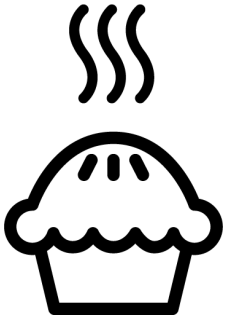
Fırın

Kullanma Kılavuzu



F 8542 EBG

285381736/ TR/ R.AB/ 11.09.2025 10:33
7786120275

CE

GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ &
GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR
KAĞIT

Hoş Geldiniz!

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.

Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alın. Bu sayede kendinizi ve ürününüzü oluşabilecek tehlikelere karşı korumuş olursunuz.

Kullanma kılavuzunu saklayın. Ürünü başka birisine verirseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Ürününüz ile ilgili garanti şartları, kullanımı ve sorun giderme yöntemleri kılavuzda yer almaktadır.

Kullanma kılavuzunda yer alan semboller ve açıklamaları:



Ölüm veya yaralanmalarla sonuçlanabilecek tehlike.



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Kullanma kılavuzunu okuyun.



Sıcak yüzey uyarısı.

DUYURU Ürün veya çevresiyle ilgili maddi hasarla sonuçlanabilecek tehlike.

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

PCB içermez

İçindekiler

1 Güvenlik Talimatları 4

1.1 Kullanım Amacı 4
1.2 Çocuk,Savunmasız Kişi ve Evcil Hayvan Güvenliği 4
1.3 Elektrik Güvenliği 5
1.4 Gaz Çalışmalarında Güvenlik 7
1.5 Taşıma Güvenliği 8
1.6 Kurulum Güvenliği 9
1.7 Kullanım Güvenliği 10
1.8 Sıcaklık Uyarıları 11
1.9 Ürün Aksesuarlarının Kullanımı 11
1.10 Pişirme Güvenliği 11
1.11 Buhar Sistemi 13
1.12 Bakım ve Temizlik Güvenliği 13

2 Çevre Talimatları 14

2.1 Atık Yönetmeliği 14
2.1.1 AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması 14
2.2 Ambalaj Bilgisi 14
2.3 Enerji Tasarrufu için Öneriler 14

3 Ürününüz 14

3.1 Ürün Tanıtımı 15
3.1.1 Pişirme Bölümü 15
3.1.2 Ocak Bölümü 15
3.2 Ürün Kontrol Panel Tanıtımı 15
3.3 Fırın çalışma fonksiyonları 16
3.4 Ürün Aksesuarları 17
3.5 Ürün Aksesuarlarının Kullanımı 18
3.6 Teknik Özellikler 20

4 Kurulum 23

4.1 Kurulum İçin Doğru Yer 23
4.2 Elektrik Bağlantısı 25
4.3 Gaz Bağlantısı 26
4.4 Ürünün Yerine Yerleştirilmesi 29
4.5 Gaz Dönüşüm 29

5 İlk Kullanım 32

5.1 İlk Saat Ayarı 32
5.2 İlk Temizlik 32

6 Ocağın Kullanılması 33

6.1 Ocak Kullanımı Hakkında Genel Bilgiler 33
6.2 Ocak Gözlerinin Çalıştırılması 33

7 Fırının Kullanılması 34

7.1 Fırın Kullanımı Genel Bilgiler 34
7.2 Fırın Kontrol Ünitesinin Çalıştırılması 35
7.2.1 Yoğurt Fonksiyonu 36
7.2.2 Börek Fonksiyonu 37
7.3 Buhar Destekli Pişirme 37
7.4 Ayarlar 38

8 Pişirme Hakkında Genel Bilgiler 40

8.1 Fırında Pişirme ile İlgili Genel Bilgiler 40
8.1.1 Hamur işleri ve fırın yemekleri 40
8.1.2 Et, Balık ve Kümes hayvanları 42
8.1.3 Izgara 43
8.1.4 Buhar destekli pişirme 44
8.1.5 Az Yağda veya Yağsız Kızartma Fonksiyonu 45
8.1.6 Test yemekleri 47

9 Bakım ve Temizlik 48

9.1 Genel Temizlik Bilgileri 48
9.2 Aksesuarların Temizliği 49
9.3 Ocağın Temizlenmesi 50
9.4 Kontrol Panelin Temizliği 50
9.5 Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi 51
9.6 Kolay Buharlı Temizleme 52
9.7 Fırın Kapağının Temizlenmesi 52
9.8 Kapak İç Camının Yerinden Çıkarılması 53
9.9 Fırın Lambasının Temizliği 54

10 Sorun Giderme 55

1 Güvenlik Talimatları

- Bu bölümde, kişisel yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri, diğer ilgili doküman ve parçaları ürünle birlikte verilmelidir.
- Firmamız bu talimatlara uyulmaması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman yetkili servise yaptırın.
- Sadece orijinal yedek parça ve aksesuar kullanın.
- Kullanma kılavuzunda açıkca belirtilmediği sürece, ürünün hiçbir parçasını onarmayın veya değiştirmeyin.
- Üründe teknik değişiklikler yapmayın.

1.1 Kullanım Amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari kullanıma uygun değildir.
- Ürünü bahçelerde, balkonlarda ya da diğer dış ortamlarda kullanmayın. Bu ürün, evde ve dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaklarında kullanılmak için uygundur.
- Bu ürün deniz seviyesinden en fazla 2500 metre yükseklikte kullanım için tasarlanmıştır.
- **UYARI:** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Fırın, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
- Bu ürün; tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu süre, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

1.2 Çocuk,Savunmasız Kişi ve Evcil Hayvan Güvenliği

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece

8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.

- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu ürün, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar ürünle oynamadıklarına emin olunacak şekilde gözetim altında tutulmalıdır.
- Elektrikli ve/veya gazlı ürünler çocuklar ve evcil hayvanlar için tehlikelidir. Çocuklar ve evcil hayvanlar ürünle oynamamalı, ürünün üzerine tırmanmamalı veya içerisine girmemelidir.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.
- Çocukların tutup çekmemesi ve yanmamaları için tencere ve tavaların kulpunu tezgâh tarafına çevirin.
- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün erişilebilir yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Yaralanma ve boğulma tehlikesi vardır.
- 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.
- Eskimiş ve artık kullanılmayacak ürünü atmadan önce:

1. Elektrik fişini çekip prizden çıkarın.
2. Elektrik kablosunu kesip, fişi ile birlikte üründen ayırın.
3. Çocukların ürünün içine girmesini engelleyecek önlem alın.
4. Çocukların atıl ürün ile oynamasına izin vermeyin.

⚠ 1.3 Elektrik Güvenliği

- Ürünü tip etiketinde belirtilen akım değerlerine uygun bir sigorta ile korunan topraklı bir prize takın. Topraklama tesisatını uzman bir elektrikçiye yaptırın. Yerel/ulusal düzenlemelere uygun topraklama yapılmadan ürünü kullanmayın.

- Ürünün fişi ya da elektrik bağlantısı kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır. Bu mümkün değilse, ürünün bağlı olduğu elektrik tesisatı üzerinde elektrik yönetmeliklerine uygun ve tüm kutupları şebekeden ayıran bir düzenek (sigorta, anahtar, şalter, vb.) bulunmalıdır.
- Tamir, bakım ve temizlik işlemleri öncesinde ürünün fişini çekin ya da sigortasını kapatın.
- Ürünü tip etiketinde belirtilen voltaj ve frekans değerlerine uygun bir prize takın.
- (Ürününüzde şebeke kordonu yok ise) Sadece "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen bağlantı kablosu bilgilerini kullanın.
- Elektrik kablosunu ürünün altına ve arkasına sıkıştırmayın. Elektrik kablosunun üzerine ağır bir nesne koymayın. Elektrik kablosu aşırı bükülmemeli, ezilmemeli ve herhangi bir ısı kaynağı ile temas etmemelidir.
- Kurulum ya da temizlik işlemlerinin ardından ürünün yerine yerleştirilmesi sırasında elektrik kablosunun sıkışmamasına dikkat edin.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Gaz bağlantıları ve/veya elektrik kabloları ürünün arka yüzeyine temas etmemelidir. Aksi takdirde zarar görebilir.
- Elektrik kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Sadece orijinal kablo kullanın. Kesik veya hasarlı kablo kullanmayın.
- Ürünü çalıştırmak için uzatma kablosu veya çoklu priz kullanmayın.
- Elektrik kablosunun uzunluğu yeterli değilse yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.
- Taşınabilir çoklu prizler veya taşınabilir güç kaynakları aşırı ısınabilir ve yangına neden olabilir. Bu nedenle ürünün arkasında ve yakınında çoklu priz, taşınabilir güç kaynakları bulundurmayın.
- Elektrik kablosu hasarlıysa oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis veya ithalatçı firmanın yönlendireceği bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- **UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun. Ürünün fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.

- Ürününüzde elektrik kablosu ve fişi var ise:
  - Gevşek, yuvasından çıkmış veya hasarlı prize ürün fişini takmayın. Fişin prize tam oturduğundan emin olun. Aksi takdirde bağlantılar aşırı ısınabilir ve yangına neden olabilir.
  - Kirli, yağlı ve suyla (örneğin tezgahtan sızabilecek su) temas riski olan prizlere ürünün fişini takmayın. Aksi takdirde kısa devre ve çarpılma riski vardır.
  - Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın!
  - Fişi prizden çıkarmak için kablosundan değil fişin gövdesinden tutarak çekin.

1.4 Gaz Çalışmalarında Güvenlik

- UYARI: Gazlı pişirici ürünlerin kullanılması, bulundukları odada "ısı, nem ve yanma sonucu açığa çıkan maddelerin oluşmasına neden olur. Mutfağın özellikle ürün kullanılırken iyi havalandırıldığından emin olun: Doğal havalandırma deliklerini açık tutun ya da mekanik bir havalandırma cihazı (mekanik aspiratör/davlumbaz) takın. Ürünün uzun süreli olarak yoğun bir şekilde kullanılması ilave havalandırma isteyebilir: Örneğin bir pencerenin açılması veya daha etkili havalandırma, varsa mekanik havalandırma cihazının seviyesinin yükseltilmesi, vb.
- Bu ürün, uygun şekilde ayarlanmış olan ve çalışan bir karbonmonoksit sensörünün yer aldığı bir odada kullanılmalıdır. Karbonmonoksit sensörünün doğru çalıştığından emin olun ve sensöre sıklıkla bakım yaptırın. Karbonmonoksit sensörü üründen en fazla 2 metre uzağa yerleştirilmelidir.
- Bu cihazın ayar şartları etikette belirtilmiştir (veya veri plakasında)
- Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Gaz yeterli düzeyde yanmazsa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gaz olup küçük miktarının bile ölümcül etkisi vardır. Gazın iyi yanmasını alevlerin devamlı ve mavi olmasından anlayabilirsiniz. Alevler dalgalı, kesik ve yoğun olarak sarı yanıyorsa gaz iyi bir şekilde yanmıyor demektir.
- Gazlı ürünler ve gaz sistemleri düzgün çalışmaları için düzenli olarak kontrol edilmelidir. Hortum dedantörü, hortum ve kelepçesi düzenli kontrol edile-

rek, imalatçısının önerdiği periyotlarda ve gerektiği durumlarda yenilenmelidir.
- Gazlı ocak gözlerini düzenli olarak temizleyin. Temizlik sonrasında gazın düzgün bir şekilde yandığından emin olun.
- Kullanım kılavuzunda verilen boyutları aşan tencereleri/tavaları kullanmayın. Belirtilenden daha büyük tava/tencere kullanılması karbonmonoksit zehirlenmesine, yakındaki yüzeylerin ve kontrol düğmelerinin aşırı ısınmasına neden olabilir. Daha küçük tava/tencere kullanımı ise alev nedeniyle yanmanıza neden olabilir.
- Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyin.

⚠ Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler !
- Çıplak ateş kullanmayın ve sigara içmeyin. Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayın (örn. lamba düğmesi veya kapı zili). Sabit telefon veya cep telefonu kullanmayın.
- Kapıları ve pencereleri açın.
- Gazlı ürünlerdeki ve gaz sayaçlarındaki tüm vanaları kapatın.
- Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin. Hala gaz kokusu alıyorsanız evden çıkın.
- Komşuları uyarın.
- İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın.
- Yetkili servisi ve gaz dağıtım şirketinizi arayın.

⚠ 1.5 Taşıma Güvenliği

- Ürünü taşımadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin, gaz beslemesini ayırın.
- Ürün ağır olduğu için en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.
- Ürünün üzerine eşya koymayın. Ürünü dik olarak taşıyın.
- Ürünü taşırken, balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın. Ürünündeki hareketli parçalarını zarar görmemeleri için bunları sıkıca sabitleyin.
- Taşıma sonrası ürünü kullanmadan önce hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Hasarlı ise yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.

1.6 Kurulum Güvenliği

- Kuruluma başlamadan önce ürünün bağlanacağı elektrik hattının enerjisini kesmek için sigortasını kapatın.
- Taşıma ve kurulum sırasında mutlaka koruyucu eldiven kullanın. Aksi takdirde keskin kenarlardan yaralanma riski vardır!
- Kurulum öncesi üründe herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumu yaptırmayın.
- Ürünü halı kaplı zemin üzerine yerleştirmeyin. Ürün alttan hava alamayacağı için elektrikli parçaları aşırı ısınır. Bu durum ürünün arızalanmasına neden olur.
- Ürün doğrudan temiz, düz ve sert bir zemin üzerine yerleştirilmelidir. Bir baza veya kaide üzerine yerleştirilmemelidir. Ürünler mukavva ya da plastik plakaların üzerine konulmamalıdır.
- Ürünün kurulduğu yer doğrudan güneş ışınlarına maruz kalmamalı ve elektrikli/gazlı ısıtıcı gibi bir ısı kaynağının yakınında olmamalıdır.
- Ürünün tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Ürün kurulumunu pencere yakınına yapmayın. Ocak alevinin perdeleri ve ocak etrafındaki yanıcı maddeleri tutuşturma riski vardır. Ayrıca pencereyi açtığınızda sıcak pişirme kapları devrilebilir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için ürün kurulumu dekoratif kapakların arkasına yapılmamalıdır
- Ürün kurulumunun yapılacağı yerin arkasından gaz hortumu/borusu ya da plastik su borusu geçiyorsa, ürünün bunlara temas etmemesi sağlanmalıdır. Aksi takdirde hortum/boru ezilebilir.
- Ürünün kurulacağı yerin arkasında priz var ise ürünün prize ve prize takılı fişe temas etmemesi sağlanmalıdır.
- Ürün kurulumu yapılacak yerin arka ya da yan duvarında gaz hortumu, plastik su borusu ve priz olmamalıdır. Aksi takdirde ocak çalıştırılırken ısı etkisiyle bunlar deforme olabilir ve güvenlik riski yaratabilir.
- Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen gaz beslemesini kesin. Patlama tehlikesi vardır.
- Ürünün gaz dağıtım sistemine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir. Profesyonel olmayan ki-

şilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan patlama veya zehirlenme tehlikesi vardır.
- Gaz hortumu yerleştirildiği bölgede bulunan hareketli parçalara temas etmeyecek ve hareketli parçalar hareket ettiğinde sıkışmayacak şekilde bağlanmalıdır (Örneğin çekmece). Ayrıca gaz hortumu sıkışma olasılığı olan boşluklara da yerleştirilmemelidir.
- Gaz hortumu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına ve ürün üzerindeki pişirme kaplarına temas etmemelidir. Gaz hortumunun hasar görmesinden kaynaklanan patlama tehlikesi vardır.
- Ürünün gaz bağlantısı yapıldıktan sonra mutlaka gaz kaçağı kontrolünü yaptırın. Gaz kaçağı olmadığından emin olun. Gaz kaçağı var ise ürünü kullanmayın.

⚠ 1.7 Kullanım Güvenliği

- Her kullanımdan sonra ürünün çalışmadığından emin olun.
- Ürünü uzun süre kullanmayacaksanız fişini çekin ya da sigorta kutusundan enerjisini kesin. Ana gaz musluğunu kapatın.
- Kullanımı sırasında ürün arızalanırsa ya da hasar görürse, ürünü çalıştırmayın. Ürünün elektrik/gaz bağlantılarını kesin. Yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın. Aksi takdirde yaralanma ve çevreye hasar riski vardır.
- Herhangi bir nedenle ürün üzerine çıkmayın.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Pişirme alanında ve çevresinde yanıcı nesneler bulundurulmamalıdır. Aksi takdirde bu nesneler yangına neden olabilir.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Ürünü kullanırken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Ürün kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve sıkıştırabilirler. Kapağı açıp/kapatırken menteşelerin olduğu bölümü tutmayın.
- Bu ürün uzaktan kumanda veya harici bir saatle kullanıma uygun değildir.

1.8 Sıcaklık Uyarıları

- **UYARI:** Ürün kullanılırken, ürün ve erişebilir parçaları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli nezaret edilmediği sürece üründen uzak tutulmalıdır.
- Ürün çalıştırılırken yüzeyleri sıcak olacağı için, yakınına yanıcı/patlayıcı maddeler koymayın.
- Pişirme sırasında ya da bitiminde fırının kapağını açarken uzak durun. Aksi takdirde çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.
- Ürün kullanım sırasında sıcak olacaktır. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Ürünü kullanırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- **UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme alanı üzerine saklama amaçlı malzeme koymayın.

1.9 Ürün Aksesuarlarının Kullanımı

- Ürünle birlikte verilen aksesuarların uygun bir şekilde kullanılması önemlidir. Detaylı bilgi için **"Ürün Aksesuarlarının Kullanımı"** bölümüne bakın.
- Aksesuarları pişirme bölmesine tamamen iterek yerleştirdikten sonra fırın kapağını kapatın Aksi takdirde kapak camına çarparak zarar verebilir.

1.10 Pişirme Güvenliği

- **UYARI:** Pişirme işleminin gözetlenmesi gerekir. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli olarak gözetlenmelidir.
- **UYARI:** Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünün elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevleri bir kapak ya da yangın örtüsü (vb.) ile örtün.
- Pişirmelerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Pişirme alanındaki yemek, yağ gibi kalıntılar tutuşabilir. Pişirme öncesinde bu kalıntıları temizleyin.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi ya da hastalıklara neden olabilir.

- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırın kullanılırken, asla pişirme tepsisini, tabakları veya alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Isı birikmesi, fırının tabanına, fırın dolabına veya mutfak zeminine zarar verebilir.

Yağlı pişirme kağıdı ve benzeri bir malzeme kullanırken aşağıdaki uyarılara dikkat edin:

- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarlarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtma yapılmış fırına yerleştirin.
- Fırın ısıtıcı elemanlarına değme ve sıcak hava akışını engelleme riskine karşı, yağlı pişirme kağıdının aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, üreticisi tarafından belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı pişirme kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.
- Ön ısıtma sırasında aksesuarların üzerine koymayın.
- Kullanılan malzemenin fırın içindeki hava akımı ile uçuşmasını engellemek için her zaman bir tabak veya benzeri bir cisim ile bastırın.
- Tepsi içinde sadece gereken yüzeyi kaplayın.
- Her kullanım sonrası tepsi içi temizlenmeli, tepsi içinde kullanılan yağlı pişirme kağıdı ve benzeri malzeme yenilenmelidir, aksi takdirde tepsiye damlayan sıvılar dumanlama yapabilir, alev alabilir.
- Ürün kapağının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Yağlı pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.
- Tel ızgara kullandığınız pişirmelerde, alt rafta tepsi kullanılmalıdır. Aksi takdirde fırın tabanına damlayacak gıda yağı ve diğer bileşenleri yoğun dumana ve alevlenmeye neden olabilir.
- Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleş-

tirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.
- Pişirme kabını ocak gözünü ortalayacak şekilde yerleştirin. Pişirme kabının bulunduğu ocak gözündeki ateşin, kabın yan yüzüne taşmadığına dikkat edin.

1.11 Buhar Sistemi

- Buhar destekli pişirmelerde kapağın açılması ile buhar çıkışı olabilir, bu durum yanma riski oluşturabilir. Kapağı açarken dikkatli olun.
- Buhar destekli pişirme sonrası fırın içerisinde nem kalması korozyona neden olabilir. Pişirme sonrasında fırın içinin kurumasını bekleyin. Fırın içerisinde uzun süre ıslak yiyecek maddesi muhafaza etmeyin.
- Buhar destekli pişirme sonrası yemeği çıkarırken aksesuarlardan sıcak sıvı akabilir, dikkatli olun.
- Buhar destekli pişirme yaparken pişirme tablosunda bulunan miktar kadar su eklenmesi tavsiye edilir.
- Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler kullanılmamalıdır.
- Pişirme yaparken buhardan paslanabilecek aksesuar kullanmayın.

