

S M E G

TR4110BL1

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	33	Dopolama bölmesi kullanımı (nerede bulunuyor)	44
Genel güvenlik talimatları	33	fırın kullanımı	44
Kurulum	37	Dijital programlayıcı	45
Cihazın amacı	38	Pişirme önerileri	47
Bu kullanıcı kitabı	38	Pişirme bilgi tablosu (çok fonksiyonlu fırın)	47
Üreticinin sorumluluğu	39	Yardımcı fırın için pişirme bilgi tablosu	48
Tanıtım plakası	39	TEMİZLİK VE BAKIM	49
Atık yönetimi	39	Cihazın temizliği	49
Avrupa Kontrol Kurumları için bilgi	39	Ocak yüzeyinin temizliği	49
Enerji verimliliği teknik verileri	39	Düğmeler	49
Enerji tasarrufu sağlamak	39	Kapıyı temizleme	50
Kullanımda olmayan/standby'deki güç tüketimi hakkında bilgi	39	fırın haznesini temizleme	51
mod ile	39	fırının tavanını temizleme (bazı modeller için sadece modeller/boşluklar)	52
Işık kaynakları	40	Buhar Temizleme (bazı modellerde yalnızca)	52
Kullanım kılavuzunun nasıl okunacağı	40	OLAĞANÜSTÜ bakım	53
AÇIKLAMA	40	KURULUM	54
Genel açıklama	40	Gaz bağlantısı	54
Ocak	41	Gaz tipleri ve Ülkeler	57
Kontrol paneli	41	Brülör ve nozül karakteristikleri tabloları	57
Diğer parçalar	42	Konumlandırma	58
Aksesuarlar	42	Elektrik bağlantısı	60
Kullanım	43	Kurulumu yapan için talimatlar	60
Ön işlemler	43		
Aksesuarların kullanımı	43		
Ocak kullanımında	43		

Cihazın estetik ve işlevsel niteliklerini korumak için gerekli tüm talimatları içeren bu kılavuzu dikkatlice okumanızı öneririz. Ürün hakkında daha fazla bilgi için: www.smeg.com

TEDBİRLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve ulaşılabilir parçaları çok ısınır. Çocukları cihazdan uzak tutun.

- Fırında yiyecekleri taşıırken fırın eldivenleri giyerek ellerinizi koruyun.

- Bir yangını suyla söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın söndürücüyle söndürün

battaniye veya diğer uygun kapak.

- Bu cihaz sadece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan ya da elektrikli aletlerin kullanımında deneyimsiz kişilerin, denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ile ilgili talimatlar verilmişse ve bu tehlikeler ile ilgili talimatlar verilmişse kullanmasına izin verilir.

- Çocuklar oynamamalıdır

aletin

- Sürekli gözetim altında değillerse sekiz yaşın altındaki çocukları güvende bir mesafede tutun.

- Kullanım sırasında çocukları 8 yaşından küçük olanları cihazdan uzak tutun.

- Temizlik ve bakım gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Alev yayıcı üstlerinin, ilgili alev boruları kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun.

- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tencereler koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.

- Pişirme süreci her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme işlemi sürekli izlenmelidir.

- Yağlar aşırı ısındığında tutuşabilir. Yağ veya yağ içeren yiyecekler hazırlanırken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar tutuşursa, asla su dökmeyin. Tencerenin kapağını kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.

- Pişirme sırasında tavanın yüzeyine tabaklar veya çatal-bıçak gibi metal nesneler koymayın çünkü aşırı ısınabilirler.

- UYARI: yiyecekleri bırakmak

yağ veya yağ kullanılarak pişirme sırasında gözetimsiz bırakmak tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. Yangını suyla söndürmeye çalışmayın. Cihazı kapatın ve alevleri bir kapak veya battaniye ile boğmaya çalışın.

- Cihaz kullanılırken çok ısınır. Fırın içindeki ısıtıcı elemanlara asla dokunmamaya özen gösterin.

- Keskin metal nesneleri (çatal-bıçak veya mutfak gereçleri) cihazdaki yuvalara sokmayın.

- Çok sıcak tepsilerin üzerine doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.

- Yemeği hareketlendirmeniz veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

- Saklama bölmesinin iç yüzeyleri (varsa) çok ısınabilir.

- Fırın çalışırken ve hala sıcakken depolama bölümünü açmayın.

- Fırın kullanıldıktan sonra depolama bölümündeki eşyalar çok sıcak olabilir.

- Açık kapının üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.

alet

- Kullanımdan sonra cihazı derhal kapatın.
- Tesis edildiyse cihazı fişten çekmek için kablayı çekmeyin.
- DEPOLAMA KAFESİNDEKİ veya CİHAZIN YANINDA UYARILDIĞI YANGIN TEHLİKESİ OLAN MADDELERİ KULLANMAK VEYA DEPOLAMAK YASAKTIR (VARSA).
- Bu cihaz çalışırken yakınında aerosol kullanmayın.
- Bu cihazı değiştirmeyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce her zaman kişisel koruyucu ekipman (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket ettirme).
- Cihaz hâlâ sıcak veya çalışırken temizlemeyin.
- Cihaza herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapatıldığından ve ana güç kaynağından ayrıldığından veya ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.

- Bu cihazda kullanılan ampuller, ev tipi cihazlara özeldir; yapmayın

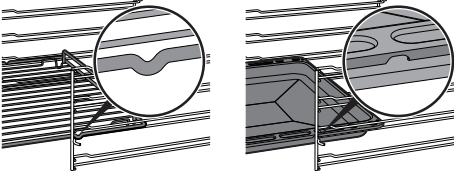
- ev aydınlatması için kullanmayın.
- Kurulum ve servis, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Nitelikli bir teknisyenin yardımı olmadan cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın.
- Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak üzere derhal teknik destekle iletişime geçin.
- UYARI: Gazla çalışan bir pişirme cihazı, kurulduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun, özellikle cihaz kullanılıyorsa: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun.
- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir; örneğin bir pencere açmak veya mekanik emiş cihazlarının gücünü artırmak gibi.

Cihaza zarar verme riski

- Sert veya aşındırıcı temizleyiciler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın:

fırının cam kapısını temizleyin
çünkü yüzeye zarar verebilir ve
camın kırılmasına neden olabilir.

- Ahşap veya plastik gereçler kullanın.
- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini engellemeyin.
- Cihaza oturmayın.
- Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara mümkün olduğunca ileri yerleştirilmelidir. Bunların çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arkasına bakmalıdır.



- **UYARI:** Yağ veya yağlı malzemelerle pişirme sırasında cihazı asla yalnız bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde nesneler depolamayın.
- Fırının yakınında herhangi bir sprey ürün püskürtmeyin.
- **HERHANGİ BİR NEDENLE CİHAZI BİR ALAN ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**

- Plastik mutfak gereçleri veya kaplar kullanmayın.

pişirme için.

- Fırına kapalı teneke kutular veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.

- Fırın boşluğunun tabanını alüminyum veya alüminyum folyo ile kapatmayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın boşluğunun tabanına yerleştirmeyin.
- Gerekirse, modeli bağlı olarak sağlanan veya ayrı satılan tepsi rafını tabana koyarak pişirme için destek olarak kullanabilirsiniz.

- Yağ geçirmez kağıt kullanmak isterseniz, içerdeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- Açık kapıyı kullanarak tepsileri veya tavaları iç cam paneline daylatmayın.
- Pişirme kapları veya ızgara levhaları ocak sınırları içinde konulmalıdır.

- Tüm tencerelerin düzgün ve düz tabanları olmalıdır.
- Herhangi bir sıvı kaynayıp taşarsa, ocaktan fazlasını temizleyin.
- Limon suyu veya sirke gibi asidik maddeleri ocağa dökmemeye dikkat edin.
- Cihazı temizlemek için buharlı jetler kullanmayın.
- Açık durumda olan boş tencereleri veya kızartma tavalarını üzerine koymayın.

pişirme bölgeleri.

- Törpüleyici veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Paslanmaz çelikten yapılmış parçalar veya metal yüzey kaplamalara sahip parçalar üzerinde hidroklorür, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyici ürünler kullanmayın (ör. anodik kaplama, nikel veya krom kaplama).
- Ocak tencere tablası destek ızgaraları, alev yayıcı başlıkları ve brülör kapakları gibi çıkarılabilir parçaları bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Cihazı yerine yerleştirirken asansör olarak fırın kapısını asla kullanmayın.
- Kapalıyken kapıya çok fazla baskı uygulamamaya dikkat edin.
- Kapılarda herhangi bir nesnenin sıkışmadığından emin olun.
- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kapağı kullanmayın.
- Temizleyici ürünleri doğrudan kapıya püskürtünmeyin; erişilmesi zor alanlara girebilir ve durulayabilir. Zamanla boyalı panellerle veya çelikle reaksiyona girebilir.
- Raflara zarar vermemek için tencereleri sürüklemeyin; kaldırıp yerine koyun.

Kurulum

- **BU CİHAZ KURULMAMALIDIR**

GÖZLEMELER YA DA KÖKELER.

- Bu cihaz bir sehpa üzerine monte edilmemelidir.
- Kaldırmak için tutacağı kullanmayın ve cihazı hareket ettirmeyin.
- Cihazı, dolap aralığına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süsleyici bir kapının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.
- Montajdan önce yerel dağıtım koşullarının (gazın tipi ve basıncı) ve cihazın düzenlemesinin uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu cihaz, yanma ürünlerinin uzaklaştırıldığı bir sisteme bağlı değildir. Mevcut kurulum düzenlemelerine uygun olarak kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma gereksinimlerine özellikle dikkat edin.
- Bu cihaz için ayarlar gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.
- Gaz bağlantısını yetkili kişiler yapmalıdır.
- Hortum kullanılarak kurulum, esnek hortumlar için tamamen uzatıldığında uzunluğun 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi aşmaması gerekir.

- Gaz bağlantı hortumları, gömülü modüldeki hareketli parçalarla temas etmemeli (örneğin bir çekmece) ve sıkıştırılabilecek bir alandan geçirilmemelidir.

