

***Çift bölmeli ikiz fırın  
Kullanma kılavuzu***

*CK110K  
CK110S*

## Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

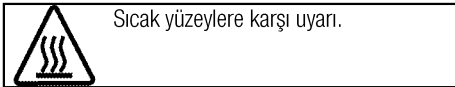
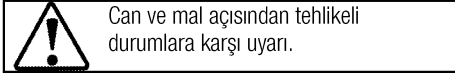
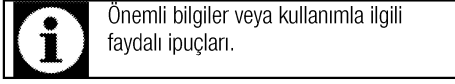
Değerli Müşterimiz,

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 |
| Gaz çalışmalarında güvenlik .....                              | 4 |
| Elektrik güvenliği .....                                       | 5 |
| Ürün güvenliği .....                                           | 6 |
| Kullanım amacı .....                                           | 8 |
| Çocuklar için güvenlik .....                                   | 8 |
| AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması ..... | 8 |
| Ambalaj bilgisi .....                                          | 9 |

**2 Ürününüz 10**

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Genel görünüm .....     | 10 |
| Teslimat kapsamı .....  | 11 |
| Teknik özellikler ..... | 13 |

**3 Kurulum 15**

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Kurulum için doğru yer .....       | 15 |
| Kurulum ve bağlantılar .....       | 17 |
| Gelecekteki taşıma işlemleri ..... | 19 |

**4 Ön hazırlık 20**

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler ..... | 20 |
| İlk kullanım .....                               | 20 |
| Saat ayarı .....                                 | 20 |
| İlk temizlik .....                               | 21 |
| İlk ısıtma .....                                 | 21 |

**5 Ocağın kullanılması 22**

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| Pişirme hakkında genel bilgiler ..... | 22 |
| Ocakların kullanılması .....          | 23 |

**6 Fırının kullanılması 25**

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler ..... | 25 |
| Ana elektrikli fırının kullanılması .....                         | 25 |
| Çalışma modları .....                                             | 26 |
| Fırın saatinin kullanılması .....                                 | 27 |
| Tuş kilidinin kullanılması .....                                  | 28 |
| Saatin alarm olarak kullanılması .....                            | 28 |
| Ana fırın için pişirme süreleri tablosu (Sol alt) .....           | 29 |
| Izgaranın çalıştırılması (Ana fırın - sol alt) .....              | 30 |
| Izgaranın çalıştırılması (Sol üst) .....                          | 31 |
| Sağ üst fırın kısmının kullanılması .....                         | 32 |
| Sağ alt elektrikli fırının kullanılması .....                     | 33 |

**7 Bakım ve temizlik 34**

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Genel bilgiler .....                                         | 34 |
| Ocağın temizlenmesi .....                                    | 34 |
| Kontrol panelinin temizlenmesi .....                         | 34 |
| Fırın/ızgara içinin temizlenmesi .....                       | 35 |
| Fırın kapağının sökülmesi .....                              | 35 |
| Kapak iç camının yerinden çıkarılması –(sol üst fırın) ..... | 35 |
| Kapak iç camının yerinden çıkarılması –(sağ üst fırın) ..... | 36 |
| Fırın lambasının değiştirilmesi .....                        | 36 |

**8 Sorun giderme 38****9 Tüketici Hizmetleri 40**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Müşteri Memnuniyeti Politikası ..... | 41 |
|--------------------------------------|----|

## 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.
- Ürünü halı kaplı zemin üzerine yerleştirmeyin. Altan hava alamayacağı için elektrikli parçaları aşırı ısınır. Bu durum ürünün arızalanmasına neden olur.
- 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.

### Gaz çalışmalarında güvenlik

- Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir..
- Kurulmadan önce yerel dağıtım (gaz türü ve gaz basıncı) koşullarının ürün ayarlarıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Üründe, yanma sonucu oluşan gazları tahliye eden bir eleman bulunmamaktadır. Ürün, geçerli kurulum yönetmeliklerine göre kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırma ile ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir; bkz. .
- Gazlı pişirici cihazların kullanılması, buldukları odada “ısı, nem ve yanma sonucu açığa çıkan maddeler”in oluşmasına neden olur. Mutfağın özellikle cihaz kullanılırken iyi havalandırıldığından emin olun: doğal havalandırma deliklerini açık tutun ya da mekanik bir havalandırma cihazı (mekanik aspiratör) takın. Cihazın uzun süreli olarak yoğun bir şekilde

kullanılması ilave havalandırma, örneğin varsa mekanik havalandırmanın seviyesinin artırılmasını gerektirebilir.

- Gazlı ürünler ve gaz sistemleri düzgün çalışmaları için düzenli olarak kontrol edilmelidir. Hortum dedantörü, hortum ve kelepçesi düzenli kontrol edilerek, imalatçısının önerdiği periyotlarda ve gerektiği durumlarda yenilenmelidir.
- Gazlı ocak gözlerini düzenli olarak temizleyin. Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır.
- Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Gaz yeterli düzeyde yanmazsa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gaz olup küçük miktarının bile ölümcül etkisi vardır.
- Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyin.

### **Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler**

- Çıplak ateş kullanmayın ve sigara içmeyin. Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayın (ör. Lamba düğ-mesi veya kapı zili). Sabit telefon veya cep telefonu kullanmayın.
- Kapıları ve pencereleri açın.

- Gazlı ürünlerdeki ve gaz sayaçlarındaki tüm vanaları kapatın.
- Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin. Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkın.
- Komşuları uyarın.
- İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın.
- Yetkili kişilerce, güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyin.

### **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!

- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişi 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. Gaz ve/veya 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 açığındaki 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 sökülüş 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.
- Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünün

elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevleri bir kapak ya da yangın örtüsü (v.b) ile örtün.

- Yangın tehlikesi: Ocak üzerine saklamak amaçlı malzeme koymayın.
- Ocak yüzeyi çatlamışsa, elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Bu ürün uzaktan kumanda veya harici bir saatle kullanıma uygun değildir.
- Ocak yüzeyi ve nemden kaynaklanan buhar basıncı, tencerenin kaymasına ya da hoplmasına sebep olabilir. Bu nedenle tencere altının ve ocak yüzeyinin her zaman kuru olmasına dikkat edin.
- Yalnızca ürünün üreticisi tarafından tasarlanan ya da üretici tarafından belirlenmiş standartlarda üretilen ocak koruma muhafazası kullanın. Uygunsuz ocak koruma muhafazası kazalara neden olabilir.

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.

- Gaz bağlantılarınızı, gaz kaçağına meydan vermeyecek şekilde monte ettirmeden kullanmayın.

### **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 ve/veya gazlı 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**

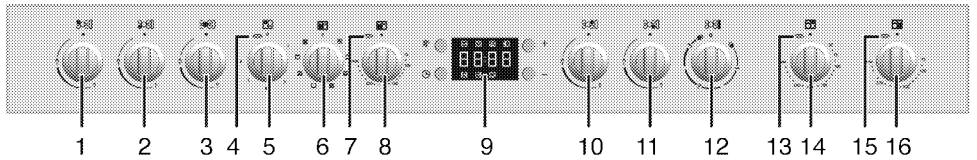
- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

## 2 Ürününüz

### Genel görünüm



- |   |                        |   |                        |
|---|------------------------|---|------------------------|
| 1 | Bek tablası            | 5 | Sağ alt fırın          |
| 2 | Kontrol paneli         | 6 | Sağ üst fırın          |
| 3 | Sol üst fırın - Izgara | 7 | Siçrama önleyici panel |
| 4 | Sol alt ana fırın      |   |                        |



- |    |                                   |    |                                           |
|----|-----------------------------------|----|-------------------------------------------|
| 1  | Yardımcı bek Sol arka             | 12 | Camsı seramik geniş yüzeyli ocak gözü Sağ |
| 2  | Kuvvetli bek Sol ön               | 13 | Sıcaklık lambası - Sağ üst fırın          |
| 3  | Vok beki Orta                     | 14 | Fırın düğmesi - Sağ üst fırın             |
| 4  | Sıcaklık lambası - Sol üst fırın  | 15 | Sıcaklık lambası - Sağ alt fırın          |
| 5  | Fırın düğmesi - Sol üst fırın     | 16 | Fırın düğmesi - Sağ alt fırın             |
| 6  | Fonksiyon düğmesi - Sol alt fırın |    |                                           |
| 7  | Sıcaklık lambası - Sol alt fırın  |    |                                           |
| 8  | Sıcaklık düğmesi - Sol alt fırın  |    |                                           |
| 9  | Dijital saat                      |    |                                           |
| 10 | Normal bek Arka-orta              |    |                                           |
| 11 | Normal bek Ön-orta                |    |                                           |

## Teslimat kapsamı

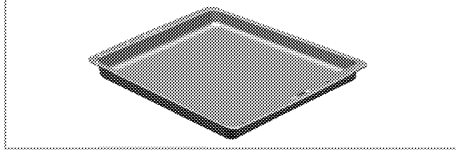


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

### Kullanma Kılavuzu

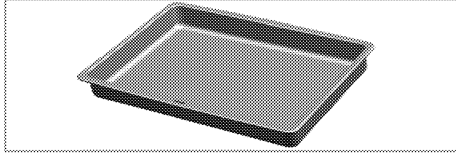
#### Fırın tepsi

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



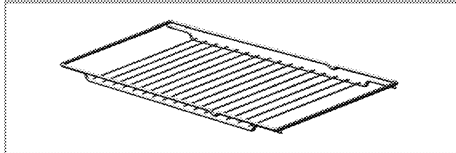
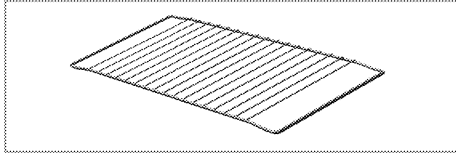
#### Derin tepsi

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



#### Tel ızgara

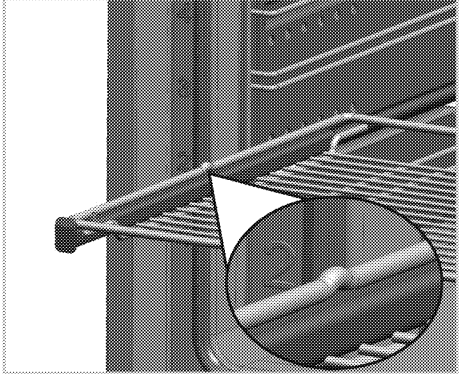
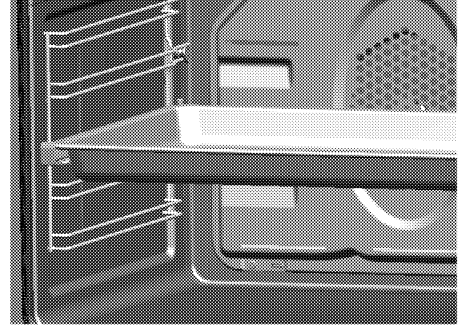
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



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

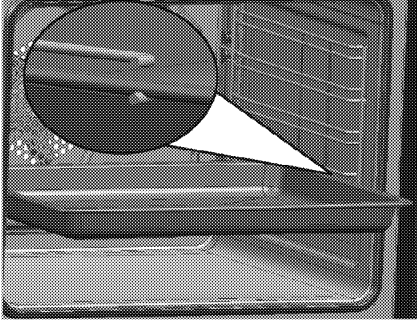
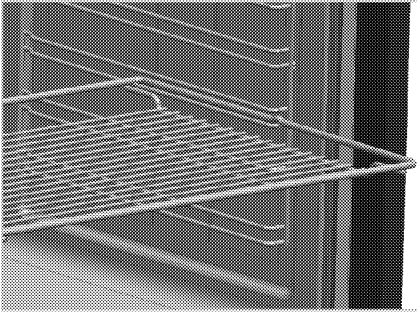
Teleskobik raflar sayesinde tepsi veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

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



### 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. 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).

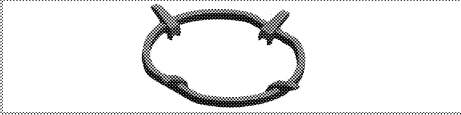


**Kahve cezvesi taşıyıcı**



Kahve cezvesi için kullanılır.

**Vok tava taşıyıcı**



Yuvarlak tabanlı bir vok tavasını yükseltmek için kullanılır.

**Döküm yüzey (Griddle)**



Döküm yüzey kullanım sırasında çok ısınır.

**Çocukları fırından uzak tutun.**

Yiyeceklerinizi doğrudan pişirmek için kullanılır.

Döküm yüzeyi ocakların üzerine yerleştirin ve üzerine herhangi bir kap koymayın.

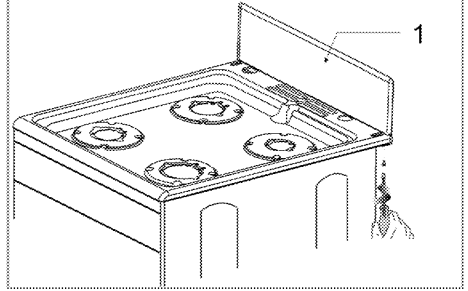
- Spatula gibi metal aletler pişirme yüzeyine zarar verebilir.

- Döküm yüzeyi, ocak üzerine yatay olarak yerleştirmeyin. Düzgün oturmayarak, ocağın üzerinden düşebilir.
- Yiyecekleri koymadan önce döküm yüzeyi en fazla 2 dakika ısıtın. Daha fazla ısıtırsanız zarar görebilir.

### **Döküm yüzey (Griddle) pişirme tablosu**

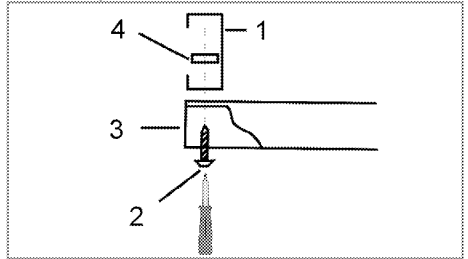
| Yiyecek       | Düğme konumu      |
|---------------|-------------------|
| Krep          | Yüksek-orta-kısık |
| Pastırma      | Yüksek-orta-kısık |
| Pirzola       | Yüksek-orta-kısık |
| Biftek        | Yüksek-orta-kısık |
| Hamburger     | Yüksek-orta-kısık |
| Dilim patates | Orta-kısık        |
| Yumurta       | Orta-kısık        |
| Balık köftesi | Orta-kısık        |

### **Sıçrama önleyici panel**



1 Sıçrama önleyici panel

1. Paneli ve vida- somunlarını alın.
2. Paneli şekilde görüldüğü gibi yerleştirip, somunu panelin içi tarafına, deliğin hizasına koyup, verilen vidalar ile bek tablası altından vidalayın.



1 Sıçrama önleyici panel

2 Vida

3 Bek tablası

4 Somun

3. Ocak veya sıçrama önleyici panelin zarar görmemesi için civataları aşırı sıkmayın.

## Teknik özellikler

| GENEL                                              |                                              |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Diş boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)         | 900 mm/1100 mm/600 mm                        |
| Volta/frekans                                      | 220-240 V ~ 50 Hz                            |
| Toplam elektrik gücü                               | 10.8 kW                                      |
| Kullanılacak sigorta                               | min. 32 A                                    |
| Kablo tipi/kesiti                                  | H05VV-FG 3 x 4 mm <sup>2</sup>               |
| Kablo boyu                                         | maks. 2 m                                    |
| Gazlı ürünün kategorisi                            | Cat II <b>2H3B/P</b>                         |
| Gaz tipi/basınç                                    | NG G 20/20 mbar                              |
| Toplam gaz gücü                                    | 12 kW                                        |
| Gaz tipinin/basıncının dönüştürülmesi <sup>§</sup> | LPG G 30/28-30 mbar                          |
| - isteğe bağlı                                     |                                              |
| OCAK                                               |                                              |
| Ocak gözleri                                       |                                              |
| Sol arka                                           | <b>Yardımcı bek</b>                          |
| Güç                                                | 1000 W                                       |
| Sol ön                                             | <b>Kuvvetli bek</b>                          |
| Güç                                                | 3000 W                                       |
| Orta                                               | <b>Vok beki</b>                              |
| Güç                                                | 4000 W                                       |
| Arka-orta                                          | <b>Normal bek</b>                            |
| Güç                                                | 2000 W                                       |
| Ön-orta                                            | <b>Normal bek</b>                            |
| Güç                                                | 2000 W                                       |
| Sağ                                                | <b>Çamsı seramik geniş yüzeyli ocak gözü</b> |
| Boyut                                              | 120/210 mm                                   |
| Güç                                                | 1200/2400 W                                  |
| FIRIN/IZGARA                                       |                                              |
| Ana fırın-Sol alt                                  | <b>Multifonksiyon fırın</b>                  |
| İç aydınlatma                                      | 15-25 W                                      |
| Güç tüketimi                                       | 2.4 kW                                       |
| Üst fırın - Sol üst                                | <b>Izgara</b>                                |
| Güç tüketimi                                       | 2.2 kW                                       |
| Sağ alt                                            | <b>Turbo fırın</b>                           |
| Güç tüketimi                                       | 1.6 kW                                       |
| İç aydınlatma                                      | 15-25 W                                      |
| Sağ üst                                            | <b>Konvansiyonel fırın (Yavaş pişirme)</b>   |
| Güç tüketimi                                       | 1.9 kW                                       |
| İç aydınlatma                                      | 15-25 W                                      |

<sup>§</sup> 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.

CK110S : Siyah / CK110K : Krem renkli modelidir.



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



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



Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı 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 çağırmadan önce, elektrik ve/veya gaz tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

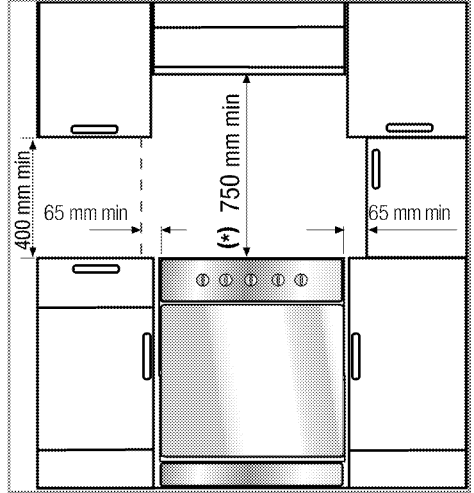
**i** Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik ve/veya gaz tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

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

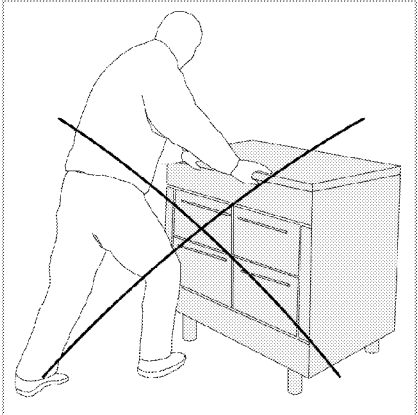
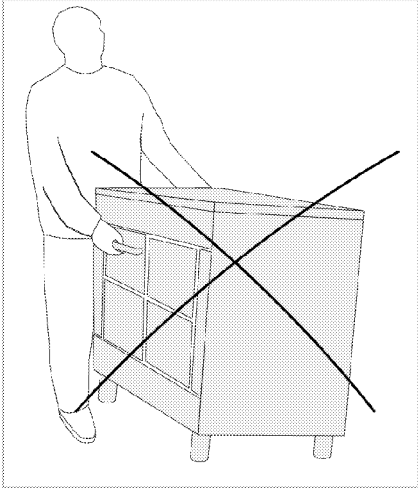
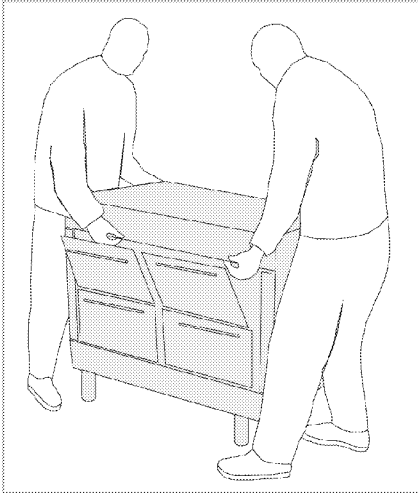
**UYARI:**  
Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğinizi için tehlike oluşturur.

#### Kurulum için doğru yer

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



- Ürün, mutfak mobilyası içinde, üst ocak yüzeyleri ile diğer yüzeyler arasında en az 400 mm mesafe ve yan yüzeylerden 65 mm mesafe kalacak şekilde kullanılabilir.
- Ürün, herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da, herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750 mm mesafe bırakılmalıdır.
- (\*) Cihazınızın üzerine davlumbaz/aspirator kurulacak ise, montaj yüksekliği için davlumbaz/aspirator üreticisinin tavsiyesine uyunuz (Min 65cm).
- Ürün, ön kısmından kaldırılarak ve ileriye doğru çekilerek kolayca taşınabilir. Fırın kapağını açıp, fırının iç-üst kısmından tutarak taşınmalıdır. Taşıma sırasında fırının iç-üst kısmında bulunan ısıtıcı elemanlara zarar verilmemelidir.

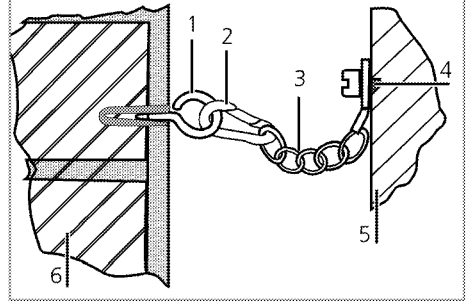


- Bu ürün kategori 1 sınıfıdır. Arkasından ve bir kenarından mutfak duvarları, mutfak mobilyaları ya da herhangi bir boyuttaki ürünle yan yana yerleştirilebilir. Diğer kenardaki mutfak mobilyası veya ürünler aynı büyüklükte veya daha küçük olmalıdır.
- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısı geçirmez olmalıdır (en az 100°C).

### Emniyet zinciri

Ürününüz, birlikte verilen iki emniyet zincirleri kullanarak dengesini kaybedip düşmeye karşı emniyete alınmalıdır.

Kancayı (1) uygun bir dübel ile mutfak duvarına (6) sabitleyin ve kilitleme mekanizmasındaki çengel (2) yardımıyla emniyet zincirini (3) bağlayın



- 1 Kanca
- 2 Kilitleme mekanizması (çengel)
- 3 Emniyet zinciri
- 4 Zinciri, ürünün arka duvarına sabitleyin.
- 5 Ürün arka duvarı
- 6 Mutfak duvarı

**i** Emniyet zinciri, fırının yana eğimini ve fırının ileri-diagonal devrilmesini önlemek için mümkün olduğu kadar kısadır.

Emniyet zinciri, braket bağlantı yuvası bulunmayan fırınlara yönelik tasarlanmıştır.

### Oda havalandırması

Tüm odalarda açılabilir pencere, yada eş değerde bazı odalarda kalıcı havalandırma gereklidir.

Tüm odalarda açılabilir pencere gerektiren veya eşdeğer ve bazı odalarda da kalıcı bir havalandırma gerektirir.

Yanma için gereken hava, oda havasından alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir.

Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırması şarttır. Odanın havalandırılması için kullanılacak herhangi bir pencere ya da kapı yoksa, ilave bir havalandırma kurulmalıdır. Ürün mutfak, mutfak/yemek odası ya da bir yatak-oturma odasında bulunabilir, ancak bir banyo veya duş içeren bir odada bulunmamalıdır. Ürün 20m<sup>3</sup> den daha az bir yatak-oturma odasında monte edilmemelidir. En az bir tarafında yer seviyesine açık değilse, zemin seviyesinin altında bir odada bu cihazı monte etmeyin.

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

## Kurulum ve bağlantılar

Ürün, yalnızca yasal kurulum kurallarına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.



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

- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürünü sert bir zemin üzerine yerleştirin. Uzun tüylü halı ya da benzeri bir zemin üzerine, bir baza veya kaide üzerine yerleştirmeyin.



Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın. Kapak, tutamak veya menteşeler hasar görür.

## 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 yaptırın. 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.

Şebeke besleme verileri, ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açıldığında görülebilir veya ürünün arka duvarında bulunur. Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.



### UYARI:

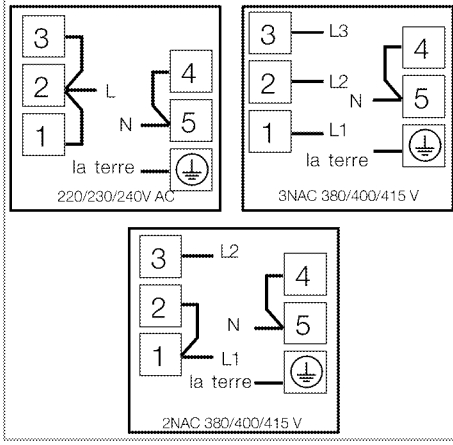
Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

## Elektrik kablosunun bağlanması

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

Artık akım devre kesicisi ile ilave koruma sağlanması tavsiye edilir.

## Ürününüzle birlikte bir kablo verilmişse:



2. **Tek fazlı bağlantı için**, kabloları aşağıda belirttiği gibi bağlayın:

- Kahverengi kablo = L (Faz)
- Mavi kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = (E)  $\frac{\perp}{\equiv}$  (Topraklama)

## Gaz bağlantısı

**UYARI:**  
Ürünün gaz dağıtım sistemine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir.  
Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan patlama veya zehirlenme tehlikesi vardır.  
Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

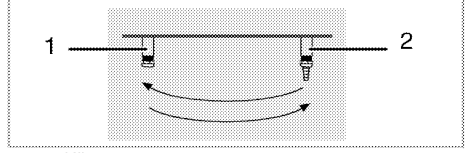
**UYARI:**  
Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen gaz beslemesini kesin.  
Patlama tehlikesi vardır.

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

**i** Ürününüz doğal gaz (NG) ayarlıdır.

- Ürün kurulmadan önce doğal gaz tesisatının ayarlanmalıdır.
- Gerekirse, doğal gaz vanasının yerine göre uygun konumu seçerek fırınınızın

arkasındaki sivri hortum ucuyla kör tapayı yer değiştirin.

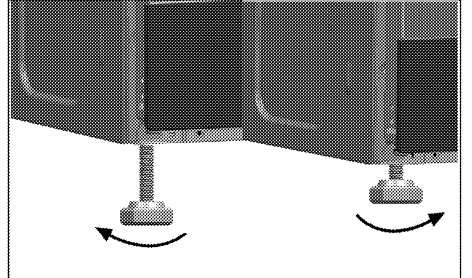


- 1 Kör tapa
  - 2 Hortum ucu
- Tesisatın ucunda, ürününüzün doğalgaz bağlantısını sağlayacak, ucu kör tapayla kapatılmış esnek bir boru bulunmalıdır. Servis Yetkilisi bağlantı yaparken kör tapayı söküp, doğrudan veya düz bağlantı aparatıyla (manşon) ürününüzü bağlayacaktır.
  - Doğalgaz vanasının kolay ulaşılabilir bir yerde olmasına dikkat edin.
  - Daha sonra ürününüzü, ayarlı olduğundan farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.

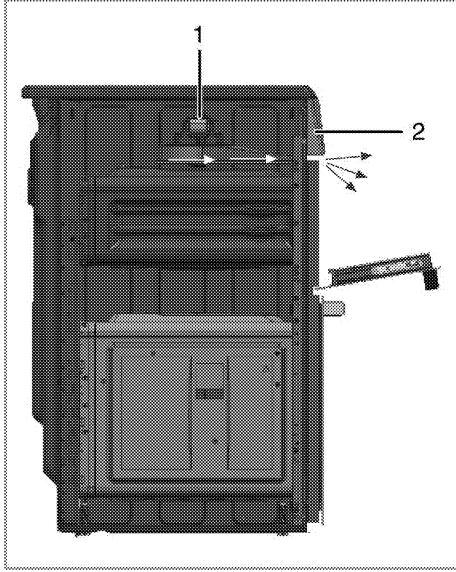
**UYARI:**  
Gaz hortumunu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.  
Gaz hortumunun hasar görmesinden kaynaklanan patlama tehlikesi vardır.

## Fırın ayaklarının ayarlanması

Güvenliğiniz açısından, dört ayağı da vidalarken aynı seviyede olmasına dikkat edin. Ayakları sağa veya sola çevirerek ürünü dengeleyin ve tezgah seviyesine hizalayın.  
Ürünün yüksekliği 930mm ölçüsünü geçmemelidir.



## Soğutma fanlı cihazlar için



- 1 Soğutma fanı
- 2 Kontrol paneli

Açık ızgara esnasında, kontrol panel, düğme ve ilgili fırın parçalarını korumak için soğutma fanı otomatik olarak çalışır.

**i** Soğutma fanı, ürün soğuyuncaya kadar çalışmaya devam eder.

### Son kontrol

1. Ürünü şebekeye tekrar bağlayın.
2. Elektrik fonksiyonlarını kontrol edin.
3. Gaz beslemesini açın.

4. Gaz bağlantılarının emniyetli bir şekilde takılıp takılmadıklarını kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin.
5. Ocak gözlerini yakın ve alev görünümünü kontrol edin.

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

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

**i** Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın. Ürünün içinde su varken taşınmamalıdır. Su boşaltma işlemi tamamlandıktan sonra taşınabilir.

## 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 kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözündürün.
- Pişirme için kapaklı tencere/tavaları kullanın. Kapak yoksa, enerji tüketimi dört kat artabilir.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih edin. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.
- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencereler kullanmaya özen gösterin. Kalın tabanlı kaplar daha iyi ısı iletkenliği sağlar. 1/3'e kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Kap ve tencereler elektrikli ocak gözleriyle uyumlu olmalıdır. Kap veya tencerenin tabanı elektrikli ocak gözünden küçük olmamalıdır.
- Ocak gözlerini ve tencere tabanlarını temiz tutun. Kir, seramik ocak gözü ile tencere tabanı arasındaki ısı aktarımını azaltır.

- Uzun süreli pişirmelerde ocak gözünü pişirme bitiş saatinden 5 ila 10 dakika önce kapatın. Artık ısıyı kullanarak %20'ye kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.

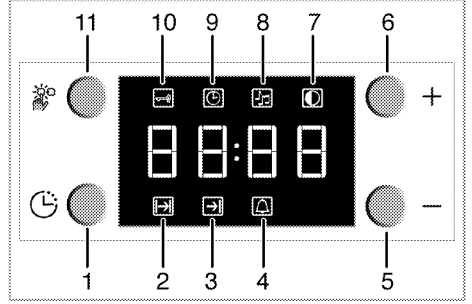
### İlk kullanım

#### Saat ayarı

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

**i** Herhangi bir ayar yapılırken saat üzerindeki ilgili semboller yanıp söner.

Fırına ilk elektrik verildikten sonra, „-“/ „+“ (5) ve (6) tuşuyla günün saatini ayarlayın.



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

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



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



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

### Günün saatinin değiştirilmesi

Fırınızdaki; daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,

1. (11) tuşuna basarak günün saati sembolünü '9' aktif hale getirin.
2. '-' ve '+' (5/6) tuşlarıyla günün saatini ayarlayın.

### Ekran parlaklık ayarının değiştirilmesi

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

### İlk temizlik



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



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 Ocağın kullanılması

### Pişirme hakkında genel bilgiler



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 ya da ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

- Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka iyice kurutun ve kızgın yağın içine yavaşça koyun. Donmuş yiyecekleri kızartmadan önce çözümlerini sağlayın.
- Yağ kızdırırken kullandığınız kabın kapağını açık tutun.
- Tencere ve tavaları, saplarının ısınmaması için sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirin. Ocak üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen kaplar kullanmayın.
- Açık ocak gözlerine, kap ve tencereleri boş halde koymayın. Zarar görebilirler.
- Kap ve tencere olmadan ocak gözlerini çalıştırırsanız ürüne zarar vermiş olursunuz. Her kullanımınızdan sonra ocak gözlerini kapatın.
- Sıcak olabileceği için, alüminyum ve plastik kapları ürünün üzerine koymayın. Yüzey üzerinde erimiş bu tür maddeleri vakit geçirmeden temizleyin. Bu kaplar yiyecek saklanmak için de kullanılmamalıdır.
- Sadece düz tabanlı tencere veya kaplar kullanın.
- Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek gereksiz yere temizlik yapmak durumunda kalmazsınız. Tencere veya tava kapaklarını ocak gözlerinin üzerine koymayın. Tencereleri, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirin. Tencereyi başka bir ocak gözüne koymak istediğinizde, kaydırmak

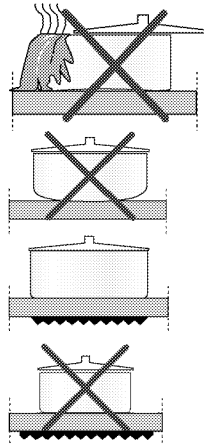
yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.

### Gazlı pişirme

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

### Camsı seramik yüzeyli ocaklarla ilgili ipuçları

- Camsı seramik yüzey (Vitroseramik) ısı geçirmezdir ve büyük sıcaklık farklılıklarından etkilenmez.
- Camsı seramik yüzeyi, üzerine birşey koyabileceğiniz ya da üzerinde kesme yapacağınız bir yüzey olarak kullanmayın.
- Sadece işlenmiş tabanlı tencereleri ya da tavaları kullanın. Keskin kenarlar yüzey üzerinde çizikler oluşturur.
- Alüminyum kaplar ve tencereler kullanmayın. Alüminyum ocak yüzeyini bozar.

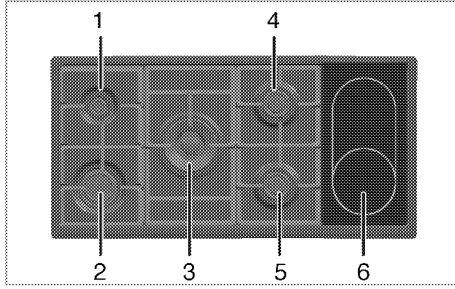


Şıramalar ocak yüzeyine hasar verebilir ve yangına neden olabilir.

İçbükey ya da dışbükey tabanlı kapları kullanmayın.

Sadece düzgün tabanlı tencereleri ya da tavaları kullanın. Bunlar daha kolay ısı transferi sağlar. Tencere çapı çok küçükse, enerji israf edilmiş olur.

## Ocakların kullanılması



- 1 Yardımcı bek 12-18 cm
- 2 Kuvvetli bek 22-24cm
- 3 Vok beki 22-24 cm
- 4 Normal bek 18-20 cm
- 5 Normal bek 18-20 cm
- 6 Camsı seramik geniş yüzeyli ocak gözü 120/210 mm çapındaki tencereler için uygundur.

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

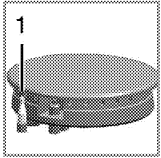
### Gazlı ocak gözlerinin yakılması

1. Ocak gözü düğmesini basılı tutun.
  2. Saat dönüş yönünün tersine çevirerek büyük alev simgesine getirin.
- » Çıkan kıvılcımla gaz ateşlenir.
3. İsteddiğiniz pişirme gücüne ayarlayın.

### Gazlı ocak gözlerinin kapatılması

Ocak gözü düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

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



1. Gaz kesme emniyeti

Üst yanıcılarda sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı, emniyet mekanizması devreye girerek hemen gazı keser.

- Düğmeyi ileri doğru bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirerek ateşleyin.

- Yanma gerçekleşikten sonra, düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tutarak emniyet tertibatının devreye girmesini sağlayın.
- Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra yanma gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tutarak tekrarlayın.



### UYARI:

15 saniye basılı tuttuğunuzda ocak gözü yanmazsa düğmeyi bırakın. Tekrar denemeden önce en az bir dakika bekleyin. Yanmamış gazın birikerek patlama riski vardır!

### Vok ocak gözü



Vok ocak gözünün özelliği hızlı pişirmesidir. Özellikle Asya mutfağında kullanılan Vok, küçük doğranmış sebze ve etlerin yüksek ateşte kısa sürede pişirilmesinde kullanılan, sactan yapılmış yayvan ve derin formlu bir tavadır. Isıyı çok çabuk ve eşit şekilde ileten bu tavalarda yemekler yüksek ateşte ve çok çabuk piştiği için besin değerleri korunur ve sebzeler gevrek kalır. İsterseniz bu yanıca normal tencerelerde de yemek pişirebilirsiniz. Vok ocakta normal tencere kullanmak istediğinizde, vok tencere taşıyıcısını ocak üzerinden almanız gerekir



Elektrikli ocağı kullanmadan önce saat ayan yapılmalıdır.

### Elektrikli ocak gözlerinin kullanılması

Ocak düğmeleri, kademelere göre değişen ısı kontrolünü sağlayacak şekilde her iki yönde de döndürülebilir.



Hızlı ısınma özelliğine sahip elektrikli gözler var ise, kırmızı bir nokta ile işaretlenmiştir.

### Aşırı ısınma koruması

1000 W'ın üzerinde güce sahip elektrikli gözler aşırı ısınma koruması ile donatılmıştır. Aşırı ısınma koruması aşağıdaki durumlarda elektrikli gözün gücünü azaltır:

- Elektrikli ocak gözü üzerinde kap veya tencere olmaması.
- Elektrikli ocak gözü üzerinde boş bir kap veya tencere olması.
- Kap veya tencere tabanının düz olmaması.

**UYARI:**

Ocağın üzerine herhangi bir nesnenin düşmesine izin vermeyin. Tuzluk gibi küçük nesnelere bile ocağa zarar verebilir. Çatlamış ocakları kullanmayın. Bu çatlaklardan içeriye su sızarak kısa devreye neden olabilir. Yüzeyin herhangi bir şekilde hasar görmüş olması halinde (örneğin gözle görülür çatlaklar), elektrik çarpması riskini azaltmak için ürünü derhal kapatın.

### Camsı seramik ocak gözünün açılması

Camsı seramik gözleri çalıştırmak için ocak gözü düğmeleri kullanılır. İsteddiğiniz pişirme seviyesini elde etmek için ocak gözü düğmesini istediğiniz düzeye getirin.

| Pişirme düzeyi | 1      | 2                    | 3                           |
|----------------|--------|----------------------|-----------------------------|
|                | ısıtma | haşlama, dinlendirme | pişirme, kızartma, kaynatma |

### Camsı seramik ocak gözünün kapatılması

Ocak gözü düğmesini kapalı OFF (üst) konumuna getirin.

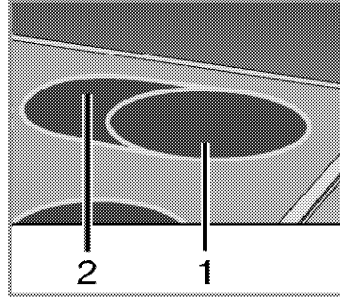
### Çok bölmeli ocak gözlerinin kullanılması

Çok bölmeli ocak gözleri, aynı pişirme gözünde farklı çaplara sahip tencerelerde pişirme yapmaya olanak sağlar. Bu ocak gözleri ilk açıldığında, standart olarak, en içteki göz yanmaktadır.

1. Aktif yanıcı çapını değiştirmek için, kontrol düğmesini saat yönünde çevirin.
2. Yanıcı çapı değiştiğinde bir "tık" sesi duyulur.

### Çok bölmeli ocak gözlerinin kapatılması

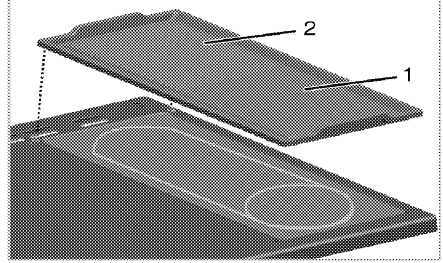
1. Ocak gözünü kapatmak için, düğmeyi saat yönünün tersine çevirerek kapalı (üst) konumuna getirin. Ocak gözünün tüm pişirme bölmeleri kapatılır.



- 1 Konum 1
- 2 Konum 2

**i** Çok bölmeli ocak gözlerinin, 2. konumları tek başına çalışmamaktadır.

### Döküm yüzey (Griddle)



- 1 Konum 1
- 2 Konum 2

Döküm yüzeyin seramik ocak yüzeyindeki yuvalarına tam yerleştiğinden emin olun. Döküm yüzey kullanım esnasında oldukça sıcak olacaktır. Çocukları uzak tutun.

Yiyeceği direk döküm yüzey üzerinde pişirin.

Döküm yüzeyi sadece camsı seramik ocak gözünde kullanın.

- Spatula gibi metal aletler pişirme yüzeyine zarar verebilir.
- Döküm yüzeyi, ocak üzerine yatay olarak yerleştirmeyin. Düzgün oturmayarak, ocağın üzerinden düşebilir.
- Yiyecekleri koymadan önce döküm yüzeyi en fazla 2 dakika ısıtın. Daha fazla ısıtırsanız zarar görebilir.

**i** Döküm yüzey dökme demirden yapılmıştır ve çok ağırdır. Bu yüzden taşırken dikkatli olun.

## 6 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.

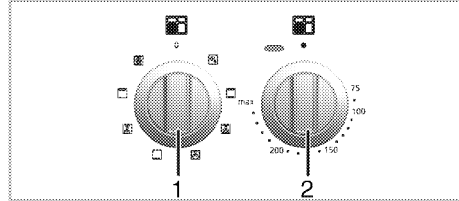
**UYARI:**  
Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

### Ana elektrikli fırının kullanılması

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

Ürünün birkaç fırını vardır. Hangi sıcaklık düğmesinin hangi fırına ait olduğu ürüne genel bakış kısmında gösterilmiştir.

### Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi



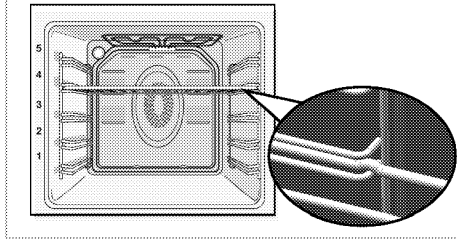
- 1 Fonksiyon düğmesi - Sol alt fırın
  - 2 Sıcaklık düğmesi - Sol alt fırın
1. Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.
  2. Fonksiyon düğmesini istediğiniz çalışma moduna getirin.

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

### Elektrikli fırının kapatılması

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

Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.



### Raf konumları (Tel raflı modellerde)

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

Tel ızgarayı yerleştirirken fırının arkasına dayandırmayın. İyi bir ızgara performansı elde etmek için, tel ızgarayı rafın ön tarafına sürdükten sonra, kapağı kapatırken yerleşmesini sağlayın.

### Çalışma modları

Fırınızdaki bütün konumlar (ana fırın dahil) bu bölümde anlatılmıştır.

#### Üst ve alt ısıtma



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

#### Alt ısıtma



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

#### Fan destekli alt/üst ısıtma



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

#### Fanlı çalışma



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

#### Turbo pişirme



Fanlı ısıtma (arka duvardaki) çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Farklı raf seviyelerinde yiyeceğinizi pişirmek için uygundur. Çok tepsilili pişirmelere uygundur.

#### "3D" fonksiyonu



Üst ısıtma, alt ısıtma ve (arka duvardaki) fanlı ısıtma açıktır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapın.

#### Büyük ızgara



Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Daha fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.

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

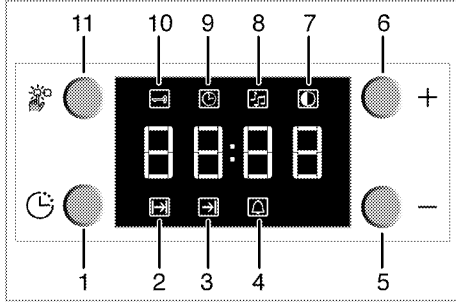
#### Fan destekli küçük ızgara







Iızgara etkisi normal ızgaradaki kadar güçlü değildir.

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

## Fırın saatinin kullanılması



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

|                                                                                    |                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 5 saat 59 dakikadır. Elektrik kesintisi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir. |
|    | Herhangi bir ayar yapılırken, ilgili semboller ekranda yanıp söner. Yapılan ayarların kaydedilmesi için kısa bir süre beklenmelidir.                                |
|   | Herhangi bir pişirme ayarı yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.                                                                                                      |
|  | Pişirme başladığında pişirme süresi ekranda gösterilir.                                                                                                             |

## Pişirme süresini belirterek pişirme yapılması;

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

1. Pişirme süresi için Program tuşuna (1) tuşuna basarak pişirme süresi sembolünü '2' etkinleştirin.
  2. '-' / '+' (5/6) tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.
- » Pişirme süresi ayarlandıktan sonra pişirme sembolü ekranda sürekli görünecektir.


## Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak isterseniz;

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

1. Pişirme süresi için Program (1) tuşuna basarak pişirme süresi sembolünü **'2'** etkinleştirin.
  2. Eksi (5) ve (6) tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.
- » Pişirme süresi ayarlandıktan sonra pişirme sembolü yanık kalır (ekranda sürekli görünür).
3. Pişirme bitiş saati için Program (1) tuşuna basarak pişirme bitiş saati sembolünü '3' etkinleştirin.
  4. '-' '5' ve '+' '6' tuşlarıyla pişirme bitiş saatini ayarlayın.
- » Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, pişirme bitiş sembolü ve pişirme sembolü de ekranda sürekli görünecektir. Pişirme başladığı anda pişirme bitiş sembolü (3) kaybolacaktır.- 5. Yemeğinizi fırına koyun.
- 6. Çalışma modunu ve sıcaklığını seçin.

» Fırın saati, ayarlamış olduğunuz pişirme bitiş saati ile pişirme süresini kullanarak, pişirmenin başlayacağı saati otomatik olarak hesaplar. Pişirme başlangıç zamanı geldiğinde seçilen çalışma modu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.

  7. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda **"End"** yazısı görünür ve alarm sinyali verilir.
  8. Alarm sinyali 2 dakika süreyle çalar. Alarm sinyalini durdurmak için herhangi bir tuşa basın. Alarm kesilir ve ekranda günün saati gösterilir.

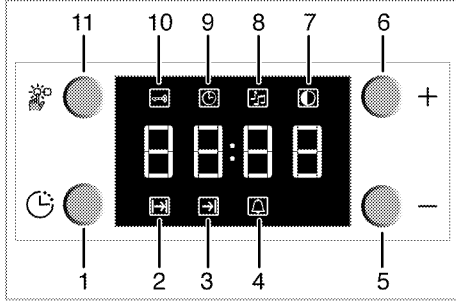
|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------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

9. Sıcaklık düğmesi ve Fonksiyon düğmesi ile fırını kapatın.

## Tuş kilidinin kullanılması

### Tuş kilidini etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak fırının kullanımını engelleyebilirsiniz.



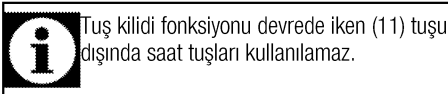
- 1 Program tuşü
- 2 Pişirme süresi
- 3 Pişirme bitiş saati
- 4 Alarm simgesi
- 5 Eksi tuşü
- 6 Artı tuşü
- 7 Ekran parlaklığı ayarı
- 8 Alarm sesi şiddeti
- 9 Günün saati
- 10 Tuş kilidi
- 11 Ayarlama tuşü

1. Ayarlama için (11) tuşuna basarak Tuş Kilidi sembolünü '10' etkinleştirin.

» Ekranda **"OFF"** yazısı görünecektir.

2. '+' (6) tuşuna basarak Tuş Kilidini etkinleştirin.

» Tuş kilidi ayarlandıktan sonra ekranda **"On"** yazısı görünür ve tuş kilidi sembolü '10' yanık kalır.



### Tuş kilidini devreden çıkarılması

1. Ayarlama (11) tuşuna basarak tuş kilidi sembolünü (10) etkinleştirin.

» Ekranda **"On"** yazısı görünecektir.

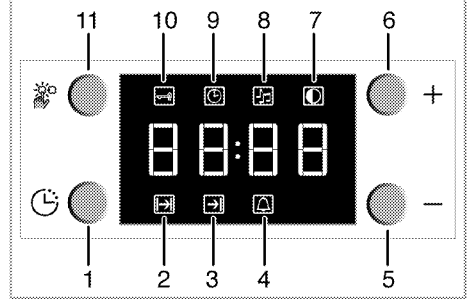
2. '-' (5) tuşuna basarak tuş kilidini devre dışı bırakın.

» Tuş kilidi kapatıldıktan sonra ekranda **"OFF"** yazısı görünür.

### Saatin alarm olarak kullanılması

Ürün saatini, pişirme programı dışında herhangi bir uyarı ya da hatırlatma amacıyla da kullanabilirsiniz.

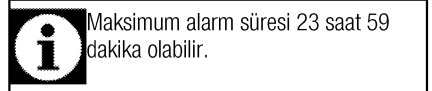
Alarm saatinin, fırın fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatinin fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığınız süre dolar dolmaz, alarm saati bir sinyal verir.



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

### Alarm saatinin ayarlanması

1. Program (1) tuşuna basarak alarm süresi sembolünü '4' etkinleştirin.



2. '-' / '+' (5/6) tuşlarıyla alarm süresini ayarlayın.

» Alarm süresi ayarlandıktan sonra alarm süresi sembolü yanık kalır ve alarm süresi ekranda görünür.

3. Alarm süresi tamamlandıktan sonra Alarm Süresi Sembolü '4' yanıp sönmeye başlar ve alarm duyulur.

### Alarmın kapatılması

1. Alarmı durdurmak için herhangi bir tuşa basın.

» Alarm kesilir ve ekranda günün saati gösterilir.

## Alarmı iptal etmek isterseniz;

1. Alarm süresini sıfırlamak için Program (1) tuşuna basarak alarm süresi sembolünü '4' etkinleştirin.
2. "00:00" gösterinceye kadar '-' (5) tuşuna basılı tutun.



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

## Alarm ses tonunun değiştirilmesi

1. Ayarlama tuşuna (11) basarak alarm ses tonu sembolünü '8' etkinleştirin.

2. '-' / '+' (5/6) tuşlarıyla istediğiniz tona ayarlayın.

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

## Ana fırın için pişirme süreleri tablosu (Sol alt)



Belirtilen değerler laboratuvar ortamında 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 seviye              | ☐ | 1          | 175                               | 20 ... 30                      |
| Kalıpta kek*          | Tek seviye              | ☐ | 1          | 175                               | 40 ... 50                      |
| Kağıtta kek*          | Tek seviye              | ☐ | 1          | 175                               | 25 ... 30                      |
|                       | Tek seviye              | ☐ | 1          | 175                               | 25 ... 35                      |
| Pandıspanya*          | Tek seviye              | ☐ | 2          | 200                               | 5 ... 10                       |
| Kurabiye*             | Tek seviye              | ☐ | 2          | 175                               | 25 ... 30                      |
|                       | 2 seviye                | ☐ | 1 - 3      | 170 - 180                         | 35 ... 45                      |
| Yufka böreği*         | Tek seviye              | ☐ | 1          | 200                               | 30 ... 40                      |
| Pogaça*               | Tek seviye              | ☐ | 2          | 180                               | 25 ... 35                      |
|                       | 2 seviye                | ☐ | 1 - 3      | 190                               | 35 ... 45                      |
| Mayalı hamur*         | Tek seviye              | ☐ | 1          | 190                               | 35 ... 45                      |
| Lazanya*              | Tek seviye              | ☐ | 2          | 180                               | 30 ... 40                      |
| Pizza* (kalın)        | Tek seviye              | ☐ | 1          | 200                               | 15 ... 20                      |
| Biftek (bütün)/ Rosto | Tek seviye              | ☐ | 2          | 25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190 | 100 ... 120                    |
| Kuzu budu (güveç)     | Tek seviye              | ☐ | 2          | 25 dk. 250/max, sonra 190         | 70 ... 90                      |
|                       | Tek seviye              | ☐ | 2          | 25 dk. 250/max, sonra 190         | 60 ... 80                      |
| Pilic kızartma        | Tek seviye              | ☐ | 1          | 15 dk. 250/max, sonra 190         | 55 ... 65                      |
|                       | Tek seviye              | ☐ | 1          | 15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190 | 55 ... 65                      |
| Hindi parçaları       | Tek seviye              | ☐ | 1          | 25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190 | 150 ... 210                    |
|                       | Tek seviye              | ☐ | 1          | 25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190 | 140 ... 190                    |
| Balık                 | Tek seviye              | ☐ | 2          | 200                               | 20 ... 30                      |
|                       | Tek seviye              | ☐ | 2          | 200                               | 20 ... 25                      |

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

\* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

(\*\*) Ön ısıtma yapılması gereken pişirmelerde; Pişirme başlangıcında, sıcaklık lambası sönmüncüye kadar ön ısıtma yapın.


## 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 artırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü 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.

## Izgaranın çalıştırılması (Ana fırın - sol alt)

 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 izgara simgesinin üstüne getirin.
  2. Sonra, istediğiniz izgara sıcaklığına ayarlayın.
  3. Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.
- » Sıcaklık lambası yanar.

## Izgaranın kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.



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

## Izgara pişirme süreleri tablosu (Ana fırın - sol alt)

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

# kalınlığa bağlıdır.

## Izgaranın çalıştırılması (Sol üst)



### UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!  
Çocukları üründen uzak tutun.  
Kapak tam açıldığında hafif eğimli durur ve bu sayede olası sıçramalar üzerinize gelmez.



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.



### UYARI:

### UYARI

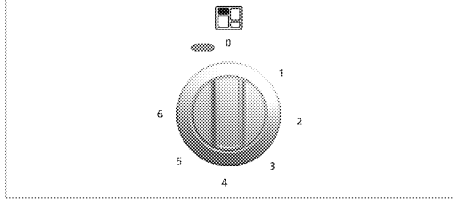
Ürün **KAPAK AÇIK IZGARA** yapılacak şekilde tasarlanmıştır.

## Izgara pişirme süreleri tablosu- Sol Üst fırın



Fırının 1. rafı en alt raftır.

## Izgaranın açılması



Ayarlanabilir ızgara kontrol düğmesinin saat yönünde döndürülmesi birçok düzeyde ızgara yapma olanağı sağlar.

1. Izgara kapağını açın.
2. Gerekirse, ızgarayı 4 konumuna getirerek yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.
3. Sonra, istenilen ızgara sıcaklığına ayarlayın.  
» Sıcaklık lambası yanar.

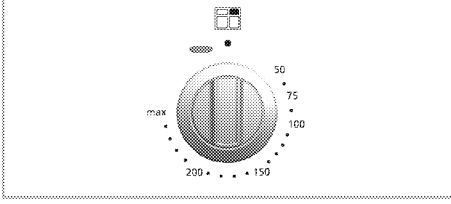
## Izgaranın kapatılması

1. Izgara kontrol düğmesini kapalı (üst) konuma getirin.
  - Izgara yapmak için büyük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
  - Sadece üstü kızartılması gereken yiyecekleri; tepsinin derinliğine bağlı olarak, ya tepsi içinde bulunan ızgara teli üzerine ya da tepsiyi ızgara bölmesinin zeminine koymak suretiyle ızgara yapın.
  - Izgara bölmesinin zeminine yerleştirilen tabaklar ve yemekler, ana fırın kullanımında iken ısınacaktır. Bölme yiyecek saklama amacıyla kullanırken ızgarayı çalıştırmayın.

| Yiyecek        | Raf konumu | Izgara süresi (yaklaşık) |
|----------------|------------|--------------------------|
| Balık          | 1..2       | 20..25 dk.*              |
| Parçalı tavuk  | 1..2       | 25..35 dk.               |
| Kuzu pirzolası | 1..2       | 20..25 dk.               |
| Bifte          | 1..2       | 25..30 dk.*              |
| Dana pirzolası | 1..2       | 25..30 dk.*              |
| Tost ekmeği    | 1..2       | 1..2 dk.                 |

\* kalınlığa bağlıdır.

## Sağ üst fırın kısmının kullanılması



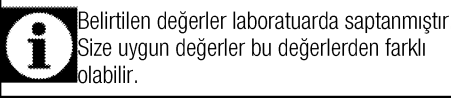
### Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

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

### Elektrikli fırının kapatılması

onksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

### Sağ üst fırın için pişirme süreleri tablosu



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

Fırınlama ve kızartma



Fırın tepsisi için azami yük: 4 kg (8,8 lb).

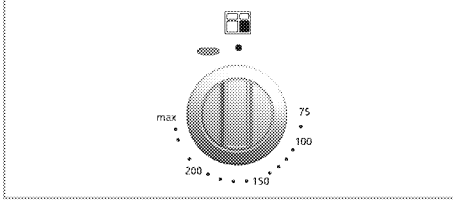


Fırının 1. rafı en alt raftır.

- Fırın kapağı üzerine yuvarlak tabanlı tencereler koymayın.
- Ensure that there is at least 25mm space at top of oven when cooking larger foods or using taller cookware.  
Büyük gıdalar yemek veya uzun tencere kullanırken, fırın tavanı ile arasında en az 25 mm boşluk olduğundan emin olun

| Yiyecek            | Piştirme seviyesi sayısı | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Piştirme süresi                     |
|--------------------|--------------------------|------------|---------------|-------------------------------------|
| Meyveli kek        | Tek seviye               | 1          | 175           | 25...35 dk.                         |
| Pizza              | Tek seviye               | 1          | 200           | 15...20 dk. kalınlığa göre deşir    |
| Kuçük kekler       | Tek seviye               | 1          | 160...170     | 25...35 dk.                         |
| Jöleli sandviç     | Tek seviye               | 1          | 160...170     | 20...40 dk.                         |
| Bisküvit           | Tek seviye               | 1          | 160...170     | 15...30 dk.                         |
| Çörek              | Tek seviye               | 1          | 190           | 20...30 dk.                         |
| Güveçler           | Tek seviye               | 1          | 160           | 2...3 saat                          |
| Bütün balık        | Tek seviye               | 1          | 180           | 25...35 dk.                         |
| Pasta baka         | Tek seviye               | 1          | 170...190     | 20...40 dk.                         |
| Kızartma Sığır Eti | Tek seviye               | 1          | 160...170     | 20...40 dk. beher<br>450 g + 15 dk. |

## Sağ alt elektrikli fırının kullanılması



### Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

1. Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.  
Fırınlama ve kızartma

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

### Elektrikli fırının kapatılması

onksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

### Sağ alt fırın için pişirme süreleri tablosu



Fırının 1. rafı en alt raftır.



| Yiyecek               | Pişirme seviyesi sayısı | Raf konumu | Sıcaklık (°C)                    | Pişirme süresi (dk)<br>(yaklaşık) |
|-----------------------|-------------------------|------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| Tepside kek*          | Tek seviye              | 3          | 175                              | 30 ... 45                         |
| Kalıpta kek*          | Tek seviye              | 2          | 175                              | 30 ... 50                         |
| Kağıtta kek*          | Tek seviye              | 3          | 160 ... 170                      | 20 ... 30                         |
| Pandispanya*          | Tek seviye              | 3          | 180 ... 200                      | 10 ... 20                         |
| Kurabiye*             | Tek seviye              | 3          | 160 ... 170                      | 20 ... 30                         |
| Yufka böreği*         | Tek seviye              | 3          | 200                              | 20 ... 30                         |
| Poğaç*                | Tek seviye              | 3          | 190                              | 20 ... 35                         |
| Mayalı hamur*         | Tek seviye              | 3          | 190                              | 20 ... 40                         |
| Lazanya*              | Tek seviye              | 3          | 180                              | 25 ... 45                         |
| Biftek (bütün)/ Rosto | Tek seviye              | 2          | 25 dk. 220, sonra<br>180 ... 190 | 80 ... 120                        |
| Kuzu budu (güveç)     | Tek seviye              | 2          | 25 dk. 220 sonra<br>180 ... 190  | 70 ... 100                        |
| Piliç kızartma        | Tek seviye              | 2          | 15 dk. 220, sonra 190            | 55 ... 75                         |
| Hindi (Parçalı)       | Tek seviye              | 3          | 25 dk. 220, sonra 190            | 70 ... 120                        |
| Balık                 | Tek seviye              | 3          | 200                              | 20 ... 30                         |

2 tepsili ile aynı anda pişirme yapılırken, derin tepsiyi üst rafa, derin olmayan tepsiyi alt rafa yerleştirin.  
\* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.



## 7 Bakım ve temizlik

### Genel bilgiler

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

|                                                                                  |                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>UYARI:</b><br>Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır! |
|  | <b>UYARI:</b><br>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 kurulaştırın.
- 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.                                                                                                                                 |

### Ocağın temizlenmesi


#### Gazlı ocaklar

1. Tencere taşıyıcılarını ve ocak gözü kafalarını çıkarın ve temizleyin.

2. Ocağı temizleyin.
3. Ocak gözü kafalarında çıkarılmayan kir ve lekeler için, piyasadan temin edebileceğiniz potasyum stearat (arap sabunu) kullanın.
4. Ocak gözü kafalarını doğru yerlerine takmaya dikkat edin ve sıkıca oturduklarından emin olun.
5. Üst ızgaraları yerlerine takarken; tencere taşıyıcı ayakların, yanıcıları ortalayacak şekilde yerleştirilmesine dikkat edin.

#### Camsı seramik yüzey

Camsı seramik yüzey (vitroseramik) üzerinde, temizlik maddeleri de kalmayacak şekilde soğuk su ile silinmeli ve yumuşak bir bez ile kurulmalıdır. Artıklar ocağın bir sonraki kullanımında camsı seramik yüzeye zarar verebilir. Camsı seramik (vitroseramik) yüzeydeki kurumuş artıklar hiçbir koşulda tırtıklı bıçaklarla, bulaşık teliyle veya benzeri araçlarla sıyrılmamalıdır. Kalsiyum lekelerini (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle veya sirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkarın. Yüzey çok fazla kirlenmişse, temizleyici maddeyi bir süngerle sürün ve iyice işlemesi için uzun süre bekleyin. Daha sonra ıslak bezle ocağın yüzeyini temizleyin.


|                                                                                    |                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Koyu krema ve şurup gibi şeker esaslı yiyecekler yüzeyin soğumasını beklemeden derhal temizlenmelidir. Aksi takdirde camsı seramik yüzey kalıcı olarak zarar görebilir. |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Zaman içinde kaplamalarda ve diğer yüzeylerde hafif renk solması meydana gelebilir. Bu ürünün çalışmasını etkilemez.

Camsı seramik yüzeyde meydana gelen renk atmaları ve lekeler normal bir durum olup bir kusur değildir.

#### Kontrol panelinin temizlenmesi

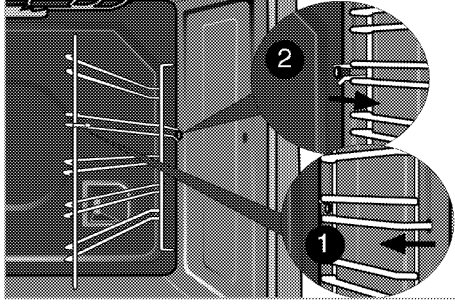
Kontrol panelini ve düğmelerini ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulaştırın.

|                                                                                     |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeysin. Kontrol paneli hasar görebilir! |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Fırın/ızgara 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.

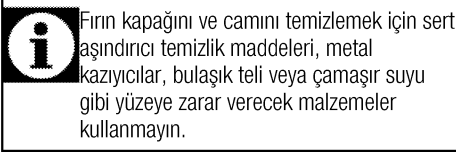


### Katalitik duvarlar

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.

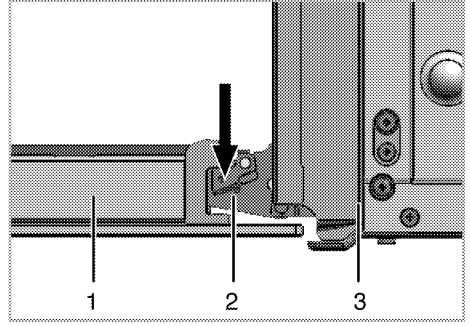
### Fırın kapağının temizlenmesi

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

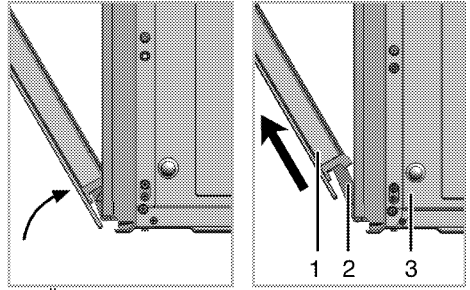


### Fırın kapağının sökülmesi

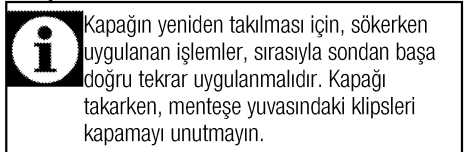
1. Ön kapağı (1) açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.



- 1 Ön kapak
- 2 Menteşe
- 3 Fırın



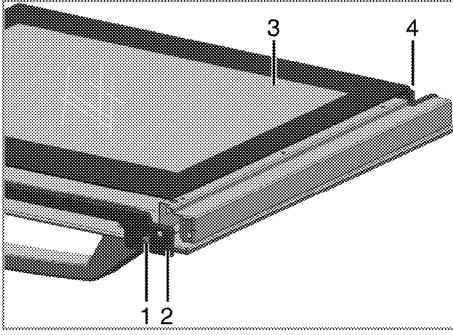
3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.



### Kapak iç camının yerinden çıkarılması –(sol üst fırın)

Ürünün tüm üst fırınlarının (Sol süt) ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

1. Fırın kapağını açın.

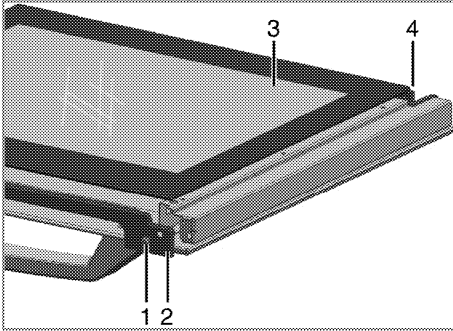


- 1 Vida
  - 2 Plastik profil
  - 3 İç Cam
  - 4 Plastik cam yuvası
2. (1) no.lu vidayı tornavida ile sökerek çıkarın.
  3. (2) no.lu profili çıkartıp iç camı (3) yukarı kaldırın.
  4. Yıkadıktan sonra tekrar gruplamak için, iç camı (3) plastik yuvalarına (4) takarak profili (2) yerine yerleştirin.

### Kapak iç camının yerinden çıkarılması –(sağ üst fırın)

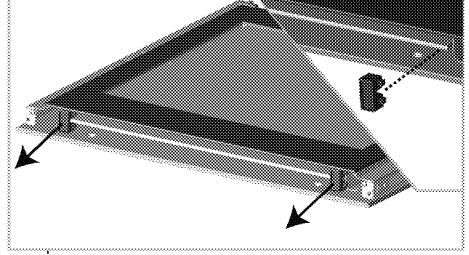
Ürünün tüm üst fırınlarının (sağ üst) ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

1. Fırın kapağını açın.



- 1 Vida
  - 2 Plastik profil
  - 3 İç Cam
  - 4 Plastik cam yuvası
2. (1) no.lu vidayı tornavida ile sökerek çıkarın.
  3. (2) no.lu profili çıkartın.

4. İki yanda bulunan cam tutucu parçalarını çıkarın.



5. İç camı (3) kendinize doğru tutup çekerek plastik yuvalarından (4) kurtarın.
6. En içteki camı da aynı şekilde kendinize doğru tutup çekerek plastik yuvalarından kurtarın.
7. Temizledikten sonra tekrar gruplamak için, iç camı (3) ve en içteki camı plastik yuvalarına (4) takın.
8. Cam tutucuları aynı yerlerine yerleştirmeyi unutmayın.
9. Camları ve cam tutucuları yerleştirdikten sonra profili (2) yerine yerleştirerek vidalayın.

### 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!



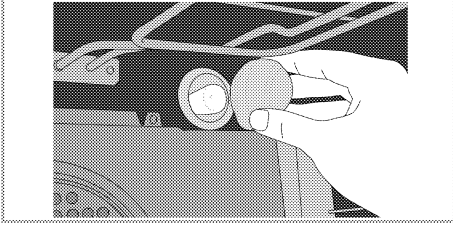
Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. . Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

### Fırınıızda yuvarlak lamba varsa,

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



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

## 8 Sorun giderme

### **Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.**

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

### **Pişirme esnasında su damlacıkları çıkıyor.**

- Pişirme sırasında ortaya çıkan buhar ürünün dışındaki soğuk yüzeylere temas ettiğinde yoğunlaşır ve su damlacıkları oluşturabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

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

- Metal parçalar ısındığı zaman genişleyerek 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 Tuş kilidinin kullanılması, sayfa 28)*
- Ocak açma/kapama tuşuna basıldığında açılmıyor ise >>> **Fişi çekin ve takmadan önce 20 saniye bekleyin.**

### **Fırın ışığı yanmıyor.**

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

### **Fırın ısınmıyor.**

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

### **Ateşleme kıvılcımı çıkmıyor.**

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

### **Soğutma fanı, ocak kapandığı halde çalışmaya devam ediyor.**

- Bu bir arıza değildir. Ocak içerisindeki elektronik donanım uygun sıcaklığa düşene kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

### **Gaz gelmiyor.**

- Ana gaz vanası kapalı. >>> *Gaz vanasını açın.*
- Gaz borusu eğilmiş. >>> *Gaz borusu eğilmiş.*

### **Ocak gözleri düzgün yanmıyor veya hiç yanmıyor.**

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

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

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



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

## 9 Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

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 tarifeye göre ücretlendirilir.

Çağrı Merkezimize ayrıca [www.arçelik.com.tr](http://www.arçelik.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

Arçelik Çağrı Merkezi

**444 0 888**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)

Diğer Numara

**0216 585 8 888**

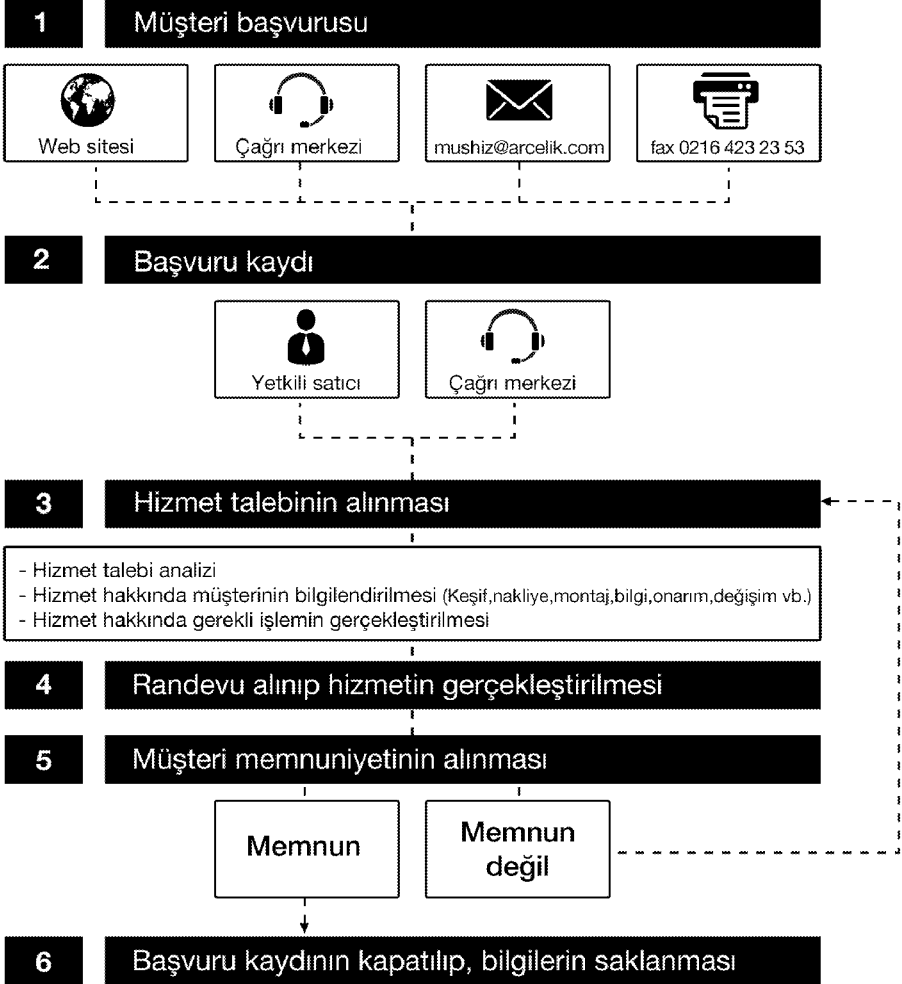
**Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.**

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza 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", ilerde 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 ayrımı yapılmaksızın her kanaldan (çağrı merkezi, e-posta, www.arcelik.com.tr, faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletelebildiği, 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





*Arçelik tarafından verilen bu garanti, Ocaklı Fırın 'ın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:*

- 1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,*
- 2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,*
- 3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,*
- 4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.*
- 5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.*

*Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.*

*Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.*

*Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.*

*Ürününüzün, standartlara uygunluk değerlendirmesi Arçelik A.Ş.- PCİ 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 Yanı, 34950  
Tuzla/İSTANBUL Fax: (0-216) 423 23 53

ARÇELİK Fırın'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren

**3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 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 sürekliliği kılması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

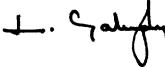
- Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya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

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

**ARÇELİK A.Ş.**

**GENEL MÜDÜR**



**GENEL MÜDÜR YRD.**



Seri No: \_\_\_\_\_

Tip: \_\_\_\_\_

Teslim Tarihi, Yeri: \_\_\_\_\_

Fatura Tarihi, No: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma Ünvanı: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Tel-Faks: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): \_\_\_\_\_

Bu belge, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın 86442 no'lu ve 06.07.2010 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir