



Çift bölmeli İkiz Fırın

Kullanma Kılavuzu



CK110S-CK110K

TR

285.3017.63/R.AD/8.12.2020

7726520201-7726520202

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

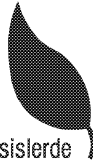
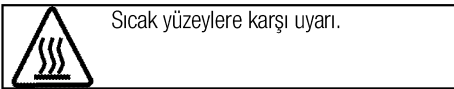
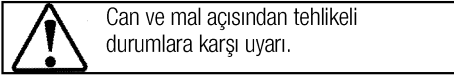
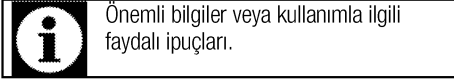
Değerli Müşterimiz,

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:



Bu ürün, çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.



1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları4

Genel güvenlik	4
Gaz çalışmalarında güvenlik.....	4
Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler....	5
Elektrik güvenliği	6
Ürün güvenliği.....	6
Kullanım amacı	9
Çocuklar için güvenlik.....	9
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması	10
Ambalaj bilgisi	10

2 Ürününüz 11

Genel görünüm	11
Teslimat kapsamı.....	12
Teknik özellikler	14

3 Kurulum 16

Kurulum için doğru yer	16
Kurulum ve bağlantılar	18
Gelecekteki taşıma işlemleri.....	22

4 Ön hazırlık 23

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	23
İlk kullanım	23
Saat ayarı	23
İlk temizlik	24
İlk ısıtma.....	24

5 Ocağın kullanılması 25

Pişirme hakkında genel bilgiler	25
Ocakların kullanılması.....	26

6 Fırının kullanılması 28

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler	28
Ana elektrikli fırının kullanılması.....	28
Çalışma modları	29
Fırın saatinin kullanılması.....	30
Tuş kilidinin kullanılması	31
Saatin alarm olarak kullanılması	31
Ana fırın için pişirme süreleri tablosu (Sol alt)	32
Izgaranın çalıştırılması (Ana fırın - sol alt)	33
Izgaranın çalıştırılması (Sol üst).....	34
Sağ üst fırın kısmının kullanılması.....	35
Sağ alt elektrikli fırının kullanılması	36

7 Bakım ve temizlik 37

Genel bilgiler.....	37
Ocağın temizlenmesi	37
Kontrol panelinin temizlenmesi	37
Fırın/ızgara içinin temizlenmesi.....	38
Fırın kapağının sökülmesi.....	38
Kapak iç camının yerinden çıkarılması –(sol üst fırın)	39
Kapak iç camının yerinden çıkarılması –(sağ üst fırın)	39
Fırın lambasının değiştirilmesi	40

8 Sorun giderme 41

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

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

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmalıdır. Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Ürünü halı kaplı zemin üzerine yerleştirmeyin. Altan hava alamayacağı için elektrikli

parçaları aşırı ısınır. Bu durum ürünün arızalanmasına neden olur.

- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozüksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri, diğere ilgili döküman ve parçaları ürünle birlikte verilmelidir.

Gaz çalışmalarında güvenlik

- Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Kurulumdan önce yerel dağıtım (gaz türü ve gaz basıncı) koşullarının ürün ayarlarıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Üründe, yanma sonucu oluşan gazları tahliye eden bir eleman bulunmamaktadır. Ürün, geçerli kurulum yönetmeliklerine göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.

Havalandırmayla ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir; bkz. .

- **DİKKAT:** Gazlı pişirici cihazların kullanılması, buldukları odada “ısı, nem ve yanma sonucu açığa çıkan maddeler”in oluşmasına neden olur. Mutfağın özellikle cihaz kullanılırken iyi havalandırıldığından emin olun: doğal havalandırma deliklerini açık tutun ya da mekanik bir havalandırma cihazı (mekanik aspiratör) takın. Cihazın uzun süreli olarak yoğun bir şekilde kullanılması ilave havalandırma, örneğin varsa mekanik havalandırmanın seviyesinin artırılmasını gerektirebilir.
- Gazlı ürünler ve gaz sistemleri düzgün çalışmaları için düzenli olarak kontrol edilmelidir. Hortum dedantörü, hortum ve kelepçesi düzenli kontrol edilerek, imalatçısının önerdiği periyotlarda ve gerektiği durumlarda yenilenmelidir.
- Gazlı ocak gözlerini düzenli olarak temizleyin. Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır.
- Bu ürün, uygun şekilde ayarlanmış olan ve çalışan bir Karbonmonoksit sensörünün yer aldığı bir odada kullanılmalıdır. Karbonmonoksit sensörünün doğru çalıştığından emin olun ve sensöre sıklıkla bakım yapın.

Karbonmonoksit sensörü, üründen en fazla 2 metre uzağa yerleştirilmelidir.

- Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Gaz yeterli düzeyde yanmazsa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gaz olup küçük miktarının bile ölümcül etkisi vardır.
- Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyin.

Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler

- Çıplak ateş kullanmayın ve sigara içmeyin. Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayın (ör. Lamba düğ-mesi veya kapı zili). Sabit telefon veya cep telefonu kullanmayın.
- Kapıları ve pencereleri açın.
- Gazlı ürünlerdeki ve gaz sayaçlarındaki tüm vanaları kapatın.
- Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin. Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkın.
- Komşuları uyarın.
- İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın.
- Yetkili kişilerce, güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyin.

Elektrik güvenliği

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişi prizden çekin.
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.
- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat

yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.

- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Gaz ve/veya elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Ürün güvenliği

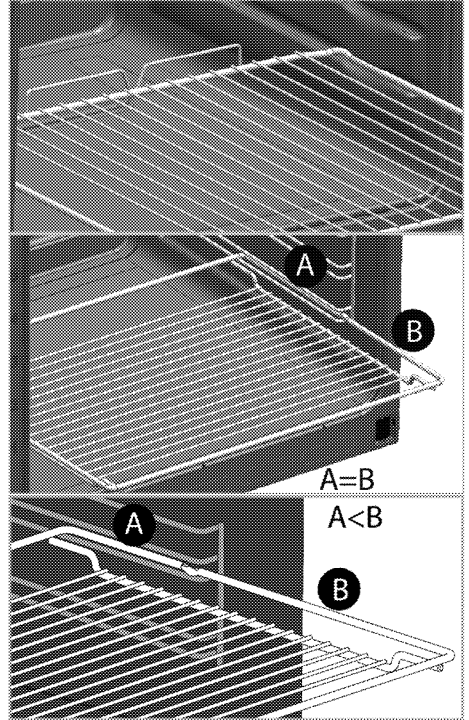
- UYARI: Ürün çalışırken açıldaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırmamalıdır.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi

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.

- (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)

Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



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

- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel izgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.
- UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.
- Ürün doğrudan zemin üzerine yerleştirilmelidir. Bir baza veya kaide üzerine yerleştirilmemelidir.
- UYARI: Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünün elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevleri bir kapak ya da yangın örtüsü (v.b) ile örtün.
- DİKKAT: Pişirme işleminin gözetlenmesi gerekir. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli olarak gözetlenmelidir.
- UYARI:Yangın tehlikesi: Ocak üzerine saklamak amaçlı malzeme koymayın.
- UYARI:Ocak yüzeyi çatlamışsa, elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ocak gözü camının kırılması durumunda: Tüm gözleri ve elektrikli ısıtıcı ekipmanları derhal kapatın ve ürünün güç kaynağıyla bağlantısını kesin. Ürün yüzeyine dokunmayın. Ürünü kullanmayın.
- Bu ürün uzaktan kumanda veya harici bir saatle kullanıma uygun değildir.
- Ocak yüzeyi ve nemden kaynaklanan buhar basıncı, tencerenin kaymasına ya da hoplmasına sebep olabilir. Bu nedenle tencere altının ve ocak yüzeyinin her zaman kuru olmasına dikkat edin.
- UYARI:Yalnızca ürünün üreticisi tarafından tasarlanan ya da üretici tarafından belirlenmiş standartlarda üretilen ocak koruma muhafazası kullanın. Uygunsuz ocak koruma

muhafazası kazalara neden olabilir.

