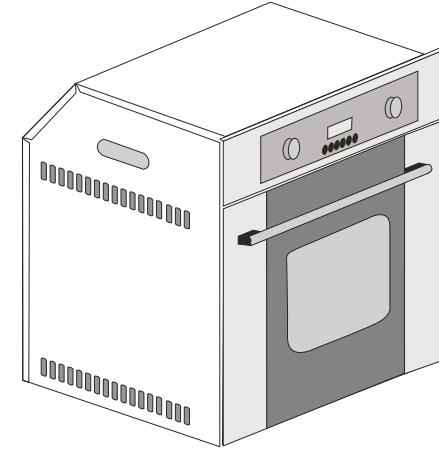


eminçelik®

FIRIN

TANITMA VE KULLANMA KILAVUZU



MODELLER

EAf-21210	EAf-21240	EAf-21270
EAf-21220	EAf-21250	EAf-21280
EAf-21230	EAf-21260	EAf-21290

Cihazınızı yerleştirmeden ya da kullanmadan önce lütfen bu kullanma kılavuzunu dikkatle okuyunuz.

Lütfen kullanma kılavuzunu daha sonra yararlanmak üzere güvenli bir yerde muhafaza ediniz.

Sayın Kullanıcı;

- * Ürünü müzö kolayca ve daha iyi kullanmak için lütfen kullanma kılavuzunu okuyunuz. Daha sonra yararlanmak üzere güvenli bir yerde muhafaza ediniz.
- * Lütfen ürününüzde herhangi bir arıza veya eksiklik olup olmadığını kontrol ediniz. Nakliyeden ileri gelen herhangi bir arıza tespit etmeniz durumunda lütfen ürünü aldığınız satış şubesiyle veya ürünü size gönderen mağaza ile temasa geçiniz.
- * Fırını nızı iyi günlerde kullanmanızı dileriz.

İÇİNDEKİLER:**Bölüm 1**

Teknik Özellikler ve Fırının Bölümleri

Bölüm 2

Önemli Güvenlik Uyarıları

Bölüm 3

Fırının Yerleşimi

Bölüm 4

Kontrol Panelinin Tanıtımı

Bölüm 5

Fırında Izgara

Bölüm 6

Fırınların Kullanımı

Bölüm 7

Zaman Saati Ayarı

Bölüm 8

Bakım ve Temizlik

Bölüm 9

Nakliye İle İlgili Bilgiler

Bölüm 10

Sorun Giderme

BÖLÜM : 10 SORUN GİDERME

Servis çağırmadan önce lütfen aşağıdaki kontrolleri yapınız.



Fırın ısıtmıyor ise;

Ürününüzün fişi (topraklı) prize takılmamış, sigorta atmış, saatli modellerde saat ayarlanmamış olabilir.



Fırın çalışmıyor ise;

Multi sistem fırınlarda fonksiyon seçici düğme, gerekli fonksiyona ayarlanmış mı?



Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmış mı?



Fırının bağlandığı prizin sigortası ya da ana sigorta atmış mı?



İç aydınlatma lambası yanmıyor ise;

Elektrik var mı ? Lamba arızalı olabilir mi? Arızalı ise; kılavuza bakarak değiştiriniz.



Pişirme (alt/üst kısım eşit pişirmiyor ise);

kullanım kılavuzuna göre raf konumlarını, pişirme süresi ve sıcaklık değerlerini kontrol edin.



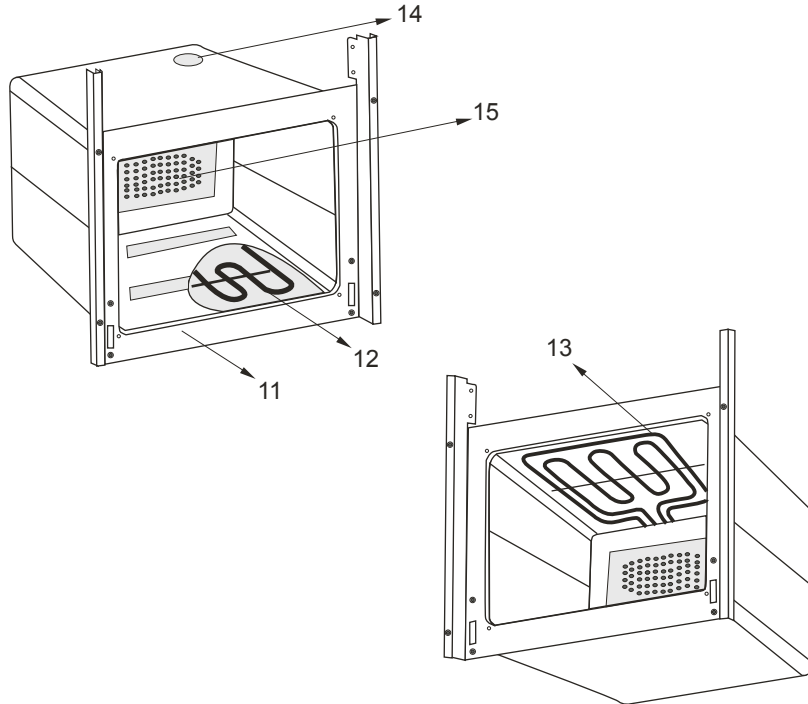
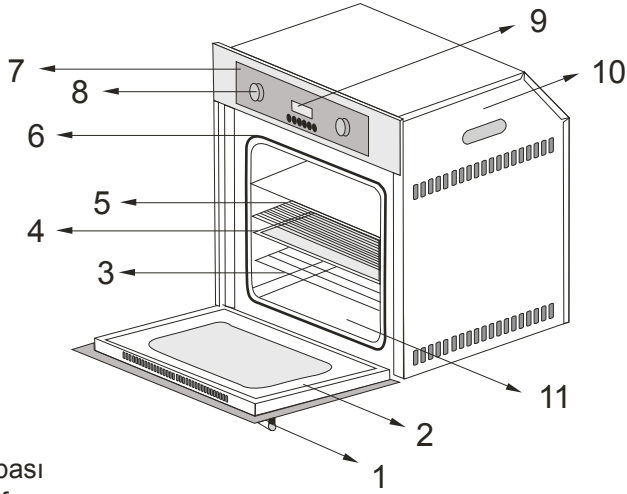
Eğer ürününüzde hala bir problem var ise lütfen Yetkili Servisi arayınız.

BÖLÜM : 1 FIRININ TEKNİK ÖZELLİKLERİ

ÖZELLİKLER	MODELLER								
	21210	21220	21230	21240	21250	21260	21270	21280	21290
PANO	Manuel	Dijital	Manuel	Dijital	Manuel	Dijital	Manuel	Dijital	Manuel
ZAMAN SAATİ (TIMER)	Mekanik	Elektrikli	Mekanik	Elektrikli	Mekanik	Elektrikli	Mekanik	Elektrikli	Mekanik
DEKOR SACI	Standart	Standart	Standart	Standart	Standart	Standart	Standart	Standart	Standart
DÜĞME	Çevirmeli	Basmalı	Çevirmeli	Basmalı	Çevirmeli	Basmalı	Çevirmeli	Basmalı	Çevirmeli
FONKSİYON	0-4	0-6	0-4	0-5	0-4	0-6	0-6	0-9	0-9
HACİM	63 Litre	63 Litre	63 Litre	63 Litre	63 Litre	63 Litre	63 Litre	63 Litre	63 Litre
GÜÇ (WATT)	ÜST RESİZTANS	900	900	900	900	900	900	900	900
	ALT RESİZTANS	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300	1300
	GRİL RESİZTANS	1100	1100	YOK	YOK	1100	1100	1100	1100
	TURBO RESİZTANS	YOK	2050	YOK	YOK	2050	2050	2050	2050
	TOPLAM	3000	3300	2200	2200	3300	3500	3300	3300
TURBO FAN	YOK	38 W	YOK	38 W	YOK	38 W	38 W	38 W	38 W
SOĞUTMA FANI	18 W	18 W	18 W	18 W	18 W	18 W	18 W	18 W	18 W
THERMOSTAT	FIRIN	50-300°C	50-300°C	50-300°C	50-300°C	50-300°C	50-300°C	50-300°C	50-300°C
	EMNİYET	140°C	140°C	140°C	140°C	140°C	140°C	140°C	140°C
	SOĞUTMA	65°C	65°C	65°C	65°C	65°C	65°C	65°C	65°C
VOLTAJ	230 Vac	230 Vac	230 Vac	230 Vac	230 Vac	230 Vac	230 Vac	230 Vac	230 Vac
AMPERAJ (A)	14	16	10	10	14	16	16	16	16
FREKANS	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz	50 Hz
AYDINLATMA (watt)	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W	25 W
AĞIRLIK (Kg)	31,11	36,20	31,11	36,20	31,11	36,20	31,11	36,20	36,20
EBATLAR (mm)	EN	596	596	596	596	596	596	596	596
	BOY	598	598	598	598	598	598	598	598
	DERİNLİK	570	570	570	570	570	570	570	570

FIRININ BÖLÜMLERİ

- 1- Fırın Kulbu
- 2- Fırın Cam Kapak
- 3- Trivet Izgara
- 4- Tepsisi
- 5- Tel Izgara
- 6- Fırın Contası
- 7- Kumanda Paneli
- 8- Kontrol Düğmeleri
- 9- Dijital Zaman Saati
- 10-Dış Gövde
- 11-İç Gövde
- 12-Alt Rezistans
- 13-Üst Rezistans
- 14-İç Aydınlatma Lambası
- 15-Turbo rezistans ve fan



BÖLÜM : 9 NAKLİYE İLE İLGİLİ BİLGİLER

Taşıma sırasında fırınınızı dik konumda tutunuz ve üzerine hiçbir yük koymayınız.

Nakliye Sırasında;

Orjinal Kutusunu saklayınız.

Orjinal kutusu ile taşıyınız. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz. Fırınınızın içindeki tel ızgara ve tepsilerin, nakliye sırasında fırına zarar vermemesi için:

- * Fırın ön kapak iç camı üzerine tepsilere denk gelecek şekilde 1-1,5 cm. kalınlığında mukavva veya kağıt bantlayınız.
- * Fırın tepsisi ve ızgaralarının taşıyıcı kısımlarına mukavva koyunuz.
- *Izgara ve tellerin cama temasını kesmek için cam ile arasına strafor veya mukavva koyunuz.
- *Fırın kapağını kapatıp fırın yan duvarlarına bantlayınız

Fırın straforlarının yerleşimi için aşağıdaki şekillere bakınız.



Orjinal kutusu yok ise;

Fırın dış yüzeylerine camlı boya veya paslanmaz (inox) yüzeylere gelebilecek darbelere karşı önlem alınız.

Fırın Contası

Contayı düzenli aralıklarla kontrol ediniz. Eğer temizlenmesi gerekiyorsa aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmadan temizliği yapabilirsiniz. Eğer conta zarar görmüşse, en yakın yetkili servisle temasa geçiniz. Conta kendi yerine oturana kadar fırını kullanmayınız.

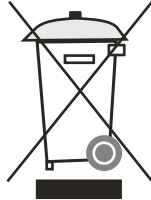


Fırın Lambasının Değiştirilmesi

1. Akım fişini prizden çekiniz.
- 2-Fırının soğumuş olduğundan emin olunuz
3. Fırının içine konmuş olan lamba tespit camını çıkarmak için saat dönüş yönü tersine çeviriniz.
4. Lambayı yerinden çıkarmak için saat dönüş yönünün tersi istikametinde çeviriniz.
5. Yetkili servislerden yeni bir lamba alıp çıkarmış olduğunuz eski lambanın yerine takınız.



Bu ürünü doğru bir şekilde düzenlenip garantiye alındığında, insan sağlığı ve çevre için potansiyel negatif sonuçların önlenmesine yardımcı olunur. Aksi halde bu atıkları kontrol altında tutamayız. Ürün üzerindeki sembol bu ürünün normal atık olmadığını göstermektedir. Bu durumda elektrik elektronik ekipmanların dönüşümü için toplandığı noktalara atılmalıdır. Atığı elden çıkarma faaliyeti atık için oluşturulmuş yerel çevre düzenlemesinin yapıldığı yerlerde yapılmalıdır. Atık dönüşümü hakkında daha fazla bilgi almak için lütfen bağlı olduğunuz yerel şehir ofisine başvurunuz.



BÖLÜM: 2

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

Bu elektrikli Ankastre fırın normal ev yemeklerinin hazırlanması için üretilmiştir. Lütfen başka amaçlar için kullanmayınız.

Yerleştirme:

- * Cihazın montajı, imalatçının talimatlarına ve ilgili güvenlik standartlarına göre Yetkili Servisler tarafından yapılmalıdır. Başka şahısların yapacağı montajlardan doğabilecek herhangi bir zararda üretici firma sorumluluk kabul etmez ve ürün garanti kapsamı dışında kalır.
- * Bu cihaz ağırdır. Hareket ettirilirken dikkat edilmelidir.
- * İlk kullanım öncesi cihazdan bütün ambalajları, koruyucu filmleri çıkarınız.
- * Kullanılan elektrik voltajının değerler plakasında belirtilen elektrik tipine uygun olmasını sağlayınız.
- * Cihazda herhangi bir değişiklik yapmayınız.
- * Fırınınızın kullanma voltajı 220 - 230 volt - 50 Hz'dir.

Dikkat: Bu cihazın topraklanması şarttır.

Pişirmeyi tamamladığınız zaman bütün kontrol düğmelerinin OFF(kapalı) durumunda olduğunu kontrol ediniz.

- * Elektrik tesisatının topraklanmış olup olmadığını kontrol ediniz. Topraklanmamışsa, uzman bir elektrik teknisyenine topraklanmasını yaptırınız.
- * **Fırınınızın elektrik bağlantısı için en az 16 amperlik bir sigorta kullanılması gerekir.**
- * Fırın kablosu prize takılırken aşırı gergin olmadığından emin olunuz. Aksi takdirde enerji kablunuz zarar görebilir, topraklama kablosu kopabilir. İkametgahınızın topraklama sistemi yoksa, üretici şirket hasarlı olaydan sorumlu olmayacaktır.
- * Elektrikli fırının kendi akım kaynağına bağlanması için, lütfen 3x1,5 mm çapında bir kablo kullanınız.
- * Yalıtıklık emniyeti bakımından akım kablosunun uzunluğu 2 metreyi geçmemelidir.
- * Bağlantı şeması fırının arkasında bulunmaktadır.
- * Dijital fırınlarda elektrik kesildiğinde saat sıfırlanacaktır. Bu sebeple zaman saatini ayarlayınız. Aksi takdirde fırınınız çalışmayacaktır.

Çocukların Güvenliği:

- * Bu cihaz yetişkinler tarafından kullanılmak için tasarlanmıştır. Çocukların cihazın yanında oynamalarına veya cihazla oynamalarına müsaade etmeyiniz.
- * Kullanılmakta iken cihaz ısınır. Cihaz soğuyuncaya kadar çocukların fırından uzak tutulması gerekir.
- * Çocuklar cihazdan tencereleri veya kapları çıkarırken yaralanabilirler.

- * Ürününüzü kullanmadan önce, lütfen fırın üzerindeki ambalaj malzemelerini çıkarınız. Tepsilerin ve ızgaranın yanlarındaki mukavvaları ve ön cam üzerine konmuş straforu çıkarmayı unutmayınız. Ambalaj malzemesi Çocuklar için tehlike teşkil edebilir.

DİKKAT: Yanma Tehlikesi özellikle tehlikeden habersiz küçük çocuklar için fazladır. Ocak yüzeyi, fırın kapağı, içi kısımlar ve buhar çıkışı kullanma sırasında sıcaktırlar. Bunlar yanma ve haşlanmalara sebep olabilirler. Bu bakımdan, küçük çocukların fırından uzak tutulmaları gerekir. Büyük çocuklar fırını gözetim altında kullanabilirler.

DİKKAT: Yanma Tehlikesi: Isıtma birimleri, fırın ve aksesuarlar kullanma sırasında çok sıcaktırlar. Bu bakımdan, kapları tutarken daima mutfak elbiseleri veya sıcağa karşı koruyucu eldivenler kullanınız ve yanma tehlikesini önlemek için kapları kullanırken dikkatli olunuz.

- * İlk defa cihazı kullanmadan önce, koruyucu maddeleri siliniz, sıcak sabunlu suda fırın raflarını ve aksesuarlarını yıkayınız, varsa koruyucu yağ tabakasını siliniz. Buna rağmen, fırının veya ızgaranın ilk kullanımı sırasında hoş olmayan bir koku veya bir miktar dumanın çıkabilir.
- * Fırının aydınlatma lambasını değiştirmeden önce elektrik akımını kesiniz. (Cihazın fişini çıkarınız)

Kullanma sırasında:

- * Bu cihazı, su ile temasta olan yerlerde kullanmayınız. Cihazı ıslak ellerle kullanmayınız.
- * Kullanılmadığı zaman düğmelerin "OFF - KAPALI" durumda olduğundan emin olunuz.
- * Eldivenler, toz bezi v.s. Gibi kolay tutuşabilir malzemeleri çekmece içine veya fırının üzerine koymayınız.
- * Hindi gibi ağır yiyecekleri pişirirken, yiyecek raf üzerindeyken fırın rafını dışarı çekmeyiniz. Devrilebilir.
- * Tabanın aşırı ısınmasına sebep olacağı için asla yiyecekleri doğrudan fırının tabanı üzerine koymayınız veya fırın tabanını alüminyum folyo ile kaplamayınız. Çünkü bu fırın tabanının aşırı ısınmasına sebep olabilir.
- * Cihazı asla bir odayı ısıtmak için kullanmayınız.
- * Fırının erişilebilen parçaları çok sıcak hale gelebilir. Lütfen küçük çocukları yaklaştırmayınız. Lütfen fırın içindeki ısıtıcı elemanlara dokunmayınız.
- * Fırının dış yüzeyleri ızgara veya cihazın mutad çalışmasında sıcak olabilir.
- * Fırın veya ızgaradan sıcak yiyecek ya da tepsi vb. Araçları çıkarırken pişirme eldivenleri kullanınız. Kullanım sırasında fırın parçaları ve kullandığınız pişirme araçları (tepsi vb.) çok sıcak olacaktır.
- * Fırının kapağı daima uygun şekilde kapanmalıdır. Fırın kapağının yalıtkan bölgelerini temiz tutunuz.
- * Ağır şeylerle fırının açık kapağı üzerine bastırmak, kapak menteşelerinde hasara sebep olabilir. Bunun için lütfen fırının açık kapağı üzerine oturmayınız veya ağır cisimler koymayınız.

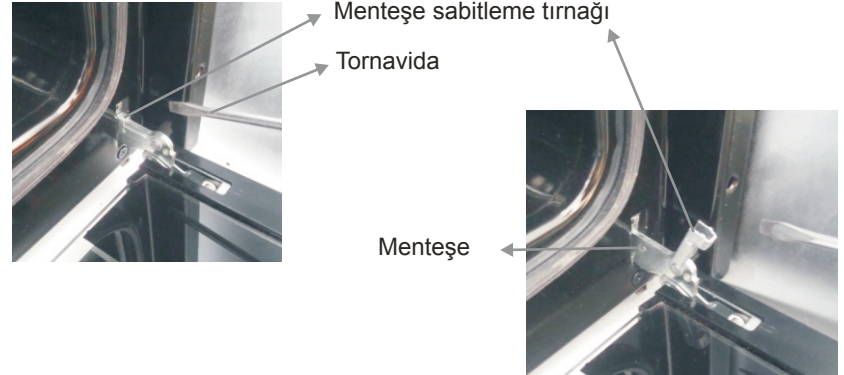
Fırınınızın İç Kısımının Temizlenmesi

- * Temizlemeye başlamadan önce cihazın fişini prizden çekiniz ve cihazı soğumaya bırakınız. Tepsileri ve ızgarayı çıkarınız. İç kısımları sabunlu su ile ıslatılmış bezle siliniz. Ardından ıslak bezle siliniz ve kurulayınız.
- * Fırının içindeki emaye yüzeyin temizlenmesi için en uygun zaman, halen sıcak olduğu zamandır.
- * Kuru ve toz temizleme maddeleri kullanmayınız. Cam yüzeyleri cam temizleme maddeleri ile temizleyiniz.
- * Fırının iç kısmını temizlerken sert fırçalar, bulaşık teli veya bıçak gibi keskin aletler kullanmayınız.
- * Ön cam kapağı, tornavida ile, tespit edici parçaların vidalarını çıkararak, sökünüz ve iç camı çıkarınız, temizleyiniz ve durulayınız. İç camı kuruladıktan sonra uygun şekilde yalıtım contasını yerine oturtunuz ve camı tekrar yerine takınız.

Fırın Kapağının Kolay Temizlenmesi için yerinden çıkarılması

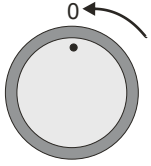
Fırın kapağını temizlemeye başlamadan önce, kapağı gövdesinden ayırmak için aşağıdaki adımlar izlenmelidir.

1. Fırın kapağını tamamen açınız.
2. Menteşe sabitleme tırnağını bir tornavida yardımı ile yukarı kaldırınız. Bu işlemi her iki menteşe için de yaptıktan sonra,
3. Kapak kapanıyorsa, kapağı biraz yukarı kaldırarak hafifçe açın ve iki elinizin desteğiyle kapağı fırından ayırmak için çekiniz. Fırın kapağının cam kısmını sıcak su ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

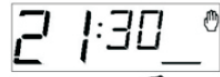


Fırın Kapağını Yerleştirme

- Fırın kapağı temizlendikten sonra kapağı fırın gövdesine yerleştirmek için aşağıdaki adımlar izlenmelidir.
- 1- Kapağı açık bir pozisyonda tutunuz
- 2- Menteşeleri deliklerine yerleştiriniz.
- 3- Fırın kapağını kaldırınız ve menteşe kilidini yatağına bastırarak sıkıştırınız.
- 4- Kapağın doğru yerleştirildiğinden emin olmak için kapağı birkaç kez kapatıp açınız.



1) Fırını kapatınız



2) Fırın saatini resetleyiniz.

Not:Fırının, siz fırın saatini resetleyene kadar devre dışı kalacaktır.

Yukarıdaki örnekte önce pişirme süresi girilmiş, otomatik hesaplanan pişme bitim zamanı ise ikinci aşamada tarafımızca değiştirilmiştir. İstenirse önce pişme bitim zamanını girmek de mümkündür; bu durumda pişirme süresi otomatik hesaplanacak ve istenirse ikinci aşamada değiştirilebilecektir.

ELEKTRİK KESİLDİĞİNDE

Şebeke elektriğinin kesilmesi halinde, fırının emniyet gerekçesi ile devre dışı kalacaktır. Bu durum ekrandaki el ikonunun flaşlaması ile ifade edilir. Bu konumda yürürlükte bir pişirme programı varsa da silinmiş olacaktır. Ekranda gözükten saat de doğru değildir, ayarlanması gerekecektir. Önce () tuşuna basarak fırını devreye alınız, daha sonra saatinizi ayarlayabilirsiniz. (Bkz. Saat ayarı)

Not:Fırınızı çalıştırmayacasanız, fırın üzerindeki düğmeyi kapalı konuma getirmeyi unutmayınız.

FLAŞLAYAN 'EL İKONU', FİRININ DEVRE DİŞİ OLDUĞUNU VE NORMAL KONUMA GEÇMEK İÇİN () TUŞUNA' BASMANIZ GEREKTİĞİNİ İFADE EDER.

ALARM SES ŞİDDET AYARI

- 1) () Tuşuna basılarak fırın saatini resetleyiniz.
- 2) (-) Tuşuna basılı tutarak, ayarlı olan ses şiddetini duyabilirsiniz. (-) Tuşunu bırakıp, tekrar basılı tutarak bir sonraki ses şiddetini dinleyip, seçebilirsiniz. (3 Seviye)
- 3) Artık alarminiz, en son dinlediğiniz ses şiddetinde çalacaktır.

Not:Fabrika çıkışı, alarm ses şiddeti en yüksek seviyedir. Şebeke elektriğinin kesilmesi halinde, eğer alarm ses şiddeti değiştirilmişse, tekrar fabrika çıkışı ayara dönecektir.

EKRAN PARLAKLIK AYARI

- 1) () Tuşuna basılarak fırın saatini resetleyiniz.
- 2) (+) Tuşuna basınız. (+) Tuşuna basıp bırakarak bir sonraki ekran parlaklık seviyesini görebilirsiniz. (3 Seviye)
- 3) Artık ekranınız, en son bıraktığınız parlaklık seviyesinde kalacaktır.

Not: Fabrika çıkışı ekran, en parlak seviyededir. Şebeke elektriğinin kesilmesi halinde, eğer ekran parlaklığı seviyesi değiştirilmişse, tekrar fabrika çıkışı ayara dönecektir.

BÖLÜM: 8

BAKIM VE TEMİZLİK

Fırınınızın Temizlenmesi;

1. Temizliğe başlamadan önce, akım fişini prizden çekiniz. Fırın sıcak ise, soğuması için bekleyiniz.
2. Emaye veya boyalı yüzeyleri çizen maddeler kullanmayınız. Kremler veya sert malzemeler içermeyen temizlik maddeleri kullanınız.
3. Fırının üzerine saçılan sıvılar yandıkları zaman emaye yüzeylere zarar verebilirler. Saçılan sıvıları vakit kaybetmeden temizleyiniz.
4. Kontrol panosunu temizlerken aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayınız.
5. Fırın sıcakken asla cama su damlatmayınız ve dokunmayınız.
6. Fırının gaz levhasını ve kapaklarını çıkarınız. Sabunlu su ile yıkayıp çalkalayınız.

* Fırını, kapağın iç camı çıkarılmış iken kullanmayınız.

* Mutlaka üst dolaplara erişmek için fırın kapağını bir basamak olarak kullanmayınız.

* Fırın kısmını kullandıktan sonra, yüksek sıcaklığın fırın kapağı üzerinde oluşturabileceği su damlacıklarını bir bezle siliniz.

* Hiçbir şekilde fırın deliğini tıkamayın. Çünkü bu yangın tehlikesi yaratır.

* Cihazın kapağını açarken, fırından çıkabilecek buharın cildinize temas etmemesine dikkat ediniz.

* Çabuk bozulan yiyecekler plastik maddeler ve aeresollar sıcaktan etkilenebilirler. Bu sebeple cihazın üzerinde veya civarında bulundurulmalıdır.

Servis:

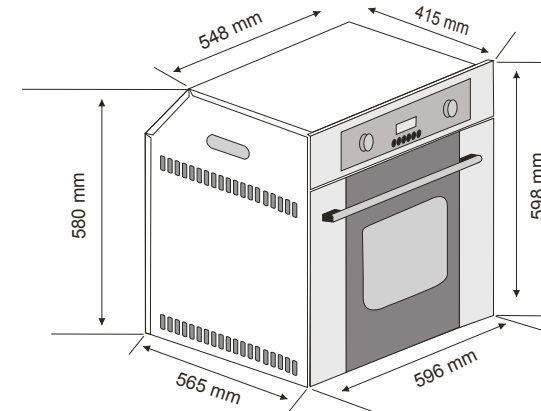
* Fırının yakınındaki cihazların bağlantı kabloları, fırının sıcak kısımlarına temas etmeleri durumunda hasara uğrayabilir ve kısa devre olabilir. Bu sebepten diğer cihazların kabloları fırından yeterli güvenlik mesafesinde olmalıdır. Akım kablosu hasara uğradığında, lütfen en yakın yetkili servise yenisini takmaları için başvurunuz.

* Usulüne uygun olmayan şekillerde cihaz üzerinde yapılan işlemler ve onarımlar elektrik çarpmalarına ve kısa devrelere sebep olabilirler. Cihazınızı tahrip edebilen ve yaralanmasına sebep olabilen bu tür işlemlerden sakınınız.

* Bu cihazın onarım ve bakımı yalnız yetkili bir servis teknisyeni tarafından yapılmalı ve orijinal, onaylı yedek parçalar kullanılmalıdır.

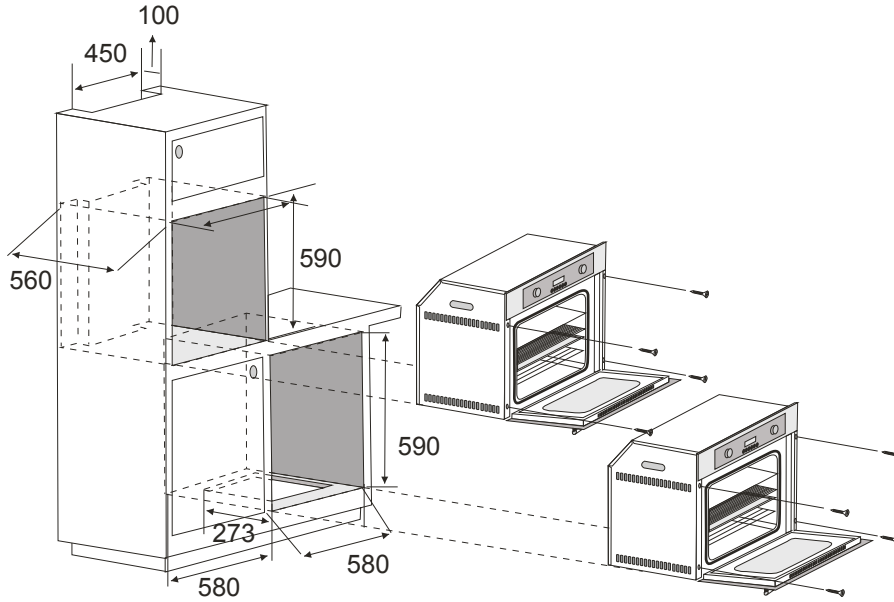
BÖLÜM: 3

ANKASTRE FİRININ YERLEŞTİRİLMESİ



Şekil: 3 Gömme Fırın Ölçüleri

Cihazınızın montajı ve elektrik bağlantısı, yalnızca eğitimli ve yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Aşağıdaki talimatlar, yetkili bir teknisyenin yürürlükteki yasa ve standartlara uygun şekilde cihazın montajını yapmasını sağlamayı amaçlar.



Dolap Ölçüleri

GÖMME MONTAJ:

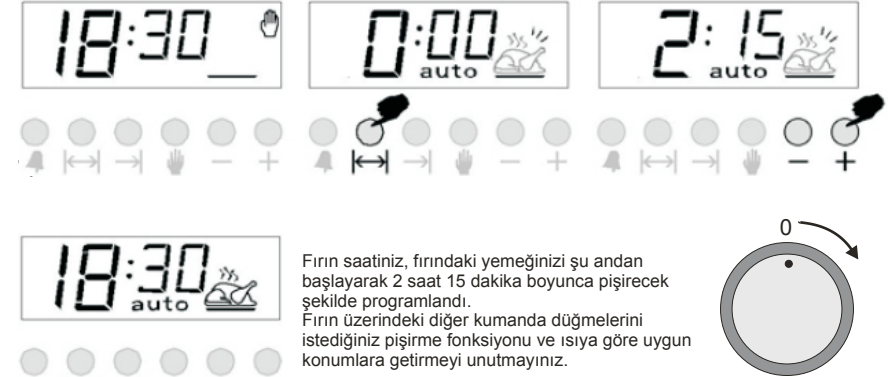
Fırının gömme montajının yapılacağı kabin ya da dolabın ölçülerinin ve malzemesinin uygun olması ve sıcaklık artışına dayanması gerekir.

- * Doğru bir gömme işleminde elektrikli parçalarla veya yalnızca çalışma amacına yönelik olarak izole edilmiş parçalarla temasın önlenmesi gerekecektir.
- * İzolasyonu sağlayan parçaların, herhangi bir alet kullanılarak çıkarılamayacak şekilde takılması sağlanmalıdır.
- * Cihazı, buzdolabı veya derin dondurucu yakınına kurmanız tavsiye edilmez, aksi takdirde yayılan ısı nedeniyle adı geçen cihazların performansı olumsuz yönde etkilenecektir.
- * Fırının üzerine elektrikli bir ocak kurulduğunda, ocakla fırının elektrik kablolarının hem güvenlik açısından, hem de ihtiyaç olduğunda fırının bu ocaktan sökülebilmesini kolaylaştırmak üzere birbirinden ayrı olması gerekir.
- * Cihazı şebeke kordonuna erişebilmeyi sağlayabilecek şekilde konumlandırınız.
- * Şebeke kordonunu sıcak yüzeylere değecek şekilde yerleştirmeyiniz. Fırın kapağına sıkıştırmayınız.

OTOMATİK PIŞIRME PROGRAMI

Fırına sürdüğünüz yemeği hemen pişirmeye başlayacaksanız, sadece pişme süresini girmeniz yeterlidir.

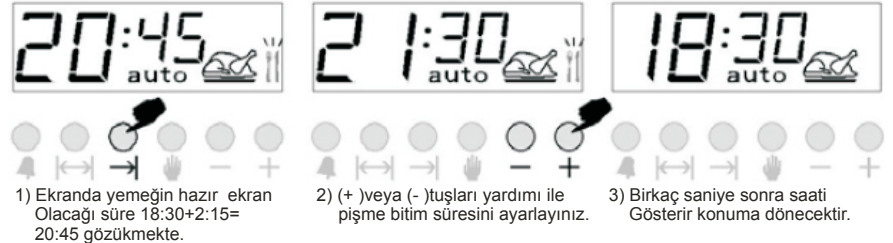
Örneğin: Fırınımıza pişireceğimiz yemeği koyduk ve 2 saat 15 dakika pişmesini istiyoruz.



4) Birkaç saniye sonra ekran şu anki saati ve yemeğin pişmekte olduğunu gösterir duruma geçecektir.

Not: Pişirme programı yaparken veya program yürürken , () tuşuna basarak programı iptal etmeniz mümkündür.

Yukarıdaki örnekte pişme süresi girerek otomatik pişirme süresi girerek otomatik pişirme sürecinin hemen başlatılabildiğini gördük. () Tuşuna basarak yemeğin hazır olacağı (pişme bitim) zamanını görmek ve istenirse ayarlamak da mümkündür. Aşağıdaki örnekte yemek saat 21:30 da hazır olacak şekilde bir ayar yapılmaktadır.

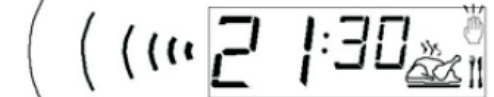


Bu durumda yemeğimiz 21:30 da hazır olacak şekilde fırınımızı programlamış olduk. Yemeğin pişirme süresini 2 saat 15 dakika olarak daha önceden programlamıştık. Bu durumda fırınımız pişirme işlemine saat 19:15 de başlayacak, yemeğimizi 2 saat 15 dakika pişirecek ve 21:30 da pişirme programı sonlanmış olacaktır.

Pişirme işlemi başladığında
gözükecek ekran



Pişirme işlemi bittiğinde
gözükecek ekran



Pişirme programı tamamlandığında, sesli ikaz devrededir ve susturulmaz ise 7 dakika boyunca çalacaktır.

GENEL BAKIŞ

Dijital saat fırınına sürmüş olduğunuz yemeğinizin, zamanlama modülüdür. Bunun için yapmanız gereken sadece yemeğin pişme süresini ve hazır olmasını istediğiniz zamanı programlamaktan ibarettir.

Ayrıca fırından bağımsız olarak dakika programlı bir alarm saati olarak da kullanılabilir.

SAAT AYARI

Saat ayarı, ancak yürürlükte bir pişirme programı yokken yapılabilir. (ekranda sadece saat ve el ikonu gözükür). () tuşuna basınız, ekranda saat ve dakika arasındaki iki nokta flaşlamaya başlar, (+) ile saati ileri, (-) ile geriye doğru ayarlayabilirsiniz. Bu tuşlara uzun basış, saati daha hızlı değiştirecektir.



1) Saat ayarı moduna geçiniz.

2) (+) veya (-) tuşları ile saati ayarlayınız

3) 5 saniye sonra ekran sabitlenecektir.

ALARM SÜRE AYARI

Bu fonksiyon ile, ayarladığınız süre kadar sonra saatinizin alarminin çalmasını sağlayabilirsiniz.



1) Alarm süre ayarı modunu seçiniz.

2) (+) veya (-) tuşları ile süreyi giriniz (örnek: 5 dakika)

3) Birkaç saniye sonra ekran saati gösterir konuma dönecektir.

NOT: Alarmin çalmasına ne kadar zaman kaldığı, () tuşuna basılarak ekranda görülebilir.

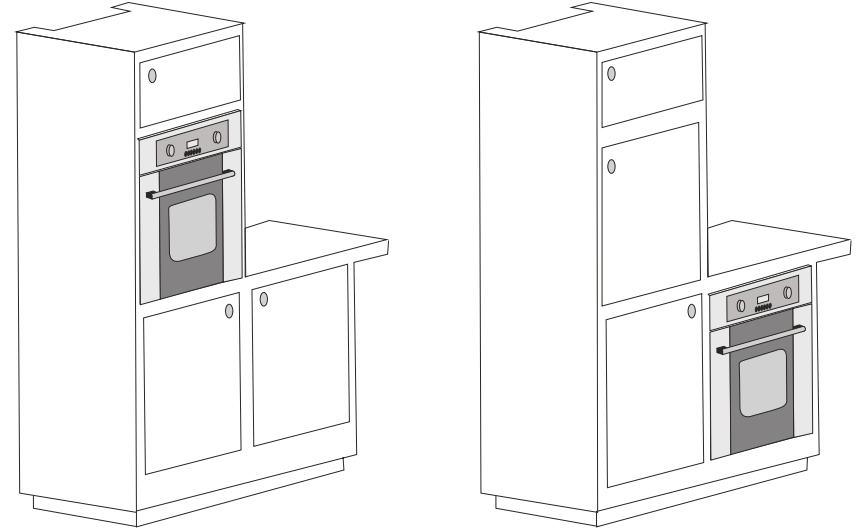
ÇALMAKTA OLAN ALARMI SUSTURMA



1) Ayarlanan alarm süresi dolduğunda alarm çalmaya başlar.

2) () tuşuna basarak alarmı susturabilirsiniz.

Gömme fırın ve içine yerleştirileceği dolap ölçüleri **Şekil; 3 ve 4'te;** Gömme Fırının dolaba monteli durumundaki resimleri **Şekil; 5 ve 6'da** gösterilmiştir.



Şekil : 5 - 6

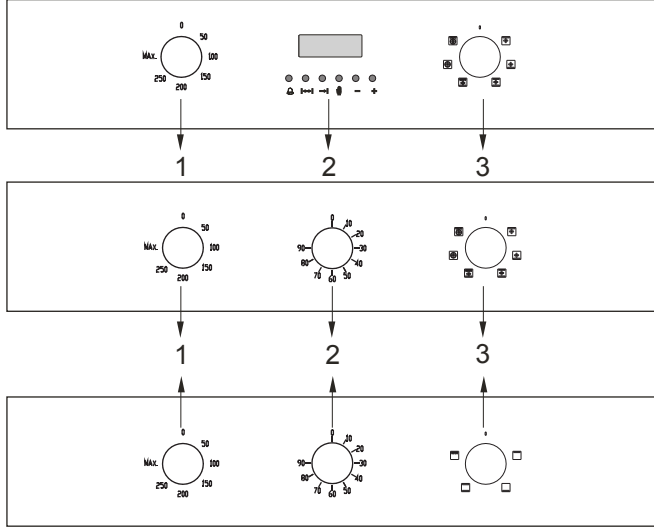
BÖLÜM: 4

KONTROL PANELİNİN TANITIMI

Kontrol panelleri Şekil 7'de gösterilmiştir. Bu kontrol panellerindeki düğmeler ile fırın, ilgili fonksiyonlarda istenen sıcaklıkta çalışmak üzere ayarlanabilir. Düğmeler saat ibrelerinin dönüş yönünde çevrilebilir. Lütfen düğmeyi gereken pişirme durumuna getiriniz ve düğmede yazılı büyük rakamların yüksek sıcaklık çıkışı demek olduğunu unutmayınız. İlk pişirme için, en yüksek pişirme durumunun kullanılması tavsiye edilir.

DİKKAT!

Bu cihaz topraklanmalıdır. Cihazın bağlantı düzenleri üzerinde çalışırken, mutlaka besleme devreleri kesilmelidir.

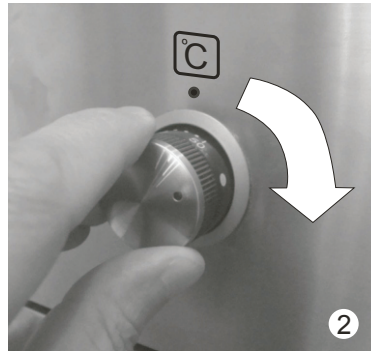


Şekil : 7

Şekil: 7 Kontrol Paneli

- 1- Termostat Düğmesi
- 2- Zaman Saat Düğmesi
- 3- Fonksiyon seçme düğmesi

Basmalı düğmelerin kullanımı



Basmalı Düğmeyi Yukarıdaki şekilde olduğu gibi içeri doğru bastırarak dışarı çıkardıktan sonra ayarınızı yapınız. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra düğmeyi sıfırlayıp içeri doğru bastırınız. Kullanmadığınız süre boyunca basmalı düğmelerin içeride basılı konumda bulunmasına dikkat ediniz.

BÖLÜM :7

ZAMAN SAATİ AYARI

A) Mekanik Zaman Saati Ayarı:

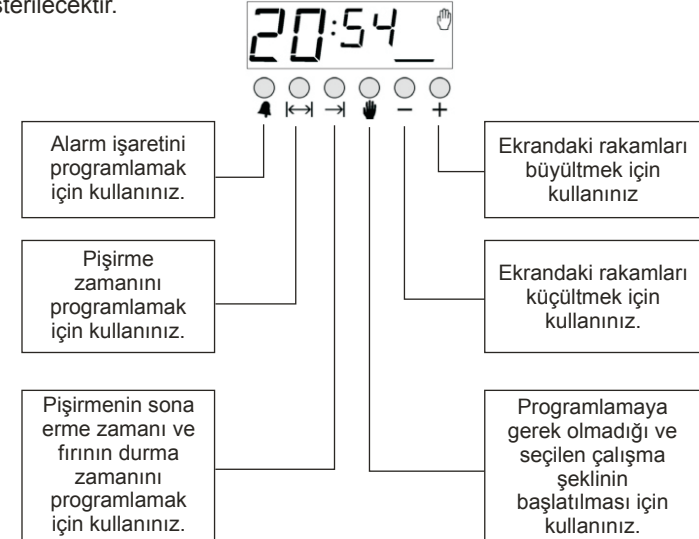
Ön paneldeki zaman saati düğmesi ile pişirme zamanı ayarlanabilir. Fırını yakmak için timer kurulmalıdır. Pişirme süresi 5-90 dakika arasında ayarlanabilir. Fırın 90 dakikadan fazla çalışacak ise düğme manuel (E ile kumanda edilerek) olarak panel üzerindeki Sıfır işaretinden saat yönünün tersinde çevrilerek sol tarafına getirilir.

B) Dijital Zaman Saati Ayarı:

- * Fırını kullanmadan önce zamanlayıcı ayarlamamız gerekir. Aksi halde fırınız çalışmayacaktır.
- * Elektrik akımı ısıtma unsurlarına alarm saati üzerinden verilir. Isıtma unsurlarının çalışmaya başlaması için saatin programlanması şarttır.
- * Fırını saati / zamanlayıcısı normal saat ile aynı şekilde çalışır. Elektrik akımının kesilmesi durumunda, saat yeniden ayarlanır. Elektrik akımı frekansının 50 Hz'in altında olması durumunda saat geri kalacaktır. Bu saatin kusuru değildir. Böyle durumlarda saati yeniden ayarlayınız.

Fırının saati ile;

1. Pişirme süresini 0-10 saatleri arasında ayarlayabilirsiniz.
2. Zaman saati 0-10 saatleri arasında alarm saati olarak kullanabilirsiniz.
3. Tam otomatik, yarı otomatik veya elle yapılan pişirmeye ayarlayabilirsiniz. Pişirmeye başlama zamanını düğmesine basarak görebilirsiniz. Günün gerçek zamanı, durdurma düğmesine basılmasından 5 saniye sonra tekrar gösterilecektir.



BÖLÜM: 5

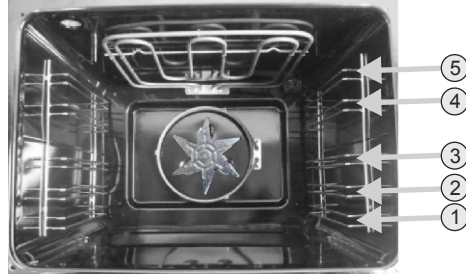
FIRINDA IZGARA

Fırın sıcaklık düğmesini  (Izgara) durumuna çeviriniz.

- * Izgara yaparken tepsinin içine konmuş olan ızgarayı kullanmanızı tavsiye ederiz.
- * Izgara yaparken oluşacak yağlar fırınınızı kirletmemesi için, alt raflardan birine bir tepsi koyunuz. Yağı kolayca temizlemek için lütfen tepsi içine biraz su koyunuz.
- * Kapak yarı açık durumda iken 5-10 dakika ön ısıtma yapınız.
- * Izgarada pişirilecek yiyeceğinizin ızgaraya yapışmasını önlemek için lütfen ızgarayı yağlayınız.

	IZGARA	
	Raf	Süre (dakika)
Kuzu Eti	4-5	15
Kuzu Pirzolası	4-5	15
Dana Pirzolası	4-5	15-25
Koyun Pirzolası	4-5	15-25

FIRIN RAF SEVİYELERİ



BÖLÜM: 6

FIRINLARIN KULLANIMI

Fırınınızın ilk çalıştırılmasında, yalıtım malzemelerinden ve ısıtma unsurlarından ileri gelen bir koku meydana gelecektir. Bunu önlemek için fırınınızı, kullanmadan önce, tepsi koymadan 250 °C'de 45 dakika çalıştırınız.

FIRIN FONKSİYONLARI

Fırının çalışması sırasında kullanılacak fırın fonksiyonları ve bu fonksiyonlarda çalışan fırın elemanları aşağıdaki listede özetlenmiştir. Fırının modeline göre üzerinde taşıdığı fırın fonksiyonları fırın düğmesi üzerinde görülebilir.

FIRIN KONUM VE FONKSİYONLARI

KONUM	FONKSİYON	TANIM
0	KAPALI	Fırın çalışmaz
	Fırın Lambası Alt Isıtıcı	Sadece Alt ısıtıcı çalışır. Sıcak hava alttan kazana yayılarak alt kısmın pişmesini sağlar.
	Fırın lambası Üst Isıtıcı	Sadece Üst ısıtıcı çalışır. Sıcak hava üstten kazana yayılarak üst kısmın pişmesini sağlar.
	Fırın Lambası Üst ve Alt Isıtıcı	Alt ve Üst ısıtıcı birlikte çalışır. Sıcak hava alttan ve üstten kazana yayılarak üst kısmın pişmesini sağlar.
	Fırın Lambası Grill Isıtıcı	Fırın lambası ve Grill ısıtıcı birlikte çalışır. Kızartma için kullanılır. Termostat maksimum konumda olmalıdır.
	Fırın Lambası Üst Isıtıcı Turbo Fan	Üst ısıtıcı ve Turbo Fan çalışır. Sıcak hava üstten kazana yayılarak üst kısmın pişmesini sağlar. Fan sayesinde hızlı ve eşit dağılım sağlanır.
	Fırın Lambası Alt Isıtıcı Turbo Fan	Alt ısıtıcı ve Turbo Fan çalışır. Sıcak hava alttan kazana yayılarak alt kısmın pişmesini sağlar. Fan sayesinde hızlı ve eşit dağılım sağlanır.
	Fırın Lambası Üst ve Alt Isıtıcı Turbo Fan	Üst ısıtıcı, alt ısıtıcı ve Turbo Fan çalışır. Sıcak hava alttan ve üstten kazana yayılarak eşit pişmeyi sağlar. Fan sayesinde hızlı ve eşit dağılım sağlanır.
	Fırın Lambası Grill ve Alt Isıtıcı Turbo Fan	Fırın lambası, Grill ısıtıcı, Alt ısıtıcı ve Turbo fan birlikte çalışır. Kızartma için kullanılır. Termostat maksimum konumda olmalıdır.
	Fırın Lambası Turbo Isıtıcı Turbo Fan	Fırın lambası, Turbo ısıtıcı ve Turbo fan birlikte çalışır. Hızlı pişirme işlemi için kullanılır.
	Fırın Lambası Grill Isıtıcı	Fırın lambası Turbo fan ve Grill ısıtıcı birlikte çalışır. Kızartma için kullanılır. Termostat maksimum konumda olmalıdır.

Bakanlık tarafından tespit edilen kullanım ömrü 10 yıldır.
(Cihazın fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için yedek parça bulundurma süresi)

- * Fırın kademe anahtarının sıfır konumu dışındaki her konumunda, fırın lambası yanacaktır.
- * Arzu ettiğiniz yemeğin pişirme süresini ayarlamak için; manuel kumanda düğmesi olan fırınlarda “fırın ısıtma kontrol” düğmesini akrep ve yelkovanın saat dönüş yönünde çeviriniz, pişirme çizelgesine bakınız.
- * Pişirmeden önce, fırının 10 dakika ön ısıtmasını yapınız. Fırının ön kapağı açık olmalıdır. Ön ısıtmadan sonra yemeği fırının içine koyunuz.

FIRIN PIŞİRME TABLOLARI

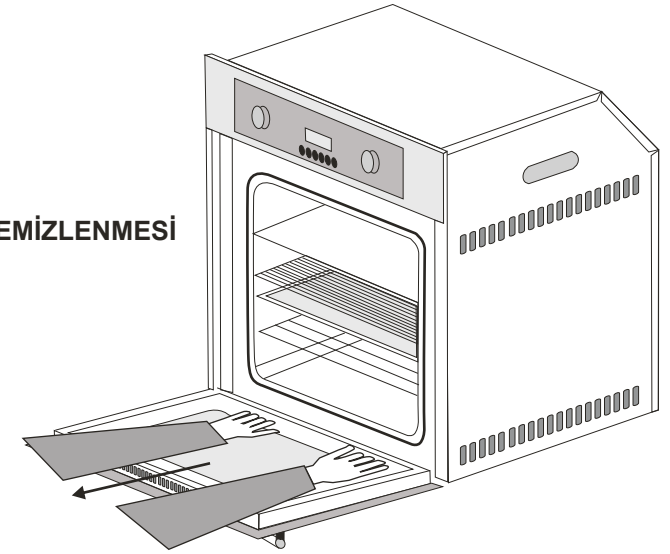
Fırında yapılacak pişirme işlemleri için ayarlar (Termostat ve Raf konumları) ile ortalama pişirme süresi aşağıdaki tabloda verilmiştir.

YEMEKLER	PIŞİRME KABI	STANDART		TERMOSTAT KONUMU	MULTİFONKİYONEL	
		RAF KONUMU	PIŞİRME SÜRESİ		RAF KONUMU	PIŞİRME SÜRESİ
			(dk)			(dk)
Pandispanya (8 kişilik)	24-26 cm çapında pasta kalıbı	2-3	25-35	170-180	3	20-25
Kek (kalıpta, 5 kişilik)	18-22 çapında metal kek kalıbı	2-3	40	180	3	20-25
Kurabiye (12 kişilik)	Büyük tepsi	2-3	25-35	170-190	3	20-25
Poğaçı (12 kişilik)	Büyük tepsi	2-3	25-35	180-190	3	20-25
Çörek ve Açma	Büyük tepsi	2-3	25-35	160-180	3	20-25
Yufka Böreği (8 kişilik)	Büyük tepsi	2-3	40-50	190-200	3	30-40
Mayalı börek (18 kişilik)	Büyük tepsi	2-3	35-45	200-220	3	25-35
Bisküvi (10 kişilik)	Büyük tepsi	2-3	20-30	170-180	3	18-22
Kek (20 kişilik)	Büyük tepsi	2-3	25-35	150-160	3	20-25
Talaş böreği(8 ayrı porsiyon)	Büyük tepsi(yaprak hamuru ile)	2-3	25-35	200-210	3	20-25
Su böreği (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	2-3	45-55	190-200	3	35-45
Fırın makarna (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	2-3	40-50	170-180	3	30-40
Pizza (8 kişilik)	Büyük tepsi	2-3	30-35	200-220	3	25-30
Dana eti	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	2-3	110-120	250	3	120
Dana rosto - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	2-3	70-90	225	3	70
Kuzu eti (kuzu kol sarma - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	2-3	60	200	3	50-60
Piliç kızartma (bütün-1 adet)	Büyük tepsi	2-3	150	225	3	150-210
Hindî kızartma (5,5 kg)	Büyük tepsi	2-3	25	200	3	15-20
Balık	Küçük derin tepsi	2-3	25-30	180-190	3	25-30
Revani (20 kişilik)	Büyük tepsi	2-3	25-35	170-190	3	25-30
Şekerpare (8 kişilik)	Büyük tepsi	2-3	65-80	150-160	3	60-70
Baklava (18 kişilik)	Büyük tepsi (55 yaprak)	2-3				

Raf konumları 2 Tepsi için: 2-3, 1 Tepsi için: 3

NOT: Çizelgede verilen değerler laboratuvarlarımızda elde edilen değerlerdir. Pişirme ve kullanma alışkanlığınıza göre zevklerinizi karşılayan birçok çeşni elde edebilirsiniz. Pişirme süreleri karışımı oluşturan maddelerin kalitesine bağlıdır. Kek kalıplarının kullanılması keklerin yapılması için daha iyi sonuçlar verir.

FIRIN CAMININ TEMİZLENMESİ



- Fırın camını temizlemek için;
- 1- Fırınınızın soğumuş ve fişinin çekilmiş olduğundan emin olunuz.
- 2- Fırınınızın kapağını açınız.
- 3- İç camın alt kısmından iki elinizle tutarak kendinize doğru çekiniz.
- 4- Cam yerinden oynadığında hafif yukarı doğru kaldırarak ileri ittiriniz.
- 5- İç ve dış cam temizliğini cam sileceği veya yumuşak bir bez ile yapınız.
- 6- Parlak yüzeyin dışarıda olmasına dikkat ederek, işlem sırasını tersinden uygulayarak camı yerine takınız.

FIRIN RAF AYAKLARININ TEMİZLENMESİ

Fırınınızın raf ayaklarını şekilde görüldüğü gibi (A) dört adet çelik yay tarafından tutmaktadır. Temizlemek istediğinizde; önce raf ayağını yukarı (1) doğru iterek alt ayakların çelik yaylardan çıkmasını sağlayınız. Daha sonra aşağı doğru iterek üst (2) kısımdan da çıkmasını sağlayınız. Raf ayaklarını bulaşık deterjanı, sünger veya bir fırça ile temizledikten sonra yerine takmak istediğinizde ise; önce üst kısmı, sonda da alt raf ayaklarını aşağı çekerek yerine takınız.

