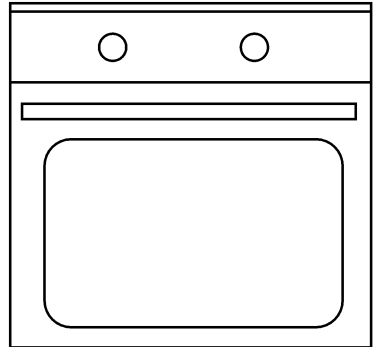


***Ankastre Fırın  
Kullanma Kılavuzu***

***9856 SYPI***



## Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

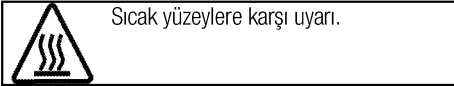
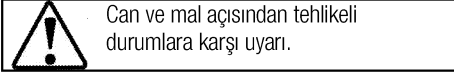
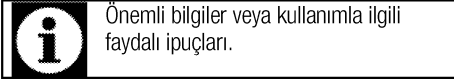
Değerli Müşterimiz,

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 talimatları** 4

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

**2 Ürününüz** 8

Genel görünüm.....	8
Teknik özellikler .....	9
Teslimat kapsamı.....	10

**3 Kurulum** 11

Kurulum için doğru yer .....	11
Kurulum ve bağlantılar .....	13
Gelecekteki taşıma işlemleri .....	14

**4 Ön hazırlık** 15

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler.....	15
İlk kullanım.....	15
Saat ayarı.....	15
İlk temizlik .....	16
İlk ısıtma .....	16

**5 Fırının kullanılması** 17

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	17
Elektrikli fırının kullanılması .....	17
Çalışma modları .....	20
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması .....	21
Tuş kilidinin kullanılması .....	23
Saatin alarm olarak kullanılması .....	24
Pişirme süreleri tablosu .....	24
Ayarlar menüsü.....	26
Izgaranın çalıştırılması .....	27
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	27

**6 Bakım ve temizlik** 28

Genel bilgiler.....	28
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	28
Fırın içinin temizlenmesi .....	28
Fırın kapağının sökülmesi.....	29
Kapak iç camının yerinden çıkarılması .....	30
Fırın lambasının değiştirilmesi .....	31

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

## 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

### Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve parçaları ürünle birlikte verilmelidir.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

- Ürün bozursa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

### Elektrik güvenliğı

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablosundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.

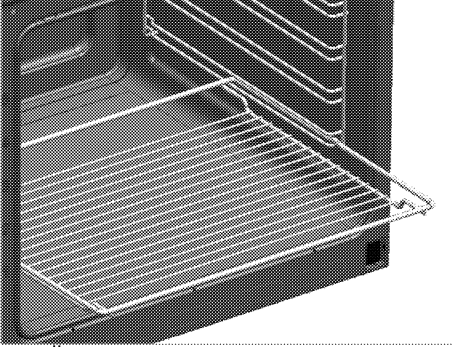
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.
- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla geręekleřtirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından geręekleřtirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

## Ürün güvenliği

- Ürün çalışırken açıktaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar,

bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rafın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile

birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
  - Temizliğe başlamadan önce fırının dış yüzeylerini ve fırın içindeki taşmış yemek artıklarını sabunlu bez ile temizleyin.
  - Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur! Kendi kendini temizleme sırasında ürüne dokunmayın ve çocukları üründen uzak tutun. Kalıntıları çıkarmadan önce en az 30 dakika bekleyin.
  - Kendi kendini temizleme sırasında, yüzeyler standart kullanımdakinden daha sıcak olur. Çocukları uzak tutun.
- Ürünün yanma güvenirliliği için;
- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
  - Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.

- Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

### **Kullanım amacı**

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

### **Çocuklar için güvenlik**

- Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini

çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.

- Elektrikli ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayın.
- Kapak 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.



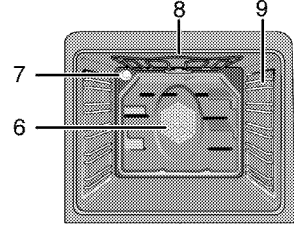
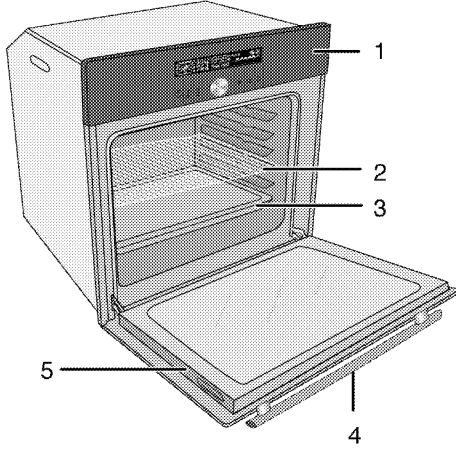
- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını 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 yüklenme kapağının kilitleme mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

### **Ambalaj bilgisi**

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

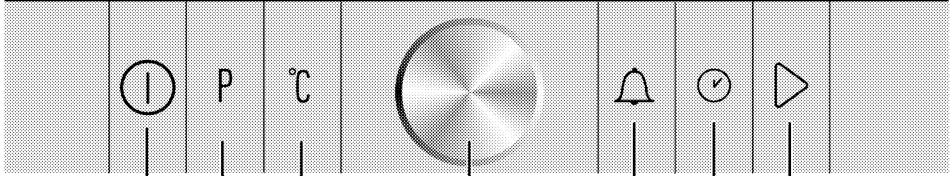
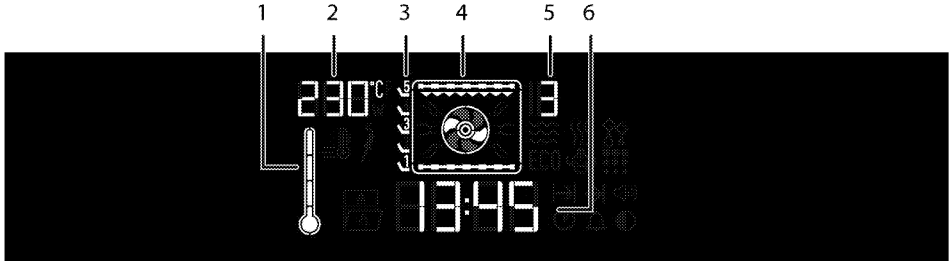
## 2 Ürününüz

### Genel görünüm



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

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



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




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

## Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	3,1kW
Kullanılacak sigorta	min. 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/567 mm
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	**590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Ana fırın	<b>Multifonksiyon fırın</b>
İç aydınlatma	15/25 W
Izgara güç tüketimi	2,2 kW

# Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır. Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Eko - Fanlı Pişirme, 2- Turbo Yavaş Pişirme, 3- Turbo Pişirme, 4- Fan Destekli Alt/Üst Isıtma, 5-Üst ve Alt Isıtma.

\*\* Bkz. *Kurulum, sayfa 11.*

	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.

## Teslimat kapsamı

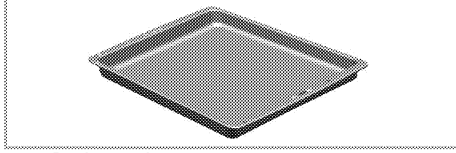


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

### 1. Kullanma Kılavuzu

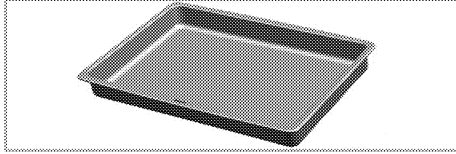
### 2. Fırın tepsisi

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



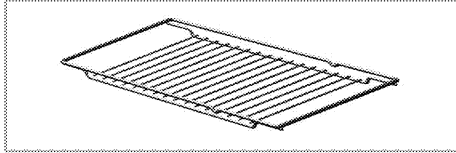
### 3. Derin tepsisi

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



### 4. Tel ızgara

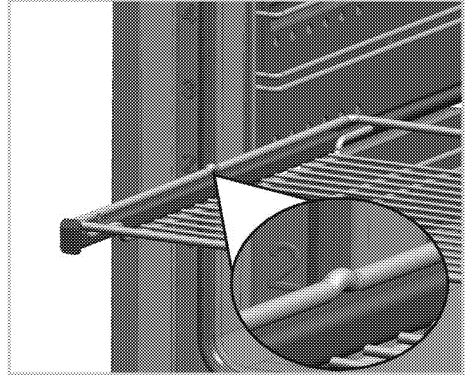
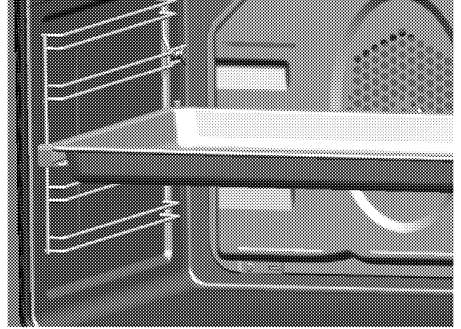
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



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

Teleskobik raflar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

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



### 3 Kurulum

Ürünün kurulumu için size en yakın Yetkili Servise başvurun. Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için Yetkili Servisi çağırılmadan önce, elektrik ve/veya gaz tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



#### UYARI:

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



#### UYARI:

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

### Kurulum için doğru yer

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

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



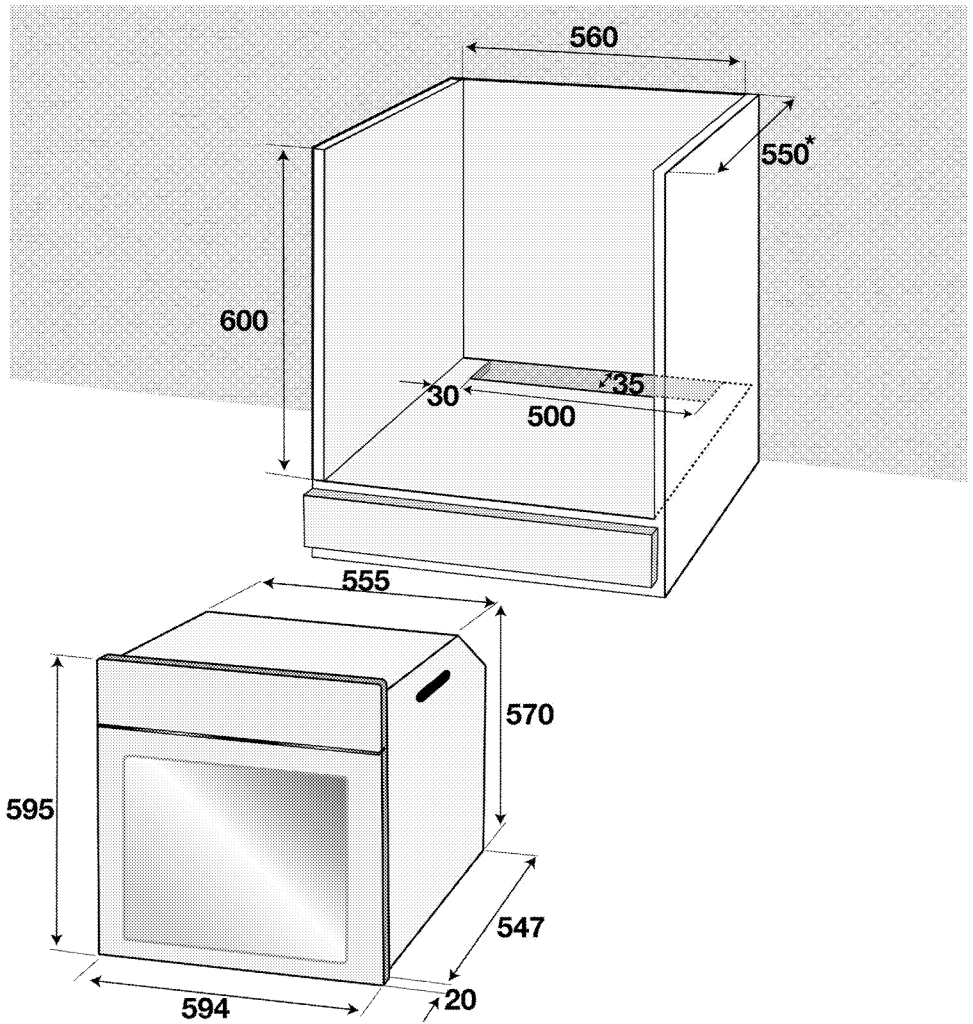
Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.



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



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



\* min.



**UYARI:**

Ürünün şebeke elektrğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisini yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar.  
Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

**UYARI:**

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

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

**UYARI:**

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

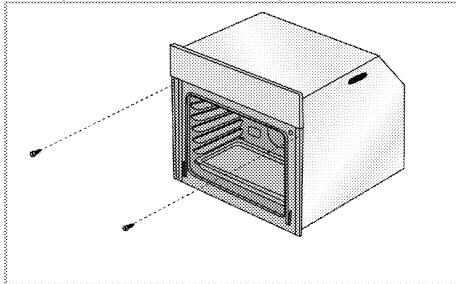


Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

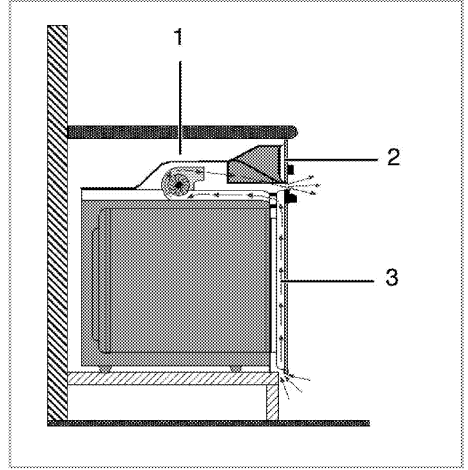
Elektrik kablosunu prize takın.

**Ürünün yerine monte edilmesi**

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



Fırını, şekildeki gibi 2 vida aracılığıyla sabitleyin.

**Soğutma fanları cihazlar için**

- 1 Soğutma fanı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Kapak

Ürüne takılı soğutma fanı hem ankastre dolabını hem de ürünün ön kısmını soğutur.



Soğutma fanı, fırın kapandıktan sonra yaklaşık 20-30 dakika daha çalışmaya devam eder.  
Eğer fırın saatini programlayarak pişirme yaptıysanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır.

**Son kontrol**

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

**Gelecekteki taşıma işlemleri**

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsiyle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.



Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.



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

## 4 Ön hazırlık

### Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

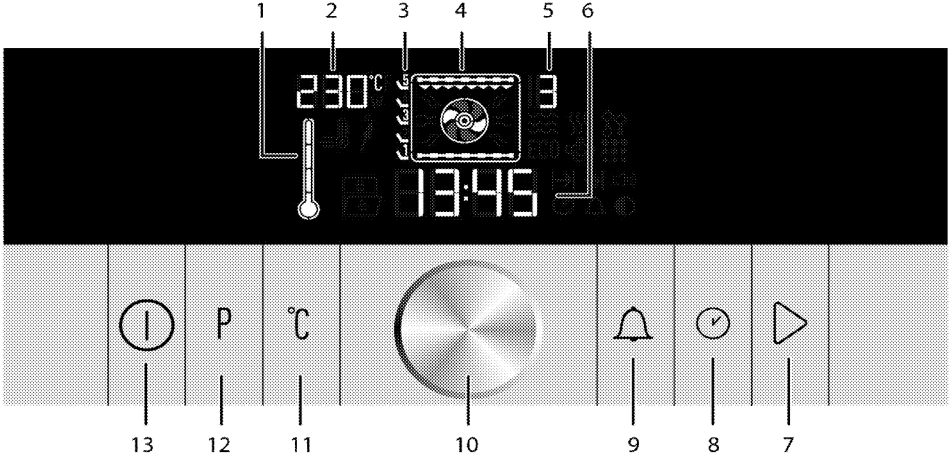
- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek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

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

### İlk kullanım Saat ayarı

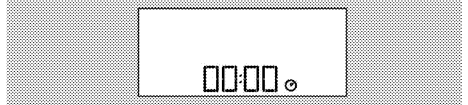


Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.



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

### Saat ayarını yapın



1. Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını açın.
2. Saat ekranında "00:00" belirir ve sembolü yanıp söner. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek saati kısmını ayarlayın.
3. tuşuna dokunarak dakika kısmını aktifleştirin. Dakika alanı ve sembolü yanıp söner. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek dakika kısmını ayarlayın.
4. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. » Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

10:08



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

### İlk temizlik



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

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

### İlk ısıtma

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



### UYARI

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

### Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Alt üst ısıtma konumunu seçin.
  1. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 17.*
  2. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
  3. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 17*

### İzgaralı fırın


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




İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

## 5 Fırının kullanılması

### Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



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



**UYARI:**  
Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun.  
Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

### Fırında pişirmeye 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.

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



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

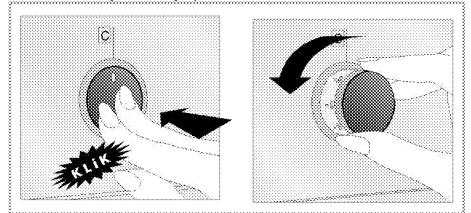
### Elektrikli fırının kullanılması



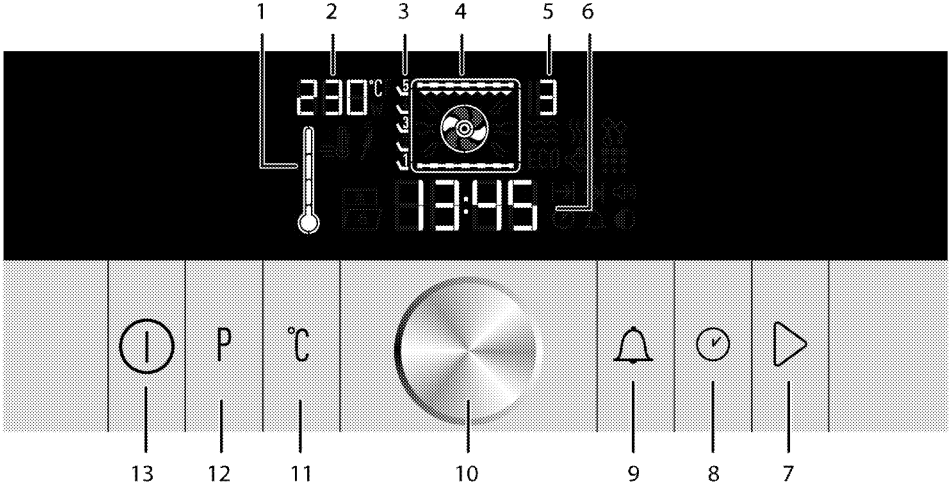
Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.

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

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



2. Pişirme işlemi bittiğinde düğmeyi kapalı (üst) konuma getirerek içeri doğru bastırın.



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

#### Ekran sembolleri :

- Hızlı ısıtma sembolü
- Pişirme süresi sembolü
- Pişirme bitiş saati sembolü
- Alarm sembolü
- Günün saati sembolü
- Ses ayarı sembolü
- Parlaklık ayarı sembolü
- Buz çözme sembolü
- Tuş kilidi sembolü

- Açık kapı sembolü
  - Fırın içi sıcaklık sembolü
  - Et probu sembolü \*
  - Pyro sembolü \*
  - Buhar sembolü \*
- \* Ürün modeline göre değişiklik gösterir.

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

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

Ürününüz sıcakken tuşuna dokunarak fırın içi sıcaklığı görebilirsiniz.

#### Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

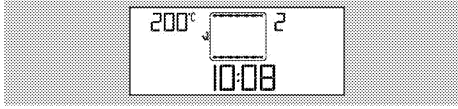
1. tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ilk fonksiyon ekrana gelir. Bu ekranda sıcaklık göstergesinde önerilen sıcaklık, fonksiyon ekranında ise çalışan ısıtıcılar, fonksiyon numarası ve önerilen tepsi konumu görünür.

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

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

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

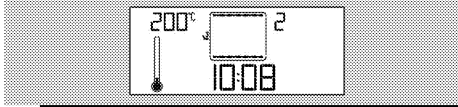
4. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz,  $\text{C}$  tuşuna bir kez dokununuz. "°C" sembolü yanıp söner



5. Sıcaklık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirin. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda  $\text{C}$ ,  $\Delta$  yada  $\text{C}$  tuşuna 1 kez dokunarak sıcaklığı onaylayın. Herhangi bir tuşa dokunmazsanız 10 saniye sonra ayarlanan değer otomatik olarak onaylanır.

6. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık uygunsa  $\triangleright$  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar

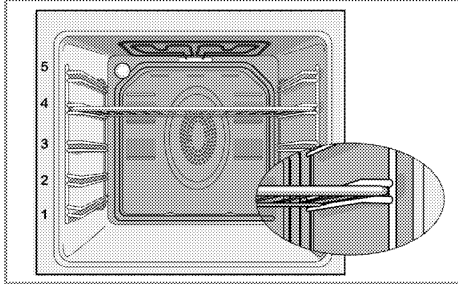
ve ekranda  $\downarrow$  görünür. Fırın içi sıcaklık arttıkça sembolün ortasındaki seviyede artar.



**i** Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda  $\square$  sembolü görünür.

### Elektrikli fırının kapatılması

- $\text{O}$  tuşuna dokunarak fırını kapatın.



### Raf konumları (Tel raflı modellerde)

Tel ızgaranın tel raf üzerine doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgara şekilde gösterildiği gibi, tel rafın arasına girecek biçimde yerleştirilmelidir. Tel ızgarayı yerleştirirken fırının arkasına dayandırmayın. İyi bir ızgara performansı elde etmek

için, tel ızgarayı rafın ön tarafına sürdükten sonra, kapağı kapatırken yerleşmesini sağlayın.

### Raf konumları (Tel raflı modellerde)

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

### Fonksiyon tablosu

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

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

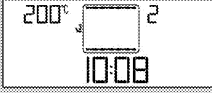
Fonksiyon	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Statik	200	40-280
Statik + fan	175	40-280
Sürlü	180	40-280
Multi (3D)	205	40-280
Pizza	210	40-280
ızgara+fan	200	40-280
ızgara	260	40-280
Küçük ızgara	280	40-280
Eco fan	180	160-220
Alt ısıtıcı	180	40-220
Sıcak tutma	60	40-100
Buz çözme	-	-

\* Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.

## Çalışma modları

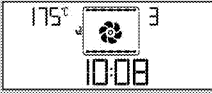
Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

### 1. Üst ve alt ısıtma



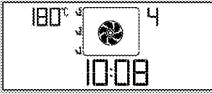
Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin; kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapın. Ekranda, uygun raf konumu görünür.

### 2. Fan destekli alt/üst ısıtma



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

### 3. "Sörf" fonksiyonu



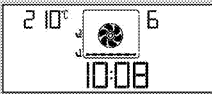
Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerindeki yiyeceklerinizi pişirmeye uygundur ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Çok tepsili pişirme yapabilirsiniz.

### 4. "3D" fonksiyonu



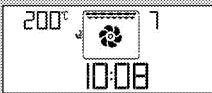
Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapın.

### 5. Pizza fonksiyonu



Alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.

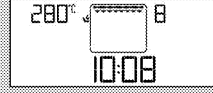
### 6. Fan destekli büyük ızgara



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

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

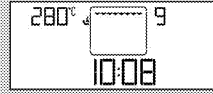
### 7. Büyük ızgara



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

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

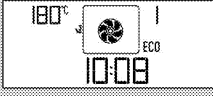
### 8. Küçük ızgara



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

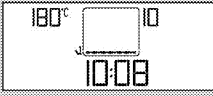
- Izgara yapmak için küçük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

## 9. Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı



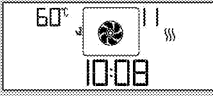
Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında Turbo Pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak; pişirme süresi bir miktar uzayacaktır. Bu fonksiyonun kullanımı ile ilgili pişirme süreleri, 'Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı' tablosunda verilmiştir.

## 10. Alt Isıtma



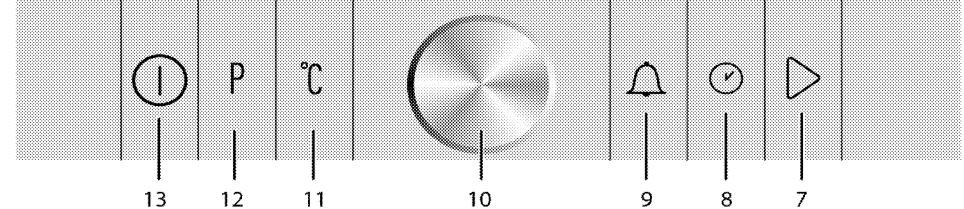
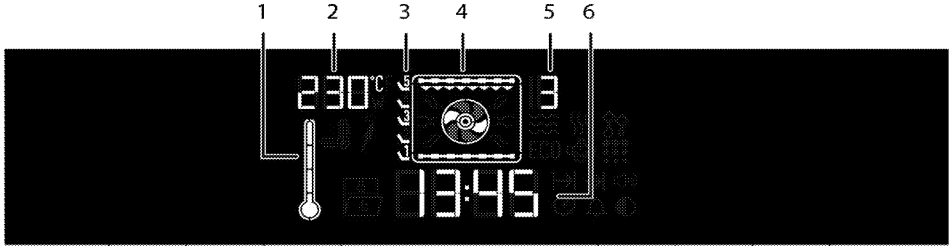
Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

## 11. Sıcak tutma



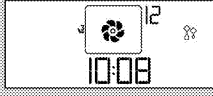
Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.

## Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması



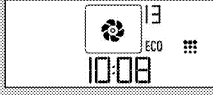
- |   |                                 |    |  |
|---|---------------------------------|----|--|
| 1 | Fırın İç Sıcaklığı simgesi      | 8  | Saat ve ayarlar tuşu                                     |
| 2 | Sıcaklık gösterge alanı         | 9  | Alarm tuşu   |
| 3 | Raf konumları                   |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

## 12. Fanlı çalışma



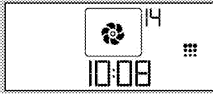
Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Yalnızca donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur.

## 13. Yüksek ısıyla temizleme - ekonomik mod



Yüksek ısıda, fırının kendi kendini temizlemesi sağlanır. Az kirli fırınlar için önerilir. Bu fonksiyon için temizlik kısmındaki açıklamaları okuyun. Bkz. sayfa 29.


## 14. Yüksek ısıyla temizleme







Yüksek ısıda, fırının kendi kendini temizlemesi sağlanır. Bu fonksiyon için temizlik kısmındaki açıklamaları okuyun. Bkz. sayfa 29.

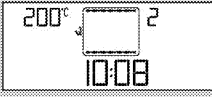
## Yarı otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi








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

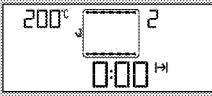
1.  tuşuna dokunarak fırını açın.



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




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



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







7. Yemeğinizi fırına koyup, kapağı kapatın.
8. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süresi uygunsa  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda  görünür.

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

» Fırın, önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu



sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında fırın lambası yanar.

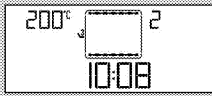
 Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında  sembolünün tüm kademeleri yanacaktır.








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

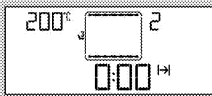
## Tam otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi



Bu çalışma modunda pişirme süresi ve pişirme bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.

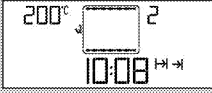
1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın.
3. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz,  tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın.



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



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

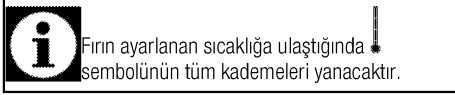


- Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın ve tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, ekranda süreklili yanar.
- Yemeğinizi fırına koyup kapağı kapatın.
- Pişirme fonksiyonu, sıcaklığı, süresi ve bitiş saati uygunsa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

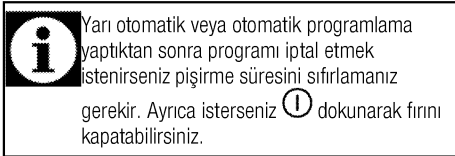
» Fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati otomatik olarak hesaplar.

- Pişirme başlangıç saati geldiğinde, seçilen çalışma modu devreye girer. Pişirme işlemi başlar ve

ekranda görünür. Fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında fırının lambası yanar.



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



### Booster (Hızlı ısıtma) ayarının yapılması

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

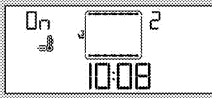


İstediğiniz pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra:

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



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

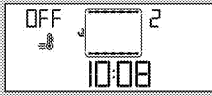


- Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık uygunsa tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda görünür.

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

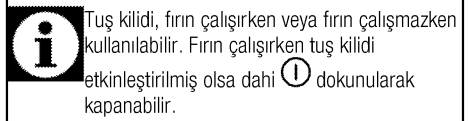
- Booster fonksiyonunu iptal etmek için ekranda "ON" görünene kadar tuşuna kısa aralıklarla dokununuz.

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



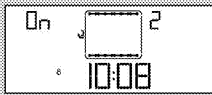
### Tuş kilidinin kullanılması

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.



### Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

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



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



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

### Tuş kilidinin devreden çıkarılması



1. Menülerde dolaşma düğmesini sola iki kez çevirerek tuş kilidini devreden çıkarın.

» Tuş kilidi iptal olur ve ekranda  sembolü kaybolur..

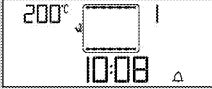
### Saatin alarm olarak kullanılması






Ürün saatini, pişirme programı dışında herhangi bir uyarı ya da hatırlatma amacıyla da kullanabilirsiniz. Alarm saatinin, fırın fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığınız süre dolar dolmaz, alarm saati bir sinyal verir.






Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

### Alarmı ayarlamak için:



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

### Alarmı iptal etmek için:

1.  tuşuna dokunun. Ekranda  sembolü yanıp söner.
2. Ekranda "00:00" görünene kadar menülerde dolaşma düğmesini sola çevirin ve  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

» Alarm iptal olur  sembolü kaybolur.

### Pişirme süreleri tablosu





















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

### Fırınlama ve kızartma



Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepsidede kek*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
Kalıpta kek*	Tek seviye		2	180	40 ... 50
Kağıfta kek*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		1 - 5	175	30 ... 40
	3 seviye		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Pandispanya*	Tek seviye		3	200	5 ... 10
	2 seviye		1 - 5	175	20 ... 30
Kurabiye*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 seviye		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Yufka böreği*	Tek seviye		2	200	30 ... 40
	2 seviye		1 - 5	200	45 ... 55
	3 seviye		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Poğaç*	Tek seviye		2	200	25 ... 35
	2 seviye		1 - 5	200	35 ... 45
	3 seviye		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mayalı hamur*	Tek seviye		2	200	35 ... 45
	2 seviye		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanya*	Tek seviye		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Tek seviye		2	200 ... 220	15 ... 20

	Tek seviye		3	200	10 ... 15
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 190	70 ... 90
	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 190	60 ... 80
Piliç kızartma	Tek seviye		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
	Tek seviye		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
Hindi (5.5 kg)	Tek seviye		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Tek seviye		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tek seviye		3	200	20 ... 30
	Tek seviye		3	200	20 ... 30

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

\* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

### Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı



Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı modunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.



Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı modunda pişirme yaparken kapağı açmayın.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Et-Güveç	Tek seviye		2	160	100 ... 120
Tavuk - Güveç	Tek seviye		2	160	70 ... 100
Kuru Fasulye	Tek seviye		2	160	130 ... 150
Patlıcan-güveç	Tek seviye		2	160	130 ... 150
Biftek – Bütün	Tek seviye		2	160	110 ... 130
Biftek – Parçalı	Tek seviye		2	160	100 ... 120
Kağıtta kek	Tek seviye		2	185	35 ... 40
Kurabiye	Tek seviye		2	185	30 ... 35
Yufka böreği	Tek seviye		2	200	40 ... 45
Poğaç	Tek seviye		2	200	40 ... 45

- 6-7 dakika ön ısıtma yapınız.
- Pişirme yapılmadan önce beyaz/kırmızı et'lerin tavada suyu çekene kadar çevrilmesi gerekir.
- Kuru fasulye pişirilmeden önce 30 dk haşlanmalıdır. Konserve fasulyeyi ise direkt olarak kullanabilirsiniz.
- Pişirme kabının üzerinin kapalı olması pişirme performansını artıracaktır.

### Kek pişirmenin püf noktaları

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

### Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ,

yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.

- Börek geç pişiyorsa hazırladığınız böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.



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

## Sebze yemeği pişirmenin püf noktaları

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




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

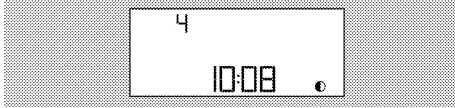
- Bu fonksiyonun sağladığı homojen ısı dağılımı sayesinde, poğaça, kağıtta kek, kurabiye ya da bisküvi gibi yoğun hamurdan yapılan yiyecekleri aynı anda 1,2 veya 3 tepside pişirebilirsiniz.
- Elmalı pasta ve tepside turta gibi ıslak hamurlu yiyecekleri aynı anda 2 tepside pişirebilirsiniz.
- Yoğun sıvı içeren ya da mayalı hamurlu büyük hacimli yiyecekleri tek tepside pişirmeniz, pişirme sonucunu iyileştirir. Geleneksel fırınlardan farklı olarak yan duvarlardan da sıcak hava geldiği için kabaran büyük hacimli yiyeceklerde daha homojen pişirme sağlanır
- Bu fonksiyonun çok tepsili pişirme özelliği sayesinde zaman ve enerji tasarrufu yapabilir, mükemmel pişirme sonuçları elde edebilirsiniz.


## Ayarlar menüsü

### Parlaklık ayarı

Parlaklık ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

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



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






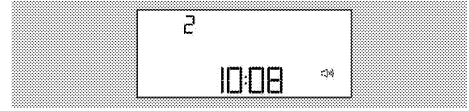
Parlaklık seviyesi, enerji tasarrufu sağlamak için fırın kapandığında düşer, fırın açıldığında tekrar ayarlanan seviyeye çıkar.


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

## Ses seviyesi ayarı

Ses seviyesi ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

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








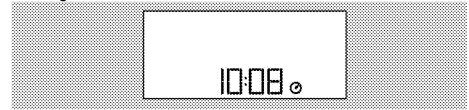
2. 1 ve 2 olmak üzere iki ses seviyesi vardır. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz seviyeyi seçin.
3.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.  
» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün sattı görünür.

## Günün saati ayarı

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



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



## Izgaranın çalıştırılması



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



### UYARI

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

## Izgaranın açılması

1. tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz ızgara fonksiyonunu seçin. Fonksiyon seçildikten sonra "Sıcaklık", "Pişirme süresi", "Pişirme bitiş saati" ve "Booster" (hızlı ısıtma) ayarlanabilir.
3. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, tuşuna bir kez dokununuz. "°C" sembolü yanıp söner
4. Sıcaklık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar menülerde dolaşma düğmesini sağa/sola çevirin. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda yada tuşuna 1 kez dokunarak sıcaklığı

onaylayın. Herhangi bir tuşa dokunmazsanız 10 saniye sonra ayarlanan değer otomatik olarak onaylanır.

5. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık uygunsuzsa tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda görünür. Fırın içi sıcaklık arttıkça sembolün ortasındaki seviyede artar.

## Izgaranın kapatılması

1. tuşuna dokunarak fırını kapatın



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

## Izgara pişirme süreleri tablosu

### Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

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

# kalınlığa bağlıdır

## 6 Bakım ve temizlik

### Genel bilgiler

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

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

**UYARI:**  
Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin.  
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.

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

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

### Kontrol panelinin temizlenmesi

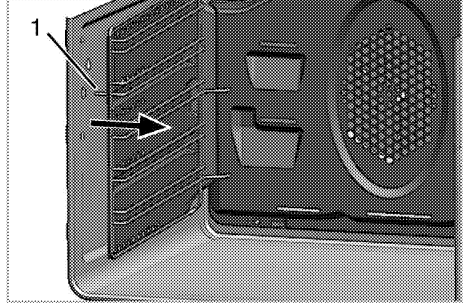
Kontrol panelini ve düğmelerini/tuşlarını ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

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

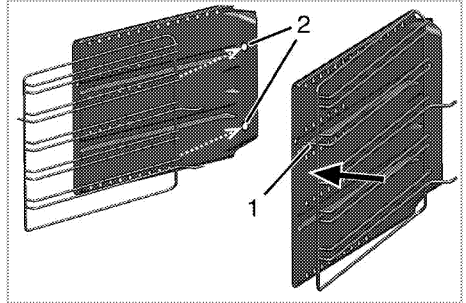
### Fırın içinin temizlenmesi

#### Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

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

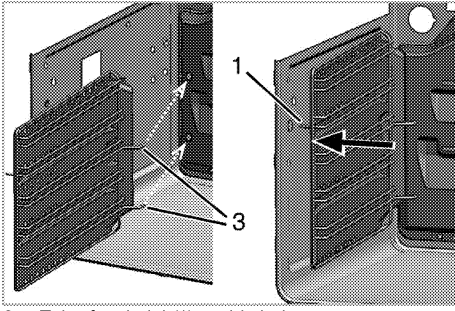


2. Tel rafı, yan duvar ile birlikte kendinize doğru çekerek, rafı ve yan duvarı fırından çıkarın.
3. Tel rafı çekip yan duvardaki deliklerden (2) çıkararak tel raf ile yan duvarı ayırın.
4. Tel rafı ve yan duvarı bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
5. Temizlik işleminin ardından tel rafı, yan duvarın arka kısmındaki deliklere (2) geçirin.



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

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



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



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

### Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme



#### UYARI:

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur! Kendi kendini temizleme sırasında ürüne dokunmayın ve çocukları üründen uzak tutun. Kalıntıları çıkarmadan önce en az 30 dakika bekleyin.

Fırın piroliz (yüksek ısıyla) kendi kendini temizleme özelliğiyle donatılmıştır. Fırın yaklaşık 480 °C sıcaklığa kadar ısınır ve mevcut kir, küllü oluncaya kadar yanar. Güçlü bir duman ortaya çıkabilir. İyi bir havalandırma sağlayın. Yüksek ısıyla temizleme işlemi fırının yaklaşık her 10 kullanımından sonra gerçekleştirilmelidir.

1. Tüm aksesuarları fırından çıkarın. Tel raflı modellerde, tel rafı sökme unutmayın.
2. Temizliğe başlamadan önce fırının dış yüzeylerini ve fırın içindeki taşmış yemek artıklarını sabunlu bez ile temizleyin.



Kapı contasını temizlemeyin. Cam elyaf conta oldukça hassastır ve kolayca hasar görebilir. Kapı contası hasarlanırsa yetkili servisten alacağınız yenisini ile değiştirin.

3. "Piroliz" (Yüksek ısıyla, kendi kendini temizleme) fonksiyonunu seçin.

Eğer fırının çok kirli değilse (Ekonomik temizlik)

eco fonksiyonunu kullanmanızı öneririz.

Fırının çok kirli olması durumunda ekonomik temizlik fonksiyonu yeterli olmayabilir. Bu durumda yüksek ısıyla kendi kendini temizleme konumunda temizleme yapın.

Ekranda kendi kendini temizleme süresi belirir. Bu süre değiştirilemez.

Kendi kendini temizleme fonksiyonu bitiş süresini ayarlayabilirsiniz.



Bazı kuşlar kendi kendini temizleme sırasında çıkan buhar ve dumana karşı oldukça hassastırlar. Kuşları daima, kapısı kapalı ve iyi havalandırılmış başka bir odaya alın. Kendi kendini temizleme süresince mutfağınızın iyi havalandırılmasını sağlayın.

4. Kendi kendini temizleme işlemi sırasında, fırın

kapağı açılmaz ve saat ekranında kilit simgesi görünür. Temizleme işlemi bitip, ekranda kilit sembolü kayboluncaya kadar kapak kilidini açmak için tutamağı zorlamayın.

5. Temizleme bitiminde, kalan tortuları sirkeli suyla çıkarın.

### Fırın kapağının temizlenmesi

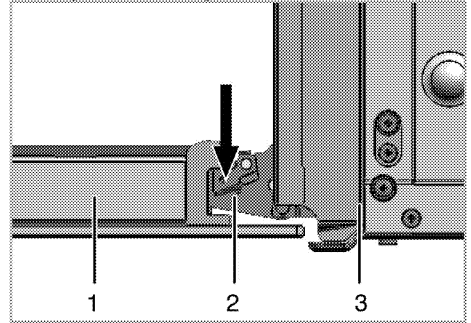
Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.



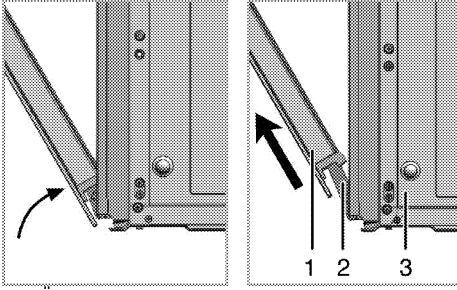
Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek maddeler kullanmayın.

### Fırın kapağının sökülmesi

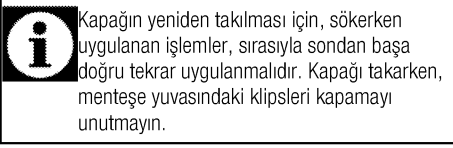
1. Ön kapağı (1) açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) kipleri aşağıya doğru bastırarak açın.



- 1 Ön kapak
- 2 Menteşe
- 3 Fırın



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

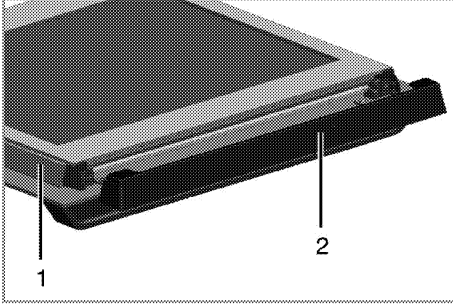


Kapağın yeniden takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

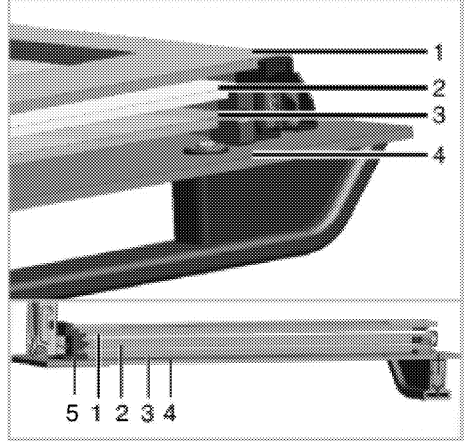
### Kapak iç camının yerinden çıkarılması

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

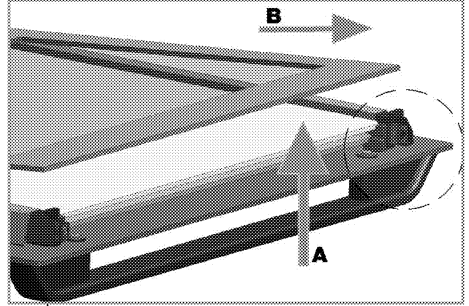
1. Fırın kapağını açın.



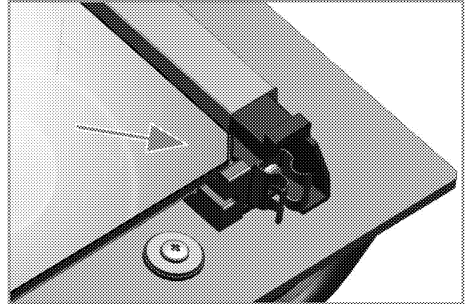
- 1 Çerçeve
- 2 Plastik parça
2. Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı kendinize doğru çekerek çıkarın.



- 1 En içteki cam
- 2 İkinci iç cam
- 3 Üçüncü iç cam
- 4 Dış cam
- 5 Plastik cam yuvası-Alt
3. Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı 'A' yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak, 'B' yönünde çekerek çıkarın.



4. İkinci ve üçüncü camları çıkarmak için de aynı işlemi tekrarlayın.



Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı ikinci ve üçüncü iç camları (2,3) yerine takmaktır.

Şekilde görüldüğü gibi; camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin. İkinci ve üçüncü iç camların takılış sırası önemlidir. Alüminyum çatalı cam 2. cam olarak takılmalıdır. En içerideki camı (1) yerine takarken; camın baskılı yüzünün ikinci iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir. Bütün iç camların alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına (5) denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Plastik parçayı, 'klik' sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin.



Temizlikten sonra tüm camlar yerine takılmalıdır.

### Fırın lambasının değiştirilmesi



#### UYARI:

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



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



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.



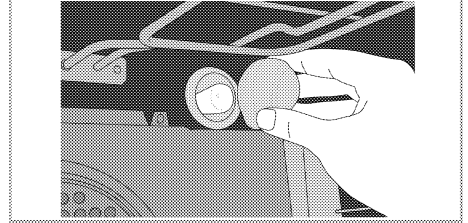
Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.



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

### Fırınıızda yuvarlak lamba varsa,

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



3. Fırın lambasını duyun içinden çekerek çıkarın ve yenisıyla değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

## 7 Sorun giderme

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

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

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

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

### **Ürün çalışmıyor.**

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

### **Fırın ışığı yanmıyor.**

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

### **Fırın ısınmıyor.**

- Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesi ayarlanmamış olabilir. >>> *Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesiyle fonksiyon ve sıcaklığı ayarlayın.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*



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

## 8 Tüketici Hizmetleri

### Değerli Müşterimiz,

Arçelik Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir. Sabit veya cep telefonunuzdan 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.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.com.tr) adresindeki "Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan formu doldurarak veya 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz. Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yarı,34950 Tuzla/İSTANBUL

### Arçelik Çağrı Merkezi

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)

**Diğer Numara**  
**0216 585 8 888**

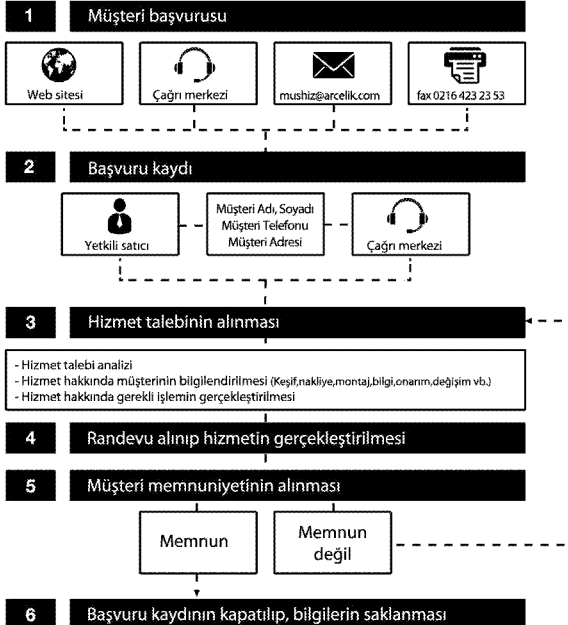
### Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- 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..com.tr](http://www..com.tr), faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletebildiği, 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





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

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

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

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

*Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.  
Menşei: Türkiye*

**Çağrı Merkezi**  
**444 0 888**

**Diğer Numara**  
**0216 585 8 888**

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

# Ankastre Fırın

## GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kaldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - a- Sözleşmeden dönme,
  - b- Satış bedelinden indirim isteme,
  - c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - ç- Satılmanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalataçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalataçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arzalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalataçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketicisi malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalataçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arzamanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arzamanın 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalataçı; malın tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketicisi tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalataçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arzalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketicisi Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

### Üretici veya İthalataçı Firmamız:

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

### Malın

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

GENEL MÜDÜR

*Hakan Bülent*

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

*Caner*

### Satıcı Firmamız:

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

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

Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.