



Setüstü Fırın

Kullanma Kılavuzu



MF 30 QBG AF

TR

185.5531.63/R.AA/16.12.2022

7730420286



GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ &
GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR
KAĞIT

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

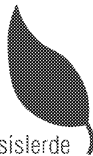
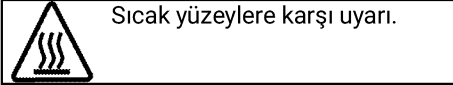
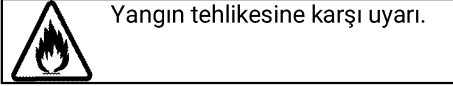
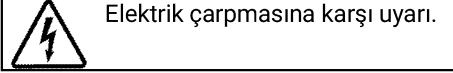
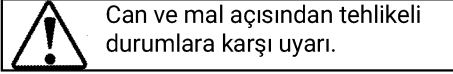
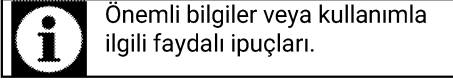
Değerli Müşterimiz,

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 verirsiniz, 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.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

CE

PCB içermez

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları 4

Genel güvenlik.....	4
Elektrik güvenliği.....	4
Ürün güvenliği.....	6
Kullanım amacı.....	10
Çocuklar için güvenlik.....	10
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması.....	11
Ambalaj bilgisi	11

2 Ürününüz 12

Genel görünüm	12
Teslimat kapsamı.....	13
Teknik özellikler	14

3 Kurulum 15

Kurulum için doğru yer	15
Kurulum ve bağlantılar	15
Gelecekteki taşıma işlemleri.....	16

4 Ön hazırlık 17

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	17
İlk kullanım.....	17
İlk temizlik.....	17
İlk ısıtma.....	17

5 Fırının kullanılması 18

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	18
Çalışma modları.....	19
Elektrikli fırının kullanılması.....	20
Pişirme süreleri tablosu.....	24
Otomatik pişirme fonksiyonları tarifleri ..	25
Izgaranın çalıştırılması	29
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	29

6 Bakım ve temizlik 31

Genel bilgiler	31
Kontrol panelinin temizlenmesi	31
Fırın için temizlenmesi.....	31
Kapak iç camının yerinden çıkarılması ...	31
Fırın lambasının değiştirilmesi	32

7 Sorun giderme 33

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

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

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşal 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, duyuşal 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 açığındaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- 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 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.
- Cihazın erişilebilir yüzeyleri çok ısınır. Sıcak yüzeylere asla dokunmayın.
- Kurulum bölümündeki bilgileri dikkate alın. Cihaz

- çok fazla ısınır; dolayısıyla ankastre bir üniteye kurulmamalıdır.
- Bu cihaz, evde ve aşağıdaki benzer uygulamalarda kullanılmak içindir:
 - dükkan, 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.
 - (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)
Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi
Izgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Izgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).
 - Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
 - Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
 - Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
 - Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın

- aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.
- 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.
 - Bu ürün uzaktan kumanda veya harici bir saatle kullanıma uygun değildir.

- 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 kurummasını 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 temiz nemli bir bez ile silip, kuru bir bez ile kurulaşın.
- 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 içerisinde 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.
- **DİKKAT:** 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 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

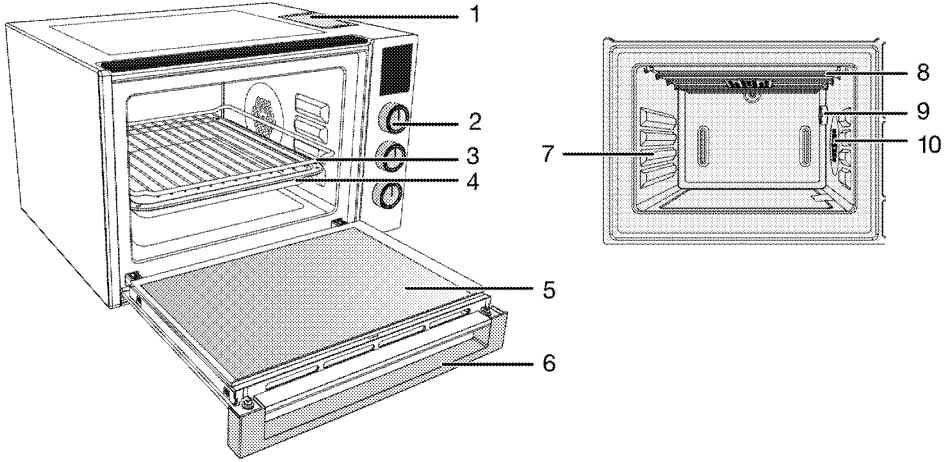
toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

Ambalaj bilgisi

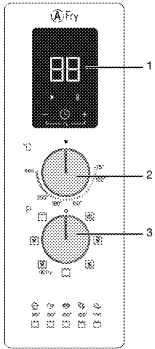
- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

2 Ürününüz

Genel görünüm



- | | | | |
|---|------------------|----|--|
| 1 | Su koyma haznesi | 7 | Raf konumları |
| 2 | Kontrol paneli | 8 | İnfrared üst ısıtıcı |
| 3 | Tel ızgara | 9 | Lamba* |
| 4 | Tepsi | 10 | Fan motoru (sac arkasında) |
| 5 | Kapak | * | (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.) |
| 6 | Tutamak | | |



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

Teslimat kapsamı

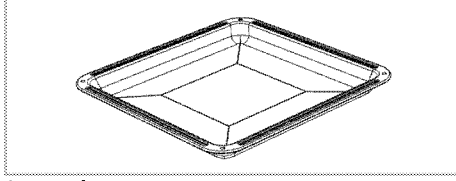


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

1. Kullanma Kılavuzu

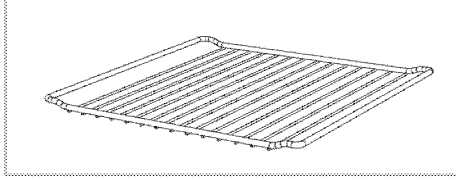
2. Standart tepsi

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



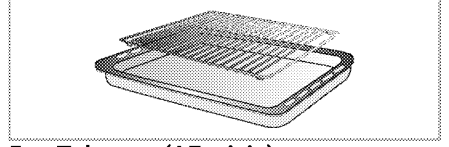
3. Tel ızgara

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



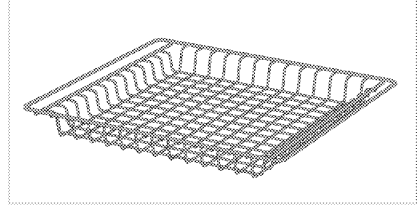
4. Tepsi içi ızgara

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



5. Tel sepet (AFry için)



A Fry pişirmeler için kullanılır.




Teknik özellikler

Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	322 mm /505 mm/402 mm
Voltaj/frekans	220-240 V ~ ; 50 Hz
Toplam elektrik gücü	1.85 kW
Kablo tipi/kesiti	min.H05V2V2-F 3 x 1 mm ²
Ana fırın	Fan destekli fırın
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 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

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.

 Ürün sadece eğimli olmayan tezgâhlarda kullanılmalıdır. Eğimli tezgâhlarda kullanım durumunda içerisindeki su ürün içerisinden 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" tablosunda belirttiği üzere uygun kapasiteye sahip minyatür bir devre kesiciyle (sigorta) korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Ürünü trafolu veya trafosuz şekilde kullanmadan önce topraklama işlemini kalifiye bir elektrik teknisyenine yaptırın. Şirketimiz, ürünün yerel düzenlemeler uyarınca toprak tesisatıyla kullanılması şartına uyulmamasından kaynaklanan hasarların sorumluluğunu kabul etmemektedir.


 **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.

 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.

 Kablolama yaparken ulusal/yerel elektrik düzenlemelerine uyumlu ve fişine 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.

 **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 ısınıp kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.

İlk kullanım ilk temizlik

i 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. Statik (Alt üst ısıtma) konumunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın.

Izgaralı fırın


1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 29*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 29*




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 pişirmeyle ilgili ipuçları

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

Kızartmayla ilgili ipuçları


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

- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

Izgarayla ilgili ipuçları

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

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



Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yağın 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, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapın.

Fan destekli alt/üst ısıtma



Fry

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.

Fan destekli büyük ızgara



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

Fan destekli alt ısıtma



Alt ısıtma ve (arka duvardaki) fan açıktır. Sıcak hava, fan kullanıldığında yalnızca alt ısıtmaya göre daha iyi dağılır.

Fanlı çalışma



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

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.

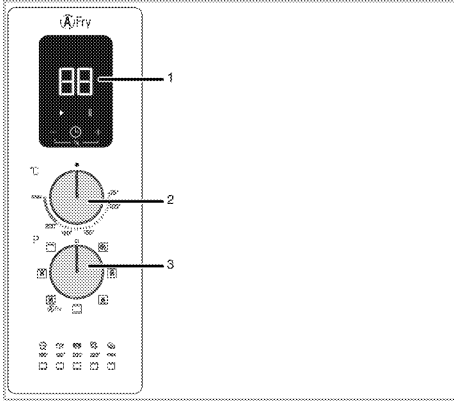
Fan destekli küçük ızgara



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.

Elektrikli fırının kullanılması



- 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 "[]" 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 "[]" 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:

i 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.

5. 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.

» Ayar otomatik olarak onaylanır ve pişirme sonlanır.

2. 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.

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

i 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.

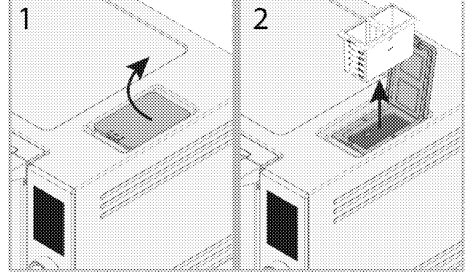
i Buhar fonksiyonu, sadece alt rezistans çalışan fonksiyonlarda kullanılabilir.

i 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.

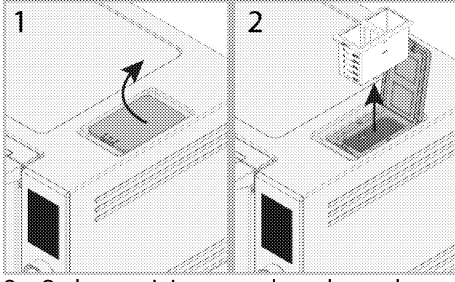
i Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde koymayın.

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, yemeğinizin 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 kapağını açın.



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



Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde koymayın.



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

Fırınız, 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	Poğaç
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 "L]" 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 kapağını kapatın.
 » 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 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 fonksiyonları pişirme süreleri tablosu



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



Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

	Yiyecek	Çalışma fonksiyonu	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	Buhar destekli pişirmeler
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	
A6	Cheesecake		120	1	80	1	80	1800	
A7	Somon		180	2	20	1	10	600	
A8	Börek		200	1	-	-	30	1100	Konvansiyonel pişirmeler
A9	Tavuk, bütün		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	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu		Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	
			(A) Fry			(A) Fry
Kalıpta kek	Yuvarlak kek kalıbı 18-22 cm**	1		180	20 ... 30	
Kalıpta kek	Yuvarlak kek kalıbı 26 cm**	1		180	25 ... 40	
Kurabiye	Standart tepsi*	1		180	10 ... 20	
Milfoy	Standart tepsi*	1		180	15 ... 20	
Tatlı çörek	Dikdörtgen kalıp 25x15 cm **	1		180	20 ... 30	
Cheesecake	Yuvarlak kek kalıbı 26 cm**	1		120	70 ... 80	
Ekmek (sosuz)	Standart tepsi*	1		180	40 ... 50	
Ekmek (soslu)	Standart tepsi*	1		180	35 ... 45	
Poğaç	Standart 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	Standart tepsi*	1		200	25 ... 35	
Gül böreği	Standart tepsi*	1		200	20 ... 30	
Lazanya	Dikdörtgen kalıp 25x15 cm **	1		170 ... 180	25 ... 35	
Pizza	Standart tepsi*	1		Max.	8 ... 12	
Lahmacun	Standart tepsi*	1		Max.	5 ... 10	
Pide	Standart tepsi*	1		Max.	10 ... 15	
Simit	Standart tepsi*	1		Max.	10 ... 15	
Bifték (bütün)/ Rostó	Standart tepsi*	1		200	80 ... 90	
Kuzu budu (güveç)	Standart tepsi*	1		200	80 ... 90	
Piliç kızartma	Standart tepsi*	2		190	75 ... 85	
Antrikot	Standart tepsi*	1		190	60 ... 70	
Somon	Tel ızgara*	2		180	10 ... 15	
Hindi (Parçalı) (2,5 kg)	Standart tepsi*	2		190	80 ... 90	
Balık	Standart tepsi*	1		200	15 ... 25	

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

** Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

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.

- Kekin üstü yanmışsa daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini artırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapışıyorsa daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.

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 hazırlanmış 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.

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.
- Fırınınızı "Üst ve alt ısıtma" fonksiyonunda 180°C'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 ayçiçek yağı
- 8 g tuz
- 300 g su (35°C)

Hamurun üzeri için

- 2 çay kaşığı ayçiçek yağı

Sosu için

- Sosu için
- 10 g sıvıyağ
- 1 adet yumurta

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

kabın 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 tepsinine yerleştirin. Hamurunuzun üzerine bıçak yardımıyla 3-4 adet çizik atın.
- Süt, sıvıyağ ve yumurtayı bir kap içerisinde karıştırın. Karışımdan yaklaşık 10 g kadar ekmeğin üzerine sürün.
- Fırınınızı "Üst ve alt ısıtma" fonksiyonunda 180°C'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.

Poğaç (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 üzeri 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.

- Elenmiş un içerisine margarin ve yumurtaları ekleyerek karıştırın.
- Yoğurulan hamur içerisine mayalandırılmış karışımı ilave edin ve yoğurma işlemini homojen bir hamur elde edene kadar devam ettirin.
- Yoğurma işlemi tamamlanmış olan hamuru 9 eşit parçaya bölerek şekil verin.
- Poğaçaların üzerine 1 adet yumurta sarısı sürün.
- Fırınınızı "Üst ve alt ısıtma" fonksiyonunda 180°C'de ekranda verilmiş olan otomatik menü ekranından A-2 programını seçerek sinyal verene kadar ısıtın.
- Kullanılacak su miktarı ve uygun raf konumu için "**Otomatik pişirme fonksiyonları pişirme süreleri 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.
- Ayrı bir kabın içerisinde soğan, sarımsak, havuç ve patatesleri iri küp şeklinde doğrayın.
- Pişirme tavaısını 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.
- Mühürlenene 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 işlemini bittikten sonra sos içerisine kavrulan sebze ve incikleri ekleyerek harmanlayın.
- Harmanlanmış olan malzemeleri fırın tepsisine alın. Üzerine kavurulmamış patatesleri ve 200 ml içme suyunu ilave edin.
- Fırınınızı "Üst ve alt ısıtma" fonksiyonunda 150°C'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 "Üst ve alt ısıtma" fonksiyonunda 190°C'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 120°C'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 toz
- 1 paket vanilya
- 5 adet yumurta

Tabanı için

- 200 g petit-beurre bisküvi
- 160 g tereyağı
- 60 g bitter 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 kabin içerisine peynir, vanilya ve toz şekeri koyun.
- Peynir yumuşayıp homojen olana kadar çırpın.
- Unu ekleyin ve 1-2 dakika çırpın.
- Çırpmaya devam edilen harç içerisine yumurtaları teker teker ilave edin.
- Yumurtaları ekledikten sonra 1 dakika daha çırpmaya 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 çirpılmış olan cheesecake harcını dökün.
- Fırınınızı "Üst ve alt ısıtma" fonksiyonunda 120°C'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.



Chesecake'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 gıdadan akan suyun birikmesi için fırın tepsisini koyun.
- Fırınınızı "Üst ve alt ısıtma" fonksiyonunda 180°C'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 kabın 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 yufkayı üst üste koyarak kurumuş olan kenarlarını kesin.
- 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 "Üst ve alt ısıtma" fonksiyonunda 200°C'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 tepsisine yerleştirin.
- Fırınınızı "Üst ve alt ısıtma" fonksiyonunda 190°C'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 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 yağın izgara ateşine uygun olan yiyecekleri izgara yapın. Ayrıca yiyeceği izgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev olabilir.

Izgara pişirme süreleri tablosu














Elektrikli izgarayla izgara yapma

Yiyecek	Raf konumu	Önerilen sıcaklık (°C)	Izgara süresi (yaklaşık dk.)
Balık	2	220	10.... 20
Sebze	2	220	25 ... 35
Et köfte	3	max	25...35 #
Piliç kızartma (Parçalı)	3	max	25 ... 35
Parçalı kuzu	2	max	30 ... 40
Biftek	2	max	25...35 #
Dana pırzola	2	max	25...35 #
Açık tost	2	max	15... 20 #
Tost ekmeği	3	max	4 5

kalınlığa göre değişir

A Fry pişirme tablosu

Az yağ ile yapılan pişirmelerde, gıdalarda kızartma tadının elde edilmesini sağlar.

Yiyecek	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Önerilen Miktar	Kullanılacak aksesuar
Dondurulmuş ince patates kızartması	 (A)Fry	2	Max	15 ... 35	200-400 g	Tel sepet *
Dondurulmuş kalın patates kızartması	 (A)Fry	2	Max	15 ... 35	200-400 g	Tel sepet *
Ev yapımı patates**	 (A)Fry	2	Max	25 ... 35	200-400 g	Tel sepet *
Ev yapımı elma dilim patates	 (A)Fry	2	Max	25 ... 35	200-400 g	Tel sepet *
Dondurulmuş atıştırmalıklar (tavuk nugget)	 (A)Fry	2	Max	10 ... 20	200-400 g	Tel sepet *
Dondurulmuş atıştırmalıklar (Dondurulmuş Börek)	 (A)Fry	2	Max	25 ... 35	200-400 g (10-15 adet)	Tel sepet *
Tavuk göğsü	 (A)Fry	2	Max	25 ... 35	100-150 g	Tel sepet *
Tavuk But Kanat	 (A)Fry	2	Max	25 ... 45	500-900 g	Tel sepet *
Dondurulmuş Balık Çubukları	 (A)Fry	2	Max	10 ... 15	10Adet-20 Adet	Tel sepet *
Dondurulmuş Pizza	 (A)Fry	2	Max	10 ... 25	1 Adet	Tel sepet *
Köfte	 (A)Fry	2	Max	15 ... 25	10 Adet-15 Adet	Tel sepet *
Dondurulmuş Mezeler, (Örn. Mozeralla Çubuklar, popcorn karidesleri vb.)	 (A)Fry	2	Max	5 ... 7	-	Tel sepet *
Sosis	 (A)Fry	2	Max	10 ... 20	5 Adet-10 Adet	Tel sepet *

* Bir alt rafa fırın tepsisini koyunuz.

Genel olarak küçük hacimli ve sebze türü gıdalar önerilmektedir.

Tüm gıdalarda ön ısıtma yapılması önerilir.

** Patatesleri 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin.

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.



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

Fırın içinin temizlenmesi

İrın 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.

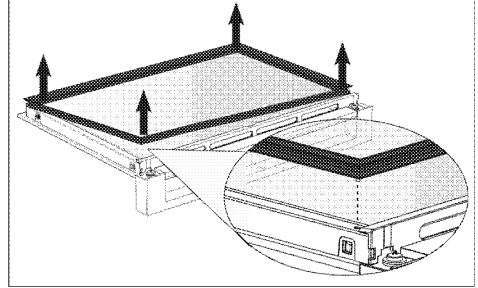
Kapak iç camının yerinden çıkarılması

Çıkarılması

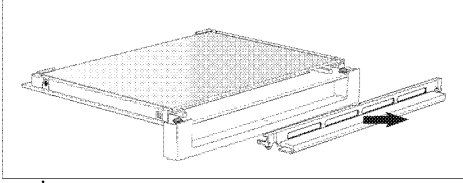
(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

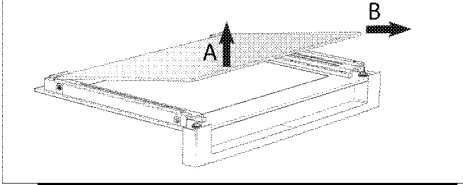
1. Fırın kapağını açın.



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.



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

Fırın lambasının değiştirilmesi



UYARI:

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



Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 14*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.



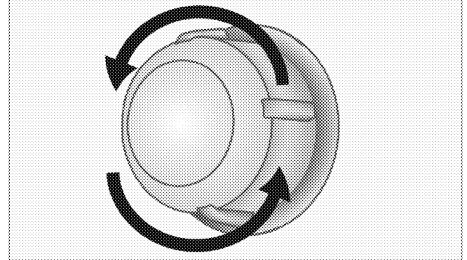
Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.



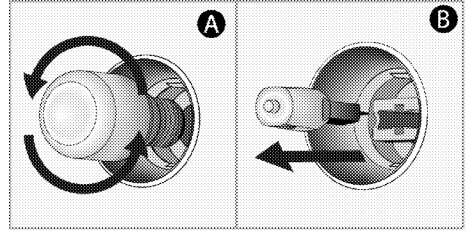
Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

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 genişerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün çalışmıyor.

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

Fırın ışığı yanmıyor.

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

Fırın ısınmıyor.

- Fırın belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlanmamış olabilir. >>> *Fırını belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa 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.*

(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 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: 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, Sülüce / İSTANBUL
 - * Bayilerimiz,
- <https://www.arcelik.com.tr/arcelik-bayileri>
 - * Yetkili Servislerimiz,
- <https://www.arcelik.com.tr/yetkil-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 ayrımı 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.

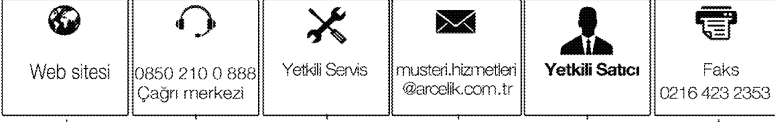
Aşağıdaki önerilere uyanızı rica ederiz.

- 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



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 yükieme, 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

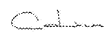
- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması 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 tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
- a-** Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir 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 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;
- tüketici 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 bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir mal tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülükten 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 verilmesi durumunda tüketici, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmasının;		Malın	
Unvanı:	Arçelik A.Ş.	Markası:	Arçelik
Adresi:	Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, SİTLÜCE / İSTANBUL	Cinsi:	Setüstü 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:	2 YIL
		Azami Tamir Süresi:	20 İş günü

GENEL MÜDÜR

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.



Satıcı Firmasının:		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 kaşeleyecektir.