

1 Talimatlar	4
1.1 Genel güvenlik talimatları	4
1.2 Üretici sorumluluğu	5
1.3 Cihazın amacı	5
1.4 Bertaraf	5
1.5 Tanıtım plakası	6
1.6 Bu kullanıcı kılavuzu	6
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacaksınız	6
2 Tanım	7
2.1 Genel açıklama	7
2.2 Pişirme ocakları	7
2.3 Kontrol paneli	8
2.4 Diğer parçalar	8
2.5 Mevcut aksesuarlar	9
3 Kullanım	10
3.1 Talimatlar	10
3.2 İlk kullanım	11
3.3 Aksesuarlar Kullanımı	11
3.4 Ocak/Yananı Kullanma	12
3.5 Fırın Kullanımı	13
3.6 Saklama Bölmesinin Kullanımı	14
3.7 Pişirme Tavsiyeleri	14
4 Temizlik ve Bakım	17
4.1 Talimatlar	17
4.2 Cihazın Temizliği	17
4.3 Kapıyı Çıkarma	18
4.4 Kapı Camlarının Temizliği	19
4.5 Fırının İçinin Temizlenmesi	19
4.6 Olağanüstü Bakım	20
5 Montaj	21
5.1 Ev Aletlerinin Üst ve Etrafında Boşluklar	21
5.2 Gaz Bağlantısı	22
5.3 Farklı Gaz Tiplerine Uyumlaştırma	25
5.4 Elektrik Bağlantısı	26
5.5 Konumlandırma	28

Bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz; bu kılavuz, cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini sürdürmek için tüm talimatları içerir.

Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com.au



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır.
- Isıtıcı elemanlara kullanırken asla dokunmayın.
- Sürekli gözetim altında olmayan çocukları güvenli bir mesafede tutun.
- Çocuklar asla cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ile fiziksel ve zihinsel kapasitesi sınırlı olan veya elektrikli cihaz kullanımı konusunda deneyimsiz kişiler tarafından denetlenmek veya sorumlu yetişkinler tarafından talimatlandırılmak şartıyla kullanılabilir.

- Kullanım sırasında metalik nesnelere (bıçaklar, çatal, kaşık ve kapaklar) cihaza dayamayıp bırakmayın.
- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
- Ateşi veya alevleri suyla söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.
- Cihaz hiçbir zaman gözetimsiz çocuklar tarafından temizlenmemelidir.

- Mevcut standartlara göre nitelikli personel kurulum ve yardım müdahalelerini gerçekleştirir.

- Bu cihazı değiştirmeyin.
- Cihazın yuvalarına sivri metal eşyalar (çatal, kaşık, aletler) sokmayın.
- Cihazı kendi başınıza veya nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan onarmaya çalışmayın.
- Güç kablosu hasar görmüşse derhal teknik destek ile iletişime geçin ve değiştirin.

- Fırın çalışırken ve hâlâ sıcakken depolama bölmesini açmayın.

- Fırını kullandıktan sonra depolama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.

Cihaza zarar verme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı olmayan deterjanlar kullanmayın (ör. toz ürünler, leke gidericiler ve metal süngerler).
- Raf ve tepsi tamamen durana kadar yan kılavuzlara sokulmalıdır. Rafı kazara çıkarmayı önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya doğru ve fırının arkasına doğru yüzleşmelidir.



- Ahşap veya plastik mutfak eşyaları kullanın.
- **Cihaz üzerinde oturmayın.**
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.
- Yağ veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.

- Pişirme yüzeyinde nesnelere bırakmayın.
- Cihazı herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için kullanmayın.
- Fırının içindeki önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek kalıntılarını veya büyük dökümleri temizleyin.

Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın güç kaynağını kapatın.
- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık yüklemeyin veya oturmayın.
- Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

1.2 Tanımlama plakası

- Tanımlama plakasında cihazın teknik verileri, seri numarası ve marka adı bulunur. Herhangi bir nedenle tanımlama plakasını çıkarmayın.

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, şunlardan kaynaklanan kişi veya mal zararlarından tüm sorumluluğu reddeder:

- Öngörülen amaçtan farklı kullanımlar;
- Kullanıcı kılavuzundaki hükümlere uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale etmek;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.4 Cihaz amacı

- Bu cihaz ev ortamında gıda pişirmek için amaçlanmıştır. Başka her kullanım uygun değildir.
- Cihaz harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.5 Bertaraf



Bu cihaz diğer atıklardan ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Direktifler 2002/95/EC, 2002/

96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine göre sağlığa ve çevreye zararlı olarak kabul edilecek miktarda madde içermemektedir.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- **Ana güç kaynağını kesin.**
- Güç kablosunu elektrik sisteminden çıkarın.



Talimatlar

- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atığının uygun seçici toplama merkezlerine yönlendirin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye geri teslim edin; birebir karşılık için.

Cihazlarımız çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun seçici toplama merkezlerine yönlendirin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını gözetimsiz bırakmayın.
- Çocukların ambalaj plastik poşetleriyle oynamasına izin vermeyin.

1.6 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle bütünlük içinde ve cihazın ömrü boyunca kullanıcının erişebileceği yerde saklanmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağınız
Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzuyla ilgili genel bilgiler, güvenlik ve nihai bertaraf.

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler, pişirme önerileri.

Temizlik ve bakım



Cihazın uygun temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Yetkili kişi için bilgi: kurulum, işletme ve inceleme.



Güvenlik talimatları



Bilgi



Öneri

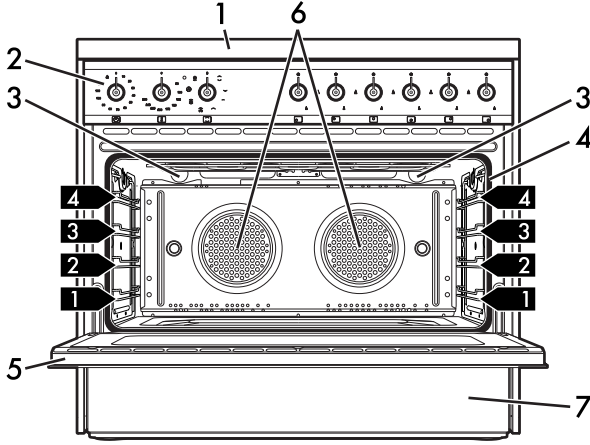
1. Kullanım talimatı sırası.

- Tek kullanımlık talimat.



