

S M E G

TR93IP2

Kullanım Kılavuzu

ÖNLEMLER	32	Ocak/Yanıcıyı Kullanma	43
Genel güvenlik talimatları	32	Depolama bölmesini kullanma (nerede var)	45
Kurulum	36	Firini kullanma	46
Cihazın amacı	37	Dijital programlayıcı	47
Bu kullanıcı kılavuzu	38	Pişirme önerileri	48
Üreticinin sorumluluğu	38	Yapılandırıcı çok fonksiyonlu fırın için pişirme bilgileri tablosu	49
Tanımlama plakası	38	Yardımcı fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Atıklar/İmha	38	Dikey fırın için pişirme bilgileri tablosu	50
Avrupa Kontrol Otoriteleri için Bilgi	38	TEMİZLİK VE BAKIM	51
Enerji verimliliği teknik veriler	38	Cihazın temizliği	51
Enerjiden tasarruf etmek için	38	Cam seramik ocağın temizliği	51
Kapalı/bekleme modunda güç tüketimi hakkında bilgi- mode göre	39	Düğmeler	51
Işık kaynakları	39	Fırın kapağının temizliği	51
Kullanım kılavuzu nasıl okunur	39	Fırın iç haznesinin temizliği	53
AÇIKLAMA	39	Fırın üst kısmının temizliği (yalnızca bazı model/boşluklar için)	54
Genel açıklama	39	Buharlı Temizleme (yalnızca bazı modellerde)	54
Ocak	40	Olağan dışı bakım	55
Kontrol paneli	41	KURULUM	56
Diğer bölümler	41	Konumlandırma	56
Aksesuarlar	42	Elektrik bağlantısı	58
KULLANIM	42	Kurulum yapan için talimatlar	58
Ön işlemler	42		
Aksesuarların kullanımı	43		

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

ÖNLEMLER

Genel güvenlik talimatları

Kişisel yaralanma riski

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

- Kullanım sırasında cihaz çok ısınır. Fırının içindeki ısıtıcı elemanlarına asla dokunmayın.

- Fırında yiyecekleri taşırken eldiven kullanarak ellerinizi koruyun.

- Su ile yangını veya alevleri söndürmeye çalışmayın: Cihazı kapatın ve alevleri yangın battaniyesi veya başka uygun bir örtüyle boğmaya çalışın.

- Bu cihaz yalnızca 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duysal veya zihinsel kapasitesi azaltılmış olanlar veya elektrikli aletlerin kullanımı konusunda deneyimsiz olanlar tarafından, gözetim altında veya güvenli kullanım talimatları verilmişse kullanılabilir.

cihaz ve onunla ilişkili tehlikeler.

- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Sekiz yaşından küçük çocukları, sürekli olarak gözetim altında değillerse, güvenli bir mesafede tutun.
- Cihaz kullanımdayken 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutun.
- Temizlik ve bakım, gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Pişirme bölgelerinin ne kadar hızlı ısındığının farkında olun. Boş tavaları ısıtıcı yüzey üzerine koymayın. Aşırı ısınma tehlikesi.
- Kullanımdan sonra pişirme bölgeleri, kapatıldıktan sonra bir süre sıcak kalır. Ocak yüzeylerine dokunmayın.
- Pişirme işlemi her zaman kontrol altında tutulmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli izlenmelidir.
- UYARI: Yağ ve/veya yağ içeren yiyecekleri pişirme sırasında gözetimsiz bırakmak tehlikeli olabilir ve yangına neden olabilir. YANGINI su ile söndürmeye ÇALIŞMAYIN. Cihazı kapatın ve alevleri örneğin bir kapak veya bir battaniye ile boğarak söndürün.
- Isıtmak için Booster ve/veya Double Booster fonksiyonlarını (varsa) kullanmayın

yağlar veya yağlar. Yangın tehlikesi.

- Tabak veya çatal-bıçak gibi metal nesneleri şunların üzerine koymayın, **ocak yüzeyine** pişirme sırasında, çünkü aşırı ısınabilirler.
- Kapalı teneke kutularda veya kaplarda ya da plastik kaplarda yiyecek pişirmeyin.
- Cihazın yuvalarına sivri metal nesneleri (çatal-bıçak veya gereçler) sokmayın.
- Cihazın yakınında yanıcı maddeleri kullanmayın veya saklamayın.
- Çok sıcak tepsilerin üzerine suyu doğrudan dökmeyin.
- Pişirme sırasında fırın kapağını kapalı tutun.
- Yiyeceği taşımaya ihtiyacınız varsa veya pişirmenin sonunda, buharın çıkmasına izin vererek kapıyı birkaç saniye 5 cm aralayın, sonra tamamen açın.
- Fırın çalışırken ve hâlâ sıcakken saklama bölmesini (varsa) açmayın.
- Saklama bölmesinin içindeki ürünler (varsa) fırın kullanıldıktan sonra çok sıcak olabilir.
- Kullanımdan hemen sonra cihazı kapatın.
- Cihazın fişini çekmek için kablodan çekmeyin (varsa).
- SAKLAMA BÖLMESİNDE YANICI MADDELERİ KULLANMAYIN VEYA SAKLAMAYIN

DEPO (VARSA) VEYA ALEKTÖRÜN YAKININDA.

- BU CİHAZ KULLANILMAKTA OLDUĞU SÜREÇTE YAKININDA AEROSOL KULLANMAYIN.
- BU CİHAZI DEĞİŞTİRMEYİN.
- Cihaz üzerinde herhangi bir çalışma yapmadan önce daima kişisel koruyucu ekipman (PPE) giyin (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket ettirme).
- Cihaz hâlâ sıcak veya çalışırken temizlemeyin.
- Cihaz üzerinde herhangi bir işlem yapmadan önce güç kaynağını kapatın.
- UYARI: İç aydınlatma ampullerini değiştirmeden önce cihazın kapalı ve ana güç kaynağından kesildiğinden veya ana güç kaynağının kapatıldığından emin olun.
- Bu cihazda kullanılan ampuller ev aletleri için özeldir; ev aydınlatması olarak kullanmayın.
- Cihazı kendi başınıza veya nitelikli bir teknisyen olmadan onamaya kalkışmayın.
- Güç kablosu hasar görürse derhal teknik destek ile iletişime geçin.

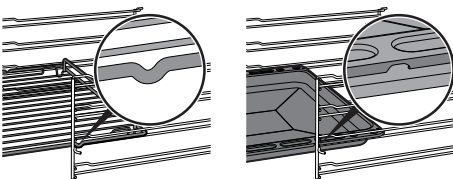
OLASI TEHLİKELERİ ÖNLEMEK İÇİN DEĞİŞTİRİLMESİNİ SAĞLAYIN.

- Çatlaklar veya yarıklar oluşursa ya da cam seramik pişirme yüzeyi kırılırsa, cihazı derhal kapatın. Güç kaynağını kesin ve Teknik Destek ile iletişime geçin.
- Çalışırken veya kırmızı sıcaklık göstergesi yanıyorken ocak yüzeyine dokunmayın veya temizlemeyin.
- Ocak ulaşabilecek çocuklar veya evcil hayvanlar varsa kontrol kilidini etkinleştirin.
- Kullanımdan sonra tabakları kapatın. Pişirme gereci tespit cihazına yalnızca güvenmeyin.
- Çocukları dikkatli izleyin çünkü onlar artık ısı göstergesini kolayca göremezler. Kullanımdan sonra pişirme bölgeleri, kapatılmış olsalar bile belirli bir süre hala sıcak kalır. Çocukları pişirme bölgelerinden uzak tutun.
- Pacemaker veya benzeri cihazları olan kişiler, manyetik indüksiyon alanının 20 ile 50 kHz arasında olan bu cihazların çalışmasını etkilemediğinden emin olmalıdır.
- İlgili hükümler uyarınca

elektromanyetik uyumluluk, elektromanyetik indüksiyon pişirme ocağı grup 2 ve sınıf B altında (EN 55011).

Cihazın zarar görme riski

- Cam kapıyı temizlemek için sert ya da aşındırıcı deterjanlar ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; yüzeyi çizilebilir ve cam kırılabilir.
- Ahşap ya da plastik mutfak araçları kullanın.
- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Cihazı destek yüzeyi olarak kullanmayın.
- Havalandırma deliklerini ve ısı dağıtım kanallarını tıkamayın.
- Cihazın üzerinde oturmayın.
- Açık kapının üzerine herhangi bir ağırlık koymayın veya oturmayın.
- Raflar ve tepsiler mümkün olduğunca yan kılavuzlara kadar takılmalıdır. Çıkarılmasını engelleyen mekanik güvenlik kilitleri aşağıya ve fırının arkasına bakmalıdır.



- Cihazı asla yalnız bırakmayın

91477A152/D

yağlar ve yağlar aşırı ısınabileceği pişirme işlemleri sırasında denetlenmeden bırakılmamalıdır ve yangına yol açabilir. Çok dikkatli olun

- Yangın riski: Pişirme yüzeylerinde nesneler saklamayın.
- Fırının yakınına sprey ürünler sıkmayın.
- **HER NE ŞEKİLDE OLURSA OLSUN AYGITICINI BİR ISITICI OLARAK KULLANMAYIN.**
- Pişirme için plastik mutfak gereçleri veya kaplar kullanmayın.
- Kapalı teneke kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Fırın haznesinin tabanını alüminyum veya teneke folyo ile kaplamayın.
- Tepsileri veya tavaları doğrudan fırın haznesinin tabanına koymayın.

• Gerekirse, modele bağlı olarak temin edilen veya ayrı olarak satılan tepsi rafını, pişirme için tabana destek olarak yerleştirerek kullanabilirsiniz.

• Yağ ıslatmaz kağıdı kullanmak isterseniz, fırının içindeki sıcak hava dolaşımını engellemeyecek şekilde yerleştirin.

- İç cam cama tepsileri veya tavaları dayandırmak için açık kapıyı kullanmayın.

• Pişirme kapları veya ızgara plakaları, ocağın çevresinin içinde konumlandırılmalıdır.

• Tüm tencerelerin/kapların pürüzsüz ve düz tabanları olmalıdır.

• Herhangi bir sıvı taşarsa veya dökülürse, fazlasını ocaktan uzaklaştırın.

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

• Pişirme sırasında ocağın üzerine şeker veya şekerli karışımlar dökmeyin.

• Cihaz kullanılmakta iken eriyebilecek veya alev alabilecek malzeme veya maddeleri (kağıt, plastik veya alüminyum folyo) cihazın üzerine koymayın.

• Cihazı temizlemek için buhar püskürtme jetleri kullanmayın.

• Pişirme kaplarını cam-seramik yüzeyin üzerine doğrudan yerleştirin.

• Açık olan pişirme bölgelerinin üzerine boş tencereler veya kızartma tavaları koymayın.

• Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler ya da keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

• Çelikten yapılmış veya metal yüzey kaplaması olan (örn. anodize, nikel- veya krom kaplama) parçalarda klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizlik ürünleri kullanmayın.

• Aşındırıcı veya korozyif deterjanlar kullanmayın (örn. ovma tozları, leke

cam parçalara (cıtma/temizleyiciler ve metal süngerler) uygulamayın.

• Cam-seramik yüzey darbeye karşı oldukça dayanıklıdır. Ancak, pişirme yüzeyine sert ve katı cisimlerin düşmesini önleyin; kırılmasına neden olabilir.

• Montaj sırasında cihazı yerine itmek/kaldıraç gibi kullanmak için asla fırın kapağını kullanmayın.

• Kapak açıkken kapak üzerine fazla baskı uygulamayın.

• Kapaklarda hiçbir cismin sıkışmadığından emin olun.

• Bu cihazı kaldırmak veya taşımak için tutamağı kullanmayın.

• Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.

• Temizlik ürünlerini doğrudan kapak üzerine sıkmayın; erişilmesi zor alanlara girebilir ve durulanarak uzaklaşmayabilir. Zamanla, boyalı panellerle veya çelikte reaksiyona girebilirler.

• Cam yüzeyin çizilmesini önlemek için tencereleri üzerinde kaydırmayın. Onları kaldırın ve gerektiği yere nazikçe yerleştirin.

Kurulum

• BU CİHAZ TEKNE VEYA KARAVANLARA MONTE EDİLMEMELİDİR.

• Bu cihaz bir kaide/stand üzerine monte edilmemelidir.

• Her zaman gerekli olanı/

görülen herhangi bir çalışma yapılmadan önce cihaz üzerinde (kurulum, bakım, konumlandırma veya hareket) kişisel koruyucu ekipman (PPE) gereklidir.

• Cihazı, kabin kesitine ikinci bir kişinin yardımıyla yerleştirin.

• Muhafaza/depo gövdesinin gerekli açıklıklara sahip olduğundan emin olun.

• Gövde malzemesinin ısıya dayanıklı olduğundan emin olun.

• Olası aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif bir kapının veya panelin arkasına monte edilmemelidir.

• Kurulum ve servisin güncel standartlara uygun olarak nitelikli personel tarafından yapılması gerekir.

• Elektrik bağlantısının yetkili teknik personel tarafından yapılması.

• Cihaz, elektrikli sistem güvenlik standartlarına uygun olarak topraklama yapılmalıdır.

• En az 90°C sıcaklıklara dayanabilen kablolar kullanın.

• Terminal güç kablilerinin vidalarının sıkma torku 1,5 - 2 Nm olmalıdır.

• Ek elektrikli cihazlar bağlarken dikkatli olun. Bağlantı kabloları girinti yapmamalı

sıcak pişirme bölgelerine temas.

• Güç kablosu yalnızca

yerleştirilmeli veya bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

nitelikli teknisyen.

• Güç kablosu zarar görürse, olası tehlikeleri önlemek için değiştirilmesini sağlamak amacıyla derhal teknik desteğe başvurun.

• Sabit bağlantı durumunda erişilebilir bir fiş veya bir anahtar aracılığıyla kurulum sonrası cihazın bağlantısının kesilmesine izin verin.

• Kurulum yönetmeliklerine uygun olarak, tam izolasyon sağlamak için temas ayırım mesafesi yeterli olan bütün kutuplu bir devre kesici ile güç hattını donatın, kategori III aşırı gerilim koşullarında.

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

Bu cihaz için

• Çalışır durumdayken yana kayar kapılar açıkken yerinde sabit değildir ve tekrar kapanabilir. Kullanım sırasında iç cam yüzeye temas etmekten kaçının, yanıklardan kaçınmak için dikkat edin.

Cihaz amacı

Bu cihaz şunlar için tasarlanmıştır

ev ortamında yiyecek pişirme. Her other kullanımı uygunsuz olarak kabul edilir. Ayrıca kullanılmamalıdır:

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

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

- Pansiyonlarda.



Bu cihaz yalnızca kapalı alanlarda kurulabilir ve kullanılabilir.

Bu kullanıcı kılavuzu

- Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın ömür boyu tümüyle ve kullanıcının erişebileceği şekilde saklanmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

Üretici sorumluluğu

Üretici, şu nedenlerle kişilere veya malzemelere verilen zararlar için sorumluluk reddeder:

- belirlenenin dışında cihazın kullanılması;

- kullanıcı kılavuzundaki talimatlara uyulmaması;
- cihazın herhangi bir bölümünün tahrip edilmesi;
- orijinal olmayan yedek parçaların kullanılması.

Tanımlama plakası

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

Geri dönüşüm /



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

diğer atıklar hizmet ömrünün sonunda.

Cihaz, mevcut Avrupa standartlarına uygun olarak sağlığa ve çevreye zarar verecek miktarda madde içermez.

talimatlar.



Güç gerilimi Elektrik çarpması tehlikesi

- Ana güç kaynağını ayırın.
- Cihazı prizden çekin.

Cihazı atmak için:

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

Cihazlarımızı kirliliğe yol açmayan ve geri dönüştürülebilir malzemelere paketlenmiştir.

- Ambalaj malzemelerini uygun geri dönüşüm merkezine teslim edin.



Plastik ambalaj Boğulma tehlikesi

- Ambalajı veya herhangi bir kısmını başından savmayın.
- Çocukların plastik torbalarla oynamasına izin vermeyin.

Avrupa Kontrol Otoriteleri için Bilgi

Uçan fan modu

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

Enerji verimliliği teknik veriler

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

Bu veriler, söz konusu ürün sayfasında ürün bilgileri sayfasından indirilebilen "Ürün Bilgileri Sayfası"nda yer almaktadır.

Enerjiyi korumak için

- Tarif buna izin veriyorsa yalnızca cihazı önceden ısıtın.
- Ambalaj üzerinde aksi belirtilmedikçe, donmuş gıdaları fırına koymadan önce çözündürün.

- Birden çok türde yiyecek pişiriliyorsa, mevcut sıcak fırını en iyi şekilde kullanmak için yiyecekleri art arda pişirmek önerilir.

- Koyu metal kalıplar kullanın: Isıyı daha iyi emerler.
- Yemek pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın.
- Genellikle kullanılan süreden birkaç dakika önce pişirmeyi durdurun. Fırında biriktirilmiş ısıyla kalan dakikalar pişirmeye devam edecektir.

- Isı kaybını önlemek için kapıyı mümkün olduğunca az aralayın.
- Fırının içini her zaman temiz tutun.

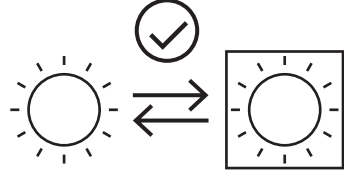
Kapatma/ bekleme modunda güç tüketimi bilgisi

Kapatma/bekleme modundaki cihazın güç tüketimiyle ilgili teknik veriler, ilgili ürünün sayfası altında www.smeg.com adresinde bulunabilir.

Işık kaynakları

- Bu cihaz kullanıcıya-

değiştirilebilir ışık kaynakları.



- Cihaz içindeki ışık kaynakları ortam sıcaklığı $\geq 300^{\circ}\text{C}$ için çalışmaya uygun olarak ilan edilmiştir ve fırınlar gibi yüksek sıcaklık uygulamaları için tasarlanmıştır.

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

Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağını

Bu kullanıcı kılavuzu şu okuma kurallarını kullanır:



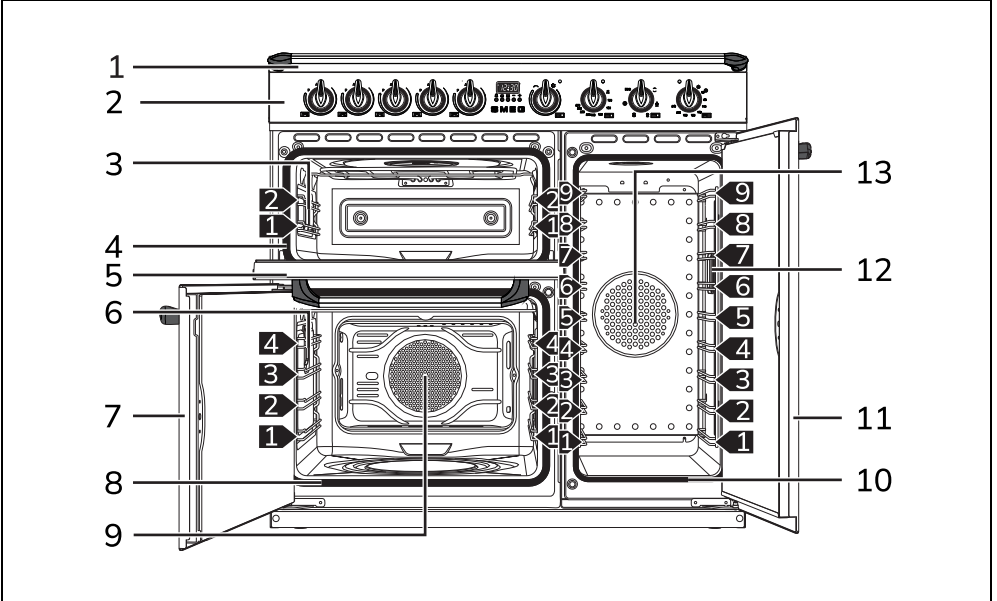
Uyarı/İkaz



Bilgi/Öneri

AÇIKLAMA

Genel açıklama



1 Ocaklı/1 Ocaklı

2 Kontrol paneli

3 Yardımcı fırın ışığı

4 Yardımcı fırın contası

5 Yardımcı fırın kapısı

6 Çok fonksiyonlu fırın aydınlatması

7 Çok işlevli fırın kapağı

8 Çok işlevli fırın contası

9 Fan

10 Dikey fırın contası

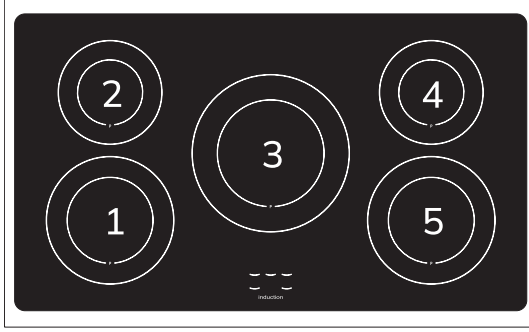
11 Dikey fırın kapısı

12 Dikey fırın ışığı

13 Dikey fırın fanı

1,2,3... Çerçeve rafı

Griş/Ocak



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

* güç seviyeleri göstergedir ve kullanılan tavan veya ayarlara bağlı olarak değişebilir.

Endüksiyon pişirmenin avantajları



Cihaz her pişirme bölgesi için bir endüksiyon jeneratörü ile donatılmıştır. Cam seramik pişirme yüzeyinin altında bulunan her bir jeneratör, tabanın temelinde termal bir akım oluşturan elektromanyetik alanlar oluşturur. Bu, ısı transferinin artık ocaktan tencereye iletilmediği, yerine endüktif akımla tencerenin içinde doğrudan oluşturulduğu anlamına gelir.

- Enerji tasarrufu, enerjinin doğrudan tencereye iletilmesi sayesinde (uygun miktaslanabilir tencereler gereklidir) geleneksel elektrikli pişirmeye göre.
- Enerjinin sadece ocağa konulan tencereye iletilmesi nedeniyle güvenlik artar.
- Yüksek seviyede enerji iletilir from

endüksiyon pişirme bölümü tabanın ana kısmına bağlıdır.

- Hızlı ısınma süresi.
- Pişirme yüzeyi sadece tencerenin tabanının altı ısıtıldığı için yanma tehlikesi azalır; taşan yiyecekler yapışmaz.

Güç kontrolü

Ocak, tüketimi optimize/ sınırlayan bir güç kontrol modülü ile donatılmıştır. Genel ayarlı güç seviyesi izin verilen maksimum sınırı aşarsa, elektronik devre kartı sıcak plakaların sağladığı gücü otomatik olarak yönetir. Modül, verilebilecek maksimum güç seviyelerini korumaya çalışır. Otomatik kontrol tarafından ayarlanan seviyeler ekranda görünecek.

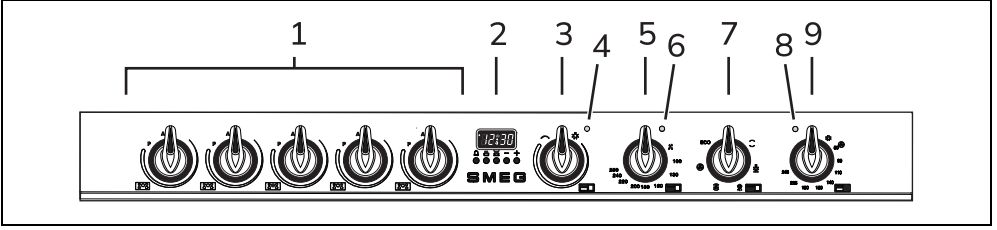


Öncelik, kronolojik sırayla ilk ayarlanan bölgeye verilir.



Güç kontrol modülü cihazın toplam güç tüketimini etkilemez.

Kontrol paneli



1 Ocak pişirme bölgesi düğmeleri

Endüksiyon ocaklarındaki pişirme bölgelerini kontrol etmek için kullanışlıdır. Çalışma gücünü en az 1'den en çok 9'a kadar ayarlamak için düğmeleri saat yönünde basın ve çevirin. Çalışma gücü, ocağın göstergesinde gösterilir.

2 Programlayıcı saat

Geçerli saatin görüntülenmesi, programlanan pişirme işlemlerinin ayarlanması ve dakikalık sayıcı zamanlayıcısı için.



Programlayıcı saat yalnızca alt çok fonksiyonlu fırını kontrol eder.

3 Yardımcı fırın değişken ızgara düğmesi

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

4 Yardımcı fırın değişken ızgara göstergesi ışığı

Yardımcı fırının ısındığını göstermek için göstergesi yanar. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönür. İçindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

5 Sol çok fonksiyonlu fırın sol sıcaklık düğmesi

Bu düğme, pişirme sıcaklığını ve Vapor Clean (Buhar ile Temizlik) sıcaklığını seçmenize olanak tanır.

Gerekli değere ulaşana kadar düğmeyi saat yönünde çevirin, minimum ile maksimum ayar arasındaki değer.

6 Sol çok fonksiyonlu fırın gösterge ışığı

Göstergesi yanar ve fırın ısındığını gösterir. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönür. Sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

fırının içindeki ayar sabit tutulur.

7 Sol çok fonksiyonlu fırın sol fonksiyon düğmesi

Fırının çeşitli fonksiyonları farklı pişirme modu için uygundur. Gerekli fonksiyon seçildikten sonra pişirme sıcaklığı termostat düğmesiyle ayarlanır.

8 Dikey fırın gösterge ışığı

Göstergeler yanar ve fırın ısındığını gösterir. Belirlenen sıcaklığa ulaştığında sönür. İçindeki sıcaklığın sabit tutulduğunu göstermek için düzenli olarak yanıp sönür.

9 Dikey fırın fonksiyonu/sıcaklık damgası

Fırın iç kısmındaki ışığı yakar veya dolaşımli ısıtma elemanlarını 50°C ile 245°C arasındaki bir sıcaklığa getirir.

Diğer parçalar

raflar

Cihaz, tepsileri ve rafları farklı yüksekliklere konumlandırmak için raflar içerir. Yerleştirme yükseklikleri alt kısımdan yukarıya doğru gösterilir (Genel açıklamaya bakınız).

Soğutma fanı

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



Havalandırma açıklıklarını ve ısı dağıtım deliklerini kapatmayın.

İç aydınlatma

Cihazın iç aydınlatması açılır:

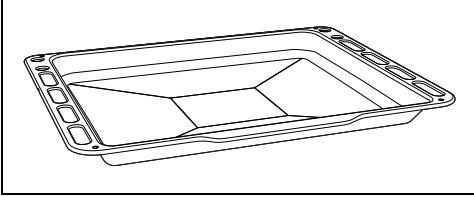
- Çok fonksiyonlu fırın: herhangi bir fonksiyon seçildiğinde, fonksiyon hariç.

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

Aksesuarlar

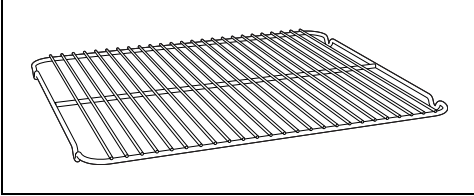
- Bazı modellerde tüm aksesuarlar mevcut değildir.
- yiyeceklerle temas edecek aksesuarlar, geçerli mevzuat hükümlerine uygun malzemelerden üretilmiştir.
- Orijinal sağlanan ve isteğe bağlı aksesuarlar Yetkili Servis Merkezlerinden talep edilebilir. Üretici tarafından sağlanan yalnızca orijinal aksesuarları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

Derin tepsi



Üstteki rafa konulan yiyeceklerden yağ toplamak ve turtalar, pizzalar, fırınlanmış tatlılar, kurabiyeler vb. pişirmek için yararlıdır.

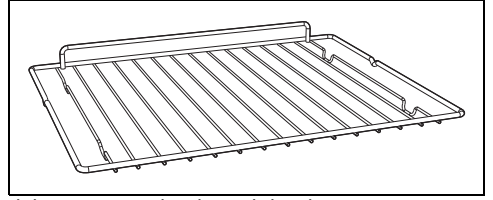
Tepsi rafı



Tepsinin üzerine yerleştirilir; için

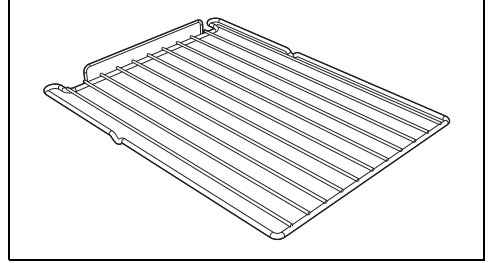
damlayan yiyecekleri pişirmek.

Raf



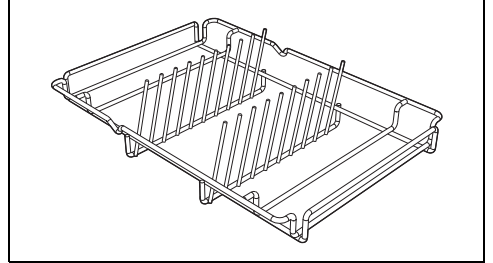
Pişirme sırasında yiyecek kaplarını desteklemek için kullanışlıdır.

Dikey fırın rafı



Pişirme sırasında yiyecek kaplarını desteklemek için kullanışlıdır.

Tabak rafı



Tabakları ısıtmak için kullanılır.

KULLANIN

Ön işlemler



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

- Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar da dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
- Aksesuarlar ve raflardan teknik veri plakasını dışında herhangi bir etiket çıkarın.
- Tüm cihazı çıkarın ve yıkayın.

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

İlk ısıtma

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

Cihaz ısıtırken

- Odayı havalandırın;

•stayme



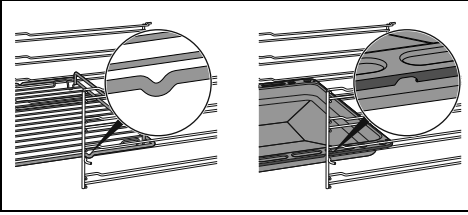
Cihazdaki her bir hazne için ilk ön ısıtma çevrimini yürütün.

Aksesuarları kullanın

Raflar ve tepsiler

Raflar ve tepsiler tamamen durana kadar yan kılavuzlara sokulmalıdır.

- Rafın yanlışlıkla çıkarılmasını engelleyen mekanik emniyet kilitleri aşağıya ve fırın bölmesinin arkasına bakmalıdır.



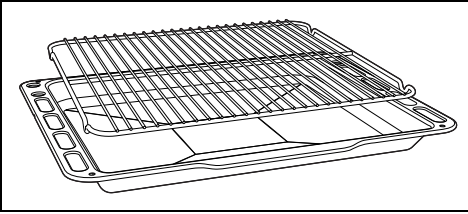
Rafları ve tepsileri fırına nazikçe sürünceye kadar içeri itin.



İşlemden kalan kalıntıları gidermek için tepsileri ilk kullanımdan önce temizleyin.

Tepsi rafı

Tepsi rafı tepsiye yerleştirilmelidir. Böylece pişirilen gıdadan yağlar ayrı toplanabilir.



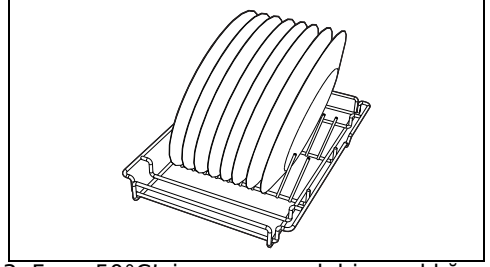
Tabak rafı

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

Uygun Olmayan Mutfak Gereçleri:

91477A152/D

2. Şekilde gösterildiği gibi levhaları konumlandırın.



3. Fırını 50°C'yi geçmeyecek bir sıcaklığa ve en fazla 15 dakika için ısıtın.

4. Isıtma işleminden sonra desteği kısmen çıkarın, kılavuzlar üzerinde dengeli olarak durmasına izin verin.

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



Yemekleri işlerken fırın iletkenlerini kullanın.

Ocağı kullanırken

Tüm cihazın kontrol ve izleme cihazları ön panelde bir aradadır. İlgili pişirme bölgesi her düğmenin yanında gösterilmiştir. Gerekli güç ayarına ulaşmak için düğmeyi saat yönünde çevirin.



Elektrik ana şebekesine ilk bağlandığında, tüm gösterge ışıklarının birkaç saniye yanmasıyla otomatik bir kontrol yürütülür.



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

İndüksiyon pişirme için uygun mutfak gereçleri

İndüksiyon pişirme yüzeyinde kullanılan mutfak gereçleri manyetik özelliklere sahip ve yeterince geniş tabanlı metalden yapılmış olmalıdır.

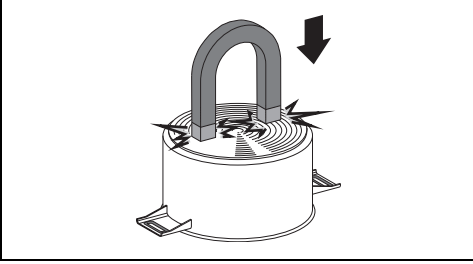
Uygun mutfak gereçleri:

- Kalın tabanlı emaye kaplama çelik mutfak gereçleri.
- Emaye tabanlı dökme demir mutfak gereçleri.
- Çok katmanlı paslanmaz çelik, ferritik paslanmaz çelik ve özel tabanlı alüminyum mutfak gereçleri.
- Bakır, paslanmaz çelik, alüminyum,

yangın geçirmez cam, ahşap, seramik ve terakotta mutfak gereçleri.

Tava uygun mu görmek için mıknatısı tabana yakın tutun: çekiyorsa, tava induksiyon pişirme için uygundur. Mıknatıs yoksa tencerenin tabasına biraz su koyun, bir pişirme bölgesine yerleştirin ve ısıtıcıyı başlatın. Eğer

gösterimde sembol görünüyor, bu tenceremenin uygun olmadığı anlamına gelir.



İndüksiyon ise uygun olan, tamamen düz tabanlı tencereler kullanın. Düzensiz tabanlı tencereler kullanmak ısıtma sisteminin verimliliğini tehlikeye atabilir ve tencerelerin ısıtıcı üzerinde algılanmasını engelleyebilir.

Kap/çatal tanıma (Pişirme kapları tanıma)

Bir pişirme bölgesinde tencerem yoksa veya tencere çok küçükse, hiçbir enerji iletilir ve gösterimde sembol görür. Pişirme bölgesinde uygun bir tencere varsa tanıma sistemi bunu algılar ve ocağı düğmeyle ayarlanan güç seviyesine getirir. Tencerenin kaldırılmasıyla enerji iletimi de kesilir.

pişirme bölgesinden (gösterimde sembol görünecek). Eğer tencerelerin tanıma fonksiyonu, tencerenin ya da kızartma tenceresinin bölgenin kendisinden daha küçük olmasına rağmen aktifse, sadece gerekli enerji iletilir.

Tencere tanıma sınırlamaları

Tencerenin tabanının asgari çapı pişirme bölgesindeki çarpı ile gösterilir. Daha küçük çaplı tencereler algılanmayabilir ve bu yüzden induktörü aktive etmeyebilir.

Pişirme süresini sınırlama

Ocakta, kullanımı sınırlayan otomatik bir cihaz bulunur. Eğer pişirme

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

gösterimde sembol görünüyor.

Güç seviyesini ayarla	Maksimum pişirme süresi içinde saatler
1	8
2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 7 - 8 - 9	1.5

Aşırı ısınmaya karşı koruma

Ocak uzun süre tam güçte kullanılırsa, oda sıcaklığı yüksekse elektroniklerin soğumasında sorunlar çıkabilir. Elektronikte aşırı yüksek sıcaklıklar oluşmasını önlemek için pişirme bölgesine verilen güç otomatik olarak azaltılır.

Kalan ısı

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

Isıtma hızlandırıcı



Her pişirme bölgesi, seçilen güce bağlı olarak iletilen maksimum gücü süreye göre ayarlayan bir ısıtma hızlandırıcısına sahiptir.

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

1. Düğmeyi saat yönüne karşıtarına getirip A konumuna getirerek bırakın. Gösterge şunu gösterir.

the A sembol.

2. Gerekli ısıtma gücünü (1..8) 3 saniye içinde seçin. Seçilen güç ve sembol gösterimde A'yla yanıp söner.

Güç seviyesi herhangi bir anda artırılabilir.

“Maksimum güç” süresi otomatik olarak değiştirilecektir. Hızlandırma dönemi bittikten sonra güç seviyesi öncekiyle aynı kalır.

seçildi.



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

Takviye İşlevi

Takviye işlevi, pişirme bölgesinin maksimum gücte en fazla 5 dakika boyunca etkinleştirilmesine olanak tanır. Büyük miktarda suyu hızla kaynatmak veya eti izgara yapmak için kullanılabilir.

- Takviye işlevini etkinleştirmek için düğmeyi saat yönünde konum P'ye çevirin, karşılık gelen göstergede **P** bol görünene kadar bekleyin ve ardından düğmeyi bırakın.

- 5 dakika sürekli çalışmadan sonra Takviye işlevi otomatik olarak devre dışı kalacak ve pişirme güç seviyesi 9 ile devam edecektir.

- Takviye işlevini devre dışı bırakmak için başka bir güç seviyesi seçin.



Takviye işlevi, ısıtma Hızlandırıcısı işlevinden önceliklidir.

Sıcak Tut



Sıcak Tut fonksiyonu pişmiş yiyecekleri sıcak tutmanıza olanak sağlar.

Sıcak Tut fonksiyonunu etkinleştirmek için gerekli bölgenin düğmesini 0 (kapalı) ile güç seviyesi 1 arasındaki ara konuma getirin ve simge karşılık gelen ekranda görünene kadar bekleyin.

Gözenek Güç Sınırı

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

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



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

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

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

91477A152/D

kW).

3. Düğmeleri serbest bırakın.

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

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



Göstergeler kapandıktan sonra güç seviyesi tekrar 4 dakikaya kadar değiştirilebilir; cihazı güç kaynağından ayırmaya gerek yoktur.



Son güç ayarı, güç kesintisi durumunda bile geçerli kalacaktır.

Kontrol kilidi

Kontrol kilidi, cihazı rastgele veya uygunsuz kullanımdan koruyan bir aygittir.

1. Tüm pişirme bölgeleri kapalıyken, ön ve sol arka bölgelere karşılık gelen iki düğmeyi "A" konumuna getir.

2. Semboller görünene kadar **A** li tutun. ekranda görününce.

3. Düğmeleri serbest bırakın.

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



Güç kaynağındaki uzun süreli kesintinin ardından kontrol kilidi devre dışı kalacaktır. Bu durumda yukarıda açıklandığı gibi etkinleştirin.

Hata Kodları

Semb **H** ir veya daha fazla düğmenin 30undan fazla bir süre "A" konumunda tutulduğunu gösterir. Hata mesajını kaybolması için düğmeleri serbest bırakın. Ekranda hata kodu gösteriliyorsa



veya teknik destek ile iletişime geçin.

Depolama bölmesini kullanma (varsa)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Depolama bölmesi ocağın altındadır. Açmak için kendinize doğru çekin.

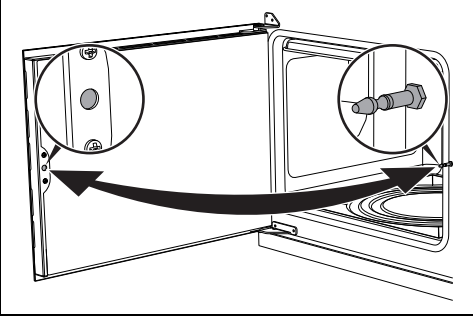
Cihazı kullanırken gerekli olan pişirme kapları veya metalik nesneleri saklamak için kullanılabilir.

Fırını kullanmak



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Çok amaçlı fırının kapısını açıp kapama



Çok amaçlı fırınlar salınlı kapıya sahiptir. Açmak için kapağı kendinize doğru çekin. Kapatmak için kapıları mekanik "klik" sesini duyana kadar itin.

Fırını açmak

Fırını açmak için:

1. Fonksiyon düğmesini kullanarak pişirme fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklığı termokuş ile seçin.



Programlayıcı saatinin pişirme süresi sembolünü gösterdiğinden emin olun

i takdirde fırını açmak mümkün olmayacaktır.

Programlayıcı saat sıfırlamak için aynı anda ve tuşlarına basın.

Geleneksel pişirme fonksiyonları listesi



Bazı modellerde tüm fonksiyonlar mevcut değildir.

STATİK



Klasik pişirme, tek bir yemek hazırlamak için idealdir. Örneğin rosto etleri, yağlı etler, ekmek, turtalar pişirmek.

DÖNÜŞÜMLÜ + ALT



Yüzeyi pişmiş olan ancak içi henüz pişmemiş gıdaları hızlıca tamamlamanıza olanak sağlar. Turta çeşidi için ideal, her türlü yemeğe uygundur.

IZGARA



Mükemmel ızgara ve gratin sonuçları üretir. Pişirme sonunda kullanıldığında, homojen bir sonuç verir. Yemeklere kızarma sağlar.

HIZLI ÇÖZÜNME



Fanı tek başına çalıştırmak Fırın içindeki oda sıcaklığındaki havanın sürekli dağıtımını sağlar; her tür yiyecek çözündürülebilir.

VÜTÜS PROPİLİ



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

DÖNÜŞÜMLÜ



Isı hızlı ve eşit şekilde dağıtılır. Tüm yemekler için uygundur, kokuları veya tatları karıştırmadan çok seviyeli pişirme için idealdir.

EKON

ECO

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

sebzeler). Maksimum enerji tasarrufu elde etmek ve pişirme sürelerini azaltmak için yiyeceği yerleştirmeniz önerilir.

önceden ısıtma yapmadan fırın.



EKON fonksiyonunu kullanırken, pişirme sırasında kapıyı açmamaya dikkat edin.



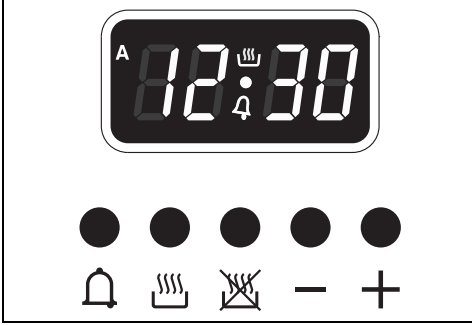
ECO fonksiyonunda pişirme (ve önceden ısıtma) süreleri daha uzundur ve fırına konulan gıdanın miktarına bağlı olarak değişebilir.

VAPOR CLEAN (sadece bazı modellerde)



Bu işlev, tabanın ortasındaki çukura dökülen az bir su ile üretilen buharı kullanarak temizlemeyi kolaylaştırır.

Dijital programlayıcı



Dakika hatırlatıcı zamanlayıcı düğmesi

Pişirme süresi düğmesi

Pişirme Sonu düğmesi

Değer azalt düğmesi

Değer artır düğmesi

Programlayıcı saatinin pişirme süresi simgesini gösterdiğinden emin olun, aksi halde fırın açılmaz.

Programlayıcı saatı sıfırlamak için aynı anda ve düğmesini basın.

Zamanın ayarlanması



Zaman ayarlanmazsa, fırın çalışmaz.

İlk kullanımda veya elektrik kesintisinden sonra, basan gösterimde yanıp sönüyor aletin göstergesi.

1. Saatler ile dakikalar arasındaki nokta yanıp sönerken aynı anda ve düğmelerine basın.

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

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

4. Gösterimdeki sembol, cihazın pişirmeye başlayıma hazır olduğunu gösterir.

Zamanlanmış pişirme



Zamanlı pişirme, kullanıcının belirlediği belirli bir süre sonra başlatılan ve biten bir pişirme işlemini sağlayan işlevdir.

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

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. İşlevin etkinleşmesi için yaklaşık 5 saniye herhangi bir düğmeye basmadan bekleyin. Gösterimde mevcut zaman ve semboller görünecek.

4. Pişirme bitiminde ısıtıcı elemanlar devre dışı kalacaktır. Üstünde

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

5. Zili kapatmak için programlayıcı saat düğmelerinden birine basın.

6. Programlayıcı saatı sıfırlamak için aynı anda ve düğmesini basın.



10 saatin üzerinde pişirme süresi ayarlanamaz.



Kalan pişirme süresini göstermek için düğmeye basın.



Programı sıfırlamak için aynı anda ve düğmelerine basın. Ardından fırın yeniden başlatılacaktır. manuel olarak kapatılır.

Programlanmış pişirme



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

1. Önceki noktadaki Talimatlara göre pişirme süresini ayarlayın: Zamanlı pişirme.

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

3. Pişirme bitiş zamanını ayarlamak için veya düğmesini basın.

4. Fonksiyonun etkinleşmesi için herhangi bir düğmeye basmadan yaklaşık 5 saniye bekleyin. Şu anki zaman ve simge A gösteriminde görünür.

5. Pişirme sonunda ısıtma elemanları devre dışı kalacaktır. Üzerinde gösterimde, the  sembol kapanır, A  sembol yanıp sönüyor ve zil çalışıyor.



Programı sıfırlamak için aynı  anda  ve düğmelere basın. Fırın sonra için manuel olarak kapatılmıştır.



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

Dakika sayacı timeri



Dakika sayacı pişirme işlemi durdurmaz, belirlenen zaman dolduğunda kullanıcıyı bilgilendirir.

Dakika sayacı herhangi bir anda etkinleştirilebilir.

1. Düğmeye basılmasıyla göst  kadar görünür ve ışık yanıp sönür. 

2. Süreyi ayarlamak için veya düğmesini kullanın.

3. Dakika sayacını ayarlamayı bitirmek için yaklaşık 5 saniye basmadan bekleyin. Şu anki zaman ve the



ve  poller görünür on the ekranda.

Belirlenen süre dolduğunda bir zil çalacaktır.

4. Zili kapatmak için  azalt düğmesine basın.



Dakika sayacı 1 dakikadan 23 saat 59 dakikaya kadar ayarlanabilir.



Kalan süreyi göstermek için basın the  düğme.

Ayarlanmış verinin silinmesi

Aynı anda  basın  düğmelerini basın

programlar kümesini sıfırlama zamanı.

zil sesinin sesini ayarlama

Zil üç ton olabilir.

Zil çalışırken, basınç

 ayarları değiştirmek için düğmeye basın.

Pişirme önerileri

Genel tavsiye

- Bir fan destekli fonksiyon kullanarak çeşitli seviyelerde tutarlı pişirme elde edin.
- Yiyeceğin dışı çok pişip içi çğ kalabileceği için pişirme süresini sıcaklığı artırarak kısaltmak mümkün değildir.

Et pişirme tavsiyeleri

- Pişirme süreleri yiyeceğin kalınlığına ve kalitesine ve tüketici tadına göre değişir.

- Yemeği her iki taraftan da kahverenkli yapmak için çevirin.
- Et kızartırken et termometresi kullanın veya sadece bir kaşıkla kızartmayı bastırın. Sertse hazırdır; değilse birkaç dakika daha pişmesi gerekir.

Izgara ile pişirme için tavsiyeler

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

- Izgara işlevli Fan ile (varsa), ızgara yapmadan önce fırını önceden ısıtmanızı öneririz.
- Yemeği rafın merkezine yerleştirmenizi öneririz.
- Izgara işlevinde pişirmeyi optimize etmek için sıcaklığı maksimum değere ayarlamanızı öneririz.

Tatlılar/hamur işleri ve kurabiyeler pişirme tavsiyeleri

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

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

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

İki raf üzerinde pişirme önerisi:

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

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

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

CIRCULAIRE+BOTTOM.

Çözündürme ve hamur kabartma (proving) için öneriler

- Dondurulmuş gıdaları ambalajı olmadan, kapağı olmayan bir kaba koyarak fırının ilk rafına yerleştirin.
- Gıdaları üst üste getirmekten kaçının.
- Eti çözündürmek için ikinci seviyede bulunan rafı ve birinci seviyede bir tepsiyi kullanın. Böylece çözündürülmekte olan gıdadan çıkan sıvı gıdanın üzerinden uzaklaşır.
- En hassas kısımlar alüminyum folyo ile kaplanabilir.
- Başarılı bir hamur kabartma (proving) için fırının altına bir su kabı yerleştirilmelidir.

Pişirme bilgi tablosu (multifonksiyonlu fırın)

Yemek	Ağırlık (Kg)	İşlev	Raf	Sıcaklık. (°C)	Süre (dakika)
Lazanya	3 - 4	STATİK	1 220 - 230		45 - 50
Fırın makarna	3 - 4	STATİK	1 220 - 230		45 - 50
Dana rosto	2	CIRCULAIRE	2 180 - 190		90 - 100
Domuz pirzola	2	DÖNÜŞÜMLER	2 180 - 190		70 - 80
Sucuklar	1.5	IZGARA İLE VENTİLATÖR	3	260	15
Izgara biftek	1	DÖNÜŞÜMLER	2	200	40 - 45
Izgara tavşan	1.5	DÖNÜŞÜMLER	2 180 - 190		70 - 80
Hindi göğsü	3	DÖNÜŞÜMLER	2 180 - 190		110 - 120
Izgara domuz eti boyun	2 - 3	DÖNÜŞÜMLER	2 180 - 190		170 - 180
Izgara tavuk 1.2		DÖNÜŞÜMLER	2 180 - 190		65 - 70
Birinci yüzey/ikinci yüzey					
Domuz pirzolası	1.5	IZGARA İLE VENTİLATÖR	3	260	15 5
Kömürkünün kaburgaları	1.5	IZGARA FIRÇASI İLE FAN	3	260	10 10
Pastırma	0.7	IZGARA	4	260	7 8
Domuz bonfilesi	1.5	IZGARA FIRÇASI İLE FAN	3	260	10 5
Dana bonfilesi	1	IZGARA	4	260	10 7
Alabalık somon	1.2	DİĞER BAKIŞ	2 160 - 170		35 - 40
Bazı balık türü	1.5	DİĞER BAKIŞ	2 160-170		60 - 65
Turbot	1.5	DİĞER	2 160-170		45 - 50
Pizza	1	VAN DESTEKLİ	2	260	8 - 9
Ekmek	1	DİĞER	2 190 - 200		25 - 30
Focaccia	1	DİĞER	2 180 - 190		20 - 25
Tabloya işaret edilen süreler önceden ısıtma sürelerini içermemekte olup sadece bir kılavuz olarak sağlanmıştır.					

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Bundt keki	1	CIRCULAIRE	2	160	55 - 60
Tart	1	STATIC	2	170	30 - 40
Ricotta keki	1	CIRCULAIRE	2	160 - 170	55 - 60
Reçelli tartlar	1	CIRCULAIRE	2	160	20 - 25
Cennet keki	1.2	CIRCULAIRE	2	160	55 - 60
Profiterol	1.2	CIRCULAIRE	2	180	80 - 90
Pandispanya	1	CIRCULAIRE	2	150 - 160	55 - 60
Pirinç pudingi	1	CIRCULAIRE	2	160	55 - 60
Briyoş	0.6	CIRCULAIRE	2	160	30 - 35
Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermez ve yalnızca kılavuz olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgi tablosu (yardımcı fırın)

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Süre (dakika)
Sosisler	1.5	GRILL	2 MAX		13 - 15
				1. yüzey	2. yüzey
Domuz pirzoları	1.5	IZGARA	2 MAKS	15	5
Kıvrık kaburga	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
Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca rehber olarak verilmiştir.					

Pişirme bilgileri tablosu (düşey fırın)

Yemek	Ağırlık (Kg)	Fonksiyon	Raf	Sıcaklık (°C)	Zaman (dakika)
Tavuk kızartması	1.1 x 4	DÖNÜŞÜ	2-4-6-8	190	80
Dondurulmuş pizza	0.3 x 4	DÖNÜŞÜ	2-4-6-8	230	10
Focaccia	0.6 x 4	DÖNÜŞÜ	2-4-6-8	180-190	30 - 45
Ekmek dilimleri	0.2 x 4	DÖNÜŞÜ	2-4-6-8	180	3 - 5
Brioşlar	0.4 x 4	DÖNÜŞÜ	2-4-6-8	160	25
Bisküviler	0.4 x 4	DÖNÜŞÜ	2-4-6-8	160	23
Cennet pastası	1 x 4	DÖNÜŞÜ	2-4-6-8	160	60
Tabloda belirtilen süreler ön ısıtma sürelerini içermemekte olup yalnızca bir kılavuz olarak sağlanmıştır.					

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı temizleme



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Yüzeylerin temizliği

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

Gündelik temizliğe ilişkin talimatlar

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

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

Yemek lekeleri veya kalıntılar

Yüzeye zarar verecek demir süngerler ve keskin kazı darbağı kullanmayın. Gerekirse normal, aşındırıcı olmayan ürünler ve tahta veya plastik bir alet kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

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

Cam seramik ocak temizliği



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Ocağı, sıradan bir cam seramik temizleyici ürünül kullanarak temizleyin ve bakın. Her zaman üreticinin talimatlarına uyun. Bu ürünlerdeki silikon, kir direncini artıran koruyucu, su itici bir membran oluşturur. Tüm izler bu membranda kalır ve bu nedenle kolayca çıkarılabilir. Temizledikten sonra yüzeyi temiz bir bezle kurulayın. Pişirme yüzeyinde deterjan kalmadığından emin olun; ısıtıldığında agresif bir reaksiyona girerek pişirme yüzeyinin yapısını değiştirebilir.

Yemek lekeleri veya artıklar

Alüminyum tabanlı tencerelerden gelen açık renk işaretler sirke ile ıslatılmış bir bezle kolayca temizlenebilir. Pişirdikten sonra yanık kalıntıları temizleyin; sonra suyla durulayın ve temiz bir bezle iyice kurulayın. Marul veya patates temizlerken ocağa düşen kir ocakta tüyü çizebilir; bu nedenle tencereleri hareket ettirirken ocaktaki herhangi bir kiri temizleyin.

Pişirme yüzeyini hemen temizleyin. Renk değişiklikleri camın çalışmasını ve dengesini etkilemez. Bunlar ocak malzemesinde değişiklikler değildir fakat sadece temizlenmemiş ve karbonlaşmış kalıntılar. Parlak yüzeyler, tencere tabanlarının yüzeye sürtünmesi nedeniyle, özellikle alüminyum olanların yüzeye sürtünmesi nedeniyle ve uygun olmayan deterjanların kullanımı nedeniyle oluşabilir. Geleneksel temizleyicilerle çıkarmak genellikle zordur. Temizlik işlemi birkaç kez tekrarlanabilir. Aşındırıcı deterjanların kullanılması veya tencere tabanlarının sürtünmesi, ocaktaki dekorasyonu zamanla aşındırabilir ve lekelerin oluşmasına katkıda bulunabilir.



Üretici tarafından dağıtılan temizleyici ürünlerin kullanılması tavsiye edilir.



Temizledikten sonra, su veya deterjanın çalışmasını engellemesini veya hoş olmayan işaretler oluşturmamasını önlemek için cihazı iyice kurulayın.

Düğmeler



Düğmeleri temizlerken alkol içeren veya çelik ve cam temizliği için olan agresif ürünler kullanmayın, çünkü bu ürünler kalıcı hasara yol açabilir.

Düğmeler, ılık suya batırılmış yumuşak bir bezle temizlenmeli ve ardından dikkatlice kurulmalıdır. Yuvalarından çekilerek sökülebilirler.

Kapı temizliği

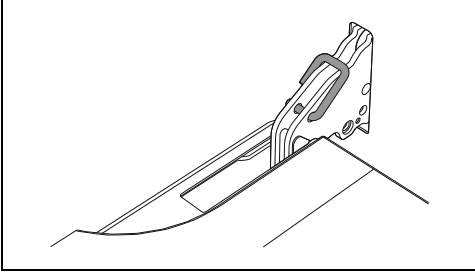
Kapı cam temizliği

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

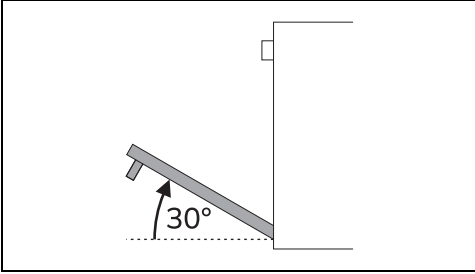
Kapıyı çıkarmak (yardımcı fırın yalnız)

Daha kolay temizleme için kapıyı çıkarmanız ve bir çay havlusu üzerine koymanız önerilir. Kapağı çıkarmak için şu adımları izleyin:

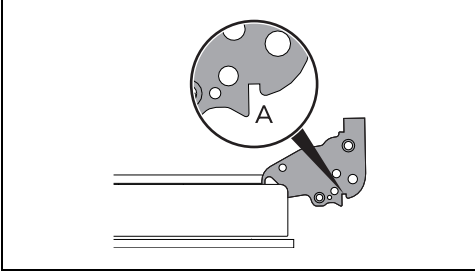
1. Kapıyı tamamen açın ve şekilde belirtilen menteşelerdeki deliklere iki pimi yerleştirin.



2. Kapıyı iki yanından iki elinizle tutun, yaklaşık 30° açı oluşturacak şekilde kaldırın ve çıkarın.

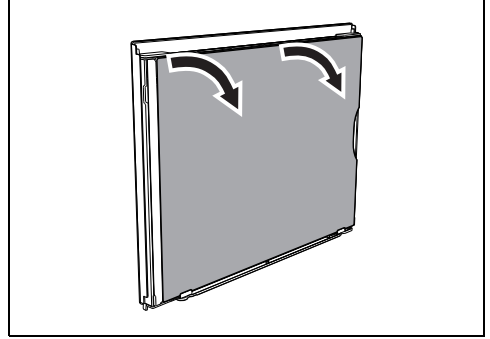


3. Kapıyı yeniden monte etmek için menteşeleri fırındaki ilgili yuvalarına yerleştirin; oluklu A bölümlerinin yuvaların içinde tamamen oturduğundan emin olun.

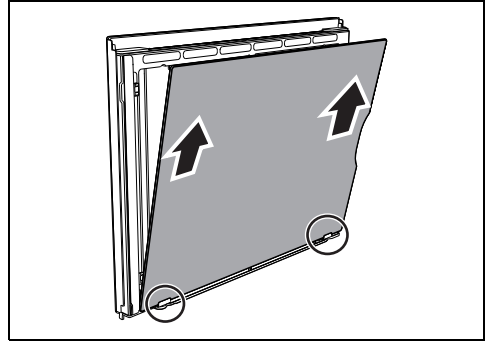


4. Kapıyı indirin ve yerine oturduktan sonra menteşelerdeki deliklerden pimleri çıkarın.

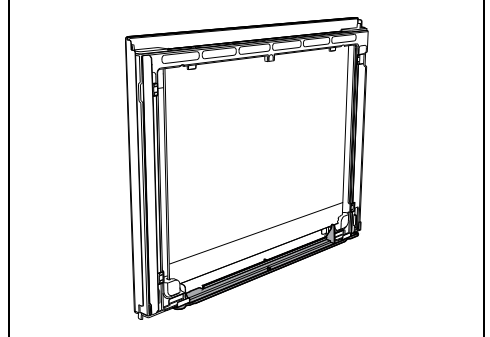
kapı üzerindeki yuvalarından 4 pimi serbest bırakmak için.



2. Ardından, kapının alt kısmındaki brakete dikkat ederek cam paneli yukarı doğru çekin.



3. İç cam çıkarıldıktan sonra, damlama tutucu seride erişmek mümkündür.



4. Temizlikten sonra iç cam paneli braketten geri yerleştirin. Ortalayıp ardından kapı üzerindeki yuvalarına, ilgili şeritlerin yardımıyla 4 pimi sağlam bir şekilde yerleştirdiğinizden emin olun.

İç cam panellerin çıkarılması

Daha kolay temizlik için kapının iç cam panelleri çıkarılabilir.

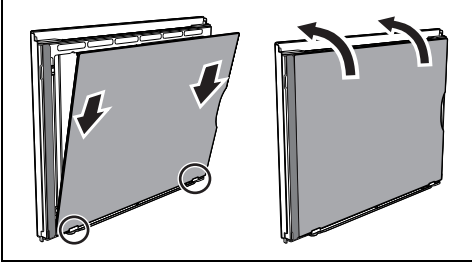


Temizlemek için mutfak kâğıdı kullanın. İnatçı kirler varsa, nemli bir sünger ve nötr deterjanla yıkayın.

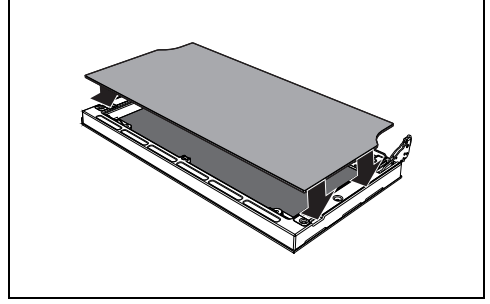
Çok fonksiyonlu fırın kapısı

1. Üst kısmı hafifçe çekerek iç cam paneli çıkarın; içinde oklarla gösterilen hareketi izleyin.

mükemmel bir uyum sağlamak için sağ ve sol.

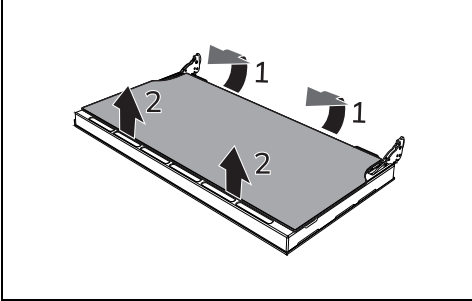


hafif bir basınç uygulayarak 4 pimi fırın kapağındaki yuvalarına sabitleyin.

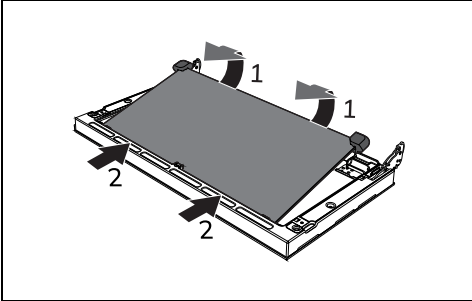


Yardımcı fırın kapağı

1. Okların gösterdiği hareketi izleyerek (1) arka kısmı hafifçe yukarı doğru çekerek iç cam paneli çıkarın.
2. Ardından ön kısmı yukarı doğru çekin (2). Böylece camın üzerinde bulunan 4 pim, fırın kapağındaki yuvalarından ayrılır.



3. Ara cam paneli yukarı doğru kaldırarak çıkarın.



4. Temizlikten sonra ara cam panelleri yerine takın.

5. İç cam paneli yeniden konumlandırın; ortalayacağınızdan emin olun, sonra yerleştirip ve

Fırın iç boşluğunun temizlenmesi

Fırınınızı mümkün olan en iyi durumda tutmak için soğumasını bekledikten sonra düzenli olarak temizleyin.

Fırın iç boşluğunun içinde gıda artığının kurumasına izin vermeyin; bu emayeze zarar verebilir.

Temizlemeden önce çıkarılabilir tüm parçaları çıkarın.

Daha kolay temizlik için şunları çıkarmanız önerilir:

- kapağı;
- raf/tepsi destek çerçevelerini.



Özel temizlik ürünleri kullanmanız durumunda, herhangi bir kalıntıyı gidermek için fırını maksimum sıcaklıkta 15-20 dakika çalıştırmanızı öneririz.

Kurutma

Yemek pişirmek cihazın içinde nem oluşmasına neden olur. Bu normal bir olgudur ve cihazın çalışmasını hiçbir şekilde etkilemez.

Her pişirme işlemi bitiminde:

1. Cihazın soğumasını bekleyin.
2. Cihazın iç kısmındaki tüm kirleri temizleyin.
3. Cihazın içini yumuşak bir bezle kurulayın.

4. Cihazın içi tamamen kuruyana kadar kapağı açık bırakın.

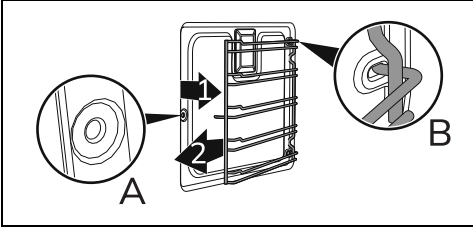
Raf/tepsi destek çerçevelerinin çıkarılması

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

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

- Çerçeveyi fırın iç boşluğunun içine doğru çekerek A oluğundan ayırın; ardından B yuvalarındaki yerinden dışarı doğru kaydırın.

geri.

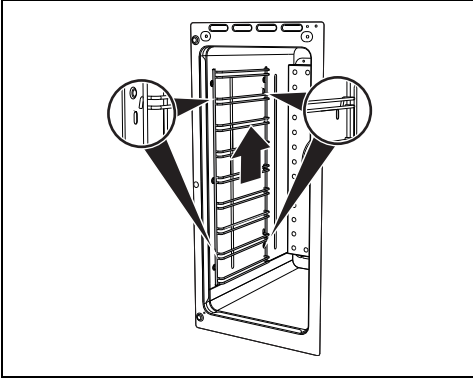


• Temizleme tamamlandığında, raf/tepsi destek çerçevelerini yerine koymak için yukarıdaki işlemleri tekrarlayın.

Dikey fırın rafı/tepsi destek çerçevelerini çıkarma

Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak kenarların daha kolay temizlenmesini sağlar. Raf/tepsi destek çerçevelerini çıkarmak için:

• Çerçeveyi yan muhafazalardan çıkarmak için yukarı doğru çekin.



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

Fırın tavanının temizliği (bazı modeller/kurullarda yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

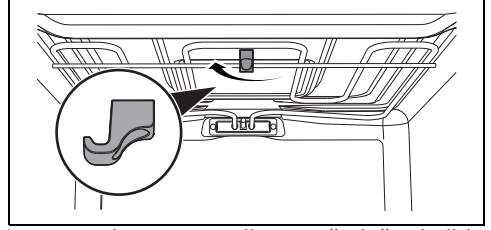


Yanlış kullanım
Cihazın hasar görme riski

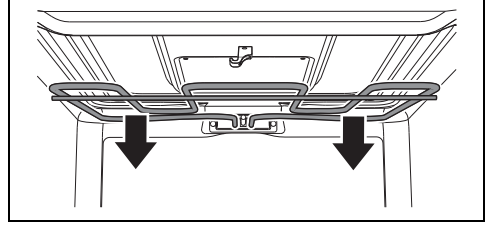
• Temizlik sırasında elemanı aşırı bükmeyin.

Cihaz, fırın kapağının temizliğini kolaylaştıran eğilebilen ızgara elemanına sahiptir.

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



2. Isıtma elemanını nazikçe aşağı doğru indirin ve durmasına izin verin.



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

Buhar Temizleme (bazı modellerde yalnızca)



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.



Buhar Temizleme işlevi bir kirin giderilmesini kolaylaştıran yardımcı temizleme prosedürü. Bu süreç sayesinde fırının içinin çok kolay temizlenmesi mümkündür. Kirlilik kalıntıları ısı ve su buharı ile yumuşatılır ve sonrasında daha kolay temizlenir.

Ön hazırlık işlemleri

Buhar Temizleme döngüsüne başlamadan önce:

• Fırın içindeki tüm aksesuarları tamamen çıkarın.

• Varsa sıcaklık probunu çıkarın.

• Varsa kendini temizleyen panelleri çıkarın.

• Fırının tabanına yaklaşık 120 ml su dökün. Hacmin dışarı taşıdığından emin olun.

• Fırının içine bir sprey başlığı ile su ve bulaşık deterjanı çözeltisini püskürtün. Püskürtmeyi yan duvarlara, yukarıya, aşağıya yönlendirin ve



En fazla yaklaşık 20 kez püskürtmenizi öneririz.



Kendini temizleyen kaplamaya sahip ise aygıt yönlendirme parçasını püskürtme.

- Kapağı kapatın.
- Yardımlı temizlik döngüsü sırasında, daha önce çıkarılan kendini temizleyen panelleri (takılı olanlar) ılık suda ve az miktarda deterjan ile ayrı yıkayın.

Buhar Temizleme döngüsü ayarı

1. Fonksiyon düğmesini simgeye veya  yapın.



(varsa).

2. Sıcaklık düğmesini simgeye  çevirin.

3. Temizleme döngüsünün 18 dakika çalışmasına izin verin.

Buhar Temizleme Sonu

1. Fonksiyon düğmesini kullanmaktan çıkmak için 0 yapın.
2. Kapağı açın ve mikro fiber bezle daha az inatçı kiri temizleyin.
3. Zor çıkan tortular için pirinç telli aşınmaya karşı dayanıklı bir sünger kullanın.
4. Yağ kalıntıları halinde özel fırın temizleyici ürünler kullanın.
5. Fırın içindeki kalıntı suyu çıkarın.

6. Kendini temizleyen panelleri ve raf/tepsi destek çerçevelerini, varsa değiştirin. Daha hijyen için ve yiyeceklerin kötü koku almasını önlemek için:
 - İçini yaklaşık 10 dakika boyunca 160°C'de fan yardımcı fonksiyon ile kurutmanızı öneririz.

- Kendini temizleyen paneller takılıysa, içini aynı anda katalitik bir döngü ile kurutmanızı öneririz.



Bu işlemler için kauçuk eldiven giymenizi öneririz.



Erişilmesi zor parçaların manuel temizliğini kolaylaştırmak için kapıyı çıkarmanızı öneririz.

Olağanüstü bakım

Conta bakımı ipuçları

- Conta yumuşak ve esnek olmalıdır.
- Contayı temiz tutmak için aşındırıcı olmayan bir sünger kullanın ve ılık suyla yıkayın.

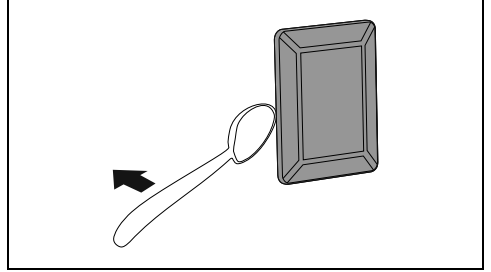
İç aydınlatma ampulünün değiştirilmesi



Güç gerilimi
Elektrik çarpma tehlikesi

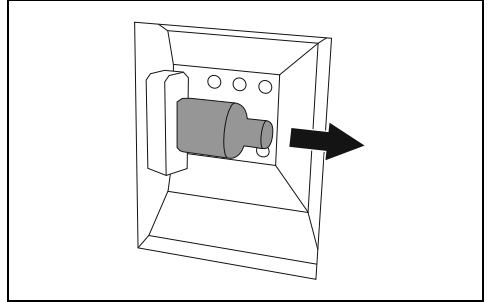
- Cihazı fişten çekin.
- Koruyucu eldiven giyin.

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



Fırın içinin emayesini çizmeye dikkat edin.

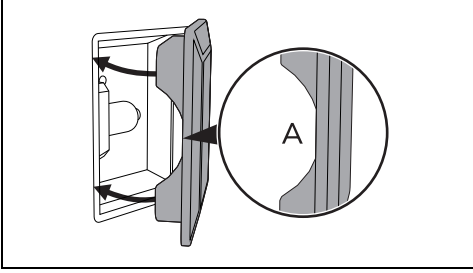
4. Ampülü dışarı doğru çıkarıp çıkarın.



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

5. Aynı tipte (40 W) bir ampulle ampülü değiştirin.

6. Kapağı yeniden takın. Camın (A) kalıplanmış kısmının kapağıya doğru baktığından emin olun.



7. Kapağı, ampul desteğine mükemmel şekilde tutunacak şekilde tamamen aşağı bastırın.

KURULUM



Cihaz, yetkili bir teknisyen tarafından ve yürürlükteki düzenlemelere göre kurulmalıdır.

Konulandırma

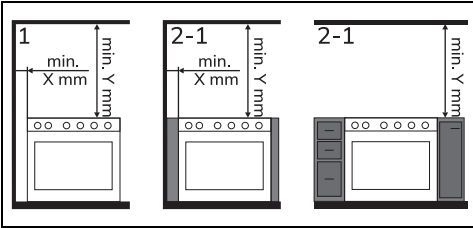


Genel güvenlik talimatlarına bakın.

Kurulum tipine bağlı olarak bu cihaz sınıflara aittir:

Sınıf 1	Ayakta duran
Sınıf 2 - alt sınıf 1	Gömülü

Cihaz, çalışma yüzeyinden en az X mm uzakta tutularak işlevin kenarına karşı duvarlara yerleştirilebilir. Cihazın çalışma üstü üzerinde kurulan herhangi bir duvar ünitesi en az Y mm mesafede konumlandırılmalıdır.

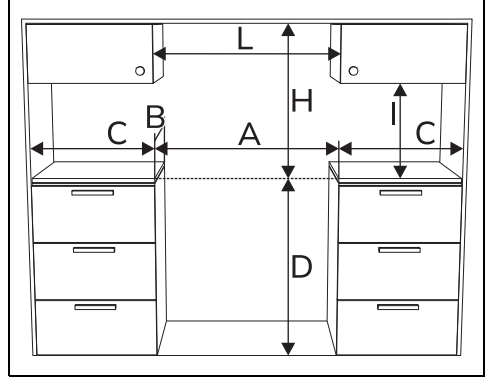


X	150 mm
Y	750 mm



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

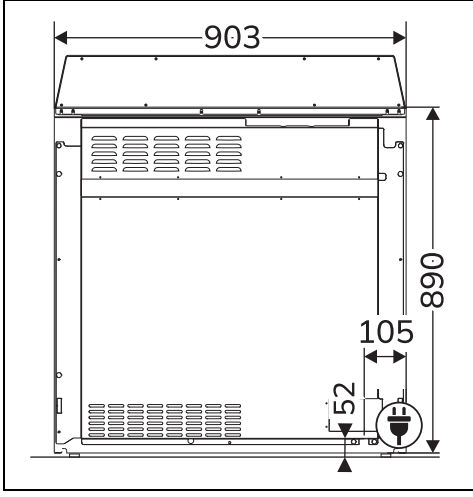
Cihazın genel boyutları



A	903 mm
B	600 mm
C1	min. 150 mm
D	898 - 920 mm
H	750 mm
I	450 mm
L2	900 mm

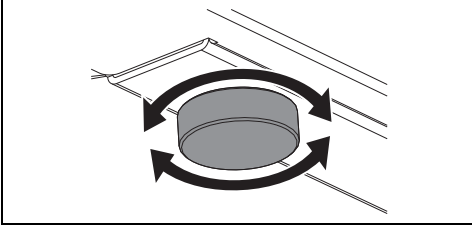
1 En az yan duvarlardan veya diğer tutuşabilir malzemelerden minimum mesafe.
2 Minimum dolap genişliği (=A)

Cihaz boyutları



Elektrik bağlantı konumu

Cihazı düzleştirme



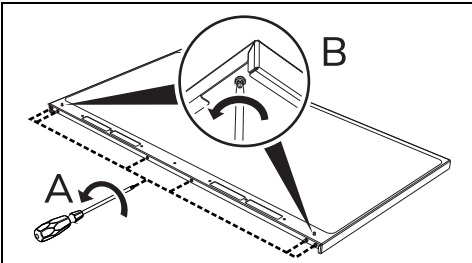
Daha iyi stabilite için cihaz zemine yatay olmalıdır:

- Cihaz zeminde dengeli ve düz olduğunda taban ayaklarını vidalayın veya gevşetin.

Yükseltinin montajı

Yükseltilmiş parça her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

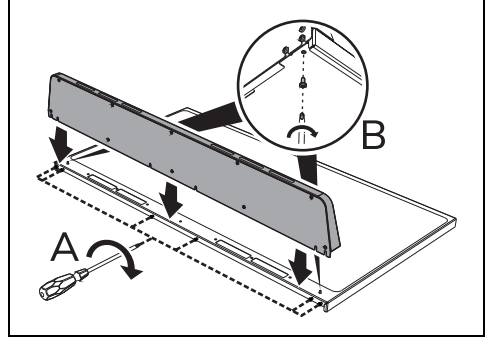
1. Ocak arkasındaki 6 vidası (A) gevşetin ve aşağıdaki iki vida (B) sökün.



2. Yükseltileni ocağın üzerine yerleştirin. Yükseltilenin alt 6 yuvasını 6 ile hizalayın.

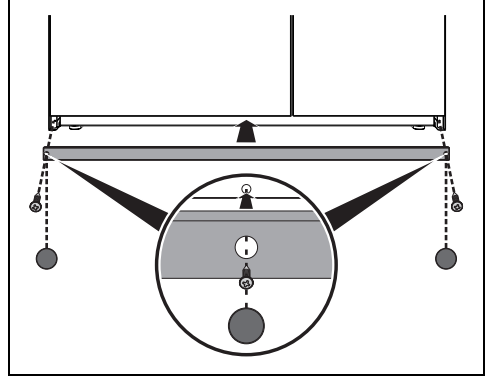
Önceden gevşetilmiş olan ocak arkasındaki vidalar.

3. Ocak arkasındaki 6 vidası ile aşağıdaki 2 vidasını sıkın.



Sağlanan yükseltilmiş parça ürünün ayrılmaz bir parçasıdır. Kurulum öncesinde cihazla sabitlenmelidir.

Plinti montajı



Plint her zaman cihaz üzerinde doğru konumlandırılmalı ve sabitlenmelidir.

1. Plinti cihazın ön alt kısmına yerleştirin.
2. Plinti cihazla sabitlemek için iki yan vidasını vidalayın.
3. Plinti deliklerini sağlanan tıkaçlarla kapatın.



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

Elektrik bağlantısı



Genel güvenlik talimatlarına bakınız.

Genel bilgi

Mains özelliklerini plaka üzerinde belirtilen verilerle karşılaştırın.

Teknik verileri, seri numarası ve marka

adıyla taşıyan tanımlama plakası

isim cihaz üzerinde görünür şekilde konumlandırılmıştır.

Bu plakayı hiçbir nedenle çıkarmayınız.

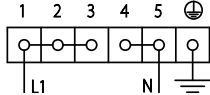
Alet, diğer tellerden en az 20 mm daha uzun bir telle topraklanmalıdır.

Cihaz aşağıdaki modlarda çalışabilir:

220-240 V 1N~

3 x 10 mm²

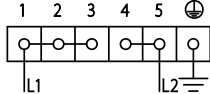
üç telli kablo



220-240 V 2~

3 x 10 mm²

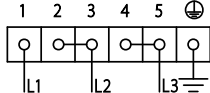
üç telli kablo



220-240 V 3~

4 x 6 mm²

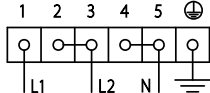
dört telli kablo



380-415 V 2N~

4 x 6 mm²

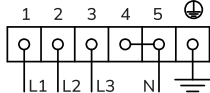
dört telli kablo



380-415 V 3N~

5 x 4 mm²

beş telli kablo

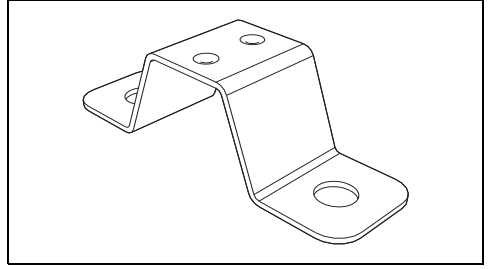


Gösterilen değerler iç iletkenin kesitine atıftır.



Yukarıda belirtilen güç kabloları EN 60335-2-6 standardına uygun olarak biriktelik katsayısını dikkate alarak boyutlandırılmıştır.

Değiştirme kelepçesi



10 mm² iç kesitli bir kablo ile bağlanırken, kablounun doğru şekilde sabitlenmesini sağlamak için mevcut kelepçenin sağlanan olanıyla değiştirilmesi gerekir.

Sabit bağlantı

Piyasadaki talimatlara uygun olarak, tesisat yönetmeliklerine göre III. kategorideki aşırı gerilim koşullarında tamamen kesintiye neden olacak temas aralığına sahip tüm kutup devresel kesici ile güç hattını donatın.

Avustralya/Nueva Zelanda pazarı için:

Sabit bağlantıya dahil devre kesici AS/NZS

3000 standardına uygun olmalıdır.

Kurulum yapan için talimatlar

- Güç kaynağına bağlamak için bir fiş kullanırsanız (varsa), fiş kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.

- Güç kablosunu bükmeyin veya sıkıştırmayın.
- Cihaz kurulum diyagramlarına göre monte edilmelidir.

- Tüm kontroller yapıldıktan sonra cihaz düzgün çalışmıyorsa, yerel Yetkili Servis Merkezine başvurun.

- Cihaz kurulduktan sonra kullanıcıya nasıl doğru kullanacağını açıklayın.