

OIM 25700 X

Firin

Kullanma Kılavuzu

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrol işlemlerinden geçirilen ürününüzden en iyi verimi almanızı istiyoruz.

Bu nedenle, ürünü kullanmadan önce kılavuzun tamamını dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü bir başkasına devretmeniz halinde, kılavuzu da verin.






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

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

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:

-  Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.
-  Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.
-  Elektrik çarpmasına karşı uyarı.
-  Yangın tehlikesine karşı uyarı.
-  Sıcak yüzeylere karşı uyarı.

İçindekiler

1 Ürününüz 4

Genel görünüm 4

Teknik veriler 5

Aksesuarlar 6

2 Önemli Güvenlik Bilgileri 7

Güvenlik sembolü açıklamaları 7

Genel güvenlik 7

Çocuklar için güvenlik 8

Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik 8

Kullanım amacı 8

Ürünün atılması 8

Ambalaj malzemesi 8

Eski ekipmanlar 9

Gelecekteki taşıma işlemleri 9

3 Kurulum 10

Kurulum öncesi 10

Kurulum ve bağlantılar 12

4 Ön Hazırlık 14

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler 14

İlk çalıştırma 14

Zaman ayarını yapın 15

Ürünün ilk kez temizlenmesi 15

İlk ısıtma 16

5 Fırının Kullanılması 17

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler 17

Elektrikli fırının kullanılması 18

Çalışma modları 22

Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması 24

Izgaranın çalıştırılması 30

Izgara pişirme süreleri tablosu 30

Alarmlı saatin kullanılması 31

6 Bakım ve Temizlik 36

Genel bilgiler 36

Kontrol panosunun temizlenmesi 36

Fırının temizlenmesi 37

Fırın kapağının sökülmesi 38

Kapak iç camının yerinden çıkartılması 38

Fırın lambasının değiştirilmesi 39

7 Problemler İçin Çözüm Önerileri 40

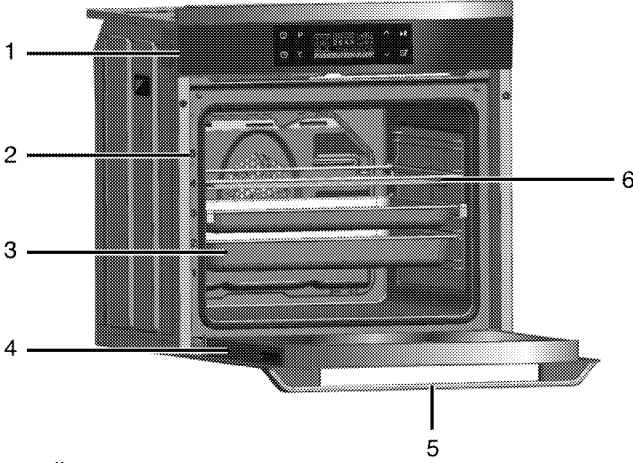
8 Tüketici Hizmetleri 42

9 Garanti Konusunda Müşterinin Dikkat Etmesi Gerekenler .. 43

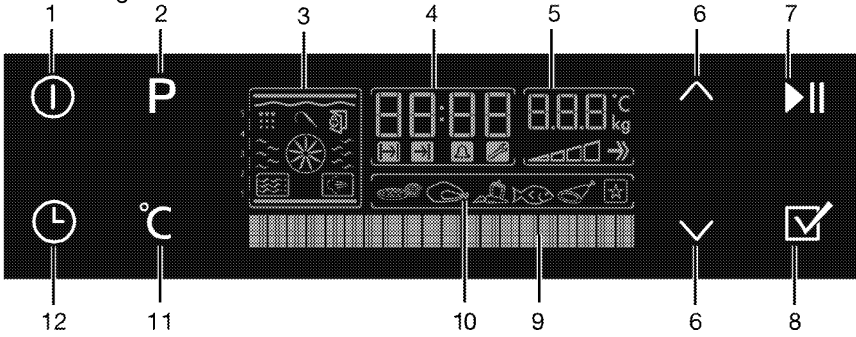
10 Fırın Montaj Bilgilendirme Formu 44

1 Ürününüz

Genel görünüm



- 1 Kumanda paneli
- 2 Raf konumları
- 3 Tepsi
- 4 Ön kapak
- 5 Tutamak
- 6 Tel ızgara



- 1 Açma/Kapatma tuşu
- 2 Program Seçme tuşu
- 3 Fonksiyon ekranı
- 4 Günün saati gösterge alanı
- 5 Sıcaklık - ağırlık - hızlı ısıtma gösterge alanı
- 6 Sıcaklık/süre, artırma azaltma_menülerde dolaşma tuşları
- 7 Pişirme başlatma/durdurma tuşu
- 8 Hazır yemek menü seçim tuşu
- 9 Metin ekranı
- 10 Hazır yemek seçim ekranı
- 11 Sıcaklık - ağırlık - hızlı ısıtma ayar tuşu
- 12 Süre ve ayarlar tuşu

Teknik veriler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik tüketimi	3.1 kW
Kullanılacak sigorta	min. 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kablo boyu	max. 2 m
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/567 mm
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	**590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
FIRIN	Multifonksiyon fırın
Enerji verimlilik sınıfı [#]	A
İç aydınlatma	15/25 W
Izgara güç tüketimi	2.2 kW

[#] Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 50304 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfının belirlenmesi; ilgili fonksiyonların üründe bulunması durumuna bağlı olarak, aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre yapılır. 1-Eko - fanlı pişirme, 2-Turbo yavaş pişirme, 3- Turbo pişirme, 4- Fan destekli alt/üst ısıtma, 5-Üst ve alt ısıtma.

** Bkz. Kurulum, sayfa 10.

Aksesuarlar

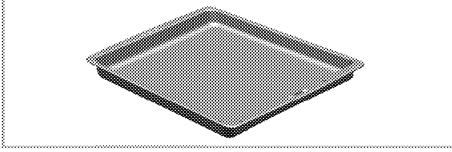


Önemli

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

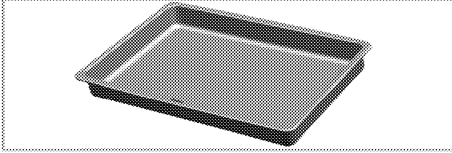
Fırın tepsi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük kızartmalar için kullanılabilir.



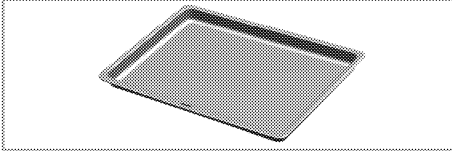
Derin tepsisi

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



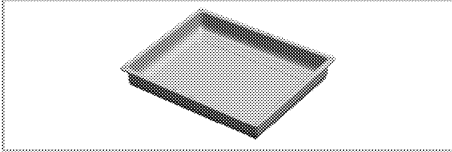
Pasta tepsi

Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılması tavsiye edilir.



Küçük fırın tepsi

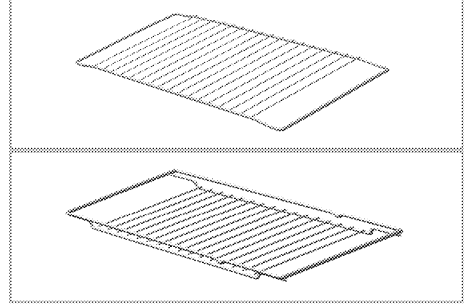
Küçük porsiyonlar için kullanılabilir. Bu fırın tepsi tel ızgaranın üstüne yerleştirilir.



Tel ızgara

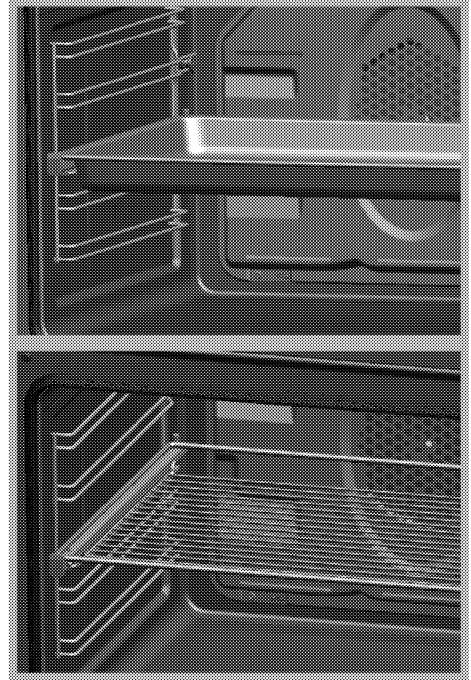
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyecek-

lerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılabilir.



Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik raf ile birlikte kullanımı

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



2 Önemli Güvenlik Bilgileri

Güvenlik sembolü açıklamaları

Bu kılavuzda aşağıdaki türden güvenlik talimatları ve bilgileri verilmiştir. Bunlar simge ve ilk uyarı sözcüğüne göre ayırt edilebilir.



GÜVENLİK UYARISI

Yüksek yaralanma riski.

Uyulmaması durumunda, ciddi yaralanmalara veya ölümlere neden olabilir veya olacaktır.



DİKKAT

Yaralanma riski.

Uyulmaması durumunda, küçük ve orta yaralanmalara veya ölümlere neden olabilir veya olacaktır.



NOT

Maddi hasar riski.

Uyulmaması durumunda, ürün veya diğer nesnelere üzerinde hasara yol açabilir veya açacaktır.



Önemli

Kullanıcı için püf noktaları

Ürünün nasıl kullanılacağına ilişkin yararlı bilgiler. Yaralanma riski taşımaz.

Genel güvenlik

- Üretici firma ürün kalitesini artırmak için, önceden haber vermeksizin, teknik özelliklerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuz içerisinde 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.