2 Açıklama

2.1 Genel açıklama

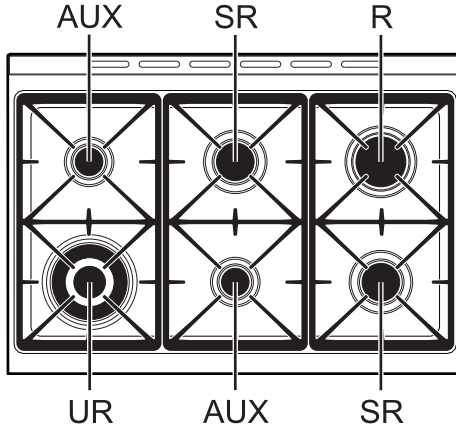


- 1 Pişirme ocağı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Fırın ışığı
- 4 Conta

- 5 Kapı
- 6 Fan
- 7 Depolama bölmesi

1,2,3... Raf/tepsi destek çerçevesi rafı

2.2 Pişirme ocağı



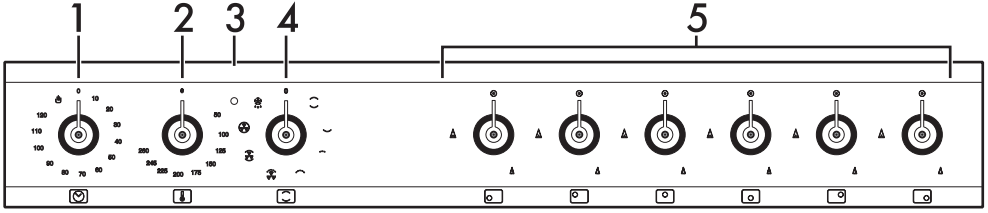
AUX = Yardımcı
SR = Yarı hızlı

R = Hızlı
UR = Ultra hızlı



Açıklama

2.3 Kontrol paneli



Elektromekanik dakikayı hatırlatma sayaç düğmesi (1)

Bu düğme manuel pişirme veya zamanlayıcının seçilmesine olanak tanır. Zamanlayıcı, pişirme sonunda fırını otomatik olarak kapatır. Pişirme süresini ayarlamak için düğmeyi istenen konuma ulaşıncaya kadar saat yönünde çevirin ve ardından istenen pişirme fonksiyonunu ayarlayın. Gösterilen sayılar dakikalara ifade eder. Ayarlama, bu sayılar arasındaki herhangi bir ara değerin de ayarlanabileceği şekilde kademelidir. Zamanlı pişirme işlemi tamamlandığında, bir zil çalacak ve 3-4 saniye sonra otomatik olarak kapanacaktır.

Sıcaklık düğmesi (2)

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar. Düğmeyi minimum ve maksimum ayarlar arasında gerekli değere doğru saat yönünde çevirin.

Göstergeli ışık (3)

Göstergeli ışık fırının ısındığını göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında kapanır. İçindeki ayarlı sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

Fonksiyon düğmesi (4)

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

Ocak brülör düğmeleri (5)

Ocak brülörlerini aydınlatmak ve ayarlamak için kullanışlıdır. İlgili brülörleri ışıklandırmak için basın ve düğmeleri saat yönünün tersine değere getirin. Alevi ayarlamak için düğmeleri maksimum ile minimum ayarları arasındaki bölgeye çevirin.



Brülörleri kapatmak için düğmeleri konumuna geri getirin.

2.4 Diğer parçalar

Fırın rafları

Fırında tepsilerin ve rafların farklı yüksekliklerde konumlandırılması için raflar bulunur. Takma yükseklikleri tabandan yukarıya doğru gösterilir (bkz. 2.1 Genel açıklama).

Soğutma fanı

Fan fırınları soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fanda kapı üstünden sabit bir hava akışı sağlanır ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre için bile devam edebilir.



İç aydınlatma

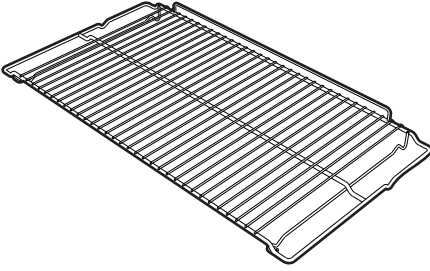
Fırınların iç ışığı herhangi bir işlev seçildiğinde yanar.

2.5 Mevcut aksesuarlar



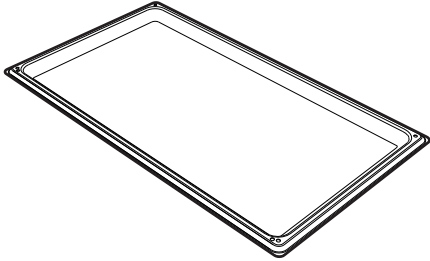
Bazı modeller tüm aksesuarlarla gelmez.

raf



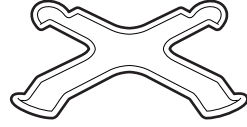
Pişirme kaplarını tutmada kullanışlıdır.

Tepsi



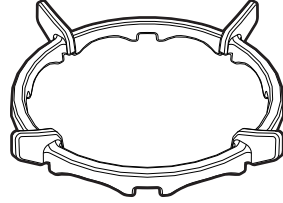
Üstteki raf üzerinde yerleştirilen yiyeceklerden yağ toplamak ve turta, pizzalar ve fırınlanmış tatlılar pişirmek için kullanışlıdır.

Azaltma tava sehпасı



Küçük tencereler kullanıldığında kullanışlıdır.

Wok azaltma tava sehпасı



Bir wok kullanıldığında kullanışlıdır.



Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.



Orijinal ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.



Kullanılacak

3 Kullanım

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırın içindeki yiyecekleri taşırken ısıya dayanıklı eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Fırındaki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Küçük çocuklar gözetim altında olmalı ve cihazla oynamadıklarından emin olunmalı.
- Yiyecekleri taşımak zorunda kalırsanız veya pişirme sonunda, kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buhar çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.



Yanlış kullanım

Yanık tehlikesi

- Alev dağıtıcı koniklerinin konumlarının yuvalarında ilgili brülör kapakları ile doğru konumda olduğundan emin olun.
- Yağlar aşırı ısırırsa tutuşabilir. Çok dikkatli olun.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırın içindeki ısıtma elemanlarına dokunmamak için özen gösterin.
- Erişilebilir parçalar kullanırken ısınır. Yanıkları önlemek için çocuklar uzağında tutulmalıdır.



Yanlış kullanım

Yüzeylerin zarar görme riski

- Fırının tabanını alüminyum veya folyo folyolarıyla kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, fırının içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri pişirme bölümünün tabanına doğrudan koymayın.
- Açık kapıyı iç cam cama pistelere veya tepsilere destek olarak kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Alev yayacağı konilerini doğru konumda kovanlarına ve ilgili brülör kapakları ile yerleştirin.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocağın çevresi içine yerleştirilmelidir. Satış sonrası kapaklar veya örtüler ile kullanıma uygun değildir.
- Tüm sahanlar düz ve pürüzsüz tabanlara sahip olmalıdır.
- Herhangi bir sıvı taşarsa veya dökülürse, fazlayı ocaktan alın.
- Tavayla destek arasında herhangi bir şey, örneğin alev söndürücü veya ızgara plakası koymayın.
- Tava desteğini çıkarmayın ve brülörü wok standi ile kapatmayın, sadece sağlanan wok desteğini kullanın.
- Tava desteğini bükebilecek veya alevi kızıl kömüre yönlendirebilecek büyük tencereler veya ağır ağırlıklar kullanmayın.
- Tencereyi brülörün üzerine merkezi olarak yerleştirin, stabil olsun ve cihazdan sarkmasın.



Yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihaz çalışırken bu aletin yakınında aerosol püskürtmemeyin.
- Cihazın saklama çekmecesinde veya bu cihazın yakınında patlayıcı veya yangına kolay tutuşan malzemeler kullanmayın veya saklamayın.
- Yiyecek pişirirken plastik mutfak eşyaları veya kaplar kullanmayın.
- Mühürlü teneke kutularını veya kapları fırına koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında kullanılmayan tüm tepsi ve rafları fırın bölmesinden çıkarın.
- Bu alet marinta veya karavanlarda kurulu ise ısıtıcı olarak kullanılmamalıdır.
- Bu cihazı değiştirmeyin.

3.2 İlk kullanım

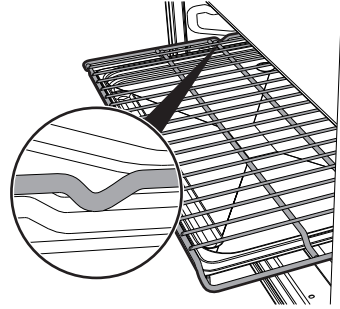
1. Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi, aksesuarlar dahil, çıkarın.
2. Aksesuarlar ve pişirme bölmeleri üzerindeki teknik veri plakasını dışındaki etiketleri çıkarın.
3. Cihazdaki tüm aksesuarları çıkarın ve temizleyin (4 Temizlik ve bakım bölümüne bakınız).
4. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırınları maksimum sıcaklığa ısıtın.

3.3 Aksesuarların kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen durana kadar yan kılavuzlara sokulmalıdır.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırının arka tarafına doğru konumlandırılmalıdır.



Rafları ve tepsileri fırına nazikçe sürterek tamamen durana kadar yerleştirin.



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

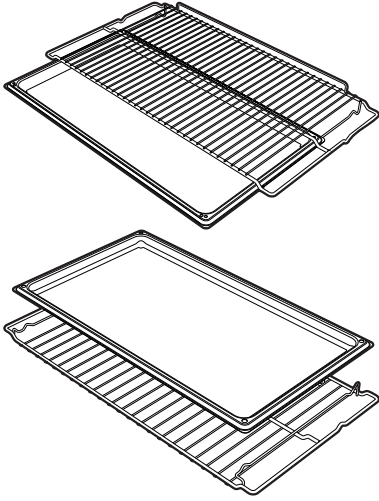
Tepsi rafı

Tepsi iki farklı şekilde kullanılabilir:

- Pişirme sırasında yağ toplamak için tepsinin içinde (devrilmeyi önleyici kilit yukarı bakacak şekilde).
- Raf üzerinde dinlendirerek (devrilmeyi önleyici kilit aşağıya bakacak şekilde) tatlılar, bisküviler, hamur işleri vb. için.

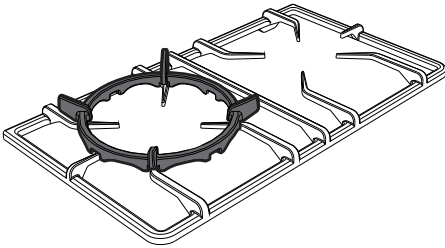
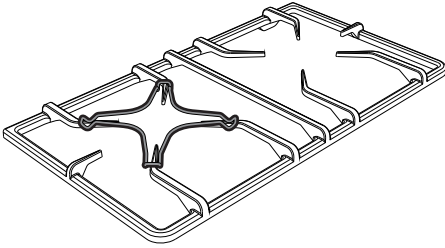


Kullan



Kısaltma kapakları standları

Kısaltma kapakları standlarının ocak ızgaralarının üzerine yerleştirilmesi gerekir. Doğru konumlandırıldıklarından emin olun.



3.4 Ocak kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde bir arada bulunur. Her düğmeye bağlı brülör düğmenin yanında gösterilmiştir. Cihaz, elektronik ateşleme cihazı ile donatılmıştır. Sadece düğmeye basın ve brülör yanana kadar saat yönünün tersine maksimum alev sembolüne kadar çevirin. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa, düğmeyi kapatın ve tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin. Ateşledikten sonra termokuplun ısınması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğmeyi serbest bıraktığınızda brülör sönebilir: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır. Birkaç an bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi basılı tutun

daha uzun.



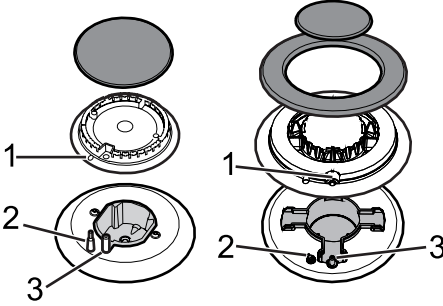
Kaza sonucu kapanma durumunda, gaz vanası açık olsa bile güvenlik cihazı devreye girer ve gaz akışı kesilir. Düğmeyi geri getirin ve yeniden alev almadan önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev dağıtıcı kapaklar ve brülör kapakları için doğru konum

Ocak brülörlerini açmadan önce alev dağıtıcı kapakların, ilgili brülör kapakları ile yuvalarına doğru konumlandırıldığından emin olun. Alev dağıtıcı kapaklarındaki deliklerin



A (ateşleyiciler ve termokupllar) ile hizalanmış.



Fonksiyonlar listesi



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiği için bu sistem belirli yemek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir ve aynı anda yalnızca tek bir yemeğin pişirilmesi için uygundur. Kuzu, ekmekek ve kekler gibi her türlü kızartma için mükemmeldir ve yağlı etler, örneğin hindi ve ördek gibi etler için de özellikle uygundur.

Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Daha iyi yanıcı verimliliği için ve gaz tüketimini azaltmak amacıyla, kapaklı ve ocağa uygun boyutta tavalar kullanın; alevlerin tavan kenarlarına ulaşmamasını sağlayın. İçindekiler kaynamaya başladığında, sıvının taşmaması için alevi yeterince kısın.



Pişirme kapları çapları:

- Yardımcı: 12 - 14 cm.
- Yarı hızlı: 16 - 24 cm.
- Hızlı: 18 - 26 cm.
- Ultra-hızlı: 18 - 26 cm.

3.5 Fırın Kullanımı

Fırını açma

Fırını açmak için:

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



Alt tarafı

Sadece tabandan gelen ısı, alt yüzeyi daha yüksek sıcaklık gerektiren yiyeceklerin pişmesini tamamlamanızı sağlar; kızarmaya etkilenmeden. Kekler, turta ve pizzalar için mükemmeldir.



Küçük ızgara

Merkez ögesinden salınan ısıyla sadece küçük porsiyon et ve balık için kebablar, kızarmış sandviçler ve tüm türlerde ızgara sebze yan yemekleri hazırlanabilir.



Fanlı ızgara

Fanın ürettiği hava, ızgaranın oluşturduğu güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile eşit şekilde ızgara eder. Büyük et parçaları için mükemmeldir (ör. domuz budu).



Kullan



ızgara

ızgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etler için mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner ızgara ile (varsa) pişirmenin sonunda yiyeceğe eşit kızarma sağlar. Sosis, biftek ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarda yemeğin eşit şekilde ızgara yapılmasını sağlar.



Fan destekli sabit ısıtma

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleşerek, karmaşık tariflerde bile eşit pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir; aynı anda birden fazla seviye pişiriliyor olsa bile. (Çoklu seviye pişirme için 2. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz.)



Fan destekli döner sıcaklık

Fanın ve fırının arkasında bulunan döner elemanın birleşimi, aynı sıcaklıklara ve aynı pişirme türüne ihtiyaç duyan farklı yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve eşit şekilde dağıtır. Örneğin balık, sebzeler ve kurabiyeleri aynı anda (farklı seviyelerde) pişirmek, koku ve tatların karışmasını önler.

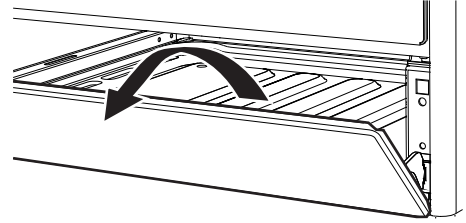


Hızlı çözdürme

Odanın sıcaklık havasının eşit dağılımını sağlamak için fanın etkinleştirilmesi hızla çözdürmeyi destekler. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.

3.6 Depolama bölümünün kullanımı

Depolama bölümü fırının altında bulunur. Açmak için tutacağı kendinize doğru çekin. Cihazı kullanırken gerekli olan tencereler veya metal nesnelere için saklama amacıyla kullanılabilir.



3.7 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede eşit pişirme elde etmek için fan destekli fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (dışarıda fazla pişmiş içerde çığ kalabilir).
- Aynı anda daha fazla fırın kullanmak nihai pişirme sonuçlarını etkileyebilir.

Et Pişirme Tavsiyeleri

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ayrıca tüketici zevkine göre değişir.



• Eti kızartırken bir et termometresi kullanın veya kızartmayı bir kaşıkla bastırın. Sert ise pişmiş demektir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ve Fan destekli ızgara ile pişirme için tavsiyeler

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulduğunda bile ızgara yapılabilir.
- Fan destekli ızgara fonksiyonunda, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Gıdayı rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklık kolunu veya sembline en yakın maksimum değere çevirmenizi öneririz.
- Gıdalar pişirmeden önce baharatlanmalıdır. Pişirmeden önce yağ veya eritilmiş tereyağı ile kaplanması da gerekir.
- Izgara sırasında oluşan sıvıları toplamak için fırın tepsisini ilk alt rafında kullanın.
- Çok işlevli fırınlar kullanılırken ızgara işlemleri asla 60 dakikadan fazla sürmemelidir; yardımcı fırında 30 dakika.

Tatlılar ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Tercihen koyu renkli metal kalıplar kullanın: ısıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.
- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur yapışmazsa...

bakla kürdanına göre, tatlı pişmiştir.

- Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlı sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın, gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.

- Tatlılar veya sebzeler pişerken cam üzerinde aşırı yoğuşma oluşabilir. Bunu önlemek için pişirirken kapıyı birkaç kez çok dikkatli açın.

Çözme ve mayalama için tavsiyeler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan, fırının ilk rafında kapaksız bir kapta yerleştirin.
- Gıdaların örtüşmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyede bulunan raf ile birinci seviyede bir tepsi kullanın. Bu şekilde çözdürülen gıdadan gelen sıvı gıdadan uzak akar.
- En narin kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının alt kısmına bir kap su konulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Kalan dakikalar içinde fırına birikmiş olan ısı ile pişirme devam eder.
- Isı kaybını önlemek için kapıyı en aza indirmek için açmayı en aza indirin.
- Cihazın içini her zaman temiz tutun.



Kullan

Piştirme bilgi tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Ray konumu alttan	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4	Statik	1	220 - 230	50 - 60
Fırında makarna	2	Statik	1	220 - 230	40
Fırın dana eti	1.2 Fan destekli statik		2	180 - 190	70 - 80
Domuz pirzolası	1.2 Fan destekli statik		2	180 - 190	70 - 80
Domuz omzu	1.2 Fan destekli statik		2	180 - 190	90 - 100
Fırın tavşan	1.2 Fan destekli dairesel	2		180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	1.5 Fan destekli statik		2	180 - 190	80 - 90
Fırın domuz boynu	2 Fan destekli statik		2	180 - 190	190 - 210
Fırın tavuk	1.2 Fan destekli statik		2	190 - 200	60 - 70
Domuz sosisleri		Fan destekli ızgara	3	250 - 280	7 - 9
Domuz pirzolası		Izgara	4	250 - 280	5 - 6
Hamburgerler		Izgara	4	250 - 280	15
Pastırma		Fan destekli ızgara	3	250 - 280	9
Somon alabalık	1.2 Fan destekli alt kısmı		2	150 - 160	5 - 6
Pizza	1 Fan destekli statik		1	250 - 280	13
Ekmek	1 Fan destekli dairesel	2		190 - 200	3
Focaccia	1 Fan destekli statik		2	180 - 190	20
Halka kek	1 Fan destekli statik		2	160	50 - 60
Meyveli turta	1 Fan destekli statik		2	160	30 - 35
Kısa hamur	0.5 Fan destekli statik		2	160 - 170	20 - 25
Jel reçelleri tartlar	1.2 Fan destekli statik		2	160 - 170	20 - 25
Cennet pastası	1.2 Fan destekli statik		2	170	55 - 60
Krema köpüğü	0.8 Fan destekli statik		2	150 - 160	40 - 50
Hafif sünger kek	0.8 Fan destekli dairesel	2		150 - 160	45 - 50
Pirinç pudingi	1 Fan destekli statik		2	160	40 - 50
Briocheler	0.6 Fan destekli dairesel	2		160	25 - 30
Kısa hamur bisküviler		Fan destekli statik	1-3	160 - 170	16 - 20

Tabloda belirtilen süreler ön ısınma sürelerini içermemekte olup sadece bir kılavuz olarak sunulmuştur.



4 Temizlik ve bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım
Yüzeyle zarar verme riski

- Ocak temizliği için buhar temizleyici kullanmayınız.
- Yüzeyde çelik parçalar veya metalik kaplamalara sahip parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayınız (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalarında aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayınız (ör. toz ürünler, lekecanlandırıcılar ve metal süngerleri).
- Cam cama zarar verebilecek sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal spatulalarla fırın cam kapısını temizlemeyiniz; bu yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına yol açabilir.
- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal spatulalar kullanmayınız.
- Ocak tava destekleri, alev yayma başlıkları ve yakın ögüle kapaklar gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız.

4.2 Cihazın temizliği

Fırın yüzeylerini iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumalarını bekleyiniz.

Günlük sıradan temizlik

Abrasives veya klorlu asitler içermeyen özel ürünler daima kullanınız.

Ürünü nemli bir bez dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez ya da mikrofiber bez ile kurulayın.

Gıda lekeleri veya kalıntılar

Yüzeyle zarar verecek metal süngerler veya keskin spatulalar kullanmayınız.

Gerekirse ahşap veya plastik aletlerle sıradan aşındırıcı olmayan ürünler kullanınız. İyice durulayın ve ile kurulayın. yumuşak bir bez veya mikrofiber bez.

Şekerli yiyecek kalıntılarının (ör. reçel) fırın içinde kurumasına izin vermeyiniz. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa, fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.

