

S M E G

SO4301M0X

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	4
1.1 Genel güvenlik talimatları	4
1.2 Üretici sorumluluğu	5
1.3 Cihazın amacı	5
1.4 Atıklar/Çöpe gitme	5
1.5 Tanıtım plakası	6
1.6 Bu kullanıcı kılavuzu	6
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur	6
2 Açıklama	7
2.1 Genel açıklama	7
2.2 Pirolu ocak/Pişirme divanı	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/ocak üstü kullanımı	12
3.5 Fırın kullanımı	13
3.6 Depolama bölmesi kullanımı	14
3.7 Pişirme önerileri	14
4 Temizlik ve bakım	17
4.1 Talimatlar	17
4.2 Cihazı temizleme	17
4.3 Kapıyı çıkarma	18
4.4 Kapı camını temizleme	19
4.5 Fırının içinin temizlenmesi	19
4.6 Olağanüstü bakım	20
5 Kurulum	21
5.1 Ev aletlerinin üzerindeki ve etrafındaki boşluklar	21
5.2 Gaz bağlantısı	22
5.3 Farklı gaz tiplerine uyum	25
5.4 Elektrik bağlantısı	26
5.5 Konumlandırma	28

Bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz; bu kılavuz, cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerini korumaya ilişkin tüm talimatları içerir.

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



1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve ulaşılabilir parçaları çok ısınır.
- Kullanım sırasında ısıtıcı elemanlara asla dokunmayın.
- Sürekli denetlenmiyorsa sekiz yaşın altındaki çocukları güvenli bir mesafede tutun.
- Çocuklar asla cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz en az 8 yaşında olan çocuklar tarafından ve elektrikli aletlerin kullanımı konusunda deneyimsiz veya fiziksel/psikolojik kapasitesi kısıtlı kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim altında veya talimatlandırıldıkları sürece kullanılabilir.
- Kullanım sırasında mutfak aletleri veya kapaklar gibi metalik nesneleri cihazın üzerine bırakmayın.
- Kullanım bittikten sonra cihazı derhal kapatın.
- Ateşi veya alevleri su ile sökmeye çalışma: Cihazı kapatın ve yangın battaniyesi veya başka uygun örtüyle alevleri boğdurun.
- Cihaz asla denetimsiz çocuklar tarafından temizlenmemelidir.

- Mevcut standartlara uygun olarak kurulum ve yardım müdahalelerini nitelikli personel gerçekleştirsin.

- Bu cihazı değiştirmeyin.
- Cihazın yuvalarına sivri metal nesneler (bıçak takımı veya gereçler) sokmayın.
- Cihazı kendi başınıza veya nitelikli bir teknisyenin müdahalesi olmadan tamir etmeye çalışmayın.
- Güç kablosu zarar görmüşse derhal teknik destekle iletişime geçin ve değiştirsinler.

- Fırın açık ve hala sıcakken depolama bölmesini açmayın.

- Fırını kullandıktan sonra depolama bölmesindeki öğeler çok sıcak olabilir.

Cihaza Zarar verme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya korozyon yapan temizleyiciler kullanmayın (ör. toz ürünler, leke çıkarıcılar ve metal süngerler).
- Raflar ve tepsiler, tamamen durana kadar yan kılavuzlara takılmalıdır. Rafı kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın arkasına dönük olmalıdır.



- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- Cihazın üzerine oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini kapatmayın.
- Yağların veya yağların salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme yüzeyinde hiçbir nesne bırakmayın.
- Cihazı herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için kullanmayın.
- Fırın içinden önceki pişirme işlemlerine ait yemek artıkları veya büyük dökülmeleri temizleyin.

Bu cihaz için

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

1.2 Tanıtım plakası

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

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya mülke verilen zararlardan sorumlu değildir:

- Öngörülen amaç dışında cihazı kullanmak;
- Kullanım kılavuzu hükümlerine uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.4 Cihazın amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka tüm kullanımlar uygunsuz olarak kabul edilir.
- Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleriyle çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.5 Bertaraf



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

96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, sağlık ve çevre için tehlikeli sayılabilecek miktarda madde içermemektedir; güncel Avrupa yönergelerine uygun olarak.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kaynağı kablolarını kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Güç kablolarını elektrik sisteminden çıkarın.



Talimatlar

- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının uygun seçici toplama merkezlerine bırakın veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, bire bir eşleşme halinde.

Cihazlarımız, çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerden paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun seçici toplama merkezlerine bırakın.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını yalnız bırakmayın.
- Çocukların ambalaj plastik poşetleriyle oynamasına izin vermeyin.

1.6 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle tüm ömrü boyunca cihazla birlikte kullanıcıya ulaşabilir şekilde saklanmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.7 Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



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

Açıklama



Cihaz ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihaz ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgi, pişirme tavsiyeleri.

Temizlik ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Yetkili Kişi için bilgiler: kurulum, işletme ve muayene.



Güvenlik talimatları



Bilgi



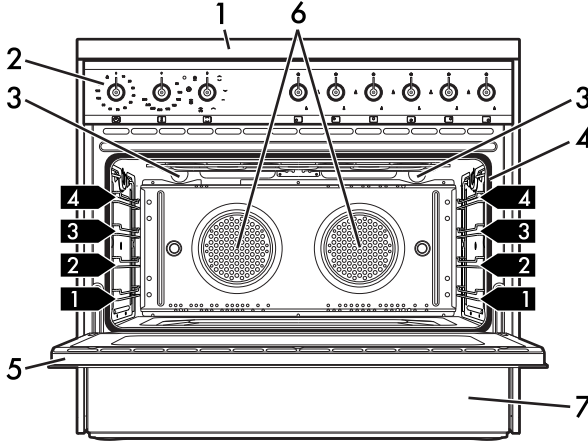
Tavsiye

1. Kullanım talimatı sırası.

- Tek kullanım talimatı.

2 Açıklama

2.1 Genel açıklama



1 Pişirme ocak

2 Kontrol paneli

3 Fırın ışığı

4 Conta

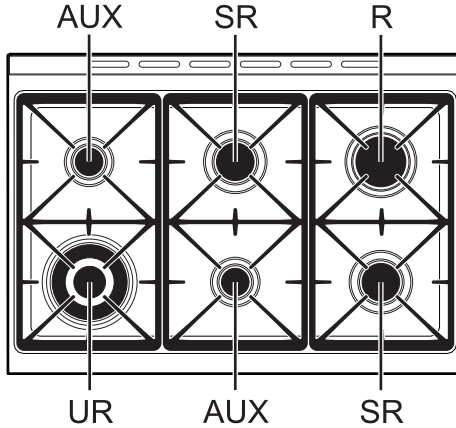
5 Kapı

6 Vantilatör

7 Saklama bölmesi

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

2.2 Pişirme ocağı



AUX = Yedek/ Yardımcı

SR = Yarı hızlı

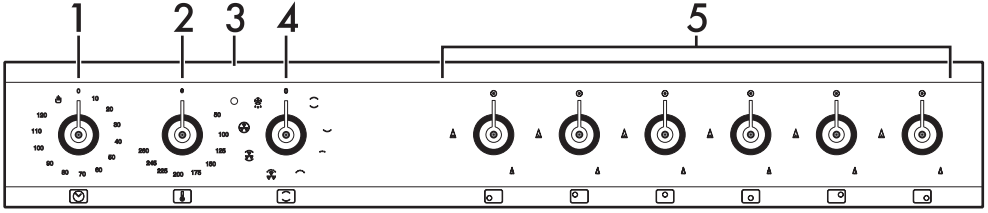
R = Hızlı

UR = Çok hızlı



Açıklama

2.3 Kontrol Paneli



Elektrik-mekanik dakikalık zamanlayıcı düğmesi (1)

Bu düğme manuel pişirme veya zamanlayıcının seçilmesini sağlar. Zamanlayıcı, pişirme sonunda fırını otomatik olarak kapatır. Pişirme süresini ayarlamak için düğmeyi istenen konuma kadar saat yönünde çevirin ve ardından gerekli pişirme işlevini ayarlayın. Gösterilen sayılar dakikadır. Ayarlama, bu sayılar arasındaki herhangi bir ara değere de zamanın ayarlanmasına olanak tanıyacak şekilde kademelidir. Zamanlanmış pişirme işlemi sonunda bir zil çalar ve 3-4 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

Sıcaklık düğmesi (2)

Bu düğme pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar. Düğmeyi minimum ve maksimum ayarlar arasındaki gereken değere saat yönünde çevirin.

Göstergesi ışığı (3)

Göstergesi ışığı fırının ısınmaya başladığını göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında kapanır. Fırın içindeki ayarlı sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

Fonksiyon düğmesi (4)

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

Ocak brülörü düğmeleri (5)

Açılıp çalıştırmada ve brülörleri ayarlama kullanışlıdır. Görevlendirilmiş brülörleri yakmak için düğmeleri basın ve saat yönünün tersine istenen değere çevirin. Alevi ayarlamak için düğmeleri maksimum ve minimum ayarları arasındaki bölgeye döndürün.



Brülörleri kapatmak için düğmeleri konumuna geri getiriniz.

2.4 Diğer parçalar

Fırın rafları

Fırın, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflara sahiptir. Yerleştirme yükseklikleri tabandan yukarı doğru gösterilmiştir (bkz. 2.1 Genel açıklama).

Soğutma fanı

Fan, fırınları soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, kapının üstünden sabit bir hava akımı oluşturur ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha sürebilir.



İç aydınlatma

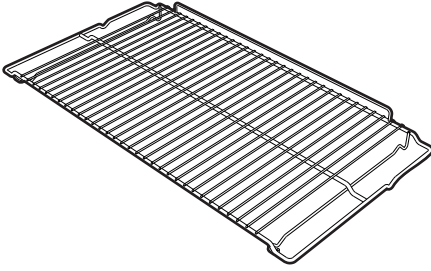
Fırınların iç ışığı herhangi bir fonksiyon seçildiğinde yanar.

2.5 Uygun aksesuarlar



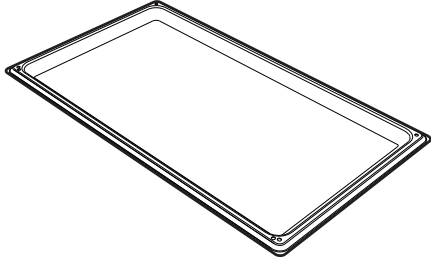
Bazı modeller tüm aksesuarlara sahip değildir.

Raf



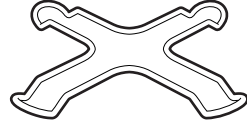
Pişirme kaplarını tutmak için kullanışlıdır.

Tepsi



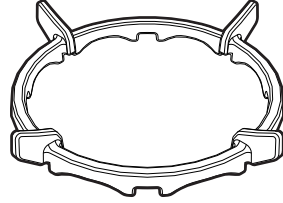
Üstteki rafta konulan gıdalardan yağ toplamak ve turta, pizzalar ve fırınlanmış tatlılar pişirmek için kullanışlıdır.

Azaltma tava standı



Küçük tencereler kullanılırken kullanışlıdır.

Wok azaltma tava standı



Bir wok kullanılırken kullanışlıdır.



Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.



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



Kullanım

3 Kullanım

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırın içindeki yiyecekleri taşıırken ısıya dayanıklı eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Fırın içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Küçük çocuklar aletiyle oyun oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmalıdır.
- Yiyecekleri taşımak veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından kapağı tamamen açın.



Yanlış kullanım

Yanık tehlikesi

- Alev dağıtıcı halkalarının kovanlarına ve ilgili brülör kapakları ile doğru konumda olduğundan emin olun.
- Yağ ve yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Çok dikkatli olun.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırın içindeki ısıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmaya özen gösterin.
- Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınır. Yanıklardan kaçınmak için küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Fırının tabanını alüminyum veya konserve folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, fırın içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Pişirme bölmesinin tabanına doğrudan tencereler veya tepsiler koymayın.
- Açık kapıyı iç camlı cama tepsi veya tencereleri koymak için kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Alev yayıcı burçlarının kovanlarına ve ilgili brülör kapakları ile doğru konumda olduğundan emin olun.
- Pişirme kapları veya ızgara levhaları ocak sınırları içinde yerleştirilmelidir. Sonradan eklenen kapaklar veya örtülerle kullanıma uygun değildir.
- Tüm kaplar düz ve pürüzsüz tabanlı olmalıdır.
- Sıvı taşarsa veya dökülürse, ocağın üzerindeki fazla sıvıyı temizleyin.
- Tavayı destek ile tava arasına alev yatıştırıcı veya ızgara levha gibi bir şey koymayın.
- Tavayı destekten çıkarmayın ve brülörü wok sehpası ile çevrelemeyin, sadece sağlanan wok destekini kullanın.
- Destek tabanını bükebilecek veya alevi sıcak plakaya doğru yönlendirebilecek büyük tencereler veya ağır ağırlıklar kullanmayın.
- Tencereyi brülör üzerinde merkezde konumlandırın ki stabil olsun ve cihazın ucuna sarkmasın.



Yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

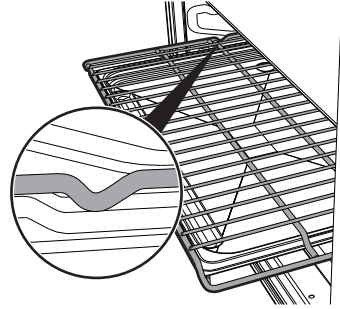
- Cihaz çalışırken bu cihazın yakınında aerosol püskürtmeyin.
- Bu cihazın saklama çekmecesinde veya bu cihazın yakınında yanıcı maddeler kullanmayın veya saklamayın.
- Yiyecek pişirilirken plastik mutfak gereçleri veya kaplar kullanmayın.
- Mühürlü tenekeler veya kaplar fırına konmamalıdır.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını başsız bırakmayın.
- Pişirme sırasında kullanılmayan tüm rafları ve tepsileri fırın bölümünden çıkarın.
- Bu cihaz deniz taşıtlarında veya karavanlarda kurulu ise ısıtıcı olarak kullanılmamalıdır.
- Bu cihazı değiştirmeyin.

3.3 Aksesuarların Kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen durana kadar yerleştirilmelidir.

- Rafin yanlışlıkla çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya doğru ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe yerleştirin ve tamamen duruncaya kadar itmeye devam edin.



İlk kullanımdan önce tepsileri, üretim süreciyle kalan kalıntıları çıkarmak için temizleyin.

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere koruyucu filmi kaldırın.
2. Aksesuarlar ve pişirme bölmeleri üzerindeki teknik veri plakasının dışında tüm etiketleri çıkarın.
3. Cihazdan tüm aksesuarları çıkarın ve temizleyin (bakım temizlik bölümüne bakınız).
4. Üretim süreciyle kalan kalıntıları temizlemek için boş fırınları maksimum sıcaklıkta ısıtın.

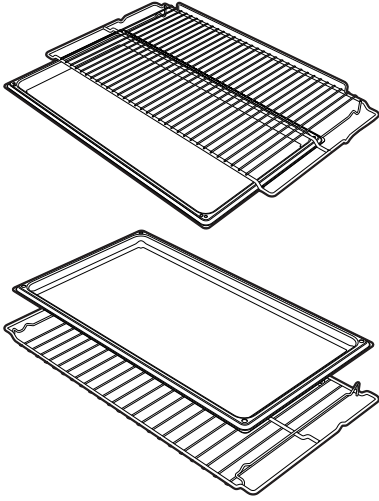
Tepsi rafı

Tepsi iki farklı şekilde kullanılabilir:

- İçeride raf içinde (devrilmeyi önleyen durdurma yukarıya bakacak şekilde) pişirme sırasında yağı toplamak için.
- Raf üzerinde dinlenirken (devrilmeyi önleyen durdurma aşağıya bakacak şekilde) tatlılar, kurabiyeler, pastalar vb. pişirmek için.

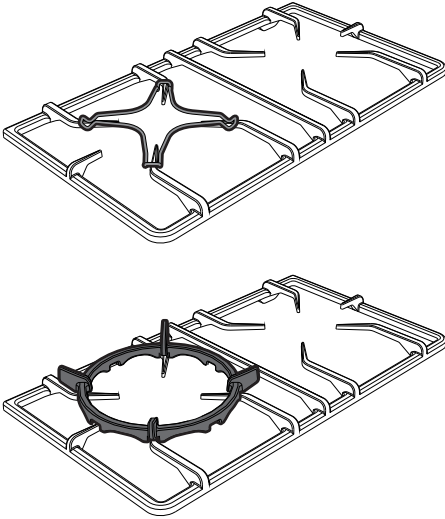


Kullanım



İndirme/azaltma tavası destekleri

İndirme/azaltma tavası destekleri ocak ızgaraları üzerine yerleştirilmelidir. Doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.



3.4 Ocağın kullanımı

Cihazın tüm kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte yer almaktadır. Her bir düğmeyle kontrol edilen brülör, düğmenin yanında gösterilir. Cihaz, elektronik ateşleme cihazıyla donatılmıştır. Düğmeye sadece basın ve brülör yanana kadar düğmeyi, maksimum alev simgesine doğru saat yönünün tersine çevirin. Brülör ilk 15 saniye içinde yanmazsa düğmeyi çevirin ve yeniden denemeden önce 60 saniye bekleyin.

Yandıktan sonra termokuplun ısınmasını sağlamak için düğmeye birkaç saniye daha basılı tutun. Düğme bırakıldığında brülör sönebilir: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır. Birkaç dakika bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi basılı tutun

daha uzun.



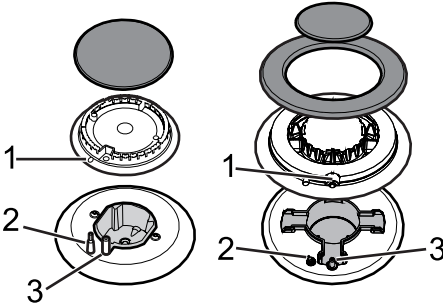
Kazara kapanma durumunda, gaz musluğu açık olsa bile bir güvenlik tertibatı devreye girerek gaz beslemesini keser. Düğmeyi konumuna geri getirin ve tekrar yakmadan önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev yayıcı taçlar ve brülör kapakları için doğru konum

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



A ile tutuşturucular ve termokupllarla hizalanmış.



Fonksiyonlar listesi



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden bu sistem belirli yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme olarak da bilinen statik pişirme tek seferde sadece bir yemek pişirmek için uygundur. Tüm türde rosto, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve özellikle ördek ve hindi gibi yağlı etler için idealdir.

Ocuyu kullanma pratik ipuçları

Brülör verimliliğini artırmak ve gaz tüketimini azaltmak için kapaklı ve brülöre uygun boyutta tencereler kullanın; alevler tencerenin yan yüzeyine sıçramasın. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra 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.



Alt kısım

Sadece taban tarafından gelen ısı, alt yüzeyi daha yüksek bir sıcaklık gerektiren yiyeceklerin pişmesini tamamlamanıza olanak sağlar; kahverengine etkilemeden. Pasta, turta, kurabiyeler ve pizzalar için mükemmeldir.



Küçük Izgara

Merkez öğeden yayılan ısı sadece kullanılarak bu fonksiyon, kebab, kızarmış sandviçler ve tüm türde ızgara sebze yan servisleri için küçük porsiyon et ve balık ızgarasına olanak tanır.



Fanlı ızgara

Fandan üretilen hava, ızgaran tarafından oluşturulan yoğun ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile eşit şekilde kızartır. Büyük et parçaları için mükemmeldir (ör. domuz budu).

3.5 Fırını Kullanmak

Fırını açma

Fırını açmak için:

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



Kullanım



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve kırmızı kızartma aparatıyla (bulunuyorsa) birlikte pişirmenin sonunda yiyeceğe eşit bir kahverengi görünümü sağlar. Sosisler, kemikler ve pastırma için mükemmel. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasına olanak tanır.



Fan destekli statik

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleştiğinde karmaşık tariflerde bile eşit pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için, aynı anda birkaç düzeyde pişirilse bile mükemmeldir. (Çok katlı pişirme için 2. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz.)



Fan destekli dairesel

Fanın ve fırının arkasında bulunan dairesel elemanın birleşimi, yiyeceklerin aynı sıcaklıklara ve aynı pişirme türüne ihtiyaç duyduğu sürece birkaç seviyede farklı yiyecekler pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı ısıyı anında ve eşit şekilde dağıtır. Örneğin, kokuları ve tatları karıştırmadan balık, sebzeler ve bisküvileri aynı anda (farklı seviyelerde) pişirmek mümkün olacaktır.

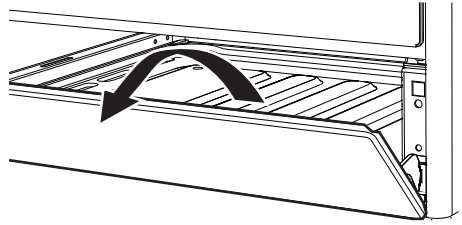


Hızlı çözünme

Fırın içindeki oda sıcaklığı havasının eşit dağılımını sağlamak için bir fanın etkinleştirilmesi hızlı çözündürmeye yardımcı olur. Her tür yiyecek için mükemmeldir.

3.6 Depolama bölmesini kullanma

Depolama bölmesi pişirici cihazın altında yer alır. Açmak için kulpu kendinize doğru çekin. Aletleri veya cihazı kullanırken gerekli metalik nesneleri koymak için kullanılabilir.



3.7 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Bir fan destekli fonksiyon kullanarak birkaç seviyede eşit pişirmeyi sağlayın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (dış yüzeyi fazla pişerken içi az pişebilir).
- Aynı anda daha fazla fırın kullanmak nihai pişirme sonuçlarını etkileyebilir.

Et pişirme tavsiyeleri

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



- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya kızartmayı kaşıkla hafifçe bastırın. Sert ise pişmiştir; değilse birkaç dakika daha pişmeye ihtiyacı vardır.

Izgara ve Fanlı Izgara ile Pişirme İçin Tavsiyeler

- Pişirme etkisini değiştirmek istiyorsanız, eti soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına koysanız bile ızgara yapabilirsiniz.

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

- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.

- Isıtma fonksiyonunda, pişirimi optimize etmek için sıcaklık kolunu yaklaşık olarak 'or' işaretine yakın en yüksek değere çevirmenizi öneririz.

- Yiyecekler pişirmeden önce baharatlandırılmalıdır. Pişirmeden önce yağ veya eritilmiş tereyağı ile kaplanmalıdır.

- Izgara sırasında oluşan sıvıları toplamak için fırın tepsisini ilk alt rafında kullanın.

- Çok amaçlı fırınlar kullanıldığında ızgara işlemleri asla 60 dakikadan fazla sürmemelidir; yardımcı fırında 30 dakika.

Tatlılar ve Kurabiyeler İçin Pişirme Tavsiyeleri

- Tercihen koyu renkli metal kalıplar kullanın: Isıyı 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 yapışıyorsa

İçindeki kürdan bebeğin çataluğunun üstüne saplandıysa tatlı pişmiştir.

- Tatlı fırından çıkarken çökerse, bir sonraki sefere ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün; gerekirse daha uzun pişirme süresini seçin.

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

Çözdürme ve mayalama İçin Tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları olmadan kapaksız bir kapta fırının ilk rafında koyun.

- Yemeğin üst üste gelmesini önleyin.

- Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafı ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürülen yiyecekten sıvı yiyeceğin dışına akar.

- En narin kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.

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

Enerjiden Tasarruf

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında biriktirilen ısıyla kalan dakikalar pişirme devam edecektir.

- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.

- Cihazın içini her zaman temiz tutun.



Kullan

Piştirme bilgi tablosu

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Kılavuz konum (şuradan) en alttan	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)	
Lazanya	3 - 4	Statik	1	220 - 230	50 - 60	
Fırında makarna	2	Statik	1	220 - 230	40	
Fırın rostolu dana	1.2 Fan destekli statik	2	180 - 190	70 - 80		
Domuz pirzola	1.2 Fan destekli statik	2	180 - 190	70 - 80		
Domuz omuz	1.2 Fan destekli statik	2	180 - 190	90 - 100		
Fırın rostolu tavşan	1.2 Fan destekli dairesel	2	180 - 190	70 - 80		
Hindi göğsü	1.5 Fan destekli statik	2	180 - 190	80 - 90		
Fırın rostolu domuz boynu	2 Fan destekli statik	2	180 - 190	190 - 210		
Fırın rostolu tavuk	1.2 Fan destekli statik	2	190 - 200	60 - 70		
				1. yüzey	2. yüzey	
Domuz sosisleri		Fan destekli ızgara	3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
Domuz pirzolası		Izgara	4	250 - 280	15	5
Hamburgerler		Izgara	4	250 - 280	9	5
Pastırma		FAN destekli ızgara	3	250 - 280	13	3
Somon alabalığı	1.2 Fan destekli alt kısmı	2	150 - 160	35 - 40		
Pizza	1 Sabit fan destekli	1	250 - 280	6 - 10		
Ekmek	1 Daire şekilli fan destekli	2	190 - 200	25 - 30		
Focaccia	1 Fan destekli sabit	2	180 - 190	15 - 20		
Halka kek	1 Fan destekli sabit	2	160	50 - 60		
Meyve tartı	1 Fan destekli sabit	2	160	30 - 35		
Kısa hamur	0.5 Fan destekli sabit	2	160 - 170	20 - 25		
Reçel tartları	1.2 Fan destekli sabit	2	160 - 170	20 - 25		
Cennet keki	1.2 Fan destekli sabit	2	170	55 - 60		
Kremli çörekler	0.8 Fan destekli sabit	2	150 - 160	40 - 50		
Hafif sünger kek	0.8 Fan destekli daire	2	150 - 160	45 - 50		
Pirinç pudingi	1 Fan destekli sabit	2	160	40 - 50		
Briocheleler	0.6 Fan destekli daire	2	160	25 - 30		
Kısa hamur bisküviler		Fan destekli sabit	1-3	160 - 170	16 - 20	

Tabloda gösterilen süreler Ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir rehber olarak sağlanmıştır.



4 Temizlik ve bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Ocağı temizlemek için buhar temizleyici kullanmayın.
- Yüzeyde çelik parçalar veya metal kaplamalar olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya beyazlatıcı içeren temizleyici ürünler kullanmayın (ör. anodikleştirme, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın (ör. toz ürünler, lekesöndürücüler ve metal süngerler).
- Fırın cam kapısını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına yol açabilir.
- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocağın tava standları, alev yayıcı tepe başlıkları ve brülör başlıkları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.2 Cihazın temizliği

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

Günlük olağan temizlik

Abrasives içermeyen veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünleri daima kullanın.

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

Gıda lekeleri veya kalıntılar

Yüzeylere zarar verecek metal süngerler veya sert kazıyıcılar kullanmayın.

Gerekirse ahşap veya plastik mutfak aletleri kullanılarak sıradan aşındırıcı olmayan ürünler kullanın. İyice durulayın ve ile bir ile kurulayın

yumuşak bez veya mikrofiber bez.

Jöleli gıdaların (ör. reçel) kalıntılarının fırının içinde sertleşmesine izin vermeyin. Çok uzun süre sertleşirse fırın emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Pişirme ocağı tava aparatları standları

Tava standlarını çıkarın ve ılık suyla ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Her türlü tortuyu çıkardığınızdan emin olun. İyice kurulayın ve ocağa geri takın.



Tava standları ile alev arasındaki sürekli temas, zaman içinde ısıya maruz kalan parçaların emaye kaplamasında değişiklikler meydana getirebilir. Bu tamamen doğal bir fenomendir ve bu bileşenin çalışmasına herhangi bir etkisi yoktur.



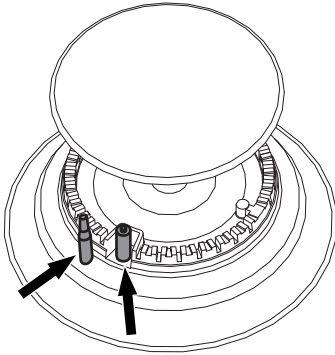
Temizlik ve bakım

Alev yayılımını sağlayan başlıklar ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev yayıcı başlıklar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Bunları sıcak suda ve aşındırmayan bir deterjanla yıkın. Her türlü kireci dikkatlice temizleyin, sonra tamamen kuruduklarına emin olun. Alev yayıcı başlıkları, ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarına doğru konumlandırıldığından emin olarak yeniden takın.

Ateşleyiciler ve termokupullar

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



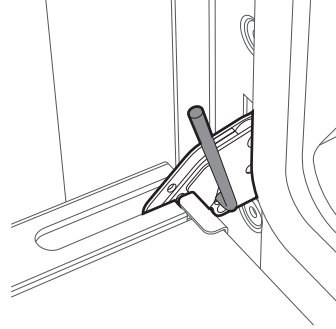
4.3 Kapıyı çıkarma

Daha kolay temizlik için kapı çıkarılıp bir örtünün üzerine konulabilir.

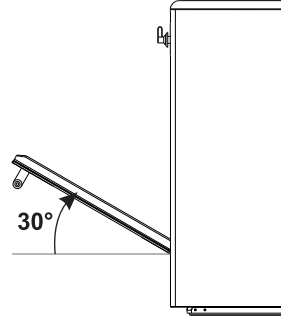
Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

1. Kapıyı tamamen açın ve iki adet

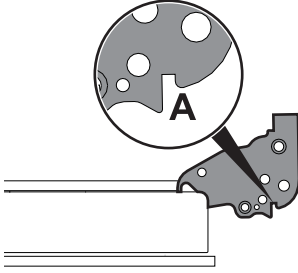
şamandırmalarda figürde gösterilen menteşelerin deliklerine iğne/çivileri yerleştirin.



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



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin; aşınmış bölümlerin A kısımları yuvalara tamamen oturuyor olduğundan emin olun. Kapıyı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.



4.4 Kapı camının temizliği

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Inatçı kir durumunda ıslak sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

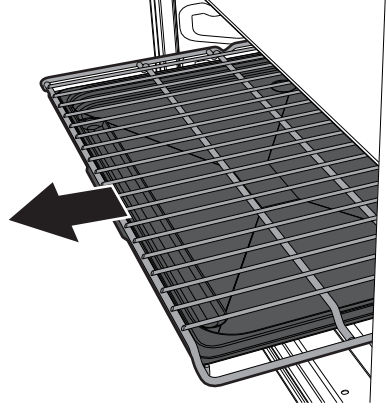


Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını tavsiye ederiz.

4.5 Fırın içinin temizliği

En iyi fırın bakımı için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Tüm sökülebilir parçaları çıkarın.



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



Fırın içindeki kalıntıları temizlemek için belirli ürünlerin kullanımdan sonraki yaklaşık 15-20 dakika boyunca maksimum sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.



Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarın.



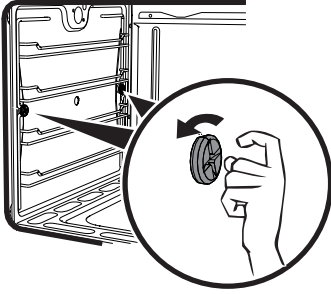
Temizlik ve bakımla ilgili

raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak

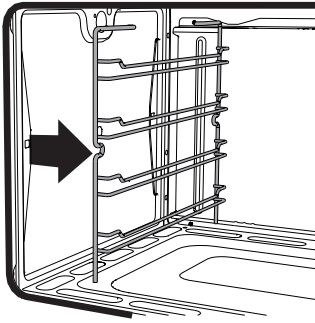
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması:

1. Çerçevenin iki sabitleme pimini gevşetip çıkarın.



2. Çerçeveyi içe doğru dışarı çekin. Kendini temizleyen paneller takılıysa çerçeveyle birlikte çıkarılmalıdır.



3. Temizlik tamamlandığında, yukarıdaki işlemleri tekrarlayarak kılavuz çerçevelerini yerine geri koyun.

4.6 Olağanüstü bakım



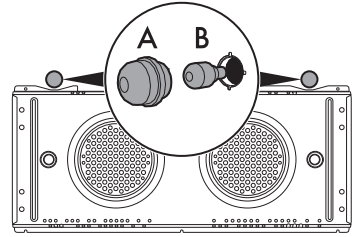
Canlı parçalar

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun ve elektrik çarpması olasılığını önleyin.

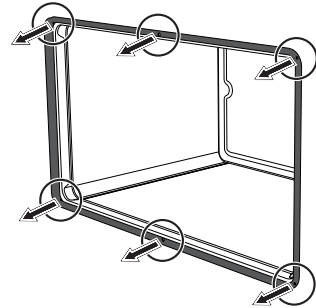
İç aydınlatma ampulünü değiştirmek

Kılıf koruyucu A'yı saat yönünün tersine çevirerek çıkarın ve benzer bir ampul olan B ile değiştirin. Koruyucu A'yı yeniden takın.



Contayı çıkarmak

Fırını kapsamlı temizlemeye olanak tanımak için kapı contasını çıkarabilirsiniz. Fırının kenarına takmak için dört tarafında kancalar vardır. Kancaları açmak için cuenta kenarlarını dışa doğru çekin.

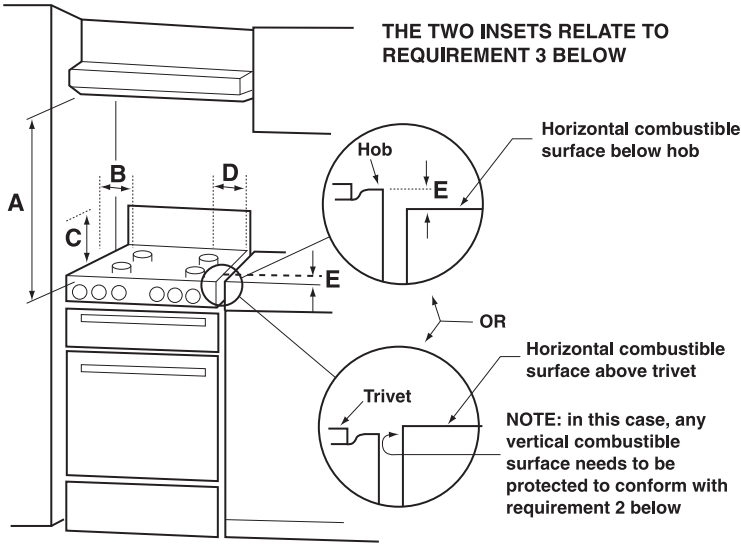


Contaları temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger ve ılık su kullanın. Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.



5 Kurulum

5.1 Yerler ve çevreleyici açıklar ile ev aletleri çevresi



Bu cihaz yetkili bir kişi tarafından bu talimat kılavuzuna uygun olarak, AS/NZS 5601.1 - Gaz kurulumları (kurulum ve boru boyutlandırması), yerel gaz bağlantı yönetmelikleri, yerel elektrik yönetmelikleri, Avustralya Yapı Kodu ve diğer tüm devlet otoriteleri hükümlerine göre monte edilmelidir.

Ocak tezgahının en yüksek kısmı, 5.12.1.2 maddesine uygun olarak pişirme yüzeyinin tamamına göre korunmalıdır. Ancak herhangi bir yüzeye olan açıklık asla 450 mm'den az olacak şekilde olmamalıdır.

Gereksinimler

1. Üst açıklıklar - (Ölçü A) Davlumbazlar ve egzoz fanları üreticinin talimatlarına göre monte edilmelidir. Ancak en yüksek bölüm ile davlumbaz arasındaki açıklık, mutfak cihazının en yüksek kısmı ile davlumbaz arasında en az 600 mm veya bir üst yönlü egzoz fanı için 750 mm'den az olamaz. Başka herhangi bir alçak yüzey yanıcıdır.

2. Yan açıklıklar - (Ölçüler B ve C) En yakın brülörün kenarından herhangi bir dikey yanıcı yüzeye olan B ölçüsü 200 mm'den az ise, yüzey 5.12.1.2 maddesine uygun olarak, ızgara üstünden en az 150 mm yükseklikte C ile pişirme yüzeyinin tam boyutuna (genişlik veya derinlik) kadar korunmalıdır. Pişirme cihazı bir 'splashback' ile donatılmışsa korunma

arka duvar gerekli değildir.

üstü 600 mm'den az olan yüzey



Kurulum

3. Ayaklı ve Yükseltilmiş Pişirme Cihazları için Ek Gereklilikler - (Ölçüler D & E) D olan durumda, yerine olan mesafe

En yakın brülörün etrafındaki kenarın yatay yanıcı bir yüzeye olan mesafesi 200 mm'den az ise, E en az 10 mm veya daha fazla olmalıdır, ya da yatay yüzey haşhaş üzerine çıkacak şekilde olmalıdır. Yukarıdaki yerleşik resimlere bakınız.

Notlar

1. 3. Şart, alevleri veya pişirme kaplarını cihazın dış uygulamasına taşımak için tasarlanmış olan bağımsız veya yükseltilmiş bir pişirme cihazı için uygulanmaz.
2. 'Pişirme yüzey alanı', pişirme genellikle gerçekleştiği cihazın o kısmı olarak tanımlanır ve kontrollü düğmeleri içeren cihazın diğer kısımlarını içermez.
3. Ocak tanımı için bkz. Maddes 1.4.64.
4. Haşhaş tanımı için bkz. Madde 1.4.109.
5. Pişirme cihazlarına yakın konumlarda pencereperdeleri dikkate alınmalıdır. Madde 5.3.4'e bakınız.



Cihazın bağlı olduğu bağlantı noktası kurulu halde erişilebilir olmalıdır.

5.2 Gaz bağlantısı



Gaz sızıntısı
Patlama tehlikesi

- Herhangi bir işlem yaptıktan sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Gerekirse, mevcut yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulumun sonunda herhangi bir sızıntı için sabunlu çözeltiyle kontrol edin, asla alev ile değil.
- Esnek hortumla kurulum, boru uzunluğunun tamamen uzatıldığında 1,2 metreyi geçmemesi için yapılmalıdır; hortumların hareketli parçalarla temas etmediğinden ve herhangi bir şekilde ezilmediğinden emin olun.
- Hortumlar hareketli parçalara temas etmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.

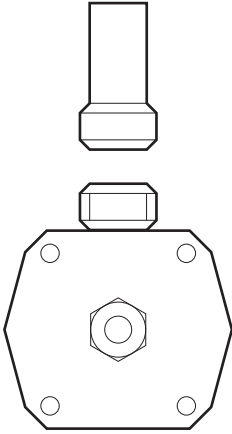
Genel bilgiler

Bu cihaz Doğal Gaz veya ULPG (propane/butane) ile montaja uygundur. İlgili brülör basıncı ve uygun enjektör boyutları için "Brülör ve nozul özellikleri tablosu" paragrafına bakın. Cihaz Doğal Gaz'a bağlanacaksa, verilen basınç regülatörü gaz girişine takılmalıdır. Doğalgaz basıncını kontrol etmek için bir test noktası ya regülatörle birlikte ya da ULPG (propane) cihazları için ayrı bir fittings olarak sağlanır.



Cihazın gaz beslemesine bağlantısı, AS5601 gerekliliklerine uygun olmalıdır. Girişte ½" BSP bağlantısı önerilir ve cihazın servis veya bağlantının kesilmesi için yeterli çekiş sağlamak amacıyla cihazın gaz beslemesi hattı uygun uzunlukta olmalıdır:

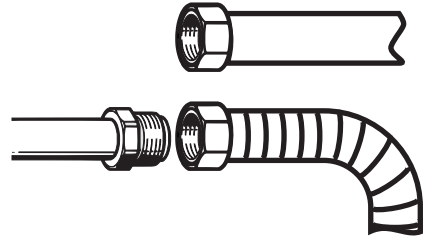
1. tavlı bakır boru veya;
2. AS/NZ1869'e göre esnek hortum ve en az Sınıf "B", 10 mm çapında olmalıdır.



Cihazın işletme basıncını kontrol etmek için en az 2 adet büyük boy yanıcı kullanılması önerilir. Kurulum tamamlandığında cihazın duvara sabitlendiğinden emin olun.

N.G. Sağlanan regülatör, cihazın arka kısmındaki ½ BSP dişine takılmalıdır. Onaylı bir manuel kapatma valfi kurulmalıdır. Kurulumdan sonra N.G. regülatörü 1.0 kPa'ye ayarlanmalı ve kontrol edilmelidir.

ULPG, doğrudan giriş bağlantısına bağlanabilir. Basınç, 2.75 kPa'da çalıştığından emin olacak şekilde kontrol edilmelidir. Boru hattı ile cihaz arasına, basıncın 2.75 kPa'da çalıştığından emin olmak için ayrı bir test noktası bağlantısı takılmalıdır.



Cihaz, gaz beslemesinden servis ve cihazın çıkarılması gerektiğinde gazın kapatılmasına ve devre dışı bırakılmasına izin verecek şekilde kurulmalıdır. Cihaz çalıştırılmadan önce tüm ilgili parçaların doğru konumda olduğundan emin olun.

Kurulum tamamlandığında, montaj yapan kişi gaz sızıntılarını kontrol etmeli ve her brülörü ayrı ayrı doğru alev için test etmelidir. Tüm brülörler ayrı ayrı test edildikten sonra hepsini birlikte açın. Garanti kapsamında bu ayarlamalar için servis çağrılarını kapsamaz!

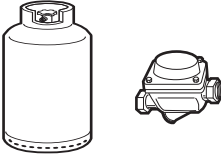


Kurulum

Sıvı gaz bağlantısı

Mevcut düzenlemelerde belirlenen kılavuzlara uygun olarak basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpüne bağlantıyı yapın.

Besleme basıncının, “Yanıcı ve/nozül karakteristikleri tablosu” paragrafında belirtilen değerlere uygun olduğundan emin olun.

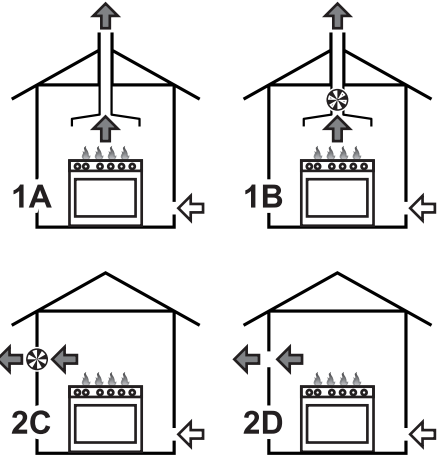


Oda havalandırması

Cihazın bulunduğu odanın yürürlükteki standartlara uygun sürekli bir hava sağlayıcısı olmalıdır. Cihazın kurulduğu odada gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişiminin sağlanması için yeterli hava akışı bulunmalıdır. Ocak, AS/NZS5601 standartları gereği doğal havalandırmalı odalara monte edilmelidir.

Yanma gazı tahliyesi

Yanma gazları güvenilir doğal hacimlendirmeye sahip bacaya bağlanmış damlalıklar veya bir fan çıkarım sistemi ile tahliye edilebilir. Etkili bir çıkarım sistemi, yetkili bir uzman tarafından özenli bir tasarım gerektirir ve yönetmelik mesafelerine ve konumlarına uymalıdır. Kurulumdan sonra mühendis uygunluk belgesi düzenlemelidir.



1 Ağzılık kullanılarak emiş.

2 Ağzılık olmadan emiş.

A Tek doğal baca.

B Emici fanlı tek baca.

C Dışa doğrudan duvara veya pencereye monte edilmiş emiş fanı.

D Dışa duvar yoluyla doğrudan.

←Hava

←Yanma ürünleri

⊗Egzoz fanı



5.3 Gaz türlerine uyum

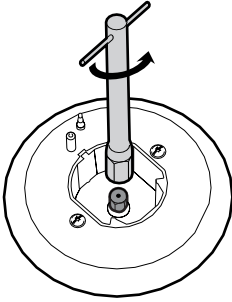


Cihaz, 1.0 kPa basınçta doğal gaz için önceden ayarlanmıştır.

Diğer gaz türleriyle çalışılması durumunda brülör nozülleri değiştirilmeli ve gaz vanalarındaki minimum alev ayarlanmalıdır.

Nozulları değiştirme

1. Tavayı ayaklarını, brülör kapaklarını ve alev yayıcı başlıklarını çıkarın ki brülör kasalarına erişim sağlanırsın.
2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm lokma anahtar kullanarak nozul değiştirin (bkz. "Brülör ve nozul özellikleri tablosu").



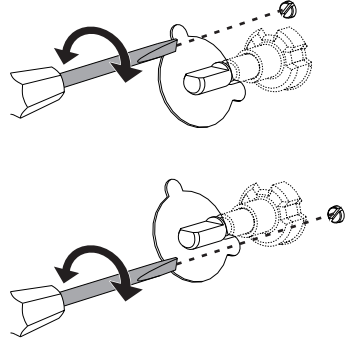
3. Brülörleri doğru konumda yeniden yerleştirin.

Doğal gaz veya şehir gazı için minimum ayarı ayarlama

Brülörü yakın ve minimum konuma getir. Gaz vanası kolunu çıkar ve vana çubuğunun yanındaki ayar vidasını (modele bağlı olarak) doğru minimum alev elde edilene kadar çevir.

Kolu geri takın ve brülör alevinin stabil olduğundan emin olun.

Kolu en hızlı şekilde maksimumdan minimum avara çevirin: alev sönmemelidir. Bu işlemi tüm gaz vanalarında tekrarlayın.



LPG için minimum ayarı ayarlama

Van aksamı yanındaki vidası en sonuna kadar saat yönünde sıkın.



Fabrika üretiminde ayarlanan gazdan farklı bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihaz üzerinde sabit gaz ayar etiketini yeni gazla karşılık gelen etiketle değiştirin. Etiket, nozul paketinin içinde (varsa) yerleştirilmiştir.



Kurulum

Gaz musluklarının yağlanması

Zamanla gaz muslukları çevirmek zorlaşabilir ve tıkanabilir. Temizleyin

içten yağlayıcı gresini yenileyin.



Gaz musluklarının yağlanması özel bir teknisyen tarafından gerçekleştirilmelidir.

Brülör ve nozul 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 yapılmasını sağlayın.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklandırılmalıdır.
- Ana güç kaynağını kesin.
- Fişi çıkarmak için kableyi çekmeyin.
- En az 90°C'ye dayanıklılığı olan kablolar kullanın.
- Terminal güç kablolarının vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgi

Plakette üzerinde gösterilen verilere karşı ızgara özelliklerini kontrol edin.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde belirgin şekilde konumlandırılmıştır.

Tanımlama plakasının bir kopyası el kitabında bulunur. Komşu bir yüzeye veya bu kullanım kılavuzuna uygulanmalıdır.

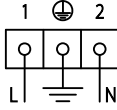
Bu plağı herhangi bir nedenle kaldırmayın.

Diğer kabloların 20 mm daha uzun olan bir tel ile topraklama bağlantısını gerçekleştirin.



Alet aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 1N~



3 x 1,5 mm² üç iletkenli kablo kullanın.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitiyle ilgilidir.

Sabit bağlantı

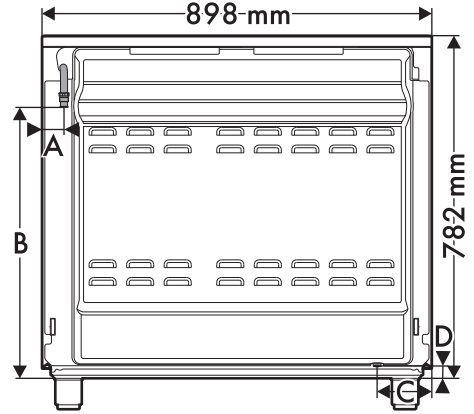
Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak güç hattını çok kutuplu bir devre kesici ile bağlayın. Devre kesici, cihaza yakın ve kolay ulaşılabilir bir konumda olmalıdır.

Fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun. Aşırı ısınma ve yanma riski yaratabileceğinden adaptörler ve şöntler kullanmaktan kaçının.

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 yaralanmaları tehlikesi

- Cihazı iki kişi yardımıyla mobilya parçasına yerleştirin.



Açık kapiya baskı Cihaza zarar verme riski

- Kurulum sırasında cihazı konumlandırırken bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kapı kolunu kullanmayın.
- Monte ederken cihazı yerine kilitlemek için fırın kapağını hiç use etmeyin.
- Kapalıyken fırın kapağına çok fazla baskı uygulamayın.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

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

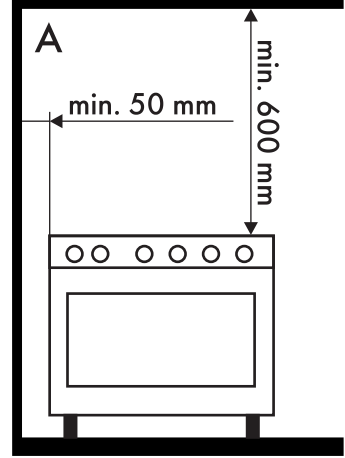
Genel bilgiler

Bu cihaz tezgâhın yanında monte edilebilir; duvarlardan biri tezgâhtan daha yüksek olmalı ve cihazın yanından en az 50 mm mesafe olmalıdır; bu, kurulum sınıflarına göre Şekil A ve Şekil C'de gösterilmiştir.

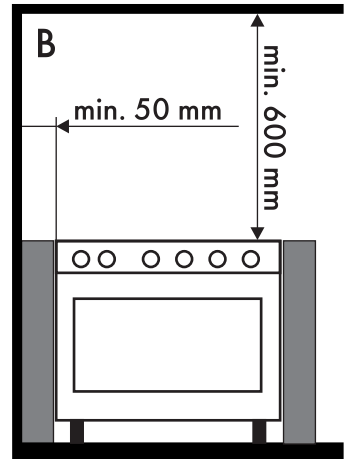
Tezgâhın üstüne konumlandırılan herhangi bir duvar ünitesi en az 600 mm mesafede olmalıdır. Ocak üstüne davlumbaz takılıysa, davlumbaz talimatlarına bakınız.

doğru açıklığın bırakılmasını sağlamak için kılavuz.

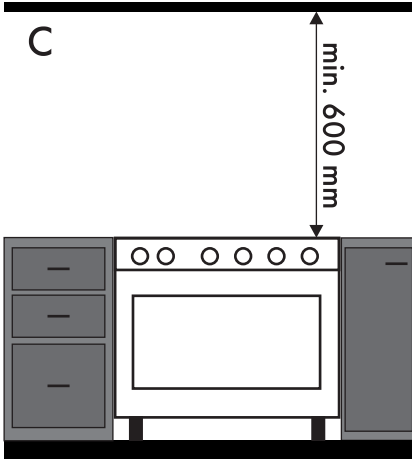
Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:



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 ve yürürlükteki düzenlemelere göre kurulmalıdır.



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

Konumlandırma ve nivelalama

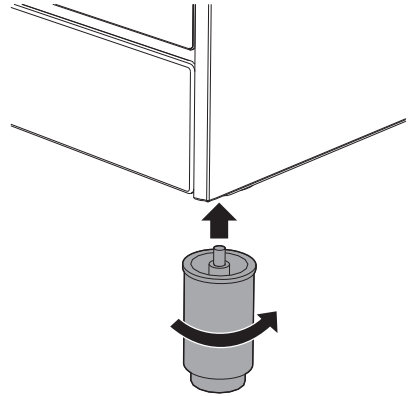


Ağır cihaz

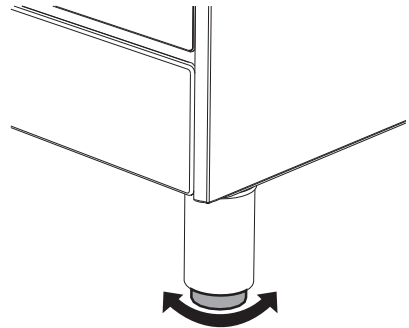
Cihaza zarar verme riski

- Ön ayakları önce takın, ardından arka ayakları takın.

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



4. Cihaz zemine eşit şekilde oturmalıdır ki istikrarlı olsun. Cihaz zeminde dengeli ve sabit olana kadar ayağın alt kısmını vidalayın ya da gevşetin.





Kurulum

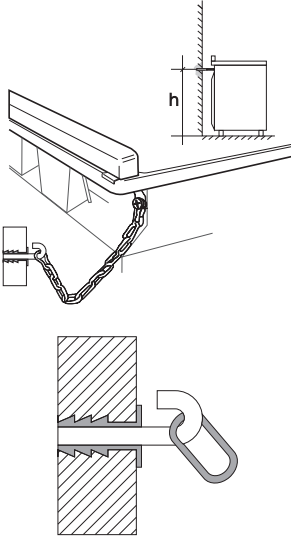
Duvara montaj

1. Zinciri ocakla bağlayın
2. Ocakla iliştilmiş zinciri yatay olarak gerin ki diğer uç duvara değsin.

3. Delineceğiniz delik konumunu duvara işaretleyin.

4. Yuvarı delin, duvar ayrıca tıkaç takın ve zinciri bağlayın.

Zincir konumdayken, ocak duvara dayanacak şekilde itilir ve zincir bağı azaltılarak zincirin sıkı kalması ve herhangi bir hareketin önlenmesi sağlanır.



Zincirin uzunluğu aşırı ileri eğilmesini ve ayrıca cihazın yana kaymasını önlemek için mümkün olduğunca kısa olmalıdır.

Eteğin Monte Edilmesi



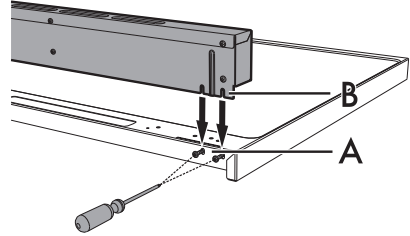
Sağlanan etek ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulum öncesinde cihazla sabitlenmelidir.

Etek her zaman doğru konumlandırılmalı ve cihaz üzerinde güvenli şekilde sabitlenmelidir.

1. Tornavida ile fırın arkasındaki 4 vidası (her iki tarafta 2) gevşetin.

2. Etiği çalışma tezgahına koyun.

3. Eteğin (B) yarıklarını vidalarla (A) hizalayın.



4. Önceden gevşetilen 4 vidası sıkılarak eteği çalışma tezgahına sabitleyin.



914775353/E