

S M E G

TR103IBL2

Kullanım Kılavuzu

TEDBİRLER	32	Ocakin Kullanılması	43
Genel güvenlik talimatları	32	Depolama bölmesinin kullanımı (nerede bulunmaktadır)	45
Kurulum	36	Fırının Kullanımı	46
Cihazın amacı	37	Dijital programlayıcı	47
Bu kullanıcı kılavuzu	38	Pişirme tavsiyeleri	48
Üreticinin sorumluluğu	38	Çok fonksiyonlu fırın için pişirme bilgileri tablosu	49
Tanımlama plaka	38	Yardımcı fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Atık Yönetimi	38	Dikey fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Avrupa Denetim Otoriteleri için Bilgi	38	TEMİZLİK VE BAKIM	51
Enerji verimliliği teknik verileri	38	Cihazın temizlenmesi	51
Enerjiden tasarruf etmek için	38	Cam-seramik ocağın temizlenmesi	51
Kapalı/bekleme durumunda güç tüketimine ilişkin bilgiler-moda göre	39	Düğmeler	51
Işık kaynakları	39	Fırın kapağının temizlenmesi	51
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	39	Fırın içinin temizlenmesi	53
AÇIKLAMA	39	Fırın üst rafının temizlenmesi (yalnızca bazı model/boşluklar için)	54
Genel açıklama	39	Buharlı Temizleme (yalnızca bazı modellerde)	54
Ocak	40	Olağan dışı bakım	55
Kontrol paneli	41	KURULUM	56
Diğer bölümler	41	Konumlandırma	56
Aksesuarlar	42	Elektrik bağlantısı	58
KULLANIM	42	Montaj için talimatlar	58
Ön işlemler	42		
Aksesuarların kullanılması	43		

Cihazın estetik ve fonksiyonel niteliklerini korumak için tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı tavsiye ederiz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzakta tutun.

- Cihaz kullanılırken çok ısınır. Fırın içindeki ısıtma elemanlarına asla dokunmayın.

- Fırında yiyecekleri taşırken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.

- Ateşi veya alevleri suyla söndürmeye kalkmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya diğer uygun bir kapakla boğun.

- Bu cihaz sadece 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi azaltılmış kişiler veya elektrikli cihazları kullanma deneyimi eksik olan kişiler tarafından, gözetim altında veya güvenli kullanım talimatları almış olmaları şartıyla kullanılabilir.

- cihaz ve onunla ilişkili tehlikeler hakkında.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- 8 yaşından küçük çocukları, sürekli gözetim altında değilse güvenli bir mesafede tutun.
- Cihaz kullanımdayken 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Boş tencereleri ısıtma yüzeyinin üzerine koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Kullanımdan sonra pişirme bölgeleri kapatıldıktan belirli bir süre daha sıcak kalır. Ocak yüzeylerine dokunmayın.
- Pişirme işlemi her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa süreli bir pişirme işlemi sürekli olarak izlenmelidir.
- UYARI: Pişirme sırasında yağ içeren yiyeceği gözetimsiz bırakmak tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. YANGINI SU İLE SÖNDÜRMEYE ÇALIŞMAYIN. Cihazı kapatın ve alevleri örneğin bir kapak veya battaniye ile boğarak söndürün.
- Isıtmak için Booster ve/ veya Double Booster işlevlerini (varsa) kullanmayın

- yağlar veya yağlar. Yangın tehlikesi.
- Tabak veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri ocak yüzeyinin üzerine koymayın; pişirme sırasında tutmayın; aşırı ısınabilirler.
- Kapalı teneke kutularda veya kaplarda ya da plastik kaplarda yemek pişirmeyin.
- Sivri metal nesneleri (çatal-bıçak veya mutfak gereçleri) cihazdaki yuvalara yerleştirmeyin.
- Cihazın yakınında yanıcı maddeler kullanmayın veya saklamayın.
- Çok sıcak tepsilerin üzerine suyu doğrudan dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yemeği hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirmenin sonunda, kapıyı birkaç saniye 5 cm aralayın, buharın çıkmasına izin verin; ardından tamamen açın.
- Fırın çalışırken ve hâlâ sıcakken saklama bölmesini (varsa) açmayın.
- Saklama bölmesinin içindeki (varsa) eşyalar, fırın kullanıldıktan sonra çok sıcak olabilir.
- Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.
- Cihazın fişini çekmek için kablodan çekmeyin (varsa).

• SAKLAMA BÖLMESİNDE YANICI MADDELERİ KULLANMAYIN VEYA SAKLAMAYIN

BÖLME (MEVCUTSA) VEYA CİHAZIN YANINDA.

• BU CİHAZ KULLANIM HALİNDEYKEN YAKININDA AEROSOL (SPREY) KULLANMAYIN.

• BU CİHAZI MODİFİYE ETMEYİN.

• Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce her zaman kişisel koruyucu ekipman (KKE) kullanın (montaj, bakım, konumlandırma veya taşıma).

• Cihaz hâlâ sıcakken veya çalışır durumdayken temizlemeyin.

• Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.

• UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatıldığından ve elektrik şebekesinden bağlantısının kesildiğinden veya elektrik şebekesinin kapatıldığından emin olun.

• Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özeldir; ev aydınlatması için kullanmayın.

• Cihazı kendi başınıza veya yetkili bir teknisyenin yardımı olmadan onarmaya çalışmayın.

• Güç kablosu hasar görürse, aşağıdakiler için hemen teknik destekle iletişime geçin:

Olası tehlikeleri önlemek için bunun değiştirilmesini sağlayın.

• Çatlaklar veya kılcal çatlaklar oluşursa veya cam-seramik pişirme yüzeyi kırılırsa, cihazı derhal kapatın. Güç kaynağını ayırın ve Teknik Servisi arayın.

• Çalışma sırasında veya artık ısı göstergesi ışıkları hâlâ yanıyorken ocağın yüzeyine dokunmayın veya temizlemeyin.

• Çocuklarınız veya ocağa ulaşabilecek evcil hayvanlarınız varsa kumandaların kilidini etkinleştirin.

• Kullanımdan sonra plakaları kapatın. Asla yalnızca tencere algılayıcısına güvenmeyin.

• Çocukları dikkatle denetleyin; çünkü artık ısı göstergesini kolayca göremezler. Kullanımdan sonra pişirme bölgeleri, kapatılmış olsalar bile bir süre daha sıcak kalır. Çocukları pişirme bölgelerinden uzak tutun.

• Kalp pili veya benzeri cihazları olan kişiler, bu cihazların çalışmasının, frekans aralığı 20 ile 50 kHz arasında olan endüksiyon alanından etkilenmediğinden emin olmalıdır.

• İlgili hükümlerle uygun olarak

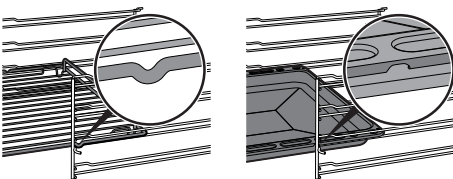
elektromanyetik uyum,
elektromanyetik indüksiyon
pişirme ocağı grup 2 ve sınıf
B (EN 55011)
kapsamındadır.

Cihazı zarar görme riski

- Yüzeyi çizebilecek sert veya aşındırıcı deterjanlar ya da cam kapağı temizlemek için keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü bu yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.

- Ahşap veya plastik gereçler kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Cihazı destek yüzeyi olarak kullanmayın.
- Havalandırma girişlerini ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

- Cihazın üzerine oturmayın.
- Açıktaki kapının üzerinde herhangi bir ağırlık dinlendirmeyin veya oturmayın.
- Raflar ve tepsiler, yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileri sürülmelidir. Çıkarılmalarını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya bakmalı ve fırının arka tarafına yönelmelidir.



- Cihazı asla yalnız bırakmayın

91477A162/D

yağlar ve yağların aşırı ısınmasına yol açabilecek pişirme işlemleri sırasında denetimsiz bırakmayın ve yangına neden olabilir.

Çok dikkatli olun

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinin üzerine nesneler koymayın.

- Fırına yakın hiçbir spreyci ürün püskürtülmemeli.

- **HERHANGİ BİR**

**NEDENLE CİHAZI ISITICI
Olarak KULLANMAYIN.**

- Pişirme için plastik mutfak eşyaları veya kaplar kullanmayın.

- Kapalı konserve kutuları veya kaplar fırına koymayın.

- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın hacminin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kapatmayın.

- Tepsileri veya tencereleri doğrudan fırın haznesinin tabanına yerleştirmeyin.

- Gerekirse, modeline bağlı olarak sağlanan veya ayrı olarak satılan tepsi rafını tabana yerleştirerek pişirme için destek olarak kullanabilirsiniz.

- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- Açık kapıyı kullanarak iç cam yüzeyinde tepsileri veya tavaları dinlendirmeyin.

- Ocak alanı sınırları içinde pişirme kapları veya ızgara plakaları bulunmalıdır.

- Tüm tencerelerin düzgün, düz tabanları olmalıdır.

- Herhangi bir sıvı taşar veya dökülürse, fazlayı ocaktan uzaklaştırın.

- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddelerin ocağa dökülmemesine dikkat edin.

- Pişirme sırasında ocağa şeker veya tatlı karışımlar dökülmemelidir.

- Kullanım sırasında alet üzerinde eriyebilecek veya tutuşabilir materyaller (kağıt, plastik veya alüminyum folyo) bulundurmayın.

- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.

- Kapları doğrudan cam-seramik yüzeyine yerleştirin.

- Açık olan pişirme bölgelerine boş tencereler veya kızartma tencereleri koymayın.

- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- Çelikten yapılmış parçalar veya metalik yüzey kaplamaları olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anotlama, nikel veya krom kaplama).

- Aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar (ör. temizleme tozları, lekeler) kullanmayın.

cam parçalar üzerinde gidericiler ve metal süngerler)

- Cam-seramik yüzey darbeye karşı yüksek dirençlidir. Ancak pişirme yüzeyine sert, rijit nesnelerin düşmesini önleyin; bu, kırılmasına neden olabilir.

- Kurarken fırın kapağını kullanarak cihazı yerine kıvırmaya çalışmayın.

- Kapak açıkken kapıya çok fazla baskı uygulamaktan kaçının.

- Kapılarda herhangi bir cismin sıkışmadığından emin olun.

- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için sapı kullanmayın.

- Bu alet dış bir zamanlayıcı veya ayrı uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılması amaçlanmamıştır.

- Temizleyici ürünleri doğrudan kapağa püskürmeyin; erişmesi zor alanlara sızabilir ve durulayabilir. Zamanla bunlar boyalı paneller veya çelik ile reaksiyona girebilir.

- Cam yüzeyin çizilmesini önlemek için tencereleri üzerinden kaydırmayın. Onları kaldırın ve gerektiği yerde nazikçe yerleştirin.

Kurulum

- BU CİHAZ DENİZ GEMİLERİNE VEYA KARAVANLARA KURULUNMAMALIDIR.

- Bu cihaz bir sehpa üzerinde kurulmamalıdır.

- Gerekli olanları her zaman kullanın/

beyaz eşya üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce gerekli kişisel koruyucu donanım (PPE).

- Cihazı, ikinci bir kişinin yardımıyla dolap kesitine yerleştirin.

- Kasa üzerinde gerekli açıklıkların olduğundan emin olun.
- Kasa malzemesinin ısıya dayanıklı olup olmadığını kontrol edin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süslü bir kapının veya panelin arkasına yerleştirilmemelidir.

- Kurulum ve bakım, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

- Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılmasını sağlayın.

- Cihaz, elektrik sistemi güvenlik standartlarına uygun olarak topraklama ile bağlanmalıdır.

- En az 90°C'ye dayanabilen kablolar kullanın.

- Uç bağlantı kablolarının vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

- Ek elektrikli cihazlar bağlarken dikkatli olun. Bağlantı kabloları girintiye girmemelidir.

sıcak pişirme bölgeleriyle temas.

- **Güç kablosu yalnızca kurulmalı veya bir**

nitelikli teknisyen tarafından

- **Güç kablosu hasar görürse,** olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla derhal teknik destek ile iletişime geçin.

- Kurulumdan sonra cihazın, mevcut bağlantı halinde ulaşılabilir bir fiş veya anahtar aracılığıyla bağlantısının kesilmesine izin verin.

- Güç hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen bağlantıyı kesebilecek temas ayırma mesafesine sahip tüm kutup bir kesicisi ile donatın.

- Bu cihaz, deniz seviyesinden azami 2.000 metre yüksekliğe kadar kullanılabilir.

Bu cihaz için

- Menteşeli kapılar açıkken yerinde tutulmaz ve yeniden kapanmaya eğilimli olabilir. Kullanım sırasında iç cam yüzeye temas etmekten kaçının, yanıkları önlemek için.

Cihaz amacı

Bu cihaz şu amaçlar için tasarlanmıştır.

ev ortamında yiyecek pişirmek. Diğer tüm kullanımlar uygun değildir. Ayrıca kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer iş ortamlarında çalışanlar için sağlanan mutfak alanlarında.

- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konaklama türlerinde konuklar tarafından.

- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulmalı ve kullanılmalıdır.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın çalışma ömrü boyunca tamamıyla kullanıcıya ulaşabilir şekilde saklanmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

Üretici sorumluluğu

Üretici, aşağıdakilerden kaynaklanan kişi veya mülk zararları için sorumluluğu reddeder:

- belgelendirilmiş olan dışında cihazın kullanımı;
- kullanıcının kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasına zarar verme/kurcalama;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım plakası

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

Atıkların bertarafı



Bu cihaz, Avrupa WEEE yönergesine (2012/19/AB) uygundur ve diğerlerinden ayrı olarak bertaraf edilmelidir.

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar.

Cihaz, güncel Avrupa düzenlemelerine uygun olarak sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarlarda tehlikeli maddeler içermez.

talimatlar.



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke gücünü kesiniz.
- Cihazı fişten çekiniz.

Cihazı ellerinden çıkarmak için:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarın.
- Cihazı elektrikli ve elektronik ekipman atıkları için uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin veya eşdeğer bir ürün satın alırken perakendeciye iade edin, bire bir karşılığında.

Cihazlarımızı çevreye zarar vermeyen ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine iletin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözetimsiz bırakmayın.
- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin verilmemelidir.

Avrupa Gözetim Otoriteleri için Bilgi

Fanlı zorunlu mod

Enerji verimliliği sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'nin şartnamelerine uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketleme ve ecodesign düzenlemelerine uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede bulunmaktadır.

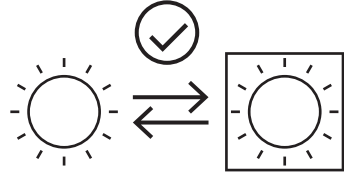
Bu veriler, ilgili ürünün sayfasında internet sitesinden indirilebilen "Ürün bilgileri sayfası"nda bulunmaktadır.

Enerji tasarrufu için

- Tarif bunu gerektiriyorsa cihazı yalnızca önceden ısıtın.
- Ambalajda açıkça belirtilmediği sürece, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürünüz.
- Birden fazla tür yiyecek pişiriliyorsa, zaten sıcak olan fırından en iyi faydalanmak için yiyecekleri peşi sıra pişirmeniz önerilir.

- Koyu renk metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmeye yardımcı olurlar.
- Pişirme sırasında gerekmeden tüm tepsi ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırının içinde biriken ısıyla pişirme kalan dakikalar boyunca devam edecektir.

değiştirilebilir ışık kaynakları.



- Isı dağılımını önlemek için kapının açılmasını mümkün olan en düşük seviyede tutun.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

• Cihazın içinde bulunan ışık kaynakları, ortam sıcaklığında $\geq 300^{\circ}\text{C}$ koşullarında çalışmaya uygundur ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamalarında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Bu cihaz, verimlilik sınıfı "G" olan ışık kaynakları içerir.

Kullanım kılavuzu nasıl okunur
Bu kullanım kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:



Uyarı/Dikkat



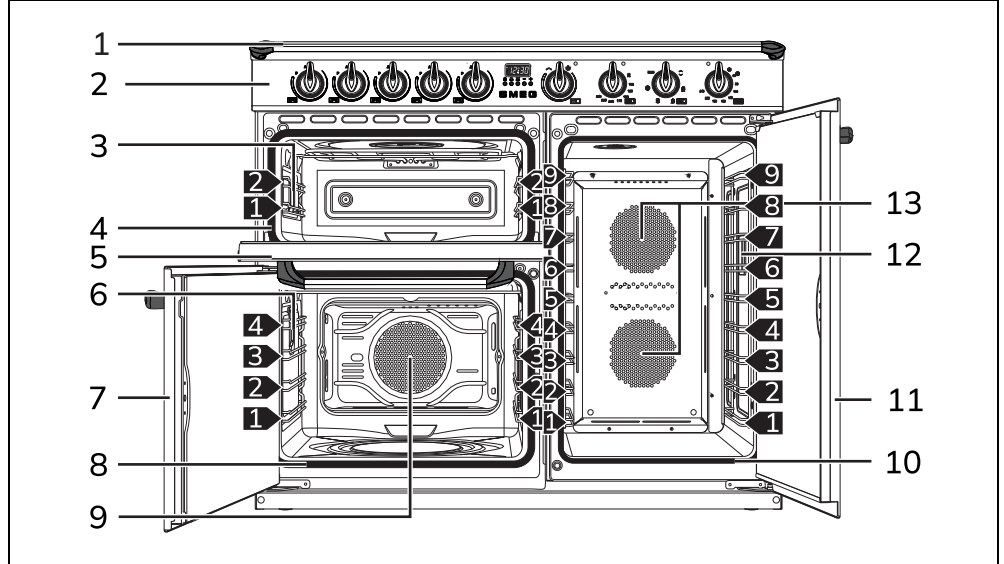
Bilgi/Tavsiye

Işık kaynakları

- Bu cihaz, kullanıcıya yönelik-

TANIM

Genel açıklama



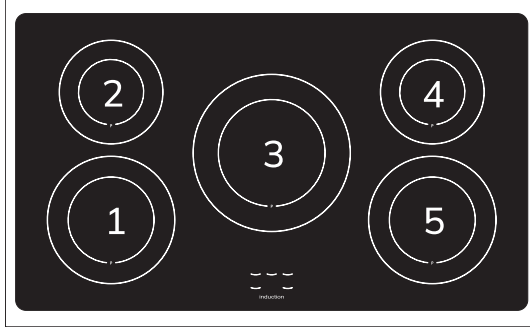
- 1 Ocak
- 2 Kontrol paneli
- 3 Yardımcı fırın lambası

- 4 Yardımcı fırın contası
- 5 Yardımcı fırın kapağı
- 6 Çok fonksiyonlu fırın lambası

- 7 Çok Fonksiyonlu fırın kapısı
- 8 Çok Fonksiyonlu fırın contası
- 9 Fan
- 10 Dikey fırın contası
- 11 Dikey fırın kapısı

- 12 Dikey fırın ışığı
- 13 Dikey fırın fanları
- 1,2,3... Çerçeve rafı

Ocak



Bölge	Dış çap (mm)	Tava minimum Ø (mm)	Tava Ø raf (mm)	Maks. çekilen güç (W)*	Çekilen güç in Yükseltici işlev (W)*
1	210	120	210	2300	3000
2	180	110	180	1300	1400
3	270	145	270	2300	3000
4	180	110	180	1300	1400
5	210	120	210	2300	3000

* güç seviyeleri gösterimdir ve kullanılan tavan veya yapılan ayarlara göre değişebilir.