- Bu ürün, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya ürünün kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece; fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneysimsiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocuklar denetlenerek ürünle oynamaları önlenmelidir.
- Fırın kullanıldığı sırada ortamda çocuk varsa; fırın kapağı ile doğrudan teması engelleyen, ek elemanlar kullanılabilir.
- Uyuşturucu ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayınız.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayın. Ancak, bazı arızaları halledebilirsiniz; bkz. *Problemler İçin Çözüm Önerileri, sayfa 39.*
- Yemeklerinizde alkol kullanıyorsanız dikkat edin. Çünkü; alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde, alev alarak yangın çıkmasına sebep olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Kavanoz içerisinde oluşabilecek basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Ürünün çalışması sırasında kenarları sıcak olacağından, yakınına, yanıcı maddeler konulmamalıdır.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının ta-

banına koymayın. Isı birikimi fırının tabanına zarar verebilir.

- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutunuz.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Asla; sıcak ocaklara, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vs. dokunmayın. Çocukları, üründen uzak tutun!
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vs. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Ön kapak camı sökülü iken, ürünü kullanmayın.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi ısınır. Gaz / Elektrik bağlantısı arka yüze temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir. Bağlantı kablolarını sıcak fırın kapısına sıkıştırmayın. Bağlantı kablolarını sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Bu durumlar kablo yalıtımını eriterek fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına sebep olabilir.
- Her kullanımdan sonra ürünün düğmelerinin kapalı konumda olup olmadığını kontrol ediniz.



Önemli

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

Çocuklar için güvenlik

- Ürün kullanımdayken ve kullanım sonrasında soğuyana kadar ürünün açığı kısımları ısınacaktır; çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir. Ambalaj malzemelerini, çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin veya atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın.
- Kapak açıkken, üzerine herhangi ağır bir nesne **koymayın** veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin **ver-**

meyin. Bu, fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilir.

Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik

- Elektrikli ekipmanlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Fırın kapalı olsa bile, soğutma fanı, bir süre daha çalışmaya devam eder.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Kullanım amacı

Bu ürün, yalnızca evde kullanım içindir. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.

Bu ürün; ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine; havlu veya giyecek asma-kurutma ve ısınmak amacıyla kullanılmamalıdır.

Üretici, hatalı kullanım veya taşıma hataları nedeniyle oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumlu değildir.

Ürünün atılması

Ambalaj malzemesi



GÜVENLİK UYARISI

Ambalaj malzemeleri ile boğulma tehlikesi!

Çocukları ambalaj malzemelerinden uzak tutun.

Ambalaj malzemesi ve taşıma kilitleri çevreye zararlı olmayan maddelerden yapılmıştır. Lütfen, ambalaj malzemelerinin tüm

parçalarını çevre standartlarına uygun bir şekilde atın. Bu, çevre açısından faydalıdır.

Eski ekipmanlar



Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE) bulunmaktadır. Bu, ekipmanın çevre üzerindeki etkisini en aza indirmek amacıyla geri dönüştürmek veya parçalara ayırmak için 2002/96/EC AB Yönergesi'ne uygun olarak ele alınması gerektiği anlamına gelir. Daha fazla bilgi için lütfen yerel ve bölgesel makamlara başvurun.

Kontrollü atık toplama işlemine tabi tutulmayan elektronik ürünler; zararlı madde içerikleri nedeniyle, gerek çevre gerekse insan sağlığı açısından potansiyel tehlike oluştururlar.

Gelecekteki taşıma işlemleri



NOT

Ürünün üzerine başka eşya koymayın. Ürün, dik olarak taşınmalıdır.

Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü orijinal kartonu içinde taşıyın. Karton üzerinde yazılı olan kılavuz işaretlere uyun.



Önemli

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

Fırın 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.

Orijinal karton yoksa

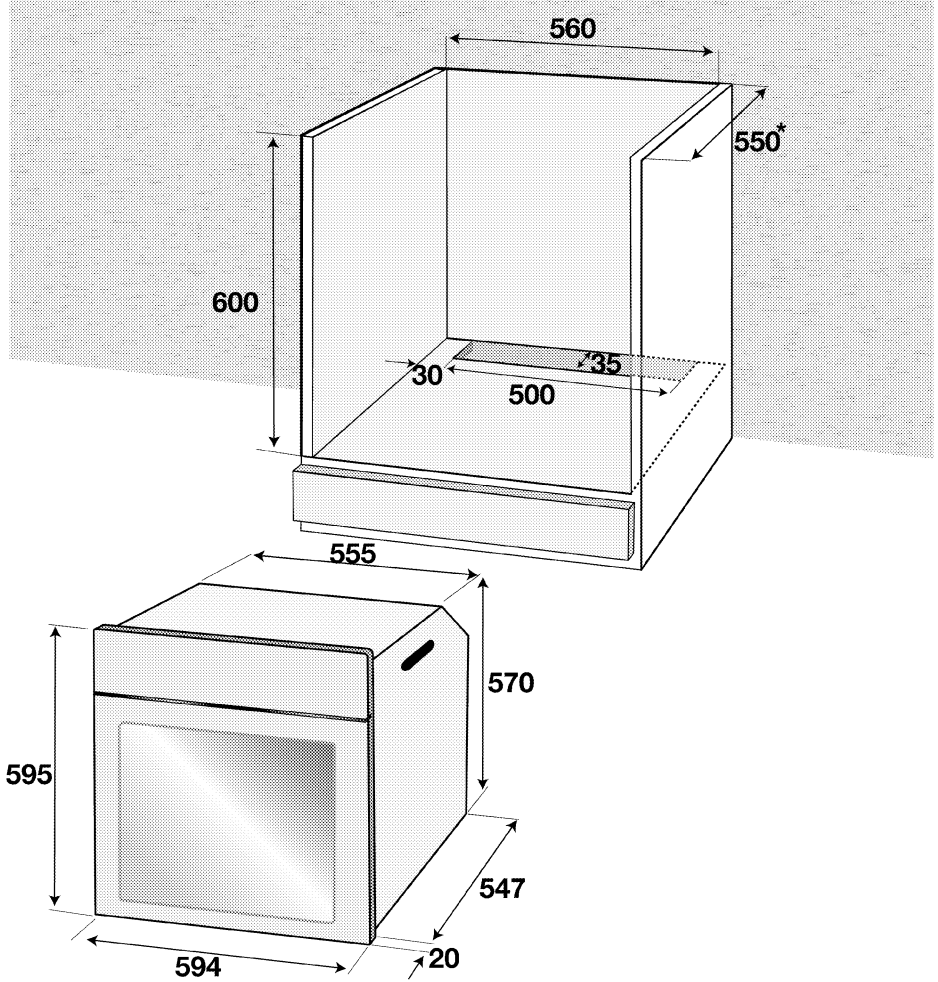
Ürünü, balon kabarcıklı ambalaja veya kalın bir mukavvaya sarın ve taşınma esnasında hasar görmesini engellemek için bantla sıkıca yapıştırın.

3 Kurulum

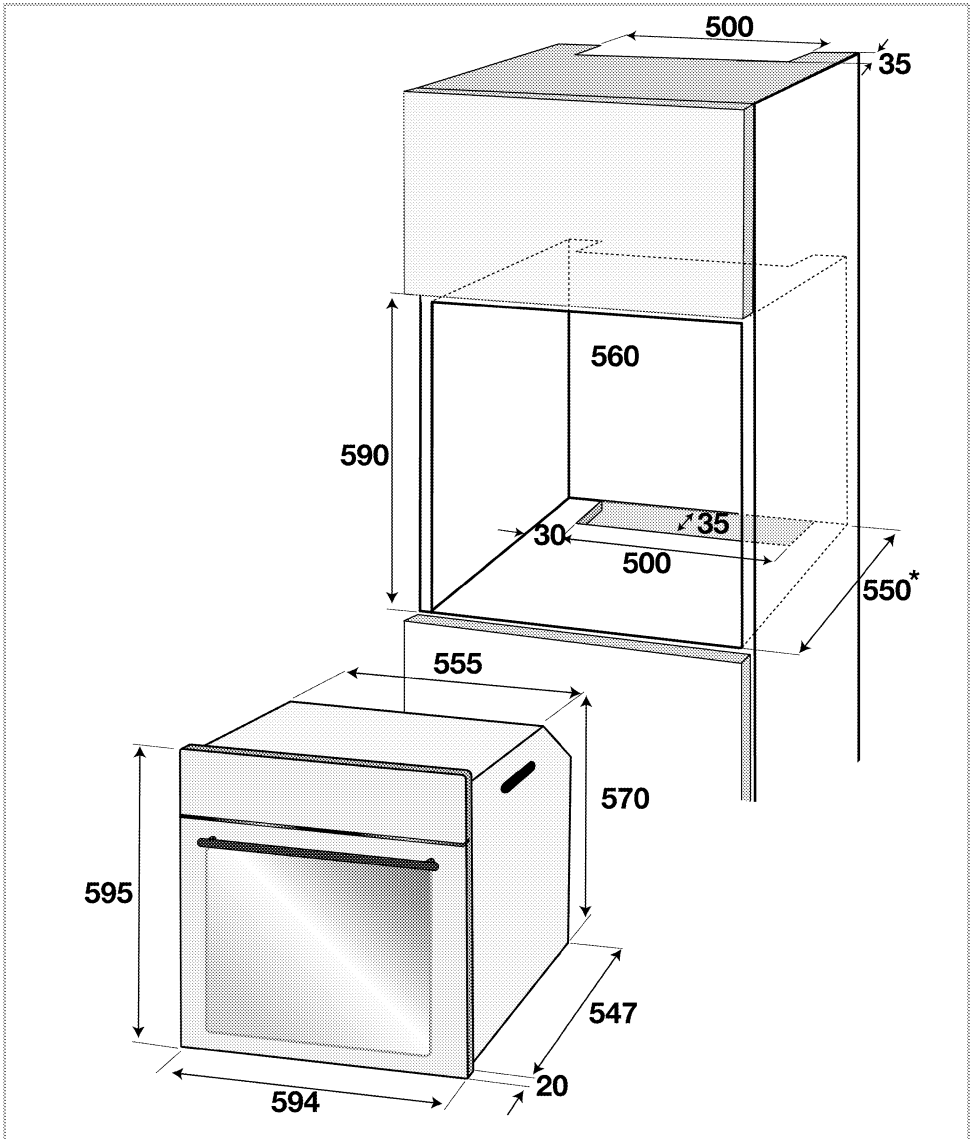
Kurulum öncesi

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

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



* min.



* min.

Kurulum ve bağlantılar



NOT

Maddi hasar!

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

- Ürünün kurulumunda, elektrik veya gaz ile ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürünü taşımak için, her iki tarafta bulunan yuvaları veya tel kolları kullanın.



NOT

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

Şebeke beslemesi bağlantısı



Önemli

Ürünün mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gerekir!

Topraklama hattı yapılmadan kullanılması halinde oluşacak hasarlardan, üretici firma sorumlu olmayacaktır.



GÜVENLİK UYARISI

Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı kurulumlardan kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi!

Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisini yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar.



GÜVENLİK UYARISI

Elektrik kablosu hasarından kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi!

Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı ya da sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.

Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.

- Şebeke besleme verileri ünitenin tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ön kapak açılarak görülebilir.
- Ürünün bağlantı kablosu teknik özelliklerle ve elektrik tüketimiyle uyumlu olmalıdır; bkz. *Teknik veriler, sayfa 4.*



Önemli

Kurulumdan sonra fiş kolay erişilebilir bir konumda olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

Elektrik kablosunu prize takın.



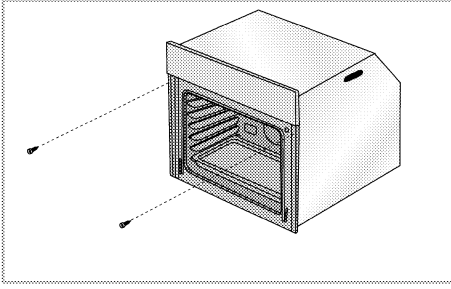
GÜVENLİK UYARISI

Elektrik çarpması tehlikesi!

Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen ürünün elektrik bağlantısını kesin.

Kurulum

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



Fırınınızı, şekildeki gibi 2 vidayla sabitleyin.



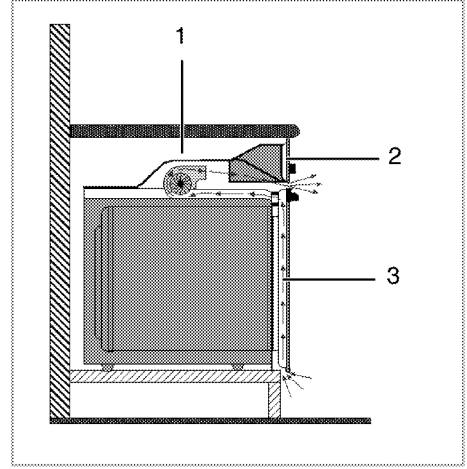
Önemli

Farklı deliklere bağlantı yapılması, gaz ve elektrik sistemine zarar verebileceğinden güvenlik açısından sakıncalıdır.

Son kontrol

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

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.



NOT

Soğutma fanı, fırın kapatıldıktan sonra (yaklaşık) 20-30 dakika kadar daha çalışmaya devam eder.

4 Ön Hazırlık

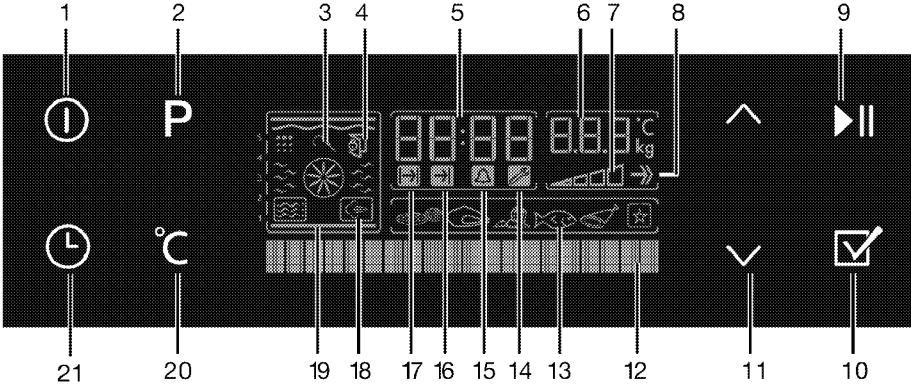
Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

- Fırında, ısıyı daha iyi ileteneğinden dolayı, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanınız.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, ürününüzü önceden ısıtınız.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayınız.

- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışınız. (Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz). Birden fazla yemeği peşpeşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcak olacaktır.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözün.
- Fırınınızı, pişirme sona erme zamanından birkaç dakika önce kapatarak enerji tasarrufu yapabilirsiniz (Fırının kapağı açılmamalıdır).

İlk çalışma



- 1 Açma/kapatma tuşu
- 2 Program seçme tuşu
- 3 Et probu sembolü (*)
- 4 Kapı kilidi sembolü (*)
- 5 Günün saati gösterge alanı
- 6 Sıcaklık/Ağırlık gösterge alanı
- 7 Fırın içi sıcaklık sembolü

- 8 Booster (Hızlı ön ısıtma) **sembolü**
- 9 Pişirme başlatma/durdurma tuşu
- 10 Hazır yemek menü seçim tuşu
- 11 Sıcaklık-süre arttırma/azaltma, alt menülerde dolaşma tuşu
- 12 Metin ekranı
- 13 Hazır yemek seçim ekranı
- 14 Ayarlar sembolü
- 15 Alarm süresi sembolü

- 16 Pişirme bitiş süresi sembolü
 - 17 Pişirme süresi sembolü
 - 18 Buharlı Pişirme sembolü (*)
 - 19 Fonksiyon ekranı
 - 20 Sıcaklık - ağırlık ve hızlı ısıtma ayar tuşu
 - 21 Süre ve ayarlar tuşu
- (*) Ürün modeline göre farklılık gösterir.

Fırına ilk elektrik verildiğinde; **'12'** no.lu metin ekranında "Merhaba" yazar.



NOT

Dil ayarı ekranı, sadece ilk çalıştırma sırasında görüntülenecektir. Bu aşamada ekranda 'Türkçe' yazar. Dil ayarı yapılmazsa, fırın çalışmayacaktır. **Dil ayarının onayı için, '10' no.lu tuşa basılması gerekir.**

Zaman ayarını yapın

Dil seçimi yapıldıktan sonra, ya da ekranda 'Merhaba' yazdıktan sonra; **'12'** no.lu metin ekranında, "Saat ayarı" yazar. Günün saati, yine '^' veya 'v' tuşuna **'11'** hafifçe basılarak ayarlanır.



Önemli

Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Günün saati ayarlı değilse ekranda gösterilen saat artmaya devam edecektir. Günün saatinin ayarlı olmadığını bildirmek için ayar sembolü **'14'** yanık kalacaktır. Zaman ayarı yapıldığında kaybolacaktır.

Bulduğunuz anın zaman ayarını yapın

1. Günün saati için; fırın kapalı iken, **'21'** tuşuna üç kez basarak **'12'** metin ekranında saat ayarı yazısını görüntüleyiniz.
2. '^' veya 'v' tuşuna **'11'** hafifçe basarak günün saatini ayarlayınız.



Önemli

20 dakikadan kısa süren elektrik kesintilerinde günün saati kaldığı yerden devam eder. Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken günün saati değiştirilemez.

Ürünün ilk kez temizlenmesi



NOT

Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Aşındırıcı deterjanları, temizleme tozlarını/kremelerini ya da keskin nesnelere kullanmayın.

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

İlk ısıtma



UYARI **Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!**

Ünitenin sıcak yüzeylerine dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun ve fırın eldiveni kullanın.



Önemli İlk ısıtma sırasında koku ve duman oluşur. İyi bir havalandırma sağlayın.

Her türlü üretim artıkları veya kalmış katmanlar ilk kullanımdan önce yakılmalıdır. Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapatın.

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.

2. Fırının kapağını kapatın.
3. Fonksiyon düğmesiyle üst ve alt ısıtma-ları seçin.
4. Sıcaklık düğmesiyle en yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 17*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 17*

Izgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 26*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 26*.

5 Fırının Kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



GÜVENLİK UYARISI

Sıcak buhardan yanma tehlikesi!

Buhar çıkabileceği için fırının kapağını açarken dikkatli olun.

Fırında pişirme ile ilgili ipuçları

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

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça et pişirirken; limon suyu ve karabiber ile terbiye ederek pişirmeniz, pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızartılmış ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.

- Balık, aleve dayanıklı bir tabak üzerindeki orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

Izgarayla ilgili ipuçları

- Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler ve sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (ör. domates, soğan) özellikle ızgara için uygundur.
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara üzerine ya da tel ızgaralı tepsi üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde, dağıtarak yerleştirin.
 - Izgara teli veya fırın tepsisini, fırın içinde istenilen seviyeye sürün. Tel ızgara üzerinde ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsisi sürün.
 - Fırın tepsisi içine biraz su koyarsanız, kolayca temizlenebilir.

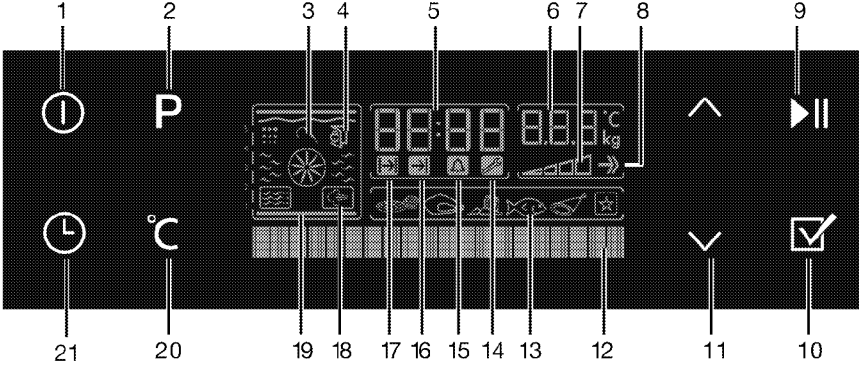
Elektrikli fırının kullanılması



Önemli

Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır.

Fırının çalıştırılması



- 1 Açma/kapatma tuşu
 - 2 Program seçme tuşu
 - 3 Et probu sembolü (*)
 - 4 Kapı kilidi sembolü (*)
 - 5 Günün saati gösterge alanı
 - 6 Sıcaklık/Ağırlık gösterge alanı
 - 7 Fırın içi sıcaklık sembolü
 - 8 Booster (Hızlı ön ısıtma) **sembolü**
 - 9 Pişirme başlatma/durdurma tuşu
 - 10 Hazır yemek menü seçim tuşu
 - 11 Sıcaklık-süre arttırma/azaltma, alt menülerde dolaşma tuşu
 - 12 Metin ekranı
 - 13 Hazır yemek seçim ekranı
 - 14 Ayarlar sembolü
 - 15 Alarm süresi sembolü
 - 16 Pişirme bitiş süresi sembolü
 - 17 Pişirme süresi sembolü
 - 18 Buharlı Pişirme sembolü (*)
 - 19 Fonksiyon ekranı
 - 20 Sıcaklık - ağırlık ve hızlı ısıtma ayar tuşu
 - 21 Süre ve ayarlar tuşu
- (*) Ürün modeline göre farklılık gösterir.

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

Fırın '1' nolu tuşa yaklaşık 1 saniye basılı tutularak açılır. Fırın açıldığında '19' no.lu bölmede üst ve alt ısıtma ikonları gözükür ve '12' nolu metin ekranında "Statik" yazar.



! NOT

Bu ekranda fırın üzerinde herhangi bir ayar yapılmaz ise, fırın, 20 saniye içerisinde kendiliğinden kapanır.

'6' , "sıcaklık/ağırlık göstere" ekranında önerilen sıcaklık görünür.

'19' fonksiyon ekranında, çalışan ısıtıcılar, ve önerilen tepsi konumu görünür.

1. '∧' veya '∨' tuşuna '11' basarak istenilen çalışma fonksiyonu seçilir. Seçilen fonksiyon belirlendikten sonra; 'sıcaklık', 'pişirme süresi', 'pişirme bitiş

saati' ve 'booster (hızlı ısıtma)' ayarlanabilir.

2. '20' no.lu tuşa bir kez basarak, sıcaklık ayar ekranına ulaşıln. '∧' veya '∨' tuşuna '11' basarak istenilen sıcaklığı '6' no.lu ekranda ayarlayın.



Fırınınız, seçilen fonksiyonda, '9' no.lu 'başlatma/durdurma' tuşuna basılarak çalışmaya başlar ve ekranda 'Pişiriliyor' yazar.





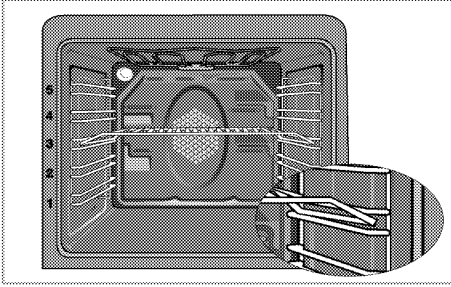
NOT

Pişirme sırasında, fırın kapağı açılırsa; ekranda **'Kapak açık'** uyarısı verilir .

Elektrikli fırının kapatılması

'1' tuşuna basılarak kapatılır.

Raf konumları



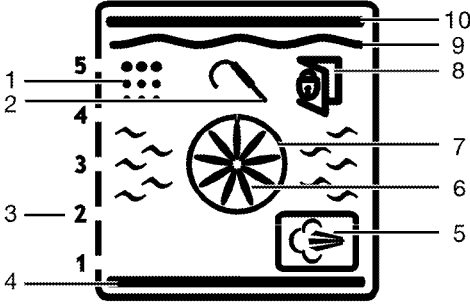
Tel ızgaranın tel raf üzerine doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgara; fiğürde gösterildiğı gibi, tel rafın arasına girecek şekilde yerleştirilmelidir.

Fonksiyon tablosu:

Fonksiyon tablosunda; fırınıızda kullanabileceğiniz fonksiyonlar ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek maksimum ve minimum sıcaklıklar gösterilmiştir.

Fonksiyonlar (*)	Önerilen Sıcaklık °C	SICAKLIK ARALIĞI
Statik	200	40- 280
Statik + Fan	175	40- 280
Turbo pişirme	180	40- 280
Multi (3D)	205	40- 280
Pizza	210	40- 280
Izgara + Fan (fan destekli büyük ızgara)	200	40- 280
Izgara	280	40- 280
Küçük ızgara	280	40- 280
Yavaş pişirme	180	160-220
Alt ısıtıcı	180	40- 220
Sıcak tutma	60	40 - 100
Düşük sıcaklıkta pişirme	100	50 - 150
Buz çözme	-	-

(*)Fonksiyonlar, ürün modeline göre farklılık gösterebilir.



- 1 Temizleme konumu (*)
 - 2 Et probu (*)
 - 3 Raf konumları
 - 4 Alt ısıtıcı
 - 5 Buharlı pişirme sembolü (*)
 - 6 Turbo fanı
 - 7 Turbo ısıtıcısı
 - 8 Kapı kilidi sembolü (*)
 - 9 Izgara ısıtıcısı
 - 10 Üst ısıtıcı
- (*) Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir!



Önemli

Pişirme süresi için ayarlanabilecek maksimum süre, sıcak tutma ve düşük sıcaklıkta pişirme fonksiyonları dışındaki konumlarda güvenlik sebebi ile 6 saat ile sınırlandırılmıştır. Elektrik kesintisi halinde, yapılan program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.



Önemli

Herhangi bir ayar yapılırken, ekran üzerindeki ilgili semboller yanıp sönerler.



Önemli

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



NOT

Fırın kapalı olsa dahi, kapak açıldığında fırın lambası yanar.



NOT

Fırın üzerinde ayar yapılırken, yaklaşık 20 sn içinde herhangi bir tuşa basılmazsa, fırın kendini kapatır.

Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması, ürününüzdeki düzenlemeye göre farklılık gösterebilir.

1. Üst ve alt ısıtma



Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin; kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

2. Fan destekli alt/üst ısıtma



Alt ve üst ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

3. Turbo pişirme



Arka ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerinde yiyeceğinizi pişirmeye uygundur ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Çok tepsili pişirmelere uygundur.

4. "3D" fonksiyonu



Üst ısıtma, alt ısıtma ve (arka duvardaki) fanlı ısıtma açık. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

5. Pizza fonksiyonu



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

6. 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 yarısında, yiyeceği çevirin.

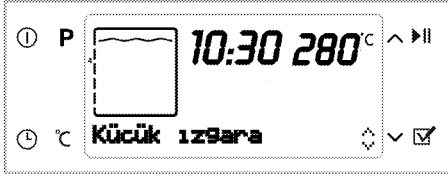
7. Izgara-büyük



Büyük ızgara (fırın tavanının altında) çalışır. Daha fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.

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

8. Küçük ızgara



Izgara (fırın tavanının altında) çalışır. Izgara, et ve ızgara yemek yapmaya uygundur.

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

9. Yavaş pişirme



160-220 °C aralığında turbo pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine, enerji tasarrufu sağlamak amacı ile bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak; pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.

Bu fonksiyonun kullanımı ile ilgili pişirme süreleri, 'Turbo yavaş pişirme' tablosunda verilmiştir.

10. Alt ısıtıcı



Yalnızca alt ısıtma açık. Örneğin; pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

11. Sıcak tutma



Yiyeceği uzun bir süre düşük sıcaklıkta ılık tutmak için kullanılabilir.

12. Düşük sıcaklıkta pişirme



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

13. Buz çözme



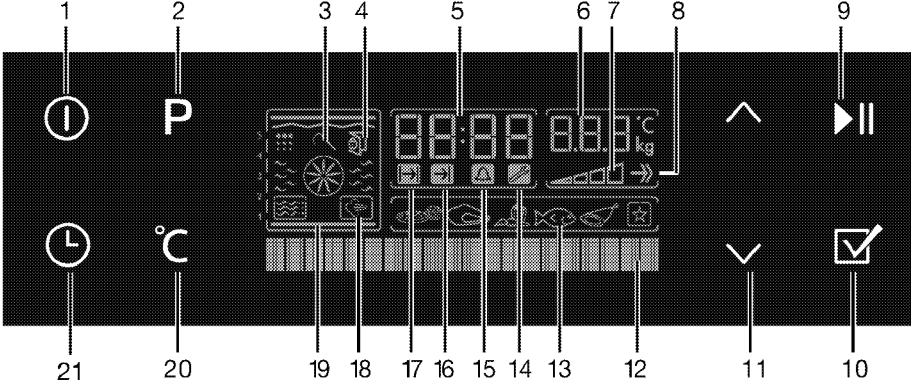
Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur.



NOT

Isının dışarıya kaçmaması için, fırın kapağı açıldığında fan motoru çalışmaz.

Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması



- 1 Açma/kapatma tuşu
- 2 Program seçme tuşu
- 3 Et probu sembolü (*)
- 4 Kapı kilidi sembolü (*)
- 5 Günün saati gösterge alanı
- 6 Sıcaklık/Ağırlık gösterge alanı
- 7 Fırın içi sıcaklık sembolü
- 8 Booster (Hızlı ön ısıtma) **sembolü**
- 9 Pişirme başlatma/durdurma tuşu
- 10 Hazır yemek menü seçim tuşu
- 11 Sıcaklık-süre arttırma/azaltma, alt menülerde dolaşma tuşu
- 12 Metin ekranı
- 13 Hazır yemek seçim ekranı
- 14 Ayarlar sembolü
- 15 Alarm süresi sembolü
- 16 Pişirme bitiş süresi sembolü
- 17 Pişirme süresi sembolü
- 18 Buharlı Pişirme sembolü (*)
- 19 Fonksiyon ekranı
- 20 Sıcaklık - ağırlık ve hızlı ısıtma ayar tuşu
- 21 Süre ve ayarlar tuşu

(*) Ürün modeline göre farklılık gösterir.

Yarı otomatik çalışma modunun açılması

Bu çalışma modunda, fırının ne kadar süre çalışacağını (pişirme süresi) ayarlayabilirsiniz. Ayarlama yapıldıktan sonra, '9' no.lu tuşa hafifçe basılarak fırın çalıştırılır. Ayarlanan sıcaklıkta pişirme süresi kadar çalışır. Ayarlanan pişirme süresi sonunda kapanır.

1. "1" tuşuna basılı tutularak açın.
2. İsteddiğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu), '∧' veya '∨' tuşuna '11' basarak ayarlayınız.
3. Pişirme süresi için, '21' tuşuna 1 kez basılarak metin ekranından 'Pişirme süresi' yazısı bulunur. Bu sırada '17' pişirme süresi sembolü yanıp söner.
4. '∧' veya '∨' tuşuna '11' hafifçe basarak pişirme süresini ayarlayınız.



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

5. Yemeğinizi fırına koyup, kapağı kapatın.
6. Pişirme sıcaklığı ayarı için '20' tuşuna 1 kez basılarak metin ekranında 'Sıcaklık' yazısı bulunur. '∧' veya '∨' tuşuna '11' basarak sıcaklık ayarı yapılır.
7. '9' tuşuna basıldığında pişirme işlemi başlar ve ekranda 'Pişiriliyor' yazar.

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



NOT

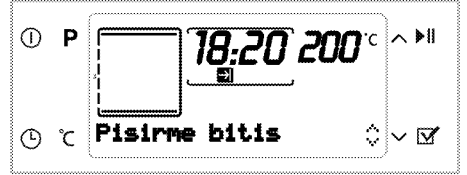
Fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, fırın içi sıcaklık sembolünün '7' tüm kademeleri yanacaktır.

8. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "Afiyet Olsun... Devam için "▶▶ basın" yazısı görünür ve alarm sinyali verilir.
 9. Alarm sinyalini durdurmak herhangi bir tuşa basılması yeterlidir. Eğer '9' tuşuna basılmışsa, fırın seçilen moda çalışmaya devam eder.
- » Alarm kesilir,
-'9' tuşuna basılmamışsa, fırın otomatik olarak kapanır, ekranda günün saati gösterilir.

Tam otomatik çalışma modunun açılması

Bu çalışma modunda fırının ne kadar süre çalışacağını (pişirme süresi) ve ne zaman kapanacağını (pişirme bitiş saatini) ayarlayabilirsiniz.

1. '1' tuşuna basılı tutarak açın.
 2. İsteddiğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu), '∧' veya '∨' tuşuna '11' basarak ayarlayınız.
 3. Pişirme süresi için, '21' tuşuna 1 kez basılarak metin ekranından 'Pişirme süresi' yazısı bulunur. Bu sırada '17' pişirme süresi sembolü yanıp söner.
 4. '∧' veya '∨' tuşuna '11' basarak pişirme süresini ayarlayınız.
- » Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, pişirme süresi sembolü '17' ekranda görünür.
5. Pişirme bitiş saati için; '21' tuşuna kısa aralıklarla basılarak, ekranda 'Pişirme bitiş' yazısı bulunur. Bu sırada pişirme bitiş sembolü '16' yanıp söner.



6. '∧' veya '∨' tuşuna '11' basarak, pişirme bitiş saatini ayarlayın.
- » Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, pişirme bitiş saati sembolü '16' ekranda görünür.
7. Yemeğinizi fırına koyup, kapağı kapatın.
 8. Pişirme sıcaklığı ayarı için '20' nolu tuşa 1 kez basılarak metin ekranında 'Sıcaklık' yazısı bulup, '∧' veya '∨' tuşuna '11' basarak sıcaklık ayarını yapın.
 9. '9' no.lu tuşa basıldığında pişirme işlemi başlar ve ekranda 'Beklemede' yazar.



NOT

Yaklaşık 20 sn içinde '9' tuşuna basılmazsa fırın kendini kapatır.

» Fırın saati, ayarlamış olduğunuz pişirme bitiş saati ile pişirme süresini kullanarak, pişirmenin başlayacağı saati otomatik olarak hesaplar. Pişirme başlangıç zamanı geldiğinde seçilen çalışma modu devreye girer, **ekranda "Pişiriliyor"** yazar ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında fırın lambası yanar.



NOT

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

10. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "**Afiyet Olsun... Devam için**" yazısı görünür ve **"▶|| basın"** yazısı görünür ve alarm sinyali verilir.
11. Alarm sinyalinin durdurmak herhangi bir tuşa basılması yeterlidir. Eğer '9' tuşuna basılmışsa, fırın seçilen moda çalışmaya devam eder.
» Alarm kesilir,
- '9' tuşuna basılmamışsa, fırın otomatik olarak kapanır, ekranda günün saati gösterilir.



NOT

Yarı otomatik veya otomatik programlama yapıldıktan sonra, iptal etmek isterseniz, pişirme süresini sıfırlamanız gerekir. '1' no.lu tuşa basarak da fırını kapatabilirsiniz.

Booster (Hızlı Ön ısıtma) ayarının yapılması

Fırını, istenilen sıcaklığa daha hızlı getirmek için **'booster'** fonksiyonu kullanılır.



Önemi

Booster ayarı sadece fırın çalışırken yapılabilir. Buz çözme, yavaş pişirme, düşük sıcaklıkta pişirme konularında booster seçilemez. Elektrik kesintisi halinde booster ayarları iptal olur.

İstediğiniz pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra;

1. Booster fonksiyonu (hızlı ön ısıtma) için '20' tuşuna, ekranda **'Booster pasif'** yazısı aktif hale getirinceye kadar kısa aralıklarla basınız.
2. ' ^ ' tuşuna '11' basıldığında, ekranda **"Booster aktif"** görünür ve booster sembolü '8' yanık kalır.



- » Fırın içi istenilen sıcaklığa ulaştıktan sonra booster sembolü '8' söner ve booster öncesi seçilen fonksiyonda fırın çalışmasına devam eder.
3. Booster fonksiyonu (hızlı ön ısıtma) iptali için, '20' tuşuna, ekranda **'Booster aktif'** yazısı görününceye kadar kısa aralıklarla basınız.
 4. ' v ' tuşuna '11' basıldığında, ekranda **"Booster pasif"** yazısı görünür.



Tuş kilidinin kullanılması

Tuş kilidini etkinleştirin

Tuş kilidi özelliğini kullanarak fırının kullanımını engelleyebilirsiniz.



Önemli

Tuş kilidi fırın çalışırken veya fırın çalışmazken kullanılabilir. Fırın çalışırken tuş kilidi yapılırsa dahi '1' tuşuna basılır basılmaz fırın kapatılabilir.

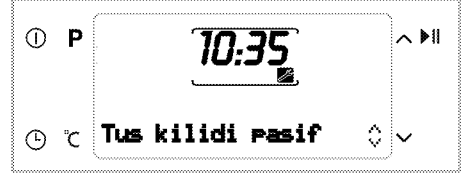
1. Tuş kilidi için; '21' tuşuna, ekranda "**Tuş kilidi pasif**" yazana kadar kısa aralıklarla basınız.
2. '∧' tuşuna '11' basarak tuş kilidini aktif hale getiriniz.
» Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, ekranda "**Tuş kilidi Aktif**" yazısı görünür.



Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, ('∨' tuşu dışında) herhangi bir tuşa basıldığında, ekranda "**Tuş kilidi aktif**" uyarısı verir.

Tuş kilidini devreden çıkarmak için

1. '∨' tuşuna '11' basarak tuş kilidini pasif hale getiriniz,
» ekranda "**Tuş kilidi Pasif**" yazısı görünür.



Önemli

Tuş kilidi fonksiyonu devrede iken fırın tuşları kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi ayarları iptal olmaz.

Manuel pişirme için, pişirme tablosu



Önemli

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


























Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (yaklaşık) (dk.)
Tepsidede kek	Tek seviye		3	175	25 ... 30
Kalıpta kek	Tek seviye		2	180	40 ... 50
Kağıtta kek	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		1 - 5	175	30 ... 40

Fırınlama ve kızartma












Önemli


Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

Yiyecek	Piştirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (yaklaşık) (dk.)
	3 seviye		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Pandispanya	Tek seviye		3	200	5 ... 10
	2 seviye		1 - 5	175	20 ... 30
Kurabiye	Tek seviye		3	175	25 ... 30
	2 seviye		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 seviye		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Yufka böreği	Tek seviye		2	200	30 ... 40
	2 seviye		1 - 5	200	45 ... 55
	3 seviye		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Poğaç	Tek seviye		2	200	25 ... 35
	2 seviye		1 - 5	200	35 ... 45
	3 seviye		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mayalı hamur	Tek seviye		2	200	35 ... 45
	2 seviye		1 - 3	190	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)/ Rost	Tek seviye		3	25 dk. 250 sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek seviye		3	25 dk. 250 sonra 190	70 ... 90
Piliç kızartma	Tek seviye		2	15 dk. 250 sonra 180 ... 190	55 ... 65
	Tek seviye		2	15 dk. 250 sonra 180 ... 190	55 ... 65
Hindi (5.5 kg)	Tek seviye		1	25 dk. 250 sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Tek seviye		1	25 dk. 250 sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tek seviye		3	200	20 ... 30
	Tek seviye		3	200	20 ... 30

2 Tepsi ile aynı anda piştirme yapılırken; üst rafa derin olan tepsiyi, alt rafa daha siğ tepsiyi yerleştiriniz. Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

Turbo yavaş piştirme

Yiyecek	Piştirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (yaklaşık) (dk.)
Et-Güveç	Tek seviye		3	160	100 ... 120
Tavuk - Güveç	Tek seviye		3	160	70 ... 100
Kuru Fasulye	Tek seviye		3	160	130 ... 150
Patlıcan-güveç	Tek seviye		3	160	130 ... 150
Biftek - Bütün	Tek seviye		3	160	110 ... 130
Biftek - Parçalı	Tek seviye		3	160	100 ... 120
Kağıtta kek	Tek seviye		3	185	35 ... 40
Kurabiye	Tek seviye		3	185	30 ... 35
Yufka böreği	Tek seviye		3	200	40 ... 45

Yiyecek	Piştirme seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (yaklaşık) (dk.)
Poğaç	Tek seviye		3	200	40 ... 45
<ul style="list-style-type: none"> • 6-7 dakika ön ısıtma yapınız. • Piştirme yapılmadan önce beyaz/kırmızı et'lerin tavada suyu çekene kadar çevrilmesi gerekir. • Kuru fasulye pişirilmeden önce 30 dk haşlanmalıdır. Konserve fasulyeyi ise direkt olarak kullanabilirsiniz. • Piştirme kabının üzerinin kapalı olması piştirme performansını artıracaktır. 					

geçmemesine, tepsi hizasında kalmasına özen gösterin.

Piştirme püf noktaları

Kek pişirmenin püf noktaları

1. Kek çok kuruysa;
 - » Sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve piştirme süresini kısaltın.
2. Kek nemliyse;
 - » Az sıvı kullanın ya da sıcaklığı 10°C kadar azaltın.
3. Kekin üstü yanmışsa;
 - » Daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve piştirme süresini arttırın.
4. İçi iyi pişmiş fakat dışı yapışkanlıysa;
 - » Az sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve piştirme süresi arttırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

1. Börek çok kuruysa;
 - » Sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve piştirme süresini kısaltın.
 - » Yufka aralarını; süt, yağ, yumurta, ve yoğurt karışımından oluşan bir sos ile ıslatın.
2. Börek geç pişiyor ise;
 - » Hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının; tepsi derinliğini

3. 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 üzerine eşit yaymaya çalışın.

» Böreğinizi piştirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa; bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştiriniz.

Sebze yemeği pişirmenin püf noktaları

1. Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa;
 - » Piştirme için kapaklı bir kap kullanımı, yemeğin suyunu muhafaza edeceğinden, sebze yemeğinizi tepsi yerine kapaklı kapta pişirin.
2. Sebze yemeği pişmiyorsa;
 - » Sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

Izgaranın alıştırılması



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Izgara sırasında fırının kapağını kapatın.

Izgaranın açılması

1. Fırını '1' tuşuna yaklaşık 1 sn basılı tutarak açın.
2. ' ^ ' veya ' v ' tuşuna '11' basarak izgara fonksiyonunu ayarlayın.
3. Pişirme sıcaklığı ayarı için '20' nolu tuşa 1 kez basılarak metin

Izgara pişirme süreleri tablosu

ekranında 'Sıcaklık' yazısı bulup, ' ^ ' veya ' v ' tuşuna tuşuna '11' basarak sıcaklık ayarını yapın.

Izgaranın kapatılması

1. '1' tuşuna basarak fırını kapatın.

Raf konumları

Tel izgaranın rafın arka tarafına dayalı olması durumunda izgara performansı düşecektir. Bu nedenle; en iyi izgara performansı elde etmek için, tel izgaranızı rafın önce tarafına sürerek, kapak yardımıyla yerleşmesini sağlayınız.

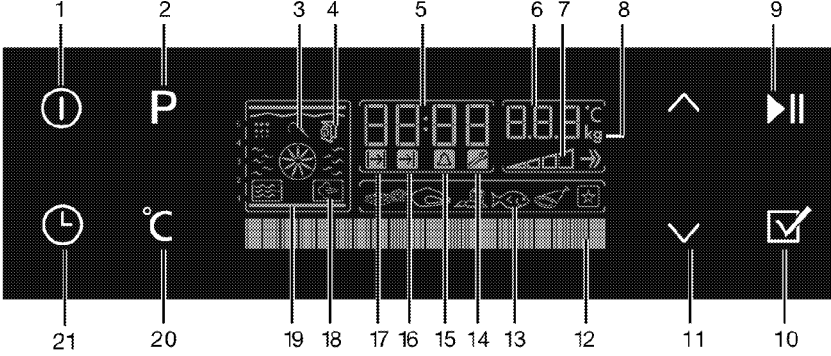
Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	4...5	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	4...5	25...35 dk.
Kuzu pirzolası	4...5	20...25 dk.
Biftek	4...5	25...30 dk. #
Dana pirzolası	4...5	25...30 dk. #
Tost ekmeği	4	1...2 dk.

kalınlığa bağlıdır

Alarmlı saatin kullanılması

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

Belirtilen süre dolar dolmaz, alarmlı saat bir sinyal verir. Alarmlı saatin, fırın fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.



- 1 Açma/kapatma tuşu
- 2 Program seçme tuşu
- 3 Et probu sembolü (*)
- 4 Kapı kilidi sembolü (*)
- 5 Günün saati gösterge alanı
- 6 Sıcaklık/Ağırlık gösterge alanı
- 7 Fırın içi sıcaklık sembolü
- 8 Booster (Hızlı ön ısıtma) **sembolü**
- 9 Pişirme başlatma/durdurma tuşu
- 10 Hazır yemek menü seçim tuşu
- 11 Sıcaklık-süre arttırma/azaltma, alt menülerde dolaşma tuşu
- 12 Metin ekranı
- 13 Hazır yemek seçim ekranı
- 14 Ayarlar sembolü
- 15 Alarm süresi sembolü
- 16 Pişirme bitiş süresi sembolü
- 17 Pişirme süresi sembolü
- 18 Buharlı Pişirme sembolü (*)
- 19 Fonksiyon ekranı
- 20 Sıcaklık - ağırlık ve hızlı ısıtma ayar tuşu
- 21 Süre ve ayarlar tuşu

(*) Ürün modeline göre farklılık gösterir.

Saatın alarm olarak kullanılması

Alarm saatinin fırın fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır.

Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.



Önemli

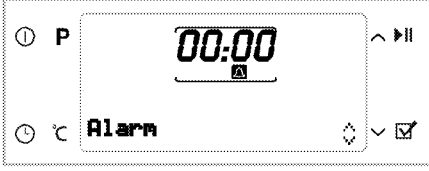
Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.



Önemli

Alarm saati fırın çalışırken veya fırın çalışmaz iken kullanılabilir.

Alarm saatinin ayarlanması



nıza uygun olarak bir miktar değiştirebilirsiniz.

1. Alarm süresi için '21' tuşuna alarm sembolünü '15' aktif hale getirinceye kadar kısa aralıklarla basınız.
2. '∧' veya '∨' tuşuna '11' basarak ayarlayınız.
» Alarm süresi ayarlandıktan sonra alarm sembolü '15' yanık kalır.
3. Alarm süresi tamamlandıktan sonra alarm sembolü yanıp sönmeye başlar ve alarm sesi duyulur.
4. Herhangi bir düğmeye basarak alarmı durdurabilirsiniz.

Alarmı iptal etmek isterseniz;

1. Alarm süresini sıfırlamak için '21' tuşuna basarak alarm sembolünü '15' aktif hale getiriniz.
2. "00:00" gösterilinceye kadar '∨' tuşuna '11' basarak ayarlayınız.

Hazır Yemek Fonksiyonlarının Seçimi

Hazır yemek menüsü; profesyonel aşçı tarafından sizler için hazırlanarak kontrol ünitesinin hafızasına kaydedilmiş yemekleri içerir.

Bu menüde; yemeğin sıcaklığı, raf konumu, ağırlığı ve pişirme fonksiyonları, otomatik olarak belirlenmiştir,

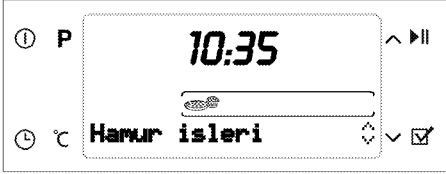
Ağırlık ve pişirme süresi ayarlarını, yemeğinize ve damak tadı-

Hazır Yemek Menüsü:

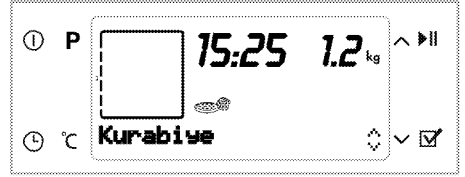
Hamur işleri	Kümes hayvanları	Hafif yemekler	Balık yemekleri	Et yemekleri	Özel konumlar
Kurabiye	Tavuk<1600gr	Güveç	Balık fileto	Kuzu rosto	Hamur mayalama
Yufka böreği	Tavuk>1600gr	Kış	Hamsi buğulama	Kuzu but	Yoğurt
Tane börek	Izgara tavuk	Fırın makarna	Mezgit	Rozbif	Elma kurutma
Meyveli kek	Fileto tavuk	Lazanya	Somon fileto	Dana rosto	Kestane kebab
Kağıtta kek	Hindi budu	Musakka		Dalyan köfte	
Cheese kek	Ördek bütün				
Brownie					
Pandispanya					
Elmalı strudel					
Elmalı pay					
Poğaç					

Hazır yemek fonksiyonlarının seçimi için;

1. "1" tuşuna basılı tutarak açın.
2. "2" no.lu program tuşuna iki kez basılarak hazır yemek fonksiyonu ekranı seçilir. Bu aşamada ekranda "hamur işleri" yazar ve '13' no.lu ekran yanar.



3. '11' nolu tuşlar ile hazır yemek fonksiyonu ana başlıkları (Hamur İşleri, Kümes Hayvanları, Et yemekleri, Balıklar, Hafif Yemekler, Özel Konumlar) arasında gezinilir.
4. İstenen ana yemek menüsünün onaylanması için '10' nolu tuşa basılır (Örnek: hamur işleri).
5. '11' no.lu tuşlara basarak istenilen yemek, (Ör: Kurabiye, Kek, Kağıtta kek vb...) seçilir.



6. Yemeğinizi fırına koyun.
7. '9' tuşuna basıldığında pişirme işlemi başlar ve ekranda 'Pişiriliyor' yazar.



NOT

Yaklaşık 20 sn içinde '9' tuşuna basılmazsa fırın kendini kapatır.

8. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "Afiyet Olsun..." yazısı görünür ve alarm sinyali verilir.
9. Alarm sinyalini durdurmak herhangi bir tuşa basılması yeterlidir.



NOT

Yemek cinsleri arasında dolaşılırken ekranda karşılaşılan “Geri” yazısı bir üst menüye geçmek için kullanılır. ‘10’ tuşuna basarak bir üst menüye geçebilirsiniz.

Hazır yemek menüsünde pişirmeye başlamadan önce, seçilen yemek cinsine bağlı olarak ağırlık ayarlanabilir. Bunun için;

1. ‘20’ tuşuna, ağırlık göstergesi alanı yanıp sönmeye kadar basılır. Bu sırada ‘12’ metin ekranında ağırlık yazılır.



‘^’ veya ‘v’ tuşları ‘11’ ile ağırlık ayarlanır.

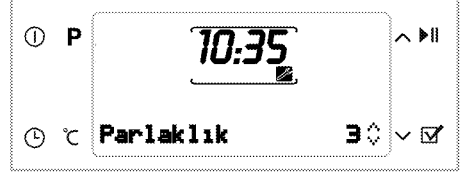
Ayarlar Menüsü:

Parlaklık Ayarı :



NOT

Parlaklık ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.



Ekran Parlaklık ayarı için; ‘21’ no.lu tuşa, ekranda “Parlaklık” yazana kadar kısa aralıklarla basılır.

Parlaklık seviyesi 1, 2, 3 ve 4 seviyelerinden oluşur ve istenen seviye ‘11’ nolu tuşlar ile ayarlanarak belirlenir.

Fırın kapandıktan sonra, parlaklık seviyesi, enerji tasarrufu için düşer, fırın açıldığında tekrar ayarlanan seviyeye çıkar.

Kontrast Ayarı:



NOT

Kontrast ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

Ekran Kontrast ayarı için, ‘21’ nolu tuşa ekranda “Kontrast” yazana kadar kısa aralıklarla basılır.

Kontrast seviyesi 1, 2, 3 ve 4 seviyelerinden oluşur ve istenen seviye '11' nolu tuşlar ile ayarlanarak belirlenir.

Ses Seviyesi Ayarı:



NOT

Ses Seviyesi ayarı; fırın kapalıyken yapılabilir.

Ses seviyesi ayarı için, '21' no.lu tuşa ekranda "Ses Seviyesi" yazana kadar kısa aralıklarla basılır.

Ses Seviyesi, 0 (sessiz), 1 ve 2. seviyelerinden oluşur ve istenen seviye '11' '^' veya 'v' tuşları ile ayarlanarak belirlenir.

6 Bakım ve Temizlik

Genel bilgiler



GÜVENLİK UYARISI **Elektrik çarpması tehlikesi!**

Temizliğe başlamadan önce elektrik çarpma tehlikesinden sakınmak için ürünün elektrik bağlantısını kesin.



GÜVENLİK UYARISI **Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!**

Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin.



NOT
Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Aşındırıcı deterjanları, temizleme tozlarını/kremlerini ya da keskin nesnelere kullanmayın.

Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir; bu şekilde yiyecek artıklarını kolayca çıkarmak ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanmasını önlemek mümkündür.

Ürünün temizliği için hiçbir özel temizleme maddesi gerekli değildir. Bulaşık deterjanı ve ılık su ile yumuşak bir bez ya da sünger yardımıyla temizlenmesi, kuru bir bez ile kurulması tavsiye edilir.

Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın!



Önemli
Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Kontrol panosunun temizlenmesi



NOT
Kontrol panosu hasar görebilir! Kontrol panosunu temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.

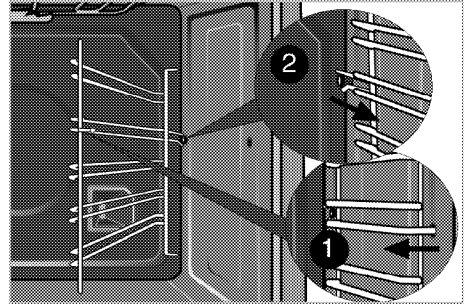
Kontrol panosunu ve kontrol düğmelerini temizleyin.

Fırının temizlenmesi

Fırını temizlemek için herhangi bir fırın temizleyicisine ya da diğer özel temizleme maddelerine ihtiyaç yoktur. Fırının, henüz ılıkken ıslak bir bezle silinmesi tavsiye edilir.

Fırının yan duvarlarını temizleyebilmek için,

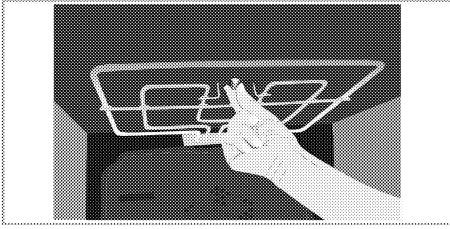
1. Tel rafı, yan duvara ters yönde çekerek ön tarafını çıkarın.
2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



Fırın tavanının temizlenmesi

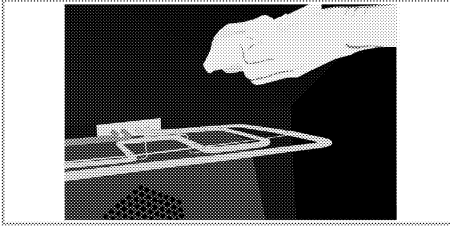
Izgara ısıtıcısı aşağıya doğru indirilerek tavandan ayrılıp, fırın tavanı silinebilir.

1. Izgara ısıtıcısındaki kilitleme vidasını gevşetin.



» Izgara ısıtıcısı aşağıya doğru indirilir ve fırın tavanına takılı olarak kalır.

2. Fırın tavanını, nemli bir bezle silin.



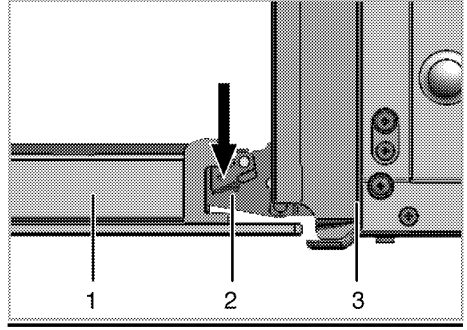
3. Izgara ısıtıcısını yukarı kaldırın ve kilit vidasını sıkıştırın.

Fırın kapağının temizlenmesi

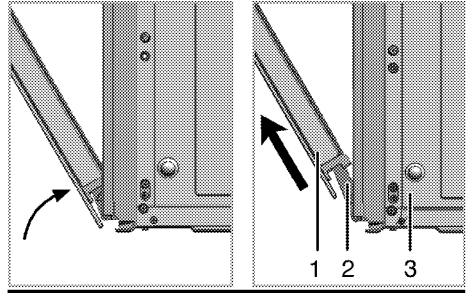
Fırının kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya metal kazıyıcılar kullanmayın; bu maddeler, yüzeyi çizebilir ve cama zarar verebilir.

Fırın kapağının sökülmesi

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



- 1 Ön kapak
- 2 Menteşe
- 3 Fırın



3. Ön kapağı yarım açık pozisyona getiriniz.
4. Boşa çıkan kapağı, sağ ve sol menteşelerden kurtarmak için, yukarı doğru çeker çıkarınız.



NOT

Kapağın yeniden takılması için; söküm sırasında yapılan işlemler, sırası ile sondan başa doğru (4,3,2,1 no'lu adımlar) ters yönde yapılmalıdır. Kapağı tekrar takarken; menteşe yuvasındaki klipsleri kapatmayı unutmayınız.

Kapak iç camının yerinden çıkarılması

Fırın kapağındaki iç cam panel temizlemek üzere çıkarılabilir.

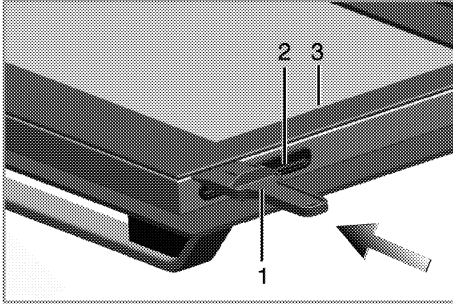
1. Fırın kapağını açın.



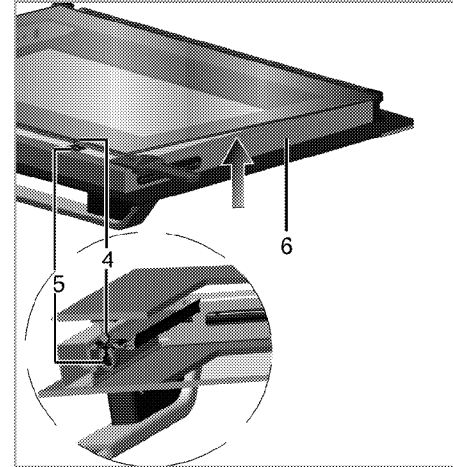
Önemli

İç cam paneli baskılı tarafı yukarı bakacak şekilde takın.

Ürünün ön kapak iç camı, sökülebilir/takılabilir özelliktedir. İç camı yerinden sökmek için, ürün ile birlikte verilen küreği kullanınız.



- 1 Kürek
- 2 Plastik yuva
- 3 İç cam



- 4 Pim

- 5 Pim yuvası
 - 6 Metal Çerçeve
- Küreği cam üzerinde işaretli bölgeye yerleştirerek, gösterilen yönde iterek yerinden çıkarınız.
 - Camı tekrar yerine takmak için, alt kısmını plastik yuvalara yerleştirerek, üst bölgesinden metal çerçeveye doğru bastırıp, pimlerin yuvalarına yerleşmesini sağlayınız.

Fırın lambasının değiştirilmesi



GÜVENLİK UYARISI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.

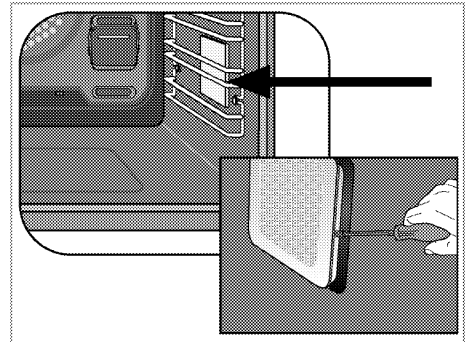
Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür; bkz. *Teknik veriler, sayfa 4*. Fırın lambaları yetkili servislerden temin edilebilir.



NOT

Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

1. Akımı kesin.
2. Tel rafları anlatıma göre sökünüz. Bakınız *Fırının temizlenmesi, sayfa 36*.



3. Cam kapağı bir tornavida ile kaldırın.
4. Fırın lambasını çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.
5. Cam kapağı ve tel rafları tekrar yerlerine takın.

Fırın lambasının değiştirilmesi



GÜVENLİK UYARISI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.

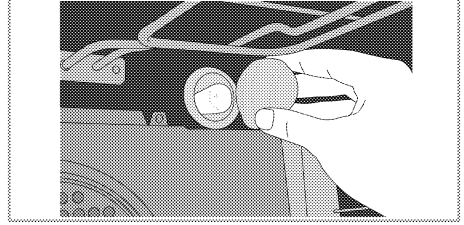
Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür; bkz. *Teknik veriler*, sayfa 5. Fırın lambaları yetkili servislerden temin edilebilir.



NOT

Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

1. Elektrik akımını kesin.
2. Cam kapağı saatin aksi yönde çevirerek çıkartın.



3. Fırın lambasını saatin aksi yönde çevirerek çıkartın ve yenisiyle değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

7 Problemler İçin Çözüm Önerileri



GÜVENLİK UYARISI

Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi!

Cihaz üzerindeki onarımlar onaylı bir teknik servis tarafından yapılmalıdır.

Normal çalışma koşulları

- İlk kullanım sırasında birkaç saat için duman ve koku gelebilir.
- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir.
- Metal parçalar ısındığı zaman genleşerek ses çıkarabilir

Teknik servisi aramadan önce, lütfen aşağıdaki noktaları kontrol edin.

Elektrikli ekipman

Arıza/sorun	Olası neden	Tavsiye/çözüm
Ürün çalışmıyor.	Sigorta bozuk veya atmış.	Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.
	Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış.	Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol ediniz.
Fırın ışığı yanmıyor.	Fırın lambası bozuk.	Fırın lambasını değiştirin.
	Akım yok.	Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.
Fırın ısınmıyor.	Fonksiyon düğmesi ve/veya sıcaklık düğmesi ayarlanmamış.	Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini ayarlayın.
	Saatli modellerde; saat ayarlanmamış.	Zamanı ayarlayın.
	Akım yok.	Şebeke elektriğini ve sigorta kutusunu kontrol edin.

Sorun çözümlenemezse:

1. Ürünün şebeke elektrik bağlantısını kesin (şalteri kapatın veya sigortayı sökün).
2. Teknik servisi arayın.

Önemli

Fırını kendiniz onarmayı denemeyin. Fırının içerisinde, bakımı müşteri tarafından yapılabilecek bir parça yoktur.

8 Tüketic i Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz.

Beko Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek Beko Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Çağrı merkezimize ayrıca; www.beko.com.tr adresindeki Tüketic i Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 404 nolu telefonu arayarak, ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Beko Hizmet Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Beko Çağrı Merkezi

444 1 404

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)

Diğer Numara

0.216. 585 8 404

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

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

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

BEKO

9 Garanti Konusunda Müşterinin Dikkat Etmesi Gerekenler

7 YIL GARANTI

Değerli Müşterimiz,

Aşağıda belirtilen ürün gruplarından herhangi birini satın almışsanız, mevcut garanti süresini isterseniz belli bir ücret karşılığında 7 yıla çıkarabilirsiniz.

EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.

EK garantiden yararlanabilmeniz için, satın alma ve montaj yapıldığı tarihten itibaren en geç 3 ay içerisinde bu başvuru formunu doldurarak yetkili servise başvurmanız yeterli olacaktır. Bu sürenin aşılması durumunda EK garanti satın alma başvurusu kabul edilmeyecektir. Yetkili servisimizin, adınıza düzenleyeceği tahsilat makbuzunun tarafınızdan saklanması gerekmektedir.

EK garanti, ürünün 3 yıllık garanti süresinin bitiş tarihinden itibaren başlar ve tercih ettiğiniz sürenin sonunda biter.

EK garanti uygulaması Beko markalı; buzdolabı (mini ve tezgah seviyesi buzdolapları hariç), çamaşır makinesi, bulaşık makinesi, fırın (mini, midi ve mikrodalga fırınlar hariç) satın alan tüketiciler için geçerli olacaktır.

EK garanti uygulamasının güncel tutarını, Beko yetkili satıcılarından, Yetkili servislerinden veya 444 1 404 nolu Beko Hizmet Merkezinden öğrenebilirsiniz.

ÖNEMLİ NOT: Satın aldığınız ek garantinin geçerli olabilmesi ve gerektiğinde ibraz edebilmeniz için, Arçelik A.Ş. tarafından gönderilecek Ek Garanti Sertifikasının elinizde olması gerekmektedir. **Ek garantiyi satın aldığınız tarihten itibaren, en geç 2 ay** içerisinde ek garanti sertifikanız, faturanız ve müşteri numaranız elinize Arçelik A.Ş. tarafından ulaştırılacaktır. Söz konusu belgeler, bu süre zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen **444 1 404** nolu hattımızdan Hizmet Merkezimizi arayarak bilgi alınız.

DİKKAT! Ek garanti satışı sadece Beko Yetkili Satıcıları, Beko Yetkili Servisleri ve 444 1 404 no.lu Beko Çağrı Merkezi tarafından yapılmaktadır. Bu birimler dışında herhangi bir şekilde kişi veya kurumlardan Beko markalı ürünler için ek garanti satın almayınız. Alınması durumunda ise şirketimizin herhangi bir sorumluluğunun bulunmadığını bilgilerinize sunarız.

BEKO

Ek garanti başvuru formu

Y. Servis Kodu/Adı :

Kaşe / İmza

Müşteri Adı Soyadı :

Cep Tel :

Ürünün Kullanıldığı Adres

Ev Yazlık Diğer Lütfen diğeri belirtiniz:.....

Telefon : 0 (.....).....

Diğer Telefon : 0 (.....).....

Adres :

.....

.....

İlçesi : İli :

e-mail :@.....

Ürün modeli/kodu :

Ay/yıl kodu :

Servis Fiş No :

Yatırılan Tutar :

Ürün seri no :

Ek garanti süresi : 2 yıl 3 yıl 4 yıl

Tarih :/...../.....



10 Fırın Montaj Bilgilendirme Formu

1. Fırının kullanım yerine yerleştirilmesi;

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

2. Fırının elektrik bağlantısı yapılırken dikkat edilmesi gerekenler;

» Fırının fişi topraklı prize takılmalıdır, aksi durumda elektrik çarpma riski vardır. Kontrol edildi.

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

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

3. Gaz hortumu montajı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

» Fırının hangi gaz ile kullanılacağı tüketiciye soruldu. LPG veya DG için tüketici bilgilendirildi.

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

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

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

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

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

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

4. İlk kullanım öncesinde dikkat edilmesi gerekenler;

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

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

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

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

5. Fırın üst ocaklarının kullanımı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

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

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

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

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

6. Fırın kısmında pişirme sırasında dikkat edilecekler;

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

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

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

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

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

2- Sadece tek tepsi ile pişirme yapabilirsiniz.

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

» **Turbo sistemi ile pişirme yapacaksınız;**

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

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

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

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

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

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

7. Fırın temizliğinde dikkat edilecek noktalar;

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

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



TÜKETİCİ BİLGİLERİ

Tarih:

Adı Soyadı:

İmza:

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

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

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

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

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

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

Üretici firma: Arçelik A.Ş.

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

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

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanincaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir. Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

Ancak;

Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

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

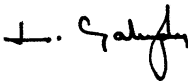
-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

- Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamarini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR



GENEL MÜDÜR YARDIMCISI



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