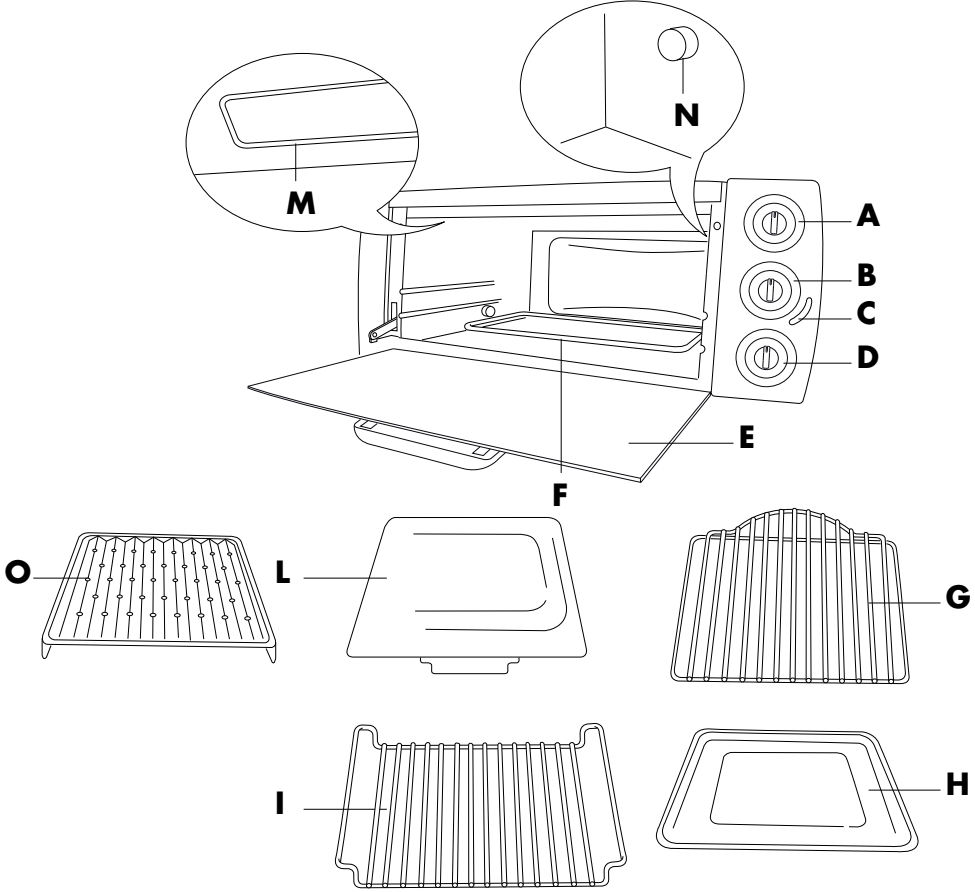


CİHAZIN TANIMI

- | | | | |
|---|----------------------------|---|---------------------------------------|
| A | termostat manivelası | I | açık merkezli ızgara (öngörölmüş ise) |
| B | timer manivelası | L | kırıntı tepsisi |
| C | gösterge lambası | M | üst rezistans |
| D | fonksiyon seçim manivelası | N | iç ışık (öngörölmüş ise) |
| E | cam kapak | O | perhiz ızgarası (öngörölmüş ise) |
| F | alt rezistans | | |
| G | ızgara katı | | |
| H | fırın tablası | | |



ÖNEMLİ UYARILAR

- **Cihazı kullanmadan önce tüm talimatları dikkatle okuyun.**
- Bu fırın yiyecek pişirmek için tasarlanmıştır. Farklı amaçlar için kullanılamaz, modifiye edilemez ve hiçbir şekilde kurcalanamaz.
- Cihazı en az 85 cm yükseklikte, çocukların ulaşamayacakları yatay bir zemine yerleştirin.
- Kullanmadan önce tüm aksesuarları özenli bir şekilde yıkayın.
- **Fişi akım prizine takmadan önce denetlenmesi gerekenler:**
 - Şebeke gerilimi özellikler plakasında belirtilene tekabül etmesi.
 - Akım prizinin en azından 16A gücünde ve toprak hat teli ile donatılmış olmasını.
- **Üretici firma, bu kaza önlem talimatına riayet edilmemesi durumunda tüm sorumluluğu reddeder.**
- Fırının ilk kullanımından önce, içindeki koruma kartonları, kitapçıkları, plastik torbaları, vs. çıkarın.

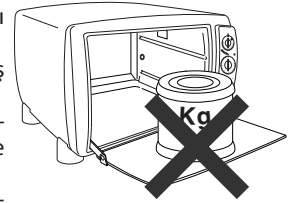
- İlk kullanımdan önce, yeni kokusunu ve nakilden önce rezistansları korumak için uygulanan koruyucu maddeye bağlı dumanı gidermek için, cihazı en azından 15 dakika termostat azami seviyede olacak şekilde çalıştırın.

Bu operasyon sırasında odayı havalandırın.

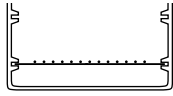
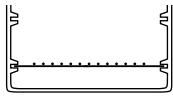
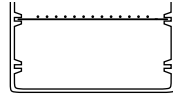
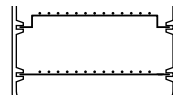
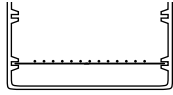
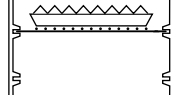
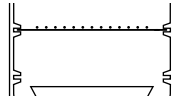
DIKKAT: Cihaz ambalajından çıkartıldıktan sonra kapağının ve kendisinin tam olmasını denetleyin. Kapak cam olduğundan dolayı kırılmalıdır, gözle görülür şekilde eğrilmiş, çizilmiş, sıyrılmış olması halinde değiştirme talep edilmesi tavsiye edilir. Ayrıca cihazın kullanımı, temizlik işlemleri ve yer değişimleri sırasında kapağı vurmayın, şiddetle çarpmayın ve cihaz hala sıcakken camın üzerine soğuk sıvılar dökmeyin.

- **Cihaz kullanılırken, kapağın ve dış yüzeylerin sıcaklıkları çok yüksek olabilir. Daima manivelalar, kulplar ve düğmeleri kullanın. Asla fırının metal ve cam kısımlarına dokunmayın. Gerektiğinde eldiven kullanın.**
- **Bu elektrikli cihaz yanıklara sebep olabilecek yüksek ısılarda çalışır.**
- Cihazın düşük fiziksel-psikolojik-algısal kapasiteli (çocuklar dahil), deneyim ve bilgisi yetersiz kişiler tarafından kullanımına, kendilerinden sorumlu kişilerin dikkatli eğitimi ve gözetimi olmadığı takdirde, izin vermeyin. Bebekleri, cihaz ile oynamadıklarından emin olmak için izleyin.
- Çalışan cihazı yerinden oynatmayın.
- Cihazın kullanılmaması gerekli durumlar:
 - Elektrik kablosu kusurlu ise.
 - Cihaz düşmüş ve hasar veya çalışma anormallikleri görülüyorsa.
 Bu durumlarda her türlü riski önlemek için cihaz en yakın satış sonrası servis merkezine götürülmelidir.
- 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 ya da her ikisini birlikte asla suya daldırmayın.
- Cihazı ısı kaynaklarının yakınına yerleştirmeyin.
- Fırının yakınında ve üzerine yerleştirildiği mobilyanın altında asla yanıcı ürünler yerleştirmeyin.
- Ekmek yanıcıdır. Kızartma ve ızgara sırasında fırını gözetleyin. Cihazı asla asılı bir mobilya veya raf ya da perde, kepenk, vs. gibi yanıcı maddelerin yakınına yerleştirmeyin.
- Cihazı asla bir ısı kaynağı olarak kullanmayın.
- Cihazın içine asla kağıt, karton veya plastik koymayın ve üzerinde hiç bir nesne bırakmayın (aletler, ızgaralar, diğer nesneler).
- Havalandırma ağzlarına hiçbir şey sokmayın. Onları tıkamayın.
- **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.**
- Bu fırın ankastre kullanım için üretilmemiştir.
- Kapak açıldığında aşağıdakileri dikkate alın:
 - çok ağır nesneler ile fazla basınç uygulamayın ya da kulptan tutarak aşağı doğru fazla çekmeyin.
 - Kapak açıkken üzerine asla ağır kaplar veya fırından henüz çıkarılmış kızgın tavalı koymayın.
- Yürürlükteki yasaların cihazın satın alındığı ülkeden farklı bir ülkede kullanılması halinde değişebileceklerini dikkate alarak yetkili bir servis merkezine kontrol ettirin.
- Kişisel güvenlik için cihazı asla yalnız sökmeyin; daima yetkili bir servis merkezine başvurun.
- Bu cihaz sadece domestik kullanım için üretilmiştir. Uygunsuz veya talimatlara uymayan her türlü profesyonel kullanım ne üretici ne de garanti yükümlülüğünde değildir.
- Cihazı kullanmadığınızda ve temizlemeden önce mutlaka prizden çıkarın.
- Elektrik kablosu zarar görmüşse, değişiminin üretici ya da teknik bakım servisi veya da eşdeğer uzmanlık herhangi bir teknisyen tarafından her türlü riskin önüne geçecek şekilde yapılması gerekir.
- Bu cihaz elektromanyetik 2004/108/CE direktifi ve gıda maddeleri ile temas halindeki materyalleri ilgilendiren (EC) No: 1935/2004 ve 27/10/2004 tarihli kararnamaya uygundur.
- Cihaz harici bir timer veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtası ile çalıştırılmamalıdır.
- Cihaz dış kısmı duvara yanaşmış şekilde durmalı ve çalıştırılmalıdır.

Bu talimatları saklayın



ÖZETLEYİCİ TABLO

Program	Fonksiyon seçim manivelası pozisyonu	Termostat manivelası pozisyonu	Izgara ve aksesuarlar pozisyonu	Notlar/Tavsiyeler
Buz çözme (*)		•		-
Hassas pişme		60°-220°		-
Yiyecekleri sıcak tutma		60°		-
Fanlı fırında pişme (*)		60°-220°		Lazanyalar, etler, pizzalar, torta çeşitleri ve yüzeylerinin ktır (veyahut ızgara) olması gereken yiyecekler ve ekmek için idealdir. Aksesuarların kullanımı için ilgili sf. 6'daki tablodaki tavsiyeleri dikkate alın.
				Ayrıca bu fonksiyon iki katta eşzamanlı pişirme için idealdir. Tavsiyeler için, sf. 8'e danışın.
Geleneksel fırında pişme		60°-220°		Doldurulmuş sebzele- rin, balıkların, keklerin ve küçük kuşların pişirilmesi için idealdir. Aksesuarların kullanımı için 7. sayfadaki tabloya danışın.
Grill'de pişme		▼▼▼	 perhiz ızgaralı modeller için  perhiz ızgarası olmayan modeller için	Geleneksel her tür ızgara için idealdir: hamburger, sosis, şiş, vs. kızarmış ekmek.

(*) yalnız bazı modellerde

KUMANDALARIN KULLANIMLARI

Termostat manivelası (A)

Arzu edilen ısıyı böyle seçin:

- Buz çözme için (*) (bakın sf. 6):Termostat manivelası “*” pozisyonunda.
- Yiyecekleri sıcak tutmak için (bakın sf. 6):Termostat manivelası “60°C” pozisyonunda.
- Fanlı fırın (*) veya geleneksel fırın ile pişirme için (bakın sf. 6 - 7)Termostat manivelası “60°C'den “220°C'ye.
- Her tür ızgara için (bakın sf. 8):Termostat manivelası “▼▼▼” pozisyonunda.

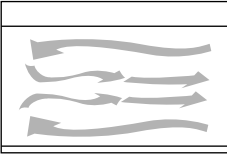
Timer manivelası (B)

- Pişme süresini programlamak için:Manivelayı saat yönünde arzu edilen süreye çevirin (maks. 120 dakika); programlanan süre dolduktan sonra bir akustik sinyal duyulur (*) ve fırın otomatik olarak kapanır.
- Fırını kapatmak için:manivelayı “0” pozisyonuna getirin.

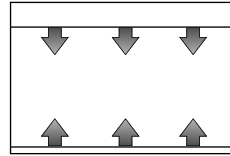
20 dakikadan kısa süreli programlar için ilk önce timer manivelasını skalanın sonuna kadar çevirin ve sonra arzu edilen süre üzerine getirin.

Fonksiyon seçim selektörü (D)

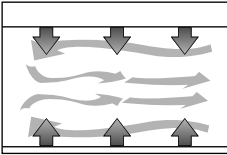
Bu manivelayı hareket ettirerek pişirmeleriniz için mevcut fonksiyonlar seçilir, yani:



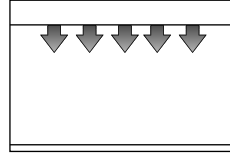
 **BUZ ÇÖZME (*)**
(yalnız fan çalışır)



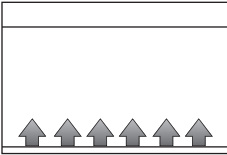
 **GELENEKSEL FIRINDA
PIŞME, YIYECEKLERİN SICAK
TUTULMASI**
(yalnız üst ve alt rezistans çalışır)



 **FANLI FIRINDA PIŞME (*)**
(üst, alt rezistans ve fan çalışır)



 **GRILL**
(yalnızca üst rezistans en
yüksek güçte çalışır)



 **HASSAS PIŞME**
(yalnızca alt rezistans çalışır)

Gösterge lambası (C)

Lambanın yanması fırının çalışmakta olduğuna işaret eder.

Fırın iç ışığı (N) (*)

Fırın çalışırken, fırın iç ışığı daima yanar. Lambayı değiştirmek için aşağıdaki uygulamayı izleyin: fişi akım prizinden çıkarın, koruyucu camı sökün ve yanmış lambayı aynı tipte bir yenisi ile değiştirin (yüksek ısılara dayanıklı) ve koruyucu camı monteleyin.

(*) yalnız bazı modellerde

FIRININ KULLANIMI

Genel tavsiyeler

- Fanlı ve geleneksel fırında pişirmelerde ve ızgara yaparken seçilmiş ısıda fırının 5 dakika ön ısıtılması en iyi pişirme sonuçlarına ulaşmanızı sağlar.
- Piştirme süreleri ürün kalitesi, yiyeceklerin ısıları ve kişisel damak zevkine göre değişir. Tabloda belirtilen süreler yaklaşıktır ve değişikliklere açıktır ve fırının ön ısıtılması için gerekli süreyi hesaba katmazlar.
- Dondurulmuş gıdaların pişirilmesinde ürün ambalajı üzerinde tavsiye edilmiş sürelerle danışın.

Izgara sokma/çıkarma sistemi (*)

Eğer fırın ızgara sokma / çıkma kolu ile donatılmış ise, bu basit talimatlara riayet edin:

- Izgarayı sokmak için:** Izgarayı fırının dibine kadar, fırının sağ tarafı üzerinde bulunan lastiği aşacak şekilde itin (bir atma sesi duyulmalıdır). Kapağı kapatın, ızgara otomatik olarak girecektir.
- Izgarayı çıkarmak için:** kapağı açın (ızgara otomatik olarak birkaç cm çıkacaktır), ızgarayı bir fırın eldiveni ile kavrayın ve kendinize doğru çekin.

Buz çözme (*)

Kısa zamanda iyi bir çözülme elde etmek için gerekenler:

- Fonksiyon seçim manivelasını (D)  pozisyonuna çevirin.
- Termostat manivelasını (A) “.” pozisyonuna getirin.
- Timer manivelasını (B) arzu edilen süreye çevirin.
- Izgara katını (G) alt kılavuza geçirin ve üzerine içinde çözülecek yiyecek olan alçak bir tabak yerleştirin ve sonra kapağı kapatın.

Çözme örnekleri: 1 kg et asla çevirilmeden 80-90 dakika.

Hassas piştirme

Pastane mamülleri ve şeker kaplı tortalar için önerilir. Yiyeceklerin temel pişmelerini tamamlama ve özellikle alt kısımlarında yüksek ısıya ihtiyaç olan pişirmelerde mükemmel sonuçlar elde edilir.

- Izgarayı (üzerinde bir tava ile) alt kılavuza 4. sayfadaki şekilde gösterildiği gibi geçirin.
- Fonksiyon seçim manivelasını (D)  pozisyonuna çevirin.
- Arzu edilen ısıyı termostat manivelası ile seçin (A).
- Timer manivelasını (B) arzu edilen süreye çevirin. Programlanan süre dolduğunda akustik bir sinyal ile belirtilecektir; pişirmenin ayarlanan süreden önce bittiği hallerde Timer manivelasını manuel olarak (B) “0” pozisyonuna getirin.

Yiyeceklerin sıcak tutulması

- Termostat manivelasını (A) “60°C” pozisyonuna çevirin.
- Fonksiyon seçim manivelasını (D)  pozisyonuna çevirin.
- Timer manivelasını (B) arzu edilen süreye çevirin.
- Izgara katını (G) alt kılavuza geçirin ve üzerine içinde yiyecek olan tabağı koyun.

Çok fazla kuruyacaklarından dolayı yiyeceklerin uzun süre fırının içinde bırakılmaması tavsiye edilir.

Fanlı fırında piştirme (*)

Bu fonksiyon en mükemmel pizzaları, lazanyaları, kızartmalar ve tüm et türevi ikinci yemekleri (küçük kuşlar hariç), patates rosto, her çeşit torta ve ekmek elde etmek için idealdir. Ayrıca her iki katta farklı yiyeceklerin pişirilmesine elverişlidir. Uygulamayı aşağıdaki gibi yapın:

- Izgara katını (G) tabloda belirtilen pozisyona yerleştirin.
- Fonksiyon seçim manivelasını (D)  pozisyonuna çevirin.
- Termostat manivelasını çevirerek sıcaklığı seçin (A).
- Timer manivelasını (B) arzu edilen süreye çevirin.
- Fırın 5 dakika ısıttıktan sonra pişirilecek yiyeceği yerleştirin.

(*) yalnız bazı modellerde

PROGRAM	TERMOSTAT MANİVELASI	SÜRELER	IZGARA POZİSYONU	GÖZLEMLER VE TAVSİYELER
Çubuk makarnalar 1 Kg. Lazanya 1 kg.	220° 220°	20 dk. 20 dk.	alt "	Pişırmenin yarısında tepsiyi çevirin Ateşe dayanıklı bir kap kullanın ve 10 dk. sonra çevirin.
Pizza 500 g Tavuk 1 kg.	220° 200°	17 dk. 70-80 dk.	" "	Fırın tablası kullanın. Fırın tablası kullanın ve 38 dk. sonra çevirin.
Domuz rosto 900 g	200°	70 dk.	"	Fırın tablası kullanın ve 35 dk. sonra çevirin.
Köfte 650 g	180°	55 dk.	"	Fırın tablası kullanın ve 30 dk. sonra çevirin.
Patates rosto 500 g	200°	50 dk.	"	Fırın tablası kullanın ve 2 kez karıştırın.
Marmelatlı torta 700 g	180°	40 dk.	"	Fırın tablası kullanın.
Strudel 1 kg	180°	40 dk.	"	Fırın tablası kullanın.
Cevizli kek 800 g	180°	35 dk.	"	Bir kek kalıbı kullanın.
Bisküviler 100 g	180°	14 dk.	"	Fırın tablası kullanın.
Ekmek 500 g	200°	25 dk.	"	Yağ gezdirilmiş fırın tablası kullanın.

Geleneksel fırın ile pişme

Bu fonksiyon tüm balık çeşitleri, doldurulmuş sebzeler, yumurta akı bazlı hazırlanmış tatlılar ve uzun süreli pişme (60 dakikadan fazla) isteyen tatlılar için idealdir. Uygulamayı aşağıdaki gibi yapın:

- Izgarayı tabloda belirtilen yerine yerleştirin.
- Fonksiyon seçim manivelasını (D)  pozisyonuna çevirin.
- Termostat manivelasını çevirerek sıcaklığı seçin (A).
- Timer manivelasını (B) arzu edilen süreye çevirin.
- Fırını 5 dakika ön ısıttıktan sonra yiyeceği yerleştirin.

PROGRAM	TERMOSTAT MANİVELASI	SÜRELER	IZGARA POZİSYONU	GÖZLEMLER VE TAVSİYELER
Bıldırcın (3)	220°	44 dk.	Beze	Fırın tablası kullanın ve 24 dakika sonra çevirin.
Alabalık 500g	200°	35 dk.	"	Fırın tablası kullanın ve 16 dk. sonra çevirin.
Kalamar dolması 450g	200°	30 dk.	"	Borcam kullanın ve pişırmenin yarısında çevirin.
Domates graten 550g	200°	40 dk.	"	Yağ gezdirilmiş fırın tablası kullanın ve 20 dk. sonra çevirin.
Ton balıklı kabak 750g	200°	40 dk.	"	Fırın tablası kullanın: yağ, domates ve su koyun; tablayı 20 dk. sonra çevirin.
Üzümlü kek 1 kg	180°	75 dk.	"	Bir kalıp kullanın ve pişırmenin yarısında çevirin.
Beze	120°	50 dk.	"	Yağ gezdirilmiş fırın tablası kullanın. Servis yapmadan önce en azından 1 gün dinlenmeye bırakın.

Izgara ile pişme



- Izgarayı (G) üst kılavuza geçirin.
- Fonksiyon seçim manivelasını (D) pozisyonuna çevirin.
- Eğer fırınınızda perhiz ızgarası varsa (O):** ızgara yapılacak yiyeceği fırın tablası (H) üzerine yerleştirilmiş (O) perhiz ızgarası üzerine koyun ve tümünü ızgara katına yerleştirin (G).
- Eğer fırınınızda perhiz ızgarası yoksa (O):** yiyeceği direkt olarak ızgara katına yerleştirin (G) (fırın tablası damlayan yağı toplamak için (H) alt rezistans üzerine yerleştirilir.
- Kapağı kapatın.
- Timer manivelasını (B) arzu edilen süreye çevirin.

PROGRAM	TERMOSTAT MANİVELASI	SÜRELER	IZGARA POZİSYONU	GÖZLEMLER VE TAVSİYELER
Domuz pirzolası (2)	▼▼▼	26 dk.	üst	14 dakika sonra çevirin.
Sosis (3)	"	20 dk.	"	11 dakika sonra çevirin.
Taze hamburgerler (2)	"	25 dk.	"	13 dakika sonra çevirin.
Sucuk (4)	"	26 dk.	"	14 dakika sonra çevirin.
Şişler 500g	"	26 dk.	"	8, 15 ve 21 dakika sonra çevirin.
Kızarmış ekmek (4 fette)	"	9 dk.	"	6 dakika sonra çevirin.

NOT: Ekmek kızartmak için fırın tablası yerleştirilmemelidir.

2 kat üzerinde fanlı fırında eşzamanlı pişme (*)

Fanlı fırında pişme iki kat üzerinde farklı iki yemeğin pişirilmesine olanak verir.

2 rezistanstan yayılan sıcaklık, fan tarafından kuvvetlice sirküle edilen hava aracılığı ile fırının içine dağıtılır.

Bu şekilde sıcaklık **eşit ve hızlı** biçimde fırının her kısmına yayılır; boşlukta ki hava kuruyarak koku ve tadların birbirlerine karışmalarına engel olur.

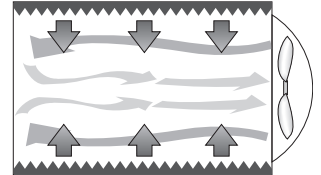
Aynı anda iki tabak pişirilmek istendiğinde, bu basit kuralları uygulamak yeterlidir.

- Tariflerin eşzamanlı pişme süreleri tek pişirmelerden daha uzundur.
- Piştirmenin yaklaşık yarısında iki tepsiyi **kendi aralarında değiştirin**, üstteki alt ızgaranın üzerine ve alttakini üst ızgaranın üzerine

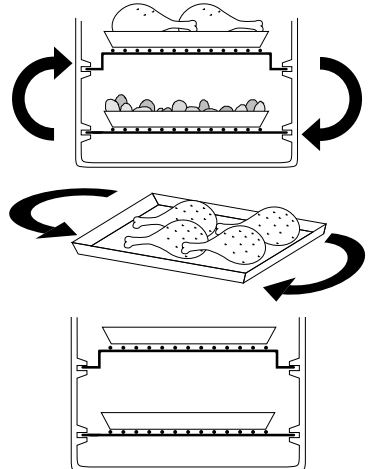
Ayrıca fırın tabaklarını **yarım tur döndürün**.

Not: ızgaralar yandaki şekilde gösterildiği gibi yerleştirilmelidirler.

üst rezistans



alt rezistans



(*) yalnız bazı modellerde

TEMİZLİK VE BAKIM

Sık yapılan temizlik pişirme sırasında duman ve kötü kokuların oluşmasını önler. Cihazın içinde yağ birikmesine izin vermeyin.

Herhangi bir bakım ya da onarım operasyonundan önce prizden çıkarın ve fırını soğumaya bırakın.

Kapağı, iç duvarları, sırlanmış veya lakeli yüzeyleri deterjanlı su ile temizleyin ve iyice kurulaşın.

Fırının alüminyum içinin temizliğı için asla alüminyumu aşındıran ürünler (basınçlı tüp kutuda deterjanlar) kullanmayın ve delici ve kesici aletler ile duvarları sıyırmayın.

Dış yüzeylerin temizliğı için daima nemli bir sünger kullanın. Cilayı boza bileğı için aşındırıcı ürünler kullanmaktan kaçının. Fırının üzerindeki mazgallardan içeri su ya da likit sabun girmemesine dikkat edin.

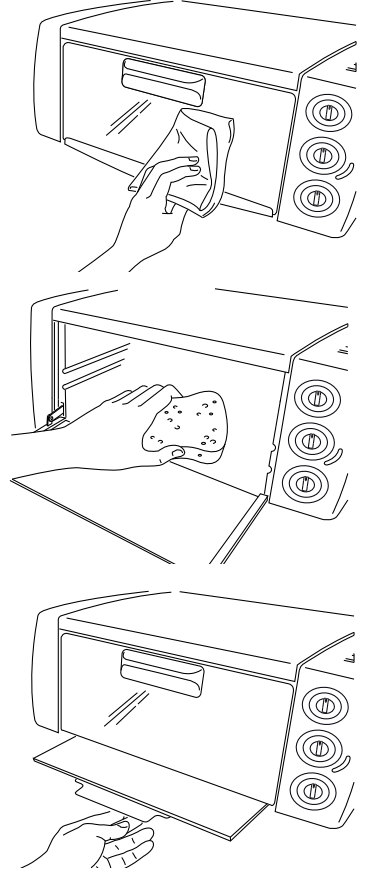
Cihazı suya daldırmayın; akan su altında yıkamayın.

Tüm aksesuarlar diğler bulaşıklar gibi, hem elde hemde bulaşık makinasında yıkanır.

Eğer fırında bir kırıntı tepsisi mevcutsa:

Kırıntı tepsisini çıkarmadan önce fırının tamamen soğuduğundan emin olun.

Tepsiyi dipten çıkarın (yandaki şekil); elde yıkayın. Eğer temizlemesi zor bir kir ise, sabunlu sıcak su ile tepsiyi çalkalayın ve gerekli ise çizmeden nazikçe ovun.



TEKNİK VERİLER

Net ağırlık 5 kg
Frekans 50/60 Hz

Kuvvet 1400 W
Gerilim 220-240 V

