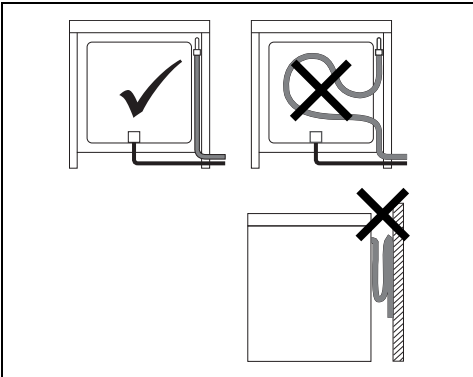


Mevcut standartlara uygun bir lastik hortum kullanılarak bağlantı yalnızca hortumun tamamı boyunca incelenebiliyorsa izin verilir.



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

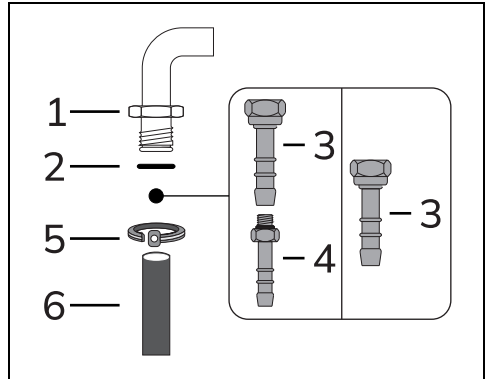
Bir lastik hortum ile bağlantı



Aşağıdaki tüm koşulların sağlandığını doğrulayın:

- Hortumun hortuma bağlı olduğundan emin olun

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



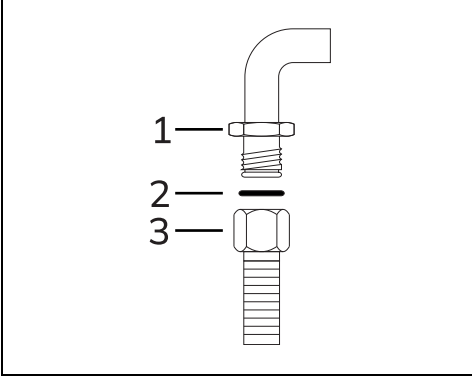
Hortum bağlantı parçasını dikkatlice 3 numaraya vidalayın

aletin gaz bağlantı noktası 1 ($\frac{1}{2}$ " diş ISO 228-1), bunlar arasında sızdırmazlık conta 2'yi yerleştirerek. Hortum bağlantı 4, kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak hortum bağlantı 3'e de vidalanabilir.

Hortum bağlantı elemanını sıkıştırdıktan sonra gaz hortumunu 6 numaralı hortum bağlantısına itin ve 5 numaralı kelepçeyle sabitleyin, ki bu kelepçe mevcut yönetmeliklere uygun olsun.

Çelik hortumla bağlantı

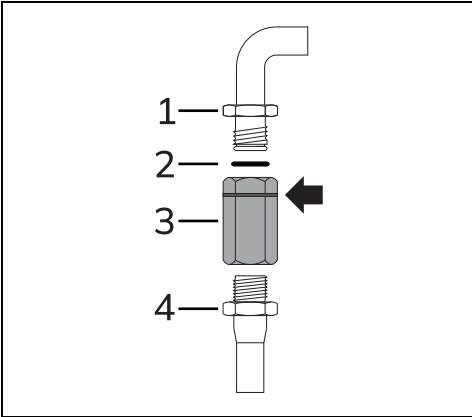
Uygulanabilir standarda uygun olan sürekli duvar çelik hortumunu kullanarak gaz ana şebekesine bağlantıyı yapın.



Bağlantı 3'ü aletin gaz bağlantı noktası 1'e dikkatlice vidalayın ve araya conta 2'yi yerleştirin.

Fişekli bağlantıya sahip çelik hortumla bağlantı

BS 669 standardına uygun fişekli çelik hortum kullanarak gaz ana şebekesine bağlantıyı gerçekleştirin.

