

S M E G

TR4110X-1

Kullanım Kılavuzu

TEDBİRLER	33	Depolama bölümünü kullanma (nerede bulunsa bile)	44
Genel güvenlik talimatları	33	Fırını kullanma	44
Kurulum	37	Dijital programlayıcı	45
Cihaz amacı	38	Piştirme tavsiyeleri	47
Bu kullanıcı kılavuzu	38	Piştirme bilgileri tablosu (çok fonksiyonlu fırın)	47
Üretici sorumluluğu	39	Kullanım tablosu (yardımcı fırın)	48
Tanımlama levhası	39	TEMİZLİK VE BAKIM	49
Atıklar	39	Cihazı temizlemek	49
Avrupa Kontrol Kuruluşları için Bilgi	39	Ocak yüzeyinin temizliği	49
Enerji verimliliği teknik verileri	39	Düğmeler	49
Enerji tasarrufu için	39	Kapıyı temizleme	50
Kapasite/standby durumunda güç tüketimi hakkında bilgi	39	Fırın boşluğunu temizleme	51
moda göre	39	Fırın tavanını temizleme (bazı modeller için)	52
Aydınlatma kaynakları	40	modeller/boşluklar)	52
Kullanım kılavuzunu nasıl okunur	40	Buhar Temizle (yalnızca bazı modellerde)	52
AÇIKLAMA	40	Sıradışı bakım	53
Genel açıklama	40	KURULUM	54
Ocak/oglan	41	Gaz bağlantısı	54
Kontrol paneli	41	Gaz tipleri ve Ülkeler	57
Diğer parçalar	42	Brülör ve nozul karakteristik tabloları	57
Aksesuarlar	42	Konumlandırma	58
KULLANIM	43	Elektrik bağlantısı	60
İlk işlemler	43	Tesisatçı için talimatlar	60
Aksesuarların kullanımı	43		
Ocağın kullanımı	43		

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

TİTİZLİKLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

- **UYARI:** Kullanım sırasında cihaz ve erişilebilir parçalar çok ısınır. Çocukları cihazdan uzakta tutunuz.
- Fırında yiyecekleri hareket ettirirken ellerinizi fırın eldivenleriyle koruyun.
- Su ile yangını ya da alevleri söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri bir yangın söndürmeyle boğmaya çalışın.

yorgan veya diğer uygun kapak.

- Bu cihaz yalnızca 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi sınırlı olan veya elektrikli cihazların kullanılmasında deneyimsiz olan kişiler tarafından, denetim altında veya güvenli kullanımı ve bununla ilişkili tehlikeler hakkında talimatlar verilmiş olarak kullanılabilir.

- Çocuklar ile oynamamalıdır

alet veya cihaz.

- Sürekli gözetim altında olmadıkları sürece sekiz yaşından küçük çocukları güvenli bir mesafede tutun.

- Cihaz kullanılırken 8 yaşından daha küçük çocukları cihazdan uzak tutun.

- Temizlik ve bakımı gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

- Alev yayıcı başlıklarının taşıyıcılarına uygun konumda ve ilgili brülör kapakları ile doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Isıya boş tencere koymayın. Aşırı ısınma riski.

- Pişirme süreci daima kontrol altında tutulmalıdır. Kısa bir pişirme süreci sürekli izlenmelidir.

- Yağlar aşırı ısındığında tutuşturabilir. Yağ veya yağ içerikli yiyecekler hazırlanırken cihazı gözetimsiz bırakmayın. Yağlar alev alırsa asla su ile söndürmeyin. Sızdırmaz kapağı tencerenin üzerine kapatın ve ilgili pişirme bölgesini kapatın.

- Pişirme sırasında pişirme yüzeyine tabak veya çatal-bıçak gibi metal nesneler koymayın, aşırı ısınabilirler.

- **UYARI:** yiyecek bırakma

Yağ veya yağ kullanılarak pişirme sırasında bakımsız kalmak tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Yangını su ile söndürmeye çalışmayın. Cihazı kapatın ve alevleri örterek örneğin kapak veya battaniye ile kapatın.

- Cihaz kullanılırken çok ısınır. Fırın içindeki ısıtıcı elemanlarına asla dokunmaktan kaçının.

- Cihazdaki yuvalara sivri metal cisimler (çatal, kaşık vb.) sokmayın.

- Çok sıcak tepsilere doğrudan su dökmeyin.

- Pişirme sırasında fırın kapısını kapalı tutun.

- Yiyecekleri hareket ettirmeniz gerekiyorsa veya pişirme sonunda kapıyı birkaç saniye için 5 cm açın, buharın çıkmasına izin verin, ardından tamamen açın.

- Depolama bölümündeki yüzeyler (takılı olanlar) çok ısınabilir.

- Fırın açık 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 hemen kapatın.
- Cihazı prizden çıkarmak için kabloyu çekmeyin (varsa monte edilmiştir).
- Yanıcı MALZEMELERİ DEPOLAMA KOMPARTMANI'NA (VARSA) VEYA CİHAZA YAKIN KULLANMAYIN VEYA SAKLAMAYIN.
- Bu cihaz kullanılırken yakınında aerosol kullanmayın.
- Bu cihazı değiştirmeyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce daima kişisel koruyucu ekipman (PPE) kullanın (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket ettirme).
- Cihaz hala sıcak veya çalışırken temizlemeyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan ve ana güç kaynağından ayrıldığından veya ana güç kaynağının kapalı olduğundan emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev tipi cihazlar için özeldir; yapmayın

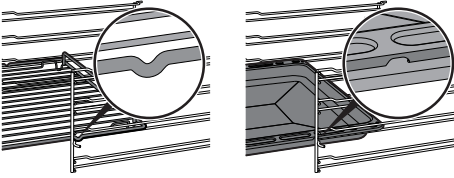
- bunları ev aydınlatması için kullanmayın.
- Kurulum ve bakım, mevcut standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın veya nitelikli bir teknisyen yardımı olmadan.
- Güç kablosu zarar görürse, mümkün olan tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla derhal teknik destek ile iletişime geçin.
- UYARI: Gazlı pişirme cihazı kurulu bulunduğu odada ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Mutfağın iyi havalandırıldığından emin olun, özellikle cihaz kullanılırken: doğal havalandırma açıklıklarını açık tutun veya mekanik havalandırma cihazı kurun.
- Cihazın yoğun ve uzun süreli kullanımı ek havalandırma gerektirebilir, örn. bir pencere açmak veya mekanik emici cihazların gücünü artırmak gibi.

Cihaza zarar verme riski

- Sert veya aşındırıcı deterjanlar veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

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

- Ahşap veya plastik mutfak araçları kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağılma deliklerini tıkamayın.
- Cihaza oturmayın.
- Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara mümkün olduğunca aşağıya kadar itilmelidir. Çıkarılmasını önleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya doğru ve fırının arkasına doğru bakmalıdır.



• **DİKKAT:** Yağ veya yağlı malzemelerle pişirme sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın. Yangın riski. Çok dikkatli olun.

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde nesneler depolamayın.
- Fırının yakınında herhangi bir sprey ürün püskürtün.
- **HERHANGİ BİR ŞEKİLDE AYGIT İÇİN PAYLAŞIM İÇİN KULLANMAYIN.**

• Plastik mutfak eşyaları veya kaplar kullanmayın.

pişirme için.

- Fırının içine kapalı teneke kutular veya kaplar koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın hacminin tabanını alüminyum veya çelik folyo ile kaplamayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın tabanına koymayın.
- Gerekirse, modeline bağlı olarak sağlanan veya ayrı satılan tepsi rafını tabana yerleştirerek pişirme desteği olarak kullanabilirsiniz.
- Yağ geçirmez kağıdı kullanmak isterseniz, fırının içindeki sıcak hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştirin.
- İç cam cama tepsileri veya tavaları asla açık kapı üzerinde dinlendirmeyin.
- Pişirme kapları veya ızgara plakaları ocak sınırları içinde yerleştirilmelidir.
- Tüm tencerelerin düz ve düzgün tabanları olmalıdır.
- Aşırı sıvı kaynayabilir veya dökülebilir; ocaktan fazla olanı temizleyin.
- Limon suyu veya sirkə gibi asidik maddeleri ocağa dökmemeye dikkat edin.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Açık-teknolojik durumda boş tavalara veya kızartma tencerelerini asla koymayın.

pişirme alanları.

- Sert veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Paslanmaz çelikten yapılan veya metalik yüzey bitişleri olan parçalar üzerinde klorür, amonyak veya ağartıcı içeren temizleyici ürünler kullanmayın (ör. anodize, nikel veya krom kaplama).
- Ocak tencere destek ızgaraları, alev dağıtıcı başlıkları ve brülör kapaklarını bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- Fiyat sırasında fırın kapağını kullanarak cihazı yerine dayamayın.
- Kapalıyken kapıya çok fazla baskı uygulamamaya çalışın.
- Kapılarda hiçbir nesnenin sıkışmamasına özen gösterin.
- Bu cihazı kaldırmak veya hareket ettirmek için kulpu kullanmayın.
- Temizleyici ürünleri doğrudan kapıya püskürmeyin; erişilmesi zor alanlara girebilir ve durulanabilir. Zamanla boyalı paneller veya çelik ile reaksiyona girebilir.
- Raflara zarar vermemek için tencereleri sürüklemeyin; kaldırın ve yeniden konumlandırın.

Kurulum

• BU CİHAZ

YERLEŞTİRİLMEMELİDİR

BOTLAR VEYA KARAVELLER.

- Bu cihaz bir sehpa üzerine kurulamaz.
- Taşımak için kulpu kullanmayın ve cihazı hareket ettirmeyin.
- Cihazı, dolap açığına ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.
- Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz süslemeli bir kapı veya panelin arkasına kurulmamalıdır.
- Kurulumdan önce yerel gaz dağıtım şartlarının (gaz tipi ve basıncı) ve cihazın regülasyonlarının uyumlu olduğundan emin olun.
- Bu cihaz yanma ürünlerini dışarıya atan bir sisteme bağlı değildir. Mevcut kurulum yönetmeliklerine uygun olarak monte edilmeli ve bağlanmalıdır. Havalandırma gereksinimlerine özellikle dikkat edin.
- Bu cihaz için ayarlar gaz ayar etiketinde gösterilmiştir.
- Gaz bağlantısını yetkili personel tarafından yaptırın.
- Hortum kullanılarak kurulum, hortumun tamamen uzatıldığında çelik hortumlar için 2 metreyi, kauçuk hortumlar için 1,5 metreyi geçmemelidir.

- Gaz bağlantı hortumları, yerleşik modülün hareketli parçalarıyla temas etmemeli (örneğin çekmeceler) ve sıkıştırılmasına neden olabilecek bir boşlaktan geçirilmemelidir.

- Gerekirse mevcut yönetmeliklere uygun bir basınç regülatörü kullanın.
- Her işlemten sonra gaz bağlantılarının sıkılaştırma torkunun 10 Nm ile 15 Nm arasında olduğundan emin olun.

- Kurulum sonunda herhangi bir sızıntı için sabunlu çözeltiyle kontrol edin, asla alevle kontrol etmeyin.

- Elektrik bağlantısını yetkili teknisyenler yaptırmalıdır.

- Cihaz, elektrik sistem güvenlik standartlarına uygun olarak toprak hattına bağlanmalıdır.

- En az 90°C'lik sıcaklıklara dayanabilen kablolar kullanın.

- Uç bağlama tellerinin vida sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

- Enerji hattını, kurala uygun olarak III sınıfı aşırı gerilim koşullarında tamamen kesme sağlayacak, tüm kutuplu bir devre kesici ile donatın.

yönetmelikler.

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

Bu cihaz için

- Salınan kapılar açıkken sabit değildir ve tekrar kapanma eğiliminde olabilir. Kullanım sırasında yanıkları önlemek için iç cam levhaya temas etmekten kaçının.

Cihaz Amacı

Bu cihaz, ev ortamında yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Diğer tüm kullanımlar uygunsuz olarak kabul edilir. Ayrıca şu amaçlarla kullanılmamalıdır:

- Mağazalardaki, ofislerdeki ve diğer çalışma ortamlarındaki 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 tüm çalışma süresi boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcıya ulaşabilir olmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

- Bu kılavuzdaki açıklamalar, ekranda düzenli olarak görünen her şeyi tanımlayan görseller içerir. Ancak, o

bunun akılda tutulması gerekir ki cihaz, sistemin güncellenmiş bir sürümüyle donatılmış olabilir ve bu nedenle ekranda görünen her şey kullanma kılavuzundakilerden farklı olabilir.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Çocukların plastik poşetlerle oynamasına izin vermeyiniz.

Üreticinin sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle oluşan kişi ya da mal zararından sorumlu değildir:

- belirtilen kullanım dışında cihazın kullanılması;
- Kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- Cihazın herhangi bir parçasının değiştirilmesi;
- Orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanıtım plakası

Tanıtım plakası cihazın teknik verilerini, seri numarasını ve marka adını taşıyan plaktır. Her ne nedenle olursa olsun tanıtım plakasını çıkarmayınız.

Atık yönetimi



Bu cihaz, WEEE Avrupa yönergesine (2012/19/EU) uygundur ve şu ayrıştırılarak atılmalıdır:

hizmet ömrünün sonunda diğer atıklar ile birlikte değildir.

Cihaz, mevcut Avrupa direktiflerine göre sağlığa ve çevreye tehlikeli olarak nitelendirilebilecek miktarlarda madde içermemektedir.



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Şebeke güç kaynağını kesiniz.
- Cihazı prizden çekiniz.

Cihazı atarken:

- Güç kablosunu kesin ve çıkarınız.
- Cihazı elektrikli ve elektronik atıklar için uygun geri dönüşüm merkezine veriniz veya eşdeğer bir ürün alırken bayiye geri veriniz; bire bir esasla.

Cihazlarımız, kokusuz, geri dönüştürülebilir malzemeler içinde paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine veriniz.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını gözetimsiz bırakmayınız.

Avrupa Denetim Makamları İçin Bilgi

Fanlı çalışma modu

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

Enerji verimliliği teknik verileri

Avrupa enerji etiketlemesi ve ecodesign mevzuatına uygun bilgiler, ürün talimatlarını içeren ayrı bir belgede yer almaktadır.

Bu veriler, ilgili ürün için ayrılmış sayfadan web sitesinden indirilebilen "Ürün bilgi sayfası" ndadır.

Enerjiden tasarruf etmek için

• Tarife sadece tarife gerektiriyorsa önceden ısıtma yapınız.

- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmedikçe, dondurulmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürünüz.

• Birden çok tür yiyecek pişirirken, mevcut sıcak fırını en iyi kullanmak için yiyecekleri ardı ardına pişirmeniz önerilir.

- Koyu metal kalıplar kullanınız: Isıyı daha iyi emerler.

- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarınız.

- Normalde kullanılan sürenin birkaç dakika öncesinde yemeği durdurunuz.

Fırındaki ısı biriktikçe kalan süre pişirme devam edecektir.

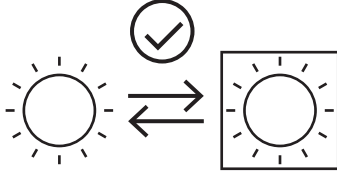
- Isı kaybını önlemek için kapı açılmasını asgaride tutunuz.
- Fırını her zaman temiz tutunuz.

Güç hakkında bilgiler kullanımda olmayan/ beklemede tüketim

Cihazın beklemede/ kapalı konumda güç tüketimi ile ilgili teknik veriler, ilgili ürünün sayfasında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilir ışık kaynakları içerir.



- Cihazdaki ışık kaynakları ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ ve yüksek kullanım için uygun olarak bildirilmiştir

fırınlar gibi sıcaklık uygulamaları.

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

Kullanıcı kılavuzunun nasıl okunacağı

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



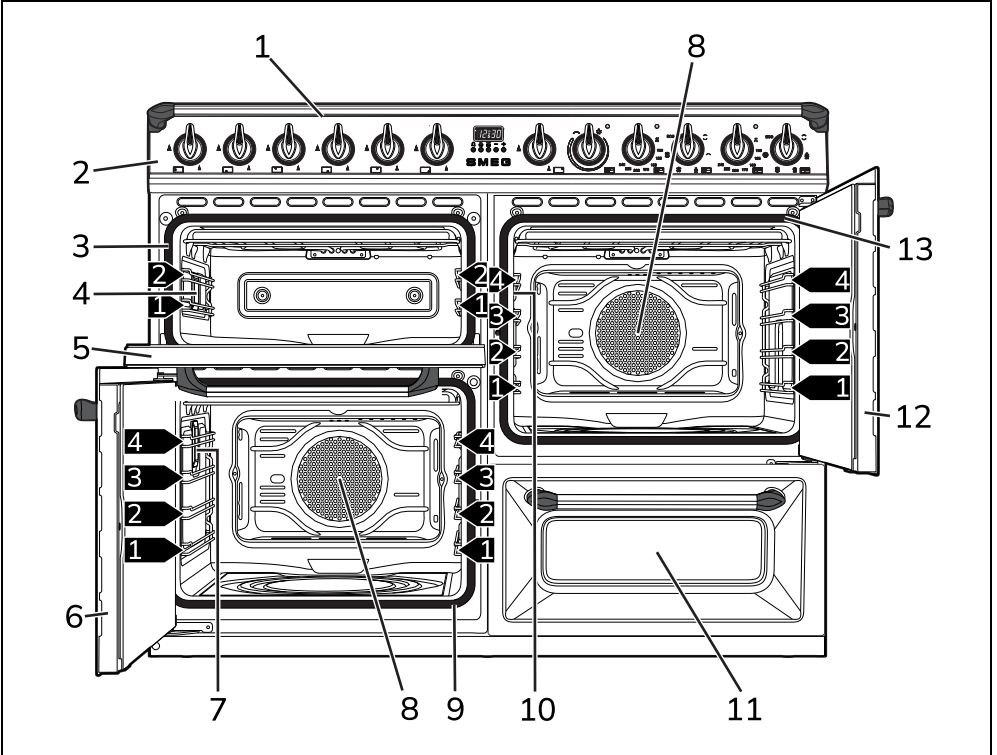
Uyarı/Dikkat



Bilgi/Tavsiye

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Ocak/Çalıştırma

2 Kontrol paneli

3 Yedek fırın contası

4 Yedek fırın ışığı

5 Yedek fırın kapısı

6 Çok işlevli fırın kapısı

7 Sol çok işlevli fırın ışığı

8 Fan

9 Sol çok işlevli fırın contası

10 Sağ çok işlevli fırın ışığı

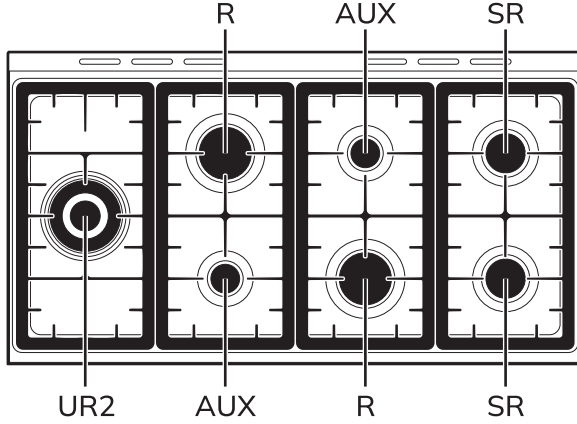
11 Depolama bölmesi

12 Sağ çok işlevli fırın kapısı

13 Sağ çok işlevli fırın contası

1,2,3... Çerçeve rafı

Buharlı
ocak (hob)



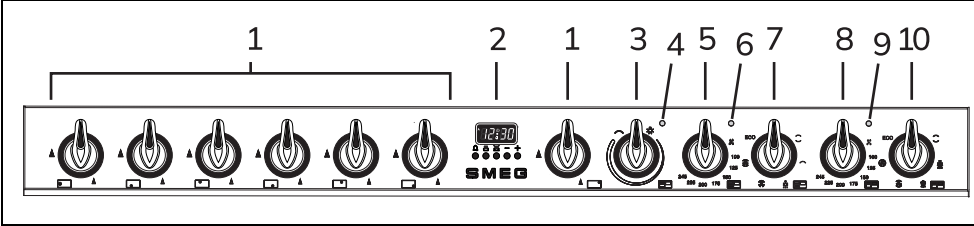
AUX = Yardımcı Ocak

SR = Yarı hızlı Ocak

R = Hızlı Ocak UR2 =

Ultra Hızlı Ocak

Kontrol paneli



1 Ocak brülör düğmeleri

Ocak brülörlerini aydınlatmak ve ayarlamak için. Düğmeleri saat yönünün tersine basıp çevirin.

ilgili ocakları yakmak için.

