

S M E G

SO4902M1N

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	4
1.1 Genel güvenlik talimatları	4
1.2 Üretici sorumluluğu	5
1.3 Cihaz amacı	5
1.4 Atıklar	5
1.5 Kimlik levhası	6
1.6 Bu kullanıcı kılavuzu	6
1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur	6
2 Açıklama	7
2.1 Genel açıklama	7
2.2 Pişirme gözü	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 kullanılması	11
3.4 Ocak/ankar kullanımı	12
3.5 Fırının kullanımı	13
3.6 Depolama bölmesinin kullanımı	14
3.7 Pişirme tavsiyeleri	14
4 Temizlik ve bakım	17
4.1 Talimatlar	17
4.2 Cihazın temizlenmesi	17
4.3 Kapının çıkarılması	18
4.4 Kapı camlarının temizlenmesi	19
4.5 Fırının içinin temizlenmesi	19
4.6 Olağanüstü bakım	20
5 Kurulum	21
5.1 Ev aletleri 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 el kitabını, cihazın estetik ve fonksiyonel özelliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatle 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.
- 8 yaşından küçük çocukları, sürekli gözetim altında değilse güvenli bir mesafede tutun.
- Çocuklar asla cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ve elektrikli cihazları kullanma konusunda deneyimsiz veya fiziksel/ruhsî kapasitesi zayıf olan kişiler tarafından, güvenliğinden sorumlu yetişkinler tarafından gözetim veya talimat altında kullanılabilir.

- Kullanım sırasında metal nesneleri, bıçaklar, çatal, kaşık ve kapaklar gibi, cihazın üstünde dinlendirmeyin.
- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
- Bir yangını veya alevleri suyla söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya uygun başka bir kapatma ile boğmaya çalışın.
- Cihaz asla gözetimsiz çocuklar tarafından temizlenmemelidir.

- Yetkili personel tarafından, yürürlükteki standartlara göre kurulum ve yardım müdahaleleri gerçekleştirilmelidir.

- Bu cihazı değiştirmeyin.
- Cihazın yuvalarına sivri metal nesneler (çatal bıçaklar veya mutfak eşyaları) sokmayın.
- Cihazı kendi başınıza veya nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan onarmaya çalışmayın.
- Güç kablosu hasar görürse derhal teknik desteğe başvurun ve onlar değiştirecektir.

- Fırın çalışırken ve hâlâ sıcak iken saklama bölmesini açmayın.
- Fırını kullandıktan sonra saklama bölümündeki 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, tepsi, tamamen durulana kadar yan kılavuzlara sokulmalıdır. Rafın yanlışlıkla çıkmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın arkasına doğru bakmalıdır.



- Ahşap veya plastik tencereler/kullanın.
- Cihazın üzerine oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.

- Pişirme yüzeyinin üzerine hiçbir eşya bırakmayın.
- Cihazı herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için kullanmayın.
- Fırının içindeki önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıkları veya büyük dökülmeleri temizleyin.

Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce cihazın güç kaynağını kapatın.
- Kapalı kapıya herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmamasına dikkat edin.

1.2 Tanıtımlevhası

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

1.3 Üretici sorumluluğu

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

- Öngörülen amaç dışında cihazı kullanmak;
- Kullanım kılavuzundaki hükümlere uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasında müdahale;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanımı.

1.4 Cihazın amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecekleri pişirmek için tasarlanmıştır. Başka herhangi bir kullanım hatalı sayılır.
- Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.5 İmha



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

96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa mevzuatına uygun olarak sağlığa ve çevreye zararlı olarak kabul edilecek miktarlarda madde bulundurmaz.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fişiyle birlikte çıkarın.



Güç Gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

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



Talimatlar

- Elektrik ve elektronik ekipman atıkları için uygun seçici toplama merkezlerine cihazı verin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye geri verin, birebir ölçekte.

Cihazlarımız kirlilik yaratmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun seçici toplama merkezlerine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını ilgisiz 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 eksiksiz olarak kullanıcıya ulaşılabilir şekilde saklanmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.7 Kullanıcı kılavuzunu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzunu şu okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



Bu kullanıcı kılavuzunun genel bilgileri, güvenlik ve son bertaraf ile ilgili bilgiler.

Tanım



Cihaz ve aksesuarlarının tanımı.

Kullanım



Cihaz ve aksesuarlarının kullanımı ile ilgili bilgiler, pişirme önerileri.

Temizlik ve bakım



Cihazın uygun şekilde temizlenmesi ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Yetkili Kişi için bilgiler: kurulum, işletme ve denetim.



Güvenlik talimatları



Bilgi



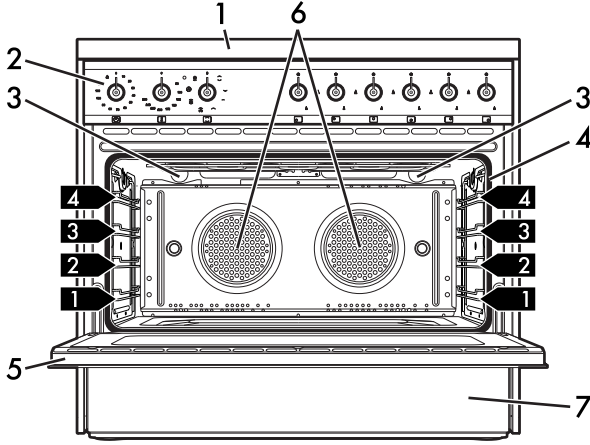
Tavsiye

1. Kullanım talimatı sırası.

- Tek kullanımlık talimat.

2 Açıklama

2.1 Genel açıklama



1 Pişirme ocak

2 Kontrol paneli

3 Fırın ışığı

4 Conta

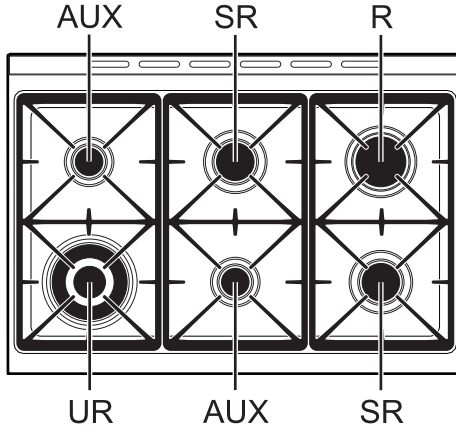
5 Kapı

6 Fan

7 Saklama bölmesi

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

2.2 Pişirme ocağı



AUX = Yardımcı

SR = Yarı hızlı

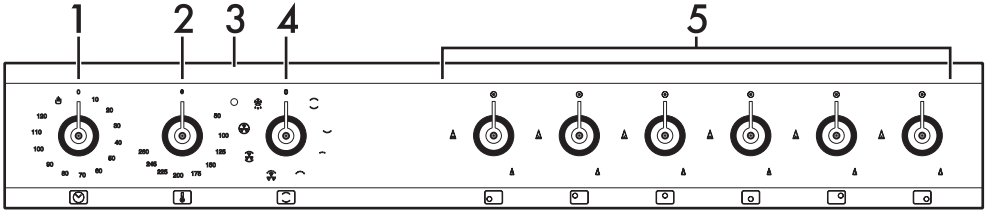
R = Hızlı

UR = Ultra hızlı



Açıklama

2.3 Kontrol paneli



Elektrik mekanik dakika sayacı zamanlayıcı kolu (1)

Bu kol manuel pişirme veya zamanlayıcının seçilmesini sağlar. Zamanlayıcı pişirme sonunda fırını otomatik olarak kapatır. Pişirme süresini ayarlamak için kolu istenen konuma ulaşıncaya kadar saat yönünde çevirin ve ardından gerekli pişirme fonksiyonunu ayarlayın. Gösterilen sayılar dakikadır. Ayarlama ilerleyicidir, bu sayılar arasındaki herhangi bir ara değere de ayarlanabilir. Zamanlı pişirme işlemi sonunda bir zil sesi çalar ve 3-4 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

Sıcaklık kolu (2)

Bu kol pişirme sıcaklığını seçmenizi sağlar. Minimum ile maksimum ayarlar arasındaki gerekli değere kadar saat yönünde çevirin.

Göstergeli ışık (3)

Göstergeli ışık, fırının ısıyor olduğunu gösterir. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında kapanır. İçerideki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

Fonksiyon kolu (4)

Fırının farklı fonksiyonları çeşitli pişirme modlarına uygundur. Gerekli fonksiyonu seçtikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık kolu ile ayarlayın.

Ocak brülör kolu (5)

Ocak brülörlerini aydınlatmak ve ayarlamak için kullanılır. İlgili brülörleri aydınlatmak için kolu basıp saat yönünün tersine değeri kadar çevirin. Alevi ayarlamak için kolu maksimum ile minimum ayar arasındaki bölgeye getirin.

Brülörleri kapatmak için kolu konumuna geri getirin.

2.4 Diğer parçalar

Fırın rafları

Fırın, tepsilerin ve rafların farklı yüksekliklerde konumlandırılması için raflar içerir. Yerleştirme yüksekliği alt kısımdan yukarıya doğru gösterilmiştir (bkz. 2.1 Genel açıklama).

Soğutma fanı

Fanın amacı fırını soğutmaktır ve pişirme sırasında çalışır. Fan, kapının üstünden sabit bir hava akışı sağlar ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre boyunca da devam edebilir.

İç aydınlatma

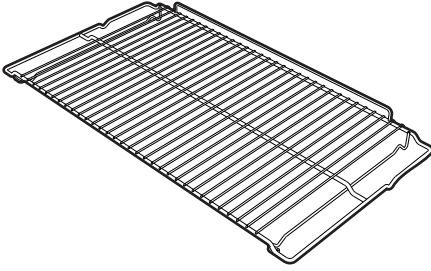
Fırınlarda iç aydınlatması herhangi bir fonksiyon seçildiğinde yanar.

2.5 Mevcut aksesuarlar



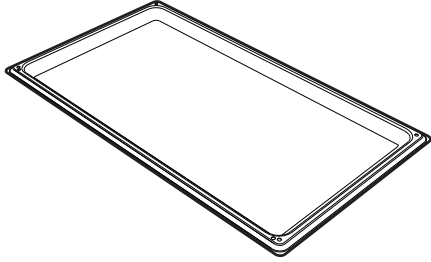
Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte gelmez.

Raf



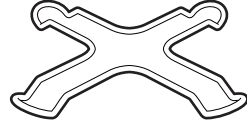
Pişirme kaplarını tutmak için kullanışlıdır.

Tepsi



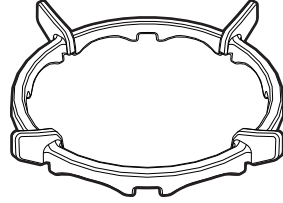
Yukarıdaki rafta konulan yiyeceklerden yağ biriktirmek ve turta, pizzalar ile fırınlanmış tatlıları pişirmek için kullanışlıdır.

İndirme tava sehpası



Küçük tencereler kullanırken kullanışlıdır.

Wok indirme tava sehpası



Bir wok kullanırken kullanışlıdır.



Gıdalarla temas edecek aksesuarlar mevcut mevzuata uygun malzemelerden yapılmıştır.



Orijinal ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üreticinin sağladığı orijinal aksesuarları yalnızca kullanın.



Kullanım

3 Kullanım

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri taşıırken ısıya dayanıklı eldivenler kullanarak ellerinizi koruyun.
- Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Küçük çocuklar cihazla oynamamaları için gözetim altında tutulmalıdır.
- Yiyecekleri taşımak gerekirse veya pişirme sonunda kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.



Yanlış kullanım

Yanık tehlikesi

- Alev dağıtıcı başlıklarının yuvalarında ilgili brülör kapakları ile doğru konumda olduğundan emin olun.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Çok dikkatli olun.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmamaya özen gösterin.
- Erişilebilir parçalar kullanım sırasında sıcak olacaktır. Yanıkları önlemek için genç çocuklar uzakta tutulmalıdır.



Yanlış kullanım

Yüzeylerin hasar görme riski

- Fırının tabanını alüminyum veya folyo ile kapatmayınız.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, fırının içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Pişirme bölmesinin tabanına doğrudan tencereler veya tepsiler koymayın.
- İç cam cama tencere veya tepsileri dayandırmak için açık kapıyı kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Alev dağıtıcıların başlıklarının ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarında doğru konumda olduğundan emin olun.
- Pişirme kapları veya tava plakaları gozün sınırları içinde yerleştirilmelidir. Sonradan gelen kapaklar ile kullanıma uygun değildir.
- Tüm tencerelerin düz ve düz tabanları olmalıdır.
- Sıvı taşar veya dökülürse, ocağın üzerinden fazlasını temizleyin.
- Tencere ile destek arasına alev söndürücü veya ızgara plaka gibi herhangi bir şey koymayın.
- Tencere desteğini çıkarmayın ve brülörü wok standı ile kuşatmayın, sadece verilen wok desteğini kullanın.
- Pan desteğini büken veya alevi kızdırmağa yol açabilecek büyük tencereler veya ağır ağırlıklar kullanmayın.
- Tencereyi brülörün üzerinde merkeze yerleştirin ki istikrarlı olsun ve cihazın kenarını aşmasın.



Yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Cihaz çalışırken bu cihazın yakınında aerosoller püskürtmemeyin.
- Cihazın depolama çekmecesinde veya bu cihazın yakınında yanıcı malzeme kullanmayın veya depolamayın.
- Yiyecek pişirirken plastik mutfak eşyası veya kapları kullanmayın.
- Vakumlu teneke kutuları veya kapları fırında tutmayın.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında fırını gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında kullanılmayan tüm tepsileri ve rafları fırın bölmesinden çıkarın.
- Bu cihaz deniz aracında veya karavanlarda kuruluysa ısıtıcı olarak kullanılmamalıdır.
- Bu cihazı değiştirmeyin.

3.2 İlk Kullanım

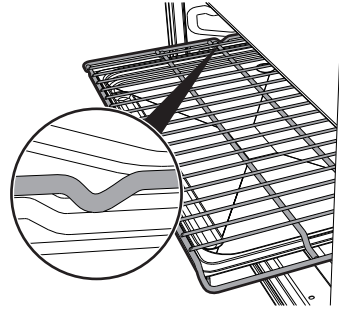
1. Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi, aksesuarlarsa dahil olmak üzere çıkarın.
2. Eklentilerden ve pişirme bölümlerinden teknik veri plakası hariç tüm etiketleri çıkarın.
3. Cihazdan tüm aksesuarları çıkarın ve temizleyin (bakım ve temizliğe bakınız 4).
4. Üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için boş fırınları en yüksek sıcaklıkta çalıştırın.

3.3 Aksesuarların Kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın arkasına doğru bakmalıdır.



Rafları ve tepsileri fırına hafifçe itin ve tamamen duruncaya kadar kilitlenmesini bekleyin.



İlk kez kullanmadan önce tepsileri üretim sürecinden kalan kalıntıları çıkarmak için temizleyin.

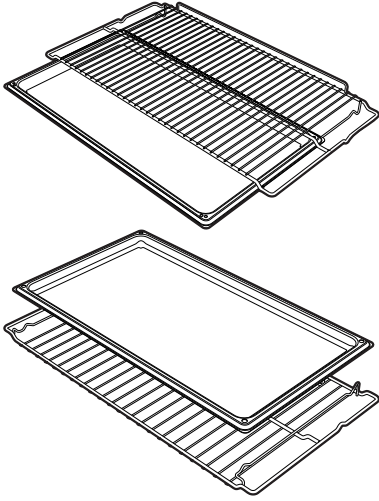
Tepsi rafı

Tepsi iki farklı şekilde kullanılabilir:

- Pişirme sırasında yağı toplamak için rafın içinde (devrilmeyi önleyen durdurma yukarıya bakacak şekilde).
- Raf üzerinde dinlenerek (devrilmeyi önleyen durdurma aşağıya bakacak şekilde) tatlılar, bisküviler, hamur işlerini pişirmek için.

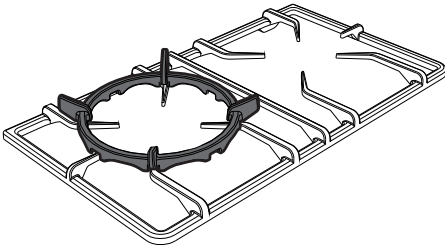
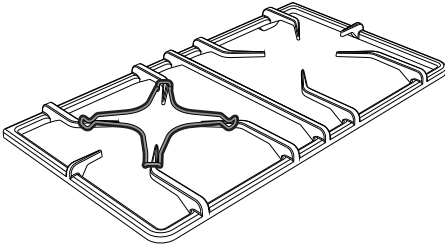


Kullan



Azaltma tava standları

Azaltma tava standlarının ocak ızgaralarına konulması gerekir. Doğru konumda olduklarından emin olun.



3.4 Ocağın kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları güç ön panelinde birlikte bulunur. Her düğmeyle kontrol edilen brülörü düğmenin yanında gösterilir. Cihaz elektronik ateşleme cihazı ile donatılmıştır. Sadece düğmeyi basılı tutup saat yönünün tersi yönde maksimum alev simgesine kadar çevirin, brülör yanana kadar. Brülör ilk 15 saniye içinde yanmazsa, düğmeyi çevirip 60 saniye bekleyin ve tekrar deneyin. Ateşledikten sonra termokupl ısınmaması için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme serbest bırakıldığında brülör sönebilir: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır. Birkaç an bekleyin ve işlemi tekrar edin. Düğmeyi içeri doğru basılı tutun

daha uzun.



Kazaî bir kapanma durumunda emniyet tertibatı devreye girer ve gaz akışını keser, gaz musluğu açık olsa bile. Düğmeyi geri getirip tekrar çakmadan önce en az 60 saniye bekleyin.

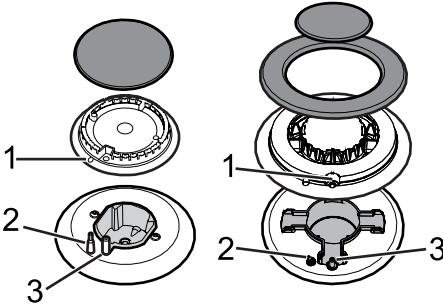
Alev dağıtıcı başlıklar ve brülör kapakları için doğru konum

Ocak brülörlerini ateşlemeden önce, alev dağıtıcı başlıklarının, ilgili brülör kapaklarıyla birlikte yuvalarına doğru konumlandığından emin olun. Alev dağıtıcı başlıklarının deliklerinin olduğundan emin olun.



A ile ateşleyiciler ve termokupllar ile hizalı.

Fonksiyonlar listesi



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden bu sistem belirli türdeki yiyecekler için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir, aynı anda yalnızca bir yemek pişirmek için uygundur. Sığır, ekmek ve kek türleri için mükemmeldir ve özellikle yağlı etler, örneğin kaz ve ördek için uygundur.



Alt taraf

Sadece taban kısmından gelen ısı, alt sıcaklığı daha yüksek olan yiyeceklerin pişmesini tamamlarken kızarmayı etkilemez. Kekler, turta, tart ve pizzalar için mükemmeldir.



Küçük ızgara

Merkez elemandan salınan ısı yalnızca kullanılarak bu fonksiyon, kebablar, kızarmış sandviçler ve tüm türde ızgara sebze yan yemekler yapmak için küçük miktarda et ve balığın ızgara yapılmasını sağlar.



Fanlı ızgara

Fan tarafından üretilen hava, ızgaranın oluşturduğu güçlü ısı dalgasını yumuşatır ve çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit şekilde ızgara yapar. Büyük miktarda et için mükemmeldir (ör. domuz budu).

Ocak kullanımı için pratik ipuçları

Daha iyi brülör verimliliği ve gaz tüketimini azaltmak için kapaklı ve brülöre uygun boyutta tavalar kullanın, böylece alevler tencerenin yanlarına ulaşmaz. 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 Fırını Kullanma

Fırını açma

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı termostat düğmesiyle seçin.



Kullan



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki et için mükemmel ızgara sonuçları verir ve varsa şeritli döner ile birleştirildiğinde pişirme sonunda yemeğe eşit kızarma sağlar. Sosisler, kaburga ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit şekilde ızgara yapılmasına olanak tanır.



Fan destekli statik

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleşince karmaşık tariflerde bile tekdüze pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir; aynı anda birkaç seviyede pişirildiğinde bile. (Çoklu seviye pişirme için 2. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz.)



Fan destekli dolaşım

Fanın ve firmanın arkasına entegre edilen dolaşım elemanının kombinasyonu, farklı yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenize olanak tanır; yeter ki aynı sıcaklıklarda ve aynı pişirme türünde olsunlar. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve tekdüze dağıtır. Örneğin balık, sebzeler ve kurabiyeler aynı anda (farklı seviyelerde) pişirilebilir ve tatlar/kokular karışmaz.

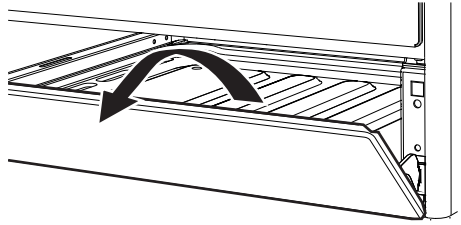


Hızlı çözündürme

Oda sıcaklığındaki havanın eşit dağılımını sağlamak için fanın etkinleştirilmesi hızlı çözündürmeyi kolaylaştırır. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.

3.6 Depolama bölmesini kullanma

Depolama bölmesi pişiricinin altındadır. Açmak için kolu kendinize doğru çekin. Cihazı kullanırken gerekli olan tencere takımları veya metal eşyalar için kullanılabilir.



3.7 Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birden fazla seviyede tekdüze pişirme için fan destekli bir fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı çok pişmiş içi çiğ kalabilir).
- Aynı anda daha fazla fırın kullanmak nihai pişirme sonuçlarını etkileyebilir.

Et pişirme için tavsiyeler

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



- Eti kızartırken et termometresi kullanın veya kızartmayı bir kaşıkla baskın. Sertse pişmiştir; değilse bir kaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ve Fan destekli ızgara ile pişirme için tavsiye

- Pişirme etkisini değiştirmek isterseniz, ete soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulduğunda bile ızgara yapılabilir.

- Fan destekli ızgara işlevi ile ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.

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

- Yemekler pişirmeden önce baharatlandırılmalıdır. Ayrıca pişirmeden önce yağ veya eritilmiş tereyağı ile kaplanmalıdır.

- Izgara sırasında oluşan sıvıları toplamak için fırın tepsisini ilk alt rafına koyun.

- Çok amaçlı fırınlar kullanılırken ızgara işlemleri asla 60 dakikadan fazla sürmemelidir, yardımcı fırın içinde 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 tamamı pişip pişmediğini kontrol etmek için pişirme süresi sonunda tatlının en yüksek noktasına bir kürdan batırın. Hamur yapışmıyorsa.

- tiplere/içine çöp şişe, tatlı pişmiştir.
- Fırından çıktıktan sonra tatlı çökerse, bir sonraki sefer ayarlı sıcaklığı yaklaşık 10°C azaltın; gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.

- Tatlılar veya sebzeler pişirilirken cam üzerinde aşırı yoğunlaşma oluşabilir. Bunu önlemek için pişirme sırasında kapıyı birkaç kez çok dikkatli bir şekilde açın.

Çözülme ve mayalandırma için tavsiyeler

- Buzlu gıdaları ambalajı olmadan kapağı olmayan bir kapta fırının ilk rafına yerleştirin.

- Yemeğin üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafa ve birinci seviyedeki tepsiye kullanın. Böylece çözdürme gıda sıvısı yemekten uzağa akacaktır.

- En narin parçalar alüminyum folyo ile örtülebilir.

- Başarılı mayalanma için fırının altında bir su kabı bulundurulmalıdır.

Enerji tasarrufu için

- Normalde kullanılan sürenin birkaç dakika öncesinde pişirmeyi durdurun. Fırın içindeki ısı birikerek kalan dakikalar boyunca pişirme devam eder.

- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az açın.

- Cihazın içini her zaman temiz tutun.



Kullan

Piştirme bilgi tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf konum (altan itibaren) alt	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4	Statik	1	220 - 230	50 - 60
Fırında makarna	2	Statik	1	220 - 230	40
Fırın rostolu dana eti	1.2	Fan destekli statik	2	180 - 190	70 - 80
Domuz bonfile	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 banyu	2	Fan destekli statik	2	180 - 190	190 - 210
Fırın rostolu tavuk	1.2	Fan destekli statik	2	190 - 200	60 - 70
Domuz sucukları		Fan destekli ızgara	3	250 - 280	7 - 9
Domuz pirzolası		Izgara	4	250 - 280	15
Hamburgerler		Izgara	4	250 - 280	9
Pastırma		Vantilatör destekli ızgara	3	250 - 280	13
Somon alabalığı	1.2	Vantilatör destekli alt kısım	2	150 - 160	35 - 40
Pizza	1	Vantilatör destekli statik	1	250 - 280	6 - 10
Ekmek	1	Daire şeklinde vantilatör destekli	2	190 - 200	25 - 30
Fokaccia	1	Vantilatör destekli statik	2	180 - 190	15 - 20
Çember kek	1	Vantilatör destekli statik	2	160	50 - 60
Meyve tartı	1	Vantilatör destekli statik	2	160	30 - 35
Kısa hamur	0.5	Vantilatör destekli statik	2	160 - 170	20 - 25
Reçelli tartlar	1.2	Vantilatör destekli statik	2	160 - 170	20 - 25
Cennet pastası	1.2	Vantilatör destekli statik	2	170	55 - 60
Krem çörekler	0.8	Vantilatör destekli statik	2	150 - 160	40 - 50
Hafif sünger kek	0.8	Daire şeklinde vantilatör destekli	2	150 - 160	45 - 50
Pirinç lapası	1	Vantilatör destekli statik	2	160	40 - 50
Brioşlar	0.6	Daire şeklinde vantilatör destekli	2	160	25 - 30
Kısa hamurlu bisküviler		Vantilatör destekli statik	1-3	160 - 170	16 - 20

Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece rehber olarak sağlanmıştır.



4 Temizlik ve bakım

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Fırını temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Yüzeydeki çelik parçalar veya metal bitişli parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (örn. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın (örn. toz ürünler, lekeleri gidericiler ve metal süngerler).
- Emaye yüzeyine zarar verebileceği için fırın cam kapısını temizlemek amacıyla sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bu camın çatlamasına neden olabilir.
- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocak panı standları, alev yayıcı kapaklar 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 soğumalarını bekleyin.

Günlük olağan temizlik

Abrasives ve klor bazlı asitler içermeyen yalnızca özel ürünleri kullanın.

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

Gıda lekeleri veya kalıntıları

Yüzeyleri zedeleyecekleri için metal süngerler veya keskin kazıyıcılar kullanmayın.

Gerekirse ahşap veya plastik aletlerle normal aşındırıcı olmayan ürünler kullanın. İyice durulayın ve ile kurulayın with a yumuşak bez veya mikrofiber bez.

Jel veya benzeri şekerli gıdaların artıkları fırın içinde kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa, fırın kaplamasındaki emaye tabakasına zarar verebilir.

Pişirme ocakları için tencere standları

Tencere standlarını çıkarın ve ılık suyla ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Herhangi bir kireçleşmeyi temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve ocaya geri koyun.



Tencere standları ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan bölgelerde emaye üzerinde zamanla değişikliklere neden olabilir. Bu tamamen doğal bir fenomendir ve bileşenin çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.



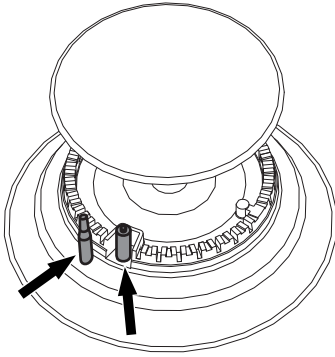
Temizlik ve bakım

Alev yayıcı başlıklar ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev yayıcı başlıklar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Bunları sıcak su ve yumuşatıcı olmayan deterjanla yıkın. Herhangi bir kireçlenmeyi dikkatlice çıkarın, sonra tamamen kuru olmalarını bekleyin. Alev yayıcı başlıkları tekrar takarken, ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarına doğru konumlandıklarından emin olun.

Tüketici kıvılcımlayıcılar ve termokupllar

Doğru çalışması için kıvılcımlayıcıların ve termokuplların her zaman mükemmel temiz olması gerekir. Sık sık kontrol edin ve gerekirse nemli bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları ahşap bir kürdan veya iğneyle çıkarın.

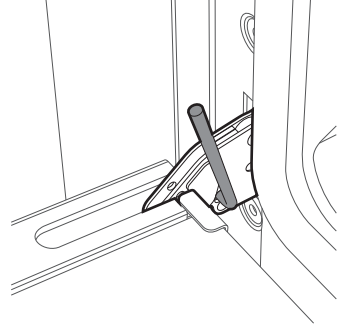


4.3 Kapıyı çıkarma

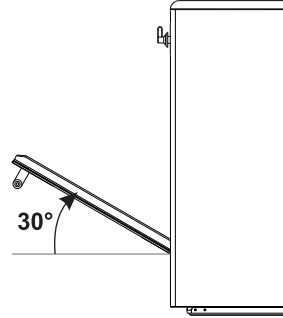
Daha kolay temizlik için kapının çıkarılıp bir beze konulması mümkündür.

Kapıyı çıkarmak için şu şekilde ilerleyin:

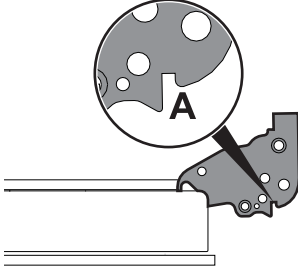
1. Kapıyı tamamen açın ve iki adet girin. şekilde gösterilen menteşelerdeki deliklere pimleri yerleştirin.



2. Kapıyı iki yanında her iki elle kavrayın, yaklaşık 30° açıda kaldırın ve çıkarın.



Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırının ilgili yuvalarına yerleştirin; A girintili bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.



4.4 Kapı camının temizliği

Kapıdaki cam her zaman iyice temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kirler için hafif nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

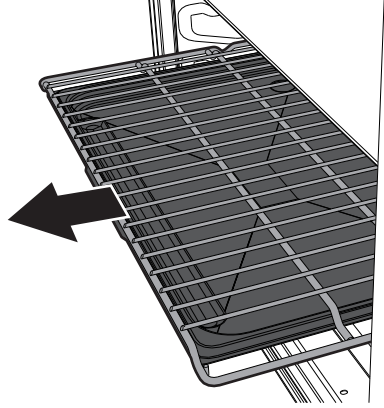


Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını tavsiye ederiz.

4.5 Fırının içinin temizliği

En iyi fırın bakımı için, soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.



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



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



Kolay temizlik için kapıyı çıkarın.



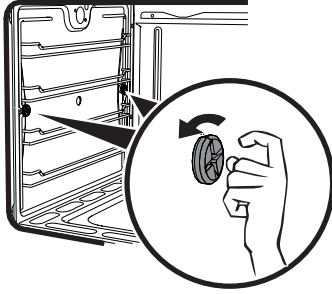
Temizlik ve bakım

raf raf destek çerçevelerinin çıkartılması

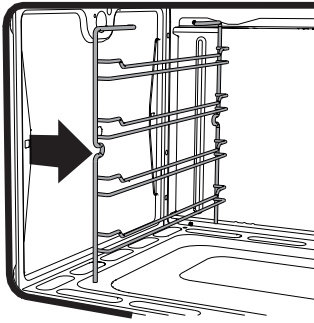
Raf/kap destek çerçevelerinin çıkarılması kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/kap destek çerçevelerinin çıkarılması:

1. Çerçevenin iki sabitleme pinesini gevşetin.



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



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

4.6 Olağanüstü bakım



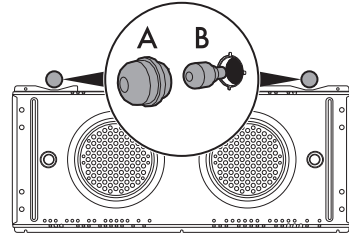
Canlı parçalar

Elektrik çarpması tehlikesi

- Tepligini değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun; elektrik çarpması olasılığını önlemek için.

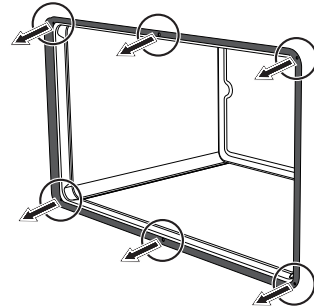
İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi

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



Contanın çıkarılması

Fırını iyice temizlemek için kapı contasını çıkarabilirsiniz. Dört tarafta fırın kenarına tutturmak için kancalar vardır. Conta kenarlarını dışa doğru çekin ve kancaları çıkarmak için serbest bırakın.

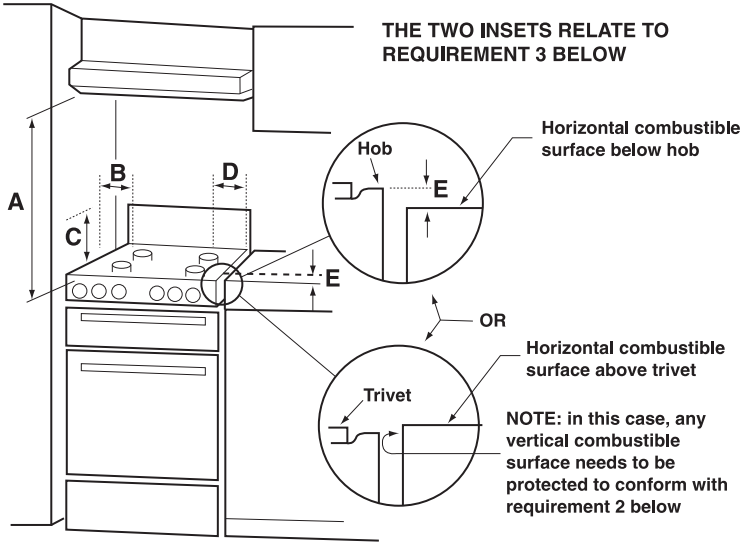


contaları temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger ve ılık su kullanın. Contalar yumuşak ve elastik olmalıdır.



5 Kurulum

5.1 İç ve çevresindeki iç aletler için açıklıklar



Bu cihaz bu talimat kullanma kılavuzuna uygun olarak yetkili bir kişi tarafından kurulmalıdır; AS/NZS 5601.1 - Gaz kurulumları (kurulum ve boru boyutu), yerel gaz montaj düzenlemeleri, yerel elektrik düzenlemeleri, Avustralya İnşaat Kodu ve diğer hükümet otoritelerinin gereklilikleri ile.

Ocak yüzeyinin en yüksek kısmı, 5.12.1.2 Maddesi'ne uygun olarak pişirme yüzeyinin tam genişliği ve derinliği için koruyucu olmalıdır. Ancak herhangi bir yüzeye bu açıklık 450 mm'den az olamaz.

Gereksinimler

1. Üst açıklıklar - (Ölçüm A) Davlumbazlar ve egzoz fanları üretici talimatlarına uygun olarak monte edilecektir. Ancak herhangi bir durumda pişirme cihazının en yüksek kısmı ile davlumbaz arasındaki açıklık 600 mm'den az olamaz; yukarıya yönelen bir egzoz fanı için ise 750 mm olmalıdır. Başka herhangi bir aşağı doğru bakan yanıcı madde

2. Yan açıklıklar - (Ölçüler B & C) En yakın brülörden dikey yan yanıcı bir yüzeye olan B ölçüsü 200 mm'den az ise, yüzey 5.12.1.2 Maddesi uyarınca pişirme yüzeyinin tam boyutu (genişlik veya derinlik) için hobun üzerinde en az 150 mm olan C yüksekliğine kadar korunaklı olmalıdır. Pişirme cihazı bir 'splashback' ile donatılmışsa, koruma

üstü 600 mm'den az olan yüzey

arka duvar gerekli değildir.



Kurulum

Bağımsız ve Yükseltilmiş Pişirme Cihazları için İlave Gereklilikler – (Ölçüler D ve E) D olduğunda, şeyin uzaklığı

En yakın yakın I howeverinyerinin çevresi yatay yanıcı yüzeyden 200 mm'den daha kısa ise, E en az 10 mm veya daha fazladır, ya da yatay yüzey üçgendir. Yukarıdaki eklere bakınız.

Notlar

1. Gereklilik 3, alevlerin veya pişirme kaplarının cihazın çevresinden taşmasını önlemek için tasarlanmış bağımsız veya yükseltilmiş bir pişirme cihazına uygulanmaz.
2. 'Pişirme yüzeyi alanı', pişirme genellikle meydana gelen cihazın o kısmı olarak tanımlanır ve kontrol düğmeleri bulunan cihaz kısımlarını içermez.
3. Ocakın tanımı için madde 1.4.64'e bakınız.
4. Demir tepsi için tanım için madde 1.4.109'a bakınız.
5. Pişirme cihazlarına yakın konumda pencere kaplamalarına dikkat edilmelidir. Madde 5.3.4'e bakınız.



Cihaz monte edildiğinde cihaz bağlantı noktası erişilebilir olmalıdır.

5.2 Gaz bağlantısı



Gaz sızıntısı
Patlama tehlikesi

- Her işlemi 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 çözelti ile kontrol edin, asla bir alevle değil.
- Esnek hortumla kurulum, boru uzunluğunun tamamen uzatıldığında 1,2 metreyi geçmemesi için yapılmalıdır; hortumların hareketli parçalarla temas etmediğinden ve herhangi bir şekilde sıkışmadığından emin olun.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve herhangi bir şekilde sıkışmamalıdır.

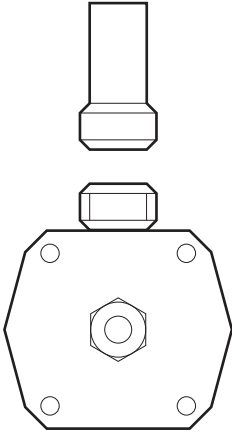
Genel bilgiler

Bu cihaz Doğal Gaz veya ULPG (propane/butane) ile kurulum için uygundur. İlgili brülör basıncı ve uygun enjektör boyutları için "Brülör ve nozül özellikleri tablosu" paragrafına bakın. Cihaz Doğal Gaz'a bağlanacaksa, verilen basınç regülatörü gaz girişine takılmalıdır. Basınç kontrolü için bir test noktası ya regülatör ile birlikte ya da ULPG (propane) cihazları için ayrı bir bağlantı olarak sağlanır.



Cihazın gaz bağlantısının, AS5601 gerekliliklerine uygun olarak yapılması gerekir. Girişte ½" BSP konnektör tavsiye edilir ve cihaza gaz temin hattı, servis veya bağlantının kesilmesi için cihazı yeterince geri çekebilme amacıyla yeterli uzunlukta olmalıdır:

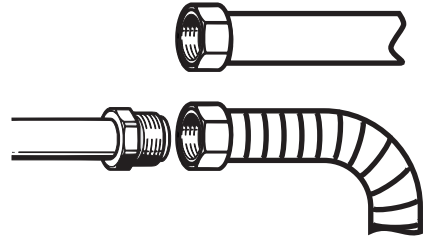
1. tavllanmış bakır boru veya;
2. AS/NZ1869'e göre esnek hortum ve en az Class "B", 10 mm çapında olmalıdır.



Cihazın işletme basıncını kontrol etmek için en az 2 adet büyük boy brülörün kullanılması tavsiye edilir. Kurulum tamamlandığında cihazın duvara sabitlenmiş olduğundan emin olun.

N.G. Temin edilen regülatör, cihazın arkasındaki ½ BSP dişine takılmalıdır. Onaylı bir manuel vananın kurulması gerekir. N.G. regülatörü kurulumdan sonra 1.0 kPa'ya ayarlanıp kontrol edilmelidir.

U.L.P.G. doğrudan giriş bağlantısına bağlanabilir. Basıncın 2.75 kPa değerinde çalıştığından emin olmak için basınç kontrol edilmelidir. Boru ile cihaz arasına, basıncın 2.75 kPa olarak çalıştığını kontrol etmek için ayrı bir test noktası armatürü kurulmalıdır.



Cihaz, servis ve gerektiğinde cihazı gaz kaynağından kapatma ve sökme için gazın kesilebilmesini sağlayacak şekilde kurulmalıdır. Cihaz çalıştırılmadan önce ilgili tüm parçaların doğru konumda olduğundan emin olun.

Kurulum tamamlandığında, kurulum yapan kişi gaz sızıntılarını kontrol etmeli ve her brülörü ayrı ayrı doğru alev için test etmelidir. Tüm brülörler ayrı ayrı test edildikten sonra tüm brülörler birlikte açılmalıdır. Garanti hizmet aramaları bu ayarlamaları kapsamaz!

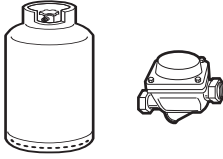


Kurulum

Sıvı gaz bağlantısı

Mevcut yönetmeliklerde belirlenen yönergelerle uyarak basınç regülatörü kullanın ve gaz silindiriyle bağlantıyı yapın.

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

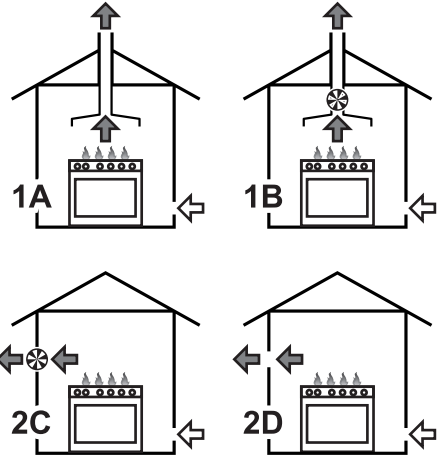


Oda havalandırması

Cihaza sahip oda, geçerli standartlara uygun sürekli hava teminine sahip olmalıdır. Cihazın kurulu olduğu odada, gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişimi için yeterli hava akımı sağlanmalıdır. Ocak, AS/NZS5601 standartlarının gerektirdiği şekilde doğal havalandırılmalı odalara monte edilmelidir.

Yanma gazı deşarjı

Yanma gazları, güvenilir doğal çekişe sahip bir baca ile bağlanmış davlumbazlar veya bir fanlı dışa-çıkarma sistemi aracılığıyla deşarj edilebilir. Etkili bir dışa-çıkarma sistemi, yetkili bir uzman tarafından özenle tasarlanmayı gerektirir ve yönetmelik mesafelerine ve konumlarına uymalıdır. Kurulumdan sonra mühendis uygunluk belgesi düzenlemelidir.



1 Davlumbazla dışa-atım.

2 Davlumbazsız dışa-atım.

A Tek doğal emiş bacası.

B Egzoslu tek baca.

C Dışarıya doğrudan, duvara veya pencereye monte edilmiş egzoz fanı ile.

D Duvar üzerinden doğrudan dışarı.

←Hava

←Yanma ürünleri

←Egzoz fanı



5.3 Farklı gaz türlerine uyum

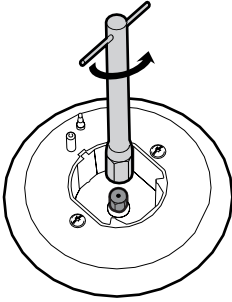


Alet, 1,0 kPa basınçta doğal gaz için önceden ayarlı.

Başka gaz türleriyle çalışmada brülör nozakları değiştirilmelidir ve gaz vanalarındaki minimum alev ayarlanmalıdır.

Nozulları değiştirme

1. Tencere tablasını, brülör kapaklarını ve alev dağıtıcı kartellerini çıkararak brülör muhafazalarını açın.
2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm soket anahtar kullanarak nozulları değiştirin (bkz. "Brülör ve nozula özellikleri tablosu").



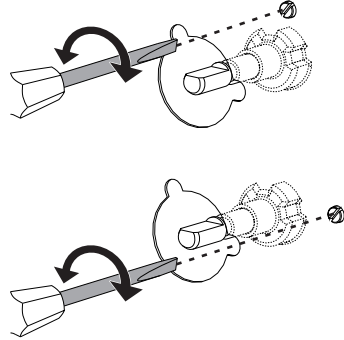
3. Brülörleri doğru konumda yerine takın.

Doğal gaz veya şehir gazı için minimum ayarının ayarlanması

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.

Vantil kolunu tekrar takın ve brülör alevinin istikrarlı olduğunu doğrulayın.

Kolu hızlıca maksimumdan minimuma çevirin: alev sönmemelidir. Bu işlemi tüm gaz vanalarında tekrarlayın.



LPgas için minimum ayarın ayarlanması

Vanadaki çubuğun yanındaki vidayı saat yönünde tamamen sıkın.



Fabrika çıkışında ayarlanan gazdan farklı bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihazın üzerinde sabit gaz ayar etiketi yeni gazla uyumlu olanıyla değiştirilir. Etiket, nozul paketinin içinde (varsa) bulunur.



Kurulum

Gaz musluklarının yağlanması

Zamanla gaz muslukları dönmesi zorlaşabilir ve tıkanabilir. Onları temizleyin

içsel olarak ve yağlama yağını değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması özel bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Brülör ve meme özellikleri tablosu

1 LPG 2.75 kPa	YARDIMCI	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	YARDIMCI	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 voltajı

Elektrik çarpma tehlikesi

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.
- Kişisel koruyucu donanım kullanın.
- Cihaz, elektrikli sistem güvenlik standartlarına uygun olarak toprak hattına bağlanmalıdır.
- Ana güç kaynağını kesin.
- Fişi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- En az 90°C sıcaklığa dayanabilen kablolar kullanın.
- Terminal güç kablolarının vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Plakette üzerindeki verilerle ızgara özelliklerini karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarasını ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde belirgin bir yerde konumlandırılmıştır.

Kimlik plakasının bir kopyası kitapçıkta bulunur. Komşu bir yüzeye veya bu kullanım kılavuzuna yapıştırılmalıdır.

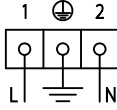
Bu plakayı herhangi bir nedenle çıkarmayın.

Toprak bağlantısını diğer kabloların 20 mm daha uzun olan bir tel 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 referanstır.

Sabit bağlantı

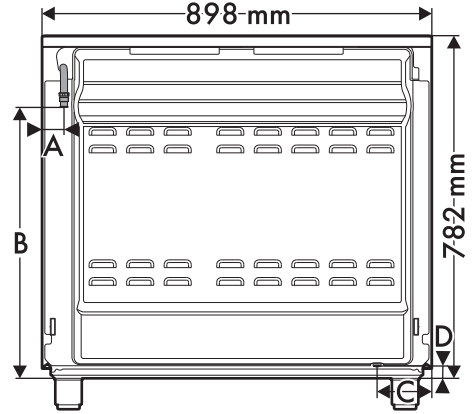
Kurulum regülasyonlarına uygun olarak güç hattını omnipolar devre kesiciyle donatın. Devre kesici cihazın yakınında ve kolay erişilebilir bir konumda olmalıdır.

Takma fiş ve priz ile bağlantı

Fiş ve priz aynı tipte olduğundan emin olun. Aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabileceği için adaptör ve şöntlerin kullanılmasından 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 yaralanması tehlikesi

- Cihazı ikinci bir kişinin yardımıyla mobilya parçasının içine yerleştirin.



Açık kapiya uygulanan basınç Cihaza zarar verme riski

- Kurulum sırasında cihazı konumlandırırken bu cihazı kaldırmak veya taşımak için kapı kolunu kullanmayın.
- Yerleştirme sırasında cihazı yerine itmek için asla fırın kapağını bir kaldıraç olarak kullanmayın.
- Fırın kapağı açıkken kapağa aşırı basınç uygulamaktan kaçının.



Cihazın çalışması sırasında ısı üretimi Yangın riski

- Yan yana yerleştirilen mobilya üzerindeki kaplamalar, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar ısıya dayanıklı olmalıdır (en az 90°C).

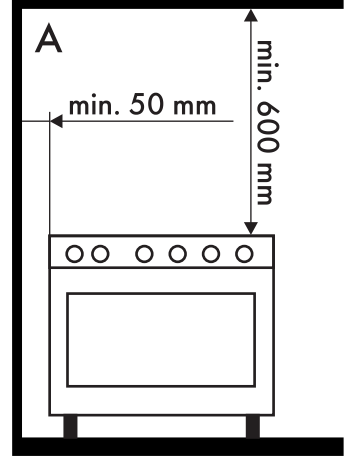
Genel bilgiler

Bu cihaz, duvarların yanına monte edilebilir; bunlardan biri tezgâhtan daha yüksek olmalı ve cihazın yanından en az 50 mm mesafe bırakılmalıdır; kurulum sınıflarına göre A ve C şekillerinde gösterildiği gibi.

Tezgâhın üstünde konumlandırılan tüm duvar üniteleri en az 600 mm mesafede olmalıdır. Ocak üstüne bir davlumbaz takılırsa davlumbazın talimatlarına başvurun

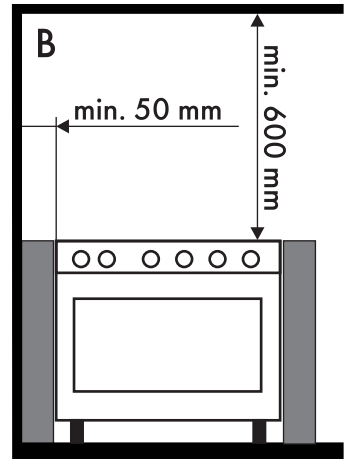
doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için kılavuz.

Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz şu sınıflara aittir:



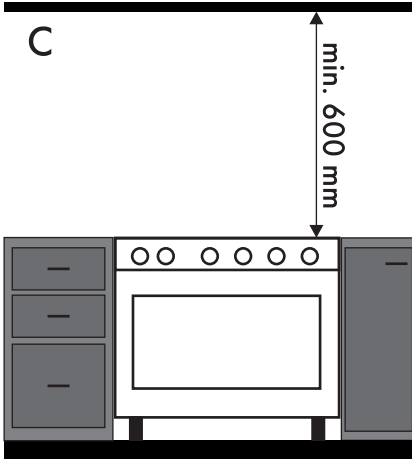
A - Sınıf 1

(Serbest duran cihaz)



B - Sınıf 2 alt sınıf 1

(Ankastre cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf 1
(Gömülü cihaz)



Cihaz mevcut mevzuata uygun olarak nitelikli bir teknisyen tarafından kurulmalıdır.



Cihaz yükseltilmiş bir platforma kurulmuşsa, uygun sabitleme sistemleriyle sabitleyin. BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.

Konumlandırma ve seviyelendirme

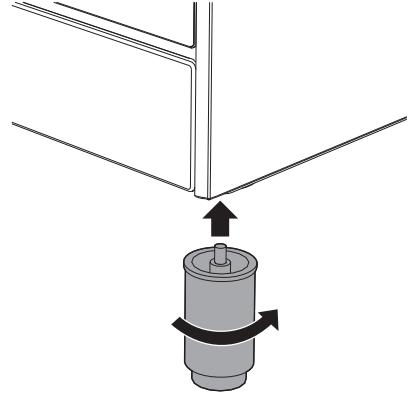


Ağır cihaz

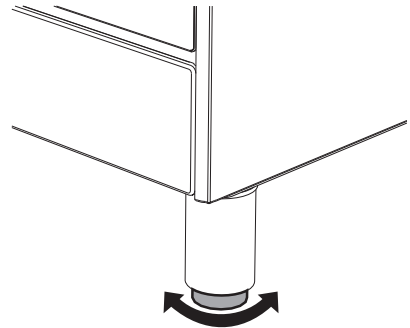
Cihaza zarar verme riski

- Önde bulunan ayakları önce takın, ardından arkadakileri.

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



4. Cihaz zemine düz oturmalı ve istikrar için ayakların alt kısmını vida kullanarak sıkın ya da gevşetin, cihaz zeminde istikrarlı ve düz oluncaya kadar.





Kurulum

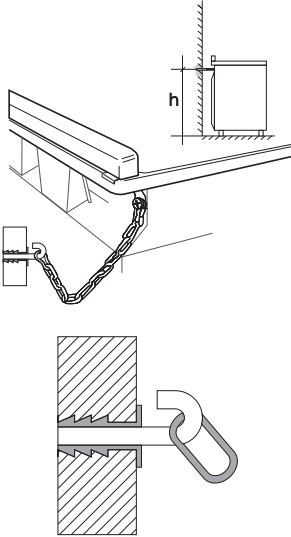
Duvara sabitleme

1. Zinciri ocak üzerine takın
2. Ocakla ilişkili zinciri yatay olarak gerin ve diğer uç duvara değsin.

3. Delinecek delik konumunu duvara işaretleyin.

4. Delik delin, duvar tipi dübel yerleştirin ve zinciri bağlayın.

Zincir yerinde olduğunda, ocağı duvara itin ve zincir bağlantı adedini azaltarak zinciri gergin tutun ki aşırı hareket önlenir.



etekin monte edilmesi



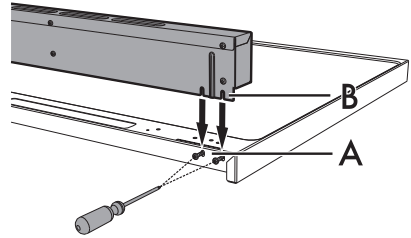
Temin edilen etek ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihazın üzerine sabitlenmelidir.

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

1. Tornavida kullanarak ocak arkasındaki 4 vidayı gevşetin (her tarafta 2) (A).

2. Eteği tezgaha koyun.

3. Etek (B) deliklerini ve vidaları (A) hizalayın.



4. Daha önce gevşetilen 4 vidayı sıkıştırarak eteği tezgaha sabitleyin.



Cihazın öne devrilmesini ve yan hareketini önlemek için zincir uzunluğu mümkün olduğunca kısa tutulmalıdır.



914775353/E