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

Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Çocuklar için güvenlik

- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ve/veya gazlı ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayın.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne **koymayın** veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin **vermeyin**. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması

- Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.
AEEE Yönetmeliğine uygundur.



- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir

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

Ambalaj bilgisi

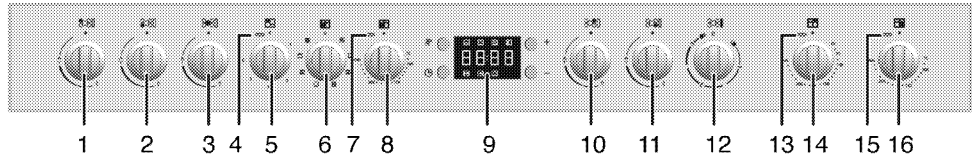
- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

2 Ürününüz

Genel görünüm



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



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

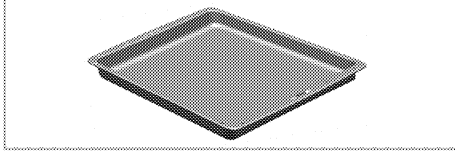
Teslimat kapsamı

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

Kullanma Kılavuzu

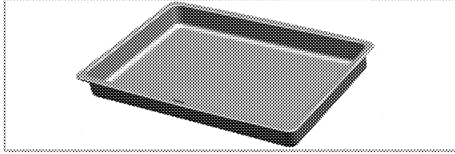
Fırın tepsi

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



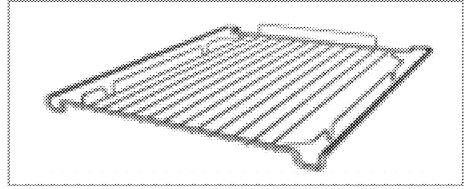
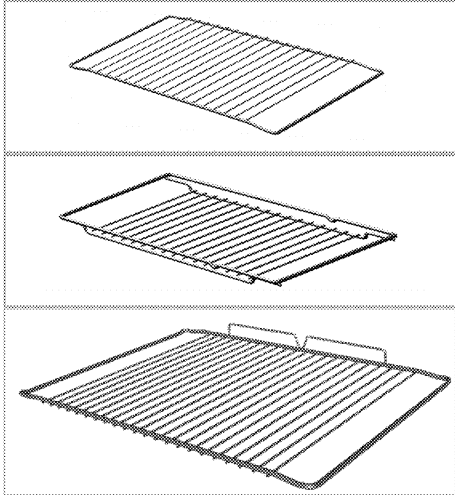
Derin tepsi

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



Tel ızgara

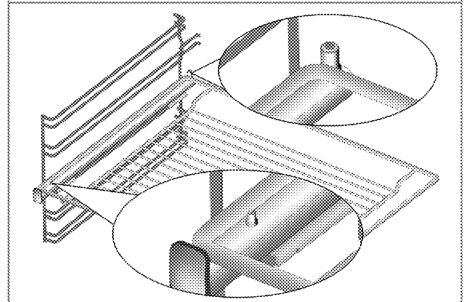
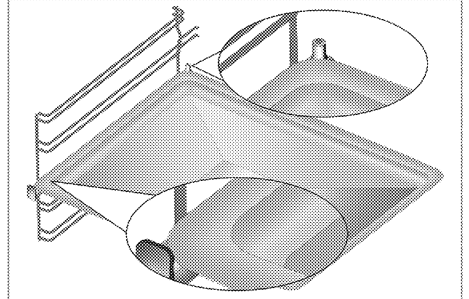
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



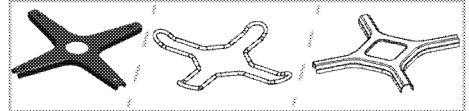
Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Teleskobik raflar sayesinde tepsi veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

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



Kahve cezvesi taşıyıcı



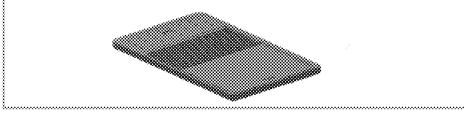
Kahve cezvesi için kullanılır.

Vok tava taşıyıcı



Yuvarlak tabanlı bir vok tavasını yükseltmek için kullanılır.

Döküm yüzey (Griddle)



Döküm yüzey kullanım sırasında çok ısınır.

Çocukları fırından uzak tutun.

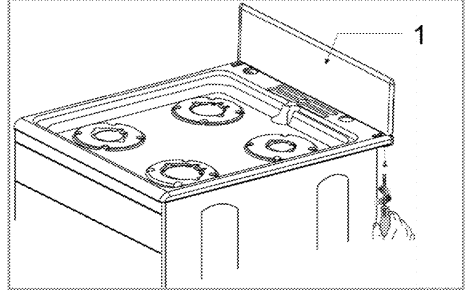
Yiyeceklerinizi doğrudan pişirmek için kullanılır. Döküm yüzeyi ocakların üzerine yerleştirin ve üzerine herhangi bir kap koymayın.

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

Döküm yüzey (Griddle) pişirme tablosu

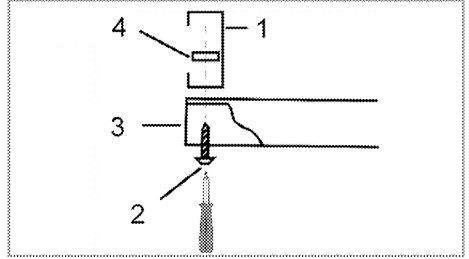
Yiyecek	Düğme konumu
Krep	Yüksek-orta-kısık
Pastırma	Yüksek-orta-kısık
Pirzola	Yüksek-orta-kısık
Biftek	Yüksek-orta-kısık
Hamburger	Yüksek-orta-kısık
Dilim patates	Orta-kısık
Yumurta	Orta-kısık
Balık köftesi	Orta-kısık

Sıçrama önleyici panel



1 Sıçrama önleyici panel

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



1 Sıçrama önleyici panel

2 Vida

3 Bek tablası

4 Somun

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



Teknik özellikler


GENEL	
Diş boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	900 mm/1100 mm/600 mm
Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	10.8 kW
Kullanılacak sigorta	32 A
Kablo tipi/kesiti	H05W-FG 3 x 4 mm ²
Kablo boyu	maks. 2 m
Gazlı ürünün kategorisi	Cat II 2H3B/P
Gaz tipi/basınç	NG G 20/20 mbar
Toplam gaz gücü	12 kW
Gaz tipinin/basıncının dönüştürülmesi ^S	LPG G 30/28-30 mbar
- İsteğe bağlı	
OCAK	
Ocak gözleri	
Sol arka	Yardımcı bek
Güç	1000 W
Sol ön	Kuvvetli bek
Güç	3000 W
Orta	Vok beki
Güç	4000 W
Arka-orta	Normal bek
Güç	2000 W
Ön-orta	Normal bek
Güç	2000 W
Sağ	Camsı seramik geniş yüzeyli ocak gözü
Boyut	120/210 mm
Güç	1200/2400 W
FIRIN/IZGARA	
Ana fırın-Sol alt	Multifonksiyon fırın
İç aydınlatma	15-25 W
Güç tüketimi	2.4 kW
Üst fırın - Sol üst	Izgara
Güç tüketimi	2.2 kW
Sağ alt	Turbo fırın
Güç tüketimi	1.6 kW
İç aydınlatma	15-25 W
Sağ üst	Konvensiyonel fırın (Yavaş pişirme)
Güç tüketimi	1.9 kW
İç aydınlatma	15-25 W

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

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Eko - Fanlı Pişirme, 2- Turbo Yavaş Pişirme, 3- Turbo Pişirme, 4-Fan Destekli Alt/Üst Isıtma, 5-Üst ve Alt Isıtma.

