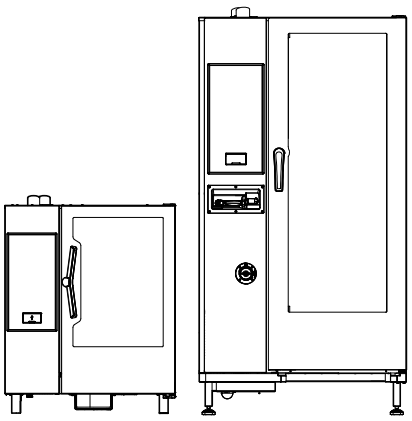
Elektrikli ve Gazlı KOMBİ fırın

Dokunmatik ve Dijital modeller

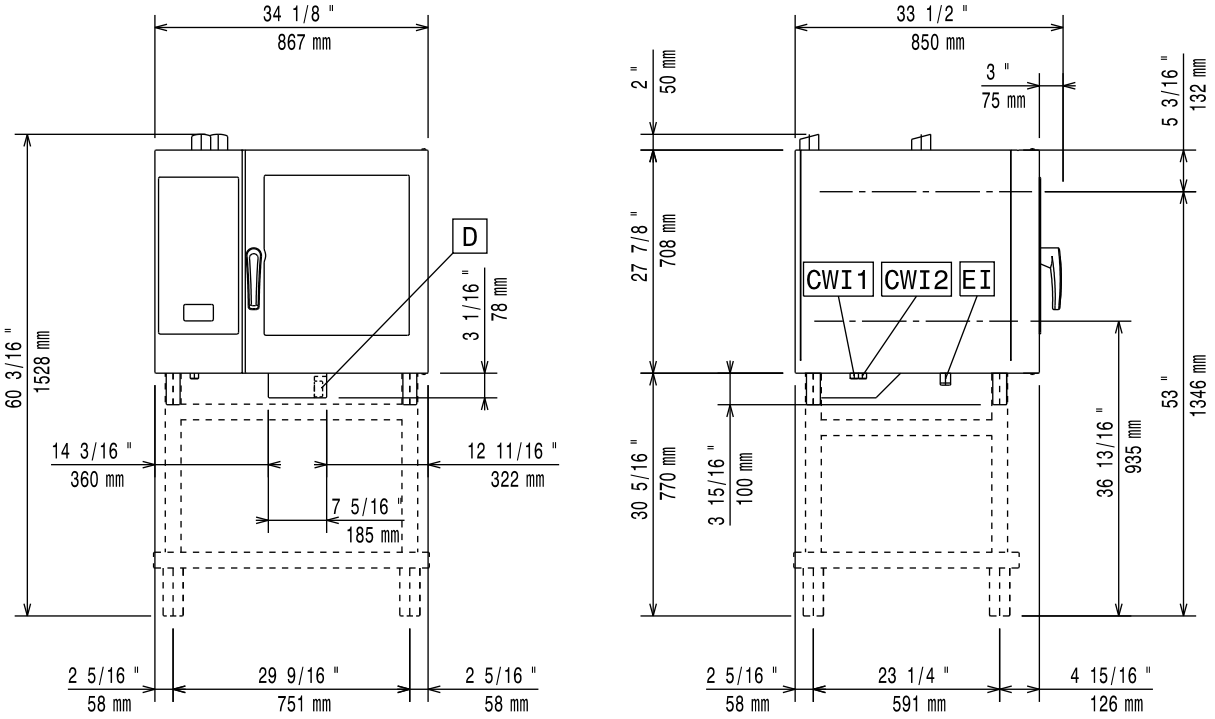


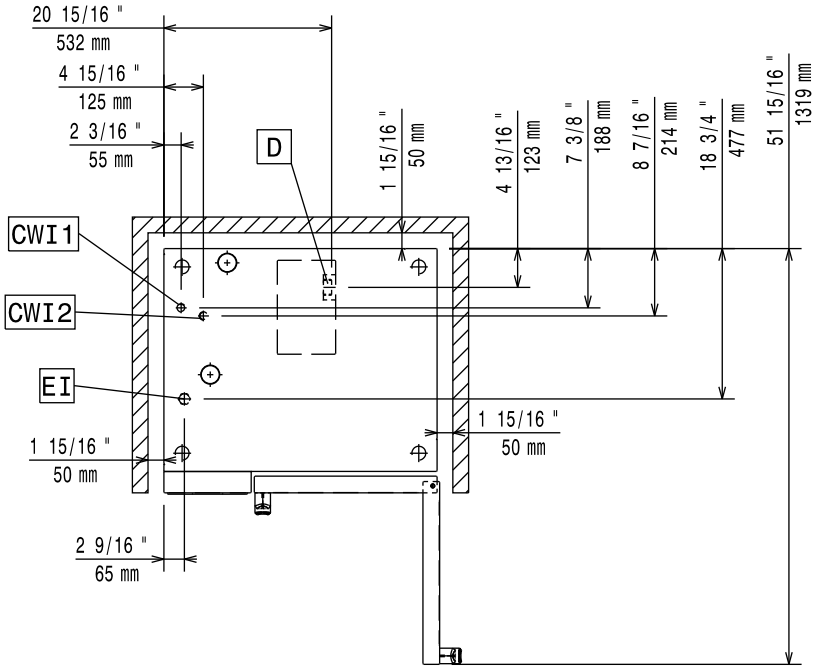
TR Kurulum kılavuzu

0595407M00_EU- 2026.07

Kurulum şeması

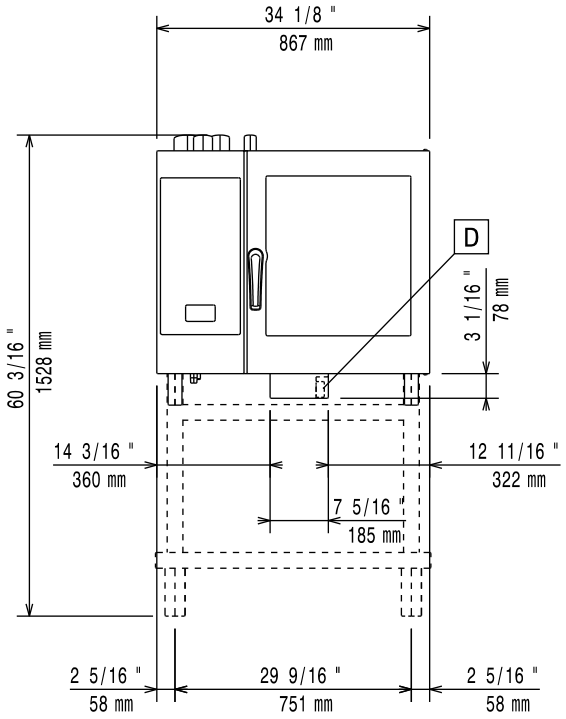
6GN 1/1 Elektrikli model – kazanlı ve kazansız – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402100)

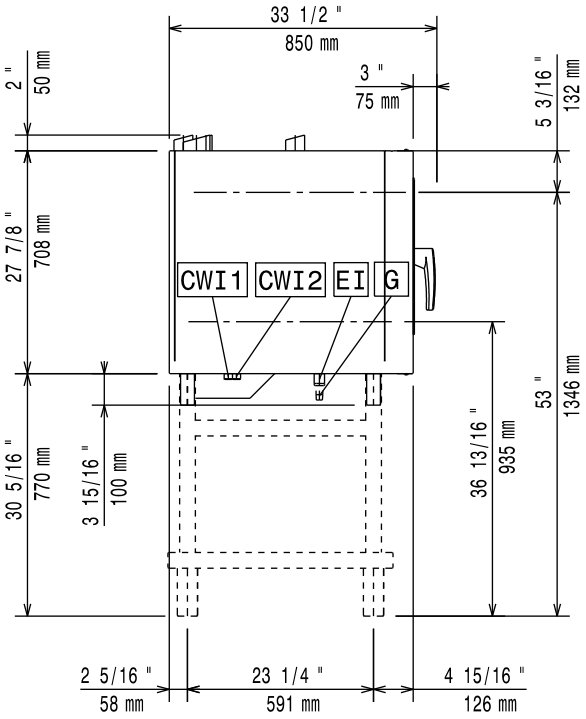


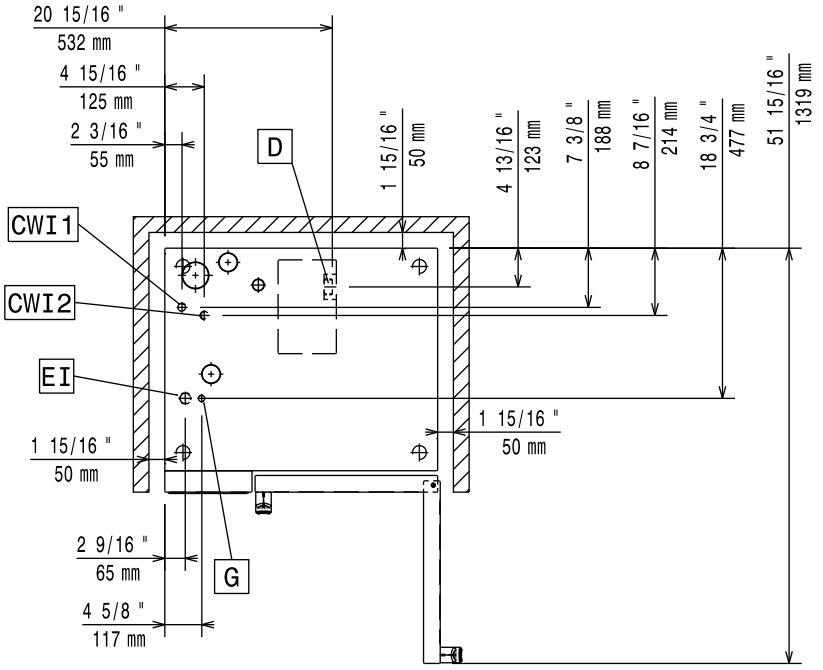


Kurulum şeması

6GN 1/1 Gazlı model – kazanlı – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402000)

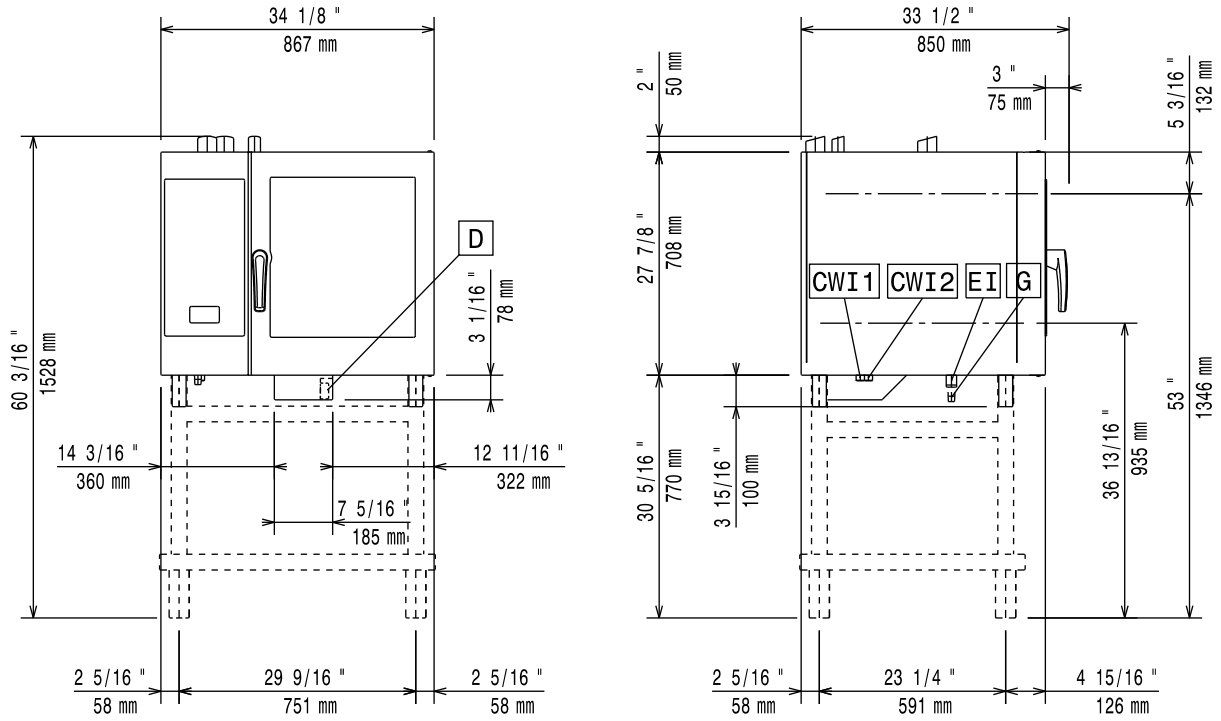


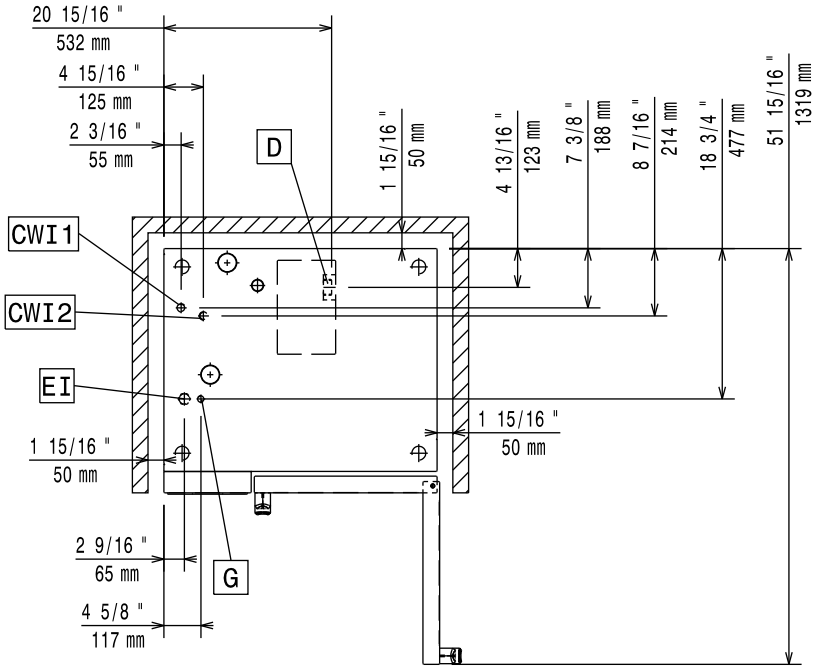




Kurulum şeması

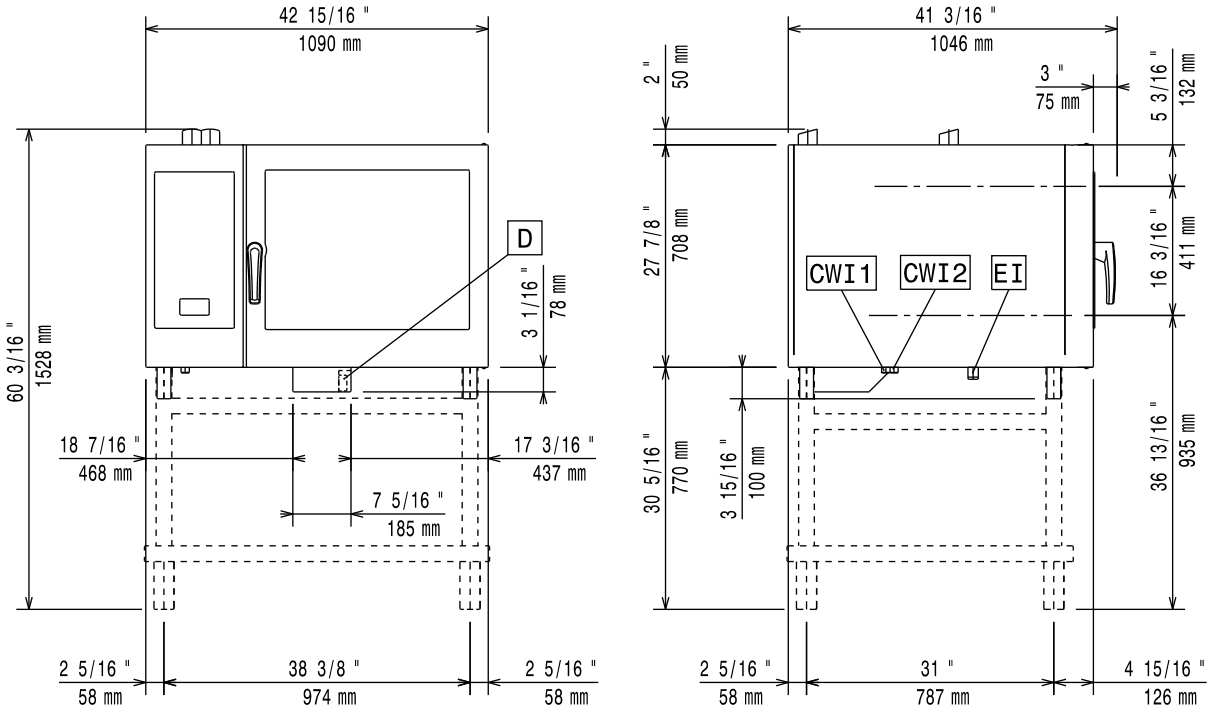
6GN 1/1 Gazlı model – kazansız – Dokunmatik ve Dijital (kod 597401Z00)

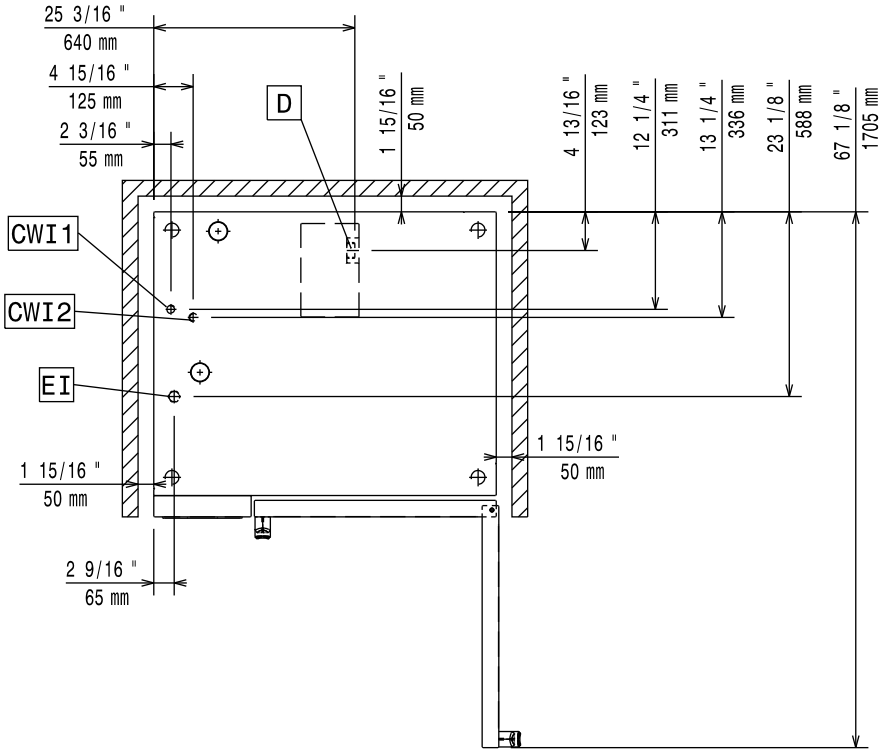




Kurulum şeması

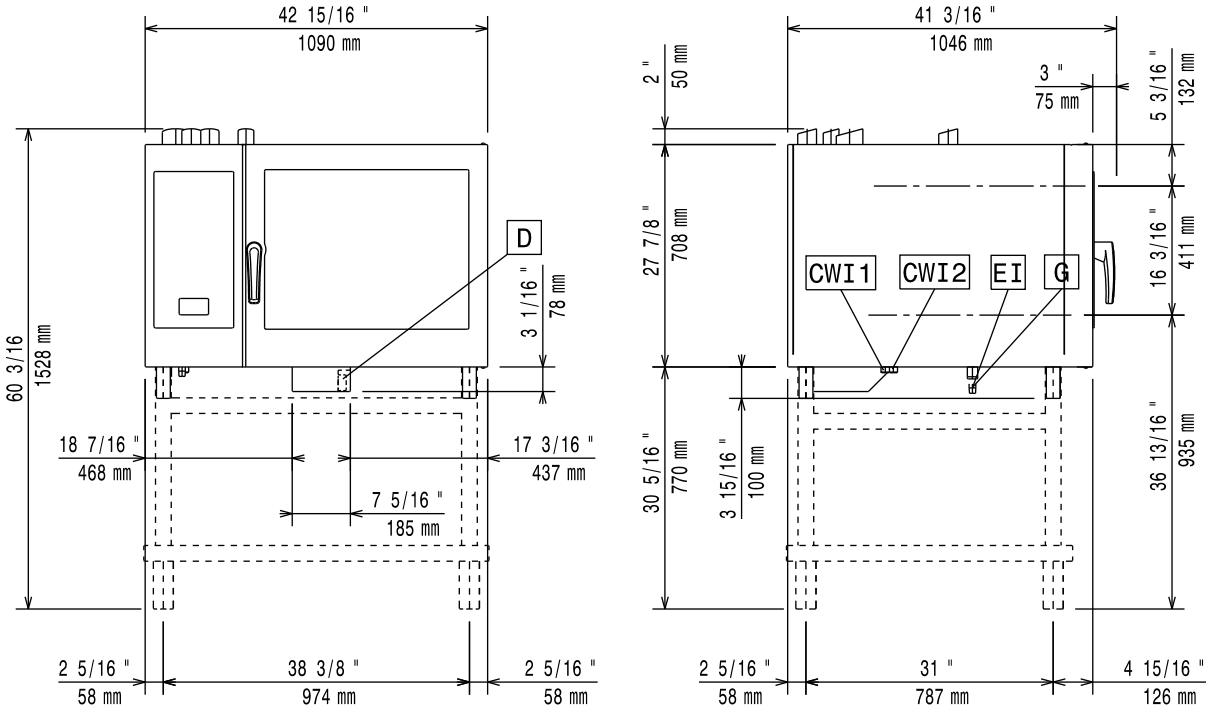
6GN 2/1 Elektrikli model – kazanlı ve kazansız – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402700)

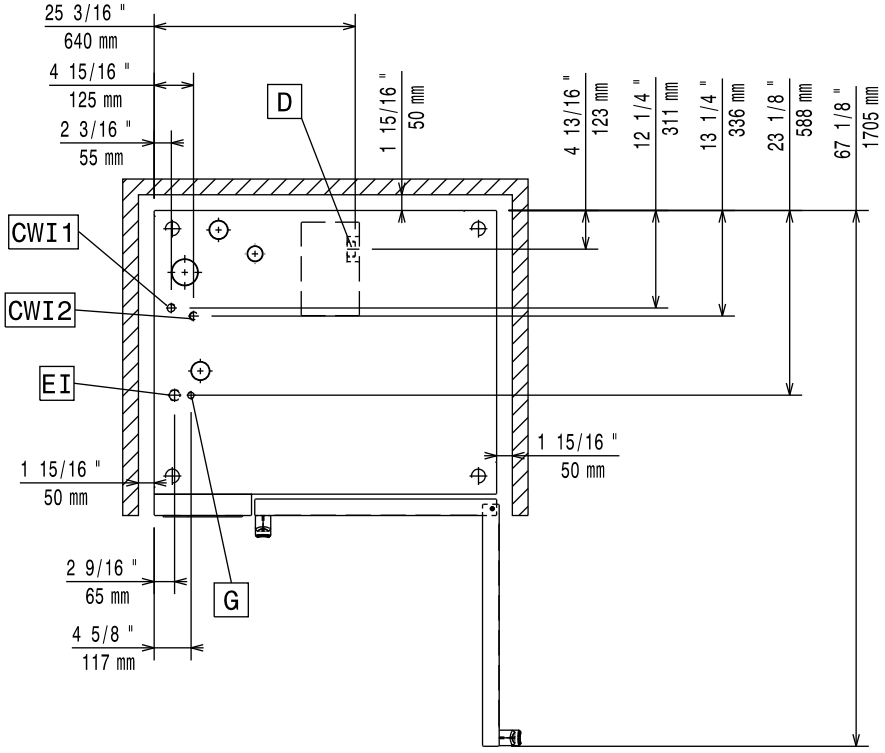




Kurulum şeması

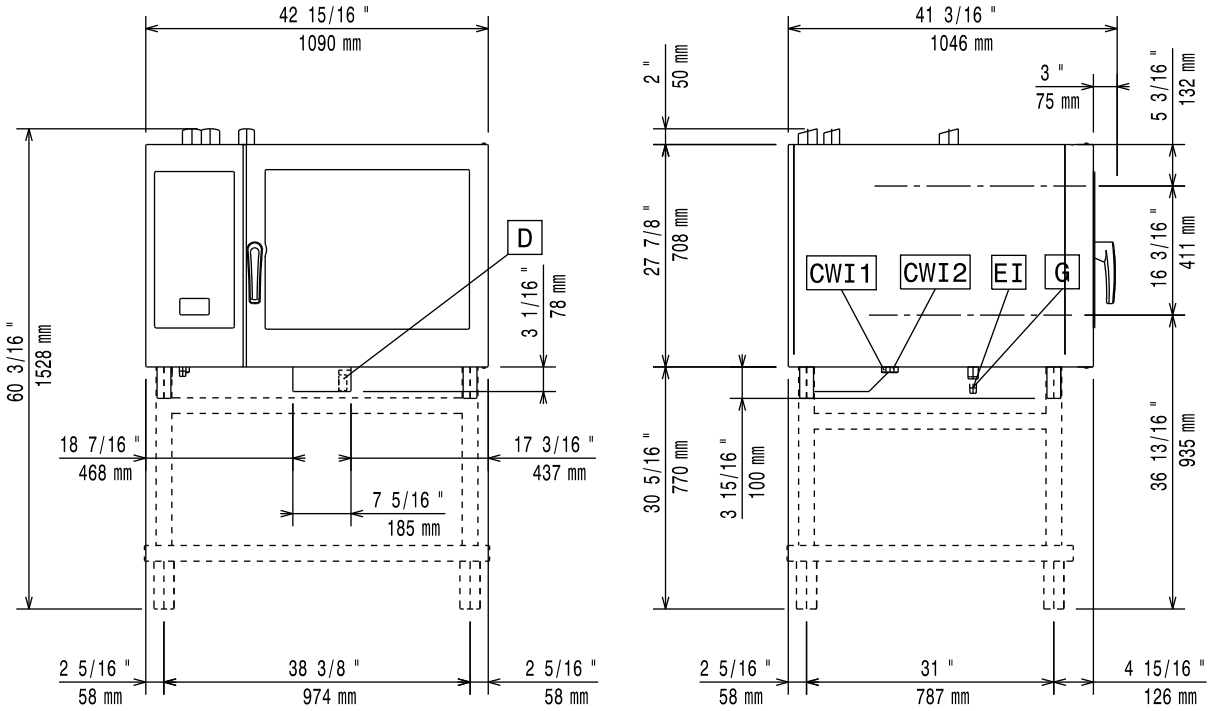
6GN 2/1 Gazlı model – kazanlı – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402600)

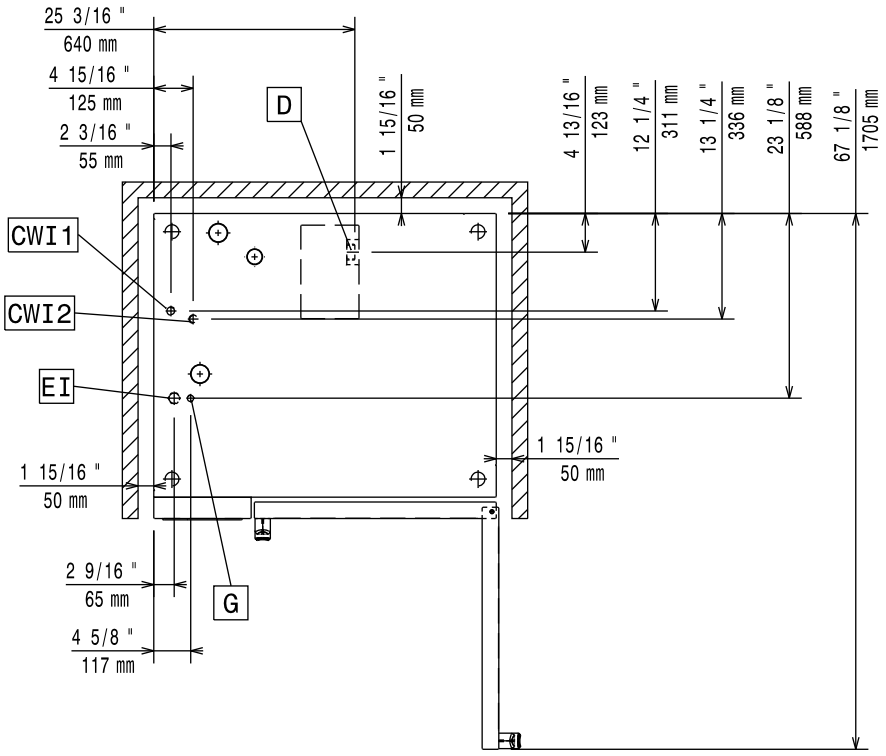




Kurulum şeması

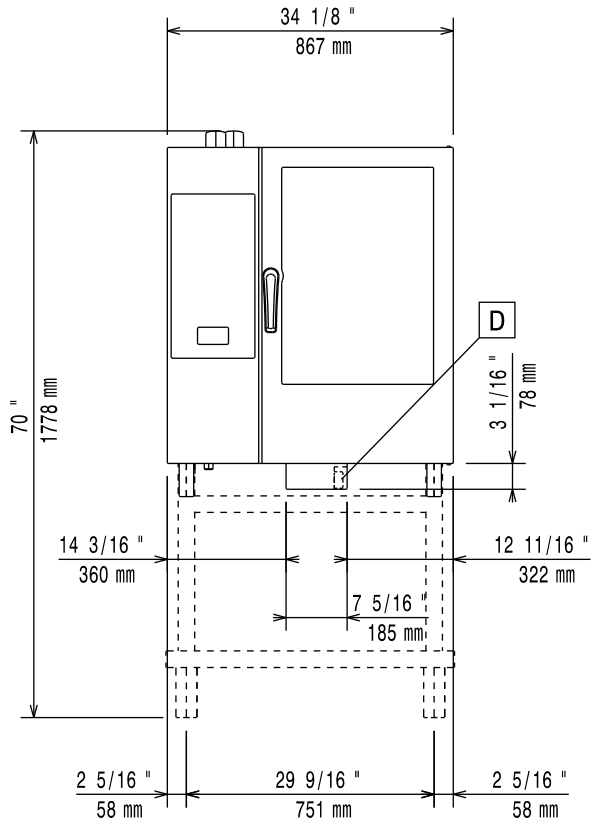
6GN 2/1 Gazlı model – Kazansız – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402500)

