



## **Setüstü Fırın** Kullanma Kılavuzu



MF 30 QBB

**TR**

185.5531.10/R.AE/13.11.2019  
7730420233

## Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

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

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

### Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik çarpmasına karşı uyarı.



Yangın tehlikesine karşı uyarı.



Sıcak yüzeylere karşı uyarı.



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



**1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları**

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

**2 Ürününüz**

Genel görünüm.....	10
Kontrol panel .....	10
Teslimat kapsamı.....	11
Teknik özellikler .....	11

**3 Kurulum**

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

**4 Ön hazırlık**

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler.....	14
İlk kullanım.....	14
İlk temizlik .....	14
İlk ısıtma .....	14

**5 Fırının kullanılması**

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	15
Çalışma modları .....	15
Elektrikli fırının kullanılması .....	16
Otomatik pişirme fonksiyonları pişirme süreleri tablosu .....	19
Pişirme süreleri tablosu .....	20
Otomatik pişirme fonksiyonları tarifleri .....	21
Izgaranın çalıştırılması .....	26
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	26

**6 Bakım ve temizlik**

Genel bilgiler.....	27
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	27
Fırın içinin temizlenmesi .....	27
Kapak iç camının yerinden çıkarılması .....	27
Fırın lambasının değiştirilmesi .....	28
(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.) .....	28

**7 Sorun giderme**

## 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

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

### Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır. Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve

parçaları ürünle birlikte verilmelidir.

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

### Elektrik güvenliğı

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle

yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!


- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablosundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.
- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü

çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.

- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

### Ürün güvenliği

- UYARI: Ürün çalışırken açıldığında kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi yada hastalıklara neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.

- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açığa tutun.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırın tabanındaki ısıtıcı üzerine koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir ve yangın riskine neden olabilir.
-  Cihazın yüzeyleri çok ısınır. Sıcak yüzeylere kesinlikle dokunmayın.
- Kurulum bölümündeki bilgileri dikkate alın. Cihaz çok fazla ısınır; dolayısıyla ankastre bir üniteye kurulmamalıdır.
- Bu cihaz, evde ve aşağıdaki benzer uygulamalarda kullanılmak içindir:
  - dükkân, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaklarında;
  - çiftlik evlerinde;
  - otel, motel ve diğer konaklama ortamlarında müşteriler tarafından;
  - pansiyon tipi ortamlarda.
- Fırın çalışırken üzerinde örtü olmamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri, diğer ilgili döküman ve parçaları ürünle birlikte verilmelidir.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi,

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

- UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Bu ürün uzaktan kumanda veya harici bir saatle kullanıma uygun değildir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.
- Ürün doğrudan zemin üzerine yerleştirilmelidir. Bir baza veya kaide üzerine yerleştirilmemelidir.
- Infrared ısıtıcılar cam tüplü olduğundan taşıma ve temizleme sırasında kırılma riski taşır. Kullanım öncesi ısıtıcılarda kırık ve ya çatlak olup olmadığını kontrol edin. Herhangi bir hasar durumunda ürünü çalıştırmayın.

Buhar sistemi için;

- Buharlı pişirmelerde kapağın açılması ile buhar çıkışı olabilir, bu durum yanma riski oluşturabilir. Kapağı açarken dikkatli olun.
- Buharlı pişirme sonrası fırın içerisinde nem kalması korozyona neden olabilir. Pişirme sonrasında fırın içinin kurumasını bekleyin. Fırın içerisinde uzun süre ıslak yiyecek maddesi muhafaza etmeyin.
- Buharlı pişirme yaparken paslanabilecek malzemeler kullanmayın.
- Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su haznesine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır.
- Su haznesini asla fırın içerisinde kurutmayın.
- Her buharlı pişirme sonrasında su haznesindeki kalan su boşaltılarak su haznesi temizlenmelidir. Haznede kalan suyun bir dahaki pişirmede kullanılması hijyen açısından problem yaratır.
- Su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayın. Su haznesini her kullanım sonrasında temiz nemli bir bez ile silip, kuru bir bez ile kurulayın.

- Su haznesi temizlendikten sonra kurulanmalı ve bu şekilde muhafaza edilmelidir.
- Su haznesinde oluşabilecek kireçler için 200 cc su ile 1 çay kaşığı limon tuzu hazne içerisine koyulur ve 1 saat bekletilir. Sonrasında bol su ile yıkanarak kurulanır. Bu işlemi her 4-5 kullanımdan sonra uygulanması önerilir.
- Fırın tabanında oluşabilecek kireçleri kazıyarak temizleme yapmayın. Aksi takdirde ürün tabanı zarar görür.
- Fırın tabanında oluşabilecek kireçlerin çözme işlemi için her 4 veya 5 kullanımdan sonra 250 cc beyaz sirkeyi (Sirke asit oranı %6 dan fazla olmamalıdır) ısıtılmış şasi tabanında bekletin. 30 dakika sonra yumuşak ve ıslak bir bez ile bu bölge temizleyin.
- Su haznesine pişirme tablosunda bulunan miktar kadar su eklenmesi tavsiye edilir.
- Su haznesini yerinden çıkartırken ve ya yerleştirilirken suyun fırın yüzeyine ya da istenmeyen yüzeylere dökülmemesi için dikkatli olun.

Ürünün yanma güvenirliliği için;

- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.

- Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
- Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

### **Kullanım amacı**

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

### **Çocuklar için güvenlik**

- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri



sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.

- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayın.
- Kapak açırken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

### Atık ürünün elden çıkarılması

#### WEEE Yönergesine uygunluk ve Atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün EU WEEE (2012/19/EU) yönergesine uygundur.

Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. DBu 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.

#### RoHS Yönergesine uygunluk:

Satın aldığınız ürün, EU RoHS yönergesi (2011/65/EU) ile uyumludur. Bu yönergede belirtilen zararlı ve yasaklanmış maddeler içermez.

