



Ankastre Fırın

Kullanma Kılavuzu



BFC 749 S

TR

385.4414.14/R.AA/6.09.2021

7779320220

Değerli Müşterimiz,

Lütfen ürünü kullanmadan önce bu kılavuzu okuyun.

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

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 verirsiniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin.

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Ölüm veya yaralanmalarla sonuçlanabilecek tehlike.

DUYURU Ürün veya çevresiyle ilgili maddi hasarla sonuçlanabilecek tehlike.



Sıcak yüzeylere temas sonucu yanma ile sonuçlanabilecek tehlike.



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Kullanma kılavuzunu okuyun.



Bu ürün çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

1 Güvenlik talimatları 4

Kullanım amacı.....	4
Çocuk, savunmasız kişi ve evcil hayvan güvenliği.....	5
Elektrik güvenliği.....	5
Taşıma güvenliği.....	7
Kurulum güvenliği.....	7
Kullanım güvenliği.....	7
Sıcaklık uyarıları.....	8
Aksesuar kullanımı.....	8
Pişirme güvenliği.....	9
Buhar sistemi.....	9
Bakım ve temizlik güvenliği.....	10

2 Çevre Talimatları 12

Atık yönetmeliği.....	12
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması.....	12
Ambalaj bilgisi.....	12
Enerji tasarrufu için öneriler.....	12

3 Ürününüz 13

Ürün tanıtımı.....	13
Ürün kontrol panel tanıtımı ve kullanımı.....	14
Fırın kontrolü.....	14
Fırın çalışma fonksiyonları.....	16
Ürün aksesuarları.....	17
Ürün aksesuarlarının kullanımı.....	19
Teknik özellikler.....	22

4 İlk kullanım 23

İlk saat ayarı.....	23
İlk temizlik.....	23

5 Fırının kullanılması 25

Fırın kullanımı genel bilgiler.....	25
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması.....	25
Buhar destekli pişirme.....	31
Ayarlar.....	34

6 Pişirme hakkında genel bilgiler 38

Fırında pişirme ile ilgili genel uyarılar.....	38
Hamur işleri ve fırın yemekleri.....	38
Et, Balık ve Kümes hayvanları.....	41
Izgara.....	42
Buhar destekli pişirme.....	43
Test yemekleri.....	44

7 Bakım ve temizlik 46

Genel temizlik bilgileri.....	46
Aksesuarların temizliği.....	47
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	47
Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi.....	47
Buharlı temizleme.....	48
Fırın kapağının temizlenmesi.....	49
Kapak iç camının yerinden çıkarılması.....	51
Fırın lambasının temizliği.....	51

8 Sorun giderme 53

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 döküman 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.
- ⚠ Kullanım kılavuzunda açıkça belirtilmediği sürece, ürünün hiçbir parçasını onarmayın veya değiştirmeyin.
- ⚠ Üründe teknik değişiklikler yapmayın.



Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari kullanıma uygun değildir.
- Ürünü bahçelerde, balkonlarda ya da diğer dış ortamlarda kullanmayın. Bu ürün, evde ve dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaklarında kullanılmak için uygundur.
- Bu ürün 2500 metreye kadar olan rakım yüksekliklerinde kullanım için uygundur.
- **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; ısınma, 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.



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, duyuşsal 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, duyuşsal 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 içerisine girmemelidir.

- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere 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.
- (Ürününüz fişli ise) Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve ürünü çalışmaz duruma getirin.



Elektrik güvenliği

- 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 (ocak alevinden etkilenmeyecek bir yerde). Bu mümkün değilse ürünün bağlı olduğu elektrik tesisatı üzerinde elektrik yönetmeliklerine uygun ve tüm kutupları şebekeden ayıran bir düzenek (sigorta, anahtar, şalter, vb.) bulunmalıdır.
- Kurulum, tamir ve taşıma işlemleri sırasında ürünün fişi prize takılı olmamalıdır.
- Ürünü tip etiketinde belirtilen voltaj ve frekans değerlerine uygun bir prize takın.
- (Ürününüzde şebeke kordonu yok ise) Sadece "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen bağlantı kablosunu 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.

- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik kabloları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar 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 veya ara kablo kullanmayın.
- Elektrik kablosu hasarlıysa oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis veya ithalatçı firmanın tarif edeceği 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.
(Ürününüz fişli ise)
- Ürünün fişini gevşek, yuvasından çıkmış, kırık, kirli, yağlı, suyla (örneğin tezgahtan sızabilecek su)

temas riski olan prizlere takmayın.

- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablosundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Ark oluşturulmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.



Taşıma güvenliği

- Ürünü taşımadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ürün ağırdır, ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.
- Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın. Ürünün içinde su varken taşınmamalıdır. Su boşaltma işlemi tamamlandıktan sonra taşınabilir.
- Ürünü taşımanız gerektiğinde, balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın. Ürünün çıkabilen veya hareketli parçalarının zarar görmemesi ve ürüne zarar vermemesi için ürüne bantla sıkıca sabitleyin.

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



Kurulum güvenliği

- Ürün kurulmadan önce üründe herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın.
- Ürünü ısı kaynaklarının (kalorifer, soba, vb.) yakınına kurmayın.
- Ürünün tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için ürün dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.



Kullanım güvenliği

- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.
- Ürünü uzun süre kullanmayacağınız durumlarda fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.
- Arızalı ya da hasarlı ürünü çalıştırmayın. Ürünün varsa elektrik/gaz bağlantılarını kesin ve yetkili servisi çağırın.

- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Herhangi bir şeye ulaşmak için ya da farklı bir nedenle ürün üzerine çıkmayın.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyin.
- 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.



Sıcaklık uyarıları

- **UYARI:** Ürün çalışırken açıldığında kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri

olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.

- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı/patlayıcı maddeler koymayın.
- Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.



Aksesuar kullanımı

- Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Bununla ilgili detaylı bilgi için "Aksesuarların kullanımı" bölümüne bakın.
- Aksesuarlar ürün kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itin.



Pişirme güvenliği

- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Pişirme alanındaki yemek atıkları, yağ, vb. tutuşabilir. Pişirme öncesinde bu tip kaba kirleri temizleyin.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme ncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi ya da hastalıklara neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) zerine gıda ile birlikte koyarak n ısıtılmış fışına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha

yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- 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.



Buhar sistemi

- Buhar destekli pişirmelerde kapağın açılması ile buhar çıkışı olabilir, bu durum yanma riski oluşturabilir. Kapağı açarken dikkatli olun.
- Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler kullanılmamalıdır.

- Buhar destekli pişirme sonrası fırın içerisinde nem kalması korozyona neden olabilir. Pişirme sonrasında fırın içinin kurummasını bekleyin. Fırın içerisinde uzun süre ıslak yiyecek maddesi muhafaza etmeyin.
- Pişirme yaparken buhardan paslanabilecek aksesuar kullanmayın.
- Su haznesini yerinden çıkartırken veya yerleştirilirken suyun fırın yüzeyine ya da istenmeyen yüzeylere dökülmemesi için dikkatli olun.
- 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.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Fırın ön kapak camını / (eğer varsa) fırın üst 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.
- Kontrol panelini daima temiz ve kuru tutun. Yüzeyin nemli ve kirli olması fonksiyonları çalıştırmada soruna yol açabilir.
- Her buhar destekli pişirme sonrasında su haznesindeki kalan su boşaltılarak su haznesi temizlenmelidir. Haznede kalan suyun bir dahaki pişirmede kullanılması hijyen açısından problem yaratır.
- Su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayın. Su haznesini temiz nemli bir bez ile silip, kuru bir bez ile kurulayın ve bu şekilde muhafaza edin. Hazneyi asla fırın içerisinde kurutmayın.



Bakım ve temizlik güvenliği

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

- Su haznesinde oluşabilecek kireçler için 200 cc su ile 1 çay kaşığı limon tuzu hazne içerisine koyulur ve 1 saat bekletilir. Sonrasında bol su ile yıkanarak kurulanır. Bu işlemi her 4-5 kullanımdan sonra uygulanması önerilir.
- Fırın tabanını temizlemek için asit veya klorür içeren temizlik maddeleri kullanmayın. Fırın tabanında oluşabilecek kireçleri kazıyarak temizleme yapmayın. Aksi takdirde ürün tabanı zarar görür.
- Buhar destekli pişirme-buharlı temizleme sıklığına ve kullanılan suyun sertliğine bağlı olarak fırın tabanında kireç lekeleri oluşabilir.
- Buhar destekli pişirme sonrası şaside oluşabilecek kireç lekeleri için sirkeli su ve bir bez yardımı ile fırın içerisini temizlemeniz önerilir.

2 Çevre Talimatları

Atık yönetmeliği AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması



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

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yüklemeye kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

Ambalaj bilgisi

- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte

atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

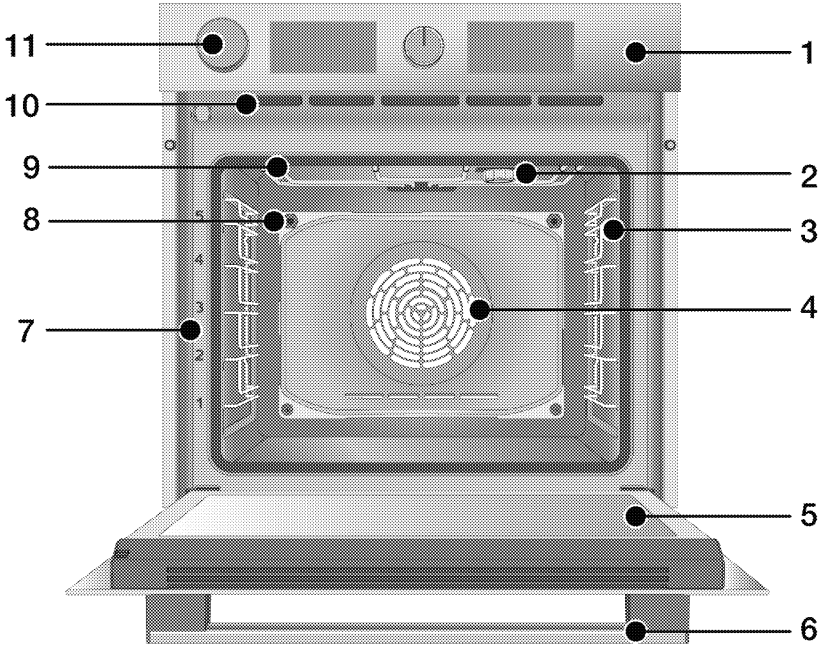
Enerji tasarrufu için öneriler

EU 66/2014'e 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 çözdürün.
- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Uzun süreli pişirmelerde ürünü pişirme bitiş saatinden 5 ila 10 dakika önce kapatın. Artık ısıyı kullanarak %20'ye kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Tarifte ya da kullanma kılavuzunda belirtiliyorsa mutlaka ön ısıtma yapın. Pişirme süresince fırın kapağını sık sık açmayın.
- "Ekonomik fanlı" çalışma fonksiyonunda pişirme yaparken fırın kapağını açmayın. Kapak açılmadığı takdirde "Ekonomik fanlı" çalışma fonksiyonunda enerji tasarrufu sağlamak için iç sıcaklık optimize edilir ve bu sıcaklık ekranda gösterilenden farklı olabilir.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz. Ayrıca yemeklerinizi peş peşe pişirseniz fırın ısısını kaybetmeyeceği için enerjiden tasarruf sağlayacaktır.

3 Ürününüz

Ürün tanıtımı



- 1 Kontrol panel
- 2 Lamba*
- 3 Telraflar**
- 4 Fan motoru (sac arkasında)
- 5 Kapak
- 6 Tutamak
- 7 Raf konumları
- 8 Buhar çıkış deliği
- 9 Üst ısıtıcı
- 10 Havalandırma delikleri
- 11 Su haznesi

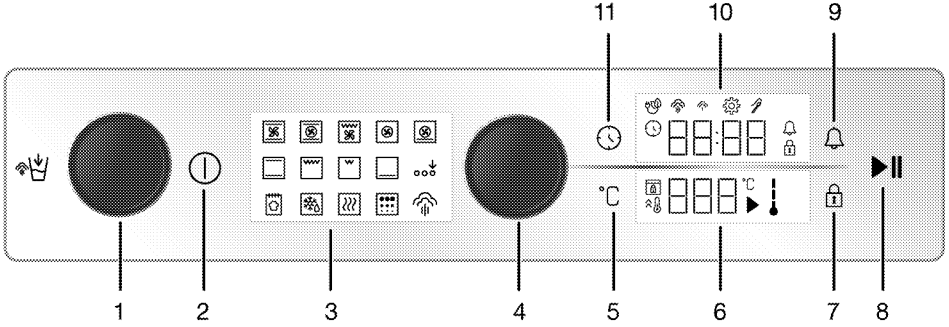
* Modele bağlı değişir. Ürününüzde lamba bulunmayabilir ya da lambanın tipi ve yeri şekildeki gösterimden farklı olabilir.

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

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.

Fırın kontrolü



- 1 Su haznesi
- 2 Açma/kapatma tuşu
- 3 Fonksiyon ekranı
- 4 Fırın kontrol düğmesi
- 5 Sıcaklık ayar tuşu
- 6 Sıcaklık gösterge ekranı
- 7 Tuş kilidi tuşu
- 8 Pişirme başlatma/durdurma tuşu
- 9 Alarm tuşu
- 10 Saat/süre gösterge ekranı
- 11 Süre ve ayarlar tuşu

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.

Fırın kontrol düğmesi

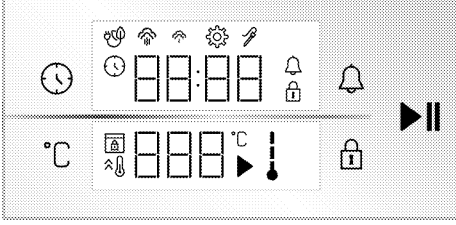
Fırın kontrol düğmesi ile saat/süre gösterge ve sıcaklık gösterge alanlarında bulunan ayarları kontrol edebilirsiniz. Fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek bu ayarlar arası geçiş yapabilir üzerine basarak ayarları etkinleştirip onaylayabilirsiniz.

Sıcaklık göstergesi

Fırın iç sıcaklığını ekrandaki fırın iç sıcaklık sembolünden anlayabilirsiniz. Pişirme başladığında sembol ekranda görünür ve fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa geldikçe sembolünün her bir kademesi yanar.






Fonksiyon ekranı

Fonksiyon ekranında fırınınızda bulunan çalışma fonksiyonları bulunur. Her fonksiyonun üzerine dokunarak etkinleştirilir. Ekranda bulunan tüm fonksiyonlar şematiktir, ürününüzde bulunmayabilir. Ürününüzde bulunan çalışma fonksiyonları "Fırın çalışma fonksiyonları" bölümünde anlatılmaktadır.











Gösterge ekranları

Tuşlar:






-  : Süre ve ayarlar tuşu
-  : Sıcaklık ayar tuşu
-  : Tuş kilidi tuşu
-  : Alarm tuşu
-  : Pişirme başlatma/durdurma tuşu

Saat/süre gösterge ekranı:

-  : Pişirme süresi/günün saati sembolü
-  : Alarm sembolü
-  : Ayarlar sembolü
-  : Tuş kilidi sembolü
-  : Eko fanlı pişirme sembolü
-  : Düşük seviye buhar sembolü*
-  : Yüksek seviye buhar sembolü*
-  : Et probu sembolü*

* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.







Sıcaklık gösterge ekranı:

-  : Pişiriyor sembolü
-  : Sıcaklık sembolü
-  : Fırın içi sıcaklık sembolü
-  : Hızlı ısıtma (booster) sembolü
-  : Kapı kilidi sembolü*

* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

Fırın çalışma fonksiyonları

Fonksiyon tablosunda, fırınıızda kullanabileceğiniz çalışma fonksiyonları ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek en yüksek ve en düşük sıcaklıklar gösterilmektedir. Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

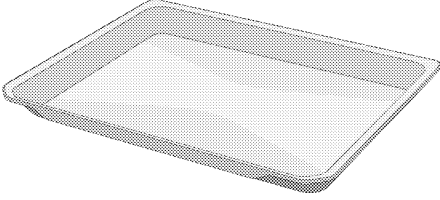
Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık aralığı (°C)	Tanımı ve kullanımı
	Fanlı çalışma	-	Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur. Bütün parça bir eti çözmek için gereken süre taneli yiyeceklere göre daha uzundur.
	Alt ve üst ısıtma	40 - 280	Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Alt ısıtma	40 - 220	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	Fan destekli alt ve üst ısıtma	40 - 280	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	40 - 280	Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerindeki yiyeceklerinizi çok tepsili pişirmeye uygundur.
	Ekonomik fanlı	160 - 220	Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında "Turbo pişirme" kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak; pişirme süresi bir miktar uzayacaktır. Bu fonksiyonun kullanımı "Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması" bölümünde anlatılmaktadır.

Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık aralığı (°C)	Tanımı ve kullanımı
	Pizza fonksiyonu	40 - 280	Alt ısıtıcı ve fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.
	"3D" fonksiyonu	40 - 280	Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Küçük ızgara	40 - 280	Fırın tavanındaki küçük ızgara çalışır. Daha küçük miktarlarda ızgara yapmaya uygundur.
	Büyük ızgara	40 - 280	Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Fan destekli büyük ızgara	40 - 280	Büyük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Sıcak tutma	40 - 100	Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.
	Ekmek pişirme fonksiyonu	-	Ekmek pişirmek için kullanılır. Ayarlı olan gelen sıcaklık ve süre değiştirilemez.
	Ek fonksiyon etkinleştirme	-	Fonksiyon ekranında ilk açılışta görünmeyen çalışma fonksiyonlarını etkinleştirmek için kullanılır.
	Buhar fonksiyonu	-	Buharlı destekli pişirmeler için kullanılır. Buhar destekli pişirme yapan çalışma fonksiyonlarını etkinleştirir.
	Buharlı temizleme	80	Bu konum yemeğinizi pişirmeyi bitirdikten hemen sonra fırın içinde oluşan kirleri yumuşatmak için kullanılır. Bu fonksiyon için bakım ve temizlik bölümündeki açıklamaları okuyun.

Ürün aksesuarları

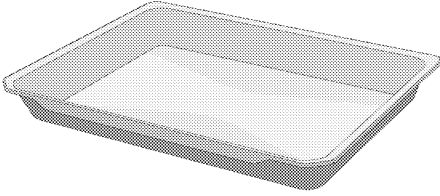
Ürününüzde çeşitli aksesuarlar mevcuttur. Bu bölümde aksesuarların tanımını ve doğru kullanım şekillerinin anlatımları mevcuttur. Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

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



Standart fırın tepsi

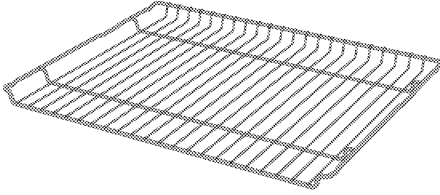
Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanılır.



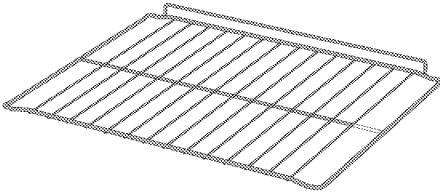
Derin tepsi

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

Tel raflı modellerde:



Tel rafsız modellerde:



Tel ızgara

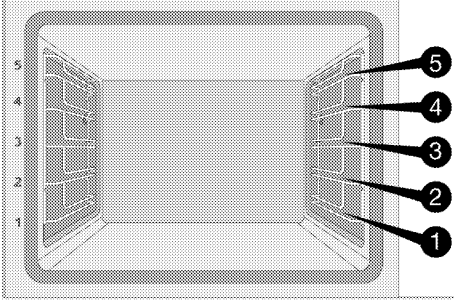
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.

Ürün aksesuarlarının kullanımı

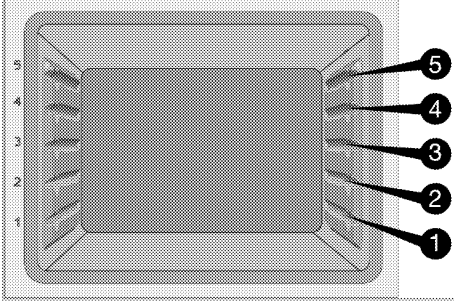
Pişirme rafları

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

Tel raflı modellerde



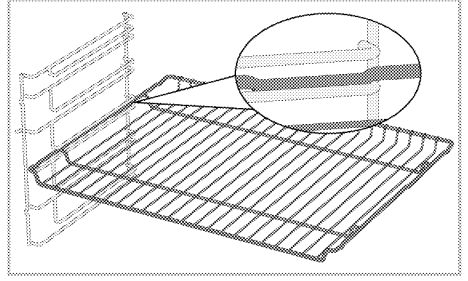
Tel rafsız modellerde



Tel ızgaranın pişirme raflarına yerleştirilmesi

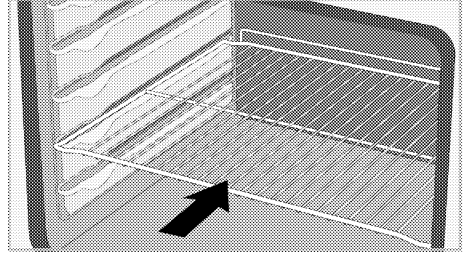
Tel raflı modellerde:

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

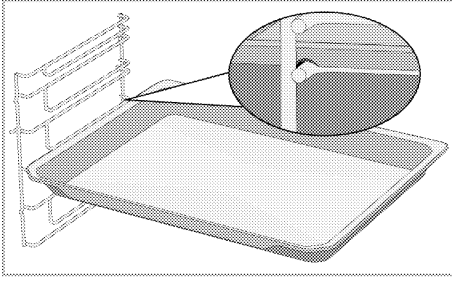
Tel raflı modellerde:

Tepsilerin de yan tel raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir.

Tepsiyi istenilen rafa, tutmak için tasarlanmış formu öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.

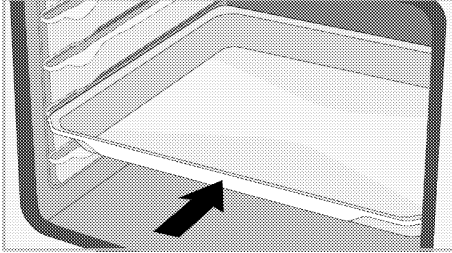
İyi bir pişirme performansı için, tepsinin tel raf üzerinde durdurma yuvasına oturacak şekilde yerleştirilmelidir.

Durdurma yuvasını atlatıp fırının arka duvarına dayandırılmamalıdır.



Tel rafsız modellerde:

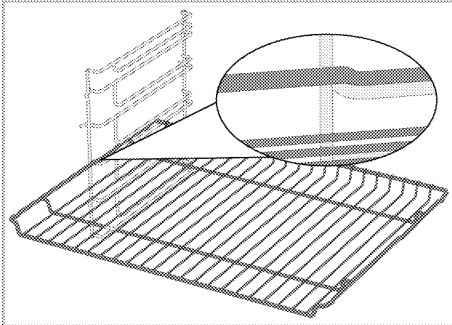
Tepsilerin de yan raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tepsinin rafa yerleştirirken bir yönü vardır. Tepsiyi istenilen rafa, tutmak için tasarlanmış formu öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.



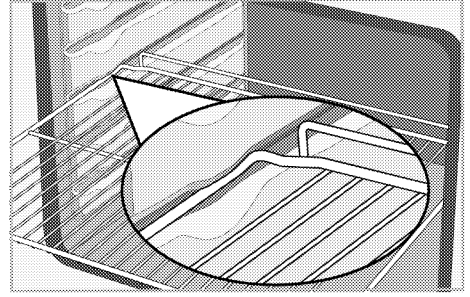
Tel ızgara durdurma fonksiyonu

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

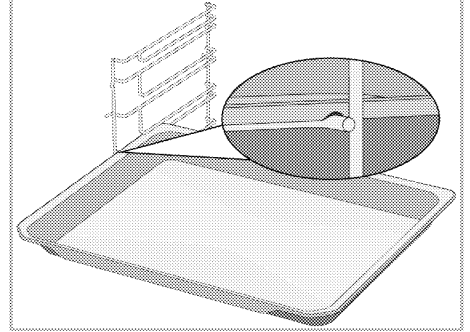


Tel rafsız modellerde



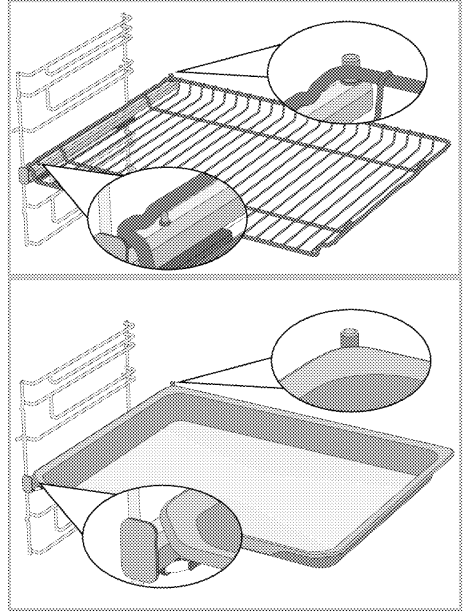
Tepsi durdurma fonksiyonu - Tel raflı modellerde

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 tepsiler 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.



Teknik özellikler

Genel özellikler

Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/567 mm
Fırın kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Toplam elektrik tüketimi	3,4 kW
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-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır.
Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Ekonomik fanlı, 2-Turbo pişirme 3- Fan destekli küçük ızgara, 4-Alt ve üst ısıtma.



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



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



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

4 İlk kullanım

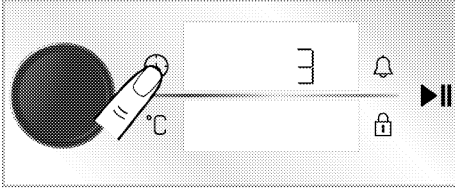
Ürününüzü kullanmaya başlamadan önce aşağıdaki bölümlerde anlatılanların sırasıyla yapılması önerilir.

İlk saat ayarı

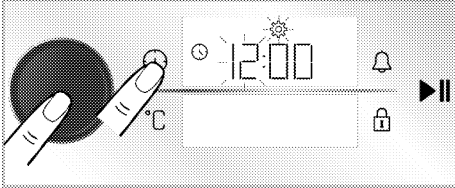
i Fırınınızı kullanmadan önce mutlaka günün saatini ayarlayın. Ayarlamadığınız takdirde bazı model fırınlarda pişirme yapamazsınız.

1. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), 🕒 tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.

» Ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayım bittiğinde ayarlar menüsü etkinleşir.

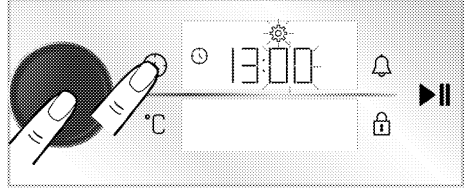


2. Fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ya da 🕒 tuşuna bir kez dokunarak saat alanını etkinleştirin.
» Saat/süre ekranında saat alanı ve ⚙️ sembolü yanıp söner.



3. Fırın kontrol düğmesini sağa /sola çevirerek günün saatini ayarlayın ve fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ya da 🕒 tuşuna bir kez dokunarak dakika alanını etkinleştirin.

» Saat/süre ekranında dakika alanı ve ⚙️ sembolü yanıp söner.



4. Fırın kontrol düğmesini sağa /sola çevirerek dakikayı ayarlayın. Fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ya da 🕒 tuşuna bir kez dokunarak ayarı onaylayın.

» Günün saati ayarlanır ve ⚙️ sembolü sürekli yanar.

i İlk saat ayarı yapılmadığı durumda günün saati üretimde ayarlı olan saatten ilerlemeye başlar. Günün saati ayarını "Ayarlar" bölümünde anlatıldığı gibi sonradan değiştirebilirsiniz.

i Uzun süreli elektrik kesintisi halinde günün saati ayarı iptal olur. Yeniden ayarlama yapılması gerekir.

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 nesnelere 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

Fırın kullanımı genel bilgiler

Soğutma fanı (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 kapatmayın. 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

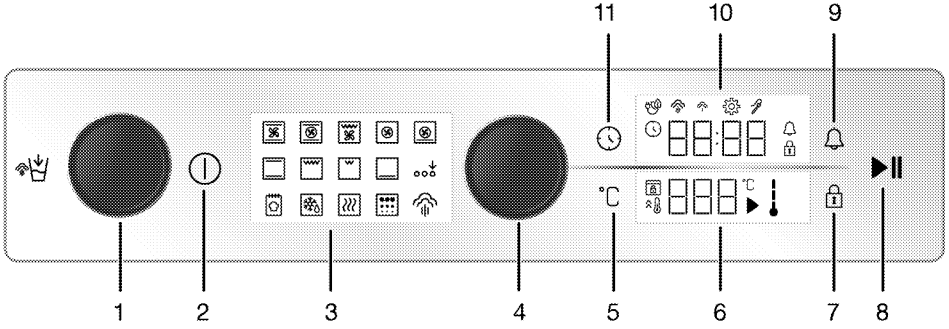
Fırın pişirme yapmaya başlanmasıyla fırın aydınlatması açılır. Bazı modellerde aydınlatma pişirme boyunca yanarken, bazı modellerde belirli bir süre sonra kapanır.

Fırın çalışırken ya da kapalı konumdayken ürün kapağı açılırsa fırın aydınlatması otomatik olarak açılır.

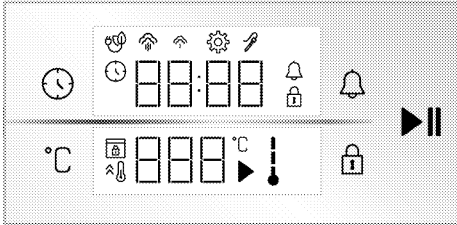
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması

Fırın kontrol ünitesi için genel uyarılar

- i** Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 5:59 saattir. Sıcak tutma fonksiyonunda bu süre 23:59 saattir. Elektrik kesintisi halinde ayarlanan pişirme ve pişirme süresi iptal olur.
- i** Herhangi bir ayar yapılırken, ilgili semboller ekranda yanıp söner. Yapılan ayarların kaydedilmesi ya anlatımda bulunan ilgili tuşa dokunulması yada kısa bir süre beklenmesi gerekir.
- i** Pişirme başladığında pişirme süresi ayarlandıysa, kalan süre ekranda gösterilir.
- i** Kontrol ünitesinde hızlı ön ısıtma ayarı etkin ise, pişirmeyi başlattığınızda ekranda  sembolü görünür ve pişirme için ayarladığınız sıcaklığa fırın hızlıca ulaşır. Hızlı ön ısıtma ayarı için “Ayarlar” bölümüne bakın.



- 1 Su haznesi
- 2 Açma/kapatma tuşu
- 3 Fonksiyon ekranı
- 4 Fırın kontrol düğmesi
- 5 Sıcaklık ayar tuşu
- 6 Sıcaklık gösterge ekranı
- 7 Tuş kilidi tuşu
- 8 Pişirme başlatma/durdurma tuşu
- 9 Alarm tuşu
- 10 Saat/süre gösterge ekranı
- 11 Süre ve ayarlar tuşu



Gösterge ekranları

Tuşlar:

- : Süre ve ayarlar tuşu
- : Sıcaklık ayar tuşu
- : Tuş kilidi tuşu
- : Alarm tuşu
- : Pişirme başlatma/durdurma tuşu

Saat/süre gösterge ekranı:

- : Pişirme süresi/günün saati sembolü
- : Alarm sembolü
- : Ayarlar sembolü
- : Tuş kilidi sembolü
- : Eko fanlı pişirme sembolü
- : Düşük seviye buhar sembolü*
- : Yüksek seviye buhar sembolü*
- : Et probu sembolü*

* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

Sıcaklık gösterge ekranı:

- : Pişiriyor sembolü
- : Sıcaklık sembolü
- : Fırın içi sıcaklık sembolü
- : Hızlı ısıtma (booster) sembolü
- : Kapı kilidi sembolü*

* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

Fırının açılması

1. ① tuşuna dokunarak fırını açın.
- » Fırın açıldıktan sonra ekrana ilk çalışma fonksiyonu gelir. Ekran bu durumdayken çalışma fonksiyonu, sıcaklık, pişirme süresi, alarm ayarlanabilir.

i Bu ekranda fırınla ilgili herhangi bir ayar yapılmazsa, fırın yaklaşık 5 dakika içerisinde kapanır ve ekranda günün saati görünür.

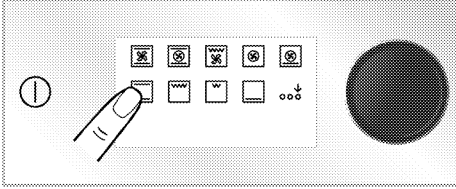
Fırının kapatılması

⓪ tuşuna dokunarak fırını kapatın. Ekranda günün saati görünür.

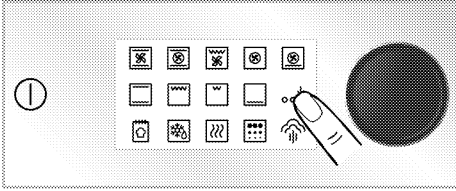
Sıcaklık ve fırın çalışma fonksiyonu seçerek manuel pişirme yapılması

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek pişirme süresi ayarlamadan manuel kontrol (kendi kontrolünüzde) yaparak pişirme yapabilirsiniz. Görsellerde örnek olarak "Alt ve üst ısıtma" fonksiyonu ve 180 °C ayarları gösterilmiştir.

1. ⓪ tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fonksiyon ekranında pişirme yapmak istediğiniz çalışma fonksiyonuna dokunun.

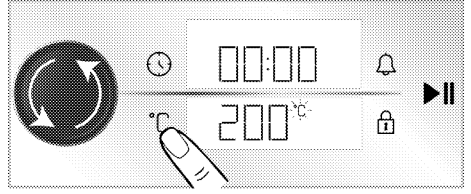


3. Çalıştırmak istediğiniz fonksiyon, fonksiyon ekranında ilk görünen çalışma fonksiyonları arasında yok ise; "Ek fonksiyon etkinleştirme" üzerine dokunarak alt sırada bulunan çalışma fonksiyonlarını etkinleştirebilirsiniz.



4. Seçtiğiniz çalışma fonksiyonu için önceden tanımlanmış olan sıcaklık ekranda görünür. Bu sıcaklığı değiştirmek için fırın kontrol düğmesine bir kez basın ya da °C tuşuna dokunun ve fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirin.

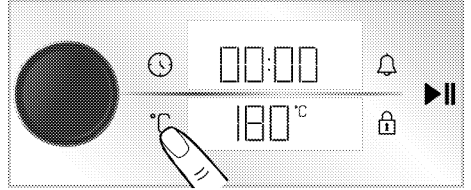
» Sıcaklık ekranında °C sembolü yanıp söner.



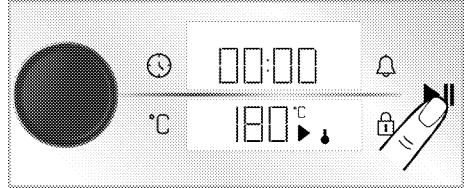
5. Çalışma fonksiyonları için önceden tanımlanmış olan sıcaklığı değiştirdikten sonra çalışma fonksiyonunu değiştirirseniz, ekranda son ayarladığınız sıcaklık görünür. Ancak ayarlanan sıcaklık eğer seçili çalışma fonksiyonun sıcaklık aralığında değil ise, o çalışma fonksiyonun ayarlanabilen en yüksek sıcaklık görünür.

5. Ayarlanan sıcaklığı °C tuşuna dokunarak onaylayın.

» Sıcaklık ekranında °C sembolü sürekli yanar.



6. Çalışma fonksiyonu ve sıcaklık ayarlandıktan sonra, pişirmeyi başlatmak için ►|| tuşuna dokunun.



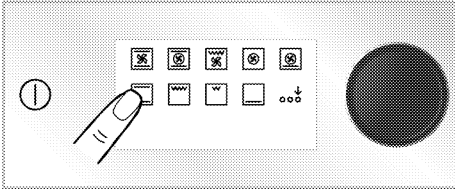
» Fırınınız, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar. Sıcaklık ekranında ↓ ve ► sembolleri görünür. Pişirme süresi ekranda iler saymaya başlar. Fırın iç sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa geldikçe ↓ sembolünün her bir kademesi yanar. Pişirme süresi ayarlanmadan manuel pişirme yapıldığı için fırın otomatik olarak kapanmaz.

Pişirmeyi kendiniz kontrol ederek kapatmanız gerekmektedir. Pişirmeniz tamamlandığında ►|| tuşuna dokunarak pişirmeyi sonlandırın ya da ① tuşuna dokunarak fırını tamamen kapatın.

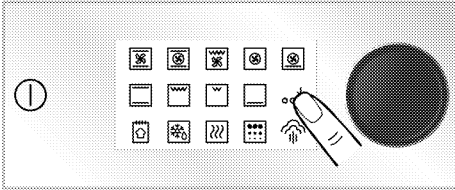
Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması;

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek ve zamanlayıcı üzerinden pişirme süresi ayarlayarak süre sonunda fırının otomatik olarak kapanmasını sağlayabilirsiniz. Görsellerde örnek olarak "Alt ve üst ısıtma" fonksiyonu, 180 °C ve 45 dakika pişirme süresi ayarları gösterilmiştir.

1. ① tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fonksiyon ekranında pişirme yapmak istediğiniz çalışma fonksiyonuna dokununuz.

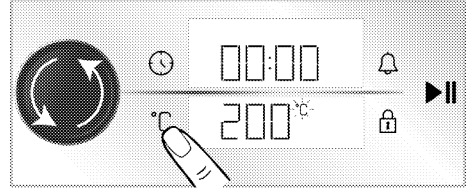


3. Çalıştırmak istediğiniz fonksiyon, fonksiyon ekranında ilk görünen çalışma fonksiyonları arasında yok ise; "Ek fonksiyon etkinleştirme" üzerine dokunarak alt sırada bulunan çalışma fonksiyonlarını etkinleştirebilirsiniz.



4. Seçtiğiniz çalışma fonksiyonu için önceden tanımlanmış olan sıcaklık ekranda görünür. Bu sıcaklığı değiştirmek için fırın kontrol düğmesine bir kez basın ya da °C tuşuna dokununuz ve fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirin.

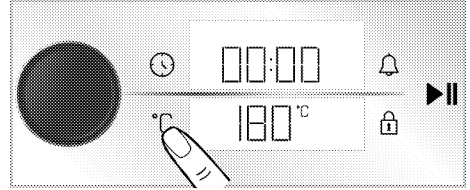
» Sıcaklık ekranında °C sembolü yanıp söner.



i Çalışma fonksiyonları için önceden tanımlanmış olan sıcaklığı değiştirdikten sonra çalışma fonksiyonunu değiştirirseniz, ekranda son ayarladığınız sıcaklık görünür. Ancak ayarlanan sıcaklık eğer seçili çalışma fonksiyonun sıcaklık aralığında değil ise, o çalışma fonksiyonun ayarlanabilen en yüksek sıcaklık görünür.

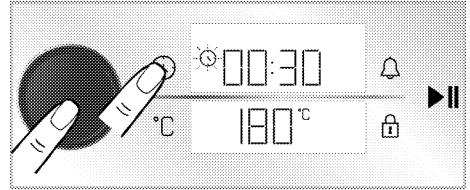
5. Ayarlanan sıcaklığı °C tuşuna dokunarak onaylayın.


» Sıcaklık ekranında °C sembolü sürekli yanar.




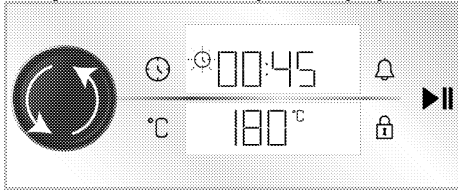
6. Pişirme süresi için fırın kontrol düğmesine bir kez basın ya da ⌚ tuşuna bir kez dokununuz.

» Saat/süre ekranında ayarlı olarak gelen 30 dakika değeri görünür ve ⌚ sembolü yanıp söner.




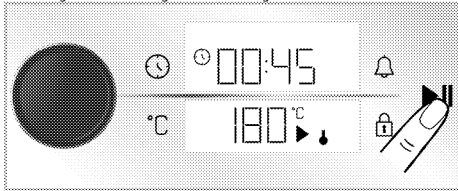
i Pişirme süresinin hızlı ayarlanması için, çalışma fonksiyonu ve sıcaklık ayarlandıktan sonra fırın kontrol düğmesine basarak ya da  tuşuna dokunarak pişirme süresini 30 dakika olarak etkinleştirip, fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek süreyi değiştirebilirsiniz.




7. Fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek pişirme süresini ayarlayın.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



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



8. Çalışma fonksiyonu, sıcaklık ve pişirme süresi ayarlandıktan sonra, pişirmeyi başlatmak için  tuşuna dokunun.



» Fırınız, seçilen çalışma fonksiyonu ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar ve ekranda ayarlanan pişirme süresi geri sayar. Sıcaklık ekranında  ve  sembolleri görünür. Fırın iç sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa geldikçe  sembolünün her bir kademesi yanar. Ayarlanan pişirme süresi tamamlandıktan sonra sıcaklık ekranında "End" yazısı görünür, zamanlayıcı sesli uyarı verir ve pişirme durur.


9. Sesli uyarı bir dakika süreyle çalar.

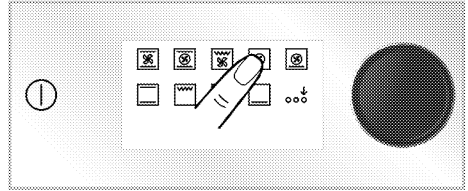
Sesli uyarı çalarken ve sıcaklık ekranında "End" yazısı görünüyorken


 tuşuna dokunulursa fırın süresiz olarak çalışmaya devam eder.  tuşuna dokunulursa fırın kapanır. Bu tuşlar haricinde herhangi bir tuşa dokunulursa sesli uyarı kesilir.

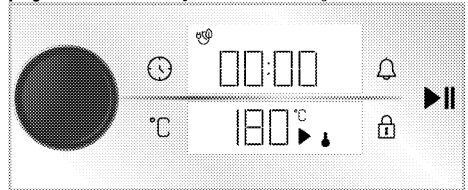
Eko fanlı pişirme

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

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fonksiyon ekranında "Turbo pişirme" çalışma fonksiyonuna dokunun.



» Ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayım bittiğinde saat/süre ekranında  sembolü görünür ve "Eko fanlı pişirme" fonksiyonu etkinleşir.



3. Önceki bölümlerde anlatıldığı gibi ayarlanan sıcaklığı değiştirebilir ve pişirme süresini ayarlayabilirsiniz. Sonra pişirmeyi başlatabilirsiniz.

» "Eko fanlı pişirme" modunda, enerji tasarrufu nedeniyle pişirme sırasında lamba diğer pişirme fonksiyonundan daha kısa yanar.

Ekmek pişirme fonksiyonu

Fırınınızda ekmek yapımına özel tanımlı “Ekmek pişirme fonksiyonu” bulunmaktadır. Fonksiyonun sıcaklık ve süre ayarları sabittir.

Malzemeler

- 500 gr un
- 15 gr şeker
- 10 gr instant maya
- 10 gr ayçiçek yağı
- 8 gr tuz
- 300 ml su (35°C)

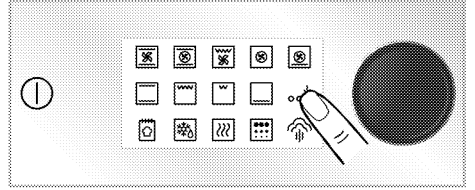
Hamurun üzeri için

- 2 çay kaşığı ayçiçek yağı

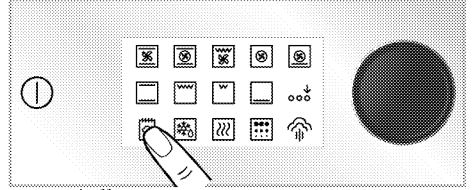
Hazırlanışı

1. Derin bir kaba unu eleyin. Unun üzerine şeker ilave ederek homojen bir şekilde karıştırın.
2. Unun ortasını açın maya, tuz ve ayçiçek yağını ekleyin. Kabin kenarlarından başlayarak ılık suyu yavaş yavaş dökün.
3. Hamuru elde veya hamur yoğurma makinesinde yaklaşık 10-15 dakika boyunca yoğurun.
4. Yoğurulması tamamlanmış olan hamuru elde birkaç kez çevirerek bir kabin içerisine koyun. Hamurun üzerine 1 çay kaşığı ayçiçek yağı sürün ve streç film ile hamurun üzerine temas edecek şekilde kapatın.
5. Hamurunuzun üzerini streç film ile kapladıktan sonra kalın bir bez ile örtün ve oda sıcaklığında mayalanmaya bırakın.
6. 60 dakika mayalanan hamurunuzu tezgah üzerine alarak 4-5 defa katlayarak içerisindeki havayı alın. Hamurun üzerine 1 çay kaşığı ayçiçek yağı sürün ve streç film ile hamurun üzerine temas edecek şekilde kapatın. Hamuru, 30 dakika daha oda sıcaklığında mayalandırın.

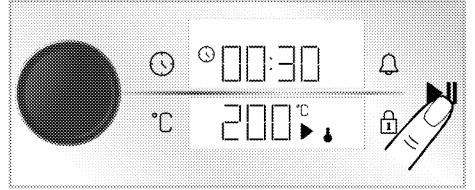
7. Mayalaması biten hamura somon şekli verin ve fırın tepsisine yerleştirin. Hamurunuzun üzerine bıçak yardımıyla 3-4 adet çizik atın.
8. Fırınınızın 3. rafına fırın tepsisini yerleştirin.
9. ① tuşuna dokunarak fırını açın.
10. Fonksiyon ekranında “Ekmek pişirme fonksiyonu” üzerine dokunarak alt sırada bulunan çalışma fonksiyonlarını etkinleştirin.



11. Fonksiyon ekranında “Ekmek pişirme fonksiyonu” üzerine dokunun.



12. ▶ İltuşuna dokunularak pişirmeyi başlatın.



13. Pişirme süresi sonunda sesli uyarı bir dakika süreyle çalar. ① tuşuna dokunulursa fırın kapanır. Bu tuşlar haricinde herhangi bir tuşa dokunulursa sesli uyarı kesilir.

Buhar destekli pişirme

Fırnınızda 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.

Düşük buhar ve yüksek buhar olmak üzere 2 farklı seviyede buhar desteği vardır. Pişirme esnasında belirli aralıklarla fırın içerisine sürekli buhar verilir. Genel olarak düşük buhar seviyesinin kek, poğaçaya, ekmek gibi hamur işi gıdaların pişirilmesinde; yüksek buhar seviyesinin ise, et türü gıdaların (büyük parça et, bütün tavuk gibi) pişirilmesinde kullanılması önerilir. Bu özellik pişireceğiniz gıdaya göre değişiklik gösterebilir. Bunun için pişirme tablosuna bakın.

i Buhar destekli pişirme sadece 80 °C üzerindeki sıcaklıklarda yapılabilir.

i Su haznesi kapasitesi 250 ml'dir. Pişirmelerinizde, su haznesine 250 ml den fazla su koymayın.

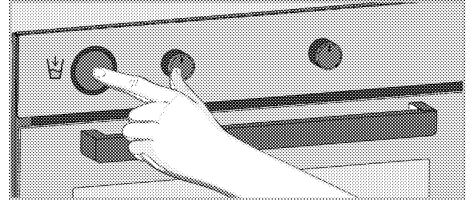
i Buhar destekli pişirme sonrasında fırın kapağında oluşan yoğuşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğuşmayı silin.

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

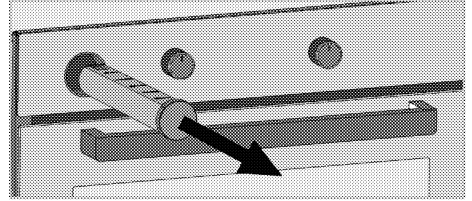
i Her buhar destekli pişirme sonrasında fırın içerisinde su kalması durumunda, fırın soğuduktan sonra kalan suyu kuru bir bezle kurulayın. Aksi takdirde kalan su kireçlenmeye neden olabilir.

Buhar destekli pişirme yapmak için;

1. Buhar destekli pişirme tablosuna bakarak, pişireceğiniz yemeğe göre fonksiyonu, sıcaklığı ve süreyi ayarlayarak pişirmenizi başlatın. Tabloda olmayan pişirmeler için eklenecek su miktarını, sıcaklık, pişirme fonksiyonu ve süreyi kendiniz belirleyebilirsiniz.
2. Fırnınızın kontrol panelinde bulunan su haznesine basın.

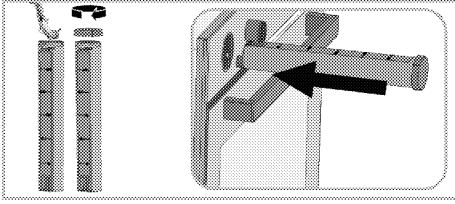


3. Su haznesini yuvasından çıkarın.

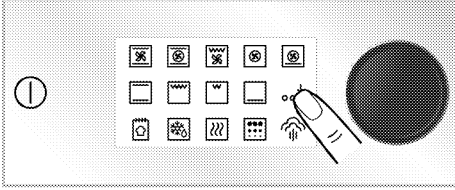


4. Su haznesinin kapağını açın ve pişirme tablosunda belirtilen miktar kadar su doldurun.

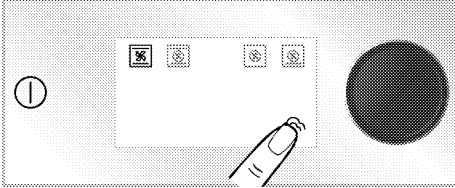
i Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır.



5. Su haznesinin kapağını kapatarak yuvasına yerleştirin.
6. Yemeğinizi fırına önerilen raf konumunda yerleştirin.
7. ① tuşuna dokunarak fırını açın.
8. Fonksiyon ekranında "Ek fonksiyon etkinleştirme" üzerine dokunarak alt sırada bulunan çalışma fonksiyonlarını etkinleştirin.

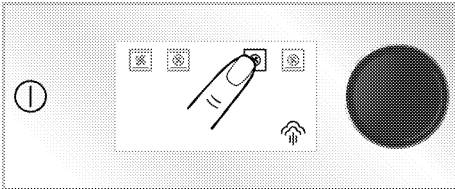


9. Fonksiyon ekranında "Buhar fonksiyonu" üzerine dokunun.



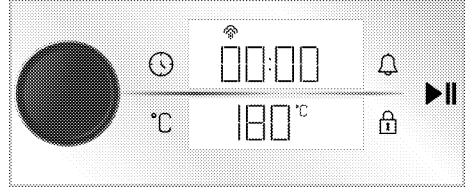
- » Buhar destekli pişirme yapabileceğiniz çalışma fonksiyonları ekranda görüntülenir. Aktif çalışma fonksiyonu daha parlak yanar.

10. Buhar destekli pişirme ile pişirmek istediğiniz çalışma fonksiyonuna dokunun.

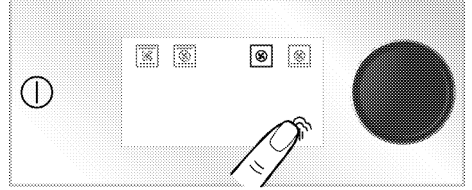


- » Seçilen fonksiyon için özel olarak önceden tanımlanmış sıcaklık ve ①

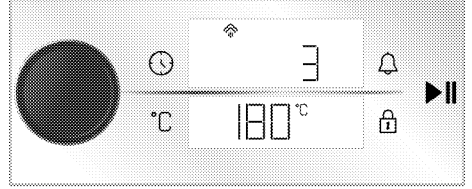
sembolü (yüksek seviye buhar) ekranda belirir.



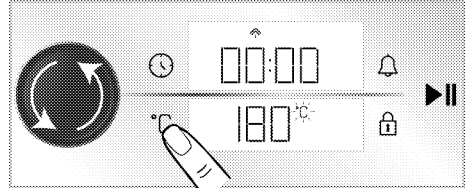
11. Buhar seviyesini yemek türüne göre düşük seviyeye değiştirebilirsiniz. Değiştirmek için "Buhar fonksiyonu" üzerine dokunun.



- » Ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Ekranda ① sembolü görünür ve düşük buhar seviyesi etkinleşir.



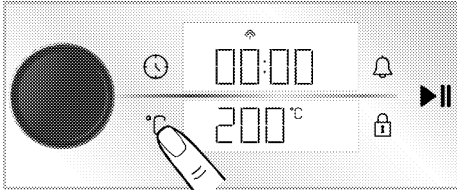
12. Seçtiğiniz çalışma fonksiyonu için önceden tanımlanmış olan sıcaklık ekranda görünür. Bu sıcaklığı değiştirmek için °C tuşuna dokunun ve fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirin.
- » Sıcaklık ekranında °C sembolü yanıp söner.



i Çalışma fonksiyonları için önceden tanımlanmış olan sıcaklığı değiştirdikten sonra çalışma fonksiyonunu değiştirirseniz, ekranda son ayarladığınız sıcaklık görünür. Ancak ayarlanan sıcaklık eğer seçili çalışma fonksiyonun sıcaklık aralığında değil ise, o çalışma fonksiyonun ayarlanabilen en yüksek sıcaklık görünür.

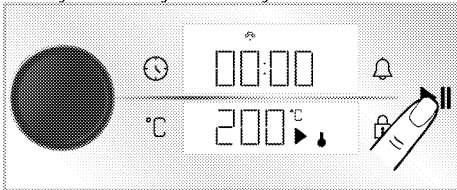
13. Ayarlanan sıcaklığı $^{\circ}\text{C}$ tuşuna dokunarak onaylayın.

» Sıcaklık ekranında $^{\circ}\text{C}$ sembolü sürekli yanar.



14. Pişirme sürenizi ayarlayabilir veya pişirmeyi kendiniz kontrol ederek manuel olarak pişirebilirsiniz. Pişirme süresini ayarlamak için **"Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması"** bölümüne bakın.

15. Çalışma fonksiyonu ve sıcaklık ayarlandıktan sonra, pişirmeyi başlatmak için ►|| tuşuna dokununuz.



» **Pişirme süresi ayarlanmamışsa:**

Fırınınız, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar. Sıcaklık ekranında ↓ ve ► sembolleri görünür. Pişirme süresi ekranda iler saymaya başlar. Fırın iç sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa geldiğinde ↓ sembolünün her bir kademesi yanar. Pişirme süresi ayarlanmadan manuel pişirme yapıldığı

için fırın otomatik olarak kapanmaz. Pişirmeyi kendiniz kontrol ederek kapatmanız gerekmektedir. Pişirmeniz tamamlandığında ►|| tuşuna dokunarak pişirmeyi sonlandırın ya da Ⓛ tuşuna dokunarak fırını tamamen kapatın.

» **Pişirme süresi ayarlanmamışsa:** Fırınınız, seçilen çalışma fonksiyonu ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar ve ekranda ayarlanan pişirme süresi geri sayar. Sıcaklık ekranında ↓ ve ► sembolleri görünür. Fırın iç sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa geldiğinde ↓ sembolünün her bir kademesi yanar. Ayarlanan pişirme süresi tamamlandıktan sonra sıcaklık ekranında "End" yazısı görünür, zamanlayıcı sesli uyarı verir ve pişirme durur. Sesli uyarı bir dakika süreyle çalar. Sesli uyarı çalarken ve sıcaklık ekranında "End" yazısı görünüyorken ►|| tuşuna dokunulursa fırın süresiz olarak çalışmaya devam eder. Ⓛ tuşuna dokunulursa fırın kapanır. Bu tuşlar haricinde herhangi bir tuşa dokunulursa sesli uyarı kesilir.

Buhar destekli pişirme esnasında:

- Su tankında yeterli su varsa fırın buhar destekli pişirmeyi tankta su bitinceye kadar devam ettirir.
- Su tankında su biterse ya da yeterli su eklenmemiş ise ekranda ☁ sembolü ya da ☁ sembolü yanıp sönmeye başlar ve bir süre sonra sesli uyarı verir. Bu esnada fırın buharsız olarak pişirmeye devam eder.
- Buhar destekli pişirmeye devam etmek için su tankını çıkarıp yeterli miktarda su doldurup yuvasına yerleştirin. Fırın tanktan su çekerek fırına buhar desteği vermeye başlar.

Buhar destekli pişirme sonrasında:

- Buhar destekli pişirme tamamlandıktan bir süre sonra fırın, jeneratörde kalan suyu tanka geri çeker. Bu esnada

fırından gelen pompa çalışma sesi normaldir.

- Kalan suyun çekilmesi tamamlandığında hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.
- Sağlık riskinden dolayı her buhar destekli pişirmenize başlamadan önce su takını boşaltıp, taze su koyun.

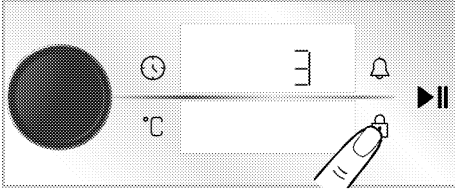
Ayarlar



- Uzun süreli dokunularak etkinleştirilmesi gereken menü ya da ayarlarda, ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayım bittikten sonra ilgili menü ya da ayar etkinleşir.

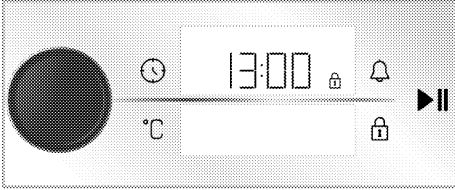
Tuş kilidini etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, kontrol ünitesine müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

1. Saat/süre ekranında  sembolü görününceye kadar  tuşuna dokunun.






- » Ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayım bittiğinde saat/süre ekranında  sembolü görünür ve tuş kilidi etkinleşir. Tuş kilidi ayarlandıktan herhangi bir tuşa dokunulduğunda ya da fırın kontrol düğmesine basıldığında, zamanlayıcı sesli uyarı verir ve  sembolü yanıp söner.



- Tuş kilidi devredeyken kontrol ünitesi tuşları kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi iptal olmaz.



Tuş kilidini devreden çıkarılması

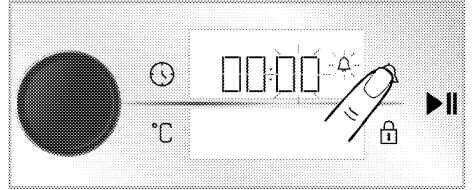
1. Saat/süre ekranında  sembolü kayboluncaya kadar  tuşuna dokunun.
 - » Ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayım bittiğinde saat/süre ekranında  sembolü kaybolur ve tuş kilidi devreden çıkar.



Alarmin ayarlanması

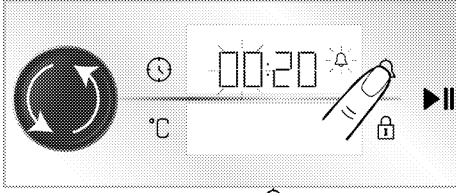
Ürünün kontrol ünitesini pişirme dışında herhangi bir uyarı ya da hatırlatma amacıyla da kullanabilirsiniz. Alarm saatinin, fırın çalışma fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığınız süre dolar dolmaz, saat sesli bir uyarı verir.


- Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.


1. Alarm süresi ayarlamak için  tuşuna bir kez dokunun.
 - » Saat/süre ekranında dakika alanı ve  sembolü yanıp sönmeye başlar.



2. Fırın kontrol düğmesini sağa /sola çevirerek önce dakikayı ayarlayın ve  tuşuna bir kez dokunarak saat alanını etkinleştirin.
3. Fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek saati ayarlayın. Uyarı onaylamak için  tuşuna tekrar dokunun.



» Saat/süre ekranında  sembolü sürekli yanar ve alarm süresi ekranda geri saymaya başlar.

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


i Alarm süresi ve pişirme süresi aynı anda ayarlanmış ise, kısa olan süre saat/süre ekranında gösterilir.

Alarmın kapatılması

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

» Sesli uyarı kesilir.

Alarmı iptal etmek isterseniz;


1. Alarm süresini sıfırlamak için  tuşuna bir kez dokununuz.

» Saat/süre ekranında  sembolü yanıp sönmeye başlar.

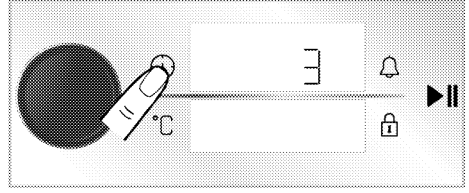
2. Alarm süresi "00:00" değerine gelinceye kadar fırın kontrol düğmesini sağa/sola çeviriniz.

Ses seviyesinin ayarlanması

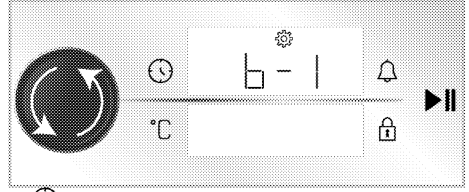
Kontrol ünitesinin ses seviyesi ayarını yapabilirsiniz. Bu ayarı yapmak için fırınınızın kapalı konumda olması gerekmektedir.


1. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken),  tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştiriniz.


» Ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayım bittiğinde ayarlar menüsü etkinleşir.

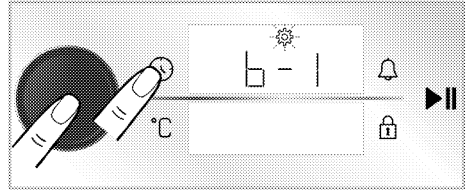


2. Saat/süre ekranında "b-1" ya da "b-2" görününceye fırın kontrol düğmesini sağa/sola çeviriniz.




3.  tuşuna tekrar dokunarak ya da fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ses tonu ayarını etkinleştiriniz.

» Saat/süre ekranında  sembolü yanıp söner.




4. Fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz tona ayarlayınız.

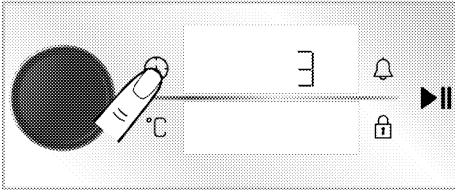
5.  tuşuna tekrar dokunarak ya da fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ayarladığınız tonu onaylayınız.

Ekran parlaklığının ayarlanması

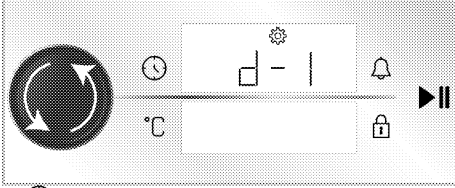
Kontrol ünitesi ekranının parlaklık ayarını yapabilirsiniz. Bu ayarı yapmak için fırınınızın kapalı konumda olması gerekmektedir.

1. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken),  tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştiriniz.

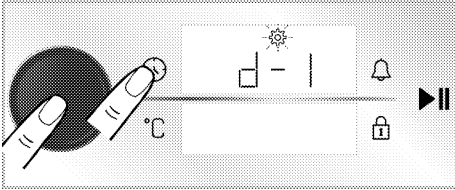
» Ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayım bittiğinde ayarlar menüsü etkinleşir.



2. Saat/süre ekranında “d-1”, “d-2” ya da “d-3” görününceye fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirin.



3. ⌚ tuşuna tekrar dokunarak ya da fırın kontrol düğmesine bir kez basarak parlaklık ayarını etkinleştirin.
» Saat/süre ekranında ⚙️ sembolü yanıp söner.



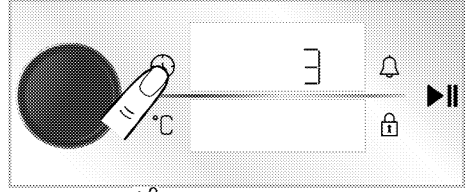
4. Fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz parlaklığı ayarlayın.
5. ⌚ tuşuna tekrar dokunarak ya da fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ayarladığınız parlaklığı onaylayın.

Hızlı ön ısıtma (Booster) ayarının yapılması

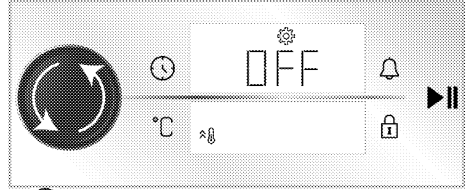
Ürününüzde pişirmelerinizi otomatik olarak hızlı ön ısıtma fonksiyonu ile çalıştırabilirsiniz. Bunun için hızlı ön ısıtma ayarını etkinleştirmeniz gerekir. Bu ayarı yapmak için fırınınızın kapalı konumda olması gerekmektedir.

1. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), ⌚ tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.

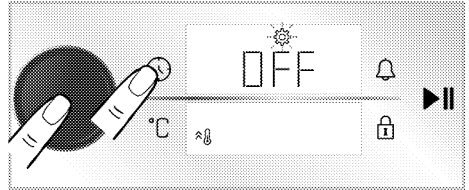
» Ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayım bittiğinde ayarlar menüsü etkinleşir.



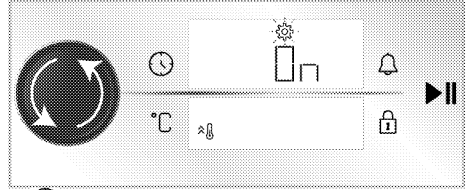
2. Ekranda ⚙️ sembolü ve “OFF” görününceye kadar fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirin.



3. ⌚ tuşuna dokunarak ya da fırın kontrol düğmesine bir kez basarak hızlı ön ısıtma ayarını (booster) etkinleştirin.
» Saat/süre ekranında ⚙️ sembolü yanıp söner.



4. Fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek ekranda görünen “OFF” ayarını “ON” ayarına çevirin.



5. ⌚ tuşuna tekrar dokunarak ya da fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ön ısıtma ayarını (booster) onaylayın.

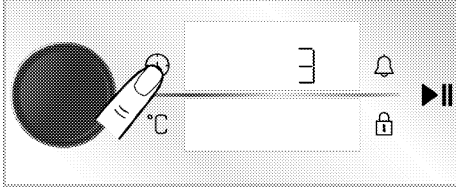
- i** Aynı işlemleri yaparak hızlı ön ısıtma ayarını kapatabilirsiniz. Ayarı "OFF" yaparak otomatik hızlı ön ısıtma ayarını iptal edebilirsiniz.

Günün saatinin değiştirilmesi

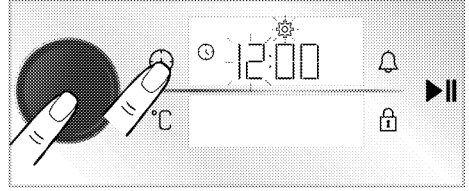
Daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,

1. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), 🕒 tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.

» Ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayım bittiğinde ayarlar menüsü etkinleşir.

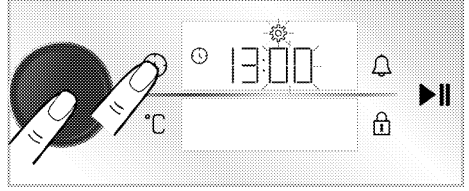


2. Fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ya da 🕒 tuşuna bir kez dokunarak saat alanını etkinleştirin.
- » Saat/süre ekranında saat alanı ve ⚙️ sembolü yanıp söner.



3. Fırın kontrol düğmesini sağa /sola çevirerek günün saatini ayarlayın ve fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ya da 🕒 tuşuna bir kez dokunarak dakika alanını etkinleştirin.

» Saat/süre ekranında dakika alanı ve ⚙️ sembolü yanıp söner.



4. Fırın kontrol düğmesini sağa /sola çevirerek dakikayı ayarlayın. Fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ya da 🕒 tuşuna bir kez dokunarak ayarı onaylayın.

» Günün saati ayarlanır ve ⚙️ sembolü sürekli yanar.

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.

Fırında pişirme ile ilgili 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 damlaları oluşturabilir. Bu durum normal ve fiziksel bir olaydır.
- 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 kaplar 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.

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 yapacaksanız kabı arka duvara yakın değil, tel ızgaranın tam ortasına koyun.
- Hamur işi yapımında kullanılan tüm malzemeler taze ve oda sıcaklığında olmalıdır.
- Ürünlerin pişirme durumunu yemeğin miktarına ve pişirme kabın büyüklüğüne göre değişiklik gösterebilir.
- Metal, seramik ve cam kalıplar pişirme süresini uzatır ve hamur işi gıdalarının alt yüzeyleri eşit oranda kızarmaz.
- Pişirmenizde pişirme kağıdı kullanıyorsanız gıdanın alt yüzeyinde az kızarma gözlemlenebilir. Bu durumda pişirme sürenizi yaklaşık 10 dak. 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 yapıyorsa daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlanmış olduğunuz böreğin kalınlığının tepsideen taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.
- Böreğinizi pişirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar artırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.

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)
Tepsidede kek	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	3	180	30 ... 40
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
	Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	3	150	25 ... 35
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Alt ve üst ısıtma	2	150	30 ... 40
	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Turbo pişirme	2	150	35 ... 45
Kurabiye	Pasta tepsi*	Alt ve üst ısıtma	3	170	25 ... 35
	Pasta tepsi*	Turbo pişirme	3	170	20 ... 30
Yufka böreği	Standart fırın tepsi*	Fan destekli alt ve üst ısıtma	2	180	35 ... 45
Poğaç	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	2	200	20 ... 30
	Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	3	180	20 ... 30
Bütün ekmek	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	3	200	30 ... 40
	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 ... 40
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Alt ve üst ısıtma	2	180	50 ... 65
	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Turbo pişirme	3	170	50 ... 65
Pizza	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	2	200 ... 220	10 ... 20
	Standart fırın tepsi*	Pizza fonksiyonu	3	250	8 ... 15

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* 4 –Pasta tepsi*	Turbo pişirme	2 – 4	150	25 ... 35
Kurabiye	2 –Standart fırın tepsi* 4 –Pasta tepsi*	Turbo pişirme	2 – 4	170	25 ... 35
Yufka böreği	1 –Standart fırın tepsi* 4 –Pasta tepsi*	Turbo pişirme	1 – 4	180	40 ... 50
Poğaç	2 –Standart fırın tepsi* 4 –Pasta tepsi*	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.

Ekonomik fanlı çalışma fonksiyonu için pişirme tablosu

- Ekonomik Fanlı modunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.
- Ekonomik Fanlı modunda pişirme yaparken kapağı açmayın. Kapak açılmazsa enerji tasarrufu sağlamak için iç sıcaklık optimize edilir ve bu sıcaklık ekranda gösterilenden farklı olabilir.
- Ekonomik fanlı modunda ön ısıtma yapmayın.

Tek tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	Standart fırın tepsi*	3	160	25 ... 35
Kurabiye	Standart fırın tepsi*	3	180	25 ... 35
Yufka böreği	Standart fırın tepsi*	3	200	45 ... 55
Poğaç	Standart fırın tepsi*	3	200	35 ... 45

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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 kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.
- Pişirme tablosunda önerilen yemekleri tek tepsi ile 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 tepsi*	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
Kuzu incik (1.5 - 2.0 kg)	Standart fırın tepsi*	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	170	85 ... 110
Piliç kızartma (1.8-2 kg)	Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	Fan destekli alt ve üst ısıtma	2	15 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80
	Tel ızgara* 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
	Standart fırın tepsi*	"3D" fonksiyonu	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	200	20 ... 30
	Tel ızgara* 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.

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 ... 3

Izgara yapılan tüm yemekler için 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir. Parçalı gıdaları, toplam ızgara süresinin 1/2'si geçtikten sonra çevirin.










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

Buhar destekli pişirme tablosu

Tek tepsi ile pişirme önerileri - "3D" fonksiyonu

Yemek	Raf konumu / Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Kullanılacak su miktarı (ml) / Buhar seviyesi	Buhar verme zamanı (dk.)**	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Yaklaşık grda ağırlığı (g)
Bütün ekmekek	2 / Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	180	200 / 	ön ısıtma öncesi	30 ... 40	820
Piliç kızartma (1.8-2 kg)	2 / Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	Fan destekli alt ve üst ısıtma	25 dk. 250/max, sonra 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Antrikot(Tek parça)	3 / Standart fırın tepsi*	"3D" fonksiyonu	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Sebzeli kuzu incik	3 / Standart fırın tepsi*	"3D" fonksiyonu	170	250+250*** / 	ön ısıtma sonrası hemen	80 ... 100	2000
Mayalı ev poğaçası	3 / Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	180	150 / 	ön ısıtma öncesi	20 ... 30	1200
Cheesecake	3 / Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı****	Turbo pişirme	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Tavuk baget	3 / Standart fırın tepsi*	"3D" fonksiyonu	200	150 / 	ön ısıtma sonrası hemen	20 ... 30	800
Patates kumpir	3 / Standart fırın tepsi*	"3D" fonksiyonu	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Hamburger ekmeği	3 / Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	180	200 / 	ön ısıtma öncesi	20 ... 30	800

- 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.

Yemek	Raf konumu / Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Kullanılacak su miktarı (ml) / Buhar seviyesi	Buhar verme zamanı (dk.)**	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Yaklaşık gıda ağırlığı (g)
Sebzeli somon	3 / Standart fırın tepsisi*	"3D" fonksiyonu	200	100 / 	ön ısıtma sonrası hemen	15 ... 25	500

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

** Ön ısıtmadan sonra geçen zamanı belirtmektedir.

*** Pişirme süresinin yarısında 250 ml daha su ilave edin.

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

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 tepsisi 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
	Standart fırın tepsisi*	Turbo pişirme	3	140	15 ... 25
Küçük kekler	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	3	160	25 ... 35
	Standart fırın tepsisi*	Turbo pişirme	3	150	25 ... 35
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Alt ve üst ısıtma	2	150	30 ... 40
	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Turbo pişirme	2	150	35 ... 45
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Alt ve üst ısıtma	2	180	50 ... 65
	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Turbo pişirme	3	170	50 ... 65

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)
Shortbread (tatlı kurabiye)	2 –Standart fırın tepsi* 4 –Pasta tepsi*	Turbo pişirme	2 – 4	140	15 ... 25
Küçük kekler	2 –Standart fırın tepsi* 4 –Pasta tepsi*	Turbo pişirme	2 – 4	150	25 ... 35

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)
Tost ekmeği	Tel ızgara	4	250	1 ... 3
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	4	250	20 ... 30

Yiyeceği toplam ızgara süresinin 1/2' si geçtikten sonra çevirin.

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

7 Bakım ve temizlik

Genel temizlik bilgileri

⚠ Genel uyarılar

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

Inoks-paslanmaz yüzeyler

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

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

Emaye yüzeyler

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

Katalitik yüzeyler

- Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalitik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir.
- Katalitik duvarlar açık mat 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 lekelerini (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle, sirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkabilirsiniz.
- Yüzey fazla kirlenmişse, temizleyici maddeyi kirin üzerine bir süngerle sürün ve iyice 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.

Aksesuarların temizliği

Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürün aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.

Kontrol panelinin temizlenmesi

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

Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi

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

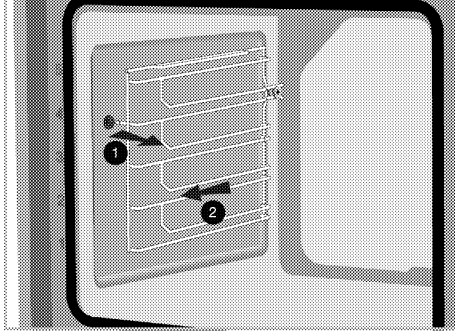
Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir. Katalik duvar var ise bilgi için "Katalitik yüzeyler" bölümüne bakın. Ürününüz tel raflı model ise yan duvarlarınızı temizlemeden önce tel rafları yerinden çıkarın. Sonrasında yan duvar

yüzeyle 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.

Buharlı temizleme

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

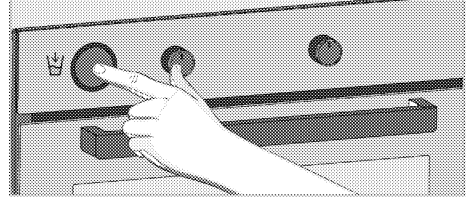
⚠ Genel uyarılar

- Buharlı temizleme fonksiyonunun süresi, sıcaklığı ve buhar ayarı değiştirilemez.
- Buharlı temizleme fonksiyonu başlatıldıktan sonra ilk 5 dakika içerisinde su biterse, temizleme esnasında su tankı çıkarılırsa ya da kapak açılırsa temizleme fonksiyonu iptal olur.
- Fırın içi sıcaklık 120 °C üzerinde ise buharlı temizleme fonksiyonu başlatılamaz.

1. Fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.

2. Fırının kontrol panelinde bulunan su haznesine basarak hazneyi yuvasından çıkarın. Hazneye 200 ml su doldurun.

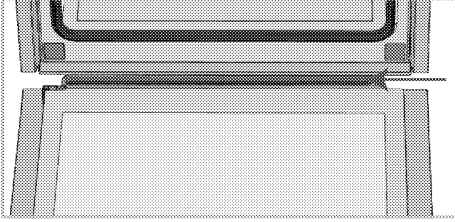
i Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır.



3. Su haznesini yuvasına yerleştirin.
4. ① tuşuna dokunarak fırını açın.
5. Fonksiyon ekranında "Ek fonksiyon etkinleştirme" üzerine dokunarak alt sırada bulunan çalışma fonksiyonlarını etkinleştirin.
6. Fonksiyon ekranında alt sıradaki "Buharlı temizleme" üzerine dokunun.
7. ▶▶ tuşuna dokunarak temizlemeyi başlatın.
» Temizleme başlar ve ekranda buharlı temizleme süresi belirir. Bu süre değiştirilemez.
8. Süre sonunda ekranda "00:00" görünür.
9. Kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin.
10. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

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

11. Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir. 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 kurulaşın.



Fırın kapağının temizlenmesi

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

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

Fırınınızın kapağını ve kapak camlarını temizlemek için sökebilirsiniz. Kapak ve camlarının nasıl söküleceğini “Fırın kapağının sökülmesi” ve “Kapak iç camlarının yerinden çıkarılması”

bölmelerinde anlatılmıştır. Kapak iç camlarının çıkardıktan sonra bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulaşın. Fırın camında oluşabilecek kireç kalıntısı için camı sirke ile silip durulaşın.

Fırın kapağının sökülmesi

1. Fırın kapağını açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.

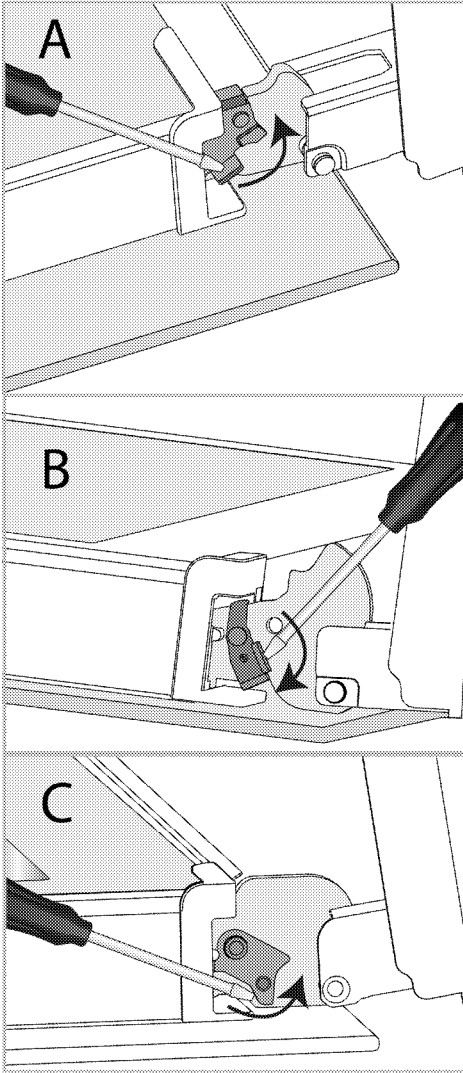
Menteşe tipi (A), (B), (C) tipi olmak üzere ürün modeline göre değişiklik gösterir.

Aşağıdaki şekillerde her menteşe tipinin nasıl açılacağı gösterilmiştir.

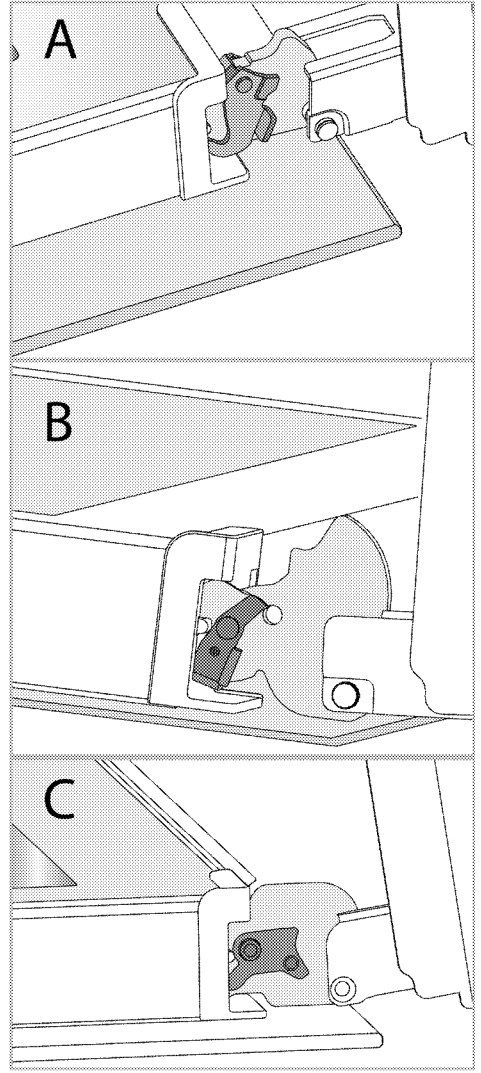
(A) tipi menteşe normal kapak tiplerinde bulunmaktadır.

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

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

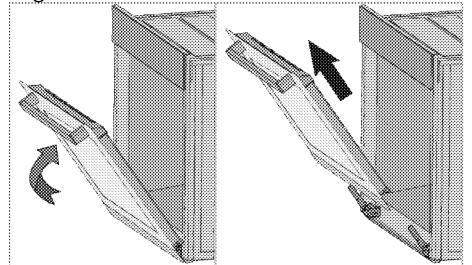


Menteşe kilidi - kapalı pozisyon



Menteşe kilidi - açık pozisyon

3. Fırın kapağını yarı açık pozisyona getirin.



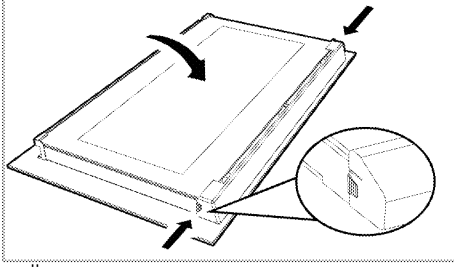
4.Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

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

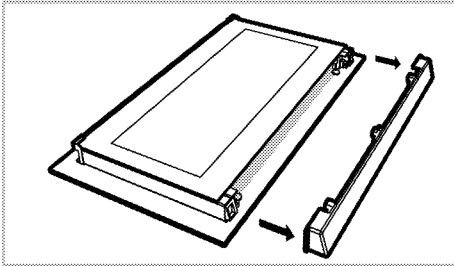
Kapak iç camının yerinden çıkarılması

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

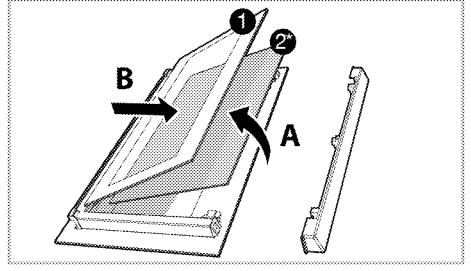
1.Fırın kapağını açın.



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.

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

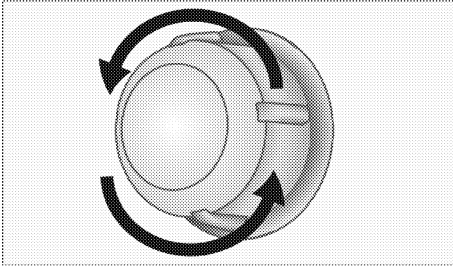
- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını

kesin ve fırının soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

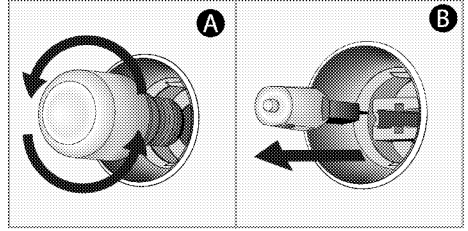
- Bu fırında gücü 40 W'tan az, yüksekliği 60 mm'den az, çapı 30 mm'den küçük akkor lamba veya G9 soketli, 60 W'tan az güçte halojen lamba kullanılmaktadır. Lambalar 300 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda çalışmaya uygundur. Fırın lambaları Yetkili Servislerden veya lisanslı teknisyenlerden temin edilebilir.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

Fırınızdaki yuvarlak lamba varsa,

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



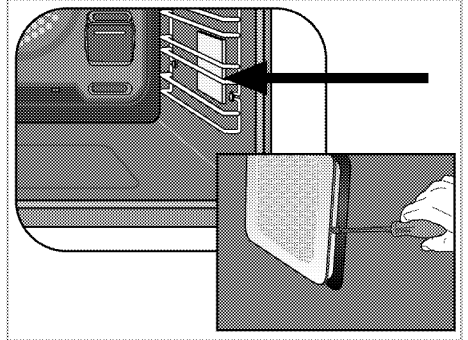
3. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelse, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelse şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



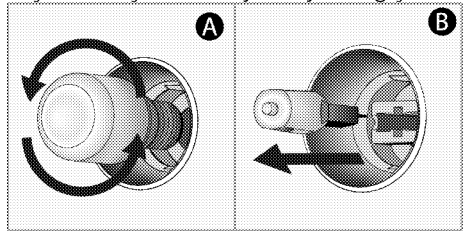
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

Fırınızdaki kare lamba varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Tel rafları anlatıma göre sökün.



3. Lambanın koruyucu cam kapağı bir tornavida ile kaldırın.
4. 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.



5. 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 arıza değildir.*

Pişirme esnasında su damlacıkları çıkıyor.

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

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

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

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*
- Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> *Ürününüzde tuş kilid 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. >>> *Zamanı 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 yada saat sembolü yanık kalmış.

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

Müşteri Hizmetleri

Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

Kanallarımız:

- Çağrı Merkezimiz:

0850 210 0 888

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

- Diğer Numaramız

0216 585 8 888

Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

Çağrı Merkezimiz ile yaptığımız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

- * Whatsapp Numaramız: 0544 444 08 88

- * Faks Numaramız: 0216 423 2353

- * Web Adresimiz:

- www.beko.com.tr

- * e-posta Adresimiz:

- musteri.hizmetleri@beko.com

- * Sosyal Medya Hesaplarımız:

- <https://www.instagram.com/bekoturkiye/>

- https://twitter.com/beko_tr

- <https://www.facebook.com/bekoturkiye/>

- <https://www.youtube.com/user/BekoChannel>

- * Posta Adresimiz:

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

- * Bayilerimiz,

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

- * Yetkili Servislerimiz,

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

- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır.

- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

- Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Beko'ya ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımlı 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.

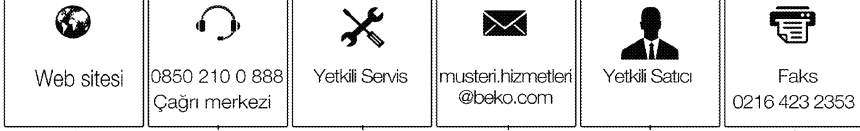
Aşağıdaki önerilere uyanızı rica ederiz.

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

Hizmet talebinin değerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

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

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
değil

5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

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

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

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

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

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

Menşei: Türkiye

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - a- Sözleşmeden dönme,
 - b- Satış bedelinden indirim isteme,
 - c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar 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 bildiri tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğün kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda tüketici, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmanın;		Malın	
Unvanı:	Arçelik A.Ş.	Markası:	Beko
Adresi:	Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sultıüce / İSTANBUL.	Cinsi:	Ankastre Fırın
Telefonu:	(0-216) 585 8 888	Modeli:	
Faks:	(0-216) 423 23 53	Bandrol ve Seri No:	
web adresi:	www.beko.com.tr	Garanti Süresi:	3 YIL
		Azami Tamir Süresi:	20 İş günü

GENEL MÜDÜR

Hakan Bıçıl

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Özlem

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

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.