

***ənkəstre fırın
kullanım kılavuzu***

9777 ESR/

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

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

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

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

- Ürünü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyun.
- Güvenlikle ilgili talimatlara mutlaka uyun.
- Daha sonrada ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın.
- Ürünle birlikte verilen diğer belgeleri de okuyun.
Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın.
Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:

 Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.

 Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.

 Elektrik çarpmasına karşı uyarı.

 Yangın tehlikesine karşı uyarı.

 Sıcak yüzeylere karşı uyarı.

İçindekiler

1 Ürününüz4

Genel görünüm 4

Teknik özellikler 5

Aksesuarlar 5

2 Önemli güvenlik talimatları7

Genel güvenlik 7

Kullanım amacı 8

Çocuklar için güvenlik 8

Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik . 8

3 Kurulum9

Kurulum için doğru yer 9

Kurulum ve bağlantılar 11

Ürünün atılması 13

Ambalajın imha edilmesi 13

Gelecekteki taşıma işlemleri 13

Eski ürünün elden çıkarılması 13

4 Ön hazırlık15

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler
..... 15

İlk kullanım 15

Zaman ayarını yapın 15

İlk temizlik 16

İlk ısıtma 16

5 Fırının kullanılması17

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara
hakkında genel bilgiler 17

Elektrikli fırının kullanılması 18

Çalışma modları 19

Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması .21

Tuş kilidinin kullanılması23

Saatin alarm olarak kullanılması24

Pişirme süreleri tablosu25

İlave fonksiyonlar27

Izgaranın çalıştırılması27

Izgara pişirme süreleri tablosu27

6 Bakım ve temizlik 28

Genel bilgiler28

Kontrol panelinin temizlenmesi28

Fırın içinin temizlenmesi28

Fırın kapağının sökülmesi30

Kapak iç camının yerinden çıkartılması30

Fırın lambasının değiştirilmesi31

7 Sorun giderme 32

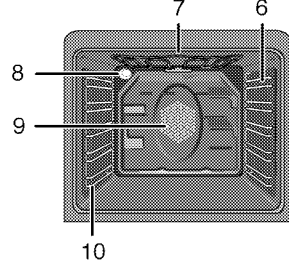
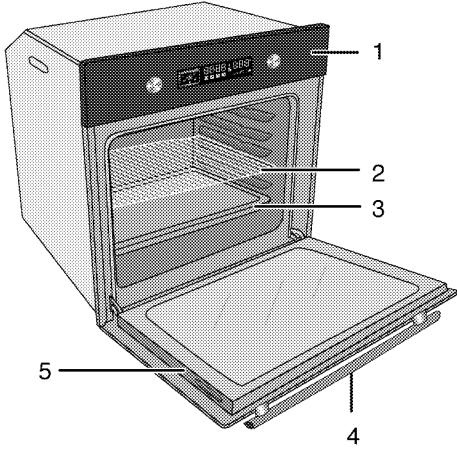
8 Tüketici Hizmetleri 33

9 Garanti Konusunda Müşterinin Dikkat Etmesi Gerekenler .. 34

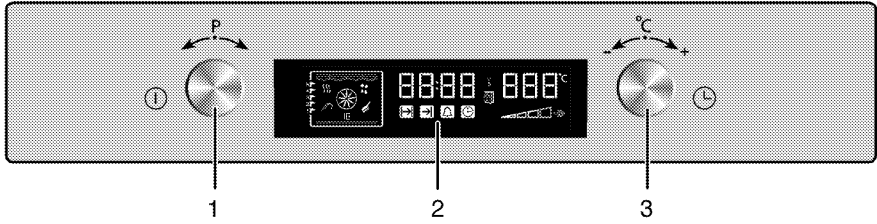
10 Fırın Montaj Bilgilendirme Formu 36

1 Ürününüz

Genel görünüm



- | | | | |
|---|----------------|----|----------------------------|
| 1 | Kontrol paneli | 6 | Raf konumları |
| 2 | Tel ızgara | 7 | Üst ısıtıcı |
| 3 | Tepsi | 8 | Lamba |
| 4 | Tutamak | 9 | Fan motoru (sac arkasında) |
| 5 | Kapak | 10 | Sörf yan duvar |



- | | | | |
|---|------------------------------|---|--------------|
| 1 | ON/OFF Program Seçme düğmesi | 3 | Menü düğmesi |
| 2 | Dijital saat | | |

Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik tüketimi	3.1 kW
Kullanılacak sigorta	min. 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kablo boyu	max. 2 m
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/567 mm
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	**590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Fırın	Multifonksiyon fırın
Enerji verimlilik sınıfı [#]	A
İç aydınlatma	15/25 W
Izgara güç tüketimi	2.2 kW

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

Enerji verimlilik sınıfının belirlenmesi; ilgili fonksiyonların üründe bulunması durumuna bağlı olarak, aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre yapılır. 1-Eko - fanlı pişirme, 2-Turbo yavaş pişirme, 3- Turbo pişirme, 4- Fan destekli alt/üst ısıtma, 5-Üst ve alt ısıtma.

^{**} Bkz. *Kurulum, sayfa 9.*

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

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

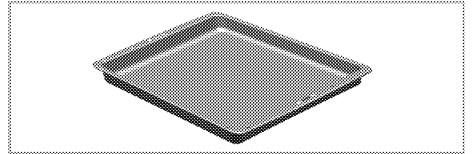
i Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Aksesuarlar

i Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

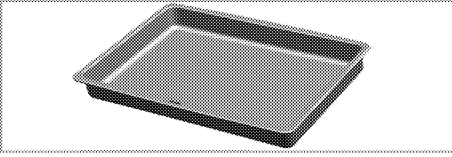
Fırın tepsisi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük kızartmalar için kullanılabilir.



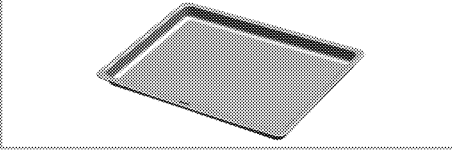
Derin tepsi

Hamur işleri, büyük kızartmalar, sulu yiyecekler için veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanılabilir.



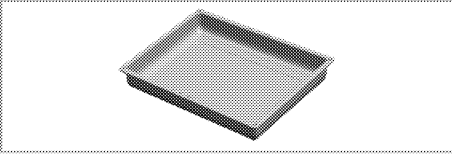
Pasta tepsisi

Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılması tavsiye edilir.



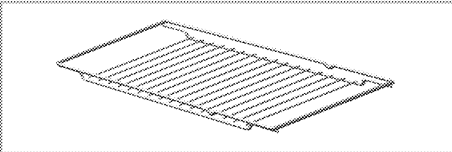
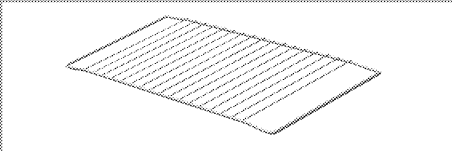
Küçük fırın tepsisi

Küçük porsiyonlar için kullanılabilir. Bu fırın tepsisi tel ızgaranın üstüne yerleştirilir.



Tel ızgara

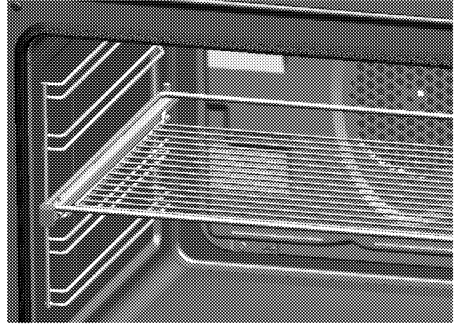
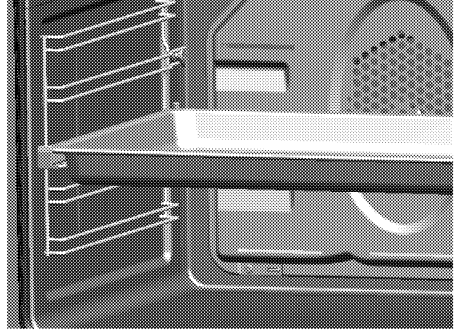
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi

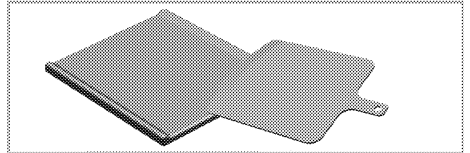
Teleskobik raylar sayesinde tepsiler veya tel raf, kolayca takılıp çıkarılabilir.

Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik raf ile birlikte kullanımı sırasında; teleskobik rafın arkasında bulunan pimlerin, ızgaranın ve tepsinin kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.



Pizza taşı - küreği

Pizza, ekmek, lahmacun gibi taş fırında pişen hamur işi yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılması tavsiye edilir.



2 Önemli güvenlik talimatları

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

Genel güvenlik

- Bu ürün, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya ürünün kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı süreç; fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocuklar denetlenerek ürünle oynamaları önlenmelidir.
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Elektrik kablosu/fişi arızalı ise ürünü çalıştırmayın. Yetkili Servisi arayın.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayın. Ancak, bazı arızaları halledebilirsiniz; bkz. *So-run giderme, sayfa 32*.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpması tehlikesi vardır!
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün elektrik bağlantısı kesilmiş olmalıdır.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.

- Ürünü, ön kapak camı sökülmiş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Gaz ve/veya Elektrik bağlantısı arka yüze temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğundan emin olun.

 Kullanılacak ürünün kurulumu için yetkili servisi arayın. Bu işlemten sonra, garanti süresi başlatılır.

Kullanım amacı

Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.

Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.

Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

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

Çocuklar için güvenlik

- Elektrikli ve gazlı ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.

- Ürün kullanımdayken ve kullanım sonrasında soğuyana kadar ürünün açığındaki kısımları sıcak olacaktır. Çocukları uzak tutun.
- "Fırın kullanıldığı sırada ortamda çocuk varsa, fırın kapağıyla doğru- dan teması engelleyen ek aksesuarlar kullanılabilirsiniz."
- Izgaranın kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.
- Kapak açıkken, üzerine herhangi ağır bir nesne **koymayın** veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin **vermeyin**. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir. Ambalaj malzemelerini, çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin veya atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın.

Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik

Bozuk elektrikli cihazlar evlerdeki yangınların en başta gelen nedenlerinden biridir.

- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Fırın kapalı olsa bile, soğutma fanı, bir süre daha çalışmaya devam eder.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

3 Kurulum

Ürünün kurulumu için size en yakın Yetkili Servise başvurun. Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için Yetkili Servisi çağırmadan önce, elektrik ve/veya gaz tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın.

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

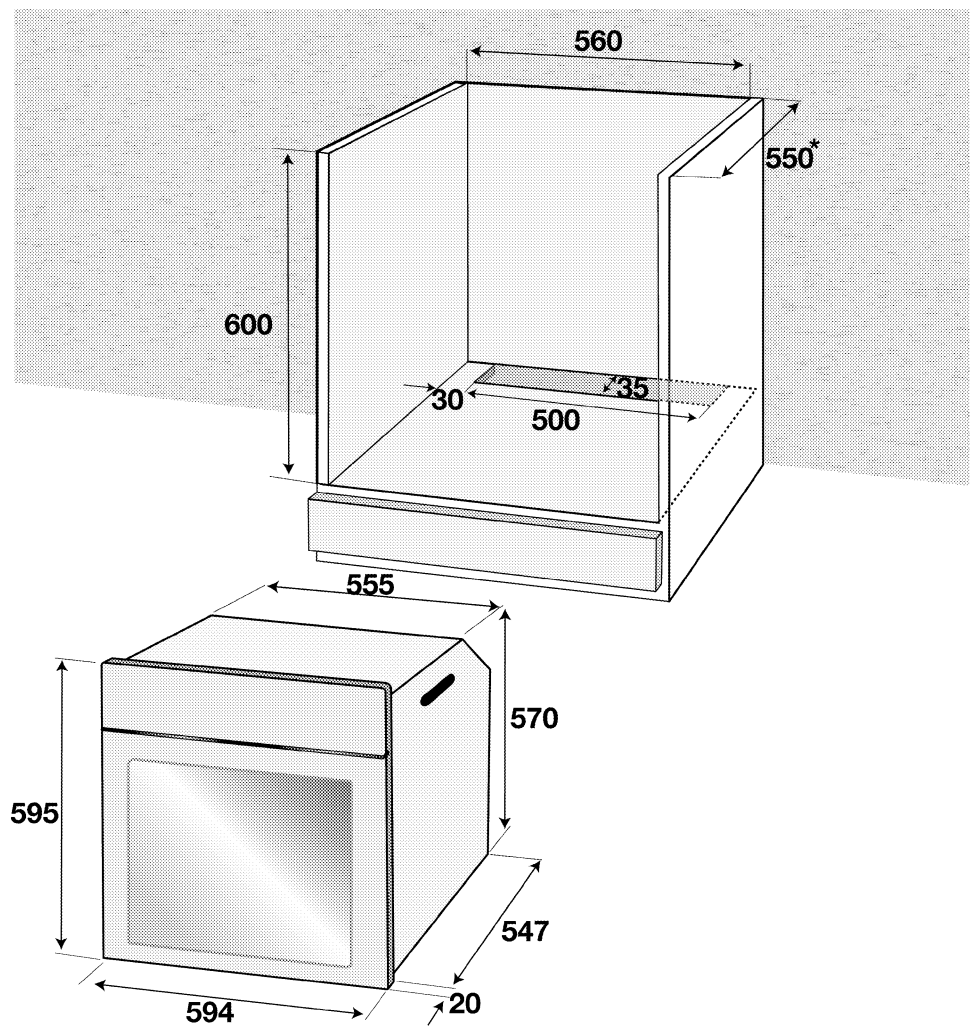
 Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

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

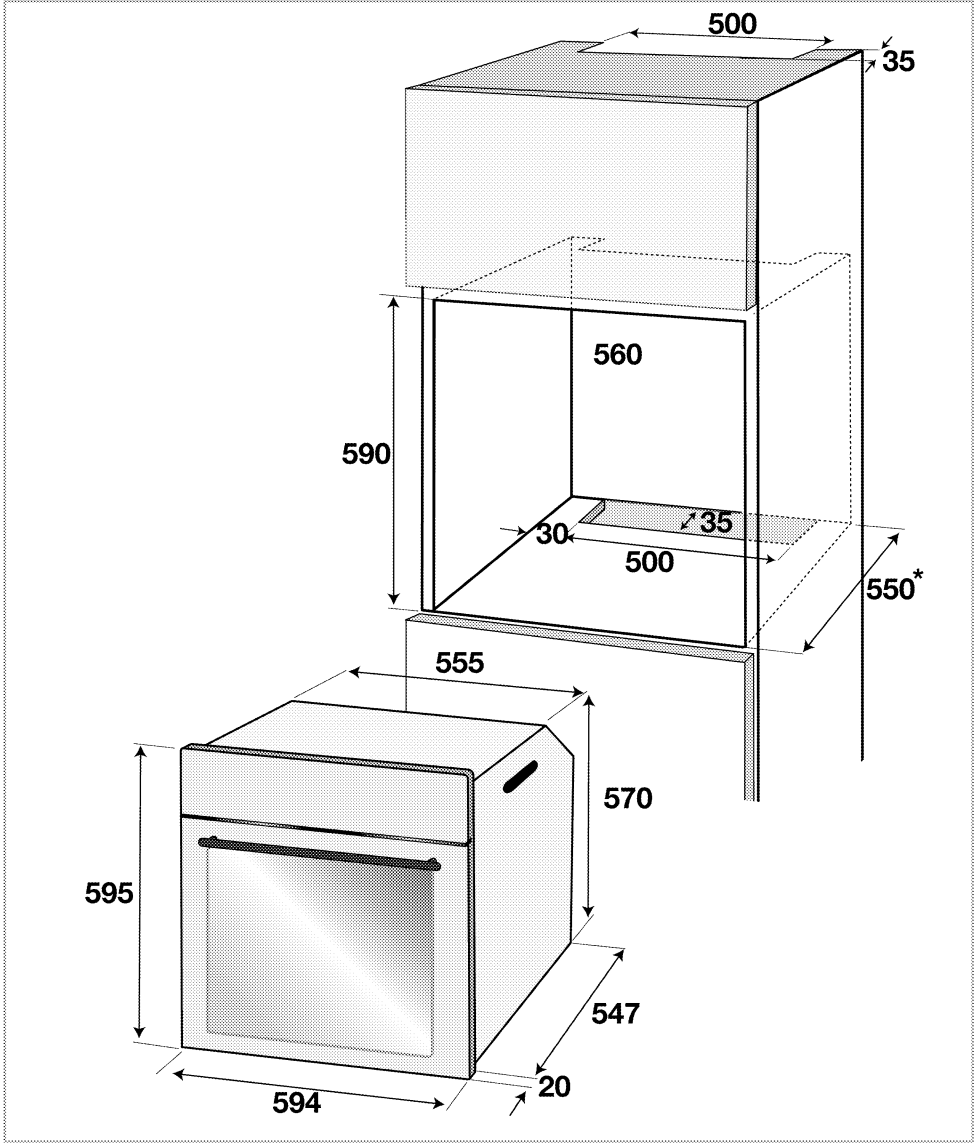
Kurulum için doğru yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına kurulacak şekilde tasarlanmıştır.

- Ürün ile mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için şekle bakın. (değerler mm cinsindedir).
- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100 °C).
- Mutfak dolapları aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasına bir raf konulmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
-  Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.
-  Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutacağı kullanmayın.
-  Ürünün tel kolları varsa, ürünü taşıdıktan sonra kolları geriye, yan duvarların içine itin.



* min.



* min.

Kurulum ve bağlantılar



Maddi hasar!

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

- Ürünün kurulumunda, elektrik veya gaz ile ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağla-

yın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmaya-
caktır.

⚠ Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

⚠ Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır!

- Bağlantı ulusal yönetmeliklerle uyumlu olmalıdır.
- Şebeke besleme verileri ünitenin tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Ön kapağı açtığınızda tip etiketini görebilirsiniz.
- Ürünün bağlantı kablosu “Teknik özellikler” bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.

