

BARi[®]

5000
Model Ankastre Fırınlar
Kullanma Kılavuzu



İçidekiler

Önemli güvenlik uyarıları	2	Fırının otomatik olarak açılması ve kapanması için	10
Hasar nedenleri	4	Pişirme süresi dolmuştur	10
Yeni fırınınız	4	Saatın ayarlanması	10
Kumanda bölümü	4	Alarm ayarlanması	10
Fonksiyon seçme düğmesi	5	Alarma zamanın değiştirilmesi	10
Tuşlar ve gösterge	5	Ayarın silinmesi	10
Sıcaklık seçme düğmesi	5	Bakım ve temizlik	11
Pişirme alanı	5	Temizlik malzemeleri	11
Kurulum ve Bağlanması	6	Fırın kapısının çıkartılması	11
Elektrik bağlantısı	6	Kapağın yerleştirilmesi	12
Nakliye esnasında dikkat edilecekler	6	Kapı camlarının sökülmesi ve takılması	12
Orijinal kutu yok ise	6	Takılması	12
Kurulum öncesi dikkat edilecekler	6	Bir arıza halinde yapılması gerekenler	13
Fırının yerleştirilmesi	6	Hasar tablosu	13
Aksesuarlar	7	Lambanın değiştirilmesi	13
Aksesuarların yerleştirilmesi	7	Müşteri hizmetleri	14
Kurulum ve şeması	7	Garanti şartları	14
İlk kullanımdan önce	8	Enerji ve çevre için öneriler	14
Saatın ayarlanması	9	Enerji tasarrufu	14
Fırının ısıtılması	9	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün	15
Aksesuarların temizlenmesi	9	Elden Çıkarılması	
Fırının ayarlanması	9	Gıda güvenliği ve pişirme	15
Isıtma türleri ve sıcaklık	9	öneriler	
Ayarların değiştirilmesi	9	Pişirme ile ilgili bilgiler ve öneriler	15
Pişirme süresi dolmuştur	9	Pişirme tablosu	16
Ayarın değiştirilmesi	9	Elektrik Çizim ve Teknik Bilgiler	17



Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız. Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır. Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablolarından uzak tutunuz. Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. Kullanım kılavuzundaki Aksesuar Açıklaması bölümüne bakınız.

Yangın tehlikesi!

Piştirme alanında bekletilen, yanıcı nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle piştirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

Yangın tehlikesi!

Gevşek yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir. İşletim öncesinde kaba kirleri piştirme alanından, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizleyiniz.

Yangın tehlikesi!

Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Piştirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında piştirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rasgele koymayınız. Piştirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana piştirme kağıdı seriniz. Piştirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

Yangın tehlikesi!

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak piştirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Yanma tehlikesi!

Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle piştirme alanından çıkartınız.

Yanma tehlikesi!

Alkol buharı sıcak piştirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.

Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.

Haşlanma tehlikesi!

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.

Haşlanma tehlikesi!

Piştirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak piştirme alanına su püskürtmeyiniz.

Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Elektrik çarpması tehlikesi!

Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.

Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

Elektrik çarpması tehlikesi!

Piştirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

Elektrik çarpması tehlikesi!

Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yangın tehlikesi!

Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları kendi kendine temizleme sırasında tutuşabilir. Her kendi kendine temizleme işleminden önce kaba kirleri piştirme alanından ve aksesuarların üzerinden temizleyiniz.

Yangın tehlikesi!

Kendi kendine temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesneleri kesinlikle kapı koluna asmayınız. Cihazın ön tarafını boş tutunuz. Çocukları uzak tutunuz.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Pişirme alanı tabanı üzerindeki kap, aksesuar, folyo, pişirme kağıdı: Pişirme alanı tabanı üzerine herhangi bir aksesuar koymayınız. Pişirme alanı tabanını herhangi bir tür folyo veya yağlı kağıtla kaplamayınız. Sıcaklık 50°C'nin üzerine ayarlanmışsa pişirme alanı tabanına kap koymayınız. Sıcaklık sıkışması oluşmaktadır. Böyle bir durumda pişirme ve kızartma süreleri yanlış olur ve fırının emaye kaplaması zarar görür.
- Sıcak pişirme alanındaki su: Sıcak pişirme alanına asla su dökmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Sıcaklık değişiminden dolayı fırının emaye kaplamasında hasar meydana gelebilir.
- Nemli gıdalar: Kapalı pişirme alanında uzun süre nemli gıdalar saklamayınız. Emaye zarar görür.
- Meyve suyu: Fırın tepsisine çok sulu meyveli kekten fazla doldurmuyunuz. Meyve suyu fırın tepsisinden damlayarak

çıkartılması mümkün olmayan lekeler bırakabilir. Mümkünse derin universal tava kullanınız.

- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağı sadece aralık bırakılsa bile yanındaki mobilya yüzeyleri zamanla zarar görebilir.
- Çok kirli kapı contası: Kapı contası aşırı kirlenmiş ise, cihaz çalışırken fırın kapısı doğru bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Kapı contasını daima temiz tutunuz.
- Cihaz kapısı oturma veya indirme yüzeyi olarak: Açık cihaz kapısının üzerine herhangi bir şey koymayınız, oturmayınız veya asmayınız. Kapıları veya aksesuarları cihaz kapısının üzerine koymayınız.
- Aksesuarların yerleştirilmesi: Cihaz tipine göre aksesuarlar cihaz kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itiniz.
- Cihazın taşınması: Cihazı kapak kolundan taşımayınız veya tutmayınız. Kapak kolu cihazın ağırlığını taşımaz ve kırılabilir.

Yeni Fırınınız

Burada yeni fırınızı tanıyacaksınız. Kumanda bölümünü ve çeşitli kumanda elemanlarını açılıyoruz. Burada pişirme alanına ve aksesuarlara ilişkin bilgileri bulabilirsiniz.

Kumanda bölümü

Cihaz tipine göre detaylar, serigrafiler farklılıkları söz konusu olabilir. Yönergeleri dikkatlice takip ediniz.

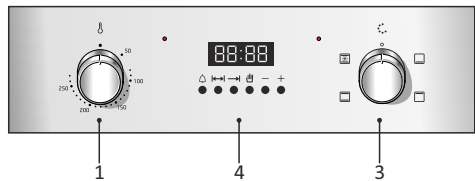
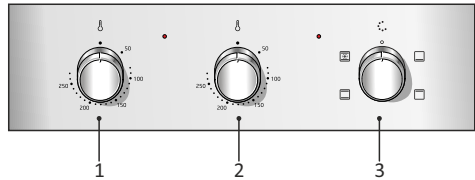
Düğmeler

Şalter tutamakları kapalı konumdayken indirilebilir. Devreye almak ve devreden çıkarmak için şalter tutamağına basınız.



Açıklamalar

- 1 Sıcaklık seçme düğmesi (Termostat)
- 2 Saat kumanda tuşları ve gösterge alanı
- 3 Fonksiyon seçme düğmesi
- 4 Dijital timer fonksiyon paneli



Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma şekli ayarlanır. Fonksiyon seçme düğmesini sağa veya sola çevirebilirsiniz.

