



Ankastre Fırın

Kullanma Kılavuzu



9784 H BG-9784 H BB

TR

285.4490.44/R.AA/10.02.2021

7757880103-7757880104

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:



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.



AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

PCB içermez

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları 4

Genel güvenlik	4
Elektrik güvenliği.....	4
Ürün güvenliği.....	5
Kullanım amacı.....	9
Çocuklar için güvenlik.....	9
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması	10
Ambalaj bilgisi.....	10

2 Ürününüz 11

Genel görünüm	11
Teslimat kapsamı	13
Teknik özellikler	14

3 Kurulum 16

Kurulum için doğru yer	16
Kurulum ve bağlantılar	18
Gelecekteki taşıma işlemleri.....	20

4 Ön hazırlık 21

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler..	21
İlk kullanım.....	21
Saat ayarı	21
İlk temizlik.....	22
Su sertlik seviyesinin ayarlanması.....	22

İlk ısıtma

5 Fırının kullanılması 24

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	24
Elektrikli fırının kullanılması	25
Çalışma modları	26
Kontrol panel tanıtımı.....	29
Pişirme Programları Menüsü	30
Otomatik Pişirme Fonksiyonları Menüsü	34
Extra Programlar Menüsü	38
Ayarlar Menüsü.....	45
Pişirme süreleri tablosu.....	46
Izgaranın çalıştırılması.....	48
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	52

6 Bakım ve temizlik 53

Genel temizlik bilgileri.....	53
Aksesuarların temizliği.....	54
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	54
Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi	55
Fırın kapağının sökülmesi.....	55
Fırın lambasının temizliği.....	56

7 Sorun giderme 57

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 verirse, 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.

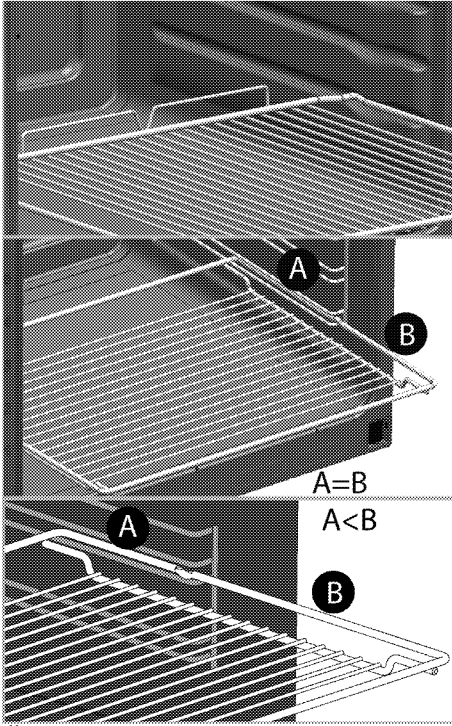
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- 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.
- 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.
- 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.
- Temizliğe başlamadan önce fırının dış yüzeylerini ve fırın içindeki taşmış yemek artıklarını sabunlu bez ile temizleyin. Tüm aksesuarları fırından çıkarın. Ürününüzde pyro proof (Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme özelliğine dayanıklı) aksesuar varsa bu aksesuarları fırından çıkarmanıza gerek yoktur.*bkz. Teslimat kapsamı, sayfa 13.*
- Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur! Kendi kendini temizleme sırasında ürüne dokunmayın ve çocukları üründen uzak tutun. Kalıntıları çıkarmadan önce en az 30 dakika bekleyin.

- Kendi kendini temizleme sırasında, yüzeyler standart kullanımdakinden daha sıcak olur. Çocukları uzak tutun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.

Buhar sistemi için;

- Buharlı pişirmelerde kapağın açılması ile buhar çıkışı olabilir, bu durum yanma riski oluşturabilir. Kapağı açarken dikkatli olun.
- Fırın içerisine su dökülmemelidir. Aksi takdirde sıcak buhar oluşabilir.
- 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.
- Fırın içerisinde su varken kesinlikle pişirme yapmayın. Fırın iç yüzeyleri zarar görebilir.
- 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 haznesi temizlendikten sonra kurulanmalı ve bu şekilde muhafaza edilmelidir.
 - Su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayın. Su haznesini temiz nemli bir bez ile silip, kuru bir bez ile kurulayın.
 - Kireç çözme işlemi için üreticinin verdiği tabletleri kullanın. (Piyasada buharlı pişiriciler için önerilen kireç gidericileri de kullanım talimatlarına göre kullanabilirsiniz.)
- 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.

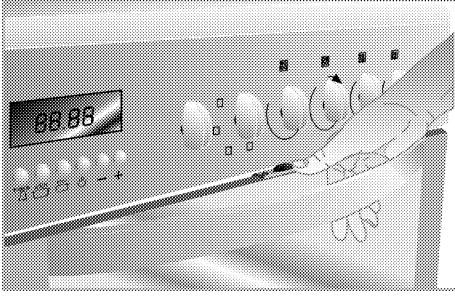
Çocuk emniyet kilidi

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Bu ürünün kapağında çocuk kilidi vardır.

Fırın kapağını açmak için, plastik parçayı hafifçe yukarı doğru kaldırarak tutamaktan kapağı çekin.

Kapağı kapattığınızda, çocuk kilidi, kapağı tekrar kilitler.



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

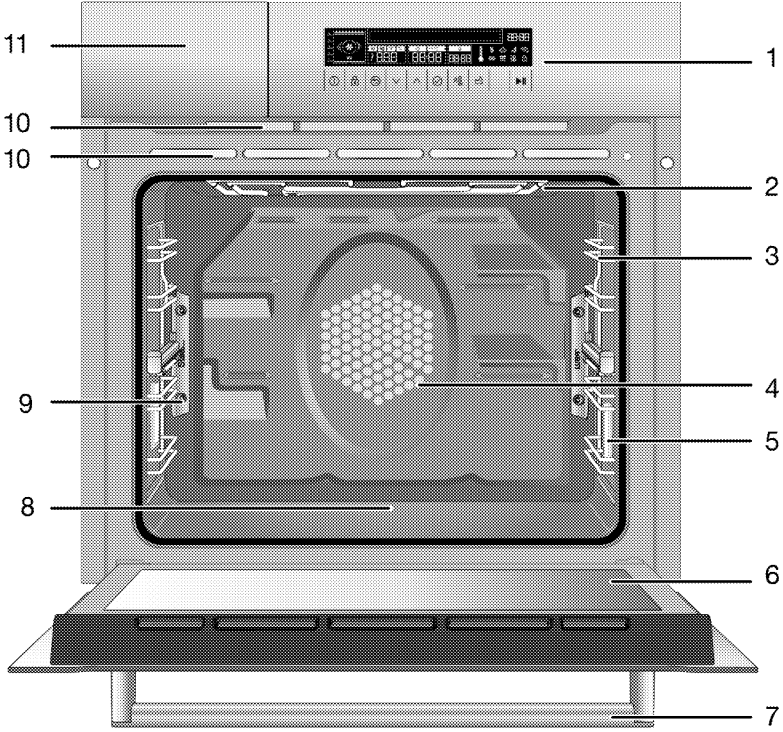
ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

Ambalaj bilgisi

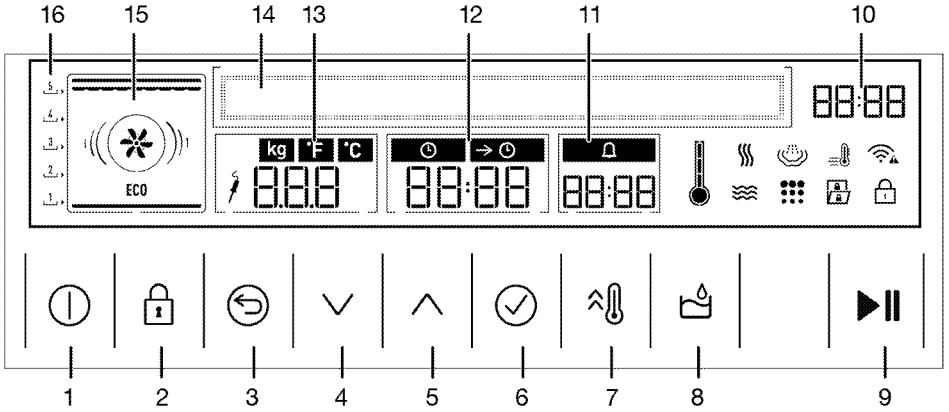
- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

2 Ürününüz

Genel görünüm



- | | |
|------------------------------|--|
| 1 Kontrol paneli | 7 Tutamak |
| 2 Üst ısıtıcı | 8 Alt ısıtıcı (sac altında) |
| 3 Raf konumları | 9 Buhar çıkış delikleri |
| 4 Fan motoru (sac arkasında) | 10 Havalandırma delikleri |
| 5 Lamba | 11 Su haznesi kapağı (Bazı modellerde su haznesi kapağı öne doğru açılır.) |
| 6 Ön kapak | |



- 1 Açma/Kapatma tuşu
 - 2 Tuş kilidi tuşu
 - 3 Geri tuşu
 - 4 Aşağı tuşu (Menü Seçimi)
 - 5 Yukarı tuşu (Menü Seçimi)
 - 6 Onay tuşu
 - 7 Hızlı ısıtma tuşu
 - 8 Su haznesi kapağı açma/kapama tuşu*
 - 9 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
 - 10 Güncel saat göstergesi alanı
 - 11 Alarm saati alanı
 - 12 Pişirme zamanı/pişirme bitiş zamanı alanı
 - 13 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
 - 14 Metin ekranı
 - 15 Fonksiyon ekranı
 - 16 Raf konumları
- * Öne açılan kapaklarda su haznesi manuel el ile kapatılmalıdır. Tuş ile kapanmaz.

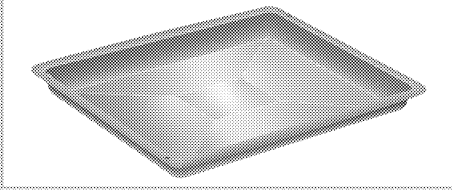
Teslimat kapsamı

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

1. Kullanma Kılavuzu

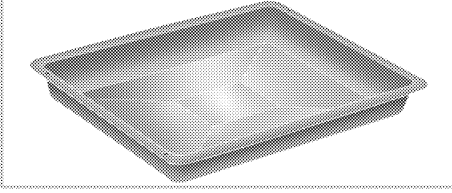
2. Standart tepsi

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



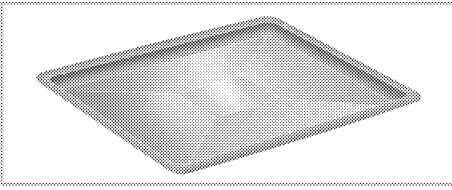
3. Derin tepsi

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



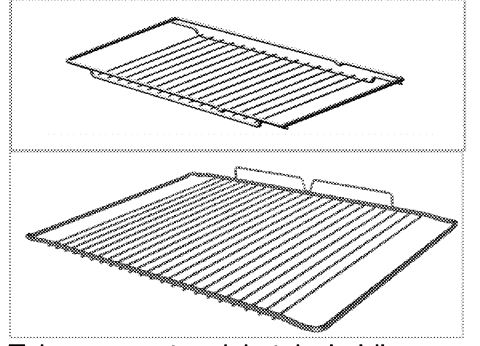
4. Pasta tepsi

Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılır.



5. Tel ızgara

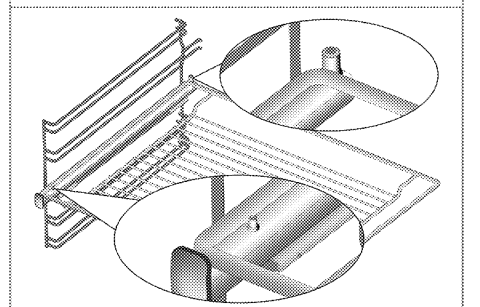
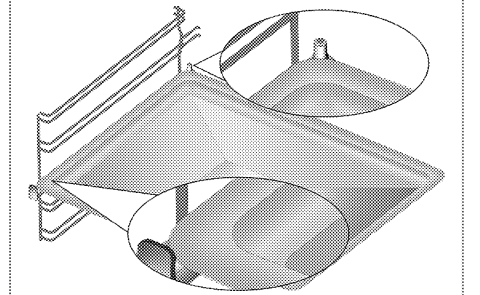
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



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

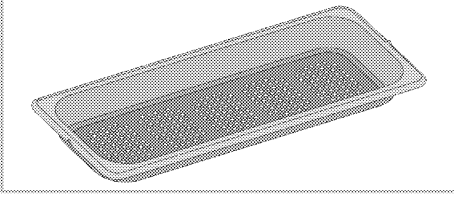
Teleskobik raflar sayesinde tepsi veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

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



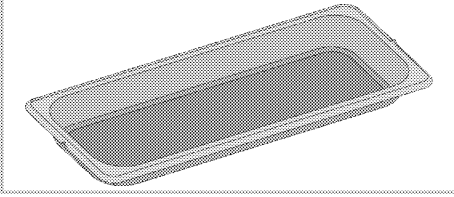
7. Küçük boy delikli buharlı pişirme tepsisi

Buharlı pişirmeler için uygundur. Delikli tepsiler yoğuşan veya gıdadan akan suyu tahliye etmek için uygundur.



