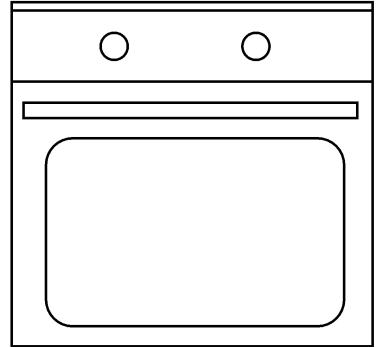


# ***Ankastre Fırın Kullanma Kılavuzu***

*9670 CTS  
9670 CTB  
9670 CTG Grion  
9670 CTK*



## Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

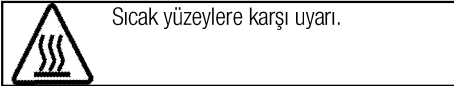
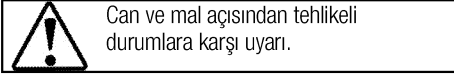
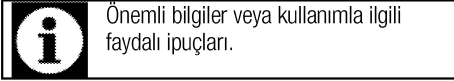
Değerli Müşterimiz,

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:



**1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları4**

Genel güvenlik.....	4
Elektrik güvenliği.....	4
Ürün güvenliği .....	5
Kullanım amacı.....	7
Çocuklar için güvenlik .....	7
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması .....	8
Ambalaj bilgisi .....	8

**2 Ürününüz 9**

Genel görünüm.....	9
Teslimat kapsamı.....	10
Teknik özellikler .....	11

**3 Kurulum 12**

Kurulum için doğru yer .....	12
Kurulum ve bağlantılar .....	14
Gelecekteki taşıma işlemleri .....	15

**4 Ön hazırlık 16**

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

**5 Fırının kullanılması 18**

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	18
Elektrikli fırının kullanılması .....	19
Çalışma modları .....	20
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması .....	22
Tuş kilidinin kullanılması .....	24
Saatin alarm olarak kullanılması .....	24
Pişirme süreleri tablosu .....	25
Ayarlar menüsü.....	26
Izgaranın çalıştırılması .....	27
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	27

**6 Bakım ve temizlik 28**

Genel bilgiler.....	28
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	28
Fırın içinin temizlenmesi .....	28
Fırın kapağının sökülmesi.....	30
Kapak iç camının yerinden çıkarılması .....	30
Fırın lambasının değiştirilmesi .....	31

**7 Sorun giderme 32****8 Tüketici Hizmetleri 33**

## 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, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır. Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve

parçaları ürünle birlikte verilmelidir.

- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozursa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

### Elektrik güvenliğı

- 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 kablosundan 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 tesisatına 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

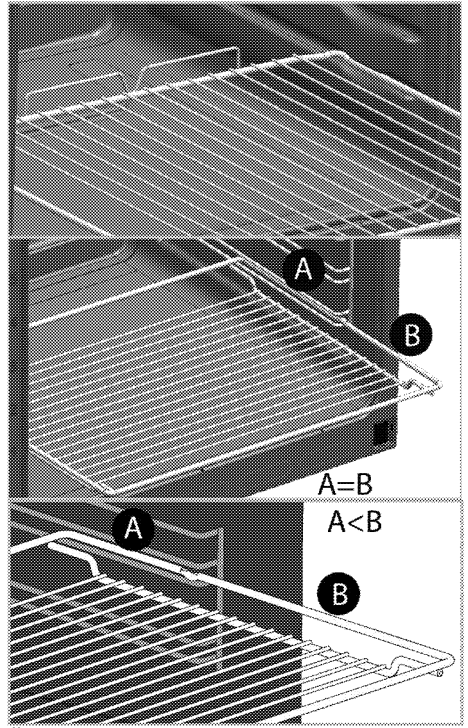
çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.

- 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

- UYARI: Ürün çalışırken açıldığında 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.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi yada hastalıklara 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 açığa 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.
- (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)  
Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş 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.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı,

kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

- UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.

Ürünün yanma güvenliği 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**

- UYARI: 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 açıkken, 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.

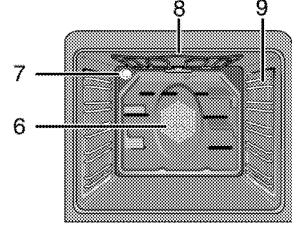
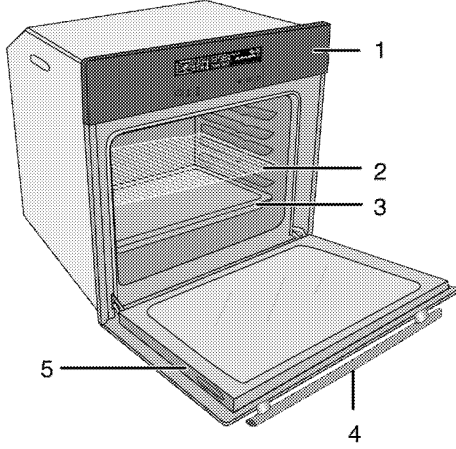
#### **Ambalaj bilgisi**

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



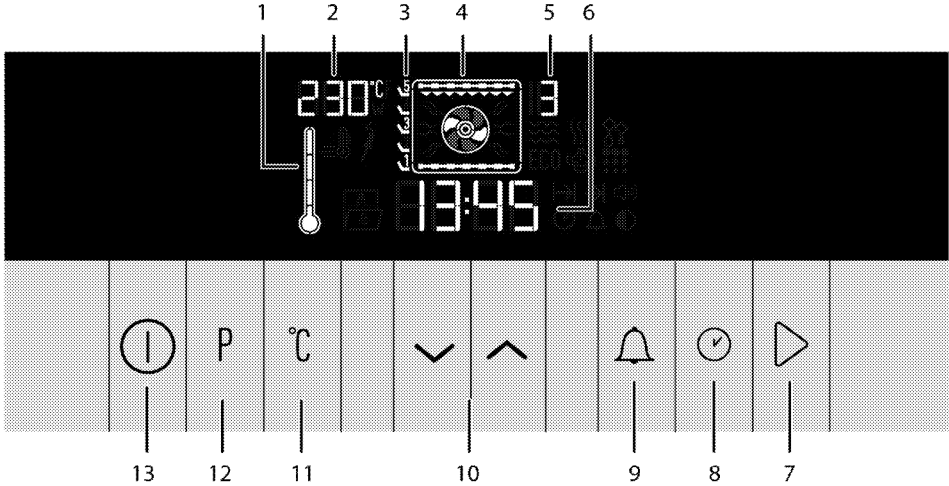
## 2 Ürününüz

### Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Tel ızgara
- 3 Tepsî
- 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 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
- 11 Sıcaklık - Hızlı ısıtma ayar tuşu
- 12 Fonksiyon ekranına geri dönme tuşu
- 13 Açma/Kapatma tuşu

