stilevs

TR

ANKASTRE ELEKTRİKLİ FIRIN
KULLANIM KILAVUZU







CE

TR

Teknik Özellikler

Voltaj/frekans	**220-240V - 50-60 Hz**
Toplam Elektrik Tüketimi	**Min. 0,006 KW - Max. 2,4 kW**
Kullanılacak sigorta	**Min.1A-Max.16A**
Kablo tipi/kesiti	**3X0,75PVC-3Xl**
Kablo boyu	**PVC-3Xl,SPVC**
Sınıf	**Max.1,5 M 3**
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	**595 X 595 X 565mm**
Fırın	**Statik ,Fonksiyonel,Multifonksiyonel**
Enerji verlmlillk sınıfı iç aydınlatma	**A 15W**
Soğutma fan motoru	**15W**
üst ısıtıcı güç tüketimi (opsiyon)	**1000 W**
Alt ısıtıcı güç tüketimi (opsiyon)	**1200W**
ızgara güç tüketimi (opsiyon)	**1800W**
Turba ısıtıcı güç tüketimi (opsiyon)	**2000W**
Turbo fan motoru (opsiyon)	**lS-25W**
Pll!ç çevirme motoru	**6W**
Fırın kullanılabt11r hacmi	**Statik fırın 75 L Turba fırın 70 L**

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 50304 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarına saptanır.

Ürün kalitesini artırmak için önceden haber vermeksizin teknik
. özelliklerde değişiklik yapılabilir.

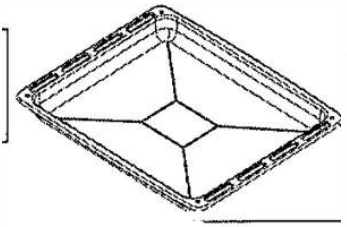
Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.

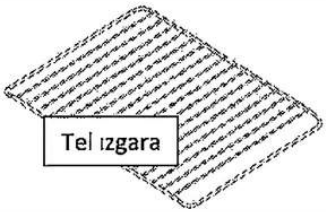
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar Ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortamında şartlarına göre değişebilir.

AKSESUARLAR

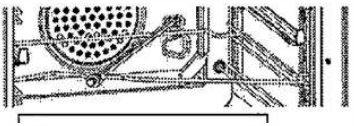
Ürünün modeline göre, verilen aksesuarlar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

Fırın Tepsisi: Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük kızartmalar için kullanılabilir

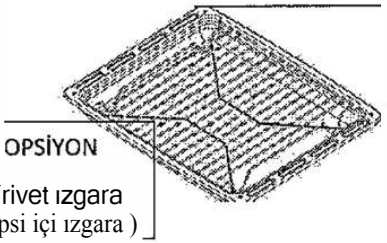




Tel ızgara: Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleşmesini için kullanılabilir.



OPSİYON
Piliç çevirme sehpası



Trivet ızgara
(tepsi içi ızgara)

2) Önemli güvenlik talimatları

Bu bölümde, kişisel yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

Genel Güvenlik

- Bu ürün, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya ürünün kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece; fiziksel, duyusal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocuklar denetlenerek, kesinlikle ürünle oynamalarına izin verilmemelidir.
- Ürün, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatösüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Elektrik kablosu/fişi arızalı ise ürünü çalıştırmayın. Yetkili Servisi arayın.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayın. Ancak, bazı sorunları giderebilirsiniz; bkz. Problemler için çözüm önerileri, sayfa 30-31
- Ürün, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.

- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün elektrik bağlantısı kesilmiş olmalıdır.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylere temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.

- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğundan emin olun.
- Ürün ve ürünün elle erişilebilen parçaları kullanım esnasında sıcaktır.
- Ürüne çalışır vaziyetteyken dokunmayınız.
- Ürünün içini ve camını temizlemek için keskin ve delici maddeler kullanmayınız, bu tür maddeler ürününüze zarar verebilir.
- Kızgın yağ yangına sebebiyet vereceğinden ürün çalışır vaziyetteyken gözetimi elden bırakmayınız.
- Olası bir yangında, yangını suyla söndürmeye çalışmayınız, hemen ürünün elektrik bağlantısını keserek yanan kısmı ıslak bir battaniye yardımı ile kapatınız.
- Ürün içerisinde yanıcı veya yakıcı madde hiçbir zaman bulundurmayınız.
- Buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Fırın kapağını (camını) temizlemek için yüzeyin tahrip edilerek cam kırılmalarına sebebiyet verebilecek, aşındırıcı temizleme maddeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

- DİKKAT: Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Fırının 1. rafı en alt raftır.
- Ürünü naylon, yanıcı ve sıcaklığa dayanıksız malzemeler üzerinde kullanmayınız.



Çocuklar için güvenlik

Ürün kullanımdayken ve kullanım sonrasında soğuyana kadar ürünün açıktaki kısımları ısınacaktır; çocuklar uzak tutulmalıdır.

- DİKKAT: lzgaranın kullanımı sırasında, erişilebilen parçalar sıcak olabilir. Küçük çocuklar üründen uzak tutulmalıdır.
- 8 yaşın altındaki çocukların, yanlarında yetişkin birisi olmadan ürüne dokunmaları sakıncalıdır.
- Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanım şekli gösterildiği ve tehlikeleri hakkında bilgilendirildiği takdirde 8 yaş üstü çocuklar ve/veya fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli insanlartarafından kullanılabilir.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Cihazın temizlik ve bakımı gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılamaz.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir. Ambalaj malzemelerini, çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin veya atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın.
- Kapak açıkken, üzerine herhangi ağır bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik

- Elektrikli ekipmanlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Bu ürün uzaktan kumanda sistemi ile kullanıma uygun değildir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bt.inun için, evinizin sigortasının kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Kullanım amacı

Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir. "DİKKAT bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır."
Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerinde havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır. Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir
zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez. Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlama, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımladığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Ürünü kullanmadan önce

Elektrik ve/veya gaz tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın.

Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

Ürünün kurulumda, elektrikle ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

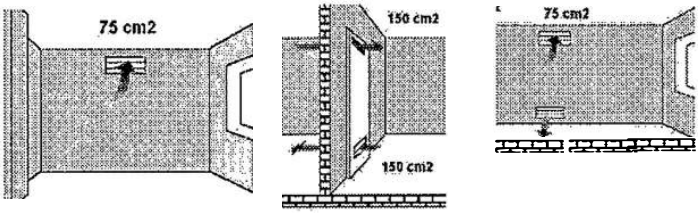
Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğiniz için tehlike oluşturur.

Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırması şarttır. Odanın havalandırılması için kullanılabilecek her hangi bir pencere ya da kapı yoksa, ilave bir havalandırma kurulmalıdır.

Mutfak taban alanı 8m^2'den büyük olmalıdır.
Mutfak hacmi 20m^3'den büyük olmalıdır.

Baca çıkışı tabandan 1.80 metre yüksekliğinde 150mm çapında dış atmosfere açılacak şekilde olmalıdır.

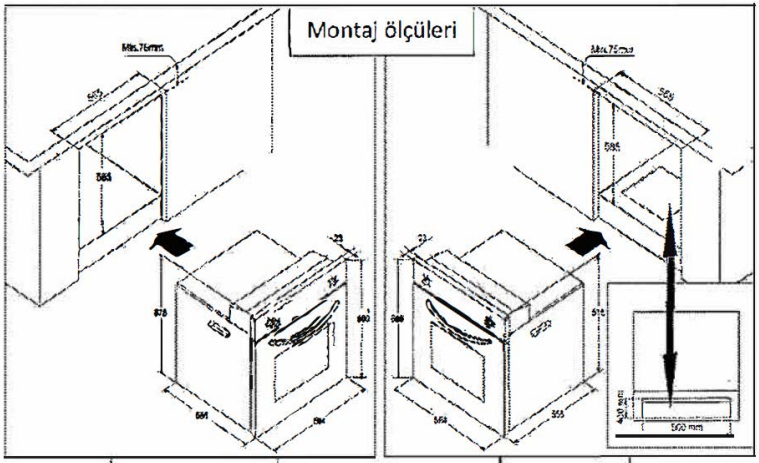
Havalandırma menfezi mutfak tabanına yakın dış atmosfere açılacak şekilde minimum 75cm^{2}olmalıdır.

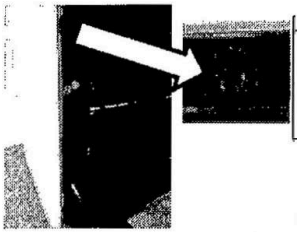


Kurulum ve bağlantılar

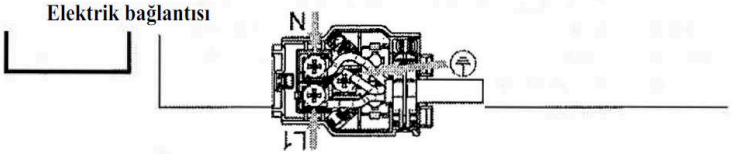
Maddi hasar! Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve /veya tutamağı kullanmayın.Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.

ÜRÜN MONTAJ ŞEMASI





Ankastre fırınınızı montaj etmeden kullanmayınız.
Montaj plastiği ve vidası ürün içerisinden çıkmaktadır.



Ürünün mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gerekir!

Topraklama hattı yapılmadan kullanılması halinde oluşacak hasarlardan, üretici firma sorumlu olmayacaktır.

Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı kurulumlardan kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi! Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar.

Elektrik kablosu hasarından kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi! Elektrik kablosu ezilmemeli,

katlanmamalı ya da sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.

- Şebeke besleme verileri ünitenin tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi ürünün arkasında görülebilir.
- Ürünün bağlantı kablosu teknik özelliklerle ve elektrik tüketimiyle uyumlu olmalıdır;

Elektrik çarpması tehlikesi! Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen ürününü elektrik bağlantısını kesin.

Ürünün atılması

Ambalajın imha edilmesi

Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.

Ürünün ambalajı, geri dönüşümlü malzemelerden üretilmiştir. Atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın. Normal ev çöpüyle birlikte atmayın.

Gelecekteki taşıma işlemleri

• Ürününün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukawayla sarın ve sıkıca bantlayın.

• Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara

• bantlayın.

Başlıkları ve tencere desteklerini bantla sıkıca sabitleyin.

• Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.

Ürünün üzerine başka eşya koymayın. Ürün, dik olarak taşınmalıdır.

Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

Eski ürünün elden çıkarılması



Eski ürünü çevreye zarar vermeyecek şekilde atın.
Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır. Bu, ekipmanın çevre üzerindeki etkisinin en aza indirmek amacıyla geri dönüştürmek veya parçalara ayırmak için 2002/96/EC AB Yönergesi ·ne uygun olarak ele alınması gerektiği anlamına gelir. Daha fazla bilgi için lütfen yerel ve bölgesel makamlara başvurun.

Kontrollü atık toplama işlemine tabi tutulmayan elektronik ürünler; içerdikleri zararlı maddeler nedeniyle, gerek çevre gerekse insan sağlığı açısından potansiyel tehlike oluştururlar.

Ürünü nasıl atabileceğini hakkında yetkili satıcınız veya belediyenizin çöp toplama merkezine danışabilirsiniz.
Ürünü çöpe atmadan önce, çocukların tehlikeye maruz kalmaması için elektrik fişini kesin ve varsa kapak kilidini kırın.

4)Ön Hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Fırında, ısıya daha iyi ileten, koyu renk veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerini pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.

İlk kullanım

İlk temizlik

Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. ürünün yüzeyini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

İlk ısıtma

Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapayın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir! Ünitenin sıcak yüzeylerine dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun ve fırın eldiveni kullanın.

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Statik konumunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması,*
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırını kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması,*

İlk ısıtma sırasında koku ve duman oluşur. İyi bir havalandırma sağlayın.

5) Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler

Sıcak buhardan yanma tehlikesi Buhar çıkabileceği için fırın kapağını açarken dikkatli olun.

Fırında pişirme ile ilgili ipuçları

- Yapışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar ya da ısıya dirençli silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında; pişirme kalıbını, rafın ortasına yerleştirin.
- Fırını veya ızgarayı çalıştırmadan önce, doğru raf konumunu seçin. Fırın sıcakken raf konumunu değiştirmeyin.
- Fırın kapağını kapalı tutun.

TR

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça et pişirirken; limon suyu ve karabiber ile terbiye ederek pişirmeniz, pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ita 30 dakika fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızartılmış ete daha iyi dağılır ve et kesildiğinde zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, aleve dayanıklı bir tabak üzerindeki orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

ızgarayla ilgili ipuçları

Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler ve sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (ör. Domates, soğan) özellikle ızgara için uygundur.

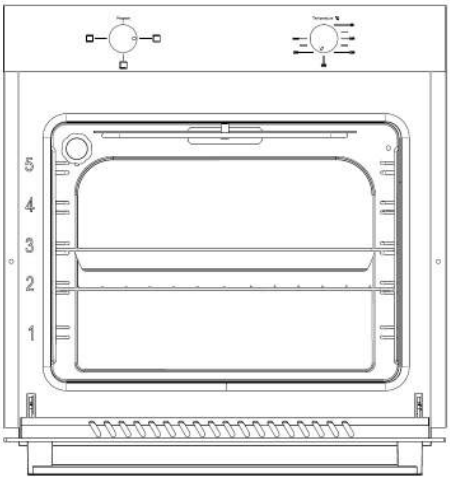
- lzgara yapılacak parçaları tel ızgara üzerine ya da tel ızgaralı tepsi üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde, dağıtarak yerleştirin.
- lzgara teli veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün.
- Fırın tepsisi içine biraz su koyarsanız, daha sonra kolayca temizleyebilirsiniz

ızgaraya uygun olmayan yiyeceklerden kaynaklanan yangın tehlikesi

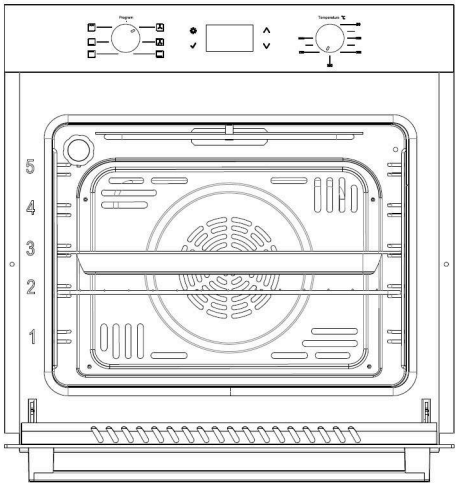
Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun otan yiyecekleri ızgara yapın.
Yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak atandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

MODELLER

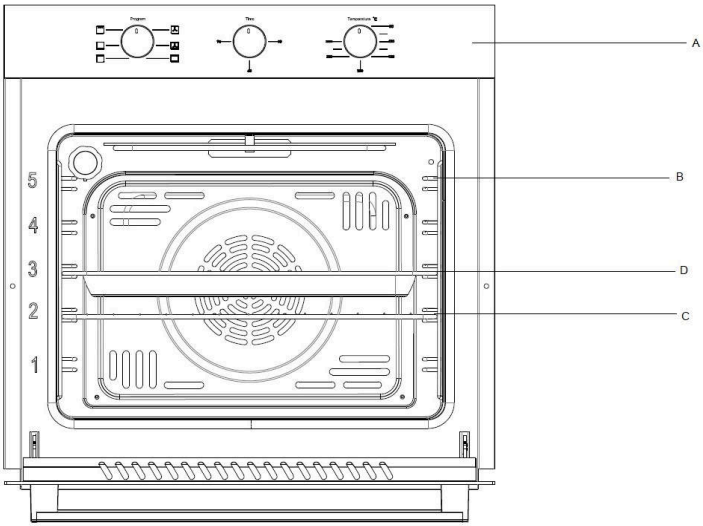
MFA 604



MFA 627



MFA 614



A – ÖN PANEL

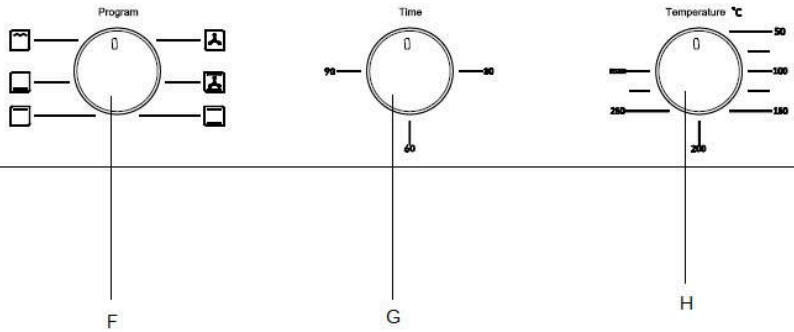
B – YAN RAF

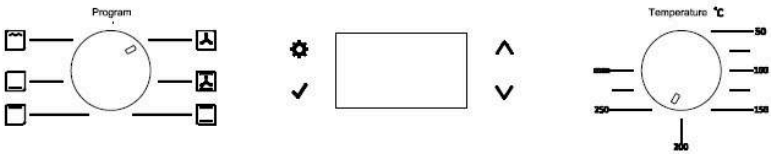
C – TEL IZGARA

D – TEPSİ

Elektrikli fırının kontrol paneli







F – PROGRAM

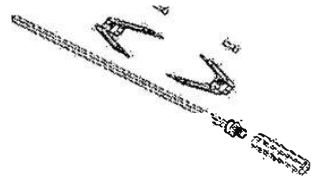
G– TIMER MEKANIK

H– TERMOSTAT

Piliç çevirme kullanımı (opsiyon)

TR

- Ürününüzde piliç çevirme aksesuarları mevcut ise; aksesuarlar içerisinde bulunan şiş alınarak kızartmak istenilen piliç, şiş üzerinde bulunan V (kırlangıç) şeklindeki sacın vidasını gevşeterek çıkartın. Piliç'i şiş üzerine taktıktan sonra sökülen V saç piliç oynamayacak şekilde sabitlenir ve vidası sıkılır.
- Şiş arkasında bulunan siyah bakalit parça ürünü rahatlıkla taşımanıza yardımcı olur. Pişirme esnasında bu parçanın sökülmesi gerekmektedir.
- Şiş üzerine en fazla 2,5 kg'lık bir piliç bağlayın.



Elektrikli fırın kullanımı

Elektrikli fırının çalışması modları fonksiyon düğmesi ile seçilir. Sıcaklık ayarı sıcaklık düğmesi ile yapılır. Tüm fırın fonksiyonları, ilgili düğme kapalı (üst) konuma getirilerek kapatılır.

1. **Fırın saatini pişirme süresine ayarlayın; bkz.** ***Fırın saatinin kullanılması,***

2. Sıcaklık düğmesini istenilen çalışma moduna getirin.

3. Fonksiyon düğmesini istenilen çalışma moduna getirin.

<< Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bunu korur. ısınma sırasında sıcaklık lambası yanar.

Elektrikli fırının kapatılması

Fırın saatini kapalı konuma getirin.

Saatin belli bir süreye ayarlanması durumunda saat otomatik olarak kapanacaktır;bkz.Fırın saatinin kullanılması.

Fonksiyon d¿j mesini ve sc aklk d¿j mesini kapalē(¿st) konuma getirin.

Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması,ürününüzdeki düzenlemeye göre farklılık gösterebilir.

Üst ve alt ısıtma

Üst ve alt ısıtma açık. Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır.Örneğin kekler,börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur.Tek tepsi ile pişirme yapınız.

Alt+ üst+ turbo fan (opsiyon)

Üst+alt ve turbo motor ısıtma açık.Yiyecekler,turbo motor özelliği ile daha homojen ısıtma sağlar.Örneğin kekler,yoğurt,börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur.Tek tepsi ile pişirme yapınız.

Üst ısıtma

Yalnızca üst ısıtma açık. Örneğin parlak yüzeyli kekler ve üstten kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

Alt ısıtma

Yalnızca alt ısıtma açık. Örneğin pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

Izgara (opsiyon)

Izgara (fırın tavanının altında) çalışır. ızgara et yapmaya uygundur
Izgara yapmak için yiyecekleri porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.

- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- ızgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

Turbo motor (opsiyon)

Turbo motor özelliği ile buz çözmede kullanılır.

Turbo rezistans + turbo fan (opsiyon)

Turbo rezistans ve turbo motor ısıtma açık. Yiyecekler, turbo motor özelliği ile daha homojen ısıtma sağlar. Örneğin kekler, yoğurt, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

Izgara + piliç çevirme (opsiyon)

Izgara ve piliç çevirme motoru ile pişirme yapmaya uygundur.

- Şiş üzerine dizilen et, tavuk v.b. yiyeceklerin ızgara özelliğinde eşit bir şekilde kızararak pişmesini sağlar.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.

- **Kuvvetli ızgara + turbo fan (opsiyon)**

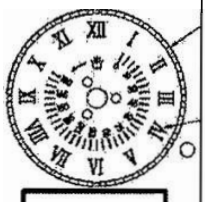
Kuvvetli ızgara (üst ve gril rezistans) ve turbo motor ısıtma açık. Yiyecekler, turbo motor özelliği ile daha homojen ısıtma sağlar. Örneğin ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

TR

ANALOG SAAT (model 2)

1-SAAT AYARLAMA

Saati ayarlamak için butona basınız ve basılı tutarak butonu saat yönünün tersine çeviriniz.

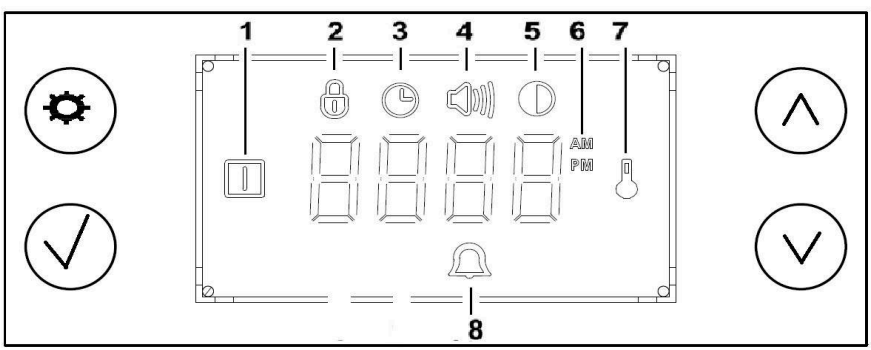


Model 2

2 -PİŞİRME SÜRESİNİ AYARLAMA

Analog saati ile 180 dakikaya kadar pışırme süresını ayarlamak mümkündür. Alarm zili ayarlanan süre bittikten sonra otomatik devreye girer ve çalışmaya başlar. Çalan alarmı susturmak için de butonu bastırmadan yine saat yönünün tersine doğru çeviriniz ve resimdeki manuel (.)simge ekrana gelinceye kadar çevirmeye devam ediniz. Alarm bu konumdayken kapalı duruma geçecektir.

DİJİTAL TIMER



Model 3



1-)KOMITATOR AKTIF
2-)ÇOCUK KİLİDİ
3-)SAAT AYAR
5-)SES YÜKSEKLİĞİ
6-)12-24 SAAT DİLİM AYARI
7-)TERMOSTAT AKTİF
8-)ALARM

Fırına ilk enerji geldiğinde, display de "**OFF**" yazısı görülür ve display üzerindeki saat ikonu yanıp sönmeye başlar. "↑" veya "↓" tuşlarına basıldığında saat ayarı için kullanıcı tarafından güncel saat verisinin girilmesi istenir. "↑" veya "↓" tuşlarına basıldığında veya basılı tutulduğunda dakika kısmı birer birer artar ve ***20 saniye*** sonra sayma hızı artarak istenilen saat değerine gitme işlemi hızlanır.

Kullanıcı saat parametrelerini girdikten sonra "⚙□" tuşuna basarak güncel saat ayarını kaydetmiş olur ve kontrol kartı kullanıma açılır. (*Yazılımda saat dilimi 24'lük saat dilimi olarak belirlenmiştir. İstenilen durumda saat ayarını tamamladıktan sonra gelen ekran da "✓" tuşuna **4 saniye basılı** tutarak 12'lik saat formatına geçebilir ve ekran da AM veya PM ikonu aktif olur.)*

"⚙□" tuşuna basarak menüyü oluşturan Alarm, Ses Tonu, Parlaklık kademeleri arasında geçiş yapılır.

1) Alarm Kurma

Saat ayarı yapıldıktan sonra gelen ekran da "⚙□" tuşuna bir defa basıldığında gelen kısımdır. Bu kademe de "🕒" ve " 🔔 " ikonu yanıp söner ve "↑" veya "↓" tuşlarına basılarak alarm süresi ayarlanır. (Tuşlara *basıldığında veya basılı tutulduğunda dakika kısmı birer birer artar ve **20 saniye** sonra sayma hızı artarak istenilen saat değerine gitme işlemi hızlanır.)*

Ekran görünen değerler saat ve dakika değerleridir. Kullanıcı istediği alarm süresine geldiğinde "✓" tuşuna basarak alarm saatini kaydetmiş olur ve " 🔔 " ikonu sabit bir şekilde yanar. Daha sonra komütatör ve Termostat aktif edilerek alarm fonksiyonunu başlatılmış olur.

Komütatör ve Termostat açık ise display de komütatör ikonu ⏻ ve termostat ikonu 🌡 ekran da gösterilir. **Önce** komütatörü daha sonra da termostatı açtıktan sonra komütatör ve sıcaklık ikonu ekran da yanar ve fırın ısınmaya başlar, kullanıcının belirlemiş alarm saati de geri sayıma geçer. Alarm kurduktan sonra, alarmı iptal etmek için "⚙□" tuşuna alarm sıfırlana kadar basılması yeterlidir.

Kullanıcı tarafından girilen süre bittikten sonra Buzzer aktif olur ve alarm sesi duyulur. "⚙□" tuşuna basılana kadar alarm sesi devam eder.

2-)Tone Kademesi

Saat ayarı yapıldıktan sonra gelen ekran da **"⚙□"** tuşuna iki defa basıldığında gelen kısımdır.

Bu kademe de uyarı ve buton seslerinin tonu ayarlanır. Yazılım başlangıç olarak "Tone 0" kademesi seçilmiştir. Kullanıcı bu kademeye geldiğinde hiçbir ses duyulmaz. **"↑"** veya **"↓"** tuşlarına bastığı andan itibaren sırasıyla "**tone 0**", "**tone 1**", "**tone 2**", yazıları display de görülür ve her bölüme ait ses tonları duyulur.

Karar verilen ses tonu kademesi display de görünürken "⚙□" tuşuna basarak yeni buzzer tonu ayarlanmış olur ve display de Parlaklık ayarı kademesi görülür.

2) Parlaklık Ayarı

Saat ayarı yapıldıktan sonra gelen ekran da **"⚙□"** tuşuna üç defa basıldığında gelen kısımdır.

Bu kademe de display ekranında güncel saat verisi gösterilir ve parlaklık ikonu 

yanıp sönmeye başlar. **"↑"** veya **"↓"** tuşlarına basılı tutulduğunda ekran parlaklığı basılan tuşa göre artar veya azalır ve güncel olarak display parlaklığı değişir. *("↑" ekran parlaklığı artırmak için, "↓" ekran parlaklığını azaltmak için kullanılır.)*

Display üzerindeki parlaklık ayarlandıktan sonra **"⚙□"** tuşuna basarak ayar kaydedilir ve display de ana menü olan güncel saat verisi gösterilir.

4) Çocuk Kilidi

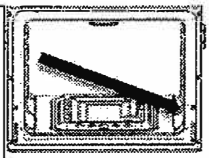
Display de güncel saat verisi gösterilirken **"↓"** tuşuna, display üzerinde  ikonu aktif olana kadar basılır. Display de  ikonu aktif iken **"↓"** tuşu hariç hiçbir buton çalışmaz**.**

Çocuk kilidini kapatmak için **"↓"** tuşuna,  ikonu gidene kadar olana kadar basılı tutulur**.**

TR

Pişirme süreleri tablosu

Fırının en alt rafı 1. Raftır.
Belirtilen değerler laboratuvarda ortamında tespit edilmiştir. Damak tadınıza uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.
Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesi ile fırını kapatın.



Yiyecek	Pişirme kabı	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek	Fırın tepsisi 24...26 cm	2	170...180	25...35
Kalıpta kek	Kek kalıbı 18...22 cm	1...2	170...180	30...40
Kurabiye	Fırın tepsisi	2	170...190	25...35
Kıtır milföy	Fırın tepsisi	2	180...190	25...35
Tatlı çörek	Fırın tepsisi	2	170...180	25...35
Börek	Fırın tepsisi	1...2	200	40...50
Mayalı hamur	Kızartma tepsisi	1...2	200	35...45
Poğaça	Fırın tepsisi	1...2	180...190	25...35
Yufka böregi	Fırın tepsisi	1...2	180...190	40...50
Pizza	Fırın tepsisi	1...2	200...220	15...20
Biftek	Fırın tepsisi	1...2	15 dk.Max.»	100...110
Kuzu budu	Fırın tepsisi	1...2		90...100
Piliç kızartma	Fırın tepsisi	1		60...70
Hindi parça	Fırın tepsisi	1	25 dk.220 »	180...240
Balık	Fırın tepsisi	1...2	200	15...25
dk.Max.» sonra 150 °C ye alınız.				

ızgaranın çalıştırılması

& Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir. lzgara sırasında fırının kapağının kapatın. ızgara yaparken, zaman ayar düğmesini var ise el sembolüne getiriniz.

ızgaranın açılması

1) Fonksiyon düğmesini seçeceğiniz ızgara simgesinin üstüne getirin.
2) Sonra, istenilen ızgara sıcaklığına ayarlayın.
3) Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.
   >>Sıcaklık lambası yanar.

ızgaranın Kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konuma getirin.

ızgara konumunda pişirme süreleri tablosu
Elektrikli ızgarada ızgara yapma

Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	3	30...40 dk.*
Parçalı tavuk	3	40...50 dk.*
Kuzu pirzola	3	25...35 dk.*
Biftek	3	25...35 dk.*
Dana pirzola	3	25...35 dk.*
*kalınlıga bağlıdır.		

6) Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.

Elektrik çarpması tehlikesi!
Temizliğe başlamadan önce elektrik çarpma tehlikesinden sakınmak için ürünün elektrik bağlantısını kesin.

Sı cak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasının bekleyin.

- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inox yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.

Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Aşındırıcı deterjanları, temizleme tozlarını/kremlerini ya da keskin nesneleri kullanmayın.

Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

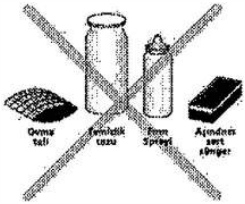
TR

Kontrol panelinin temizlenmesi

Kontrol panelini ve kontrol düğmelerini ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

Kontrol panosu hasar görebilir! Kontrol panosunu temizlemek için kontrol düğmesini sökmeyin.

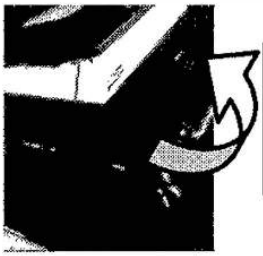
Fırının temizlenmesi



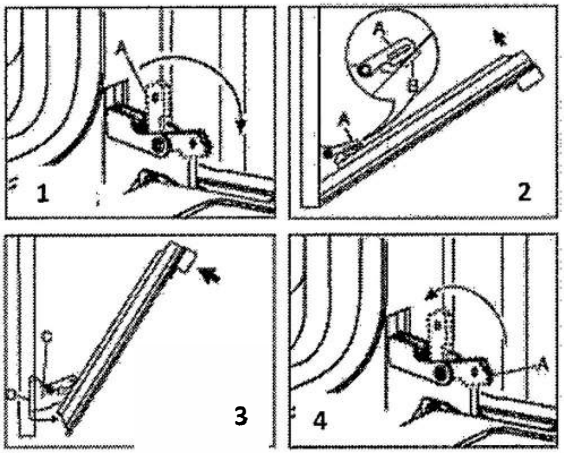
Fırını temizlemek için herhangi bir fırın temizleyicisine ya da diğer özel temizleme maddelerine ihtiyaç yoktur. Fırının, henüz ılıkken ıslak bir bezle silinmesi tavsiye edilir

Fırının kapağının temizlenmesi ve sökülmesi

Fırının kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya metal kazıyıcılar kullanmayın; bu maddeler, yüzeyi çizebilir ve cama zarar verebilir.



İç cam temizlemek için ok yönünde camı kaldırınız. Temizliği tamamladıktan sonra camı önce alt kısmını oturtunuz, sonra üst kısmını takınız. Tırnakların iyice kitlendiğinden emin olunuz.



Fırın kapısının sökülmesi 1 numaralı resimde belirtilen A parçasını ok yönünde çeviriniz.

2 numaralı resimde belirtildiği gibi A parçasını B parçasının içine girdiriniz.

3 numaralı resimde gözüken ok yönünde fırın kapısını ileri yiterek kendinize çekiniz.

Fırın lambasının değiştirilmesi

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

1. Fırın kapağını açın. .

Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.

Fırın lambası 300 C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür.
Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 3.*
Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.

Lambanın konumu, şekilde gösterilenden faklı olabilir.

Fırınınızda yuvarlak lamba varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Cam kapağı saatin aksi yönde çevirerek çıkartın.
3. Fırın lambasının saatin aksi yönde çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

7)Problemler için çözüm önerileri

Ürün çalışmıyor.

- ✓ Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. Fişin prize takılı olduğunu kontrol ediniz.
- ✓ Sigorta bozuk veya atmış olabilir. Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Sigorta atmış ise tekrar devreye alın.
- ✓ Şebeke voltajı dalgalanma gerçekleşmiş olabilir. Fişi prizden çıkartıp yeniden takın.

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

- ✓ Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. Bu bir arıza değildir.

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- ✓ Metal parçalar ısındığı zaman genleşerek ses çıkartabilir. Bu bir arıza sebebi değildir.

Fırınısınmıyor.

✓ Elektrik gelmiyordur. Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları yeniden devreye sokun.

✓ Saat modellerde saat ayarlanmamış olabilir. Zamanı ayarlayın veya manuel..{ el) işaretine getirin.

-ı' Fonksiyon ve/veya sıcaklık düğmesi ayarlanmamış olabilir. Fonksiyon ve/veya sıcaklık düğmesini ayarlayın.

Fırın ışığı yanmıyor.

✓ Elektrik gelmiyordur. Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları yeniden devreye sokun.

✓ Fırın lambası bozuk olabilir. Fırın lambasını değiştirin.

Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gidemezseniz Orünü satın aldığınız bayi ya da yetkili servise başvurun. Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.