- Gerekirse, mevcut yönetmeliklere uyan bir basınç regülatörü kullanın.
- Her işlemten sonra gaz bağlantılarının sıkma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.
- Kurulum sonunda sızdırmazlığı sabunlu çözelti ile kontrol edin, asla alevle kontrol etmeyin.
- Elektrik bağlantısını yetkili teknisyenler yaptırınız.
- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklanmalıdır.
- En az 90°C sıcaklığa dayanabilecek kablolar kullanın.
- Gövde bağlantı tellerinin vidalarının sıkma torku 1.5 - 2 Nm olmalıdır.
- Güç hattını, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen kesintiye sağlamak için temas ayrılma mesafesi yeterli olan tüm iletkeci devre kesicisi ile donatın, kurulum gereği.

yönetmelikler.

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

Bu cihaz için

- Sapan kapılar açıldığında yerinde tutulmaz ve tekrar kapanma eğilimi gösterebilir. Kullanım sırasında iç camlı cam yüzeye temas etmekten kaçınmaya dikkat edin, yanıkları önlemek için.

Cihaz amacı

Bu cihaz, ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka her kullanım uygun değildir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında çalışanlar için ayrılan mutfak alanlarında.
- Çiftliklerde/çiftlik evlerinde.
- Otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında misafirler tarafından.
- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca iç mekanda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm ömrü boyunca tamamen korunmalı ve kullanıcının erişebileceği yerde tutulmalıdır.
- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.
- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görünen her şeyi tanımlayan görseller içerir. Ancak, bu

sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabileceğini ve bu nedenle ekranda görünenlerin kılavuzdaki olanlardan farklı olabileceğini akılda bulundurulmalıdır.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Plastik poşetlerle çocukların oynamasına izin vermeyin.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şu kişiler veya mal için meydana gelen hasarlardan hiçbir sorumluluk kabul etmez:

- belirtilen kullanım dışında cihazın kullanılması;
- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir parçasının yetkisiz değiştirilmesi;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

Tanımlama plakası, cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşır. Herhangi bir nedenle tanımlama plakasını çıkarmayın.

Atık yönetimi



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

kullanım ömrünün sonunda diğer atıklar ile birlikte değildir.

Cihaz, mevcut Avrupa mevzuatına uygun olarak sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarlarda madde içermemektedir.



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana gücü bağıni kesin.
- Cihazı prizden çekin.

Cihazı nasıl bertaraf edersiniz:

- 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 tekil olarak geri verin.

Cihazlarımız atık oluşturmaman ve geri dönüştürülebilir malzemelerle paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir parçasını gözetimsiz bırakmayın.

Avrupa Kontrol Otoriteleri için Bilgi

Fanlı çalışma modu

Enerji verimlilik sınıfını tanımlamak için kullanılan ECO fonksiyonu, Avrupa standardı EN 60350-1'in gereklerine uygundur.

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketleme ve ecodesign mevzuatlarına uygun bilgiler, ürün talimatlarına eşlik eden ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler, ilgili ürün sayfasındaki web sitesinden indirilebilen "Ürün Bilgi Formu"nde bulunmaktadır.

Enerji tasarrufu için

- Tarifi buna ihtiyacınız olduğunda cihazı sadece önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde başka şekilde belirtilmedikçe, dondurulmuş yiyecekleri fırına koymadan önce çözündürün.
- Birden çok türde yiyecek pişirirken, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri ardışık olarak pişirmeniz önerilir.
- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Normalde kullanılan zamandan birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırındaki ısı birikmiş olduğundan kalan dakikalar pişmeye devam edecektir.
- Isı dağılmasını önlemek için kapı açıklığını en aza indirin.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

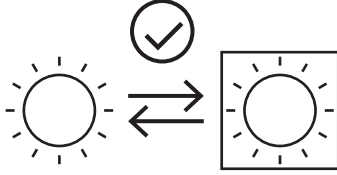
Güç bilgisi

kullanım dışı/ bekleme modundaki tüketim

İşlevsizlik/ bekleme modundaki cihazın güç tüketimine ilişkin teknik veriler, ilgili ürün sayfasına geçildiğinde www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilir ışık kaynakları içerir.



- Cihazda bulunan ışık kaynakları ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ 'de çalışmaya uygun olarak beyan edilmiştir ve yüksek kullanım içindir

fırınlar gibi sıcaklık uygulamaları.

- Bu cihazda verim sınıfı "G" olan ışık kaynakları bulunmaktadır.

Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzunda şu okuma kuralları kullanılır:



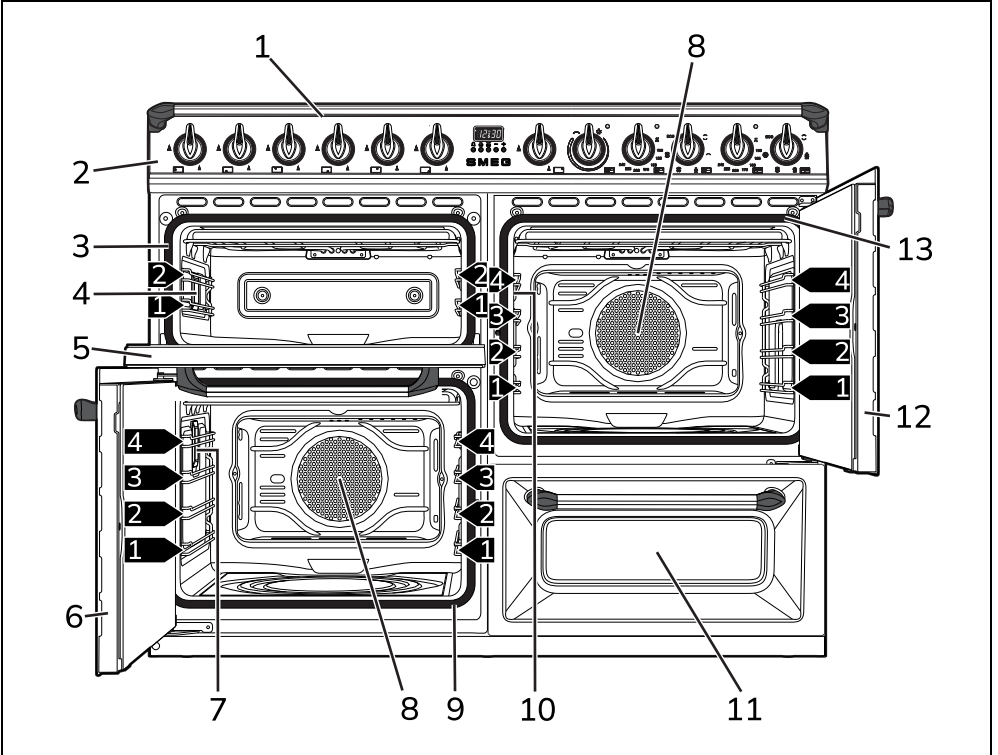
Uyarı/Önemli not



Bilgi/Öneri

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Ocak/Izgara

2 Kontrol paneli

3 Yardımcı fırın contası

4 Yardımcı fırın ışığı

5 Yardımcı fırın kapısı

6 Çok amaçlı fırın kapısı

7 Sol çok amaçlı fırın ışığı

8 Fan

9 Sol çok amaçlı fırın contası

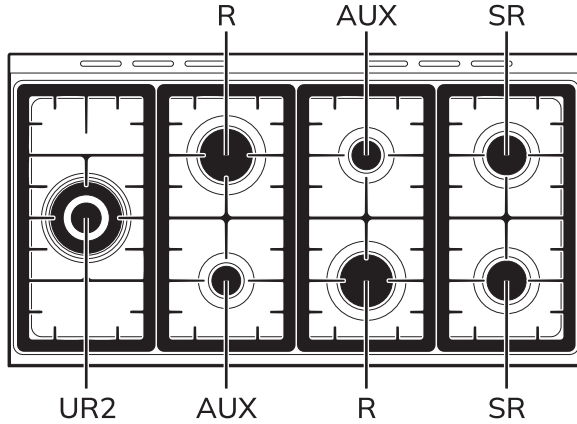
10 Sağ çok amaçlı fırın ışığı

11 Depolama bölmesi

12 Sağ çok amaçlı fırın kapısı

13 Sağ çok amaçlı fırın contası

Ocak



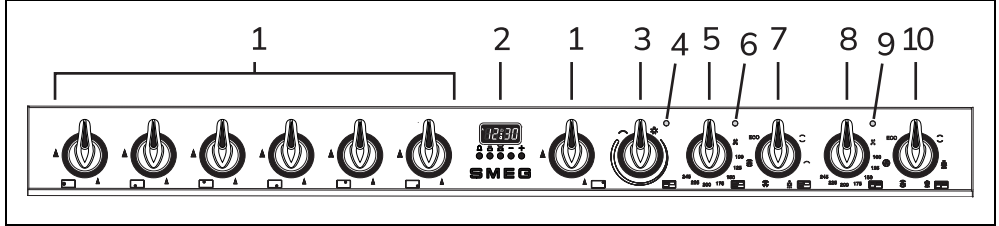
AUX = Yardımcı Ocak

SR = Yarı hızlı Ocak

R = Hızlı Ocak UR2 =

Ultra Hızlı Ocak

Kontrol paneli



1 Ocak brülör düğmeleri

Ocak brülörlerini yakmak ve ayarlamak için.
Düğmeleri saat yönünün tersine basıp çevirin.
▲ ilgili brülörleri yakmak için.

Düğmeleri şuradaki bölgeye çevirin orta aralığa
alevleri ayarlamak için maksimum ve minimum
ayar arasındaki konuma getirin. Brülörleri
kapatmak için düğmeleri konuma geri getirin.

2 Programlayıcı saat

Mevcut zamanı göstermek, programlanmış
pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakiklik
sayacı için.



Programlayıcı saat sadece üst çok
amaçlı fırını kontrol eder.

3 Yardımcı fırın değişken ızgara düğmesi

Fırın içindeki ışığı yakar veya ızgara
ısıtma elemanını çalıştırır; sıcaklık en az
50°C, en çok 245°C arasındadır.

