

***fırın  
kullanım kılavuzu***

***963/ HS***

## 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.

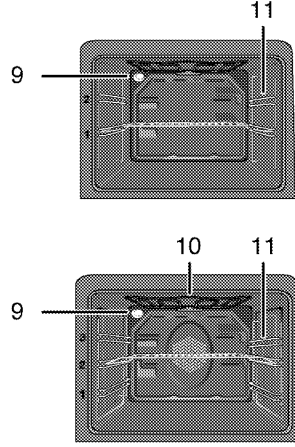
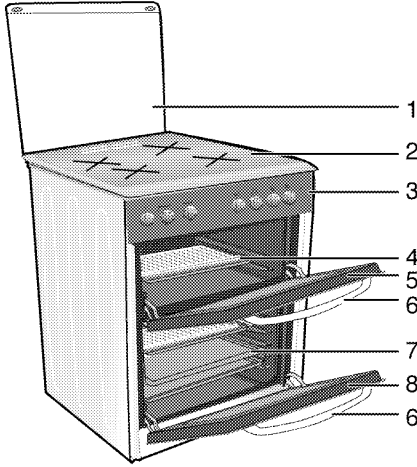
# İçindekiler

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Ürününüz .....</b>                          | <b>4</b>  |
| Genel görünüm .....                              | 4         |
| Teknik özellikler .....                          | 5         |
| Aksesuarlar .....                                | 6         |
| <b>2 Önemli güvenlik talimatları....</b>         | <b>8</b>  |
| Genel güvenlik .....                             | 8         |
| Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik ..       | 9         |
| Gaz çalışmalarında güvenlik .....                | 9         |
| Kullanım amacı.....                              | 10        |
| Çocuklar için güvenlik.....                      | 10        |
| <b>3 Kurulum .....</b>                           | <b>11</b> |
| Kurulum için doğru yer .....                     | 11        |
| Kurulum ve bağlantılar .....                     | 12        |
| Ürünün atılması.....                             | 15        |
| Ambalajın imha edilmesi .....                    | 15        |
| Gelecekteki taşıma işlemleri .....               | 15        |
| Eski ürünün elden çıkarılması .....              | 16        |
| <b>4 Ön hazırlık .....</b>                       | <b>17</b> |
| Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler ..... | 17        |
| İlk kullanım .....                               | 17        |
| Zaman ayarını yapın.....                         | 17        |
| İlk temizlik .....                               | 18        |
| İlk ısıtma .....                                 | 18        |
| <b>5 Ocağın kullanılması .....</b>               | <b>20</b> |
| Pişirme hakkında genel bilgiler .....            | 20        |
| Ocakların kullanılması .....                     | 20        |
| <b>6 Fırının kullanılması.....</b>               | <b>22</b> |

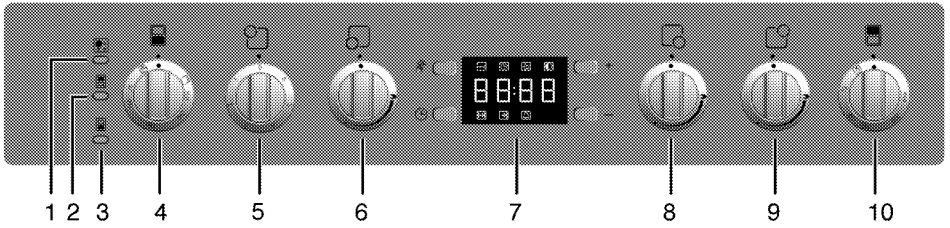
|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler ..... | 22        |
| Elektrikli fırının kullanılması .....                             | 22        |
| Çalışma modları.....                                              | 23        |
| Fırın saatinin kullanılması.....                                  | 23        |
| Tuş kilidinin kullanılması .....                                  | 25        |
| Saatin alarm olarak kullanılması.....                             | 26        |
| Pişirme süreleri tablosu .....                                    | 26        |
| Izgaranın çalıştırılması .....                                    | 28        |
| Izgara pişirme süreleri tablosu .....                             | 28        |
| Fırının üst kısmının kullanılması .....                           | 28        |
| Pişirme süreleri tablosu .....                                    | 29        |
| <b>7 Bakım ve temizlik .....</b>                                  | <b>30</b> |
| Genel bilgiler .....                                              | 30        |
| Ocağın temizlenmesi.....                                          | 30        |
| Kontrol panelinin temizlenmesi .....                              | 31        |
| Fırın içinin temizlenmesi .....                                   | 31        |
| Fırın kapağının sökülmesi.....                                    | 31        |
| Kapak iç camının yerinden çıkartılması                            | 32        |
| Fırın lambasının değiştirilmesi .....                             | 33        |
| <b>8 Sorun giderme.....</b>                                       | <b>34</b> |
| <b>9 Tüketici Hizmetleri .....</b>                                | <b>35</b> |
| <b>10 Fırın Montaj Bilgilendirme Formu .....</b>                  | <b>36</b> |

# 1 Ürününüz

## Genel görünüm



- |   |                  |    |                  |
|---|------------------|----|------------------|
| 1 | Üst kapak        | 7  | Tepsi            |
| 2 | Bek tablası      | 8  | Ana fırın kapağı |
| 3 | Kontrol paneli   | 9  | Lamba            |
| 4 | Tel ızgara       | 10 | Izgara ısıtıcısı |
| 5 | Üst fırın kapağı | 11 | Raf konumları    |
| 6 | Tutamak          |    |                  |



- |   |                                 |    |                             |
|---|---------------------------------|----|-----------------------------|
| 1 | İkaz lambası                    | 6  | Kuvvetli bek Sol ön         |
| 2 | Üst fırın için sıcaklık lambası | 7  | Dijital saat                |
| 3 | Ana fırın için sıcaklık lambası | 8  | Yardımcı bek Sağ ön         |
| 4 | Ana fırın fonksiyon düğmesi     | 9  | Normal bek Sağ arka         |
| 5 | Elektrikli ocak Sol arka        | 10 | Üst fırın fonksiyon düğmesi |

## Teknik özellikler

| <b>GENEL</b>                                       |                                  |
|----------------------------------------------------|----------------------------------|
| Diş boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)         | 850 mm/600 mm/600 mm             |
| Voltaj/frekans                                     | 220-240 V ~ 50 Hz                |
| Toplam elektrik tüketimi                           | 4.3 kW                           |
| Kullanılacak sigorta                               | min. 25 A                        |
| Kablo tipi/kesiti                                  | H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> |
| Kablo boyu                                         | max. 2 m                         |
| Gazlı ürünün kategorisi                            | II 2H3B/P                        |
| Gaz tipi/basınç                                    | LPG G 30/28-30 mbar              |
| Toplam gaz tüketimi                                | 5.9 kW                           |
| Gaz tipinin/basıncının dönüştürülmesi <sup>S</sup> | NG G 20/20 mbar                  |
| <b>OCAK</b>                                        |                                  |
| <b>Ocak gözleri</b>                                |                                  |
| Sol arka                                           | <b>Elektrikli ocak</b>           |
| Boyut                                              | 180 mm                           |
| Güç                                                | 1000 W                           |
| Sol ön                                             | <b>Kuvvetli bek</b>              |
| Güç                                                | 2900 W                           |
| Sağ ön                                             | <b>Yardımcı bek</b>              |
| Güç                                                | 1000 W                           |
| Sağ arka                                           | <b>Normal bek</b>                |
| Güç                                                | 2000 W                           |
| <b>FIRIN/IZGARA</b>                                |                                  |
| Üst fırın                                          | <b>Konvensiyonel fırın</b>       |
| Enerji verimlilik sınıfı <sup>#</sup>              | A                                |
| İç aydınlatma                                      | 15-25 W                          |
|                                                    |                                  |
| Fırın                                              | <b>Fanlı fırın/Izgara</b>        |
| Enerji verimlilik sınıfı <sup>#</sup>              | A                                |
| İç aydınlatma                                      | 15-25 W                          |
| Izgara güç tüketimi                                | 2.2kW                            |

<sup>#</sup> 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.