Düğmeleri şu bölge arasına çevirin,

alevini ayarlamak için maksimum ve minimum arasına gezin. Ocakları kapatmak için düğmeleri konumuna geri getir.

2 Programlayıcı saat

Mevcut zamanı göstermek, programlanmış pişirme işlemlerini ayarlamak ve dakikacı geri sayımı ayarlamak için.



Programlayıcı saat yalnızca üst çok fonksiyonlu fırını kontrol eder.

3 Yardımcı fırın değişken ızgara düğmesi

Fırın içindeki ışığı yakar veya ısıtıcı ızgarayı 50°C ile 245°C aralığında bir sıcaklığa getirir.

4 Yardımcı fırın değişken ızgara göstergesi lambası

Yardımcı fırın ısınmaya başladığında göstergesi ışığı yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında söner ve sabit tutulan sıcaklığı gösterir ve sürekli olarak yanıp söner.

5 Sol çok fonksiyonlu fırın sol sıcaklık düğmesi

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

Gerekli değere dönmesi için düğmeyi saat yönünde çevirin; minimum ve maksimum ayar arasındaki değere.

6 Sol çok fonksiyonlu fırın göstergesi ışığı

Fırın ısınmaya başladığında göstergesi ışığı yanar. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında söner ve sabit tutulan sıcaklığı gösterir ve düzenli olarak yanıp söner içindeki sıcaklığın sabit kaldığını gösterir.

7 Sol çok amaçlı fırının sol fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli işlevleri farklı pişirme modlarına uygundur. Gerekli işlev seçildikten sonra pişirme sıcaklığını sıcaklık düğmesini kullanarak ayarlayın.

8 Üst çok amaçlı fırın göstergesi ışığı
Göstergesi fırının ısınmakta olduğunu gösterir. Ayarlanan sıcaklığa ulaştığında kapanır. İçindeki sıcaklık sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp söner.

9 Üst çok amaçlı fırın sıcaklık düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını ve Vapor Clean sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere dönmesi için düğmeyi saat yönünde minimum ile maksimum ayar arasına çevirin.

10 Üst çok amaçlı fırın fonksiyonları düğmesi

Bu düğme pişirme sıcaklığını ve Vapor Clean sıcaklığını seçmenizi sağlar.

Gerekli değere dönmesi için düğmeyi saat yönünde minimum ile maksimum ayar arasına çevirin.

Diğer parçalar

Raflar

Cihaz bazı yüksekliklerde tepsi ve rafları konumlandırmak için raflara sahiptir. Takma yükseklikleri aşağıdan yukarıya doğru gösterilir (Genel açıklamaya bakınız).

Soğutma fanı

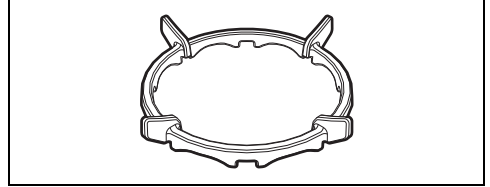
Fan fırını soğutur ve pişirme sırasında çalışır. Fan, cihazın arkasından sabit bir hava akımı çıkarır ve cihaz kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

Aksesuarlar

- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- Yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar, güncel mevzuata uygun malzemelerden üretilmiştir.

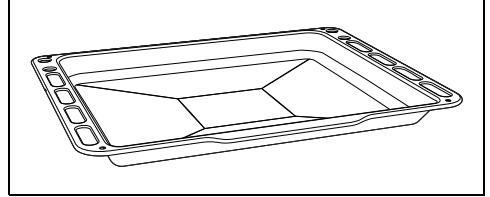
- Orijinal verilen ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Sadece üretici tarafından sağlanan orijinal aksesuarları kullanın.

Wok desteği



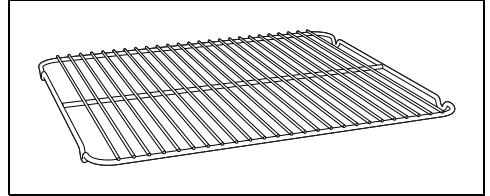
Wok kullanırken kullanışlıdır.

Derin tepsi



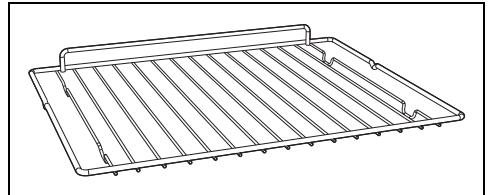
Üstteki raf üzerinde konulan yiyeceklerden yağın birikmesi ve turta, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiyeler vb. pişirmek için kullanışlıdır.

Tepsi rafı



Yağ akıntısı yapabilecek yiyecekler için tepsinin üstüne konulabilir.

Raf



Pişirme sırasında yiyecek içeren kapları desteklemek için kullanışlıdır.



HAVALANDIRMA açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini tıkamayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması yanar:

- Çok amaçlı fırın: herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, fonksiyon hariç.

- Yardımcı fırın: Değişken ızgara düğmesi simgeye veya pişirme sıcaklığına çevrildiğinde.

KULLAN

Ön çalışmalar



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışı veya içindeki koruyucu filmi, aksesuarlar dahil olmak üzere, çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasının dışında herhangi bir etiket çıkarılır.
- Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. "TEMİZLEME VE BAKIM" bölümü).

İlk ısıtma

1. Pişirme süresini en az bir saat olarak ayarlayın (bkz. "Fırının kullanımı" paragrafı).
2. Üretim sürecinden kalan kalıntıları yakmak için boş fırın bölmesini maksimum sıcaklıkta ısıtın.

Cihazı ısıtırken

- Odayı havalandırın;
- Orada kalmayın.



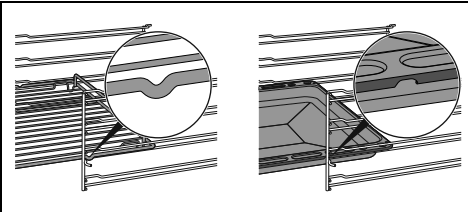
Cihaza ait her boşluk için ilk ön ısıtma çevrimini gerçekleştirin.

Aksesuarlar kullanımı

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler yan kılavuzlara tamamen duruncaya kadar yerleştirilmelidir.

- Rafın kazara çıkarılmasını önleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırın hacminin arkasına bakmalıdır.



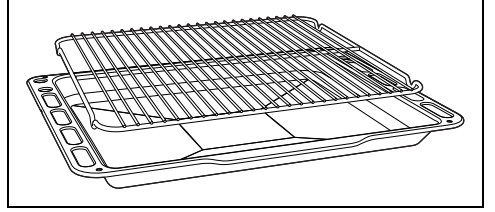
Rafları ve tepsileri nazıkçe fırına girinceye kadar itin.



Üretim sürecinden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kullanımdan önce temizleyin.

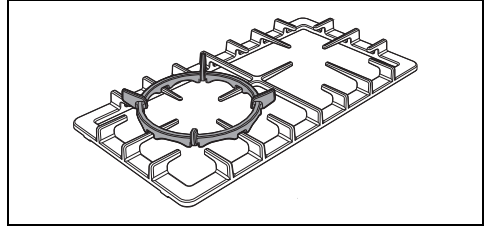
Tepsi rafı

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



Kullanılan ısıtıcılar ve küçültme tencere destekleri

Kullanılan ısıtıcılar ve küçültme tencere destekleri ocak tablası desteklerinin üzerine konulmalıdır. Doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.



Ocak kullanımı

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde birlikte bulunur. Her düğümün kontrol ettiği brülör düğününün yanında gösterilir. Cihaz elektronik ateşleme ile donatılmıştır. Sadece düğmeye basıp saat yönünün tersine maksimum alev işaretine doğru çevirin, brülör yanana kadar. Brülör ilk 15 saniye içinde yanmazsa, çevirin.

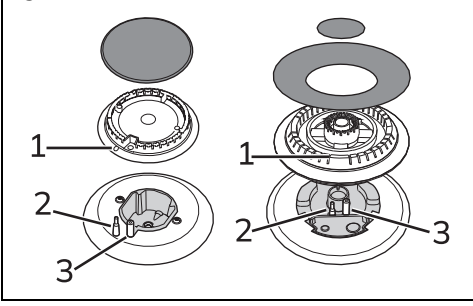
kısa süre  tıklayın ve 60 saniye bekleyin. Ateşledikten sonra termokuplu ısıtmak için düğmeyi birkaç saniye basılı tutun. Düğmeyi bıraktığınızda brülör sönmüş olabilir: Bu durumda termokupl yeterince ısınmamıştır.

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



Kaza sonucu kapanma durumunda güvenlik sistemi tetiklenir ve gaz vanası açık olsa bile gaz beslemesi kesilir. Düğmeyi geri getirip yeniden yakmadan önce en az  60 saniye bekleyin.

Alev dağıtıcı taçların ve brülör kapaklarının doğru konumlandırılması



Ocak brülörlerini yakmadan önce, alev dağıtıcı taçların kendi yuvalarında ilgili brülör kapaklarıyla doğru konumlandırıldığından emin olun. Alev dağıtıcı taçlarındaki delik 1'in inşaat alevleyiciler 3 ve termokupllar 2 ile hizalandığından emin olun.

Ocak kullanımı için pratik ipuçları
Daha iyi brülör verimliliği ve gaz tüketimini küçültmek için, kapaklı ve brülöre uygun boyutta tencereler kullanın, böylece alevler tencerin kenarlarına ulaşmaz. İçerikler kaynamaya başladıktan sonra sıvının taşmaması için alevi yeterince küçültün.

Brülör	Tencere çapı
AUX	12 - 14 cm
SR	16 - 24 cm
R	18 - 26 cm
UR2	18 - 28 cm

Depolama bölmesini kullanma (bulunuyorsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

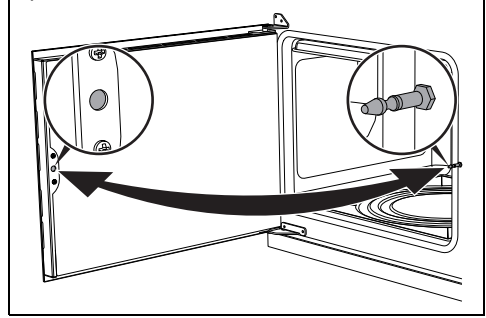
Depolama bölmesi fırının alt kısmındadır. Açmak için kendinize doğru çekin. Aletleri veya cihaz kullanılırken gerekli metal objeleri depolamak için kullanılabilir.

Fırını kullanma



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Çok amaçlı fırının kapısının açılıp kapatılması



Çok amaçlı fırınlar sarkıt açılır kapıyla donatılmıştır. Açmak için kapı kolunu size doğru çekin. Kapatmak için, mekanik bir "klik" işittiğinizde kapıları itin.

Fırını açma

Fırını açmak için:

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



Programcı saatinin doğru olduğundan emin olun pişirme süresi simgesini gösterir, aksi takdirde fırını açmak mümkün olmaz.

Programla pişirmenin saatini sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.

Geleneksel pişirme işlevleri listesi



Bazı modellerde tüm işlevler mevcut değildir.

STATIC



Geleneksel pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin kızartılmış etler, yağlı etler, ekmek, turta/pişi pişirme.

DÖNÜŞ + ALT



Yüzeyde pişmiş fakat iç kısmı pişmemiş gıdaları hızlıca bitirmek için kullanılır. Turta/pastalar için idealdir, her türlü yemeğe uygundur.

IZGARA



Yemeklerin sonunda kullanıldığında yemeklere eşit bir kızarma veren mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir.

HIZLI ÇÖZME



Fanı tek başına çalıştırmak, fırın içindeki oda sıcaklığındaki havanın eşit dağılmasını sağlar ve her türlü yiyecek için izin verir çıkarılabilir.

FAN YARDIMLI



Yoğun ve eşit pişirme. Kurabiyeler, kekler ve birden fazla katta pişirme için idealdir.

DAİRESEL



Isı hızlı ve eşit dağılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuları veya tatları karıştırmadan çoklu seviyelerde pişirme için idealdir.

IZGARALI FAN



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

EKO

Bu fonksiyon, düşük enerji tüketimi ile tek bir raf üzerinde pişirme için özellikle uygundur.

ECO

Nem üretebilecek ürünler hariç tüm yiyecekler için tavsiye edilir (ör. sebzeler).

En yüksek enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için önceden ısıtılmadan yiyecekleri fırına yerleştirmek önerilir.



EK(O) fonksiyonunu kullanırken pişirme sırasında kapıyı açmaktan kaçının.



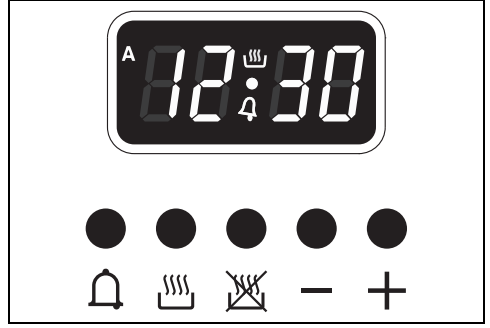
EK(O) fonksiyonuyla pişirme (ve önceden ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırında bulunan yiyecek miktarına bağlı olabilir.

BİTERİK TEMİZLEME (bazı modellerde sadece)



Bu fonksiyon, tabanın dibindeki çöküntüye az miktarda su dökülerek üretilen buhar ile temizlemeyi kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



Dakika hatırlatıcı sayaç düğmesi



Pişirme süresi düğmesi



Pişirme sonu düğmesi



Değer azalt düğmesi



Değer artır düğmesi



Programlayıcının saatinin pişirme süresi simgesini gösterdiğinden emin olun si halde fırın açık değildir.

Programlayıcı sıfırlamak için aynı anda düğmelere basın.

Zamanı ayarlama



Zaman ayarlanmazsa fırın çalışmaya başlamaz.

İlk kullanımda veya elektrik kesintisinden sonra, the ekranda yanıp sönüyor aletin göstergesi.

1. Saatler ile arasındaki noktayı yanıp sönen olarak aynı anda basın.

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

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

4. Gösterge üzerindeki simge, cihazın pişirmeye hazır olduğunu gösterir.

Zamanlı pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcı tarafından ayarlanan belirli bir süre sonra pişirme işleminin başlatılmasına ve bitirilmesine olanak tanıyan işlevdir.

1. Bir pişirme işlevi ve sıcaklık seçildikten sonra düğmeye basın.
2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.
3. Fonksiyonun etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Ekranda mevcut zaman ve gösterge A ile işaretleri görünecektir.
4. Pişirme sonunda ısıtıcı elemanlar devre dışı kalır. Ekranda gösterge kapanır, A göstergesi yanıp söner ve zil 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.



Programa sıfırlamak için aynı anda ve düğmeleri basın. Fırın daha sonra manuel olarak kapatılmalıdır.

Programlı pişirme



Programlı pişirme, kullanıcının belirlediği bir zamanda zamanlı pişirmeyi durdurmaya olanak tanıyan işlevdir.

1. Önceki madde Zamanlı pişirme'de açıklandığı gibi pişirme süresini ayarlayın.
2. Düğmeye basın. Pişirme bitiş zamanı ekranda görünecek (mevcut zaman artı pişirme süresi).
3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için veya düğmesini kullanın.
4. Fonksiyonun etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Mevcut zaman

ve gösterge A ekrana görünür.

5. Pişirme bittiğinde ısıtıcı elemanlar devreden çıkarılır. Ekranda gösterge kapanır, A göstergesi yanıp söner ve zil çalar.



Programı sıfırlamak için aynı anda ve düğmeleri basın. Fırın daha sonra manuel olarak kapatılmak zorunda kalacaktır.



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

Dakika hatırlatıcı ayarı



Dakika hatırlatıcı ayarı, pişirme işlemini durdurmaz; belirlenen sürenin dolduğunu kullanıcıya bildirir.

Dakika hatırlatıcı ayarı her zaman etkinleştirilebilir.

1. Düğmeye basıldığında ekranda 0:00 görünmeler ve ışık yanıp sönmeye başlar.
2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.
3. Dakika hatırlatıcıyı ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye boyunca herhangi bir düğmeye basmayın. Mevcut zaman ve ve si geller görüntüde görünür. ekranda.

Belirlenen süre dolduğunda zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için azalt düğmesine basın.



Dakika hatırlatıcı ayarı 1 dakikadan en fazla 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kalan süreyi görüntülemek için düğmeye basın.

Ayarlı verilerin silinmesi

Programları sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın.

Zilin ses düzeyini ayarlama Zil 3 ton olabilir.

Çalıyor durumda zil çalıyorsa, ayarı
değiştirmek için düğmeye basın.

Pişirme tavsiyeleri

Genel tavsiyeler

- Birkaç seviyede tutarlı pişirme için fan destekli bir fonksiyon kullanın.
- Sıcaklığı artırarak pişirme sürelerini kısaltmak mümkün değildir (gıda dışı fazla pişmiş, içi çiğ kalabilir).

Et pişirme tavsiyesi

- Pişirme süreleri gıdanın kalınlığına ve kalitesine ve tüketici zevkine göre değişir.

- Gıdayı her iki tarafını da kahverengileştirmek için çevirin.
- Et kızartırken bir et termometresi kullanın veya rosto üzerine bir kaşıkla basın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Isıtıcı Izgara ile pişirme için tavsiyeler

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

- Varsa İzgaralı Fan işleviyle önceden ısıtmayı tavsiye ederiz.

- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara işleviyle pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı en yüksek değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve bisküviler için pişirme tavsiyeleri

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

- Tatlının pişip pişmediğini kontrol etmek için

Pişirme bilgileri tablosu (çok amaçlı fırın)

Yemek	Ağırlık (kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık. (°C)	Zaman (dakika)
İnce yapraklı makarna	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
Makarna fırını	3 - 4	STATİK	1	220 - 230	45 - 50
Dana rosto	2	DIĞİLİ	2	180 - 190	90 - 100
Domuz külbütü	2	DIĞİLİ	2	180 - 190	70 - 80
Sucuklar	1.5	IZGARALI VENTİLATOR	3	260	15
Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca bir rehber olarak verilmiştir.					

yüzeyin üst noktasına dış çubuğu batırın: pişirme süresinin sonunda. Hamur dış çubuğuna yapışmıyorsa tatlıdır.

pişirilmiş.

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

İki raf üzerinde pişirme için tavsiyeler:

- İki raf kullanmanızı öneririz (Yetkili Yardım Merkezlerinden temin edilebilir).

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

- Rafları aralarına boş bir raf bırakacak şekilde konumlandırın.
- Gıdanın türüne ve fırındaki artan miktara bağlı olarak iki seviyede pişirme, tek rafla pişirmeye göre biraz daha uzun sürebilir.

- İki raf üzerinde pişirirken şu işlevleri kullanmanızı öneririz: CIRCULAIRE ve CIRCULAIRE+ALT.

Çözünme ve mayalama için tavsiyeler

- Ambalörü olmadan dondurulmuş yiyecekleri fırının ilk rafında kapaksız bir kapta koyun.

- Yemeğin üst üste gelmesini önleyin.
- Eti çözdürmek için ikinci seviyedeki rafi ve birinci seviyedeki tepsiyi kullanın. Bu şekilde çözdürme sırasında sıvı gıdanın dışına akacaktır.

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

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Fırında sığır eti	1	DÖNGÜSEL	2	200	40 - 45
Kuşkonmaz tavuk mu	1.5	DÖNGÜSEL	2	180 - 190	70 - 80
Hindi göğsü	3	DÖNGÜSEL	2	180 - 190	110 - 120
Fırında domuz eti boyun	2 - 3	DÖNGÜSEL	2	180 - 190	170 - 180
Fırında tavuk 1.2		DÖNGÜSEL	2	180 - 190	65 - 70
Birinci yüzeyİkinci yüzey					
Domuz pirzoları	1.5	IZGARA İLE FAN	3	260	15 5
Nakavt kaburgalar	1.5	IZGARA İLE FAN	3	260	10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	4	260	7 8
Domuz filetosu	1.5	IZGARA İLE FAN	3	260	10 5
Bifteği filetosu	1	IZGARA	4	260	10 7
Somon alabalık	1.2	DÖNGÜSEL	2	160 - 170	35 - 40
Monkfish	1.5	DÖNÜŞÜMLÜ	2	160-170	60 - 65
Turbot	1.5	DÖNÜŞÜMLÜ	2	160-170	45 - 50
Pizza	1	FAŞON DESTEKLENEN	2	260	8 - 9
Ekmek	1	DÖNÜŞÜMLÜ	2	190 - 200	25 - 30
Focaccia	1	DÖNÜŞÜMLÜ	2	180 - 190	20 - 25
Bundt kek	1	DÖNÜŞÜMLÜ	2	160	55 - 60
Turta	1	STATİK	2	170	30 - 40
Ricotta keki	1	DÖNÜŞÜMLÜ	2	160 - 170	55 - 60
Reçelli tartlar	1	DÖNÜŞÜMLÜ	2	160	20 - 25
Paradise kek 1.2		DÖNÜŞÜMLÜ	2	160	55 - 60
Profiteroles	1.2	DÖNÜŞÜMLÜ	2	180	80 - 90
Sünger kek	1	DÖNÜŞÜMLÜ	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç lapası	1	DÖNÜŞÜMLÜ	2	160	55 - 60
Brioşlar	0.6	İLAN/DUYURU	2	160	30 - 35
Tabloda belirtilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir kılavuz olarak sağlanmıştır.					

Pişirme bilgileri tablosu (yardımcı fırın)

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman dakika
Sosisler	1.5	IZGARA	2	MAKS	13 - 15
1. yüzey 2. yüzey					
Kıymalı pirzola/Domuz kaburga-eti	1.5	IZGARA	2	MAKS	15 5
Tabloda belirtilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir kılavuz olarak sağlanmıştır.					

Yemek	Ağırlık (Kg)	İşlev	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Kurtarın pırlolusu	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
Tablodaki süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca kılavuz niteliğindedir.					

TEMİZLİK VE BAKIM

Temizleme cihazı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Yüzeylerin temizliği

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

Günlük olağan temizlik

Her zaman ve sadece aşındırıcı olmayan veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünler kullanın.

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

Yiyecek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeyi zarar verecek çelik süngerler ve keskin kazıyıcılar kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve ahşap veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikro fiber bezle kurulayın.

Şekerli gıdaların (örneğin reçelin) fırının içinde kurumasına izin vermeyin. Çok uzun süre bırakılırsa fırının emaye astarına zarar verebilir.

Ocun temizliği

Pişirme ocağı taban rafları ızgaraları

Tencere destek ızgaralarını çıkarın ve ılık su ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Herhangi bir mineralleşmeyi çıkardığınızdan emin olun. İyice kurulayın ve ocağa geri takın.



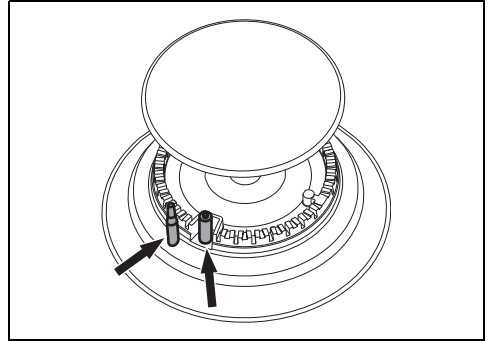
Tencere destekleri ile alev arasındaki sürekli temas, ısıya maruz kalan yüzeylerde emaye üzerinde zamanla değişikliklere neden olabilir. Bu tamamen doğal bir fenomendir ve bu bileşenin çalışmasına etkisi yoktur.

Alev-etkinleştirme tacı ve brülör kapakları

Daha kolay temizleme için alev-spreader tacı ve brülör kapakları çıkarılabilir. Onları sıcak suda ve aşındırıcı olmayan deterjanla yıkın. Herhangi bir mineralleşmeyi dikkatlice temizleyin, sonra tamamen kuruyuncaya kadar bekleyin. Alev-spreader tacını tekrar takarken, yuvalarına ve ilgili brülör kapaklarına doğru konumlandırıldığından emin olun.

Ateşleyiciler ve termokupllar

Doğru çalışması için ateşleyiciler ve termokupllar her zaman mükemmel temiz olmalıdır. Sık sık kontrol edin ve gerekirse nemli bir bezle temizleyin. Kuru kalıntıları pamuklu bir diş temizleyici veya iğne ile çıkarın.



Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkolü 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 kurutulmalıdır. Şu şekilde çıkarılabilirler:

kavista çıkarmak için evlerinden çekmek.

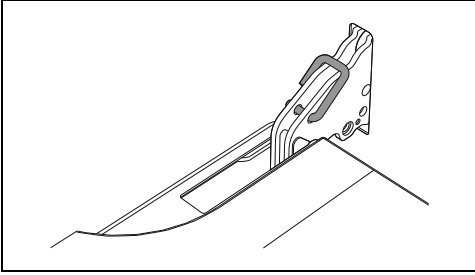
Kapının temizlenmesi

Kaplama temizliği

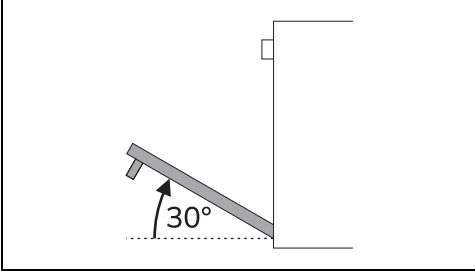
Kapıdaki cam her zaman tamamen temiz tutulmalıdır. Emici mutfak kağıdı kullanın. Inatçı kirler için nemli bir sünger ve sıradan deterjanla yıkayın.

Kapıyı çıkarma (yalnızca yardımcı fırın için)
Temizliği kolaylaştırmak için kapıyı çıkarıp bir çay peçetesinin üzerine koymanız önerilir. Kapıyı çıkarmak için şu adımları izleyin:

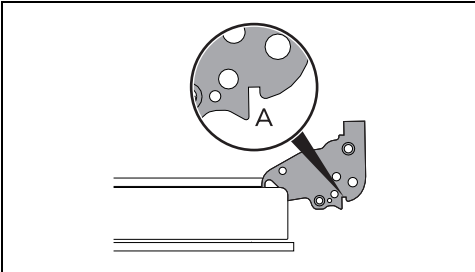
1. Kapıyı tamamen açın ve resimde gösterilen menteşe deliklerine iki pim yerleştirin.



2. Kapıyı her iki taraftan da iki elinizle tutun, yaklaşık 30° açıda olacak şekilde kaldırın ve çıkarın.



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



4. Kapıyı indirin ve yerine oturduğunda menteşe deliklerinden pimleri çıkarın.

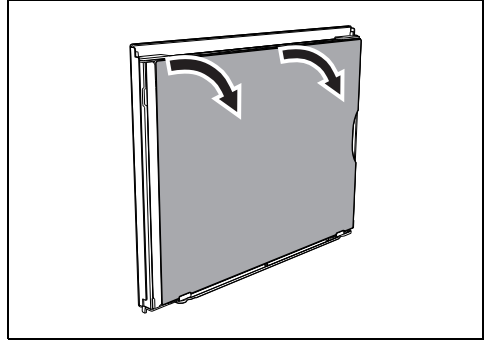
İç cam panellerinin çıkarılması
Kapının iç cam panelleri temizliği kolaylaştırmak için çıkarılabilir.



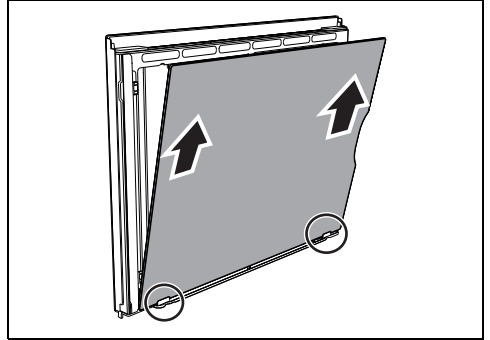
Temizlemek için mutfak kağıdı kullanın. Inatçı kirler varsa nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

Çok amaçlı fırın kapısı

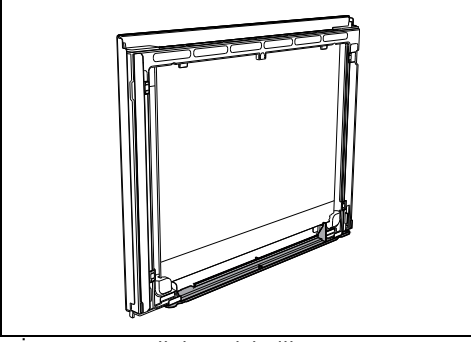
1. Kapının içerisindeki cam paneli dairesel okların gösterdiği hareketi izleyerek üst kısmı nazikçe çekerek çıkarın; böylece kapı üzerindeki 4 pim evlerinden serbest bırakılır.



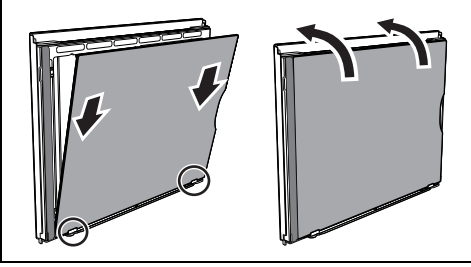
2. Ardından cam paneli yukarı doğru çekin; kapının altındaki braketlere dikkat edin.



3. İç camı çıkardıktan sonra, damlatıcı şeritine erişmek mümkündür.



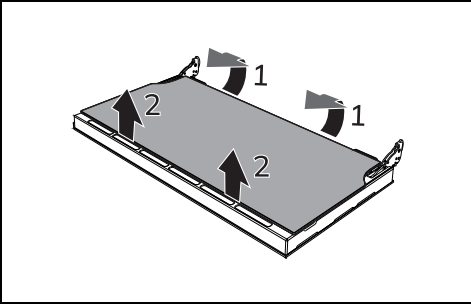
4. İç cams panelini temizledikten sonra tutucuların üzerine geri yerleştirin. Doğru ortalayın ve ardından kapının sağ ve sol tarafındaki şeritlerin yardımıyla 4 pimini pencerelere kesin olarak yerleştirdiğinizden emin olun ki mükemmel uyum elde edin.



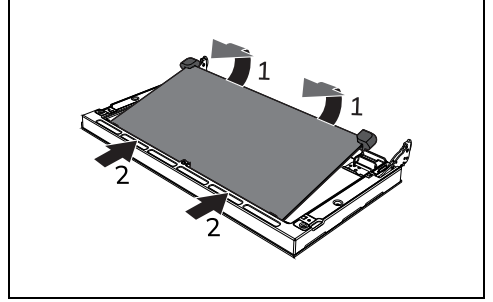
Yardımcı fırın kapısı

1. İç cam panelini arka kısma hafifçe yukarı doğru çekerek, oklarla gösterilen hareketi izleyerek çıkarın (1).

2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Bu şekilde camla ilişkili 4 pim kapının içindeki yuvalardan ayrılır.

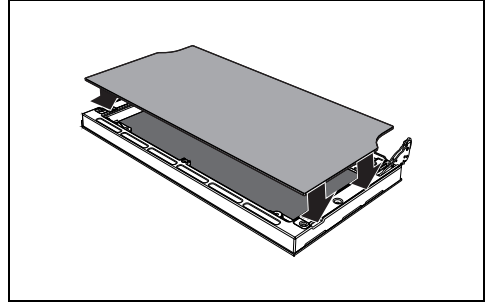


3. Orta cam panelini yukarı kaldırarak çıkarın.



4. Temizledikten sonra orta cam panelleri yenileyin.

5. İç cam panelini yeniden konumlandırın, dikkatlice ortalayın, ardından hafif baskı uygulayarak kapıdaki 4 pini yuvalarına yerleştirin ve sabitleyin.



Fırın hacmini temizleme

Fırınınızı en iyi durumda tutmak için soğuduktan sonra düzenli olarak temizleyin.

Gıda artıklarının fırın hacminde kurumasına izin vermeyin, zira emaye zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkartılabilir tüm parçaları çıkarın. Daha kolay temizlik için şu parçaların çıkarılması önerilir:

- kapı;
- raf/tepsi destek çerçeveleri.



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

Kurulama

Yemek pişirmek, cihaz içinde nem üretir. Bu normal bir durumdur ve cihazın işleyişini etkilemez.

herhangi bir şekilde operasyon.

Her pişirme işlemi sonunda:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın içinden herhangi bir kiri çıkarın.
3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

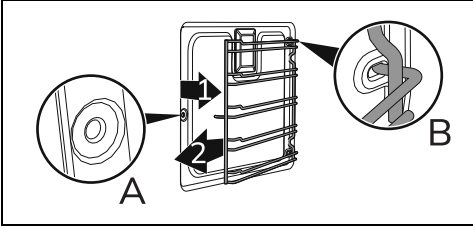
4. Cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapıyı açık bırakın.

Raf/tepsiler destek çerçevelerinin çıkarılması

Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması yan yüzlerin daha kolay temizlenmesini sağlar.

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın kapasinin için doğru çekin ki A olukundan çıkartılsın, ardından arkadaki B koltuklardan dışarı kaydırın.



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

Fırın kabininin üstünü temizleme (sadece bazı modeller/kabuklar için)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

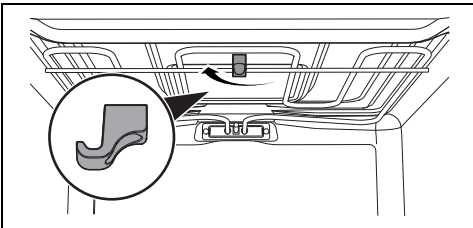


Yanlış kullanım Cihaz hasar riski

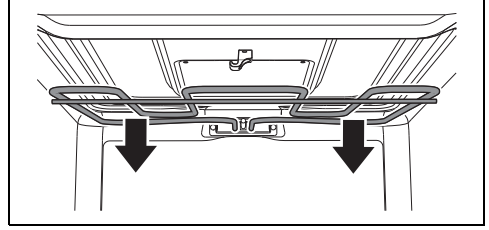
- Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

Cihaz, fırın kabininin üstünün temizliğini kolaylaştıran eğimli bir izgara elemanına sahiptir.

1. Üst ısıtma elemanını hafifçe kaldırıp tutma mandalını 90 derece çevirerek serbest bırakın.



2. Isıtma elemanını durana kadar nazikçe aşağı indiriniz.



3. Temizliği bitirdikten sonra ısıtma elemanını yeniden yerine koyun ve kilitlemek için tutma mandalını kilitleyin.

Vapor Clean (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Vapor Clean fonksiyonu, yardımcı temizleme işlemidir. Kirin çıkarılmasını kolaylaştırır. Bu süreç sayesinde fırın içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür. Kir kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır.

sonrasında daha kolay çıkarmak için.

Ön işlemler

Vapor Clean çevrimi başlamadan önce:

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

- Varsa kendi kendini temizleyen panelleri çıkarın.
- Fırın tabanına yaklaşık 120 cc su dökün. Kuyudan taşmamasına dikkat edin.

- Fırına püskürtme başlığı kullanarak su ve bulaşık deterjanı çözeltisi püskürtün. Spreyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya ve dağıtıcının yönüne doğru yönlendirin.



En çok yaklaşık 20 kez püskürtmenizi tavsiye ederiz.



Dağıtıcı kendinden temizleyen kaplama varsa püskürtme yapmayın.

- Kapıyı kapatın.
- Yardımlı temizleme çevrimi sırasında, önceden çıkarılan kendi kendini temizleyen panelleri (takılı ise) ılık su ve az miktarda yıkama deterjanında ayrı yıkayın.

detarjan miktarı.

Buğuşlu Temizleme döngüsü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini sembole veya seçime çevirin.  (varsa).

2. Sıcaklık düğmesini sembole çevirin. 

3. Temizleme döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.

Buğuşlu Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini 0 yaparak fonksiyondan çıkın.
 2. Kapıyı açın ve daha az inatçı kirleri mikro fiber bir bezle silin.
 3. Sert çıkarılamayan tortular için bakır tel içeren çizik yapmayan bir sünger kullanın.
 4. Yağ kalıntıları için özel fırın temizleyicileri kullanın.
 5. Fırın içindeki kalıntı suyu giderin.
6. Kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini değiştirin, takılıysa. Daha hijyenik olmak ve yiyeceklerin nahoş kokular almasını önlemek için:
- 160°C'de yaklaşık 10 dakika fanlı bir işlevle fırının içinin kurulanmasını öneririz.
 - Kendini temizleyen paneller takılıysa, fırın içini eşzamanlı katalitik döngü ile kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapağı çıkarmanızı öneririz.

İstisnai bakım

Conta bakım ipuçları

Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.

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

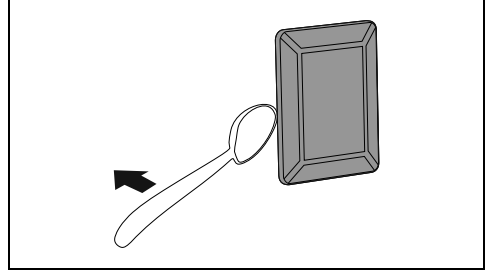
İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



Güç voltajı Elektrik çarpması tehlikesi

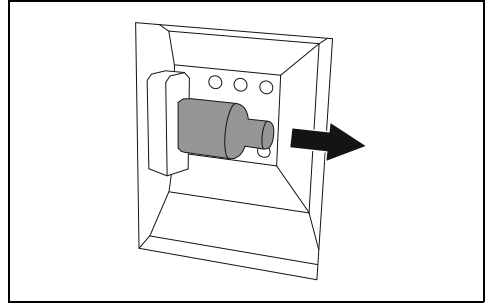
- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



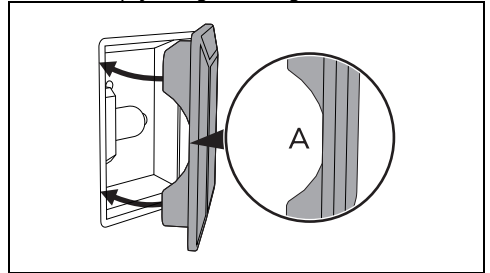
Fırın iç duvarının emayesine zarar vermemeye dikkat edin.

4. Ampulü sürgüden çekip çıkarın.



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

5. Ampulü aynı tipte (40 W) olanla değiştirin.
6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplı kısmının kapıya doğru baktığından emin olun.



7. Kapağı ampul desteğine tamamen düzgün şekilde oturacak şekilde bastırın.

KURULUM



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



Birleşik Krallık için montajda, tedarik edilen "UK gaz cihazları için Yerel kurulum spesifikasyonu" broşürüne bakınız.

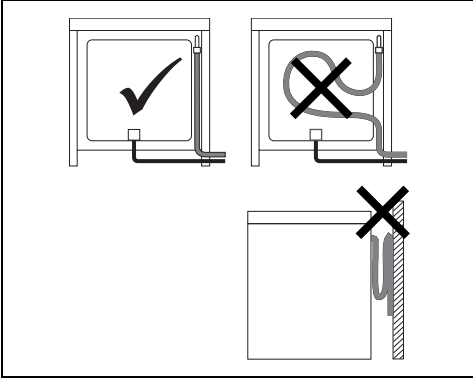
Gaz bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Gaz ana hattına bağlantı, yürürlükteki standartların koyduğu kılavuzlara uygun sürekli duvar çelik hortum kullanılarak yapılabilir. Başka tip gazlar kullanmak için "Farklı gaz tiplerine uyum" bölümüne bakın. Cihazın gaz bağlantısı ½" dış diş (ISO 228-1) içermektedir.

Kauçuk hortumla bağlantı



Aşağıdaki tüm koşulların sağlandığını doğrulayın:

- Hortum, güvenlik kelepçeleriyle hortum bağlantısına sabitlenmiş olmalıdır
- Hortumun hiçbir kısmı sıcak duvarlarla temas halinde olmamalı (maks. 50 °C)
- Hortum gerilme altında veya çekişte olmamalı ve bükülme veya burğu içermemeli
- Hortum keskin nesneler veya sivri köşeler ile temas halinde olmamalı
- Hortum mükemmel şekilde hava geçirmez değilse ve gaz sızdırıyorsa, onu onarmaya çalışmayın; yerine yeni bir hortum kullanın
- Hortumun son kullanma süresinin geçmediğini doğrulayın

tarih (hortumun kendisinde serigrafiyle yazılı).

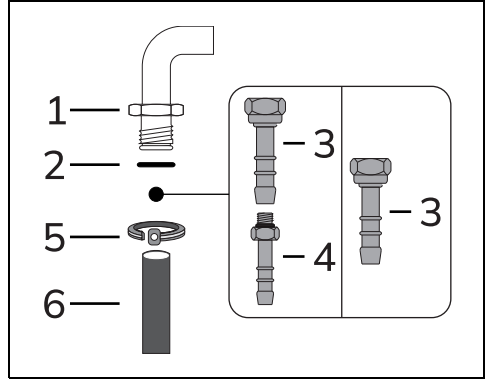


Mevcut standartlara uygun bir kauçuk hortum kullanılarak bağlantı, hortumun tüm uzunluğu boyunca incelenebiliyorsa izin verilir.



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

Hortumun üzerinde referans standardın damgalı olduğundan emin olmak şartıyla, mevcut standartlara uygun kauçuk hortum kullanarak ana gaz hattına bağlantı yapın.



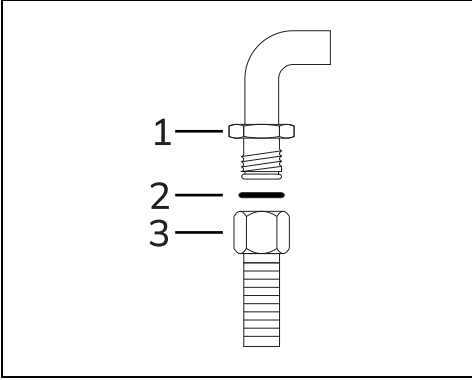
Konutun gaz bağlantısına 3 numaralı hortum bağlantı elemanını (½" dış ISO 228-1) takarken contayı arasına yerleştirin. Hortum bağlantı elemanı 4, kullanılan gaz hortumunun çapına bağlı olarak 3 numaralı bağlantı elemanına da vidalanabilir.

Hortum bağlantı elemanını sıkıdırdıktan sonra gaz hortumunu hortum bağlantısına itip 5 numaralı kelepçe ile sabitleyin; bu kelepçe mevcut mevzuata uygun olmalıdır.

Çelik hortumla bağlantı

Uygulanabilir standartlara uygun sürekli duvar çelik hortum kullanarak ana gaz hattına bağlantı yapın

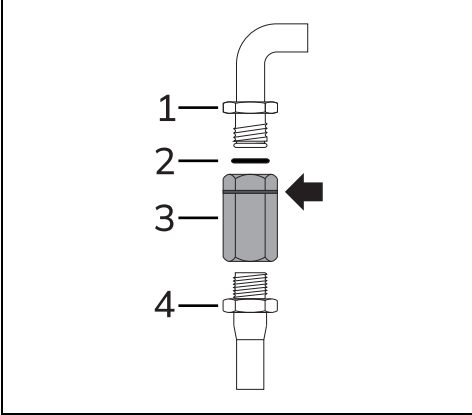
standart.



Cihazın gaz bağlantı 1'ine 3 numaralı konnektörü dikkatlice vidalayın, aralarına 2 numaralı contayı yerleştirin.

Bayonetli bağlantı ile çelik hortum bağlantısı

B.S. 669 standardına uygun bayonetli çelik hortum kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı yapın.

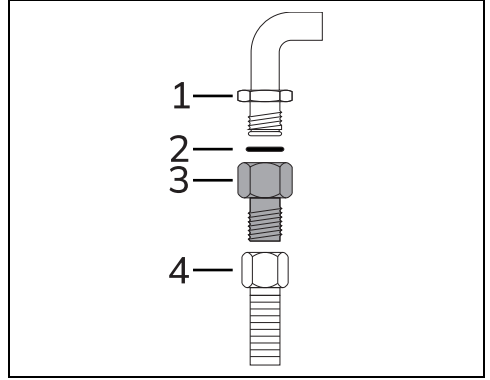


Gaz hortum bağlantı 4'ün dışına yalıtım malzemesi uygulayın ve adaptör 3'ü onun üzerine vidalayın. Dedektif olan cihazın hareketli bağlantı 1 üzerine montajı vidalayın ve aralarına sağlanan 2 numaralı contayı yerleştirin.

Konik dişli çelik hortum ile bağlantı

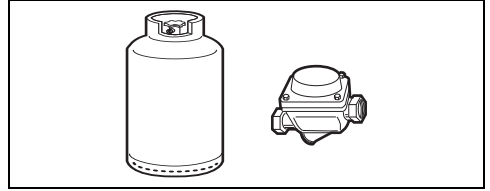
Uygun olanlarıyla devam eden duvar çelik hortumu kullanarak gaz ana hatlarına bağlantıyı yapın.

standart.



Hortum konnektörünü 3, cihazın gaz bağlantı 1'ine (ISO 228-1, 1/2" diş) dikkatlice vidalayın; aralarına temin edilen 2 numaralı contayı yerleştirin. 3 konnektörünün dışına yalıtım malzemesi uygulayın ve ardından demir hortumu 4'ü 3 konnektörüne vidalayın.

LPG'ye bağlantı



Bir basınç regülatörü kullanın ve gaz tüpüne, yürürlükteki standartlarda belirtilen yönergelere uygun bağlantıyı yapın.

Besleme basıncı, "Brülör ve eşanjör özellikleri tablosunda" gösterilen değerlere uymalıdır.

Oda havalandırması

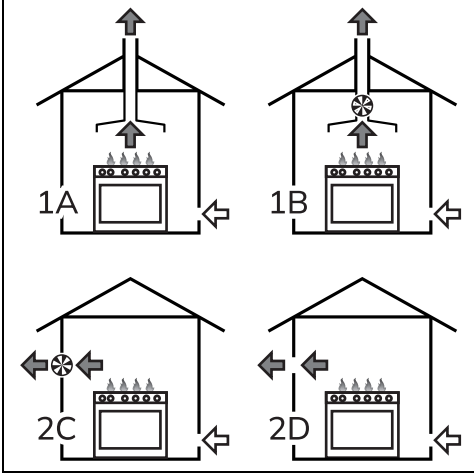
Cihaz, yürürlükteki standartlara uygun olarak sürekli hava teminine sahip odalara monte edilmelidir. Cihazın monte edildiği odada gazın düzenli yanması ve odadaki gerekli hava değişimi için yeterli hava akışı olmalıdır. İzgaralı olarak korunan havalandırma havalandırma delikleri, mevcut düzenlemelere uygun olacak boyutta olmalı ve hiçbir kısmı tıkalı olmayacak şekilde konumlandırılmalıdır, kısmen dahi olsa.

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

Yanma ürünlerinin dışarı atılması
Yanma ürünleri çıkarılabilir

Etkinliği kesin olan doğal egzoz bacasına bağlı hoods aracılığıyla veya zorunlu egzersizle dışarıya çekim yoluyla. Verimli bir egzoz sistemi, bu alanda uzmanlaşmış bir uzman tarafından hassas planlama gerektirir ve geğerli standartlarda belirtilen konumlar ve boşluklar ile uyumlu olması gerekir.

iç tamamlandığında kurulumcu uygunluk sertifikası vermelidir.



1 Awith hood ile egzoz

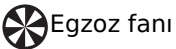
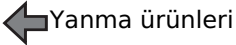
2 Hood olmadan egzoz

A Tek doğal egzoz ile çıkarma
çekmesi bacası

B Tek bacalı egzoz ile
emişme fanı

C Duvarla doğrudan dışarıya dışarıya çıkarma
veya pencere montajlı egzoz fanı

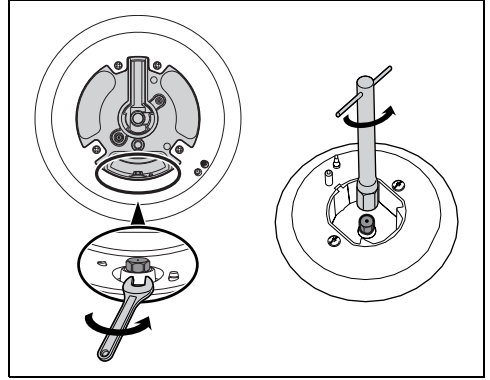
D Duvar yoluyla doğrudan dışarıya çıkarma
duvar



Farklı gaz türlerine uyum

Diğer gaz türlerinde çalışmada, brülör
nozul değiştirilmeli ve gaz vanalarındaki
minimum alev ayarlanmalıdır.

Nozul değişimi

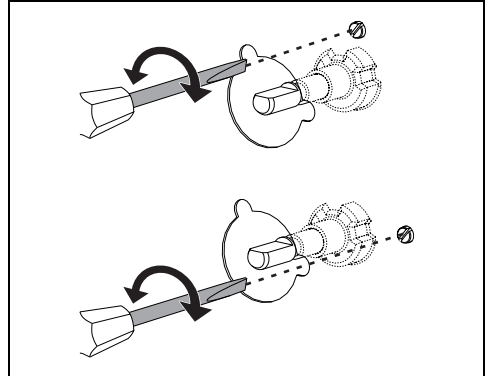


1. Akses için pan desteklerini, brülör
kapaklarını ve alev yayıcı hizmetlerini çıkarın.

2. Kullanılacak gaz türüne göre 7 mm
anahtar kullanarak nozul değiştirme (bkz.
"Brülör ve nozul özellikleri tablosu").

3. Brülörleri kendi muhafazalarına geri yerine
koyun.

Doğal veya şehir gazı için minimum ayarının
ayarlanması



Brülörü ateşleyin ve minimum konuma getirin.
Gaz vanası kolunu çıkartın ve modeline bağlı
olarak gaz vanası milinin yanındaki ayar vidasını
doğru minimum alev elde edilene kadar çevirin.

Vanayı yeniden takın ve brülör alevinin istikrarlı
olduğundan emin olun. Vanayı maksimumdan
minimuma hızla çevirin: Alev sönmemelidir. Bu
işlemi tüm gaz vanalarında tekrarlayın.

LPG için minimum ayarın yapılması
Yan tarafında bulunan vidayı sıkın

tıkacı saat yönünde tamamen çevirin.



Fabrika fabrikada ilk kurulan gazdan farklı bir gaz için ayarlama yapıldıktan sonra, cihazdaki gaz ayar etiketini yeni gazla ilişkilendirilen etiketle değiştirin. Etiket, nozul paketinin içine yerleştirilir (varsa).

Gaz vanalarını yağlamak.

Zamanla gaz vanaları çevirmekte güçleşebilir ve tıkanabilir. Temizleyin. iç çerçevede 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 göre mevcut gaz tipleri belirlenebilir. Doğru değerleri belirlemek için başlık numarasına bakın ve “Kullanım ve nozul özellikleri tabloları”nda bakın.

Brülör ve nozul özellikleri tabloları

1 Doğal Gaz G20 - 20 mbar	AUX	SR	R	UR2
Isıtma gücü (kW)	1.0	1.8	3.0	4.2
Nozul çapı (1/100 mm)	72	97	115	155
Ön odacık (nozula üzerinde basılı)	(X)	(Z)	(Y)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
2 Doğal gaz G20 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Tepkili ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.0	4.2
Memeden çapı (1/100 mm)	72	94	110	145
Ateşleme odası (memeden yazdırılmış)	(X)	(Z)	(H8)	(H3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
3 Doğal Gaz G25.1 - 25 mbar	AUX	SR	R	UR2
Tepkili ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.8	3.1	4.1
Giriş delik çapı (1/100 mm)	77	100	134	152
Ateşleme odası (memeden yazdırılmış)	(F1)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200
4 Doğal Gaz G2.350 - 13 mbar	AUX	SR	R	UR2
Tepkili ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	3.0	3.8
Meme çapı (1/100 mm)	94	120	165	190
Ateşleme odası (memeden yazdırılmış)	(Y)	(Y)	(F3)	(F3)
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1200

5 LPG G30/31 - 30/37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Tepkili ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.75	3.0	4.0
-nozül çapı (1/100 mm)	50	65	85	100
Pre-odacı (nozülde yazılı) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	400	500	800	1300
G30 için nominal akış hızı (g/h)	73	127	218	291
G31 için nominal akış hızı (g/h)	71	125	214	286
6 LPG G30/31 - 37 mbar	AUX	SR	R	UR2
Tepkili ısıtma kapasitesi (kW)	1.1	1.9	3.0	4.2
Memenin çapı (1/100 mm)	50	65	81	95
Önmahfaza odası (nozldde yazılı) ----				
Azaltılmış akış hızı (W)	450	550	900	1500
Nominal akış hızı G30 (g/h)	80	138	218	305
Nominal akış hızı G31 (g/h)	79	136	214	300
7 Town gas G110 - 8 mbar	AUX	SR	R	UR2
Nominal ısıtma kapasitesi (kW)	1.0	1.8	2.8	3.4
Nozle çapı (1/100 mm)	145	185	260	340
Ön mahfaza odası (nozldde yazılı)	(/8)	(/2)	(/3)	0190
Azaltılmış debi (W)	400	500	800	1000

Birlikte verilmeyen nozullar Yetkili Servis Merkezlerinde mevcuttur.

Konumlandırma

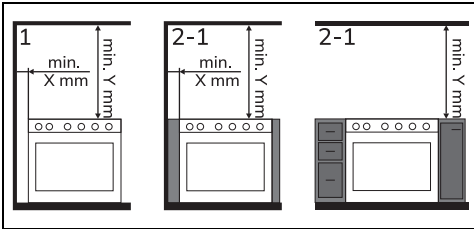


Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Kurulumun türüne bağlı olarak bu cihaz şu sınıflara aittir:

Sınıf 1	Serbest kurulabilir
Sınıf 2 - alt sınıf 1	Gömme

Cihaz, çalışma yüzeyinden daha yüksek duvarlara, cihazın yanından en az X mm mesafe olacak şekilde yerleştirilebilir. Cihazın tezgâhı üzerinde monte edilen herhangi bir duvar ünitesi, ondan en az Y mm uzakta konumlandırılmalıdır.

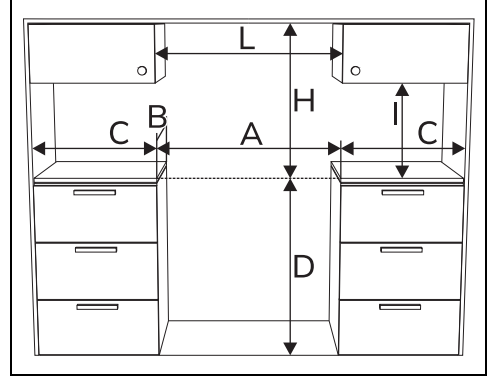


X	150 mm
Y	750 mm



Cihazın üstüne bir davlumbaz monte edilirse, doğru boşluk bırakıldığından emin olmak için davlumbazın talimat kılavuzuna başvurun.

Cihazın genel ölçüleri

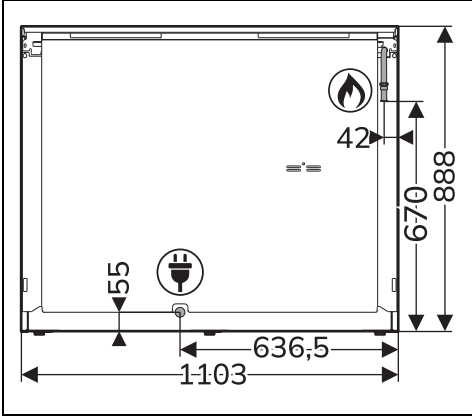


A	1103 mm
B	600 mm
C1	en az 150 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	400 mm
L2	1103 mm

1 Yan duvarlardan veya diğer yanıcı malzemelerden minimum mesafe.

2 Minimum dolap genişliği (=A)

Cihaz boyutları

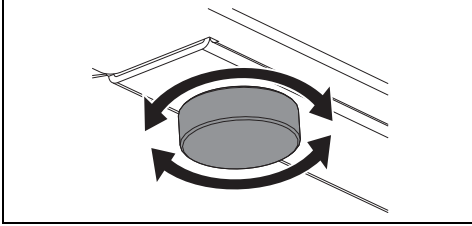


Gaz bağlantısının konumu



Elektrik bağlantısının konumu

Cihazın dengelenmesi



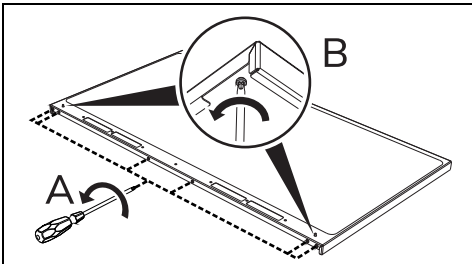
Daha büyük stabilite için cihaz zeminde dengede olmalıdır:

- Cihaz zeminde stabil ve dengeli olana kadar ayakları sıkın veya gevşetin.

Yükseltici arasının monte edilmesi

Yükseltici her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

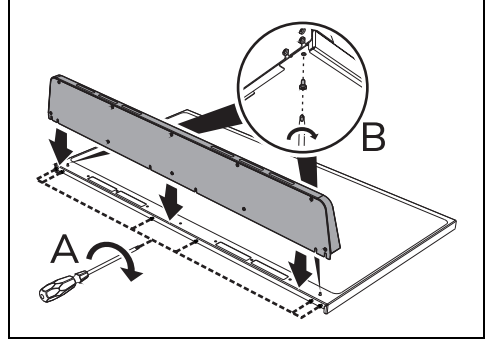
1. Ocak arkasındaki 6 vidayı (A) gevşetin ve altındaki iki vidayı (B) sıkın.



2. Yükselticiyi ocağın üzerine yerleştirin. Yükselticinin altındaki 6 yuva ile 6 ile hizalayın

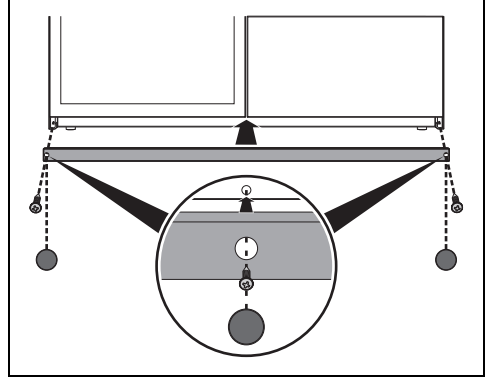
Daha önce gevşetilmiş olan ocak arkasındaki vidalar.

3. Ocak arkasındaki 6 vidayı ve alttaki 2 vidayı sıkın.



Sağlanan yükseltici ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulmadan önce cihazla sabitlenmelidir.

Altlık (plint) montajı



Altlık her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılıp sabitlenmelidir.

1. Alt tableyı cihazın ön-alt kısmına yerleştirin.
2. Altlığı cihazla sabitlemek için yan iki vidayı sıkın.
3. Sağlanan tıkaçlarla altlığın deliklerini kapatın.



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

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Genel bilgiler

Şebeke özelliklerini, plaka üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka adını içeren tanımlama etiketi cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır. Bu etiketi hiçbir nedenle çıkarmayın.

Cihaz, diğer kablolardan en az 20 mm daha uzun bir kablo kullanılarak toprağa bağlanmalıdır.

Cihaz aşağıdaki çalışma modlarında çalışabilir:

220-240 V 1N~ 3 x 6 mm ² üç damarlı kablo	
380-415 V 2N~ 4 x 4 mm ² dört damarlı kablo	
220-240 V 2~ 3 x 6 mm ² üç damarlı kablo	
220-240 V 3~ 4 x 4 mm ² dört damarlı kablo	
380-415 V 3N~ 5 x 1.5 mm ² beş damarlı kablo	



Belirtilen değerler, dahili iletkenin kesitini ifade eder.



Yukarıda belirtilen güç kablolarının boyutları, eşzamanlılık (çakışma) faktörü dikkate alınarak belirlenmiştir (EN 60335-2-6 standardına uygun olarak).

Sabit bağlantı

Güç hattını, montaj yönetmeliklerine uygun olarak, III. kategori aşırı gerilim koşullarında tam kesilmeyi sağlayacak yeterli kontak ayırma mesafesine sahip çok kutuplu bir devre kesici ile donatın.

Avustralya/Yeni Zelanda pazarı için:
Sabit sisteme dâhil edilen devre kesici

bağlantı AS/NZS 3000 ile uyumlu olmalıdır.

Montaj talimatları

- Güç kaynağına bağlamak için bir fiş kullanırsanız, fiş montajdan sonra erişilebilir olmalıdır.

- Güç kablосunu bükme veya sıkıştırmayın.
- Cihaz, montaj şemalarına göre kurulmalıdır.

- Bağlantı parçasının dişli dirseğini sökmeye veya zorlamaya çalışmayın. Cihazın bu parçasını hasar verebilirsiniz; bu da üretici garantisinin geçersiz olmasına neden olabilir.

- Tüm bağlantılarda gaz sızıntılarını kontrol etmek için sabun ve su kullanın. Sızıntıları aramak için AÇIK ATEŞ KULLANMAYIN.

- Gaz valfi, brülör ve ateşlemenin düzgün çalıştığından emin olmak için tüm brülörleri ayrı ayrı ve ardından birlikte çalıştırın.

- Brülör düğmelerini minimum konuma çevirin ve alevin her bir brülörde ve tüm brülörler birlikte sabit olup olmadığını kontrol edin.

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

- Cihaz kurulduktan sonra, lütfen kullanıcıya cihazı doğru şekilde nasıl kullanacağını açıklayın.