

***ənkəstre fırın
kullanım kılavuzu***

KF 838 DGI

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.

1 Ürününüz 4

Genel görünüm	4
Teknik özellikler	5
Teslimat kapsamı	5

2 Önemli güvenlik talimatları 6

Genel güvenlik	6
Çocuklar için güvenlik	6
Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik	7
Kullanım amacı	7

3 Kurulum 8

Kurulum için doğru yer	8
Kurulum ve bağlantılar	10
EEE Yönetmeliğine Uyum	11
Ambalaj bilgisi	11
Gelecekteki taşıma işlemleri	12
Atık ürünün elden çıkarılması	12

4 Ön hazırlık 13

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	13
İlk kullanım	13
Saat ayarı	13
İlk temizlik	14
İlk ısıtma	14

5 Fırının kullanılması 15

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler	15
Elektrikli fırının kullanılması	15
Çalışma modları	16
Fırın saatinin kullanılması	17
Tuş kilidinin kullanılması	18
Saatin alarm olarak kullanılması	18
Pişirme süreleri tablosu	19
Izgaranın çalıştırılması	20
Izgara pişirme süreleri tablosu	20

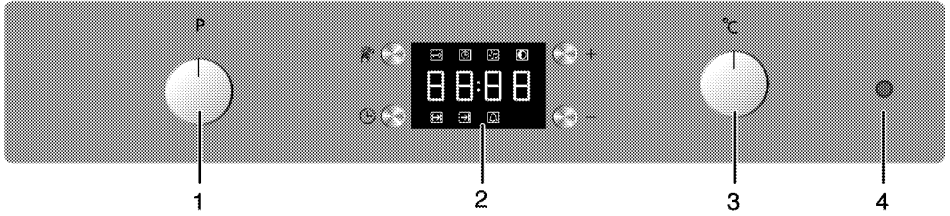
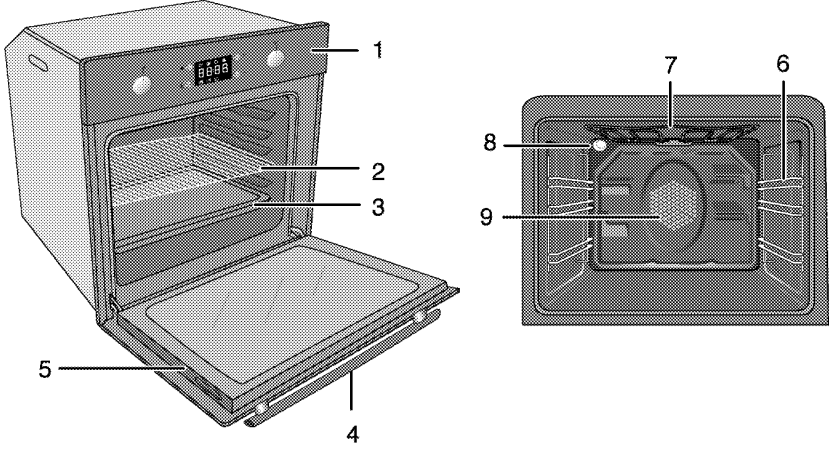
6 Bakım ve temizlik 21

Genel bilgiler	21
Kontrol panelinin temizlenmesi	21
Fırın içinin temizlenmesi	21
Fırın kapağının sökülmesi	21
Fırın lambasının değiştirilmesi	22

7 Sorun giderme 23**8 Tüketici Hizmetleri** 24**9 Fırın Montaj Bilgilendirme Formu** 25

1 Ürününüz

Genel görünüm



Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	2.4kW
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)	455 mm/594 mm/567 mm
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	**450 veya 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Fırın	Multifonksiyon fırın
Enerji verimlilik sınıfı [#]	A
İç aydınlatma	240 V/15–25 W/E14 SES/T 300 °C
Izgara güç tüketimi	2.2 kW

[#] Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 50304 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır. Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Eko - Fanlı Pişirme, 2- Turbo Yavaş Pişirme, 3- Turbo Pişirme, 4- Fan Destekli Alt/Üst Isıtma, 5-Üst ve Alt Isıtma.

^{**} Bkz. Kurulum, sayfa 8.

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

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

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

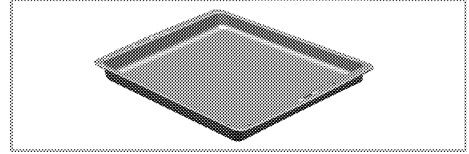
Teslimat kapsamı

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

. Kullanım Kılavuzu

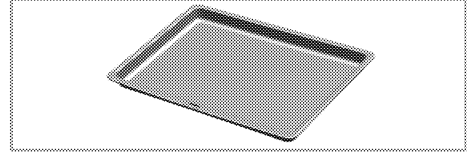
Fırın tepsisi

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



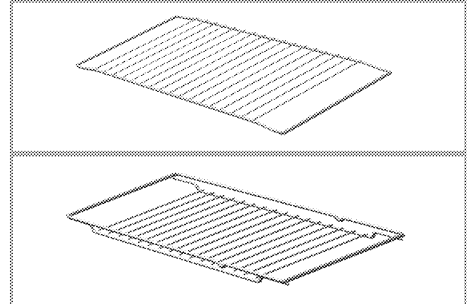
Pasta tepsisi

Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılır.



Tel ızgara

Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için 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 arızalıysa ürünü çalıştırmayın. Yetkili bir teknisyen tarafından değiştirilmesini sağlayın veya Yetkili Servisi arayın.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayın. Ancak, bazı sorunları giderebilirsiniz; bkz. *Sorun giderme, sayfa 23*.
- 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.
- 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 sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Gaz ve/veya elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kabloların erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğundan emin olun.

**GÜVENLİK UYARISI**
Yangın Tehlikesi!
Bu tutamak, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.

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 ağıdaki kısımları sıcak olacaktır. Çocukları uzak tutun.
- "DİKKAT:** Izgaranın kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun."
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.

- Kapak açırken, üzerine ağır herhangi 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.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Kullanım amacı

Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir. "DİKKAT! Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır."

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.

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. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.



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



GÜVENLİK UYARISI

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



GÜVENLİK UYARISI

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

Kurulum için doğru yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için şekle bakın. (değerler mm cinsindendir).

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100°C).
- Mutfak dolapları aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasına bir raf konulmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.



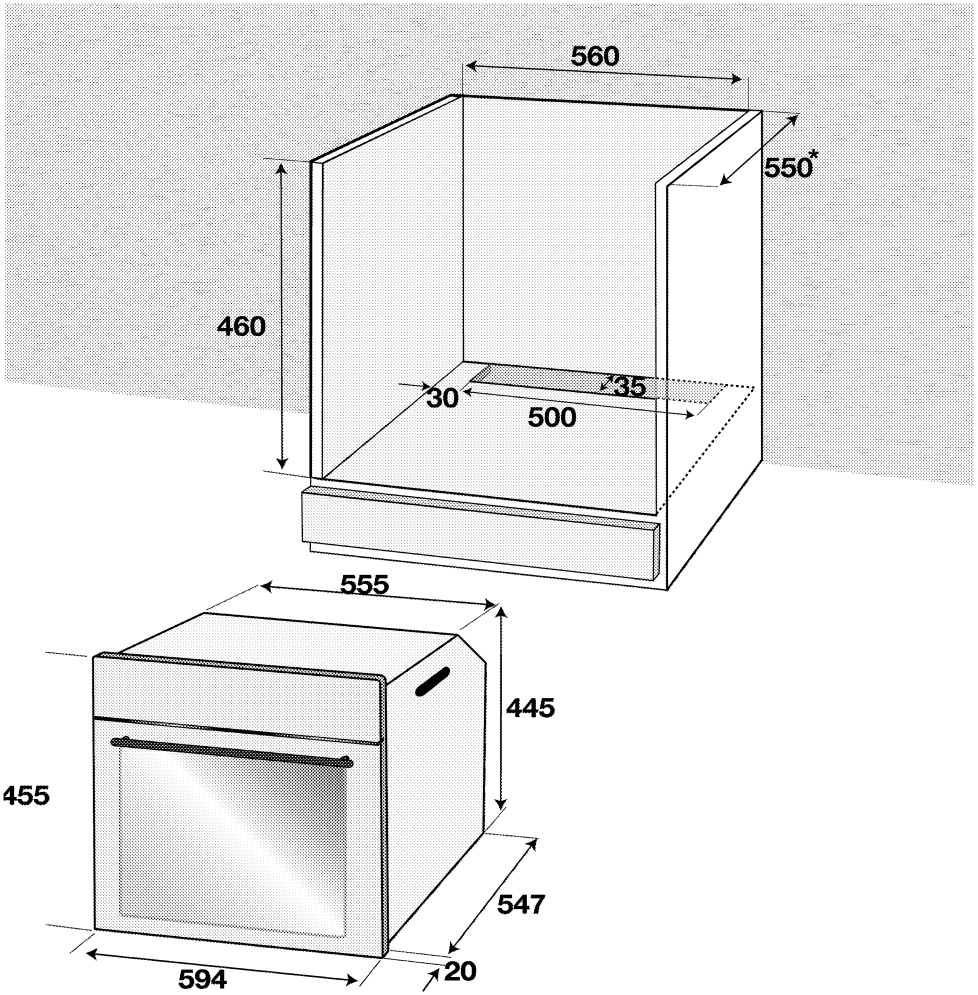
Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.



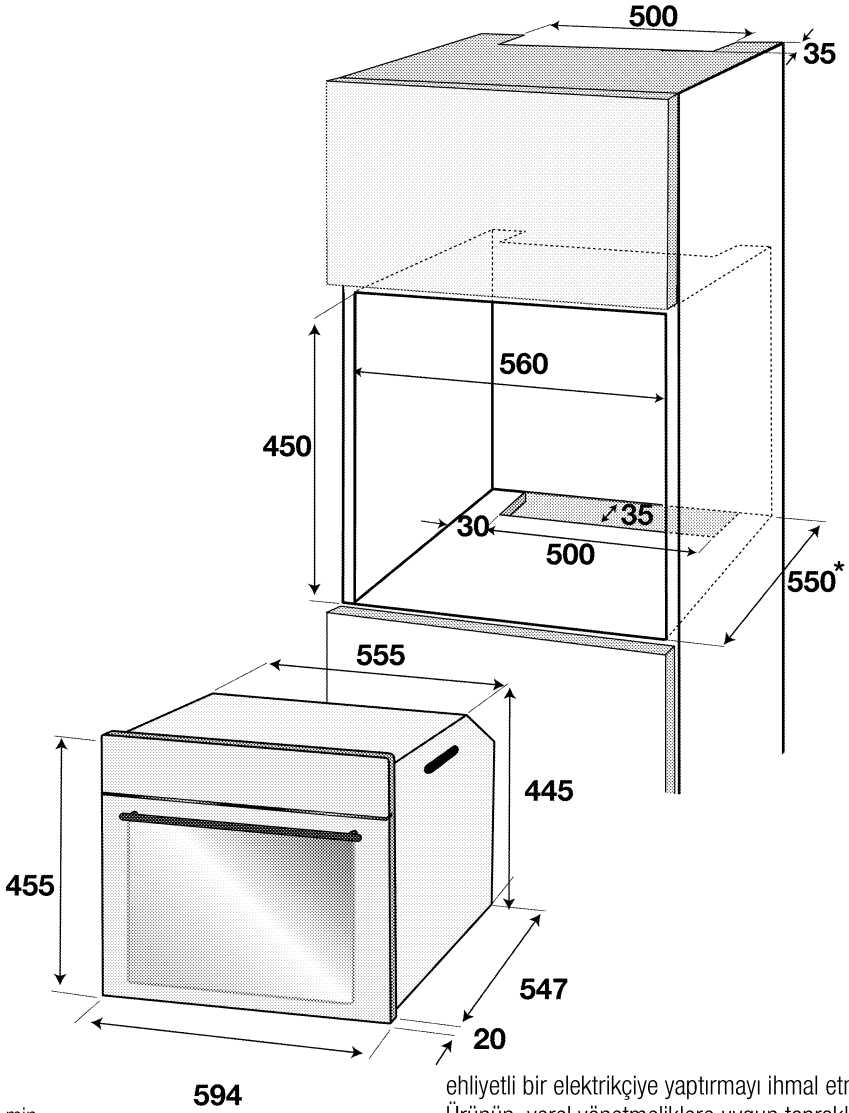
Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.



Ürünün tel kolları varsa, ürünü taşıdıktan sonra kolları geriye, yan duvarların içine itin.



* min.



Kurulum ve bağlantılar

- 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 transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını

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



GÜVENLİK UYARISI

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.



GÜVENLİK UYARISI

Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.

Elektrik kablosu hasar görürse, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır!

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



GÜVENLİK UYARISI

Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.

Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

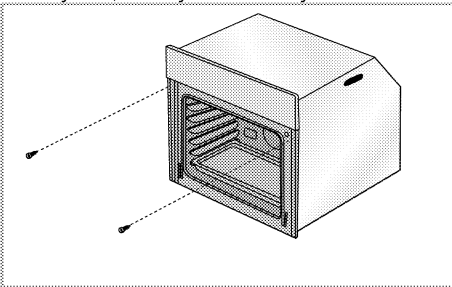


Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

Elektrik kablosunu prize takın.

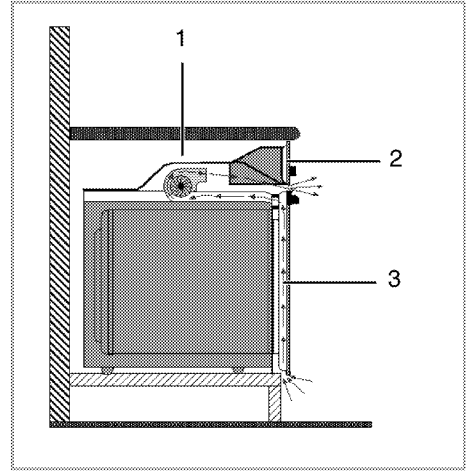
Ürünün yerine monte edilmesi

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



Fırını, şekildeki gibi 2 vida aracılığıyla sabitleyin.

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 kapandıktan sonra yaklaşık 20-30 dakika daha çalışmaya devam eder.

Eğer fırın saatini programlayarak pişirme yaptıysanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır.

Son kontrol

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

EEE Yönetmeliğine Uyum

- Bu ürün, T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı tarafından yayımlanan “Elektrikli ve Elektronik Eşyalarda Bazı Zararlı Maddelerin Kullanımının Sınırlandırılmasına Dair Yönetmelik” te (EEE) belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.
- EEE Yönetmeliğine uygundur.

Ambalaj bilgisi

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

Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

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.
- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.

 Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.

 Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görünüşünü kontrol edin.

Atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir.

Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün.

Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun.

Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

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 ısıtılmamış olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.

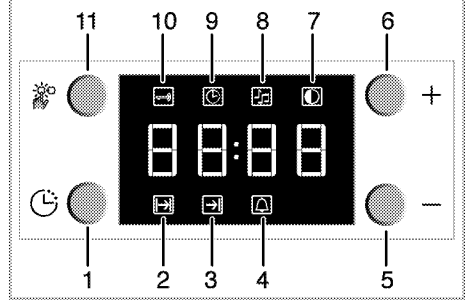
İlk kullanım

Saat ayarı

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

i 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
- 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 düğmesi ve fonksiyon düğmesi 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

Fırınınızda; daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,

1. (11) tuşuna basarak günün saati sembolünü '9' aktif hale getirin.
2. '-' ve '+' (5/6) 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. '-' ve '+' (5/6) tuşlarıyla istenilen parlaklığa ayarlayın.
- » Ekranda seçilen ekran parlaklık seviyesi **d-01** veya **d-02** veya **d-03** olarak görünecektir.

İlk temizlik



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.

Fırın camının temizliğinde; camı çizebilecek, aşındırıcı deterjanları ve metal kazıyıcıları kullanmayın. Cama zarar verip kırabilirsiniz.

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

İlk ısıtma

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



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Ürünün 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 konumunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 15*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 15*.

İzgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. İzgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *İzgaranın alıştırılması, sayfa 20*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. İzgaranızı kapatın; bkz. *İzgaranın alıştırılması, sayfa 20*.



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 solumaktan kaçının.

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Ürünün sıcak yüzeylerine dokunmayın.

Çocukları üründen uzak tutun ve fırın eldiveni kullanın.



GÜVENLİK UYARISI

Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun.

Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

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

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden 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 tabakta 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 (domates, soğan vb.) özellikle ızgara için uygundur.

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



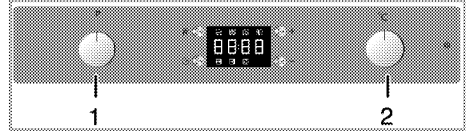
Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

Elektrikli fırının kullanılması



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

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

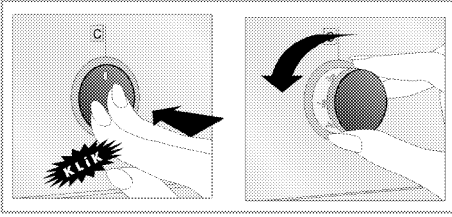


1 Fonksiyon düğmesi

2 Sıcaklık düğmesi

Fırınınızın düğmeleri, içeri bastırınca dışarı çıkan tipte (pop-out) düğmelerdir.

1. İçeri doğru bastırarak düğmeyi dışarı çıkardıktan sonra ayarınızı yapın.

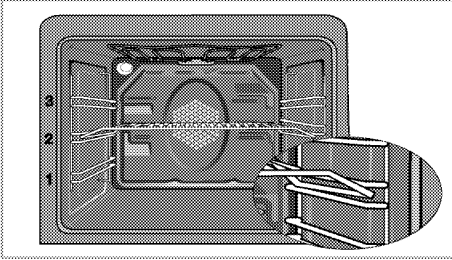


2. Pişirme işlemi bittiğinde düğmeyi kapalı (üst) konuma getirerek içeri doğru bastırın.
1. Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.
2. Fonksiyon düğmesini istediğiniz çalışma moduna getirin.

» Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bu sıcaklığı korur. Isınma sırasında sıcaklık lambası yanar.

Elektrikli fırının kapatılması

Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.



Raf konumları (Tel raflı modellerde)

Tel ızgaranın tel raf üzerine doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgara şekilde gösterildiği gibi, tel rafın arasına girecek biçimde yerleştirilmelidir. Tel ızgarayı yerleştirirken fırının arkasına dayandırmayın. İyi bir ızgara performansı elde etmek için, tel ızgarayı rafın ön tarafına sürdükten sonra, kapağı kapatırken yerleşmesini sağlayın.

Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

Üst ve alt ısıtma



Üst ve alt ısıtma açıktır. Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin; kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapın.

Alt ısıtma



Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

Fan destekli alt/üst ısıtma



Üst ve alt ısıtmalar ile (arka duvardaki) fan açık. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

Büyük ızgara



Fırın tavanındaki büyük ızgara 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 yarısında, yiyeceği çevirin.

Fan destekli küçük ızgara



Izgara etkisi normal ızgaradaki kadar güçlü değildir.

- Izgara yapmak için küçük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- İstenilen sıcaklığa ayarlayın.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

Hızlı Isıtma



Bu konum, fırını hızlı bir şekilde ısıtmak içindir, yiyeceklerin pişirilmesi için uygun değildir.

- Bu konumu seçtikten sonra istenilen sıcaklığı seçin. Sıcaklık lambası yanar ve fırın ısıtılır.
- Isıtma işlemi tamamlanınca, lamba söner. Şimdi, yiyeceği hazırlamak için istediğiniz çalışma modunu seçin.



Herhangi bir ayar yapılırken, ilgili semboller ekranda yanıp söner. Yapılan ayarların kaydedilmesi için kısa bir süre beklenmelidir.

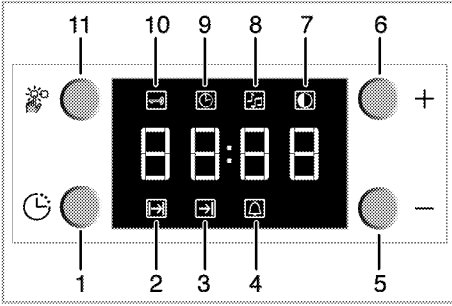


Herhangi bir pişirme ayarı yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.



Pişirme başladığında pişirme süresi ekranda gösterilir.

Fırın saatinin kullanılması



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



Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 5 saat 59 dakikadır. Elektrik kesintisi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.

Pişirme süresini belirterek pişirme yapılması;

Saat üzerinde, pişirme süresini ayarlayarak, süre bitiminde fırının durmasını sağlayabilirsiniz.

1. Pişirme süresi için Program tuşuna (1) tuşuna basarak pişirme süresi sembolünü '2' etkinleştirin.
2. '-' / '+' (5/6) tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.

» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra pişirme sembolü ekranda sürekli görünecektir.

Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak isterseniz;

Saat üzerinde; pişirme süresini ayarladıktan sonra pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlayabilirsiniz.

1. Pişirme süresi için Program (1) tuşuna basarak pişirme süresi sembolünü **(2)** etkinleştirin.
2. Eksi (5) ve (6) tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.

» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra pişirme sembolü yanık kalır (ekranda sürekli görünür).

3. Pişirme bitiş saati için Program (1) tuşuna basarak pişirme bitiş saati sembolünü '3' etkinleştirin.
4. '-' '5' ve '+' '6' tuşlarıyla pişirme bitiş saatini ayarlayın.

» Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, pişirme bitiş sembolü ve pişirme sembolü de 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 süreyle çalar. Alarm sinyalini durdurmak için herhangi bir tuşa basın. Alarm kesilir ve ekranda günün saati gösterilir.



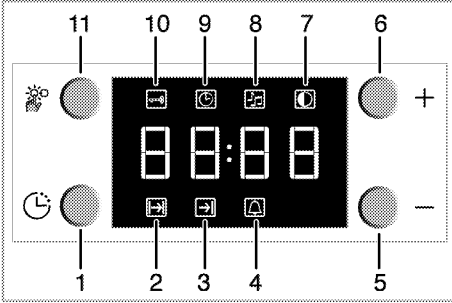
Alarm çalarken, herhangi bir tuşa basılarak kapatıldığında, fırın, tekrar çalışmaya başlayacaktır. Alarm çalma süresi bittiğinde herhangi bir tuşa basıldığı takdirde, fırın, tekrar çalışmaya başlayacaktır.

9. Sıcaklık düğmesi ve Fonksiyon düğmesi ile fırını kapatın.

Tuş kilidinin kullanılması

Tuş kilidini etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak fırının kullanımını engelleyebilirsiniz.



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

11 Ayarlama tuşu

1. Ayarlama için (11) tuşuna basarak Tuş Kilidi sembolünü '10' etkinleştirin.
- » Ekranda **"OFF"** yazısı görünecektir.
2. '+' (6) tuşuna basarak Tuş Kilidini etkinleştirin.
- » Tuş kilidi ayarlandıktan sonra ekranda **"On"** yazısı görünür ve tuş kilidi sembolü '10' yanık kalır.



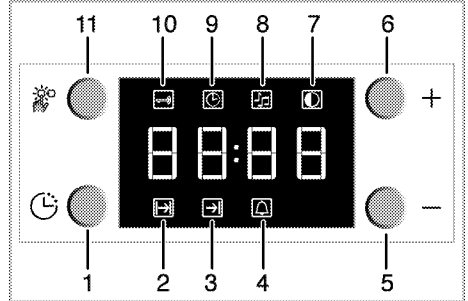
Tuş kilidi fonksiyonu devrede iken (11) tuşu dışında saat tuşları kullanılamaz.

Tuş kilidini devreden çıkarılması

1. Ayarlama (11) tuşuna basarak tuş kilidi sembolünü (10) etkinleştirin.
- » Ekranda **"On"** yazısı görünecektir.
2. '-' (5) tuşuna basarak tuş kilidini devre dışı bırakın.
- » 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. Alarm saatinin, fırın fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığınız süre dolar dolmaz, alarm saati bir sinyal verir.



- 1 Program tuşu
- 2 Pişirme süresi
- 3 Pişirme bitiş süresi
- 4 Alarm
- 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. Program (1) tuşuna basarak alarm süresi sembolünü '4' etkinleştirin.



Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

2. '–' / '+' (5/6) 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 '4'yanıp s nmeye başlar ve alarm duyulur.

Alarmın kapatılması

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

Alarmı iptal etmek isterseniz;

1. Alarm süresini sıfırlamak için Program (1) tuşuna basarak alarm süresi sembolünü '4' etkinleştirin.

2. "00:00" gösterinceye kadar '–' (5) tuşuna basılı tutun.



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

Alarm ses tonunun değiştirilmesi

1. Ayarlama tuşuna (11) basarak alarm ses tonu sembolünü '8' etkinleştirin.
2. '–' / '+' (5/6) tuşlarıyla istediğiniz tona ayarlayın.

» Seçilen alarm ses tonu ekranda **"b-01"** veya **"b-02"**veya **"b-03"** olarak görünecektir.

Pişirme süreleri tablosu



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

Fırınlama ve kızartma



Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (�C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
**Tepsi� kek	Tek seviye		2	175	25 ... 30
**Kağıt� kek	Tek seviye		2	175	25 ... 30
**Pandispanya	Tek seviye		2	200	5 ... 10
**Kurabiye	Tek seviye		2	175	25 ... 30
**Yufka böreği	Tek seviye		2	200	35 ... 40
**Poğa�a	Tek seviye		2	180	25 ... 35
**Mayalı hamur	Tek seviye		2	190	35 ... 45
**Lazanya	Tek seviye		2	180	30 ... 40
**Pizza	Tek seviye		2	200	15 ... 20
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek seviye		2	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek seviye		2	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

(**)  n ısıtma yapılması gereken pişirmelerde; Pişirme başlangıcında, sıcaklık lambası sönünceye kadar ön ısıtma yapın.

Kek pişirmenin püf noktaları

- Kek çok kuruyrsa, sıcaklığı 10 C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın.

- Kek nemliyse, az miktarda sıvı kullanın ya da sıcaklığı 10°C kadar azaltın.
- Kegin üstü yanmışsa daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini artırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapıyorsa daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar artırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızıyor 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.

i Böreğinizi pişirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Sebze yemeği pişirmenin püf noktaları

- Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa, tepsi yerine kapaklı bir 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.

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

Izgaranın açılması

1. Fonksiyon düğmesini istediğiniz ızgara simgesinin üstüne getirin.
2. Sonra, istediğiniz ızgara sıcaklığına ayarlayın.
3. Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.

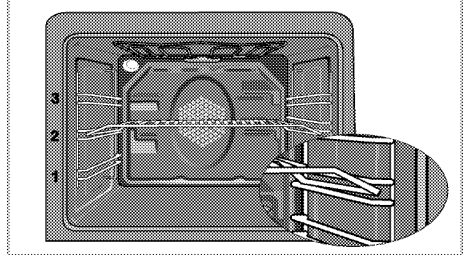
» Sıcaklık lambası yanar.

Izgaranın kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Raf konumları

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



i Izgara yapmak için en üst rafı kullanmayın.

i Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, 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.

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

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.



GÜVENLİK UYARISI

Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.

Elektrik çarpması tehlikesi vardır!



GÜVENLİK UYARISI

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 özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.

Fırın camının temizliğinde; camı çizebilecek, aşındırıcı deterjanları ve metal kazıyıcıları kullanmayın. Cama zarar verip kırabilirsiniz.



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Kontrol panelinin temizlenmesi

Kontrol panelini ve kontrol düğmelerini ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın .



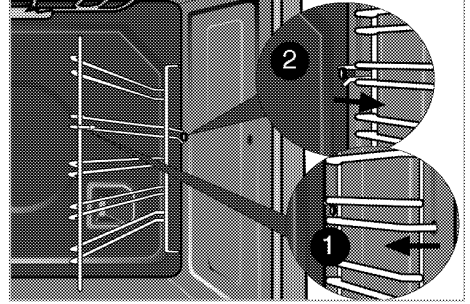
Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökme²yin.

Kontrol paneli hasar görebilir!

Fırın içinin temizlenmesi

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

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



Fırın kapağının temizlenmesi

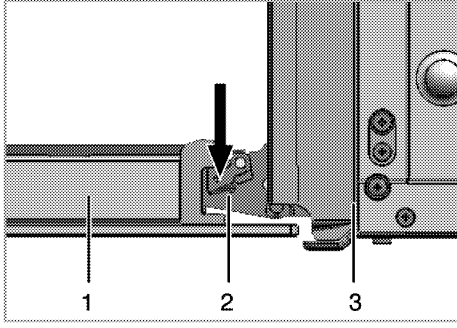
Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.



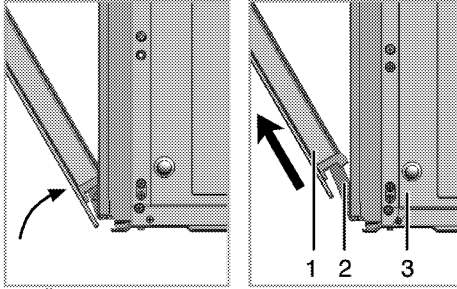
Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

Fırın kapağının sökülmesi

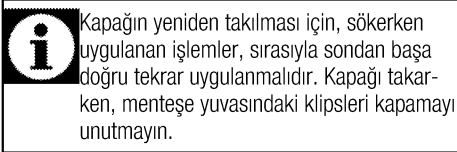
1. Ön kapağı (1) açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.



- 1 Ön kapak
- 2 Menteşe
- 3 Fırın



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



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

Fırın lambasının değiştirilmesi



GÜVENLİK UYARISI

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



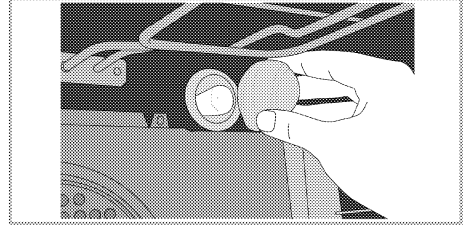
Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 5*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

Fırınıınızda yuvarlak lamba varsa,

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



3. Fırın lambasını saatin aksi yönde çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

7 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. Bu bir arıza değildir.

Pişirme esnasında su damlacıkları oluşuyor.

Pişirme sırasında ortaya çıkan buhar ürünün dışındaki soğuk yüzeylere temas ettiğinde yoğunlaşır ve su damlacıkları oluşturabilir. 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.
Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor.	Tuş kilidi etkin olabilir, Tuş kilidini devre dışı bırakın. (Bkz. <i>Tuş kilidinin kullanılması, sayfa 18</i>).

Fırın ışığı yanmıyor.

Fırının lambası bozuk olabilir.	Fırının lambasını değiştirin.
Elektrik gelmiyordur.	Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.

Fırın ısınmıyor.

Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesi ayarlanmamış olabilir.	Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesiyle fonksiyon ve sıcaklığı ayarlayın.
Saatli modellerde; saat ayarlanmamış. (Mikrodalgalı ürünlerde, saat sadece mikradalga fırına kumanda eder).	Zamanı ayarlayın.
Elektrik gelmiyordur.	Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.

(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.
--	--



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

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 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 anahtarla 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 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 kontrol edildi. Aşırı soğuk ve sıcak ortamlara konulmaması hakkında tüketici bilgilendirildi.

» Fırının, LPG (tüp) yada doğalgaz musluğu 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 kaçağının 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.

» Fırınınızın ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Kokuyu gidermek için fırınınızın 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 alevi 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 göre 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 yaparsanız; Raf lar 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 yaparsanız;

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 engellenmemesi ve daha iyi sonuç almanız için hamuru bıçakla deliniz. Yağlı kağıt kullanıyorsanız hava dolaşımını engellememesi 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 emayeli) 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 tınaklarından tam oturtulması, 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:

ankastre fırın

Arçelik tarafından verilen bu garanti, 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.- PCİ tesislerinde yapılmıştır.

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

Üretici firma: Arçelik A.Ş.

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

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

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

ankastre fırın

ARÇELİK Fırın 'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kaldığı 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;

-Tüketicieye 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 kalması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

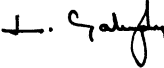
- Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya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