### 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.



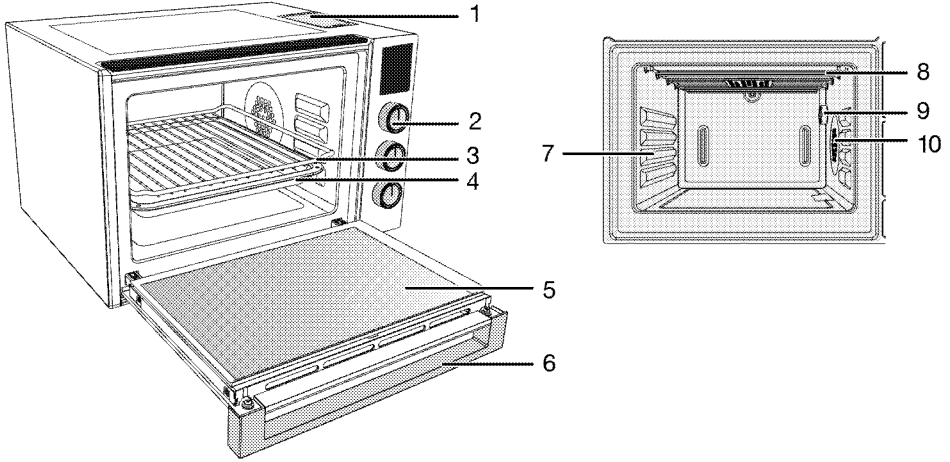
- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını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

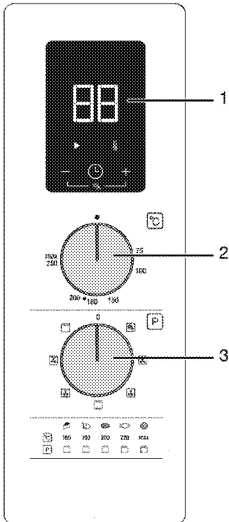
### Genel görünüm



- 1 Su haznesi
- 2 Kontrol paneli
- 3 Tel ızgara
- 4 Tepsi
- 5 Kapak
- 6 Tutamak

- 7 Raf konumları
  - 8 İnfrared üst ısıtıcı
  - 9 Lamba\*
  - 10 Turbo motor
- \* (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

### Kontrol panel



- 1 Dijital saat
- 2 Sıcaklık düğmesi
- 3 Fonksiyon düğmesi

## Teslimat kapsamı

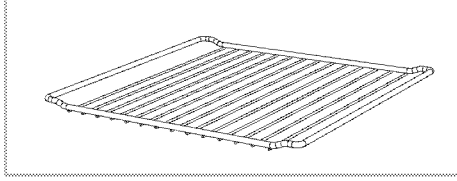


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

### 1. Kullanma Kılavuzu

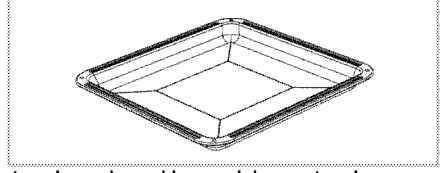
### 2. Tel ızgara

Izgara yapmak için ya da fırınlanacak, ızgara yapılacak ve ısıya dayanıklı pişirme kabında/güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



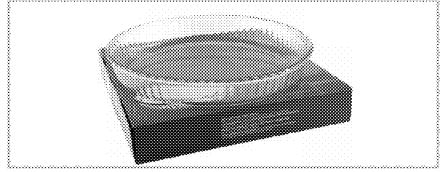
### 3. Fırın tepsi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve et türü gıdaların pişirilmesi için kullanılır.



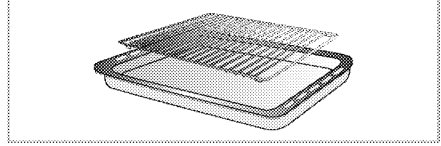
### 4. Isıya dayanıklı yuvarlak cam tepsi

Sulu yemekler ve et türü gıdaların pişirilmesi için kullanılır.



### 5. Tepsi içi ızgara

Tepsi (verilmiş ise) içerisine yerleştirilerek ızgara yaparken akan yağların tepside toplanması sağlanır ve bu sayede fırının kirlenmesi önlenir.



## Teknik özellikler

Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	325 mm /505 mm/295 mm
Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	1.85 kW
Kullanılacak sigorta	10 A
Kablo tipi/kesiti	H05V2V2-F 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Ana fırın	<b>Fan destekli fırın</b>
İç aydınlatma*	15/25 W
Izgara güç tüketimi	1.8 kW

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

\* (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir. Lambalı modeller için belirtilmiştir.)



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




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





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

### 3 Kurulum

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


 Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.


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

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

#### Kurulum için doğru yer

Ürün yalnız tezgah üstünde kullanılır.

 **UYARI:**  
Ürün sadece eğimli olmayan tezgâhlarda kullanılmalıdır. Eğimli tezgâhlarda kullanım durumunda içerisindeki su ürün içerisinde dışarı akar ve güvenlik riski oluşturur.


 Ürünü kapalı bir kabinde veya yer seviyesinde kullanmayın.


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

- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısı geçirmez olmalıdır (en az 100°C).

#### 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 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.  
Elektrik kablosu hasar görürse, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır!  
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.

 Elektrik kablosunun fişi kurulumundan sonra, fiş kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).  
Uzatma kabloları ya da çoklu prizlerle bağlantı yapmayın.

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

Elektrik kablosunu prize takın.

- Ürünü mutfak duvarına doğru itin.

#### Son kontrol

1. Elektrik fonksiyonlarını kontrol edin.

## Gelecekteki taşıma işlemleri

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



Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.



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

## 4 Ön hazırlık

### Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

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

### İlk kullanım İlk temizlik



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

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

### İlk ısıtma

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



### UYARI

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

### Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Alt üst ısıtma konumunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 15*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 15*

### İzgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 19*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 19*



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

## 5 Fırının kullanılması

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



#### UYARI

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



#### UYARI:

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

### Fırında pişirmeyele ilgili ipuçları

- Yapışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar ya da ısıya dayanıklı silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında pişirme yaparken pişirme kalıbını rafın ortasına yerleştirin.
- Fırını veya ızgarayı çalıştırmadan önce, doğru raf konumunu seçin. Fırın sıcakken raf konumunu değiştirmeyin.
- Fırının kapağını kapalı tutun.

### Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

### Izgarayla ilgili ipuçları

Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler, sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (domates, soğan vb.) özellikle ızgara için uygundur.

- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgara veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün. Tel ızgarada ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsi sürün. Sürülecek olan fırın tepsi, ızgara yapılan alanın tamamını kaplayacak boyutta olmalıdır. Bu tepsi ürününüzle beraber verilmeyebilir. Fırın tepsinin içine biraz su koyarsanız, daha sonra kolayca temizleyebilirsiniz.