CK110S : Siyah / CK110K : Krem renkli modelidir.

	Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.
	Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.

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

3 Kurulum

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



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



UYARI:

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



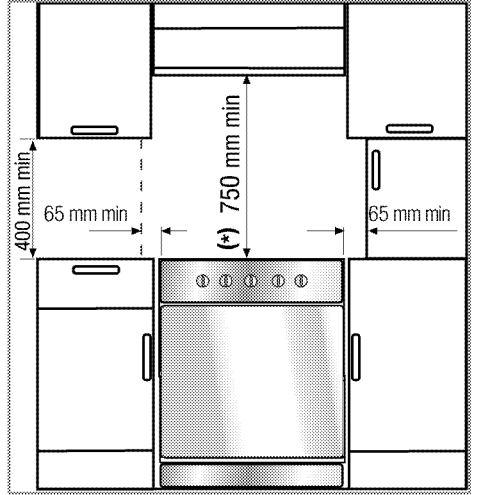
UYARI:

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

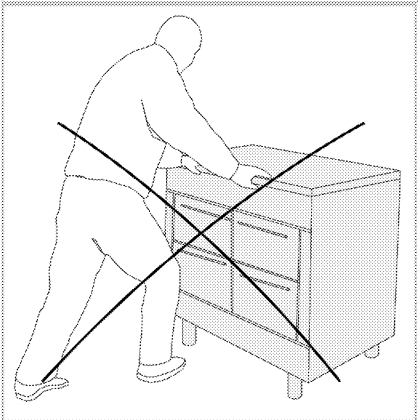
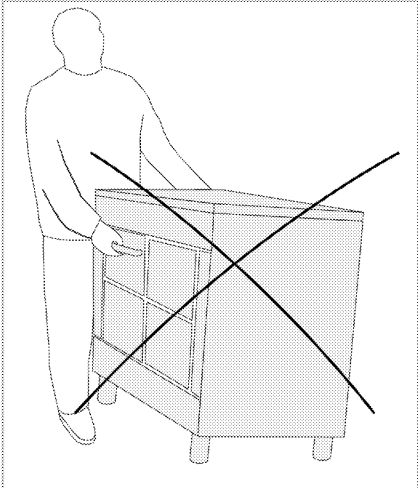
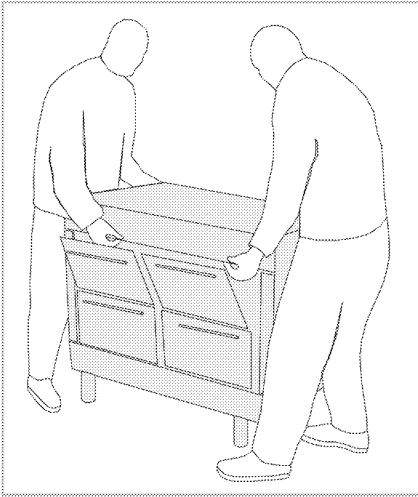
Kurulum için doğru yer

Ürünün alt kısmında bulunan hava kanallarından dolayı, ürünü sert zemin üzerine yerleştirmeniz tavsiye edilir. Ürün ayakları halı vb. gibi yumuşak yüzeylere batmamalıdır.

Mutfak zemini ünitenin ağırlığı ve buna ek olarak fırında kullanılacak mutfak gereçleri ve yiyecekleri taşıyabilecek güçte olmalıdır.



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

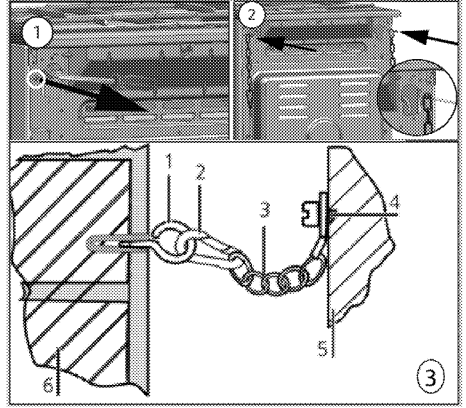


- Bu ürün kategori 1 sınıfıdır. Arkasından ve **bir** kenarından mutfak duvarları, mutfak mobilyaları ya da herhangi bir boyuttaki ürünle yan yana yerleştirilebilir. **Diğer** kenardaki mutfak mobilyası veya ürünler aynı büyüklükte veya daha küçük olmalıdır.
- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası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

Emniyet zinciri

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

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



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



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

Emniyet zinciri, braket bağlantı yuvası bulunmayan fırınlara yönelik tasarlanmıştır.

Oda havalandırması

Tüm odalarda açılabilir bir pencere veya eşdeğer bir öğe olması gerekir; bazı odalarda ise sabit havalandırma da olmalıdır. Yanma için gereken hava, odadaki havadan alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir.

Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir havalandırma şarttır.

Doğrudan dış ortama açılan kapıları ve/veya pencereleri bulunan odalar

Doğrudan dış ortama açılan kapılar ve/veya pencereler, cihazın toplam gaz gücüne dayanan, aşağıdaki tabloda belirtilen boyutların toplam havalandırma açıklığına sahip olmalıdır (cihazın toplam gaz gücü tüketimi, bu kullanım kılavuzunun teknik özellikler tablosunda gösterilmiştir). Kapıların ve/veya pencerelerin, aşağıdaki tabloda belirtildiği şekilde cihazın toplam gaz tüketimine karşılık gelen toplam havalandırma açıklığına sahip olmaması durumunda, cihazın toplam gaz tüketimine ilişkin toplam minimum havalandırma gerekliliklerinin karşılanması için odada mutlaka ilave, sabit bir havalandırma açıklığı olmalıdır. Sabit havalandırma açıklığı; mevcut delikli tuğlalar, davlumbaz kanalları açıklığı boyutu vb. için açıklıklar içerebilir.

Toplam gaz tüketimi (kW)	Min. havalandırma açıklığı (cm²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Doğrudan dış ortama açılan kapıları ve/veya pencereleri olmayan odalar

Cihazın kurulduğu odanın doğrudan dış ortama açılan bir kapısı ve/veya penceresi yoksa diğer ürünler, cihazın yukarıdaki tabloda verilen toplam güç tüketimine ilişkin minimum havalandırma açıklığı gerekliliklerini karşılayan, sabit bir ayarlanamaz ve kapatılamaz havalandırma açıklığına sahip olmalıdır. Ayrıca, ilgili bina düzenlemelerine de uyulmalıdır.

Bir odada ya da iç mekanda birden fazla gazlı cihaz olması durumunda, tabloda verilen gerekliliğin üstüne ilave havalandırma alanı sağlanmalıdır. İlave havalandırma alanının boyutu, diğer gazlı cihazların düzenlemelerine uygun olmalıdır.

Ayrıca, ürünün kurulu olduğu iç ortama açılan kapının alt kenarında en az 10 mm boşluk olmalıdır. Halı ve döşeme gibi eşyaların, kapı kapalıyken bu boşluğu etkilemediğinden emin olmanız gerekir.

Ocak mutfağa, Amerikan tipi mutfaklara veya yatak odası ile oturma odasının bir olduğu yerlere kurulabilir; ancak banyo ya da duş bulunan yerlere kurulamaz. Ocağın kurulacağı, yatak odasıyla oturma odasının bir olduğu mekanlar en az 20 m³ hacme sahip olmalıdır.

En azından bir tarafı zemin seviyesine açık olmadıkça, bu ürünü zemin seviyesinin altındaki odalara kurmayın.

Kurulum ve bağlantılar

Ürün, yalnızca yasal kurulum kurallarına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.



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

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



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

Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırın. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.



UYARI:

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



UYARI:

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

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



UYARI:

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

Elektrik kablosunun bağlanması

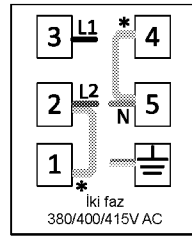
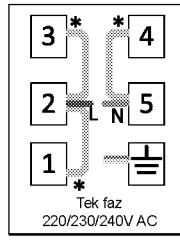


Kabloları yaparken ulusal/yerel elektrik düzenlemelerine uymalı ve fırına uygun priz çıkışı/hat ve fiş kullanmalısınız. Ürünün güç sınırlarının, fiş ve priz çıkışının/hattın akım taşıma kapasitesini aşması durumunda, ürünü fiş ve priz çıkışı/hat kullanmadan direkt olarak sabit elektrik tesisatına bağlamalısınız.

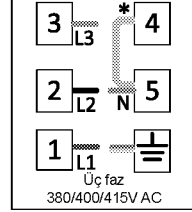
1. Şebeke beslemesinde tüm kutupların ayrılması mümkün değilse, en az 3 mm kontak mesafesine sahip bir ayırma ünitesi (sigorta, hat emniyet şalteri, kontaktör) bağlanmalı ve bu ayırma ünitesinin tüm kutupları IEE yönergelerine göre ürüne bitişik olmalıdır (üzerinde olmamalıdır). Bu talimata uyulmaması,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

Artık akım devre kesicisi ile ilave koruma sağlanması tavsiye edilir.

Ürününüzle birlikte bir kablo verilmişse:



* Bakır köprü (bakır bara)



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

- Kahverengi kablo = L (Faz)
- Mavi kablo = N (Nötr)
- Yeşil/sarı kablo = E (Topraklama)

Gaz bağlantısı



UYARI:

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



UYARI:

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

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



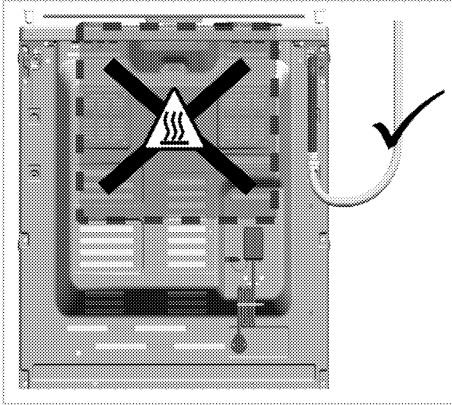
Ürününüz doğalgaza (NG) ayarlıdır.

- Ürün kurulmadan önce doğal gaz tesisatınız kurulumu uygun olacak şekilde ayarlanmalıdır.

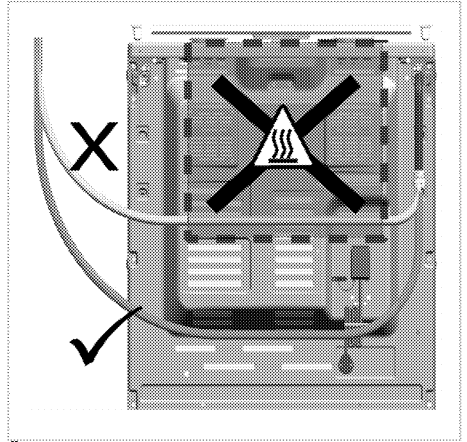
- Ürününüzün gaz bağlantısını yetkili servis tarafından yapılacaktır.
- Tesisatın ucunda, ürününüzün doğalgaz bağlantısını sağlayacak, ucu kör tapayla kapatılmış esnek bir boru bulunmalıdır. Bağlantı yapılırken kör tapa sökülüp, doğrudan veya düz bağlantı aparatıyla (manşon) ürününüz bağlanacaktır.
- Doğalgaz vanasının kolay ulaşılabilecek bir yerde olmasına dikkat edin.
- Daha sonra ürününüzü, ayarlı olduğundan farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.

Ürününüzde tek gaz hortum çıkışı var ise;

- Gaz hortumunu bağlamadan önce, ürünün arkasında bulunan gaz hortum çıkışının doğalgaz vanası ile aynı tarafta olmasına dikkat edin.

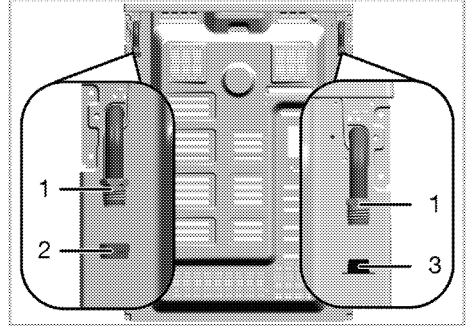


- Gaz hortum çıkışı ile doğalgaz vanası aynı tarafta değil ise, hortumu bağlarken sıcak bölgeden geçmeyecek şekilde monte edin.



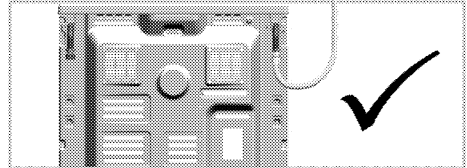
Ürününüzde iki adet gaz hortum çıkışı var ise;

- İki çıkıştan bir tanesi kör tapa ile bir diğeri plastik tapa ile kapatılmıştır. Kör tapa ve plastik tapa yerleri ürün modeline göre farklı konumlarda olabilir.

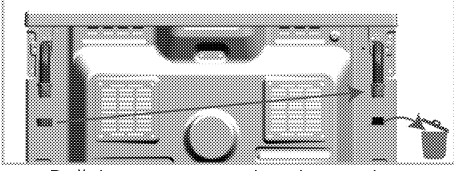


- 1 Gaz hortum çıkışı
- 2 Kör tapa
- 3 Plastik tapa

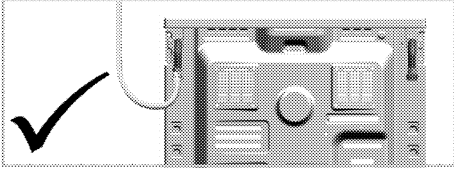
- Gaz hortumunu bağlamadan önce, ürünün gaz bağlantısı yapılacak gaz hortum çıkışının doğalgaz vanası ile aynı tarafta olmasına dikkat edin.
- Plastik tapa ile kapalı olan gaz hortum çıkışı doğalgaz vanası ile aynı tarafta ise aşağıdaki şekilde olduğu gibi gaz bağlantısını yapın.



- Kör tapa ile kapalı olan gaz hortum çıkışı ve doğal gaz vanası aynı tarafta ise, plastik tapayı çıkarıp çöpe atın. Kör tapayı yerinden çıkararak, yeni (kullanılmamış) sızdırmazlık contası ile birlikte gaz bağlantısı yapılmayacak gaz hortum çıkışını kapatın.



- Doğalgaz vanasına yakın olan gaz hortum çıkışına aşağıdaki şekilde olduğu gibi gaz bağlantısını yapın.



Yangın riski doğabilecek durumlar:

Aşağıdaki maddelere uygun bağlantı yapılmadığı takdirde üründen gaz sızma ve yangın çıkma riski vardır. **Bu durumda ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.**

- Gaz bağlantısı mutlaka yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
- Ürünün gaz bağlantısı mutlaka doğalgaz vanasına yakın olan gaz hortum çıkışından yapılmalıdır.
- Plastik tapa mutlaka çöpe atılmalı, kullanılmayacak olan gaz hortum çıkışı kör tapa ile kapatılmalıdır.
- Kullanılmayacak olan gaz hortum çıkışı kör tapa ile kapatılırken mutlaka yeni ve kullanılmamış sızdırmazlık contası kullanılmalıdır.



UYARI:

Esnek gaz hortumu yerleştirildiği bölgede bulunan hareketli parçalara temas etmeyecek ve hareketli parçalar hareket ettiğinde sıkışmayacak şekilde bağlanmalıdır. (Örneğin çekmece) Ayrıca gaz hortumu sıkışma olasılığı olan boşluklara da yerleştirilmemelidir.



UYARI:

Gaz hortumu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına ve ürün üzerindeki pişirme kaplarına temas etmemelidir. Gaz hortumunun hasar görmesinden kaynaklanan patlama tehlikesi vardır.