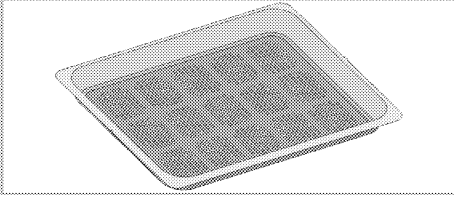
8. Küçük boy deliksiz buharlı pişirme tepsisi

Bakliyat gibi kuru gıdaların buharda pişirilmesi için kullanılır.



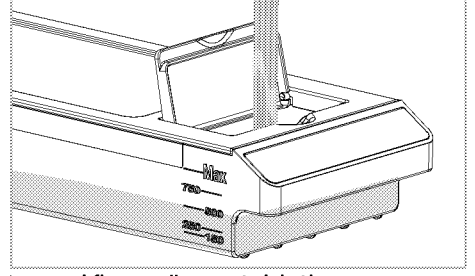
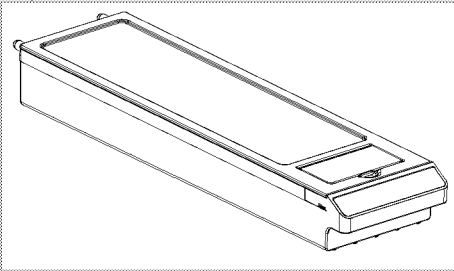
9. Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi

Buharlı pişirmeler için uygundur. Delikli tepsiler yoğuşan veya gıdadan akan suyu tahliye etmek için uygundur.



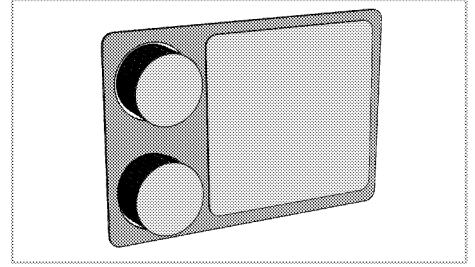
10. Su haznesi

Buharlı pişirmelerde kullanılacak suyun depolanma haznesidir.



11. Kireç çözme tableti

Kireç çözme fonksiyonunda kullanılır. Ürünle birlikte iki adet tablet verilmektedir.



Yutulduğunda zararlı. Cilt tahrişine neden olur. Ciddi göz tahrişine neden olur. Alerjik cilt reaksiyonuna neden olabilir. Solunum tahrişine neden olabilir. Çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

Kullandıktan sonra ellerinizi iyice yıkayın. YUTULURSA: Kendinizi iyi hissetmiyorsanız ZEHİR MERKEZİ / doktora başvurun. GÖZ İLE TEMASI HALİNDE: Su ile birkaç dakika dikkatlice durulayın. Varsa ve yapılması kolaysa kontak lensleri çıkarın. Durulamaya devam edin. Göz tahrişi devam ederse: Tıbbi tavsiye / yardım alın. İçeriği yerel düzenlemelere uygun olarak atın. Tabletler maleik asit içerir. Sadece kuru ve soğuk bir yerde saklayın. Kalıntılar su ile yıkanabilir.

Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	3.4 kW
Kablo tipi/kesiti	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/567 mm
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	**590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Ana fırın	Tam buharlı fırın
İç aydınlatma	15/25 W
Izgara güç tüketimi	2.2 kW

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

** Bkz. *Kurulum, sayfa 16.*

9784 H BB : Ekstra beyaz / 9784 H BG : Gri renkli modelidir.



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



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



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

3 Kurulum

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

i Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

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

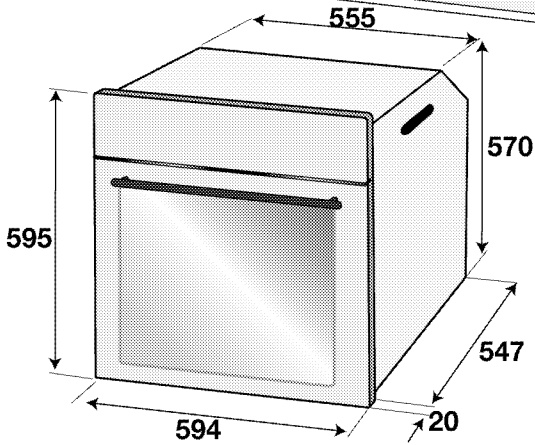
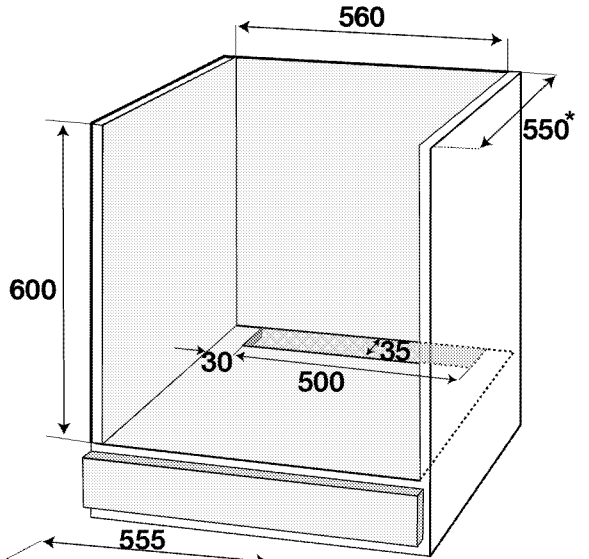
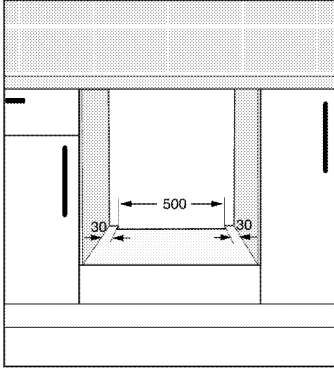
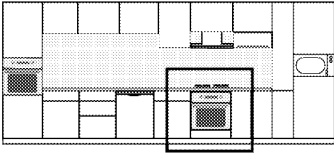
! Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğinizi için tehlike oluşturur.

Kurulum için doğru yer

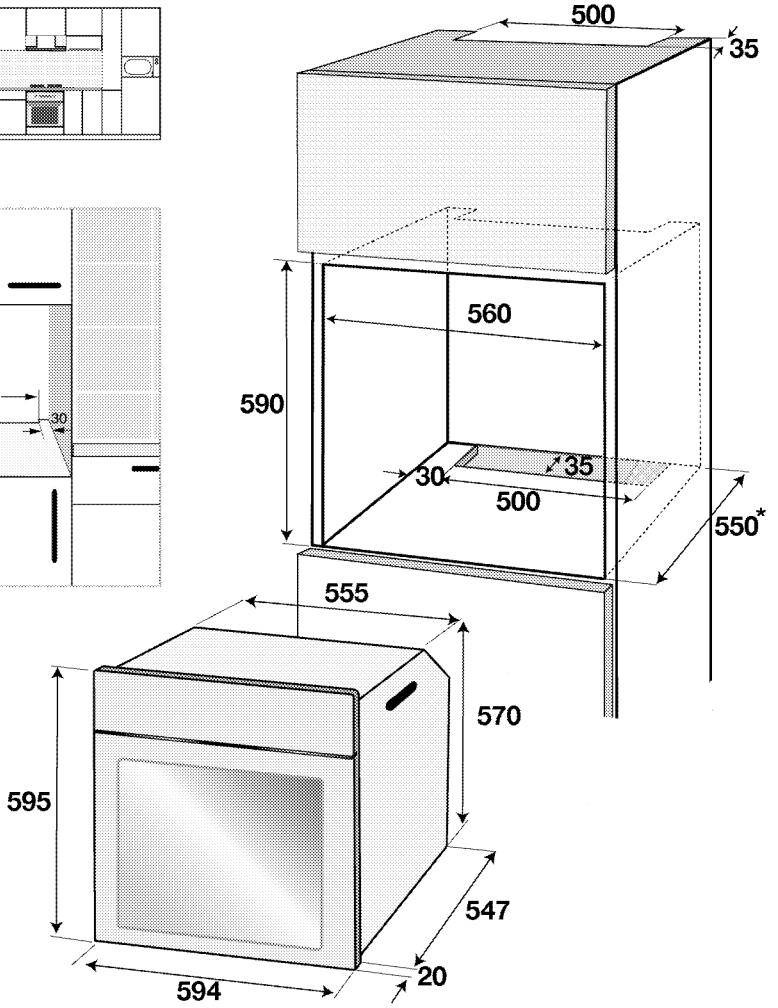
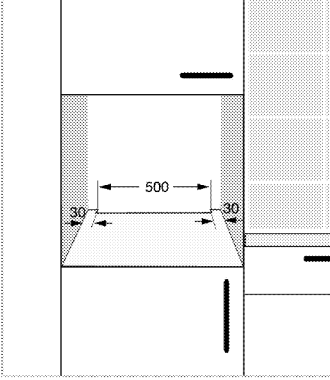
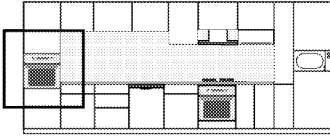
Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe

birakılmalıdır. Uygun boşluklar için şekle bakın. (değerler mm cinsindedir).

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100°C).
- Mutfak dolapları aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arası bir raf ile ayrılmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Fırının taşınması için fırının her iki yanında bulunan kaldırma boşluklarını kullanın.
- Ürünün kurulumuna başlamadan önce içerisindeki tüm malzeme ve dökümanları çıkarın.
- Mutfak mobilyası, aşağıdaki şekilde verilen ölçülere uygun olmalıdır. Mutfak mobilyasının arka bölmesinde, gerekli havalandırmanın sağlanabilmesi amacı ile şekilde gösterilen ölçülerde boşaltma yapılmalıdır.
- Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.



* min.



* min.

Kurulum ve bağlantılar

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

Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosunda belirtildiği 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.

! 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.

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

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

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

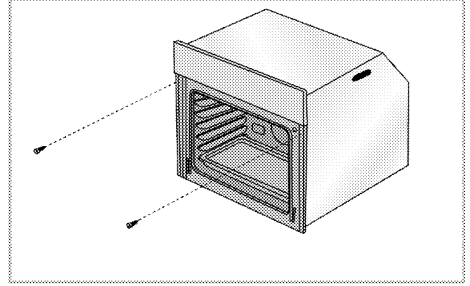
i Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

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

Elektrik kablosunu prize takın.

Ürünün yerine monte edilmesi

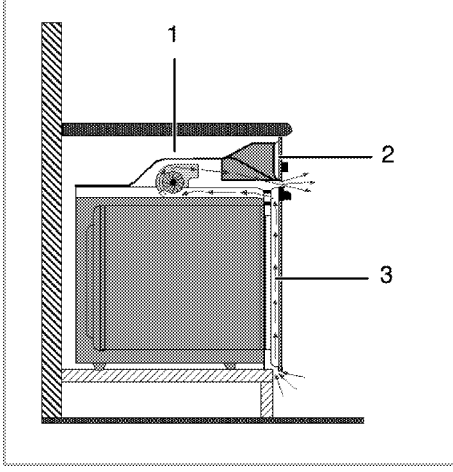
1. Elektrik kablosunun kopmamasına ve sıkışmamasına dikkat ederek, fırını, kabin deliğine kaydırın, hizalayın ve sabitleyin.



Fırını, şekildeki gibi 2 vida aracılığıyla sabitleyin.

Montaj sonunda, vidaların gerektiği gibi sıkılmış olduğunu ve fırının oynamadığını kontrol edin. Fırının montajı, talimatlara uygun olarak yapılmamış ve vidalar gerektiği gibi sıkılmamış ise kullanım esnasında devrilme riski vardır.

Soğutma fanlı cihazlar için (Ürününüzde bulunmayabilir.)



- 1 Soğutma fanı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Kapak

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

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

Son kontrol

1. Ürünü çalıştırın.
2. Fonksiyonları kontrol edin.

Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel izgara 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.
- i** Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.
- i** Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

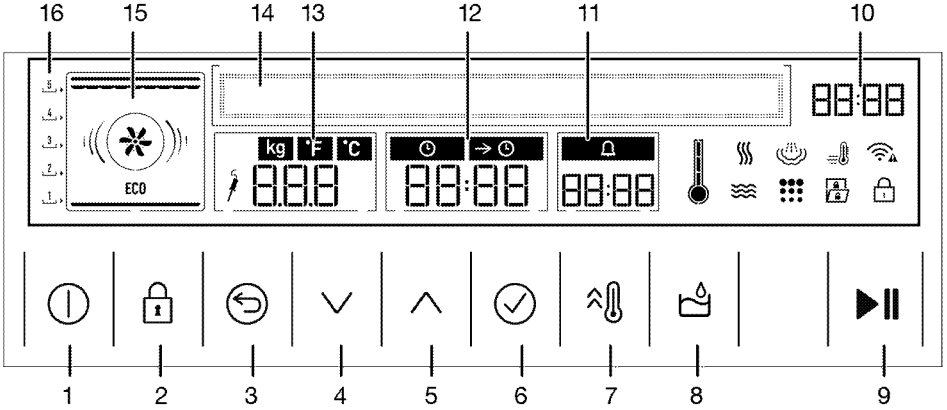
Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- 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.
- Kapak açılmazsa "Ekonomik Fanlı Pişirme" modunda enerji tasarrufu sağlamak için iç sıcaklık optimize edilir

ve bu sıcaklık ekranda gösterilenden farklı olabilir.

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

İlk kullanım Saat ayarı



- 1 Açma/Kapatma tuşu
 - 2 Tuş kilidi tuşu
 - 3 Geri tuşu
 - 4 Aşağı tuşu (Menü Seçimi)
 - 5 Yukarı tuşu (Menü Seçimi)
 - 6 Onay tuşu
 - 7 Hızlı ısıtma tuşu
 - 8 Su haznesi kapağı açma/kapama tuşu*
 - 9 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
 - 10 Güncel saat göstergesi alanı
 - 11 Alarm saati alanı
 - 12 Pişirme zamanı/pişirme bitiş zamanı alanı
 - 13 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
 - 14 Metin ekranı
 - 15 Fonksiyon ekranı
 - 16 Raf konumları
- * Öne açılan kapaklarda su haznesi manuel el ile kapatılmalıdır. Tuş ile kapanmaz.

Dil Ayarı

1. Fırın açıldığında, Metin ekranında "Pişirme programları" yazısı görünür.

Su sertlik ayar tablosu

Sertlik seviyesi	İngiliz sertliği °dE	Alman sertliği °dH	Fransız sertliği °dF	Sertlik miktarı	Fırında ayarlanacak su sertliği seviyesi
1	0-5	0-4	0-8	Yumuşak su	1
2	6-9	5-7	9-13	Kismen yumuşak su	
3	10-15	8-12	14-22	Kismen orta sertlikte su	2
4	16-19	13-15	23-27	Orta sertlikte su	
5	20-24	16-19	28-34	Kismen sert su	3
6	25-62	20-50	35-90	Sert su	

- Deneme şeridini akan suyun altına tutmayın, ölçümü bardak içinde yapın.
- 1 dakikadan uzun beklemler ölçümü yarıltacaktır.
- Sert suyun çıkması durumunda hazır su da tercih edebilirsiniz. İsterseniz onun için de ölçümü tekrar ediniz.
- Test çubuğundaki renk değiştiren bölge sayısına uygun giriş değerini yukarıdaki tablodan seçerek ilgili ilgili menü ekranına bilgi girişı yapın.
- Ölçümden sonra test çubuğunu çocuklardan uzak tutarak çöpe atın ve ölçüm bardağının içindeki suyu dökün.

Su sertliği seviyesi ayarı

1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında "**Pişirme programları**" yazısı görünür.
2. Metin ekranında "**Ayarlar**" yazısı görünene kadar tuşlarına dokununuz.
3. tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında "**Su Sertliği**" yazısı görünene kadar tuşlarına dokununuz.
5. tuşuna dokununuz. Ekranda fırın için ayarlı su sertlik seviyesi gelir.
6. tuşlarına dokunarak ölçümünüz sonrası kullandığınız suyun sertlik derecesine uygun seviyeyi seçin.
7. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

İlk ısıtma

Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapayın. Bu sayede üretim sırasında fırında

kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yıkılarak temizlenmiş olur.



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; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 25*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 25*

İzgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. İzgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. .
4. Yaklaşık 15 dakika çalıştırın.
5. İzgaranızı kapatın; bkz.



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

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



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.



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. Kullanılacak kaplar aynı zamanda aşırı buhara karşı dayanıklı olmalıdır.
- 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 ızgarayı veya ızgaralı fırın tepsisini fırında istediğiniz seviyeye kaydırın. Tel ızgara üzerinde pişirme yaparsanız, fırın tepsisini yağları toplaması için alt rafa kaydırın. Kaydıracağınız fırın tepsisi, ızgara alanının tümünü kaplayacak boyutta olmalıdır. Bu tepsi ürünle birlikte verilmeyebilir. Kolay temizlik için fırın tepsisinin içine biraz su koyun.



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

Elektrikli fırının kullanılması

Pişirme fonksiyonları tablosu

Fonksiyon tablosunda; fırınızdaki kullanabileceğiniz fonksiyonlar ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek maksimum ve minimum sıcaklıklar gösterilmektedir. Önerilen sıcaklığı fonksiyonu seçince ekranda görebilirsiniz.

i Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.

i Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi; "sıcak tutma" ve "düşük sıcaklıkta pişirme" fonksiyonları dışındaki konumlarda, güvenlik nedeniyle 6 saatle sınırlandırılmıştır.

i Herhangi bir fonksiyon ayarı yapılırken ilgili ayarın çerçevesi yanar.

i Elektrik kesintisi halinde yapılan program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.

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

i Fırın kapalı olsa bile kapak açıldığında fırın lambası yanar.

i 280°C ve üzeri sıcaklıklarda fırın maksimum 2 saat çalışır.

Fonksiyon*	Sıcaklık aralığı (°C)
Küçük ızgara	40-280
Fanlı ızgara	40-280
Buharlı+Pizza	50-250
Pizza	50-310
Alt ısıtıcı	40-220
Düşük sıcaklıkta pişirme	50-150
Sıcak tutma	40-100

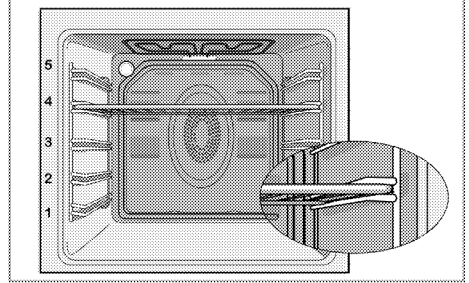
* Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.

Elektrikli fırının kapatılması

Açma / Kapama tuşuna dokunarak fırını kapatın.

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

Tel ızgarayı yerleştirirken fırının arkasına dayandırmayın. İyi bir ızgara performansı elde etmek için, tel ızgarayı rafın ön tarafına sürdükten sonra, kapağı kapatırken yerleşmesini sağlayın. (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)



Fonksiyon*	Sıcaklık aralığı (°C)
Buharlı pişirme	40-100
Buharlı+statik+fan	40-280
Statik	40-310
Statik + fan	40-280
Buharlı+turbo	40-280
Eko turbo	160-220
Turbo	40-280
Multi (3D) pişirme	40-280
Buharlı+ızgara+fan	40-280
ızgara	40-280

Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

Pişirme fonksiyonların adını ve önerilen raf konumlarını fırın saat ekranında bulabilirsiniz.

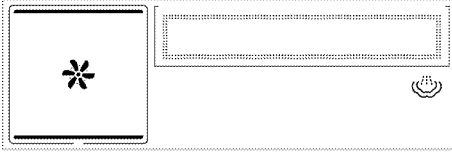
Buharlı pişirme

Pişirme buhar ile yapılır. Sebze, kırmızı et, balık ve kümes hayvanı gibi yiyeceklerin buhar ile pişirilmesi için uygundur. Buharın, yiyeceğin yüzeyini kaplaması ile pişirme esnasında yiyeceğin besinsel bileşenlerinin kaybı engellenir.



Buharlı + Statik + Fan

Alt ve üst ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Ayrıca bu fonksiyonda buhar desteği de mevcuttur. Tek tepsiyle pişirme yapın.



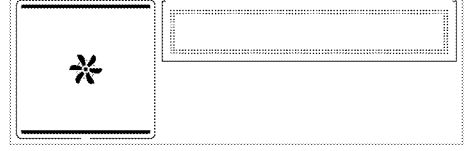
Statik

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



Statik+fan

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



Buharlı + Turbo

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

i Isının dışarıya kaçmaması için fırın kapağı açıldığında fan motoru çalışmaz.

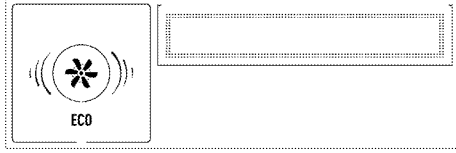


Eko Turbo

Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında Fanlı Pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.

Bu fonksiyonun kullanımı ile ilgili pişirme süreleri, 'Ekonomik Fanlı' tablosunda verilmiştir

Eko Turbo



Turbo

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

i Isının dışarıya kaçmaması için fırın kapağı açıldığında fan motoru çalışmaz.



Multi (3D) pişirme

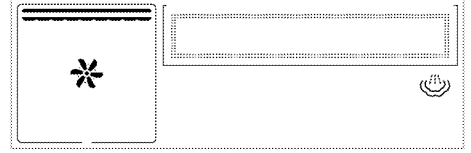
Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsiyle pişirme yapın.



Buharlı + Izgara + Fan

Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Daha fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur. Ayrıca bu fonksiyonda buhar desteği de mevcuttur.

Buharlı + Izgara + Fan



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

Izgara

Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.



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

Küçük Izgara

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



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

Fanlı ızgara

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



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

Buharlı + Pizza

Alt ısıtma ve (arka duvardaki) fanlı ısıtma çalışır. Ayrıca bu fonksiyonda buhar desteği de mevcuttur. Pizza ve hamur tipi yiyeceklerin pişirilmesine uygundur.



Pizza

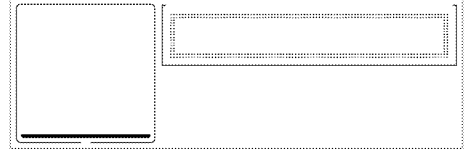
Alt ısıtma ve (arka duvardaki) fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.



Alt ısıtıcı

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

Alt ısıtıcı



Düşük sıcaklıkta pişirme

Yiyecekler üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Açık kapta, kızartılmış/mühürlenmiş et parçalarının (dana, kuzu, kümes hayvanları vb) düşük sıcaklıkta yavaş pişirilmesi için uygundur. Bu fonksiyon, pişirilen etin içinin yumuşak olmasını ve sulu kalmasını sağlar. Hijyenik olarak uygun etleri kullanınız. Ocak, ızgara gibi pişiricilerde yüksek sıcaklığa kadar ısıtılmış bir tavada etin tüm yüzeylerini ön kızartma/mühürleme uygulayınız. Ön kızartılan/mühürlenmiş eti “düşük sıcaklıkta pişirme” fonksiyonunda ayarlanan sıcaklıkta uzun süre pişirebilirsiniz. Tek tepsi ile pişirme yapınız.



Sıcak Tutma

Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.



BUHAR DESTEĞİ

Aşağıdaki fonksiyonlarda buhar desteği vardır.

- Buharlı+statik+fan
- Buharlı+turbo
- Buharlı+grill+fan
- Buharlı+pizza

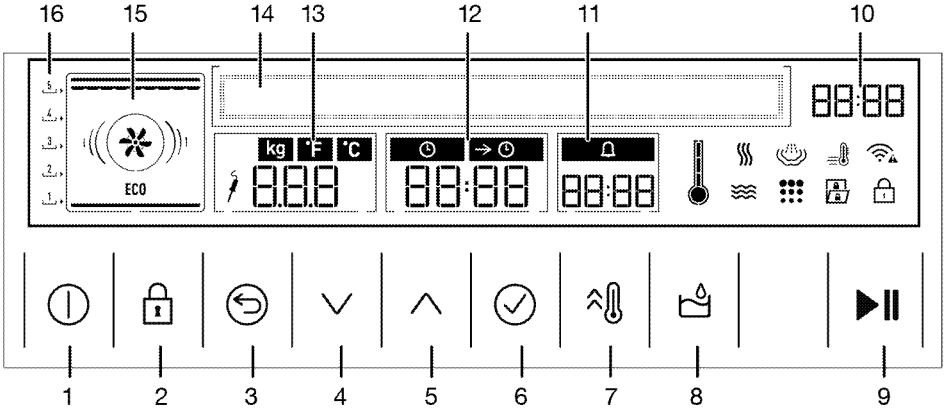
Her bir fonksiyonda düşük buhar, orta buhar ve yüksek buhar olmak üzere 3 farklı seviyede buhar desteği vardır. Bu fonksiyonlarda belirli aralıklarla pişirme hacmine sürekli buhar verilir.

Düşük buharın seviyesinin kek, poğaçaya gibi hamur işi gıdaların pişirilmesinde kullanılması önerilir.

Orta buhar seviyesinin ekmek gibi hamur işi gıdaların pişirilmesinde kullanılması önerilir. Buharın, hamur işi gıdaların yüzeyinin daha parlak, kabuğunun çıtır ve hacminin daha fazla olmasına faydası vardır.

Yüksek buhar seviyesinin ise, et türü gıdaların (büyük parça et, bütün tavuk gibi) pişirilmesinde kullanılması önerilir. Buharın, et türü gıdaların nem kaybetmesini azaltarak, daha sulu ve lezzetli et pişirmesine faydası vardır.

Kontrol panel tanıtımı




- 1 Açma/Kapatma tuşu
- 2 Tuş kilidi tuşu
- 3 Geri tuşu
- 4 Aşağı tuşu (Menü Seçimi)
- 5 Yukarı tuşu (Menü Seçimi)
- 6 Onay tuşu
- 7 Hızlı ısıtma tuşu
- 8 Su haznesi kapağı açma/kapama tuşu*
- 9 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 10 Güncel saat göstergesi alanı
- 11 Alarm saati alanı
- 12 Pişirme zamanı/pişirme bitiş zamanı alanı

13 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı

- 14 Metin ekranı
- 15 Fonksiyon ekranı
- 16 Raf konumları








* Öne açılan kapaklarda su haznesi manuel el ile kapatılmalıdır. Tuş ile kapanmaz.

 : Hızlı ısıtma (booster) sembolü

 : Pişirme Süresi sembolü








 : Pişirme Bitiş Süresi sembolü*





 : Alarm simgesi




-  : İç sıcaklık sembolü
 -  : Sıcak tutma sembolü
 -  : Tuş kilidi sembolü
 -  : Açık kapı uyarı sembolü
 -  : Et Probu sembolü*
 -  : Kendi kendini temizleme (piroliz) sembolü*
 -  : Buhar ile pişirme sembolü
- *(Ürün modeline bağlı olarak değişir.)


Pişirme Programları Menüsü





Fırın fonksiyonları ile buharsız pişirme yapılması





1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir.
3.  tuşuna dokunarak pişirme programları menüsüne ulaşın.
4.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz buhar desteksiz fırın çalışma fonksiyonunu seçin.  tuşuna dokunarak fonksiyonu etkinleştirin.
5. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, Sıcaklık/ağırlık alanı çerçeveye içerisindeyken  /  tuşlarına dokununuz ve istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Sıcaklık değeri değiştirildiği an otomatik onaylanır.


 Sıcaklık/ağırlık, Pişirme süresi ve Alarm süresi göstergeler alanlarından aktif olanının etrafında çerçeve mevcuttur. Çerçeveyi sağdaki göstergeler alanlarına iletirmek için  tuşunu, sol taraftaki alanlara iletirmek için  tuşuna dokununuz. Çerçeve sol taraftaki Sıcaklık/ağırlık göster alanındayken tekrar  tuşuna dokunursanız ekran bir üst menüye döner.


6. **Pişirme süresi ayarlamak için**,  tuşuna dokunarak çerçeveyi Pişirme süresi/pişirme bitiş saati alanına iletin.  sembolü görünür.  /


 tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.



7. **Pişirme bitiş saati daha ileri bir saate ayarlamak için (Bu özellik bulunmayabilir.)**, pişirme süresi ayarladıktan sonra  tuşuna dokununuz.  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme bitiş saati ayarlayın.


8. **Hatırlatma amaçlı pişirmeyi etkilemeden alarm süresi ayarlamak için**,  tuşuna dokunarak çerçeveyi Alarm süresi alanına iletin.  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz alarm süresini ayarlayın. Alarm süresi hatırlatma amaçlıdır, pişirme süresine ve fırının çalışmasına etkisi yoktur. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

 Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

9. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık, pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve alarm süresi uygunsuzsa  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda sırasıyla ayarlı olan fırın çalışma fonksiyonu ve **"Pişiriliyor"** görünür.

 Pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve alarm saatinin ayarlanması fırın çalışması için zorunlu değildir. Tercihe bağlı olarak ayarlanabilir.

 Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda  sembolü görünür.

- » **Pişirme süresi ayarlanmamış ise**; fırın manuel çalışmaktadır. Yemeğiniz pişmiş ise fırının çalışmasını  tuşuna

dokunarak durdurun. Aksi takdirde fırın çalışmaya devam eder.









» » **Sadece pişirme süresi ayarlanmış**

ise; pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve “pişirme tamamlandı” yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokunun.




» » **Pişirme süresi ve pişirme bitiş ayarlanmış ise;(Bu özellik opsiyoneldir.**













Ürününüzde bulunmayabilir.) fırın saati, ayarlamış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar. Pişirme başlangıç saati geldiğinde seçilen fırın çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve “pişirme tamamlandı” yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokunun.

Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir.
3.  tuşuna dokunarak pişirme programları menüsüne ulaşın.
4.  tuşlarına dokunarak buharlı pişirmeyi veya istediğiniz buhar destekli fırın çalışma fonksiyonunu seçin.  tuşuna dokunarak fonksiyonu etkinleştirin.
5.  tuşuna dokunun.  tuşları ile buhar seviyesini ayarlayın. Tekrar  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
6. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, Sıcaklık/ağırlık alanı çerçeve içerisindeyken  tuşlarına dokunun ve istediğiniz sıcaklığı

ayarlayın. Sıcaklık değeri değiştirildiği an otomatik onaylanır.

i Sıcaklık/ağırlık, Pişirme süresi ve Alarm süresi gösterge alanlarından aktif olanının etrafında çerçeve mevcuttur. Çerçeveyi sağdaki gösterge alanlarına iletirmek için  tuşunu, sol taraftaki alanlara iletirmek için  tuşuna dokunun. Çerçeve sol taraftaki Sıcaklık/ağırlık göster alanındayken tekrar  tuşuna dokunursanız ekran bir üst menüye döner.


7. **Pişirme süresi ayarlamak için,**  tuşuna dokunarak çerçeveyi Pişirme süresi/pişirme bitiş saati alanına iletin.  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.
Bu fonksiyonda, pişirme süresi ayarlanmadan pişirme başlatılamamaktadır. Pişirme süresi otomatik olarak ekranda 30 dak. olarak gelmektedir.
8. **Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.),** pişirme süresi ayarladıktan sonra  tuşuna dokunun.  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın.
9. **Hatırlatma amaçlı pişirmeyi etkilemeden alarm süresi ayarlamak için,**  tuşuna dokunarak çerçeveyi Alarm süresi alanına iletin.  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz alarm süresini ayarlayın. Alarm süresi hatırlatma amaçlıdır, pişirme süresine ve fırının çalışmasına etkisi yoktur. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

i Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

10. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık, pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve alarm süresi uygunsa ►|| tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.

11. Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları:

Uzun süredir buharlı pişirme yapılmamış ise, ekranda "**Temiz su ekleyin**" yazısı görünür.

12.  tuşuna dokunun. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.


i Bazı modellerde su haznesi kapağı öne doğru açılır.

13. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve en fazla "max." çizgisine kadar temiz su doldurun.

i Sağlık riski! Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde kullanmayın.


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

i Su haznesini yerinden çıkarmadan da üzerindeki kapak sayesinde su doldurma işlemini gerçekleştirebilirsiniz

14. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın. ►|| tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.

i Öne açılan kapaklarda su haznesi manuel el ile kapatılmalıdır. Tuş ile kapanmaz.

» Su seviyesi uygun ise pişirme başlayacaktır.

i Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda  sembolü görünür.

i Pişirme sırasında, hazne içerisindeki su biter ise ekranda "**Su ekleyin**" yazısı görünür ve fırın sesli uyarı verir. Pişirme durur. Hazneye tekrar su doldurup fırın içerisine yerleştirdiğinizde pişirme kaldığı yerden devam eder.

» » **Sadece pişirme süresi ayarlanmış ise;** pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve "**Pişirme tamamlandı**" yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokununuz.

» » **Pişirme süresi ve pişirme bitiş ayarlanmış ise;**(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.) fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar. Pişirme başlangıç saati geldiğinde seçilen fırın çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve "**Pişirme tamamlandı**" yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokununuz.

15. Pişirme işlemi sonunda hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.

i Pişirme tamamlandıktan sonra yaklaşık 15 dak. içinde fırının buhar üretme sistemindeki su, su haznesine geri gönderilecektir. Hijyen açısından su haznesinde biriken bu suyu boşaltın.


16. Fırın içerisinde biriken su için lütfen kurutma fonksiyonunu etkinleştirin. Bknz "Ekstralar Menüü".

i Otomatik kurutma fonksiyonu etkin olduğu durumlarda her buharlı pişirme sonunda otomatik olarak çalışacaktır.

17. **Pişirmeye devam etmek için; Pişirme tamamlandıktan sonra ilk 5 dakika içinde** fırını tekrar buharlı/buhar destekli fonksiyonunda ►► tuşuna dokunarak hemen çalıştırabilirsiniz.


» Fırın aynı pişirme fonksiyonu ve sıcaklıkta çalışmaya devam eder.

18. **Pişirme tamamlandıktan sonra ilk 5 dakika sonrasında** fırını tekrar çalıştırmak isterseniz, fırın buhar üretme sistemindeki suyu, su haznesine geri gönderme işlemine başladığı için ekranda "**Fırın hazırlanıyor**" görünür. Bu yazı kaybolduktan sonra ancak ►► tuşuna dokunarak pişirme işlemini başlatabilirsiniz. Buhar üretme sistemindeki su hazneye gönderildiğinden ekranda "**Temiz su ekleyin**" yazısı görünür.

19.  tuşuna dokunun. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.

i Bazı modellerde su haznesi kapağı öne doğru açılır.

20. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve en fazla "max." çizgisine kadar temiz su doldurun.

21. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın. ►► tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.

i Öne açılan kapaklarda su haznesi manuel el ile kapatılmalıdır. Tuş ile kapanmaz.

» Su seviyesi uygun ise pişirme başlayacaktır.

i Buharlı bir fonksiyon çalışırken fırın kapağı açılırsa havalandırma motoru yüksek devirde çalışarak bir hava perdesi oluşturacaktır.

i Buharlı bir pişirmenin son 3 dakikasında, fırın içindeki buhar yoğunluğunun azaltılması için havalandırma motoru yüksek devirde çalışacaktır.

22. Pişirme işlemi sonunda hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.

i Pişirme tamamlandıktan sonra yaklaşık 15 dak. içinde fırının buhar üretme sistemindeki su, su haznesine geri gönderilecektir. Hijyen açısından su haznesinde biriken bu suyu boşaltın.



23. Fırın içerisinde biriken su için lütfen kurutma fonksiyonunu etkinleştirin. Bknz "Ekstralar Menüü".





i Otomatik kurutma fonksiyonu etkin olduğu durumlarda her buharlı pişirme sonunda fırın ekranına gelecektir, ►► tuşuna dokunarak başlatabilirsiniz.

i Kurutma fonksiyonunu çalıştırmadan önce fırın içindeki yemek ve tepsi, tel ızgara gibi aksesuarları fırın içinden çıkarın.

Booster (Hızlı Isıtma) ayarının yapılması



Fırını istenilen sıcaklığa daha hızlı getirmek için Booster (hızlı ön ısıtma) fonksiyonunu kullanın. İstedığınız pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra:






1.  tuşuna bir kez dokunun. Ekranda  sembolü görünür.


2. Pişirme süre ve sıcaklık ayarları yapıldıktan sonra  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.
» Fırının içi istenilen sıcaklığa ulaştıktan sonra,  sembolü söner ve fırın booster öncesinde seçilen fonksiyonda çalışmaya devam eder.
3. Booster fonksiyonunu iptal etmek için ekranda  tuşuna bir kez dokunun.
Booster iptal olur ve ekranda  sembolü kaybolur.

Tuş kilidinin etkinleştirilmesi



Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

-  Tuş kilidi, fırın çalışırken veya fırın çalışmazken kullanılabilir. Fırın çalışırken tuş kilidi etkinleştirilmiş olsa dahi  tuşuna dokunularak kapanabilir.




1. Ekranda  görünene kadar  tuşuna dokunun.
» Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, ( /  tuşları hariç) herhangi bir düğmeye basıldığında ekranda **“Tuş kilidi aktif”** uyarısı verilir ve ekranda  sembolü görünür.









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


Tuş kilidinin devreden çıkarılması





1. Ekranda  sembolü kaybolana kadar  tuşuna dokunun.
» Tuş kilidi iptal olur.






Otomatik Pişirme Fonksiyonları Menüsü

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda “Otomatik Pişirme Menüsü” görünene kadar  /  tuşlarına dokunun.

3.  tuşuna dokunarak Otomatik pişirme menüsüne ulaşın.
4.  /  tuşlarına dokunarak pişirme yapacağınız yemeğin ana menüsünü seçin. (Otomatik pişirme menüsü tablosuna bakınız) .  tuşuna dokunarak onaylayın.
5.  /  tuşlarına dokunarak pişirmek istediğiniz yemeği seçin.
6. Yemeğinizin ağırlığını değiştirme için Sıcaklık/ağırlık alanı çerçeve içerisindeyken  /  tuşlarına dokunarak yemeğinizin ağırlığını ayarlayın. Ağırlık değeri değiştirildiği an otomatik onaylanır. Yemeğin ağırlığına göre pişirme süresi otomatik değişir.


-  Ancak ağırlık belirtilen yemeklerde, ağırlık değişikliğini gerçekleştirebilirsiniz.


-  Sıcaklık/ağırlık, Pişirme süresi ve Alarm süresi gösterge alanlarından aktif olanının etrafında çerçeve mevcuttur. Çerçeveyi sağdaki gösterge alanlarına iletirmek için  tuşunu, sol taraftaki alanlara iletirmek için  tuşuna dokunun. Çerçeve sol taraftaki Sıcaklık/ağırlık göster alanındayken tekrar  tuşuna dokunursanız ekran bir üst menüye döner.

7. **Pişirme süresi ayarlamak için**,  tuşuna dokunarak çerçeveyi Pişirme süresi alanına iletin.  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın. Yemeğin ağırlığına göre pişirme süresi değiştirme aralığı sınırlandırılmıştır.
8. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık, ağırlık ve pişirme süresi uygunsa  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.
9. **Seçmiş olduğunuz yemek buhar fonksiyonu içeriyor ise aşağıdaki**


buharlı fonksiyonu çalıştırma adımlarını takip edin;


Uzun süredir buharlı pişirme yapılmamış ise, ekranda "**Temiz su ekleyin**" yazısı görünür.


10.  tuşuna dokunun. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.



 Bazı modellerde su haznesi kapağı öne doğru açılır.


11. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve en fazla "max." çizgisine kadar temiz su doldurun.

 Sağlık riski! Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde kullanmayın.



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


 Su haznesini yerinden çıkarmadan da üzerindeki kapak sayesinde su doldurma işlemini gerçekleştirebilirsiniz

12. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın.  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.

 Öne açılan kapaklarda su haznesi manuel el ile kapatılmalıdır. Tuş ile kapanmaz.


» Su seviyesi uygun ise pişirme başlayacaktır.

 Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda  sembolü görünür.


 Pişirme sırasında, hazne içerisindeki su bitir ise ekranda "**Su ekleyin**" yazısı görünür ve fırın sesli uyarı verir. Pişirme durur. Hazneye tekrar su doldurup fırın içerisine yerleştirdiğinizde pişirme kaldığı yerden devam eder.


» » **Pişirme süresi ayarlanmıştır ise;** pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve "**Pişirme tamamlandı**" yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokununuz.

13. Pişirme işlemi sonunda hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.

 Pişirme tamamlandıktan sonra yaklaşık 15 dak. içinde fırının buhar üretme sistemindeki su, su haznesine geri gönderilecektir. Hijyen açısından su haznesinde biriken bu suyu boşaltın.


14. Fırın içerisinde biriken su için lütfen kurutma fonksiyonunu etkinleştirin. Bknz "Ekstralar Menüsi".


 Otomatik kurutma fonksiyonu etkin olduğu durumlarda her buharlı pişirme sonunda otomatik olarak çalışacaktır.


15. **Pişirmeye devam etmek için; Pişirme tamamlandıktan sonra ilk 5 dakika içinde** fırını tekrar buharlı/buhar destekli fonksiyonunda  tuşuna dokunarak hemen çalıştırabilirsiniz.

» Fırın aynı pişirme fonksiyonu ve sıcaklıkta çalışmaya devam eder.



16. **Pişirme tamamlandıktan sonra ilk 5 dakika sonrasında** fırını tekrar çalıştırmak isterseniz, fırın buhar üretme sistemindeki suyu, su haznesine geri gönderme işlemine başladığı için ekranda "**Fırın hazırlanıyor**" görünür. Bu yazı


kaybolduktan sonra ancak  tuşuna dokunarak pişirme işlemini başlatabilirsiniz. Buhar üretme sistemindeki su hazneye gönderildiğinden ekranda **“Temiz su ekleyin”** yazısı görünür.

17.  tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.


 Bazı modellerde su haznesi kapağı öne doğru açılır.


18. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve en fazla "max." çizgisine kadar temiz su doldurun.

19. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın.  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.


 Öne açılan kapaklarda su haznesi manuel el ile kapatılmalıdır. Tuş ile kapanmaz.

» Su seviyesi uygun ise pişirme başlayacaktır.



 Buharlı bir fonksiyon çalışırken fırın kapağı açılırsa havalandırma motoru yüksek devirde çalışarak bir hava perdesi oluşturacaktır.


 Buharlı bir pişirmenin son 3 dakikasında, fırın içindeki buhar yoğunluğunun azaltılması için havalandırma motoru yüksek devirde çalışacaktır.

20. Pişirme işlemi sonunda hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.

 Pişirme tamamlandıktan sonra yaklaşık 15 dak. içinde fırının buhar üretme sistemindeki su, su haznesine geri gönderilecektir. Hijyen açısından su haznesinde biriken bu suyu boşaltın.

21. Fırın içerisinde biriken su için lütfen kurutma fonksiyonunu etkinleştirin. Bknz “Ekstralar Menüsü”.

 Otomatik kurutma fonksiyonu etkin olduğu durumlarda her buharlı pişirme sonunda fırın ekranına gelecektir,  tuşuna dokunarak başlatabilirsiniz.

 Kurutma fonksiyonunu çalıştırmadan önce fırın içindeki yemek ve tepsi, tel ızgara gibi aksesuarları fırın içinden çıkarın.

Otomatik pişirme fonksiyonları:

Modellere göre değişim gösterebilir














Sebzeler	Kekler & tatlılar	Beyaz Etler	Balıklar	Kırmızı Etler	Özel Yemekler
Taze Parça Patates (*)	Poğaçı (*)	Bütün Tavuk <1600gr(*)	Alabalık	Rozbif Buharda(*)	Fırında Makarna
Broccoli Çiçekleri (*)	Mayalı ekmek (*)	Bütün Tavuk >1600gr(*)	Levrek	Dalyan Köfte	Lazanya
Taze Fasulye (*)	Sandwich ekmeği (*)	Hindi budu(*)	Sebzeli Balk	Rozbif	Meyvalı Turta
Biber Dolma	Cevizli kurabiye	Tavuk<1.6Kg	Hamsi	Kuzu kol sarma	Elmalı Pay
Kabuklu Patates	Kek	Tavuk>1.6Kg	Kiremit. Alabalık	Kuzu rosto	Elmalı Strudel
Patlıcan Musakka	Tarçınlı çörek	Tavuk Parçası	Levrek Fileto	Dana rosto	Beze
Patates Graten	Peynirli Börek	Tavuk Fileto	Balık Şiş	Kuzu Tandır	Ekler Pasta
Kumpir	Üzümlü Kek	Tavuk Baget	Balık Güveç	Biftek	Fırın Sütlaç
Taze Sebze Graten	Talaş Böreği	Hindi Kızartma	Somon Fileto	Fırında Köfte	Krem Karamel
Danmış Sebze Graten	Çay Çöreği	Hindi Budu	Balıklı Pay	Siğir fileto	Çikolatalı Süfle
	Baget Ekmek	Hindi Fileto	Tuzda Somon		Krem Brüle
	Sandviç Ekmeği	Ördek			Ballı elma tatlısı
	Mayalı Ekmek	Kaz			Kakaolu kek
	Kruvasan Çörek	Tavşan			Şekerpare
	Paskalya Çöreği	Avcı Usulü Sülün			Revani
	Peynirli Poğaçı	Sülün			Elma kurutma
	Simit				Ayva kurutma
	Pizza				Armut kurutma
	Çikolatalı Pasta				Güveç
	Pandispanya Hamuru				Sebzeli Kiş
					Patatesli Kiş

* Bu yemekler buhar fonksiyonu içerir.



Extra Programlar Menüsü


Kireç çözme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Buhar üretim sisteminin içerisinde oluşacak kireçler için kireç çözme programının kullanılması önerilir. Fırınınız, ayarladığınız su sertliğine bağlı olarak size kireç çözmeniz için öneri verecektir. Ürünle birlikte iki adet kireç çözme tableti verilir. (Piyasada buharlı pişiriciler önerilen kireç gidericileri de kullanım talimatlarına göre kullanabilirsiniz.)

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
3.  tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Kireç çözme"** yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
5.  tuşuna dokununuz.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın.
6. Ekranda **"Tanka 250ml su koyunuz ve tableti atınız"** yazısı görünür.
7.  tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.
 Bazı modellerde su haznesi kapağı öne doğru açılır.
8. Hazneye 250 ml temiz su ve tableti koyunuz. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak hazne kapağını kapatın.
 Öne açılan kapaklarda su haznesi manuel el ile kapatılmalıdır. Tuş ile kapanmaz.
9. Tekrar  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın.
10. Kireç çözme fonksiyonu sırasında tablet çözünerek fırının buhar jeneratöründe biriken kireci

temizleyecektir. Fırın otomatik olarak bu işlemi yapacak ve bu işlem sonrasında ekranda **"Tankı boşaltınız ve 250ml su koyunuz"** uyarısı gelecektir.



11.  tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.
12. Hazneyi boşaltın, 250 ml temiz su koyunuz. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak hazne kapağını kapatın. Çalışma kaldığı yerden devam edecektir.
13. Kireç çözme süresi sonunda ekranda **"İşlem Tamamlandı"** görünür.

 Kireç çözme işleminin ilk fazı yaklaşık 90 dakika, ikinci fazı ise yaklaşık 20 dakika sürer.





» Fırın kapağını açarak içeride kalan buharın çıkmasını sağlayın ve su haznesinde kalan suyu boşaltın.

Kurutma (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)









Buharlı pişirme sonrasında fırın içerisinde kalan suyun buharlaştırarak fırın içerisinde kurutmaya sağlar. Hijyen açısından her buharlı pişirme sonrasında yapılması önerilir.

-  Kurutma fonksiyonunu başlatmadan önce fırınınızın içinde bulunan yemek ve tepsileri çıkartın.
-  Kurutma fonksiyonunu başlatmadan önce fırın tabanında biriken suyu (varsa) kuru bir bez ile silin.

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstral Menüsü"** görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
3.  tuşuna dokununuz.

4. Metin ekranında **"Kurutma"** yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
5.  tuşuna dokununuz.
6.  tuşuna dokunarak kurutmaya başlatınız.
7. Otomatik olarak gelen kurutma süresi (10 dak.) sonunda ekranda **"Fırın kapağını açın"** görünür.
» Fırın kapağını açarak içeride kalan buharın çıkmasını sağlayınız.

Tekrar ısıtma (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)









- Pişmiş gıdaların tekrar ısıtılması için uygundur. Buhar desteği ile ısıtılan gıdanın kurumması engellenir.
- Isıya dayanıklı kaplar kullanınız.
 - Delikli buharlı pişirme tepsisi kullanınız.
 - Isıtma yaparken gıdanın üzerini kapatmayınız.
1.  tuşuna dokunarak fırını açınız.
 2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
 3.  tuşuna dokununuz.
 4. Metin ekranında **"Tekrar ısıtma"** yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
 5.  tuşuna dokununuz.  tuşuna dokunarak çalışmaya başlatınız. Fonksiyonun başlaması için **"Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması"** bölümünde anlatılan **"Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları"** nı takip ediniz.

Bu fonksiyonda önerilen sıcaklık ve süre ekranda görünür. Sıcaklık ve süreyi değiştirebilirsiniz, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Hamur mayalama (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ekmek, poğaçaya, pizza hamuru gibi maya eklenmiş hamurların mayalanması için uygundur. Buhar desteği ile hamurun yüzeyinin kurumması engellenir.

- Isıya dayanıklı kaplar kullanınız.
- Mayalama yaparken gıdanın üzerini kapatmayınız.
- Mayalama yaparken fırın kapağını açmayınız, nem kaybına ve hamurun kabarmamasına neden olabilir.
- Hamur mayalama fonksiyonunu kullanmadan önce pişirme hacminin yeterince soğuk (oda sıcaklığı) olduğundan emin olun.
- Hamurunuzun büyüklüğü ve ağırlığına göre mayalama süreniz değişebilir.
- Mayalama için tel ızgara üzerinde ısıya dayanıklı derin kapların kullanılması önerilir.

1.  tuşuna dokunarak fırını açınız.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
3.  tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Hamur mayalama"** yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
5.  tuşuna dokununuz.  tuşuna dokunarak çalışmaya başlatınız. Fonksiyonun başlaması için **"Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması"** bölümünde anlatılan **"Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları"** nı takip ediniz.

Bu fonksiyonda önerilen sıcaklık ve süre ekranda görünür. Sıcaklık ve süreyi değiştirebilirsiniz, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Buz çözme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Dondurulmuş meyve, sebze, hamur işi gibi gıdaların çözündürülmesi için uygundur. Buz çözme yaparken, delikli buharlı pişirme tepsisi kullanın. Çözünen gıdadan akan suyun toplanması için delikli buharlı pişirme tepsisinin alt rafına (Raf 1) fırın tepsisi yerleştirin.

i Et, tavuk, balık gibi gıdaların gıda güvenliği açısından buzdolabında çözündürülmesi önerilir.

i Dondurulmuş gıdaları ambalajını (varsa) uzaklaştırdıktan sonra fırın içine koyun.

1. **1** tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar **^ / v** tuşlarına dokununuz.
3. **✓** tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Buz çözme"** yazısı görünene kadar **^ / v** tuşlarına dokununuz.
5. **✓** tuşuna dokununuz. **▶||** tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için **"Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması"** bölümünde anlatılan **"Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları"** nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen sıcaklık ve süre ekranda görünür. Sıcaklık ve süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Hafif haşlama (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Dondurma veya konserveleme işlemlerinden önce sebze ve meyveleri kısa süreli haşlama yapmak için uygundur.

Hafif haşlama yaparken, delikli buharlı pişirme tepsisi kullanın. Haşlanan

gıdadan akan suyun toplanması için delikli buharlı pişirme tepsisinin alt rafına (Raf 1) fırın tepsisi yerleştirin.

i Haşlanan gıdanın kendi rengini kaybetmemesi için, hafif haşlama işleminden sonra gıdayı buzlu su karışımına koyarak gıdayı soğutun ardından süzün.

1. **1** tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar **^ / v** tuşlarına dokununuz.
3. **✓** tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Hafif haşlama"** yazısı görünene kadar **^ / v** tuşlarına dokununuz.
5. **✓** tuşuna dokununuz. **▶||** tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için **"Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması"** bölümünde anlatılan **"Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları"** nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen süre ekranda görünür. Süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Hijyen (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)






Konserveleme işlemi için kullanılacak cam kavanozların ve kapaklarının hijyenik hale getirilmesi için uygundur.

Kapları/kapakları hijyenik hale getirirken fırın tel ızgara kullanın. Buhar nedeni ile akan suyun toplanması için ızgaranın alt rafına (Raf 1) fırın tepsisi yerleştirin. Kapların/kapakların ağızları açık olmalıdır. Kapları/kapakları, ağızları tel ızgaraya degecek şekilde ters koyun.

i Isıya ve buhara dayanıklı cam kaplar kullanın.

i Birden fazla kap/kapak hijyenik hale getirildiğinde kapların birbirine değmediğinden emin olun.

i Birbirine benzer boyutta kapları hijyenik hale getirin.

1. ⓪ tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
3. ⓪ tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Hijyen"** yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
5. ⓪ tuşuna dokununuz.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için **"Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması"** bölümünde anlatılan **"Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları"** nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen süre ekranda görünür. Süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Konserveleme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Hafif haşlanmış meyve ve sebze gibi gıdaların, hijyenik hale getirilmiş cam kaplara yerleştirdikten sonra tekrar ısıtılması için uygundur.

Hafif haşlanmış gıdaların üzerine sıvı (su, şekerli su, tuzlu gibi) ekleyerek, gıdanın üzerini kapatın. Bu şekilde kapları üstten maksimum 3 cm boşluk kalacak şekilde doldurun ve hijyenik hale getirilmiş kapakları ile kapatın.

Kapları konserve ederken delikli buharlı pişirme tepsisi kullanınız. Buhar nedeni ile akan suyun toplanması için delikli buharlı pişirme tepsisinin alt rafına (Raf 1) fırın tepsisi yerleştirin. Konservelemiş cam kapları soğuduktan sonra pişirme

hacminden alın. Cam kapları pişirme hacminden aldıktan sonra, oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

- Birden fazla kap konserve edildiğinde kapların birbirine değmediğinden emin olun.
 - Birbirine benzer boyutta kapları konserve edin.
 - Gıda miktarı ve cam kap adedine göre konserveleme süreniz değişebilir.
- i** Isıya ve buhara dayanıklı cam kaplar kullanın.

i Konserveleme esnasında cam kapların çatlama riskli vardır. Kapların ve kapakların deforme olmamış olduğuna dikkat edin.

1. ⓪ tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
3. ⓪ tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Konserveleme"** yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
5. ⓪ tuşuna dokununuz.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için **"Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması"** bölümünde anlatılan **"Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları"** nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen sıcaklık ve süre ekranda görünür. Sıcaklık ve süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Çikolata eritme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Parça çikolatanın eritilmesi için uygundur. Hazır glazür çikolataları paketini açmadan delikli buharlı pişirme tepsisine yerleştirerek eritin.

Paketsiz parça çikolataları ise ısıya dayanıklı cam bir kaba koyarak ve kapağını kapatarak delikli buharlı pişirme tepsisine yerleştirerek eritin.

i Gıda miktarına göre eritme süreniz değişebilir.

1. **Ⓛ** tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar **^ / v** tuşlarına dokununuz.
3. **Ⓞ** tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Çikolata eritme"** yazısı görünene kadar **^ / v** tuşlarına dokununuz.
5. **Ⓞ** tuşuna dokununuz. **▶||** tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için **"Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması"** bölümünde anlatılan **"Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları"** nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen süre ekranda görünür. Süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Yoğurt yapma (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Pastörize süt ile yoğurt yapmaya uygundur.

Oda sıcaklığındaki 1000 ml günlük pastörize süte, 100 g (3-4 yemek kaşığı) yoğurt ekleyin ve iyice karıştırın. Isıya dayanıklı cam bir kaba karışımı doldurun ve kabın kapağını kapatın. Yoğurt yaparken fırın tel ızgara kullanınız.

- Daha az kıvamlı ve tatlı bir yoğurt elde etmek için kısa süre, daha katı/dolgun yapıda ve ekşi bir yoğurt elde etmek için uzun mayalandırma işlemi önerilir.
- İşlem bittikten sonra, yoğurdun buzdolabında (+4°C) 12 saat bekletildikten sonra tüketilmesi önerilir.

- Sterilize edilmiş uzun ömürlü sütler, yoğurt yapmak için uygun sütler değildir, kullanılmamalıdır.
- Mayalama için kullanılan yoğurdun taze olmasına dikkat edilmelidir.

i Çiğ/sıcaklık uygulanmamış sütler de yoğurt yapımı için kullanılabilir ancak hastalık yapıcı/zararlı mikroorganizmaların yok edilmesi için kesinlikle kaynatılmalıdır. Yoğurt yapımı öncesi kaynatılan süt oda sıcaklığına soğutulmalıdır.

1. **Ⓛ** tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar **^ / v** tuşlarına dokununuz.
3. **Ⓞ** tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Yoğurt yapma"** yazısı görünene kadar **^ / v** tuşlarına dokununuz.
5. **Ⓞ** tuşuna dokununuz. **▶||** tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için **"Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması"** bölümünde anlatılan **"Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları"** nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen süre ekranda görünür. Süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Yumurta- katı, orta, yumuşak (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

İsteğe bağlı olarak farklı pişmişlik seviyelerinde yumurta haşlama için uygundur. Özellikle fazla miktarda yumurta haşlama yapılabilir. Yumurta haşlama yaparken, delikli buharlı pişirme tepsisi kullanın. Haşlanan gıdadan akan suyun toplanması için delikli buharlı pişirme tepsisinin alt rafına (Raf 1) fırın tepsisi yerleştirin.

i (Yumurtalar pişmeden önce iğne gibi ince uçlu bir delici alet ile birkaç yerinden delinmelidir. Aksi halde pişme esnasında yumurtalar patlayabilir.

i Yumurtanın büyüklüğüne ve adedine göre yumurta haşlama süreniz değişebilir.

1. **1** tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar **^ / v** tuşlarına dokununuz.
3. **☑** tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Yumurta-katı", "Yumurta- orta"** yada **"Yumurta- yumuşak"** yazısı görünene kadar **^ / v** tuşlarına dokununuz.

5. **☑** tuşuna dokununuz. **▶||** tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için **"Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması"** bölümünde anlatılan **"Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları"** nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen süre ekranda görünür. Süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Buharlı temizleme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Belirli bir süre buhar verilmesi ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan (uzun süredir kalmayan) kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.

1. **1** tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar **^ / v** tuşlarına dokununuz.
3. **☑** tuşuna dokununuz.

4. Metin ekranında **"Buharlı temizleme"** yazısı görünene kadar **^ / v** tuşlarına dokununuz.

5. **☑** tuşuna dokununuz. **▶||** tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için **"Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması"** bölümünde anlatılan **"Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları"** nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen süre ekranda görünür. Süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

6. Süre sonunda ekranda **"Yüzeyleri Siliniz"** uyarısı gelir. Kapağı açıp fırın iç yüzeylerini kuru bir sünger veya bezle silin.

Temizleme (yüksek ısıyla kendi kendini temizleme-piroliz) (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)



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

Fırın piroliz (yüksek ısıyla) kendi kendini temizleme özelliğiyle donatılmıştır. Fırın yaklaşık 430-480°C sıcaklığa kadar ısınır ve mevcut kir, kül oluncaya kadar yanar. Güçlü bir duman ortaya çıkabilir. İyi bir havalandırma sağlayın. Yüksek ısıyla temizleme işlemi fırının yaklaşık her 10 kullanımından sonra gerçekleştirilmelidir.

1. Tüm aksesuarları fırından çıkarın. Tel raflı modellerde, tel rafı sökmeyi unutmayın. Su haznesini de fırından mutlaka çıkarın.

Ürününüzde pyro proof (Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme özelliğine dayanıklı) aksesuar varsa bu aksesuarları fırından çıkarmanıza gerek yoktur.

2. Temizliğe başlamadan önce fırının dış yüzeylerini ve fırın içindeki taşmış yemek artıklarını sabunlu bez ile temizleyin.



Kapı contasını temizlemeyin. Cam elyaf conta oldukça hassastır ve kolayca hasar görebilir. Kapı contası hasarlanırsa yetkili servis çağırın.

3. tuşuna dokunarak fırını açın.

4. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir.

Ekranada **"Ekstralar Menüsü"**

görünene kadar / tuşlarına dokunun.

5. tuşuna dokunun.

6. Metin ekranında **"Temizleme"** yazısı

görünene kadar / tuşlarına dokunun.

7. tuşuna dokunun.

8. tuşuna dokunarak temizlemeyi

başlatın. Ekranada kendi kendini temizleme süresi belirir. Bu süre değiştirilemez. Kendi kendini temizleme fonksiyonu bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.

9. Kendi kendini temizleme işlemi sırasında, fırın kapağı açılmaz ve saat ekranında kilit sembolü görünür.

Temizleme işlemi bitip, ekranada kilit sembolü kayboluncaya kadar kapak kilidini açmak için tutamağı zorlamayın.

10. Temizleme bitiminde, kalan tortuları sirkeli suyla çıkarın.

Ekonomik temizleme (yüksek ısıyla kendi kendini temizleme-eko piroliz) (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)



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

Eğer fırınız çok kirli değilse Eko temizleme fonksiyonunu kullanmanızı öneririz. Fırının çok kirli olması durumunda ekonomik temizlik fonksiyonu yeterli olmayabilir. Bu durumda "temizleme" konumunda temizleme yapın.

1. Tüm aksesuarları fırından çıkarın. Tel raflı modellerde, tel rafı sökme unutmayın. Su haznesini de fırından mutlaka çıkarın.

Ürününüzde pyro proof (Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme özelliğine dayanıklı) aksesuar varsa bu aksesuarları fırından çıkarmanıza gerek yoktur.

2. Temizliğe başlamadan önce fırının dış yüzeylerini ve fırın içindeki taşmış yemek artıklarını sabunlu bez ile temizleyin.



Kapı contasını temizlemeyin. Cam elyaf conta oldukça hassastır ve kolayca hasar görebilir. Kapı contası hasarlanırsa yetkili servis çağırın.

3. tuşuna dokunarak fırını açın.

4. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir.


Ekranada **"Ekstralar Menüsü"**

görünene kadar / tuşlarına dokunun.

5. tuşuna dokunun.







6. Metin ekranında **"Eko Temizleme"**

yazısı görünene kadar / tuşlarına dokunun.

7. ⏻ tuşuna dokunun.
8. ▶|| tuşuna dokunarak temizlemeyi başlatın. Ekranda kendi kendini temizleme süresi belirir. Bu süre değiştirilemez. Kendi kendini temizleme fonksiyonu bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.
9. Kendi kendini temizleme işlemi sırasında, fırın kapağı açılmaz ve saat ekranında kilit sembolü  görünür. Temizleme işlemi bitip, ekranda kilit sembolü kayboluncaya kadar kapak kilidini açmak için tutamağı zorlamayın.
10. Temizleme bitiminde, kalan tortuları sirkeli suyla çıkarın.





Ayarlar Menüsü



Dil Ayarı

1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında **"Pişirme programları"** yazısı görünür.
2. Metin ekranında **"Ayarlar"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
3. ⏻ tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında **"Dil"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
5. ⏻ tuşuna dokunun. Ekranda fırın için ilk ayarlanan dil gelir.
6.   tuşlarına dokunarak istediğiniz dili seçin.
7. ⏻ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.







Saat ayarını yapın

Fırına ilk elektrik verildiğinde saat **"00:00"** olarak otomatik ayarlanır. Saat ayarını değiştirmek için;







1. Fırın açıldığında, Metin ekranında **"Pişirme programları"** yazısı görünür.
2. Metin ekranında **"Ayarlar"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
3. ⏻ tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında **"Saat"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.

5. ⏻ tuşuna dokunun.
6.   tuşlarına dokunarak güncel saati ayarlayın.
7. ⏻ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



Parlaklık ayarı







1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında **"Pişirme programları"** yazısı görünür.
2. Metin ekranında **"Ayarlar"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
3. ⏻ tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında **"Parlaklık"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
5. ⏻ tuşuna dokunun. Ekranda fırın için ayarlı parlaklık seviyesi gelir.
6.   tuşlarına dokunarak istediğiniz seviyeyi seçin.
7. ⏻ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

Ses seviyesi ayarı










1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında **"Pişirme programları"** yazısı görünür.
2. Metin ekranında **"Ayarlar"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
3. ⏻ tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında **"Ses seviyesi"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
5. ⏻ tuşuna dokunun. Ekranda fırın için ayarlı ses seviyesi gelir.
6.   tuşlarına dokunarak istediğiniz seviyeyi seçin.
7. ⏻ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

Sıcaklık birimi ayarı

1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında **"Pişirme programları"** yazısı görünür.
2. Metin ekranında **"Ayarlar"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
3. ⏻ tuşuna dokunun.







4. Metin ekranında **"Sıcaklık birimi"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokununuz.
5.  tuşuna dokununuz. Ekranda fırın için ayarlı sıcaklık birimi **"C"** gelir.
6.   tuşlarına dokunarak **"F"** seçin.
7.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

Su sertliği seviyesi ayarı


1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında **"Pişirme programları"** yazısı görünür.
2. Metin ekranında **"Ayarlar"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokununuz.
3.  tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Su Sertliği"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokununuz.
5.  tuşuna dokununuz. Ekranda fırın için ayarlı su sertlik seviyesi gelir.
6.   tuşlarına dokunarak kullandığınız suyun sertlik derecesine uygun seviyeyi seçin.
7.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.


Otomatik kurutma ayarı


1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında **"Pişirme programları"** yazısı görünür.

2. Metin ekranında **"Ayarlar"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokununuz.
3.  tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Otomatik Kurutma"** yazısı görünene kadar   tuşlarına dokununuz.
5.  tuşuna dokununuz. Ekranda **"Açık"** görünür ve otomatik kurutma fonksiyonu etkinleşir.

Pişirme süreleri tablosu



















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

 Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

 Fırın ortalama 1 saatlik pişirmelerde su haznesindeki 1 litre suyu tüketir. 1 saatten uzun süren pişirmeler için ilave su eklemek gerekebilir. 1 saatten uzun pişirme yaparken mutlaka fırınınızın vereceği uyarıları takip edin.

Fırın fonksiyonları ile pişirme

Yiyecek	Tepsi adeti	Pişirme istevi	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepsidede kek	Tek tepsi		3	175	25 ... 35
Kalıpta kek	Tek tepsi		2	180	40 ... 50
Kağıtta kek	Tek tepsi		3	175	20 ... 30
	2 tepsi		1 - 3	165	35 ... 45
	3 tepsi		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Pandispanya*	Tek tepsi		3	175	10 ... 20
	2 tepsi		2 - 4	175	20 ... 30
Kurabiye	Tek tepsi		3	175	25 ... 30
	2 tepsi		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 tepsi		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Yufka böreği	Tek tepsi		2	200	30 ... 40
	2 tepsi		1 - 5	200	40 ... 50
Poğaç	Tek tepsi		2	200	25 ... 35

Yiyecek	Tepsi adeti	Pişirme işlevi	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
	2 tepsi		1 - 5	200	35 ... 45
	3 tepsi		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mayalı hamur	Tek tepsi		2	200	35 ... 45
	2 tepsi		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanya	Tek tepsi		2	200	30 ... 40
Pizza	Tek tepsi		2	200 ... 220	15 ... 20
	Tek tepsi		3	200	10 ... 15
Pizza**	Tek tepsi		1 - 2	310	4 ... 7
	Tek tepsi		3	310	4 ... 7
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek tepsi		3	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek tepsi		3	25 dk. 250/max sonra 190	70 ... 90
	Tek tepsi		3	25 dk. 250/max sonra 190	60 ... 80
Piliç kızartma	Tek tepsi		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	60 ... 70
	Tek tepsi		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	70 ... 80
Hindi (5.5 kg)	Tek tepsi		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Tek tepsi		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tek tepsi		3	200	20 ... 30
	Tek tepsi		3	200	20 ... 30

1 ve 3. raflarda aynı anda pişirme yaparken derin tepsiyi alt rafa, derin olmayan tepsiyi üst rafa yerleştirin.
1 ve 5. raflarda aynı anda pişirme yaparken derin tepsiyi üst rafa, derin olmayan tepsiyi alt rafa yerleştirin.
3 tepsi ile aynı anda pişirme yapılırken, derin tepsiyi üst rafa, derin olmayan tepsiyi alt rafa yerleştirin.
Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.
* Pandispanya için 26 cm çapa sahip kalıp kullanılması önerilir.
** (310°C) Pizza taşı-küreği kullanılıyorsa

Buhar ile pişirme

Yiyecek	Yiyecek ağırlığı (g)	Tepsi	Raf konumu	Pişirme işlevi	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Donmuş bezelye	2600	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	30 ... 40
Donmuş bezelye	1800 bir tepsi için	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3 ... 5	Buharlı pişirme	100	35 ... 45
Antrikot	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	65 ... 75
Patates parçaları	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	30 ... 40
Tavuk göğsü	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	25 ... 35
Brokoli	1400	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	20 ... 30
Dana bonfile	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	50 ... 60
Balık	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	20 ... 30
Kabak parçaları	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	25 ... 35
Karnabahar	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	30 ... 40

Yiyecek	Yiyecek ağırlığı (g)	Tepsi	Raf konumu	Pişirme işlevi	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Brüksel lahanası	500	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	10 ... 20
Taze fasulye	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	25 ... 35
Havuç	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	20 ... 30
Pirinç	Su: 475 Pirinç: 180	Borcam* + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	25 ... 35

1 - Ön ısıtma yapmayın.
2 - Pişirme yaparken fırın tepsinin birinci rafa, delikli tepsiyi ise üçüncü rafa yerleştirin.
* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

Ekonomik Fanlı

i Ekonomik Fanlı modunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.

i Ekonomik Fanlı modunda pişirme yaparken kapağı açmayın. Kapak açılmazsa enerji tasarrufu sağlamak için iç sıcaklık optimize edilir ve bu sıcaklık ekranda gösterilenden farklı olabilir.

Yiyecek	Tepsi adedi	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Kağıtta kek	Tek tepsi	3	175	40 ... 50
Kurabiye	Tek tepsi	3	180	25 ... 35
Yufka böreği	Tek tepsi	3	200	45 ... 55
Poğaç	Tek tepsi	3	200	35 ... 45

Izgaranın çalıştırılması

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





Buharsız izgara yapılması





1. **1** tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir.
3. **2** tuşuna dokunarak pişirme programları menüsüne ulaşın.
4. **^** / **v** tuşlarına dokunarak istediğiniz istediğiniz buhar desteksiz izgara çalışma fonksiyonunu seçin. **2** tuşuna dokunarak fonksiyonu etkinleştirin.
5. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, Sıcaklık/ağırlık alanı çerçeve içerisindeyken **^** / **v** tuşlarına dokun ve istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Sıcaklık değeri değiştirildiği an otomatik onaylanır.


i Sıcaklık/ağırlık, Pişirme süresi ve Alarm süresi gösterge alanlarından aktif olanının etrafında çerçeve mevcuttur. Çerçeveyi sağdaki gösterge alanlarına iletirmek için **2** tuşunu, sol taraftaki alanlara iletirmek için **3** tuşuna dokununuz. Çerçeve sol taraftaki Sıcaklık/ağırlık göster alanındayken tekrar **3** tuşuna dokunursanız ekran bir üst menüye döner.


6. **Pişirme süresi ayarlamak için**, **2** tuşuna dokunarak çerçeveyi Pişirme süresi/pişirme bitiş saati alanına iletin. **2** sembolü görünür. **^** / **v** tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.
7. **Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için**(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.), pişirme süresi


ayarladıktan sonra  tuşuna dokunun.



  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın.


8. **Hatırlatma amaçlı pişirmeyi etkilemeden alarm süresi ayarlamak için**,  tuşuna dokunarak çerçeveyi Alarm süresi alanına iletin.  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz alarm süresini ayarlayın. Alarm süresi hatırlatma amaçlıdır, pişirme süresine ve fırının çalışmasına etkisi yoktur. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

 Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

9. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık, pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve alarm süresi uygunsa  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda sırasıyla ayarlı olan fırın çalışma fonksiyonu ve **"Pişiriliyor"** görünür.

 Pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve alarm saatinin ayarlanması fırın çalışması için zorunlu değildir. Tercihe bağlı olarak ayarlanabilir.












 Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda  sembolü görünür.




- » **Pişirme süresi ayarlanmamış ise;** fırın manuel çalışmaktadır. Yemeğiniz pişmiş ise fırının çalışmasını  tuşuna dokunarak durdurun. Aksi takdirde fırın çalışmaya devam eder.
- » **Sadece pişirme süresi ayarlanmış ise;** pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve "pişirme tamamlandı" yazısı görünür. Fırın sesli





uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokunun.

» **Pişirme süresi ve pişirme bitiş ayarlanmış ise; (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)** fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar. Pişirme başlangıç saati geldiğinde seçilen fırın çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve "pişirme tamamlandı" yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokunun.






Buhar destekli ızgara yapılması





1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir.
3.  tuşuna dokunarak pişirme programları menüsüne ulaşın.
4.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz buhar destekli ızgara çalışma fonksiyonunu seçin.  tuşuna dokunarak fonksiyonu etkinleştirin.
5.  tuşuna dokunun.  /  tuşları ile buhar seviyesini ayarlayın. Tekrar  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
6. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, Sıcaklık/ağırlık alanı çerçeve içerisindeyken  /  tuşlarına dokun ve istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Sıcaklık değeri değiştirildiği an otomatik onaylanır.

i Sıcaklık/ağırlık, Pişirme süresi ve Alarm süresi gösterge alanlarından aktif olanının etrafında çerçeve mevcuttur. Çerçeveyi sağdaki gösterge alanlarına ilerletmek için  tuşunu, sol taraftaki alanlara ilerletmek için  tuşuna dokununuz. Çerçeve sol taraftaki Sıcaklık/ağırlık göster alanındayken tekrar  tuşuna dokunursanız ekran bir üst menüye döner.


7. **Pişirme süresi ayarlamak için**,  tuşuna dokunarak çerçeveyi Pişirme süresi/pişirme bitiş saati alanına ilerletin.  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.

Bu fonksiyonda, pişirme süresi ayarlanmadan pişirme başlatılamamaktadır. Pişirme süresi otomatik olarak ekranda 30 dak. olarak gelmektedir.


8. **Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)**, pişirme süresi ayarladıktan sonra  tuşuna dokununuz.   sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın.

9. **Hatırlatma amaçlı pişirmeyi etkilemeden alarm süresi ayarlamak için**,  tuşuna dokunarak çerçeveyi Alarm süresi alanına ilerletin.  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz alarm süresini ayarlayın. Alarm süresi hatırlatma amaçlıdır, pişirme süresine ve fırının çalışmasına etkisi yoktur. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

i Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

10. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık, pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve alarm süresi uygunsa  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.

11. **Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları:**
Uzun süredir buharlı pişirme yapılmamış ise, ekranda "**Temiz su ekleyin**" yazısı görünür.

12.  tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.



i Bazı modellerde su haznesi kapağı öne doğru açılır.

13. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve en fazla "max." çizgisine kadar temiz su doldurun.

i Sağlık riski! Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde kullanmayın.


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

i Su haznesini yerinden çıkarmadan da üzerindeki kapak sayesinde su doldurma işlemini gerçekleştirebilirsiniz

14. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın.  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.

i Öne açılan kapaklarda su haznesi manuel el ile kapatılmalıdır. Tuş ile kapanmaz.

» Su seviyesi uygun ise pişirme başlayacaktır.

i Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda  sembolü görünür.

i Pişirme sırasında, hazne içerisindeki su biter ise ekranda **"Su ekleyin"** yazısı görünür ve fırın sesli uyarı verir. Pişirme durur. Hazneye tekrar su doldurup fırın içerisine yerleştirdiğinizde pişirme kaldığı yerden devam eder.

» » **Sadece pişirme süresi ayarlanmış ise;** pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve **"Pişirme tamamlandı"** yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokununuz.


» » **Pişirme süresi ve pişirme bitiş ayarlanmış ise; (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)** fırın saati, ayarlamış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar. Pişirme başlangıç saati geldiğinde seçilen fırın çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve **"Pişirme tamamlandı"** yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokununuz.

15. Pişirme işlemi sonunda hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.


i Pişirme tamamlandıktan sonra yaklaşık 15 dak. içinde fırının buhar üretme sistemindeki su, su haznesine geri gönderilecektir. Hijyen açısından su haznesinde biriken bu suyu boşaltın.


16. Fırın içerisinde biriken su için lütfen kurutma fonksiyonunu etkinleştirin. Bknz "Ekstralar Menüsü".

i Otomatik kurutma fonksiyonu etkin olduğu durumlarda her buharlı pişirme sonunda otomatik olarak çalışacaktır.

17. **Pişirmeye devam etmek için; Pişirme tamamlandıktan sonra ilk 5 dakika içinde** fırını tekrar buharlı/buhar destekli fonksiyonunda  tuşuna dokunarak hemen çalıştırabilirsiniz.



» Fırın aynı pişirme fonksiyonu ve sıcaklıkta çalışmaya devam eder.

18. **Pişirme tamamlandıktan sonra ilk 5 dakika sonrasında** fırını tekrar çalıştırmak isterseniz, fırın buhar üretme sistemindeki suyu, su haznesine geri gönderme işlemine başladığı için ekranda **"Fırın hazırlanıyor"** görünür. Bu yazı kaybolduktan sonra ancak  tuşuna dokunarak pişirme işlemi başlatabilirsiniz. Buhar üretme sistemindeki su hazneye gönderildiğinden ekranda **"Temiz su ekleyin"** yazısı görünür.

19.  tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.

i Bazı modellerde su haznesi kapağı öne doğru açılır.

20. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve en fazla "max." çizgisine kadar temiz su doldurun.

21. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın.  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.

i Öne açılan kapaklarda su haznesi manuel el ile kapatılmalıdır. Tuş ile kapanmaz.

» Su seviyesi uygun ise pişirme başlayacaktır.

i Buharlı bir fonksiyon çalışırken fırın kapağı açılırsa havalandırma motoru yüksek devirde çalışarak bir hava perdesi oluşturacaktır.

i Buharlı bir pişirmenin son 3 dakikasında, fırın içindeki buhar yoğunluğunun azaltılması için havalandırma motoru yüksek devirde çalışacaktır.

22. Pişirme işlemi sonunda hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.

i Pişirme tamamlandıktan sonra yaklaşık 15 dak. içinde fırının buhar üretme sistemindeki su, su haznesine geri gönderilecektir. Hijyen açısından su haznesinde biriken bu suyu boşaltın.

23. Fırın içerisinde biriken su için lütfen kurutma fonksiyonunu etkinleştirin. Bknz “Ekstralar Menüü”.



Otomatik kurutma fonksiyonu etkin olduğu durumlarda her buharlı pişirme sonunda fırın ekranına gelecektir, tuşuna dokunarak başlatabilirsiniz.



Kurutma fonksiyonunu çalıştırmadan önce fırın içindeki yemek ve tepsi, tel ızgara gibi aksesuarları fırın içinden çıkarın.



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

Izgara pişirme süreleri tablosu

Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

Yiyecek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Önerilen sıcaklık (°C)**	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	Tel ızgara	4...5	250	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	Tel ızgara	4...5	250	25...35 dk.
Kuzu pizrolası	Tel ızgara	4...5	250	20...25 dk.
Biftek	Tel ızgara	4...5	250	25...30 dk. #
Dana pizrolası	Tel ızgara	4...5	250	25...30 dk. #
Tost ekmeği *	Tel ızgara	4	250	1...3 dk.

kalınlığa bağlıdır

*5 dakika ön ısıtma yapın

**Ürününüzde ızgara sıcaklığı ayarlanamıyor ise, ızgara fonksiyonunuz önerilen sıcaklık değerinde çalışacaktır.

Bu pişirme tablosundaki yemekler, kontrol enstitüleri için ürünün test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla EN

60350-1'e standartına göre hazırlanmıştır.

Yiyecek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tost ekmeği	Tel ızgara	4	250	1...3 dk.
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	4	250	25...35 dk.

Yiyeceği toplam ızgara süresinin 2 / 3'ü geçtikten sonra çevirin.

Izgara yapılan tüm yemekler için 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.

6 Bakım ve temizlik

Genel temizlik bilgileri

⚠ Genel uyarılar

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Deterjanları kesinlikle sıcak yüzeylere direkt uygulamayın. Kalıcı lekeler oluşturabilir.
- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmeli ve kurulanmalıdır. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir. Bu sayede ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.
- Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.
- Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanlar, temizleme tozları, temizleme kremleri, kireç çözücüler ya da keskin nesnelere kullanmayın.
- Her kullanımdan sonra yapılan temizlikte özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir mikrofiber bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Ürünün hiçbir parçasını bulaşık makinasında yıkamayın.

Inoks-paslanmaz yüzeyler

- Inoks-paslanmaz yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın.

- Inoks-paslanmaz yüzeyler zaman içinde renk değiştirebilir. Bu normaldir. Her kullanımdan sonra paslanmaz-inoks yüzey için uygun bir deterjan ile temizleyin.
- Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) inoks yüzeylere uygun bir deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.
- Cam ve inoks yüzeylerde oluşacak kireç, yağ, nişasta, süt ve protein lekelerini beklemeden hemen temizleyin. Lekeler uzun süre beklerse altında paslanma meydana gelebilir.

Emaye yüzeyler

- Emaye yüzeyleri her kullanım sonrası bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Ürününüzde kolay buharlı temizleme fonksiyonu varsa, hafif kalıcı olmayan kirler için kolay buharlı temizleme yapabilirsiniz. ("Kolay buharlı temizleme" bölümüne bakın)
- Zor çıkan lekeler için emayeli yüzeylerde kullanılan ve yetkili servis tarafından önerilen Quick&Shine fırın içi ve ızgara temizleyici ile çizici olmayan ovma teli kullanılabilir. Harici bir fırın temizleyici kullanmayın.
- Pişirme alanında yapılacak temizlik için mutlaka fırının soğuması beklenmelidir. Sıcak yüzeylerde yapılacak temizlik hem yanma tehlikesine hem de emaye yüzeyde hasar oluşturacaktır.

Katalitik yüzeyler

- Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalitik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir.
- Katalitik duvarlar açık mat renklili ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir.

- Katalitik yüzeyler gözenekli yapısı sayesinde yağı emer ve yüzey yağla doyduğunda parlamaya başlar, bu durumda parçaların değiştirilmesi önerilir.

Cam yüzeyler

- Cam yüzeyleri temizlerken, sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Cam yüzeye zarar verebilir.
- Bulaşık deterjanı, ılık su ve cam yüzeylere özel mikrofiber bir bez kullanarak temizleyip, yine temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın.
- Temizlik sonrasında deterjan kalıntısı var ise soğuk su ile silip, temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın. Kalacak deterjan artıkları bir sonraki kullanımda cam yüzeye zarar verebilir.
- Cam yüzey üzerinde kurumuş artıkları hiçbir koşulda tırtıklı bıçaklarla, bulaşık teliyle ya da benzer çizici araçlarla temizlenmemelidir.
- Cam yüzeyde bulunan kalsiyum lekelerini (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle, sirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkabilirsiniz.
- Yüzey fazla kirlenmişse, temizleyici maddeyi kirin üzerine bir süngerle sürün ve iyice işleme için uzun süre bekleyin. Daha sonra ıslak bir bezle cam yüzeyi temizleyin.
- Cam yüzeyde meydana gelen renk atmaları ve lekeler normal bir durum olup kusur değildir.

Plastik parçalar ve boyalı yüzeyler

- Plastik parçalar ve boyalı yüzeyleri bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Yüzeylere zarar verebilir.



- Ürün parçalarının birleşim yerlerinin nemli ve deterjanlı kalmamasına dikkat edin. Aksi takdirde bu birleşim yerlerinde korozyon meydana gelebilir.


Aksesuarların temizliği


Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürün aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.

Su haznesinin temizlenmesi

Su haznesi kontrol panelinin sol tarafında kapak arkasında bulunur. Çıkarıp temizlemek için;

1.  tuşuna dokunun. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.
2. Su haznesini yuvasından çıkarın ve musluğun altında temiz su temizleyin.
3. Temizledikten sonra hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın.

 Hazneyi temizlerken, kimyasal temizleyiciler kullanmayın. Sadece su ile temizleyin.

 Hazneyi asla bulaşık makinesinde temizlemeyin.

Kontrol panelinin temizlenmesi

- Düğmeden kontrollü panelleri temizlerken, paneli ve düğmeleri nemli yumuşak bir bez ile silip kuru bir bezle kurulayın. Paneli temizleme için düğmeleri ve altındaki contaları sökmeyin. Kontrol paneli ve düğmeleri hasar görebilir.
- Düğmeden kontrollü inox olan panelleri temizlerken, inox temizleyicileri düğme etrafında kullanmayın. Düğme etrafında bulunan göstergeler silinebilir.
- Dokunmatik kontrol panelleri nemli yumuşak bir bez ile temizleyip kuru bir bezle kurulayın. Ürününüzde tuş kilidi

özelliği varsa kontrol panel temizliği yapmadan önce tuş kilidini ayarlayın. Aksi takdirde tuşlarda hatalı algılama görülebilir.

Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi

Fırınınızın içindeki yüzey tiplerine göre "Genel temizlik bilgileri" bölümünde anlatılan temizleme adımlarını uygulayın.

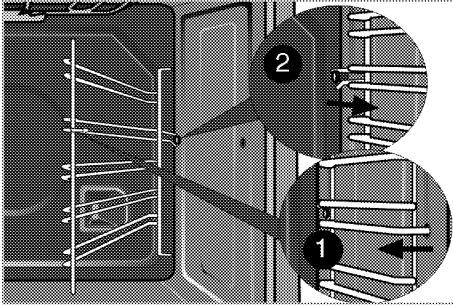
Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir. Katalik duvar var ise bilgi için "Katalitik yüzeyler" bölümüne bakın. Ürününüz tel raflı model ise yan duvarlarınızı temizlemeden önce tel rafları yerinden çıkarın. Sonrasında yan duvar yüzey tipine göre "Genel temizlik bilgileri" bölümünde anlatıldığı şekilde temizliği tamamlayın.

Yan tel rafların yerinden çıkarmak için: (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

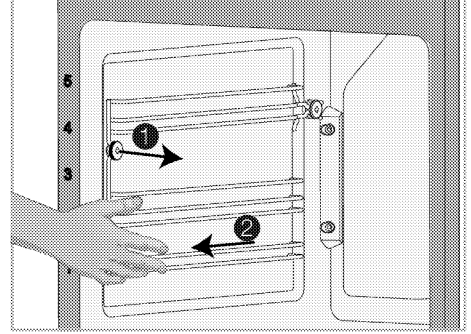
1. Tel rafın ön tarafını, yan duvara ters yönde çekerek çıkarın.
2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



Yan tel rafların yerinden çıkarmak için: (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

1. Aşağıdaki şekilde görüldüğü gibi, telrafın ön tarafındaki vidayı sökün.
2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



Fırın kapağının sökülmesi

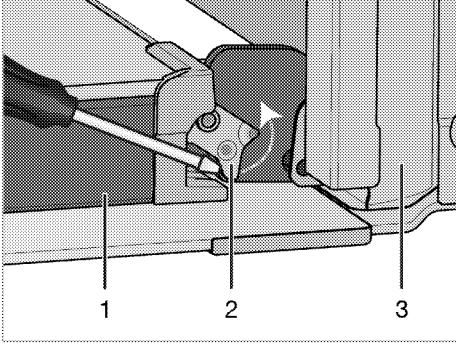
i Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

Fırınınızın kapağını ve kapak camlarını temizlemek için sökebilirsiniz. Kapak ve camlarının nasıl söküleceğini "Fırın kapağının sökülmesi" ve "Kapak iç camlarının yerinden çıkarılması" bölümlerinde anlatılmıştır. Kapak iç camlarının çıkardıktan sonra bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın. Fırın camında oluşabilecek kireç kalıntısı için camı sirke ile silip durulayın.

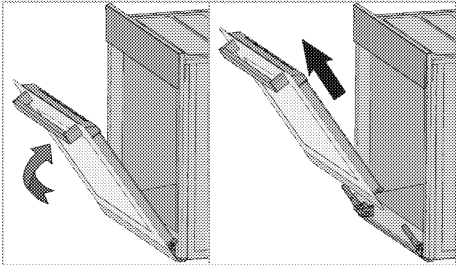
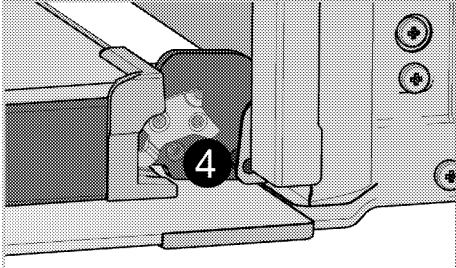
Fırın kapağının sökülmesi

1. Ön kapağı (1) açın.
2. Ön kapağın sağ ve sol tarafında bulunan menteşelerin gövdesindeki klipsleri (2) şekilde gösterildiği gibi

itererek açın. Kilit açıkken şekil (4) teki gibi görünmelidir.



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



3.Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.

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

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

"Soft Open & Soft Close" özelliği

Bazı modellerde "Soft Open & Soft Close" özelliği bulunmaktadır. "Soft Close" (Yumuşak Kapatma) özelliği, kullanıcının fırın kapağını kapalı bir konumdan yaklaşık 15 cm kadar mesafeye getirildiğinde ve bu mesafeden yavaşça itildiğinde, fırın kapağının yumuşak bir şekilde kapatmasını sağlar. Otomatik damper sistemi kapıyı yumuşak bir şekilde kapatmaya yardımcı olur. Fırın kapağı tamamen açıldığında benzer bir özellik gözlenir; Bu sistem fırın kapağının tam açık konumundan yaklaşık 9 cm uzaktayken yumuşak bir açılma sağlar.

Fırın lambasının temizliği

Fırın lambası, ürün güvenliği nedeniyle kullanıcı tarafından sökülmemelidir. Herhangi bir lamba arızası durumunda yetkili servise bildirin ve değiştirilmesini sağlayın.

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.*

Buharlı pişirme tamamlandığında üründen su pompası sesi geliyor.

- Fırın tankta bulunan suyu geri çekerken su pompası sesi 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.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*



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

Müşteri Hizmetleri

Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.
Kanallarımız:
 - * Çağrı Merkezimiz:
0850 210 0 888
(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)
 - * Diğer Numaramız
0216 585 8 888
 - Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.
 - Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.
 - Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.
 - * Whatsapp Numaramız: 0544 444 08 88
 - * Faks Numaramız: 0216 423 2353
 - * Web Adresimiz:
- www.arcelik.com.tr
 - * e-posta Adresimiz:
- musteri.hizmetleri@arcelik.com.tr
 - * Sosyal Medya Hesaplarımız:
- <https://www.instagram.com/arcelik/>
- <https://twitter.com/arcelik>
- <https://www.facebook.com/arcelik/>
- <https://www.youtube.com/user/tvarcelik>
 - * Posta Adresimiz:
- Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, SÜTLÜCE / İSTANBUL
 - * Bayilerimiz,
- <https://www.arcelik.com.tr/arcelik-bayileri>
 - * Yetkili Servislerimiz,
- <https://www.arcelik.com.tr/yetkili-servisler>
- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır.
- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.
- Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Arçelik'e ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımlı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.
- Müşteri Hizmetleri sürecimiz:
Müşterilerimizin istek ve önerilerini;
 - * İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplanır.
 - * 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.

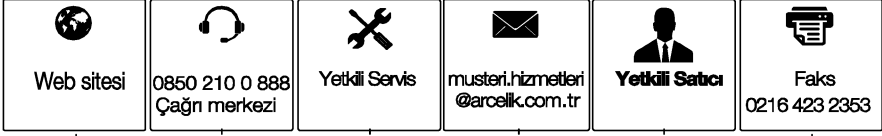
Aşağıdaki önerilere uyanızı rica ederiz.

- 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 deęerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

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

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
deęil

5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

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

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

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 2) Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
- 3) Malın kullanıldığı yerin elektrik (priz, gerilim, topraklama vb.), su (su basıncı, musluk vb.), doğalgaz, telefon, internet vb. şebekesi ve/veya altyapısı (gider, zemin, ortam vb.) kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 4) Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,
- 7) Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumlarında mala verilmiş garanti sona erecektir. Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

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

Menşei: Türkiye

GARANTİ ŞARTLARI

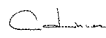
- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda 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 bedelli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakta 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 olmadığının, 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 süreince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildiri 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 tamamlanıncaya 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 uyumsuzluklarda 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;		Malın	
Unvanı:	Arçelik A.Ş.	Markası:	Arçelik
Adresi:	Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, SİLTÜCE / İSTANBUL	Cinsi:	Ankastre Fırın
Telefonu:	(0-216) 585 8 888	Modeli:	
Faks:	(0-216) 423 23 53	Bandrol ve Seri No:	
web adresi:	www.arçelik.com.tr	Garanti Süresi:	3 YIL
		Azami Tamir Süresi:	20 iş günü

GENEL MÜDÜR

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

**Satıcı Firmasının:**

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

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.