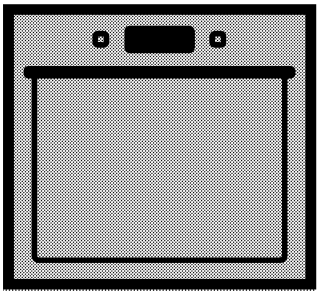
Ankastre Fırın

Kullanma kılavuzu



AFB 15500 IOKS

TR

285.4439.27/R.AE/23.02.2017

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

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

Semboller ve açıklamaları
Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:

Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.

Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.

Elektrik çarpmasına karşı uyarı.

Yangın tehlikesine karşı uyarı.

Sıcak yüzeylere karşı uyarı.

CE

Bu ürün çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

PCB içermez

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları4

Genel güvenlik....4
Elektrik güvenliği....4
Ürün ve kullanıcı güvenliği....5
Kullanım amacı....7
Çocuklar için güvenlik....7
Çevre talimatları....7
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması....7
Ambalaj bilgisi....7
Gelecekteki taşıma işlemleri....7

2 Ürününüz 8

Genel görünüm....8
Kontrol paneli....8
Teslimat kapsamı....9
Teknik özellikler....10

3 Kurulum 11

Kurulum için doğru yer....11
Kurulum ve bağlantılar....14

4 Ön hazırlık 15

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler....15
İlk saat ayarı....15
İlk ısıtma....16
İlk temizlik....16

5 Fırının kullanılması 17

Genel bilgiler.... 17
Fırın çalışma fonksiyonları.... 18
Elektrikli fırının kullanılması.... 21
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması.... 21
Hazır yemek fonksiyonları.... 25
Ayarlar menüsü.... 27
Pişirme süreleri tablosu.... 28
Izgaranın çalıştırılması.... 29
Izgara pişirme süreleri tablosu.... 29
Yoğurt&Peynir yapma aksesuarı kullanımı.... 29

6 Bakım ve temizlik 32

Genel bilgiler.... 32
Kontrol panelinin temizlenmesi.... 32
Fırın içinin temizlenmesi.... 32
Fırın kapağının sökülmesi.... 34
Kapak iç camının yerinden çıkarılması.... 35
Fırın lambasının değiştirilmesi.... 36

7 Sorun giderme 37

8 Tüketici Hizmetleri 38

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

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

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.
  Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır.
  Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse,kullanma kılavuzu,ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve parçaları ürünle birlikte verilmelidir.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Üründe gözle görülür bir hasar varsa yada arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır.
- Her kullanımdan sonra ürünü kapatın.

Elektrik güvenliği

- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize bağlayın.
- Evinizin topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırın. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablosundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.

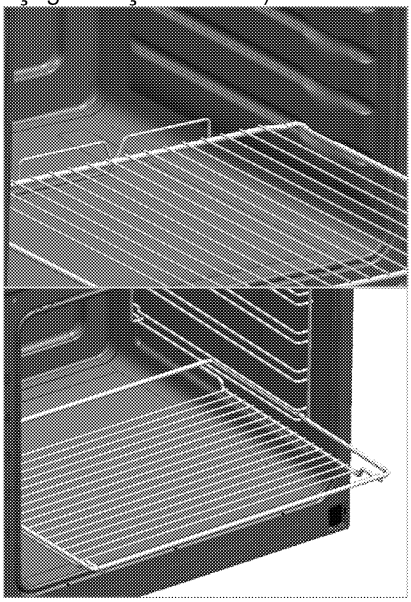
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
- Eğer şebeke kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla yetkili servis tarafından kablo değiştirilmelidir.
- Ürün, elektrik tesisatı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Kesme işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Şebeke kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.

Ürün ve kullanıcı güvenliği

- UYARI: Ürün çalışırken dokunulabilir kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olacaktır. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi yada hastalıklara neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç patlamaya neden olur.
- Fırın tabanını doğrudan pişirme amaçlı kullanmayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir. Pişirmeleriniz için rafları kullanın.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya

çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

- 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.
- (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)
  Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi Izgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Izgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağına kurutmak amaçlı herhangi birşey asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.
- Ürün doğrudan zemin üzerine yerleştirilmelidir. Bir baza veya kaide üzerine yerleştirilmemelidir.

Ürünün yanma güvenirliği için;

- Kıvılcım oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
- Ürünle birlikte verilen kablo dışında farklı bir kablo kullanmayın.

- Prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

Kullanım amacı

- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir. Isınmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

Çocuklar için güvenlik

- UYARI: Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ürünün ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ürünün ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın ya da ambalaj bilgisi bölümünde anlatıldığı şekilde atın.
- Ürün çalışırken çocukların ürünle oynamalarına izin vermeyin.

Çevre talimatları

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması

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

Ambalaj bilgisi

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

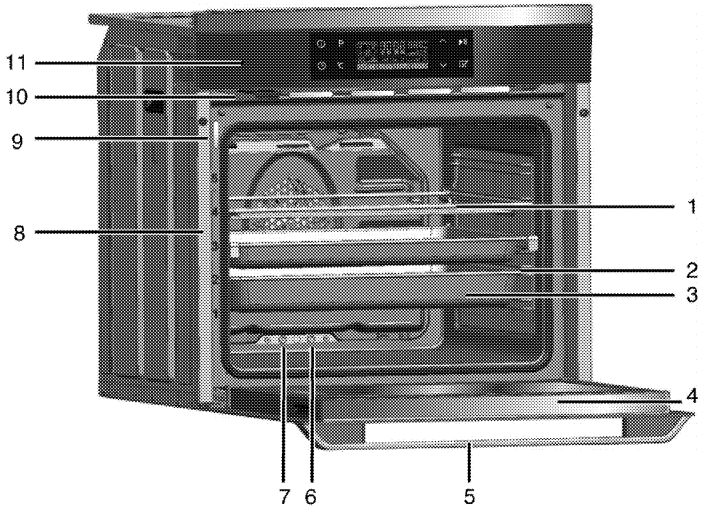
Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün kutusunu sakladıysanız, ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Ürünün kutusu 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. Ürünü en az iki kişi ile taşıyın.

	Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın. Ürünün içinde su varken taşınmamalıdır. Su boşaltma işlemi tamamlandıktan sonra taşınabilir.
	Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

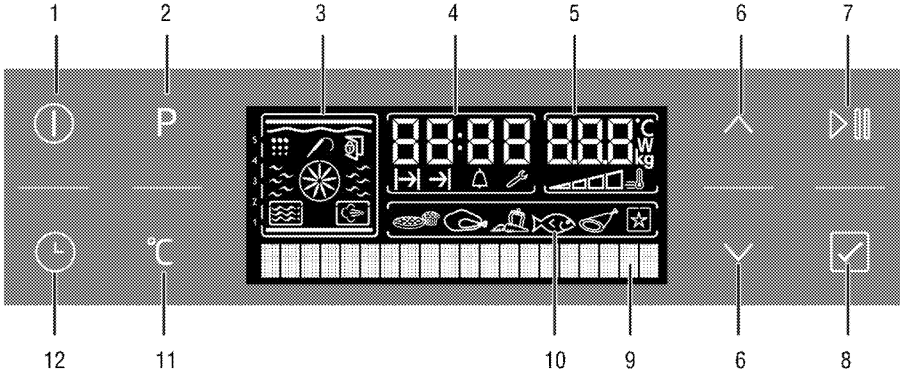
2 Ürününüz

Genel görünüm



1 Tel ızgara
2 Raflar
3 Tepsi
4 Ön kapak
5 Tutamak
6 Buhar çıkış borusu
7 Fazla su çıkış borusu
8 Raf konumları
9 Su seviye göstergesi
10 Su koyma haznesi
11 Kontrol paneli

Kontrol paneli

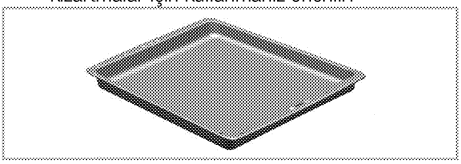


1 Açma/Kapatma tuşu
2 Program seçimi tuşu
3 Fonksiyon ekranı
4 Güncel saat göstergesi alanı
5 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
6 Sıcaklık/süre,artırma azaltma- menülerde dolaşma tuşları
7 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
8 Hazır yemek menüsü seçim tuşu
9 Metin ekranı
10 Hazır yemek seçim ekranı
11 Sıcaklık - Ağırlık – Hızlı ısıtma ayar tuşu
12 Saat ve ayarlar tuşu

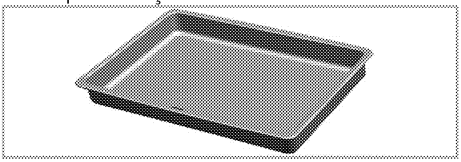
Teslimat kapsamı

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

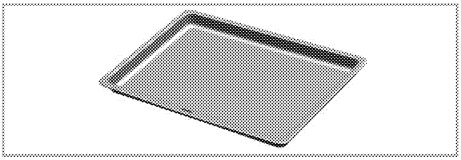
1. **Kullanma Kılavuzu**
2. **Standart tepsi**
   Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanmanız önerilir.



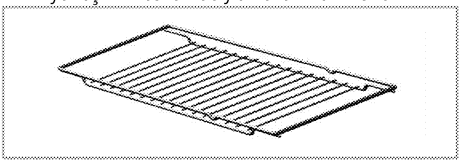
3. **Derin tepsi**
   Hamur işleri, büyük parçalı kızartmalar, sulu yiyecekler veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanmanız önerilir.



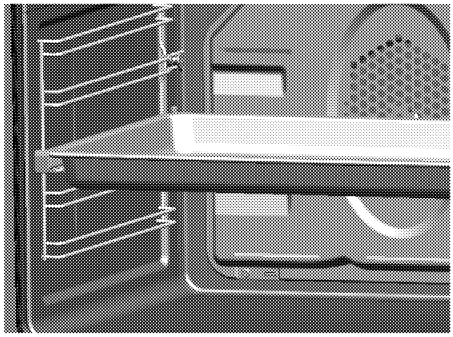
4. **Pasta tepsisi**
   Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanmanız önerilir.

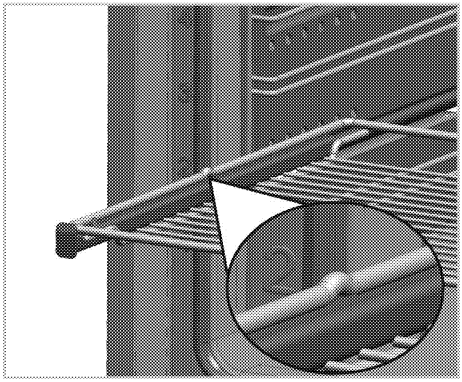


5. **Tel ızgara**
   Kızartma, ızgara yapmak için yada fırın içerisinde kullanıma uygun pişirme kaplarının istenilen rafa yerleştirilmesi amacıyla kullanmanız önerilir.

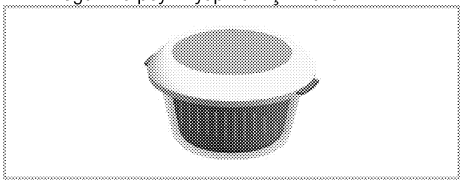


6. **Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)**
   Teleskobik raflar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.
   Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik rafla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik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





7. **Yoğurt ve peynir yapma aksesuarı**
   Yoğurt ve peynir yapmak için kullanılır.



Teknik özellikler

GENEL	
Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	3,1kW
Kullanılacak sigorta	min. 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
FIRIN	
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/567 mm
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	**590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Ana fırın	**Multifonksiyon fırın**
İç aydınlatma	15/25 W
Izgara güç tüketimi	2.2 kW

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

** Bkz. *Kurulum için doğru yer, sayfa 11.*

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

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

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

3 Kurulum

Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir. Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için yetkili servisi çağırmadan önce, elektrik tesisatının uygun olduğundan emin olun. Uygun değilse ehliyetli bir elektrikçi çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın. Ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

UYARI:
Ürünün kurulumunda, elektrikle ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

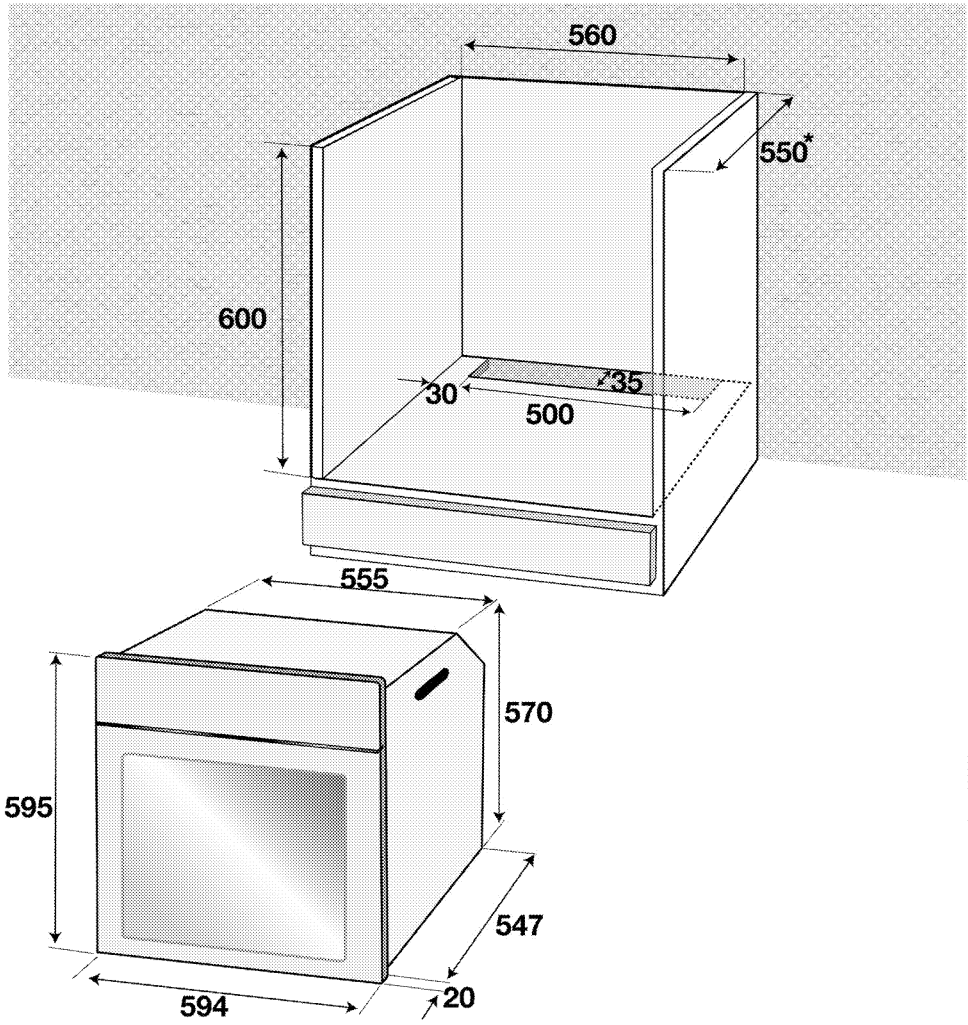
Kurulum için doğru yer

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

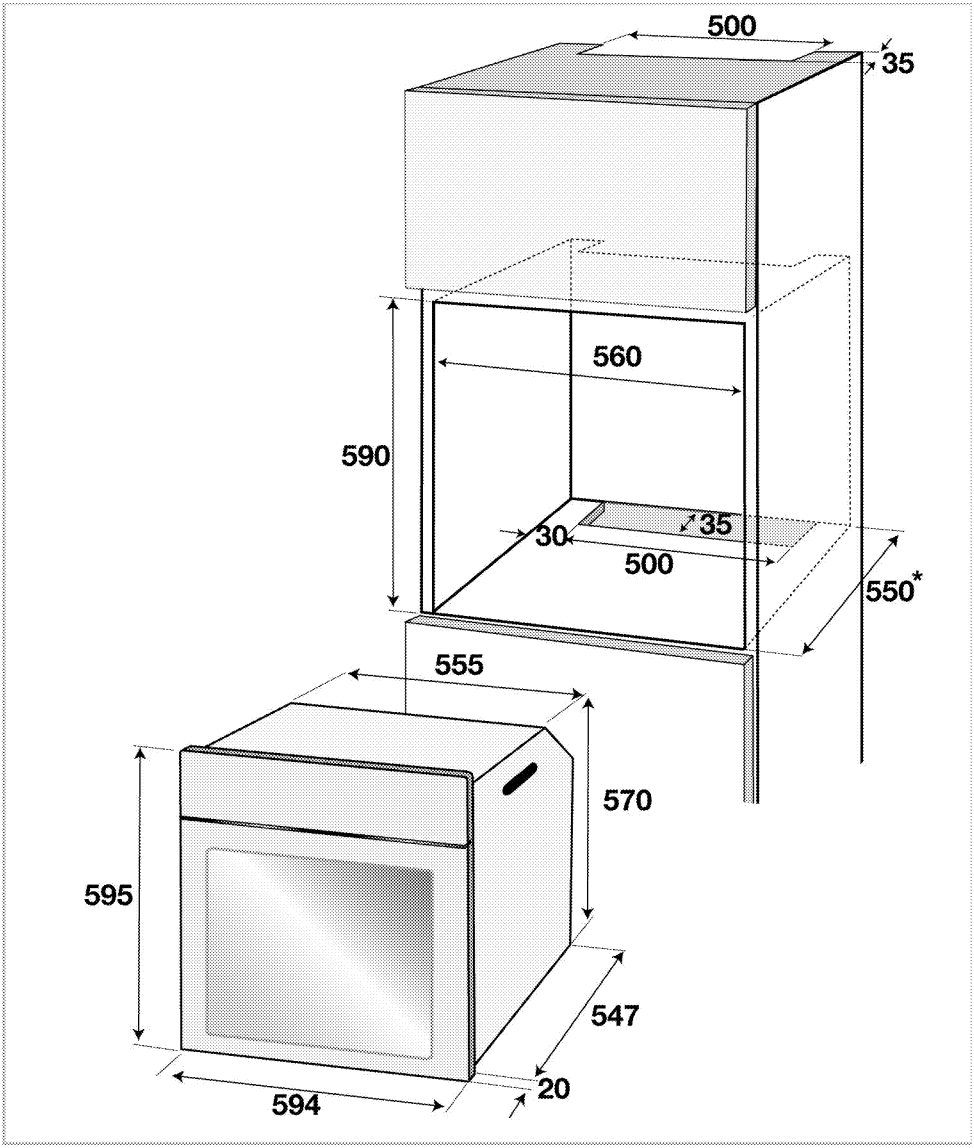
- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100°C).
- Mutfak dolapları aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasına bir raf konulmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.

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

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



* min.



* min.

Kurulum ve bağlantılar

- Ürün, yalnızca yasal kurulum kurallarına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.

Elektrik bağlantısı

Ürünün elektrik bağlantısını yapmadan önce, kılavuzdaki elektrik güvenliği bölümünü okuyun.

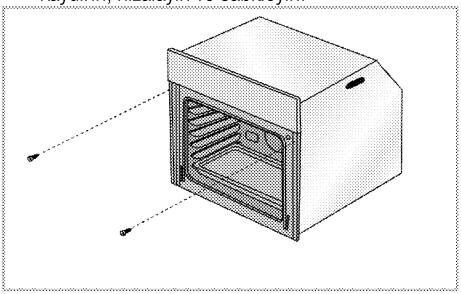
UYARI:
Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

- Elektrik tesisatının voltaj değerleri ürünün tip etiketinde belirtilen değerlerle aynı olmalıdır. Fırında tip etiketini, ön kapağı açtığınızda görebilirsiniz.
- Ürününüz, şebeke kablosu ve fişiyle birlikte üretilmiştir. Ürününüzün fişini topraklı bir prize takarak elektrik bağlantısını yapın.

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

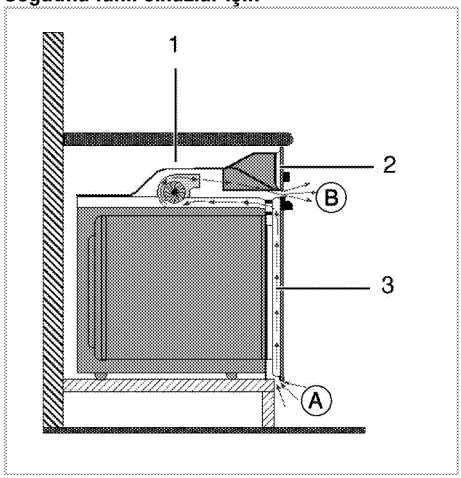
Ürünün yerine monte edilmesi

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 Ön kapak

Ürüne takılı soğutma fanı hem ankastre dolabını hem de ürünün ön kısmını soğutur.
Hava giriş (A) ve çıkış (B) kanallarını herhangi bir şeyle kapatmayın.

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

Son kontrol

1. Evin sigortasını açın.
2. Ürüne elektrik gelip gelmediğini kontrol edin.

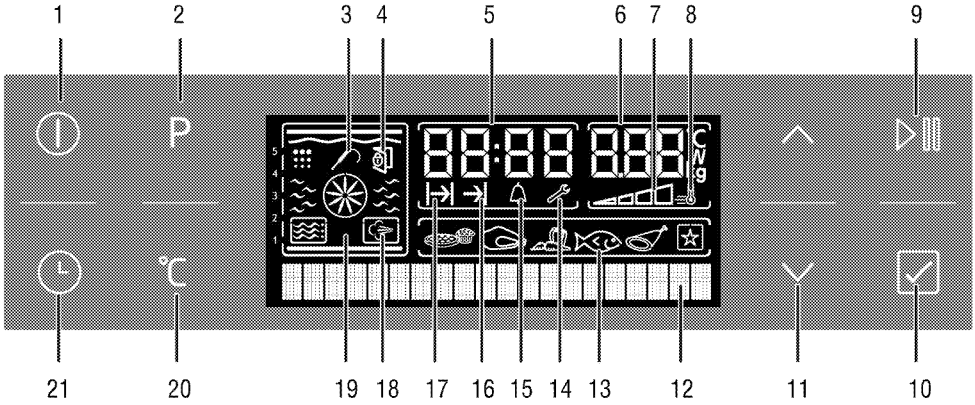
4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten kaplar kullanın.
- 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 arka arkaya pişirin. Fırın ısısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapatın. Bu sürede fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.