Ayarlama yaptığınızda pişirme alanındaki fırın lambası yanar.

Pozisyon	Kullanımı
0 Pozisyonu	Fırın kapanır.
	Su içinde pişirmek, sonradan pişirmek için, konserveleme veya kızartma. Isı alttan gelir
	Biftek, sosis ve tost gibi ızgarada pişecek yassı yiyeceklerin kızartılması ve graten pişirme için. Tüm yüzeyi ızgara ısıtıcısının altından ısıtır.
	Tek kademede geleneksel biçimde yemek pişirmeniz ve kızartmanız için. Sulu katmanlara sahip pastalar için özellikle uygundur. Isı üstten ve alttan eşit olarak gelir. Bu ısıtma türü geleneksel moda enerji tüketimini belirlemek için kullanılır.
	Büyük et parçaları, kümes hayvanları ve bütün balığın kızartılması için. Izgara ısıtıcısı ve fan dönüşümlü olarak açılıp kapanır. Fan sıcak havayı yemeğin etrafında döndürür.

Tuşlar ve Gösterge (Modelinizde olmayabilir)

Tuşlarla çeşitli ek fonksiyonları ayarlayabilirsiniz. Göstergelerden ise ayarlanmış değerleri okuyabilirsiniz.

Tuş	Kullanımı
Alarm tuşu 	Bu düğme ile alarmı ayarlayabilirsiniz.
Saat tuşu 	Bu düğme ile saati, fırın süresini x ve bitiş zamanını y ayarlayabilirsiniz.
Eksi tuşu 	Bununla ayar değerlerini aşağıya doğru değiştirirsiniz.
Anahtar tuşu 	Bu düğme ile çocuk emniyetini açıp kapatabilirsiniz.
Artı tuşu 	Bununla ayar değerlerini yukarıya doğru değiştirirsiniz.

Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesiyle sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.

Pozisyon	Anlamı
Sıfır konumu	Fırın sıcak değil.
Sıcaklık aralığı	Pişirme alanındaki sıcaklığın °C cinsinden değeri.
Izgara kademeleri	Izgara için ızgara kademeleri, küçük * ve büyük (alan.
	Kademe 1 = Hafif
	Kademe 2 = Orta
	Kademe 3 = Güçlü

Fırın ısındığında göstergede p sıcaklık sembolü yanar. Isınma molalarında söner. Bazı konumlarda yanmaz.

Izgara kademeleri

Yassı kızartmada (sıcaklık seçme düğmesi ile bir kızartma kademesi ayarlamaktasınız.

Pişirme alanı

Pişirme alanında fırın lambası vardır. Soğutma fanı fırını aşırı ısınmaya karşı korur.

Fırın lambası

Çalışma işlemi sırasında pişirme alanındaki fırın lambası yanar.

Fonksiyon seçme düğmesini herhangi bir konuma ayarlamazınız durumunda fırın lambasını fırını ısıtmadan da açabilirsiniz.

Soğutma fanı

Soğutma fanı ihtiyaç durumunda kendi kendine açılır ve kapanır. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

Pişirme alanının çalışma işleminden sonra hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır.

Dikkat!

Havalandırma yarıklarını örtmeyiniz. Aksi takdirde fırın aşırı ısınacaktır.

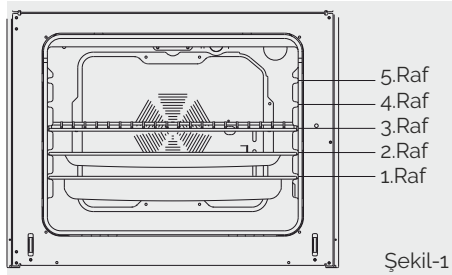
Aksesuarlar

Size verilen aksesuarlar birçok yemek için uygundur. Daima aksesuarların pişirme alanına doğru yerleştirildiğinden emin olunuz.

Bazı yemeklerin daha iyi pişmesi veya fırınınızın daha rahat kullanılması için birçok özel aksesuar seçme imkanı mevcuttur.

Aksesuarların yerleştirilmesi

Aksesuarları 4 farklı yerleştirme yüksekliğinde pişirme alanına sokabilirsiniz. Aksesuarların kapak camına temas etmemesi için aksesuarları daima dayanak noktasına kadar itiniz.



Şekil-1

Aksesuar yerine oturuncaya kadar yaklaşık yarıya kadar dışarı çekilebilir. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.

Fırınınızda pişireceğiniz yiyeceğin özelliğine bağlı olarak pişirme tablosunda (Şekil-1) belirtilmiş olan pişirme kaplarının kullanılması tavsiye edilir. Fırınınızda birlikte verilen fırın tepsileri, tutacaklı küçük tepsisi ve iç ızgara dışında, piyasadan temin edebileceğiniz, fırında kullanıma uygun olan cam kaplar, kek kalıpları, özel fırın tepsilerini de kullanabilirsiniz. Konuya ilişkin olarak imalatçı firmanın vermiş olduğu bilgilere dikkat edin.

Küçük boyutlu kapların kullanılması durumunda, bu kabı iç ızgara teli üzerine, telin tam orta yerine gelecek şekilde yerleştirin. Emaye kaplar için de aşağıda verilen bilgilere uyulması gerekmektedir.

Eğer pişirilecek yiyecek fırın tepsisini tamamen kaplamıyorsa, yiyecek derin dondurucudan çıkmışsa veya tepsisi ızgara işlemi sırasında akan yiyecek sularını toplanması için kullanılıyorsa, pişirme ya da kızartma esnasında oluşan yüksek ısı sebebiyle tepside şekil değişimleri gözlemlenebilir. Ancak pişirme sonrasında tepsisi soğuyunca tekrar eski halini alacaktır.

Bu; ısı transferi sırasında ortaya çıkan normal fiziksel bir olaydır.

Cam tepside ya da kapta pişirme yaptıktan hemen sonra bu tepsiyi ya da kabı soğuk ortama bırakmayın.

Soğuk ve ıslak zeminler üzerine koymayın. Kuru bir mutfak bezi ya da üzerine yerleştirerek yavaş yavaş soğumasını sağlayın. Aksi halde cam tepsi ya da kap kırılabilir.

Fırınınızda ızgara yapacaksanız; ürün ile beraber tepsi içinde verilen ızgarayı kullanmanızı tavsiye ederiz (ürününüz bu malzemeyi içeriyorsa). Böylece sıçrayan ve akacak olan yağlar fırının içini kirlletmeyecektir.

Eğer, büyük tel ızgarayı kullanacaksanız; yağların toplanmaması için alt raflardan birine tepsi koyunuz.

Temizlik kolaylığı açısından da içine bir miktar su koyunuz.

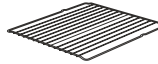
İzgara yaparken 3. veya 4. rafı kullanınız ve ızgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

Bilgi: Aksesuar ısındığında deforme olabilir.

Aksesuar tekrar soğuduğunda bu deformasyon ortadan kaybolacaktır. Bu durum herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz.

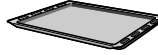
Fırın tepsilerini iki elinizle yanlarından tutup raflara paralel olarak yerleştiriniz. Tepsiyi rafa yerleştirirken sağa sola çapraz hareket ettirmeyiniz. Aksi durumda tepsiyi yerleştirmeniz zor olur. Emaye yüzeyler zarar görebilir.

Tel ızgara



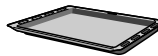
Kaplar, kek kalıpları, kızartma, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş yemekler için.

Emaye fırın tepsisi



Pasta ve kurabiyeler için. Fırın tepsisi, eğimli kısmı fırın kapağını gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.

Üniversal tava



Yumuşak kekler, kekler, derin dondurulmuş yemekler ve büyük kızartmalar için. Doğrudan tel ızgaranın üzerinde ızgara yaptığınızda yağ toplama kabı olarak da kullanılabilir.

Üniversal tava, eğimli kısmı fırın kapağını gösterecek şekilde fırına sokulmalıdır.

Kurulum ve Bağlanması

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Cihazı bir dekor veya mobilya kapağının arkasına monte etmeyiniz. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur

Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Sorumlu elektrik idaresinin yönetmelikleri mutlaka dikkate alınmalıdır.

Cihaz yanlış bağlanmışsa oluşan hasarlarda tüm garanti hakkı yitirilecektir.

Dikkat!

Besleme kordonu hasarlanırsa, bu kordon, tehlikeli bir duruma engel olmak için, imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

- Bütün montaj işlemleri sırasında cihazın şebeke bağlantısı kesik olmalıdır.
- Cihaz I koruma sınıfına girmektedir ve yalnızca topraklı prizle çalıştırılmalıdır.
- Şebeke bağlantı kablosu H05 V V-F 3G 1,5mm² veya üzeri olmalıdır.

⚠ Uyarı – Ölüm tehlikesi!

Elektrik gerilimi ileten parçalar ile temas halinde elektrik çarpması tehlikesi söz konusudur.

- Elektrik fişini yalnızca kuru ellerle tutunuz Elektrik kablosunu, kablodan değil her zaman doğrudan fişten çekiniz, aksi takdirde hasar görülebilir.
 - Çalışma esnasında fişi prizden kesinlikle çıkarmayınız.
- Aşağıdaki uyarılara dikkat ediniz ve aşağıdakilerin yapıldığından emin olunuz :
- ### Bilgiler
- Elektrik fişi ve priz birbirine uyumludur.
 - kablo kesiti yeterli kalınlıkta olmalıdır.

Kurulum öncesi dikkat edilecekler

- Cihazı, kurulumu tamamlanmadan çalıştırmayınız.
- Bu cihaz yetkili bir teknisyen tarafından kurulmalı ve kullanıma alınmalıdır. Yetkisiz kişiler tarafından yapılmış hatalı yerleşim ve kurulumdan kaynaklanabilecek herhangi bir zarardan üretici firma sorumlu değildir.
- Cihazın kullanıcısı bu talimata uygun olarak Cihaz Güvenliği Kanunu ve Uygulanabilir Yönetmelikler uyarınca cihazın düzgün kurulum ve çalışmasından sorumludur.

Fırının yerleştirilmesi

- Fırının yerleştirirken dikkat edilmesi gereken bazı hususlar vardır. Daha sonra

- toprak hattı sistemi yönetmeliklere uygun kurulmuş olmalıdır.
- Elektrik kablosu (gerekliğinde) sadece uzman elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Yedek elektrik kablosunu yetkili servis üzerinden alabilirsiniz.
- çok prizli düzenekler/kuplajlar ve uzatma kabloları kullanılmamalıdır.
- bir hatalı akım koruma şalteri kullanılırsa, sadece bu işareti  taşıyan bir tip kullanınız. Sadece bu işaret, günümüzde geçerli yönetmeliklerin yerine getirilmesini garanti eder.
- elektrik fişi her zaman erişilebilir olmalıdır.
- elektrik kablosu bükülmüş, ezilmiş, değiştirilmiş ve kesilmiş olmamalıdır.
- Şebeke hattı ısı kaynaklarına temas etmemelidir.

Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar

Cihazın içindeki ve üzerindeki hareketli tüm parçalarını sonrasında iz bırakmadan çıkabilen bir bant ile bantlayarak sabitleyiniz. Tepsi gibi aksesuarları cihaza zarar vermemesi için kenarlarına ince karton koyarak raflara takınız. Ön ve arka yüzeylerine karton vb. koyarak kapı iç camına çarpmasını önleyiniz. Kapı ve varsa üst kapağı cihaz yan yüzeylerine bantlayınız. Cihazın orijinal kutusunu saklayınız. Cihazı orijinal kutusuyla taşıyınız. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

Orijinal kutusu yok ise

Cihaz dış yüzeylerini olası darbelerle karşı koruyucu karton vb. ambalaj malzemeleri ile kapatınız.

Cihazı dik konumda taşıyınız. Kapı kolu, arka bağlantı parçaları gibi zarar görebilecek yerlerden tutarak taşımayınız. Üzerine kesinlikle herhangi bir yük koymayınız.

ortaya çıkabilecek sorunların ve tehlikeli durumların önüne geçebilmek için mutlaka aşağıdaki önerilerimizi dikkate alın!

- Fırının yeri seçilirken, buzdolabı yanında olmamasına, yakınında çabuk tutuşacak perde, muşamba v.b. yanıcı ya da parlayıcı maddeler olmamasına dikkat edilmelidir.
- Fırının yakınındaki mobilyalar 100° C üzerindeki sıcaklığa dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Ocağınızı monte edeceğiniz tezgah ve kullanım sırasında sıcak tencerelerin yakın durup etkileyebileceği arka ve yan duvarlar, ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.

Eğer malzeme ısıya dayanıklı değilse de ısının etkileyebileceği kısımlara bunu sağlayacak ilave tedbir düşünülmelidir. Ayrıca kaplama yüzeylerde, kaplamanın atmaması için, kullanılan yapıştırıcı da 100°C sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır. Özellikle PVC kaplı yüzeyler tavsiye edilmese de, kullanılması durumunda ısıya dayanıklı olduğundan emin olunuz. Ayrıca bu tip malzemeleri seçerken sıcaklıktan dolayı sararma ile karşılaşmamak için koyu renkleri tercih ediniz.

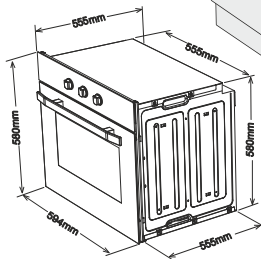
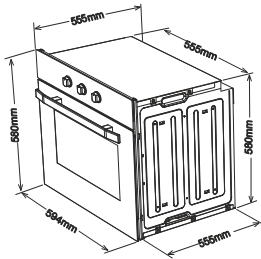
■ Ankastre fırınızı bir ocakla kombine ettiyseniz, ocağın üzerinde bulunan duvar dolapları ve aspiratörler için gerekli olacak değişiklik ve ocak tablasından olan minimum yüksekliklerde gösterilmiştir. Buna göre, aspiratör ocak tablasından minimum 65cm yükseklikte olmalıdır. Aspiratör yok ise bu yükseklik 70cm' den az olmamalıdır.

Kurulum

Kabin boyutları aşağıdaki şemada verilmiştir. Bu şemaya göre mutfak dolaplarınız ve tezgahınız hazırlanmalıdır.

Fırını ileri doğru iterek kabine yerleştirin.

Fırın kapağını açın ve fırın gövdesinde bulunan deliklere 2 vidayı takın. Ürün gövdesi kabinin ahşap yüzeyine temas ederken vidaları sıkın. Fırınının montajının yapılacağı dolabın ölçülerinin ve malzemesinin doğru olması ve sıcaklık artışına dayanması gerekir.



Doğru bir montaj işleminde; elektrikli parçalarla veya izole edilmiş parçalarla temasın önlenmiş olması gerekmektedir. İzolasyonu sağlayan parçaların, hiçbir alet kullanılarak çıkarılmayacak şekilde takılması sağlanmalıdır.

Cihazı buzdolabı veya derin dondurucu yakınına kurmanız tavsiye edilmez. Aksi halde yayılan ısı nedeniyle bu cihazların performansı olumsuz yönde etkilenecektir. Yetkili servisi arayın.

■ Topraklı priz cihazın yakınında olmalıdır.

Kesinlikle uzatma kablosu kullanılmalıdır.

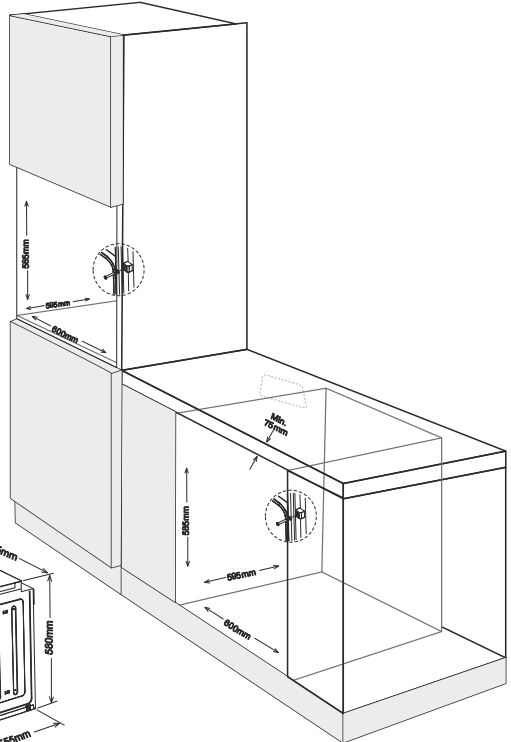
■ Besleme kablosu ürünün sıcak yüzeyine temas etmemelidir.

■ Besleme kablosunun zarar görmesi halinde, mutlaka Bari Yetkili Servisi'ni arayın. Kablo, Yetkili Servis tarafından değiştirilmelidir.

■ Cihazın elektrik bağlantısı Yetkili servis tarafından yapılmalıdır. Minimum 3G1,5mm2 H05VV-F/H05RR-F tipi besleme kablosu kullanılmalıdır.

■ Yanlış elektrik bağlantısı cihaza zarar verebilir. Böyle bir zarar garanti kapsamında değildir.

■ Cihaz 220-240V~ elektrığe bağlantı yapılabilecek şekilde ayarlanmıştır. Şebeke elektrığı, verilen bu değerden farklı ise derhal Yetkili Servisi arayınız.



İlk Kullanımdan Önce

Burada, fırınınız ile ilk kez yemek hazırlamaya başlamadan önce yapmanız gerekenler hakkında bilgi alacaksınız. İlk olarak Güvenlik bilgileri bölümünü okuyunuz.

Saatin ayarlanması

Modele göre değişiklikler gösterebilir. Saat ayarının fırınınızda olup olmadığını kontrol ediniz. Bağlantıdan sonra göstergede  sembolü ve üç sıfır yanar. Saati ayarlayınız.

1.  tuşuna basınız. Göstergede saat 12:00 görünür ve  sembolü yanıp söner.
2. + ve - tuşu ile saati ayarlayınız. Birkaç saniye sonra ayarlanan saat devreye girer.

Fırının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için fırını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız. Üst/alt ısıtma  değeri 240 °C iken, bir saatlik süre en uygun olanıdır. Pişirme alanında ambalaj artıklarının kalmamasına dikkat ediniz.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile üst/alt ısıtmayı  ayarlayınız.
2. Isı ayar düğmesi ile 240 °C'ye ayarlayınız. Bir saat sonra fırını kapatınız. Fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık seçme düğmesini sıfır konumuna getiriniz.

Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı ilk kez kullanmaya başlamadan önce sıcak deterjanlı su ve bir yumuşak bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

Fırının Ayarlanması

Fırınınızı ayarlamamız için birçok seçenek sunulmuştur. Burada sizlere, istediğiniz ısıtma türü ve sıcaklık veya ızgara kademesi ayarlarını anlatıyoruz. Fırınınızda, hazırlayacağınız yemek için süreyi ve bitiş zamanını ayarlayınız.

Isıtma türleri ve sıcaklık

Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtmada 190 °C.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünün ayarlayınız.



2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesin ayarlayınız.



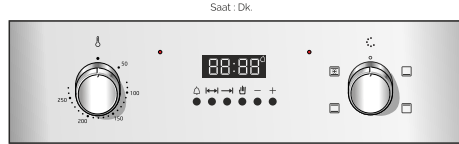
Fırın ısınmaya başlar. Fırının kapanması Fonksiyon seçme düğmesini sıfırlama göstergesine çeviriniz.

Ayarların değiştirilmesi

Isıtma şeklini, sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarladığınız duruma göre değiştirebilirsiniz.

Fırının otomatik olarak kapanması için Şimdi yemeğinize ilişkin süreyi (pişirme süresi) giriniz. Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtma için ayar  190 °C, süre 45 dakika.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünün ayarlayınız.
2. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünün ayarlayınız.
3. Saat  tuşuna basınız. Süre  sembolü yanıp söner.



4. + tuşu veya - tuşu ile süreyi ayarlayabilirsiniz. Tuş + için önerilen değer = 30 dk. Tuş - için önerilen değer = 10 dk.

Pişirme süresi dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır.  tuşuna iki defa basınız ve fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Ayarın değiştirilmesi

Saat tuşuna  basınız. + veya - tuşu ile süreyi değiştiriniz.

Ayarlamanın yarıda kesilmesi

Saat  tuşuna basınız. - tuşuna, gösterge sıfırlanana kadar basınız. Fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Saat gizlendiğinde süreyi ayarlayınız

Saat  tuşuna iki defa basınız ve ayarlayınız, bölüm 4 içinde açıklanan şekilde.

Fırının otomatik olarak açılması ve kapanması için

Lütfen kolay bozulan yemeklerin uzun süre pişirme alanında kalmaması gerektiğine dikkat ediniz.

Resimdeki örnek: Üst/alt ısıtma □ ayarı, 190 °C. Saat 10:45 .

Yemeğin pişirme süresi 45 dakika ve saat 12:45 'te hazır olmalı.

1. Fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü ayarlayınız.
2. Sıcaklık seçme düğmesi ile sıcaklığı veya ızgara kademesini ayarlayınız.
3. Saat 0 tuşuna basınız.
4. + veya - tuşu ile süreyi ayarlayınız.
5. Sona erdirmeye → sembolü yanıp sönene

kadar saat 0 düğmesine gereken sıklıkta basınız. Göstergede, yemeğin ne zaman hazır olacağını göreceksiniz.

6. + tuşu ile bitiş zamanını ileriye alabilirsiniz. Birkaç saniye sonra ayar devreye girer. Fırın çalışana kadar göstergede bitiş zamanı görünür.

Pişirme süresi dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Fırın kapanır. 0 tuşuna iki defa basınız ve fonksiyon seçme düğmesini kapatınız.

Bilgi: Bir sembol yanıp söndüğü süreçte değiştirebilirsiniz. Sembol yanıyorsa, ayar devreye girmiş demektir.

Saatin Ayarlanması

Elektrik kesintisinden veya fırın ilk kez bağlandıktan sonra göstergede 0 sembolü ve üç sıfır yanıp söner. Saati ayarlayınız. Fonksiyon seçme düğmesi kapalı olmalıdır.

Şu şekilde ayarlanır

1. Saat tuşuna 0 basınız.
- Göstergede saat 12.00 görünür ve 0 sembolü yanıp söner.

2. + ve - tuşu ile saati ayarlayınız.

Birkaç saniye sonra saat devralınacaktır. 0 sembolü söner.

Örneğin yaz saatinden kış saatine geçme.

Saat 0 tuşuna iki defa basınız ve + veya - tuşu ile değiştiriniz.

Alarm Ayarlanması

Alarmı, normal bir mutfak alarmı gibi kullanabilirsiniz. Fırından bağımsız çalışır. Alarm, özel bir sinyal sesine sahiptir. Böylece alarm zamanının veya fırın süresinin dolup dolmadığını anlarsınız. Alarmı, çocuk emniyeti aktifken de ayarlayabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

1. Alarm 0 tuşuna basınız. 0 sembolü yanıp söner.
 2. + veya - tuşu ile alarm zamanını ayarlayınız.
- Tuş + / varsayılan değer = 10 dakika
Tuş - / varsayılan değer = 5 dakika
Birkaç saniye sonra alarm çalışmaya başlayacaktır.
- Göstergede 0 sembolü yanar. Süre görünür şekilde işler. Sürenin dolmasından sonra Sinyal sesi duyulur. Alarm 0 tuşuna basınız. Alarm göstergesi söner.

Alarm zamanının değiştirilmesi

Alarm 0 tuşuna basınız. + tuşu veya - tuşu ile saati değiştiriniz.

Ayarın silinmesi

Alarm 0 tuşuna basınız. - tuşuna, gösterge sıfırlanana kadar basınız.

Alarm ve süre aynı anda işler

Semboller yanar. Alarm zamanı göstergede görünür şekilde ilerler.

Kalan sürenin → bitiş zamanının → veya saatin 0 sorgulanması:

Saat tuşuna 0, ilgili sembol görünene kadar basılmalıdır.

Göstergede sorgulanan değer birkaç saniyelikliğe görünür.



Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde fırının uzun süre işlevselliğini korur. Fırının bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatacağız.

Bilgiler;

- Fırının ön cephesinde cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden dolayı ufak renk farklılıkları oluşabilir.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce saçların kenarları tam emaye kaplanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz.

Fırında asla

- keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri,
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri,
- sert ovma süngerleri veya bulaşık telleri,
- yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.
- parçaları bulaşık makinesinde yıkamayınız. Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Paslanmaz çelik yüzeyler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş yumuşak bir bez ile siliniz. Paslanmaz yüzeyleri doğal çizgileri ile paralel yönde siliniz. Aksi durumda çizilebilir. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini daima hemen temizleyiniz. Aşındırıcı temizleme maddesi, sert sünger ve aşındırıcı temizleme bezi kullanmayınız. Paslanmaz çelik bakım malzemeleri kullanarak parlatabilirsiniz. Üretici açıklamalarına dikkat ediniz. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Emaye boyalı yüzeyler Döğmeler

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz.

Kapı camı

Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Cam temizleyiciler ile temizlenebilir. Temizlik esnasında sert aşındırıcı temizleyiciler ve sivri metal cisimler kullanmayınız. Bunlar camın yüzeyini çizebilir ve kırılmasına

Conta

neden olabilir. Sıcak yıkama suyu ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Fırın iç kazanı

Sıcak yıkama suyu veya sirkeli su. Yoğun kirlenmede: Fırın temizleme malzemesini sadece fırın soğukken kullanınız.

Aksesuarlar

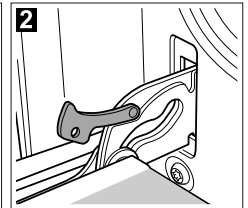
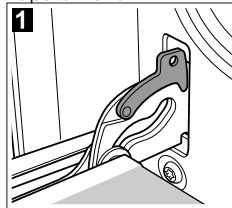
Bulaşık deterjanı ve sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz. Bakım ve temizlik hakkındaki uyarıları ocağınza ait kullanma talimatında bulabilirsiniz.

Fırın lambasının cam kapağı Sürgü sistemi

Bulaşık deterjanı ve sıcak su ile nemlendirilmiş bez ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi veya fırça ile temizleyiniz. Çıkarma mekanizması raylarının üzerindeki yağlama gresini temizlemeyiniz, tercihen raylar içeri sürülüş şeklideyken temizleyiniz. Bulaşık makinesinde temizlemeyiniz.

Fırın kapısının çıkartılması ve yerleştirilmesi

Kapı camlarını sökmek ve temizlemek için fırın kapısını yerinden çıkartabilirsiniz. Fırın kapısı menteşelerinin birer kilitleme kolu vardır. Kilitleme kolları kapandıysa (Resim-1), fırın kapısı emniyete alınmıştır. Fırın kapısı çıkartılamaz. Kilitleme kolu, fırın kapısını çıkartmak için açıldıysa (Resim-2), menteşeler emniyete alınmıştır. Aniden kapatamazsınız.

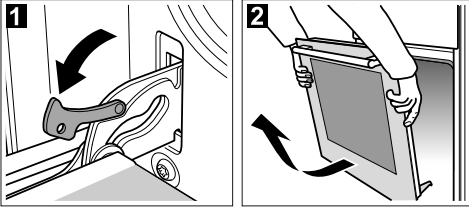


⚠ Yaralanma tehlikesi!

Menteşeler emniyete alınmamışsa, büyük bir kuvvet ile aniden kapatınız. Daima kilitleme kolunun tamamen kapandığına, örn. fırın kapısının çıkartılmasında tamamen açıldıysa, dikkat ediniz.