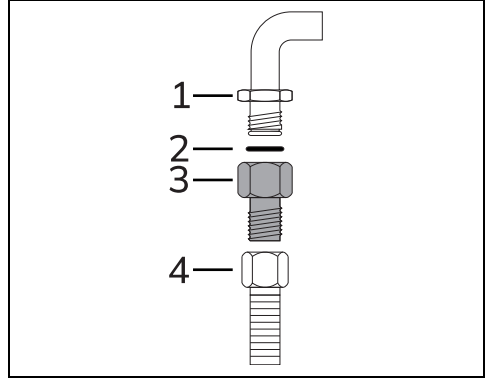


Gaz hortum bağlantı dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve adaptörü 3'ü onun üzerine vidalayın. Montajı, aletin hareketli bağlantı noktası 1'e vidalayın,

onlar arasında sağlanan conta 2'yi yerleştirmek.

Konik bağlantıya sahip çelik hortumla bağlantı

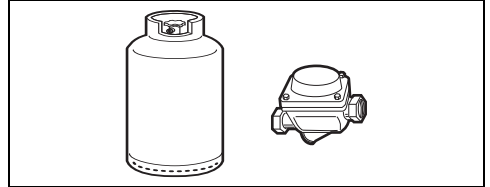
Gaz ana şebekesine bağlantıyı şu şekilde yapın: uygun standarda uygun olan sürekli duvar çelik hortum.



Hortum bağlantı 3'ü dikkatlice bağlayın ve aletin gaz bağlantı noktası 1'e ($\frac{1}{2}$ " diş ISO 228-1) conta 2'yi araya koyun. Bağlantı 3'ün dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından vidalayın

çelik hortum 4'ü bağlantı 3'e vidalayın.

LPG'ye bağlantı



Bir basınç regülatörü kullanın ve geçerli standartlarda belirtilen yönergelerle uygun olarak gaz tüpüne bağlantıyı yapın.

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

Oda havalandırması

Alet, yürürlükteki standartlara uygun sürekli hava desteğine sahip odalara monte edilmelidir. Aletin monte edildiği odada gazın düzenli yanması ve odada gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı olmalıdır. Menfezler ızgaralarla korunan, mevcut düzenlemelere uygun olacak şekilde doğru boyutta olmalı ve hiçbir kısmı engellenmeyecek şekilde konumlandırılmalıdır.

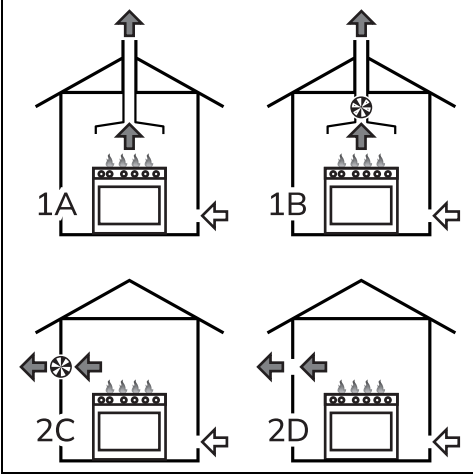
Isıtmayı gidermek için oda yeterince havalandırılmalıdır ve

Pişirme nedeniyle oluşan nem: Özellikle uzun süre kullanımın ardından bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin giderilmesi

Yanma ürünleri, verimliliği kesin olan doğal emiş bacasına bağlı davlumbazlar veya zorla çekişle giderilebilir. Verimli bir emiş sistemi için bu alanda nitelikli bir uzmanın kesin planlaması gerekir ve geçerli standartlarda belirtilen konumlar ve açıklıklar ile uyumlu olmalıdır.

İş bittiğinde montaj yapan kişi uygunluk belgesi düzenlemelidir.



1 Davlumbazla emiş

2 Davlumbaz olmadan emiş

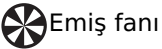
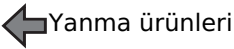
A Tek doğal emiş ile çekiş bacası

B Tek baca ile çekiş

kullanılan davlumbaz aspiratörü

C Dışarıya doğrudan duvarla dışarı çekiş veya pencere monteli emiş fanı

D Dışarıya doğrudan dış çıkışla emiş duvar

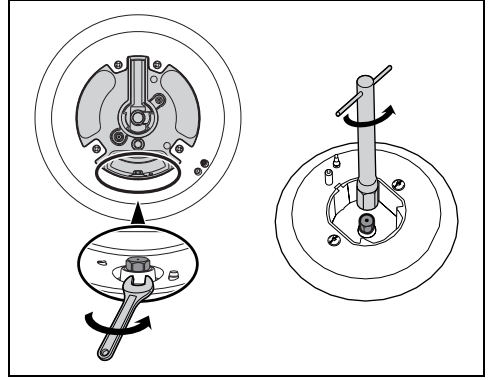


Farklı gaz tiplerine uyum sağlama

Diğer gaz tiplerinde çalışmada brülör nozul değiştirilmeli ve gaz için minimum alev ayarlanmalıdır

koklar.

Nozul değiştirme

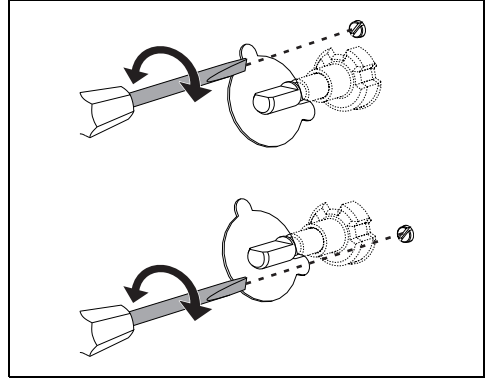


1. Tutamakları, brülör kapaklarını ve alev yayıcı tacılarını çıkararak brülör kaplarını erişilebilir hale getirin.

2. Kullanılacak gaz tipine uygun olarak 7 mm anahtar ile nozul değiştirme (bkz. "Brülör ve nozul özellikleri tablosu").

3. Brülörleri kendi yuvalarına geri takın.

Doğal ya da şehir gazı için minimum ayarının ayarlanması



Brülörü yakın ve minimum konuma getirin. Gaz musluğu kolunu çıkarın ve gaz musluğu milinin yanında bulunan ayar vidasını (modele bağlı olarak), doğru minimum alev elde edilinceye kadar çevirin.

Kolu yeniden takın ve brülör alevinin stabil olduğundan emin olun. Kolu en yüksekteyken hızla en düşüğe getirip tekrar çalıştırın: Alev sönmemelidir. Tüm gaz musluklarında bu işlemi tekrarlayın.

LPG için minimum ayarın ayarlanması
Yan tarafında bulunan vidayı sıkın



Fabrika ayarındaki gazdan farklı bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla eşleşen etiketle değiştirin. Etiket, nozul paketi içine yerleştirilir (varsa).

Gaz vanalarını yağlamak

Zamanla gaz vanaları çevirmek zorlaşabilir ve tıkanabilir. Temizleyin içsel olarak yağlama yağı değiştirin.



Gaz vanalarının yağlanması uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Gaz tipleri ve Ülkeler

Gaz tipleri	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Doğal Gaz G20										
G20 20 mbar	***	*****								
G20/25 20/25 mbar			•							
2 Doğal Gaz G20										
G20 25 mbar										•
3 Doğal Gaz G25.1										
G25.1 25 mbar										•
4 Doğal Gaz G2.350										
G2.350 13 mbar									•	
5 LPG G30/31										
G30/31 28-30/37 mbar	•••••									
G30/31 30/30 mbar							•••			
6 LPG G30/31										
G30/31 37 mbar									•	
7 Town Gas G110										
G110 8 mbar	•						•			

Cihazın kurulacağı ülkeye bağlı olarak mevcut gaz türlerini tanımlamak mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için “Brülör ve nozul özellikleri tabloları” başlık numarasına bakın.

Brülör ve nozul özellikleri tabloları

1 Doğal Gaz G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Isıtma kapasiteli (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	97	115	145
Ön odacık (nozül üzerinde yazılı)	(X)	(Z)	(Y)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
2 Doğal Gaz G20 - 25 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
Tepkili ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Meme çapı (1/100 mm)	72	94	110	145
Ön oda (noktalanmış başlıkta yazılı)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
3 Doğal Gaz G25.1 - 25 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
Tepkili ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.0	4.1
Nozzle çapı (1/100 mm)	77	100	134	152
Ön oda (nozolda yazılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
4 Doğal Gaz G2.350 - 13 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
Tepkili ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	2.9	3.7
Ağız çapı (1/100 mm)	94	120	165	190
Ön oda (nozolda yazılı)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Azalan akış hızı (W)	400	500	800	1200

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

Sunulan değil nozzleler Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Konumlandırma

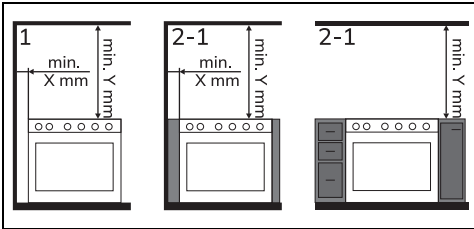


Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

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 uzakta, cihazın yanından duvarlara karşı yerleştirilebilir. Cihazın çalışma tezgahının üzerinde kurulan herhangi bir duvar ünitesi, ondan en az Y mm uzakta konumlandırılmalıdır.

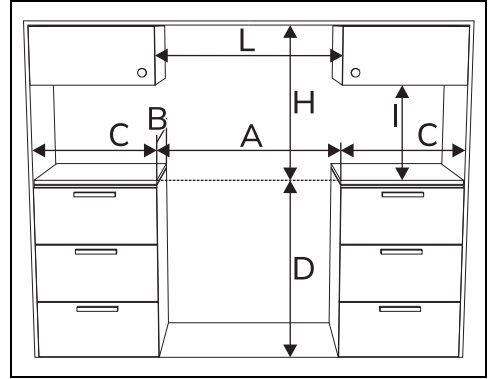


X	150 mm
Y	750 mm



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

Cihazın toplam boyutları

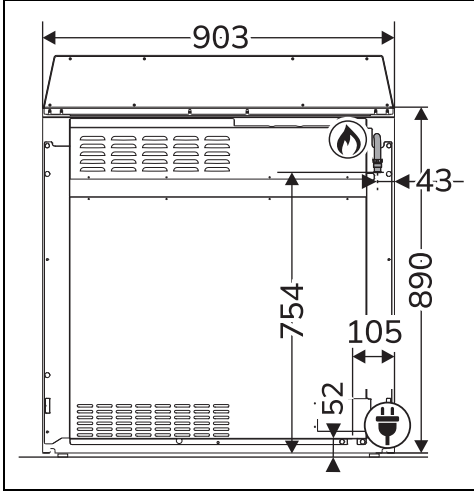


A	903 mm
B	600 mm
C1	min. 150 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	400 mm
L2	903 mm

1 Yan duvarlardan veya diğer yanıcı malzemelerden minimum mesafe.

2 Minimum dolap genişliği (=A)

Cihaz Boyutları

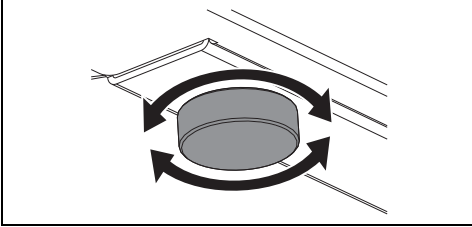


Gaz bağlantı konumu



Elektrik bağlantı konumu

Cihazın dengelenmesi



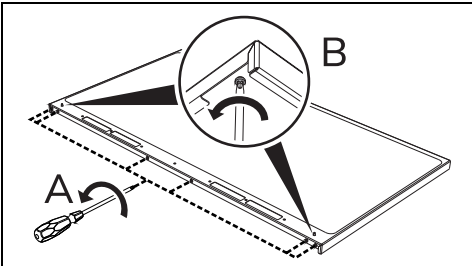
Daha fazla denge sağlamak için cihaz yerden düzgün seviyede olmalıdır:

- Cihaz tabanındaki ayakları çevirin ya da gevşetin ki cihaz zemin üzerinde sabit ve seviyeli olsun.

Yükselticinin Montajı

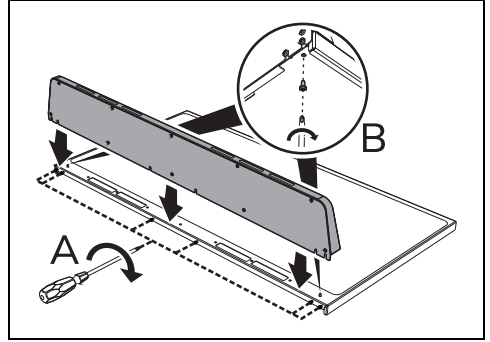
Yükseltici cihaz üzerinde her zaman doğru konumlandırılmalı ve güvenli bir şekilde sabitlenmelidir.

1. Ocaktaki arka taraftaki 6 vidiyi (A) gevşetin ve alttaki iki vidiyi (B) sökün.



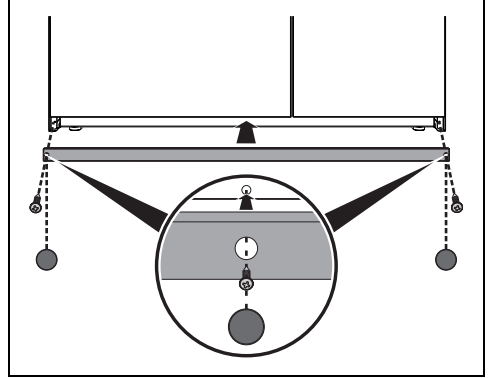
2. Yükseltici korumasını ocağın üzerine yerleştirin. Yükseltici korumanın alt 6 yuvasını, daha önce gevşetilmiş olan ocaktaki arka tarafındaki 6 vidiyiyle hizalayın.

3. Arka taraftaki 6 vidiyi sıkın ocak ve altındaki 2 vidiyi de sıkın.



Sağlanan yükseltici ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulumdan önce cihaz'a sabitlenmelidir.

Baskısı (plint) montajı



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

1. Plinti cihazın ön alt kısmına yerleştirin.

2. Plinti cihazla sabitlemek için iki yan vidiyi takın.

3. Plintin deliklerini verilen tıkaçlarla kapatın.



Sağlanan plint ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihaz'a sabitlenmelidir.

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

Ana şebeke özelliklerini plakette üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihazın üzerinde görünür olarak konumlandırılmıştır. Her ne sebeple olursa olsun bu plakayı çıkarmayın.

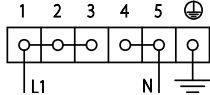
Cihaz, diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir tel ile toprağa bağlı olmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 6 mm²

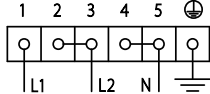
üç çekirdekli kablo



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

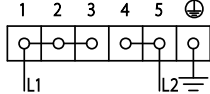
dört çekirdekli kablo



220-240 V 2~

3 x 6 mm²

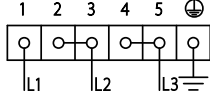
üç çekirdekli kablo



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

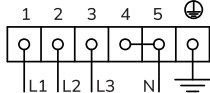
dört çekirdekli kablo



380-415 V 3N~

5 x 1.5 mm²

beş çekirdekli kablo



Görülen değerler iç iletkenin kesimine karşılık gelir.



Bahsi geçen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak denk gelme katsayısını dikkate alarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum düzenlemelerine göre III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam kopmayı sağlayacak temas aralık mesafesine sahip, tüm iletkenli devre breaker ile güç hattını bağlayın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit devre kesici içinde bulunan

bağlantı AS/NZS 3000 ile uyumlu olmalıdır.

Kurulum için talimatlar

• Güç kaynağına bağlamak için bir fiş kullanırsanız, fiş montajdan sonra ulaşılabilir olmalıdır.

• Güç kablolarını bükmeyin veya sıkıştırmayın.

• Cihaz kurulum diyagramlarına göre kurulmalıdır.

• Fittingin dişli dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu parça zarar görebilir ve üretici garantisini geçersiz kılabilir.

• Tüm bağlantılarda gaz sızıntısını kontrol etmek için sabunlu su kullanın. Sızıntıyı aramak için çıplak alevler kullanmayın.

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

• Yanma kolu düğmelerini en düşük konuma getirin ve her bir brülör için alevin ve tüm brülörlerin bir arada kararlı olup olmadığını kontrol edin.

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

• Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıyı nasıl doğru kullanacağını açıklayın.