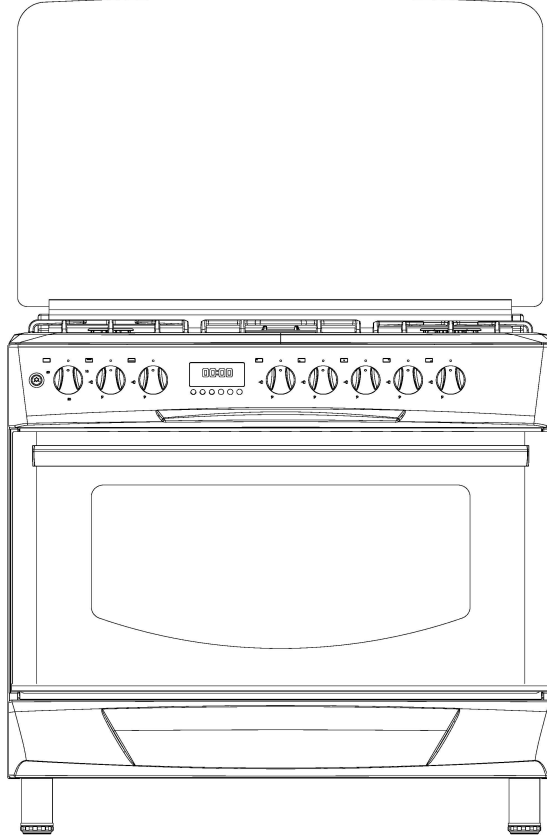


GLgeneral

90X60 GAZLI VE ELEKTRIKLI FIRIN KULLANIM KILAVUZU



Online servis destek talebiniz için
www.ferreservis.com adresinden veya;
aşağıdaki QR kodu okutarak kayıt
oluşturabilirsiniz.



Online Servis Destek

CE 2218 - 26

444 85 38
TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI



Destek Hattı
0535 691 55 55

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrol işlemlerinden geçirilen ürününüzden en iyi verimi almanızı istiyoruz.

Bu nedenle, ürünü kullanmadan önce kılavuzun tamamını dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü bir başkasına devretmeniz halinde kılavuzu da verin.

Kullanma kılavuzu ürünü yanında hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olur.

- Ürünü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyun.
- Güvenlikle ilgili talimatlara mutlaka uyun.
- Daha sonrada ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın.
- Ürünle birlikte verilen diğer belgeleri de okuyun.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın.

Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

Semboller ve Açıklamaları:

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır.

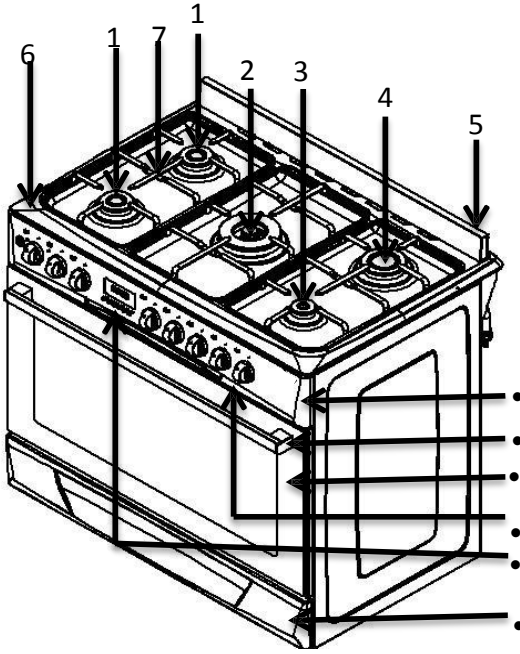


- 1- Önemli bilgiler ve kullanımla ilgili faydalı ipuçları
- 2- Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı
- 3- Elektrik çarpmasına karşı uyarı
- 4- Yangın tehlikesine karşı uyarı
- 5- Sıcak yüzeylere karşı uyarı

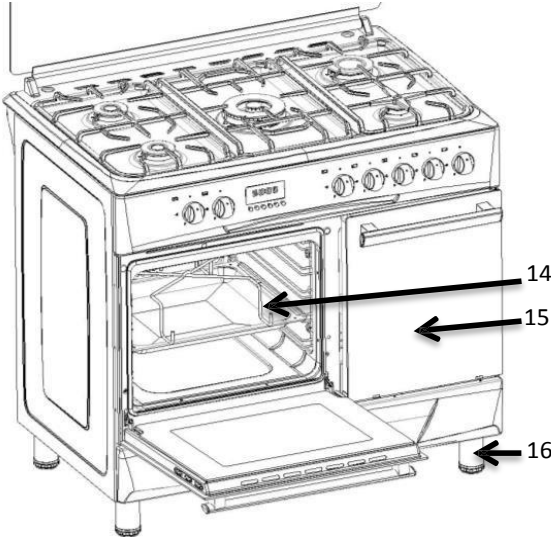
İçindekiler	
1) Ürününüz	3
✓ Genel Görünüm	3
✓ Teknik Özellikler	4
✓ Aksesuarlar	5
2) Önemli Güvenlik Talimatları	6
✓ Genel güvenlik	6-8
✓ Çocuklar için güvenlik	8
✓ Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik	9
✓ Kullanım amacı	9
3) Kurulum	9
✓ Kurulum öncesi	9-10
✓ Kurulum ve bağlantılar	10-16
✓ Ürünün atılması - Ambalajın imha edilmesi	16
✓ Gelecekteki taşıma işlemleri	16
✓ Eski ürünün elden çıkarılması	17
4) Ön Hazırlık	17
✓ Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	17
✓ İlk kullanım - İlk temizlik - İlk Isıtma	18
5) Fırın kullanılması	18
✓ Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler	18
✓ Elektrikli fırının kullanılması	19
✓ Gazlı ocak kullanımının anlatılması	20
✓ Gazlı fırın kullanımının anlatılması	22
✓ Grill sacı kullanımının anlatılması	23
✓ Piliç çevirme kullanımının anlatılması	23
✓ Çalışma modları	24
✓ Fırın saatinin kullanılması	25-29
✓ Pişirme süreleri tablosu	30
✓ Izgaranın çalıştırılması - Izgara pişirme süreleri tablosu	31
6) Elektrikli ocak kısmının kullanılması	31-32
7) Bakım ve temizlik	33
✓ Genel Bilgiler	33
✓ Kontrol panelinin temizlenmesi	33
✓ Fırının temizlenmesi	34
✓ Fırın lambasının değiştirilmesi	34
8) Problemler için çözüm önerileri	35

1) Ürününüz

GENEL GÖRÜNÜM



- 1- Normal bek
- 2- Wok bek
- 3- Küçük bek
- 4- Büyük / mini wok bek
- 5- Splack bek / Cam kapak
- 6- Tapla
- 7- Ocak ızgarası
- 8- Ön pano
- 9- Cam Kulpu
- 10- Ön cam
- 11- Düğme
- 12- Saat
- 13- Alt kapak
- 14- Tüp teli
- 15- Tüp dolap kapağı
- 16- Ayak



Teknik Özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V 50-60 Hz
Toplam elektrik tüketimi	Min. 0,006 kw/h – Max. 5,6 kw/h
Kullanılacak sigorta	Min. 16 A – Max. 25 A
Kablo tipi/kesiti	3 X 0,75 PVC – 3 X 1 PVC – 3 X 1,5 PVC – 3 X 2,5 PVC H05VV-F...
Kablo boyu	Max. 1,5 mt
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	890 x 985 x 680
Fırın	Opsiyon
Enerji verimlilik sınıfı	
İç aydınlatma	25 W
Izgara güç tüketimi	2000 W
Fırın kullanılabilir hacmi	<u>90X60 = 108 lt</u> <u>90X60 Fanlı = 98 lt</u> <u>Tüp bölme li = 66 lt</u> <u>Tüp bölme li fanlı = 59 lt</u>

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



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



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



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

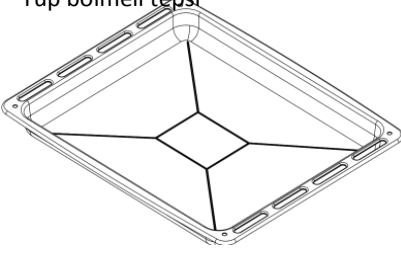
AKSESUARLAR



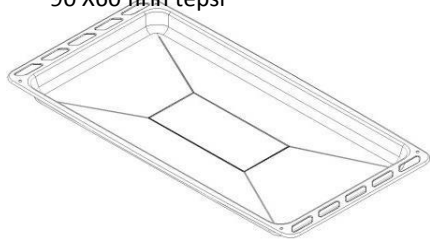
Ürünün modeline göre, verilen aksesuarlar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

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

Tüp bölmeli tepsi

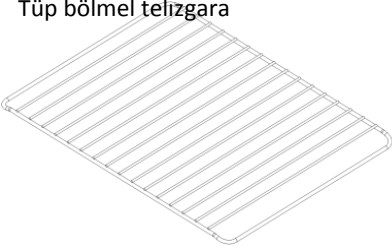


90 X60 fırın tepsisi

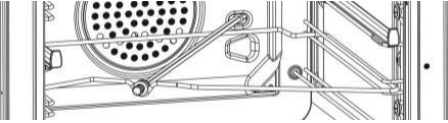
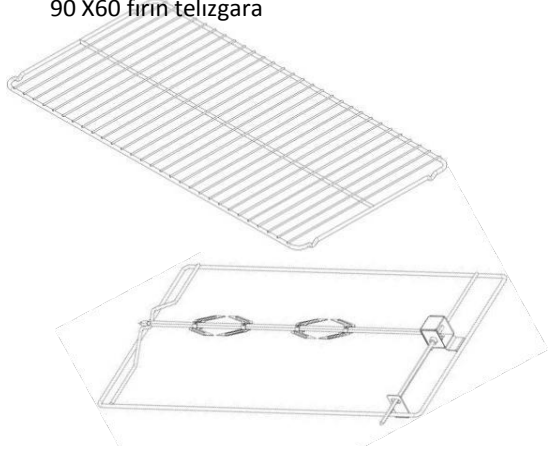


Tel ızgara : Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleşmesini için kullanılabilir.

Tüp bölmeli tel ızgara



90 X60 fırın tel ızgara



OPSİYON

Tüp bölmeli piliç çevirme sehpası

OPSİYON

90X60 piliç çevirme sehpası

2) **Önemli güvenlik talimatları**

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

Genel Güvenlik

- Bu ürün, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya ürünün kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece; fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocuklar denetlenerek, kesinlikle ürünle oynamalarına izin verilmemelidir.
- Ürün, “Teknik özellikler” tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatösüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Elektrik kablosu/fişi arızalı ise ürünü çalıştırmayın. Yetkili Servisi arayın.
- Ürün bozursa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayın. Ancak, bazı sorunları giderebilirsiniz; bkz. Problemler için çözüm önerileri, sayfa **35**.
- Ürün, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün elektrik bağlantısı kesilmiş olmalıdır.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylere temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğundan emin olun.
- Ürün ve ürünün elle erişilebilen parçaları kullanım esnasında sıcaktır.
- Ürüne çalışır vaziyetteyken dokunmayınız.
- Ürünün içini ve camını temizlemek için keskin ve delici maddeler kullanmayınız, bu tür maddeler ürününüze zarar verebilir.
- Kızgın yağ yangına sebebiyet vereceğinden ürün çalışır vaziyetteyken gözetimi elden bırakmayınız.
- Olası bir yangında, yangını suyla söndürmeye çalışmayınız, hemen ürünün elektrik bağlantısını keserek yanan kısmı ıslak bir battaniye yardımı ile kapatınız.
- Ürün içerisinde yanıcı veya yakıcı madde hiçbir zaman bulundurmaz.
- Buharlı temizleyici kullanmayınız.
- Fırın kapağını (camını) temizlemek için yüzeyin tahrip edilerek cam kırılmalarına sebebiyet verebilecek, aşındırıcı temizleme maddeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.

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



Çocuklar için güvenlik

- Ürün kullanımdayken ve kullanım sonrasında soğuyana kadar ürünün açığındaki kısımları ısınacaktır; çocuklar uzak tutulmalıdır.
- DİKKAT: Izgaranın kullanımı sırasında, erişilebilen parçalar sıcak olabilir. Küçük çocuklar üründen uzak tutulmalıdır.
- 8 yaşın altındaki çocukların, yanlarında yetişkin birisi olmadan ürüne dokunmaları sakıncalıdır.
- Bu cihaz, güvenli bir şekilde kullanım şekli gösterildiği ve tehlikeleri hakkında bilgilendirildiği takdirde 8 yaş üstü çocuklar ve/veya fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli insanlar tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Cihazın temizlik ve bakımı gözetimsiz bir şekilde çocuklar tarafından yapılamaz.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir. Ambalaj malzemelerini, çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin veya atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın.



Kapak açıkken, üzerine herhangi ağır bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik

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

Kullanım amacı

Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir. “DİKKAT bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.”

Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerinde havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır. Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez. Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlama, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

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

3) Kurulum

Ürünü kullanmadan önce



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



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik ve/veya gaz tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.



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



Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından yapılmalıdır.



Ürünlerde yanma sonucu oluşan gazları tahliye eden bir sistem bulunmamaktadır. Ürün, geçerli kurulum yönetmeliklerine göre kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir.



Yanma için gereken hava, oda havasından alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir.



Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırması şarttır. Oda havalandırılması için kullanılacak her hangi bir pencere yada kapı yoksa, ilave bir havalandırma kurulmalıdır.



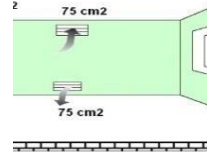
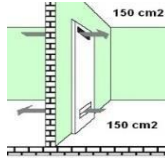
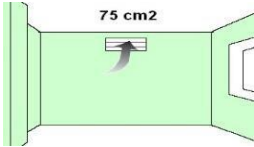
Mutfak taban alanı 8m^2 'den büyük olmalıdır. Mutfak hacmi 20m^3 'den büyük olmalıdır.



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



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



Kurulum ve bağlantılar



Maddi hasar!

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

- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.

Ayak montajı

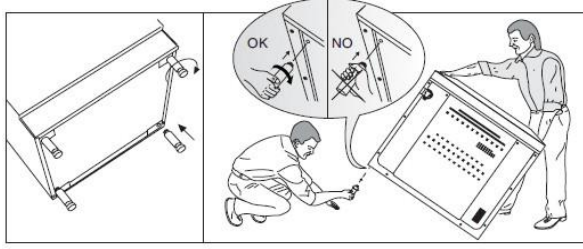


Ürün ilk kurulum esnasında ürün ayakları montajlı değildir.

Ürününüzün ayakları fırın içerisinde poşetli olarak durmaktadır.

Ürününüzün ayaklarını montaj ediniz, mutfak tezgâhına göre mesafesini ayarlayınız.

Gazlı model fırınlarda ayak montaj edilmez ise fırın kullanım esnasında alması gereken oksijeni yeterli miktarda alamaz ve yanma bozukluğuna neden olur.



Elektrik bağlantısı



Ürünün mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gerekir! Topraklama hattı yapılmadan kullanılması halinde oluşacak hasarlardan, üretici firma sorumlu olmayacaktır.



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

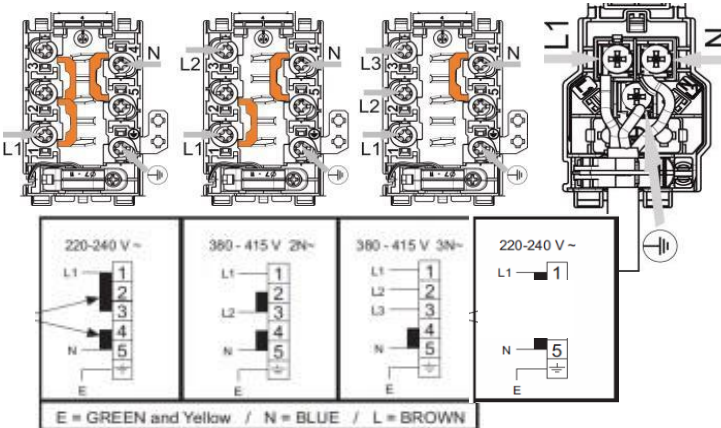


Elektrik kablosu hasarından kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi! Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı ya da sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.

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



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



Gaz bağlantısı



Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından yapılmalıdır.

Kurulumdan önce yerel dağıtım (gaz türü ve gaz basıncı) koşullarının ürün ayarlarıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin.

LPG bağlantısı

Fırınızda kullanacağınız gaz hortumunun ve gaz detantörünün güvenilir olmasına dikkat ediniz. Gaz getiren hortumu fırın arkasındaki hortum başına geçirip bir sac kelepçe ve tornavida kullanarak sıkınız.

(şekil 6) Sıkıldığından emin olunuz.

Fırın gaz hortumunun boyu 1500 mm'den uzun olmamalıdır.

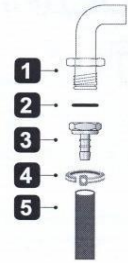
LPG için kullanılacak detantörün basıncı 30 mbar 300mmSS ve belgeli olmalıdır.

Ayarlı bir detantör kullanmayınız.



Gaz getiren hortum, fırının arkasındaki sıcak kısımdan geçmemelidir. Gaz hortumu 90°C (derece) sıcaklığı geçmemelidir.

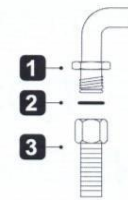
Kullanmadan önce sistemin gaz kaçırmadığından emin olunuz.



- 1- G1/2 Nipel (rekor)
- 2- Silikon conta
- 3- G1/2 Hortum girişi (gaz girişi)
- 4- Metal kelepçe
- 5- Gaz hortumu (iç çap 8mm)

Şekil 6

NG (doğal gaz) bağlantısı



- 1- G1/2 Nipel (rekor)
- 2- Silikon conta
- 3- G1/2 NG hortumu (EN 14800 uygun doğal gaz hortumu)

Cihazınız doğal gaz ayarlı ise cihazınızı ilgili doğal gaz dağıtım şirketine bağlı tesisatçı firmaya bağlatınız. Cihazınızın doğal gaz bağlantısı G $\frac{1}{2}$ "'dir.

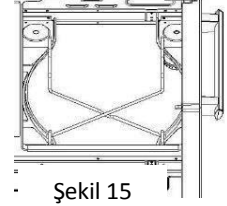
Cihazınızı LPG'den doğalgaza veya doğalgazdan LPG'ye dönüştürmek istediğinizde en yakın servise başvurarak gerekli dönüşüm ayarlarını yaptırınız.

Tüp bölmeli ürün tüp teli ve tüp yerleşimi

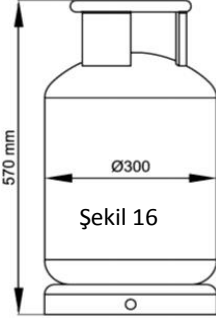


Şekil 14

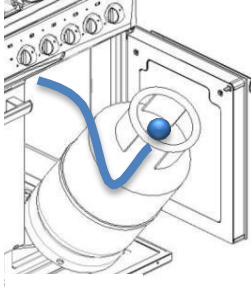
Kazan içerisinde bulunan (şekil 14) tüp telini çıkararak, tüp bölmesi içerisinde bulunan konumuna yerleştiriniz (Şekil 15).



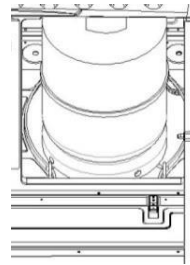
Şekil 15



Şekil 16



Şekil 16A



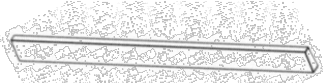
Şekil 17



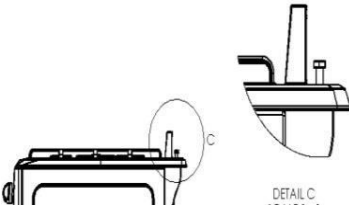
Şekil 18

- Alt dolap kapağını açınız, regülatörü tüpe montaj ediniz.
- Şekil 16'da belirtilen tüp ölçülerine uygun ölçülerde olmalıdır.
- Şekil 16A'da gözüktüğü gibi tüpün önce alt kısmını yerleştiriniz, daha sonra tüpün üst kısmını (şekil 17) yerleştiriniz.
- Şekil 18'de gözüktüğü gibi gaz hortumunun uzun tutulmadan montaj edilmelidir. Gaz hortumu tüp yerleşim ve sökölürken zarar görmediğinden emin olunuz.

Üst tabla eteği (Opsiyon)



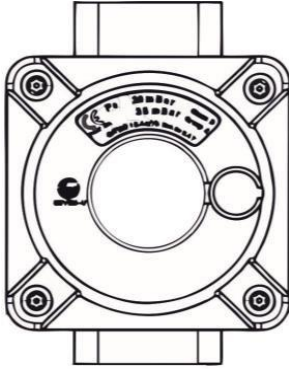
Bazı modellerimizde üst cam kapak yerine yağ Sıçratmama Panosu "Splash Back" kullanılmaktadır, söz konusu Pano Alt Çekmecede paketlenmiş halde bulunmaktadır, aşağıda bu Pano' nun nasıl montaj edilmesi gerektiği aşamalı olarak anlatılmaktadır:



DETAIL C

Tabla arka tarafında sağlı sollu bulunan vidaları (10) anahtar yardımı ile gevşeterek etek sacının alt kısmında bulunan kanala oturmasını sağlayarak vidayı tekrar sıkınız.

Regülatör



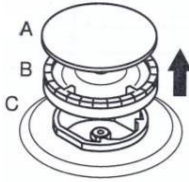
Bu parça bazı ülke veya bölgelerde kullanılmaktadır.

Ürününüz üzerinde regülatör montajlı ise sökmeyiniz ve ayarları ile oynamayınız.

Cihazınız yüksek gaz basınçtan kaynaklı hataları önlemek için takılmıştır.

LPG den NG dönüşümlerde parçayı sökmenize gerek duyulmamaktadır.

LPG - NG, NG – LPG dönüşüm;



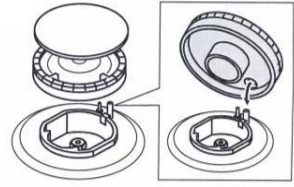
Şekil 19



Şekil 19.1



Şekil 19.2



Şekil 19.3



Şekil 19.4

Şekil 19'da gözüktüğü gibi bek kapağı ve beki kaldırınız.

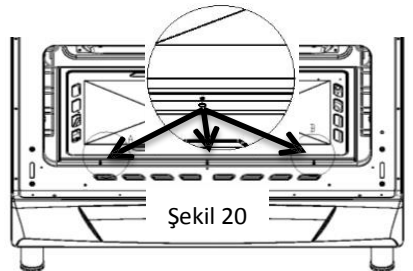
Şekil 19.1 gözüktüğü gibi 7'lik lokma tornavida yardımı ile enjektörü sökünüz.

Şekil 19.2 gösterildiği şekilde dönüştürülmek istenen enjektörü (D) takınız. (tablo 1'e bakınız)

Şekil 19.3'de gösterildiği gibi beki yerine takınız.

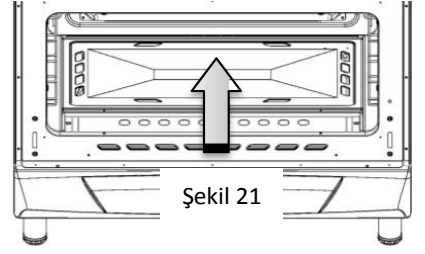
Dönüşümü sağladıktan sonra sıra ile beklerinizi yakınız ve kontrol paneli üzerinde bulunan düğmeyi sökerek gaz valfi (19.4 musluk) üzerinde veya valf mili içerisinde bulunan vidanın sıkılması yada gevşetilmesi ile kısık alev boyunun ayarlanması gerekmektedir.

- Fırın brülörünün dönüşümü yapılmak istendiğinde öncelikle (sayfa 36) fırın kapağının sökülmesine bakarak fırın kapağının sökülmesi gerekmektedir.
- (Şekil 20) İşaretli noktalarda bulunan vidaları sökünüz.

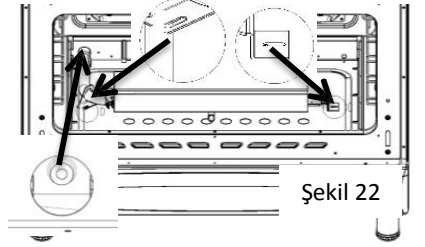


Şekil 20

- Brülör muhafaza sacını ok yönünde önce kazan içerisine doğru sonra yukarı doğru kaldırarak kendinize çekiniz, sacın dışarı çıkmasını sağlayınız. (Şekil 21)
- Brülör montaj vidalarını sökerek brülörü 15mm kadar önce çektiğinizde brülör boş çıkmış olur. (Şekil 22)
- Brülör üzerinde çakmak ve termo eleman varsa sabitleme segmanlarını sökerek parçaları brülörden ayırınız.
- Brülör boş çıkartıldıktan sonra enjektör 7'lik lokma anahtarı yardımı ile sökülerek değiştirilmek istenilen enjektör montaj edilebilir. Sayfa 22 de bulunan enjektör tablosuna bakınız.



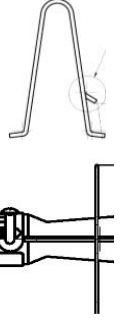
Şekil 21



Şekil 22

- Brülör üzerinde bulunan hava ayar sacının vidasını gevşeterek ayarlanmak istenen gaz cinsinin harf karşılığını vida ile aynı eksene getirerek vidayı sıkınız.
LPG için hava ayar sacı üzerinde yazan GPL yazısına getirmeniz gerekmektedir.
NG için hava ayar sacının üzerinde yazan N yazısına getirmeniz gerekmektedir.

Segman



Sızdırmazlık kontrolü;

Detantörü veya doğalgaz vanasına açınız ve bol köpüklü sabunlu suyu, yaptığınız bağlantının üzerine sürerek gaz kaçağı olup olmadığını kontrol ediniz.

Kesinlikle alev ile kontrol etmeyiniz.

Son kontrol

1. Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını etkinleştirin.
2. Fonksiyonları kontrol edin.

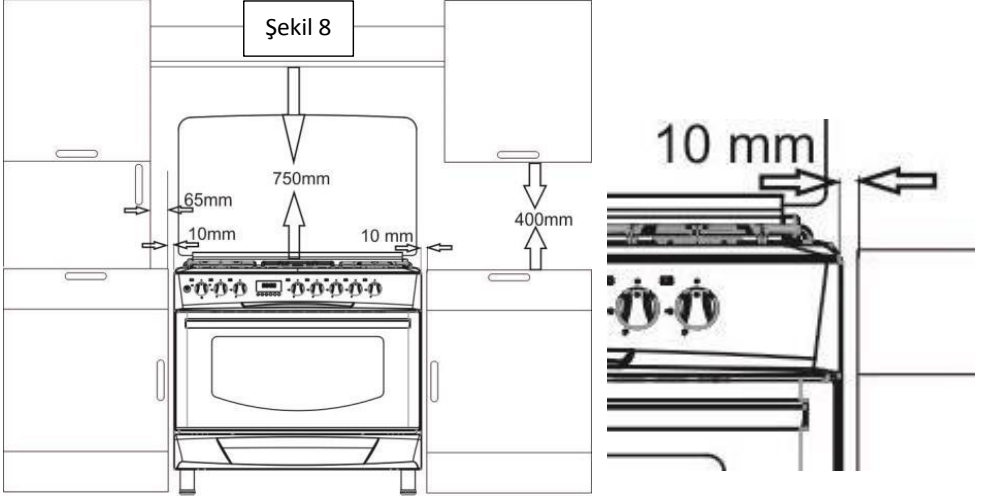
Yerleşim

Ürününüzü gerekli elektrik ve gaz bağlantısını kontrol ettikten sonra yerleştiriniz.

Yerleşim esnasında gaz hortumunun ve elektrik kablosunun ürünün sıcak yüzeyine yakın olmadığına emin olunuz.

Yerleşim esnasında gaz hortumunun ve elektrik kablosunun zarar görmediğinden emin olunuz.

Ürününüzü mutfak tezgâhına minimum şekil 8 gözüken ölçülerde ayarlayınız.



Ürünün atılması

Ambalajın imha edilmesi

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

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

Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürününün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
- Başlıkları ve tencere desteklerini bantla sıkıca sabitleyin.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.



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



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

Eski ürünün elden çıkarılması



Eski ürünü çevreye zarar vermeyecek şekilde atın.

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

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

Ürünü nasıl atabileceğini hakkında yetkili satıcınız veya belediyenizin çöp toplama merkezine danışabilirsiniz.

Ürünü çöpe atmadan önce, çocukların tehlikeye maruz kalmaması için elektrik fişini kesin ve varsa kapak kilidini kırın.

4) Ön Hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

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

İlk kullanım

İlk temizlik



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

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

İlk Isıtma

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



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

Elektrikli fırın

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



6. Fırını kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması*,

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

5) Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



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

Fırında pişirme ile ilgili ipuçları

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

Kızartmayla ilgili ipuçları

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

İzgarayla ilgili ipuçları

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

- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara üzerine ya da tel ızgaralı tepsi üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde, dağıtarak yerleştirin.

- Izgara teli veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün.
- Fırın tepsisi içine biraz su koyarsanız, daha sonra kolayca temizleyebilirsiniz.



Izgaraya uygun olmayan yiyeceklerden kaynaklanan yangın tehlikesi,

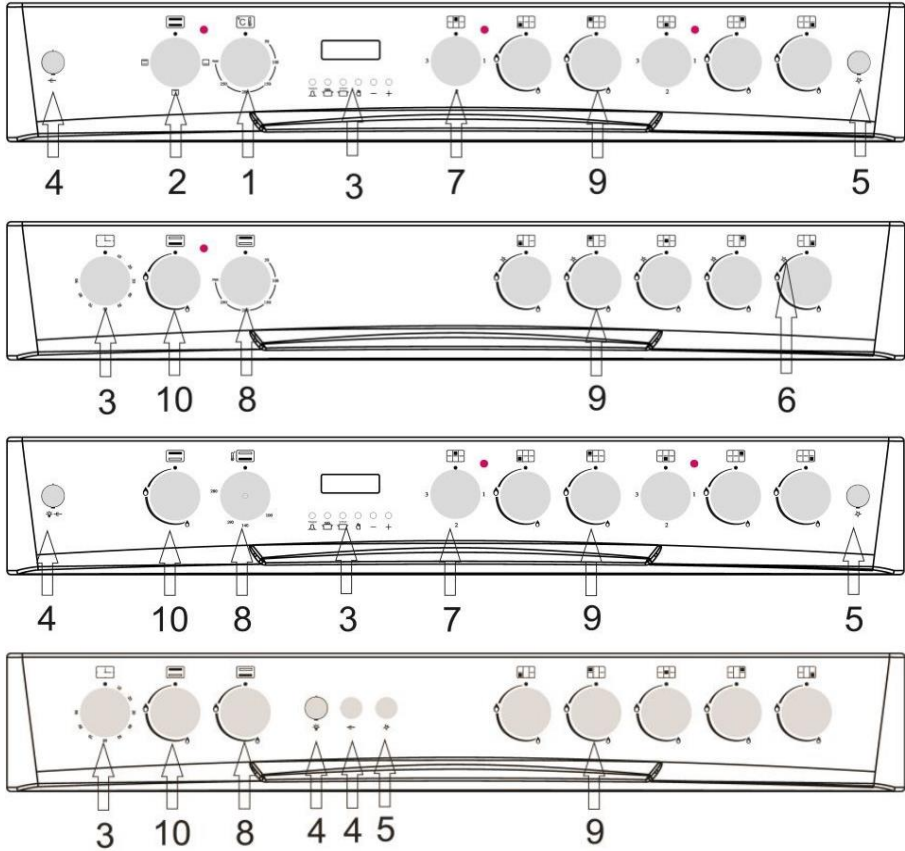
Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın.

Yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

Elektrikli fırının kullanılması

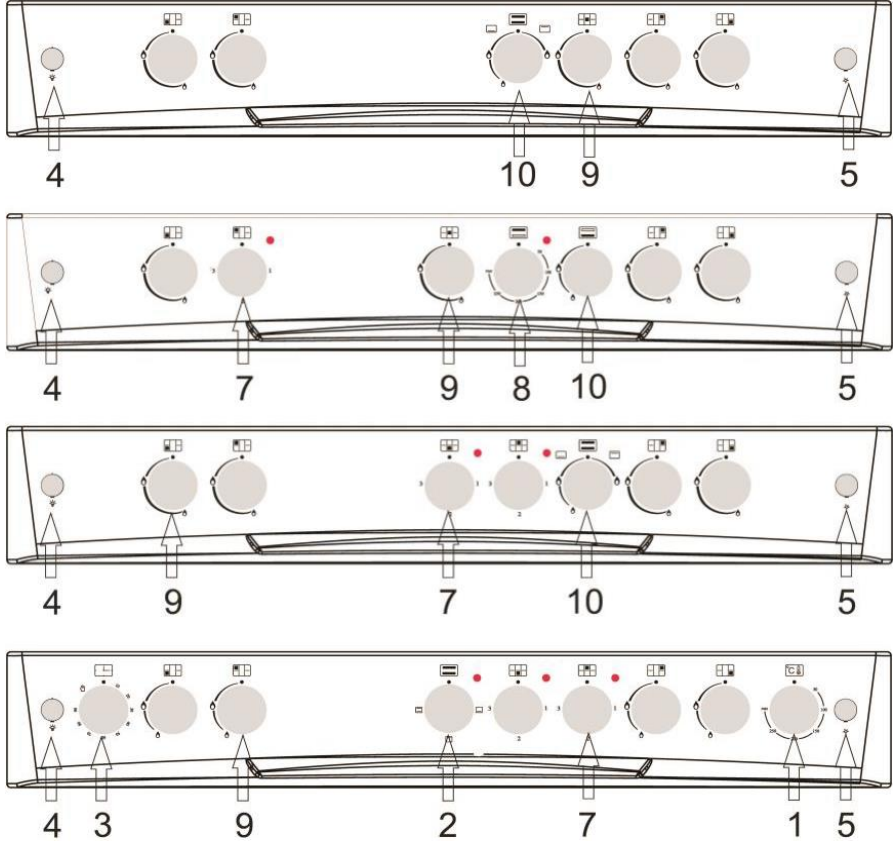
Sıcaklık ve ısıtma modunun seçilmesi

Havuzlu modeller:

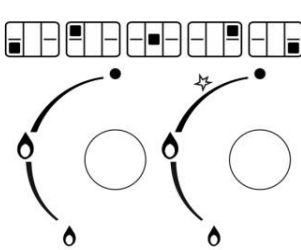


- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1 Elektrik sıcaklık düğmesi | 6 Düğmeden çıkmak simgesi |
| 2 Elektrik fonksiyon düğmesi | 7 Elektrikli ısıtıcı düğmesi |
| 3 Saat düğmesi | 8 Gaz termostatlı fırın düğmesi |
| 4 Lamba ve tavuk çevirme anahtarı | 9 Gazlı ocak düğmesi |
| 5 Çakmak butonu | 10 Gazlı fırın düğmesi |

Borulu modeller:

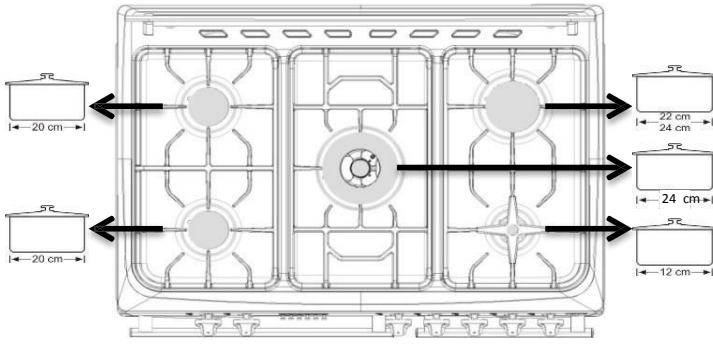


Gazlı ocak kullanımının anlatımı:



Kumanda panelinde düğme üzerinde bulunan serigraflar ile düğmenin konumunu belirtmektedir.

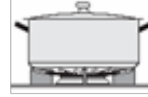
- 1: Gazlı ocak düğmesinin üzerine bastırarak saat dönüş yönün tersine çeviriniz ve yüksek alev konumuna alınız.
- 2: Ocağınızın özelliğine göre çakmağınızı ateşleyin.
- 3: İstenilen alev konumuna ayarlayın.
- 4: İstenilen pişirme bittiğinde ocak gözünü kapatmak için, ocak düğmesini saat yönünde üst noktaya getiriniz.



● Gaz akışı kesilir.

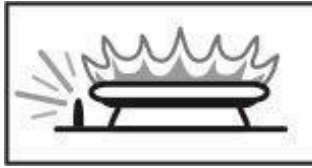
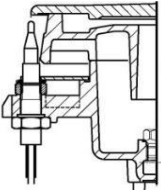
● Yüksek alev.

● Kısık alev.



Kabın büyüklüğü ile gaz alevinin boyutu birbiriyle uyumlu olmalıdır. Gaz alevinin kabın tabanından taşmayacak şekilde ayarlanmalı. Kabı tencere taşıyıcısının üzerinde ortalı koyunuz.

Gaz kesici emniyet tertibatı (termik elemanlı modellerde)

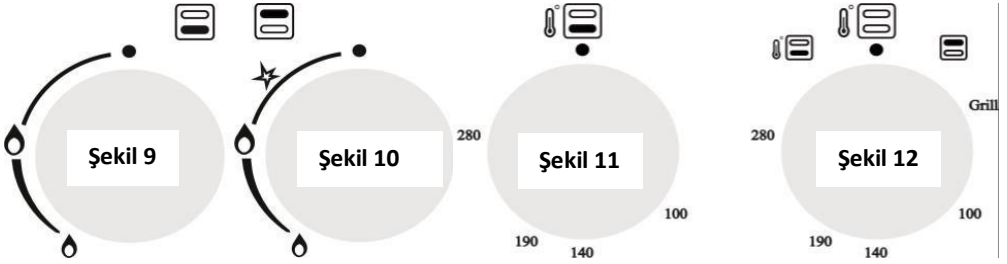


Termik eleman üst yanıcılarda sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı, emniyet mekanizması devreye girerek hemen gazı keser.

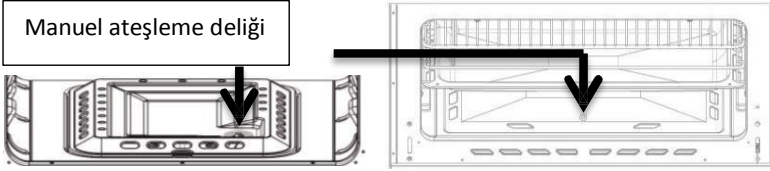
- 1: Gazlı ocak düğmesinin üzerine bastırarak saat dönüş yönünün tersine çeviriniz ve yüksek alev konumuna alınız.
- 2: Ocağınızın özelliğine göre çakmağınızı ateşleyin.
- 3: Yanma gerçekleştikten sonra düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tutarak emniyet tertibatının devreye girmesini sağlayın.
- 4: Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra yanma gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tutarak tekrarlayınız.
- 5: İstenilen alev konumuna ayarlayın.
- 6: İstenilen pişirme bittiğinde ocak gözünü kapatmak için, ocak düğmesini saat yönünde üst noktaya getiriniz.

Gazlı fırın kullanımı

Kumanda panelinde düğme üzerinde bulunan serigraflar ile düğmenin konumunu belirtmektedir.



- 1- Gazlı Fırın düğmesinin üzerine bastırarak saat dönüş yönünün 1- tersine çeviriniz ve yüksek alev ve/veya panel üzerinde bulunan sıcaklık konumuna alınız.
- 2- Şekil 12 deki gibi fırın musluğunuz üst ısıtıcı brülörünü kumanda ediyor ise; düğmenin üzerine bastırarak saat dönüş yönünde çeviriniz ve grill yazısı veya alev işareti konumuna alınız.
- 3- Fırınınızın özelliğine göre çakmağınızı ateşleyiniz.

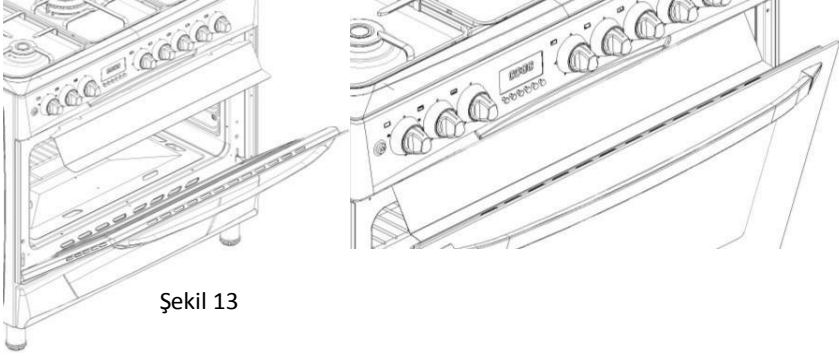


- 4- Termik elemanlı modellerde yanma gerçekleşikten sonra düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tutarak emniyet tertibatının devreye girmesini sağlayınız.
- 5- Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra yanma gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tutarak tekrarlayınız.
- 6- İstenilen alev konumuna ayarlayınız.
- 7- İstenilen pişirme bittiğinde fırın gözünü kapatmak için, fırın düğmesini saat yönünde üst noktaya getiriniz.

Fırın enjektör ve güç tablosu				
Yanıcı	LPG Enjektör	NG Enjektör	LPG model Güç	NG model Güç
90x60 Üst brülör	Ø 0,85	Ø 1,20	3,25 KW	3,25 KW
90x60 Alt brülör	Ø 0,92	Ø 1,30	3,80 KW	3,50 KW
Tüp bölmeli Üst brülör	Ø 0,70	Ø 0,92	1,70 KW	1,65 KW
Tüp bölmeli Alt brülör	Ø 0,75	Ø 1,10	2,40 KW	2,40 KW

Grill sacı kullanımı (grill sacı ürününüzde mevcut ise)

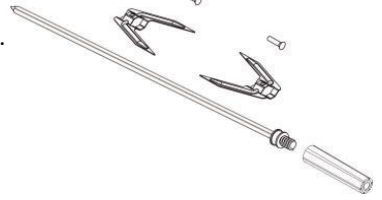
- Gazlı fırınlarda üst brülörü kullanılırken fırın kapısı şekilde 13’de gözüktüğü gibi açılır.
- Kumanda paneli altında bulunan makaralara grill sacı montaj edilir, kapak ileri doğru itilerek grill sacına temas etmesi sağlanır.



Şekil 13

Piliç çevirme kullanımı (opsiyon)

- Ürününüzde piliç çevirme aksesuarları mevcut ise; aksesuarlar içerisinde bulunan şiş alınarak kızartmak istenilen piliç, şiş üzerinde bulunan V (kırklangıç) şeklindeki sacın vidasını gevşeterek çıkartın. Piliç’i şiş üzerine taktıktan sonra sökülen V sac piliç oynamayacak şekilde sabitlenir ve vidası sıkılır.
- Tüp dolaplı fırınlarda şiş arkasında bulunan siyah bakalit parça ürünü rahatlıkla taşımanıza yardımcı olur. Pişirme esnasında bu parçanın sökülmesi gerekmektedir.
- Şiş üzerine en fazla 8 kg’lık bir piliç bağlayın.



Elektrikli fırın kullanımı

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

1. Fırın saatini pişirme süresine ayarlayın; bkz. *Fırın saatinin kullanılması*,
2. Sıcaklık düğmesini istenilen çalışma moduna getirin.
3. Fonksiyon düğmesini istenilen çalışma moduna getirin.

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

Elektrikli fırının kapatılması

Fırın saatini kapalı konuma getirin.

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

Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konuma getirin.

Çalışma modları

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

Üst ve Alt Isıtma



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

Üst Isıtma



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

Alt Isıtma



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

Alt + üst + turbo fan (opsiyon)



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

Izgara (opsiyon)



Izgara (fırın tavanının altında) çalışır. Izgara et yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için yiyecekleri porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

Kuvvetli Izgara (opsiyon)



Izgara (fırın tavanının altında) çalışır. Izgara et yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için yiyecekleri porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.

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

Turbo motor (opsiyon)



Turbo motor özelliği ile buz çözmede kullanılır.

Turbo rezistans + turbo fan (opsiyon)



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

Izgara + piliç çevirme (opsiyon)



Izgara ve piliç çevirme motoru ile pişirme yapmaya uygundur.

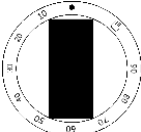
- Şiş üzerine dizilen et, tavuk v.b. yiyeceklerin ızgara özelliğinde eşit bir şekilde kızarak pişmesini sağlar.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.

Kuvvetli ızgara + turbo fan (opsiyon)



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

Fırın saatinin kullanılması

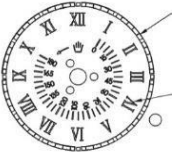


Model 2

MEKANİK SAAT (model 2)

Model 2'deki gözüken şekilde zaman saati mevcut ise; Zaman ayar düğmesini saat yönünde çevirerek pişirme Süresini ayarlayın.

ANALOG SAAT (model 4)



Model 4

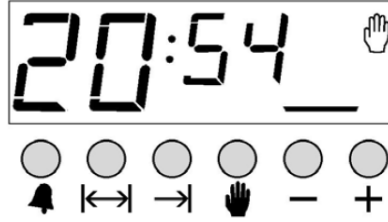
1 - SAAT AYARLAMA

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

2 - PİŞİRME SÜRESİNİ AYARLAMA

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

DİJİTAL SAAT (model 3)



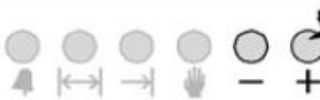
OT-3000-VFD-OD, fırınına sürmüş olduğunuz yemeğinizin, istediğiniz zamanda servise hazır olmasını sağlayan bir elektronik zamanlama modülüdür. Bunun için yapmanız gereken sadece yemeğin pişme süresini ve hazır olmasını istediğiniz zamanı programlamaktan ibarettir. Ayrıca fırından bağımsız olarak dakika programlı bir alarm saati olarak da kullanılabilir.

SAAT AYARI

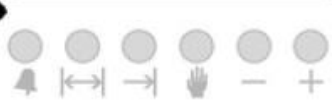
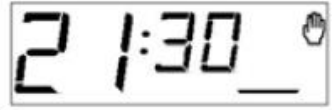
Saat ayarı, ancak yürürlükte bir pişirme programı yokken yapılabilir. (ekranda sadece saat ve el ikonu gözükür). tuşuna basınız, ekranda saat ve dakika arasındaki iki nokta flaşlamaya başlar, **+** ile saati ileri, **-** ile geriye doğru ayarlayabilirsiniz. Bu tuşlara uzun basış, saati daha hızlı değiştirecektir.



1) Saat ayarı moduna geçiniz.



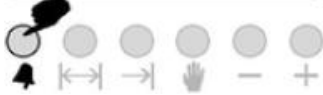
2) + veya - tuşları ile saati ayarlayınız.



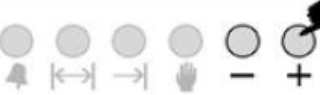
3) 5 saniye sonra ekran sabitlenecektir.

ALARM SÜRE AYARI

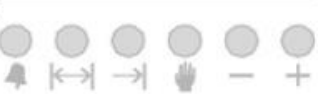
Bu fonksiyon ile, ayarladığınız süre kadar sonra saatinizin alarminın çalmasını sağlayabilirsiniz.



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.

OTOMATİK PIŞİRME PROGRAMI

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

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



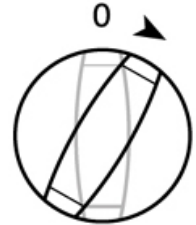
1) Saat şu anda 18:30

2) Pişirme süresi ayar moduna giriniz.

3) + veya – tuşları ile süreyi giriniz.



Fırın saatiniz, fırındaki yemeğinizi şu andan başlayarak 2 saat 15 dakika boyunca pişirecek şekilde programlandı. Fırın üzerindeki diğer kumanda düğmelerini istediğiniz pişirme fonksiyonu ve ısıya



göre uygun konumlara getirmeyi unutmayınız.

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 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.



- 1) Ekranda yemeğin hazır olacağı süre $18:30+2:15=20:45$ gözükmemekte.
- 2) + veya - tuşları yardımı ile pişme bitim süresini ayarlayınız.
- 3) Birkaç saniye sonra ekran 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.

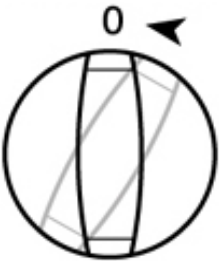
Pişirme işlemi başladığında
gözükecek ekran



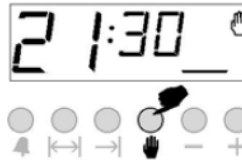
Pişirme işlemi bittiğinde
gözükecek ekran



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



- 1) Fırını kapatınız.



- 2) Fırın saatini resetleyiniz.

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

Yukarıdaki örnekte önce pişirme süresi girilmiş, otomatik hesaplanan pişme bitim zamanı ise ikinci aşamada tarafımızca değiştirilmişti. 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, fırınınız 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 gözüken saat de doğru değildir, ayarlanması gerekecektir. Önce  tuşuna basarak fırını devreye alınız, daha sonra saatinizi ayarlayabilirsiniz. (Bkz. saat ayarı)

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

FLAŞLAYAN ‘EL İKONU’ , FIRININ DEVRE DIŞI OLDUĞUNU VE NORMAL KONUMA GEÇMEK İÇİN ‘



TUŞUNA’ BASMANIZ GEREKTİĞİNİ İFADE EDER.

ALARM SES ŞİDDETİ 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 alarminız, en son dinlediğiniz ses şiddetinde çalışacaktır.

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

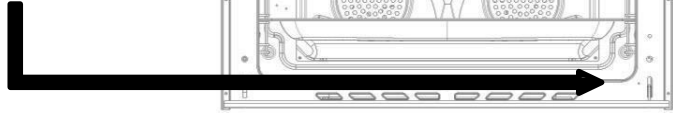
EKRAN PARLAKLIK AYARI

- 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.

Piştirme süreleri tablosu

Fırının en alt rafı1. raftır.



1. Belirtilen değerler laboratuvarında ortamında tespit edilmiştir. Damak tadınıza uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.
2. Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesi ile fırını kapatın.

Yiyecek	Piştirme kabı	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek	Fırın tepsisi	3	170...180	25...35
Kalıpta kek	Kek kalıbı 18...22 cm	1...2	170...180	30...40
Kurabiye	Fırın tepsisi	3	170...190	25...35
Kıtır milföy	Fırın tepsisi	3	180...190	25...35
Tatlı çörek	Fırın tepsisi	3	170...180	25...35
Börek	Fırın tepsisi	3	200	40...50
Mayalı hamur	Kızartma tepsisi	5	200	35...45
Poğaça	Fırın tepsisi	3	180...190	40...45
Yufka böreği	Fırın tepsisi	3	180...190	40...50
Pizza	Fırın tepsisi	1...2	200...220	15...20
Biftek	Fırın tepsisi	1...2	15 dk.Max.»	100...110
Kuzu budu	Fırın tepsisi	1...2		90...100
Piliç kızartma	Fırın tepsisi	4		60...70
Hindi parça	Fırın tepsisi	1	25 dk.220 »	180...240
Balık	Fırın tepsisi	1...2	200	15...25
dk.Max.» sonra 150 °C ye alınız.				

Izgaranın çalıştırılması



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

Izgaranın açılması

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

Izgaranın Kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konuma getirin.

Elektrikli ızgarada ızgara yapma

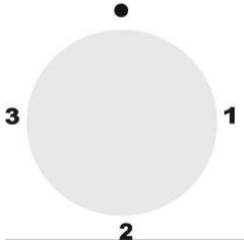
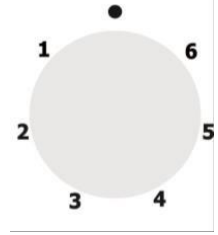
Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	4	30...40 dk.*
Parçalı tavuk	4	40...50 dk.*
Kuzu pırizola	4	40...50 dk.*
Biftek	4	40...50 dk.*
Dana pırizola	4	40...50 dk.*

*kalınlığa bağlıdır.

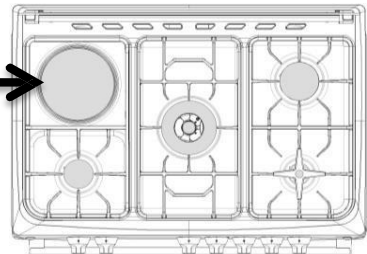
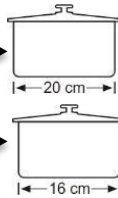
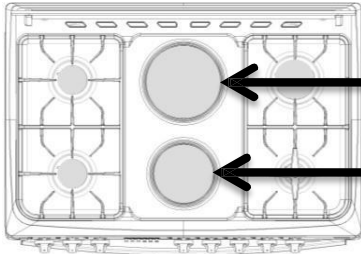
6) Elektrikli ocak kısmının kullanılması

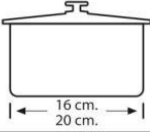
Ürününüzde elektrikli ocak var ise kullanılacak anahtar sistemi opsiyon olarak aşağıdaki şekiller gibidir:

Komutator Konum	Ø145 1000W	Ø145 RAPİT 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPİT 2000W
1	100 W	156 W	155 W	200 W
2	165 W	210 W	185 W	250 W
3	255 W	285 W	330 W	330 W
4	510 W	820 W	390 W	930 W
5	750 W	1070 W	731 W	1250 W
6	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

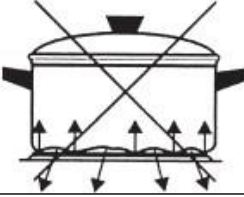


Komutator Konum	Ø145 1000W	Ø145 RAPİT 1500W	Ø180 1500W	Ø180 RAPİT 2000W
1	250 W	400 W	400 W	750 W
2	750 W	1100 W	1100 W	1250 W
3	1000 W	1500 W	1500 W	2000 W

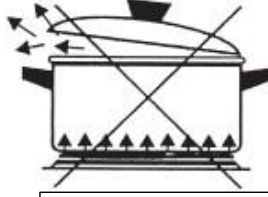




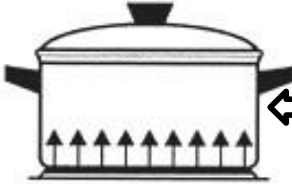
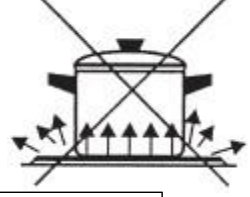
Elektrikli ocaktan maksimum verim elde etmek için;
16-20 cm. arası çaptaki tencerelerin kullanılması tavsiye edilir.



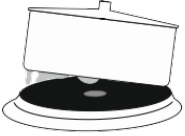
Tencerenin tabanı ısıtıcı
Yüzeyine tam temas etmezse
Çok fazla enerji tüketimi ve
Isı eşit bir şekilde yayılmaz.



Tencere veya kap çok büyük
Ya da çok küçüktür. Isıya dayanıklı
Cam kenarlardan taşarsa, kırılabilir.
Taban çapı çok küçük olan tencereler
aşırı enerji tükettiğinden ekonomik
değildir.



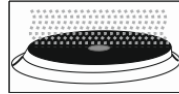
Uygun olan kullanım şeklidir.



☛ Ocak üstünde kuru tabanlı tencereler kullanınız. Tencere kapağını, özellikle ıslak kapakları ocağın üstüne koymayınız.



☛ Ocağı kullandıktan sonra soğumasını bekleyerek ıslak bezle siliniz. Fazla kirlenmiş ise deterjanlı su ile iyice temizleyiniz.



☛ Ocağı temizledikten sonra, üstünün kuruması için birkaç dakika ısıtınız. Uzun bir

zaman kullanmayacaksanız; üst kısmını makine yağı ile yağlayarak ince bir yağ tabakası oluşmasını sağlayınız.

☛ Elektrikli ocakların çevresindeki paslanmaz sac ısı ile renk değiştirebilir. Bunun kullanım yönünden bir sakıncası yoktur.

7) Bakım ve temizlik

Genel bilgiler



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

Elektrik çarpması tehlikesi!

Temizliğe başlamadan önce elektrik çarpması tehlikesinden sakınmak için ürünün elektrik bağlantısını kesin.



**“Dikkat: Cam kapak ısıtıldığında çatlayabilir.
Cam kapağı kapamadan önce bütün bekleri kapatınız.”**



Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasının bekleyin.

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



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



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Kontrol panelinin temizlenmesi

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



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

Fırının temizlenmesi

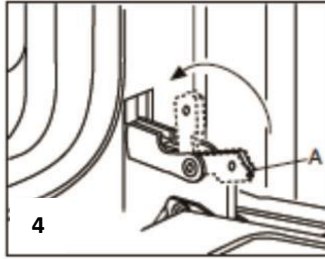
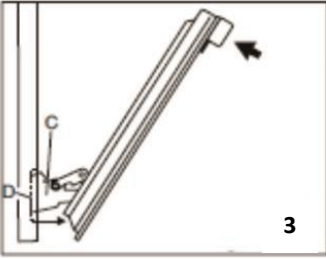
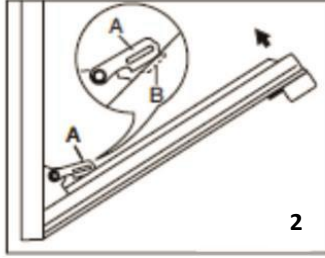
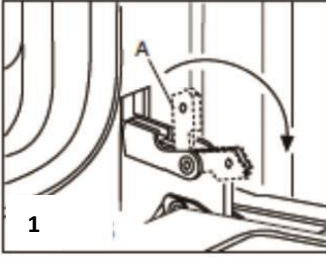
Fırını temizlemek için herhangi bir fırın temizleyicisine ya da diğer özel temizleme maddelerine ihtiyaç yoktur.

Fırının, henüz ılıkken ıslak bir bezle silinmesi tavsiye edilir.



Fırının kapağının temizlenmesi ve sökülmesi

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



Fırın kapağının sökülmesi

1 numaralı resimde belirtilen A parçasını ok yönünde çeviriniz.

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

3 numaralı resimde gözükten ok yönünde fırın kapağını ileri yiterek kendinize çekiniz.

Fırın lambasının değiştirilmesi



Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

1. Fırın kapağını açın.

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



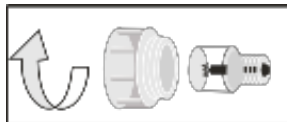
Fırın lambası 300 C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 3.*



Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir. Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

Fırınınızda yuvarlak lamba varsa,

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



8) Problemler için çöz üm önerileri

Ürün çalışmıyor.

- ✓ Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. Fişin prize takılı olduğunu kontrol ediniz.
- ✓ Sigorta bozuk veya atmış olabilir. Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Sigorta atmış ise tekrar devreye alın.

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

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

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

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

Fırın ısınmıyor.

- ✓ Elektrik gelmiyordur. Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları yeniden devreye sokun.
- ✓ Saat modellerde saat ayarlanmamış olabilir. Zamanı ayarlayın veya manuel (el) işaretine getirin.
- ✓ Fonksiyon ve/veya sıcaklık düğmesi ayarlanmamış olabilir. Fonksiyon ve/veya sıcaklık düğmesini ayarlayın.

Fırın ışığı yanmıyor.

- ✓ Elektrik gelmiyordur. Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları yeniden devreye sokun.
- ✓ Fırın lambası bozuk olabilir. Fırın lambasını değiştirin.

Gazlı fırın sıkıntıları

- ✓ Brülör ateşleme yapıldığında geç yanıyor; Gaz basıncınızı ürününüzün ayarlanan basınçta çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. (arka sicil etiketine bakınız.)
- ✓ Brülör bir müddet yandıktan sonra sönüyor ; Gaz basıncınızı ürününüzün ayarlanan basınçta çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. (arka sicil etiketine bakınız.)
- ✓ Tüp regülatörünü ayarlı kullanmayınız.

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

Kategori	G20 13mbar	G20 20mbar	G20 25mbar	G25.3 25mbar	G30 30mbar	G30 37mbar	G30 50mbar	G31 37mbar
Küçük bek enjektör	Ø 0,92	Ø 0,70	Ø 0,70	Ø 0,75	Ø 0,50	Ø 0,50	Ø 0,45	Ø 0,50
Küçük bek kalori	1,15 kW	0,90 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	1,10 kW	0,90 kW	0,90 kW
Küçük bek gaz gücü	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090m³/h	0,097 m³/h	65 g/h	79 g/h	65 g/h	64 g/h
Orta bek enjektör	Ø 1,10	Ø 0,92	Ø 0,92	Ø 1,00	Ø 0,65	Ø 0,65	Ø 0,60	Ø 0,65
Orta bek kalori	1,75 kW	1,55 kW	1,65 kW	1,60 kW	1,65 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW
Orta bek gaz gücü	0,167m³/h	0,148 m³/h	0,157m³/h	0,173m³/h	120 g/h	124 g/h	120 g/h	118 g/h
Büyük bek enjektör	Ø 1,40	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 1,20	Ø 0,80	Ø 0,80	Ø 0,70	Ø 0,80
Büyük bek kalori	2,80 kW	2,60 kW	2,80 kW	2,40 kW	2,50 kW	2,60 kW	2,50 kW	2,50 kW
Büyük bek gaz gücü	0,268 m³/h	0,248 m³/h	0,267 m³/h	0,260 m³/h	182 g/h	189 g/h	182 g/h	179 g/h
Küçük bek enjektör	Ø 0,92	Ø 0,72 (X)	Ø 0,70	Ø 0,72 (E1)	Ø 0,50	Ø 0,47	Ø 0,43	Ø 0,50
Küçük bek kalori	1,15kW	0,90 kW	0,95 kW	0,95 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90 kW	0,90kW
Küçük bek gaz gücü	0,110 m³/h	0,086 m³/h	0,090 m³/h	0,105 m³/h	65 g/h	65 g/h	65 g/h	64 g/h
Orta bek enjektör	Ø 1,10	Ø 0,97 (Z)	Ø 0,92	Ø 0,94 (Y)	Ø 0,65	Ø 0,62	Ø 0,58	Ø 0,65
Orta bek kalori	1,75 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,70 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW	1,65 kW
Orta bek gaz gücü	0,167 m³/h	0,162 m³/h	0,162 m³/h	0,188 m³/h	120 g/h	120 g/h	120 g/h	118 g/h
Büyük bek enjektör	Ø 1,40	Ø 1,15 (Y)	Ø 1,10	Ø 1,21 (F2)	Ø 0,85	Ø 0,80	Ø 0,75	Ø 0,85
Büyük bek kalori	2,80 kW	2,90 kW	2,90 kW	2,80 kW	2,80 kW	2,50 kW	2,80 kW	2,80 kW
Büyük bek gaz gücü	0,268 m³/h	0,276 m³/h	0,276 m³/h	0,310 m³/h	204 g/h	182 g/h	204 g/h	200 g/h
Wok bek - 3,8 kW enjektör	–	Ø 1,50	Ø 1,50	–	Ø 1,00	–	Ø 0,78	Ø 1,00
Wok bek - 3,8 kW bek kalori	–	3,70 kW	3,80 kW	–	3,70 kW	–	3,80 kW	3,70 kW
Wok bek - 3,8 kW gaz gücü	–	0,352 m³/h	0,362 m³/h	–	269 g/h	–	276 g/h	265 g/h
Wok bek - 4,2 kW enjektör	Ø 1,90	Ø 1,55	Ø 1,55	Ø 1,50	Ø 1,03	Ø 1,00	Ø 0,83	Ø 1,03
Wok bek -4,2 kW bek kalori	4,25 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW	4,20 kW
Wok bek -4,2 kW gaz gücü	0,405 m³/h	0,400 m³/h	0,400 m³/h	0,455 m³/h	305 g/h	305 g/h	305 g/h	300 g/h
Wok bek enjektör	–	Ø 1,45	–	–	Ø 0,98	Ø 0,98	–	Ø 0,98
Wok bek kalori	–	3,70 kW	–	–	3,80 kW	4,10 kW	–	3,80 kW
Wok bek gaz gücü	–	0,352 m³/h	–	–	276 g/h	298 g/h	–	271 g/h

DİJİTAL SAAT KULLANMA KILAVUZU

OT-4000-LED FIRIN SAATİ KULLANIM KILAVUZU



OT-4000-LED

OT-4000-LED FIRIN SAATİ KULLANIM KILAVUZU

GENEL BAKIŞ



OT-4000-LED, fırınına 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 AUTO yazısı flaşlar durumdadır. Ekranda gözüken saatte doğru değildir. Bu durumda iken, **M** tuşuna basarak fırını devreye alabilir ve saati ayarlayabilirsiniz.

MANUEL MODE



Manuel moda, **>I** ve **M** tuşlarının ikisine beraber basılarak girilir. Manuel modda fırın devrededir.

SAAT AYARI

Saat ayarı, ancak yürürlükte bir pişirme programı yokken yapılabilir. Manuel moda geçiniz. Ekranda saat ve dakika arasındaki nokta flaşlamaya başlar, **▲** ile saati ileri, **▼** ile geriye doğru ayarlayabilirsiniz. Bu tuşlara uzun basış, saati daha hızlı değiştirecektir.



1) Manuel moda geçiniz.



2) **▲** veya **▼** tuşları ile saati ayarlayınız.



3) Birkaç saniye sonra nokta sabitlenecektir.

ALARM SÜRE AYARI

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



1) **M** tuşuna 2 kez basarak alarm süre giriniz.

2) **▲** veya **▼** tuşları ile süreyi giriniz. (örnek: 5 dakika)

3) Birkaç saniye sonra ayarına ekran saati gösterir konuma dönecektir.

CALMAKTA OLAN ALARMI SUSTURMA

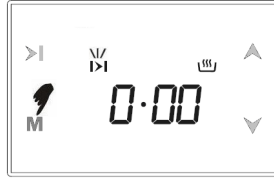


Ayarlanan alarm süresi dolduğunda alarm çalmaya başlar. Herhangi bir tuşa basarak alarmı susturabilirsiniz.

OTOMATİK PIŞIRME PROGRAMI

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

Örnek: Fırınıma pişireceğimiz yemeği koyduk ve 2 saat 15 dakika pişmesini istiyoruz.



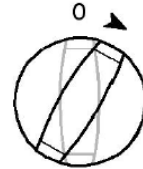
1) Saat şu anda 18:30

2) **M** tuşuna bir kez basarak pişirme süresi ayar moduna giriniz.

3) **▲** veya **▼** tuşları ile süreyi giriniz



Fırın saatiniz, fırındaki yemeğinizi şu andan başlayarak 2 saat 15 dakika boyunca pişirecek programlandı. Fırın üzerindeki diğer kumanda düğmelerini istediğiniz pişirme fonksiyonu ve göre uygun konumlara getirmeyi unutmayınız.



şekilde
ısıya

4) Birkaç saniye sonra ekran şu anki saati ve yemeğin pişmekte olduğunu gösterir du-

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

ruma geçecektir.

Yukarıdaki örnekte pişme süresi girerek otomatik pişirme sürecinin hemen başlatılabildiğini gördük.

➤ I 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.



1) ➤ I tuşuna basın.

Ekranla yemeğin hazır olacağı süre $18:30 + 2:15 = 20:45$ gözükmemekte.

2) ▲ veya ▼ tuşları yardımı ile pişme bitim süresini ayarlayınız.

3) Birkaç saniye sonra ekran 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.

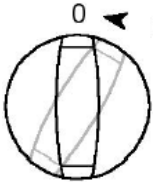
Pişirme işlemi başladığında
gözükcek ekran



Pişirme işlemi bittiğinde
gözükcek ekran



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



1) Fırını kapatınız.

2) Fırın saatini resetleyiniz.

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

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

ELEKTRİK KESİLİP GELDİĞİNDE

Şebeke elektriğinin kesilmesi halinde, fırınınız emniyet gerekçesi ile devre dışı kalacaktır. Bu durum ekrandaki saat ve AUTO yazısının flaşlaması ile ifade edilir. Bu konumda yürürlükte bir pişirme programı varsa da silinmiş olacaktır. Ekranda saat 0 00 gözükür, saatin ayarlanması gerekecektir. (Bknz. Elektrik Geldiğinde)

(Not: Kısa süreli elektrik kesintilerinde sistem durumunu muhafaza edecektir.)

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

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

COCUK KİLİDİ FONKSİYONU

Bu fonksiyon, fırın saatinizde, sizin yapmış olduğunuz ayarların istem dışı değiştirilmesini engellemek içindir. Çocuk kilidi devrede iken, hiçbir tuş basımı geçerli olmayacaktır. Yürürlükte bir pişirme programı varken tuş kilidi aktif edilirse; sadece tuşlar kilitlenir. Manuel konumda iken tuş kilidi aktif edilirse; hem tuşlar kilitlenir hem de fırın devre dışı bırakılır.

Tuş kilidi iptal edildiğinde fırın tekrar kullanılabilir duruma getirilir.



1) ▲ ve ▼ tuşlarına yaklaşık 1 saniye anahtar sembolü çıkana kadar basılı tutunuz. (2 bip sesi duyulur)



2) Ekranda anahtar sembolü çıkacaktır. Artık çocuk kilidi devrededir.

Not: Kilidi açmak için, aynı iki tuşa yaklaşık 1 saniye, ekrandan anahtar kaybolana kadar basılı tutunuz.

Not: Çocuk kilidi devrede iken alarminiz çalarsa, herhangi bir tuşa basarak alarminizi susturabilirsiniz.

Kilit devrede kalmaya devam edecektir.

PROGRAMLANABİLİR OPSİYONLAR

1- SAAT MODU

Bu özellik sayesinde saatinizin görünümünü 12 saat modunda (am/pm) yapabilirsiniz.

➤ I Tuşuna yaklaşık 5 saniye basılı tutulur, 2 bip sesi duyduğunuzda saat 12 saate göre (am/pm) ikonlarından biri ile beraber gösterilir.

24 saat moduna dönmek için yine ➤ I tuşuna yaklaşık 5 saniye basılı tutulur, 2 bip sesi duyduğunuzda 24 saat moduna geçilmiş olur.

Not: Fabrika çıkışı 24 saat modundadır.

2- TUŞ SESİ - ON/OFF

Bu özellik sayesinde tuş sesini iptal edebilirsiniz. **M** tuşu yaklaşık 5 saniye basılı tutulur, 2 bip sesi duyduğunuzda ekranda “nt” yazacaktır. “nt” yani “no tone” seçili iken tuş basımlarında bip sesi duyulmaz.

Tuş sesini devreye almak için **M** tuşu yaklaşık 5 saniye basılı tutulur, 2 bip sesi duyduğunuzda ekranda “bt” yazacaktır. “bt” yani “beep tone” seçili iken her tuş basımında bip sesi duyulur.

Not: Fabrika çıkışı tuş sesi aktiftir.

3- PARLAKLIK AYARI

Bu özellik sayesinde, ekranın ve tuş aydınlatmasının parlaklık seviyesini ayarlayabilirsiniz.

▲ Tuşuna yaklaşık 1 saniye basılı tutunuz, iki bip sesi duyulduktan sonra ekranda ‘br 08’ yazacaktır ve parlaklık ayarına girilecektir:

1- Aynı tuşa basmaya devam ettiğiniz müddetçe parlaklık seviyesi değişecektir (8 seviye).

2- Yaklaşık 5 saniye içinde aynı tuş, bırakılıp tekrar basılırsa da parlaklık seviyesi 1 kademe değişir.

En son görülen parlaklık seviyesi 5 saniye içinde değiştirilmez ise hafızaya kaydedilir.

Not: Fabrika çıkışı parlaklık seviyesi en yüksektir.

4- ALARM SES ŞİDDETİ AYARI

Bu özellik sayesinde, alarminız çalarken duyduğunuz ses şiddetini değiştirebilirsiniz.

▼ Tuşuna basılı tutarak 1 saniye sonra ayarlı olan ses şiddeti duyarsınız. Aynı tuşu bırakıp tekrar basılı tutarak sonraki ses şiddetlerini duyarak, seçmiş olursunuz (3 Seviye). Artık alarminız, en son dinlediğiniz ses şiddetinde çalacaktır.

Not: Fabrika çıkışı alarm ses şiddeti en yüksek seviyedir.

NOT: Programlanabilir opsiyonlar elektrik kesilse dahi sürekli hafızada kalacaktır.

FABRİKA AYARLARI :

Buzzer	:Yükses ses şiddeti
Parlaklık Ayarı	: En yüksek (br 08)
Tuş Sesi	: Bip tonu (bt)
Saat Modu	: 24 Saat