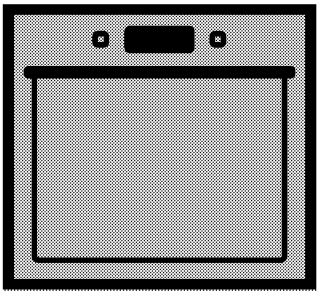
Ankastre Fırın

Kullanma kılavuzu



AFM 22300 IK

TR

285.4444.64/R.AA/06.11.2015

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....6
Çocuklar için güvenlik....6
Çevre talimatları....6
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması....6
Ambalaj bilgisi....7
Gelecekteki taşıma işlemleri....7

2 Ürününüz 8

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

3 Kurulum 10

Kurulum için doğru yer....10
Kurulum ve bağlantılar....12

4 Ön hazırlık 14

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler....14
İlk saat ayarı....14
İlk ısıtma....14
İlk temizlik....14

5 Fırının kullanılması 15

Genel bilgiler....15
Fırın çalışma fonksiyonları....16
Elektrikli fırının kullanılması....16
Fırın saatinin kullanılması....17
Pişirme süreleri tablosu....19
Izgaranın çalıştırılması....20
Izgara pişirme süreleri tablosu....20

6 Bakım ve temizlik 21

Genel bilgiler....21
Kontrol panelinin temizlenmesi....21
Fırın içinin temizlenmesi....21
Fırın kapağının sökülmesi....21
Kapak iç camının yerinden çıkarılması....22
Fırın lambasının değiştirilmesi....23

7 Sorun giderme 24

8 Tüketici Hizmetleri 25

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

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

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.
  Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Üründe gözle görülür bir hasar varsa yada arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır.
- Her kullanımdan sonra ürünü kapatın.

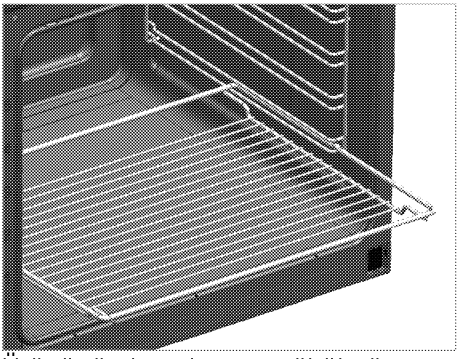
Elektrik güvenliği

- 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.
- 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

- 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.
- 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.
- 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.

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

- 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.

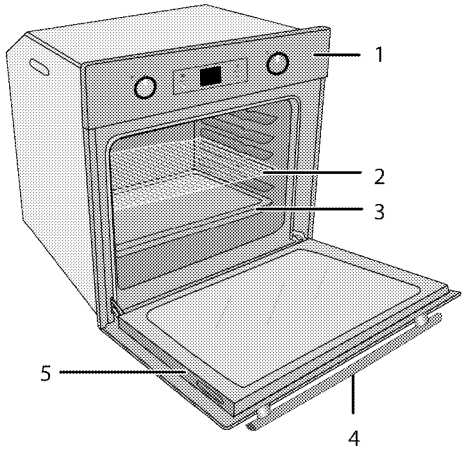
Gelecekteki taşıma işlemleri

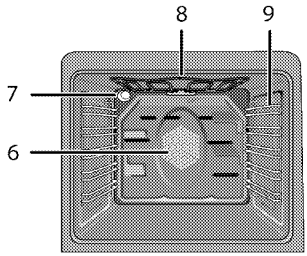
- Ürünün kutusunu sakladıysanız, ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Ürünün kutusu yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek 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.
Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

2 Ürününüz

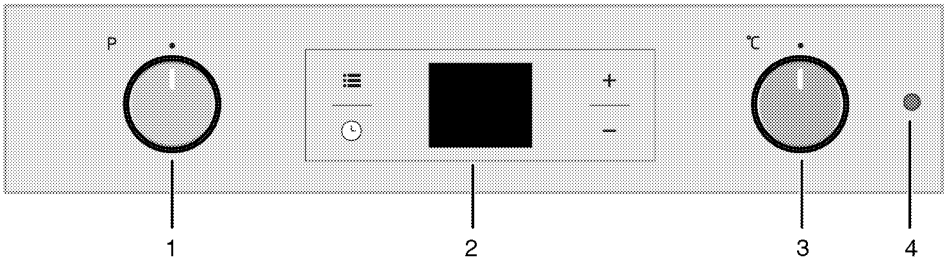
Genel görünüm





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

Kontrol paneli

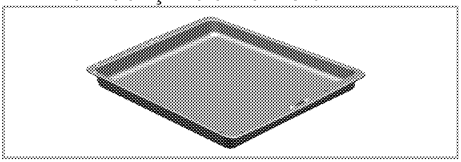


1	Fonksiyon düğmesi	3	Sıcaklık düğmesi
2	Dijital saat	4	Sıcaklık lambası

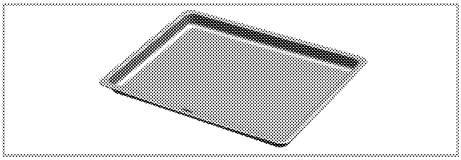
Teslimat kapsamı

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

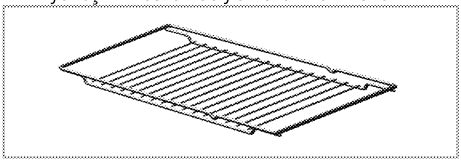
1. Kullanma Kılavuzu
2. Standart tepsi
   Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanmanız önerilir.



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



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



Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	2.5 kW
Kullanılacak sigorta	min. 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Kablo boyu	maks. 2 m
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/567 mm
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	**590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Ana fırın	Multifonksiyon fırın
İç aydınlatma	15/25 W
Izgara güç tüketimi	2.2 kW

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

* Bkz. *Kurulum için doğru yer, 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.

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.

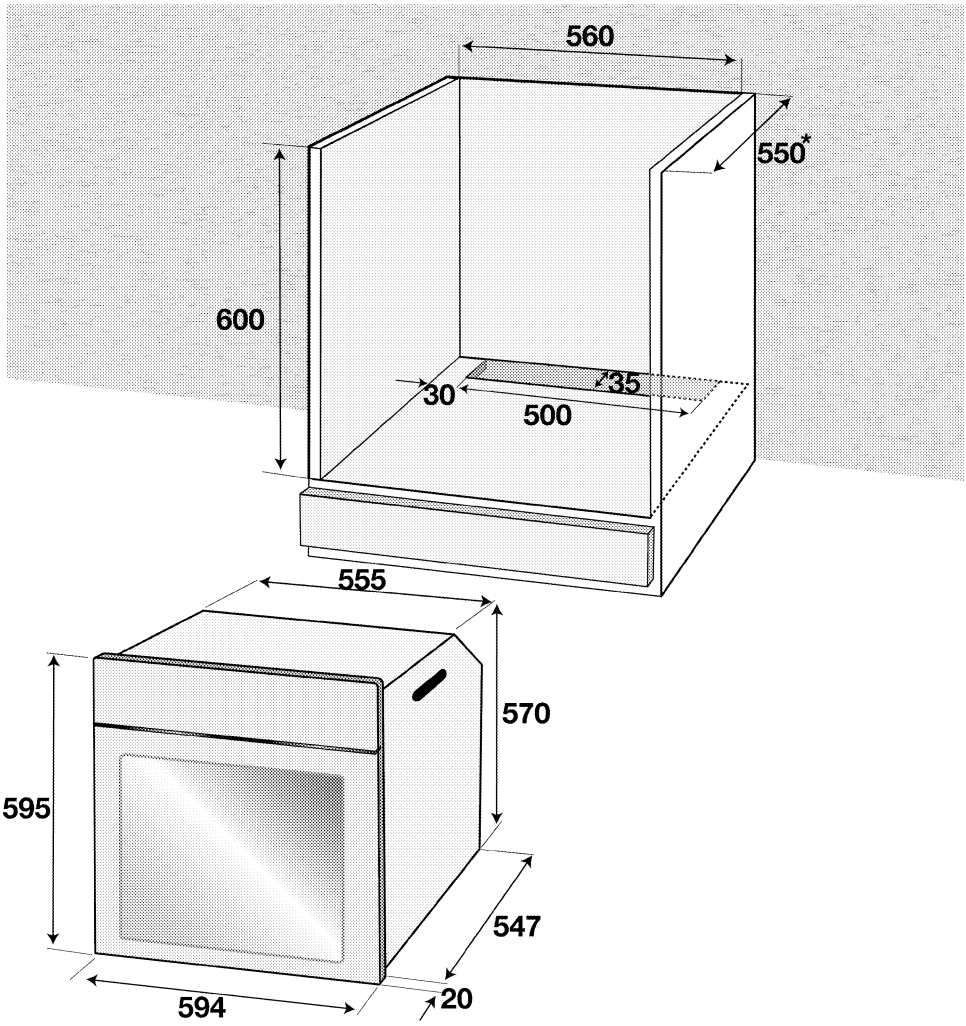
Kurulum için doğru yer

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).

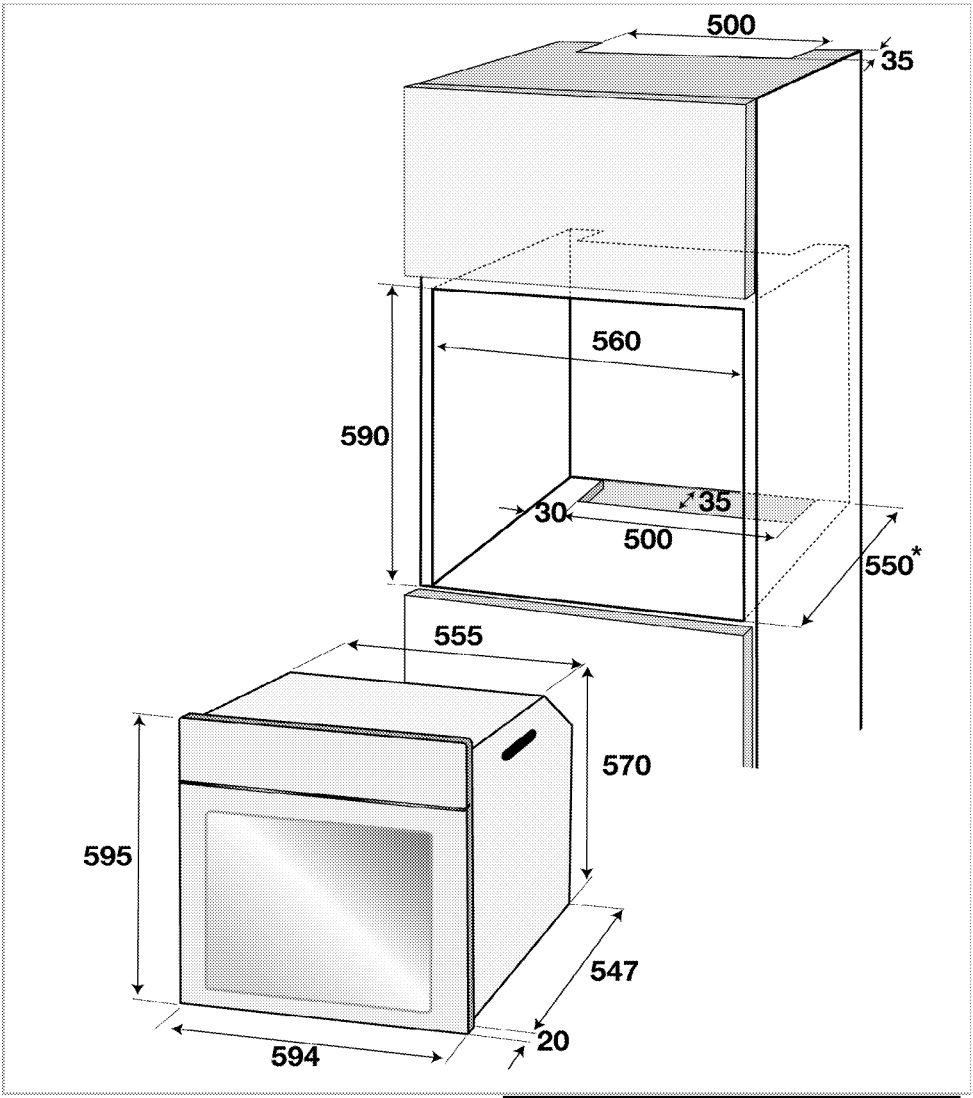
- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100°C).
- Mutfak dolapları aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasına bir raf konulmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.

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.

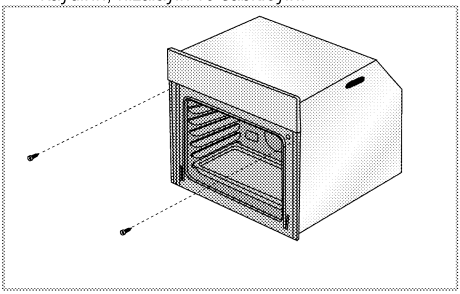
UYARI:
Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

- 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.

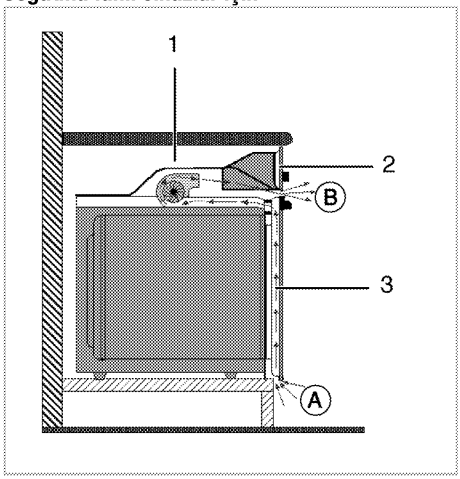
Ürünün yerine monte edilmesi

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

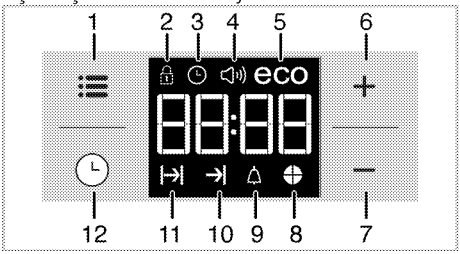
Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- 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

Herhangi bir ayar yapılırken saat üzerindeki ilgili semboller yanıp söner.

Fırına ilk elektrik verildikten sonra, + / − tuşları ile günün saatini ayarlayın. Ayarı ⏲ sembolüne dokunarak onaylayın yada onaylanması için 4 saniye hiçbir tuşa basmadan bekleyin.



1 Ayar tuşu
2 Tuş kilidi sembolü
3 Saat sembolü
4 Alarm sesi sembolü
5 Ekonomik mod sembolü
6 Arttırma tuşu
7 Azaltma tuşu
8 Süre dilimi sembolü
9 Alarm sembolü
10 Pişirme bitiş saati sembolü
11 Pişirme süresi sembolü
12 Program tuşu

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

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

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.

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

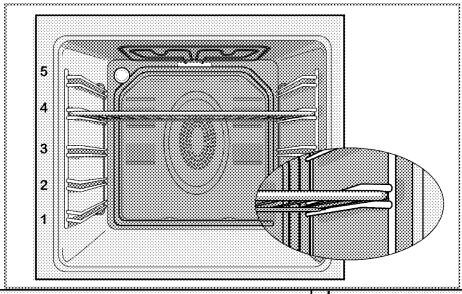
- Börek çok kuruysa, sıcaklığı (10°C'ye kadar) bir miktar artırın ve pişirme süresini azaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepsiden taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor 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.

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.

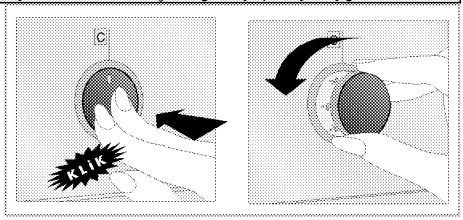
Sembol	İsmi	Açıklama
	Üst ve alt ısıtma	Alt ve üst ısıtıcı aynı anda çalışır. Tek tepsi ile pişirme yapın.
	Alt ısıtma	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	Fan destekli alt/üst ısıtma	Üst ve alt ısıtmalar ile (arka duvardaki) fan çalışır. Sıcak 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.
	Fan destekli pişirme	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.
	"3D" fonksiyonu	Üst ısıtıcı, alt ısıtıcı ve fanlı ısıtıcı aynı anda çalışır. Tek tepsi ile pişirme yapın.
	Büyük ızgara	Fırın tavanındaki üst ısıtıcının iç ve dış bölmesi aynı anda çalışır. Büyük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.
	Fan destekli küçük ızgara	Üst ısıtıcının iç bölmesi ile arka duvardaki fan çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının heryerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Küçük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.

Elektrikli fırının kullanılması

Fırın kontrol düğmeleri

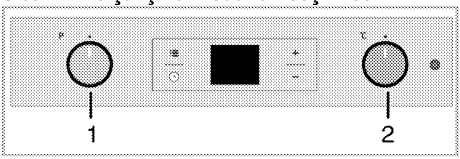
Fırınınızın düğmeleri, içeri bastırınca dışarı çıkan tipte (pop-out) düğmelerdir.

1. İçeri doğru bastırarak düğmeyi dışarı çıkardıktan sonra ayarınızı yapın.



2. Pişirme işlemi bittiğinde düğmeyi kapalı (üst) konuma getirerek içeri doğru bastırın.

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi



1 Fonksiyon düğmesi
2 Sıcaklık düğmesi

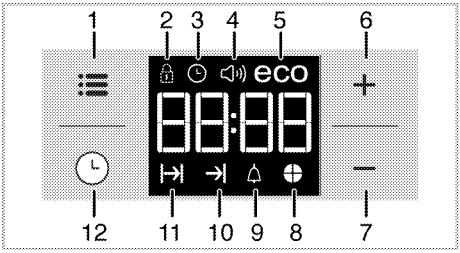
1. Fonksiyon düğmesini istediğiniz çalışma fonksiyonuna getirin.
2. Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.

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

Elektrikli fırının kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Fırın saatinin kullanılması



1 Ayar tuşu
2 Tuş kilidi sembolü
3 Saat sembolü
4 Alarm sesi sembolü
5 Ekonomik mod sembolü
6 Arttırma tuşu
7 Azaltma tuşu
8 Süre dilimi sembolü
9 Alarm sembolü
10 Pişirme bitiş saati sembolü
11 Pişirme süresi sembolü
12 Program tuşu

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

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

Herhangi bir pişirme ayarı yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.

Pişirme başladığında pişirme süresi ayarlandıysa, kalan süre ekranda gösterilir.

Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması;

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

1. Pişirme yapacağınız çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Pişirme süresi için ekranda |→| sembolü görününceye kadar 🕒 dokunun.
3. ✚ /➖ tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.

» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra |→| sembolü ve süre dilimi sembolü ekranda sürekli görünecektir.

4. Yemeğinizi fırına koyun vesıcaklık düğmesi ile sıcaklık ayarı yapın. Pişirme başlayacaktır.

» Pişirme başladığında pişirme süresi ekranda geri saymaya başlar ve süre dilimi sembolünün bütün parçaları yanar. Ayarlanan pişirme süresi 4 eşit parçaya bölünür ve her bir parçaya ait olan süre bittiğinde o parça sembolü söner. Böylece kalan pişirme süresinin, toplam pişirme süresine oranını kolayca anlayabilirsiniz.

Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için;

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

1. Pişirme yapacağınız çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Pişirme süresi için ekranda |→| sembolü görününceye kadar 🕒 dokunun.
3. ✚ /➖ tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.

» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra |→| sembolü ekranda sürekli görünecektir.

4. Pişirme bitiş saati için ekranda →| sembolü görününceye kadar 🕒 dokunun.
5. ✚ /➖ tuşlarıyla pişirme bitiş saatini ayarlayın.

» Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, |→| sembolü ve →| sembolü ile birlikte ve süre dilimi sembolü ekranda sürekli görünecektir. Pişirme başladığı anda →| sembolü kaybolacaktır.

6. Yemeğinizi fırına koyun vesıcaklık düğmesi ile sıcaklık ayarı yapın. Pişirme başlayacaktır.

» **Fırın saati, ayarlamış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar.** Pişirme başlangıç zamanı geldiğinde seçilen çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.

» Pişirme başladığında pişirme süresi ekranda geri saymaya başlar ve süre dilimi sembolünün bütün parçaları yanar. Ayarlanan pişirme süresi 4 eşit parçaya bölünür ve her bir parçaya ait olan süre

bittiğinde o parça sembolü söner. Böylece kalan pişirme süresinin, toplam pişirme süresine oranını kolayca anlayabilirsiniz.

7. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "End" yazısı görünür ve saat sesli uyarı verir.
8. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın. Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.

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

Tuş kilidini etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokunun.

» Ekranda "OFF" yazısı görünür.

2. + tuşuna basarak tuş kilidini etkinleştirin.

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

Tuş kilidi devredeyken fırın tuşları kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi iptal olmaz.

Tuş kilidini devreden çıkarılması

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokunun.

» Ekranda "On" yazısı görünür.

2. − tuşuna dokunarak tuş kilidini devre dışı bırakın.

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

Alarm saatinin ayarlanması

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

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokunun.

Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

2. + / − tuşlarıyla alarm süresini ayarlayın.

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

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

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

Alarmın kapatılması

1. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın.

» Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.

Alarmı iptal etmek isterseniz;

1. Alarm süresini sıfırlamak için ekranda sembolü görününceye kadar dokunun.
2. "00:00" gösterinceye kadar − tuşuna dokunun.

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

Alarm ses tonunun değiştirilmesi

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokunun.
2. + / − tuşlarıyla istediğiniz tona ayarlayın.
3. Kısa süre sonra ayarlanan ton aktif olur.

» Seçilen alarm ses tonu ekranda "b-01" veya "b-02" veya "b-03" olarak görünür.

Günün saatinin değiştirilmesi

Fırınınızda; daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,

1. Ekranda sembolü görününceye kadar dokunun.
2. + / − tuşlarıyla günün saatini ayarlayın.
3. Kısa süre sonra ayarlanan saat aktif olur.

Ekonomik mod

Fırında pişirme süresi ayarlayarak pişirme yaparken ekonomik modu kullanarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

Bu mod pişirme süresi bitmeden, ısıtıcıları kapatarak fırın içi sıcaklığı ile yemeğinizin pişirmesini tamamlar.

Ekonomik modun ayarlanması

1. Ekranda eco sembolü görününceye kadar dokunun.

» Ekranda "Off" yazısı görünür.

2. + tuşuna dokunarak ekonomik modu etkinleştirin.

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

Ekonomik modun devreden çıkarılması

1. Ekranda eco sembolü görününceye kadar dokunun.

» Ekranda "On" yazısı görünür.

2. − tuşuna dokunarak ekonomik modu devre dışı bırakın.

» Ekonomik modu devre dışı bırakıldıktan sonra ekranda "Off" yazısı görünür ve eco sembolü kaybolur.

Ekran parlaklığının ayarlanması

1. Ekran parlaklık ayarı için, ekranda d-01 veya d-02veya d-03 yazısı görününe kadar ☰ dokunun.
2. ✚ /▬ tuşlarıyla istenilen parlaklığa ayarlayın.

» Kısa süre sonra ayarlanan parlaklık aktif olur.

Pişirme süreleri tablosu

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

Fırınlama ve kızartma

Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

Yiyecek	Tepsi 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	40 ... 50
Kağıtta kek*	Tek tepsi		3	175	25 ... 30
	2 tepsi		1 - 5	175	30 ... 40
	3 tepsi		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Pandispanya*	Tek tepsi		3	200	5 ... 10
	2 tepsi		1 - 5	175	20 ... 30
Kurabiye*	Tek tepsi		3	175	25 ... 30
	2 tepsi		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 tepsi		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Yufka böreği*	Tek tepsi		2	200	30 ... 40
	2 tepsi		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tepsi		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Poğaça*	Tek tepsi		2	200	25 ... 35
	2 tepsi		1 - 5	200	35 ... 45
	3 tepsi		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mayalı hamur*	Tek tepsi		2	200	35 ... 45
	2 tepsi		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanya*	Tek tepsi		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Tek tepsi		2	200 ... 220	15 ... 20
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, sıcaklık lambası sönünceye kadar ön ısıtma yapın.

Izgaranın çalıştırılması

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

Izgaranın açılması

1. Fonksiyon düğmesiyle istediğiniz ızgara çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Sonra, istediğiniz ızgara sıcaklığına ayarlayın.
3. Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.

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

Izgaranın kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

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

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.

Kontrol panelinin temizlenmesi

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

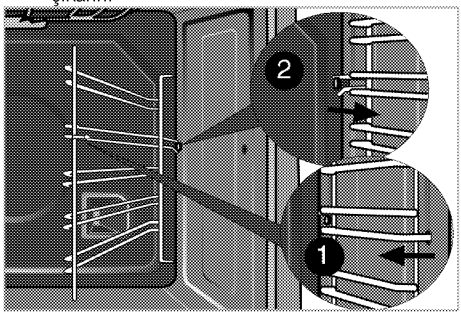
Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.
Kontrol paneli hasar görebilir!

Fırın içinin temizlenmesi

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

Yan taraftaki tel raflar, fırın duvarına kancayla geçirilmiştir ve temizleme amacıyla sökülebilir.

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

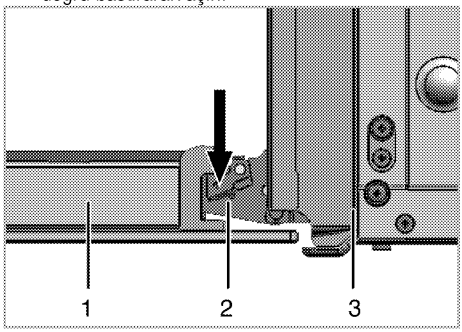


Katalitik duvarlar

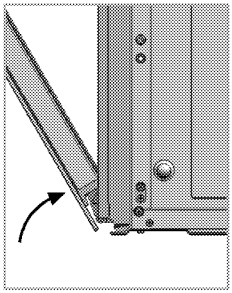
Fırınınızda bulunan katalitik duvarlar temizlenmemelidir. Katalik duvarların gözenekli yüzeyi yağları emerek buhar ve karbondioksite dönüştürür. Bu dönüştürme sayesinde kendiliğinden temizlenmiş olur.

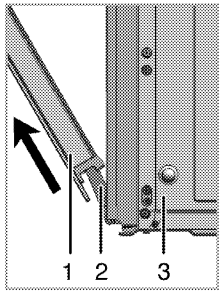
Fırın kapağının sökülmesi

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.

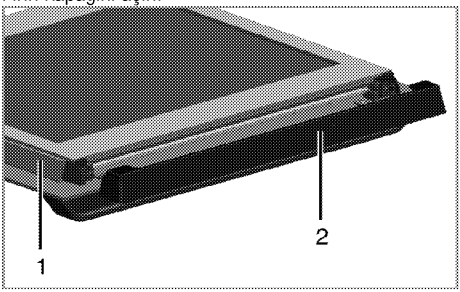
Fırın kapağının temizlenmesi

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

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

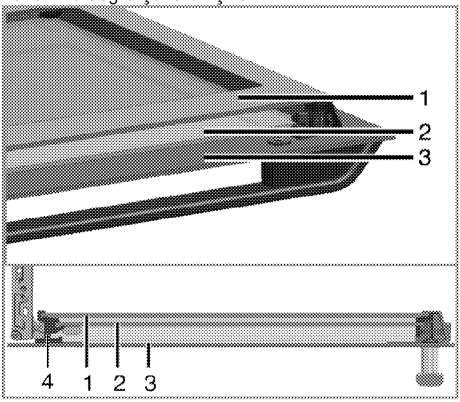
Kapak iç camının yerinden çıkarılması

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



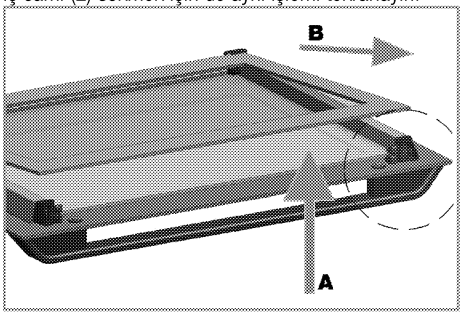
1 Çerçeve
2 Plastik parça

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

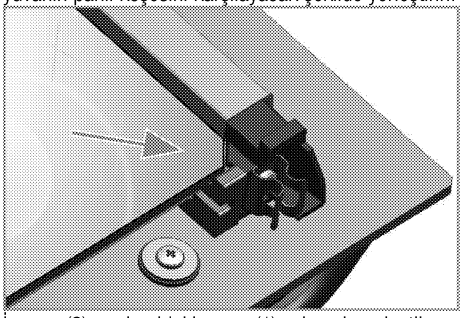


1 En içteki cam
2 İç cam
3 Dış cam
4 Alt cam plastik yuvası

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

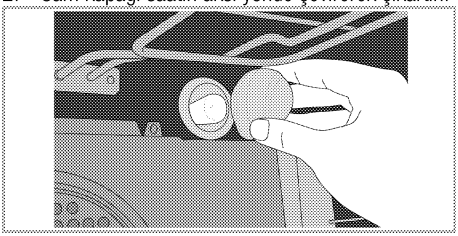
UYARI:
Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 9*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.

Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

Fırınınızda yuvarlak lamba varsa,

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



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

7 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

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

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

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

Ürün çalışmıyor.

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

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 olabilir. >>> *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.*

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

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

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.

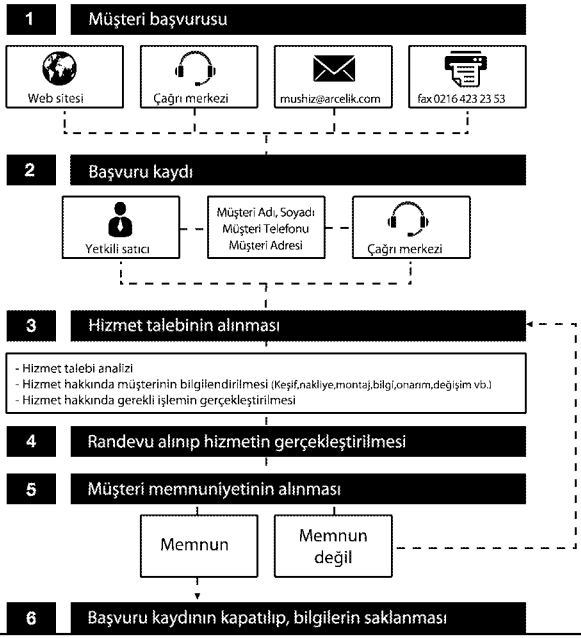
Beko Çağrı Merkezi
444 0 888
(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)
Diğer Numara
0216 585 8 888

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.