<sup>\*\*</sup> Bkz. Kurulum, sayfa 11.

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

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

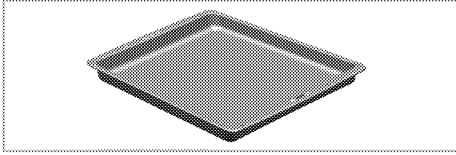
**i** Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

## Aksesuarlar

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

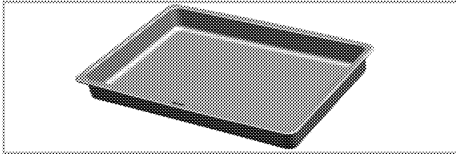
### Fırın tepsisi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük kızartmalar için kullanılabilir.



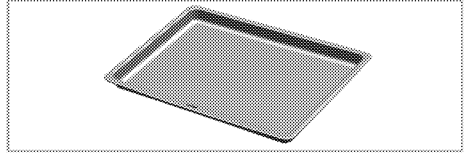
### Derin tepsisi

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



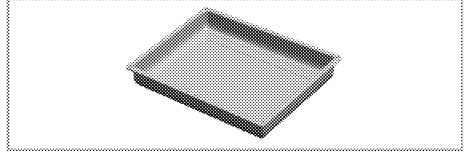
### Pasta tepsisi

Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılması tavsiye edilir.



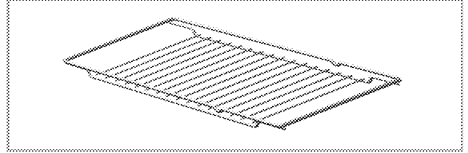
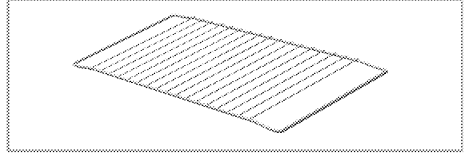
### Küçük fırın tepsisi

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



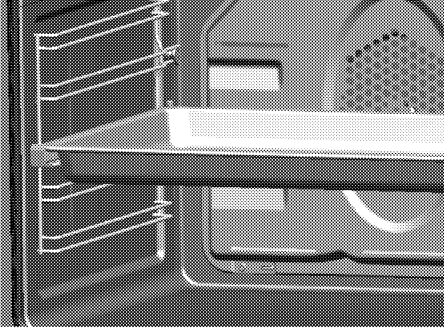
### Tel ızgara

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



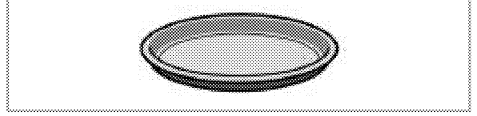
### Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi

Teleskobik raylar sayesinde tepsiler veya tel raf, kolayca takılıp çıkarılabilir. Tepsiler ve tel ızgaraların teleskobik raf ile birlikte kullanımı sırasında; teleskobik rafın arkasında bulunan pimlerin, ızgaranın ve tepsinin kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.

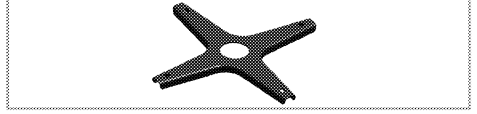


### **Yuvarlak tepsi**

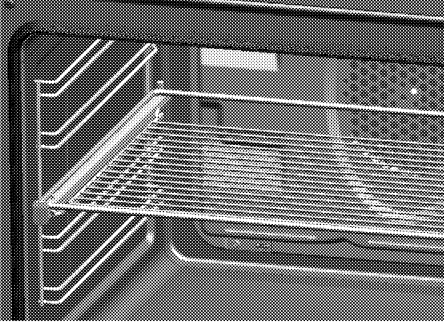
Börek ve kek pişirmeleri için tavsiye edilir.



### **Kahve cezvesi taşıyıcı**



Kahve cezvesi için kullanılabilir.



## 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 ürünle oynamaları önlenmelidir.
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigortada 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 34*.

- 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 sökümüüş 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.
- Ocaklar soğumadan önce üst kapağı kapatmayın. Fırının arkasına veya içine sıvı girmemesi için, üst kapağı açmadan önce silin.

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

## Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik

- Elektrikli ekipmanlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

## Gaz çalışmalarında güvenlik

- Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma

yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından yapılmalıdır.

- "Kurulumdan önce yerel dağıtım (gaz türü ve gaz basıncı) koşullarının ürün ayarlarıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin."
- "Üründe, yanma sonucu oluşan gazları tahliye eden bir eleman bulunmamaktadır. Ürün, geçerli kurulum yönetmeliklerine göre kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırmayla ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir;" bkz. *Kurulum için doğru yer, sayfa 11*.
- "Gazlı pişirme ürünlerinin kullanılması, bulundukları yerlerde ısı ve buhar oluşumuna yol açar. Mutfağın iyice havalandırıldığından emin olmalısınız. Doğal havalandırma çıkışlarını açık tutun ya da mekanik bir havalandırma ürünü (davlumbaz) takın."
- Gazlı ürünler ve gaz sistemleri düzgün çalışmaları için düzenli olarak kontrol edilmelidir. Lütfen yıllık bakım yaptırın.
- Gazlı ocak gözlerini düzenli olarak temizleyin. Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır.
- Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Yeterli gaz yanması yoksa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gazdır ve küçük miktarlarının bile ölümcül etkisi vardır.
- Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyin.

## Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler

- ⚠ Çıplak ateş kullanmayın ve sigara içmeyin.  
Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayın (ör. lamba düğmesi, kapı zili vb.)  
Sabit telefon veya cep telefonunu kullanmayın.  
Patlama ve zehirlenme tehlikesi!

1. Gazlı ürünlerin ve gaz sayaçlarının üstündeki tüm valfleri kapatın.
2. Kapıları ve pencereleri açın.
3. Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin. Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkın.
4. Komşuları uyarın.
5. İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın.
6. Güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyin.

## 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 ulaşabileceklere 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.

### 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.

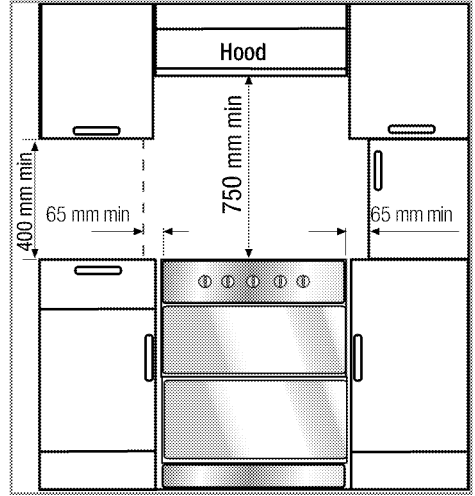
**i** Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik ve/veya gaz tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

**⚠** 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

Ürünün alt kısmında bulunan hava açıklıklarından dolayı, ürünü sert zemin üzerine yerleştirmeniz tavsiye edilir. Ürün ayakları halı vb. gibi yumuşak yüzeylere batmamalıdır. Mutfak zemini ünitenin ağırlığı ve buna ek olarak fırında kullanılacak mutfak gereçleri ve yiyecekleri taşıyabilecek güçte olmalıdır.



