



Ankastre Fırın
Kullanma Kılavuzu



BFC 741 G

385442657/ TR/ R.AA/ 17.02.2023 14:53
7779320230



Hoş Geldiniz!

Değerli Müşterimiz,

Beko ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun.

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

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

Kullanma kılavuzunda yer alan semboller ve açıklamaları:



Ölüm veya yaralanmalarla sonuçlanabilecek tehlike.



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Kullanma kılavuzunu okuyun.



Sıcak yüzey uyarısı.

DUYURU Ürün veya çevresiyle ilgili maddi hasarla sonuçlanabilecek tehlike.

İçindekiler

1	Güvenlik Talimatları	4
1.1	Kullanım Amacı	4
1.2	Çocuk,Savunmasız Kişi ve Evcil Hayvan Güvenliği	4
1.3	Elektrik Güvenliği	5
1.4	Taşıma Güvenliği	6
1.5	Kurulum Güvenliği	7
1.6	Kullanım Güvenliği	7
1.7	Sıcaklık Uyarıları	7
1.8	Aksesuar Kullanımı	8
1.9	Pişirme Güvenliği	8
1.10	Buhar Sistemi	9
1.11	Bakım ve Temizlik Güvenliği	9
2	Çevre Talimatları	11
2.1	Atık Yönetmeliği	11
2.1.1	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması ..	11
2.2	Ambalaj Bilgisi	11
2.3	Enerji Tasarrufu için Öneriler	11
3	Ürününüz	12
3.1	Ürün Tanıtımı	12
3.2	Ürün Kontrol Panel Tanıtımı ve Kullanımı	12
3.2.1	Kontrol Paneli	13
3.2.2	Fırın Kontrol Paneli Tanıtımı	13
3.3	Fırın çalışma fonksiyonları	14
3.4	Ürün Aksesuarları	15
3.5	Ürün Aksesuarlarının Kullanımı ..	16
3.6	Teknik Özellikler	18
4	İlk Kullanım	19
4.1	İlk Saat Ayarı	19
4.2	İlk Temizlik	19
5	Fırının Kullanılması	20
5.1	Fırın Kullanımı Genel Bilgiler	20
5.2	Fırın Kontrol Ünitesinin Çalıştırılması	20
5.3	Buhar Destekli Pişirme	26
5.4	Ayarlar	29
5.5	Et Probenun Kullanılması	35
6	Pişirme Hakkında Genel Bilgiler ..	37
6.1	Fırında Pişirme ile İlgili Genel Uyarılar	37
6.1.1	Hamur işleri ve fırın yemekleri ..	37
6.1.2	Et, Balık ve Kümes hayvanları ..	40

6.1.3	Izgara	41
6.1.4	Buhar destekli pişirme	42
6.1.5	Az Yağda veya Yağsız Kızartma Fonksiyonu	43
6.1.6	Test yemekleri	44
7	Bakım ve Temizlik	45
7.1	Genel Temizlik Bilgileri	45
7.2	Aksesuarların Temizliği	46
7.3	Kontrol Panelin Temizliği	47
7.4	Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi	47
7.5	Buharlı Temizleme	47
7.6	Fırın Kapağının Temizlenmesi	48
7.7	Kapak İç Camının Yerinden Çıkarılması	50
7.8	Fırın Lambasının Temizliği	50
8	Sorun Giderme	51



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.
- Kullanma kılavuzunda açıkça belirtilmediği sürece, ürünün hiçbir parçasını onarmayın veya değiştirmeyin.
- Üründe teknik değişiklikler yapmayın.
- Ürünü bahçelerde, balkonlarda ya da diğer dış ortamlarda kullanmayın. Bu ürün, evde ve dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfağlarında kullanılmak 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 yiyecek asarak kurutma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu süre, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.



1.1 Kullanım Amacı

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



1.2 Çocuk, Savunmasız Kişi ve Evcil Hayvan Güvenliği

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

yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksikliği 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.



1.3 Elektrik Güvenliği

- Ürünü tip etiketinde belirtilen akım değerlerine uygun bir sigorta ile korunan topraklı bir prize takın. Topraklama tesisatını uzman 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 elektrik kablosu yok ise, sadece “Teknik Özellikler” bölümünde belirtilen tipte elektrik kablosu 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, 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 kestinizden emin olun. Ürünün fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.

Ürününüzde elektrik kablosu ve fişi var 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 kablodan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.



1.4 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 mukavayla 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.

1.5 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.

1.6 Kullanım Güvenliği

- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.
- Ürünü uzun süre kullanmaya çağınız 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 kullanımını 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.

1.7 Sıcaklık Uyarıları

- **UYARI:** Ürün çalışırken açığa çıkan kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük

çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaşılmamalıdır.

- 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.

1.8 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.
- Yalnızca bu fırın için önerilen et probunu kullanın.

1.9 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 öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatte 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) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında ke-

sinlikle 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.

1.10 Buhar Sistemi

- Buhar destekli pişirmelerde kapağın açılması ile buhar çıkışı olabilir, bu durum yanma riski oluşturabilir. Kapağı açarken dikkatli olun.
- Buhar destekli pişirme sonrası fırın içerisinde nem kalması korozyona neden olabilir. Pişirme sonrasında fırın içinin kurumasını bekleyin. Fırın içerisinde uzun süre ıslak yiyecek maddesi muhafaza etmeyin.

- Buhar destekli pişirme sonrası yemeği çıkarırken aksesuarlardan sıcak sıvı akabilir, dikkatli olun.
- Buhar destekli pişirme yaparken pişirme tablosunda bulunan miktar kadar su eklenmesi tavsiye edilir.
- Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler kullanılmamalıdır.
- Pişirme yaparken buhardan paslanabilecek aksesuar kullanmayın.
- Su haznesini yerinden çıkartırken veya yerleştirilirken suyun fırın yüzeyine ya da istenmeyen yüzeylere dökülmemesi için dikkatli olun.

1.11 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!
- 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.
- 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

2.1 Atık Yönetmeliği

2.1.1 AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

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

AEEE Yönetmeliğine uygundur.



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

2.2 Ambalaj Bilgisi

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

ğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

2.3 Enerji Tasarrufu için Öneriler

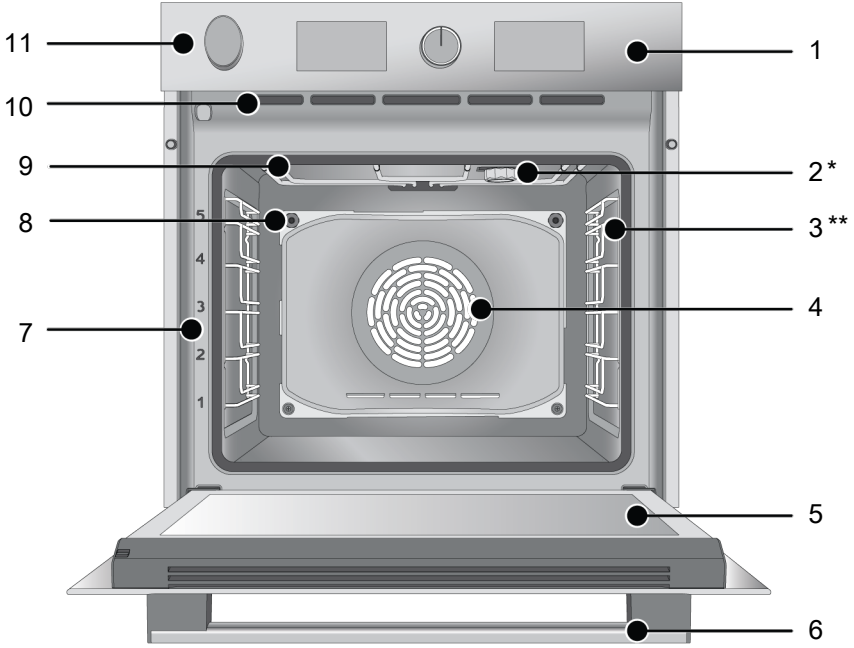
EU 66/2014e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir.

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

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

3 Ürününüz

3.1 Ürün Tanıtımı



1 Kontrol panel

3 Tel raflar

5 Kapak

7 Raf konumları

9 Üst ısıtıcı

11 Su haznesi

2 Lamba

4 Fan motoru (sac arkasında)

6 Tutamak

8 Buhar çıkış deliği

10 Havalandırma delikleri

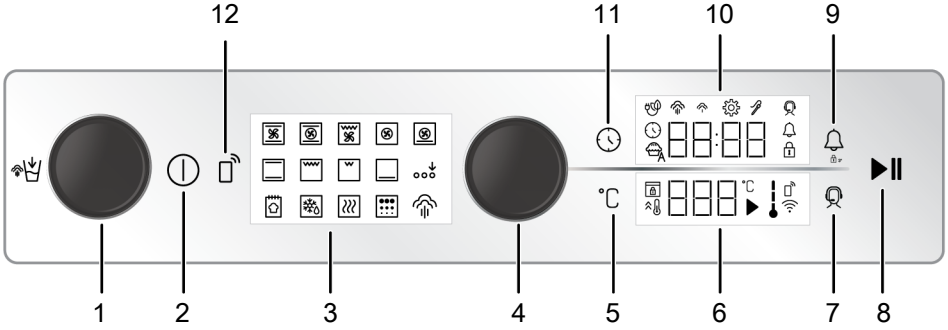
* Modele bağlı değişir. Ürününüzde lamba bulunmayabilir ya da lambanın tipi ve yeri şekildeki gösterimden farklı olabilir.

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

3.2 Ürün Kontrol Panel Tanıtımı ve Kullanımı

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

3.2.1 Kontrol Paneli



- 1 Su haznesi
- 2 Açma/kapatma tuşu
- 3 Fonksiyon ekranı
- 4 Fırın kontrol düğmesi
- 5 Sıcaklık ayar tuşu
- 6 Sıcaklık gösterge alanı
- 7 Servis/çağrı oluşturma tuşu
- 8 Pişirme başlatma/durdurma tuşu
- 9 Alarm/Tuş kilidi tuşu
- 10 Saat/süre gösterge alanı
- 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.

3.2.2 Fırın Kontrol Paneli Tanıtımı

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.

Fırın içi sıcaklık göstergesi

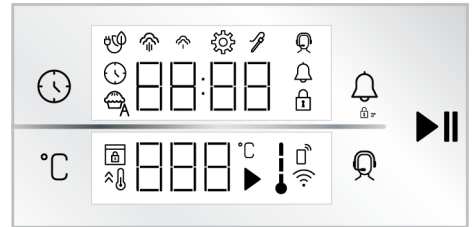
Fırın iç sıcaklığını ekrandaki fırın iç sıcaklık sembolünden anlayabilirsiniz. Pişirme başladığında sembol ekranda görünür ve fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa geldikçe sembolünün her bir kademesi yanar.

Fonksiyon ekranı

Fonksiyon ekranında fırınızdaki bulunan çalışma fonksiyonları bulunur. Her fonksiyonun üzerine dokunarak etkinleştirilir. Ek-

randa bulunan tüm fonksiyonlar şematiktir, ürününüzde bulunmayabilir. Ürününüzde bulunan çalışma fonksiyonları "Fırın çalışma fonksiyonları" bölümünde anlatılmaktadır.

Gösterge alanları:










Tuşlar :




- 🕒 : Süre ve ayarlar tuşu
- °C : Sıcaklık ayar tuşu
- 📞 : Servis/çağrı oluşturma tuşu
- 🔒 : Alarm/Tuş kilidi tuşu
- ▶|| : Pişirme başlatma/durdurma tuşu





Saat/süre gösterge alanı :

- 🕒 : 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 *
 -  : Otomatik pişirme sembolü *
 -  : Servis/çağrı oluşturma sembolü
- * Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.








