

S M E G

SO4902M1P

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 Tanımlama 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 Pişirme gözesi	7
2.3 Kontrol paneli	8
2.4 Diğer parçalar	8
2.5 Kullanılabilir aksesuarlar	9
3 Kullanım	10
3.1 Talimatlar	10
3.2 İlk kullanım	11
3.3 Aksesuarların kullanılması	11
3.4 Ocağın kullanılması	12
3.5 Fırının kullanılması	13
3.6 Saklama bölmesini kullanma	14
3.7 Pişirme önerileri	14
4 Temizleme ve bakım	17
4.1 Talimatlar	17
4.2 Cihazın temizlenmesi	17
4.3 Kapıyı çıkarma	18
4.4 Kapı camının temizliği	19
4.5 Fırının içinin temizlenmesi	19
4.6 Olağanüstü bakım	20
5 Kurulum	21
5.1 Ev aletlerinin üst ve çevresindeki boşluklar	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 tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz.

Ürünle ilgili daha fazla bilgi için: www.smeg.com.au



Talimatlar

1 Talimatlar

1.1 Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır.
- Kullanım sırasında ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.
- Sürekli denetlenmiyorsa sekiz yaşın altındaki çocukları güvenli mesafede tutun.
- Çocuklar asla cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ile fiziksel ve zihinsel kapasitesi sınırlı olanlar veya elektrikli cihazların kullanım deneyimi olmayan kişiler tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler tarafından denetlenmeleri veya talimatlandırılmaları şartıyla kullanılabilir.

- Kullanım sırasında çelik bıçaklar, çatallar, kaşıklar ve kapaklar gibi metalik nesneleri cihazın üzerine bırakmayın.
- Kullanımdan sonra cihazı hemen kapatın.
- Su ile yangını söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya uygun bir kapatma ile boğmaya çalışın.
- Cihaz asla gözetimsiz çocuklar tarafından temizlenmemelidir.

- Yetkili personeller mevcut standartlara göre montaj ve yardım müdahalelerini yürütsün.
- Bu cihazı değiştirmeyin.
- Aletlere veya metal sivri objeleri cihazın yuvalarına sokmayın.
- Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen müdahalesi olmadan.
- Güç kablosu zarar görürse derhal teknik destekle iletişime geçin ve o kabloyu değiştireceklerdir.

Fırın açık ve hala sıcak iken saklama bölmesini açmayın.

- Fırın kullanıldıktan sonra saklama bölmesindeki eşyalar çok sıcak olabilir.

Cihaza zarar verme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı olmayan deterjanlar kullanmayın (örn. toz ürünler, lekeli gidericiler ve metal süngerler).
- Raflar ve tepsiler tamamen durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir. Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırının arkasına doğru yönlendirilmelidir.



- Ahşap veya plastik mutfak gereçleri kullanın.
- **Cihaz üzerinde oturmayın.**
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım yarıklarını tıkamayın.
- Yağ veya yağların sızabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.

- Pişirme yüzeyinde hiç bir nesne bırakmayın.
- Herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için cihazı kullanmayın.
- Önceki pişirme işlemlerinden iç tarafta kalan yiyecek kalıntılarını veya büyük dökülmeleri temizleyin.

Bu cihaz için

- Ampulü değiştirmeden önce gücü cihazdan kapatın.

- Cihazın açık kapağına herhangi bir ağırlık yüklemeyin veya oturmayın.
- Kapıları içinde hiçbir 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, bunun sonucu kişiler veya mal üzerinde oluşan hasarlardan sorumlu değildir:

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

1.4 Cihazın amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Diğer kullanımlar uygunsuz sayılır.
- Cihaz, harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.5 Bertaraf



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

96/EC, 2003/108/EC). Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak kabul edilecek miktarlarda madde içermez.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fiş ile birlikte çıkarın.



Güç voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- **Ana güç kaynağını kesiniz.**
- Güç kablosunu elektrik tesisatından ayırın.



Talimatlar

- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun seçici toplama merkezlerine yönlendirin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye geri teslim edin, birine birlik olarak.

Cihazlarımız çevreye zararsız ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun seçici toplama merkezlerine yönlendirin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı ya da 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 tüm çalışma ömrü boyunca bütün halinde ve kullanıcının erişiminin altında tutulmalıdır.

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.7 Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:

Talimatlar



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

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgiler, pişirme önerileri.

Temizlik ve bakım



Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Yetkili Kişi için bilgiler: kurulum, işletme ve denetim.



Güvenlik talimatları



Bilgi



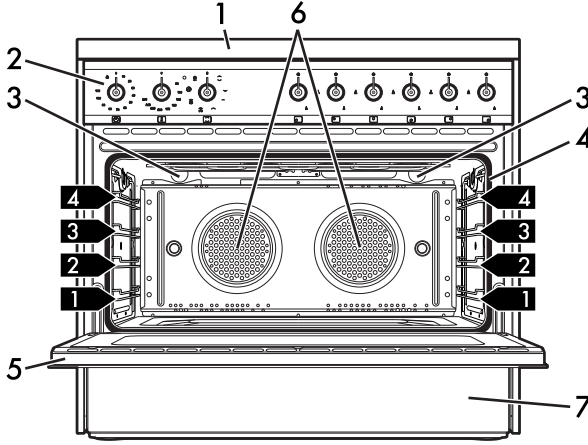
Tavsiye

1. Kullanım talimatı sırası.

- Tek kullanımlık talimat.

2 Açıklama

2.1 Genel açıklama



1 Pişirme gözesi

2 Kontrol paneli

3 Fırın ışığı

4 Contalar

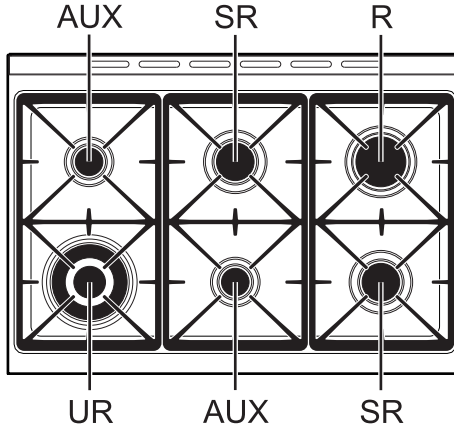
5 Kapı

6 Fan

7 Depolama bölmesi

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

2.2 Pişirme gözü



AUX = Yardımcı

SR = Yarı hızlı

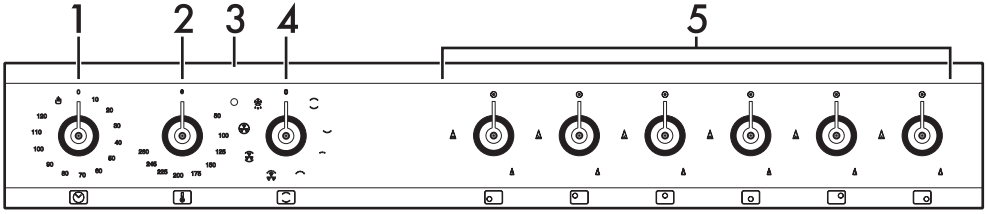
R = Hızlı

UR = Ultra hızlı



Açıklama

2.3 Kontrol paneli



Elektromekanik dakika sayacı zamanlayıcı düğmesi (1)

Bu düğme, manuel pişirmeyi veya zamanlayıcının seçilmesini sağlar. zamanlayıcı, pişirmenin sonunda fırını otomatik olarak kapatır. Pişirme süresini ayarlamak için, düğme istenen konuma gelene kadar saat yönünde çevirin ve ardından istenen pişirme fonksiyonunu ayarlayın. Gösterilen sayılar dakika cinsindendir. Ayar kademelidir; böylece bu sayılar arasında herhangi bir ara değere de zaman ayarlanabilir. Süreli pişirme işleminin sonunda bir zil sesi duyulur ve 3-4 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

Sıcaklık düğmesi (2)

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

Gösterge ışığı (3)

Gösterge ışığı, fırının ısınmakta olduğunu belirtmek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığı anda söner. Fırın içinde ayarlanan sıcaklığın sabit tutulduğunu belirtmek için düzenli olarak yanıp söner.

Fonksiyon düğmesi (4)

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modları için uygundur. İstenen fonksiyonu seçtikten sonra, sıcaklık düğmesini kullanarak pişirme sıcaklığını ayarlayın.

Ocak göz düğmeleri (5)

Ocak gözlerini yakmak ve ayarlamak için kullanışlıdır. İlgili gözleri yakmak için düğmelere basın ve saat yönünün tersine, değere doğru çevirin. Alevi ayarlamak için düğmeleri maksimum ve minimum ayar arasındaki bölgeye getirin.

Düğmeleri, gözleri kapatmak için konuma geri getirin.

2.4 Diğer parçalar

Fırın rafları

Fırında, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklerde konumlandırmak için raflar bulunur. Yerleştirme yükseklikleri alttan yukarıya doğru gösterilir (bkz. 2.1 Genel açıklama).

Soğutma fanı

Fan fırınları soğutur ve pişirme sırasında çalışmaya başlar. Fan, kapının üst kısmından sürekli bir hava çıkışı sağlar ve cihaz kapatıldıktan sonra da kısa bir süre devam edebilir.



İç aydınlatma

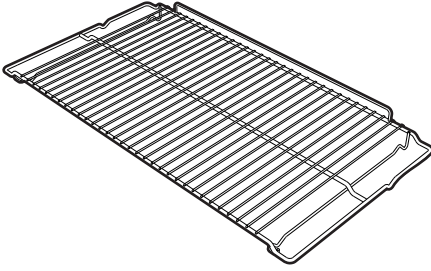
Fırınların iç aydınlatması herhangi bir fonksiyon seçildiğinde yanar.

2.5 Mevcut aksesuarlar



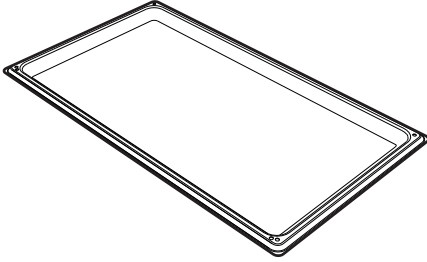
Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte verilmez.

Raf



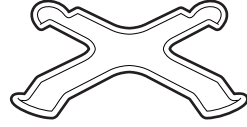
Pişirme kaplarını tutmak için kullanışlıdır.

Tepsi



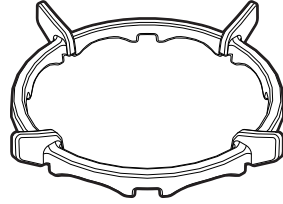
Üstteki raf üzerinde konulan yiyeceklerden yağ toplamak ve börekler, pizzalar ile fırınlanmış tatlılar pişirmek için kullanışlıdır.

Azaltma tencere standı



Küçük kaplar kullanılırken kullanışlıdır.

Wok azaltma tencere standı



Bir wok kullanılırken kullanışlıdır.



Gıdalarla temas edecek aksesuarlar, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.



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



Kullan

3 Kullan

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırın içinde yiyecekleri taşıırken ısıya dayanıklı eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.
- Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Küçük çocuklar gözetim altında tutulmalı ve cihazla oynamaları sağlanmalıdır.
- Yiyecekleri taşımanız gerekiyorsa veya pişirme sonunda, kapağı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, sonra tamamen açın.



Yanlış kullanım

Yanık tehlikesi

- Alev dağıtıcıların başlıklarının yuvalarında uygun konumda olduğundan emin olun.
- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Çok dikkatli olun.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırının içindeki ısıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için dikkatli olun.
- Kullanım sırasında erişilebilen parçalar ısınır. Yanıkların önüne geçmek için genç çocuklar uza tutulmalıdır.



Yanlış kullanım

Yüzeylerin zarar görme riski

- Fırının tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıdı kullanmak isterseniz, içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Pişirme bölmesinin tabanına doğrudan tencere veya tepsi koymayın.
- Açık kapıyı iç camlı cama tepsi veya tencereleri yerleştirmek için kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Alev dağıtıcı korurların, ilgili brülör başlıklarıyla yuvalarına doğru konumlandırıldığından emin olun.
- Pişirme kapları veya kızartma tepsileri ocak çevresi içinde konulmalıdır. Sonradan eklenen kapaklar veya kapaklarla kullanıma uygun değildir.
- Tüm tencerelerin düz ve temiz tabanları olmalıdır.
- Herhangi bir sıvı taşar veya dökülürse, fazlasını ocaktan alın.
- Tavayla destek arasına alev susturucu veya ızgara plakası gibi bir şey koymayın.
- Tencere desteğini çıkarmayın ve brülörü wok standı ile çevrelemeyin, yalnızca sağlanan wok desteğini kullanın.
- Pan desteğini bükebilecek veya alevi sıcak plaka üzerine yönlendirebilecek büyük tencereler veya ağır ağırlar kullanmayın.
- Tencereyi brülörün üzerine merkezi olarak yerleştirin ki stabil olsun ve cihazın dışına sarkmasın.



Yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

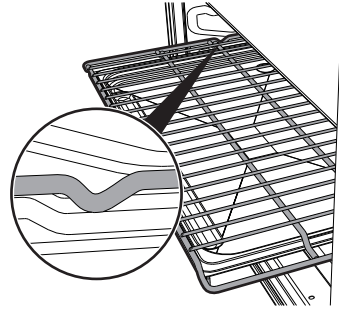
- Bu cihaz çalışırken çevresinde aerosol püskürtülmemelidir.
- Aleti saklama çekmecesinde veya bu cihaza yakın yerde yanıcı malzemeler kullanılmamalı veya saklanmamalıdır.
- Yiyecek pişirilirken plastik mutfak eşyaları veya kapları kullanılmamalıdır.
- Mühürlü tenekeler veya kaplar fırına konulmamalıdır.
- Yağlar veya yağlar serbest kalabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını terk etmeyin.
- Pişirme sırasında kullanılmayan tüm tepsi ve rafları fırın bölümünden çıkarın.
- Bu cihaz deniz taşıtı veya karavanlarda kurulu ise alan ısıtıcısı olarak kullanılmamalıdır.
- Bu cihazı değiştirmeyin.

3.3 Eklentilerin Kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara dışarı çıkmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırının arka tarafına doğru yönlendirilmelidir.



Rafları ve tepsileri fırına yavaşça sokun ve tamamen durana kadar işlemeye bırakın.



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

3.2 İlk kullanım

1. Cihazın dışı veya içi dahil aksesuarlar üzerindeki koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve pişirme bölmeleri üzerindeki teknik veri plakasının dışındaki etiketleri çıkarın.
3. Cihazdan tüm aksesuarları çıkartın ve temizleyin (bkz. 4 Temizlik ve bakım).
4. Üretim sürecinden kalan artıkların yanması için boş fırınları maksimum sıcaklıkta ısıtın.

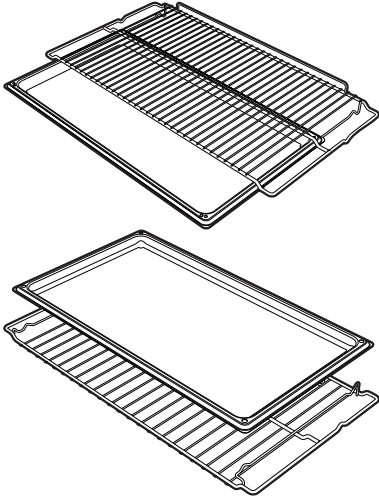
Tepsi rafı

Tepsi iki farklı şekilde kullanılabilir:

- Krankın içinde (devrilmeyi önleyen durdurma yukarıya bakacak şekilde) pişirme sırasında yağ toplamak için.
- Tatlılar, bisküviler, hamur işleri vb. pişirmek için raf üzerinde dinlendirmek (devrilmeyi önleyen durdurma aşağıya bakacak şekilde).

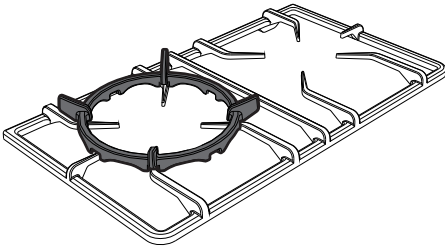
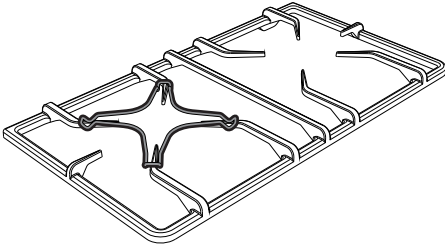


Kullanım



Daraltma tava ızgaraları

Daraltma tava ızgaraları ocak ızgaralarının üzerine yerleştirilmelidir. Doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.



3.4 Ocağın kullanımı

Cihazın tüm kontrol ve izleme cihazları ön panelde yan yana konumlandırılmıştır. Her bir düğmenin kontrol ettiği brülör, düğmenin yanında gösterilir. Cihaz, elektronik ateşleme tertibatı ile donatılmıştır. Brülör yanana kadar düğmeye sadece basın ve maksimum alev sembolüne doğru saat yönünün tersine çevirin. Brülör ilk 15 saniye içinde yanmazsa, düğmeyi konumuna çevirin ve tekrar denemeden önce 60 saniye bekleyin. Yandıktan sonra, termokuplun ısınmasına izin vermek için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme bırakıldığında brülör sönebilir: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır. Birkaç an bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi basılı tutun

daha uzun süre.



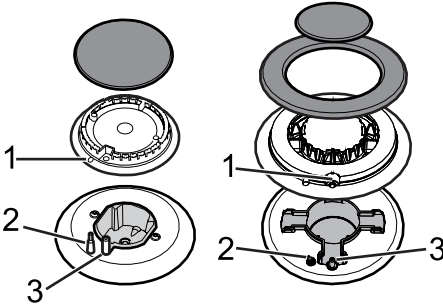
Kazara kapanma durumunda, gaz musluğu açık olsa bile gaz beslemesi kesilecek şekilde bir güvenlik cihazı devreye alınır. Düğmeyi konumuna geri getirin ve tekrar yakmadan önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev dağıtıcı taçlar ve brülör kapakları için doğru konum

Ocak brülörlerini yakmadan önce, alev dağıtıcı taçların ilgili brülör kapaklarıyla birlikte yuvalarına doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun. Alev dağıtıcı taçlardaki deliklerin



Tutuşturucular ve termokupllerle (A) hizalanmış olarak.



ocak için pratik ipuçları

Dönerin verimliliğini artırmak ve gaz tüketimini azaltmak için yağın kapağı olan ve ocağa uygun büyüklükte tencereler kullanın, alevlerin tencerelerin kenarlarına ulaşmaması için. İçindekiler kaynamaya başladığında, sıvının taşmaması için alevi yeterince küçültün.



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 sıcaklık düğmesi ile seçin.

İşlevler listesi



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden bu sistem bazı yiyecek türleri için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir ve aynı anda yalnızca bir yemek pişirmek için uygundur. Güveçler, ekmek ve kekler için mükemmel ve her durumda ördek, kaz gibi yağlı etler için özellikle uygundur.



Alt

Sadece tabandan gelen ısı, alt yüzeyi daha yüksek olan yiyeceklerin pişmesini tamamlamayı sağlar; kızarmayı etkilemeden. Kekler, turta ve pizzalar için mükemmel.



Küçük ızgara

Orta elemandan yayılan ısı kullanılarak, bu işlev kebab yapımı, kızarmış sandviçler ve tüm türde ızgara sebze garnitürleri için küçük et ve balık porsiyonlarının ızgaralanmasını sağlar.



Üflelemeli ızgara

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



Kullan



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etlerde mükemmel ızgara sonuçları verir ve yağlamalı (varsa) döner ile birlikte pişirme sonunda yemeğe eşit renk verir. Sosisler, kaburga ve pastırma için mükemmeldir. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit bir şekilde ızgara yapılmasını sağlar.



Fanlı statik

Fanın çalışması ve geleneksel pişirme ile birlikte karmaşık tariflerde bile eşit pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir; aynı anda birkaç seviyede pişirildiğinde bile. Çok katlı pişirme için 2. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz.



Fanlı dairesel

Fanın ve fırının arkasında bulunan dairesel elemanın birleşimi, aynı sıcaklıklara ve aynı pişirme türüne ihtiyaç duyan farklı yiyecekleri birkaç seviyede pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı, ısıyı anında ve eşit olarak dağıtır. Örneğin, balık, sebzeler ve bisküvileri farklı seviyelerde aynı anda pişirmek mümkün olacak, kokular ve tatlar karışmadan.

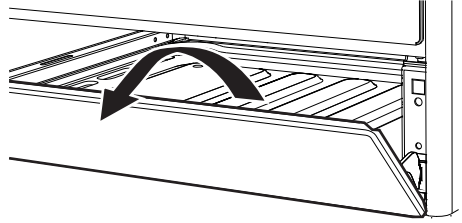


Hızlı çözdürme

Oda sıcaklığındaki havanın eşit dağılımını sağlamak için bir fanın devreye girmesiyle hızlı çözdürme desteklenir. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.

3.6 Depolama bölümünün kullanımı

Depolama bölmesi fırın/ocakın altındadır. Açmak için kulpu size doğru çekin. Alete ihtiyaç duyulan kaplar veya metal nesnelerin saklanması için kullanılabilir.



3.7 Pişirme önerileri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede eşit pişirme için fanlı fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (dış yüzey aşırı pişmiş iç ise çiğ kalabilir).
- Aynı anda daha fazla fırın kullanmak nihai pişirme sonuçlarını etkileyebilir.

Et pişirme konusunda tavsiyeler

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



• Etləri kızartırken et termometresi kullanın veya kızartmayı bir kaşıkla baskın. Sert ise pişmiş demektir; değilse birkaç dakikalık daha pişmesi gerekir.

Izgara ve Fanla destekli ızgara ile pişirme için tavsiyeler

• Et, pişirme etkisini değiştirmek istiyorsanız soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.

• Fanla destekli ızgara işleviyle, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

• Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.

• Izgara işlevi ile pişirmeyi optimize etmek için sıcaklık düğmesini mümkün olduğunca yüksek değere yakın olan simgeye getirmenizi öneririz.

• Gıdalar pişmeden önce baharatlandırılmalıdır. Pişirmeden önce yağ veya eritilmiş tereyağı ile de kaplanmalıdır.

• Izgara sırasında ortaya çıkan sıvıları toplamak için fırın tepsisini birinci alt rafına kullanın.

• Çok amaçlı fırınlarda ızgara işlemleri asla 60 dakikayı geçmemeli, yardımcı fırında 30 dakika geçmemelidir.

• Tatlılar ve kurabiyeler için pişirme tavsiyeleri

• Tercihen koyu renk metal kaplar kullanın: ısıyı daha iyi emerler.

• Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

• Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için pişirme süresinin sonunda tatlının en üst noktası üzerine bir kürdan batırın. Hamur yapışmazsa

kürdanla kontrol edildiğinde tatlı pişmiştir.

• Tatlı fırından çıktığında çökerse, bir sonraki sefer ayarlanan sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.

• Tatlılar veya sebzeler pişirirken camda aşırı buhar oluşabilir. Bunu önlemek için pişirme sırasında kapağı birkaç kez çok dikkatli açın.

• Çözülme ve mayalama için tavsiyeler

• Dondurulmuş gıdaları ambalajları olmadan, kapaksız bir kapta fırının ilk rafına koyun.

• Yemeğin üst üste binmesini önleyin.

• Eti çözdürmek için ikinci seviyeye konulan rafı ve bir tepsiyi birinci seviyeye yerleştirin. Bu şekilde çözdürülen gıdadan akan sıvı gıdının kendisinden uzağa akar.

• En narin parçalar alüminyum folyo ile kaplanabilir.

• Başarılı mayalama için fırının tabanına su dolu bir kap konulmalıdır.

Enerjiden tasarruf etmek için

• Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. İçeride birikmiş olan ısı ile kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.

• Sıcaklığın dağılmasını önlemek için kapağı mümkün olduğunca az açın.

• Cihazın içini her zaman temiz tutun.



Kullanım

Piştirme bilgi tablosu

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf konum (şuradan) en alttan	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4	Statik	1	220 - 230	50 - 60
Fırınlanmış makarna	2	Statik	1	220 - 230	40
Fırın dana eti	1.2 Fan destekli statik		2	180 - 190	70 - 80
Dana kaban	1.2 Fan destekli statik		2	180 - 190	70 - 80
Dana pizola	1.2 Fan destekli statik		2	180 - 190	90 - 100
Fırın tavşan	1.2 Fan destekli dairesel	2		180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	1.5 Fan destekli statik		2	180 - 190	80 - 90
Fırın domuz boynu	2 Fan destekli statik		2	180 - 190	190 - 210
Fırın tavuk	1.2 Fan destekli statik		2	190 - 200	60 - 70
					1. yüzey 2. yüzey
Domuz sosisleri		Fan destekli ızgara	3	250 - 280	7 - 9 5 - 6
Domuz pizolasi		Izgara	4	250 - 280	15 5
Hamburgerler		Izgara	4	250 - 280	9 5
Pastırma		Vantilatör destekli ızgara	3	250 - 280	13 3
Somonalı alabalık	1.2 Vantilatör destekli alt kısmı		2	150 - 160	35 - 40
Pizza	1 Statik hava ile destekli		1	250 - 280	6 - 10
Ekmek	1 Dairesel hava ile destekli	2		190 - 200	25 - 30
Focaccia	1 Statik hava ile destekli		2	180 - 190	15 - 20
Halka kek	1 Statik hava ile destekli		2	160	50 - 60
Meyveli tart	1 Statik hava ile destekli		2	160	30 - 35
Kısa hamur	0.5 Statik hava ile destekli		2	160 - 170	20 - 25
Reçel tartları	1.2 Statik hava ile destekli		2	160 - 170	20 - 25
Cennet pastası	1.2 Statik hava ile destekli		2	170	55 - 60
Krem çörekleri	0.8 Statik hava ile destekli		2	150 - 160	40 - 50
Hafif sünger kek	0.8 Dairesel hava ile destekli	2		150 - 160	45 - 50
Pirinç pudingi	1 Statik hava ile destekli		2	160	40 - 50
Brioşlar	0.6 Dairesel hava ile destekli	2		160	25 - 30
Kısa hamurlu bisküviler		Hava ile destekli statik	1-3	160 - 170	16 - 20

Tabloda gösterilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir rehber olarak verilmiştir.



4 Temizlik ve bakımı

4.1 Talimatlar



Yanlış kullanım

Yüzeylerin zarar görme riski

- Ocak temizliği için buhar temizleyici kullanmayın.
- Yüzeyde çelik parçalar veya metal kaplamalar bulunan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyici ürünler kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalarında aşındırıcı veya korozif deterjanlar kullanmayın (örn. toz ürünler, lekesizleyiciler ve metalik süngerler).
- Fırın cam kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü yüzeyi çizebilir ve camın parçalanmasına yol açabilir.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocak tava ayakları, alev yayıcı kabartılar ve brülör kapakları gibi sökülebilir bileşenleri bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.2 Cihazın temizliği

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

Günlük sıradan temizleme

Abrasiv içermeyen veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünler her zaman kullanın.

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

Gıda lekeleri veya artıklar

Yüzeylere zarar verecek metal süngerler veya keskin kazıyıcılar kullanmayın.

Gerekirse ahşap veya plastik mutfak eşyaları yardımıyla normal aşındırıcı olmayan ürünler kullanın. İyice durulayın ve ile kurulayın bir

yumuşak bir bez veya mikrofiber bez.

Fırın içinde şekerli gıdaların (ör. reçel) kalıntılarının oluşmasına izin vermeyin. Çok uzun süre sertleşirlerse fırının mine kaplamasına zarar verebilir.

Pişirme ocak tablası ayakları

Tava ayaklarını çıkarın ve ılık su ve aşındırıcı olmayan bir deterjanla temizleyin. Herhangi bir mineralik tabakayı temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve ocağa geri takın.



Tava ayaklarının alevle sürekli temas etmesi, ısıya maruz kalan bu bölgelerde mine kaplamada zamanla değişikliklere yol açabilir. Bu, bu bileşenin çalışmasına etki etmeyen tamamen doğal bir fenomendir.



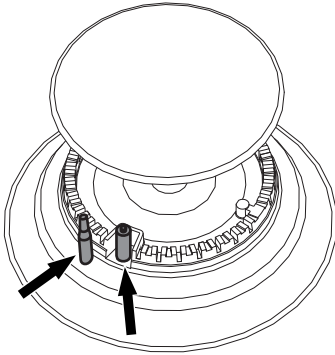
Temizlik ve bakım

Alev yaydırıcı başlıklar ve brülör kapakları

Kolay temizlik için alev yaydırıcı başlıklar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Onları sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir deterjanla yıkın. Herhangi bir mineralleşmeyi dikkatlice çıkarın, tamamen kuruduklarından emin olun. Alev yaydırıcı başlıkları, ilgili brülör kapaklarıyla birlikte yuvalarına doğru konumlandıklarından emin olarak yeniden takın.

Alevlendirme ve termokupullar

Doğru çalışması için alevlendirme cihazları ve termokupullar her zaman tamamen temiz olmalıdır. Sık sık kontrol edin ve gerekirse ıslak bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları ahşap diş fırçası veya iğne ile çıkarın.

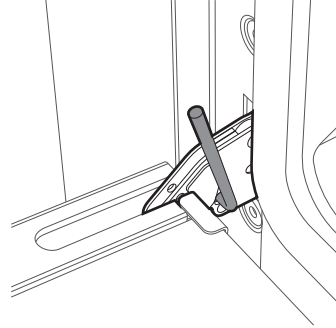


4.3 Kapıyı Çıkarma

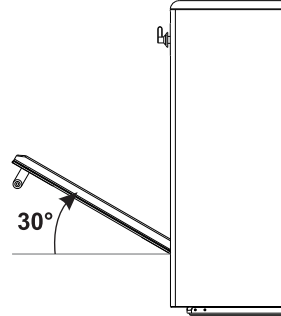
Daha kolay temizlik için kapı çıkarılabilir ve bir bez üzerine konulabilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımlar izlenir:

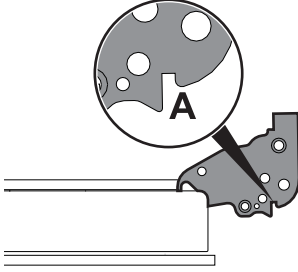
1. Kapıyı tamamen açın ve iki adet resimde belirtilen menteşe deliklerine pimleri sokun.



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



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırın içindeki ilgili bölmelere yerleştirin ve oluklu bölüm A'nın tamamen yuvalara oturduğundan emin olun. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.



4.4 Kapı camını temizleme

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zorlu kir durumunda ıslak bir sünger ve sıradan bir deterjan ile yıkayın.

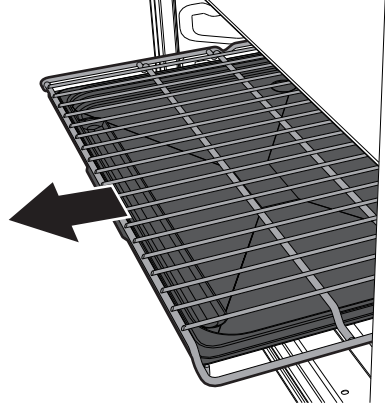


Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanımını öneririz.

4.5 Fırının içini temizleme

En iyi fırın bakımı için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.



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



Fırın, belirli ürünlerin kullanımdan sonra içeride kalan tortuları yakmak için yaklaşık 15-20 dakika en yüksek sıcaklıkta çalıştırılmalıdır.



Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarın.



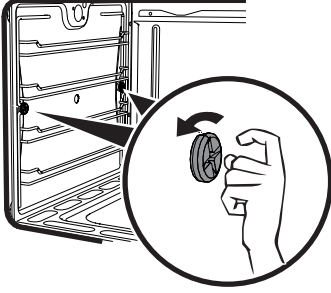
Temizlik ve bakım

raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

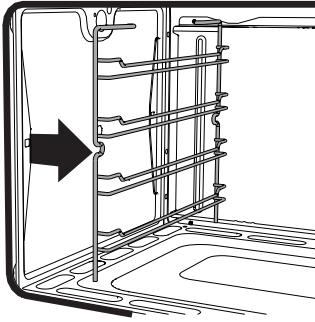
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması yanların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması:

1. Çerçevenin iki sabitleme pimini sökün.



2. Çerçeveyi içeri doğru çekerken çıkarın. Otomatik temizlenen paneller takılıysa çerçeve ile birlikte çıkarılmalıdır.



3. Temizleme işlemi tamamlandığında, yukarıdaki işlemleri tekrarlayarak kılavuz çerçeveleri geri yerine koyun.

4.6 Olağanüstü bakım



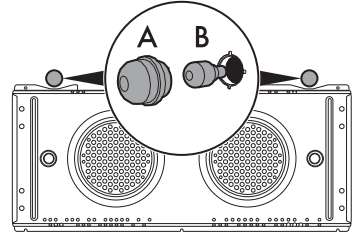
Canlı parçalar

Elektrokütleme tehlikesi

- Elektrik çarpması ihtimalini önlemek için ampulü değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.

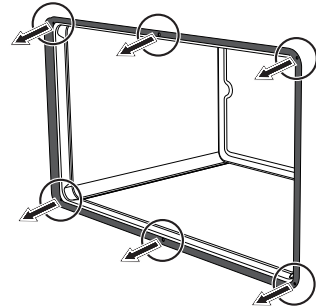
İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi

Kılıf A'yı saat yönünün tersiyle çevirerek ampul korumasını çıkarın ve benzer bir ampul B ile değiştirin. Kılıf A'yı yeniden takın.



Conta çıkarılması

Fırını tam temizlemek için kapı contası çıkarılabilir. Fırının kenarına takmak için dört tarafta kancalar vardır. Kancaları açmak için contanın kenarlarını dışa doğru çekin.

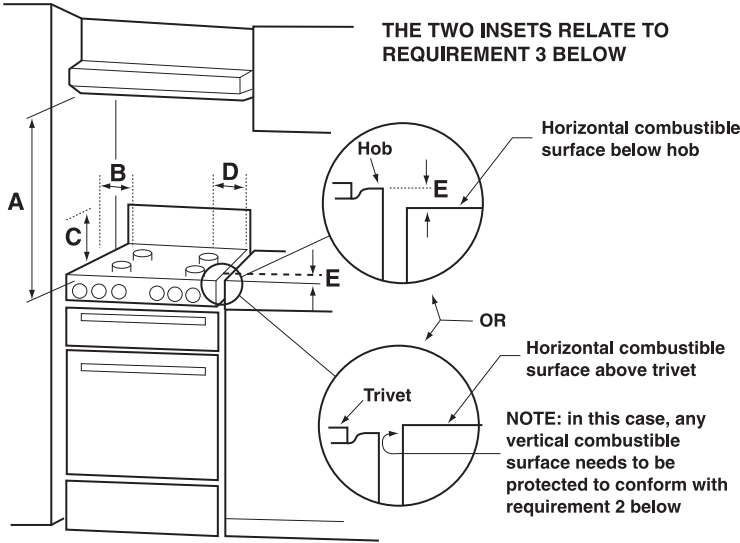


Contaları temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger ve ılık su kullanın. Contalar yumuşak ve elastik olmalıdır.



5 Kurulum

5.1 Ev aletlerinin üstleri ve çevresindeki boşluklar



Bu cihaz bu talimat kılavuzuna, AS/NZS 5601.1 – Gaz kurulumları (kurulum ve boru boyutu), yerel gaz tesis regülasyonları, yerel elektrik regülasyonları, Avustralya İnşaat Kodu ve diğer herhangi bir hükümet otoritesi ile uyumlu olarak yetkili bir kişi tarafından kurulmalıdır.

Ocak yüzeyinin en yüksek kısmı, Bölüm 5.12.1.2'ye uygun olarak pişirme yüzeyinin tamamında korumalı olmalıdır. Ancak herhangi bir yüzeye olan bu açıklık asla 450 mm'den az olamaz.

Gereklilikler

1. Yatay açıklıklar – (Ölçüm A)
Davlumbazlar ve egzoz fanları üretici talimatlarına göre kurulacaktır. Ancak, pişirme cihazının en yüksek kısmı ile davlumbaz arasındaki açıklık hiçbir durumda 600 mm'den az olamaz veya yukarıya doğru egzoz fanı için 750 mm olabilir. Başka herhangi bir aşağı yönlü yanıcı

2. Yan açıklıklar – (Ölçüler B ve C) En yakın brülörün kenarından herhangi bir dik yanabilir yüzeye olan B ölçüsü 200 mm'den az ise, yüzey Bölüm 5.12.1.2'ye göre ispanın üstünde en az 150 mm yüksekliğe kadar korumalıdır (pişirme yüzeyinin tam boyutu için genişlik veya derinlik). Pişirme cihazı bir 'splashback' ile donatılmışsa, koruma

üstü 600 mm'den az olan yüzey

arka duvar gerekli değildir.



Kurulum

3. Ayaklı ve Yükseltilmiş Pişirme Cihazları İçin Ek Gereksinimler – (Ölçüler D ve E) D olan durumda, D'den itibaren mesafe

En yakın brülördeki çevrenin yatay yanıcı yüzeye olan mesafesi 200 mm'den az ise E en az 10 mm veya daha fazla olmalı veya yatay yüzey üçgenin üzerinde olmalıdır. Yukarıdaki eklere bakın.

Notlar

1. Gereklilik 3, alevleri veya pişirme kaplarını cihazın çevresinin ötesine uzatmayacak şekilde tasarlanmış bağımsız veya yükseltilmiş bir pişirme cihazı için geçerli değildir.

2. 'Pişirme yüzeyi', pişirme genellikle gerçekleşen cihazın o kısmı olarak tanımlanır ve üzerinde kontrol düğmelerinin bulunduğu cihaz bölümlerini içermez.

3. Ocak tanımı için madde 1.4.64'e bakınız.

4. Üçgen için tanım için madde 1.4.109'a bakınız.

5. Pişirme cihazlarına yakın konumlandırılan pencerelerin tedbirli olması gerekir. Madde 5.3.4'e bakınız.



Cihaz kurulu olduğunda cihaz bağlantı noktası erişilebilir olmalıdır.

5.2 Gaz bağlantısı



Gaz kaçağı
Patlama tehlikesi

- Herhangi bir işlemten sonra, gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olup olmadığını kontrol edin.

- Gerekirse, mevcut düzenlemelere uygun bir basınç regülatörü kullanın.

- Kurulumun sonunda sabunlu çözelti ile herhangi bir sızıntı olup olmadığını 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 parçalarla temas etmemeli ve herhangi bir şekilde ezilmemelidir.

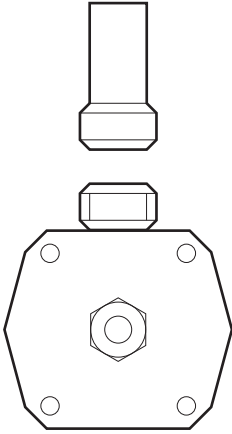
Genel bilgiler

Bu cihaz Doğal Gaz veya ULPG (propan/bütan) ile kurulum için uygundur. İlgili brülör basıncı ve uygun enjektör boyutları için "Brülör ve meme özellikleri tablosu" paragrafına başvurunuz. Cihaz Doğal Gaz'a bağlanacaksa, verilen basınç regülatörü gaz girişine takılmalıdır. Gaz basıncını kontrol etmek için bir test noktası, regülatör ile birlikte veya ULPG (propane) cihazlarda ayrı bir aparat olarak sağlanır.



Cihazın gaz bağlantısının AS5601 gerekliliklerine uygun olması gerekir. Girişte ½" BSP bağlantısı önerilir ve cihaza gaz besleme hattının hizmet veya bağlantının yeterli şekilde yapılabilmesi için yeterli uzunlukta olması gerekmektedir ve şu olmalıdır:

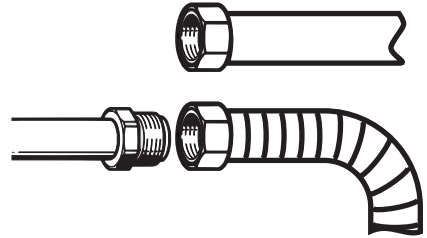
1. tavllanmış bakır boru veya;
2. AS/NZ1869'e göre esnek hortum ve en az Sınıf "B", 10 mm çapında olmalıdır.



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

N.G. Temin edilen regülatör cihazın arkasındaki ½ BSP dişine takılmalıdır. Onaylı manuel bir emniyet vanası kurulmalıdır. Kurulumdan sonra N.G. regülatörü 1.0 kPa'ya kontrol edilmeli ve ayarlanmalıdır.

U.L.P.G. doğrudan giriş bağlantısına bağlanabilir. Basınç 2.75 kPa'da çalıştığından emin olmak için kontrol edilmelidir. Boru hattı ile cihaz arasında basıncın 2.75 kPa'da çalıştığını kontrol etmek amacıyla ayrı bir test noktası bağlantısı kurulmalıdır.



Cihaz, servis ve gerektiğinde cihazın gaz kaynağından kapatılıp sökülebilmesini sağlayacak şekilde kurulum yapılmalıdır. Cihaz işletilmeden önce ilgili tüm parçaların doğru konumda olduğundan emin olun.

Kurulum tamamlandığında, montaj yapan kişi gaz kaçaıklarını kontrol etmeli ve her yanmanın doğru alev için ayrı ayrı test etmelidir. Bütün yanmayaklar bireysel olarak test edildikten sonra hepsini birlikte çalıştırın. Garanti servis çağrıları bu ayarlamaları kapsamaz!

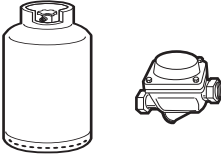


Kurulum

Sıvı gazla bağlantı

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

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

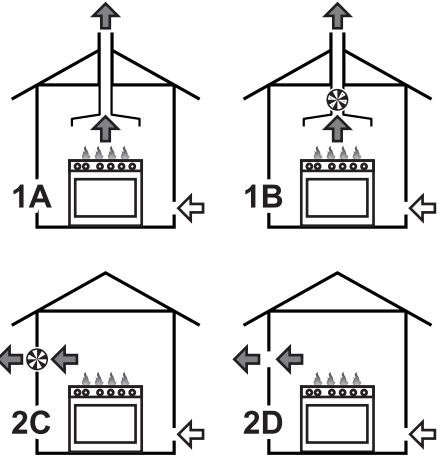


Oda havalandırması

Cihazı içeren odanın yürürlükteki standartlara uygun sürekli bir hava akışına sahip olması gerekir. Cihazın kurulduğu odada, gazın düzenli yanması için gerekli hava akışının ve odanın gerekli hava değişiminin olması gerekir. Ocak, AS/NZS5601 standartlarına göre doğal havalandırmalı odalara kurulmalıdır.

Yanma gazı deşarjı

Yanma gazları güvenilir doğal hava akımı olan bir bacaya bağlı kapaklar veya bir fan çıkartım sistemi ile deşarj edilebilir. Etkili bir çekiş sistemi, yetkili bir uzmanın dikkatli tasarımını gerektirir ve yönetmelik mesafelerine ve konumlarına uymalıdır. Kurulumdan sonra mühendis uygunluk sertifikası vermelidir.



1 Kapak ile egzoz çekimi.

2 Kapaksız egzoz çekimi.

A Tek doğal emme baca.

B Egzoz fanlı tek baca.

C Duvara veya pencereye monte edilmiş bir egzoz fanı ile doğrudan dışarı.

D Duvar aracılığıyla doğrudan dışarı.

←Hava

←Yanma ürünleri

⊗Egzoz fanı



5.3 Farklı gaz türlerine uyum

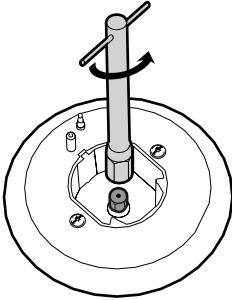


Cihaz, 1.0 kPa basınçta doğalgaza göre ön ayarlı olarak üretilmiştir.

Diğer gaz türleriyle çalışmada yanıcı başlıklar değiştirilmelidir ve gaz musluklarındaki minimum alev ayarlanmalıdır.

Nozzle değişimi

1. Tavayı dayanaklarını, brülör kapaklarını ve alev dağıtıcı başlıkları çıkarın ki brülör muhafazalarına erişin.
2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm lokma anahtar kullanarak nozzles değiştirin (bkz. “Brülör ve nozül özellikleri tablosu”).



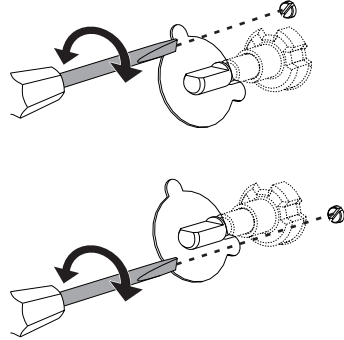
3. Brülörleri doğru konumda yerine takın.

Doğal gaz veya şehir gazı için minimum ayarının ayarlanması

Yakıtı yakın ve minimum konuma getirin. Gaz musluğu sapını çıkarın ve modele bağlı olarak musluk çubuğunun yanındaki ayar vidasını doğru minimum alev elde edilene kadar çevirin.

Düğmeyi tekrar takın ve brülör alevinin istikrarlı olduğundan emin olun.

Düğmeyi maksimumdan minimuma hızlıca çevirin: alev sönmemelidir. Bu işlemi tüm gaz musluklarında tekrarlayın.



LPG için minimum ayarının yapılması

Musluk çubuğunun yanındaki vidasını saat yönünde sonuna kadar sıkın.



Fabrika tarafından ayarlanan gazdan farklı bir gaz kullanıma alındığında, cihazın üzerinde bulunan gaz ayar etiketini yeni gazla uyumlu olandan ile değiştirin. Etiket, nozül paketinin içinde (varsa) yerleştirilmiştir.



Kurulum

Gaz musluklarının yağlanması

Zamanla gaz muslukları çevirmek zorlaşabilir ve tıkanabilir. Temizleyin onları

içinde ve yağlama gresini değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Brülör ve damla nozul özellikleri tablosu

1 LPG 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 voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırınız.
- Kişisel koruyucu ekipman kullanınız.
- Cihaz gerekli elektrik güvenlik standartlarına uygun şekilde topraklanmalıdır.
- Ana güç kaynağını kesiniz.
- Priz ayırmak için kabloları çekmeyiniz.
- En az 90°C sıcaklığa dayanıklı kablolar kullanınız.
- Terminal güç kablolarının vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Izgaradaki özellikleri plakedeki verilere göre kontrol edin.

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

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

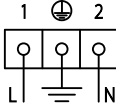
Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayınız.

Toprak bağlantısını diğer kablolardan 20 mm daha uzun bir tel kullanarak yapınız.



Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

- 220-240 V 1N~



3 x 1,5 mm² üç iletkenli kablo kullanın.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitine atıftır.

Sabit bağlantı

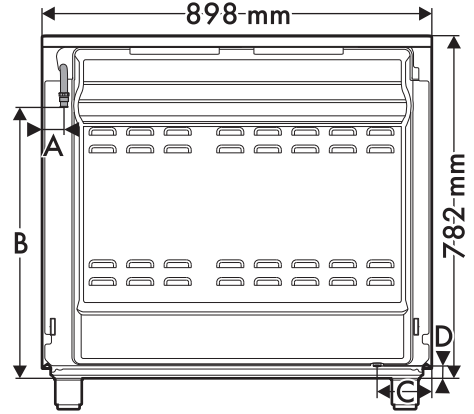
Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak güç hattını çok kutuplu bir sigorta ile donatın. Devre kesici cihaz yakınında ve kolay erişilebilen bir konumda olmalıdır.

Fiş ve priz bağlantısı

Fiş ile priz aynı tipte olduğundan emin olun. Aşırı ısınmaya ve yangın riski oluşturan adaptörler ve köprüler 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

Kısıtlanma yaralanması tehlikesi

- Cihazı bir kişinin yardımıyla mobilyanın içine yerleştirin.



Açık kapiya baskı Cihaza zarar verme riski

- Kurulum sırasında cihazı konumlandırırken, çevirme veya kaldırma için kapı kolunu kullanmayın.
- Cihazı yerine takarken fırın kapağını kaldıraç olarak asla kullanmayın.
- Kapalıyken çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

- Komşu mobilyalardaki veneerler, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar ısıya dayanıklı olmalıdır (en az 90°C olmalıdır).

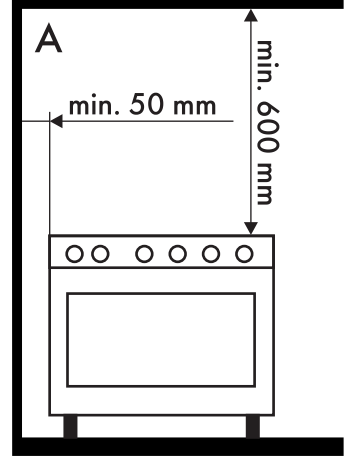
Genel bilgi

Bu cihaz, iş tezgahından en az 50 mm mesafede, görünüşteki A ve C figürlerinde görüldüğü gibi, yanlardan birinin tezgâhtan daha yüksek olması koşuluyla duvarlara monte edilebilir.

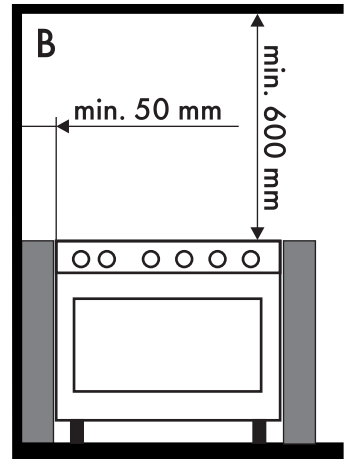
Tezgahın üzerinde konumlandırılan herhangi bir duvar ünitesi en az 600 mm mesafede olmalıdır. Ocak üstüne bir davlumbaz monte edilirse, davlumbaz talimatlarına bakınız.

doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için talimatı kullanın.

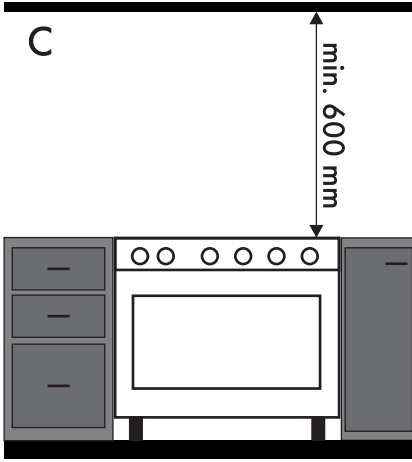
Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:



A - Sınıf 1
(Bağımsız cihaz)



B - Sınıf 2 alt sınıfı 1
(Gömülü cihaz)



C - Sınıf 2 alt sınıf 1
(Gömülü cihaz)



Cihaz yetkili bir teknisyen tarafından ve yürürlükte olan yönetmeliklere uygun olarak kurulmalıdır.



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

Konumlandırma ve düzeltme

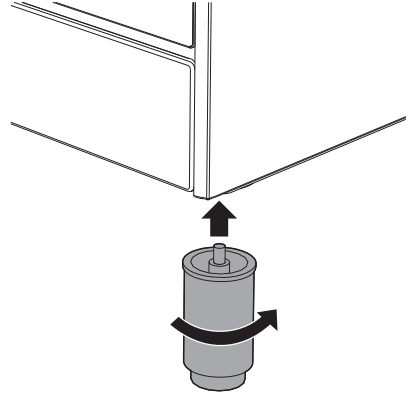


Ağır cihaz

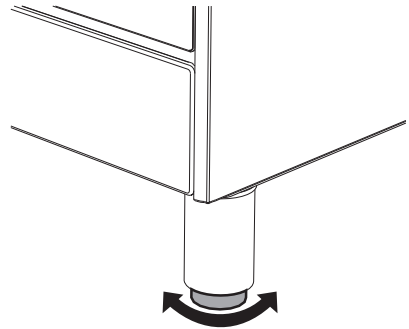
Cihaza zarar verme riski

- Ön ayakları önce takın, sonra arka ayakları.

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



4. Cihaz zemine dengeli oturmalıdır, istikrar için taban ayağının alt kısmını vidalayın veya gevşetin, cihaz zeminde sabit ve düz olana kadar.





Kurulum

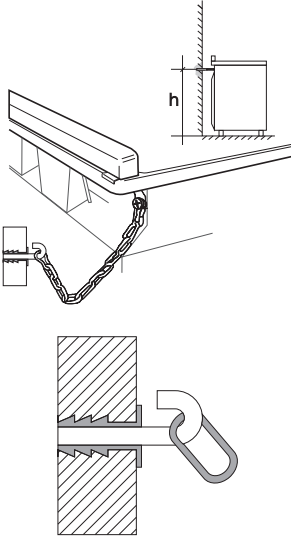
Duvara Monte etme

1. Zinciri ocaga bağlayın
2. Ocakta bulunan zinciri yatay olarak gerin ki diğer uç duvara değsin.

3. Delinecek delik konumunu duvarda işaretleyin.

4. Yuvarh ile deliği delin, duvar fiksörü takın ve zinciri bağlayın.

Zincir konumdayken, ocagı duvara yaslayın ve zincir bağlantılarını azaltarak zincirin gergin kalmasını ve herhangi bir aşırı hareketi önlemesini sağlayın.



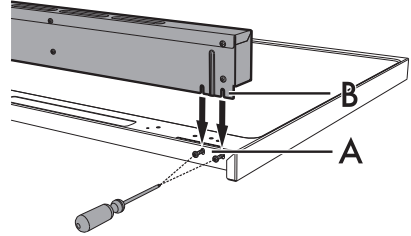
Etek parçanın montajı



Sağlanan etek ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; monte işleminden önce cihazla sabitlenmelidir.

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

1. Tapının arkasındaki 4 vidası (A) tornavida ile gevşetin (her yan için 2 adet).
2. Eteği tezgaha yerleştirin.
3. Etek (B) ile vidalar (A) arasını hizalayın.



4. Önceden gevşetilen 4 vidayı sıkıştırarak eteği tezgaha sabitleyin.



Cihazın öne devrilmesini ve yanlardan hareket etmesini önlemek için zincir uzunluğu uygulanabilir olduğunca kısa tutulmalıdır.



914775353/E