- Ürün, mutfak mobilyası içinde, üst ocak yüzeyleri ile diğer yüzeyler arasında en az 400mm mesafe ve yan yüzeylerden 65mm mesafe kalacak şekilde kullanılabilir.
- Ürün, herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da, herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750mm mesafe bırakılmalıdır.
- Eğer ürünün üzerinde aspiratör yada davlumbaz kullanılması durumunda, ilgili cihazın kurulumunda, üreticisi tarafından verilen kurulum ölçülerine dikkat edilmelidir.
- Ürün, ön kısmından kaldırılarak ve ileriye doğru çekilerek kolayca taşınabilir. Üst ve alt fırın kapakları açılarak, fırının iç-üst kısmından tutarak taşınmalıdır. Taşıma sırasında fırının iç-üst kısmında bulunan ısıtıcı elemanlara zarar verilmemelidir.
- Bu ürün kategori 1 sınıfıdır. Arkasından ve **bir** kenarından mutfak

duvarları, mutfak mobilyaları ya da herhangi bir boyuttaki ürünle yan yana yerleştirilebilir. **Diğer** kenardaki mutfak mobilyası veya ürünler aynı büyüklükte veya daha küçük olmalıdır.

- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısı geçirmez olmalıdır (en az 100 °C).

### Oda havalandırması

Yanma için gereken hava, oda havasından alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir. Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırması şarttır. Odanın havalandırılması için kullanılabilecek herhangi bir pencere ya da kapı yoksa, ilave bir havalandırma kurulmalıdır.

| Oda büyüklüğü                          | Havalandırma açıklığı    |
|----------------------------------------|--------------------------|
| 5 m <sup>3</sup> 'den küçük            | min. 100 cm <sup>2</sup> |
| 5 m <sup>3</sup> ila 10 m <sup>3</sup> | min. 50 cm <sup>2</sup>  |
| 10 m <sup>3</sup> 'den büyük           | gerekmez                 |
| Bodrum veya kilerde                    | min. 65 cm <sup>2</sup>  |

### Kurulum ve bağlantılar

-  Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma ünitelerinin enerji tüketimini artırır.
- Ürün, yalnızca yasal kurulum kuralına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
-  Maddi hasar!  
Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.

- Ürün doğrudan doğruya zemin üzerine yerleştirilmelidir. Bir baza veya kaide üzerine yerleştirilmemelidir.

### Elektrik bağlantısı

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 olmamaktadır.

-  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!

Şebeke besleme verileri, ünitenin tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açıldığında görülebilir veya ürünün arka duvarında bulunur.

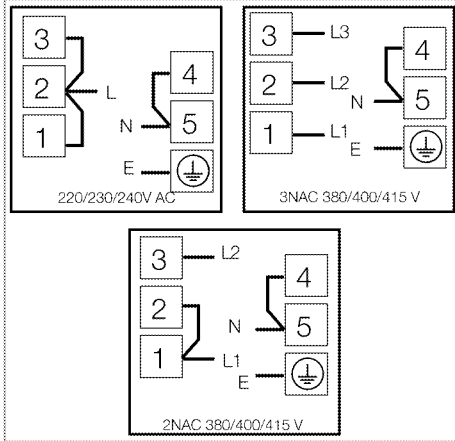
Ürünün bağlantı kablosu “Teknik özellikler” bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.

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

### Elektrik kablusunun bağlanması

1. Şebeke beslemesinde tüm kutupların ayrılması mümkün değilse, en az 3 mm kontak mesafesine sahip bir ayırma ünitesi (sigortalar, hat emniyet şalterleri, kontaktörler) bağlanmalı ve bu ayırma ünitesinin tüm kutupları IEE yönergelerine göre fırına bitişik olmalıdır (üzerinde olmamalıdır). Bu talimata uyulmaması, çalışmayla ilgili sorunlara ve ürün garantisinin geçersiz kalmasına neden olabilir.

Artık akım devre kesicisi ile ilave koruma sağlanması tavsiye edilir. Ürününüzle birlikte bir kablo verilmişse;



2. **Tek fazlı bağlantı için**, aşağıda belirtildiği gibi bağlamaya dikkat edin:

- Kahverengi kablo = L (Faz)

- Mavi kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo topraklama hattına (E) bağlanmalıdır.

### Gaz bağlantısı

- ⚠ Ürünün gaz dağıtım sistemine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir. Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan patlama veya zehirlenme tehlikesi vardır.

Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

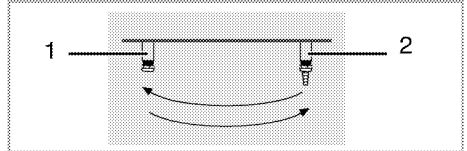
- ⚠ Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen gaz beslemesini kesin. Patlama tehlikesi vardır.

- Ürüne ait gaz ayar koşulları, değerleri, etiketler (veya tip etiketi) üzerinde yer almaktadır.

- i** Ürününüz tüpgazına (LPG) ayarlıdır.

### Gaz hortumunun bağlanması

- Gerekirse, tüpün yerine göre uygun konumu seçerek fırınınızın arkasındaki sivri hortum ucuyla kör tapayı yer değiştirin.

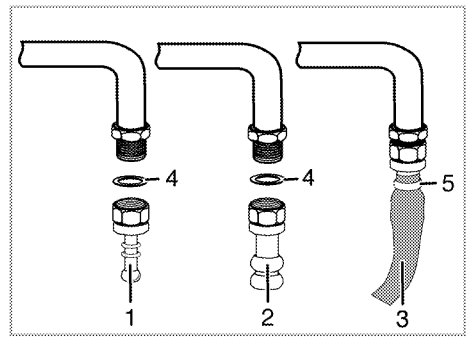
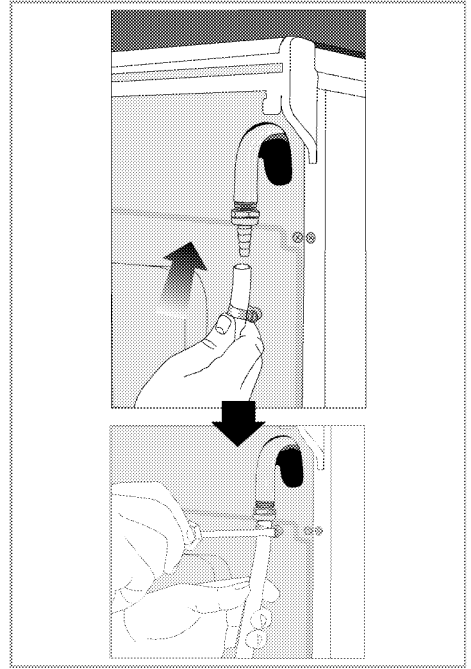


- 1 Kör tapa
- 2 Hortum ucu

- Ürününüzü, gaz bağlantısına yakın olacak ve sızdırmayacak şekilde bağlatın.
- Kullanılacak plastik hortum 125 cm'den uzun olmamalıdır.
- Kelepçeyi hortuma takın. Hortumu (iç çapı 15mm olan) bir ucunu kaynar suda bir dakika kadar bekletip yumuşatın.
- Daha sonra hortumun yumuşayan ucunu, ürününüzün sivri hortum ucuna sonuna kadar geçirin. Son olarak kelepçeyi tornavida ile iyice sıkın.
- Hortumun diğer ucu için de aynı işlemleri tekrarlayıp tüp bağlantısını yapın.
- Sızdırmazlık kontrolünü mutlaka yapın.

