

ÖNEMLİ UYARILAR

Cihazı kullanmadan önce tüm talimatları dikkatle okuyun. Bu talimatları saklayın



Önemli Not:

Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

- Fırının ilk kullanımından önce, içindeki koruma kartonları, kitapçıkları, plastik torbaları, vs. çıkarın.
- Cihaz, fişinin takılacağı elektrik prizinden en az 20 cm mesafeye yerleştirilmelidir.
- Cihazı çalışma katına yerleştirdikten sonra, cihazın yüzeyleri ile yan duvarlar arasında en az 10 cm ve fırının üzerinden en azından 10 cm serbest alan kaldığını kontrol edin.
- İlk kullanımdan önce, yeni kokusunu ve nakliyeden önce rezistansları korumak için uygulanan koruyucu maddeye bağlı dumanı gidermek için, cihazı en azından 15 dakika termostat azami seviyede olacak şekilde çalıştırın. Bu operasyon sırasında odayı havalandırın.
- Kullanmadan önce tüm aksesuarları özenli bir şekilde yıkayın.



Dikkat!

İtaat edilmemesi yaralanmalar veya cihaz hasarlarına sebep olabilir.

- Bu fırın yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Farklı amaçlar için kullanılamaz, modifiye edilemez ve hiçbir şekilde kurulanamaz.
- Cihaz ambalajından çıkartıldıktan sonra kapağın ve fırının hasarsız olup olmadığını kontrol edin. Kapak cam olduğundan dolayı kırılmış, gözle görülür şekilde eğilmiş, çizilmiş, sıyrılmış olması halinde değiştirme talep edilmesi tavsiye edilir. Ayrıca cihazın kullanımı, temizlik işlemleri ve yer değişimleri sırasında kapağı vurmaz, şiddetle çarpmayın ve cihaz hala sıcakken camın üzerine soğuk sıvılar dökmeyin.
- Cihazı en az 85 cm yükseklikte ve çocukların erişemeyecekleri, yatay bir düzleme yerleştirin.
- Bu cihaz, dikkatle gözetim altında tutulmaları ve cihazın güvenli bir şekilde kullanımı ve olası risklerle ilgili bilgilendirilmeleri kaydıyla, 8 yaşın üzerindeki çocuklar ile kısıtlı fiziksel, algısal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da yetersiz deneyim ve bilgiye sahip kişiler tarafından da kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Kulla-

nıcı tarafından yapılacak temizlik ve bakım işlemleri 8 yaşından büyük olmayan ve gözetim altında çalışmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

Bu cihaz ile kablosunu 8 yaşın altındaki çocukların erişemeyecekleri bir yerde tutun.

- Çalışır durumdaki cihazı yerinden oynatmayın.
- Cihazın kullanılmaması gerekli durumlar:
 - Elektrik kablosu kusurlu ise
 - Cihaz düşmüş ve hasar veya çalışma kusurları görülüyor.
- Bu tür durumlarda her türlü riski önlemek için cihaz en yakın satış sonrası servis merkezine götürülmelidir.
- Cihazı ısı kaynaklarının yakınına yerleştirmeyin.
- Cihazı asla bir ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazın hiç bir nesne bırakmayın (aletler, ızgaralar, diğer nesneler).
- Havalandırma açıklıklarından içeri hiçbir şey sokmayın. Bu açıklıkların önünü kapatmayın.
- Bu fırın ankastre kullanım için üretilmemiştir.
- Kapağı açırken aşağıdakilere dikkat edin:
 - Ağır nesnelerle veya tutamağının aşağı doğru çekerek fazla baskı uygulamayın.
 - Açık haldeki kapağın üzerine ağır kapları veya henüz fırından çıkarılmış sıcak tencereleri koymayın.
- Bu cihaz yalnızca ev amaçlı kullanıma yönelik tasarlanmıştır. Uygunsuz veya talimatlara uymayan her türlü profesyonel kullanım ne üretici ne de garanti yükümlülüğünde değildir.
- Bu cihaz yalnızca evsel amaçlı kullanım içindir. Aşağıda belirtilen ortamlarda kullanımı uygun değildir: dükkan, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler, çiftlik evleri, otel, motel, diğer konuk evleri, kiralık odalar.
- Cihazı kullanmadığınızda ve temizlemeden önce mutlaka fişini çekin.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtası ile çalıştırılmamalıdır.

- Cihaz dış kısmı duvara yanaşmış şekilde durmalı ve çalıştırılmalıdır.
- Temizlemeden önce mutlaka ana şalteri '0' konumuna getirerek cihazı kapatın ve fişini elektrik prizinden çıkarın.



Yanma Tehlikesi!

Riayet edilmemesi yaralanmalar veya cihaz hasarlarına sebep olabilir.

- Cihaz kullanılırken, kapağın ve dış yüzeylerin sıcaklıkları çok yüksek olabilir. Daima manivela, kulp ve düğmeleri kullanın. Asla fırının metal ve cam kısımlarına dokunmayın. Gerekirse eldiven takın.
- Bu elektrikli cihaz yanıklara neden olabilecek yüksek sıcaklıklarda çalışır.
- Fırının yakınında ve üzerine yerleştirildiği mobilyanın altında asla yanıcı ürünler yerleştirmeyin.
- Cihazı asla asılı bir mobilya veya raf ya da perde, kepenk, vs. gibi yanıcı maddelerin yakınına yerleştirmeyin.
- Yiyeceklerin ya da fırının diğer bölümlerinin alev alması halinde, ateşi asla su ile söndürmeyi denemeyin. Kapağı kapalı tutun, fişi çekin ve nemli bir bez ile ateşi boğun.



Tehlike!

İtaat edilmemesi halinde hayati tehlikesi olan, elektrik çarpmalarına bağlı yaralanmalara sebep olabilir.

- Fişi akım prizine takmadan önce denetlenmesi gerekenler:
- Şebeke geriliminin özellikler plakasında belirtilene tekabül etmesi.
- Akım prizinin en azından 16A gücünde ve toprak hat teli ile donatılmış olmasını.
- İmalatçı şirket bu kaza önleme kuralına uyulmamasından kaynaklı hiçbir sorumluluğu kabul etmez.
- Elektrik kablosunu sarkıtmayın ve fırının sıcak kısımlarına değdirmeyin. Cihazı asla elektrik kablosundan çekerek kapatmayın.
- Uzatma kablosu kullanılacak ise iyi durumda olmasına, toprak hatlı bir fiş ile ve en azından cihaza tahsis edilen elektrik kablosunun eşit bir iletken kablo ile donatılmış olmasına dikkat edin.
- Her türlü elektrik çarpması riskini önlemek için cihazı veya elektrik kablosunu, fişini ya da cihazın tamamını asla suya daldırmayın.
- Elektrik kablosu zarar görmüşse, değişiminin üretici ya da teknik bakım servisi veya eşdeğer uzmanlıkta herhangi bir

teknisyen tarafından her türlü riskin önüne geçecek şekilde yapılması gerekir.

- Kendi güvenliğiniz için cihazı asla yalnız başınıza sökme-
yin; daima yetkili bir servis merkezine başvurun.

TEKNİK VERİLER

Gerilim: 220-240 V ~ 50/60Hz

Çekilen güç: 1800 W

Dış ebatlar UxGxD: 535x405x355

Ağırlık: yaklaşık 10kg



Cihaz müteakip CE direktiflerine uygundur:

- Alçak Gerilim Direktifi 2006/95/CE ve akabinde yapılan değişiklikler;
- EMC Direktifi 2004/108/CE ve sonraki değişiklikleri.
- Yiyecek maddeleri ile temas etmeye yönelik nesne ve materyaller Avrupa (CE) N°1935/2004 kararname talimatları ile uyum içindedir.

CİHAZIN BERTARAFI

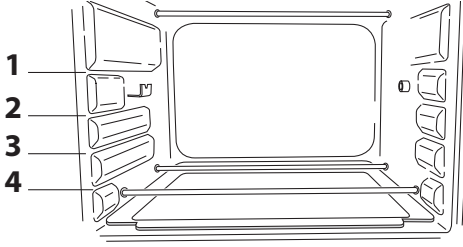


2002/96/EC Avrupa Direktifi uyarınca, cihazı evsel atıklarda beraber bertaraf etmeyip, resmi bir çöp ayrıştırma merkezine teslim edin.

CİHAZIN TANIMI

- | | |
|---|--|
| A | Termostat düğmesi |
| B | Fonksiyon seçme düğmesi |
| C | Zaman ayarı düğmesi |
| D | İkaz lambası |
| E | Cam kapak |
| F | Izgara |
| G | Izgara (yalnızca bazı modellerde) |
| H | Fırın tepsi |
| I | Izgara çıkarma tutamağı (yalnızca bazı modellerde) |
| L | Şiş |
| M | Şiş çıkarma tutamağı |
| N | Kırıntı tablası |
| O | Alt rezistans |
| P | Üst rezistans |
| Q | Şiş deliği |
| R | Şiş desteği |

KILAVUZLAR



ZAMAN AYARI DÜĞMESİ (C)

Zaman ayarı düğmesi (C), en çok 120 dakikaya kadar ayarlanabilir. Pişirme süresi ayarlanmamışsa ve zaman ayarı düğmesi "0" konumundaysa, fırın çalışmaya başlamaz.

Piştirme süresini ayarlamak için, zaman ayarı düğmesini istediğiniz sıcaklığı seçene kadar saat yönünde çevirin.

İkaz lambası (D) yalnızca piştirme süresi seçildiğinde yanar. Ayarlanan süre dolduğunda, zaman ayarı düğmesi "0" konumuna döner, bir sesli sinyal verilir ve fırın kendiliğinden kapanır.

Ayarlanan zaman piştirme işlemi sırasında zaman ayarı düğmesi istenilen zamana çevirilerek değiştirilebilir.

Cihazı zaman ayarı olmadan, piştirme süresi ayarlamadan kullanmak için, zaman ayarı düğmesini ON konumuna çevirin. Bu durumda fırın, zaman ayarı düğmesi "0" konumuna getirilene kadar çalışır halde kalır.

Piştirme süreleri ürünlerin kalitesine, yiyeceklerin sıcaklığına ve kişinin lezzet algısına bağlıdır.

TERMOSTAT DÜĞMESİ (A)

Termostat düğmesini (A) saat yönünde çevirerek dilediğiniz sıcaklık değerine getirin. Sıcaklık ayarı 230°C değerine kadar yapılabilir.

FONKSİYON SEÇME DÜĞMESİ (B)

Bu düğmeyi kullanarak piştirme işlemlerinizi kullanabileceğiniz fonksiyonları seçebilirsiniz. Fanlı fırın, geleneksel fırın ve ızgara ile yapılan piştirme uygulamalarında daha iyi piştirme sonuçları elde etmek amacıyla daima fırında 5 dakika önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ön ısıtma uygulamanız tavsiye edilir.

Mevcut fonksiyonlar:

BUZ ÇÖZME (yalnızca bazı modellerde)

Kısa sürede iyi bir buz çözme uygulaması yapmak için:

- Fırın tepsisini (H) 4. kılavuza, ızgarayı (F) 3. kılavuza yerleştirmeniz ve üzerine buzlu çözülecek yiyeceği yerleştirmeniz gerekir.
- Fonksiyon seçim düğmesini (B) konumuna çevirin.

- Termostat düğmesini (A) "•" konumuna çevirin.
- Zaman ayarı düğmesini (C) ON konumuna veya istediğiniz süreye çevirip, ardından kapağı kapatın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmek için, ürün ambalajında tavsiye edilen sürelerle başlurun.

YİYECEKLERİ SICAK TUTMA

- Fırın tepsisini (H) 3. kılavuza yerleştirin ve üzerine yiyecekleri koyun.
- Fonksiyon seçim düğmesini (B) konumuna çevirin.
- Termostat düğmesini (A) konumuna çevirin.
- Zaman ayarı düğmesini (C) ON konumuna veya istediğiniz süreye çevirip, ardından kapağı kapatın.
- Çok fazla kuruyabileceklerinden yiyecekleri fırında uzun süre bekletmemeniz tavsiye edilir.
- İzgarayı veya fırın tepsisini sıcakken fırından çıkarmak için özel tutamağı (I) (varsa) kullanın.

NARİN PİŞİRME

Bu fonksiyon, şekerli tatlılar ve turtalar içindir. Tabandaki yiyeceklerin pişirilmesinde veya özellikle alt kısmında ısı gerektiren piştirme uygulamalarında da en uygun sonuçlar elde edilir.

- Fırın tepsisini (H) 3. kılavuza yerleştirin ve üzerine pişirilecek yiyecekleri koyun.
- Fonksiyon seçim düğmesini (B) konumuna çevirin.
- Termostat düğmesini (A) çevirerek 100°C ila 160°C arasında dilediğiniz sıcaklığı seçin.
- Zaman ayarı düğmesini (C) ON konumuna veya istediğiniz süreye çevirip, ardından kapağı kapatın.
- İzgarayı veya fırın tepsisini sıcakken fırından çıkarmak için özel tutamağı (I) (varsa) kullanın.

GELENEKSEL FIRINLA PİŞİRME

Bu fonksiyon, her türlü balık, sebze dolmaları, çırpılmış yumurta beyazıyla yapılan tatlılar ve uzun piştirme süreleri (60 dak. üzeri) gerektiren tatlılar için idealdir. Aşağıdaki gibi ilerleyin:

- İzgarayı (F) veya fırın tepsisini (H) dilediğiniz kılavuza yerleştirin.
- Fonksiyon seçim düğmesini (B) konumuna çevirin.
- Termostat düğmesini (A) çevirerek dilediğiniz sıcaklığı seçin.
- Zaman ayarı düğmesini (C) ON konumuna veya istediğiniz süreye çevirip, ardından kapağı kapatın.
- Fırına yaklaşık 5 dakika önceden ısıttıktan sonra, pişireceğiniz yiyecekleri yerleştirin.
- İzgarayı veya fırın tepsisini sıcakken fırından çıkarmak için özel tutamağı (I) (varsa) kullanın.

FANLI FIRINLA PIŞİRME (yalnızca bazı modellerde)

Bu fonksiyon, et, pizza ve ekmek pişirmek için idealdir.

- Izgarayı (H) dilediğiniz kılavuza yerleştirin ve üzerine pişirecek yiyecekleri koyun.
- Fonksiyon seçim düğmesini (B)  konumuna çevirin.
- Termostat düğmesini (A) çevirerek dilediğiniz sıcaklığı seçin.
- Zaman ayarı düğmesini (C) ON konumuna veya istediğiniz süreye çevirip, ardından kapağı kapatın.
- Izgarayı veya fırın tepsisini sıcakken fırından çıkarmak için özel tutamağı (I) (varsa) kullanın.

IZGARA

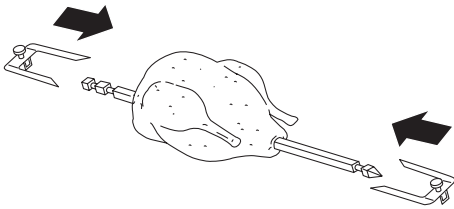
Bu fonksiyon, dolgulu tostlar, balık, biftek ve sebzeler için idealdir.

- Izgara yapılacak yiyecekleri doğrudan ızgaranın (F) üzerine yerleştirin ve ızgarayı fırın tepsisinin (H) üzerine koyup, ardından 1. kılavuza yerleştirin.
- Fonksiyon seçim düğmesini (B)  konumuna çevirin.
- Termostat düğmesini (A) 230 konumuna çevirin.
- Zaman ayarı düğmesini (C) ON konumuna veya istediğiniz süreye çevirip, ardından kapağı kapatın.
- Pişirmenin yarısında çevirin.
- Izgarayı veya fırın tepsisini sıcakken fırından çıkarmak için özel tutamağı (I) (varsa) kullanın.

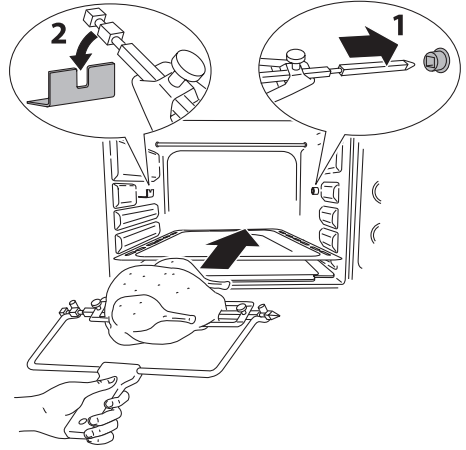
DÖNER IZGARA İLE PIŞİRME

Bu fonksiyon, tavuk şiş, genel kanatlı hayvanlar ve dana ızgara yapmak için idealdir.

- Yiyecekleri şiş (L) geçirin ve özel çatallarını kullanarak sabitleyin (en iyi sonucu elde etmek için eti ipe iyice bağlayın).



- Fırın tepsisini (H) 4. kılavuza yerleştirin, şiş (L) özel deliğine (Q) ve destegine (R) geçirin.



- Fonksiyon seçim düğmesini (B)  konumuna çevirin.
- Termostat düğmesini (A) 230 konumuna çevirin.
- Zaman ayarı düğmesini (C) ON konumuna veya istediğiniz süreye çevirip, ardından kapağı kapatın.
- Pişirme süresi sona erdikten ve yiyeceklerin doğru şekilde piştiğini kontrol ettikten sonra özel şiş çıkarma tutamağını (M) kullanarak şiş (L) çıkarabilirsiniz.

İÇ AYDINLATMA IŞIĞI (Sadece bazı modellerde)

İç aydınlatma ışığını yakmak için fonksiyon seçim düğmesini (B)

 konumuna çevirin.

TEMİZLİK

Temizliğin sık yapılması, pişirme sırasında kötü kokuların ve dumanların çıkmasını önler. Herhangi bir temizlik işlemi yapmadan önce fişi akım prizinden çekin.

Cihazı kesinlikle suya daldırmayın, basınçlı suyun altında yıkamayın. Izgara (F), fırın tepsisi (H) ve kırıntı toplama tepsisi (N) normal bulaşıklar gibi elde veya makinede yıkanabilir. Dış yüzeylerin temizliğinde daima nemli bir sünger kullanın.

Dış yüzeyin kaplamasına zarar verebilecek aşındırıcı ürünleri kullanmaktan kaçının. Fırının sağ tarafında bulunan havalandırma açıklıklarından içeri su veya sıvı sabun girmemesine özen gösterin.

Fırının içinin temizliğinde kesinlikle korozyona uğrattıcı ürünler kullanmayın ve duvarları sivri veya kesici cisimlerle kazımayın.

Yalnızca aşındırıcı olmayan sıvı deterjanları kullanın. Çatalları, bıçakları veya sivri cisimleri fırının sağ ve arka taraflarındaki açıklıklardan içeri sokmaya kalkışmayın.

Kırıntı toplama tepsisini (N) kendinize doğru çekerek çıkarın. Bu işlemden zorlanırsanız, tepsinin dış kısımlarını nemlendirin. Kirler varsa nemli bir bezle temizleyin. İyice kurulayıp, ardından tepsiyi yeniden takın.

PIŞIRME TABLOSU

tarif	E0 4035				E0 4055			
	fonksiyon seçme düğmesi	termostat düğmesi	zaman ayarı düğmesi	pozisyon ızgara / fırın tepsisi	fonksiyon seçme düğmesi	termostat düğmesi	zaman ayarı düğmesi	pozisyon ızgara / fırın tepsisi
tuzlu turta		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
taze pizza		200°	30 - 35	3		200°	30 - 35	3
dondurulmuş pizza		200°	15 - 20	3		200°	15 - 20	3
cannellone		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
lazanyalar		200°	55 - 60	4		200°	55 - 60	4
bütün tavuk		230°	120	-		230°	120	-
dana rosto		230°	100	-		230°	100	-
şiş		200°	35 - 40	3		200°	35 - 40	3
fırında balık		180°	35 - 40	3		180°	35 - 40	3
dondurulmuş patates		200°	50 - 55	3		200°	45 - 50	3
taze patates		200°	55 - 60	3		200°	50 - 55	3
marmelatlı turta		200°	40 - 45	3		200°	35 - 40	3
napoli usulü çörek		200°	55 - 60	3		200°	55 - 60	3
margarita turta		200°	25 - 30	3		200°	20 - 25	3

Piştirme süreleri ürünlerin kalitesine, yiyeceklerin sıcaklığına ve kişinin lezzet algısına bağlıdır.