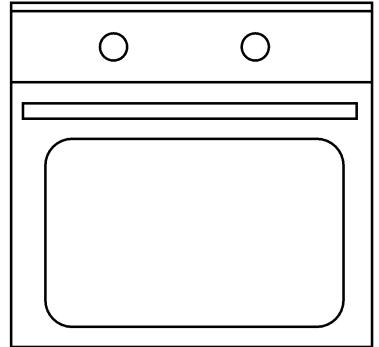


# *Ankastre Fırın Kullanma Kılavuzu*

*9681 STI*



## Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Arçelik 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 vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun. Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

### Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik çarpmasına karşı uyarı.



Yangın tehlikesine karşı uyarı.



Sıcak yüzeylere karşı uyarı.

**1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları**

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

**2 Ürününüz**

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

**3 Kurulum**

Kurulum için doğru yer .....	11
Kurulum ve bağlantılar .....	13
Gelecekteki taşıma işlemleri .....	14

**4 Ön hazırlık**

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

**5 Fırının kullanılması**

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler .....	17
Elektrikli fırının kullanılması .....	18
Çalışma modları .....	20
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması .....	22
Tuş kilidinin kullanılması .....	24
Saatin alarm olarak kullanılması .....	24
Pişirme süreleri tablosu .....	25
Hazır yemek fonksiyonları .....	26
Ayarlar menüsü .....	29
Izgaranın çalıştırılması .....	30
Izgara pişirme süreleri tablosu .....	30

**6 Bakım ve temizlik**

Genel bilgiler .....	31
Kontrol panelinin temizlenmesi .....	31
Fırın içinin temizlenmesi .....	31
Fırın kapağının sökülmesi .....	32
Kapak iç camının yerinden çıkarılması .....	33
Fırın lambasının değiştirilmesi .....	34

**7 Sorun giderme****8 Tüketici Hizmetleri**

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

### Elektrik güvenliğı

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

teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın taraf edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.

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

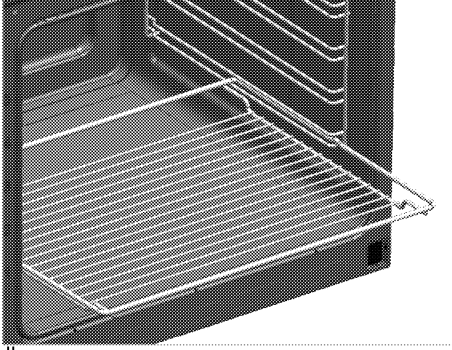
### Ürün güvenliği

- Ürün çalışırken açıktaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri

olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.

- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı 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 tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.

Ürünün yanma güvenliği için;

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

### **Kullanım amacı**

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

## Çocuklar için güvenlik

- Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayın.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

## AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması

- Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.



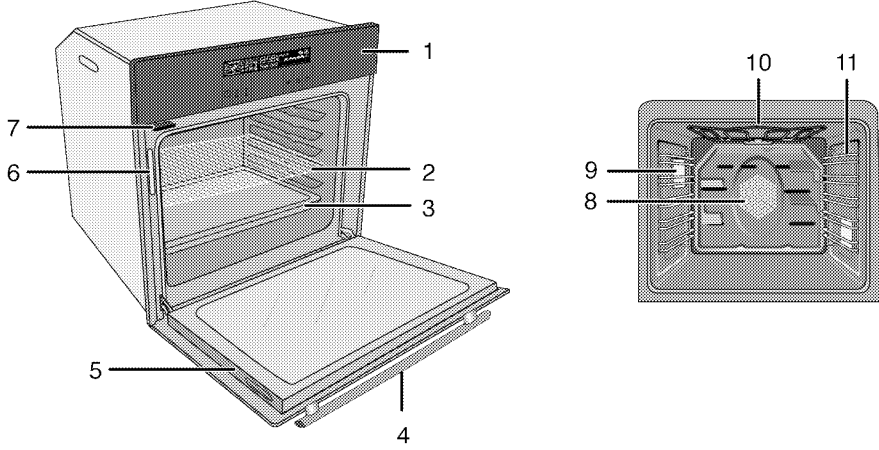
- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

### Ambalaj bilgisi

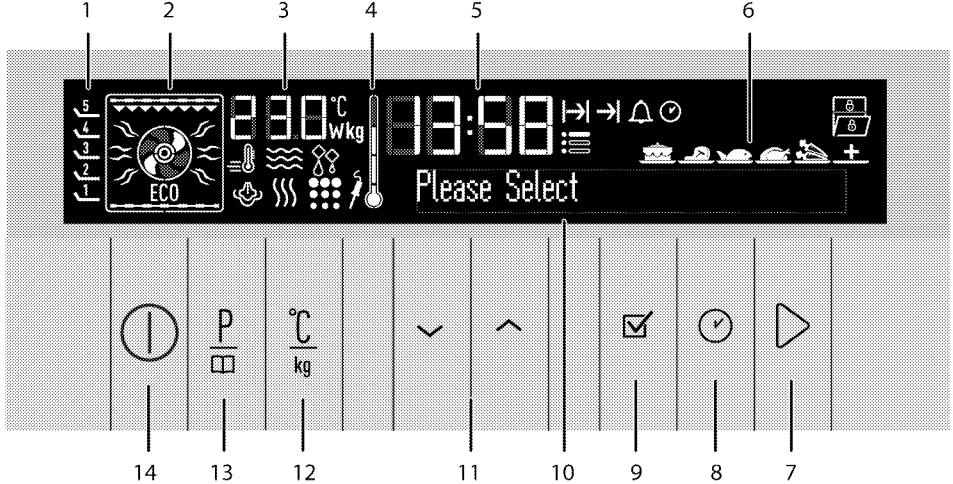
- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

## 2 Ürününüz

### Genel görünüm



- |   |                      |    |                            |
|---|----------------------|----|----------------------------|
| 1 | Kontrol paneli       | 7  | Su koyma haznesi           |
| 2 | Tel ızgara           | 8  | Fan motoru (sac arkasında) |
| 3 | Tepsi                | 9  | Lamba                      |
| 4 | Tutamak              | 10 | Üst ısıtıcı                |
| 5 | Ön kapak             | 11 | Raf konumları              |
| 6 | Su seviye göstergesi |    |                            |



- |   |                                   |    |   |
|---|-----------------------------------|----|---|
| 1 | Raf konumları                     | 9  | Onay tuşu                                   |
| 2 | Fonksiyon ekranı                  | 10 | Metin ekranı                                |
| 3 | Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı | 11 | Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)           |
| 4 | Fırın iç Sıcaklığı simgesi        | 12 | Sıcaklık - Ağırlık - Hızlı ısıtma ayar tuşu |
| 5 | Güncel saat göstergesi alanı      | 13 | Program seçimi tuşu                         |
| 6 | Hazır yemek seçim ekranı          | 14 | Açma/Kapatma tuşu                           |
| 7 | Piştirmeyi başlatma/bitirme tuşu  |    |   |
| 8 | Saat ve ayarlar tuşu              |    |   |



## Teslimat kapsamı

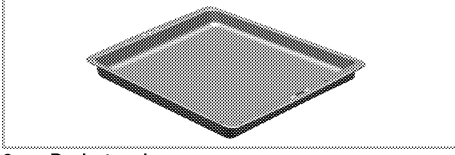


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

### 1. Kullanma Kılavuzu

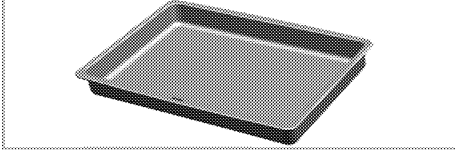
### 2. Fırın tepsisi

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



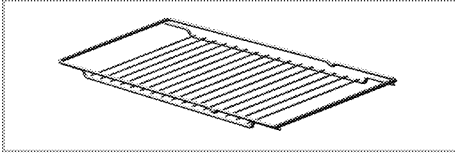
### 3. Derin tepsisi

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



### 4. Tel ızgara

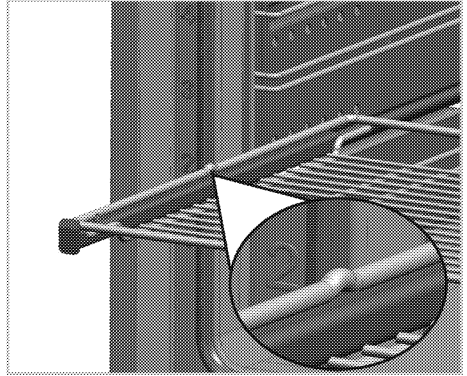
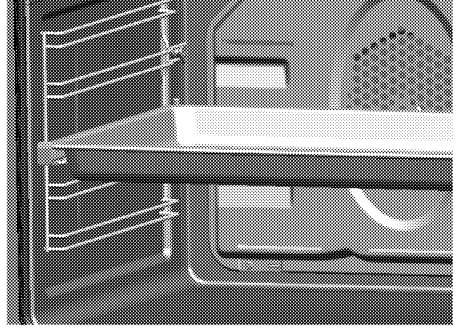
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



### 5. Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi

Teleskobik raflar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik rafla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rafın arkasında bulunan pimlerin, ızgaranın ve tepsinin kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.






## Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	3,1kW
Kullanılacak sigorta	min. 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
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	<b>Multifonksiyon fırın</b>
İç aydınlatma	15/25 W
Izgara güç tüketimi	2.2 kW

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

\*\* Bkz. *Kurulum, sayfa 11.*

	Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.
	Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.

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

### 3 Kurulum

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



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



#### UYARI:

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



#### UYARI:

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

### Kurulum için doğru yer

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

- 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 arasında bir raf konulmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.



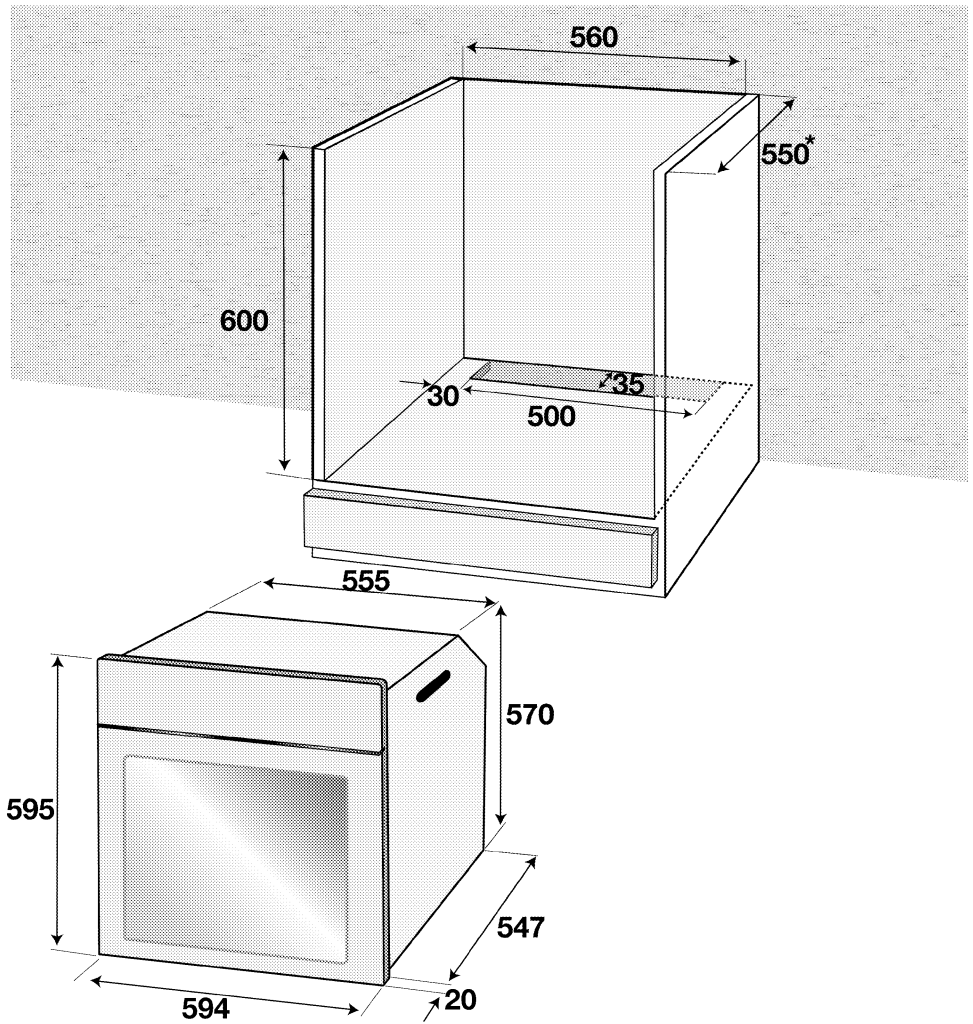
Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.



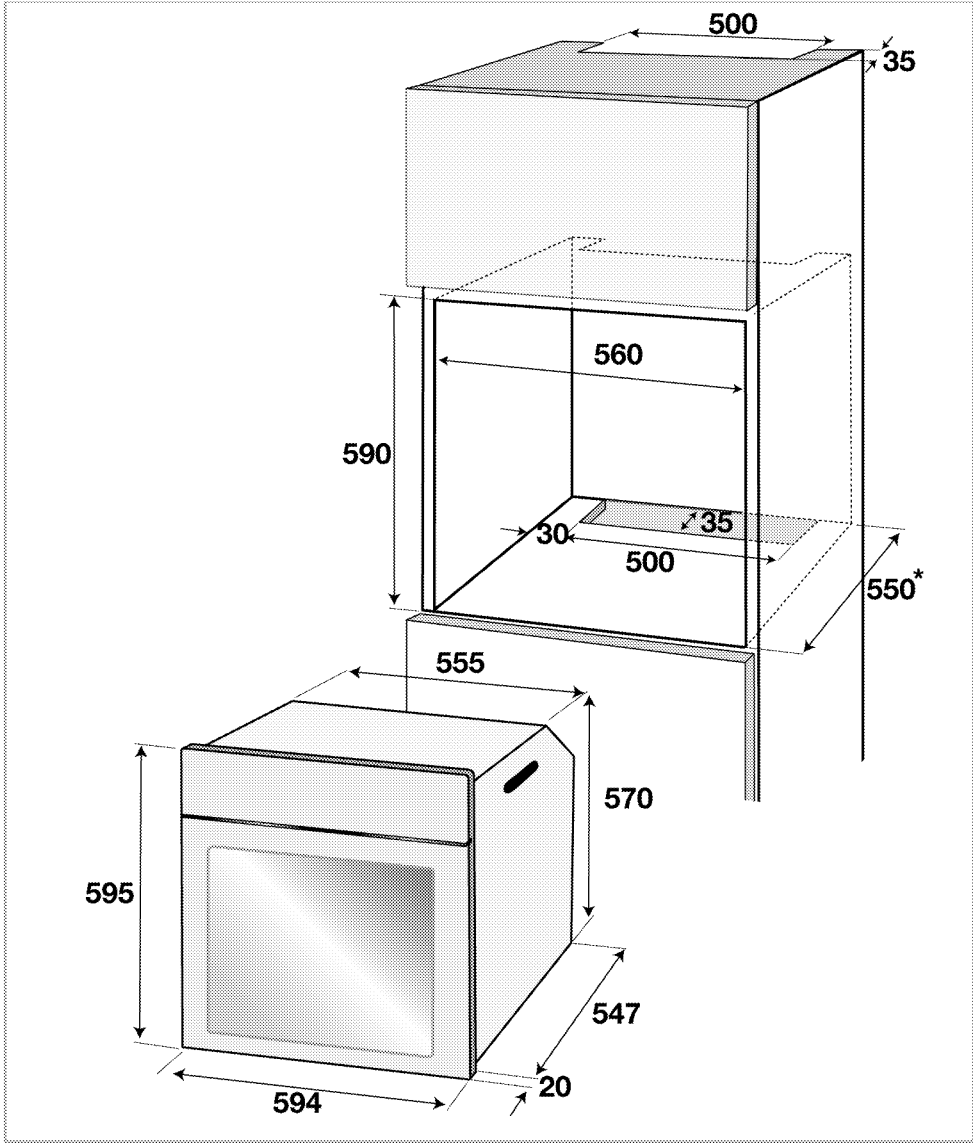
Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.



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



\* min.



\* min.

## Kurulum ve bağlantılar

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

### Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını

ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

**UYARI:**

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

**UYARI:**

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

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

**UYARI:**

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

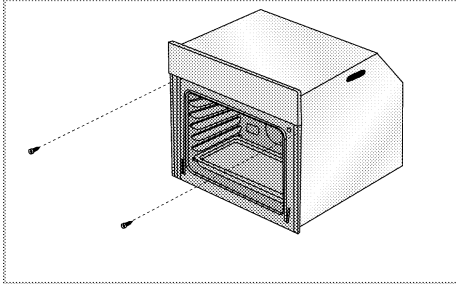


Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

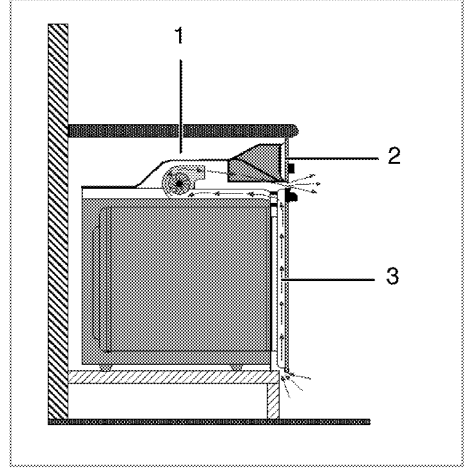
Elektrik kablosunu prize takın.

**Ürünün yerine monte edilmesi**

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



Fırını, şekildaki gibi 2 vida aracılığıyla sabitleyin.

**Soğutma fanlı cihazlar için**

- 1 Soğutma fanı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Kapak

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



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

**Son kontrol**

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

**Gelecekteki taşıma işlemleri**

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



Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.



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

## 4 Ön hazırlık

### Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.

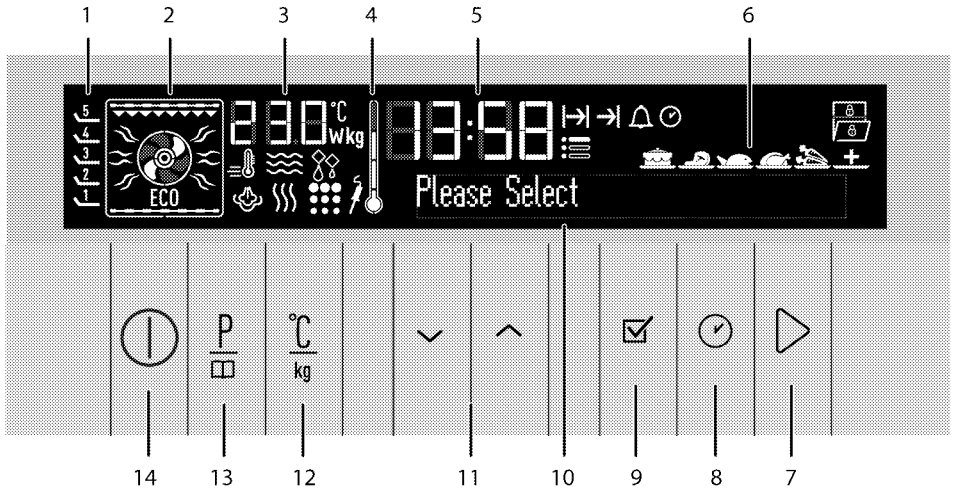
### İlk kullanım

#### Saat ayarı



Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.

- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.



- 1 Raf konumları
- 2 Fonksiyon ekranı
- 3 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 4 Fırın iç Sıcaklığı simgesi
- 5 Güncel saat göstergesi alanı
- 6 Hazır yemek seçim ekranı
- 7 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 8 Saat ve ayarlar tuşu
- 9 Onay tuşu
- 10 Metin ekranı
- 11 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
- 12 Sıcaklık - Ağırlık - Hızlı ısıtma ayar tuşu

- 13 Program seçimi tuşu
- 14 Açma/Kapatma tuşu

#### Dil Ayarı

Dil ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını açın.
  2. Fırın açıldığında, Metin ekranında "Language: English" yazısı görünür.
  3. tuşlarına dokunarak istediğiniz dili seçin.
  4. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
- » Stand-by ekranına döner.

## Saat ayarını yapın



1. Dil seçimi yaptıktan sonra,metin ekranında "Saat ayarı" belirir ve sembolü yanıp söner. tuşları ile saati ayarlayın.
  2.  tuşuna dokunarak saati onaylayın
  3. Dakika alanı ve sembolü yanıp söner. tuşları ile dakikayı ayarlayın. tuşuna dokunarak dakikayı onaylayın.
- » Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.



Elektrik kesintisinde veya fiş çıkarılıp tekrar takıldığında saat ayarlama ekranı tekrar gelir. Ancak 20 dakikadan kısa olan kesintilerde ayarlanmış olan günün saati korunur. Bu durumda saat değerini onaylayarak ilerleyebilirsiniz.

## İlk temizlik

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

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

## İlk ısıtma

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

**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.

## Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
  2. Fırının kapağını kapatın.
  3. Alt üst ısıtma konumunu seçin.
1. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 17.*
  2. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
  3. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 17*

## İzgaralı fırın


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

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




## 5 Fırının kullanılması

### Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



**UYARI**  
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!  
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

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

### Kızartmayla ilgili ipuçları

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

### Izgarayla ilgili ipuçları

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

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

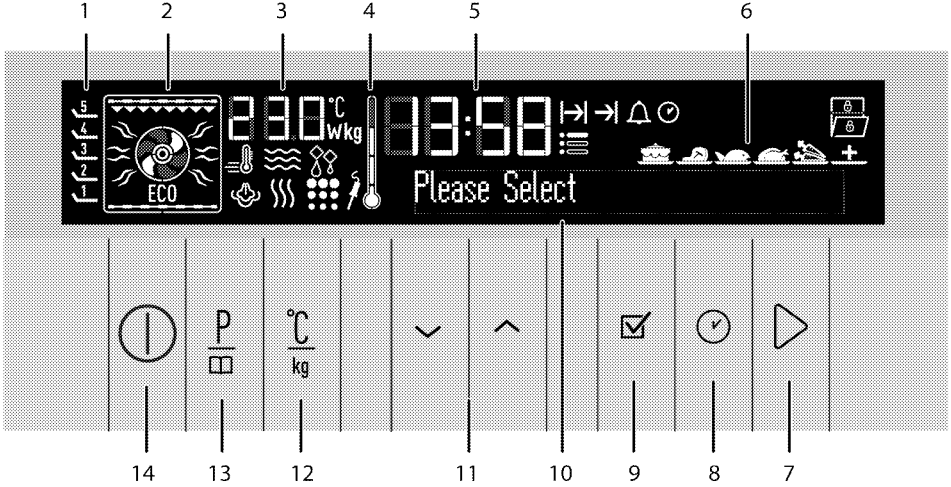


Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

## Elektrikli fırının kullanılması



Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.



- 1 Raf konumları
- 2 Fonksiyon ekranı
- 3 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 4 Fırın iç Sıcaklığı simgesi
- 5 Güncel saat göstergesi alanı
- 6 Hazır yemek seçim ekranı
- 7 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 8 Saat ve ayarlar tuşu
- 9 Onay tuşu
- 10 Metin ekranı
- 11 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
- 12 Sıcaklık - Ağırlık - Hızlı ısıtma ayar tuşu
- 13 Program seçimi tuşu
- 14 Açma/Kapatma tuşu

### Ekran sembolleri :

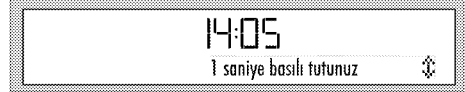
- Hızlı ısıtma sembolü
- Pişirme süresi sembolü
- Pişirme bitiş saati sembolü
- Alarm sembolü
- Günün saati sembolü
- Ayarlar sembolü
- Buz çözme sembolü
- Tuş kilidi sembolü
- Açık kapı sembolü
- Et probu sembolü \*
- Pyro sembolü \*
- Buhar sembolü \*

\* Ürün modeline göre değişiklik gösterir. Fırın açıldıktan ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

Ekran bu durumdayken sadece ve tuşları çalışır. Ayarlar menüsündeki tüm işlemleri gerçekleştirebilirsiniz. Bknz. *Ayarlar menüsü, sayfa 29*

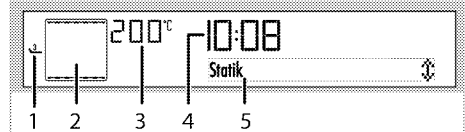


Bu ekranda tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Fırını açmak için 1 saniyeden daha uzun süre tuşuna dokununuz.



### Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi


1. tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ilk çalışma moduna özel ekran gelir.



- 1 Raf konumları
- 2 Fonksiyon ekranı

- 3 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 4 Güncel saat göstergesi alanı
- 5 Metin ekranı

Bu ekranda sıcaklık/ağırlık göstergesinde önerilen sıcaklık, fonksiyon ekranında ise çalışan ısıtıcılar ve önerilen tepsi konumu görünür.

3.  tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın.

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



4. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz,  tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın.






5. Sıcaklık / Ağırlık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar  tuşlarına dokunun. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda  tuşuna dokunarak sıcaklığı ayarlayın.

6. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık uygunsa  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "Pişiriliyor" görünür.

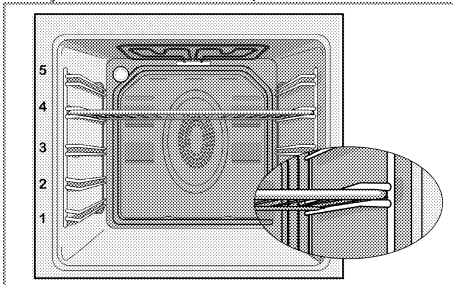


 Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda "Kapak açık" yazısı ve  sembolü görünür.

 Bu ekranda  tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Pişirmeyi başlatmak için 1 saniyeden daha uzun süre  tuşuna dokunun.

### Elektrikli fırının kapatılması

1.  tuşuna dokunarak fırını kapatın.







### Raf konumları (Tel raflı modellerde)

Tel ızgaranın tel raf üzerine doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgara şekilde gösterildiği gibi, tel rafın arasına girecek biçimde yerleştirilmelidir. Tel ızgarayı yerleştirirken fırının arkasına dayandırmayın. İyi bir ızgara performansı elde etmek için, tel ızgarayı rafın ön tarafına sürdükten sonra, kapağı kapatırken yerleşmesini sağlayın.

### Fonksiyon tablosu

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

	Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.
	Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi; "sıcak tutma" ve "düşük sıcaklıkta pişirme" fonksiyonları dışındaki konumlarda, güvenlik nedeniyle 6 saatle sınırlanmıştır.
	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.
	Fırın kapalı olsa bile kapak açıldığında fırın lambası yanar.

Fonksiyon	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Statik	200	40-260
Statik + fan	175	40-260
Fan destekli (Süf)	180	40-250
Multi (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-250
Izgara+fan	200	40-260
Izgara	260	40-260
Küçük ızgara	280	40-260
Eco fan	160	160-220
Alt ısıtıcı	180	40-220
Sıcak tutma	60	40-100
Düşük sıcaklıkta pişirme	100	50-150
Buz çözme	-	-
Buharlı turbo	180	150-260
Buharlı temizleme	-	-

\* Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.

## Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

### Statik

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



### Statik+fan

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



### Fan destekli / "Sörf" fonksiyonu

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



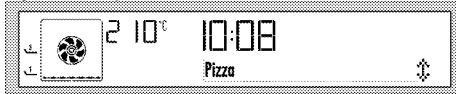
### Multi (3D) pişirme

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



### Pizza

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



### Fan destekli büyük ızgara

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



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

### Izgara

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



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

### Küçük ızgara

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



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

### Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı

Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında Fanlı Pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.

Bu fonksiyonun kullanımı ile ilgili pişirme süreleri, 'Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı' tablosunda verilmiştir



### Alt ısıtıcı

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



### Sıcak tutma

Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.



### Düşük sıcaklıkta pişirme

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



### Buz çözme

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



### Buharlı Turbo


150-280 °C aralığında turbo pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelere ek olarak, bu konumda, ayarlanan sıcaklığa ulaşıldıktan sonra, yiyeceğe buhar verebileceksiniz. Ancak, pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.

Bu konum, otomatik menüler dışında, kendi ağız tadınıza uygun, buhar destekli pişirme yapabilmeyi sağlar.



### Buharlı Turbo

1. (1) tuşuna basın.
2. Yemeği fırına koyun.
3. veya tuşuna (11) basarak, **"Buharlı turbo"** konumunu seçin. Daha sonra (9) tuşuna basarak pişirmeyi başlatın. Sisteminizde su yoksa, ekranda **"350ml su koyun"** yazar. Fırınınızla birlikte verilen su kabıyla sinyal sesini duyana kadar su doldurun. Bkz. Su koyma işlemi. Yeteri kadar su koyulduğunda ekranda **"Kapak açık"** uyarısı görünür.

1. 1 tuşuna dokununuz.
2. Yemeği fırına koyunuz.
3. ^ veya v tuşlarına dokunarak, **"Buharlı turbo"** konumunu seçin. Daha sonra > tuşuna basarak pişirmeyi başlatın. Sisteminizde su yoksa, ekranda **"350ml su koyun"** yazar. Fırınınızla birlikte verilen su kabıyla sinyal sesini duyana kadar su doldurun. Bkz. Su koyma işlemi. Yeteri kadar su koyulduğunda ekranda  sembolü görünür.



Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde koymayın.

Kapağı kapattığınızda **"Pişiriliyor"** görünür.

Ayarladığınız sıcaklığa ulaştığında ekranda **"Buhar için  tuşa bas"** görünür.  tuşuna bastığınızda, fırın içine 5 dakika buhar verilir. Pişirme süresi boyunca, istediğiniz zamanda, buhar verme işlemi 3 kez tekrar edebilirsiniz.



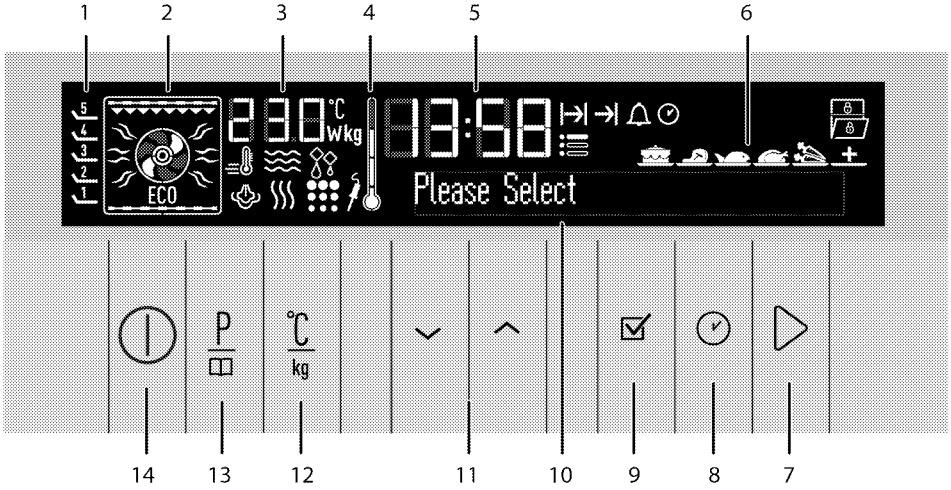
Pişirme bittiğinde, sistemde kalan suyun boşaltılması gerekmektedir. Bkz. , Suyun boşaltılması.

### Buharlı temizleme

Bu konum yemeğinizi pişirmeyi bitirdikten hemen sonra fırın içinde oluşan kirleri yumuşatmak için kullanılır. Bkz. , Buharlı Temizleme.



## Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması



- 1 Raf konumları
- 2 Fonksiyon ekranı
- 3 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 4 Fırın iç Sıcaklığı simgesi
- 5 Güncel saat göstergesi alanı
- 6 Hazır yemek seçim ekranı
- 7 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 8 Saat ve ayarlar tuşu
- 9 Onay tuşu
- 10 Metin ekranı
- 11 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
- 12 Sıcaklık - Ağırlık - Hızlı ısıtma ayar tuşu
- 13 Program seçimi tuşu
- 14 Açma/Kapatma tuşu

### Yarı otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi

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

1. tuşuna dokunarak fırını açın.

Bu ekranda tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Fırını açmak için 1 saniyeden daha uzun süre tuşuna dokununuz.

2. tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayınız.
3. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın.



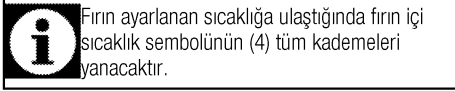
4. Sıcaklık / Ağırlık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görülene kadar tuşlarına dokununuz. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda tuşuna dokunarak sıcaklığı ayarlayınız.
5. Pişirme süresi için, tuşuna bir kez basarak metin ekranında "Pişirme süresi" ögesine geliniz. Bu sırada, sembolü yanıp söner.
6. tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız ve tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda sürekli yanar






7. Yemeğinizi fırına koyup, kapağı kapatınız.
8. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süresi uygunsa tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatınız. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "Pişiriliyor" görünür.

Bu ekranda tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Pişirmeyi başlatmak için 1 saniyeden daha uzun süre tuşuna dokununuz.

» 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 (4) tüm kademeleri yanacaktır.








9. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda, "Afiyet Olsun... Devam için  basın" görünür ve sesli uyarı verilir.
10. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunmanız yeterlidir.  dokunulursa fırın seçilen modda çalışmaya devam eder. Sesli uyarı durur.
11.  tuşuna dokunulmazsa, 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.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2.  tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın.
3. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz,  tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın.







4. Sıcaklık / Ağırlık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar  tuşlarına dokununuz. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda  tuşuna dokunarak sıcaklığı ayarlayın.
5. Pişirme süresi için,  tuşuna bir kez basarak metin ekranında "Pişirme süresi" ögesine gelin. Bu sırada,  sembolü yanıp söner.
6.  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın ve  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda  sürekli yanar.






7. Pişirme bitiş saati için,  kısa aralıklarla dokunarak metin ekranında "Pişirme bitiş" ögesine gelin. Bu sırada  yanıp söner.




8.  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın ve  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, ekranda  sürekli yanar.
  9. Yemeğinizi fırına koyup kapağı kapatın.
  10. Pişirme fonksiyonu, sıcaklığı, süresi ve bitiş saati uygunsa  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda "Beklemede" görünür.
- » Fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati otomatik olarak hesaplar.
11. Pişirme başlangıç saati geldiğinde, seçilen çalışma modu devreye girer, ekranda "Pişiriliyor" yazır 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 (4) tüm kademeleri yanacaktır.

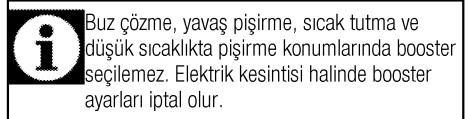
12. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "Afiyet Olsun... Devam için  basın" görünür ve sesli uyarı verilir.
13. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunmanız yeterlidir.  dokunulursa fırın seçilen modda çalışmaya devam eder. Sesli uyarı durur.
14.  tuşuna dokunulmazsa, fırın otomatik olarak kapanır ve ekranda güncel saat gösterilir.



Yarı otomatik veya otomatik programlama yaptıktan sonra programı iptal etmek isterseniz pişirme süresini sıfırlamanız gerekir. Ayrıca isterseniz  dokunarak fırını kapatabilirsiniz.


### Booster (Hızlı Isıtma) 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 konularında booster seçilemez. Elektrik kesintisi halinde booster ayarları iptal olur.

İsteddiğiniz pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra:

1.  tuşuna iki kez dokununuz. Ekranda "Booster pasif" yazısı görünür.



2. tuşuna bir kez dokununuz. Ekranda "Booster aktif" yazısı ve sembolü görünür. tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız.



3. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık uygunsuz tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatınız. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "Pişiriliyor" görünür.

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

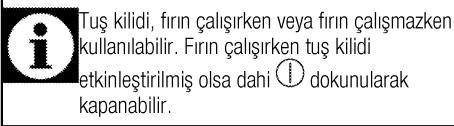
4. Booster fonksiyonunu iptal etmek için ekranda "Booster aktif" görünene kadar tuşuna kısa aralıklarla dokununuz.

5. tuşuna bir kez dokununuz. Ekranda "Booster pasif" yazısı görünür ve sembolü kaybolur. tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız.



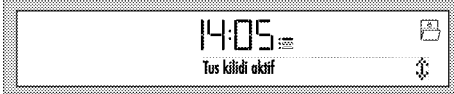
### Tuş kilidinin kullanılması

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

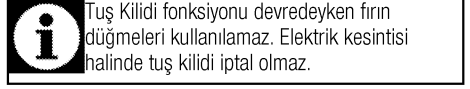


### Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

1. Ekranda "Tuş kilidi pasif" görünene kadar tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda sembolü yanıp söner.
2. tuşuna bir kez dokunularak tuş kilidini etkinleştiriniz. Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, ekranda "Tuş kilidi Aktif" yazısı görünür. Ardından sembolü yanar.
3. tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız.



» Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, ( tuşları hariç) herhangi bir düğmeye basıldığında ekranda "Tuş kilidi aktif" uyarısı verilir ve ekranda sembolü görünür.



### Tuş kilidinin devreden çıkarılması

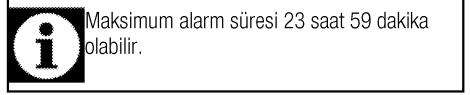
1. tuşuna iki kez dokunarak tuş kilidini devreden çıkarınız. Ekranda "Tuş kilidi pasif" görünür.
2. tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız.



» Tuş kilidi iptal olur ve ekranda sembolü kaybolur.

### 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.



### Alarmı ayarlamak için:



1. Ekranda sembolü görünene kadar tuşuna kısa aralıklarla dokununuz.
2. tuşlarına dokunarak istediğiniz süreyi ayarlayınız ve tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız. Alarm süresi ayarlandıktan sonra sembolü yanık kalır.
3. Alarm süresi dolduktan sonra sembolü yanıp sönmeye başlar ve alarm sesi duyulur.
4. Herhangi bir düğmeye basarak alarmı durdurabilirsiniz.

### Alarmı iptal etmek için:

1. Ekranda sembolü görünene kadar tuşuna kısa aralıklarla dokununuz.
  2. Ekranda "00:00" görünene kadar tuşuna dokununuz ve tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız.
- » Alarm iptal olur sembolü kaybolur.



## Pişirme süreleri tablosu



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

## Fırınlama ve kızartma



Fırının 1. rafı en alt raftır.

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

2 tepsi ile aynı anda pişirme yapılırken, derin tepsiyi üst rafa, derin olmayan tepsiyi alt rafa yerleştirin.

\* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

## Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı



Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı modunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.



Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı modunda pişirme yaparken kapağı açmayın.

Yiyecek	Piştirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Et-Güveç	Tek seviye	☺	2	160	100 ... 120
Tavuk - Güveç	Tek seviye	☺	2	160	70 ... 100
Kuru Fasulye	Tek seviye	☺	2	160	130 ... 150
Patlıcan-güveç	Tek seviye	☺	2	160	130 ... 150
Biftek – Bütün	Tek seviye	☺	2	160	110 ... 130
Biftek – Parçalı	Tek seviye	☺	2	160	100 ... 120
Kağıtta kek	Tek seviye	☺	2	185	35 ... 40
Kurabiye	Tek seviye	☺	2	185	30 ... 35
Yufka böreği	Tek seviye	☺	2	200	40 ... 45
Poğaç	Tek seviye	☺	2	200	40 ... 45

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

### Kek piştirmenin püf noktaları

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

### Börek piştirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve piştirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepsideen 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 piştirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta piştirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki piştirmede bir alt rafa yerleştirin.

### Sebzeye yemeği piştirmenin püf noktaları

- Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa, tepsi yerine kapaklı bir kaptaki piştirin. Kapaklı kaplar yemeğin suyunu muhafaza eder.
- Sebze yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

### En iyi piştirme sonucu için (Fan destekli piştirme/Fanlı piştirme/Sörf Fonksiyonu):


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




### 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.  tuşuna dokunarak fırını açın. Fırın açıldığında ilk çalışma moduna özel ekran gelir.


 Bu ekranda  tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Fırını açmak/kapamak için 1 saniyeden daha uzun süre  tuşuna dokununuz.




2.  tuşuna dokunarak Hazır Yemek fonksiyonu ekranını seçin. Bu aşamada metin ekranında "Hamur İşleri" yazıyor ve  yanıyor.




3.  tuşlarına dokunarak istediğiniz hazır yemek fonksiyonu ana menüsünü (Hamur İşleri , Kırmızı etler , Balıklar , Kümes hayvanları , Özel yemekler , Özel konumlar ) seçin.
4. Seçtiğiniz Ana Yemek menüsünü  tuşuna dokunarak onaylayın.
5.  tuşlarına dokunarak istediğiniz yemeği (Kurabiye, Kek, Kağıtta Kek vb.) seçin.





6. Yemeğinizi fırına koyun.
7.  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda "Pişiriliyor" görünür.

 Bu ekranda  tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Pişirmeyi başlatmak için 1 saniyeden daha uzun süre  tuşuna dokununuz.

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


 Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir düğmeye basmanız yeterlidir.


 Yemek menüsünde dolaşırken ekranda görünen "Geri" komutu bir üst menüye geçmek için kullanılır.  tuşuna dokunarak ilk fonksiyon ekranına geçebilirsiniz.


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


1. İsteddiğiniz yemeği seçtikten sonra,  tuşuna dokununuz. Metin ekranında "Ağırlık" yazısı görünür ve  sembolü yanıp söner.



2.  tuşlarına dokunarak ağırlığı ayarlayın ve  tuşuna dokunarak onaylayın.

 Fırınınız değişen ağırlığa bağlı olarak, sıcaklık ve pişirme süresini otomatik değiştirir.

 Ancak ağırlık belirtilen yemeklerde, ağırlık değişikliğini gerçekleştirebilirsiniz.


3.  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatabilirsiniz.


### Hazır yemek menüsü:



Modellere göre değişim gösterebilir













Hamur işleri	Kırmızı etler	Balıklar	Kümes hayvanları	Özel yemekler	Özel konumlar
Kurabiye	Kuzu köfte	Balık fileto	Tavuk baget	Güveç	Hamur mayalama
Kağıtta kek	Dalyan köfte	Hamsi buğulama	Fileto tavuk	Kiş	Yoğurt
Cheese kek	Rozbif	Mezgit		Fırında makarna	Elma kurutma
Brownie		Somon fileto		Lazanya	Kestane kebab
Pandispanya				Musakka	
Elmalı strudel					
Elmalı pay					
Tarçınlı çörek					


## Buhar destekli hazır yemek fonksiyonlarını seçmek için:



1.  tuşuna dokunarak fırını açın. Fırın açıldığında ilk çalışma moduna özel ekran gelir.





Bu ekranda  tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Fırını açmak/kapamak için 1 saniyeden daha uzun süre  tuşuna dokununuz.

2.  sembolü yanana kadar  tuşuna dokununuz. Bu aşamada ekranda "Hamur İşleri" görünür.
3.  tuşlarına dokunarak istediğiniz hazır yemek fonksiyonu ana menüsünü (Hamur İşleri , Kırmızı etler , Balıklar , Kümes hayvanları , Hafif yemekler , Özel konumlar ) seçin.
4. Seçtiğiniz Ana Yemek menüsünü  tuşuna dokunarak onaylayın.
5.  tuşlarına dokunarak istediğiniz yemeği (Kurabiye, Kek, Kağıtta Kek vb.) seçin.
6. Yemeğinizi fırına koyun.
7.  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda "Pişiriliyor" görünür.




Bu ekranda  tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Pişirmeyi başlatmak için 1 saniyeden daha uzun süre  tuşuna dokununuz.




Yaklaşık 20 saniye içinde  tuşuna dokunulmazsa fırın kendini kapatır.

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  sembolü görünür.
10. Kapak kapanır kapanmaz, fırın pişirmeye başlar ve ekranda "Pişiriliyor" görünür.
11. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "Afiyet Olsun" 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 sağlığınıza 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:

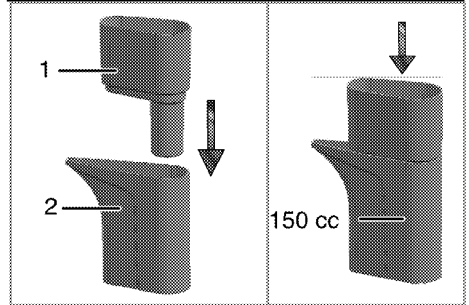
Su kabı iki parçadan oluşur. Üst parça suyun kireçten arınmasını sağlar.

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

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



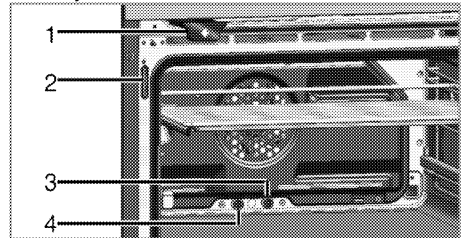
Su kabını her 4 kullanımdan sonra bir kez; bir bardak suya 2 çay kaşığı soda tuzu koyup karıştırarak, kaba boşaltıp, kabın kireçten arınmasını sağlayın. Bu işlemden sonra alt kabı yıkayarak temizleyin.



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,

 tuşu ile fırın açıldıktan sonra, Metin ekranında "**Yemeği çıkarın su boşaltılacak**" yazır. 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	Hafif yemekler	Balık yemekleri	Et yemekleri
Taze pizza-ince	Tavuk<1600 gr	Taze sebze graten	Alabalık güveç	Kuzu rosto
Taze pizza-kalın	Tavuk>1600 gr	Donmuş sebze graten		Kuzu but
Yufka böreği	Hindi budu	Fırında bütün patates		Dana rosto
Tane börek	Ördek bütün			Tandır
Meyveli kek				
Çörek				
Poğaç				
Simit				
Mayalı ekme				
Sandviç ekmeği				
Baget ekmeği				
Donmuş küçük ekme				

#### Ayarlar menüsü

##### Parlaklık ayarı

Parlaklık ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Ekran "Parlaklık" görünene kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekran  sembolü yanıp söner.



2. 1, 2, 3, 4 ve 5 olmak üzere dört parlaklık seviyesi vardır.  tuşlarına dokunarak istediğiniz seviyeyi seçin.
3.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



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


» Stand-by ekranına döner. Ekran sadece günün sattı görünür.

## Ses seviyesi ayarı

Ses Seviyesi ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.



1. Ekranda "Ses Seviyesi" görünene kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda  sembolü yanıp söner.




2. 1 ve 2 olmak üzere iki ses seviyesi vardır.  tuşlarına dokunarak istediğiniz seviyeyi seçin.
3.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.  
» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

## Dil Ayarı

Dil ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.




1. Ekranda "Dil" yazısı görünene kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda  sembolü yanıp söner.





2.  tuşlarına dokunarak istediğiniz dili seçin.
3.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.  
» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

## Günün saati ayarı

Günün saati ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir. Fırının ilk ayarlanan saatinde değişiklik yapmak isterseniz;

1. Ekranda "Saat ayarı" yazısı görünene kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda saat alanı ve  sembolü yanıp söner.  tuşlarına dokunarak saati ayarlayın.



2.  tuşuna dokunarak saati onaylayın
3. Dakika alanı ve  sembolü yanıp söner.  tuşları ile (11) dakikayı ayarlayın.  tuşuna dokunarak dakikayı onaylayın.

## Izgara pişirme süreleri tablosu

### Elektrikli izgarayla izgara yapma

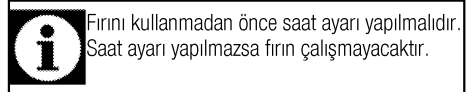
Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	4...5	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	4...5	25...35 dk.
Kuzu pirzolası	4...5	20...25 dk.
Biftek	4...5	25...30 dk. #
Dana pirzolası	4...5	25...30 dk. #
Tost ekmeği	4	1...2 dk.

# kalınlığa bağlıdır

» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.



## Izgaranın çalıştırılması





Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.






### UYARI

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

## Izgaranın açılması

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2.  tuşlarına dokunarak istediğiniz izgara fonksiyonunu seçin.

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

3. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz,  tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın.
4. Sıcaklık / Ağırılık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar  tuşlarına dokununuz. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda  tuşuna dokunarak sıcaklığı ayarlayın.
5. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süresi uygunsa  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "Pişiriliyor" görünür.

## Izgaranın kapatılması

1.  tuşuna dokunarak fırını kapatın



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

## 6 Bakım ve temizlik

### Genel bilgiler

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

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

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

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

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

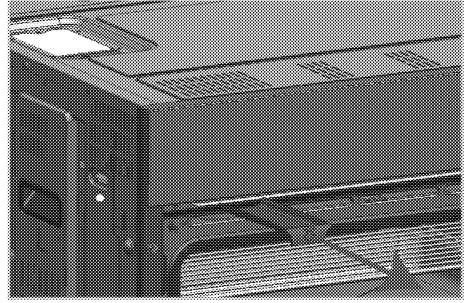
**i** Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

### Su koyma haznesinin temizlenmesi

Su koyma haznesini kendinize doğru çektiğinizde belli bir noktada durur.

Çekmeye devam ettiğiniz takdirde, ikinci durma noktasına çarparak tekrar durur.

Bu noktadan sonra çekmeye daha fazla zorlanmaz durumda yerinden çıkacaktır.



Hazneyi çıkarttıktan sonra musluğun altında temizleyebilirsiniz.

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

### Kontrol panelinin temizlenmesi

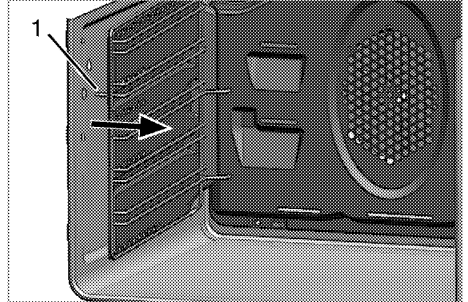
Kontrol panelini ve düğmelerini/tuşlarını ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

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

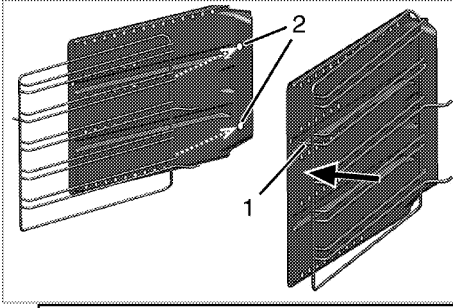
### Fırın içinin temizlenmesi

#### Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

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

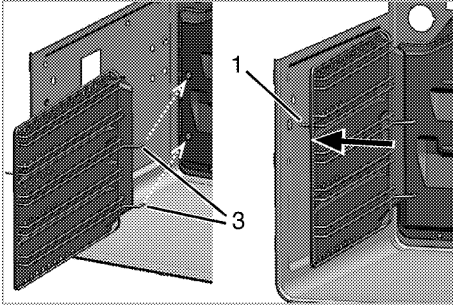


2. Tel rafı, yan duvar ile birlikte kendinize doğru çekerek, rafı ve yan duvarı fırından çıkarın.
3. Tel rafı çekip yan duvardaki deliklerden (2) çıkararak tel raf ile yan duvarı ayırın.
4. Tel rafı ve yan duvarı bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir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



**i** 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.

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

### Buharlı Temizleme

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

1.  tuşuna basarak fırını açın.
2. Yemeğinizi fırından çıkardığınızda emin olun.
3.  veya  tuşuna basarak, "**Buharlı temizleme**" konumunu seçin.
4.  tuşuna basarak 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.

6. 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.

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

» Sistemdeki su bitene kadar fırın içine buhar verilir.