Pişirme ocaklığı tavaları duruşları

Tava desteklerini çıkarın ve ılık suyla ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Birikintileri tamamen temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve ocağa geri takın.



Tava destekleri ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan bu parçalardaki emaye üzerinde zamanla değişikliklere neden olabilir. Bu tamamen doğal bir phenomene olup bu bileşenin çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.



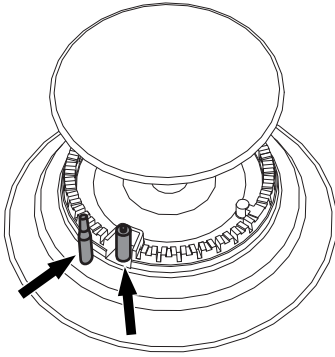
Temizlik ve bakım

Alev yayıcı başlıkları ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev yayıcı başlıkları ve brülör kapakları çıkarılabilir. Bunları sıcak suyla ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Herhangi bir tortuyu dikkatlice çıkarın, ardından tamamen kuru olmalarını bekleyin. Alev yayıcı başlıkları yeniden monte edin ve bunların evlerinde ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandığından emin olun.

Ateşlemeleri sağlayan/ateşleyiciler ve termokupullar

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



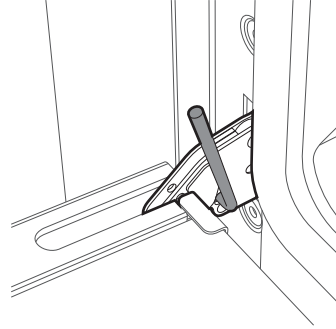
4.3 Kapıyı çıkarma

Daha kolay temizlik için kapı çıkarılabilir ve bir tuvale konulabilir.

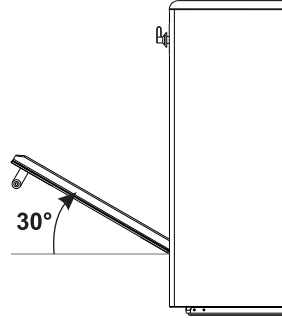
Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve iki adet

figürde gösterilen menteşelerdeki deliklere pimleri yerleştirin.

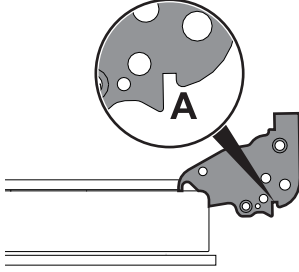


2. Kapıyı her iki yandan da iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.





3. Kapıyı yeniden takarken menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, A girintili bölümlerin yuvalarda tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.



4.4 Kapı camlarının temizliği

Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kir durumunda nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

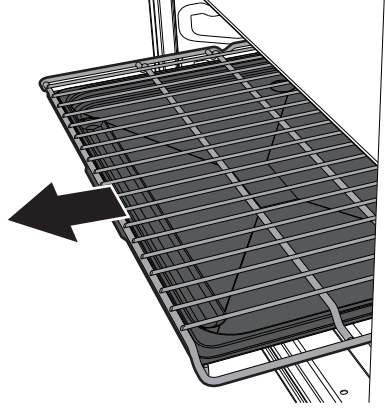


Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını öneriyoruz.

4.5 Fırın içinin temizliği

En iyi fırın bakımı için, soğumasını bekledikten sonra düzenli olarak temizleyin.

Tüm çıkartılabilir parçaları çıkarın.



Fırın raflarını ılık su ve aşındırıcı olmayan bir deterjanla temizleyin. Islak parçaları dikkatlice durulayın ve kurulayın.



Fırın, belirli ürünler kullanıldıktan sonra içerdeki kalıntıları yakmak için yaklaşık 15-20 dakika boyunca en yüksek sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.



Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarın.



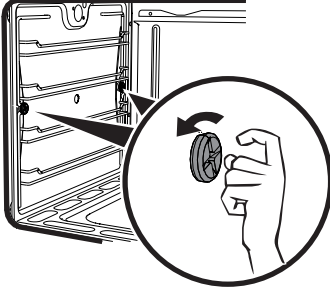
Temizlik ve bakım

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

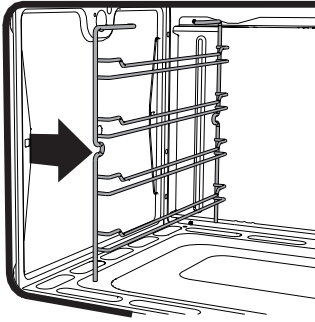
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması, yan tarafların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması:

1. Çerçevenin iki sabitleme vidasını sökün.



2. Çerçeveni içe doğru çekin. Oto temizleyici paneller takılıysa çerçeveyle birlikte çıkarılmaları gerekir.



3. Temizlik tamamlandığında, rehber çerçevelerini geri yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

4.6 Olağanüstü bakım



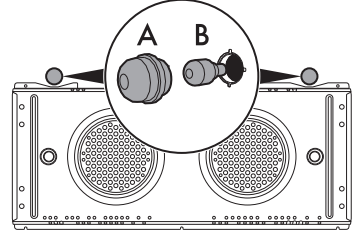
Canlı parçalar

Elektrik çarpması tehlikesi

- Lamba değiştirilmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun, böylece elektrik çarpması olasılığı önlenir.

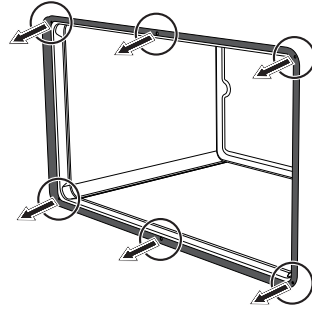
İç ışık ampulünün değiştirilmesi

Küpü değiştirmek için ampul koruyucusu A'yı saat yönünün tersine çevirerek çıkarın ve A benzeri bir ampul B ile değiştirin. Ampul koruyucusu A'yı yeniden takın.



Conta çıkarma

Fırını kapsamlı temizlemeye olanak tanımak için kapı contasını çıkarabilirsiniz. Fırının kenarına asmak için dört tarafta kancalar vardır. Kancaları çıkarmak için contasının kenarlarını dışa doğru çekin.

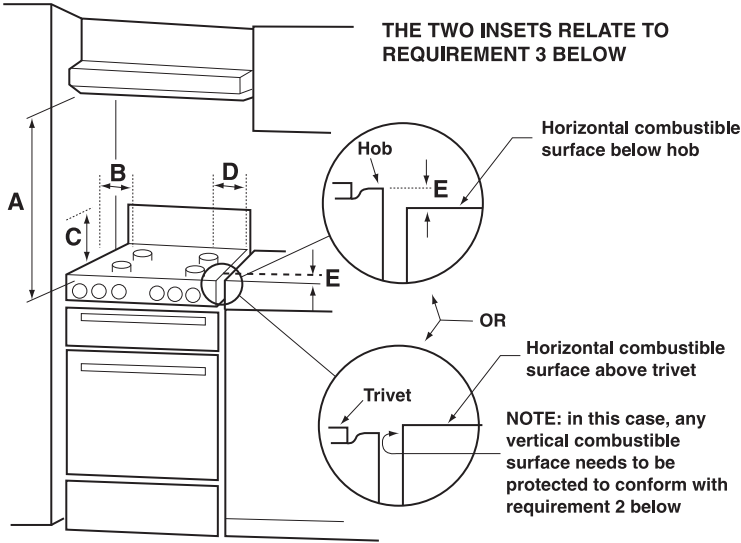


Conta temizliğini korumak için aşındırıcı olmayan bir sünger ve ılık su kullanın. Contalar yumuşak ve esnek olmalıdır.