4 Yardımcı fırın değişken ızgara göstergesi ışığı

Göstergesi ışığı, yardımcı fırının ısınmakta
olduğunu gösterir. Belirlenen sıcaklığa
ulaştığında kapanır. Fırın içindeki ayarlanan
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 kadar saat yönünde çevirin;
minimum ile maksimum ayar arasına.

6 Sol çok amaçlı fırın gösterge ışığı

Fırın ısınmaya başladığında gösterge ışığı
yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır.
Fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu
göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

7 Sol çok fonksiyonlu fırın sol fonksiyonların düğmesi

Fırının çeşitli işlevleri farklı pişirme modlarına uygundur. Gerekli işlev seçildikten sonra pişirme sıcaklığını, sıcaklık düğmesiyle ayarlayın.

8 Üst çok fonksiyonlu fırın gösterge ışığı
Göstergesi, fırının ısınmakta olduğunu göstermek için yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sönür. Fırın içindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

9 Üst çok fonksiyonlu fırın sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme sıcaklığını ve Buharlı Temizlik sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Düğmeyi minimum ile maksimum ayar arasındaki istenen değere saat yönünde çevirin.

10 Üst çok fonksiyonlu fırın fonksiyon düğmesi

Bu düğme, pişirme sıcaklığını ve Buharlı Temizleme sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Düğmeyi minimum ile maksimum ayar arasındaki istenen değere saat yönünde çevirin.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflara sahiptir. Suni yükseklikleri alt kısımdan yukarıya doğru belirtilmiştir (Genel açıklamaya bakınız).

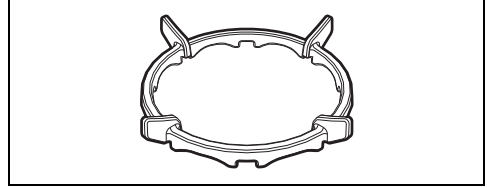
Soğutma fanı

Fan, fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, cihazın arkasından sabit bir hava akışı sağlar ve cihaz kapandıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

Aksesuarlar

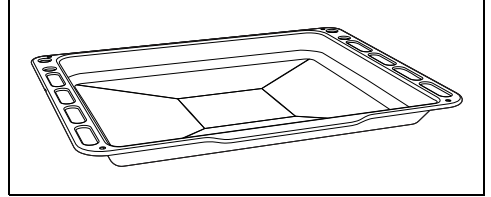
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Gıdalarla temas edecek aksesuarlar, mevcut mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden yapılmıştır.
- Orijinal tedarik edilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları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

Wok destek



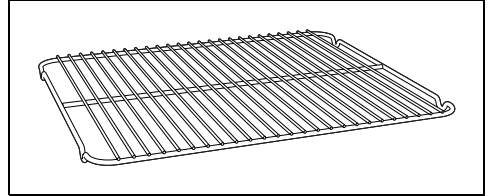
Wok kullanırken faydalıdır.

Derin tepsi



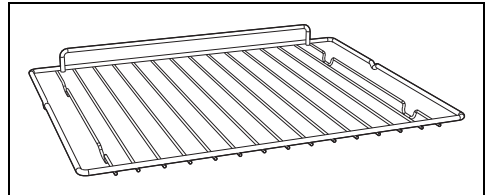
Üstteki raf üzerine konulan yiyeceklerden yağları toplamak ve turta, pizzalar, pişmiş tatlılar, bisküviler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



Damlayabilecek yiyecekler için tepsinin üstüne yerleştirilir.

Raf



Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.



Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması açılır:

- Çok fonksiyonlu fırın: herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, fonksiyon hariç.
- Yardımcı fırın: değişken ızgara düğmesi simgeye veya pişirme sıcaklığına çevrildiğinde.

KULLAN

Ön operasyonlar



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar dahil olmak üzere koruyucu filmi çıkarınız.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasının dışında herhangi bir etiket sökmeyiniz.
- Tüm cihaz aksesuarlarını söküp yıkınız (bölüm "TEMİZLİK VE BAKIM" bakınız).

İlk ısıtma

1. En az bir saatlik pişirme süresi ayarlayın (bkz. "Fırını Kullanma" paragrafı).
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklığa kadar ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- Odayı havalandırın;
- Kalmayın.



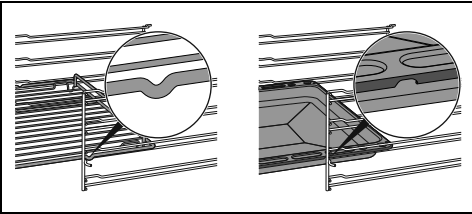
Cihazdaki her bir bölme için ilk ön ısıtma çevrimi yapın.

Aksesuarları kullanmak

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tam durana kadar yan kılavuzlara yerleştirilmelidir.

- Rafı kazara çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya doğru ve fırın bölmesinin arkasına doğru dönük olmalıdır.



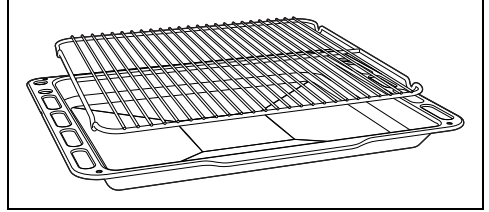
Rafları ve tepsileri nazikçe fırına yerleştirin ve durana kadar itin.



İlk kullanımdan önce üretim sürecinden kalan kalıntıları temizlemek için tepsileri temizleyin.

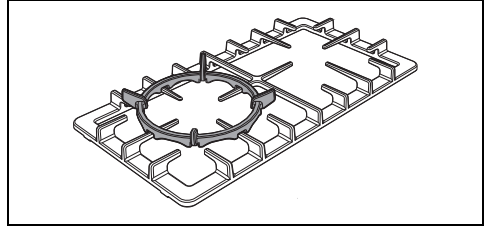
Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Bu şekilde yağ, pişirilen yemekten ayrı olarak toplanabilir.



Kepçeler ve azaltma tava destekleri

Kepçeler ve azaltma tava destekleri ocak raflarına doğru yerleştirilmelidir. Doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.



Ocağı kullanmak

Cihazın tüm kontrol ve izleme cihazları ön panelde bir aradadır. Her düğmeyle kontrol edilen brülör, düğmenin yanında gösterilmiştir. Cihaz, elektronik kıvılcım aygıtı ile donatılmıştır. Sadece düğmeye basın ve brülörü maksimum alev simgesine kadar saat yönünün tersine çevirin, brülör yanınca kadar. Brülör ilk 15 saniyede yanmazsa döndürün.

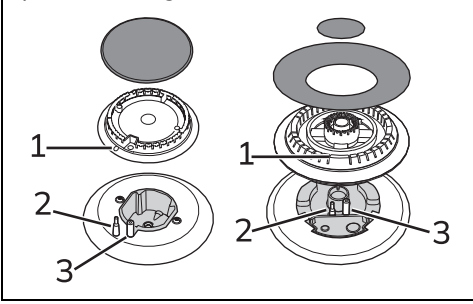
tekrar denemeden önce düğmeyi ve 60 saniye bekleyin. Yandıktan sonra birkaç saniye düğmeyi basılı tutun ki termokupl ınsınsın. Düğme serbest bırakıldığında brülör sönüyorsa: bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

Birkaç saniye bekleyin ve işlemi tekrarlayın. Düğmeyi daha uzun süre basılı tutun.



Kazara kapanma durumunda, güvenlik aygıtı devreye girer ve gaz akışını keser, gaz vanası açık olsa bile. Düğmeyi geri getirip en az 60 saniye bekleyip yandıktan sonra yakmaya çalışın.

Alev dağıtıcı başlıklarının ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması



Ocak brülörlerini yakmadan önce alev dağıtıcı başlıklarının kendi yuvalarında ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumda olduğundan emin olun. Alev dağıtıcı başlıklarındaki 1 numaralı deliklerin tutuşturucular 3 ve termocuplar 2 ile hizalandığından emin olun.

Göze yi kullanmaya yönelik pratik ipuçları

Brülör verimliliğini artırmak ve gaz tüketimini azaltmak için kapaklı ve brüldöre uygun boyutta tencereler kullanın; alevler tencerelerin yanlarına sıçramasın. İçerik kaynamaya başladıktan sonra, sıvının taşmaması için alevi yeterince kısın.

Brülör	Teker çapı
YARDIMCI (AUX)	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR2	18 - 28 cm

Depolama bölmesini kullanma (varsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

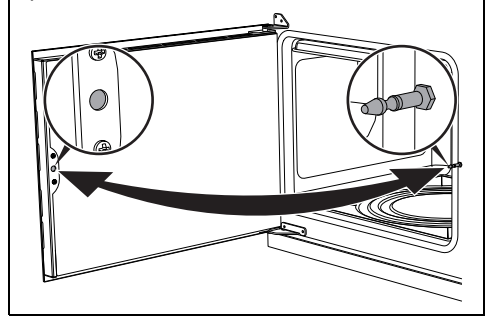
Depolama bölmesi fırının altında bulunur. Açmak için kendinize doğru çekin. Cihazı kullanırken gerekli olan mutfak eşyalarını veya metal nesneleri saklamak için kullanılabilir.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Çok işlevli fırının kapısının açılıp kapanması



Çok işlevli fırınlar sallanabilir kapiya sahiptir. Açmak için kapı kolunu kendinize doğru çekin. Kapatmak için kapıları tıklama sesi duyulana kadar iterin.

Fırını açma

Fırını açmak için:

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



Programlayıcı saatinin çalışır durumda olduğundan emin olun. Pişirme süresi simgesini gösterdiğini,  halde fırını açmanın mümkün olmayacağını gösterir.

Programlayıcı saatı sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.

Geleneksel pişirme fonksiyonlarının listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATİK



Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlanması için idealdir. Örneğin kızartılmış etler, yağlı etler, ekmek, turta pişirme.

DÖNGÜ + ALT



Yüzeyde pişmiş olup içi pişmemiş yiyecekleri hızla bitirmek için olarak sağlar. Turta için idealdir, her türlü yemeğe uygundur.

IZGARA



Yemeklerin sonunda kullanıldığında tabaklarda eşit kahverdileşme sağlayan mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir.

Hızlı Çözme



Fanı yalnızca etkinleştirmek, fırın içindeki oda sıcaklığındaki havanın eşit dağılımını sağlar ve her türlü yiyeceğin

çözünmesini sağlar.

FAN YARDIMI



Yoğun ve eşit pişirme. Bisküvi, kek ve birden fazla seviyede pişirme için idealdir.

DÖNGÜSEL



Isı hızlı ve eşit bir şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuların veya tatların karışmadan birden fazla seviyede pişirme için idealdir.

Izgara ile fan



Kalın et dilimlerinde bile optimal ızgara sağlar. Daha büyük et parçaları için mükemmeldir.

EKO

Bu alan düşük enerji tüketimiyle tek bir raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur.

ECO

Büyük miktarda nem üretebilecek yiyecekler (örn. sebzeler) dışındakiler için tüm yiyecekler önerilir.

Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği önceden ısıtılmadan fırına yerleştirmek önerilir.



EKO fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



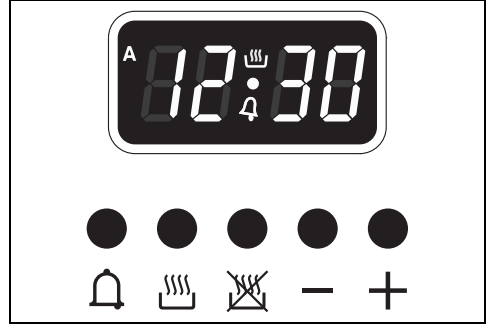
EKO fonksiyonuyla pişirme (ve önceden ısıtma) süreleri daha uzun olabilir ve fırındaki yiyecek miktarına bağlı olabilir.

BİLEŞİK KIRLILIK (bazı modellere özgü)



Bu fonksiyon, altındaki çukura biraz su dökülen buhar kullanılarak temizliği kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



Dakikalık zamanlayıcı düğmesi



Pişirme süresi düğmesi



Pişirme sonu düğmesi



Değeri azalt düğmesi



Değeri artır düğmesi



Programlayıcı saatin pişirme süresi simgesini gösterdiğinden emin olun si halde fırın açılmayacaktır.

Programlayıcı sıfırlamak için aynı anda düğmelere basın.

Zamanın ayarlanması



Zaman ayarlanmazsa fırın açılmaz.

İlk kullanıma başlanışında veya güç kesintisinden sonra, basan görüntüleyicide yanıp sönüyor. aletin gösteriminde.

1. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönüyor; aynı anda düğmelere basın.

2. Zamanı ayarlamak için kullan ve düğmeleri. Hızlı artırmak veya azaltmak için düğmeyi basılı tutun.

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

Gösterg eki simge, cihazın pişirmeye hazır olduğunu gösterir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcı tarafından belirlenen belirli bir zaman sonra başlayıp bitirilebilen fonksiyondur.

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. Geçerli zaman ve sembolleri ekranında görünecek.

4. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalır. Üzerinde

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

5. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

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



10 saatten daha uzun bir pişirme süresi ayarlanamaz.



Kalan pişirme süresini görüntülemek için düğmeye basın.



Programı sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın. Ardından fırını manuel olarak kapatmanız gerekir.

Programlanmış pişirme



Programlanmış pişirme, kullanıcı tarafından belirlenen bir zamanda zamanlı pişirmenin durdurulmasına olanak veren fonksiyondur.

1. Bir önceki noktadaki Zamanlı pişirme adımıyla belirtildiği gibi pişirme süresini ayarlayın.

2. Düğmeye basın. Pişirme bitiş zamanı ekranda görünecektir (geçerli zaman artı pişirme süresi).

3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için veya düğmesini basın.

4. İşlevin etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye boyunca hiçbir düğmeye basmayın. Geçerli zaman

ve sembol A ekranda görünür.

5. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalır. Ekranda sembol kapanır, A sembolü yanıp söner ve ziller çalar.



Programı sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın. Ardından fırının manuel olarak kapatılması gerekir.



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

Dakika sayacı zamanlayıcısı



Dakika sayacı zamanlayıcısı pişirme işlemini durdurmaz, kullanıcının belirlenen sürenin dolduğunu bildirmek içindir.

Dakika sayacı istenildiği zaman etkinleştirilebilir.

1. Düğmeye basıldığında ekran ile. üzerinde görünür ve ışık yanıp söner.

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. Dakika sayacını ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir düğmeye basmayın. Geçerli zaman ve

ve ziller görünürler ekranında, ekranda.

Belirlenen süre dolduğunda ziller çalacaktır.

4. Zili kapatmak için düğmesine basın.



Dakika sayacı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kalan süreyi görüntülemek için basın düğmesine.

Ayarlanan verileri silme

Programları ayarları sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.

Zili sesini ayarlama Zil için 3 ton olabilir.

Hortum çalışırken, ayarı değiştirmek için düğmeye basın.

Pişirme tavsiyesi

Genel tavsiyeler

- Birden çok seviyede tutarlı pişirme elde etmek için fan destekli fonksiyonu kullanın.
- Pişirme sürelerini sıcaklığı artırarak kısaltmak mümkün değildir (yiyecek dışı fazla pişmiş içi çiğ kalabilir).

Et pişirme için tavsiyeler

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

- Yemeği her iki tarafı kahverenkleşene kadar çevirin.
- Et kızartırken et termometresi kullanın veya kızartılan etin üzerine kaşıkla basın. Sertse, hazır demektir; değilse birkaç dakika daha pişirilmelidir.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

- Et, pişirme etkisini değiştirmek isterseniz soğuk fırına veya önceden ısıtılmış fırına konulabilir ve ızgara ile pişirilebilir.

- Fanlı ızgara fonksiyonuna sahip ise (varsa), ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın orta noktasına yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara fonksiyonunda pişirmeyi en iyi hale getirmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/unlu mamuller ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Sıcaklık ve pişirme süresi hamurun kalitesi ve kıvamına bağlıdır.

- Tatanın pişip pişmediğini kontrol etmek için

Pişirme bilgi tablosu (çok fonksiyonlu fırın)

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakikalar)
lazanya	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
Makarna fırında pişirme	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
Döner dana bundsi	2	DÖNER	2	180 - 190	90 - 100
Domuz filetosu	2	DÖNER	2	180 - 190	70 - 80
Sosisler	1.5	Izgara ile fan	3	260	15

Tabloda belirtilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca bir rehber olarak verilmiştir.

devamını oku: pişirme süresi sonunda tatlının en yüksek noktasına kürdan batırın. Hamur kürdana yapışmazsa, tatlıdır.

pişmiş.

- Fırından çıktıktan sonra tatlı çökerse, bir sonraki sefere ayarlı sıcaklığı yaklaşık 10°C düşürün ve gerekirse daha uzun pişirme süresi seçin.

İki raf üzerinde pişirme için tavsiyeler:

- İki raf kullanmanızı öneririz (Yetkili Yardım Merkezlerinden elde edilebilirler).

- Havanın akışını kolaylaştırmak için kalıpları/fırın gereçlerini rafların merkezine yerleştirin ve genişlik/çaplarının 30 cm'yi geçmediğinden emin olun.

- Rafları aralarında boş bir raf bırakarak konumlandırın.
- Yiyecek türüne ve fırında artan miktara bağlı olarak iki seviyede pişirme, tek raflı pişirmeye göre biraz daha uzun sürebilir.

- İki raf üzerinde pişirirken aşağıdaki fonksiyonları kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve CIRCULAIRE+ALT.

Çözünme ve mayalama için tavsiyeler

- Kutusuz kaplarda ilk raf üzerinde dondurulmuş yiyecekleri paketiyle birlikte koymayın.

- Yiyeceklerin üst üste gelmesini engelleyin.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyedeki rafı ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözünen yiyecekten sızıntı yiyecekten uzağa akar.

- En nazik kısımlar alüminyum folyo ile kapatılabilir.
- Başarılı mayalanma için fırının altına su dolu bir kap konulmalıdır.

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kızarmış dana eti	1	DÖNGESEL - CİRKULAİRE	2	200	40 - 45
Kızarmış tavşan	1.5	DÖNGESEL - CİRKULAİRE	2	180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3	DÖNGESEL - CİRKULAİRE	2	180 - 190	110 - 120
Kızarmış domuz eti boyun	2 - 3	DÖNGESEL - CİRKULAİRE	2	180 - 190	170 - 180
Kızarmış tavuk	1.2	DÖNGESEL - CİRKULAİRE	2	180 - 190	65 - 70
Birinci yüzeyİkinci yüzey					
Domuz pirzolası	1.5	IZGARA FANI	3	260	15 5
Dalmalar kaburgası	1.5	IZGARA FANI	3	260	10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	4	260	7 8
Domuzfilet	1.5	IZGARA FANI	3	260	10 5
Dana filetosu	1	IZGARA	4	260	10 7
Somon alabalığı	1.2	DÖNGESEL - CİRKULAİRE	2	160 - 170	35 - 40
Kuzgun balığı	1.5	DOLAŞIM	2	160-170	60 - 65
Mecnun balığı	1.5	DOLAŞIM	2	160-170	45 - 50
Pizza	1	HAVA İŞLEVİ DESTEKLİ	2	260	8 - 9
Ekmek	1	DOLAŞIM	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	DOLAŞIM	2	180 - 190	20 - 25
Bundt keksi	1	DOLAŞIM	2	160	55 - 60
Turta	1	STATİK	2	170	30 - 40
Ricotta keki	1	DOLAŞIM	2	160 - 170	55 - 60
Reçel turta	1	DOLAŞIM	2	160	20 - 25
Cennet pastası	1.2	DOLAŞIM	2	160	55 - 60
Profiteroller	1.2	DOLAŞIM	2	180	80 - 90
Sünger kek	1	DOLAŞIM	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç pudingi	1	DOLAŞIM	2	160	55 - 60
Brioşlar	0.6	DAİRELERİMİZ	2	160	30 - 35
Tabloya gösterilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir kılavuz olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgileri tablosu (yardımcı fırın)

Yiyecek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Sosisler	1,5	IZGARA	2	MAKS	13 - 15
1. yüzey 2. yüzey					
Domuz pirzoları	1,5	IZGARA	2	MAKS	15 5
Tabloya gösterilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir kılavuz olarak verilmiştir.					

