

LAGAN

BG

TR



Design and Quality
Ikea of Sweden

БЪЛГАРСКИ	3
TÜRKÇE	33

Информация за безопасност 4

Цел на употреба	4
Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци.....	5
Електрическа безопасност.....	6
Безопасност при транспортиране	8
Безопасност при монтаж.....	8
Безопасност при употреба.....	9
Предупреждения за температура	10
Използване на аксесоари	10
Безопасност при готвене	10
Безопасност при поддръжка и почистване	12

Описание на продукта 13

Представяне и използване на контролния панел на продукта ...	14
Управление на фурната.....	14

Първоначална употреба 15

Първоначално почистване	15
-------------------------------	----

Как да работите с фурната 16

Обща информация за използването на фурната.....	16
Работа на контролната единица за управление на фурната	16
Работни функции на фурната	17
Използване на продуктите аксесоари.....	18

Обща информация за готвене 19

Общи предупреждения за готвене във фурната.....	19
Сладкиши и храна на фурна.....	19
Месо, риба и домашни птици	21
Грил	22
Тестови храни	23

Грижа и почистване 24

Обща информация за почистване...	24
Почистване на аксесоарите.....	25
Почистване на контролния панел ...	25
Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)	26
Лесно почистване с пара	26
Почистване на вратата на фурната .	27
Изваждане на вътрешното стъкло на вратата на фурната.....	27
Почистване на лампата във фурната	28

Какво да направите, ако... 30

Технически спецификации.....	31
------------------------------	----

Инструкции за околната среда 32

Регулиране на отпадъците	32
Съвместимост с WEEE Директива за ихвърляне на отпадъчни продукти	32
Изхвърляне на опаковъчните материали.....	32
Препоръки за пестене на енергия...	32

Информация за безопасност

- Този раздел съдържа инструкции за безопасност, които ще ви помогнат да предотвратите всякакви рискове от телесни наранявания или материални щети.
- Ако продуктът се прехвърли на друго лице или се използва втора употреба, ръководството за експлоатация, етикетите на продукта, други подходящи документи и аксесоари трябва да бъдат доставени заедно с продукта.
- Нашата компания не носи отговорност за щети, които могат да възникнат в резултат на неспазване на тези инструкции.
- Неспазването на настоящите инструкции води до недействителност на гаранцията.
- ⚠ Винаги инсталационните и ремонтни дейности да се извършват от производителя, упълномощения сервиз или от лице, посочено от вносителя.
- ⚠ Използвайте само оригинални резервни части и аксесоари.
- ⚠ Не се опитвайте да поправяте или заменяте компоненти на продукта, освен ако това не е ясно посочено в ръководството за експлоатация.
- ⚠ Не извършвайте технически модификации на продукта.



Цел на употреба

- Този уред е предназначен за домашна употреба. Не е подходящ за използване с търговска цел.
- Не използвайте продукта в градини, балкони или друга външна среда. Уредът е предназначен за използване в кухненски и домакински кухни в магазини, офиси и друга работна среда.

- **ВНИМАНИЕ:** Този продукт трябва да се използва само за готвене. Не трябва да се използва за различни цели, като загряване на стаята.
- Фурната може да се използва за размразяване, печене, пържене и приготвяне на храна на скара.
- Този продукт; не трябва да се използва за отопление, отопление на плочи, сушене на дрехи или висящи кърпи.
- Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се извършват от деца, освен ако не са под наблюдението на възрастен.
- Този продукт не трябва да се използва от хора с ограничени физически, сетивни или умствени способности (включително деца), освен ако не са под надзор или не са получили необходимите инструкции.



Безопасност за деца, уязвими хора и домашни любимци

- Този продукт може да се използва от деца на възраст над 8 години и хора, които са със слабо развити физически, сензорни или умствени умения или им липсват опит и знания, стига да бъдат наблюдавани или обучени за безопасната употреба и опасностите на продукта.
- Децата трябва да се наблюдават за да се уверите, че те не си играят с уреда.
- Електрическите продукти са опасни за деца и домашни любимци. Децата и домашните любимци не трябва да играят с продукта, да се катерят или да влизат в него.
- Не поставяйте предмети върху продукта, които могат да бъдат достигнати от деца.

- **ВНИМАНИЕ:** По време на употреба достъпните повърхности на продукта са горещи. Пазете децата далеч от продукта..
- Дръжте опаковъчния материал далеч от достъпа на деца. Има опасност от нараняване и задушаване.
- Когато вратата е отворена, не поставяйте тежки предмети върху нея и не позволявайте на децата да седат върху нея. Така можете да обърнете фурната или да повредите пантите на вратите.
- (Ако вашият продукт има щепсел) За безопасността на децата изключете щепсела на захранването и направете продукта неработоспособен преди изхвърлянето на продукта.



Електрическа безопасност

- Включете продукта в заземен контакт, защитен от предпазител, който съответства на текущите оценки, посочени на типа

етикет. Инсталацията за заземяване трябва да бъде направена от квалифициран електротехник. Не използвайте продукта без съответствие с местните / национални разпоредби.

- Щепселът или електрическата връзка на продукта трябва да бъдат на лесно достъпно място (където няма да бъде засегнат от пламъкът на печката). Ако това не е възможно, трябва да има механизъм (предпазител, превключвател и т.н.) на електрическата инсталация, към която е свързан продуктът, в съответствие с електрическите разпоредби и да отделя всички полюси от мрежата.
- Продуктът не трябва да е включен в контакта по време на монтаж, ремонт и транспортиране.
- Включете продукта в контакт, който отговаря

на стойностите на
напрежението и честотата,
посочени на етикета.

- (Ако продуктът ви няма
захранващ кабел)
Използвайте само
свързващия кабел,
посочен в раздел
"Технически
спефикации".
- Не притискайте
захранващия кабел под и
зад продукта. Не
поставяйте тежки
предмети върху
захранващия кабел.
Захранващият кабел не
трябва да бъде огънат,
притиснат и да не влиза в
контакт с който и да е
източник на топлина.
- Докато фурната работи,
задната ѝ повърхност
също се нагрива.
Захранващите кабели не
трябва да докосват
задната повърхност,
връзките могат да бъдат
повредени.
- Не притискайте
електрическите кабели
във вратата на фурната и
не ги прекарвайте върху

горещи повърхности.

Може да предизвикате
късо съединение на
фурната и да се запалите в
резултат на топенето на
кабела.

- Използвайте само
оригинален кабел. Не
използвайте нарязани,
повредени кабели или
удължителни кабели.
- Ако захранващият кабел е
повреден, той трябва да
бъде заменен от
производител,
оторизиран сервиз или
лице, което да бъде
посочено от фирмата
вносител, за да се
предотвратят възможни
опасности.
- **ВНИМАНИЕ:** Преди да
смените лампата на
фурната, не забравяйте да
изключите продукта от
захранването, за да
избегнете риск от токов
удар. Изключете продукта
от мрежата или изключете
предпазителя от кутията с
предпазители.

(Ако вашият продукт има щепсел)

- Не включвайте продукта в контакт, който е разхлабен, излязъл е от гнездото си или е счупен, мръсен, мазен, с риск от контакт с вода (например вода, която може да изтече от плота).
- Никога не пипайте щепсела с мокри ръце! За да изключите, не дръжте кабела, винаги дръжте щепсела.
- Уверете се, че щепселът на продукта е здраво включен в контакта, за да избегнете поява на искри.



Безопасност при транспортиране

- Изключете продукта от електрическата мрежа, преди да транспортирате продукта.
- Продуктът е тежък, носете продукта с най-малко двама души.
- Не използвайте вратата и / или дръжката за транспортиране или преместване на продукта.

- Не поставяйте други елементи върху продукта и носете продукта изправен.
- Когато трябва да транспортирате продукта, го увийте с опаковъчен материал аерофолио или дебел картон и го залепете плътно. Закрепете продукта плътно с тиксо, за да предотвратите повреда на отстраняемите или подвижните части на продукта.
- Проверете цялостния външен вид на продукта за евентуални повреди, които може да са възникнали по време на транспортиране.



Безопасност при монтаж

- Преди да монтирате продукта, проверете дали няма повреди. Ако продуктът е повреден, не го монтирайте.
- Не монтирайте продукта в близост до източници на

топлина (радиатори, печки и др.).

- Дръжте всички вентилационни канали около продукта отворени.
- За да предотвратите прегряване, продуктът не трябва да се монтира зад декоративни врати.



Безопасност при употреба

- Уверете се, че продуктът е изключен след всяка употреба.
- Ако не използвате продукта дълго време, изключете го от контакта или изключете предпазителя от кутията с предпазители.
- Не използвайте дефектен или повреден продукт. Ако има такъв, изключете електрическите и газовите връзки на продукта и се обадете на оторизирания сервиз.
- Не използвайте продукта с отстранено или счупено стъкло на предната врата.
- Не се качвайте върху продукта, за да достигнете

до нещо или по друга причина.

- Не използвайте продукта в ситуации, които могат да повлияят на преценката ви, като прием на наркотици и / или употреба на алкохол.
- Запалими предмети, съхранявани в зоната за готвене, могат да се запалят. Никога не съхранявайте запалими предмети в зоната за готвене.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Когато използвате продукта, не окачвайте кърпи, ръкавици или подобен текстил.
- Пантите на вратата на продукта се движат и затягат при отваряне и затваряне на вратата. Когато отворите / затворите вратата, не докосвайте частта с пантите.



Предупреждения за температура

- **ВНИМАНИЕ:** Докато продуктът работи, откритите части ще бъдат горещи. Не докосвайте продукта и нагревателните елементи. Деца под 8-годишна възраст не трябва да се приближават до продукта без да са придружавани от възрастен.
- Не поставяйте запалими / експлозивни материали в близост до продукта, тъй като краищата ще са горещи, докато работи.
- Тъй като може да излиза пара, стойте далеч, докато отваряте вратата на фурната. Парата може да изгори ръката, лицето и / или очите ви.
- Продуктът може да е горещ по време на употреба. Не докосвайте горещите отделения, вътрешните части на фурната, нагревателните елементи и т.н.

- Когато поставяте храна в горещата фурна, изваждате храната и т.н., винаги използвайте термоустойчиви ръкавици.



Използване на аксесоари

- Важно е решетката и тавата да бъдат поставени правилно в улеите на фурната. За подробна информация вижте раздела "Употреба на аксесоари".
- Аксесоарите могат да повредят стъклото на вратата при затваряне на вратата на продукта. Винаги поставяйте аксесоарите плътно до края на зоната за готвене.



Безопасност при готвене

- Внимавайте, когато използвате алкохол в храната си. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да се запали при излагане на

горещи повърхности,
причинявайки пожар.

- Хранителните отпадъци, маслото и т.н. в зоната за готвене могат да се запалят. Преди готвене отстранете такива груби замърсявания.
- Опасност от отравяне с храна: Не съхранявайте храната във фурната повече от час преди и след готвене. В противен случай може да причини хранително отравяне или заболявания.
- Не загревайте затворени калаени кутии и стъклени буркани. Натрупаното налягане може да доведе до спукване на буркана.
- Поставете хартия устойчива на мазнина в съдове за готвене или върху аксесоари на фурната (тава, телена скара и т.н.) с храна и я поставете в предварително загрятата фурна. Премахнете излишните парчета хартия, висящи от аксесоара или съда, за да

избегнете риск от докосване на нагревателните елементи на фурната. Никога не използвайте хартия при температура на фурната, по-висока от максималната температура на използване, посочена на хартията, която използвате. Никога не поставяйте хартия върху основата на фурната.

- Не поставяйте тави, чинии или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Натрупаната топлина може да повреди основата на фурната.
- Затворете вратата на фурната по време на използване на скарата. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не

поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.

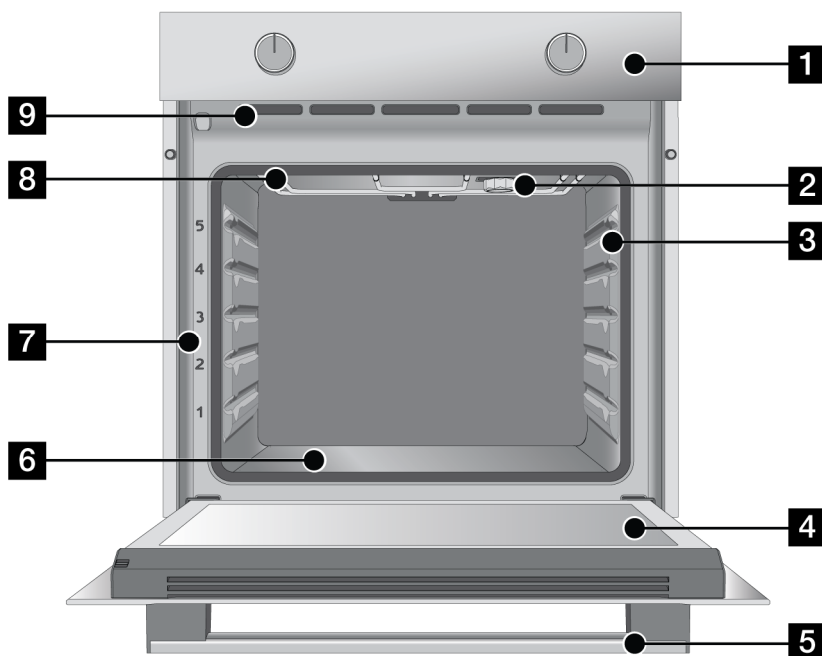


Безопасност при поддръжка и почистване

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Не мийте уреда чрез пръскане или обливане с вода върху него! Има опасност от токов удар!

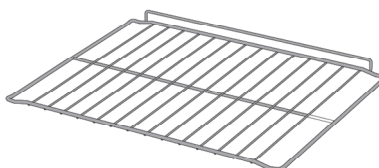
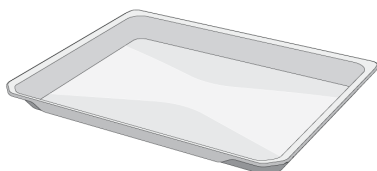
- Не почиствайте продукта с парни почистващи препарати, тъй като това може да причини токов удар.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на входната врата на фурната / (ако има) стъклото на горната врата на фурната. Тези материали могат да причинят надраскване и счупване на стъклени повърхности.

Описание на продукта



- 1 Панел за управление
- 2 Лампа
- 3 Рафтове за готвене
- 4 Врата
- 5 Дръжка

- 6 Долен нагревател (дънна стоманена плоча)
- 7 Положение на рафта
- 8 Горен нагревател
- 9 Вентилационни отвори



Представяне и използване на контролния панел на продукта

В този раздел можете да намерите общ преглед и основни приложения на контролния панел на продукта. Възможно е да има разлики в изображенията и някои функции в зависимост от вида на продукта.

Управление на фурната



1 Бутон за избор на функция

2 Бутон за температурата

3 Лампа с термостат

Ако има бутони, които контролират вашия продукт, тези бутони може да се поставят обратно на панела, които излизат при натискане на някои модели. За да направите настройките с тези бутони, първо натиснете съответния бутон и издърпайте бутона. След като направите настройката, натиснете отново и сменете бутона.

Бутон за избор на функция

Можете да изберете функциите за работа на фурната с бутона за избор на функция. Завъртете наляво / надясно от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Бутон за температурата

Можете да изберете температурата, на която искате да готвите с бутона за управление на фурната. Завъртете по посока на часовниковата стрелка от затворена (горна) позиция, за да изберете.

Температурен индикатор

Можете да разберете вътрешната температура на фурната от температурната лампа. Температурната лампа се намира на контролния панел. Температурната лампа се включва при стартиране на продукта, а температурната лампа се изключва, когато достигне зададената температура. Когато температурата във фурната падне под зададената температура, температурната лампа отново се включва.

Първоначална употреба

Преди да започнете да използвате продукта, се препоръчва да направите следното в следващите раздели.

Първоначално почистване

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Извадете всички принадлежности от фурната, предоставени в продукта.
3. Включете продукта за 30 минути и след това го изключете. По този начин остатъците и слоевете, които може да са останали във фурната по време на производството, се изгарят и почистват.
4. Когато работите с продукта, изберете най-високата температура и работната функция, с която работят всички нагреватели във вашия продукт. Вижте "Работни функции на фурната". Можете да научите как да работите с фурната в следния раздел.
5. Изчакайте фурната да се охлади.
6. Избършете повърхностите на продукта с мокра кърпа или гъба и подсушете с кърпа.

Преди да използвате аксесоарите;

Почистете аксесоарите, които изваждате от фурната, с вода и препарат и мека гъба за почистване.

БЕЛЕЖКА Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали. Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремаобразни и препарати или остри предмети при почистването.

БЕЛЕЖКА По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално. Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата. Избягвайте директно вдишване на излизащия пушек и миризма.

Как да работите с фурната

Обща информация за използването на фурната

Вентилатор (Възможно е да не съществува с вашия продукт.)

Вашият продукт има охлаждащ вентилатор. Охлаждащият вентилатор се активира автоматично, когато е необходимо, и охлажда както предната част на продукта, така и мебелите. Той се деактивира автоматично, когато процесът на охлаждане приключи. Над вратата на фурната излиза горещ въздух. Не покривайте тези вентилационни отвори. В противен случай фурната може да прегрее.

Охлаждащият вентилатор продължава да работи по време на работа на фурната или след изключване на фурната (приблизително 20-30 минути). Ако готвите чрез програмиране на таймера на фурната, в края на времето за готвене вентилаторът за охлаждане се изключва с всички функции. Времето на работа на вентилатора за охлаждане не може да бъде определено от потребителя. Той се включва и изключва автоматично. Това не е грешка.

Осветление на фурната

Лампата на фурната се включва, когато фурната започне да готви. При някои модели лампата се включва по време на готвене, докато при някои модели тя се изключва след определено време.

Работа на контролната единица за управление на фурната

Включете фурната

Когато изберете работна функция, на която искате да готвите с помощта на копчето за избор на функция и зададете определена температура с помощта на копчето за температура, фурната започва да работи.

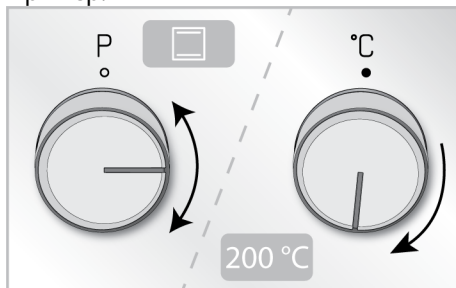
Изключете фурната.

Можете да изключите фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Избор на температура и работна функция на фурната

Можете да готвите, като направите ръчното управление (под ваш контрол), като изберете температурата и работната функция, специфични за вашата храна.

Пример:



1. Изберете операционната функция, с която искате да готвите, чрез копчето за избор на функция.
2. Задайте температурата, която искате да готвите, като използвате копчето за температура.

» Вашата фурна ще започне да работи веднага при избраната функция и температура, а индикаторът за

температура ще светне. Когато температурата във фурната достигне зададената температура, температурната лампа се изключва. Фурната не се изключва автоматично след започване на готвене. Трябва

сами да контролирате готвенето и да я изключите. Когато готвенето завърши, изключете фурната, като завъртите копчето за избор на функция и копчето за температура в изключено (нагоре) положение.

Работни функции на фурната

На функционалната таблица; са показани работните функции, които можете да използвате във вашата фурна, и най-високите и най-ниските температури, които могат да бъдат зададени за тези функции. Редът на показаните тук режими на работа може да се различава от подредбата на вашия продукт.

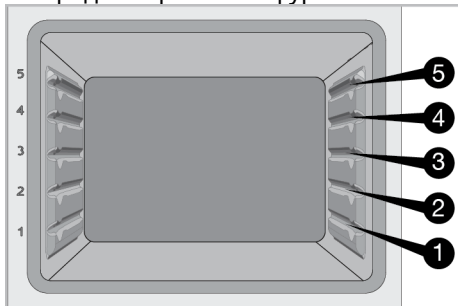
Функционален символ	Описание на функцията	Температурен диапазон (°C)	Описание и употреба
	Горен и долен нагревател	*	Храната се загрева отгоре и отдолу по едно и също време. Подходящ за торти и яхнии във форми за печене или торти и сладкиши. Готвенето става с една тава.
 	Долен нагревател	*	Включен е само долния нагревател. Подходящ за храни, които имат нужда от загар на дъното. Тази функция трябва да се използва и за лесно почистване с пара.
	Нисък грил	*	Малкият грил в горната част на фурната работи. Подходящ е за печене на по-малки количества.
	Пълен грил	*	Големият грил в горната част на фурната работи. Подходящ е за печене на по-големи количества.

* Вашият продукт работи в температурния диапазон, посочен на бутона за температура.

Използване на продуктите аксесоари

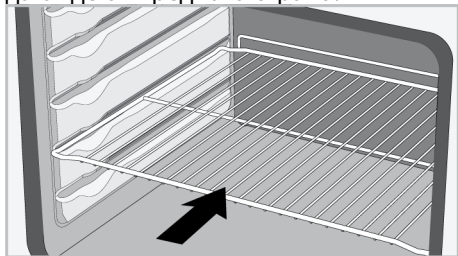
Рафтове за готвене

Има 5 нива на положение на рафта в зоната за готвене. Можете също да видите реда на рафтовете в номерата на предната рамка на фурната.



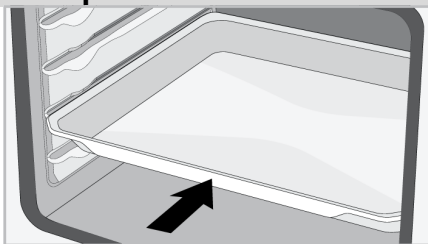
Поставяне на решетката за грил върху рафтовете за готвене

Важно е да поставите телената решетка върху рафтовете правилно. Телената решетка има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, отворената част трябва да бъде от предната страна.



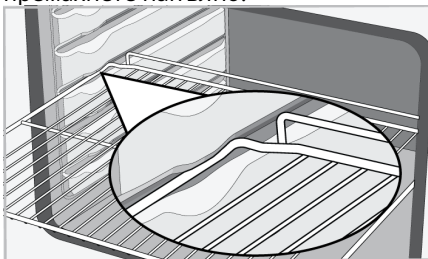
Поставяне на тавата върху рафтовете за готвене

Важно е също така правилно да поставите тавите върху страничните рафтове. Тавата има една посока, когато я поставяте на рафта. Докато поставяте телената решетка на желания рафт, страната ѝ, предназначена за захващане, трябва да бъде отпред.



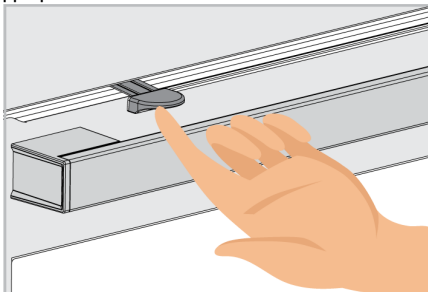
Функция за стопиране на решетката за грил

Има функция на стопиране, за да се предотврати излизането на решетката на грила от рафта. С тази функция можете лесно и безопасно да извадите храната си. Докато изваждате решетката на грила, можете да я издърпате напред, докато стигне до запушалката. Трябва да преминете през запушалката, за да я премахнете напълно.



Защита за деца

Печката има система за защита за деца върху вратата на фурната. За да отворите вратата на фурната, издърпайте пластмасовия бутон леко нагоре и дръпнете дръжката на вратата. При затварянето на вратата, защитата за деца се заключва от само себе си.



Обща информация за готвене

Този раздел описва съвети за приготвяне и готвене на храната. Освен това можете да намерите някои от тестовите храни като производители и най-подходящите условия за тези храни. Подходящите настройки на фурната и аксесоарите за тези храни също са посочени.

Общи предупреждения за готвене във фурната

- Докато отваряте вратата на фурната по време или след готвене, може да се появи гореща пара. Парата може да изгори ръката, лицето и / или очите ви. Когато отваряте вратата на фурната, стойте настрана.
- Интензивната пара, генерирана по време на готвене, може да образува кондензирани водни капки по вътрешната и външната страна на фурната и върху горните части на мебелите поради температурната разлика. Това е нормално физическо явление.
- Стойностите на температурата и времето за готвене, дадени за храни, могат да варират в зависимост от рецептата и количеството. Поради тази причина тези стойности са дадени като диапазони.
- Винаги изваждайте неизползваните аксесоари от фурната, преди да започнете да готвите. Аксесоарите, които ще останат във фурната, могат да попречат на храната да се готви в правилните стойности.
- За храни, които ще готвите според вашата собствена рецепта, можете да ползвате напътствия от подобни храни, дадени в таблиците за готвене.
- Използването на предоставените аксесоари гарантира най-доброто

качество на готвене. Винаги спазвайте предупрежденията и информацията, предоставени от производителя за външните съдове за готвене, които ще използвате.

- Нарезете хартията, предпазваща от мазнината, която ще използвате при готвенето, в подходящи размери, в съда, в който ще готвите. Масленоустойчивите хартии, които излизат от съда, могат да създадат риск от изгаряне и да повлияят на качеството на готвенето. Използвайте устойчива на мазнини хартия, която ще използвате в посочения температурен диапазон.
- За добро изпълнение на готвенето поставете храната си на препоръчания правилен рафт. Не променяйте позицията на рафта по време на готвене.

Сладкиши и храна на фурна

Обща информация

- Препоръчваме да използвате аксесоарите на продукта за добро представяне в готвенето. Ако ще използвате външни съдове за готвене, предпочитайте тъмни, не залепващи и топлоустойчиви съдове.
- Ако в таблицата за готвене се препоръчва предварително нагряване, не забравяйте да поставите храната си във фурната след предварително загряване.
- Ако ще готвите, като използвате съдове за готвене върху решетката за грил, поставете я в средата на решетката за грил, а не близо до задната стена.
- Всички материали, използвани при приготвянето на сладкиши, трябва да са свежи и на стайна температура.

- Състоянието на готвене на продуктите може да варира в зависимост от количеството храна и размера на съдовете за готвене.
- Металните, керамичните и стъклени форми удължават времето за готвене и долната повърхност на сладкарските храни не се зачервява равномерно.
- Ако използвате готварска хартия по време на готвене, може да се наблюдава малко потъмняване на долната повърхност на храната. В този случай може да се наложи да удължите времето си за готвене с около 10 минути.
- Стойностите, посочени в таблиците за готвене, се определят в резултат на тестовите, проведени в нашите лаборатории. Подходящите за вас стойности може да се различават от тези стойности.
- Поставете храната си на подходящия рафт, препоръчан в таблицата за готвене. Вземете в предвид долния рафт на фурната като рафт 1.
- Гответе храните, препоръчани в масата за готвене, с една тава.

Съвети за печене на торти

- Ако тортата е прекалено суха, увеличете температурата с 10 ° C и съкратете времето за печене.
- Ако тортата е влажна, използвайте малко количество течност или намалете температурата с 10 ° C.

- Ако горната част на тортата е изгоряла, сложете я на долния рафт, намалете температурата и увеличете времето за печене.
- Ако е изпечена добре отвътре, но отвън е сурова, използвайте по-малко количество течност, намалете температурата и увеличете времето за готвене.

Съвети за готвене на сладкиши

- Ако сладкиша е прекалено сух, увеличете температурата с 10 ° C и съкратете времето за печене. Намокрете листовите тесто със сос, състоящ се от мляко, олио, яйца и кисело мляко.
- Ако сладкишът се приготвя бавно, уверете се, че дебелината на приготвения сладкиш не прелива от тавата.
- Ако сладкишът е покафенял на повърхността, но дъното не е опечено, уверете се, че количеството сос, което ще използвате за сладкиша, не е твърде много на дъното на сладкиша. За равномерно покафеняване опитайте да разпределите соса равномерно между листата на тестото и сладкиша.
- Изпечете сладкиша в положение и температура, отговарящи на таблицата за готвене. Ако дъното все още не е покафеняло достатъчно, поставете го на долния рафт за следващото готвене.

Готварска таблица за сладкиши и храна на фурна

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Торти в тава	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	180	30 ... 40
Торти във форма	Форма за торта на телена скара**	Горен и долен нагревател	2	180	30 ... 40
Малки торти	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Пандишпан	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Горен и долен нагревател	2	160	30 ... 40
Курабийка	Тавичка за сладкиши*	Горен и долен нагревател	3	170	25 ... 35
Тесто за сладкиши	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	2	200	35 ... 45
Богат сладкиш	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	2	200	20 ... 30
Пълнозърнест хляб	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	200	30 ... 40
Лазаня	Стъклена / метална правоъгълна форма върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2 или 3	200	30 ... 40
Ябълков пай	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70
Пица	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	2	200 ... 220	10 ... 20

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Месо, риба и домашни птици

Ключовите моменти при печенето

- Подправяйки го с лимонов сок и черен пипер, преди да готвите цялото пилешко, пуешко и големи парчета месо, ще увеличите ефективността на готвене.
- Отнема 15 до 30 минути повече, за да пригответе месо с кост, отколкото пържено филе.
- Трябва да изчислите около 4 до 5 минути време за готвене на сантиметър от дебелината на месото.

- След като изтече времето за готвене, оставете месото във фурната за около 10 минути. Съсът от месото се разпределя по-добре към пърженото месо и не излиза, когато месото се нарязва.
- Рибата трябва да бъде поставена на рафт със средно или ниско ниво в устойчива на топлина тава.
- Гответе храните, препоръчани в масата за готвене, с една тава.

Готварска таблица за месо, риба и птици

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Пържола (цяла) / Печена (1 кг)	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	15 минути 250/макс, тогава 180 ... 190	60 ... 80

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положе ние на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Агнешки бут (1.5 - 2.0 кг)	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	15 минути 250/max, тогава 170	110 ... 120
Печено пиле (1.8-2 кг)	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	Горен и долен нагревател	2	15 минути 250/max, тогава 190	60 ... 80
Пуйка (5.5 кг)	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	1	25 минути 250/max, тогава 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Телен грил* Поставете една тава на нисък рафт	Горен и долен нагревател	3	200	20 ... 30

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

* Тези аксесоари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези аксесоари не са включени към вашия продукт. Те са аксесоари достъпни в търговската мрежа.

Грил

При приготвяне на скара червеното месо, рибата и птичето месо бързо се опичат до златисто, получават хубава коричка и не изсъхват. Филетирано месо, шишчета, колбаси, както и сочни зеленчуци (домати, лук и др.) са особено подходящи за скара.

Общи предупреждения

- Храната, която не е подходяща за печене на скара, представлява опасност от пожар. Печете само храна, която е подходяща за тежък огън на скара. Освен това, не поставяйте храната твърде далеч в задната част на скарата. Това е най-горещата зона и тлъстите храни могат да се запалят.
- **Затворете вратата на фурната по време на използване на скарата. Никога недейте да печете на грил с отворена врата на фурната. Горещите повърхности причиняват изгаряния!**

Основните моменти при готвене на грил

- Пригответе храни с подобна дебелина и тегло колкото е възможно за грила.
- Поставете парчетата, които ще пригответе на грил върху тавата с решетката за грил като ги разпределите, без да надвишавате размерите на нагревателя.
- В зависимост от дебелината на парчетата за печене, времето за готвене, дадено в таблицата, може да варира.
- Плъзнете решетката за грил или тавата с решетката за грил до желаното ниво във фурната. Ако готвите на решетката на грил, плъзнете тавата на фурната към долния рафт, за да съберете мазнината. Тавата на фурната, която ще поставите, трябва да бъде оразмерена така, че да покрие цялата зона на грила. Тази тава може да не е включена към вашия продукт. Сложете малко вода в тавата на фурната за лесно почистване.

Таблица за скара

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Риба	Телен грил	4 - 5	250	20 ... 25
Пилешки парчета	Телен грил	4 - 5	250	25 ... 35
Кюфте (говеждо месо) - 12 броя	Телен грил	4	250	20 ... 30
Агнешки котлет	Телен грил	4 - 5	250	20 ... 25
Пържола - (нарязан)	Телен грил	4 - 5	250	25 ... 30
Телешки котлети	Телен грил	4 - 5	250	25 ... 30
Зеленчуков огретен	Телен грил	4 - 5	220	20 ... 30
Препечен хляб	Телен грил	4	250	1 ... 4

Препоръчва се предварително загряване в продължение на 5 минути за цялата храна на скара. Обърнете парчета храна след 1/2 от общото време за печене.

Тестови храни

- Храните в тази таблица за готвене се приготвят съгласно стандарта EN 60350-1, за да се улесни тестването на продукта за контролни институти.
- Гответе храните, препоръчани в масата за готвене, с една тава.

Таблица за готвене на тестови храни

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Работна функция	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Сладкиш от маслено тесто (сладка бисквитка)	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	140	20 ... 30
Малки торти	Стандартна тава*	Горен и долен нагревател	3	160	25 ... 35
Пандишпан	Кръгла форма за торта, диаметър 26 см със скоба на телена скара**	Горен и долен нагревател	2	150	30 ... 40
Ябълков пай	Кръгла черна метална форма, диаметър 20 см върху телена скара**	Горен и долен нагревател	2	180	50 ... 70

Предварителното загряване се препоръчва за всяка храна.

* Тези акcesoари може да не са включени към вашия продукт.

** Тези акcesoари не са включени към вашия продукт. Те са акcesoари достъпни в търговската мрежа.

Грил

Храна	Акcesoар, който ще се използва	Положение на рафта	Температура (°C)	Време за готвене (мин.) (Приблизително)
Препечен хляб	Телен грил	4	250	1 ... 4
Кюфте (говеждо месо) - 12 броя	Телен грил	4	250	20 ... 30

Обърнете храната след 1/2 от общото време за печене.

Препоръчва се предварително загряване в продължение на 5 минути за цялата храна на скара.

Обща информация за почистване

Общи предупреждения

- Изчакайте продукта да изстине, преди да го почистите. Горещите повърхности причиняват изгаряния!
- Не нанасяйте препаратите директно върху горещите повърхности. Това може да причини трайни петна.
- Уредът трябва да се почиства старателно и да се изсушава след всяка операция. По този начин остатъците от храна ще се почистват лесно и тези остатъци ще се предпазят от изгаряне, когато уредът се използва отново по-късно. По този начин експлоатационният живот на уреда се удължава и често срещаните проблеми намаляват.
- Не използвайте препарати за почистване с пара.
- Някои почистващи препарати могат да повредят повърхността. Не използвайте абразивни почистващи препарати, почистващи прахове, почистващи кремове, обезмаслителни или остри предмети по време на почистване.
- Не е необходимо специално почистващо средство за почистване след всяка употреба. Почистете уреда със сапун, топла вода и мека кърпа или гъба и подсушете със суха кърпа от микрофибър.
- Не забравяйте напълно да изтриете останалата течност след почистване и незабавно да почистите всяка пръскаща храна по време на готвене.
- Не мийте никакви компоненти от вашия уред в съдомиялна машина.

Инокс и неръждаеми повърхности

- Не използвайте почистващи препарати, съдържащи киселина или хлор, за почистване на неръждаеми или инокс повърхности и дръжки.
- Неръждаемата или инокс повърхност може да промени цвета си във времето. Това е нормално. След всяка операция почиствайте с препарат, подходящ за неръждаемата или инокс повърхността.
- Почиствайте с мека сапунена кърпа и течен (не надраскващ) препарат, подходящ за иноксови повърхности, като се стараете да чистите в една посока.
- Отстранете петна от варовик, олио, нишесте, мляко и протеини върху неръждаемите-иноксови и стъклени повърхности незабавно, без да чакате. Петната могат да ръждясват след дълги периоди от време.

Емайлирани повърхности

- След всяка употреба почиствайте емайловите повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушавайте със суха кърпа.
- Ако вашият продукт има лесна функция за почистване с пара, можете да направите лесно почистване с пара за леки непостоянни замърсявания. (Вижте раздела "Лесно почистване с пара")
- За трайни петна може да се използва почистващ препарат за фурна и скара, препоръчан на уебсайта на вашата марка на продукта, и подложка за почистване, която не се надрасква. Не

използвайте външен почистващ препарат за фурна.

- Фурната трябва да се охлади за почистване в зоната за готвене. Почистването на горещи повърхности ще създаде както опасност от пожар, така и щети по повърхността на емайла.

Съглени повърхности

- Когато почиствате съглени повърхности, не използвайте твърди метални стъргалки и абразивни почистващи материали. Те могат да повредят съглената повърхност.
- Почистете уреда с помощта на препарат за миене на съдове, топла вода и микрофибърна кърпа, специфична за съглени повърхности, и го подсушете със суха микрофибърна кърпа.
- Ако след почистване има остатъчен препарат, избършете го със студена вода и подсушете с чиста и суха кърпа от микрофибър. Остатъците от почистващия препарат могат да повредят съглената повърхност следващия път.
- В никакъв случай изсъхналите остатъци върху съглената повърхност не трябва да се почистват с назъбени ножове, телена вата или подобни инструменти за надраскване.
- Можете да премахнете калциевите петна (жълти петна) върху съглената повърхност с наличния в търговската мрежа обезмасляващ агент, с отстраняване на котлен камък, като оцет или лимонов сок.
- Ако повърхността е силно замърсена, нанесете почистващото средство върху петното с гъба и

изчакайте дълго време, за да подейства правилно. След това почистете съглената повърхност с мокра кърпа.

- Обезцветяването и петната по съглената повърхност са нормални и не са дефекти.

Пластмасови части и боядисани повърхности

- Почистете пластмасовите части и боядисаните повърхности с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте твърди метални скрепери и абразивни почистващи препарати. Може да повреди повърхностите.
- Уверете се, че фугите на компонентите на уреда не са останали влажни и с препарат. В противен случай върху тези фуги може да възникне корозия.

Почистване на аксесоарите

Освен ако не е посочено друго в ръководството за употреба, не мийте аксесоарите на продукта в съдомиялната машина.

Почистване на контролния панел

- Когато почиствате панелите с управление на копчето, избършете панела и копчетата с влажна мека кърпа и подсушете със суха кърпа. Не отстранявайте копчетата и уплътненията отдолу, за да почистите контролния панел. Контролният панел и копчетата може да са повредени.
- Докато почиствате панелите от инокс с контрол на копчетата, не използвайте препарати за почистване на инокс около

копчетата. Индикаторите около копчетата могат да бъдат изтрити.

- Почистете сензорните контролни панели с влажна мека кърпа и изсушете със суха кърпа. Ако вашият продукт има функция за заключване, задайте настройките на заключване, преди да извършите почистването на контролния панел. В противен случай може да възникне неправилно използване на копчетата.

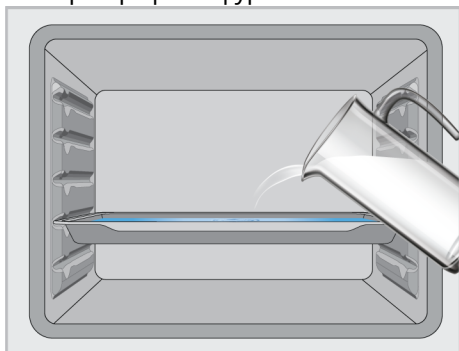
Почистване на вътрешността на фурната (зона за готвене)

Следвайте стъпките за почистване, описани в раздела "Обща информация за почистване", според типовете повърхности във вашата фурна.

Лесно почистване с пара

Гарантира лесно почистване, тъй като мръсотията (като не е чакала твърде дълго) се омекотява с парата, която се образува вътре във фурната, а водата пада кондензиращо върху вътрешните повърхности на фурната.

1. Извадете всички аксесоари от фурната.
2. Налейте 500 мл вода в тавата на фурната и поставете тавата на втория рафт на фурната.



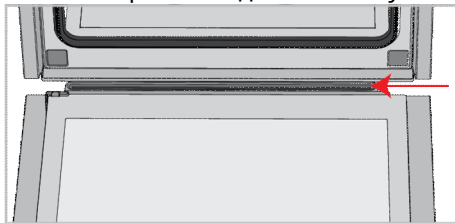
3. Настройте фурната в режим на лесно почистване с пара и

стартирайте при 100 °C в продължение на 15 минути.

Отворете веднага вратата и избършете вътрешната повърхност на фурната с влажна гъба или кърпа. При отваряне на вратата ще излезе пара. Това може да създаде риск от изгаряне. Внимавайте при отваряне на вратата на фурната. Използвайте топла вода с миеша течност, мека кърпа или гъба, за да почистите упоритите замърсявания и я избършете със суха кърпа.

i По време на режима за лесно почистване с пара, водата, която е в басейна в основата на фурната, за да омекоти леко образуванияте остатъци / мръсотия в кухнята на фурната, ще се изпари и кондензира в кухнята на фурната и вътрешното стъкло на вратата на фурната, поради което може да капе вода когато вратата на фурната се отвори. Избършете конденза веднага щом се отвори вратата на фурната.

След кондензация във фурната може да има вода или влага в канала на басейна под фурната. След употреба почистете този канал на басейна с влажна кърпа и след това го изсушете.



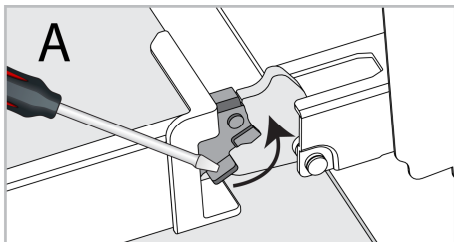
Почистване на вратата на фурната

i Не използвайте груби абразивни почистващи препарати, метални скрепери, телени гъбички или избелващи материали за почистване на стъклото на врата на фурната.

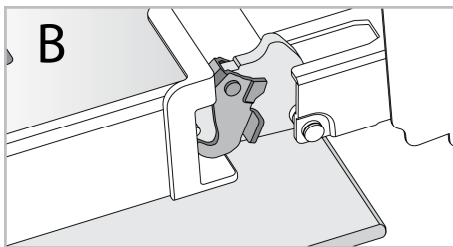
Можете да премахнете вратата и стъклата на вашата фурна, за да ги почистите. Как да премахнете вратите и стъклата е обяснено в раздели "Премахване на вратата на фурната" и "Премахване на вътрешните стъкла на вратата". След като премахнете вътрешните стъкла на вратата, почистете ги с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и ги изсушете със суха кърпа. При остатъци от вар, които могат да се появят върху стъклото на фурната, избършете стъклото с оцет и след това го изплакнете.

Премахване на вратата на фурната

1. Отворете вратата на фурната.
2. Отворете щипките в гнездото на пантата на входната врата отдясно и отляво, като натиснете надолу, както е показано на схемата.

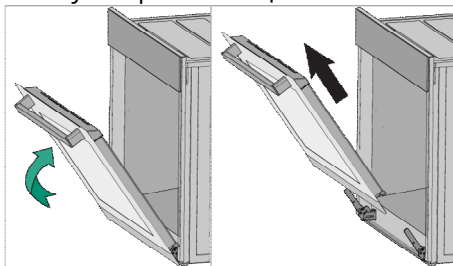


A - Заклучване на панти - затворено положение



B - Заклучване на панти - отворено положение

3. Поставете вратата на фурната до полуотворена позиция.



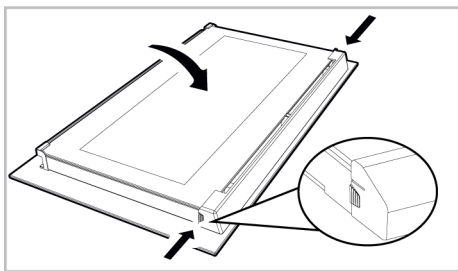
4. Издърпайте отстранената врата нагоре, за да я освободите от дясната и лявата панта и я извадете.

i За да поставите отново вратата, процедурите, прилагани при отстраняването ѝ, трябва да се повторят съответно в обратен ред от края до началото. Когато монтирате вратата, не забравяйте да затворите скобите в гнездото на шарнира.

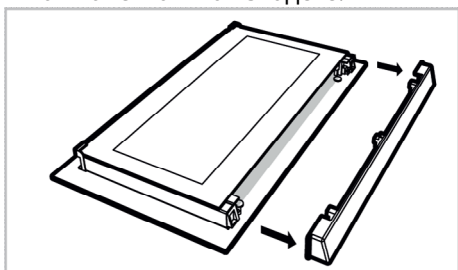
Изваждане на вътрешното стъкло на вратата на фурната

Вътрешното стъкло на вратата на продукта може да бъде отстранено за почистване.

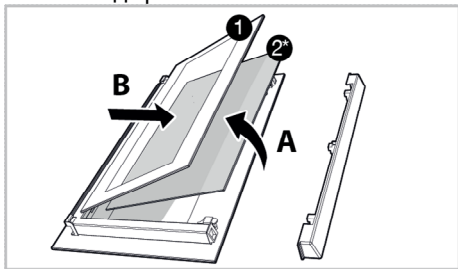
1. Отворете вратата на фурната.



2. Издърпайте пластмасовия компонент, прикрепен към горната част на вратата, към себе си, като едновременно натискате точките за налягане от двете страни на компонента и го извадете.



3. Както е показано на схемата, леко повдигнете най-вътрешното стъкло (1) към 'А' и след това го извадете, като издърпате към 'В'.



- 1 Най-вътрешният стъклен панел
2* Вътрешен стъклен панел (Възможно е да не съществува с вашия продукт.)
4. Ако вашият продукт има вътрешно стъкло (2), повторете същия процес, за да го извадите (2).

5. Първата стъпка от прегрупирането на вратата е подмяната на вътрешното стъкло (2). Поставете скосения ръб на стъклото, за да срещнете скосения ръб на пластмасовия слот. (Ако вашият продукт има вътрешно стъкло). Вътрешното стъкло (2) трябва да бъде прикрепено към пластмасовия слот, най-близо до най-вътрешното стъкло (1).

6. Докато сглобявате най-вътрешното стъкло (1), обърнете внимание да поставите отпечатаната страна на стъклото върху вътрешно стъкло. Важно е да поставите долните ъгли на вътрешното стъкло (1), за да отговарят на долните пластмасови прорези.

7. Натиснете пластмасовия компонент към рамката, докато се чуе звук „цракване“.

Почистване на лампата във фурната

В случай, че стъклената врата на лампата на фурната в зоната за готвене се замърси; почистете с препарат за миене на съдове, топла вода и мека кърпа или гъба и изсушете със суха кърпа. В случай на повреда на лампата във фурната, можете да замените лампата във фурната, като следвате следващите съвети.

Подмяна на лампата във фурната

⚠ Общи предупреждения

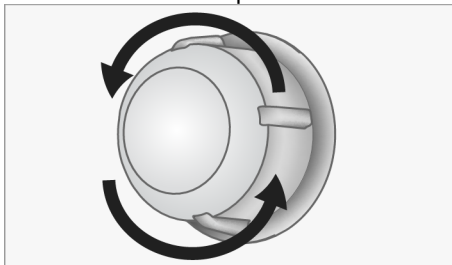
- За да избегнете риск от токов удар, преди да смените лампата във фурната, изключете електрическия конектор и изчакайте фурната да се охлади. Горещите повърхности причиняват изгаряния!