**⚠ Patlama ve boğulma tehlikesi!**  
LPG tüpleri ev içinde tutulmamalıdır.

- Eğer daha sonra ürününüzü, ayarlı olduğundan farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.



- 1 Hortum ucu-LPG
- 2 Hortum ucu-NG
- 3 Emniyet hortumu
- 4 O-ring (conta)
- 5 Kelepçe

### Bağlantı kısmının sızdırmazlık kontrolü

- Ürünün üzerindeki tüm düğmelerin kapalı olmasına dikkat edin. Gazın açık olduğundan emin olun. Gaz kaçağı kontrolü için, hortumun

bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtüp sürün.

- Gaz kaçağı varsa sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçirin.

**i** Gaz kaçağını kontrol için kesinlikle kibrit veya çakmak alevi kullanmayın.

**⚠** Gaz hortumu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.

Gaz hortumunun hasar görmesinden kaynaklanan patlama tehlikesi vardır.

- Ürünü mutfak duvarına doğru itin.
- **Fırın ayaklarının ayarlanması**  
Kullanım sırasında ürünün sallanması üzerindeki kapların devrilmesine neden olabilir. Bu tür tehlikeli durumların önlenmesi için ürünün ayakları üzerinde düzgün ve dengede durması gerekir.  
Güvenliğiniz açısından, dört ayağı da vidalarken aynı seviyede olmasına dikkat edin. Ayakları sağa veya sola çevirerek ürünü dengeleyin ve tezgah seviyesine hizalayın.

### Son kontrol

1. Ürünü şebekeye tekrar bağlayın.
2. Elektrik fonksiyonlarını kontrol edin.
3. Gaz beslemesini açın.
4. Gaz bağlantılarının emniyetli bir şekilde takılıp takılmadıklarını kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin.
5. Ocak gözlerini yakın ve alevin görünümünü kontrol edin.

**i** Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır. Alevler sarımsı olduğunda ocak başlığının sıkıca yerine oturup oturmadığını kontrol edin veya ocak gözünü temizleyin.

## 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.
- Başlıkları ve tencere desteklerini bantla sıkıca sabitleyin.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.

**i** 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 oluşturmalar.

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 ısınıp kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapatarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.
- Pişirme için kapaklı tencereleri/tavaları kullanın. Kapak yoksa, enerji tüketimi dört kat artabilir.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih edin. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.
- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencereler kullanmaya özen gösterin.

Kalın tabanlı kaplar daha iyi ısı iletkenliği sağlar. 1/3'e kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.

- Kap ve tencereler elektrikli ocak gözleriyle uyumlu olmalıdır. Kap veya tencerenin tabanı elektrikli ocak gözünden küçük olmamalıdır.
- Elektrikli ocak gözlerini ve tencere tabanlarını temiz tutun. Kir, elektrikli ocak gözü ile tencere tabanı arasındaki ısı aktarımını azaltır.
- Uzun süreli pişirmelerde elektrikli ocak gözünü pişirme süresi sonunda 5 ila 10 dakika önce kapatın. Artık ısıyı kullanarak %20'ye kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.

### İlk kullanım

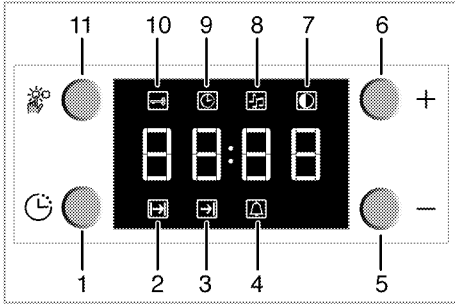
- ❗ Dijital saat üzerinde tanıtım amaçlı bulunan etiketi, ürünü kullanmadan önce sökmeyi unutmayınız.

### Zaman ayarını yapın

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

- ❗ Herhangi bir ayar yapılırken saat üzerindeki ilgili semboller yanıp söner.

Fırına ilk elektrik verildikten sonra, **5** ve **6** tuşuyla günün saatini ayarlayın.



- 1 Program tuşu
- 2 Pişirme süresi
- 3 Pişirme bitiş süresi
- 4 Alarm süresi
- 5 Eksi tuşu
- 6 Artı tuşu
- 7 Ekran parlaklık ayarı
- 8 Alarm sesi şiddeti
- 9 Günün saati
- 10 Tuş kilidi
- 11 Ayarlama tuşu

Saat ayarı yapıldıktan sonra, sıcaklık düşmesi ve fonksiyon düşmesi ile istediğiniz konumu ayarlayarak; pişirme işlemini kendiniz başlatıp, bitirebilirsiniz.

**i** Günün saati ayarlı değil ise zaman ayarı **12:00** dan itibaren artmaya/ilerlemeye başlayacaktır. Günün saatinin ayarlı olmadığını bildirmek için saat sembolü '9' ekranda görünecektir. Zaman ayarı yapıldığında sembol kaybolacaktır.

**i** Elektrik kesintisi halinde günün saati ayarları iptal olur. Yeniden ayarlama yapılması gerekir.

## Günün saatinin değiştirilmesi

Fırınızdaki; daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,

1. **11** tuşuna basarak günün saati sembolünü '9' aktif hale getirin.
2. **5** ve **6** tuşlarıyla günün saatini ayarlayın.

## Ekran parlaklık ayarının değiştirilmesi

1. Ekran parlaklık ayarı için **11** tuşuna basarak ekran parlaklık ayarı sembolünü '7' aktif hale getirin.
  2. **5** ve **6** tuşlarıyla istenilen parlaklığa ayarlayın.
- » Ekranda seçilen ekran parlaklık seviyesi **d-01** veya **d-02** veya **d-03** olarak görünecektir.

## 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. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 22*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 22*

## Izgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 28*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 28*

1. Her türlü üretim artıkları veya kalmış katmanlar ilk kullanımdan önce yakılmalıdır. Elektrikli ocak gözünü orta kademede bir sıcaklık seviyesine getirerek 8 dakika çalıştırın. Bu sırada ocağın üzerinde, herhangi bir tencere veya kap bulunmamalıdır.



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.

Elektrikli ocak gözlerini orta seviyede 8 dakika boş olarak çalıştırın. Bu süre boyunca elektrikli ocak gözlerinin üzerine herhangi bir tencere ya da kap koymayınız.

## 5 Ocağın kullanılması

### Piştirme hakkında genel bilgiler

⚠ Tavayı asla üçte birinden daha fazla yağla doldurmayın. Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır.

**Olası bir yangını asla su ile söndürmeye kalkışmayın!** Yağ alev aldığı anda, bir yangın battaniyesi yada ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde, ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

- Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka iyice kurutun ve kızgın yağın içine yavaşça koyun. Donmuş yiyecekleri kızartmadan önce çözülmesini sağlayın.
- Yağ kızdırırken kullandığınız kabın kapağını açık tutun.
- Tencere ve tavaları, saplarının ısınmaması için sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirin. Ocak üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen kaplar kullanmayın.
- Boş kapları ve tencereleri açık ocak gözlerinin üstüne koymayın. Hasar görebilirler.
- Ürünün üst kısmı sıcak olabileceği için plastik ve alüminyum folyo kapları koymayın. Bu kaplar yiyecek saklanmak için de kullanılmamalıdır.
- Sadece düz tabanlı tencere veya kaplar kullanın.
- Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek ge-

reksiz yere temizlik yapmak durumunda kalmazsınız.

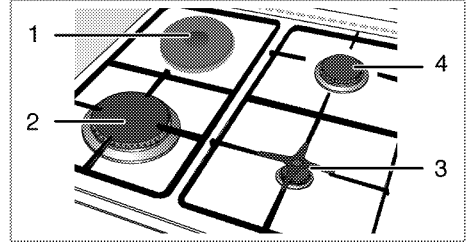
Tencere veya tava kapaklarını ocak gözlerinin üzerine koymayın.

Tencereleri, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirin. Tencereyi başka bir ocak gözüne koymak istediğinizde, kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.

### Gazlı piştirme

- Kabin büyüklüğü ile gaz alevinin boyutu birbirleriyle uyumlu olmalıdır. Gaz alevlerini kabin tabanından taşmayacak şekilde ayarlayın ve kabi tencere taşıyıcısının üzerine ortalarak koyun.

### Ocakların kullanılması



- 1 Elektrikli ocak 18-20 cm
- 2 Kuvvetli bek 22-24 cm
- 3 Yardımcı bek 12-18 cm
- 4 Normal bek 18-20 cm çapındaki tencereler için uygundur.

Büyük alev simgesi en yüksek piştirme gücünü, küçük alev simgesi ise en düşük piştirme gücünü gösterir. Kapalı konumunda (üst), ocak gözlerine gelen gaz kesilir.

### Gazlı ocak gözlerinin yakılması

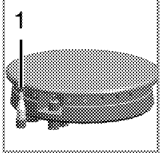
1. Ocak gözü düğmesini basılı tutun.

2. Saat dönüş yönünün tersine çevire-  
rek büyük alev simgesine getirin.
- » Çıkan kıvılcımla gaz ateşlenir.
3. İsteddiğiniz pişirme gücüne ayarlayın.

### **Gazlı ocak gözlerinin kapatılması**

Ocak gözü düğmesini kapalı (üst) ko-  
numuna getirin.

### **Gaz kesici emniyet tertibatı (termik elemanlı modellerde)**



Üst yanıcılarda sıvı  
taşması sonucu mey-  
dana gelebilecek  
sönmelere karşı, em-  
niyet mekanizması  
devreye girerek he-  
men gazı keser.

1. Gaz kesme  
emniyeti

- Düğmeyi ileri doğru bastırarak saat  
dönüş yönünün tersine çevirerek  
ateşleyiniz.
- Yanma gerçekleştikten sonra,  
düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tu-  
tarak emniyet tertibatının devreye  
girmesini sağlayın.
- Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan  
sonra yanma gerçekleşmezse, aynı  
işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tu-  
tarak tekrarlayınız.



15 saniye basılı tuttuğunuzda  
ocak gözü yanmazsa düğmeyi  
bırakın.

Tekrar denemeden önce en az bir  
dakika bekleyin. Yanmamış gazın  
birikerek patlama riski vardır!

### **Elektrikli ocak gözlerinin kullanılma- sı**

Ocak düğmeleri, kademelere göre  
değişen ısı kontrolünü sağlayacak şe-  
kilde her iki yönde de döndürülebilir.



Hızlı ısınma özelliğine sahip elekt-  
rikli gözler var ise, kırmızı bir nok-  
ta ile işaretlenmiştir.

### **Elektrikli ocak gözünün açılması**

Elektrikli gözleri çalıştırmak için ocak  
gözü düğmeleri kullanılır. İstenilen pi-  
şirme seviyesini elde etmek için ocak  
gözü düğmelerini ilgili düzeye getirin.

| Pişirme<br>düzeyi | 1      | 2 – 3                   | 4 – 6                |
|-------------------|--------|-------------------------|----------------------|
|                   | ısıtma | haşlama,<br>dinlendirme | pişirme,<br>kızartma |

### **Elektrikli ocak gözünün kapatılması**

Ocak gözü düğmesini kapalı OFF (üst)  
konumuna getirin.

## 6 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.

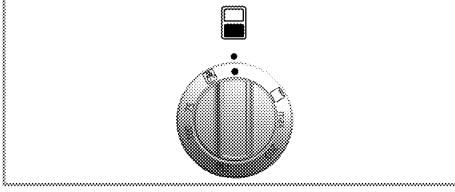
Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

### Elektrikli fırının kullanılması

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

Ünitenin iki fırını vardır. Hangi sıcaklık düğmesinin hangi fırına ait olduğu ürüne genel bakış bölümünde gösterilmiştir.

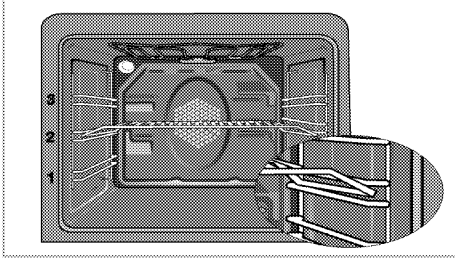
## Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi



1. Fonksiyon düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.  
» Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bu sıcaklığı korur. Isınma sırasında sıcaklık lambası yanar.

### Elektrikli fırının kapatılması

Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.



### Raf konumları (Modele bağlı)

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

## Çalışma modları

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

### Fırın lambası



Fırın ısıtılmaz. Yalnızca fırın lambası yanar

## Fanlı çalışma



Fırın ısıtılmaz. Yalnızca fırın lambası ve (arka duvardaki) fan açık. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur.

Diğer pozisyonlar pişirme yapmak içindir; yiyeceğinizin tipine göre uygun sıcaklığı seçin.

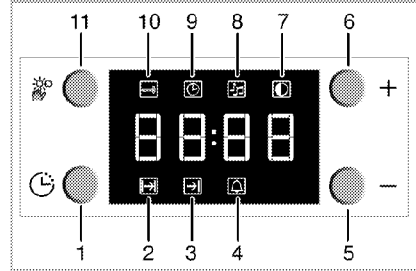
### Izgara-büyük



Büyük ızgara (fırın tavanının altında) çalışır. Daha 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 yarısından, yiyeceği çevirin.

## Fırın saatinin kullanılması



- 1 Program tuşu
- 2 Pişirme süresi
- 3 Pişirme bitiş süresi
- 4 Alarm süresi
- 5 Eksi tuşu
- 6 Artı tuşu
- 7 Ekran parlaklık ayarı
- 8 Alarm sesi şiddeti
- 9 Günün saati
- 10 Tuş kilidi
- 11 Ayarlama tuşu

**i** Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 23 saat 59 dakikadır.

Elektrik kesintisi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.

**i** Herhangi bir ayar yapılırken, saat üzerindeki ilgili semboller yanıp söner. Yapılan ayarların kaydedilmesi için kısa bir süre beklenmelidir.

**i** Saat üzerinde yarı otomatik veya tam otomatik çalışma modu ayarlanmışsa günün saati ayarlanmaz.

**i** Pişirme başladığında pişirme süresi ekranda gösterilir.

### **Otomatik çalışma modunun açılması**

Bu çalışma modunda fırının, otomatik olarak ne kadar çalışacağını (pişirme süresini) ve ne zaman kapanacağını (pişirme bitiş saatini) ayarlayabilirsiniz.

1. Pişirme süresi için **1** tuşuna basarak pişirme süresi sembolünü **(2)** aktif hale getirin.
2. **5** ve **6** tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.  
» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra pişirme sembolü yanık kalır (ekranda sürekli görünecektir).
3. Pişirme bitiş saati için **1** tuşuna basarak pişirme bitiş saati sembolünü **(3)** aktif hale getirin.
4. **5** ve **6** tuşlarıyla pişirme bitiş saatini ayarlayın.

» Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, pişirme bitiş sembolü ve pişirme sembolü de yanık kalır (ekranda sürekli görünecektir). Pişirme başladığı anda pişirme bitiş sembolü **(3)** kaybolacaktır.

5. Yemeğinizi fırına koyun.

6. Çalışma modunu ve sıcaklığını seçin.

» 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.

7. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda **"End"** yazısı görünür ve alarm sinyali verilir.

8. Alarm sinyali 2 dakika süresince çalar. Alarm sinyalini durdurmak için herhangi bir tuşa basın.

**i** Alarm çalarken, herhangi bir tuşa basılarak kapatıldığında, fırın, tekrar çalışmaya başlayacaktır.  
Alarm çalma süresi bittiğinde herhangi bir tuşa basıldığı takdirde, fırın, tekrar çalışmaya başlayacaktır.

» Alarm kesilir ve ekranda günün saati gösterilir.

9. Sıcaklık düğmesi ve fonksiyon düğmesi ile fırını kapatın.

### **Yarı otomatik çalışma modunun açılması**

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

1. Pişirme süresi için **1** tuşuna basarak pişirme süresi sembolünü (**2**) aktif hale getirin.
2. **5** ve **6** tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.
- » Pişirme süresi ayarlandıktan sonra pişirme sembolü yanık kalır (ekranda sürekli görünecektir).
3. Yemeğinizi fırına koyun.
4. Çalışma modunu ve sıcaklığını seçin.
- » Fırın önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.
5. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda **"End"** yazısı görünür ve alarm sinyali verilir.
6. Alarm sinyali 2 dakika süresince çalar. Alarm sinyalini durdurmak için herhangi bir tuşa basın.



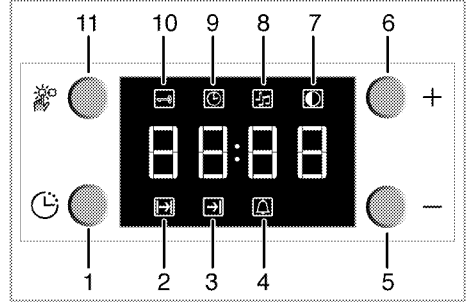
Alarm çalarken, herhangi bir tuşa basılarak kapatıldığında, fırın, tekrar çalışmaya başlayacaktır. Alarm çalma süresi bittiğinde herhangi bir tuşa basıldığı takdirde, fırın, tekrar çalışmaya başlayacaktır.

- » Alarm kesilir ve ekranda günün saati gösterilir.
- 7. Sıcaklık düğmesi ve fonksiyon düğmesi ile fırını kapatmayı unutmayın.

## Tuş kilidinin kullanılması

### Tuş kilidini etkinleştirin

Tuş kilidi özelliğini kullanarak saat tuşlarının kullanımını engelleyebilirsiniz.



- 1 Program tuşu
- 2 Pişirme süresi
- 3 Pişirme bitiş süresi
- 4 Alarm süresi
- 5 Eksi tuşu
- 6 Artı tuşu
- 7 Ekran parlaklık ayarı
- 8 Alarm sesi şiddeti
- 9 Günün saati
- 10 Tuş kilidi
- 11 Ayarlama tuşu



Tuş kilidi fonksiyonu devrede iken **11** tuşu dışında saat tuşları kullanılamaz.

1. Tuş kilidi için **11** tuşuna basarak tuş kilidi sembolünü (**10**) aktif hale getiriniz.
- » Ekranda **"OFF"** yazısı görünecektir.
2. **6** tuşuna basarak tuş kilidini aktif hale getiriniz.
- » Tuş kilidi ayarlandıktan sonra ekranda **"On"** yazısı görünür ve tuş kilidi sembolü yanık kalır.

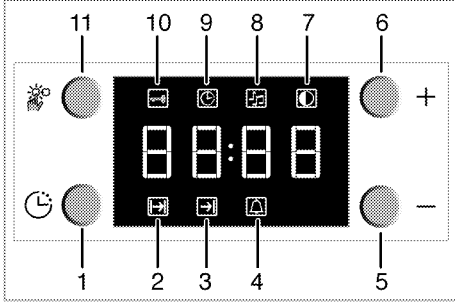
### Tuş kilidini devreden çıkarın

1. Tuş kilidi için **11** tuşuna basarak tuş kilidi sembolünü (**10**) aktif hale getiriniz.
- » Ekranda **"On"** yazısı görünecektir.

2. **5** tuşuna basarak tuş kilidini pasif hale getiriniz.  
» Tuş kilidi kapatıldıktan sonra ekranda **"OFF"** yazısı 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 Program tuşu
- 2 Pişirme süresi
- 3 Pişirme bitiş süresi
- 4 Alarm süresi
- 5 Eksi tuşu
- 6 Artı tuşu
- 7 Ekran parlaklık ayarı
- 8 Alarm sesi şiddeti
- 9 Günün saati
- 10 Tuş kilidi
- 11 Ayarlama tuşu

### Alarm saatinin ayarlanması

1. Alarm süresi için **1** tuşuna basarak alarm süresi sembolünü (**4**) aktif hale getirin.

**i** Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

2. **5** ve **6** tuşlarıyla alarm süresini ayarlayın.  
» Alarm süresi ayarlandıktan sonra alarm süresi sembolü yanık kalır ve alarm süresi ekranda görünür.
3. Alarm süresi tamamlandıktan sonra alarm süresi sembolü yanıp sönme-ye başlar ve alarm sinyali duyulur.

### Alarmın kapatılması

1. Alarm sinyalini durdurmak için herhangi bir tuşa basın.  
» Alarm kesilir ve ekranda günün saati gösterilir.

### Alarmı iptal etmek isterseniz;

1. Alarm süresini sıfırlamak için **1** tuşuna basarak alarm süresi sembolünü (**4**) aktif hale getirin.
2. **"00:00"** gösterinceye kadar **5** tuşuna basılı tutun.

**i** Alarm süresi ekranda gösterilir. Alarm süresi ve pişirme süresi aynı anda ayarlanmış ise, kısa olan süre ekranda gösterilir.

### Alarm ses tonunun değiştirilmesi

1. Alarm ses tonu ayarı için **11** tuşuna basarak alarm ses tonu sembolünü (**8**) aktif hale getirin.
2. **5** ve **6** tuşlarıyla istenilen tona ayarlayın.  
» Ekranda seçilen alarm ses tonu **"b-01"** veya **"b-02"** veya **"b-03"** olarak görünecektir.