5 Kurulum

5.1 Ev aletleri üzerindeki ve etrafındaki boşluklar



Bu cihaz talimat belgesine uygun olarak yetkili bir kişi tarafından, AS/NZS 5601.1 - Gaz tesisatları (kurulum ve boru boyutlandırması), yerel gaz tesisatı düzenlemeleri, yerel elektrik düzenlemeleri, Avustralya İnşaat Kodu ve herhangi bir diğer devlet otoritesi ile uyumlu olarak kurulmalıdır.

Ocak yüzeyinin en yüksek kısmı, 5.12.1.2 Maddesine uygun olarak pişirme yüzeyinin tam genişliği ve derinliği için korunmalıdır. Ancak herhangi bir yüzeye olan bu açıklığın 450 mm'den az olması asla kabul edilemez.

Gereklilikler

1. Yükseklikten boşluklar - (Ölçüm A) Davlumbazlar ve egzoz fanları, üreticinin talimatlarına göre kurulmalıdır. Ancak, pişirme cihazının en yüksek kısmı ile davlumbaz arasındaki boşluk 600 mm'den az olamaz ve üstten egzoz fanı için 750 mm olmalıdır. Başka herhangi bir aşağı bakan yanıcı

2. Yan boşluklar - (Ölçüler B & C) En yakın brülerin dış kenarından herhangi bir düşen yan yanıcı yüzeye kadar olan B ölçüsünün 200 mm'den az olması durumunda, yüzey 5.12.1.2 Maddesine uygun olarak, pişirme yüzeyinin tam boyutu için (genişlik veya derinlik) en az 150 mm yukarıdaki C yüksekliğinde korunmalıdır. Pişirme cihazı bir ' splashback ' ile donatılmışsa, koruma

arka duvar gerekli değildir.

600 mm veya daha az yukarıdaki yüzey



Kurulum

3. Ayaklı ve Yükseltilmiş Pişirme Cihazları İçin Ek Gereklilikler - (Ölçüler D & E) D olduğunda, şu mesafedir:

En yakın brülörün çevresi yatay yanıcı yüzeye olan mesafe 200 mm'den az ise, E en az 10 mm veya daha fazla olmalıdır veya yatay yüzey üçgenin üzerine çıkmalıdır. Yukarıdaki eklere bakınız.

Notlar

1. Gereklilik 3, alevleri veya pişirme kaplarını cihazın çevresinin ötesine uzatmayacak şekilde tasarlanmış bibendi veya yükseltilmiş pişirme cihazı için uygulanmaz.

2. 'pişirme yüzey alanı', pişirme normal olarak gerçekleştiği cihazın o bölümünü tanımlar ve kumanda düğmelerini içeren parçaları içermez.

3. Ocak için tanım için bkz. Madde 1.4.64.

4. Trivet için tanım için bkz. Madde 1.4.109.

5. Pişirme cihazlarına yakın konumlandırıldığında pencere perdelemelerine dikkat edilmelidir. Madde 5.3.4'e bakınız.



Cihaz kurulu iken cihaz bağlantı noktası erişilebilir olmalıdır.

5.2 Gaz bağlantısı



Gaz sızıntısı
Patlama riski

- Herhangi bir işlem yaptıktan sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Gerekirse güncel mevzuata uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulumun sonunda, herhangi bir sızıntıyı sabunlu çözelti ile kontrol edin, asla alev ile değil.
- Esnek hortum ile kurulum, boru uzunluğunun tamamen uzatıldığında 1,2 metreyi geçmemesini sağlayacak şekilde yapılmalıdır; hortumların hareketli parçalarla temas etmediğinden ve herhangi bir şekilde ezilmediğinden emin olun.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.

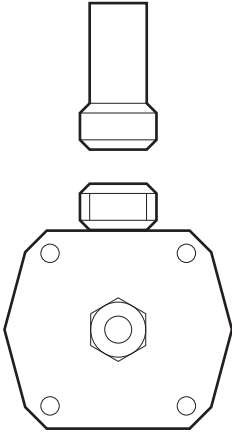
Genel bilgiler

Bu cihaz, Doğal Gaz veya ULPG (propan/bütan) ile kurulumu uygundur. İlgili brülör basıncı ve uygun enjektör boyutları için "Brülör ve nozul özellikleri tablosu" paragrafına bakınız. Cihaz Doğal Gaz'a bağlanacaksa, tedarik edilen basınç regülatörü gaz girişine takılmalıdır. Gaz basıncını kontrol etmek için bir test noktası, regülatör ile birlikte veya ULPG (propane) cihazlar için ayrı bir bağlantı olarak sağlanır.



Cihazın gaz beslemesine bağlantısı AS5601 gereklilikleriyle uyumlu olmalıdır. Girişte ½" BSP konnektörü önerilir ve cihazın servis veya bağlantının kesilmesi için yeterli geri çekme sağlayacak kadar uzun bir gaz besleme hattına sahip olması gerekir:

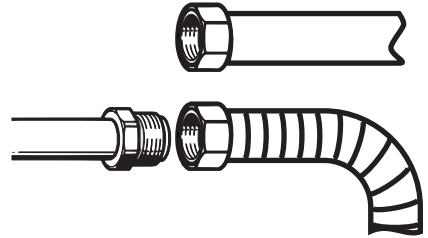
1. tavlınmış bakır boru veya;
2. AS/NZ1869'e göre esnek hortum ve en az Sınıf "B", 10 mm çapında olmalıdır.



Cihazın çalışma basıncını kontrol etmek için en az 2 adet büyük boy brülörün kullanılması önerilir. Kurulum tamamlandığında cihazın duvara sabitli olduğundan emin olun.

N.G. Temin edilen regülatörün cihazın arkasındaki ½ BSP dişine takılması gerekir. Onaylı bir manuel kapama vanası kurulmalıdır. Kurulumdan sonra N.G. regülatörü 1.0 kPa'ya ayarlanıp kontrol edilmelidir.

ULP.G. Doğrudan giriş bağlantısına bağlanabilir. Basıncın 2.75 kPa'da çalıştığından emin olmak için basınç kontrol edilmelidir. Boru hattı ile cihaz arasında basıncın 2.75 kPa'da çalıştığını kontrol etmek için ayrı bir test noktası bağlantısı kurulmalıdır.



Cihaz, servis için gazın kapatılmasına ve cihazın gaz beslemesinden sökülmesine olanak tanıyacak şekilde kurulmalıdır. Cihaz çalıştırılmadan önce ilgili tüm parçaların doğru konumda olduğundan emin olun.

Kurulum tamamlandığında, montaj yapan kişi GAS kaçaıklarını kontrol etmeli ve her brülörü ayrı ayrı doğru alev için test etmelidir. Tüm brülüler ayrı ayrı test edildikten sonra hepsini birlikte açın. Garanti servis çağrıları bu ayarlamaları kapsamaz!

