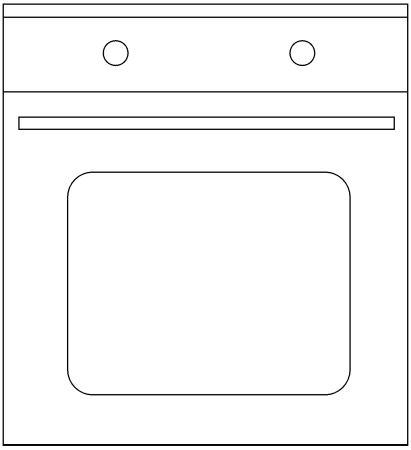
Ankastre Fırın
Kullanma Kılavuzu

OIM 25901 X



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 verirseniz, 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.

CE

Bu ürün çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

PCB içermez

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları 4

Genel güvenlik 4
Elektrik güvenliği 4
Ürün güvenliği 5
Kullanım amacı 6
Çocuklar için güvenlik 6
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması 7
Ambalaj bilgisi 7

2 Ürününüz 8

Genel görünüm 8
Teslimat kapsamı 9
Teknik özellikler 10

3 Kurulum 11

Kurulum için doğru yer 11
Kurulum ve bağlantılar 13
Gelecekteki taşıma işlemleri 15

4 Ön hazırlık 16

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler 16
İlk kullanım 16
Saat ayarı 16
İlk temizlik 17
İlk ısıtma 17

5 Fırının kullanılması 18

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler 18
Elektrikli fırının kullanılması 19
Çalışma modları 21
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması 23
Tuş kilidinin kullanılması 27
Saatin alarm olarak kullanılması 27
Pişirme süreleri tablosu 29
Hazır yemek fonksiyonları 30
Ayarlar menüsü 33
Izgaranın çalıştırılması 35
Izgara pişirme süreleri tablosu 36

6 Bakım ve temizlik 37

Genel bilgiler 37
Kontrol panelinin temizlenmesi 37
Fırın içinin temizlenmesi 37
Fırın kapağının sökülmesi 38
Kapak iç camının yerinden çıkarılması 39
Fırın lambasının değiştirilmesi 40

7 Sorun giderme 41

8 Tüketici Hizmetleri 42

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, duyusal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.
  Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

Elektrik 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 kablosundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişi 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 kesi-lebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uya-rınca bir şalterle veya sabit elektrik tesi-satına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- 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 gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Ürün güvenliği

- 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.
- 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.
- Tel ızgaraları, "Elektrikli fırının kullanılması" bölümünde anlatıldığı gibi kullanın.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.

Ürünün yanma güvenirliği için;
- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
- Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
- Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

Kullanım amacı
- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- 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
- 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 nesneleri koymayın.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne **koymayın** veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin **vermeyin**. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması

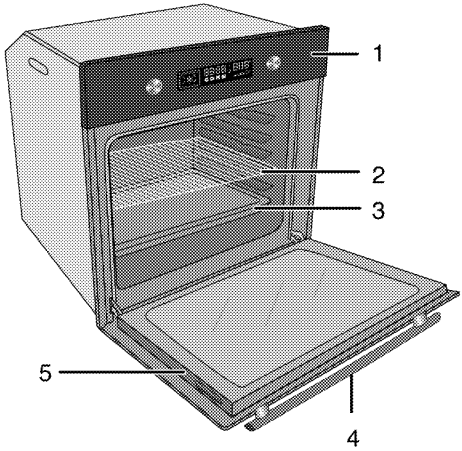
- Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği'nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.
- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakla-rın korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

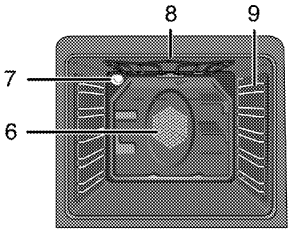
Ambalaj bilgisi

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

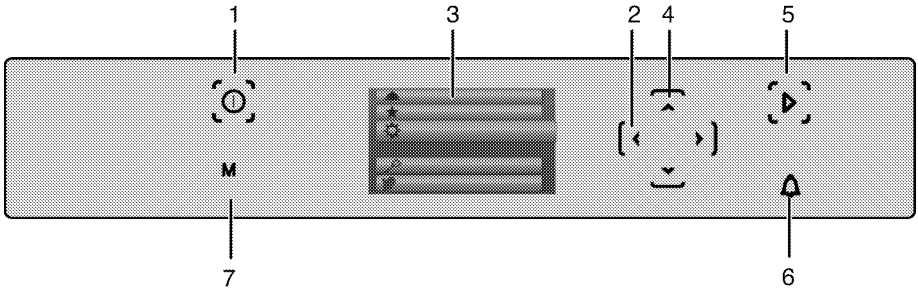
2 Ürününüz

Genel görünüm





1 Kontrol paneli
2 Tel ızgara
3 Tepsi
4 Tutamak
5 Kapak
6 Fan motoru (sac arkasında)
7 Lamba
8 Üst ısıtıcı
9 Raf konumları

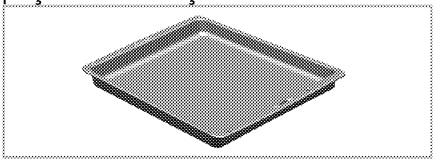


1 Açma/Kapatma tuşu
2 Sağ/Sol tuşları (Menü ilerleme)
3 Ekran
4 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
5 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
6 Alarm tuşu
7 Menü tuşu

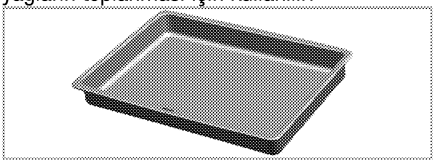
Teslimat kapsamı

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

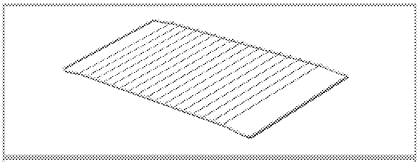
1. Kullanma Kılavuzu
2. Fırın tepsisi
   Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanılır.

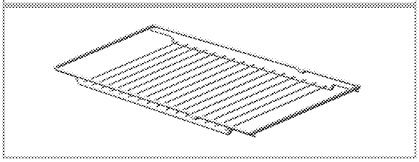


3. Derin tepsi
   Hamur işleri, büyük parçalı kızartmalar, sulu yiyecekler veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanılır.

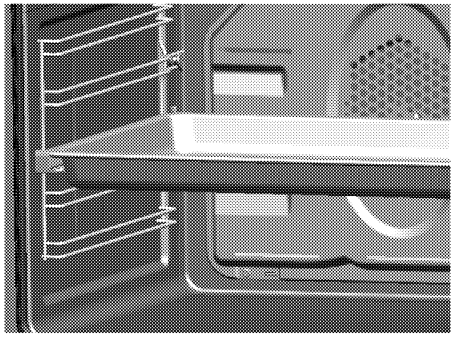


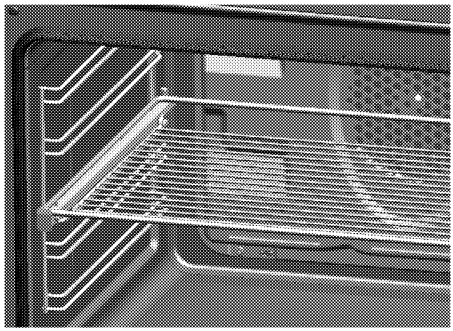
4. Tel ızgara
   Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



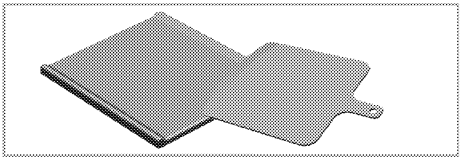


5. Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi
   Teleskobik raflar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.
   Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik rafla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rafın arkasında bulunan pimlerin, ızgaranın ve tepsinin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





6. Pizza taşı - küreği
   Pizza, ekmek, lahmacun gibi taş fırında pişen hamur işi yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılır.



Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	3,1kW
Kullanılacak sigorta	min. 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Kablo boyu	maks. 2 m
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/567 mm
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	**590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Ana fırın	Multifonksiyon fırın
İç aydınlatma	15/25 W
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.

** Bkz. *Kurulum, sayfa 11*.

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

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

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

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.

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

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

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

Kurulum için doğru yer

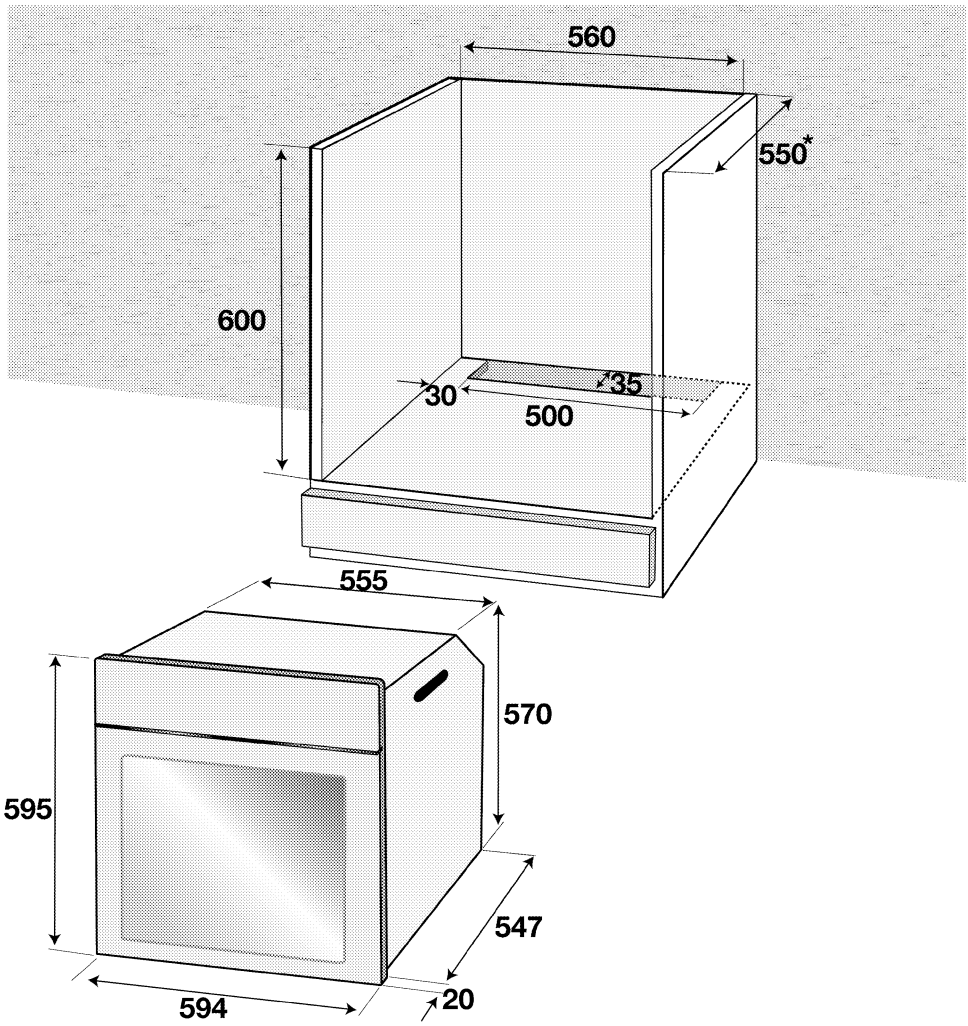
Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için şekle bakın. (değerler mm cinsindendir).

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

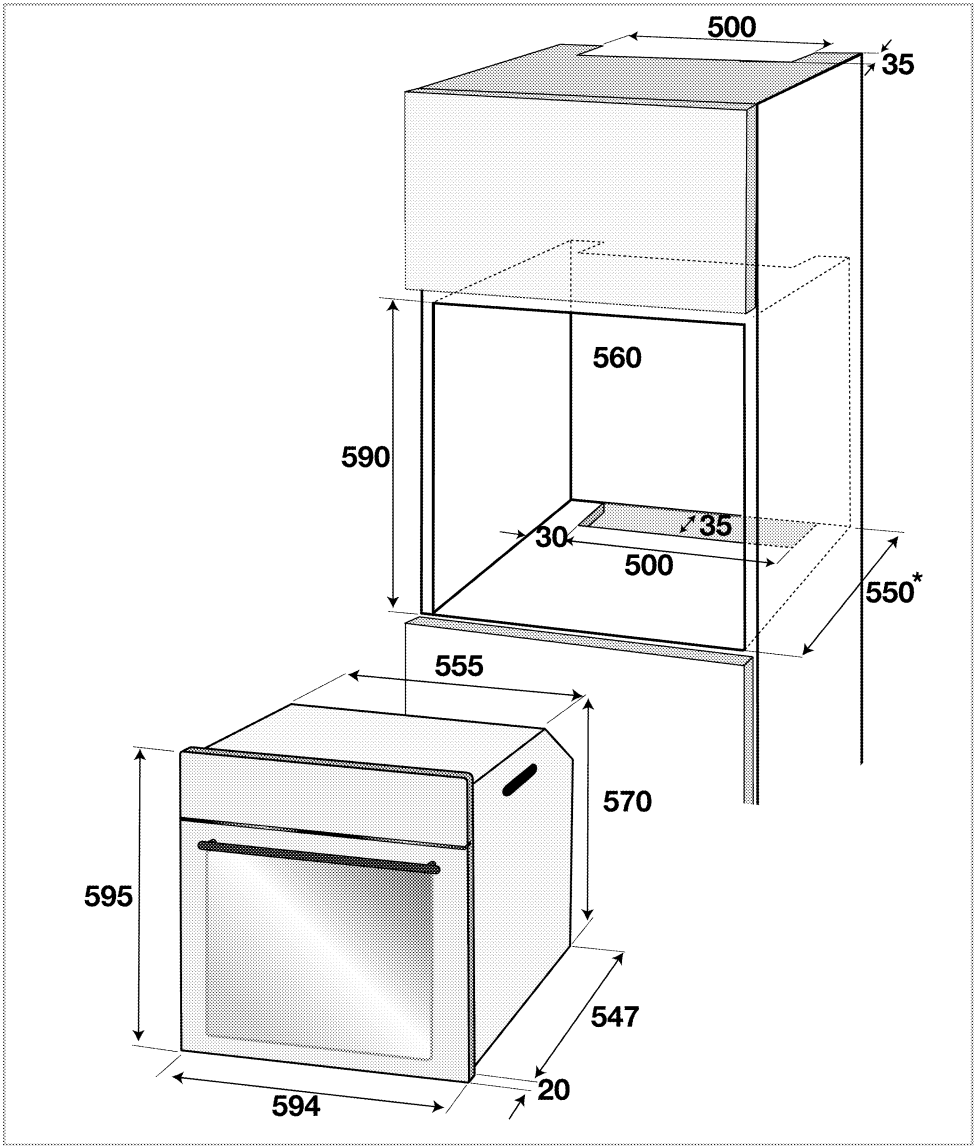
Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.

Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.

Ürünün tel kolları varsa, ürünü taşıdıktan sonra kolları geriye, yan duvarların içine itin.



* min.



* min.

Kurulum ve bağlantılar

- Ürünün kurulumunda, elektrik veya gaz ile ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

Elektrik bağlantısı

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.

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

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

- Bağlantı ulusal yönetmeliklerle uyumlu olmalıdır.
- Şebeke besleme verileri ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Ön kapağı açtığınızda tip etiketini görebilirsiniz.
- Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.

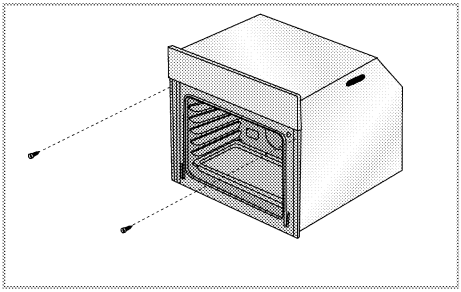
UYARI:
Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

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

Elektrik kablosunu prize takın.

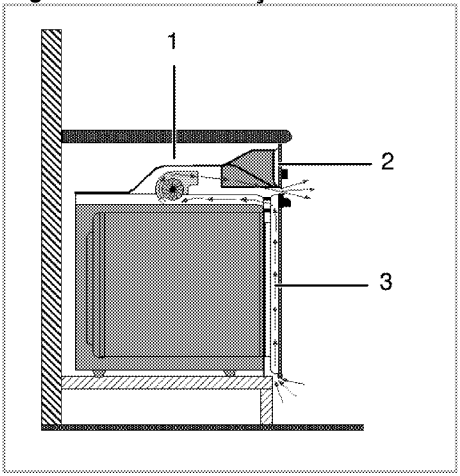
Ürünün yerine monte edilmesi

1. Elektrik kablosunun kopmamasına ve sıkışmamasına dikkat ederek, fırını, kabin deliğine kaydırın, hizalayın ve sabitleyin.



Fırını, şekildeki gibi 2 vida aracılığıyla sabitleyin.

Soğutma fanlı cihazlar için



1 Soğutma fanı
2 Kontrol paneli
3 Kapak

Ürüne takılı soğutma fanı hem ankastre dolabını hem de ürünün ön kısmını soğutur.

Soğutma fanı, fırın kapandıktan sonra yaklaşık 20-30 dakika daha çalışmaya devam eder.
Eğer fırın saatini programlayarak pişirme yaptıysanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır.

Son kontrol

1. Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını açın.
2. Fonksiyonları kontrol edin.

Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.

Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.

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

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

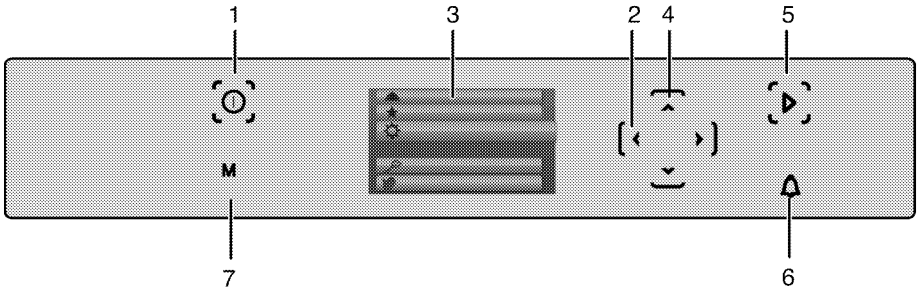
Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısısını kaybetmemiş olacaktır.
- • Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.

İlk kullanım

Saat ayarı

Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını açın.
Saat ayarını yapmadan önce dil ayarını yapmanız gerekir.



1 Açma/Kapatma tuşu
2 Sağ/Sol tuşları (Menü ilerleme)
3 Ekran
4 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
5 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
6 Alarm tuşu
7 Menü tuşu

Dil ayarını yapın

1. Fırın ilk kez çalıştırıldığında ekranda bir animasyon belirir ve ardından hızlı başlatma menüsü görünür.
2. Menü tuşuna (7) dokunarak, hızlı başlatma menüsünden çıkın ve Ana menü ekranına gelin.
3. Yukarı/aşağı tuşlarına (4) dokunarak "Ayarlar" menüsüne gelin.

4. Sağ tuşuna (2) bir kez dokunup bırakarak "Diller" öğesine gelin.

5. Yukarı/aşağı tuşlarıyla (4) istediğiniz dili ayarlayın.
6. Seçilen dilin kaydedilmesi için, Sol tuşuna (2) dokunun.

Saat ayarını yapın

1. Yukarı/aşağı tuşlarına (4) dokunarak "Ayarlar" menüsüne gelin.
2. Sol tuşuna (2) iki kez dokunarak "Saat" öğesine gelin.
3. Yukarı/aşağı tuşlarıyla (4) önce saati ayarlayın.
4. Sağ tuşuna (2) bir kez dokunarak dakika kısmını aktifleştirin. Yukarı/aşağı tuşlarıyla (4) dakikayı ayarlayın.

Ayarladığınız her değer ,bulunduğunuz menüden Sol tuşuna (2) dokunarak, çıktığınızda otomatik olarak kaydedilir.

Fırını kullanmadan önce, saat ayarını yapın.

İlk temizlik

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

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

İlk ısıtma

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

UYARI
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!
Ürürn 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 konumunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. .
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz.

Izgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 35*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 35*

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

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler

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

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

Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

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

Kızartmayla ilgili ipuçları

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

Izgarayla ilgili ipuçları

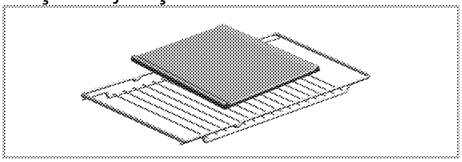
Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler, sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (domates, soğan vb.) özellikle ızgara için uygundur.

- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgara veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün. Tel ızgarada ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsisi sürün. Fırın tepsisinin içine biraz su koyarsanız, daha sonra kolayca temizleyebilirsiniz.

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 aldığında, bir yangın battaniyesi yada ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

Pizza taşı ile pişirmeyle ilgili ipuçları

1. Fırını çalıştırmadan önce pizza taşını ızgara telinin üstüne, düz kısımları öne gelecek şekilde yerleştirin.



2. Pizza fonksiyonunu seçin.
3. Sıcaklık ayarını en yüksek dereceye getirin. Taşın ısınması için 25-30 dakika kadar bekleyin.
4. Ön ısınma süresi tamamlandıktan sonra, sıcaklık derecesini 200°C ' ye getirerek, pişirilecek yiyeceği (donmuş gıda koymayın)

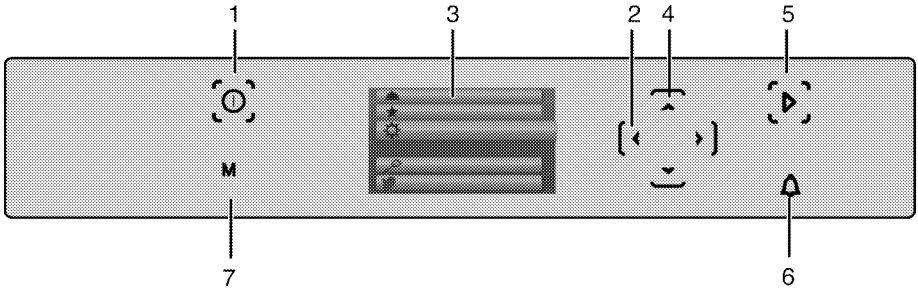
pizza küreği vasıtasıyla pizza taşının üzerine yerleştirin. 10-15 dakika kadar pişirin.

5. Pişirme tamamlandıktan sonra, yiyeceği pizza küreği vasıtasıyla alın. Pizza taşını ise soğuyana kadar fırın içerisinde bırakın.

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

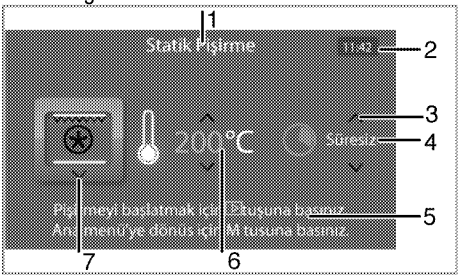
Pizza taşını neme maruz bırakmayın.

Elektrikli fırının kullanılması



1 Açma/Kapatma tuşu
2 Sağ/Sol tuşları (Menü ilerleme)
3 Ekran
4 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
5 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
6 Alarm tuşu
7 Menü tuşu

Tuşuna dokunarak fırını açın. Ekranda bir animasyon belirir ve ardından hızlı başlatma menüsü görünür.



1 Fonksiyon Bilgi Alanı : Hızlı menü altında seçilmiş fonksiyon ismi yer alır.
2 Günün Saati Alanı : Ayarlanmış olan saati gösterir.
3 Aktif Seçim Sembolü: Fonksiyon, sıcaklık ve süre alanlarından hangisinde bulunuyor ise o alanın değiştirilebilir olduğunu gösterir.
4 Pişirme Süresi Alanı : Ayarlanan pişirme süresini gösterir.
5 Alt Bilgi Alanı : Bir sonraki adım ile ilgili açıklama yer alır.
6 Sıcaklık Alanı : Ayarlanan sıcaklığı gösterir.
7 Fonksiyon Alanı : Ayarlanan fonksiyonun sembolünü gösterir.

Hızlı Başlatma Menüsünde Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

1. Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) istediğiniz fonksiyonu seçin. Örneğin: Fanlı Pişirme fonksiyonunu seçin.

2. Sağ tuşuna (2) tekrar bir kez dokunarak **"Sıcaklık"** menüsüne gelin. Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.

3. Sağ tuşuna (2) dokunarak, diğer adımlarda Yukarı/Aşağı tuşlarıyla "Pişirme süresini" ayarlayın.
4. Fırının belirli bir süre sonra pişirmeye otomatik olarak son vermesi yerine, pişirme sürecini kendiniz kontrol etmek istiyorsanız, "Süresiz" değerini seçin.

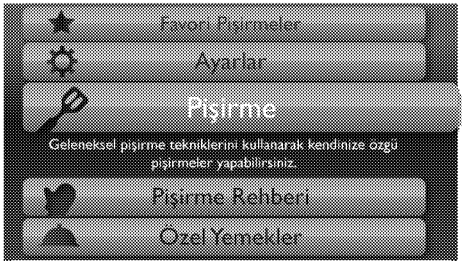
5. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süre değerleri uygunsa ▷ tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirmenin başlayabilmesi için, ▷ tuşunu ekrandaki ⓘ sembolü doluncaya kadar basılı tutmanız gerekir.

Pişirmeyi erken iptal etmek isterseniz ▷ tuşuna 3 saniye dokunarak pişirmeyi bitirebilirsiniz.

Detaylı pişirme yapmak için, Menü tuşuna (7) dokunun ve hızlı başlatma menüsünden çıkarak ana menüye gelin.

Ana menüde (4) tuşuna dokunarak **"Pişirme"** öğesini seçin, ardından (2) tuşuyla, **"Fonksiyonlar"** menüsünü seçin.

Pişirme Menüsü



Fonksiyon tablosunda, fırında kullanabileceğiniz fonksiyonlar ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek maksimum ve minimum sıcaklıklar gösterilmektedir.

Fonksiyon tablosu :

Fonksiyon tablosu	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Statik	200	40-280
Statik+ Fan	175	40-280
Fanlı Pişirme	180	40-280
3D Pişirme	205	40-280
Pizza	210	40-280
Izgara+ Fan (fan destekli büyük ızgara)	200	40-280
Izgara	280	40-280
Küçük Izgara	280	40-280
Ekonomik Fanlı	180	160-220
Alt ısıtıcı	180	40-220
Sıcak tutma	60	40-100
Düşük sıcaklık	75	40-130
Buz çözme	50	40-60
* Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.		

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

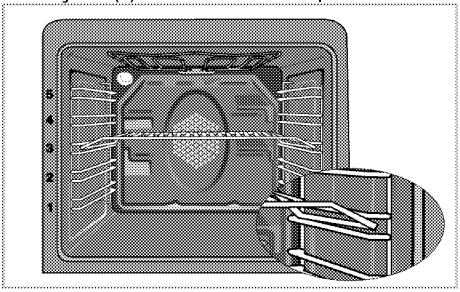
Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken veya saat üzerinde yarı otomatik veya tam otomatik programlama yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.

Saatin seçim ekranlarında (pişirme esnası hariç) 2 dakika boyunca seçim yapılmadan beklenirse, fırın bekleme moduna geçer.

Fırın kapalı olsa bile kapak açıldığında fırın lambası yanar.

Elektrikli fırının kapatılması

Tuşuna (1) dokunarak fırını kapatın.



Raf konumları (Tel raflı modellerde)

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.

Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

Statik

Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsiyle pişirme yapın.

Statik+ Fan

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

Fanlı Pişirme

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

3D Pişirme

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

Pizza

Alt ısıtma ve (arka duvardaki) fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.

Pizza

Izgara+ Fan

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

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

Izgara

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

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

Küçük Izgara

Fırın tavanındaki küçük ızgara çalışır Izgara et ve ızgara yemek yapmaya uygundur.

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

Ekonomik Fanlı

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

Alt ısıtıcı

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

Düşük sıcaklık

Düşük sıcaklıklarda uzun süreli pişirmeler (10-15 saat) için uygundur.

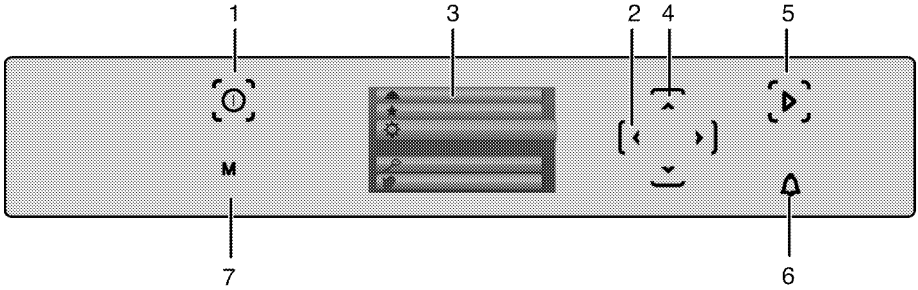
Sıcak tutma

Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.

Buz çözme

Taneli, donmuş yiyeceklerin oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülmesi, pişmiş yemeklerin ise soğutulması için uygundur.

Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması

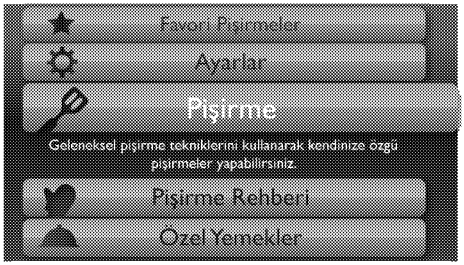


1 Açma/Kapatma tuşu
2 Sağ/Sol tuşları (Menü ilerleme)
3 Ekran
4 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
5 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
6 Alarm tuşu
7 Menü tuşu

Manuel pişirme işleminin başlatılması

1. ⏻ Tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Menü tuşuna (7) dokunarak, hızlı başlatma menüsünden çıkın ve Ana menü ekranına gelin.
3. Ana Menüdeyken Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) "Pişirme" menüsüne gelin.

Örneğin: Aşağıda açıklandığı gibi, pişirme işlemine hızlı ısıtmayı etkinleştirmeden 175°C'de "Statik+fan" fonksiyonu ile başlayın. Süreyi 25 dakikaya Saati ise 13.45'e ayarlayın:



4. Sağ tuşuna (2) bir kez basarak "Fonksiyonlar" menüsüne gelin.

5. Yukarı/Aşağı tuşlarına dokunarak (4) istediğiniz fonksiyonu seçin.

6. Sağ tuşuna (2) tekrar bir kez dokunarak "Sıcaklık" menüsüne gelin. Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Ayarlanabilecek sıcaklık aralığı alt metin alanında gösterilir.

7. Hızlı Isıtma fonksiyonunu etkinleştirmek istiyorsanız, Sağ tuşuna (2) bir kez dokunarak "Hızlı ısıtma" menüsüne gelin. Yukarı/Aşağı tuşlarına (4) dokunarak Hızlı Isıtma fonksiyonunu etkinleştirin.

8. Sağ tuşuna (2) dokunarak **"Pişirme süresi"** öğesine gelin. Yukarı/Aşağı tuşlarına (4) dokunarakistediğiniz pişirme süresini ayarlayın.

Ayarlanan pişirme süresi otomatik olarak günün saatine eklenir ve pişirme bitiş saati ayarı bu değerden başlar.

9. Bu mod için, pişirme süresinin günün saatine eklendiği değeri seçin. Bu saat değeri **"Adım ekle"** öğesinin hemen altına yer almaktadır.

10. Sağ tuşuna (2) bir kez dokunarak **"Pişirme Özet Ekranı"**na gelin.

Pişirme Özet Ekranında hangi fonksiyonda, kaç derecede, ne kadar süre pişirme yapılacağı yer almaktadır. Önerilen tepsi konumu da belirtilmektedir.

11. Yemeğinizi önerilen rafa yerleştirin ve kapağı kapatın.
12. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süre değerleri uygunsa, tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirmenin başlayabilmesi için, tuşunu ekrandaki

sembolü doluncaya kadar basılı tutmanız gerekir.

Pişirmeyi erken iptal etmek isterseniz tuşuna 3 saniye dokunarak pişirmeyi bitirebilirsiniz.

"Pişirme Bitirme Bitiş Saatini" istediğiniz saate ayarlamak için:

Yukarıda, "Manüel pişirme işleminin başlatılması" bölümünde açıklanan 1 - 8. adımları tekrarladıktan sonra alarm sayfasına bakın.

1. Sağ (2) tuşuna dokunarak **"Bitiş Saati"** öğesine gelin. Yukarı/Aşağı tuşlarına (4) dokunarak istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın.

Fırın saati, ayarlamış olduğunuz pişirme bitiş saatinden, pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati otomatik olarak hesaplar.

2. Yukarıdaki şekilde olduğu gibi, pişirme bitiş saati 15.00 ve pişirme süresi 25 dakika olsun. Bu durumda, 15.00'dan 25 dakika çıkarıldığında başlangıç saati 14.35 olur.
3. Pişirme başlangıç saati geldiğinde, seçilen çalışma modu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.

4. Sağ tuşuna (2) dokunarak **"Pişirme Özeti Ekranı"**na gelin.

Pişirme Özet Ekranında hangi fonksiyonda, kaç derecede, ne kadar süre pişirme yapılacağı ve bitiş saati yer almaktadır. Önerilen tepsi konumu da belirtilmektedir.

5. Yemeğinizi önerilen rafa yerleştirin ve kapağı kapatın.
6. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süre değerleri uygunsa, tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirmenin başlayabilmesi için, tuşunu ekrandaki sembolü doluncaya kadar basılı tutmanız gerekir.

Pişirmeyi erken iptal etmek isterseniz tuşuna 3 saniye dokunarak pişirmeyi bitirebilirsiniz.

7. Pişirme bittiğinde, alt bilgi alanında **"Pişirme tamamlanmıştır. Pişirme profilini kaydedebilirsiniz."** mesajı belirir.

Sağ tuşuna (2) dokunarak pişirmeyi profil olarak kaydedebilir ya da tuşuna dokunarak fırını kapatabilirsiniz.

Adım ekleme fonksiyonu

Bu fonksiyon, yemek için belirli bir çalışma modunda, sıcaklık ve süre ayarladıktan sonra, yine aynı yemek için ikinci bir çalışma modu,sıcaklık ve süre ayarlayarak çok fonksiyonlu pişirme yapmanıza olanak tanır. Örneğin fırınınız, yemeği belli bir süre "Fanlı Pişirme" modunda pişirir. Ardından altının ve üstünün kızarması için otomatik olarak statik konuma geçerek pişirmeye devam edebilir. Yukarıda, "Manüel Pişirmenin Başlatılması" bölümünde açıklanan 1 - 8. adımları tekrarladıktan sonra, *sayfa 23*.

1. Pişirme süresini belirledikten sonra, Sağ tuşuna (2) dokunarak **"Bitiş Saati"** menüsüne gelin. Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) **"Adım Ekle"** öğesini seçin.

2. Sağ tuşuyla (2) **"Fanlı Pişirme Özet Ekranı"**na gelin. Ayarlamış olduğunuz çalışma fonksiyonu, sıcaklık ve süre görünür.

3. Sağ tuşuyla (2) ayarlamak istediğiniz ikinci çalışma modunu, sıcaklığı ve süreyi de yukarıda anlatıldığı gibi seçerek **"Statik Özet Ekranı"**na gelin.

Pişirme Özet Ekranında hangi fonksiyonda, kaç derecede, ne zaman başlayıp ne kadar süre pişirme yapılacağı yer almaktadır. Önerilen tepsi konumu da belirtilmektedir.

4. Yemeğinizi önerilen rafa yerleştirin ve kapağı kapatın.
5. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süre değerleri uygunsa, tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirmenin başlayabilmesi için, tuşunu ekrandaki sembolü doluncaya kadar basılı tutmanız gerekir.

Fırın, ilk ayarladığınız çalışma modunda, ilk ayarladığınız süre kadar çalışır. Süre dolduğunda ikinci ayarlanan çalışma modu ve süreye göre pişirmeye devam eder.

Pişirmeyi erken iptal etmek isterseniz tuşuna 3 saniye dokunarak pişirmeyi bitirebilirsiniz.

6. Pişirme bittiğinde, alt bilgi alanında **"Pişirme tamamlanmıştır. Pişirme profilini kaydedebilirsiniz."** mesajı belirir.

Sağ tuşuna (2) dokunarak pişirmeyi profil olarak kaydedebilir ya da tuşuna dokunarak fırını kapatabilirsiniz.

Pişirme profilinin kaydedilmesi

Belirli bir sıcaklık ve süre ayarıyla yapmış olduğunuz pişirme sona erdiğinde, bu ayarları favori pişirme profili olarak kaydedebilir ve daha sonra **"Favori Yemekler"** menüsünden bu ayarlara ulaşabilirsiniz.

1. Pişirme sonunda Sağ tuşuna (2) bir kez dokunun.
2. Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) kaydetmek istediğiniz programı seçin.

Pişirme ayarlarını varolan bir favori pişirme profilinin üzerine kaydedebilir ya da yeni bir kayıt olarak ekleyebilirsiniz.

3. Sağ tuşuna (2) tekrar bir kez dokunup, Sağ/sol (2) ve Yukarı/Aşağı (4) tuşları yardımıyla favori yemek profilinin adını yazın.

Profil adı en fazla 12 karakter uzunluğunda olabilir.

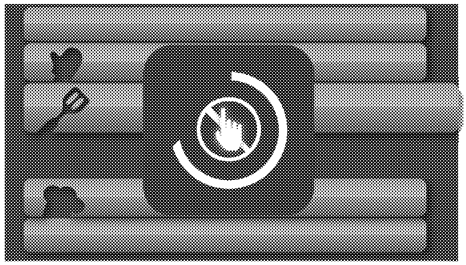
4. sembolü doluncaya kadar tuşuna dokunarak ya da Sol (2) menüden çıkıncaya kadar dokunarak profili kaydedin.

Favorilerinize en fazla 10 pişirme profili kaydedebilirsiniz.

Tuş kilidinin kullanılması

Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

1. ve Tuşlarına aynı anda 3 saniye dokunun. Tuş kilidinin etkinleşmesi için, ve tuşlarını ekrandaki sembolü doluncaya basılı tutmanız gerekir.



Tuş kilidi ayarlandıktan sonra herhangi bir tuşa basıldığında ekranda **"Tuşlar kilitli"** uyarısı verilir ve sağ üst köşedeki günün saati bölümünde "el" simgesi görünür.

Tuş kilidi etkinken **"Tuşlar kilitli"** uyarı mesajı kaybolmadan tuş kilidi devre dışı bırakılamaz. Mesaj kaybolduğunda ve tuşlarına aynı anda dokunarak tuş kilidini iptal edebilirsiniz.

Tuş kilidi etkinken fırın düğmeleri kullanılamaz.

Tuş kilidi etkinken, tuşuna dokunarak fırını kapatabilirsiniz. Fırını tekrar açabilmek için tuş kilidini devreden çıkarmanız gerekir.

Tuş kilidinin devreden çıkarılması

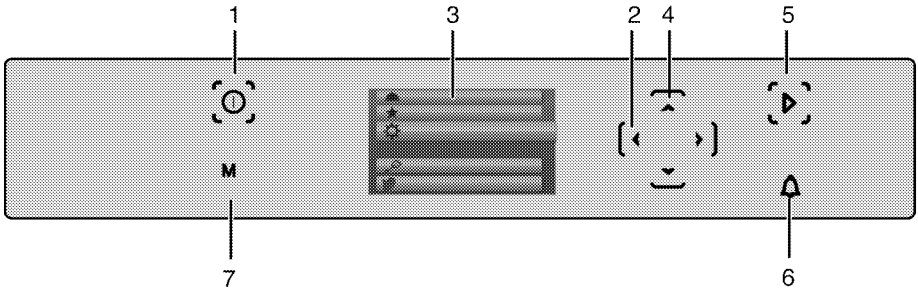
1. ve Tuşlarına aynı anda 3 saniye dokunarak tuş kilidini devreden çıkarın.

Saatin alarm olarak kullanılması

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

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

Ayarladığınız süre dolar dolmaz, alarm saati bir sinyal verir.



1 Açma/Kapatma tuşu
2 Sağ/Sol tuşları (Menü ilerleme)
3 Ekran
4 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
5 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
6 Alarm tuşu
7 Menü tuşu

Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

Alarmı ayarlamak için:

1. Kontrol panelindeki 🔔 tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunun.

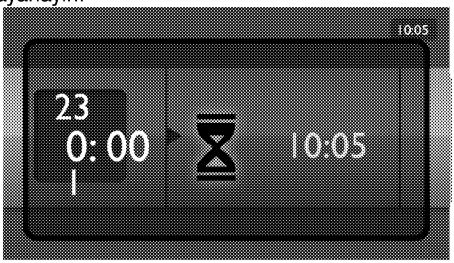
Alarm ekranı etkinleşir.

2. Sol tuşuna (2) bir kez dokunarak alarmın saat hanesini etkinleştirin.

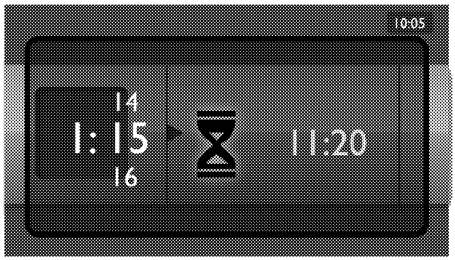
Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) saat değerini ayarlayın.

3. Sağ tuşuna (2) bir kez dokunarak dakika hanesini etkinleştirin.

Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) dakika değerini ayarlayın.



4. Alarm süresi ve alarmın bitiş saati ayarlanacaktır.



5. Alarm ekranından çıkıp, menü ekranına dönmek için 🔔 tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunun.

Alarm ekranı kaybolur, ancak alarm çalışmaya devam eder ve sağ üst köşedeki günün saati bölümünde 🔔 simgesi görünür. Kalan alarm süresini görmek için 🔔 tuşuna yaklaşık 2 saniye dokunarak alarm ekranına geçebilirsiniz.

6. Alarm süresi dolduktan sonra alarm sesi duyulur. Herhangi bir düğmeye basarak alarmı durdurabilirsiniz.

Pişirme süreleri tablosu

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

Fırınlama ve kızartma

Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
Kalıpta kek*	Tek seviye		2	180	50 ... 60
Kağıtta kek*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		1 - 5	175	35 ... 40
	3 seviye		1 - 3 - 5	180	35 ... 40
Pandispanya*	Tek seviye		3	200	8 ... 12
	2 seviye		1 - 5	175	15 ... 20
	3 seviye		1 - 3 - 5	175	15 ... 20
Kurabiye*	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		1 - 5	175	30 ... 40
	3 seviye		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Yufka böreği*	Tek seviye		2	200	30 ... 40
	2 seviye		1 - 5	200	45 ... 55
	3 seviye		1 - 3 - 5	200	45 ... 55
Poğaça*	Tek seviye		2	200	25 ... 35
	2 seviye		1 - 5	200	35 ... 45
	3 seviye		1 - 3 - 5	200	35 ... 45
Mayalı hamur*	Tek seviye		2	200	35 ... 45
Lazanya*	Tek seviye		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Tek seviye		2	200 ... 220	15 ... 20
	Tek seviye		3	200	10 ... 15
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 190	70 ... 90
	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 190	60 ... 80
Piliç kızartma	Tek seviye		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
	Tek seviye		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
Hindi (5.5 kg)	Tek seviye		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Tek seviye		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tek seviye		3	200	20 ... 30
	Tek seviye		3	200	20 ... 30

2 tepsi ile aynı anda pişirme yapılırken, derin tepsiyi üst rafa, derin olmayan tepsiyi alt rafa yerleştirin.
* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

Eko-fanlı pişirme

Eko-fanlı pişirme modunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.

Eko-fanlı pişirme modunda pişirme yaparken kapağı açmayın.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Kağıtta kek	Tek seviye		2	200	35 ... 40
Kurabiye	Tek seviye		2	200	30 ... 35
Yufka böreği	Tek seviye		2	200	40 ... 45
Poğaça	Tek seviye		2	200	40 ... 45

Kek pişirmenin püf noktaları

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

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruysa, sıcaklığı 10°C kadar artırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepsiden taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla 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 kapta pişirin. Kapaklı kaplar yemeğin suyunu muhafaza eder.
- Sebze yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

En iyi pişirme sonucu için (Fanlı pişirme):

- Bu fonksiyonunun sağladığı homojen ısı dağılımı sayesinde, poğaça, kağıtta kek, kurabiye ya da bisküvi gibi yoğun hamurdan yapılan yiyecekleri aynı anda 1,2 veya 3 tepside pişirebilirsiniz.
- Elmalı pasta ve tepside turta gibi ıslak hamurlu yiyecekleri aynı anda 2 tepside pişirebilirsiniz.
- Yoğun sıvı içeren ya da mayalı hamurlu büyük hacimli yiyecekleri tek tepside pişirmeniz, pişirme sonucunu iyileştirir. Geleneksel fırınlardan farklı olarak yan duvarlardan da sıcak hava geldiği için kabaran büyük hacimli yiyeceklerde daha homojen pişirme sağlanır
- Bu fonksiyonun çok tepsili pişirme özelliği sayesinde zaman ve enerji tasarrufu yapabilir, mükemmel pişirme sonuçları elde edebilirsiniz.

Hazır yemek fonksiyonları

Pişirme rehberinden hazır yemek fonksiyonlarının seçilmesi

Pişirme rehberi menüsü, profesyonel aşçılar tarafından sizin için özel olarak hazırlanarak kontrol ünitesinin hafızasına kaydedilmiş yemek programlarını içerir.
Bu menüde yemeğin yapılışı resimler yardımıyla adım adım anlatılmaktadır. Ayrıca, yemeğin cinsine ve ağırlığına göre sıcaklık, raf konumu ve pişirme fonksiyonları otomatik olarak belirlenir. Ağırlık ve pişirme süresi ayarlarını, ye-meğinize ve damak tadınıza uygun olarak değiştirebilirsiniz.
Hazır yemek fonksiyonlarını seçmek için:

1. Açma / Kapama tuşuna (1) ⏻ dokunarak fırını açın.

2. Menü tuşuna (7) dokunarak, Hızlı başlatma menüsünden çıkın ve Ana menü ekranına gelin.
3. Ana Menüdeyken Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) **"Pişirme rehberi"** menüsüne gelin.
4. Sağ tuşuna (2) bir kez dokunarak **"Kategoriler"** öğesine gelin.
5. Yukarı/aşağı tuşlarıyla (4) istediğiniz ana yemek menüsünü (Kırmızı Etler, Kümes Hayvanları, Balıklar, Hafif Yemekler, Kek ve Börekler, Tatlılar, Gıda Kurutma, Donmuş Gıdalar, Özel Konumlar) seçin.

6. Ana yemek menüsünün altındaki yemeklere ulaşmak için Sağ tuşuna (2) bir kez dokunun. Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) istediğiniz yemeği seçin.

7. Sağ tuşuna (2) bir kez dokunarak seçtiğiniz yemeğin tarifine gelin.

Yukarı/Aşağı tuşları (4) yardımıyla, tarifi okuyup yemeğinizi bu tarife göre hazırlayın.

8. Yemeği hazırladıktan sonra Sağ tuşuna (2) bir kez dokunarak ağırlık bölümüne gelin. Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) yemeğin ağırlığını seçin.

Seçmiş olduğunuz yemek ve ağırlığına göre sıcaklık otomatik ayarlanır.

9. Sağ tuşuna (2) bir kez dokunarak pişirme süresi ve pişirme bitiş saati ekranına gelin. Ekranda, seçmiş olduğunuz yemeğe ve ağırlığına göre önerilen pişirme süresi ve pişirme bitiş saati gösterilir.

Pişirme süresini ve pişirme bitiş saatini değiştirmek isterseniz, Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) istediğiniz ayarları yapın.

10. Sağ tuşuyla (2) **"Pişirme Özet Ekranı"**'na gelin.

Pişirme Özet Ekranında hangi fonksiyonda, kaç derecede, ne zaman başlayıp ne kadar süre pişirme yapılacağı yer almaktadır. Önerilen tepsi konumu da belirtilmektedir.

11. Yemeğinizi önerilen rafa yerleştirin ve kapağı kapatın.
12. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süre değerleri uygunsa, ▷ tuşuna yakaşık 3 saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirmenin başlayabilmesi için, ▷ tuşunu ekrandaki ⓘ sembolü doluncaya kadar basılı tutmanız gerekir.

Pişirmeyi erken iptal etmek isterseniz ▷ tuşuna 3 saniye dokunarak pişirmeyi bitirebilirsiniz.

Hazır yemek menüsü:

Modellere göre değişim gösterebilir

Kırmızı etler	Kümes Hayvanları	Balıklar	Hafif yemekler	Kek ve Börekler	Tatlılar	Gıda kurutma	Donmuş gıdalar	Özel Konumlar
Kuzu Kol Sarma	Tavuk<1600 gr	Alabalık	Biber Dolma	Kurabiye	Meyvalı Turta	Elma kurutma	Donmuş Sebze Graten	Yoğurt yapma
Kuzu Rosto	Tavuk>1600 gr	Levrek	Fırında Makarna	Peynirli Yufka Böreği	Elmalı Pay	Ayva kurutma		Hamur mayalama
Dana Rosto	Tavuk Parçası	Kağıtta Sebzeli Balık	Kabuklu Patates	Bisküvi	Elmalı Strudel	Armut kurutma		
Kuzu Tandır	Tavuk Fileto	Hamsi Buğulama	Sebzeli Kiş	Üzümlü Kek	Beze			
Biftek	Tavuk Baget	Kiremitte Alabalık	Patlıcan Musakka	Talaş Böreği	Ekler Pasta			
Dalyan Köfte	Hindi Kızartma	Levrek Fileto	Patates Graten	Çay Çöreği	Fırın Sütlaç			
Fırında Köfte	Hindi Budu	Balık Şiş	Kumpir	Baget Ekmek	Krem Karamel			
Rozbif	Hindi Fileto	Balık Güveç	Güveç	Sandviç Ekmeği	Sıcak Çikolatalı Sufle			
Sığır Fileto	Ördek	Somon Fileto	Patatesli Kiş	Mayalı Ekmek	Krem Brüle			
	Kaz	Tuzda Somon	Lazanya	Kruvasan Çörek	Ballı Elma Tatlısı			
	Avcı usulü sülün		Taze Sebze Graten	Paskalya Çöreği	Çikolatalı Pasta			
	Sülün			Tarçınlı Çörek	Kakaolu Kek			
	Tavşan			Peynirli Poğaça	Pandispanya Hamuru			
				Simit	Şekerpare			
				Pizza	Revani			

"Özel yemekler" menüsü farklı ülkelere özel farklı yemek tarifleri içermektedir. "Özel yemekler" menüsünden yemek seçmek için, "Pişirme Rehberi" menüsü için yapılan adımları uygulayın.

"Favori Pişirmeler" menüsünden program seçimi

"Favori Pişirmeler" ana menüsünden, daha önce yapıp kaydettiğiniz pişirme profillerine ulaşabilirsiniz.

1. Tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Menü tuşuna (7) dokunarak, hızlı başlatma menüsünden çıkın ve Ana menü ekranına gelin.
3. Ana Menüdeyken Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) **"Favori Pişirmeler"** menüsüne gelin.
4. Sağ tuşuna (2) bir kez dokunarak daha önce kaydetmiş olduğunuz pişirme profillerine gelin.
5. Yukarı/Aşağı tuşlarıyla (4) istediğiniz favori pişirme profilini seçin.

6. Sağ tuşuna (2) bir kez dokunarak pişirme süresi ve pişirme bitiş saati ekranına gelin. Seçtiğiniz pişirme profiline daha önce kaydetmiş olduğunuz pişirme süresi ekrana gelecektir.

Pişirme süresini ve pişirme bitiş saatini değiştirmek isterseniz, Yukarı/aşağı tuşlarıyla (4) istediğiniz ayarları yapın.

7. Sağ tuşuna (2) dokunarak **"Pişirme Özet Ekranı"** na gelin.

Pişirme Özet Ekranında hangi fonksiyonda, kaç derecede, ne zaman başlayıp ne kadar süre pişirme yapılacağı yer almaktadır. Önerilen tepsi konumu da belirtilmektedir.

8. Yemeğinizi önerilen rafa yerleştirin ve kapağı kapatın.
9. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süre değerleri uygunsa, ▷ tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirmenin başlayabilmesi için, ▷ tuşunu ekrandaki ⏵ sembolü doluncaya kadar basılı tutmanız gerekir.

Pişirmeyi erken iptal etmek isterseniz ▷ tuşuna 3 saniye dokunarak pişirmeyi bitirebilirsiniz.

Ayarlar menüsü

"Ayarlar" menüsünde sırasıyla dili, günün saatini, ekran bekleme modunu, saat rengini, ekran temasını, parlaklığı ve ses seviyesini ayarlayabilirsiniz.

1. ⏻ Tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Menü tuşuna (7) dokunarak, hızlı başlatma menüsünden çıkın ve Ana menü ekranına gelin.
3.

Ana Menüdeyken Yukarı/Aşağı tuşlarına dokunarak (4) **"Ayarlar"** menüsüne gelin. "Dil ayarı" ve "Günün saati" ayarları "İlk kullanım", saatin ayarlanması bölümünde, , açıklanmıştır.

Bekleme Modu

Fırın bekleme moduna geçtiğinde, ekranda yer alacak görüntüyü belirleyebilirsiniz.

1. “Ayarlar” menüsünde Sağ tuşuna (2) dokunarak **"Bekleme Modu"** öğesine gelin.
2. Yukarı/Aşağı tuşlarına (4) dokunarak istediğiniz stili seçin (Fotoğraf Oynatıcı, Dijital 24 Saat, Analog Saat).
3. Seçilen bekleme modu ayarı otomatik olarak kaydedilecektir.

Saat Rengi

Bekleme modundaki saat stillerinin rengini değiştirebilirsiniz.

1. "Ayarlar” menüsünde Sağ tuşuna (2) dokunarak **"Saat Rengi"** öğesine gelin.

2. Yukarı/Aşağı tuşlarına (4) dokunarak istediğiniz rengi seçin.
3. Seçilen saat rengi ayarı otomatik olarak kaydedilecektir.

Tema

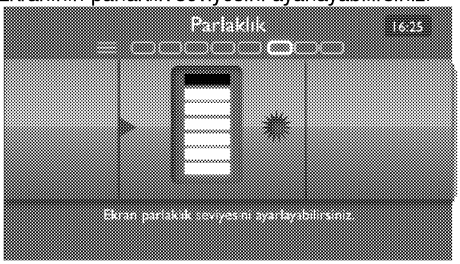
Ekranın temasını değiştirebilirsiniz.

1. "Ayarlar" menüsünde, Sağ tuşuna (2) dokunarak **"Tema"** öğesine gelin.
2. Yukarı/Aşağı tuşlarına (4) dokunarak tema stilini (Açık Mavi, Gri, Amber) seçin.
3. Tema ayarını kaydetmek için tuşuna 3 saniye dokunun.

Ekranda **"Tema Değiştiriliyor ..Bekleyiniz"** yazısı görünecektir.

Parlaklık

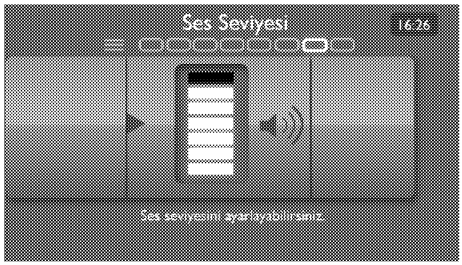
Ekranının parlaklık seviyesini ayarlayabilirsiniz.



1. "Ayarlar" menüsünde Sağ tuşuna (2) dokunarak **"Parlaklık"** öğesine gelin.
2. Yukarı/Aşağı tuşlarına (4) dokunarak istediğiniz parlaklık seviyesini seçin.
3. Seçilen parlaklık ayarı otomatik olarak kaydedilecektir.

Ses Seviyesi

Fırının çeşitli durumlarda verdiği uyarıların ses seviyesini ayarlayabilirsiniz.



1. Ayarlar" menüsünde Sağ tuşuna (2) dokunarak **"Ses Seviyesi"** öğesine gelin.
2. Yukarı/Aşağı tuşlarına (4) dokunarak istediğiniz ses seviyesini ayarlayın.
3. Seçilen ses seviyesi otomatik olarak kaydedilecektir.

USB Dosya Aktarımı

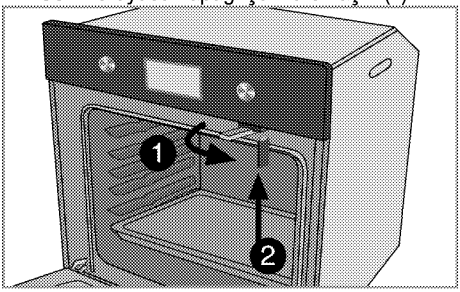
Fırın bekleme moduna geçtiğinde, ekranda yer alacak farklı görüntüler eklemek isterseniz, USB aracılığıyla yükleyebilirsiniz.
İstediğiniz görüntüyü yükleyebilmek için, ürün ile birlikte verilen ya da internetten temin edebileceğiniz özel programa ihtiyaç vardır. Bu program, görsellerinizi "Photoframe" dosyası altında toplayacaktır. Bu dosyayı "USB bellek" e kaydedin.

USB içerisinde dosya mevcut değil ise ya da eklenen resimler formata uygun bir dosya içerisinde değil ise ekranda **"Dosya Bulunamadı..!"** yazısı görünür.

Fırın saatine en fazla 15 görsel yükleyebilirsiniz. Bu adetten fazla resim eklerseniz ekranda **"Dosya Limitin Üzerinde..!"** uyarısı belirii. Yeni bir görsel yüklendiğinde saatte bulunan önceki görseller silinecektir.

1. "Ayarlar" menüsünde Sağ tuşuna (2) dokunarak **"USB Dosya Aktarımı"** öğesine gelin.

2. Fırın kapağını açın.
3. Kontrol panelin altında sağ tarafta bulunan USB koruyucu kapağı çevirerek açın (1).



4. Koruyucu kapağın altında bulunan USB yuvasına, "Photoframe" dosyasının kayıtlı olduğu "USB Bellek"i yerleştirin (2).
5. Ekranda **"Dosyalar Aktarılıyor, Bekleyiniz..."** yazacaktır. Bu mesaj kaybolduğunda görselleriniz saate yüklenmiş olacaktır.

6. "USB Bellek" i fırından çıkarın ve koruyucu kapağı tekrar çevirerek yuvasına yerleştirin.

Izgaranın çalıştırılması

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

Izgaranın açılması

1. ⏻ Tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Menü tuşuna (7) dokunarak, hızlı başlatma menüsünden çıkın ve Ana menü ekranına gelin.
3. Ana Menüdeyken Yukarı/Aşağı düğmesini (4) sağa/sola çevirerek **"Pişirme"** menüsüne gelin.
4. Sağ/Sol düğmesini (2) saat yönünde bir kez çevirerek **"Fonksiyonlar"** öğesine gelin.
5. Yukarı/Aşağı düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz ızgara fonksiyonunu seçin.
6. Sağ/Sol düğmesini (2) tekrar saat yönünde bir kez çevirerek **"Sıcaklık"** öğesine gelin. Yukarı/Aşağı düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Ayarlanabilecek sıcaklık aralığı alt metin alanında gösterilir.
7. Hızlı Isıtma fonksiyonunu etkinleştirmek istiyorsanız, Sağ/Sol düğmesini (2) saat yönünde bir kez çevirerek**"Hızlı ısıtma"** öğesine gelin. Yukarı/Aşağı düğmesini (4) sağa/sola çevirerek Hızlı Isıtmayı fonksiyonunu etkinleştirin.
8. Sağ/Sol düğmesini (2) saat yönünde çevirerek **"Pişirme süresi"** öğesine gelin. Yukarı/Aşağı düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.
9. Sağ/Sol düğmesini (2) saat yönünde çevirerek **"Pişirme bitiş saati"** öğesine gelin. Yukarı/Aşağı düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın.
10. Sağ/Sol düğmesini (2) saat yönünde çevirerek **"Pişirme Özet Ekranı"**na gelin.

Pişirme Özet Ekranında hangi fonksiyonda, kaç derecede, ne zaman başlayıp ne kadar süre pişirme yapılacağı yer almaktadır. Önerilen tepsi konumu da belirtilmektedir.

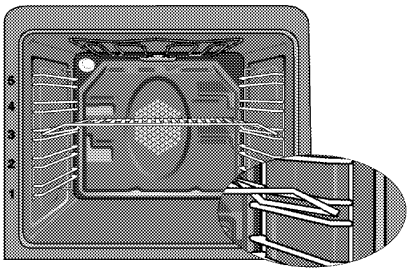
11. Yemeğinizi önerilen rafa yerleştirin ve kapağı kapatın.
12. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süre değerleri uygunsa, ▷ tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirmenin başlayabilmesi için, ▷ tuşunu ekrandaki ⓘ sembolü doluncaya kadar basılı tutmanız gerekir.

Pişirmeyi erken iptal etmek isterseniz ▷ tuşuna 3 saniye dokunarak pişirmeyi bitirebilirsiniz .

» Pişirme bittiğinde, alt bilgi alanında **"Pişirme tamamlanmıştır. Pişirme profilini kaydedebilirsiniz."** mesajı belirir. Sağ/Sol düğmesini (2) saat yönünde çevirerek pişirmeyi profil olarak kaydedebilir ya da ① tuşuna dokunarak fırını kapatabilirsiniz.

Raf konumları

Tel ızgaranın fırının arka tarafına dayalı olması durumunda ızgara performansı düşecektir. En iyi ızgara performansını elde etmek için, tel ızgaranızı rafın ön tarafına sürün ve kapak yardımıyla yerleşmesini sağlayın.



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 aldığında, bir yangın battaniyesi yada ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

Izgara pişirme süreleri tablosu

Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	4...5	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	4...5	25...35 dk.
Kuzu pirzolası	4...5	20...25 dk.
Biftek	4...5	25...30 dk. #
Dana pirzolası	4...5	25...30 dk. #
Tost ekmeği	4	1...2 dk.

kalınlığa bağlıdır

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

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

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

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

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

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

Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Pizza taşının-küreğinin temizlenmesi

- Pizza küreğini ve taşını bulaşık makinesinde, akan su altında veya suya batırarak yıkamayın.
- Deterjanlı bezle silip, ıslak bezle durulayın.

Kontrol panelinin temizlenmesi

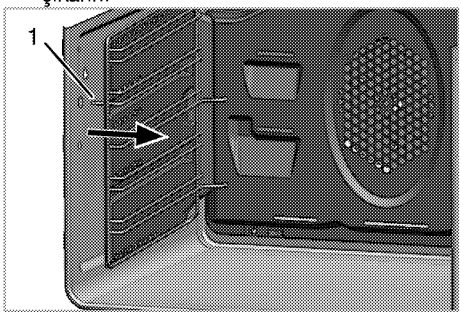
Kontrol panelini ve düğmelerini ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.
Kontrol paneli hasar görebilir!

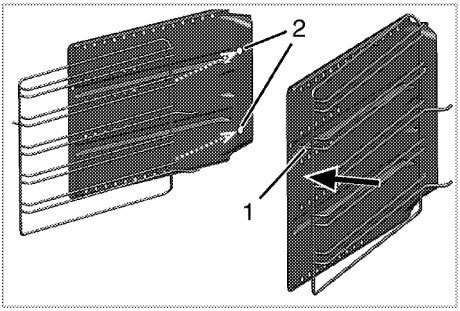
Fırın içinin temizlenmesi

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

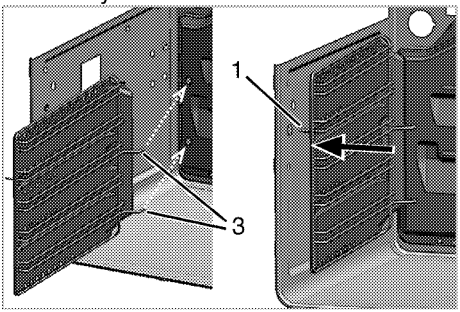
1. Tel rafı, bağlı olduğu yan duvarla birlikte ok yönünde çekerek *(1)* no.lu pimi yuvasından çıkarın.



2. Tel rafı, yan duvar ile birlikte kendinize doğru çekerek, rafı ve yan duvarı fırından çıkarın.
3. Tel rafı çekip yan duvardaki deliklerden (2) çıkararak tel raf ile yan duvarı ayırın.
4. Tel rafı ve yan duvarı bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
5. Temizlik işleminin ardından tel rafı, yan duvarın arka kısmındaki deliklere (2) geçirin.



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



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

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

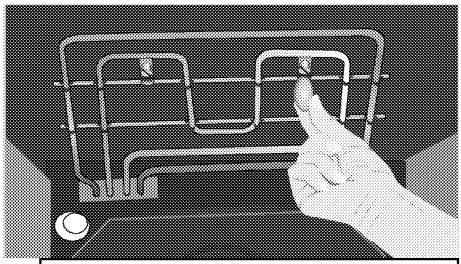
Katalitik duvarlar

Fırının iç yan duvarları veya sadece arka duvarı katalitik emaye ile kaplanmış olabilir.
Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Duvarların gözenekli yüzeyi, saçılan yağların emilmesi ve dönüştürülmesi (buhar ve karbondioksit) yoluyla kendiliğinden temizlenir.

Fırın tavanının temizlenmesi

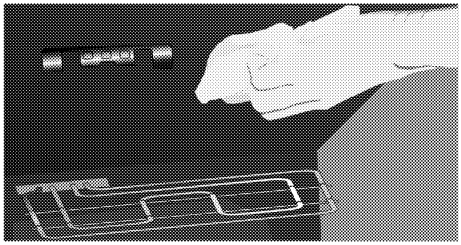
Izgara ısıtıcısı aşağıya doğru indirilerek tavandan ayrılıp, fırın tavanı silinebilir.

1. Izgara ısıtıcısındaki kilitleme vidalarını tornavida ya da metal para yardımıyla gevşetin.



Izgara ısıtıcısı aşağıya doğru indirilir ancak arka kısmından fırın tavanına takılı olarak kalır.

2. Fırının tavanını nemli bir bezle silin.



3. Izgara ısıtıcısını yukarı kaldırın ve kilit vidalarını tekrar tornavida ya da para yardımıyla sıkın.

Fırın kapağının temizlenmesi

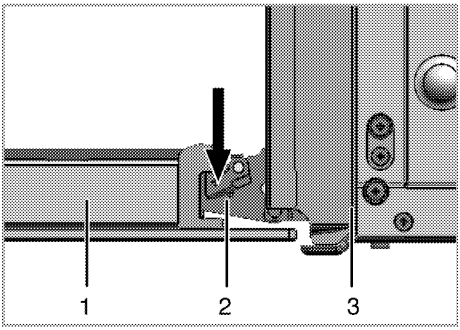
Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

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

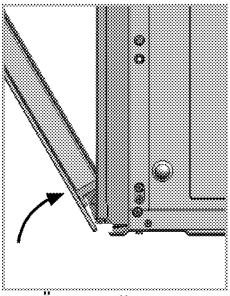
Ön kapak iç camı , kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplanmıştır. Aşındırıcı sert temizleme maddeleri, sert metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi, yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

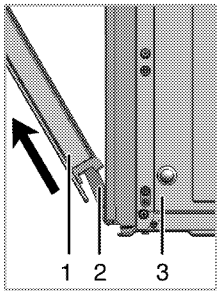
Fırın kapağının sökülmesi

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



1 Ön kapak
2 Menteşe
3 Fırın



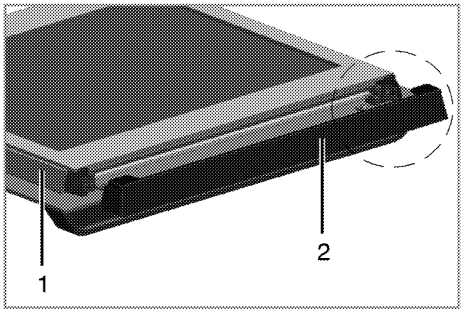


3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

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

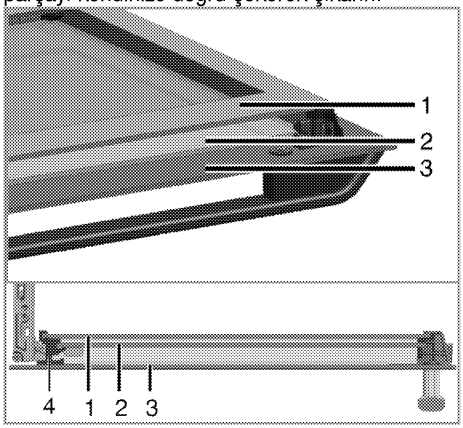
Kapak iç camının yerinden çıkarılması

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



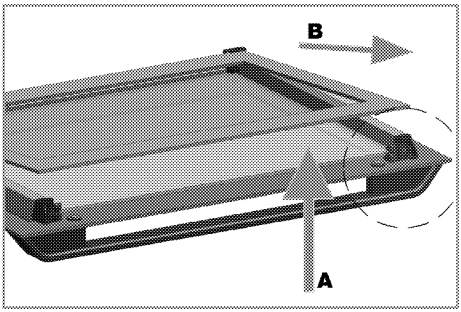
1 Çerçeve
2 Plastik parça

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

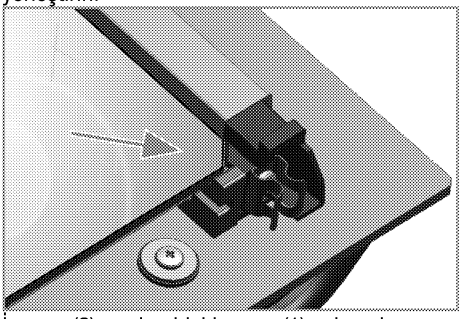


1 En içteki cam
2 İç cam
3 Dış cam
4 Plastik cam yuvası-Alt

Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1) **'A'** yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak **'B'** yönünde çekerek çıkarın.
İç camı (2) sökmek için de aynı işlemi tekrarlayın.



Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı, iç camı (2) yerine takmaktır.
Şekilde görüldüğü gibi, camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin.



İç cam (2), en içerideki cama (1) yakın olan plastik yuvaya takılmalıdır.
En içerideki camı yerine takarken (1); camın baskılı yüzünün iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir.
İç camın alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir.
Plastik parçayı, 'klik' sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin.

Fırın lambasının değiştirilmesi

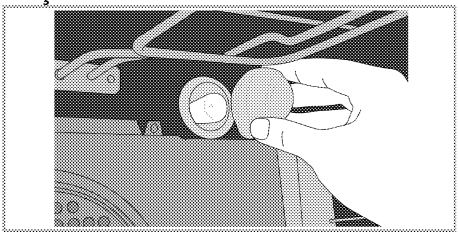
UYARI:
Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 10*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.

Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

Fırınınızda yuvarlak lamba varsa,

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



3. Fırın lambasını duyun içinden çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

7 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

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

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

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

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*
- Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> *Tuş kilidi etkin olabilir, Tuş kilidini devre dışı bırakın. (Bkz Tuş kilidinin kullanılması, sayfa 27)*

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.

- Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesi ayarlanmamış olabilir. >>> *Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesiyle fonksiyon ve sıcaklığı ayarlayın.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

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

- Used software is based in part on the work of the Independent JPEG Group.
- Portions of this software are copyright ©2010 The FreeType Project (www.freetype.org). All rights reserved.
- This product contains some GNU General Public License v2 and GNU Lesser General Public License v2.1 licensed code. Copies of GPL v2 and LGPL 2.1 are available from http://www.gnu.org/licenses/licenses.html. Upon written application of customer, theese codes are available at the cost of no more than copying media, packaging, handling and postage. This offer is valid for three years, starting with the initial purchase of product.

8 Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Beko Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

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

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

Çağrı Merkezimize ayrıca www.beko.com.tr adresindeki "Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan formu doldurarak veya 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz:
Beko Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı,34950 Tuzla/İSTANBUL

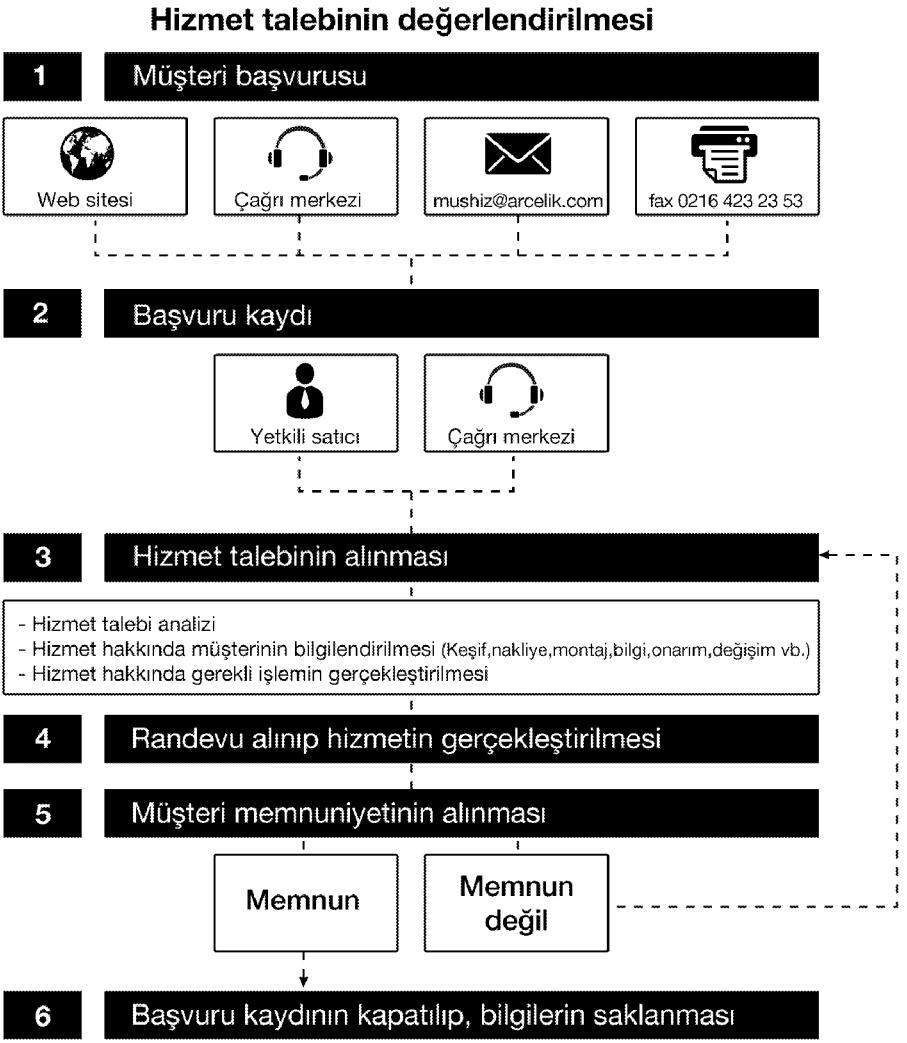
Beko Çağrı Merkezi
444 0 888
(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)
Diğer Numara
0216 585 8 888

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

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

Müşteri Memnuniyeti Politikası

Arçelik A.Ş. olarak, hizmet verdiğimiz markamızın müşteri istek ve önerilerinin müşteri profili ayrımı yapılmaksızın her kanaldan (çağrı merkezi, e-posta, www.beko.com.tr, faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletilebildiği, izlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplandığı, bu kayıtların yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alındığı, değerlendirildiği ve süreçlerin sürekli kontrol edilerek iyileştirildiği, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul etmiş müşteri odaklı bir yaklaşımı benimsemekteyiz. Yaklaşımımıza paralel olarak tüm süreçler yönetim sistemi ile entegre edilerek, birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmiş olup, yönetim hedefleri de bu sistem üzerinden beslenmektedir.



Garanti ile ilgili olarak müşterinin dikkat etmesi gereken hususlar

Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Diğer Hususlar:
Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;
1)Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
2)Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3)Malın kullanıldığı yerin elektrik, su, doğalgaz, telefon vb. şebekesi ve/veya altyapısı 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.
Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumunda mala verilmiş garanti sona erecektir.
Arızalarda kullanım hatasının bulunup bulunmadığının, yetkili servis istasyonları, yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla; malın satıcısı, ithalatçısı veya üreticisinden birisi tarafından, ilgili mevzuatla belirlenmiş ve o mala ilişkin azami tamir süresi içerisinde düzenlenen raporla belirlenmesi ve bu raporun bir nüshasının tüketiciye verilmesi zorunludur.
Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Tüketiciler şikâyet ve itirazları konusundaki başvurularını, ilgili mevzuatlarla belirlenmiş yetki sınırlarını gözeterek, Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine yapabilir.

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

Garanti Belgesi

Ankastre Fırın

GARANTİ ŞARTLARI

1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.

2) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.

3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.

4) ***Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını*** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

5) Tüketicinin, ***ücretsiz onarım hakkını*** kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

6) Malın tamir süresi ***20 iş gününü*** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. 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. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki ***Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine*** başvurabilir.

9) Satıcı tarafından bu ***Garanti Belgesinin*** verilmemesi durumunda, tüketici ***Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne*** başvurabilir.

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

GENEL MÜDÜR — GENEL MÜDÜR YRD.

ARÇELİK A.Ş.

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

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

285.4429.31/R.AA/24.06.2014