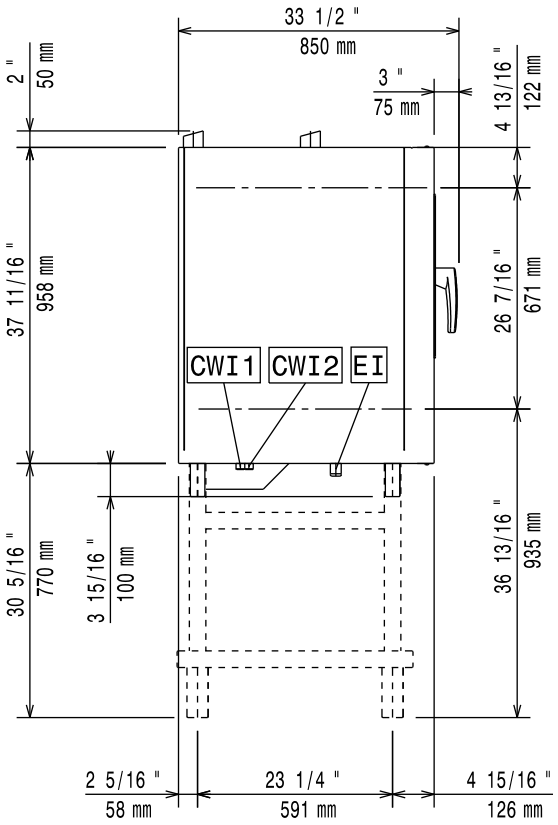


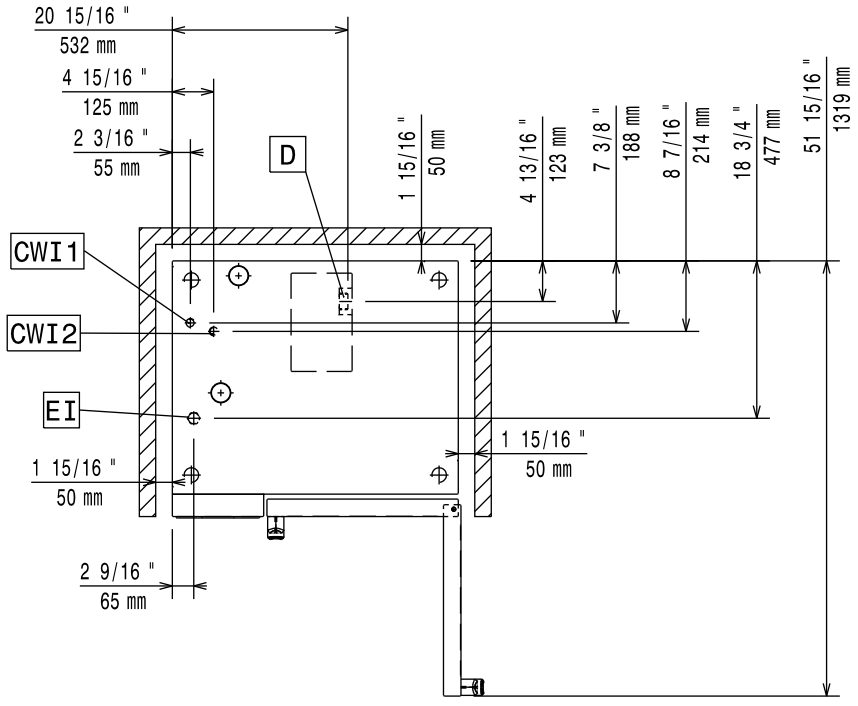


Kurulum şeması

10GN 1/1 Elektrikli model – kazanlı ve kazansız – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402400)

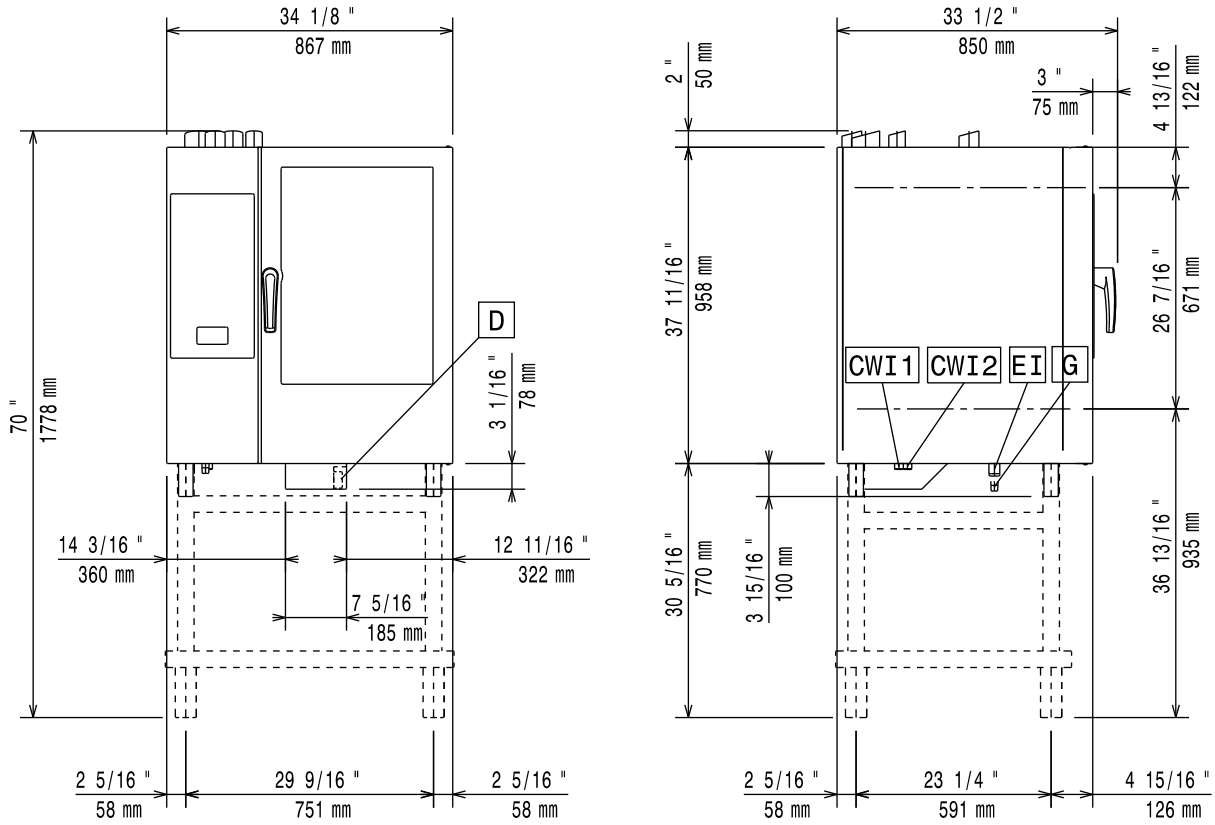


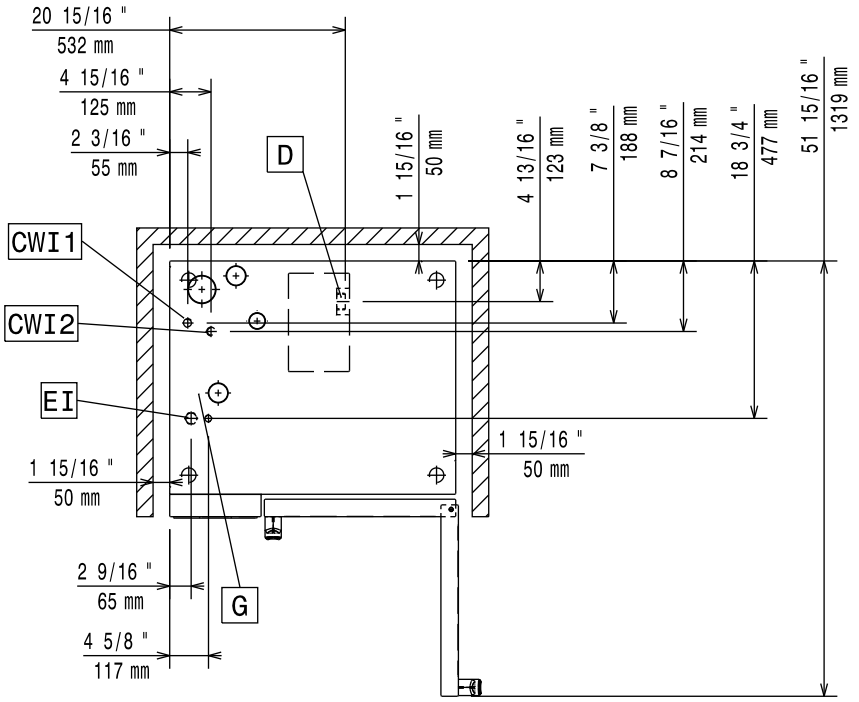




Kurulum şeması

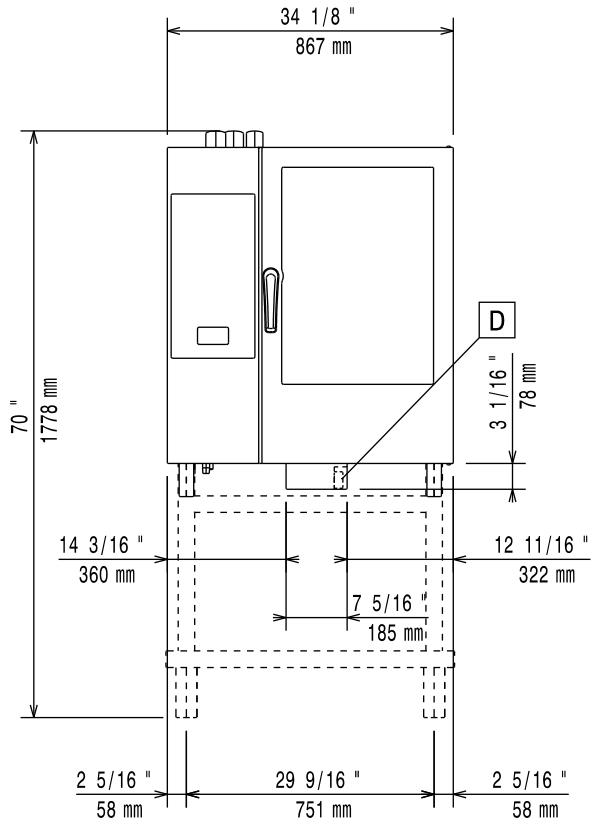
10GN 1/1 Gazlı model – kazanlı – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402300)

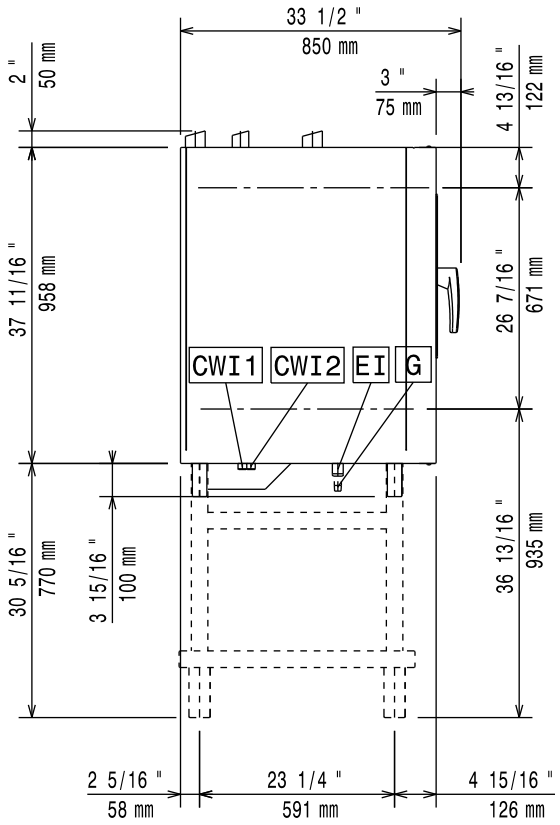


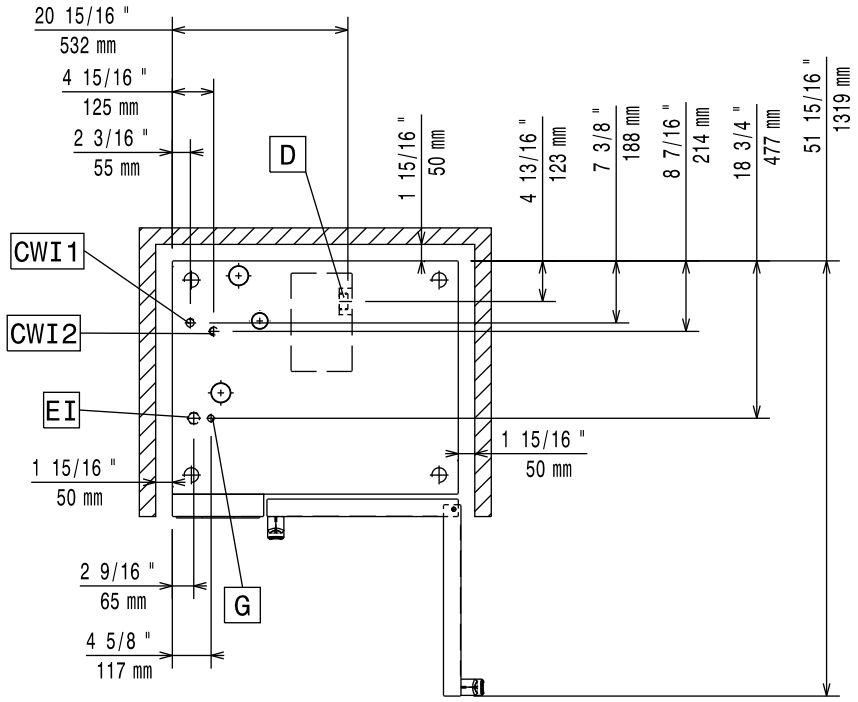


Kurulum şeması

10GN 1/1 Gazlı model – Kazansız – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402200)

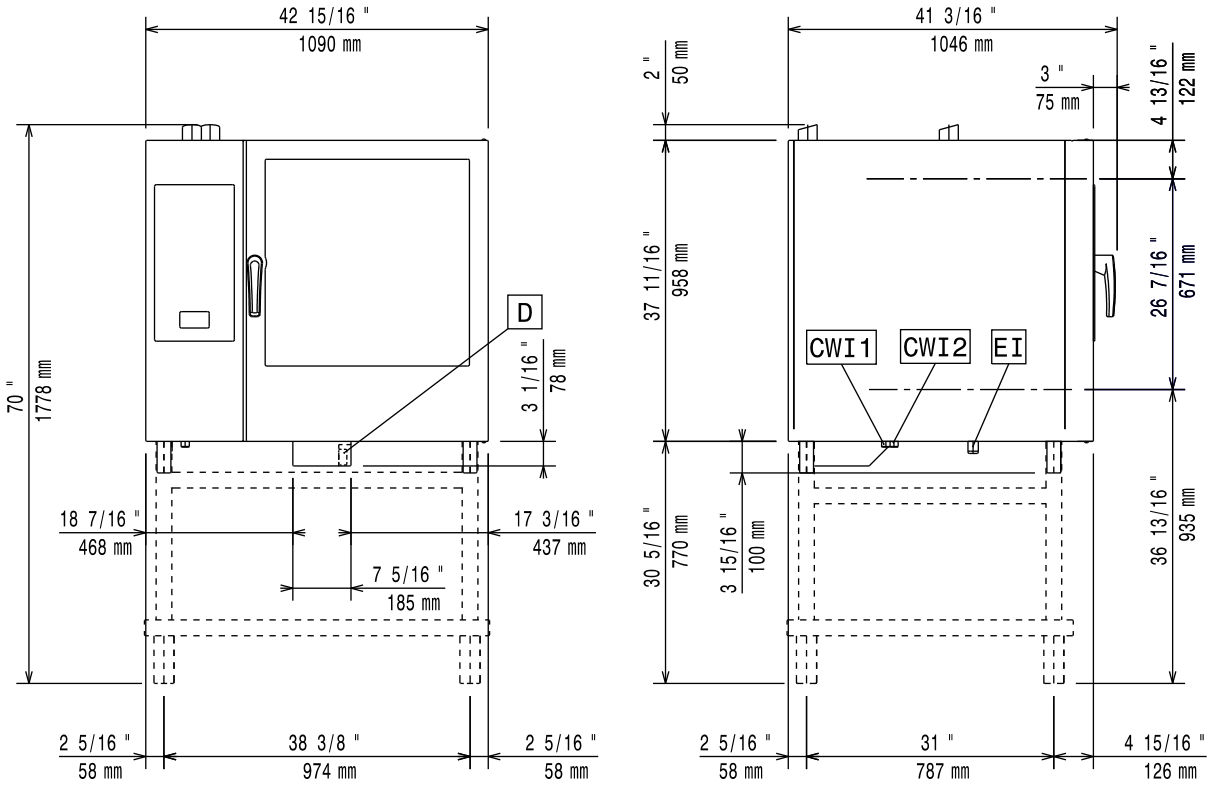


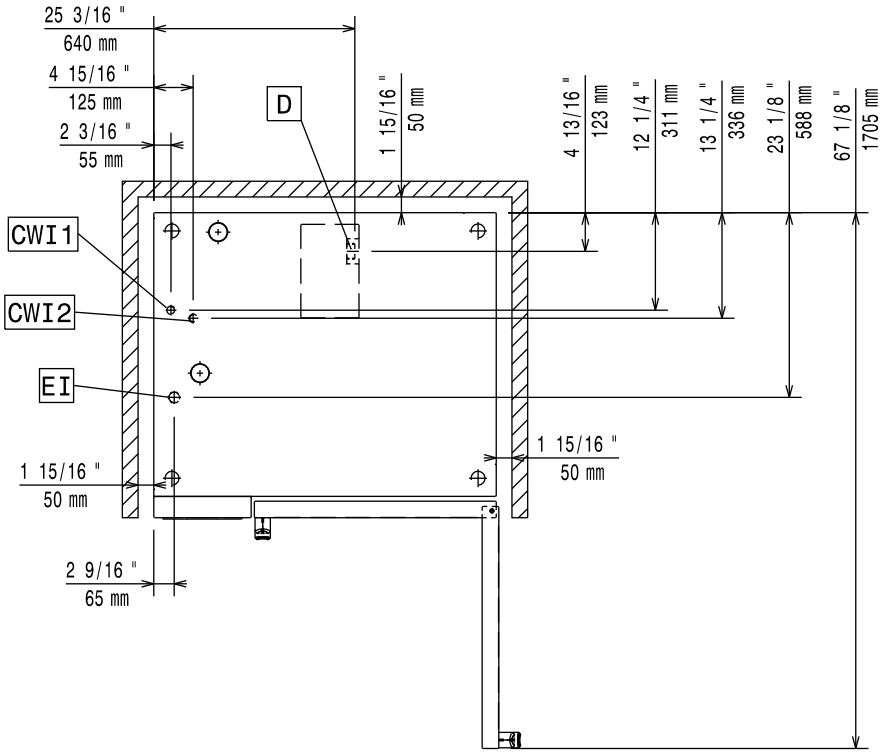




Kurulum şeması

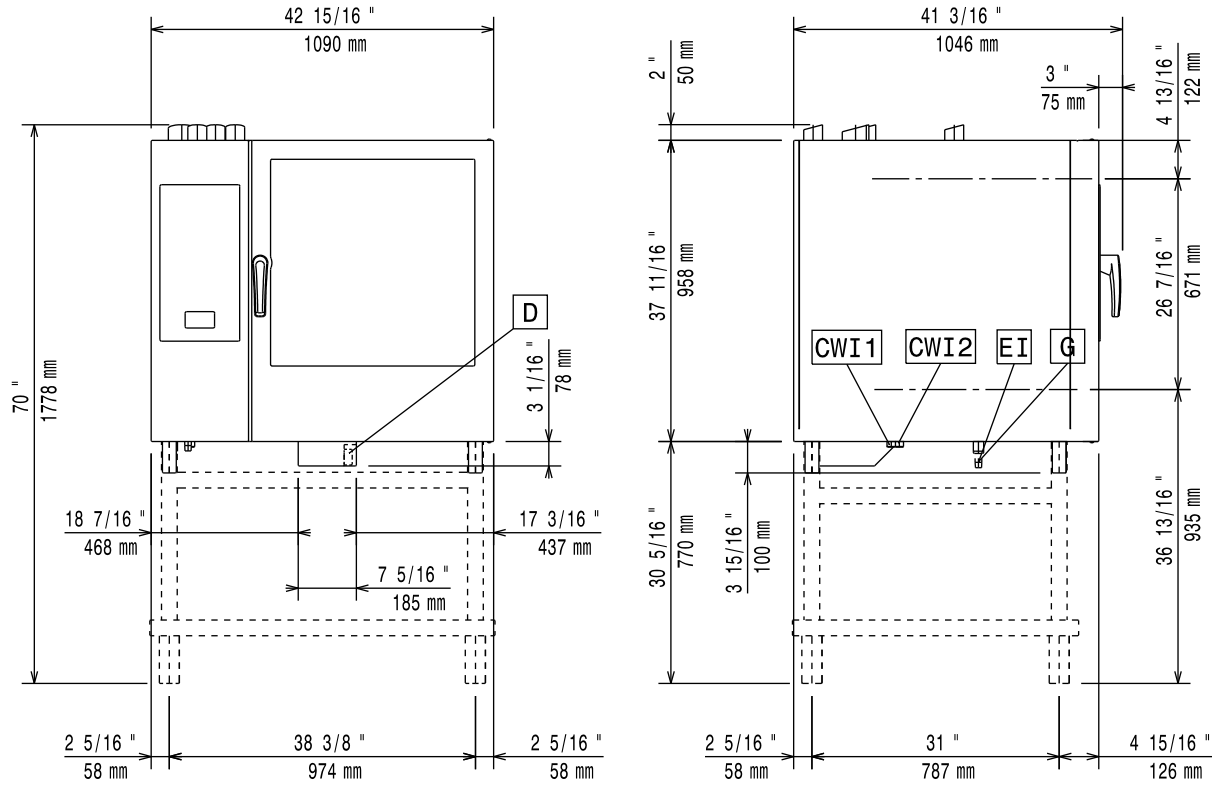
10GN 2/1 Elektrikli model – kazanlı ve kazansız – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402A00)

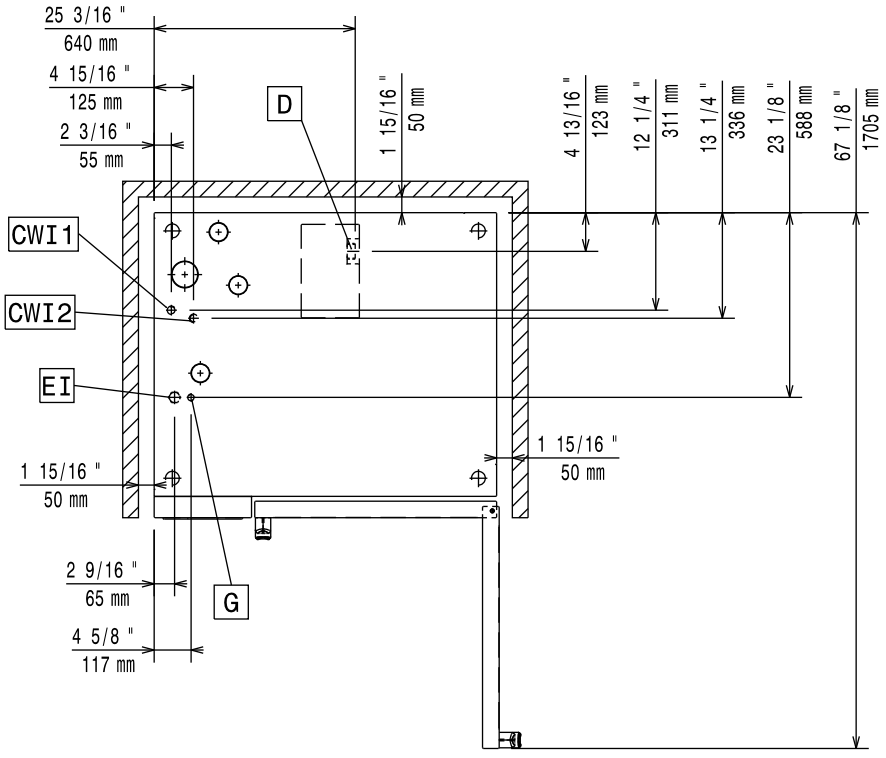




Kurulum şeması

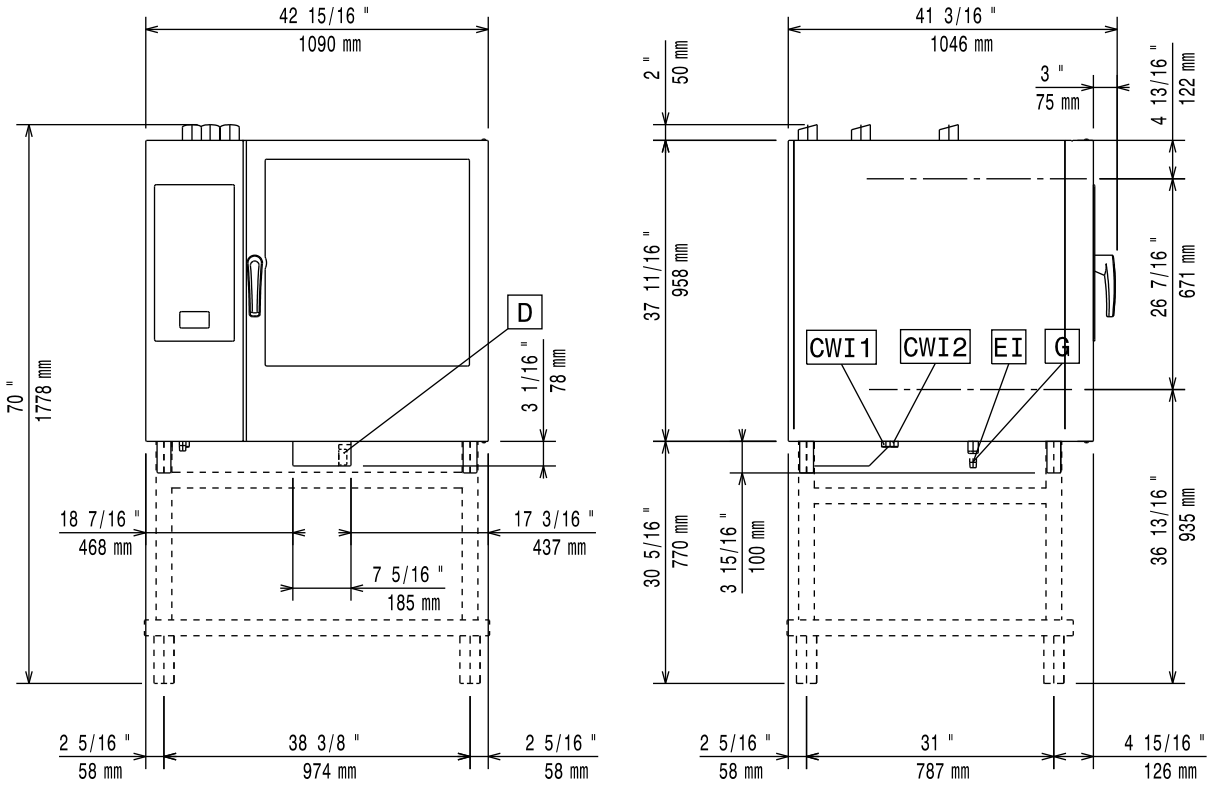
10GN 2/1 Gazlı model – kazanlı – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402900)

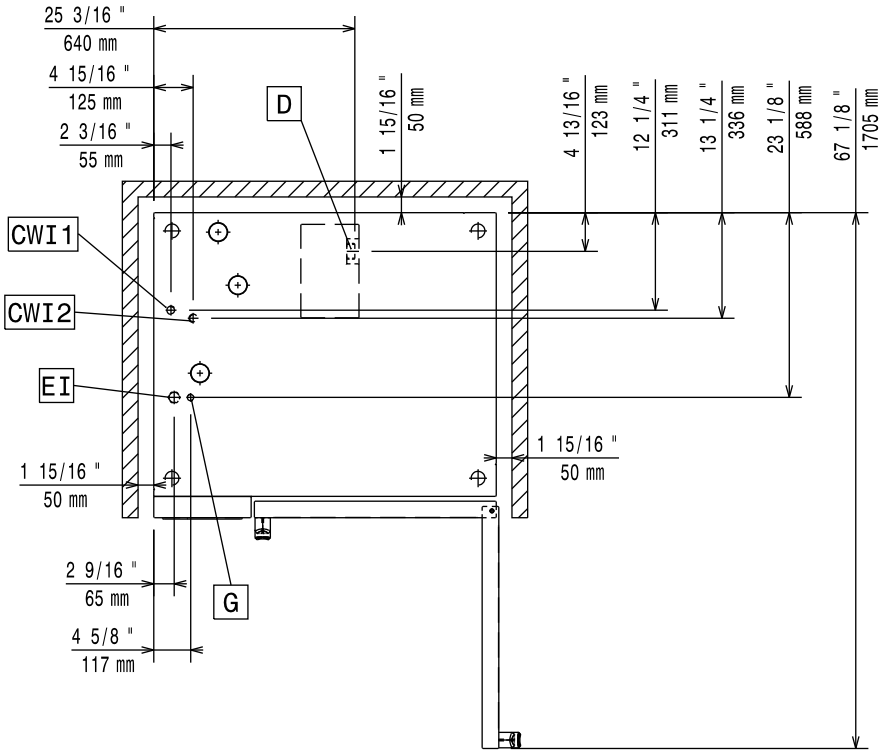




Kurulum şeması

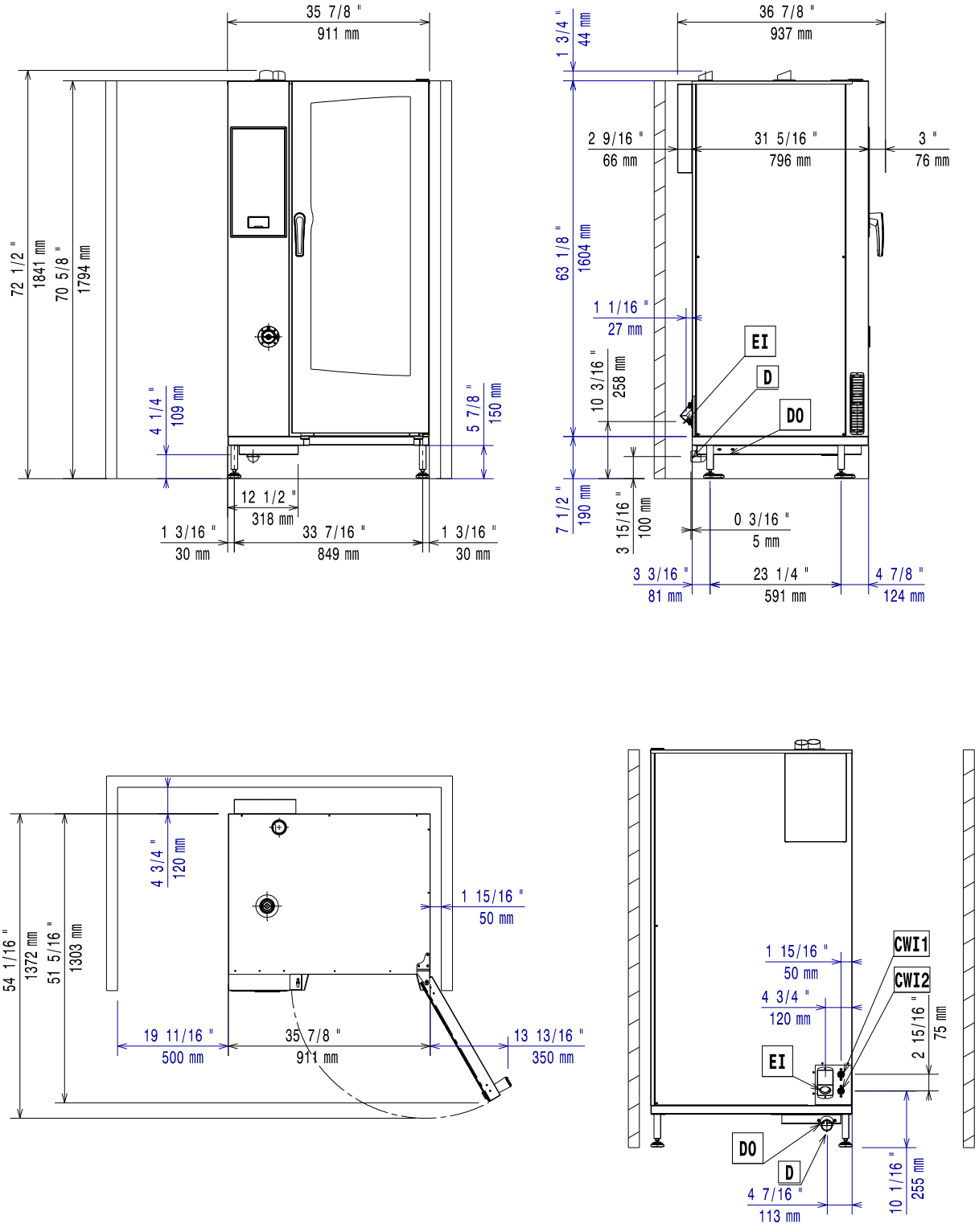
10GN 2/1 Gazlı model – kazansız – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402800)