Sıcaklık gösterge alanı :

-  : Pişiriyor sembolü
-  : Sıcaklık sembolü
-  : Fırın içi sıcaklık sembolü

-  : Hızlı ısıtma (booster) sembolü
 -  : Kapı kilidi sembolü *
 -  : Uzaktan kontrol sembolü *
 -  : Kablosuz ağ (wifi) sembolü *
- * : Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

3.3 Fırın çalışma fonksiyonları


Fonksiyon tablosunda, fırınıınızda 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 / Fit Fry	40-280	Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerinde çok tepsili pişirmeye uygundur. Bu fonksiyon ile dağıtılan hızlı hava sayesinde az yağda yada yağsız kızartma yapabilirsiniz. Detaylı bilgi için "Fit Fry" bölümüne bakın.
	Ekonomik fanlı pişirme	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.
	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.
	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	-	Bu konum yemeğinizi pişirmeyi bitirdikten hemen sonra fırın içinde oluşan kirleri yumuşatmak için kullanılır. Bu fonksiyon için bakım ve temizlik bölümündeki açıklamalarına bakın.
	Otomatik pişirme fonksiyonu (SmartBakePro)	-	Ürünüze tanımlı olan yemekleri bu fonksiyon ile sıcaklık, fonksiyon ve süre ayarı yapmadan pişirme yapabilirsiniz. Tanımlı yemek listesi ilerleyen bölümlerde anlatılmaktadır.

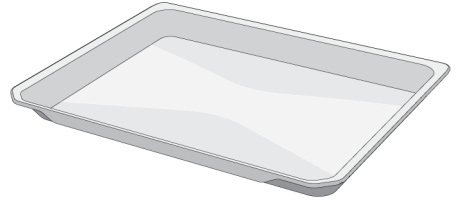
3.4 Ürün Aksesuarları

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

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

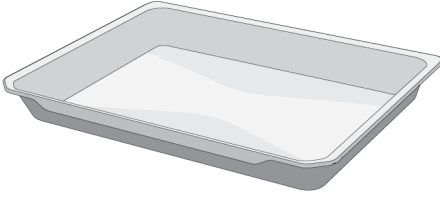
Standart fırın tepsisi

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



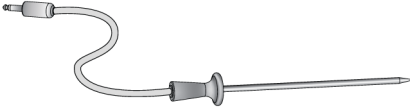
Derin tepsi

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



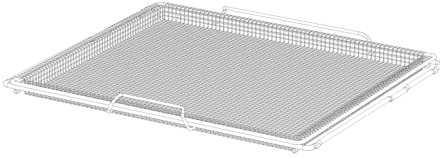
Et probu

Et yemekleri pişirilirken hassas pişirme yapabilmek için ince uzun uç kısmı ete saptırarak diğer ucu şasi yan duvarındaki yuvasına takılmak suretiyle yerine takılarak kullanılır.



Kızartma ızgarası (Fit Fry)

Gıdaları az yağlı veya yağsız olarak kızartmak için kullanılır.

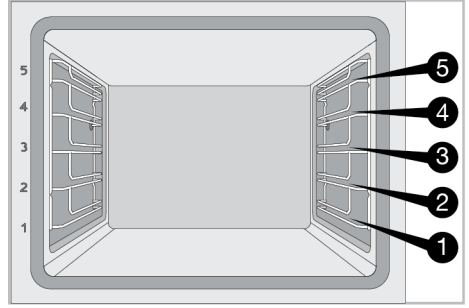


3.5 Ürün Aksesuarlarının Kullanımı

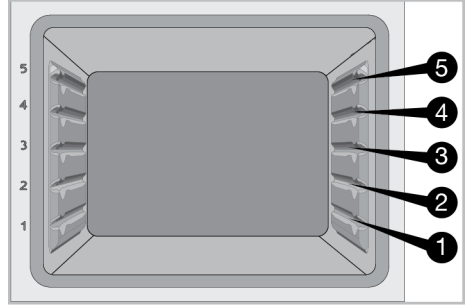
Pişirme rafları

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

Tel raflı modellerde :



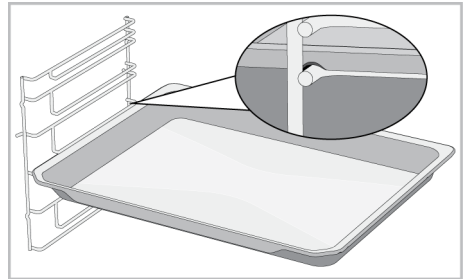
Tel rafsız modellerde :



Tepsinin pişirme raflarına yerleştirilmesi

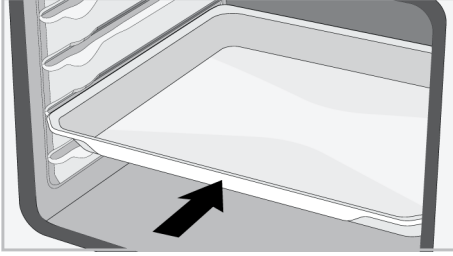
Tel raflı modellerde :

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.



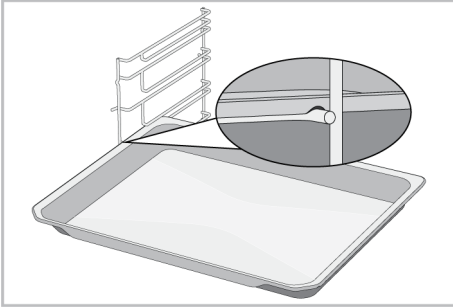
Tel rafsız modellerde :

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.



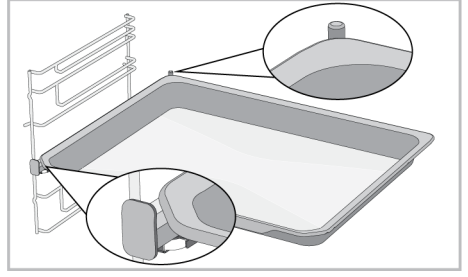
Tepsi durdurma fonksiyonu - Tel raflı modellerde

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.



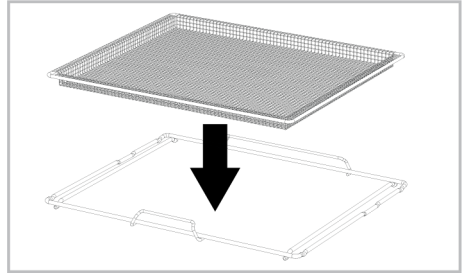
Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raylara uygun şekilde yerleştirilmesi-Tel raflı ve teleskobik raylı modellerde

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.

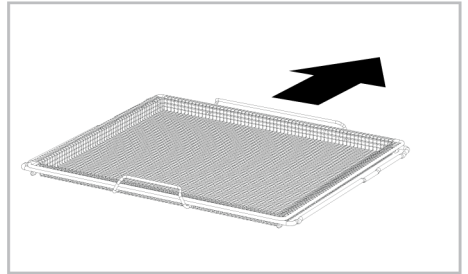


Kızartma ızgarasının (Fit Fry) kullanımı

Kızartma ızgarası, tel sepet ve sepetin yerleştirileceği tel çerçeve olmak üzere iki parçadan oluşur. Tel sepet tel çerçeveye geçmeli olarak yerleştirilir. Arka tarafını yerleştirdikten sonra ön tarafını biraz esneterek tel sepeti tel çerçevenin tutamaklarının içerisinde kalacak şekilde yerleştirin. Ayırmak için de tel çerçevenin ön tutamağını esneterek tel sepeti çıkarın.



Kızartma ızgarasını fırına kısa olan tutamak kısmı öne bakacak şekilde yerleştirin.



3.6 Teknik Özellikler

Genel Özellikler	
Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	595 /594 /567
Fırın kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Voltaj/Frekans	220-240 V ~; 50 Hz
Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Toplam elektrik tüketimi (kW)	3,4
Fırın tipi	Multifonksiyon fırın

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

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

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

BFC 741 G : Gri



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.

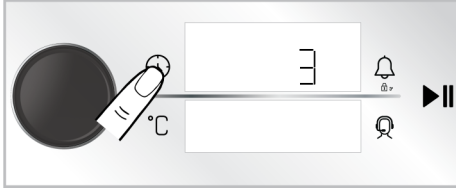
4.1 İlk Saat Ayarı



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

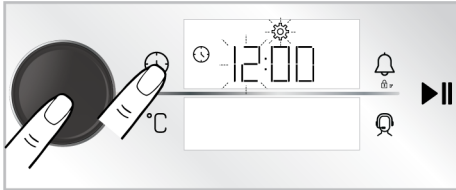
1. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), ⌚ tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.

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



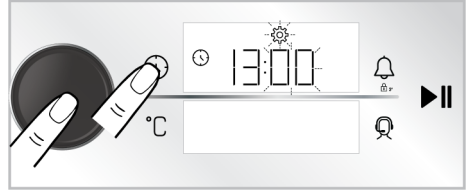
2. Fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ya da ⌚ tuşuna bir kez dokunarak saat alanını etkinleştirin.

⇒ 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.



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



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

4.2 İlk Temizlik

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürün içerisinde verilen tüm aksesuarları fırından çıkarın.
3. Ürünü yaklaşık 30 dakika çalıştırın ve sonra kapatın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.
4. Ürünü çalıştırırken en yüksek sıcaklığı ve ürününüzde bulunan tüm ısıtıcıların çalıştığı çalışma fonksiyonunu seçin. Bkz. “Fırın çalışma fonksiyonları [► 14]”. 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 çıkardığımız 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.

5 Fırının Kullanılması

5.1 Fırın Kullanımı Genel Bilgiler

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

Ürününüzde soğutma fanı mevcuttur. Soğutma fanı gerektiğinde otomatik olarak devreye girerek hem ürünün ön kısmını hem mobilyayı soğutur. Soğutma işlemi bitince yine otomatik olarak devreden çıkar. Sıcak hava fırın kapağının üzerinden dışarı çıkar. Bu havalandırma boşluklarını herhangi bir şeyle kapatmayın. Aksi takdirde fırın aşırı ısınabilir. Soğutma fanı fırın çalışması sırasında ya da fırın kapandıktan sonra da (yaklaşık 20-30 dk) çalışmaya

5.2 Fırın Kontrol Ünitesinin Çalıştırılması

Fırın kontrol ünitesi için genel uyarılar

- 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.
- Herhangi bir ayar yapılırken, ilgili semboller ekranda yanıp söner. Yapılan ayarların kaydedilmesi ya anlatımda bulunan ilgili tuşa dokunulması ya da kısa bir süre beklenilmesi gerekir.


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.

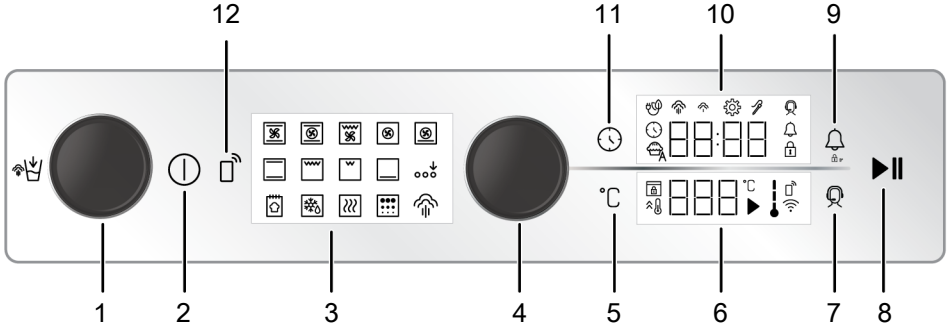
devam eder. Eğer fırın zamanlayıcısını programlayarak pişirme yaparsanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır. Soğutma fanı çalışma süresi kullanıcı tarafından belirlenemez. Otomatik devreye girer ve kapanır. Bu bir hata değildir.

Fırın aydınlatması

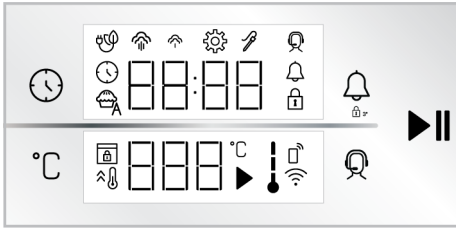
Fırın pişirme yapmaya başlanmasıyla fırın aydınlatması açılır. Bazı modellerde aydınlatma pişirme boyunca yanarken, bazı modellerde belirli bir süre sonra kapanır.

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

- Pişirme başladığında pişirme süresi ayarlandıysa, kalan süre ekranda gösterilir.
- 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 göstergesi alanı |
| 7 Servis/çağrı oluşturma tuşu | 8 Pişirme başlatma/durdurma tuşu |
| 9 Alarm/Tuş kilidi tuşu | 10 Saat/süre göstergesi alanı |
| 11 Süre ve ayarlar tuşu | 12 Uzaktan kontrol tuşu |



Tuşlar :

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

Saat/süre göstergesi alanı :

- : 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 *
- : Otomatik pişirme sembolü *
- : Servis/çağrı oluşturma sembolü

* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

Sıcaklık göstergesi alanı :

- : Pişiriyor sembolü
 - : Sıcaklık sembolü
 - : Fırın içi sıcaklık sembolü
 - : Hızlı ısıtma (booster) sembolü
 - : Kapı kilidi sembolü *
 - : Uzaktan kontrol sembolü *
 - : Kablosuz ağ (wifi) sembolü *
- * Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

Fırının açılması

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

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

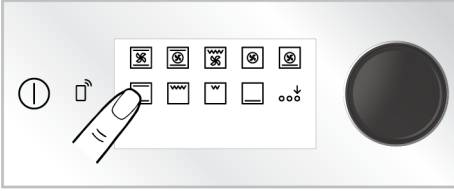
Fırının kapatılması

1. tuşuna dokunarak fırını kapatın. Ekranda günün saati görünür.

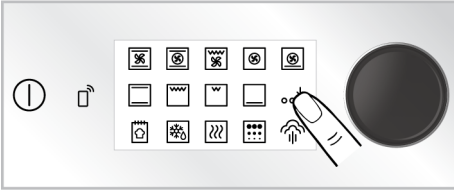
Sıcaklık ve fırın çalışma fonksiyonu seçerek manuel pişirme yapılması

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

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

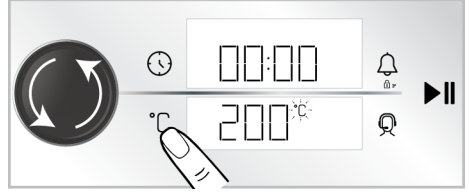


3. Çalıştırmak istediğiniz fonksiyon, fonksiyon ekranında ilk görünen çalışma fonksiyonları arasında yok ise; "Ek fonksiyon etkinleştirme" üzerine dokunarak alt sırada bulunan çalışma fonksiyonlarını etkinleştirebilirsiniz.



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 çeviriniz.

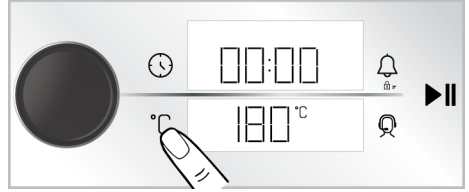
⇒ Sıcaklık ekranında °C sembolü yanıp söner.



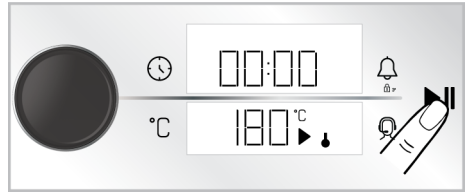
i Çalışma fonksiyonları için önceden tanımlanmış olan sıcaklığı değiştirdikten sonra çalışma fonksiyonunu değiştirirseniz, ekranda son ayarladığınız sıcaklık görünür. Ancak ayarlanan sıcaklık eğer seçili çalışma fonksiyonunun sıcaklık aralığında değil ise, o çalışma fonksiyonunun ayarlanabilen en yüksek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

5. Ayarlanan sıcaklığı °C tuşuna dokunarak onaylayınız.

⇒ Sıcaklık ekranında °C sembolü sürekli yanar.



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



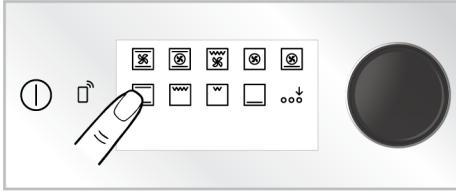
⇒ Fırınınız, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar. Sıcaklık ekranında ↓ ve ► sembolleri görünür. Pişirme süresi ekranda iler saymaya başlar. Fırın iç sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa geldikçe ↓ sembolünün her bir kademesi yanar. Pişirme süresi ayarlanmadan manuel pişirme yapıldığı

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

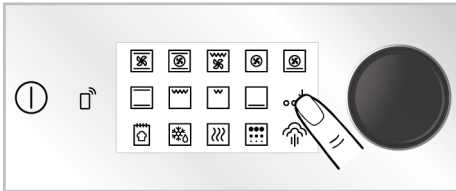
Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması;

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

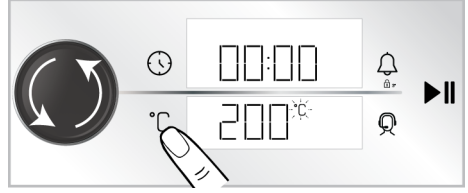


3. Çalıştırmak istediğiniz fonksiyon, fonksiyon ekranında ilk görünen çalışma fonksiyonları arasında yok ise; "Ek fonksiyon etkinleştirme" üzerine dokunarak alt sırada bulunan çalışma fonksiyonlarını etkinleştirebilirsiniz.



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

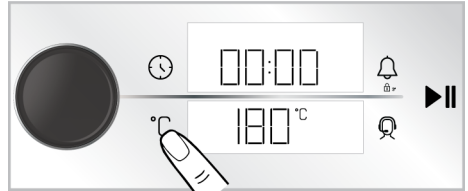
⇒ Sıcaklık ekranında °C sembolü yanıp söner.



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

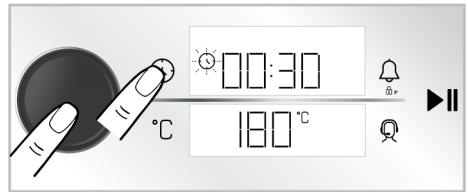
5. Ayarlanan sıcaklığı °C tuşuna dokunarak onaylayın.

⇒ Sıcaklık ekranında °C sembolü sürekli yanar.



6. Pişirme süresi için fırın kontrol düğmesine bir kez basın ya da ⏸ tuşuna bir kez dokunun.

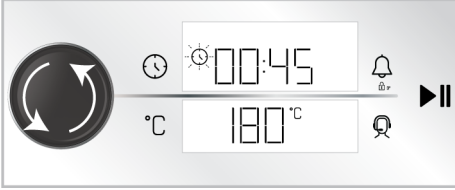
⇒ Saat/süre ekranında ayarlı olarak gelen 30 dakika değeri görünür ve ⏸ sembolü yanıp söner.





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.



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 dokununuz.



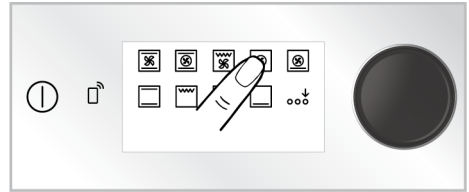
⇒ Fırınınız, seçilen çalışma fonksiyonu ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar ve ekranda ayarlanan pişirme süresi geri sayar. Sıcaklık ekranında ↓ ve ▶️ sembolleri görünür. Fırın iç sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa geldikçe ↓ sembolünün her bir kademesi yanar. Ayarlanan pişirme süresi tamamlandıktan sonra 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.

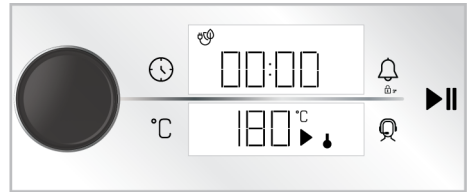
Ekonomik fanlı pişirme

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 dokununuz ve ardından 3 saniye basılı tutunuz.



⇒ Ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayım bittiğinde saat/süre ekranında 🕒 sembolü görünür ve “Ekonomik fanlı pişirme” fonksiyonu etkinleşir.



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

⇒ “Ekonomik fanlı pişirme” modunda, enerji tasarrufu nedeniyle pişirme sırasında lamba diğer pişirme fonksiyonundan daha kısa yanar.

Otomatik pişirme fonksiyonu (SmartBakePro)

Bu fonksiyon ile laboratuvarlarımızda test edilen yemekleri üründeki sensörler sayesinde çalışma fonksiyonu, sıcaklık ve pişirme süresi ayarlamadan otomatik pişirme yapabilirsiniz.

Otomatik pişirme yemekleri:

Mod	Yemek	Raf konumu	Kullanılacak aksesuar
A01	Tepside kek	3	Standart tepsi*
A02	Kalıpta kek	2	Tel ızgara üzeri yuvarlak kek kalıbı**
A03	Pandispanya	2	Tel ızgara üzeri kilitli kek kalıbı**
A04	Muffin	3	Tel ızgara üzeri muffin metal kap**
A05	Kurabiye	3	Standart tepsi*
A06	Bütün ekmek	2	Standart tepsi*
A07	Taze pizza	3	Standart tepsi*

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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



Yukarıdaki tabloda "HomeWhiz" de etkin olan yemek modları verilmiştir. Güncelleme yapılarak yemek modları artabilir. Bunun için en güncel yemek modlarını "HomeWhiz" uygulaması üzerinden görebilirsiniz.

Otomatik pişirme için genel uyarılar

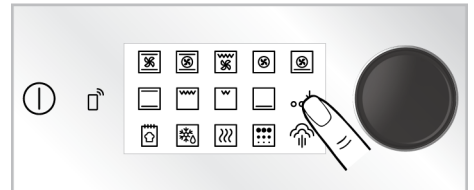
- Bu fonksiyonda çalışma fonksiyonu, sıcaklık ve süre ayarı yapılamaz.
- Yemeğinizin ağırlığına göre pişirme süresi değişkenlik gösterir. Geçen süre ekranda görünür.
- Bu fonksiyonun uygun bir şekilde çalışması için fırının soğuk olması gereklidir. Fırın yeterince soğuk değil ise ►► tuşuna dokunarak otomatik pişirmeyi başlatmak istediğinizde ekranda "HOT" uyarısı görünür, fırın sesli uyarı verir ve ekranda 🔊 sembolü yanıp sönmeye başlar. Fırın için yeterli soğukluğuna geldiğinde tekrar ►► tuşuna dokunulduğunda ekranda "HOT" uyarısı gelmez ve 🔊 sembolü sürekli yanar.

Kontrol panel üzerinde otomatik olarak A01 gelmektedir. Diğer modlar için "HomeWhiz" uygulaması üzerinden seçim yaparak pişirme yapabilir ya da A01 yemeği yerine en çok kullanabileceğiniz farklı bir favori yemeğinizin modunu kontrol panelinize indirip, kontrol panel üzerinden bu modu kullanabilirsiniz.

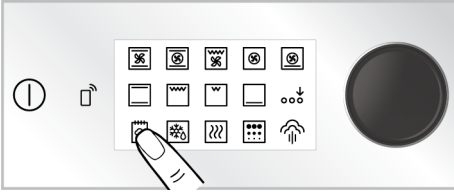
- Otomatik pişirme fonksiyonu etkinken fırın kapağını açmayın. Açıldığı durumda sensörlü pişirme devre dışı kalır ve pişirme durur.
- İdeal pişirme için önerilen raf konumu ve pişirme aksesuarını kullanın.
- Farklı bir çalışma fonksiyonunda pişirme etkinken otomatik pişirme fonksiyonuna geçiş yapılırsa pişirme durur.

Otomatik pişirme fonksiyonu çalıştırılması

- ⓘ tuşuna dokunarak fırını açın.
- Fonksiyon ekranında "Ek fonksiyon etkinleştirme" üzerine dokunarak alt sırada bulunan çalışma fonksiyonlarını etkinleştirin.

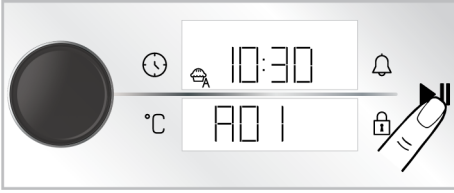


- Fonksiyon ekranında "Otomatik pişirme fonksiyonu (SmartBakePro)" üzerine dokunun.



- ⇒ Ekranda "A01" modü etkinleşir. Yemeğinizin türüne göre mod seçmek için "HomeWhiz" uygulamasını kullanın.

4. ►|| tuşuna dokunularak pişirmeyi başlatın.



- ⇒ Fırınınız sensörler sayesinde yemeğinizin ağırlığına göre fonksiyon, sıcaklık ve süreyi otomatik ayarlar ve hemen çalışmaya başlar. Ekranda ► sembolü görünür. Pişirme tamamlandığında ekranda "End" yazısı görünür, sesli uyarı duyulur ve pişirme durur.

i Otomatik pişirme sonlandığında ►|| tuşuna dokunarak ek 5 dakika boyunca pişirmeyi devam ettirebilirsiniz. Ekranda 5 dakikadan geri sayım görünür.

5.3 Buhar Destekli Pişirme

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

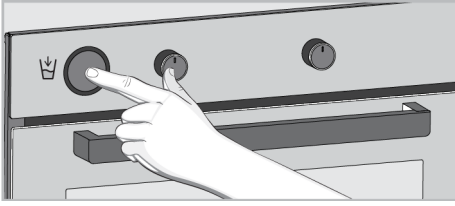
Düşük buhar ve yüksek buhar olmak üzere 2 farklı seviyede buhar desteği vardır. Pişirme esnasında belirli aralıklarla fırın içerisine sürekli buhar verilir. Genel olarak düşük buhar seviyesinin kek, poğaçaya, ekmeğin gibi hamur işi gıdaların pişirilmesinde; yüksek buhar seviyesinin ise, et türü gıdaların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

Genel Uyarılar

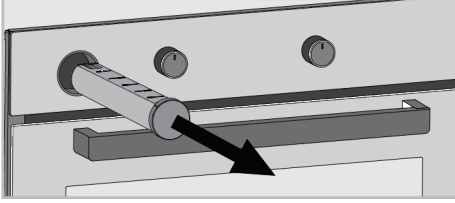
- Buhar destekli pişirme sadece 120 °C üzerindeki sıcaklıklarda yapılabilir.
- Su haznesi kapasitesi 250 ml'dir. Pişirmelerinizde, su haznesine 250 ml den fazla su koymayın.
- Buhar destekli pişirme sonrasında fırın kapağında oluşan yoğunlaşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğunlaşmayı silin.
- Buhar destekli pişirme sırasında ve sonrasında, buhar ve sıcaklık çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.
- Her buhar destekli pişirme sonrasında fırın içerisinde su kalması durumunda, fırın soğuduktan sonra kalan suyu kuru bir bezle kuruyun. Aksi takdirde kalan su kireçlenmeye neden olabilir.

Buhar destekli pişirme yapmak için;

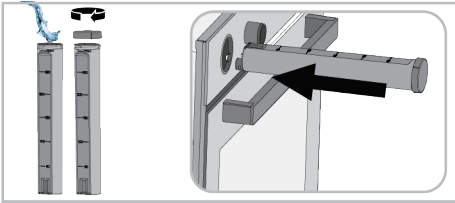
1. Buhar destekli pişirme tablosuna bakarak, pişireceğiniz yemeğe göre fonksiyonu, sıcaklığı ve süreyi ayarlayarak pişirmenizi başlatın. Tabloda olmayan pişirmeler için eklenecek su miktarını, sıcaklık, pişirme fonksiyonu ve süreyi kendiniz belirleyebilirsiniz.
2. Fırınınızın kontrol panelinde bulunan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



3. Su haznesini yuvasından çıkarın.



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

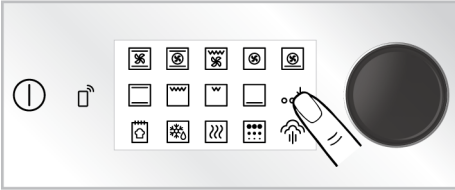


5. Su haznesinin kapağını kapatarak yuvasına yerleştirin.

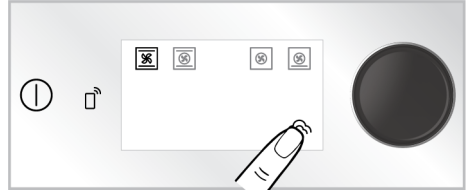
6. Yemeğinizi fırına önerilen raf konumunda yerleştirin.

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.

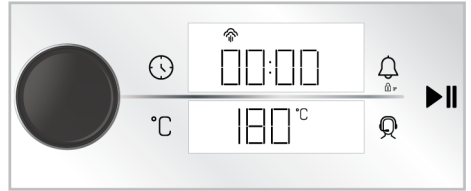


⇒ Buhar destekli pişirme yapabileceğiniz çalışma fonksiyonları ekranda görüntülenir. Aktif çalışma fonksiyonu daha parlak yanar.

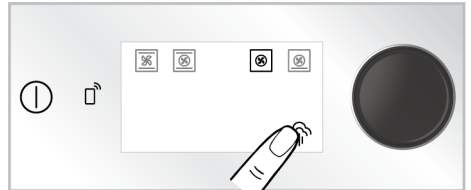
10. Buhar destekli pişirme ile pişirmek istediğiniz çalışma fonksiyonuna dokunun.



⇒ Seçilen fonksiyon için özel olarak önceden tanımlanmış sıcaklık ve  sembolü (yüksek seviye buhar) ekranda belirir.

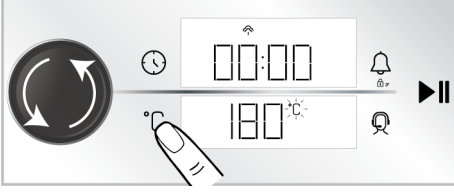


11. Buhar seviyesini yemek türüne göre düşük seviyeye değiştirebilirsiniz. Değiştirmek için "Buhar fonksiyonu" üzerine dokunun.



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.

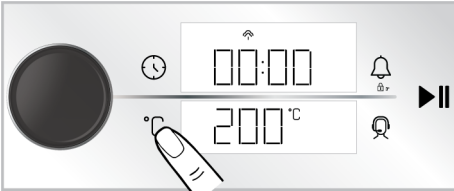
⇒ Sıcaklık ekranında °C sembolü yanıp söner.



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

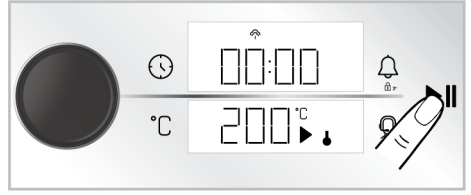
13. Ayarlanan sıcaklığı °C tuşuna dokunarak onaylayın.

⇒ Sıcaklık ekranında °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 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 Ⓛ tuşuna dokunarak fırını tamamen kapatın.

⇒ **Pişirme süresi ayarlanmışsa:** 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 geldikçe ↓ 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 bitirse 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.
- Sesli uyarıyı iptal edip buharsız pişirmeye devam etmek isterseniz  tuşuna dokunun. Sesli uyarı kesilir ve 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 esnasında, özellikle su tankında kalan su azaldığında fırından gelen pompa çalışma sesi normaldir.

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.



5.4 Ayarlar

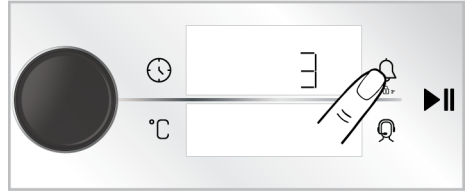




Uzun süreli dokunularak etkinleştirilmesi gereken menü ya da ayarlarda, ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayım bittikten sonra ilgili menü ya da ayar etkinleşir.

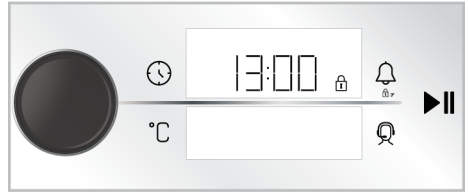
Tuş kilidini etkinleştirilmesi

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 devredekken kontrol ünitesi tuşları kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi iptal olmaz.

Tuş kilidini devreden çıkarılması

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

⇒ Ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayım bittiğinde saat/süre ekranında  sembolü kaybolur ve tuş kilidi devreden çıkar.

Alarmın ayarlanması

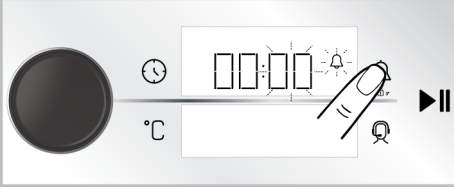
Ürünün kontrol ünitesini pişirme dışında herhangi bir uyarı ya da hatırlatma amacıyla da kullanabilirsiniz. Alarm saatinin, fırın çalışma fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.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



Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

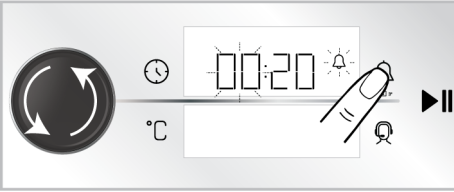
1. Alarm süresi ayarlamak için 🔔 tuşuna bir kez dokunun.

⇒ 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. Ayarı 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.



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 dokunun.

⇒ Sesli uyarı kesilir.

Alarmı iptal etmek isterseniz;

1. Alarm süresini sıfırlamak için 🔔 tuşuna bir kez dokunun.

⇒ Saat/süre ekranında 🔔 sembolü yanıp sönmeye başlar.

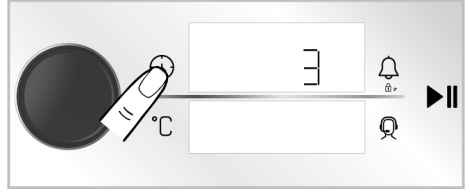
2. Alarm süresi "00:00" değerine gelinceye kadar fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirin.

Ses seviyesinin ayarlanması

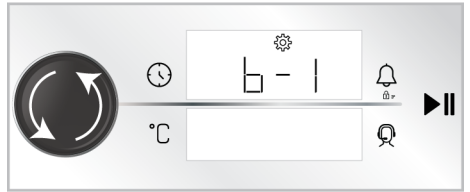
Kontrol ünitesinin ses seviyesi ayarını yapabilirsiniz. Bu ayarı yapmak için fırınınuzun kapalı konumunda olması gerekmektedir.

1. Fırınınuz 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.

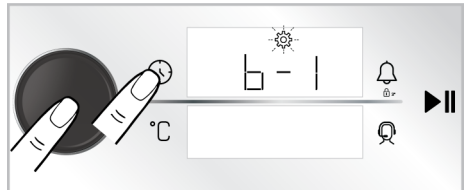


2. Saat/süre ekranında "b-1" ya da "b-2" görününceye fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirin.



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

⇒ Saat/süre ekranında ⚙️ sembolü yanıp söner.



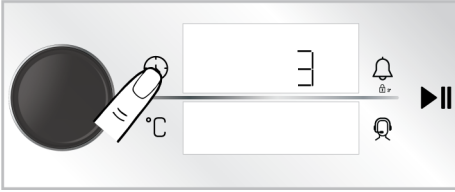
4. Fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz tona ayarlayın.
5. 🕒 tuşuna tekrar dokunarak ya da fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ayarladığınız tonu onaylayın.

Ekran parlaklığının ayarlanması

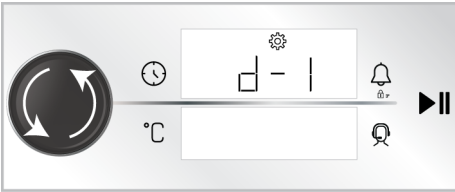
Kontrol ünitesi ekranının parlaklık ayarı yapabilirsiniz. Bu ayarı yapmak için fırınınuzun kapalı konumda olması gerekmektedir.

1. Fırınınuzun 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.

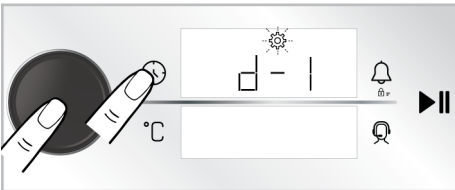


2. Saat/süre ekranında “d-1”, “d-2” ya da “d-3” görününceye fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirin.



3. 🕒 tuşuna tekrar dokunarak ya da fırın kontrol düğmesine bir kez basarak parlaklık ayarını etkinleştirin.

⇒ Saat/süre ekranında ⚙️ sembolü yanıp söner.