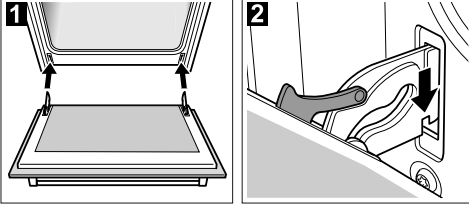
Kapının çıkartılması

1. Fırın kapısını tamamen açınız.
2. Her iki kilitleme kolunu sağa ve sola doğru açınız (Resim-1).
3. Fırın kapısını dayamaya kadar kapatınız. İki elinizle sol ve sağ taraftan tutunuz. Biraz daha kapatınız ve çekip çıkartınız (Resim-2).

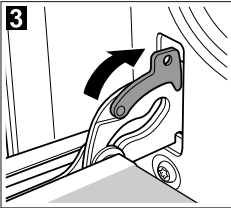


Kapağın yerleştirilmesi

Fırın kapısını işlemleri tersten takip ederek yeniden yerleştiriniz.



1. Fırın kapısını yerleştirirken, her iki menteşenin de açılış yönünde takıldığına dikkat ediniz (Resim-1).
2. Menteşe çentiği her iki taraftan oturmalıdır (Resim-2).



3. Her iki kilitleme kolunu tekrar kapatınız (Resim-3). Fırının kapısını kapatınız.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

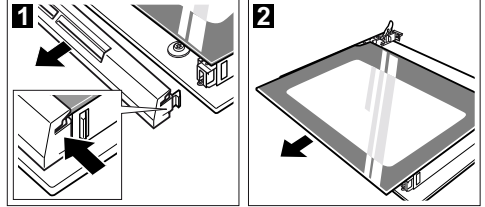
Fırın kapısı yanlışlıkla yerinden çıkıp düşerse veya bir menteşe aniden kapanırsa, menteşeden tutmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Kapı camlarının sökülmesi ve takılması

Fırın kapısını daha iyi temizlemek için camlarını sökebilirsiniz.

Sökülmesi

1. Fırın kapısını çıkartınız. Bunun için, Kapının çıkartılması bölümüne bakınız. Kolu aşağıya gelecek şekilde bir bezin üzerine yerleştiriniz.
2. Fırın kapısının üst kısmındaki kapağı sökünüz. Bunun için parmaklarınızla soldan ve sağdan parçaya bastırınız. Kapağı dışarı doğru çekerek yerinden çıkartınız (Resim-1).
3. En üstteki camı kaldırınız ve dışarı doğru çekiniz (Resim-2).



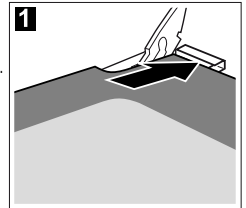
Camları cam deterjanı ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.

⚠ Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

Takılması

1. En üstteki camı her iki yanından tutarak arkaya doğru kavisli bir şekilde içeriye sürünüz. Alt kısmındaki kanallara girdiğinden emin olunuz. Camın düz yüzeyi dışta, pürüzlü yüzeyi içte olmalıdır. (Resim-1).
2. Fırın kapısının üst kısmındaki kapağı yerleştiriniz ve bastırınız. Yanlardaki tırnakların yerine oturduğundan emin olunuz.



3. Fırının kapısını takınız. Bunun için, Kapının yerleştirilmesi bölümüne bakınız. Fırını ancak camlar talimatlara uygun biçimde takıldıktan sonra kullanınız.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini aramadan önce tabloya bakınız. Belki de arızayı kendiniz giderebilirsiniz.

Hasar tablosu

Bir yemek iyi olmazsa lütfen bölümüne bakınız. Sizin için mutfağımızda denedik. Burada yemek

pişirmeye ilişkin birçok öneri ve bilgi bulabilirsiniz.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Sorun	Olası sebebi	Giderme/Bilgi
Fırın çalışmıyor.	Fırının fişi çekilmiş	Fişi kontrol edin, çıkmış ise yerine takın.
	Sigorta atmış.	Sigortanın değiştirilmesini sağlayın.
	Saatli modellerde ise, saat ayarlanmamış.	Kılavuzda belirtildiği şekilde saat ayarını yapın.
Fırın ısıtmıyor.	Fırın fonksiyon kumanda düğmesi ya da fırın termostat düğmesi ayarı yapılmamış.	Uygun bir fırın fonksiyonu ya da sıcaklık ayarı yapın.
İç aydınlatma lambası yanmıyor.	Elektrik kesilmiş.	Elektriklerin olup olmadığını kontrol edin.
	Lamba yanmış.	Lambanın arızalı olup olmadığını kontrol edin. Arızalı ise servis çağırın
Pişirme; alt - üst kısım eşit pişirmiyor.	Raf konumları, pişirme süresi ve sıcaklık değeri doğru olamayabilir.	Kullanım kılavuzuna göre raf konumlarını, pişirme süresi ve sıcaklık değerlerini kontrol edin.
Saat göstergesi yanıp sönüyor	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız. (Model uyumunu kontrol ediniz)
Fırın sıcak değil	Kontak yerlerinde toz vardır.	Şalter tutamaklarını birkaç kez sağa sola çeviriniz.

Dikkat!

Besleme kordonu hasarlanırsa, bu kordon, tehlikeli bir duruma engel olmak için, imalatçısı veya onun servis acentesi ya da aynı derecede ehil bir personel tarafından değiştirilmelidir.

Tavandaki fırın lambasını değiştiriniz

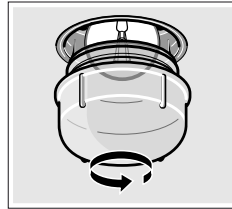
Fırın lambası bozuk ise veya yanmıyorsa, değiştirmek gerekir.

Isıya dayanıklı 40 Watt'lık lambaları müşteri hizmetlerinden ya da yetkili satıcılardan bulabilirsiniz. Yalnızca bu uygun lambaları kullanınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

1. Hasar oluşmasını önlemek için mutfak bezini soğuk fırının içine seriniz.
2. Cam kapağı sola çevirerek sökünüz.
3. Fırın lambasının yerine aynı tip yeni bir lamba takınız.



4. Cam kapağı tekrar takınız.

5. Bulaşık bezini alınız ve sigortayı açınız.

Cam kapak

Hasarlı cam kapaklar hemen değiştirilmelidir.

Uygun cam

kapağı müşteri hizmetlerinden veya servis

istasyonlarımızdan temin edebilirsiniz.

Cihazınızın model ve seri numarasını belirtmeniz yeterlidir.

Müşteri Hizmetleri

Cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa müşteri hizmetlerimiz size yardımcı olacaktır. Çağrı Yönetim Merkezimizi arayarak size en yakın yetkili servis telefonunu alabilirsiniz.

Seri Numarası

Size nitelikli bir hizmet sunabilmemiz için telefon ettiğinizde ürün numarası ve seri numarasını belirtiniz. Ürün tip numarası ve seri seri numarasını fırın ambalajında ve fırın arka gövdesinde bulacaksınız. Gerekliğinde kolayca bulabilmemiz için fırınınza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını servis personelinde veya kendiniz buraya yazabilir ve süreci daha sağlıklı ve hızlı bir şekilde yürütebiliriz.

Tip no : Seri no :
Müşteri Hizmetleri no :

Garanti süresi içerisinde de olsa hatalı kullanma halinde bir servis teknisyeninin gelmesinin ücretsiz olmadığını dikkate alınız.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Bu ürünler, aksesuarlar, yedek parçalar ve servisler için ayrıntılı bilgileri şu adreste bulabilirsiniz : www.bari.com.tr

Garanti Şartları

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
 - Satış bedelinden indirim isteme,
 - Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür.
- Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında; tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edilir.
- Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur. Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Enerji ve çevre için öneriler

Burada, yemek pişirirken ve kızartırken nasıl enerji tasarrufu yapabileceğiniz ve cihazınızı doğru temizlemek için gerekli olan bir takım önerileri bulacaksınız.

Enerji tasarrufu

- Eğer fırınızı sadece tarifte veya kullanım kılavuzundaki tablolarda ön ısıtma yapılması gerektiği söyleniyorsa, önceden ısıtınız.
- Fırın çalışırken kapağının düzgün şekilde kapatıldığından emin olun ve pişirme sırasında mümkün olduğunca kapalı tutun.
- Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kek kalıpları, kaplar kullanınız. Bu tür kalıplar ve

kaplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.

- Fırın kapısını, pişirme ve kızartma boyunca mümkün olduğunca çok az açınız.
- Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için bir sonraki pastanın pişme süresi kısılır. 2 baton kek kalıbını yan yana da sürebilirsiniz.
- Daha uzun pişirme sürelerinde pişirme süresi bitiminden 5 ila 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz. Diğer yiyecekleri ısıtmak için önceden kalan sıcaklığı kullanın.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve aletlerden

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 ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Gıda güvenliği ve pişirme öneriler

- Kaliteli çiğ malzemeler kullanın.
- Her zaman mümkün olduğu kadar taze çiğ malzemeler kullanın.
- Pişirmeden önce çiğ malzemeleri uygun koşullarda saklayın.
- Pişirmeden önce yiyecekleri her zaman temizleyin.
- İyi ve güvenli sonuçlar için, pişirme tablolarındaki değerlere her zaman bakın. Pişirme süresini, sıcaklığını ve yiyecek boyutunu kontrol edin.
- Güvenlik sorunlarından kaçınmak için, yiyecekler 60 °C'nin altında uzun süre tutulmamalıdır.
- Düşük sıcaklıkları sadece, çiğ yenebilen yiyeceklerde ve sadece kısa bir süre için kullanın.
- Sous-vide yemekler, piştikten hemen sonra en lezzetli halindedir. Pişirdikten sonra hemen yemeyecekseniz, sıcaklığı hemen düşürün. Bunun için yemeği buzlusuya koyun ve dolaba koyun. Yemeği dolapta 2-3 gün saklayabilirsiniz.
- Yemek hazırlayıp pişirirken, çiğ yiyecekler ile pişmiş yiyeceklerin temasını engelleyin.
- Özenle yıkamadan, farklı şeyler için aynı araçları kullanmayın.
- Çiğ yumurta içeren tariflerde, yumurtanın sarısı ve beyazının, yumurta kabuğunun dış kısmına temas etmesini engelleyin.

Pişirme ile ilgili bilgiler ve öneriler

- Fırınınız eski fırınına göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Her zaman kullandığınız ayarları (sıcaklık, pişirme süreleri) ve raf konumlarını tablolarda verilen değerlere uyarlayın.
- İlk seferde daha düşük sıcaklık kullanmanız önerilir.
- Belirli bir tarif için gereken ayarları

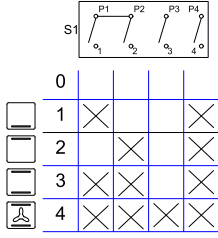
bulamıyorsanız, en yakın olanı kullanmaya çalışın.

- Birden fazla raf konumunda kek pişiriyorsanız, pişirme sürelerini 10-15 dakika uzatabilirsiniz.
- Farklı yüksekliklerdeki kekler ve hamur işleri ilk seferde her zaman eşit şekilde pişmez. Bu durum meydana gelirse sıcaklık ayarını değiştirmeyin. Farklılıklar pişirme işlemi sırasında eşitlenir.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirirken, fırındaki tepsiler pişirme sırasında bükülebilir. Tepsiler tekrar soğuduğunda, bozulmalar ortadan kalkar.
- Kızartma için sığağa dayanıklı fırın kabı kullanın. Fırın kabı üreticisi talimatlarına bakınız.
- Büyük kızartma parçalarını doğrudan derin pişirme kabında ya da derin pişirme kabının üzerindeki tel rafta kızartabilirsiniz.
- Derin pişirme kabına biraz sıvı koyarak etin sulu olmasını veya kabın yüzeyinde yağın yanmasını engelleyin.
- Yağsız etleri kapaklı bir kızartma kabında kızartın. Bu sayede et daha sulu olur.
- Üzerlerinin çıtır çıtır olması gereken tüm et türlerinde, kızartma kabını kapağını örtmeden kullanabilirsiniz.
- Et ve balığı minimum 1 kg'lık parçalar halinde kızartın.
- Gerekirse, pişirme süresinin 1/2'si - 2/3'ü dolduktan sonra eti çevirin.
- Büyük et ve kümes hayvanı parçalarını kızartma sırasında birkaç kez yağlayın. Bu işlem daha iyi kızartma sonuçları verir.
- Daima maksimum sıcaklık ayarında ızgara yapın.
- Yağı toplamak için kullanılacak kabı her zaman birinci raf konumuna yerleştirin.
- Sadece düz et veya balık parçalarını ızgara yapın.

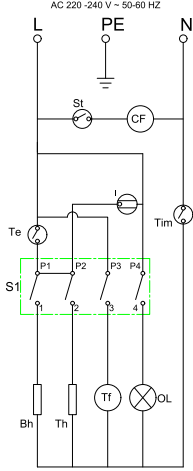
Piştirme Tablosu

FONKSİYON /YEMEKLER	TURBO FONK.			ALT-ÜST REZİSTANS FONK.			ALT-ÜST REZİSTANS FAN FONK.		
	Termostat Konum(°C)	Raf konumları	Piştirme Süresi (dk)	Termostat Konum(°C)	Raf konumları	Piştirme Süresi (dk)	Termostat Konum(°C)	Raf konumları	Piştirme Süresi (dk)
Yufka böreği	175	3		170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35
Kek (Kek kalıbında)	160	2		170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35
Kek (Derin tepside)	160	3		170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35
Kurabiye	160	3		170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35
Izgara köfte									
Sulu yemek	175-200	3	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-60
Tavuk				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60
Pırlzola									
Biftek									
Çift tepsili kek	160-180	1-3	30-40						
Çift tepsili börek	170-190	1-3	35-45						

Elektrik Çizim ve Teknik Bilgiler



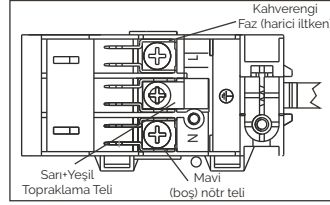
- OL : Fırın Lambası
 I : Uyarı ışığı
 Tim : Timer
 Te : Termostat
 Th : Alt ısıtm rezistans
 Bh : Alt ısıtm rezistans
 Tf : Turbo fan
 Cf : Soğutma fanı
 St : Emniyet termostatu



Fişsiz kablolu modeller için bağlantı (opsiyonel):

Dikkat!

Üç telli kablosu olan tüm cihazların topraklanmış olması gerekir. Bu cihaz fişli olarak gelir. Fişsiz kullanımlarda telleri, güç kablosuna renk kodlamasına uygun olarak bağlayınız. Kabloyu, bağlantı şemasına uygun olarak cihaza bağlayınız.



Model	5007, 5008, 5009 5010, 5011, 5012 5013, 5014, 5015
Fırın Tipi	Elektrikli
Ağırlık Bürüt (Kg)	37
Ağırlık Net (Kg)	35,7
Ürün Boyutları (Kontrol paneli dahil)	595 x 595 x 570
Paketli boyutlar	680 x 630 x 640
Enerji Verimliliği Endeksi - geleneksel	116,7
Enerji Verimliliği Endeksi - hava dolaşimli	103,6
Enerji Sınıfı	A
Enerji Tüketimi (elektrikli) - geleneksel	0,98 kWh/çevrim
Enerji Tüketimi (elektrikli) - fanlı	0,87 kWh/çevrim
İç Hacim Sayısı	1
İç hacim (mm)	430 x 330 x 395
Enerji Kaynağı	Elektrik
Üst rezistans	1000 W
Alt rezistans	1200 W
Turbo fan	32 W
Soğutucu fan	22 W
İç aydınlatma lambası	25W
Toplam güç (Modele göre değişir)	2279 W
Hacim (Litre)	68

GARANTİ BELGESİ

BARI®

İMALATÇI İTHALATÇI FİRMA

UNVAN : CAMSAN DAYANIKLI TÜKETİM MALL. ZÜCC. ÇEYİZ
İNŞ. TİC VE SAN. LTD. ŞTİ.
ADRES : PINAR CAD. 7098/3 SK. NO:90 PINARBAŞI/İZMİR
TEL : (0232) 478 49 49 **FAX:** (0232) 479 08 81

ÜRÜN CİNSİ : ELEKTİRİKLİ
ANKASTRE FIRIN
MARKASI : BARI
MODELİ : 5007 - 5008 - 5009
5010 - 5011 - 5012
5013 - 5014 - 5015
ÜRÜN TİPİ : TYPE A

Bu belgenin kullanılması, 4077 sayılı
Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve
bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe
konulan Garanti Belgesi Uygulama
Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, Gümrük
ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması
ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü
tarafından izin verilmiştir.

TESLİM TARİHİ VE YERİ :
GARANTİ SÜRESİ : 2 YIL
AZAMİ TAMİR SÜRESİ : 20 İŞ GÜNÜ

SATICI FİRMA

ÜNVAN :
ADRES :
TEL - FAX :
FATURA TARİHİ VE NO :
TESLİM TARİHİ VE YERİ :
TARİH, İMZA VE KAŞE :/...../20....

TÜKETİCİNİN BİLGİSİNE

Almış olduğunuz ürün 2 yıl süre ile garanti
kapsamına alınmıştır.
Satıcı firma tarafından Garanti Belgesi ve kurulum
kuponunu üzerindeki bayi bölümleri eksiksiz
olarak
doldurulmasına, imza ve kaşesinin olmasına
dikkat ediniz.

Satıcı firma tarafından Garanti Belgesi ve kurulum
kuponu düzenlenmemiş olan ürünler garanti
kapsamına alınmayacaktır.

NOT: Aşağıda bulunan servis kuponları, cihazın
garanti dahilinde arızalanması durumunda
kullanılacaktır. Yetkili servisler garanti dahilinde
her arızaya gelişinde birinci kupondan başlamak
suretiyle yalnız bir kupon alacaklardır. Bilgi
edinmenizi rica ederiz.

BARI®
SERVİS KUPONU 1

BARI®
SERVİS KUPONU 2

BARI®
SERVİS KUPONU 3

DİKKAT! ANKASTRE FIRIN İÇİN KURULUM KUPONU

BARI®
Elektrikli Mutfak Ürünleri
Küçük Ev Aletleri
www.bari.com.tr

- Kuponunuzu muhafaza ederek cihazınızın montajını ücretsiz yaptırabilirsiniz.
- Cihazın garanti kapsamına girebilmesi için mutlaka Bari yetkili servislerine montaj ettiriniz
- Ürünün, cihazın montajının yapılacağı yerin, montaja uygun şartlara getirilmesi tüketici tarafından sağlanacaktır. Uygun olmaması durumunda ise servis gidiş dönüş masraflarını tüketiciden alacaktır.
- Cihazın montajının yapılacağı yere elektrik tesisatı çekilmiş topraklı prize uygun hale getirilmiş olmalıdır. Ekstra yapılacak işlemlerden dolayı servis tarafından talep edebilir.
- Standart montaj harici yapılacak olan ek montaj işlemleri : Montaj şartları ve şekline göre ücretli olarak yapılacaktır.
- Ürünün montajının yapılacağı mahal kullanılmakta olan eski bir ürün olması halinde, demontaj (Sökme) işlemi ücretli olarak yapılacaktır. Söküm esnasında ürüne gelebilecek hasarlarsan servis sorumlu değildir.
- Ürün ile birlikte montaj kontrol formunun montaj işlemine yapan firma tarafından doldurulması zorunludur
- Ürünü kullanmadan önce montaj ve kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz.
- Ürün satın alındığı tarihten itibaren gaz bağlantısı yapılmış olması, kullanılması sonucu bu kupon geçerliliğini yitirir.
- Bu kupon kurulum için geçerlidir. Yerin hazır olmaması durumunda kupon alınacaktır. Tekrar gelişte servis ücreti ve yol ücreti talep edilecektir.

Tüm alanlar eksiksiz doldurulmalıdır. Bayi tarafından eksiksiz bir şekilde doldurulup, kaşelenmeyen montaj kuponları geçersizdir. Garanti başlangıç olarak üretim tarihi dikkate alınacaktır.

BAYİ BİLGİSİ

Tarih :/...../20...

Kaşe ve İmza :

MONTAJ VE SERVİS BİLGİSİ

Tarih :/...../20...

Adı Soyadı :

Kaşe ve İmza

TÜKETİCİ BİLGİSİ

Tarih :

Adı ve Soyadı :

Adres :

Telefon No :

İmza :

Kurulum hizmetini aldım.
Ürünüm çalışır durumdadır.

Cihaz Bilgisi

Model / Seri No / Üretim Tarihi

Camsan Dayanıklı Tüketim Malları San.Tic.Ltd Şti.

📍 Pınar Cad.7098/3 Sk.No:90 IZTOC Pınarbaşı / İZMİR



0 232 478 49 49



www.bar1.com.tr



[/bariturkey](https://www.facebook.com/bariturkey)