İlk saat ayarı

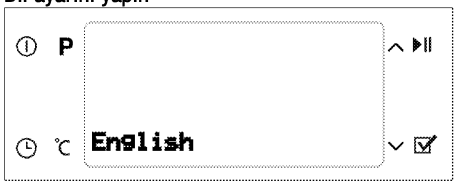


1 Açma/Kapatma tuşu
2 Program seçimi tuşu
3 Et probu sembolü (*)
4 Kapı kilidi sembolü (*)
5 Güncel saat göstergesi alanı
6 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
7 Fırın iç sıcaklığı sembolü
8 Booster sembolü (Hızlı ön ısıtma)
9 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
10 Hazır yemek menüsü seçim tuşu
11 Sıcaklık/süre,artırma azaltma- menülerde dolaşma tuşları
12 Metin ekranı
13 Hazır yemek seçim ekranı
14 Ayarlar sembolü
15 Alarm sembolü
16 Pişirme bitiş saati sembolü
17 Pişirme süresi sembolü
18 Buharlı Pişirme sembolü (*)
19 Fonksiyon ekranı
20 Sıcaklık-Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşu
21 Saat ve ayarlar tuşu
* Ürün modeline bağlı olarak değişir.

Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını açın.

Saat ayarını yapmadan önce dil ayarını yapmanız gerekir.

Dil ayarını yapın



Fırın ilk çalıştığında, Metin ekranında (12) "English" yazar. ∧ veya ∨ tuşuna (11) hafifçe basarak istediğiniz dili seçin. (10) ☑ tuşuna hafifçe basarak dili onaylayın.

Dil ayarı ekranı sadece ilk çalıştırma sırasında görüntülenecektir. Dil ayarını tekrar değiştirmek için, ayarlar menüsü kullanılır. .

Saat ayarını yapın

Dil seçimini yaptıktan sonra, Metin ekranında (12) "Saat ayarı" ibaresi belirir. ∧ veya ∨ tuşuna (11) hafifçe basarak güncel saati girin.

Fırını kullanmadan önce, saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarlanmamışsa, Ayarlar sembolü (14) yanık kalacaktır. Saat ayarı yapıldığında kaybolacaktır.

İlk ısıtma

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

Fırın için;

1. Fırınla verilen aksesuarlar varsa hepsini fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Elektrikli fırınınızda bulunan en fazla ısıtıcının çalıştığı çalışma fonksiyonunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın.

Buhar sisteminiz için;

1. Fırınla verilen aksesuarlar varsa hepsini fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Buharlı turbo konumunu seçin.
4. Su koyma haznesine (2) 350 ml su koyun. Bkz. - Buharlı turbo fonksiyonunun kullanılması.
5. Yaklaşık 1 saat çalıştırın. Ekranda, her "Buhar için ☑ basınız" yazdığında ☑ tuşuna basın.
6. Fırını kapatın.

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.

İlk temizlik

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

1. İlk ısıtma yaptıktan sonra ürünün soğumasını bekleyin.
2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

5 Fırının kullanılması

Genel bilgiler

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

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

Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları
- Fırın içerisinde mutlaka ısıya dayanıklı kaplar kullanın.
- Tel ızgara ve tepsi üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında pişirme yaparken pişirme kabını tel ızgaranın ortasına yerleştirin.
- Fırını çalıştırmadan önce, pişirme tablosundan doğru raf konumunu seçin.

Fırında kızartmayla ilgili ipuçları
- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz kızarma performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Pişirme tablolarında verilen süreler standart olarak 3 cm kalınlığındaki etler için geçerlidir. Bu kalınlıktan sonraki her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika ek pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Fırında balık pişirmelerinizde, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt raf seviyesindeki tel ızgara üzerine yerleştirilmelidir.

Izgarayla ilgili ipuçları
- Izgara yapılacak yiyecekleri tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgarada ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için bir alt rafa fırın tepsisi yerleştirin. Fırın tepsisinin içine biraz su koyarsanız, temizlikte kolaylık sağlar.
- Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın.
- Yiyeceği ızgaranın arka kısımlarına değil daha çok ön kısımlarına yerleştirin. Izgaranın arka kısımları en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

Fırında kek pişirmeyle ilgili ipuçları
- Kek çok kuruysa, sıcaklığı (10°C kadar) bir miktar 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 azaltın ve pişirme süresini artırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapışıyorsa, bir dahaki pişirmede daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.

Fırında börek pişirmeyle ilgili ipuçları
- Börek çok kuruysa, sıcaklığı (10°C'ye kadar) bir miktar artırın ve pişirme süresini azaltın. 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 raf konumu ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

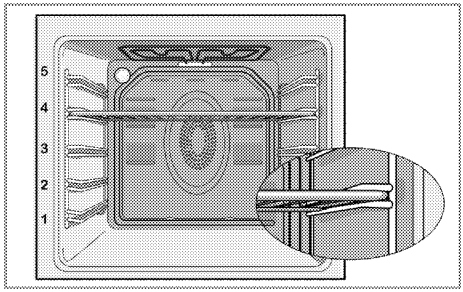
Fırında sebze yemeği pişirmeyle ilgili ipuçları
- Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa, tepsi yerine kapaklı bir kapta pişirin. Kapaklı kaplar yemeğin suyunu muhafaza eder.
- Sebze yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

"Sörf"fonksiyonunda pişirmeyle ilgili ipuçları
- "Sörf" fonksiyonunda, geleneksel fırınlardan farklı olarak yan duvarlardan da sıcak hava geldiği için kabaran büyük hacimli yiyeceklerde daha homojen pişirme sağlanır.

- Yoğun sıvı içeren ya da mayalı hamurlu büyük hacimli yiyecekleri tek tepside pişirmeniz, pişirme sonucunu iyileştirir.
- 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.
- Bu fonksiyonun çok tepsili pişirme özelliği sayesinde zaman ve enerji tasarrufu yapabilir, mükemmel pişirme sonuçları elde edebilirsiniz.

Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi (Telraflı modellerde)

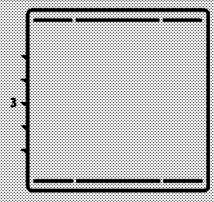
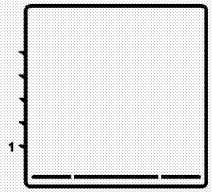
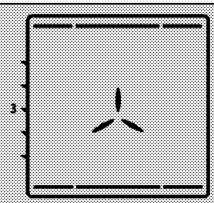
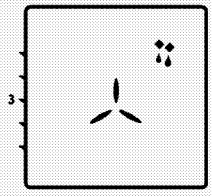
Tel ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Tel ızgarayı veya tepsiyi iki rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).

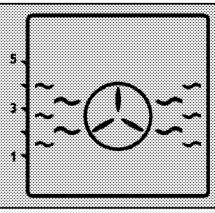
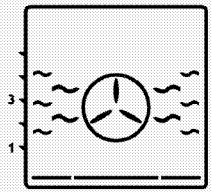
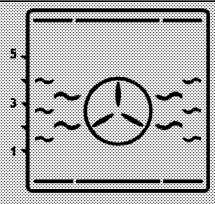
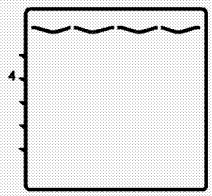
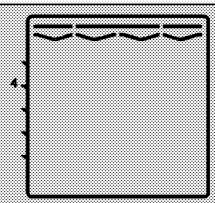
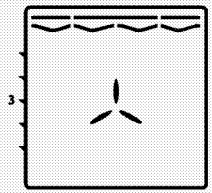
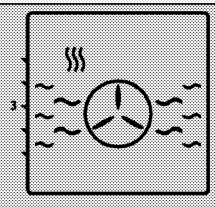


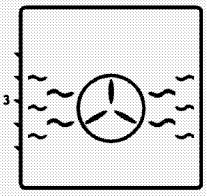
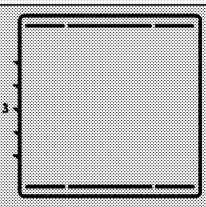
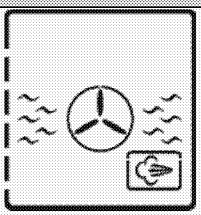
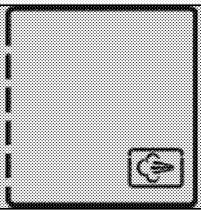
Tel ızgarayı yerleştirirken fırının arkasına değecek şekilde yerleştirmeyin. İyi bir pişirme performansı elde etmek için, tel ızgarayı rafın ön tarafına yerleştirin. Tel ızgaranın yarısı dışarıdayken kapağı yavaşça kapatıp tel ızgaranın kendiliğinden yerleşmesini sağlayın.

Fırın çalışma fonksiyonları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

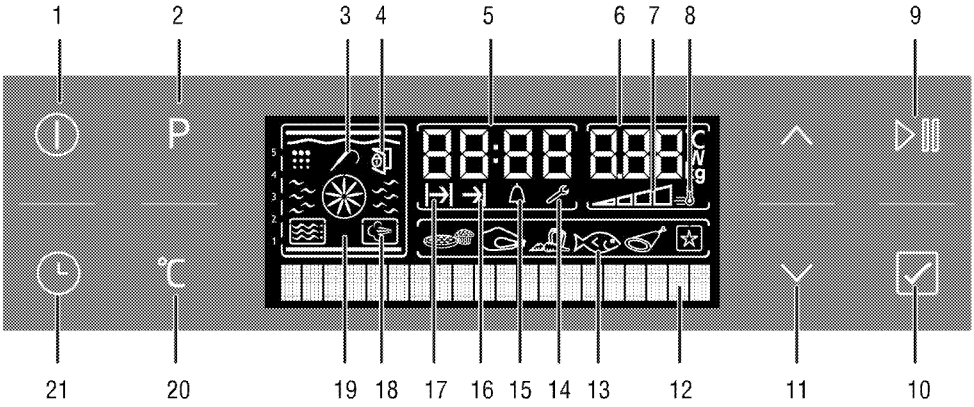
Sembol	İsmi	Açıklama
	Üst ve alt ısıtma	Alt ve üst ısıtıcı aynı anda çalışır. Tek tepsi ile pişirme yapın.
	Alt ısıtma	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	Fan destekli alt/üst ısıtma	Üst ve alt ısıtmalar ile (arka duvardaki) fan çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsi ile pişirme yapınız.
	Fanlı çalışma	Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyeceklerin oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülmesi ve pişmiş yiyeceklerin soğutulması için uygundur.

