

***Buhar destekli
ənkəstre fırın
Kullanma Kılavuzu***

9681 ESLT1

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.

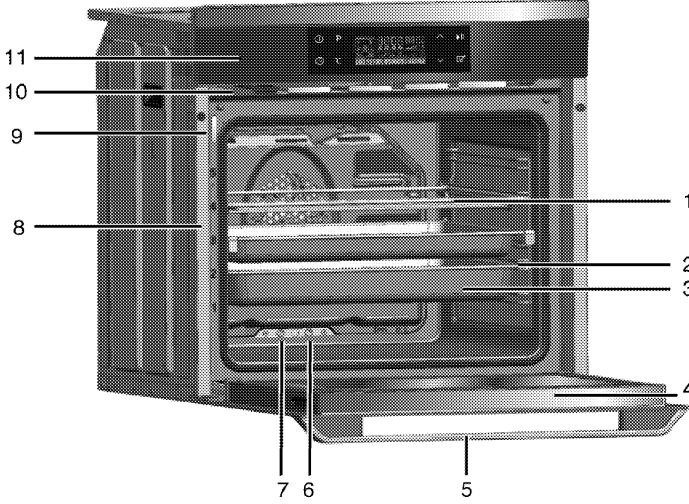
İçindekiler

1 Ürününüz	4
Genel görünüm	4
Teknik özellikler	5
Aksesuarlar	5
2 Önemli güvenlik talimatları	7
Genel güvenlik	7
Kullanım amacı	8
Çocuklar için güvenlik	8
Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik .	8
3 Kurulum	9
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 hazırlık	14
Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	14
İlk kullanım	14
Zaman ayarını yapın	14
İlk temizlik.....	15
İlk ısıtma	15
5 Fırının kullanılması	17
Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	17
Elektrikli fırının kullanılması	18

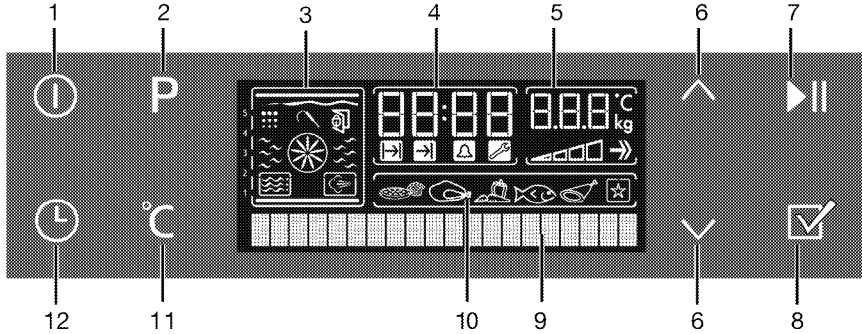
Çalışma modları.....	21
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması .	24
Tuş kilidinin kullanılması	27
Saatin alarm olarak kullanılması	27
Pişirme süreleri tablosu	28
Hazır yemek fonksiyonları.....	31
Ayarlar menüsü.....	35
Izgaranın çalıştırılması.....	35
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	36
6 Bakım ve temizlik	37
Genel bilgiler	37
Kontrol panelinin temizlenmesi	37
Fırın içinin temizlenmesi.....	38
Fırın kapağının sökülmesi.....	39
Kapak iç camının yerinden çıkartılması	39
Fırın lambasının değiştirilmesi	40
7 Sorun giderme	41
8 Tüketici Hizmetleri	42
9 Garanti Konusunda Müşterinin Dikkat Etmesi Gerekenler ..	43
10 Ek Garanti	44
11 Fırın Montaj Bilgilendirme Formu	45

1 Ürününüz

Genel görünüm



- | | | | |
|---|--------------------|----|-----------------------|
| 1 | Tel ızgara | 7 | Fazla su çıkış borusu |
| 2 | Raf lar | 8 | Raf konum ları |
| 3 | Tepsi | 9 | Su seviye göstergesi |
| 4 | Ön kapak | 10 | Su koyma haznesi |
| 5 | Tutamak | 11 | Kontrol paneli |
| 6 | Buhar çıkış borusu | | |



- | | | | |
|---|--|----|---|
| 1 | Açma/Kapatma tuşu | 7 | Piştirme başlatma/durdurma tuşu |
| 2 | Program Seçme tuşu | 8 | Hazır yemek menü seçim tuşu |
| 3 | Fonksiyon ekranı | 9 | Metin ekranı |
| 4 | Günün saati gösterge alanı | 10 | Hazır yemek seçim ekranı |
| 5 | Sıcaklık/Ağırlık göstergesi alanı | 11 | Sıcaklık - ağırlık - hızlı ısıtma ayar tuşu |
| 6 | Sıcaklık/süre, artırma azaltma_menülerde dolaşma tuşları | 12 | Süre ve ayarlar tuşu |




Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik tüketimi	3,1kW
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
İzgara 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.

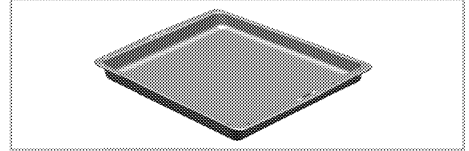
-  Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.
-  Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.
-  Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Aksesuarlar

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

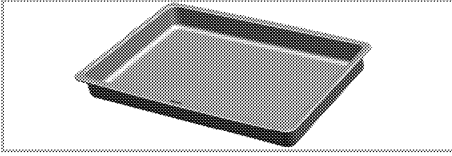
Fırın tepsisi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanılır.



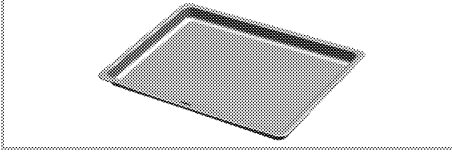
Derin tepsi

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



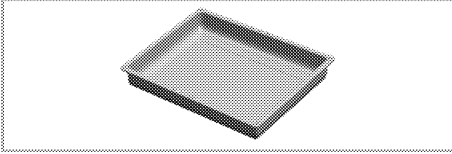
Pasta tepsi

Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılır.



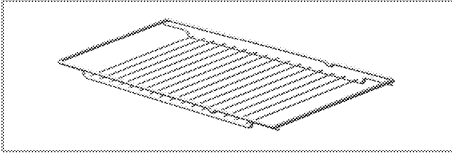
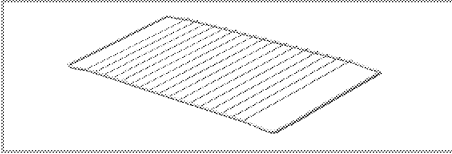
Küçük fırın tepsi

Küçük porsiyonlar için kullanılır. Bu fırın tepsi tel ızgaranın üstüne yerleştirilir.



Tel ızgara

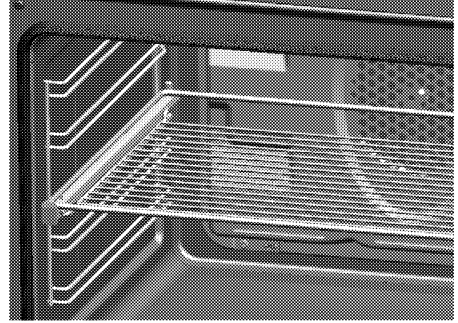
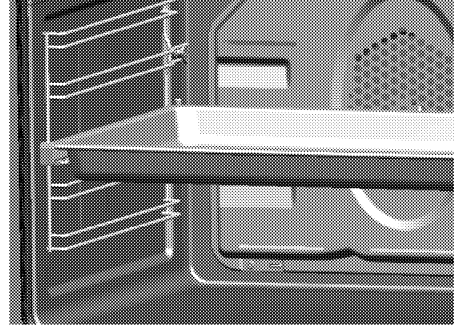
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi

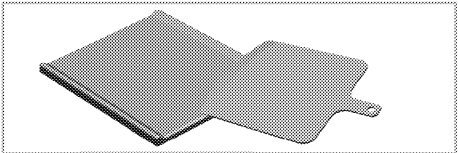
Izgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir.

Izgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



Pizza taşı - küreği

Pizza, ekmek, lahmacun gibi taş fırında pişen hamur işi yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılır.



2 Önemli güvenlik talimatları

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

Genel güvenlik

- Bu ürün, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya ürünün kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece; fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocuklar denetlenerek, kesinlikle ürünle oynamalarına izin verilmemelidir.
- 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. *Sorun giderme, sayfa 41*.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!

- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün elektrik bağlantısı kesilmiş olmalıdır.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- 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.
- i** 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 kullanılabilirleriniz."
- Izgaranın kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere 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.

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

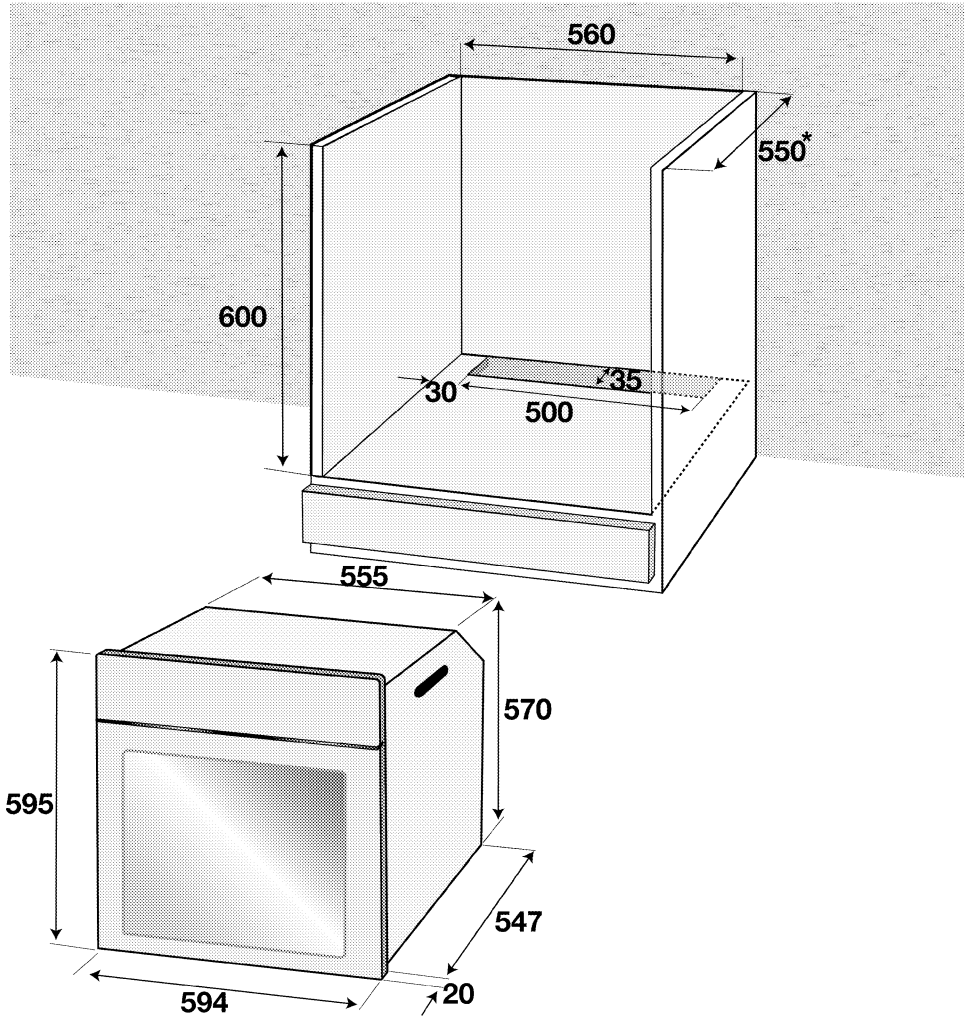
⚠ Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

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

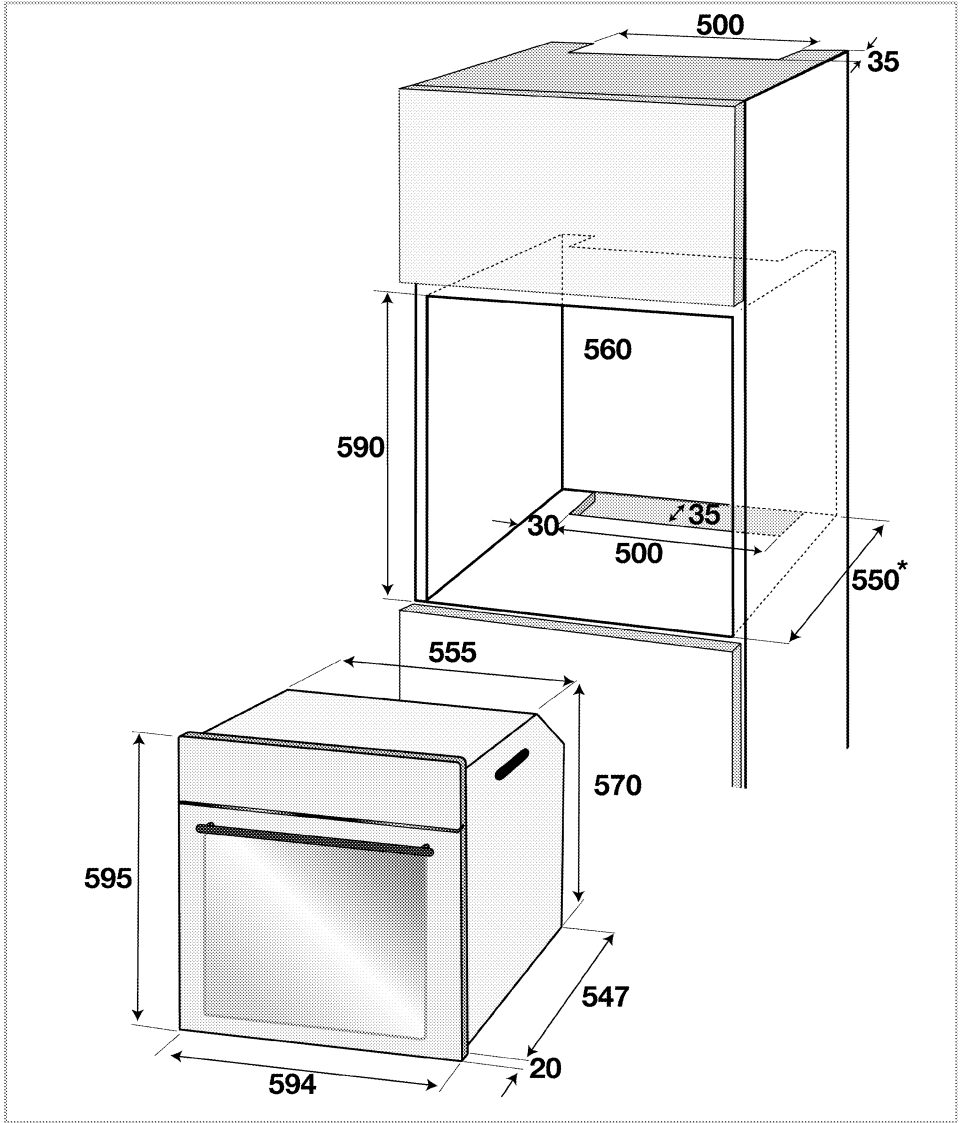
Kurulum için doğru yer

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.
- i** Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.
- i** Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.
- i** Ürünün tel kolları varsa, ürünü taşıdıktan sonra kolları geriye, yan duvarların içine itin.



* min.



* min.

Kurulum ve bağlantılar

i Maddi hasar!
Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutmağı 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 bağlayın. Transformatörlü ya da transforma-

törsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

⚠ 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.

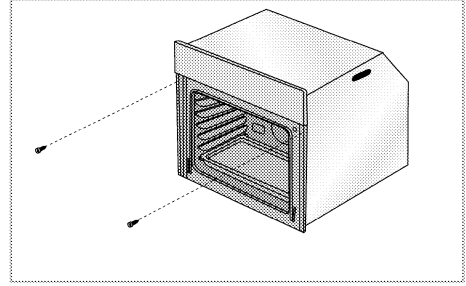
⚠ Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

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.

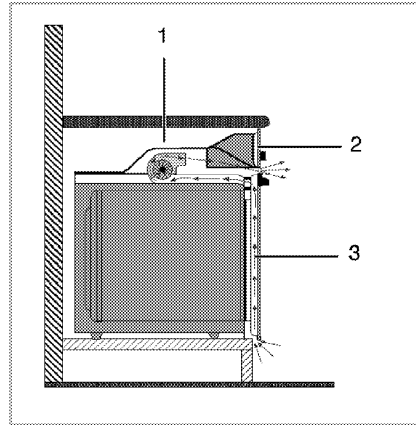


Fırınızı, şekildeki gibi 2 vidayla sabitleyin.