### Pişirme süreleri tablosu

**i** 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               | 1          | 175                              | 30 ... 40                       |
| Kalıpta kek*          | Tek seviye               | 1          | 175                              | 50 ... 60                       |
| Kağıtta kek*          | Tek seviye               | 1          | 175                              | 25 ... 35                       |
| Pandispanya*          | Tek seviye               | 1          | 200                              | 8 ... 15                        |
| Kurabiye*             | Tek seviye               | 1          | 175                              | 25 ... 30                       |
|                       | 2 seviye                 | 1 - 3      | 170 ... 180                      | 35 ... 45                       |
| Yufka böreği*         | Tek seviye               | 1          | 200                              | 35 ... 45                       |
| Poğaça*               | Tek seviye               | 1          | 190                              | 25 ... 35                       |
|                       | 2 seviye                 | 1 - 3      | 190                              | 35 ... 45                       |
| Mayalı hamur*         | Tek seviye               | 1          | 200                              | 35 ... 45                       |
| Lazanya*              | Tek seviye               | 1          | 200                              | 30 ... 40                       |
| Biftek (bütün)/ Rosto | Tek seviye               | 1          | 25 dk. 250/max sonra 180 ... 190 | 100 ... 120                     |
| Kuzu budu (güveç)     | Tek seviye               | 1          | 25 dk. 220 sonra 180 ... 190     | 70 ... 90                       |
| Piliç kızartma        | Tek seviye               | 1          | 15 dk. 250/max sonra 190         | 55 ... 65                       |
| Hindi (parçalı)       | Tek seviye               | 1          | 25 dk. 250/max sonra 190         | 150 ... 210                     |
| Balık                 | Tek seviye               | 2          | 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; Piştirme başlangıcında, sıcaklık lambası sönüncüye kadar ön ısıtma yapın.

### Kek pişirmenin 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 pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruysa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve piştirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yu-

murta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.

- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepsideen 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.

### Yuvarlak tepsi ile piştirme

Yuvarlak tepsi ile piştirme yapacaksanız, aşağıdaki piştirme tablosunu dikkate alın.

Yuvarlak tepsi ile yufka böreği yaparken 4 adet yufka kullanmanız önerilir. Pişirme yapmadan önce, yuvarlak tepsiyi yağlayın.

Yuvarlak tepsi, yüksek kalite paslanmaz olduğu için zamanla renk değişik-

liği olabilir ve çizilebilir. Bu normal bir durumdur ve sağlık açısından bir sıkıntısı yoktur.

**i** Aşağıdaki tablo fanlı pişirmeler için geçerlidir.

| Yiyecek      | Pişirme seviyesi sayısı | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|--------------|-------------------------|------------|---------------|--------------------------------|
| Yufka böreği | Tek seviye              | 2          | 200           | 30 ... 35                      |
| Tepside kek  | Tek seviye              | 1          | 175           | 30 ... 35                      |

## Sebze yemeği pişirmenin 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.

## Izgaranın çalıştırılması

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

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

## Izgaranın açılması

1. Fonksiyon düğmesini saat yönünde çevirerek ızgara simgesinin üstüne getirin.
  2. Gerekirse, 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.
- » Sıcaklık lambası yanar.

**i** Fonksiyon düğmesini, kapalı (üst) konumuna getirmek için **saat yönünde** döndürmeyi deneyin.

## Izgaranın kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini **saat dönüş yönünün tersine** döndürerek kapalı (üst) konumuna getirin.

## Raf konumları

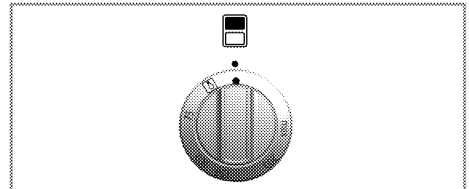
Tel ızgaranın rafın arka tarafına dayalı olması durumunda ızgara performansı düşecektir. En iyi ızgara performansı elde etmek için, tel ızgaranızı rafın ön tarafına sürerek, kapak yardımıyla yerleşmesini sağlayın.

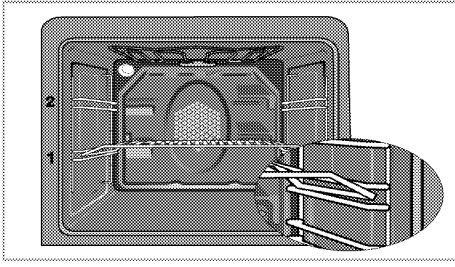
## Izgara pişirme süreleri tablosu

### Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

| Yiyecek              | Raf konumu | Izgara süresi (yaklaşık) |
|----------------------|------------|--------------------------|
| Balık                | 2...3      | 20...25 dk. #            |
| Parçalı tavuk        | 2...3      | 25...35 dk.              |
| Kuzu pirzolası       | 2...3      | 20...25 dk.              |
| Biftek               | 2...3      | 25...30 dk. #            |
| Dana pirzolası       | 2...3      | 25...30 dk. #            |
| Tost ekmeği          | 3          | 1...2 dk.                |
| # kalınlığa bağlıdır |            |                          |

## Fırının üst kısmının kullanılması





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

### Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

1. Fonksiyon düğmesini istenilen sıcaklığa getirin.

» Fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bunu korur. Isınma ve soğuma sırasında termostat lambası yanar.

### Elektrikli fırının kapatılması

Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

**i** Izgara yapmak için en üst rafı kullanmayınız.

### Pişirme süreleri tablosu

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

### Fırınlama ve kızartma

**i** Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

| Yiyecek                  | Pişirme seviyesi sayısı | Raf konumu | Sıcaklık (°C)                | Pişirme süresi (yaklaşık) (dk.) |
|--------------------------|-------------------------|------------|------------------------------|---------------------------------|
| Tepsi keke               | Tek seviye              | 1          | 175                          | 25 ... 35                       |
| Kağıtta keke             | Tek seviye              | 1          | 175                          | 25 ... 30                       |
| Pandispanya              | Tek seviye              | 1          | 200                          | 5 ... 10                        |
| Kurabiye                 | Tek seviye              | 1          | 175                          | 25 ... 30                       |
| Yufka böreği             | Tek seviye              | 1          | 200                          | 35 ... 40                       |
| Poğaç                    | Tek seviye              | 1          | 180                          | 25 ... 35                       |
| Biftek (bütün)/ Rost     | Tek seviye              | 1          | 25 dk. 250 sonra 180 ... 190 | 100 ... 120                     |
| Piliç kızartma (Parçalı) | Tek seviye              | 1          | 15 dk. 250 sonra 190         | 55 ... 65                       |
| Balık                    | Tek seviye              | 1          | 200                          | 20 ... 30                       |

## 7 Bakım ve temizlik

### Genel bilgiler

- ⚠ Temizliğe başlamadan önce elektrik çarpması 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.

**(modele bağlı)** - Cam kapağı temizlerken, sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Cam yüzeye zarar verebilir.

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

**i** Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

### Ürününüzle birlikte yuvarlak tepsi verilmiş ise,

- Tepsiyi ilk kullanımından önce bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Her kullanımdan sonra yıkamaya özen gösterin.
- Zor kirler için limon veya sirke kullanın.

### Ocağın temizlenmesi

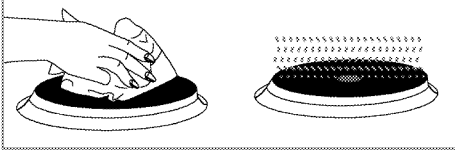
#### Gazlı ocaklar

1. Tencere taşıyıcılarını ve ocak gözü kapaklarını çıkarın ve temizleyin.
2. Ocağı temizleyin.
3. Ocak gözü kapaklarını yerlerine takın ve sıkıca oturduklarından emin olun.
4. Üst ızgaraları yerlerine takarken; tencere taşıyıcı ayakların, yanıcıları ortalayacak şekilde yerleştirilmesine dikkat edin.

#### Elektrikli ocaklar

1. Elektrikli ocak gözlerini kapatın ve soğumalarını bekleyin.
2. Gerekirse, elektrikli ocak gözlerini temizlik maddesiyle temizleyin (özel mağazalardan temizleyici/yumuşatıcı temin edilebilir).

3. Temizledikten sonra üstünün kuru-  
ması için birkaç dakika ısıtınız.
4. Ocağın korunması için zaman za-  
man üzerini makine yağı ile yağlaya-  
rak ince bir yağ tabakası oluşmasını  
sağlayınız.



## Kontrol panelinin temizlenme- si

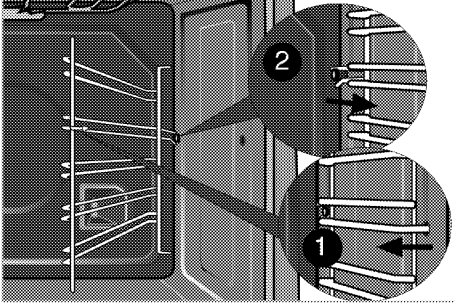
Kontrol panelini ve kontrol düğmelerini ıslak bir bezle temizleyin ve kurulayın.

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

## Fırın içinin temizlenmesi

### Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

1. Tel rafı, yan duvara ters yönde  
çekerek ön tarafını çıkarın.
2. Tel rafı kendinize doğru çekerek,  
rafı tamamen çıkarın.



### Katalitik duvarlar

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

Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Duvarların gözenekli yüzeyi,

saçılan yağların emilmesi ve dönüştürülmesi (buhar ve karbondioksit) yoluyla kendiliğinden temizlenir.

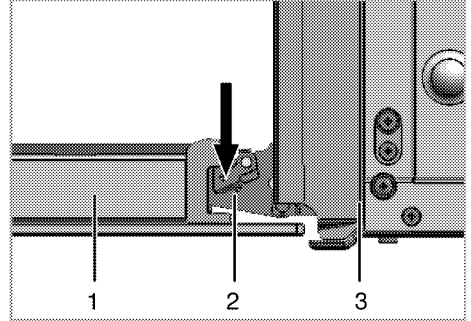
### Fırın kapağının temizlenmesi

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

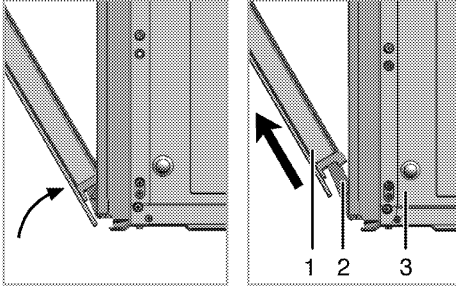
- i** Fırının kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya metal kazıyıcılar kullanmayın; bu maddeler, yüzeyi çizebilir ve cama zarar verebilir.

### 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.

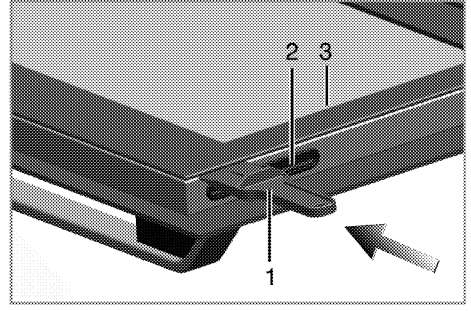
**i** Kapağın yeniden takılması için; sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı tekrar takarken; menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

## Kapak iç camının yerinden çıkartılması

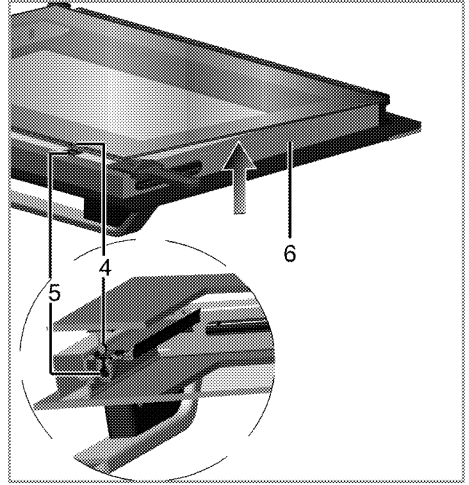
Üst fırının ön kapak iç camı sökölüp takılabilir özelliktedir.

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 Küreği
- 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 değıştirilmesi

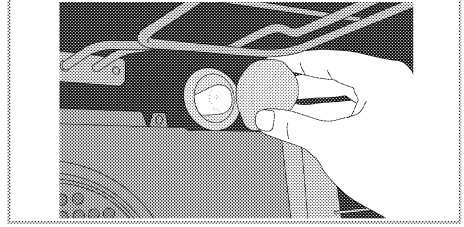
**⚠** Fırın lambasını değıştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

**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 saatin aksi yönde çevirerek çıkartın ve yenisiyle değıştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

## 8 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 genleşerek 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 25)*

### 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.*

### Ateşleme kıvılcımı çıkmıyor.

- Akım yok. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin.*
- Zaman ayarı yapılmamış. >>> *Zaman ayarını yapın.*

### Gaz gelmiyor.

- Ana gaz vanası kapalı. >>> *Gaz vanasını açın.*
- Gaz borusu eğilmiş. >>> *Gaz borusunu düzgün bir şekilde takın.*

### Ocak gözleri düzgün yanmıyor veya hiç yanmıyor.

- Ocak gözleri kirli. >>> *Ocak gözlerinin parçalarını temizleyin.*
- Ocak gözleri kuru değil. >>> *Ocak gözlerinin parçalarını kurutun.*
- Ocak gözü kapağı emniyetli bir şekilde yerleştirilmemiş. >>> *Ocak gözü kapağını doğru şekilde yerleştirin.*
- Gaz vanası kapalı. >>> *Gaz vanasını açın.*
- Gaz tüpü boş (LPG kullanıldığında). >>> *Gaz tüpünü değiştirin.*

### ( Saatli modellerde) Saat ekranı yanıp sönüyor yada saat sembolü yanık kalmış.

- Daha önce elektrik kesintisi meydana gelmiş. >>> *Zaman ayarını yapın / Ürün fonksiyon düğmelerini kapatarak, tekrar istediğiniz konuma getirin.*

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

## 9 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](http://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).



## 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 oturmeyan 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. 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.

» Düşmeden 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 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:

*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.*

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 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;

-Tüketicie 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,

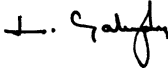
- Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya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

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi 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. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi 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, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın 86442 no'lu ve 06.07.2010 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir