



Ankastre Fırın

Kullanma Kılavuzu



AFDF 22400 IOKS

TR

285.4456.32/R.AE/13.11.2019
7768220211

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

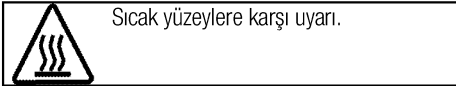
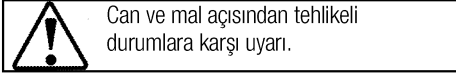
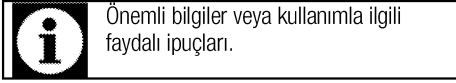
Değerli Müşterimiz,

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 verirsiniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

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

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Bu ürün çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Genel güvenlik.....	4
Elektrik güvenliği.....	4
Ürün güvenliği	5
Kullanım amacı	7
Çocuklar için güvenlik	7
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması	8
Ambalaj bilgisi	8

2 Ürününüz

Genel görünüm.....	9
Teslimat kapsamı.....	10
Teknik özellikler	11

3 Kurulum

Kurulum için doğru yer	12
Kurulum ve bağlantılar	14
Gelecekteki taşıma işlemleri	15

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler.....	16
İlk kullanım.....	16
Saat ayarı.....	16
İlk temizlik	16

İlk ısıtma.....	16
-----------------	----

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	18
Elektrikli fırının kullanılması	19
Çalışma modları	19
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması	21
Saatın alarm olarak kullanılması	24
Pişirme süreleri tablosu	25
Izgaranın çalıştırılması	27
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	28
Patates kızartma aparatının (Fritto) kullanımı	29
Ekmek yapma aparatının kullanımı	31

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler.....	34
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	34
Fırın içinin temizlenmesi	34
Fırın kapağının sökülmesi.....	36
Kapak iç camının yerinden çıkarılması	36
Fırın lambasının değiştirilmesi	37

7 Sorun giderme

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

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

Genel güvenlik

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

parçaları ürünle birlikte verilmelidir.

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

Elektrik güvenliğı

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

yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!

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

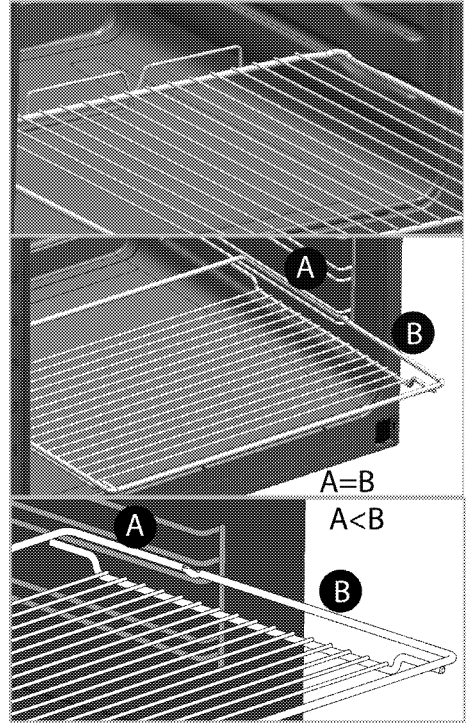
çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.

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

Ürün güvenliği

- UYARI: Ürün çalışırken 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 ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel 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.

Ürünün yanma güvenliği 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 nesneleri koymayın.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak

menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması

- Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği'nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.



- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer

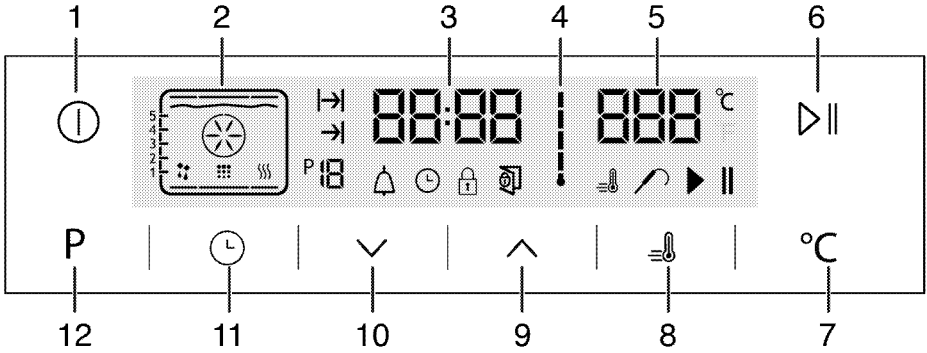
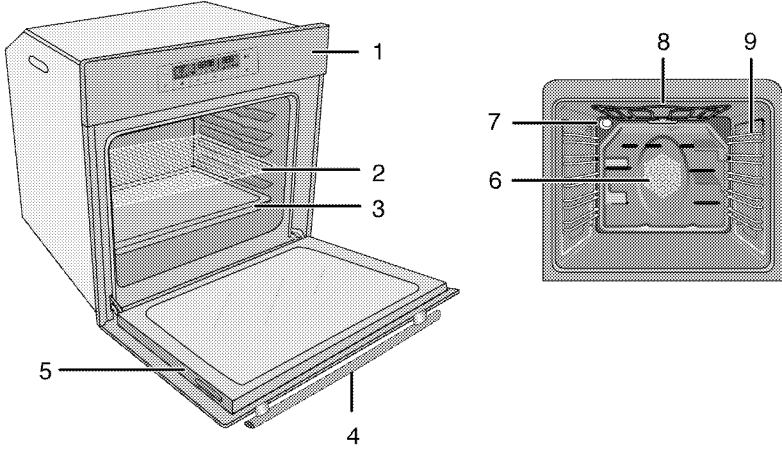
atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yüklemeye 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



Teslimat kapsamı

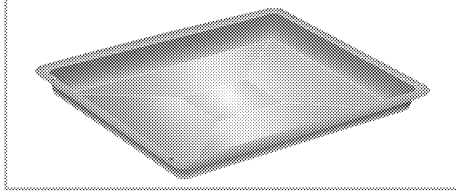


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

1. Kullanma Kılavuzu

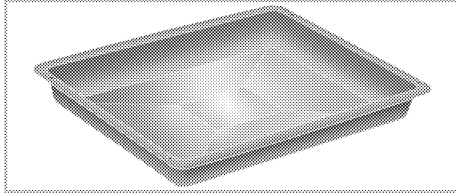
2. Standart tepsi

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



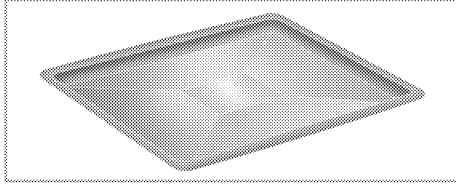
3. Derin tepsi

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



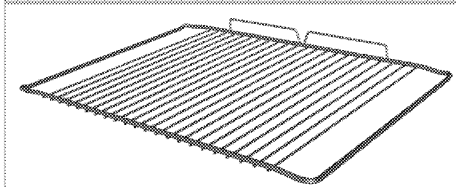
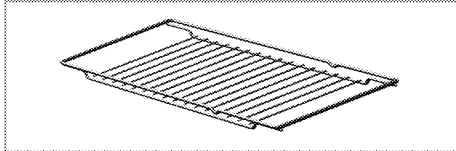
4. Pasta tepsi

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.

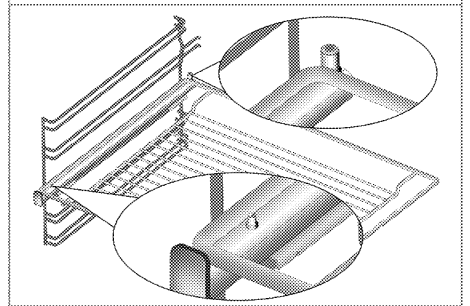
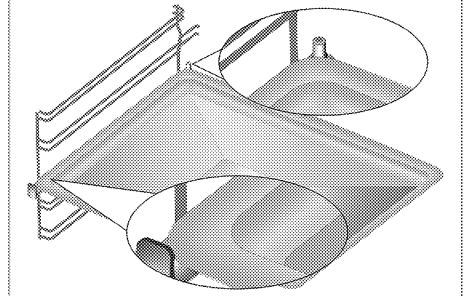


6. Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

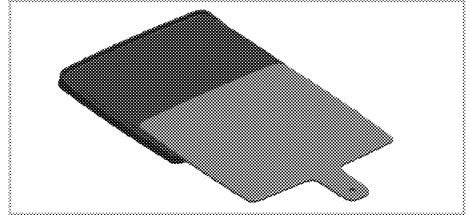
Teleskobik raflar sayesinde tepsilere veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

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



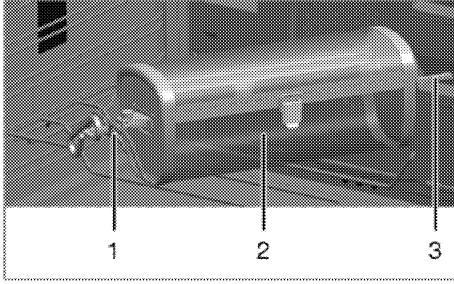
7. Pizza taşı - küreği

Pizza, ekmek, lahmacun gibi taş fırında pişen hamur işi yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılır.



8. Patates Kızartma Aparatı

Patates, kestane, tavuk, patlamış mısır v.b. gibi yiyeceklerin az yağlı ve ya yağsız olarak pişirmesi için kullanılır.



- 1 Şiş sapı
- 2 Patates kızartma haznesi
- 3 Şiş

Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	3.1 kW
Kablo tipi/kesiti	min.H05VV-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	Multifonksiyon fırın
İç aydınlatma	15/25 W
İzgaraya 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 12.



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



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

9. Ekmek yapma aparatı

Ekmek yapmak için kullanılır.



3 Kurulum

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



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



UYARI:

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



UYARI:

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

Kurulum için doğru yer

Ürün, 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 cinsindendir).

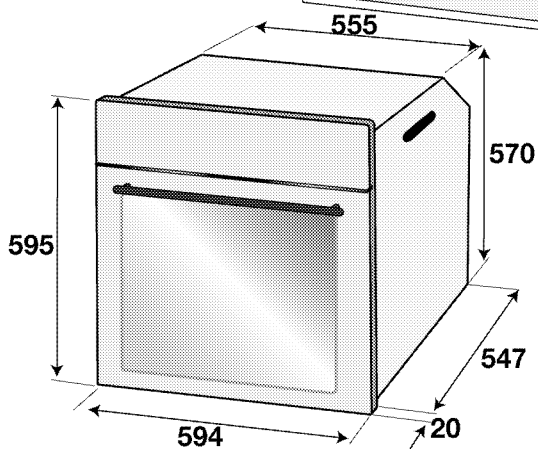
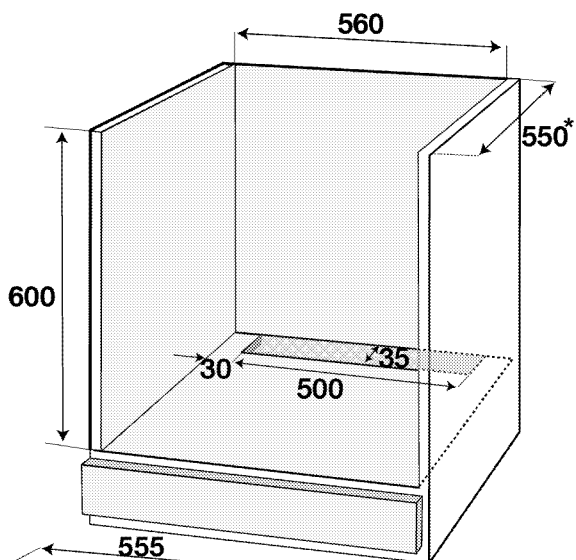
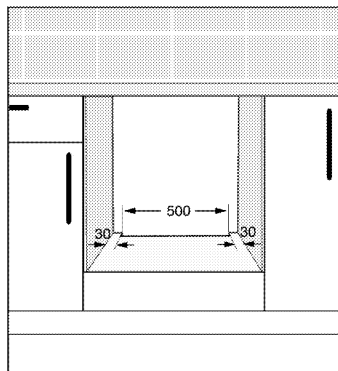
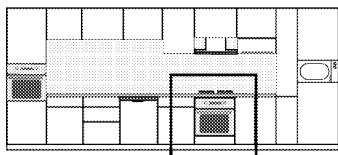
- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100°C).
- Mutfak dolapları aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arası bir raf ile ayrılmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Fırının taşınması 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.



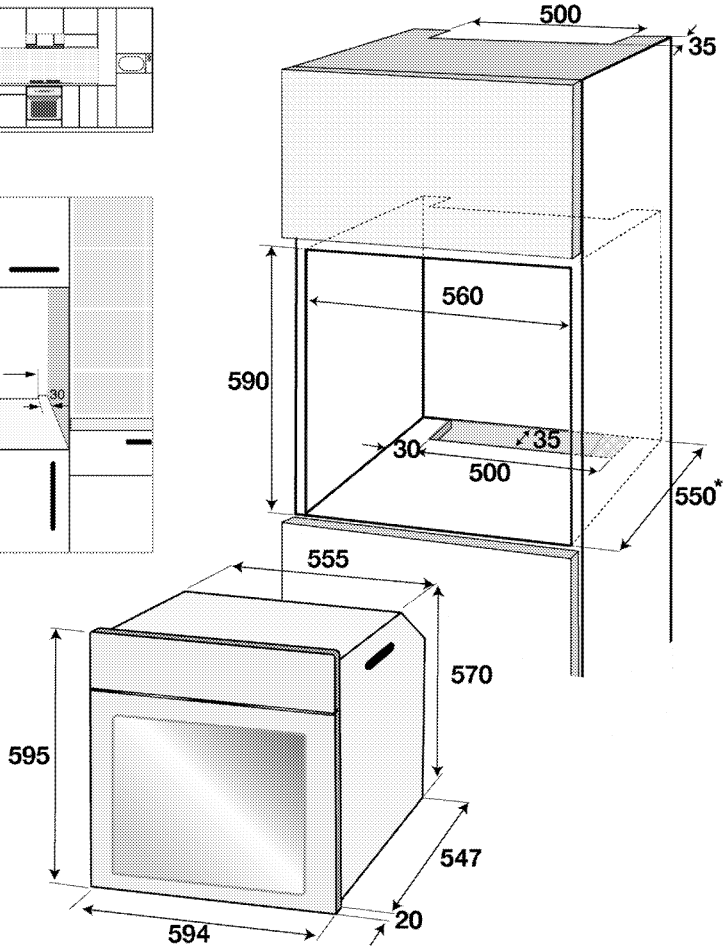
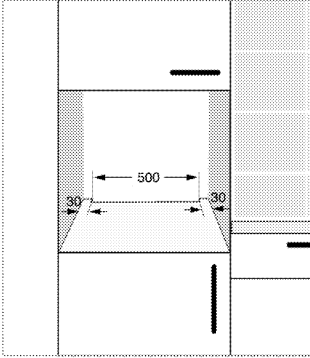
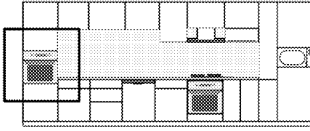
Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.



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 belirttiği üzere uygun kapasiteye sahip minyatür bir devre kesiciyle (sigorta) korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Ürünü trafolu veya trafosuz şekilde kullanmadan önce topraklama işlemini kalifiye bir elektrik teknisyenine yaptırın. Şirketimiz, ürünün yerel düzenlemeler uyarınca toprak tesisatıyla kullanılması şartına uyulmamasından kaynaklanan hasarların sorumluluğunu kabul etmemektedir.



UYARI:

Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar.

Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.



UYARI:

Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.

Eğer elektrik kablosu hasarlırsa, 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.

UYARI:

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

Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

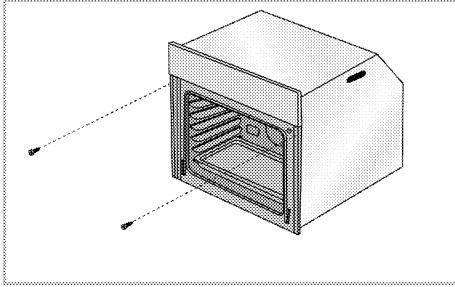
Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

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.

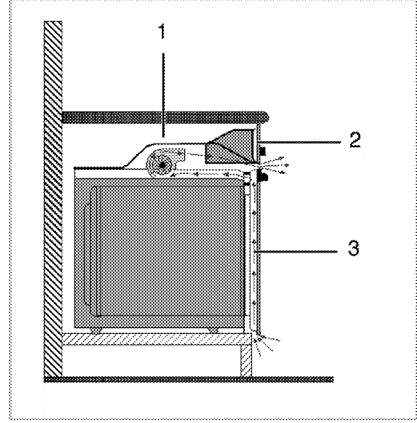
Ürünün yerine monte edilmesi

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.

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 tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.

Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.

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

4 Ön hazırlık

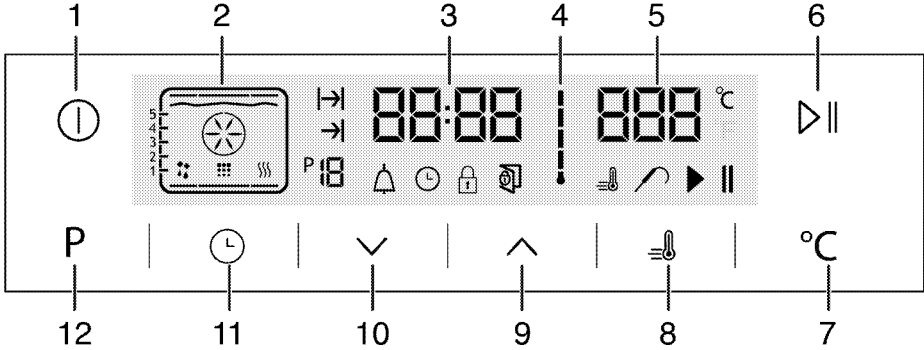
Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.

- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözödürün.

İlk kullanım Saat ayarı



- 1 Açma/Kapatma tuşu
- 2 Fonksiyon ekranı
- 3 Güncel saat göstergesi alanı
- 4 Fırın iç Sıcaklığı simgesi
- 5 Sıcaklık gösterge alanı
- 6 Pişirme başlatma/durdurma tuşu
- 7 Sıcaklık ayar tuşu
- 8 Hızlı ısıtma (booster) sembolü (hızlı ön ısıtma)
- 9 Artı tuşu
- 10 Eksi tuşu
- 11 Ayarlama tuşu
- 12 Fonksiyon ekranına geri dönme tuşu

1. Fırın ilk çalıştırıldığında ⌚ sembolü yanar, ^ / V tuşlarına dokunarak saati ayarlayın.
2. Ayarı ⌚ sembolüne dokunarak onaylayın yada onaylanması için 4 saniye hiçbir tuşa basmadan bekleyin.

i Günün saati ayarlı değil ise saat göstergesi 12:00 dan itibaren artmaya başlar. Günün saatinin ayarlı olmadığını bildirmek için ⌚ sembolü yanar. Saat ayarlandıktan sonra kaybolur.

İlk temizlik



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

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

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

İlk ısıtma

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



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!

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

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.

2. Fırının kapağını kapatın.
3. Statik (Alt üst ısıtma) konumunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 19*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 19*

Izgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 27*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 27*



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

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



UYARI

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



UYARI:

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

Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

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

Kızartmayla ilgili ipuçları

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

Izgarayla ilgili ipuçları

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

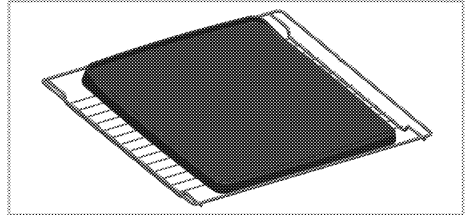
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgarayı veya ızgaralı fırın tepsisini fırında istediğiniz seviyeye kaydırın. Tel ızgara üzerinde pişirme yapacaksanız, fırın tepsisini yağları toplaması için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

Pizza taşı ile pişirmeyle ilgili ipuçları

- Fırını çalıştırmadan önce, yükseltilmiş bölümün arkada olduğundan emin olarak pizza taşıyı tel raf üzerine yerleştirin.



- Pizza fonksiyonunu seçin.
- Sıcaklık ayarını en yüksek dereceye getirin. Taşın ısınması için 30-35 dakika kadar bekleyin.
- Ön ısınma süresi tamamlandıktan sonra, sıcaklık derecesini 200°C/310°C ' ye getirerek, pişirilecek yiyeceği (donmuş gıda koymayın) pizza küreği vasıtasıyla pizza taşının üzerine yerleştirin. 10-15 (200°C) / 4-7 (310°C) dakika kadar pişirin.
- Pişirme tamamlandıktan sonra, yiyeceği pizza küreği vasıtasıyla alın. Pizza taşıyı ise soğuyana kadar fırın içerisinde bırakın.



Pizza taşı önceden ısıtılmış fırına koymayın.
Fırında ısınmış olan pizza taşına donmuş pizza koymayın.
Pişirme tamamlandığında, pizza taşı sıcakken dışarı çıkarmayın ve ıslak veya soğuk yüzeylere koymayın. **Aksi takdirde pizza taşı çatlayabilir.**

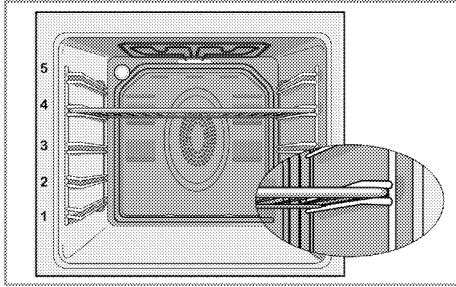


Pizza taşı neme maruz bırakmayın.

Elektrikli fırının kullanılması

Elektrikli fırının kapatılması

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.)



Çalışma modları

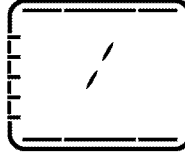
Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

1. Üst ve alt ısıtma



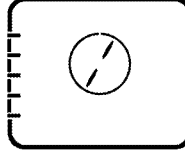
Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin; kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsisi ile pişirme yapın. Ekranı, uygun raf konumu görünür.

2. Fan destekli alt/üst ısıtma



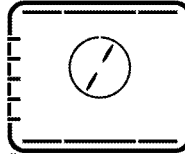
Alt ve üst ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsisiyle pişirme yapın.

3. "Surf" fonksiyonu



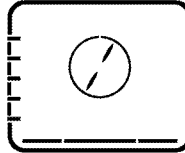
Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerindeki yiyeceklerinizi pişirmeye uygundur ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Çok tepsili pişirme yapabilirsiniz.

4. "3D" fonksiyonu



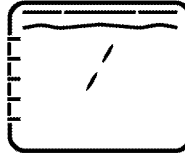
Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsisi ile pişirme yapın.

5. Pizza fonksiyonu



Alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.

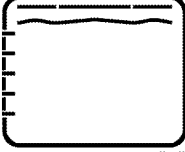
6. Fan destekli büyük ızgara



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

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

7. Büyük ızgara



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

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

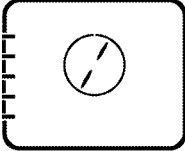
8. Küçük ızgara



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.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

9. Ekonomik Fanlı



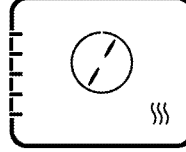
Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında Turbo Pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak; pişirme süresi bir miktar uzayacaktır. Bu fonksiyonun kullanımı ile ilgili pişirme süreleri, 'Ekonomik Fanlı' tablosunda verilmiştir.

10. Alt ısıtma



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

11. Sıcak tutma



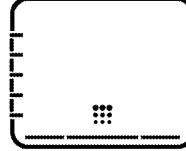
Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.

12. Fanlı çalışma



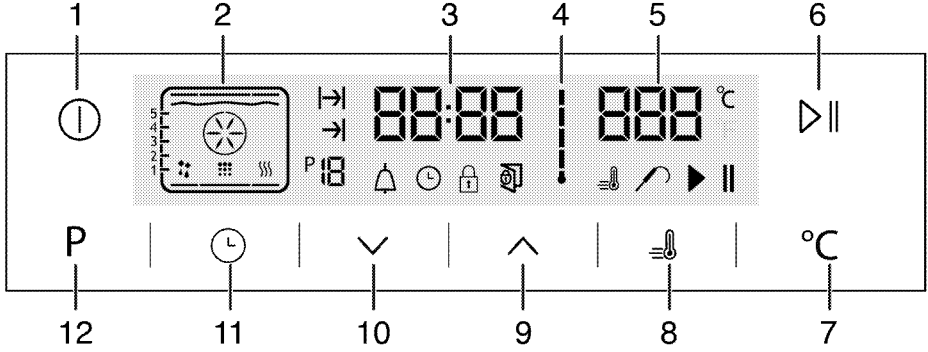
Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur.

13. Kolay buharlı temizleme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)



Bu fonksiyon fırın içerisindeki kirlerin(uzun süredir kalmayan) yumuşayıp kolayca temizlenmesini sağlar. Kolay buharlı temizleme için temizlik bölümüne bakın.

Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması

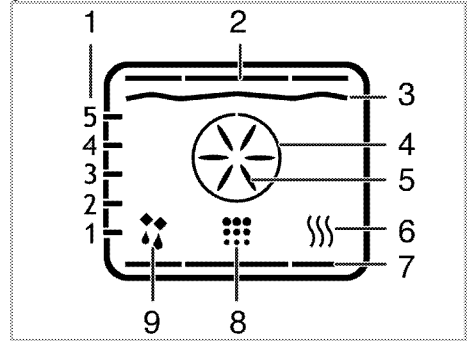


- 1 Açma/Kapatma tuşu
- 2 Fonksiyon ekranı
- 3 Güncel saat göstergesi alanı
- 4 Fırın iç Sıcaklığı simgesi
- 5 Sıcaklık gösterge alanı
- 6 Pişirme başlatma/durdurma tuşu
- 7 Sıcaklık ayar tuşu
- 8 Hızlı ısıtma (booster) sembolü (hızlı ön ısıtma)
- 9 Artı tuşu
- 10 Eksi tuşu
- 11 Ayarlama tuşu
- 12 Fonksiyon ekranına geri dönme tuşu

- : Pişirme Süresi sembolü
- : Pişirme Bitiş Süresi sembolü
- : Fonksiyon numarası
- : Alarm simgesi
- : Saat sembolü
- : Tuş kilidi sembolü
- : Açık kapı uyarı sembolü
- : Hızlı ısıtma (booster) sembolü (hızlı ön ısıtma)
- : Et Probu sembolü
- : Pişirme duruş sembolü
- : Pişiriyor sembolü

Fonksiyon tablosu:

Fonksiyon tablosunda; fırınınızda kullanabileceğiniz çalışma fonksiyonları ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek en yüksek ve en düşük sıcaklıklar gösterilmektedir.



- 1 Raf konumları
- 2 Üst ısıtıcı
- 3 Izgara ısıtıcısı
- 4 Turboısıtıcısı
- 5 Turbo fan
- 6 Sıcak tutma
- 7 Alt ısıtıcı
- 8 Temizleme konumu
- 9 Fanlı çalışma konumu



Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir!

Fonksiyon tablosu	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Üst ve alt ısıtma	200	40-320*
Fan destekli alt/üst ısıtma	175	40-280
Sörf	180	40-280
"3D" fonksiyonu	205	40-280
Pizza fonksiyonu	210	40-320*
Fan destekli büyük ızgara	200	40-280
Büyük ızgara	280	40-280
Küçük ızgara	280	40-280
Eko-fanli pişirme/Fan destekli yavaş pişirme	180	160-220
Alt ısıtma	180	40-220
Sıcak tutma	60	40-100

*Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme (piroliz) özelliğine sahip modellerde sıcaklık aralığı 310 (°C) 'ye kadar ayarlanabilir.



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



Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi, sıcak tutma dışındaki konumlarda güvenlik nedeniyle 6 saat ile sınırlandırılmıştır. Elektrik kesintisi halinde, yapılan program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.



Herhangi bir ayar yapılırken, saat üzerindeki ilgili semboller yanıp söneler.



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



Fırın kapalı olsa dahi, kapak açıldığında fırın lambası yanar.

Fırının çalıştırılması

1. ① tuşuna yaklaşık 2 sn dokunarak fırını açın.
» Fırın açıldıktan sonra ekrana ilk çalışma fonksiyonu gelir. Ekran bu durumdayken sıcaklık, pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve Booster (hızlı ısıtma) fonksiyonu ayarlanabilir.



Bu ekranda fırınla ilgili herhangi bir ayar yapılmazsa, fırın, 20 saniye içerisinde kendiliğinden kapanır.

Sıcaklık ve çalışma fonksiyonu seçilecek manuel pişirme yapılması

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek pişirme süresi ayarlamadan manuel kontrol yaparak pişirme yapabilirsiniz.

1. ① tuşuna dokunup fırını açtıktan sonra ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.
2. ^/v tuşlarına dokunarak çalışma fonksiyonunu seçin.
3. Çalışma fonksiyonuna özel önerilen sıcaklıkta değişiklik yapmak isterseniz, °C tuşuna dokunarak sıcaklık alanını etkinleştirin.
- » °C sembolü yanıp söner.
4. ^/v tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
5. °C tuşuna dokunarak sıcaklık ayarını onaylayın.
6. Yemeğinizi fırına koyun.

7. Sıcaklık ve çalışma fonksiyonu uygun ise ► || tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda ► sembolü görünür.

» Fırınınız, seçilen fonksiyonda hemen çalışmaya başlar ve fırın içi sıcaklığını, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa geldikçe fırın içi sıcaklık sembolünün her bir kademesi yanacaktır. Fonksiyon ekranında ek olarak çalışan ısıtıcılar ve önerilen tepsi konumu görebilirsiniz.

8. Pişirme süresi ayarlanmadan manuel pişirme yapıldığı için fırın otomatik olarak kapanmaz. Pişirmeyi bitirmek için tekrar ► || tuşuna dokunarak pişirmeyi bitirebilirsiniz.

» Fırın pişirmeyi sonlandırır ve ekranda || sembolü görünür.

9. ① tuşuna yaklaşık 2 sn. dokunarak fırını kapatın.

Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması;

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek ve pişirme süresi ayarlayarak süre sonunda fırının otomatik olarak kapanmasını sağlayabilirsiniz.

1. ① tuşuna dokunup fırını açtıktan sonra ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.
2. ^/v tuşlarına dokunarak çalışma fonksiyonunu seçin.
3. Çalışma fonksiyonuna özel önerilen sıcaklıkta değişiklik yapmak isterseniz, °C tuşuna dokunarak sıcaklık alanını etkinleştirin.
- » °C sembolü yanıp söner.
4. ^/v tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
5. °C tuşuna dokunarak sıcaklık ayarını onaylayın.

6. Pişirme süresi için ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.
7.  /  tuşlarına dokunarak pişirme süresini ayarlayın.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
- » Pişirme süresi ayarlandıktan sonra  sembolü ekranda sürekli görünecektir.
8. Yemeğinizi fırına koyun.
9. Sıcaklık, çalışma fonksiyonu ve pişirme süresi uygun ise  || tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda  sembolü görünür.
- » Fırın ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.
- » Fırınınız, seçilen fonksiyonda hemen çalışmaya başlar ve fırın içi sıcaklığını, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Ayarlanan pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa geldikçe fırın içi sıcaklık sembolünün her bir kademesi yanacaktır. Fonksiyon ekranında ek olarak çalışan ısıtıcılar ve önerilen tepsi konumu görebilirsiniz.
10. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "End" görünür ve alarm çalar.
11. Alarmı susturmak için herhangi bir tuşa dokununuz.
- » Alarm kesilir, fırın pişirmeyi otomatik olarak durdurur.

Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için;

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçip, pişirme süresi ve pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlayarak fırının otomatik olarak çalışmasını ve kapanmasını sağlayabilirsiniz.

1.  tuşuna dokunup fırını açtıktan sonra ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.
2.  /  tuşlarına dokunarak çalışma fonksiyonunu seçin.
3. Çalışma fonksiyonuna özel önerilen sıcaklıkta değişiklik yapmak isterseniz,  tuşuna dokunarak sıcaklık alanını etkinleştirin.
- »  sembolü yanıp söner.
4.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
5.  tuşuna dokunarak sıcaklık ayarını onaylayın.
6. Pişirme süresi için ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.
7.  /  tuşlarına dokunarak pişirme süresini ayarlayın.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
- » Pişirme süresi ayarlandıktan sonra  sembolü ekranda sürekli görünecektir.
8. Pişirme bitiş saati için ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.

9.  /  tuşlarına dokunarak pişirme saatini ayarlayın.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
- » Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra  sembolü ekranda sürekli görünecektir.
10. Yemeğinizi fırına koyun.
11. Sıcaklık, çalışma fonksiyonu, pişirme süresi ve pişirme bitiş saati uygun ise  || tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda  sembolü görünür.
- » Fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden, pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati otomatik olarak hesaplar. Pişirme başlangıç saati geldiğinde, seçilen çalışma modu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Ayarlanan pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa geldikçe fırın içi sıcaklık sembolünün her bir kademesi yanacaktır. Fonksiyon ekranında ek olarak çalışan ısıtıcılar ve önerilen tepsi konumu görebilirsiniz.
12. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "End" görünür ve alarm sinyali verilir.
13. Alarmı susturmak için herhangi bir tuşa dokununuz.
- » Alarm kesilir, fırın pişirmeyi otomatik olarak durdurur.

 Sadece pişirme süresi veya pişirme süresiyle birlikte pişirme bitiş saati ayarı yaptıktan sonra, iptal etmek isterseniz, pişirme süresini sıfırlamanız gerekir.

Booster (Hızlı ön ısıtma) ayarının yapılması

Fırını istenilen sıcaklığa daha hızlı getirmek için, Booster (Hızlı ön ısıtma) fonksiyonunu kullanın.

 Buz çözme,eko-fanlı pişirme/fan destekli yavaş pişirme, sıcak tutma ve temizleme konumlarında booster seçilemez. Elektrik kesintisi halinde booster ayarları iptal olur.

1. Yemeğe özel sıcaklık, çalışma fonksiyonu, pişirme süresi ve pişirme bitiş saati ayarladıktan sonra  tuşuna dokununuz.
- »  sembolü sürekli görünür ve booster (Hızlı ön ısıtma) ayarı etkinleşir.
- » Fırının içi istenilen sıcaklığa ulaştıktan sonra Booster sembolü söner ve fırın Booster öncesi seçilen fonksiyonda çalışmaya devam eder.
2. Booster fonksiyonunu iptal etmek için, yine  tuşuna dokununuz.
- »  sembolü kaybolur ve booster (Hızlı ön ısıtma) ayarı devre dışı kalır.

Elektrikli fırının kapatılması

1.  tuşuna dokunarak fırını kapatın.

Tuş kilidini etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

1. Ekranda  sembolü görününceye kadar  dokunun.

» Ekranda "OFF" yazısı görünür.

2.  tuşuna basarak tuş kilidini etkinleştirin.

» Tuş kilidi ayarlandıktan sonra ekranda "On" yazısı görünür ve  sembolü yanık kalır.  dokunarak onaylayın.



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

Tuş kilidini devreden çıkarılması

1. Ekranda  sembolü görününceye kadar  dokunun.

» Ekranda "On" yazısı görünür.

2.  tuşuna dokunarak tuş kilidini devre dışı bırakın.

» Tuş kilidi devre dışı bırakıldıktan sonra ekranda "OFF" yazısı görünür.  dokunarak onaylayın.



Tuş kilidi fonksiyonu devrede iken fırın düğmeleri kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi ayarları iptal olmaz.

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  dokunun.



Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

2.  tuşlarıyla alarm süresini ayarlayın.

» 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  dokunun.

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



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

Günün saatinin değiştirilmesi

1. Ekranda  sembolü görününceye kadar  tuşuna kısa aralıklarla basın.

2.  /  tuşlarına dokunarak saati ayarlayın.

3. Ayarı  sembolüne dokunarak onaylayın yada onaylanması için 4 saniye hiçbir tuşa basmadan bekleyin.



Elektrik kesintisi halinde günün saati ayarları iptal olur. Yeniden ayarlama yapılması gerekir. Günün saati, fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken değiştirilemez.

Ses ayarının değiştirilmesi

1. Fırın bekleme modunda iken, ekranda "VOL" görününceye kadar  tuşuna kısa aralıklarla basın.
2.  /  tuşlarına dokunarak L0, L1 veya L2 ses tonlarından birini ayarlayın.
3. Ayarı  tuşuna dokunarak onaylayın yada onaylanması için 4 saniye hiçbir tuşa basmadan bekleyin.

Eco lamp ayarının değiştirilmesi

1. Fırın bekleme modunda iken, ekranda "LP" görününceye kadar  tuşuna kısa aralıklarla basın.
2.  /  tuşlarına dokunarak On yada ECO seçeneklerinden birini ayarlayın.
3. Ayarı  tuşuna dokunarak onaylayın yada onaylanması için 4 saniye hiçbir tuşa basmadan bekleyin.
4. On seçeneği ayarlandığında; Bekleme (Stand by) modunda fırın kapağı açıkken ve kullanım esnasında lamba sürekli yanar.
5. ECO seçeneği ayarlandığında; Bekleme (Stand by) modunda fırın kapağı açıkken ve kullanım esnasında lamba yanar ve 15 saniye sonra söner. Kullanım esnasında herhangi bir tuşa dokunulduğunda ( ve  tuşları hariç) lamba yanar ve 15 saniye sonra söner.

Saatin alarm olarak kullanılması

Alarm saatinin, fırın 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, alarm saati bir sinyal verir.

Pişirme süreleri tablosu



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

Fırınlama ve kızartma



Fırının 1. rafı en alt raftır.

Yiyecek	Tepsi adeti	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	180	25 ... 30
Kalıpta kek	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri kek kalıbı**		2	180	50 ... 60
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
Kurabiye	Tek tepsi	Pasta tepsi* 3-Standart 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* 3-Standart tepsi*		1 - 3	200	45 ... 55
	3 tepsi	1-Pasta tepsi* 3-Standart tepsi* 5-Derin tepsi*		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Poğaç	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	200	35 ... 45
Mayalı hamur	Tek tepsi	Standart tepsi*		2	200	35 ... 45
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
	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	200	10 ... 15
Pizza***	Tek tepsi	Pizza taşı*		1 - 2	310	4 ... 7
	Tek tepsi	Pizza taşı*		3	310	4 ... 7
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güvec)	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	Standart tepsi*		2	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
	Tek tepsi	Standart tepsi*		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.
*** (310°C.) Pizza taşı-küreği kullanılıyorsa

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.

Ekonomik Fanlı



Ekonomik Fanlı modunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.



Ekonomik Fanlı modunda pişirme yaparken kapağı açmayın.

Yiyecek	Tepsi adeti	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	Tek tepsi	Standart tepsi*	3	160	40 ... 50
Kurabiye	Tek tepsi	Standart tepsi*	2	200	30 ... 35
Yufka böreği	Tek tepsi	Standart tepsi*	2	200	40 ... 45
Poğaç	Tek tepsi	Standart tepsi*	2	200	40 ... 45

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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.
- Keki üstü yanmışa daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini arttırın.
- İç iyi pişmiş fakat dışı yapıyorsa 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 olmasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.



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

Sebze yemeği pişirmenin püf noktaları

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

En iyi pişirme sonucu için (Fan destekli pişirme/Fanlı pişirme/Surf Fonksiyonu):

- Bu fonksiyonun sağladığı homojen ısı dağılımı sayesinde, poğaç, kağıtta kek, kurabiye ya da bisküvi gibi yoğun hamurdan yapılan yiyecekleri aynı anda 1,2 veya 3 tepside pişirebilirsiniz.

- Elmalı pasta ve tepside turta gibi ıslak hamurlu yiyecekleri aynı anda 2 tepside pişirebilirsiniz.
- Yoğun sıvı içeren ya da mayalı hamurlu büyük hacimli yiyecekleri tek tepside pişirmeniz, pişirme sonucunu iyileştirir. Geleneksel fırınlardan farklı olarak yan duvarlardan da sıcak hava geldiği için kabaran büyük hacimli yiyeceklerde daha homojen pişirme sağlanır
- Bu fonksiyonun çok tepsili pişirme özelliği sayesinde zaman ve enerji tasarrufu yapabilir, mükemmel pişirme sonuçları elde edebilirsiniz.

Izgaranın çalıştırılması



UYARI

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

Izgaranın açılması

1. ① tuşuna dokunup fırını açtıktan sonra ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.
 2. ^/v tuşlarına dokunarak istediğiniz ızgara fonksiyonunu seçin.
 3. Çalışma fonksiyonuna özel önerilen sıcaklık değişikliği yapmak isterseniz, °C tuşuna dokunarak sıcaklık alanını etkinleştirin.
- » °C sembolü yanıp söner.
4. ^/v tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
 5. °C tuşuna dokunarak sıcaklık ayarını onaylayın.
 6. Sıcaklık ve çalışma fonksiyonu uygun ise ► || tuşuna dokunarak ızgarayı başlatın. Ekranda ► sembolü görünür.
- » Fırınınız, seçilen fonksiyonda hemen çalışmaya başlar ve fırın içi sıcaklığını, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa geldikçe fırın içi sıcaklık sembolünün her bir kademesi yanacaktır. Fonksiyon ekranında ek olarak çalışan ısıtıcılar ve önerilen tepsi konumu görebilirsiniz.
7. Iızgarayı bitirmek için tekrar ► || tuşuna dokunarak pişirmeyi bitirebilirsiniz.

» Fırın ızgarayı sonlandırır ve ekranda **II** sembolü görünür.

Izgaranın kapatılması

1.  tuşuna yaklaşık 2 sn. dokunarak fırını kapatın.



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/max	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	Tel ızgara	4...5	250/max	25...35 dk.
Kuzu pirzolası	Tel ızgara	4...5	250/max	20...25 dk.
Biftek	Tel ızgara	4...5	250/max	25...30 dk. #
Dana pirzolası	Tel ızgara	4...5	250/max	25...30 dk. #
Tost ekmeği *	Tel ızgara	4	250/max	1...3 dk.

kalınlığa bağlıdır

*5 dakika ön ısıtma yapın

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

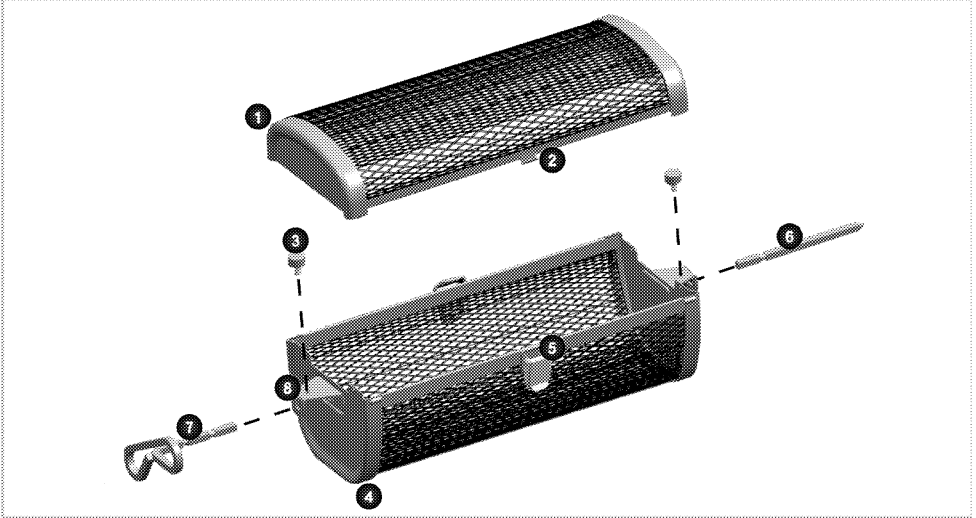
Bu pişirme tablosundaki yemekler, kontrol enstitüleri için ürünün test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla EN 60350-1'e standartına göre hazırlanmıştır.

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

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

Izgara yapılan tüm yemekler için 5-6 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.

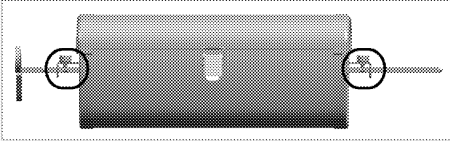
Patates kızartma aparatının (Fritto) kullanımı



- 1 Üst hazne
- 2 Kilit pimi
- 3 Şiş sabitleme vidası
- 4 Alt hazne
- 5 Kilit mekanizması
- 6 Şiş ucu
- 7 Şiş sapı
- 8 Şiş sabitleme sacı

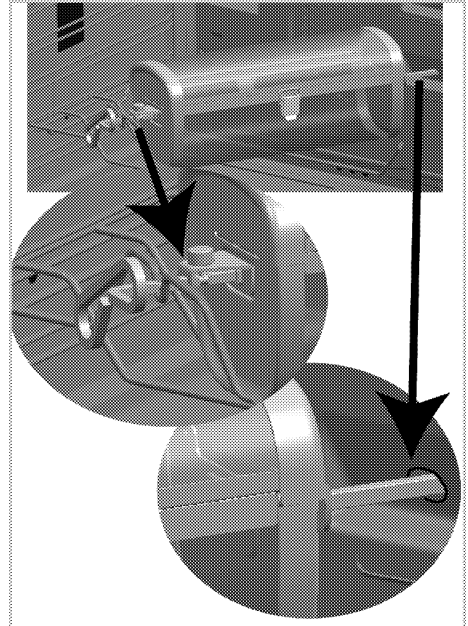
Patates kızartma aparatını (Fritto) kullanırken;

1. Pişirilecek yiyeceği hazneye koyunuz.
2. Şiş sapını (7) ve ucunu (6), sabitleme sacına (8) yerleştirin. Ucların tamamen yuvasına dayandığından emin olun.
3. Şekildeki gibi sabitleme vidalarıyla, vidanın ucu yuvalara gelecek şekilde sabitleyin.



4. Üst hazneyi(1), alt hazneye(4) oturtun.
5. Alt haznedeki kilit mekanizmasını (5), üst haznedeki pimine (2) takarak sabitleyin.
6. Patates kızartma aparatınızı fırına yerleştirmeden önce, fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
7. Patates kızartma aparatınızın ucunun, fırınının arka duvarında bulunan yuvasına geçirin. Arka duvara değip 'TİK' sesini duyarak aparatın yerleştiğinden emin olun.

8. Şiş ucunu yuvasına sabitledikten sonra, bir elinizle şiş sapını tutarken diğer elinizde şiş yatağı ızgarasını 2. rafa sürün.
9. Şiş sapını, şiş yatağı ızgarasındaki yuvasına yerleştirin.



Taze patates (1/2 kg),

- Patatesler uygun boyutta (önerilen 8mm*8mm) kesin ve suda bekletin
- Patatesleri sudan çıkarıp, kurulandıktan sonra bir kaba alınarak 1/2 kg (4 ortaboy patates) için 4 gr (yak. 1/2 yemek kaşığı) sıvı yağ ekleyin ve karıştırın. Bu aşamada istenilen baharatlar da eklenebilirsiniz.
- Karıştırılan patatesleri aparata ekleyin ve fırına yerleştirin.
- Ön ısıtma yapmadan pişirmeyi başlatın.
- Pişirme sırasında fırının tabanına boş tepsi yerleştirilerek dökülebilecek kırıntıların burada toplanması sağlayabilirsiniz.

Dondurulmuş patates (1/2 kg),

- Dondurulmuş patatesleri aparata ekleyip fırına yerleştirin.
- Ön ısıtma yapmadan pişirmeyi başlatın.
- Pişirme sırasında fırının tabanına boş tepsi yerleştirilerek dökülebilecek kırıntıların burada toplanması sağlayabilirsiniz.

Tavuk baget (6 adet),

- Tavuk bagetleri bir kaba alın. Yağ ve tuz ekleyin ve karıştırın.

- Bagetleri aparata yerleştirin.
- Aparatı fırına yerleştirdikten sonra, fırının tabanına içi bir miktar su dolu tepsi koyun.
- Ön ısıtma yapmadan pişirmeyi başlatın.

Patlamış mısır için (100 gr./1.5 çay bardağı),

- Patlamış mısırları 2 gr. (1/2 tatlı kaşığı) yağ eklenerek patates kızartma aparatına ekleyin.
- Ön ısıtma yapmadan aparatı fırına yerleştirin.
- Pişirme sırasında alt ısıtıcı çalışacağından dolayı, fırının tabanına tepsi koymayın.

Kestane (1/2 kg),

- Kestaneleri pişirmeden önce 30 dakika suda bekletin.
- Sudan çıkardıktan sonra kestaneleri çizin ve yağ eklemeyen patates kızartma aparatına yerleştirin.
- Ön ısıtma yaptıktan sonra aparatı fırına yerleştirin.



DİKKAT
Pişirme işlemi bittikten sonra, patates kızartma aparatını fırından çıkarırken çok sıcak olacağı için dikkatli olun. Mutlaka fırın eldiveni kullanın.

YİYECEK	PIŞİRME FONKSİYONU	SICAKLIK	SÜRE	ÖN ISITMA
TAZE PATATES (1/2 kg)	FAN DESTEKLİ IZGARA	280	40-45 dk.	YOK
DONDURULMUŞ PATATES (1/2 kg)	FAN DESTEKLİ IZGARA	270	40 dk.	YOK
PATLAMIŞ MISIR (100 GR)	FAN DESTEKLİ ALT/ÜST ISITMA	220	15-20 dk.	YOK
KESTANE (500 GR)	FAN DESTEKLİ IZGARA	220	30 dk.	VAR
PİLİÇ BAGET (6 adet)	FAN DESTEKLİ IZGARA	280	40 dk.	YOK

Patates kızartma aparatının temizlenmesi

- Pişirme işlemi bittikten sonra aparatın üzerine yağ sökücü dökülerek yaklaşık 10 dakika bekletin.
- Süre sonunda aparatının parçalarını sökerek bulaşık makinesine yerleştirilerek en az 65 °C de yıkayın.
- Yıkama sonrasında kalan yiyecek artıkları hemen sünger ve deterjan yardımıyla hafifçe temizleyin.

Ekmek yapma aparatının kullanımı

Ekmek Yapma Aparatı ile Ekmek Yapma Tarifi :

Arçelik Pişirme Aparatı ile ekmek yapımında kullanılacak içerikler Tablo 1' de belirtilmiştir.

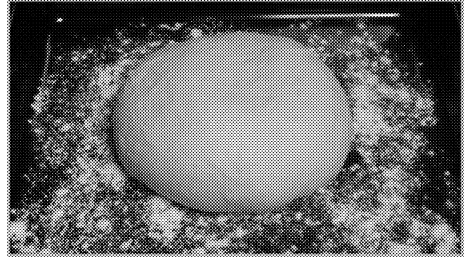
Tablo 1. Arçelik Pişirme Aparatı ile Ekmek Yapımında Kullanılacak İçerikler

İçerik	Miktar
Un	500 gram
Su	310 mililitre
Tuz	6 gram (3 silme çay kaşığı)
Maya	10 gram
Şeker	10 gram (1 silme yemek kaşığı)
Bitkisel Yağ (Ayçiçek yağı)	10 gram (1.5 yemek kaşığı)

1. Ekmek yapımında kullanılacak içeriklerden un; buğday unu, su; içme suyu niteliğinde, tuz; yemeklik tuz, maya; instant kuru hamur mayası, şeker; toz şeker, bitkisel yağ; ayçiçek yağı olmalıdır.
2. Ekmek yapımında kullanılacak içeriklerin miktarları gram ve mililitre cinsinden belirtilmiştir. Tuz, şeker ve bitkisel yağın miktarları gramaj yanında çay ve yemek kaşığı ölçüsü ile de yaklaşık olarak belirtilmiştir. Farklı şekil ve boyutlara sahip kaşıklarla ölçülen gramajların farklı olabileceği göz önüne alınmalıdır.

Hamur Yoğurulması

Un, tuz, maya, şeker ve bitkisel yağ yoğurma kabına yerleştirilir ve homojen bir karışım oluşturması için karıştırılır. Karışımın üzerine su ilave edilerek yoğurmaya başlanır. Yoğurma, yoğurma makinasında yapılacak ise sırasıyla yoğurucunun yavaş devrinde 4 dakika, yoğurucunun hızlı devrinde 4 dakika ve yoğurucunun yavaş devrinde 5 dakika yoğurularak hamur hazırlanır. Yoğurma elde yapılacak ise yumuşak, elastik özelliklerde ve düzgün yüzeyli bir hamur elde edilene kadar yaklaşık 10-15 dakika yoğurma gerçekleştirilir. Hamuru yoğurmada kullanılan içeriklerin oda sıcaklığında olması ve kullanılan suyun yazın serin, kışın ılık sıcaklıkta olması tavsiye edilir.

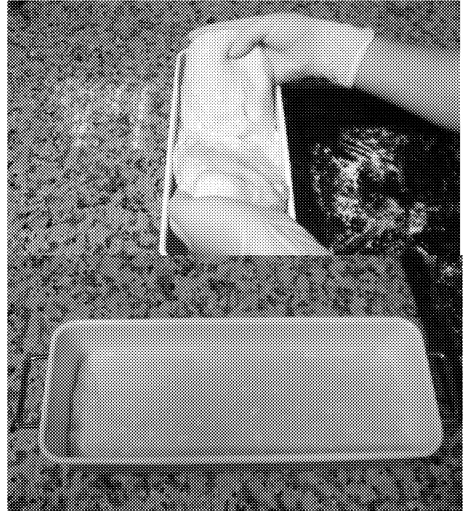


Hamurun İlk Fermantasyonu

Hamur yoğurulduktan sonra fırın "Alt Isıtma" pişirme fonksiyonuna getirilir ve fırın içi sıcaklığı 40 °C' ye ayarlanır. Yoğurulması tamamlanmış hamur elde birkaç kez çevrilerek düzgün bir şekil verilir. Hamurun yapışmasını önlemek amacıyla tüm yüzeyine az miktarda un serpilmesi tavsiye edilir. Hamurun dinlenmesi olarak da tanımlanabilecek ilk fermantasyon aşamasında hamur geniş bir kap içinde veya düzgün bir yüzey üzerinde üzeri temiz bir örtü ile örtülerek yaklaşık 15 dakika oda koşullarında bekletilerek dinlendirilir.

Hamura Şekil Verme:

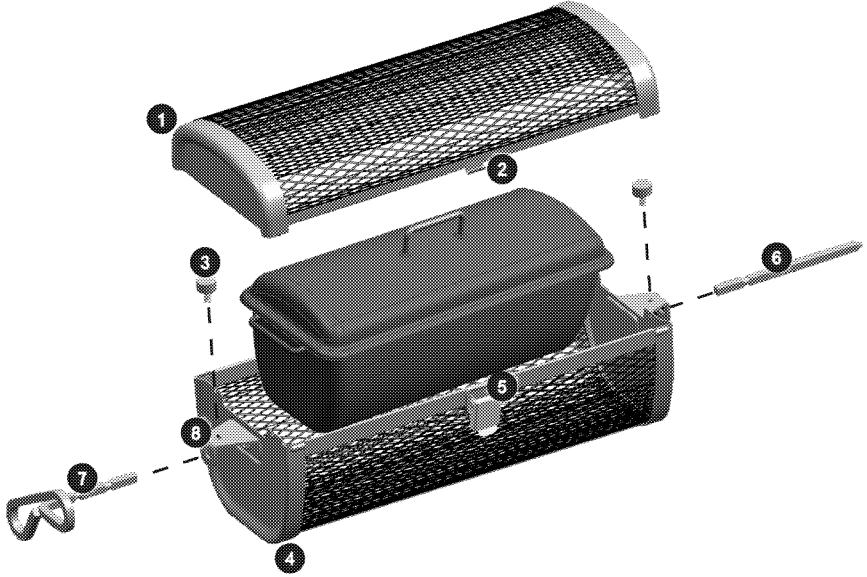
İlk fermantasyonu tamamlanan hamur ekmek yapma aparatına yerleşecek uygun şekli vermek amacıyla elde işlenir ve aparata yerleştirilerek üzerine hafifçe bastırılıp hamurun aynı seviyede ve kabin tamamını kaplayacak şekilde tamamen yerleşmesi sağlanır Bu işlemleri yaparken hamura çok aşırı kuvvet uygulanmaması önerilir.



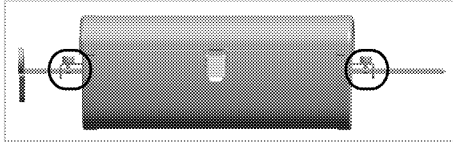
Hamur, uygun ve düzgün şekilde aparata yerleştirildikten sonra hamurun tüm üst yüzeyine su sürülmeli veya püskürtülmelidir. Bu işlem hamurun tüm üst yüzeyi eşit miktarda su ile ıslanacak şekilde

yapılmalı, çok fazla veya yetersiz miktarda su kullanılmamalıdır.

Sonrasında aparatın kapağını kapatıp Fritto aparatının içine yerleştirilir.

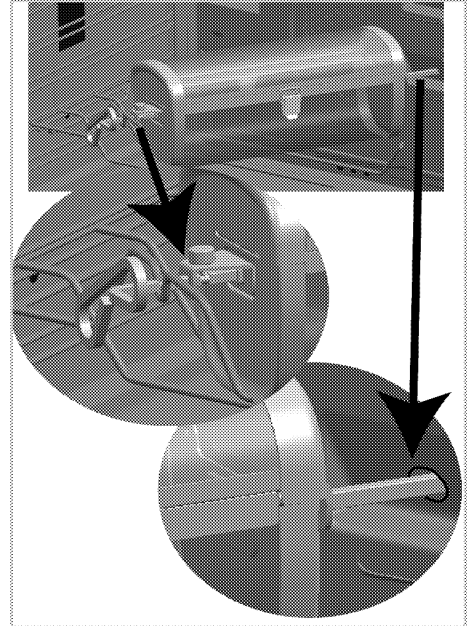


- 1 Üst hazne
 - 2 Kilit pimi
 - 3 Şiş sabitleme vidası
 - 4 Alt hazne
 - 5 Kilit mekanizması
 - 6 Şiş ucu
 - 7 Şiş sapı
 - 8 Şiş sabitleme sacı
1. Şiş sapını (7) ve ucunu (6), sabitleme sacına (8) yerleştirin. Ucların tamamen yuvasına dayandığından emin olun.
 2. Şekildeki gibi sabitleme vidalarıyla, vidanın ucu yuvalara gelecek şekilde sabitleyin.



3. Ekmek yapma aparatını Fritto içerisine yerleştirin.
4. Üst hazneyi(1), alt hazneye(4) oturtun.
5. Alt haznedeki kilit mekanizmasını (5), üst haznedeki pimine(2) takarak sabitleyin.
6. Frittoyu fırına yerleştirmeden önce, fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
7. Frittonun uç kısmını, fırınının arka duvarında bulunan yuvasına geçirin. Arka duvara değip 'TIK' sesini duyarak aparatın yerleştiğinden emin olun.

8. Şiş ucunu yuvasına sabitledikten sonra, bir elinizle şiş sapını tutarken diğer elinizde şiş yatağı izgarasını 2. rafa sürün.
9. Şiş sapını, şiş yatağı izgarasındaki yuvasına yerleştirin.



Hamurun Son Fermantasyonu:

Hamurun üzerine su sürme veya püskürtme işlemi tamamlandıktan sonra fritto için yerleştirilen ekmeğin aparatını 40 °C' de alt ısıtma konumunda çalışmakta olan fırının içine yukarıda anlatıldığı gibi yerleştirilir.



Fritto fırına yerleştirildikten sonra, fritto ve ekmeğin yapma aparatı dik konumda durmuyor ise fritto tutamağını çevirerek dik durmasını sağlayın.

Yaklaşık 20-25 dakika süren son fermantasyon işlemi tamamlandıktan sonra pişirme işlemine geçilir.

Pişirme:

Ekmeğin yapma aparatında, ekmeğinizi 40 °C 'de 20-25 dakika bekledikten sonra, fırınızı alt+üst ısıtma pişirme moduna getirerek 210 °C' ye ve 60 dakika pişirme süresine ayarlayın. Bu konumda ekmeğin yapma aparatı sabit (dönmeyen) pozisyonda yaklaşık 10 dakika otomatik olarak bekler. 10 dakika bekleme sonrasında ekmeğin yapma aparatı dönerek pişirme işlemine devam eder. Bu fonksiyon sayesinde ekmeğin homojen olarak pişmesini ve kızarmasını sağlar. Ekmeğinizi, alt üst ısıtma pişirme konumunda sabit durumda 10 dakika, dönerek 50 dakika olmak üzere önerilen pişirme süresi 60 dakikadır.

Ekmeğin Yapma ve Aparat Kullanımına Dair Uyarılar:

1. Ekmeğin yapma aparatı, seramik kaplama teknolojisi sayesinde kolay temizlenebilen yapışmaz iç yüzeye sahiptir.
2. Ekmeğin yapımında birçok faktör hamur ve ekmeğin niteliklerini etkilemekte ve bunun sonucu olarak elde edilen ekmeğin nitelikleri ve kalitesi değişebilmektedir. Kullanılan içeriklerin (un, su, tuz, maya, şeker, bitkisel yağ-ayçiçek yağı vb.) özellikleri, ekmeğin yapılacağı ortam koşulları, sıcaklık ve nem değerleri, ekmeğin yapımında kullanılan yardımcı araç-gereçler arasındaki farklar ile el becerisi, zamanlama gibi sayılabilecek birçok

faktörün ekmeğin özelliklerini ve kalite niteliklerini etkileyip değiştirebileceği göz önünde bulundurulmalıdır.

3. Ekmeğin Yapma Aparatı ile ekmeğin yapımı için kullanım talimatında belirtilen içerikler ve uygulanan yöntemler dışında kullanılacak farklı içerikler ve uygulanacak yöntemler sonucunda elde edilecek ekmeğin kalitesinde farklılıklar olabileceği göz önünde bulundurulmalıdır.
4. Ekmeğin Yapma Aparatı ile ekmeğin yaparken pişirme aparatının içine kullanım talimatında belirtildiği gibi sadece ekmeğin hamuru konulmalıdır. Aparatın içinde ekmeğin hamuru dışında yabancı içerikler ve/veya nesneler bulunmamalı, unutulmamalıdır.
5. Pişirme işlemi sırasında ve pişirme tamamlandıktan sonra fırın içi sıcaklığının, fırın içi yüzeylerinin ve fırın içindeki tüm araç-gereçlerin yüksek sıcaklıkta olduğu unutulmamalıdır.
6. Metal malzeme (kaşık, çatal, bıçak) kullanmayınız. Plastik, lastik veya tahta malzeme kullanınız.
7. Temizleme sırasında aşındırıcı sert temizleme maddeleri, sert metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu, toz temizleyici gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanılmamalıdır. Sıvı yüzey temizleyici ile yumuşak bir bez veya sünger kullanılarak temizleme yapılmalıdır.
8. Darbelere (yere düşmesi, gibi) maruz bırakmayın.
9. Aparat sıcakken hemen soğuk suya maruz bırakmayın.
10. En iyi sonuç için elde yıkayınız.
11. Ekmeğin yapma aparatınızda, aparatın kenarlarını korumak için koruyucu conta mevcuttur. Temizlik esnasında bu contayı çıkartıp temizliğini yapabilirsiniz. Temizlik sonrasında, pişirme yada saklama durumlarında aparatınızın zarar görmemesi için contayı yerine geri takın. Ürününüzle birlikte yedek koruyucu conta verilmiştir.

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

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



UYARI:

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



UYARI:

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

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



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

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



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Pizza taşının-küreğinin temizlenmesi

- Pizza küreğini ve taşıyı bulaşık makinesinde, akan su altında veya suya batırarak yıkamayın.
- Sadece nemli bezle temizleyin.

Kontrol panelinin temizlenmesi

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



Ürününüzde kontrol düğmeleri varsa kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökme²yin.

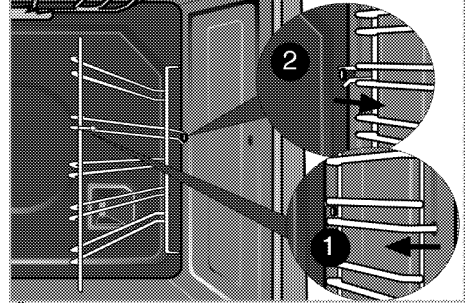
Kontrol paneli hasar görebilir!

Fırın içinin temizlenmesi

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

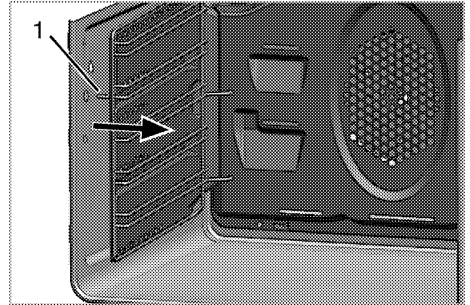
(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

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



(Ürününüzde "Surt" fonksiyonu varsa)

1. Tel rafı, bağlı olduğu yan duvarla birlikte ok yönünde çekerek (1) no.lu pimi yuvasından çıkarın.

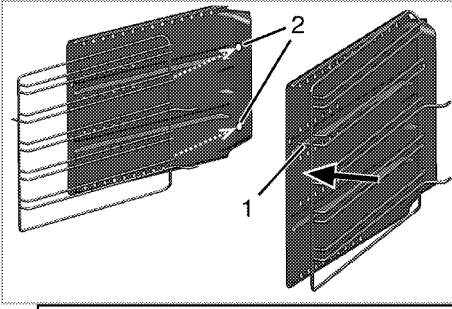


2. Tel rafı, yan duvar ile birlikte kendinize doğru çekerek, rafı ve yan duvarı fırından çıkarın.
3. Tel rafı çekip yan duvardaki deliklerden (2) çıkararak tel raf ile yan duvarı ayırın.



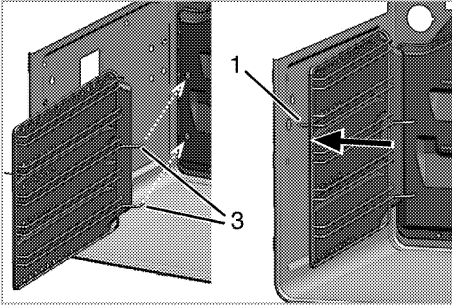
Yan duvarın arkasındaki delik sayısı ve telraf boyutu ürün modeline göre değişmektedir.

4. Tel rafı ve yan duvarı bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
5. Temizlik işleminin ardından tel rafı, yan duvarın arka kısmındaki deliklere (2) geçirin.



Ürününüz de flexi teleskobik özelliği var ise; surf yan duvarında 1 adet delik bulunmaktadır. Tel rafı bu tek deliğe geçirin.

6. Tel rafın pimini (1), yan duvardaki yuvasına ok yönünde takarak tel raf ile yan duvarı birbirine kilitleyin.
7. Yan duvar ve tel raf grubunu, pimleri (3) şaside bulunan yuvalara girecek şekilde fırına sabitleyin.



8. Tel rafın pimini (1) şaside bulunan yuvasına şekildeki gibi takın.

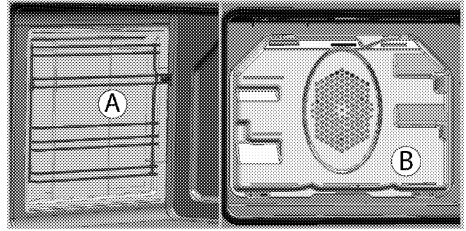


Tel raf ve yan duvar grubunun yuvasına tam olarak oturduğundan emin olun.

Katalitik duvarlar

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

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

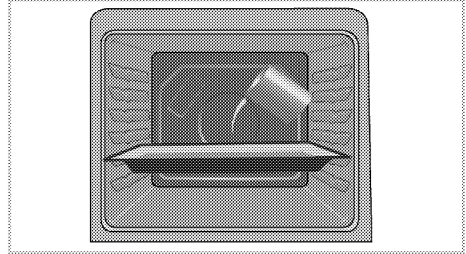


Kolay Buharlı Temizleme

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

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. Fırın tepsisine 500 ml su ekleyin ve tepsiyi fırının 2. rafına yerleştirin.



3. Kolay buharlı temizleme çalışma fonksiyonunu seçin. Ekranda temizleme süresi belirir ve bu süre değiştirilemez. Bu temizleme fonksiyonunun bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.
4. Kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin.
5. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.



Basit buharlı temizleme fonksiyonunda, fırınızdaki oluşan hafif kirlerin yumuşaması için tepsinin içine koyulan 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.

Fırın kapağının temizlenmesi

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



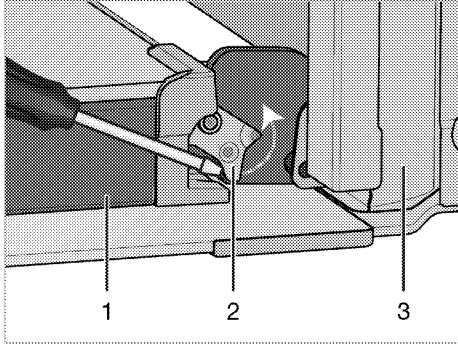
Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.



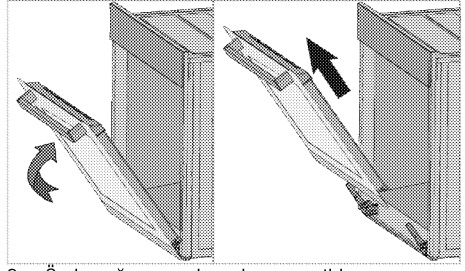
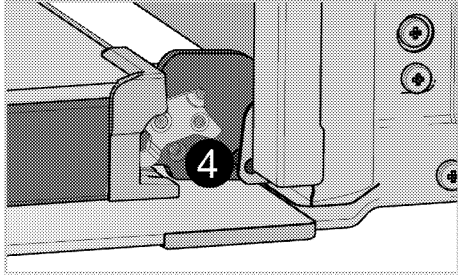
Ön kapak iç camı , kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplanmıştır. Aşındırıcı sert temizleme maddeleri, sert metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi, yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

Fırın kapağının sökülmesi

1. Ön kapağı (1) açın.
2. Ön kapak sağ ve sol tarafında bulunan menteşelerin gövdesindeki klipsleri (2) şekilde gösterildiği gibi iterek açın. Kilit açikken şekil (4) teki gibi görünmelidir.



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



3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.



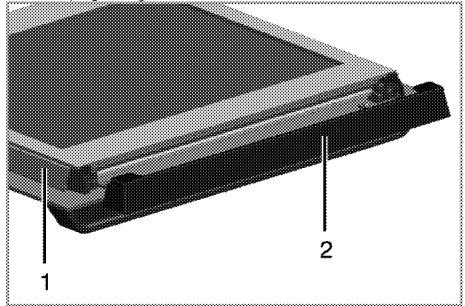
Kapağın yeniden takılması için, sökarken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

"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.

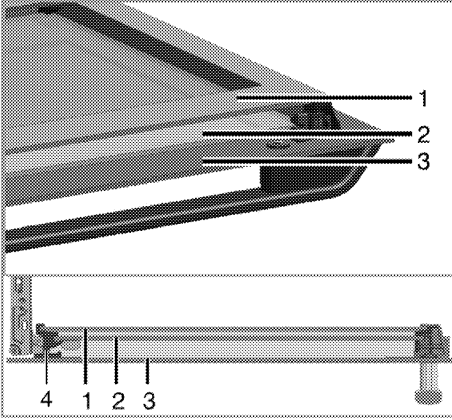
Kapak iç camının yerinden çıkarılması (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir. Fırın kapağını açın.



- 1 Çerçeve
- 2 Plastik parça

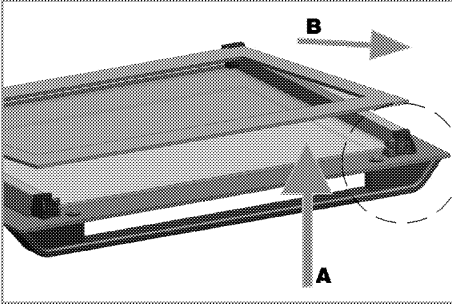
Ön kapak üst kısmında takılı olan plastik parçayı kendinize doğru çekerek çıkarın.



- 1 En içteki cam
- 2 İç cam
- 3 Dış cam
- 4 Plastik cam yuvası-Alt

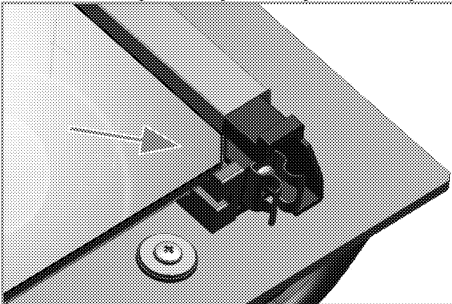
Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1) 'A' yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak 'B' yönünde çekerek çıkarın.

İç camı (2) sökmek için de aynı işlemi tekrarlayın.



Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı, iç camı (2) yerine takmaktır.

Şekilde görüldüğü gibi, camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin.



İç cam (2), en içerdeki cama (1) yakın olan plastik yuvaya takılmalıdır.

En içerdeki camı yerine takarken (1); camın baskılı yüzünün iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir.

İç camın alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir.

Plastik parçayı, 'klik' sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin.

Fırın lambasının değiştirilmesi



UYARI:

Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin.

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!



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



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.



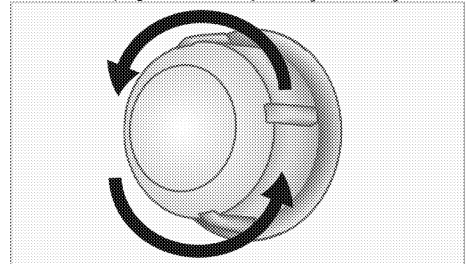
Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.



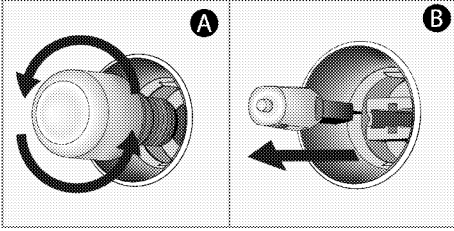
Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınızda yuvarlak lamba varsa,

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



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



4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

7 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

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

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genişşerek ses çıkabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün çalışmıyor.

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

Fırın ışığı yanmıyor.

- Fırının lambası bozuk olabilir. >>> *Fırının lambasını değıştirin.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değıştirin 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 değıştirin 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:

444 0 888

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

* Diğer Numaramız

0216 585 8 888

- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

- Çağrı Merkezimiz ile 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:

0 544 444 0 888

* 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, SÜTLÜCE / İSTANBUL

* Bayilerimiz,

- <https://www.beko.com.tr/yetkili-saticilar/>

- 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 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" , ileride 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



Web sitesi



444 0 888
Çağrı merkezi



Yetkili Servis



musteri.hizmetleri
@beko.com



Yetkili Satıcı



Faks
0216 423 23 53

2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

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

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
değil

5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

Kullanım hataları ve garanti ile ilgili dikkat edilmesi gereken hususlar

Bu kılavuzu okumadan ürününüzü çalıştırmayınız.

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

Uygun Kullanım ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar;

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

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 2) Malın 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) Doğal 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.

Menşei: Türkiye

Garanti Belgesi

Ankastre Fırın

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıtma 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 Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
- a- Sözleşmeden dönme,
- b- Satış bedelinden indirim isteme,
- c- Ücretsiz onarımını isteme,
- ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi 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 anızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumunda;
- tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın anızasının 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 anızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlarından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

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

Malın

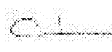
Markası: Beko
Cinsi: Ankastre Fırın
Modeli:
Bandrol ve Seri No:
Garanti Süresi: 3 YIL
Azami Tamir Süresi: 20 iş günü

GENEL MÜDÜR



Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.



Satıcı Firmanın:

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

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

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.