

S M E G

TR93P

Kullanım Kılavuzu

TEDBİRLER	34	depolama bölmesini kullanma (nerede bulunmaktadır)	46
Genel güvenlik talimatları	34	Fırını kullanma	46
Kurulum	38	Dijital programlayıcı	47
Cihaz amacı	39	Pişirme tavsiyeleri	48
Bu kullanıcı kılavuzu	39	Çok amaçlı fırın pişirme bilgileri tablosu	49
Üretici sorumluluğu	39	Yardımcı fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Tanıtım etiketi	40	Dikey fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Atık Yönetimi	40	TEMİZLİK VE BAKIM	51
Avrupa Kontrol Otoriteleri için bilgiler	40	Cihazın temizliği	51
Enerji verimliliği teknik verileri	40	Ocak ocak temizliği	51
Enerji tasarrufu için	40	Düğmeler	51
Kapasitesi kapalı/standby güç tüketimi bilgisi moda göre	40	Kapak temizliği	51
Işık kaynakları	40	Fırın boşluğunu temizleme	53
Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur	41	Fırının üst kısmını temizleme (bazı modeller için)	54
AÇIKLAMA	41	modeller/boşluklar)	54
Genel açıklama	41	Buharlı Temizleme (sadece bazı modellerde)	54
Ocağın üst kısmı	42	İstisnai bakım	55
Kontrol paneli	42	İSTALİSYON	56
Diğer parçalar	43	Gaz bağlantısı	56
Aksesuarlar	43	Gaz tipleri ve Ülkeler	59
KULLANIM	44	Brülör ve nozul karakteristik tablo	59
Önleştirme işlemleri	44	Konumlandırma	60
Aksesuarların kullanımı	44	Elektrik bağlantısı	62
Ocağın kullanımı	45	Kurulum yapan için talimatlar	62

Cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerini korumak için gerekli 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 erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzak tutun.

- Fırında yiyecekleri taşırken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.

- Ateşi veya alevleri su ile söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesiyle söndürün.

örtü veya diğer uygun kapak.

- Bu cihaz yalnızca 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri sınırlı olan veya elektrikli cihazların kullanımında deneyimsiz olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve cihazla ilişkili tehlikeler konusunda gözetim altında veya talimat verilmiş olması şartıyla kullanılabilir.

- Çocuklar bununla oynamamalıdır

aletin kendisi.

• Çocukları sürekli gözetim altında olmadıkları sürece güvenli bir mesafede tutun.

• Kullanılırken çocukları 8 yaşından küçük olanları cihazdan uzak tutun.

• Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Alev yayıcı bileşenlerinin yuvalarında kendi brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun.

• Pişirme bölgelerinin ısınma hızının farkında olun. Isıya boş tencereler koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.

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

• Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Yağ içeren yiyecekleri hazırlarken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar tutuşursa, kesinlikle su dökmeyin. Tavamın kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.

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

• UYARI: yiyecek bırakılması

yağ veya yağ kullanılarak pişirme sırasında bakımsız kalmak tehlikeli olabilir ve şuna yol açabilir:

yangın. DENEYİP YAPMAYIN:

yangını suyla söndürmeye çalışmayın. Cihazı kapatın ve alevleri örterek söndürün; örneğin bir kapak veya battaniye ile.

• Cihaz kullanılırken çok ısınır. Fırın içindeki ısıtma elemanlarına asla dokunmamaya dikkat edin.

• Cihazdaki yuvalara sivri metal nesneler (çatal bıçak vb.) sokmayın.

• Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.

• Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.

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

• Depolama bölümünün iç yüzeyleri (varsa) çok ısınabilir.

• Fırın açık ve hâlâ sıcak olduğunda depolama bölümünü açmayın.

• Depolama bölümündeki eşyalar, fırın kullanıldıktan sonra çok sıcak olabilir.

• Açık kapıya herhangi bir ağırlık yaslamayın veya oturmayın.

aygıt.

- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
- Cihazı prizden çıkarmak için kablayı çekmeyin (kullanılıyorsa).

• DEPOLAMA HACSİNEDE
YANICIL MADDELER
KULLANMAYIN VEYA BAŞKA
YERDE TUTMAYIN (VARSA)
CİHAZA YAKIN OLMA.

- Bu cihaz çalışırken etrafında aerosol kullanmayın.
- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

• Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce daima kişisel koruyucu ekipmanları (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket ettirme).

• Cihaz hâlâ sıcak veya çalışırken temizlemeyin.

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

• UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatıldığı ve ana güç kaynağına bağlı olmadığından veya ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.

• Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özeldir; yapmayın

bunları ev aydınlatması için kullanmayın.

• Kurulum ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli kişilerce yapılmalıdır.

• Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan.

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

• UYARI: Gazlı pişirme cihazı monte edildiği odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Özellikle cihaz çalışırken mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı takın.

• Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencerenin açılması veya mekanik emiş cihazlarının gücünün artırılmasıyla daha etkili havalandırma sağlanabilir.

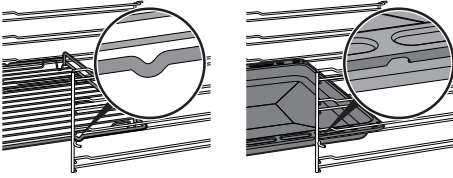
Cihaza zarar verme riski

• Sert veya aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın

fırının cam kapısını temizleyin
çünkü yüzeyi çizilerek camın
kırılmasına neden olabilir.

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

- Cihaza oturmayın.
- Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileri itilmelidir. Çıkarılmalarını engelleyen mekanik kilitler aşağıya doğru ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



- **UYARI:** Yağ veya yağlar kullanılarak pişirmek esnasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinin üzerine hiçbir nesne koymayın.
- Fırının yakınına herhangi bir spreyleme ürünü püskürmeyin.
- **HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI BİR ALAN ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Plastik mutfak eşyaları veya kaplar kullanmayın

pişirme için.

- Fırına kapalı kutular veya tenekeler koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın gövdesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Sahanları veya tepsileri doğrudan fırın gövdesinin tabanına koymayın.

- Gerekirse, modeline bağlı olarak sağlanan veya ayrı olarak satılan tepsi rafını alt kısma yerleştirerek pişirme desteği olarak kullanabilirsiniz.

- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içindeki sıcak hava sirkülasyonuna engel olmayacak şekilde yerleştirin.

- İç cam camına tepsileri veya sahanları dayandırmak için açık kapıyı kullanmayın.

- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocağın çevresi içinde konulmalıdır.

- Tüm tencerelerin düzgün, düz tabanları olmalıdır.

- Sıvı taşarsa veya dökülürse, fazla olanı ocağın üzerinden alın.

- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddeleri ocakta dökmemeye dikkat edin.

- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.

- Açık durumda olan boş tencereler veya kızartma tencereleri üzerine koymayın

pişirme bölgeleri.

- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey bitişleri olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. Anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).
- Ocak tencere desteği ızgaraları, alev yayıcı civaları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Kurulum sırasında cihazı yerine geçirmek için fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapalıyken kapıya çok baskı uygulamaktan kaçının.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.
- Temizlik ürünlerini doğrudan kapıya püskürtmeyin; erişimi zor olan alanlara girebilir ve durulayabilir. Zamanla boyalı paneller veya çelik ile reaksiyona girebilir.
- Raflara zarar vermemek için tavaları sürüklemeyin; kaldırıp yeniden konumlandırın.

Kurulum

- BU CİHAZ ŞU AN MONTAJ EDİLMEMELİDİR

TABLÖLAR VÄ° KAMERALARI.

- Bu cihaz bir sehpa üzerine monte edilmemelidir.
- Cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.
- Cihazı dolap kesitine, ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süs kapısı veya panelin arkasına monte edilmemelidir.
- Kurulum öncesinde yerel gaz dağıtım koşullarının (gaz tipi ve basıncı) ve cihazın regülatörünün uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu cihaz yanma ürünlerini tahliye eden 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 yapılan kurulumda, hortumun uzunluğu tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metre, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi aşmamalıdır.

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

- Gerekirse, yürürlükteki yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Herhangi bir işlemten sonra, gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğunu kontrol edin.

- Montajın sonunda, kaçak olup olmadığını sabunlu bir çözeltiyle kontrol edin; asla alevle kontrol etmeyin.

- Elektrik bağlantısı yetkili teknisyenler tarafından yaptırılmalıdır.
- Cihaz, elektrik tesisatı güvenlik standartlarına uygun şekilde topraklanmalıdır.

- En az 90°C sıcaklıklara dayanabilen kablolar kullanın.

- Besleme kablolarının klemens vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

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

yönetmeliklere uygun

- Bu cihaz, azami olarak

deniz seviyesinden 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Bu cihaz için

- Kanatlı kapaklar açık konumda sabitlenmez ve yeniden kapanma eğilimi gösterebilir. Kullanım sırasında, yanıkları önlemek için iç cam panel ile temas etmemeye dikkat edin.

Cihazın amacı

Bu cihaz, ev ortamında yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Bunun dışındaki her kullanım uygunsuz kabul edilir. Ayrıca aşağıdaki amaçlarla kullanılmamalıdır:

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

- çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut tipi ortamlarda misafirler tarafından.

- Pansiyonlarda (bed and breakfast).



Bu cihaz yalnızca kapalı alanlarda monte edilmeli ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

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

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici aşağıdakilerden kaynaklanan tüm sorumluluğu reddeder:

kişilere veya mala zarar verenler:

• belirtilen şekilde kullanmama;

- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale etme;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım plakası

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

Atık Yönetimi



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

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar.

Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilecek miktarlarda madde içermez.



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kapatın.
- Cihazı fişinden çekin.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin; bire bir işlem.

Cihazlarımız, kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerden paketlenmiştir. Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine götürün.



Plastik ambalaj Bozulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını gözetimsiz bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrol Makamları İçin Bilgi

Fanlı zorunlu mod

enerji verimlilik sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO fonksiyonu ile uyumludur

40 - ÖNLEMLER

Avrupa standardı EN 60350-1'in spesifikasyonları.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign yönetmeliklerine uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler, ilgili ürün sayfasına gidebileceğiniz web sitesinden indirilebilen "Ürün bilgileri sayfasında" bulunmaktadır.

Enerji tasarrufu için

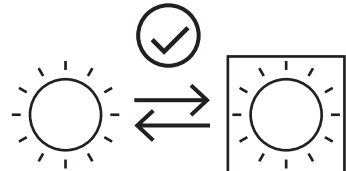
- Tarifin bunu gerektirdiği durumlarda yalnızca cihazı önceden ısıtın.
- Paket üzerinde açıklandığı gibi belirtilmiyorsa, donmuş yiyecekleri fırına koymadan önce çözündürünüz.
- Birkaç tür yiyecek pişiriliyorken, mevcut sıcak fırından en iyi faydayı sağlamak için yiyecekleri art arda pişirmek önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Genelde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçeride biriken ısıyla kalan dakikalar pişmeye devam eder.
- Isı kaybını önlemek için kapı açılımını mümkün olduğunca azaltın.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

Kullanılmıyor/ bekleme modundaki güç tüketimi bilgisi

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

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen ışık kaynakları içerir.



- Cihazda bulunan ışık kaynakları için uygun oldukları bildirilmiştir

91477A154/D

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

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

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kullanır

konvansiyonlar:



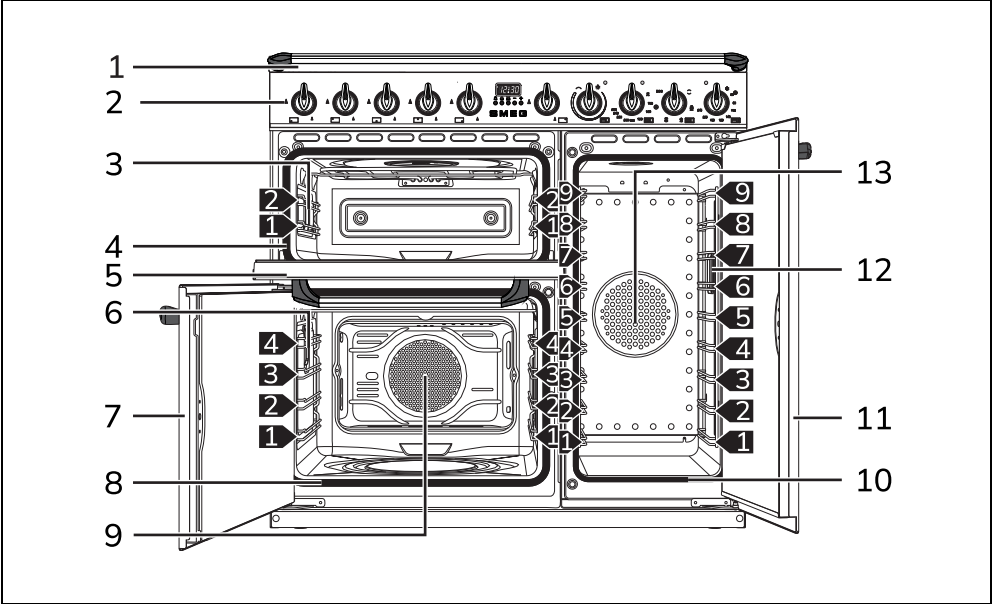
Uyarı / Dikkat



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Ocak (Gözeleme)

2 Kontrol paneli

3 Yedek fırın ışığı

4 Yedek fırın contası

5 Yedek fırın kapısı

6 Çok amaçlı fırın ışığı

7 Çok amaçlı fırın kapısı

8 Çok amaçlı fırın contası

9 Fan

10 Dikey fırın contası

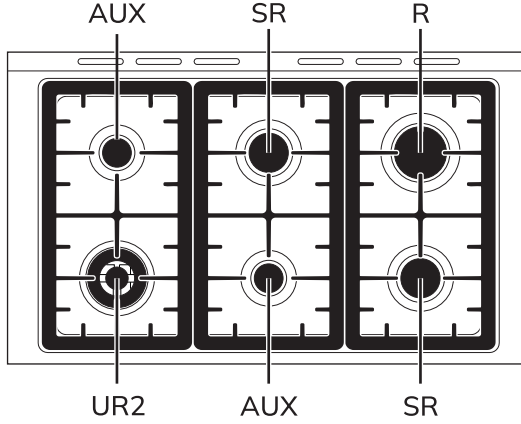
11 Dikey fırın kapısı

12 Dikey fırın ışığı

13 Dikey fırın fanı

1,2,3 Çerçeve rafı

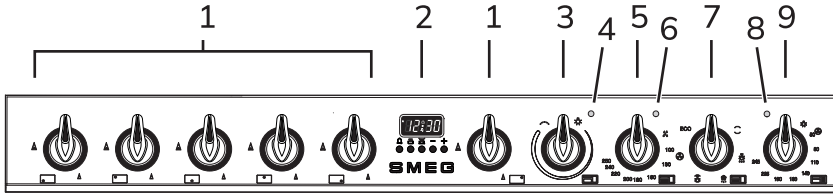
Ocağı



AUX = Yardımcı Ocak Brülörü
SR = Yarı hızlı Brülör

R = Hızlı Brülör
UR2 = Ultra Hızlı Brülör

Kontrol Paneli



1 Ocağın brülör düğmesi

Ocağın brülörlerini yakmak ve ayarlamak için. Düğmeleri saat yönünün tersine basıp çevirin.  ilgili brülörleri yakmak için. Düğmeleri şu bölge arasına çevirin maksimum  ye minimum ayar  asına kurun alevini ayarla. Düğmeleri geri getir

 brülörleri kapatmak için konuma getir.

2 Programlayıcı saat

Geçerli saati göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikacı sayacı.



Programlayıcı saat sadece alt çok amaçlı fırını kontrol eder.

3 Yardımcı fırın değişken ızgara düğmesi

Fırının içindeki ışığı açar veya 50°C'den 245°C'ye kadar olan bir sıcaklıkta ızgara ısıtma elemanını başlatır.

4 Yardımcı fırın değişken ızgara gösterge ışığı

Göstergeler ışığı yardımcı fırının ısınmaya başladığını gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır. Fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

5 Sol çok amaçlı fırın sol sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme sıcaklığını ve Buharlı Temizleme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere doğru değeri alana kadar düğmeyi saat yönünde çevirin; minimum ile maksimum ayar arasındaki değere.

6 Sol çok amaçlı fırın gösterge ışığı

Fırın ısınmaya başladığını göstermek için gösterge ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır. Fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

7 Sol Çok Fonksiyonlu fırın sol fonksiyonlar düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modları için uygundur. Gerekli fonksiyonu seçtikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesiyle ayarlayın.

8 Dikey fırın gösterge ışığı

Göstergesi yanar ve fırının ısındığını gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. İçeride ayarlı sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

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

Diğer parçalar

Raflar

Cihazın, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için rafları vardır. Giriş yükseklikleri tabandan yukarı doğru gösterilmiştir (Genel açıklamaya bakınız).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, cihazın arkasından sabit bir hava akımı çıkarır ve cihaz kapatılsa bile kısa bir süre için devam edebilir.



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yarıklarını tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması açılır:

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

- Yardımcı fırın: değişken ızgara düğmesi simgeye veya pişirme sıcaklığına çevrildiğinde.

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

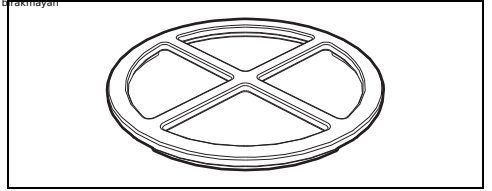
Aksesuarlar

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

- Orijinal temin edilmiş ve isteğe bağlı

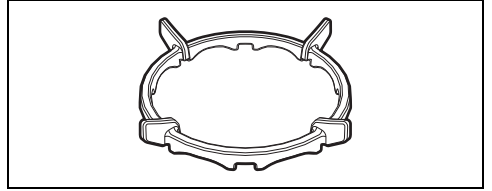
aksesuarlar yetkili Servis Merkezlerinden istenebilir. Sadece üreticinin sağladığı orijinal aksesuarları kullanın.

Trivet (iz bırakmayan)



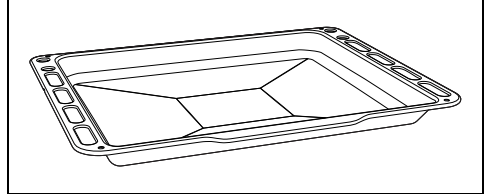
Küçük kaplar kullanılırken kullanışlıdır.

Wok desteği



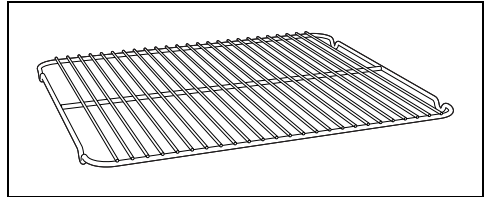
Bir wok kullanırken kullanışlıdır.

Derin tepsisi



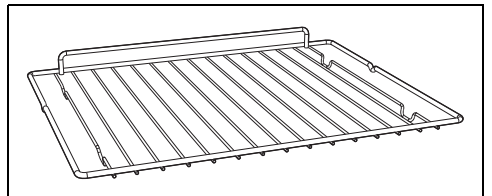
Üstteki raftaki yiyeceklerden yağ toplamak ve turtalar, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



Üstündeki tepsinin üzerine konulabilir; damlayabilecek yiyecekler için.

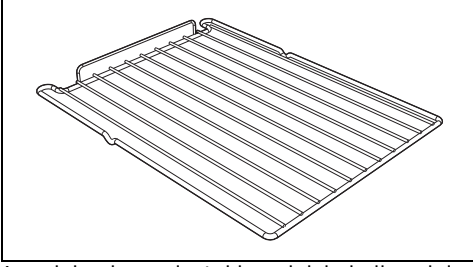
Raf



Gıdalarla dolu kapları desteklemek için kullanışlıdır

pişirme sırasında.

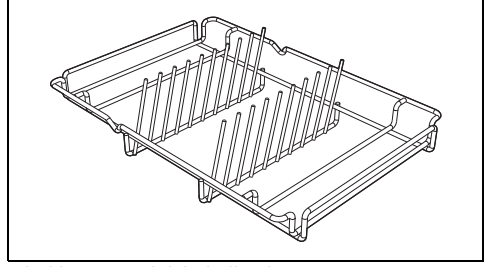
Dikey fırın rafı



Yemek kaplarını desteklemek için kullanışlıdır

pişirme sırasında.

Tabak rafı



Tabakları ısıtmak için kullanılır.

KULLANIN

Ön hazırlık işlemleri



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

• Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi ve aksesuarları çıkarın.

• Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasının dışında herhangi bir etiketi çıkarın.

• Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bakınız bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM").

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bakınız paragraf "Fırını kullanma").
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölümünü en yüksek sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.



Cihazdaki her bir hacim için ilk ön ısıtma çevrimi yapın.

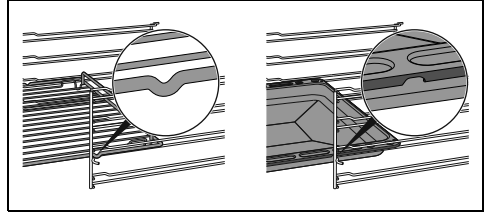
Aksesuarları kullanma

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler, tamamen duruncaya kadar yan kılavuzlara sokulmalıdır.

• Rafı kazara çıkarmayı önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalıdır ve

fırın haznesinin arka tarafına doğru.



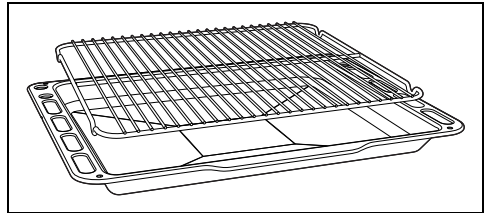
Rafları ve tepsileri, durana kadar nazıkçe fırına itin.



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

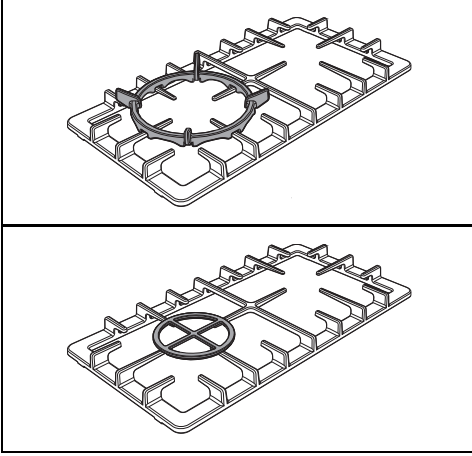
Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye takılmalıdır. Bu şekilde yağ, pişirilen yemekten ayrı olarak toplanabilir.



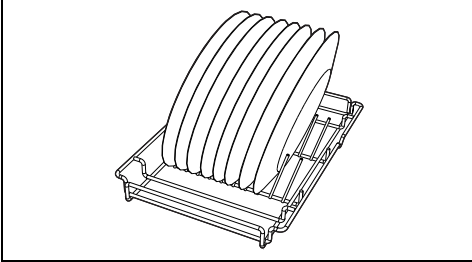
Tava sehpası ve küçültme tencere destekleri
Kalıplar ve küçültme tencere destekleri,
ocak tabanlarının üzerinde yerleştirilmelidir.

Dikkat edin, doğru şekilde yerleştirilmiş olsunlar.



Tabak rafı

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



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

4. Isıtma sonrası destek parçayı kısmen çıkarın, kılavuzlar üzerinde dinlenmesini sağlayın.
5. Destek istikrarlı ve dengeli olduğundan emin olun, ardından tabakları çıkarın.



Yemekleri taşıırken fırın eldivenleri kullanın.

Ocak kullanımı

Cihazın tüm kontrol ve izleme cihazları ön panelde toplu halde bulunur. Her düğümün kontrol ettiği brülör düğmenin yanında gösterilmiştir. Cihaz elektronik ateşleme ile donatılmıştır. Sadece düğmeyi basıp saat yönünün tersine maksimum alev sembolüne kadar çevirin; brülör tutuşana kadar. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa, düğmeyi çevirmeye devam edin ve sonra 60 saniye bekleyin.



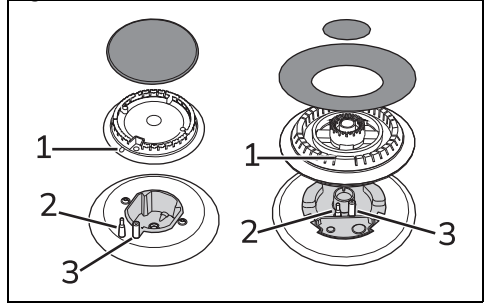
Tekrar deneyin. Ateşledikten sonra termokupl ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğmeyi bıraktığınızda brülör sönmüş olabilir: Bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

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



Kazaen bir kapanmada güvenlik cihazı devreye girer ve gaz vanası açık olsa bile gaz akışını keser. Düğmeyi geri getirip tekrar ışıktandırmadan önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev yayma başlıkları ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması



Ocak brülörlerini ateşlemeden önce alev yayma başlıklarının ilgili brülör kapaklarıyla birlikte yuvalarında doğru konumlandığından emin olun. Alev yayma başlıklarındaki delik 1'in, kıvılcımlar ve termokupllar ile hizalandığından emin olun: kıvılcım başlatıcılar 3 ve termokupllar 2 ile.

Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği ve gaz tüketimini azaltmak için, kapaklı ve brülöre uygun boyutta tencereler kullanın; bu sayede alevler tencerenin yan taraflarına ulaşmaz. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra, sıvının taşmaması için alevi o kadar küçültün ki taşmasın.

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

Varlıkta varsa depolama bölümünü kullanın



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

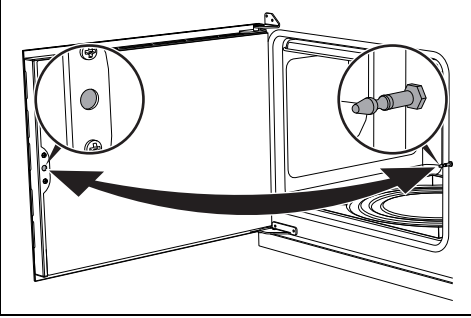
Depolama bölümü ocak/şömine tabanında bulunur. Açmak için kendinize doğru çekin. Aletleri veya cihazı kullanırken gerekli olan metal nesnelerin depolanması için kullanılabilir.

Fırını kullanmak



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Çok amaçlı fırının kapısını açıp kapama



Çok amaçlı fırınlar sarkmalı bir kapağı sahiptir. Açmak için kapı kolunu size doğru çekin. Kapatmak için kapıları mekanik bir "tık" sesi duyana kadar itin.

Fırını açma

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme işlevini seçin.
2. Sıcaklık düğmesini kullanarak sıcaklığı seçin.



Programlayıcı saatinin pişirme süresi simgesini gösterdiğinden emin olun

İşlevi takdirde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saatinin sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.

Geleneksel pişirme işlevlerinin listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATİK



Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlamak için ideal. Örneğin, kızarmış etler, yağlı etler, ekmek, turta pişirme.

DÖNÜŞÜMLÜ + ALTKONUĞU



Yüzeyde pişmiş olup içi pişmemiş yiyecekleri hızla bitirmek için olarak sağlar. Turta türleri için idealdir, her türlü yemeğe uygundur.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirme sonunda kullanıldığında yemeklere dengeli bir kahverengileştirme sağlar.

HIZLI ÇÖZÜNME



Sadece fanı etkinleştirmek, fırın içindeki oda sıcaklığı havasının eşit dağılımını sağlar, herhangi bir tür yiyecek çözündürülebilir.

FAN YARDIMLI



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküvi, kekler ve birden fazla seviyede pişirme için ideal.

DÖNÜŞÜMLÜ



Isı hızlı ve eşit dağılır. Her tür yemek için uygundur, kokuların veya tatların karışmadan birden çok seviyede pişirme için idealdir.

EKONOMİK



Bu işlev, özellikle tek raf üzerinde pişirme için uygundur. Düşük enerji tüketimi. Çok miktarda nem üretebilecek gıdalar hariç tüm gıda türleri için önerilir (örneğin

sebzeler).

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



EKONOMİK fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



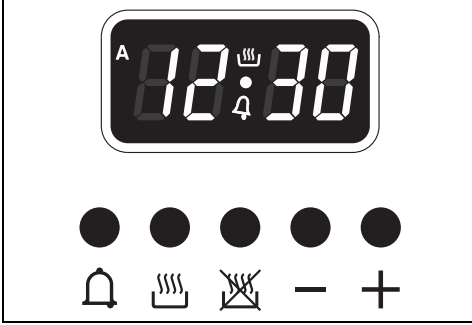
ECONOMİK fonksiyonuyla pişirme (ve önısıtma) süreleri daha uzundur ve fırına konulan yiyecek miktarına bağlı olabilir.

VAPOR CLEAN (bazı modellerde yalnızca)



Bu fonksiyon, alt taraftaki çukurun üzerine az miktarda su dökülerek üretilen buharlı temizlemeyi kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



Dakika hatırlatma sayacı düğmesi

Pişirme süresi düğmesi

Pişirme Bitiş Düğmesi

Değer azalt düğmesi

Değer artır düğmesi

Programlayıcı saatinin pişirme süresi sembolünü gösterdiğinden emin olun. Aksi takdirde fırını çalıştırmak mümkün olmayacaktır. Programlayıcı saati sıfırlamak için aynı anda düğmelere basın.

Zamanı ayarlama

Zaman ayarlanmazsa fırın açılmaz.

Kullanıma ilk kez veya elektrik kesintisinden sonra, basantı ekranda yanıp sönecek cihazın ekranında.

1. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmüyor; aynı anda ve düğmelere basın.

2. Zaman, ve ile ayarlanabilir düğmeler. Hızlıca artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.

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

4. Ekran ki sembol, cihazın pişirmeye başlamaya hazır olduğunu gösterir.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra pişirme işleminin başlatılıp bitirilmesini sağlayan fonksiyondur.

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

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

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

4. Pişirme bittikten sonra ısıtıcı elemanlar devre dışı kalacaktır. Üzerinde bulunan ekranda, sembol kapanır, A sembol yanıp söner ve zili çalar.

5. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

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



10 saatten fazla bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Kalan pişirme süresini görüntülemek için düğmeye basın.



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

Programlı pişirme



Programlı pişirme, kullanıcının belirlediği bir zamanda zamanlanmış pişirmenin durdurulmasına olanak veren fonksiyondur.

1. Önceki noktadaki Zamanlanmış pişirme bölümünde açıklandığı gibi pişirme süresini ayarlayın.

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

3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için veya düğmesine basın.

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

5. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devreden çıkacak. Üzerinde görüntüde,  sembol kapanır, A sembol yanıp söner ve zil çalar.

programların sıfırlanma süresi ayarlandı.

zilin sesi ayarlama

Zil üç ton olabilir.

Zil çalışırken basınçlı olarak

 ayarları değiştirmek için düğmeye basın.

Pişirme önerisi

Genel öneri

- Birkaç seviye için tutarlı pişirme sağlamak için fan destekli bir fonksiyon kullanın.
- Dışarıda yiyecek aşırı pişebilir ve içi çiğ kalabilir, bu yüzden pişirme sürelerini sıcaklığı artırarak kısaltmak mümkün değildir.

Et pişirme tavsiyesi

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

- Yemeği her iki tarafı da kızarması için çevirin.
- Eti kızartırken bir et termometresi kullanın veya kavru lan eti bir kaşıkla bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme tavsiyeleri

- Etin, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile izgaralanması mümkündür.

- Fanlı grill fonksiyonunda (varsa) izgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın merkezi konumuna yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonuyla pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler pişirmek için öneriler

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

- Tatlının içinin de tam piştiğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda, kürdanı tatlının en yüksek noktasına yerleştirin. Hamur kürdana yapışmıyorsa tatlı pişmiştir.

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



Programı sıfırlamak için aynı anda  ve tuşlarına basın. Fırın o zaman için manuel olarak kapatılmıştır.



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

Dakikacı zamanlayıcı



Dakikacı zamanlayıcı pişirme işlemi durdurmaz, yalnızca belirlenen sürenin bittiğini kullanıcıya bildirir.

Dakikacı zamanlayıcı her zaman etkinleştirilebilir.

1. Düğmeye basılıyla görünen  olarak belirir ve ışık yanıp sönmeye başlar .

2. Süreyi ayarlamak için sol veya sağ düğmeyi kullanın.

3. Dakikacı ayarını bitirmek için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut saat ve

 ve  eler ekranda görünür görüntülerinde.

Ayarlandığı süreye ulaşıldığında bir bip sesi duyulur.

4. Buzzer'ı kapatmak için azaltma düğmesine basın.



Dakika hatırlatıcı (minute minder) saati 1 dakikadan başlayarak en fazla 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kalan süreyi göstermek için şuna basın  düğmesine.

Ayarlı verilerin silinmesi

ile düğmelerine aynı anda basın  .

İki raf üzerinde pişirme önerileri:

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

- Hava akışını kolaylaştırmak için kapları/fırın kaplarını rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi aşmadığından emin olun.
- Aralarında boş bir raf olacak şekilde rafları konumlandırın.
- Fırındaki gıdanın türüne ve miktarın artmasına bağlı olarak, tek bir rafta pişirmeye kıyasla iki seviyede pişirme biraz daha uzun sürebilir.

• İki raf üzerinde pişirme yaparken aşağıdaki fonksiyonları kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve

CIRCULAIRE+BOTTOM.

Çözündürme ve mayalandırma önerileri

- Dondurulmuş gıdaları ambalajı olmadan, kapağı olmayan bir kaba koyup fırının birinci rafına yerleştirin.
- Gıdaların üst üste gelmesinden kaçının.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyede bulunan rafı ve birinci seviyede bir tepsiyi kullanın. Böylece çözünen gıdadan gelen sıvı gıdadan uzaklaşarak akar.
- En hassas parçalar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı bir mayalandırma için fırının alt kısmına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Pişirme bilgi tablosu (çok işlevli fırın)

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4	STATIC	1 220 - 230		45 - 50
Makarna grateni	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	IZGARA FANLI YANLIZ	3	260	15
Kızarmış sığır eti	1	CIRCULAIRE	2	200	40 - 45
Kızarmış tavşan	1.5	CIRCULAIRE	2 180 - 190		70 - 80
Hindi göğsü	3	CIRCULAIRE	2 180 - 190		110 - 120
Kızarmış domuz eti boyun	2 - 3	CIRCULAIRE	2 180 - 190		170 - 180
Kızarmış tavuk	1.2	CIRCULAIRE	2 180 - 190		65 - 70
1. yüzey 2. yüzey					
Domuz pirzoları	1.5	IZGARA FANLI	3	260	15 5
Köfte kaburgası	1.5	IZGARA'DA VEYA IZGARA İLE FAN	3	260	10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	4	260	7 8
Domuz filetosu	1.5	IZGARA İLE FAN	3	260	10 5
Dana filetosu	1	IZGARA	4	260	10 7
Somon alabalık	1.2	DAİRESEL	2 160 - 170		35 - 40
Yunus balığı	1.5	DAİRESEL	2 160-170		60 - 65
Turbot	1.5	CIRCULAIRE	2 160-170		45 - 50
Pizza	1	FAN ASSISTED	2	260	8 - 9
Ekmek	1	CIRCULAIRE	2 190 - 200		25 - 30
Focaccia	1	CIRCULAIRE	2 180 - 190		20 - 25
Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve yalnızca bir kılavuz olarak verilmiştir.					

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	İşlev	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Bundt pastası	1	DÖNGÜSEL	2	160	55 - 60
Turta	1	STATİK	2	170	30 - 40
Ricotta pastası	1	DÖNGÜSEL	2	160 - 170	55 - 60
Jel kurabiyeler	1	DÖNGÜSEL	2	160	20 - 25
Cennet pastası	1.2	DÖNGÜSEL	2	160	55 - 60
Profiterol	1.2	DÖNGÜSEL	2	180	80 - 90
Sponge keki	1	DÖNGÜSEL	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç lapası	1	DÖNGÜSEL	2	160	55 - 60
Brioşlar	0.6	DÖNGÜSEL	2	160	30 - 35
Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgileri tablosu (yardımcı fırın)

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	İşlev	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Sosisler	1.5	IZGARA	EN FAZLA 2		13 - 15
				1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzolası	1.5	IZGARA	2 MAKS	15	5
Kısa 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 sadece rehber olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgileri tablosu (dikey fırın)

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakika)
Közlenmiş tavuk	1.1 x 4	DÖNÜŞÜM	2-4-6-8	190	80
Dondurulmuş pizza	0.3 x 4	DÖNÜŞÜM	2-4-6-8	230	10
Fokaccia	0.6 x 4	DÖNÜŞÜM	2-4-6-8	180-190	30 - 45
Ekmek dilimleri	0.2 x 4	DÖNÜŞÜM	2-4-6-8	180	3 - 5
Brioche	0.4 x 4	DÖNÜŞÜM	2-4-6-8	160	25
Bisküvi	0.4 x 4	DÖNÜŞÜM	2-4-6-8	160	23
Cennet pastası	1 x 4	DÖNÜŞÜM	2-4-6-8	160	60
Tabloda gösterilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece rehber olarak sağlanmıştır.					

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeylerin temizliği

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

Günlük olağan temizlik

Abrasiv veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler her zaman ve sadece kullanın.

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

Gıda lekeleri veya artıklar

Yüzeyi çizebilirler diye çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro Fiber bezle kurulayın.

Pişirme fırınına şekerli gıdaların (ör. reçel) artıklarının içinde kalmasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa fırının emaye astarına zarar verebilir.

Ocak temizliği

Pişirme ocağı tencere desteği ızgaraları Tencere desteği ızgaralarını çıkarın ve ılık suda aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Yapışmış herhangi birikintileri çıkarmayı garanti edin. İyice kurulayın ve ocağa geri takın.



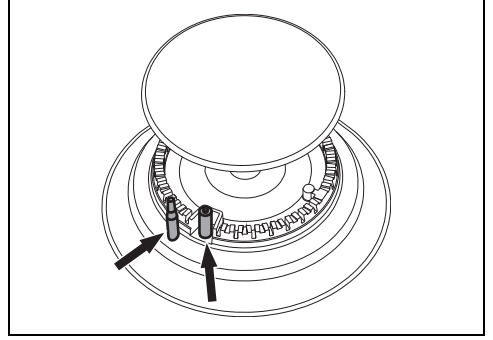
Tencere destekleri ile alev arasındaki sürekli temas, zamanla ısıya maruz kalan bölümlerde emaye üzerinde değişikliklere yol açabilir. Bu tamamen doğal bir fenomendir ve bu bileşenin çalışmasına etki etmez.

Alev yayıcı taçlar ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev yayıcı taçlar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Her türlü yapışmış tabakayı dikkatlice çıkarın, tamamen kuru olana kadar bekleyin. Alev yayıcı taçları geri takın, yaylar ve kapakların yuvalarına doğru konumlandığından emin olun.

Ateşleyiciler ve termokupllar

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



Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren veya çelik ve cam temizliğine yönelik agresif ürünler kullanmayın, bu ürünler kalıcı hasara yol açabilir.

Düğmeler yumuşak, ılık suyla nemlendirilmiş bir bezle temizlenmeli ve ardından dikkatlice kurulmalıdır. Kutu içinden çekilerek çıkarılabilirler.

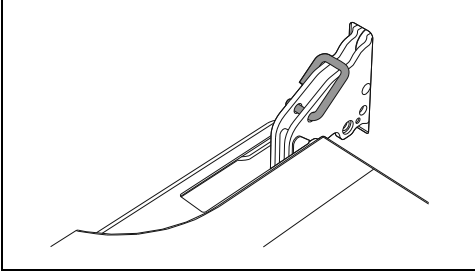
Kapıyı temizleme

Kapı camını temizleme

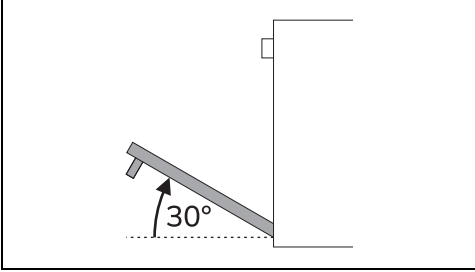
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zor kirlerde nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

Kapıyı çıkarma (yardımcı fırın için yalnızca) Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve bir çay havlusu üzerine koymanız önerilir. Kapıyı nasıl çıkaracağınız şu şekilde:

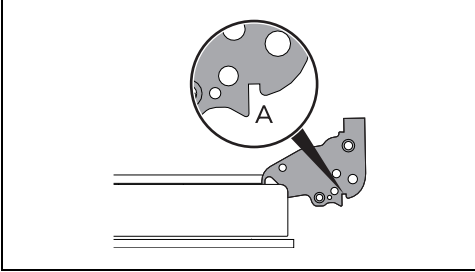
1. Kapağı tamamen açın ve figürde gösterilen menteşeler üzerindeki deliklere iki pin takın.



2. Kapağı her iki taraftan iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açıda kalacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



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



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

İç cam panellerinin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkartılabilir.

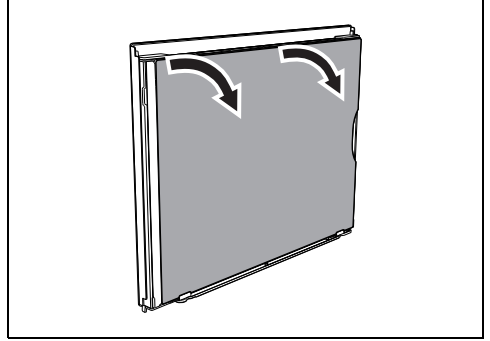


Temizlik için mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kirlerde nemli bir sünger ve nötr deterjan ile yıkayın.

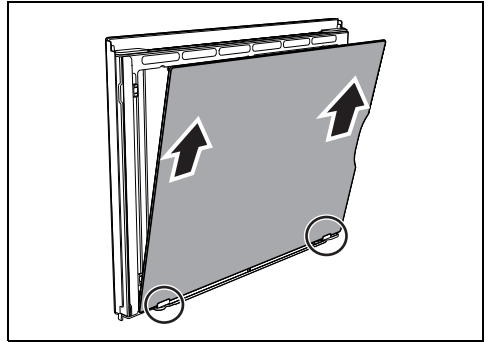
Çok işlevli fırın kapağı

1. Üst kısmı nazikçe çekerek, oklarla gösterilen hareketi izleyerek iç cam panelini çıkarın.

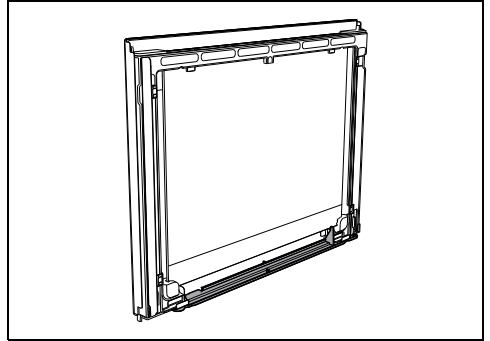
kapağı pencereden çıkarmak için 4 pini kutularından serbest bırakın.



2. Ardından cam panelini yukarı doğru çekin, kapının altındaki bağlantı parçalarına dikkat edin.

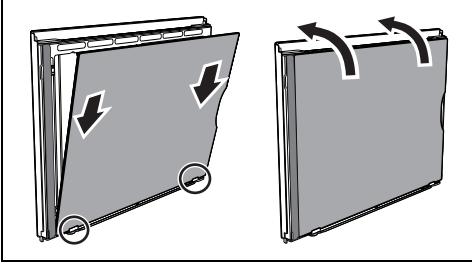


3. İç camı çıkardıktan sonra damlalık şeridine erişilebilir.

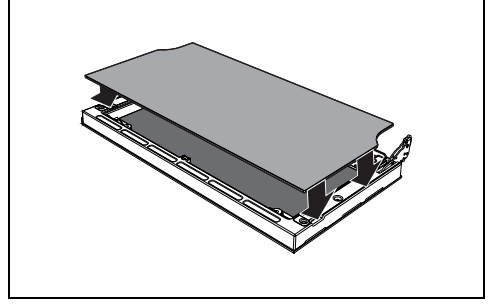


4. Temizlikten sonra iç cam paneli bağlantı parçalarına geri yerleştirin. Ortalayın ve ardından 4 pini, kapının üzerindeki yuvalarına striplerin yardımıyla sıkıca yerleştirdiğinizden emin olun.

uymak için sağ ve sola doğru hareket edin.



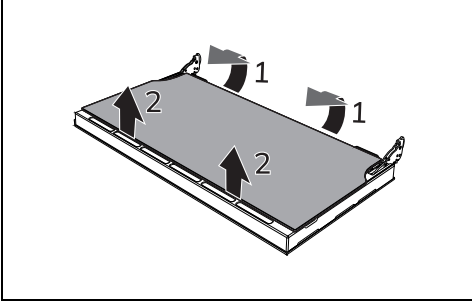
fırın kapağındaki yuvalarına hafif baskı uygulayarak 4 pimleri kilitleyin.



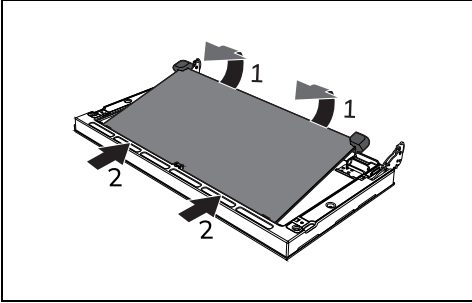
Yardımcı fırın kapağı

1. Oklar tarafından gösterildiği hareketi (1) takip ederek arka kısmı nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın.

2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Böylece cam ile bağlantılı 4 pin yuvalarından fırın kapağındaki muhafazalardan ayrılır.



3. Orta cam parçasığını yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



4. Temizlikten sonra orta cam panelleri yeniden takın.
5. İç cam panelini merkeze alacak şekilde yeniden konumlandırın, ardından takın ve

Fırın haznesini temizleme
Fırınınızın en iyi durumda kalması için soğuduktan sonra temizleyin.

Yiyecek artığının fırın haznesinde kurumasına izin vermeyin; bu örtünün emayesine zarar verebilir.

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

- kapak;
- raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulama

Yemek pişirmek cihaz içinde nem üretir. 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.

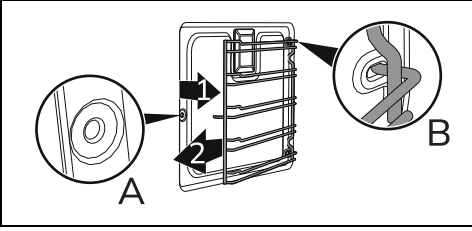
4. İç kısım tamamen kuruyana kadar kapağı açık bırakın.

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

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın haznesinin içine doğru çekerek A olukundan çıkarmak, ardından B koltuklarından dışarı sürmek.

geri.



• Temizleme tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

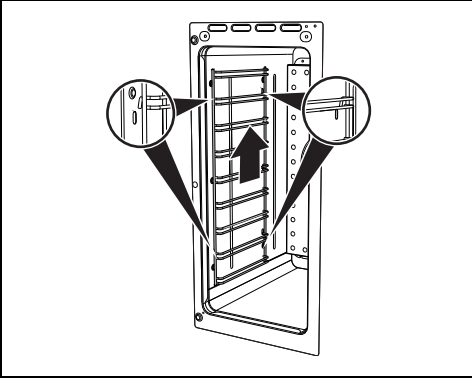
Dikey fırın rafı/tepsi destek

çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçeveleri çıkarıldığında yanlar daha kolay temizlenebilir.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

• Yan muhafazalardan çıkarmak için çerçeveyi yukarı doğru çekin.



• Temizleme tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Fırın tepsisinin tavanının temizliği (bazı modeller/kabuklar için sadece)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

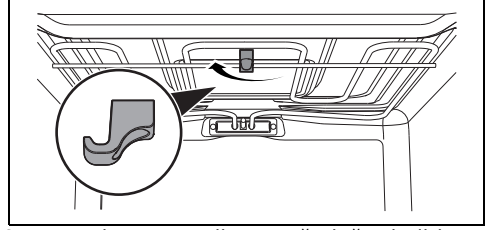


Yanlış kullanım
Cihazın zarar görme riski

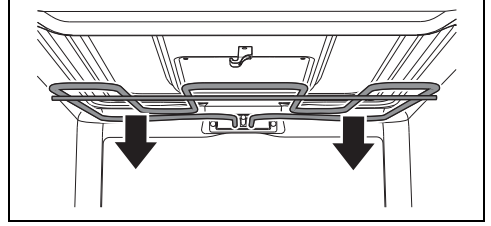
• Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

Cihaz, fırın hacminin tavanını temizlemeyi kolaylaştıran eğilebilir ızgara elemanına sahiptir.

1. Üst ısıtıcı elemanını nazikçe kaldırarak serbest bırakın ve tutucu mandalı 90 derece çevirin.



2. Isıtıcı elemanı nazikçe aşağı doğru indirin ve duruncaya kadar bırakın.



3. Temizliği bitirdiğinizde, ısıtıcı elemanı tekrar yerine koyun ve kilitlemek için tutucu mandalı kilitleyin.

Buhar Temizleme (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme işlevi bir kirin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı bir temizlik prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içini çok kolay temizlemek mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile daha sonra kolayca çıkarılacak şekilde yumuşatılır.

Ön operasyonlar

Buhar Temizleme cycle'ına başlamadan önce:

• Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.

• Varsa sıcaklık probunu çıkarın.

• Varsa kendini temizleyen panelleri çıkartın.

• Fırının tabanına yaklaşık 120 ml su dökün. Halenin kabuktan taşmamasına dikkat edin.

• Fırına sprey başlığıyla su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya doğru yönlendirin ve



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleyen kaplama varsa diflektöre sıkmayın.

- Kapağı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında, takılı olan kendini temizleyen panelleri daha önce söküldüyse, ılık su ve az miktarda deterjanla ayrı olarak yıkayın.

Buhar Temizleme çevrimi ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye veya (varsa).



2. Sıcaklık düğmesini simgeye döndürün.



3. Temizleme döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini 0 yaparak o fonksiyondan çıkın.
2. Kapağı açın ve daha az inatçı kiri mikrofiber bir bezle silin.
3. Sert çıkarılamayan tortular için bakır iletkenliğe sahip aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
5. Fırın içindeki artık suyu çıkarın.

6. Kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini takılıysa yeniden takın. Daha hijyenik olması ve yiyeceklerin rahatsız edici kokular almasını diye:
 - Yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C değerinde fan yardımlı bir fonksiyonla fırını içinin kurutulmasını öneririz.
 - Kendini temizleyen paneller takılıysa fırını içini eşzamanlı katalitik bir çevrimle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için plastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Olağanüstü bakım

Conta bakımı ipuçları

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

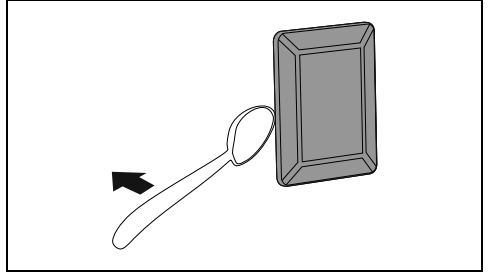
İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



Güç voltajı
Elektrik çarpma tehlikesi

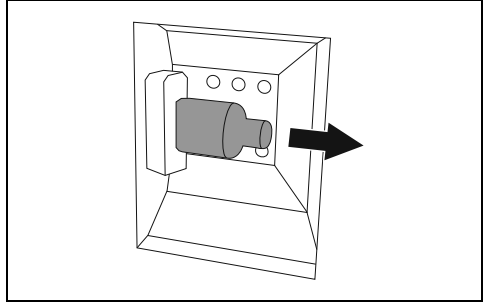
- Aleti prizden çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın iç duvarının emaye yüzeyini çizmeye dikkat edin.

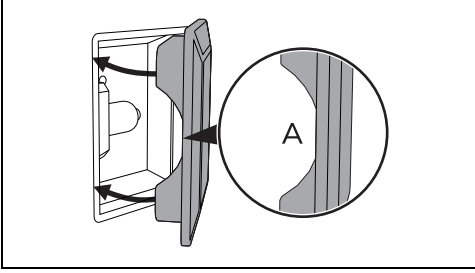
4. Ampülü sürün ve çıkarın.



Halojen aydınlatma ampulüne doğrudan parmaklarınızla dokunmayın, yalıtkan bir malzeme kullanın.

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

6. Kapağı tekrar takın. Camın kalıplı kısmı (A) kapağıya bakacak şekilde yönlendirin.



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

KURULUM



Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından ve yürürlükteki mevzuata uygun olarak kurulmalıdır.



Birleşik Krallık'ta kurulum için sağlanan "UK gaz cihazları için Yerel kurulum spesifikasyonu" broşürüne bakınız.

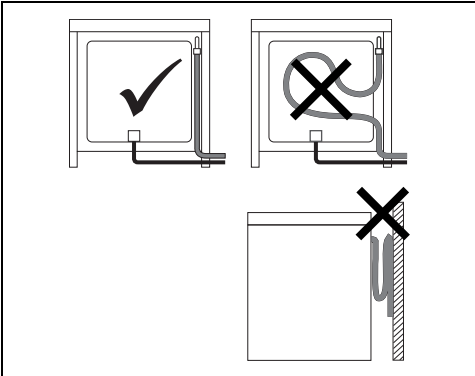
Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana beslemesine, yürürlükteki standartlarca belirlenen kılavuzlara uygun sürekli bir duvar çelik hortumu kullanılarak yapılabilir. Farklı gaz türleri kullanmak için "Farklı gaz türlerine uyum" bölümüne bakınız. Cihazın gaz konnektörü ½" diş vida (ISO 228-1) içerir.

Bir lastik hortumla bağlantı



Aşağıdaki tüm koşulların karşılandığını doğrulayın:

- Hortumun hortuma bağlı olması

güvenlik kelepçeleriyle bağlantı veya konnektör

- Hortabın herhangi bir kısmı sıcak duvarlarla temas halinde değildir (maks. 50 °C)
- Hortum gerilme veya çekiş altında değildir ve bükülme veya dönme yoktur
- Hortum keskin nesnelere veya keskin köşelere temas etmemelidir
- Eğer hortum tam olarak hava sızdırmıyor ve gaz sızdıırıyorsa, onarmaya çalışmayın; yerine yeni bir hortum kullanın
- Hortumun son kullanma tarihinde geçmediğini kontrol edin (hortumun üzerinde serigrafisi halinde)

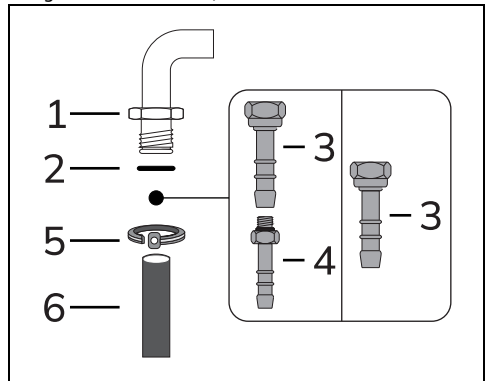


Mevcut standartlara uygun bir lastik hortum ile bağlantı, hortumun tüm uzunluğu boyunca incelenebildiği sürece iznildir.



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

Mevcut standartlara uygun özelliklere sahip bir lastik hortum kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapın (hortum üzerinde referans standardın damgalı olduğundan emin olun).

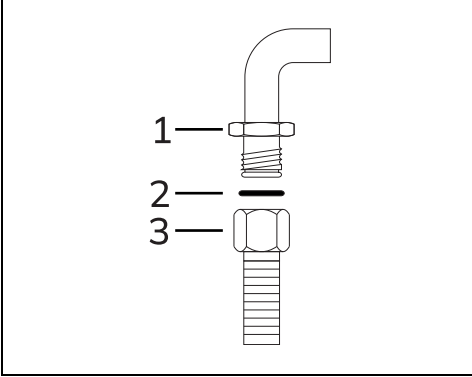


Hortum bağlantı parçacığını dikkatlice 3 üyesine vidalayın

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

Hortum bağlantısını yaptıktan sonra gaz hortumunu 6 numaralı hortum konnektörüne itin ve 5 numaralı kelepçe ile sabitleyin; bu kelepçe mevcut düzenlemelere uygun olmalıdır.

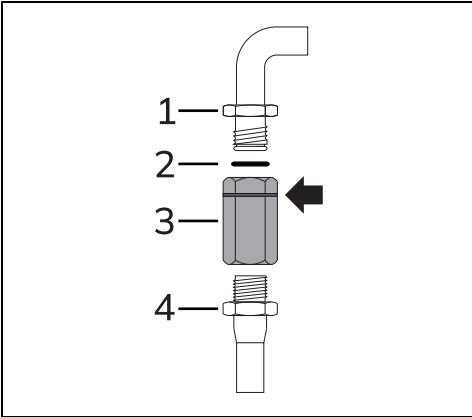
Çelik hortum ile bağlantı
Uygulanabilir standartlara uygun sürekli duvar çelik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantı yapın.



Alete ait gaz bağlantı noktası 1'e 3 numaralı konnektörü dikkatlice vidalayın ve aralarına conta 2'yi yerleştirin.

Vidadan geçişli çelik hortum ile bağlantı

B.S. 669 uyumlu bayonet ile çalışan çelik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı gerçekleştirin.

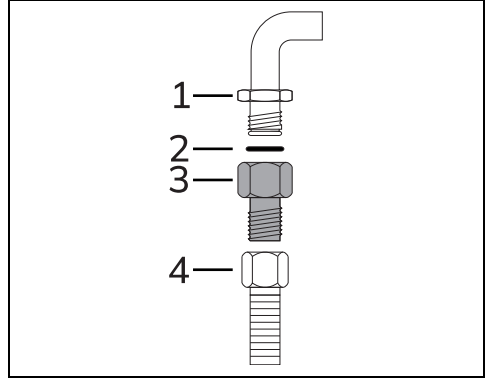


Gaz hortum konnektör 4 dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve adaptörü 3'e vidalayın. Tümleyi aletin hareketli bağlantı noktası 1'e vidalayın,

onlar arasına verilen conta 2'yi takmak.

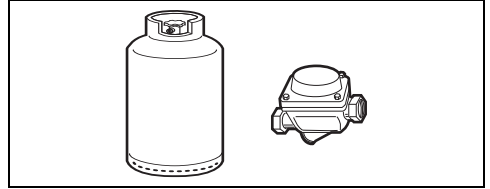
Konik dahil bağlantılı çelik hortum ile bağlantı

Gaz ana hatlarına şu şekilde bağlantı yapın: uygulanabilir standartlara uygun sürekli duvar çelik hortum.



Hortum konnektörünü özenle 3'e vidalayın ve aletin gaz bağlantı noktası 1 (½" vida ISO 228-1) arasına verilen conta 2'yi yerleştirin. 3. konnektörün dişine yalıtıcı malzeme uygulayın ve ardından vidalayın. çelik hortum 4, konnektör 3 üzerine.

LPG'ye bağlantı



Bir basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpüne bağlantıyı, yürürlükteki standartlarda belirtilen yönergelerle yapın.

Besleme basıncı "Brülör ve nozul karakteristikleri tablosu"nda belirtilen değerlere uymalıdır.

Oda havalandırması

Alet, yürürlükteki standartlara uygun sürekli bir hava akışına sahip odalara monte edilmelidir. Aletin kurulu olduğu odada gazın düzenli yanması için yeterli hava akışı ve odadaki gerekli hava değişimi bulunmalıdır. Izgaralarla korunan hava delikleri, mevcut düzenlemelere uygun ve hiçbir kısmı engellenmeyecek şekilde doğru boyutta olmalı ve hiçbir şekilde kısmen bile olsa engellenmemelidir.

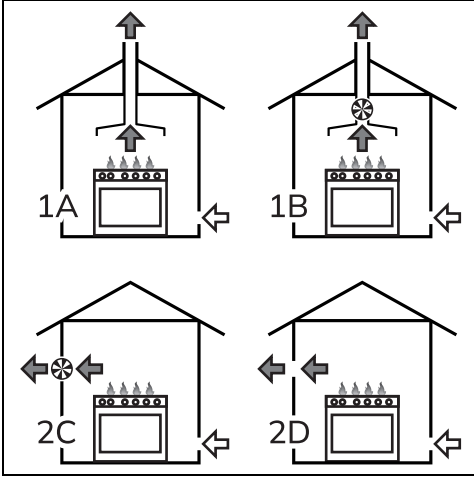
Isıyı gidermek için oda yeterince havalandırılmalıdır ve

pişirme nedeniyle oluşan nem: Özellikle uzun süre kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin giderilmesi

Yanma ürünleri, verimliliği kesin olan doğal emniyet bacasına bağlı davlumbazlar ile veya zorlanmış çekiş yoluyla giderilebilir. Etkili bir çekiş sistemi için bu alanda nitelikli bir uzmanın kesin planlama yapması gerekir ve uygulanabilir standartlarda belirtilen konumlara ve boşluklara uymalıdır.

İş tamamlandığında, kurulumcu uygunluk belgesi düzenlemek zorundadır.



1 Davlumbaz ile çekiş

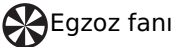
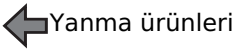
2 Davlumbaz olmadan çekiş

A Tek bir doğal emiş ile çekiş
emiş bacası

B Tek baca ile çekiş
egzoz fanı

C Dışarı doğrudan duvar ile çıkarma
veya pencere monte edilen egzoz fanı

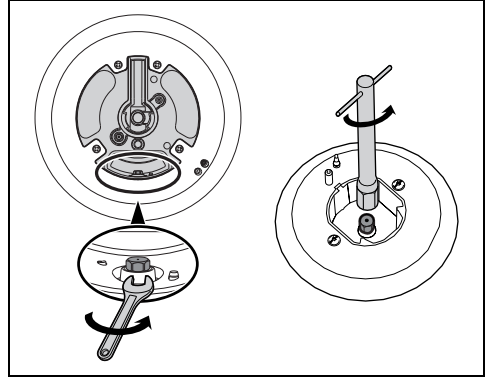
D Doğrudan dışarıya iletme yoluyla çekiş
duvar



Farklı gaz türlerine uyum

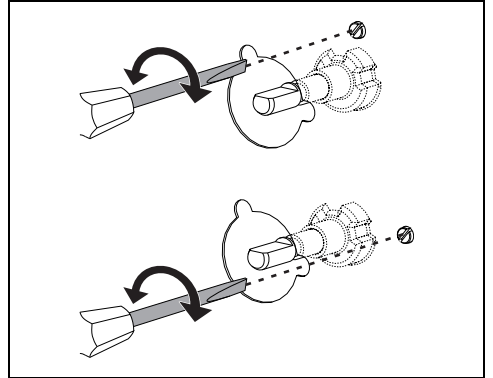
Diğer gaz türlerinde çalışmada, brülör nozulunun değiştirilmesi ve gazda minimum alevin ayarlanması gerekir

gövdeler. nozul değiştirme



1. Ocak gövdelerini, brülör kapaklarını ve alev yayıcı tacı çıkartarak brülör kupalarını erişilebilir hale getirin.
2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm anahtar ile nozul değiştirin (Bkz. "Brülör ve nozul özellikleri tablosu").
3. Brülörleri kendi yuvalarına geri yerleştirin.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarın ayarlanması



Brülörü yakın ve minimum konuma getir. Gaz vanası kolunu çek ve gaz vanası milinin yanındaki ayar vidasını (modele göre) doğru minimum alev elde edilene kadar çevir.

Vidayı yeniden takın ve brülör alevinin istikrarlı olduğundan emin olun. Vidayı maksimumdan minime hızla çevirin: Alev sönmemelidir. Bu işlemi tüm gaz vanalarında tekrarlayın.

LPG için minimum ayarın ayarlanması

Yan tarafa konumlandırılan vidayı sıkın

valf mili tamamen saat yönünde.



Cihazda fabrika tarafından önceden ayarlanan gazdan farklı bir gazı ayar yapıldıktan sonra, cihaz üzerindeki gaz ayar etiketini yeni gazı karşılık gelen etiketle değiştirin. Etiket, nozül takımının (varsa) içinde takılıdır.

gaz vanalarının yağlanması

Zamanla gaz vanaları çevirmesi zor hale gelebilir ve tıkanabilir. Bunları temizleyin iç kısmını ve yağlama gresini değiştirin.



Gaz vanalarının yağlanması, uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Gaz türleri ve Ülkeler

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

Cihazın kurulacağı ülkeye göre mevcut gaz türleri belirlenebilir. “Brülör ve nozül karakteristik tabloları” içindeki doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın.

Brülör ve nozül karakteristik tabloları

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

5 LPG G30/31 - 30/37 mbar	YARDIMCI (AUX)	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasite (kW)	1.0	1.8	3.0	4.0
Meme kalınlığı çapı (1/100 mm)	50	65	85	100
Ön-havuz odası (nozul üzerinde basılı) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1300
Nominal akış hacmi G30 (g/h)	73	131	218	291
Nominal akış hacmi G31 (g/h)	71	129	214	286
6 LPG G30/31 - 37 mbar	YARDIMCI (AUX)	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasite (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Meme boyutu ucu çapı (1/100 mm)	50	65	81	95
Ön-odacı (uç üzerinde basılmış) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	900	1500
Dereceli akış hızı G30 (g/saat)	80	138	218	305
Dereceli akış hızı G31 (g/saat)	79	136	214	300
7 Şehir gazı G110 - 8 mbar	YARDIMCI (AUX)	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 (nozuldaki baskı)	(/8)	(/2)	(/3)	0190
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1000

Sağlayıcılar tarafından sağlanmayan nozullar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Pozisyonlama

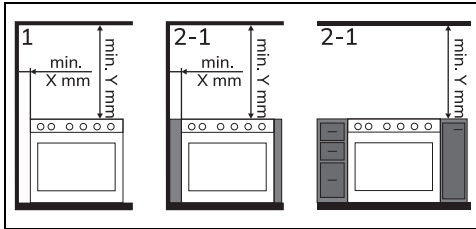


Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1	Ayaklı (bağımsız)
Sınıf 2 - alt sınıf 1	Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden en az X mm mesafede cihazın yanından duvarlara karşı konumlandırılabilir. Cihazın üstünde monte edilen herhangi bir duvar ünitesi, en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır.

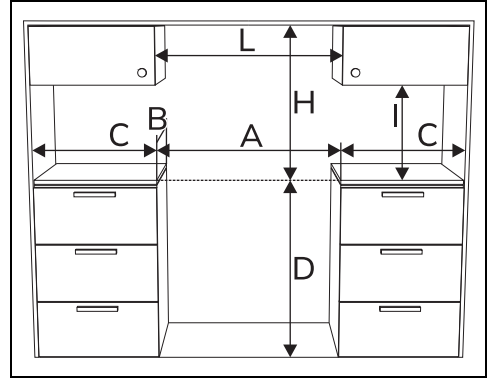


X 150 mm
Y 750 mm



Cihazın üstüne bir davlumbaz monte edildiye, doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimat kılavuzuna bakınız.

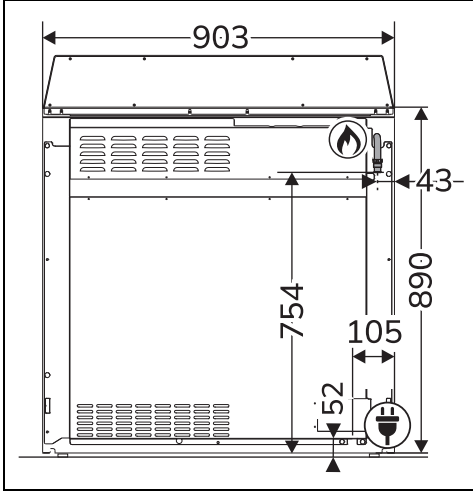
Cihazın toplam boyutları



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

Yan duvarlardan veya diğer yanıcı malzemelerden minimum mesafe.
2 En az dolap genişliği (=A)

Cihaz boyutları

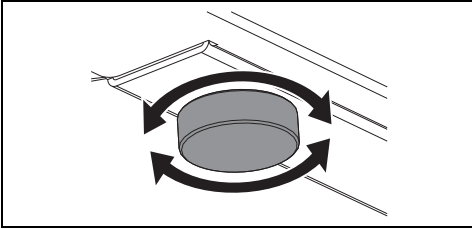


Gaz bağlantısının konumu



Elektrik bağlantısının konumu

Cihazı düzlemek



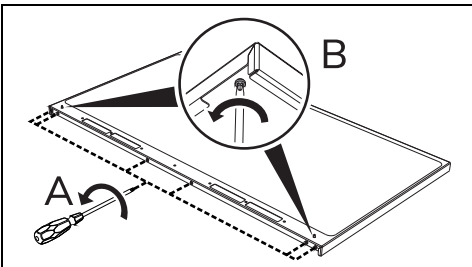
Daha fazla denge sağlamak için cihaz yerinde düz olmalıdır:

- Ayakları, cihaz yerinde sabit ve düz hâle gelinceye kadar vidalayın ya da sökün.

Yükseltici birleştirme

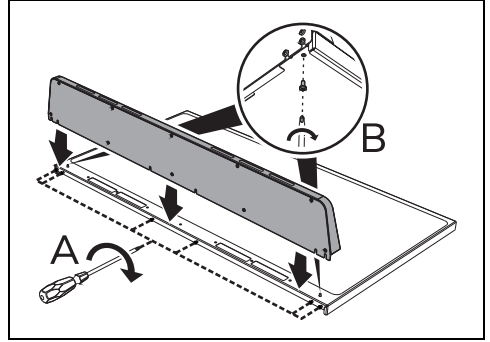
Yükseltici her zaman cihaz üzerinde doğru konumda ve güvenli şekilde sabitlenmelidir.

1. Ocağın arkasındaki 6 civatayı (A) gevşetin ve alttaki iki civatayı (B) sökün.



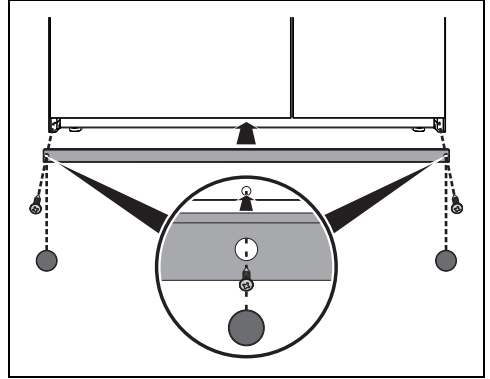
2. Yükselticiyi ocağa yerleştirin. Yükselticinin alt 6 yuvasını, daha önce gevşetilmiş olan ocağın arkasındaki 6 civata ile hizalayın.

3. Arkasındaki 6 civatayı sıkın
ocanın ve alttaki 2 civatayı beraber sıkın.



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

Tavanı monte etmek



Rıhtım her zaman cihaz üzerinde doğru konumda ve güvenli şekilde sabitlenmelidir.

1. Rıhtımı cihazın ön alt kısmına yerleştirin.
2. Yan iki civatayı vidalayarak rıhtımı cihazla sabitleyin.
3. Verilen tıkaçlarla rıhtım deliklerini örün.



Sağlanan rıhtım ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

Ana hat özelliklerini plakette üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanıtım plakasının cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırıldığı. Bu plakayı herhangi bir nedenle kaldırmayın.

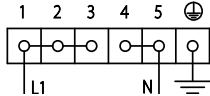
Cihaz, diğer tellerden en az 20 mm daha uzun bir tel ile topraklanmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 6 mm²

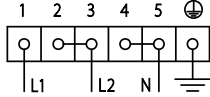
üç telli kablo



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

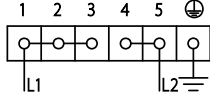
dört telli kablo



220-240 V 2~

3 x 6 mm²

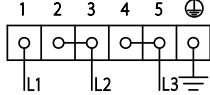
üç telli kablo



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

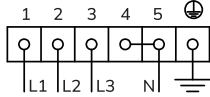
dört telli kablo



380-415 V 3N~

5 x 1.5 mm²

beş telli kablo



Görülen değerler iç iletkenin kesimine aittir.



Yukarıda belirtilen güç kabloları, EN 60335-2-6 standardına uygun olarak örtüşme katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam kesinti sağlamak için temas aralığı yeterli olan tüm kutup devre kesicisi ile güç hattını bağlayın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit sisteme entegre edilen devre kesici

bağlantı AS/NZS 3000 ile uyumlu olmalıdır.

Kurulum için talimatlar

• Güç kaynağına bağlamak için fiş kullanırsanız, fiş kurulum sonrasında erişilebilir olmalıdır.

• Güç kablolarını bükmemeyi veya sıkıştırmamayı.

• Cihaz, kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.

• Vida dişli dirseğini sökmeye ya da zorlamaya çalışmayınız. Bu, cihazın bu bölümüne zarar verebilir ve üretici garantisini geçersiz kılabilir.

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

• Gaz vanası, tutuşturucu ve ateşleyicinin düzgün çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı ve ardından hepsini birlikte açın.

• Brülör düğmelerini minimum konuma getirin ve her bir brülör için ateşin istikrarlı olduğundan ve tüm brülörler birlikte denetlenmesini sağlayın.

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

• Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.