## Teslimat kapsamı

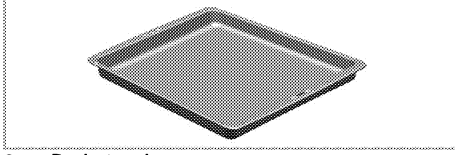


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

### 1. Kullanma Kılavuzu

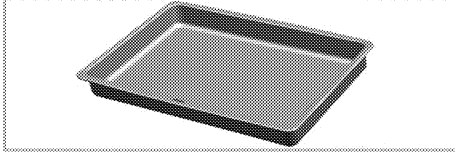
### 2. Fırın tepsi

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



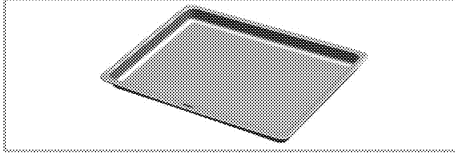
### 3. Derin tepsisi

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



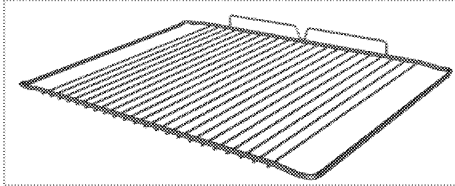
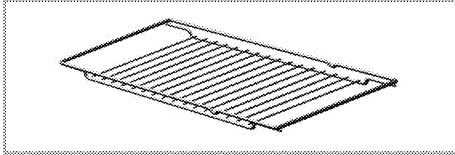
### 4. Pasta tepsi

Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılır.



### 5. Tel ızgara

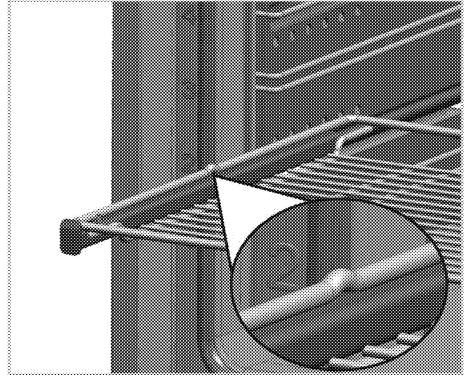
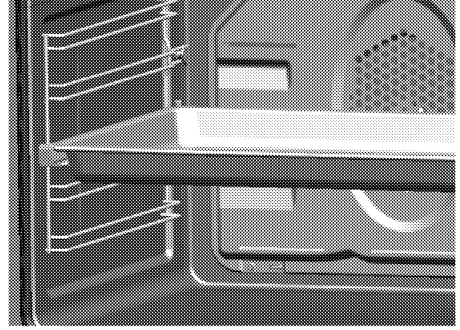
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



### 6. Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Teleskobik raflar sayesinde tepsi veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

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



## Teknik özellikler

<b>Voltaj/frekans</b>	<b>220-240 V ~ 50 Hz</b>
Toplam elektrik gücü	3,1kW
Kullanılacak sigorta	16 A
Kablo tipi/kesiti	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
<b>Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)</b>	<b>595 mm/594 mm/567 mm</b>
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	**590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>Ana fırın</b>	<b>Multifonksiyon fırın</b>
İç aydınlatma	15/25 W
Izgara güç tüketimi	2,2 kW

# Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 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 12.*

**9670 CTB : Ekstra beyaz / 9670 CTS : Siyah / 9670 CTG : Gri / 9670 CTK : Kahverengi renkli modelidir.**



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






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



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

### 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.

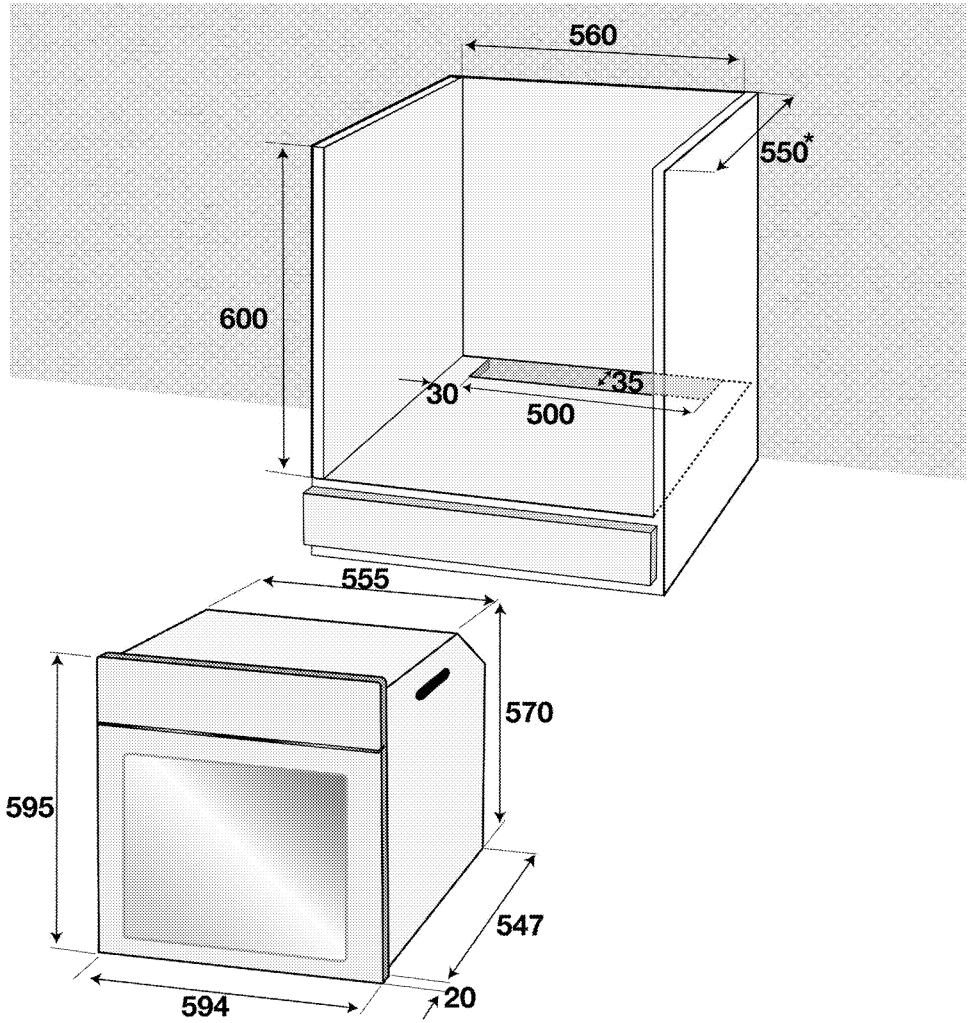
	Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.
	<b>UYARI:</b> Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.
	<b>UYARI:</b> Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. 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 arasında 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.



