

AT90-MDI



A120796

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Almanya

Tel: +49 5258 971-0
Faks: +49 5258 971-120
Servis Hattı: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versiyon: 2.0

Düzenleme tarihi: 2022-01-31

Orijinal kullanım kılavuzu

1	Güvenlik	2
1.1	Uyarı yazıları açıklamaları	2
1.2	Güvenlik talimatları	3
1.3	Amaca uygun kullanım.....	6
1.4	Kullanım amacına uygun olmayan kullanım.....	6
2	Genel bilgiler.....	7
2.1	Sorumluluk ve garanti	7
2.2	Telif hakları koruma	7
2.3	Uygunluk beyanı	7
3	Taşıma, paketlenme ve depolama.....	8
3.1	Teslimat kontrolü.....	8
3.2	Paketleme	8
3.3	Depolama	8
4	Teknik bilgiler.....	9
4.1	Teknik bilgiler.....	9
4.2	Cihaz fonksiyonları.....	10
4.3	Cihaz alt grupları listesi.....	11
5	Kurulum ve kullanım	12
5.1	Kurulum	12
5.2	Kullanım.....	13
6	Temizlik	21
6.1	Temizlik sırasında uygulanması gereken güvenlik talimatları	21
6.2	Temizlik.....	21
7	Oluşabilecek arızalar	23
8	Atık olarak değerlendirme.....	24



Ürünü kullanmaya başlamadan önce Kullanım Kılavuzu dikkatlice okunmalı ve kolay ulaşılabılır bir yerde saklanmalıdır!

İşbu Kullanım Kılavuzu cihazın kurulum, kullanım ve bakım tanımlarını içerdiğinden, önemli bilgi kaynağı ve kılavuzdur. İçerdiği tüm güvenlik ve kullanım talimatlarının bilinmesi cihazın güvenli ve düzgün çalışması sağlayan ilk şarttır. Ayrıca kazaları önleyen mevzuatlar, İş Sağlığı ve Güvenliği kuralları ve cihazın kullanıldığı yerde uygulanan yasal düzenlemeler uygulanmalıdır.

Cihaz ile çalışmaya başlamadan, özellikle devreye almadan önce, kişi ve eşyaların zarar görmesini engellemek için İşbu Kullanım Kılavuzu dikkatlice okunmalıdır. Yanlış kullanım hasar oluşmasına yol açabilir.

İşbu Kullanım Kılavuzu ürünün ayrılmaz bir parçası olup cihazın hemen yanında saklanmalı ve her an ulaşılabılır olmalıdır. Cihaz devredildiğinde, İşbu Kullanım Kılavuzu da iletilmelidir.

1 Güvenlik

TR

Cihaz; yürürlükte olan teknik kurallara uyularak tasarlanıp üretilmiştir. Ancak cihaz yanlış veya amacına uygun olmayan bir şekilde kullanıldığında, tehlike oluşturabilir. Cihazı kullanan tüm kullanıcılar İşbu Kullanım Kılavuzunun içerdiği bilgilere ve güvenlik talimatlarına uymalıdır.

1.1 Uyarı yazıları açıklamaları

Güvenlik ile ilgili önemli ipuçları ve uyarı bilgileri; İşbu Kullanım Kılavuzunda uygun uyarılar ile belirtilmiştir. İş kazalarını, personel ve mal hasarlarını önlemek için İşbu ipuçlarına istisnasız uyulmalıdır.



TEHLİKE!

TEHLİKE uyarı yazısı; talimatlara uyulmadığı takdirde, ağır yaralanmaya veya ölüme yol açan tehlikeler hakkında uyarılmaktadır.



UYARI!

UYARI uyarı yazısı; uyulmadığı takdirde, orta derece veya ağır yaralanmaya ya da ölüme yol açan tehlikeler hakkında uyarılmaktadır.



DİKKAT!

DİKKAT uyarı yazısı; talimatlara uyulmadığı takdirde, hafif veya orta derece yaralanmaya yol açan tehlikeler hakkında uyarılmaktadır.

DİKKAT!

DİKKAT uyarı yazısı; güvenlik talimatlarına uyulmadığı takdirde, meydana gelebilecek olası maddi hasarlar hakkında uyarılmaktadır.

DUYURU!

DUYURU işareti; cihazın kullanımı ile ilgili daha fazla bilgi ve ipucu vermektedir.

1.2 Güvenlik talimatları

Elektrik akımı

- Aşırı yüksek şebeke gerilimi veya yanlış tesisat elektrik çarpmasına sebep olabilir.
- Cihaz; ancak şebeke gerilimi tanıtım levhasındaki bilgiler ile uyumlu olduğu takdirde bağlanabilir.
- Elektrik kısa devrelerini önlemek için cihaz kuru halde tutulmalıdır.
- Cihaz çalışırken arıza meydana geldiğinde, elektrik bağlantısı hemen kesilmelidir.
- Fişe ıslak eller ile dokunulmamalıdır.
- Suya düşen cihazı elle yakalamaya çalışılmamalıdır. Cihazın elektrik bağlantısı hemen kesilmelidir.
- Tüm tamir ve gövde açma işlemleri sadece uzmanlar veya servis yetkilileri tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı taşıırken bağlantı kablosundan tutulmamalıdır.
- Bağlantı kablosu ısı kaynakları ve keskin kenarlar ile temastan korunmalıdır.
- Bağlantı kablosu bükülmemeli, sıkıştırılmamalı ve bağlanmamalıdır.
- Bağlantı kablosu her zaman tamamen açılmalıdır.

- Bağlantı kablosu üzerine cihaz veya diğer cisimler kesinlikle yerleştirilmemelidir.
- Cihazın elektrik bağlantısını kesmek için her zaman fişinden tutulmalıdır.
- Elektrik kablosu düzenli olarak hasar yönünden kontrol edilmelidir. Hasarlı kablosu bulunan cihaz kesinlikle kullanıl-mamalıdır. Kabloda hasar görüldüğünde, tehlikeyi önlemek için yetkili servis veya elektrik teknisyeni tarafından değiştirilmelidir.

Yanıcı malzemeler

- Cihaz hiçbir zaman yüksek sıcaklıklara ör: ocak, fırın, açık alev, ısı koruma cihazları vb. maruz bırakılmamalıdır.
- Yangın tehlikesinden kaçınmak için cihaz düzenli olarak temizlenmelidir.
- Cihaz ör: alüminyum folyo veya bez ile örtülmemelidir.
- Cihaz; sadece uygun malzemeler ile ve uygun sıcaklık ayarlarında kullanılmalıdır. Cihaz içindeki malzemeler, gıda ürünler veya yemek kalıntıları alev alabilir.
- Cihaz; ör: benzin, ispirto, alkol gibi yanıcı, kolay alevlenebilir maddeler yanında kesinlikle kullanılmamalıdır. Yüksek sıcaklık bu maddelerin buharlaşmasına sebep olup ateşleme kaynakları ile temas ettiğinde patlama meydana gelebilir.
- Yangın durumunda uygun söndürme işlemlerine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısı kesilmelidir. Cihazın elektrik bağlantısı mevcut olduğu durumda yangın kesinlikle su ile söndürülmemelidir. Yangını söndürdükten sonra yeterli miktarda taze hava sağlanmalıdır.

TR

Sıcak yüzeyler

- Cihaz çalışırken yüzeyleri sıcaktır. Yangın tehlikesi mevcuttur. Yüksek sıcaklık cihaz kapandıktan sonra da devam eder.
- Cihazın sıcak yüzeylerine kesinlikle dokunulmamalıdır. Mevcut kontrol elemanları ve saplar kullanılmalıdır.
- Cihaz ancak tamamen soğuduktan sonra taşınabilir ve temizlenebilir.
- Sıcak yüzeylere soğuk su ve yanıcı sıvılar kesinlikle dökülmemelidir.

Cihazı kullanan personel

- Cihaz kalifiye ve uygun eğitimi görmüş uzmanlar tarafından kullanılabilir.
- İşbu cihaz; sınırlı fiziksel, duyuşal veya zihinsel yeteneklere sahip kişiler (çocuklar dâhil) ve sınırlı tecrübeye ve/veya bilgiye sahip kişiler tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar; cihaz ile oynamadığından veya devreye alınmadığından emin olmak için sürekli gözetim altında olmalıdır.

Sadece denetimli kullanım

- Cihaz; sadece denetim altında kullanılabilir.
- Her zaman doğrudan cihazın yanında bulunmalıdır.

Yanlış kullanım

- Amaca uygun olmayan veya yasaklanmış kullanım cihazın hasar görmesine sebep olabilir.
- Cihaz; ancak güvenli çalışmasını sağlayan iyi teknik durumda kullanılabilir.
- Cihaz; ancak tüm bağlantıları mevzuatlara uygun bir şekilde yapıldığı takdirde kullanılabilir.
- Cihaz; ancak temiz olduğu takdirde kullanılabilir.
- Sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır. Tamir işlemleri kesinlikle Kullanıcı tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazda herhangi değişiklikler veya iyileştirmeler kesinlikle yapılmamalıdır.

1.3 Amaca uygun kullanım

Cihazın aşağıda belirtilen normal kullanım amacından farklı bir şekilde kullanmak yasaktır ve kullanım amacına uygunsuz kullanım olarak nitelendirilmektedir.

Aşağıda belirtilen kullanım şekli amaca uygun olarak nitelendirilmektedir:

- Et, balık ve sebze pişirme
- Ekmek, kek ve pasta pişirme
- Yemekleri ısıtma
- Derin dondurulmuş gıda ürünlerini çözme
- Fırlama
- Dondurulmuş ve derin dondurulmuş yemekleri hazırlama

1.4 Kullanım amacına uygun olmayan kullanım

Cihaz kullanım amacına uygun olmayan bir şekilde kullanıldığı takdirde oluşan tehlikeli elektrik gerilimden, yangından veya yüksek sıcaklıklardan dolayı kişi ve eşyalarda hasar oluşmasına yol açabilir. Cihaz sadece işbu Kullanım Kılavuzunda belirtilen işler için kullanılabilir.

Aşağıda belirtilen kullanım şekli amaca uygun olmayan olarak nitelendirilmektedir:

- Mekanı ısıtma
- Kıyafetleri kurutma
- Yanıcı maddeleri saklama
- Yanıcı, sağlığa zararlı, kolay buharlaşan vb. tehlikeli sıvı ve maddeleri ısıtma.

2 Genel bilgiler

2.1 Sorumluluk ve garanti

İşbu Kullanım Kılavuzunun içerdiği tüm bilgiler ve ipuçları; yürürlükte olan mevzuatlara, güncel tasarım ve mühendislik bilgilerine, üretici bilgisine ve yıllar boyunca kazanılan deneyime dayanarak hazırlanmıştır. Özel model veya ek fonksiyonlar sipariş edildiğinde ve en son teknik çözümler uygulandığında, teslim edilmiş cihaz bazı durumlarda işbu Kullanım Kılavuzunun içerdiği açıklamalara ve resimlere göre farklılık gösterebilir.

Üretici aşağıda belirtilenlerden dolayı oluşan hasarlardan ve arızalardan sorumlu tutulamaz:

- İpuçlarına uymama,
- Amaca uygun olmayan kullanım,
- Kullanıcı tarafından teknik değişiklikler yapma,
- İzin verilmeyen yedek parçaları kullanma.

Cihazın performansını iyileştirmek ve özelliklerini yükseltmek amacıyla üründe teknik değişiklikler yapma hakkı saklıdır.

2.2 Telif hakları koruma

İşbu Kullanım Kılavuzu ve içerdiği metinler, resimler, fotoğraflar vb. telif hakları ile korunmaktadır. Üreticinin yazılı izni olmadan işbu Kullanım Kılavuzu ve içeriği (kısmi olarak da olsa) herhangi bir formda ve şekilde çoğaltılamaz ve üçüncü kişiler tarafından kullanılamaz veya onlara iletilemez. Yukarıda belirtilenler ihlal edildiği takdirde tazminat ödeme zorunluğunu getirir. Talepleri ileriye sürme hakkı saklıdır.

2.3 Uygunluk beyanı

Cihaz; yürürlükte olan standartları ve Avrupa Birliği tarafından belirtilmiş gereksinimleri yerine getirmektedir. Yukarıdakileri AT Uygunluk Beyanında onaylarız. Gerekli durumlarda Uygunluk Beyanı tarafınıza memnuniyetle gönderebiliriz.

3 Taşıma, paketleme ve depolama

3.1 Teslimat kontrolü

Cihaz teslimatından sonra eksiklik olup olmadığı veya taşıma sırasında hasar oluşup oluşmadığı kontrol edilmelidir. Taşıma sırasında oluşan hasarlar tespit edildiğinde, cihazın teslimatı reddedilmeli veya şartlı teslimat yapılmalıdır. Taşıma şirketinin taşıma/irsaliye belgeleri üzerinde hasarın büyüklüğü belirtilmeli ve şikâyet başvurusu yapılmalıdır. Tazminat talepleri sadece yürürlükte olan şikâyet süreleri içerisinde bildirilebildiği için gizli hasarlar tespit edildikten sonra hemen bildirilmelidir.

Parçalarda veya aksesuarlarda eksiklik fark edildiğinde Müşteri Hizmetleri ile iletişime geçilmelidir.

3.2 Paketleme

Cihazın kutusu atılmamalıdır. Kutu; cihazı taşıma sırasında muhafaza etmek veya arıza tespit edildiğinde, servis noktasında göndermek için gerekli olabilir.

Kutu ve paketleme malzemeleri; geri dönüştürmek için uygun bir şekilde üretilmiştir. Bunlar plastik folyo ve poşetler, kâğıt kutusudur.

TR

Kutuyu atık olarak değerlendirilirken kurulum yapılan ülkede yürürlükte olan mevzuatlara uyulmalıdır. Tekrar kullanım için uygun olan paketleme malzemeleri; geri dönüşümlü atıklar olarak değerlendirilmelidir.

3.3 Depolama

Kutu; cihaz içinden çıkarılıp kurulum işlemlerine başlanmaya kadar kapalı olmalıdır. Depolama sırasında kutu üzerindeki konum ve depolama ile ilgili işaretlere uyulmalıdır. Cihaz aşağıda belirtilen koşullarda depolanmalıdır:

- Kapalı mekânlarda
- Kuru ve tozlu olmayan ortamlarda
- Aşındırıcı maddelerden uzak
- Güneş ışığına maruz kalmayacak bir yerde
- Mekanik darbe görmeyecek bir yerde.

Daha uzun depolama durumunda (üç aydan daha uzun) tüm parçaların ve ambalajın durumu düzenli olarak kontrol edilmelidir. Gerektiğinde ambalaj yenisi ile değiştirilmelidir.

4 Teknik bilgiler

4.1 Teknik bilgiler

Ürün adı:	Konveksiyonlu AT90-MDI
Ürün No:	A120796
Malzeme:	paslanmaz çelik
Bölme malzemesi:	emaye
Bölme ebatları (G x D x Y) mm olarak:	460 x 370 x 350
Kılavuz ray takım sayısı:	4
Kılavuz ray ebatları mm olarak:	438 x 315
Kılavuz ray takımı arasındaki mesafe mm olarak:	70
Sıcaklık aralığı 'dan 'a kadar °C olarak:	50 - 300
Yaklaşık ısınma süresi (150 °C) dk olarak:	8
Pişirme süresi ayarı 'dan 'a kadar dk olarak:	0 - 120
Pişirme program sayısı:	1
Pişirme faz sayısı:	1
Motor sayısı:	2
Fan hız kademeleri:	1
Koruma tipi:	IPX3
Elektrik bağlantısı:	2,67 kW / 230 V / 50 Hz
Ebatlar (G x D x Y) mm olarak:	595 x 615 x 580
Ağırlık kg olarak:	38,4

Teknik değişiklik yapma hakkı saklıdır!

Versiyon / Özellikler

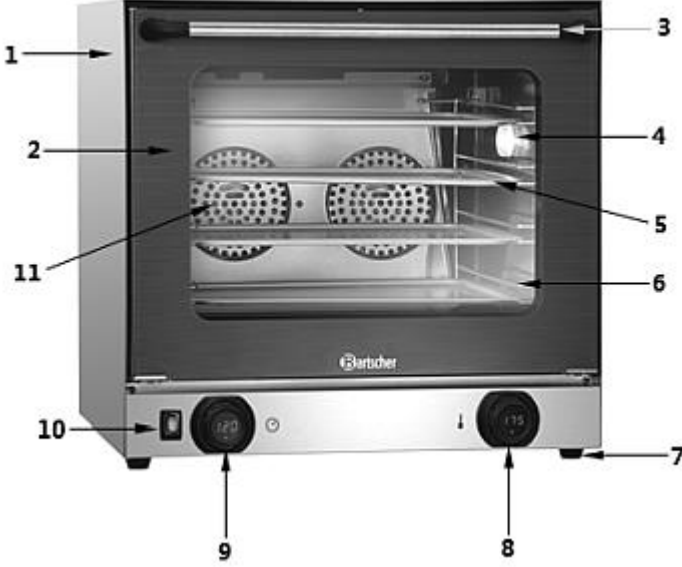
- Cihaz bağlantısı: Bağlanmak için hazır
- Fonksiyon: Sıcak hava dolaşımı
- Sıcaklık kontrolü: Elektronik, 1 °C aralıkla
- Zamanlayıcı
- Termostat
- Kılavuz ray türü: Enine
- İç aydınlatma:
- LED göstergesi:
- Kumanda: Döner kontrol düğmesi, elektronik
- Dijital göstergeli döner sıcaklık ve pişirme süresi kontrol düğmesi
- Sıcaklık kontrol düğmesi ile pişirme sürecini durdurma
- Açma/Kapama tuşu
- Kontrol lambası: Açma/Kapama, ısınma
- Pişirme süresi sona erdiğinde sesli sinyal
- Çift cam kapı
- Kavisli fırın bölmesi
- Çıkarılabilir kılavuz rayları
- Teslimata dâhil olanlar: 1 adet ızgara, 1 adet fırın tepsisi

TR

4.2 Cihaz fonksiyonları

Konveksiyonlu Fırın uygun aksesuarları kullanılarak yemekleri hazırlamak ve sıcak tutmak için tasarlanmıştır.

4.3 Cihaz alt grupları listesi



1. Gövde
2. Cam kapı
3. Cam kapı sapı
4. İç aydınlatma
5. Fırın tepsi (4x)
6. Kılavuz rayları
7. Ayaklar (4x)
8. Basılarak dönen sıcaklık kontrol düğmesi
9. Basılarak dönen pişirme süresi kontrol düğmesi
10. Kontrol lambalı Açma/Kapama anahtarı (yeşil)
11. Fan motorları (2x)

5 Kurulum ve kullanım

5.1 Kurulum

Paketten çıkarma / Kurulum

- Cihaz paketten çıkarıldıktan sonra tüm iç ve dış paketleme malzemeleri ve taşıma güvenlik önlemleri çıkarılmalıdır.



DİKKATLİ OLUN!

Boğulma tehlikesi!

Çocuklar plastik poşet ve strafor gibi paketleme malzemelerinden uzak tutulmalıdır.

- Varsa, cihaz üzerindeki koruyucu film çıkarılmalıdır. Yapışkan kalıntılarının yüzey üzerinde kalmasını önlemek için koruyucu film yavaşça çıkarılmalıdır. Yapışkan kalıntılar uygun tiner ile temizlenebilir.
- Cihaz üzerindeki tanıtım levhası ve uyarı göstergelerine zarar gelmemesine özen gösterilmelidir.
- Cihaz; nemli veya ıslak ortamlara **kesinlikle** yerleştirilmemelidir.
- Cihaz; gerekli durumlarda elektrik bağlantısını hızlı bir şekilde kesmek için bağlantılarına kolay ulaşılabilir bir şekilde yerleştirilmelidir.
- Cihazın yerleştirildiği zemin aşağıda belirtilen özelliklere sahip olmalıdır:
 - Düz, yeterli taşıma kapasitesine sahip, suya dayanıklı, kuru ve yüksek sıcaklıklara dayanıklı
 - Cihazın rahat kullanımı sağlayan yeterli büyüklükte
 - Kolay ulaşılabilir
 - İyi havalandırmaya sahip olmalıdır.
- Tezgâh kenarlarından yeterli mesafe korunmalıdır. Aksi takdirde cihaz devrilip düşebilir.
- Yanabilir duvar ve cisimlerden cihazın yan tarafından en az 10 cm ve arka tarafından 20 cm'lik mesafe korunmalıdır.
- Vidaları kullanarak cihaz ile beraber teslim edilmiş ayaklar monte edilmelidir.

İpucu:

Ayakları monte edilmemiş cihaz kullanılmamalıdır.

Elektrik bağlantısı

- Cihazın teknik bilgilerinin (Bkz. tanıtım levhası) mevcut elektrik şebeke bilgileri ile uyumlu olup olmadığı kontrol edilmelidir.
- Cihaz tekli, yeterli korumalı, topraklanmış prize bağlanmalıdır. Cihaz; çoklu prize bağlanmamalıdır.
- Bağlantı kablosu; basılmayacak veya ayağa takılmayacak şekilde yerleştirilmelidir.
- Cihaz; harici zamanlayıcı veya kumanda ile kullanılmamalıdır.