	"Sörf" fonksiyonu	Fanlı ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Çok tepsili pişirme yapabilirsiniz ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur.
	Pizza fonksiyonu	Alt ısıtıcı ve (arka duvardaki) fanlı ısıtıcı aynı anda çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.
	"3D" fonksiyonu	Üst ısıtıcı, alt ısıtıcı ve fanlı ısıtıcı aynı anda çalışır. Tek tepsi ile pişirme yapın.
	Küçük ızgara	Fırın tavanındaki üst ısıtıcının sadece iç bölmesi çalışır. Küçük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.
	Büyük ızgara	Fırın tavanındaki üst ısıtıcının iç ve dış bölmesi aynı anda çalışır. Büyük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.
	Fan destekli büyük ızgara	Üst ısıtıcının iç bölmesi ve dış bölmesi ile birlikte arka duvardaki fan çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının heryerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Büyük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.
	Sıcak tutma	Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır. Yiyeceklerin pişirilmesi için kullanmayın.

	Eko-fanlı pişirme/Fan destekli yavaş pişirme	Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında Fan destekli pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak; pişirme süresi bir miktar uzayacaktır. Bu fonksiyonun kullanımı ile ilgili pişirme süreleri, 'Eko-fanlı pişirme/Fan destekli yavaş pişirme' tablosunda verilmiştir.
	Düşük sıcaklıkta pişirme	Düşük sıcaklıklarda uzun süreli pişirmeler (10-15 saat) için uygundur.
	Buharlı Turbo	150-280 °C aralığında fan destekli pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelere ek olarak, bu konumda, ayarlanan sıcaklığa ulaşıldıktan sonra, yiyeceğe buhar verebilirsiniz. Ancak, pişirme süresi bir miktar uzayacaktır. Bu konum, hazır yemek menüleri dışında, kendi ağız tadınıza uygun, buhar destekli pişime yapabilmeniz için uygundur.
	Buharlı temizleme	Bu konum yemeğinizi pişirmeyi bitirdikten hemen sonra fırın içinde oluşan kirleri yumuşatmak için kullanılır. , Buharlı Temizleme.

Elektrikli fırının kullanılması

Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması



1 Açma/Kapatma tuşu
2 Program seçimi tuşu
3 Et probu sembolü (*)
4 Kapı kilidi sembolü (*)
5 Güncel saat göstergesi alanı
6 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
7 Fırın iç sıcaklığı sembolü
8 Booster sembolü (Hızlı ön ısıtma)
9 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
10 Hazır yemek menüsü seçim tuşu
11 Sıcaklık/süre,artırma azaltma- menülerde dolaşma tuşları
12 Metin ekranı
13 Hazır yemek seçim ekranı
14 Ayarlar sembolü
15 Alarm sembolü
16 Pişirme bitiş saati sembolü
17 Pişirme süresi sembolü
18 Buharlı Pişirme sembolü (*)
19 Fonksiyon ekranı
20 Sıcaklık-Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşu
21 Saat ve ayarlar tuşu
* Ürün modeline bağlı olarak değişir.

Saatin ayarlanması

Saati istediğiniz zaman yeniden ayarlayabilirsiniz.

1. Saati ayarlamak için fırın kapalıyken, Metin ekranında (12) **"Saat ayarı"** görüntülenene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) üç kez hafifçe basın.
2. ∧ veya ∨ tuşuna hafifçe basarak saati ayarlayın.

20 dakikadan kısa süren elektrik kesintilerinde saat ayarı bozulmaz. Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken saat ayarı değiştirilmez.

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

1. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını açın. Fırın açıldığında Fonksiyon ekranında (19) üst ve alt ısıtma sembolleri, Metin ekranında (12) "Statik" ibaresi görünür. Sıcaklık / Ağırlık göstergesinde (6) önerilen sıcaklık görünür. Fonksiyon ekranında (19) çalışan ısıtıcılar ve önerilen tepsi konumu görünür.

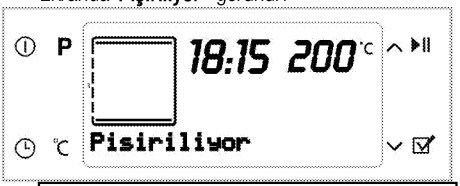
Fonksiyon ekranındayken fırında herhangi bir ayar yapılmazsa, 20 saniye içerisinde fırın kendiliğinden kapanır.

2. ∧ veya ∨ tuşuna (11) basarak istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçin.

Fonksiyon seçildikten sonra "Sıcaklık", "Pişirme Süresi", "Pişirme bitiş saati" ve "Booster" (hızlı ısıtma) ayarlanabilir.

3. Sıcaklık - Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşuna (20) bir kez basarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın.
4. Sıcaklık / Ağırlık göstergesinde (6) istediğiniz sıcaklık görünene kadar ∧ veya ∨ tuşuna (11) basın.

5. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basarak fırını seçilen fonksiyonda çalışmaya başlatın. Ekranda**"Pişiriliyor"** görünür.



Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda "Kapak açık" uyarısı görünür.

Fonksiyon tablosu

Fonksiyon tablosunda; fırında kullanabileceğiniz fonksiyonlar ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek maksimum ve minumum sıcaklıklar gösterilmektedir.

Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.

Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi; "sıcak tutma" ve "düşük sıcaklıkta pişirme" fonksiyonları dışındaki konumlarda, güvenlik nedeniyle 6 saatle sınırlandırılmıştır.

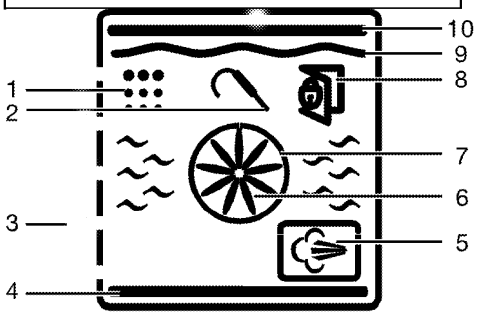
Herhangi bir fonksiyon ayarı yapılırken ilgili semboller ekranda yanıp söner.

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 saat ayarlanamaz.

Fırında ayar yapılırken yaklaşık 20 saniye içinde herhangi bir düğmeye basılmazsa fırın kendini kapar.

Fırın kapalı olsa bile kapak açıldığında fırın lambası yanar.



1 Temizleme konumu (*)
2 Et probu sembolü (*)
3 Raf konumları
4 Alt ısıtıcı
5 Buharlı Pişirme sembolü (*)
6 Turbo fan
7 Turboısıtıcısı
8 Kapı kilidi sembolü (*)
9 Izgara ısıtıcısı
10 Üst ısıtıcı

Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir!

Fonksiyon	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Statik	200	40-280
Statik + fan	175	40-280
Turbo pişirme	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Izgara+fan (fandestekli büyük ızgara)	200	40-280
Izgara	280	40-280
Küçük ızgara	280	40-280
Eko-fanlı pişirme/Fan destekli yavaş pişirme	180	160-220
Alt ısıtıcı	180	40-220

Sıcak tutma	60	40-100
Düşük sıcaklıkta pişirme	100	50-150
Buz çözme	-	-
Buharlı turbo	180	150-280
Buharlı temizleme	-	-
* Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.		

Yarı otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi

Bu çalışma modunda, fırının ne kadar süre çalışacağını (pişirme süresi) ayarlayabilirsiniz.

1. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını açın.
2. ∧ veya ∨ tuşuna (11) basarak istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın.
3. Pişirme süresi için, Süre ve Ayarlar tuşuna (21) bir kez basarak Metin ekranında "Pişirme süresi" öğesine gelin. Bu sırada, pişirme süresi sembolü '17' yanıp söner.
4. ∧ veya ∨ tuşuna (11) hafifçe basarak pişirme süresini ayarlayın. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda pişirme süresi sembolü '17' görünür.

5. Yemeğinizi fırına koyup, kapağı kapatın.
6. Pişirme sıcaklığı ayarı için, Sıcaklık - Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşuna (20) bir kez basarak Metin ekranında **"Sıcaklık"** öğesine gelin.
7. ∧ veya ∨ tuşuna (11) basarak sıcaklığı ayarlayın.
8. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basarak pişirmeyi başlatın. Ekranda **"Pişiriliyor"** görünür.

» Fırın, önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında fırın lambası yanar.

Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında fırın içi sıcaklık sembolünün (7) tüm kademeleri yanacaktır.

9. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda, **"Afiyet Olsun... Devam için ▷Ⅱ basın"** görünür ve sesli uyarı verilir.
10. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir düğmeye basmanız yeterlidir. Eğer Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basılmışsa fırın, seçilen modda çalışmaya devam eder. Sesli uyarı kesilir.
11. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basılmamışsa fırın otomatik olarak kapanır ve ekranda güncel saat gösterilir.

Tam otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi

Bu çalışma modunda pişirme süresi ve pişirme bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.

1. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını açın.
2. ∧ veya ∨ tuşuna (11) basarak istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın.
3. Pişirme süresi için, Süre ve Ayarlar tuşuna (21) bir kez basarak Metin ekranında **"Pişirme süresi"** öğesine gelin. Bu sırada pişirme süresi sembolü (17) yanıp söner.
4. ∧ veya ∨ tuşuna (11) hafifçe basarak pişirme süresini ayarlayın.

» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra ekranda, pişirme süresi sembolü '17' görünür.

5. Pişirme bitiş saati için, Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basarak Metin ekranında **"Pişirme bitiş"** öğesine gelin. Bu sırada pişirme bitiş sembolü '16' yanıp söner.

6. ∧ veya ∨ tuşuna (11) basarak pişirme bitiş saatini ayarlayın.

» Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra ekranda, Pişirme Bitiş Saati sembolü '16' görünür.

7. Yemeğinizi fırına koyup kapağı kapatın.
8. Pişirme sıcaklığı ayarı için Sıcaklık - Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşuna (20) bir kez basarak Metin ekranında **"Sıcaklık"** öğesine gelin. ∧ veya ∨ tuşuna (11) basarak sıcaklığı ayarlayın.
9. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basarak pişirmeyi başlatın. Ekranda **"Beklemede"** görünür.

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

10. Pişirme başlangıç saati geldiğinde, seçilen çalışma modu devreye girer , ekranda **"Pişiriliyor"** yazar ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında fırının lambası yanar.

Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, fırın içi sıcaklık sembolünün '7' tüm kademeleri yanacaktır.

11. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda **"Afiyet Olsun... Devam için ▷‖ basın"** görünür ve sesli uyarı verilir.
12. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir düğmeye basmanız yeterlidir. Eğer Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basılırsa fırın seçilen modda çalışmaya devam eder. Sesli uyarı durur.
13. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basılmazsa, fırın otomatik olarak kapanır ve ekranda güncel saat gösterilir.

Yarı otomatik veya otomatik programlama yaptıktan sonra programı iptal etmek istenirseniz pişirme süresini sıfırlamanız gerekir. Ayrıca isterseniz Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını kapatabilirsiniz.

Booster ayarının yapılması

Fırını istenilen sıcaklığa daha hızlı getirmek için Booster (hızlı ön ısıtma) fonksiyonunu kullanın.

Buz çözme, yavaş pişirme, sıcak tutma ve düşük sıcaklıkta pişirme konumlarında booster seçilemez. Elektrik kesintisi halinde booster ayarları iptal olur.

İstediğiniz pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra:

1. Ekranda "Booster pasif" görünene kadar Sıcaklık - Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşuna (20) kısa aralıklarla basın.
2. ∧ tuşuna (11) basarak ekranda **"Booster aktif"** öğesini görüntüleyin. Booster sembolü '8' yanık kalır.

» Fırının içi istenilen sıcaklığa ulaştıktan sonra, Booster sembolü '8' söner ve fırın, Booster öncesinde seçilen fonksiyonda çalışmaya devam eder.

3. Booster fonksiyonunu iptal etmek için ekranda **"Booster aktif"** görünene kadar Sıcaklık - Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşuna (20) kısa aralıklarla basın.
4. ∧ tuşuna (11) basarak ekranda **"Booster pasif"** öğesini görüntüleyin.

» Ayardan sonra fonksiyon seçim ekranına dönüldüğünde Booster sembolü '8' söner.

Tuş kilidinin kullanılması

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

Tuş kilidi, fırın çalışırken veya fırın çalışmazken kullanılabilir. Fırın çalışırken tuş kilidi etkinleştirilmiş olsa dahi Açma / Kapama tuşuna (1) basılarak kapanabilir.

Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

1. Ekranda **"Tuş kilidi pasif"** görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.
2. ∧ Tuşuna (11) basarak tuş kilidini etkinleştirin. Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, ekranda **"Tuş kilidi Aktif"** görünür.

» Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, (∨ dışında) herhangi bir düğmeye basıldığında ekranda "Tuş kilidi aktif" uyarısı verilir.

Tuş Kilidi fonksiyonu devredeyken fırın düğmeleri kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi iptal olmaz.

Tuş kilidinin devreden çıkarılması

1. ∨ Tuşuna (11) basarak tuş kilidini devreden çıkarın. Ekranda **"Tuş kilidi pasif"** görünür.

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.

Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

Alarmı ayarlamak için:

1. Ekranda alarm sembolü (15) görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.
2. ∧ veya ∨ tuşuna (11) basarak süreyi ayarlayın. Alarm süresi ayarlandıktan sonra Alarm sembolü (15) yanık kalır.
3. Alarm süresi dolduktan sonra Alarm sembolü yanıp sönmeye başlar ve alarm sesi duyulur.
4. Herhangi bir düğmeye basarak alarmı durdurabilirsiniz.

Alarmı iptal etmek için:

1. Ekranda Alarm sembolü '15' görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.
2. Ekranda **"00:00"** görünene kadar ∧ tuşuna (11) basın.

Elektrikli fırının kapatılması

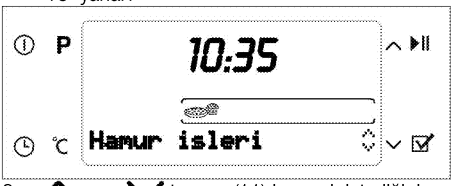
Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını kapatın.

Hazır yemek fonksiyonları

Hazır yemek fonksiyonlarının seçilmesi

Hazır Yemek menüsü, profesyonel aşçılar tarafından sizin için özel olarak hazırlanarak kontrol ünitesinin hafızasına kaydedilmiş yemek programlarını içerir. Bu menüde, yemeğin sıcaklığı, raf konumu, ağırlığı ve pişirme fonksiyonları otomatik olarak belirlenir. Ağırlık ve pişirme süresi ayarlarını, yemeğinize ve damak tadınıza uygun olarak değiştirebilirsiniz.
Hazır yemek fonksiyonlarını seçmek için:

1. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını açın.
2. Program Seçme tuşuna (2) basarak Hazır Yemek fonksiyonu ekranını seçin. Bu aşamada ekranda **"Hamur İşleri"** yazar ve Hazır yemek seçim ekranı '13' yanar.



3. ∧ veya ∨ tuşuna (11) basarak istediğiniz hazır yemek fonksiyonu ana menüsünü (Hamur İşleri, Kümes Hayvanları, Et Yemekleri, Balıklar, Özel yemekler, Özel konumlar) seçin.
4. Seçtiğiniz Ana Yemek menüsünü Hazır Yemek Menü Seçim tuşuna (10) basarak onaylayın.
5. ∧ veya ∨ tuşuna (11) basarak istediğiniz yemeği (Kurabiye, Kek, Kağıtta Kek vb.) seçin.

6. Yemeğinizi fırına koyun.
7. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basarak pişirmeyi başlatın. Ekranda **"Pişiriliyor"** görünür.

> Yaklaşık 20 saniye içinde Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basılmazsa fırın kendini kapatır.

8. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda **"Afiyet Olsun..."** görünür ve sesli uyarı verilir.

> Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir düğmeye basmanız yeterlidir.

> Yemek menüsünde dolaşılırken ekranda görünen "Geri" komutu bir üst menüye geçmek için kullanılır. Hazır Yemek Menü Seçim tuşuna (10) basarak da bir üst menüye geçebilirsiniz.

Hazır Yemek menüsünde pişirmeye başlamadan önce, seçilen yemek cinsine bağlı olarak ağırlığı da ayarlayabilirsiniz. Bunun için;

1. Ağırlık gösterge alanı yanıp sönene kadar (20) tuşuna basın.

2. ∧ veya ∨ tuşuna (11) basarak ağırlığı ayarlayın.

Hazır yemek menüsünde pişirmeye başlamadan önce seçilen yemek cinsine bağlı olarak ağırlığı da ayarlayabilirsiniz. Bunun için;

1. Ağırlık gösterge alanı yanıp sönene kadar (20) tuşuna basın.
2. (11) tuşları ile ağırlığı ayarlayın.

Hazır yemek menüsü:

Modellere göre değişim gösterebilir

Hamur işleri	Kümes hayvanları	Özel yemekler	Balık yemekleri	Et yemekleri	Özel konumlar
Kurabiye	Izgara tavuk	Güveç	Balık fileto	Rozbif	Hamur mayalama
Muffin	Fileto tavuk	Kiş	Hamsi buğulama	Dalyan köfte	Yoğurt
Brownie		Fırın makarna	Mezgit		Elma kurutma
Pandispanya		Lazanya	Somon fileto		Kestane kebap
Elmalı strudel		Musakka			
Elmalı pay					

Buhar destekli hazır yemek fonksiyonlarını seçmek için:

1. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını açın.
2. Buharlı Pişirme sembolü '18' yanana kadar Program Seçme tuşuna (2) kısa aralıklarla basın. Bu aşamada ekranda **"Hamur İşleri"** görünür.
3. ^ veya v tuşuna (11) basarak istediğiniz hazır yemek fonksiyonu ana menüsünü (Hamur İşleri, Kümes Hayvanları, Et Yemekleri, Balıklar, Özel yemekler, Özel Yemekler) seçin.
4. Seçtiğiniz ana yemek menüsünü Hazır Yemek Menü Seçim tuşuna (10) basarak onaylayın.
5. ^ veya v Tuşuna (11) basarak istediğiniz yemeği "Kurabiye, Kek, Kağıtta Kek vb." seçin.
6. Yemeğinizi fırına koyun.
7. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basarak pişirmeyi başlatın.
8. Ekranda **"350 ml su koyun"** görünür.

> Sağlık riski!
> Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde koymayın.

9. Kapağı açarak su girişinden su koyun. Su koyarken sesli uyarıyla birlikte ekranda**"Kapak Açık"** uyarısı görünür.
10. Kapak kapanır kapanmaz, fırın pişirmeye başlar ve ekranda **"Pişiriliyor"** görünür.
11. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda **"Afiyet Olsun, "yemeği çıkarın"** görünür ve sesli uyarı verilir.

» Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir düğmeye basmanız yeterlidir.

12. Pişirme tamamlandığında, fırının kapağını açın ve yemeği alın.

Otomatik Su Buharlaştırma fonksiyonunun çalışmaya başlaması için fırının kapağını kapatın.

» Bu aşamada ekranda **"Su boşaltma"** ve gereken süre görünür.

» Bu işlem sağlığınız açısından, beklemiş su bozulacağından dolayı, kalan suyun kullanılmaması için önemlidir. Ayrıca su boşaltma işlemi, pişirme sonrası fırın içindeki kirlerin yumuşamasını ve kolayca silinmesini sağlar.

» Su boşaltma işleminden sonra fırın içini bir bezle silin.

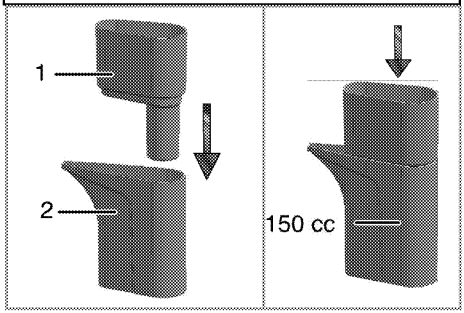
Su kabının kullanımı:

Su kabı iki parçadan oluşur. Üst parça suyun kireçten arınmasını sağlar.

Kabın alt ve üst parçasını şekilde görüldüğü gibi takın. Kaba en fazla 150cc den fazla su koymayın, aksi taktirde su arınmaz.

Sonra üst parçayı ayırarak, alttaki kap ile, suyu fırına boşaltın.

> Su kabını her 4 kullanımdan sonra bir kez; bir bardak suya 2 çay kaşığı sofra tuzu koyup karıştırarak, kaba boşaltıp, kabın kireçten arınmasını sağlayın. Bu işlemden sonra alt kabı yıkayarak temizleyin.

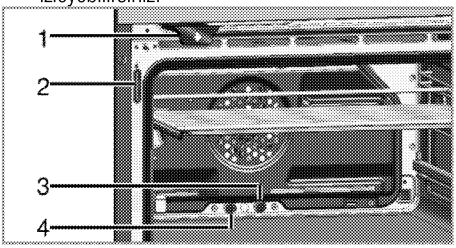


1 Üst parça

2 Alt parça

Su koyma işlemi,

1. Resimde görülen, su koyma haznesini çekin (1).
2. Sinyal sesini duyana kadar hazneye su boşaltın. Su miktarını su seviye göstergesinden (2) izleyebilirsiniz.



1 Su koyma haznesi
2 Su göstergesi
3 Buhar çıkış borusu
4 Fazla suyu boşaltma borusu

Su konulması için sistem maksimum 10 dakika bekler. 10 dakika içerisinde su konulmazsa fırın kapanır.

Su koyma haznesini temizlemek için, hazneyi fırından söküp, sadece su ile yıkayın.

Su doldurma işlemi sırasında depo içindeki su miktarı, Su göstergesinden kontrol edilmelidir. Su miktarı depo dolu seviyesini aşarsa, fazla su fırının içine akacaktır. Buhar destekli otomatik pişirme programlarında, fırının içine akan fazla su, pişirmeyi etkileyebilir ve kapakta buharlaşmaya neden olabilir. Bu durumun engellenmesi için, taşma olması durumunda pişirme başlamadan önce, fırının içine akan fazla suyun temizlenmesi gerekmektedir.

Eğer pişirme işlemi tamamlanmadan fırın kapanırsa ve yaklaşık iki dakika içerisinde herhangi bir pişirme fonksiyonu seçilmezse, Açma / Kapama düğmesiyle (1) fırın açıldıktan sonra, Metin ekranında **"Yemeği çıkarın su boşaltılacak"** yazar. Yaklaşık 1 dakika sonra su boşaltma işlemi başlar.

DİKKAT

Su buharlaştırma işlemi boyunca kapağı kapalı tutun.

Buhar destekli hazır yemek menüsü:

Modellere göre değişim gösterebilir

Hamur işleri	Kümes hayvanları	Özel yemekler	Balık yemekleri	Et yemekleri
Taze pizza-ince	Tavuk<1600 gr	Taze sebze	Balık güveç	Kuzu rosto
Taze pizza-kalın	Tavuk>1600 gr	Donmuş sebze graten		Kuzu but
Yufka böreği	Hindi budu	Fırında patates		Dana rosto
Tane börek	Ördek bütün			Tandır
Meyveli kek				
Çörek				
Poğaça				
Simit				
Mayalı ekmek				
Sandviç ekmeği				
Baget ekmeği				
Donmuş küçük ekmek				

Ayarlar menüsü

Parlaklık ayarı

Parlaklık ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Ekranda "Parlaklık" görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.
2. 1, 2, 3 ve 4 olmak üzere dört parlaklık seviyesi vardır. ^ veya v tuşuna (11) basarak istediğiniz seviyeyi seçin.

Parlaklık seviyesi, enerji tasarrufu sağlamak için fırın kapandığında düşer, fırın açıldığında tekrar ayarlanan seviyeye çıkar.

Kontrast ayarı

Kontrast ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Ekranda "Kontrast" görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.

2. 1, 2, 3 ve 4 olmak olmak üzere dört kontrast seviyesi vardır. ∧ veya ∨ tuşuna (11) basarak istediğiniz kontrastı seçin.

Ses seviyesi ayarı

Ses Seviyesi ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Ekranda "Ses Seviyesi" görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.
2. 0 (sessiz), 1 ve 2 olmak üzere üç ses seviyesi vardır. ∧ veya ∨ tuşuna (11) basarak istediğiniz seviyeyi seçin.

Dil Ayarı

Dil ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Ekranda "En son seçilen dil" görünene kadar Süre ve Ayarlar tuşuna (21) kısa aralıklarla basın.
2. ∧ veya ∨ tuşuna (11) basarak istediğiniz dili seçin.
3. (10) tuşuna basarak onaylayın.

Pişirme süreleri tablosu

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

Fırınlama ve kızartma

Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

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

	Tek tepsi			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.						

(**) Ön ısıtma yapılması gereken pişirmelerde; Pişirme başlangıcında, fırın için sıcaklık sembolü **(8)** son kademeye gelinceye kadar ön ısıtma yapın.

Eko-fanlı pişirme/Fan destekli yavaş pişirme

Eko-fanlı pişirme/Fan destekli yavaş pişirme modunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.

Eko-fanlı pişirme/Fan destekli yavaş pişirme modunda pişirme yaparken kapağı açmayın.

Yiyecek	Tepsi adeti	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Et-Güveç	Tek tepsi		2	160	100 ... 120
Tavuk - Güveç	Tek tepsi		2	160	70 ... 100
Kuru Fasulye	Tek tepsi		2	160	130 ... 150
Patlıcan-güveç	Tek tepsi		2	160	130 ... 150
Biftek – Bütün	Tek tepsi		2	160	110 ... 130
Biftek – Parçalı	Tek tepsi		2	160	100 ... 120
Kağıtta kek	Tek tepsi		2	185	35 ... 40
Kurabiye	Tek tepsi		2	185	30 ... 35
Yufka böreği	Tek tepsi		2	200	40 ... 45
Poğaça	Tek tepsi		2	200	40 ... 45

- 6-7 dakika ön ısıtma yapınız.
- Pişirme yapılmadan önce beyaz/kırmızı et'lerin tavada suyu çekene kadar çevrilmesi gerekir.
- Kuru fasulye pişirilmeden önce 30 dk haşlanmalıdır. Konserve fasulyeyi ise direkt olarak kullanabilirsiniz.
- Pişirme kabının üzerinin kapalı olması pişirme performansını artıracaktır.

Izgaranın çalıştırılması

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

1. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını açın.
2. ^ veya v tuşuna (11) basarak Izgara fonksiyonunu seçin.
3. Pişirme sıcaklığı ayarı için Sıcaklık - Ağırlık ve Hızlı Isıtma Ayarlama tuşuna (20) bir kez basarak Metin ekranında **"Sıcaklık"** öğesine gelin. ^ veya v tuşuna (11) basarak sıcaklığı ayarlayın.
4. Pişirme Başlatma / Durdurma tuşuna (9) basarak fırını seçilen fonksiyonda çalışmaya başlatın. Ekranda **"Pişiriliyor"** görünür.

Izgaranın kapatılması

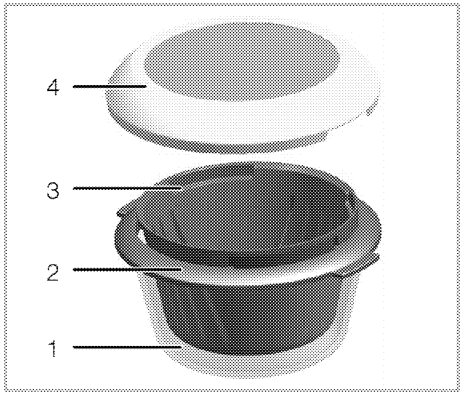
1. Açma / Kapama tuşuna (1) basarak fırını kapatın.

Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

Izgara pişirme süreleri tablosu

Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık) *
Balık	4...5	20...25 dk.
Parçalı piliç	4...5	25...35 dk.
Kuzu pirzolası	4...5	20...25 dk.
Biftek	4...5	25...30 dk.
Dana pirzola	4...5	25...30 dk.
Tost ekmeği	4	1...2 dk.
* kalınlığa göre değişir		

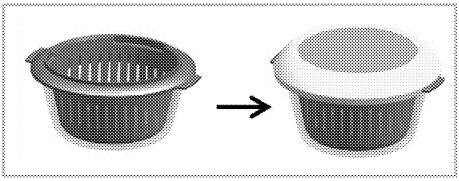
Yoğurt&Peynir yapma aksesuarı kullanımı



1 Cam kap
2 Cam kap bilezik

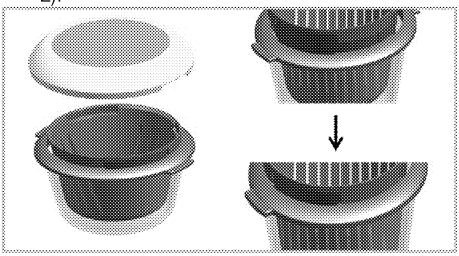
3 Süzgeç
4 Kapak

Yoğurt&Peynir aksesuarını peynir yapımında kullanırken



Şekil:1 Peynir yapma pozisyonu

1. Süzgeci şekil 1' de gösterildiği gibi cam kabın içine yerleştirin.
2. Cam kaba peynir yapımı için kullanacağınız süt/süt ürünü karışımını ekleyin.
3. Yapacağınız tarife göre aksesuarın kapağını kapatın (Şekil 1).
4. Aksesuarı, fırın tel ızgarası üzerine koyarak fırın içine yerleştirin ve fırını çalıştırın.
5. Peynir yapım işlemi tamamlandıktan sonra aksesuarı fırın içinden çıkarın.
6. Yapılan peyniri fırın içinden çıkarttıktan sonra yaptığınız tarife göre, süzgeçte bulunan çıkıntı kısmı cam kap bilezikte bulunan girinti kısma oturtarak, süzgeci süzme pozisyonuna alın (Şekil 2).



Şekil:2 Süzme pozisyonu

7. Yapacağınız tarifte belirtilen süre kadar peyniri oda sıcaklığında ve/veya buzdolabında (+4°C) süzün.
8. Süzme esnasında aksesuarın kapağını kapatın ve cam kap içinde biriken peynir altı suyunu, verimli bir süzme işlemi gerçekleştirmek için belirli aralıklarla uzaklaştırın.

> Çiğ/sıcaklık uygulanmamış sütler peynir yapımı için kullanılabilir ancak hastalık yapıcı/zararlı mikroorganizmaların yok edilmesi için kesinlikle kaynatılmalıdır. Peynir yapımı öncesi kaynatılan süt oda sıcaklığına soğutulmalıdır.

Lor peyniri yapımı

1. Süzgeci cam kabın içine yerleştirin.
2. Oda sıcaklığındaki 750 ml günlük pastörize süte 20 g elma sirkesi veya 30 g limon suyu (taze limonun suyu) ve 7 g tuz ekleyin ve karıştırın, cam kaba (içinde süzgeç de mevcut) karışımı doldurun.
3. Aksesuarı, aksesuar kapağını kapatarak fırın tabanına yerleştirin ve fırını çalıştırın.
4. "Lor" otomatik menüsünü seçip peynir yapma işlemini başlatın.
5. Peynir yapım işlemi tamamlandıktan sonra aksesuarı fırın içinden çıkarın, karışımı bir kaşık yardımı ile bir kere karıştırılıp oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
6. 30-40 dakika oda sıcaklığında soğumanın ardından süzgeci, süzme pozisyona getirin.
7. Aksesuarın kapağını kapatarak buzdolabında (+4°C) 1 gün bekletildikten/süzüldükten sonra peynirin tüketilmesi önerilir.
8. Süzme esnasında cam kap içinde biriken peynir altı suyunu, verimli bir süzme işlemi gerçekleştirmek için belirli aralıklarla uzaklaştırın.

Mascarpone yapımı

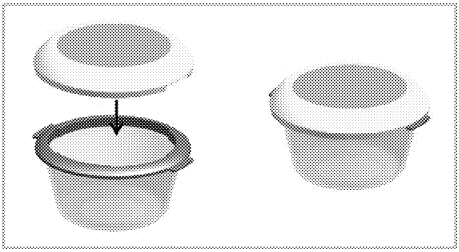
1. Buzdolabından (+4°C) çıkartılan 800 g soğuk kremaya yaklaşık 15 g limon suyu (taze limonun suyu) ekleyin ve karıştırın, cam kaba karışımı doldurun.
2. Aksesuarı, aksesuar kapağı kapatıldıktan sonra tel ızgara üzerine koyarak fırın içine yerleştirin ve fırını çalıştırın.
3. "Mascarpone" otomatik menüsünü seçip peynir yapma işlemini başlatın.
4. Peynir yapım işlemi tamamlandıktan sonra aksesuarı fırın içinden çıkarın, karışımı oda sıcaklığında 30-40 dakika soğumaya bırakın, ardından buzdolabında (+4°C) 1 gün bekletin.
5. 1 gün dinlenme sonunda peynirin tüketilmesi önerilir.

Fromage Blanc yapımı

1. Süzgeci cam kabın içine yerleştirin.
2. Oda sıcaklığındaki 800 ml günlük pastörize süte 30 g homojenize hale getirilmiş süzme peynir ve 8 damla rennet (peynir mayası) veya 30 g yoğurt ve 8 damla rennet ekleyin ve karıştırın, cam kaba (içinde süzgeç de mevcut) karışımı doldurun.
3. Aksesuarı, aksesuar kapağı kapatıldıktan sonra tel ızgara üzerine koyarak fırın içine yerleştirin ve fırını çalıştırın.
4. "Fromage Blanc" otomatik menüsünü seçip peynir yapma işlemini başlatın.
5. Peynir yapım işlemi tamamlandıktan sonra aksesuarı fırın içinden çıkarın, süzgeci süzme pozisyona getirin ve bu şekilde buzdolabında

(+4°C) 1 gün bekletildikten/süzüldükten sonra peynirin tüketilmesi önerilir.
6. Süzme esnasında cam kap içinde biriken peynir altı suyunu, verimli bir süzme işlemi gerçekleştirmek için belirli aralıklarla uzaklaştırın.

Yoğurt&Peynir aksesuarını yoğurt yapımında kullanırken



Şekil:3 Yoğurt yapma/saklama pozisyonu

1. Cam kaba yoğurt yapımı için kullanacağınız süt karışımını koyun.
2. Yapacağınız tarife göre aksesuarın kapağını kapan (Şekil 3).
3. Aksesuarı, fırın tel ızgarası üzerine koyarak fırının içine yerleştirin ve fırını çalıştırın.
4. Yoğurt yapım işlemi tamamlandıktan sonra aksesuarı fırın içinden çıkarın.
5. Yapılan yoğurdu aksesuarın kapağını kapatarak buzdolabında (+4°C) 12 saat beklekten sonra tüketillmesi önerilir (Şekil 3).

Dikkat Edilmesi Gereken Konular:

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

Standart yoğurt yapımı

1. Oda sıcaklığındaki 800 ml günlük pastörize süte, 80 g (2-3 yemek kaşığı) yoğurt ekleyin ve karıştırın, cam kaba karışımı doldurun.
2. Aksesuarı, aksesuar kapağı kapatılmadan tel ızgara üzerine koyarak fırın içine yerleştirin ve fırını çalıştırın.
3. "Standart Yoğurt" otomatik menüsünü seçip yoğurt yapma işlemini başlatın.
4. Yoğurt yapım işlemi tamamlandıktan sonra aksesuarı fırın içinden çıkarın.
5. Aksesuarın kapağını kapatarak yoğurdun buzdolabında (+4°C) 12 saat bekletildikten sonra tüketilmesi önerilir.

Kıvamlı-ekşi yoğurt yapımı

1. Oda sıcaklığındaki 800 ml günlük pastörize süte, 80 g (2-3 yemek kaşığı) yoğurt ekleyin ve karıştırın, cam kaba karışımı doldurun.
2. Daha katı/dolgun yapıda bir yoğurt elde etmek için 750 ml günlük pastörize süt, 50 g krema, 80 g (2-3 yemek kaşığı) yoğurt malzemelerin kullanılması önerilir.
3. Aksesuarı, aksesuar kapağı kapatılmadan tel ızgara üzerine koyarak fırın içine yerleştirin ve fırını çalıştırın.
4. "Kıvamlı-Ekşi Yoğurt" otomatik menüsünü seçip yoğurt yapma işlemini başlatın.
5. Yoğurt yapım işlemi tamamlandıktan sonra aksesuarı fırın içinden çıkarın.
6. Aksesuarın kapağını kapatarak yoğurdun buzdolabında (+4°C) 12 saat bekletildikten sonra tüketilmesi önerilir.

» Yoğurtta hafif kaymaksı yapı beklenmektedir.

Tatlı yoğurt yapımı

1. Oda sıcaklığındaki 800 ml günlük pastörize süte, 80 g (2-3 yemek kaşığı) yoğurt ekleyin ve karıştırın, cam kaba karışımı doldurun.
2. Aksesuarı, aksesuar kapağı kapatıldıktan sonra tel ızgara üzerine koyarak fırın içine yerleştirin ve fırını çalıştırın.
3. "Tatlı Yoğurt" otomatik menüsünü seçip yoğurt yapma işlemini başlatın.
4. Aksesuarın kapağını kapatarak yoğurdun buzdolabında (+4°C) 12 saat bekletildikten sonra tüketilmesi önerilir.

Genel uyarılar

- Yoğurt&peynir aksesuarını 135°C üzeri sıcaklığa maruz bırakmayın.
- Yoğurt&peynir aksesuarını kullanırken fırını ön ısıtma yapmayın.
- Yoğurt veya peynir yapımı esnasında ısı kaybı olmaması için fırın kapağını açmayın.
- Aksesuarı fırından alırken ve kapağını kaldırırken fırın eldiveni kullanın.
- Aksesuarın temizlenmesinde aşındırıcı kimyasal maddeler ve sert yüzeyli temizlik bezleri kullanmayın.
- Yoğurt&peynir aksesuarını bulaşık makinesinde yıkamayın, elde bulaşık süngerinin yumuşak tarafını kullanarak yıkayın.

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

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

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

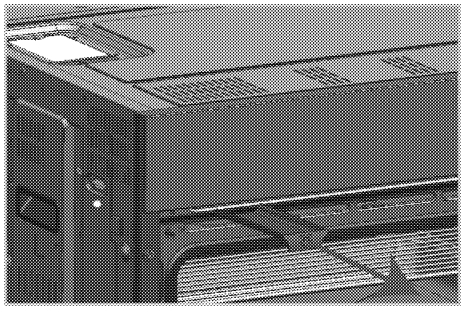
UYARI:
Ürünü temizlemeden önce ürünün ılımasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

- Her kullanım sonrası üründeki yemek artıklarını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyin. Temizlik işleminden sonra artık kalmayacak şekilde kuru bir bezle kurulayın. Böylece ürünün sonraki kullanımlarında bu artıkların yanması önlenir.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.
- Ürününüzde bulunan tüm cam yüzeyleri temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, bıçak, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Ürün uzun süre temizlenmediği için zamanla kahverengileşmiş kir birikintileri varsa piyasadan temin edeceğiniz yağ çözücü temizleyici maddeleri üreticinin önerileri doğrultusunda kullanabilirsiniz.

Su koyma haznesinin temizlenmesi

Su koyma haznesini kendinize doğru çektiğinizde belli bir noktada durur.
Çekmeye devam ettiğiniz takdirde, ikinci durma noktasına gelince tekrar durur.
Bu noktadan sonra çekmeye devam etmeniz durumunda yerinden çıkacaktır.



Hazneyi çıkarttıktan sonra musluğun altında temizleyebilirsiniz.

Hazneyi temizlerken, kimyasal temizleyiciler kullanmayınız. Sadece su ile temizleyiniz.

Kontrol panelinin temizlenmesi

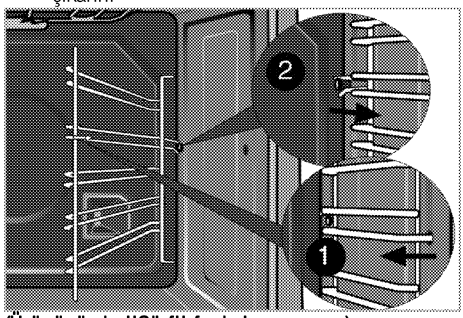
Kontrol panelini ve düğmelerini (dokunmatik panellerde tuşları) ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

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

Fırın içinin temizlenmesi

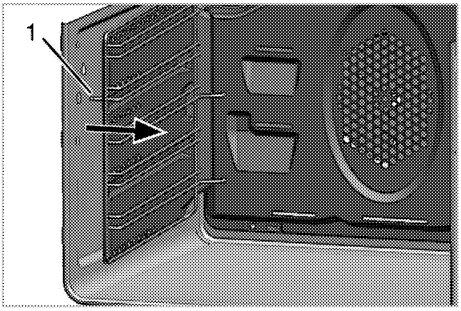
Fırının yan duvarlarının temizlenmesi (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

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

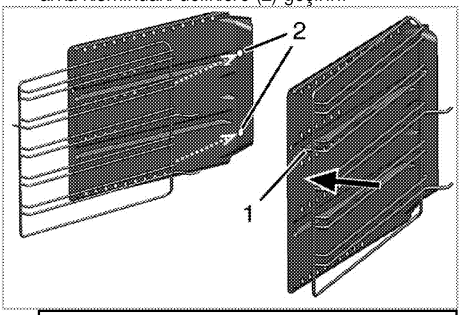


(Ürününüzde "Sörf" fonksiyonu varsa)

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

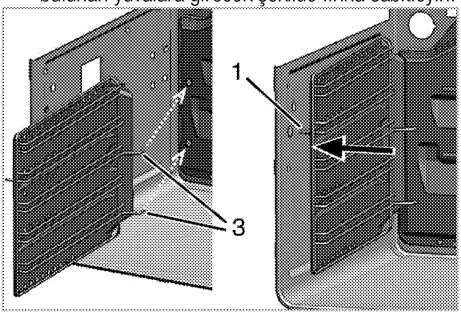


2. Tel rafı, yan duvar ile birlikte kendinize doğru çekerek, rafı ve yan duvarı fırından çıkarın.
3. Tel rafı çekip yan duvardaki deliklerden (2) çıkararak tel raf ile yan duvarı ayırın.
4. Tel rafı ve yan duvarı bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir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



Ürününüz de flexi teleskobik özelliği var ise; surf yan duvarında 1 adet delik bulunmaktadır. Tel rafı bu tek deliğe 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.

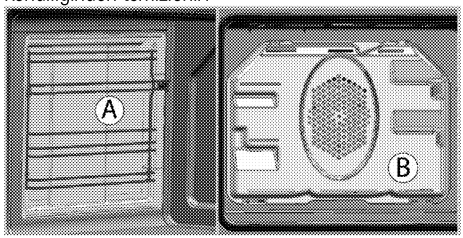


8. Tel rafın pimini (1) şaside bulunan yuvasına şekildeki gibi takın.

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

Katalitik duvarlar
(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürününüzde iç yan duvarlar (A) ve/veya arka duvar (B) katalitik emaye ile kaplanmış olabilir. Katalitik duvarlar açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Katalitik duvarların gözenekli yüzeyi, saçılan yağların emilmesi ve dönüştürülmesi (buhar ve karbondioksit) yoluyla kendiliğinden temizlenir.



Buharlı Temizleme

Belirli bir süre buhar verilmesi ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan (kısa süreli) kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.

1. Tüm aksesuarları fırından çıkarın. Tel raflı modellerde, tel rafı sökmeyi unutmayın.
2. ⏻ tuşuna dokunarak fırını açın.
3. ∧+ veya ∨− tuşuna dokunarak, **"Buharlı temizleme"** konumunu seçin.
4. (9) tuşuna dokunarak temizlemeyi başlatın.

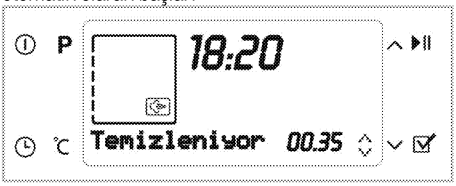
Sistemde su yoksa, ekranda **"150 ml su koyun"** görünür.

5. Fırınınızla birlikte verilen su kabıyla 150 ml su doldurun.

Sağlık riski!
Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde koymayın.

» Kapak kapatıldığında fırın içi sıcaklık 100°C altında ise temizleme hiç beklemeden başlar. Su konulup kapak kapatıldığında fırın içi sıcaklık 100°C altında değil ise ekranda **"Soğutuluyor"** ifadesi görünür.

» Fırın içi sıcaklık 100 C altına düştüğünde temizleme otomatik olarak başlar.



6. Temizleme başladığında ekranda **"Temizleniyor"** ifadesi görünür.

» Sistemdeki su bitene kadar fırın içine buhar verilir.

Buhar verme süresi, hazne tamamıyla dolu olduğunda yaklaşık 35 dakikadır, daha az miktardaki su için bu süre daha az olacaktır.

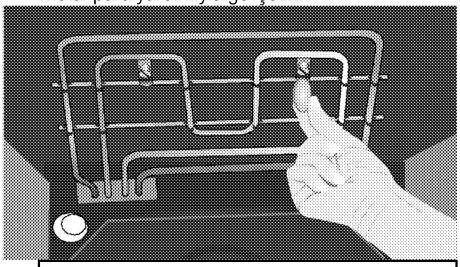
7. Sistemdeki su bittiğinde ekranda **"Yüzeyleri temizleyiniz"** ifadesi görünür.
8. Kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin.

Temizleme bittiğinde (genelde sistemdeki su bitmiş olur), her ihtimale karşı sistemde kalan suyun boşaltılması gerekmektedir. Bkz. Hazır Yemek fonksiyonları, , Suyun boşaltılması.

Fırın tavanının temizlenmesi

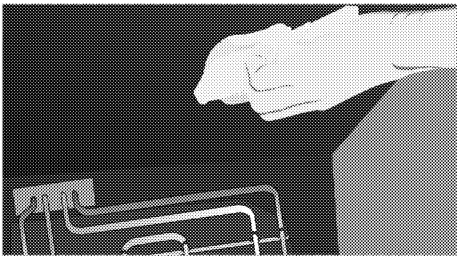
Üst ısıtıcı aşağıya doğru indirilerek tavandan ayrılır böylece fırın tavanı silinebilir.

1. Üst ısıtıcıdaki kilitleme vidalarını tornavida ya da metal para yardımıyla gevşetin.



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

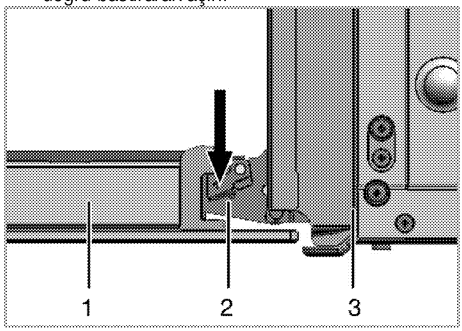
2. Fırının tavanını nemli bir bezle silin.



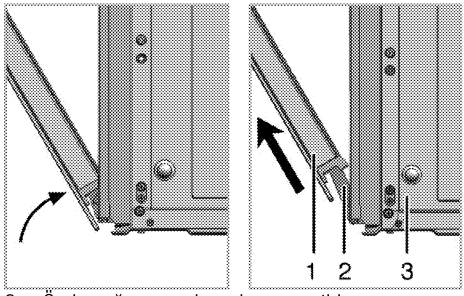
3. Üst ısıtıcıyı yukarı kaldırın ve kilit vidalarını tekrar tornavida ya da para yardımıyla sıkın.

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 yuvası
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 kapatmayı unutmayın.

Fırın kapağının temizlenmesi

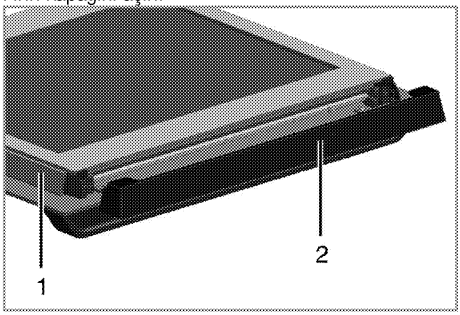
Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

Ön kapak iç camı, kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplanmıştır.
Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

Kapak iç camının yerinden çıkarılması

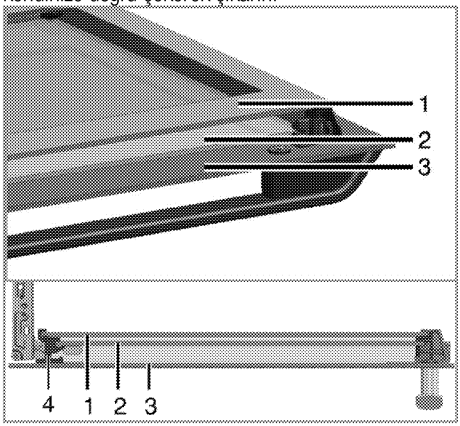
(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

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



1 Çerçeve
2 Plastik parça

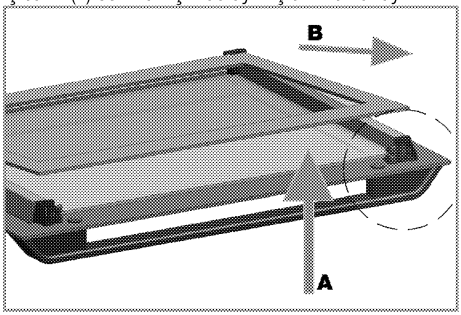
Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı kendinize doğru çekerek çıkarın.



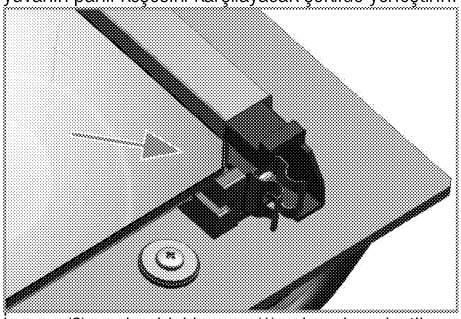
1 En içteki cam
2 İç cam
3 Dış cam
4 Alt cam plastik yuvası

Aşağıdaki şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1) **'A'** yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırın, **'B'** yönünde çekerek çıkarın.

İç camı (2) sökmek için de aynı işlemi tekrarlayın.



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



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

Fırın lambasının değiştirilmesi

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

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

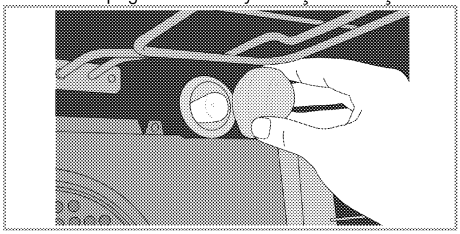
Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

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

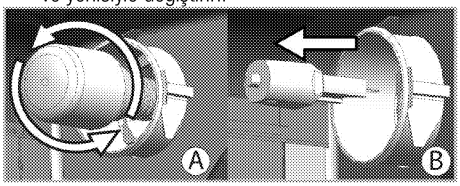
Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınınızda yuvarlak lamba varsa,

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



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



4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

7 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

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

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

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

Ürün çalışmıyor.

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

Fırın ışığı yanmıyor.

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

Fırın ısınmıyor.

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

Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz çağrı merkezine başvurun. Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.

8 Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,
Beko Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.
Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.
Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.
Çağrı Merkezimize ayrıca www.beko.com.tr adresindeki "Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan formu doldurarak veya 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.
Yazılı başvurular için adresimiz:
Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı,34950 Tuzla/İSTANBUL
Yetkili servislerimizin, güncel iletişim bilgilerine www.beko.com.tr adresinden ulaşabilirsiniz.

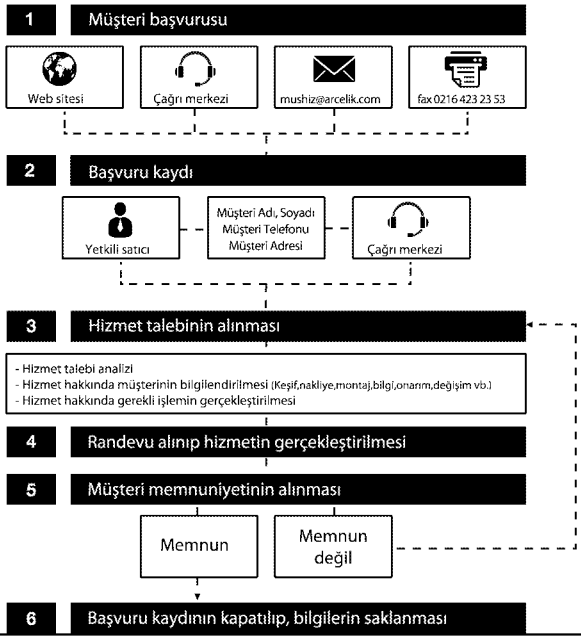
Beko Çağrı Merkezi
444 0 888
(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)
Diğer Numara
0216 585 8 888

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

Müşteri Memnuniyeti Politikası

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

Hizmet talebinin değerlendirilmesi



Kullanım hataları ve garanti ile ilgili dikkat edilmesi gereken hususlar

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

1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
2) Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3) Malın kullanıldığı yerin elektrik, su, doğalgaz, telefon vb. şebekesi ve/veya altyapısı kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
4) Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,

Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumunda mala verilmiş garanti sona erecektir.

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

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.
Menşei: Türkiye

Garanti Belgesi

Ankastre Fırın

GARANTİ ŞARTLARI

1) *Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.*
2) *Mala ilişkin tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.*
3) *Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;*
a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
haklarından birini kullanabilir.
4) *Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.*
5) *Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;*
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
6) *İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülükten kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.*
7) *Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.*
8) *Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.*
9) *Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.*

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

GENEL MÜDÜR

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Satıcı Firmanın:

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

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.