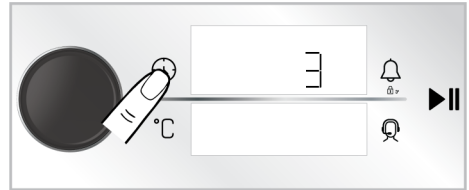
4. Fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz parlaklığı ayarlayın.
5. 🕒 tuşuna tekrar dokunarak ya da fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ayarladığınız parlaklığı onaylayın.

Hızlı ön ısıtma (Booster) ayarının yapılması

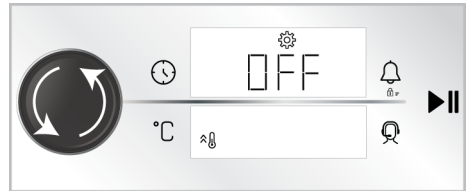
Ürününüzde pişirmelerinizi otomatik olarak hızlı ön ısıtma fonksiyonunu ile çalıştırabilirsiniz. Bunun için hızlı ön ısıtma ayarını etkinleştirmeniz gerekir. Bu ayarı yapmak için fırınınuzun kapalı konumda olması gerekmektedir.

1. Fırınınuzun 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.

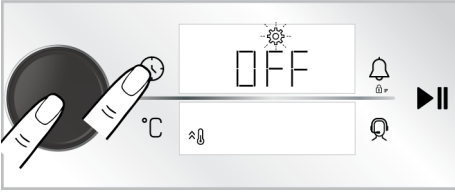


2. Ekranda ⚙️ sembolü ve “OFF” görününceye kadar fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirin.

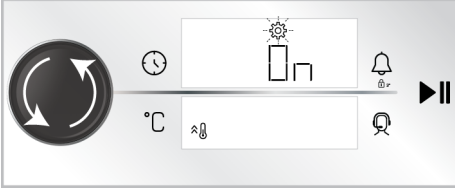


3. 🕒 tuşuna dokunarak ya da fırın kontrol düğmesine bir kez basarak hızlı ön ısıtma ayarını (booster) etkinleştirin.

⇒ 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.



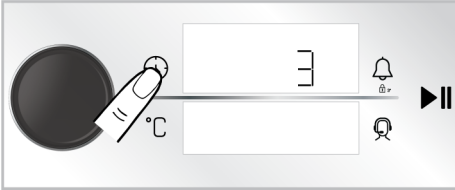
Aynı işlemleri yaparak hızlı ön ısıtma ayarını kapatabilirsiniz. Ayarı "OFF" yaparak otomatik hızlı ön ısıtma ayarını iptal edebilirsiniz.

Günün saatinin değiştirilmesi

Daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,

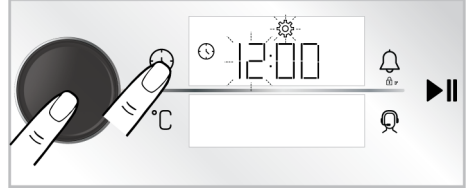
1. Fırınınuz kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), 🕒 tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.

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



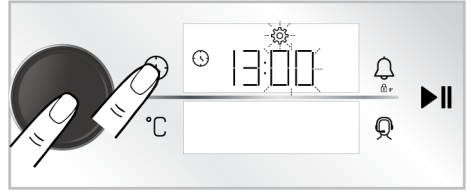
2. Fırın kontrol düğmesine bir kez basarak ya da 🕒 tuşuna bir kez dokunarak saat alanını etkinleştirin.

⇒ 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.

Fırının kablosuz ağa bağlanması ve "HomeWhiz" uygulamasına tanıtılması



Fırınızı kablosuz ağa bağlayarak akıllı bir cihaz ile "HomeWhiz" uygulaması üzerinden kontrol edebilirsiniz. Bunun için öncelikle "HomeWhiz" uygulamasını akıllı cihazınıza yükleyin. "HomeWhiz" uygulaması IOS ve Android mobil işletim sistemlerinde mevcuttur.

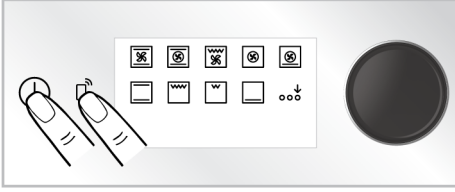


"HomeWhiz" uygulamasını indirdikten sonra uygulama adımlarını takip ederek kendi evinizi oluşturmanız gerekmektedir.

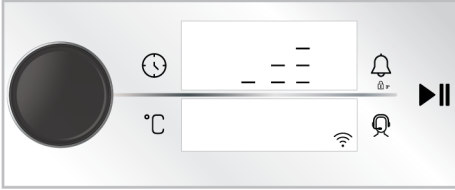


Fırının kablosuz ağa bağlanarak uzaktan kontrolünün etkinleştirilmesini uygulama üzerinden verilen adımları da takip ederek tamamlayabilirsiniz.

1. Fırını kurulum moduna almak için fırın kapalı konumunda iken (ekranda günün saati görünürken),  ve  tuşlarına aynı anda yaklaşık 3 saniye dokununuz.



⇒ Fırın kurulum moduna geçtiğinde ekranda çizgilerin yanıp söndüğü bir animasyon görünür.



2. Akıllı cihazınıza yüklemiş olduğunuz "HomeWhiz" uygulamasını açın. Kendi evinizi oluşturduktan sonra mutfak ürünleri altından fırını seçerek ürününüzün stok numarasını uygulamaya girin ve uygulama üzerindeki adımları takip edin.







Ürün stok numarasını kılavuzun ön kapağının en altında bulunan "77..." başlayan numaradır.





3. Uygulama adımlarını takip ederek fırınızı uygulamaya tanıtımını tamamlayın.

Fırının uzaktan kontrolünün etkinleştirilmesi





Fırınızı "HomeWhiz" uygulamasına tanıttıktan sonra uzaktan kontrol yapılabilmesi için:

1. Ekranda  sembolü görünüyorken  tuşuna bir kez dokununuz.
⇒ Ekranda  sembolü ile birlikte  sembolü de görünür.





Ekranda  sembolü görünmüyorsa,  sembolü ekranda görünene kadar  tuşuna dokununuz. Eğer ürününüzü "HomeWhiz" uygulamasına tanıtmaya işlemi yapmadıysanız  sembolü 1 kez yanıp söner ve bir hata sinyal sesi duyulur.



Ekranda  sembolü görünüyorken ancak  tuşuna dokununca bir hata sinyal sesi duyuluyorsa ve  sembolü ekranda görünmüyorsa ya da  sembolü yanıp sönmüyorsa ürünü bağladığınız internet bağlantısını kontrol edin. Eğer internet bağlantısı düzgünse problem devam ediyorsa kurulum adımlarını yeniden uygulayın.

Homewhiz bağlantısı kurulmuş bir fırının eşleşmesinin silinmesi

Ürününüzü "HomeWhiz" uygulamasına ekledikten sonra "HomeWhiz" için kullanmış olduğunuz kullanıcı hesabı ile ürününüzün bilgileri eşleşir. Uygulamada kullandığınız hesaba erişiminizin kaybolması ya da başka nedenlerle eşleşme silmek için aşağıdaki işlemlerin yapılması gerekmektedir.

1. Ürün kapalı konumunda iken (ekranda günün saati görünürken)  ve  tuşlarına yaklaşık 5 saniye boyunca dokununuz.
⇒ Ekranda 5'ten geriye doğru geri sayım görünür.
2. Geri sayım tamamlandıktan sonra ekranda eşleşme silme animasyonu görünür.
3. Eşleşme silme işlemi sorunsuz bir şekilde tamamlandıktan sonra uyarı sesi duyulur ve fırınızın yeniden başlatılır.



Eşleşme silme işleminde sorun ile karşılaşılır ve işlem tamamlanamazsa hata sesi duyulur.

4. Eşleşme silme işlemi tamamlandıktan sonra ürünü yeniden "HomeWhiz" hesabınıza tanıtabilirsiniz.

Destek servis özelliği

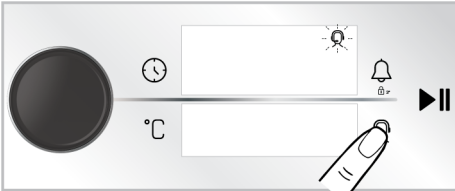
Destek servis, Beko beyaz eşya ürünlerinizin üzerindeki destek servis tuşu ile oluşturacağınız talep sonrası, uzman müşteri temsilcilerimizin sizi "HomeWhiz" uygulaması üzerinden belirttiğiniz cep telefonu numarasından arayarak her türlü sorunuzla ilgili yardımcı olabileceği bir hizmettir.

Destek servis için telefon numarası girilmesi

Destek servis tuşuna basılı tutup talep oluşturduktan sonra müşteri temsilcinizin sizi arayabilmesi için cep telefonu numaranızı uygulama üzerinden paylaşmış olmanız gerekmektedir. Cep telefonu numaranızı "HomeWhiz" uygulamanızdaki iletişim menüsünden ekleyebilir ya da değiştirebilirsiniz.

Destek servis üzerinden talep oluşturma

1. Ürün üzerinde internet bağlantınız olduğundan ve cep telefonu numaranızı "HomeWhiz" uygulaması üzerinden girdiğinizden emin olun.
2. ① tuşuna dokunarak fırını açın.
3. ② tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunun.
⇒ ③ sembolü yanıp sönmeye başlar.



4. Talebiniz müşteri temsilcisine başarılı bir şekilde ulaştığında sembol sürekli yanık kalır.

5. Müşteri temsilciniz "HomeWhiz" uygulamasında belirttiğiniz telefon numarası üzerinden sizi arayacaktır.
6. Görüşme tamamlandığında sembol tamamen söner.



Fırınınız kablosuz ağa bağlı değil ise ④ tuşuna dokunduktan sonra hata sinyal sesi duyulur ve ekranda ⑤ sembolü yanıp söner. Destek servis talebinizi oluşturmak için kurulum adımlarını takip ederek fırınınızı kablosuz ağa bağlayın. Daha önce bağlantıyı yaptıysanız ⑤ sembolü ekranda görünene kadar ⑥ tuşuna dokununuz.



Destek servis tuşuna bastığınızda ürününüzün kablosuz bağlantısı eğer kapalıysa otomatik olarak açılacaktır. Destek servisi işlemi tamamlandıktan sonra kapatmadığınız sürece ürünün kablosuz bağlantısı devam edecektir.



Talep oluşturma sırasında talebiniz müşteri temsilcisine başarılı bir şekilde iletilmemiş ise ⑦ sembolü söner. Bkz."Sorun Giderme".

Destek servis talep iptali

Destek servis talebinizi iptal etmek istiyorsanız, talebin müşteri temsilcisine başarılı bir şekilde ulaştığı ve sembolün ışığının sürekli yanık olması gerekir. İptal işlemi için;

1. ① tuşuna dokunarak fırını açın.
2. ② tuşuna yaklaşık 3 saniye dokununuz.
⇒ ③ sembolü yanıp sönmeye başlar.
3. Talep başarılı bir şekilde iptal edildiğinde ③ sembolü tamamen söner.



Fırının "HomeWhiz" uygulamasına tanıtımı başarılı bir şekilde yapıldığı durumda, destek servis talebi oluşturma ya da iptali durumlarda karşılaşılan herhangi bir problem veya talebinizin durumu ile ilgili bilgi uygulama üzerinden bildirim olarak size gelecektir.

Standart uygunluk ve test bilgileri / AB uygunluk beyanı

CE	Bu ürünün geliştirme, üretim ve satış aşamaları, Avrupa Birliği'nin ilgili tüm talimatlarında belirtilen güvenlik kurallarına uygun olarak yürütülmektedir.
Frekans bandı	: 2.4 Ghz
Maks. iletim gücü	: maks. 100 mW
CE için uygunluk beyanı Arçelik A.Ş. bu ürünün 2014/53/EU Direktifine uygun olduğunu beyan eder. Ayrıntılı bir RED Uygunluk Beyanı, ürününüze ait ürün sayfasındaki ek belgeler arasında beko.com.tr adresinde çevrimiçi olarak bulunabilir.	

Ürünün siber güvenlikle ilgili yazılım güncelleme desteği süresi, ürünün garanti süresi kadardır. Bu süreden sonra siber güvenlikle ilgili yazılım güncellemeleri garanti edilmez.

5.5 Et Probenun Kullanılması

Genel uyarı ve bilgiler

- Et probunun çalışması için, fırının belirli bir çalışma fonksiyonu ve sıcaklığa ayarlanması gerekir.
- Et probunu kullanmadan önce fırın saatini belirli bir pişirme süresi ayarı yaptıysanız, et probu takıldığında bu süre otomatik olarak iptal olur.
- Et probu ile pişirme yaparken, et probu soketinin üzerinde bulunan raflar kullanılamaz.
- Et probunu her kullanım sonrası ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
- Et probunun aktif olduğu çalışma fonksiyonlarında, ekranda **75C** ifadesi görünmüyor ise, bağlantı soketinin yuvasına tam oturduğuna emin olun.
- Et probunun sensör ucu ete saplanmadan kullanılacak olursa, sensör ucu fırın içerisindeki sıcaklığı algılar ve ayarlanan sıcaklığa gelince pişirmeyi sonlandırır.

Ancak et probu 250 °C ve üzeri sıcaklığa maruz kalırsa sensörü kullanılmaz hale gelir.

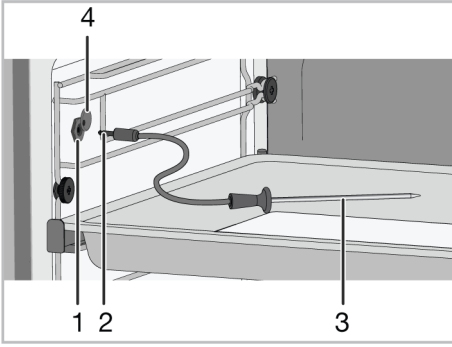
- Çalışma fonksiyonu sıcaklığı en az , et probu sıcaklığından 30 °C fazla olabilir. Örneğin: Et probu sıcaklığı 70 °C olarak ayarlanmışsa, çalışma fonksiyonu sıcaklığını en az 100 °C ye ayarlanabilir.
- Gıda güvenliği açısından kırmızı etin merkez sıcaklığı (en soğuk nokta) minimum 63°C olmalıdır.
- Gıda güvenliği açısından kanatlı etlerin en soğuk noktasının merkez sıcaklığı minimum 74°C, iyi pişmiş olması için merkez sıcaklığı 85°C olmalıdır.

Kırmızı etlerin pişme aralıkları için referans tablo:

Pişme Derecesi	Et merkez sıcaklığı* (°C)
Çok az pişmiş	55-59
Az pişmiş	60-62
Orta az pişmiş	63-70
Orta pişmiş	71-76
İyi pişmiş	77-81
Çok pişmiş	≥82

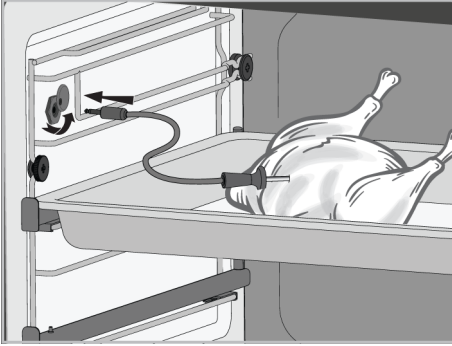
1. ① tuşuna dokunarak fırını açın.

2. Fırın yan duvardaki yuva kapağını (4) yukarı doğru kaydırıp et probu bağlantı soketini (2) et probu yuvasına (1) yerleştirin.

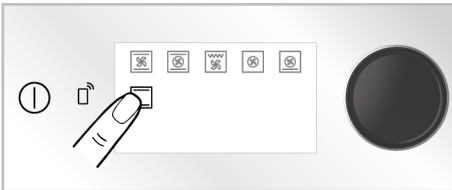


- 1 Et probu yuvası
2 Et probu bağlantı soketi
3 Et probu sensör ucu
4 Et probu yuvası kapağı

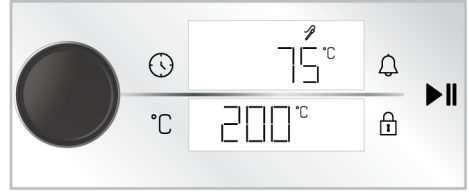
3. Et probunun sensör ucunu pişirme yapacağınız gıdaya saplayın.



4. Et probu ürüne takıldığında, fonksiyon ekranında et probunun kullanılabileceği çalışma fonksiyonları görünür. Et probunu çalıştırmak istediğiniz fonksiyona dokunun.

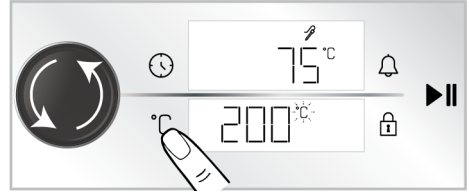


5. Saat/süre gösterge ekranında et probu için önerilen sıcaklık değeri olan 75 °C ve ⏸ görünür. Sıcaklık gösterge ekranında seçilen çalışma fonksiyonu için önerilen sıcaklık görünür.



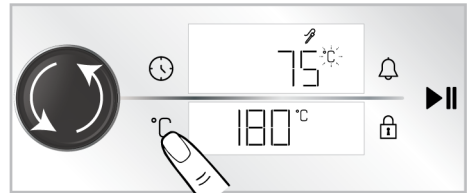
6. Seçtiğiniz çalışma fonksiyonu için önceden tanımlanmış olan sıcaklığı değiştirmek için °C tuşuna dokununuz ve fırın kontrol düğmesini sağa/sola çeviriniz.
7. Sıcaklık düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz fırın içi sıcaklık değerini ayarlayın.

⇒ Fonksiyon sıcaklığının yanındaki °C sembolü yanıp söner.

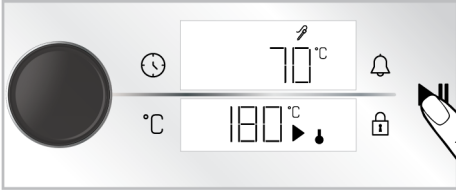


8. Et probu sıcaklığını değiştirmek için °C tuşuna tekrar dokununuz ve fırın kontrol düğmesini sağa/sola çeviriniz.

⇒ Et probu sıcaklığının yanındaki °C sembolü yanıp söner.



9. Pişirmeyi başlatmak için ▶▶ tuşuna dokununuz.



- ⇒ Et probu pişirme esnasında, yaklaşık 3 saniye aralıklarla ekranda, et probunun takılı olduğu gıdanın gerçek sıcaklığı ile ayarlanmış olduğunuz et probu iç sıcaklığı dönüşümlü olarak görünecektir. Et

6 Pişirme Hakkında Genel Bilgiler

Bu bölümde yemeklerinizi hazırlama ve pişirme ile ilgili ipuçları bulabilirsiniz. Ek olarak üretici olarak test edilen bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun ayarlar anlatılmaktadır. Bu yemekler için uygun fırın ayarları ve aksesuarlar da belirtilmiştir.

6.1 Fırında Pişirme ile İlgili Genel Uyarılar

- Pişirme esnasında ya da sonrasında fırın kapağını açarken sıcak-yakıcı buhar çıkabilir. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir. Fırın kapağını açarken uzak durun.
- Pişirme sırasında oluşan yoğun buhar, sıcaklık farkı nedeniyle fırın iç-dış bölümlerinde ve mobilya üstlerinde yoğunlaşma sonucu su 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.

probu sensörü, etin içerisindeki sıcaklığın et probu için ayarlanan sıcaklığa geldiğini otomatik olarak algılar ve et içerisi bu sıcaklığa ulaştığında pişirmeyi sonlandırır. Pişirme sonlanmadan et probu çıkarıldığında, ekranda “End” görünür ve pişirme sonlanır .

10. Pişirme tamamladığında ekranda “End” yazısı görünür ve fırın sesli uyarı verir. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunun.
11. ① tuşuna dokunarak fırını kapatın.

- 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.

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

Kek pişirmenin püf noktaları

- Kek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın.
- Kek nemliyse, az miktarda sıvı kullanın ya da sıcaklığı 10°C kadar azaltın.

Hamur işleri ve fırın yemekleri için pişirme tablosu

Tek tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek	Standart fırın tepsi *	Alt ve üst ısıtma	3	180	30 ... 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
Küçük kekler	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
Pandispanya	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
Kurabiye	Pasta tepsi *	Turbo pişirme	3	170	20 ... 30

- Kekin üstü yanmışsa daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini arttırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapıyorsa daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini arttırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlanmış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.
- Böreğinizi pişirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Yufka böreği	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	2	200	30 ... 40
Yufka böreği	Standart fırın tepsisi *	Fan destekli alt ve üst ısıtma	2	180	35 ... 45
Poğaç	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	2	200	20 ... 30
Poğaç	Standart fırın tepsisi *	Turbo pişirme	3	180	20 ... 30
Bütün ekmek	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	3	200	30 ... 40
Bütün ekmek	Standart fırın tepsisi *	Turbo pişirme	3	200	30 ... 40
Lazanya	Tel ızgara üzeri cam/metal dik-dörtgen 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
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Turbo pişirme	3	170	50 ... 65
Pizza	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	3	280	5 ... 9
Pizza	Standart fırın tepsisi *	Pizza fonksiyonu	2	280	5 ... 10

İki tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	2-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Turbo pişirme	2 - 4	150	25 ... 35
Kurabiye	2-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Turbo pişirme	2 - 4	170	25 ... 35
Yufka böreği	1-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Turbo pişirme	1 - 4	180	40 ... 50
Poğaç	2-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Turbo pişirme	2 - 4	180	20 ... 30

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

"Ekonomik fanlı pişirme" çalışma fonksiyonu için pişirme tablosu

- "Ekonomik fanlı pişirme" çalışma fonksiyonunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.

- "Ekonomik fanlı pişirme" çalışma fonksiyonunda pişirme yaparken kapağı açmayın. Kapak açılmazsa enerji tasarrufu sağlamak için iç sıcaklık optimize edilir ve bu sıcaklık ekranda gösterilenden farklı olabilir.
- "Ekonomik fanlı pişirme" çalışma fonksiyonunda ön ısıtma yapmayın.

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

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

6.1.2 Et, Balık ve Kümes hayvanları

Kızartmayla ilgili püf noktaları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.

- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine yerleştirilmelidir.
- 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 tepsisi *	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
Kuzu incik (1,5-2 kg)	Standart fırın tepsisi *	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	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
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Turbo pişirme	2	200 ... 220	60 ... 80
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	"3D" fonksiyonu	2	15 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Hindi (5,5 kg)	Standart fırın tepsi *	Fan destekli alt ve üst ısıtma	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
Hindi (5,5 kg)	Standart fırın tepsi *	"3D" fonksiyonu	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	200	20 ... 30
Balık	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.

6.1.3 Izgara

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

Genel uyarılar

- Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.
- **Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Fırın kapağı açıkken kesinlikle ızgara yapmayın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!**

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 pırzola	Tel ızgara	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (parçalı)	Tel ızgara	4 - 5	250	25 ... 30
Dana pırzola	Tel ızgara	4 - 5	250	25 ... 30

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 tepsi, ızgara alanının tümünü kaplayacak boyutta olmalıdır. Bu tepsi ürünle birlikte verilmeyebilir. Kolay temizlik için fırın tepsisinin içine biraz su koyun.

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
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.







6.1.4 Buhar destekli pişirme





Genel Bilgiler

- Buharlı destekli pişirme sadece kılavuzda belirtilen buharlı destekli pişirme fonksiyonlarında yapılabilir. Buhar destekli pişirme fonksiyonları için "Fırın çalıştırma fonksiyonları" [► 14] bölümüne bakın.

- Pişirme tablosunda ön ısıtma öneriyor ise mutlaka ön ısıtma yaptıktan sonra yemeğinizi fırına sürün. Su verme zamanında belirtilen süreler ön ısıtma sonrası geçen zamanı belirtmektedir.
- Pişirme tablosunda üretici olarak test edilen pişirme önerileri bulunmaktadır. Tabloda bulunmayan pişirmeler için su miktarı, sıcaklık, buhar destekli pişirme fonksiyonu ve süreyi kendiniz belirleyebilirsiniz.
- Buhar destekli pişirmelerinizi tek tepsi ile yapın.

Tek tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Çalışma fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Kullanılacak su miktarı (ml)	Buhar seviyesi	Su verme zamanı (dk.)**	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Yaklaşık gıda ağırlığı (g)
Bütün ekmekek	Standart fırın tepsi *	2	Turbo pişirme	180	200		ön ısıtma öncesi	30 ... 40	820
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	2	Fan destekli alt ve üst ısıtma	25 dk. 250/max, sonra 190	250		25	60 ... 70	2000
Antrikot (tek parça)	Standart fırın tepsi *	3	"3D" fonksiyonu	180	250		15	40 ... 55	1000
Sebzeli kuzu incik	Standart fırın tepsi *	3	"3D" fonksiyonu	170	250+250***		ön ısıtma sonrası (hemen)	80 ... 100	2000
Mayalı ev poğaçası	Standart fırın tepsi *	3	Turbo pişirme	180	150		ön ısıtma öncesi	20 ... 30	1200
Cheesecake	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı ****	3	Turbo pişirme	120	200		30	60 ... 70	1450

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Çalışma fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Kullanılacak su miktarı (ml)	Bu-har seviyesi	Su verme zamanı (dk.)**	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Yaklaşık gıda ağırlığı (g)
Tavuk bage	Standart fırın tepsi *	3	"3D" fonksiyonu	200	150		ön ısıtma sonrası (hemen)	20 ... 30	800
Patates kumpir	Standart fırın tepsi *	3	"3D" fonksiyonu	190	100		25	45 ... 55	500
Hamburger ekmeği	Standart fırın tepsi *	3	Turbo pişirme	180	200		ön ısıtma öncesi	20 ... 30	800
Sebzeli somon	Standart fırın tepsi *	3	"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.

6.1.5 Az Yağda veya Yağsız Kızartma Fonksiyonu

"Fit Fry" fonksiyonu, fırında az yağda veya yağsız bir şekilde sıcak hava ile kızartma yapabilirsiniz.

Genel uyarılar

- "Fit Fry" fonksiyonu için önerilen pişirme tablosuna bakın.

"Fit Fry" fonksiyonu için kızartma tablosu

Yemek	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Önerilen miktar
Ev yapımı patates*	Fit Fry	3	210	20 ... 40	200-1000 g
Dondurulmuş patates	Fit Fry	3	210	15 ... 35	200-1000 g
Tavuk but/kanat	Fit Fry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Tavuk göğüs	Fit Fry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Bütün tavuk	Fit Fry	2	15 dk. 250/max sonra 190	60 ... 80	1800-2000 g
Dondurulmuş nugget	Fit Fry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Köfte	Fit Fry	3	220	20 ... 30	20-25 adet
Bütün balık	Fit Fry	3	220	15 ... 25	2-5 adet
Dondurulmuş çitir balık (fish fingers)	Fit Fry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Dondurulmuş börek	Fit Fry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 adet)
Dondurulmuş pizza	Fit Fry	3	220	10 ... 20	2-4 adet
Sosis	Fit Fry	3	220	15 ... 25	10-20 adet

- Bu fonksiyon için ürünle birlikte verilen kızartma izgarasını (Fit Fry) kullanın.
- İyi bir kızartma sonucu için kızartma sepetinin üzerine gıdaları üst üste gelmeyecek şekilde yerleştirin.
- **Kızartma yaparken yağları toplaması için en alt rafa bir adet fırın tepsi yerleştirin.**

Yemek	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Önerilen miktar
Karışık sebze**	Fit Fry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	Fit Fry	3	220	25 ... 35	20-25 adet
Dolma biber	Fit Fry	3	220	25 ... 35	20-25 adet

* Patatesleri 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin.
** Ön ısıtma yapın.

6.1.6 Test yemekleri

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

Test yemekleri pişirme tablosu

Tek tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Shortbread (tatlı kurabiye)	Standart fırın tepsi *	Alt ve üst ısıtma	3	140	20 ... 30
Shortbread (tatlı kurabiye)	Standart fırın tepsi *	Turbo pişirme	Tel raflı modellerde :3 Tel rafsız modellerde :2	140	15 .. 25
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	Alt ve üst ısıtma	3	160	25 ... 35
Küçük kekler	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
Pandispanya	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
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Turbo pişirme	3	170	50 ... 65

İki tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	2-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Turbo pişirme	2 - 4	150	25 ... 35
Shortbread (tatlı kurabiye)	2-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Turbo pişirme	2 - 4	140	15 ... 25

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

Izgara

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	4	250	20 ... 30
Tost ekmeği	Tel ızgara	4	250	1 ... 3

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

7 Bakım ve Temizlik

7.1 Genel Temizlik Bilgileri

Genel uyarılar

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Deterjanları kesinlikle sıcak yüzeylere direkt uygulamayın. Kalıcı lekeler oluşturabilir.
- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmeli ve kurulanmalıdır. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir. Bu sayede ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.
- Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.
- Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verir. Uygun olmayan temizlik maddeleri; Çamaşır suyu, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik ürünleri, buharlı temizlik ürünleri, kireç çözücüler, leke ve pas sökücüler, aşındırıcı temizlik ürünleri (Krem temizleyiciler, ovma

- tozu, ovma kremi, aşındırıcı ve çizici sert fırça, tel, süngerler, içinde kir ve deterjan kalıntısı bulunan temizlik bezleri).
- Her kullanımdan sonra yapılan temizlikte özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir mikrofiber bezle 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 (izici olmayan) inoks yüzeylere uygun bir deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.
- Cam ve inoks yüzeylerde oluşacak kireç, yağ, nişasta, süt ve protein lekelerini beklemekten hemen temizleyin. Lekeler uzun süre beklerse altında paslanma meydana gelebilir.
- Yüzeye sıkılan/sürülen temizleyiciler hemen temizlenmelidir. Yüzeyde bekletin aşındırıcı temizleyiciler yüzeyin beyazlaşmasına neden olur.

Emaye yüzeyler

- Emaye yüzeyleri her kullanım sonrası bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulaşın.
- Zor çıkan lekeler için emayeli yüzeylerde kullanılan ve yetkili servis tarafından nerilen "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 katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir.
- Katalitik duvarlar açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir.
- Katalitik yüzeyler gözenekli yapısı sayesinde yağı emer ve yüzey yağla doydugunda parlamaya başlar, bu durumda parçaların değiştirilmesi önerilir.

Cam yüzeyler

- Cam yüzeyleri temizlerken, sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Cam yzeeye zarar verebilir.

- Bulaşık deterjanı, ılık su ve cam yüzeylere özel mikrofiber bir bez kullanarak temizleyip, yine temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulaşın.
- Temizlik sonrasında deterjan kalıntısı var ise soğuk su ile silip, temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulaşın. Kalacak deterjan artıkları bir sonraki kullanımda cam yzeeye 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 kurulaşın.
- Sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Yüzeye zarar verebilir.
- rn parçalarının birleşim yerlerinin nemli ve deterjanlı kalmamasına dikkat edin. Aksi takdirde bu birleşim yerlerinde korozyon meydana gelebilir.

7.2 Aksesuarların Temizliği

Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürün aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.

Kızartma ızgarasının (Fit Fry) temizliği

Kızartma ızgarasının sepet olan parçasını bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Sepet için bulaşık makinesinin alt sepetinde yoğun yıkama önerilir. Sepetin yerleştirildiği

tel çerçeve bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir. Tel çerçeveyi bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulaşın.

7.3 Kontrol Panelin Temizliği

- Düğmeden kontrollü panelleri temizlerken, paneli ve düğmeleri nemli yumuşak bir bez ile silip kuru bir bezle kurulaşın. 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 kurulaşın. Ürününüzde tuş kilidi özelliği varsa kontrol panel temizliği yapmadan önce tuş kilidini ayarlayın. Aksi takdirde tuşlarda hatalı algılama görülebilir.

7.4 Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi

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

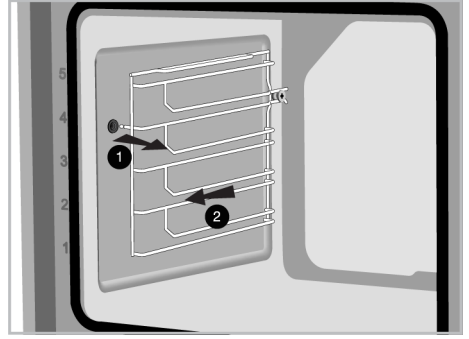
Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

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

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

Yan tel rafların yerinden çıkarmak için:

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



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

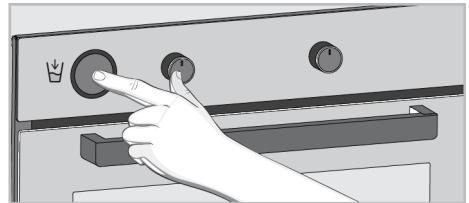
7.5 Buharlı Temizleme

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 buharı, 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. Fırınınızın kontrol panelinde bulunan su haznesine basarak hazneyi yuvasından çıkarın. Hazneye 200 ml su doldurun.



3. Su haznesini yuvasına yerleştirin.
4. ① tuşuna dokunarak fırını açın.

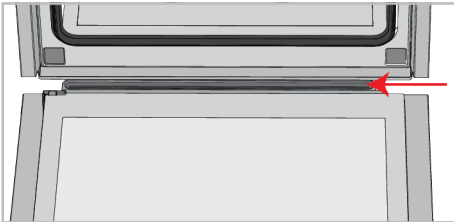
5. Fonksiyon ekranında “Ek fonksiyon etkinleştirme” üzerine dokunarak alt sırada bulunan çalışma fonksiyonlarını etkinleştirin.
6. Fonksiyon ekranında alt sıradaki “Buharlı temizleme” üzerine dokunun.
7. ►|| tuşuna dokunarak temizlemeyi başlatın.
 - ⇒ Temizleme başlar ve ekranda buharlı temizleme süresi belirir. Bu süre değiştirilemez.
8. Süre sonunda ekranda “00:00” görünür.
9. Kapağı açık 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 kurulaşın.



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.



7.6 Fırın Kapağının Temizlenmesi

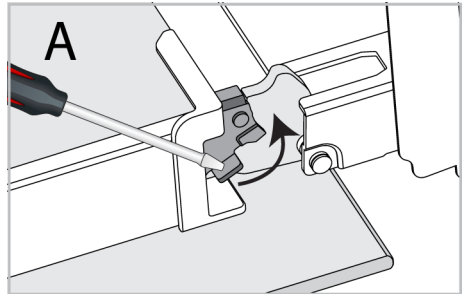
Fırınınızın kapağını ve kapak camlarını temizlemek için sökebilirsiniz. Kapak ve camlarının nasıl söküleceğini “**Fırın kapağının sökülmesi**” ve “**Kapak iç camlarının yerinden çıkarılması**” bölümlerinde anlatılmıştır. Kapak iç camlarının çıkardıktan sonra bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir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



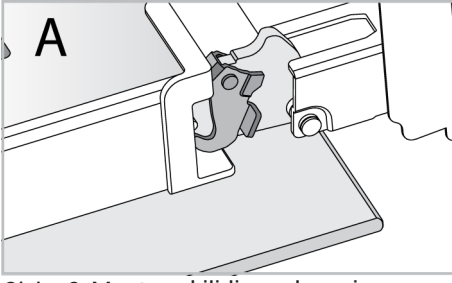
Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

Fırın kapağının sökülmesi

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

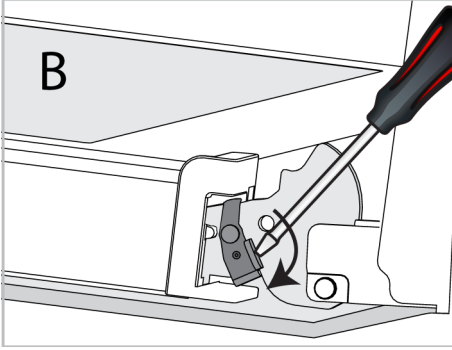


Çizim 1: Menteşe kilidi - kapalı pozisyon

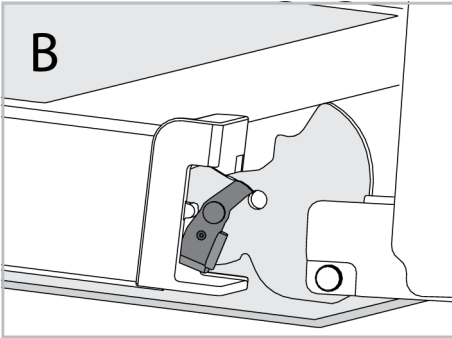


Çizim 2: Menteşe kilidi - açık pozisyon

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

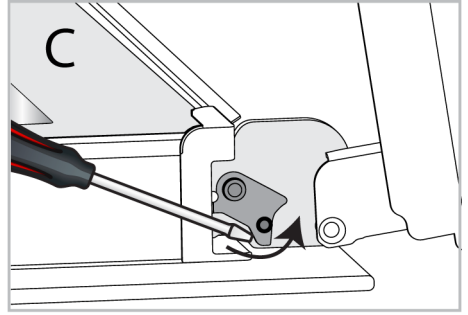


Çizim 3: Menteşe kilidi - kapalı pozisyon

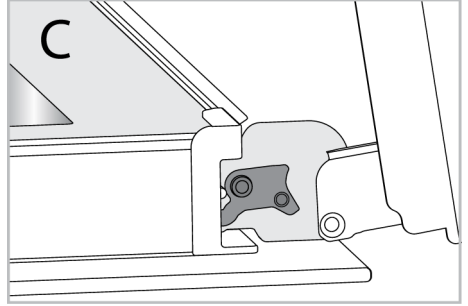


Çizim 4: Menteşe kilidi - açık pozisyon

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

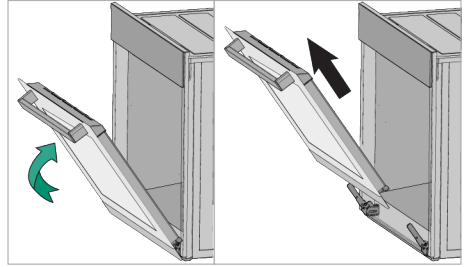


Çizim 5: Menteşe kilidi - kapalı pozisyon



Çizim 6: Menteşe kilidi - açık pozisyon

7. Fırın kapağını yarı açık pozisyona getirin.



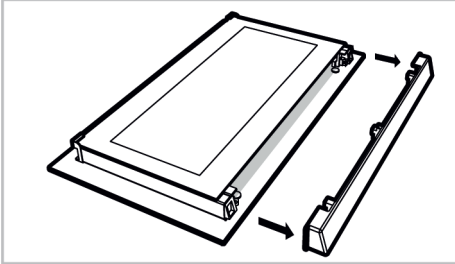
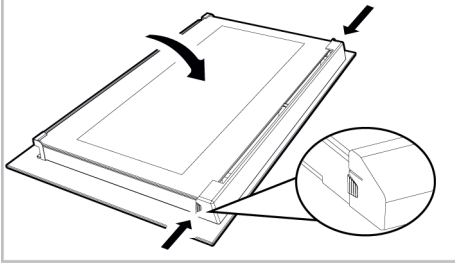
8. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

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

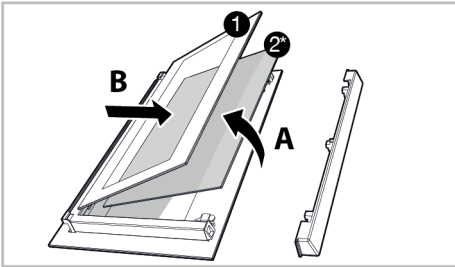
7.7 Kapak İç Camının Yerinden Çıkarılması

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

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



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



- 1 En içteki cam 2* İç cam (ürününüzde bulunmayabilir)

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

7.8 Fırın Lambasının Temizliği

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

Fırın lambasının değiştirilmesi

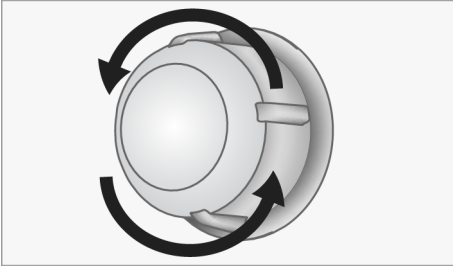
Genel Uyarılar

- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Bu fırında gücü 40 W'tan az, yüksekliği 60 mm'den az, çapı 30 mm'den küçük akkor lamba veya G9 soketli, 60 W'tan az güçte halojen lamba kullanılmaktadır. Lambalar 300 °C' nin üzerindeki sıcaklıklarda çalışmaya uygundur. Fırın lambaları Yetkili Servislerden veya lisanslı teknisyenlerden temin edilebilir. Bu ürün G enerji sınıfında lamba içermektedir.
- Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

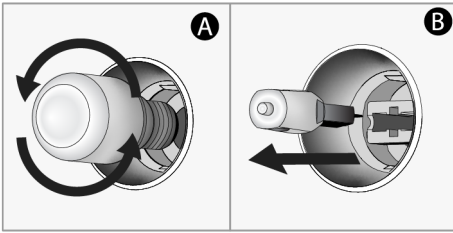
- Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktadır.
- Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınızda yuvarlak lamba varsa,

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



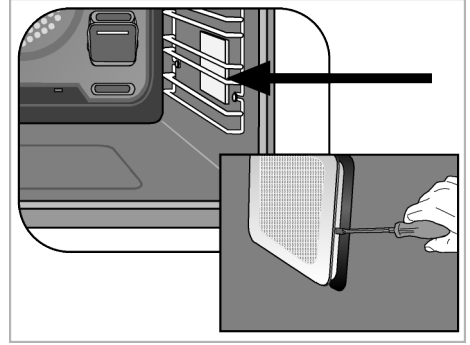
3. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelse, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelse şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



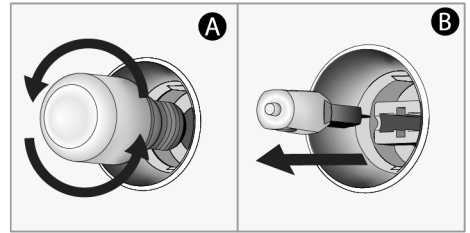
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

Fırınızda 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 hata değildir.

Pişirme esnasında su damlacıkları çıkıyor.

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

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

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

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.
- (Ürününüzde saat varsa) Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> Ürününüzde tuş kilidi varsa tuş kilidi etkin olabilir, Tuş kilidini devre dışı bırakın.

Fırın lambası yanmıyor.

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

Fırın ısınmıyor.

- Fırın belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlanmamış olabilir. >>> Fırını belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlayın.
- Saatli modellerde; saat ayarlanmamış. >>> Saati ayarlayın.
- Elektrik gelmiyordu. >>> Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.
- Fırın kapağı açık kalmış olabilir. >>> Fırın kapağının kapalı olduğundan emin olun. Eğer fırın kapağı yaklaşık 5 dakikadan fazla açık kalırsa, pişirme için yapılan süre ayarları iptal olur ve ısıtıcılar çalışmaz.

(Saatli modellerde) Saat ekranı yanıp sönmüyor ya da saat sembolü yanık kalmış.

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

Destek servisi tuşuna bastıktan sonra destek servisi sembolü sürekli yanmıyor hemen sönmüyor ya da sürekli yanıp sönmüyorsa:

- Ürününüz internete bağlı olmayabilir. >>> Ürününüzün internete bağlı olduğundan emin olun.
- "HomeWhiz" hesabınız olmayabilir ya da hesabınızda telefon numarası girilmemiş olabilir. >>> "HomeWhiz" hesabınız olduğundan ve HomeWhiz uygulaması üzerinden aranacak cep telefonu numaranızı girdiğinizden emin olun.
- Evinizin internet bağlantısı kesilmiş olabilir. >>> Ev internetinizi kontrol edin.
- "HomeWhiz" uygulamasına girdiğiniz telefon numarası hatalı olabilir. >>> "HomeWhiz" uygulamasında girdiğiniz numaranın doğruluğunu kontrol edin.

Pişirme başladıktan sonra ekranda ► sembolü sürekli yanıp sönmüyor ve sesli uyarı veriyor.

- Fırın kapağı açık kalmış olabilir. >>> Fırın kapağının tam kapandığından emin olun. Hatanın devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.

"HomeWhiz" uygulamasından göndermek istediğiniz komut gitmiyor. (uzaktan erişim koşulları sağlandığı takdirde)

- Bağlantınız bir süreliğine gidip gelmiş olabilir. >>> Fırının kablosuz ağa bağlı olduğundan emin olun ve uygulamayı kapatıp açın.

"HomeWhiz" uygulaması fırının durumunu doğru yansıtıyor.

- Bağlantınız bir süreliğine gidip gelmiş olabilir. >>> Fırının kablosuz ağa bağlı olduğundan emin olun ve uygulamayı kapatıp açın.

Ürününüzü "HomeWhiz" uygulamasına taktıktan sonra uygulamada "Cihazınızı eviniz ve belirlediğiniz oda ile ilişkilendirirken bir hata oluştu. Bu cihaz başka bir eve

ait." hatası veriyorsa ya da ürünün hangi "HomeWhiz" hesabında olduğunu unutuyorsanız.

- ""HomeWhiz" bağlantısı kurulmuş bir fırının eşleşmesinin silinmesi" bölümünde anlatılanları uygulayarak eşleşmeyi silin ve ürün tanıtımını tekrar baştan yinelen.

"HomeWhiz" uygulamasına ürün kurulumu esnasında "Birden fazla bluetooth ağı algılandı" uyarısı veriyor.

- Evinizde aynı anda birden fazla beyaz ürünün kurulum moduna alınması ve bluetooth yayını yapması durumunda "HomeWhiz" uygulamasına kurulum esnasında "Birden fazla bluetooth ağı algılandı" uyarısı ile karşılaşılabilir. >>> Ürünlerin kurulum modunu kapatıp aynı anda tek bir ürünü kurulum moduna alarak tekrar deneyin.

"HomeWhiz" uygulamasında tanımladığım dilden farklı dillerde terimler görünüyor.

- İnternet çekim gücünün düşük olduğu durumlarda homewhiz uygulamasında, farklı dillerde uygulamada tanımlı olan dilden farklı dillerde terimler görünebilir. >>> Bu bir hata değildir.

Müşteri Memnuniyeti Politikası

Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

<p>Kanallarımız:</p> <p>Çağrı Merkezimiz: 0850 210 0 888 (Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)</p> <p>Diğer Numaramız: 0216 585 8 888 - Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir. - Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir. - Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlama- dan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.</p> <p>Whatsapp Numaramız: 0544 444 0 888</p> <p>Faks Numaramız: 0216 423 2353</p> <p>Web Adresimiz: www.beko.com.tr</p>	<p>E-posta Adresimiz: musteri.hizmetleri@beko.com</p> <p>Sosyal Medya Hesaplarımız: https://www.instagram.com/bekoturkiye/ https://twitter.com/beko_tr https://www.facebook.com/bekoturkiye/ https://www.youtube.com/user/BekoChannel</p> <p>Posta Adresimiz: Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6 34445, Sütlüce / İSTANBUL</p> <p>Bayilerimiz: https://www.beko.com.tr/yetkili-saticilar/</p> <p>Yetkili Servislerimiz: https://www.beko.com.tr/yetkili-servis - Online servis randevusu almak için, - http://digital.arcelik.com.tr - 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.</p>
---	--

Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Beko'ya ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.

Müşteri Hizmetleri sürecimiz:

Müşterilerimizin istek ve önerilerini;

- İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.
- Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.
- Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.

Beko olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.

Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız. Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.

Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.

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

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

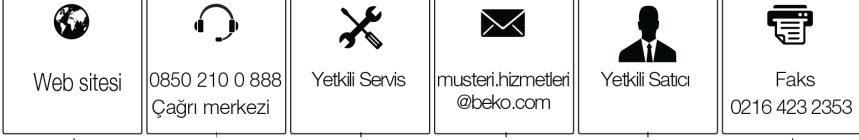
İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi" , ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

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

Hizmet Talebinin Değerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

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

4

Müşteri memnuniyetinin alınması



5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

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

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

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

Menşei: Türkiye

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıtmaya ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılmasına 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. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
 tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülükten 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 kullanılmasına ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda tüketici, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmanın;		Malın	
Unvanı:	Arçelik A.Ş.	Markası:	Beko
Adresi:	Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Söğütözü / 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 Bülent

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Çetin

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 kaşeyecektir.