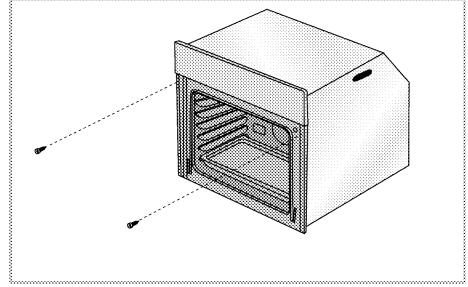
⚠ Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

i Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

Elektrik kablosunu prize takın.

Ürünün yerine monte edilmesi

1. Elektrik kablosunun kopmamasına ve sıkışmamasına dikkat ederek, fırını, kabin deliğine kaydırın, hizalayın ve sabitleyin.

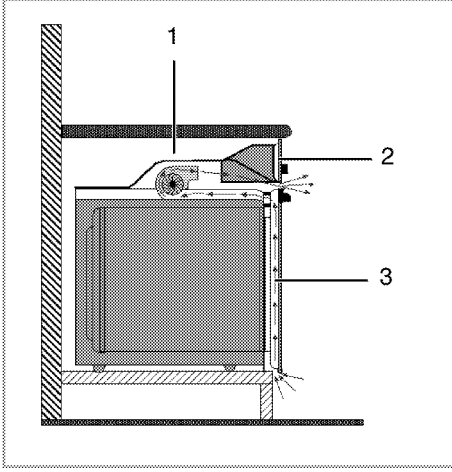


Fırınızı, şekildeki gibi 2 vidayla sabitleyin.

Son kontrol

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

Soğutma fanlı cihazlar için



- 1 Soğutma fanı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Kapak

Ürüne takılı soğutma fanı hem ankastre dolabını hem de ürünün ön kısmını soğutur.

-  Soğutma fanı, fırın kapatıldıktan sonra (yaklaşık) 20-30 dakika kadar daha çalışmaya devam eder.

Ürünün atılması

Ambalajın imha edilmesi

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

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

Gelecekteki taşıma işlemleri

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

-  Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.

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

Eski ürünün elden çıkarılması



Eski ürünü çevreye zarar vermeyecek şekilde atın.

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

gelir. Daha fazla bilgi için lütfen yerel ve bölgesel makamlara başvurun. Kontrollü atık toplama işlemine tabi tutulmayan elektronik ürünler; zararlı madde içerikleri nedeniyle, gerek çevre gerekse insan sağlığı açısından potansiyel tehlike oluşturlar.

Ürünü nasıl atabileceğiniz hakkında yetkili satıcınız veya belediyenizin çöp toplama merkezine danışabilirsiniz. Ürünü çöpe atmadan önce, çocukların tehlikeye maruz kalmaması için elektrik fişini kesin ve varsa kapak kilidini kırın.

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

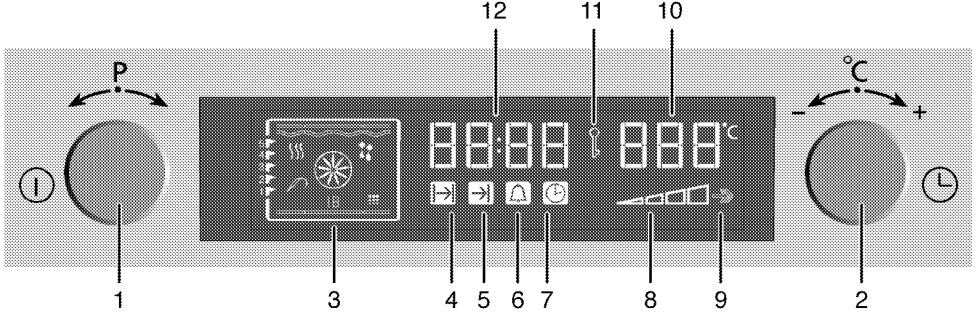
- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.

- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapatarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdüren.

İlk kullanım

-  Dijital saat üzerinde tanıtım amaçlı bulunan etiketi, ürünü kullanmadan önce sökmeyi unutmayınız.

Zaman ayarını yapın



- 1 ON/OFF Program seçme düğmesi
- 2 Menü düğmesi
- 3 Fonksiyon ekranı
- 4 Pişirme süresi sembolü
- 5 Pişirme bitiş süresi sembolü
- 6 Alarm süresi sembolü
- 7 Günün saati sembolü
- 8 Fırın içi sıcaklık sembolü
- 9 Booster (hızlı ön ısıtma) konumu
- 10 Sıcaklık göstere ekranı

- 11 Tuş kilidi sembolü
- 12 Günün saati göstere ekranı

1. Fırına ilk elektrik verildikten sonra günün saatini, **2** düğmesini + veya - yönde hafifçe bükerek ayarlayınız.

i Günün saati ayarlı değil ise zaman ayarı **12:00** dan itibaren artmaya başlayacaktır. Günün saatinin ayarlı olmadığını bildirmek için saat sembolü **'7'** yanık kalacaktır. Zaman ayarı yapıldığında kaybolacaktır.

Bulunduğunuz anın zaman ayarını yapın

1. Günün saati için **2** düğmesine iki kez basarak günün saati sembolünü **'7'** aktif hale getiriniz.
2. **2** düğmesini + veya – yönde hafifçe bükerek günün saatini ayarlayınız.

i Elektrik kesintisi halinde günün saati ayarları iptal olur. Yeniden ayarlama yapılması gerekir. Günün saati fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken değiştirilemez.

İlk temizlik

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

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

İlk ısıtma

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

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

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Statik konumu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 18*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 18*

İzgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 27*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 27*

i 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 soğumaktan kaçının.

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler

⚠ Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

Fırında pişirme ile ilgili ipuçları

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

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça et pişirirken 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 tabak üzerindeki orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

Izgarayla ilgili ipuçları

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

- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara veya tel ızgaralı tepsi üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgara veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün. Tel ızgara üzerinde ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsisi sürün. Fırın tepsisi içine biraz su koyarsanız, daha sonra kolayca temizleyebilirsiniz.

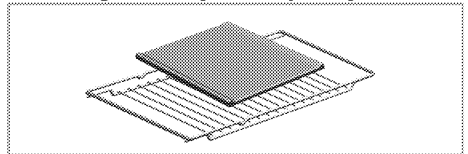


Izgaraya uygun olmayan yiyeceklerden yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın.

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

Pizza taşı ile pişirme ilgili ipuçları

1. Fırını çalıştırmadan önce pizza taşı iç ızgaranın üstüne; düz kısımları öne gelecek şekilde yerleştirin.



2. Pizza fonksiyonunu seçerek, sıcaklık ayarını en yüksek dereceye getirin. 25-30 dakika kadar taşın ısınmasını sağlayın.
3. Ön ısınma süresi tamamlandıktan sonra, sıcaklık derecesini 200 °C ' ye getirerek, pişirilecek yiyeceği (donmuş gıda koymayınız) pizza küreği vasıtasıyla pizza taşının üzerine yerleştirin. 10-15 dakika kadar pişirin.
4. Pişirme tamamlandıktan sonra, yiyeceği pizza küreği vasıtasıyla alın. Pizza taşını ise soğuyana kadar fırın içerisinde bırakın.

❗ Pizza taşını daha önceden ısıtılmış fırına koymayınız. **Aksi takdirde pizza taşı çatlayabilir.**

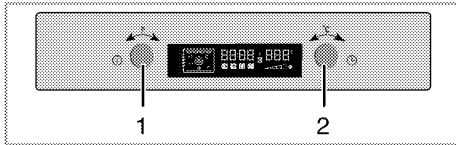
❗ Fırın içerisinde ısınmış olan pizza taşına donmuş pizza koymayınız.

❗ Pişirme tamamlandığında, pizza taşı sıcak iken dışarı çıkarmayınız ve ıslak-soğuk yüzeylere koymayınız. **Pizza taşı çatlayabilir.**

❗ Pizza taşını neme maruz bırakmayınız!

Elektrikli fırının kullanılması

Fırının çalıştırılması



1 Fonksiyon düğmesi

2 Menü düğmesi

1. Fırın **1** no.lu düğmeye yaklaşık 1 sn basılı tutularak açılır.

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

Fırın açıldıktan sonra; fonksiyon ekranı boş olarak görünür.



- ❗** Bu ekranda fırın üzerinde herhangi bir ayar yapılmaz ise, fırın, 10 saniye içerisinde kendiliğinden kapanır.

Bu konumda; sıcaklık, pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve booster (hızlı ısıtma) ayarlanabilir.

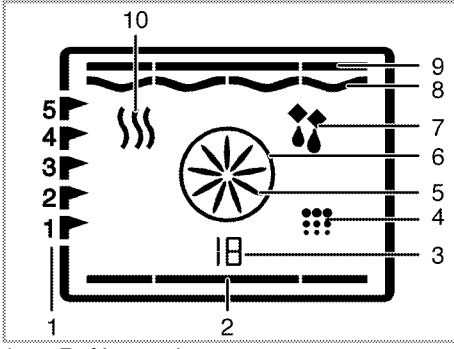
1. **1** no.lu düğmeyi sağa veya sola hafifçe bükerek istediğiniz çalışma fonksiyonunu;
2. **2** no.lu düğmeyi '+' veya '-' yönde hafifçe bükerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

» Fırınınız, seçilen fonksiyonda hemen çalışmaya başlar ve fırın içi sıcaklığını, seçilen sıcaklığa getirmeye çalışır.

» Fonksiyon ekranında, çalışan ısıtıcılar ve önerilen tepsi konumu görünür.

» Eğer daha önce sıcaklık ayarı yapılmadı ise; sıcaklık ekranında seçilen fonksiyon için önerilen sıcaklık gösterilir.

Fonksiyon tablosunda; fırınınızda kullanabileceğiniz fonksiyonlar ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek maksimum ve minimum sıcaklıklar gösterilmiştir.



- 1 Raf konumları
- 2 Alt ısıtıcı
- 3 Fonksiyon numarası
- 4 Temizleme konumu
- 5 Turbo fan
- 6 Turbo ısıtıcısı
- 7 Fanlı çalışma konumu
- 8 Izgara ısıtıcısı
- 9 Üst ısıtıcı
- 10 Sıcak tutma
- * Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir!

Fonksiyon tablosu :

Fonksiyon tablosu	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Statik	200	40-280
Statik + fan	175	40-280
Sörf	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Gril	280	40-280
Turbo yavaş pişirme	180	160-220
Alt ısıtıcı	180	40-220
Sıcak tutma	60	40-100

- i** Pişirme süresi için ayarlanabilecek maksimum süre, sıcak tutma dışındaki konumlarda güvenlik sebebi ile 6 saat ile sınırlandırılmıştır. Elektrik kesintisi halinde, yapılan program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.

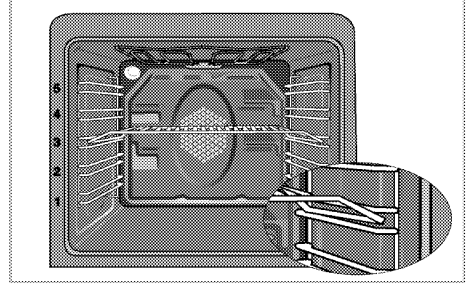
- i** Herhangi bir ayar yapılırken, saat üzerindeki ilgili semboller yanıp söneler.

- i** Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken veya saat üzerinde yarı otomatik veya tam otomatik programlama yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.

- i** Fırın kapalı olsa dahi, kapak açıldığında fırın lambası yanar.

Elektrikli fırının kapatılması

1 düğmesine 2 sn basılı tutarak kapatılır.



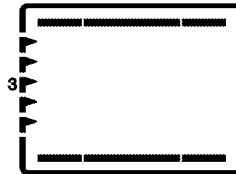
Raf konumları (Modele bağlı)

Tel ızgaranın tel raf üzerine doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgara şeklinde gösterildiği gibi, tel rafın arasına girecek biçimde yerleştirilmelidir.

Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemelerden farklı olabilir.

1. Üst ve alt ısıtma



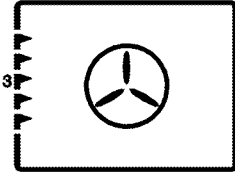
Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin; kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

2. **Fan destekli alt/üst ısıtma**



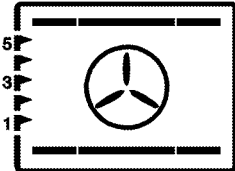
Alt ve üst ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

3. **"Sörf" fonksiyonu**



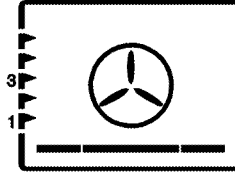
Arka ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerinde yiyeceğinizi pişirmeye uygundur ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Çok tepsili pişirmelere uygundur.

4. **"3D" fonksiyonu**



Üst ısıtma, alt ısıtma ve (arka duvardaki) fanlı ısıtma açık. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

5. **Pizza fonksiyonu**



Alt ısıtma ve (arka duvardaki) fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.

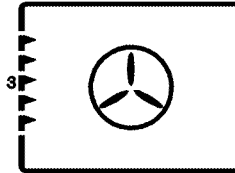
6. **Izgara-büyük**



Büyük izgara (fırın tavanının altında) çalışır. Daha fazla miktarda izgara et yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için büyük veya orta büyüklükteki porsiyonları izgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

7. **Turbo yavaş pişirme**



160-220 °C aralığında turbo pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine, enerji tasarrufu sağlamak amacı ile bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak; pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.

Bu fonksiyonun kullanımı ile ilgili pişirme süreleri, 'Turbo yavaş pişirme' tablosunda verilmiştir.

8. Alt ısıtma



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

9. Sıcak tutma



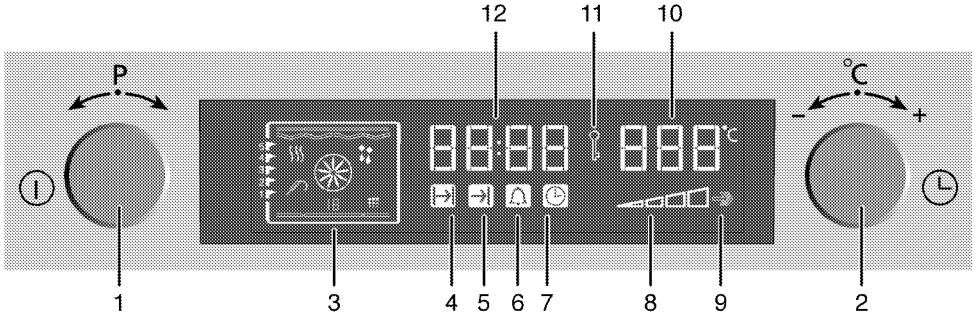
Yiyeceği uzun bir süre düşük sıcaklıkta ılık tutmak için kullanılabilir.

10. Fanlı çalışma



Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur.

Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması



- 1 ON/OFF Program seçme düğmesi
- 2 Menü düğmesi
- 3 Fonksiyon ekranı
- 4 Pişirme süresi sembolü
- 5 Pişirme bitiş süresi sembolü
- 6 Alarm süresi sembolü
- 7 Günün saati sembolü
- 8 Fırın içi sıcaklık sembolü
- 9 Booster (hızlı ön ısıtma) konumu
- 10 Sıcaklık gösterge ekranı
- 11 Tuş kilidi sembolü
- 12 Günün saati gösterge ekranı

Yarı otomatik çalışma modunun açılması

Bu çalışma modunda fırının ne kadar süre çalışacağını (pişirme süresi) ayarlayabilirsiniz. Ayarlama yapıldıktan sonra fırın çalışmaya başlar, pişirme süresi kadar ayarlanan sıcaklıkta çalışır. Ayarlanan pişirme süresi sonunda kapanır.

1. Fırını, **1** düğmesine basılı tutarak açın.

2. İstediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu), **1** düğmesini sağa veya sola hafifçe bükerek ayarlayınız.
3. Pişirme süresi için, fırın çalışırken **2** düğmesine basarak pişirme süresi sembolünü **(4)** aktif hale getiriniz.
4. **2** düğmesini **+** veya **-** yönde hafifçe bükerek pişirme süresini ayarlayınız.
 - » Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, pişirme süresi sembolü **4** yanık kalır.
5. Yemeğinizi fırına koyun.
6. Pişirme sıcaklığını, **2** düğmesini **+** veya **-** yönde çok az bükerek ayarlayınız
 - » Fırın önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında fırın lambası yanar.

 Fırınınız ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, fırın içi sıcaklık sembolünün **(8)** tüm kademeleri yanacaktır.

7. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda **"End"** yazısı görünür ve alarm sinyali verilir.
8. Alarm sinyalini durdurmak için **'1'** veya **'2'** no.lu düğmeye basın.
 - » Alarm kesilir, fırın otomatik olarak kapanır ekranda günün saati gösterilir.

Tam otomatik çalışma modunun açılması

Bu çalışma modunda fırının ne kadar süre çalışacağını (pişirme süresi) ve ne zaman kapanacağını (pişirme bitiş saatini) ayarlayabilirsiniz.

1. Fırını **'1'** düğmesine basarak açınız.
2. İstediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) **'1'** düğmesini sağa veya sola hafifçe bükerek ayarlayınız.

3. Pişirme süresi için, fırın çalışırken **2** düğmesine kısa aralıklarla basarak pişirme süresi sembolünü **(4)** aktif hale getiriniz.
4. **2** düğmesini **+** veya **-** yönde hafifçe bükerek pişirme süresini ayarlayınız.
 - » Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, pişirme süresi sembolü **(4)** yanık kalır.
5. Pişirme bitiş saati için **2** düğmesine kısa aralıklarla basarak, pişirme bitiş sembolünü **(5)** aktif hale getiriniz.
6. **2** düğmesini **+** ve **-** yönde hafifçe bükerek pişirme bitiş saatini ayarlayınız.
 - » Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra pişirme bitiş saati sembolü **(5)** de yanık kalır.
7. Yemeğinizi fırına koyun.
8. Pişirme sıcaklığını **2** düğmesini **+** veya **-** yönde hafifçe bükerek ayarlayınız.
 - » Fırın saati, ayarlamış olduğunuz pişirme bitiş saati ile pişirme süresini kullanarak, pişirmenin başlayacağı saati otomatik olarak hesaplar. Pişirme başlangıç zamanı geldiğinde seçilen çalışma modu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında fırın lambası yanar.

 Fırınınız ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, fırın içi sıcaklık sembolünün **(8)** tüm kademeleri yanacaktır.

9. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda **"End"** yazısı görünür ve alarm sinyali verilir.
10. Alarm sinyalini durdurmak için **'1'** veya **'2'** no.lu düğmeye basın.

» Alarm kesilir, fırın otomatik olarak kapanır ve ekranda günün saati gösterilir. Fırın lambası da söner.

 Yarı otomatik veya otomatik programlama yaptıktan sonra, iptal etmek isterseniz, pişirme süresini sıfırlamanız gerekir.

Booster (Hızlı Ön Isıtma) ayarının yapılması

Fırın ısıtıcılarını, seçilen fonksiyondan farklı bir kombinasyonda çalışarak, fırını istenilen sıcaklığa daha hızlı getirmek için çalıştırılır.

 Booster ayarı sadece fırın çalışırken yapılabilir. Buz çözme ve temizleme konumlarında booster seçilemez. Elektrik kesintisi halinde booster ayarları iptal olur.

1. Booster fonksiyonu (hızlı ön ısıtma) için **2** no.lu düğmeye booster sembolünü **'9'** aktif hale getirinceye kadar kısa aralıklarla basınız.
 - » Ekranda **"OFF"** yazısı görünecektir.
2. **2** no.lu düğmeyi **"+"** yönde hafifçe bükerek boosteri aktif hale getiriniz.
 - » Booster ayarlandıktan sonra ekranda **"On"** yazısı görünür ve booster sembolü yanık kalır.
 - » Fırın içi istenilen sıcaklığa ulaştıktan sonra booster sembolü söner ve booster öncesi seçilen fonksiyonda fırın çalışmasına devam eder.
3. Booster fonksiyonunun iptali için **2** no.lu düğmeye basarak booster sembolünü **'9'** aktif hale getiriniz.
 - » Ekranda **"On"** yazısı görünecektir.
4. **2** no.lu düğmeyi **"-"** yönde hafifçe bükerek boosteri pasif hale getiriniz.
 - » Ekranda **"OFF"** yazısı görünecektir.

Tuş kilidinin kullanılması

Tuş kilidini etkinleştirin

Tuş kilidi özelliğini kullanarak fırının kullanımını engelleyebilirsiniz.

 Tuş kilidi fırın çalışırken veya fırın çalışmaz iken kullanılabilir.

Fırın çalışırken tuş kilidi yapılırsa dahi **1** düğmesine 2 sn basılı tutarak fırın kapatılabilir.

1. Tuş kilidi için; **2** düğmesine, tuş kilidi sembolünü **"11"** aktif hale getirinceye kadar kısa aralıklarla basınız.
 - » Ekranda **"OFF"** yazısı görünecektir.
2. **2** düğmesini **"+"** yönde hafifçe bükerek tuş kilidini aktif hale getiriniz.
 - » Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, ekranda **"On"** yazısı görünür ve tuş kilidi sembolü yanık kalır.

Tuş kilidini devreden çıkarın

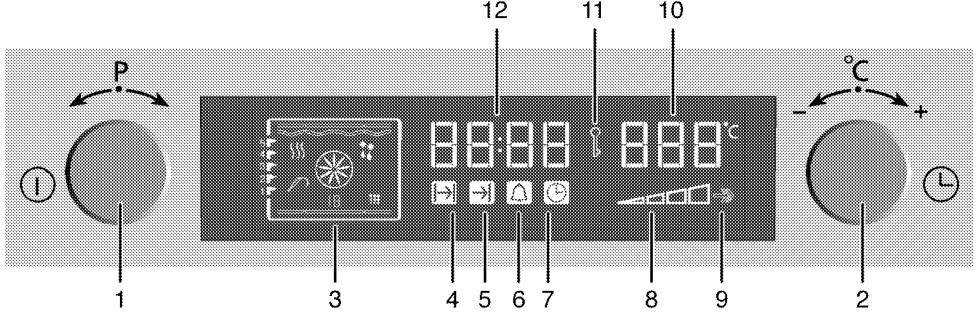
1. Tuş kilidini açmak için; **2** düğmesine, basarak tuş kilidi sembolünü **"11"** aktif hale getiriniz.
 - » Ekranda **"On"** yazısı görünecektir.
 2. **2** düğmesini **"-"** yönde hafifçe bükerek tuş kilidini pasif hale getiriniz.
 - » Tuş kilidi kapatıldıktan sonra, ekranda **"OFF"** yazısı görünür ve tuş kilidi sembolü **"11"** kaybolur.
-  Tuş kilidi fonksiyonu devrede iken fırın düğmeleri kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi ayarları iptal olmaz.

Saatin alarm olarak kullanılması

Ürün saatini, pişirme programı dışında herhangi bir uyarı ya da hatırlatma amacıyla da kullanabilirsiniz.

Ayarladığınız süre dolar dolmaz, alarmlı saat bir sinyal verir. Alarm saatinin, fırın

fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.



- 1 ON/OFF Program seçme düğmesi
- 2 Menü düğmesi
- 3 Fonksiyon ekranı
- 4 Pişirme süresi sembolü
- 5 Pişirme bitiş süresi sembolü
- 6 Alarm süresi sembolü
- 7 Günün saati sembolü
- 8 Fırın içi sıcaklık sembolü
- 9 Booster (hızlı ön ısıtma) konumu
- 10 Sıcaklık gösterge ekranı
- 11 Tuş kilidi sembolü
- 12 Günün saati gösterge ekranı

Saatin alarm olarak kullanılması

i Alarm saatinin fırın fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

i Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

i Alarm saati fırın çalışırken veya fırın çalışmaz iken kullanılabilir.

Alarm saatinin ayarlanması

1. Alarm süresi için '2' düğmesine alarm sembolünü (6) aktif hale getirinceye kadar kısa aralıklarla basınız.
2. '2' düğmesini "+" veya "-" yönde az bükerek ayarlayınız.
 - » Alarm süresi ayarlandıktan sonra alarm sembolü yanık kalır.
3. Alarm süresi tamamlandıktan sonra alarm sembolü yanıp sönmeye başlar ve alarm sesi duyulur.
4. Herhangi bir düğmeye basarak alarmı durdurabilirsiniz.

Alarmı iptal etmek isterseniz;

1. Alarm süresini sıfırlamak için '2' düğmesine basarak alarm sembolünü (6) aktif hale getiriniz.
2. "00:00" gösterilinceye kadar '2' düğmesini "-" yönde hafifçe bükerek ayarlayınız.

Piştirme süreleri tablosu

 Belirtilen değerler laboratuvarda saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.

Fırınlama ve kızartma

 Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

Yiyecek	Piştirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepsiye kek*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
Kalıpta kek*	Tek seviye		2	180	50 ... 60
Kağıtta kek*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		1 - 3	175	35 ... 40
	3 seviye		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Pandispanya*	Tek seviye		3	200	8 ... 12
	2 seviye		1 - 3	200	15 ... 20
	3 seviye		1 - 3 - 5	200	15 ... 20
Kurabiye*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		1 - 3	175	30 ... 40
	3 seviye		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Yufka böreği*	Tek seviye		2	200	30 ... 40
	2 seviye		1 - 3	200	45 ... 55
	3 seviye		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Poğaç*	Tek seviye		2	200	25 ... 35
	2 seviye		1 - 3	200	35 ... 45
	3 seviye		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Mayalı hamur*	Tek seviye		2	200	35 ... 45
Lazanya*	Tek seviye		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Tek seviye		2	200 ... 220	15 ... 20
	Tek seviye		3	200	10 ... 15
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 190	70 ... 90
	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 190	60 ... 80
Piliç kızartma	Tek seviye		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
	Tek seviye		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
Hindi (5.5 kg)	Tek seviye		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Tek seviye		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tek seviye		3	200	20 ... 30
	Tek seviye		3	200	20 ... 30

2 Tepsi ile aynı anda piştirme yapılırken; üst rafa derin olan tepsiyi, alt rafa daha sığ tepsiyi yerleştiriniz.

* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

(**) Ön ısıtma yapılması gereken pişirmelerde; Pişirme başlangıcında, fırın **Yavaş pişirme süreleri tablosu**

 Yavaş pişirme modunda, pişirme başladıktan sonra ayar sıcaklığını değiştirmeyin.

için sıcaklık sembolü **(8)** son kademeye gelinceye kadar ön ısıtma yapın.

 Yavaş pişirme modunda, pişirme sırasında kapıyı açmayın.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Et-Güveç	Tek seviye		2	160	100 ... 120
Tavuk - Güveç	Tek seviye		2	160	70 ... 100
Kuru Fasulye	Tek seviye		2	160	130 ... 150
Patlıcan-güveç	Tek seviye		2	160	130 ... 150
Biftek – Bütün	Tek seviye		2	160	110 ... 130
Biftek – Parçalı	Tek seviye		2	160	100 ... 120
Kağıtta kek	Tek seviye		2	185	35 ... 40
Kurabiye	Tek seviye		2	185	30 ... 35
Yufka böreği	Tek seviye		2	200	40 ... 45
Poğaç	Tek seviye		2	200	40 ... 45

- 6-7 dakika ön ısıtma yapınız.
- Pişirme yapılmadan önce beyaz/kırmızı et'lerin tavada suyu çekene kadar çevrilmesi gerekir.
- Kuru fasulye pişirilmeden önce 30 dk haşlanmalıdır. Konserve fasulyeyi ise direkt olarak kullanabilirsiniz.
- Pişirme kabının üzerinin kapalı olması pişirme performansını artıracaktır.

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 yapışıyorsa az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

- 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 tepesinden 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.

Sebze yemeği pişirmenin püf noktaları

- Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa, tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin. Kapaklı kaplar yemeğin suyunu muhafaza eder.
- Sebze yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

En iyi pişirme sonucu için (Sörf Fonksiyonu);

- Az sıvıda ihtiva eden hamurlar, örneğin poğaça, kağıtta kek, kurabiye ya da bisküvi pişirirken 1,2 veya 3 seviye tepsiyi aynı anda pişirmenizi, homojen ısı dağılımı sayesinde gerçekleştirebilirsiniz.
- Islak hamurlu, mayalı yiyecekler örneğin, elmalı pasta tepside turta gibi yiyecekler için aynı anda 2 tepsi pişirme imkanı sağlar.
- Yoğun sıvı içeren ya da mayalı hamurlu büyük hacimli yiyecekler için tek tepsi pişirmeniz, pişirme sonucunuzu iyileştirecektir. Kaba- ran büyük hacimli yiyeceklerde geleneksel fırınlardan farklı olarak, yan duvarlardan da sıcak hava geldiği için daha homojen pişirme sağlamaktadır.
- Bu fonksiyon sayesinde çok tepsili pişirme ile zaman ve enerji kazanımı sağlayarak mükemmel pişirme sonuçları elde edebilirsiniz.

İlave fonksiyonlar

Izgaranın çalıştırılması

- ⚠ Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
Izgara sırasında fırının kapağını kapatın.

Izgaranın açılması

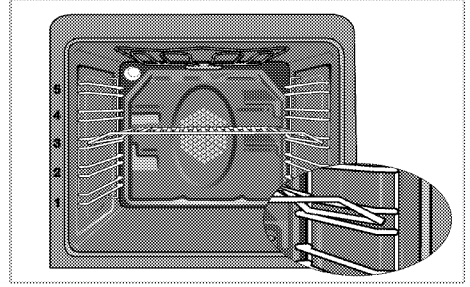
1. Fırını 1 no.lu düğmeye yaklaşık 1 sn basılı tutarak açın.
2. 1 düğmesini sağa veya sola hafifçe bükerek ızgara fonksiyonunu ayarlayın.
3. 2 no.lu düğmeyi + ve - yönde hafifçe bükerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.

Izgaranın kapatılması

1. 1 no.lu düğmeye 2 sn basılı tutarak kapatın.

Raf konumları

Tel ızgaranın rafın arka tarafına dayalı olması durumunda ızgara performansı düşecektir. En iyi ızgara performansı elde etmek için, tel ızgaranızı rafın ön tarafına sürerek, kapak yardımıyla yerleşmesini sağlayın.



Izgara pişirme süreleri tablosu

Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	4...5	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	4...5	25...35 dk.
Kuzu pirzolası	4...5	20...25 dk.
Biftek	4...5	25...30 dk. #
Dana pirzolası	4...5	25...30 dk. #
Tost ekmeği	4	1...2 dk.

kalınlığa bağlıdır

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

- ⚠ Temizliğe başlamadan önce elektrik çarpma tehlikesinden sakınmak için ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.
- ⚠ Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için hiçbir özel temizleme maddesine gerek yoktur. Fırını bulaşık deterjanı ve ılık su ile yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ile sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyiniz.
- ❗ Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.
- ❗ Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Pizza taşı-küreğini temizlerken;

- Pizza taşı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Deterjanlı bezle silip, ıslak bezle durulanması önerilir.
- Pizza küreğini ve pizza taşı su altında yıkamayın; ıslak bir bezle silin.

Kontrol panelinin temizlenmesi

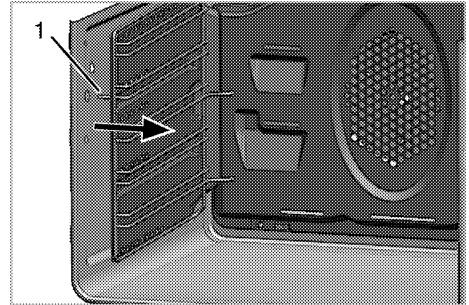
Kontrol panelini ve kontrol düğmelerini ıslak bir bezle temizleyin ve kurulayın.

- ❗ Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin. Kontrol paneli hasar görebilir!

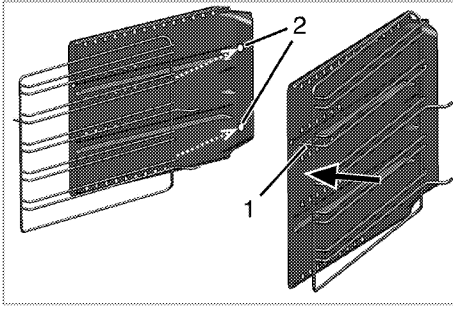
Fırın içinin temizlenmesi

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

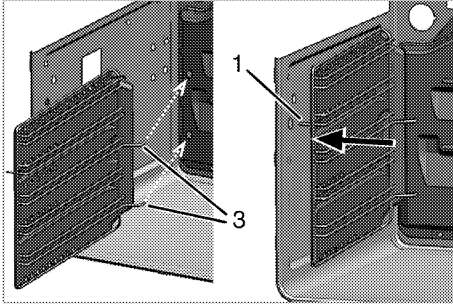
1. Tel rafı, bağlı olduğu yan duvarı ile birlikte ok yönünde çekerek 1 no.lu pimi yuvasından çıkarın.



2. Tel rafı, yan duvar ile birlikte kendinize doğru çekerek, rafı ve yan duvarı tamamen çıkarın.
» Temizlik sonrası, yan duvarı ve tel rafı takmak için;
3. Tel rafı, yan duvarın arka kısmındaki 2 no.lu deliklere geçirin.



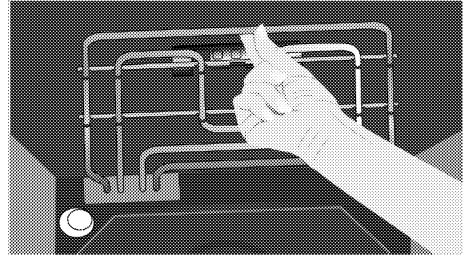
4. Tel rafın 1 no.lu pimini, yan duvar-daki yuvasına ok yönünde takarak birbirine kilitleyin.
5. Yan duvar ve tel raf grubunu, 3 no.lu pimleri şaside bulunan yuvalarına şekilde gösterildiği gibi yerleştirin.



6. Tel rafın 1 no'lu pimini şaside bulunan yuvasına şekildeki gibi takın.
» Tel raf ve yan duvar grubunun yuvasına tam olarak oturduğundan emin olun.

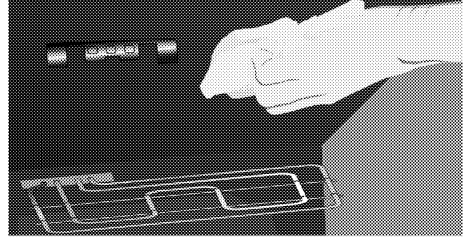
Fırın tavanının temizlenmesi

1. Izgara ısıtıcısındaki kilitleme vidalarını tornavida ya da metal para yardımıyla gevşetin.



1. Izgara ısıtıcısı aşağıya doğru indirilir ancak arka kısmından ırın tavanına takılı olarak kalır.

2. Fırının tavanını, nemli bir bezle silin.



3. Izgara ısıtıcısını yukarı kaldırın ve kilit vidalarını tekrar tornavida ya da para yardımıyla sıkıştırın.

Fırın kapağının temizlenmesi

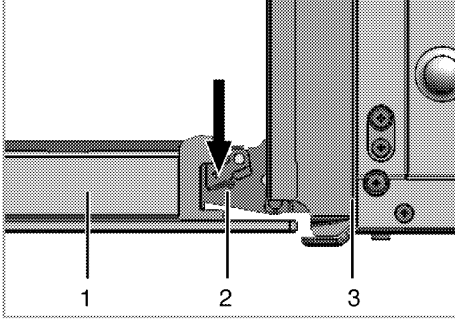
Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurula-

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

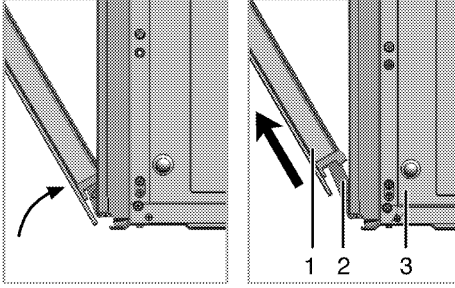
2. Ön kapak iç camı , kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplanmıştır. Aşındırıcı sert temizleme maddeleri, sert metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi, yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

Fırın kapağının sökülmesi

1. Ön kapağı (1) açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.



- 1 Ön kapak
- 2 Menteşe
- 3 Fırın



3. Ön kapağı yarım açık pozisyona getirin.
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

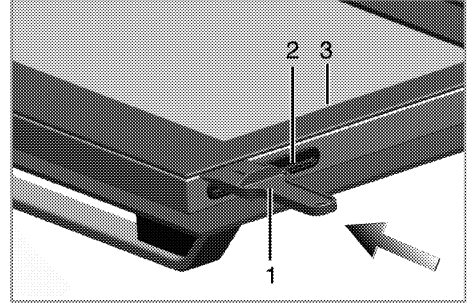
- i** Kapağın yeniden takılması için; sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı tekrar takarken; menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

Kapak iç camının yerinden çıkartılması

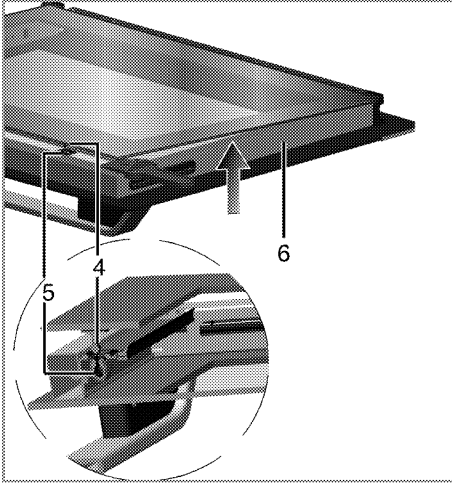
Ürünün ön kapak iç camı sökülüp takılabilir özelliiktir.

İç camı yerinden sökmek için, ürün ile birlikte verilen küreği kullanın.

1. Fırın kapağını açın
2. Küreği(1) cam (3) üzerinde işaretli bölgeye yerleştirerek gösterilen yönde itip camı yerinden çıkarın.
3. Camı tekrar yerine takmak için, alt kısmını plastik yuvalara (2) yerleştirerek, üst bölgesinden metal çerçeveye (6) doğru bastırıp, pimlerin yuvalarına yerleşmesini sağlayın.



- 1 Kürek
- 2 Plastik yuva
- 3 İç cam



- 4 Pim
- 5 Pim yuvası
- 6 Metal Çerçeve

i İç cam paneli baskılı tarafı yukarı bakacak şekilde takın.

Fırın lambasının değiştirilmesi

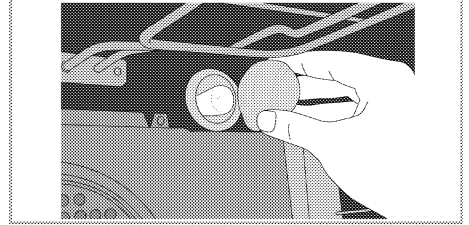
⚠ Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

i Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür; Lambanın özellikleri için "Teknik özellikler" bölümünde bakın. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.

i Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

Fırınınızda yuvarlak lamba var ise;

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



3. Fırın lambasını duyun içinden çekerek çıkartın ve yenisiyle değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

7 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor

i Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. Bu bir arıza değildir.

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

i Metal parçalar ısındığı zaman genişşerek ses çıkarabilir. Bu bir arıza değildir.

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değıştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişı (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*
- Saatin tuşları çalışmıyor. >>> *Tuş kilidi aktif olabilir, pasif hale getirin. (Bkz Tuş kilidinin kullanılması, sayfa 23)*

Fırın ışığı yanmıyor.

- Fırın lambası bozuk. >>> *Fırın lambasını değıştirin.*
- Akım yok. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değıştirin veya yeniden devreye sokun.*

Fırın ısınmıyor.

- Fonksiyon düğmesi ve/veya sıcaklık düğmesi ayarlanmamış. >>> *Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini ayarlayın.*
- Saatli modellerde; saat ayarlanmamış. >>> *Zamanı ayarlayın.*
- Akım yok. >>> *Şebeke elektriğini ve sigorta kutusunu kontrol edin.*

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

8 Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz.

Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan **444 0 888** ile canlı olarak hizmet vermeye başladı. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz. Çağrı merkezimize ayrıca; www.arcelik.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 888 nolu telefonu arayarak, ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 81719 Tuzla/İSTANBUL

Arçelik Çağrı Merkezi

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)

Diğer Numara

0.216. 585 88 88

* Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanım klavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene “Teknisyen kimlik kartı”nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden “HİZMET FİŞİ” istemeyi unutmayınız. Alacağınız hizmet fişi, ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü:10 yıldır.(Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).



9 Garanti Konusunda Müşterinin Dikkat Etmesi Gerekenler

7 YIL GARANTİ

Değerli Müşterimiz,
Aşağıda belirtilen ürün gruplarından herhangi birini satın almışsanız, mevcut garanti süresini isterseniz belli bir ücret karşılığında 7 yıla çıkarabilirsiniz.

EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.

EK garantiden yararlanabilmeniz için, satın alma ve montaj yapıldığı tarihten itibaren en geç 30 gün içerisinde bu başvuru formunu doldurarak yetkili servise başvurmanız yeterli olacaktır. Bu sürenin aşılması durumunda EK garanti satın alma başvurusu kabul edilmeyecektir. Yetkili servisimizin, adınıza düzenleyeceği tahsilat makbuzunun tarafınızdan saklanması gerekmektedir.

EK garanti, ürünün 3 yıllık garanti süresinin bitiş tarihinden itibaren başlar ve tercih ettiğiniz sürenin sonunda biter. EK garanti uygulaması Arçelik markalı; buzdolabı (mini ve tezgah seviyesi buzdolapları hariç), çamaşır makinesi, bulaşık makinesi, fırın (mini, midi ve mikrodalga fırınlar hariç) satın alan tüketiciler için geçerli olacaktır.

EK garanti uygulamasının güncel tutarını, Arçelik yetkili satıcılarından, Yetkili servislerinden veya 444 0 888 nolu Arçelik Hizmet Merkezinden öğrenebilirsiniz.

ÖNEMLİ NOT: Satın aldığınız ek garantinin geçerli olabilmesi ve gerektiğinde ibraz edebilmeniz için, Arçelik A.Ş. tarafından gönderilecek Ek Garanti Sertifikasının elinizde olması gerekmektedir. **Ek garantiyi satın aldığınız tarihten itibaren, en geç 2 ay içerisinde ek garanti sertifikanız, faturanız ve müşteri numaranız elinize Arçelik A.Ş. tarafından ulaştırılacaktır.** Söz konusu belgeler, bu süre zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen **444 0 888** nolu hattımızdan Hizmet Merkezimizi arayarak bilgi alınız.

DİKKAT! Ek garanti satışı sadece Arçelik Yetkili Satıcıları, Arçelik Yetkili Servisleri ve 444 0 888 no.lu Arçelik Hizmet Merkezi tarafından yapılmaktadır. Bu birimler dışında herhangi bir şekilde kişi veya kurumlardan Arçelik markalı ürünler için ek garanti satın almayınız. Alınması durumunda ise şirketimizin herhangi bir sorumluluğunun bulunmadığını bilgilerinize sunarız.



Ek garanti başvuru formu

Y. Servis Kodu/Adı :

Kaşe / İmza

Müşteri Adı Soyadı :

Cep Tel :

Ürünün Kullanıldığı Adres

Ev ☐ Yazlık ☐ Diğer ☐ Lütfen diğeri belirtiniz:.....

Telefon : 0 (.....).....

Diğer Telefon : 0 (.....).....

Adres :

.....

.....

İlçesi : İl :

e-mail :@.....

Ürün modeli/kodu :

Ürün seri no :

Ay/yıl kodu :

Servis Fiş No :

Yatırılan Tutar :

Ek garanti süresi : 2 yıl ☐ 3 yıl ☐ 4 yıl ☐

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

10 Fırın Montaj Bilgilendirme Formu

1. Fırının kullanım yerine yerleştirilmesi;

» Fırının altında yüksekliği ayarlanabilir ayaklar vardır. Bu ayaklar denge, yükseklik, pişirme ve emniyet için uygun şekilde ayarlanmalıdır. Fırını yukarı doğru kaldırarak ayakları alttan iki ağızlı anahhtarla sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapılır. Pratik olması açısından sadece zemine oturmayan ön köşelerden de ayarlama yapılabilir. Fırınınız herhangi bir nedenle yer değiştirirse ayak ayarını tekrar yapmanız gerekebilir. Tüketici bilgilendirilerek fırın ayak ayarı yapıldı.

2. Fırının elektrik bağlantısı yapılırken dikkat edilmesi gerekenler;

» Fırının fişi topraklı prize takılmalıdır, aksi durumda elektrik çarpması riski vardır. Kontrol edildi.

» Evinizdeki sigortanın akım değeri ürününüzdeki tip etiketi değerine uygun olmalıdır. Kontrol edildi.

» Şebeke kablosunu sıcak yüzeylere değmeyecek şekilde yerleştiriniz. Ocaklara yakın yerden geçirilmemesi ve fırın kapağına sıkıştırılmaması hakkında tüketiciye bilgi verildi.

3. Gaz hortumu montajı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

» Fırının hangi gaz ile kullanılacağı tüketiciye soruldu. LPG veya DG için tüketici bilgilendirildi.

» Fırın doğalgaz ile kullanılacaksa, doğalgaz bağlantılarının uygunluğu kontrol edildi. Doğalgaza dönüşüm yapılarak tüketici bilgilendirildi.

» LPG kullanım için; Tüpün duruş yerine göre fırın arkasındaki hortum ucu ile körtapa yer değiştirilerek uygun konum seçildi. Gaz kaçağı kontrolü hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtülerek veya dedektör ile yapıldı. Gaz hortumunun fırının sıcak yüzeylerine değmeyecek ve arkasından geçmeyecek şekilde konumlandırılması gerekir. Ocaklara yakın yerden geçirilmemesi bilgisi verildi. Kontrol edildi.

» Fırın LPG ile kullanıldığında TSE onaylı 300mmSS çıkış basıncında detandörle kullanılacağı bilgisi verilerek kontrol edildi.

» Tüpün konulduğu yer kontrole dildi. Aşırı soğuk ve sıcak ortamlara konulmaması hakkında tüketici bilgilendirildi.

» Fırının, LPG (tüp) yada doğalgaz musluğuna gaz sızdırmayacak şekilde bağlantıları yapıldı. Hortumun (TSE belgeli ve gaz dağıtım şirketi onaylı) emniyet açısından 125 cm.'den uzun olmaması gerektiği hatırlatıldı. Yeni tüp değiştirildiğinde ocakların geç yanabileceği bilgisi verildi.

» Gaz bağlantısı yapılan fırınınızın hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirilmemesi, zorlamanın hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabileceği, bu nedenle fırın altına tekerlekli taşıyıcı yerleştirilmemesi tavsiye edildi.

4. İlk kullanım öncesinde dikkat edilmesi gerekenler;

» Saatli fırınlarda, saatin; ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinden sonra mutlaka ayarlanması gerektiği, aksi halde alt fırın kısmı ve/veya elektrikli ocak kısmının devreye girmeyeceği konusunda tüketici bilgilendirilerek saat ayarı yapıldı. Manuel kullanım tarif edildi. Saatin gösteresinin 22.00- 06.00 saatleri arasında sönük yanabileceği anlatıldı.

» Ocaklarda pişirme yaparken yakınlarda örtü ve perde olması, emniyet açısından tehlikelidir. Alev alabilir. Tüketici bilgilendirildi.

» Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Koku-yu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce maksimum sıcaklık konumunda 45 dk. içi boş olarak çalıştırılması, Daha sonra fırın kapağını açarak havalandırılması gerektiği konusunda tüketici bilgilendirildi.

» Günlük kullanım kartı, kullanma kılavuzu, servis bilgileri ve ücretsiz danışma hattı numarası başvurulabilecek kaynaklardır. Tüketici bilgilendirildi.

5. Fırın üst ocaklarının kullanımı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

» Ocaklardan en fazla verimi elde etmek için tencere tabanı düz olan ve kılavuzda belirtilen uygun çapta tencere kullanılması, uygun olmayan tencerelerin enerjinin boşa harcanmasına neden olacağı tüketiciye anlatıldı.

» Düğmeden ateşlemeli fırınlarda, ocağınızı yakmak için düğmeyi ileri doğru bastırarak çevirdiğinizde ocaklar kendiliğinden yanacaktır. Tüketiciye gösterildi.

» Çakmak düğmesi olan ürünlerde, ocak düğmesini ileri doğru bastırarak çevirdikten sonra çakmak düğmesine basarak ocağınızı yakabilirsiniz.

» Gaz emniyeti olan fırınlarda ocağınızı yakmak için düğmeyi bastırarak çeviriniz ve alev gördükten sonra da 5-10 sn basılı tutmayı sürdürünüz. Gaz emniyet sistemindeki termik eleman ocağın alevini hissederek devreye girecek ve gaz yolunu açacaktır. Düğmeyi dayandığı noktaya kadar bastırmaya dikkat ediniz. Fırın kısmı gazlı olan ürünlerde termik elemanın devreye girme süresi (ortam sıcaklığına göre değişir) 10-15 sn.dir. Tüketiciye gösterildi. Gaz kesme emniyeti hakkında bilgi verildi.

6. Fırın kısmında pişirme sırasında dikkat edilecekler;

» Hazırladığınız yemeği fırına yerleştirmeden önce fırın sıcaklık ayar düğmesini pişirme sıcaklığına ayarlayarak fırınıza ön ısıtma uygulayınız (10-15 dakika kadar).Tüketici bilgilendirildi.

» Her yiyeceğin pişirme sıcaklığı ve süresi farklıdır. Kullanılan malzeme ve beklentilere görede değişir. Tepsilerin raf konumları ve pişirme sıcaklıkları için mutlaka kullanma kılavuzunu ve turbo fırınlar için verilen "günlük kullanım kartı"nı okuyunuz.

» Pişirme sırasında fırın içindeki diğer tepsileri çıkarınız. Tüketici bilgilendirildi.

» Alt ve üst ısıtıcıları kullanarak pişirme yapacaksanız; Raflar fırının alt kısmından başlayarak yukarı doğru sıralanır.

1- Yemeğinizi 2. veya 3. rafa sürünüz. Çok soslu hamur işlerinde sos miktarına göre 1. raf ta kullanılabilir.

2- Sadece tek tepsi ile pişirme yapabilir-
siniz.

3- Hamur malzemenin üst yüzü çok
koyu oluyorsa bir alt rafa alınız, alt yüzü
çok koyu oluyorsa bir üst rafa alınız,
sıcaklığı biraz düşürünüz, pişirme süresi
bir miktar uzayacaktır.

» Turbo sistemi ile pişirme yapacak-
sanız;

1- Tek yemek pişirme durumunda 4.
veya 5. raf, (Dar fırınlarda 3. veya 4. raf
kullanılır) İki yemek pişirme durumunda
4. ve 6. rafları, (Dar fırınlarda 3. ve 5.
raflar kullanılır) Üç yemek pişirme duru-
munda 2, 4 ve 6. rafları kullanınız, (Dar
fırınlarda 1, 3 ve 5. raflar kullanılır).

2- Hamur işi pişirirken kullanacağınız
kabı margarin ile yağlamanız daha iyi
sonuç verecektir.

3- Kabaran börek veya benzeri hamur
işlerinde, hava dolaşımının engellenme-
mesi ve daha iyi sonuç almanız için
hamuru bıçakla deliniz. Yağlı kağıt kulla-
nıyorsanız hava dolaşımını engelleme-
mesi için kağıdı tepsiye göre kesiniz.

4- Sos miktarına göre sıcaklığı 10-20°
düşürebilirsiniz. Süre uzayacaktır. Enerji
tüketiminde kesinlikle artma olmayacak-
tır.

» Pişirme süresince fırın içi sıcaklığının
sabit tutulması için kapağın açılmaması
gerektiği hakkında tüketici bilgilendirildi.

» Cam kapları, hamur işlerini pişirmek
için kullanmayınız. Metal kaplar en uy-
gun olanlardır.

5. Fırın temizliğinde dikkat edilecek
noktalar;

» Kontrol panosu, yan duvarlar, alt ka-
pak, bek tablası gibi (boyalı veya emaye-
li) parçalarda ve düğmelerin temizliğin-
de, sert sünger, ovma teli, partikül içeren
temizleyici malzemeler ile keskin cisimler
kullanılmaması, aksi halde ürünün yüzeyi
çizileceği tüketiciye anlatıldı.

» Bek şapka ve kafalarının, temizlendik-
ten sonra yerine tırnaklarından tam otur-
tulması, aksi halde isli yanma problemi
ile karşılaşılacağı, hakkında bilgi verildi.
Bek kafa ve şapkalarının bulaşık
makinasında yıkanmaması, aksi halde
kararacağı konusunda tüketici bilgilendi-
rildi. Yağlı kağıt kullanıyorsanız hava
dolaşımını engellememesi için kağıdı
tepsiyeye göre kesiniz.



TÜKETİCİ BİLGİLERİ

Tarih:

Adı Soyadı:

İmza:

ankastre fırın

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Ankastre Fırın'ın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

- 1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,*
- 2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,*
- 3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,*
- 4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.*
- 5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.*

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Ürününüzün, standartlara uygunluk değerlendirmesi Arçelik A.Ş.- PCI tesislerinde yapılmıştır.

*Ürününüz, Arçelik A.Ş.- Pişirici Cihazlar İşletmesi, Yukarı Soku Köyü Deliklitaş Mevkii, Bolu - Türkiye adresinde üretilmiştir.
Üretici firma: Arçelik A.Ş.*

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız: Hergün 08.00 - 24.00 arasında hizmetinizdedir.

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

ARÇELİK Çağrı Merkezi
ARÇELİK A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı, 34950
Tuzla/İSTANBUL Fax: (0-216) 423 23 53

ankastre fırın

ARÇELİK Fırın 'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren

3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

Ancak;

Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

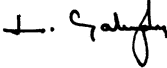
-Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimini talep edebilir.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR



GENEL MÜDÜR YRD.



Seri No: _____

Tip: _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 86442 no'lu ve 06.07.2010 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. Bu bölümü, ürün aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir