



## Ankastre Fırın

Kullanma Kılavuzu



BFC 431 G1

## Hoş Geldiniz!

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.

Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alın. Bu sayede kendinizi ve ürününüzü oluşabilecek tehlikelere karşı korumuş olursunuz.

Kullanma kılavuzunu saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Ürününüz ile ilgili garanti şartları, kullanımı ve sorun giderme yöntemleri kılavuzda yer almaktadır.

### Kullanma kılavuzunda yer alan semboller ve açıklamaları:



Ölüm veya yaralanmalarla sonuçlanabilecek tehlike.



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Kullanma kılavuzunu okuyun.



Sıcak yüzey uyarısı.

**DUYURU** Ürün veya çevresiyle ilgili maddi hasarla sonuçlanabilecek tehlike.

## İçindekiler

|          |                                                             |           |
|----------|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Güvenlik Talimatları .....</b>                           | <b>4</b>  |
| 1.1      | Kullanım Amacı .....                                        | 4         |
| 1.2      | Çocuk,Savunmasız Kişi ve Evcil Hayvan Güvenliği .....       | 4         |
| 1.3      | Elektrik Güvenliği .....                                    | 5         |
| 1.4      | Taşıma Güvenliği .....                                      | 7         |
| 1.5      | Kurulum Güvenliği .....                                     | 7         |
| 1.6      | Kullanım Güvenliği .....                                    | 8         |
| 1.7      | Sıcaklık Uyarıları .....                                    | 8         |
| 1.8      | Ürün Aksesuarlarının Kullanımı ....                         | 9         |
| 1.9      | Pişirme Güvenliği .....                                     | 9         |
| 1.10     | Buhar Sistemi .....                                         | 10        |
| 1.11     | Bakım ve Temizlik Güvenliği .....                           | 11        |
| <b>2</b> | <b>Çevre Talimatları.....</b>                               | <b>11</b> |
| 2.1      | Atık Yönetmeliği .....                                      | 11        |
| 2.1.1    | AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması... | 11        |
| 2.2      | Ambalaj Bilgisi .....                                       | 11        |
| 2.3      | Enerji Tasarrufu için Öneriler .....                        | 11        |
| <b>3</b> | <b>Ürününüz .....</b>                                       | <b>12</b> |
| 3.1      | Ürün Tanıtımı .....                                         | 12        |
| 3.2      | Ürün Kontrol Panel Tanıtımı ve Kullanımı .....              | 12        |
| 3.2.1    | Kontrol Paneli .....                                        | 13        |
| 3.2.2    | Fırın Kontrol Paneli Tanıtımı .....                         | 13        |
| 3.3      | Fırın çalışma fonksiyonları .....                           | 13        |
| 3.4      | Ürün Aksesuarları .....                                     | 14        |
| 3.5      | Ürün Aksesuarlarının Kullanımı ....                         | 15        |
| 3.6      | Teknik Özellikler .....                                     | 17        |
| <b>4</b> | <b>İlk Kullanım .....</b>                                   | <b>18</b> |
| 4.1      | İlk Saat Ayarı .....                                        | 18        |
| 4.2      | İlk Temizlik .....                                          | 18        |
| <b>5</b> | <b>Fırının Kullanılması .....</b>                           | <b>19</b> |
| 5.1      | Fırın Kullanımı Genel Bilgiler .....                        | 19        |
| 5.2      | Fırın Kontrol Ünitesinin Çalıştırılması .....               | 19        |
| 5.3      | Buhar Destekli Pişirme .....                                | 21        |
| 5.4      | Ayarlar .....                                               | 21        |
| <b>6</b> | <b>Pişirme Hakkında Genel Bilgiler .....</b>                | <b>23</b> |
| 6.1      | Fırında Pişirme ile İlgili Genel Uyarılar .....             | 23        |
| 6.1.1    | Hamur işleri ve fırın yemekleri ..                          | 24        |
| 6.1.2    | Et, Balık ve Kümes hayvanları ...                           | 26        |
| 6.1.3    | Izgara .....                                                | 28        |

|          |                                                      |           |
|----------|------------------------------------------------------|-----------|
| 6.1.4    | Buhar destekli pişirme .....                         | 29        |
| 6.1.5    | Test yemekleri .....                                 | 29        |
| <b>7</b> | <b>Bakım ve Temizlik.....</b>                        | <b>31</b> |
| 7.1      | Genel Temizlik Bilgileri .....                       | 31        |
| 7.2      | Aksesuarların Temizliği .....                        | 32        |
| 7.3      | Kontrol Panelin Temizliği .....                      | 32        |
| 7.4      | Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi ..... | 32        |
| 7.5      | Kolay Buharlı Temizleme .....                        | 33        |
| 7.6      | Fırın Kapağının Temizlenmesi .....                   | 34        |
| 7.7      | Kapak İç Camının Yerinden Çıkartılması .....         | 35        |
| 7.8      | Fırın Lambasının Temizliği .....                     | 35        |
| <b>8</b> | <b>Sorun Giderme .....</b>                           | <b>37</b> |



## 1 Güvenlik Talimatları

- Bu bölümde, kişisel yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri, diğer ilgili doküman ve parçaları ürünle birlikte verilmelidir.
- Firmamız bu talimatlara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman yetkili servise yaptırın.
- Sadece orijinal yedek parça ve aksesuar kullanın.
- Kullanma kılavuzunda açıkça belirtilmediği sürece, ürünün hiçbir parçasını onarmayın veya değiştirmeyin.
- Üründe teknik değişiklikler yapmayın.
- Ürünü bahçelerde, balkonlarda ya da diğer dış ortamlarda kullanmayın. Bu ürün, evde ve dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaqlarında kullanılmak için uygundur.
- Bu ürün deniz seviyesinden en fazla 2500 metre yükseklikte kullanım için tasarlanmıştır.
- **UYARI:** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Fırın, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
- Bu ürün; tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu süre, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.



### 1.1 Kullanım Amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari kullanıma uygun değildir.



### 1.2 Çocuk, Savunmasız Kişi ve Evcil Hayvan Güvenliği

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece

8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.

- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu ürün, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duysal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar ürünle oynamadıklarına emin olunacak şekilde gözetim altında tutulmalıdır.
- Elektrikli ürünler çocuklar ve evcil hayvanlar için tehlikelidir. Çocuklar ve evcil hayvanlar ürünle oynamamalı, ürünün üzerine tırmanmamalı veya içine girmemelidir.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.
- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün erişilebilir yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.

- Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Yaralanma ve boğulma tehlikesi vardır.
- 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.
- Eskimiş ve artık kullanılmayacak ürünü atmadan önce:

1. Elektrik fişini çekip prizden çıkarın.
2. Elektrik kablosunu kesip, fişi ile birlikte üründen ayırın.
3. Çocukların ürünün içine girmesini engelleyecek önlem alın.
4. Çocukların atıl ürün ile oynamasına izin vermeyin.



### 1.3 Elektrik Güvenliğı

- Ürünü tip etiketinde belirtilen akım değerlerine uygun bir sigorta ile korunan topraklı bir prize takın. Topraklama tesisatını uzman bir elektrikçiye yaptırın. Yerel/ulusal düzenlemelere uygun topraklama yapılmadan ürünü kullanmayın.
- Ürünün fişi ya da elektrik bağlantısı kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır. Bu mümkün değilse, ürünün bağlı olduğu elektrik tesisatı üzerinde elektrik yönetmeliklerine uygun ve

tüm kutupları şebekeden ayıran bir düzenek (sigorta, anahatar, şalter, vb.) bulunmalıdır.

- Tamir, bakım ve temizlik işlemleri öncesinde ürünün fişini çekin ya da sigortasını kapatın.
- Ürünü tip etiketinde belirtilen voltaj ve frekans değerlerine uygun bir prize takın.
- (Ürününüzde şebeke kordonu yok ise) Sadece "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen bağlantı kablosu bilgilerini kullanın.
- Elektrik kablosunu ürünün altına ve arkasına sıkıştırmayın. Elektrik kablosunun üzerine ağır bir nesne koymayın. Elektrik kablosu aşırı bükülmemeli, ezilmemeli ve herhangi bir ısı kaynağı ile temas etmemelidir.
- Kurulum ya da temizlik işlemlerinin ardından ürünün yerine yerleştirilmesi sırasında elektrik kablosunun sıkışmamasına dikkat edin.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik kabloları ürünün arka yüzeyine temas etmemelidir. Aksi takdirde zarar görebilir.
- Elektrik kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda

fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.

- Sadece orijinal kablo kullanın. Kesik veya hasarlı kablo kullanmayın.
- Ürünü çalıştırmak için uzatma kablosu veya çoklu priz kullanmayın.
- Elektrik kablosunun uzunluğu yeterli değilse yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.
- Taşınabilir çoklu prizler veya taşınabilir güç kaynakları aşırı ısınabilir ve yangına neden olabilir. Bu nedenle ürünün arkasında ve yakınında çoklu priz, taşınabilir güç kaynakları bulundurmayın.
- Elektrik kablosu hasarlıysa oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis veya ithalatçı firmanın yönlendireceği bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- **UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun. Ürünün fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.
- Ürününüzde elektrik kablosu ve fişi var ise:

- Gevşek, yuvasından çıkmış veya hasarlı prize ürün fişini takmayın. Fişin prize tam oturduğundan emin olun. Aksi takdirde bağlantılar aşırı ısınabilir ve yangına neden olabilir.
- Kirli, yağlı ve suyla (örneğin tezgahtan sızabilecek su) temas riski olan prizlere ürünün fişini takmayın. Aksi takdirde kısa devre ve çarpılma riski vardır.
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın!
- Fişi prizden çıkarmak için kablосundan değil fişin gövdesinden tutarak çekin.

#### **1.4 Taşıma Güvenliği**

- Ürünü taşımadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ürün ağır olduğu için en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapak ve/veya tutmağı kullanmayın.
- Ürünün üzerine eşya koymayın. Ürünü dik olarak taşıyın.
- Ürünü taşıırken, balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın. Ürünüdeki hareketli parçalarını zarar görmemeleri için bunları sıkıca sabitleyin.

- Taşıma sonrası ürünü kullanmadan önce hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Hasarlı ise yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.

#### **1.5 Kurulum Güvenliği**

- Kurulumla başlamadan önce ürünün bağlanacağı elektrik hattının enerjisini kesmek için sigortasını kapatın.
- Taşıma ve kurulum sırasında mutlaka koruyucu eldiven kullanın. Aksi takdirde keskin kenarlardan yaralanma riski vardır!
- Kurulum öncesi üründe herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumu yaptırmayın.
- Kurulum yapılacak mobilyanın iç bölgesini ısı yalıtımı sağlayacak herhangi bir malzeme ile kaplamayın.
- Ürünün kurulduğu yer doğru- dan güneş ışınlarına maruz kalmamalı ve elektrikli/gazlı ısıtıcı gibi bir ısı kaynağının yakınında olmamalıdır.
- Ürünün tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için ürün kurulumu dekoratif kapakların arkasına yapılmamalıdır

- Ürün kurulumunun yapılacağı yerin arkasından gaz hortumu/ borusu ya da plastik su borusu geçiyorsa, ürünün bunlara temas etmemesi sağlanmalıdır. Aksi takdirde hortum/boru ezilebilir.
- Ürünün kurulacağı yerin arkasında priz var ise ürünün prize ve prize takılı fişe temas etmemesi sağlanmalıdır.

## 1.6 Kullanım Güvenliği

- Her kullanımdan sonra ürünün çalışmadığından emin olun.
- Ürünü uzun süre kullanmayacaksanız fişini çekin ya da sigorta kutusundan enerjisini kesin.
- Kullanımı sırasında ürün arızalanırsa ya da hasar görürse, ürünü çalıştırmayın. Ürünün elektrik/gaz bağlantılarını kesin. Yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın. Aksi takdirde yaralanma ve çevreye hasar riski vardır.
- Herhangi bir nedenle ürün üzerine çıkmayın.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.

- Pişirme alanında ve çevresinde yanıcı nesneler bulundurulmamalıdır. Aksi takdirde bu nesneler yangına neden olabilir.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Ürünü kullanırken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Ürün kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve sıkıştırabilirler. Kapağı açıp/kapatırken menteşelerin olduğu bölümü tutmayın.

## 1.7 Sıcaklık Uyarıları

- **UYARI:** Ürün kullanılırken, ürün ve erişebilir parçaları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elementlere dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli nezaret edilmediği sürece üründen uzak tutulmalıdır.
- Ürün çalıştırılırken yüzeyleri sıcak olacağı için, yakınına yanıcı/patlayıcı maddeler koymayın.
- Pişirme sırasında ya da bitiminde fırının kapağını açarken uzak durun. Aksi takdirde çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.
- Ürün kullanım sırasında sıcak olacaktır. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elementlerine vb. dokunmayın.



- Ürünü kullanırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.



## 1.8 Ürün Aksesuarlarının Kullanımı

- Ürünle birlikte verilen aksesuarların uygun bir şekilde kullanılması önemlidir. Detaylı bilgi için “**Ürün Aksesuarlarının Kullanımı**” bölümüne bakın.
- Aksesuarları pişirme bölmesine tamamen iterek yerleştirdikten sonra fırın kapağını kapatın Aksi takdirde kapak camına çarparak zarar verebilir.



## 1.9 Pişirme Güvenliği

- Pişirmelerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Pişirme alanındaki yemek, yağ gibi kalıntılar tutuşabilir. Pişirme öncesinde bu kalıntıları temizleyin.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saat fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi ya da hastalıklara neden olabilir.

- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Olusacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırın kullanılırken, asla pişirme tepsisini, tabakları veya alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Isı birikmesi, fırının tabanına, fırın dolabına veya mutfak zeminine zarar verebilir.

Yağlı pişirme kağıdı ve benzeri bir malzeme kullanırken aşağıdaki uyarılara dikkat edin:

- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarlarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtma yapılmış fırına yerleştirin.
- Fırın ısıtıcı elemanlarına değme ve sıcak hava akışını engelleme riskine karşı, yağlı pişirme kağıdının aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, üreticisi tarafından belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı pişirme kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.
- Ön ısıtma sırasında aksesuarların üzerine koymayın.

- Kullanılan malzemenin fırın içindeki hava akımı ile uçuşmasını engellemek için her zaman bir tabak veya benzeri bir cisim ile bastırın.
- Tepsî içinde sadece gereken yüzeyi kaplayın.
- Her kullanım sonrası tepsî içi temizlenmeli, tepsî içinde kullanılan yağlı pişirme kağıdı ve benzeri malzeme yenilenmelidir, aksi takdirde tepsîye damlayan sıvılar dumanlama yapabilir, alev alabilir.
- Ürün kapağının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Yağlı pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.
- Tel ızgara kullandığınız pişirmelerde, alt rafta tepsî kullanılmalıdır. Aksi takdirde fırın tabanına damlayacak gıda yağı ve diğer bileşenleri yoğun duman ve alevlenmeye neden olabilir.
- Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Sıcak yüzeyler yarıklara neden olabilir!
- Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleş-

tirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.



## 1.10 Buhar Sistemi

- 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.
- Buhar destekli pişirme sonrası yemeği çıkarırken aksesuarlardan sıcak sıvı akabilir, dikkatli olun.
- Buhar destekli pişirme yaparken pişirme tablosunda bulunan miktar kadar su eklenmesi tavsiye edilir.
- Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler kullanılmamalıdır.
- Pişirme yaparken buhardan paslanabilecek aksesuar kullanmayın.



## 1.11 Bakım ve Temizlik Güvenliği

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Ürünü, üzerine su dökerek veya püskürterek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpması tehlikesi vardır!

- Elektrik çarpmasına yol açabileceklerinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Fırın ön kapak camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın. Bu malzemeler cam yüzeylerin çizilmesine ve kırılmasına neden olabilir.

## 2 Çevre Talimatları

### 2.1 Atık Yönetmeliği

#### 2.1.1 AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE Yönetmeliğine uygundur.



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

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

### 2.2 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.

### 2.3 Enerji Tasarrufu için Öneriler

EU 66/2014e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir.

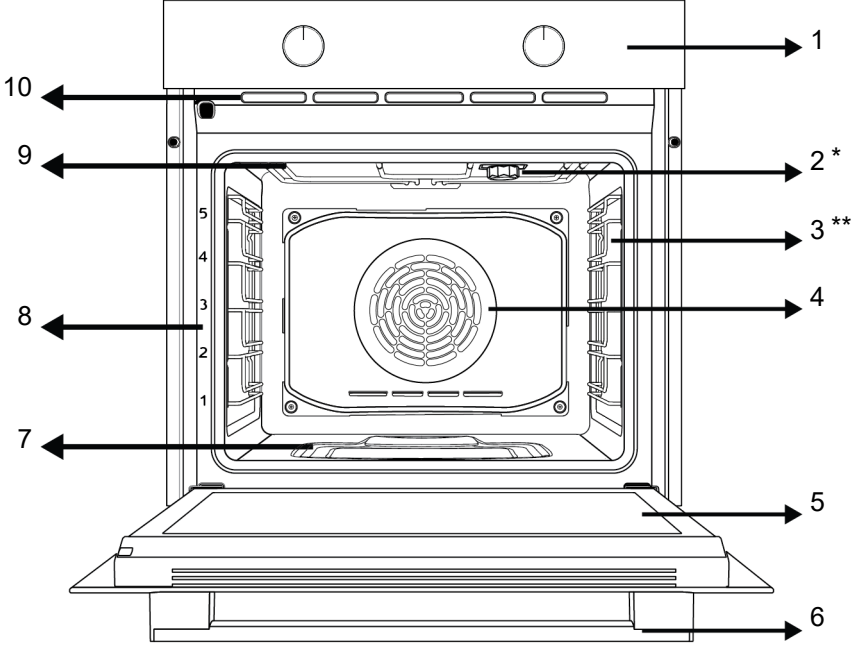
Aşağıdaki öneriler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdüren.
- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Tarifte ya da kullanma kılavuzunda belirtiliyorsa mutlaka ön ısıtma yapın. Pişirme süresince fırın kapağını sık sık açmayın.
- Uzun süreli pişirmelerde ürünü pişirme bittiği saatinden 5 ila 10 dakika önce kapatın. Artık ısıyı kullanarak %20'ye kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.

niz. Ayrıca yemeklerinizi peş peşe pişireniz fırın ısısını kaybetmeyeceği için enerjiden tasarruf sağlayacaktır.

### 3 Ürününüz

#### 3.1 Ürün Tanıtımı



1 Kontrol panel

3 Tel raflar

5 Kapak

7 Buhar destekli pişirme için su havuzu

9 Üst ısıtıcı

2 Lamba

4 Fan motoru (sac arkasında)

6 Tutamak

8 Raf konumları

10 Havalandırma delikleri

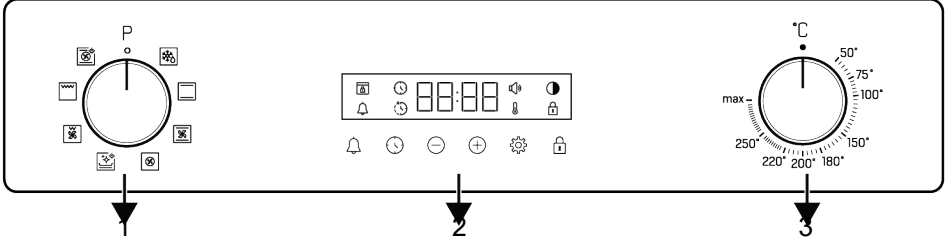
\* Modele bağlı değişir. Ürününüzde lamba bulunmayabilir ya da lambanın tipi ve yeri şekildeki gösterimden farklı olabilir.

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

#### 3.2 Ürün Kontrol Panel Tanıtımı ve Kullanımı

Bu bölümde ürünün kontrol paneline genel bakışı ve temel kullanımlarını bulabilirsiniz. Ürünün tipine göre görsellerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.

### 3.2.1 Kontrol Paneli



- 1 Fonksiyon seçme düğmesi
- 3 Sıcaklık düğmesi

- 2 Zamanlayıcı

Ürününüzü kontrol eden düğme/düğmeler varsa, bu düğme/düğmeler bazı modellerde içeri bastırınca dışarı çıkan yapıda (gömülebilir) olabilir. Bu düğmelerle yapılacak ayarlar için önce ilgili düğmeyi içeri bastırıp düğmeyi dışarı çıkarın. Ayarınızı yaptıktan sonra tekrar içeri bastırıp düğmeyi yerine yerleştirin.

### 3.2.2 Fırın Kontrol Paneli Tanıtımı

#### Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile fırın çalışma fonksiyonlarını seçebilirsiniz. Seçmek için kapalı (üst) konumundan sağa/sola çevirin.

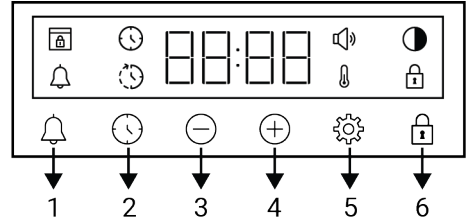
#### Sıcaklık düğmesi

Sıcaklık düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı seçebilirsiniz. Seçmek için kapalı (üst) konumundan saat yönünde çevirin.

#### Fırın içi sıcaklık göstergesi

Fırın iç sıcaklığını zamanlayıcı ekranındaki sıcaklık sembolünden anlayabilirsiniz. Pişirme başladığında sıcaklık sembolü ekranda görünür, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında ise sıcaklık sembolü kaybolur. Fırın içi sıcaklığı ayarlanan sıcaklığın altına düşüğünde sıcaklık sembolü tekrar görünür.

### Zamanlayıcı



- 1 Alarm tuşu
- 2 Süre ayarlama tuşu
- 3 Azaltma tuşu
- 4 Artırma tuşu
- 5 Ayarlar tuşu
- 6 Tuş kilidi tuşu

#### Ekrana sembolleri

- 🕒 : Pişirme süresi sembolü
- 🕒 : Pişirme bitiş saati sembolü \*
- 🔔 : Alarm sembolü
- 🌙 : Parlaklık sembolü
- 🔒 : Tuş kilidi sembolü
- 🌡 : Sıcaklık sembolü \*
- 🔊 : Ses seviyesi sembolü
- 🔒 : Kapı kilidi sembolü \*

\*Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

### 3.3 Fırın çalışma fonksiyonları

Fonksiyon tablosunda, fırınıızda kullanabileceğiniz çalışma fonksiyonları ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek en yüksek ve en düşük sıcaklıklar gösterilmektedir Bu-

rada gösterilen çalışma modlarının sıralanması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

| Fonksiyon sembolü | Fonksiyon tanımı               | Sıcaklık aralığı (°C) | Tanımı ve kullanımı                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------|--------------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | Fanlı çalışma                  | -                     | Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur. Bütün parça bir eti çözmek için gereken süre taneli yiyeceklere göre daha uzundur. |
|                   | Alt ve üst ısıtma              | *                     | Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapılır.                                                                         |
|                   | Alt ısıtma                     | *                     | Yalnızca alt ısıtma açıktır. Alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur. Kolay buharlı temizleme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır.                                                                                  |
|                   | Fan destekli alt ve üst ısıtma | *                     | Alt ve üst ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsi ile pişirme yapılır.                                                                              |
|                   | Turbo pişirme                  | *                     | Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerinde çok tepsili pişirmeye uygundur.                                                          |
|                   | "3D" fonksiyonu                | *                     | Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapılır. Buharlı destekli pişirme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır.                  |
|                   | Büyük ızgara                   | *                     | Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.                                                                                                                                                        |
|                   | Fan destekli küçük ızgara      | *                     | Küçük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Daha küçük miktarlarda ızgara yapmaya uygundur.                                                                                       |

\* Ürününüz sıcaklık düğmesinde belirtilen sıcaklık aralığında çalışmaktadır.

### 3.4 Ürün Aksesuarları

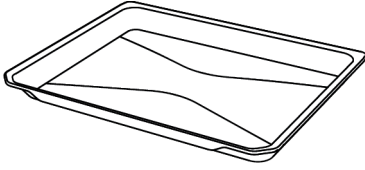
Ürününüzde çeşitli aksesuarlar mevcuttur. Bu bölümde aksesuarların tanımı ve doğru kullanım şekillerinin anlatımları mevcuttur. Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.



Ürününüzde bulunan tepsiler sıcaklığın etkisi ile deforme olabilir. Bunun fonksiyon üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Tepsisi soğuduğunda deformasyon kaybolur.

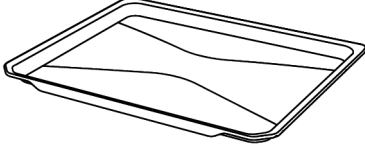
#### Standart fırın tepsisi

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



### Pasta tepsi

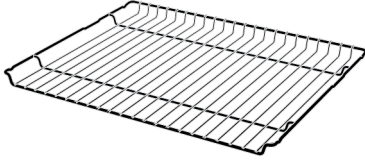
Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılır.



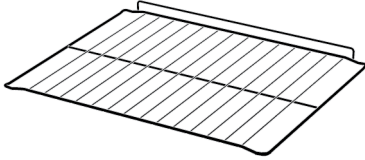
### Tel ızgara

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

### Tel raflı modellerde :



### Tel rafsız modellerde :

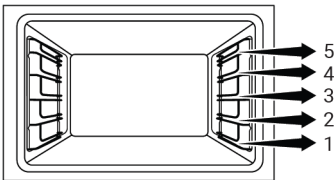


## 3.5 Ürün Aksesuarlarının Kullanımı

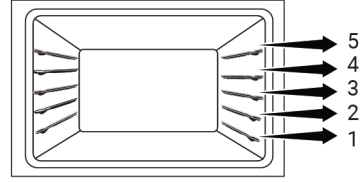
### Pişirme rafları

Pişirme alanında 5 seviye olmak üzere raf konumu bulunmaktadır. Rafların sırasını fırının ön çerçevesindeki numaralarda da görebilirsiniz.

### Tel raflı modellerde :



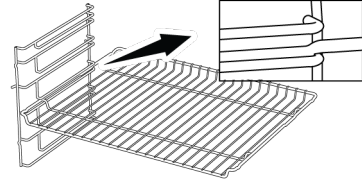
### Tel rafsız modellerde :



### Tel ızgaranın pişirme raflarına yerleştirilmesi

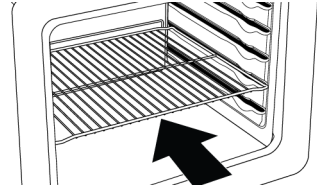
#### Tel raflı modellerde :

Tel ızgaranın yan tel raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgarayı istenilen rafa, tel ızgaranın açık olan kısmı öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir. İyi bir pişirme performansı için, tel ızgaranın tel raf üzerinde durdurma formuna dayanacak şekilde yerleştirilmelidir. Durdurma formunu atlatıp fırının arka duvarına dayandırılmamalıdır.



#### Tel rafsız modellerde :

Tel ızgaranın yan raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgaranın rafa yerleştirirken bir yönü vardır. Tel ızgarayı istenilen rafa, tel ızgaranın açık olan kısmı öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.

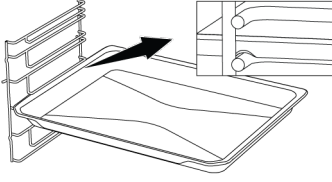


### Tepsinin pişirme raflarına yerleştirilmesi

#### Tel raflı modellerde :

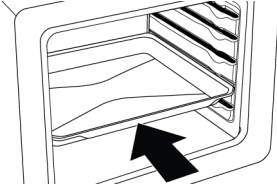
Tepsilerin de yan tel raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tepsiyi istenilen rafa, tutmak için tasarlanmış formu öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir. İyi bir pişirme performansı için, tepsinin tel raf üze-

rinde durdurma yuvasına oturacak şekilde yerleştirilmelidir. Durdurma yuvasını atlatıp fırının arka duvarına dayandırılmamalıdır.



#### **Tel rafsız modellerde :**

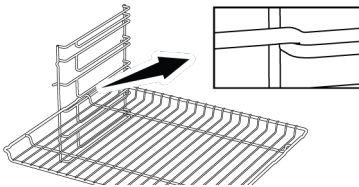
Tepsilerin de yan raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tepsinin rafa yerleştirirken bir yönü vardır. Tepsiyi istenilen rafa, tutmak için tasarlanmış formu öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.



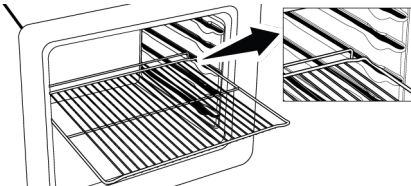
#### **Tel ızgara durdurma fonksiyonu**

Tel ızgaranın raf arasından çıkarak devrilmesini engellemek için bir durdurma fonksiyonu vardır. Bu fonksiyon ile yemeğinizi kolay ve güvenli bir şekilde alabilirsiniz. Tel ızgarayı dışarı çıkarırken durdurma formuna dayanacak şekilde öne çekebilirsiniz. Tamamen çıkarmak için bu formu atlatmanız gerekir.

#### **Tel raflı modellerde :**

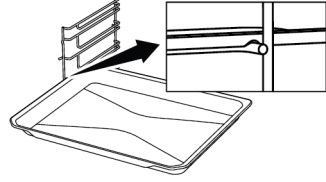


#### **Tel rafsız modellerde :**



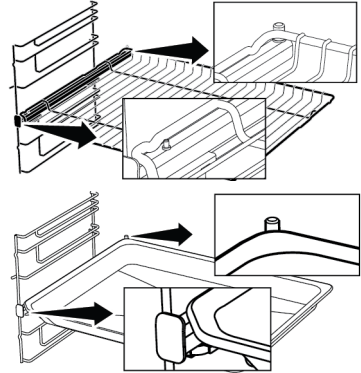
#### **Tepsi durdurma fonksiyonu - Tel raflı modellerde**

Tepsinin de raf arasından çıkarak devrilmesini engellemek için bir durdurma fonksiyonu vardır. Tepsiyi dışarı çıkarırken tepsinin arka durdurma yuvasını atlatın ve ön tarafa oturacak şekilde kendinize çekin. Tamamen çıkarmak için durdurma yuvasını atlatmanız gerekir.



#### **Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raylara uygun şekilde yerleştirilmesi-Tel raflı ve teleskobik raylı modellerde**

Teleskobik raylar sayesinde tepsi veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir. Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik rayla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rayların ön ve arkasında bulunan pimlerin, şekildeki gibi tel ızgaranın ve tepsinin kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.





### 3.6 Teknik Özellikler

| Genel Özellikler                                           |                           |
|------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)      | 595 /594 /567             |
| Fırın kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm) | 590-600 /560 /min. 550    |
| Voltaj/Frekans                                             | 220-240 V ~; 50/60 Hz     |
| Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti     | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2 |
| Toplam elektrik tüketimi (kW)                              | 2,6                       |
| Fırın tipi                                                 | Multifonksiyon fırın      |

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile Alt ve üst ısıtma veya Fan destekli alt ve üst ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Ekonomik fanlı pişirme , 2-Turbo pişirme , 3-Fan destekli küçük ızgara , 4-Alt ve üst ısıtma.

Kılavuzda birden fazla modeli içeriyorsa, modeller arası farklılıklar aşağıda belirtilmektedir.

BFC 431 G1 : Gri



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



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



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

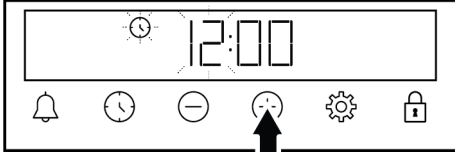
## 4 İlk Kullanım

Ürününüzü kullanmaya başlamadan önce aşağıdaki bölümlerde anlatılanların sırasıyla yapılması önerilir.

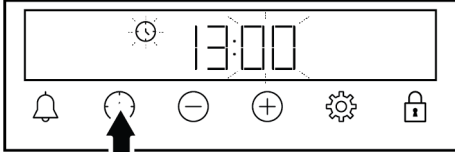
### 4.1 İlk Saat Ayarı

**i** Fırınınızı kullanmadan önce mutlaka günün saatini ayarlayın. Ayarlamadığınız takdirde bazı model fırınlar da pişirme yapamazsınız.

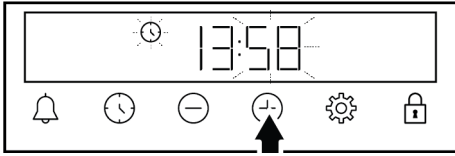
1. Fırın ilk çalıştırıldığında ekranda “12:00” ve ⌚ sembolü yanıp söner.
2. +/− tuşlarına dokunarak günün saati ayarlayın.



3. ⌚ ya da ⚙ tuşuna dokunarak dakika alanını etkinleştirin.



4. +/− tuşlarına dokunarak dakikayı ayarlayın.



5. ⌚ ya da ⚙ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.  
⇒ Günün saati ayarlanır ve ⌚ sembolü ekranda kaybolur.



İlk saat ayarı yapılmadığı durumda “12:00” ve ⌚ sembolü yanıp sönmeye devam eder ve fırınınız çalışmaz. Fırınınızın çalışması için mutlaka günün saatini ayarlayarak ya da “12:00” değerindeyken ⌚ tuşuna dokunarak günün saati ayarını onaylamanız gerekmektedir. Günün saati ayarını “**Ayarlar**” bölümüne anlatıldığı gibi sonradan değiştirebilirsiniz.



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

### 4.2 İlk Temizlik

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürün içerisinde verilen tüm aksesuarları fırından çıkarın.
3. Ürünü yaklaşık 30 dakika çalıştırın ve sonra kapatın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.
4. Ürünü çalıştırırken en yüksek sıcaklığı ve ürününüzde bulunan tüm ısıtıcıların çalıştığı çalışma fonksiyonunu seçin. Bkz. “Fırın çalışma fonksiyonları”. Fırını nasıl çalıştıracığınızı ilerleyen bölümden öğrenebilirsiniz.
5. Fırının soğumasını bekleyin.
6. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

#### Aksesuarları kullanmadan önce;

Fırın içerisinde çıkardığınız aksesuarları deterjanlı su ve yumuşak temizlik süngeri ile iyice temizleyin.

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

**DUYURU:** 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

### 5.1 Fırın Kullanımı Genel Bilgiler

**Soğutma fanı ( Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir. )**

Ürününüzde soğutma fanı mevcuttur. Soğutma fanı gerektiğinde otomatik olarak devreye girerek hem ürünün ön kısmını hem mobilyayı soğutur. Soğutma işlemi bitince yine otomatik olarak devreden çıkar. Sıcak hava fırın kapağının üzerinden dışarı çıkar. Bu havalandırma boşluklarını herhangi bir şeyle kapatmaktan kaçının. Aksi takdirde fırın aşırı ısınabilir. Soğutma fanı fırın çalışma sırasında ya da fırın kapandıktan sonra da (yaklaşık 20-30 dk) çalışmaya devam eder. Eğer fırın zamanlayıcısını programlayarak pişirme yaparsanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır. Soğutma fanı çalışma süresi kullanıcı tarafından belirlenemez. Otomatik devreye girer ve kapanır. Bu bir hata değildir.

#### Fırın aydınlatması

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

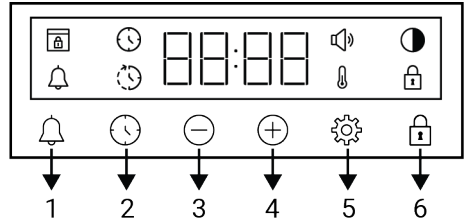
### 5.2 Fırın Kontrol Ünitesinin Çalıştırılması

#### Fırın kontrol ünitesi için genel uyarılar

- Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 5 saat 59 dakikadır. Elektrik kesintisi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.
- Herhangi bir ayar yapılırken, ilgili semboller ekranda yanıp söner. Yapılan ayarların kaydedilmesi için kısa bir süre beklenmelidir.
- Herhangi bir pişirme ayarı yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.

- Pişirme başladığında pişirme süresi ayarlandıysa, kalan süre ekranda gösterilir.
- Pişirme süresi ya da pişirme bitiş saatinin ayarlandığı durumlarda; ⌚ tuşuna uzun süre dokunarak otomatik iptal edebilirsiniz.

#### Zamanlayıcı



- 1 Alarm tuşu
- 2 Süre ayarlama tuşu
- 3 Azaltma tuşu
- 4 Artırma tuşu
- 5 Ayarlar tuşu
- 6 Tuş kilidi tuşu

#### Ekrana semboller

- ⌚ : Pişirme süresi sembolü
- ⌚ : Pişirme bitiş saati sembolü \*
- 🔔 : Alarm sembolü
- ☀ : Parlaklık sembolü
- 🔒 : Tuş kilidi sembolü
- 🌡 : Sıcaklık sembolü \*
- 🔊 : Ses seviyesi sembolü
- 🔒 : Kapı kilidi sembolü \*

\*Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

#### Fırının açılması

Fonksiyon seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz bir çalışma fonksiyonu seçip, sıcaklık düğmesi ile belirli bir sıcaklık ayarladığınızda fırın çalışmaya başlar.

## Fırının kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirerek fırını kapatabilirsiniz.

## Sıcaklık ve fırın çalışma fonksiyonu seçilerek manuel pişirme yapılması

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek pişirme süresi ayarlama-  
dan manuel kontrol (kendi kontrolünüzde)  
yaparak pişirme yapabilirsiniz.

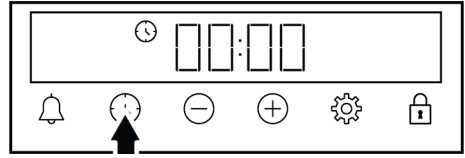


1. Fonksiyon seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçin.
  2. Sıcaklık düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
- ⇒ Fırınınız, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar ve ekranda  sembolü görünür. Fırın içi sıcaklık, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında  sembolü kaybolur. Pişirme süresi ayarlanmadan manuel pişirme yapıldığı için fırın otomatik olarak kapanmaz. Pişirmeyi kendiniz kontrol ederek kapatmanız gerekmektedir. Pişirmeniz tamamlandığında fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirerek fırını kapatın.

## Pişirme süresi ayarlayarak pişirme yapılması;

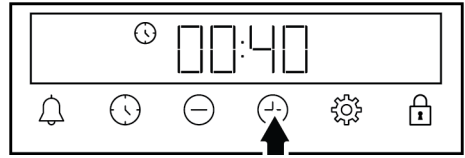
Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek ve zamanlayıcı üzerinden pişirme süresi ayarlayarak süre sonunda fırının otomatik olarak kapanmasını sağlayabilirsiniz.

1. Pişirme yapacağınız çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Pişirme süresi için ekranda  sembolü görününceye kadar  tuşuna dokunun.



-  Pişirme süresinin hızlı ayarlanması için, çalışma fonksiyonu ve sıcaklık ayarlandıktan sonra direk  tuşuna dokunarak pişirme süresini 30 dakika olarak etkinleştirip,  tuşlarıyla süreyi değiştirebilirsiniz.

3.  tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.



-  Pişirme süresi ilk 15 dakikada 1 er dakika olarak, 15 dakika sonrasında 5 er dakika olarak artar.

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

⇒ Fırınınız, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar. Ekranda, ayarlanan pişirme süresi geri saymaya başlar ve  sembolü görünür. Fırın içi sıcaklık, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında  sembolü kaybolur.

5. Ayarlanan pişirme süresi tamamlandıktan sonra ekranda "End" yazısı görünür,  sembolü yanıp söner ve zamanlayıcı sesli uyarı verir.
6. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunun. Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.

-  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.

### 5.3 Buhar Destekli Pişirme

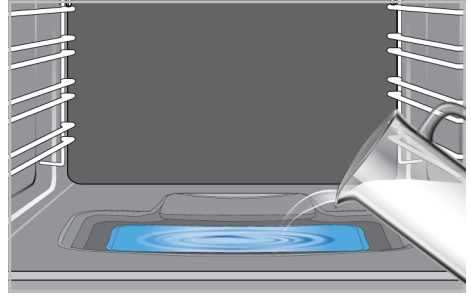
Fırınınızda buhar destekli pişirme özelliği bulunmaktadır. Bu buhar desteği ile daha iyi bir pişirme sonucu elde edilir. Buhar desteği ile, hamur işi gıdaların yüzeyinin daha parlak, kabuğunun çıtır ve hacminin daha fazla olması sağlanır. Ayrıca buhar desteği, et türü gıdaların nem kaybetmesini azaltarak, içi daha sulu ve lezzetli et pişirme yapılmasına olanak sağlar.

#### Genel uyarılar

- Buhar destekli pişirme sadece kılavuzda belirtilen buharlı destekli pişirme fonksiyonlarında yapılabilir.
- Buhar destekli pişirme sonrasında fırın kapağında oluşan yoğunlaşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğunlaşmayı silin.
- Buhar destekli pişirme sırasında ve sonrasında, buhar ve sıcaklık çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.
- Her buhar destekli pişirme sonrasında fırın içerisinde su kalması durumunda, fırın soğuduktan sonra kalan suyu kuru bir bezle kurulayın. Aksi takdirde kalan su kireçlenmeye neden olabilir.
- Ürününüzde et probu varsa, buhar destekli pişirme yapmadan önce et probu kapağının kapalı olduğundan emin olun. Aksi takdirde et probu yuvasından buhar kaçağı olabilir.

#### Buhar destekli pişirme yapmak için;

1. Buharlı destekli pişirme tablosuna bakarak, pişireceğiniz yemeğe göre fonksiyonu, sıcaklığı, süreyi ve eklenecek su miktarını belirleyin. Tabloda olmayan pişirmeler için bu değerleri kendiniz belirleyebilirsiniz.
2. Yemeğinize göre kullanacağınız su miktarını fırın tabanındaki havuza dökün.



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

3. Fonksiyon seçme düğmesini istediğiniz buhar destekli çalışma moduna getirin.
4. Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.
  - ⇒ Fırınınız, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar ve ekranda  görünür. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa ulaştığında  sembolü kaybolur.
5. Yemeğinizi fırına önerilen raf konumunda yerleştirin.
  - ⇒ Pişirme başlar.
6. Pişirme sonunda fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmelerini kapalı konuma getirerek fırını kapatın.



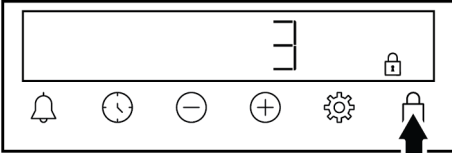
Her buhar destekli pişirme sonrasında fırın tabanında su kalması durumunda, fırın soğuduktan sonra kalan suyu kuru bir bezle kurulayın. Aksi takdirde fırın tabanında kalan su kireçlenmeye neden olabilir.

### 5.4 Ayarlar

#### Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, zamanlayıcıya müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

1. Ekranda  sembolü görününceye kadar tuşuna dokununuz.



- ⇒ Ekranda 🔒 sembolü görünür ve 3-2-1 geri sayımı başlar. Geri sayım bitince tuş kilidi etkinleşir. Tuş kilidi ayarlandıktan herhangi bir tuşa dokunulduğunda, zamanlayıcı sesli uyarı verir ve 🔒 sembolü yanıp söner.



Eğer geri sayım bitmeden tuşuna dokunmayı bırakırsanız tuş kilidi etkinleşmez.



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

### Tuş kilidinin devreden çıkarılması

1. Ekranda 🔒 sembolü kayboluncaya kadar tuşuna dokunun.

⇒ Ekranda 🔒 sembolü kaybolur ve tuş kilidi devreden çıkar.

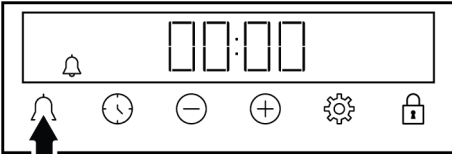
### Alarmin ayarlanması

Ürünün zamanlayıcısını, pişirme 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 olmaz, zamanlayıcı sesli bir uyarı verir.

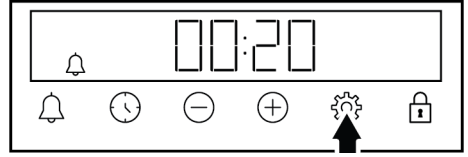


Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

1. Ekranda 🔔 sembolü görününceye kadar 🔔 tuşuna dokunun.



2. (+)/(-) tuşlarıyla alarm süresini ayarlayın.



- ⇒ Alarm süresi ayarlandıktan sonra 🔔 sembolü sürekli görünür ve alarm süresi ekranda geri saymaya başlar. Alarm süresi ve pişirme süresi aynı anda ayarlanmış ise, kısa olan süre ekranda gösterilir.

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

### Alarmin kapatılması

1. Alarm süresi sonunda sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunun.

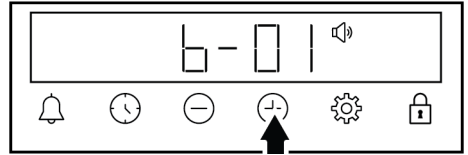
⇒ Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.

### Alarmı iptal etmek isterseniz;

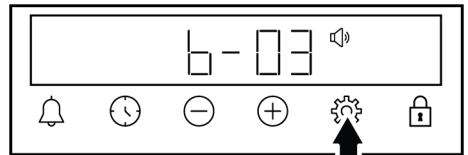
1. Alarm süresini sıfırlamak için ekranda 🔔 sembolü görününceye kadar 🔔 tuşuna dokunun. Ekranda "00:00" görününceye kadar (-) tuşuna dokunun.
2. 🔔 tuşuna uzun süre dokunarak da alarmı iptal edebilirsiniz.

### Ses seviyesinin değiştirilmesi

1. Ekranda 🔊 sembolü görünene kadar ⚙️ tuşuna dokunun.



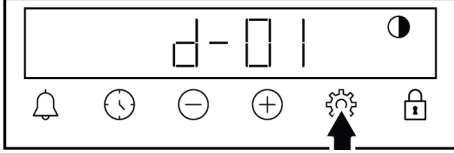
2. (+)/(-) tuşlarıyla istediğiniz seviyeyi ayarlayın. (b-01-b-02-b-03)



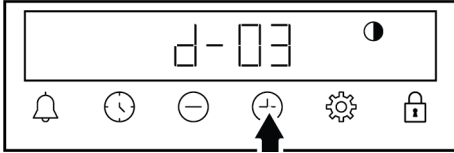
3. Onay için  tuşuna dokununuz ya da hiç bir tuşa dokunmadan bekleyin. Kısa süre sonra ayarlanan ses seviyesi ayarı etkinleşir.

### Ekran parlaklığının ayarlanması

1. Ekranda  sembolü görünene kadar  tuşuna dokununuz.



2.  $\oplus/\ominus$  tuşlarıyla istenilen parlaklığa ayarlayın. (d-01-d-02-d-03)

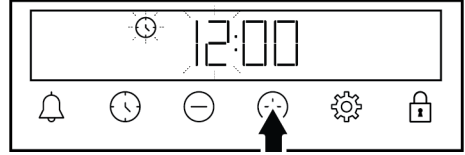


3. Onay için  tuşuna dokununuz ya da hiç bir tuşa dokunmadan bekleyin. Kısa süre sonra ayarlanan parlaklık ayarı etkinleşir.

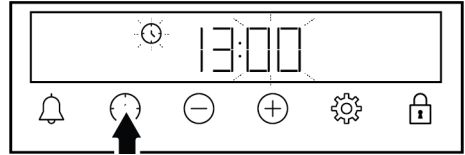
### Günün saatinin değiştirilmesi

Fırınızda daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,

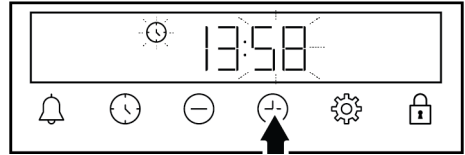
1. Ekranda  sembolü görününceye kadar  tuşuna dokununuz.
2.  $\oplus/\ominus$  tuşlarına dokunarak günün saati ayarlayın.



3.  ya da  tuşuna dokunarak dakika alanını etkinleştirin.



4.  $\oplus/\ominus$  tuşlarına dokunarak dakikayı ayarlayın.



5.  ya da  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

⇒ Günü saati ayarlanır ve  sembolü ekranda kaybolur.

## 6 Pişirme Hakkında Genel Bilgiler

Bu bölümde yemeklerinizi hazırlama ve pişirme ile ilgili ipuçları bulabilirsiniz.

Ek olarak üretici olarak test edilen bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun ayarlar anlatılmaktadır. Bu yemekler için uygun fırın ayarları ve aksesuarlar da belirtilmiştir.

### 6.1 Fırında Pişirme ile İlgili Genel Uyarılar

- Pişirme esnasında ya da sonrasında fırın kapağını açarken sıcak-yakıcı buhar çıkabilir. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir. Fırın kapağını açarken uzak durun.

- Pişirme sırasında oluşan yoğun buhar, sıcaklık farkı nedeniyle fırın iç-dış bölümlerinde ve mobilya üstlerinde yoğunlaşma sonucu su damlları oluşturabilir. Bu durum normal ve fiziksel bir olaydır.
- Pişirme sırasında pişirilen yemeğin çeşidine göre fırın iç camında terleme veya damlama şeklinde su buharı veya yoğunlaşma meydana gelebilir. Bu pişirme sırasında olabilecek normal bir durumdur, pişirme sonrası ürün soğuduğunda nemli bir bez ile silinerek iç camın temizlenmesini tavsiye edilir.

- Yemekler için verilen pişirme sıcaklık ve süre değerleri yemek tarifine ve miktara bağlı olarak değişkenlik gösterebilir. Bu nedenle bu değerler aralık olarak verilmiştir.
- Pişirmeye başlamadan önce kullanılmayan aksesuarları mutlaka fırın içerisinden çıkarın. Fırın içerisinde kalacak aksesuarlar yemeğinizin doğru değerlerde pişmesini engelleyebilir.
- Kendi tarifinize göre pişireceğiniz yemekler için pişirme tablolarında verilen benzer yemekleri referans alabilirsiniz.
- Ürünle birlikte verilen aksesuarları kullanmak en iyi pişirme performansı almanızı sağlar. Kullanacağınız harici pişirme kapları için mutlaka üreticisinin verdiği uyarı ve bilgileri dikkate alın.
- Pişirmelerinizde kullanacağınız yağlı kağıtları pişirme yapacağınız kaba uygun boyutlarda kesin. Kaptan taşan yağlı kağıtlar yanma riski oluşturabilir ve pişirmenizin kalitesini etkileyebilir. Kullanacağınız yağlı kağıdı üzerinde belirtilen sıcaklık aralıklarında kullanın.
- İyi bir pişirme performansı için, yemeğinizi önerilen doğru rafa yerleştirin. Pişirme esnasında raf konumunu değiştirmeyin.

### 6.1.1 Hamur işleri ve fırın yemekleri

#### Genel Bilgiler

- İyi bir pişirme performansı için ürüne ait aksesuarları kullanmanızı öneririz. Harici pişirme kabı kullanacaksanız koyu renkli, yapışmayan ve ısıya dayanıklı kaplar tercih edin.
- Pişirme tablosunda ön ısıtma öneriyor ise mutlaka ön ısıtma yaptıktan sonra yemeğinizi fırına sürün.
- Tel ızgara üzerine bir pişirme kabı kullanarak pişirme yaparsanız kabı arka duvara yakın değil, tel ızgaranın tam ortasına koyun.
- Hamur işi yapımında kullanılan tüm malzemeler taze ve oda sıcaklığında olmalıdır.

- Yemeğin pişme durumu, yemeğin miktarına ve pişirme kabın büyüklüğüne göre değişiklik gösterebilir.
- Metal, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve hamur işi gıdalarının alt yüzeyleri eşit oranda kızarmaz.
- Pişirmede pişirme kağıdı kullanıyorsanız gıdanın alt yüzeyinde az kızarma gözlemlenebilir. Bu durumda pişirme sürenizi yaklaşık 10 dakika uzatmanız gerekebilir.
- Pişirme tablolarında belirtilen değerler laboratuvarlarımızda yapılan testler sonucu belirlenmiştir. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.
- Yemeğinizi pişirme tablosunda önerilen uygun rafa yerleştirin. Fırının en alt rafını 1. raf olarak referans alın.

#### 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 artırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapışlıyorsa 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 tepsiden 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.



## Hamur işleri ve fırın yemekleri için pişirme tablosu

### Tek tepsi ile pişirme önerileri

| Yemek        | Kullanılacak aksesuar                                           | Çalışma fonksiyonu             | Raf konumu                                            | Sıcaklık (°C) | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|--------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------|
| Tepside kek  | Standart fırın tepsi *                                          | Alt ve üst ısıtma              | 3                                                     | 180           | 30 ... 45                      |
| Kalıpta kek  | Tel ızgara üzeri kek kalıbı **                                  | Turbo pişirme                  | 2                                                     | 180           | 30 ... 40                      |
| Küçük kekler | Standart fırın tepsi *                                          | Alt ve üst ısıtma              | 3                                                     | 160           | 25 ... 35                      |
| Küçük kekler | Standart fırın tepsi *                                          | Turbo pişirme                  | Tel raflı modellerde : 3<br>Tel rafsız modellerde : 2 | 150           | 25 ... 35                      |
| Pandispanya  | Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı ** | Alt ve üst ısıtma              | 2                                                     | 160           | 25 ... 40                      |
| Pandispanya  | Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı ** | Turbo pişirme                  | 2                                                     | 160           | 30 ... 40                      |
| Kurabiye     | Pasta tepsi *                                                   | Alt ve üst ısıtma              | 3                                                     | 170           | 25 ... 40                      |
| Kurabiye     | Pasta tepsi *                                                   | Turbo pişirme                  | 3                                                     | 170           | 20 ... 30                      |
| Yufka böreği | Standart fırın tepsi *                                          | Alt ve üst ısıtma              | 2                                                     | 200           | 30 ... 50                      |
| Yufka böreği | Standart fırın tepsi *                                          | Fan destekli alt ve üst ısıtma | 2                                                     | 200           | 30 ... 40                      |
| Yufka böreği | Standart fırın tepsi *                                          | Turbo pişirme                  | 2                                                     | 180           | 35 ... 50                      |
| Poğaça       | Standart fırın tepsi *                                          | Alt ve üst ısıtma              | 2                                                     | 200           | 20 ... 35                      |
| Poğaça       | Standart fırın tepsi *                                          | Turbo pişirme                  | 3                                                     | 180           | 20 ... 30                      |
| Bütün ekmek  | Standart fırın tepsi *                                          | Alt ve üst ısıtma              | 3                                                     | 200           | 30 ... 45                      |
| Bütün ekmek  | Standart fırın tepsi *                                          | Turbo pişirme                  | 3                                                     | 200           | 30 ... 40                      |
| Lazanya      | Tel ızgara üzeri cam/metal dikdörtgen kap **                    | Alt ve üst ısıtma              | 2 veya 3                                              | 200           | 30 ... 45                      |
| Elmalı turta | Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **    | Alt ve üst ısıtma              | 2                                                     | 180           | 50 ... 70                      |
| Elmalı turta | Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **    | Turbo pişirme                  | 2                                                     | 170           | 50 ... 70                      |
| Pizza        | Standart fırın tepsi *                                          | Alt ve üst ısıtma              | 2                                                     | 250           | 10 ... 20                      |

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

## İki tepsili pişirme önerileri

| Yemek        | Kullanılacak aksesuar                           | Çalışma fonksiyonu | Raf konumu | Sıcaklık (°C)                                           | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)                                        |
|--------------|-------------------------------------------------|--------------------|------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Küçük kekler | 2-Standart fırın tepsisi *<br>4-Pasta tepsisi * | Turbo pişirme      | 2 - 4      | Tel raflı modellerde :150<br>Tel rafsız modellerde :140 | Tel raflı modellerde : 25 ... 40<br>Tel rafsız modellerde : 30 ... 45 |
| Kurabiye     | 2-Standart fırın tepsisi *<br>4-Pasta tepsisi * | Turbo pişirme      | 2 - 4      | 170                                                     | 25 ... 35                                                             |
| Yufka böreği | 1-Standart fırın tepsisi *<br>4-Pasta tepsisi * | Turbo pişirme      | 1 - 4      | 180                                                     | 35 ... 45                                                             |
| Poğaç        | 2-Standart fırın tepsisi *<br>4-Pasta tepsisi * | Turbo pişirme      | 2 - 4      | 180                                                     | 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.

## 6.1.2 Et, Balık ve Kümes hayvanları

### Kızartmayla ilgili püf noktaları

- 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 keşildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine yerleştirilmelidir.
- Pişirme tablosunda önerilen yemekleri tek tepsili pişirin.

## Et, balık ve kümes hayvanları için pişirme tablosu

| Yemek                        | Kullanılacak aksesuar                                      | Çalışma fonksiyonu             | Raf konumu | Sıcaklık (°C)                     | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| Biftek (bütün)/ Rosto (1 kg) | Standart fırın tepsisi *                                   | Fan destekli alt ve üst ısıtma | 3          | 15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190 | 60 ... 80                      |
| Kuzu incik (1,5-2 kg)        | Standart fırın tepsisi *                                   | Fan destekli alt ve üst ısıtma | 3          | 15 dk. 250/max, sonra 170         | 110 ... 120                    |
| Piliç kızartma (1,8-2 kg)    | Tel ızgara *<br>Bir alt rafa bir adet tepsili yerleştirin. | Fan destekli alt ve üst ısıtma | 2          | 15 dk. 250/max, sonra 190         | 60 ... 80                      |

| Yemek                     | Kullanılacak aksesuar                                    | Çalışma fonksiyonu             | Raf konumu | Sıcaklık (°C)                     | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|---------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------|------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| Piliç kızartma (1,8-2 kg) | Tel ızgara *<br>Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin. | Turbo pişirme                  | 2          | 200 ... 220                       | 60 ... 80                      |
| Piliç kızartma (1,8-2 kg) | Tel ızgara *<br>Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin. | "3D" fonksiyonu                | 2          | 15 dk. 250/max, sonra 190         | 60 ... 80                      |
| Hindi (5,5 kg)            | Standart fırın tepsi *                                   | Fan destekli alt ve üst ısıtma | 1          | 25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190 | 150 ... 210                    |
| Hindi (5,5 kg)            | Standart fırın tepsi *                                   | "3D" fonksiyonu                | 1          | 25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190 | 150 ... 210                    |
| Balık                     | Tel ızgara *<br>Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin. | Fan destekli alt ve üst ısıtma | 3          | 200                               | 20 ... 30                      |
| Balık                     | Tel ızgara *<br>Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin. | "3D" fonksiyonu                | 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.

### 6.1.3 Izgara

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.

#### Genel uyarılar

- 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 sırasında fırının kapağını kapatın. Fırın kapağı açıkken kesinlikle ızgara yapmayın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!**

#### Izgarayla ilgili püf noktaları

- Izgara için olabildiğince benzer kalınlıkta ve ağırlığı eşit olan yiyecekler hazırlayın.
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Izgara yapılacak parçaların kalınlığına bağlı olarak tabloda verilen pişirme sürelerinde değişiklik görülebilir.
- 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.

#### Izgara tablosu

| Yemek                                                                     | Kullanılacak aksesuar | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------|---------------|--------------------------------|
| Balık                                                                     | Tel ızgara            | 4 - 5      | 250           | 20 ... 25                      |
| Parçalı tavuk                                                             | Tel ızgara            | 4 - 5      | 250           | 25 ... 35                      |
| Köfte (dana eti) - 12 adet                                                | Tel ızgara            | 4          | 250           | 20 ... 30                      |
| Kuzu pirzola                                                              | Tel ızgara            | 4 - 5      | 250           | 20 ... 25                      |
| Biftek - (parçalı)                                                        | Tel ızgara            | 4 - 5      | 250           | 25 ... 30                      |
| Dana pirzola                                                              | Tel ızgara            | 4 - 5      | 250           | 25 ... 30                      |
| Sebze graten                                                              | Tel ızgara            | 4 - 5      | 220           | 20 ... 30                      |
| Tost ekmeği                                                               | Tel ızgara            | 4          | 250           | 1 ... 4                        |
| Izgara yapılan tüm yemekler için 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.   |                       |            |               |                                |
| Parçalı gıdaları, toplam ızgara süresinin 1/2'si geçtikten sonra çevirin. |                       |            |               |                                |

#### Fan destekli küçük ızgara

| Yemek                                                           | Kullanılacak aksesuar                                 | Çalışma fonksiyonu        | Raf konumu | Sıcaklık (°C)                 | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------|------------|-------------------------------|--------------------------------|
| Balık                                                           | Tel ızgara                                            | Fan destekli küçük ızgara | 4          | 200                           | 30 ... 35                      |
| Parçalı tavuk                                                   | Tel ızgara                                            | Fan destekli küçük ızgara | 4          | 250                           | 25 ... 35                      |
| Köfte (dana eti) - 12 adet                                      | Tel ızgara                                            | Fan destekli küçük ızgara | 4          | 250                           | 30 ... 40                      |
| Biftek (bütün)/ Rosto (1 kg)                                    | Tel ızgara - Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin. | Fan destekli küçük ızgara | 3          | 15 dk. 250, sonra 180 ... 190 | 90 ... 110                     |
| Bu ızgara tablosunda önerilen yemekler için ön ısıtma yapmayın. |                                                       |                           |            |                               |                                |

## 6.1.4 Buhar destekli pişirme

### Genel Bilgiler

- Buharlı destekli pişirme sadece kılavuzda belirtilen buharlı destekli pişirme fonksiyonlarında yapılabilir. Buhar destekli pişirme fonksiyonları için "Fırın çalışma fonksiyonları" bölümüne bakın.
- Pişirme tablosunda ön ısıtma öneriyor ise mutlaka ön ısıtma yaptıktan sonra yemeğinizi fırına sürün. Su verme zamanında belirtilen süreler ön ısıtma sonrası geçen zamanı belirtmektedir.

- Pişirme tablosunda üretici olarak test edilen pişirme önerileri bulunmaktadır. Tabloda bulunmayan pişirmeler için su miktarı, sıcaklık, buhar destekli pişirme fonksiyonu ve süreyi kendiniz belirleyebilirsiniz.
- Buhar destekli pişirmelerinizi tek tepsi ile yapın.

### Tek tepsi ile pişirme önerileri - "3D" fonksiyonu

| Yemek               | Kullanılacak aksesuar    | Raf konumu | Sıcaklık (°C)              | Kullanılacak su miktarı (ml) | Su verme zamanı  | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) | Yaklaşık gıda ağırlığı (g) |
|---------------------|--------------------------|------------|----------------------------|------------------------------|------------------|--------------------------------|----------------------------|
| Bütün ekmek         | Standart fırın tepsisi * | 2          | 200                        | 200                          | ön ısıtma öncesi | 30 ... 35                      | 820                        |
| Sebzeli bütün tavuk | Standart fırın tepsisi * | 2          | 25 dk. 250/ max, sonra 190 | 250                          | ön ısıtma öncesi | 60 ... 70                      | 2000                       |
| Antrikot            | Standart fırın tepsisi * | 3          | 180                        | 250                          | ön ısıtma öncesi | 65 ... 75                      | 1000                       |
| Sebzeli kuzu incik  | Standart fırın tepsisi * | 3          | 170                        | 350                          | ön ısıtma öncesi | 90 ... 110                     | 2000                       |
| Mayalı ev poğaçası  | Standart fırın tepsisi * | 3          | 180                        | 200                          | ön ısıtma öncesi | 25 ... 35                      | 1200                       |
| Cheesecake          | Standart fırın tepsisi * | 3          | 120                        | 200                          | ön ısıtma öncesi | 45 ... 55                      | 1450                       |

\* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

## 6.1.5 Test yemekleri

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

### Test yemekleri pişirme tablosu

#### Tek tepsi ile pişirme önerileri

| Yemek                       | Kullanılacak aksesuar    | Çalışma fonksiyonu | Raf konumu                                            | Sıcaklık (°C) | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|-----------------------------|--------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------|
| Shortbread (tatlı kurabiye) | Standart fırın tepsisi * | Alt ve üst ısıtma  | 3                                                     | 140           | 20 ... 30                      |
| Shortbread (tatlı kurabiye) | Standart fırın tepsisi * | Turbo pişirme      | Tel raflı modellerde :3<br>Tel raflısız modellerde :2 | 140           | 15 .. 25                       |
| Küçük kekler                | Standart fırın tepsisi * | Alt ve üst ısıtma  | 3                                                     | 160           | 25 ... 35                      |

| Yemek        | Kullanılacak aksesuar                                           | Çalışma fonksiyonu | Raf konumu                                            | Sıcaklık (°C) | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|--------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------|
| Küçük kekler | Standart fırın tepsi *                                          | Turbo pişirme      | Tel raflı modellerde : 3<br>Tel rafsız modellerde : 2 | 150           | 25 ... 35                      |
| Pandispanya  | Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı ** | Alt ve üst ısıtma  | 2                                                     | 160           | 25 ... 40                      |
| Pandispanya  | Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı ** | Turbo pişirme      | 2                                                     | 160           | 30 ... 40                      |
| Elmalı turta | Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **    | Alt ve üst ısıtma  | 2                                                     | 180           | 50 ... 70                      |
| Elmalı turta | Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **    | Turbo pişirme      | 2                                                     | 170           | 50 ... 70                      |

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

## İki tepsi ile pişirme önerileri

| Yemek                       | Kullanılacak aksesuar                       | Çalışma fonksiyonu | Raf konumu | Sıcaklık (°C)                                           | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)                                        |
|-----------------------------|---------------------------------------------|--------------------|------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Küçük kekler                | 2-Standart fırın tepsi *<br>4-Pasta tepsi * | Turbo pişirme      | 2 - 4      | Tel raflı modellerde :150<br>Tel rafsız modellerde :140 | Tel raflı modellerde : 25 ... 40<br>Tel rafsız modellerde : 30 ... 45 |
| Shortbread (tatlı kurabiye) | 2-Standart fırın tepsi *<br>4-Pasta tepsi * | Turbo pişirme      | 2 - 4      | 140                                                     | 15 ... 25                                                             |

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

## Izgara

| Yemek                      | Kullanılacak aksesuar | Raf konumu | Sıcaklık (°C) | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|----------------------------|-----------------------|------------|---------------|--------------------------------|
| Köfte (dana eti) - 12 adet | Tel ızgara            | 4          | 250           | 20 ... 30                      |
| Tost ekmeği                | Tel ızgara            | 4          | 250           | 1 ... 4                        |

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

Parçalı gıdaları, toplam ızgara süresinin 1/2'si geçtikten sonra çevirin.

## Yoğurt

### Yoğurdun hazırlanması;

1. Aksesuarları ve yan tel rafları (varsa) pişirme bölümünden çıkartın.

2. Yoğurt kapını pişirme bölümünün tabanına yerleştirin.
3. Yoğurt hazırlandıktan sonra en az 12 saat buzdolabında dinlenmeye bırakın.

4. Süre boyunca fırın kapağını yarı açık tutun.

| Yemek  | Çalışma fonksiyonu | Raf konumu            | Sıcaklık (°C) | Pişirme süresi (dk) (yaklaşık) |
|--------|--------------------|-----------------------|---------------|--------------------------------|
| Yoğurt | Turbo pişirme      | Pişirme bölümü tabanı | 50 - 60       | 240 ... 360                    |

## 7 Bakım ve Temizlik

### 7.1 Genel Temizlik Bilgileri

#### Genel uyarılar

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Deterjanları kesinlikle sıcak yüzeylere direkt uygulamayın. Kalıcı lekeler oluşturabilir.
- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmeli ve kurulanmalıdır. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir. Bu sayede ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.
- Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.
- Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verir. Uygun olmayan temizlik maddeleri; Çamaşır suyu, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik ürünleri, buharlı temizlik ürünleri, kireç çözücüler, leke ve pas sökücüler, aşındırıcı temizlik ürünleri (Krem temizleyiciler, ovma tozu, ovma kremi, aşındırıcı ve çizici sert fırça, tel, süngerler, içinde kir ve deterjan kalıntısı bulunan temizlik bezleri).
- Her kullanımdan sonra yapılan temizlikte özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir mikrofiber bezle kurula-  
yın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.

- Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürünün hiçbir parçasını bulaşık makinasında yıkamayın.

#### Inoks-paslanmaz yüzeyler

- Inoks-paslanmaz yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın.
- Inoks-paslanmaz yüzeyler zaman içinde renk değiştirebilir. Bu normaldir. Her kullanımdan sonra paslanmaz-inoks yüzey için uygun bir deterjan ile temizleyin.
- Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) inoks yüzeylere uygun bir deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.
- Cam ve inoks yüzeylerde oluşacak kireç, yağ, nişasta, süt ve protein lekelerini beklemekten hemen temizleyin. Lekeler uzun süre beklerse altında paslanma meydana gelebilir.
- Yüzeye sıkılan/sürülen temizleyiciler hemen temizlenmelidir. Yüzeyde bekleten aşındırıcı temizleyiciler yüzeyin beyazlaşmasına neden olur.

#### Emaye yüzeyler

- Pişirme alanında yapılacak temizlik için mutlaka fırının soğuması beklenmelidir. Sıcak yüzeylerde yapılacak temizlik hem yanma tehlikesine hem de emaye yüzeyde hasar oluşturacaktır.
- Emaye yüzeyleri her kullanım sonrası bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurula-  
yın.

- Ürününüzde kolay buharlı temizleme fonksiyonu varsa, hafif kalıcı olmayan kirler için kolay buharlı temizleme yapabilirsiniz. ("Kolay Buharlı Temizleme" bölümüne bakın.)
- Zor çıkan lekeler için emayeli yüzeylerde kullanılan ve yetkili servis tarafından önerilen "Quick&Shine" fırın içi ve ızgara temizleyici kullanılabilir. Harici bir fırın temizleyici kullanmayın. Yüzey çok kirliyse, hafifçe nemlendirin ve yumuşak kıllı bir fırça veya ovma teli ile nazikçe temizleyin. Aşırı baskı uygulamaktan kaçının.

### **Katalitik yüzeyler**

- Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir.
- 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.

### **Cam yüzeyler**

- Cam yüzeyleri temizlerken, sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Cam yüzeye zarar verebilir.
- Bulaşık deterjanı, ılık su ve cam yüzeylere özel mikrofiber bir bez kullanarak temizleyip, yine temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın.
- Temizlik sonrasında deterjan kalıntısı var ise soğuk su ile silip, temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın. Kalacak deterjan artıkları bir sonraki kullanımda cam yüzeye zarar verebilir.
- Cam yüzey üzerinde kurumuş artıkları hiçbir koşulda tırtıklı bıçaklarla, bulaşık teliyle ya da benzer çizici araçlarla temizlenmemelidir.
- Cam yüzeyde bulunan kalsiyum lekeleri (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle, sirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkabilirsiniz.

- Yüzey fazla kirlenmişse, temizleyici maddesi kirin üzerine bir süngerle sürün ve iyice işlemesi için uzun süre bekleyin. Daha sonra ıslak bir bezle cam yüzeyi temizleyin.
- Cam yüzeyde meydana gelen renk atmaları ve lekeler normal bir durum olup kusur değildir.

### **Plastik parçalar ve boyalı yüzeyler**

- Plastik parçalar ve boyalı yüzeyleri bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Yüzeylere zarar verebilir.
- Ürün parçalarının birleşim yerlerinin nemli ve deterjanlı kalmamasına dikkat edin. Aksi takdirde bu birleşim yerlerinde korozyon meydana gelebilir.

## **7.2 Aksesuarların Temizliği**

Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürün aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.

## **7.3 Kontrol Panelin Temizliği**

- Düğmeden kontrollü panelleri temizlerken, paneli ve düğmeleri nemli yumuşak bir bez ile silip kuru bir bezle kurulayın. Paneli temizleme için düğmeleri ve altındaki contaları sökmeyin. Kontrol paneli ve düğmeleri hasar görebilir.
- Düğmeden kontrollü inox olan panelleri temizlerken, inox temizleyicileri düğme etrafında kullanmayın. Düğme etrafında bulunan göstergerler silinebilir.
- Dokunmatik kontrol panelleri nemli yumuşak bir bez ile temizleyip kuru bir bezle kurulayın. Ürününüzde tuş kilidi özelliği varsa kontrol panel temizliği yapmadan önce tuş kilidini ayarlayın. Aksi takdirde tuşlarda hatalı algılama görülebilir.

## **7.4 Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi**

Fırınınızın içindeki yüzey tiplerine göre "Genel Temizlik Bilgileri" bölümünde anlatılan temizleme adımlarını uygulayın.



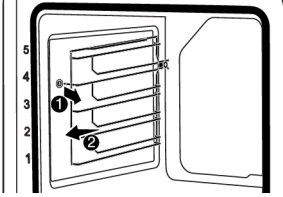
### Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

Piştirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir. Katalik duvar var ise bilgi için "Katalitik yüzeyler" bölümüne bakın.

Ürününüz tel raflı model ise yan duvarlarınızı temizlemeden önce tel rafları yerinden çıkarın. Sonrasında yan duvar yüzey tipine göre "Genel Temizlik Bilgileri" bölümünde anlatıldığı şekilde temizliği tamamlayın.

#### Yan tel rafların yerinden çıkarmak için:

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



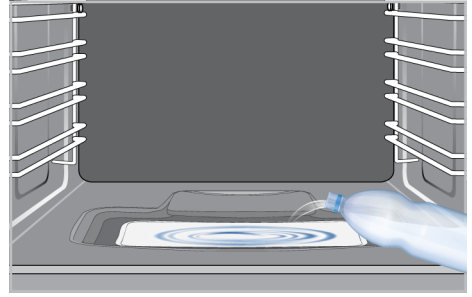
3. Tel rafların yeniden takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır.

### Fırın tabanındaki su havuzunun temizlenmesi

Buhar destekli piştirme-kolay buharlı temizleme sıklığına ve kullanılan suyun sertliğine bağlı olarak fırın tabanındaki su havuzunda kireç lekeleri oluşabilir.

**Buhar destekli piştirme-kolay buharlı temizleme işlemleri sonrasında fırın tabanındaki su havuzunda oluşabilecek kireçleri çözmek için her 2 veya 3 kullanımdan sonra:**

1. Fırın tabanındaki su havuzuna 350 cc beyaz sirke (Sirke asit oranı %6 dan fazla olmamalıdır) koyun.



2. Sirkenin ortam sıcaklığında en az 30 dakika kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.
3. Yumuşak ıslak bir bez ile su havuzunu temizleyin ve kuru bir bez ile kurulayın.



Fırın tabanındaki su havuzunu temizlemek için asit veya klorür içeren temizlik maddeleri kullanmayın. Fırın tabanındaki su havuzunda oluşabilecek kireçleri kazıyarak temizleme yapmayın. Aksi takdirde ürün tabanı zarar görür.

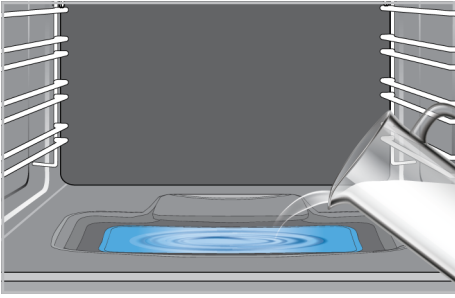
### Su havuzunda oluşabilecek kireçlerin temizlik etkinliğini arttırmak için, yukarıdaki kireç çözme adımlarına ek olarak her 10 kullanımdan sonra:

Alt ısıtıcının aktif olduğu bir çalışma fonksiyonunu seçip, 100 °C sıcaklıkta 2-3 dakika fırını çalıştırın. Sonrasında fırını kapatıp fırın tabanındaki su havuzuna yetkili servisten temin edebileceğiniz Quick&Shine fırın içi ve ızgara temizleyici sıkıp 5 dakika bekletin. 5 dakika sonra fırın tabanındaki su havuzunu nemli mikrofiber bir bez ile silip kurulayın.

## 7.5 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. Fırın tabanındaki havuza 200 ml su doldurun.



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

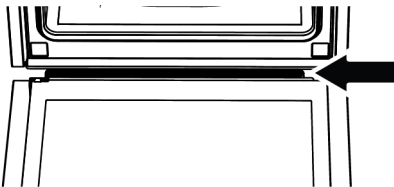
3. Fırını kolay buharlı temizleme çalışma moduna ayarlayarak 100°C de 20 dakika çalıştırın.

Hemen kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin. Kapağı açarken buhar çıkışı olacaktır. Bu durum yanma riski oluşturabilir. Kapağı açarken dikkatli olun. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.



Kolay buharlı temizleme fonksiyonunda, fırınızdaki oluşan hafif kirlenin yumuşaması için eklenen 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 içi yoğunlaşma sonrası fırın altında bulunan havuz kanalında su birikintisi veya nemlenme meydana gelebilir. Kullanım sonrası bu havuz kanalını da nemli bir bez ile silip kurulayın.



## 7.6 Fırın Kapağının Temizlenmesi

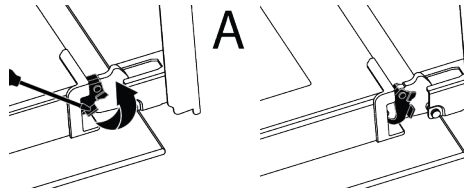
Fırınınızın kapağını ve kapak camlarını temizlemek için sökebilirsiniz. Kapak ve camlarının nasıl söküleceğini **"Fırın kapağının sökülmesi"** ve **"Kapak iç camlarının yerinden çıkarılması"** bölümlerinde anlatılmıştır. Kapak iç camlarının çıkardıktan sonra bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir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



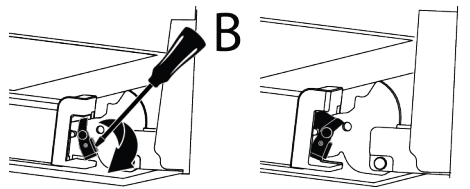
Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

### Fırın kapağının sökülmesi

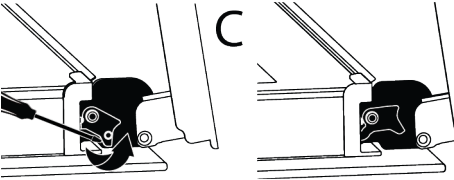
1. Fırın kapağını açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.
3. Menteşe tipi (A), (B), (C) tipi olmak üzere ürün modeline göre değişiklik gösterir. Aşağıdaki şekillerde her menteşe tipinin nasıl açılacağı gösterilmiştir.
4. (A) tipi menteşe normal kapak tiplerinde bulunmaktadır.



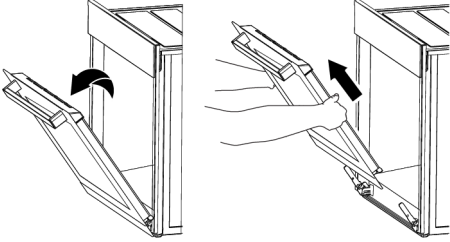
5. (B) tipi menteşe, yumuşak kapanan kapak tiplerinde bulunmaktadır.



6. (C) tipi menteşe, yumuşak açılan/kapanan kapak tiplerinde bulunmaktadır.



7. Fırın kapağını yarı açık pozisyona getirin.



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

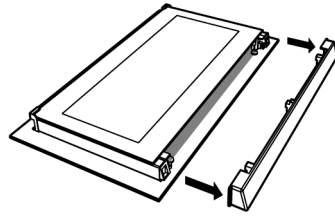
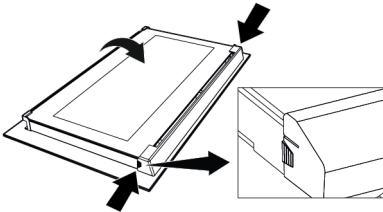


Kapağın yeniden takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

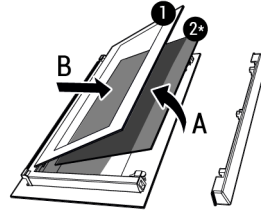
## 7.7 Kapak İç Camının Yerinden Çıkarılması

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 ; iç 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.

## 7.8 Fırın Lambasının Temizliği

Pişirme alanında bulunan fırın lambasının cam kapağın kirlenmesi durumunda; bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın. Fırın lamba arızası durumunda ilerleyen bölümleri takip ederek fırın lambasını değiştirebilirsiniz.

## Fırın lambasının değiştirilmesi

### Genel uyarılar

- 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. Bu ürün G enerji verimliliği sınıfında bir/birkaç ışık kaynağı içermektedir.
- 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.

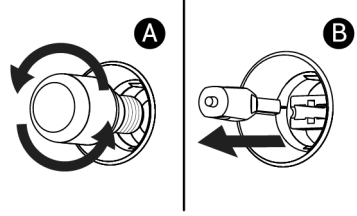
### Fırınızda yuvarlak lamba varsa,

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



- Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelse, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yeni-

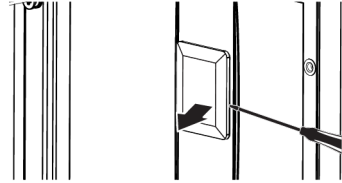
siyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelse şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



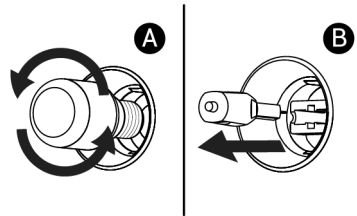
- Cam kapağı tekrar yerine takın.

### Fırınızda kare lamba varsa,

- Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Tel rafları anlatıma göre sökün.



- Lambanın koruyucu cam kapağı bir tornavida ile kaldırın. Ürününüzdeki kare lamba üzerinde vida var ise önce vidayı çıkarın.
- 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.



- Cam kapağı ve tel rafları tekrar yerlerine takın.

## 8 Sorun Giderme

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

### Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. >>> Bu bir hata değildir.

### Pişirme esnasında su damlacıkları çıkıyor.

- Pişirme sırasında ortaya çıkan buhar ürünün dışındaki soğuk yüzeylere temas ettiğinde yoğunlaşır ve su damlacıkları oluşurabilir. >>> Bu bir hata değildir.

### Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genişleyerek ses çıkarabilir. >>> Bu bir hata 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.
- (Ürününüzde saat varsa) Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> Ürününüzde tuş kilidi varsa tuş kilidi etkin olabilir, Tuş kilidini devre dışı bırakın.

### Fırın lambası yanmıyor.

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

### Fırın ısınmıyor.

- Fırın belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlanmamış olabilir. >>> Fırını belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlayın.
- Saatli modellerde; saat ayarlanmamış. >>> Saati ayarlayın.
- 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 ya da saat sembolü yanık kalmış.

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

|                                             |                                                                                                |               |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Kullanım Kılavuzu için Ek Bilgiler:         | AB Yönetmeliği 2023/826 uyarınca Düşük Güç Modlarının çalıştırılmasına ilişkin teknik bilgiler |               |
| Mod                                         | GÜÇ TÜKETİMİ (WATT)                                                                            | SÜRE(DAKİKA)* |
| Kapalı                                      | -                                                                                              | -             |
| Bekleme Modu                                | -                                                                                              | -             |
| Bilgi veya durum görüntülemeli Bekleme Modu | 0,8                                                                                            | 20            |
| Ağa Bağlı Bekleme Modu                      | -                                                                                              | -             |

\*:Cihazın otomatik olarak bekleme moduna, kapalı moda veya şebeke bekleme moduna geçmesi için geçen süre dakika cinsinden olup en yakın dakikaya yuvarlanır.

# Müşteri Memnuniyeti Politikası

Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kanallarımız:</b><br><b>Çağrı Merkezimiz:</b><br>0850 210 0 888<br>(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)<br><b>Diğer Numaramız:</b><br>0216 585 8 888<br>- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.<br>- Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.<br>- Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlama-<br>dan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.<br><b>Whatsapp Numaramız:</b> 0544 444 0 888<br><b>Faks Numaramız:</b> 0216 423 2353<br><b>Web Adresimiz:</b> <a href="http://www.beko.com.tr">www.beko.com.tr</a> | <b>E-posta Adresimiz:</b><br><a href="mailto:musteri.hizmetleri@beko.com">musteri.hizmetleri@beko.com</a><br><b>Sosyal Medya Hesaplarımız:</b><br><a href="https://www.instagram.com/bekoturkiye/">https://www.instagram.com/bekoturkiye/</a><br><a href="https://x.com/bekoturkiye">https://x.com/bekoturkiye</a><br><a href="https://www.facebook.com/bekoturkiye/">https://www.facebook.com/bekoturkiye/</a><br><a href="https://www.youtube.com/user/BekoChannel">https://www.youtube.com/user/BekoChannel</a><br><b>Posta Adresimiz:</b><br>Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6 34445,<br>Sütlüce / İSTANBUL<br><b>Bayilerimiz:</b><br><a href="https://www.beko.com.tr/yetkili-saticilar/">https://www.beko.com.tr/yetkili-saticilar/</a><br><b>Yetkili Servislerimiz:</b><br><a href="https://www.beko.com.tr/yetkili-servis">https://www.beko.com.tr/yetkili-servis</a><br>- Online servis randevusu almak için,<br>- <a href="http://digital.arcelik.com.tr">http://digital.arcelik.com.tr</a><br>- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde ( <a href="http://www.servis.gov.tr">www.servis.gov.tr</a> ) yer almaktadır.<br>- 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 aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.

Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.

Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.

Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.

İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

## Hizmet Talebinin Değerlendirilmesi

1

### Müşteri Başvurusu

|                                                                                                 |                                                                                                                      |                                                                                                     |                                                                                                                      |                                                                                                     |                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Web sitesi | <br>0850 210 0 888<br>Çağrı merkezi | <br>Yetkili Servis | <br>musteri.hizmetleri<br>@beko.com | <br>Yetkili Satıcı | <br>Faks<br>0216 423 2353 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

2

### Başvuru kaydı

Başvuru Konusu  
Müşteri Adı, Soyadı  
Müşteri Telefonu  
Müşteri Adresi

3

### Hizmet talebinin alınması

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

4

### Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun  
değil

5

### Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması









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

---

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.

Menşei: Türkiye

### GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2- Mala ilişkin tanııtma 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 onarılmasını isteme,
  - ç. Satılan ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5-Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6- İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri 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 yükümlülüğten kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda tüketici, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

#### Üretici veya İthalatçı Firmanın;

Ünvanı : Arçelik A.Ş.  
Adresi : Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,  
Sütlüce / İSTANBUL  
Telefon : (0-216) 585 8 888  
Fax : (0-216) 423 23 53  
web adres : www.arcelik.com.tr

#### Malın

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

GENEL MÜDÜR

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

#### Satıcı Firmanın;

Ünvanı : Arçelik A.Ş.  
Adresi : Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,  
Sütlüce / İSTANBUL  
Telefon : (0-216) 585 8 888  
Fax : (0-216) 423 23 53  
e-posta : www.arcelik.com.tr

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