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

### Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

### Üst ve alt ısıtma



Üst ve alt ısıtma açıktır. Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin; kekler, pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız. Buhar destekli pişirme yapılabilir.

### Fan destekli alt/üst ısıtma



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

### Fan destekli alt ısıtma



Alt ısıtma ve (arka veya yan duvardaki) fan açıktır. Sıcak hava, fan kullanıldığında yalnızca alt ısıtmaya göre daha iyi dağılır. Buhar destekli pişirme yapılabilir.

### Fan destekli üst ısıtma



Üst ısıtma ve (arka veya yan duvardaki) fan açıktır. Sıcak hava, fan kullanıldığında yalnızca üst ısıtmaya göre daha iyi dağılır.

### Fanlı çalışma



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

### Izgara



Fırın tavanındaki ısıtıcı çalışır. Izgara yapmaya uygundur. Izgara et yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için yiyecekleri ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- İstenilen sıcaklığa ayarlayın.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

### Izgara+ Fan

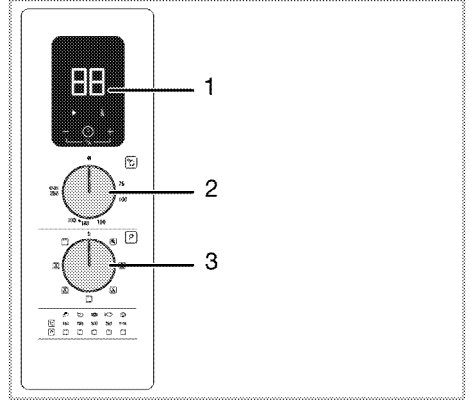


Fırın tavanındaki ısıtıcı ve (arka veya yan duvardaki) fan çalışır. Izgara etkisi normal ızgaradaki kadar güçlü değildir.

- Izgara yapmak için yiyecekler ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- İstenilen sıcaklığa ayarlayın.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

## Elektrikli fırının kullanılması

### Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi



- 1 Dijital saat
- 2 Sıcaklık düğmesi
- 3 Fonksiyon düğmesi

### Pişirme süresi ayarlamadan süresiz(manuel) pişirme yapılması;

1. Fonksiyon düğmesini istediğiniz çalışma moduna getirin. Saat ekranında "L" sembolü görünür.
2. Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin. » "▶" ve "⏸" sembolleri üzerindeki ledler yanar ve fırın ayarlanan sıcaklığa ulaşmak için ön ısıtma yapar. Saat ekranında geçen süre ileriye doğru sayıma başlar.

**i** İleri sayan süre ilk 1 dakika için 59 a kadar saniye olarak sayar. 1.dakikadan sonra dakika olarak saymaya devam eder. 99.dakikadan sonra saat olarak saymaya devam eder ver 2h gösterir, 2htan sonra saat 3h, 4h, 5h olarak devam eder. En fazla pişirme süresi 6 saattir. 6. saatte pişirme kesilir ve ekranda "■ ■" görünür.

**i** Fanlı çalışma modu, buz çözme işlemi için kullanılır ve fırın ısıtılmaz. Bu modda ekranda sadece "L" sembolü görünür.

3. Ön ısıtma sonunda "⏸" sembolü üzerindeki led söner ve fırın sesli uyarı verir. Bu esnada yemeğinizi fırına yerleştirin. » Pişirme işlemi tamamlandığında sıcaklık ve fonksiyon düğmelerini kapalı konuma getirin.



## Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması;



Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 4 saattir. Ayarlanacak pişirme süresi 1 saate kadar dakika olarak, 1 saatten sonra saat olarak ayarlanabilir. Elektrik kesintisi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.

1. Fonksiyon düğmesini istediğiniz çalışma moduna getirin. Saat ekranında “ ” sembolü görünür.
2. Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.  
» “ ” ve “ ” sembolleri üzerindeki ledler yanar ve fırın ayarlanan sıcaklığa ulaşmak için ön ısıtma yapar. Saat ekranında geçen süre ileriye doğru sayıma başlar.
3. Ön ısıtma sonunda “ ” sembolü üzerindeki led söner ve fırın sesli uyarı verir. Bu esnada yemeğinizi fırına yerleştirin.
4. “ / ” tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın. “ ” tuşuna 1 kez dokunarak süreyi onaylayın.  
» Saat ekranında ayarlanan pişirme süresi görünür. Pişirme süresi sona erdiğinde, ekranda “ ” sembolü görünür ve pişirme sonlanır. “ ” sembolü üzerindeki led ışık söner ve sürenin bittiğini bildiren sesli uyarı duyulur. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunun. Dokunulmadığı takdirde 1 dakika sonunda otomatik olarak kesilir.
6. Fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmelerini kapalı konuma getirin.

## Fırının ayarlanan süreden erken kapatılması

1. Pişirme başlatılmış ve pişirme süresi ayarlanmış durumdayken, ekranda “ ” değerine gelinceye kadar “ ” tuşuna dokunun.
2. Ayar otomatik olarak onaylanır ve pişirme sonlanır.
3. Fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmelerini kapalı konuma getirin.

## Buz çözme

Dondurulmuş meyve, sebze, hamur işi gibi gıdaların çözündürülmesi için fanlı çalışma fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Bu fonksiyonda fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka veya yan duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür.

Buz çözme yapılırken sadece fonksiyon düğmesiyle fanlı ısıtma fonksiyonunu seçin. Display ekranında “ ” sembolü görünür.

Buz çözme süresini takip etmek isterseniz, “ ” tuşuna 1 kez dokunarak saatin ileri saymasını başlatabilirsiniz.



Buz çözme fonksiyonu için sıcaklık düğmesini kullanmayın. Sıcaklık düğmesi herhangi bir sıcaklığa çevrilmesi durumunda ısıtıcılar yine çalışmayacaktır.



Eğer sıcaklık düğmesi çevrilip, daha sonra fonksiyon düğmesi fanlı çalışma moduna getirilirse, display ekranı otomatik olarak ileri saymaya başlar ve “ ” sembolü üzerindeki led yanar. Ancak fırın ısıtılmaz.

## Buhar fonksiyonunun kullanılması

Fırınızdaki buhar destekli pişirme özelliği bulunmaktadır. Pişirme esnasında fırın tabanına verilen su ısıyla buharlaşır ve bu buhar desteği ile daha iyi bir pişirme sonucu elde edilir. Böylece yemeğinizin dış yüzeyinin daha çıtır olması, içinin sulu ve yumuşak kalması, hacimini en az seviyede kaybetmesi sağlanır.



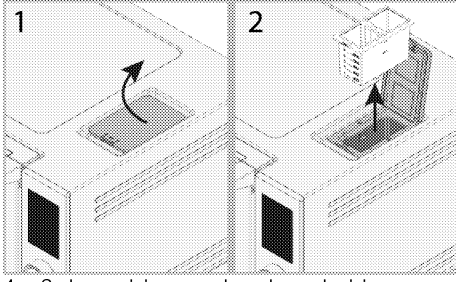
Buhar fonksiyonu, sadece alt rezistans çalışan fonksiyonlarda kullanılabilir.



Su haznesi kapasitesi 200 ml’dir. Pişirmelerinizde, su haznesine 200 ml den fazla su koymayın.

## Buhar fonksiyonunun otomatik pişirme fonksiyonlarında kullanımı için;

1. Pişirme tablosuna bakarak, pişireceğiniz yemeğe göre fonksiyonu, sıcaklığı ve süreyi ayarlayarak pişirmenizi başlatın.
2. Pişireceğiniz yemeğin çeşidine göre fırına su doldurmanız gereken sürede fırın size sesli uyarı verecektir.
3. Su haznesine ulaşmak için, fırının üst tarafında bulunan su haznesi kapağını açın.



4. Su haznesini yuvasından çıkararak pişirme tablosunda belirtilen miktar kadar su doldurun.

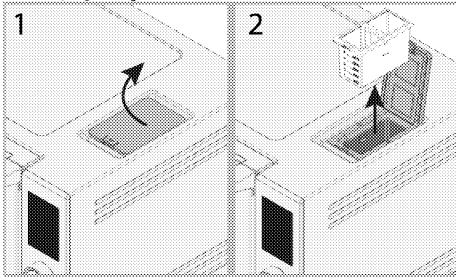
**i** Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde koymayın.

**i** Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su haznesine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır.

5. Su haznesini yuvasına yerleştirerek kapağını kapatın.  
» Fırın tabanına su haznesindeki su yavaş yavaş akmaya başlayacak, yemeğinize buhar desteği verilecektir.
6. Pişirme sonunda fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmelerini kapalı konuma getirerek fırını kapatın..

### Buhar fonksiyonunun manuel pişirmelerde kullanımı için;

1. Buharlı manuel pişirme tablosuna bakarak, pişireceğiniz yemeğe göre fonksiyonu, sıcaklığı ve süreyi ayarlayarak pişirmenizi başlatın. Listede olmayan pişirmeler için su seviyesini ve eklenecek süreyi kendiniz belirleyebilirsiniz.
2. Pişirme tablosuna göre su ekleme süresi geldiğinde fırının üst tarafında bulunan su haznesi kapacığını açın.



3. Su haznesini yuvasından çıkararak pişirme tablosunda belirtilen miktar kadar su doldurun.

**i** Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde koymayın.

**i** Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su haznesine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır.

4. Su haznesini yuvasına yerleştirerek kapağını kapatın.  
» Fırın tabanına su haznesindeki su yavaş yavaş akmaya başlayacak, yemeğinize buhar desteği verilecektir.
5. Pişirme sonunda fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmelerini kapalı konuma getirerek fırını kapatın.

### Otomatik pişirme fonksiyonlarının kullanılması

Fırınınız, profesyonel aşçılar tarafından sizin için özel olarak hazırlanarak saat hafızasına kaydedilmiş yemek programlarını içerir.

Bu menüde, yemeğin pişme süresi ve eğer varsa buhar verilme zamanı otomatik olarak belirlenir.

### Otomatik program listesi:



Yemek kodu	Yemek adı
A0	Ekmek (sossuz)
A1	Ekmek (soslu)
A2	Pogaç
A3	Kuzu incik
A4	Antrikot
A5	Hamur işi ısıtma (ekmek, simit, poğaç, pide, börek, bazlama)
A6	Cheesecake
A7	Somon
A8	Börek
A9	Bütün tavuk

1. Fonksiyon düğmesiyle, yukarıdaki listede pişirmek istediğiniz yemeğin önerilen çalışma modunu seçin. Saat ekranında "[ ]" sembolü görünür.
2. Yine pişirmek istediğiniz yemeğin önerilen sıcaklığını sıcaklık düğmesi ile ayarlayın.  
» "▶" ve "⊖" sembolleri üzerindeki ledler yanar ve fırın ayarlanan sıcaklığa ulaşmak için ön ısıtma yapar. Saat ekranında geçen süre ileriye doğru sayıma başlar.
3. Ön ısıtma sonunda "⊖" sembolü üzerindeki led söner ve fırın sesli uyarı verir. Bu esnada yemeğinizi fırına yerleştirin.
4. + / - tuşlarına aynı anda dokununuz. Saat otomatik pişirme fonksiyon ekranına gelir ve ekranda ilk pişirme menüsü "A1" yanıp söner.


5. **+/-** tuşları ile pişirmek istediğiniz yemeğin yemek kodunu seçin.
6. “⌚” tuşuna 1 kez dokunarak fonksiyonu onaylayın.  
» Seçilen yemek programına göre pişirme süresi geri sayıma başlar ve ekranda bu süre görünür. Eğer yemeğiniz buhar fonksiyonu içeriyorsa, su ilave etme zamanında saat sesli uyarı verir ve ekranda su verme zamanı 10 saniye boyunca yanıp söner.
7. “Buhar fonksiyonunun kullanılması” bölümünde anlatıldığı gibi su haznesi belirtilen miktarda su doldurun ve kapısını kapatın.

» Pişirme süresi sona erdiğinde, ekranda “**---**” “**---**” sembolü görünür ve pişirme sonlanır. “▶” sembolü üzerindeki led ışık söner ve sürenin bittiğini bildiren

### Otomatik pişirme fonksiyonları pişirme süreleri tablosu

	Belirtilen değerler laboratuarda saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.
	Fırının 1. rafı <b>en alt</b> raftır.


sesli uyarı duyulur. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokununuz. Dokunulmadığı takdirde 1 dakika sonunda otomatik olarak kesilir.











 A3 – Kuzu incik otomatik pişirme programında 99. dakikadan sonra geri sayıma dakika olarak devam eder.

8. Fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmelerini kapalı konuma getirin.

### Elektrikli fırının kapatılması

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

 Otomatik pişirme tablosunda önerilen değerlere laboratuvarlarımızda yapılan testler sonucu ulaşılmıştır. Pişirme süresi hariç diğer değerlerde değişiklik yapabilirsiniz. Pişirme süreleri otomatik tanımlı olduğundan değiştirilemez ancak pişirme sonunda tekrar pişirme süresi ayarlayabilirsiniz.

	Yiyecek	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Raf Konumu	Kullanılacak su miktarı (ml)	Su verme zamanı (dk)*	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Ağırlık (g)	Özellik
A0	Ekmek (sossuz)		180	1	50	1	50	850	
A1	Ekmek (soslu)		180	1	50	18	42	850	
A2	Poğaç		180	1	50	6	30	1200	
A3	Kuzu incik		150	1	360**	1	150	1900	
A4	Antrikot		190	1	50	47	65	100	
A5	Hamur işi ısıtma (ekmek, simit, poğaç, pide, börek, bazlama)		120	1	50	1	15	Ekmek : 250 Simit : 300 Poğaç : 250 Pide : 500 Börek : 350 Bazlama : 350	Buhar destekli pişirmeler
A6	Cheese cake		120	1	80	1	80	1800	Konvansiyonel pişirmeler
A7	Somon		180	2	20	1	10	600	
A8	Börek		200	1	-	-	30	1100	
A9	Bütün Tavuk		190	2	-	-	80	1900	

\* 1 olan pişirmeler ön ısıtmadan sonra, pişirmenin başında su verilmesi gerektiğini belirtmektedir.

\*\* Pişirme süresinin yarısında 160 ml daha su ekleyin.

## Pişirme süreleri tablosu



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

## Fırınlama ve kızartma



Fırının 1. rafı en alt raftır.

Yiyecek	Pişirme kabı	Raf konumu		Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	
Kalıpta kek	Yuvarlak kek kalıbı 18 ...22 cm	1		180	20 ... 30	
Kurabiye	Fırın tepsi	1		180	10 ... 20	
Ktır milföy	Fırın tepsi	1		180	15 ... 25	
Tatlı çörek	Dikdörtgen kalıp 25x15 cm	1		180	20 ... 30	
Cheesecake	Yuvarlak kek kalıbı 26 cm	1		120	70 ... 80	
Ekmek (sossuz)	Fırın tepsi	1		180	40 ... 50	
Ekmek (soslu)	Fırın tepsi	1		180	35 ... 45	
Poğaç	Fırın tepsi	1		180	20 ... 30	
Patlıcan kebabı	Isıya dayanıklı yuvarlak cam tepsi	1		200	65 ... 80	
Dana etli güveç	Yuvarlak güveç kabı 22...25 cm	1		200	100 ... 120	
Sütlüç	Yuvarlak güveç kabı 10...12 cm	2		200	5...10	
Beşamel soslu karnabahar	Dikdörtgen kalıp 25x15 cm	1		180	50...60	
Patates graten	Dikdörtgen kalıp 25x15 cm	1		190	25...35	
Yufka böreği	Fırın tepsi	1		200	25 ... 35	
Gütl böreği	Fırın tepsi	1		200	20 ... 30	
Lazanya	Dikdörtgen kalıp 25x15 cm	1		170 ... 180	25...35	
Pizza	Fırın tepsi	1		Max	8 ... 12	
Lahmacun	Fırın Tepsi	1		Max	5 ... 10	
Pide	Fırın tepsi	1		Max	10 ... 15	
Simit	Fırın tepsi	1		Max	10 ... 15	
Biftek	Fırın tepsi	1		200	80 ... 90	
Kuzu buğu	Fırın tepsi	1		200	80 ... 90	
Piliç kızartma	Fırın tepsi	2		190	75 ... 85	
Antrikot	Fırın tepsi	1		190	60...70	
Somon*	Tel ızgara	2		180	10...15	
Hindi parça (2,5 kg)	Fırın tepsi	2		190	80 ... 90	
Balık	Fırın tepsi	1		200	15 ... 25	

Tüm pişirmelerde sinyal lambası sönene kadar ön ısıtma yapılması önerilir.

\* Tel ızgarada pişirme yapıyorsanız, yağların toplanması için alt rafa fırın tepsi sürün.

### **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 kullanacağımız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.

### **Kek pişirmenin püf noktaları**

- Kek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar artırın ve pişirme süresini kısaltın.
- Kek nemliyse, az miktarda sıvı kullanın ya da sıcaklığı 10°C kadar azaltın, pişirme süresini uzatın.
- Kekin üstü yanmışsa daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini artırın.
- Derin kek kalıbı ve fazla miktarda kek hamuru kullandığınızda sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini artırın.

### **Otomatik pişirme fonksiyonları tarifleri**

#### **Ekmek (Sossuz) (A-0)**

##### **Malzemeler**

- 500 g un
- 15 g şeker
- 10 g instant maya
- 10 g ayçiçek yağı
- 8 g tuz
- 300 g su (35°C)

##### **Hamurun üzeri için**

- 2 çay kaşığı ayçiçek yağı

##### **Hazırlanışı**

- Derin bir kaba unu eleyin. Unun üzerine şeker ilave ederek homojen bir şekilde karıştırın.
- Unun ortasını açın maya, tuz ve ayçiçek yağını ekleyin. Kabin kenarlarından başlayarak suyu yavaş yavaş dökün.
- Hamurunuzu elde yaklaşık 10-15 dakika boyunca yoğurun.
- Yoğurulması tamamlanmış olan hamuru elde birkaç kez çevirerek bir kabin içerisine koyun. Hamurun üzerine 1 çay kaşığı ayçiçek yağı sürün ve streç film ile hamurun üzerine temas edecek şekilde serin.
- Hamurunuzun üzerini streç film ile kapladıktan sonra kalın bir bez ile örtün.
- 60 dakika mayalanan hamurunuzu tezgah üzerine alarak 4-5 defa katlayarak içerisindeki havayı alın. Hamurun üzerine 1 çay kaşığı ayçiçek yağı sürün ve streç film ile hamurun üzerine temas edecek şekilde serin. 30 dakika daha mayalandırın.
- Mayalaması biten hamura somon şekli verin ve fırın tepsisine yerleştirin. Hamurunuzun üzerine bıçak yardımıyla 3-4 adet çizik atın.
- Fırınızı Statik fonksiyonda 180C'de ekranda verilmiş olan otomatik menü ekranından A-0 programını seçerek sinyal verene kadar ısıtın.
- Kullanılacak su miktarı ve uygun raf konumu için "Otomatik pişirme fonksiyonları pişirme süreleri tablosuna" bakınız.