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. Ürünün içinde su varken taşınmamalıdır. Su boşaltma işlemi tamamlandıktan sonra taşınabilir.

-  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 oluştururlar. 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.

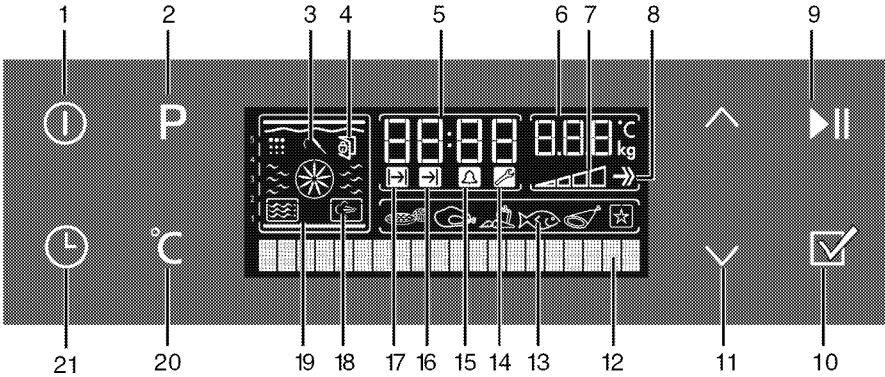
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapatarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.

İlk kullanım

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

Zaman ayarını yapın

- Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.

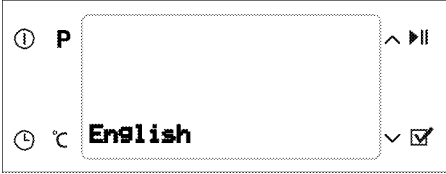


- | | | | |
|---|-----------------------------------|----|--|
| 1 | Açma/Kapatma tuşu | 9 | Pişirme Başlatma/Durdurma tuşu |
| 2 | Program Seçme tuşu | 10 | Hazır Yemek Menü Seçim Tuşu |
| 3 | Et Probu sembolü (*) | 11 | Sıcaklık-Süre Arttırma/Azaltma, Alt Menülerde Dolaşma Tuşu |
| 4 | Kapı Kilidi sembolü (*) | 12 | Metin ekranı |
| 5 | Günün Saati gösterge alanı | 13 | Hazır Yemek Seçim Ekranı |
| 6 | Sıcaklık/Ağırlık gösterge alanı | 14 | Ayarlar sembolü |
| 7 | Fırın içi Sıcaklık sembolü | 15 | Alarm Süresi sembolü |
| 8 | Booster (hızlı ön ısıtma) sembolü | | |

- 16 Pişirme Bitiş Süresi sembolü
- 17 Pişirme Süresi sembolü
- 18 Buharlı Pişirme sembolü (*)
- 19 Fonksiyon ekranı
- 20 Sıcaklık-Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşu
- 21 Süre ve Ayarlar tuşu
- * Ürün modeline göre değişiklik gösterir.

Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını açın.

Dil ayarını yapın



Fırın ilk çalıştığı anda, Metin ekranında (12) "English" yazar. **^** veya **v** tuşuna (11) hafifçe basarak istediğiniz dili seçin. (10) **✓** tuşuna hafifçe basarak dili onaylayın.

i Dil ayarı ekranı sadece ilk çalıştırma sırasında görüntülenecektir. Dil ayarını tekrar değiştirmek için, ayarlar menüsü kullanılır. *Ayarlar menüsü, sayfa 35*

Saat ayarını yapın



Dil seçimini yaptıktan sonra, Metin ekranında (12) "Saat ayarı" ibaresi belirir. **^** veya **v** tuşuna (11) hafifçe basarak güncel saati girin.

i Fırın kullanılmadan önce, saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarlanmamışsa, Ayarlar sembolü (14) yanık kalacaktır. Saat ayarı yapıldığında kaybolacaktır.

İlk temizlik

i Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere 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! Ünitinin 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*

Buhar sisteminizin temizlenmesi için; Izgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Buharlı turbo konumunu seçin.
4. Su koyma haznesine (2) 350 ml su koyun. Bkz. *Çalışma modları, sayfa 21*, Buharlı turbo fonksiyonunun kullanılması.
5. Yaklaşık 1 saat çalıştırın. Ekranda, her "Buhar için basınız" yazdığında (10) no lu tuşa basın.
6. Fırını kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 18*

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
 2. Fırının kapağını kapatın.
 3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 35*.
 4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
 5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 35*
-  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 so-lumaktan 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 kurumaz. Fileto etler, şişlik etler, sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (ör. domates, soğan) özellikle ızgara için uygundur.

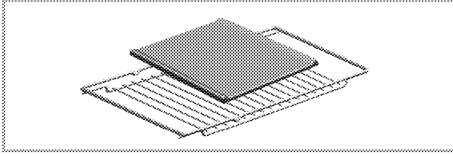
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara veya tel ızgaralı tepsi üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgara veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün. Tel ızgara üzerinde ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsisi sürün. Fırın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



- Pizza fonksiyonunu seçerek, sıcaklık ayarını en yüksek dereceye getirin. 25-30 dakika kadar taşın ısınmasını sağlayın.



- 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.
- 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.**

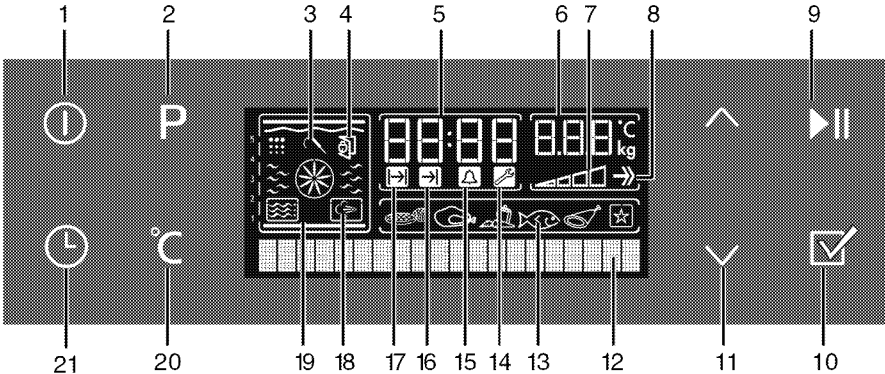
- Hazır yemek fonksiyonlarındaki pizza seçeneği, pizza taşı kullanımına uygun değildir. Bu fonksiyonda pişirme yaparken fırın tepsisini kullanabilirsiniz.

- Pizza taşını neme maruz bırakmayınız!

Elektrikli fırının kullanılması

- Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.

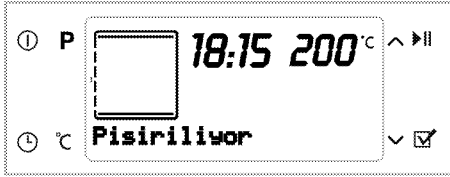
Kontrol paneli



4. Sıcaklık / Ağırlık göstergesinde (6) istediğiniz sıcaklık görünene kadar **^** veya **v** tuşuna (11) basın.



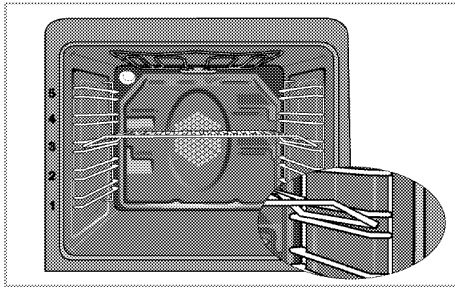
5. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basarak fırını seçilen fonksiyonda çalışmaya başlatın. Ekranda “Pişiriliyor” görünür.



- i** Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda “Kapak açık” uyarısı görünür.

Elektrikli fırının kapatılması

Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını kapatın.



Raf konumları (Modele bağlı)

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

Fonksiyon tablosu

Fonksiyon tablosunda; fırında kullanabileceğiniz fonksiyonlar ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek maksimum ve minimum sıcaklıklar gösterilmektedir.

- i** Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.

- i** Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi; sıcak tutma ve düşük sıcaklıkta pişirme fonksiyonları dışındaki konumlarda, güvenlik nedeniyle 6 saatle sınırlandırılmıştır.

- i** Herhangi bir fonksiyon ayarı yapılırken ilgili semboller ekranda yanıp söner.

- i** Elektrik kesintisi halinde yapılan program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.

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

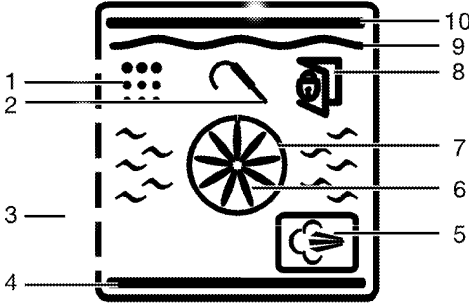
- i** Fırın kapalı olsa bile kapak açıldığında fırın lambası yanar.

- i** Fırında ayar yapılırken yaklaşık 20 saniye içinde herhangi bir düğmeye basılmazsa fırın kendini kapar.

Fonksiyon	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Statik	200	40-280
Statik + fan	175	40-280
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Izgara+fan (fandestekli büyük ızgara)	200	40-280

Fonksiyon	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Izgara	280	40-280
Küçük ızgara	280	40-280
Yavaş pişirme	180	160-220
Alt ısıtıcı	180	40-220
Sıcak tutma	60	40-100
Düşük sıcaklıkta pişirme	100	50-150
Buz çözme	-	-
Buharlı turbo	180	150-280

* Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.



- 1 Temizleme konumu (*)
 - 2 Et probu (*)
 - 3 Raf konumları
 - 4 Alt ısıtıcı
 - 5 Buharlı pişirme sembolü (*)
 - 6 Turbo fanı
 - 7 Turbo ısıtıcısı
 - 8 Kapak kilidi sembolü (*)
 - 9 Izgara ısıtıcısı
 - 10 Üst ısıtıcı
- * Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir

Çalışma modları

Fırınınızdaki bütün konumlar (ana fırın dahil) bu bölümde anlatılmıştır. Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemelerden farklı olabilir.

Statik

Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsiyle pişirme yapın.



Statik+fan

Alt ve üst ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsiyle pişirme yapın.



Fan destekli pişirme

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.



Multi (3D) pişirme

Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsiyle pişirme yapın.

Multi (3D) pişirme



Pizza

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



Fan destekli büyük ızgara

Büyük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.



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

Izgara

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

Izgara



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

Küçük ızgara

Izgara (fırın tavanının altında) çalışır. Izgara et ve ızgara yemek yapmaya uygundur.



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

Yavaş pişirme

Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında Turbo Pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.

Bu fonksiyonun kullanımı ile ilgili pişirme süreleri, 'Yavaş pişirme' tablosunda verilmiştir

Yavaş pişirme



Alt ısıtma

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



Sıcak tutma

Yiyeceği uzun süre düşük sıcaklıkta tutmak için kullanılır.



Düşük sıcaklıkta pişirme

Düşük sıcaklıklarda uzun süreli pişirmeler (10-15 saat) için kullanabilirsiniz.

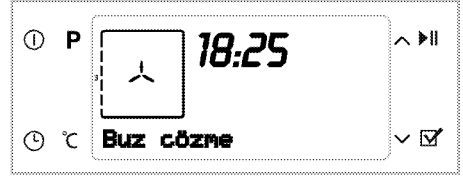


Buz çözme

Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır.

Taneli, donmuş yiyeceklerin oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülmesi, pişmiş yemeklerin ise soğutulması için uygundur.

Buz çözme



Buharlı Turbo

150-280 °C aralığında turbo pişirme kullanılarak yapacağınız pişirmelere ek olarak, bu konumda, ayarlanan sıcaklığa ulaşıldıktan sonra, yiyeceğe buhar verebileceksiniz. Ancak, pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.

Bu konum, otomatik menüler dışında, kendi ağız tadınıza uygun, buhar destekli pişirme yapabilmemiz içindir.



1. (1) tuşuna basın.
2. Yemeği fırına koyun.
3. ^ veya v tuşuna (11) basarak, "Buharlı turbo" konumunu seçin. Daha sonra (9) tuşuna basarak pişirmeyi başlatın. Sisteminizde su yoksa, ekranda "350ml su koyun" yazar. Fırınınızla birlikte verilen su kabıyla sinyal sesini duyan kadar su doldurun. Bkz. Su koyma işlemi. Yeteri kadar su koyulduğunda "Kapak açık" yazısı görünür.

i Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde koymayın.

Buharlı Turbo

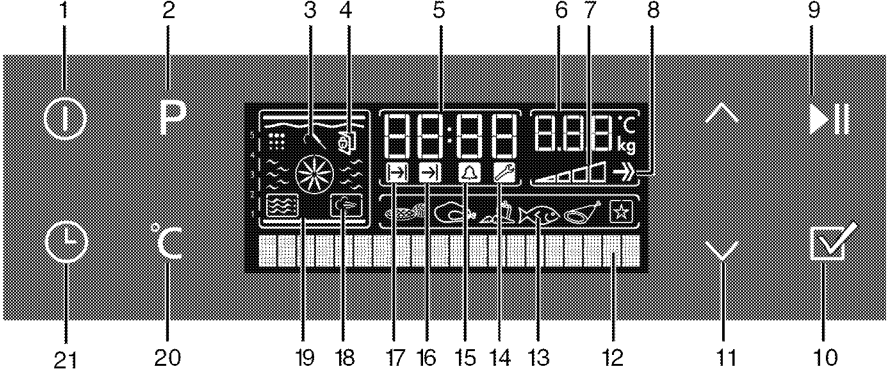
Kapağı kapattığınızda “Pişiriliyor” görünür. Ayarladığınız sıcaklığa ulaştığında ekranda

“Buhar için tuşa bas” görünür. (10) tuşuna basarak, fırın içine 5 dakika buhar verilir. Pişirme süresi boyunca, istediğiniz zamanda, buhar verme işlemini 3 kez tekrar edebilirsiniz.

Buharlı Turbo

i Pişirme bittiğinde, sistemde kalan suyun boşaltılması gerekmektedir. Bkz. *Hazır yemek fonksiyonları, sayfa 33*, Suyun boşaltılması

Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması



- 1 Açma/Kapatma tuşu
 - 2 Program Seçme tuşu
 - 3 Et Probu sembolü (*)
 - 4 Kapı Kilidi sembolü (*)
 - 5 Günün Saati gösterge alanı
 - 6 Sıcaklık/Ağırlık gösterge alanı
 - 7 Fırın içi Sıcaklık sembolü
 - 8 Booster (hızlı ön ısıtma) sembolü
 - 9 Pişirme Başlatma/Durdurma tuşu
 - 10 Hazır Yemek Menü Seçim Tuşu
 - 11 Sıcaklık-Süre Arttırma/Azaltma, Alt Menülerde Dolaşma Tuşu
 - 12 Metin ekranı
 - 13 Hazır Yemek Seçim Ekranı
 - 14 Ayarlar sembolü
 - 15 Alarm Süresi sembolü
 - 16 Pişirme Bitiş Süresi sembolü
 - 17 Pişirme Süresi sembolü
 - 18 Buharlı Pişirme sembolü (*)
 - 19 Fonksiyon ekranı
 - 20 Sıcaklık-Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşu
 - 21 Süre ve Ayarlar tuşu
- * Ürün modeline göre değişiklik gösterebilir.

Yarı otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi

Bu çalışma modunda, fırının ne kadar süre çalışacağını (pişirme süresi) ayarlayabilirsiniz.

1. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını açın.
2. **^** veya **v** tuşuna (11) basarak istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın.
3. Pişirme süresi için, Süre ve Ayarlar tuşuna (21) bir kez basarak Metin ekranında “Pişirme süresi” ögesine gelin. Bu sırada, pişirme süresi sembolü (17) yanıp söner.

4. **^** veya **v** tuşuna (11) hafifçe basarak pişirme süresini ayarlayın. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda pişirme süresi sembolü (17) görünür.



5. Yemeğinizi fırına koyup, kapağı kapayın.
6. Pişirme sıcaklığı ayarı için, Sıcaklık - Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşuna (20) bir kez basarak Metin ekranında "Sıcaklık" ögesine gelin.
7. **^** veya **v** tuşuna (11) basarak sıcaklığı ayarlayın.
8. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basarak pişirmeyi başlatın. Ekranda "Pişiriliyor" görünür.

» Fırın, önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında fırın lambası yanar.

i Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında fırın içi sıcaklık sembolünün (7) tüm kademeleri yanacaktır.

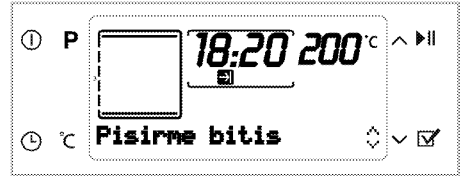
9. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda, "Afiyet Olsun... Devam için ►► basın" görünür ve sesli uyarı verilir.
10. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir düğmeye basmanız yeterlidir. Eğer Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basılmışsa fırın, seçilen modda çalışmaya devam eder. Sesli uyarı kesilir.
11. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basılmamışsa fırın otomatik

olarak kapanır ve ekranda güncel saat gösterilir.

Tam otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi

Bu çalışma modunda pişirme süresi ve pişirme bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.

1. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını açın.
2. **^** veya **v** tuşuna (11) basarak istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın.
3. Pişirme süresi için, Süre ve Ayarlar tuşuna (21) bir kez basarak Metin ekranında "Pişirme süresi" ögesine gelin. Bu sırada pişirme süresi sembolü (17) yanıp söner.
4. **^** veya **v** tuşuna (11) hafifçe basarak pişirme süresini ayarlayın.
» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra ekranda, pişirme süresi sembolü (17) görünür.
5. Pişirme bitiş saati için, Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basarak Metin ekranında "Pişirme bitiş" ögesine gelin. Bu sırada pişirme bitiş sembolü (16) yanıp söner.



6. **^** veya **v** tuşuna (11) basarak pişirme bitiş saatini ayarlayın.
» Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra ekranda, Pişirme Bitiş Saati sembolü (16) görünür.
7. Yemeğinizi fırına koyup kapağı kapayın.
8. Pişirme sıcaklığı ayarı için Sıcaklık - Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşuna (20) bir kez basarak Metin ekranında "Sıcaklık" ögesine gelin. **^**

veya ✓ tuşuna (11) basarak sıcaklığı ayarlayın.

9. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basarak pişirmeyi başlatın.

Ekranda "Beklemede" görünür.

» Fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati otomatik olarak hesaplar.

10. Pişirme başlangıç saati geldiğinde, seçilen çalışma modu devreye girer, ekranda "Pişiriliyor" yazar ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında fırının lambası yanar.

i Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, fırın içi sıcaklık sembolünün (7) tüm kademeleri yanacaktır.

11. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "Afiyet Olsun... Devam için ►► basın" görünür ve sesli uyarı verilir.

12. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir düğmeye basmanız yeterlidir. Eğer Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basılırsa fırın seçilen modda çalışmaya devam eder. Sesli uyarı durur.

13. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basılmazsa, fırın otomatik olarak kapanır ve ekranda güncel saat gösterilir.

i Yarı otomatik veya otomatik programlama yaptıktan sonra programı iptal etmek isterseniz pişirme süresini sıfırlamanız gerekir. Ayrıca isterseniz Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını kapayabilirsiniz.

Booster ayarının yapılması

Fırını istenilen sıcaklığa daha hızlı getirmek için Booster (hızlı ön ısıtma) fonksiyonunu kullanın.

i Buz çözme, yavaş pişirme, sıcak tutma ve düşük sıcaklıkta pişirme konumlarında booster seçilemez. Elektrik kesintisi halinde booster ayarları iptal olur.

İstedığınız pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra:

1. Ekranda "Booster pasif" görünene kadar Sıcaklık - Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşuna (20) kısa aralıklarla basın.
2. ^ tuşuna (11) basarak ekranda "Booster aktif" ögesini görüntüleyin. Booster sembolü (8) yanık kalır.



» Fırının içi istenilen sıcaklığa ulaştıktan sonra, Booster sembolü (8) söner ve fırın, Booster öncesinde seçilen fonksiyonda çalışmaya devam eder.

3. Booster fonksiyonunu iptal etmek için ekranda "Booster aktif" görünene kadar Sıcaklık - Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşuna (20) kısa aralıklarla basın.
4. ^ tuşuna (11) basarak ekranda "Booster pasif" ögesini görüntüleyin.



» Ayardan sonra fonksiyon seçim ekranına döndüğünde Booster sembolü (8) söner.

Tuş kilidinin kullanılması

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

i Tuş kilidi, fırın çalışırken veya fırın çalışmazken kullanılabilir. Fırın çalışırken tuş kilidi etkinleştirilmiş olsa dahi Açma / Kapama tuşuna (1) basılarak kapanabilir.

Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

1. Ekranda “Tuş kilidi pasif” görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.
2. **^** tuşuna (11) basarak tuş kilidini etkinleştirin. Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, ekranda “Tuş kilidi Aktif” görünür.



» Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, (**✓** dışında) herhangi bir düğmeye basıldı-

ğında ekranda “Tuş kilidi aktif” uyarısı verilir.

i Tuş Kilidi fonksiyonu devredeyken fırın düğmeleri kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi iptal olmaz.

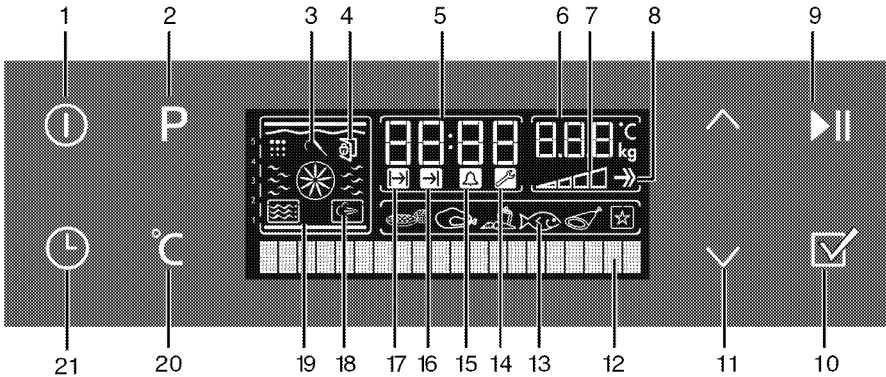
Tuş kilidinin devreden çıkarılması

1. **✓** tuşuna (11) basarak tuş kilidini devreden çıkarın. Ekranda “Tuş kilidi Pasif” görünür.



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 Açma/Kapatma tuşu

2 Program Seçme tuşu


- 3 Et Probu sembolü (*)
 - 4 Kapı Kilidi sembolü (*)
 - 5 Günün Saati gösterge alanı
 - 6 Sıcaklık/Ağırlık gösterge alanı
 - 7 Fırın içi Sıcaklık sembolü
 - 8 Booster (hızlı ön ısıtma) sembolü
 - 9 Pişirme Başlatma/Durdurma tuşu
 - 10 Hazır Yemek Menü Seçim Tuşu
 - 11 Sıcaklık-Süre Arttırma/Azaltma, Alt Menülerde Dolaşma Tuşu
 - 12 Metin ekranı
 - 13 Hazır Yemek Seçim Ekranı
 - 14 Ayarlar sembolü
 - 15 Alarm Süresi sembolü
 - 16 Pişirme Bitiş Süresi sembolü
 - 17 Pişirme Süresi sembolü
 - 18 Buharlı Pişirme sembolü (*)
 - 19 Fonksiyon ekranı
 - 20 Sıcaklık-Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşu
 - 21 Süre ve Ayarlar tuşu
- * Ürün modeline göre değişiklik gösterir.


1. Ekranda alarm sembolü (15) görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.
2.  veya  tuşuna (11) basarak süreyi ayarlayın. Alarm süresi ayarlandıktan sonra Alarm sembolü (15) yanık kalır.
3. Alarm süresi dolduktan sonra Alarm sembolü yanıp sönmeye başlar ve alarm sesi duyulur.
4. Herhangi bir düğmeye basarak alarmı durdurabilirsiniz.

Alarmı iptal etmek için:

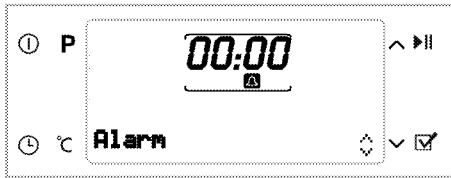
1. Ekranda alarm sembolü (15) görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.
2. Ekranda "00:00" görünene kadar  tuşuna (11) basın.

