

S M E G

TR93IBL2

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	34	Depolama bölmesini kullanma (nerede bulunuyorsa)	46
Genel güvenlik talimatları	34	Fırını kullanma	46
Kurulum	38	Dijital programlayıcı	47
Cihazın amacı	39	Pişirme tavsiyeleri	48
Bu kullanıcı kılavuzu	39	Pişirme bilgileri tablosu (çok fonksiyonlu fırın)	49
Üretici sorumluluğu	39	Yardımcı fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Tanımlama plakası	40	Dikey fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Atık bertarafı	40	TEMİZLEME VE BAKIM	51
Avrupa Kontrol Otoriteleri için Bilgiler	40	Cihazı temizleme	51
Enerji verimliliği teknik verileri	40	Ocak temizliği	51
Enerji tasarrufu için	40	Kumandalar	51
Kapatıldığında/stand-by'daki güç tüketimi hakkında bilgi	40	Kapının temizlenmesi	51
moda göre	40	Fırın haznesinin temizlenmesi	53
Işık kaynakları	40	Fırının üst kısmının temizlenmesi (bazı modeller için)	54
Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur	41	modeller/havuzlar)	54
TANIMLAMA	41	Buhar Temizleme (yalnızca bazı modeller için)	54
Genel açıklama	41	Olağanüstü bakım	55
Ocak Üstü/ Ocagin Kontrol paneli	42	İKİNLİ	56
Diğer parçalar	43	Gaz bağlantısı	56
Aksesuarlar	43	Gaz tipleri ve Ülkeler	59
KULLANIM	44	Ateşleyici ve nozül karakteristikleri tabloları	59
Ön hazırlık işlemleri	44	Konumlandırma	60
Aksesuarların kullanılması	44	Elektrik bağlantısı	62
Ocak kullanımında	45	Kurulum yapan kişi için talimatlar	62

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

TEDBİRLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzak tutun.
- Fırında yiyecekleri hareket ettirirken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Bir yangını suyla söndürmeyi asla denemeyin: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın söndürücü ile boğmaya çalışın.

beyazörtü veya diğer uygun kapak.

- Bu cihaz yalnızca 8 yaşını doldurmuş çocuklar ile fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi sınırlı kişiler veya elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz olanlar tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve onlarla ilişkili tehlikeler hakkında gözetim altında veya talimat verilmiş olmaları koşuluyla kullanılabilir.
- Çocuklar ile oynamamalıdır

cihaz.

- Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece çocukları sekiz yaşından küçüklerden güvenli bir mesafede tutunuz.
- Kullanılırken çocukları cihazdan 8 yaşından küçükleri uzak tutunuz.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Alev yayma tacı doğru konumda ve kendi aralarındaki brülör kapaklarıyla yerinde olduğundan emin olun.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tencere/ tavalar koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme süreci sürekli izlenmelidir.
- Yağlar aşırı ısınırsa tutuşabilir. Yağ içerikli yiyecekler hazırlanırken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar tutuşursa asla onlara su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.
- Pişirme sırasında tava veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri tezgah üzerinde yüzeyine koymayın, aşırı ısınabilirler.
- UYARI: yemeği bırakmak

yağ veya yağ kullanılarak pişirme sırasında gözetimsiz bırakmak tehlikeli olabilir ve şöyle bir şey yapılabilir:

yangın. DENEMEYİN
yangını suyla söndürmeye.
Cihazı kapatın ve alevleri kapatın, örneğin bir kapak veya battaniye ile boğun.

- Cihaz kullanılırken çok ısınır. Fırın içindeki ısıtıcı elemanlara asla dokunmamaya özen gösteriniz.
- Alete takılmış yuvalara sivri metal nesneler (çatal-kaşık vb.) sokmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yiyecekleri taşımak gerekirse veya pişirme sonunda, kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.
- Saklama bölümünün iç yüzeyleri (varsa) çok ısınabilir.
- Fırın açık ve sıcak iken depolama bölmesini açmayın.
- Depolama bölmesindeki ürünler, fırın kullanımdan sonra çok sıcak olabilir.
- Açık kapıya herhangi bir yükün dayanmayn veya oturmayın.

aygıt.

- Kullanımdan sonra aygıtı derhal kapatın.
- Aygıtı fişini çıkarmak için kableyi çekmeyin (kuruluysa).
- TESİSAT KÖŞMESİNDE Kİ YA DA ALETİN YAKININDA YANICI MADDELER KULLANMAYIN VEYA DEPOLAMAYIN (VARSA).
- Bu Aygıt kullanılırken yakınında aerosol kullanmayın.
- Bu aygıt üzerinde değişiklik yapmayın.
- Aygıt üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce daima kişisel koruyucu ekipman (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket ettirme).
- Aygıt hâlâ sıcak ya da çalışırken temizlemeyin.
- Aygıt üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce aygıtın kapatıldığından ve prizden bağlantısının kesildiğinden veya ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özeldir; yapmayın

bunları ev aydınlatması için kullanmayın.

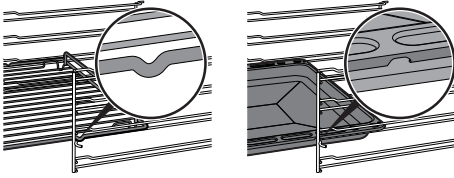
- Kurulum ve bakım, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.
- Aygıtı kendiniz tamirmeye veya nitelikli teknisyen yardımı olmadan tamirmeye çalışmayın.
- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak üzere derhal teknik destek ile iletişime geçin.
- UYARI: Gazlı pişirme cihazı kurulu olduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Özellikle cihaz kullanılırken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun.
- Aygıtın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencere açmak veya herhangi bir mekanik emici cihazın gücünü artırmak gibi.

Aygıtı zarar verme riski

- Sert ya da aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın ki

fırının cam kapısını temizleyin;
yüzeyi çizebilir ve camın
parçalanmasına neden olabilir.

- Tahta veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım kanallarını kapatmayın.
- Cihazın üzerine oturmayın.
- Raflar ve tepsiler, yan raylara gidebildiği kadar ileriye yerleştirilmelidir. Çıkarılmalarını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arka tarafına bakmalıdır.



• **DİKKAT:** Yağlar veya yağlı maddeler kullanarak yemek pişirirken cihazı asla başıboş bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde herhangi bir nesne saklamayın.
- Fırının yakınında hiçbir sprey ürünü sıkmayın.
- **HIÇBİR NEDENLE CİHAZI BİR MEKÂN ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**

• Plastik mutfak gereçleri veya kaplar kullanmayın

pişirme için.

- Kapalı konserve kutularını veya kapları fırına koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın iç haznesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo levhalarla kapatmayın.
- Tencere veya tepsileri fırın iç haznesinin tabanına doğrudan koymayın.
- Gerekirse, pişirme desteği olarak altta konumlandırarak tepsi rafını (modele göre birlikte verilir veya ayrı satılır) kullanabilirsiniz.

• Yağlı kağıt kullanmak isterseniz, fırın içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- Açık kapıyı, iç cam bölme üzerine tepsi veya kap koymak için kullanmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları, ocağın çevre sınırı içinde konumlandırılmalıdır.

- Tüm tencerelerin düz, pürüzsüz tabanları olmalıdır.
- Herhangi bir sıvı taşarsa veya dökülürse, fazlasını ocağın uzaklaştırın.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.
- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Açık (çalışır) haldeyken boş tencere veya kızartma tavaları koymayın

haşlama alanları.

- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamaları (ör. anodikleştirme, nikel veya krom kaplama) içeren temizleyici ürünler kullanmayın.

- Ocağın tepsi destek ızgaraları, alev yayıcı başlıkları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

- Kurulum sırasında cihazı yerine doğru itmek için fırın kapısını asla kullanmayın.

- Kapalıyken kapağı çok fazla baskı uygulamamaya çalışın.

- Kapılarda herhangi bir nesnenin takılı kalmamasına dikkat edin.

- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kolu kullanmayın.

- Temizleyici ürünleri doğrudan kapağı sıkarak kullanmayın; erişilmesi zor alanlara girip durulayabilirler. Zamanla boyalı panellerle veya çeliklerle reaksiyona girebilirler.

- Raflara zarar gelmemesi için tavaları sürüklemeyin; kaldırıp yerine yeniden yerleştirin.

Kurulum

- BU CİHAZ BAŞKA BİR YERE KURULMAMALIDIR

TAŞITLAR VEYA KARAVELLER.

- Bu cihaz bir sehpanın üzerine kurulmamalıdır.

- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kolu kullanmayın.

- Cihazı dolap kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

- Kurulumdan önce yerel gaz dağıtım koşullarının (gaz tipi ve basıncı) ve cihaz regülasyonunun uyumlu olduğundan emin olun.

- Bu cihaz, yanma ürünlerini dışarı atan bir sisteme bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma gerekliliklerine özel dikkat gösterin.

- Bu cihaz için ayarlar gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.

- Gaz bağlantısının yetkili personel tarafından yapılmasını sağlayın.

- Hortum kullanılarak kurulum, metal hortumlarda tamamen uzatıldığında hortum uzunluğunun 2 metreyi, kauçuk hortumlarda ise 1,5 metreyi geçmediği şekilde yapılmalıdır.

- Gaz bağlantı hortumları, gömülü modülün hareketli parçalarıyla temas etmemeli (örneğin bir çekmece) ve sıkıştırılabilecek bir boşluktan geçirilmemelidir.

- Gerekirse mevcut yönetmeliklere uygun basınç regülatörü kullanın.

- Her işlemten sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.

- Kurulumun sonunda sabunlu çözelti ile sızıntı kontrolü yapın, asla alev ile değil.

- Elektrik bağlantısı yetkili teknisyenler tarafından yapılmalıdır.

- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.

- En az 90°C sıcaklıklara dayanabilen kablolar kullanın.

- Besleme kablolarının terminal vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

- Enerji hattını, tüm iletkenleri yalıtacak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesilmesini sağlayacak bir temas aralığına sahip bir devre kesiciyle donatın, kurula uygun şekilde.

yönetmelikler.

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

Bu cihaz için

- Sallanan kapılar açıkken kendiliğinden kilitlenmez ve tekrar kapanabilir. Kullanım sırasında yanıkları önlemek için iç cam yüzeye temas etmemeye dikkat edin.

Cihaz amacı

Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz sayılır. Aynı zamanda şu amaçlarda kullanılmamalıdır:

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

- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.

- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama türlerinde konuklar tarafından.

- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcı erişimi dahilinde tutulmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şu konularda hiçbir sorumluluk kabul etmez:

kişilere veya mülke verilen zarar, aşağıdakilerden kaynaklanıyorsa:

- cihazın belirtilenin dışında kullanılması;
- kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasına müdahale edilmesi;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım etiketi

Tanıtım etiketi cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını içerir. Herhangi bir nedenle tanıtım etiketini sökmeyin.

Bertaraf



Bu cihaz, WEEE Avrupa direktifine (2012/19/EU) uygundur ve aşağıdakilerden ayrı şekilde bertaraf edilmelidir:

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklardan ayrı.

Mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak cihaz; insan sağlığına ve çevreye zararlı kabul edilmesi için yeterli miktarda madde içermez.



Elektrik besleme gerilimi
Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın fişini çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

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

Cihazlarımızı kirlilik oluşturmaman ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Paketleme malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj
Boğulma tehlikesi

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

Avrupa Kontrol Kurumları için bilgi

Fanlı mod

enerji verimlilik sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO fonksiyonu, şununla uyumludur:

Avrupa standardı EN 60350-1'in özellikleri.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketleme ve ekotasarım yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarıyla birlikte sağlanan ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler, söz konusu ürün için ayrılan sayfada web sitesinden indirilebilen "Ürün bilgi formu" içinde yer almaktadır.

Enerjiden tasarruf etmek

İçerik Tarif bunu gerektiriyorsa cihazı yalnızca ön ısıtın.

- Aksi paket üzerinde belirtilmedikçe, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.

- Birkaç tür gıdayı pişirirken, halihazırda sıcak olan fırından en iyi şekilde yararlanmak için gıdaları birbiri ardına pişirmeniz önerilir.

- Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmeye yardımcı olurlar.
- Pişirme sırasında gerekmeyen tüm tepsi ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Pişirme, fırın içinde biriken ısıyla kalan dakikalar boyunca devam edecektir.

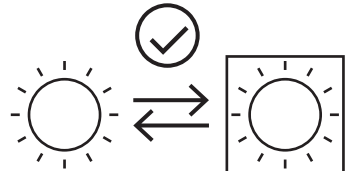
- Isı dağılımını önlemek için kapının açılmasını en aza indirin.
- Fırın içini her zaman temiz tutun.

Kapalı/stand-by modunda güç tüketimi hakkında bilgi

Cihazın kapalı/stand-by modundaki güç tüketimine ilişkin teknik verileri www.smeg.com adresinde, söz konusu ürünle ilgili sayfada bulabilirsiniz.

Işık kaynakları

- Bu cihaz, kullanıcı tarafından değiştirilebilir ışık kaynakları içerir.



- Cihazın içinde bulunan ışık kaynakları şuna uygun olduğu beyan edilmiştir:

Çevre sıcaklığında $\geq 300^{\circ}\text{C}$ çalışır ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu şu okumalardan yararlanır

kurallar:



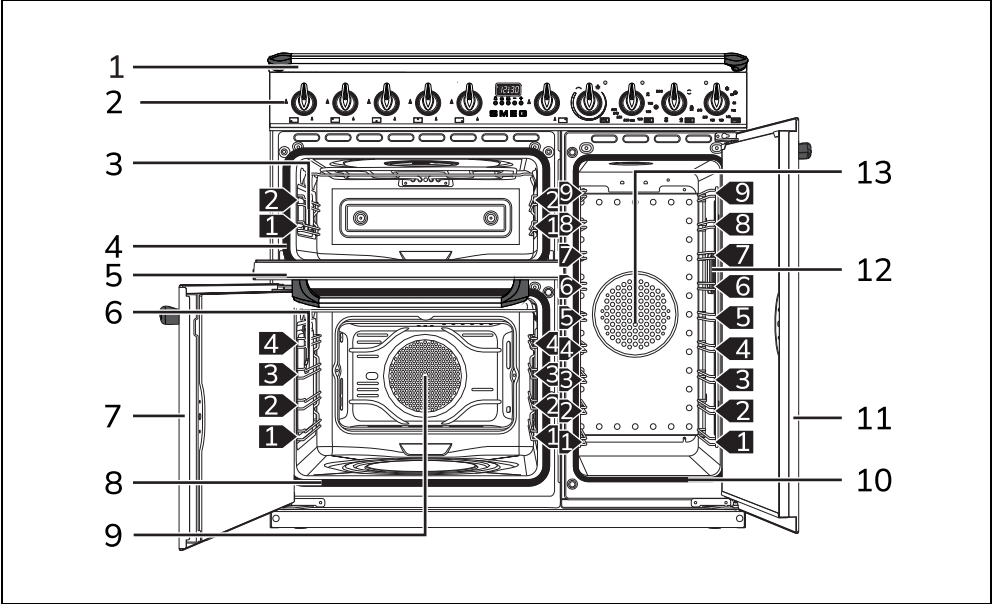
Uyarı / Dikkat



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Ocak ocağı

2 Kontrol paneli

3 Yedek fırın ışığı

4 Yedek fırın contasını

5 Yedek fırın kapısı

6 Çok amaçlı fırın ışığı

7 Çok amaçlı fırın kapağı

8 Çok amaçlı fırın contasını

9 Üfleyici / Fan

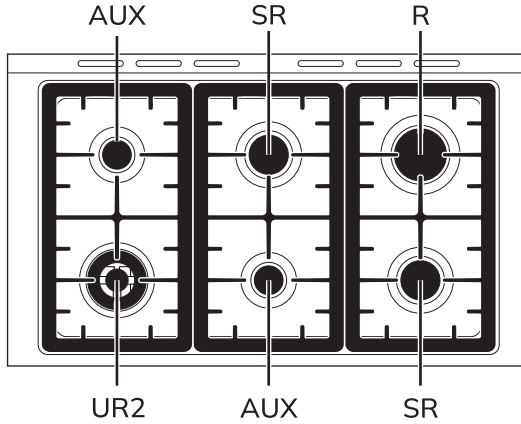
10 Dikey fırın contasını

11 Dikey fırın kapısı

12 Dikey fırın ışığı

13 Dikey fırın fanı

1,2,3 Çerçeve rafı



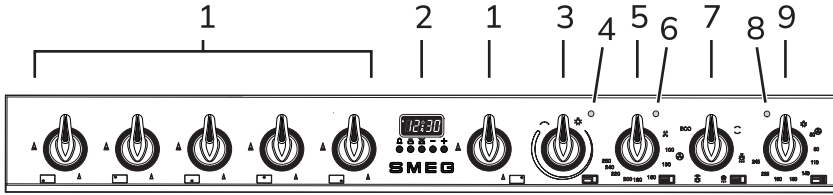
AUX = Yardımcı Ocak

SR = Yarı hızlı Ocak

R = Hızlı Ocak

UR2 = Ultra Hızlı Ocak

Kontrol Paneli



1 Ocak ocağı düğmeleri

Ocakları aydınlatmak ve ayarlamak için.

Düğmeleri saat yönünün tersine basıp çevirin.

 ilgili ocakları aydınlatmak için.

Düğmeleri aralığa çevirin

maksimum  ile minimum  arasına

alevini ayarlayın. Düğmeleri eski konuma getirin

 ocakları kapatmak için konuma getirin.

2 Programlayıcı saat

Geçerli saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ve dakikayı ayarlamak için.



Programlayıcı saat yalnızca alt çok amaçlı fırını kontrol eder.

3 Yardımcı fırın değişken ızgara düğmesi

Fırın içindeki ışığı açar veya 50°C ile 245°C arasında bir sıcaklıkta ızgara ısınma elemanını başlatır.

4 Yardımcı fırın değişken ızgara göstergesi ışığı

Göstergesi ışığı yardımcı fırının ısınmakta olduğunu belirtir. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönüncüye kadar yanar. İçindeki sıcaklık sabit tutulduğunda düzenli olarak yanıp söner.

5 Sol çok amaçlı fırın sol sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını ve Vapor Clean sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere kadar düğmeyi saat yönünde çevirin; minimum ile maksimum ayarı arasına.

6 Sol çok amaçlı fırın göstergesi ışığı

Fırın ısınmakta olduğunu belirtmek için göstergesi ışığı yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönner. İçindeki sıcaklık sabit tutulduğunda göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

7 Sol Çok Fonksiyonlu fırın sol fonksiyonlar düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modlarına uygundur. Gerekli fonksiyon seçildikten sonra pişirme sıcaklığı, sıcaklık düğmesi kullanılarak ayarlanır.

8 Dikey fırın göstergesi ışığı

Göstergesi, fırının ısınmaya başladığını göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sönerek sabit kalır. İçindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

9 Dikey fırın fonksiyonu/sıcaklık düğmesi

Fırın içindeki ışığı yakar veya dolaşımli ısıtıcı elemanları, minimum 50°C ile maksimum 245°C arasında bir sıcaklığa ayarlanır.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri alt kısımdan yukarıya doğru gösterilir (Genel açıklamaya bakınız).

Soğutma fanı

Fan, fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, cihazın arkasından sabit bir hava çıkışına neden olur ve cihaz kapatılmış olsa bile kısa bir süre devam edebilir.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım açıklıklarını tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması şu şekilde açılır:

- Çok fonksiyonlu fırın: herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, fonksiyon hariç.

- Yardımcı fırın: değişken ızgara düğmesi sembole ya da pişirme sıcaklığına çevrildiğinde.

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

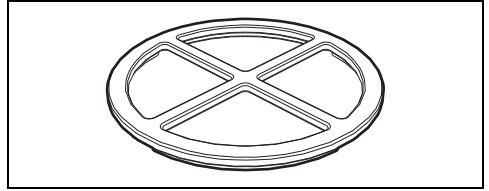
Aksesuarlar

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

- Orijinal olarak temin edilen ve isteğe bağlı

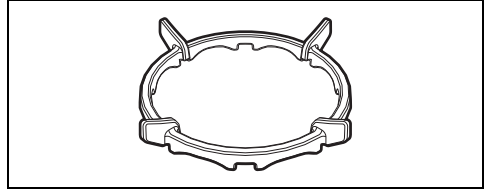
aksesuarlar yetkili Destek Merkezlerinden istenebilir. Üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları yalnızca kullanın.

Cıva tablası



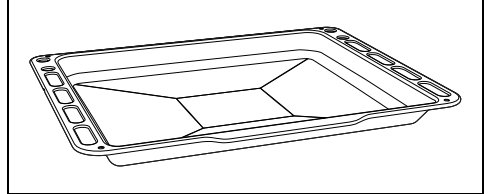
Küçük kaplar kullanılırken kullanışlıdır.

Wok destekleyici



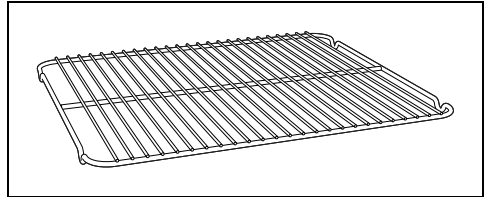
Bir wok kullanılırken faydalıdır.

Derin tepsisi



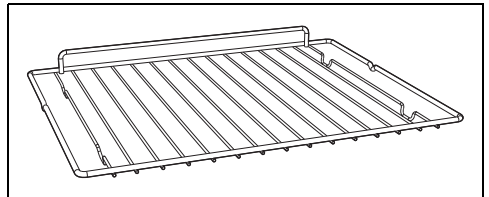
Üstteki raftaki yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiyeler için faydalıdır.

Tepsi rafı



Tebeğin üstüne konulacak; sızdıracabilecek yiyeceklerin pişirilmesi için.

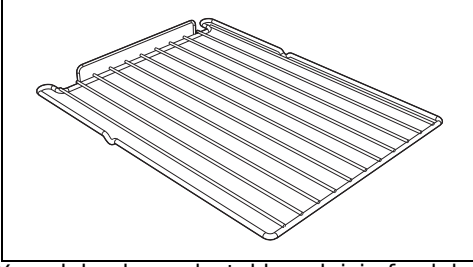
Raftırıcak



Yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır

pişirme sırasında.

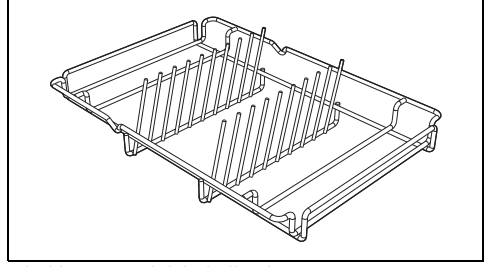
Dikey fırın rafı



Yemek kaplarını desteklemek için faydalı

pişirme sırasında.

Tabak rafı



Tabakları ısıtmak için kullanılır.

KULLANIN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi ve aksesuarları çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasının dışında kalan etiketleri çıkarın.
- Cihaz aksesuarlarının tümünü çıkarıp yıkın (bkz. "TEMİZLİK ve BAKIM" bölümü).

İlk ısınma

1. Fırını kullanma paragrafını görün (bkz.) en az bir saatlik pişirme süresi ayarlayın.
2. Üretim sürecinden kaynaklanan kalıntıları yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- odayı havalandırın;
- Uzun süre kalmayın.



Cihazdaki her bir bölme için ilk ön ısıtma çevrimi yapın.

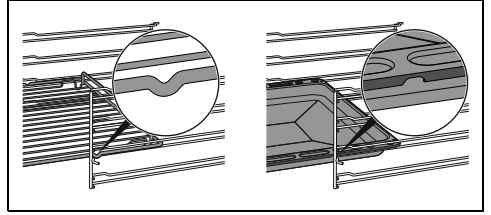
Aksesuarları kullanmak

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitlerinin aşağıya bakması gerekir ve

fırın bölmesinin arkasına doğru.



Rafları ve tepsileri fırına nazikçe yerleştirin ve duruncaya kadar itin.

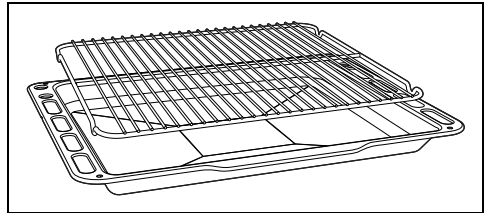


İlk kullanımdan önce tepsileri üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için temizleyin.

Tepsinin rafı

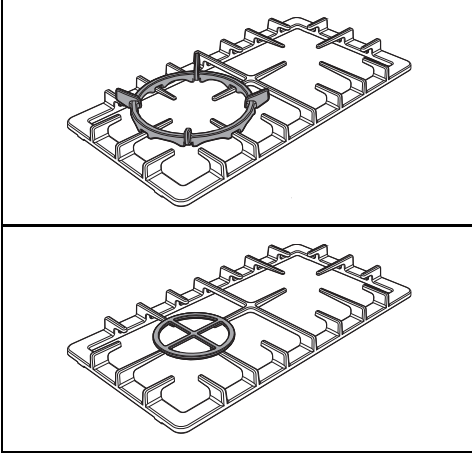
Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir.

Bu şekilde yağa pişirilmekte olan gıdadan ayrı olarak toplanabilir.



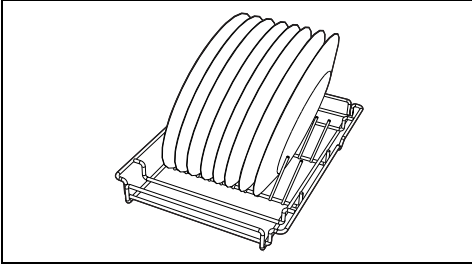
Tepsiler ve küçültme tava destekleri
Demir raflar ve küçültme tava destekleri
tavanın taban desteklerine konulmalıdır.

İyi yerleştirildiğinden emin olun.



Tabak rafı

1. Yan fırının ilk rafına tabak rafını tabaklar olmadan yerleştirin.
2. Tabakları şekillerde gösterildiği gibi konumlandırın.



3. Fırını 50°C'yi aşmayan bir sıcaklığa ve en fazla 15 dakika için ısıtın.

4. Isıtma işleminden sonra destek parçayı kısmen çıkarın, rehberler üzerinde dinlenir durumda bırakın.
5. Desteğin sağlam ve dengeli olduğundan emin olun, ardından tabakları çıkarın.



Yemek tablasını işlerken fırın eldivenleri kullanın.

Ocağı Kullanma

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte bulunur. Her düğümle kontrol edilen brülör düğmesinin hemen yanında gösterilir. Cihaz elektronik ateşleme cihazı ile donatılmıştır. Sadece düğmeyi basıp saat yönünün tersine maksimum alev simgesine kadar çevirin ve brülör yanınca kadar bekleyin. Brülör ilk 15 saniye içinde yanmazsa düğmeyi çevirin ve tekrar 60 saniye bekleyin.



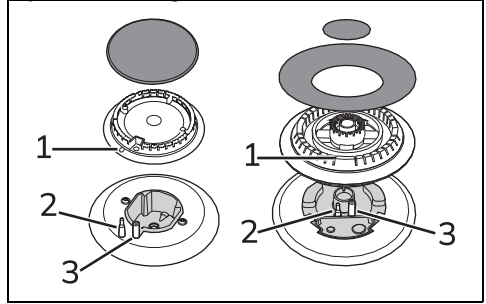
Tekrar deneyin. Ateşi yaktıktan sonra, termokuplun ısınmasına olanak tanımak için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme serbest bırakıldığında alev sönebilir. Bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

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



Kazaen kapanması durumunda, güvenlik cihazı devreye girerek gaz tedarikini keser, gaz vanası açık olsa bile. Düğmeyi geri getirip tekrar yakmadan önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev yayma külahlarının ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması



Mutfak ocağı brülörlerini yakmadan önce, alev yayma külahlarının kendi yuvalarına ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun. Alev yayıcı külahlarındaki 1 numaralı deliklerin tutuşturucular 3 ve termokupllar 2 ile hizalandığından emin olun.

Ocağı kullanırken pratik ipuçları

Brülör verimliliğini artırmak ve gaz tüketimini azaltmak için, brülöre uygun boyutta kapaklı tencereler kullanın; alevler tencerenin yanlarını aşmasın. İçler kaynadıktan sonra, sıvının taşmaması için alevi yeterince küçültün.

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

Depolama bölmesi kullanılır (bulunuyorsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

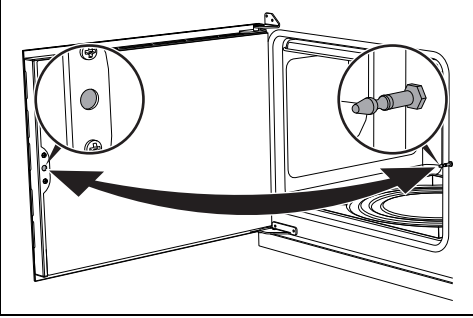
Depolama bölmesi fırının altında bulunur. Açmak için kendinize doğru çekin. Cihazı kullanırken gerekli olan tencereler veya metal nesneler burada saklanabilir.

Fırını Kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Çok fonksiyonlu fırının kapısını açma ve kapama



Çok fonksiyonlu fırınlar sallanan bir kapiya sahiptir. Açmak için kapı kolunu kendinize doğru çekin. Kapatmak için kapıları mekanik bir klik duyuncaya kadar itin.

Fırını çalıştırma

Fırını çalıştırmak için:

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



Programlayıcı saatinin pişirme süresi sembolünü gösterdiğini doğrulayın. halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saat sıfırlamak için aynı anda ve tuşlarına basın.

Geleneksel pişirme fonksiyonlarının listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

STATİK



Klasik pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin rosto etleri, yağlı etler, ekmek, turta pişirme.

DÖNÜŞÜMLÜ + ALT



Yüzeye already pişirilmiş ama içi pişmemiş yiyecekleri hızla bitirmek için kullanılır. Turta, her türlü yemek için uygundur.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirmenin sonunda kullanıldığında yemeklere eşit kızarmış bir görünüm verir.

HIZLI çözdürme



Fanı tek başına çalıştırmak, fırın içindeki oda sıcaklığındaki havayı eşit şekilde dağıtır ve her tür yiyecek çözdürülür.

FAN YARDIMLI



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

DÖNÜŞÜMLÜ



Isı hızlı ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuların veya tatların karışmadan çok katlı pişirme için idealdir.

EKO

ECO

Bu fonksiyon özellikle tek raf üzerinde pişirme için uygundur. düşük enerji tüketimi. Büyük miktarda nem üretebilecek yiyecekler dışında tüm yiyecek türleri için önerilir (örneğin sebzeler).

En yüksek enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği önceden ısıtmadan fırına yerleştirmeniz önerilir.



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



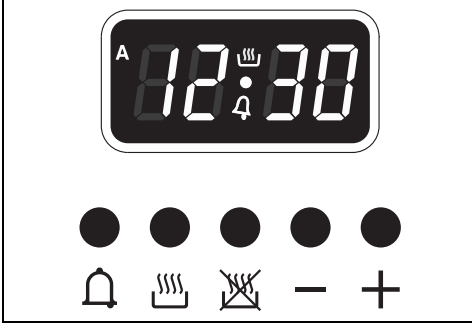
EKO fonksiyonuyla pişirme (ve ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olabilir.

VAPOR CLEAN (bazı modellerde)



Bu işlev, tabanın üzerindeki çöküklüğe dökülen az miktardaki suyun oluşturduğu buharı kullanarak temizliği kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı düğmesi

Pişirme süresi düğmesi

Pişirme bitiş düğmesi

Değer azaltma düğmesi

Değer artırma düğmesi

Programlayıcı saatin pişirme süresi sembolünü gösterdiğinden emin olun, si takdirde fırın açılmaz.

Programlayıcı saati sıfırlamak için ve düğmelerine aynı anda basın.

Saati ayarlama

Saat ayarlanmazsa fırın açılmaz.

İlk kullanımda veya bir elektrik kesintisinden sonra rakam cihazın

Programlı pişirme: kullanıcının belirlediği bir zamanda zaman ayarlı pişirmeyi.

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

2. Saat, ve

düğmesine basın. Pişirme bitiş saati ekranda görünür (mevcut saat + pişirme süresi).

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

4. Ekran ki sembol, cihazın pişirmeye başlamak için hazır olduğunu belirtir.

Zaman ayarlı pişirme



Zaman ayarlı pişirme; kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonunda pişirme işleminin başlatılmasını ve ardından bitirilmesini sağlayan işlevdir.

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

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. İşlevin etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye boyunca hiçbir düğmeye basmadan bekleyin. Geçerli saat ve ve sembolleri anda görünecektir.

4. Pişirme işleminin sonunda ısıtma elemanları devre dışı bırakılır. Şunun üzerinde ekranda, sembol kapanır, A sembol yanıp söner ve bip sesi duyulur.

5. Bip sesini kapatmak için, programlayıcı saat düğmelerinden birine sadece basın.

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



10 saatten uzun bir pişirme süresi ayarlamak mümkün değildir.



Kalan pişirme süresini görüntülemek için düğmesine basın.



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



Programlı pişirme



ekranında yanıp sönecektir.

1. Pişirme süresini, önceki madde olan Zaman ayarlı pişirme bölümünde açıklandığı şekilde ayarlayın.

düğmeleriyle ullanabilir. Hızlı bir şekilde artırmak veya azaltmak için düğmeye basılı tutun.

3. Pişirme bitiş saati ayarlamak için veya düğmesine basın.

4. Özelliğın etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut zaman ve sembol A ekranda görünür.

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



Programı sıfırlamak için aynı  anda  düğmelerine basın. Fırın ardından manuel olarak kapatılmıştır.



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

Dakika sayacı



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

Dakika sayacı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Düğmeye basıldığında  görürsünüz ve ışık yanıp söner.  olarak

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. Dakika sayacını ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir düğmeye basmayın. Mevcut zaman ve

 ve  semboller görünür ekranda.

Belirlenen süre dolduğunda zili çalacaktır.

4. Zili kapatmak için  azaltma düğmesine basın.



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



Kalan süreyi görüntülemek için basın the  düğme.

Ayarlanan veriyi silme

Ayarları  anda  basın

program ayarlarını sıfırlama zamanı.

Zil sesinin sesini ayarlama

Zil 3 ton çalabilir.

Zil çalışırken, basınçlıp

 ayarları değiştirmek için düğmeye basın.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Bir fanlı yardımcı fonksiyon kullanarak birkaç seviyede tutarlı pişirme elde edin.
- Yemeğin dışı aşırı pişirilebilir ve içi çiğ kalabilir olduğundan pişirme sürelerini artırarak kısaltılamaz.

Et pişirme için tavsiyeler

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

- Yemeği iki tarafından da kahverengine dönün.
- Eti kızartırken et termometresi kullanın ya da rostoya bir kaşıkla bastırın. Sertse, hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara kullanarak pişirme için tavsiyeler

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

- Fanlı ızgara fonksiyonu varsa (varsa), ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda, pişirmeyi en iyi hale getirmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve kurabiyeler için pişirme tavsiyeleri

- 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 noktasına bir kürdan batırın. Eğer hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiş demektir.

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

- İki raf kullanmanızı öneririz (Yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilirler).

- Hava akışını kolaylaştırmak için kapları/fırını kaplarını rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi aşmadığından emin olun.
- Aralarında boş bir raf kalacak şekilde rafları konumlandırın.
- Fırındaki gıdanın türüne ve miktarı artışına bağlı olarak, tek bir raf üzerinde pişirmeye göre iki seviyede pişirme biraz daha uzun sürebilir.

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

CIRCULAIRE+BOTTOM.

Çözündürme ve mayalandırma için tavsiyeler

- Donmuş gıdaları ambalajları olmadan, kapağı olmayan bir kaba alıp fırının ilk rafına yerleştirin.

- Gıdaların üst üste gelmesinden kaçının.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilen rafı ve birinci seviyeye bir tepsiyi kullanın. Bu sayede, çözünen gıdadan çıkan sıvı gıdanın üzerinden uzaklaşır.

- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı bir mayalandırma için fırının alt kısmına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Piştirme bilgi tablosu (multifonksiyon fırın)

Gıda	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	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	CIRCULAIRE	2 180 - 190		70 - 80
Sosisler	1.5	ızgaralı fan	3 260		15
fırında dana eti	1	CIRCULAIRE	2 200		40 - 45
fırında tavşan	1.5	CIRCULAIRE	2 180 - 190		70 - 80
hindi göğsü	3	CIRCULAIRE	2 180 - 190		110 - 120
fırında domuz eti boyun	2 - 3	CIRCULAIRE	2 180 - 190		170 - 180
fırında tavuk 1.2		CIRCULAIRE	2 180 - 190		65 - 70
					1. yüzey 2. yüzey
pirzola	1.5	ızgaralı fan	3 260		15 5
Yedek kaburga	1.5	ızgara ile fan	3 260		10 10
Pastırma	0.7	ızgara	4 260		7 8
Domuz pirzola	1.5	ızgara ile fan	3 260		10 5
Dana biftek	1	ızgara	4 260		10 7
Somon alabalık	1.2	Dairesel	2 160 - 170		35 - 40
Râhib balığı	1.5	Dairesel	2 160-170		60 - 65
Çipura	1.5	ARIZA NOTU	2 160-170		45 - 50
Pizza	1	HAVA DAĞITIMLI	2 260		8 - 9
Ekmek	1	ARIZA NOTU	2 190 - 200		25 - 30
Focaccia	1	ARIZA NOTU	2 180 - 190		20 - 25
Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve yalnızca bir rehber olarak sağlanmıştır.					

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakika)
Bundt keki	1	DÖNGÜSEL	2	160	55 - 60
Turta	1	STATİK	2	170	30 - 40
Ricotta keki	1	DÖNGÜSEL	2	160 - 170	55 - 60
Reçelli turta	1	DÖNGÜSEL	2	160	20 - 25
Cennet keki	1.2	DÖNGÜSEL	2	160	55 - 60
Profiterolleri	1.2	DÖNGÜSEL	2	180	80 - 90
Sünger kek	1	DÖNGÜSEL	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç lapası	1	DÖNGÜSEL	2	160	55 - 60
Brioşeler	0.6	DÖNGÜSEL	2	160	30 - 35
Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca kılavuz olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgileri tablosu (yedik fırın)

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakika)
Sucuklar	1.5	IZGARA	2 MAX		13 - 15
				1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzolası	1.5	IZGARA	2 MAKS	15	5
Kurban kaburga	1.5	IZGARA	2 MAKS	10	10
Pastırma	0.7	IZGARA	2 MAKS	7	8
Domuz filetosu	1.5	IZGARA	2 MAKS	10	5
Dana filetosu	1	IZGARA	2 MAKS	10	7
Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgileri tablosu (dikey fırın)

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
Cevizlenmiş tavuk	1.1 x 4	DÖNGESEL	2-4-6-8	190	80
Donmuş pizza	0.3 x 4	DÖNGESEL	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0.6 x 4	DÖNGESEL	2-4-6-8	180-190	30 - 45
Ekmek dilimleri	0.2 x 4	DÖNGESEL	2-4-6-8	180	3 - 5
Brioşler	0.4 x 4	DÖNGESEL	2-4-6-8	160	25
Bisküviler	0.4 x 4	DÖNGESEL	2-4-6-8	160	23
Cennet pastası	1 x 4	DÖNGESEL	2-4-6-8	160	60
Çizelgede belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca bir kılavuz olarak sunulmuştur.					

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizleme

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

Günlük sıradan temizlik

Asla ve yalnızca aşındırıcılar veya klor içeren asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

Ürünü nemli bir bezin üzerine dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bezle veya mikrofiber bir 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 alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bir bezle kurulayın.

Pişirici fırındaki yapışkan şekerli gıdaların (örneğin reçel) kalıntılarının fırın içinde kurummasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurummasına izin verilirse, ocağın emayenin iç yüzüne zarar verebilir.

Ocak temizliği

Pişirme ocak sırası tablası izgaraları

Tava tablası izgaralarını çıkarın ve ılık suyla aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin.

Herhangi bir tortuyu temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve tekrar ocağa takın.



Tavaların desteklerinin alevle sürekli temas etmesi, ısıya maruz kalan kısımlarda emayede zamanla değişikliklere neden olabilir. Bu tamamen doğal bir fenomendir ve bu bileşenin çalışmasına etki etmez.

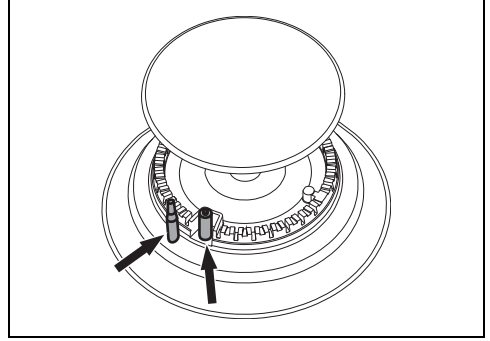
Alev dağıtıcı taç ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev dağıtıcı taçlar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın.

Tortuları dikkatlice çıkarın, tamamen kuruyuncaya kadar bekleyin. Alev dağıtıcı taçları yeniden takın ve doğru konumda yerlerine oturduğundan emin olun.

Ateşleyiciler ve termokupllar

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



Düğmeler



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

Düğmeler, ılık suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizlenmeli, ardından dikkatlice kurulmalıdır. Kapağından çekilerek çıkarılabilir.

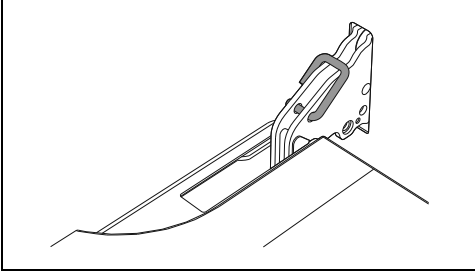
Kapi temizliği

Kapı camını temizleme

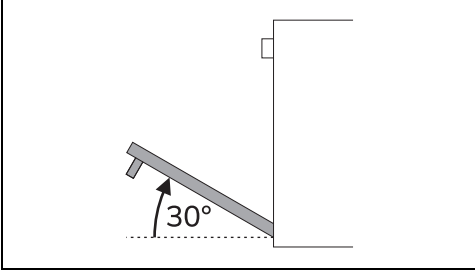
Kapı camı her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zor lekeler için nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

Kapıyı çıkarmak (yardımcı fırın için yalnızca) Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve bir çay havlusunun üzerine koymanız önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

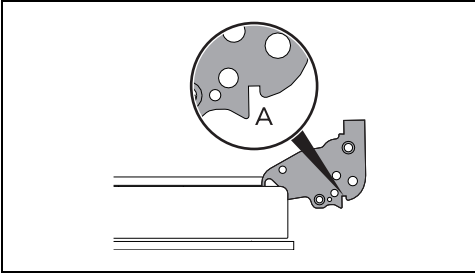
1. Kapaıyı tamamen açın ve ıgürde gösterilen menteşelerdeki deliklere iki iğne takın.



2. Kapaıyı her iki taraftan da iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° lik bir açığı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.

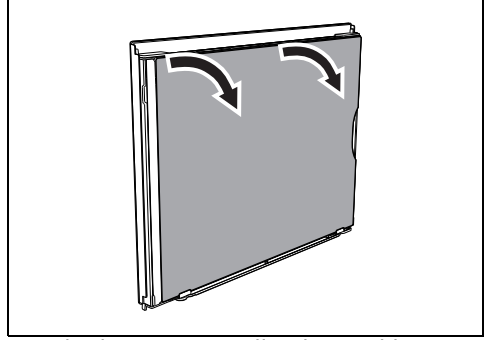


3. Kapaıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, A girintili bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.

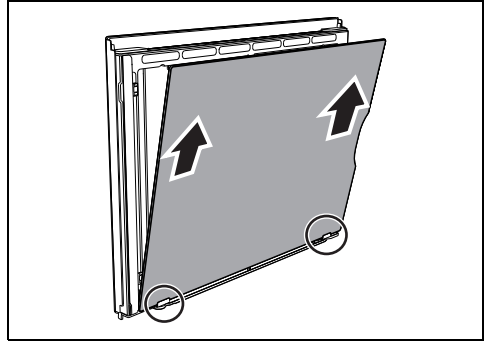


4. Kapaıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

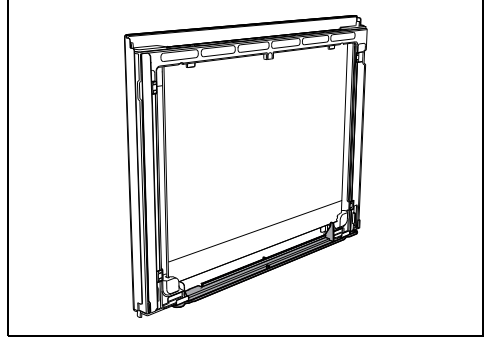
kapaıdaki 4 iğneyi yuvalarından çıkarmak için.



2. Ardından cam paneli yukarı çekin, kapının altındaki mafsallara dikkat edin.



3. İç camı çıkardıktan sonra damlatma tutucu şeridine erişilebilir.



4. Temizledikten sonra iç cam paneli ponç tuflerinin üzerine yeniden yerleştirin. Orta konumda olduğundan emin olun ve ardından 4 pimini kapının yuvalarına sıkıca yerleştirin, bunlara yardımcı olan şeritlerle.

İç cam panellerinin çıkarılması
Temizliği kolaylaştırmak için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

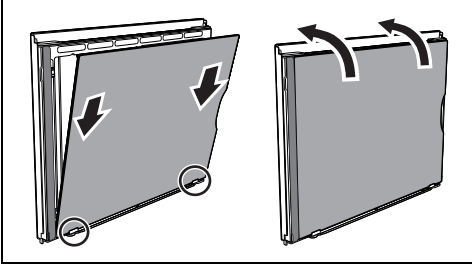


Mutfak kâğıdı kullanarak temizleyin. Zorlu kirlerde, hafif nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

Çok fonksiyonlu fırın kapaı

1. Üst kısmı nazikçe çekerek, oklar tarafından gösterilen hareketi izleyerek iç cam plaçasını çıkarın.

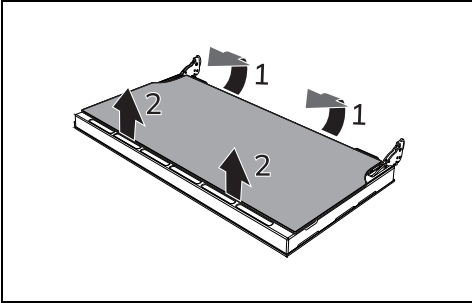
uğraşsız uyum için sağa ve sola doğru.



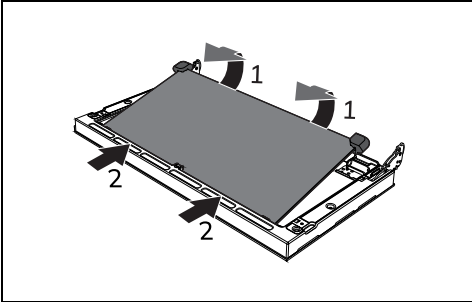
Yardımcı fırın kapısı

1. İşaretli oklar (1) ile gösterildiği yönde arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın.

2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Bu şekilde camla iliştilmiş 4 pim, fırın kapağındaki yuvalarından ayrışır.



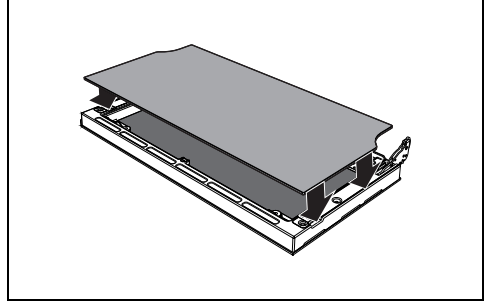
3. Orta cam panelini yukarı kaldırarak çıkarın.



4. Temizlikten sonra orta cam panelleri geri takın.

5. İç cam paneli merkezi konumda olacak şekilde yeniden konumlandırın, sonra takın ve

fırın kapısındaki dört pimi hafif baskı uygulayarak yuvalarına sabitleyin.



Fırın hacmini temizleme

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

Yiyecek kalıntılarının fırın hacminde kurumasına izin vermeyin; bu, sıvılamaya zarar verebilir.

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

- kapı;
- Tepsiler/raf destek çerçevesi.



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

Kurulama

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

Her pişirme işleminden sonra:

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

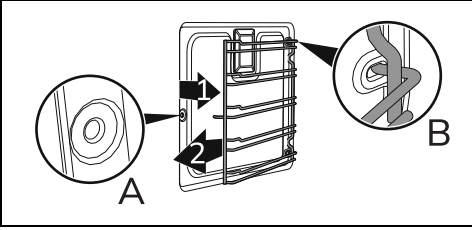
3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç kısmın tamamen kuruması için kapıyı açık bırakın.

Raf/tepsileri destek çerçevelerini çıkarma Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak, yanların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın hacmi içine doğru çekerek A kanalıyla kilidinden çıkarın, sonra B oturaklarından kaydırıp çıkarın.

geri.



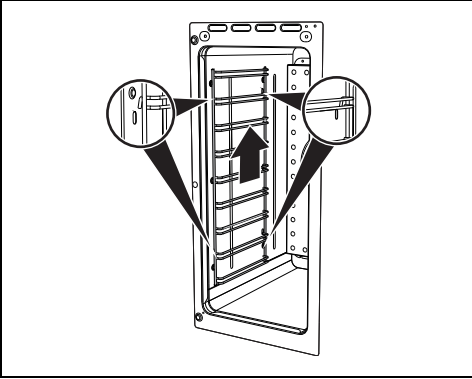
- Temizlik tamamlandıktan sonra, raf/tepsi destek çerçevelerini tekrar yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Dikey fırın rafı/tepsi destek

çerçevelerini çıkarmak

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

- Çerçeveyi yan yuvalarından çıkarmak için yukarı doğru çekin.



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

Fırının tavanını temizleme (bazı modeller/kavitelere özel)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

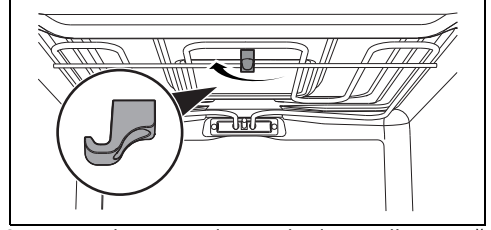


Yanlış kullanım
Cihaza zarar verme riski

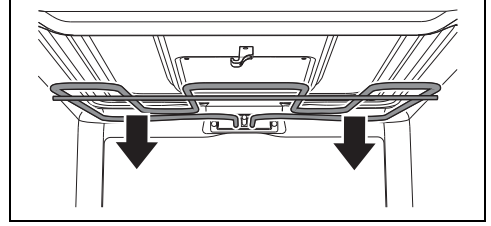
- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

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

Üst ısıtma elemanını hafifçe kaldırıp 90 derece tutucu mandalını çevirerek serbest bırakın.



2. Isıtma elemanını durana kadar nazıkçe aşağı doğru indirin.



3. Temizliği bitirdikten sonra ısıtma elemanını yerine koyun ve tutucu mandalı kilitlemek için çevirin.

Buhar Temizleme (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme fonksiyonu bir kirin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı bir temizleme prosedürüdür. Bu işlem sayesinde fırının içi çok kolay temizlenebilir. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve sonraki temizliği kolaylaştırır.

Ön işlemler

Buhar Temizleme döngüsüne başlamadan önce:

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

- Varsa kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.

• Fırının tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Havanın fırlayıp kaviteden taşmadığından emin olun.

• Fırına sprey memesi ile su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Püskürücü ışıını yan duvarlara, yukarıya, aşağıya doğru yönlendirin ve

deflektöre doğru



En çok yaklaşık 20 kez püskürtmeyi öneriyoruz.



Kendini temizleyen kaplama varsa deflektörü püskürtme.

- Kapağı kapatın.
- Yardımlı temizlik döngüsü sırasında, daha önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri (takılıysa) ılık su ve az miktarda deterjanla ayrı ayrı yıkayın.

Vapor Clean döngüsü ayarı

1. Fonksiyonlar düğmesini sembole veya konumuna  getirin.



(varsa).

2. Sıcaklık düğmesini sembole  getirin.
3. Temizlik döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.

Vapor Clean sonu

1. Fonksiyonu terk etmek için fonksiyon düğmesini 0 yapın.
2. Kapağı açın ve daha az inatçı kiri mikrofiber bir bezle temizleyin.
3. Çıkarılması zor tortular için bakır tellerli çizilmez bir sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
5. Fırın içindeki artık suyu çıkarın.

6. Kendini temizleyen panelleri ve takılıysa raf/tepsi destek çerçevelerini değiştirin. Daha hijyen için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokularını almasını önlemek için:
 - İç kısmı yaklaşık 10 dakika boyunca fan destekli bir işlevle 160°C'de kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa, iç kısmı eşzamanlı katalitik döngü ile kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için lastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Olağanüstü bakım

Conta bakımı ipuçları

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

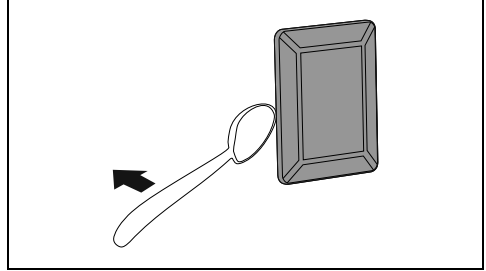
İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



Güç voltajı
Elektrik çarpma tehlikesi

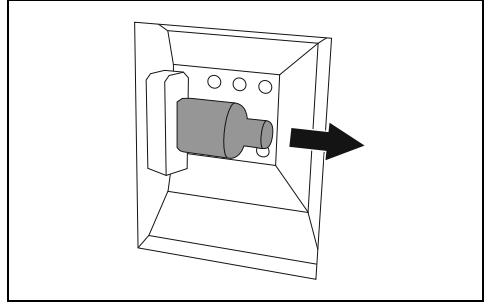
- Cihazı prizden çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın haznesinin emaye yüzeyini çizmemeye özen gösterin.

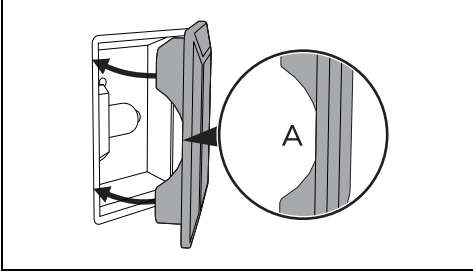
4. Ampülü sürgüden çıkarın.



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

5. Aynı türde bir ampul ile değiştirin (40 W).

6. Kapakları yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmı kapağı bakacak şekilde olduğundan emin olun.



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

KURULUM



Cihazın yetkili bir teknisyen tarafından ve yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak kurulması gerekir.



Birleşik Krallık'ta kurulum için lütfen temin edilen "UK gaz cihazları için Yerel kurulum spesifikasyonu" broşürüne bakınız.

Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana beslemesine, yürürlükteki standartlarca belirlenen yönergelerle uygun sürekli bir duvar çelik hortumu kullanılarak bağlantı yapılabilir. Başka tip gazlar kullanmak için "Farklı gaz tiplerine uyum" bölümüne bakın. Cihazın gaz konnektörü ½" dış dişlidir (ISO 228-1).

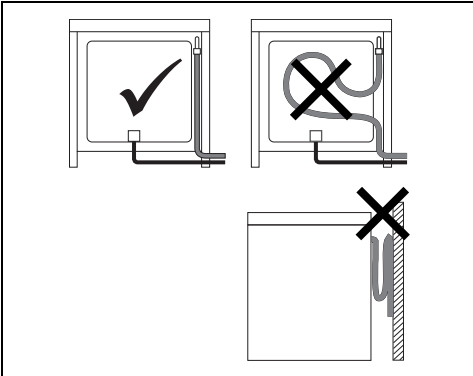


Mevcut standartlara uygun bir lastik hortum kullanılarak yapılan bağlantıya, hortumun tamamı boyunca incelenebiliyorsa izin verilir.



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

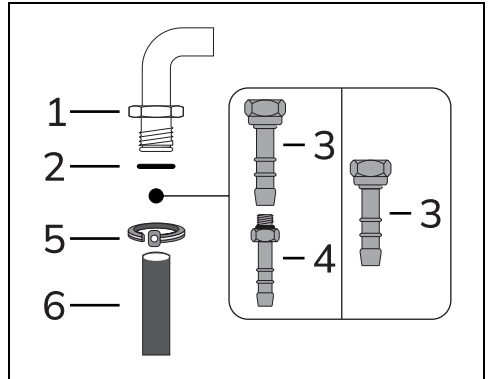
Bir lastik hortumla bağlantı



Aşağıdaki tüm koşulların karşılandığını doğrulayın:

- Hortum, hortuma bağlanmıştır

Gaz ana beslemesine, mevcut standartlara uygun özelliklere sahip bir lastik hortum kullanarak bağlantıyı yapın (hortum üzerinde referans standardın basılı olduğunu doğrulayın).



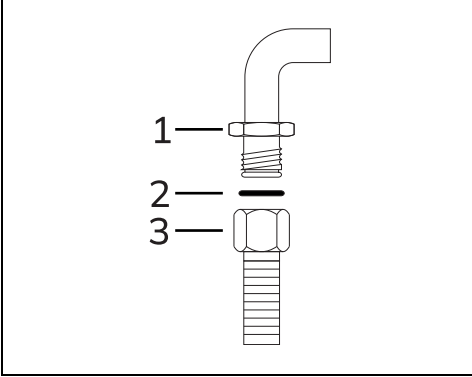
Hortum bağlantı parçasığını dikkatlice 3'e vidalayın

cihazın gaz bağlantısı 1 ($\frac{1}{2}$ " diş ISO 228-1), aralarına conta 2 yerleştirerek. Kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak hortum bağlantısı 4, hortum bağlantısı 3'e ayrıca vidalanabilir.

Hortum bağlantısı(ları)nı sıktıktan sonra gaz hortumu 6'yı hortum bağlantısının üzerine iterek klips 5 ile sabitleyin; klips 5 mevcut yönetmeliklere uygun olmalıdır.

Çelik hortum ile bağlantı

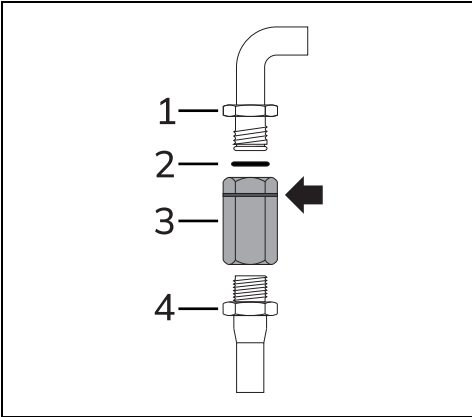
Gaz şebekesine bağlantıyı, uygulanabilir standarda uygun özelliklere sahip tek parça duvarlı çelik hortum kullanarak yapın.



Bağlantı 3'ü cihazın gaz bağlantısı 1'e dikkatle vidalayın ve aralarına conta 2'yi yerleştirin.

Körüklü (bayonet) rakorlu çelik hortum ile bağlantı

B.S. 669'e uygun körüklü (bayonet) rakorlu çelik hortum kullanarak gaz şebekesi bağlantısını gerçekleştirin.

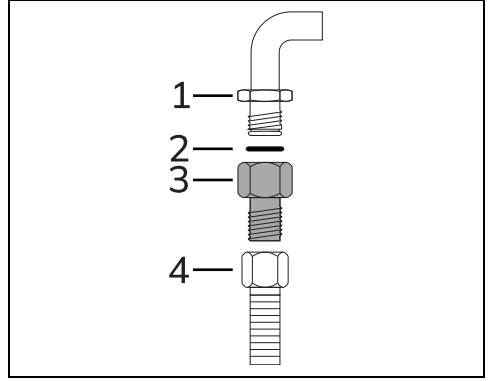


Gaz hortumu bağlantısı 4'ün dış kısmına yalıtım malzemesi uygulayın ve adaptör 3'ü üzerine vidalayın. Takımı cihazın hareketli bağlantısı 1'e vidalayın,

sağlanan conta 2'yi aralarına yerleştirin.

Konik rakorlu çelik hortum ile bağlantı

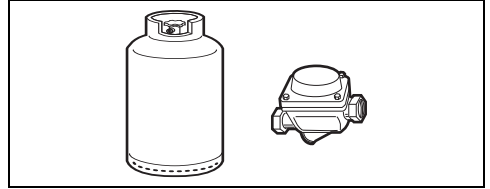
Gaz şebekesine bağlantıyı kullanarak yapın uygulanabilir standarda uygun özelliklere sahip tek parça duvarlı çelik hortum.



Hortum bağlantısı 3'ü dikkatle

cihazın gaz bağlantısı 1'e ($\frac{1}{2}$ " diş ISO 228-1) vidalayın ve aralarına sağlanan conta 2'yi yerleştirin. Bağlantı 3'ün dış kısmına yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından vidalayın çelik hortum 4'ü bağlantı 3'e.

LPG'ye bağlantı



Bir basınç regülatörü kullanın ve yürürlükteki standartlarda belirtilen talimatlara uygun şekilde bağlantıyı gaz tüpüne yapın.

Besleme basıncı, "Brülör ve meme özellikleri tablosu"nda belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.

Oda havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun olarak sürekli hava beslemesi bulunan odalara monte edilmelidir. Cihazın monte edildiği odada, gazın düzenli yanması ve odada gerekli hava değişiminin sağlanması için yeterli hava akışı bulunmalıdır. Izgaralarla korunmuş hava menfezleri, mevcut yönetmeliklere uygun olacak şekilde doğru boyutta olmalı ve hiçbir parçası, hatta kısmen bile olsa, engellenmeyecek şekilde konumlandırılmalıdır.

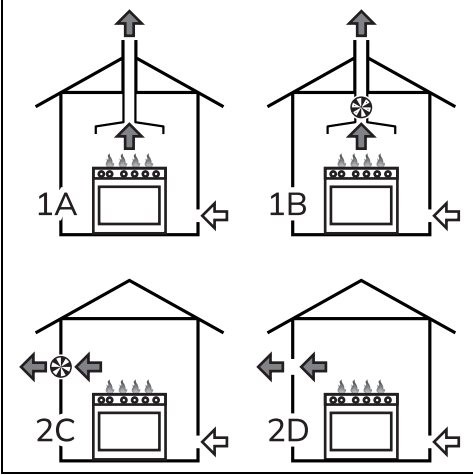
Isıyı gidermek ve

pişirme ile oluşan nem: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya herhangi bir fan hızını artırmamız tavsiye edilir.

Yanma ürünlerinin dışarı atılması

Yanma ürünleri, verimli olduğu kesin olan doğal emişli baca ile bağlı bacalı emiş damperleri veya kuvvetli egzozla çıkarılabilir. Etkili bir emiş sistemi, bu alanda nitelikli bir uzmanın hassas planlamasını gerektirir ve ilgili standartlarda belirtilen konum ve temiz bacak boşluklarına uymalıdır.

İş tamamlandığında, kurulum yapan kişi uygunluk belgesi vermelidir.



1 Damper kullanarak çekiş

2 Damper olmadan çekiş

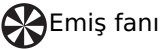
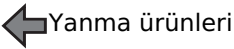
A Tek doğal emiş ile çekiş
çekiş bacası

B Tek bacayla çekiş

dağumbazlı emiş fanı

C Dışarı doğrudan duvarlı ile çekiş
veya pencere monte emiş fanı

D Dışarıya doğrudan through
duvar

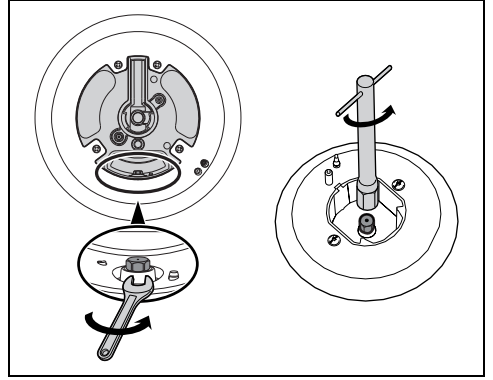


Farklı gaz türlerine uyum sağlama

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

valfler.

gözetleyen uçları değiştirme

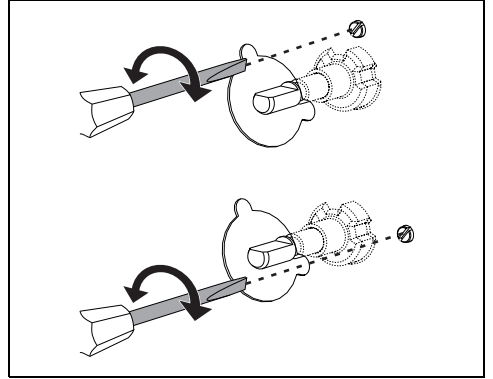


1. Tencere desteklerini, alev yayıcı kapaklarını ve alev dağıtıcı başlarını çıkartarak brülör kaplarını açın.

2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm anahtar kullanarak nozul değişimi yapın (bkz. "Brülör ve nozul özellikleri tablosu").

3. Brülörleri kendi yuvalarına geri takın.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarını ayarlama



Brülörü yakın ve minimum konuma getir. Gaz musluğu düğmesini çekin ve gaz musluğu milinin yanındaki ayar vidasını (model depending) doğru minimum alev elde edilene kadar çevirin.

Düğmeyi yeniden takın ve brülör alevinin kararlı olduğundan emin olun. Düğmeyi maksimumdan minimuma hızla çevirin: Alev sönmemelidir. Tüm gaz musluklarında bu işlemi tekrarlayın.

LPG için minimum ayarı ayarlama
Yan tarafında bulunan vidayı sıkın

kol milini saat yönünün tersine çevirin



Fabrika ayarında orijinal olarak ayarlanan gaz dışında bir gaz için ayar yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla uyumlu olan etiketle değiştirin. Etiket, nozul paketinin içine yerleştirilir (varsa).

Gaz musluklarının yağlanması

Zamanla gaz muslukları çevirmekte zorlaşabilir ve tıkanabilir. Onları temizleyin içten yağlama yağını değiştirin ve yağlayıcı gres'i değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması özel 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 tiplerini belirlemek mümkündür. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın: “Brülör ve nozul karakteristikleri tabloları”.

Brülör ve nozul karakteristikleri tabloları

1 Doğal Gaz G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Isıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.9	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	97	115	145
Ön-odası (nozula baskılı)	(X)	(Z)	(Y)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
2 Doğal Gaz G20 - 25 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	2.9	4.2
Meme çapı (1/100 mm)	72	94	110	145
Ateşleme odası (nozul üzerinde yazılı)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
3 Doğal Gaz G25.1 - 25 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.0	4.1
Nozul çapı (1/100 mm)	77	100	134	152
Premiz Odası (nozul üzerinde yazılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
4 Doğal Gaz G2.350 - 13 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	2.9	3.7
Nozul çapı (1/100 mm)	94	120	165	190
Prem Odası (nozul üzerinde yazılı)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200

5 LPG G30/31 - 30/37 mbar	YARDIM	SR	R	UR2
Kademeli ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Meme çapı (1/100 mm)	50	65	85	100
Ön-odada (nozzle üzerinde yazılı) ----				
Düşürülmüş akış hızı (W)	400	500	800	1300
Kapasiteli akış hızı G30 (g/saat)	73	131	218	291
Kapasiteli akış hızı G31 (g/saat)	71	129	214	286
6 LPG G30/31 - 37 mbar	YARDIM	SR	R	UR2
Kademeli ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	50	65	81	95
Ön-odası (nozula üzerinde 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 Kent gazı G110 - 8 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
Dereceli ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	2.8	3.3
Nozul çapı (1/100 mm)	145	185	260	340
Ön-odası (nozula üzerinde yazılı)	(/8)	(/2)	(/3)	0190
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1000

Sağlanmayan başlıklar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Yerleştirme

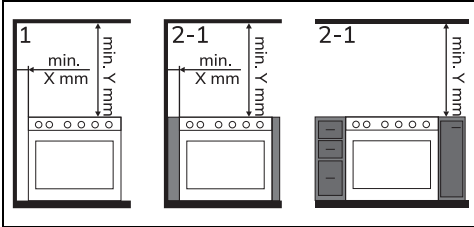


Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1	Ayakta duran
Sınıf 2 - alt sınıf 1	Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden en az X mm mesafede olan ve işlenmiş duvara karşı yerleştirilebilir. Cihazın çalıştırıldığı tezgahın üstüne monte edilen duvar dolapları en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır.

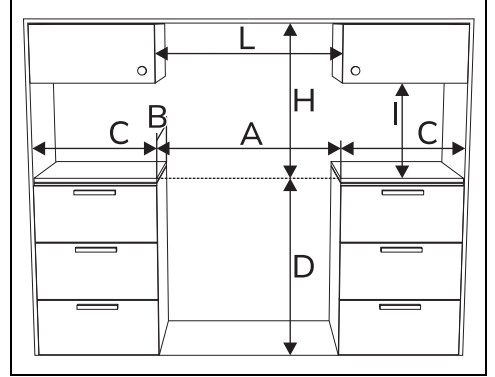


X 150 mm
Y 750 mm



Cihazın üzerinde bir davlumbaz varsa, doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimatlar kılavuzuna bakınız.

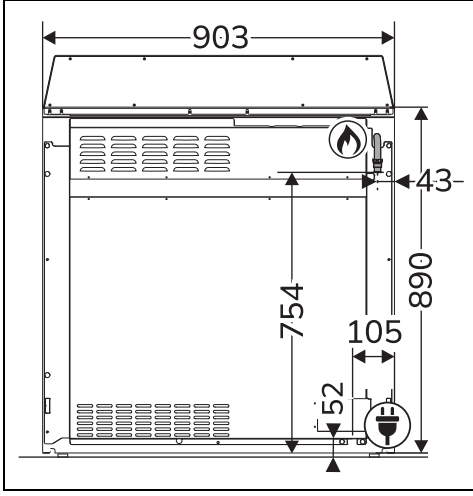
Cihazın toplam boyutları



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

Yan duvarlardan veya yanıcı malzemelerden minimum mesafe.
2 Minimum dolap genişliği (=A)

Cihaz boyutları

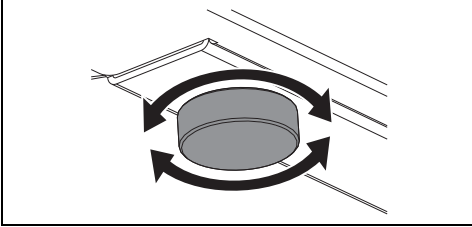


Gaz bağlantısı konumu



Elektrik bağlantısı konumu

Cihazı düzleştirme



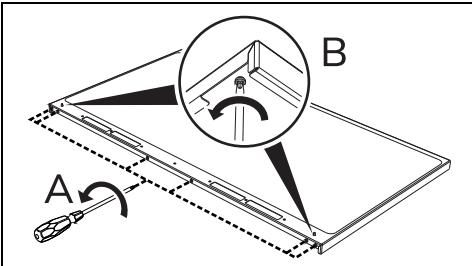
Daha güvenli stabilite için cihaz zeminde düz olmalıdır:

- Ayakları zemine göre sabit veya gevşeterek cihazın zeminde sabit ve dengeli olmasını sağlayın.

Yükselticinin birleştirilmesi

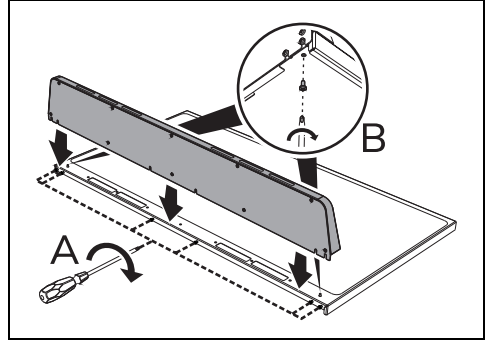
Yükseltici her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

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



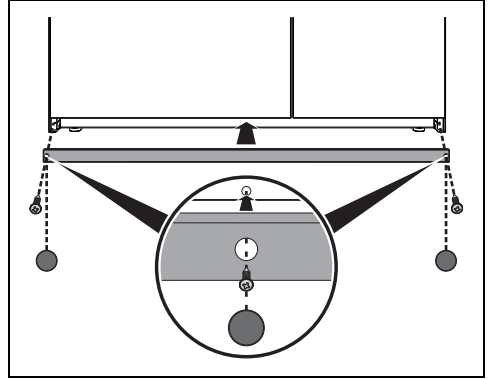
2. Yükselticiyi ocak üzerine koyun. Yükseltici alt kısmındaki 6 yuva ile ocak arkasındaki önce gevşetilmiş 6 vidayı hizalayın.

3. Arkasındaki 6 vidayı sıkın ocak ve alttaki 2 vidayı.



Sağlanan yükseltici ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulmadan önce cihazla sabitlemelisiniz.

Sandalye/Panelin montajı



Sandalye/panel her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

1. Sandalye/paneli cihazın ön alt kısmına yerleştirin.
2. Sandalye/paneli cihazınıza sabitlemek için yan iki vidayı sıkın.
3. Sağlanan tıkaçlarla sandalye/panelin deliklerini kapatın.



Sağlanan sandalye/panel ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulmadan önce cihazla sabitlemelisiniz.

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

Anma üzerindeki verilerle ana şebeke özelliklerini karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama levhası cihaz üzerinde belirgin olarak konumlandırılmıştır. Bu levhayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

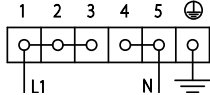
Cihaz, diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir tel ile topraklanmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 6 mm²

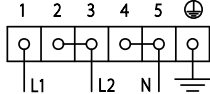
üç çekirdekli kablo



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

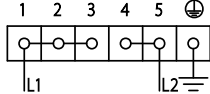
dört çekirdekli kablo



220-240 V 2~

3 x 6 mm²

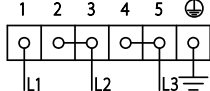
üç çekirdekli kablo



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

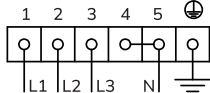
dört çekirdekli kablo



380-415 V 3N~

5 x 1.5 mm²

beş çekirdekli kablo



İşaretlenen değerler iç iletkenin kesitiyle ilgilidir.



Yukarıda bahsedilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak biriktelik katsayısını dikkate alarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kablolama hattını, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesmeyi sağlayacak temas ayırım mesafesine sahip tüm kutuplu bir devre kesici ile donatın; kurulum yönetmeliklerine uygun olarak.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:
Sabitlenen devre kesici içinde yer alan

bağlantı AS/NZS 3000 ile uyumlu olmalıdır.

Kurulum talimatları

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

• Güç kablосunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
• Cihaz montaj diyagramlarına göre monte edilmelidir.

• Tıpa fişinin dişli dirseğini çözmeye veya zorlamaya çalışmayın. Cihazın bu parçasını zarar verebilirsiniz ve bu üreticinin garantisini geçersiz kılabilir.

• Tüm bağlantılarda gaz sızıntılarını temizlemek için sabun ve su kullanın. Sızıntıları tespit etmek için çıplak alev kullanmayın.

• Gaz vanasının, brülörün ve kıvılcımın düzgün çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı ve ardından tümünü birlikte açın.

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

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

• Cihaz kurulduktan sonra kullanıcının nasıl doğru kullanacağını açıklayın.