

beko

Fırın Kullanma Kılavuzu

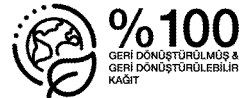


BFM 410 LEBB

TR

285.3059.65/R.AA/14.02.2022

7785820286



Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

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

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

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik çarpmasına karşı uyarı.



Yangın tehlikesine karşı uyarı.



Sıcak yüzeylere karşı uyarı.



Bu ürün çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları 4

Genel güvenlik	4
Gaz çalışmalarında güvenlik	4
Elektrik güvenliği.....	6
Ürün güvenliği.....	7
Kullanım amacı.....	10
Çocuklar için güvenlik.....	11
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması	11
Ambalaj bilgisi	11

2 Ürününüz 12

Genel görünüm	12
Teslimat kapsamı	13
Teknik özellikler	14

3 Kurulum 15

Kurulum için doğru yer	15
Kurulum ve bağlantılar	17
Gelecekteki taşıma işlemleri.....	22

4 Ön hazırlık 23

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler..	23
İlk kullanım.....	23
Saat ayarı	23
İlk temizlik	24
İlk ısıtma	24

5 Ocağın kullanılması 25

Pişirme hakkında genel bilgiler	25
Ocakların kullanılması.....	25

6 Fırının kullanılması 27

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	27
Elektrikli fırının kullanılması	28
Buhar fonksiyonunun kullanılması	28
Çalışma modları.....	29
Fırın saatinin kullanılması.....	30
Pişirme süreleri tablosu	33
Yoğurt yapımı.....	38
Börek fonksiyonu.....	38
Izgaranın çalıştırılması.....	38
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	39

7 Bakım ve temizlik 40

Genel bilgiler	40
Ocağın temizlenmesi.....	40
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	41
Fırın içinin temizlenmesi.....	41
Fırın kapağının sökülmesi.....	43
Kapak iç camının yerinden çıkarılması.....	44
Fırın lambasının değiştirilmesi.....	44

8 Sorun giderme 46

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

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

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.

Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır.

Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.

- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve parçaları ürünle birlikte verilmelidir.
- Ürünü halı kaplı zemin üzerine yerleştirmeyin. Altta hava alamayacağı için elektrikli parçaları aşırı ısınır. Bu durum ürünün arızalanmasına neden olur.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

Gaz çalışmalarında güvenlik

- Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli

kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.

- Kurulumdan önce yerel dağıtım (gaz türü ve gaz basıncı) koşullarının ürün ayarlarıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Üründe, yanma sonucu oluşan gazları tahliye eden bir eleman bulunmamaktadır. Ürün, geçerli kurulum yönetmeliklerine göre kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırmayla ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir; bkz. *Kurulum için doğru yer, sayfa 15*.
- **DİKKAT:** Gazlı pişirici cihazların kullanılması, buldukları odada “ısı, nem ve yanma sonucu açığa çıkan maddeler”in oluşmasına neden olur. Mutfağın özellikle cihaz kullanılırken iyi havalandırıldığından emin olun: doğal havalandırma deliklerini açık tutun ya da mekanik bir havalandırma cihazı (mekanik aspiratör) takın. Cihazın uzun süreli olarak yoğun bir şekilde kullanılması ilave havalandırma, örneğin varsa mekanik havalandırmanın

seviyesinin arttırılmasını gerektirebilir.

- Gazlı ürünler ve gaz sistemleri düzgün çalışmaları için düzenli olarak kontrol edilmelidir. Hortum dedantörü, hortum ve kelepçesi düzenli kontrol edilerek, imalatçısının önerdiği periyotlarda ve gerektiği durumlarda yenilenmelidir.
- Gazlı ocak gözlerini düzenli olarak temizleyin. Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır.
- Bu ürün, uygun şekilde ayarlanmış olan ve çalışan bir Karbonmonoksit sensörünün yer aldığı bir odada kullanılmalıdır. Karbonmonoksit sensörünün doğru çalıştığından emin olun ve sensöre sıklıkla bakım yapın. Karbonmonoksit sensörü, üründen en fazla 2 metre uzağa yerleştirilmelidir.
- Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Gaz yeterli düzeyde yanmazsa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gaz olup küçük miktarının bile ölümcül etkisi vardır.

- Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyin.

Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler

- Çıplak ateş kullanmayın ve sigara içmeyin. Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayın (ör. Lamba düğ-mesi veya kapı zili). Sabit telefon veya cep telefonu kullanmayın.
- Kapıları ve pencereleri açın.
- Gazlı ürünlerdeki ve gaz sayaçlarındaki tüm vanaları kapatın.
- Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin. Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkın.
- Komşuları uyarın.
- İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın.
- Yetkili kişilerce, güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyin.

Elektrik güvenliği

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!

- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablосundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği

bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.

- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla geręekleřtirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Gaz ve/veya elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından geręekleřtirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.

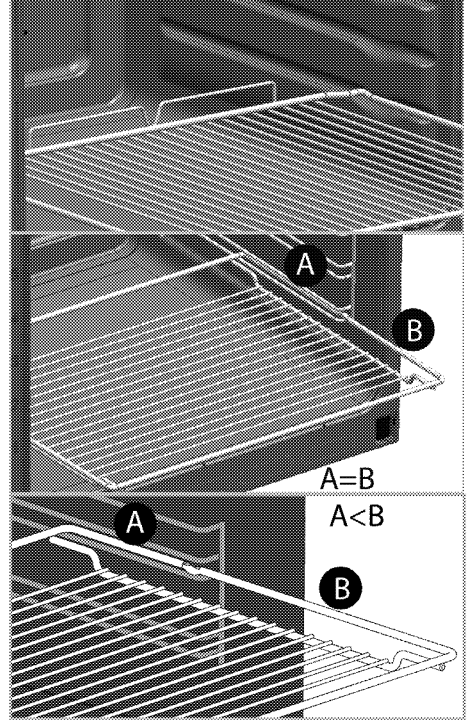
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Ürün güvenliği

- **UYARI:** Ürün çalışırken açıktaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi yada hastalıklara neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.

- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)
Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi
Izgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir.

Izgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara

vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

- **UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Ocaklar soğumadan önce üst kapağı kapatmayın. Fırının arkasına veya içine sıvı girmemesi için, üst kapağı açmadan önce silin.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.
- Ürün doğrudan zemin üzerine yerleştirilmelidir. Bir baza veya kaide üzerine yerleştirilmemelidir.
- **UYARI:** Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yangına neden olabilir.

Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünün elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevleri bir kapak ya da yangın örtüsü (v.b) ile örtün.

- **DİKKAT:** Pişirme işleminin gözetlenmesi gerekir. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli olarak gözetlenmelidir.
- **UYARI:** Yangın tehlikesi: Ocak üzerine saklamak amaçlı malzeme koymayın.

Buhar sistemi için;

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

- Buhar destekli pişirme yaparken paslanabilecek malzemeler kullanmayın.
- Fırın tabanındaki su havuzunda oluşabilecek kireçleri kazıyarak temizleme yapmayın. Aksi takdirde ürün tabanı zarar görür.
- Fırın tabanındaki su havuzunu temizlemek için asit veya klorür içeren temizlik maddeleri kullanmayın.
- Buhar destekli pişirme-kolay buharlı temizleme sıklığına ve kullanılan suyun sertliğine bağlı olarak fırın tabanında kireç lekeleri oluşabilir.
- Buhar destekli pişirme-kolay buharlı temizleme işlemleri sonrasında fırın tabanındaki su havuzunda oluşabilecek kireçleri çözmek için, her 2 veya 3 kullanımdan sonra ortam sıcaklığındaki fırın tabanındaki su havuzuna 350 cc beyaz sirkeyi (Sirke asit oranı %6 dan fazla olmamalıdır) koyun ve 30 dakika bekleyin. 30 dakika sonra yumuşak ve ıslak bir bez ile bu bölge temizleyin ve kuru bir bez ile kurulayın.
- Buhar destekli pişirme yaparken pişirme tablosunda

- bulunan miktar kadar su eklenmesi tavsiye edilir.
- Ürünün yanma güvenirliliği için;
- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
 - Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
 - Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.
 - Gaz bağlantılarınızı, gaz kaçağına meydan vermeyecek şekilde monte ettirmeden kullanmayın.

Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- **DİKKAT:** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Çocuklar için güvenlik

- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ve/veya gazlı ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayın.
- Kapak açırken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin

vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

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.



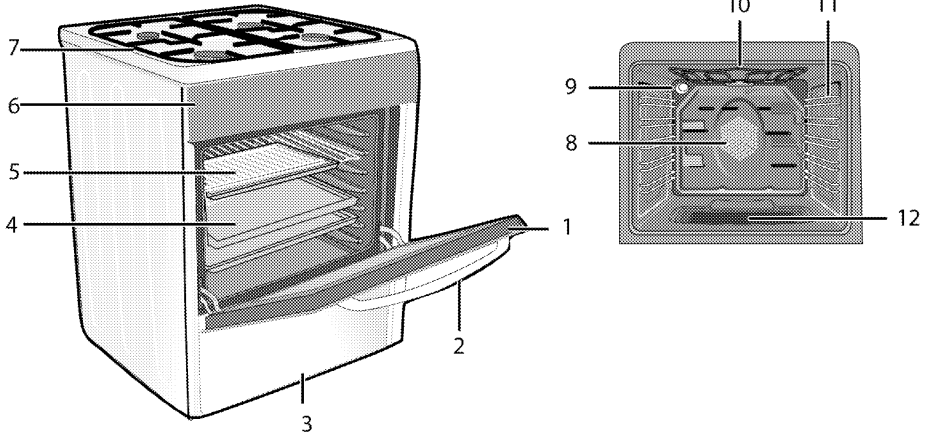
- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını 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.

Ambalaj bilgisi

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

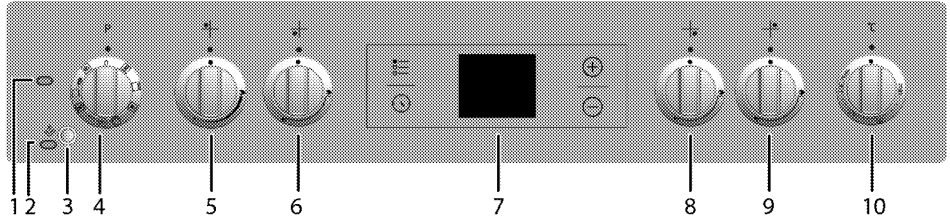
2 Ürününüz

Genel görünüm



- 1 Ön kapak
- 2 Tutamak
- 3 Alt bölme
- 4 Tepsi
- 5 Tel ızgara
- 6 Kontrol paneli

- 7 Bek tablası
- 8 Fan motoru (sac arkasında)
- 9 Lamba
- 10 Izgara ısıtıcısı
- 11 Raf konumları
- 12 Su havuzu



- 1 Sıcaklık lambası
- 2 Buhar destekli pişirme/temizleme lambası
- 3 Buhar destekli pişirme/temizleme butonu
- 4 Fonksiyon düğmesi
- 5 Normal bek Sol arka
- 6 Vok beki Sol ön
- 7 Dijital saat
- 8 Yardımcı bek Sağ ön

- 9 Normal bek Sağ arka
- 10 Sıcaklık düğmesi

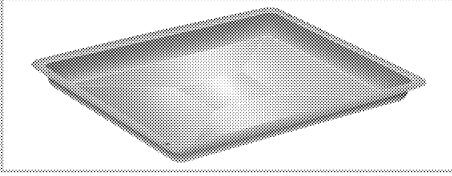
Teslimat kapsamı

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

1. Kullanma Kılavuzu

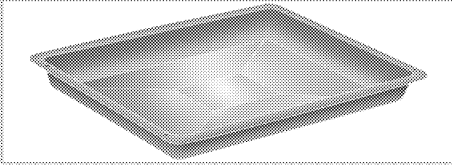
2. Standart tepsi

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



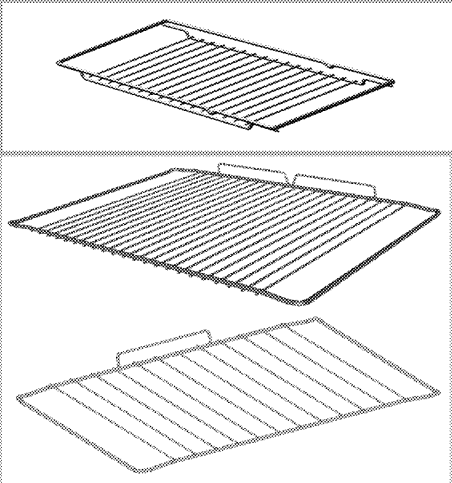
3. Derin tepsi

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



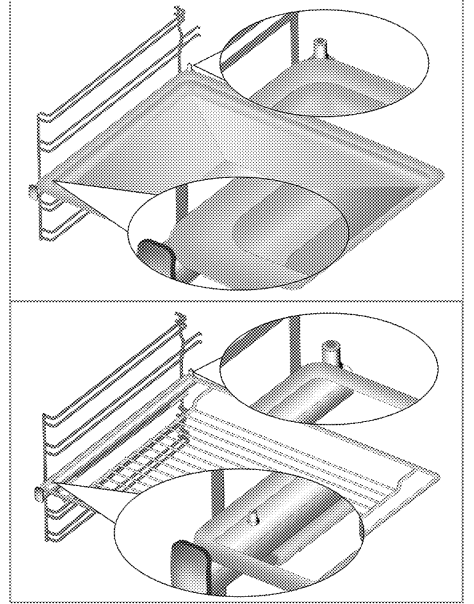
4. Tel ızgara

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

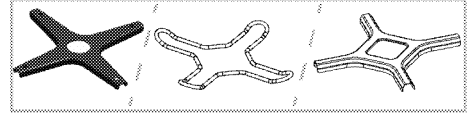


5. Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Teleskobik raflar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir. Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik rafla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rafın arkasında bulunan pimlerin, ızgaranın ve tepsinin kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.



6. Kahve cezvesi taşıyıcı



Kahve cezvesi için kullanılır.

Teknik özellikler

GENEL	
Diş boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	2.7 kW
Kablo tipi/kesiti	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Gazlı ürünün kategorisi	Cat II 2H3B/P
Gaz tipi/basınç	LPG G 30/28-30 mbar
Toplam gaz gücü	8.3 kW
Gaz tipinin/basıncının dönüştürülmesi – isteğe bağlı	NG G 20 /20 mbar
OCAK	
Ocak gözleri	
Sol arka	Normal bek
Güç	2 kW
Sol ön	Vok beki
Güç	3.3 kW
Sağ ön	Yardımcı bek
Güç	1 kW
Sağ arka	Normal bek
Güç	2 kW
FIRIN/IZGARA	
Ana fırın	Multifonksiyon fırın
İç aydınlatma	15–25 W
Izgara güç tüketimi	2.2 kW

* Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır. Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Eko - Fanlı Pişirme, 2-Turbo Yavaş Pişirme, 3- Turbo Pişirme, 4- Fan Destekli Alt/Üst Isıtma, 5-Üst ve Alt Isıtma.

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

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

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

3 Kurulum

Ürünün kurulumu için size en yakın Yetkili Servise başvurun. Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için Yetkili Servisi çağırmadan önce, elektrik ve/veya gaz tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

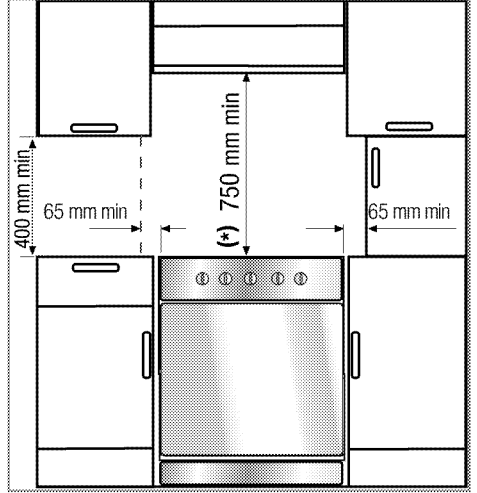
i Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik ve/veya gaz tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

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

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

Kurulum için doğru yer

Ürünün alt kısmında bulunan hava kanallarından dolayı, ürünü sert zemin üzerine yerleştirmeniz tavsiye edilir. Ürün ayakları halı vb. gibi yumuşak yüzeylere batmamalıdır. Mutfak zemini ünitenin ağırlığı ve buna ek olarak fırında kullanılacak mutfak gereçleri ve yiyecekleri taşıyabilecek güçte olmalıdır.



- Bu ürün kategori 1 sınıfıdır. Arkasından ve **bir** kenarından mutfak duvarları, mutfak mobilyaları ya da herhangi bir boyuttaki ürünle yan yana yerleştirilebilir. **Diğer** kenardaki mutfak mobilyası veya ürünler aynı büyüklükte veya daha küçük olmalıdır.
- Ürün, mutfak mobilyası içinde, üst ocak yüzeyleri ile diğer yüzeyler arasında en az 400 mm mesafe ve yan yüzeylerden 65 mm mesafe kalacak şekilde kullanılabilir.
- Ürün, herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da, herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750 mm mesafe bırakılmalıdır.
- (*) Cihazınızın üzerine davlumbaz/aspirator kurulacak ise, montaj yüksekliği için davlumbaz/aspirator üreticisinin tavsiyesine uyunuz. Davlumbaz kılavuzunda herhangi bir boyut belirtilmemişse bu yükseklik en az 650 mm olmalıdır.
- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısı geçirmez olmalıdır (en az 100°C).



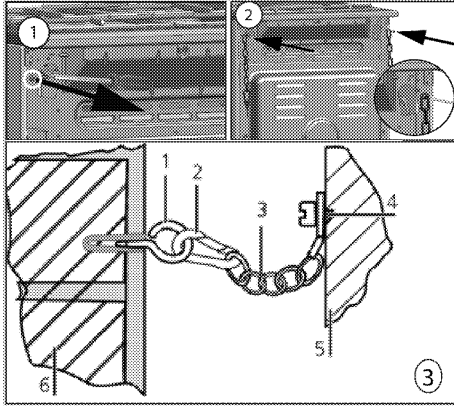
LPG (tüpgazı) kullanırken

Ürünü, zemin seviyesinin altında bir yere kurmayınız. En az bir tarafındaki yüzeyi, oda zemin seviyesinde olacak şekilde kurulmadıkça, ürünü kullanmayınız. Ürünün hatalı kurulması tehlikeli sonuçlar doğurabilir ve soruşturmaya sebep olabilir

Emniyet zinciri

Ürününüzde 2 adet zincir varsa;

Ürününüz, birlikte verilen iki emniyet zincirleri kullanarak dengesini kaybedip düşmeye karşı emniyete alınmalıdır. Kancayı (1) uygun bir dübel ile mutfak duvarına (6) sabitleyin ve kilitleme mekanizmasındaki çengel (2) yardımıyla emniyet zincirini (3) bağlayın.

