

***ankastre firin
kullanma kılavuzu***

965/ SFI

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Arçelik ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

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 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Genel güvenlik	4
Elektrik güvenliği	4
Ürün güvenliği	5
Kullanım amacı	6
Çocuklar için güvenlik	6
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması	7
Ambalaj bilgisi	7

2 Ürününüz

Genel görünüm	8
Teknik özellikler	9
Teslimat kapsamı	9

3 Kurulum

Kurulum için doğru yer	11
Kurulum ve bağlantılar	14
Gelecekteki taşıma işlemleri	15

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	16
İlk kullanım	16
Saat ayarı	16
İlk temizlik	17
İlk ısıtma	17

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler	18
Elektrikli fırının kullanılması	18
Çalışma modları	21
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması	22
Tuş kilidinin kullanılması	24
Saatin alarm olarak kullanılması	25
Pişirme süreleri tablosu	26
Ayarlar menüsü	27
Izgaranın çalıştırılması	28
Izgara pişirme süreleri tablosu	29
Patates kızartma aparatının (Fritto) kullanımı ..	29
Ekmek yapma aparatının kullanımı	31

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler	35
Kontrol panelinin temizlenmesi	35
Fırın içinin temizlenmesi	35
Fırın kapağının sökülmesi	36
Kapak iç camının yerinden çıkarılması	36
Fırın lambasının değiştirilmesi	37

7 Sorun giderme**8 Tüketici Hizmetleri**

Müşteri Memnuniyeti Politikası	40
--------------------------------------	----

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, 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, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman **Yetkili Servise** yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

Elektrik güvenliği

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- 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.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablodan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik

teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.

- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisi-satın bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye 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.
- 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.

Ürün güvenliği

- Ürün çalışırken açıktaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri

olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.

- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Tel ızgaraları, "Elektrikli fırının kullanılması" bölümünde anlatıldığı gibi kullanın.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmiş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.

Ürünün yanma güvenirliliği için;

- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
- Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
- Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

Kullanım amacı

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

Çocuklar için güvenlik

- Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere 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.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması

- Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan “Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği’nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.



- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla

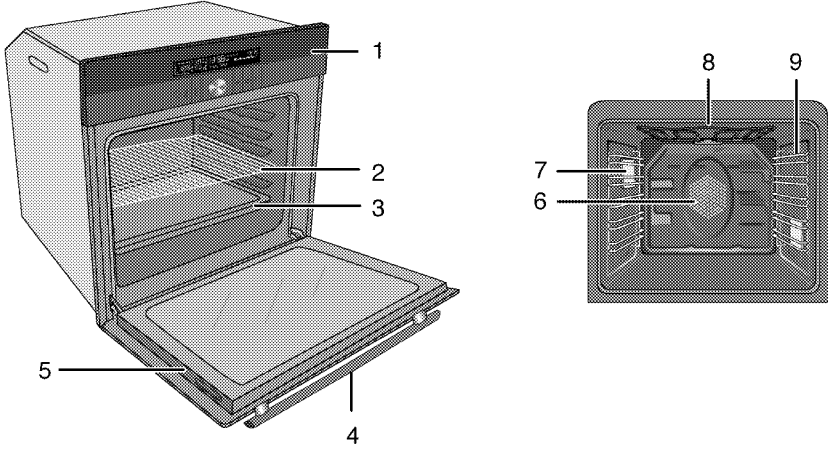
birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

Ambalaj bilgisi

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

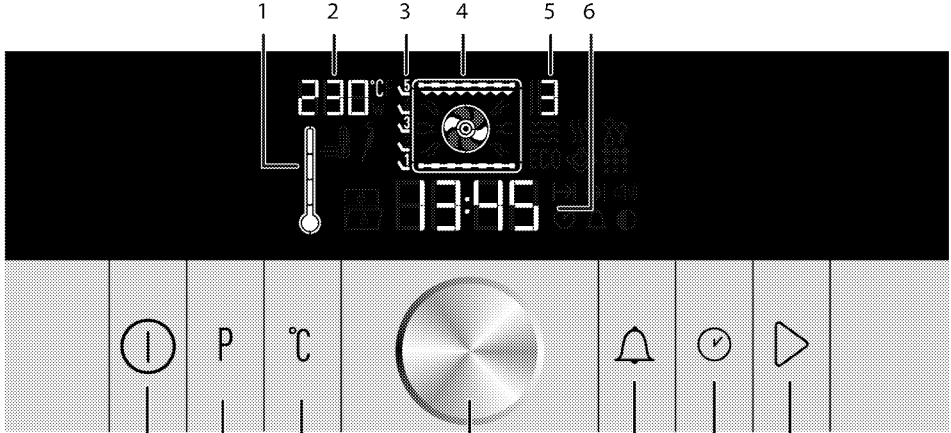
2 Ürününüz

Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Tel ızgara
- 3 Tepsi
- 4 Tutamak
- 5 Ön kapak

- 6 Fan motoru (sac arkasında)
- 7 Lamba
- 8 Üst ısıtıcı
- 9 Raf konumları



- 1 Fırın iç Sıcaklığı simgesi
- 2 Sıcaklık gösterge alanı
- 3 Raf konumları
- 4 Fonksiyon ekranı
- 5 Fonksiyon numarası
- 6 Güncel saat göstergesi alanı
- 7 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu

- 8 Saat ve ayarlar tuşu
- 9 Alarm tuşu
- 10 Sıcaklık/süre, artırma azaltma- menülerde dolaşma düğmesi
- 11 Sıcaklık - Hızlı ısıtma ayar tuşu
- 12 Program seçimi tuşu
- 13 Açma/Kapatma tuşu

Teknik özellikler

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

[#] Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 50304 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır. Enerji verimlilik 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 11.

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.

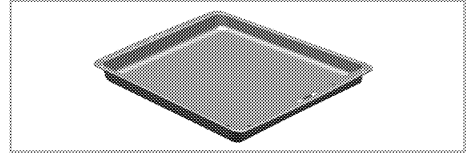
i Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Teslimat kapsamı

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

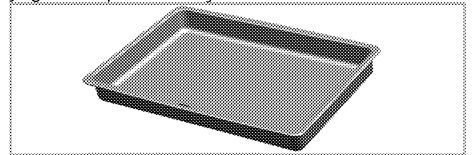
1. Kullanma Kılavuzu
2. Fırın tepsi

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



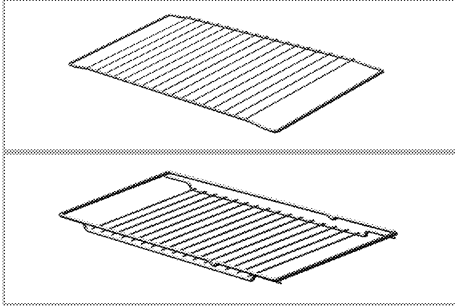
3. Derin tepsisi

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



4. Tel ızgara

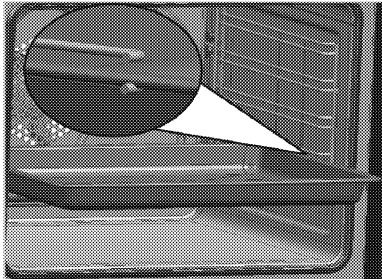
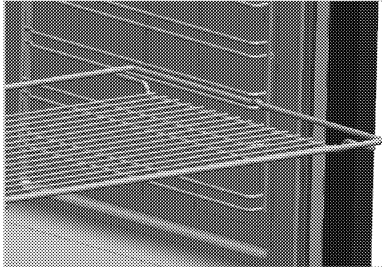
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



5. Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi

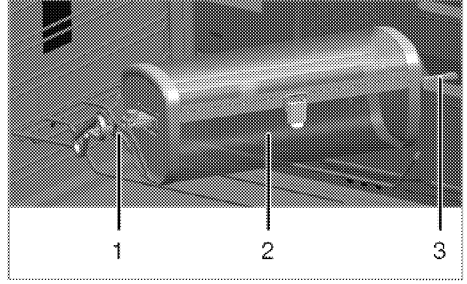
Teleskobik sistem olmayan ürünler:
Teleskobik sistem olmayan ürünlerde; ızgara ve tepsi, kenarlarında bulunan pimleri atlatılıp 2 rayın arasından geçecek şekilde itilerek yerleştirilir.

İzgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Izgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



6. Patates Kızartma Aparatı

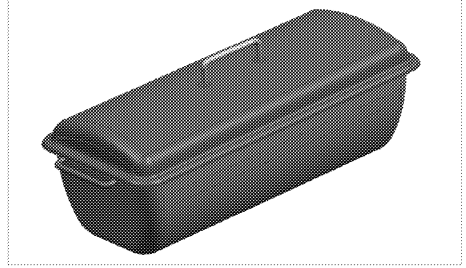
Patates, kestane, tavuk, patlamış mısır v.b. gibi yiyeceklerin az yağlı ve ya yağsız olarak pişirmesi için kullanılır.



- 1 Şiş sapı
- 2 Patates kızartma haznesi
- 3 Şiş

7. Ekmek yapma aparatı

Ekmek pişirmek için kullanılır. Kullanımına dair bilgi için özel dökümanına bakın.



3 Kurulum

Ürünün kurulumu için size en yakın Yetkili Servise başvurun. Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için Yetkili Servisi çağırılmadan 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 tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



UYARI:

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



UYARI:

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 cinsindedir).

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



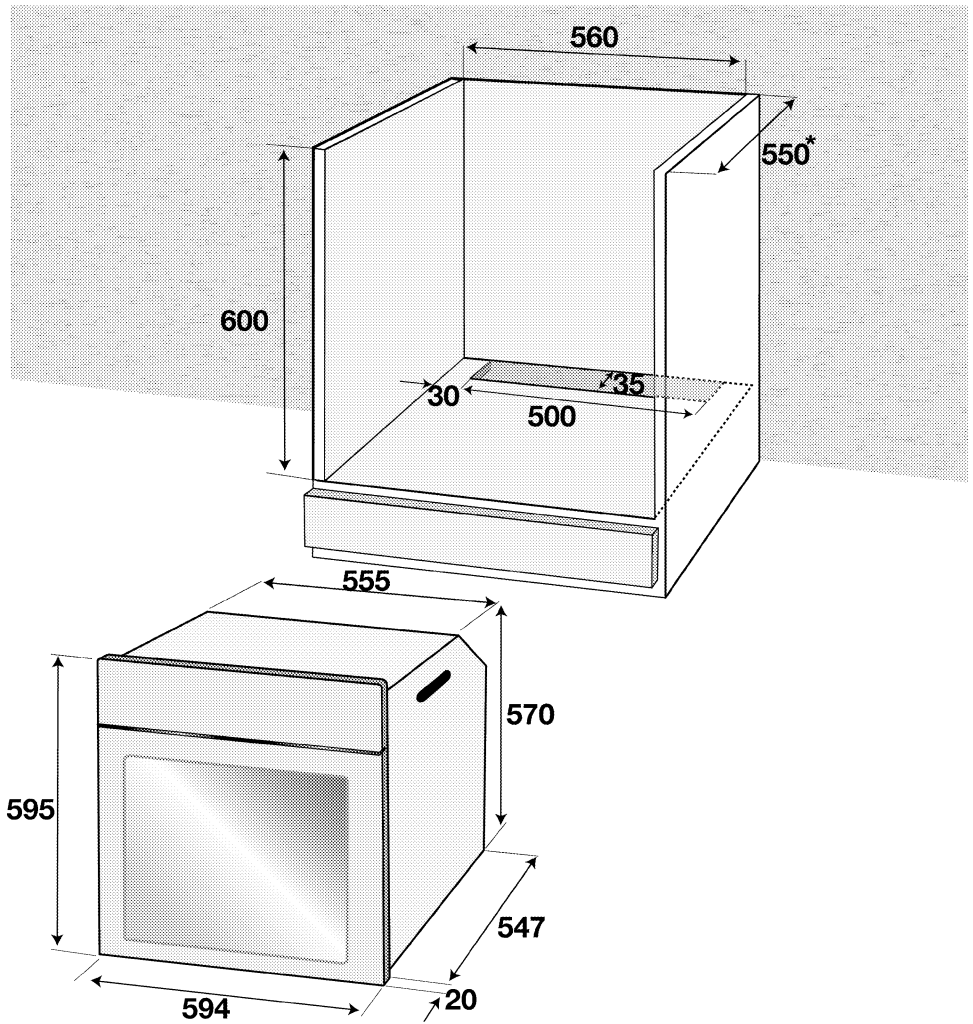
Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.



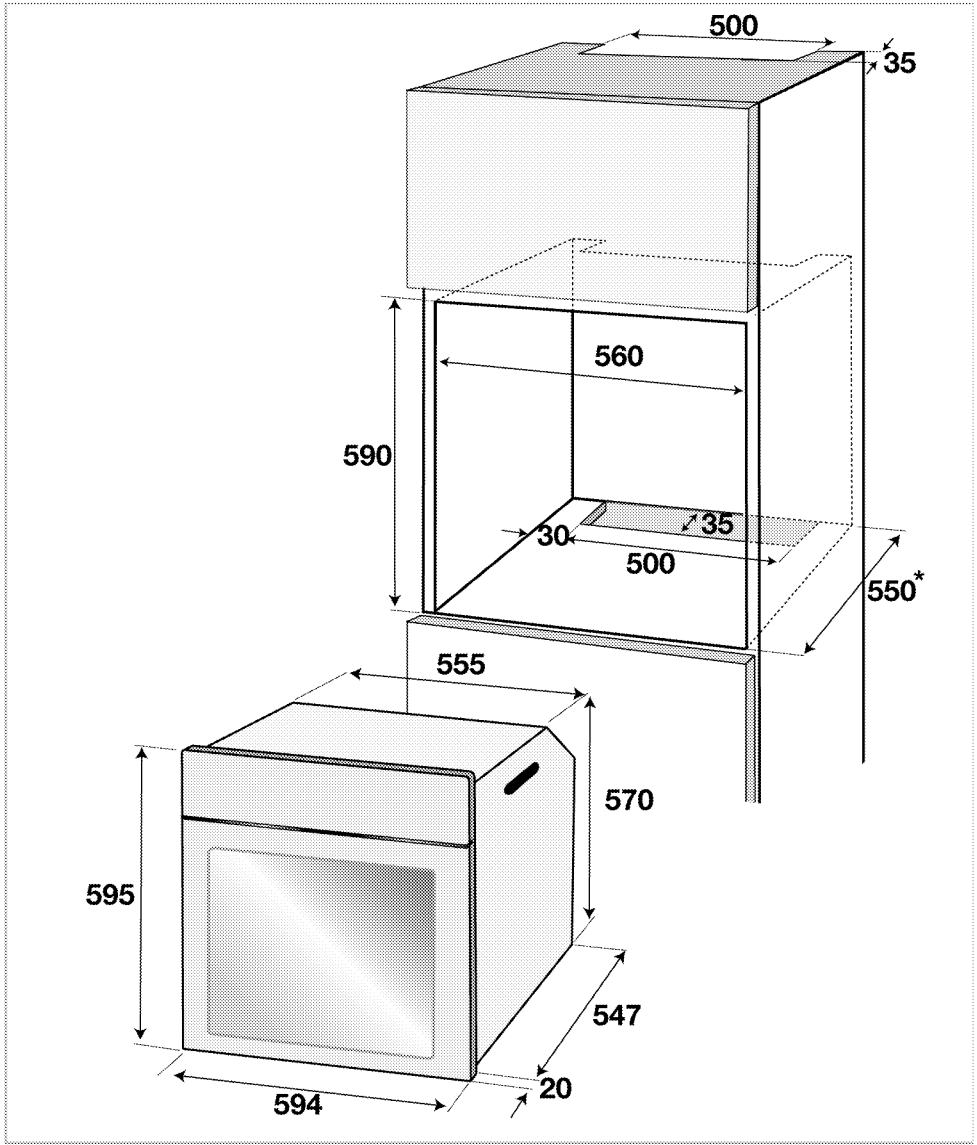
Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.



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



* min.



* min.

Kurulum ve bağlantılar

- Ürün, yalnızca yasal kurulum kurallarına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.

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.



UYARI:

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.



UYARI:

Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.

- 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.



UYARI:

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

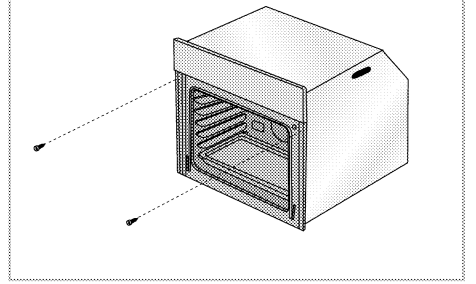


Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

Elektrik kablosunu prize takın.

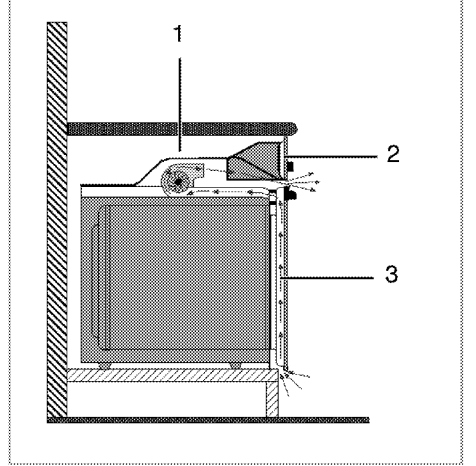
Ürünün yerine monte edilmesi

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



Fırını, şekildedeki 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.

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 görüntüsünü kontrol edin.

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

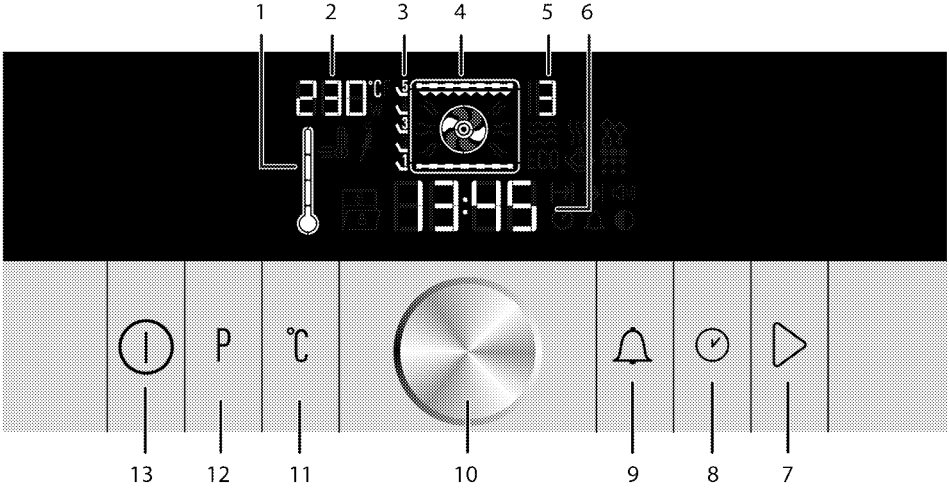
pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.

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

İlk kullanım

Saat ayarı

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







- 1 Fırın İç Sıcaklığı simgesi
- 2 Sıcaklık gösterge alanı
- 3 Raf konumları
- 4 Fonksiyon ekranı
- 5 Fonksiyon numarası
- 6 Güncel saat göstergesi alanı
- 7 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 8 Saat ve ayarlar tuşu
- 9 Alarm tuşu
- 10 Sıcaklık/süre, artırma azaltma- menülerde dolaşma düğmesi
- 11 Sıcaklık - Hızlı ısıtma ayar tuşu
- 12 Fonksiyon ekranına geri dönme tuşu

- 13 Açma/Kapatma tuşu


Saat ayarını yapın




1. Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını açın.
2. Saat ekranında "00.00" belirir ve  sembolü yanıp söner. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek saati kısmını ayarlayın.

3.  tuşuna dokunarak dakika kısmını aktifleştirin. Dakika alanı ve  sembolü yanıp söner. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek dakika kısmını ayarlayın.
4.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.



 Elektrik kesintisinde ve ya fiş çıkarılıp tekrar takıldığında saat ayarlama ekranı tekrar gelir. Kısa süreli kesintilerde ayarlanmış olan günün saati korunur. Bu durumda saat değerini onaylayarak ilerleyebilirsiniz.

İlk temizlik

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

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

İlk ısıtma

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



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur! Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Alt üst ısıtma konumunu seçin.
 1. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 18.*
 2. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
 3. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 18*

İzgaralı fırın

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



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 kaçınınız.

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!
Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.



UYARI:

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.



Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayın. Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır. **Olası bir yangını asla suyla söndürmeyi denemeyin!** Yağ alev aldığı anda, bir yangın battaniyesi yada ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

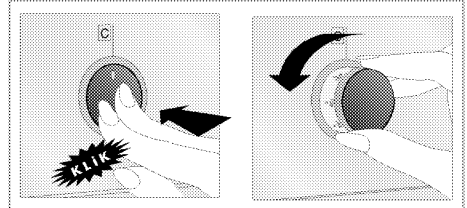
Elektrikli fırının kullanılması



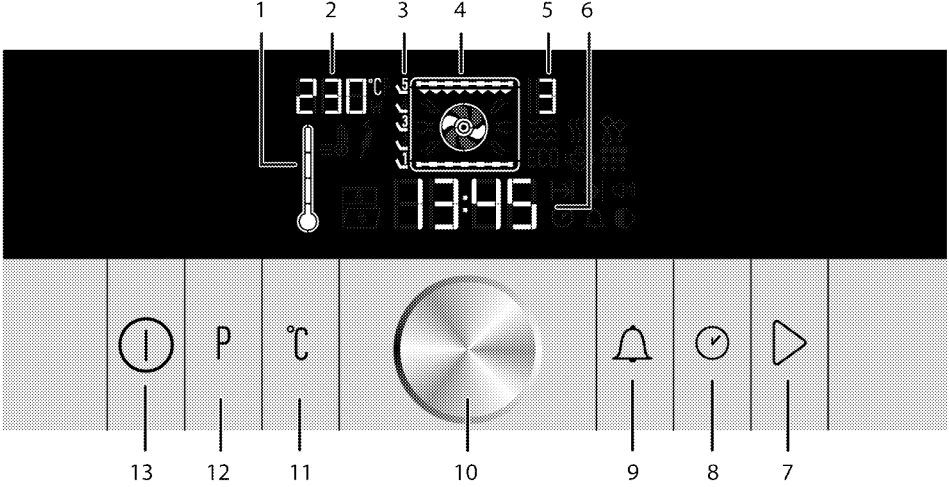
Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.

Fırının 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 Fırın İç Sıcaklığı simgesi
- 2 Sıcaklık gösterge alanı
- 3 Raf konumları
- 4 Fonksiyon ekranı
- 5 Fonksiyon numarası
- 6 Güncel saat göstergesi alanı
- 7 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 8 Saat ve ayarlar tuşu
- 9 Alarm tuşu
- 10 Sıcaklık/süre, artırma azaltma- menülerde dolaşma düğmesi
- 11 Sıcaklık - Hızlı ısıtma ayar tuşu
- 12 Fonksiyon ekranına geri dönme tuşu
- 13 Açma/Kapatma tuşu

Ekran sembolleri :

- Hızlı ısıtma sembolü
- Pişirme süresi sembolü
- Pişirme bitiş saati sembolü
- Alarm sembolü
- Günün saati sembolü
- Ses ayarı sembolü
- Parlaklık ayarı sembolü
- Buz çözme sembolü
- Tuş kilidi sembolü
- Açık kapı sembolü
- Fırın içi sıcaklık sembolü
- Et probu sembolü *
- Pyro sembolü *

* Buhar sembolü *
Ürün modeline göre değişiklik gösterir.

Fırın açıldıktan ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

Ekran bu durumdayken sadece ve tuşları çalışır. Ayarlar menüsündeki tüm işlemleri gerçekleştirebilirsiniz.

Ürününüz sıcakken tuşuna dokunarak fırın içi sıcaklığı görebilirsiniz.

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

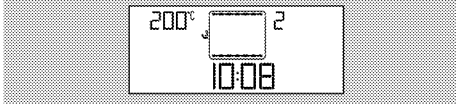
1. tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ilk fonksiyon ekrana gelir. Bu ekranda sıcaklık göstergesinde önerilen sıcaklık, fonksiyon ekranında ise çalışan ısıtıcılar, fonksiyon numarası ve önerilen tepsi konumu görünür.

Bu ekranda tuşuna kısa süreli dokunursanız, fırın sesli uyarı verecektir. Fırını açmak için 1 saniyeden daha uzun süre tuşuna dokununuz.

3. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın.

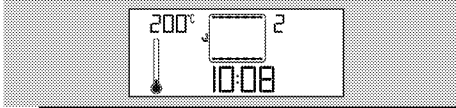
Fonksiyon seçildikten sonra "Sıcaklık", "Pişirme süresi", "Pişirme bitiş saati" ve "Booster" (hızlı ısıtma) ayarlanabilir.

4. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, °C tuşuna bir kez dokunun. "°C" sembolü yanıp söner



5. Sıcaklık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirin. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda °C, Δ yada ☺ tuşuna 1 kez dokunarak sıcaklığı onaylayın. Herhangi bir tuşa dokunmazsanız 10 saniye sonra ayarlanan değer otomatik olarak onaylanır.
6. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık uygunsuzsa ▶ tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme

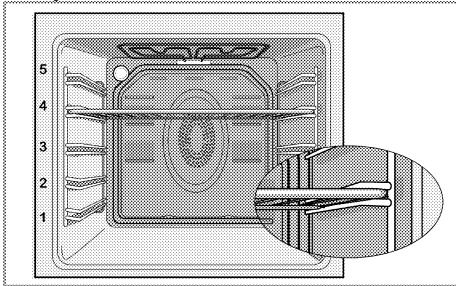
işlemi başlar ve ekranda ↓ görünür. Fırın içi sıcaklık arttıkça sembolün ortasındaki seviyede artar.



i Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda □ sembolü görünür.

Elektrikli fırının kapatılması

⌚ tuşuna dokunarak fırını kapatın.



Raf konumları (Tel raflı modellerde)

Tel ızgaranın tel raf üzerine doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgara şeklinde 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.

Fonksiyon tablosu

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

i	Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.
i	Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi; "sıcak tutma" fonksiyonu dışındaki konumlarda, güvenlik nedeniyle 6 saatle sınırlanmıştır.
i	Herhangi bir fonksiyon ayarı yapılırken ilgili semboller ekranda yanıp söner.
i	Fırın açık iken herhangi ekrandan P tuşuna dokunarak fonksiyon ekranına dönebilirsiniz.
i	Elektrik kesintisi halinde yapılan program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.
i	Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken veya saat üzerinde yarı otomatik veya tam otomatik programlama yapılmışsa saat ayarlanamaz.
i	Fırın kapalı olsa bile kapak açıldığında fırın lambası yanar.

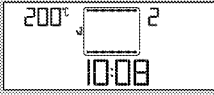
Fonksiyon	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Statik	200	40-280
Statik + fan	175	40-280
Fan destekli	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Izgara+fan	200	40-280
Izgara	280	40-280
Küçük ızgara	280	40-280
Eco fan	180	160-220
Alt ısıtıcı	180	40-220
Sıcak tutma	60	40-100
Buz çözme	-	-

* Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.

Çalışma modları

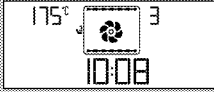
Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

1. Üst ve alt ısıtma



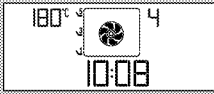
Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin; kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapın. Ekranda, uygun raf konumu görünür.

2. Fan destekli alt/üst ısıtma



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

3. Turbo pişirme



Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerindeki yiyeceklerinizi pişirmeye uygundur ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Çok tepsili pişirme yapabilirsiniz.

i Isının dışarıya kaçmaması için fırın kapağı açıldığında fan motoru çalışmaz.

4. "3D" fonksiyonu



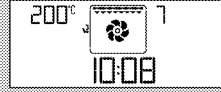
Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapın.

5. Pizza fonksiyonu



Alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.

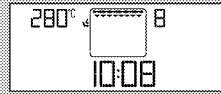
6. Fan destekli büyük ızgara



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

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

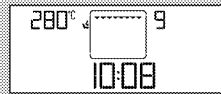
7. Büyük ızgara



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.

8. Küçük ızgara



Fırın tavanındaki küçük ızgara çalışır. Izgara, et ve ızgara yemek yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için küçük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.

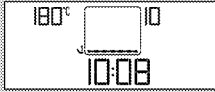
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

9. Eko-fanlı pişirme



Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında Turbo Pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak; pişirme süresi bir miktar uzayacaktır. Bu fonksiyonun kullanımı ile ilgili pişirme süreleri, 'Eko-fanlı pişirme' tablosunda verilmiştir.

10. Alt ısıtma



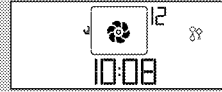
Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

11. Sıcak tutma



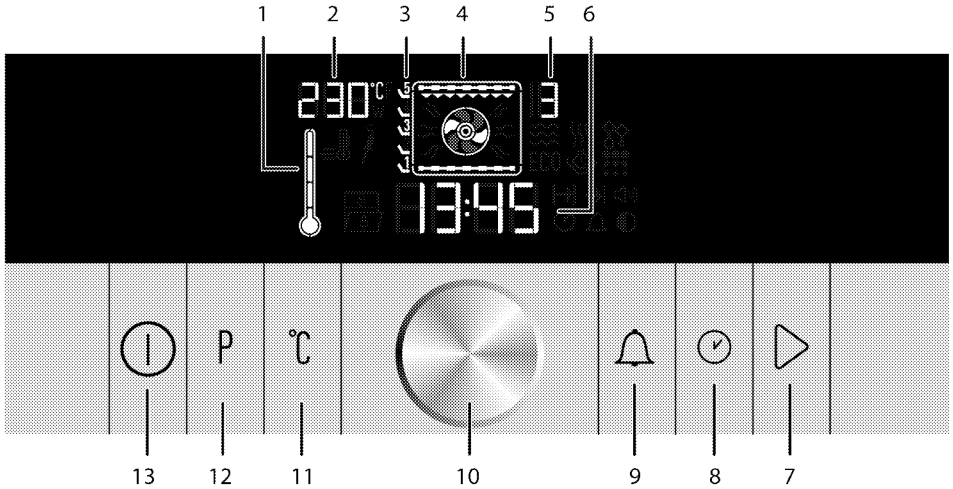
Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.

12. Fanlı çalışma



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

Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması



- | | | | |
|---|---------------------------------|----|---|
| 1 | Fırın İç Sıcaklığı simgesi | 10 | Sıcaklık/süre, artırma azaltma- menülerde dolaşma düğmesi |
| 2 | Sıcaklık göstergesi alanı | 11 | Sıcaklık - Hızlı ısıtma ayar tuşu |
| 3 | Raf konumları | 12 | Fonksiyon ekranına geri dönme tuşu |
| 4 | Fonksiyon ekranı | 13 | Açma/Kapatma tuşu |
| 5 | Fonksiyon numarası | | |
| 6 | Güncel saat göstergesi alanı | | |
| 7 | Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu | | |
| 8 | Saat ve ayarlar tuşu | | |
| 9 | Alarm tuşu | | |

Yarı otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi

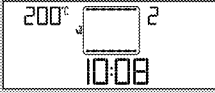
Bu çalışma modunda, fırının ne kadar süre çalışacağını (pişirme süresi) ayarlayabilirsiniz.

1. tuşuna dokunarak fırını açın.

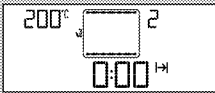


Bu ekranda tuşuna kısa süreli dokunursanız, fırın sesli uyarı verecektir. Fırını açmak için 1 saniyeden daha uzun süre tuşuna dokununuz.

2. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın.
3. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, °C tuşuna bir kez dokununuz. "°C" sembolü yanıp söner



4. Sıcaklık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirin. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda °C, Δ yada tuşuna 1 kez dokunarak sıcaklığı onaylayın. Herhangi bir tuşa dokunmazsanız 10 saniye sonra ayarlanan değer otomatik olarak onaylanır.
5. Pişirme süresi için, tuşuna bir kez basarak metin ekranında "Pişirme süresi" ögesine gelin. Bu sırada, sembolü yanıp söner.
6. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme süresini ayarlayın ve tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda sürekli yanar



7. Yemeğinizi fırına koyup, kapağı kapatın.
8. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süresi uygunsa tuşuna dokunarak pişirmeyi

başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda görünür.



Bu ekranda tuşuna kısa süreli dokunursanız, fırın sesli uyarı verecektir. Pişirmeyi başlatmak için 1 saniyeden daha uzun süre tuşuna dokununuz.

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



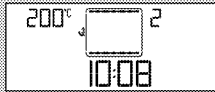
Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sembolünün tüm kademeleri yanacaktır.

9. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra fırın sesli uyarı verir.
10. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunmanız yeterlidir. dokunulursa fırın seçilen modda çalışmaya devam eder. Sesli uyarı durur.
11. tuşuna dokunulmazsa, fırın otomatik olarak kapanır ve ekranda güncel saat gösterilir.

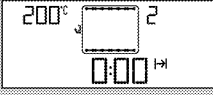
Tam otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi

Bu çalışma modunda pişirme süresi ve pişirme bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.

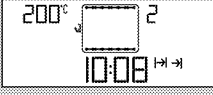
1. tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın.
3. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, °C tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın.



4. Sıcaklık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirin. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda °C, Δ yada tuşuna 1 kez dokunarak sıcaklığı onaylayın. Herhangi bir tuşa dokunmazsanız 10 saniye sonra ayarlanan değer otomatik olarak onaylanır.
5. Pişirme süresi için, tuşuna bir kez basarak metin ekranında "Pişirme süresi" ögesine gelin. Bu sırada, sembolü yanıp söner.
6. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme süresini ayarlayın ve tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda sürekli yanar.



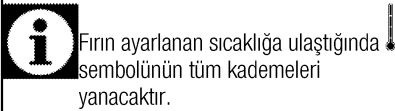
7. Pişirme bitiş saati için, tuşuna iki kez dokununuz. Bu sırada ekranda yanıp söner.



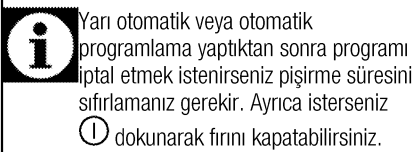
8. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın ve tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, ekranda sürekli yanar.
9. Yemeğinizi fırına koyup kapağı kapatın.
10. Pişirme fonksiyonu, sıcaklığı, süresi ve bitiş saati uygunsuz tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.

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

11. Pişirme başlangıç saati geldiğinde, seçilen çalışma modu devreye girer. Pişirme işlemi başlar ve ekranda görünür. Fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında fırının lambası yanar.

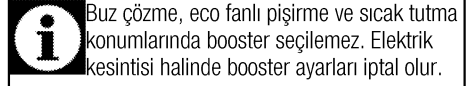


12. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra fırın sesli uyarı verir.
13. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunmanız yeterlidir. dokunulursa fırın seçilen moda çalışmaya devam eder. Sesli uyarı durur.



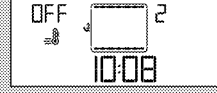
Booster (Hızlı ısıtma) ayarının yapılması

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

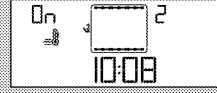


İstedığınız pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra:

1. tuşuna iki kez dokununuz. Ekranda "OFF" yazısı görünür.



2. Menülerde dolaşma düğmesini sağa bir kez çevirin. Ekranda "ON" yazısı ve sembolü görünür. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



3. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık uygunsuz tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda görünür.

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

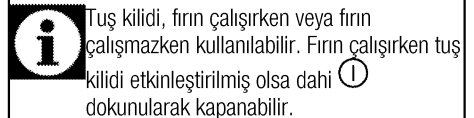
4. Booster fonksiyonunu iptal etmek için ekranda "ON" görünene kadar tuşuna kısa aralıklarla dokununuz.

5. Menülerde dolaşma düğmesini sola bir kez çevirin. Ekranda "OFF" yazısı görünür ve sembolü kaybolur. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.








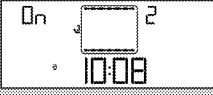
Tuş kilidinin kullanılması


Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.




Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

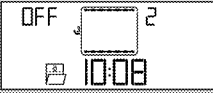
1. Ekranda  görünene kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda "OFF" yazısı görünür ve  sembolü yanıp söner.
2. Menülerde dolaşma düğmesini sağa bir kez çevirerek tuş kilidini etkinleştirin. Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, ekranda "ON" yazısı görünür. Ardından  sembolü yanar.
3.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.




» Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, (menülerde dolaşma düğmesi hariç) herhangi bir düğmeye basıldığında sesli uyarı verilir ve ekranda  sembolü görünür.

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

Tuş kilidinin devreden çıkarılması




1. Menülerde dolaşma düğmesini sola iki kez çevirerek tuş kilidini devreden çıkarın.
- » Tuş kilidi iptal olur ve ekranda  sembolü kaybolur..

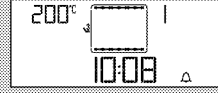
Saatin alarm olarak kullanılması






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 saatinin fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığınız süre dolar dolmaz, alarm saati bir sinyal verir.





 Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

Alarmı ayarlamak için:



1.  tuşuna dokununuz. Ekranda  sembolü yanıp söner.
2. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın ve  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Alarm süresi ayarlandıktan sonra  sembolü yanık kalır.
3. Alarm süresi dolduktan sonra  sembolü yanıp sönmeye başlar ve alarm sesi duyulur.
4. Herhangi bir düğmeye basarak alarmı durdurabilirsiniz.

Alarmı iptal etmek için:

1.  tuşuna dokununuz. Ekranda  sembolü yanıp söner.
 2. Ekranda "00:00" görünene kadar menülerde dolaşma düğmesini sola çevirin ve  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
- » Alarm iptal olur  sembolü kaybolur.

Piştirme süreleri tablosu



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

Fırınlama ve kızartma



Fırının 1. rafı en alt raftır.

Yiyecek	Piştirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepsidede kek*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
Kalıpta kek*	Tek seviye		2	180	40 ... 50
Kağıtta kek*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		1 - 5	175	30 ... 40
	3 seviye		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Pandispanya*	Tek seviye		3	200	5 ... 10
	2 seviye		1 - 5	175	20 ... 30
Kurabiye*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 seviye		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Yufka böreği*	Tek seviye		2	200	30 ... 40
	2 seviye		1 - 5	200	45 ... 55
	3 seviye		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Poğaç*	Tek seviye		2	200	25 ... 35
	2 seviye		1 - 5	200	35 ... 45
	3 seviye		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mayalı hamur*	Tek seviye		2	200	35 ... 45
	2 seviye		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanya*	Tek seviye		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Tek seviye		2	200 ... 220	15 ... 20
	Tek seviye		3	200	10 ... 15
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 190	70 ... 90
	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 190	60 ... 80
Piliç kızartma	Tek seviye		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
	Tek seviye		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
Hindi (5.5 kg)	Tek seviye		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Tek seviye		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tek seviye		3	200	20 ... 30
	Tek seviye		3	200	20 ... 30

2 tepsi ile aynı anda piştirme yapılırken, derin tepsiyi üst rafa, derin olmayan tepsiyi alt rafa yerleştirin.

* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

(**) Ön ısıtma yapılması gereken pişirmelerde;

Piştirme başlangıcında, sıcaklık lambası

sönünceye kadar ön ısıtma yapın.

Eko-fanlı pişirme



Eko-fanlı pişirme modunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.



Eko-fanlı pişirme modunda pişirme yaparken kapağı açmayın.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Kağıtta kek	Tek seviye		3	200	35 ... 40
Kurabiye	Tek seviye		3	200	30 ... 35
Yufka böreği	Tek seviye		3	200	40 ... 45
Poğaç	Tek seviye		3	200	40 ... 45

Kek pişirmenin püf noktaları

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

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırladığınız olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.



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

Sebze yemeği pişirmenin püf noktaları

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

Ayarlar menüsü

Parlaklık ayarı

Parlaklık ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Ekranda sembolü görünene kadar tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda sembolü yanıp söner.



2. 1, 2, 3 ve 4 olmak üzere dört parlaklık seviyesi vardır. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz seviyeyi seçin.
3. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



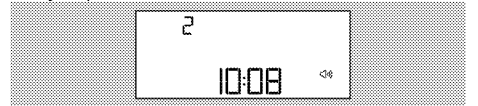
Parlaklık seviyesi, enerji tasarrufu sağlamak için fırın kapandığında düşer, fırın açıldığında tekrar ayarlanan seviyeye çıkar.

» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün sattı görünür.

Ses seviyesi ayarı

Ses seviyesi ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Ekranda görünene kadar tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda sembolü yanıp söner.



2. 1 ve 2 olmak üzere iki ses seviyesi vardır. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz seviyeyi seçin.
3. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

Günün saati ayarı

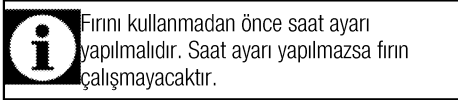
Günün saati ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir. Fırının ilk ayarlanan saatinde değişiklik yapmak isterseniz;



1. Ekranda sembolü görünene kadar tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda saat alanı sembolü yanıp söner. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek saati ayarlayınız.
2. tuşuna dokunarak dakika kısmını aktifleştiriniz. Dakika alanı ve sembolü yanıp söner. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek dakika kısmını ayarlayınız.
3. tuşuna dokunarak saati onaylayınız
» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.



Izgaranın çalıştırılması



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 getiriniz.
2. Sonra, istediğiniz ızgara sıcaklığına ayarlayınız.
3. Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapınız.
» Sıcaklık lambası yanar.

Izgaranın kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getiriniz.

Izgaranın açılması

1. tuşuna dokunarak fırını açınız.

2. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz ızgara fonksiyonunu seçiniz.

Fonksiyon seçildikten sonra "Sıcaklık", "Pişirme süresi", "Pişirme bitiş saati" ve "Booster" (hızlı ısıtma) ayarlanabilir.

3. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, tuşuna bir kez dokununuz. "°C" sembolü yanıp söner
4. Sıcaklık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çeviriniz. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda yada tuşuna 1 kez dokunarak sıcaklığı onaylayınız. Herhangi bir tuşa dokunmazsanız 10 saniye sonra ayarlanan değer otomatik olarak onaylanır.
5. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık uygunsuz tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatınız. Pişirme

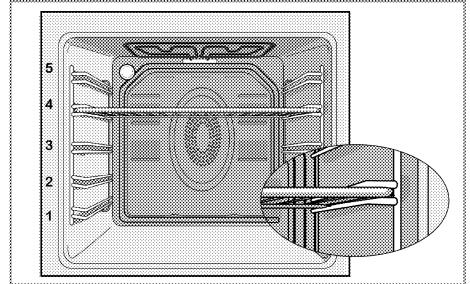
işlemi başlar ve ekranda görünür. Fırın içi sıcaklık arttıkça sembolün ortasındaki seviyede artar.

Izgaranın kapatılması

1. tuşuna dokunarak fırını kapatınız

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 sürünüz ve kapak yardımıyla yerleşmesini sağlayınız.



Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayınız. Yağları kızdırırken başından ayrılmayınız. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır. **Olası bir yangını asla suyla söndürmeyi denemeyiniz!** Yağ alev aldığı anda, bir yangın battaniyesi yada ıslak bir bezle örtünüz. Güvenli olması halinde ocağı kapatınız ve itfaiyeyi arayınız.

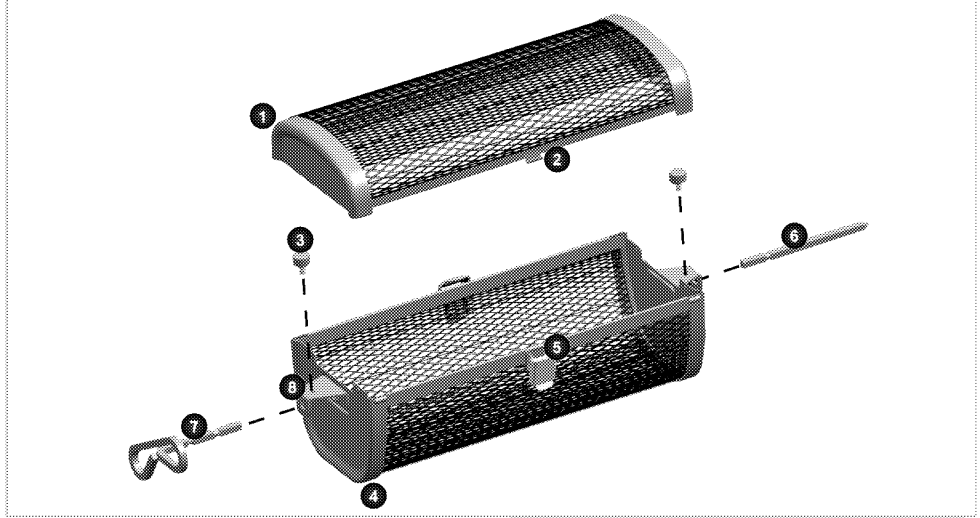
Izgara pişirme süreleri tablosu

Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

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

* kalınlığa bağlıdır

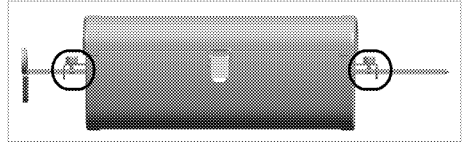
Patates kızartma aparatının (Fritto) kullanımı



- 1 Üst hazne
- 2 Kilit pimi
- 3 Şiş sabitleme vidası
- 4 Alt hazne
- 5 Kilit mekanizması
- 6 Şiş ucu
- 7 Şiş sapı
- 8 Şiş sabitleme sacı

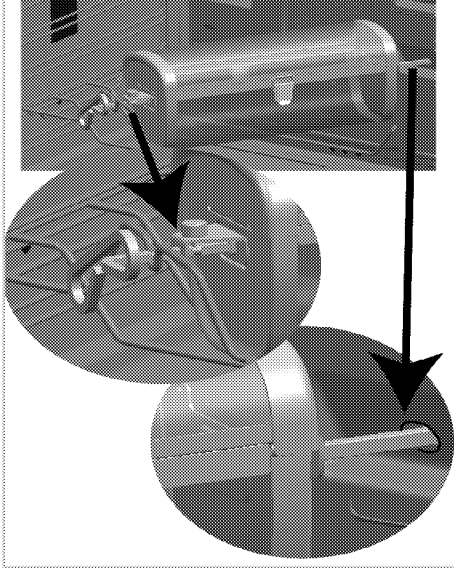
Patates kızartma aparatını (Fritto) kullanırken;

1. Pişirilecek yiyeceği hazneye koyunuz.
2. Şiş sapını (7) ve ucunu (6), sabitleme sacına (8) yerleştirin. Ucların tamamen yuvasına dayandığından emin olun.
3. Şekildeki gibi sabitleme vidalarıyla, vidanın ucu yuvalara gelecek şekilde sabitleyin.



4. Üst hazneyi(1), alt hazneye(4) oturtun.
5. Alt haznedeki kilit mekanizmasını (5), üst haznedeki pimine(2) takarak sabitleyin.
6. Patates kızartma aparatınızı fırına yerleştirmeden önce, fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
7. Patates kızartma aparatınızın ucunun, fırınının arka duvarında bulunan yuvasına geçirin. Arka duvara değip 'TİK' sesini duyarak aparatın yerleştiğinden emin olun.
8. Şiş ucunu yuvasına sabitledikten sonra, bir elinizle şiş sapını tutarken diğer elinizde şiş yatağı ızgarasını 2. rafa sürün.

9. Şiş sapını, şiş yatağı izgarasındaki yuvasına yerleştirin.



Taze patates

- Patatesler uygun boyutta (önerilen 8mm*8mm) kesin ve suda bekletin
- Patatesleri sudan çıkarıp, kurulandıktan sonra bir kaba alınarak 1/2 kg (4 ortaboy patates) için 4 gr (yak. 1/2 yemek kaşığı) sıvı yağ ekleyin ve karıştırın. Bu aşamada istenilen baharatlar da eklenebilirsiniz.
- Karıştırılan patatesleri aparata ekleyin ve fırına yerleştirin.
- Ön ısıtma yapmadan pişirmeyi başlatın.
- Pişirme sırasında fırının tabanına boş tepsi yerleştirilerek dökülebilecek kırıntıların burada toplanması sağlayabilirsiniz.

Dondurulmuş patates

- Dondurulmuş patatesleri aparata ekleyip fırına yerleştirin.
- Ön ısıtma yapmadan pişirmeyi başlatın.
- Pişirme sırasında fırının tabanına boş tepsi yerleştirilerek dökülebilecek kırıntıların burada toplanması sağlayabilirsiniz.

Tavuk baget (6 adet),


- Tavuk bagetleri bir kaba alın. Yağ ve tuz ekleyin ve karıştırın.
- Bagetleri aparata yerleştirin.
- Aparatı fırına yerleştirdikten sonra, fırının tabanına içi bir miktar su dolu tepsi koyun.
- Ön ısıtma yapmadan pişirmeyi başlatın.

Patlamış mısır için (100 gr./1.5 çay bardağı),

- Patlamış mısırları 2 gr. (1/2 tatlı kaşığı) yağ eklenerek patates kızartma aparatına ekleyin.
- Ön ısıtma yapmadan aparatı fırına yerleştirin.
- Pişirme sırasında alt ısıtıcı çalışacağından dolayı, fırının tabanına tepsi koymayın.

Kestane (1/2 kg),

- Kestaneleri pişirmeden önce 30 dakika suda bekletin.
- Sudan çıkardıktan sonra kestaneleri çizin ve yağ eklemeyen patates kızartma aparatına yerleştirin.
- Ön ısıtma yaptıktan sonra aparatı fırına yerleştirin.



DIKKAT
Pişirme işlemi bittikten sonra, patates kızartma aparatını fırından çıkarırken çok sıcak olacağı için dikkatli olun. Mutlaka fırın eldiveni kullanın.

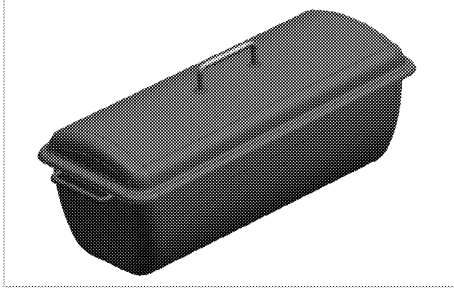
YİYECEK	PIŞİRME FONKSİYONU	SICAKLIK	SÜRE	ÖN ISITMA
TAZE PATATES (1/2 kg)	FAN DESTEKLİ İZGARA	280	40-45 dk.	YOK
DONDURULMUŞ PATATES (1/2 kg)	FAN DESTEKLİ İZGARA	270	40 dk.	YOK
PATLAMIS MISIR (100 GR)	FAN DESTEKLİ ALT/ÜST ISITMA	220	15-20 dk.	YOK
KESTANE (500 GR)	FAN DESTEKLİ İZGARA	220	30 dk.	VAR
PİLİÇ BAGET (6 adet)	FAN DESTEKLİ İZGARA	280	40 dk.	YOK

Patates kızartma aparatının temizlenmesi

- Pişirme işlemi bittikten sonra aparatın üzerine yağ sökücü dökülerek yaklaşık 10 dakika bekletin.

- Süre sonunda aparatının parçalarını sökerek bulaşık makinesine yerleştirerek en az 65 °C de yıkayın.
- Yıkama sonrasında kalan yiyecek artıkları hemen sünger ve deterjan yardımıyla hafifçe temizleyin.

Ekmek yapma aparatının kullanımı



Ekmek Yapma Aparatı ile Ekmek Yapma Tarifi :

Arçelik Pişirme Aparatı ile ekmek yapımında kullanılacak içerikler Tablo 1' de belirtilmiştir. Tablo 1. Arçelik Pişirme Aparatı ile Ekmek Yapımında Kullanılacak İçerikler

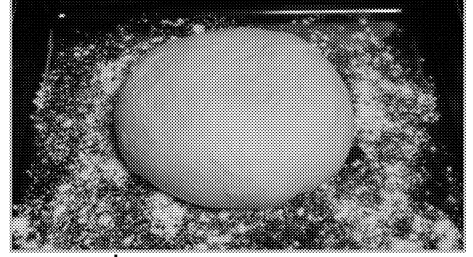
İçerik	Miktar
Un	500 gram
Su	310 mililitre
Tuz	6 gram (3 silme çay kaşığı)
Maya	10 gram
Şeker	10 gram (1 silme yemek kaşığı)
Bitkisel Yağ (Ayçiçek yağı)	10 gram (1.5 yemek kaşığı)

1. Ekmek yapımında kullanılacak içeriklerden un; buğday unu, su; içme suyu niteliğinde, tuz; yemeklik tuz, maya; instant kuru hamur mayası, şeker; toz şeker, bitkisel yağ; ayçiçek yağı olmalıdır.
2. Ekmek yapımında kullanılacak içeriklerin miktarları gram ve mililitre cinsinden belirtilmiştir. Tuz, şeker ve bitkisel yağın miktarları gramaj yanında çay ve yemek kaşığı ölçüsü ile de yaklaşık olarak belirtilmiştir. Farklı şekil ve boyutlara sahip kaşıklarla ölçülen gramajların farklı olabileceği göz önüne alınmalıdır.

Hamur Yoğurulması

Un, tuz, maya, şeker ve bitkisel yağ yoğurma kabına yerleştirilir ve homojen bir karışım oluşturması için karıştırılır. Karışımın üzerine su ilave edilerek yoğurmaya başlanır. Yoğurma, yoğurma makinasında yapılacak ise sırasıyla yoğurucunun yavaş devrinde 4 dakika, yoğurucunun hızlı devrinde 4 dakika ve

yoğurucunun yavaş devrinde 5 dakika yoğurularak hamur hazırlanır. Yoğurma elde yapılacak ise yumuşak, elastik özelliklerde ve düzgün yüzeyli bir hamur elde edilene kadar yaklaşık 10-15 dakika yoğurma gerçekleştirilir. Hamuru yoğurmada kullanılan içeriklerin oda sıcaklığında olması ve kullanılan suyun yazın serin, kışın ılık sıcaklıkta olması tavsiye edilir.



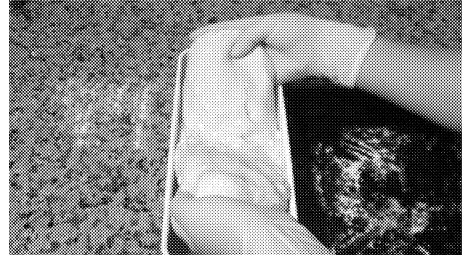
Hamurun İlk Fermantasyonu

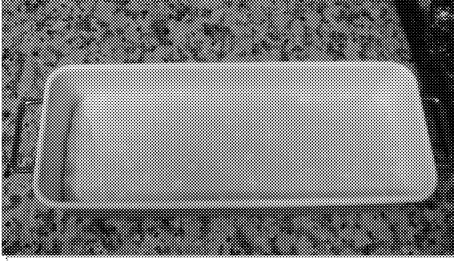
Hamur yoğurulduktan sonra fırın "Alt Isıtma" pişirme fonksiyonuna getirilir ve fırın içi sıcaklığı 40 °C' ye ayarlanır. Yoğurulması tamamlanmış hamur elde birkaç kez çevrilerek düzgün bir şekil verilir. Hamurun yapışmasını önlemek amacıyla tüm yüzeyine az miktarda un serpilmesi tavsiye edilir.

Hamurun dinlenmesi olarak da tanımlanabilecek ilk fermantasyon aşamasında hamur geniş bir kap içinde veya düzgün bir yüzey üzerinde üzeri temiz bir örtü ile örtülerek yaklaşık 15 dakika oda koşullarında bekletilerek dinlendirilir.

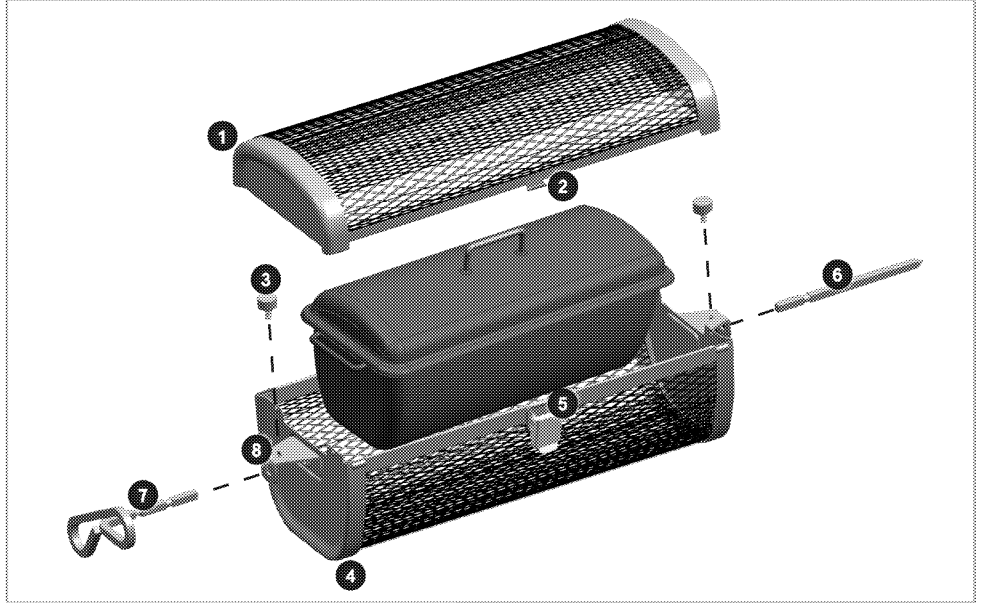
Hamura Şekil Verme:

İlk fermantasyonu tamamlanan hamur ekmek yapma aparatına yerleşecek uygun şekli vermek amacıyla elde işlenir ve aparata yerleştirilerek üzerine hafifçe bastırılıp hamurun aynı seviyede ve kabin tamamını kaplayacak şekilde tamamen yerleşmesi sağlanır Bu işlemleri yaparken hamura çok aşırı kuvvet uygulanmaması önerilir.

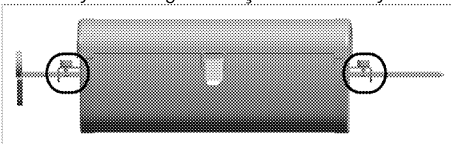


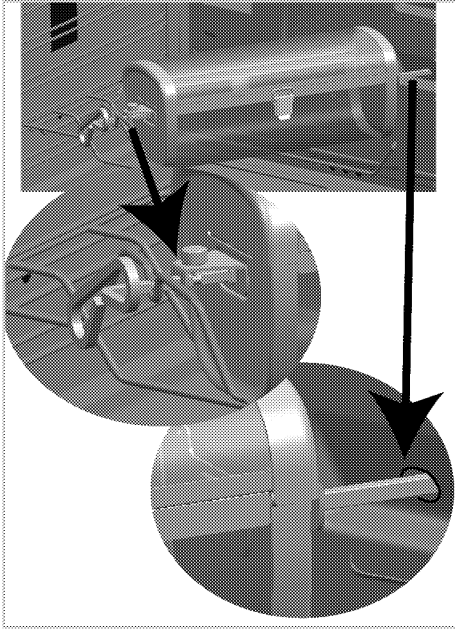


Hamur, uygun ve düzgün şekilde aparata yerleştirildikten sonra hamurun tüm üst yüzeyine su sürülmeli veya püskürtülmelidir. Bu işlem hamurun tüm üst yüzeyi eşit miktarda su ile ıslanacak şekilde yapılmalı, çok fazla veya yetersiz miktarda su kullanılmamalıdır. Sonrasında aparatın kapağını kapatıp Fritto aparatının içine yerleştirilir.



1. Üst hazne
 2. Kilit pimi
 3. Şiş sabitleme vidası
 4. Alt hazne
 5. Kilit mekanizması
 6. Şiş ucu
 7. Şiş sapı
 8. Şiş sabitleme sacı
1. Şiş sapını (7) ve ucunu (6), sabitleme sacına (8) yerleştirin. Ucların tamamen yuvasına dayandığından emin olun.
 2. Şekildeki gibi sabitleme vidalarıyla, vidanın ucu yuvalara gelecek şekilde sabitleyin.
 3. Ekmek yapma aparatını Fritto içerisine yerleştirin.
 4. Üst hazneyi(1), alt hazneye(4) oturtun.
 5. Alt haznedeki kilit mekanizmasını (5), üst haznedeki pimine(2) takarak sabitleyin.
 6. Frittoyu fırına yerleştirmeden önce, fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
 7. Frittonun uç kısmını, fırınının arka duvarında bulunan yuvasına geçirin. Arka duvara değip 'TİK' sesini duyarak aparatın yerleştiğinden emin olun.
 8. Şiş ucunu yuvasına sabitledikten sonra, bir elinizle şiş sapını tutarken diğer elinizde şiş yatağı ızgarasını 2. rafa sürün.
 9. Şiş sapını, şiş yatağı ızgarasındaki yuvasına yerleştirin.





Hamurun Son Fermantasyonu:

Hamurun üzerine su sürme veya püskürtme işlemi tamamlandıktan sonra fritto için yerleştirilen ekmeğin aparatını 40 °C' de alt ısıtma konumunda çalışmakta olan fırının içine yukarıda anlatıldığı gibi yerleştirilir.



Fritto fırına yerleştirildikten sonra, fritto ve ekmeğin yapma aparatı dik konumda durmuyorsa fritto tutamağını çevirerek dik durmasını sağlayın.

Yaklaşık 20-25 dakika süren son fermantasyon işlemi tamamlandıktan sonra pişirme işlemine geçilir.

Pişirme:

Ekmeğin yapma aparatında, ekmeğinizi 40 °C 'de 20-25 dakika bekledikten sonra, fırını alt+üst ısıtma pişirme moduna getirerek 210 °C' ye ve 60 dakika pişirme süresine ayarlayın. Bu konumda ekmeğin yapma aparatı sabit (dönmeyen) pozisyonda yaklaşık 10 dakika otomatik olarak bekler. 10 dakika bekleme sonrasında ekmeğin yapma aparatı dönerek pişirme işlemine devam eder. Bu fonksiyon sayesinde ekmeğin homojen olarak pişmesini ve kızarmasını sağlar. Ekmeğinizi, alt üst ısıtma pişirme konumunda

sabit durumda 10 dakika, dönerek 50 dakika olmak üzere önerilen pişirme süresi 60 dakikadır.

Ekmeğin Yapma ve Aparat Kullanımına Dair Uyarılar:

1. Ekmeğin yapma aparatı, seramik kaplama teknolojisi sayesinde kolay temizlenebilen yapışmaz iç yüzeye sahiptir.
2. Ekmeğin yapımında birçok faktör hamur ve ekmeğin niteliklerini etkilemekte ve bunun sonucu olarak elde edilen ekmeğin nitelikleri ve kalitesi değişebilmektedir. Kullanılan içeriklerin (un, su, tuz, maya, şeker, bitkisel yağ-ayçiçek yağı vb.) özellikleri, ekmeğin yapılacağı ortam koşulları, sıcaklık ve nem değerleri, ekmeğin yapımında kullanılan yardımcı araç-gereçler arasındaki farklar ile el becerisi, zamanlama gibi sayılabilecek birçok faktörün ekmeğin özelliklerini ve kalite niteliklerini etkileyip değiştirebileceği göz önünde bulundurulmalıdır.
3. Ekmeğin Yapma Aparatı ile ekmeğin yapımı için kullanım talimatında belirtilen içerikler ve uygulanan yöntemler dışında kullanılacak farklı içerikler ve uygulanacak yöntemler sonucunda elde edilecek ekmeğin kalitesinde farklılıklar olabileceği göz önünde bulundurulmalıdır.
4. Ekmeğin Yapma Aparatı ile ekmeğin yaparken pişirme aparatının içine kullanım talimatında belirtildiği gibi sadece ekmeğin hamuru konulmalıdır. Aparatın içinde ekmeğin hamuru dışında yabancı içerikler ve/veya nesnelere bulunmamalıdır, unutulmamalıdır.
5. Pişirme işlemi sırasında ve pişirme tamamlandığında fırın içi sıcaklığının, fırın içi yüzeylerinin ve fırın içindeki tüm araç-gereçlerin yüksek sıcaklıkta olduğu unutulmamalıdır.
6. Metal malzeme (kaşık, çatal, bıçak) kullanmayınız. Plastik, lastik veya tahta malzeme kullanınız.
7. Temizleme sırasında aşındırıcı sert temizleme maddeleri, sert metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu, toz temizleyici gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanılmamalıdır. Sıvı yüzey temizleyici ile yumuşak bir bez

- veya sünger kullanılarak temizleme yapılmalıdır.
8. Darbelere (yere düşmesi, gibi) maruz bırakmayın.
 9. Aparat sıcakken hemen soğuk suya maruz bırakmayın.
 10. En iyi sonuç için elde yıkayınız.
 11. Ekmek yapma aparatınızda, aparatın kenarlarını korumak için koruyucu conta mevcuttur. Temizlik esnasında bu contayı çıkartıp temizliğinizi yapabilirsiniz. Temizlik sonrasında, pişirme yada saklama durumlarında aparatınızın zarar görmemesi için contayı yerine geri takın. Ürününüzle birlikte yedek koruyucu conta verilmiştir.

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

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



UYARI:

Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır!



UYARI:

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 nesnelere kullanmayın.



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Kontrol panelinin temizlenmesi

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

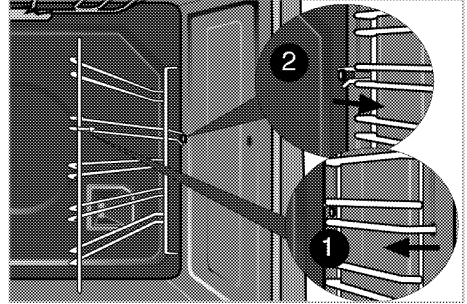


Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin. Kontrol paneli hasar görebilir!

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.



Katalitik duvarlar

Fırının 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 kurulayın.



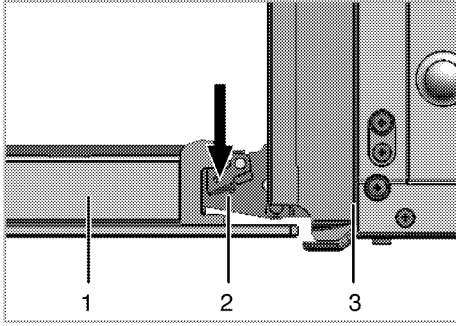
Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.



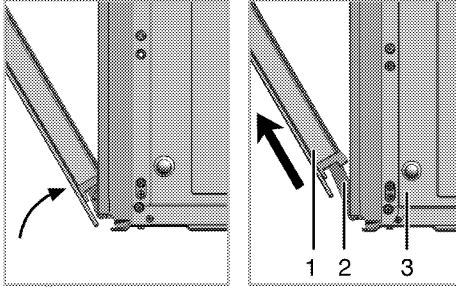
Ön kapak iç camı , kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplanmıştır. Aşındırıcı sert temizleme maddeleri, sert metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi, yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

Fırın kapağının sökülmesi

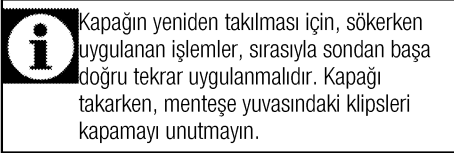
1. Ön kapağı (1) açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.



- 1 Ön kapak
- 2 Menteşe
- 3 Fırın



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

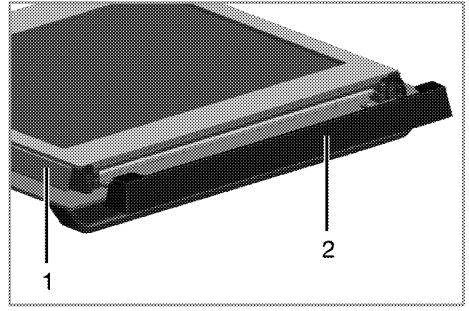


Kapağın yeniden takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

Kapak iç camının yerinden çıkarılması

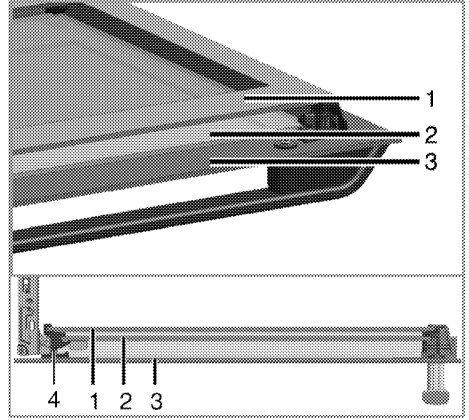
Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

Fırın kapağını açın.



- 1 Çerçeve
- 2 Plastik parça

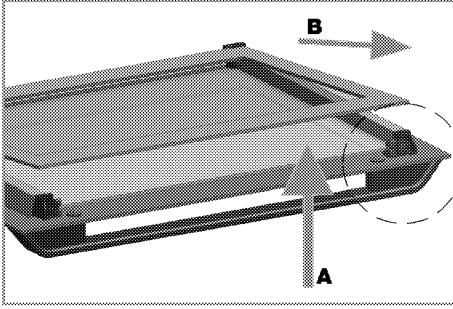
Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı kendinize doğru çekerek çıkarın.



- 1 En içteki cam
- 2 İç cam
- 3 Dış cam
- 4 Plastik cam yuvası-Alt

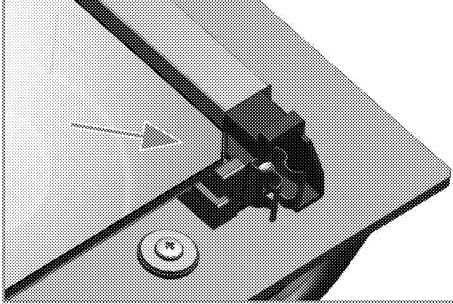
Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1) 'A' yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak 'B' yönünde çekerek çıkarın.

İç camı (2) sökmek için de aynı işlemi tekrarlayın.



Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı, iç camı (2) yerine takmaktır.

Şekilde görüldüğü gibi, camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin.



İç cam (2), en içerideki cama (1) yakın olan plastik yuvaya takılmalıdır.

En içerideki camı yerine takarken (1); camın baskılı yüzünün iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir.

İç camın alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Plastik parçayı, 'klik' sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin.

Fırın lambasının değiştirilmesi



UYARI:

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



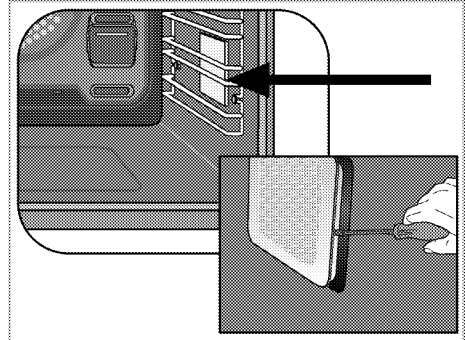
Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 9*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

Fırınıızda kare lamba varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Tel rafları anlatıma göre sökün. Bakınız *Fırın içinin temizlenmesi, sayfa 35*.



3. Lambanın koruyucu cam kapağı bir tornavida ile kaldırın.
4. Fırın lambasını çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.
5. Cam kapağı ve tel rafları tekrar yerlerine takın.

7 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genişerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*
- Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> *Tuş kilidi etkin olabilir, Tuş kilidini devre dışı bırakın. (Bkz)*

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.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*



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 ürünün yanında iyi hizmet vermenin ne kadar önemli olduğunuz biliyoruz. Bu nedenle geniş kapsamlı hizmetlerimize her gün bir yenisini ekliyoruz.

Yetkili servislerimiz, haftanın 7 günü 09:00-22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başladı. Aşağıdaki numarayı arayarak Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve ihtiyacınıza uygun hizmeti talep edebilirsiniz.

Arçelik Çağrı Merkezi

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın)

Çağrı Merkezimize ayrıca; www.arcelik.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak, 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: Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

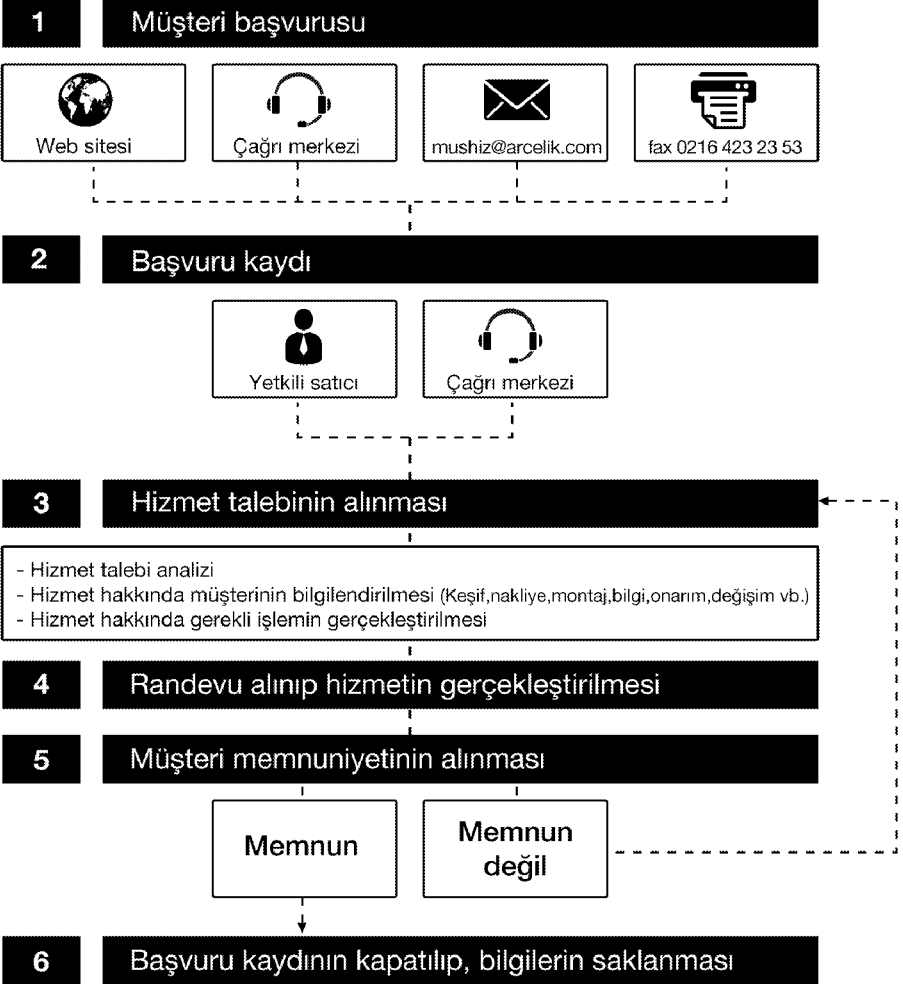
Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylatın.
2. Ürününüzü kullanım kılavuzu esaslarına göre kullanın.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurun.
4. Hizmet için gelen teknisyene teknisyen kimlik kartını sorun.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden HİZMET FİŞİ istemeyi unutmayın. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde üründe meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Müşteri Memnuniyeti Politikası

Arçelik A.Ş. olarak, hizmet verdiğimiz markamızın müşteri istek ve önerilerinin müşteri profili ayrımı yapılmaksızın her kanaldan (çağrı merkezi, e-posta, www.arcelik.com.tr, faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletebileceği, izlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplandığı, bu kayıtların yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alındığı, değerlendirildiği ve süreçlerin sürekli kontrol edilerek iyileştirildiği, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul etmiş müşteri odaklı bir yaklaşımı benimsemekteyiz. Yaklaşımımıza paralel olarak tüm süreçler yönetim sistemi ile entegre edilerek, birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmiş olup, yönetim hedefleri de bu sistem üzerinden beslenmektedir.

Hizmet talebinin değerlendirilmesi



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.- PCI tesislerinde yapılmıştır.

Ürününüz, Arçelik A.Ş.- Pişirici Cihazlar İşletmesi, Yukarı Soku Mahallesi Arçelik Sokak No: 1, 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 Yarı, 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 edilmiş 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 kılması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

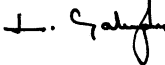
- Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya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

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için 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 kaşeleyecektir