

S M E G

SO4902M1X

Kullanım Kılavuzu

1 Talimatlar	4
1.1 Genel güvenlik talimatları	4
1.2 Üretici sorumluluğu	5
1.3 Cihaz amacı	5
1.4 Bertaraf etme	5
1.5 Tanıtım plakası	6
1.6 Bu kullanıcı kılavuzu	6
1.7 Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı	6
2 Açıklama	7
2.1 Genel açıklama	7
2.2 Pişirme gömülü yüzeyi (ocak)	7
2.3 Kontrol paneli	8
2.4 Diğer parçalar	8
2.5 Mevcut aksesuarlar	9
3 Kullanım	10
3.1 Talimatlar	10
3.2 İlk kullanım	11
3.3 Aksesuarların kullanımı	11
3.4 Ocağın kullanımı	12
3.5 Fırının kullanımı	13
3.6 Saklama bölmesinin kullanımı	14
3.7 Pişirme önerileri	14
4 Temizlik ve bakım	17
4.1 Talimatlar	17
4.2 Cihazın temizlenmesi	17
4.3 Kapağın çıkarılması	18
4.4 Kapak camının temizlenmesi	19
4.5 Fırın içinin temizlenmesi	19
4.6 Olağan dışı bakım	20
5 Kurulum	21
5.1 Ev tipi cihazların üstünde ve çevresinde bırakılması gereken mesafeler	21
5.2 Gaz bağlantısı	22
5.3 Farklı gaz türlerine uyarlama	25
5.4 Elektrik bağlantısı	26
5.5 Konumlandırma	28

Bu el kitabını dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz; bu kılavuz, cihazın estetik ve işlevsel özelliklerini korumak için tüm talimatları içermektedir.

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 parçalar çok ısınır.
- Isıtma elemanlarına kullanım sırasında asla dokunmayın.
- Çocukların güvenli bir mesafede tutulması gerekir, özellikle sürekli gözetim altında değillerse.
- Çocuklar asla cihazla oynamamalıdır.
- Bu cihaz en az 8 yaşında çocuklar ile fiziksel ve zihinsel kapasitesi kısıtlı kişiler veya elektrikli cihazların kullanımında tecrübesiz olanlar tarafından, güvenliklerinden sorumlu yetişkinler gözetiminde veya talimat almış oldukları sürece kullanılabilir.

- Kullanım sırasında metalik nesneleri (bıçaklar, çatallar, kaşıklar ve kapaklar) cihaza yaslamayın.
- Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.
- Bir yangını veya alevleri su ile sövmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın battaniyesi veya uygun bir örtü ile boğmaya çalışın.
- Cihaz, gözetimsiz çocuklar tarafından asla temizlenmemelidir.

- Yetkili personeller mevcut standartlara göre kurulum ve yardım müdahalelerini gerçekleştirir.

- Bu cihazı değiştirmeyin.
- Aleti delici metal nesneleri (çatal, bıçak, tıraşlar) cihazın yuvalarına sokmayın.
- Cihazı kendiniz onamaya veya nitelikli bir teknisyeninin müdahalesi olmadan onamaya çalışmayın.
- Elektrik kablosu zarar görürse derhal teknik destek ile iletişime geçin ve değiştirilecek.

Fırın açık ve hâlâ sıcak iken saklama bölümünü açmayın.

- Fırını kullandıktan sonra saklama bölümündeki öğeler çok sıcak olabilir.

Cihaza zarar verme riski

- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın (ör. toz ürünleri, leke çıkarıcılar ve metal süngerler).
- Rafılar ve tepsiler tamamen durmuş olana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir. Rafın istemeden çıkmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırının arkasına doğru yönlendirilmelidir.



- Ahşap veya plastik aletler kullanın.
- Cihazın üstüne oturmayın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında cihazı asla denetimsiz bırakmayın.
- Pişirme yüzeyinin üstüne asla nesneler bırakmayın.
- Herhangi bir nedenle odaları ısıtmak için cihazı kullanmayın.
- Fırın içindeki önceki pişirme işlemlerinden kalan yiyecek artıklarını veya büyük dökümleri temizleyin.

Bu cihaz için

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

1.2 Tanıtım levhası

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

1.3 Üretici sorumluluğu

Üretici, aşağıdaki sebeplerden dolayı kişilere veya mala verilen zararlar için tüm sorumluluğu reddeder.

- Öngörülen kullanımın dışında cihazın kullanılması;
- Kullanıcı kılavuzundaki hükümlere uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına müdahale etmek;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

1.4 Cihaz amacı

- Bu cihaz ev ortamında yiyecek pişirmek amacıyla tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygunsuz sayılır.
- Cihaz harici zamanlayıcılar veya uzaktan kumanda sistemleri ile çalışacak şekilde tasarlanmamıştır.

1.5 Boşaltma



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

96/EC, 2003/108/EC). Cihaz mevcut Avrupa direktiflerine uygun olarak sağlık ve çevre için tehlikeli olarak kabul edilmesi için yeterli miktarda madde içermez.

Cihazı bertaraf etmek için:

- Güç kablosunu kesin ve fiş ile birlikte çıkarın.



Güç gerilimi

Elektrik çarpması tehlikesi

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



Talimatlar

- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının uygun seçili toplama merkezlerine yönetin veya eşdeğer bir ürün satın alırken, bir birimlik değiş-tokuş esasına göre perakendeciye geri verin.

Cihazlarımız kirliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelerden paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun seçili toplama merkezlerine yönetin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

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

1.6 Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu, cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve kullanım ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcıya ulaşabilir olmalıdır.

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, güvenlik ve nihai bertaraf hakkında genel bilgiler.

Açıklama



Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.

Kullanım



Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgi, pişirme önerileri.

Temizlik ve Bakım



Cihazın düzgün temizliği ve bakımı için bilgiler.

Kurulum



Yetkili Kişi için bilgi: kurulum, işletme ve denetim.



Güvenlik talimatları



Bilgi



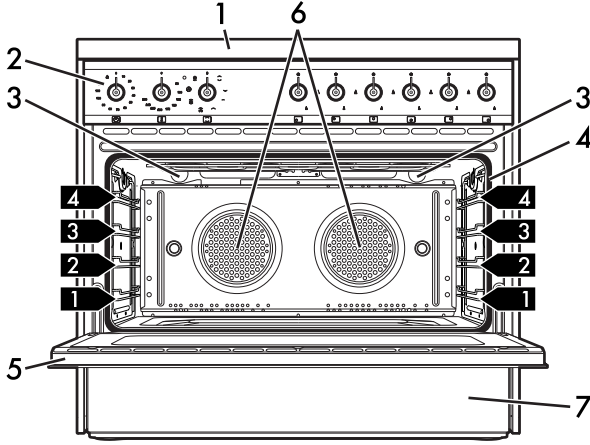
Öneri

1. Kullanım talimatı sırası.

- Tek kullanımlık talimat.

2 Açıklama

2.1 Genel açıklama

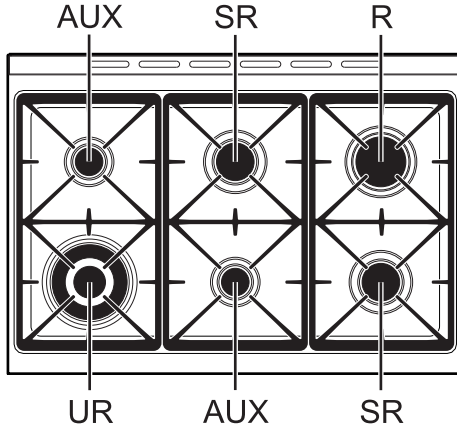


- 1 Pişirme ocağı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Fırın ışığı
- 4 Conta

- 5 Kapı
- 6 Fan
- 7 Saklama bölmesi

1,2,3... Raf/tepsi desteklen frame rafı

2.2 Pişirme ocağı



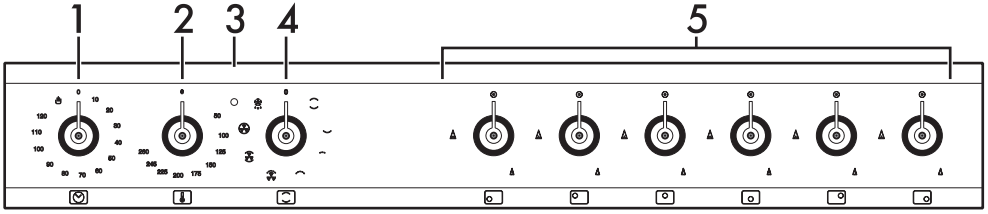
AUX = Yardımcı
SR = Yarı hızlı

R = Hızlı
UR = Ultra hızlı



Açıklama

2.3 Kontrol paneli



Elektromekanik dakikacı zamanlayıcı düğmesi (1)

Bu düğme manuel pişirme veya zamanlayıcının seçilmesine izin verir. Zamanlayıcı, pişirme sonunda fırını otomatik olarak kapatır. Pişirme süresini ayarlamak için düğmeyi istenen konuma ulaşıncaya kadar saat yönünde çevirin ve ardından gerekli pişirme fonksiyonunu ayarlayın. Gösterilen sayılar dakikadır. Ayarlama, bu sayılar arasındaki herhangi bir ara değere de zamanın koyulmasını sağlayacak şekilde kademelidir. Zamanlı pişirme işlemi sonunda bir zil çalar ve 3-4 saniye sonra otomatik olarak kapanır.

Sıcaklık düğmesi (2)

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

Göstergeli ışık (3)

Göstergeli ışık, fırının ısınmakta olduğunu göstermek için yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında kapanır. İçerideki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli biçimde yanıp söner.

Fonksiyon düğmesi (4)

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

Ocak brülörü düğmeleri (5)

Ocakları aydınlatmaya ve ayarlamaya yararlıdır. İlgili brülörleri yakmak için düğmeleri basın ve değeri a'ye göre saat yönünün tersine çevirin. Alevi ayarlamak için düğmeleri maksimum ve minimum ayar arasındaki bölgeye getirin.



Ocakları kapatmak için düğmeleri konumuna geri getirin.

2.4 Diğer parçalar

Fırın rafları

Fırın, tabaklar ve tepsiler için farklı yüksekliklerde raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilir (bkz. 2.1 Genel açıklama).

Soğutma fanı

Fan, fırınları soğutur ve pişirme sırasında devreye girer. Fırın kapısının üstünden sabit bir hava akışı sağlar ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.



İç aydınlatma

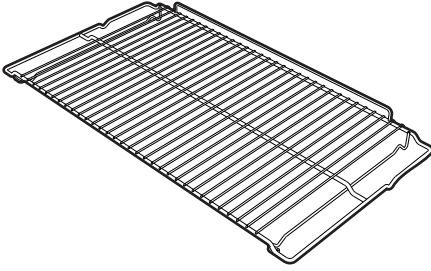
Fırınlarda iç aydınlatması herhangi bir işlev seçildiğinde yanar.

2.5 Mevcut aksesuarlar



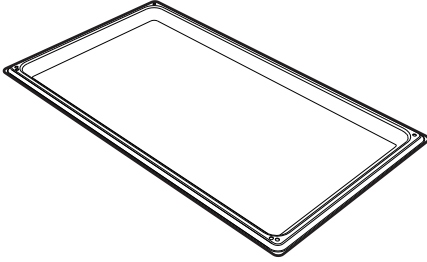
Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte sunulmaz.

Raf



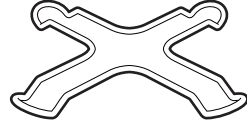
Pişirme kaplarını tutmak için kullanışlıdır.

Tepsi



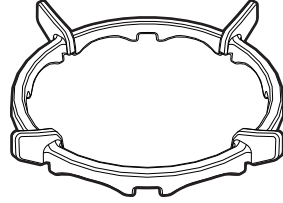
Üstteki raf üzerine yerleştirilen yiyeceklerden yağı toplamak ve turta, pizzalar ile fırınlanmış tatlıları pişirmek için kullanışlıdır.

Kırpma tavası sehpası



Küçük tencereler kullanırken kullanışlıdır.

Wok kırpma tavası sehpası



Bir wok kullanırken kullanışlıdır.



Yemeklerle temas edecek aksesuarlar, güncel mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.



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



Kullan

3 Kullan

3.1 Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içinin yüksek sıcaklığı

Yanık tehlikesi

- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Fırında yiyecekleri taşırken ısıya dayanıklı eldivenlerle ellerinizi koruyun.
- Fırın içindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Küçük çocuklar gözetim altında olmalıdır ki cihazla oynamasınlar.
- Yiyecekleri taşımak veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.



Kötü kullanım

Yanık tehlikesi

- Alev dağıtıcı başlıklarının yuvalarında ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandığından emin olun.
- Yağlar aşırı ısındığında alev alabilir. Çok dikkatli olun.
- Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırındaki ısıtma elemanlarına dokunmamaya dikkat edin.
- Erişilebilir parçalar kullanılırken ısınır. Yanık riskini önlemek için çocuklar uzak tutulmalıdır.



Kötü kullanım

Yüzeyle zarar verme riski

- Fırının tabanını alüminyum veya folyo kağıdı ile kapatmayın.
- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- Tavaları veya tepsileri doğrudan pişirme bölmesinin tabanına yerleştirmeyin.
- Açık kapıyı, iç cam cama tepsi veya tavayı dayandırmak için kullanmayın.
- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.
- Alev dağıtıcı başlıklarının yuvalarında ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandığından emin olun.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocağın sınırları içinde yerleştirilmelidir. Satış sonrası kapaklar veya örtülerle kullanıma uygun değildir.
- Tüm tavalar düzgün, düz tabanlı olmalıdır.
- Sıvı bir şey kaynarak taşarsa veya dökülürse, sahanın tepesindeki fazla kısmı oaktan alın.
- Tavayla tepsi desteği arasına alev kırıcı veya ızgara plakası gibi bir şey yerleştirmeyin.
- Tavayı destekten çıkarmayın ve brülörü wok standı ile kapatmayın, sadece sağlanan wok desteğini kullanın.
- Pan desteğini eğebilecek veya alevin kızdırıcı yüzeye yönelmesini sağlayabilecek büyük tencereler veya ağır yükler kullanmayın.
- Tencereyi brülörün üzerine merkezde konumlandırın ki stabil olsun ve cihazın dışına taşmasın.



Yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Bu cihaz çalışırken çevresinde aerosol püskürtülmemelidir.
- Alet depolama çekmecesinde veya bu cihaza yakın yanıcı maddeler kullanılmamalı veya depolanmamalıdır.
- Yemek pişirirken plastik mutfak eşyaları veya kaplar kullanılmamalıdır.
- Mühürlü teneke kutular veya kaplar fırına konulmamalıdır.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında fırını gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında kullanılmayan tüm tepsileri ve rafları fırın bölümünden çıkarın.
- Bu cihaz deniz araçlarında veya karavanlarda kurulu ise ısıtıcı olarak kullanılmamalıdır.
- Bu cihazı değiştirmeyin.

3.2 İlk kullanım

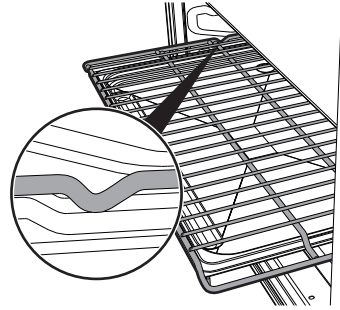
1. Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve pişirme bölmeleri üzerindeki teknik veri plakası hariç tüm etiketleri çıkarın.
3. Cihazdaki bütün aksesuarları çıkarın ve temizleyin (bakım ve temizlik için bkz. 4).
4. Üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için boş fırınları en yüksek sıcaklıkta ısıtın.

3.3 Aksesuarlar

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen durana kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırının geri tarafına doğru yönelmelidir.



Rafları ve tepsileri fırına nazıkkçe sokun ve durana kadar itin.



Ürün işleminden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kez kullanmadan temizleyin.

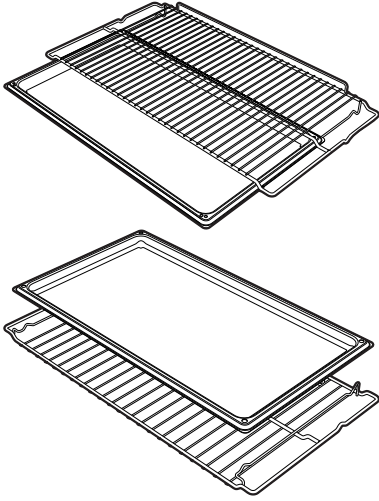
Tepsi rafı

Tepsi iki farklı şekilde kullanılabilir:

- Pişirme sırasında yağ toplamak için tepsinin içindeki raf (düşmeyi önleyen durdurucu yukarı bakacak şekilde).
- Şekerleme, kurabiye, hamur işleri vb. pişirmek için raf üzerinde dinlendirilirken düşmeyi önleyen durdurucu aşağıya bakacak şekilde.

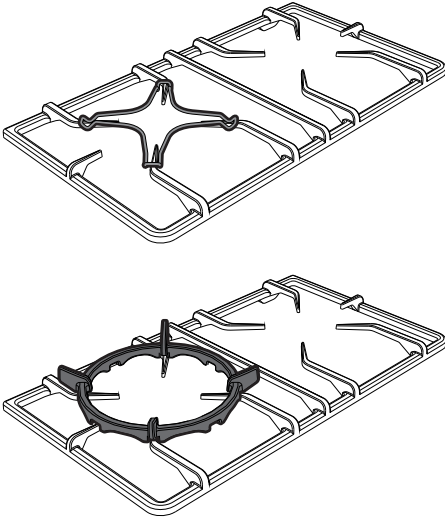


Kullan



İndirme kapakları kaldırma tablası

İndirme kapakları kaldırma tablasının ocakız üzerinde ızgaralar üzerine yerleştirilmesi gerekir. Doğru konumlandırıldığından emin olun.



3.4 Ocak/Lavaş kullanımı

Tüm cihazın kontrolleri ve izleme cihazları ön panelde birlikte bulunur. Her düğmeye bağlı yanıcı, düğmenin yanında gösterilmiştir. Cihaz, elektronik bir ateşleme tertibatı ile donatılmıştır. Sadece düğmeyi basılı tutup düğmeyi saat yönünün tersine en üst yanma simgesine kadar çevirin, brülör yanana kadar. Brülör ilk 15 saniye içinde yanmazsa, düğmeyi açın ve yeniden denemeden önce 60 saniye bekleyin. Ateş yandıktan sonra, termokuplun ısınmasına olanak tanımak için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğme bırakıldığında brülör sönüp gidebilir: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır. Birkaç dakika bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi basılı tutmaya devam edin

daha uzun.



Kaza sonucu kapatma durumunda güvenlik tertibatı devreye girer ve gaz arzını keser, gaz vanası açık olsa bile. Düğmeyi geri alın ve tekrar yakmadan önce en az 60 saniye bekleyin.

Alev dağıtıcı taçlarının ve brülör kapaklarının doğru konumu

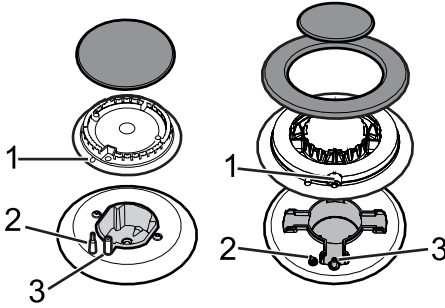
Ocak brülörlerini yakmadan önce alev dağıtıcı taçlarının uygun konumda ve ilgili brülör kapaklarıyla yuvalarına yerleştirilmiş olduğundan emin olun. Alev dağıtıcı taçlarındaki deliklerin



Atomlaştırıcılar ve termokupllarla hizalı (A).

Fonksiyonlar listesi

EN



Statik

Isı aynı anda yukarıdan ve aşağıdan geldiğinden bu sistem belirli türdeki yiyecekler için özellikle uygundur. Geleneksel pişirme, statik pişirme olarak da bilinir ve aynı anda sadece tek bir yemeğin pişirilmesi için uygundur. Tüm çeşit ızgaralar, ekmek ve kekler için mükemmeldir ve özellikle hindi gibi yağlı etler için-örneğin kaz ve ördek- için de uygundur.



Alt

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



Küçük ızgara

Orta elemandan salınan ısı sadece kullanılarak, bu fonksiyon küçük porsiyon et ve balığın kebab, ızgara sebze çeşitleri yanına kullanılan kızarmış sandviçler için ızgara yapılmasını sağlar.



Sirkli Fanlı Izgara

Fanın ürettiği hava, ızgaran tarafından oluşturulan güçlü ısı dalgasını yumuşatır; çok kalın yiyecekleri bile mükemmel şekilde eşit şekilde ızgara yapar. Büyük et parçaları için mükemmeldir (ör. domuz budu).

GÜNIŞİZ için Pratik İpuçları

Daha iyi brülör verimliliği için ve gaz tüketimini en aza indirmek adına kapaklı, brülöre uygun boyutta tencereler kullanın; böylece alevler tencerenin yan taraflarına ulaşmaz. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra, 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 düğmeyle ayarlayın.



Kullanım



Izgara

Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki et için mükemmel ızgara sonuçları verir ve dönüştürücünün (bulunuyorsa) ile birleştğinde pişirme sonunda yiyeceğe eşit kahverengi verir. Sosisler, kaburga ve pastırma için mükemmel. Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarda yiyeceğin eşit ızgara yapılmasını sağlar.



Fanlı statik

Fanın çalışması, geleneksel pişirme ile birleşerek karmaşık tariflerde bile eşit pişirme sağlar. Bisküvi ve kekler için mükemmeldir, hatta birkaç seviyede aynı anda pişirildiğinde bile. (Birden çok seviye pişirme için 2. ve 4. rafları kullanmanızı öneririz.)



Fanlı dairesel

Fanın ve arka plandaki dairesel elemanın birleşimi, aynı sıcaklık ve aynı pişirme türünü gerektirdiği sürece birkaç seviyede farklı yiyecekler pişirmenizi sağlar. Sıcak hava dolaşımı ısıyı anlık ve eşit dağıtır. Örneğin balık, sebzeler ve bisküvileri farklı seviyelerde eşzamanlı olarak pişirmek mümkün olacak; koku ve tatlar karışmadan.

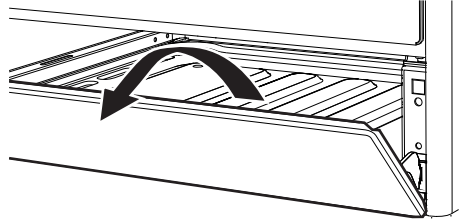


Hızlı çözünme

Fırın içindeki oda sıcaklığı havasının eşit dağılımını sağlamak için bir fanın devreye alınması hızlı çözündürmeyi destekler. Her türlü yiyecek için mükemmeldir.

3.6 Depolama kaptını kullanma

Depolama bölmesi pişiriciğin altında bulunur. Açmak için tutacağı kendinize doğru çekin. Aletleri veya cihazı kullanırken gerekli metal eşyaları saklamak için kullanılabilir.



3.7 Pişirme önerileri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede eşit pişirme elde etmek için fanlı fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı üzerinde aşırı pişmiş, içi ise pişmemiş olabilir).
- Aynı anda daha çok fırın kullanımı nihai pişirme sonuçlarını etkileyebilir.

Et pişirme için öneriler

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



- Etleri kızartırken bir et termometresi kullanın veya bifeği kaşıkla basarak kontrol edin. Sertse pişmiş demektir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ve fan destekli ızgara ile pişirme için tavsiyeler

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulsa bile ızgara yapılabilir.

- Fan destekli ızgara fonksiyonuyla, ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

- Izgara fonksiyonunda, pişirmeyi optimize etmek için sıcaklık düğmesini yaklaşık en yakın değere veya simgesine doğru maksimum değere getirmenizi öneririz.

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

- Izgara sonucunda oluşan sıvıların toplanması için fırın tepsisini birinci alt rafında kullanın.

- Çok fonksiyonlu fırınlar kullanılırken ızgara süreçleri asla 60 dakikadan fazla sürmemelidir; yardımcı fırında 30 dakika.

Tatlılar ve kurabiyeler için pişirme ipuçları

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

- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesine ve kıvamına bağlıdır.

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

çatal/içecek notu olarak, tatlı pişmiştir.

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

- Tatlılar veya sebzeler pişerken cama aşırı yoğunlaşma oluşabilir. Bunu önlemek için pişirme sırasında kapıyı pişirme boyunca birkaç kez çok dikkatlice açın.

Çözünme ve mayalama için tavsiyeler

- Dondurulmuş yiyecekleri ambalajları çıkarmadan kapaksız bir kapta fırının birinci rafına koyun.

- Yiyeceklerin üst üste binmesini önleyin.

- Eti çözdürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş raf ile birinci seviyeye konmuş tepsi kullanın. Bu şekilde çözünürken oluşan sıvı yiyeceğin üzerinden akar.

- En narin parçalar alüminyum folyo ile kapatılabilir.

- Başarılı mayalanma için fırının alt kısmına su dolu bir kap konulmalıdır.

Enerjiden tasarruf etmek için

- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında biriken ısı ile kalan dakikalar boyunca pişirme devam eder.

- Isı kaybını önlemek için kapıyı olabildiğince az açın.

- Cihazın içini her zaman temiz tutun.



Kullanım

Piştirme bilgi tablosu

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Izgara seviyesi konum alttan	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4	Statik	1	220 - 230	50 - 60
Fırında makarna	2	Statik	1	220 - 230	40
Dana rostosu	1.2 Fan destekli statik		2	180 - 190	70 - 80
Domuz filetosu	1.2 Fan destekli statik		2	180 - 190	70 - 80
Domuz omzu	1.2 Fan destekli statik		2	180 - 190	90 - 100
Tavşan rostosu	1.2 Fan destekli dairesel	2		180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	1.5 Fan destekli statik		2	180 - 190	80 - 90
Domuz boyun rostosu	2 Fan destekli statik		2	180 - 190	190 - 210
Tavuk rostosu	1.2 Fan destekli statik		2	190 - 200	60 - 70
					1. yüzey 2. yüzey
Domuz sosisleri		Fan destekli izgara	3	250 - 280	7 - 9 5 - 6
Domuz pirzolası		Izgara	4	250 - 280	15 5
Hamburgerler		Izgara	4	250 - 280	9 5
Pastırma		Fırında fanlı izgara	3	250 - 280	13 3
Somon alabalığı	1.2 Alt fanlı alt kısım		2	150 - 160	35 - 40
Pizza	1 Statik fanlı çalıştırma		1	250 - 280	6 - 10
Ekmek	1 Dairesel fanlı	2		190 - 200	25 - 30
Focaccia	1 Statik fanlı çalıştırma		2	180 - 190	15 - 20
Halka kek	1 Statik fanlı çalıştırma		2	160	50 - 60
Meyve turta	1 Statik fanlı çalıştırma		2	160	30 - 35
Kısa hamur	0.5 Statik fanlı çalıştırma		2	160 - 170	20 - 25
Reçelli turta	1.2 Statik fanlı çalıştırma		2	160 - 170	20 - 25
Cennet pastası	1.2 Statik fanlı çalıştırma		2	170	55 - 60
Krema kafesi	0.8 Statik fanlı çalıştırma		2	150 - 160	40 - 50
Hafif sünger kek	0.8 Dairesel fanlı	2		150 - 160	45 - 50
Pudingli pirinç	1 Statik fanlı çalıştırma		2	160	40 - 50
Brioşlar	0.6 Dairesel fanlı	2		160	25 - 30
Kısa hamur bisküvileri		Statik fanlı çalıştırma	1-3	160 - 170	16 - 20

Tabloya gösterilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemektedir ve sadece bir kılavuz olarak sağlanmıştır.



4 Temizlik ve bakımı

4.1 Talimatlar



Kullanım hatası

Yüzeylere zarar verme riski

- Fırını temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Yüzeydeki çelik parçalar veya metalik kaplamalı parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalar üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın (ör. toz ürünler, lekə gidericiler ve metal süngerler).
- Fırın cam kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın, çünkü yüzeyi çizebilir ve camın parçalanmasına neden olabilir.
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Ocak sapları, alev yayma başlıkları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir bileşenleri bulaşık makinesinde yıkamayın.

4.2 Cihazı temizleme

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

Günlük sıradan temizlik

Abrasiv içermeyen veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünleri her zaman kullanın.

Ürünü nemli bir bezin üzerine dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bez ile kurulayın.

Gıda lekeleri veya artıklar

Yüzeyleri zarar verecek metal süngerler veya keskin kazıyıcılar kullanmayın.

Gerekirse ahşap veya plastik aletlerin yardımıyla sıradan aşındırıcı olmayan ürünler kullanın. İyice durulayın ve ile kurulayın

yumuşak bir bez veya mikrofiber bez.

Jöle gibi şekerli yiyeceklerin kalıntılarını fırının içinde kurumasına izin vermeyin.

Çok uzun süre kurumasına bırakılırsa fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.

Ocak sapları ayakları

Tencere saplarını çıkarın ve ılık su ile aşındırıcı olmayan bir deterjanla temizleyin. Herhangi bir tortuyu temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve ocaya geri koyun.



Tencere saplarının alev ile sürekli temas halinde olması, ısıya maruz kalan bu parçalarda enamel kaplamasında zamanla değişikliklere yol açabilir. Bu, bileşenin çalışmasını etkilemeyen tamamen doğal bir olaydır.



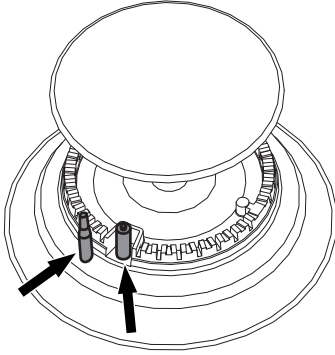
Temizlik ve bakım

Alev yayıcı başlıkları ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev yayıcı başlıklar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Sıcak su ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkın. Herhangi bir kireci dikkatlice temizleyin, ardından tamamen kuruduklarından emin olun. Alev yayıcı başlıkları, kendi yuvalarına ve ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olarak yeniden takın.

Ateşleyiciler ve termoküpler

Doğru çalışması için ateşleyiciler ve termoküpler daima temiz olmalıdır. Sık sık kontrol edin ve gerekirse nemli bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları ahşap bir kürdan veya iğneyle çıkarın.

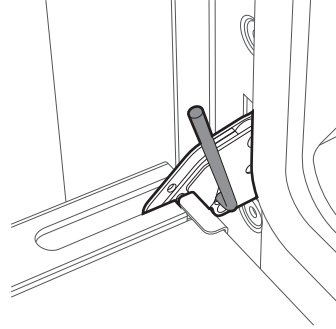


4.3 Kapıyı çıkarma

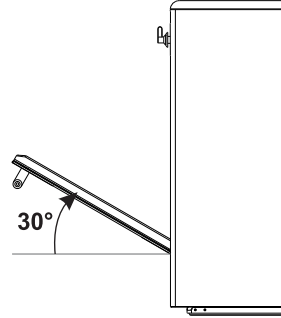
Daha kolay temizlik için kapı çıkarılabilir ve bir beze konulabilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin: 1. Kapıyı tamamen açın ve iki adet şu deliklere yerleştirin

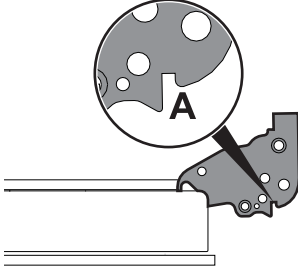
şekilde gösterilen menteşelerin deliklerine pimleri yerleştirin.



2. Kapıyı iki yanında iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açıyla kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin ve A tırtıklı bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun. Kapıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.



4.4 Kapı camının temizlenmesi

Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Zor kirlerde, nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

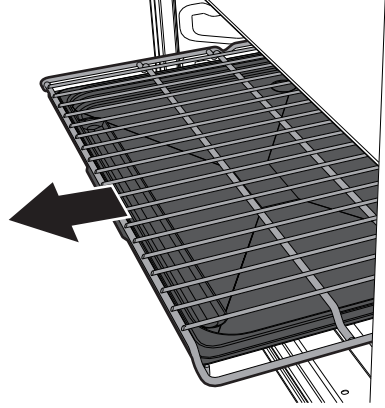


Üretici tarafından dağıtılan temizlik ürünlerinin kullanılmasını öneririz.

4.5 Fırının içinin temizlenmesi

En iyi fırın bakımı için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın.



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



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



Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarın.



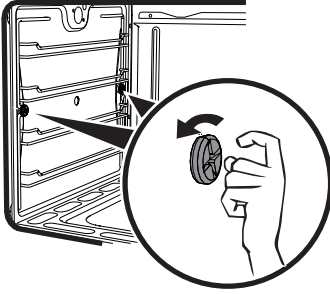
Temizlik ve bakım

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak

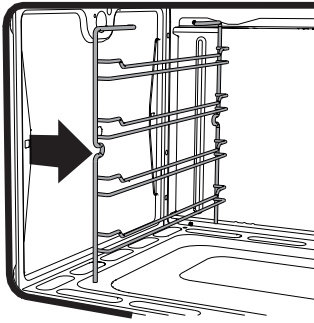
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkararak:

1. Çerçevenin iki sabitleme vidasını sökün.



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



3. Temizleme tamamlandıktan sonra yukarıdaki işlemleri tekrarlayarak kılavuz çerçeveleri tekrar yerine koyun.

4.6 Olağanüstü bakım



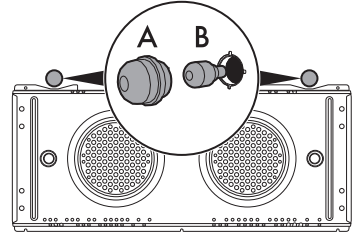
Canlı parçalar

Elektrik çarpması tehlikesi

- Ampulü değiştirmeden önce cihaz kapalı olduğundan emin olun ve elektrik çarpması ihtimalini önleyin.

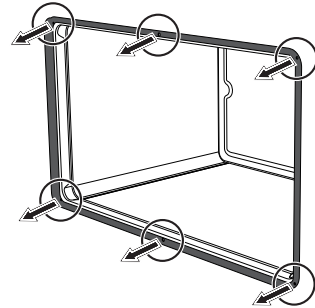
İç aydınlatma ampulünü değiştirme

Koruyucu A'yı saat yönünün tersine çevirerek çıkarın ve B ampulünü benzer bir ampulle değiştirin. Koruyucu A'yı yeniden takın.



Conta çıkarmak

Fırını kapsamlı temizlemek için kapı contasını çıkarmak mümkündür. Fırının kenarına monte etmek için dört tarafta kancalar vardır. Conta kenarlarını dışa doğru çekerek kancaları çıkartın.

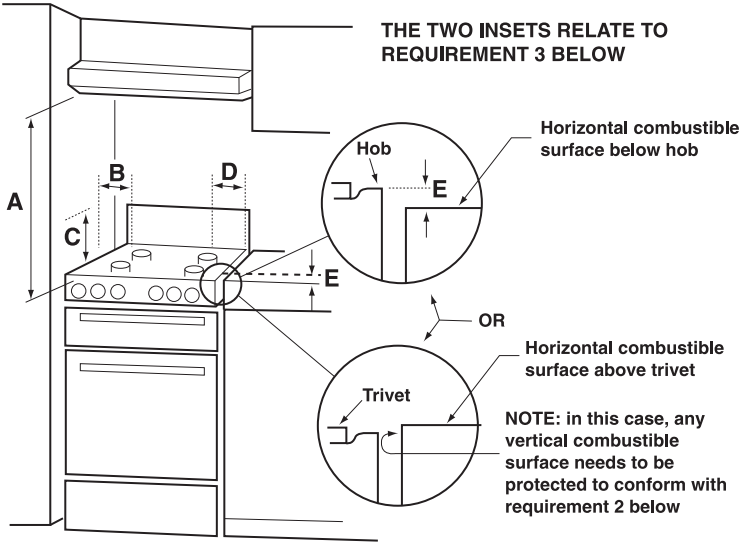


Contaların temiz kalması için aşındırıcı olmayan bir sünger ve ılık su kullanın. Contalar yumuşak ve esnek olmalıdır.



5 Kurulum

5.1 Ev tipi cihazların üstü ve çevresinde açıklıklar



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

ocak takımının en yüksek kısmı, 5.12.1.2 Maddesi uyarınca pişirme yüzeyi alanının tam genişliği ve derinliği boyunca korunmalıdır. Ancak, hiçbir durumda herhangi bir yüzeye olan bu açıklık 450 mm'den az olamaz.

Gereksinimler

1. Üstten açıklıklar – (Ölçüm A) Aspiratör davlumbazlar ve aspiratör fanlar, üreticinin talimatlarına uygun olarak kurulmalıdır. Ancak, hiçbir durumda pişirme cihazının ocağının en yüksek kısmı ile bir aspiratör davlumbaz arasındaki açıklık 600 mm'den az olamaz veya tavandan egzoz fanı için 750 mm'den az olamaz. Başka herhangi bir aşağıya bakan yanıcı

2. Yan açıklıklar – (Ölçümler B & C) En yakın brülörün çevresinden herhangi bir dikey yanıcı yüzeye ölçülen B değeri 200 mm'den az ise, yüzey 5.12.1.2 Maddesi uyarınca C yüksekliğine kadar; pişirme yüzeyi alanının tam boyutu (genişlik veya derinlik) için ocağın üstünden en az 150 mm yukarıda korunmalıdır. Pişirme cihazı bir 'splashback' ile donatılmışsa,

arka duvar gerekli değildir.

zeminden 600 mm'den daha düşük



Kurulum

3. Özgür ayakta duran ve Yükseltilmiş Pişirme Cihazları için Ek Gereklilikler – (Ölçüler D ve E) Burada D, en yakın brülörün yatay yanıcı yüzeyden olan mesafesidir.

En yakın brülörün periyeri yatay yanıcı yüzeyden 200 mm'den az ise, E 10 mm veya daha fazla olmalı ya da yatay yüzey trivet'in üzerinde olmalıdır. Yukarıdaki eklere bakın.

Notlar

1. Şart 3, alevleri veya pişirme kaplarını cihazın çevresinin ötesine uzatmaması için tasarlanmış özgür duran veya yükseltilmiş bir pişirme cihazına uygulanmaz.

2. 'Pişirme yüzey alanı', pişirme işleminin normal olarak gerçekleştiği cihazın o kısmı olarak tanımlanır ve kontrol düğmelerini içeren bölümleri içermez.

3. Ocak istasyonu tanımı için bkz. Madde 1.4.64.

4. Trivet tanımı için bkz. Madde 1.4.109.

5. Pişirme cihazlarına yakın konumlarda pencere tedbirleri düşünülmelidir. Madde 5.3.4'e bakın.



Cihaz bağlantı noktası, cihaz kurulu iken 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 düzenlemelere uyan bir basınç regülatörü kullanın.
- Kurulum sonunda, sızdırmazlıkları sabunlu çözelti ile kontrol edin, asla alevle değil.
- Esnek hortum ile kurulum, boru uzunluğunun tamamen uzatıldığında 1,2 metreyi aşmamasını sağlayacak şekilde yapılmalıdır; hortumların hareketli parçalarla temas etmediğinden ve herhangi bir şekilde ezilmediğinden emin olun.
- Hortumlar hareketli parçalarla temas etmemeli ve hiçbir şekilde ezilmemelidir.

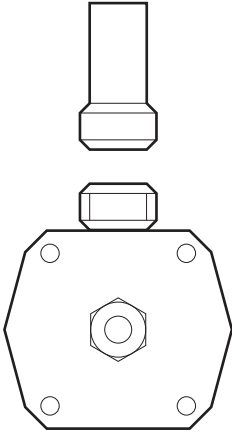
Genel bilgiler

Bu cihaz Doğal Gaz veya ULPG (propan/bütan) ile kurulumu uygundur. İlgili brülör basıncı ve uygun enjektör boyutları için "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) cihazlar için ayrı bir fitting olarak sağlanır.



Cihazın gaz beslemesine bağlantısı AS5601 gerekliliklerine uygun olmalıdır. Girişte ½" BSP konnektörü önerilir ve cihazın gaz besleme hattı hizmet için veya bağlantı sökülmesi amacıyla yeterli geri çekme sağlayacak kadar uzun olmalıdır:

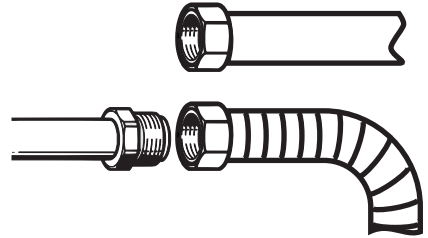
1. tavllanmış bakır boru veya;
2. AS/NZ1869'a göre esnek hortum ve en az Sınıf "B", 10 mm çapa sahip olmalıdır.



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

N.G. Sağlanan regülatör cihazın arkasındaki ½ BSP dişine takılmalıdır. Onaylı manuel emniyet vanası kurulmalıdır. Kurulumdan sonra N.G. regülatörü 1.0 kPa'ye ayarlanmalı ve kontrol edilmelidir.

U.L.P.G. doğrudan giriş bağlantısına bağlanabilir. Basınç 2.75 kPa'da çalıştığından emin olmak için kontrol edilmelidir. Boru hattı ile cihaz arasında ayrı bir test noktası fittingi kurulmalı ve basınç 2.75 kPa'da çalıştığından emin olmak için test edilmelidir.



Cihaz, servis için gaz kesilmesi ve cihazın gaz kaynağından ayrılması için olarak sağlayacak şekilde kurulmalıdır. Cihaz çalıştırılmadan önce ilgili tüm parçaların doğru konumda olduğundan emin olun.

Kurulum tamamlandığında, yüklenici GAZ sızıntılarını kontrol etmeli ve her bir ocağın doğru alev için bağımsız olarak test edilmesini sağlamalıdır. Tüm ocaklar ayrı ayrı test edildikten sonra hepsi bir arada açılmalıdır. Garantili servis çağrıları bu ayarlamaları kapsamaz!

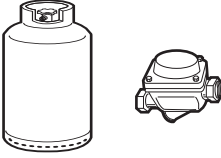


Kurulum

Likit gaz bağlantısı

Güncel yönetmeliklere göre yönergelere uygun olarak basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpüne bağlantıyı yapın.

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

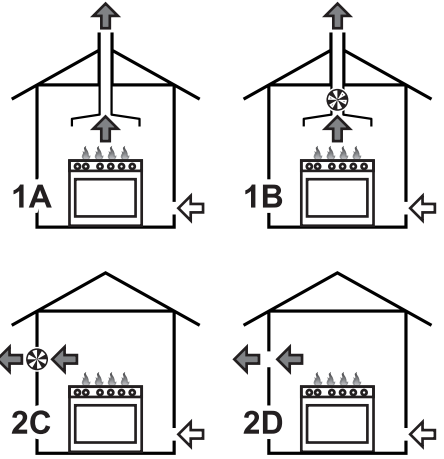


Oda havalandırması

Cihazı içeren oda, yürürlükteki standartlara uygun sürekli bir hava girişi olmalıdır. Cihazın kurulu olduğu oda, gazın düzenli yanması için gerekli olan yeterli hava akışına ve odadaki gerekli hava değişimine sahip olmalıdır. Ocak, AS/NZS5601 standart regülasyonlarına göre doğal havalandırmalı odalara monte edilmelidir.

Yanma gazı deşarjı

Yanma gazları, güvenilir doğal çekişe sahip bir bacaya bağlı davlumbazlar veya bir fanlı egzoz sistemiyle atılabilir. Etkili bir egzoz sistemi için yetkili bir uzmanın özenli tasarımı gerekir ve düzenlemeye uygun mesafe ve konumlara uyulmalıdır. Kurulumdan sonra mühendis uygunluk sertifikası düzenlemelidir.



1 Davlumbaz ile egzoz

2 Davlumbaz olmadan egzoz

A Tek doğal çekişli baca.

B Vakumlu fanlı tek baca.

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

D Dışarıya duvar üzerinden doğrudan.

← Hava

← Yanma ürünleri

⊗ Egzoz fanı



5.3 Gaz türlerine uyum sağlama

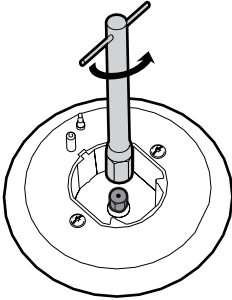


Cihaz, 1.0 kPa basınçta doğal gaz için ön ayarlı.

Başka gaz türleri ile çalışmada brülör nozulları değiştirilmelidir ve gaz valflerindeki minimum alev ayarlanmalıdır.

Nozul değişimi

1. Brülör muhafazalarını erişilebilir yapmak için tava desteğini, brülör kapaklarını ve alevleyen yayı başlıklarını çıkarın.
2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm soket anahtar kullanarak nozul değiştirin (bkz. "Brülör ve nozul özellikleri tablosu").



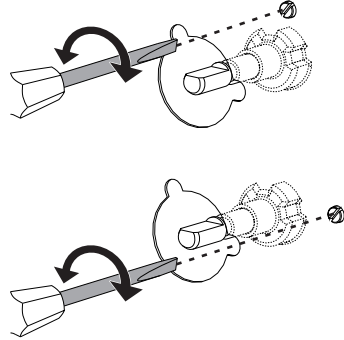
3. Brülörleri doğru konumda yerine takın.

Doğal gaz veya şehir gazı için minimum ayarın ayarlanması

Brülörü yakın ve minimum konuma getir. Gaz vanası düğmesini çıkart ve vana kollu yanındaki ayar vidasını (model depending) nayız/ayarla kadar döndürün doğru minimum alev elde edilene kadar.

Düğmeyi tekrar takın ve brülör alevinin kararlı olduğundan emin olun.

Düğmeyi maksimumdan minimum konuma hızlıca çevirin: alev sönmemelidir. Bu işlemi tüm gaz vanalarında tekrarlayın.



LPG için minimum ayarın ayarlanması

Vanayı kollunun yanındaki vidayı saat yönünde tamamen sıkın.



Fabrikada orijinal olarak ayarlanan gazdan farklı bir gaz için ayarlamaadan sonra, cihaz üzerine sabitlenen gaz ayar etiketini yeni gazla uyumlu olan etiketle değiştirin. Etiket, nozul paketinin içinde (varsa) yerleştirilmiştir.



Kurulum

Gaz musluklarının yağlanması

Zamanla gaz muslukları çevirmekte zorlaşabilir ve tıkanabilir. Temizleyin.

içeriden yağlayın ve yağlama yağını değiştirin.



Gaz musluklarının yağlanması özel bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Yanmamız 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 voltajı

Elektrik çarpması tehlikesi

- Elektrik bağlantısını yetkili teknik personel tarafından yaptırın.
- Kişisel koruyucu ekipman kullanın.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- Ana güç kaynağını kesin.
- Prizi çıkarmak için kabloyu çekmeyin.
- En az 90°C sıcaklığa dayanabilen kablolar kullanın.
- Uç bağlantı tellerinin uç vida somunlarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.

Genel bilgiler

Izgaranın özelliklerini plaka üzerindeki verilere karşı kontrol edin.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan tanımlama plakası cihaz üzerinde görünür konumdadır.

Tanımlama plakası kopyası Broşürde dahil edilmiştir. Yan yüzeye veya bu kullanıcı kılavuzuna uygulanmalıdır.

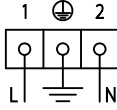
Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın.

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 çekirdekli bir kablo kullanın.



Yukarıda belirtilen değerler iç iletkenin kesitiyle ilgilidir.

Sabit bağlantı

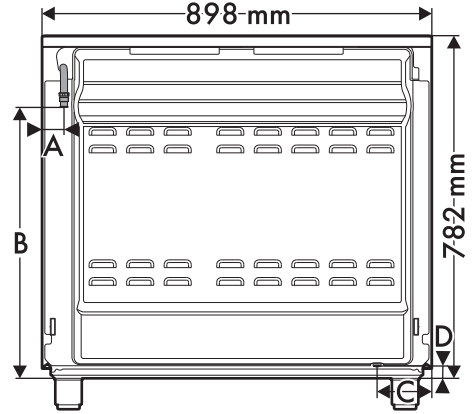
Güç hattını kurulum yönetmeliklerine uygun olarak çok kutuplu bir devre kesici ile bağlantılayın. Devre kesici cihazın yakınında ve kolay erişilebilir bir konumda olmalıdır.

fiş ve priz ile bağlantı

FİŞ ve priz aynı tipte olduğundan emin olun. Aşırı ısınmaya ve yanık riskine yol açabilecek adaptör ve şöntlerin kullanımından kaçının.

Genel ölçüler

Gaz ve elektrik bağlantı noktalarının konumu.



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



Kurulum

5.5 Konumlandırma



Ağır cihaz

Kırılma yaralanması tehlikesi

- Cihazı, mobilya parçasına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.



Açık kapı üzerindeki baskı Cihaza zarar verme riski

- Kurulum sırasında cihazı konumlandırırken, kapı kolunu kullanarak bu cihazı kaldırmayın veya hareket ettirmeyin.
- Kurarken fırın kapağını cihazı yerine yerleştirmek için kaldırmak amacıyla asla kullanmayın.
- Açıkken fırın kapağına aşırı baskı uygulamaktan kaçının.



Cihaz çalışırken ısı üretimi Yangın riski

- Komşu mobilyalarda kaplamalar, yapıştırıcılar veya plastik kaplamalar sıcaklık dayanıklı olmalıdır (90°C'den az olmamalı).

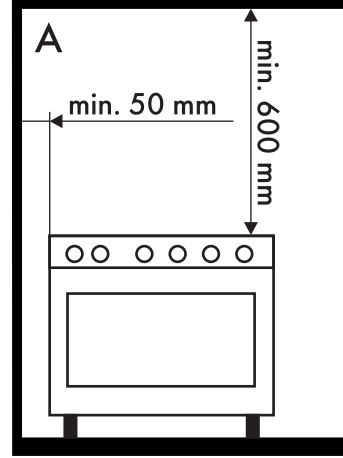
Genel bilgiler

Bu cihaz, çalışma tezgahının yanında duvara kurulabilir; duvardan en az 50 mm mesafede ve bir duvar tezgahın üzerinde daha yüksek olmalıdır; bu, kurulum sınıflarına ait Şekiller A ve C'de gösterilmiştir.

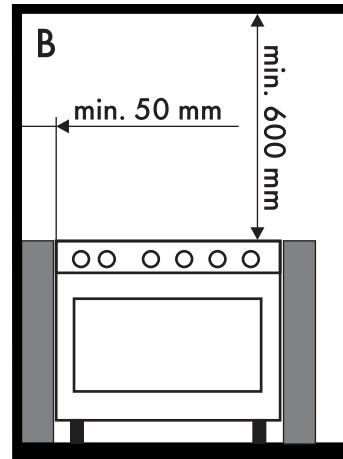
Tezgahın üzerindeki herhangi bir duvar ünitesi en az 600 mm mesafede olmalıdır. Ocağın üzerinde bir davlumbaz kuruluysa, davlumbaz talimatlarına bakınız.

doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için kılavuz.

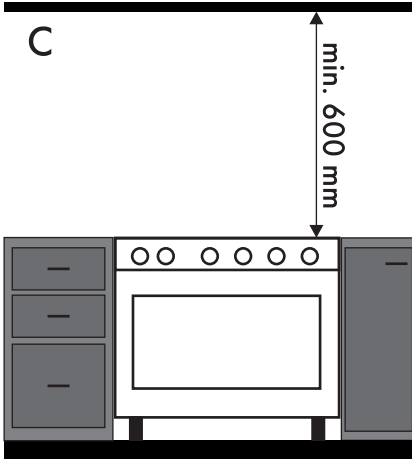
Kurulum tipine bağlı olarak, bu cihaz sınıflara aittir:



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 yönetmeliklere uygun olarak kurulmalıdır.



Cihaz yükseltilmiş bir platforma kurulmuşsa, uygun montaj donanımları ile sabitleyin. **BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.**

Konumlandırma ve seviyelendirme

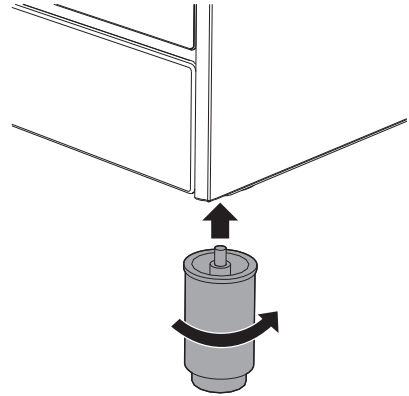


Ağır cihaz

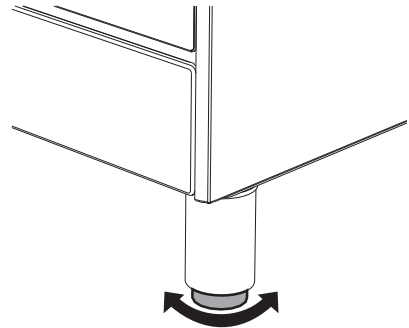
Cihaza zarar verme riski

- Ön ayakları önce takın, sonra arka ayakları takın.

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



4. Cihaz zemine dengeli oturmalıdır ki istikrar sağlansın. Cıvataları sıkın ya da alt ayağın alt kısmını gevşetin; cihaz zeminde sabit ve düz olsun.



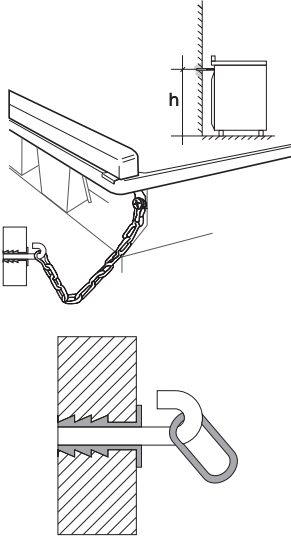


Kurulum

Duvara sabitleme

1. Zinciri soba ile birleştirin
2. Soba ile bağlantılı zinciri yatay olarak germeyi sağlayın ki diğer uç duvara değsin.
3. Delinecek delğin konumunu duvara işaretleyin.
4. Delik açın, duvar dübünü yerleştirin ve zinciri takın.

Zincir konumdayken, ocağı duvara doğru itin ve zincir bağlantılarını azaltarak zinciri gergin tutun ki herhangi bir fazla hareket engellenmiş olsun.



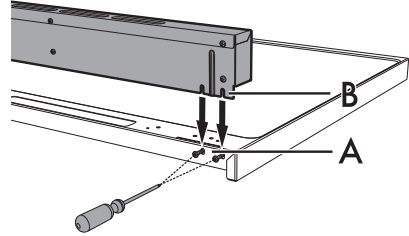
Etek Montajı



Sağlanan etek, ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

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

1. Tornavida kullanarak ocak arkasındaki 4 vidası (her taraf için 2) gevşetin.
2. Etekleri tezgaha yerleştirin.
3. Etek üzerindeki yuvaları (B) başlıklar (A) ile hizalayın.



4. Önceden gevşetilen 4 vidasını sıkıştırarak eteği tezgaha sabitleyin.



Cihazın öne doğru eğilmesini ve ayrıca yanlara kaymasını önlemek için zincir uzunluğu mümkün olduğunca kısa tutulmalıdır.



914775353/E