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kurban kaburgası	1.5	IZGARA	2 MAKS	10	10
Pastırma	0.7	IZGARA	2 MAKS	7	8
Domuz filetosu	1.5	IZGARA	2 MAKS	10	5
Dana filetosu	1	IZGARA	2 MAKS	10	7
Tabloya belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve sadece bir rehber olarak verilmiştir.					

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeyleri temizleme

Yüzeylerin iyi durumda kalması için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğumasını bekleyin.

Günlük sıradan temizlik

Her zaman aşındırıcılar veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntıları

Yüzeyi aşındıracak çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir araç kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bir bezle kurulayın.

Şekerli gıdaların (örneğin reçel) kalıntılarının fırının içinde kurummasına izin vermeyin. Çok uzun süre kurummasına bırakılırsa fırının emaye iç yüzeyine zarar verebilir.

Ocak temizliği

Pişirme ocağı tepsi destek ızgaraları

Tava destek ızgaralarını çıkarın ve ılık suyla ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Herhangi bir kireci temizlediğinizden emin olun. İyice kurulayın ve ocağa geri takın.



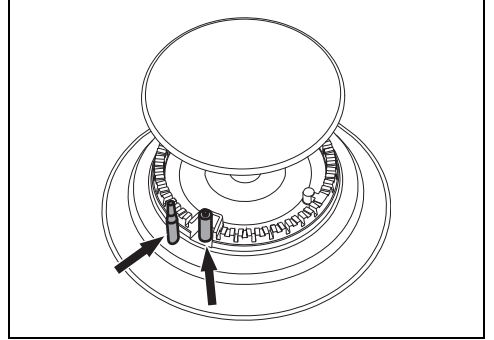
Tava desteklerinin alevle sürekli teması, ısıya maruz kalan bölgelerde zamanla emaye üzerinde değişikliklere neden olabilir. Bu tamamen doğal bir olaydır ve bu bileşenin çalışmasını etkilemez.

Alev saçıcı başlıklar ve brülör kapakları

Daha kolay temizlik için alev saçıcı başlıklar ve brülör kapakları çıkarılabilir. Bunları sıcak suda ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkayın. Herhangi bir kireci dikkatlice temizleyin, ardından tamamen kurumasını bekleyin. Alev saçıcı başlıkları tekrar takın ve bunların kendi yuvalarındaki konumlarının ve ilgili brülör kapaklarının doğru yerleştiklerinden emin olun.

Tutuşturucular ve termokupllar

Doğru çalışması için tutuşturucular ve termokupllar her zaman tamamen temiz olmalıdır. Sık sık kontrol edin ve gerekirse nemli bir bezle silin. Kuru kalıntıları ahşap diş reveal veya iğne ile çıkarın.



Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren veya çelik ve cam temizliği için kullanılan agresif ürünler kullanmayın; bu ürünler kalıcı hasara yol açabilir.

Düğmeler, ılık suyla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle temizlenmeli, ardından dikkatlice kurulmalıdır. Şu şekilde çıkarılabilirler:

evlerinden çıkarmak.

Kapak temizliği?

Kapı camını temizleme

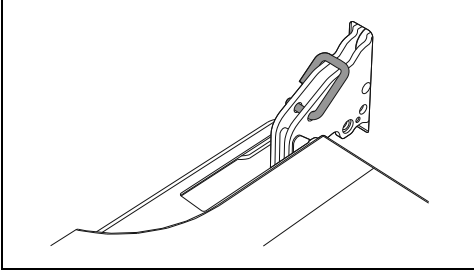
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kirlerde ıslak sünger ve sıradan deterjanla yıkayın.

Kapıyı çıkarma (yardımcı fırın için sadece)

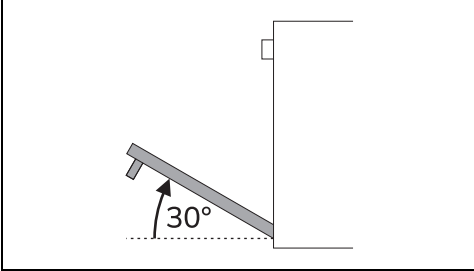
Daha kolay temizlik için kapıyı çıkarmayı ve bir çay havlusunun üzerine koymayı önerilir.

Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

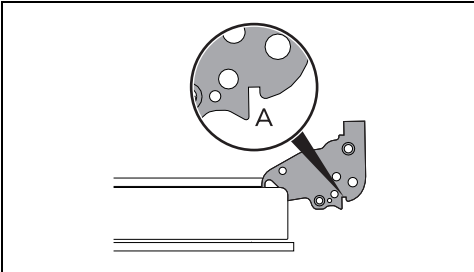
1. Kapıyı tamamen açın ve şekilde gösterildiği menteşelerdeki deliklere iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı iki tarafından iki elle kavrayın, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalara yerleştirin, A oluklu bölümlerin yuvalara tamamen oturduğundan emin olun.



4. Kapıyı indirin ve yerine oturduğunda menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkartın.

Dahili cam panellerin çıkarılması

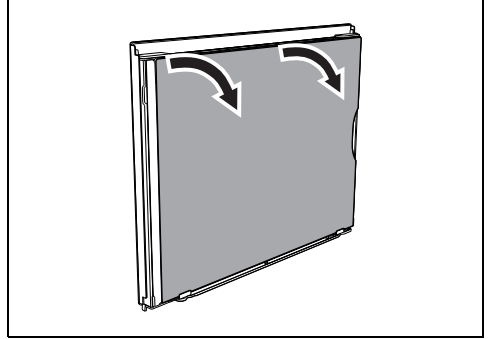
Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.



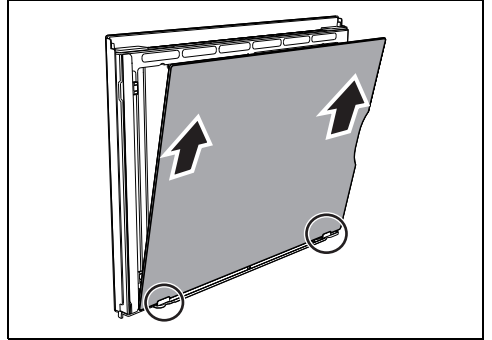
Temizlemek için mutfak peçetesi kullanın. Zorlu kirlerde ıslak sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

Çok amaçlı fırın kapısı

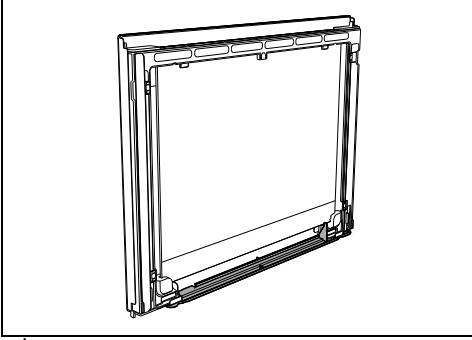
1. Kapıyı üzerindeki yönlendirmeleri takip ederek üst kısmı nazikçe çekerek dahili cam paneli çıkarın ve kapının yuvalarından 4 pimini serbest bırakın.



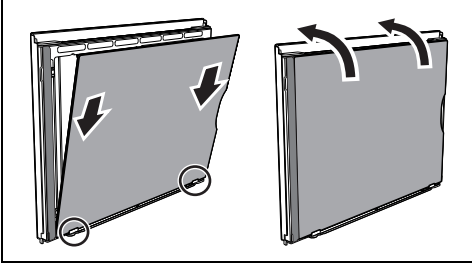
2. Ardından cam paneli yukarı doğru çekin ve kapının altındaki brakaetlere dikkat edin.



3. İç camı çıkardıktan sonra, damlama yakalayıcı şeride erişmek mümkündür.



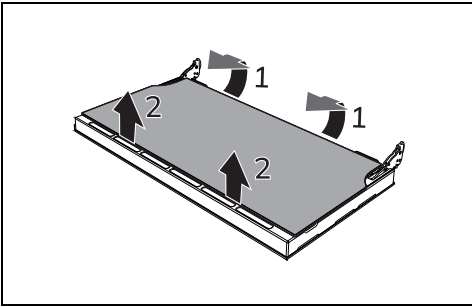
4. İç cam paneli temizledikten sonra üst çubuklara geri yerleştirin. Doğru ortalayın ve sonra kapının menteşelerine sağ ve sol parçalarla destekleyerek 4 pimini yuvalarına sıkıca yerleştirdiğinizden emin olun ki kusursuz bir uyum sağlanır.



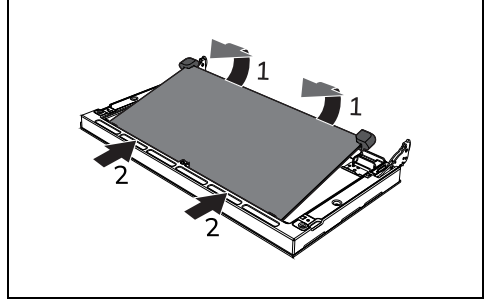
Yardımcı fırın kapısı

1. Ark kısmını oklarla işaretlenen (1) hareketi takip ederek nazikçe yukarı doğru çekerek iç cam panelini çıkarın.

2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Bu şekilde camla ilişkili 4 pim, fırın kapısındaki yuvalardan çıkar.

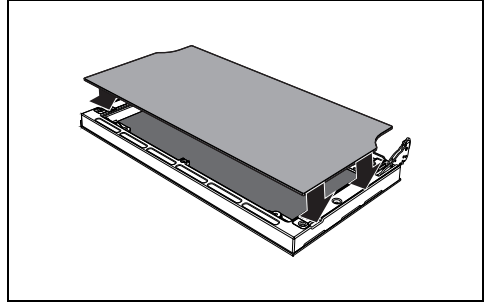


3. Orta camı aşağı doğru kaldırarak çıkartın.



4. Temizledikten sonra orta cam panelleri yerine koyun.

5. İç cam panelini yeniden konumlandırın, dikkatlice ortalayın, ardından hafif basınç uygulayarak 4 pimini fırın kapısındaki yuvalarına sokun ve sabitleyin.



Fırın haznesinin temizlenmesi

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

Yiyecek artıkları fırın haznesinde kurumasını önleyin, çünkü bu emayeye zarar verebilir.

Temizliğe başlamadan önce tüm çıkarılabilir parçaları çıkarın. Daha kolay temizlik için çıkarmamanız önerilir:

- kapı;
- Raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulama

Yemek pişirmek cihaz içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir fenomendir ve cihazın işleyişini etkilemez.

herhangi bir şekilde çalıştırma.

Piştirme bitince her seferinde:

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

3. İç kısmı yumuşak bir bezle kurulayın.

4. İç kısım tamamen kuruyana kadar kapağı açık bırakın.

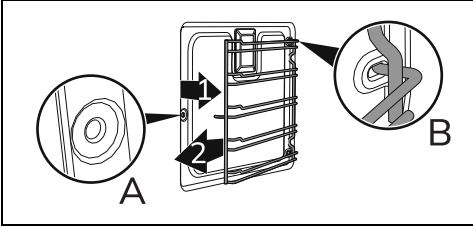
Raf/tepsiler destek çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi, A yarığına takılmaması için fırın iç kısmına doğru çekin, ardından arka taraftaki B koltuklardan söküp sürgülü çekin.



- Temizleme tamamlandığında yukarıdaki işlemleri tekrarlayarak raf/tepsi destek çerçevelerini yeniden yerine koyun.

Fırın tavanının temizlenmesi (yalnızca bazı modeller/kaçaklar için)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

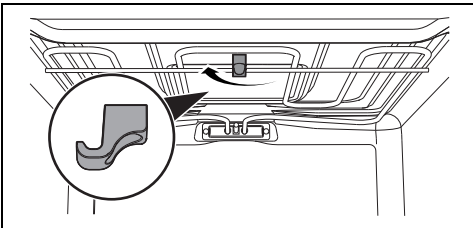


Yanlış kullanım Cihazın zarar görme riski

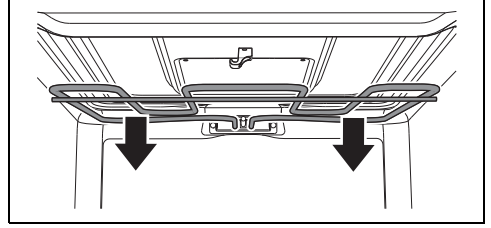
- Temizleme sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

Cihaz, fırın içinin tavanının temizliğini kolaylaştıran eğimli ızgara elemanına sahiptir.

1. Üst ısıtma elemanını nazikçe kaldırıp kilit tutma mandalını 90 derece döndürerek serbest bırakın.



2. Isıtma elemanını nazikçe aşağı indirin ve durana kadar bırakın.



3. Temizliği bitirdikten sonra ısıtma elemanını yerine koyun ve kilitleme mandalını kilitlemek için çevirin.

Buhar Temizleme (yalnızca bazı modellerde)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme işlevi, yardımcı bir temizlik prosedürüdür ve kirin temizlenmesini kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde fırın içinin temizlenmesi çok kolaydır. Kir artıkları ısı ve su buharı ile yumuşatılır.

sonradan daha kolay çıkarm için.

Ön işlemler

Buhar Temizleme çalıştırılmadan önce:

- Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.
- Varsa sıcaklık probunu çıkarın.

- Varsa kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırın tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Hacmin fırın boşluğundan taşmamasına dikkat edin.

- Fırın içine su ve bulaşık deterjanı karışımını püskürtme nozulu ile püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve yönlendiriciye doğru yönlendirin.



En çok yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleyen kaplaması varsa yönlendiriciye püskürtmeyin.

- Kapağı kapatın.
- Yardımlı temizlik işlemi sırasında, önceden çıkarılan kendini temizleyen panelleri (bulunuyorsa) ayrı olarak ılık su ve küçük bir ile yıkayın.

deterjan miktarı.

Buhar Temizleme çevrimi ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye  veya  (varsa).

2. Sıcaklık düğmesini simgeye  çevirin.

3. Temizleme çevriminin 18 dakika çalışmasına izin verin.

Buhar Temizleme Bitti

1. Fonksiyon düğmesini 0 yaparak işlevden çıkın.
2. Kapıyı açın ve daha az inatçı kiri mikrofiber bir bezle silin.
3. Çıkarılması zorluk gerektiren tortular için aşındırıcı olmayan bakır filamentli sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
5. Fırın içindeki kalıntı suyu çıkarın.

6. Gömülü kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini değiştirin, takılıysa. Daha iyi hijyen için ve yiyeceklerin hoş olmayan kokularını almasını önlemek için:

- İçini yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C fan destekli bir fonksiyonla kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa, aynı anda katalitik bir çevrimle içi kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için plastik eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

İstisnai bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

- Contayı temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla yıkayın.

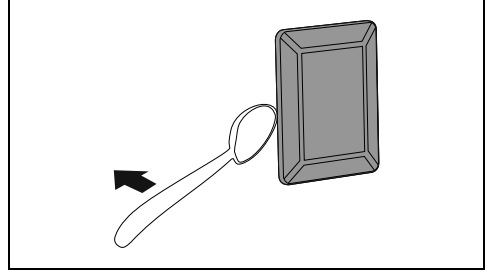
İç ampulün değiştirilmesi



Güç voltajı Elektrik çarpma tehlikesi

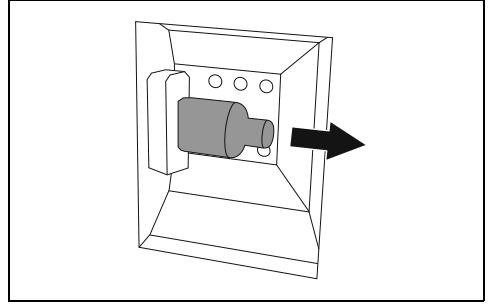
- Cihazı prizden çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



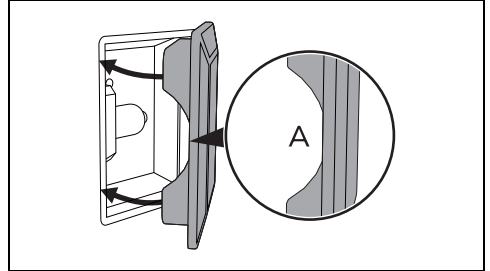
Fırın kemerinin emaye duvarını çizmemeye dikkat edin.

4. Ampulü kaydırıp çıkarın.



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

5. Ampulü aynı tipte (40 W) bir ampulle değiştirin.
6. Kapakı yeniden takın. Camın şekilli parçasının (A) kapağa doğru baktığından emin olun.



7. Kapağı ampul desteğine mükemmel şekilde tutunacak şekilde tamamen itin.

KURULUM



Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından geçerli mevzuata uygun olarak kurulmalıdır.



Birleşik Krallık için kurulum ile ilgili olarak sağlanan "UK gaz cihazları için Yerel kurulum spesifikasyonu" broşürüne bakınız.

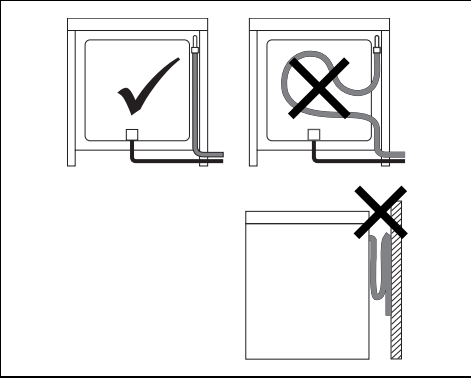
Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana hatlarına, geçerli standartlarca belirlenen kılavuzlara uygun sürekli duvar çelik hortumuyla bağlantı yapılabilir. Farklı gaz türlerini kullanmak için "Farklı gaz türlerine uyum" bölümüne bakınız. Cihazın gaz konnektörü 1/2" dış dişe sahiptir (ISO 228-1).

Lastik hortumla bağlantı



Aşağıdaki tüm koşulların yerine getirildiğini doğrulayın:

- Hortum, güvenlik kelepçeleriyle hortum bağlantı cıvatasına takılmalıdır
- Hortumun hiçbir kısmı sıcak duvarlarla temas halinde değildir (maks. 50 °C)
- Hortum çekiş veya gerilim altında değildir ve kırıksık ya da bükülmüş değildir
- Hortum sivri nesneler veya sivri köşelerle temas halinde değildir
- Hortum mükemmel şekilde hava geçirmez değilse ve gaz sızdırıyorsa onarmaya çalışmayın; yeni bir hortumla değiştirin
- Hortumun son kullanma süresinin geçmiş olmadığını doğrulayın

tarih (hortumun kendisine pressedilmiştir).

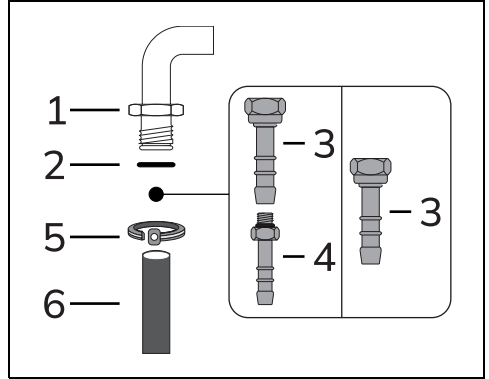


Güncel standartlara uygun bir lastik hortumla bağlantı, hortumun tamamı boyunca incelenebiliyorsa izin verilir.



Hortumun iç çapı LPG için 8 mm, Doğal gaz ve Kent gazı için 13 mm olmalıdır.

Gaz ana hatlarına, güncel standartlara uygun özelliklere sahip bir lastik hortum kullanarak bağlantı yapın (hortum üzerinde referans standardın damgalı olduğundan emin olun).