Pişirme süreleri tablosu


-  Belirtilen değerler laboratuvarında saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.







-  Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

Alarmı ayarlamak için:



Fırınlama ve kızartma

-  Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepsidede kek*	Tek seviye		3 3	175	25 ... 30
Kalıpta kek*	Tek seviye		2	180	50 ... 60
Kağıtta kek*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		3 - 5	175	35 ... 40
	3 seviye		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Pandispanya*	Tek seviye		3	200	8 ... 12

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
	2 seviye		3 - 5	175	15 ... 20
	3 seviye		1 - 3 - 5	175	15 ... 20
Kurabiye*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		3 - 5	175	30 ... 40
	3 seviye		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Yufka böreği*	Tek seviye		2	200	30 ... 40
	2 seviye		3 - 5	200	45 ... 55
	3 seviye		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Poğaç*	Tek seviye		2	200	25 ... 35
	2 seviye		3 - 5	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	60 ... 70
	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 Tepsili ile aynı anda pişirme 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 için sıcaklık sembolü (8) son kademeye gelinceye kadar ön ısıtma yapın.

Yavaş pişirme modunda, pişirme sırasında kapıyı açmayın.

Yavaş pişirme süreleri tablosu

Yavaş pişirme modunda, pişirme başladıktan sonra ayar sıcaklığını değiştirmeyin.

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

Yiyecek	Piştirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
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.
- Piştirme yapılmadan önce beyaz/kırmızı et'lerin tavada suyu çekene kadar çevrilmesi gerekir.
- Kuru fasulye piştirilmeden önce 30 dk haşlanmalıdır. Konserve fasulyeyi ise direkt olarak kullanabilirsiniz.
- Piştirme kabının üzerinin kapalı olması piştirme performansını artıracaktır.

Kek piştirmenin püf noktaları

- Kek çok kuruysa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve piştirme 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 piştirme süresini arttırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapışıyorsa az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve piştirme süresini arttırın.

Börek piştirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruysa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve piştirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlanmış 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 piştirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Sebze yemeği piştirmenin püf noktaları

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

En iyi piştirme sonucu için (Fan destekli piştirme);

- Az sıvıda ihtiva eden hamurlar, örneğin poğaç, kağıtta kek, kurabiye yada bisküvi pişirirken 1,2 veya 3 seviye tepsiyi aynı anda piştirmenizi, 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. Kabaran 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 kazancınızı sağlayarak mükemmel pişirme sonuçları elde edebilirsiniz.

Hazır yemek fonksiyonları

Hazır yemek fonksiyonlarının seçilmesi

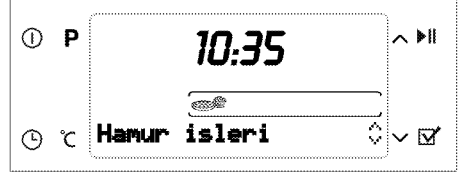
Hazır Yemek menüsü, profesyonel aşçılar tarafından sizin için özel olarak hazırlanarak kontrol ünitesinin hafızasına kaydedilmiş yemek programlarını içerir.

Bu menüde, yemeğin sıcaklığı, raf konumu, ağırlığı ve pişirme fonksiyonları otomatik olarak belirlenir.

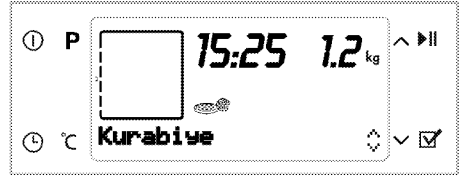
Ağırlık ve pişirme süresi ayarlarını, yemeğinize ve damak tadınıza uygun olarak değiştirebilirsiniz.

Hazır yemek fonksiyonlarını seçmek için:

1. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını açın.
2. Program Seçme tuşuna (2) basarak Hazır Yemek fonksiyonu ekranını seçin. Bu aşamada ekranda "Hamur İşleri" yazar ve Hazır yemek seçim ekranı (13) yanar.



3. **^** veya **v** tuşuna (11) basarak istediğiniz hazır yemek fonksiyonu ana menüsünü (Hamur İşleri, Kümes Hayvanları, Et Yemekleri, Balıklar, Özel yemekler, Özel konumlar) seçin.
4. Seçtiğiniz Ana Yemek menüsünü Hazır Yemek Menü Seçim tuşuna (10) basarak onaylayın.
5. **^** veya **v** tuşuna (11) basarak istediğiniz yemeği (Kurabiye, Kek, Kağıtta Kek vb.) seçin.



6. Yemeğinizi fırına koyun.
7. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basarak pişirmeyi başlatın. Ekranda "Pişiriliyor" görünür.
 - ❗ Yaklaşık 20 saniye içinde Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basılmazsa fırın kendini kapatır.
8. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "Afiyet Olsun..." görünür ve sesli uyarı verilir.
 - ❗ Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir düğmeye basmanız yeterlidir.

i Yemek menüsünde dolaşılırken ekranda görünen “Ger” komutu bir üst menüye geçmek için kullanılır. Hazır Yemek Menü Seçim tuşuna (10) basarak da bir üst menüye geçebilirsiniz.

Hazır Yemek menüsünde pişirmeye başlamadan önce, seçilen yemek cinsine bağlı olarak ağırlığı da ayarlayabilirsiniz. Bunun için;

1. Ağırlık gösterge alanı yanıp sönene kadar (20) tuşuna basın.



2. **^** veya **v** tuşuna (11) basarak ağırlığı ayarlayın.

Hazır yemek menüsünde pişirmeye başlamadan önce seçilen yemek cinsine bağlı olarak ağırlığı da ayarlayabilirsiniz. Bunun için;

1. Ağırlık gösterge alanı yanıp sönene kadar (20) tuşuna basın.
2. (11) tuşları ile ağırlığı ayarlayın.

Hazır yemek menüsü:

Modellere göre değişim gösterebilir

Hamur işleri	Kümes hayvanları	Özel yemekler	Balık yemekleri	Et yemekleri	Özel konular
Kurabiye	Izgara tavuk	Güveç	Balık fileto	Rozbif	Hamur mayalama
Muffin	Fileto tavuk	Kiş	Hamsi buğulama	Dalyan köfte	Yoğurt
Brownie		Fırın makarna	Mezgit		Elma kurutma
Pandispanya		Lazanya	Somon fileto		Kestane kebab
Elmalı strudel		Musakka			
Elmalı pay					

Buhar destekli hazır yemek fonksiyonlarını seçmek için:

1. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını açın.
2. Buharlı Pişirme sembolü (18) yanına kadar Program Seçme tuşuna (2) kısa aralıklarla basın. Bu aşamada ekranda “Hamur İşleri” görünür.
3. **^** veya **v** tuşuna (11) basarak istediğiniz hazır yemek fonksiyonu ana menüsünü (Hamur İşleri, Kümes Hayvanları, Et Yemekleri, Ba-

lıklar, Özel yemekler, Özel Yemekler) seçin.

4. Seçtiğiniz ana yemek menüsünü Hazır Yemek Menü Seçim tuşuna (10) basarak onaylayın.
5. **^** veya **v** tuşuna (11) basarak istediğiniz yemeği "Kurabiye, Kek, Kağıtta Kek vb." seçin.
6. Yemeğinizi fırına koyun.
7. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basarak pişirmeyi başlatın.
8. Ekranda “350 ml su koyun” görünür.

Buhar destekli hazır yemek fonksiyonlarını seçmek için:

1. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını açın.
2. Buharlı Pişirme sembolü (18) yanına kadar Program Seçme tuşuna (2) kısa aralıklarla basın. Bu aşamada ekranda "Hamur İşleri" görünür.
3. **^** veya **v** tuşuna (11) basarak istediğiniz hazır yemek fonksiyonu ana menüsünü (Hamur İşleri, Kümes Hayvanları, Et Yemekleri, Balıklar, Özel yemekler, Özel Yemekler) seçin.
4. Seçtiğiniz ana yemek menüsünü Hazır Yemek Menü Seçim tuşuna (10) basarak onaylayın.
5. **^** veya **v** tuşuna (11) basarak istediğiniz yemeği "Kurabiye, Kek, Kağıtta Kek vb." seçin.
6. Yemeğinizi fırına koyun.
7. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basarak pişirmeyi başlatın.
8. Ekranda "350 ml su koyun" görünür.



Sağlık riski!

Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde koymayın.

9. Kapağı açarak su girişinden su koyun. Su koyarken sesli uyarıyla birlikte ekranda "Kapak Açık" uyarısı görünür.
10. Kapak kapanır kapanmaz, fırın pişirmeye başlar ve ekranda "Pişiriliyor" görünür.
11. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "Afiyet Olsun", "yemeği çıkarın" görünür ve sesli uyarı verilir.
» Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir düğmeye basmanız yeterlidir.

12. Pişirme tamamlandığında, fırının kapağını açın ve yemeği alın. Otomatik Su Buharlaştırma fonksiyonunun çalışmaya başlaması için fırının kapağını kapatın.

» Bu aşamada ekranda "**Su boşaltma**" ve gereken süre görünür.

» Bu işlem sağlığınız açısından, beklemiş su bozulacağından dolayı, kalan suyun kullanılmaması için önemlidir. Ayrıca su boşaltma işlemi, pişirme sonrası fırın içindeki kirlerin yumuşamasını ve kolayca silinmesini sağlar.
» Su boşaltma işleminden sonra fırın içini bir bezle silin.

Su kabının kullanımı:

Su kabı iki parçadan oluşur. Üst parça suyun kireçten arınmasını sağlar.

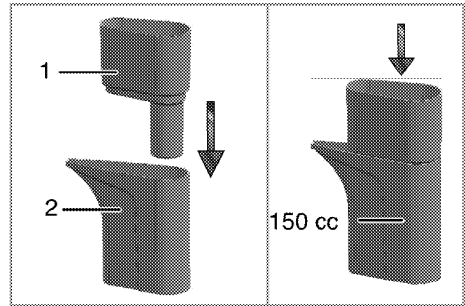
Kabın alt ve üst parçasını şekilde görüldüğü gibi takın.

Kaba en fazla 150cc den fazla su koymayın, aksi taktirde su arınmaz.

Sonra üst parçayı ayırarak, alttaki kap ile, suyu fırına boşaltın.



Su kabını her 4 kullanımdan sonra bir kez; bir bardak suya 2 çay kaşığı sofr tuzu koyup karıştırarak, kaba boşaltıp, kabın kireçten arınmasını sağlayın. Bu işlemden sonra alt kabı yıkayarak temizleyin.



1 Üst parça

i Su konulması için sistem maksimum 10 dakika bekler. 10 dakika içerisinde su konulmazsa fırın kapanır.

i Su koyma haznesini temizlemek için, hazneyi fırından söküp, sadece su ile yıkayın.

i Su doldurma işlemi sırasında depo içindeki su miktarı, Su göstergesinden kontrol edilmelidir. Su miktarı depo dolu seviyesini aşarsa, fazla su fırının içine akacaktır. Buhar destekli otomatik pişirme programlarında, fırının içine akan fazla su, pişirmeyi etkileyebilir ve kapakta buharlaşmaya neden olabilir. Bu durumun engellenmesi için, taşma olması durumunda pişirme başlamadan önce, fırının içine akan fazla suyun temizlenmesi gerekmektedir.

i Eğer pişirme işlemi tamamlanmadan fırın kapanırsa ve yaklaşık iki dakika içerisinde herhangi bir pişirme fonksiyonu seçilmezse, Açma / Kapama düğmesiyle (1) fırın açıldıktan sonra, Metin ekranında "Yemeği çıkarın su boşaltılacak" yazar. Yaklaşık 1 dakika sonra su boşaltma işlemi başlar.



Su buharlaştırma işlemi boyunca kapağı kapalı tutun.



Buhar destekli hazır yemek menüsü:
Modellere göre değişim gösterebilir


Hamur işleri	Kümes hayvanları	Özel yemekler	Balık yemekleri	Et yemekleri
Taze pizza-ince	Tavuk<1600 gr	Taze sebze	Balık güveç	Kuzu rosto
Taze pizza-kalın	Tavuk>1600 gr	Donmuş sebze graten		Kuzu but
Yufka böreği	Hindi budu	Fırında patates		Dana rosto
Tane börek	Ördek bütün			Tandır
Meyveli kek				
Çörek				
Poğaç				
Simit				
Mayalı ekmek				
Sandviç ekmeği				
Baget ekmeği				
Donmuş küçük ekmek				

Ayarlar menüsü

Parlaklık ayarı



Parlaklık ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Ekranda “Parlaklık” görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.
2. 1, 2, 3 ve 4 olmak üzere dört parlaklık seviyesi vardır.  veya  tuşuna (11) basarak istediğiniz seviyeyi seçin.

 Parlaklık seviyesi, enerji tasarrufu sağlamak için fırın kapandığında düşer, fırın açıldığında tekrar ayarlanan seviyeye çıkar.



Kontrast ayarı

Kontrast ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Ekranda “Kontrast” görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.
2. 1, 2, 3 ve 4 olmak üzere dört kontrast seviyesi vardır.  veya  tuşuna (11) basarak istediğiniz kontrastı seçin.



Ses seviyesi ayarı

Ses Seviyesi ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.


1. Ekranda “Ses Seviyesi” görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.
2. 0 (sessiz), 1 ve 2 olmak üzere üç ses seviyesi vardır.  veya  tuşuna (11) basarak istediğiniz seviyeyi seçin.


Dil Ayarı





Dil ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Ekranda “En son seçilen dil” görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.
2.  veya  tuşuna (11) basarak istediğiniz dili seçin.
3. (10) tuşuna basarak onaylayın.

Izgaranın çalıştırılması

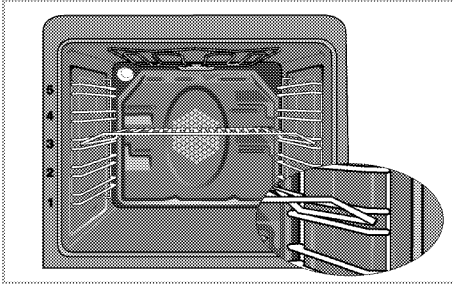
 Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.

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

1. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını açın.
2.  veya  tuşuna (11) basarak Izgara fonksiyonunu seçin.
3. Pişirme sıcaklığı ayarı için Sıcaklık - Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşuna (20) bir kez basarak Metin ekranında “Sıcaklık” ögesine gelin.  veya  tuşuna (11) basarak sıcaklığı ayarlayın.
4. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını kapayın.

Raf konumları

Tel izgaranın rafın arka tarafına dayalı olması durumunda izgara performansı düşecektir. En iyi izgara performansı elde etmek için, tel izgaranızı 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 kullanılarak 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.
- ℹ Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere kullanmayın.
- ℹ Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

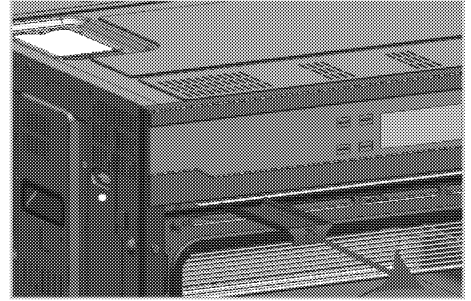
Pizza taşıını-küreğini temizlerken;

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

Su koyma haznesinin temizlenmesi

Su koyma haznesini kendinize doğru çektiğinizde belli bir noktada durur. Çekmeye devam ettiğiniz takdirde, ikinci durma noktasına çarparak tekrar durur.

Bu noktadan sonra çekmeye daha fazla zorlamanız durumunda yerinden çıkacaktır.



Hazneyi çıkarttıktan sonra musluğun altında temizleyebilirsiniz.

- ℹ Hazneyi temizlerken, kimyasal temizleyiciler kullanmayın. Sadece su ile temizleyiniz.

Kontrol panelinin temizlenmesi

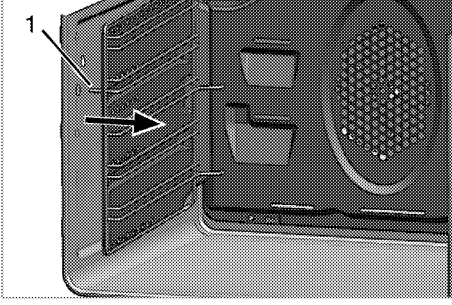
Kontrol panelini ve kontrol düğmelerini ıslak bir bezle temizleyin ve kurulayın.

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

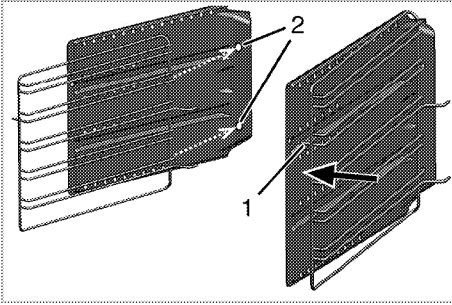
Fırın için temizlenmesi

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

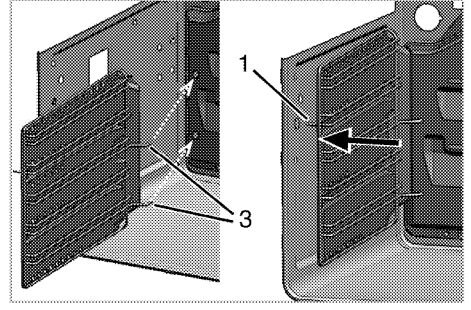
1. Tel rafı, bağlı olduğu yan duvarı ile birlikte ok yönünde çekerek **1** no.lu pimi yuvasından çıkarın.



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 duvardaki 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.

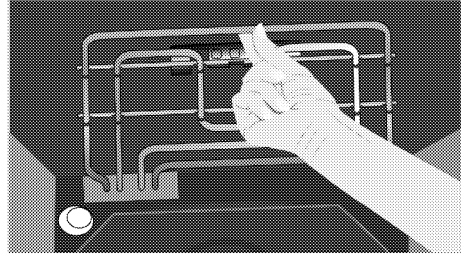
Katalitik duvarlar

Fırın iç yan duvarları veya sadece arka duvarı katalitik emaye ile kaplanmış olabilir.

Fırının katalitik duvarları temizlenmelidir. Duvarların gözenekli yüzeyi, saçılan yağların emilmesi ve dönüştürülmesi (buhar ve karbondioksit) yoluyla kendiliğinden temizlenir.

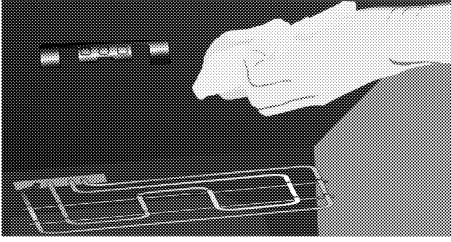
Fırın tavanının temizlenmesi

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



- i** Izgara ısıtıcısı aşağıya doğru indirilir ancak arka kısmından fırın 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

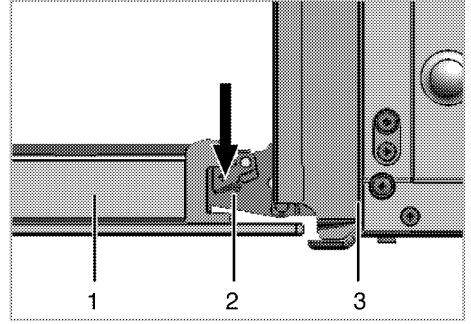
Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanılarak temizleyip kuru bir bezle kuruyun.

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

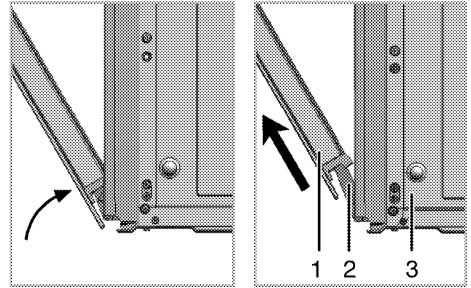
i Ön kapak iç camı , kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplanmıştır. Aşındırıcı sert temizleme maddeleri, sert metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi, yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

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.

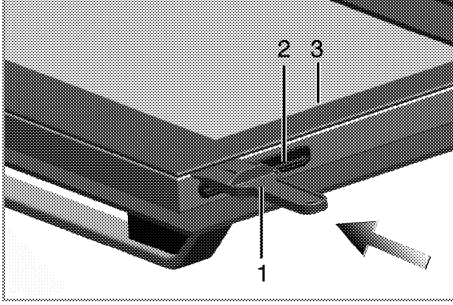
Kapak iç camının yerinden çıkartılması

Ürünün ön kapak iç camı sökülüp takılabilir özelliktedir.

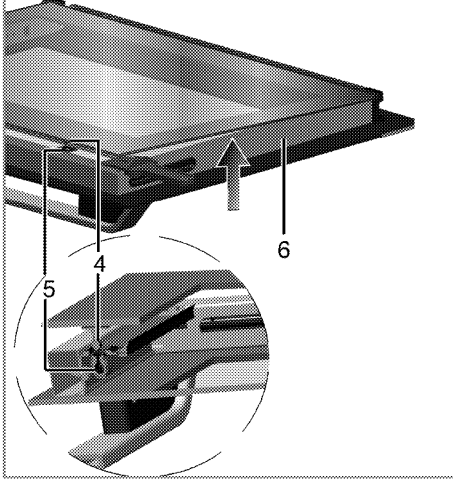
İç camı yerinden sökmek için, ürün ile birlikte verilen küreği kullanın.

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

- ❗ İç cam paneli baskılı tarafı yukarı bakacak şekilde takın.

Fırın lambasının değiştirilmesi

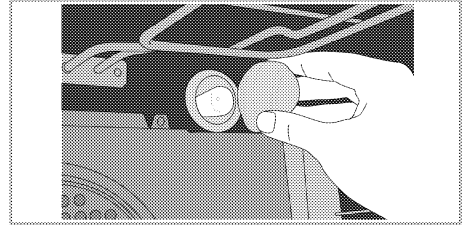
- ⚠ Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

- ❗ Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 5*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.

- ❗ Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

Fırınıızda 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 genişerek ses çıkarabilir. Bu bir arıza değildir.

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*
- Saatin tuşları çalışmıyor. >>> *Tuş kilidi aktif olabilir, pasif hale getirin. (Bkz Tuş kilidinin kullanılması, sayfa 27)*

Fırın ışığı yanmıyor.

- Fırın lambası bozuk. >>> *Fırın lambasını değiştirin.*
- Akım yok. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin 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 3 ay 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 sure 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.

10 Ek Garanti



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 :/...../.....



11 Fırın Montaj Bilgilendirme Formu

NIK-CHEKAVÄ-ATM-ÄVÄ-OEEÄE-OEEÄE-ŞİEMÄEEÄK-

» 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 anahartlarla sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapılır. Pratik olması açısından sadece zemine oturmayan ön köşelerden de ayarlama yapılabilir. Fırının 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 çarpma 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 kullanır 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 fırının 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. Kokuyu 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 yapacaksınız; Rafalar 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 yapabilirsiniz.

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 yapacaksınız;**

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 durumunda 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 engellenmesi ve daha iyi sonuç almanız için hamuru bıçakla deliniz. Yağlı kağıt kullanıyorsanız hava dolaşımını engellemesi için kağıdı tepsiye göre kesiniz.

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

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

» Cam kapları, hamur işlerini pişirmek için kullanmayınız. Metal kaplar en uygun olanlardır.

7. Fırın temizliğinde dikkat edilecek noktalar;

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

» Bek şapka ve kafalarının, temizlendikten sonra yerine tırnaklarından tam oturulması, aksi halde isli yanma problemi ile karşılaşılacağı, hakkında bilgi verildi. Bek kafa ve şapkalarının bulaşık makinasında yıkanmaması, aksi halde kararacağı konusunda tüketici bilgilendirildi. Yağlı kağıt kullanıyorsanız hava dolaşımını engellememesi için kağıdı tepsiye göre kesiniz.



TÜKETİCİ BİLGİLERİ

Tarih:

Adı Soyadı:

İmza:

ocaklı fırın

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Ocaklı 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

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 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanuncaya 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;

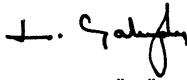
Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması.

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme bedel iadesi veya ayıp oranında indirim taleb edebilir.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorular 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 Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.



GENEL MÜDÜR

ARÇELİK A.Ş.



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 54261 no'lu ve 24.06.2008 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. **Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir**