OIM 25900 X

Ankastre Fırın
Kullanma Kılavuzu

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,
Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrol işlemlerinden geçirilen ürününüzden en iyi verimi almanızı istiyoruz.
Bu nedenle, ürünü kullanmadan önce kılavuzun tamamını dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü bir başkasına devretmeniz halinde, kılavuzu da verin.

Kullanma kılavuzu ürünü hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olur.

- Ürünü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyun.
- Güvenlikle ilgili talimatlara mutlaka uyun.
- Daha sonrada ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın.
- Ürünle birlikte verilen diğer belgeleri de okuyun.
  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.

EEE yönetmeliğine uygundur.

PCB içermez.

İçindekiler

1 Ürününüz 4
Genel görünüm 4
Teknik özellikler 5
Aksesuarlar 5

2 Önemli güvenlik talimatları 7
Genel güvenlik 7
Kullanım amacı 8
Çocuklar için güvenlik 8
Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik .9

3 Kurulum 10
Kurulum öncesi.....10
Kurulum ve bağlantılar.....12
Ürünün atılması.....14
Ambalajın imha edilmesi.....14
Gelecekteki taşıma işlemleri.....14
Eski ürünün elden çıkarılması.....14

4 Ön hazırlık.....15
Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler 15
İlk kullanım.....15
İlk saat ayarı 15
İlk temizlik.....16
İlk ısıtma 16

5 Fırının kullanılması 18
Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....18
Elektrikli fırının kullanılması 19
Çalışma modları.....21
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması.25
Tuş kilidinin kullanılması 30
Saatin alarm olarak kullanılması 31
Pişirme süreleri tablosu 32
Hazır yemek fonksiyonları.....34
Ayarlar menüsü.....37
Izgaranın çalıştırılması.....40
Izgara pişirme süreleri tablosu.....41

6 Bakım ve temizlik..... 42
Genel bilgiler 42
Kontrol panelinin temizlenmesi 42
Fırın içinin temizlenmesi.....42
Fırın kapağının sökülmesi.....44
Kapak iç camının yerinden çıkarılması 45
Fırın lambasının değiştirilmesi.....46

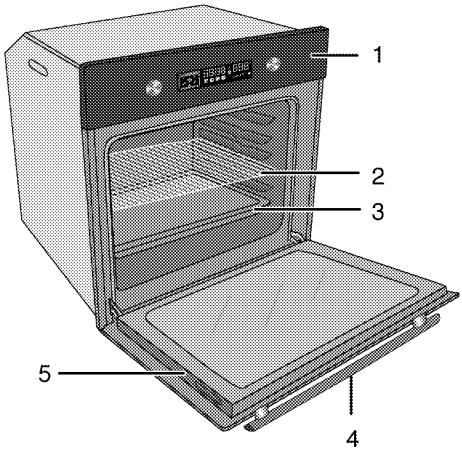
7 Sorun giderme..... 47

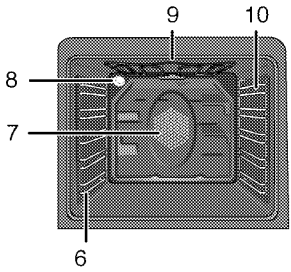
8 Tüketici Hizmetleri 48

9 Fırın Montaj Bilgilendirme Formu..... 49

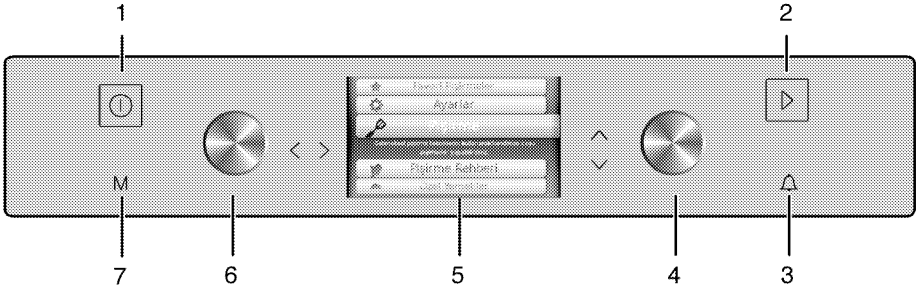
1 Ürününüz

Genel görünüm





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



1 Açma/Kapatma tuşu
2 Pişirme Başlatma/Durdurma tuşu
3 Alarm tuşu
4 Menü Seçim düğmesi
5 Ekran
6 Menü İlerleme düğmesi
7 Menü tuşu

Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik tüketimi	3,1kW
Kullanılacak sigorta	min. 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Kablo boyu	max. 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
Fırın	**Multifonksiyon fırın**
Enerji verimlilik sınıfı[#]	A
İç aydınlatma	15/25 W
Izgara güç tüketimi	2.2 kW

[#] Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 50304 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 10*.

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

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

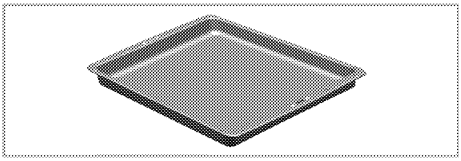
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

Aksesuarlar

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

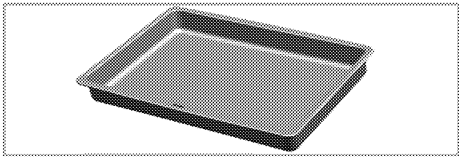
Fırın tepsisi

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

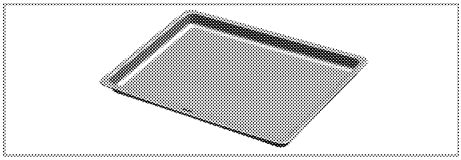


Derin tepsi

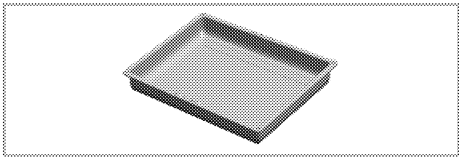
Hamur işleri, büyük parçalı kızartmalar, sulu yiyecekler veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanılır.



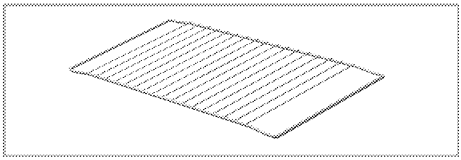
Pasta tepsisi
Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılır.

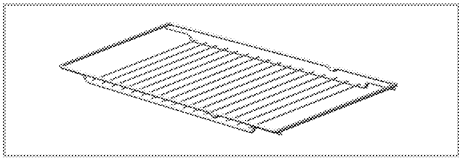


Küçük fırın tepsisi
Küçük porsiyonlar için kullanılır. Bu fırın tepsisi tel ızgaranın üstüne yerleştirilir.

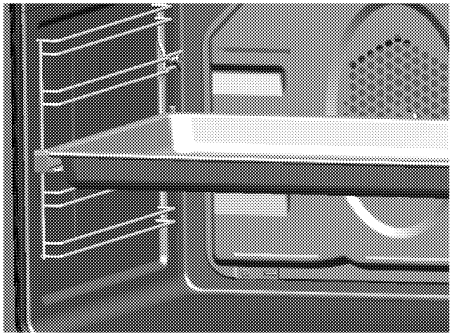


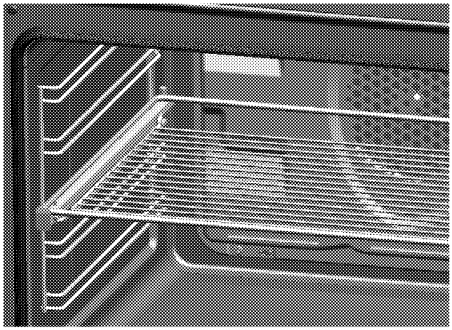
Tel ızgara
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



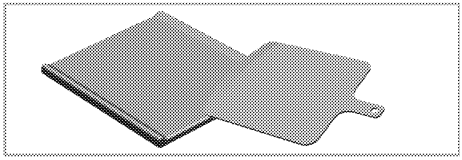


Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi
Teleskobik raflar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.
Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik rafla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rafın arkasında bulunan pimlerin, ızgaranın ve tepsinin kenarlarına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





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



2 Önemli güvenlik talimatları

Bu bölümde, kişisel 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, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya ürünün kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece; fiziksel, duyusal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocuklar denetlenerek, kesinlikle ürünle oynamalarına izin verilmemelidir.
- 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.
- Elektrik kablosu/fişi arızalı ise ürünü çalıştırmayın. Yetkili Servisi arayın.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayın. Ancak, bazı sorunları giderebilirsiniz; bkz. *Sorun giderme, sayfa 47*.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün elektrik bağlantısı kesilmiş olmalıdır.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garanti geçersiz olur.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.

- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- 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.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğundan emin olun.

Kullanılacak ürünün kurulumu için yetkili servisi arayın. Bu işlemden sonra, garanti süresi başlatılır.

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

- Elektrikli ve gazlı ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürün kullanımdayken ve kullanım sonrasında soğuyana kadar ürünün açıktaki kısımları sıcak olacaktır. Çocukları uzak tutun.
- "Fırın kullanıldığı sırada ortamda çocuk varsa, fırın kapağıyla doğrudan teması engelleyen ek aksesuarlar kullanılabilirsiniz."
- "**DİKKAT:** Izgaranın kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun."
- 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.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir. Ambalaj malzemelerini, çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin veya atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın.

Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik

Bozuk elektrikli cihazlar evlerdeki yangınların en başta gelen nedenlerinden biridir.

- 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.

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.

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

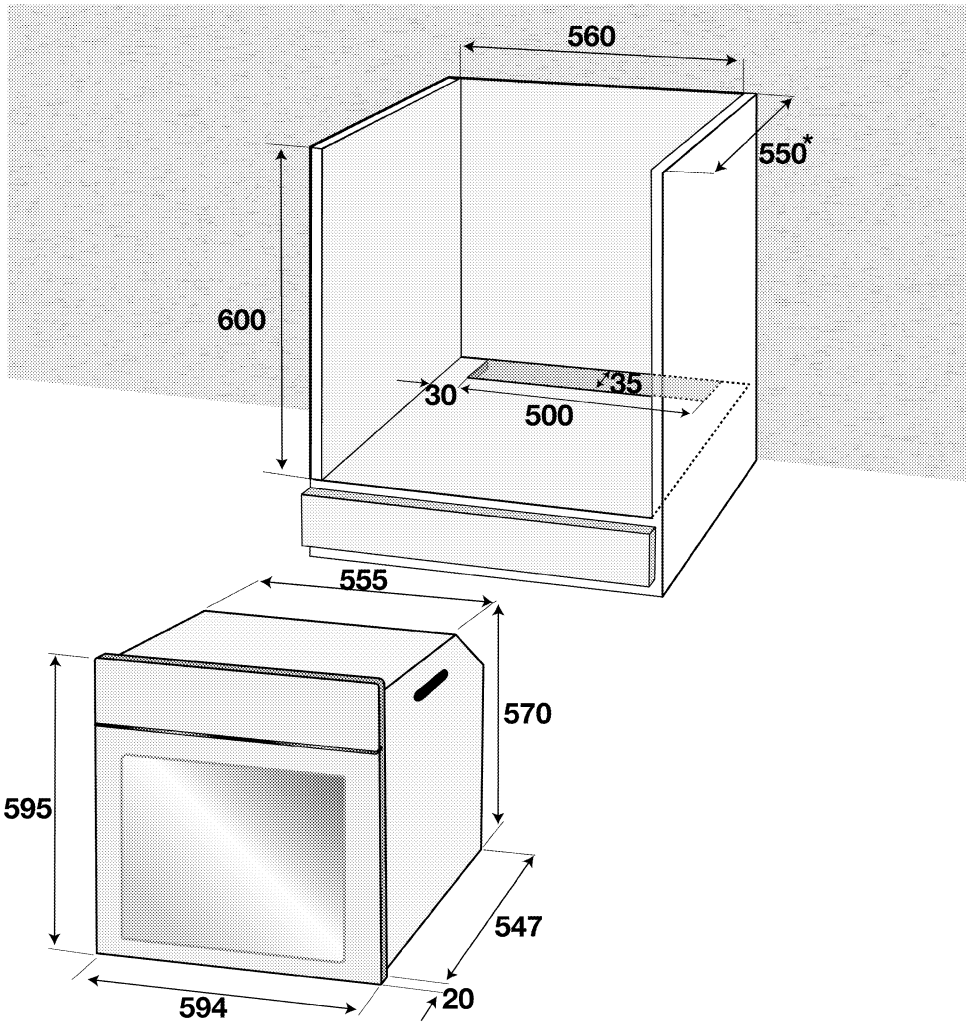
⚠ Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

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

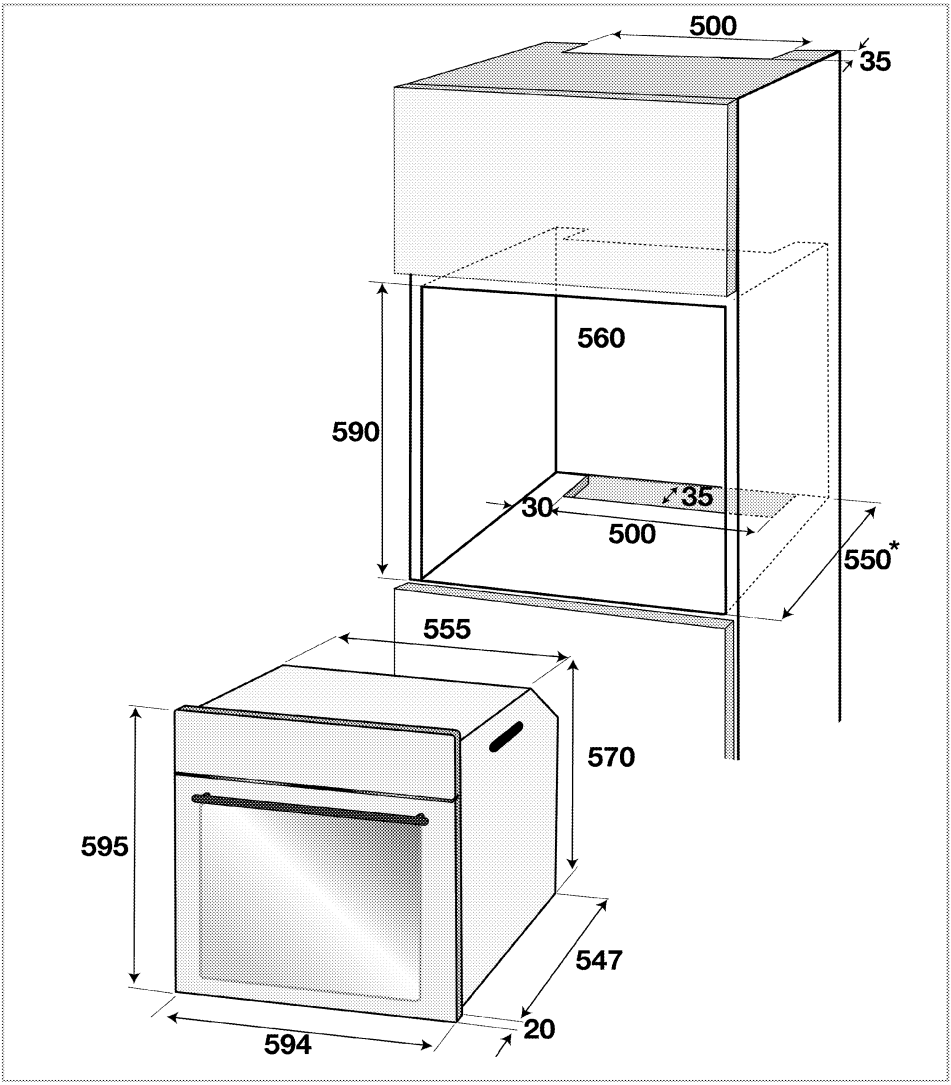
Kurulum öncesi

Ürün ile mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Şekile bakınız (değerler mm cinsindendir).
Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına kurulacak şekilde tasarlanmıştır. Ürün ile mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Şekile bakınız (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.



* min.



* min.

Kurulum ve bağlantılar

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

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

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.

⚠ 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.
Elektrik kablosu hasar görürse, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır!

- 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.

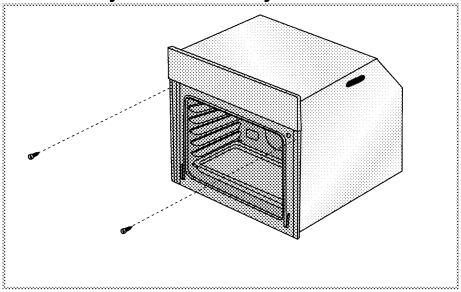
⚠ Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

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

Elektrik kablosunu prize takın.

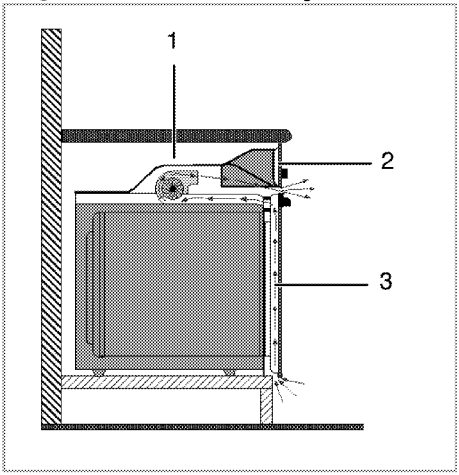
Ürünün yerine monte edilmesi

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.

Son kontrol

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

Ürünün atılması

Ambalajın imha edilmesi

Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
Ürünün ambalajı, geri dönüşümlü malzemelerden üretilmiştir. Atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın. Normal ev çöpüyle birlikte atmayın.

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.

Eski ürünün elden çıkarılması

Eski ürünü çevreye zarar vermeyecek şekilde atın.
Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır. Bu, ekipmanın çevre üzerindeki etkisini en aza indirmek amacıyla geri dönüştürmek veya parçalara ayırmak için 2002/96/EC AB Yönergesi'ne uygun olarak ele alınması gerektiği anlamına gelir. Daha fazla bilgi için lütfen yerel ve bölgesel makamlara başvurun.
Kontrollü atık toplama işlemine tabi tutulmayan elektronik ürünler; içerdikleri zararlı maddeler nedeniyle, gerek çevre gerekse insan sağlığı açısından potansiyel tehlike oluştururlar.
Ürünü nasıl atabileceğiniz hakkında yetkili satıcınız veya belediyenizin çöp toplama merkezine danışabilirsiniz.
Ürünü çöpe atmadan önce, çocukların tehlikeye maruz kalmaması için elektrik fişini kesin ve varsa kapak kilidini kırın.

4 Ön hazırlık

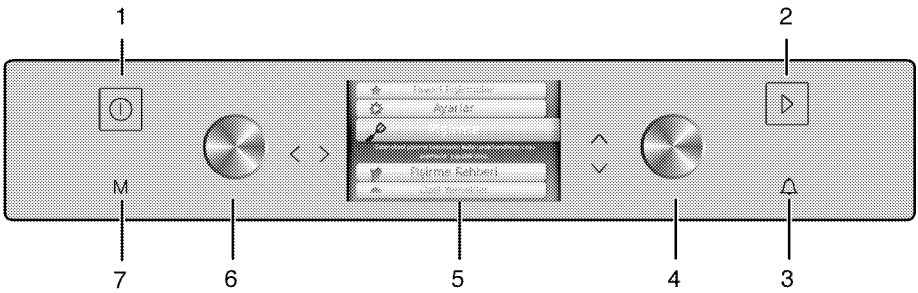
Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

İlk saat ayarı



1 Açma/Kapatma tuşu
2 Pişirme Başlatma/Durdurma tuşu
3 Alarm tuşu
4 Menü Seçim düğmesi
5 Ekran
6 Menü İlerleme düğmesi
7 Menü tuşu

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

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. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek"Ayarlar" menüsüne gelin.

4. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirip bırakarak "Diller" öğesine gelin.

5. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz dili ayarlayın. Seçilen dil otomatik olarak kaydedilecektir.
6. Menü İlerleme düğmesini saatin aksi yönde çevirerek ana menüye geri dönün.

Saat ayarını yapın

1. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek"Ayarlar" menüsüne gelin.
2. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde iki kez çevirip bırakarak "Saat" öğesine gelin.

3. Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek önce saati ayarlayın.
4. İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirip bırakarak dakika kısmını aktifleştirin. Menü seçim düğmesini (4) sağa/solaçevirerek dakikayı ayarlayın.

Ayarladığınız her değer, bulunduğunuz menüden 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.

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
Ürünün sıcak yüzeylerine dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun ve fırın eldiveni 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. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 19*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 19*

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 40*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 40*

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

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

Fırında pişirme ile ilgili ipuçları

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

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça et pişirirken; limon suyu ve karabiber ile terbiye ederek pişirmeniz, 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, kızartılmış ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, aleve dayanıklı bir tabak üzerindeki orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

Izgarayla ilgili ipuçları

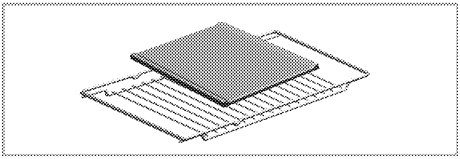
Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler ve sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (ör. domates, soğan) özellikle ızgara için uygundur.

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

ⓘ 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.

Pizza taşı ile pişirme ilgili ipuçları

1. Fırını çalıştırmadan önce pizza taşını iç ızgaranın üstüne; düz kısımları öne gelecek şekilde yerleştirin.



2. Pizza fonksiyonunu seçerek, sıcaklık ayarını en yüksek dereceye getirin. 25-30 dakika kadar taşın ısınmasını sağlayın.
3. Ön ısınma süresi tamamlandıktan sonra, sıcaklık derecesini 200 °C ' ye getirerek, pişirilecek yiyeceği (donmuş gıda koymayınız) pizza küreği vasıtasıyla pizza taşının üzerine yerleştirin. 10-15 dakika kadar pişirin.
4. Pişirme tamamlandıktan sonra, yiyeceği pizza küreği vasıtasıyla alın. Pizza taşını ise soğuyana kadar fırın içerisinde bırakın.

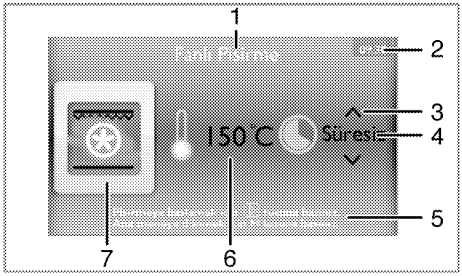
Pizza taşını daha önceden ısıtılmış fırına koymayınız. **Aksi takdirde pizza taşı çatlayabilir.**

Fırın içerisinde ısınmış olan pizza taşına donmuş pizza koymayınız.

Pişirme tamamlandığında, pizza taşı sıcak iken dışarı çıkarmayınız ve ıslak-soğuk yüzeylere koymayınız. **Pizza taşı çatlayabilir.**

Pizza taşını neme maruz bırakmayınız!

Elektrikli fırının kullanılması



Hızlı Başlatma Menü Ekranı

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.

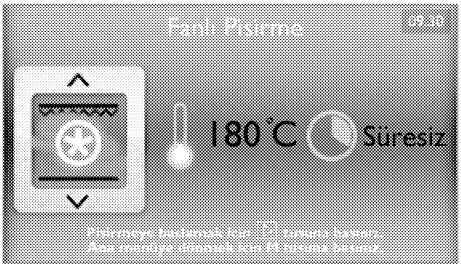
5 Alt Bilgi Alanı : Bir sonraki adım ile ilgili açıklama yer alır.

6 Sıcaklık Alanı : Ayarlanan sıcaklığı gösterir.

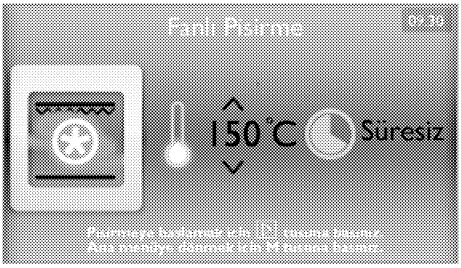
7 Fonksiyon Alanı : Ayarlanan fonksiyonun sembolünü gösterir.

Hızlı Başlatma Menüsünde Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

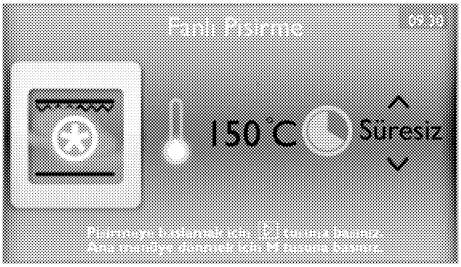
1. ⏻ Tuşuna dokunarak fırını açın. Ekranda bir animasyon belirir ve ardından hızlı başlatma menüsü görünür.
2. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçin.



3. Menü İlerleme düğmesini (6) tekrar saat yönünde bir kez çevirerek **"Sıcaklık"** öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.



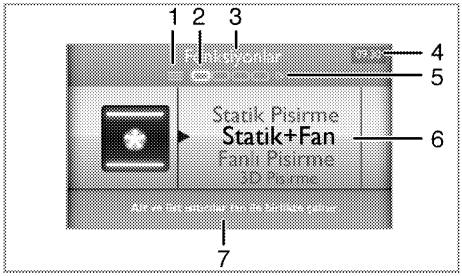
4. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek diğer adımlarda "Pişirme süresini" ayarlayabilirsiniz.
5. Fırının belirli bir süre sonra pişirmeye otomatik olarak son vermesi yerine, pişirme sürecini kendiniz kontrol etmek istiyorsanız, "Süresiz" değerini seçin.



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.

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



Ana menü fonksiyon ekranı

1 Ana menü sembolü : Ana menüyü şematik olarak gösterir.

2 Alt menü sembolü : Ana menü altında, o anda içinde bulunulan alt menüyü şematik olarak gösterir.

3 Seçim Bilgi Alanı : Ana menü altında seçilmiş olan alt menünün başlıkları ve durumu yer alır.

4 Günün Saati Alanı : Ayarlanmış olan saati gösterir.

5 Alt Menü İlerleme Durumu Alanı : Seçilen ana menünün altındaki alt menüleri şematik olarak gösterir.

6 Menü Alanı : Seçilen menüler ve ilgili resimler yer alır.

7 Alt Bilgi Alanı : Seçilen menüler ve fonksiyonlarla ilgili açıklama yer alır.

Fonksiyon tablosunda, fırında kullanabileceğiniz fonksiyonlar ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek

maksimum ve minimum sıcaklıklar gösterilmektedir.

Fonksiyon tablosu :

Fonksiyon	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 ızgara	280	40-280
Eko fanlı pişirme	180	160-220
Alt ısıtıcı	180	40-220
Sıcak tutma	75	40-100
Düşük sıcaklıkta pişirme	60	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.

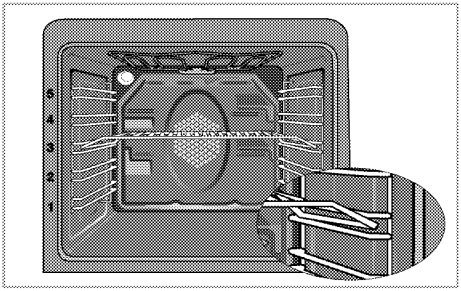
Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken veya saat üzerinde yarı otomatik veya tam otomatik programlama yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.

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.

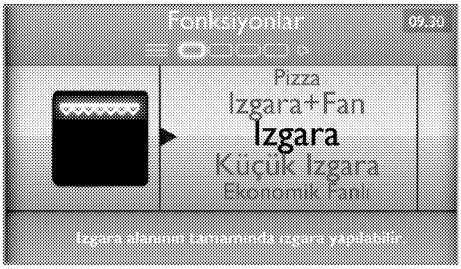
Fan destekli büyük ızgara
Büyük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.

Fan destekli büyük ızgara

- 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 ızgara

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

Küçük ızgara

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

Eko-fanlı pişirme

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

Alt ısıtma

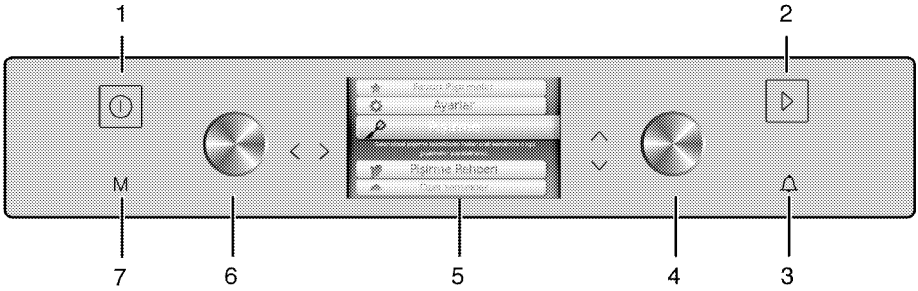
Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

Düşük sıcaklıkta pişirme
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 Pişirme Başlatma/Durdurma tuşu
3 Alarm tuşu
4 Menü Seçim düğmesi
5 Ekran
6 Menü İlerleme düğmesi
7 Menü tuşu

Yarı otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi

1. ⏻ Tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Menü tuşuna (7) dokunarak, hızlı başlatma menüsünden çıkın ve Ana menü ekranına gelin.
3. Ana Menüdeyken Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek "Pişirme" menüsüne gelin.
4. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek "Fonksiyonlar" öğesine gelin.
5. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçin.

6. Menü İlerleme düğmesini (6) tekrar saat yönünde bir kez çevirerek "Sıcaklık" öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Ayarlanabilecek sıcaklık aralığı alt metin alanında gösterilir.
7. Hızlı Isıtma fonksiyonunu etkinleştirmek istiyorsanız, Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek"Hızlı ısıtma" öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek Hızlı Isıtmayı fonksiyonunu etkinleştirin.
8. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Pişirme süresi"** öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.

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

9. Yarı otomatik kullanım için, pişirme süresinin günün saatine eklendiği değeri seçin. Bu saat değeri **"Adım ekle"** öğesinin hemen altına yer almaktadır.
10. Menü İlerleme düğmesini saat yönünde bir kez çevirerek **"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.

13. Pişirme bittiğinde, alt bilgi alanında **"Pişirme tamamlanmıştır. Pişirme profilini kaydedebilirsiniz."** mesajı belirir. Menü İlerleme düğmesi (2) saat yönünde çevirerek pişirmeyi profil olarak kaydedebilir ya da ⏻ tuşuna dokunarak fırını kapatabilirsiniz.

Tam otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi

1. ⏻ Tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Menü tuşuna (7) dokunarak, hızlı başlatma menüsünden çıkın ve Ana menü ekranına gelin.
3. Ana Menüdeyken Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek **"Pişirme"** menüsüne gelin.
4. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek **"Fonksiyonlar"** öğesine gelin.
5. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçin.

6. Menü İlerleme düğmesini (6) tekrar saat yönünde bir kez çevirerek **"Sıcaklık"** öğesine gelin. Menü

Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Ayarlanabilecek sıcaklık aralığı alt metin alanında gösterilir.

7. Hızlı Isıtma fonksiyonunu etkinleştirmek istiyorsanız, Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek"Hızlı ısıtma" öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek Hızlı Isıtmayı fonksiyonunu etkinleştirin.
8. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Pişirme süresi"** öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.
9. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Pişirme bitiş saati"** öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın.

Fırın saati, ayarlamış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati otomatik olarak hesaplar. Pişirme başlangıç saati geldiğinde seçilen çalışma modu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.

10. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"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.

13. Pişirme bittiğinde, alt bilgi alanında **"Pişirme tamamlanmıştır. Pişirme profilini kaydedebilirsiniz."** mesajı belirir. Menü İlerleme düğmesi (2) saat yönünde çevirerek 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 turbo pişirme modunda pişirir. Ardından altının ve üstünün kızarması için otomatik olarak statik konuma geçerek pişirmeye devam edebilir.

1. ⏻ Tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Menü tuşuna (7) dokunarak, hızlı başlatma menüsünden çıkın ve Ana menü ekranına gelin.
3. Ana Menüdeyken Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek **"Pişirme"**menüsüne gelin.
4. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek **"Fonksiyonlar"** öğesine gelin.
5. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçin.

6. Menü İlerleme düğmesini (6) tekrar saat yönünde bir kez çevirerek **"Sıcaklık"** öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Ayarlanabilecek sıcaklık aralığı alt metin alanında gösterilir.
7. Hızlı Isıtma fonksiyonunu etkinleştirmek istiyorsanız, Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek**"Hızlı ısıtma"** öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek Hızlı Isıtmayı fonksiyonunu etkinleştirin.
8. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Pişirme süresi"** öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.

9. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Pişirme bitiş saati"** öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek **"Adım ekle"** öğesini seçin.
10. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Pişirme Özet Ekranı"**na gelin. Ayarlamış olduğunuz çalışma fonksiyonu, sıcaklık ve süre görünür.
11. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek ayarlamak istediğiniz ikinci çalışma modunu, sıcaklığı ve süreyi yukarıda anlatıldığı gibi seçerek **"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.

12. Yemeğinizi önerilen rafa yerleştirin ve kapağı kapatın.
13. 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.

14. Pişirme bittiğinde, alt bilgi alanında **"Pişirme tamamlanmıştır. Pişirme profilini kaydedebilirsiniz."** mesajı belirir. Menü İlerleme düğmesi (2) saat yönünde çevirerek pişirmeyi profil olarak kaydedebilir ya da tuşuna dokunarak fırını kapatabilirsiniz.

Pişirme profilinin kaydedilmesi

Belirli bir sıcaklık ve süre ayarıyla yapmış olduğunu pişirme sona erdiğinde, bu ayarları favori pişirme profili olarak kaydedebilir ve daha sonra favori pişirmeler menüsünden bu ayarlara ulaşabilirsiniz.

1. Pişirme sonunda Menü İlerleme düğmesini saat yönünde bir kez çevirin.
2. Menü Seçim düğmesiyle ile kaydetmek istediğiniz programı seçin.

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

3. Menü İlerleme düğmesini tekrar saat yönünde çevirip Menü İlerleme ve Seçim düğmeleri yardımıyla favori pişirme profilinin adını yazın.

Profil adı en fazla 12 karakter uzunluğunda olabilir.

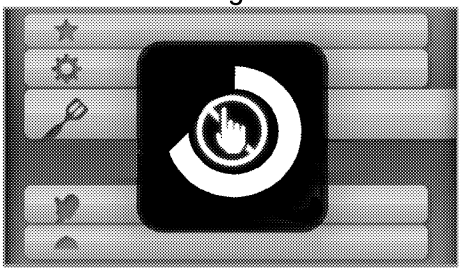
4. sembolü doluncaya kadar tuşuna dokunarak ya da Menü İlerleme düğmesini menüden çıkıncaya kadar saat yönünde çevirerek profili kaydedin.

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.

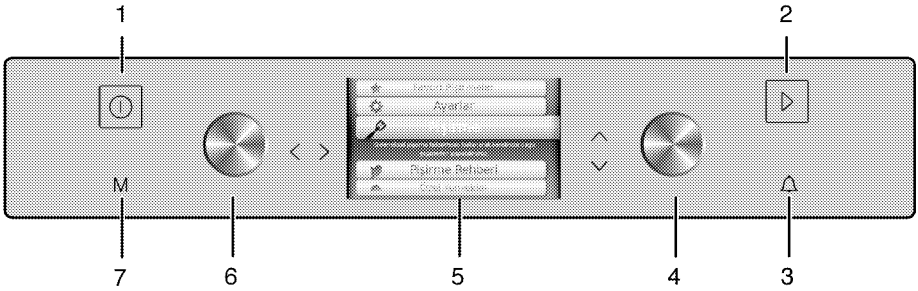
Tuş kilidi etkinken, tuşuna dokunarak fırını kapatabilirsiniz. Fırını tekrar açabilmek için tuş kilidini devreden çıkarmanız gerekir.

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 Pişirme Başlatma/Durdurma tuşu
3 Alarm tuşu
4 Menü Seçim düğmesi
5 Ekran
6 Menü İlerleme düğmesi
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.

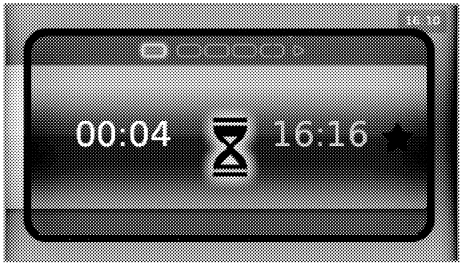
2. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek alarmın saat hanesini etkinleştirin.

Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek saat değerini ayarlayın.

3. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez daha çevirerek dakika hanesini etkinleştirin.

Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek dakika değerini ayarlayın.

4. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek ayarlanan alarm süresini kaydedin. Alarm süresi ve alarmın bitiş saati sabitlenecektir.



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

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
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, yemeğinize ve damak tadınıza uygun olarak değiştirebilirsiniz.
Hazır yemek fonksiyonlarını seçmek için:

1. ⏻ Tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Menü tuşuna (7) dokunarak, hızlı başlatma menüsünden çıkın ve Ana menü ekranına gelin.
3. Ana Menüdeyken Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek **"Pişirme Rehberi"** menüsüne gelin.
4. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek **"Kategoriler"** öğesine gelin.
5. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek 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 Menü İlerleme düğmesini saat yönünde bir kez çevirin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz yemeği seçin.

7. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek seçtiğiniz yemeğin tarifine gelin.

Menü Seçim düğmesini (4) saat yönünde sağa çevirerek, tarifi okuyup yemeğinizi bu tarife göre hazırlayın.

8. Yemeği hazırladıktan sonra Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek ağırlık bölümüne gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek yemeğin ağırlığını seçin.

   Seçmiş olduğunuz yemek ve ağırlığına göre sıcaklık otomatik ayarlanır.

9. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek 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, Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz ayarları yapın.

10. Menü İlerleme düğmesini (6) 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.

Hazır yemek menüsü:

Model ve dillere göre değişiklik 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

Kırmızı Etler	Kümes Hayvanları	Balıklar	Hafif Yemekler	Kek ve Börekler	Tatlılar	Gıda Kurutma	Donmuş Gıdalar	Özel Konumlar
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 Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek **"Favori Pişirmeler"** menüsüne gelin.
4. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek daha önce kaydetmiş olduğunuz pişirme profillerine gelin.
5. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz favori pişirme profilini seçin.

6. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek 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, Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz ayarları yapın.

7. Menü İlerleme düğmesini (6) 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.

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 Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek **"Ayarlar"** menüsüne gelin.

Diller

Menü ve mesajların görüntüleneceği dili belirleyebilirsiniz.

1. "Ayarlar" menüsünde, Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Diller"** öğesine gelin.
2. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz dili ayarlayın. Seçilen dil otomatik olarak kaydedilecektir.

Saat

Ekranın sağ üst köşesinde gösterilen günün saatini ayarlayabilirsiniz.

1. “Ayarlar” menüsünde, Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Saat"** öğesine gelin.
2. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek önce saati ayarlayın.
3. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek dakika kısmını aktifleştirin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek dakikayı ayarlayın.

Ayarladığınız her değer, bulunduğunuz menüden çıktığınızda otomatik olarak kaydedilir.

Fırını kullanmadan önce, saat ayarını yapmanız önerilir.

Bekleme Modu

Fırın bekleme moduna geçtiğinde, ekranda yer alacak görüntüyü belirleyebilirsiniz.

1. “Ayarlar” menüsünde Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Bekleme Modu"** öğesine gelin.
2. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek 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 Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Saat Rengi"** öğesine gelin.
2. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz rengi seçin.
3. Seçilen saat rengi ayarı otomatik olarak kaydedilecektir.

Tema

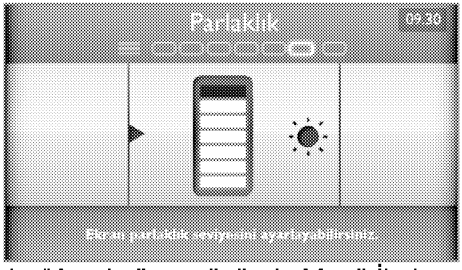
Ekranın temasını değiştirebilirsiniz.

1. "Ayarlar” menüsünde Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Tema"** öğesine gelin.
2. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek 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 Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Parlaklık"** öğesine gelin.
2. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz parlaklık seviyesini seçin.
3. Seçilen parlaklık ayarı otomatik olarak kaydedilecektir.

Ses Seviyesi

Fırının çeşitli durumlarda verdiği uyarıların ses seviyesini ayarlayabilirsiniz.

1. Ayarlar" menüsünde Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Ses Seviyesi"** öğesine gelin.
2. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek 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.

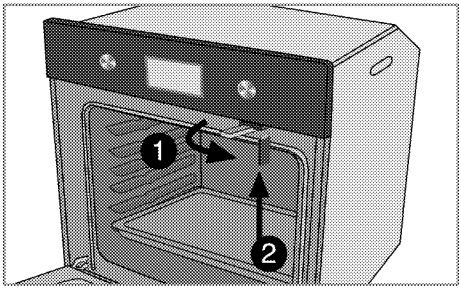
İstediğiniz görüntüyü yükleyebilmek için, ürün ile birlikte verilen ya da internetten temin edebileceğiniz özel programa ihtiyaç vardır. Bu program, görsellerinizi "Photoframe" dosyası altında toplayacaktır. Bu dosyayı "USB bellek" e kaydedin.

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 Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"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

⚠ 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 Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek **"Pişirme"** menüsüne gelin.
4. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde bir kez çevirerek **"Fonksiyonlar"** öğesine gelin.
5. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz ızgara fonksiyonunu seçin.

6. Menü İlerleme düğmesini (6) tekrar saat yönünde bir kez çevirerek **"Sıcaklık"** öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Ayarlanabilecek sıcaklık aralığı alt metin alanında gösterilir.
7. Hızlı Isıtma fonksiyonunu etkinleştirmek istiyorsanız, Menü İlerleme düğmesini (2) saat yönünde bir kez çevirerek**"Hızlı ısıtma"** öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek Hızlı Isıtmayı fonksiyonunu etkinleştirin.
8. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Pişirme süresi"** öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.
9. Menü İlerleme düğmesini (6) saat yönünde çevirerek **"Pişirme bitiş saati"** öğesine gelin. Menü Seçim düğmesini (4) sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın.
10. Menü İlerleme düğmesini (6) 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.

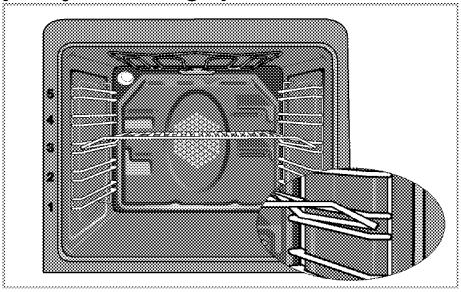
11. Yemeğinizi önerilen rafa yerleştirin ve kapağı kapatın.
12. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süre değerleri uygunsa, ▷ tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirmenin başlayabilmesi için, ▷ tuşunu ekrandaki ▷ sembolü doluncaya kadar basılı tutmanız gerekir.

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

» Pişirme bittiğinde, alt bilgi alanında **"Pişirme tamamlanmıştır. Pişirme profilini kaydedebilirsiniz."** mesajı belirir. Menü İlerleme düğmesi (2) saat yönünde çevirerek pişirmeyi profil olarak kaydedebilir ya da ⏻ 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.



Izgara yapmak için en üst rafı kullanmayın.

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	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.

⚠ 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.

ⓘ 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

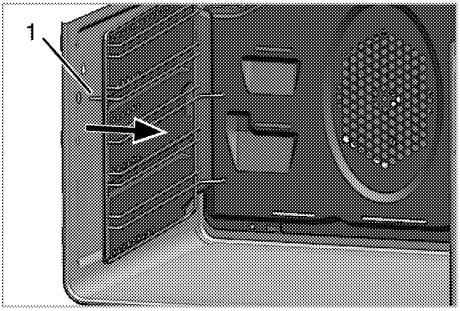
Kontrol panelini ve kontrol düğmelerini ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın .

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

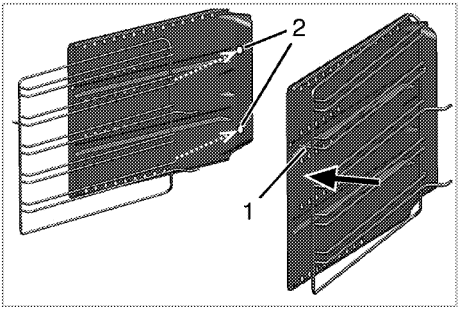
Fırın içinin temizlenmesi

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

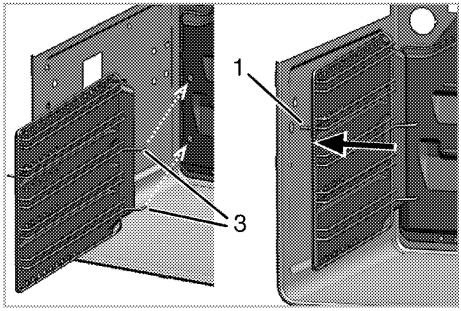
1. Tel rafı, bağlı olduğu yan duvarla birlikte ok yönünde çekerek *(1)* no.lu pimi yuvasından çıkarın.



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.

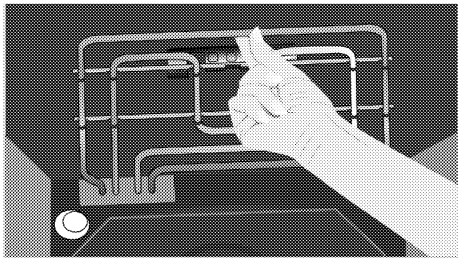
Katalitik duvarlar

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

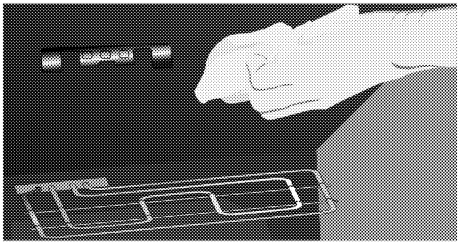
Izgara ısıtıcısı aşağıya doğru indirilerek tavandan ayrılıp, fırın tavanı silinebilir.

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

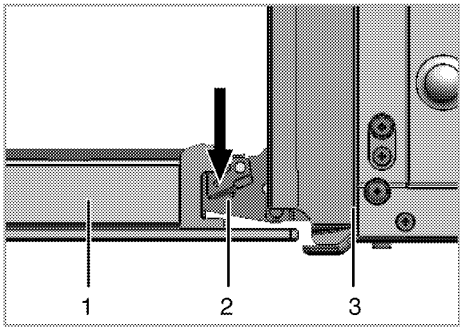
Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

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

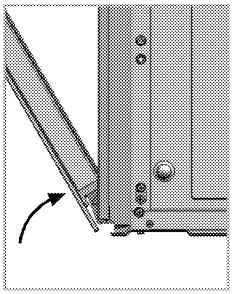
Ön kapak iç camı , kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplanmıştır. Aşındırıcı sert temizleme maddeleri, sert metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi, yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

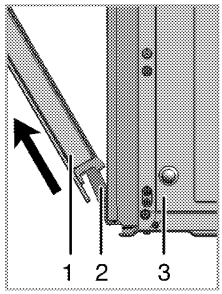
Fırın kapağının sökülmesi

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

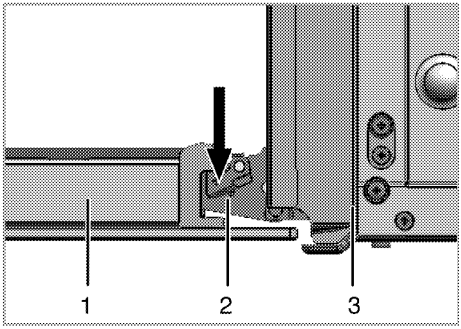




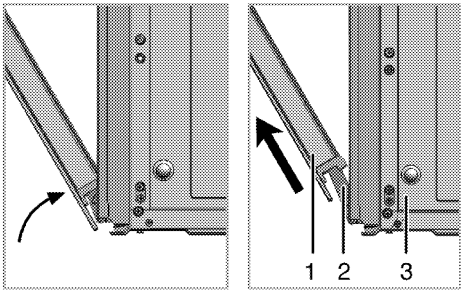
3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

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

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



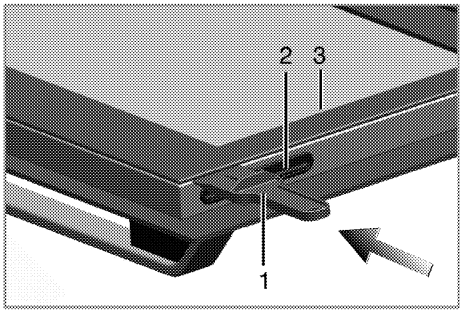
3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

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

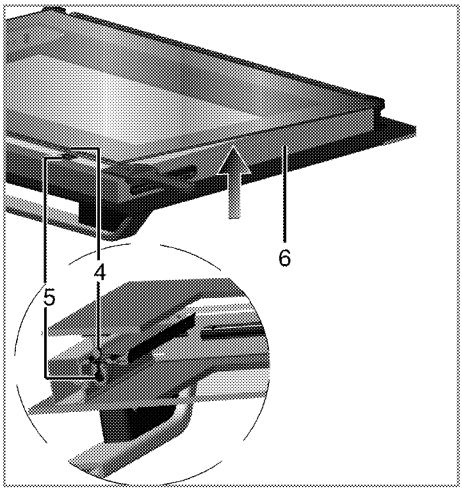
Kapak iç camının yerinden çıkarılması

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.
İç camı temizlemek amacıyla sökmek için, ürünle birlikte verilen küreği kullanın.

1. Fırın kapağını açın
2. Küreği(1) cam (3) üzerinde işaretli bölgeye yerleştirerek, gösterilen yönde itip camı yerinden çıkarın.
3. Camı tekrar yerine takmak için alt kısmını plastik yuvalara (2) yerleştirin. Üst bölgesinden metal çerçeveye (6) doğru bastırıp pimlerin (4) yuvalarına (5) yerleşmesini sağlayın.



1 Kürek
2 Plastik yuva
3 İç cam



4 Pim
5 Pim yuvası
6 Metal Çerçeve

İç cam paneli baskılı tarafı yukarı bakacak şekilde takın.

Fırın lambasının değiştirilmesi

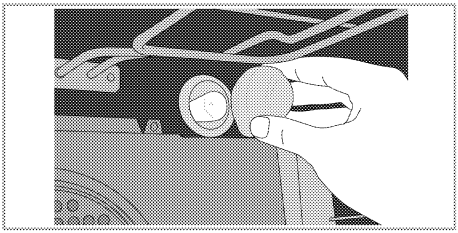
Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 5*. 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.*
- Şebeke voltajında dalgalanma gerçekleşmiş olabilir. >>> *Fişi prizeden çıkarıp tekrar takın.*
- 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 30)*
- Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> *Üründeki sensörler yanlış çalışmaya karşı kendini korumaya almış olabilir, Fişi prizeden çıkarıp tekrar takın.*

Fırın sinyal sesinde bozulma/gürültü var.

- Şebeke voltajında dalgalanma gerçekleşmiş olabilir. >>> *Fişi prizeden çıkarıp tekrar takın.*

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.*
- Saatli modellerde; saat ayarlanmamış. >>> *Zamanı ayarlayın.* (Mikrodalgalı ürünlerde, saat sadece mikradalga fırına kumanda eder).
- 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,
Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz.
Beko Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek Beko Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.
Çağrı merkezimize ayrıca; www.beko.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 404 nolu telefonu arayarak, ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.
Yazılı başvurular için adresimiz: Beko Hizmet Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Beko Çağrı Merkezi
444 1 404
(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)
Diğer Numara
0.216. 585 8 404

* Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.
1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanım klavuzu 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 “HİZMET FİŞİ” istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet fişi, ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü:10 yıldır.(Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

9 Fırın Montaj Bilgilendirme Formu

1. Fırının kullanım yerine yerleştirilmesi;
» Fırının altında yüksekliği ayarlanabilir ayaklar vardır. Bu ayaklar denge, yükseklik, pişirme ve emniyet için uygun şekilde ayarlanmalıdır. Fırını yukarı doğru kaldırarak ayakları alttan iki ağızlı anahtarla sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapılır. Pratik olması açısından sadece zemine oturmayan ön köşelerden de ayarlama yapılabilir. Fırınınız herhangi bir nedenle yer değiştirirse ayak ayarını tekrar yapmanız gerekebilir.Tüketici bilgilendirilerek fırın ayak ayarı yapıldı.

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ ☐

2. Fırının elektrik bağlantısı yapılırken dikkat edilmesi gerekenler;
» Fırının fişi topraklı prize takılmalıdır, aksi durumda elektrik çarpma riski vardır. Kontrol edildi.

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ ☐

» Evinizdeki sigortanın akım değeri ürününüzdeki tip etiketi değerine uygun olmalıdır. Kontrol edildi.

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ ☐

» Şebeke kablosunu sıcak yüzeylere değmeyecek şekilde yerleştiriniz. Ocaklara yakın yerden geçirilmemesi ve fırın kapağına sıkıştırılmaması hakkında tüketiciye bilgi verildi.

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ ☐

3. Gaz hortumu montajı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;
»Fırının hangi gaz ile kullanılacağı tüketiciye soruldu. LPG veya DG için tüketici bilgilendirildi.

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ ☐

» Fırın doğalgaz ile kullanılacaksa, doğalgaz bağlantılarının uygunluğu kontrol edildi. Doğalgaza dönüşüm yapılarak tüketici bilgilendirildi.

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ ☐

» LPG kullanım için; Tüpün duruş yerine göre fırın arkasındaki hortum ucu ile körtapa yer değiştirilerek uygun konum seçildi. Gaz kaçağı kontrolü hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtülerek veya dedektör ile yapıldı. Gaz hortumunun fırının sıcak yüzeylerine değmeyecek ve arkasından geçmeyecek şekilde konumlandırılması gerekir. Ocaklara yakın yerden geçirilmemesi bilgisi verildi. Kontrol edildi.

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ ☐

» Fırın LPG ile kullanıldığında TSE onaylı 300mmSS çıkış basıncında detandörle kullanılacağı bilgisi verilerek kontrol edildi.

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ ☐

» Tüpün konulduğu yer kontrole dildi. Aşırı soğuk ve sıcak ortamlara konulmaması hakkında tüketici bilgilendirildi.

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ ☐

» Fırının, LPG (tüp) yada doğalgaz musluğuna gaz sızdırmayacak şekilde bağlantıları yapıldı. Hortumun (TSE belgeli ve gaz dağıtım şirketi onaylı) emniyet açısından 125 cm.'den uzun olmaması gerektiği hatırlatıldı. Yeni tüp değiştirildiğinde ocakların geç yanabileceği bilgisi verildi.

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ ☐

» Gaz bağlantısı yapılan fırınınızı hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirilmemesi, zorlamanın hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabileceği, bu nedenle fırın altına tekerlekli taşıyıcı yerleştirilmemesi tavsiye edildi.

_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ ☐

4. İlk kullanım öncesinde dikkat edilmesi gerekenler;

» Saatli fırınlarda, saatin; ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinden sonra mutlaka ayarlanması gerektiği, aksi halde alt fırın kısmı ve/veya elektrikli ocak kısmının devreye girmeyeceği konusunda tüketici bilgilendirilerek saat ayarı yapıldı. Manuel kullanım tarif edildi. Saatin gösteresinin 22.00- 06.00 saatleri arasında sönük yanabileceği anlatıldı.

» Ocaklarda pişirme yaparken yakınlarda örtü ve perde olması, emniyet açısından tehlikelidir. Alev alabilir. Tüketici bilgilendirildi.

» Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Kokuyu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce maksimum sıcaklık konumunda 45 dk. içi boş olarak çalıştırılması, Daha sonra fırın kapağını açarak havalandırılması gerektiği konusunda tüketici bilgilendirildi.

» Günlük kullanım kartı, kullanma kılavuzu, servis bilgileri ve ücretsiz danışma hattı numarası başvurulabilecek kaynaklardır. Tüketici bilgilendirildi.

5. Fırın üst ocaklarının kullanımı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

» Ocaklardan en fazla verimi elde etmek için tencere tabanı düz olan ve kılavuzda belirtilen uygun çapta tencere kullanılması, uygun olmayan tencerelerin enerjinin boşa harcanmasına neden olacağı tüketciye anlatıldı.

» Düğmeden ateşlemeli fırınlarda, ocağınızı yakmak için düğmeyi ileri doğru bastırarak çevirdiğinizde ocaklar kendiliğinden yanacaktır. Tüketiciye gösterildi.

» Çakmak düğmesi olan ürünlerde, ocak düğmesini ileri doğru bastırarak çevirdikten sonra çakmak düğmesine basarak ocağınızı yakabilirsiniz.

» Gaz emniyeti olan fırınlarda ocağınızı yakmak için düğmeyi bastırarak çeviriniz ve alevi gördükten sonra da 5-10 sn basılı tutmayı sürdürünüz. Gaz emniyet sistemindeki termik eleman ocağın alevini hissederek devreye girecek ve gaz yolunu açacaktır. Düğmeyi dayandığı noktaya kadar bastırmaya dikkat ediniz. Fırın kısmı gazlı olan ürünlerde termik elemanın devreye girme süresi (ortam sıcaklığına göre değişir) 10-15 sn.dir. Tüketiciye gösterildi. Gaz kesme emniyeti hakkında bilgi verildi.

6. Fırın kısmında pişirme sırasında dikkat edilecekler;

» Hazırladığınız yemeği fırına yerleştirmeden önce fırın sıcaklık ayar düğmesini pişirme sıcaklığına ayarlayarak fırınınıza ön ısıtma uygulayınız (10-15 dakika kadar).Tüketici bilgilendirildi.

» Her yiyeceğin pişirme sıcaklığı ve süresi farklıdır. Kullanılan malzeme ve beklentilere görede değişir.Tepsilerin raf konumları ve pişirme sıcaklıkları için mutlaka kullanma kılavuzunu ve turbo fırınlar için verilen “günlük kullanım kartı”nı okuyunuz.

» Pişirme sırasında fırın içindeki diğer tepsileri çıkarınız. Tüketici bilgilendirildi.

» Alt ve üst ısıtıcıları kullanarak pişirme yapacaksanız; Raflar fırının alt kısmından başlayarak yukarı doğru sıralanır.

1- Yemeğinizi 2. veya 3. rafa sürünüz. Çok soslu hamur işlerinde sos miktarına göre 1. raf ta kullanılabilir.

2- Sadece tek tepsi ile pişirme yapabilirsiniz.

3- Hamur malzemenin üst yüzü çok koyu oluyorsa bir alt rafa alınız, alt yüzü çok koyu oluyorsa bir üst rafa alınız, sıcaklığı biraz düşürünüz, pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.

» Turbo sistemi ile pişirme yapacaksanız;

1- Tek yemek pişirme durumunda 4. veya 5. raf, (Dar fırınlarda 3. veya 4. raf kullanılır) İki yemek pişirme durumunda 4. ve 6. rafları, (Dar fırınlarda 3. ve 5. raflar kullanılır) Üç yemek pişirme durumunda 2, 4 ve 6. rafları kullanınız, (Dar fırınlarda 1, 3 ve 5. raflar kullanılır).

2- Hamur işi pişirirken kullanacağınız kabı margarin ile yağlamanız daha iyi sonuç verecektir.

3- Kabaran börek veya benzeri hamur işlerinde, hava dolaşımının engellenmemesi ve daha iyi sonuç almanız için hamuru bıçakla deliniz. Yağlı kağıt kullanıyorsanız hava dolaşımını engellememesi için kağıdı tepsiye göre kesiniz.

4- Sos miktarına göre sıcaklığı 10-20° düşürebilirsiniz. Süre uzayacaktır. Enerji tüketiminde kesinlikle artma olmayacaktır.

» Pişirme süresince fırın içi sıcaklığının sabit tutulması için kapağın açılmaması gerektiği hakkında tüketici bilgilendirildi.

» Cam kapları, hamur işlerini pişirmek için kullanmayınız. Metal kaplar en uygun olanlardır.

7. Fırın temizliğinde dikkat edilecek noktalar;

» Kontrol panosu, yan duvarlar, alt kapak, bek tablası gibi (boyalı veya emayeli) parçalarda ve düğmelerin temizliğinde, sert sünger, ovma teli, partikül içeren temizleyici malzemeler ile keskin cisimler kullanılmaması, aksi halde ürünün yüzeyi çizileceği tüketiciye anlatıldı.

» Bek şapka ve kafalarının, temizlendikten sonra yerine tırnaklarından tam oturtulması, aksi halde isli yanma problemi ile karşılaşılacağı, hakkında bilgi verildi. Bek kafa ve şapkalarının bulaşık makinasında yıkanmaması, aksi halde kararacağı konusunda tüketici bilgilendirildi.Yağlı kağıt kullanıyorsanız hava dolaşımını engellememesi için kağıdı tepsiye göre kesiniz.

TÜKETİCİ BİLGİLERİ

Tarih: **Adı Soyadı:** **İmza:**

Beko tarafından verilen bu garanti, ürünün normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.
5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Ürününüzün, standartlara uygunluk değerlendirmesi Arçelik A.Ş.- PCİ tesislerinde yapılmıştır.

Ürününüz, Arçelik A.Ş.- Pişirici Cihazlar İşletmesi, Yukarı Soku Köyü Deliklitaş Mevkii, Bolu - Türkiye adresinde üretilmiştir.
Üretici firma: Arçelik A.Ş.

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız : Hergün 08.00 - 24.00 arasında hizmetinizdedir.

BEKO Fırın'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Beko'nun yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren
3(ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.
Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.
Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.
Ancak;
Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
-Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR

GENEL MÜDÜR YARDIMCISI

Seri No	:	Adres	:
Tip	:		
Teslim Tarihi, Yeri	:		
Fatura Tarihi, No	:	Tel-Faks	:
Satıcı Firma Ünvanı	:	Satıcı Firma (Kaşe ve İmza)	:

285.4412.30/R.AA/17.05.2010

Bu belge, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın 86576 no'lu ve 08.07.2010 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.
Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.