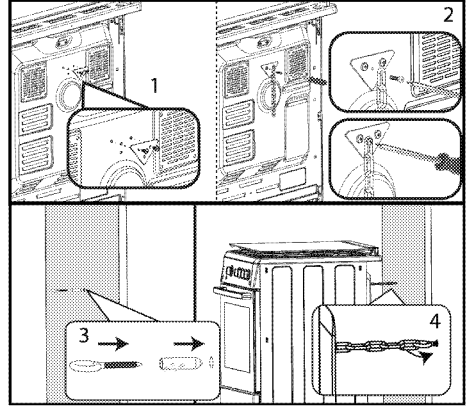


- 1 Kanca
- 2 Kilitleme mekanizması (çengel)
- 3 Emniyet zinciri
- 4 Zinciri, ürünün arka duvarına sabitleyin.
- 5 Ürün arka duvarı
- 6 Mutfak duvarı

Ürününüzde 1 adet zincir varsa;

Ürününüz, birlikte verilen emniyet zincirini kullanarak dengesini kaybedip düşmeye karşı emniyete alınmalıdır.

Ürünüze emniyet zincirini bağlamak için aşağıdaki resimde bulunan adımları izleyin.



Emniyet zinciri, fırının yana eğimini ve fırının ileri-diagonal devrilmesini önlemek için mümkün olduğu kadar kısadır.

Emniyet zinciri, braket bağlantı yuvası bulunmayan fırınlara yönelik tasarlanmıştır.

Oda havalandırması

Tüm odalarda açılabilir bir pencere veya eşdeğer bir öğe olması gerekir; bazı odalarda ise sabit havalandırma da olmalıdır. Yanma için gereken hava, odadaki havadan alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir. Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir havalandırma şarttır.

Doğrudan dış ortama açılan kapıları ve/veya pencereleri bulunan odalar

Doğrudan dış ortama açılan kapılar ve/veya pencereler, cihazın toplam gaz gücüne dayanan, aşağıdaki tabloda belirtilen boyutların toplam havalandırma açıklığına sahip olmalıdır (cihazın toplam gaz gücü tüketimi, bu kullanım kılavuzunun teknik özellikler tablosunda gösterilmiştir). Kapıların ve/veya pencerelerin, aşağıdaki tabloda belirtildiği şekilde cihazın toplam gaz tüketimine karşılık gelen toplam

havalandırma açıklığına sahip olmaması durumunda, cihazın toplam gaz tüketimine ilişkin toplam minimum havalandırma gerekliliklerinin karşılanması için odada mutlaka ilave, sabit bir havalandırma açıklığı olmalıdır. Sabit havalandırma açıklığı; mevcut delikli tuğlalar, davlumbaz kanalları açıklığı boyutu vb. için açıklıklar içerebilir.

Toplam gaz tüketimi (kW)	Min. havalandırma açıklığı (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Doğrudan dış ortama açılan kapıları ve/veya pencereleri olmayan odalar

Cihazın kurulduğu odanın doğrudan dış ortama açılan bir kapısı ve/veya penceresi yoksa diğer ürünler, cihazın yukarıdaki tabloda verilen toplam güç tüketimine ilişkin minimum havalandırma açıklığı gerekliliklerini karşılayan, sabit bir ayarlanamaz ve kapatılamaz havalandırma açıklığına sahip olmalıdır. Ayrıca, ilgili bina düzenlemelerine de uyulmalıdır.

Bir odada ya da iç mekanda birden fazla gazlı cihaz olması durumunda, tabloda verilen gerekliliğin üstüne ilave havalandırma alanı sağlanmalıdır. İlave havalandırma alanının boyutu, diğer gazlı cihazların düzenlemelerine uygun olmalıdır.

Ayrıca, ürünün kurulu olduğu iç ortama açılan kapının alt kenarında en az 10 mm boşluk olmalıdır. Halı ve döşeme gibi eşyaların, kapı kapalıyken bu boşluğu etkilemediğinden emin olmanız gerekir. Ocak mutfaka, Amerikan tipi mutfaklara veya yatak odası ile oturma odasının bir olduğu yerlere kurulabilir; ancak banyo ya da duş bulunan yerlere kurulamaz. Ocağın kurulacağı, yatak odasıyla oturma odasının bir olduğu mekanlar en az 20 m³ hacme sahip olmalıdır.

En azından bir tarafı zemin seviyesine açık olmadıkça, bu ürünü zemin seviyesinin altındaki odalara kurmayınız.

Kurulum ve bağlantılar

Ürün, yalnızca yasal kurulum kurallarına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.

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


- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürünü sert bir zemin üzerine yerleştirin. Uzun tüylü halı ya da benzeri bir zemin üzerine, bir baza veya kaide üzerine yerleştirmeyin.


i Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın. Kapak, tutamak veya menteşeler hasar görür.

Elektrik bağlantısı


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


hasarların sorumluluğunu kabul etmemektedir.


 Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

 Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.

Şebeke besleme verileri, ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açıldığında görülebilir veya ürünün arka duvarında bulunur. Ürünün bağlantı kablosu “Teknik özellikler” bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.


 Elektrik kablosunun fişi kurulumundan sonra, fiş kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir). Uzatma kabloları ya da çoklu prizlerle bağlantı yapmayın.


 Kablolama yaparken ulusal/yerel elektrik düzenlemelerine uymalı ve ürüne uygun priz çıkışı/hat ve fiş kullanmalısınız. Ürünün güç sınırlarının, fiş ve priz çıkışının/hattın akım taşıma kapasitesini aşması durumunda, ürün fiş ve priz çıkışı/hat kullanmadan direkt olarak sabit elektrik tesisatına bağlanmalıdır.


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

Elektrik kablosunu prize takın.

Gaz bağlantısı

 Ürünün gaz dağıtım sistemine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir. Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan patlama veya zehirlenme tehlikesi vardır. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

 Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen gaz beslemesini kesin. Patlama tehlikesi vardır.

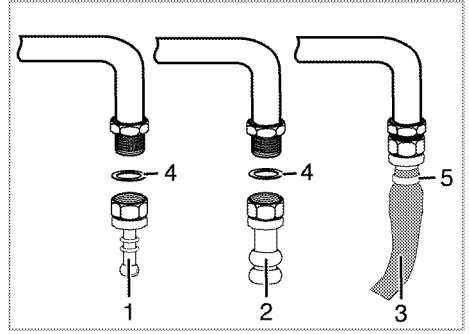
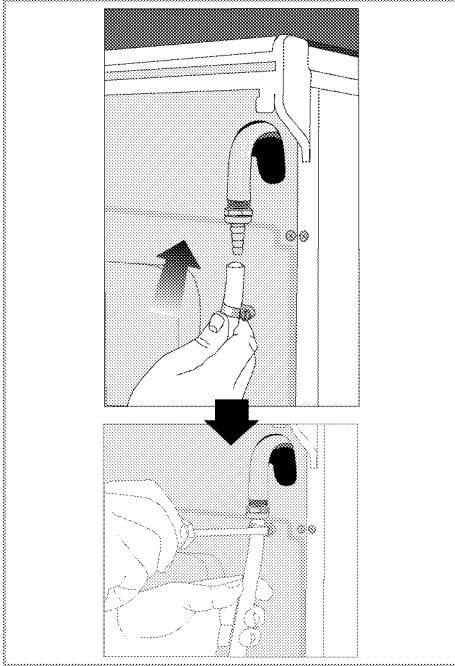
- Ürüne ait gaz ayar koşulları, değerleri, etiketler (veya tip etiketi) üzerinde yer almaktadır.
- Gaz bağlantınızı yapmadan önce plastik gaz hortumu ve montaj kelepçesini temin edin. Plastik gaz hortumunun iç çapı 10 mm, boyu ise 150 cm'den uzun olmamalıdır.
-  Ürününüz tüpgazına (LPG) ayarlıdır.

Gaz hortumunun bağlanması

- Ürününüzün gaz bağlantısını yetkili servis tarafından yapılacaktır.
- Ürününüzü, gaz bağlantısına yakın olacak ve sızdırmayacak şekilde bağlatın.
- Montaj kelepçesini hortumun bir ucuna takın. Kelepçeyi taktığınız hortum ucunu kaynar suda bir dakika kadar bekletip yumuşatın.

- Hortumun yumuşayan ucunu, ürününüzün sivri hortum ucuna sonuna kadar geçirin. Kelepçeyi tornavida ile iyice sıkın.
- Hortumun diğer ucu için de aynı işlemleri tekrarlayıp dedantöre bağlantısını tamamlayın.
- Sızdırmazlık kontrolünü mutlaka yapın.
- Daha sonra ürününüzü, ayarlı olduğundan farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.

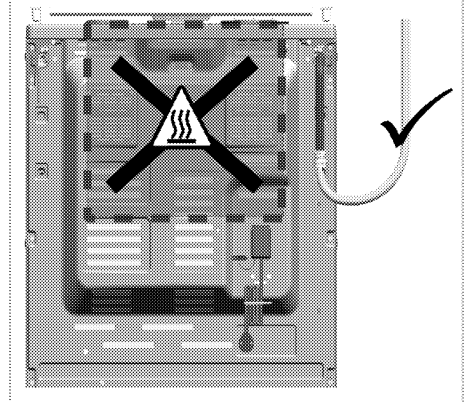
! Patlama ve boğulma tehlikesi!
LPG tüpleri ev içinde tutulmamalıdır.



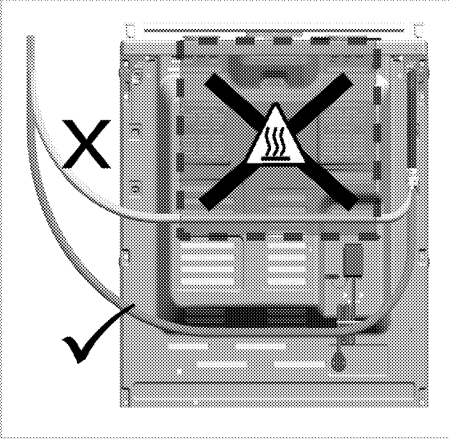
- 1 Hortum ucu-LPG
- 2 Hortum ucu-NG
- 3 Emniyet hortumu
- 4 O-ring (conta)
- 5 Kelepçe

Ürününüzde tek gaz hortum çıkışı var ise;

- Gaz hortumunu bağlamadan önce, ürünün arkasında bulunan gaz hortum çıkışının lpg tüpü ile aynı tarafta olmasına dikkat edin.

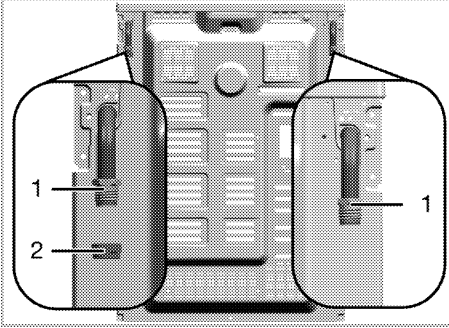


- Gaz hortum çıkışı ile lpg tüpü aynı tarafta değil ise, hortumu bağlarken sıcak bölgeden geçmeyecek şekilde monte edin.



Ürününüzde iki adet gaz hortum çıkışı var ise;

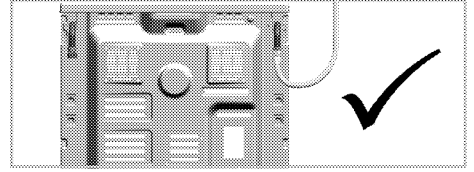
- İki çıkıştan bir tanesi kör tapa ile kapatılmıştır. Diğer hortum çıkışının ucu ise açıktır.



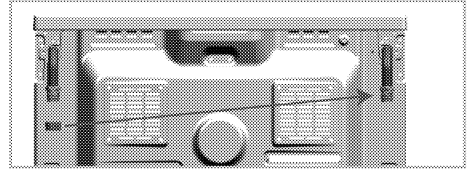
- 1 Gaz hortum çıkışı
- 2 Kör tapa

(Kör tapanın takılı olduğu çıkış ürün modeline göre değişkenlik gösterebilir.)

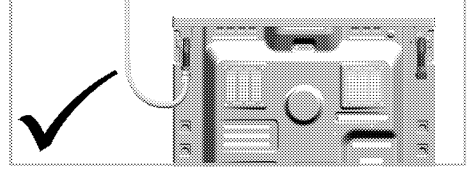
- Gaz bağlantısından önce, lpg tüpü ile ürünün gaz bağlantısı yapılacak gaz hortum çıkışının aynı tarafta olmasına dikkat edin.
- Lpg tüpü ile ucu açık olan gaz hortum çıkışı aynı tarafta ise, gaz hortumu bağlantısını aşağıdaki şekilde yapın.



- Lpg tüpü ve kör tapa ile kapalı olan gaz hortum çıkışı aynı tarafta ise, kör tapanı iki anahtar kullanarak gaz hortum çıkışından sökün. Bu kör tapa ve yeni bir sızdırmazlık contası kullanarak diğer uçtaki gaz bağlantısı yapılmayacak olan gaz hortum çıkışını kapatın.



- LPG tüpüne yakın olan gaz hortum çıkışına aşağıdaki şekilde olduğu gibi gaz bağlantısını yapın.



Yangın riski doğabilecek durumlar:

Aşağıdaki maddelere uygun bağlantı yapılmadığı takdirde üründen gaz sızma ve yangın riski vardır. **Bu durumda ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.**

- Gaz bağlantısı mutlaka yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
- Ürünün gaz bağlantısı mutlaka lpg tüpüne yakın olan gaz hortum çıkışından yapılmalıdır.
- Kullanılmayacak olan gaz hortum çıkışı kör tapa ile kapatılmalıdır.
- Kullanılmayacak olan gaz hortum çıkışı kör tapa ile kapatılırken mutlaka yeni ve kullanılmamış sızdırmazlık contası kullanılmalıdır.

! Kör tapa bağlantı yönünün değiştirilmesi sonrası mutlaka yetkili servis tarafından gaz kaçak kontrolü yapılmalıdır.

! Esnek gaz hortumu yerleştirildiği bölgede bulunan hareketli parçalara temas etmeyecek ve hareketli parçalar hareket ettiğinde sıkışmayacak şekilde bağlanmalıdır. (Örneğin çekmece) Ayrıca gaz hortumu sıkışma olasılığı olan boşluklara da yerleştirilmemelidir.

! Gaz hortumu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına ve ürün üzerindeki pişirme kaplarına temas etmemelidir. Gaz hortumunun hasar görmesinden kaynaklanan patlama tehlikesi vardır.

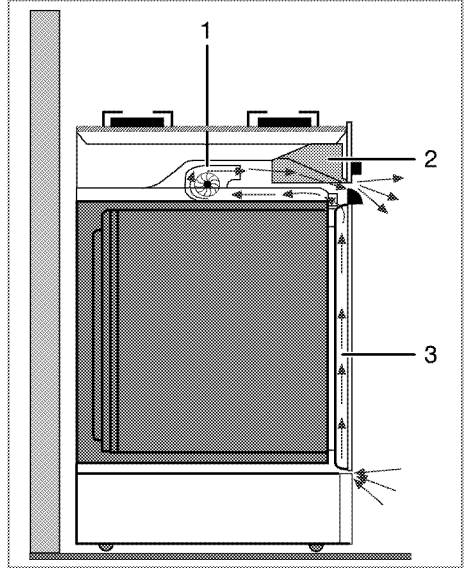
Bağlantı kısmının sızdırmazlık kontrolü

- Ürünün üzerindeki tüm düğmelerin kapalı olmasına dikkat edin. Gazın açık olduğundan emin olun. Gaz kaçağı kontrolü için, hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtüp sürün.
- Gaz kaçağı varsa sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçirin.
- **Ürününüzde iki adet gaz hortum çıkışı var ise;** kullanılmayan gaz çıkışının kör tapyayla kapalı olduğundan emin olun. Gaz kaçağı kontrolü için kör tapanın bağlantısına bir miktar sabun köpürtüp sürün. Gaz kaçağı varsa sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda kör tapa bağlantısını tekrar gözden geçirin
- Sabun yerine piyasadan temin edebileceğiniz gaz kaçağı kontrol spreyi de kullanabilirsiniz.

i Gaz kaçağını kontrol için kesinlikle kibrit veya çakmak alevi kullanmayın.

- Ürünü mutfak duvarına doğru itin.
- **Fırın ayaklarının ayarlanması**
Kullanım sırasında ürünün sallanması üzerindeki kapların devrilmesine neden olabilir. Bu tür tehlikeli durumların önlenmesi için ürünün ayakları üzerinde düzgün ve dengede durması gerekir. Güvenliğiniz açısından, dört ayağı da vidalarken aynı seviyede olmasına dikkat edin. Ayakları sağa veya sola çevirerek ürünü dengeleyin ve tezgah seviyesine hizalayın.

Soğutma fanlı cihazlar için (Ürününüzde bulunmayabilir.)



1 Soğutma fanı

2 Kontrol paneli

3 Kapak

Ürüne takılı soğutma fanı hem kontrol paneli hem de ürünün ön kısmını soğutur.

- i** Soğutma fanı, fırın kapandıktan sonra yaklaşık 20-30 dakika daha çalışmaya devam eder.

Son kontrol

1. Elektrik fonksiyonlarını kontrol edin.
2. Gaz beslemesini açın.
3. Gaz bağlantılarının emniyetli bir şekilde takılıp takılmadıklarını kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin.
4. Ocak gözlerini yakın ve alevin görünümünü kontrol edin.

- i** Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır. Alevler sarımsı olduğunda ocak başlığının sıkıca yerine oturup oturmadığını kontrol edin veya ocak gözünü temizleyin.

Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı

- ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
- Başlıkları ve tencere desteklerini bantla sıkıca sabitleyin.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.

- i** Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.

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

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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


- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdüren.
- Pişirme için kapaklı tencereleri/tavaları kullanın. Kapak yoksa, enerji tüketimi dört kat artabilir.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih edin. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.
- EU 66/2014'e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir.

İlk kullanım

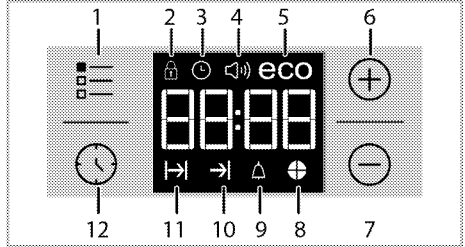
Saat ayarı

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

Fırna ilk elektrik verildikten sonra, ⊕ /⊖ tuşları ile günün saatini ayarlayın.


- Dokunmatik modellerde önce  tuşuna dokunun, daha sonra ⊕ /⊖ tuşları ile günün saatini ayarlayın.

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



- 1 Ayarlama tuşu
- 2 Tuş kilidi sembolü
- 3 Saat sembolü
- 4 Alarm ses tonu sembolü *
- 5 Ekonomik mod sembolü
- 6 Artı tuşu
- 7 Eksi tuşu
- 8 Zaman dilimi sembolü
- 9 Alarm simgesi
- 10 Pişirme Bitiş Süresi sembolü*
- 11 Pişirme Süresi sembolü
- 12 Program tuşu

* (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)

- İlk saat ayarı yapılmamış ise saat 12:00 dan itibaren ilerlemeye başlayacak ve ekranda  sembolü görünecektir. Saat ayarı yapıldığında sembol kaybolacaktır.

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

İlk temizlik

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

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

İlk ısıtma

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



Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!

Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun.

Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Statik (Alt üst ısıtma) konumunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 28*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 28*

İzgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 38*.
4. Yaklaşık 15 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 38*



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

5 Ocağın kullanılması

Pişirme hakkında genel bilgiler



Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayın. Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır. **Olası bir yangını asla suyla söndürmeyi denemeyin!** Yağ alev aldığı anda, bir yangın battaniyesi yada ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

- Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka iyice kurutun ve kızgın yağın içine yavaşça koyun. Donmuş yiyecekleri kızartmadan önce çözümlerini sağlayın.
- Yağ kızdırırken kullandığınız kabın kapağını açık tutun.
- Tencere ve tavaları, saplarının ısınmaması için sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirin. Ocak üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen kaplar kullanmayın.
- Açık ocak gözlerine, kap ve tencereleri boş halde koymayın. Zarar görebilirler.
- Kap ve tencere olmadan ocak gözlerini çalıştırırsanız ürüne zarar vermiş olursunuz. Her kullanımınızdan sonra ocak gözlerini kapatın.
- Sıcak olabileceği için, alüminyum ve plastik kapları ürünün üzerine koymayın. Bu kaplar yiyecek saklanmak için de kullanılmamalıdır.
- Sadece düz tabanlı tencere veya kaplar kullanın.
- Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek gereksiz yere

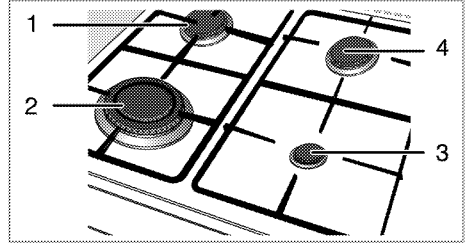
temizlik yapmak durumunda kalmazsınız.

Tencere veya tava kapaklarını ocak gözlerinin üzerine koymayın. Tencereleri, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirin. Tencereyi başka bir ocak gözüne koymak istediğinizde, kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.

Gazlı pişirme

- Kabın büyüklüğü ile gaz alevinin boyutu birbirleriyle uyumlu olmalıdır. Gaz alevlerini kabın tabanından taşmayacak şekilde ayarlayın ve kabı tencere taşıyıcısının üzerine ortalayarak koyun.

Ocakların kullanılması



- 1 Normal bek 20–22 cm
- 2 Vok beki 22–24 cm
- 3 Yardımcı bek 12-18 cm
- 4 Normal bek 20-22 cm çapındaki tencereler için uygundur.

! Yukarıda verilen boyutları aşan tencereleri/tavaları kullanmayın. Belirtilenden daha büyük tava/tencere kullanılması karbonmonoksit zehirlenmesine, yakındaki yüzeylerin ve kontrol düğmelerinin aşırı ısınmasına neden olabilir. Daha küçük tava/tencere kullanımı ise alev nedeniyle yanmanıza neden olabilir.

! Kılavuzda önerilmeyen, köz yapmak için kullanılan ve benzeri aksesuarlar ile yapılan pişirmeler sırasında yüksek ısı sebebi ile ürününüzün parçaları veya komponentleri zarar görebilir. Bu gibi kullanımlardan doğacak hasar kullanıcının sorumluluğundadır.

Büyük alev simgesi en yüksek pişirme gücünü, küçük alev simgesi ise en düşük pişirme gücünü gösterir. Kapalı konumunda (üst), ocak gözlerine gelen gaz kesilir.

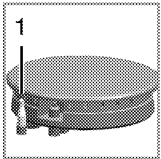
Gazlı ocak gözlerinin yakılması

1. Ocak gözü düğmesini basılı tutun.
2. Saat dönüş yönünün tersine çevirerek büyük alev simgesine getirin.
» Çıkan kıvılcımla gaz ateşlenir.
3. İsteddiğiniz pişirme gücüne ayarlayın.

Gazlı ocak gözlerinin kapatılması

Ocak gözü düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Gaz kesici emniyet tertibatı (termik elemanlı modellerde)



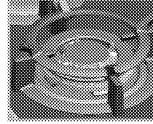
1. Gaz kesme emniyeti

Üst yanıcılarda sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı, emniyet mekanizması devreye girerek hemen gazı keser.

- Düğmeyi ileri doğru bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirerek ateşleyin.
- Yanma gerçekleştikten sonra, düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tutarak emniyet tertibatının devreye girmesini sağlayın.
- Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra yanma gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tutarak tekrarlayın.

! 15 saniye basılı tuttuğunuzda ocak gözü yanmazsa düğmeyi bırakın.
Tekrar denemeden önce en az bir dakika bekleyin. Yanmamış gazın birikerek patlama riski vardır!

Vok ocak gözü



Vok ocak gözünün özelliği hızlı pişirmesidir. Özellikle Asya mutfağında kullanılan Vok, küçük doğranmış sebze ve etlerin yüksek ateşte kısa sürede pişirilmesinde kullanılan, sactan yapılmış yayvan ve derin formlu bir tavadır. Isıyı çok çabuk ve eşit şekilde ileten bu tavalarda yemekler yüksek ateşte ve çok çabuk piştiği için besin değerleri korunur ve sebzeler gevrek kalır. İsterseniz bu yanıcıda normal tencerelerde de yemek pişirebilirsiniz.

6 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!

Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun.

Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.



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

Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

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

Kızartmayla ilgili ipuçları

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

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

Izgarayla ilgili ipuçları

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

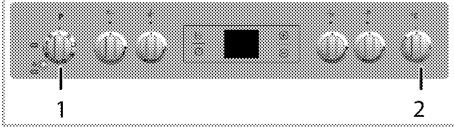
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgarayı veya ızgaralı fırın tepsisini fırında istediğiniz seviyeye kaydırın. Tel ızgara üzerinde pişirme yaparsanız, fırın tepsisini yağları toplaması için alt rafa kaydırın. Kaydıracağınız fırın tepsisi, ızgara alanının tümünü kaplayacak boyutta olmalıdır. Bu tepsi ürünle birlikte verilmeyebilir. Kolay temizlik için fırın tepsisinin içine biraz su koyun.



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

Elektrikli fırının kullanılması

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi



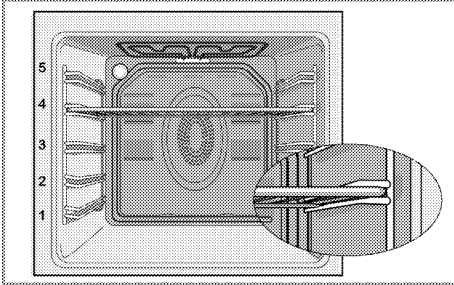
1. Fonksiyon düğmesini istediğiniz çalışma moduna getirin.
2. Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.

» Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bu sıcaklığı korur. Isınma sırasında sıcaklık lambası yanar.

i Fırın pişirme sıcaklığında aşırı sapmalar varsa, sıcaklık düğmesi (termostat) arızalanmış olabilir. Lütfen yetkili servis çağırın.

Elektrikli fırının kapatılması

Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin. Tel ızgaranın tel raf üzerine doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgara şekilde gösterildiği gibi, tel rafın arasına girecek biçimde yerleştirilmelidir. Tel ızgarayı yerleştirirken fırının arkasına dayandırmayın. İyi bir ızgara performansı elde etmek için, tel ızgarayı rafın ön tarafına sürdükten sonra, kapağı kapatırken yerleşmesini sağlayın. (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)



Buhar fonksiyonunun kullanılması

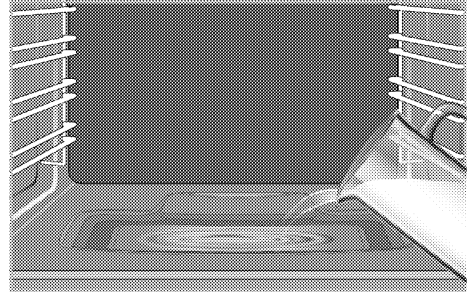
Fırınızdaki buhar destekli pişirme özelliği bulunmaktadır. Pişirme esnasında fırın

tabanına verilen su ısıyla buharlaşır ve 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.

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

Buhar destekli pişirme yapmak için;

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



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

3. Fonksiyon düğmesini istediğiniz buhar destekli çalışma moduna getirin.
4. Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.
5. Kontrol panelindeki buhar destekli pişirme/temizleme butonuna basın.

» Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bu sıcaklığı korur. Isınma sırasında sıcaklık lambası yanar. Fırın içi sıcaklık, ayarlanan sıcaklığa gelince sıcaklık lambası söner.

6. Yemeğinizi fırına önerilen raf konumunda yerleştirin.

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

» Pişirme başlar.

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

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

Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

i "Buhar destekli pişirme butonu" düğmesi sadece aşağıda kullanılabilirliği belirtilen çalışma modlarında aktif olur. Belirtilmeyen diğer çalışma modlarında bu düğmeye basılsa bile çalışmayacaktır. Herhangi bir çalışma modunda bu düğmeye basıldığında lambasının yanması ya da yanmaması bu fonksiyonun çalıştığı yada çalışmadığı anlamına gelmez. Bu bir hata değildir.

Üst ve alt ısıtma



Üst ve alt ısıtma açıktır.

Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır.

Örneğin; kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapın.

Bu fonksiyon buhar destekli pişirmeler için kullanılabilir bunun için buhar destekli pişirme/temizleme butonuna basmanız gerekmektedir.

Alt ısıtma



Yalnızca alt ısıtma açıktır.

Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

Bu fonksiyon kolay buharlı temizleme için kullanılabilir bunun için buhar destekli pişirme/temizleme butonuna basmanız gerekmektedir.



Fan destekli alt/üst ısıtma



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

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.

Turbo pişirme



Fanlı ısıtma (arka duvardaki) çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Farklı raf seviyelerinde yiyeceğinizi pişirmek için uygundur. Çok tepsili pişirmelere uygundur. Bu fonksiyon buhar destekli pişirmeler için kullanılabilir bunun için buhar destekli pişirme/temizleme butonuna basmanız gerekmektedir.

"3D" fonksiyonu



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

Büyük ızgara



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

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

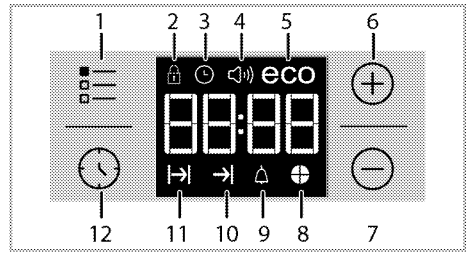
Fan destekli küçük ızgara



Izgara etkisi normal ızgaradaki kadar güçlü değildir.

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

Fırın saatinin kullanılması



- 1 Ayarlama tuşu
- 2 Tuş kilidi sembolü
- 3 Saat sembolü
- 4 Alarm ses tonu sembolü *
- 5 Ekonomik mod sembolü
- 6 Artı tuşu
- 7 Eksi tuşu
- 8 Zaman dilimi sembolü
- 9 Alarm simgesi

- 10 Pişirme Bitiş Süresi sembolü*
11 Pişirme Süresi sembolü
12 Program tuşu
* (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)

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

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

i Herhangi bir pişirme ayarı yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.

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

Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması;

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

1. Pişirme yapacağınız çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Pişirme süresi için ekranda **↳** sembolü görününceye kadar **⌚** dokununuz.
3. **⊕** / **⊖** tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.
» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra **↳** sembolü ve süre dilimi sembolü ekranda sürekli görünecektir.
4. Yemeğinizi fırına koyun vesıcaklık düğmesi ile sıcaklık ayarı yapın. Pişirme başlayacaktır.
» Pişirme başladığında pişirme süresi ekranda geri saymaya başlar ve süre dilimi sembolünün bütün parçaları yanar.

Ayarlanan pişirme süresi 4 eşit parçaya bölünür ve her bir parçaya ait olan süre bittiğinde o parça sembolü söner. Böylece kalan pişirme süresinin, toplam pişirme süresine oranını kolayca anlayabilirsiniz.

Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için; (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Saat üzerinde; pişirme süresini ayarladıktan sonra pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlayabilirsiniz.

1. Pişirme yapacağınız çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Pişirme süresi için ekranda **↳** sembolü görününceye kadar **⌚** dokununuz.
3. **⊕** / **⊖** tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.
» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra **↳** sembolü ekranda sürekli görünecektir.
4. Pişirme bitiş saati için ekranda **→** sembolü görününceye kadar **⌚** dokununuz.
5. **⊕** / **⊖** tuşlarıyla pişirme bitiş saatini ayarlayın.
» Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, **↳** sembolü ve **→** sembolü ile birlikte ve süre dilimi sembolü ekranda sürekli görünecektir. Pişirme başladığı anda **→** sembolü kaybolacaktır.
6. Yemeğinizi fırına koyun ve sıcaklık düğmesi ile sıcaklık ayarı yapın. Pişirme başlayacaktır.
» **Fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar.** Pişirme başlangıç zamanı geldiğinde seçilen çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.
» Pişirme başladığında pişirme süresi ekranda geri saymaya başlar ve süre

dilimi sembolünün bütün parçaları yazar. Ayarlanan pişirme süresi 4 eşit parçaya bölünür ve her bir parçaya ait olan süre bittiğinde o parça sembolü söner.

Böylece kalan pişirme süresinin, toplam pişirme süresine oranını kolayca anlayabilirsiniz.



7. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda **"End"** yazısı görünür ve saat sesli uyarı verir.

8. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın. Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.


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


Tuş kilidini etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, dijital saate müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

1. Ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.



» Ekranda **"OFF"** yazısı görünür.

2.  tuşuna basarak tuş kilidini etkinleştirin.


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

i Tuş kilidi devredeyken dijital saat tuşları kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi iptal olmaz.

Tuş kilidini devreden çıkarılması

1. Ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.

» Ekranda **"On"** yazısı görünür.

2.  tuşuna dokunarak tuş kilidini devre dışı bırakın.



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

Alarm saatinin ayarlanması

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

Alarm saatinin, fırın çalışma fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.


Ayarladığınız süre dolar dolmaz, saat sesli bir uyarı verir.


1. Ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.

i Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

2.  /  tuşlarıyla alarm süresini ayarlayın.

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

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

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



Alarmın kapatılması

1. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar.

Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın.

» Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.





Alarmı iptal etmek isterseniz;

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

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





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

Alarm ses tonunun değiştirilmesi

- 1.Ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.
- 2. / tuşlarıyla istediğiniz tona ayarlayınız.
- 3.Kısa süre sonra ayarlanan ton aktif olur.
» Seçilen alarm ses tonu ekranda "**b-01**" veya "**b-02**" veya "**b-03**" olarak görünür.

Günün saatinin değiştirilmesi



Fırınızdaki; daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,

- 1.Ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.
- 2. / tuşlarıyla günün saatini ayarlayınız.
- 3.Kısa süre sonra ayarlanan saat aktif olur.

Ekonomik mod



Fırında pişirme süresi ayarlayarak pişirme yaparken ekonomik modu kullanarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Bu mod pişirme süresi bitmeden, ısıtıcıları kapatarak fırın içi sıcaklığı ile yemeğinizin pişmesini tamamlar.

Ekonomik modun ayarlanması




- 1.Ekranda **eco** sembolü görününceye kadar  dokununuz.
» Ekranda "**Off**" yazısı görünür.
- 2. tuşuna dokunarak ekonomik modu etkinleştiriniz.

» Ekonomik mod ayarlandıktan sonra ekranda "**On**" yazısı görünür ve eco sembolü yanık kalır.

Ekonomik modun devreden çıkarılması

- 1.Ekranda **eco** sembolü görününceye kadar  dokununuz.
» Ekranda "**On**" yazısı görünür.
- 2. tuşuna dokunarak ekonomik modu devre dışı bırakınız.
» Ekonomik modu devre dışı bırakıldıktan sonra ekranda "**Off**" yazısı görünür ve eco sembolü kaybolur.

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

- 1.Ekran parlaklık ayarı için, ekranda **d-01** veya **d-02**veya **d-03** yazısı görününe kadar  dokununuz.
- 2. / tuşlarıyla istenilen parlaklığa ayarlayınız.
» Kısa süre sonra ayarlanan parlaklık aktif olur.

Pişirme süreleri tablosu









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







Fırınlama ve kızartma



Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

Yiyecek	Tepsi adedi	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepsidede kek	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	180	25 ... 30
Kalıpta kek	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri kek kalıbı**		2	180	40 ... 50
Küçük kekler	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	160	25 ... 35
	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	150	30 ... 40
	2 tepsi	1-Pasta tepsi* 3-Standart tepsi* 1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsi*		1 - 3	150	35 ... 50 30 ... 45
	3 tepsi	1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsi* 5-Derin tepsi*		1 - 3 - 5	150	35 ... 50

Yiyecek	Tepsi adeti	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Pandispanya	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**		3	160	25 ... 35
	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**		2	150	30 ... 40
	2 tepsi	1-Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** 4-Pasta tepsiği üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**		1 - 4	150	35 ... 45
Kurabiye	Tek tepsi	Pasta tepsiği*		3	180	25 ... 30
	2 tepsi	1-Pasta tepsiği* 3-Standart tepsiği*		1 - 3	180	30 ... 40
	3 tepsi	1-Pasta tepsiği* 3-Standart tepsiği* 5-Derin tepsiği*		1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Yufka böreği	Tek tepsi	Standart tepsiği*		2	200	30 ... 40
	2 tepsi	1-Pasta tepsiği* 5-Standart tepsiği*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tepsi	1-Pasta tepsiği* 3-Standart tepsiği* 5-Derin tepsiği*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Poğaçça	Tek tepsi	Standart tepsiği*		2	200	25 ... 35
	2 tepsi	1-Pasta tepsiği* 3-Standart tepsiği*		1 - 3	200	35 ... 45
	3 tepsi	1-Pasta tepsiği* 3-Standart tepsiği* 5-Derin tepsiği*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mayalı hamur	Tek tepsi	Standart tepsiği*		2	200	35 ... 45
Lazanya	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri cam/ metal dikdörtgen kap**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Tek tepsi	Standart tepsiği*		2	200 ... 220	15 ... 20
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek tepsi	Standart tepsiği*		3	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek tepsi	Standart tepsiği*		3	25 dk. 250/max, sonra 190	70 ... 90
	Tek tepsi	Standart tepsiği*		3	25 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80

Yiyecek	Tepsi adeti	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tek tepsi	Standart tepsi*		2	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
	Tek tepsi	Standart tepsi*		2	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
Hindi (5.5 kg)	Tek tepsi	Standart tepsi*		1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Tek tepsi	Standart tepsi*		1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	200	20 ... 30
	Tek tepsi	Standart tepsi*		3	200	20 ... 30

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.










* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.






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

Test yemekleri pişirme tablosu

Bu pişirme tablosundaki yemekler, kontrol enstitüleri için ürünün test

edilmesini kolaylaştırmak amacıyla EN 60350-1'e standartına göre hazırlanmıştır.

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

Yiyecek	Tepsi adeti	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**		2	150	30 ... 40
	2 tepsi	1-Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** 4-Pasta tepsisi üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**		1 - 4	150	35 ... 45
Elmalı turta	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**		2	180	50 ... 60
	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**		2	170	50 ... 60
	2 tepsi	1-Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp** 4-Pasta tepsisi üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**		1 - 4	170	50 ... 60

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

Kek pişirmenin püf noktaları

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

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve

yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.

- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.












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

Sebze yemeği pişirmenin püf noktaları

- Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa, tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin. Kapaklı kaplar yemeğin suyunu muhafaza eder.

- Sebze yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.


Buhar destekli pişirme tablosu

Yiyecek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Kullanılacak su miktarı (ml)	Su verme zamanı (dk.)**	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Ağırlık (yaklaşık grda ağırlık g)
Ekmek	Standart tepsi*		3	200	150	ön ısıtma öncesi	35 ... 45	820
Ekmek	Standart tepsi*		3	200	250	ön ısıtma öncesi	35 ... 45	820
Sebzeli tavuk	Standart tepsi*		2	15 dk. 250/maximum, sonra 190	250	ön ısıtma öncesi	70 ... 80	2000
Antrikot	Standart tepsi*		3	15 dk. 250/maximum, sonra 180	300	ön ısıtma öncesi	65 ... 75	1000
Sebzeli somon	Standart tepsi*		3	180	250	ön ısıtma öncesi	25 ... 35	500
Sebzeli somon	Standart tepsi*		3	180	250	ön ısıtma öncesi	25 ... 35	500
Hindistan cevizli kurabiyeler	Standart tepsi*		3	170	200	ön ısıtma öncesi	25 ... 35	500
Mayalı ev poğaçaları	Standart tepsi*		3	180	200	ön ısıtma öncesi	20 ... 30	1200
Hamur işi ısıtma (ekmek, simit, poğaçalar, bazlamalar)	Standart tepsi*		3	120	50	ön ısıtma öncesi	15 ... 25	Ekmek:250 Poğaçalar:500 Bazlamalar:250 Simit:300

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

Yoğurt yapımı

(Düğme üzerinde  sembolü var ise)


- 1.Oda sıcaklığındaki 1000 ml günlük pastörize süte, 100 g (3-4 yemek kaşığı) yoğurt ekleyin ve iyice karıştırın. Cam bir kaba karışım doldurun.
- 2.Tel ızgarayı fırının 2. rafına sürün ve üzerine cam kabı yerleştirin.
- 3.Termostat ve fonksiyon düğmesini  sembolüne ayarlayın. Karışımı 5-7 saat kadar fırın içerisinde mayalanması için bekletin.
- 4.Daha az kıvamlı ve tatlı bir yoğurt elde etmek için kısa süre, daha katı/dolgun yapıda ve ekşi bir yoğurt elde etmek için uzun mayalandırma işlemi önerilir.
- 5.İşlem bittikten sonra, yoğurdun buzdolabında (+4°C) 12 saat bekletildikten sonra tüketilmesi önerilir.

Dikkat Edilmesi Gereken Konular:

- Yoğurt yapımı için en uygun süt, günlük pastörize süttür.
- Çiğ/sıcaklık uygulanmamış sütler de yoğurt yapımı için kullanılabilir ancak hastalık yapıcı/zararlı mikroorganizmaların yok edilmesi için kesinlikle kaynatılmalıdır.Yoğurt yapımı öncesi kaynatılan süt oda sıcaklığına soğutulmalıdır.
- Sterilize edilmiş uzun ömürlü sütler, yoğurt yapmak için uygun sütler değildir, kullanılmamalıdır.
- Mayalama için kullanılan yoğurdun taze olmasına dikkat edilmelidir.

Börek fonksiyonu

(Düğme üzerinde  sembolü var ise)

Börek pişirmeleriniz için laboratuvarlarımızda yaptığımız testler sonucunda çıkan değerler, hızlı ve pratik bir şekilde kullanabilmeniz için fonksiyon ve sıcaklık düğmesi üzerine hızlı özellik olarak eklenmiştir. Böreğinizi hazırladıktan sonra fonksiyon ve sıcaklık düğmesini  sembolüne getirerek test

edilmiş fonksiyon ve sıcaklık değerinde pişirmenizi yapabilirsiniz.



Tek tepsi ile pişirme yapın.

Izgaranın çalıştırılması



Izgara sırasında fırının kapağını kapatın.

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Izgaranın açılması

- 1.Fonksiyon düğmesini istediğiniz ızgara simgesinin üstüne getirin.
 - 2.Sonra, istediğiniz ızgara sıcaklığına ayarlayın.
 - 3.Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.
- » Sıcaklık lambası yanar.

Izgaranın kapatılması

- 1.Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.



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

Izgara pişirme süreleri tablosu

Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

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

kalınlığa bağlıdır
*5 dakika ön ısıtma yapın
**Ürününüzde ızgara sıcaklığı ayarlanamıyor ise, ızgara fonksiyonunuz önerilen sıcaklık değerinde çalışacaktır.

Bu pişirme tablosundaki yemekler, kontrol enstitüleri için ürünün test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla EN

60350-1'e standartına göre hazırlanmıştır.

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

Yiyeceği toplam ızgara süresinin 2 / 3'ü geçtikten sonra çevirin.
Izgara yapılan tüm yemekler için 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.

7 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

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

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

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

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

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

i Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

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

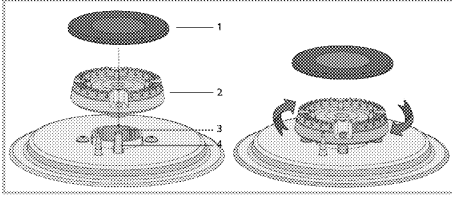
Ocağın temizlenmesi

Ocak gözü temizliği

1. Tencere taşıyıcılarını ocağın üzerinden alın.
 2. Ocak gözünün çıkarılabilen bütün parçalarını alın ve sadece elde süngerli bez, biraz deterjan ve sıcak suyla temizleyin.
 3. Ocak gözünün çıkarılmayan parçalarını ıslak bir bezle silin.
 4. Buji ve termik elemanları (ateşlemeli ve termik elemanlı modellerde) çok iyi sıkılmış bir bezle silin. Daha sonra temiz bir bezle kurulayın. Alev deliklerinin ve bujinin tamamen kuru olmasına dikkat edin.
- Aksi takdirde ateşleme sonunda kıvılcım çıkmaz.
5. Üst ızgaraları yerlerine takarken; tencere taşıyıcı ayaklarının, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirilmesine dikkat edin.

Ocak gözü (yanıcı) parçalarının birleştirilmesi

Ocak gözü temizlendikten sonra şekildeki gibi parçaları yerleştirin.



- 1 Ocak gözü şapkası
 - 2 Ocak gözü kafası
 - 3 Ocak gözü odası
 - 4 Buji (ateşleme olan ürünlerde)
1. Ocak gözü kafasını, ocak gözü buji (4) deliğinden geçecek şekilde oturtun. Ocak gözü kafasını sağa/sola çevirerek ocak gözü odasına oturduğundan emin olun.
2. Ocak gözü şapkasını, ocak gözü kafası üzerine oturtun.

Kontrol panelinin temizlenmesi

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

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

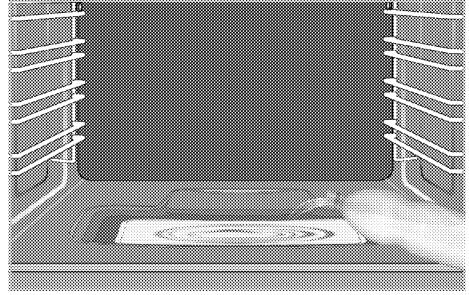
Fırın için temizlenmesi

Fırın tabanındaki su havuzunun temizlenmesi

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

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

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



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

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

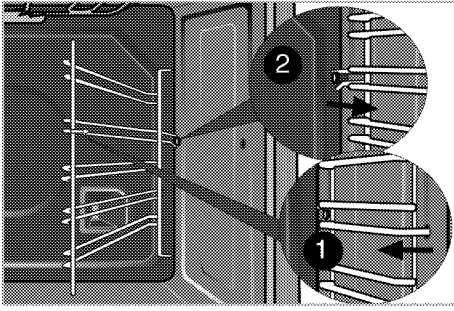
Su havuzunda oluşabilecek kireçlerin temizlik etkinliğini arttırmak için, yukarıdaki kireç çözme adımlarına ek olarak her 10 kullanımdan sonra:

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

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

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

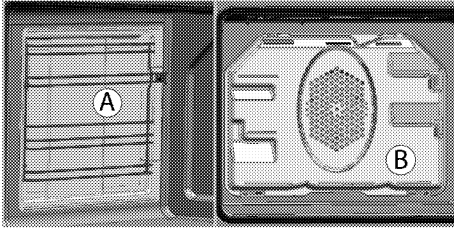
1. Tel rafın ön tarafını, yan duvara ters yönde çekerek çıkarın.
2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



Katalitik duvarlar

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürününüzde iç yan duvarlar (A) ve/veya arka duvar (B) katalitik emaye ile kaplanmış olabilir. Katalitik duvarlar açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Katalitik yüzeyler gözenekli yapısı sayesinde yağı emer ve yüzey yağla doyduğunda parlamaya başlar, bu durumda parçaların değiştirilmesi önerilir.

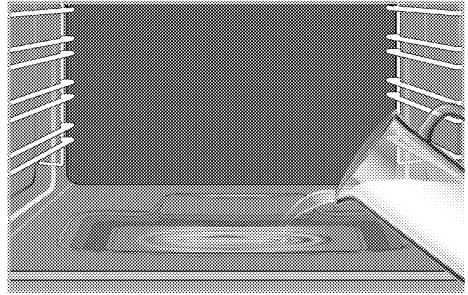


Kolay Buharlı Temizleme

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

- 1.Fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
- 2.Fırın tabanındaki havuza 200 ml su doldurun.

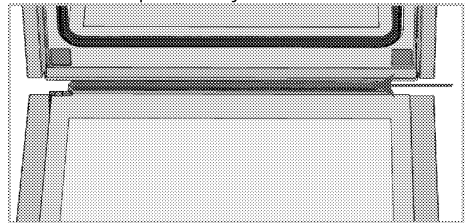
i Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır.



- 3.Buhar destekli pişirme/temizleme butonuna basın.
- 4.Fırını kolay buharlı temizleme çalışma moduna ayarlayarak 100°C de 25 dakika çalıştırın.
- 5.Kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin.
- 6.Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

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

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



Fırın kapağının temizlenmesi

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

Fırın camında oluşabilecek kireç kalıntısı için sirke ile silip durulayın.

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

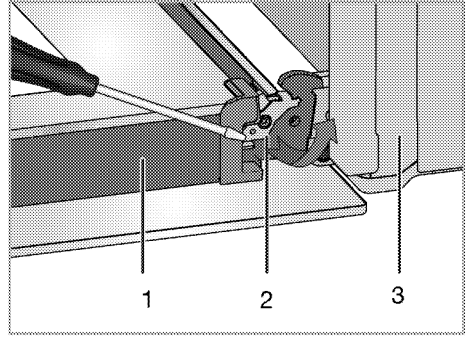
Fırın kapağının sökülmesi

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

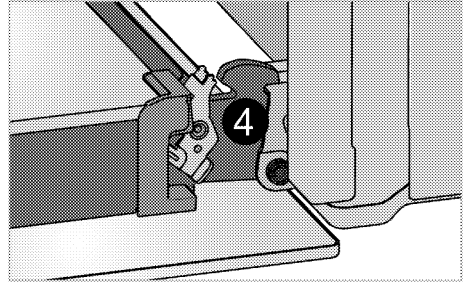
Fırınınızın kapağını ve kapak camlarını temizlemek için sökebilirsiniz. Kapak ve camlarının nasıl söküleceğini “Fırın kapağının sökülmesi” ve “Kapak iç camlarının yerinden çıkarılması” bölümlerinde anlatılmıştır. Kapak iç camlarının çıkardıktan sonra bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da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

Fırın kapağının sökülmesi

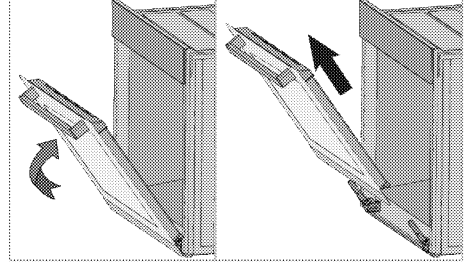
- 1.Ön kapağı (1) açın.
- 2.Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.



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



3.Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.



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

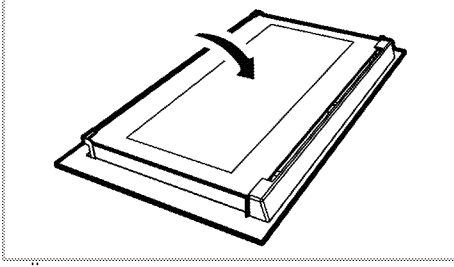
- i** Kapağın yeniden takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

Kapak iç camının yerinden çıkarılması

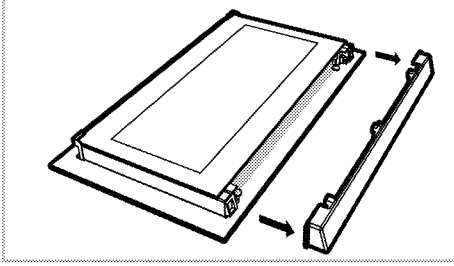
(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

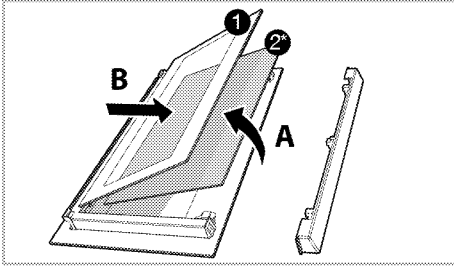
1.Fırın kapağını açın.



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



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



1 En içteki cam

2* İç cam (Ürününüzde bulunmayabilir.)

4.Ürününüzde bir iç cam (2) varsa ; İç camı (2) sökmek için de aynı işlemi tekrarlayın.

5.Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı, iç camı (2) yerine takmaktır. Camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin. (Ürününüzde bir iç cam varsa). İç cam (2), en içteki cama (1) yakın olan plastik yuvaya takılmalıdır.

6.En içerideki camı (1) yerine takarken ; camın baskılı yüzünün iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir. En içteki camın (1) alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir.

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

Fırın lambasının değiştirilmesi



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



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



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

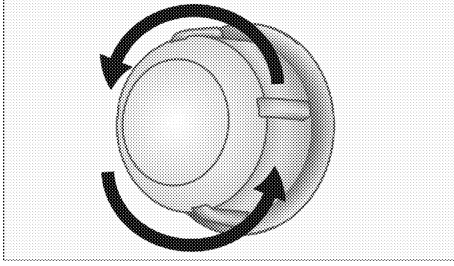


Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.

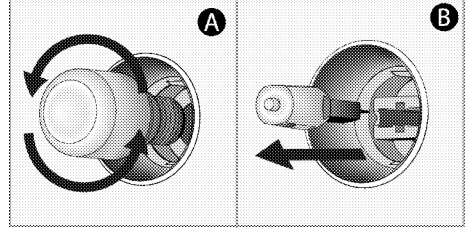
i Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

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.

8 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

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

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

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

Ürün çalışmıyor.

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

Fırın ışığı yanmıyor.

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

Fırın ısınmıyor.

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

Ateşleme kıvılcımı çıkmıyor.

- Akım yok. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin.*
- Zaman ayarı yapılmamış. >>> *Zaman ayarını yapın.*

Gaz gelmiyor.

- Ana gaz vanası kapalı. >>> *Gaz vanasını açın.*
- Gaz borusu eğilmiş. >>> *Gaz borusunu düzgün bir şekilde takın.*

Ocak gözleri düzgün yanmıyor veya hiç yanmıyor.

- Ocak gözleri kirli. >>> *Ocak gözlerinin parçalarını temizleyin.*
- Ocak gözleri kuru değil. >>> *Ocak gözlerinin parçalarını kurutun.*
- Ocak gözü kapağı emniyetli bir şekilde yerleştirilmemiş. >>> *Ocak gözü kapağını doğru şekilde yerleştirin.*
- Gaz vanası kapalı. >>> *Gaz vanasını açın.*
- Gaz tüpü boş (LPG kullanıldığında). >>> *Gaz tüpünü değiştirin.*

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

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

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

Müşteri Hizmetleri

Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

Kanallarımız:

- Çağrı Merkezimiz:

0850 210 0 888

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

- Diğer Numaramız

0216 585 8 888

Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

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

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

- * Whatsapp Numaramız: 0544 444 08 88

- * Faks Numaramız: 0216 423 2353

- * Web Adresimiz:

- www.beko.com.tr

- * e-posta Adresimiz:

- musteri.hizmetleri@beko.com

- * Sosyal Medya Hesaplarımız:

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

- https://twitter.com/beko_tr

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

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

- * Posta Adresimiz:

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

- * Bayilerimiz,

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

- * Yetkili Servislerimiz,

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

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

- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

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

- Müşteri Hizmetleri sürecimiz:

Müşterilerimizin istek ve önerilerini;

* İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.

* Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.

* Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.

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

- Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız.

Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

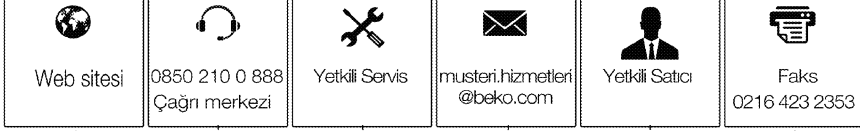
Aşağıdaki önerilere uyanızı rica ederiz.

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

Hizmet talebinin değerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

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

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
değil

5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

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

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

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

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

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

Menşei: Türkiye

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- Mala ilişkin tanıma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldıği 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.
- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - Sözleşmeden dönme,
 - Satış bedelinden indirim isteme,
 - Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 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.
- Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı için, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
 tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel 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.
- 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.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda tüketici, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmasının;		Malın	
Unvanı:	Arçelik A.Ş.	Markası:	Beko
Adresi:	Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sütlüce / İSTANBUL	Cinsi:	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 Bifil

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Çeliker

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

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.