1.12 Bakım ve Temizlik Güvenliği

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Ürünü, üzerine su dökerek veya püskürterek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Fırın ön kapak camını ve fırın üst kapak camını (eğer varsa) temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın. Bu malzemeler cam yüzeylerin çizilmesine ve kırılmasına neden olabilir.

2 Çevre Talimatları

2.1 Atık Yönetmeliği

2.1.1 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.

2.2 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.

2.3 Enerji Tasarrufu için Öneriler

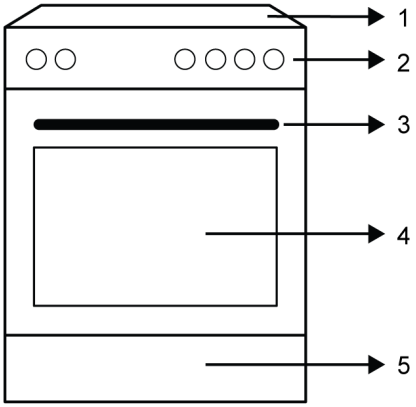
EU 66/2014e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir.
Aşağıdaki öneriler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.
- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Tarifte ya da kullanma kılavuzunda belirtiliyorsa mutlaka ön ısıtma yapın. Pişirme süresince fırın kapağını sık sık açmayın.
- Uzun süreli pişirmelerde ürünü pişirme bitiş saatinden 5 ila 10 dakika önce kapatın. Artık ısıyı kullanarak %20'ye kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz. Ayrıca yemeklerinizi peş peşe pişiriseniz fırın ısısını kaybetmeyeceği için enerjiden tasarruf sağlayacaktır.
- Ocak gözüne uygun büyüklükte ve kapaklı tencere/tavalar kullanın. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Doğru boyda uygun olmayankaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.
- Ocak pişirme alanları ve tencere tabanlarını temiz tutun. Kir, pişirme alanı ile tencere tabanı arasındaki ısı aktarımını azaltır.

3 Ürününüz

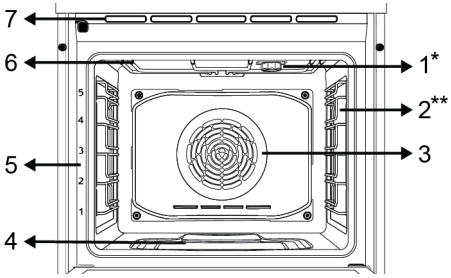
Bu bölümde ürüne ve kontrol paneline genel bakışı ve temel kullanımlarını bulabilirsiniz. Ürünün tipine göre görsellerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.

3.1 Ürün Tanıtımı



1 Ocak bölümü
2 Kontrol panel
3 Tutamak
4 Kapak
5 Alt bölme

3.1.1 Pişirme Bölümü

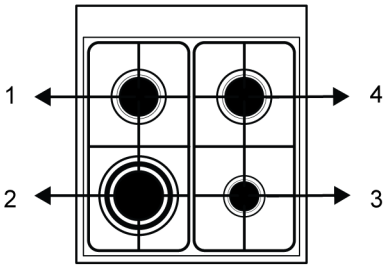


1 Lamba
2 Tel raflar
3 Fan motoru (sac arkasında)
4 Buhar destekli pişirme için su havuzu
5 Raf konumları
6 Üst ısıtıcı
7 Havalandırma delikleri

* Modele bağlı değişir. Ürününüzde lamba bulunmayabilir ya da lambanın tipi ve yeri şekildeki gösterimden farklı olabilir.

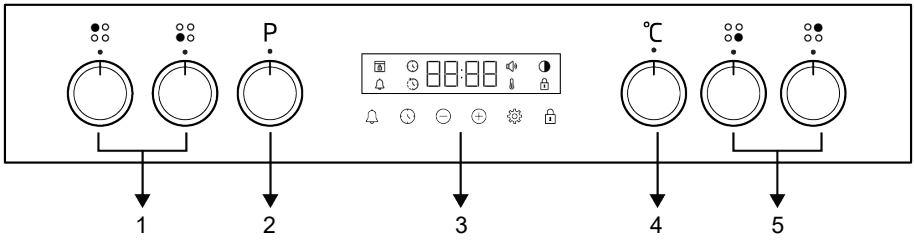
** Modele bağlı değişir. Ürününüz tel rafsız olabilir. Görselde örnek olarak tel raflı gösterim yapılmıştır.

3.1.2 Ocak Bölümü



1 Sol arka - Normal yanıcı
2 Sol ön - Vok yanıcı
3 Sağ ön - Yardımcı yanıcı
4 Sağ arka - Normal yanıcı

3.2 Ürün Kontrol Panel Tanıtımı



1 Ocak kontrol düğmeleri
2 Fonksiyon seçme düğmesi
3 Zamanlayıcı
4 Sıcaklık düğmesi
5 Ocak kontrol düğmeleri

Ürününüzü kontrol eden düğme/düğmeler varsa, bu düğme/düğmeler bazı modellerde içeri bastırınca dışarı çıkan yapıda (gömülebilir) olabilir. Bu düğmelerle yapılacak ayarlar için önce ilgili düğmeyi içeri bastırıp düğmeyi dışarı çıkarın. Ayarınızı yaptıktan sonra tekrar içeri bastırıp düğmeyi yerine yerleştirin.

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile fırın çalışma fonksiyonlarını seçebilirsiniz. Seçmek için kapalı (üst) konumundan sağa/sola çevirin.

Sıcaklık düğmesi

Sıcaklık düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı seçebilirsiniz. Seçmek için kapalı (üst) konumundan saat yönünde çevirin.

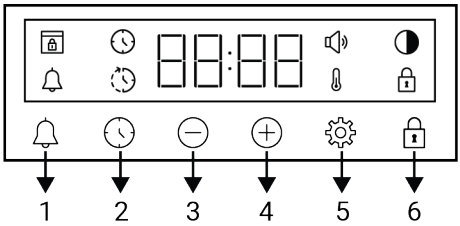
Fırın içi sıcaklık göstergesi

Fırın iç sıcaklığını zamanlayıcı ekranındaki sıcaklık sembolünden anlayabilirsiniz. Pişirme başladığında sıcaklık sembolü ekranda görünür, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında ise sıcaklık sembolü kaybolur. Fırın içi sıcaklığı ayarlanan sıcaklığın altına düştüğünde sıcaklık sembolü tekrar görünür.

Ocak kontrol düğmeleri

Fırınınızın ocağını ocak kontrol düğmeleri ile kontrol edebilirsiniz. Her bir ocak kontrol düğmesi ilgili ocak gözünü kontrol eder. Kontrol panelinin üzerinde sembollerden anlayabilirsiniz.

Zamanlayıcı



1 Alarm tuşu
2 Süre ayarlama tuşu
3 Azaltma tuşu
4 Artırma tuşu
5 Ayarlar tuşu
6 Tuş kilidi tuşu

Ekran sembolleri

: Pişirme süresi sembolü
: Pişirme bitiş saati sembolü *
: Alarm sembolü
: Parlaklık sembolü
: Tuş kilidi sembolü
: Sıcaklık sembolü
: Ses seviyesi sembolü
: Kapı kilidi sembolü *

*Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

3.3 Fırın çalışma fonksiyonları

Fonksiyon tablosunda, fırınınızda kullanabileceğiniz çalışma fonksiyonları ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek en yüksek ve en düşük sıcaklıklar gösterilmektedir Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık aralığı (°C)	Tanımı ve kullanımı
	Fanlı çalışma	-	Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur. Bütün parça bir eti çözmek için gereken süre taneli yiyeceklere göre daha uzundur.
	Alt ve üst ısıtma	*	Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapılır.

	Alt ısıtma	*	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur. Kolay buharlı temizleme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır.
	Fan destekli alt ve 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 yapılır. Buharlı destekli pişirme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır.
	Turbo pişirme / A Fry	*	Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerinde çok tepsili pişirmeye uygundur. Buharlı destekli pişirme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır. Bu fonksiyon ile dağıtılan hızlı hava sayesinde az yağda yada yağsız kızartma yapabilirsiniz. Detaylı bilgi için "A Fry " bölümüne bakın.
	"3D" fonksiyonu	*	Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapılır. Buharlı destekli pişirme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır.
	Büyük ızgara	*	Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Fan destekli küçük ızgara	*	Küçük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Daha küçük miktarlarda ızgara yapmaya uygundur.

* Ürününüz sıcaklık düğmesinde belirtilen sıcaklık aralığında çalışmaktadır.

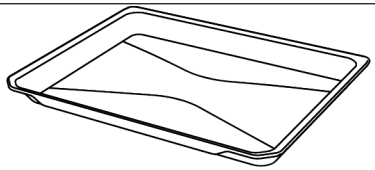
3.4 Ürün Aksesuarları

Ürününüzde çeşitli aksesuarlar mevcuttur. Bu bölümde aksesuarların tanımı ve doğru kullanım şekillerinin anlatımları mevcuttur. Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

Ürününüzde bulunan tepsiler sıcaklığın etkisi ile deforme olabilir. Bunun fonksiyon üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Tepsi soğuduğunda deformasyon kaybolur.

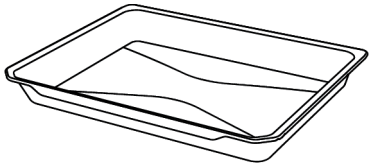
Standart fırın tepsisi

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



Derin tepsi

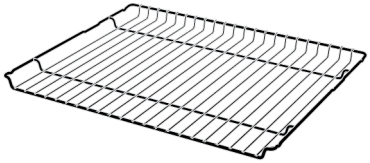
Hamur işleri, büyük parçalı kızartmalar, sulu yiyecekler veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanılır.