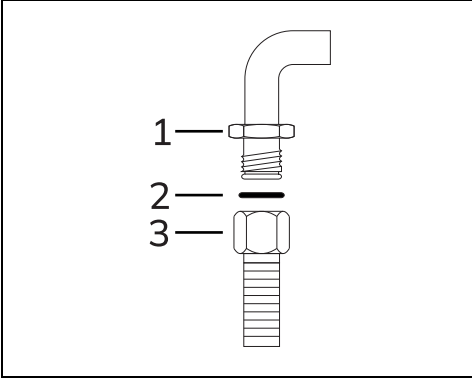
Gaz bağlantısı için hortum bağlantı cıvasını dikkatlice cihazın gaz konnektörüne (1) vidalayın (1/2" dış ISO 228-1), aralarında Conta 2 olacak şekilde. Hortum bağlantı cıvası 4, kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak 3 bağlantı cıvasına da vidalanabilir.

Hortum bağlantı cıvasını sıkıdırdıktan sonra gaz hortumunu hortum bağlantı cıvasına itip 5 numaralı kelepçe ile güvenli hale getiriniz; kelepçe mevcut düzenlemelere uygun olmalıdır.

Çelik hortumla bağlantı

Uygulanabilir olan standartlara uygun kesintisiz duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hattına bağlantı yapın

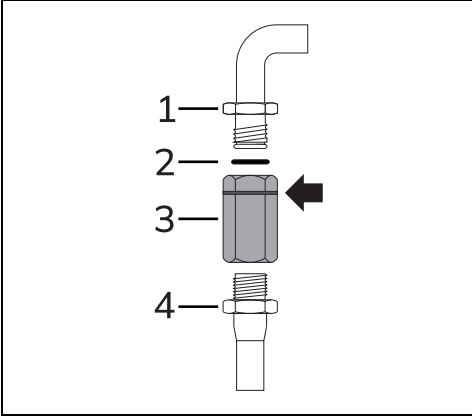
standart.



Cihazın gaz bağlantı elemanına 3 bağlantısını, aralarına 2 conta yerleştirerek dikkatlice vidalayın.

Pano ile bayonetli bağlantılı çelik hortumla bağlantı

BS 669 uygun bayonetli çelik hortum kullanarak gaz şebekesine bağlantıyı gerçekleştirin.

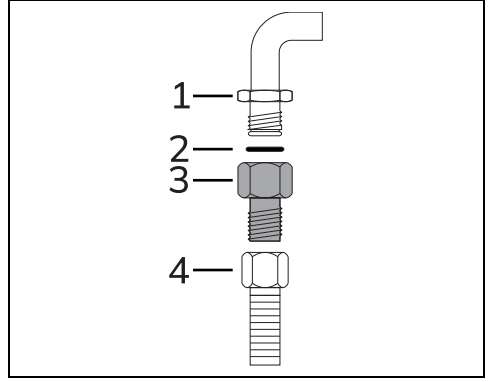


Gaz hortum bağlantısının dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve 3 adaptörünü onun üzerine vidalayın. Montajı, cihazın hareketli 1 bağlantısına vidalayın ve aralarına sağlanan 2 contasını yerleştirin.

Koni uçlu çelik hortumla bağlantı

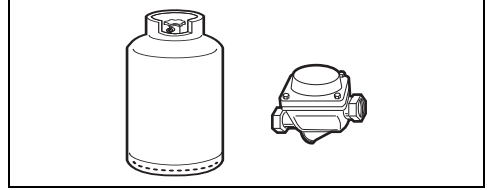
Geçerli olanla uyumlu sürekli duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hattına bağlantıyı yapın.

standart.



3 numaralı hortum bağlantısını, cihazın gaz bağlantısına (ISO 228-1 ½" dişi) dikkatlice vidalayın ve aralarına sağlanan 2 contasını yerleştirin. 3 bağlantısının dişine yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından 4 numaralı çelik hortumu 3 bağlantısına vidalayın.

LPG bağlantısı



Basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpündeki bağlantıyı, yürürlükteki standartlarda belirtilen yönergelerle uygun olarak yapın.

Besleme basıncı, "Yanıcı ve nozul karakteristikleri tablosu"nda belirtilen değerlere uygun olmalıdır.

Oda havalandırması

Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun kalıcı bir hava akışına sahip odalarda kurulmalıdır.

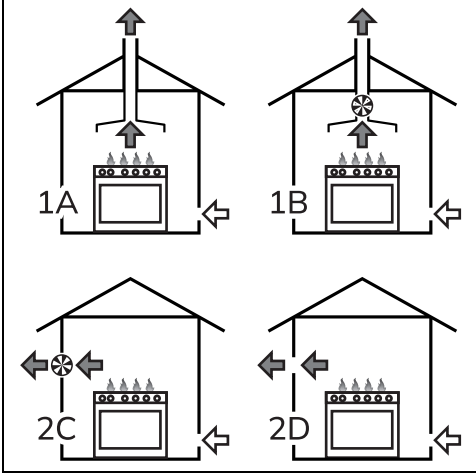
Cihazın kurulduğu odada gazın düzgün yanması ve odadaki gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı bulunmalıdır. Izgara korumalı hava delikleri, mevcut düzenlemelere uygun olacak büyüklükte ve herhangi bir kısmının engellenmeyecek şekilde konumlandırılmalıdır.

Pişirme nedeniyle oluşan ısı ve nemi gidermek için oda yeterince havalandırılmalıdır: Özellikle uzun süreli kullanımdan sonra bir pencere açmanız veya herhangi bir fanın hızını artırmanız önerilir.

Yanma ürünlerinin emişi
Yanma ürünleri emilebilir

doğal havalandırmalı bacaya bağlı havalandırma menfezleriyle veya zorla emiş yoluyla çalıştırılır. Verimli bir emiş sistemi için bu alanda nitelikli bir uzmanın kesin planlama yapması gerekir ve geçerli standartlarda belirtilen konumlar ve temizleme mesafelerine uymalıdır.

İş bitince kurulum yapan kişi uygunluk belgesi vermelidir.



1 Tezgah üstü menfezle emiş

2 Tezgah üstü olmadan emiş

A Tek doğal emişle
hava akımı bacası

B Tek bir bacayla emiş ile
çekiş fanı

C Dışarıya doğrudan duvarla monte edilen bacadan emiş
veya pencere üzerinde monte edilen egzoz fanı

D Dışarıya doğrudan bacadan emiş ile
duvar

← Havalandırma

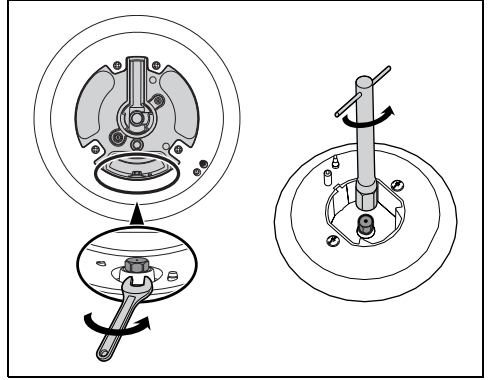
← Yanma ürünleri

⊗ Egzoz fanı

Farklı gaz türlerine uyum sağlama

Diğer gaz tipleriyle çalışmada, brülör nozulunun değiştirilmesi ve gaz vanalarında minimum alevin ayarlanması gerekir.

Meme uçlarını değiştirmek

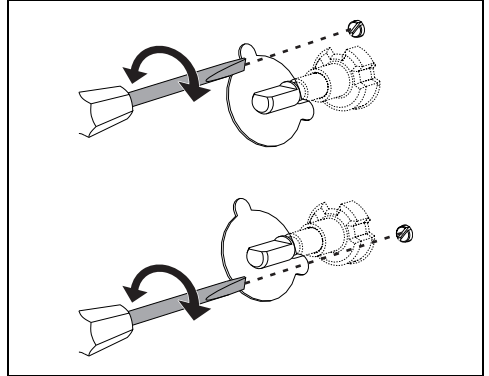


1. Yanma odasına erişim sağlamak için tepsi desteklerini, brülör kapaklarını ve alev yayıcı taçları çıkarın.

2. Kullanılacak gaz tipine göre 7 mm anahtar kullanarak nozulları değiştirin (bkz. "Brülör ve nozul özellikleri tablosu").

3. Brülörleri kendi yuvalarına geri yerine koyun.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarın ayarlanması



Brülörü yakıp en düşük konuma getirin. Gaz vanası kolunu çıkarın ve modeline bağlı olarak gaz vanası milinin yanında bulunan ayar vidasını döndürün; doğru minimum alev elde edilene kadar devam edin.

Vidayı yeniden takın ve brülör alevinin kararlı olduğundan emin olun. Vidayı maksimumdan minimuma hızlıca çevirin. Alevin sönmemesi gerekir. Tüm gaz vanalarında bu işlemi tekrarlayın.

LPG için minimum ayarın ayarlanması
Yan tarafında yer alan vida sıkıştırılır

kol milini saat yönünde tamamen çevirin.



Fabrikada başlangıçta ayarlanan gazdan farklı bir gaz için ayar yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla uyumlu olanla değiştirin. Etiket, nozul paketinin (varsa) iç kısmına yerleştirilir.

Gaz vanalarını yağlama

Zamanla gaz vanaları dönmesi zorlaşabilir ve tıkanabilir. Temizleyin içte ve yağlama gresini değiştirin.



Gaz vanalarının yağlanması özel bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Gaz tipleri ve Ülkeler

Gaz tipleri	IT	GB IE	FR BE	ES	PT	RU	SE DK	FI NO	PL	HU
1 Doğal Gaz G20										
G20 20 mbar	***	*****								
G20/25 20/25 mbar			•							
2 Doğal Gaz G20										
G20 25 mbar										•
3 Doğal Gaz G25.1										
G25.1 25 mbar										•
4 Doğal Gaz G2.350										
G2.350 13 mbar									•	
5 LPG G30/31										
G30/31 28-30/37 mbar	•••••									
G30/31 30/30 mbar							•••			
6 LPG G30/31										
G30/31 37 mbar									•	
7 Town Gas G110										
G110 8 mbar	•						•			

Cihazın kurulacağı ülkeye bağlı olarak mevcut gaz türleri belirlenebilir. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın: "Alev ve nozul özellikleri tabloları".

Alev ve nozul özellikleri tabloları

1 Doğal Gaz G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Kullanılan ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	97	115	155
Ön-odada (nozül üzerinde basılı)	(X)	(Z)	(Y)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
2 Doğal Gaz G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
iğne uç çapı (1/100 mm)	72	94	110	145
Ön-odası (nozül üzerinde basılmış)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
3 Doğal Gaz G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.1	4.1
Nozul çapı (1/100 mm)	77	100	134	152
Ön-odası (nozül üzerinde basılı)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
4 Doğal Gaz G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	3.8
Nozul çapı (1/100 mm)	94	120	165	190
Ön-odası (nozül üzerinde basılı)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200

5 LPG G30/31 - 30/37 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
Mürekkep başlığı çapı (1/100 mm)	50	65	85	100
Ön hazne (nozul üzerinde baskılı) ----				
Azaltılmış akış oranı (W)	400	500	800	1300
Nominal akış hızı G30 (g/h)	73	127	218	291
Nominal akış hızı G31 (g/h)	71	125	214	286
6 LPG G30/31 - 37 mbar	YARDIMCI	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	50	65	81	95
Ön-gövde odası (nozula üzerinde basılmış) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	900	1500
Derecelendirilmiş akış hızı G30 (g/h)	80	138	218	305
Derecelendirilmiş akış hızı G31 (g/h)	79	136	214	300
7 Kent gazı G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Derecelendirilmiş ısıtma kapasite (kW)	1.0	1.8	2.8	3.4
Nozul çapı (1/100 mm)	145	185	260	340
Ön-gövde odası (nozula üzerinde basılmış)	(/8)	(/2)	(/3)	0190
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1000

Sağlayıcılar tarafından verilmemiş başlıklar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Konumlandırma



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Kurulum türüne bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1

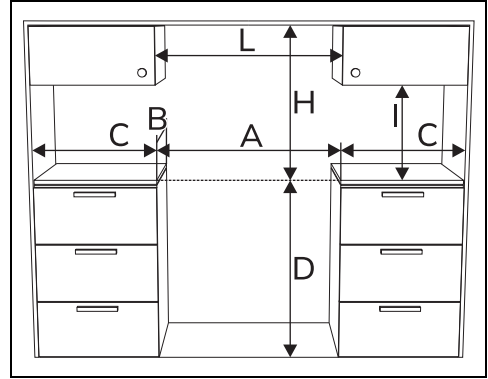
Bağımsız veya ayakta duran

Sınıf 2 - alt sınıf 1

Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden en az X mm uzaklıkta yan tarafına sahip olan çalışır yüzeyi üzerinde bulunan duvarlara dayanacak şekilde konumlandırılabilir. Cihazın tezgahının üzerinde monte edilen duvar üniteleri en az Y mm mesafe bırakacak şekilde konumlandırılmalıdır.

Cihazın toplam boyutları



A 1103 mm

B 600 mm

C1 min. 150 mm

D 898 - 920 mm

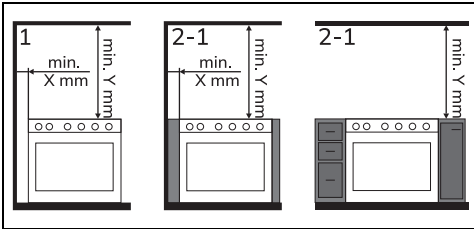
H 750 mm

I 400 mm

L2 1103 mm

1 Yan duvarlardan veya diğer yanıcı malzemelerden asgari mesafe.

2 Minimum dolap genişliği (=A)



X

150 mm

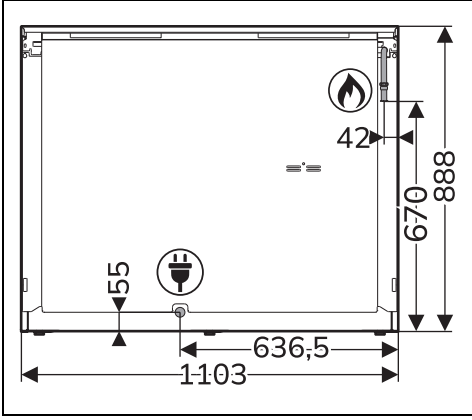
Y

750 mm



Cihazın üstüne bir davlumbaz monte edilmişse, doğru açıklığın bırakıldığından emin olmak için davlumbaz talimatları kılavuzuna bakınız.

Cihaz boyutları

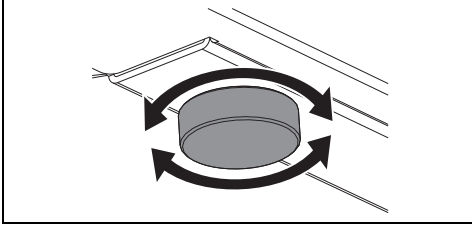


Gaz bağlantısının konumu



Elektrik bağlantısının konumu

Cihazın seviyelendirilmesi



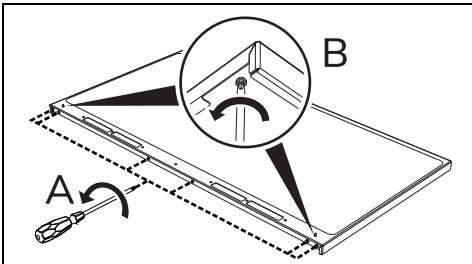
Daha büyük istikrar için cihazın zemine düzgün ve seviyeli olması gerekir:

- Cihaz zeminde stabil ve seviyeli olana kadar alt ayakları vidalayın veya gevşetin.

Yükseltinin montajı

Yükseltinin her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılarak sabitlenmesi gerekir.

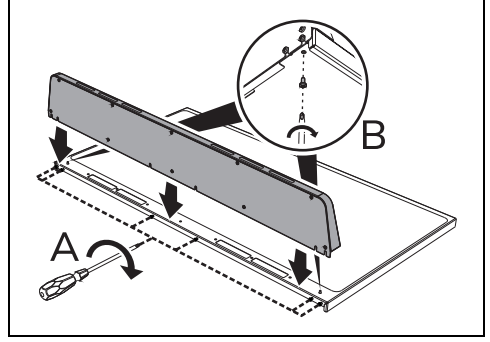
1. Ocak arkasındaki 6 vidayı (A) gevşetin ve alttaki iki vidayı (B) sökün.



2. Yükseltinin ocağa yerleştirin. Yükseltinin alt taraftaki 6 yarığını 6 ile hizalayın

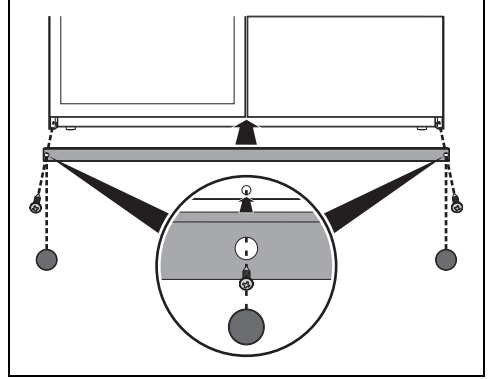
Daha önce gevşetilmiş olan ocak arkasındaki vidalar.

3. Ocak arkasındaki 6 vidayı ve altta bulunan 2 vidayı sıkılaştırın.



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

Altlık montajı



Altlık her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

1. Altlığı cihazın ön alt kısmına yerleştirin.

2. Altlığı cihazla sabitlemek için yan iki vidayı vidalayın.

3. Sağlanan tıkaçlarla altlığın deliklerini kapatın.



Sağlanan altlık ürünün ayrılmaz bir parçasıdır; kurulumdan önce cihazla sabitlenmelidir.

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgiler

Ana şebeke özelliklerini plakette üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını taşıyan kimlik plakası cihazın üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır. Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayın.

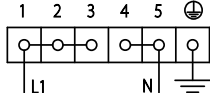
Cihaz, diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir kablo ile topraklanmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 6 mm²

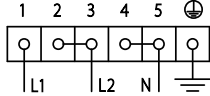
üç çekirdekli kablo



380-415 V 2N~

4 x 4 mm²

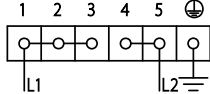
dört çekirdekli kablo



220-240 V 2~

3 x 6 mm²

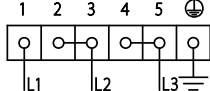
üç çekirdekli kablo



220-240 V 3~

4 x 4 mm²

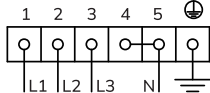
dört çekirdekli kablo



380-415 V 3N~

5 x 1.5 mm²

beş çekirdekli kablo



Görülen değerler iç iletkenin kesitine atıftır.



Bahsedilen güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak çakışma katsayısı dikkate alınarak boyutlandırılmıştır.

Sabit bağlantı

Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, tüm kutuplu bir devre kesici ile güç hattını, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tamamen ayırmayı sağlayacak temas açıklığına sahip olacak şekilde bağlayın.

Avustralya/Nova Zelanda pazarı için:
Sabit kurulumda bulunan devre kesici

bağlantı AS/NZS 3000 ile uyumlu olmalıdır.

Kurulum talimatları

• Güç kaynağına bağlamak için bir fiş kullanırsanız, fiş kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.

• Güç kablusunun bükülmesine veya sıkışmasına izin verilmeyiniz.

• Cihaz, montaj diyagramlarına göre monte edilmelidir.

• Bağlantı parçalarının vidalı dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Bu kısım zarar görürse üreticinin garantisi geçerli olmayabilir.

• Tüm bağlantılarda gaz kaçağı için sabunlu su kullanın. Sızırları bulmak için çıplak alev kullanmayın.

• Gaz valfi, brülör ve ateşleme düzgün çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı, sonra birlikte açın.

• Brülör düğmelerini minimum konuma getirin ve her bir brülör için ve tüm brülörler birlikte alevin kararlı olduğundan emin olun.

• Tüm kontrolleri yaptıktan sonra cihaz düzgün çalışmıyorsa yerel Yetkili Servis Merkezinizle iletişime geçin.

• Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıyı nasıl doğru kullanacağını açıklayın.