Bağlantı kısmının sızdırmazlık kontrolü

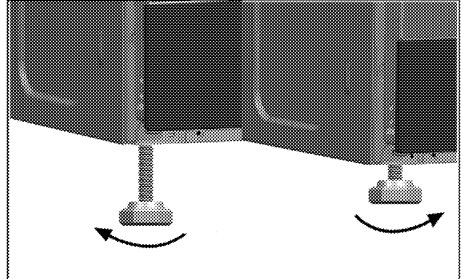
- Ürünün üzerindeki tüm düğmelerin kapalı olmasına dikkat edin. Gazın açık olduğundan emin olun. Gaz kaçağı kontrolü için, hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtüp sürün.
- Gaz kaçağı varsa sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçirin.
- **Ürününüzde iki adet gaz hortum çıkışı var ise;** kullanılmayan gaz çıkışının kör tapayla kapalı olduğundan emin olun. Gaz kaçağı kontrolü için kör tapanın bağlantısına bir miktar sabun köpürtüp sürün. Gaz kaçağı varsa sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda kör tapa bağlantısını tekrar gözden geçirin
- Sabun yerine piyasadan temin edebileceğiniz gaz kaçağı kontrol spreyi de kullanabilirsiniz.



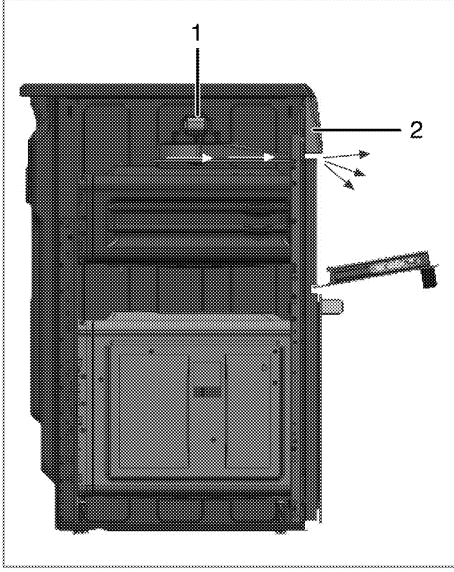
Gaz kaçağını kontrol için kesinlikle kibrit veya çakmak alevi kullanmayın.

Fırın ayaklarının ayarlanması

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



Soğutma fanlı cihazlar için



- 1 Soğutma fanı
- 2 Kontrol paneli

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

i Soğutma fanı, ürün soğuyuncaya kadar çalışmaya devam eder.

Son kontrol

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

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

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

Gelecekteki taşıma işlemleri

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

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

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısınıp kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözündürün.
- Pişirme için kapaklı tencere/tavaları kullanın. Kapak yoksa, enerji tüketimi dört kat artabilir.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih edin. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.
- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencereler kullanmaya özen gösterin. Kalın tabanlı kaplar daha iyi ısı iletkenliği sağlar. 1/3'e kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Kap ve tencereler elektrikli ocak gözleriyle uyumlu olmalıdır. Kap veya tencerenin tabanı elektrikli ocak gözünden küçük olmamalıdır.
- Ocak gözlerini ve tencere tabanlarını temiz tutun. Kir, seramik ocak gözü ile tencere tabanı arasındaki ısı aktarımını azaltır.

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

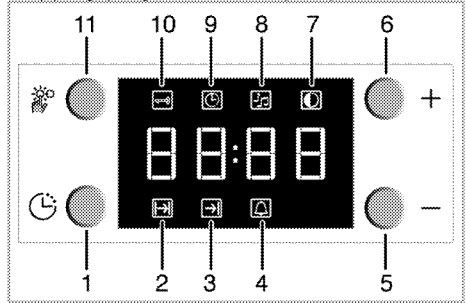
İlk kullanım

Saat ayarı

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


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


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



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

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

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

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

Günün saatinin değiştirilmesi

Fırınınızda; daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,


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

Ekran parlaklık ayarının değiştirilmesi

1. Ekran parlaklık ayarı için (11) tuşuna basarak ekran parlaklık ayarı sembolünü '7' aktif hale getirin.
2. '-' ve '+' (5/6) tuşlarıyla istenilen parlaklığa ayarlayın.

» Ekranda seçilen ekran parlaklık seviyesi **d-01** veya **d-02**veya **d-03** olarak görünecektir.

İlk temizlik


 Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

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


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

İlk ısıtma

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

 **UYARI**

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

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

5 Ocağı kullanılması

Pişirme hakkında genel bilgiler



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

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

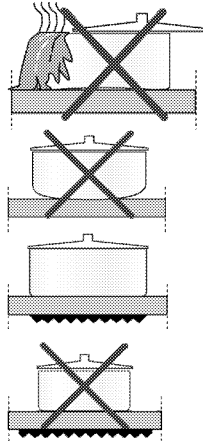
yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.

Gazlı pişirme

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

Camsı seramik yüzeyli ocaklarla ilgili ipuçları

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

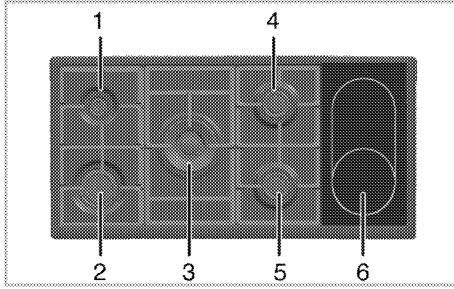


Şıramalar ocak yüzeyine hasar verebilir ve yangına neden olabilir.

İçbükey ya da dışbükey tabanlı kapları kullanmayın.

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

Ocakların kullanılması



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

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

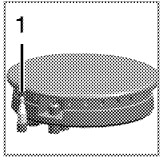
Gazlı ocak gözlerinin yakılması

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

Gazlı ocak gözlerinin kapatılması

Ocak gözü düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Gaz kesici emniyet tertibatı (termik elemanlı modellerde)



1. Gaz kesme emniyeti

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

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

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



UYARI:

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

Vok ocak gözü



Vok ocak gözünün özelliği hızlı pişirmesidir. Özellikle Asya mutfağında kullanılan Vok, küçük doğranmış sebze ve etlerin yüksek ateşte kısa sürede pişirilmesinde kullanılan, sactan yapılmış yayvan ve derin formlu bir tavadır.

Isıyı çok çabuk ve eşit şekilde ileten bu tavalarda yemekler yüksek ateşte ve çok çabuk piştiği için besin değerleri korunur ve sebzeler gevrek kalır. İsterseniz bu yanıcıda normal tencerelerde de yemek pişirebilirsiniz.

Vok ocakta normal tencere kullanmak istediğinizde, vok tencere taşıyıcısını ocak üzerinden almanız gerekir



Elektrikli ocağı kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır.

Elektrikli ocak gözlerinin kullanılması

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



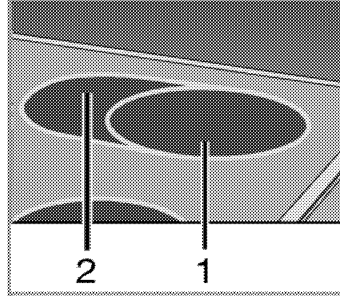
Hızlı ısınma özelliğine sahip elektrikli gözler var ise, kırmızı bir nokta ile işaretlenmiştir.

Aşırı ısınma koruması

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

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

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



- 1 Konum 1
 2 Konum 2

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

Camsı seramik ocak gözünün açılması

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

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

Camsı seramik ocak gözünün kapatılması

Ocak gözü düğmesini kapalı OFF (üst) konumuna getirin.

Çok bölmeli ocak gözlerinin kullanılması

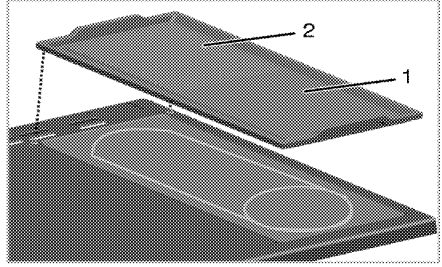
Çok bölmeli ocak gözleri, aynı pişirme gözünde farklı çaplara sahip tencerelerde pişirme yapmaya olanak sağlar. Bu ocak gözleri ilk açıldığında, standart olarak, en içteki göz yanmaktadır.

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

Çok bölmeli ocak gözlerinin kapatılması

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

Döküm yüzey (Griddle)



- 1 Konum 1
 2 Konum 2

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

Yiyeceği direk döküm yüzey üzerinde pişirin.

Döküm yüzeyi sadece camsı seramik ocak gözünde kullanın.

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

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

6 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler

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

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

Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

- Yapışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar ya da ısıya dayanıklı silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında pişirme yaparken pişirme kalbini 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.

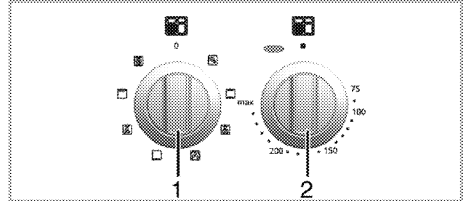
UYARI:
Iızgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

Ana elektrikli fırının kullanılması

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

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

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi



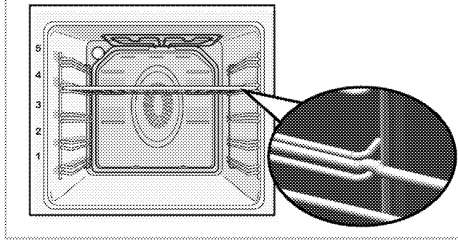
- 1 Fonksiyon düğmesi - Sol alt fırın
 - 2 Sıcaklık düğmesi - Sol alt fırın
1. Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.
 2. Fonksiyon düğmesini istediğiniz çalışma moduna getirin.

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

Elektrikli fırının kapatılması

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

Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.



Raf konumları (Tel raflı modellerde)

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

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

Çalışma modları

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

Üst ve alt ısıtma



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

Alt ısıtma



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

Fan destekli alt/üst ısıtma



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

Fanlı çalışma



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

Turbo pişirme



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

"3D" fonksiyonu



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

Büyük ızgara



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

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

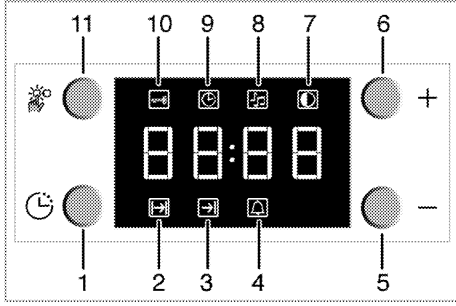
Fan destekli küçük ızgara







Izgara etkisi normal ızgaradaki kadar güçlü değildir.

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

Fırın saatinin kullanılması



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

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

Pişirme süresini belirterek pişirme yapılması;

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

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

Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak isterseniz;

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

1. Pişirme süresi için Program (1) tuşuna basarak pişirme süresi sembolünü '2' etkinleştirin.
 2. Eksi (5) ve (6) tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.
- » Pişirme süresi ayarlandıktan sonra pişirme sembolü yanık kalır (ekranda sürekli görünür).
3. Pişirme bitiş saati için Program (1) tuşuna basarak pişirme bitiş saati sembolünü '3' etkinleştirin.
 4. '-' '5' ve '+' '6' tuşlarıyla pişirme bitiş saatini ayarlayın.
- » Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, pişirme bitiş sembolü ve pişirme sembolü de ekranda sürekli görünecektir. Pişirme başladığı anda pişirme bitiş sembolü (3) kaybolacaktır.
5. Yemeğinizi fırına koyun.
 6. Çalışma modunu ve sıcaklığını seçin.
- » Fırın saati, ayarlamış olduğunuz pişirme bitiş saati ile pişirme süresini kullanarak, pişirmenin başlayacağı saati otomatik olarak hesaplar. Pişirme başlangıç zamanı geldiğinde seçilen çalışma modu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.
7. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda **"End"** yazısı görünür ve alarm sinyali verilir.
 8. Alarm sinyali 2 dakika süreyle çalar. Alarm sinyalini durdurmak için herhangi bir tuşa basın. Alarm kesilir ve ekranda günün saati gösterilir.



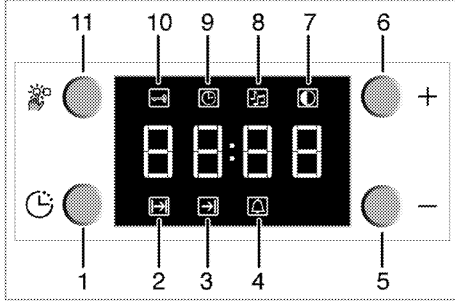
Alarm çalarken, herhangi bir tuşa basılarak kapatıldığında, fırın, tekrar çalışmaya başlayacaktır. Alarm çalma süresi bittiğinde herhangi bir tuşa basıldığı takdirde, fırın, tekrar çalışmaya başlayacaktır.

9. Sıcaklık düğmesi ve Fonksiyon düğmesi ile fırını kapatın.

Tuş kilidinin kullanılması

Tuş kilidini etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak fırının kullanımını engelleyebilirsiniz.



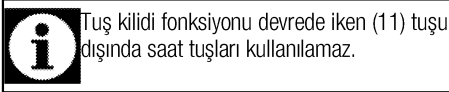
- 1 Program tuşu
- 2 Pişirme süresi
- 3 Pişirme bitiş saati
- 4 Alarm simgesi
- 5 Eksi tuşu
- 6 Artı tuşu
- 7 Ekran parlaklığı ayarı
- 8 Alarm sesi şiddeti
- 9 Günün saati
- 10 Tuş kilidi
- 11 Ayarlama tuşu

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

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

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

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



Tuş kilidi fonksiyonu devrede iken (11) tuşu dışında saat tuşları kullanılamaz.

Tuş kilidini devreden çıkarılması

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

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

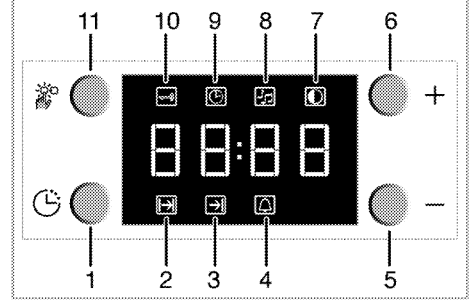
2. '-' (5) tuşuna basarak tuş kilidini devre dışı bırakın.

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

Saatin alarm olarak kullanılması

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

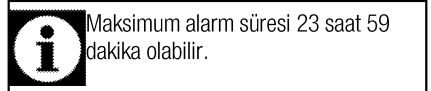
Alarm saatinin, fırın fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatinin fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığınız süre dolar dolmaz, alarm saati bir sinyal verir.



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

Alarm saatinin ayarlanması

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



Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

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

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

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

Alarmın kapatılması

1. Alarmı durdurmak için herhangi bir tuşa basın.

» Alarm kesilir ve ekranda günün saati gösterilir.

Alarmı iptal etmek isterseniz;

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



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

Alarm ses tonunun değiştirilmesi

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

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

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

Ana fırın için pişirme süreleri tablosu (Sol alt)



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

Fırınlama ve kızartma



Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepsidede kek*	Tek seviye	☐	1	175	20 ... 30
Kalıpta kek*	Tek seviye	☐	1	175	40 ... 50
Kağıtta kek*	Tek seviye	☐	1	175	25 ... 30
	Tek seviye	☐	1	175	25 ... 35
Pandispanya*	Tek seviye	☐	2	200	5 ... 10
Kurabiye*	Tek seviye	☐	2	175	25 ... 30
	2 seviye	☐	1 - 3	170 - 180	35 ... 45
Yufka böreği*	Tek seviye	☐	1	200	30 ... 40
Poğaç*	Tek seviye	☐	2	180	25 ... 35
	2 seviye	☐	1 - 3	190	35 ... 45
Mayalı hamur*	Tek seviye	☐	1	190	35 ... 45
Lazanya*	Tek seviye	☐	2	180	30 ... 40
Pizza* (kalın)	Tek seviye	☐	1	200	15 ... 20
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek seviye	☐	2	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek seviye	☐	2	25 dk. 250/max, sonra 190	70 ... 90
	Tek seviye	☐	2	25 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80
Piliç kızartma	Tek seviye	☐	1	15 dk. 250/max, sonra 190	55 ... 65
	Tek seviye	☐	1	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	55 ... 65
Hindi parçaları	Tek seviye	☐	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Tek seviye	☐	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	140 ... 190
Balık	Tek seviye	☐	2	200	20 ... 30
	Tek seviye	☐	2	200	20 ... 25

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

* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

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


Kek pişirmenin püf noktaları

- Kek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın.

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

Börek pişirmenin püf noktaları


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

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

Sebze yemeği pişirmenin püf noktaları

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

Izgaranın çalıştırılması (Ana fırın - sol alt)

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

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

Izgaranın açılması

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

Izgaranın kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.



Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun 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 (Ana fırın - sol alt)

Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık) [#]
Batık	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..5	1..2 dk.

[#] kalınlığa bağlıdır.

Izgaranın çalıştırılması (Sol üst)

UYARI

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



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

UYARI:

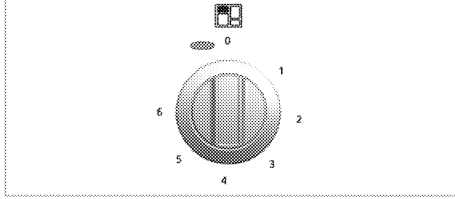
UYARI
Ürün **KAPAK AÇIK IZGARA** yapılacak şekilde tasarlanmıştır.

Izgara pişirme süreleri tablosu- Sol Üst fırın



Fırının 1. rafı en alt rafdır.

Izgaranın açılması



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

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

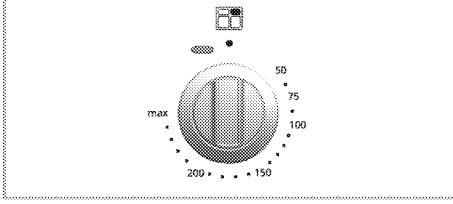
Izgaranın kapatılması

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

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

[#] kalınlığa bağlıdır.

Sağ üst fırın kısmının kullanılması



Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

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

Elektrikli fırının kapatılması

Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Fırınlama ve kızartma

Sağ üst fırın için pişirme süreleri tablosu

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

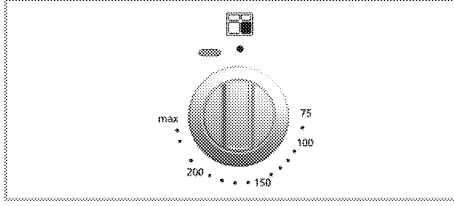
i Fırın tepsi için azami yük: 4 kg (8,8 lb).

i Fırının 1. rafı en alt raftır.

- Fırın kapağı üzerine yuvarlak tabanlı tencere koymayın.
- Büyük gıdalar yemek veya uzun tencere kullanırken, fırın tavanı ile arasında en az 25 mm boşluk olduğundan emin olun.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi
Meyveli kek	Tek seviye	1	175	25...35 dk.
Pizza	Tek seviye	1	200	15...20 dk. kalınlığa göre değişir
Küçük kekler	Tek seviye	1	160...170	25...35 dk.
Jöleli sandviç	Tek seviye	1	160...170	20...40 dk.
Bisküvit	Tek seviye	1	160...170	15...30 dk.
Cörek	Tek seviye	1	190	20...30 dk.
Güveçler	Tek seviye	1	160	2...3 saat
Bütün balık	Tek seviye	1	180	25...35 dk.
Pasta bake	Tek seviye	1	170...180	20...40 dk.
Kızartma Sığır Eti	Tek seviye	1	160...170	20...40 dk. beher 450 g + 15 dk.

Sağ alt elektrikli fırının kullanılması



Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

1. Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.

Fırınlama ve kızartma

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

Elektrikli fırının kapatılması

Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Sağ alt fırın için pişirme süreleri tablosu



Fırının 1. rafı en alt raftır.

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

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

7 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

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



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 kurulaşın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

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



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Ocağın temizlenmesi

Gazlı ocaklar

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

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

Camsı seramik yüzey

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



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

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

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

Kontrol panelinin temizlenmesi

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

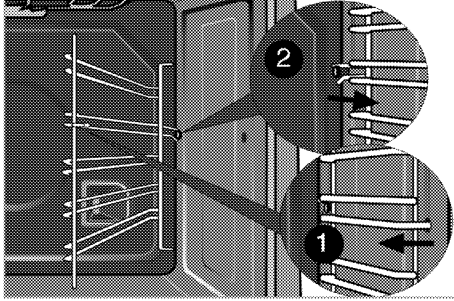


Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin. Kontrol paneli hasar görebilir!

Fırın/ızgara içinin temizlenmesi

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

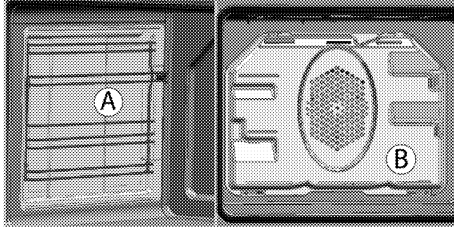
1. Tel rafın ön tarafını, yan duvara ters yönde çekerek çıkarın.
2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



Katalitik duvarlar

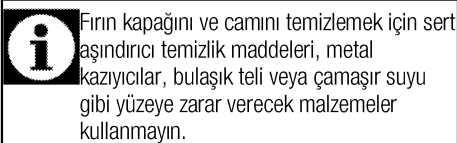
(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

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



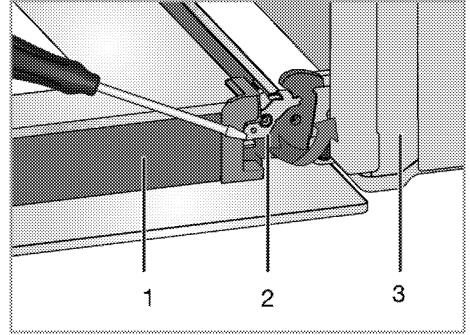
Fırın kapağının temizlenmesi

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

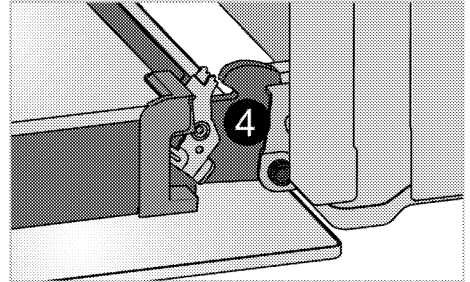


Fırın kapağının sökülmesi

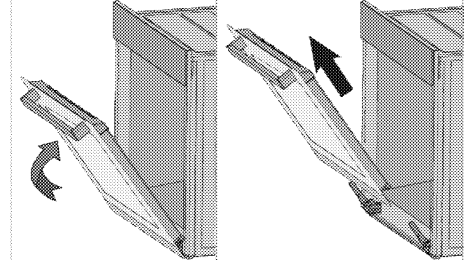
1. Ön kapağı (1) açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) kipleri aşağıya doğru bastırarak açın.



- 1 Kapak
- 2 Menteşe kilidi(kapalı pozisyon)
- 3 Fırın
- 4 Menteşe kilidi(açık pozisyon)



3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.



4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

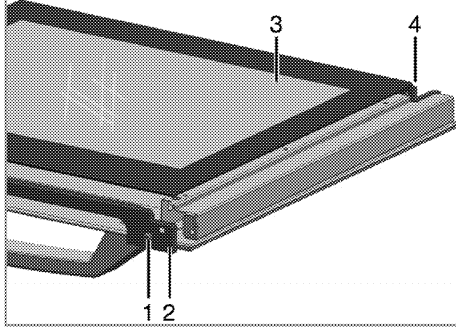


Kapağın yeniden takılması için, sökerek uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

Kapak iç camının yerinden çıkarılması –(sol üst fırın)

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

1. Fırın kapağını açın.

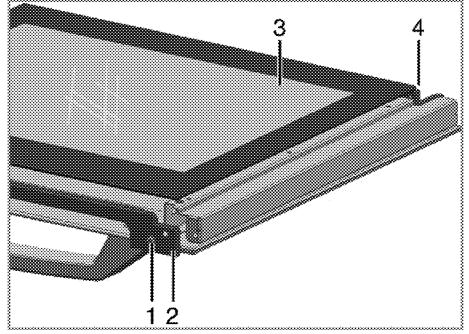


- 1 Vida
 - 2 Plastik profil
 - 3 İç Cam
 - 4 Plastik cam yuvası
2. (1) no.lu vidayı tornavida ile sökerek çıkarın.
3. (2) no.lu profili çıkartıp iç camı (3) yukarı kaldırın.
4. Yıkadıktan sonra tekrar gruplamak için, iç camı (3) plastik yuvalarına (4) takarak profili (2) yerine yerleştirin.

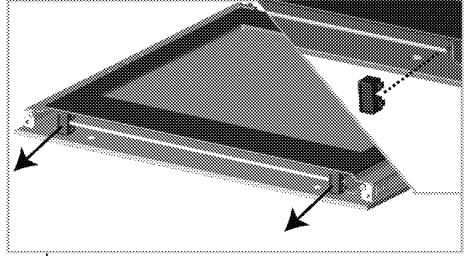
Kapak iç camının yerinden çıkarılması –(sağ üst fırın)

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

1. Fırın kapağını açın.



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



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

Fırın lambasının değiştirilmesi



UYARI:

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



Bu fırında gücü 40 W'tan az, yüksekliği 60 mm'den az, çapı 30 mm'den küçük akkor lamba veya G9 soketli, 60 W'tan az güçte halojen lamba kullanılmaktadır. Lambalar 300 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda çalışmaya uygundur. Fırın lambaları Yetkili Servislerden veya lisanslı teknisyenlerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.



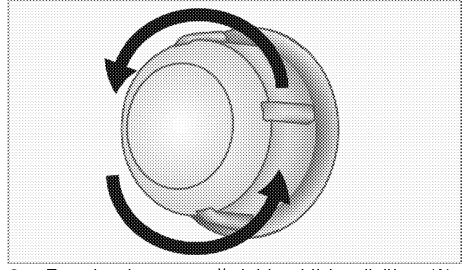
Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.



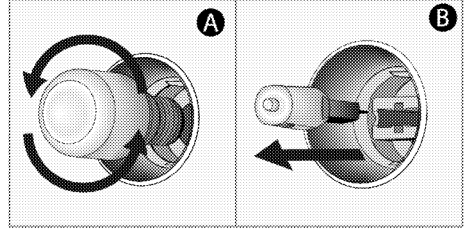
Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınızdaki yuvarlak lamba varsa,

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



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



4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

8 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

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

Pişirme esnasında su damlacıkları çıkıyor.

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

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

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

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*
- Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> *Tuş kilidi etkin olabilir, Tuş kilidini devre dışı bırakın. (Bkz Tuş kilidinin kullanılması, sayfa 31)*
- Ocak açma/kapama tuşuna basıldığında açılmıyor ise >>> **Fişi çekin ve takmadan önce 20 saniye bekleyin.**

Fırın ışığı yanmıyor.

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

Fırın ısınmıyor.

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

Ateşleme kıvılcımı çıkmıyor.

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

Soğutma fanı, ocak kapandığı halde çalışmaya devam ediyor.

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

Gaz gelmiyor.

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

Ocak gözleri düzgün yanmıyor veya hiç yanmıyor.

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

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

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



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

Müşteri Hizmetleri

Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

Kanallarımız:

- * Çağrı Merkezimiz:

0850 210 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)

- * Diğer Numaramız

0216 585 8 888

- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.
- Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.
- Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

- * Whatsapp Numaramız: 0544 444 08 88

- * Faks Numaramız: 0216 423 2353

- * Web Adresimiz:

- www.arcelik.com.tr

- * e-posta Adresimiz:

- musteri.hizmetleri@arcelik.com.tr

- * Sosyal Medya Hesaplarımız:

- <https://www.instagram.com/arcelik/>

- <https://twitter.com/arcelik>

- <https://www.facebook.com/arcelik/>

- <https://www.youtube.com/user/tvarcelik>

- * Posta Adresimiz:

- Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sütüçe / İSTANBUL

- * Bayilerimiz,

- <https://www.arcelik.com.tr/arcelik-bayileri>

- * Yetkili Servislerimiz,

- <https://www.arcelik.com.tr/yetkili-servisler>

- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde

(www.servis.gov.tr) yer almaktadır.

- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

- Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Arçelik'e ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımlı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.

- Müşteri Hizmetleri sürecimiz:

Müşterilerimizin istek ve önerilerini;

* İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.

* Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.

* Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.

- Arçelik olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.

- Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız.

Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- Ürününüzü aldığımızda Garanti belgesini Yetkili Satıcıma onaylatırınız.

- Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.

- Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.

- Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.

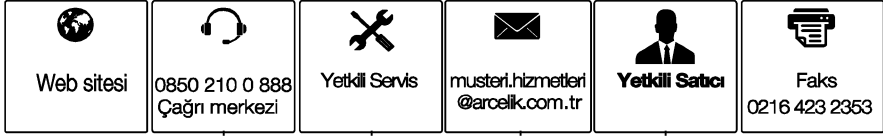
- İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. Alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

- Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Hizmet talebinin deęerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

- Hizmet talebi analizi
- Hizmet hakkında müşterinin bilgilendirilmesi (Keşif,nakliye,montaj,bilgi,onarım,değişim vb.)
- Hizmet hakkında gerekli işlemin gerçekleştirilmesi

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
değil

5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

Uygun Kullanım ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar; Bu kılavuzu okumadan ürününüzü çalıştırmayınız.

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 (priz, gerilim, topraklama vb.), su (su basıncı, musluk vb.), doğalgaz, telefon, internet vb. şebekesi ve/veya altyapısı (gider, zemin, ortam vb.) 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,
- 7) Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumlarında 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.

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,
Sütlüce / İSTANBUL

Menşei: Türkiye

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 kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - a- Sözleşmeden dönme,
 - b- Satış bedelinden indirim isteme,
 - c- Ücretsiz onanmasını isteme,
 - ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakta yükümlüdür. Tüketicici 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 olmadığını, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
 tüketicici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildiriimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın anzasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir mali tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketicici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğten kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketicici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicici Hakem Heyetine veya Tüketicici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda tüketicici, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmanın;		Malın	
Unvanı:	Arçelik A.Ş.	Markası:	Arçelik
Adresi:	Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sütlüce / İSTANBUL	Cinsi:	Fırın
Telefonu:	(0-216) 585 8 888	Modeli:	
Faks:	(0-216) 423 23 53	Bandrol ve Seri No:	
web adresi:	www.arçelik.com.tr	Garanti Süresi:	3 YIL
		Azami Tamir Süresi:	20 iş günü

GENEL MÜDÜR

Hakan Bülent

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Ömer

Satıcı Firmanın:		Fatura Tarih ve Sayısı:	
Unvanı:		Teslim Tarihi ve Yeri:	
Adresi:		Yetkilinin İmzası:	
Telefonu:		Firmanın Kaşesi:	
Faks:			
e-posta:			

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.