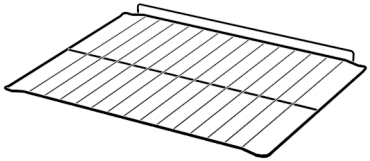
Tel ızgara

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

Tel raflı modellerde :

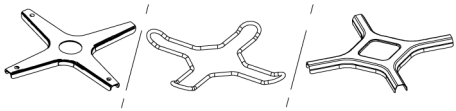


Tel rafsız modellerde :



Kahve cezvesi taşıyıcı

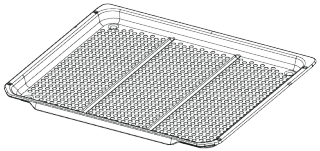
Kahve cezvesi için kullanılır.



Bariyer kaplamalı kızartma tepsisi (A Fry)

Gıdaları az yağlı veya yağsız olarak kızartmak için kullanılır.

Bariyer kaplamalı fırın tepsisi, diğer tepsilere göre daha az yapışma özelliğine sahiptir.

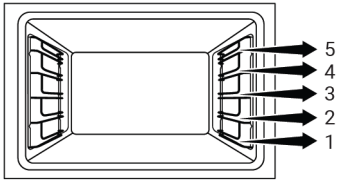


3.5 Ürün Aksesuarlarının Kullanımı

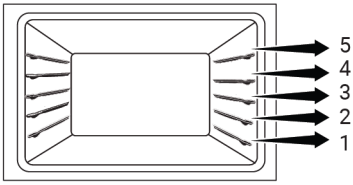
Pişirme rafları

Pişirme alanında 5 seviye olmak üzere raf konumu bulunmaktadır. Rafların sırasını fırının ön çerçevesindeki numaralarda da görebilirsiniz.

Tel raflı modellerde :



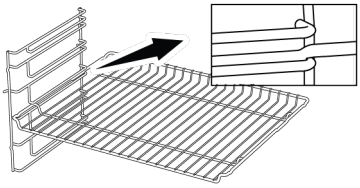
Tel rafsız modellerde :



Tel ızgaranın pişirme raflarına yerleştirilmesi

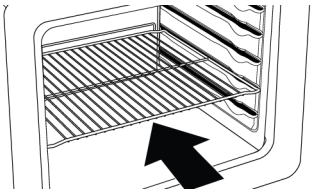
Tel raflı modellerde :

Tel ızgaranın yan tel raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgarayı istenilen rafa, tel ızgaranın açık olan kısmı öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir. İyi bir pişirme performansı için, tel ızgaranın tel raf üzerinde durdurma formuna dayanacak şekilde yerleştirilmelidir. Durdurma formunu atlatıp fırının arka duvarına dayandırılmamalıdır.



Tel rafsız modellerde :

Tel ızgaranın yan raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgaranın rafa yerleştirirken bir yönü vardır. Tel ızgarayı istenilen rafa, tel ızgaranın açık olan kısmı öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.

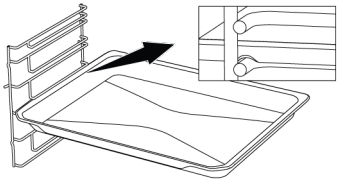


Tepsinin pişirme raflarına yerleştirilmesi

Tel raflı modellerde :

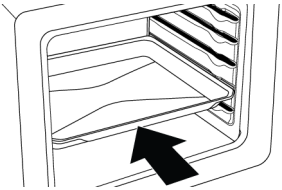
Tepsilerin de yan tel raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tepsiyi istenilen rafa, tutmak için tasarlanmış formu öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir. İyi bir pişirme performansı için, tepsinin tel raf üze-

rinde durdurma yuvasına oturacak şekilde yerleştirilmelidir. Durdurma yuvasını atlatıp fırının arka duvarına dayandırılmamalıdır.



Tel rafsız modellerde :

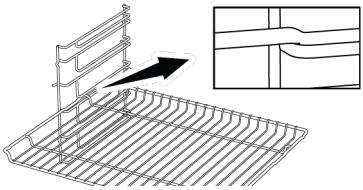
Tepsilerin de yan raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tepsinin rafa yerleştirirken bir yönü vardır. Tepsiyi istenilen rafa, tutmak için tasarlanmış formu öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.



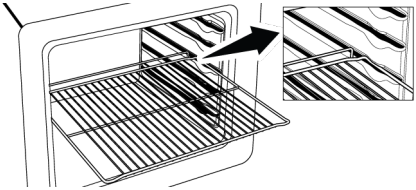
Tel ızgara durdurma fonksiyonu

Tel ızgaranın raf arasından çıkarak devrilmesini engellemek için bir durdurma fonksiyonu vardır. Bu fonksiyon ile yemeğinizi kolay ve güvenli bir çekilde alabilirsiniz. Tel ızgarayı dışarı çıkarırken durdurma formuna dayanacak şekilde öne çekebilirsiniz. Tamamen çıkarmak için bu formu atlatmanız gerekir.

Tel raflı modellerde :

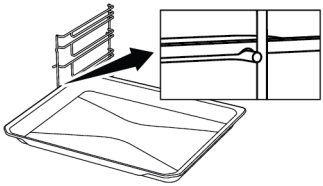


Tel rafsız modellerde :



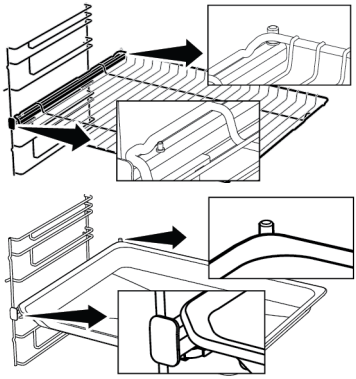
Tepsi durdurma fonksiyonu - Tel raflı modellerde

Tepsinin de raf arasından çıkarak devrilmesini engellemek için bir durdurma fonksiyonu vardır. Tepsiyi dışarı çıkarırken tepsinin arka durdurma yuvasını atlatın ve ön tarafa oturacak şekilde kendinize çekin. Tamamen çıkarmak için durdurma yuvasını atlatmanız gerekir.



Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raylara uygun şekilde yerleştirilmesi-Tel raflı ve teleskobik raylı modellerde

Teleskobik raylar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir. Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik raylara aşağıdaki şekilde gösterildiği gibi yerleştirilmesine dikkat edilmelidir.



3.6 Teknik Özellikler

Genel Özellikler	
Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	850 /600 /600

Voltaj/Frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm2
Toplam elektrik tüketimi (kW)	2,7
Toplam gaz tüketimi (kW)	8,3 kW (603 g/h - G30)
Fırın tipi	Multifonksiyon fırın

Ocak gözleri

Sol ön	Vok yanıcı
Güç	3,3 kW (240 g/h – G30)

Sağ ön	Yardımcı yanıcı
Güç	1,0 kW (73 g/h – G30)

Sol arka	Normal yanıcı
Güç	2,0 kW (145 g/h – G30)

Sağ arka	Normal yanıcı
Güç	2,0 kW (145 g/h – G30)

Ürünün ayarlı olduğu gaz tipi / basıncı :
G20 20 mbar

Ürünün gaz kategorisi

Cat II 2H3B/P

Ürünün dönüştürülebileceği gaz tipleri/basınçları:

G30 30 mbar

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile Alt ve üst ısıtma veya Fan destekli alt ve üst ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Ekonomik fanlı pişirme , 2-Turbo pişirme , 3-Fan destekli küçük ızgara , 4-Alt ve üst ısıtma.

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.

Ülke gaz kategorileri/tipleri/basıncı

Ürünün kurulacağı ülke için kullanılabilecek gaz tipi, basıncı ve gaz kategorisini aşağıdaki tabloda bulabilirsiniz.

Ülke kodu	Kategori		Gaz tipi ve basıncı			
FR	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
BE	Cat II	2E+3+	G20,20 mbar	G25,25 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar
RU	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar	G20,13 mbar	G20,10 mbar
CZ	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
NL	Cat II	2EK3B/P	G25.3,25 mbar	G20,20 mbar	G30,30 mbar	
GB	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IE	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
ES	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CH	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
IT	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SK	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
CY	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
SI	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
GR	Cat II	2H3+	G20,20 mbar	G30,28 30 mbar	G31,37 mbar	
PL	Cat II	2ELS3B/P	G20,20 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	
	Cat II	2E3P(B/P)	G20,20 mbar	G30,37 mbar		
DE	Cat II	2E3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
AT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,50 mbar		
SE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
LT	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
NO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
XK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RS	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
RO	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
DK	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
EE	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MA	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
FI	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		

Ülke kodu	Kategori		Gaz tipi ve basıncı			
HR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
TR	Cat II	2H3B/P	G20,20 mbar	G30,30 mbar		
MT	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
IS	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LV	Cat I	2H	G20,20 mbar			
LU	Cat I	2E	G20,20 mbar			
BG	Cat I	2H	G20,20 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			
HU	Cat I	2H	G20,25 mbar			
	Cat I	3B/P	G30,30 mbar			

Enjektör Tablosu

Aşağıdaki tabloda gaz dönüşümü için yanıcıların tüm gaz tiplerine göre enjektör değerleri verilmektedir. Yanıcılarınıza ve ülkenize göre dönüştürebileceğiniz gaz tiplerine teknik tablodan bakarak enjektör değerlerinize ulaşabilirsiniz. Enjektörler ürününüzle birlikte verilmeyebilir. Yetkili servislerden ya da ürünü satın aldığınız yerden temin edebilirsiniz.

	Ocak gözleri								
Güç	G20,20 mbar G25,25 mbar	G30,28 30 mbar G31,37 mbar	G20,10 mbar	G20,13 mbar	G20,25 mbar	G25.3,25 mbar	G2.350,13 mbar	G30,37 mbar	G30,50 mbar
1 kW	72	50	90	84	68	80	95	47	43
2 kW	103	72	125	116	97	110	131	66	60
3,3 kW	140	94	165	155	118	145	200	88	75

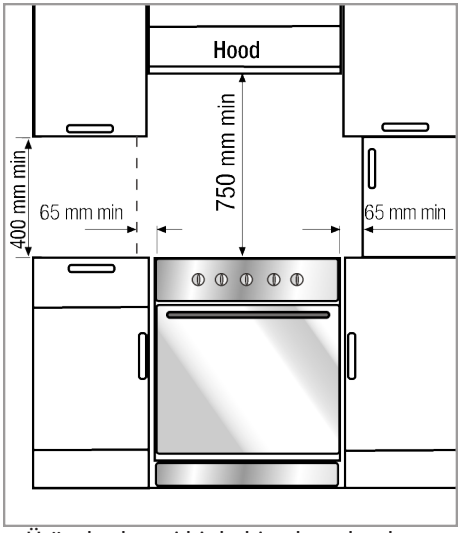
4 Kurulum

Genel uyarılar

- 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 ve/veya gaz tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.
- Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.
- Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin.