- В тази фурна се използва лампа с нажежаема жичка с мощност по - малка от 40 W, височина по -малка от 60 mm, диаметър по -малък от 30 mm или халогенна лампа с цокъл тип G9, мощност по -малка от 60 W. Лампите са подходящи за работа при температури над 300 ° C. Лампите за фурни могат да бъдат получени от оторизиран сервизен агент или техник с лиценз.
- Положението на лампата може да се различава от показаното на схемата.
- Използваната в този продукт лампа не е подходяща за осветление на домашни помещения. Целта на тази лампа е да помогне на потребителя да вижда хранителните продукти.
- Лампите, използвани в този продукт, трябва да издържат на екстремни физически условия, като температури над 50 ° C.

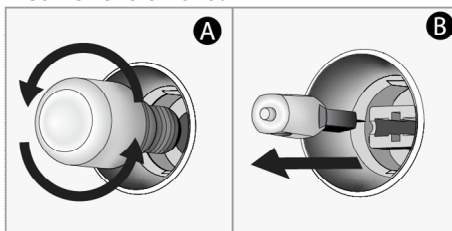
Ако фурната ви има кръгла лампа,

1. Изключете уреда от електрическата мрежа.

2. Извадете стъкления капак, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.



3. Ако лампата на вашата фурна е тип (A), показана на схемата по-долу, завъртете лампата на фурната, както е показано на схемата и я заменете с нова. Ако модела е тип (B), извадете я, както е показано на схемата и я заменете с нова.



4. Поставете отново стъкления капак.

Какво да направите, ако...

Консултирайте се с оторизиран сервизен агент или техник с лиценз или с търговеца, при който сте закупили продукта, ако не можете да отстраните проблема, въпреки че сте изпълнили инструкциите в този раздел. Никога не се опитвайте сами да поправяте дефектен продукт.

Фурната излъчва пара, когато се използва.

- Нормално е парата да изтича по време на работа. >>> *Това не е неизправност.*

Водните капки се появяват по време на готвене.

- Парата, която възниква по време на готвене, може да се кондензира и да образува водни капки, при досег със студените повърхности на продукта. >>> *Това не е неизправност.*

Продуктът излъчва метални шумове при нагряване и охлаждане.

- Когато металните части се нагряят, те могат да се разширят и да причинят шум. >>> *Това не е неизправност.*

Продуктът не работи

- Главният предпазител е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Ако е необходимо, ги заменете или нулирайте.*
- Продуктът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете връзката на щепсела.*
- Бутоните / копчетата / клавишите на контролния панел не функционират. >>> *Ако вашият продукт е оборудван с функция за заключване на бутоните, блокирането на бутоните може да е активирано. Моля, деактивирайте го.*

Светлината на фурната не работи.

- Лампата на фурната е дефектна. >>> *Сменете лампата на фурната.*
- Захранването е прекъснато. >>> *Проверете дали има захранване. Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Ако е необходимо, заменете или нулирайте предпазителите.*

Фурната не се нагрява.

- Може да не е зададена на определена функция за готвене и / или температура. >>> *Задайте фурната на определена функция за готвене и / или температура.*
 - Захранването е прекъснато. >>> *Проверете дали има захранване. Проверете предпазителите в кутията с предпазители. Ако е необходимо, заменете или нулирайте предпазителите.*
-

Технически спецификации

Общи спецификации

Външни размери на продукта (височина / ширина / дълбочина)	595 мм/594 мм/567 мм
Размери за монтаж на фурна (височина / ширина / дълбочина)	590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Напрежение / Честота	220-240 V ~ 50/60 Hz
Тип на кабела и напречно сечение, използвани / подходящи за използване в продукта	мин. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Общо потребление на енергия	2.3 kW
Тип фурна	Вградена фурна
Клас на енергийна ефективност	A
Използваеми обеми (литри)	74
Маса на уреда (M) (Нетно тегло) кг	25,5
Индекс на енергийна ефективност на кухина EEI кухня	95,3

Основи: Информацията на енергийния етикет на електрическите фурни е дадена в съответствие със стандарта EN 60350-1 / IEC 60350-1. Тези стойности се определят при стандартно натоварване с нагревател отдолу нагоре или с подгръване на вентилатора (ако има) такива функции.
Класът на енергийна ефективност се определя в съответствие със следното приоритизиране в зависимост от това дали съответните функции съществуват при продукта или не: 1-Нагревател с еко вентилатор, 2- Нагревател с вентилатор 3- Нисък грил подпомаган от вентилатор, 4-Горен и долен нагревател.

-  Техническите спецификации могат да бъдат променяни без предварително уведомление, за да се подобри качеството на продукта.
-  Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съответстват точно на Вашия продукт..
-  Стойностите, посочени на етикетите на продукта или в придружаващата го документация, се получават в лабораторни условия в съответствие със съответните стандарти. В зависимост от експлоатационните и екологичните условия на продукта, тези стойности могат да варират.

Инструкции за околната среда

Регулиране на отпадъците

Съвместимост с WEEE Директива за изхвърляне на отпадъчни продукти



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за изхвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE).

Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

Подходящото изхвърляне на използвания уред помага за предотвратяване на потенциални негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали

- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

Препоръки за пестене на енергия

Информация за енергийната ефективност съгласно ЕС 66/2014 може да бъде намерена на фиша на продукта, предоставен с продукта. Следните предложения ще ви помогнат да използвате продукта си по екологичен и енергийно ефективен начин:

- Размразявайте замразена храна преди готвене.
- Във фурната използвайте тъмни или емайлирани съдове, които предават по-добре топлината.
- Изключете продукта 5 до 10 минути преди края на времето за готвене за продължително готвене. Сега можете да спестите до 20% електроенергия, като използвате топлината.
- Ако е посочено в рецептата или ръководството за употреба, винаги предварително загрявайте фурната. Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Опитайте се да готвите повече от едно ястие наведнъж във фурната. Можете да готвите едновременно, като поставите два съда за готвене върху решетката. Освен това, ако готвите ястия едно след друго, това ще спести енергия, тъй като фурната няма да загуби топлината си.

Güvenlik talimatları 34

Kullanım amacı.....	34
Çocuk, savunmasız kişi ve evcil hayvan güvenliği.....	35
Elektrik güvenliği.....	36
Taşıma güvenliği.....	37
Kurulum güvenliği.....	37
Kullanım güvenliği.....	38
Sıcaklık uyarıları.....	38
Aksesuar kullanımı.....	39
Pişirme güvenliği.....	39
Bakım ve temizlik güvenliği.....	40

Ürün Tanıtımı 41

Ürün kontrol panel tanıtımı ve kullanımı.....	42
Fırın kontrolü.....	42

İlk kullanım 43

İlk temizlik.....	43
-------------------	----

Fırının kullanılması 44

Fırın kullanımı genel bilgiler.....	44
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması ...	44
Fırın çalışma fonksiyonları.....	45
Ürün aksesuarlarının kullanımı.....	46

Pişirme hakkında genel bilgiler 47

Fırında pişirme ile ilgili genel uyarılar .	47
Hamur işleri ve fırın yemekleri.....	47
Et, Balık ve Kümes hayvanları.....	49
Izgara.....	49
Test yemekleri	50

Bakım ve temizlik 51

Genel temizlik bilgileri.....	51
Aksesuarların temizliği.....	52
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	52
Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi	52
Kolay buharlı temizleme	52
Fırın kapağının temizlenmesi	53
Kapak iç camının yerinden çıkarılması	54
Fırın lambasının temizliği.....	54

Eğer... 56

Teknik özellikler.....	57
------------------------	----

Çevre Talimatları 58

Atık yönetmeliği	58
WEEE Yönergesine uygunluk ve Atık ürünün elden çıkarılması	58
Ambalaj bilgisi	58
Enerji tasarrufu için öneriler.....	58

Güvenlik talimatları

- Bu bölümde, kişisel yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri, diğer ilgili döküman ve parçaları ürünle birlikte verilmelidir.
- Firmamız bu talimatlara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.
- ⚠ Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman üreticiye, yetkili servise veya ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişiye yaptırın.
- ⚠ Sadece orijinal yedek parça ve aksesuar kullanın.
- ⚠ Kullanım kılavuzunda açıkça belirtilmediği sürece, ürünün hiçbir parçasını onarmayın veya değiştirmeyin.

- ⚠ Üründe teknik değişiklikler yapmayın.



Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari kullanıma uygun değildir.
- Ürünü bahçelerde, balkonlarda ya da diğer dış ortamlarda kullanmayın. Bu ürün, evde ve dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaklarında kullanılmak için uygundur.
- **UYARI:** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Fırın, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
- Bu ürün; ısınma, tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma amacıyla kullanılmamalıdır.



Çocuk, savunmasız kişi ve evcil hayvan güvenliği

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu ürün, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar ürünle oynamadıklarına emin olunacak şekilde gözetim altında tutulmalıdır.
- Elektrikli ürünler çocuklar ve evcil hayvanlar için tehlikelidir. Çocuklar ve evcil hayvanlar ürünle oynamamalı, ürünün üzerine tırmanmamalı veya içerisine girmemelidir.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.
- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün erişilebilir yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Yaralanma ve boğulma tehlikesi vardır.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.
- (Ürününüz fişli ise) Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve ürünü çalışmaz duruma getirin.



Elektrik güvenliđi

- Ürünü tip etiketinde belirtilen akım değerlerine uygun bir sigorta ile korunan topraklı bir prize takın. Topraklama tesisatını uzman bir elektrikçiye yaptırın. Yerel/ulusal düzenlemelere uygun topraklama yapılmadan ürünü kullanmayın.
- Ürünün fişi ya da elektrik bağlantısı kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır (ocak alevinden etkilenmeyecek bir yerde). Bu mümkün değilse ürünün bağı olduđu elektrik tesisatı üzerinde elektrik yönetmeliklerine uygun ve tüm kutupları şebekeden ayıran bir düzenek (sigorta, anahtar, şalter, vb.) bulunmalıdır.
- Kurulum, tamir ve taşıma işlemleri sırasında ürünün fişi prize takılı olmamalıdır.
- Ürünü tip etiketinde belirtilen voltaj ve frekans değerlerine uygun bir prize takın.
- (Ürününüzde şebeke kordonu yok ise) Sadece

- "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen bağlantı kablosunu kullanın.
- Elektrik kablosunu ürünün altına ve arkasına sıkıştırmayın. Elektrik kablosunun üzerine ağır bir nesne koymayın. Elektrik kablosu aşırı bükülmemeli, ezilmemeli ve herhangi bir ısı kaynağı ile temas etmemelidir.
 - Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik kabloları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
 - Elektrik kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
 - Sadece orijinal kablo kullanın. Kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
 - Elektrik kablosu hasarlıysa oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis veya ithalatçı

firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

- **UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun. Ürünün fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.

(Ürününüz fişli ise)

- Ürünün fişini gevşek, yuvasından çıkmış, kırık, kirli, yağlı, suyla (örneğin tezgahattan sızabilecek su) temas riski olan prizlere takmayın.
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablосundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.



Taşıma güvenliği

- Ürünü taşımadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ürün ağırdır, ürünü en az iki kişiyle taşıyın.

- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.
- Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.
- Ürünü taşımanız gerektiğinde, balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın. Ürünün çıkabilen veya hareketli parçalarının zarar görmemesi ve ürüne zarar vermemesi için ürüne bantla sıkıca sabitleyin.
- Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.



Kurulum güvenliği

- Ürün kurulmadan önce üründe herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın.
- Ürünü ısı kaynaklarının (kalorifer, soba, vb.) yakınına kurmayın.
- Ürünün tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.

- Aşırı ısınmayı önlemek için ürün dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.

Kullanım güvenliği

- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.
- Ürünü uzun süre kullanmayacağınız durumlarda fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.
- Arızalı ya da hasarlı ürünü çalıştırmayın. Ürünün varsa elektrik/gaz bağlantılarını kesin ve yetkili servisi çağırın.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Herhangi bir şeye ulaşmak için ya da farklı bir nedenle ürün üzerine çıkmayın.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle

pişirme alanında muhafaza etmeyin.

- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Ürünü kullanırken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Ürün kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve sıkıştırabilirler. Kapağı açıp/kapatırken menteşelerin olduğu bölümü tutmayın.

Sıcaklık uyarıları

- **UYARI:** Ürün çalışırken açıldaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı/patlayıcı maddeler koymayın.
- Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

- 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.



Aksesuar kullanımı

- Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Bununla ilgili detaylı bilgi için "Aksesuarların kullanımı" bölümüne bakın.
- Aksesuarlar ürün kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itin.



Pişirme güvenliği

- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde

alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.

- Pişirme alanındaki yemek atıkları, yağ, vb. tutuşabilir. Pişirme öncesinde bu tip kaba kirleri temizleyin.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi ya da hastalıklara neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı

kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.



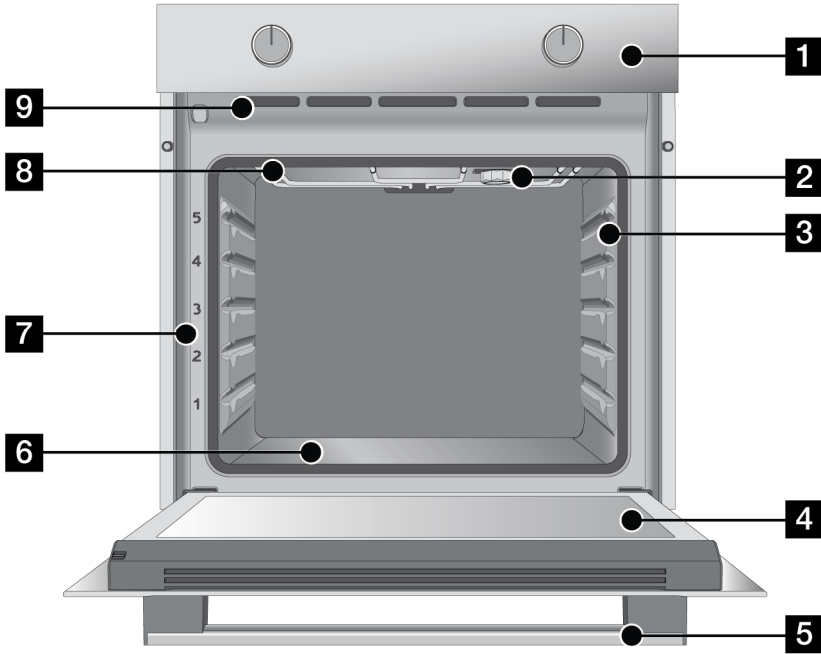
Bakım ve temizlik güvenliği

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını

bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

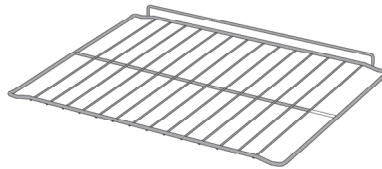
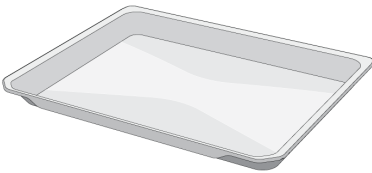
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Fırın ön kapak camını / (eğer varsa) fırın üst kapak camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın. Bu malzemeler cam yüzeylerin çizilmesine ve kırılmasına neden olabilir.

Ürün Tanıtımı



- 1 Kontrol panel
- 2 Lamba
- 3 Pişirme rafları
- 4 Kapak
- 5 Tutamak

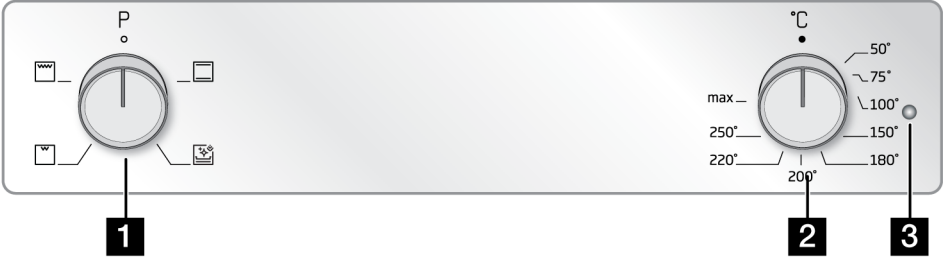
- 6 Alt ısıtıcı (sac altında)
- 7 Raf konumları
- 8 Üst ısıtıcı
- 9 Havalandırma delikleri



Ürün kontrol panel tanıtımı ve kullanımı

Bu bölümde ürünün kontrol paneline genel bakışı ve temel kullanımlarını bulabilirsiniz. Ürünün tipine göre görsellerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.

Fırın kontrolü



1 Fonksiyon seçme düğmesi

2 Sıcaklık seçme düğmesi

3 Sıcaklık lambası

Ürününüzü kontrol eden düğme/düğmeler varsa, bu düğme/düğmeler bazı modellerde içeri bastırınca dışarı çıkan yapıda (gömülebilir) olabilir. Bu düğmelerle yapılacak ayarlar için önce ilgili düğmeyi içeri bastırıp düğmeyi dışarı çıkarın. Ayarınızı yaptıktan sonra tekrar içeri bastırıp düğmeyi yerine yerleştirin.

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile fırın çalışma fonksiyonlarını seçebilirsiniz.

Seçmek için kapalı (üst) konumundan sağa/sola çevirin.

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı seçebilirsiniz. Seçmek için kapalı (üst) konumundan saat yönünde çevirin.

Sıcaklık göstergesi

Fırın iç sıcaklığını sıcaklık lambasından anlayabilirsiniz. Sıcaklık lambası kontrol panelinde bulunur. Ürün çalışmaya başladığında sıcaklık lambası yanar, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında ise sıcaklık lambası söner. Fırın içi sıcaklığı ayarlanan sıcaklığın altına düştüğünde sıcaklık lambası tekrar yanmaya başlar.

İlk kullanım

Ürününüzü kullanmaya başlamadan önce aşağıdaki bölümlerde anlatılanların sırasıyla yapılması önerilir.

İlk temizlik

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürün içerisinde verilen tüm aksesuarları fırından çıkarın.
3. Ürünü yaklaşık 30 dakika çalıştırın ve sonra kapatın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.
4. Ürünü çalıştırırken en yüksek sıcaklığı ve ürününüzde bulunan tüm ısıtıcıların çalıştığı çalışma fonksiyonunu seçin. Bkz. "Fırın çalışma fonksiyonları". Fırını nasıl çalıştıracağınızı ilerleyen bölümden öğrenebilirsiniz.
5. Fırının soğumasını bekleyin.
6. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

Aksesuarları kullanmadan önce;

Fırın içerisinde çıkardığınız aksesuarları deterjanlı su ve yumuşak temizlik süngeri ile iyice temizleyin.

DUYURU Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.

DUYURU İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

Fırının kullanılması

Fırın kullanımı genel bilgiler

Soğutma fanı (Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürününüzde soğutma fanı mevcuttur. Soğutma fanı gerektiğinde otomatik olarak devreye girerek hem ürünün ön kısmını hem mobilyayı soğutur. Soğutma işlemi bitince yine otomatik olarak devreden çıkar. Sıcak hava fırın kapağının üzerinden dışarı çıkar. Bu havalandırma boşluklarını herhangi bir şeyle kapatmayın. Aksi takdirde fırın aşırı ısınabilir.

Soğutma fanı fırın çalışma sırasında ya da fırın kapandıktan sonra da (yaklaşık 20-30 dk) çalışmaya devam eder. Eğer fırın zamanlayıcısını programlayarak pişirme yaparsanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır. Soğutma fanı çalışma süresi kullanıcı tarafından belirlenemez. Otomatik devreye girer ve kapanır. Bu bir hata değildir.

Fırın aydınlatması

Fırın pişirme yapmaya başlanmasıyla fırın aydınlatması açılır. Bazı modellerde aydınlatma pişirme boyunca yanarken, bazı modellerde belirli bir süre sonra kapanır.

Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması

Fırının açılması

Fonksiyon seçme düğmesini ile pişirme yapmak istediğiniz bir çalışma fonksiyonu seçip, sıcaklık düğmesi ile

belirli bir sıcaklık ayarladığınızda fırın çalışmaya başlar.

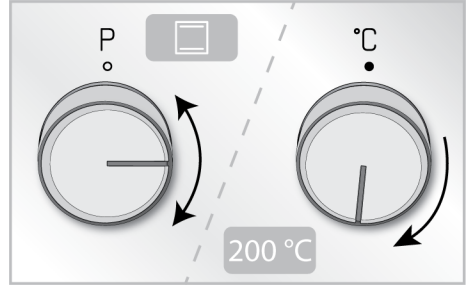
Fırının kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirerek fırını kapatabilirsiniz.

Sıcaklık ve fırın çalışma fonksiyonun seçilmesi

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçip, manuel kontrol (kendi kontrolünüzde) yaparak pişirme yapabilirsiniz.

Örnek:



1. Fonksiyon seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklık düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.

» Fırınınız, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar ve sıcaklık lambası yanar. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sıcaklık lambası söner. Pişirme başladıktan sonra fırın otomatik olarak kapanmaz. Pişirmeyi kendiniz kontrol ederek kapatmanız gerekmektedir. Pişirmeniz tamamlandığında fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirerek fırını kapatın.

Fırın çalışma fonksiyonları

Fonksiyon tablosunda, fırınıınızda kullanabileceğiniz çalışma fonksiyonları ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek en yüksek ve en düşük sıcaklıklar gösterilmektedir. Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

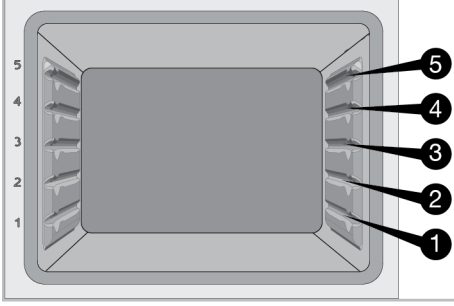
Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık aralığı (°C)	Tanımı ve kullanımı
	Alt ve üst ısıtma	*	Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
 	Alt ısıtma	*	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur. Kolay buharlı temizleme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır.
	Küçük ızgara	*	Fırın tavanındaki küçük ızgara çalışır. Daha küçük miktarlarda ızgara yapmaya uygundur.
	Büyük ızgara	*	Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.

* Ürününüz sıcaklık düğmesinde belirtilen sıcaklık aralığında çalışmaktadır.

Ürün aksesuarlarının kullanımı

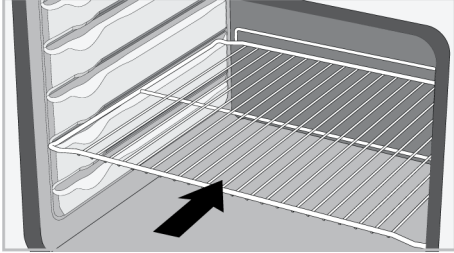
Piştirme rafları

Piştirme alanında 5 seviye olmak üzere raf konumu bulunmaktadır. Rafların sırasını fırının ön çerçevesindeki numaralarda da görebilirsiniz.



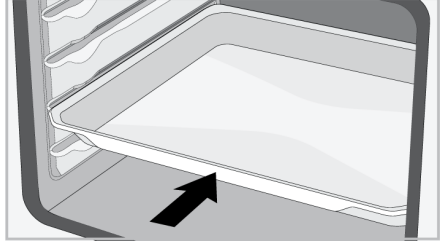
Tel ızgaranın piştirme raflarına yerleştirilmesi

Tel ızgaranın yan raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgaranın rafa yerleştirirken bir yönü vardır. Tel ızgarayı istenilen rafa, tel ızgaranın açık olan kısmı öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.



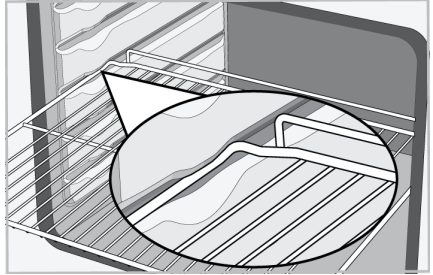
Tepsinin piştirme raflarına yerleştirilmesi

Tepsilerin de yan raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tepsinin rafa yerleştirirken bir yönü vardır. Tepsiyi istenilen rafa, tutmak için tasarlanmış formu öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.



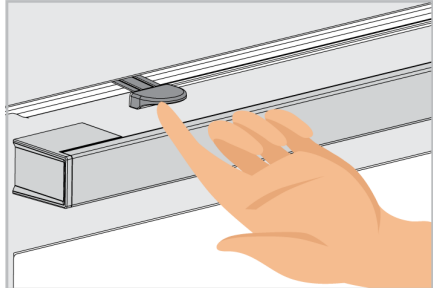
Tel ızgara durdurma fonksiyonu

Tel ızgaranın raf arasından çıkarak devrilmesini engellemek için bir durdurma fonksiyonu vardır. Bu fonksiyon ile yemeğinizi kolay ve güvenli bir şekilde alabilirsiniz. Tel ızgarayı dışarı çıkarırken durdurma formuna dayanacak şekilde öne çekebilirsiniz. Tamamen çıkarmak için bu formu atlatmanız gerekir.



Çocuk emniyet kilidi

Bu ürünün kapağında çocuk kilidi vardır. Fırın kapağını açmak için plastik parçayı hafifçe yukarı doğru kaldırarak tutamaktan kapağı öne doğru çekin. Kapağı kapattığınızda çocuk kilidi kapağı tekrar kilitler.



Pişirme hakkında genel bilgiler

Bu bölümde yemeklerinizi hazırlama ve pişirme ile ilgili ipuçları bulabilirsiniz. Ek olarak üretici olarak test edilen bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun ayarlar anlatılmaktadır. Bu yemekler için uygun fırın ayarları ve aksesuarlar da belirtilmiştir.

Fırında pişirme ile ilgili genel uyarılar

- Pişirme esnasında ya da sonrasında fırın kapağını açarken sıcak-yakıcı buhar çıkabilir. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir. Fırın kapağını açarken uzak durun.
- Pişirme sırasında oluşan yoğun buhar, sıcaklık farkı nedeniyle fırın iç-dış bölümlerinde ve mobilya üstlerinde yoğunlaşma sonucu su damlaları oluşturabilir. Bu durum normal ve fiziksel bir olaydır.
- Yemekler için verilen pişirme sıcaklık ve süre değerleri yemek tarifine ve miktara bağlı olarak değişkenlik gösterebilir. Bu nedenle bu değerler aralık olarak verilmiştir.
- Pişirmeye başlamadan önce kullanılmayan aksesuarları mutlaka fırın içerisinden çıkarın. Fırın içerisinde kalacak aksesuarlar yemeğinizin doğru değerlerde pişmesini engelleyebilir.
- Kendi tarifinize göre pişireceğiniz yemekler için pişirme tablolarında verilen benzer yemekleri referans alabilirsiniz.
- Ürünle birlikte verilen aksesuarları kullanmak en iyi pişirme performansı almanızı sağlar. Kullanacağınız harici pişirme kaplar için mutlaka üreticisinin verdiği uyarı ve bilgileri dikkate alın.
- Pişirmelerinizde kullanacağınız yağlı kağıtları pişirme yapacağınız kaba uygun boyutlarda kesin. Kaptan taşan yağlı kağıtlar yanma riski oluşturabilir ve pişirmenizin kalitesini etkileyebilir. Kullanacağınız yağlı kağıdı üzerinde belirtilen sıcaklık aralıklarında kullanın.

- İyi bir pişirme performansı için, yemeğinizi önerilen doğru rafa yerleştirin. Pişirme esnasında raf konumunu değiştirmeyin.

Hamur işleri ve fırın yemekleri

Genel Bilgiler

- İyi bir pişirme performansı için ürüne ait aksesuarları kullanmanızı öneririz. Harici pişirme kabı kullanacaksanız koyu renkli, yapışmayan ve ısıya dayanıklı kaplar tercih edin.
- Pişirme tablosunda ön ısıtma öneriyor ise mutlaka ön ısıtma yaptıktan sonra yemeğinizi fırına sürün.
- Tel ızgara üzerine bir pişirme kabı kullanarak pişirme yapacaksanız kabı arka duvara yakın değil, tel ızgaranın tam ortasına koyun.
- Hamur işi yapımında kullanılan tüm malzemeler taze ve oda sıcaklığında olmalıdır.
- Ürünlerin pişirme durumuzu yemeğin miktarına ve pişirme kabın büyüklüğüne göre değişiklik gösterebilir.
- Metal, seramik ve cam kalıplar pişirme süresini uzatır ve hamur işi gıdalarının alt yüzeyleri eşit oranda kızarmaz.
- Pişirmenizde pişirme kağıdı kullanıyorsanız gıdanın alt yüzeyinde az kızarma gözlemlenebilir. Bu durumda pişirme sürenizi yaklaşık 10 dak. uzatmanız gerekebilir.
- Pişirme tablolarında belirtilen değerler laboratuvarlarımızda yapılan testler sonucu belirlenmiştir. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.
- Yemeğinizi pişirme tablosunda önerilen uygun rafa yerleştirin. Fırının en alt rafını 1. raf olarak referans alın.
- Pişirme tablosunda önerilen yemekleri tek tepsi ile pişirin.

Kek pişirmenin püf noktaları

- Kek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın.
- Kek nemliyse, az miktarda sıvı kullanın ya da sıcaklığı 10°C kadar azaltın.

- Kekin üstü yanmışsa daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini artırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapıyorsa daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.
- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar artırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.
- Böreğinizi pişirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Börek pişirmenin püf noktaları

Hamur işleri ve fırın yemekleri için pişirme tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	3	180	30 ... 40
Kalıpta kek	Tel ızgara üzeri kek kalıbı**	Alt ve üst ısıtma	2	180	30 ... 40
Küçük kekler	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	3	160	25 ... 35
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Alt ve üst ısıtma	2	160	30 ... 40
Kurabiye	Pasta tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	3	170	25 ... 35
Yufka böreği	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	2	200	35 ... 45
Poğaç	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	2	200	20 ... 30
Bütün ekmek	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	3	200	30 ... 40
Lazanya	Tel ızgara üzeri cam/metal dikdörtgen kap**	Alt ve üst ısıtma	2 veya 3	200	30 ... 40
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Alt ve üst ısıtma	2	180	50 ... 70
Pizza	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	2	200 ... 220	10 ... 20

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

** Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

Et, Balık ve Kümes hayvanları

Kızartmayla ilgili püf noktaları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha 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, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.
- Pişirme tablosunda önerilen yemekleri tek tepsi ile pişirin.

Et, balık ve kümes hayvanları için pişirme tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Bifte (bütün)/ Rosto (1 kg)	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	3	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
Kuzu incik (1.5 - 2.0 kg)	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	3	15 dk. 250/max, sonra 170	110 ... 120
Piliç kızartma (1.8-2 kg)	Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	Alt ve üst ısıtma	2	15 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80
Hindi (5.5 kg)	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	Alt ve üst ısıtma	3	200	20 ... 30

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

** Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

Izgara

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

Genel uyarılar

- Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

- **Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Fırın kapağı açıkken kesinlikle ızgara yapmayın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!**

Izgarayla ilgili püf noktaları

- Izgara için olabildiğince benzer kalınlıkta ve ağırlığı eşit olan yiyecekler hazırlayın.
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Izgara yapılacak parçaların kalınlığına bağlı olarak tabloda verilen pişirme sürelerinde değişiklik görülebilir.
- Tel ızgarayı veya ızgaralı fırın tepsisini fırında istediğiniz seviyeye kaydırın. Tel

ızgara üzerinde pişirme yapacaksınız, fırın tepsisini yağları toplamaları için alt rafa kaydırın. Kaydıracağınız fırın tepsisi, ızgara alanının tümünü kaplayacak

boyutta olmalıdır. Bu tepsi ürünle birlikte verilmeyebilir. Kolay temizlik için fırın tepsisinin içine biraz su koyun.

Izgara tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Balık	Tel ızgara	4 - 5	250	20 ... 25
Parçalı tavuk	Tel ızgara	4 - 5	250	25 ... 35
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	4	250	20 ... 30
Kuzu pirzola	Tel ızgara	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (parçalı)	Tel ızgara	4 - 5	250	25 ... 30
Dana pirzola	Tel ızgara	4 - 5	250	25 ... 30
Sebzeler graten	Tel ızgara	4 - 5	220	20 ... 30
Tost ekmeği	Tel ızgara	4	250	1 ... 4

Izgara yapılan tüm yemekler için 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.

Parçalı gıdaları, toplam ızgara süresinin 1/2'si geçtikten sonra çevirin.

Test yemekleri

- Bu pişirme tablosundaki yemekler, kontrol enstitüleri için ürünün test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla EN

60350-1'e standartına göre hazırlanmıştır.

- Pişirme tablosunda önerilen yemekleri tek tepsi ile pişirin.

Test yemekleri pişirme tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Shortbread (tatlı kurabiye)	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	3	140	20 ... 30
Küçük kekler	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	3	160	25 ... 35
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Alt ve üst ısıtma	2	150	30 ... 40
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Alt ve üst ısıtma	2	180	50 ... 70

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

** Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

Izgara

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tost ekmeği	Tel ızgara	4	250	1 ... 4
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	4	250	20 ... 30

Yiyeceği toplam ızgara süresinin 1/2'si geçtikten sonra çevirin.

Izgara yapılan tüm yemekler için 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.

Bakım ve temizlik

Genel temizlik bilgileri

⚠ Genel uyarılar

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Deterjanları kesinlikle sıcak yüzeylere direkt uygulamayın. Kalıcı lekeler oluşturabilir.
- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmeli ve kurulanmalıdır. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir. Bu sayede ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.
- Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.
- Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanlar, temizleme tozları, temizleme kremleri, kireç çözücüler ya da keskin nesneler kullanmayın.
- Her kullanımdan sonra yapılan temizlikte özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir mikrofiber bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Ürünün hiçbir parçasını bulaşık makinasında yıkamayın.

Inoks-paslanmaz yüzeyler

- Inoks-paslanmaz yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın.

- Inoks-paslanmaz yüzeyler zaman içinde renk değiştirebilir. Bu normaldir. Her kullanımdan sonra paslanmaz-inoks yüzey için uygun bir deterjan ile temizleyin.
- Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) inoks yüzeylere uygun bir deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.
- Cam ve inoks yüzeylerde oluşacak kireç, yağ, nişasta, süt ve protein lekelerini beklemeden hemen temizleyin. Lekeler uzun süre beklerse altında paslanma meydana gelebilir.

Emaye yüzeyler

- Emaye yüzeyleri her kullanım sonrası bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Ürününüzde kolay buharlı temizleme fonksiyonu varsa, hafif kalıcı olmayan kirler için kolay buharlı temizleme yapabilirsiniz. ("Kolay buharlı temizleme" bölümüne bakın)
- Zor çıkan lekeler için ürününüzün markasının internet sitesinde önerilen fırın içi ve izgara temizleyici ile çizici olmayan ovma teli kullanılabilir. Harici bir fırın temizleyici kullanmayın.
- Pişirme alanında yapılacak temizlik için mutlaka fırının soğuması beklenmelidir. Sıcak yüzeylerde yapılacak temizlik hem yanma tehlikesine hem de emaye yüzeyde hasar oluşturacaktır.

Cam yüzeyler

- Cam yüzeyleri temizlerken, sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Cam yüzeye zarar verebilir.
- Bulaşık deterjanı, ılık su ve cam yüzeylere özel mikrofiber bir bez

kullanarak temizleyip, yine temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın.

- Temizlik sonrasında deterjan kalıntısı var ise soğuk su ile silip, temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın. Kalacak deterjan artıkları bir sonraki kullanımda cam yüzeye zarar verebilir.
- Cam yüzey üzerinde kurumuş artıkları hiçbir koşulda tırtıklı bıçaklarla, bulaşık teliyle ya da benzer çizici araçlarla temizlenmemelidir.
- Cam yüzeyde bulunan kalsiyum lekelerini (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle, sirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkabilirsiniz.
- Yüzey fazla kirlenmişse, temizleyici maddeyi kirin üzerine bir süngerle sürün ve iyice işlemesi için uzun süre bekleyin. Daha sonra ıslak bir bezle cam yüzeyi temizleyin.
- Cam yüzeyde meydana gelen renk atmaları ve lekeler normal bir durum olup kusur değildir.

Plastik parçalar ve boyalı yüzeyler

- Plastik parçalar ve boyalı yüzeyleri bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Yüzeylere zarar verebilir.
- Ürün parçalarının birleşim yerlerinin nemli ve deterjanlı kalmamasına dikkat edin. Aksi takdirde bu birleşim yerlerinde korozyon meydana gelebilir.

Aksesuarların temizliği

Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürün aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.

Kontrol panelinin temizlenmesi

- Düğmeden kontrollü panelleri temizlerken, paneli ve düğmeleri nemli

yumuşak bir bez ile silip kuru bir bezle kurulayın. Paneli temizleme için düğmeleri ve altındaki contaları sökmeyin. Kontrol paneli ve düğmeleri hasar görebilir.

- Düğmeden kontrollü inox olan panelleri temizlerken, inox temizleyicileri düğme etrafında kullanmayın. Düğme etrafında bulunan gösterge ışıkları silinebilir.
- Dokunmatik kontrol panelleri nemli yumuşak bir bez ile temizleyip kuru bir bezle kurulayın. Ürününüzde tuş kilidi özelliği varsa kontrol panel temizliği yapmadan önce tuş kilidini ayarlayın. Aksi takdirde tuşlarda hatalı algılama görülebilir.

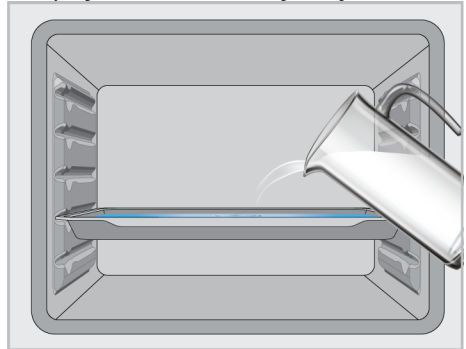
Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi

Fırınınızın içindeki yüzey tiplerine göre "Genel temizlik bilgileri" bölümünde anlatılan temizleme adımlarını uygulayın.

Kolay buharlı temizleme

Fırın içerisinde oluşacak buhar ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan (uzun süredir kalmayan) kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.

1. Fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırın tepsisine 500 ml su ekleyin ve tepsiyi fırının 2. rafına yerleştirin.



3. Fırını kolay buharlı temizleme çalışma moduna ayarlayarak 100°C de 15 dakika çalıştırın.

Hemen kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin. Kapağı açarken buhar çıkışı olacaktır. Bu durum yanma riski oluşturabilir. Kapağı açarken dikkatli olun.

Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

i Kolay buharlı temizleme fonksiyonunda, fırınınızda oluşan hafif kirlerin yumuşaması için fırın tabanındaki suyun buharlaşarak fırın içi ve fırın kapağında yoğunlaşması beklenmektedir. Fırın kapağında oluşan yoğunlaşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğunlaşmayı silin.

Fırın içi yoğunlaşma sonrası fırın altında bulunan havuz kanalında su birikintisi veya nemlenme meydana gelebilir. Kullanım sonrası bu havuz kanalını da nemli bir bez ile silip kurulayın.



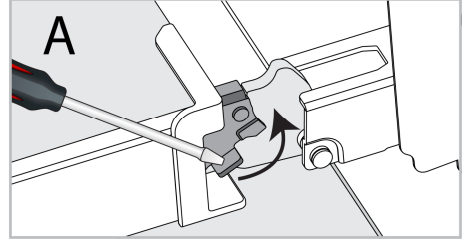
Fırın kapağının temizlenmesi

i Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

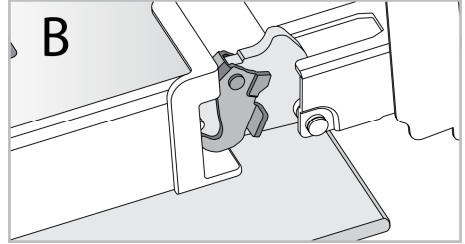
Fırınınızın kapağını ve kapak camlarını temizlemek için sökebilirsiniz. Kapak ve camlarının nasıl söküleceğini "Fırın kapağının sökülmesi" ve "Kapak iç camlarının yerinden çıkarılması" bölümlerinde anlatılmıştır. Kapak iç camlarının çıkardıktan sonra bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın. Fırın camında oluşabilecek kireç kalıntısı için camı sirke ile silip durulayın.

Fırın kapağının sökülmesi

1. Fırın kapağını açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.

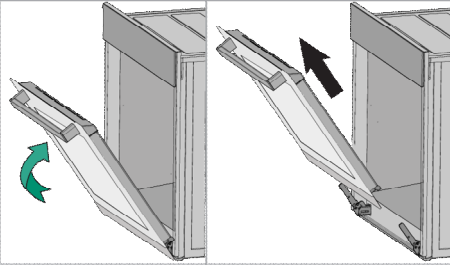


A - Menteşe kilidi - kapalı pozisyon



B - Menteşe kilidi - açık pozisyon

3. Fırın kapağını yarı açık pozisyona getirin.



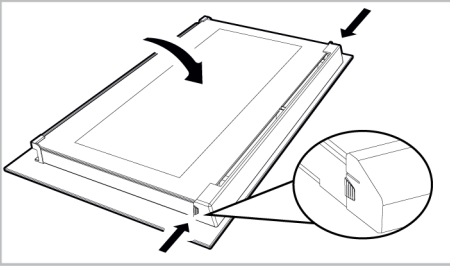
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

i Kapağın yeniden takılması için, sökarken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

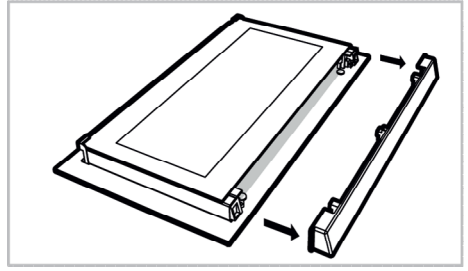
Kapak iç camının yerinden çıkarılması

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

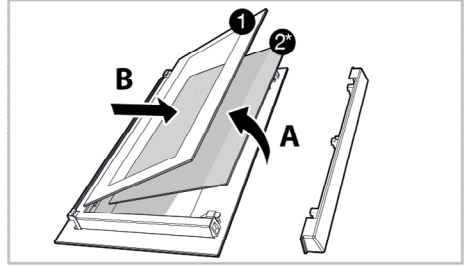
1. Fırın kapağını açın.



2. Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı, parçanın her iki yanında bulunan baskı noktalarına aynı anda basarak kendinize doğru çekin ve plastik parçayı çıkarın.



3. Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1)'A' yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak 'B' yönünde çekerek çıkarın.



1 En içteki cam

2* İç cam (Ürününüzde bulunmayabilir.)

4. Ürününüzde bir iç cam (2) varsa ; İç camı (2) sökmek için de aynı işlemi tekrarlayın.

5. Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı, iç camı (2) yerine takmaktır. Camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin. (Ürününüzde bir iç cam varsa). İç cam (2), en içteki cama (1) yakın olan plastik yuvaya takılmalıdır.

6. En içerideki camı (1) yerine takarken ; camın baskılı yüzünün iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir. En içteki camın (1) alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir.

7. Plastik parçayı, 'klik' sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin.

Fırın lambasının temizliği

Pişirme alanında bulunan fırın lambasının cam kapağın kirlenmesi

durumunda; bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın. Fırın lamba arızası durumunda ilerleyen bölümleri takip ederek fırın lambasını değiştirebilirsiniz.

Fırın lambasının değiştirilmesi

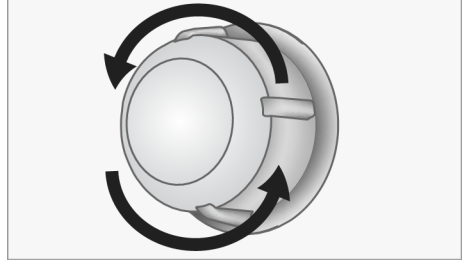
⚠ Genel Uyarılar

- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Bu fırında gücü 40 W'tan az, yüksekliği 60 mm'den az, çapı 30 mm'den küçük akkor lamba veya G9 soketli, 60 W'tan az güçte halojen lamba kullanılmaktadır. Lambalar 300 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda çalışmaya uygundur. Fırın lambaları Yetkili Servislerden veya lisanslı teknisyenlerden temin edilebilir.
- Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.
- Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.

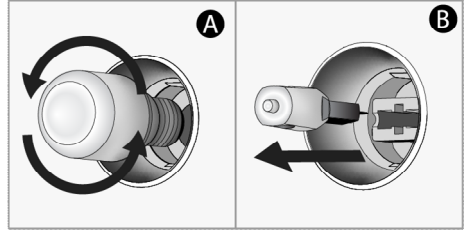
- Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınınızda yuvarlak lamba varsa,

- Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Cam kapağı saatin aksi yönde çevirerek çıkartın.



- Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelse, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelse şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



- Cam kapağı tekrar yerine takın.

Eğer...

Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz ürünü satın aldığınız bayi ya da Yetkili Servise başvurun. Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. >>> *Bu bir hata değildir.*

Pişirme esnasında su damlacıkları çıkıyor.

- Pişirme sırasında ortaya çıkan buhar ürünün dışındaki soğuk yüzeylere temas ettiğinde yoğunlaşır ve su damlacıkları oluşturabilir. >>> *Bu bir hata değildir.*

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genişerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir hata değildir.*

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*
- Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> *Ürününüzde tuş kilid varsa tuş kilidi etkin olabilir, Tuş kilidini devre dışı bırakın.*

Fırın lambası yanmıyor.

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

Fırın ısınmıyor.

- Fırın belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlanmamış olabilir. >>> *Fırını belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlayın.*
 - Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
-

Teknik özellikler

Genel özellikler

Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/567 mm
Fırın kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50/60 Hz
Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Toplam elektrik tüketimi	2.3 kW
Fırın tipi	Ankastre Fırın
Enerji verimlilik sınıfı	A
Kullanılabilir hacim (litre)	74
Cihazın kütlesi (M) (Net Ağırlık) kg	25,5
Hazne başına enerji verimliliği indeksi EEI hazne	95,3

- # Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır.
Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Ekonomik fanlı, 2-Turbo pişirme 3- Fan destekli küçük ızgara, 4-Alt ve üst ısıtma.



Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin 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 ortam şartlarına göre değişebilir.

Çevre Talimatları

Atık yönetmeliği

WEEE Yönergesine uygunluk ve Atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün EU WEEE (2012/19/EU) yönergesine uygundur. Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır.

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 atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun.

Kullanılmış cihazın uygun şekilde imha edilmesi, çevre ve insan sağlığı için olası olumsuz sonuçları önlemeye yardımcı olur.

RoHS Yönergesine uygunluk:

Satın aldığınız ürün, EU RoHS yönergesi (2011/65/EU) ile uyumludur. Bu yönergede belirtilen zararlı ve yasaklanmış maddeler içermez.

Ambalaj bilgisi

- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir

malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

Enerji tasarrufu için öneriler

EU 66/2014'e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir. Aşağıdaki öneriler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.
- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Uzun süreli pişirmelerde ürünü pişirme bitiş saatinden 5 ila 10 dakika önce kapatın. Artık ısıyı kullanarak %20'ye kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Tarifte ya da kullanma kılavuzunda belirtiliyorsa mutlaka ön ısıtma yapın. 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. Ayrıca yemeklerinizi peş peşe pişirseniz fırın ısını kaybetmeyeceği için enerjiden tasarruf sağlayacaktır.

