

S M E G

SO4301M0N

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	4
1.1 Genel güvenlik talimatları	4
1.2 Üretici sorumluluğu	5
1.3 Cihaz amacı	5
1.4 Atıklaştırma	5
1.5 Tanıtım plakası	6
1.6 Bu kullanıcı kılavuzu	6
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyorsunuz	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 Aksesuarların kullanımı	11
3.4 Ocak üstünün kullanımı	12
3.5 Fırının kullanımı	13
3.6 Saklama bölmesinin kullanımı	14
3.7 Pişirme önerileri	14
4 Temizlik ve bakım	17
4.1 Talimatlar	17
4.2 Cihaza temizlik	17
4.3 Kapıyı çıkarmak	18
4.4 Kapı camını temizlemek	19
4.5 Fırının içinin temizlenmesi	19
4.6 Olağanüstü bakım	20
5 Kurulum	21
5.1 Beyaz eşyaların üstten ve çevresindeki açıklıklar	21
5.2 Gaz bağlantısı	22
5.3 Farklı gaz tiplerine uyum	25
5.4 Elektrik bağlantısı	26
5.5 Konumlandırma	28

Cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerini korumak için talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz.

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



1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır.
- Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.
- Sürekli denetlenmiyorsa sekiz yaşından küçük çocukları güvenli mesafede tutun.
- Çocuklar asla cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz en az 8 yaşındaki çocuklar ve fiziksel/akıl gücü azalmış kişiler tarafından, elektrikli cihazların kullanımı konusunda deneyimsiz veya deneyimsiz olanlar denetim altında veya sorumlu olan yetişkinler tarafından talimatlandırıldığı sürece kullanılabilir.

- Kullanım sırasında keskin nesneler (bıçak, çatal, kaşık ve kapaklar) cihazın üzerine bırakılmamalıdır.
- Kullanımı tamamlar tamamlamaz cihazı kapatın.
- Su ile alevleri söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun kapakla boğun.
- Cihaz asla gözetimsiz çocuklar tarafından temizlenmemelidir.

• Yetkili personel, yürürlükteki standartlara göre kurulum ve yardım müdahalelerini gerçekleştirsin.

• Bu cihazı değiştirmeyin.

• Keskin metal nesneleri (çatal, bıçak, mutfak gereçleri) cihazdaki deliklere sokmayın.

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

• Güç kablosu zarar gördüyse derhal teknik destekle iletişime geçin ve değiştirsinler.

• Fırın çalışırken ve hâlâ sıcakken depolama bölümünü açmayın.

• Fırını kullandıktan sonra depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.

Cihaza zarar verme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın (ör. toz ürünler, lekeleri gidericiler ve metal süngerler).
- Raflar ve tepsiler tamamen durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmeli ve çıkarmayı önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya doğru ve fırın arkasına doğru yönelmelidir.



- Ahşap veya plastik araç gereçler kullanın.
- Cihaza oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla yalnız bırakmayın.
- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.
- Cihazı herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için kullanmayın.
- Fırının içinden önceki pişirme işlemlerine ait yiyecek artıkları veya büyük döküntüleri temizleyin.

Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın güç kaynağını kapatın.
- Cihazın açık kapısına herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Kapılarında hiçbir nesnenin sıkışmadığından emin olun.

1.2 Tanıtım plakası

- Tanıtım plakasında cihazın teknik verileri, seri numarası ve marka adı bulunur. Her ne sebeple olursa olsun tanıtım tablasını çıkarmayın.

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, kişiler veya mülk için oluşan zararlar konusunda tüm sorumluluğu reddeder:

- Öngörülen amaç dışında cihazı kullanma;
- Kullanıcı kılavuzundaki hükümlere uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale etmek;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanımı.

1.4 Cihazın amacı

- Bu cihaz, ev ortamında gıda pişirmek için tasarlanmıştır. Diğer her kullanım uygun değildir.
- Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleriyle çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.5 Atık



Bu cihaz diğer atıklarla ayrı olarak bertaraf edilmelidir (Yönergeler 2002/95/EC, 2002/

96/EC, 2003/108/EC). Cihaz sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarlarda madde içermemektedir, güncel Avrupa direktiflerine uygun olarak.

Cihazı atarken:

- Güç kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

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



Talimatlar

Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının uygun seçici toplama merkezlerine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alındığında perakendeciye geri teslim edin; birebir esasına göre.

Cihazlarımız çevreye zararlı olmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerden paketlenmiştir.

Ambalaj malzemelerini uygun seçici toplama merkezlerine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözetimsiz bırakmayın.

Çocukların ambalaj plastik poşetleriyle oynamasına izin vermeyin.

1.6 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde bulunmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma konvansiyonlarını kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzuna genel bilgiler, güvenlik ve nihai bertaraf hakkında bilgiler.

Açıklama



Cihaz ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgiler, pişirme tavsiyeleri.

Temizlik ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Yetkili Kişi için bilgiler: kurulum, işletme ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgiler



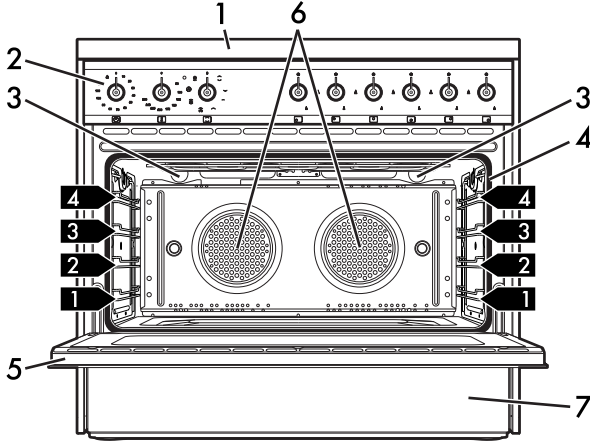
Öneri

1. Kullanım talimatı sırası.

- Tek kullanımlık talimat.

2 Açıklama

2.1 Genel açıklama

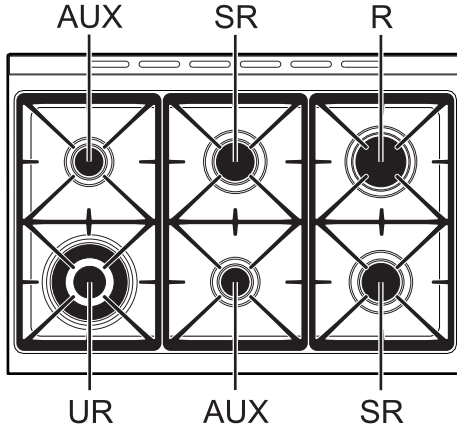


- 1 Pişirme ocağı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Fırın ışığı
- 4 Conta

- 5 Kapı
- 6 Fan
- 7 Saklama bölmesi

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

2.2 Pişirme ocağı



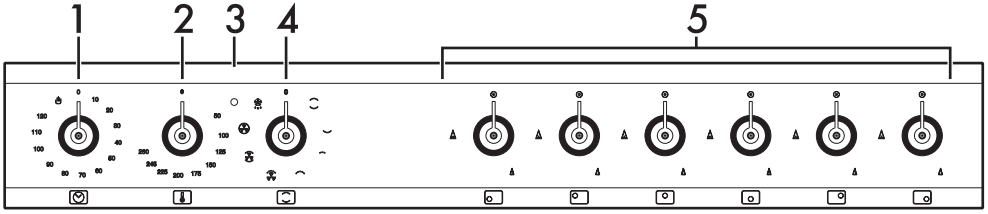
AUX = Yardımcı
SR = Yarı hızlı

R = Hızlı
UR = Ultra hızlı



Açıklama

2.3 Kontrol paneli



Elektrik-mekanik dakika sayacı zamanlayıcı düğmesi (1)

Bu düğme manuel pişirme veya zamanlayıcının seçilmesini sağlar. Zamanlayıcı, pişirme sonunda fırını otomatik olarak kapatır. Pişirme süresini ayarlamak için düğmeyi gerektiği konuma ulaşıncaya kadar saat yönünde çevirin ve sonra gerekli pişirme fonksiyonunu ayarlayın. Gösterilen sayılar dakikadır. Ayarlama ileridir, bu nedenle süre bu sayılar arasında herhangi bir ara değere de ayarlanabilir. Zamanlı pişirme işlemi sonunda bir zil çalar ve 3-4 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

Sıcaklık düğmesi (2)

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar. Düğmeyi gerektiği değere kadar saat yönünde çevirin, minimum ile maksimum ayarlar arasındaki değerde.

Göstergeli ışık (3)

Göstergeli ışık, fırının ısınmaya başladığını belirtmek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner. İçerideki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

Fonksiyon düğmesi (4)

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

Ocak brülörü düğmeleri (5)

Ocağı ısıtılmak ve brülörleri ayarlamak için kullanışlıdır. Relatif brülörleri yakınlıktır için düğmeleri basın ve saat yönünün tersine çevirin. Alevi ayarlamak için düğmeleri maksimum ve minimum ayar arasındaki bölgeye çevirin.



Brülörleri kapatmak için düğmeleri konumlarına geri getirin.

2.4 Diğer parçalar

Fırın rafları

Fırın, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilmiştir (bkz. 2.1 Genel açıklama).

Soğutma fanı

Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, kapının üstünden sabit bir hava akışı sağlar ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.



İç aydınlatma

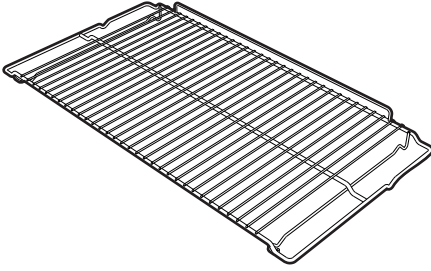
Ovenlerin iç aydınlatması herhangi bir işlev seçildiğinde yanar.

2.5 Mevcut aksesuarlar



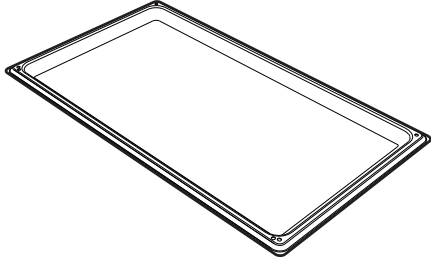
Bazı modeller tüm aksesuarlarla donatılmıyabilir.

Raf



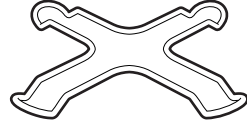
Pişirme kaplarını tutmak için kullanışlıdır.

Tepsi



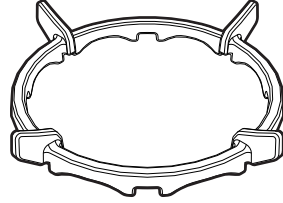
Üstteki rafta yerleştirilen yiyeceklerden yağı toplamak ve turta, pizzalar ve fırınlanmış tatlılar pişirmek için kullanışlıdır.

İndirme tavaşı sehpası



Küçük mutfak gereçleri kullanılırken kullanışlıdır.

Wok azaltma tava sehpası



Bir wok kullanılırken kullanışlıdır.



Gıdalarla temas edecek aksesuarlar, güncel mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.



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



Kullan

3 Kullanım

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri hareket ettirirken ısıya dayanıklı eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Fırın içindeki ısıtıcı elemanlara dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Küçük çocukların cihazla oynamamalarını sağlamak için gözetim altında tutulması gerekir.
- Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.



Yanlış kullanım

Yanık tehlikesi

- Alev dağıtıcı başlıklarının evlerinde ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun.
- Yağlar aşırı ısırırsa tutuşabilir. Çok dikkatli olun.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırın içindeki ısıtıcı elemanlara dokunmaktan kaçınmak için dikkatli olun.
- Kullanımda ulaşılabilir parçalar sıcak olur. Yanıklardan kaçınmak için genç çocuklar uzak tutulmalıdır.



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Fırının altını alüminyum veya bakır folyo tabakalarıyla kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tencereleri veya tepsileri pişirme bölümünün tabanına doğrudan koymayın.
- İç cam cama tepsileri veya sahanları koymak için açık kapıyı kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Alev yayma kraliyetlerinin evlerinde ilgili gaz brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde yerleştirilmelidir. Sonradan takılan kapaklar veya örtülerle kullanıma uygun değildir.
- Tüm kaplar düzgün, düz tabanlı olmalıdır.
- Herhangi bir sıvı taşarsa veya dökülürse, fazla kısmı ocağın alın.
- Tavayla tavancı arasına alev söndürücü veya ızgara plaka gibi hiçbir şey koymayın.
- Tava desteğini çıkarmayın ve brülörü wok sehпасıyla çevrelemeyin, sadece sağlanan wok desteğini kullanın.
- Pan desteğini bükebilecek veya alevi sıcak plaka üzerine yönlendirebilecek büyük tencereler veya ağır ağırlıklar kullanmayın.
- Tavayı brülörün üzerinde merkezi olarak konumlandırın, böylece istikrarlı olur ve cihazın üstüne taşmaz.



Yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihaz çalışırken bu cihazın yakınında aerosol püskürtülmemelidir.
- Cihazın saklama çekmecesinde veya bu cihazın yakınında tutuşturucu maddeler kullanılmamalı veya saklanmamalı.
- Yemek pişirirken plastik mutfak eşyaları veya kapları kullanılmamalıdır.
- Mantarlı kutuları veya kapları fırına kapalı halde koymayın.
- Yağ veya yağların salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında kullanılmayan tüm tepsi ve rafları fırın bölmesinden çıkartın.
- Bu cihaz deniz aracında veya karavanlarda monte edilmişse ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Bu cihazı değiştirmeyin.

3.2 İlk kullanım

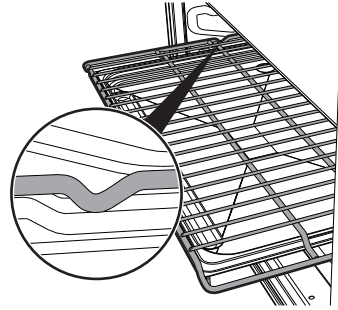
1. Cihazın dışı veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere her türlü koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve pişirme bölmeleri üzerindeki teknik veri plakasını hariç tutarak tüm etiketleri çıkarın.
3. Cihazdan tüm aksesuarları çıkarın ve temizleyin (bakım ve temizleme bölümüne bakınız).
4. Üretim sürecinden kalan artıklar yanıp temizlemek için boş fırınları maksimum sıcaklıkta ısıtın.

3.3 Aksesuarların kullanılması

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen durana kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırının arkasına doğru yüzleşmelidir.



Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe yerleştirin ve durana kadar iterek durdurun.



İlk kez kullanmadan önce tepsileri üretim sürecinden kalan artıklarından temizleyin.

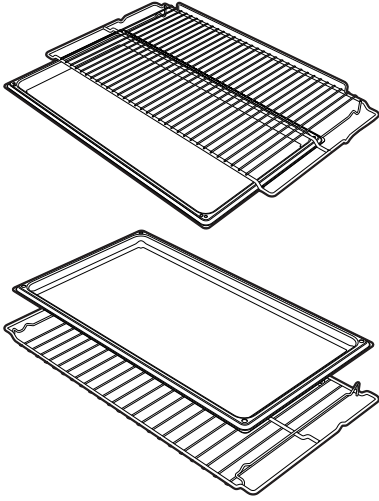
Tepsi rafı

Tepsi iki farklı şekilde kullanılabilir:

- Pişirme sırasında yağ toplamak için rafın iç kısmında (devrilmeyi önleyen durdurma yukarı bakacak şekilde) kullanılır.
- Tatlılar, bisküviler, hamur işleri vb. pişirmek için raf üzerinde, devrilmeyi önleyen durdurma aşağıya bakacak şekilde kullanılır.

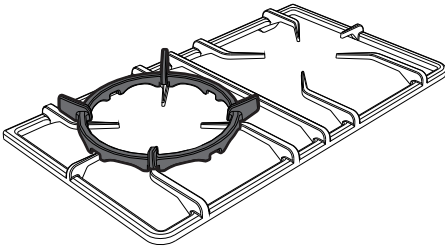
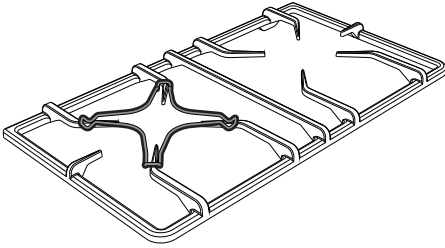


Kullanın



Azaltma tenceresi destekleri

Azaltma tenceresi destekleri ocak ızgaraları üzerine yerleştirilmelidir. Doğru şekilde yerleştirildiklerinden emin olun.



3.4 Ocağın kullanımı

Cihazın tüm kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte yer almaktadır. Her düğmeyle kontrol edilen brülör, düğmenin yanında gösterilir. Cihaz, elektronik ateşleme cihazıyla donatılmıştır. Sadece düğmeye basın ve brülör yanana kadar düğmeyi maksimum alev simgesine doğru saat yönünün tersine çevirin. Brülör ilk 15 saniye içinde yanmazsa, düğmeyi konumuna getirin ve tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin. Yandıktan sonra, termokuplun ısınmasına izin vermek için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme bırakıldığında brülör sönmüş olabilir: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır. Birkaç an bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi basılı tutun

daha uzun.



Yanlışlıkla kapanma durumunda, gaz musluğu açık olsa bile bir güvenlik cihazı devreye girerek gaz beslemesini kesecektir. Düğmeyi konumuna geri getirin ve tekrar yakmadan önce en az 60 saniye bekleyin.

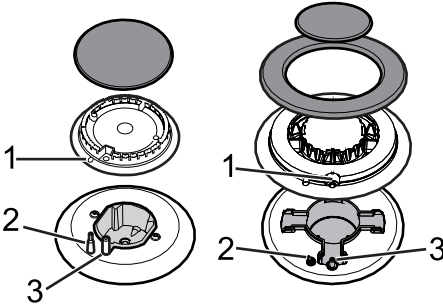
Alev yayıcı taçlar ve brülör kapakları için doğru konum

Ocak brülörlerini yakmadan önce, alev yayıcı taçların ilgili brülör kapaklarıyla birlikte yuvalarında doğru konumda olduğundan emin olun. Alev yayıcı taçlardaki deliklerin



((A) ile tetikleyiciler ve termocouplelerle hizalanmış)

Fonksiyonlar listesi



Statik

Isı aynı anda hem yukarıdan hem aşağıdan geldiği için bu sistem belirli yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda sadece bir yemek pişirmek için uygundur. Kızartmalar, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve her durumda ördük ve kaz gibi yağlı etler için özellikle uygundur.



Alt

Sadece tabandan gelen ısı, daha yüksek taban sıcaklığı gerektiren yiyeceklerin pişmesini tamamlamasını sağlar; kızarmayı etkilemeden. Kekler, turta, tart ve pizzalar için mükemmeldir.



Küçük ızgara

Orta unsurdan salınan yalnız ısıyı kullanarak bu fonksiyon, kebab yapımı, kızarmış sandviçler ve tüm türde ızgara sebze yan ürünleri için et ve balığın küçük porsiyonlarının ızgaralanmasını sağlar.



Vantilatör destekli ızgara

Vantilatör tarafından üretilen hava, ızgaranın yarattığı güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile kusursuzca ızgara eder. Büyük et parçaları için mükemmeldir (ör. domuz butu).

Ocağı kullanma için pratik ipuçları

Doldurucunun verimliliğini artırmak ve gaz tüketimini azaltmak için kapaklı ve ocağa uygun boyutta tavalar kullanın; alevler tavanın kenarlarına ulaşmasın. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra sıvı taşmaması için alevi yeterince kısın.



Pişirme kaplarının çapları:

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

3.5 Fırını Kullanma

Fırının açılması

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon topuzunu kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı termostat topuzuyla seçin.



Kullan



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etler için mükemmel ızgara sonuçları verir ve döner çubukla (bulunuyorsa) birleştğinde pişirme sonunda yemeğe eşit kızarıklık bir görüntü kazandırır. Sosisler, kaburga ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yemeğin eşit ızgara yapılmasını sağlar.



Fanda destekli statik

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleştğinde, karmaşık tariflerde bile eşit pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir; aynı anda birden çok seviyede pişirilenlerle bile. (Çok seviyeli pişirme için 2. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz.)



Fanda destekli dairesel

Fanın ve arkadaki dış çember elemanın birleşimi, aynı sıcaklıklara ve aynı pişirme türüne ihtiyaç duyulduğu sürece birkaç seviyede farklı yiyecekleri pişirmenizi sağlar. Sıcak hava sirkülasyonu, ısıyı anında ve eşit dağıtır. Örneğin, balıkları, sebzeleri ve bisküvileri aynı anda (farklı seviyelerde) pişirmek, koku ve tat karışımlarını karıştırmadan mümkün olacaktır.

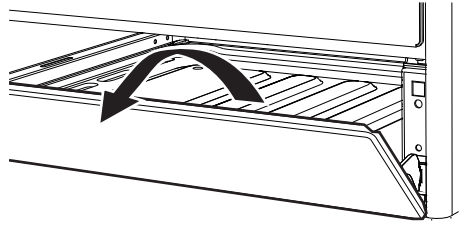


Hızlı çözündürme

Odanın sıcaklığındaki hava akışını eşit dağıtmak için fanın etkinleştirilmesi hızlı çözündürmeyi kolaylaştırır. Her tür yiyecek için mükemmeldir.

3.6 Depolama bölmesinin kullanımı

Depolama bölümü pişiricinin altında bulunur. Açmak için sapı kendinize doğru çekin. Aletler veya cihazı kullanırken gerekli metalik nesnelerin saklanması için kullanılabilir.



3.7 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birden çok seviyede eşit pişirme için fanda destekli fonksiyon kullanın.
- Yemeğin dış kısmı çok pişip iç kısmı çiğ kalmasın diye sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir.
- Aynı anda daha fazla fırın kullanmak nihai pişirme sonuçlarını etkileyebilir.

Et pişirme tavsiyeleri

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



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

Izgara ve fanlı ızgara ile pişirme için tavsiyeler

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulabilir.

- Fanlı ızgara fonksiyonunda ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

- Gıdayı rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.

- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklık düğmesini yakınındaki maksimum değere   çevirmenizi öneririz.

- Yemekler pişirmeden önce baharatlandırılmalıdır. Yemekler ayrıca pişirmeden önce yağa veya eritilmiş tereyağına bulanabilir.

- Izgara sonucunda oluşan sıvıları toplamak için fırın tepsisini birinci alt rafında kullanın.

- Çok işlevli fırınlarda ızgara işlemleri asla 60 dakikadan fazla sürmemelidir, yardımcı fırında 30 dakika.

Tatlı ve kurabiye pişirme için tavsiyeler

- Tercihen koyu metal kalıplar kullanın: ısıyı daha iyi emerler.

- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

- Tatlının iyice pişip pişmediğini kontrol etmek için pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına bir kürdan batırın. Hamur yapışmıyorsa

çubuklara bakarak, tatlı pişmiştir.

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

- Tatlılar veya sebzeler pişirirken camda aşırı yoğunlaşma oluşabilir. Bunu önlemek için pişirirken kapağı birkaç kez çok dikkatli açın.

Çözünme ve mayalandırma için tavsiyeler

- Donmuş gıdaları ambalajsız olarak fırının birinci rafına kapaksız bir kapta koyun.

- Yiyeceklerin üst üste gelmesini önleyin.

- Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafla birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürme sırasında oluşan sıvı gıdadan uzaklaşır.

- En narin kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.

- Başarılı mayalanma için fırının altına su dolu bir kap konulmalıdır.

Enerji tasarrufu

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçeriye birikmiş ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.

- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.

- Cihazın içini her zaman temiz tutun.



Kullanım

Piştirme bilgi tablosu

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Izgara seviyesi konumu alttan alttan	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4	Statik	1	220 - 230	50 - 60
Fırında makarna	2	Statik	1	220 - 230	40
Fırında dana eti	1.2 Fan destekli statik	2	180 - 190	70 - 80	
Domuz filetosu	1.2 Fan destekli statik	2	180 - 190	70 - 80	
Domuz omuzu	1.2 Fan destekli statik	2	180 - 190	90 - 100	
Fırında tavşan	1.2 Fan destekli dairesel	2	180 - 190	70 - 80	
Hindi göğsü	1.5 Fan destekli statik	2	180 - 190	80 - 90	
Fırında domuz boynu	2 Fan destekli statik	2	180 - 190	190 - 210	
Fırında tavuk	1.2 Fan destekli statik	2	190 - 200	60 - 70	
				1. yüzey	2. yüzey
Domuz sosisleri		Fan destekli izgara	3	250 - 280	7 - 9
Domuz pirzolası		Izgara	4	250 - 280	15
Hamburgerler		Izgara	4	250 - 280	9
Pastırma		Vantilatörlü izgara	3	250 - 280	13
Somon alabalığı	1.2 Vantilatörlü altı	2	150 - 160	35 - 40	
Pizza	1 Statik vantilatörlü	1	250 - 280	6 - 10	
Ekmek	1 Vantilatörlü dairesel	2	190 - 200	25 - 30	
Fokaccia	1 Statik vantilatörlü	2	180 - 190	15 - 20	
Tonyalı kek	1 Statik vantilatörlü	2	160	50 - 60	
Meyveli tart	1 Statik vantilatörlü	2	160	30 - 35	
Ktır hamur	0.5 Statik vantilatörlü	2	160 - 170	20 - 25	
Lokumlu tartlar	1.2 Statik vantilatörlü	2	160 - 170	20 - 25	
Cennet pastası	1.2 Statik vantilatörlü	2	170	55 - 60	
Kremli bezyeler	0.8 Statik vantilatörlü	2	150 - 160	40 - 50	
Ilık sünger kek	0.8 Vantilatörlü dairesel	2	150 - 160	45 - 50	
Pirinç pudingi	1 Statik vantilatörlü	2	160	40 - 50	
Brioşlar	0.6 Vantilatörlü dairesel	2	160	25 - 30	
Ktır hamur bisküvileri		Vantilatörlü statik	1-3	160 - 170	16 - 20

Tabloya gösterilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece rehber olarak sağlanmıştır.



4 Temizlik ve bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Ocağı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Yüzeyde (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama) çelik parçalar veya metalik yüzeyli parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyici ürünler kullanmayın.
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın (ör. toz ürünler, lekeleri gidericiler ve metal süngerler).
- Cam kapıyı temizlerken sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal scraperlar kullanmayın çünkü yüzeyi çizerek camın kırılmasına neden olabilir.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocak tava ayakları, alev yayma taşları ve brülör kapakları gibi çıkartılabilir bileşenleri bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.2 Cihazın temizlenmesi

Fırın yüzeylerini iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumaya bırakın.

Günlük sıradan temizlik

Tırnak aşındırıcılar veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler her zaman kullanın.

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

Gıda lekeleri veya artıklar

Yüzeylere zarar vereceklerinden metal süngerler veya keskin kazıyıcılar kullanmayın.

Gerekirse ahşap veya plastik mutfak gereçleriyle normal aşındırıcı olmayan ürünler kullanın. İyice durulayın ve ile kurulayın (devamı gelecek gibi)

yumuşak bir bez veya mikrofiber birbez.

Şekerli gıdaların (ör. reçel) kalıntılarının fırın içinde kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre bekletilirse, fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Pişirme ocası saclarının ayakları

Tava ayaklarını çıkarın ve ılık su ile aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Tüm kireçleşmeleri temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve tezgaha geri geri takın.



Tava ayakları ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan bu parçalarda emayenin zaman içinde değişmesine neden olabilir. Bu, bileşenin çalışmasını etkilemeyen tamamen doğal bir fenomen."



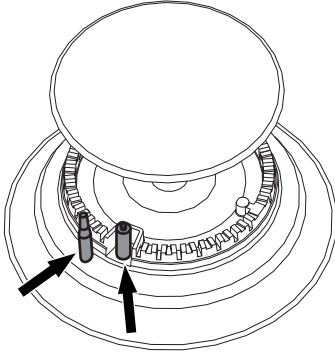
Temizlik ve bakım

Alev yayıcı başlıklar ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev yayıcı başlıklar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Onları sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkın. Her tür tortuyu dikkatlice çıkarın, ardından tamamen kuruduklarından emin olun. Alev yayıcı başlıkları doğru konumlandırıldıklarından emin olarak kendi yuvalarına ve ilgili brülör kapaklarına yeniden takın.

Ateşleyiciler ve termokupullar

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

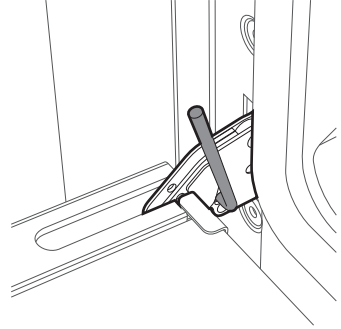


4.3 Kapıyı çıkarma

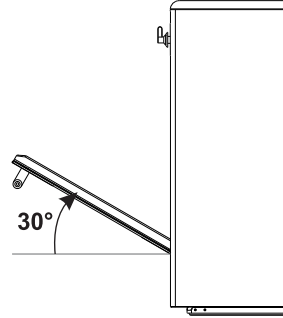
Daha kolay temizlik için kapı çıkarılabilir ve bir bez üzerinde konulabilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

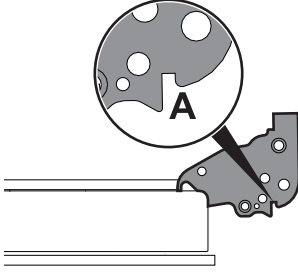
1. Kapıyı tamamen açın ve iki tane takın şemada gösterilen menteşelerin deliklerine pimleri girin.



2. Kapıyı her iki tarafından iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı yapacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı tekrar monte etmek için menteşeleri fırının ilgili yuvalarına yerleştirin; A oluklu bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı aşağı indirin ve yerinde olduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.



4.4 Kapı camını temizleme

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

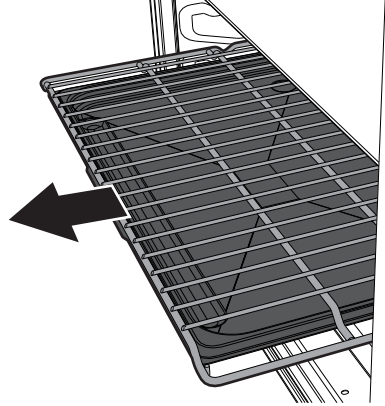


Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılmasını öneririz.

4.5 Fırının içini temizleme

En iyi fırın bakımı için soğumaya bırakıldıktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.



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



Fırın, içindeki kalıntıları yakmak için belirli ürünlerin kullanımdan sonra yaklaşık 15-20 dakika boyunca maksimum sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.



Daha kolay temizleme için kapıyı çıkarmak.



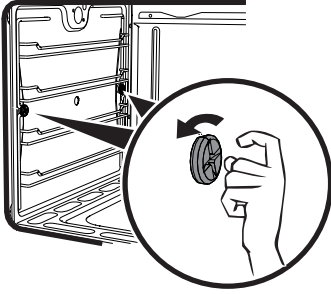
Temizlik ve bakım

raflar tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

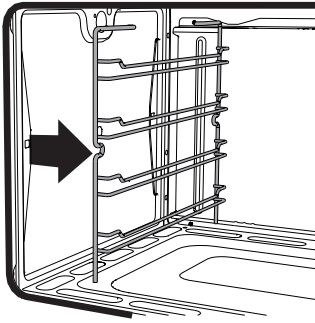
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması tarafların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması:

1. Çerçevenin iki sabitleme vidasını çözün.



2. Çerçeveyi içeriye doğru çekin. Otomatik temizleme panelleri takılıysa çerçeve ile birlikte sökülmelidir.



3. Temizlik tamamlandığında, kılavuz çerçevelerini yeniden yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

4.6 Olağanüstü bakım



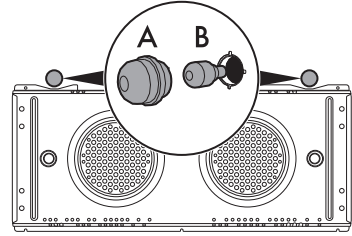
Canlı parçalar

Elektrik çarpması tehlikesi

- Işığın değiştirilmeden önce cihazı kapalı konuma getirerek elektrik şoku olasılığını önleyin.

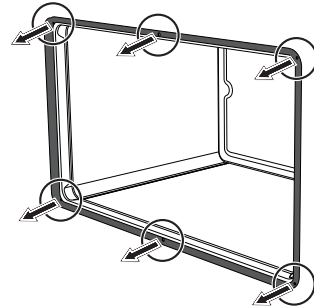
İçerideki ampulü değiştirme

A ampul koruyucusunu saat yönünün tersine çevirerek çıkarın ve B ampulünü benzer bir tüple değiştirin. A ampul koruyucusunu yeniden takın.



Conta çıkarılması

Fırını kapsamlı temizlemeyi sağlamak için fırın kapı contasını çıkarabilirsiniz. Fırının kenarına takmak için dört tarafta kancalar vardır. Kancaları çıkarmak için contanın kenarlarını dışa doğru çekin.

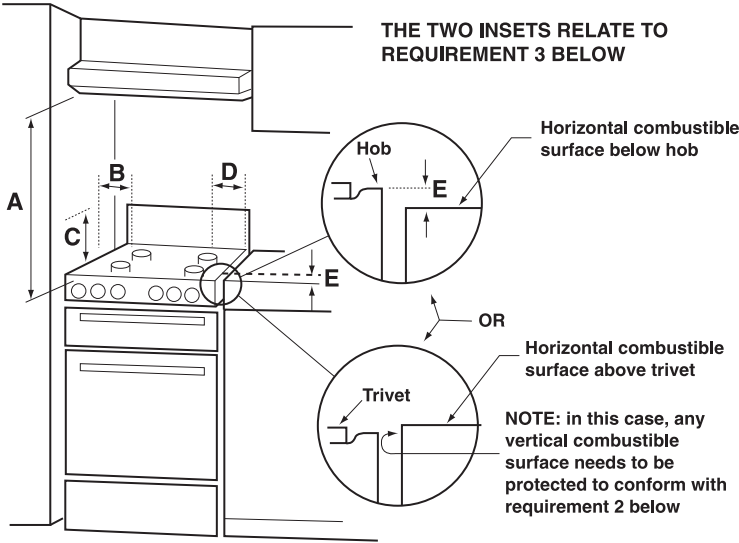


Contaları temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger ve ılık su kullanın. Contalar yumuşak ve esnek olmalıdır.



5 Kurulum

5.1 Ev tipi cihazların üstünde ve çevresinde açıklıklar



Bu cihaz, bu talimat kılavuzuna, AS/NZS 5601.1 – Gaz tesisatları (montaj ve boru ölçülendirme), yerel gaz tesisat yönetmeliklerine, yerel elektrik yönetmeliklerine, Avustralya Yapı Yönetmeliğine ve diğer herhangi bir devlet otoritesinin şartlarına uygun olarak yetkili bir kişi tarafından kurulmalıdır.

ocak yüzeyi alanının tam genişlik ve derinliği boyunca ocak kısmının en yüksek kısmı, 5.12.1.2 Maddesine uygun şekilde korunmalıdır. Bununla birlikte, herhangi bir yüzeye olan bu açıklık hiçbir durumda 450 mm'den az olamaz.

Gereksinimler

1. Üstten açıklıklar – (Ölçüm A) Davlumbazlar ve aspiratör fanları, üreticinin talimatlarına uygun şekilde kurulmalıdır. Bununla birlikte, pişirme cihazının ocağının en yüksek kısmı ile bir davlumbaz arasındaki açıklık hiçbir durumda 600 mm'den az olamaz veya üstten bir aspiratör fan için 750 mm'den az olamaz. Başka herhangi bir aşağıya bakan yanıcı

2. Yan açıklıklar – (Ölçümler B & C) B, en yakın brülörün çevresinden herhangi bir dikey yanıcı yüzeye kadar ölçüldüğünde 200 mm'den az ise, ocak yüzeyi alanının tam boyutu (genişlik veya derinlik) için ocak üstünden C yüksekliğine kadar, en az 150 mm olacak şekilde 5.12.1.2 Maddesine uygun olarak yüzey korunmalıdır. Pişirme cihazı bir 'sıçrama önlüğü' ile donatılmışsa, koruma

yüzey, yukarıda 600 mm'den az

arka duvar gerekli değildir.



KURULUM

3. Ayrı kullanıma ve Yükseltilmiş Pişirme Cihazları için Ek Gereklilikler – (Ölçümler D ve E) D ile nereden mesafe olduğu durumlarda:

En yakın brülörün çevresi yatay yanıcı yüzeye olan mesafe 200 mm'den az ise, E 10 mm veya daha büyük olmalıdır ya da yatay yüzey ızgaranın üstünde olmalıdır. Yukarıdaki eklere bakınız.

Notlar

1. Gereklilik 3, alevleri veya pişirme kaplarını cihazın çevresinin ötesine taşınmasını önlemek üzere tasarlanmış bağımsız veya yükseltilmiş bir pişirme cihazına uygulanmaz.

2. 'Pişirme yüzeyi' normal pişirme yapılan cihazın o kısmını tanımlar ve kontrol düğmelerini içeren parçaları içermez.

3. Ocak için tanım için bkz. Madde 1.4.64.

4. Izgara için tanım için bkz. Madde 1.4.109.

5. Pişirme cihazlarına yakın konumlandırılan pencere tedbirleri dikkate alınmalı. bkz. Madde 5.3.4.



Cihaz kurulu iken bağlantı noktası erişilebilir olmalıdır.

5.2 Gaz bağlantısı



Gaz sızıntısı
Patlama tehlikesi

- Herhangi bir işlemten sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Gerekirse mevcut mevzuata uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulumun sonunda herhangi bir sızıntı için sabunlu çözelti ile kontrol edin, asla alevle.
- Esnek hortum ile kurulum, boru uzunluğunun tamamen uzatıldığında 1,2 metreyi aşmamasını sağlar; hortumların hareketli parçalara değmediğinden ve herhangi bir şekilde ezilmediğinden emin olun.
- Hortumlar hareketli parçalara temas etmemeli ve hiçbir şekilde ezilmemelidir.

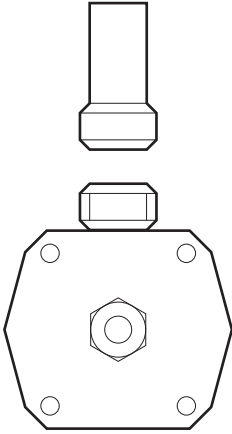
Genel bilgiler

Bu cihaz Doğal Gaz veya ULPG (propan/bütan) ile kurulumu uygundur. İlgili brülör basıncı ve uygun enjektör boyutları için “Yanıcı brülör ve nozul karakteristikleri tablosu” paragrafına bakınız. Cihaz Doğal Gaz'a bağlanacaksa, verilen basınç regülatörü gaz girişine monte edilmelidir. Gaz basıncını kontrol etmek için bir test noktası regülatör ile birlikte veya ULPG (propane) cihazlarda ayrı bir montaj parçası olarak sağlanır.



Cihazın gaz bağlantısının AS5601 gerekliliklerine uygun olması gerekir. Girişte ½" BSP konnektör önerilir ve cihaza giden gaz temin hattının, servise veya bağlantının kesilmesine olanak sağlayacak yeterli uzunlukta olması ve şu şekilde olması gerekir:

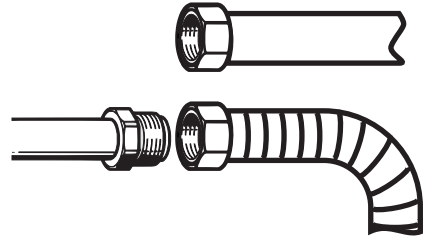
1. Yumuşatılmış bakır boru veya;
2. AS/NZ1869'a göre esnek hortum ve en az Sınıf "B", 10 mm çapında olmalıdır.



Cihazın çalışma basıncını kontrol etmek için en az 2 büyük boyutlu brülörün kullanılması önerilir. Kurulum tamamlandığında cihazın duvara sabitlendiğinden emin olun.

N.G. Temin edilen regülatör cihazın arkasındaki ½ BSP dişine takılmalıdır. Onaylanmış bir manuel kapatma vanası kurulmalıdır. N.G. regülatörü kurulumu takiben 1.0 kPa'ya ayarlanıp kontrol edilmelidir.

U.L.P.G. doğrudan giriş fittingine bağlanabilir. Basıncın 2.75 kPa çalıştığından emin olmak için kontrol edilmesi gerekir. Boru hattı ve cihaz arasına basıncın 2.75 kPa çalıştığından emin olmak için ayrı bir test noktası fitting'i kurulmalıdır.



Cihaz, gaz sağlayıcısından gerektiğinde servis ve cihazın çıkarılması için gazın kapatılıp bağlantısının çıkarılmasına imkan verecek şekilde kurulmalıdır. Cihazı kullanmadan önce ilgili tüm parçaların doğru konumda olduğundan emin olun.

Kurulum tamamlandığında, montaj yapan kişi gaz kaçaıklarını kontrol etmeli ve her brülörü ayrı ayrı doğru alev için test etmelidir. Tüm brülörler ayrı ayrı test edildikten sonra hepsini aynı anda açın. Garanti kapsamı bu ayarlamaları kapsamaz!

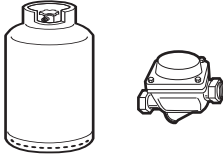


Kurulum

Sıvı gaz bağlantısı

Geçerli düzenlemelerde belirlenen kılavuzlara uyarak basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpüne bağlantıyı yapın.

Besleme basıncının “Yanıcı alev ve nozul karakteristik tablosu” paragrafında belirtilen değerlere uygun olduğundan emin olun.

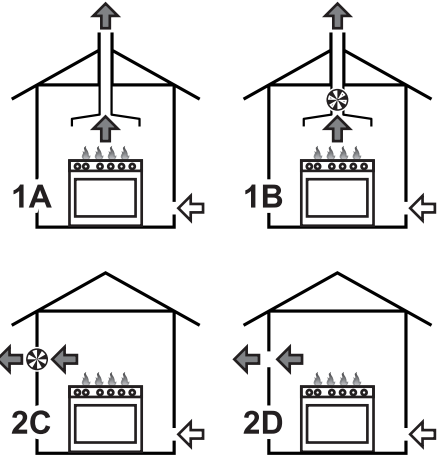


Oda havalandırması

Cihazı içeren odada geçerli standartlara uygun kalıcı bir hava girişi olmalıdır. Cihazın monte edildiği odada gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişimini sağlamak için yeterli hava akışı bulunmalıdır. Ocak, AS/NZS5601 standart regülasyonlarına göre doğal havalandırmalı odalara monte edilmelidir.

Yanma gazı boşaltımı

Yanma gazları, güvenilir doğal emişli bacaya bağlı davlumbazlar veya bir fanlı çekiş sistemi ile dışarı atılabilir. Etkili bir çekiş sistemi, yetkili bir uzman tarafından özenli bir tasarım gerektirir ve regülasyon mesafelerine ve konumlarına uymalıdır. Kurulumdan sonra mühendis bir uygunluk belgesi düzenlemelidir.



1 Bir davlumbaz kullanılarak çekiş.

2 Davlumbaz olmadan çekiş.

A Tek doğal havalandırmalı baca.

B Çıkarıcı fanlı tek baca.

C Dışarıya doğrudan duvar veya pencere monte edilmiş çekiş fanı ile.

D Duvar yoluyla doğrudan dışarı.

⇐ Hava

⇐ Yanma ürünleri

⊗ Çıkarıcı fan



5.3 Farklı gaz türlerine uyum

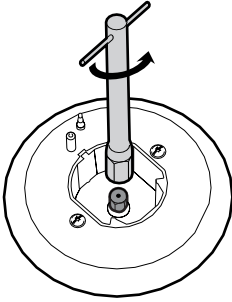


Cihaz, 1.0 kPa basınçta doğal gaz için önceden ayarlanmıştır.

Başka gaz türlerinde çalışmada, brülör nozzaları değiştirilmesi ve gaz vanalarındaki minimum alevin ayarlanması gerekir.

Nozul değiştirme

1. Yemeklik tabak desteklerini, brülör kapaklarını ve alev dağıtıcı başlıklarını çıkararak brülör muhafazalarına erişin.
2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm soket anahtar kullanarak nozul değiştirin (bkz. "Brülör ve Nozul Özellikleri tablosu").



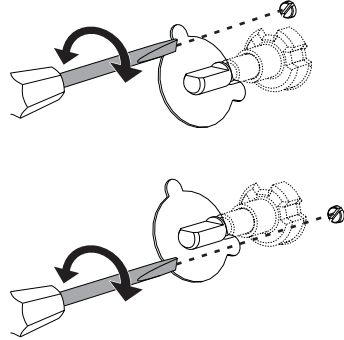
3. Brülörleri doğru konuma geri takın.

Doğal gaz veya şehir gazı için minimum ayarı ayarlama

Brülörü yakın ve minimum pozisyona getir. Gaz vanası kolunu çıkar ve vana kolunun yanında bulunan ayar vidasını (modeline bağlı olarak) doğru minimum alev elde edilinceye kadar döndür.

Kolu yeniden takın ve brülör alevinin istikrarlı olup olmadığını doğrulayın.

Kolu maksimumdan minimum ayara hızla çevirin: alev sönmemelidir. Bu işlemi tüm gaz vanalarında tekrarlayın.



LPG için minimum ayarı ayarlama

Vanaların yanındaki vida saat yönünde tamamen sıkılmalıdır.



Fabrika çıkışında ayarlanan gazdan farklı bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihaza takılı gaz ayar etiketini yeni gaz ile uyumlu olan etiket ile değiştirin. Etiket nozul paketinin içinde (varsa) bulunur.



Kurulum

Gaz musluklarının yağlanması

Zamanla gaz muslukları dönmekte zorlanabilir ve tıkanabilir. Temizleyin.

içten yağlayıcı gres yağı ile değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması özel bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Brülör ve nozül özellikleri tablosu

1 ULPG 2.75 kPa	AUX	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	AUX	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 bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması gerekir.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Cihaz toprak hattına bağlı olmalıdır ve elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olmalıdır.
- Ana güç kaynağını kesin.
- Prizi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- En az 90°C'ye dayanıklı kablolar kullanın.
- Üretim kablo konnektörü vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Plakette üzerinde gösterilen verilerle şebeke özelliklerini karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakasının cihaz üzerinde görülebilir şekilde konumlandırılmıştır.

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

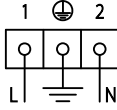
Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın.

Toprak bağlantısını diğer kablolarla karşılaştırdığında 20 mm daha uzun bir tel kullanarak yapın.



Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 1N~



3 x 1,5 mm² üç telli kablo kullanın.



Yukarıda belirtilen değerler dahili iletkenin kesitine karşılık gelir.

Sabit bağlantı

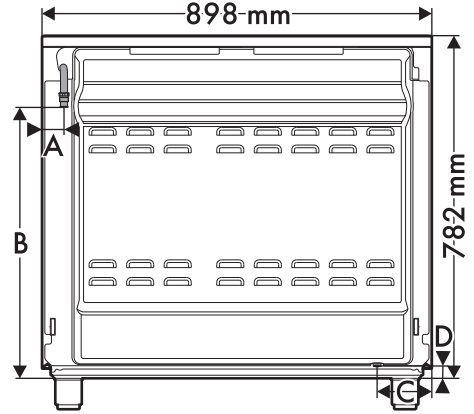
Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak güç hattını çok kutuplu bir devre kesici ile bağlayın. Devre kesici cihazın yakınında ve kolay ulaşılabilir bir konumda olmalıdır.

Priz ve fişe ile bağlantı

Fiş ve fişin aynı tipte olduğundan emin olun. Aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabileceğinden adaptörler ve şöntler kullanmayın.

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 tehlikesi

- Cihazı ikinci bir kişinin yardımıyla mobilyaya yerleştirin.



Açık kapiya baskı Uygulama zarar görme riski

- Kurulum sırasında cihazı konumlandırırken bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kapı kolunu kullanmayın.
- Bağlarken fırın kapağını kullanarak cihazı yerine kaldırmayın.
- Kapalı olduğunda fırın kapağına çok baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısınma Ateş yangını tetikleme riski

- Komşu mobilyalarda lamine yüzeyler, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar sıcaklığa dayanıklı olmalıdır (en az 90°C).

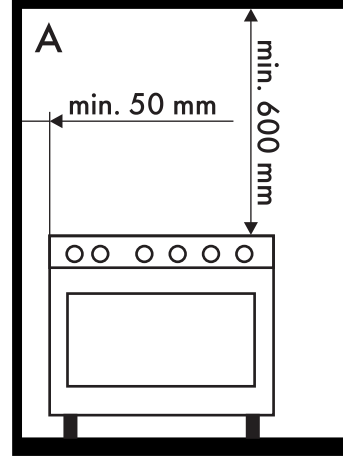
Genel bilgi

Bu cihaz, iş tezgahının üstünden en az duvardan biriyle sınırlandırılarak kurulabilir, cihazın yanından en az 50 mm mesafede olmalıdır; kurulum sınıflarına ilişkin Şekil A ve Şekil C'de gösterildiği gibi.

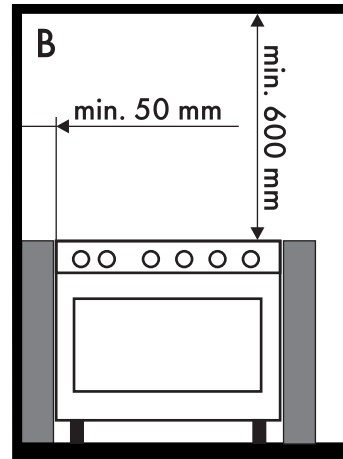
Tezgahın üzerinde konumlandırılan herhangi bir duvar ünitesi en az 600 mm mesafede olmalıdır. Ocak üzerinde bir davlumbaz kurulmuşsa, davlumbaz talimatlarına bakınız.

Doğru açıklık bırakıldığından emin olmak için kullanım kılavuzu.

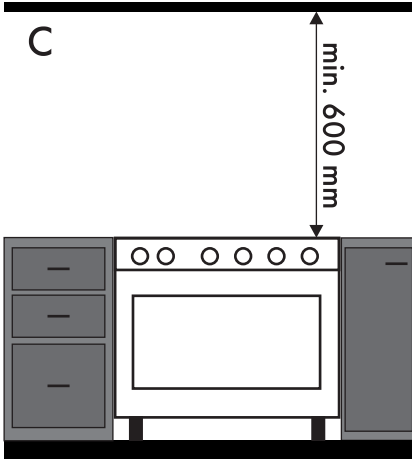
Kurulum türüne bağlı olarak bu alet sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Bağımsız cihaz)



B - Sınıf 2 alt sınıf 1
(Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf 1
(Gömülü cihaz)



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



Cihaz yükseltilmiş bir platform üzerine kuruluyorsa, uygun sabitleme sistemleriyle sabitleyin. **BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.**

Konumlandırma ve seviyelendirme

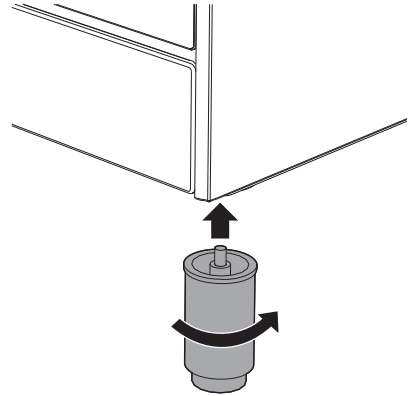


Ağır cihaz

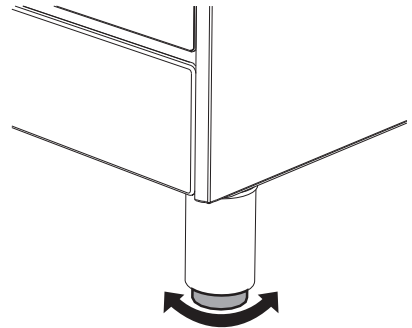
Cihaza zarar verme riski

- Ön ayakları önce takın, ardından arka ayakları takın.

Elektrik ve/veya gaz bağlantıları yapıldıktan sonra cihazla birlikte gelen dört ayarlanabilir ayağı vidalayın.



4. Cihaz, zeminde dengeli duracak şekilde seviyeli olmalıdır. Cihaz zeminde stabil ve dengeli olana kadar ayak altındaki parçayı vidalayın veya sökün.





Kurulum

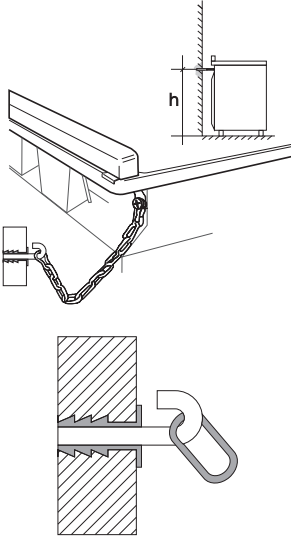
Duvar montajı

1. Zinciri ocağa takın
2. Ocakta bulunan zinciri yatay olarak germek, diğer uç duvara değene kadar.

3. Delinecek deliğin bulunduğu konumda duvarı işaretleyin.

4. Deliği delin, duvar dübelini yerleştirin ve zinciri bağlayın.

Zincir yerinde olduktan sonra ocağı duvara doğru itin ve zincir bağlantılarını azaltarak zinciri gergin tutun, herhangi bir aşırı hareketi önlemek için.



Zincir uzunluğu, cihazın öne devrilmesini ve yatay olarak kaymasını önlemek için mümkün olduğunca kısa tutulmalıdır.

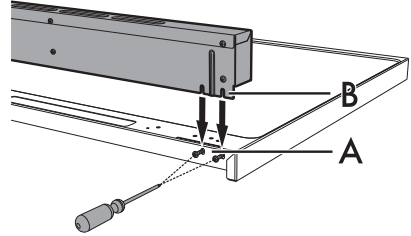
etekin montajı



Sağlanan etek ürünün ayrılmaz parçasıdır; kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

Etek her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

1. Tornavida kullanarak sobanın arkasındaki 4 vida (her tarafta 2 adet) gevşetin.
2. Eteği tezgaha yerleştirin.
3. Eteğin (B) kanallarını vida (A) ile hizalayın.



4. Önceden gevşetilen 4 vidayı sıkıştırarak eteği tezgaha sabitleyin.



914775353/E