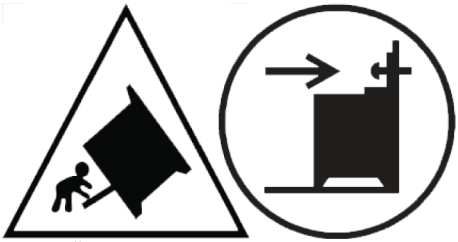
4.1 Kurulum İçin Doğru Yer

- Ürünün alt kısmında bulunan hava kanallarından dolayı, ürünü sert zemin üzerine yerleştirmeniz tavsiye edilir. Ürün ayakları halı vb. gibi yumuşak yüzeylere batmamalıdır.
- Mutfak zemini ünitenin ağırlığı ve buna ek olarak fırında kullanılacak mutfak gereçleri ve yiyecekleri taşıyabilecek güçte olmalıdır.
- Bu ürün kategori 1 sınıfıdır. Arkasından ve bir kenarından mutfak duvarları, mutfak mobilyaları ya da herhangi bir boyuttaki ürünle yan yana yerleştirilebilir. Diğer kenardaki mutfak mobilyası veya ürünler aynı büyüklükte veya daha küçük olmalıdır.
- Ürün, mutfak mobilyası içinde, üst ocak yüzeyleri ile diğer yüzeyler arasında en az 400 mm mesafe ve yan yüzeylerden 65 mm mesafe kalacak şekilde kullanılabilir.



- Ürün, herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da, herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750 mm mesafe bırakılmalıdır.
- Ürününüzün üzerine davlumbaz/aspirator kurulacak ise, montaj yüksekliği için davlumbaz/aspirator üreticisinin tavsiyesine uyunuz. Davlumbaz kılavuzunda herhangi bir boyut belirtilmemişse bu yükseklik en az 650 mm olmalıdır.
- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısı geçirmez olmalıdır (en az 100°C).

Uyarı - Devrilme tehlikesi!

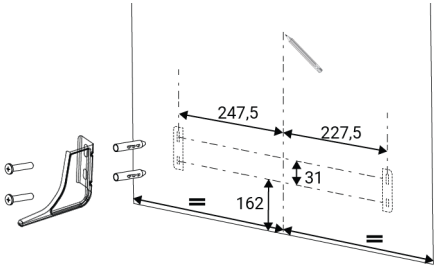


Uyarı: Ürünün devrilmesini önlemek için bu dengeleme düzeni tesis edilmelidir. Tesis için talimatlara bakın.

Devrilme önleyici parça

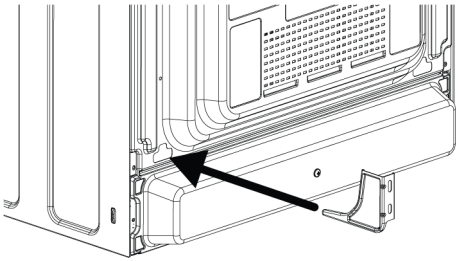
Ürününüz, birlikte verilen bir adet devrilme önleyici parçayı kullanarak dengesini kaybedip düşmeye karşı emniyete alınmalıdır.

1. Ürünü yerleştireceğiniz alanın arka duvarına tam merkezinden düz dikey bir çizgi çizin.
2. Merkezi referans alarak aşağıda verilen ölçülere göre devrilme önleyici parçayı tam ölçülerinde duvara sabitleyin.



Ayaklar kapalı konumda ölçülendirilmiştir. Ürünle birlikte tek bir devrilme önleyici parça verilmektedir. Bu parçayı sağ ya da sol da kullanabilirsiniz. Her iki yön içinde yukarıda ilgili ölçüler belirtilmiştir. Örnekleme olarak sol tarafta kurulum gösterilmiştir.

3. Ürünün arkasında bulunan yuvaya duvara sabitlediğiniz parçayı aşağıda gösterildiği gibi yerleştirin.

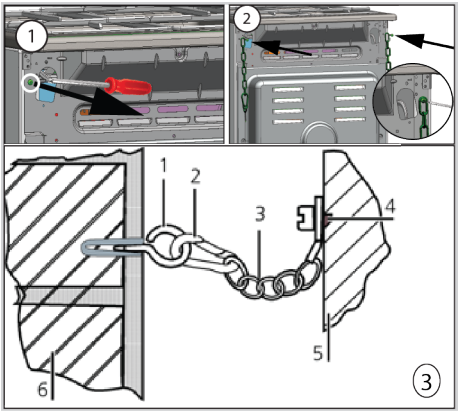


Emniyet zinciri

Ürününüz, birlikte verilen iki emniyet zincirleri kullanarak dengesini kaybedip düşmeye karşı emniyete alınmalıdır.

Ürününüzde 2 adet zincir varsa;

Kancayı (1) uygun bir dübel ile mutfak duvarına (6) sabitleyin ve kilitleme mekanizmasındaki çengel (2) yardımıyla emniyet zincirini (3) bağlayın.

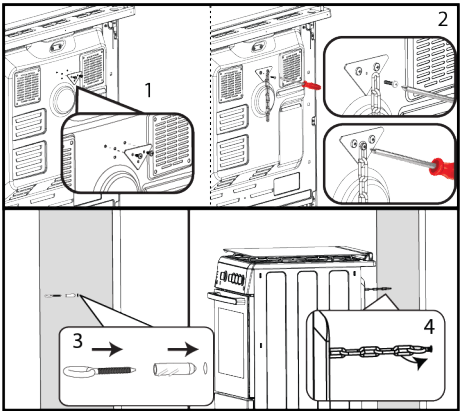


1	Kanca
2	Kilitleme mekanizması (çengel)
3	Emniyet zinciri
4	Zinciri, ürünün arka duvarına sabitleyin.
5	Ürün arka duvarı
6	Mutfak duvarı

Ürününüzde 1 adet zincir varsa;

Ürününüz, birlikte verilen emniyet zincirini kullanarak dengesini kaybedip düşmeye karşı emniyete alınmalıdır.

Ürününüze emniyet zincirini bağlamak için aşağıdaki resimde bulunan adımları izleyin.



Emniyet zinciri, fırının yana eğimini ve fırının ileri-diyagonal devrilmesini önlemek için mümkün olduğu kadar kısadır. Emniyet zinciri, braket bağlantı yuvası bulunmayan fırınlara yönelik tasarlanmıştır.

Oda havalandırması

Tüm odalarda açılabilir bir pencere veya eşdeğer bir öge olması gerekir; bazı odalarda ise sabit havalandırma da olmalıdır. Yanma için gereken hava, odadaki havadan alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir. Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir havalandırma şarttır.

Doğrudan dış ortama açılan kapıları ve/veya pencereleri bulunan odalar

Doğrudan dış ortama açılan kapılar ve/veya pencereler, cihazın toplam gaz gücüne dayanan, aşağıdaki tabloda belirtilen boyutların toplam havalandırma açıklığına sahip olmalıdır (cihazın toplam gaz gücü tüketimi, bu kullanım kılavuzunun teknik özellikler tablosunda gösterilmiştir). Kapıların ve/veya pencerelerin, aşağıdaki tabloda belirtildiği şekilde cihazın toplam gaz tüketimine karşılık gelen toplam havalandırma açıklığına sahip olmaması durumunda, cihazın toplam gaz tüketimine ilişkin toplam minimum havalandırma gerekliliklerinin karşılanması için odada mutlaka ilave, sabit bir havalandırma açıklığı olmalıdır. Sabit havalandırma açıklığı; mevcut delikli tuğlalar, davlumbaz kanalları açıklığı boyutu vb. için açıklıklar içerebilir.

Toplam gaz tüketimi (kW)	Min. havalandırma açıklığı (cm2)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Doğrudan dış ortama açılan kapıları ve/veya pencereleri olmayan odalar

Cihazın kurulduğu odanın doğrudan dış ortama açılan bir kapısı ve/veya penceresi yoksa diğer ürünler, cihazın yukarıdaki tabloda verilen toplam güç tüketimine ilişkin minimum havalandırma açıklığı gerekliliklerini karşılayan, sabit bir ayarlanamaz ve kapatılamaz havalandırma açıklığına sahip olmalıdır. Ayrıca, ilgili bina düzenlemelerine de uyulmalıdır.

Bir odada ya da iç mekanda birden fazla gazlı cihaz olması durumunda, tabloda verilen gerekliliğin üstüne ilave havalandırma alanı sağlanmalıdır. İlave havalandırma alanının boyutu, diğer gazlı cihazların düzenlemelerine uygun olmalıdır.

Ayrıca, ürünün kurulu olduğu iç ortama açılan kapının alt kenarında en az 10 mm boşluk olmalıdır. Halı ve döşeme gibi eşyaların, kapı kapalıyken bu boşluğu etkilemediğinden emin olmanız gerekir.

Ocak mutfağa, Amerikan tipi mutfaklara veya yatak odası ile oturma odasının bir olduğu yerlere kurulabilir; ancak banyo ya da duş bulunan yerlere kurulamaz. Ocağın kurulacağı, yatak odasıyla oturma odasının bir olduğu mekanlar en az 20 m3 hacme sahip olmalıdır.

En azından bir tarafı zemin seviyesine açık olmadıkça, bu ürünü zemin seviyesinin altındaki odalara kurmayın.

4.2 Elektrik Bağlantısı

Genel uyarılar

- Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.
- Ürünü, “Teknik özellikler” tablosunda belirtildiği üzere uygun kapasiteye sahip minyatür bir devre kesiciyle(sigorta) korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Ürünü trafolu veya trafosuz şekilde kullanmadan önce topraklama işlemini kalifiye bir elektrik teknisyenine yaptırın. Şirketimiz, ürünün yerel düzenlemeler uya-

rınca toprak tesisatıyla kullanılması şartına uyulmamasından kaynaklanan hasarların sorumluluğunu kabul etmemektedir.
- Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.
- Şebeke besleme verileri, ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açıldığında görülebilir veya ürünün arka duvarında bulunur. Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.
- Elektrik kablosunun fişi kurulumundan sonra, fiş kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir). Uzatma kabloları ya da çoklu prizlerle bağlantı yapmayın.
- Kablolama yaparken ulusal/yerel elektrik düzenlemelerine uymalı ve ürüne uygun priz çıkışı/hat ve fiş kullanmalısınız. Ürünün güç sınırlarının, fiş ve priz çıkışının/hattın akım taşıma kapasitesini aşması durumunda, ürünü fiş ve priz çıkışı/hat kullanmadan direkt olarak sabit elektrik tesisatına bağlamalısınız.