5.2 Kullanım



UYARI!

Yanma tehlikesi!

Cihaz çalışırken gövdesi ve cam kapısı çok ısınır ve kapandıktan sonra bir süre daha sıcak kalır.

Cihaza çalışır vaziyetteyken ve kapandıktan hemen sonra dokunulmamalıdır. Konveksiyonlu fırını açmak ve kapatmak için sadece cam kapının sapı kullanılmalıdır.

Cihazı kontrol etmek için sadece uygun saplar ve kontrol elemanları kullanılmalıdır.

İzgara, fırın tepsi ve küvetler çok ısınmaktadır.

Sıcak yemekleri vitrinden çıkarırken mutfak bezi veya koruyucu eldiven kullanılmalıdır.

Cihazı hazırlama

1. Devreye almadan önce cihaz ve aksesuarlar **"Temizlik" adlı 6.Bölümde** belirtilen talimatlara uyularak temizlenmelidir.
2. İlk kez kullanmadan önce ısı yalıtımından gelen kokuları gidermek için **„Ayarlar“** adlı bölümdeki talimatlara uyularak, cihaz içinde yemekler olmadan ısıtılmalıdır. En yüksek sıcaklık ve en uzun pişirme süre ayarları seçilmelidir. Az miktar duman ve koku oluşabilir. İlk kullanımda böyle bir durum normal olduğu gibi sonraki kullanımlarda meydana gelmemektedir.
3. Dumanın çıkışını sağlamak için cam kapı açılmalıdır.

Ayarlar

Konveksiyonlu fırın iki basılarak dönen düğmesi ile kontrol edilmektedir:

- Basılarak dönen pişirme süresi kontrol düğmesi (kontrol panelinin sol tarafında)
- Basılarak dönen sıcaklık kontrol düğmesi (kontrol panelinin sağ tarafında)

Basılarak dönen kontrol düğmeleri hem pişirme süresi ve sıcaklık ayarları yapmak için, hem de program modlarını devreye almak için kullanılmaktadır.

Basılarak dönen kontrol düğmelerinin içinde pişirme süresi ve sıcaklık ayarlarının okunmasını sağlayan dijital göstergeler yerleştirilmiştir.

Bilgilendirme kontrol lambalar çalışma durumunu göstermektedir.

Basılarak dönen kontrol düğmelerinin yapısı



TR

Pişirme süresi ayarı

Cihazın çalışma süresi basılarak dönen kontrol düğmesi (kontrol panelinin sol tarafında) ile ayarlanmaktadır. Pişirme süresi 1 dakikalık kademeler ile 1 ila 120 dakika arasında ayarlanabilir.

Sıcaklık değerini ayarlama

Sıcaklık değeri basılarak dönen kontrol düğmesi (kontrol panelinin sağ tarafında) ile ayarlanmaktadır. Sıcaklık değeri 1 °C'lik kademeler ile 50 °C ila 300 °C arasında ayarlanabilir.

Normal çalışma modu

1. Cihaz tekli, topraklı prize bağlanmalıdır.
2. Açma/Kapama tuşu "I" konumuna getirilmelidir.

Açma/Kapama anahtarı içindeki kontrol lambası (yeşil) yanmaya başlar.

Cihaz ana menüyü göstermektedir.

Basılarak dönen kontrol düğmelerinin dijital göstergelerde son kullanılan sıcaklık değeri ve pişirme süresi görüntülenir, bilgilendirme kontrol lambaları devre dışı kalır.

Kurulum ve kullanım

3. Uygun basılarak dönen kontrol düğmesini döndürerek istenen parametrelerin ayarı yapılmalıdır.

4. Programı başlatmak için basılarak dönen kontrol düğmesine basılmalıdır.

Rezistans, iç aydınlatma ve fan motorları devreye alınır.

Basılarak dönen kontrol düğmesinin bilgilendirme kontrol lambası yanıp sönmeye başlar.

Basılarak dönen sıcaklık kontrol düğmesinin bilgilendirme kontrol lambası; ayarlanmış sıcaklık değerine ulaştığında ve ısınma tekrar devreye girdiği zaman yanar.

Cihaz çalışırken hem pişirme süresi hem de sıcaklık değeri uygun basılarak dönen kontrol düğmesi ile değiştirilebilir.

Ayarlanmış pişirme süresi sona erdiğinde sesli sinyal verilir. Sesli sinyal; basılarak dönen kontrol düğmelerinden birine basılana kadar tekrarlanır. Basılarak dönen kontrol düğmesinin bilgilendirme kontrol lambası söner.

Cihaz ana menüye döner.

Dijital göstergelerde en son kullanılan değerler görüntülenir, bilgilendirme kontrol lambaları söner.

Cihaz Standby modunda bulunduğu zaman (her iki basılarak dönen kontrol düğmesinin dijital göstergeleri ve bilgilendirme kontrol lambaları sönmüş durumda) herhangi basılarak dönen kontrol düğmesine basarak dijital göstergeler ve bilgilendirme kontrol lambaları devreye alınabilir.

İpucu: Konveksiyonlu Fırının fanları 80 °C üstündeki sıcaklık ayarları için cihaz soğuyana kadar çalışmaya devam eder.

Sonraki 60 dakika boyunca Konveksiyonlu Fırın tekrar devreye alınmadığı zaman Standby moduna girer. Basılarak dönen kontrol düğmelerinin tüm dijital göstergeler devre dışıdır. Herhangi bir basılarak dönen kontrol düğmesine basıldığı zaman cihaz tekrar devreye girer.

Break modu

Cihaz çalışırken program durdurulabilir. Programı durdurmak için basılarak dönen sıcaklık kontrol düğmesine basılmalıdır.

Her iki basılarak dönen kontrol düğmelerinin dijital göstergeleri yanıp söner, fan ve aydınlatma devrede kalır, rezistans devre dışı alınır ve pişirme süresi durdurulur.

Basılarak dönen sıcaklık kontrol düğmesine tekrar basıldığında, program tekrar devreye alınır ve ayarlanmış parametreler ile devam eder.

Yemekleri pişirme

İPUCU!

Her kullanımdan önce Konveksiyonlu fırın iyice ısıtılmalıdır. Sıcaklık değeri belirtilen sıcaklık değerinden yaklaşık 30 °C daha yüksek ayarlanmalı ve yemekler fırına verildikten sonra eşit bir şekilde pişirilmesi için düzeltilmelidir.

1. Ayarlanmış sıcak değerine ulaşıldığında fırın tepsilerindeki yemekler pişirme bölmesine yerleştirilmelidir.
2. Gerekli durumlarda pişirme süresi ve sıcaklığı tekrardan ayarlanmalıdır.

Konveksiyonlu Fırına 4 kılavuz rayı üzerine aynı anda 4 tepsisi yerleştirilebilir. Cihaza yemekleri verirken pişirme bölmesindeki ısının eşit olarak yayılmasını sağlamak için yemekler ve tepsiler arasında en az 40 mm'lik mesafe korunmalıdır.

Ayarlanmış pişirme süresi sona erdiğinde sesli sinyal verilir ve iki basılarak dönen kontrol düğmelerinden birine basılana kadar devam eder.

Basılarak dönen kontrol düğmesinin bilgilendirme kontrol lambası söner.

TR

3. Hazırlanmış yemekler çıkarılmalıdır.
4. Cihaz kullanılmadığı zaman, uygun Açma/Kapama düğmesi ile devre dışı bırakılmalıdır.
5. Cihazın elektrik bağlantısı kesilmelidir (fiş prizden çıkarılmalıdır!).

Aşırı ısınma koruması

Cihaz; 320°C'ye ulaşıldığında devreye giren ve cihazı devre dışı bırakan **aşırı ısınmaya karşı koruma** ile donatılmıştır.

Aşırı ısınmaya karşı koruma devreye girdiği takdirde:

- Cihaz bir süre soğumaya bırakılmalıdır,
- Cihazın arka tarafında bulunan **RESET** tuşuna basılmalıdır,
- Cihaz tekrar devreye alınmalıdır.

Pişirme / Fırlama kuralları

Konveksiyonlu Fırında hava dolaşımı pişirme / fırlama modu

Konveksiyonlu Fırında pişirme / fırlama işlemi; cihazın içindeki sıcak havanın dolaşımıyla gerçekleşir. Bu şekilde homojen sıcaklık dağıtımı sayesinde pişirme / fırlama işlemi eşit olarak gerçekleşir.

Aynı anda farklı yemeklerin pişirmesi / fırlaması (pişirme / fırlama sıcaklık değeri aynıdır) ve yemeklerin aromaları birbirine karışmaması Konveksiyonlu Fırının avantajlarından biridir.

Pişirme / fırlama sırasında değişen parametreler

Sıcaklık

Uygun sıcaklık değeri ayarı yemeklerin hem iç hem de dış tarafının uygun bir şekilde pişirileceğini / fırlanacağını garanti eder.

Örneğin çok düşük sıcaklık değeri uygulandığında yemekler pişirilmiş değil, daha çok kuru olur.

Çok yüksek sıcaklık değeri ise yemeklerin dış tarafının yanmasına ve içinde çığ olduğuna yol açar (en çok et yemeklerinde istenmeyen bir durum).

Pişirme süresi

Değişiklik gösteren bu parametre hazırlanan yemeklerin miktarına bağlıdır.

Yemeklerin miktarı arttıkça pişirme / fırlama süresi uzar ve tam ters - miktarı azaldıkça süre kısalır.

Çok kısa pişirme süreleri olması gereken süreler ile karşılaştırıldığında yemeklerin doğru bir şekilde hazırlanmasını sağlamaz. Çok uzun pişirme süreleri ise olması gereken süreler ile karşılaştırıldığında yemeklerin dış tarafının yanmasına yol açar

Miktar

Yemeklerin miktarı pişirme süresini etkiler. Daha fazla yemek miktarı her zaman daha uzun pişirme süresini gerektirir ve tam ters - daha az miktar yemek için daha kısa pişirme süresi gereklidir.

Pişirme işlemi metotları

İlk yemekler

Lazanya, makarnalı güveç, cannelloni 185 °C ila 190 °C arasında pişirilmelidir. Bu yemeklerin sarı-altın renginde kızarması için pişirme süresinin sonunda sıcaklık değeri 220 °C – 230 °C'ye kadar arttırılmalıdır.

Fırlama

Dana, tavuk, hindi, kuzu. Etin iyi bir şekilde pişirilmesi için fırlama işlemi 180 °C'de gerçekleşmelidir. Sona doğru eti kurutmak için sıcaklık değeri bir kaç dakika için 240 °C – 250 °C olarak ayarlanmalıdır.

Eti kızartma

Şnitzel, sucuk, burger.

Hafifçe yağlanmış fırınlanacak yemeklerin bulunduğu ızgara fırına yerleştirilmelidir. Izgara altında damlayacak yağı toplayacak fırın tepsi yerleştirilmelidir. Yemekler 220 °C – 230 °C'de fırınlanmalıdır. Yemeklerin hafifçe kızarması için sona doğru sıcaklık değeri bir kaç dakika için 280 °C'ye kadar arttırılmalıdır.

Roastbeef

220 °C'de fırınlanmalıdır.

Balıklar

Pisibalığı, morina balığı, berlam balığı 200 °C'de fırınlanmalıdır.

Fırında patatesler

170 °C -180 °C'de fırınlanmalıdır.

Kekler

Standart olarak 180 °C'de fırınlanmalıdır. İşlem sırasında Konveksiyonlu Fırın kapısının açmasından kaçınılmalıdır.

TR

Unlu mamuller

200 °C'de fırınlanmalıdır.

Derin dondurulmuş ürünlerini pişirme

Dondurulmuş ekmekler çözülmeli ve fırında 200 °C'de işlem görmelidir.

Ön fırınlanmış dondurulmuş pizza daha dondurulmuş haldeyken Konveksiyonlu Fırına verilmeli ve tavsiye edilen sıcaklıkta bir kaç dakika boyunca fırınlanmalıdır. Paket üzerindeki üretici talimatlarına uyulmalıdır.

Çörek / tostlar

220 °C'de ısıtılmalıdır.

Yemekleri ısıtma

Yemekler yaklaşık 150 °C'de hazırlanmalıdır.

Dondurulmuş ürünleri çözme

Çözme işlemi 80 °C'de yapılmalıdır.

Fırınlama / pişirme tablosu

Fırınlanacak / pişirilecek ürünler		Sıcaklık °C olarak	Yaklaşık pişirme süresi dk olarak
Kekler	Pastalar	135 - 160	Ağırlığına bağlı
	Pandispanya	160 - 175	25 - 35
	Küçük kekler	175	
Yüksek miktarda maya / kabartma tozu kullanıldığı pastalar	Vişne pastası	175	
	Meyveli kek	220	
	Milföy	210	
	Tart hamuru	200 - 225	
	Kekler	175	40 - 50
Pastahane ürünleri	Beze	100	100 - 130
	Kurabiye	175	15 - 20
	Bisküvi	150 - 175	5
	Meyveli kurabiye	200	8
	Kruvasan	180	18 - 20
Muhallebi	Fırında ekmek	175 - 190	45
	Yumurtalı krem	165	45
	Meyveli muhallebi	160	45
İlk yemekler	Dolgulu cannelloni	190	20
	Fırında yumurta	185	25
	Lazanya	190	27
	Fırında makarna	190	40

Fırınlanacak / pişirilecek ürünler		Sıcaklık °C olarak	Yaklaşık pişirme süresi dk olarak
Hızlı fırınlama	Fırında sosis (ince)	225	10 - 15
	Izgara et	225	15 - 30
	Çiğer	250	10 - 15
	Izgara bonfile	250	15 - 30
	Tavuk göğüsü	200	30
Et	İyi kızartılmış hindi		
	Fırında son 30 dakikaya kadar	160 - 175	
	Son 30 dakika boyunca	175 - 200	30/kg
	Kuzu		
	But 1,5 – 2 kg	175	50/kg
	Izgara kuzu	175	30/kg
	Kuzu kolu	175	50/kg
	İyi pişirilmiş kırmızı et		
	But 2 kg'a kadar	175	50/kg
	Bonfile ve kol	175	60/kg
	Dana eti medium		
	Bonfile nağmeleme 2 kg	175	30/kg
	Izgara et	175	30/kg
	Fileto	175 - 200	20/kg
	Altın renge kızartılmış/haşlanmış tavuk 2 kg	175	50/kg
	Kendi sosta ördek 2 kg, kurutulmamış	180	60/kg

Fırınlanacak / pişirilecek ürünler		Sıcaklık °C olarak	Piştirme süresi dk olarak
Vahşi hayvan eti	Tavşan 2 kg	175	60 - 90
	Geyik	170 - 200	90
	Sülün	175 - 200	35 - 90
Ek yemekler	Fırında patates, çtırır	175	60
	Patates dilimleri, iyi pişirilmiş, soslu	150 - 175	30/kg
Balıklar	Fileto (küçük)	200	15 - 20
	Balık 1,5 kg	200	30 - 40

6 Temizlik

6.1 Temizlik sırasında uygulanması gereken güvenlik talimatları

- Temizliğe başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısı kesilmelidir.
- Cihaz tamamen soğumaya bırakılmalıdır.
- Cihazın içine su kaçmamasına dikkat edilmelidir. Temizlik işlemleri sırasında cihaz suya veya diğer sıvılara kesinlikle batırılmamalıdır. Cihazı temizlemek için basınçlı su kesinlikle kullanılmamalıdır.
- Cihazı temizlemek için keskin ve metal cisimler kullanılmamalıdır (bıçak, çatal vb.). Keskin cisimler cihaza zarar verebilir ve ayrıca elektrik ileten parçalar ile temas ettiğinde elektrik çarpmasına yol açabilir.
- Cihazı temizlemek için tiner ve diğer aşındırıcı maddeler içeren temizlik malzemeleri kesinlikle kullanılmamalıdır. Bu tür temizlik malzemeleri cihazın yüzeylerine zarar verebilir.

TR

6.2 Temizlik

1. Cihaz düzenli olarak gün sonunda temizlenmelidir; gerekirse daha sık veya uzun süre kullanılmadığında tekrar devreye alınmadan önce temizlenmelidir.

Cihaz düzenli olarak temizlendiği zaman kek ve yemek kalıntılarının yanması önlenir.

2. Tüm yemekler cihazdan çıkarılmalıdır.
3. Tepsiler çıkarılmalıdır.
4. Fırın bölmesi; yumuşak, nemli bez ve aşındırıcı olmayan deterjan ile temizlendikten sonra

5. İnatçı lekeler için piyasada mevcut fırın temizleyiciler kullanılmalıdır. Temizlik maddeleri için üretici talimatlarına uyulmalıdır.



Fırın bölmesini daha kolay temizlemek için kılavuz rayları içinden çıkarılabilir.

6. Bunun için kelebek vidaları sökülmesi (sağ ve sol taraf) ve kılavuz rayları fırından çıkarılmalıdır.
7. Kılavuz rayları sıcak su, yumuşak bez ve aşındırıcı olmayan deterjan ile özenle temizlenmelidir.
8. Fırın bölümü yukarıda belirtildiği talimatlara uyularak temizlenmelidir.
9. Kılavuzlar yerlerine yerleştirildikten sonra kelebek vidaları ile sabitlenmelidir.
10. Cihazın gövdesinin ve cam kapının içi ve dışı; yumuşak, nemli bez ile silinmelidir.
11. Temizlenmiş parçalar ve yüzeyler yumuşak bez ile özenle kurulanmalıdır.

Aksesuarlar

TR

1. Kullanılmış aksesuarlar sıcak su, aşındırıcı olmayan deterjan ve yumuşak bez veya sünger ile temizlenmelidir.
2. Temizlenmiş aksesuarlar temiz su ile durulanmalıdır.
3. Aksesuarlar yumuşak bez ile kurulanmalıdır.

7 Oluşabilecek arızalar

Aşağıdaki tabloda cihaz kullanılırken meydana gelebilecek olası sorunlar yanı sıra arıza ve hata giderme yöntemleri belirtilmiştir. Arıza giderilemediği durumda, servis ile iletişime geçilmelidir.

Hata	Muhtemel sebep	Giderme yöntemi
Cihazın elektrik bağlantısı olmasına rağmen basılarak dönen kontrol düğmelerindeki dijital göstergelerde herhangi bir değer gösterilmiyor.	Fiş prize yanlış takılmıştır.	Cihazın fişi çıkarılmalı ve doğru bir şekilde prize takılmalıdır
	Cihaz Standby modunda bulunmaktadır.	Herhangi bir basılarak dönen kontrol düğmesine basılmalıdır.
Cihaz prize bağlı olmasına rağmen ısınmıyor.	Sıcaklık ayarı yapılmamıştır.	Sıcaklık ayarı yapılmalıdır.
	Rezistans hasar görmüştür.	Yetkili servis ile iletişime geçilmelidir.
Cihaz prize bağlı olmasına rağmen çalışmıyor.	Aşırı ısınma koruması devreye girmiştir.	Cihazın soğuması beklenmelidir. Cihazın arka tarafında bulunan RESET düğmesine basılmalıdır. Aşırı ısınmaya karşı koruma tekrar devreye girdiği zaman servis ile iletişime geçilmelidir.
Pişirme/Fırınlama sonucu eşit değildir.	Fan hasar görmüştür.	Yetkili servis ile iletişime geçilmelidir.
	Termostat hasar görmüştür.	Yetkili servis ile iletişime geçilmelidir.
	Yemeklerin üstü ve tepsi arasındaki mesafe çok kısadır.	En az 40 mm'lik mesafe korunmalıdır.

Hata	Muhtemel sebep	Giderme yöntemi
Fırın bölmesi aydınlatması çalışmıyor.	Ampul hasar görmüştür.	Cihazın elektrik bağlantısı kesilmeli ve soğumaya bırakılmalıdır. Ampul koruması çıkarılmalıdır. Ampul çıkarılmalı ve yerine aynı teknik özelliklerde yeni ampul monte edilmelidir.


Arızalar giderilemediğinde:

- Cihazın muhafazası açılmamalıdır.
- Servis veya satıcı ile iletişime geçip aşağıdaki bilgiler iletilmelidir:
 - Arıza türü;
 - Ürün numarası ve seri numarası (cihazın üzerindeki bilgilendirme levhasından okunabilir).

TR

8 Atık olarak değerlendirme

Elektrikli cihazlar

	Elektrikli cihazlar üzerinde yan tarafta gösterilen işaret bulunmaktadır. Elektrikli cihazlar; çevre için güvenli bir şekilde atık olarak değerlendirilmeli ve uygun bir şekilde geri dönüştürülmelidir. Elektrikli cihazlar evsel atıklar ile beraber kesinlikle atılmamalıdır. Cihazın elektrik bağlantısı kesilmeli ve bağlantı kablosu çıkarılmalıdır.
--	--

Elektrikli cihazlar; belirli toplama noktalarına teslim edilmelidir.