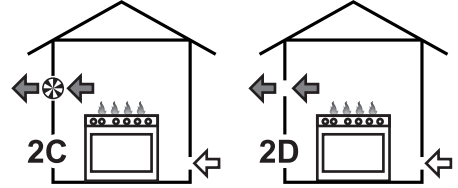
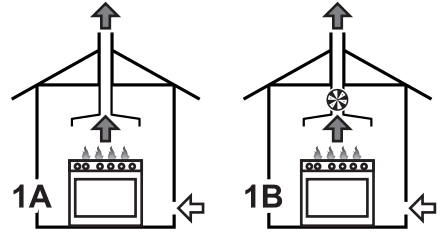
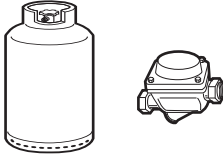


Kurulum

Sıvı gaz bağlantısı

Güçte basınç regülatörü kullanın ve geçerli mevzuatta belirlenen yönergelerle uygun olarak gaz tüpüne bağlantıyı yapın.

Besleme basıncının, “Yanıcı ve nozul karakteristikleri tablosu” paragrafında belirtilen değerlere uyduğundan emin olun.



Oda havalandırması

Cihazı içeren odada yürürlükteki standartlara uygun sürekli bir hava girişi olmalıdır. Cihazın kurulu olduğu odada gazın düzenli yanması için gerekli yeterli hava akışı ve odanın kendi içinde gerekli hava değişimi sağlanmalıdır. Ocak, AS/NZS5601 standardına uygun olarak doğal havalandırmalı odalara kurulmalıdır.

1 Davlumbazla emiş.

2 Davlumbaz olmadan emiş.

A Tek doğal emişli baca.

B Emiş fanı olan tek baca.

C Dışarıya duvara veya pencereye monte edilmiş emiş fanı ile doğrudan.

D Dışarıya duvar üzerinden doğrudan.

Yanma gazı atımı

Yanma gazları, güvenilir doğal çekişe sahip bacaya bağlı davlumbazlar veya bir fan emiş sistemi aracılığıyla boşaltılabilir. Etkili bir emme sistemi, yetkili bir uzman tarafından titiz bir tasarım gerektirir ve mevzuata uygun mesafeler ve konumlar sağlanmalıdır. Kurulum sonrası mühendisin uygunluk belgesi düzenlemesi gerekir.

←Hava

←Yanma ürünleri

⊗Emiş fanı



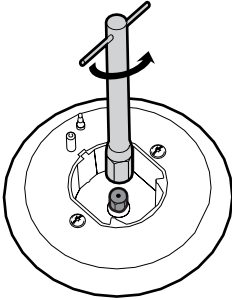
5.3 Farklı gaz türlerine uyum

i Cihaz 1,0 kPa basınçta doğal gaz için ön ayarlı yapılmıştır.

Başka tür gazlarla çalıştırıldığında brülör enjektörleri değiştirilmelidir ve gaz vanalarındaki minimum alev ayarlanmalıdır.

Noktaların değiştirilmesi

1. Tencere askılarını, brülör kapaklarını ve alev dağıtıcı başlıklarını çıkararak brülör muhafazalarına erişin.
2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm soket anahtar ile nozzleleri değiştirin (bkz. "Brülör ve nozul özellikleri tablosu").



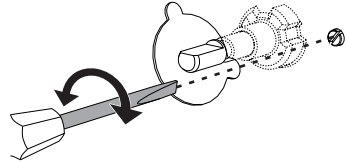
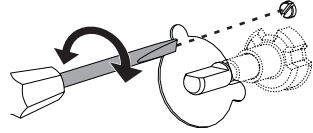
3. Brülörleri doğru konumda yerine takın.

Doğal gaz veya şehir gazı için minimum ayarın ayarlanması

Brülörü tutuşturun ve minimum konumuna getirin. Gaz vanası kolunu çıkarın ve vana çubuğunun yanındaki ayar vidalarını (model depending) doğru minimum alev elde edilene kadar çevirin.

Topuzu yeniden takın ve brülör alevinin kararlı olduğunu doğrulayın.

Kolu hızlıca en üstten en alta ayara çevirin: alev sönmemelidir. Tüm gaz vanalarında bu işlemi tekrarlayın.



LPG için minimum ayarın ayarlanması

Gaz vana kolunun yanındaki somunu saat yönünde tamamen sıkın.



Fabrika ayarından farklı bir gaz için ayarlama sonrasında, cihazın üzerine sabitlenen gaz ayar etiketini yeni gazla uyumlu olan etiket ile değiştirin. Etiket enjeksiyon paketinin içine yerleştirilir (varsa).



Kurulum

Gaz musluklarının yağı

Zamanla gaz muslukları çevirmek zorlaşabilir ve tıkanabilir. Temizleyin.

içten yağlayıcı gresleri yenileyin.



Gaz musluklarının yağlanması uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Brülör ve nozul özellikleri tablosu

1 LPG 2,75 kPa	YAKLAŞIK	SR	R	UR
Nominal gaz tüketimi (MJ/h)	3.9	6.3	10.8	15.0
Enjektör (1/100 mm)	54	68	88	105
2 NG 1.0 kPa	YAKLAŞIK	SR	R	UR
Nominal gaz tüketimi (MJ/h)	3.9	7.5	12	15.8
Enjektör (1/100 mm)	90	120	155	185

5.4 Elektrik bağlantısı



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personele yaptırın.
- Kişisel koruyucu ekipman kullanın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklamalıdır.
- Ana güç kaynağını ayırın.
- Fişi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- En az 90°C sıcaklığa dayanabilecek kablolar kullanın.
- Terminal besleme kablolarının vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Kayıttaki verilerle ızgara özelliklerini karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

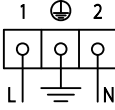
Tanımlama plakasının bir kopyası kitapçıkta bulunmaktadır. Komşu bir yüzeye veya bu kullanım kılavuzuna uygulanmalıdır.

Bu plakayı herhangi bir sebeple çıkarmayın. Toprak bağlantısını diğer kabloların 20 mm daha uzun bir kablo ile yapın.



Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 1N~



3 x 1,5 mm² üç telli kablo kullanın.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine karşılık gelir.

Sabit bağlantı

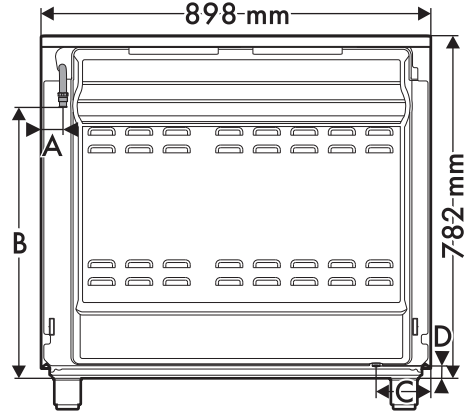
Kurulum kurallarına uygun olarak güç hattını tek kutuplu/önemli devre kesici ile donatın. Devre kesici cihazın yakınında ve kolay erişilebilir bir konumda olmalıdır.

Priz ve fiş ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun. Alet adaptörleri ve şöntler kullanmaktan kaçınınız; bu durum aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabilir.

Genel boyutlar

Gaz ve elektrik bağlantı noktalarının konumu.



A	40 mm
B	618 mm
C	124 mm
D	12 mm



Kurulum

5.5 Konumlandırma



Ağır cihaz

Ezilme yaralanması tehlikesi

- Cihazı, bir diğer kişinin yardımıyla mobilyaya yerleştirin.



Açık kapiya yapılan basınç Cihaza zarar verme riski

- Kurulum sırasında cihazı konumlandırırken, bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kapı kolunu kullanmayın.
- Monte ederken cihazı yerine yerleştirmek için fırın kapağını kaldırmaç olarak asla kullanmayın.
- Kapalıyken çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

- Komşu mobilyalarda yüzey kaplamaları, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar sıcaklık dayanıklı olmalıdır (en az 90°C).

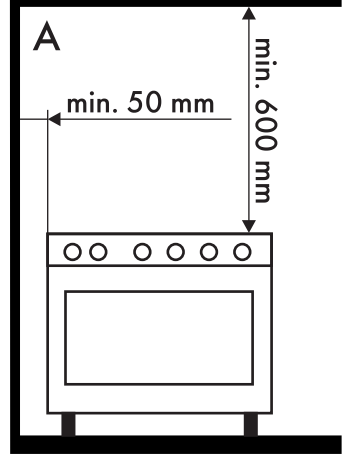
Genel bilgiler

Bu cihaz, kurulum sınıflarına göre A ve C şekillerinde gösterildiği üzere, tezgahın üzerinde en az 50 mm mesafede, duvarlara bitişik olarak monte edilebilir; duvardan bazıları tezgahın üstünde daha yüksek olabilir.

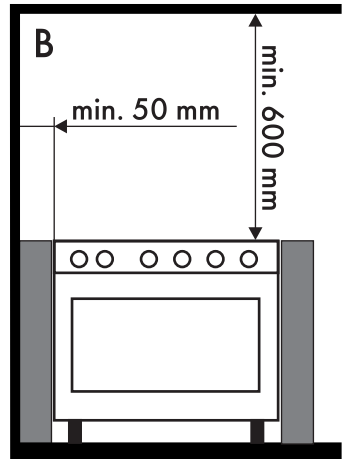
Tezgahın üstündeki herhangi bir duvar ünitesi en az 600 mm mesafede olmalıdır. Ocağın üzerinde davlumbaz varsa, davlumbaz talimatlarına bakın

doğru mesafeyi bıraktığından emin olmak için kılavuz.

Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Bağımsız cihaz)



B - Sınıf 2 alt sınıf 1
(Gömülü cihaz)



Konumlandırma ve düzleme

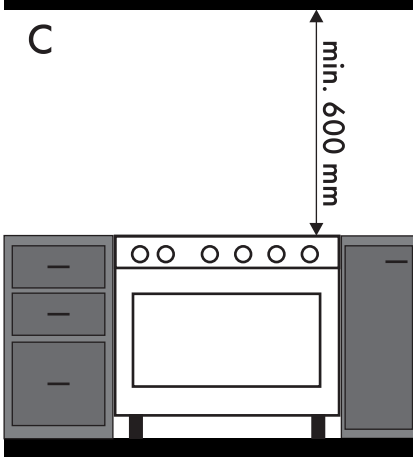


Ağır cihaz

Cihaza zarar verme riski

- Ön ayakları önce yerleştirin, ardından arka ayakları.

Elektrik ve/veya gaz bağlantılarını yaptıktan sonra, cihazla birlikte verilen dört ayarlanabilir ayağı vidalayın.



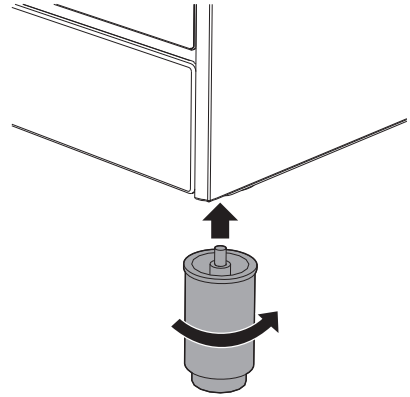
C - Sınıf 2 alt sınıf 1
(Gömülü cihaz)



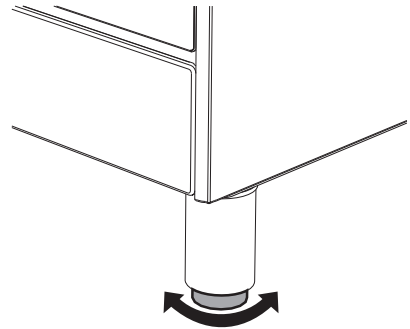
Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından yürürlükteki yönetmeliklere uygun olarak kurulmalıdır.



Cihaz yükseltilmiş bir platform üzerinde kuruluysa, uygun sabitleme sistemleriyle güvenli bir şekilde sabitleyin. **BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.**



4. Cihaz zemine düzgün oturmalı ve sağlam kalacak şekilde ayakların alt kısmını vidalayın veya gevşetip cihazın zemine düz ve stabil olana kadar.





Kurulum

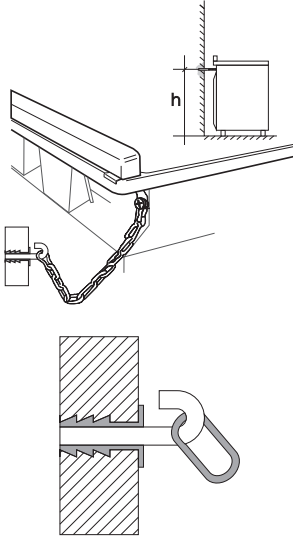
Duvar montajı

1. Zinciri ocağa bağlayın
2. Ocağa bağlı zinciri yatay olarak gerin ki diğer uç duvara değsin.

3. Delinecek delik konumunu duvara işaretleyin.

4. Delik delin, dübel takın ve zinciri bağlayın.

Zincir konumdayken ocağı duvara doğru itin ve zincir bağlantılarını kıskarak zinciri gergin tutun ki herhangi bir aşırı hareket önlenmiş olsun.



Etek parçasının monte edilmesi



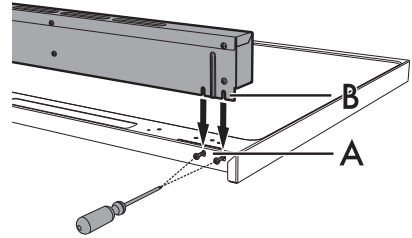
Sağlanan etek parçası ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihazın üzerine sabitlenmelidir.

Etek parçasının her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılıp sabitlenmesi gerekir.

1. Torna kullanarak sobanın arkasındaki 4 vidası (her tarafta 2 adet) gevşetin (A).

2. Eteği tezgaha yerleştirin.

3. Etek parçasının (B) yuvalarını vidalarla (A) hizalayın.



4. Önceden gevşetilen 4 vidası sıkılarak etek parçası tezgaha sabitlenir.



Zincir uzunluğu cihaz öne devrilmesin ve yanlara hareket etmesin diye mümkün olduğunca kısa olmalıdır.



914775353/E