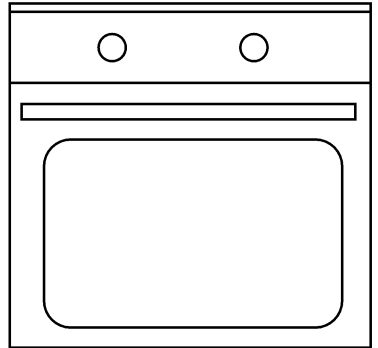


***Ankastre Fırın  
Kullanma Kılavuzu***

***9784 ZTS***



## Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

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

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

### Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik çarpmasına karşı uyarı.



Yangın tehlikesine karşı uyarı.



Sıcak yüzeylere karşı uyarı.

**1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları**

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

**2 Ürününüz**

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

**3 Kurulum**

Kurulum için doğru yer .....	11
Kurulum ve bağlantılar .....	12
Gelecekteki taşıma işlemleri .....	13

**4 Ön hazırlık**

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler.....	14
İlk kullanım.....	14
Saat ayarı.....	14
İlk temizlik .....	15
İlk ısıtma .....	15

**5 Fırının kullanılması**

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	16
Elektrikli fırının kullanılması .....	16
Çalışma modları .....	18
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması .....	19
Pişirme süreleri tablosu .....	24
Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı .....	25
Hazır yemek fonksiyonları .....	26
Ayarlar menüsü.....	28
Izgaranın çalıştırılması .....	30
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	31

**6 Bakım ve temizlik**

Genel bilgiler.....	32
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	32
Fırın içinin temizlenmesi .....	32
Fırın lambasının değiştirilmesi .....	33

**7 Sorun giderme****8 Tüketici Hizmetleri**

## 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

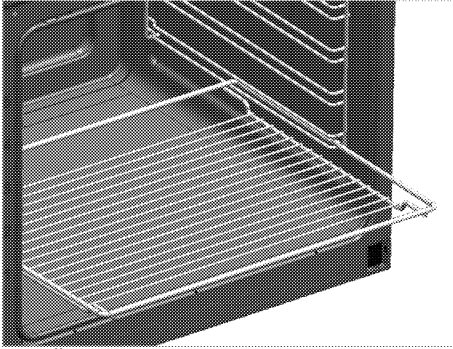
- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını 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 tarafında bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.
- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

## Ürün güvenliği

- Ürün çalışırken açıktaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırmamalıdır.
- 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 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.

- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.
- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.

Ürünün yanma güvenliği için;

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

#### **Kullanım amacı**

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

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

### Çocuklar için güvenlik

- 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.



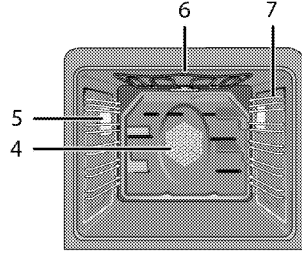
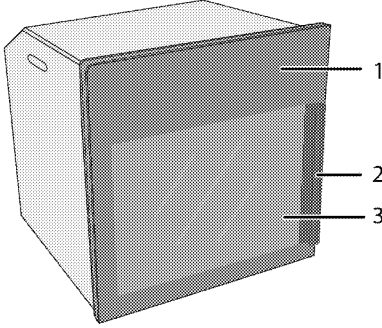
- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını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

### Ambalaj bilgisi

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

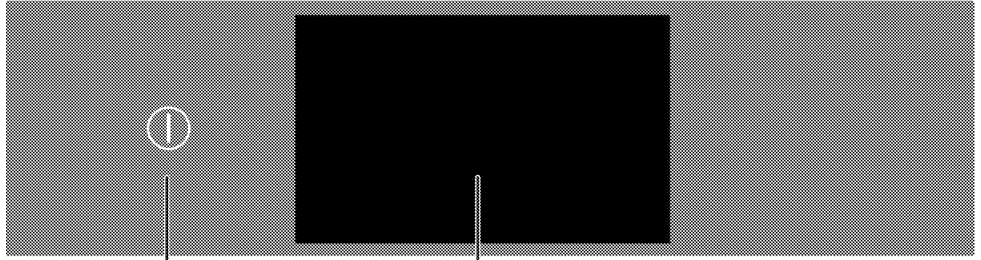
## 2 Ürününüz

### Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Tutamak
- 3 Ön kapak
- 4 Fan motoru (sac arkasında)

- 5 Lamba
- 6 Üst ısıtıcı
- 7 Raf konumları



- 1 Açma/Kapatma tuşu
- 2 Ekran

## Teslimat kapsamı

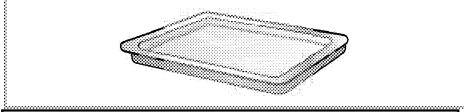


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

### 1. Kullanma Kılavuzu

### 2. Cam tepsi

Çok sulu yiyecekler için veya ızgara yaparken yağların toplanması için kullanılır.



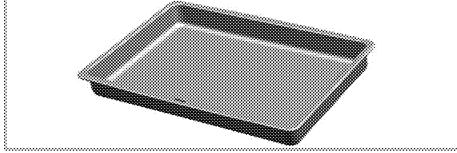
Ani soğuma çatlamalara neden olur!  
Sıcak bir cam tepsiyi oda sıcaklığından daha soğuk olan bir yüzeyine yerleştirmeyin.



Bıçaklar çiziklere neden olur!  
Cam tepsi içindeki bir yiyeceği bıçakla kesmeyin.

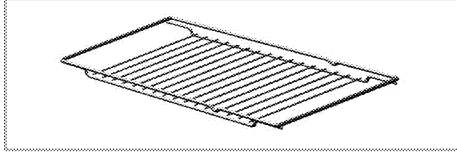
### 3. Derin tepsi

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



### 4. Tel ızgara

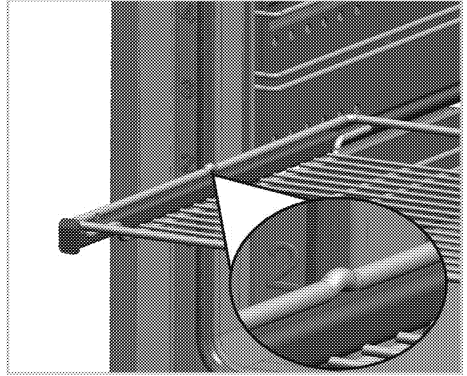
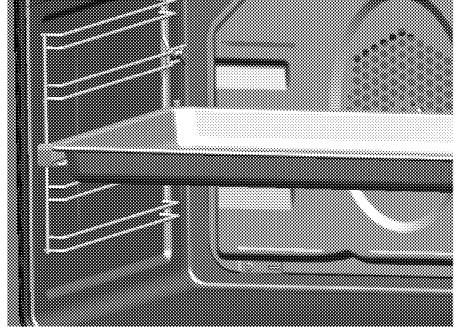
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



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

Teleskobik raflar sayesinde tepsi veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

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






## Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	3.25 kW
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 vermeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.
	Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.

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

### 3 Kurulum

Garantinin geçerliliğini kaybetmemesi için, ürünün ehliyetli bir kişi tarafından geçerli yönetmeliklere göre kurulması gerekir. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



#### UYARI:

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



#### UYARI:

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

### Kurulum için doğru yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle

mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için şekle bakın. (değerler mm cinsindedir).

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



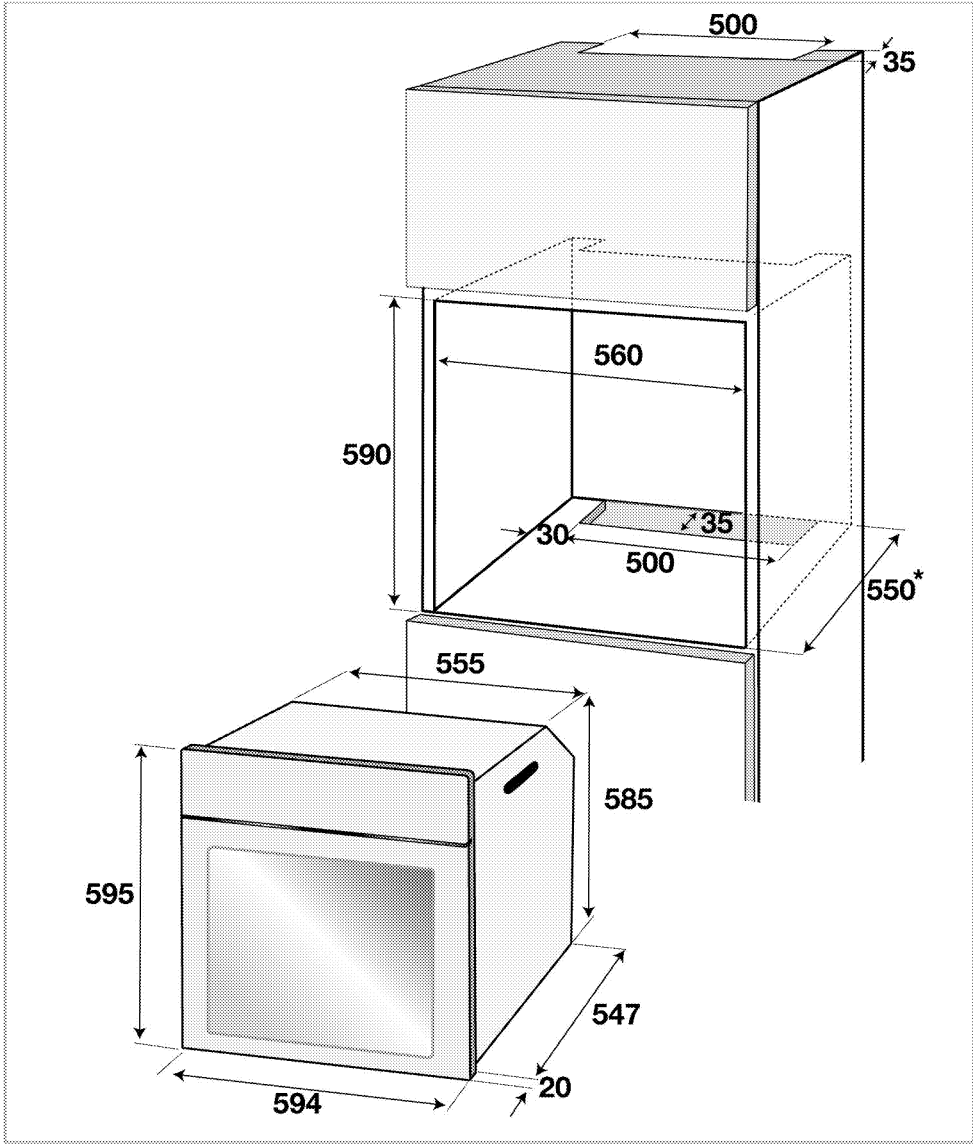
Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.



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



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



\* min.

## Kurulum ve bağlantılar

- Ürünün kurulumunda, elektrik veya gaz ile ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

## Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını

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

**UYARI:**

Ürünün şebeke elektrigiğine 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.

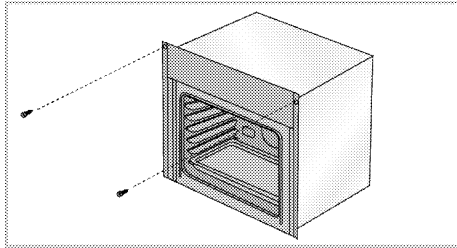


Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

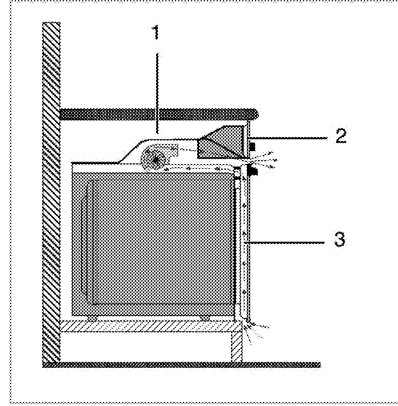
Elektrik kablosunu prize takın.

**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 fanlı cihazlar için**

- 1 Soğutma fanı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Kapak

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



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

**Son kontrol**

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

**Gelecekteki taşıma işlemleri**

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



Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.



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

## 4 Ön hazırlık

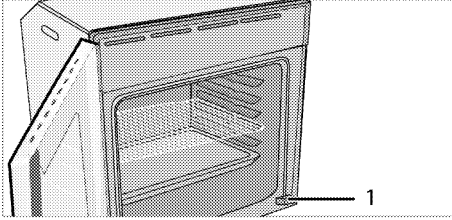
### Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanılan kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.

### İlk kullanım

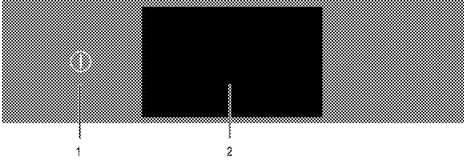
Fırını çalıştırmadan önce kapağı açın. 1 nolu destek parçasını çıkarın.



### Saat ayarı

Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını açın.

Ürünü kullanmaya başlamadan önce dil ve saat ayarını yapmanız önerilir.



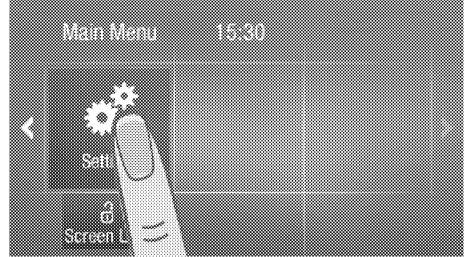
- 1 Açma/Kapatma tuşu
- 2 Ekran

### Dil ayarını yapın

1. Fırına ilk elektrik verildiğinde ekranda ayarlı olan saat görünür.
2. Açma kapama tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunarak fırını açın.
3. Ekranda ana dilinizde veya İngilizce olarak ana menü görünür. Bu bölümde İngilizce ayarlanmış anlatım verilmektedir. Ürüne göre değişiklik gösterebilir.



4. Dil ayarını değiştirmek için ekranın sağında bulunan ok tuşuna 1 kez dokunarak "Settings" ekranına ulaşın.



5. "Settings" üzerine dokunarak ayarlar menüsüne ulaşın.
6. "Language" görününceye kadar ekranın sağında bulunan ok tuşuna dokunun.
7. "English" yazısının alt ve üstündeki oklara dokunarak istediğiniz dili seçin ve yeşil olan onay tuşuna dokunun.

### Saat ayarını yapın

1. Dil ayarı onaylandıktan sonra ekranda ayarlanan dilde ana menü görünür.
2. Saat ayarını yapmak için ekranın sağında bulunan ok tuşuna 1 kez dokunarak "Ayarlar" ekranına ulaşın.
3. "Ayarlar" üzerine dokunarak ayarlar menüsüne ulaşın.
4. "Saat Ayarı" görününceye kadar ekranın sağında bulunan ok tuşuna dokunun.
5. Saat hanesinin altındaki ve üstündeki oklara dokunarak saat hanesini ayarlayın.

6. Dakika hanesinin altındaki ve üstündeki oklara dokunarak dakika hanesini ayarlayın ve yeşil olan onay tuşuna dokununuz.



### 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 süngerte 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.
4. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. .
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz.

### Izgaralı fırın

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



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

## 5 Fırının kullanılması

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

**UYARI**  
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!  
Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları ürününden 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.

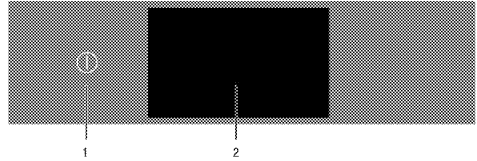
### Izgarayla ilgili ipuçları

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.

### Elektrikli fırının kullanılması



- 1 Açma/Kapatma tuşu
- 2 Ekran

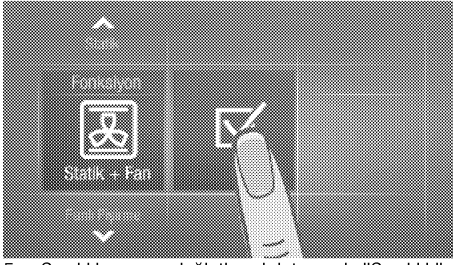
### Sıcaklık ve çalışma fonksiyonu seçilerek manuel pişirme yapılması

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek pişirme süresi ayarlamadan manuel kontrol yaparak pişirme yapabilirsiniz.

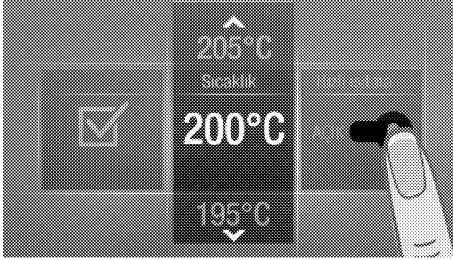
1. Açma kapama tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunarak fırını açın.
2. "Pişirme" alanına dokununuz.
3. "Fonksiyon" alanına dokununuz.



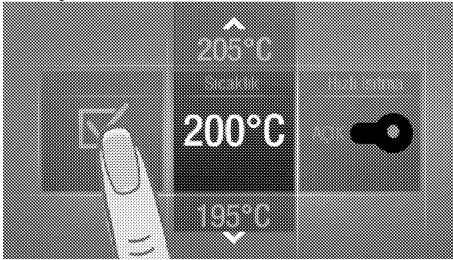
4. "Fonksiyon" yazısının alt ve üstündeki oklara dokunarak veya fonksiyonları kaydırarak istediğiniz fonksiyonu seçin ve onay tuşuna dokununuz.




5. Sıcaklık ayarını değiştirmek isterseniz, "Sıcaklık" alanına dokununuz.
6. " Sıcaklık" yazısının alt ve üstündeki oklara dokunarak veya sıcaklıkları kaydırarak istediğiniz sıcaklığı seçin.



7. Hızlı ısıtma fonksiyonunu etkinleştirmek istiyorsanız, "Hızlı Isıtma" alanında bulunan kırmızı noktayı sağa kaydırarak açık hale getirin. Böylece fırın istenilen sıcaklığa daha hızlı ulaşacaktır. Sıcaklık ve hızlı ısıtma ayarını yaptıktan sonra onay tuşuna dokununuz.



8. "Başlat" alanına dokunarak pişirmeyi başlatınız. » Fırınınız, seçilen fonksiyonda hemen çalışmaya başlar ve fırın içi sıcaklığı ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Fırın içi sıcaklığını ve pişirmede geçen süreyi ekranın altındaki göstergelerden takip edebilirsiniz. Hızlı ısıtma fonksiyonunu etkinleştirdiyeniz sıcaklık bölmesinde  sembolü görünecektir.

9. Pişirme süresi ayarlanmadan manuel pişirme yapıldığı için fırın otomatik olarak kapanmaz. Pişirmeyi bitirmek için "Dur" alanına dokunarak fırını durdurunuz.



10. Yemeğiniz pişmiş ise "Pişirmeyi Durdur" seçeneği ile pişirmeyi bitirebilirsiniz ya da "Pişirmeye Devam Et" seçeneği ile pişirmeye devam edebilirsiniz.




11. Açma kapama tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunarak fırını kapatın.

#### Fonksiyon tablosu:

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

Fonksiyon tablosu	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Statik	200	40-280
Statik + fan	175	40-280
Sörf	180	40-280
3 D	205	40-280
Pizza	210	40-280
Izgara + fan	200	40-280
Izgara	280	40-280
Küçük ızgara	280	40-280
Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı	180	160-220
Alt ısıtıcı	180	40-220
Sıcak tutma	60	40-100
Düşük sıcaklık	100	50-150
Buz çözme	50	40-60

 Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi, sıcak tutma dışındaki konumlarda güvenlik nedeniyle 6 saat ile sınırlandırılmıştır. Elektrik kesintisi halinde, yapılan program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.



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



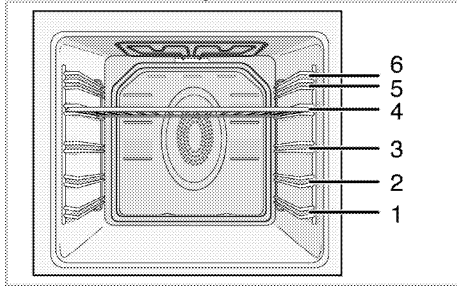
Fırın kapalı olsa dahi, kapak açıldığında fırın lambası yanar.

### Elektrikli fırının kapatılması

Açma kapama tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunarak fırını kapatın.

### Raf konumları (Tel raflı modellerde)

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



### Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

### Statik

Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsiyle pişirme yapın.



### Statik+Fan

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



### Fan Destekli / "Sörf" fonksiyonu

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



### Multi 3D

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



### Pizza

Alt ısıtma ve (arka duvardaki) fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.



### Izgara + Fan

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.

### Izgara

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.

### Küçük Izgara

Fırın tavanındaki küçük ızgara çalışır ızgara 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.

### Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı

Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında Fanlı 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



### Alt Isıtıcı

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



### Sıcak Tutma

Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.



### Düşük Sıcaklık

Düşük sıcaklıklarda uzun süreli pişirmeler (10-15 saat) için uygundur.

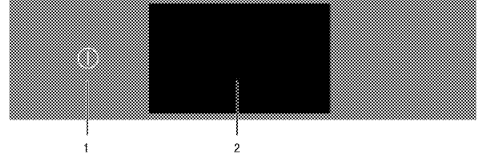


### Buz Çözme

Taneli, donmuş yiyeceklerin oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülmesi, pişmiş yemeklerin ise soğutulması için uygundur.



### Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması



- 1 Açma/Kapatma tuşu
- 2 Ekran

### Pişirme süresi ayarlayarak pişirme yapılması

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek ve pişirme süresi ayarlayarak süre sonunda fırının otomatik olarak kapanmasını sağlayabilirsiniz.

1. Açma kapama tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunarak fırını açın.
2. "Pişirme" alanına dokununuz.
3. "Fonksiyon" alanına dokununuz.



4. "Fonksiyon" yazısının alt ve üstündeki oklara dokunarak veya fonksiyonları kaydırarak istediğiniz fonksiyonu seçin ve onay tuşuna dokununuz.

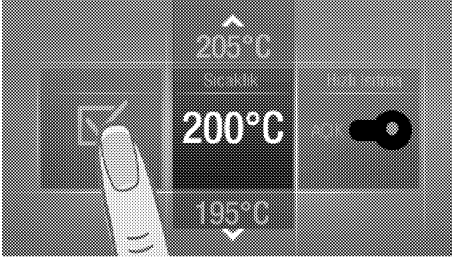


5. Sıcaklık ayarını değiştirmek isterseniz, "Sıcaklık" alanına dokununuz.

6. "Sıcaklık" yazısının alt ve üstündeki oklara dokunarak veya sıcaklıkları kaydırarak istediğiniz sıcaklığı seçin.



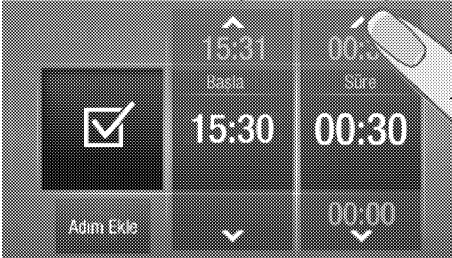
7. Hızlı ısıtma fonksiyonunu etkinleştirmek istiyorsanız, "Hızlı Isıtma" alanında bulunan kırmızı noktayı sağa kaydırarak açık hale getirin. Böylece fırın istenilen sıcaklığa daha hızlı ulaşacaktır. Sıcaklık ve hızlı ısıtma ayarını yaptıktan sonra onay tuşuna dokunun.




8. Pişirme süresini ayarlamak için, "Süre" alanına dokunun.



9. Süre ayar ekranında, süre kısmının alt ve üstündeki oklara dokunarak veya süreleri kaydırarak istediğiniz pişirme süresini seçin.



10. Onay tuşuna dokunun. Ardından çıkan ekranda "Başlat" alanına dokunarak pişirmeyi başlatın. » Fırınınız, seçilen fonksiyonda hemen çalışmaya başlar ve fırın içi sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Fırın içi sıcaklığını ve pişirmede geçen süreyi ekranın altındaki göstergelerden takip edebilirsiniz. Hızlı ısıtma fonksiyonunu etkinleştirdiyse sıcaklık bölümünde  sembolü görünecektir.

11. Pişirme süresi bittiğinde, üst bilgi ekranında "Bitti" mesajı belirir ve fırın sesli uyarı verir.
12. Yaptığınız pişirme ayarlarını sonradan tekrar kullanmak için favori yemek ayarınız olarak kaydedebilirsiniz. Favori ayar olarak kaydetmek için pişirme sonlandığında ekranın altındaki "Favori Kaydet" tuşuna dokunun.



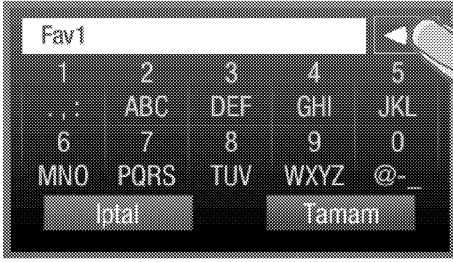
13. Kaydetmek istediğiniz favori ayarı üzerine dokunun. Sağ sol tuşlarına dokunarak daha fazla favori ayarı kaydedebilirsiniz.



14. Favori ayarınızı kolay hatırlamak için yeniden isimlendirebilirsiniz. Bunun için ekranın altında bulunan "İsmlendir" alanına dokunun.



15. Ekranda çıkan klavyeyi kullanarak yeniden isimlendirin ve "Tamam" tuşunu dokunarak ardından onaylayın. "Favori kayıt" ekranına ulaşın.



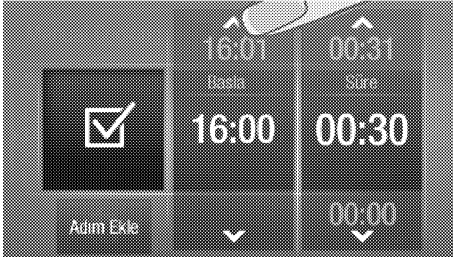
16. "Devam et" tuşuna dokunarak yeni favori ayarınızın isimlendirmesini tamamlayın.




### "Pişirme Başlama Saatini" istediğiniz saate ayarlamak için:

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçip, pişirme süresi ve pişirme başlama saatini daha ileri bir saate ayarlayarak fırının otomatik olarak çalışmasını ve kapanmasını sağlayabilirsiniz.

1. Yukarıda, "Pişirme süresi ayarlayarak pişirme yapılması" bölümünde açıklanan 1 - 9. adımları tekrarlayın.
2. Pişirme başlama saati ayarı için, "Başla" yazısının alt ve üstündeki oklara dokunarak veya süreleri kaydırarak istediğiniz başlama saatini seçin ve onay tuşuna dokununuz. Ardından çıkan ekranda "Başlat" alanına dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda "Bekleniyor" görünür.



» » Pişirme başlangıç saati geldiğinde fırın, seçilen çalışma fonksiyonu ve sıcaklıkta ayarlanan pişirme süresi kadar çalışır. Fırın içi sıcaklığını ve pişirmede geçen süreyi ekranın altındaki göstergelerden takip edebilirsiniz. Hızlı ısıtma fonksiyonunu etkinleştirdiyse sıcaklık bölümünde  sembolü görünecektir.

3. Pişirme süresi bittiğinde, üst bilgi ekranında "Bitti" mesajı belirir ve fırın sesli uyarı verir.
4. Yaptığınız pişirme ayarlarını sonradan tekrar kullanmak için favori yemek ayarınız olarak kaydedebilirsiniz. Favori ayar olarak kaydetmek için pişirme sonlandığında ekranın altındaki "Favori kaydet" tuşuna dokununuz.



5. Kaydetmek istediğiniz favori ayarı üzerine dokununuz. Sağ sol tuşlarına dokunarak daha fazla favori ayarı kaydedebilirsiniz.



6. Favori ayarınızı kolay hatırlamak için yeniden isimlendirebilirsiniz. Bunun için ekranın altında bulunan "isimlendir" alanına dokununuz.



7. Ekranda çıkan klavyeyi kullanarak yeniden isimlendirin ve "Tamam" tuşunu dokunarak ardından onaylayın. "Favori kayıt" ekranına ulaşın.



8. Devam et" tuşuna dokunarak yeni favori ayarınızın isimlendirmesini tamamlayın.



### Adım ekleme fonksiyonu

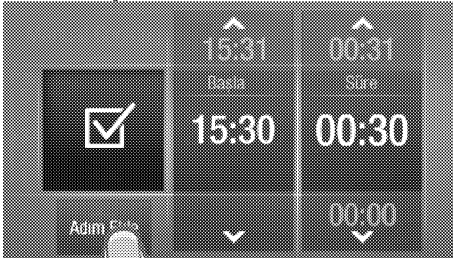
Bu fonksiyon, sıcaklık ve süre ayarladıktan sonra, yine aynı yemek için ikinci ve üçüncü farklı bir çalışma modu ayarlamana olanak tanır.

1. "Pişirme süresi ayarlayarak pişirme yapılması" bölümünde açıklanan 1- 9. adımları tekrarlayın.
2. Pişirmenizi ileri bir saate ayarlamak istiyorsanız "Başla" yazısının alt ve üstündeki oklara dokunarak veya süreleri kaydırarak istediğiniz başlama saatini 1.adım için seçebilirsiniz.



Pişirme başlama saati sadece 1. adım için seçilebilir.

3. 2.adım için "Adım Ekle" alanına dokununuz.



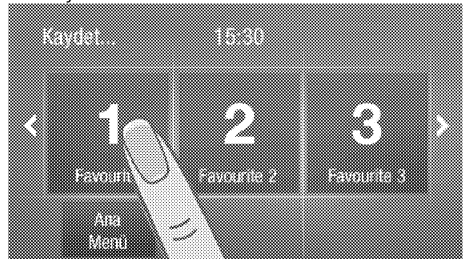
4. Çıkan ekranda önce fonksiyon alanına dokunarak 2. adım için istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçtin ardından sıcaklığı son olarak süreyi seçtin.



5. 3. adım için, "Adım Ekle" alanına dokununuz. Sadece 2 adımı pişirme yapmak istiyorsanız, bu ekranda "Başlat" alanına dokunarak 2 adımı pişirmenizi başlatabilirsiniz.
6. Fonksiyon alanına dokunarak 3.adım için istediğiniz çalışma fonksiyonunu, ardından sıcaklığı son olarak süreyi seçtin.
7. 3 adımı pişirmeyi başlatmak için, "Başlat" alanına dokununuz. Fırın her adımda, ayarlanan fonksiyonda ve sıcaklıkta ayarlanan süre kadar çalışıp diğer pişirme adımına geçer. Adım geçişlerinde fırının sesli uyarı verir.
8. 3. adım sonunda üst bilgi ekranında "Bitti" mesajı belirir ve fırın sesli uyarı verir. Pişirmenizi erken bitirmek için, pişirme devam ederken "Dur" alanına dokunarak ve onaylayarak pişirmeyi sonlandırabilirsiniz.
9. Adım ekleme ayarlarınızı da favori yemek ayarınız olarak kaydedebilirsiniz. Favori ayar olarak kaydetmek için pişirme sonlandığında ekranın altındaki "Favori kaydet" tuşuna dokununuz.



10. Kaydetmek istediğiniz favori ayarı üzerine dokununuz. Sağ sol tuşlarına dokunarak daha fazla favori ayarı kaydedebilirsiniz.



11. Favori ayarınızı kolay hatırlamak için yeniden isimlendirebilirsiniz. Bunun için ekranın altında bulunan "isimlendir" alanına dokununuz.



12. Ekranda çıkan klavyeyi kullanarak yeniden isimlendirin ve "Tamam" tuşunu dokunarak ardından onaylayın. "Favori kayıt" ekranına ulaşacaksınız.



13. "Devam et" tuşuna dokunarak yeni favori ayarınızın isimlendirmesini tamamlayın.



### Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

1. Çocuk kilidini etkinleştirmek için Ana Menü ekranındayken "Çocuk Kilidi" alanına dokununuz.



2. Çıkan ekranda "Aktif" alanına dokunarak çocuk kilidini etkinleştirin.



3. Çocuk kilidi etkinken herhangi bir tuşa dokunursanız aşağıdaki ekran görünür. Parmağınızı kapalı sembolden açık sembole doğru kaydırın.



4. Çocuk kilidini devreden çıkarmak istiyorsanız, "Pasif" tuşuna istemiyorsanız "İptal" tuşuna dokununuz.



Çocuk kilidi etkinken fırın fonksiyonları kullanılamaz. Çocuk kilidi etkinken, açma kapama tuşuna dokunarak fırını kapatıp açabilirsiniz.

### Çocuk kilidinin devreden çıkarılması

1. Çocuk kilidini devreden çıkarmak için herhangi bir ekrandayken ekrana dokununuz.
2. Çıkan ekranda parmağınızı kapalı sembolden açık sembole doğru kaydırın.



3. 3. Son olarak çıkan ekranda "Pasif" alanına dokunarak çocuk kilidini devreden çıkarın.



### Pişirme süreleri tablosu

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

### Fırınlama ve kızartma

**i** Fırının 1. rafı en alt raftır.

Yiyecek	Piştirme seviyesi sayısı (tepsi adeti)		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek*	Tek tepsi		3	175	25 ... 30
Kalıpta kek*	Tek tepsi		2	180	50 ... 60
Kağıtta kek*	Tek tepsi		3	165	25 ... 30
	2 tepsi		1 - 3	165	35 ... 45
	3 tepsi		1 - 3 - 5	165	40 ... 55
Pandispanya*	Tek tepsi		3	200	8 ... 12
	2 tepsi		1 - 5	200	15 ... 20
	3 tepsi		1 - 3 - 5	175	20 ... 30
Kurabiye*	Tek tepsi		3	175	25 ... 30
	2 tepsi		1 - 3	165	35 ... 45
	3 tepsi		1 - 3 - 5	165	35 ... 45
Yufka böreği*	Tek tepsi		2	200	30 ... 40
	2 tepsi		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tepsi		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Poğaç*	Tek tepsi		2	200	25 ... 35
	2 tepsi		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tepsi		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Mayalı hamur*	Tek tepsi		2	200	35 ... 45
Lazanya*	Tek tepsi		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Tek tepsi		2	200 ... 220	15 ... 20
	Tek tepsi		3	200	10 ... 15
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek tepsi		3	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (guveç)	Tek tepsi		3	25 dk. 250/max sonra 190	70 ... 90
	Tek tepsi		3	25 dk. 250/max sonra 190	60 ... 80
Pilic kızartma	Tek tepsi		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	60 ... 70
	Tek tepsi		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
Hindi (5.5 kg)	Tek tepsi		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Tek tepsi		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210

				sonra 180 ... 190	
Balık	Tek tepsi		3	200	20 ... 30
	Tek tepsi		3	200	20 ... 30

2 tepsi ile aynı anda pişirme yapılrken, 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
Poğaça	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 kuruyrsa, 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 kuruyrsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağımız 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 kapta 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 (Fan destekli pişirme/Fanlı pişirme/Sörf Fonksiyonu):

- Bu fonksiyonunun sağladığı homojen ısı dağılımı sayesinde, poğaça, kağıtta kek, kurabiye ya da bisküvi gibi yoğun hamurlu 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.

## Hazır yemek fonksiyonları

### Pişirme rehberinden hazır yemek fonksiyonlarının seçilmesi

Hazır Yemek menüsü, profesyonel aşçılar tarafından sizin için özel olarak hazırlanarak kontrol ünitesinin hafızasına kaydedilmiş yemek programlarını içerir. Bu menüde yemeğin yapılışı resimler yardımıyla adım adım anlatılmaktadır. Ayrıca, yemeğin cinsine ve ağırlığına göre sıcaklık, raf konumu ve pişirme fonksiyonları otomatik olarak belirlenir. Ağırlık ve pişirme süresi ayarlarını, yemeğinize ve damak tadınıza uygun olarak değiştirebilirsiniz.

Hazır yemek fonksiyonlarını seçmek için:

- Açma kapama tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunarak fırını açın.
- "Pişirme Rehberi" alanına dokunun.



- Çıkan ekrandan istediğiniz ana yemek menüsünü seçin. Örneğin "Et yemekleri" ana menüsünü seçelim.



- Alt yemek menülerinden istediğiniz yemek menüsünü seçin. Sağ ve soldaki ok tuşlarıyla daha fazla yemek menüsüne ulaşabilirsiniz. Örneğin "Kuzu kol sarma" yemeğini seçelim.



- "Tarif" alanına dokunun. Çıkan tarif ekranında sağ ve sol ok tuşlarına dokunarak tarife göre yemeğinizi hazırlayın.



- Daha sonra "Geri" alanına dokunarak "Kuzu Kol Sarma" ekranına geri dönün.



- "Kuzu Kol Sarma" ekranındaki "Ağırlık" alanına dokunun. Yemeğinizin ağırlığına göre "Ağırlık" yazısının alt ve üstündeki oklara dokunarak ağırlığı seçin ve onay tuşuna dokunun. Seçtiğiniz ağırlığa göre uygun pişirme fonksiyonu ve uygun pişirme süresi hesaplanacaktır. "Süre" alanına dokunarak pişirme süresi ve pişirme başlama zamanını ayarlayabilirsiniz.
- Yemeğinizi önerilen rafa yerleştirin ve kapağı kapatın.
- "Başlat" alanına dokunarak pişirmeyi başlatın.

### "Favoriler" menüsünden program seçimi

"Favoriler" ana menüsünden daha önce yapıp kaydettiğiniz pişirme profillerine ulaşabilirsiniz.

- Açma kapama tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunarak fırını açın.
- "Favoriler" alanına dokunun.



3. Favoriler ekranı gelecektir. Bu ekranda daha önceden kaydetmiş olduğunuz favori pişirmeleri görebilirsiniz. Sağ ve soldaki ok tuşlarıyla daha fazla favoriye ulaşabilirsiniz. Örneğin daha önceden kaydetmiş olduğunuz Fav1'e dokununuz.



4. Çıkan ekranda "Başlat" alanına dokunarak pişirmeyi başlatın.

### "Favoriler" menüsünden favori pişirmeyi yeniden yapılandırma

"Favoriler" ana menüsünden, daha önce yapıp kaydettiğiniz favori pişirmelerinizi yeniden yapılandırabilirsiniz.

1. Açma kapama tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunarak fırını açın.
2. "Favoriler" alanına dokununuz.



3. Çıkan ekranda "Değiştir" alanına dokununuz



4. Gelen ekranda örneğin daha önceden kaydetmiş olduğunuz Fav1 alanına dokununuz. Çıkan ekranda fonksiyon, sıcaklık, süre kısımlarını değiştirerek onaylayın. "İsmlendir" alanına dokunarak yeniden isimlendirme de yapabilirsiniz.



5. "Kaydet" alanına dokunarak yapılandırmayı tamamlayın.



### Hazır yemek menüsü:

Modellere göre değişim gösterebilir

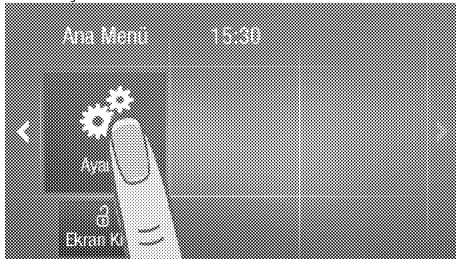
Kırmızı etler	Kümes Hayvanları	Balıklar	Hafif yemekler	Kek ve Börekler	Tatlılar	Gıda kurutmaları	Donmuş gıdalar	Özel Konular
Kuzu Kol Sarma	Tavuk<160 0 gr	Alabalık	Biber Dolma	Kurabiye	Meyvalı Turta	Elma kurutma	Donmuş Sebze Graten	Yoğurt yapma
Kuzu Rostoto	Tavuk>160 0 gr	Levrek	Fırında Makarna	Peynirli Yufka	Elmalı Pay	Ayva kurutma		Hamur mayalam

				Böreği				a
Dana Rostu	Tavuk Parçası	Kağıtta Sebzeli Balık	Kabuklu Patates	Bisküvi	Elmalı Strudel	Armut kurutma		
Kuzu Tandır	Tavuk Fileto	Hamsi Buğulama	Sebzeli Kiş	Üzümlü Kek	Beze			
Biftek	Tavuk Baget	Kiremitte Alabalık	Patlıcan Musakka	Talaş Böreği	Ekler Pasta			
Dalyan Köfte	Hindi Kızartma	Levrek Fileto	Patates Graten	Çay Çöreği	Fırın Sütlaç			
Fırında Köfte	Hindi Budu	Balık Şiş	Kumpir	Baget Ekmek	Krem Karamel			
Rozbif	Hindi Fileto	Balık Güveç	Güveç	Sandviç Ekmeği	Sıcak Çikolatalı Sufle			
Sığır Fileto	Ördek	Somon Fileto	Patatesli Kiş	Mayalı Ekmek	Krem Brüle			
	Kaz	Tuzda Somon	Lazanya	Kruvasan Çörek	Ballı Elma Tatlısı			
	Avcı usulü sülün		Taze Sebzeli Graten	Paskalya Çöreği	Çikolatalı Pasta			
	Sülün			Tarçinli Çörek	Kakaolu Kek			
	Tavşan			Peynirli Poğaç	Pandispanya Hamuru			
				Simit	Şekerpare			
				Pizza	Revani			

## Ayarlar menüsü

"Ayarlar" menüsünden dili, günün saatini, ekran bekleme modunu, parlaklığı, ses seviyesini, Wi-Fi modunu ve uzaktan kontrol modunu ayarlayabilirsiniz.

1. Açma kapama tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunarak fırını açın.
2. Ekranın sağında bulunan ok tuşuna 1 kez dokunarak "Ayarlar" ekranına ulaşın.
3. "Ayarlar" üzerine dokunarak ayarlar menüsüne ulaşın.



» "Dil Seçimi" ve "Saat Ayarı" ayarları "İlk kullanım" bölümünde açıklanmıştır.

## Bekleme Modu

Fırın bekleme moduna geçtiğinde, ekranda yer alacak görüntüyü belirleyebilirsiniz.

1. "Bekleme Ekranı" görününceye kadar ekranın sağında bulunan ok tuşuna dokununuz.
2. Alt ve üst ok tuşlarına dokunarak istediğiniz bekleme modunu seçin ve yeşil olan onay tuşuna dokununuz. (Fotoğraflar, Dijital Saat, Analog Saat).



3. Seçilen bekleme modu ayarı otomatik olarak kaydedilecektir.

## Parlaklık

Ekranının parlaklık seviyesini ayarlayabilirsiniz.

1. "Parlaklık" görününceye kadar ekranın sağında bulunan ok tuşuna dokununuz.
2. Alt ve üst ok tuşlarına dokunarak istediğiniz parlaklık ayarını seçin ve yeşil olan onay tuşuna dokununuz.



3. Seçilen parlaklık ayarı otomatik olarak kaydedilecektir.

### Ses Seviyesi

Fırının çeşitli durumlarda verdiği uyarıların ses seviyesini ayarlayabilirsiniz.

1. "Ses Seviyesi" görününceye kadar ekranın sağında bulunan ok tuşuna dokununuz.
2. Alt ve üst ok tuşlarına dokunarak istediğiniz ses ayarını seçin ve yeşil olan onay tuşuna dokununuz.

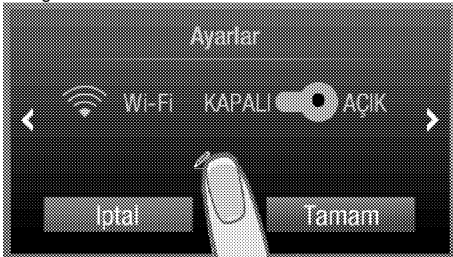


3. Seçilen ses ayarı otomatik olarak kaydedilecektir.

### Wi - Fi Kurulum Ayarı(Wi-Fi kullanımı)

Fırınızı bir kablosuz ağa bağlayabilirsiniz.

1. "Wi-fi" görününceye kadar ekranın sağında bulunan ok tuşuna dokununuz.
2. Wi-fi fonksiyonunu etkinleştirmek için ekranda bulunan kırmızı noktayı sağa kaydırarak açık hale getirin.



3. Ekrandaki kalem simgesine dokununuz.

Dokunduktan sonra kablosuz ağlar taranacaktır. Tarama tamamlandıktan sonra gelen ekranda alt ve üst ok tuşlarına dokunarak kablosuz ağını seçin. "Şifre" alanına dokununuz ve gelen ekranda kablosuz ağına şifresini girin. Ardından sırasıyla yeşil olan onay tuşuna ve "Bağlan" alanına dokununuz. Ekranda "Bağlanıyor" yazısı çıkacaktır.



» Bağlantı başarılı olursa ekranda "Bağlandı" yazısı görünecektir. Bağlantı başarısız olursa "Bağlanamadı" yazısı görünecektir.

4. Fırınınız kablosuz ağa bağlandıysa, bağlı olduğunu gösteren simge ekranın sağ üst köşesinde görünecektir.



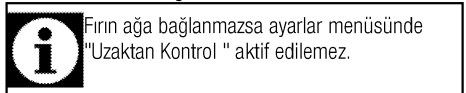
### Wi-Fi 'nin devreden çıkarılması

1. "Wi-fi" görününceye kadar ekranın sağında bulunan ok tuşuna dokununuz.
2. Ekranda bulunan yeşil noktayı sola kaydırarak kapalı hale getirin.



### Uzaktan Kontrol Ayarı

Fırınızı tablet üzerinden izleyebilir ve kontrol edebilirsiniz. Fırın ağına bağlandıktan sonra ayarlar menüsünde "Uzaktan Kontrol" görünecektir. Uzaktan kontrolü etkinleştirmek tablet ile fırınızı kontrol etme olanağı sağlayacaktır. Uzaktan kontrol kapalı olduğunda tablet üzerinden fırınınızın durumunu izleyebilirsiniz.

Fırınızı tablet üzerinden kontrol etmek için Uzaktan Kontrol'ü aktif hale getirmelisiniz.



Fırın ağına bağlanmazsa ayarlar menüsünde "Uzaktan Kontrol" aktif edilemez.


-  Tablet ile fırın üzerinden pişirme başlatmak için pişirme süresi vermeniz gerekmektedir.
-  Elektrik kesintisi halinde "Uzaktan Kontrol" kendiliğinden kapalı duruma geçecektir.

### Uzaktan Kontrol'ün etkinleştirilmesi

1. "Uzaktan Kontrol" görününceye kadar ekranın sağında bulunan ok tuşuna dokununuz.
2. Uzaktan kontrol fonksiyonunu etkinleştirmek için ekranda bulunan kırmızı noktayı sağa kaydırarak açık hale getiriniz. Ardından yeşil olan onay tuşuna dokununuz.



3. Daha sonra tableten programı açın.  
» Tablet üzerinden, yüklediğiniz program yardımıyla fırında yapabileceğimiz bütün işlemleri aşama aşama yapabilirsiniz.

-  "Uzaktan Kontrol" aktif edildiğinde uzaktan kontrol simgesi her ekranda görünecektir.

### Uzaktan Kontrol'ün devreden çıkarılması

1. "Uzaktan Kontrol" görününceye kadar ekranın sağında bulunan ok tuşuna dokununuz.
2. Uzaktan kontrol fonksiyonunu devreden çıkarmak için ekranda bulunan yeşil noktayı sola kaydırarak kapalı hale getiriniz.


### Izgaranın çalıştırılması

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

### Izgaranın açılması

1. Açma kapama tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunarak fırını açın.
2. "Pişirme" alanına dokununuz.
3. "Fonksiyon" alanına dokununuz.



4. "Fonksiyon" yazısının alt ve üstündeki oklara dokunarak veya fonksiyonları kaydırarak istediğiniz ızgara fonksiyonu seçin ve onay tuşuna dokununuz.
5. Sıcaklık ayarını değiştirmek isterseniz, "Sıcaklık" alanına dokununuz.
6. "Sıcaklık" yazısının alt ve üstündeki oklara dokunarak veya sıcaklıkları kaydırarak istediğiniz sıcaklığı seçin.
7. Hızlı ısıtma fonksiyonunu etkinleştirmek istiyorsanız, "Hızlı Isıtma" alanında bulunan kırmızı noktayı sağa kaydırarak açık hale getiriniz. Böylece fırın istenilen sıcaklığa daha hızlı ulaşacaktır. Sıcaklık ve hızlı ısıtma ayarını yaptıktan sonra onay tuşuna dokununuz.
8. İsterseniz "Süre" alanına dokunarak pişirme süresini ve pişirme başlama saatini ayarlayabilirsiniz.
9. Başlat" alanına dokunarak pişirmeyi başlatın.  
» Fırınınız, seçilen ızgara fonksiyonunda hemen çalışmaya başlar ve fırın içi sıcaklığı ayarlanan sıcaklığa ulaşınca kadar ısınır. Fırın içi sıcaklığını ve pişirmede geçen süreyi ekranın altındaki göstergelerden takip edebilirsiniz. Hızlı ısıtma fonksiyonunu etkinleştirdiyeniz sıcaklık bölümünde  sembolü görünecektir.
10. Pişirme süresi ayarladıysanız, pişirme süresi bittiğinde üst bilgi ekranında "Bitti" mesajı belirir ve fırın sesli uyarı verir.
11. Pişirme süresi ayarlamadan manuel pişirme yaptıysanız fırın otomatik olarak kapanmaz. Pişirmeyi bitirmek için "Dur" alanına dokunarak fırını durdurabilirsiniz.
12. Yemeğiniz pişmiş ise "Pişirmeyi Durdur" seçeneği ile pişirmeyi bitirebilirsiniz ya da "Pişirmeye Devam Et" seçeneği ile pişirmeye devam edebilirsiniz.



13. Açma kapama tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunarak fırını kapatın.

### 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.



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

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



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

### Kontrol panelinin temizlenmesi

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



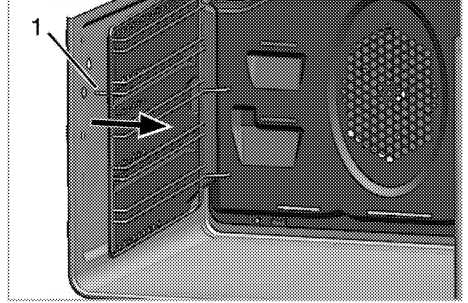
Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeysin.

Kontrol paneli hasar görebilir!

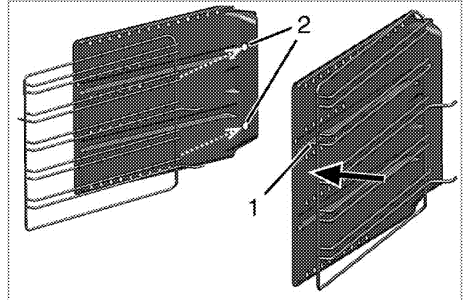
### Fırın içinin temizlenmesi

#### Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

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

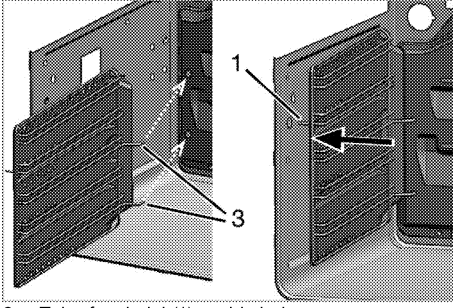


2. Tel rafı, yan duvar ile birlikte kendinize doğru çekerek, rafı ve yan duvarı fırından çıkarın.
3. Tel rafı çekip yan duvardaki deliklerden (2) çıkararak tel raf ile yan duvarı ayırın.
4. Tel rafı ve yan duvarı bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir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



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

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



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

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

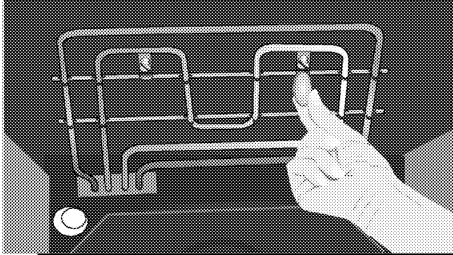
### Katalitik duvarlar

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 tavanının temizlenmesi

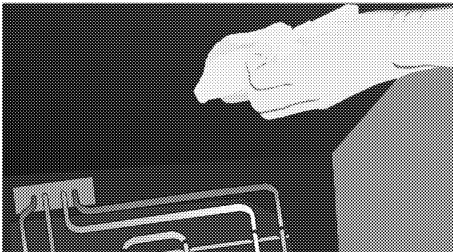
Izgara ısıtıcısı aşağıya doğru indirilerek tavandan ayrılıp, fırın tavanı silinebilir.

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



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

2. Fırının tavanını nemli bir bezle silin.



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

### Fırın kapağının temizlenmesi

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

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

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

### Fırın 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 10*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.



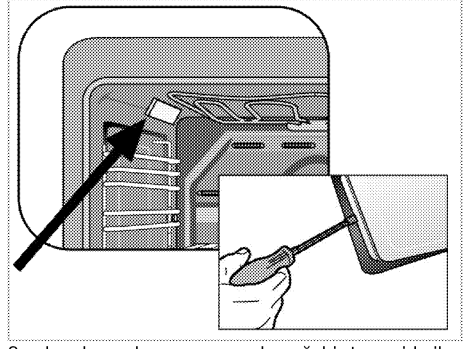
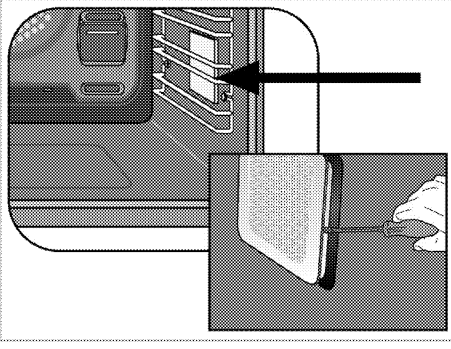
Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.



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

### Fırınızdaki kare lamba varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Tel rafları aydınlatma göre sökün. Bakınız *Fırın için temizlenmesi, sayfa 32*.



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

## 7 Sorun giderme

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

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

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

- Metal parçalar ısındığı zaman genişleşerek 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.*

### **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 Yanı,34950 Tuzla/İSTANBUL

**Arçelik Çağrı Merkezi**  
**444 0 888**  
(Sabit telefonlardan alan kodu çevirmeden arayınız)  
**Diğer Numara**  
**0216 585 8 888**

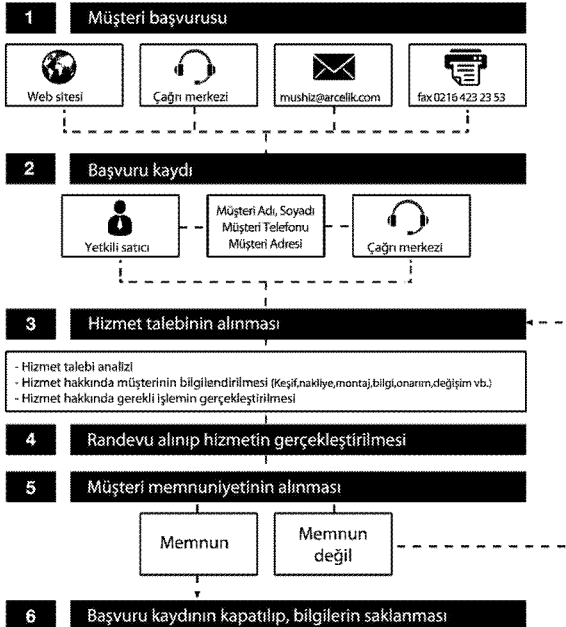
### Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- 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 ayırımı yapılmaksızın her kanaldan (çağrı merkezi, e-posta, [www.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.com.tr), faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletebileceği, izlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplandığı, bu kayıtların yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alındığı, değerlendirildiği ve süreçlerin sürekli kontrol edilerek iyileştirildiği, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul etmiş müşteri odaklı bir yaklaşımı benimsemektedir. 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 A.Ş.



AT Uygunluk Beyanı

Üretici Firma Adı : ARÇELİK ANONİM ŞİRKETİ BOLU PİÇİRCİ VE ISITICI CİHAZLAR İŞLETMESİ  
Üretici Firma Adresi : Yukarısokak Mh. Arçelik Sk. No:3 14300 BOLU / TÜRKİYE  
Üretici Firma Betiğim Bilgileri : Phone +90 374 254 2000 & Fax 90 374 2127818 [www.arcelikas.com](http://www.arcelikas.com)  
Üretici Firma Yetkili Kişisi : Davut Ayhan Şerabatlı

Arçelik A.Ş. olarak,

Aşağıda markası ve model adı belirtilen ürün ve/veya ürünlerin, bu belgede listelenen elektrikli ve elektronik cihazlara ait yönetmelik, tebliğ ve standartlara uygun şekilde tasarlanarak ürettiğini ve piyasaya arz ettiğini beyan ederiz.

Ürün Cinsi : Fırın  
Marka Adı : ARÇELİK  
Pazarlama Kodu : 9784 ZTS  
Ana Model Kodu : ZSF2P124S

**Yönetmelik ve tebliğler:**

- Low Voltage Equipment directive: 2014/35/EU
- Electromagnetic Compatibility directive: 2014/30/EU
- Restriction of the use of hazardous substances: 2011/65/EU
- Standby and off mode regulations: EC 1275/2008
- The Ecodesign Directive : 2009/125/EC
- The energy labelling : 2010/30/EU
- R&TTE Directive : 1999/5/EC

**Standartlar:**

- IEC 60335-2-6:2002 (Fifth edition) + A1:2004+ A2:2008 in conjunction with
- IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition)
- IEC 62233:2005 (First edition)
- EN 60335-2-6:2003 (incl. Corr.2007) + A1:2005 + A2:2008 + A11:2010 + A12:2012 + A13:2013 in conjunction with EN 60335-1:2012
- EN 60335-1:2012/AC:2014
- EN 60335-1:2012/A11
- IEC 60950-1:2005 (2<sup>nd</sup> Edition) Am 1:2009 Am 2:2013
- EN 60950-1:2006+A11:2009+A12:2010+A12:2013+A2:2013
- EN 62233-2008 (incl. Corr. 2008)
- EN 62479:2010
- EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011
- EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2011
- EN 61000-3-3:2013
- EN 55014-2:2015
- EN 62321:2009
- IEC 62301 Ed2.0(2011)
- (EU) No 66/2014
- (EU) No 65/2014
- EN 301489 1 V1.9.2:2011 / EN 301489 1 V2.2.1:2012
- EN 301 893 V1.7.1 (2012-06)
- EN 300 328 V1.8.1 :2012
- EN 62311 : 2008

Bolu, 30/06/2018

Davut Ayhan Şerabatlı  
Arge Takım Lideri

ARÇELİK A.Ş.



*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 tanıma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar;*
- 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar;*

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

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

*Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.*

*Menşei: Türkiye*

**Çağrı Merkezi**  
**444 0 888**

**Diğer Numara**  
**0216 585 8 888**

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

## GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıma ve kullama kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili 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- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketicisi malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arzanan yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri 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 ithalatçıtar bu yükümlülüğün kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullama kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketicisi Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

### Üretici veya İthalatçı Firmamız:

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

*Halim Beğül*

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

*Çeliker*

### 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.