**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.

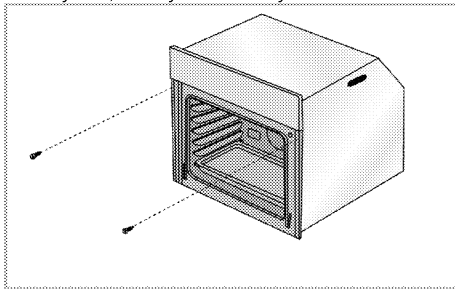


Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

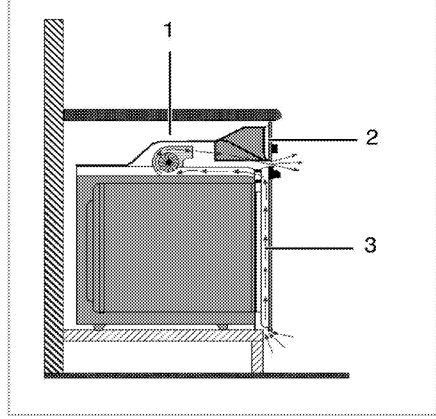
Elektrik kablosunu prize takın.

**Ürünün yerine monte edilmesi**

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



Fırını, şekildeki gibi 2 vida aracılığıyla sabitleyin.

**Soğutma fanlı cihazlar için (Ürününüzde bulunmayabilir.)**

- 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 saatinin programlayarak pişirme yaptıysanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır.

**Son kontrol**

1. Ürünü çalıştırın.
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 mukavayla sarın ve sıcakta bantlayın.
- Fırının içindeki tel izgara 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:

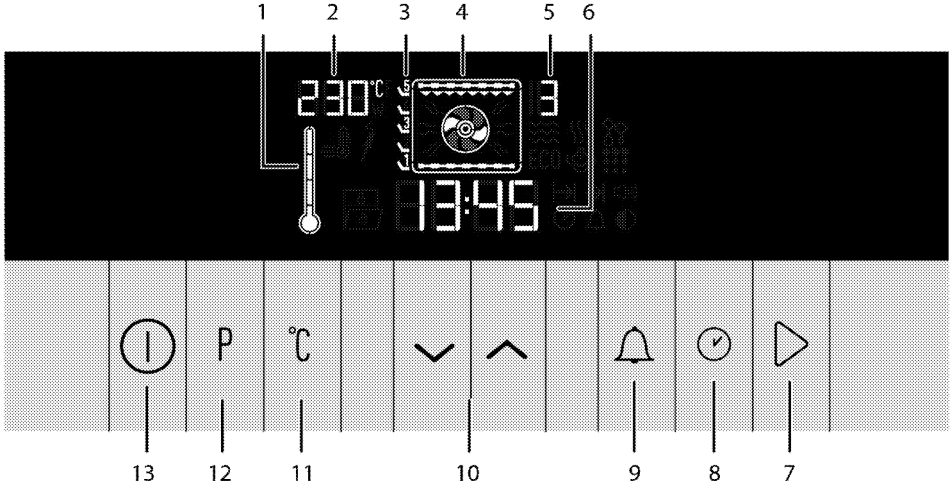
- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek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

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

### İlk kullanım Saat ayarı

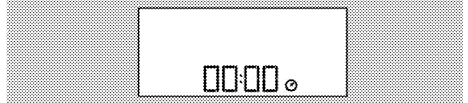


Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.



- 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 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
- 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. ⏴ ⏵ tuşları ile saati ayarlayın. ⏴ ya da ⏵ tuşuna basılı tutarak zamanı daha hızlı ilerletebilirsiniz.
3. ⌚ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. » Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.



10:08



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 19.*
  2. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
  3. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 19*

### İzgaralı fırın

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



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 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.

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

### Fırında pişirmeye ilgilii 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 konumunu seçin. Fırın sıcakken raf konumunu değiştirmeyin.
- Fırının kapağını kapalı tutun.

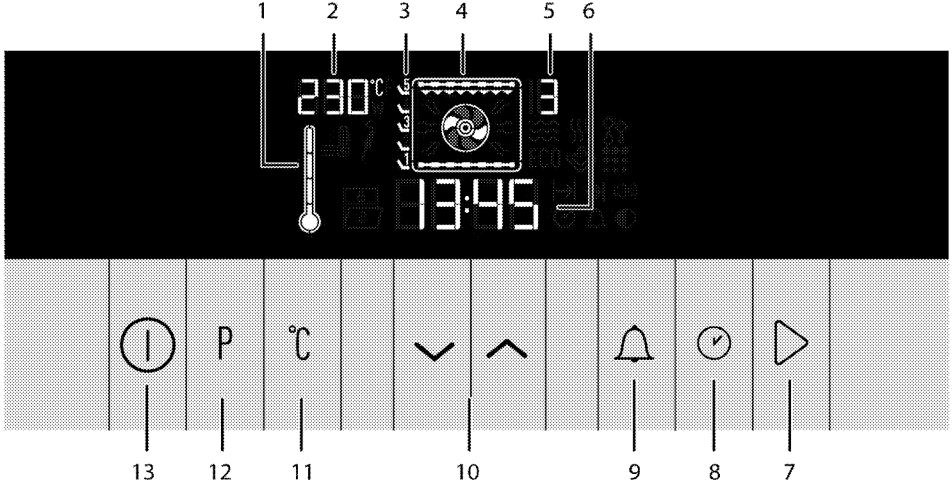
### Kızartmayla ilgilii ipuçları

- 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. Eti 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 ilgilii 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.

## Elektrikli fırının kullanılması






- 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 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
- 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 \* / Kolay buhar temizleme sembolü\*
-  Buhar sembolü \*
-  \* Ürün modeline göre değişiklik gösterir.

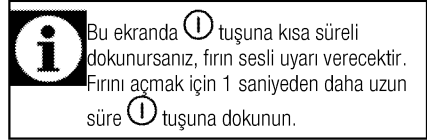
Fırın açıldıktan ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.



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

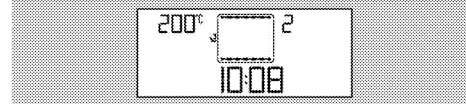
Ürününüz sıcakken  tuşuna dokunarak fırın içi sıcaklığı görebilirsiniz.






### Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

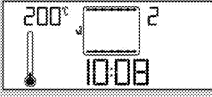
1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ilk fonksiyon ekrana gelir. Bu ekranda sıcaklık göstergesinde önerilen sıcaklık, fonksiyon ekranında ise çalışan ısıtıcılar, fonksiyon numarası ve önerilen tepsi konumu görünür.





3.  tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın. Fonksiyon seçildikten sonra "Sıcaklık", "Pişirme süresi", "Pişirme bitiş saati" ve "Booster" (hızlı ısıtma) ayarlanabilir.
4. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz,  tuşuna bir kez dokununuz. "°C" sembolü yanıp söner



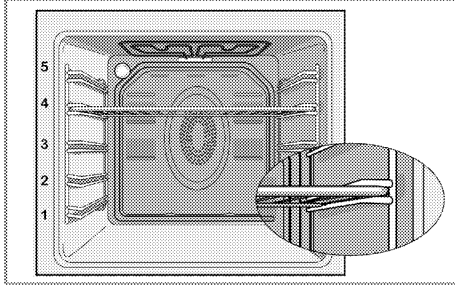
5. Sıcaklık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar  tuşlarına dokunun. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda  yada  tuşuna 1 kez dokunarak sıcaklığı onaylayın. Herhangi bir tuşa dokunmazsanız 10 saniye sonra ayarlanan değer otomatik olarak onaylanır.
6. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık uygunsa  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda  görünür. Fırın içi sıcaklık arttıkça sembolün ortasındaki seviyede artar.



 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 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.



### Fonksiyon tablosu


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


 Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.


 Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi; "sıcak tutma" fonksiyonu dışındaki konumlarda, güvenlik nedeniyle 6 saatle sınırlanmıştır.

 Herhangi bir fonksiyon ayarı yapılırken ilgili semboller ekranda yanıp söner.

 Fırın açık iken herhangi ekrandan  tuşuna dokunarak fonksiyon ekranına dönebilirsiniz.


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

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

 Fırın kapalı olsa bile kapak açıldığında fırın lambası yanar.

Fonksiyon	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Statik	200	40-320
Statik + fan	175	40-280
Sörf	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-320
ızgara+fan	200	40-280
ızgara	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	-	-

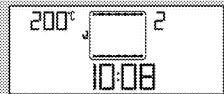
\* Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.

 230°C ve daha yüksek sıcaklıklarda fırın max. 2 saat çalışır.

### Çalışma modları

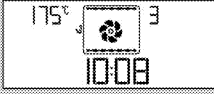
Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

#### 1. Üst ve alt ısıtma



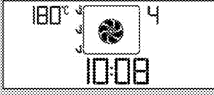
Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin; kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapın. Ekranda, uygun raf konumu görünür.

## 2. Fan destekli alt/üst ısıtma



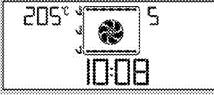
Alt ve üst ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsiyle pişirme yapın.

## 3. "Surf" fonksiyonu



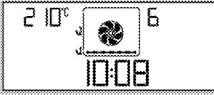
Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerindeki yiyeceklerinizi pişirmeye uygundur ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Çok tepsilili pişirme yapabilirsiniz.

## 4. "3D" fonksiyonu



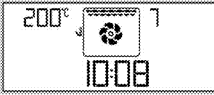
Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapın.

## 5. Pizza fonksiyonu



Alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.

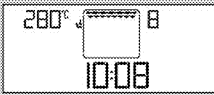
## 6. Fan destekli büyük ızgara



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.

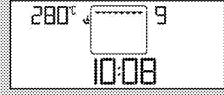
## 7. Büyük ızgara



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.

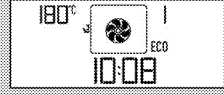
## 8. Küçük ızgara



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

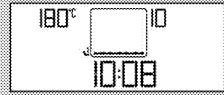
- Izgara yapmak için küçük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

## 9. Ekonomik Fanlı



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, 'Ekonomik Fanlı' tablosunda verilmiştir.

## 10. Alt ısıtma



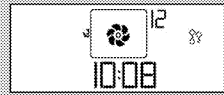
Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

## 11. Sıcak tutma



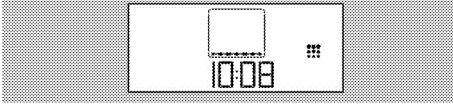
Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.

## 12. Fanlı çalışma



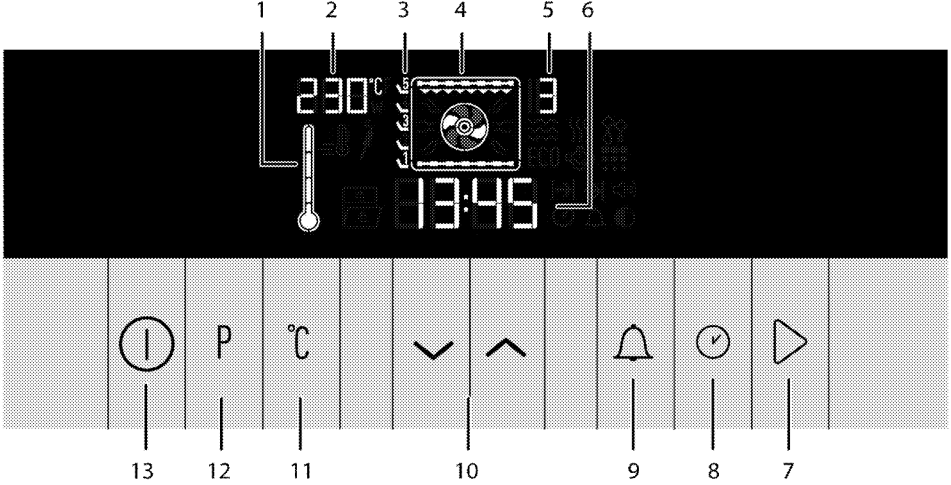
Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur.

13. Kolay buharlı temizleme  
(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)



Bu fonksiyon fırın içerisindeki kirlerin(uzun süredir kalmayan) yumuşayıp kolayca temizlenmesini sağlar. Kolay buharlı temizleme için temizlik bölümüne bakın.

**Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması**

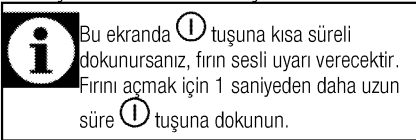


- 1 Fırın İç Sıcaklığı simgesi
- 2 Sıcaklık gösterge alanı
- 3 Raf konumları
- 4 Fonksiyon ekranı
- 5 Fonksiyon numarası
- 6 Güncel saat göstergesi alanı
- 7 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 8 Saat ve ayarlar tuşu
- 9 Alarm tuşu
- 10 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
- 11 Sıcaklık - Hızlı ısıtma ayar tuşu
- 12 Fonksiyon ekranına geri dönme tuşu
- 13 Açma/Kapatma tuşu

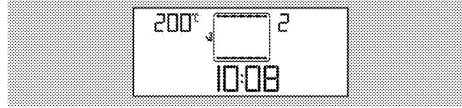
**Yarı otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi**

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

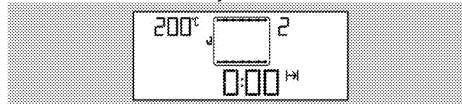
1. **i** tuşuna dokunarak fırını açın.



2. **~** tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın.
3. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, **°C** tuşuna bir kez dokununuz. "°C" sembolü yanıp söner





4. Sıcaklık / Ağırlık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar **~** tuşlarına dokununuz. 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. **~** tuşlarına dokunarak 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 dokunun.

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






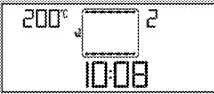
Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında  sembolünün tüm kademeleri yanacaktır.









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

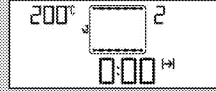
Bu çalışma modunda pişirme süresi ve pişirme bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2.  tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın.
3. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz,  tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın.







4. Sıcaklık / Ağırlık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar  tuşlarına dokunun. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda ,  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.  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın ve  tuşuna dokunarak ayarı


onaylayın. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda  sürekli yanar.




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




8.  tuşlarına dokunarak 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 uygunsa  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.



Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında  sembolünün tüm kademeleri yanacaktır.

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



Yarı otomatik veya otomatik programlama yaptıktan sonra programı iptal etmek isterseniz pişirme süresini sıfırlamanız gerekir. Ayrıca isterseniz  dokunarak fırını kapatabilirsiniz.

### Booster (Hızlı ısıtma) ayarının yapılması

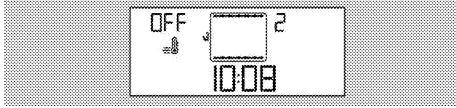
Fırını istenilen sıcaklığa daha hızlı getirmek için Booster (hızlı ön ısıtma) fonksiyonunu kullanın.



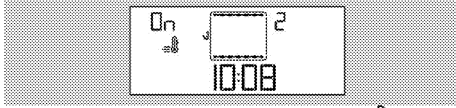
Buz çözme, eco fanlı pişirme ve sıcak tutma konularında booster seçilemez. Elektrik kesintisi halinde booster ayarları iptal olur.

İstedığınız pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra:

1. **°C** tuşuna iki kez dokununuz. Ekranda "OFF" yazısı görünür.



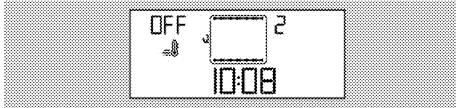
2. **^** tuşuna bir kez dokununuz. Ekranda "ON" yazısı ve **≡** sembolü görünür. **°C** tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız.



3. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık uygunsa **▶** tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatınız. 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 **°C** tuşuna kısa aralıklarla dokununuz.
5. **✓** tuşuna bir kez dokununuz. Ekranda "OFF" yazısı görünür ve **≡** sembolü kaybolur. **°C** tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız.



### Tuş kilidinin kullanılması

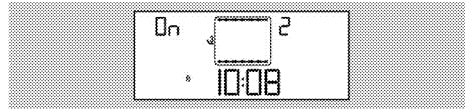
Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.



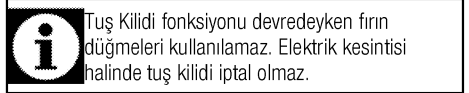
Tuş kilidi, fırın çalışırken veya fırın çalışmazken kullanılabilir. Fırın çalışırken tuş kilidi etkinleştirilmiş olsa dahi **⏸** dokunularak kapanabilir.

### Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

1. Ekranda **⏸** görünene kadar **⏸** tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda "OFF" yazısı görünür ve **⏸** sembolü yanıp söner.
2. **^** tuşuna bir kez dokunularak tuş kilidini etkinleştiriniz. Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, ekranda "ON" yazısı görünür. Ardından **⏸** sembolü yanar.
3. **⏸** tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız.

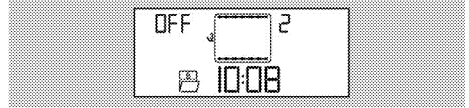


» Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, (**^** tuşları hariç) herhangi bir düğmeye basıldığında ekranda "Tuş kilidi aktif" uyarısı verilir ve ekranda **⏸** sembolü görünür.



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

### Tuş kilidinin devreden çıkarılması

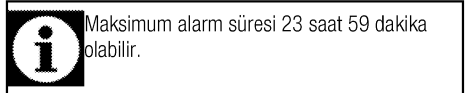


1. **✓** tuşuna iki kez dokunarak tuş kilidini devreden çıkarınız.

» Tuş kilidi iptal olur ve ekranda **⏸** sembolü kaybolur.

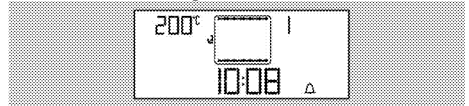
### Saatin alarm olarak kullanılması

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 saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığımız 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. **^** tuşlarına dokunarak istediğiniz süreyi ayarlayınız ve **⏸** tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız. Alarm süresi ayarlandıktan sonra **⏸** sembolü yanıp söner.
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 **✓** tuşuna dokununuz ve **⏸** tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız.
- » Alarm iptal olur **⏸** sembolü kaybolur.



## 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)
Tepsidede kek*	Tek tepsi		3 3	175	25 ... 30
Kalıpta kek*	Tek tepsi		2	180	50 ... 60
Kağıtta kek*	Tek tepsi		3	175	25 ... 30
	2 tepsi		3 - 5	175	35 ... 40
	3 tepsi		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Pandispanya*	Tek tepsi		3	200	8 ... 12
	2 tepsi		3 - 5	175	15 ... 20
	3 tepsi		1 - 3 - 5	175	15 ... 20
Kurabiye*	Tek tepsi		3	175	25 ... 30
	2 tepsi		3 - 5	175	30 ... 40
	3 tepsi		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Yufka böreği*	Tek tepsi		2	200	30 ... 40
	2 tepsi		3 - 5	200	45 ... 55
	3 tepsi		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Poğaç*	Tek tepsi		2	200	25 ... 35
	2 tepsi		3 - 5	200	35 ... 45
	3 tepsi		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Mayalı hamur*	Tek tepsi		2	200	35 ... 45
Lazanya*	Tek tepsi		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Tek tepsi		2	200 ... 220	15 ... 20
	Tek seviye		3	200	10 ... 15
Pizza***	Tek tepsi		1 - 2	310	4 ... 7
	Tek tepsi		3	310	4 ... 7
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek tepsi		3	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek tepsi		3	25 dk. 250/max sonra 190	70 ... 90
	Tek tepsi		3	25 dk. 250/max sonra 190	60 ... 80
Piliç kızartma	Tek tepsi		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	60 ... 70
	Tek tepsi		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
Hindi (5.5 kg)	Tek tepsi		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Tek tepsi		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tek tepsi		3	200	20 ... 30
	Tek tepsi		3	200	20 ... 30

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

\* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\*\*\* (310 °C) Pizza taşı ve kureği kullanıldığında.

## Ekonomik Fanlı



Ekonomik Fanlı modunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.



Ekonomik Fanlı modunda pişirme yaparken kapığı açmayın.

Yiyecek	Tepsi adeti	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Kağıtta kek	Tek tepsi	2	200	35 ... 40
Kurabiye	Tek tepsi	2	200	30 ... 35
Yufka böreği	Tek tepsi	2	200	40 ... 45
Poğaç	Tek tepsi	2	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 hazırlamış 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 kaptaki pişirin. Kapaklı kaplar yemeğin suyunu muhafaza eder.
- Sebze yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

### En iyi pişirme sonucu için (Surf Fonksiyonu):

- Bu fonksiyonun sağladığı homojen ısı dağılımı sayesinde, poğaç, kağıtta kek, kurabiye ya da bisküvi gibi yoğun hamurdan yapılan yiyecekleri aynı anda 1,2 veya 3 tepside pişirebilirsiniz.
- Elmalı pasta ve tepside turta gibi ıslak hamurlu yiyecekleri aynı anda 2 tepside pişirebilirsiniz.
- Yoğun sıvı içeren ya da mayalı hamurlu büyük hacimli yiyecekleri tek tepside pişirmeniz, pişirme

sonucunu iyileştirir. Geleneksel fırınlardan farklı olarak yan duvarlardan da sıcak hava geldiği için kabaran büyük hacimli yiyeceklerde daha homojen pişirme sağlanır

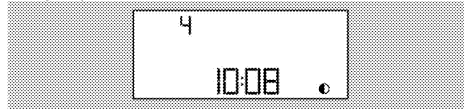
- Bu fonksiyonun çok tepsilili pişirme özelliği sayesinde zaman ve enerji tasarrufu yapabilir, mükemmel pişirme sonuçları elde edebilirsiniz.

### 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. tuşlarına dokunarak 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.

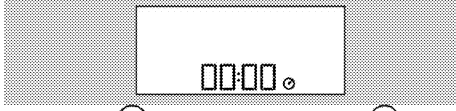


2. 1 ve 2 olmak üzere iki ses seviyesi vardır. tuşlarına dokunarak istediğiniz seviyeyi seçin.
3. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün sattı 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 ve sembolü yanıp söner. tuşlarına dokunarak saati ayarlayınız.

ya da tuşuna basılı tutarak zamanı daha hızlı ilerletebilirsiniz.

2. tuşuna dokunarak saati onaylayınız  
» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.



## Izgaranın çalıştırılması

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

### Izgaranın açılması

1. tuşuna dokunarak fırını açınız.
2. tuşlarına dokunarak istediğiniz izgara fonksiyonunu seçiniz.

## Izgara pişirme süreleri tablosu

### Elektrikli izgarayla izgara yapma

Yiyecek	Raf konumu	Önerilen sıcaklık (°C)	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	4..5	250/max	20..25 dk. #
Parçalı tavuk	4..5	250/max	25..35 dk.
Kuzu pirzolası	4..5	250/max	20..25 dk.
Biftek	4..5	250/max	25..30 dk. #
Dana pirzolası	4..5	250/max	25..30 dk. #
Tost ekmeği *	4	250/max	1..3 dk.


# kalınlığa bağlıdır  
\*5 dakika ön ısıtma yapın

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 tuşlarına dokununuz. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda ya da 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



Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun izgara ateşine uygun olan yiyecekleri izgara yapınız. Ayrıca yiyeceği izgaranın çok arkasına yerleştirmeyiniz. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

## 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.

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

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

### Kontrol panelinin temizlenmesi

Kontrol panelini ve düğmelerini/tuşlarını ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

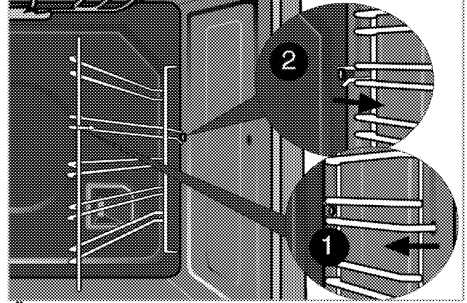
**i** Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin. Kontrol paneli hasar görebilir!

### Fırın içinin temizlenmesi

**Fırının yan duvarlarının temizlenmesi (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)**

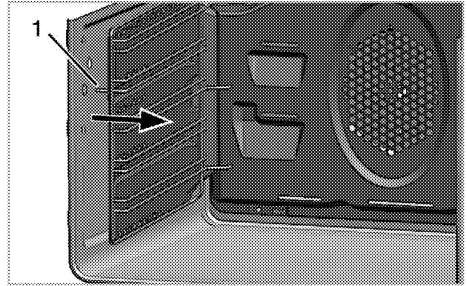
1. Tel rafın ön tarafını, yan duvara ters yönde çekerek çıkarın.

2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



(Ürününüzde "Surf" fonksiyonu varsa)

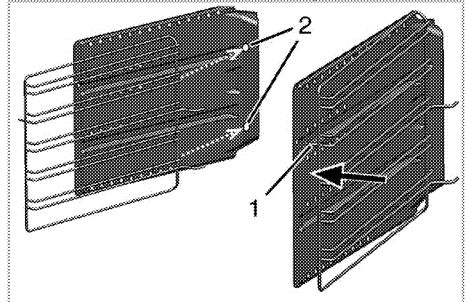
1. Tel rafı, bağlı olduğu yan duvarla birlikte ok yönünde çekerek (7) no.lu pimi yuvasından çıkarın.



2. Tel rafı, yan duvar ile birlikte kendinize doğru çekerek, rafı ve yan duvarı fırından çıkarın.
3. Tel rafı çekip yan duvardaki deliklerden (2) çıkararak tel raf ile yan duvarı ayırın.

**i** Yan duvarın arkasındaki delik sayısı ve telraf boyutu ürün modeline göre değişmektedir.

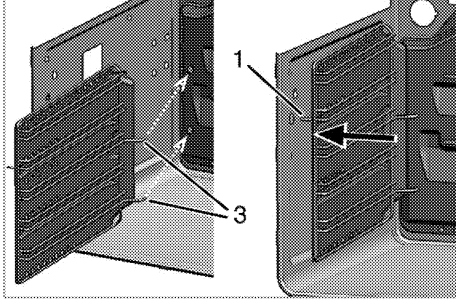
4. Tel rafı ve yan duvarı bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
5. Temizlik işleminin ardından tel rafı, yan duvarın arka kısmındaki deliklere (2) geçirin.





Ürününüz de flexi teleskobik özelliği var ise; surf yan duvarında 1 adet delik bulunmaktadır. Tel rafı bu tek deliğe geçirin.

6. Tel rafın pimini (1), yan duvardaki yuvasına ok yönünde takarak tel raf ile yan duvarı birbirine kilitleyin.
7. Yan duvar ve tel raf grubunu, pimleri (3) şaside bulunan yuvalara girecek şekilde fırına sabitleyin.



8. Tel rafın pimini (1) şaside bulunan yuvasına şekildedeki gibi takın.

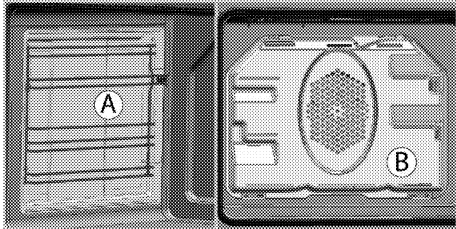


Tel raf ve yan duvar grubunun yuvasına tam olarak oturduğundan emin olun.

### Katalitik duvarlar

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürününüzde iç yan duvarlar (A) ve/veya arka duvar (B) katalitik emaye ile kaplanmış olabilir. Katalitik duvarlar açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Katalitik duvarların gözenekli yüzeyi, saçılan yağların emilmesi ve dönüştürülmesi (buhar ve karbondioksit) yoluyla kendiliğinden temizlenir.



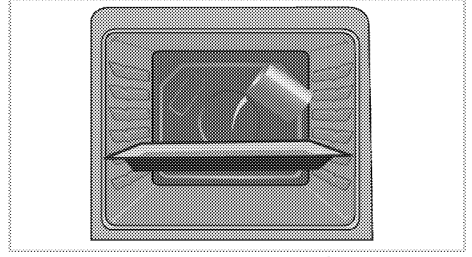
### Kolay Buharlı Temizleme

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Fırın içerisinde oluşacak buhar ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan (uzun süredir kalmayan) kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.

1. Fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.

2. Fırın tepsisine 500 ml su ekleyin ve tepsiyi fırının 2. rafına yerleştirin.

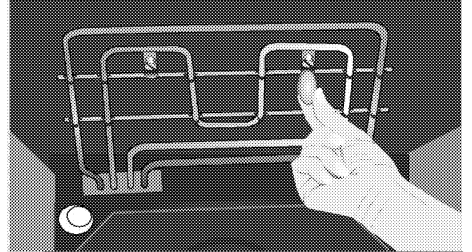


3. Kolay buharlı temizleme çalışma fonksiyonunu seçin. Ekranda temizleme süresi belirir ve bu süre değiştirilemez. Bu temizleme fonksiyonununun bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.
4. Kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin.
5. Çıkmayan kirlere için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulaştırın.

### Fırın tavanının temizlenmesi

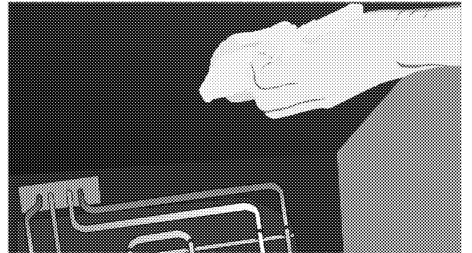
Izgara ısıtıcısı aşağıya doğru indirilerek tavadan ayrılıp, fırın tavanı silinebilir.

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



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

2. Fırının tavanını nemli bir bezle silin.



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

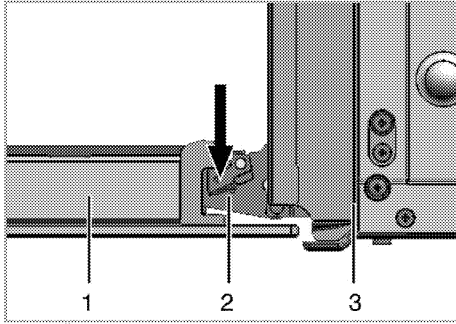
## Fırın kapağının temizlenmesi

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

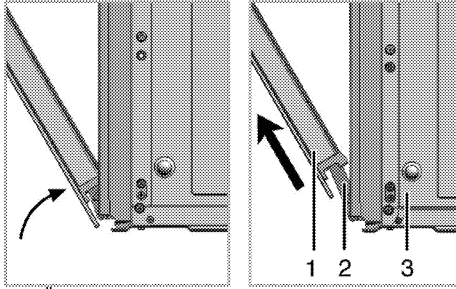
**i** Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

## 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

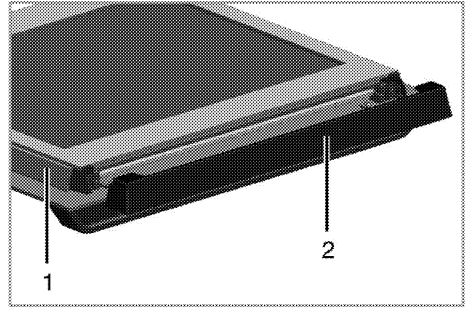


3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

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

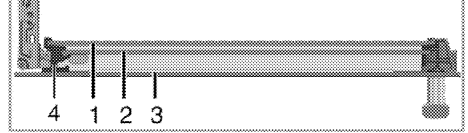
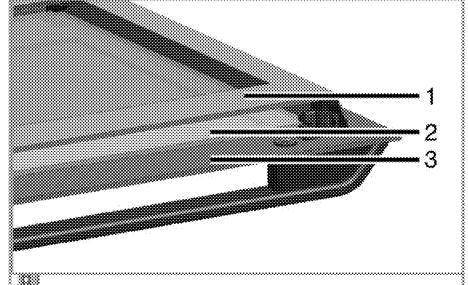
## Kapak iç camının yerinden çıkarılması (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir. Fırın kapağını açın.



- 1 Çerçeve
- 2 Plastik parça

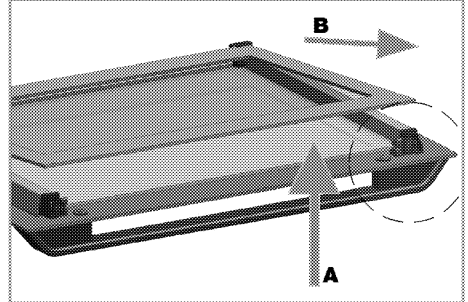
Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı kendinize doğru çekerek çıkarın.



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

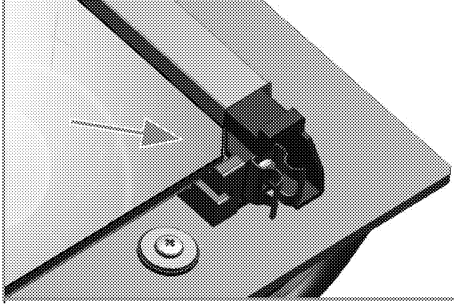
Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1) 'A' yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak 'B' yönünde çekerek çıkarın.

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 cama 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 11*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.



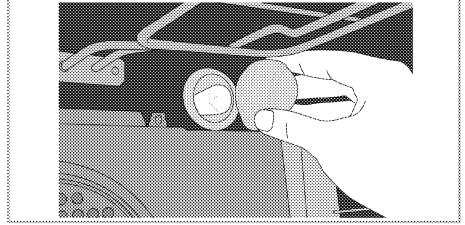
Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.



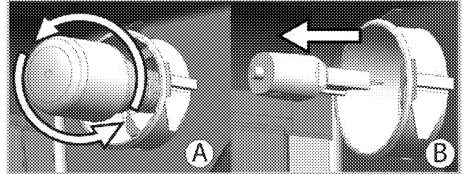
Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

### Fırınızdaki yuvarlak lamba varsa,

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



3. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelde, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelde şekilde görüldüğü gibi çekerek 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 anza değildir.*

### **Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.**

- Metal parçalar ısındığı zaman genleşerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir anza 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,

Arçelik Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeyle göre ücretlendirilir.

Çağrı Merkezimize ayrıca

www.arcelik.com.tr adresindeki "Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan formu doldurarak veya 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz. Yazılı başvurular için adresimiz:

Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL Yetkili servislerimizin, güncel iletişim bilgilerine www.arcelik.com.tr adresinden ulaşabilirsiniz.

### Arçelik Çağrı Merkezi

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)

**Diğer Numara**

**0216 585 8 888**

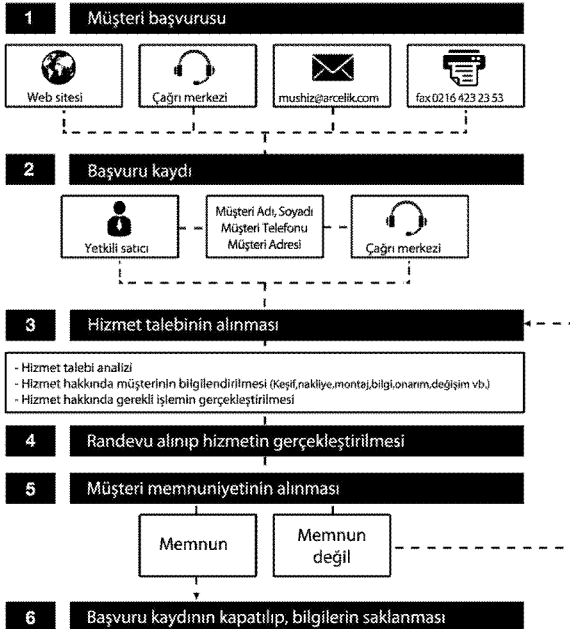
### Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- 1 Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcıma onaylattırınız.
- 2 Ürününüzü kullanma kılavuzu 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 "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. Alacağınız "Hizmet Fişi", ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
- 6 Ürünün kullanım ömrü:10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

### Müşteri Memnuniyeti Politikası

Arçelik A.Ş. olarak, hizmet verdiğimiz markamızın müşteri istek ve önerilerinin müşteri profili ayırımı 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 benimsemektediriz. 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





*Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;*

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar;*
- 2) Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar;*
- 3) Malın kullanıldığı yerin elektrik, su, doğalgaz, telefon vb. şebekesi ve/veya altyapısı kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar;*
- 4) Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar;*
- 5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar;*
- 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar;*

*Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumunda mala verilmiş garanti sona erecektir.*

*Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.*

*Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.*

*Menşei: Türkiye*

**Çağrı Merkezi**  
**444 0 888**

**Diğer Numara**  
**0216 585 8 888**

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,  
34445, Sütlüce / İSTANBUL  
Tel.:(0-216) 585 85 85 Fax: (0-216) 423 23 53

# Ankastrre Fırın

## GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıma ve kullama kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - a- Sözleşmeden dönme,
  - b- Satış bedelinden indirim isteme,
  - c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketicisi malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketicisi tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçıtar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullama kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıdan kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketicisi Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

### Üretici veya İthalatçı Firmamız:

**Unvanı:** Arçelik A.Ş.  
**Adresi:** Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sülhçe / İSTANBUL  
**Telefonu:** (0-216) 585 8 888  
**Faks:** (0-216) 423 23 53  
**web adresi:** www.arçelik.com.tr

### Malın

**Markası:** Arçelik  
**Cinsi:** Ankastrre Fırın  
**Modeli:**  
**Bandrol ve Seri No:**  
**Garanti Süresi:** 3 YIL  
**Azami Tamir Süresi:** 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

Hakan Bıçkıcı

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

Çetin

### Satıcı Firmamız:

**Unvanı:**  
**Adresi:**  
**Telefonu:**  
**Faks:**  
**e-posta:**

**Fatura Tarih ve Sayısı:**  
**Teslim Tarihi ve Yeri:**  
**Yetkilinin İmzası:**  
**Firmamız Kaşesi:**

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşelevecektir.