

beko

Ankastre Fırın Kullanma Kılavuzu



AFBD 14300 HG

TR

285.4489.91/R.AG/18.01.2021

7768120231

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

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

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

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik çarpmasına karşı uyarı.



Yangın tehlikesine karşı uyarı.



Sıcak yüzeylere karşı uyarı.



Bu ürün çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları 4

| | |
|--------------------------------------|----|
| Genel güvenlik | 4 |
| Elektrik güvenliği | 4 |
| Ürün güvenliği..... | 5 |
| Dezenfeksiyon işlemi güvenliği | 9 |
| Kullanım amacı | 9 |
| Çocuklar için güvenlik | 9 |
| Atık ürünün elden çıkarılması | 10 |
| Ambalaj bilgisi..... | 10 |

2 Ürününüz 11

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

3 Kurulum 15

| | |
|-----------------------------------|----|
| Kurulum için doğru yer | 15 |
| Kurulum ve bağlantılar..... | 17 |
| Gelecekteki taşıma işlemleri..... | 19 |

4 Ön hazırlık 20

| | |
|--|----|
| Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler | 20 |
| İlk kullanım..... | 20 |
| Saat ayarı | 20 |
| İlk temizlik..... | 20 |
| İlk ısıtma | 20 |

5 Fırının kullanılması 22

| | |
|---|----|
| Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler | 22 |
| Elektrikli fırının kullanılması..... | 23 |
| Buhar fonksiyonunun kullanılması | 24 |
| Buharlı dezenfeksiyon işlemi | 25 |
| Çalışma modları | 28 |
| Fırın saatinin kullanılması..... | 29 |
| Pişirme süreleri tablosu..... | 31 |
| Izgaranın çalıştırılması | 35 |
| Izgara pişirme süreleri tablosu..... | 35 |

6 Bakım ve temizlik 36

| | |
|--|----|
| Genel bilgiler | 36 |
| Kontrol panelinin temizlenmesi..... | 36 |
| Fırın içinin temizlenmesi | 36 |
| Fırın kapağının sökülmesi..... | 38 |
| Kapak iç camının yerinden çıkarılması..... | 38 |
| Fırın lambasının değiştirilmesi | 39 |

7 Sorun giderme 40

| | |
|--------------------|----|
| Hata kodları | 41 |
|--------------------|----|

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

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

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, 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.

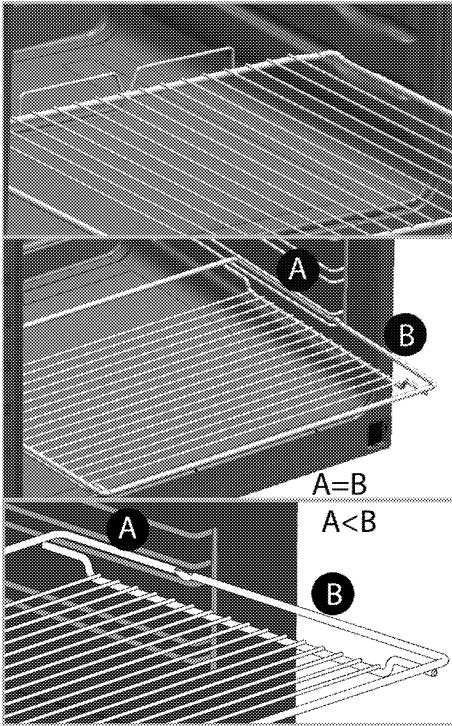
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- 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.
 - Pişirme fonksiyonlarında kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.

- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- (Ürün modeline bağlı olarak değişir.) Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık

kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

- **UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.

Buhar sistemi için;

- Buhar destekli pişirmelerde kapağın açılması ile buhar çıkışı olabilir, bu durum yanma riski oluşturabilir. Kapağı açarken dikkatli olun.
- Buhar destekli pişirme sonrası fırın içerisinde nem kalması korozyona neden olabilir. Pişirme sonrasında fırın içinin kurumasını bekleyin. Fırın içerisinde uzun süre ıslak yiyecek maddesi muhafaza etmeyin.
- Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya

katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır.

- Buhar destekli pişirme yaparken paslanabilecek malzemeler kullanmayın.
- Su haznesini asla fırın içerisinde kurutmayın.
- Her buhar destekli pişirme sonrasında su haznesindeki kalan su boşaltılarak su haznesi temizlenmelidir. Haznede kalan suyun bir dahaki pişirmede kullanılması hijyen açısından problem yaratır.
- Su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayın. Su haznesini temiz nemli bir bez ile silip, kuru bir bez ile kurulayın.
- Su haznesi temizlendikten sonra kurulanmalı ve bu şekilde muhafaza edilmelidir.
- Su haznesinde oluşabilecek kireçler için 200 cc su ile 1 çay kaşığı limon tuzu hazne içerisine koyulur ve 1 saat bekletilir. Sonrasında bol su ile yıkanarak kurulanır. Bu işlemi her 4-5 kullanımdan sonra uygulanması önerilir.
- Fırın tabanında oluşabilecek kireçleri kazıyarak temizleme yapmayın. Aksi takdirde ürün tabanı zarar görür.

- Fırın tabanını temizlemek için asit veya klorür içeren temizlik maddeleri kullanmayın.
 - Fırın tabanında oluşabilecek kireçlerin çözme işlemini gerekli durumlarda 250 cc beyaz sirkeyi (Sirke asit oranı %6 dan fazla olmamalıdır) ısıtılmış şasi tabanında bekletin. 30 dakika sonra yumuşak ve ıslak bir bez ile bu bölge temizleyin.
 - Buhar destekli pişirme- kolay buharlı temizleme sıklığına ve kullanılan suyun sertliğine bağlı olarak fırın tabanında kalıcı kireç lekeleri oluşabilir.
 - Buhar destekli pişirme yaparken pişirme tablosunda bulunan miktar kadar su eklenmesi tavsiye edilir.
 - Su haznesini yerinden çıkartırken ve ya yerleştirilirken suyun fırın yüzeyine ya da istenmeyen yüzeylere dökülmemesi için dikkatli olun.
- Ürünün yanma güvenirliliği için;
- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
 - Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.

- Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

Dezenfeksiyon işlemi güvenliği

- Dezenfeksiyon işlemi sadece belirtilen dezenfeksiyon çalışma modlarında yapabilirsiniz.
- Nem ve sıcaklıktan olumsuz etkilenebilecek malzemeleri dezenfekte etmeyin.
- Dezenfekte edeceğiniz malzemenin sıcaklık dayanımına göre uygun dezenfeksiyon çalışma modu seçilmelidir.
- Dezenfeksiyon işlemi 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.
- Dezenfeksiyon işlemi yaparken fırın içerisine patlayıcı maddeler koymayın.
- Elektronik aksamlı ürünleri fırın içerisinde dezenfekte etmeyin. Aksi takdirde ürünleriniz zarar görebilir.

- **UYARI:** Dezenfeksiyon programlarında program sonlanmadan fırın kapağıni kesinlikle açmayın.

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 oluşun herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

Çocuklar için güvenlik

- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların

ulaşamayacağı bir yerde saklayın.

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

Atık ürünün elden çıkarılması

WEEE Yönergesine uygunluk ve Atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün EU WEEE (2012/19/EU) yönergesine uygundur. Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli

parça ve malzemelerden üretilmiştir. 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.

RoHS Yönergesine uygunluk:

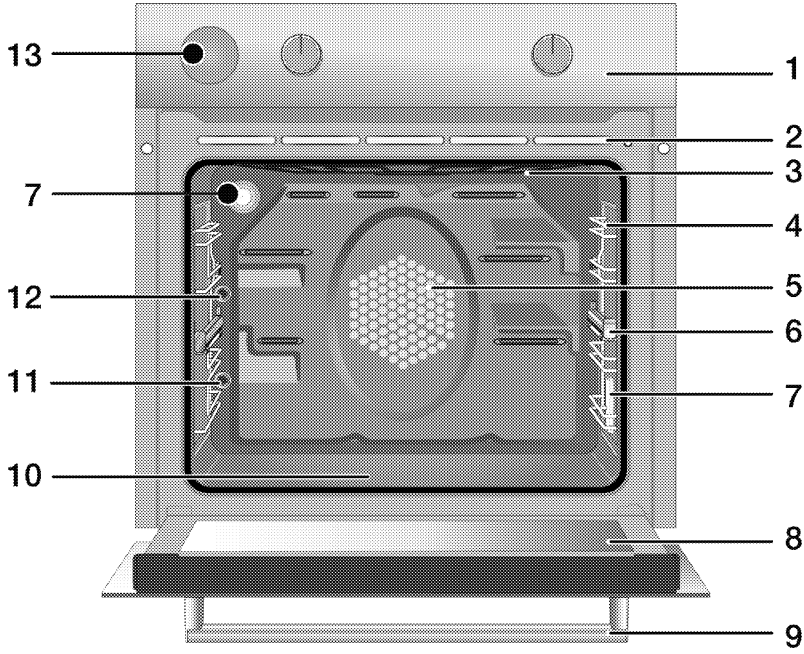
Satın aldığınız ürün, EU RoHS yönergesi (2011/65/EU) ile uyumludur. Bu yönergede belirtilen zararlı ve yasaklanmış maddeler içermez.

Ambalaj bilgisi

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

2 Ürününüz

Genel görünüm

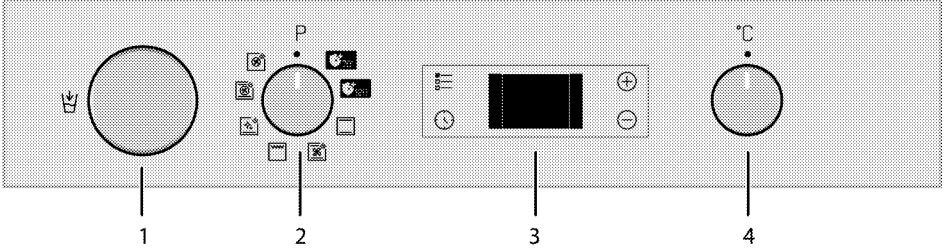


- 1 Kontrol paneli
- 2 Havalandırma delikleri
- 3 Üst ısıtıcı
- 4 Raf konumları**
- 5 Fan motoru (sac arkasında)
- 6 Teleskopik ray***
- 7 Lamba*
- 8 Kapak
- 9 Tutamak
- 10 Alt ısıtıcı (sac altında)
- 11 Fazla su çıkış borusu
- 12 Buhar çıkış borusu
- 13 Su tankı

* Modele bağlı değişir. Ürününüzde lamba bulunmayabilir ya da lambanın tipi ve yeri şekildeki gösterimden farklı olabilir.

** Modele bağlı değişir. Ürününüz tel rafsız olabilir. Görselde örnek olarak tel raflı gösterim yapılmıştır.

*** Modele bağlı değişir. Ürününüz teleskopik raysız olabilir. Görselde örnek olarak teleskopik raylı gösterim yapılmıştır.



1 Su haznesi

2 Fonksiyon düğmesi

3 Dijital saat

4 Sıcaklık düğmesi

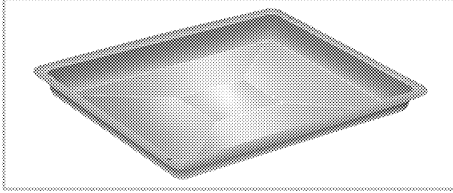
Teslimat kapsamı

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

1.Kullanma Kılavuzu

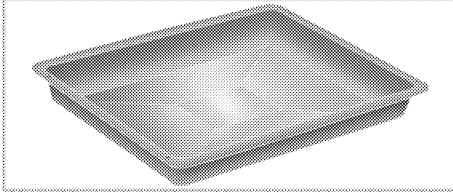
2.Standart tepsi

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



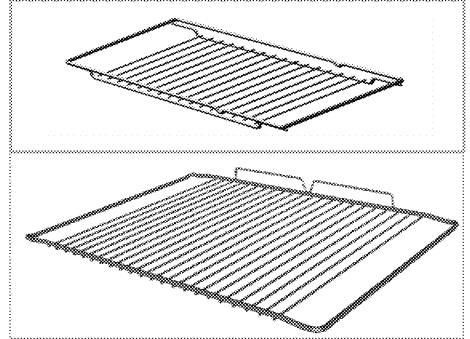
3.Derin tepsi

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



4.Tel ızgara

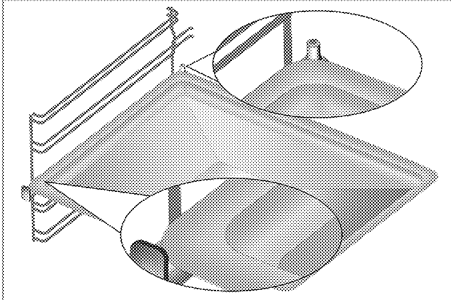
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



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

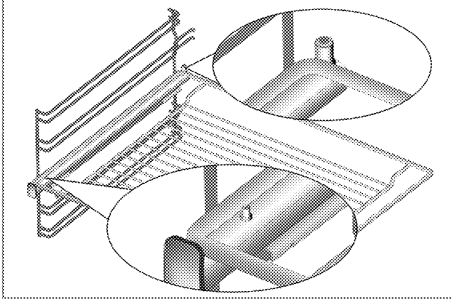
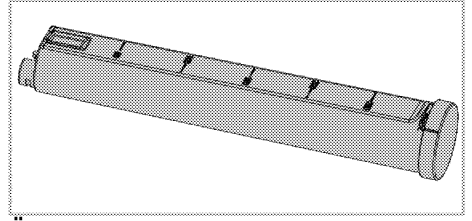
Teleskobik raflar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

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



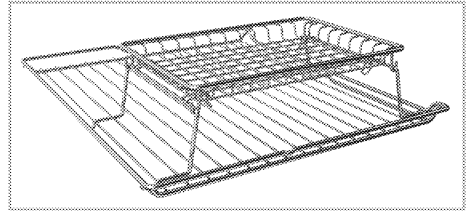
6. Su haznesi

Buhar destekli pişirmelerde kullanılacak suyun depolanma haznesidir.



7. Özel katlanabilir ayaklı dezenfeksiyon sepeti

Tel ızgara üzerinde özellikle dezenfeksiyon için kullanılır ve kullanım sonrası yer kaplamayacak şekilde katlanıp kolayca muhafaza edilebilir bir aksesuardır. Kullanım öncesi tel ızgara üzerine sabitlendiğinden emin olun.



Teknik özellikler

| | |
|---|-------------------------------------|
| Voltaj/frekans | 220-240 V~; 50 Hz |
| Toplam elektrik gücü | 3.1 kW |
| Kablo tipi/kesiti | min.H05VV-FG3 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. |
| Ana fırın | Multifonksiyon 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 15.*



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



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



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

3 Kurulum

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

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

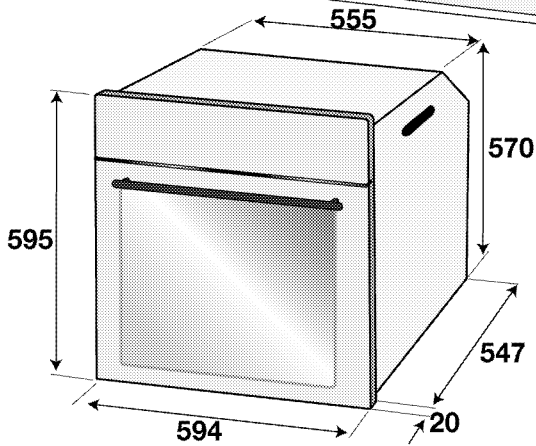
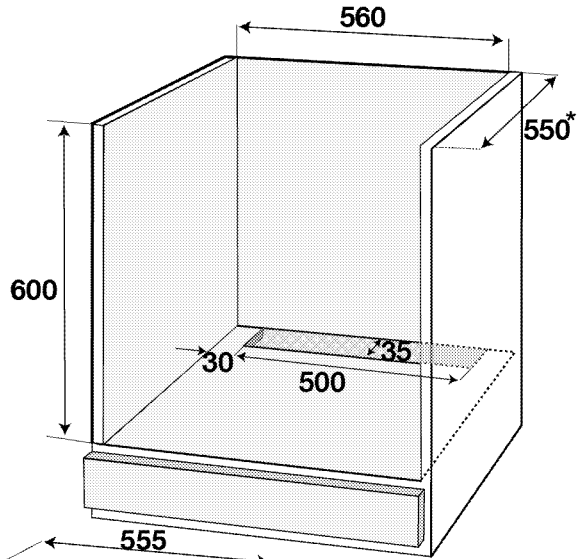
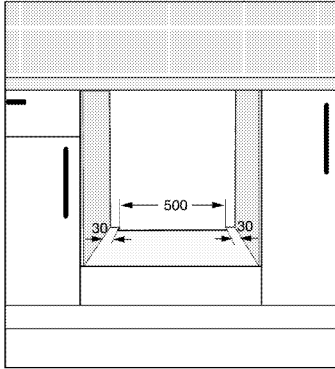
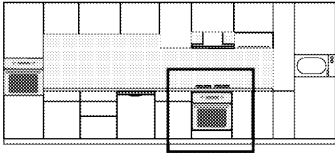
! Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

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

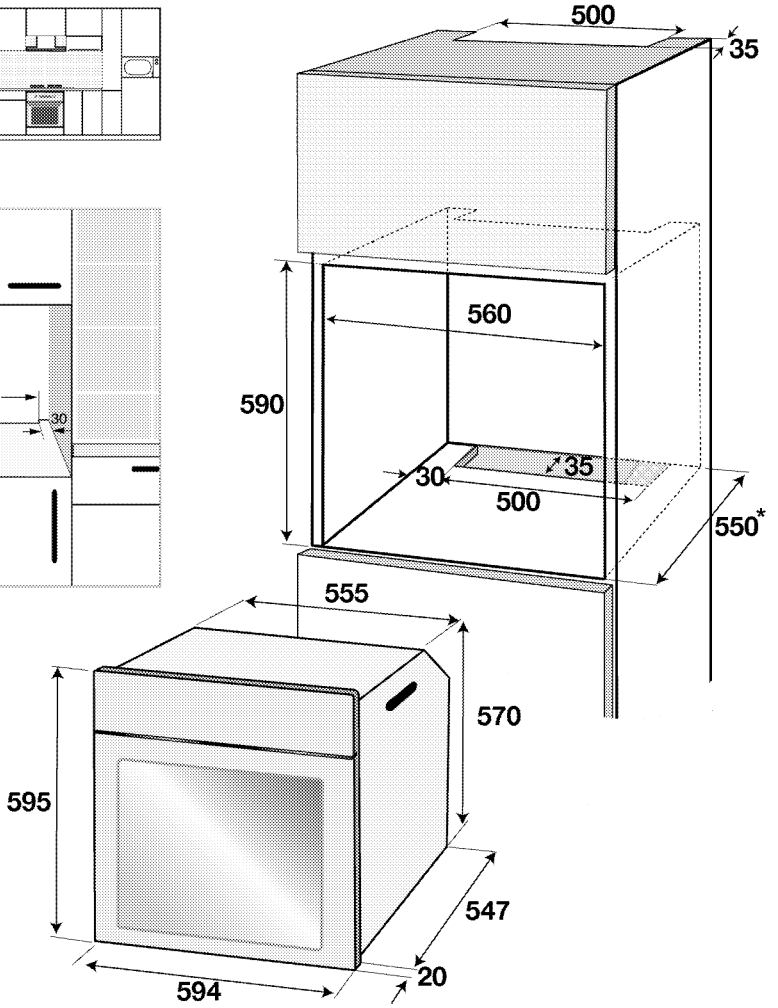
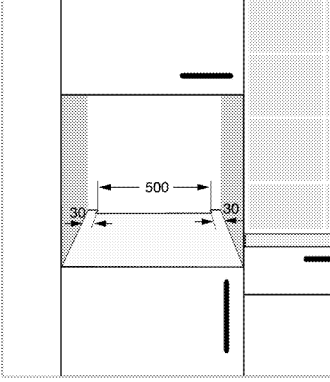
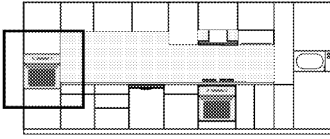
Kurulum için doğru yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için şekle bakın. (değerler mm cinsindedir).

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100°C).
- Mutfak dolapları aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece 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 bölümünde, gerekli havalandırmanın sağlanabilmesi amacı ile şekilde gösterilen ölçülerde boşaltma yapılmalıdır.
- i** Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.
- i** 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. Elektrik kablosu hasar görürse, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır!

- 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.

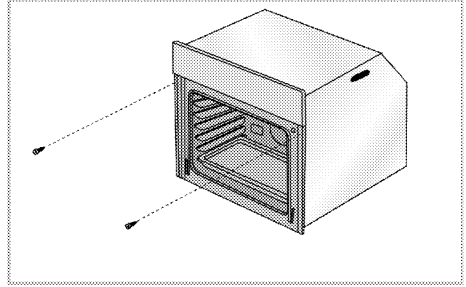
i Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

i Kablolama 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

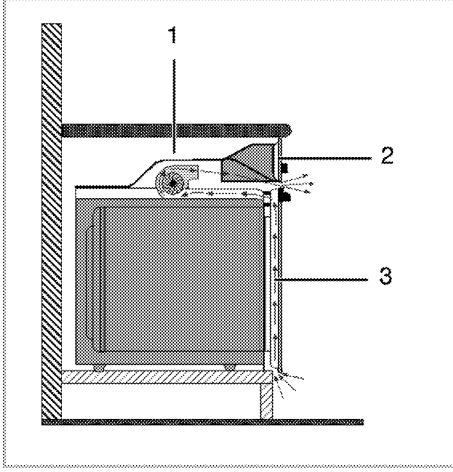
1. Elektrik kablosunun kopmamasına ve sıkışmamasına dikkat ederek, fırını, kabin deliğine kaydırın, hizalayın ve sabitleyin.



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 mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsiyle 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

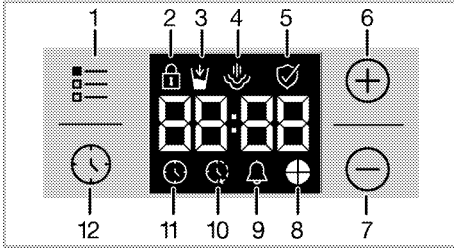
Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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.
- 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 Ayarlama tuşu
- 2 Çocuk kilidi sembolü
- 3 Su doldur sembolü
- 4 Buhar sembolü
- 5 Dezenfeksiyon sembolü
- 6 Artı tuşu

- 7 Eksi tuşu
- 8 Süre dilimi sembolü
- 9 Alarm simgesi
- 10 Pişirme Bitiş Süresi sembolü
- 11 Pişirme Süresi sembolü
- 12 Program tuşu

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

i İlk saat ayarı yapılmadan fırın çalışmaz. Mutlaka ilk saat ayarını yapın.

Fırına ilk elektrik verildikten sonra, (+)/(-) tuşları ile günün saatini ayarlayın. Ayarı (🕒) sembolüne dokunarak onaylayın

i İlk saat ayarı yapılmamış ise saat **12:00** dan itibaren ilerlemeye başlar ve başlayan saat değeri ekranda sürekli yanıp söner. Saat ayarı yapıldığında saat değeri sürekli görünür.

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

İlk temizlik

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

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

İlk ısıtma

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

fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.



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 23*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.

6. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 23*

İzgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 35*.
4. Yaklaşık 15 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 35*



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

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



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

Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

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

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.

- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

Izgarayla ilgili ipuçları

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

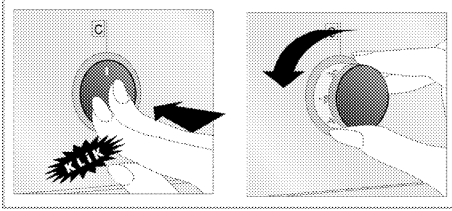
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgarayı veya ızgaralı fırın tepsisini fırında istediğiniz seviyeye kaydırın. Tel ızgara üzerinde pişirme yapacaksanız, fırın tepsisini yağları toplaması için 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.

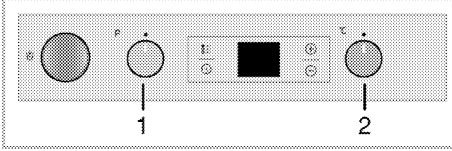
Elektrikli fırının kullanılması

Fırınınızın düğmeleri, içeri bastırınca dışarı çıkan tipte (pop-out) düğmelerdir. 1.İçeri doğru bastırarak düğmeyi dışarı çıkardıktan sonra ayarınızı yapın.



2. Pişirme işlemi bittikten sonra düğmeyi içeri doğru bastırın.

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilerek manuel pişirme yapılması



1 Fonksiyon düğmesi

2 Sıcaklık düğmesi

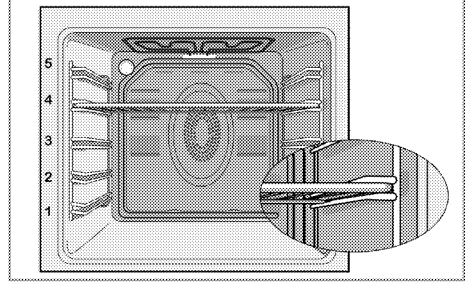
- 1.Fonksiyon düğmesini pişirme yapmak istediğiniz çalışma moduna getirin.
- 2.Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.

» Fırın, ayarlanan sıcaklığa ulaşıncaya kadar ısınır ve bu sıcaklığı korur ve en sağda 3 adet çizgili ısınma animasyonu yanıp söner. Fırın içi sıcaklığı ayarlanan değere ulaştığında bu animasyon durur ve ayarlanan sıcaklık değeri yanında "C" sembolü sürekli görünür.

Elektrikli fırının kapatılması

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



Fırın aydınlatması

Fırın pişirme yapmaya başlanmasıyla fırın aydınlatması açılır. Bazı modellerde aydınlatma pişirme boyunca yanarken, bazı modellerde belirli bir süre sonra kapanır.

Fırınınızda iki adet lamba bulunmaktadır. Fırın arkasında bulunan sarı lamba pişirme sırasında veya kapak açıkken aydınlatma amaçlı kullanılırken, kırmızı lamba sadece dezenfeksiyon fonksiyonlarına özel olarak kullanılmaktadır. Fırın pişirme esnasında ya da kapalı konumdayken ürün kapağı açılırsa fırının sarı aydınlatması otomatik açılır.

Pişirme esnasında arka fırın lambası yanarken, dezenfeksiyon işleminde buhar vermeye başlamasıyla birlikte yan duvarda bulunan kırmızı lamba yanmaya başlar.

Fırın içi sıcaklık göstergesi

Fırında pişirme ve dezenfeksiyon programları sonrasında, yeni bir program başlatılmak istendiği durumda fırın içi sıcak ise ekranda "H" görünür ve fırın çalışmaz. Bu durumda fırının soğumasını bekleyin.

“H” yazısının görüldüğü durumlar:

| Fonksiyonlar | Fırın içi sıcaklık değeri |
|-------------------------------|---------------------------|
| Dezenfeksiyon - 70 °C | 70 °C üzeri ise |
| Yoğun Dezenfeksiyon - 120 °C | 120 °C üzeri ise |
| Buharlı pişirme fonksiyonları | 100 °C üzeri ise |

Buhar fonksiyonun kullanılması

Fırınızda buhar destekli pişirme özelliği bulunmaktadır. Pişirme esnasında fırın içerisine buhar verilir ve verilen buhar desteği ile daha iyi bir pişirme performansı elde edilir. Buhar desteği ile hamur işi gıdaların yüzeyinin daha parlak, kabuğunun daha çıtır ve hacminin daha fazla olması sağlanır. Ayrıca buhar desteği ile et türü gıdaların nem kaybetmesini azaltarak içinin daha sulu ve daha lezzetli bir pişirme yapılmasına olanak sağlar.

i Buharlı destekli pişirme sadece kılavuzda belirtilen buharlı destekli pişirme fonksiyonlarında yapılabilir.

i Su haznesi kapasitesi 300 ml/max'dir. Pişirmelerinizde, su haznesine 300 ml den fazla su koymayın.

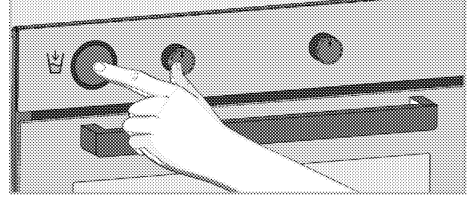
i 70 °C derece ve altındaki sıcaklıklarda yapılan pişirmelerde buhar desteği sağlanmaz.

i Fırın kapağında oluşan yoğuşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğuşmayı silin.

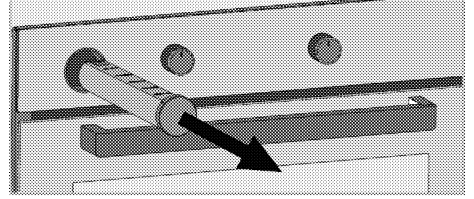
i Buhar ve sıcaklık çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun.Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

Buhar destekli pişirme yapmak için;

- 1.Buharlı destekli pişirme yapmak için su haznesine su doldurun. Su haznesinde su olmadığı durumda fırın buharsız olarak pişirmeye devam eder.
- 2.Su haznesini yerinden çıkarmak için panelinde bulunan su haznesine basın.



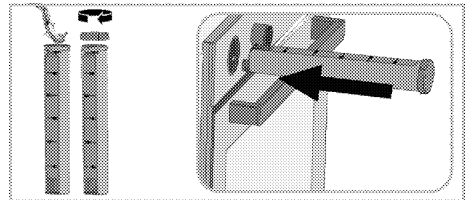
- 3.Su haznesini yuvasından çıkarın.



- 4.Su haznesinin kapağını açın ve pişirme tablosunda belirtilen miktar kadar su doldurun.



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

i Su tankının kapasitesi 300 ml/max'dir.Su takında su varken su haznesine yine su doldurulursa, fazla gelen su, su çıkış borusundan fırın içerisine akacaktır.



- 5.Yemeğinizi fırına önerilen raf konumunda yerleştirin.

6. Buharlı destekli pişirme tablosuna bakarak, pişireceğiniz yemeğe göre fonksiyonu, sıcaklığı ve süreyi ayarlayarak pişirmenizi başlatın. Tabloda olmayan pişirmeler için eklenecek su miktarını, sıcaklık, pişirme fonksiyonu ve süreyi kendiniz belirleyebilirsiniz.

i Pişirme esnasında su haznesinde su bitirse ekranda  ve  sembolleri yanıp söner. Pişirmeniz buharsız olarak devam eder. Buharlı pişirmeye devam etmek için yine su haznesine su doldurun.

7. Pişirme sonunda fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmelerini kapalı konuma getirerek fırını kapatın.

i Her buhar destekli pişirme sonrasında fırın içerisinde su kalması durumunda, fırın soğuduktan sonra kalan suyu kuru bir bezle kurulaşın. Aksi takdirde kalan su kireçlenmeye neden olabilir.

Buharlı dezenfeksiyon işlemi

Fırın içi ortamında sağlanan %100 doymuş buharın dezenfeksiyon gücü sayesinde sıcaklık desteği ile birlikte dezenfeksiyon işlemi yapılmaktadır. Bu işlem tabloda belirtilen mikroorganizmaları %99,9 - %99,999 oranında öldürür. Dezenfeksiyon işlemi iki ayrı program ile yapabilirsiniz.

i Dezenfeksiyon programlarında program sonlanmadan fırın kapağını kesinlikle açmayın.

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

i Dezenfeksiyon işleminde eriyebilecek naylon v.b. ambalajlı gıda ve ürünleri dezenfekte etmeyin.

i Fırın kapağında oluşan yoğunlaşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğunlaşmayı silin.

1.70 °C dezenfeksiyon programı

Bu program ile sadece dışarıdan sipariş edilen paketli hazır gıdaların (pizza vb) paketinden çıkartmadan, gıdaların yüzeylerine bulaşmasından şüphelenildiği mikroorganizmaları dezenfekte edebilirsiniz. Ekmek ve benzeri hamur işi gıdaların yüzeylerinde de hijyen sağlar. Bu program 15 dakika sürmektedir ve %100 bağıl nem oluşmaktadır. Bu programda 150 ml su kullanılması önerilir.

i Tanımlandığı gibi sadece pizza vb hazır gıdaların paketlerinin dezenfeksiyonu için kullanınız. Bunun dışında bozulmasından şüphelenildiği süt vb. kutulu gıdalar için kullanıma uygun değildir.

i Dezenfeksiyon işleminde kullanacağınız ekmek türü gıdalar taze tüketilebilir olmalıdır.

i Bu programda dezenfekte edilecek ürünlerin ve paketlerinin 70 °C dayanıklı olması gerekmektedir.

Mikroorganizma giderim tablosu:

| Mikro-organizma türü | Mikro-organizma adı | Logaritmik azalma (%) |
|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Bakteri | Escherichia coli | %99,99 |
| Bakteri | Staphylococcus aureus | %99,999 |
| Fungus | Candida albicans | %99,99 |
| Küf | Aspergillus niger | %99,99 |
| Virüs | Poliovirüs type 1 | %99,99 |
| Virüs | Adenovirüs type 5 | %99,99 |
| Virüs | Murine Norovirüs | %99,99 |
| Virüs | Bovine Coronavirüs | %99,99 |

Mikroorganizma giderim tablosu:

| Mikro-organizma türü | Mikro-organizma adı | Logaritmik azalma (%) |
|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Bakteri | Escherichia coli | %99,99 |
| Bakteri | Staphylococcus aureus | %99,999 |
| Fungus | Candida albicans | %99,99 |
| Küf | Aspergillus niger | %99,99 |
| Virüs | Poliovirüs type 1 | %99,99 |
| Virüs | Adenovirüs type 5 | %99,99 |
| Virüs | Murine Norovirüs | %99,99 |
| Virüs | Bovine Coronavirüs | %99,99 |

i Mikroorganizma giderim testleri Yeditepe Üniversitesi'nde laboratuvar koşullarında yapılmıştır.

2.120 °C dezenfeksiyon programı

Bu program ile ısı dayanımı daha yüksek olan cam şişe, kavanoz, porselen veya metal tabak, biberon, emzik, çatal, bıçak gibi malzemelerin yüzeylerine bulaşmasından şüphe ettiğiniz mikroorganizmaları dezenfekte edebilirsiniz.

Bu program 20 dakika sürmektedir ve %100 bağıl nem oluşmaktadır. Bu programda 250 ml su kullanılması önerilir.

i Bu programda dezenfekte edilecek ürünlerin ve paketlerinin 120 °C dayanıklı olması gerekmektedir.

i Dezenfekte edeceğiniz kavanoz, biberon gibi malzemelerin açık kısmının aşağıya gelecek şekilde yerleştirildiğinden emin olun.

i Mikroorganizma giderim testleri Yeditepe Üniversitesi'nde laboratuvar koşullarında yapılmıştır.

Dezenfeksiyon işleminin yapılması

1. Dezenfekte edeceğiniz malzeme/paketli hazır gıdaların sıcaklık dayanımına göre hangi programda dezenfekte edeceğinizi belirleyin.
2. Dezenfekte edeceğiniz malzeme/paketli hazır gıdaları tel ızgara üzerine yerleştirip 2. raf konumuna yerleştirin.
3. Küçük miktarda malzeme/paketli hazır gıda dezenfekte ederseniz dezenfeksiyon sepetini tel ızgara üzerine yerleştirip, malzeme/paketli hazır gıdaları bu aksesuar üzerine yerleştirebilirsiniz.

i Dezenfeksiyon işlemini tel ızgara üzerinde ya da dezenfeksiyon sepetinde yapın. Fırın tabanına herhangi bir malzeme koyarak dezenfeksiyon işlemi yapmayın.

4. Fırın su haznesine ilgili fonksiyon için önerilen su miktarı kadar su doldurun.
5. Fonksiyon düğmesini, seçtiğiniz dezenfeksiyon moduna çevirin.
6. Dezenfeksiyon işlemi otomatik olarak başlar.

i Dezenfeksiyon işlemi esnasında kapak açıldığında ya da su haznesi yerinden çıkarıldığında dezenfeksiyon süreci iptal olur ekranda "--:--" görünür. Kapağı kapattığınız ya da su haznesini yerine yerleştirdiğiniz durumda dezenfeksiyon işlemi başa döner ve dezenfeksiyon süresi baştan başlar.

7. Dezenfeksiyon işlemi 70°C için 15 dakika 120°C için 20 dakika sürer. Dezenfeksiyon işlemi sorunsuz tamamlandığında ekranda "00:00" ve ✓ sembolü görünür.

! Dezenfeksiyon işleminde, yukarıdaki adımları doğru bir şekilde takip etmenize ve önerilen miktarda su koymanıza rağmen program süresi tamamlanmadan su bitti uyarı ile karşılaşıyorsanız; ürününüzde su ya da buhar kaçağı riski olabilir. Bu durumda ürününü çalıştırmayın ve yetkili servise başvurun.

Su tankında kalan suyun tahliyesi

Buharlı pişirme, temizleme ya da dezenfeksiyon işlemleri sonrası fırın arka kısmında bulunan su tankında su kalabilir. Kalan suyun uzun süre bekleme ihtimaline karşı, su tankında kalan su otomatik olarak tahliye edilir. Tahliye işlemi için sıcaklık düğmesi ve fonksiyon düğmesi kapalı konuma getirilir. Fırın içindeki malzemeleri alıp kapak kapatıldıktan 10 dakika sonra tahliye işlemi başlar. Bu işlem sırasında ekranda "☺" sembolü ve çizgili animasyon görünür.

Tahliye işlemi buhar ile yapıldığı için fırın içerisinde su birikintisi veya nemlenme meydana gelebilir. Kireç oluşumunu engellemek için tahliye sonrası fırın içini kuru bir bez ile silin.

i Su tankında kalan su miktarına göre tahliye sırasında ortaya çıkacak buhar miktarı değişkenlik gösterebilir. Tahliye işlemi en fazla 25 dakika sürer. Bu süre tanktaki su miktarına bağlı olarak değişkenlik gösterebilir. Tahliye işlemi sonunda sesli uyarı verir.

Tahliye işleminin iptal olduğu durumlar;

Fırının su tankında kalan suyun tahliyesi işlemi sırasında pişirme ya da dezenfeksiyon işlemi başlatılırsa tahliye işlemi iptal olur. Tahliye işleminin sorunsuz tamamlanması için, tahliye süresince pişirme ya da dezenfeksiyon işlemi yapılmamalıdır.

i Tahliye sırasında işlemi manuel olarak iptal etmek isterseniz, ⊕/⊖ tuşlarına aynı anda yaklaşık 3 saniye dokununuz.

Tahliye işlemi başlamadan ilk 10 dakika içerisinde;

- » Kapak açılırsa 10 dakikalık sayım iptal olarak tekrar baştan başlayacaktır.
- » Elektrik kesintisi yaşanırsa tahliye işlemi iptal olur. Elektrik geldiğinde tahliye işleminin devam edebilmesi için fırın kapağının açılıp kapatılması gerekmektedir.
- » Pişirme ya da dezenfeksiyon işlemi başlatılırsa, tahliye işlemi pişirme ya da dezenfeksiyon işlemi sonuna kadar ertelenir. Pişirme ya da dezenfeksiyon işlemi sonunda tankta su kalması durumunda tahliye işlemi baştan başlayacaktır.

Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

Dezenfeksiyon - 70 °C



Fırın %100 bağıl nem ile 70°C ye kadar dayanıklı malzemelerin yüzeylerinde olabilecek mikroorganizmaların dezenfeksiyonu için kullanılır.

Yoğun Dezenfeksiyon - 120 °C



Fırın %100 bağıl nem ile 120°C ye kadar dayanıklı malzemelerin yüzeylerinde olabilecek mikroorganizmaların dezenfeksiyonu için kullanılır.

Üst ve alt ısıtma



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

Kolay buharlı temizleme



Kolay buharlı temizleme için kullanılır. Bu fonksiyonun kullanımı "Bakım ve temizlik" bölümünde anlatılmaktadır.

Fan destekli alt/üst ısıtma



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

Turbo pişirme



Fanlı ısıtma (arka duvardaki) çalışır.

Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Farklı raf seviyelerinde yiyeceğinizi pişirmek için uygundur. Çok tepsili pişirmelere uygundur. Buharlı destekli pişirme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır.

"3D" fonksiyonu



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

Buharlı destekli pişirme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır.

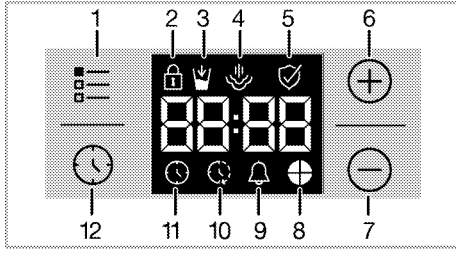
Büyük ızgara



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

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

Fırın saatinin kullanılması



- 1 Ayarlama tuşü
- 2 Çocuk kilidi sembolü
- 3 Su doldur sembolü
- 4 Buhar sembolü
- 5 Dezenfeksiyon sembolü
- 6 Artı tuşü
- 7 Eksi tuşü
- 8 Süre dilimi sembolü
- 9 Alarm simgesi
- 10 Pişirme Bitiş Süresi sembolü
- 11 Pişirme Süresi sembolü
- 12 Program tuşü

i Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 5 saat 59 dakikadır. Elektrik kesintisi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.

i Herhangi bir ayar yapılırken, ilgili semboller ekranda yanıp söner. Yapılan ayarların kaydedilmesi için kısa bir süre beklenmelidir.

i Herhangi bir pişirme ayarı yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.

i Pişirme başladığında pişirme süresi ayarlandıysa, kalan süre ekranda gösterilir.

Fonksiyon tablosu:

Fonksiyon tablosunda; fırınızdaki kullanabileceğiniz çalışma fonksiyonları ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek

en yüksek ve en düşük sıcaklıklar gösterilmektedir.

i Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir!

| Fonksiyon tablosu | Sıcaklık aralığı (°C) |
|-----------------------------|-----------------------|
| Üst ve alt ısıtma | 40-250 |
| Fan destekli alt/üst ısıtma | 40-250 |
| Turbo pişirme | 40-250 |
| "3D" fonksiyonu | 40-250 |
| Büyük ızgara | 40-250 |

Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması;

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

1. Pişirme yapacağınız çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Pişirme süresi için ekranda sembolü görününceye kadar dokununuz.
3. / tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.

» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra sembolü ekranda sürekli görünecektir.














4. Yemeğinizi fırına koyun vesıcaklık düğmesi ile sıcaklık ayarı yapın.

Pişirme başlayacaktır.

» Pişirme başladığında pişirme süresi ekranda geri saymaya başlar. Bazı modellerde, pişirme başladığında pişirme süresi ekranda geri saymaya başlar ve süre dilimi sembolünün bütün parçaları yanar. Ayarlanan pişirme süresi 4 eşit parçaya bölünür ve her bir parçaya ait olan süre bittiğinde o parça sembolü söner. Böylece kalan pişirme süresinin, toplam pişirme süresine oranını kolayca anlayabilirsiniz.

Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için;

Saat üzerinde; pişirme süresini ayarladıktan sonra pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlayabilirsiniz. Bu ayarlanan süre 1 dakikadan büyük olmalıdır.



1. Pişirme yapacağınız çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Pişirme süresi için ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.
3. / tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.
» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra  sembolü ekranda sürekli görünecektir.
4. Pişirme bitiş saati için ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.
5. / tuşlarıyla pişirme bitiş saatini ayarlayın.
» Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra,  sembolü ve  sembolü ekranda sürekli görünecektir. Pişirme başladığı anda  sembolü kaybolacaktır.
6. Yemeğinizi fırına koyun ve sıcaklık düğmesi ile sıcaklık uyarı yapın.
Pişirme başlayacaktır.
» **Fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar.** Pişirme başlangıç zamanı geldiğinde seçilen çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.
» Pişirme başladığında pişirme süresi ekranda geri saymaya başlar.  Bazı modellerde, pişirme başladığında pişirme süresi ekranda geri saymaya başlar ve süre dilimi sembolünün bütün parçaları yanar. Ayarlanan pişirme süresi 4 eşit parçaya bölünür ve her bir parçaya ait olan süre bittiğinde o parça sembolü söner. Böylece kalan pişirme süresinin, toplam pişirme süresine oranını kolayca anlayabilirsiniz.
7. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "0:00" görünür ve saat sesli uyarı verir.
8. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar.
Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın. Sesli uyarı kesilir ve

ekranda daha önce ayarlanmış sıcaklık derecesi görünür.

i Sesli uyarı sonunda herhangi bir tuşa basıldığı takdirde, fırın tekrar çalışmaya başlayacaktır. Uyarı sonunda fırının tekrar çalışmaması için sıcaklık düğmesi ve fonksiyon düğmesini "0" konumuna (kapalı) getirerek fırını kapatın.



Çocuk kilidinin etkinleştirilmesi

Çocuk kilidi özelliğini kullanarak, ürünün kontrolünüz dışında çalışmasının önüne geçebilirsiniz.

1. Ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.



» Ekranda "OFF" yazısı görünür.

2.  tuşuna basarak çocuk kilidini etkinleştirin.


» Çocuk kilidi ayarlandıktan sonra ekranda "On" yazısı görünür ve  sembolü yanık kalır. Fonksiyon düğmesi 0 konumundayken ekranda  sembolü görünür. Fonksiyon düğmesi çevrilince ekranda "STOP" yazısı görülür. Ürün pişirme yapmaz.

i Çocuk kilidi devredeyken dijital saat tuşları kullanılamaz, ürün pişirme yapmaz. Elektrik kesintisi halinde çocuk kilidi iptal olmaz.

Çocuk kilidini devreden çıkarılması

1. Ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.

» Ekranda "On" yazısı görünür.

2.  tuşuna dokunarak çocuk kilidini devre dışı bırakın.

» Çocuk kilidi devre dışı bırakıldıktan sonra ekranda "OFF" yazısı görünür.



Alarm saatinin ayarlanması

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

Alarm saatinin, fırın çalışma fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı

amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.


Ayarladığınız süre dolar dolmaz, saat sesli bir uyarı verir.


1. Ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.

i Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

2.  tuşlarıyla alarm süresini ayarlayınız.

i Alarm ses tonu, günün saati, ekran parlaklığı ayarı için fonksiyon ve sıcaklık düğmeleri 0 (stand by) konumunda olmalıdır

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



3. Alarm süresi tamamlandıktan sonra  sembolü yanıp sönmeye başlar ve sesli uyarı duyulur.

Alarmın kapatılması

1. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın.

» Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.


Alarmı iptal etmek isterseniz;


1. Alarm süresini sıfırlamak için ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.


2. "00:00" gösterinceye kadar  tuşuna dokununuz.

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

Alarm ses tonunun değiştirilmesi

1. Ekranda "b-1" veya "b-2" veya "b-3" görününceye kadar  tuşuna dokununuz.


2.  tuşlarıyla istediğiniz tona ayarlayınız.

3. Onay için  tuşuna dokununuz yada hiç bir tuşa dokunmadan kısa süre sonra ayarlanan saat aktif olur.

Günün saatinin değiştirilmesi


Fırınızdaki; daha önce ayarlanmış olduğunuz günün saatinin değiştirmek için,


1. Ekranda saat değeri sembolü görününceye kadar  dokununuz.

2.  tuşlarıyla günün saatinin ayarlayınız.

3. Kısa süre sonra ayarlanan saat aktif olur.

Ekran parlaklığının ayarlanması (Bu özellik opsiyondür. Ürününüzde bulunmayabilir.)

1. Ekran parlaklık ayarı için, ekranda **d-01** veya **d-02** veya **d-03** yazısı görününceye kadar  dokununuz.

2.  tuşlarıyla istenilen parlaklığa ayarlayınız.

» Kısa süre sonra ayarlanan parlaklık aktif olur.

Pişirme süreleri tablosu

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

Fırınlama ve kızartma

i Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

| Yiyecek | Tepsi adedi | Kullanılacak aksesuar | Çalışma fonksiyonu | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|---------------|-------------|-------------------------------------|---|------------|---------------|--------------------------------|
| Tepsidede kek | Tek tepsi | Standart tepsi* |  | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| Kalıpta kek | Tek tepsi | Tel ızgara üzeri kek kalıbı** |  | 2 | 180 | 40 ... 50 |
| Küçük kekler | Tek tepsi | Standart tepsi* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Tek tepsi | Standart tepsi* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 tepsi | 1-Pasta tepsi* 3-Standart tepsi* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |

| Yiyecek | Tepsi adeti | Kullanılacak aksesuar | Çalışma fonksiyonu | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|---------------------------|-------------|--|--------------------|------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| | 3 tepsi | 1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsi* 5-Derin tepsi* | | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Pandispanya | Tek tepsi | Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** | | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Tek tepsi | Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** | | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 tepsi | 1-Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** 4-Pasta tepsi* üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** | | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Kurabiye | Tek tepsi | Pasta tepsi* | | 3 | 180 | 25 ... 30 |
| | 2 tepsi | 1-Pasta tepsi* 3-Standart tepsi* | | 1 - 3 | 180 | 30 ... 40 |
| | 3 tepsi | 1-Pasta tepsi* 3-Standart tepsi* 5-Derin tepsi* | | 1 - 3 - 5 | 180 | 35 ... 45 |
| Yufka böreği | Tek tepsi | Standart tepsi* | | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | 2 tepsi | 1-Pasta tepsi* 5-Standart tepsi* | | 1 - 5 | 200 | 45 ... 55 |
| | 3 tepsi | 1-Pasta tepsi* 3-Standart tepsi* 5-Derin tepsi* | | 1 - 3 - 5 | 200 | 55 ... 65 |
| Poğaçça | Tek tepsi | Standart tepsi* | | 2 | 200 | 25 ... 35 |
| | 2 tepsi | 1-Pasta tepsi* 3-Standart tepsi* | | 1 - 3 | 200 | 35 ... 45 |
| | 3 tepsi | 1-Pasta tepsi* 3-Standart tepsi* 5-Derin tepsi* | | 1 - 3 - 5 | 190 | 45 ... 55 |
| Lazanya | Tek tepsi | Tel ızgara üzeri cam/ metal dikdörtgen kap** | | 2 - 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pizza | Tek tepsi | Standart tepsi* | | 2 | 200 ... 220 | 15 ... 20 |
| Biftek (bütün)/ Rost | Tek tepsi | Standart tepsi* | | 3 | 25 dk, 250/max, sonra 180 ... 190 | 100 ... 120 |
| Kuzu budu (güveç) | Tek tepsi | Standart tepsi* | | 3 | 25 dk, 250/max, sonra 190 | 70 ... 90 |
| | Tek tepsi | Standart tepsi* | | 3 | 25 dk, 250/max, sonra 190 | 60 ... 80 |
| Piliç kızartma (1,8-2 kg) | Tek tepsi | Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi* yerleştirin | | 2 | 15 dk, 250/max, sonra 180 ... 190 | 50 ... 70 |
| | Tek tepsi | Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi* yerleştirin | | 2 | 15 dk, 250/max, sonra 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Hindi (5.5 kg) | Tek tepsi | Standart tepsi* | | 1 | 25 dk, 250/max, sonra 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| | Tek tepsi | Standart tepsi* | | 1 | 25 dk, 250/max, sonra 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Balık | Tek tepsi | Standart tepsi* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |
| | Tek tepsi | Standart tepsi* | | 3 | 200 | 20 ... 30 |















Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

Test yemekleri pişirme tablosu

Bu pişirme tablosundaki yemekler, kontrol enstitüleri için ürünün test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla EN 60350-1'e standartına göre hazırlanmıştır.

| Yiyecek | Tepsi adeti | Kullanılacak aksesuar | Çalışma fonksiyonu | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|-----------------------------|-------------|--|---|------------|---------------|--------------------------------|
| Shortbread (tatlı kurabiye) | Tek tepsi | Standart tepsi* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Tek tepsi | Standart tepsi* |  | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 2 tepsi | 1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsi* |  | 1 - 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | 3 tepsi | 1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsi* 5-Derin tepsi* |  | 1 - 3 - 5 | 140 | 25 ... 35 |
| Küçük kekler | Tek tepsi | Standart tepsi* |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Tek tepsi | Standart tepsi* |  | 3 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 tepsi | 1-Pasta tepsi* 3-Standart tepsi* |  | 1 - 3 | 150 | 35 ... 50 |
| | 3 tepsi | 1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsi* 5-Derin tepsi* |  | 1 - 3 - 5 | 150 | 35 ... 50 |
| Pandispanya | Tek tepsi | Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** |  | 3 | 160 | 25 ... 35 |
| | Tek tepsi | Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** |  | 2 | 150 | 30 ... 40 |
| | 2 tepsi | 1-Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** 4-Pasta tepsi* üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** |  | 1 - 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Elmalı turta | Tek tepsi | Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp** |  | 2 | 180 | 50 ... 60 |
| | Tek tepsi | Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp** |  | 2 | 170 | 50 ... 60 |
| | 2 tepsi | 1-Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp** 4-Pasta tepsi* üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp** |  | 1 - 4 | 170 | 50 ... 60 |





Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

Buhar destekli pişirme tablosu

Tabloda önerilen kullanılacak su miktarı ve su ekleme zamanı uyarıları yemeklere göre optimize edilmiştir, önerilen su miktarı bittğinde ilave su eklenmenize gerek yoktur.

| Yiyecek | Tepsi adeti | Kullanılacak aksesuar | Çalışma fonksiyonu | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Kullanılacak su miktarı (ml) | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) | Ağırlık (yaklaşık g) |
|--------------------|-------------|---|---|------------|---------------------------------|------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| Mayalı Ekmek | Tek tepsi | Standart tepsi* |  | 3 | 200 | 300** | 35 ... 45 | 820 |
| Poğaç | Tek tepsi | Standart tepsi* |  | 3 | 180 | 150** | 20 ... 30 | 1200 |
| Piliç kızartma | Tek tepsi | Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi* yerleştirin |  | 2 | 15 dk. 250/max, sonra 190 | 300**** | 45 ... 55 | 2000 |
| Sebzeli kuzu incik | Tek tepsi | Standart tepsi* |  | 3 | 170 | 900*** | 100-120 | 1900 |

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

** Ön ısıtma öncesi su ekleyiniz.

*** Ön ısıtma sonrası su ekleyiniz.

**** Ön ısıtma bittikten sonra 15.dakikada su ekleyiniz. Tankın 300 ml su kapasitesi vardır. Su bittikçe su ilave edin.

Kek pişirmenin püf noktaları

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

Börek pişirmenin püf noktaları

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

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

Sebze yemeği pişirmenin püf noktaları

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

MAYALI EKMEK

Malzemeler:

- 500 g un (4,5 su bardağı)
- 15 g toz şeker (1 yemek kaşığı)
- 10 g instant maya (1 paket)
- 10 g ayçiçek yağı (1,5 yemek kaşığı)
- 8 g tuz (1 tatlı kaşığı)
- 300 ml ılık su (35°C) (1,5 su bardağı)

Hamurun üzeri için:

- 1 çay kaşığı ayçiçek yağı

Yapılışı:

- Un ve şeker homojen bir şekilde karıştırılır. (1. devirde 1 dk. veya el yardımı ile 1 dk.)
- Homojen bir şekilde karıştırılan un ve şekerin ortası açılıp maya, tuz ve sıvı yağ ilave edilerek çırpılmaya başlanır. Kabin kenarlarından başlayarak su yavaş yavaş dökülür. (1. devirde 6 dk. ardından 5. devirde 7 dk. veya el yardımı ile 10-15 dk.)
- Yoğrulması tamamlanmış olan hamur elde birkaç kez çevrilerek yuvarlak şekil verilir.
- Başka geniş bir kabin içerisine şekil verilen hamur koyulur.
- Hamurun üzerine 1 çay kaşığı sıvı yağ sürülür. Hamurun üzeri streç film ile temas edecek şekilde kapatılır ve üzerine bir bez kapatılarak mayalamaya bırakılır.
- Oda sıcaklığında 1 saat mayalama işlemi yapılır (veya fırında statik fonksiyonda 40°C/1saat).
- 60 dak. mayalanan hamur tezgah üzerine alınır ve 3-4 defa katlanarak içerisindeki hava alınır.
- Havası alınan hamura tekrar yuvarlak şekil verilir ve kabin içerisine koyulur.
- Hamurun üzeri streç film ile temas edecek şekilde kapatılır ve 30 dakika daha mayalama için oda sıcaklığına bırakılır (veya fırında statik fonksiyonda 40°C/30 dakika)
- Mayalanan hamur fırın tepsisine alınarak şekil verilir ve hamurun üzerine bıçak

yardımla 3-4 adet çizik atılır ve tepsi fırına koyulur.

Izgaranın çalıştırılması



Izgara sırasında fırının kapağını kapatın.

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Izgaranın açılması

- 1.Fonksiyon düğmesini istediğiniz izgara simgesinin üstüne getirin.
- 2.Sonra, istediğiniz izgara sıcaklığına ayarlayın.
- 3.Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.
» Fırın, ayarlanan sıcaklığa ulaşana kadar ısınır ve bu sıcaklığı korur ve en sağda 3 adet çizgili ısınma

Izgara pişirme süreleri tablosu

Elektrikli izgarayla izgara yapma

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

kalınlığa bağlıdır

*5 dakika ön ısıtma yapın

**Ürününüzde izgara sıcaklığı ayarlanamıyor ise, izgara 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) | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|----------------------------|-----------------------|------------|---------------|--------------------------------|
| Tost ekmeği | Tel izgara | 4 | 250 | 1...3 dk. |
| Köfte (dana eti) - 12 adet | Tel izgara | 4 | 250 | 25...35 dk. |

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

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

animasyonu yanıp söner. Fırın içi sıcaklığı ayarlanan değere ulaştığında bu animasyon durur ve ayarlanan sıcaklık değeri yanında "C" sembolü sürekli görünür.

Izgaranın kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.



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

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

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

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

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

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

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

i Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

i Buhar destekli pişirme- kolay buharlı temizleme sıklığına ve kullanılan suyun sertliğine bağlı olarak fırın tabanında kalıcı kireç lekeleri oluşabilir.

Kontrol panelinin temizlenmesi

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

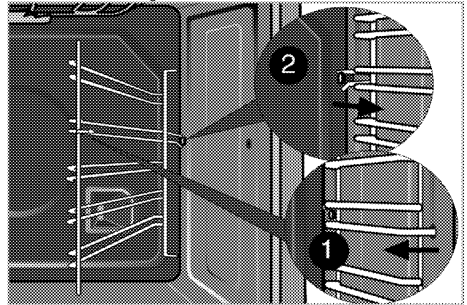
i Ürününüzde kontrol düğmeleri varsa kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin. Kontrol paneli hasar görebilir!

Fırın içinin temizlenmesi

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

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

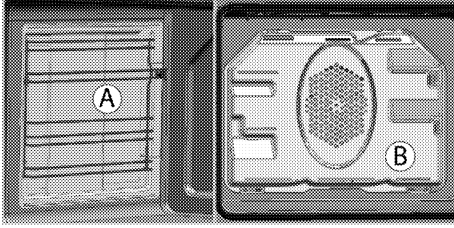


Katalitik duvarlar

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürününüzde iç yan duvarlar (A) ve/veya arka duvar (B) katalitik emaye ile

kaplanmış olabilir. Katalitik duvarlar açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Katalitik yüzeyler gözenekli yapısı sayesinde yağı emer ve yüzey yağla doyduğunda parlamaya başlar, bu durumda parçaların değiştirilmesi önerilir.

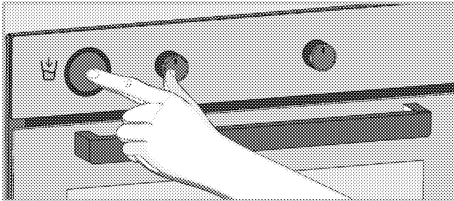



Kolay Buharlı Temizleme

Fırın içerisinde oluşacak buhar ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan (uzun süredir kalmayan) kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.

1. Fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırının kontrol panelinde bulunan su haznesine basarak hazneyi yuvasından çıkarın. Hazneye 300 ml su doldurun.

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

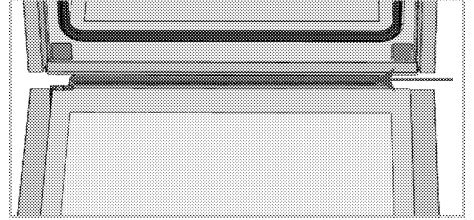


3. Su haznesini yuvasına yerleştirin.
4. Fonksiyon düğmesini kolay buharlı temizleme çalışma moduna getirin.
» Ekranda  sembolü yanıp söner ve 25 dakikadan geri saymaya başlar.
5. Süre sonunda ekranda "00:00" yazısı görünür.

6. Kapağı açık fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin.
7. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

i Kolay buharlı temizleme fonksiyonunda, fırınızdaki oluşan hafif kirlerin yumuşaması için fırın tabanındaki suyun buharlaşarak fırın içi ve fırın kapağında yoğunlaşması beklenmektedir. Fırın kapağında oluşan yoğunlaşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğunlaşmayı silin.

7. (Ürününüzde bulunmayabilir.) Fırın içi yoğunlaşma sonrası fırın altında bulunan havuz kanalında su birikintisi veya nemlenme meydana gelebilir. Kireç oluşumunu engellemek için kullanım sonrası bu havuz kanalını da nemli bir bez ile silip kurulayın.



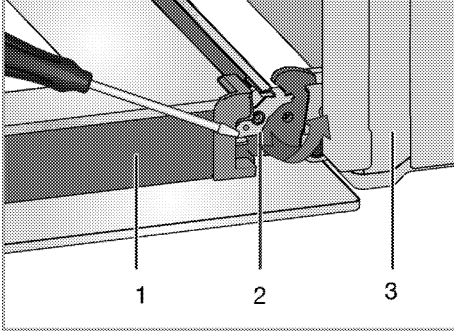
Fırın kapağının temizlenmesi

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

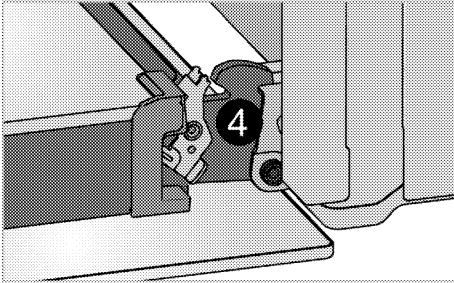
i Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

Fırın kapağının sökülmesi

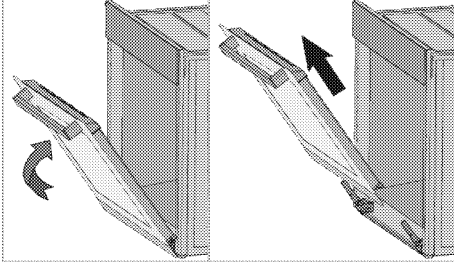
- 1.Ön kapağı (1) açın.
- 2.Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.



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



- 3.Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.



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

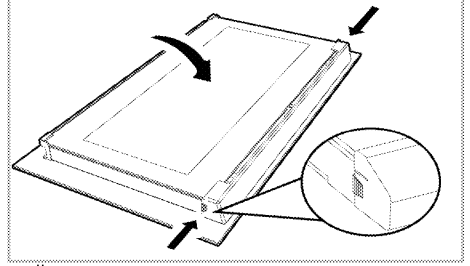
i Kapağın yeniden takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

Kapak iç camının yerinden çıkarılması

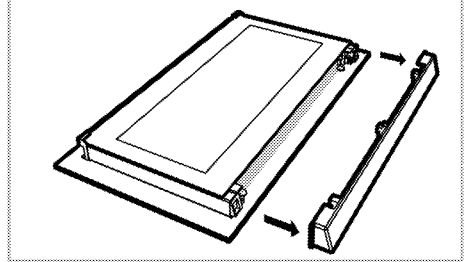
(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

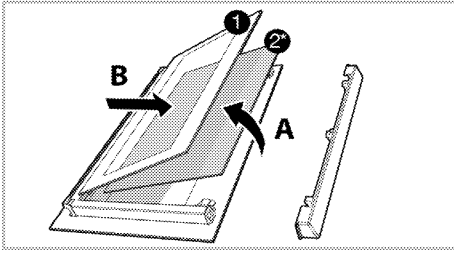
- 1.Fırın kapağını açın.



- 2.Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı, parçanın her iki yanında bulunan baskı noktalarına aynı anda basarak kendinize doğru çekin ve plastik parçayı çıkarın.



- 3.Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1)'A' yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak 'B' yönünde çekerek çıkarın.



- 1 En içteki cam
- 2* İç cam (Ürününüzde bulunmayabilir.)
4. Ürününüzde bir iç cam (2) varsa ; İç camı (2) sökmek için de aynı işlemi tekrarlayın.
5. Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı, iç camı (2) yerine takmaktır. Camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin. (Ürününüzde bir iç cam varsa). İç cam (2), en içteki cama (1) yakın olan plastik yuvaya takılmalıdır.
6. En içerideki camı (1) yerine takarken ; camın baskılı yüzünün iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir. En içteki camın (1) alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir.
7. Plastik parçayı, 'klik' sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin.

Fırın lambasının değiştirilmesi

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

i Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

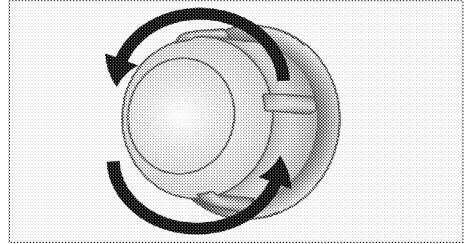
i Bu fırında gücü 40 W'tan az, yüksekliği 60 mm'den az, çapı 30 mm'den küçük akkor lamba veya G9 soketli, 60 W'tan az güçte halojen lamba kullanılmaktadır. Lambalar 300 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda çalışmaya uygundur. Fırın lambaları Yetkili Servislerden veya lisanslı teknisyenlerden temin edilebilir.

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

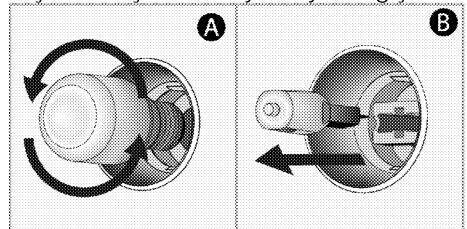
i Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınıınızda yuvarlak lamba varsa,

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



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



4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

7 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

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

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

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

Ürün çalışmıyor.

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

Fırın ışığı yanmıyor.

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

Dezenfeksiyon işlemi sırasında kırmızı lamba yanmıyor.

- Fırının dezenfeksiyon lambası bozuk olabilir. >>> *Fırının lambasını değiştirin.*
- Dezenfeksiyon işlemi başlamamış olabilir. >>> *Dezenfeksiyon işleminin başlaması için kılavuzda anlatılan adımları takip edin. Başlamasına engel olacak durumları kontrol edin. Yine başlamıyor ise yetkili servise başvurun.*

Dezenfeksiyon işlemi sonunda ekranda “ ” ve sembolü görünmüyor.

- Elektrik kesintisi meydana gelmiş olabilir. >>> *Elektrik geldikten sonra dezenfeksiyon işlemini kılavuzda anlatıldığı şekilde yeniden başlatın.*
- Su haznesi yerinden çıkmış olabilir. >>> *Su haznesini yerine düzgün bir şekilde takıldığından emin olun. Sorun devam ederse yetkili servise başvurun.*
- Dezenfeksiyon programı için kılavuzda önerilen miktar kadar su koyulmamış olabilir. >>> *Önerilen su miktarı ile dezenfeksiyon işlemini yeniden başlatın.*
- Buhar jeneratörü çalışmamış olabilir. >>> *Dezenfeksiyon işlemini yeniden başlatın. Sorun devam ederse yetkili servise başvurun.*

Fırın ısınmıyor.

- Fırın belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlanmamış olabilir. >>> *Fırını belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlayın.*
- Saatli modellerde; saat ayarlanmamış. >>> *Zamanı ayarlayın.* (Mikrodalgalı ürünlerde, saat sadece mikradalga fırına kumanda eder).
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

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

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

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

Hata kodları

Ürün ekranında aşağıdaki hata kodlarından herhangi biri görüldüğü durumda Yetkili Servise başvurun. Yetkili Servise hata kodu ile açıklamasını belirtin.

Hata kodlarının içeriğine göre fırın fonksiyonlarının bazılarının çalışmama durumu görülebilir.

| Hata Kodu | Hata Açıklaması |
|-----------|--|
| Er01 | Anakart ve ekran kartı arası haberleşme hatası |
| Er08 | PT500 kısa devre/açık devre hatası |
| Er13 | Buhar Jeneratörü NTC hatası |
| Er14 | Sabit Buhar NTC hatası |
| Er60 | Konum ADC kısa devre/açık devre hatası |
| Er61 | Sıcaklık ADC kısa devre/açık devre hatası |

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.beko.com.tr
 - * e-posta Adresimiz:
- musteri.hizmetleri@beko.com
 - * Sosyal Medya Hesaplarımız:
- <https://www.instagram.com/bekoturkiye/>
- https://twitter.com/beko_tr
- <https://www.facebook.com/bekoturkiye/>
- <https://www.youtube.com/user/BekoChannel>
 - * Posta Adresimiz:
- Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sülüce / İSTANBUL
 - * Bayilerimiz,
- <https://www.beko.com.tr/yetkil-saticilar/>
 - * Yetkili Servislerimiz,
- <https://www.beko.com.tr/yetkili-servis>
- 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 Beko'ya ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.
- Müşteri Hizmetleri sürecimiz:
Müşterilerimizin istek ve önerilerini;
 - * İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.
 - * Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.
 - * Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.
- Beko olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.
- Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız.
Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

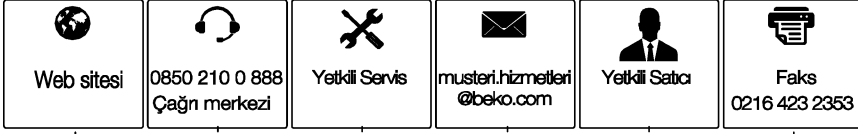
Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- Ürününüzü aldığımızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylatırınız.
- Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
- Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
- Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.
- İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. Alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
- Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Hizmet talebinin deęerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

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

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
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 tanıtmaya 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 olmadığı için, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
 tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilmemesi 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 kullanılmasını 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: | Beko |
| 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.beko.com.tr | Garanti Süresi: | 3 YIL |
| | | Azami Tamir Süresi: | 20 İş günü |

GENEL MÜDÜR

Hakan Beyaz

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 kaşeleyecektir.