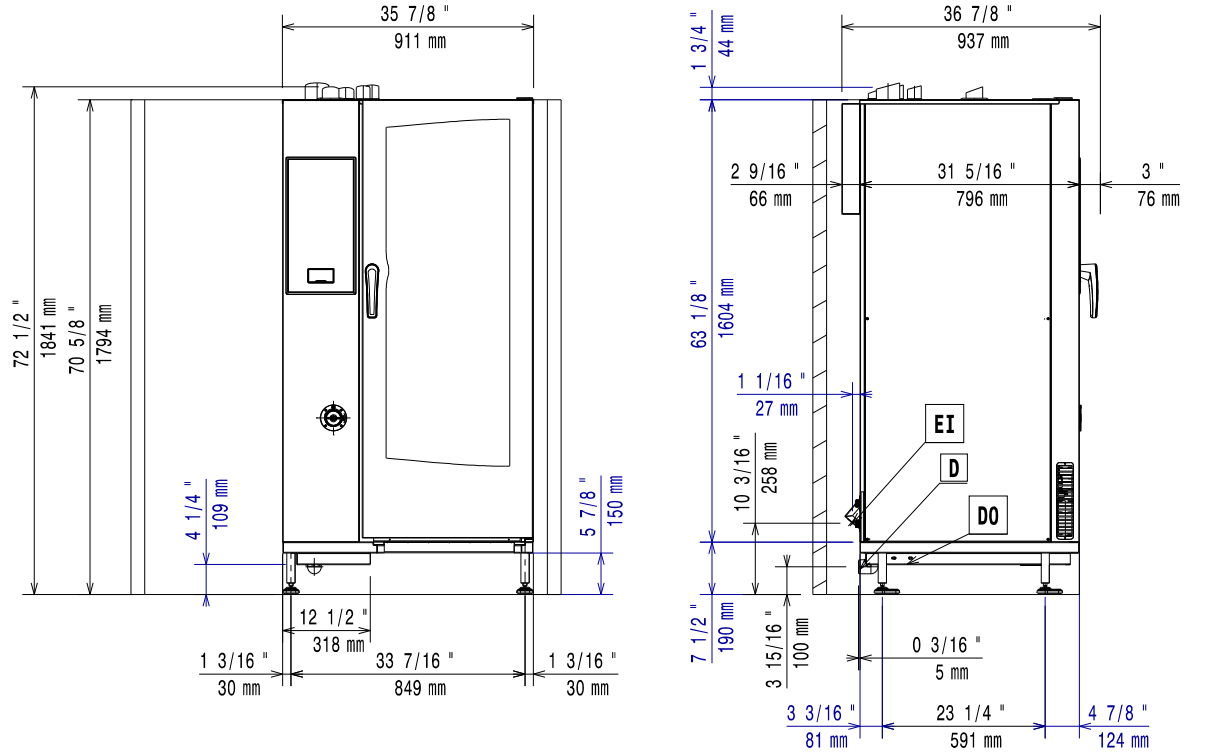


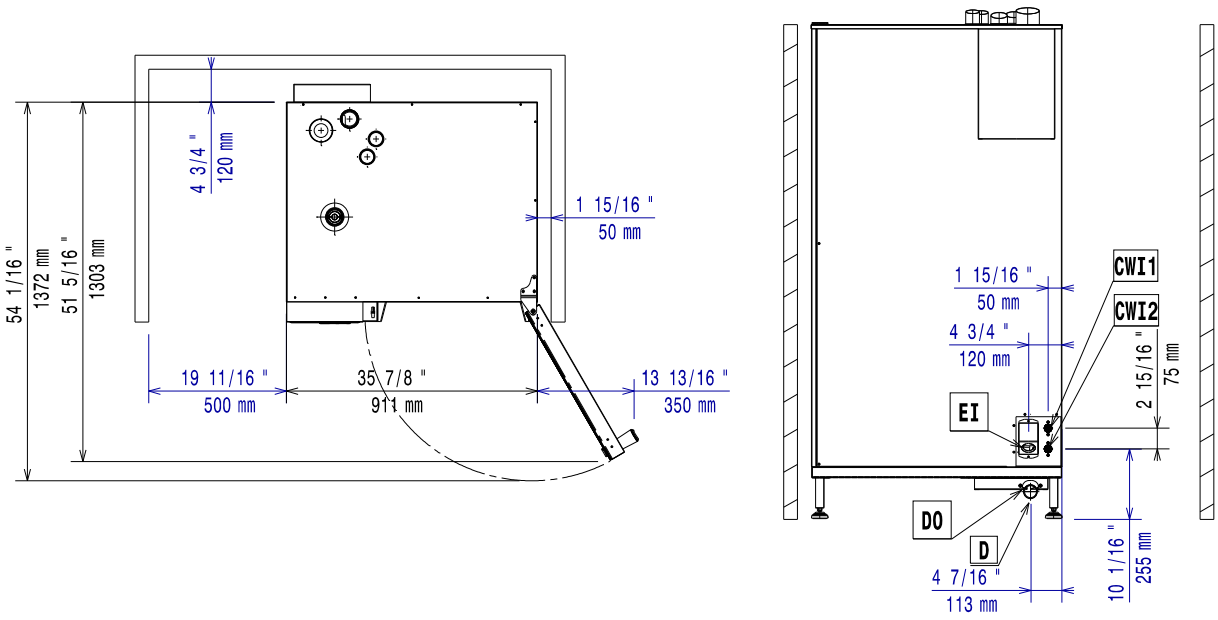
Kurulum şeması

20GN 1/1 Elektrikli Model – Kazansız – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402P01)

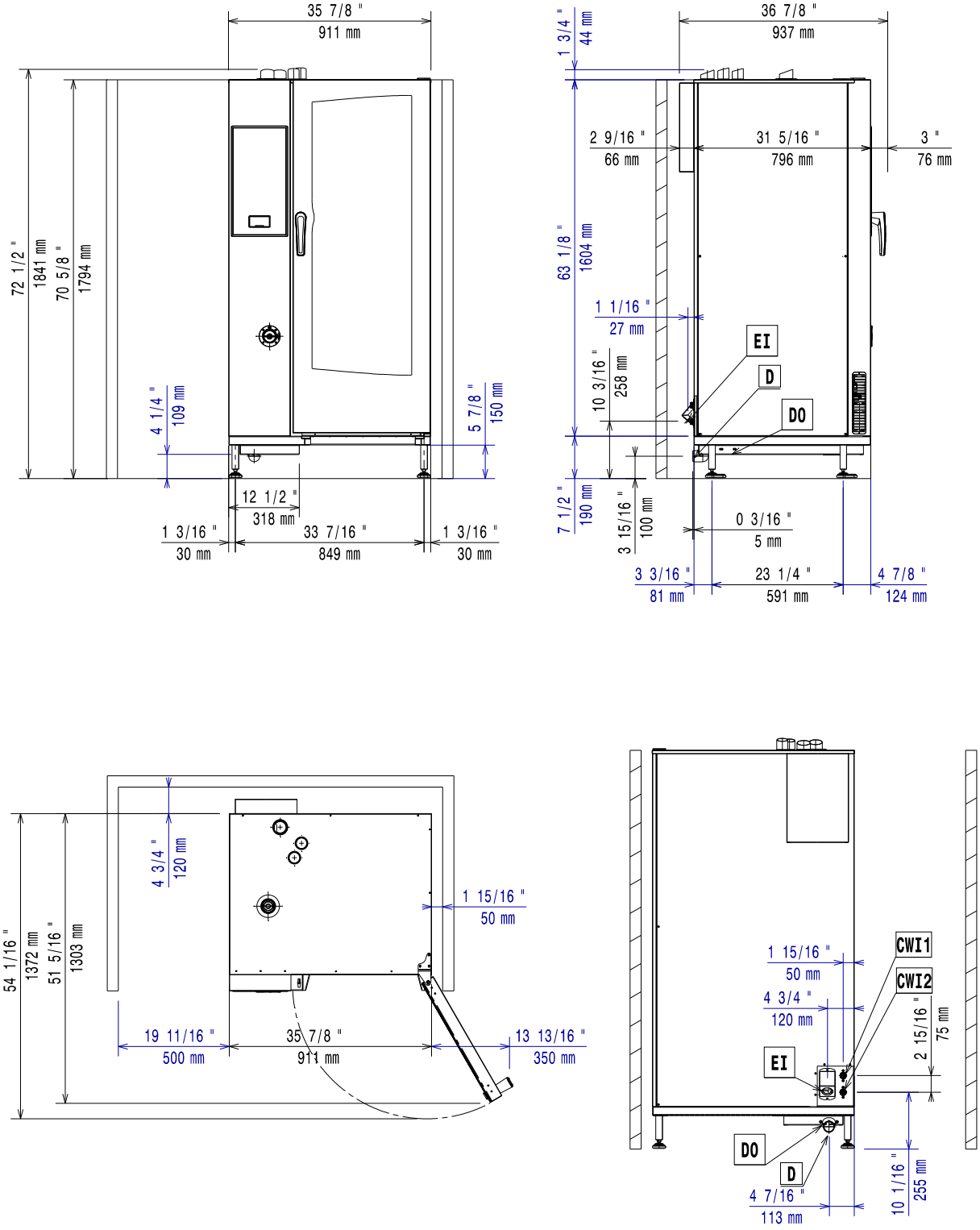


597402P01

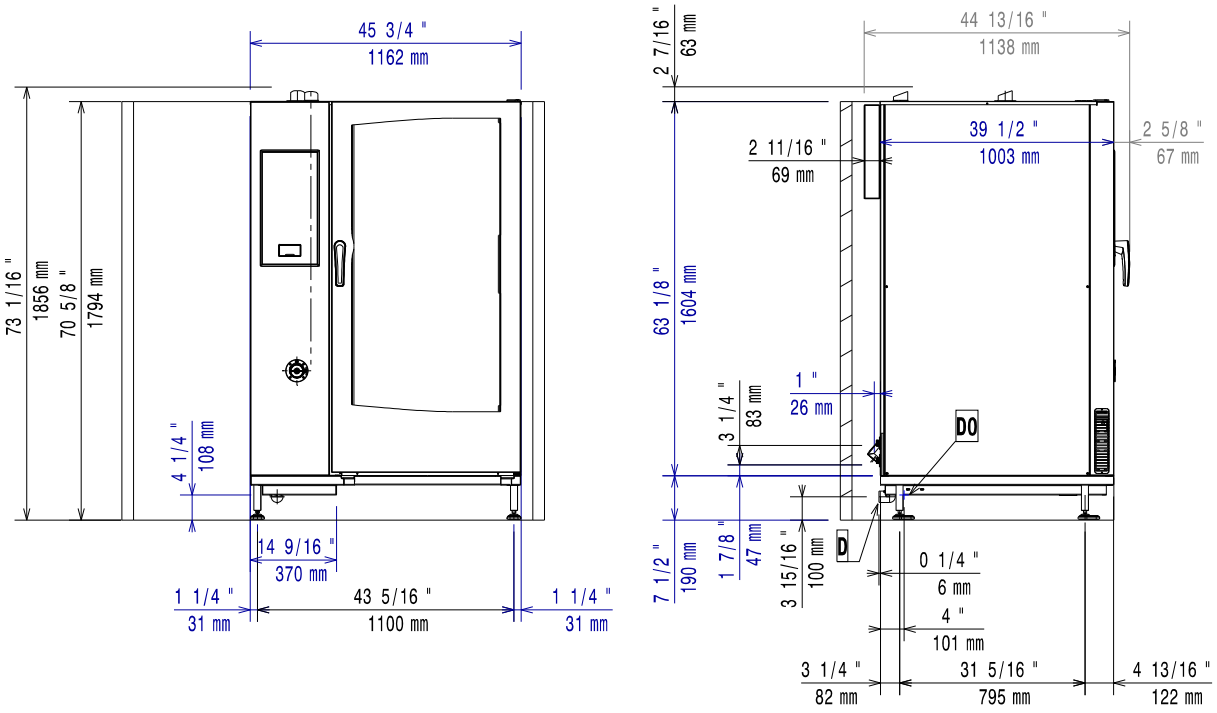

35 7/8 "
911 mm
72 1/2 "
1841 mm
70 5/8 "
1794 mm
4 1/4 "
109 mm
5 7/8 "
150 mm
12 1/2 "
318 mm
1 3/16 "
30 mm
33 7/16 "
849 mm
1 3/16 "
30 mm
1 3/4 "
44 mm
36 7/8 "
937 mm
2 9/16 "
66 mm
31 5/16 "
796 mm
3 "
76 mm
63 1/8 "
1604 mm
1 1/16 "
27 mm
10 3/16 "
258 mm
EI
D
DO
7 1/2 "
190 mm
3 15/16 "
100 mm
0 3/16 "
5 mm
3 3/16 "
81 mm
23 1/4 "
591 mm
4 7/8 "
124 mm

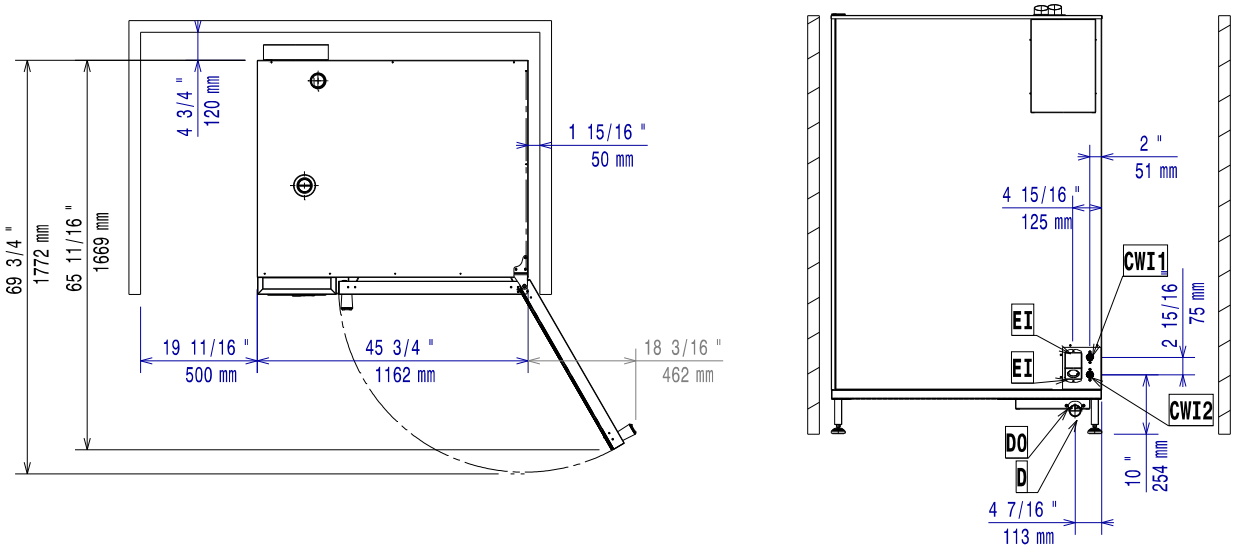

4 3/4 "
120 mm
54 1/16 "
1372 mm
51 5/16 "
1303 mm
1 15/16 "
50 mm
19 11/16 "
500 mm
35 7/8 "
911 mm
13 13/16 "
350 mm
1 15/16 "
50 mm
4 3/4 "
120 mm
CWI1
CWI2
2 15/16 "
75 mm
EI
DO
D
4 7/16 "
113 mm
10 1/16 "
255 mm

597402Q01


35 7/8 "
911 mm
72 1/2 "
1841 mm
70 5/8 "
1794 mm
4 1/4 "
109 mm
5 7/8 "
150 mm
12 1/2 "
318 mm
1 3/16 "
30 mm
33 7/16 "
849 mm
1 3/16 "
30 mm
1 3/4 "
44 mm
36 7/8 "
937 mm
2 9/16 "
66 mm
31 5/16 "
796 mm
3 "
76 mm
63 1/8 "
1604 mm
1 1/16 "
27 mm
EI
D
DO
10 3/16 "
258 mm
7 1/2 "
190 mm
3 15/16 "
100 mm
0 3/16 "
5 mm
3 3/16 "
81 mm
23 1/4 "
591 mm
4 7/8 "
124 mm
4 3/4 "
120 mm
1 15/16 "
50 mm
54 1/16 "
1372 mm
51 5/16 "
1303 mm
19 11/16 "
500 mm
35 7/8 "
911 mm
13 13/16 "
350 mm
CWI1
CWI2
1 15/16 "
50 mm
4 3/4 "
120 mm
2 15/16 "
75 mm
EI
DO
D
4 7/16 "
113 mm
10 1/16 "
255 mm

597402R01

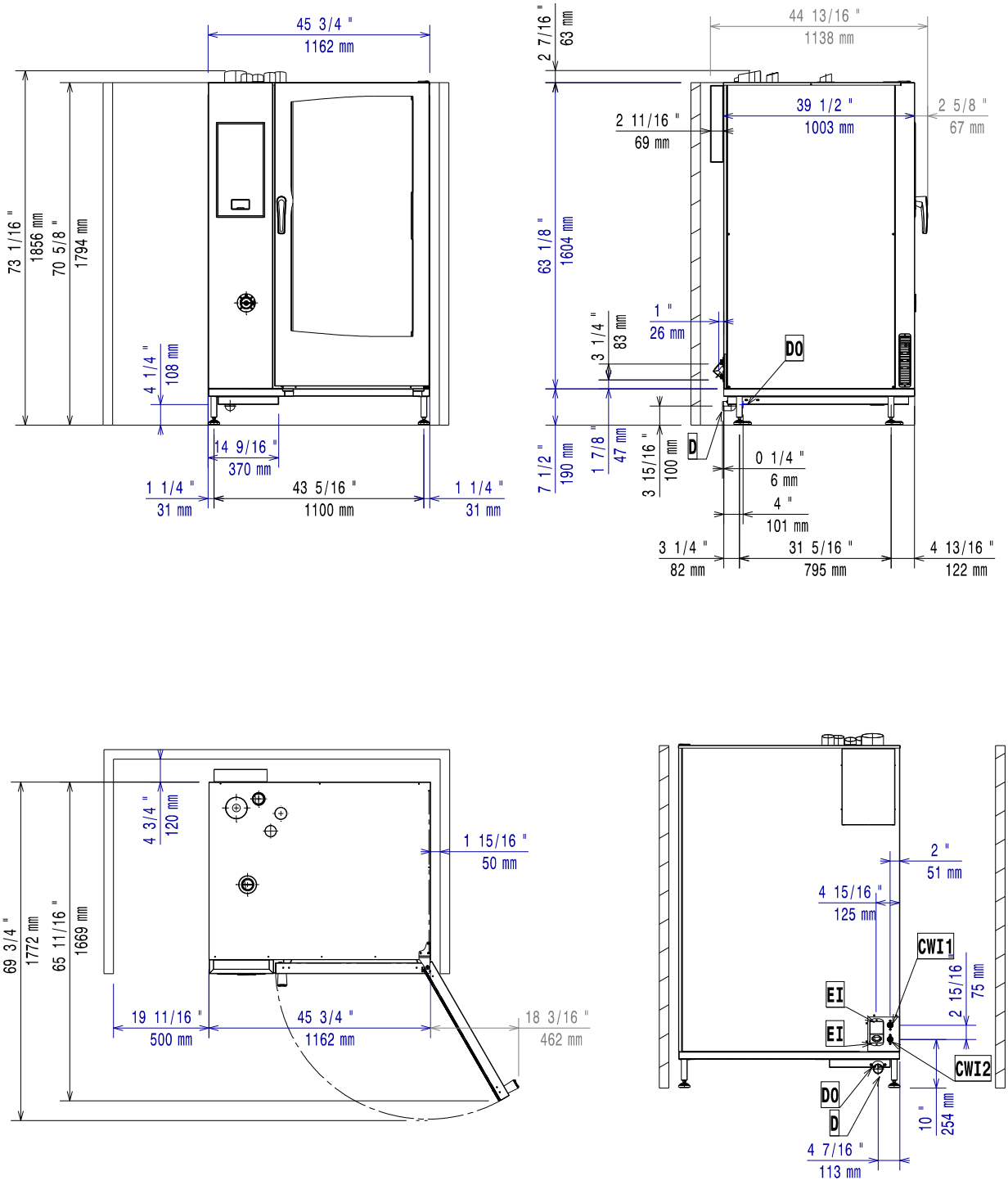

45 3/4 "
1162 mm
73 1/16 "
1856 mm
70 5/8 "
1794 mm
4 1/4 "
108 mm
14 9/16 "
370 mm
1 1/4 "
31 mm
43 5/16 "
1100 mm
1 1/4 "
31 mm
2 7/16 "
63 mm
44 13/16 "
1138 mm
39 1/2 "
1003 mm
2 5/8 "
67 mm
2 11/16 "
69 mm
63 1/8 "
1604 mm
3 1/4 "
83 mm
1 "
26 mm
DO
7 1/2 "
190 mm
1 7/8 "
47 mm
3 15/16 "
100 mm
D
0 1/4 "
6 mm
4 "
101 mm
3 1/4 "
82 mm
31 5/16 "
795 mm
4 13/16 "
122 mm


4 3/4 "
120 mm
1 15/16 "
50 mm
69 3/4 "
1772 mm
65 11/16 "
1669 mm
19 11/16 "
500 mm
45 3/4 "
1162 mm
18 3/16 "
462 mm
2 "
51 mm
4 15/16 "
125 mm
CWI1
2 15/16 "
75 mm
EI
EI
CWI2
DO
D
10 "
254 mm
4 7/16 "
113 mm

597402V01

Kurulum şeması

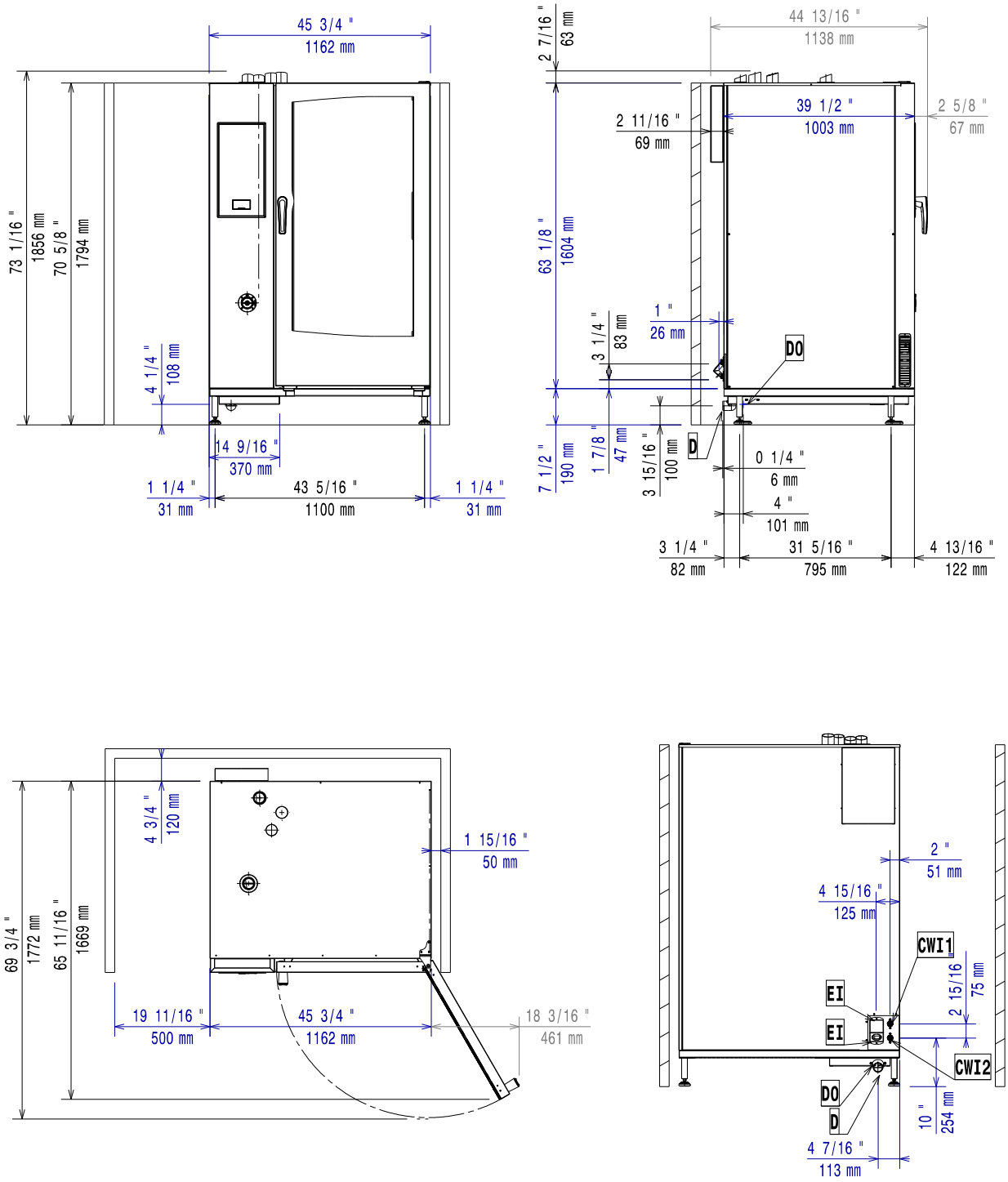
20GN 2/1 Gazlı Model – kazanlı – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402W01)



597402W01

Kurulum şeması

20GN 2/1 Gazlı Model – kazansız – Dokunmatik ve Dijital (kod 597402X01)



597402X01

D = Tahliye çıkışı ⌀50 mm M
EI = Elektrik girişi
CW1 = Soğuk su girişi G 3/4″
CW2 = Soğuk su girişi G 3/4″ for treated water ISO 228/1
G = Gaz bağlantısı ⌀1″M (20 GN 1/1 – 2/1 ve 10 GN 2/1)
G = Gaz bağlantısı ⌀1/2″M (6 GN 1/1 – 2/1 ve 10 GN 1/1)

Önsöz


Cihazı kurmadan ve kullanmadan önce garanti şartları da dahil olmak üzere aşağıdaki talimatları okuyun.

Web sitemizi www.electroluxprofessional.com ziyaret edin ve Destek bölümünü açın:


Ürününüzü kaydedin


Ürün, hizmet ve onarım bilgilerinizle ilgili ipuçları alın

Kurulum, kullanım ve bakım kılavuzu (bundan sonra Kılavuz olarak anılacaktır), kullanıcıya cihazın doğru ve güvenli kullanımı için gerekli bilgileri sağlar.

Aşağıdakiler uzun ve titiz bir uyarılar listesi olarak değil, daha çok cihazın performansını her yönden artıran ve hepsinden önemlisi yanlış kullanım işlemlerinden kaynaklanan insan ve hayvan yaralanmaları ile mal hasarını önleyen bir dizi talimat olarak dikkate alınmalıdır.

Cihazın taşınması, kurulması, devreye alınması, kullanılması, onarılması ve sökülmesinde görevlendirilen tüm kişiler, cihazın bütünlüğünü veya insanları tehlikeye atacak yanlış ve hatalı işlemleri önlemek için, çeşitli işlemleri yapmadan önce bu kılavuza başvurmalı ve kılavuzu dikkatlice okumalıdır. Kullanıcıyı güvenlik kuralları konusunda düzenli olarak bilgilendirdiğinizden emin olun. Cihaz üzerinde işlem yapmaya yetkili olan çalışanlara da makinenin kullanımı ve bakımı konusunda talimat vermek ve son bilgileri sağlamak önemlidir.

Kılavuz operatörlerin kullanımına hazır olmalı ve cihazın kullanıldığı yerde saklanmalıdır, böylece her zaman şüphe durumunda veya ne zaman gerekirse başvurmak için el altında olur.

Bu kılavuzu okuduktan sonra hâlâ cihazın kullanımıyla ilgili şüpheleriniz olursa daha iyi kullanım ve en üst düzeyde cihaz verimliliği elde etmek için Üretici veya yetkili Hizmet Merkezi ile iletişime geçmekten çekinmeyin. Cihazın tüm kullanım aşamaları sırasında, her zaman yürürlükteki güvenlik, çalışma hijyeni ve çevre korumasıyla ilgili yönetmeliklere uyun. Cihazın yalnızca insanlar, hayvanlar ve mallar için en uygun güvenlik koşullarında çalıştırılmasını ve kullanılmasını sağlamak kullanıcının sorumluluğundadır.

ÖNEMLİ

- Üretici, bu kılavuzda verilen talimatları dikkate almadan cihaz üzerinde gerçekleştirilen işlemler için her türlü sorumluluğu reddeder.
- Üretici bu yayında tanıtılan cihazlarda haber vermeksizin değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
- Bu kılavuzun hiçbir bölümü çoğaltılamaz.
- Bu kılavuz elektronik biçimde de mevcuttur:
  - Satıcıyla iletişime geçin veya müşteri ilişkilerine başvurun;
  - Web sitesinden en son ve güncel kılavuzu indirebilirsiniz www.electroluxprofessional.com;
- Kılavuz her zaman cihazın yakınında, kolay erişilebilecek bir yerde saklanmalıdır. Cihazı çalıştıranlar ve bakım personeli kılavuzu kolayca bulabilmeli ve her zaman başvurmalıdır.

İçindekiler

A UYARI VE GÜVENLİK BİLGİLERİ ... 24
A.1 Genel bilgiler ... 24
A.2 Kişisel koruma ekipmanı ... 24
A.3 Genel güvenlik ... 25
A.4 cihazın üzerine veya çalışma alanının yakınına yerleştirilecek güvenlik işaretleri bulunur ... 26
A.5 Artık riskler ... 26
A.6 Taşıma, yerleştirme ve depolama ... 26
A.7 Kurulum ve montaj ... 27
A.8 Elektrik bağlantısı ... 27
A.9 Su bağlantısı ... 27
A.10 Konumlandırma ... 27
A.11 Cihaz alan sınırlamaları ... 27
A.12 Cihazın bertaraf edilmesi ... 27
B CİHAZ VE ÜRETİCİNİN TANITMA VERİLERİ ... 28
B.1 Veri plakası konumu ... 28
B.2 Cihazın ve üreticinin tanıtma verileri ... 28
C GENEL BİLGİLER ... 29
C.1 Giriş ... 29
C.2 Test ve inceleme ... 29
C.3 Telif hakkı ... 29
C.4 Kılavuzun saklanması ... 29
C.5 Kılavuzun kullanıcıları ... 29
C.6 Tanımlar ... 29
C.7 Sorumluluk ... 29
C.8 Müşteri paketleme kontrolleri ... 29
C.9 Depolama ... 30
D TEKNİK VERİLER ... 30
D.1 ELEKTRİKLİ modellerin verileri ... 30
D.2 ELEKTRİKLİ ve GAZLI modeller ... 30
D.3 GAZLI modellerin verileri ... 30
D.4 Cihaz boyutları ... 32
E ÜRÜN AÇIKLAMASI ... 33
E.1 Cihaza genel bakış ... 33
E.2 20GN modellerindeki araba ... 33
F KURULUM VE MONTAJ ... 34
F.1 Giriş ... 34
F.2 Avustralya'da Kurulum ... 34
F.3 Müşterinin Sorumlulukları ... 34
F.4 Kurulum ... 34
F.4.1 Ambalajdan Çıkarma ... 34
F.4.2 Ambalajın bertarafı ... 36
F.4.3 Konumlandırma ... 36
F.4.4 Masa üstü modeller ... 37
F.4.5 Tekerlekler üzerine kurulum ... 37
F.4.6 20GN modellerinin ayarlamaları ... 38
F.4.7 Üst üste kurulumlar ... 39
F.4.8 Fırın sistemlerini sabitleme ... 39
F.4.9 Hijyen gereksinimleri ... 40
F.5 Su bağlantısı ... 40
F.5.1 Su girişleri ... 40
F.5.2 Fırını su şebekesine bağlama ... 41
F.5.3 Özel su bağlantısı gereklilikleri ... 42
F.5.4 “CWI2“ girişi için su özellikleri ... 42
F.5.5 Besleme basıncını kontrol etme ... 44
F.6 Su tahliye sistemi ... 44
F.7 Elektrik bağlantısı ... 45
F.7.1 Elektrik bağlantısıyla ilgili genel önlemler ... 45
F.7.2 Elektrikli modellerde güç kablosu kurulumu ... 46
F.7.3 Gazlı modellerde güç kablosu kurulumu ... 47
F.7.4 Güvenlik cihazı ... 47
F.8 Bağlantı ... 48
F.8.1 Kurulum ... 48
F.9 Gaz bağlantısı ... 48
F.9.1 Gaz bağlantısıyla ilgili genel önlemler ... 48
F.9.2 Nominal ısı çıkışı ... 48
F.9.3 Besleme basıncının kontrol edilmesi ... 48
F.9.4 Tüm gaz tiplerinin basıncı ... 49
F.9.5 Duman çıkışı ... 50
F.9.6 Yanmış gaz tahliyesi ... 50
F.9.7 Davlumbaz (Sadece İngiltere) ... 51
F.9.8 Tahliye sistemine ilişkin talimatlar ... 51

G İLK KEZ ÇALIŞTIRMA 51
G.1 Kontrollerin özeti 51
H FARKLI BİR GAZ TÜRÜNE DÖNÜŞÜM 52
H.1 Uyarı 52
H.2 GAZ VALFİ memesini değiştirme 52
H.3 Gaz valfi ayarı (bkz. **Şekil 1**) 52
H.3.1 Cihaz gaz türü etiketi 52
H.4 Memeler ve ayarlar/gaz türleri 52
I CİHAZ AYARI 53
I.1 Giriş 53
I.1.1 Dokunmatik modeller 53
I.1.2 Dijital modeller 54
J CİHAZIN BERTARAFI 54
J.1 Cihazın bertarafıyla ilgili prosedür 54
J.1.1 Geri dönüştürülebilirlik 54
J.1.2 Cihazın bertarafı ve bileşen/malzeme geri kazanımı prosedürü 54

A UYARI VE GÜVENLİK BİLGİLERİ

A.1 Genel bilgiler

Cihazın güvenli kullanımından ve kılavuzun doğru anlaşıldığından emin olmak için belgede kullanılan terimlere ve basım kurallarına aşina olunması gerekir. Çeşitli tehlike türlerini belirtmek ve tanımlamak için kılavuzda aşağıdaki simgeler kullanılmıştır:

UYARI
Operatörlerin sağlığına ve güvenliğine yönelik tehlike.

UYARI
Elektrik çarpması tehlikesi - tehlikeli gerilim.

DİKKAT
Cihaza ve ürüne hasar verme riski.

ÖNEMLİ
Ürünle ilgili önemli talimatlar veya bilgiler

Eşpotansiyellik

Cihazı kullanmadan önce talimatları okuyun

Açıklamalar ve yorumlar

- Cihazda yanlış kurulum, servis, bakım, temizlik ve değişiklik işlemleri yapmak hasar, yaralanma veya ölüme yol açabilir.
- Cihazı yalnızca yetkili uzman personel kullanabilir.
- Bu cihaz, devamlı toplu yiyecek üretimi için değil; örneğin restoran, kantin, hastane ile fırın, kasap vb. ticari kurumların mutfaklarında olmak üzere ticari ve toplu kullanım için tasarlanmıştır. Başka türlü kullanım yanlış kullanım olarak değerlendirilir.
- Bu cihaz, reşit olmayanlar ile sınırlı fiziksel, algılama ve akli yeteneklere sahip ya da kullanımıyla ilgili yeterli deneyime ve bilgiye sahip olmayan yetişkinler tarafından kullanılmamalıdır.
- Güvenliğiniz için bu veya başka herhangi bir cihazın yakınında benzin veya başka yanıcı buharlar, sıvılar veya maddeler saklamayın ya da kullanmayın.
- Yanıcı yakıt içeren basınçlı kaplar gibi patlayıcı maddeleri bu cihazda saklamayın.
- Üreticiyle ilişkiler için (ör. yedek parça sipariş ederken vb.) cihazın veri plakasında verilen verilere bakın.
- Cihazı hurdaya çıkarırken CE işareti imha edilmelidir.
- Çeşitli operatörler tarafından başvurulması için bu talimatları dikkatli bir şekilde saklayın.

A.2 Kişisel koruma ekipmanı

Cihazın hizmet ömrü boyunca çeşitli aşamalarda kullanılacak Kişisel Koruma Ekipmanlarına (PPE) ilişkin bir özet tablo sunulmuştur.

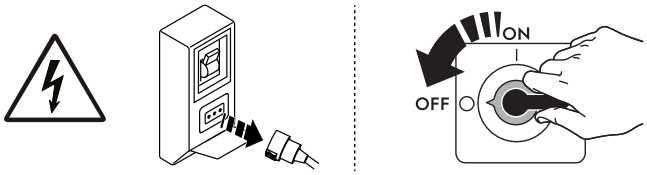
Aşama	Koruyucu giysiler	Koruyucu ayakkabılar	Eldivenler	Gözlükler	Baret
Taşıma		●	○	—	○
Yerleştirme	—	●	○	—	—
Ambalajını Açma	—	●	○	—	—
Kurulum	—	●	●[1]	—	—
Normal kullanım	●	●	●[2]	—	—
Ayarlar	○	●	—	—	—
Rutin temizlik	○	●	●[1–3]	○	—
Olağan dışı temizlik	○	●	●[1–3]	○	—
Bakım	○	●	○	—	—
Söküm	○	●	○	○	—
Hurdaya Çıkarma	○	●	○	○	—
Anahtar:					
●	**PPE GEREKLİDİR**				

Aşama	Koruyucu giysiler	Koruyucu ayakkabılar	Eldivenler	Gözlükler	Baret
○	PPE GEREKİRSE MEVCUTTUR VEYA KULLANILIR				
—	PPE GEREKLİ DEĞİLDİR				

1. Bu işlemler sırasında eldivenlerin kesilmelere karşı dayanıklı olması gerekir. Operatörlerin, uzman personelin veya kullanıcıların kişisel koruyucu ekipman kullanmaması sağlıkla ilgili sorunlara (modele bağlı olarak) yol açabilir.
2. Bu işlemler sırasında, sıcak yemekle veya cihazın sıcak kısımlarıyla ve/veya cihazdan sıcak ürünleri çıkarırken ellerin sıcakla teması için eldivenlerin ısıya dayanıklı olması gerekir. Operatörlerin, uzman personelin veya kullanıcıların kişisel koruyucu ekipman kullanmaması kimyasal maddeye maruz kalma riskine neden olabilir ve sağlıkla ilgili sorunlara (modele bağlı olarak) yol açabilir.
3. Bu işlemler sırasında kullanılan kimyasal maddelerle temasa uygun olması gerekir (Gerekli PPE hakkındaki bilgiler için kullanılan maddeler güvenlik bilgileri sayfasına bakın). Operatörlerin, uzman personelin veya kullanıcıların kişisel koruyucu ekipman kullanmaması kimyasal maddeye maruz kalma riskine neden olabilir ve sağlıkla ilgili sorunlara (modele bağlı olarak) yol açabilir.

A.3 Genel güvenlik

- Cihazlar, çalışanları ve cihazın kendisini korumak için elektrikli ve/veya mekanik güvenlik cihazlarıyla birlikte sunulur.
- Cihazı asla korumaları, koruma ve güvenlik cihazlarını çıkararak, bunların üzerinde değişiklik yaparak veya kurcalayarak çalıştırmayın.
- Cihazla birlikte verilen parçalar üzerinde değişiklik yapmayın.
- Kılavuzdaki bazı resimler cihazı veya parçalarını korumalar varken veya korumalar çıkarılmış haldeyken göstermektedir. Bu tamamen açıklama amaçlarına yöneliktir. Cihazı asla korumalar olmadan veya güvenlik cihazları devre dışıyken kullanmayın.



Cihazı herhangi bir kurulum, montaj, temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce güç kaynağından çıkarın.

- Cihaz üzerindeki CE, güvenlik, tehlike ve talimat işaretlerini ve etiketlerini sökmeyin, değiştirmeyin veya okunmaz hâle getirmeyin.
- A-ağırlıklı emisyon ses basıncı seviyesi XXX dB(A) değerini aşmaz.
- Cihazı veya altındaki zemini klor (sodyum hipoklorit, hidroklorik veya tuz ruhu vb.) içeren ürünler (sulandırılmış olsa bile) kullanarak temizlemeyin.
- Ekipmanın ozona maruz kalmasını dikkatlice önleyin. Ekipmanın kurulduğu odalarda ozonatör kullanmayın.
- Cihaz çalışırken bu cihazın yakınında aerosol püskürtmeyin.
- Kullanım sırasında fırının içine yanıcı sıvılar (ör. alkollü içecekler) koymayın.
- Kaçakları asla açık alevle kontrol etmeyin.
- Gazlı model cihazları, karbon monoksit veya diğer toksik bileşenler içeren gazların olduğu şebekelere bağlamayın.
- Her saat uygun bir hava değişikliği sağlamak için cihazı yeterli havalandırma koşullarına sahip bir yere kurun. Cihazın çalıştığı sürenin tamamı boyunca ne tür olursa olsun havalandırma sisteminin her zaman çalışır durumda ve verimli kaldığından emin olun.
- Devridaimli (yoğuşmalı veya kokusuz) davlumbaz aksesuarı kullanılıyorsa, havalandırma sisteminin (ne şekilde olursa olsun) kurulu güç için yeterli olduğundan ve ayrıca ulusal ve yerel yönetmeliklere ve hava değişiklikleriyle ilgili hükümlere uygun olduğundan emin olun.
- Fırının yeterince havalandırılmaması, operatörün sağlığını tehlikeye atabilir ve operasyonel sorunlara, yetersiz pişirme sonuçlarına ve olası ekipman hasarına yol açabilir. FIRININ yanlış havalandırılmasının bir sonucu olarak oluşan hasar, Üreticinin garantisi kapsamında karşılanmaz.
- Alevin veya temiz havanın akışını engellemeyin.
- Fırın çalışırken ve sıcak haldeyken, sıcak hava veya buharın aniden dışarı çıkma riskine karşı kapağını dikkatlice açın.
- Aşağıdaki işlemlerin, uygun tüm kişisel koruyucu ekipmanlara (A.2 *Kişisel koruma ekipmanı*), araçlara, aletlere ve aksesuarlara sahip, üreticiden servis işlemleri kılavuzu sağlamasını isteyebilecek bir uzman ve yetkili personel ya da Müşteri Bakım Hizmetleri tarafından gerçekleştirilmelidir:
  - Kurulum ve montaj
  - Konumlandırma
  - Elektrik bağlantısı
  - Cihaz temizliği, onarımı ve olağan dışı bakım
  - Cihazın bertaraf edilmesi
  - Elektrikli ekipman üzerinde çalışma
  - Gaz tesisatı/bağlantısı ve gaz dönüşümü;

A.4 cihazın üzerine veya çalışma alanının yakınına yerleştirilecek güvenlik işaretleri bulunur

Yasak	Anlamı
	Güvenlik cihazlarını çıkarmayın
	Yangınları söndürmek için su kullanmayın (elektrikli parçaların üzerine yerleştirilmiştir)
	Cihazın etrafındaki alanı açık tutun ve yanıcı malzemelerden arındırın. Yanıcı malzemeleri cihazın yakınında tutmayın

Tehlike	Anlamı
	dikkat sıcak yüzey
	Elektrik çarpması tehlikesi (elektrikli parçaların üzerinde gerilim ifadesiyle birlikte gösterilir)
	haşlanma riski

A.5 Artık riskler

Cihaz bir tasarım bakış açısından veya uygun koruma cihazları takılarak tamamen giderilemeyen bazı risklere sahiptir. Bununla birlikte, üretici bu kılavuz aracılığıyla kullanacakları kişisel koruyucu ekipmanları dikkatlice göstererek operatörleri bu tür risklere karşı bilgilendirmek amacıyla adımlar atmıştır. Riskleri azaltmak için, ünitenin kurulumu sırasında yeterli alanları sağlayın.

Bu koşulları korumak için cihazın etrafındaki alanlar her zaman:

- Engellerden (ör. merdivenler, aletler, kaplar, kutular vb.) arındırılmış;
- Temiz ve kuru;
- İyi aydınlatılmış bir halde tutulmalıdır.

Müşterinin eksiksiz olarak bilgilendirilmesi için, cihazda kalan artık riskler aşağıda belirtilmiştir; bu tür işlemlerin yanlış olduğu kabul edilir ve bu nedenle bunlar kesinlikle yasaktır.

Artık risk	Tehlikeli durumun tanımı
Kayma ve düşme	Operatör yerdeki su, herhangi bir sıvı veya kir nedeniyle kayabilir
Yanıklar/Sıyrıklar (ör. ısıtma elemanları, soğuk raf, soğutma devresi plakaları ve boruları)	Operatörün cihazın içindeki bazı bileşenlere eldiven kullanmadan kasıtlı olarak veya kazara dokunması.
Elektrik Çarpması	Elektik panosuna elektrik verilmişken yapılan bakım işlemleri sırasında elektrikli parçalara temas
Yukarıdan düşme	Operatörün üst kısmı erişmek için uygun olmayan sistemler kullanarak cihaza müdahale etmesi (, ör. taşınabilir merdivenle veya üzerine tırmanarak)
Çarpma veya yaralanma	Uzman personel, teknik bölmeye erişirken kontrol panelini doğru şekilde sabitleyemeyebilir. Panel bir anda kapanabilir.
Yüklerin devrilmesi	Cihazın veya içinde bulunduğu paketin yerleştirilmesi sırasında uygun olmayan kaldırma sistemlerinin veya aksesuarlarının kullanılması ya da yükün dengesiz olması
Kimyasal Madde	Uygun güvenlik önlemlerini almadan kimyasal maddelerle (ör. deterjan, parlatıcı, kireç çözücü vb.) temas. Bu nedenle her zaman kullanılan ürünlerin üzerindeki güvenlik kartlarına ve etiketlere bakın.
Ani kapanma	Normal cihaz kullanımında operatör, kapağı/fırın kapağını (cihazın modeline göre varsa) aniden ve kasıtlı olarak kapatabilir.

A.6 Taşıma, yerleştirme ve depolama

- Taşıma (ör. cihazın bir yerden diğerine transfer edilmesi) ve yerleştirme (ör. iş yerlerinin içinde transfer) yeterli kapasitede özel ve yeterli araçlar kullanılarak yapılmalıdır.
- Lütfen taşıma, yerleştirme ve depolama sırasında istifleme için ambalajdaki göstergelere dikkat edin.

- Yükleme veya boşaltma işlemleri sırasında asılı yüklerin altında durmayın. Yetkisiz personel çalışma bölgesine girmemelidir.
- Cihazın ağırlığı tek başına onu dengeli tutmaya yetmez.
- Cihazı taşımak için kaldırmayın muhafazalar, elektrik kablosu kanalları, pnömatik parçalar vb. gibi hareket edebilen veya zayıf parçalara sabitlemeyin.
- Devrilebileceği için, cihazı taşıma amacıyla itmeyin veya çekmeyin. Cihazı kaldırmak içi uygun aletler kullanın.
- Cihaz indirme ve depolama işlemleri için düz zemine sahip uygun bir alan ayarlayın.
- Cihazı taşıyan, yerini değiştiren ve depolayan personel, kaldırma sistemlerinin ve gerçekleştirilen işlem tipine uygun kişisel koruma ekipmanının güvenli kullanımı ile ilgili olarak yeterince bilgilendirilmeli ve eğitilmelidir.
- Sabitleme sistemlerini çıkarırken cihaz parçalarının dengesinin sabitlemeye bağlı olmadığından ve dolayısıyla bu işlemin yükün araçtan düşmesine neden olmadığından emin olun. Cihaz bileşenlerini boşaltmadan önce tüm sabitleme sistemlerinin çıkarıldığından emin olun.

A.7 Kurulum ve montaj

Cihazı yürürlükteki yerel ve ulusal mevzuata uygun olarak kurun.

- Açıklanan işlemler, makinenin kullanıldığı ülkede yürürlükte olan geçerli güvenlik yönetmeliklerine ve hükümlere uygun olarak gerçekleştirilmelidir.
- Cihazı kurarken gaz ayarının ve basıncın veri plakasında belirtilene uygun olarak gerçekleştirildiğinden emin olun.
- Cihaz, açık alana ve/veya hava koşullarına (yağmur, doğrudan güneş ışığı vb.) maruz kalacağı bir yere kurulmaya uygun değildir.

A.8 Elektrik bağlantısı

- Güç kaynağı sistemi, bağlı cihazın nominal akımına uygun olmalıdır; bağlantı, cihazın kullanıldığı ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere ve hükümlere uygun bir şekilde yapılmalıdır.
- Cihaz güç kaynağı voltajı ve frekansıyla ilgili bilgiler veri plakasında verilmiştir.
- Güç kablosu ve elektrik hatta arasına, veri plakasında belirtilen emilime uygun bir diferansiyel termik manyetik şalter kurun ve temas boşluğunun, kategori III aşırı gerilim koşullarında bağlantıyı tamamen kesmesini ve yürürlükteki düzenlemelere uymasını sağlayın.

  Şalterin veya prizin doğru boyutlandırması için cihaz veri plakasında belirtilen emilen akıma bakın.
- Güç kablosu hasar gördüyse veya çok kısaysa her türlü riski önlemek üzere Müşteri Hizmetleri Servisi veya her durumda nitelikli personel tarafından değiştirilmelidir.
- Üretici, yukarıdaki kurallara uyulmamasından veya cihazın kullanıldığı ülkede yürürlükte olan elektrik güvenlik yönetmeliklerinin ihlal edilmesinden kaynaklanan hasar ve yaralanmalarda her türlü yükümlülüğü reddeder.
- Cihazın güç kablosu ile şebeke elektrik hattı arasında bir güvenlik devre kesicisi bulunduğundan emin olun. Kontağın açılma maksimum mesafesi ve kaçak akım yerel güvenlik yönetmeliklerine uygun olmalıdır.

A.9 Su bağlantısı

- **Su bağlantısı, ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere ve hükümlere uygun olarak gerçekleştirilmelidir.**
- Fırının girişinde (ve takılan her türlü SU FİLTRE SİSTEMİNİN çıkışında) ölçülen basınç; ör. kazan dolumu ve yıkama aşaması sırasında dinamik koşullarda ölçüldüğünde 100 – 600 kPa (1,0 – 6,0 bar / 14,5 – 87psi) arasında olmalıdır.
-

UYARI

Üretici, güvenlik yönetmeliklerine uyulmaması halinde her türlü sorumluluğu reddeder.

A.10 Konumlandırma

- Cihazların kurulumunu, bu tür bir çalışma için gerekli güvenlik önlemlerinin tümünü alarak ve ilgili yangın önleme önlemlerini alarak yapın.
- Hasarı veya kişilerin zarar görmesini önlemek için cihazı dikkatlice tutun. Taşıma ve yerleştirme için palet kullanın.
- Kurulum şemasında cihazın genel boyutları ve bağlantıların (gaz, elektrik, su) konumu belirtilir. Tüm gerekli bağlantıları yapmak için kullanılabilir durumda ve hazır olduklarından emin olun.
- Kontrol edin ve gerekirse yerleştirdikten sonra cihazın tesviyesini ayarlayın. Yanlış tesviye cihazın hatalı çalışmasına neden olabilir.
- Cihaz, güvenli ve ergonomik şekilde çalışmayı sağlayacak şekilde konumlandırılmalıdır; yani operatör, önde duran kapıyı açabilmeli ve kapatabilmeli ve tepsileri eğmeye veya döndürmeye gerek kalmadan doldurma-boşaltma yapabilmelidir. Yanıkları önlemek için zeminden 1,6 metreden daha yükseğe yerleştirilen (üst üste kurulum da dahil) raflarda sıvı (veya pişirme sırasında sıvılaşan) içeren tarifler kullanmayın. Bunun amacı işlem sırasında dökülmeyi önlemektir.
- “Marine“ modellerinde, cihazların zemine sabitlenmesi gerekir.
- Cihazın kurulacağı alanların aşındırıcı maddelerle (ör. klor) kirlenmediğinden emin olun. Üretici harici nedenlerden kaynaklanan korozif etkiler için her türlü sorumluluğu reddeder.

A.11 Cihaz alan sınırlamaları

- Cihazlar gömme montaj için uygun değildir. Cihaz ile sağ taraf ve arka duvarlar arasında en az 50 mm ve sol duvar ile 500 mm boşluk bırakın ya da daha sonra yapılacak servis ve bakım işlemleri için her ihtimale karşılık yeterli alan bırakın.
- Cihaz ve her türlü yanabilir duvar arasında en az 100 mm mesafeyi koruyun.

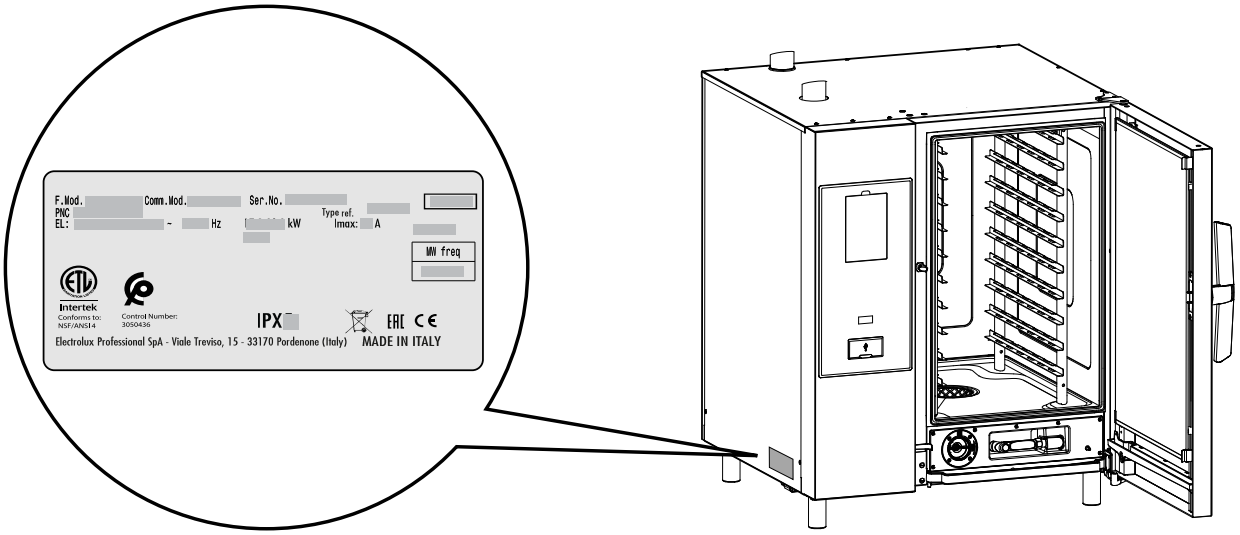
A.12 Cihazın bertaraf edilmesi

- Birisinin içeride sıkışması riskini önlemek amacıyla güç kablosunu ve her türlü bölme kapatma cihazını çıkararak cihazı kullanılmaz hale getirin.

B CİHAZ VE ÜRETİCİNİN TANITMA VERİLERİ

B.1 Veri plakası konumu

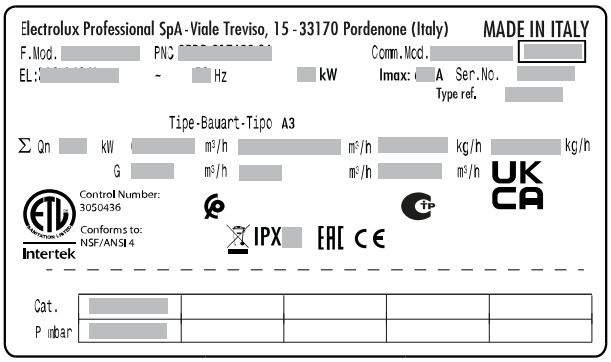
Bu talimat kılavuzu çeşitli cihazlarla ilgili bilgiler içermektedir.
Cihazı tanımlamak için, sol tarafta yer alan veri plakasına bakın (aşağıdaki resme bakın).

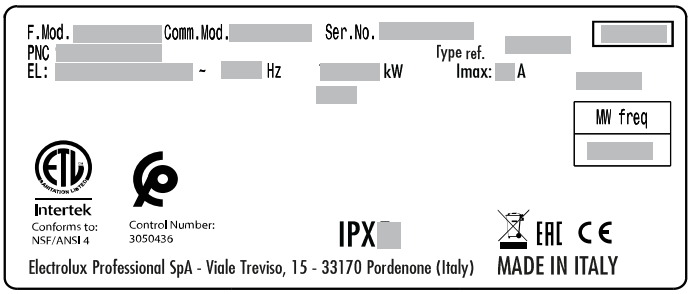


ÖNEMLİ
Cihazı kurarken elektrik bağlantısının veri plakasında belirtilene uygun olarak gerçekleştirildiğinden emin olun.

B.2 Cihazın ve üreticinin tanıtma verileri

Veri plakası, ürün tanıtım ve teknik verilerini sağlar.
Cihaz üzerindeki işaretlerin veya veri plakasının bir örneği aşağıda verilmiştir:





Plakadaki çeşitli bilgilerin anlamları aşağıda belirtilmiştir:

F.Mod.	ürünün fabrika açıklaması
Comm.Mod.	ticari açıklama
PNC	üretim numara kodu
Ser.No.	seri numarası
Type ref.	cihazın sertifika grubu
V	güç kaynağı voltajı
Hz	güç kaynağı frekansı
kW	güç girişi
A	emilen akım
Tipe-Bauart-Tipo	yapı tipi (duman tahliye sistemi)
Σ Qn	toplam gaz gücü
m³/h kg/h	gaz tüketimi
P mbar	gaz basıncı
Cat.	gaz kategorisi
CE	CE işaretleme

	WEEE sembol
XP5	toz ve su koruma sınıfı

C GENEL BİLGİLER

C.1 Giriş

Bu kılavuz çeşitli cihazlarla ilgili bilgiler içermektedir. Bu rehberdeki ürün görüntüleri yalnızca örnek olarak verilmiştir.

Kılavuzda sunulan çizimler ve şemalar ölçekli değildir. Bunlar yazılı bilgileri bir taslakla tamamlar, ama tedarik edilen cihazın ayrıntılı şekilde gösterilmesini amaçlamaz.

Cihaz kurulum şemalarında verilen sayısal değerler milimetre ve/veya inç olarak ifade edilen ölçümleri gösterir.

C.2 Test ve inceleme

Cihazlarımız yüksek performans ve verimlilik elde etmek amacıyla laboratuvar testleriyle tasarlanmış ve optimize edilmiştir.



DİKKAT

Energy Star listesindeki 20 ızgaralı fırın modellerinin performansı, ilave aksesuar olarak da mevcut olan standart beslemeli tekerlekli arabayla elde edilmiştir.

Belirli muhafazalarla testlerden geçilmesi (görsel inceleme, elektrik testi, işlev testi) garanti edilip belgelenmiştir.

C.3 Telif hakkı

Bu kılavuz yalnızca operatörün başvurması amacıyla hazırlanmıştır ve üçüncü taraflara yalnızca Electrolux Professional şirketinin izniyle verilebilir.

C.4 Kılavuzun saklanması

Kılavuz hurdaya çıkarmaya kadar cihazın tüm ömrü boyunca dikkatlice saklanmalıdır. Kılavuz, devir, satış, kiralama, kullanım hakkını verme veya uzun süreli kiralama durumunda cihazla birlikte verilmelidir.

C.5 Kılavuzun kullanıcıları

Bu kılavuz aşağıdakilere yöneliktir:

- taşıma ve yerleştirme personeli;
- kurulum ve devreye alma personeli;
- uzman personel (bkz. servis kılavuzu).

C.6 Tanımlar

Aşağıda kılavuzda kullanılan başlıca terimlerin tanımları belirtilmiştir. Kullanımdan önce dikkatli bir şekilde okumanız önerilir.

Operatör	cihaz kurulumu, ayar, kullanım, bakım, temizlik, onarım ve taşıma personeli.
Üretici	Electrolux Professional veya Electrolux Professional tarafından yetkilendirilmiş başka bir yetkili servis.
Normal cihaz kullanım operatörü	Cihazın normal kullanımıyla ilgili görevler ve tehlikeler hakkında bilgilendirilmiş ve eğitilmiş operatör.
Müşteri Hizmetleri servisi veya uzman personel	Üretici tarafından ders verilmiş/eğitilmiş ve profesyonel ve özel eğitimi, deneyimi ve kaza önleme yönetmeliklerine ilişkin bilgisi esas alındığında, cihazda yapılan işlemleri değerlendirebilen, tanıyabilen ve her türlü riski önleyebilen operatör. Profesyonelliği mekanik, elektroteknik ve elektronik alanlarını vb. kapsar.
Tehlike	Olası yaralanmanın veya sağlığa gelecek zararın kaynağı.
Tehlikeli durum	Operatörün bir veya daha fazla tehlikeye maruz kaldığı herhangi bir durum.
Risk	Tehlikeli bir durumda yaralanma veya sağlığa gelecek zarar olasılıkları ile risklerinin birleşimi.
Koruma cihazları	Operatörleri risklere karşı korumak için özel teknik araçların (korumalar ve güvenlik cihazları) kullanılmasından oluşan güvenlik önlemleri.
Koruma	Cihazın özel bir şekilde, fiziksel bir engel aracılığıyla koruma sağlamak için kullanılan bir elemanı.
Güvenlik cihazı	Riski ortadan kaldıran veya azaltan bir cihaz (koruma dışında); tek başına veya korumayla birlikte kullanılabilir.
Müşteri	Cihaz satın alan ve/veya yöneten ve kullanan kişi (ör. şirket, girişimci, firma).
Elektrik Çarpması	Elektrik akımının kazayla insan vücudunda boşalması.

C.7 Sorumluluk

Üretici, aşağıdakilerden kaynaklanan hasarlar ve arızalardan kaynaklanan her türlü sorumluluğu reddeder:

- bu kılavuzda bulunan talimatlarına uyulmaması;
- Usta elinden çıkmış şekilde yapılmayan onarımlar ve yedek parça kataloğunda belirtilenlerden farklı parçalar kullanılarak yapılan değişiklikler (orijinal olmayan yedek parçalar ile aksesuarların takılması ve kullanılması cihazın çalışmasını olumsuz etkileyebilir ve orijinal üretici garantisini geçersiz kılar);
- uzman olmayan teknisyenler tarafından gerçekleştirilen işlemler;
- İzinsiz değişiklikler veya işlemler;
- bakım yapılmaması veya eksik ya da yetersiz bakım yapılması;
- Cihazın yanlış kullanımı;
- öngörülemeyen olağanüstü olaylar;
- Cihazın bilgisiz ve/veya eğitimsiz personel tarafından kullanılması;
- makinenin kullanıldığı ülkedeki iş yerinde güvenlik, hijyen ve sağlıkla ilgili yürürlükteki hükümlerin uygulanmaması.

Üretici aşağıdakiler için herhangi bir sorumluluk kabul etmez:

- kullanıcı veya Müşteri tarafından yapılan keyfi değişiklikler ve dönüşümlerden kaynaklanan hasar;
- kılavuzdaki basım veya çeviri hatalarından kaynaklanan yanlışlıklar.

İşveren, iş yeri yöneticisi veya servis teknisyeni makinenin kullanıldığı ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere uygun olarak operatörlerin takacağı yeterli ve uygun kişisel koruma ekipmanlarını belirleyip seçmekten sorumludur.

Müşterinin Üreticiden aldığı kurulum, kullanım ve bakım kılavuzuna herhangi bir ekleme, kılavuzun bütün parçasını oluşturur ve bu nedenle bir arada tutulması gerekir.

C.8 Müşteri paketleme kontrolleri

- Taşıma ve teslimat sırasında mallardan nakliyeci sorumludur.
- Görünür ve görünmeyen hasar olması durumunda şikayetinizi nakliyeciye bildirin.
- Sevkiyat notunda her türlü hasarı ve eksikliği belirtin.
- Sürücünün sevkiyat notunu imzalaması gerekir. Sevkiyat notu imzalanmazsa nakliyeci iddiayı reddedebilir (nakliyeci gerekli formu verebilir).

- Yalnızca paket açıldıktan sonra görünen saklı hasarlar ve eksiklikler için, sevkiyattan sonraki en fazla 15 gün içinde teslim edilen malların denetlenmesini talep edin.

Paketleme kontrolleri sonrası

1. Ambalajı çıkarın.
   Cihazı darbelerden korumak için paketini açarken ve yerleştirirken özen gösteriniz.
2. Ambalajda yer alan tüm belgeleri saklayın.

C.9 Depolama

Cihaz ve/veya parçaları titreşimlerden arındırılmış sakin bir yerde – 10 °C [14 °F ile 50 °C [122 °F] arasındaki ortam sıcaklığında depolanmalı ve neme karşı korunmalıdır.

Cihazın depolandığı yer:

- cihaz yükünü taşıyabilmelidir,
- cihazın şeklinin bozulmasını veya destek ayaklarına hasar gelmesini önlemek için düz bir destek yüzeyi bulunmalıdır.

D TEKNİK VERİLER

D.1 ELEKTRİKLİ modellerin verileri

Izgara sayısı		MODELLER											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Güç kaynağı voltajı	V	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240	380-415	220-240
Aşamalar	No.	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~	3N~	3~
Maksimum nominal akım	A	16,4	28,4	31,9	55,2	28,3	48,9	55,9	96,6	56,3	97,3	97,8	169,1
Aralık	Hz	50-60		50-60		50-60		50-60		50-60		50-60	
Elektrik gücü girişi (çekilen)	kW	10,1 – 11,8		19 – 22,9		17,2 – 20,3		33,8 – 40,1		34,1 – 40,4		59,2 – 70,2	
Fan motoru güç sınıfı	kW	0,56		0,94		0,56		0,94		1,1		1,9	
Buharlı birim güç sınıfı	kW	9		18		18		36		36		54	
Konveksiyonlu birim güç sınıfı	kW	10		20		18		34		36		63	

ELEKTRİKLİ modeller - Avustralya'ya özgü veriler

Izgara sayısı		MODELLER					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Güç kaynağı voltajı	V	400-430	400-430	400-430	400-430	400-430	400-430
Aşamalar	No.	3N~	3N~	3N~	3N~	3N~	3N~
Maksimum nominal akım	A	14,9	28,8	25,5	50,3	50,7	88,0
Aralık	Hz	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60	50-60
Elektrik gücü girişi (çekilen)	kW	9,7 – 11,1	18,7 – 21,4	16,5 – 19,0	32,5 – 37,4	32,8 – 37,7	56,9 – 65,4

D.2 ELEKTRİKLİ ve GAZLI modeller

Izgara sayısı		MODELLER					
		6 Izgaralı 1/1	6 Izgaralı 2/1	10 Izgaralı 1/1	10 Izgaralı 2/1	20 Izgaralı 1/1	20 Izgaralı 2/1
Maksimum fırın yükü	Kg	30	60	50	100	100	200
Maksimum tava/tepsi yükü	Kg	15	30	15	30	15	30
Ağırlık ELEKTRİKLİ modeller[1]	Kg	125,5	148,5	149,5	187	154	187
Ağırlık GAZLI modeller[1]	Kg	140,5	163,5	157,5	201	162	201
Su basıncı	kPa	100 – 600	100 – 600	100 – 600	100 – 600	100 – 600	100 – 600

1. Kazanlı ve üç kat cam kapaklı modeller

D.3 GAZLI modellerin verileri

Izgara sayısı		MODELLER											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Güç kaynağı voltajı	V	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230	220-240	220-230
Aralık	Hz	50	60	50	60	50	60	50	60	50	60	50	60
Elektrik gücü girişi (çekilen)	kW	1,1		1,5		1,1		1,5		1,8		2,5	
Maksimum nominal akım	A	4,8		6,5		4,8		6,5		7,8		11,3	
Nominal ısı girişi[1]	kW	19		32		31		47		54		100	
Kazan ünitesi nominal ısı girişi	kW	13		16		21		25		25		60	
Kazan ünitesi indirgenmiş ısı girişi	kW	7		8		10		12		12		30	

Izgara sayısı		MODELLER					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Konvektör ünitesi nominal ısı girişi	kW	12	24	21	35	42	70
Konvektör ünitesi indirgenmiş ısı girişi	kW	7	10	10	20	20	40
Bağlantı ISO 7/1	Ø	1/2 ″ M	1/2 ″ M	1/2 ″ M	1/2 ″ M	1 ″ M	1 ″ M
Yapı tipi		A3	A3	A3	A3	A3	A3

1. 15 °C, 1013 mbar'da ölçülen değerler.

Net ısı değeri

G30: 45,65 MJoule/kg

G31 (LPG): 46,34 MJoule/kg

G20: 34,02 MJoule/m^3

G25: 29,25 MJoule/m^3

Gazlı modeller - Avustralya'ya özgü veriler

Izgara sayısı		Modeller											
		6 GN 1/1		6 GN 2/1		10 GN 1/1		10 GN 2/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Güç kaynağı voltajı	V	230-240		230-240		230-240		230-240		230-240		230-240	
Aralık	Hz	50		50		50		50		50		50	
Gaz Türleri	**Birim**	Doğal	Propan	Doğal	Propan	Doğal	Propan	Doğal	Propan	Doğal	Propan	Doğal	Propan
Nominal gaz tüketimi	MJ/sa.	73,8	73,8	125,3	125,3	121	121	183,2	183,2	210,2	210,2	391	391
Kazanın maks. gaz tüketimi	MJ/sa.	50,4	50,4	62,3	62,3	82,1	82,1	97,2	97,2	97,2	97,2	238,7	238,7
Konvektörün maks. gaz tüketimi	MJ/sa.	46,8	46,8	94,7	94,7	82,1	82,1	136,8	136,8	164,2	164,2	273,6	273,6

Net ısı değeri

Propan: 95,8 MJ/m^3

Doğal Gaz: 37,8 MJ/m^3

Gazlı modeller - Japonya'ya özgü veriler

Izgara sayısı		MODELLER							
		6 GN 1/1		10 GN 1/1		20 GN 1/1		20 GN 2/1	
Güç besleme voltajı	V	100		100		100		100	
Frekans	Hz	50	60	50	60	50	60	50	60
Elektrik gücü girişi	kW	1,1		1,1		1,8		2,5	
Maksimum nominal akım	A	11		11		18		25	
Nominal ısı girişi	kW	19		31		54		100	
Kazan ünitesi nominal ısı girişi	kW	13		21		25		60	
Konveksiyon ünitesi nominal ısı girişi	kW	12		21		42		70	

BASINÇ

Giriş besleme basıncı		Modeller					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Doğal gaz	kPa	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
Propan	kPa	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75	2,75

Kategori Gaz: II2H3B/P – BASINÇ (TÜM MODELLER)

Veriler	Gaz tipi	Birim	Modeller					
			6 GN 1/1 KAZANLI ve KAZANSIZ	6 GN 2/1 KAZANLI ve KAZANSIZ	10 GN 1/1 KAZANLI ve KAZANSIZ	10 GN 2/1 KAZANLI ve KAZANSIZ	20 GN 1/1 KAZANLI ve KAZANSIZ	20 GN 2/1 KAZANLI ve KAZANSIZ
basınç	(G20) doğal gaz	mbar	20	20	20	20	20	20
	LPG (G30/G31) kaynağı	– mbar	30	30	30	30	30	30

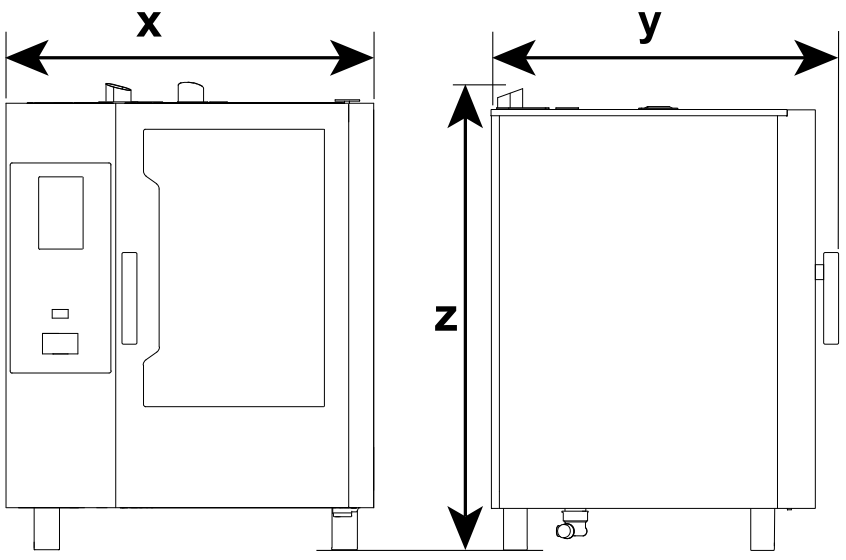
Kategori Gaz: II2H3B/P – KAZANLI TÜKETİM MODELLERİ

Veriler	Gaz tipi	Birim	Modeller					
			6 GN 1/1 KAZAN	6 GN 2/1 KAZAN	10 GN 1/1 KAZAN	10 GN 2/1 KAZAN	20 GN 1/1 KAZAN	20 GN 2/1 KAZAN
tüketim	G30	(kg/sa.)	1,50	2,52	2,44	3,70	4,26	7,88
	LPG (G31)	(kg/sa.)	1,48	2,49	2,41	3,65	4,19	7,76
	G20 doğal gaz	m^3/sa.	2,01	3,38	3,28	4,97	5,71	10,57
	G25 doğal gaz	m^3/sa.	2,34	3,94	3,81	5,78	6,64	12,30

Kategori Gaz: II2H3B/P – KAZANSIZ TÜKETİM MODELLERİ

Veriler	Gaz tipi	Birim	Modeller					
			6 GN 1/1 KAZANSIZ	6 GN 2/1 KAZANSIZ	10 GN 1/1 KAZANSIZ	10 GN 2/1 KAZANSIZ	20 GN 1/1 KAZANSIZ	20 GN 2/1 KAZANSIZ
tüketim	G30	(kg/sa.)	0,95	1,89	1,66	2,76	3,31	5,52
	LPG (G31)	(kg/sa.)	0,93	1,86	1,63	2,72	3,26	5,44
	G20 doğal gaz	m^3/sa.	1,27	2,54	2,22	3,70	4,44	7,40
	G25 doğal gaz	m^3/sa.	1,48	2,95	2,58	4,30	5,17	8,61

D.4 Cihaz boyutları

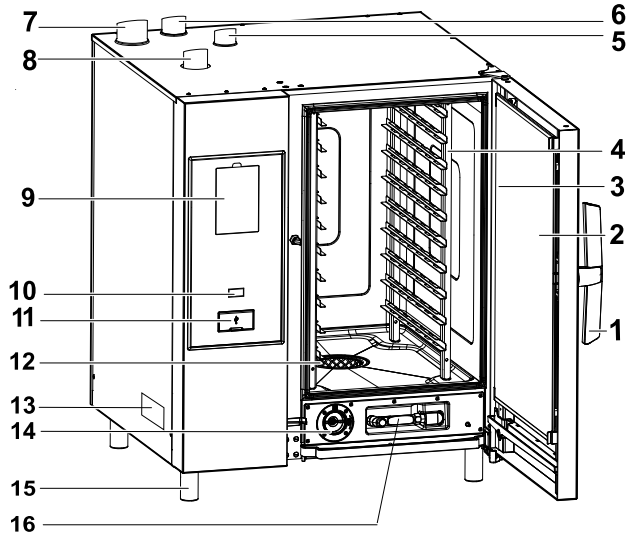


Modeller	Genişlik		Derinlik		Yükseklik	
	x		y		z	
	Bas	inç	Bas	inç	Bas	inç
6 ızgaralı 1/1	867	34″ 9/64	850	33″ 15/32	858	33″ 25/32
6 ızgaralı 2/1	1090	42″ 29/32	1046	41″ 3/16	858	33″ 25/32
10 ızgaralı 1/1	867	34″ 9/64	850	33″ 15/32	1108	43″ 5/8
10 ızgaralı 2/1	1090	42″ 29/32	1046	41″ 3/16	1108	43″ 5/8
20 ızgaralı 1/1	911	35″ 55/64	925	36″ 27/64	1855	73″ 1/32
20 ızgaralı 2/1	1162	45″ 3/4	1125	44″ 27/64	1855	73″ 1/32

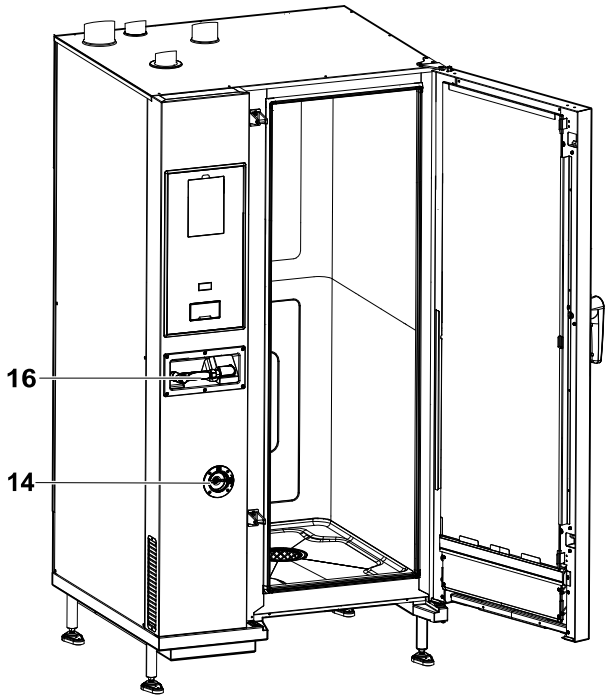
E ÜRÜN AÇIKLAMASI

E.1 Cihaza genel bakış

6 -10 GN modeli



20 GN modeli



1. Kapak kolu (şekli modeline bağlıdır)
2. Üçlü cam kapak
3. Aydınlatma bölmesi için led çubuk
4. Izgara desteği
5. Egzoz gazı bölmesi ısı eşanjörü (tüm gazlı modeller)
6. Buhar tahliye borusu (elektrikli ve gazlı modeller)
7. Buhar üretecinden gelen egzoz gazı (kazanlı gazlı modeller)
8. Hava girişleri (elektrikli ve gazlı modeller)
9. Kontrol paneli - ekran
10. AÇ/KAPAT düğmesi
11. USB flash bellek portu
12. Bölme filtresi - deterjan tabletleri bölmesi (bölme yıkama)
13. Veri plakası
14. Kireç çözücü/durulama maddesi çekmecesi
15. Ayaklar
16. Modelinizde varsa elle püskürtmeli temizleme birimi

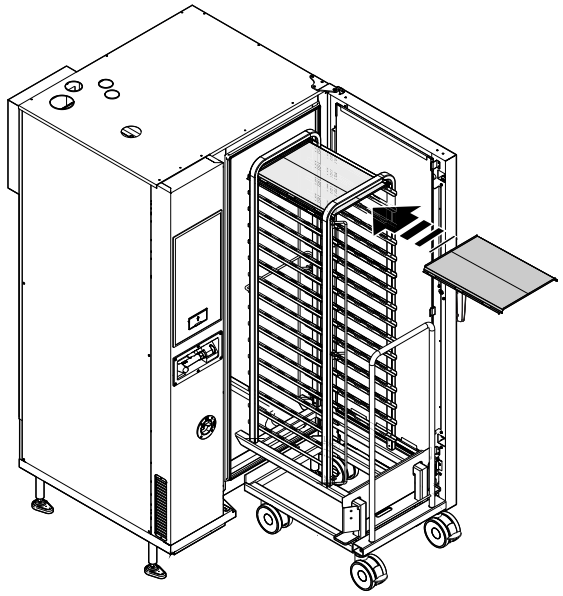
NOT!
Elle püskürtme yalnızca fırın açıksa çalışır.

E.2 20GN modellerindeki araba

ÖNEMLİ
Tüm 20 ızgaralı modellerde, yalnızca araba fırının içindeyken temizlik çevrimlerini çalıştırın.
Sızdırmazlık maddesinin, bölme ve kapak arasındaki alt açıklıkları doldurmasına yardımcı olur.

Sadece 20 GN 2/1 Elektrikli model fırınlarda

Pişirme işlemi/programı sırasında daha iyi bir pişirme performansı elde etmek için, aksesuar “panel deflektörünü“ sepet arabasının ilk rafının üstüne yerleştirin (Aşağıdaki resme bakın - PNC aksesuarı: 922445)



F KURULUM VE MONTAJ

UYARI
“*Kişisel koruma ekipmanı*“ bölümüne bakın.

F.1 Giriş

UYARI
“*UYARI ve Güvenlik Bilgileri*“ bölümüne bakın.

Cihazın doğru çalışmasını sağlamak ve kullanım sırasında güvenli koşulları sürdürmek için bu bölümde verilen talimatları dikkatlice izleyin.

Kontrol edin ve gerekirse yerleştirdikten sonra cihazın tesviyesini ayarlayın. Yanlış tesviye cihazın hatalı çalışmasına neden olabilir.

DİKKAT
Cihaz muhafazasındaki veya kurulum yapısındaki havalandırma açıklıklarının önünde engel olmadığından emin olun.

F.2 Avustralya'da Kurulum

ÖNEMLİ
Bu cihaz yalnızca yetkili kişiler tarafından üreticinin montaj talimatları, yerel gaz tesisatı mevzuatı, belediye imar mevzuatı, elektriksel kablolama mevzuatı, yerel su temin mevzuatı, AS5601 gaz tesisatı, sağlık makamları ve diğer yasal mevzuata uygun olarak monte edilmelidir.

F.3 Müşterinin Sorumlulukları

Müşterinin yapması gereken görevler ve işler şunlardır:

- cihazın yerleştirildiği zeminin düz olduğundan emin olma;
- veri plakasında belirtilen girdi için uygun kapasitede, topraklanmış bir elektrik prizi ayarlama;
- yüksek hassasiyete sahip manuel sıfırlama manyetik termal devre kesiciyi önceden ayarlama;
- güç kaynağına bağlantı için açık pozisyonda kilitlenebilir bir cihazı önceden ayarlama.
- her bir cihazın karşısına hızlı bir gaz kesme valfi kurma (modele bağlı olarak). valfi kolay erişilen bir yere kurma.

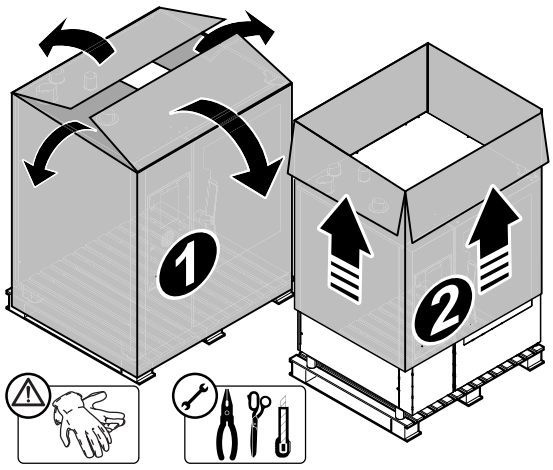
NOT!
Elektrik bağlantısıyla ilgili bilgiler için “A.8 *Elektrik bağlantısı*“ bölümüne bakın.

F.4 Kurulum

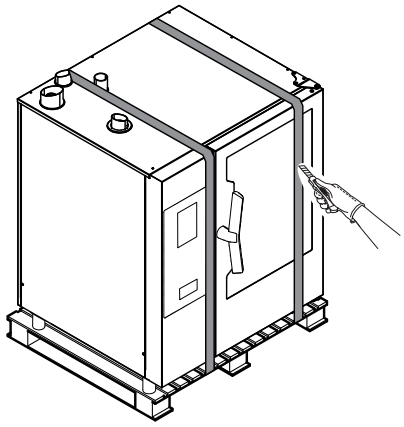
F.4.1 Ambalajdan Çıkarma

Tezgah üstü modeller (6 – 10 GN)

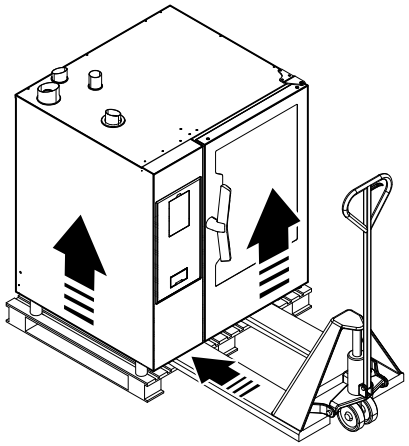
1. Bakır zımbaları ve mukavvayı cihazdan çıkarın;



2. Cihazı palete sabitleyen plastik şeritleri kesin;

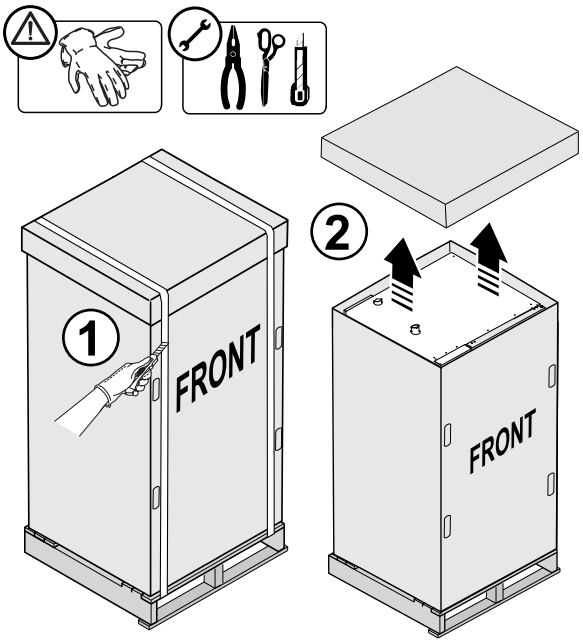


3. Cihazı forkliftle kaldırın, paleti çıkarın ve kullanım yerine yerleştirin;

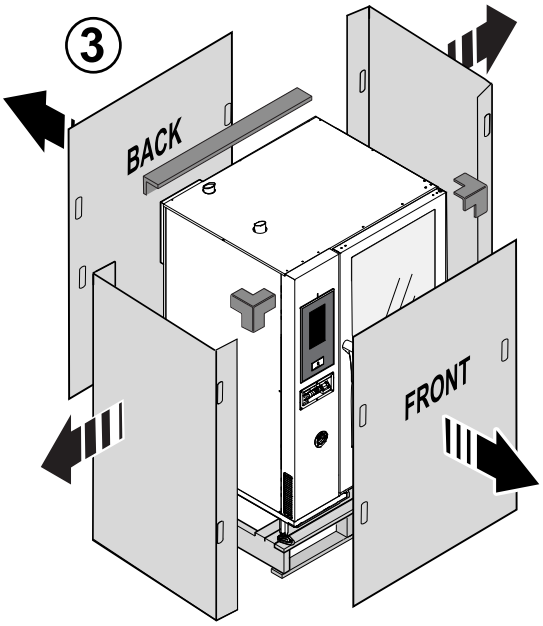


Dikey modeller (20 GN)

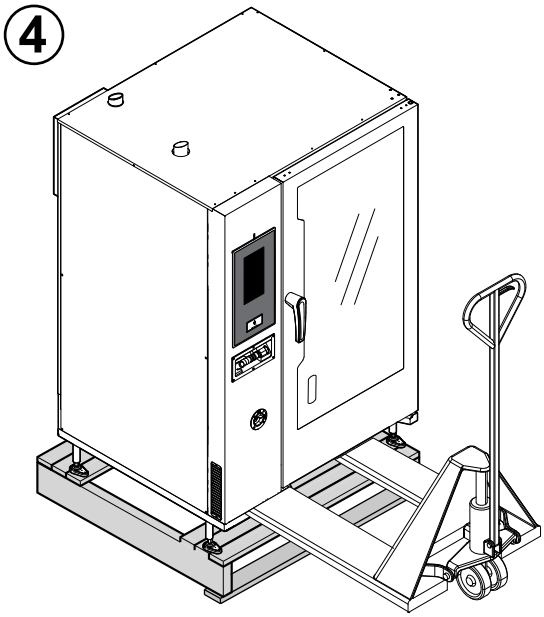
1. Cihazı saran karton kutuyu sabitleyen plastik şeritleri kesin;
2. Kapağı çıkarın.



3. Karton kutunun üst köşelerini, kulp korumasını ve cihazı saran 4 kartonu çıkarın;



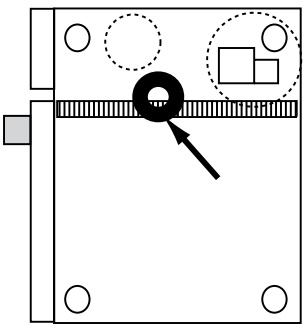
4. Bir forklift kullanarak, paleti çıkarın ve cihazı kullanılacağı yere yerleştirin;



ÖNEMLİ
Cihazı paletten çıkarırken tahliye borusuna hasar vermemeye dikkat edin.

F.4.1.1 Cihazın taşınması

- Devrilmesini önlemek için cihazın ağırlık merkezini unutmayın.



- Forklift kullanıyorsanız gerekli boşlukları ve giriş boyutlarını da unutmayın.

Minimum giriş boyutları şunlardır:

Gerekli giriş boyutları		Cihaz modelleri					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
x	Bas	850	1046	850	1046	925	1125
	inç	33″ 15/32	41″ 3/ 16	33″ 15/32	41″ 3/ 16	36″ 27/64	44″ 27/64

F.4.2 Ambalajın bertarafı

Ambalaj, cihazın kullanıldığı ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere uygun olarak bertaraf edilmelidir. Tüm ambalaj malzemeleri çevre dostudur.

Bu malzemeler güvenli bir şekilde saklanabilir, geri dönüştürülebilir ya da uygun bir atık yakma tesisinde yakılabilir. Geri dönüştürülebilen plastik parçalar aşağıdaki gibi işaretlenmiştir:

PE	**Polietilen** • Dış paket • Talimatlar paketi
PP	**Polipropilen** • Bantlar
PS	**Polisitren köpük** • Köşe koruyucular

Ahşap ve karton kısımlar cihazın kullanıldığı ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere uyularak bertaraf edilebilir.

F.4.3 Konumlandırma

Gerekli genel alan ve bağlantı boyutları için kurulum şemalarına bakın;

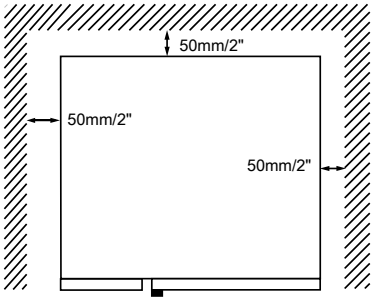
NOT!
Cihaz ankastre kurulumu için uygun değildir.

Cihazı yerleştirirken aşağıdaki minimum mesafeleri dikkate alın:

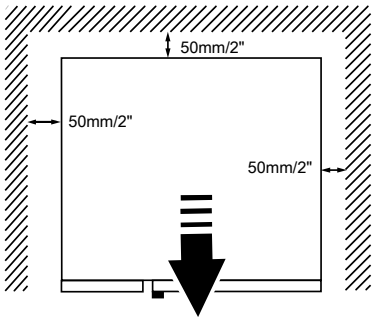
Yerleştirme için minimum mesafeler

normal çalışma	sağ / sol / arka mesafe 50 mm
ısı kaynağına yakın çalışma	sol yandan mesafe 350 mm-500 mm
servis koşulları	sol taraftaki mesafe 500 mm

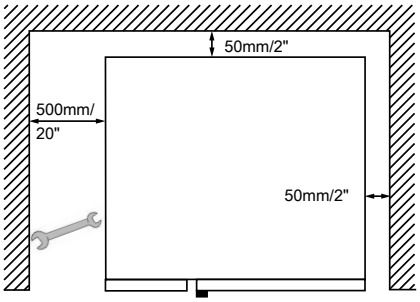
- Tüm cihazlar, her yüzeyden 50 mm mesafede kalmalıdır.



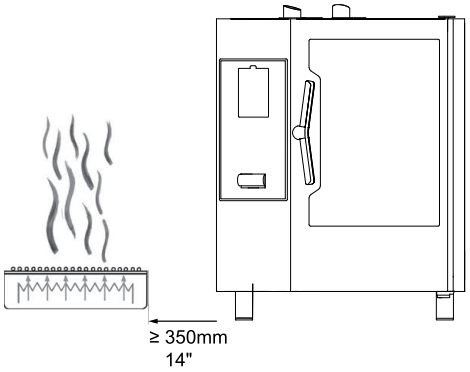
Cihazda bakım işlemleri yapılması gerekiyorsa cihazı ileriye doğru kaydırın.



Tüm modellerde, ancak özellikle 20 ızgaralı modellerde, mümkün olduğunda bakım işlemlerine imkan vermek için mümkünse cihazın sol tarafı ile diğer yüzeyler arasında en az 500 mm boşluk bırakın.

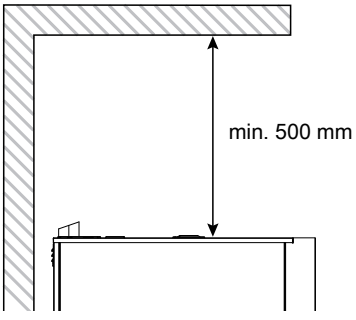


- Sol taraftaki boşluk, cihazın sol tarafında çalışan **ısı kaynağı varsa** bunlardan en az 350 mm mesafede olmalıdır.



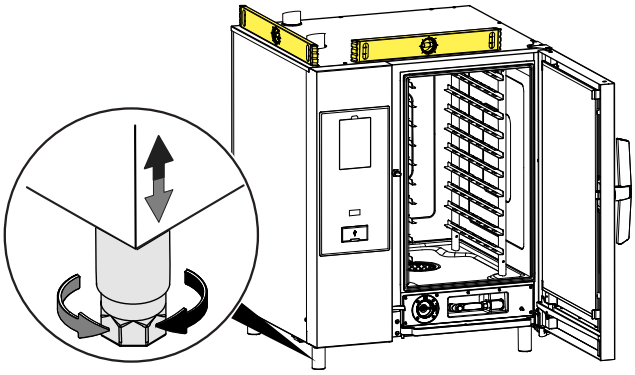
Cihazın sol tarafını ısı kaynaklarından yeterli mesafede tutmak mümkün değilse bir ısı kalkanı termal yükleri azaltabilir (aksesuar kataloğuna bakın).

- Havalandırma borusundan gelen buhar, egzoz başlığına veya havalandırma tavanına yönlendirilemiyorsa cihazın üzerinde en az 500 mm boş alan olması gerekir.

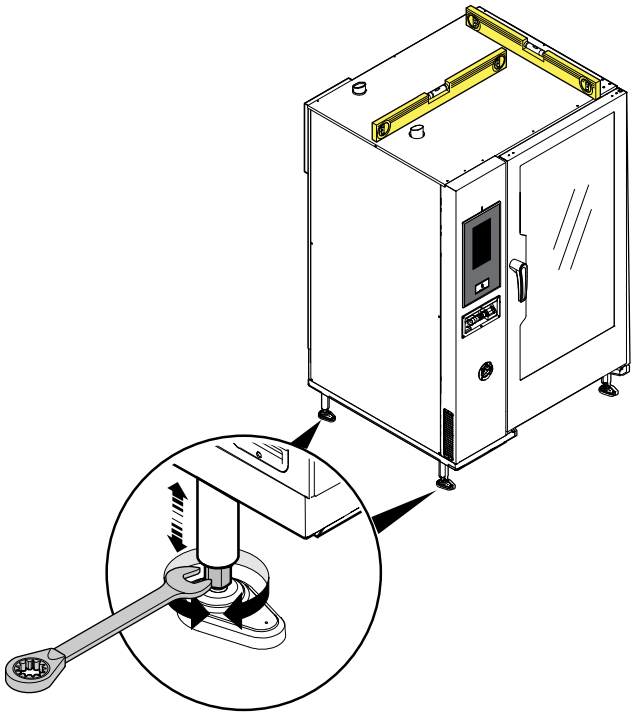


- Cihazı düz bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
  Gerekirse tezgahın yüksekliğini ayarlanabilir ayaklarla (varsa) ayarlayın.

6 – 10 GN modeller



20 GN modeller



DİKKAT
Cihaz düz durumda olmalıdır.

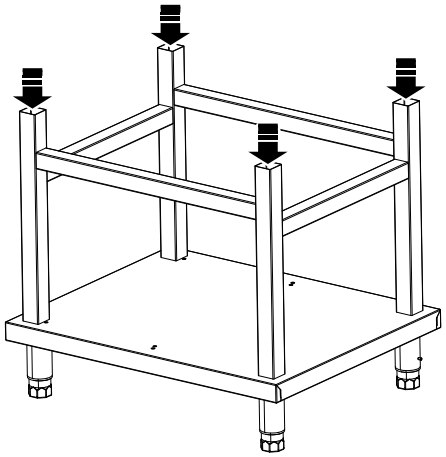
F.4.4 Masa üstü modeller

Güvenlik nedeniyle masa üstü modeller yalnızca üreticinin orijinal fırın standının veya dolap yapısının üzerine yerleştirilmelidir.

Modelinize göre aksesuar kataloğundan uygun yapıyı seçin.

Fırın standı üzerine montaj (boyut GN 1/1 – 2/1)

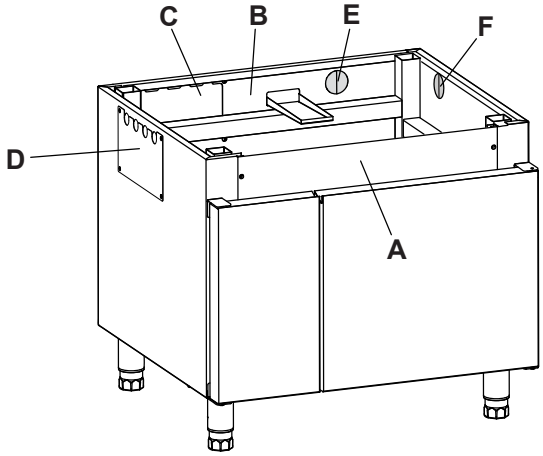
1. Fırının ayaklarını fırın standı aksesuarıyla birlikte verilen özel ayaklarla değiştirin.



2. Uygun kaldırma ekipmanları kullanarak, cihazı, yerleştirme ayaklarını dik borulara sokarak fırın standının üzerine yerleştirin.

Dolap üzerine montaj (boyut GN 1/1 – 2/1)

1. Arka paneli “B“ ve kontrol panelini “A“ sökün (isteniyorsa);



2. Fırının ayaklarını dolap aksesuarıyla birlikte verilen özel ayaklarla değiştirin;
3. Uygun kaldırma ekipmanları kullanarak, cihazı yerleştirme ayaklarını dik borulara sokarak dolabın üzerine yerleştirin;
4. Kontrol panelini “A“ ve arka paneli “B“ geri takın.
5. Fırın bağlantılarına geçin.

ÖNEMLİ
Fırının bağlantı boruları arkadan ya da yandan geçirilebilir.

- Panel “C“ ve “D“'yi çıkarıp bunların arasına yerleştirin;
- Tahliye borusunun arkadaki ya da yandaki delikten geçmesini sağlamak için önceden açılmış plakalar “E“ ve “F“'yi çıkarın;

F.4.5 Tekerlekler üzerine kurulum

Orijinal ayakların yerine tekerleklerin (aksesuar olarak mevcuttur) takıldığı kurulumlarda, elektrik besleme kablosunu ve gaz hortumunu strese sokmadan veya bunları kullanmadan **cihazın hareketini sınırlandırmak için, örneğin bir zincir kullanmak gibi uygun yöntemler sağlanmalıdır**.

Kısıtlama yöntemleri/araçları, fırının arkasındaki duvara sabitlenmelidir; duvar malzemesi kazara ve ani kuvvetlere dayanacak yapıda olmalıdır.

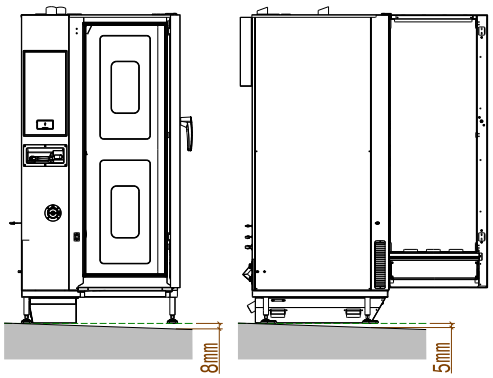
F.4.6 20GN modellerinin ayarlamaları

20GN fırın modellerini monte ederken, özel önlemlerin alınması önerilir.

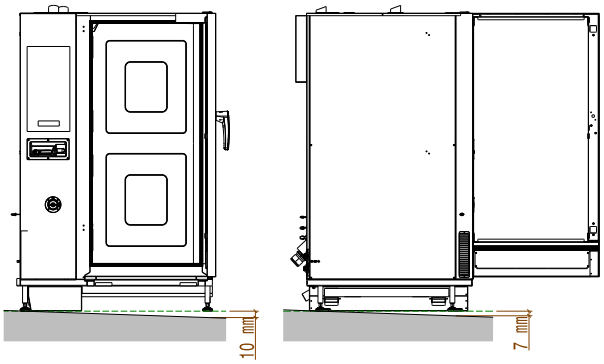
Zemin eğimini kontrol edin

1. Zemin eğimi sınır değerin üzerindeyse (aşağıdaki resme bakın), “Tesviye Rampası“ aksesuarının [20GN 1/1 için PNC 922715 ve 20GN 2/1 için 922716] takılması gerekir.
   Aksesuar kataloğundan, modelinize uygun olan aksesuarı seçin.

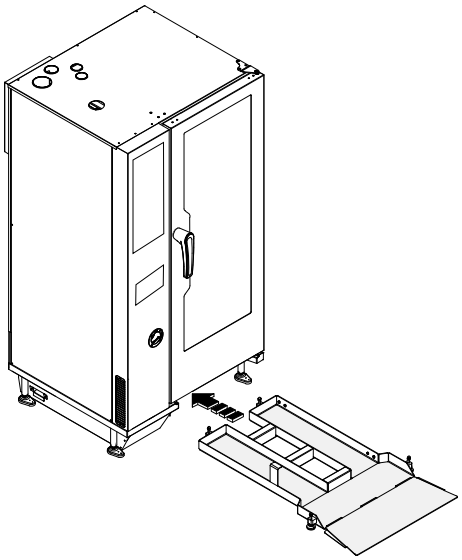
20 GN 1/1



20 GN 2/1

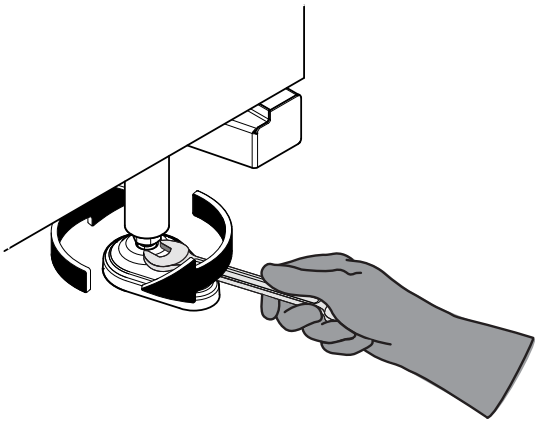


2. Zemin eğiminin sınır değerinin üzerinde olması halinde, “Tesviye Rampası“ kullanılması zorunludur.

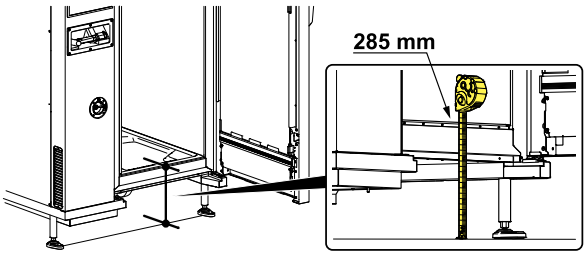


Fırın iç boşluğundan zemine kadar olan mesafeyi kontrol edin

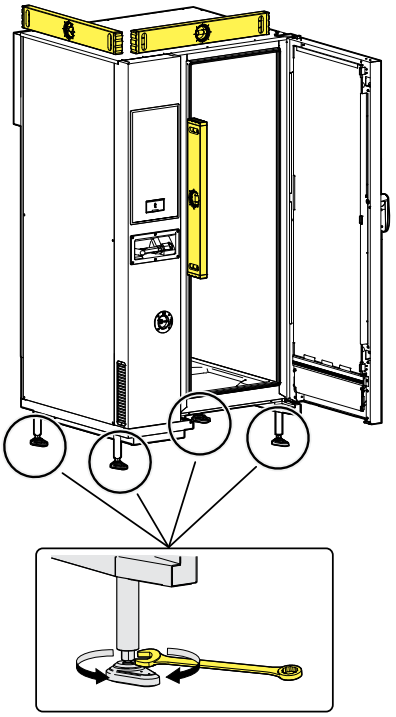
3. Zemin eğimi sınır değerler arasındaysa, zeminden doğru yükseklikte olacak şekilde **ön** ayakları ayarlayın.



4. Fırın iş boşluğundan zemine kadar olan mesafeyi ölçün. Ölçüm merkezden alınmalı, daha sonra sol ve sağ tarafın ± 2,5 mm tolerans dahilinde olması gerektiği kontrol edilmelidir. Aşağıdaki resme bakın.
   Doğru mesafe 285 mm ± 2,5 mm olmalıdır



5. Fırının ön ayaklarını 285 mm’ye ayarladıktan sonra, **arka** ayakları doğru şekilde ayarlamak suretiyle fırının tesviye ayarını yapmak gerekir.



F.4.7 Üst üste kurulumlar

Aşağıdaki tablolarda üst üste kurulumlar için olası cihaz kombinasyonları gösterilmektedir.

FIRIN 10 GN 1/1 – 10 GN 2/1

Konum	Cihaz / taban tipi			
YUKARIDA	**FIRIN 10 GN 1/1**	**Maksimum toplam yükseklik mm [inç]**	**FIRIN 10 GN 2/1**	**Maksimum toplam yükseklik mm [inç]**
AŞAĞIDA	AÇIK DESTEK	1778 (70″)	AÇIK DESTEK	1778 (70″)
	veya		veya	
	NORMAL DOLAP	1778 (70″)	NORMAL DOLAP	1778 (70″)
	veya		veya	
	SICAK DOLAP	1778 (70″)	SICAK DOLAP	1778 (70″)
	veya			
	HIZLI SOĞUTUCU			

FIRIN 6 GN 1/1 – 6 GN 2/1

Konum	Cihaz / taban tipi			
YUKARIDA	**FIRIN 6 GN 1/1**	**Maksimum toplam yükseklik mm [inç]**	**FIRIN 6 GN 2/1**	**Maksimum toplam yükseklik [inç]**
AŞAĞIDA	FIRIN 6 GN 1/1	elektrikli modeller 1736 [68″ 11/32][1] gazlı modeller 1766 [69″ 17/32][1] elektrikli modeller 1976 [77″ 51/64][2] gazlı modeller 2006 [78″ 31/32][2]	FIRIN 6 GN 2/1	elektrikli modeller 1736 [68″ 11/32][1] gazlı modeller 1766 [69″ 17/32][1] elektrikli modeller 1976 [77″ 51/64][2] gazlı modeller 2006 [78″ 31/32][2]
	veya		veya	
	FIRIN 10 GN 1/1	elektrikli modeller 1986 [78″ 3/16] gazlı modeller 2016 [79″ 3/8]	FIRIN 10 GN 2/1	elektrikli modeller 1986 [78″ 3/16] gazlı modeller 2016 [79″ 3/8]
	veya			
	AÇIK DESTEK[2]	1528 [60″ 5/32]	AÇIK DESTEK[2]	1528 [60″ 5/32]
	veya		veya	
	NORMAL DOLAP[2]	1528 [60″ 5/32]	NORMAL DOLAP[2]	1528 [60″ 5/32]
	veya		veya	
	SICAK DOLAP[2]	1528 [60″ 5/32]	SICAK DOLAP[2]	1528 [60″ 5/32]
	veya			
	HIZLI SOĞUTUCU[2]	1882 [74″ 3/32]		

1. Yükseltici olmadan
2. Yükselticili

NOT!
Ayakların nominal yüksekliğinde ayarlanması amaçlanır.

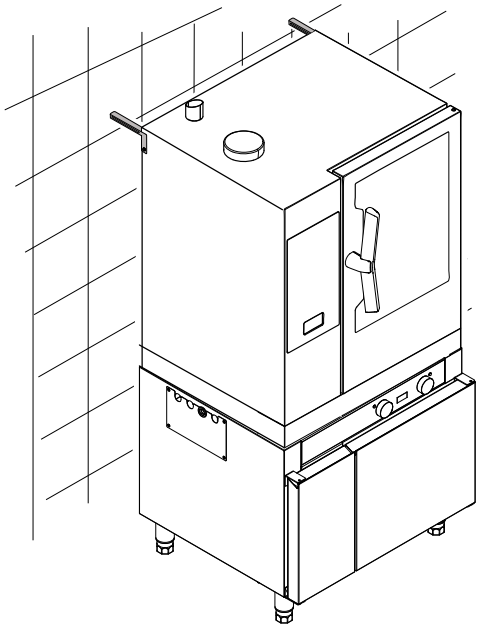
F.4.8 Fırın sistemlerini sabitleme

Yukarıdaki tablolarda gösterilen kurulumlar modelinize göre (“Duvar braketleri“ kiti veya “Flanşlı ayaklar“ kiti, aksesuar listesine bakın) **güvenlik nedeniyle cihazla birlikte verilen veya sipariş edilecek uygun aksesuarlarla duvara veya zemine SABİTLENMELİDİR**.

ÖNEMLİ
Aynı güvenlik hükmü zeminde duran fırınlara, gemilerdeki ve kıyı açıklarındaki petrol tesislerine ve aksesuar olarak sunulan tahliye veya devridaim davlumbazının fırının üstüne yerleştirildiği tüm kurulumlara uygulanmalıdır.

6 - 10 GN modeller: Duvar braketleriyle duvara sabitleme

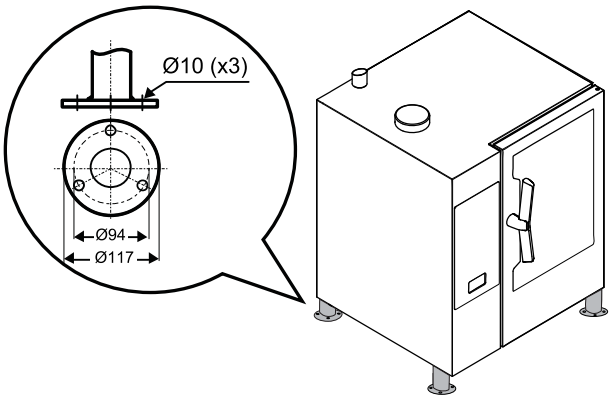
- Üst üste duran fırınları 2 braketle duvara sabitleyin. Aşağıdaki şekle bakın.



6 - 10 GN modeller: Flanşlı ayaklarla zemine sabitleme

Üst üste duran fırınlar duvara sabitlenemiyorsa bunları zemine sabitlemek gerekir. Zemine sabitlemek için 3 delikli tabana sahip “Flanşlı ayaklar“ kitini kullanın.

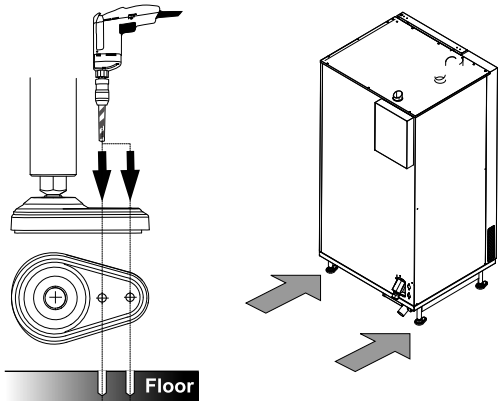
- Alttaki fırının var olan ayaklarını çıkarmak için vidaları çıkarın;
- Bunları kittekilerle değiştirin;
- Üst üste duran fırınları zemine sabitlemek için her ayağı 4 vidayla vidalayın (M5x14).



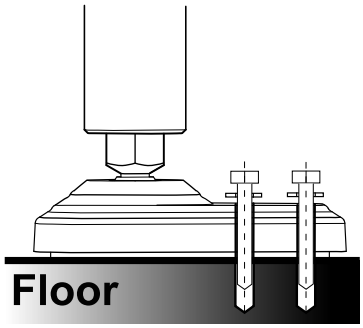
20 GN modeller: Zemine sabitleme

Güvenlik nedenleriyle zeminde duran modellerin, iki arka ayakla zemine sabitlenmesi ZORUNLUDUR.

- Arka fırın ayaklarına 2 delik açın;



- En az 0,3 kN güç uygulayan iki uygun vida kullanarak her ayağı zemine sabitleyin.



F min= 0,3 kN

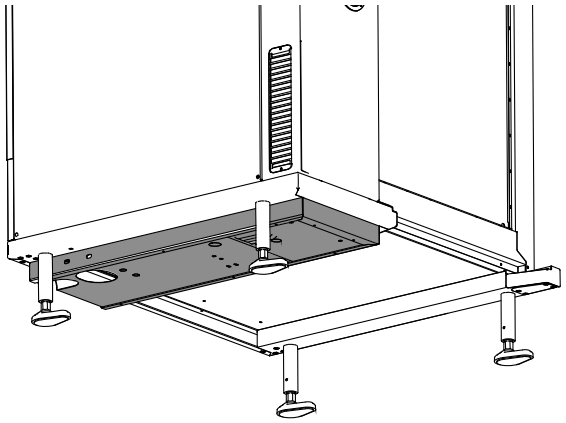
F.4.9 Hijyen gereksinimleri

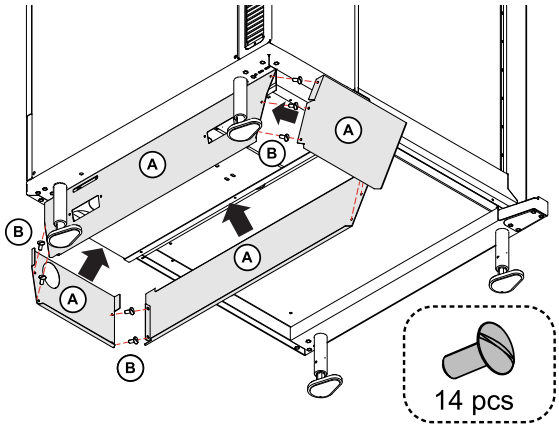
Hijyen nedeniyle ve NSF 4 standardı uyarınca HAVA KESME kutusunun tüm çevresine bir kapak takılmalıdır. Bu kapak, zemin-üstü fırınlarda kullanım için amaçlanmıştır ve istifleme setinde aksesuar olarak bulunur.

ZEMİN-ÜSTÜ FIRINLAR

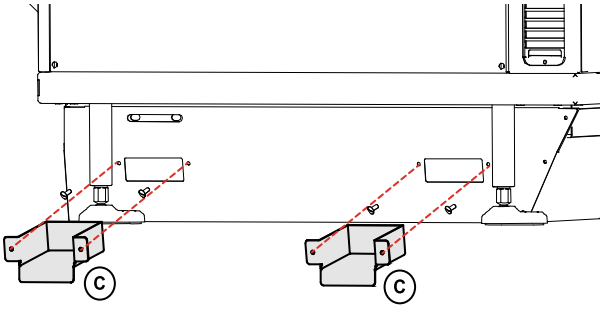
Hijyen standartlarını muhafaza etmek için, kapağın zemine birleşme noktasında su geçirmez olması gereklidir.

1. Zemin yüzeyinin temiz, pürüzsüz olduğundan ve herhangi bir engebe olmadığından emin olun.
2. Kapak panelleri (**A**), alt kenar boyunca bir conta ile donatılmış durumdadır. Panelleri, kapakla birlikte verilen vidaları (**B**) kullanarak, aşağıdaki resimlerde de gösterildiği gibi fırın tabanında bulunan girintili bölgenin etrafına takın.





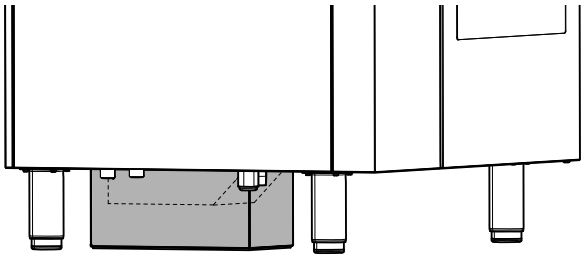
3. En son olarak, olukları (**C**) uygun yuvalarına yerleştirin



Su geçirmez kurulum yukarıda açıklanan prosedüre uygun şekilde yapıldıktan sonra, etrafındaki zemine dökülen sıvıların cihazın erişilemeyen kısımlarının altına gitmesi önlenecektir.

İSTİFLİ FIRINLAR*

İstifleme seti ile birlikte verilen kurulum talimatlarına bakın.



* = Bu kapağın zorunlu olduğu 10 Izgara üzerine 6 Izgara kurulumlarında, kapak yerine alternatif olarak yükseltici kullanılabilir.

F.5 Su bağlantısı

F.5.1 Su girişleri

NOT!
Su bağlantısı, ülkede yürürlükte olan yönetmeliklere ve hükümlere uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

ÖNEMLİ
Cihazı esnek hortumlarla su sistemine bağlarken her zaman yeni hortumlar kullanın.

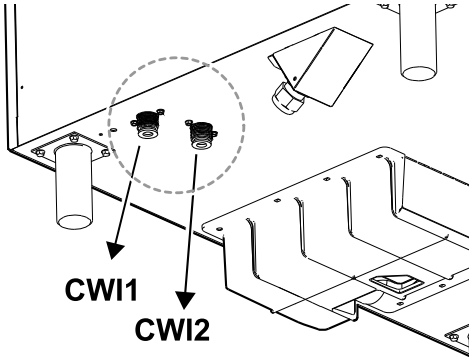
Fırın iki ayrı su besleme girişine sahiptir:

1. Aşağıdakiler için "**CWI1**" soğuk su bağlantısı, 3/4″:
   - Temizlik sistemi için su;
   - Su verme;
   - El duşu (modele bağlı olarak verildiğinde).
2. Aşağıdakiler için "**CWI2**" ARITILMIŞ SOĞUK SU bağlantısı, 3/4″:
   - kazan dolumu (kazanlı modeller)

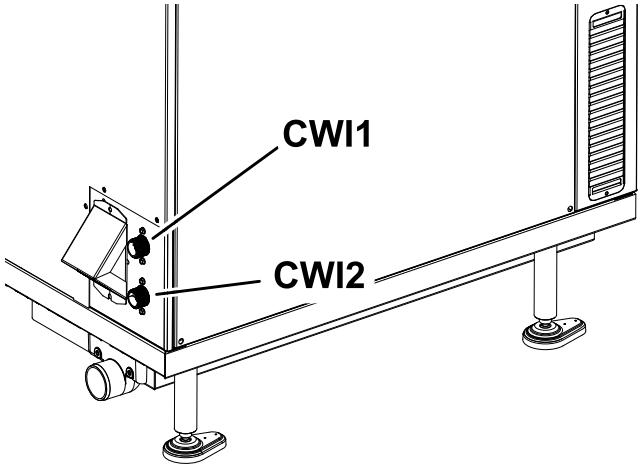
- hızlı buhar üreteci (kazansız modeller)

Su girişlerinin bulunduğu aşağıdaki şekillere bakabilirsiniz:

6 - 10 ızgaralı modeller



20 ızgaralı modeller



Su bağlantısı gereklilikleri

- Girişteki fırının su basıncı 100 – 600 kPa (1,0 – 6,0 bar / 14,5 – 87psi) olmalıdır.
- Girişteki maksimum su sıcaklığı 30°C'dir.
- İki girişin de besleme borularında mekanik filtre ve kapatma valfi bulunmalıdır.

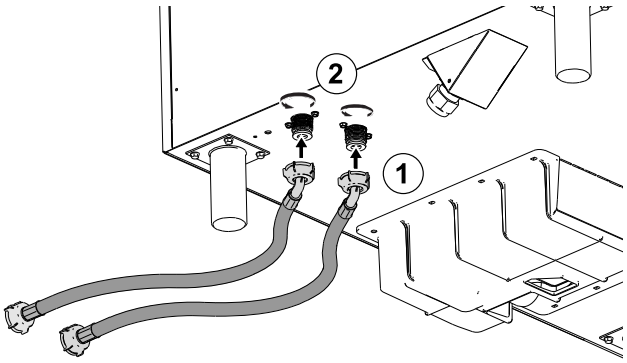
ÖNEMLİ
Filtreleri takmadan önce, hortumu her türlü katı parçacıktan temizlemek için belli bir miktar su akıtın.

F.5.2 Fırını su şebekesine bağlama

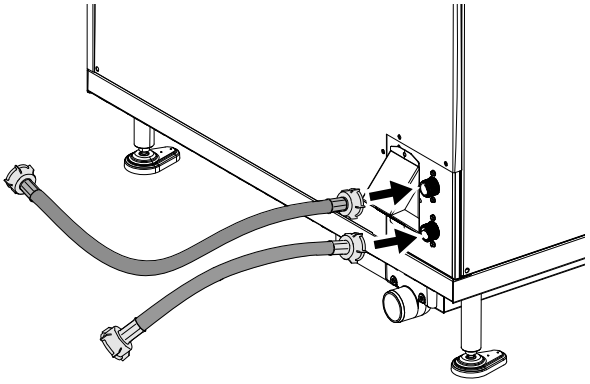
Fırınla birlikte, hortumlar ile su girişlerinin arasında takılması gereken iki çek valf verilir.

1. Su hortumlarını, şekilde gösterildiği gibi fırının su bağlantılarına bağlayın.

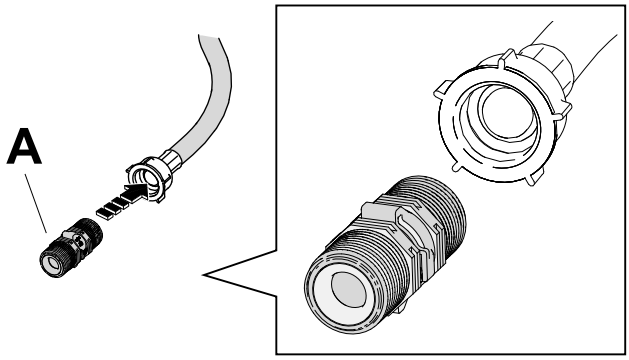
6 - 10 ızgaralı modeller



20 ızgaralı modeller

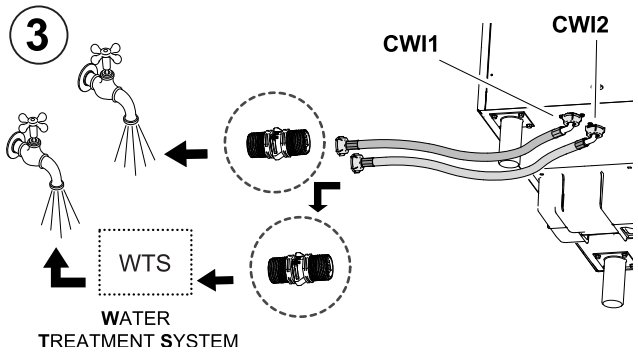


2. Cihazla birlikte verilen iki çek valfi (A), su hortumlarının diğer uçlarına takın. Doğru konumda ve yönde takıldıklarından emin olun.

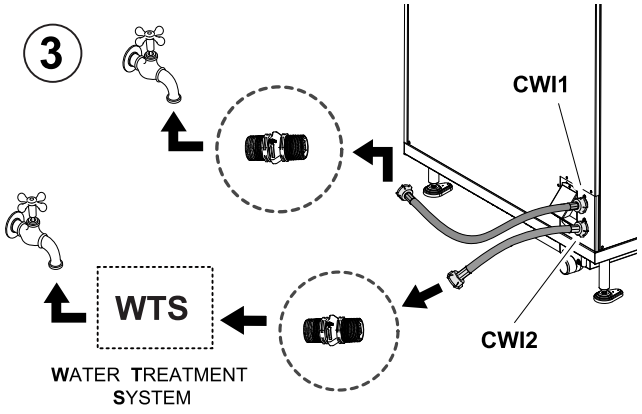


3. Su hortumlarına takılmış iki çek valfi (A), su musluklarına bağlayın.

6 - 10 ızgaralı modeller



20 ızgaralı modeller



F.5.3 Özel su bağlantısı gereklilikleri

İngiltere için:

WRAS uyumlu bir çift çek valf veya üçüncü sıvı kategorisine kadar geri akış önleme koruması sağlayan bazı daha az etkili cihazlar kurulum teknisyeni tarafından sağlanacaktır.

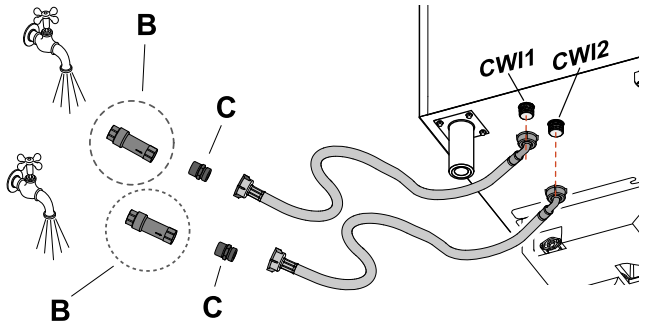
Avustralya için:

Cihaz, PCA (Avustralya Tesisat Kanunu) gerekliliklerine uygun şekilde monte edilmelidir.

Cihaz AS / NZS 3500.1 ve AS/NZS 3500.2 standartları uyarınca kurulmalıdır.

Bu cihazla birlikte verilen Watermark sertifikalı ters akışı önleyen cihazların, her giriş suyu bağlantısını korumak için takılması gerekir.

Cihazı (ayrıntı “B“) içme suyu kaynağı ile her su besleme hortumu arasına takın.



B	ters akışı önleme cihazı (tedarik edilir)
C	Nipel 3/4 ″ M - 3/4 ″ M (tedarik edilir)

F.5.4 “CWI2“ girişi için su özellikleri

CWI2 girişinde cihaza uygun içme suyu beslenmelidir veya su arıtma sistemine bağlanmalıdır (özel olarak Ph 6,5 ÷ 8,5 ve iletkenlik > 50 µS/cm).

Dolayısıyla cihazın doğru çalışmasını garanti etmek için, birkaç arıtma sistemi takılması gerekebilir.

Bu amaçla modellerinize göre aşağıdaki grafiklerde gösterilen ifadelere uyun:

Tablo A - Kazanlı elektrikli modeller (AISI 316L)

İLETKENLİK [µS/cm]	KLOR [ppm]	ARITMA	ARITMA KONTROLÜ
> 50	85[1]	HAYIR	HAYIR
> 50	> 85	OSMOTİZASYON	KLORÜR < 85, Ph 6,5 ÷ 8,5 VE İLETKENLİK > 50 µS/cm OLDUĞUNU DOĞRULAYIN
< 50	-	UYGUN OLMAYAN SU	

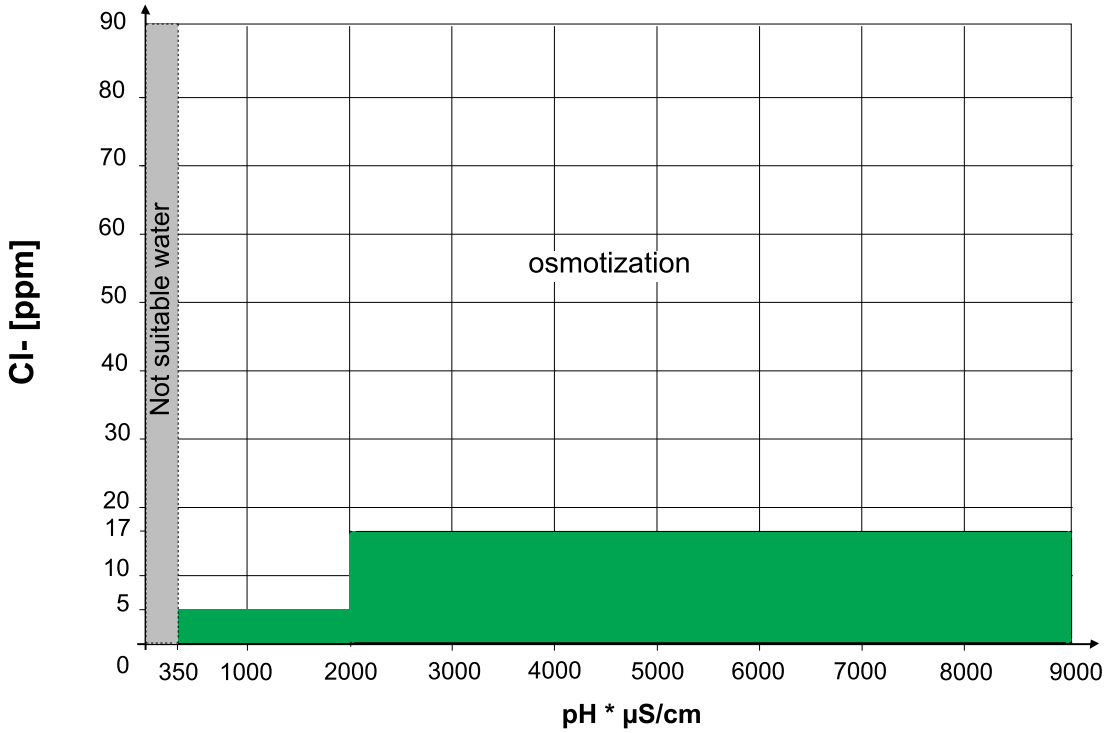
Tablo B - Kazanlı gazlı modeller

İLETKENLİK [µS/cm]	KLOR [ppm]	ARITMA	ARITMA KONTROLÜ
> 285	< 17	YOK	YOK
> 285	17 < ppm < 32	NANO FİLTRELER	ARITILMIŞ SU **B** GRAFİĞİNİN YEŞİL ALANINA DENK GELMELİDİR
> 285	> 32	WTS[2]+ GRAFİK **B**	
< 285	-	WTS[2]+ GRAFİK **B**	
< 50	-	UYGUN OLMAYAN SU	

1. Ağır hizmet işlemleri için – buharlaştırma ve combi döngülerinin yoğun olduğu uzun süreli günlük kullanımda - klorür konsantrasyonunun 75 ppm'i geçmemesi önerilir.
2. WTS = Su arıtma sistemi

Grafik B

Arıtma yapılması durumunda, arıtılmış su parametrelerinin yeşil alana denk geldiğinden emin olun; hiçbir durumda değerler gri alana denk gelmemelidir)

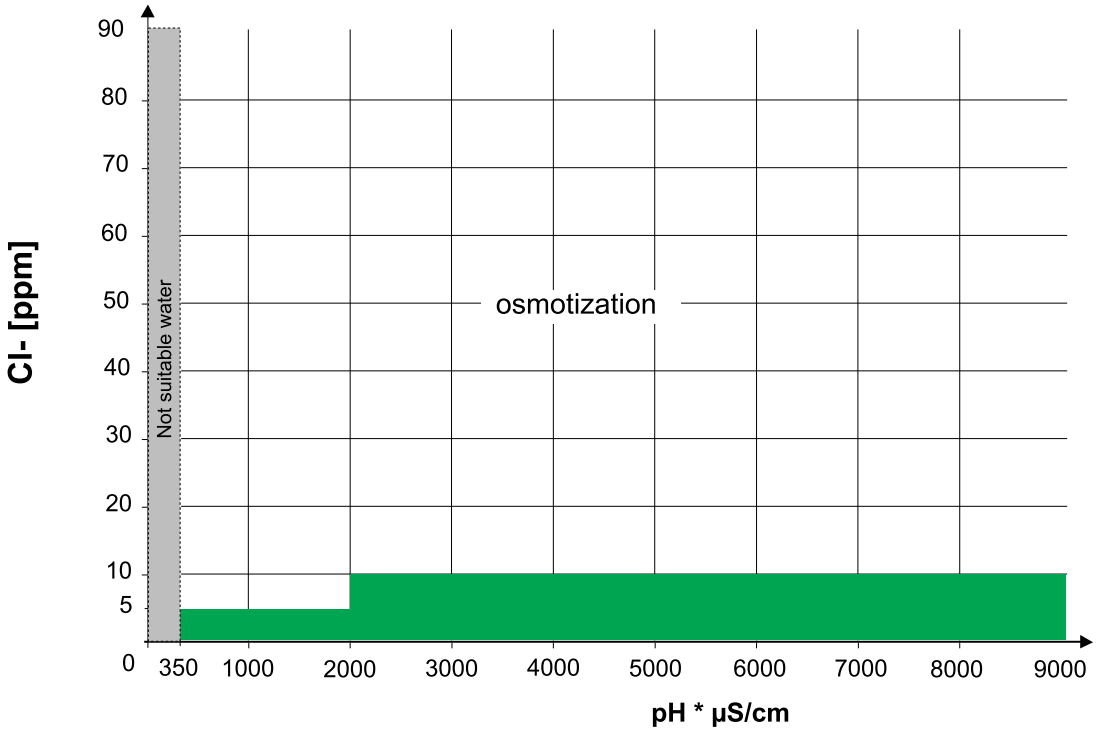


Tablo C - Kazansız, gazlı ve elektrikli modeller

İLETKENLİK [µS/cm]	KLOR [ppm]	SERTLİK [°f]	ARITMA	ARITMA KONTROLÜ
> 285	< 10	< 5	YOK	YOK
> 285	< 10	> 5	YUMUŞATICI	YUMUŞATTIKTAN SONRA, SERTLİĞİN < 5°f OLDUĞUNDAN EMİN OLUN
> 285	10 < ppm < 20	-	NANO FİLTRELER	ARITILMIŞ SU **C** GRAFİĞİNİN YEŞİL ALANINA DENK GELMELİDİR
> 285	> 20	-	WTS^2+ GRAFİK **C**	
< 285	-	-	WTS^2+ GRAFİK **C**	

+ Grafik C

Arıtma yapılması durumunda, arıtılmış su parametrelerinin yeşil alana denk geldiğinden emin olun; hiçbir durumda değerler gri alana denk gelmemelidir



Genel tavsiye

- Su arıtma cihazlarının periyodik bakımı cihazın çalışmasının tehlikeye girmesini ve korozyon riskini önler.
- Cihazın hasar görmesini önlemek için, su yumuşatıcı filtresinin her periyodik yenileme işleminde fırına su vermeden önce bir filtre yıkama çevrimi gerçekleştirin.

ÖNEMLİ
Üretici, yanlış bakım durumunda her türlü sorumluluğu reddeder.

DİKKAT
Borulardaki kireci önlemek için madde dağıtıcı (ör. polifosfat dağıtıcılar) kullanmayın; bunlar cihazın düzgün çalışmasını tehlikeye atabilir.

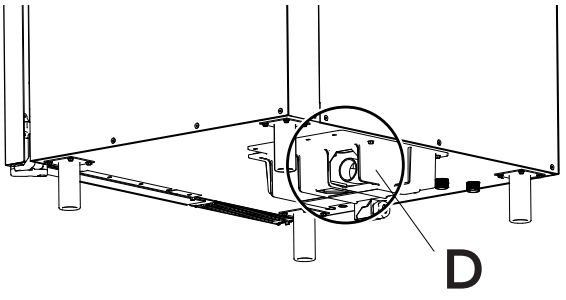
F.5.5 Besleme basıncını kontrol etme

Fırının girişindeki basınç 100 – 600 kPa (1,0 – 6,0 bar / 14,5 – 87psi) olmalıdır.

NOT!
Sistem su besleme basıncı 6 bar'dan yüksekse bir su basıncı regülatörü takılması önerilir.

Ör. kazan dolumu ve/veya yıkama aşaması sırasında ve 30 °C/86°F sıcaklıkta basıncı dinamik koşullarda ölçün.

- **CWI1** için su debisi min 1 l/min – max 6 l/min.
- Kazanlı 6-10 GN modellerinde **CWI2** (arıtılmış su) için su debisi min 0,25 l/min – max 2,95 l/min ve kazanlı 20 GN boyutu modellerde ise min 0,25 l/min – max 5,75 l/min'dır.

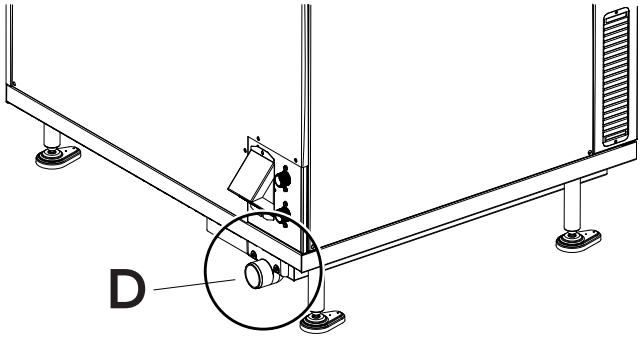


20 ızgaralı modeller

F.6 Su tahliye sistemi

Su çıkış tahliyesi

6 - 10 ızgaralı modeller

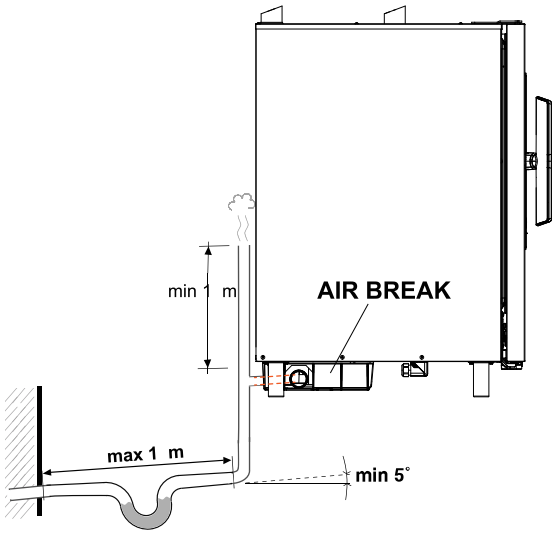


DİKKAT
Cihaz tahliyesinin kanalizasyon sistemine bağlantısı, yürürlükteki ulusal ve yerel yönetmeliklere uygun şekilde yapılmalıdır.

Fırının içinde, tahliye sisteminden gelen her türlü geri akışın iç borulara ve fırın bölmesine girmesini engellemeyi sağlayan AIR-BREAK geri akışı önleme cihazı bulunur.

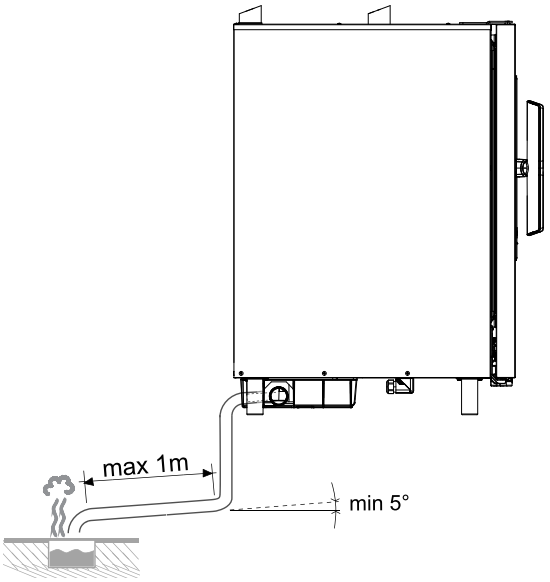
Bu nedenle tahliye sistemini bağlamak için:

- **Tahliye borusunu tahliye sistemine bağlamak**



NOT!
EN61770 uyumlu havalı fren, tahliye sisteminin boşaltılmasından önce tahliyeye kurulmalıdır.

- **veya tahliye borusunun bir yer ızgarasına boşalmasını sağlamak mümkündür.**



NOT!
EN61770 uyumlu havalı fren, tahliye sisteminin boşaltılmasından önce tahliyeye kurulmalıdır.

İngiltere için:
Cihazın, 5. kategori sıvı koruması sağlayan ters akışı önleme cihazıyla tahliye edilmesi gerekir.

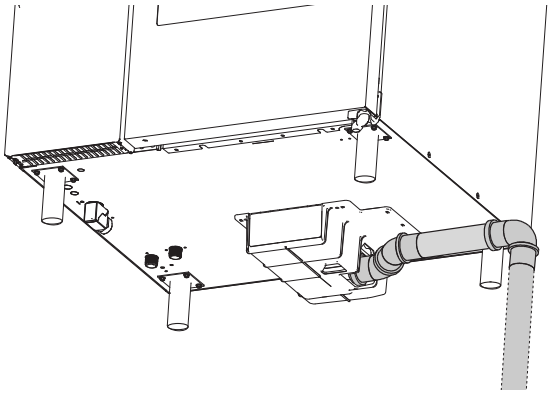
Avustralya için:
Cihazın, tahliye sistemi bağlantı noktasına yerleştirilmiş olan sertifikalı atık tutucuya tahliye edilmesi gerekir.

Ek konfigürasyonlar

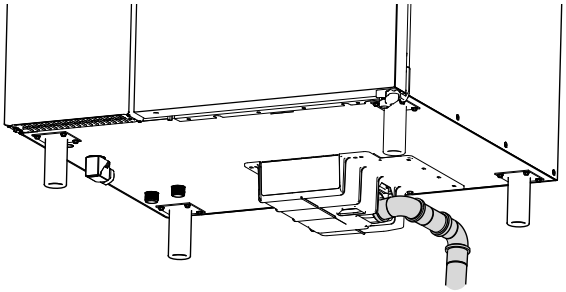
Fırın bir duvarın karşısına yerleştirilmediyse tahliye borusu yandan veya arkadan geçirilebilir.

İsteğe göre özel tahliye borusu setleri mevcuttur (code 922636 – 922637).

- **yandan tahliye:**



- **arka taraf:**



NOT!
Cihaz tahliyesinde atık suyun sıcaklığı yaklaşık 100°C / 212 °F'dir.

Aşağıdakilerden emin olun:

- Tahliye borusu 1 metreden uzun değildir ve iç çapı fırın tahliye borusunun (2 inç) çapından küçük değildir.
- Tahliye borusunun en az 100°C'lik sıcaklıklara dayanabileceğinden.
- Tüm tahliye yolu boyunca hortumlarda veya metal borulardaki dirseklerde engellenme olmadığından.
- Suyun toplanıp birikebileceği (min. % 5 eğim) yatay bölümlerden kaçınıldığından.

F.7 Elektrik bağlantısı

F.7.1 Elektrik bağlantısıyla ilgili genel önlemler

ÖNEMLİ
Elektrik güç kaynağı bağlantısı yürürlükteki ulusal ve yerel mevzuata uygun olarak yapılmalıdır. Yerel elektrik besleme koşullarının veri plakasında belirtilen elektrik verileriyle uyumlu olduğundan emin olun.

ÖNEMLİ
Kablo kelepçesi ile terminaller arasındaki iletkenlerin uzunluğu, kablonun kelepçesinden kayması halinde akım taşıyan iletkenler topraklama iletkeninden önce gergin hale gelecek şekilde ayarlanmalıdır.

Bağlamadan önce voltajın ve frekansın veri plakasında belirtilenlere uygun olduğundan emin olun.

- Cihazı güç kaynağına H07 RN-F tipi bir kabloyla kalıcı bir şekilde bağlayın.
- Güç kablosunu, keskin kısımları olmayan metal veya sert plastik bir borunun içinden geçirilmelidir.
- Cihazın girişine en az 3 mm kontak açılma mesafesine sahip uygun kapasitede bir omnipolar şalter takın.
  Şalteri binanın elektrik sistemine, cihaza yakın bir yere takın.
- Cihazın maks. kaçak akımı 5 mA'dir.
- Cihazın girişine bakım sırasında açık konumda kilitlenebilen bir cihaz (kilitli fiş, kilitlenebilen şalter veya benzer cihazlar) takın.
- Cihazı verimli bir topraklama sistemine bağlayın.
  Bu amaçla, bağlantı terminal bloğu topraklama kablosunu bağlamak için ⏚ simgesine sahip bir terminale sahiptir.
- Ayrıca cihazı bir eş potansiyel sistemine de ekleyin. Eş potansiyel kablosu en az 10 mm kesite sahip olmalıdır^2.
  Bu bağlantı güç kablosu girişinin yanında dış tarafta bulunan ⏚ işaretli ayar vidası ile yapılır.

ÖNEMLİ
Yalnızca elektrikli modellerde:
Bu cihaz, yalnızca aşağıdakilerden düşük maksimum sistem empedansına sahip bir kaynağa bağlanabilir:
6 GN 1/1 ve 10 GN 1/1 = 0,18 Ω
6 GN 2/1 ve 20 GN 1/1 = 0,043 Ω
10 GN 2/1 = 0,033 Ω
Gerekli durumlarda, sistem empedansı bilgileri için lütfen tedarik yetkilinizle iletişime geçin.

DİKKAT
Elektrik kablosu hasarlıysa tehlikeleri önlemek için üretici, servis temsilcisi veya benzer yetkiye sahip kişiler tarafından değiştirilmelidir.

ÖNEMLİ
Yürürlükteki ulusal ve yerel mevzuata ve olası güvenlik yönetmeliklerine uyulmazsa üretici her türlü sorumluluğu reddeder.

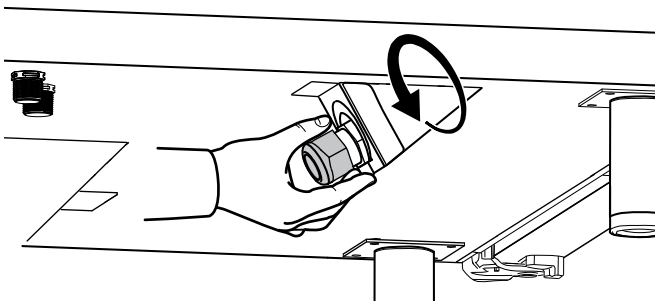
F.7.2 Elektrikli modellerde güç kablosu kurulumu

Güç kablosunu cihaza bağlamak için, aşağıdakileri yapın:

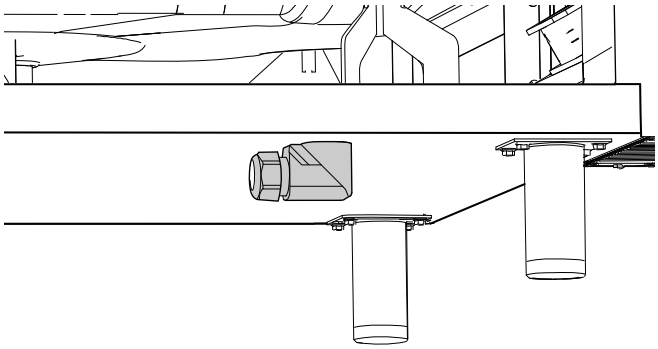
1. Fırının sol yan panelini çıkarın;
2. Modelinizde varsa fırının altındaki harici kutuyu sabitleyen vidayı çıkarın;
3. Güç kablosunun kablo kelepçesinden geçmesini sağlamak için halkayı gevşetin;

6 - 10 ızgaralı modeller

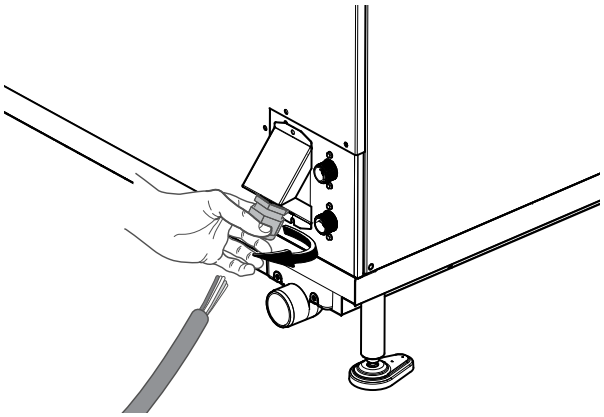
220-240 V 3~ için kablo kelepçesi türü



380-415 V 3N~ veya 3~, 400-430 V 3N~, 440 V 3~ ve 480 V 3~ için kablo klamp türü

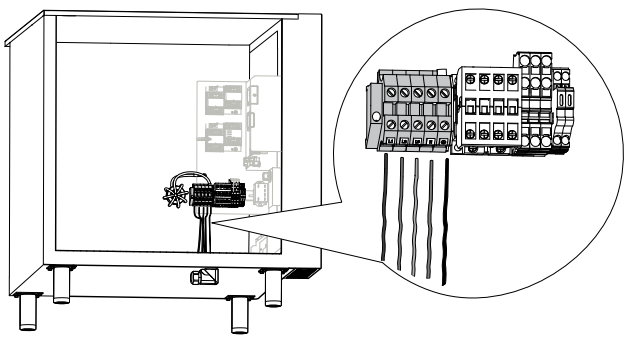


20 ızgaralı modeller

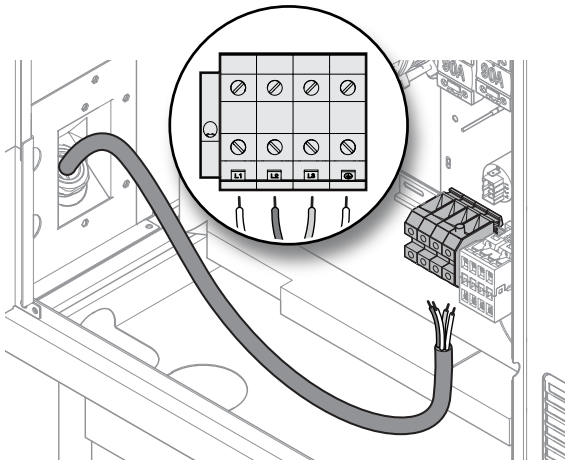


4. Kablodaki tüm telleri açığa çıkarın;
5. Telleri terminal bloğuna doğru geçirin;
6. Telleri terminal bloğuna aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi bağlayın.

6 - 10 ızgaralı modeller



20 ızgaralı modeller



7. Bağlantıyı yaptıktan sonra kablo rakoru halkasını vidalayarak kabloyu sabitleyin.
8. İlgili vidayı (modelinizde varsa) sıkarak fırının altındaki harici kutuyu sabitleyin;

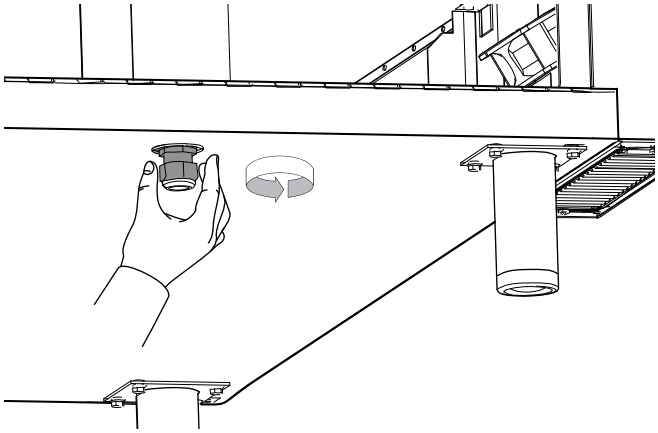
F.7.3 Gazlı modellerde güç kablosu kurulumu

Gazlı modeller

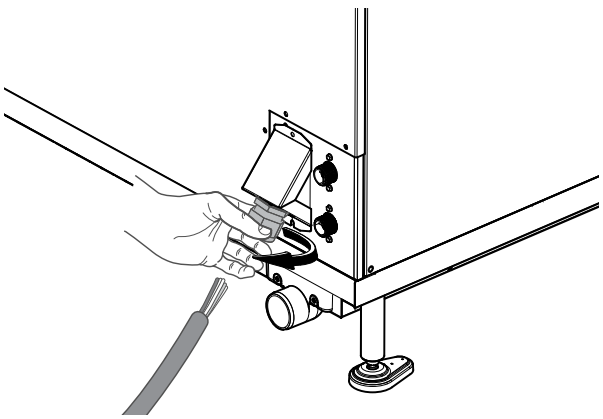
Güç kablosunu cihaza bağlamak için, aşağıdakileri yapın:

1. Fırının sol yan panelini çıkarın;
2. Güç kablosunun kablo klipsinden geçmesi için halkayı gevşetin (şekillere bakın).

6 - 10 ızgaralı modeller

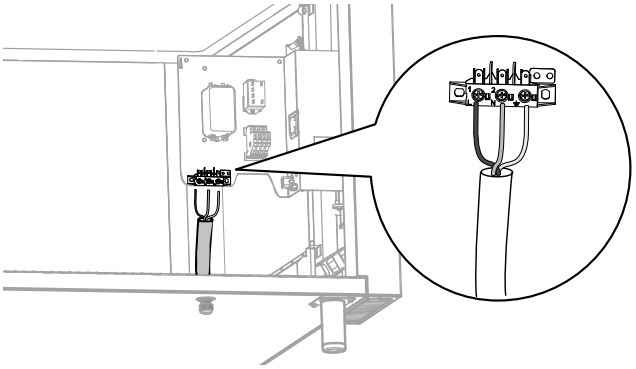


20 ızgaralı modeller

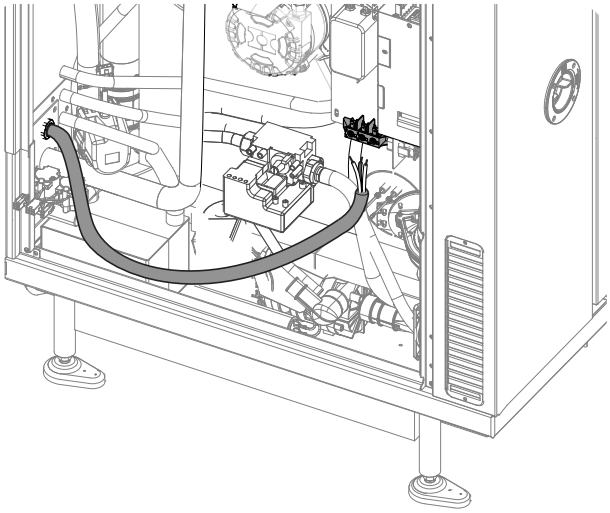


3. Kabloyu terminal bloğuna doğru geçirin;
4. Kablodaki tüm telleri açığa çıkarın;
5. Aşağıdaki şekillerde gösterildiği gibi, kabloları terminal blokuna bağlayın.

6 - 10 ızgaralı modeller



20 ızgaralı modeller



6. Bağlantıyı yaptıktan sonra kablo rakoru halkasını vidalayarak kabloyu sabitleyin.

F.7.4 Güvenlik cihazı

Cihaz aşağıdaki güvenlik cihazlarıyla donatılmıştır:

- Sigorta: Kontrol panelinin arkasında yer alır.

Elektrikli modeller için

- Bölme manuel sıfırlamalı güvenlik termostatı: Kontrol panelinin arkasında yer alır;
  Bölme ısıtıcılarına elektrik beslenmesini durdurur.
- Buhar üreteci manuel sıfırlamalı güvenlik termostatı - kontrol panelinin arkasında yer alır;
  Üreteç ısıtıcılarına elektrik beslenmesini durdurur.
- Fanın içindeki otomatik sıfırlamalı ısıl cihaz.
  Fan aşırı ısınırsa devreye girerek birimin çalışmayı sürdürmesini sağlar ve cihaza gönderilen elektrik gücünü keser.

Gazlı modellerde

- Bölme manuel sıfırlamalı güvenlik termostatı: Kontrol panelinin arkasında yer alır;
  Konvektörlü brülöre gaz beslenmesini durdurur.
- Buhar üreteci manuel sıfırlamalı güvenlik termostatı - kontrol panelinin arkasında yer alır;
  Üreteç brülörüne gaz beslenmesini durdurur.
- Fanın içindeki otomatik sıfırlamalı ısıl cihaz.
  Fan aşırı ısınırsa devreye girerek birimin çalışmayı sürdürmesini sağlar ve cihaza gönderilen elektrik gücünü keser.

NOT!
Sıfırlama işlemleri kesintinin nedenleri giderildikten sonra uzman teknik personel tarafından yapılmalıdır.

F.8 Bağlantı

F.8.1 Kurulum

Cihazı bağlanabilir duruma getirmek için “Bağlantı kitlerinden“ birini aksesuar olarak sipariş ettiyseniz, aksesuarın ilgili Kurulum talimatlarına bakın.

Cihazınız IOT modülü ile donatılmışsa, lütfen cihazın QR kodunu tarayarak erişebileceğiniz Kurulum Talimatlarına 595405V00 bakın.

F.9 Gaz bağlantısı

F.9.1 Gaz bağlantısıyla ilgili genel önlemler

DİKKAT

Cihazın mevcut gaz türüne uygun olduğundan emin olun. Veri plakasına bakın. Tüm yerel gaz şirketi yönetmeliklerine uyun. Yanlış bağlantı yapmak yanıklara yol açabilir.

ÖNEMLİ

Yalnızca İngiltere için: Cihaz LPG ile çalışıyorsa cihazdan önce bir OPSO (Yüksek Basınç Kapatma) valfi eklenmesi önerilir.

- Gazlı fırınlar deniz ortamları için uygun değildir.
- Kurulumdan önce, besleme kapasitesi ile öngörülen tüketim arasındaki uyumluluğu kontrol etmek için gaz şirketine başvurun.
- Yanma havalandırma kapasitesi değiştirilmemelidir.

NOT!

Girişteki gaz borusunun bağlantısı sayı renkte boyanmıştır.

ÖNEMLİ

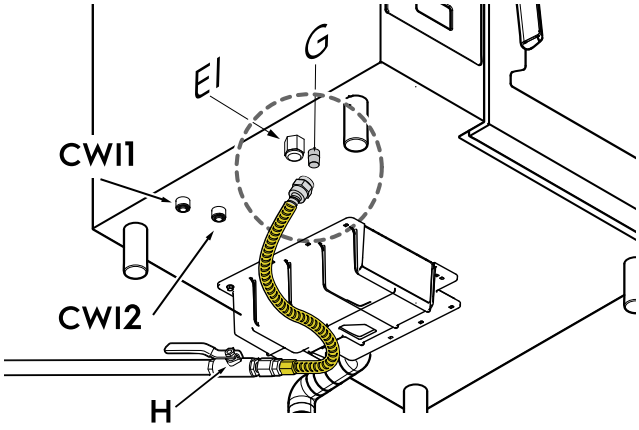
Gaz beslemesi için kullanılan ve uzunluğu 2 m’yi geçmeyen esnek hortum, EN 14800 ve yürürlükteki ulusal ve yerel yönetmeliklere uygun olmalıdır. Periyodik olarak kontrol edilmeli ve gerektiğinde değiştirilmelidir. Konumunu belirlemek için, kurulum şemasına bakın.

- Cihazın birlikte kullanılacağı gaz türüne uygun olarak ayarlandığından emin olun;

  Ayarlanmadıysa H *FARKLI BİR GAZ TÜRÜNE DÖNÜŞÜM* bölümündeki talimatları izleyin.
- Montajı tamamladıktan sonra, gaz bağlantılarında kaçak olup olmadığını kontrol etmek için sabunlu su kullanın;
- Cihaz fabrika ayarına göre farklı bir gaz türü içeren bir kaynağa bağlanırsa gerekli değişiklikleri yaptıktan sonra düzgün çalıştığından emin olun.

Cihazı gaz borusuna bağlamadan önce

1. Plastik koruma kapağını gaz borusundan çıkarın.
2. Giriş gaz borusunu “G“ gaz borusuna bağlayın.
3. Cihazdan önce kolayca erişilebilen bir yere bir hızlı gaz kesme musluğu “H“ takın.



EI	Elektrik girişi
CWI1	Temizlik sistemi için su girişi
CWI2	Arıtılmış su girişi
G	Gaz girişi borusu
H	Kapatma valfi/musluğu

ÖNEMLİ

Cihazın çalıştığı gaz tipini değiştirmek için, H *FARKLI BİR GAZ TÜRÜNE DÖNÜŞÜM* bölümüne bakın.

Bu cihaz, modeline göre doğal gaz veya LPG ile çalışacak şekilde tasarlanmış ve test edilmiştir (D *TEKNİK VERİLER* bölümüne bakın);

F.9.2 Nominal ısı çıkışı

D *TEKNİK VERİLER* bölümüne bakın.

Nominal ısı çıkışı gaz besleme basıncı ve gaz valfi diyaframının (meme) çapı ile belirlenir.

Yeni kurulum ve/veya farklı bir gaz türüne dönüştürme durumunda cihaz nominal ısı çıkışı her zaman yetkili teknisyen veya gaz şirketi tarafından kontrol edilmelidir.

Nominal ısı çıkışında değişiklik yapmak kesinlikle yasaktır.

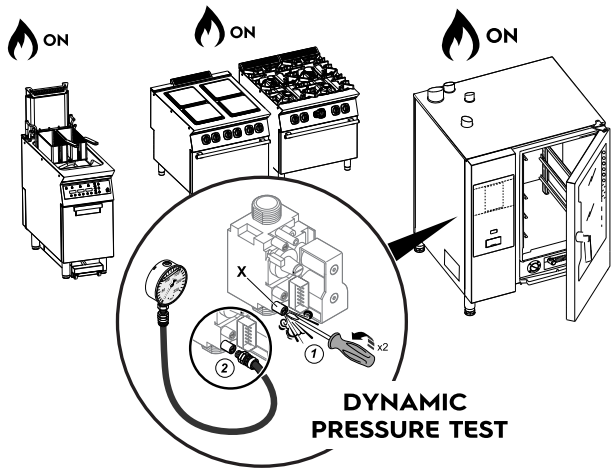
F.9.3 Besleme basıncının kontrol edilmesi

Tüm standart cihazlar, **G20 doğal gaz** veya **G31 sıvı gaz** konfigürasyonuna göre hazırlanmıştır ve bunlara uygun memelerle donatılmıştır. Cihazınızın hangi gaz konfigürasyonuna göre hazırlandığını anlamak için, cihaza iliştirilmiş gaz ayarı etiketine bakın.

ÖNEMLİ

Fırındaki gaz basıncı, statik değil dinamik bir basınç olarak varsayılmalıdır, dolayısıyla brülör yanarken ve yanındaki/yakınındaki tüm cihazlar çalışıyorken ölçülmelidir.

Örneğin, gazlı fırın basıncının 20mbar olması gerektiği belirtilmişse, bu 20mbar dinamik basınç anlamına gelir.



1. Gaz valfine ulaşmak için sol yan paneli çıkarın;
2. Gaz valfi basınç test noktasındaki “X“ sızdırmazlık vidasını gevşetin ve basınç ölçer borusunu bunun yerine takın;
3. Gaz kesme musluğunu açın;
4. Ön ısıtma aşamasını atlayarak tüm brülörlerin yakılabileceği şekilde bir karma pişirme çevrimi başlatın;
5. Basınç değerinin aşağıdaki tabloda verilen değerler arasında olduğundan emin olun:

GAZ TÜRÜ BASINÇ (MBAR)

	Nom.	Min.	Maks.
G20 doğal gaz	20	17	25
G31 L.P.G.	37	25	45

ÖNEMLİ
Tüm gaz tiplerinin basınç değerlerini görmek için F.9.4 *Tüm gaz tiplerinin basıncı* tablosuna bakın.

Suudi Arabistan için GAZ TİPİ BASINCI (MBAR)

Gaz tipi	Nom.	Min.	Maks.
G30	50	42,5	57,5

Değerler tabloda gösterilen değerler dahilinde değilse cihaz doğru şekilde çalışmayabilir. Bu durumda sorunu gaz şirketinize bildirin.

6. Besleme basıncını ölçtükten sonra pişirme çevrimini durdurun ve gaz kesme musluğunu kapatın.
7. Basınç ölçeri çıkarın ve “X“ vidasını dikkatlice geri takıp sıkın;
8. Daha önce çıkardığınız yan paneli geri takın.

F.9.4 Tüm gaz tiplerinin basıncı

Ülke	Ülke kodu	Gaz Kategorisi	Gaz tipi	nominal basınç [mbar]	min. basınç [mbar]	maks. basınç [mbar]
Avusturya	AT	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	50	42,5	57,5
Belçika	BE	II2E(R)3P	G20	20	17	25
			G31	37	25	45
Bulgaristan	BG	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Kıbrıs	CY	I3B/P	G30/G31	30	25	35
Hırvatistan	HR	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Danimarka	DK	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Estonya	EE	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Finlandiya	FI	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Fransa	FR	II2Er3+	G20	20	17	25
			G25	25	20	30
			G30	30	25	35
			G31	37	25	45
Almanya	DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
			G25	20	18	25
			G30/G31	50	42,5	57,5
Yunanistan	GR	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
İrlanda	IE	II2H3P	G20	20	17	25
			G31	37	25	45
İzlanda	IS	I3B/P	G30/G31	30	25	35
İtalya	IT	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Letonya	LV	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Litvanya	LT	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Lüksemburg	LU	II2E3P	G20	20	17	25
			G31	50	42,5	57,5
Malta	MT	I3B/P	G30/G31	30	25	35
Norveç	NO	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Hollanda	NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
			G25.3	25	20	30
			G30/G31	30	25	35
Polonya	PL	II2E3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	37	25	45
Portekiz	PT	II2E3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	37	25	45
Birleşik Krallık	UK	II2H3P	G20	20	17	25
			G31	37	25	45

Ülke	Ülke kodu	Gaz Kategorisi	Gaz tipi	nominal basınç [mbar]	min. basınç [mbar]	maks. basınç [mbar]
Çek Cumhuriyeti	CZ	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Romanya	RO	II2H3P	G20	20	17	25
			G31	30	25	35
Slovakya	SK	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Slovenya	SI	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
İspanya	ES	II2H3P	G20	20	17	25
			G31	37	25	45
İsveç	SE	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
İsviçre	CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	50	42,5	57,5
Türkiye	TR	II2H3B/P	G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Macaristan	HU	II2HS3B/P	G20	25	20	30
			G30/G31	30	25	35
			G25.1	25	18	33
Çin	CN		G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35
Japonya	JP		13A	13	10	25
			LPG	25	20	33
Kore	KR		G20	20	17	25
			G30/G31	30	25	35

F.9.5 Duman çıkışı

için, havalandırma n inşaat yasaları uyarınca yapılmalı ve mutfak tahliye davlumbazları AS/NZS1668.1 ve AS 1668.2'ye uygun olmalıdır.

F.9.6 Yanmış gaz tahliyesi

Kurulum sırasında tüm yerel standartların o anda yürürlükte olan sürümlerinde verilen talimatlara uyun.

DİKKAT
Boğulma tehlikesi!

Kurulum odasının içinde zararlı yanma ürünlerinin (CO ve CO2) uygun olmayan konsantrasyonlarının engellenmesi gerekir.

Tahliye gazı ve havalandırma oranları

Cihaz boyutu	6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Min. oda havalandırma oranı [m³/h][1]	38	64	62	94	108	188
Min. yanma havası beslemesi [m³/sa.]	31	52	50	76	87	152
Maks. tahliye gazı hacimleri [m³/sa.]	71	121	126	192	218	413
Maks. tahliye gazı sıcaklığı [°C]	360	370	416	420	410	472

1. Hava devridaiminde yanma için gerekli hava hesaba katılmalıdır (takılı gaz gücünün 2 m³/h/kW'ı).

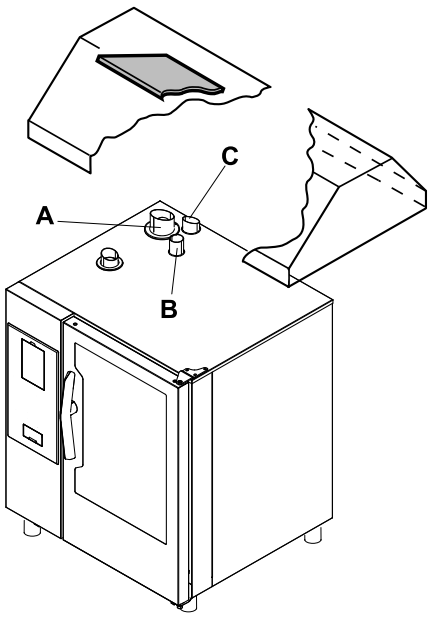
NOT!
Kurulu nominal termal yüke göre, havalandırmayla ilgili bazı yerel güvenlik yönetmelikleri geçerli olabilir. Giriş ve tahliye havalandırması için klimayla donatılan odalarda kurulumu gerektiren hükümleri kontrol edin.

Tahliye sistemini monte etmeden önce:

Kullanılan yanma teknolojisiyle ilgili olarak, buharlı konveksiyonlu gazlı fırınlar “Yapı türlerine“ göre sınıflandırılır. Yönetmelikler her yanmış haz için tahliye sistemi sunmaktadır.

- D *TEKNİK VERİLER* paragrafında veya veri plakasında modelin ""Yapım türü""nü bulun;
- Sonra burada gösterilen şemalara bakın:

1. **YAPI TÜRÜ “A3“: ÇÖZÜM 1 (manifold olmadan doğrudan tahliye (örn. Davlumbaz altı)**

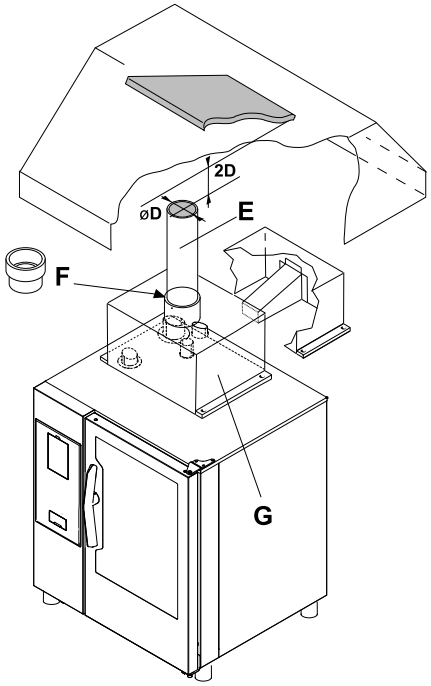


A	Buhar üretecinden gelen egzoz gazı (kazanlı gazlı modeller)
B	Egzoz gazı bölmesi ısı esanjörü (tüm gazlı modeller)
C	Buhar tahliye borusu (elektrikli ve gazlı modeller)

Tahliye gazları mutfak havalandırma sistemleri aracılığıyla doğrudan dışarıya yönlendirilir.

DİKKAT
Havalandırma sisteminin cihazın çıkardığı tahliye gazlarının miktarını tahliye edebildiğinden emin olun.

2. **YAPI TÜRÜ "A3": ÇÖZÜM 2 (manifold kullanarak doğrudan tahliye (örn. Davlumbaz altı)**



D	Uzatma borusu çapı
2D	Uzatma borusu ve tahliye davlumbazı arasındaki mesafe
E	Uzatma borusu (piyasada satılır)
F	Uzatma borusu için adaptör halkası (piyasada satılır)
G	Manifolt (birlikte verilmez, sipariş edilmesi gerekir)

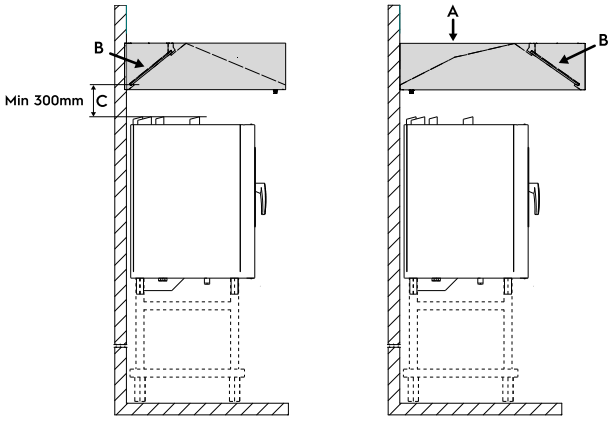
İfadeler

- Uzatma borusu ve adaptör halkası dahil değildir. Bunlar piyasada satılır.
  350°C'ye dayanmalıdır.
- Manifoldu "G" takarken, üst uzatma borusunun üst kısmı ile çıkış filtrelerinin davlumbaz filtrelerinin en alt noktası arasında her zaman "2D" mesafeyi koruyun.
  Bu uzaklık "2D", tahliye borusu çapı "D" esas alınarak tanımlanır.
- Temas yüzeylerinin arasına silikon sızdırmazlık malzemesi uygulayın.

F.9.7 Davlumbaz (Sadece İngiltere)

Bir davlumbazın altına monte edilen gazlı fırınlarda, alev geciktirici filtreleri olan davlumbazların yanı sıra filtreleri ön tarafa (fırın kapağı açılma tarafı) yerleştirilen davlumbazlar önerilir.

Filtreler arka tarafta ise, aşağıda gösterilen minimum mesafeye riayet edilmelidir.



NOT!
20 GN 2/1 fırın için, grafikteki minimum **C** mesafesi en az 400 mm olmalıdır.

A =	Davlumbaz
B =	Davlumbaz filtresi / filtre alev-geciktirici
C =	Fırın bacaları ile davlumbaz arasındaki minimum mesafe

ÖNEMLİ
Yağ toplama filtrelerinin en az ayda bir kez ya da yüksek yağ içerikli ürünlerin pişirilmesi halinde daha sık temizlenmesi önerilir.

F.9.8 Tahliye sistemine ilişkin talimatlar

Montajdan önce, duman tahliye sistemi tarafından çekilen hacmin cihaz tarafından üretilen yanmış gazlardan daha büyük olduğundan emin olun.

DİKKAT
Yanmış gazlar son derece yüksek sıcaklıklara erişebileceğinden, uzatma kanallarının ve davlumbaz filtrelerinin yapıldığı malzemeleri kontrol edin.

DİKKAT
Filtreleri mutlaka düzenli olarak kontrol edin. Gres veya kirle tıkandılarsa tahliye sisteminin verimliliğini azaltırlar.

G İLK KEZ ÇALIŞTIRMA

G.1 Kontrollerin özeti

İlk kez çalıştırmadan önce, aşağıdaki kontrolleri gerçekleştirdiğinizden emin olun:

- sağlanan voltaj beslemesi ve cihazın voltaj ayarı;
- ana bağlantı kelepçesine faz/nötr bağlantılarının doğru yapılmış olması;
- sağlanan gazın tipi ve cihazın gaz ayarı;
- cihaz nozüllerinin gösterildiği gibi değiştirilmiş olup olmadığı (gerekirse);
- fırına sağlanan gaz basıncı;
- fırına bağlamadan önce su borularının yıkanmış olması;
- CWI1 ve CWI2'ye su basıncı beslemesi ve doğru su arıtma sisteminin bağlanmış olduğu;
- kapağın doğru şekilde kapatılmış olduğu;
- fırın bölmesinin içindeki tüm yanıcı maddeleri / tencereleri / tavaları / mutfak gereçlerini, vs. boşaltın (sadece 20GN modellerinde, ilk çalıştırmada fırın arabasının içine yerleştirilmiş olması gerekir);
- fırının üstünde yanıcı maddelerin olmadığı;
- yan panellerden çıkarılabilir etiketin çıkarılması.

H FARKLI BİR GAZ TÜRÜNE DÖNÜŞÜM

H.1 Uyarı

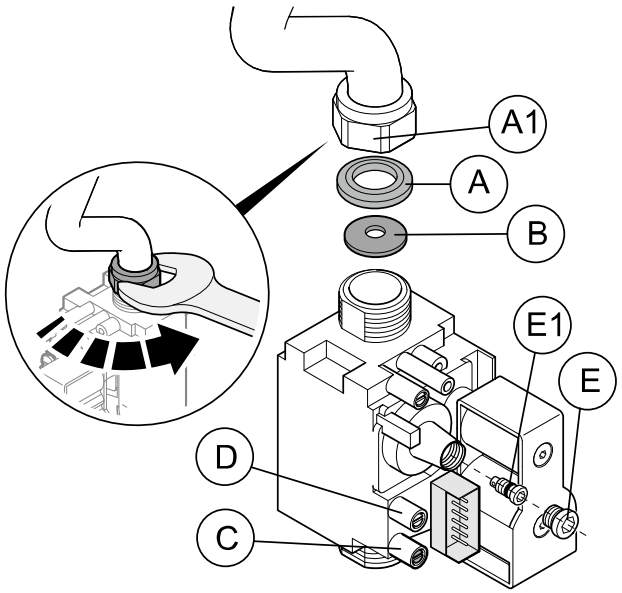
ÖNEMLİ
Ambalaja ve cihaza yapıştırılan etiketlerde belirtilen belirli bir gaz türü için cihazın fabrikada ayarlandığı farklı bir gaz türüne yapılan dönüşüm.
Cihazı farklı bir gaz tipine dönüştürmek için, aşağıdaki prosedüre harfiyen uyun.

H.2 GAZ VALFİ memesini değiştirme

1. "A" konnektörünün somununu ilgili "A1" contasıyla birlikte çıkarın;
2. "B" memesini ilgili brülör (bölme veya kazan) için kullanılacak gaz türüne göre özel bileşenle değiştirin;
   Söz konusu fırının modeli için bkz. H.4 *Memeler ve ayarlar/gaz türleri*;
   Yüzde bir milimetre cinsinden gösterilen meme çapı memenin gövdesinin üzerine damgalanmıştır (ör. 3,5 mm çap, damga: 350).
3. "A1" altıgen somununu ilgili "A" contasıyla tamamen sıkın.
4. Diğer valfler için (varsa) yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Parametre ayarı

- Brülör fanı kontrolüyle ilgili elektronik kart parametrelerini servis kılavuzunda belirtildiği gibi değiştirin.



Şekil 1

AÇIKLAMA

A1	altıgen somun
A	conta
B	meme
C	sızdırmazlık vidası
D	sızdırmazlık vidası
E	vida başlığı
E1	gaz valfi vidası

H.3 Gaz valfi ayarı (bkz. Şekil 1)

NOT!
Not: Aşağıda açıklanan ayarlar yalnızca üreticinin **yetki verdiği bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.**

Gaz valfinin basıncını (negatif) fabrikada ayarlanan türden farklı bir gaz türüne uyarlayarak ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapın:

1. Gaz valfi basınç testi noktasındaki "D" sızdırmazlık vidasını gevşetin;
2. En az 1 Pa aralıklara sahip bir basınç ölçer bağlayın;
3. "E" ayar vidası kapağını çıkarın;
4. Brülörü yakın ve kontrol panelinde konvektör için bir KONVEKSİYONLU pişirme çevrimi, kazan içinse BUHARLI pişirme çevrimi seçin;
5. Brülörü yaktıktan 1 dakika sonra gaz valfinin "E1" vidasını çevirmek için uygun bir araç kullanarak basıncı (negatif) söz konusu brülör için H.4 *Memeler ve ayarlar/gaz türleri*'nde gösterilen değere gelinceye kadar ayarlayın;
6. Birkaç dakika bekleyin ve (değer değişirse) "E1" vidasını yeniden ayarlayın;
7. Ayarı tamamladıktan sonra "E" kapağını geri takın ve valftaki havalandırma deliklerini tıkamamaya özen göstererek kırmızı boyayla sızdırmaz hale getirin;
8. Brülörü kapatın;
9. Yukarıdaki işlemleri diğer valfler için (varsa) tekrarlayın.

H.3.1 Cihaz gaz türü etiketi

Cihazı başka bir gaz türü için ayarladıktan sonra kullanılacak gaz türüyle ilgili etiketi kullanın ve bu etiketi fırının dışına, net biçimde görülebilen bir yere yapıştırın.
Gerekli etiketi cihazla birlikte verilenler arasından seçin.

H.4 Memeler ve ayarlar/gaz türleri

BÖLME gaz valfi

gaz valfi	6GN 1/1		10GN 1/1		20GN 1/1	
	⌀ meme	Ayar gaz valfi (Pa)[1]	⌀ meme	Ayar gaz valfi (Pa)[1]	⌀ meme	Ayar gaz valfi (Pa)[1]
G20[2]	4,70	0	4,75	0	4,75	0
G25[2]	5,30	-0,05	5,35	-0,1	5,35	-0,1
G25.1[2]	5,50	0	5,55	0	5,55	0
G25.3[2]	5,30	-0,05	5,20	0	5,20	0
G30	3,80	-0,05	3,75	-0,05	3,75	-0,05
G31 (LPG)	4,05	0 / -0,05	3,95	0	3,95	0

1. Negatif basınç
2. Doğal gaz

KAZAN gaz valfi

gaz valfi	6GN 1/1		10GN 1/1		20GN 1/1	
	⌀ meme	Ayar gaz valfi (Pa)[1]	⌀ meme	Ayar gaz valfi (Pa)[1]	⌀ meme	Ayar gaz valfi (Pa)[1]
G20[2]	4,70	-0,05	6,05	0	6,30	-0,05
G25[2]	5,20	0	6,80	0	7,20	-0,1
G25.1[2]	5,40	0	7,25	0	7,50	-0,1
G25.3[2]	5,20	-0,05	6,85	0	7,10	-0,1
G30	3,80	-0,05	4,75	0	4,80	-0,05
G31 (LPG)	3,95	0	5,15	0	5,20	-0,1

1. Negatif basınç
2. Doğal gaz

BÖLME gaz valfi

gaz valfi	6GN 2/1		10GN 2/1		20GN 2/1	
	⌀ meme	Ayar gaz valfi (Pa)[1]	⌀ meme	Ayar gaz valfi (Pa)[1]	⌀ meme	Ayar gaz valfi (Pa)[1]
G20[2]	5,50	0	6,60	-0,05	6,60	-0,05
G25c[2]	6,30	-0,05	7,60	0	7,60	0
G25.1[2]	6,60	0	7,90	0	7,90	0
G25.3[2]	6,30	-0,1	7,40	-0,1	7,40	-0,1
G30	4,40	0	5,00	-0,05	5,00	-0,05
G31 (LPG)	4,60	-0,05	5,50	-0,1	5,50	-0,1

1. Negatif basınç
2. Doğal gaz

KAZAN gaz valfi

gaz valfi	6GN 2/1		10GN 2/1		20GN 2/1	
	⌀ meme	Ayar gaz valfi (Pa)[1]	⌀ meme	Ayar gaz valfi (Pa)[1]	⌀ meme	Ayar gaz valfi (Pa)[1]
G20[2]	5,45	-0,1	6,30	-0,05	7,90	0
G25[2]	6,1	-0,1	7,20	-0,1	9,20	-0,1
G25.1[2]	6,5	-0,1	7,50	-0,1	10,10	0
G25.3[2]	6,1	-0,1	7,10	-0,1	9,10	0
G30	4,25	0	4,80	-0,05	5,90	0
G31 (LPG)	4,60	-0,05	5,20	-0,1	6,15	0

1. Negatif basınç
2. Doğal gaz

I CİHAZ AYARI

I.1 Giriş

DİKKAT
Cihazın su kaynağı, tahliye sistemi, güç kaynağı ve gazlı modellerde gaz kaynağı ve yanık gaz egzoz sistemine bağlı olduğundan emin olun.

DİKKAT
Fırın sıcakken kapak kapanma mekanizmasının düzgün çalıştığından emin olun. Kapak mandalının konumunun ayarlanması istenebilir.

I.1.1 Dokunmatik modeller

Yeni cihazınızı ilk kez çalıştırdığınızda bir kez Sihirbaz adı verilen bir otomatik ayar prosedürünü gerçekleştirmeniz istenir.

Cihaz tüm kurulum adımlarının doğru yapılıp yapılmadığını kontrol eder ve bir dizi otomatik test gerçekleştirir. Sihirbaz yaklaşık 30 dakika sürer.

Fırın performanslarını garanti etmek ve kullanımını sağlamak için bu işlem tamamlanmalıdır. Bkz. Servis kılavuzu - Elektronik kart.

ÖNEMLİ
Bu ayar YALNIZCA bir **yetkili teknisyen** tarafından gerçekleştirilmelidir.

TEHLİKE
Yangın riski! Sihirbazı çalıştırmadan önce ambalajın tamamını ve bölmedeki her şeyi çıkarın.

DİKKAT
Kullanım sırasında dış yüzeyin sıcak alanlarına dikkat edin.
Cihazın arka üst kısmında bulunan çıkışların üzerine eşya yerleştirmeyin.

I.1.2 Dijital modeller

Fırın kurulduğunda aşağıdaki sırayla bir dizi çevrim gerçekleştirerek fırının doğru çalıştığından emin olmak gerekir:

kazanlı modeller

1. Hidrolik sistem sızdırmazlığını kontrol etmek için bir temizlik çevrimi;
2. Kapı contası sızdırmazlığını kontrol etmek için bir buharlı pişirme çevrimi;
3. Bölmede 250°C sıcaklığa ulaşıldığından emin olmak için bir konveksiyonlu pişirme çevrimi.

kazansız modeller

1. Hidrolik sistem sızdırmazlığını kontrol etmek için bir temizlik çevrimi;
2. Bölmede 250°C sıcaklığa ulaşıldığından emin olmak için bir konveksiyonlu pişirme çevrimi.

NOT!
Yukarıdaki işlemler hakkında ayrıntılı bilgi için ilgili Servis Kılavuzuna bakın.

J CİHAZIN BERTARAFI

UYARI
"*UYARI ve Güvenlik Bilgileri*" bölümüne bakın.

J.1 Cihazın bertarafıyla ilgili prosedür

J.1.1 Geri dönüştürülebilirlik

Cihazlarımız, kullanım ülkesindeki yürürlükteki düzenlemelere uyumlu olarak yerel geri dönüşüm sistemleri aracılığıyla geri kazanılabilecek paslanmaz çelik, yumuşak çelik, alüminyum, galvanizli sac, bakır vb. gibi geri dönüştürülebilir metallerin önemli bir yüzdesi kullanılarak üretilmektedir.

Atık bertarafıyla alakalı ulusal yönetmelikler değişiklik gösterebilir. Dolayısıyla cihazın bertarafı, cihazın hizmet dışı bırakıldığı ülkedeki yetkili makamlarca yürürlüğe konulan geçerli yasal mevzuat ve yönergelere uygun olarak gerçekleştirilmelidir.

Cihazın bileşenleri, malzeme bileşimlerine (örn. metaller, yağlar, gresler, plastikler, kauçuk, soğutucu gazlar, izolasyon plakaları ve diğer izolasyon malzemeleri, cam yünü, LED'ler, vs.) göre ve geçerli ulusal ve uluslararası atık yönetimi yönetmeliklerine tamamen uygun bir şekilde ayrılmalı ve bertaraf edilmelidir.

J.1.2 Cihazın bertarafı ve bileşen/malzeme geri kazanımı prosedürü

Bu ürün, hizmet ömrü sona erdiğinde basitçe çevreye atılmamalıdır; bunun yerine, ulusal çevre yönetmeliklerine uygun bir şekilde bertaraf edilmesi ya da tercihen yetkili bir geri dönüşüm merkezine bütün bir halde teslim edilmesi zorunludur.

Sökme/geri dönüşüm merkezi, ürünlerin en iyi şekilde geri dönüştürülebilmesi amacıyla etkili bir şekilde sökmek için ellerindeki en gelişmiş teknolojileri ve yöntemleri kullanacaktır.

Baskılı devre kartlarının, elektrikli motorların veya Avrupa Birliği mevzuatına göre yüksek kritik önemdeki ham madde geri kazanım potansiyeli olduğu belirlenen diğer bileşenlerin özel işlemlere tabi tutulması gerektiğini unutmayın.

Şüpheleriniz veya sorularınız olursa, daima müşteri hizmetleri referansınıza başvurun.

Cihazı bertaraf etmeden önce, tüm yiyecek ve organik kalıntıları temizlediğinizden emin olun. Potansiyel bir sıvı veya gaz kaçağı olup olmadığını ve ayrıca elleçleme ve müteakip sökme işlemleri sırasında tehlike arz edebilecek kırık parçalar olup olmadığını kontrol etmek suretiyle fiziksel durumunu ve korunma durumunu dikkatlice inceleyin.



Ürünün üzerindeki simge, ürüne evsel atık olarak işlem yapılmaması gerektiğini, ancak çevre ve insan sağlığı için olası olumsuz sonuçları önlemek amacıyla ürünün doğru şekilde bertaraf edilmesinin zorunlu olduğunu gösterir. Ürünün geri dönüştürülmesiyle ilgili daha fazla bilgi için lütfen yerel bayilik veya temsilciyle, müşteri hizmetleriyle veya atık bertarafından sorumlu olan yerel kurumla iletişime geçin.

NOT!
Cihazı parçalarına ayırırken herhangi bir işaret, bu kılavuz ve cihazla ilgili diğer belgeler de yok edilmelidir.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com