Ürününüz kablolu ve fişli ise:
Ürününüzün fişini topraklı bir prize takarak elektrik bağlantısını yapın.

4.3 Gaz Bağlantısı

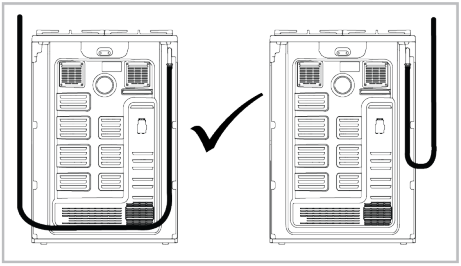
⚠ Genel uyarılar
- Profesyonel/yetkili/lisanslı olmayan kişilerin yaptığı işlemler (kurulum,onarım,bağlantı) kaynaklı patlama,yangın ve zehirlenme tehlikesi olabilir.
- Ürünü yerleştirmeden önce, yerel dağıtım şartlarından (gaz cinsi ve basıncı) ve ürün gaz ayarının bu şartlara uygun olup olmadığından emin olun. Ürüne ait gaz ayar koşulları, değerleri, etiketler (veya tip etiketi) üzerinde yer almaktadır.
- Eğer ülkenizin kodu etiket üzerinde yer almıyor ise gaz bağlantı ve dönüşümü için ülkenizdeki teknik talimatları dikkate alın.
- Ürünün gaz dağıtım sistemine bağlantısı yalnızca profesyonel/yetkili/lisanslı bir kişi tarafından yapılabilir.
- Profesyonel/yetkili/lisanslı olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen gaz beslemesini kesin. Patlama tehlikesi vardır!
- Daha sonra ürününüzü, ayarlı olduğundan farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için profesyonel/yetkili/lisanslı bir kişiye başvurmanız gereklidir.
- Gaz bağlantısında yapılan her çalışma sonrasında mutlaka sızdırmazlık kontrolünü yaptırın. Daha önce profesyonel/yetkili/lisanslı olmayan kişiler tarafından yapılan gaz bağlantısı yada dönüşümü sonunda oratya çıkabilecek gaz sızıntısı nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

Yangın riski doğabilecek durumlar:
- Aşağıdaki maddelere uygun bağlantı yapılmadığı takdirde üründen gaz sızma ve yangın riski vardır. Bu durumda ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Gaz bağlantısı mutlaka profesyonel/yetkili/lisanslı bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Gaz bağlantısında kullanılacak gaz hortumunun yerel gaz standartlarına uygun olduğundan emin olun.
- Esnek gaz hortumu yerleştirildiği bölgede bulunan hareketli parçalara ve sıcak yüzeylere (aşağıdaki görsellerde gösterildiği gibi) temas etmeyecek ve hareketli parçalar hareket ettiğinde sıkışmayacak şekilde bağlanmalıdır. (Örneğin çekmece) Ayrıca gaz hortumu sıkışma olasılığı olan boşluklara da yerleştirilmemelidir.

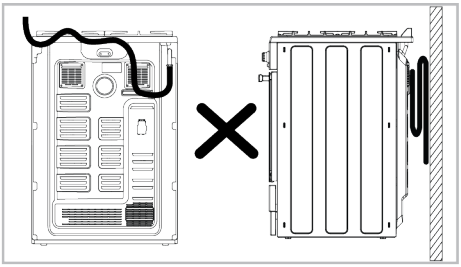
- Gaz bağlantısı tamamlanmış ürünü hareket ettirmeyin. Hareket ettirilmesi durumunda gaz kaçağı riski oluşabilir.
- Gaz bağlantısı ve dönüşümü yapılırken tork anahtarı kullanılmalıdır.

Gaz bağlantı hortumu yerleşimi

- Gaz hortumu bağlantı yapılırken kırılma ve katlanma olasılığına karşı geniş açılı dönüşler yaptırarak bağlanmalıdır.
- Gaz hortumunu bağlamadan önce, ürünün arkasında bulunan gaz hortum çıkışının gaz ana kaynağı ile aynı tarafta olmasına dikkat edin.



- Gaz hortumu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı, keskin köşelere ve ürün üzerindeki pişirme kaplarına temas etmemelidir. Gaz hortumunun hasar görmesinden kaynaklanan patlama tehlikesi vardır!



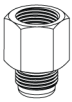
Gaz bağlantı parçaları

Gaz bağlantısı yaparken kullanılması gerekebilecek parçalar ve görselleri aşağıda verilmiştir. Ürünün modeline bağlı olarak bu parçalar ürünle birlikte verilmeyebilir. Ek olarak kullanılacak gaz bağlantı parçaları gaz tipine ve ülke yönetmeliklerine göre değişkenlik gösterebilir.

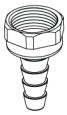
Sızdırmazlık contası:



Ara bağlantı parçası EN 10226 R1/2" :



Likit gaz bağlantı parçası (G30,G31) :



Ürün gaz çıkış borusu :

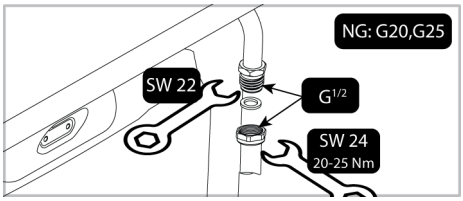


Doğalgaz (NG) bağlantısının yapılması

- Ürün kurulmadan önce doğal gaz tesisatınız kuruluma uygun olacak şekilde ayarlı olmalıdır. Tesisatınızın ürüne bağlanacak çıkışında bir doğalgaz vanası bulunmalıdır.
- Doğalgaz vanasının kolay ulaşılabilecek bir yerde olmasına dikkat edin.
- Ürününüzü, evinizdeki doğalgaz tesisatına esnek, yerel standartlara uygun bir gaz hortumu ile bağlayın.
- Gaz bağlantısı yapılırken mutlaka yeni sızdırmazlık contası kullanın.
- Gaz bağlantısı bir gaz borusu veya her iki ucunda dişli bir bağlantı olan emniyetli bir gaz hortumu ile yapılmalıdır.

EN ISO 228 G1/2" tipi bağlantı

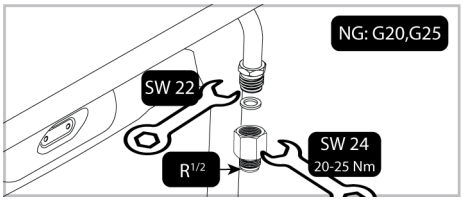
1. Yeni sızdırmazlık contasını emniyetli gaz hortumu/borusu içerisine yerleştirin. Contanın yerine doğru bir şekilde yerleştiğinden emin olun.
2. Ürünün gaz bağlantı çıkışını 22'lik anahtar ile sabit tutarak, emniyetli gaz hortumunun/borusunun dişli kısmını 24'lük anahtar ile ürün gaz çıkışına bağlayın ve iyice sıkın.



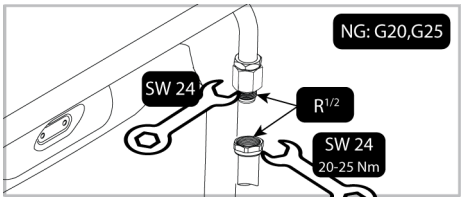
3. Bağlantı sonrası mutlaka bağlantı kısmının sızdırmazlık kontrolünü yapın.

EN 10226 R1/2" tipi bağlantı

1. Yeni sızdırmazlık contasını ara bağlantı parçasının içerisine yerleştirin. Contanın yerine doğru bir şekilde yerleştiğinden emin olun.
2. Ürünün gaz bağlantı çıkışını 22'lik anahtar ile sabit tutarak, ara bağlantı parçasını 24'lük anahtar ile ürün gaz çıkışına bağlayın ve iyice sıkın.



3. Yeni sızdırmazlık contasını emniyetli gaz hortumu/borusu içerisine yerleştirin. Contanın yerine doğru bir şekilde yerleştiğinden emin olun.
4. Ara bağlantı parçasını 24'lik anahtar ile sabit tutarak, emniyetli gaz hortumunun/borusunun dişli kısmını 24'lük anahtar ile ara bağlantı parçasına bağlayın ve iyice sıkın.



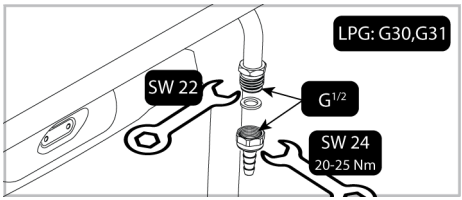
5. Bağlantı sonrası mutlaka bağlantı kısmının sızdırmazlık kontrolünü yapın.

Bütangaz (LPG) bağlantısının yapılması

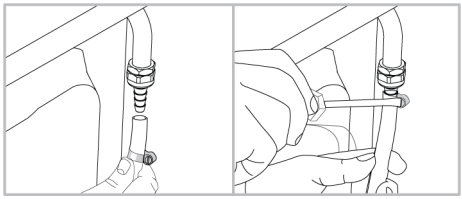
- Ürününüzü, gaz bağlantısına yakın olacak ve sızdırmayacak şekilde bağlanmalıdır.
- Gaz bağlantınızı yapmadan önce esnek gaz hortumu ve uygun montaj kelepçesini temin edin. Esnek gaz hortumunun iç çapı 10 mm, boyu ise 150 cm'den uzun olmamalıdır. Esnek hortumun sızdırmaz ve denetlenebilir olmalıdır.
- Gazlı ürünler ve gaz sistemleri düzgün çalışmaları için düzenli olarak kontrol edilmelidir. Hortum dedantörü, hortum ve kelepçesi düzenli kontrol edilerek, imalatçısının önerdiği periyotlarda ve gerektiği durumlarda yenilenmelidir.
- Gaz bağlantısı yapılırken mutlaka yeni sızdırmazlık contası kullanın.
- Gaz bağlantısı bir gaz hortumu veya sabit bir bağlantı üzerinden yapılmalıdır.

Kelepçeli (dişsiz) gaz hortumu ile bağlantı

1. Yeni sızdırmazlık contasını ara bağlantı parçasının içerisine yerleştirin. Contanın yerine doğru bir şekilde yerleştiğinden emin olun.
2. Ürünün gaz bağlantı çıkışını 22'lik anahtar ile sabit tutarak, ara bağlantı parçasını 24'lük anahtar ile ürün gaz çıkışına bağlayın ve iyice sıkın.



3. Montaj kelepçesini gaz hortumunun bir ucuna takın. Kelepçeyi taktığınız gaz hortum ucunu kaynar suda bir dakika kadar bekletip yumuşatın.
4. Gaz hortumunun yumuşayan ucunu, ara bağlantı parçasına sonuna kadar geçirin. Kelepçeyi tornavida ile iyice sıkın.



5. Bağlantı sonrası mutlaka bağlantı kısmının sızdırmazlık kontrolünü yapın.

Bağlantı kısmının sızdırmazlık kontrolü

- Ürünün üzerindeki tüm düğmelerin kapalı olmasına dikkat edin. Gazın açık olduğundan emin olun. Gaz kaçağı kontrolü için, hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtüp sürün.
- Gaz kaçağı varsa sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçirin.
- Sabun yerine, gaz kaçağı kontrolü için piyasada satılan spreyleri kullanabilirsiniz.
- Gaz kaçağı durumunda gaz beslemesini kesin ve ortamı havalandırın.
- Gaz kaçağını kontrol için kesinlikle kibrit veya çakmak alevi kullanmayın.

4.4 Ürünün Yerine Yerleştirilmesi

1. Ürünü mutfak duvarına doğru itin.
2. Emniyet zincirini kancalayın.
3. Fırın ayaklarını ayarlayın.

Fırın ayaklarının ayarlanması

Kullanım sırasında ürünün sallanması üzerindeki kapların devrilmesine neden olabilir. Bu tür tehlikeli durumların önlenmesi için ürünün ayakları üzerinde düzgün ve dengede durması gerekir.

Güvenliğiniz açısından, dört ayağı da vidalarken aynı seviyede olmasına dikkat edin. Ayakları sağa veya sola çevirerek ürünü dengeleyin ve tezgah seviyesine hizalayın.

Son kontrol

1. Ürünü şebekeye tekrar bağlayın.
2. Elektrik fonksiyonlarını kontrol edin.
3. Gaz beslemesini açın.
4. Gaz bağlantılarının emniyetli bir şekilde takılıp takılmadıklarını kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin.
5. Ocak gözlerini yakın ve alevin görünümünü kontrol edin.

Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır. Alevler sarımsı olduğunda ocak başlığının sıkıca yerine oturup oturmadığını kontrol edin veya ocak gözünü temizleyin.

4.5 Gaz Dönüşüm

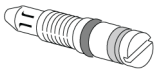
Genel uyarılar

- Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen gaz beslemesini kesin. Patlama tehlikesi vardır!
- Ürünü başka bir gazla kullanıma uygun hale getirmek için tüm gaz enjektörlerinin değiştirilmesi ve gaz musluklarının rölanti konumunda yanış ayarlarının yapılması gerekir.
- Gaz tipi değiştirildikten sonra, ürüne yeni takılacak yedek enjektör poşetinin içerisinde bulunan yeni gaz tipi etiketinin ürün üzerinde bulunan fabrika çıkış ayarı etiketinin üzerine yapıştırılmalıdır.
- Ürününüzün ülkelere göre dönüştürülebilir gaz tipi ve gaz kategorileri "Ülke gazı kategorileri/tipleri/basıncı" bölümünde belirtilmiştir. Yerel bölgenize göre bu tabloda dönüştürebileceğiniz gaz tiplerine bakarak dönüşümü yaptırın. Belirtilmeyen gaz tiplerine dönüşüm yapamazsınız.
- Dönüşüm yapacağınız gaz tipine uygun yedek enjektör verilmeyebilir. Enjektörleri yetkili servisten ya da ürünü satın aldığınız yerden temin edebilirsiniz.
- Gaz yanıcılarının her gaz tipine uygun kullanılması gereken enjektör değerleri bölüm sonunda verilmektedir. Dönüştürüleceği gaz tipinin bağlantısını gaz bağlantı bölümünde anlatıldığı gibi yapın.

Gaz dönüşüm parçaları

Gaz dönüşüm yaparken kullanılması gerekebilecek parçalar ve görselleri aşağıda verilmiştir. Ürünün modeline bağlı olarak bu parçalar ürünle birlikte verilmeyebilir.

By-pass enjektörü:

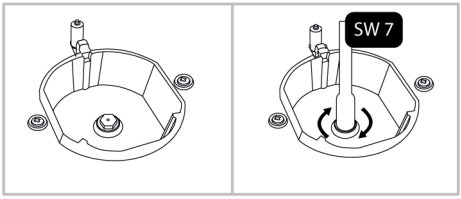


Yanıcı enjektörü:

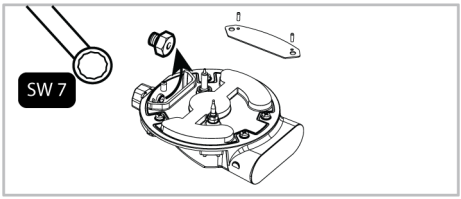


Ocak gözü (yanıcı) gaz enjektörünün değiştirilmesi

1. Kontrol panelinde bulunan tüm kontrol düğmelerini kapalı konuma getirin.
2. Gaz beslemesini kapatın.
3. Ocak gözü şapka ve kafasını çıkarın.
4. Gaz enjektörlerini saat dönüş yönünün tersine çevirerek çıkarın. (somun anahtarı 7)



5. Eğer ürününüzde yandan girişli enjektörü olan bir wok yanıcı var ise 7 numara bir anahtar ile enjektörü sökün.



Bazı ocak gözlerinde (yanıcı), enjektör metal bir parça ile kaplıdır. Bu metal kapak enjektör değişimi için çıkarılmalıdır.

6. Yeni gaz enjektörlerini takın. (Sıkma torku 4 Nm)
7. Emniyetli ve sıkı bir şekilde takıldıklarından emin olmak için tüm bağlantıları kontrol edin.

Yeni enjektörlerin konumları ambalajlarında veya enjektör tablosunda işaretlidir. Enjektör tablosuna bakabilirsiniz.

8. Bağlantı sonrası enjektörlerin sızdırmazlık kontrolünü yapın.

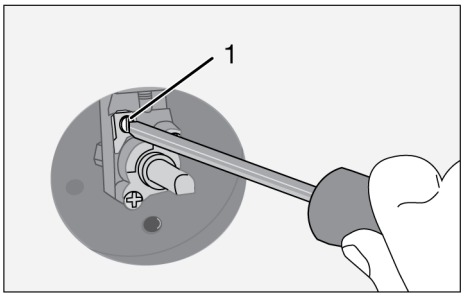
Anormal bir durum olmadıkça gazlı ocak gözü musluklarını sökmeye çalışmayın. Muslukları değiştirmek gerekirse mutlaka yetkili bir servis çağırın.

Ocak musluklarının rölanti (kısık alev) ayarı

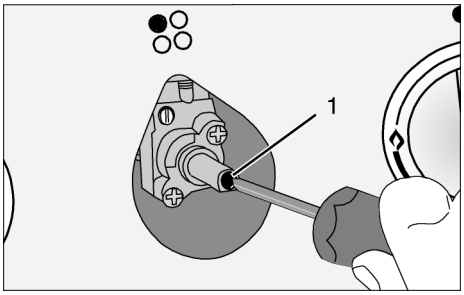
1. Gaz ayarını yapacağınız ocak gözünü yakarak kısık alev konumuna getirin.
2. Düğmeyi çekerek çıkarın.
3. Tornavida yardımıyla, gaz musluğu üzerinde bulunan rölanti (kısık alev) ayar vidasını çevirerek alev boyunu ayarlayın.
4. Tüp gazı-LPG (Butan gazı) için rölanti ayar vidasını saat dönüş yönünde gerektiği kadar sıkmak gerekir. Doğalgaz -NG- için rölanti ayar vidasını saat dönüş yönünün tersine, gerektiği kadar çevirmek gerekir.

⇨ Rölanti (kısık alev) konumunda, alev boyu 6-7 mm arası ve mavi-yeşil renkte olmalıdır.

1. Eğer alev boyu istenilenden uzun ise, vidayı saat dönüş yönünde, kısa ise ters yönde çevirerek ayarlama yapın.
2. Son olarak; ocağı büyük alev konumuna ve tekrar küçük alev (rölanti) konumuna getirerek, alevin sönüp sönmediğini kontrol edin.
3. Ürününüzde kullanılan gaz musluğunun tipine göre, rölanti (kısık alev) vidasının yeri değişebilir. Aşağıdaki şekillere bakın.



1 Gaz akış hızı (rölanti) ayarlama vidası

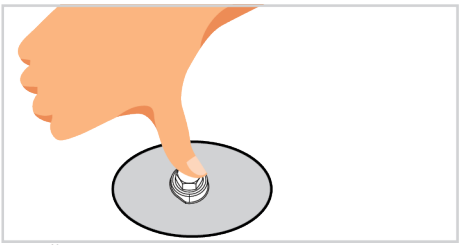


1 Gaz akış hızı (rölanti) ayarlama vidası

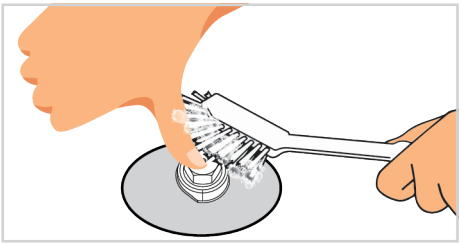
Enjektörlerde kaçak kontrolü

Ürünün dönüşümünü gerçekleştirmeden önce, tüm kontrol düğmelerinin kapalı konuma getirildiğinden emin olun. Enjektörlerin doğru bir şekilde dönüştürülmesinden sonra, her bir enjektör için gaz kaçağı kontrolü yapılmalıdır.