## EkmeK (SoslU) (A-1)

### Malzemeler

- 500 g un
- 15 g Şeker
- 10 g instant maya
- 10 g ayııecek yağı
- 8 g tuz
- 300 g su (35°C)

### Hamurun űzeri için

- 2 ay kaşığı ayııecek yağı

### Sosu için

- 50 g sűt
- 10 g sıvıyağ
- 1 adet yumurta

### Hazırlanışı

- Derin bir kaba unu eleyin. Unun űzerine Őeker ilave ederek homojen bir Őekilde karıŐtırın.
- Unun ortasını açın maya, tuz ve ayııecek yağını ekleyin. Kabin kenarlarından baŐlayarak suyu yavaŐ yavaŐ dökűn.
- Hamurunuzu elde yaklaşık 10-15 dakika boyunca yoğurun.
- Yođurulması tamamlanmıŐ olan hamuru elde birkaç kez çevirerek bir kabin içerisine koyun. Hamurun űzerine 1 çay kaŐıđı ayııecek yađı sűrűn ve streç film ile hamurun űzerine temas edecek Őekilde serin.
- Hamurunuzun űzerini streç film ile kapladıktan sonra kalın bir bez ile űrtűn.
- 60 dakika mayalanan hamurunuzu tezgah űzerine alarak 4-5 defa katlayarak içerisindeki havayı alın. Hamurun űzerine 1 çay kaŐıđı ayııecek yađı sűrűn ve streç film ile hamurun űzerine temas edecek Őekilde serin. 30 dakika daha mayalandırın.
- Mayalaması biten hamura somon Őekli verin ve fırın tepsinine yerleŐtirin. Hamurunuzun űzerine bıçak yardımıyla 3-4 adet çizik atın.
- Sűt, sıvıyađ ve yumurtayı bir kap içerisinde karıŐtırın. KarıŐımdan yaklaŐık 10 g kadar ekmeđin űzerine sűrűn.
- Fırınızı Statik fonksiyonda 180C'de ekranda verilmiŐ olan otomatik menű ekranından A-0 programını seçerek sinyal verene kadar ısıtın.
- Kullanılacak su miktarı ve uygun raf konumu için "Otomatik piŐirme fonksiyonları piŐirme sűreleri tablosuna" bakınız.

## Poğaaa (A-2)

### Malzemeler

- 250 g margarin
- 2 adet yumurta
- 25 g toz Şeker
- 25 g yaş maya
- 10 g tuz
- 700 g un
- 125 g ılık su (35°C)

### Hamurun űzeri için

- 1 adet yumurta sarısı

### Hazırlanışı

- 125 g ılık su içerisine maya ve Şeker ekleyin. Maya, Şeker ve su karışımını mayalanması için yaklaşık 15 dak. oda sıcaklığında bekletin.
- 500 g unu eleyin ve içine tuz ilave edin.
- ElenmiŐ un içerisine margarin ve yumurtaları ekleyerek karıştırın.
- Yoğurulan hamur içerisine mayalandırılmıŐ karışımı ilave edin ve yoğurma iŐlemini homojen bir hamur elde edene kadar devam ettirin.
- Yođurma iŐlemi tamamlanmıŐ olan hamuru 9 eŐit parçaya bűlerek Őekil verin.
- Pođaaaların űzerine 1 adet yumurta sarısı sűrűn.
- Fırınızı Statik fonksiyonda 180C'de ekranda verilmiŐ olan otomatik menű ekranından A-2 programını seçerek sinyal verene kadar ısıtın.
- Kullanılacak su miktarı ve uygun raf konumu için "Otomatik piŐirme fonksiyonları piŐirme sűreleri tablosuna" bakınız.

## Kuzu İncik (A-3)

### Malzemeler

- 3 adet kuzu incik
- 1 adet orta boy kırmızı soğan
- 1 adet orta boy beyaz soğan
- 3 adet havuç
- 3 adet orta boy taze patates
- 3 diş sarımsak
- 2 dal biberiye
- 5 g tuz
- 5 g karabiber
- 20 g tereyağı
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 100 g domates sosu
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 200 ml ılık içme suyu

### Hazırlanışı

- Biberiyeleri dalından ayırın.
- Bir kap içerisinde kuzu incikleri biberiye, tuz ve karabiber ile karıştırın.
- Aynı bir kabın içerisinde soğan, sarımsak, havuç ve patatesleri iri küp şeklinde doğrayın.
- Pişirme tavasını 4-5 dakika ısıtın.
- Isıtılmış olan tava içerisine tereyağı ve zeytinyağının yarısını koyun.
- 1 diş sarımsak ve incikleri tavaya koyarak ön ve arka yüzeylerini mühürleyin.
- Mühürlenmiş incikleri ayrı bir kap içerisine alın.
- Aynı tava içerisine kalan tereyağı ve zeytinyağını koyun. Üzerine soğan, sarımsak ve havuçları koyarak kavurun.
- Kavrulan sebzelerin üzerine domates salçası, biber salçası ve domates sosunu ekleyerek biraz kavurun. Kavurma işlemi bittikten sonra sos içerisine kavrulan sebze ve incikleri ekleyerek harmanlayın.
- Harmanlanmış olan malzemeleri fırın tepsisine alın. Üzerine kavrulmamış patatesleri ve 200 ml içme suyunu ilave edin.
- Fırınınızı Statik fonksiyonda 150C'de otomatik menü ekranından A-3 programını seçerek sinyal verene kadar ısıtın.
- Kullanılacak su miktarı ve uygun raf konumu için "Otomatik pişirme fonksiyonları pişirme süreleri tablosuna" bakınız.

## Antrikot (A-4)

### Malzemeler

- 1000 g antrikot
- 5 g tuz
- 5 g karabiber
- 10 g zeytinyağı
- 1 m boyunda kasap ipi

### Hazırlanışı

- Eti tuz, karabiber ve zeytinyağı ile marine edin.
- Marine edilmiş olan eti kasap ipi ile bağlayın.
- Eti fırın tepsisine yerleştirin.
- Fırınınızı Statik fonksiyonda 190C'de otomatik menü ekranından A-4 programını seçerek sinyal verene kadar ısıtın.
- Kullanılacak su miktarı ve uygun raf konumu için "Otomatik pişirme fonksiyonları pişirme süreleri tablosuna" bakınız.

## Hamur İşi Isıtma (ekmek, simit, poğaç, pide, börek, bazlama) (A-5)

- Bayatlamış ve dondurulmuş hamur işi gıdaların ısıtılması için uygundur.
- Isıtacağınız gıdaları fırın tepsisine yerleştirin.
- Fırınınızı Alt Isıtıcı+Fan fonksiyonunda 120C'de otomatik menü ekranından A-5 programını seçerek sinyal verene kadar ısıtın.
- Kullanılacak su miktarı ve uygun raf konumu için "Otomatik pişirme fonksiyonları pişirme süreleri tablosuna" bakınız.

## Cheesecake (A-6)

### Malzemeler

- 600 g süzme beyaz peynir
- 170 g toz şeker
- 80 g un
- 1 paket vanilya
- 5 adet yumurta

### Tabanı için

- 200 g petit-beurre bisküvi
- 160 g tereyağı
- 60 g bittter veya sütlü çikolata

### Üzeri için

- 300 g vişne
- 200 g vişne suyu
- 130 g toz şeker
- 20 g nişasta (mısır veya buğday)

### Hazırlanışı

- Derin bir kabın içerisine peynir, vanilya ve toz şekeri koyun.
- Peynir yumuşayıp homojen olana kadar çırpın.
- Unu ekleyin ve 1-2 dakika çırpın.
- Çırpıma devam edilen harç içerisine yumurtaları teker teker ilave edin.
- Yumurtaları ekledikten sonra 1 dakika daha çırpıma devam edin.
- Tabanı için gerekli olan bisküvi, tereyağı ve çikolatayı mutfak robotunda kırıntı kıvamına gelene kadar çekin.
- Kırıntı karışımını yaklaşık 24-27 cm çap 5 cm yüksekliğe sahip yuvarlak kalıbın tabanına bir kaşık ya da spatula yardımı ile serin.
- Tabanı kırıntı ile kaplanmış olan kalıba çırpılmış olan cheesecake harcını dökün.
- Fırınınızı Statik fonksiyonda 120C'de otomatik menü ekranından A-6 programını seçerek sinyal verene kadar ısıtın.
- Kullanılacak su miktarı ve uygun raf konumu için "Otomatik pişirme fonksiyonları pişirme süreleri tablosuna" bakınız.
- Pişirmiş olduğunuz cheesecake'i 1 saat oda sıcaklığında bekletin.
- 1 saat oda sıcaklığında beklemiş olan cheesecake'i buzdolabına koyarak bir gün bekletin.
- Vişneleri, vişne suyunu ve şekeri bir tavaya koyarak kaynatın. Nişastayı yarım çay bardağı suyla eriterek kaynamakta olan vişneli sos içine ekleyin.

- Sos yoğun bir kıvam alana kadar kaynatın.
- 1 gün buzdolabında beklemiş olan kekin üzerine sosu sürün.



Cheesecake'i dilimlemek için sıcak su ile ıslatılmış bıçak kullanmanız önerilir. Bu işlem kekinizi daha pürüzsüz kesmenizi sağlar.

## Somon (A-7)

### Malzemeler

- 5 parça somon (Yaklaşık 50'şer g parçalara ayrılmış)
- 5 g tuz
- 5 g karabiber
- 10 g zeytinyağı

### Hazırlanışı

- Parça somonları tuz, karabiber ve zeytinyağı ile marine edin.
- Marine edilmiş somonları tel ızgara üzerine dizin.
- Fırın alt rafına ızgaradan akan suyun birikmesi için fırın tepsisini koyun.
- Fırınınızı Statik fonksiyonda 180C'de otomatik menü ekranından A-7 programını seçerek sinyal verene kadar ısıtın.
- Kullanılacak su miktarı ve uygun raf konumu için "Otomatik pişirme fonksiyonları pişirme süreleri tablosuna" bakınız.



## Börek (A-8)

### Malzemeler

- 3 adet taze yufka
- 300 g ıspanak
- 75 g taze soğan
- 150 g kaşar peyniri
- 15 g tereyağı (Üzeri için)

### Sosu için

- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 çay bardağı süt

### Hazırlanışı

- Bir kabin içerisinde kesilmiş ıspanakları, ince ince kesilmiş taze soğanları ve rendelenmiş kaşar peynirlerini karıştırın.
- 3 adet yufkayı üst üste koyarak kurumuş olan kenarlarını kesin.
- 3 adet yufkadan bir tanesini tepsinin en altına koymak için ayırın.
- 2 adet yufkanın ortasına tabağı yerleştirip yufkaların ortasını keserek çıkarın.
- Ortası çıkarılan yufkaların her birini 6 parçaya ayırın.
- Tepsiyi yarım yemek kaşığı yağ ile yağlayın. Üzerine 1 adet bütün yufkayı yerleştirin.
- Bütün yufkanın ortasına tabak ile çıkarılan yuvarlak yufkayı yerleştirin.
- Üzerine 6 adet üçgen yufkayı homojen şekilde yerleştirip üzerine bir miktar sos sürün. Bu işlemi 2 kez aynı şekilde yapın.
- 2 kat yerleştirilmiş yufkaların üzerine ıspanaklı karışımı homojen şekilde yerleştirin.
- ıspanaklı karışımın üzerine tabak ile çıkarılmış yufkayı yerleştirin ve üzerine 6 adet üçgen yufkayı homojen şekilde yerleştirip üzerine bir miktar sos sürün. Bu işlemi 2 kez aynı şekilde yapın.
- Son olarak fırın tabanına yerleştirilen bütün yufkanın kenarlara sarkan kısımlarını böreğin üzerine kapatın ve sos sürün.
- En üste eritilmiş olan tereyağını sürün.
- Fırınınızı Statik fonksiyonda 200C'de otomatik menü ekranından A-8 programını seçerek sinyal verene kadar ısıtın.
- Uygun raf konumu için "Otomatik pişirme fonksiyonları pişirme süreleri tablosuna" bakınız.

## Bütün Tavuk (A-9)

### Malzemeler

- Bütün tavuk (1800-2000 g arası)
- 1 m kasap ipi
- Alimunyum folyo

### Hazırlanışı

- Bütün tavuğu yıkayın.
- Yıkamış olan tavuğun ayak kısımlarını birleştirip kasap ipi yardımı ile bağlayın ve kemikli kısmını folyo ile kapatın.
- Tavuğu fırın tepsinine yerleştirin.
- Fırınınızı Statik fonksiyonda 190C'de otomatik menü ekranından A-9 programını seçerek sinyal verene kadar ısıtın.
- Uygun raf konumu için "Otomatik pişirme fonksiyonları pişirme süreleri tablosuna" bakınız.

## Izgaranın çalıştırılması



### UYARI

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

## Izgaranın açılması

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

## Izgara pişirme süreleri tablosu

### Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

Yiyecek	Raf konumu	Önerilen Sıcaklık (°C)	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	2	220	10...20 dk.
Sebze	2	220	25...35 dk.
Köfte	3	Max.	25...35 dk. #
Parçalı pilav	3	Max.	25...35 dk.
Parçalı kuzu	2	Max.	30...40 dk.
Biftek	2	Max.	25...35 dk. #
Dana pirzola	2	Max.	25...35 dk. #
Açık tost	2	Max.	15...20 dk. #
Tost ekmeği	3	Max.	4...5 dk.

# kalınlığa bağlıdır

## Izgaranın kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.



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

## 6 Bakım ve temizlik

### Genel bilgiler

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



#### UYARI:

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



#### UYARI:

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

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



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

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



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

### Kontrol panelinin temizlenmesi

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



Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökme.

Kontrol paneli hasar görebilir!

### Fırın içinin temizlenmesi

#### Fırın kapağının temizlenmesi

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

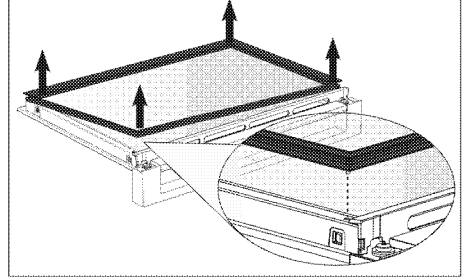


Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

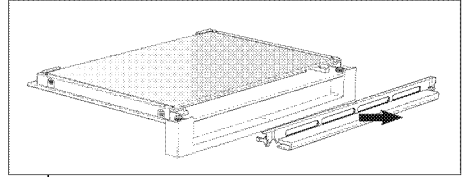
### Kapak iç camının yerinden çıkarılması

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

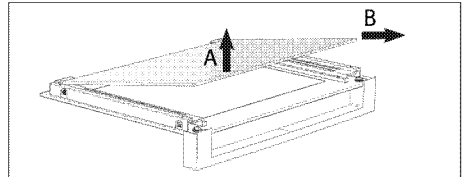
1. Fırın kapağını açın.



2. Kapak üzerinde bulunan contayı, dört köşeden pimlerinden kurtulacak şekilde çıkarın.
3. Aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi, plastik parçayı kendinize doğru çekerek çıkarın.



4. İç camın önce ön kısmını hafifçe yukarı kaldırıp, sonrasında da kendinize doğru çekip çıkardıktan sonra yıkayın.



Camın yeniden takılması için, sökme uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Camı yerleştirip, plastik parçayı yerine taktıktan sonra, contayı takmayı unutmayın.

## Fırın lambasının değiştirilmesi

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)



### UYARI:

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



Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 11*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.



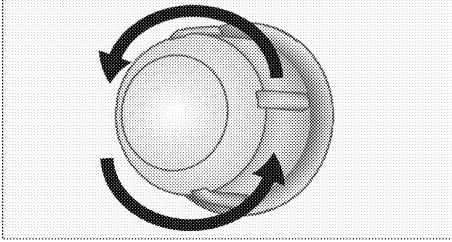
Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.



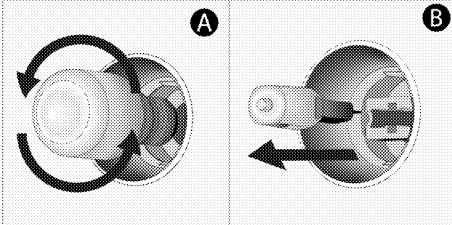
Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

### Fırınıızda 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.

## 7 Sorun giderme

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

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

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

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

### **Ürün çalışmıyor.**

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*

### **Fırın ışığı yanmıyor. (Lambalı modellerde)**

- Fırının lambası bozuk olabilir. >>> *Fırının lambasını değiştirin. (Lambalı modellerde)*
- 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 mikradalgalı fırına kumanda eder).
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

### **(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:

444 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 yaptığımız 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:

0 544 444 0 888

##### \* Faks Numaramız:

- 0216-423-2353

##### \* Web Adresimiz:

- [www.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.com.tr)

##### \* e-posta Adresimiz:

- [musteri.hizmetleri@arcelik.com](mailto:musteri.hizmetleri@arcelik.com)

##### \* 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>

- 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 uyanızı rica ederiz.

- Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
- 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 değerlendirilmesi

1

### Müşteri Başvurusu



Web sitesi



444 0 888  
Çağrı merkezi



Yetkili Servis



musteri.hizmetleri  
@arcelik.com



Yetkili Satıcı



Faks  
0216 423 23 53

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











## *Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar*

***Bu kılavuzu okumadan ürününüzü çalıştırmayınız.***

*Ürününüz ile ilgili garanti şartları, kullanımı ve sorun giderme yöntemleri kılavuzda yer almaktadır.*

*Uygun Kullanım ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar;*

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

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,*
- 2) Malın tüketickiye 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) Doğal olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,*
- 5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasıyla 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.*

*Menşei: Türkiye*

**Çağrı Merkezi**  
**444 0 888**

**Diğer Numara**  
**0216 585 8 888**

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



Setüstü fırın

GARANTİ  
BELGESİ

**GARANTİ ŞARTLARI**

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kaldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - a- Sözleşmeden dönme,
  - b- Satış bedelinden indirim isteme,
  - c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - ç- Satılan ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullandığı takdirde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketicinin 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 bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden 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) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

**Üretici veya İthalatçı Firmasının:**

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

**Malın**

**Markası:** Arçelik  
**Cinsi:** Setüstü fırın  
**Modeli:**  
**Bandrol ve Seri No:**  
**Garanti Süresi:** 2 YIL  
**Azami Tamir Süresi:** 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

**Satıcı Firmasının:**

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

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

Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.