

FRANKE

**Make it
Wonderful**

GN 82 M NT XS
GN 86 M NT XS
GN 82 M NT BK
GN 82 M NT WH

Kullanım Kılavuzu

7 programlı çok fonksiyonlu ankastr  fırın

Değerli müşterimiz,

Franke ürünlerine göstermiş olduğunuz güvenden dolayı teşekkür ederiz. Amacımız, toplam kalite anlayışına uygun olarak, modern tesislerimizde, titiz bir çalışma ortamında, doğaya zarar vermeden üretilmiş olan bu ürünü en iyi verimle kullanmanızı sağlamaktır.

Almış olduğunuz Franke ankastre fırınınızın ilk günkü özelliklerini uzun süre koruyabilmesi için fırınınızı kullanmadan önce kullanma kılavuzunu dikkatle okumanızı ve daimi olarak muhafaza etmenizi tavsiye ederiz.

NOT:

Bu kullanma kılavuzu birden fazla model için hazırlanmıştır. Kılavuzda belirtilen bazı özellikler sizin cihazınızda bulunmayabilir.

Ürün görselleri şematiktir.

Bu ürün doğaya zarar vermeden çevreye saygılı modern tesislerde üretilmiştir.

* işareti olan ürünler opsiyondur.

“AEEE Yönetmeliğine Uygundur.”

İÇİNDEKİLER

Önemli Uyarılar.....	4
Cihaz Tanıtımı.....	6
Teknik Özellikler.....	7
Cihaz Kurulumu.....	7
Önemli Uyarılar.....	13
Kontrol Paneli.....	14
Program Türleri.....	16
Piştirme Önerileri.....	17
Piştirme Tablosu.....	17
Üç Tuşlu Elektronik Piştirme	
Programlayıcısı.....	18
Fırın Kullanımı.....	22
Fırın Lambası Değişimi.....	23
Fırın Kapağı Montajı.....	24
Aksesuarlar.....	25
Bakım Ve Temizlik.....	26
Fırın Camı Temizliği.....	26
Sorunlar Ve Çözüm Önerileri.....	27
AEEE Yönetmeliğine Uyum Ve	
Atık Ürünün Elden Çıkarılması.....	27
Ambalaj Bilgisi.....	27

ÖNEMLİ UYARILAR

- 1. UYARI:** Elektrik çarpması olasılığından kaçınmak için lambayı değiştirmeden önce cihazın devresinin açık olduğundan emin olunuz.
- 2. UYARI:** Bağlantı uçlarına erişmeden, bütün besleme devresi bağlantıları kesilmelidir.
- 3. UYARI:** Izgara kullanılırken erişilebilir bölümleri sıcak olabilir. Çocuklar uzak tutulmalıdır.
- 4. UYARI:** Yangın tehlikesi; malzemeleri pişirme yüzeyinde muhafaza etmeyiniz.
- 5. UYARI:** Yüzey çatlak ise, elektrik çarpması ihtimalini önlemek için cihazın devresini açınız.
- 6. UYARI:** Cihaz ve erişilebilir kısımları kullanım sırasında sıcaktır.
- 7.** Bu cihazın ayar şartları etikette belirtilmiştir. (Veya veri plakasında)
- 8.** Ulaşılabilen kısımlar ızgara kullanıldığında sıcak olabilir. Küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
- 9. UYARI:** Cihaz sadece pişirme amaçlıdır. Odayı ısıtma gibi diğer amaçlarla kullanılmamalıdır.
- 10.** Fırın kapılarına teması engelleyen ilave koruyucu araçları mevcuttur. Bu parça, çocukların bulunması muhtemel durumlarda takılmalıdır.
- 11.** Cihaz temizliği için, buharlı temizleyiciler kullanılmamalıdır.
- 12.** ASLA yangını su ile söndürmeye çalışmayınız. Ancak cihazın devresi kapatılır ve sonra örneğin bir kapak veya bir yangın battaniyesi ile alev örtülür.

13. Yüzeyi çizerek kırılmasına neden olabileceğinden, fırın kapak camını temizlemek için sert ve aşındırıcı temizleyiciler veya sert metal kazıyıcılar kullanılmamalıdır.

14. Yemek koyulduktan sonra kapının tam olarak kapatıldığından emin olunuz.

15. Sürekli gözetim sağlanmıyorsa 8 yaş altındaki çocuklar uzak tutulmalıdır.

16. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınmak için özen gösterilmelidir.

17. Bu cihaz, denetim sağlanması veya cihazın güvenli bir şekilde kullanılması ve karşılaşılan tehlikelerin anlaşılması ile ilgili bilgi verilmesi durumunda, yaşları 8 ile üzerinde olan çocuklar ve fiziksel, işitsel veya aklî yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.

18. Cihaz, bir dış saat tarafından ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılabilir olarak tasarlanmamıştır.

19. Bu cihaz ev tipi kullanımlar için tasarlanmıştır.

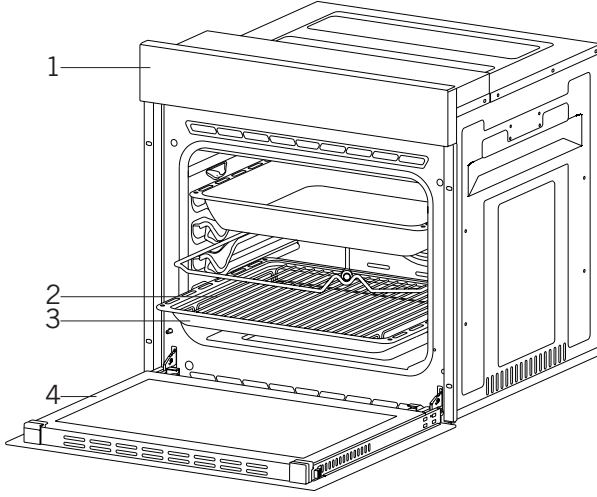
20. Temizlik ve kullanıcı bakımı yetişkin gözetimi olmaksızın çocuklar tarafından yapılamaz.

21. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve yetişkin gözetiminde olmadıkça çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

22. Cihaza ve cihazın kablusuna, 8 yaş ve altındaki çocukların ulaşamamasını sağlayınız.

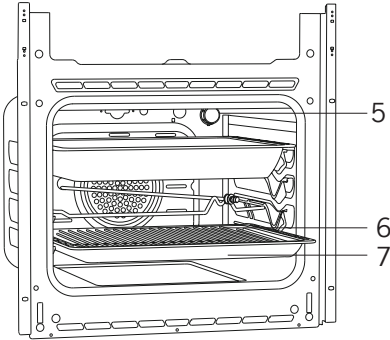
23. Cihazı kullanmaya başlamadan önce perde, tül kağıt ya da yanıcı (alev alabilir) maddeleri cihazdan uzak tutunuz. Kolay tutuşabilen ya da yanıcı maddeleri cihazın içine veya üzerine koymayınız.

CİHAZ TANITIMI



1.Kontrol Paneli
3.Standart Tepsi

2.Tepsi İçi Tel Izgara
4.Fırın Kapağı



5. Lamba
6. Tepsi İçi Tel Izgara
7. Standart Tepsi

TEKNİK ÖZELLİKLER

ÖZELLİKLER	60 cm Ankastre Fırın			
Lamba Gücü	15-25W			
Termostat	40-240 / Max °C			
Alt Isıtıcı	1200W			
Üst Isıtıcı	1000W			
Turbo Isıtıcı	1800W			
Grill Isıtıcı	Küçük Izgara	1000W	Büyük Izgara	2000W
Besleme Voltajı	220V-240V 50/60 Hz			

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

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 ortam şartlarına göre değişebilir.

Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilirler.

CİHAZ KURULUMU

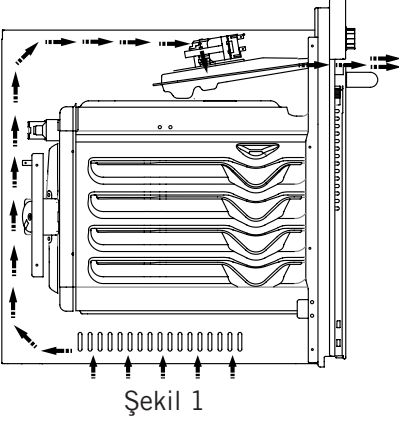
Cihazı kullanıma hazır duruma getirmek için elektrik tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulmaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

UYARI: Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

UYARI: Ürünün kurulumunda, elektrikle ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

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

Kurulum İçin Önemli Uyarılar:



Şekil 1

Fırın çalışması esnasında soğutma fanı fazla buharı dışarı taşıyacak ve cihaz dış yüzeylerinin fazla ısınmasına engel olacaktır. Bu, cihazınızın iyi çalışması ve yemeğin iyi pişmesi için gerekli bir durumdur.

Piştirme bittikten sonra soğutma fanı çalışmaya devam edecektir. Soğuma tamamlandıktan sonra fan kendiliğinden kapanacaktır.

Cihazınızı yerleştireceğiniz bölmenin arkasında cihazın verimli ve iyi çalışması için bir boşluk bırakılmalıdır. Bu boşluk cihazın havalandırma sisteminin çalışması için gerekli olduğundan ihmal edilmemelidir.

Kurulum İçin Doğru Yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için bir sonraki sayfada yer alan çizime bakın. (değerler mm cinsindendir)

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır. (minimum 100°C).
- Mutfak dolapları ürünle aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasına bir raf konulmalıdır.

UYARI: Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.

UYARI: Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.

60 cm Ankastre Fırın Kurulumu Ve Montajı

Kurulumu başlamadan önce ürünün kullanım yeri tespit edilmiş olmalıdır.

Ürünün güçlü hava akımı etkisi altında olan yerlere kurulmaması gerekir.

Ürünü en az iki kişiyle taşıyınız. Zemin üzerinde hasar oluşmaması için ürünü sürüklemeyiniz.

Ürünün içindeki ve dışındaki tüm nakliye malzemelerini çıkarınız. Ürün içindeki tüm malzemeleri ve dökümanları çıkarınız.

Tezgah Altına Kurulum

Kabin şekil 2’de verilen ölçülere uygun olmalıdır.

Kabibinin arka bölmesinde, gerekli havalandırmanın sağlanabilmesi amacı ile, şekilde gösterilen ölçülerde bir boşaltma yapılmalıdır.

Montaj sonrasında, tezgahın altı ile ürünün üstü arasında kalacak boşluk şekil 5’de “A” ile gösterilmiştir. Havalandırma içindir ve kapatılmamalıdır.

Yüksek Bir Dolaba Kurulum

Kabin, şekil 4’de verilen ölçülere uygun olmalıdır.

Kabin arka bölmesinde, üst ve alt kısımlarda, gerekli havalandırmanın sağlanabilmesi amacı ile, şekilde gösterilen ölçülerde boşatmalar yapılmalıdır.

Kurulum Şartları

Ürünün boyutları şekil 3’de verilmiştir.

Montajın yapılacağı mobilya yüzeyleri ve kullanılacak montaj malzemeleri, en az 100 °C’lik sıcaklık dayanımına sahip olmalıdır.

Ürünün devrilmemesi için, montaj yapılacak kabinin sabitlenmiş ve kabin zemininin düzlemsel olması gereklidir.

Kabin zeminin en az 60 kg’lık bir yükü kaldıracak dayanıklılıkta olması gerekmektedir.

Fırının Yerleştirilmesi Ve Sabitlenmesi

Fırını, kabine iki ya da daha fazla kişi ile yerleştirin.

Fırının çerçevesi ile mobilyanın ön kısmının düzgün olarak örtüştüğünden emin olunuz.

Besleme kordonu, fırının altında kalmamalı, fırın ile mobilya arasında sıkışmamalı ya da bükülmemelidir.

Fırını ürün ile birlikte verilen vidaları kullanarak mobilyaya sabitleyiniz. Vidalar, ürünün çerçevesi üzerinde takılı olan plastiklerin içerisinden geçirilerek, şekil 5’de gösterildiği gibi montaj yapılmalıdır. Vidalar çok fazla sıkılmamalıdır. Aksi durumda vida yuvaları aşınabilir.

Montaj sonrasında fırının hareket etmediğini kontrol ediniz. Fırın montaj talimatlarına uygun olarak yapılmamışsa, kullanım esnasında devrilme riski vardır.

Elektrik Bağlantısı

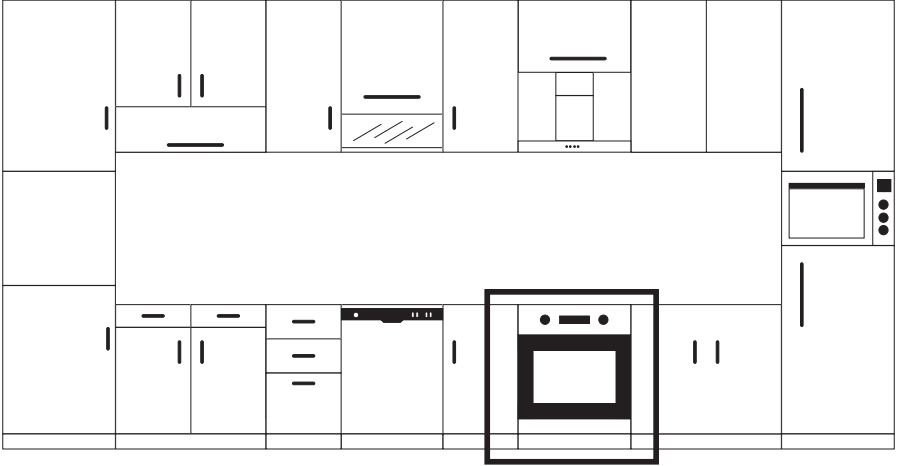
Ürünün montajının yapılacağı yerin, uygun elektrik tesisatına sahip olması gerekir.

Şebeke gerilimi, ürünün tip etiketinde verilen değerlere uygun olmalıdır.

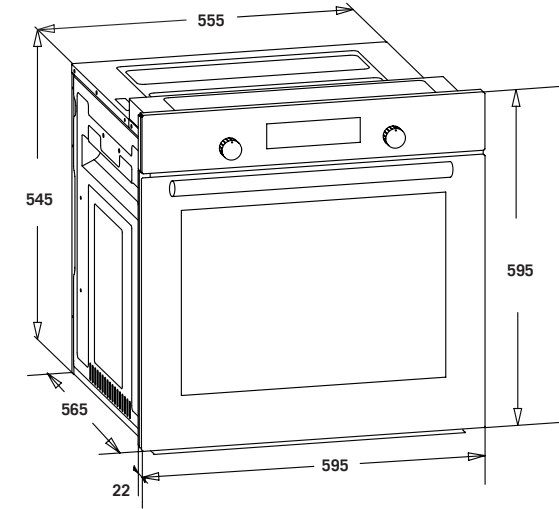
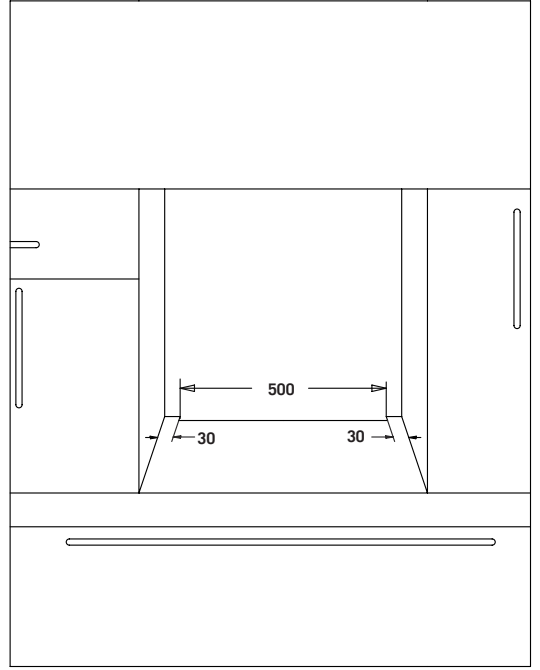
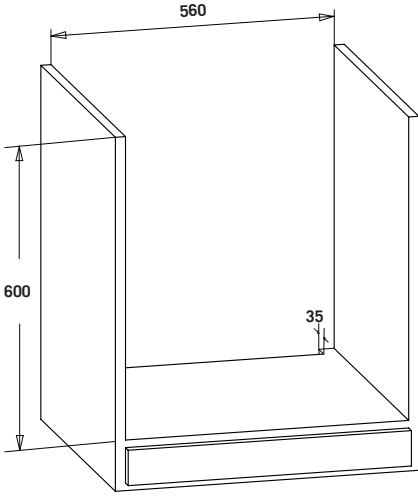
Ürün bağlantısı, yerel ve ulusal elektrik şartlarına uygun olarak yapılmalıdır.

Ürün montajına başlamadan önce, şebeke elektriğini kesin. Ürün, montajı bitene kadar, ürünü şebekeye bağlamayın.

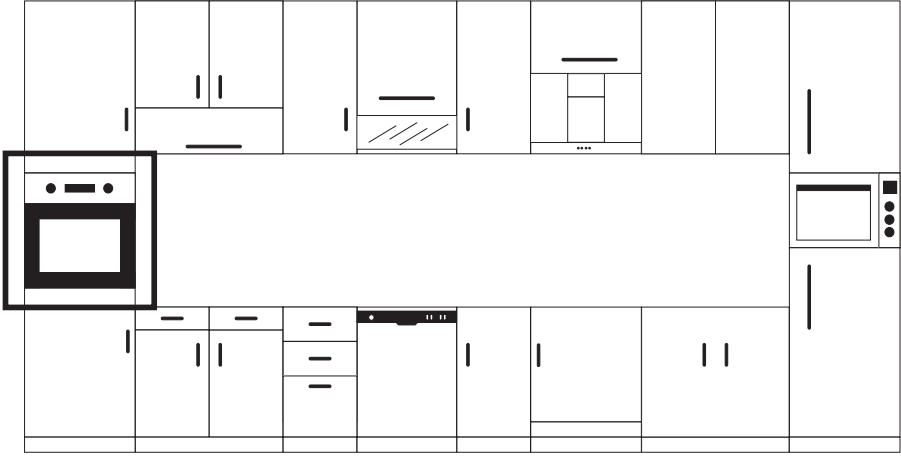
Montaj



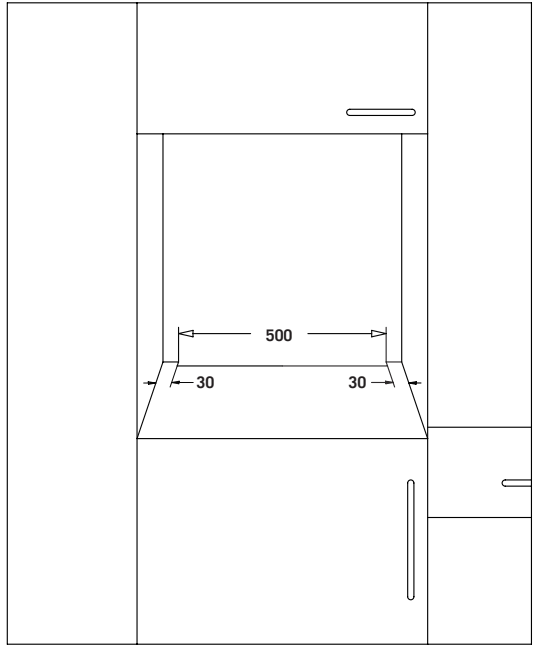
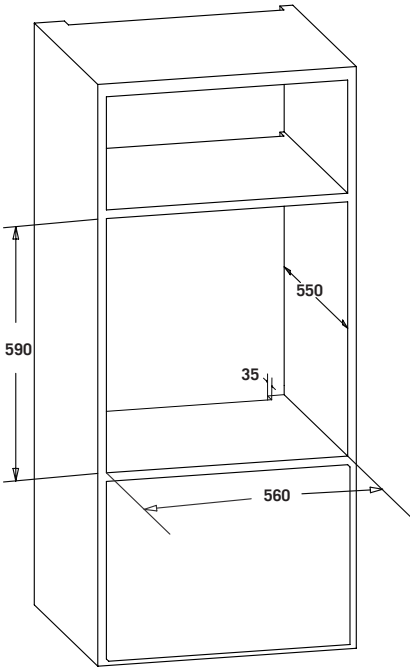
Şekil 2

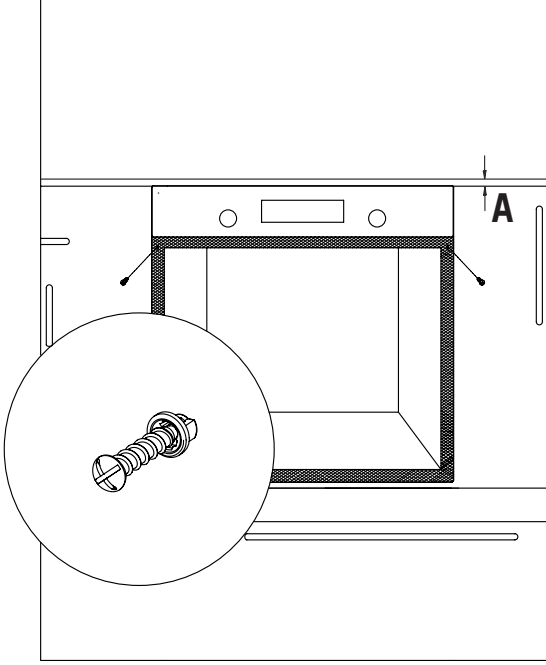


Şekil 3



Şekil 4





Şekil 5

ÖNEMLİ UYARILAR

Elektrik Bağlantısı Ve Güvenlik

Bu fırın, üreticinin talimatlarına göre ve yetkili servis tarafından doğru bir biçimde kurulmalı ve yerine bağlanmalıdır.

Cihaz, yüksek havalandırma sağlayan bir fırın yuvası içine kurulmalıdır.

Cihazın elektrik bağlantıları sadece kurallara uygun şekilde döşenen topraklama sistemine sahip (topraklı) prizlerle yapılmalıdır. Eğer cihazınızın yerleştirileceği yerde topraklı sisteme uygun priz yoksa yetkili bir elektrikçiyle irtibata geçiniz. Üretici firma cihaza bağlanan topraklaması yapılmamış prizlerin sebebiyet vereceği hasarlardan kesinlikle sorumlu değildir.

Fırınınızın fişi topraklamalıdır; fişi takacağınız prizin topraklamalı olduğundan emin olun. Fiş, kurulumdan sonra ulaşılabilir bir yere yerleştirilmelidir.

Fırınınız 220-240 V 50/60 Hz. AC elektrik beslemesine uygun olarak üretilmiştir ve 16 Amp'lik bir sigorta gerektirir. Eğer elektrik şebekeniz, bu belirtilen değerlerden farklı ise, bir elektrikçiye ya da yetkili servisi sinize başvurun.

Elektrik sigortasını değiştirmeniz gerektiğinde, lütfen elektrik bağlantısını řu şekilde yaptığınızdan emin olun:

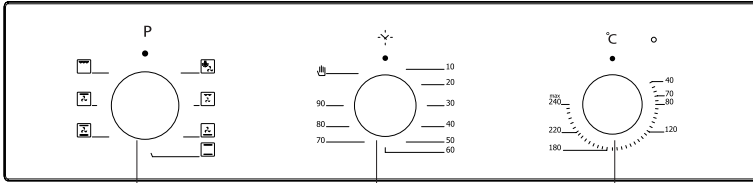
- Faz (canlı uca) kahverengi kablo
- Nötr uca mavi kablo
- Topraklama ucuna sarı-yeřil kablo

Fırın devre kesici anahtarları fırın yerinde iken son kullanıcının ulaşabileceği yerde olmalıdır.

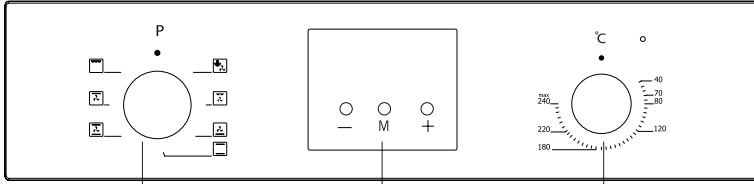
Elektrik besleme kablosu (fişli kablo), cihazın sıcak kısımlarına dokunmamalıdır.

Besleme kordonu (fişli kablo) hasar görürse, bu kordon tehlikeli bir duruma engel olmak için imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

KONTROL PANELLERİ

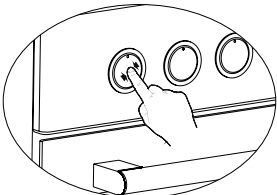


Fonksiyon Düğmesi Mekanik Zamanlayıcı Termostat



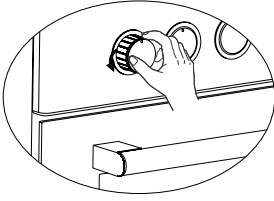
Fonksiyon Düğmesi Dijital Zamanlayıcı Termostat

Pop-up düğme bulunan modellerde düğme ancak dışarıda iken ayarlama yapılabilir.



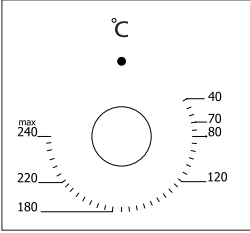
şekil 6

Yandaki şekilde gösterildiği gibi düğmenin üzerine basarak düğmenin dışarı çıkmasını sağlayınız.



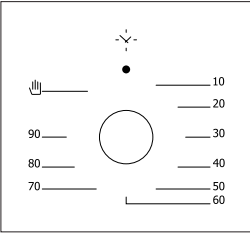
Şekil 7

Düğme yeteri kadar dışarı çıkınca sağa ya da sola çevirerek gerekli ayarlamaları yapabilirsiniz.



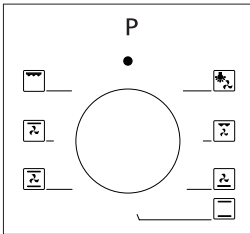
Şekil 8

Termostat Düğmesi: Fırında pişecek yemeğin pişme sıcaklığını belirlemeye yarar. Fırına yemeği koyduktan sonra düğmeyi çevirerek istediğiniz sıcaklığa ayarlayabilirsiniz. Farklı yemeklerin pişme sıcaklıkları ile ilgili pişirme tablosuna bakınız.



Şekil 9

***Mekanik Zamanlayıcı Düğmesi:** Fırında pişecek yemek için süre belirlemeye yarar. Zamanlayıcı, ayarlamış olduğunuz süre dolduğunda ısıtıcıların enerjisini keser ve sizi çınlama sesiyle uyarır. Pişirme süreleri için pişirme tablosuna bakınız.



Şekil 10

Program Düğmesi: Fırına sürülmüş yemeğin hangi ısıtıcılarla pişirileceğini belirlemeye yarar. Bu düğmede bulunan ısıtıcı program türleri ve işlevleri aşağıda anlatılmıştır. Her modelde bütün ısıtıcı çeşitleri bu ısıtıcılardan oluşan program türleri bulunmayabilir.

PROGRAM TÜRLERİ

Cihazınızdaki ısıtma program türleri ve onlara ait önemli açıklamalar aşağıda verilmiştir.

	Alt ve Üst Isıtma Elemanları		Fan ve Lamba
	Alt Isıtma Elemanı ve Fan		Alt-Üst Isıtma Elemanı ve Fan
	Üst Isıtma Elemanı ve Fan		Izgara
	Küçük Izgara ve Fan		

Alt ve Üst Isıtma Elemanları: Kek, pizza, bisküvi ve kurabiye gibi yiyecekleri pişirmek için kullanılabilecek bir programdır.

Alt Isıtma Elemanı ve Fan: Alt ısıtıcı ve fan aynı anda devreye girer. Daha çok meyveli kek benzeri yiyecekleri pişirmek için kullanınız.

Üst Isıtma Elemanı Fan: Üst ısıtıcı ve fan aynı anda devreye girer. Pişen yemeğinin üzerini kızartmak için kullanılır.

Izgara ve Fan: Izgara rezistansı ve fan aynı anda devreye girer. Et türü yiyecekleri pişirmek için uygundur. Izgara yaparken fırının içine bir alt rafa pişirme tepsisini ve bu tepsinin içine bir miktar su koymayı unutmayınız.

Fan ve Lamba: Önceden pişirme yapmış fırında, pişen yemeğin soğumasını engellemek için kullanılabilir.

Alt-Üst Isıtma Elemanı ve Fan: Alt ısıtıcı, üst ısıtıcı ve fan aynı anda devreye girer. Kekler, kuru pastalar, lazanya gibi yiyecekleri pişirmek için uygun olan programdır. Et yemeklerini pişirmek için de uygundur.

Izgara: Izgara rezistansı devreye girer. Biftek, sosis ve balık parçaları gibi et türü yiyecekleri ızgara yapmak için ızgara pişiricisi kullanılır. Izgara yaparken alt rafa tepsi, tepsinin içine su konulmalıdır.

PIŞIRME ÖNERİLERİ

Laboratuarlarımızda test edip pişme değerlerini tespit ettiğimiz yiyecek çeşitlerinin bilgilerini aşağıdaki tabloda bulabilirsiniz. Pişirme süreleri şebeke voltajı, pişecek malzeme niteliği, miktar ve sıcaklığa bağlı olarak farklılık gösterebilmektedir. Bu değerleri kullanarak pişireceğiniz yemekler damak tadınıza uygun olmayabilir. Denemeler yaparak farklı lezzetler ve damak tadınıza uygun sonuçlar elde etmek için farklı değerler belirleyebilirsiniz.

UYARI: Yemeği fırına koymadan önce, fırının 7-10 dakika ön ısıtma yapması gerekir.

PIŞIRME TABLOSU

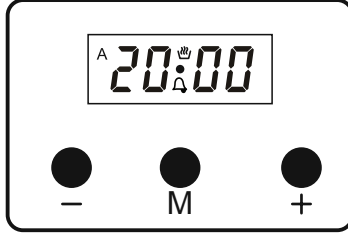
Yiyecek	Pişirme Fonksiyonu	Pişirme Sıcaklığı (°C)	Pişirme Rafı	Pişirme Süresi (min.)
Kek	Statik / Statik+Fan	170-180	2-3	35-45
Küçük Kek	Statik / Turbo+Fan	170-180	2	25-30
Börek	Statik / Statik+Fan	180-200	2	35-45
Poğaç	Statik	180-190	2	20-25
Kurabiye	Statik	170-180	2	20-25
Elmalı Tart	Statik / Turbo+Fan	180-190	1	50-70
Pandispanya	Statik	200 / 150*	2	20-25
Pizza	Statik Fan	180-200	3	20-30
Lazanya	Statik	180-200	2-3	25-40
Beze	Statik	100	2	50
Tavuk Izgara**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Balık Izgara**	Grill+Fan	200-220	3	25-35
Dana Biftek**	Grill+Fan	Max	4	15-20
Izgara Köfte**	Grill+Fan	Max	4	20-25

* Ön ısıtma yapmayınız. Pişirme süresinin ilk yarısı 200°C’de, diğer yarısı ise 150°C’de yapılması önerilir.

** Pişirme süresinin yarısından sonra, yiyecekler ters yüz edilmelidir.

3 TUŞLU ELEKTRONİK PİŞİRME PROGRAMLAYICISI*

GENEL BAKIŞ

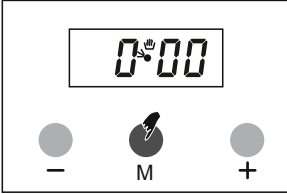


Fırınıza sürmüş olduğunuz yemeğinizin, istediğiniz zamanda servise hazır olmasını sağlayan bir elektronik zamanlama modülüdür. Bunun için yapmanız gereken sadece yemeğin pişme süresini ve hazır olmasını istediğiniz zamanı programlamaktan ibarettir. Ayrıca fırından bağımsız olarak dakika programlı bir alarm saati olarak da kullanılabilir.

ELEKTRİK GELDİĞİNDE

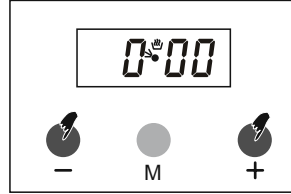
Elektrik ilk geldiği anda, fırın devre dışıdır. Ekranda saat ve A harfi flaşlar durumdadır. Ekranda gözüken saatte doğru değildir ve ayarlanması gerekir (bknz. Saat ayarı). Pişirme programı yapabilmek için, önce Manuel Moda geçmek gerekir (bknz.Manuel Mode).

MANUEL MODE



1. Manuel moda geçmek için 'M' Tuşuna basınız.

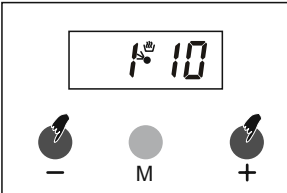
veya



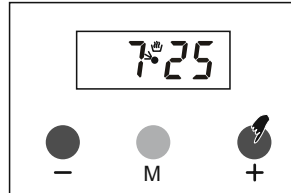
2. Manuel moda geçmek için + ve - tuşuna aynı anda basınız.

SAAT AYARI

Saat ayarı, ancak bir pişirme programı iken yapılabilir. Önce + ve -'ye aynı anda basınız sonra + ile saati ileri, - ile geriye doğru ayarlayabilirsiniz. Bu tuşlara uzun basış, saati daha hızlı değiştirecektir.



1. + ve -'ye aynı anda basınız.

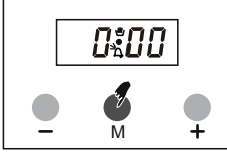


2. + veya - tuşları ile saati ayarlayınız.

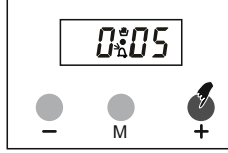
Not: 5 saniye boyunca – veya + tuşuna basılmaz ise, saat ayar modu otomatik olarak sonlanır. İsterseniz + ve – tuşlarına aynı anda basarak saat ayar modunu hemen sonlandırabilirsiniz.

ALARM SÜRE AYARI

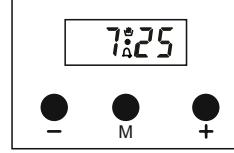
Bu fonksiyon ile, ayarladığınız süre kadar sonra saatinizin alarminın çalmasını sağlayabilirsiniz.



1. 'M' tuşuna bir kez basarak alarm süre ayar modunu seçiniz. Çan flaşlayacaktır.

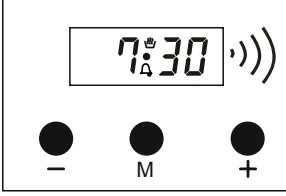


2. + veya – tuşları ile süreyi giriniz. (Örnek: 5 dakika)

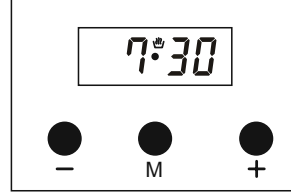


3. Birkaç saniye sonra ekran saati gösterir konuma dönecektir.

ÇALMAKTA OLAN ALARMI SUSTURMA



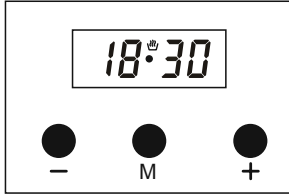
1. Ayarlanan alarm süresi dolduğunda alarm çalmaya başlar.



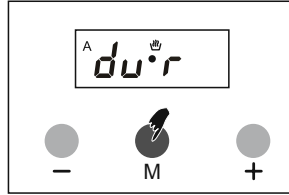
2. Herhangi bir butona basarak alarmı susturabilirsiniz.

OTOMATİK PİŞİRME PROGRAMI

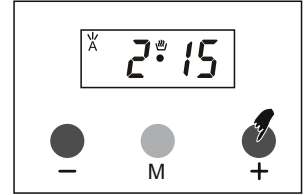
Fırına sürdüğünüz yemeği hemen pişirmeye başlayacaksanız, sadece pişme süresini girmeniz yeterlidir. Örnek: Fırınımıza pişireceğimiz yemeği koyduk ve 2 saat 15 dakika pişmesini istiyoruz.



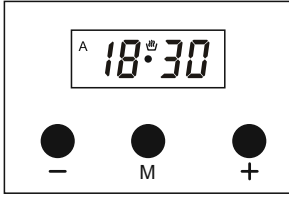
1. Şu anda saat 18:30



2. 'M' tuşuna 2 kez basarak 3) + veya – tuşlarıyla süreyi giriniz pişirme süresi ayar moduna giriniz.



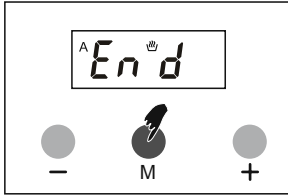
3. + veya – tuşlarıyla süreyi giriniz



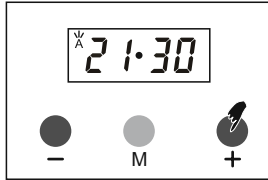
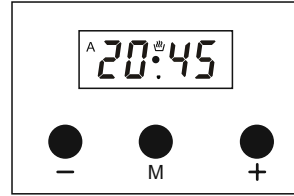
4. Birkaç saniye sonra ekran şu anki saati ve pişirme programı yapıldığını gösterir duruma geçecektir.

Not: Pişirme programı yaparken veya program yürürken, Manuel Moda geçerek programı iptal etmeniz mümkündür.

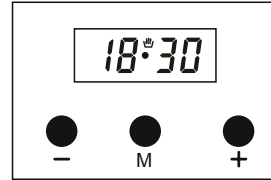
Yukarıdaki örnekte pişme süresi girerek otomatik pişirme sürecinin hemen başlatıldığını gördük. 'M' tuşuna 3 kez basarak yemeğin hazır olacağı (pişme bitim) zamanını görmek ve istenirse ayarlamak da mümkündür. Aşağıdaki örnekte yemek saat 21:30 da hazır olacak şekilde bir ayar yapılmaktadır.



'M' tuşuna 3 kez basınız. Ekranda 'End' yazısı ve yemeğin hazır olacağı süre $18:30+2:15=20:45$ ardışık olarak gözükecektir

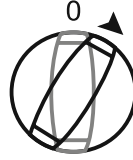


2. + veya - tuşları yardımıyla pişme bitim süresini ayarlayınız.



3. Birkaç saniye sonra ekran şu anki saati gösterir konuma dönecektir

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.



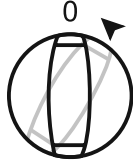
Piştirme işlemi
başladığında
gözükecek ekran



Piştirme işlemi
bittiğinde gözükecek
ekran



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



1. Fırını kapatınız.
2. Fırın saatini resetleyiniz.

Not: Fırınınız, siz zamanlama modülünüzü manuel moda geçirene kadar devre dışı kalacaktır.

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

ELEKTRİK KESİLDİĞİNDE

Şebeke elektriğinin kesilmesi halinde, fırınınız emniyet gerekçesi ile devre dışı kalacaktır. Bu durum ekrandaki saat ve 'A' harfinin flaşlaması ile ifade edilir. Bu konumda yürürlükte bir piştirme programı varsa da silinmiş olacaktır. Ekranda saat 0 00 gözükür, saatin ayarlanması gerekecektir. Önce Manuel Moda geçiniz (bkznz.Manuel Mode). Daha sonra + veya – tuşları yardımıyla saati ayarlayabilirsiniz. (Not: Kısa süreli elektrik kesintilerinde sistem durumunu muhafaza edecektir.)

Not: Fırınınızı çalıştırmayacaksanız, fırın üzerindeki düğmeyi kapalı konuma getirmeyi unutmayınız.

FLAŞLAYAN 'A' HARFİ, FIRININ DEVRE DIŞI OLDUĞUNU VE NORMAL KONUMA DÖNMEK İÇİN 'MANUEL MODA' GEÇMENİZ GEREKTİĞİNİ İFADE EDER.

ALARM SES ŞİDDETİ AYARI

Bu ayar sayesinde, alarminız çalarken duyduğunuz ses şiddetini değiştirebilirsiniz.

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

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

Not: Tuş kilidi aktifken fırın çalışması devam eder. Tuş kilidi sadece dijital saat ekranını kilitler.

FIRIN KULLANIMI

Fırının İlk Kullanımı

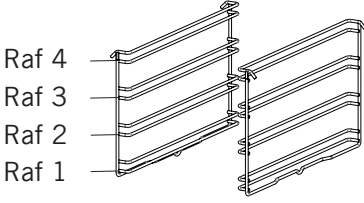
Fırınınızın gerekli bağlantılarını talimatlara göre yaptıktan sonra ilk kullanımında yapmanız gerekenler şunlardır:

1. Fırının içine yapıştırılmış olan etiketleri veya aksesuarları dışarı çıkartınız. Cihazın ön yüzeyinde koruyucu bir folyo varsa çekip alınız.
2. Fırının içini ıslak bir bezle silerek tozunu ve ambalaj artıklarını alınız. Fırının içi boş olmalıdır. Cihazın kablosunun fişini prize takınız.
3. Termostat düğmesini en yüksek ısıya (240 Max. °C) ayarlayarak fırın kapağı kapalı 30 dakika çalıştırınız. Bu sırada hafif bir duman ve koku çıkabilir, bu normal bir durumdur.
4. Fırın soğuduktan sonra fırının içini hafif deterjanlı bir sıcak su ile siliniz ve arkasından temiz bir bezle kurulayınız. Artık fırınınızı kullanabilirsiniz.

Fırının Normal Kullanımı

1. Pişirmeyi başlatabilmek için termostat düğmesini ve yemeğin çeşidine göre pişirme yapmak istediğiniz ısı derecesini ayarlayınız.
2. Mekanik zamanlayıcılı modellerde düğmeyi kullanarak pişirme süresini istediğiniz zamana ayarlayabilirsiniz. Süre dolduğunda zamanlayıcı ısıtıcıların enerjisini kesecek ve çınlama şeklinde uyarı sesi verecektir.
3. Dijital zamanlayıcılı modellerde girilen bilgiler doğrultusunda pişirme süresi sona erdiğinde zamanlayıcı ısıtıcıları kapatır ve sesli sinyal verir.
4. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra cihazın soğutma sistemi çalışmaya devam edecektir. Cihazın soğuması için gerekli olan bu durumda cihazın elektriğini kesmeyin. Soğuma tamamlandıktan sonra sistem kapanacaktır.

Raf Pozisyonları:



Şekil 11

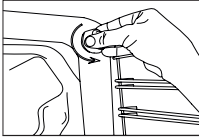
Tel rafı fırına doğru yerleştirmek önemlidir. Tel rafın fırının arka duvarına yaslanması- na izin vermeyin. Raf pozisyonları yandaki şekilde gösterilmiştir.

FIRIN LAMBASI DEĞİŞİMİ (Tip E14)

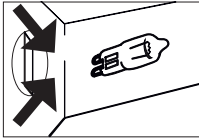
UYARI: Elektrik çarpması olasılığından kaçınmak için lambayı değiştir- meden önce cihazın devresinin açık olduğundan emin olunuz. (devrenin açık olması elektriğin kesik olması anlamındadır)

İlk önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve cihazın soğumuş olduğun- dan emin olun. Cam korumayı yandaki şekilde gösterildiği gibi çevirerek çıkartınız. Eğer çevirmekte zorlanırsanız plastik eldiven kullanmanız size çevirmede yardımcı olacaktır. Daha sonra lambayı döndürerek çıkartınız, aynı özellikteki yeni lambayı takınız. Cam korumayı yerine takınız, cihaz elektrik kablosunun fişini prize takıp değiştirme işlemini tamamlayınız. Artık fırınınızı kullanabilirsiniz.

Tip G9 Lamba Montajı:

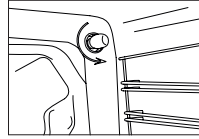


220-240 V, AC
15-25 W

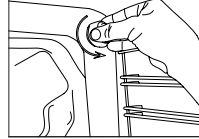


Şekil 12

Tip E14 Lamba Montajı:

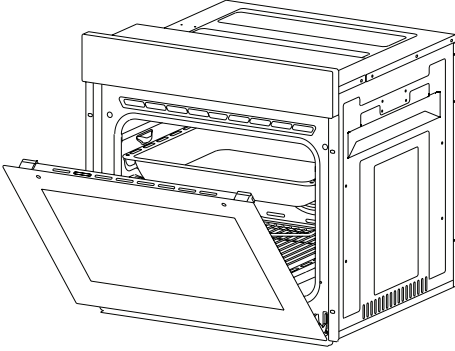


220-240 V, AC
15 W

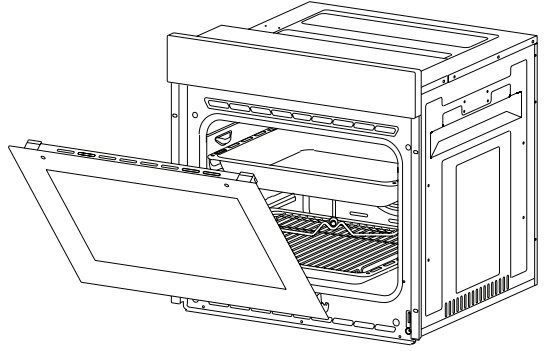


Şekil 13

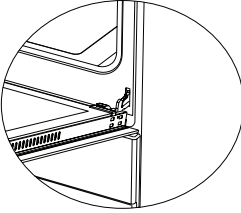
FIRIN KAPAĞI MONTAJI



Şekil 14



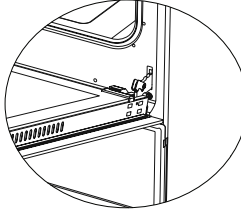
Şekil 15



Şekil 14.1

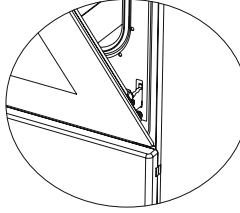
Fırın kapağını kendinize doğru çekerek kapağı tamamen açınız.

Daha sonra **şekil 14.1'**de gösterildiği gibi menteşe kilidini tornavida yardımı ile yukarı doğru çekerek kilit açma işlemini gerçekleştiriniz.



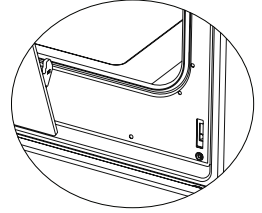
Şekil 14.2

Menteşe kilidini, **şekil 14.2'**deki gibi en geniş açığa getiriniz. Fırın kapağını fırına bağlayan her iki menteşeyi de aynı konuma getiriniz.



Şekil 15.1

Daha sonra açtığınız fırın kapağını menteşe kilidine dayanacak konuma gelene kadar **şekil 15.1'**deki gibi kapatınız.

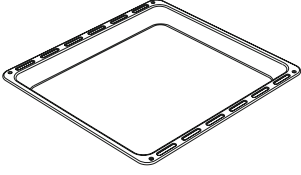


Şekil 15.2

Fırın kapağının çıkarılması için kapalı konuma yakın seviyeye geldiğinde kapağı iki elinizle tutarak **şekil 15.2'**de olduğu gibi yukarı doğru çekiniz.

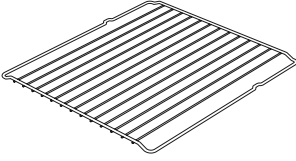
Fırının kapağını yeniden yerine takmak için kapak açma işleminde yapmış olduklarınızı sırası ile tersten uygulayınız.

AKSESUARLAR



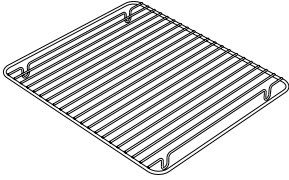
Tepsi (2 adet)

Hamur işleri (kurabiye, bisküvi vb.), donmuş gıdalar için kullanılır.



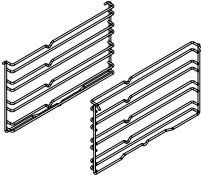
Tel Izgara

Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve donmuş yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



Tepsi İçi Tel Izgara

Biftek gibi, pişirken yapışabilecek gıdalar, tepsi içi ızgaranın üzerine konur. Böylece gıdanın tepsiye teması ve yapışması engellenir.



Tel Raflar

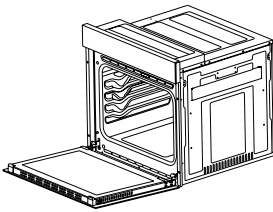
Yemek yaparken derin tepsi ve tepsiyi alt ve üst tel raflara yerleştirebilirsiniz.

BAKIM VE TEMİZLİK

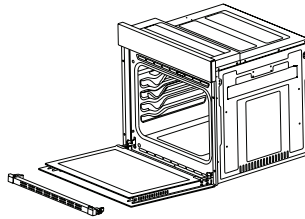
- 1- Ürüne elektrik sağlayan fişi prizden çekiniz.
- 2- Ürünün iç kısımlarını, panelini, tepsilerini ve diğer parçalarını sert fırça, bulaşık teli ya da bıçak gibi sert aletler ile temizlemeyiniz. Aşındırıcı, çizici maddeler ya da deterjan kullanmayınız.
- 3- Ürünün iç kısımlarındaki parçaları sabunlu bezle sildikten sonra durulayınız daha sonra yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.
- 4- Cam yüzeyleri özel cam temizleme maddeleriyle temizleyiniz.
- 5- Ürününüzü buharlı temizleyicilerle temizlemeyiniz.
- 6- Ürününüzü temizlerken, asit, tiner ve gaz gibi yanıcı maddeleri asla kullanmayınız.
- 7- Ürünün herhangi bir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- 8- “Kir ve lekeler için potasyum stearat (arap sabunu) kullanın.

FIRIN CAMI TEMİZLİĞİ

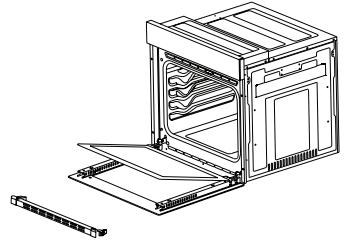
Şekil 16'da gösterildiği gibi sol ve sağ taraftaki plastik mandallara bastırarak şekil 17'deki gibi profili kendinize doğru çekerek kaldırınız. Şekil 18'de gösterildiği gibi profil çıkarıldıktan sonra cam boşta kalır. Boşta kalan camı dikkatlice kendinize doğru çekerek çıkarınız. Dış cam fırın kapak profiline sabitlenmiştir. Camlar ayrıldıktan sonra kolaylıkla cam temizliğini yapabilirsiniz. Temizlik ve bakım tamamlandıktan sonra işlemi tersten yaparak camları yerine monte edebilirsiniz. Profilin yerine düzgün oturduğundan emin olunuz.



Şekil 16



Şekil 17



Şekil 18

SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ

Ürününüzde karşılaşılabileceğiniz sorunları teknik servisi aramadan önce aşağıdaki noktaları kontrol ederek çözebilirsiniz.

Fırın Çalışmıyor İse;

- Fırının elektrik kablo fişinin prize takılı olup olmadığını kontrol ediniz.
- Şebekede elektrik olup olmadığını güvenli yollarla kontrol ediniz.
- Sigortaları kontrol ediniz.
- Fırının elektrik kablosunda bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz.

AEEE YÖNETMELİĞİNE UYUM VE ATIK ÜRÜNÜN ELDEN ÇIKARILMASI

1- Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği'nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.

- 2-  Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürünüz. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorunuz. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olunuz. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin alırmaz duruma getiriniz.

AMBALAJ BİLGİSİ

Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayınız, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atınız.