Endüksiyon pişirmenin avantajları



Cihaz her pişirme bölgesi için bir endüksiyon ürecine sahiptir. Cam seramik pişirme yüzeyinin altında bulunan her bir üreteç, tencerenin tabanında termal bir akım oluşturan manyetik bir alan yaratır. Bu, ısıtmanın artık ocaktan tencereye iletilmediği, ısıнын doğrudan tencerenin içinde endüksiyon akımıyla oluşturulduğu anlamına gelir.

- Enerji tasarrufu, enerji doğrudan tencereye iletildiği için (uygun manyetiteli pişirme kapları gereklidir) geleneksel elektrikli pişirmeye göre.
- Güvenlik artar çünkü enerji yalnızca ocağa konulan tava/tencereye iletilir.
- Endüksiyon pişirme bölgesinden tencerenin tabanına iletilen enerji yüksek seviyededir.

- Hızlı ısıtma hızı.
- Pişirme yüzeyi sadece tencerenin tabanının altında ısıtıldığından yanma tehlikesi azalır; taşan yiyecekler yapışmaz.

Güç kontrolü

Ocak, tüketimi optimize/limitsleyen bir güç kontrol modülü ile donatılmıştır. Toplam ayarlı güç seviyesi izin verilen maksimum sınırı aşarsa, elektronik devre kartı ısıtıcıların sağladığı gücü otomatik olarak yönetir. Modul, sağlanabilir maksimum güç seviyelerini korumaya çalışır. Otomatik kontrole bağlı olarak ayarlanan seviyeler ekranda görünecektir.

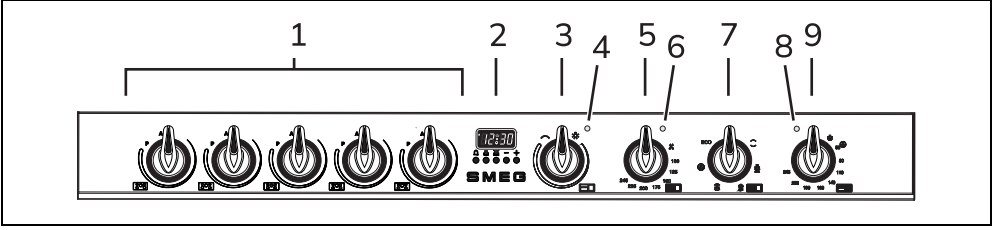


Öncelik, kronolojik olarak ayarlanan ilk bölgeye verilir.



Güç kontrol modülü, cihazın toplam güç tüketimini etkilemez.

Kontrol paneli



1 Ocak pişirme bölgesi düğmeleri

Elektrikli/kaynar tezgâhın pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır. Düğmeleri saat yönünde itip çevirerek, sıcak plakanın çalışma gücünü 1 ile 9 arasındaki minimum ve maksimum değerde ayarlayın. Çalışma gücü, ocağın ekranda gösterilir.

2 Programlayıcı saat

Şu anki zamanı göstermek, programlanan pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikayı hatırlatma sayacı için.



Programlayıcı saat yalnızca alt çok fonksiyonlu fırını kontrol eder.

3 Yedek fırın değişken ızgara düğmesi

Fırın içindeki ışığı açar veya ızgara ısıtma elemanlarını 50°C ile 245°C arasındaki bir sıcaklığa getirir.

4 Yedek fırın değişken ızgara gösterge ışığı

Yedek fırının ısınıyor olduğunu göstermek için gösterge ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır. İçindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

5 Sol çok fonksiyonlu fırın sol sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme sıcaklığını ve Vapor Clean sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere, minimum ile maksimum ayar arasına olmak üzere saat yönünde çevirin.

6 Sol çok fonksiyonlu fırın gösterge ışığı

Göstergesi, fırın ısınıyor olduğunu göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır. Sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

fırın içindeki ayar sabit tutulur.

7 Sol çok fonksiyonlu fırın sol fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modları için uygundur. Gerekli fonksiyon seçildikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesiyle ayarlayın.

8 Dikey fırın göstergesi ışığı

Göstergesi, fırının ısınıyor olduğunu göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır. İçindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

9 Dikey fırın fonksiyonu/sıcaklık düğmesi

Fırın içindeki ışığı açar veya sirküler ısıtma elemanlarını 50°C ile 245°C arasındaki bir sıcaklığa getirir.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri alt kısımdan yukarıya doğru belirtilmiştir (Genel açıklama'ya bakınız).

Soğutma fanı

Fan, fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, cihazın arkasından çıkan sabit bir hava akımı oluşturur ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması açılır:

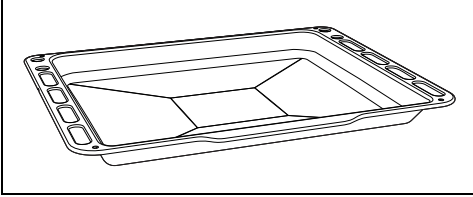
- Çok fonksiyonlu fırın: herhangi bir işlev seçildiğinde, işlev hariri.

- Yardımcı fırın: değişken ızgara düğmesi sembole veya pişirme sıcaklığına döndürüldüğünde.
- Dikey fırın: fonksiyon/sıcaklık düğmesi sembole veya pişirme sıcaklığına döndürüldüğünde.

Aksesuarlar

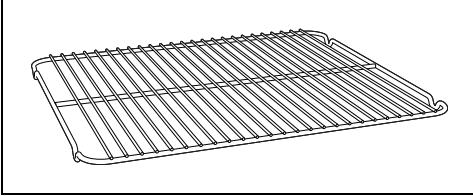
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdalla temas edecek aksesuarlar, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.
- Orijinal temin edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilir. Üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarlar yalnızca kullanın.

Derin tepsi



Üstteki raf üzerindeki yiyeceklerden yağı toplamak ve turtalar, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, bisküviler vb. için pişirmek amacıyla kullanışlıdır.

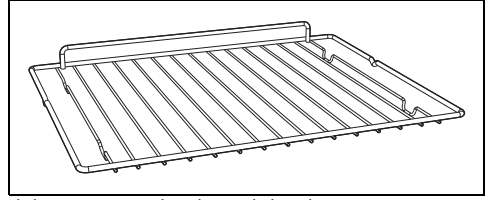
Tepsi rafı



Tepsinin üstüne yerleştirilmek üzere; için

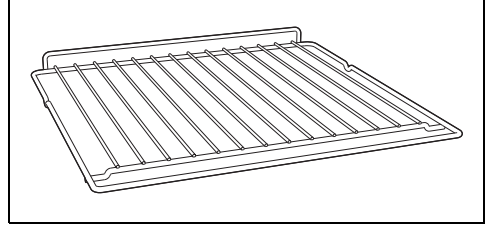
akıntı yapabilecek yiyecekleri pişirmek.

Kısım Rafı



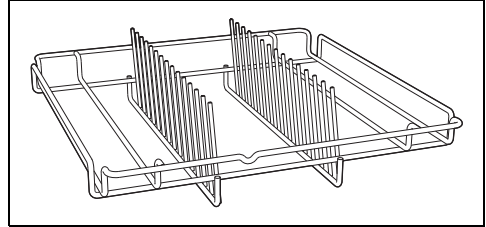
Pişirme sırasında yiyecek kaplarını desteklemek için kullanışlıdır.

Dikey fırın rafı



Pişirme sırasında yiyecek kaplarını desteklemek için kullanışlıdır.

Tabak rafı



Tabakları ısıtmak için kullanılır.

KULLANIN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarmak.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasının dışındaki herhangi bir etiket çıkarmak.
- Cihazın tümünü çıkarın ve yıkayın

aksesuarlar (bkz. bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM").

İlk ısıtma

1. En az bir saatlik bir pişirme süresi ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanma" paragrafı).
2. Üretim süreciyle kalan herhangi bir kalıntıyı yakmak için boş fırın bölümünü maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihaz ısıtılırken

- Odayı havalandırın;

•durmuyun.



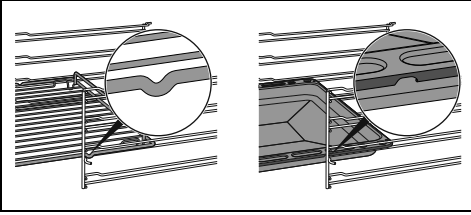
Cihazın her bir bölümü için ilk ön ısıtma çevrimini gerçekleştirin.

Aksesuarları kullanın

raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tam durana kadar yan kılavuzlara sokulmalıdır.

• Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya doğru ve fırın bölmesinin arka tarafına bakmalıdır.



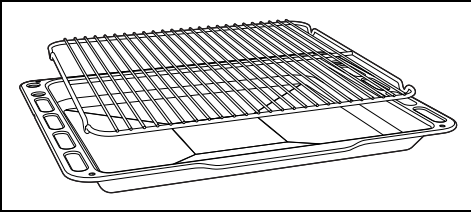
Rafları ve tepsileri fırına nazıkçe itin ve durana kadar yerleştirin.



İşlem sonrası üretim kalıntılarını temizlemek için tepsileri ilk kullanımdan önce temizleyin.

Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Böylece pişirilmekte olan gıdadan yağ ayrı toplanabilir.

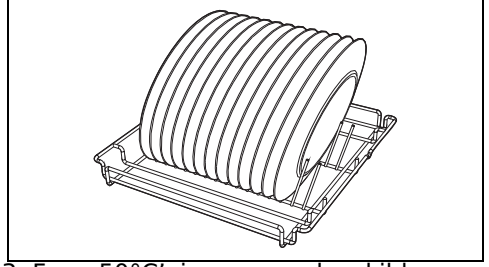


Tabak rafı

1. Yan fırının ilk rafına tabak rafını tabaklar olmadan yerleştirin.

Uygun olmayan pişirme gereçleri:

2. Şekilde gösterildiği gibi levhaları konumlandırın.



3. Fırını 50°C'yi aşmayacak şekilde en fazla 15 dakika ısıtın.

4. Isıtma işleminden sonra desteği kısmen çıkarın, kılavuzlar üzerinde dinlenmesini sağlayın.

5. Destenin kararlı ve dengeli olduğundan emin olun, ardından plakaları çıkarın.



Yemekleri tutarken fırın eldivenlerini kullanın.

Ocağı kullanırken

Cihazın tüm kontrol ve izleme cihazları birlikte ön panelde yer alır. İlgili pişirme bölgesi her düğmenin yanında gösterilmiştir. Gerekli güç ayarını elde etmek için düğmeyi saat yönünde çevirin.



Elektrik ana hattına ilk bağlandığında, tüm gösterge ışıklarının birkaç saniye yanmasını sağlayacak otomatik bir kontrol yapılacaktır.



Kullanımdan sonra, kullanılan sıcak plakaları ilgili düğmeyi 0 konumuna getirerek kapatın. Pişirme gereçleri dedektörüne sadece güvenmeyin.

Düşük ısıtmalı pişirme için uygun pişirme gereçleri

İndüksiyon pişirme yüzeyinde kullanılan pişirme gereçleri metalden yapılmış, manyetik özelliğe sahip ve yeterince geniş tabana sahip olmalıdır.

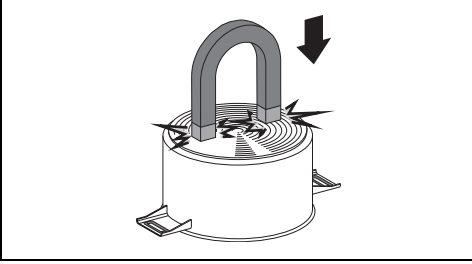
Uygun pişirme gereçleri:

- Kalın tabanlı emaye kaplı çelik pişirme gereçleri.
- Emaye kaplı tabanlı dökme demir pişirme gereçleri.
- Özel tabana sahip çok katmanlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve alüminyum pişirme gereçleri.
- Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum,

patlak dayanıklı cam, ahşap, seramik ve terracotta mutfak gereçleri.

Tencerenin uygun olup olmadığını görmek için manyanı dibe yakın getirin: mıknatıs çekiyorsa tencere indüksiyon pişirme için uygundur. Mıknatıs yoksa tencereye küçük bir miktar su koyup pişirme bölgesine yerleştirip ısıtıcı ocağı başlatabilirsiniz. Eğer

göstere üzerinde sembol görünüyorsa, tencerenin uygun olmadığı anlamına gelir.



İndüksiyon ocakları için mükemmel düz yatağı olan mutfak gereçlerini kullanın. Düz olmayan tabanlı mutfak gereçleri kullanmak ısıtma sisteminin verimliliğini tehlikeye atabilir ve mutfak gereçlerinin ocağa tespit edilmesini engelleyebilir.

Mutfak gereçlerinin tanınması

Bir pişirme bölgesinde tava yoksa veya tencere çok küçükse, hiçbir enerji iletilir ve gösterge ekranda görür. Pişirme bölgesinde uygun bir tencere varsa tanıma sistemi bunu algılar ve düğme ile ayarlanan güç seviyesine ocak açılır. Tencere çıkarıldığında enerji iletimi de kesilir.

pişirme bölgesinden (gösterge ekranda görünecek). Eğer mutfak gereçlerinin tanınması fonksiyonu, bölgeden daha küçük olsa bile tencere veya tavaya rağmen etkinleşirse sadece gerekli enerji iletilir.

Tencere tanıma sınırlamaları

Tencere tabanının en küçük çapı pişirme bölgesinde çapraz ile gösterilir. Daha küçük çaplı tencereler tespit edilmeme ve dolayısıyla indüktörü çalıştırmama riski taşır.

Pişirme süresinin sınırlandırılması

Ocak, kullanım süresini sınırlandıran otomatik bir cihaza sahiptir. Eğer pişirme

alan ayarları değiştirilmez, her bir bölgenin çalışma süresi seçilen güç seviyesine bağlıdır. Kullanım süresini sınırlama cihazı etkinleştirildiğinde, pişirme bölgesi kapanır, kısa bir uyarı çalar ve bölge sıcaksa,

göstere de sembol görünecektir.

Güç düzeyi ayarla	Pişirme için en uzun süre saatler
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1.5

Aşırı ısınmaya karşı koruma

Ocak uzun süre boyunca tam güçte kullanılırsa, oda sıcaklığı yüksekse elektronikler soğumakta zorlanır. Elektroniklerde aşırı yüksek sıcaklıkların oluşmasını önlemek için pişirme bölgesine verilen güç otomatik olarak azaltılır.

Kalan ısı

Pişirme bölgesi kapatıldıktan sonra hala sıcaksa, gösterimde sembol görünür. Sıcaklık 60°C'nin altına düşüşünde sembol kaybolur.

Isıtma hızlandırıcısı

Her pişirme bölgesi, seçilen güçle orantılı bir süre boyunca maksimum gücü iletmeyi sağlayan bir ısıtma hızlandırıcısına sahiptir.

Bu fonksiyon, seçilen gücü en kısa sürede elde etmenizi sağlar.

1. Düğmeyi saat yönünün tersine A konumuna getirip bırakın. Gösterge şunu gösterir:

the A sembol.

2. Gerekli ısıtma gücünü (1..8) 3 saniye içinde seçin. Seçilen güç ve sembol gösterimde birbirinin yerini alacaktır.

Güç seviyesi herhangi bir anda artırılabilir. "Maksimum güç" periyodu otomatik olarak değiştirilir. Hızlandırma dönemi bittiğinde güç seviyesi öncekiyle aynı kalır.

seçildi.



Güç azaltılırsa, düğmeyi saat yönünün tersine çevirerek ısıtma hızlandırıcısı otomatik olarak devre dışı kalacaktır.

Güçlendirici Fonksiyonu

Güçlendirici fonksiyon, pişirme bölgesinin maksimum güçle en fazla 5 dakika boyunca çalıştırılmasına olanak tanır. Büyük miktarda suyu hızla kaynatmak veya eti izgara yapmak için kullanılabilir.

- Güçlendirici fonksiyonunu etkinleştirmek için düğmeyi P konumuna saat yönünde çevirin, sembol ilgili göstergede görününceye kadar orada tutun ve sonra düğmeyi serbest bırakın.

- 5 dakika kesintisiz çalışmadan sonra Güçlendirici fonksiyon otomatik olarak devre dışı kalır ve pişirme güç seviyesi 9'da devam eder.

- Güçlendirici fonksiyonunu devre dışı bırakmak için başka bir güç seviyesi seçin.



Güçlendirici fonksiyon ısıtma Hızlandırıcısı fonksiyonuna göre önceliklidir.

Sıcak Tut



Sıcak Tut fonksiyonu pişirilmiş yemeği sıcak tutmanıza olanak tanır.

Sıcak Tut fonksiyonunu etkinleştirmek için gereken bölgenin düğmesini 0 (kapalı) ile güç seviyesi 1 arasındaki ara konuma getirin ve ilgili gösterge görünene kadar çevirin.

Ocak gücü sınırlaması

Elektrikli induksiyon ocağı 7.4 kW olarak çalışacak şekilde ayarlanmıştır, ancak 4.8 kW veya 3.7 kW olarak da ayarlanabilir.

1. Cihazı ana güç kaynağından ayırın ve gücü tekrar açmadan önce 10 saniye bekleyin.



Ocak güç sınırlaması, ana güç kaynağına bağlandıktan sonra 2 dakika içinde ayarlanmalıdır.

2. Ön sol ve Ön sağ pişirme bölgesi düğmelerini aynı anda saat yönünün tersine çevirin (sırasıyla "A" konumuna getirerek) ve bu konumda 3 saniye tutun.

Arka sol ve arka sağ pişirme bölgesi göstergeleri "7." ve "4" gösterir (güç 7.4)

91477A162/D

kW).

3. Düğmeleri serbest bırakın.

4. Güç sınırlamasını değiştirmek için 2. ve 3. adımları tekrarlayın; ilgili göstergelerde "4." ve "8" (4.8 kW güç) veya "3." ve "7" (3.7 kW güç) görününceye kadar.

Gerekli güç seviyesinde düğmeleri serbest bıraktıktan sonra değişiklikleri kaydetmek için göstergelerin kapanmasını bekleyin.



Göstergeler kapandıktan sonra güç seviyesi, cihaz elektrik bağlantısını kesmeden yeniden 4 dakikaya kadar değiştirilebilir.



Güç son ayarı, güç kesintisi durumunda bile geçerli kalacaktır.

Kontrol kilidi

Kontrol kilidi, cihazı kazara veya uygun olmayan kullanımdan koruyan bir aygittir.

1. Tüm pişirme bölgeleri kapalıyken, önde ve arkada sol konumuna karşılık gelen iki düğmeyi "A" konumuna getirin.

2. Semboller görünene kadar çubuğu tutun. ekranda görününce.

3. Düğmeleri serbest bırakın.

Kontrol kilidini kaldırmak için daha önce tarif edilen aynı işlemleri tekrarlayın.



Elektrik kesintisi uzun sürdükten sonra kontrol kilidi devre dışı kalacaktır. Bu durumda yukarıda açıklandığı gibi etkinleştirin.

Hata kodları

Sembol bir veya daha fazla düğmenin 30 saniyeden uzun süre "A" konumunda tutulduğunu gösterir. Hata mesajının kaybolması için düğmeleri bırakın. Ekranda hata kodu görünüyorsa



veya teknik destek ile iletişime geçin.

Depolama bölmesini kullanma (varsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Depolama bölmesi ocak üzerinde. Açmak için kendinize doğru çekin.

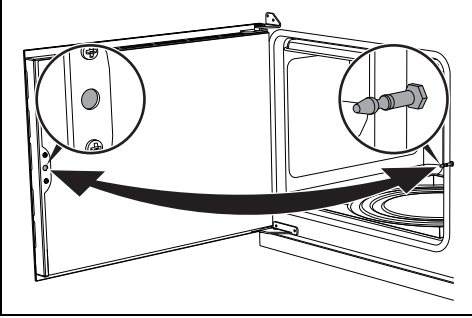
Alet kullanılırken gerekli mutfak eşyalarını veya metalik nesneleri depolamak için kullanılabilir.

Fırını Kullanmak



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Çok amaçlı fırının kapısını açma ve kapama



Çok amaçlı fırınlar sallanan kapağı sahiptir. Açmak için kapak sapını size doğru çekin. Kapatmak için kapıları duyunca mekanik "tık" sesini duyana kadar itin.

Fırını açmak

Fırını açmak için:

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



Programlayıcı saatinin pişirme süresi sembolünü gösterdiğinden emin olun. İki halde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saat sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.

Geleneksel pişirme işlevleri listesi



Tüm işlevler bazı modellere uygun değildir.

STATİK



Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin rosto etler, yağlı etler, ekmek, turta pişirme.

DÖNÜŞÜMLÜ KİLİDİ + ALT



Yüzeyi pişmiş ancak içi pişmemiş yiyecekleri hızlıca bitirmenizi sağlar. Turta ve benzeri yiyecekler için idealdir; her türlü yemeğe uygundur.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirmenin sonunda kullanıldığında eşit bir yemeklerde kızarma oluşumu.

HIZLI BİTİRME



Fanı kendi başına çalıştırmak Fırının içinde oda sıcaklığındaki havanın eşit dağılmasını sağlar ve herhangi bir türdeki yiyecek çözündürülür.

FAN DESTEKLİ



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküviler, kekler ve birden fazla seviyede pişirme için idealdir.

DÖNÜŞÜMLÜ



Isı hızla ve eşit olarak dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuların veya tatların karışmaması için çok seviyeli pişirme için idealdir.

EKONOMİK (ECO)

ECO

Bu fonksiyon, düşük enerji tüketimiyle tek raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur. Büyük miktarda nem üretebilecek yiyecekler hariç tüm gıdalar için önerilir (örnekti.

sebzeler). Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyecekleri koymanız önerilir.

önceden ısıtmadan fırında.



ECO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapağı açmaktan kaçının.



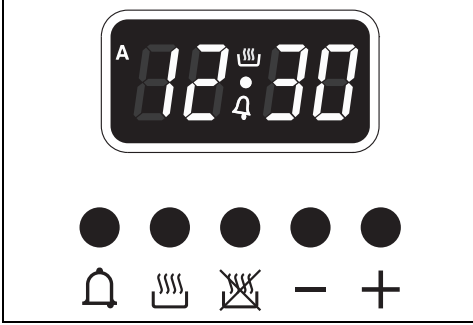
ECO fonksiyonunda pişirme (ve önceden ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olabilir.

VAPOR CLEAN (bazı modellerde sadece)



Bu işlev, alt taraftaki çukura az miktarda su dökülerek üretilen buharda temizlemeyi kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



Dakika sayacı düğmesi

Pişirme süresi düğmesi

Pişirme Bitiş düğmesi

Değer azalt düğmesi

Değer artır düğmesi

Programlayıcı saatin pişirme süresi simgesini gösterdiğinden emin olun halde fırın açılmaz.

Programlayıcı saati sıfırlamak için aynı anda düğmelere basın.

Zamanın ayarlanması



Zaman ayarlanmazsa fırın açılmaz.

Kullanımın ilk kez yapılması veya bir güç kesintisi sonrasında, basan ekranda yanıp sönmeye cihazın ekranında.

1. Saat ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeye kadar aynı anda düğmelere basın.

2. Zamanı şu düğmeleri kullanarak ayarlayabilirsiniz :

düğmeleri. Hızla artırmak veya azaltmak için düğmeye basılı tutun.

3. 5 saniye bekleyin. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönmeyi durdurur.

4. Ekranda ki sembol, cihazın pişirmeye başlamak için hazır olduğunu gösterir.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlanmış pişirme, kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir süre sonra başlayan ve biten pişirme işlemini sağlar.

1. Bir pişirme fonksiyonu ve sıcaklık seçildikten sonra düğmeye basın.

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. İşlevin etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye boyunca hiçbir düğmeye basmayın. Mevcut zaman ve semboller ekranda görünecektir.

4. Pişirme sonlandığında ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Üzerinde

ekranda, sembol kapanır, A sembol yanıp söner ve ziller çalar.

5. Zili kapatmak için sadece bir programlayıcı saat düğmesinden birine basın.

6. Programlayıcı saati sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.



10 saatten fazla pişirme süresi ayarlanamaz.



Kalan pişirme süresini göstermek için düğmeye basın.



Programı sıfırlamak için aynı anda düğmelere basın. Ardından fırın, manuel olarak kapatılır.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, kullanıcı tarafından ayarlanan bir zamanda zamanlanmış pişirmenin durdurulmasına olanak tanıyan işlevdir.

1. Önceki noktadaki gibi pişirme süresini ayarlayın: Zamanlanmış pişirme.

2. Düğmeye basın. Pişirme bitiş zamanı ekranda görünecektir (mevcut zaman + pişirme süresi).

3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için veya düğmesini basın.

4. Fonksiyonun aktive olması için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut zaman ve sembol A gösteriminde görünür.

5. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Üzerinde ekranda,  sembol kapanır, A  sembol yanıp söner ve ziller çalar.



Programı sıfırlamak için aynı  anda  ve butonlarına basın. Fırın sonra olması gerekir manuel olarak kapatılmıştır.



Kalan pişirme süresini göstermek için  düğmeye basın. Pişirme süresinin sonunu göstermek için  düğmeye basın.

Dakika hatırlatıcı sayacı



Dakika hatırlatıcı sayacı, pişirme işlemini durdurmaz; ayarlı süre dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

Dakika hatırlatıcı sayacı herhangi bir zamanda etkinleştirilebilir.

1. Düğmeye basıldığında  görür ve ışık yanıp söner. 

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. Dakika hatırlatıcısını ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye herhangi bir düğmeye basmayın. Mevcut zaman ve  ve  poller görünür ekranda.

Belirlenen süre dolduğunda zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için  azaltma düğmesine basın.



Dakika sayacı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kalan zamanı göstermek için basın the  düğmesi.

Ayar verisini silme

Aynı anda  basın  düğmeleri

Programların sıfırlanması için zaman.

Buzzer sesinin ayarlanması

Buzzerin 3 tonu olabilir.

Buzzer çalışırken, basınız

 ayarları değiştirmek için butona basınız.

Pişirme önerileri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviye boyunca tutarlı pişirme için fan destekli bir fonksiyon kullanın.
- Dışarıdan aşırı pişirilmesini önlemek için pişirme sürelerini sıcaklığı artırarak kısaltılamaz.

Et pişirme için tavsiyeler

- Pişirme süreleri, yemeğin kalınlığına ve kalitesine ile tüketici zevkinize göre değişir.

- Yemeği iki tarafı da kızarması için çevirin.
- Et kızartılırken et termometresi kullanın veya kızartmaya bir kaşıkla basın. Sertse, pişmiş demektir; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

- Eti, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına koysanız bile ızgara ile pişirmek mümkündür.

- Fan ile ızgara işlevi (varsa) ile fırını ızgara yapmadan önce önceden ısıtmanızı öneririz.

- Yemeği rafın ortasına yerleştirmenizi öneririz.

- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere getirmenizi öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emmelerine yardımcı olurlar.
- Sıcaklık ve pişirme süresi, hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

- Tatlının tamamen pişip pişmediğini kontrol etmek için: Pişirme süresinin sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmazsa tatlı pişmiştir.

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

İki raf üzerinde pişirme tavsiyesi:

• İki raf kullanmanızı öneririz (yetkili Servis Merkezlerinden temin edilebilir).

- Hava akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın kaplarını rafların ortasına yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi geçmediğinden emin olun.
- Rafları aralarında boş bir raf olacak şekilde konumlandırın.
- Gıdanın türüne ve fırındaki artırılmış miktara bağlı olarak, tek bir raf üzerinde pişirmeye kıyasla iki seviyede pişirme biraz daha uzun sürebilir.

• İki raf üzerinde pişirirken aşağıdaki fonksiyonları kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve

CIRCULAIRE+BOTTOM.

Çözündürme ve mayalandırma tavsiyesi

• Dondurulmuş gıdaları ambalajı olmadan, kapağı olmayan bir kaba alıp fırının ilk rafına yerleştirin.

- Gıdaları üst üste getirmeyin.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyeye yerleştirilmiş rafı ve birinci seviyeye bir tepsiyi kullanın. Bu sayede çözündürme sırasında gıdadan çıkan sıvı gıdadan uzaklaşır.

- En hassas bölümler alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Mayalandırmanın başarılı olması için fırının tabanına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Pişirme bilgi tablosu (çok fonksiyonlu fırın)

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4	STATIC	1 220 - 230		45 - 50
Fırında makarna	3 - 4	STATIC	1 220 - 230		45 - 50
Kuzu kızartma	2	CIRCULAIRE	2 180 - 190		90 - 100
Domuz bonfile	2	DÖNÜŞÜM İÇİN BİLGİLENDİRME	2 180 - 190		70 - 80
Sosisler	1.5	Izgaralı Vantilatör	3	260	15
Kızarmış sığır eti	1	DÖNÜŞÜM İÇİN BİLGİLENDİRME	2	200	40 - 45
Kızarmış tavşan	1.5	DÖNÜŞÜM İÇİN BİLGİLENDİRME	2 180 - 190		70 - 80
Hindi göğsü	3	DÖNÜŞÜM İÇİN BİLGİLENDİRME	2 180 - 190		110 - 120
Kızarmış domuz eti boyun	2 - 3	DÖNÜŞÜM İÇİN BİLGİLENDİRME	2 180 - 190		170 - 180
Kızarmış tavuk	1.2	DÖNÜŞÜM İÇİN BİLGİLENDİRME	2 180 - 190		65 - 70
					1. yüzey 2. yüzey
Domuz pirzoları	1.5	Izgaralı Vantilatör	3	260	15 5
Kuşbaşı kaburga	1.5	IZGARALI FAN	3	260	10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	4	260	7 8
Domuz bonfilesi	1.5	IZGARALI FAN	3	260	10 5
Dana bonfilesi	1	IZGARA	4	260	10 7
Somon alabalığı	1.2	DAİRESEL	2 160 - 170		35 - 40
Denizlevi (balık)	1.5	DAİRESEL	2 160-170		60 - 65
Üç parmak balığı	1.5	CIRCULAIRE	2 160-170		45 - 50
Pizza	1	PANAYLA YÖNLENDİRİLEN	2	260	8 - 9
Ekmek	1	CIRCULAIRE	2 190 - 200		25 - 30
Focaccia	1	CIRCULAIRE	2 180 - 190		20 - 25
Tablodaki süreler ön ısıtmayı içermemekte olup sadece rehber olarak verilmiştir.					

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Bundt kek	1	DÖNÜŞ	2	160	55 - 60
Turta	1	STATİK	2	170	30 - 40
Ricotta böreği	1	DÖNÜŞ	2	160 - 170	55 - 60
Reçel turta	1	DÖNÜŞ	2	160	20 - 25
Cennet pastası	1.2	DÖNÜŞ	2	160	55 - 60
Profiteroles	1.2	DÖNÜŞ	2	180	80 - 90
Sponge keki	1	DÖNÜŞ	2	150 - 160	55 - 60
Rice pudingi	1	DÖNÜŞ	2	160	55 - 60
Briocheles	0.6	DÖNÜŞ	2	160	30 - 35
Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece rehber olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgisi tablosu (yardımcı fırın)

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Sosisler	1.5	IZGARA	2 MAX		13 - 15
				1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzoları	1.5	IZGARA	2 MAX	15	5
Sırt yağları	1.5	IZGARA	2 MAX	10	10
Pastırma	0.7	IZGARA	2 MAX	7	8
Domuz eti filetosu	1.5	IZGARA	2 MAX	10	5
Dana filetosu	1	IZGARA	2 MAX	10	7
Tablodaki süreler önceden ısıtma sürelerini içermemektedir ve sadece rehber olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgisi tablosu (dikey fırın)

Yiyecek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakika)
Kabak tavuk	1.1 x 4	DÖNÜŞümlü	2-4-6-8	190	80
Dondurulmuş pizza	0.3 x 4	DÖNÜŞümlü	2-4-6-8	230	10
Fokaccia	0.5 x 4	DÖNÜŞümlü	2-4-6-8	180	35 - 40
Tost dilimleri	0.2 x 4	DÖNÜŞümlü	2-4-6-8	180	3 - 5
Brioşlar	Raf başına 4	DÖNÜŞümlü	2-4-6-8	160	30 - 35
Bisküvi	0.2 x 4	DÖNÜŞümlü	2-4-6-8	160	20 - 23
Cennet pastası	1 x 4	DÖNÜŞümlü	2-4-6-8	160	60
Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca bir kılavuz olarak sunulmuştur.					

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeyleri temizlemek

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

Günlük temizliğin normal

Sağlamlaştırıcı aşındırıcılar veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler her zaman ve sadece kullanılmalıdır.

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

Gıda lekeleri veya tortular

Yüzeye zarar verecek çelik süngerler ve sivri kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulaşın.

Şekerli gıdaların (ör. reçel) kalıntılarının fırının içinde kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre kalmasına izin verilirse, fırının emaye kaplamasına zarar verebilir.

Cam seramik ocağı temizlemek



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Ocağı, sıradan bir cam seramik temizleyici ile temizleyin ve bakımlarını yapın. Her zaman üreticinin talimatlarını izleyin. Bu ürünlerdeki silikon, kirye karşı dayanıklı, su itici bir tabaka oluşturur. İzlerin tamamı bu tabakada kalır ve kolayca çıkarılabilir. Temizledikten sonra yüzeyi temiz bir bezle kurulaşın. Pişirme yüzeyinde deterjan kalmadığından emin olun, çünkü ısındığında agresif bir reaksiyona girip pişirme yüzeyinin yapısını değiştirebilir.

Gıda lekeleri veya tortular

Alüminyum tabanlı tavaların hafif renkli lekeleri, sirkeli ile ıslatılmış bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirme sonrası yanmış tortuları temizleyin; sonra su ile durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulaşın. Marul veya patatesleri temizlerken ocağa düşen kirler, tencereleri hareket ettirdiğinizde ocağı çizebilir. Bu nedenle, ocağın yüzeyinden herhangi bir kiri temizleyin ve

pişirme yüzeyine hemen. Renk değişiklikleri camın çalışmasını veya stabilitesini etkilemez. Bunlar ocağın malzeme değişiklikleri değildir, ancak temizlenmemiş sadece tortular ve daha sonra karbonlaşmıştır. Parlak yüzeyler, özellikle alüminyum tabanlı tencerelerin yüzeye sürtünmesi ve uygun olmayan deterjanların kullanılması nedeniyle oluşabilir. Geleneksel temizleyici ürünlerle çıkarılması zordur. Temizlik işleminin birkaç kez tekrarlanması gerekebilir. Aşındırıcı deterjanlar kullanmak veya tabanların ovalanması, ocaktaki süslemenin zamanla aşınmasına ve lekelerin oluşmasına katkıda bulunabilir.



Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılmasını öneririz.



Temizledikten sonra su veya deterjanın çalışmayı etkilemesini veya hoş olmayan izler oluşturmaması önlemek için cihazı iyice kurulaşın.

Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren veya çelik ve cam temizliği için olan agresif ürünler kullanmayın; bu ürünler kalıcı hasara neden olabilir.

Düğmeler, ılık suya batırılmış yumuşak bir bezle temizlenmeli, ardından dikkatlice kurulmalıdır. Düğmeler, yuvalarından çekilerek çıkarılabilir.

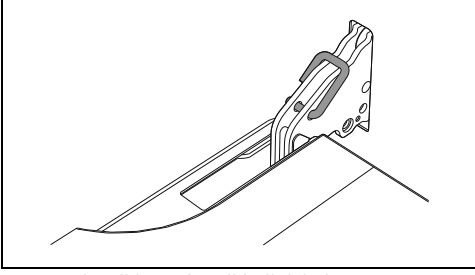
Kapıyı temizlemek

Kapı camını temizlemek

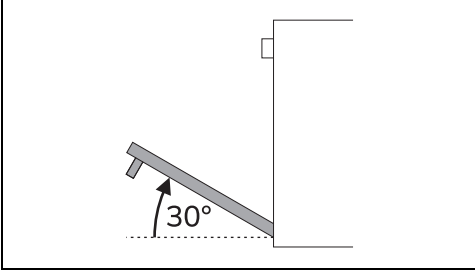
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Sıyrıcı kirler için, nemli bir sünger ve sıradan bir deterjanla yıkayın.

Kapıyı çıkarma (yardımcı fırın için yalnızca)
Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmanız ve bir mutfak havlusuna koymanız önerilir.
Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

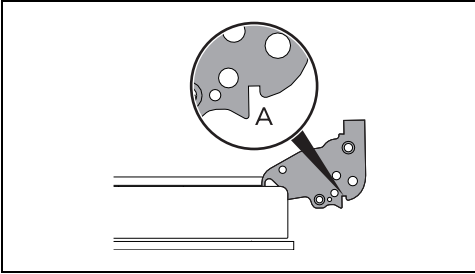
1. Kapaıyı tamamen açın ve fiğürde gösterilen menteşe deliklerine iki pim takın.



2. Kapaıyı her iki taraftan iki elinizle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.

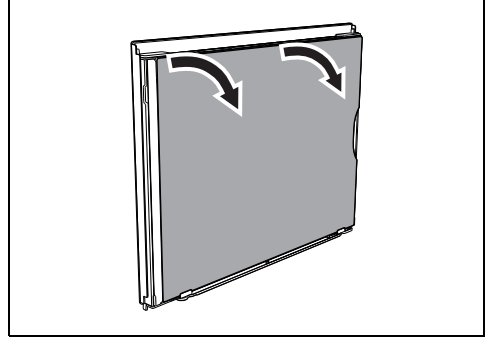


3. Kapaıyı tekrar monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin ve A girintili bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.

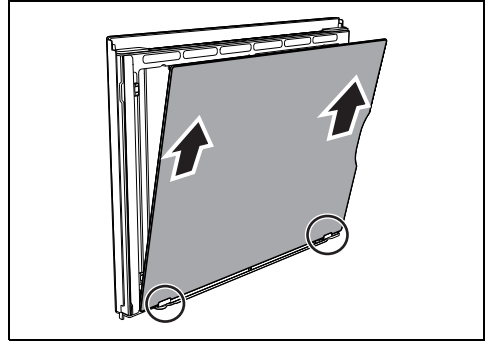


4. Kapaıyı aşağı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerin deliklerinden pimleri çıkarın.

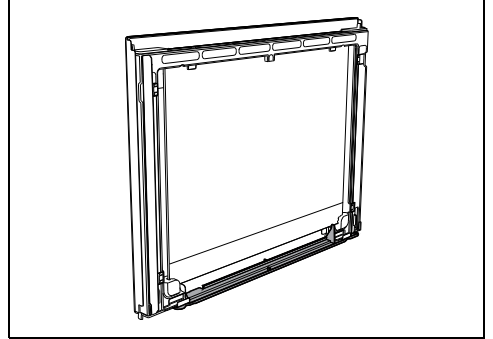
KAPIDEN 4 PINİ KONUTLARINDAN SERBEST BIRAKMAK İÇİN.



2. Ardından cam panelini yukarı doğru çekin, kapının altındaki braketlere dikkat edin.



3. İ camı çıkardıktan sonra damlama yakalama şeridine erişilebilir.



4. Temizledikten sonra i cam paneli braketlere geri yerleştirin. Kapının pimlerini merkezleyip PAKet kullanarak pimleri kapının konutlarına kuvvetle taktığınızdan emin olun.

İ cam panellerinin çıkarılması
Temizliğı kolaylaştırmak için kapının i cam panelleri çıkarılabilir.

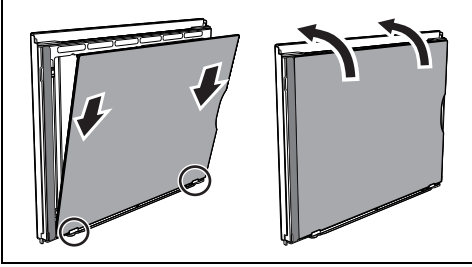


Temizlemek için mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kirler için nemli bir süngerle ve nötr deterjanla yıkayın.

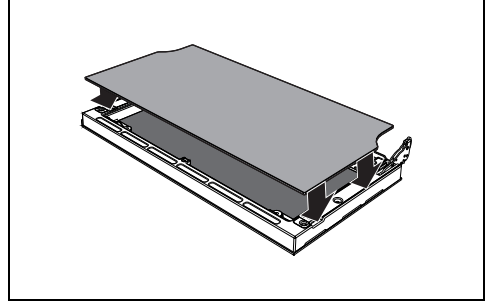
Çok fonksiyonlu fırın kapaı

1. Üst kısmı hafifçe çekerek tabanın yönünü takip ederek i cam panelini çıkarın, oklar tarafından gösterildiğı hareketi izleyin.

ideal uyum sağlamak için sağa ve sola.

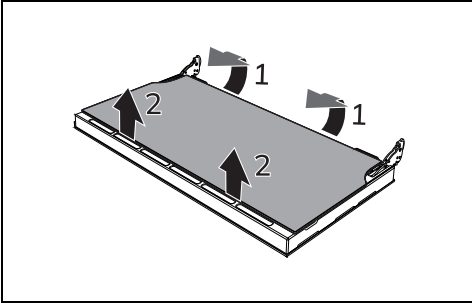


hafif baskı uygulayarak fırın kapağındaki 4 pinin yuvalarına sabitleyin.

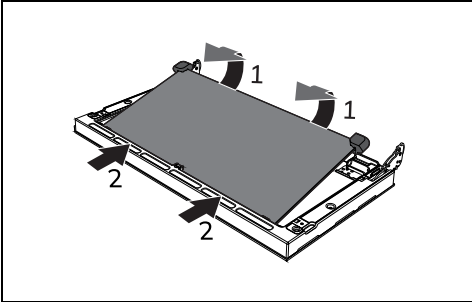


Yardımcı fırın kapağı

1. İç cam panelini arkadan yukarı doğru nazikçe çekerek, okların (1) gösterdiği hareketi izleyin.
2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Bu şekilde camla bağlantılı 4 pin, fırın kapağındaki yuvalarından ayrılır.



3. Orta cam panelini yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



4. Temizlemeden sonra orta cam panellerini yerine takın.
5. İç cam panelini merkeze gelecek şekilde yeniden konumlandırın, sonra takın ve

Fırın boşluğunu temizleme

Fırınınızın mümkün olan en iyi durumda kalması için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Gıda artıkları fırın boşluğunda kurumasına izin vermeyin; bu emeye zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın. Temizliği kolaylaştırmak için şu parçaları çıkarmanız önerilir:

- kapak;
- raf/tepsi destek çerçeveleri.



Belirli temizleyiciler kullanıyorsanız, kalıntıları gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

Kuruma

Yemek pişirmek cihaz içinde nem üretir. Bu normal bir durumdur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Yemek piştikten sonra her seferinde:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içindeki kirleri temizleyin.

3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

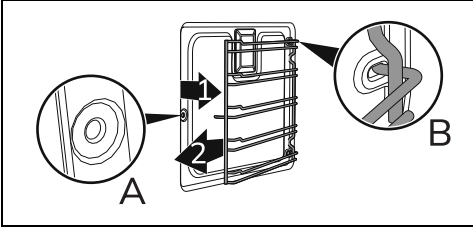
4. İçerisi tamamen kuruyana kadar kapağı açık bırakın.

Raf/tepsiler destek çerçevelerini çıkarma
Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak, kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın boşluğunun içine doğru çekerek A girintisinden geçmesini sağlayın, ardından B koltuklarından dışarı sürün.

geri.



- Temizleme işlemi tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden yerine takmak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

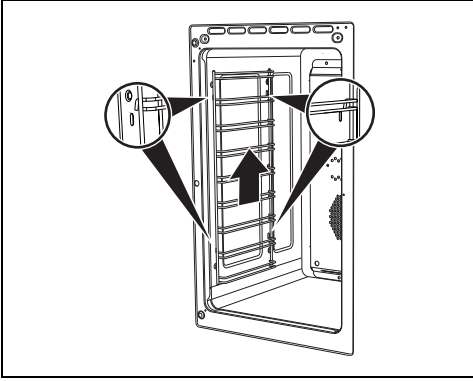
Dikey fırın rafı/tepsi destek

çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçeveleri çıkarıldığında yanlar daha kolay temizlenir.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi yan muhafazalardan çıkarmak için yukarı doğru çekin.



- Temizleme işlemi tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Fırın kapağının temizlenmesi (bazı modeller/kadrolar için yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

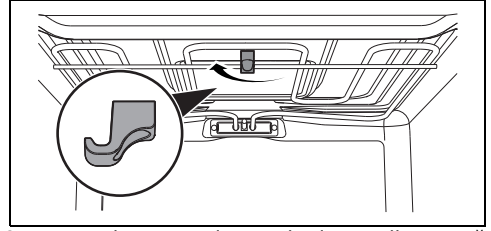


Yanlış kullanım
Cihaza zarar verme riski

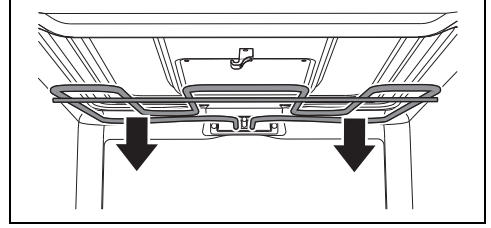
- Temizlik sırasında elemanı fazla bükmeyin.

Cihaz, fırın gövdesinin tavanını kolay temizlemek için eğilebilen ızgara elemanına sahiptir.

Üst ısıtma elemanını hafifçe kaldırarak ve sabitleme mandalını 90 derece döndürerek serbest bırakın.



2. Isıtma elemanını durana kadar nazıkçe aşağı doğru indirin.



3. Temizliği tamamladıktan sonra ısıtma elemanını konumuna geri alın ve mandalı kilitlemek için kilitleme mandalını çevirin.

Buhar Temizleme (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme fonksiyonu bir kirin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı temizleme prosedürüdür. Bu süreç sayesinde fırının içinin temizlenmesi çok kolaydır. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve sonrasında daha kolay çıkarılır.

Ön operaciones

Buhar Temizleme cycle'ına başlamadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.

- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.

- Varsa kendini temizleyen panelleri çıkarın.

- Fırının tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Suyun odayı taşmamasına dikkat edin.

- Fırına sprey nozulu ile su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya doğru yönlendirin ve

deflektöre doğru.



En fazla yaklaşık 20 kez
püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleme kaplaması varsa
deflektörü spreylemeyin.

- Kapıyı kapatın.
- Yardımlı temizleme döngüsü sırasında, önceden çıkarılan kendini temizleyen panelleri (takılı olanlar) ılık suda ve az miktarda deterjanla ayrı ayrı yıkayın.

Buhar Temizleme döngü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye veya seçeneğe çevirin.



(var ise).

2. Sıcaklık düğmesini simgeye çevirin.



3. Temizleme döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini çıkış için 0'a çevirin.

2. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikrofiber bir bezle silin.
 3. Çıkarılması zor tortular için piring filamentli aşındırmayan bir sünger kullanın.
 4. Yağ kalıntıları varsa özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
 5. Fırın içindeki kalıntı suyu çıkarın.
 6. Yerleştirilmiş ise kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini değiştirin.
- Daha hijyen için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokular almasını önlemek için:
- İç kısmı yaklaşık 10 dakika 160°C'de fan destekli bir fonksiyonla kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa, iç kısmı aynı anda katalitik bir döngüyle kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için lastik eldiven
giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel
temizliğini kolaylaştırmak için
kapıyı çıkarmanızı öneririz.

olağanüstü bakım

Contamination tips?

Conta yumuşak ve elastik olmalıdır.

- Conta temiz kalması için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla yıkayın.

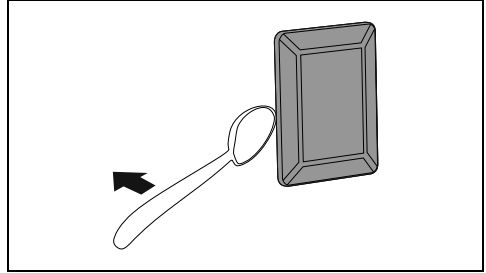
İç aydınlatma ampülünü değiştirme



Güç voltajı
Elektrik çarpması tehlikesi

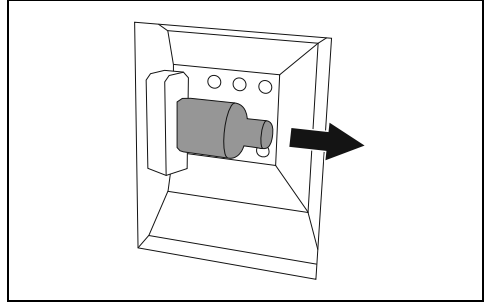
- Cihazı prizden çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

1. Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
2. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarın.
3. Ampul kapağını çıkarmak için bir araç kullanın (ör. bir kaşık).



Fırın haznesinin emayesini çizmemeye
dikkat edin.

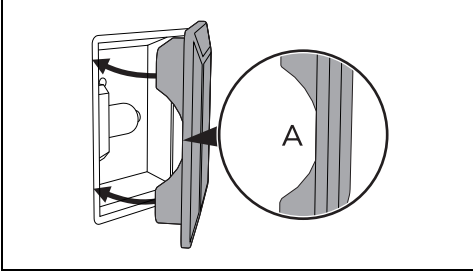
4. Ampülü kaydırıp çıkarın.



Halojen ampülü doğrudan parmaklarınızla
temas ettirmeyin, yalıtkan bir malzeme
kullanın.

5. Aynı tipte (40 W) bir ampül ile değiştirin.

6. kapağı yeniden takın. Camın (A) şekillendirilmiş kısmının kapağa yüz olması sağlayın.



7. Kapağı tamamen aşağı itin, böylece ampul tutucuya mükemmel şekilde tutulsun.

KURULUM



Cihaz, yürürlükteki yönetmeliklere göre nitelikli bir teknisyen tarafından kurulmalıdır.

Konumlandırma

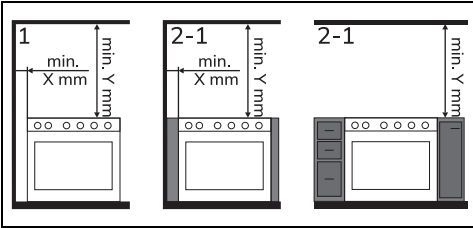


Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1	Bağımsız tapılabilir
Sınıf 2 - alt sınıf 1	Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden daha yüksek olan duvarlara X mm minimum mesafede yerleştirilebilir. Cihazın tezgahının üzerindeki herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm uzağa konumlandırılmalıdır.

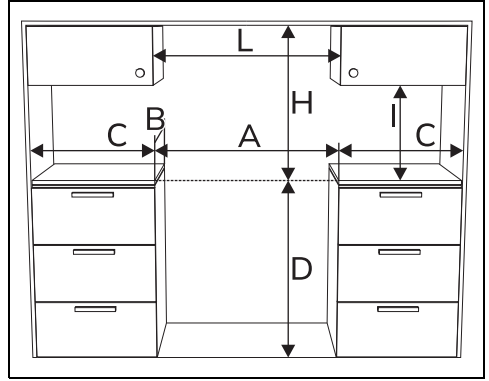


X	150 mm
Y	750 mm



Cihazın üzerinde bir davlumbaz takılıysa, doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimatları kılavuzuna bakın.

Cihazın genel ölçüleri

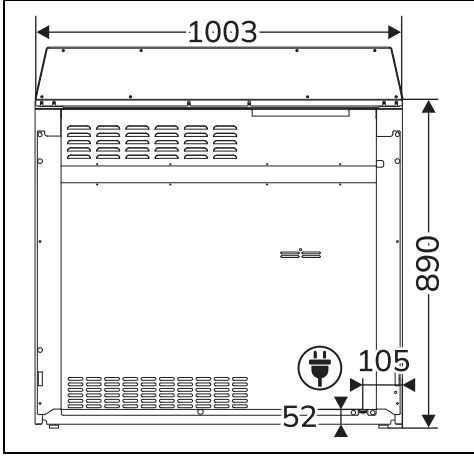


A	1003 mm
B	600 mm
C1	min. 150 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	450 mm
L2	1003 mm

Yan duvarlar veya diğer alev alabilir malzemelerden minimum mesafe.

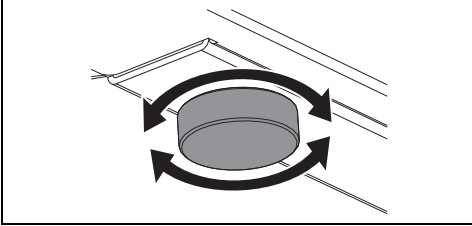
2 Minimum dolap genişliği (=A)

Cihaz boyutları



Elektrik bağlantısı konumu

Cihazı dengelendirme



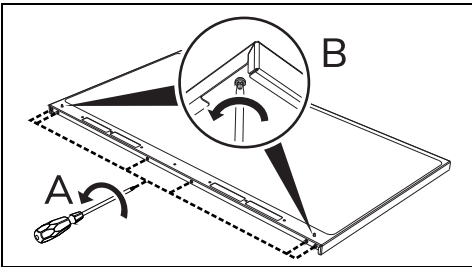
Daha fazla stabilite sağlamak için cihazın zemine düz olduğundan emin olun:

- Cihaz zeminde sabit ve düz olana kadar taban ayaklarını vidalayın veya gevşetin.

Yükseltiyi monte etme

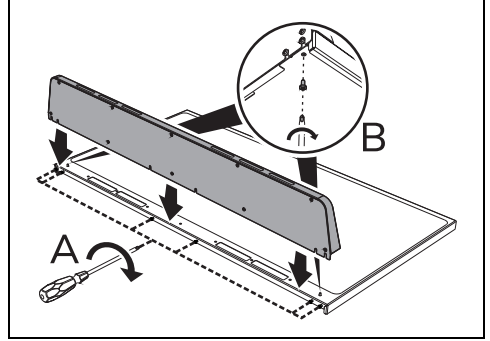
Yükselti cihaz üzerinde her zaman doğru konumlandırılmalı ve güvenli bir şekilde sabitlenmelidir.

1. Ocak arkasındaki 6 vidayı (A) gevşetin ve alttaki iki vidayı (B) sökün.



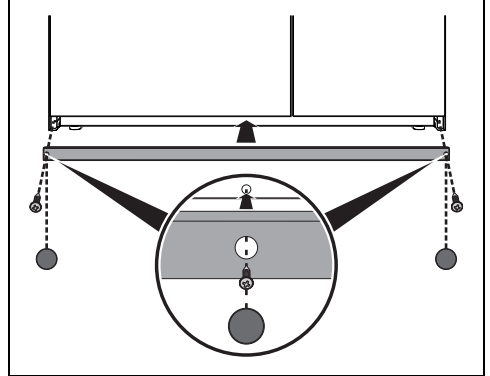
2. Yükseltgeni ocağın üzerine yerleştirin. Yükseltgenin alt 6 yuvasını önceden gevşetilmiş olan ocak arkasındaki 6 vida ile hizalayın.

3. Ocak arkasındaki 6 vidası ile altındaki 2 vidasını sıkıştırın.



Sağlanan yükselti, ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

Alt parçanın montajı



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

1. Alt parçayı cihazın ön alt kısmına yerleştirin.
2. Alt parçayı cihazla sabitlemek için iki yan vidayı sıkın.
3. Alt parçanın deliklerini verilen tıkaçlarla kapatın.



Sağlanan alt parça ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

Anakartının ana hat özelliklerini şu karşılaştırmayla kontrol edin: plakada gösterilen verilere. Teknik verileri, seri numarasını ve markayı taşıyan tanıtım levhası

isim, alet üzerinde görünür bir yerde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı herhangi bir nedenle

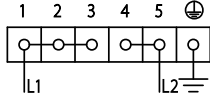
çıkarmayınız. Cihaz topraklanmış olmalıdır. diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir kablo kullanılarak.

Alet aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 2~

3 x 10 mm²

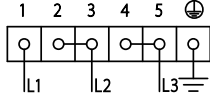
üç nüveli kablo



220-240 V 3~

4 x 6 mm²

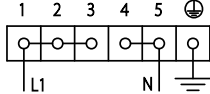
dört nüveli kablo



220-240 V 1N~

3 x 10 mm²

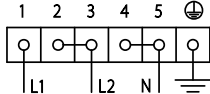
üç nüveli kablo



380-415 V 2N~

4 x 6 mm²

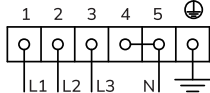
dört nüveli kablo



380-415 V 3N~

5 x 4 mm²

beş nüveli kablo

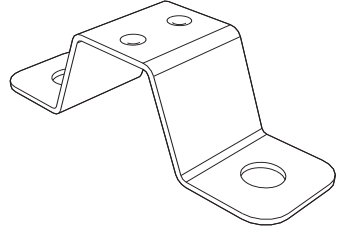


Gösterilen değerler iç iletkenin kesitine ilişkindir.



Bahsedilen güç kabloları eşleşme faktörü dikkate alınarak boyutlandırılmıştır (EN 60335-2-6 standardına uygun olarak).

Yedek kelepçe/klips



10 mm² iç kesitli kabloyla bağlanırken, kablonun doğru şekilde sabitlenmesini sağlamak için mevcut kelepçe yerine sağlanan kelepçenin takılması gerekir.

Sabit bağlantı

Elektrik hattını, kurulum yönetmeliklerine uygun olarak III. kategori aşırı gerilim durumlarında tamamen kesilmesini sağlayacak temas ayrılma mesafesine sahip tüm kutuplu bir devre kesici ile donatın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıda bulunan devre kesici AS/NZS 3000 standartına uymalıdır.

Kurulum yapan kişi için talimatlar

- Güç kaynağına bağlamak için bir priz (varsa) kullanılmasına rağmen, priz kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.
- Güç kablосunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.
- Tüm kontrollerden sonra aygıt düzgün çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.
- Alet kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.