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

8. Sistemdeki su bittiğinde ekranda "**Yüzeyleri temizleyiniz**" ifadesi görünür.
9. 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 kapağının temizlenmesi

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



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

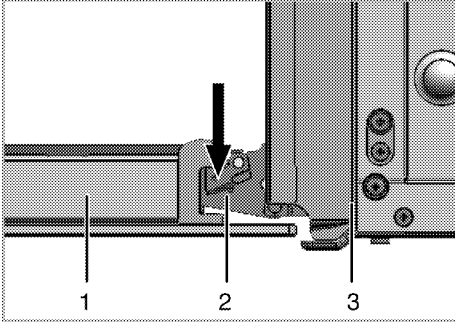


Ön kapak iç camı, kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplanmıştır. Aşındırıcı sert temizleme maddeleri, sert metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi, yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

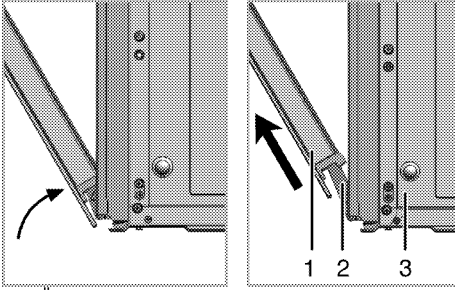
### Fırın kapağının sökülmesi

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





- 1 Ön kapak
- 2 Mentеше
- 3 Fırın

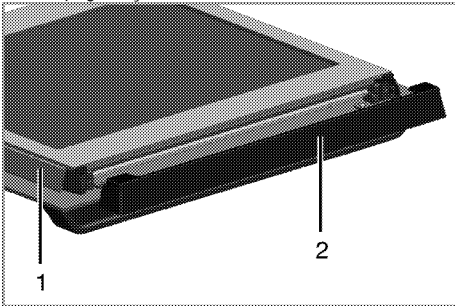


3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

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

### Kapak iç camının yerinden çıkarılması

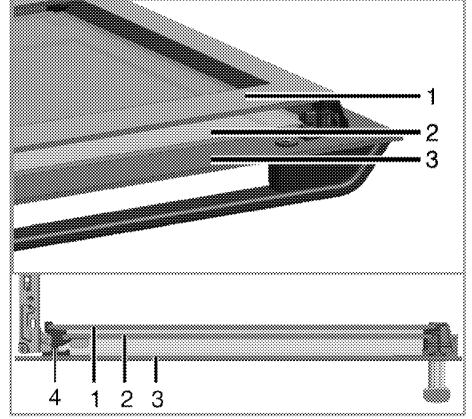
Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir. Fırın kapağını açın.



- 1 Çerçeve

### 2 Plastik parça

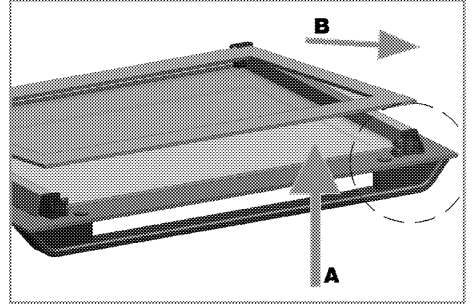
Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı kendinize doğru çekerek çıkarın.



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

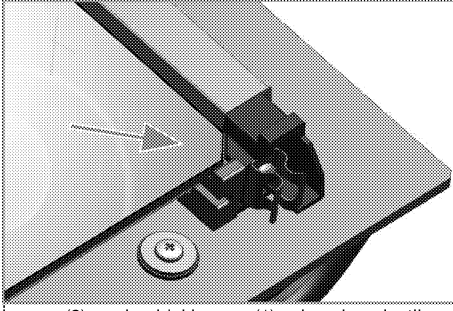
Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1) 'A' yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak 'B' yönünde çekerek çıkarın.

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



Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı, iç camı (2) yerine takmaktır.

Şekilde görüldüğü gibi, camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin.



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

### Fırın lambasının değiştirilmesi



#### UYARI:

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



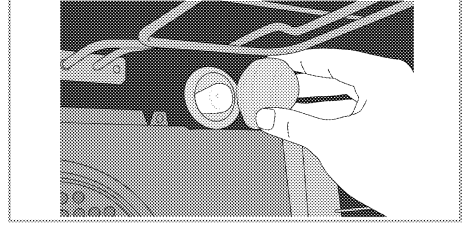
Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 10*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

### Fırınızdaki 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 genişerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

### **Ürün çalışmıyor.**

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

### **Fırın ışığı yanmıyor.**

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

### **Fırın ısınmıyor.**

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



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

## 8 Tüketici Hizmetleri

### Değerli Müşterimiz,

Arçelik 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 aldığımız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

Çağrı Merkezimize ayrıca [www.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.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 Yarı,34950 Tuzla/İSTANBUL

### Arçelik Çağrı Merkezi

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)

### Diğer Numara

0216 585 8 888

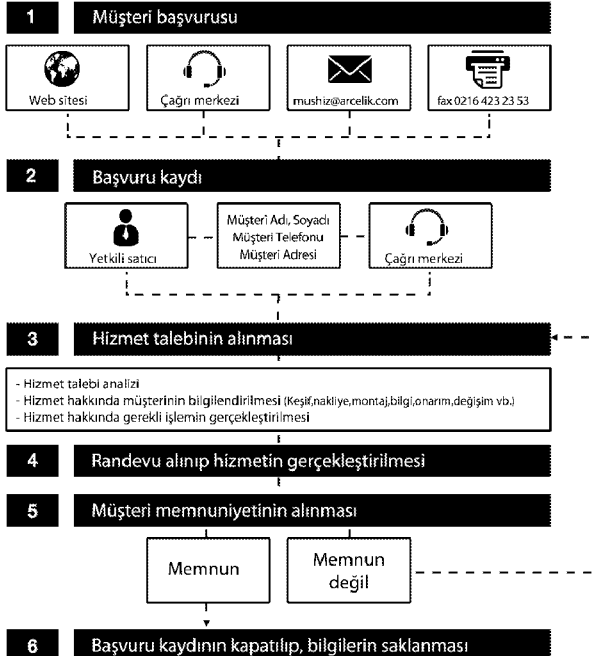
### Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- 1 Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylatırınız.
- 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.
- 6 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.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.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







# Ankastre fırın

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Fırın'ın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

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

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

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

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

Ürününüz, Arçelik A.Ş.- Pişirici Cihazlar İşletmesi, Yukarı Soku Mahallesi Arçelik Sokak No.1, Bolu - Türkiye adresinde üretilmiştir.

Üretici firma: Arçelik A.Ş.

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

Çağrı Merkezi  
**444 0 888**

Diğer Numara  
**0216 585 8 888**

ARÇELİK A.Ş.  
Karaağaç Caddesi No:2-6  
Sütlüce 34445 İSTANBUL  
0212 314 34 34

# Ankastre fırın

ARÇELİK Ankastre Fırın 'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kaldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren 3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli yada başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içerisinde, yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 iş günüdür. Bu süre mamulün Yetkili Servis atölyelerimize, Yetkili Servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı yada ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir ürünü tüketicinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

Ancak;

Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

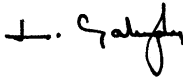
-Tüketicieye teslim tarihinden itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili Satıcımız, bayi, acente temsilciliği, ithalatçı yada imalatçısından birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisine düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme bedel iadesi ve ayıp oranında indirimi talep edilebilir.

ARÇELİK AŞ.

GENEL MÜDÜR



GENEL MÜDÜR YRD.



Seri No: \_\_\_\_\_

Tip: \_\_\_\_\_

Teslim Tarihi, Yeri: \_\_\_\_\_

Fatura Tarihi, No: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma Ünvanı: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Tel-Faks: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): \_\_\_\_\_

Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.