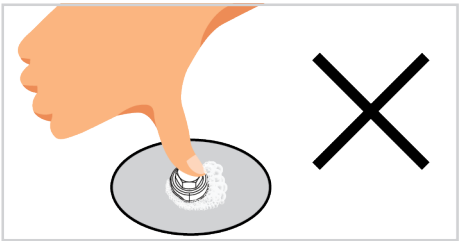
1. Tüm kontrol düğmeleri kapalı konumda tutmaya devam ederek, ürüne verilen gaz beslemesinin açık olduğundan emin olun.
2. İlgili kontrol düğmesi açık konuma getirildiğinde ve gazın enjektöre ulaşmasını sağlamak için basılı durumda tutulduğunda, her bir enjektör deliği gaz kaçağını durdurmaya yeterli, makul bir kuvvet uygulayarak bir parmakla kapatılmalıdır.

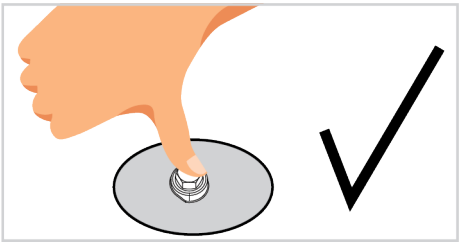


3. Önceden hazırlanan sabunlu suyu küçük bir fırçayla enjektör bağlantısına sürün, enjektör bağlantısında gaz kaçağı varsa sabunlu su köpürmeye başlayacaktır. Bu durumda, enjektörü makul bir kuvvetle sıkın ve 3. adımı bir kez daha uygulayın.



4. Köpürme devam ederse ürüne verilen gazı derhal kapatın ve bir yetkili servis temsilcisine veya lisanslı bir teknisyene başvurun. Yetkili servis müdahale edene kadar ürünü kullanmayın.





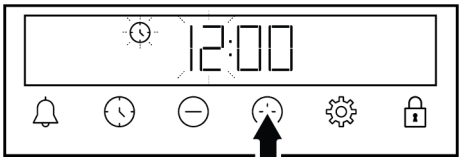
5 İlk Kullanım

Ürününüzü kullanmaya başlamadan önce aşağıdaki bölümlerde anlatılanların sırasıyla yapılması önerilir.

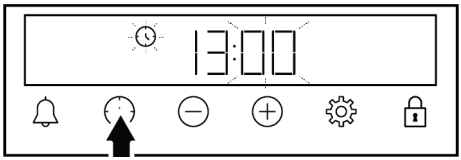
5.1 İlk Saat Ayarı

Fırınınızı kullanmadan önce mutlaka günün saatini ayarlayın. Ayarlamadığınız takdirde bazı model fırınlarda pişirme yapamazsınız.

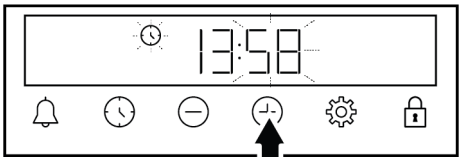
1. Fırın ilk çalıştırıldığında ekranda **"12:00"** ve ⏲ sembolü yanıp söner.
2. ⊕/⊖ tuşlarına dokunarak günün saati ayarlayın.



3. ⏲ ya da ⚙ tuşuna dokunarak dakika alanını etkinleştirin.



4. ⊕/⊖ tuşlarına dokunarak dakikayı ayarlayın.



5. ⏲ ya da ⚙ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

⇨ Günün saati ayarlanır ve ⏲ sembolü ekranda kaybolur.

İlk saat ayarı yapılmadığı durumda **"12:00"** ve ⏲ sembolü yanıp sönmeye devam eder ve fırınınız çalışmaz. Fırınınızın çalışması için mutlaka günün saatini ayarlayarak ya da **"12:00"** değerindeyken ⏲ tuşuna dokunarak günün saati ayarını onaylamanız gerekmektedir. Günün saati ayarını **"Ayarlar"** bölümüne anlatıldığı gibi sonradan değiştirebilirsiniz.

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

5.2 İlk Temizlik

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürün içerisinde verilen tüm aksesuarları fırından çıkarın.
3. Ürünü yaklaşık 30 dakika çalıştırın ve sonra kapatın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.
4. Ürünü çalıştırırken en yüksek sıcaklığı ve ürününüzde bulunan tüm ısıtıcıların çalıştığı çalışma fonksiyonunu seçin. Bkz. "Fırın çalışma fonksiyonları". Fırını nasıl çalıştıracağınızı ilerleyen bölümden öğrenebilirsiniz.
5. Fırının soğumasını bekleyin.
6. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

Aksesuarları kullanmadan önce;

Fırın içerisinde çıkardığınız aksesuarları deterjanlı su ve yumuşak temizlik süngeri ile iyice temizleyin.

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

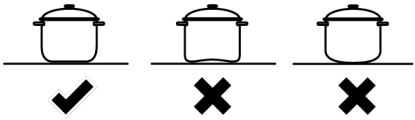
DUYURU: İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

6 Ocağın Kullanılması

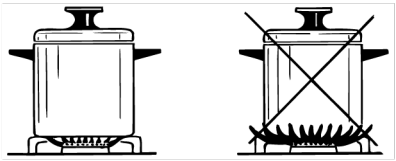
6.1 Ocak Kullanımı Hakkında Genel Bilgiler

⚠ Genel uyarılar

- Tencere ve tavaları, saplarının ısınmaması için sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirin.
- Ocak üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen kaplar kullanmayın.



- Kap ve tencereleri boş halde ısıtmayın. Kaplar ve ürün zarar görebilirler.
- Üzerinde herhangi bir tencere veya kap olmadan ocak gözlerini çalıştırmayın.
- Her kullanımınızdan sonra ocak gözlerini mutlaka kapatın.
- Kap ve tencere olmadan ocak gözlerini çalıştırırsanız ürüne zarar vermiş olursunuz. Her kullanımınızdan sonra ocak gözlerini kapatın.
- Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek gereksiz yere temizlik yapmak durumunda kalmazsınız.
- Tencere veya tava kapaklarını ocak gözlerinin üzerine koymayın.
- Tencereleri, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirin. Tencereyi başka bir ocak gözüne koymak istediğinizde, kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.
- Pişirme kabının büyüklüğü ile gaz alevinin boyutu birbirleriyle uyumlu olmalıdır. Gaz alevlerini kabın tabanından taşmayacak şekilde ayarlayın ve kabı tencere taşıyıcısının üzerine ortalayarak yerleştirin. Birden fazla yanıcıyı kaplayacak şekilde büyük tencereleri/tavaları kullanmayın.



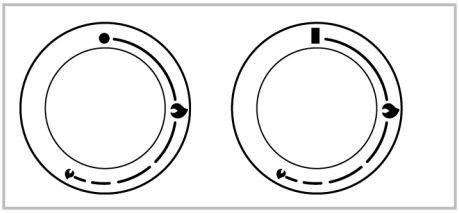
Önerilen pişirme kabı boyutları

Ocak gözü tipi	Tencere çapı - cm
Yardımcı yanıcı	12 – 18
Normal yanıcı	18 – 20
Kuvvetli yanıcı - Vok yanıcı	22 - 24

Yukarıda verilen boyutları aşan tencereleri/tavaları kullanmayın. Belirtilenden daha büyük tava/tencere kullanılması karbonmonoksit zehirlenmesine, yakındaki yüzeylerin ve kontrol düğmelerinin aşırı ısınmasına neden olabilir. Ayrıca ürününüzün pişirme yüzeyi cam ise, bu yüzeyde aşırı ısınmaya olur ve ürün hasar görür. Daha küçük tava/tencere kullanımı ise alev nedeniyle yanmanıza neden olabilir.

6.2 Ocak Gözlerinin Çalıştırılması

Ocak kontrol düğmesi



●▮ Kapalı konum

Küçük alev: En düşük gaz gücü

Büyük alev: En yüksek gaz gücü

Ocağınızı ocak kontrol düğmeleri ile kontrol edebilirsiniz. Her bir ocak kontrol düğmesi ilgili ocak gözünü kontrol eder. Kontrol panelinin üzerinde sembollerden anlayabilirsiniz.
Kapalı konumunda (üst), ocak gözüne gaz verilmez. Ocak gözünü ateşleme yaptıktan sonra düğme üzerinde yer alan gaz seviyelerine ayarlayarak pişirme yapabilirsiniz. İhtiyaç duyduğunuz pişirme gücünü, kontrol düğmesi ile semboller arasında ilerleyerek ayarlayın.

Gazlı ocak gözlerinin yakılması

✓ Gazlı ocak gözleri, kontrol düğmeleriyle ateşlenir.

1. Ocak gözü düğmesini basılı tutun.
2. Düğmeyi basılı tutarak saat dönüş yönünün tersine çevirin ve büyük alev sembolüne getirin.
3. Çıkan kıvılcımla gaz ateşlenir.
4. Yanma gerçekleştikten sonra, düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tutun.
5. Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra yanma gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tutarak tekrarlayın.

15 saniye basılı tuttuğunuzda ocak gözü yanmazsa düğmeyi bırakın. Tekrar denemeden önce en az bir dakika bekleyin. Yanmamış gazın birikerek patlama riski vardır!

6. İstediğiniz güç seviyesine ayarlayın.

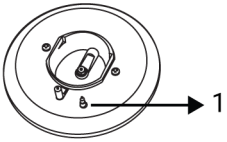
Gazlı ocak gözlerinin kapatılması

Ocak gözü düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Ocak gözü alevlerinin kazara sönmesi durumunda ocak gözü kontrolünü kapatın. En az 1 dk. boyunca ocak gözünü tekrar yakmaya çalışmayın.

Gaz kesici emniyet tertibatı

Gazlı ocak gözlerinde sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı, emniyet mekanizması devreye girerek hemen gazı keser.



1 Gaz kesme emniyeti

Gaz kesici emniyet tertibatının devreye girmesi için ocak gözünü ateşledikten sonra kontrol düğmesini 3-5 saniye daha basılı tutun.

Vok yanıcı

Vok ocak gözünün özelliği hızlı pişirmesidir. Özellikle Asya mutfağında kullanılan Vok, küçük doğranmış sebze ve etlerin yüksek ateşte kısa sürede pişirilmesinde kullanılan, sactan yapılmış yayvan ve derin formlu bir tavadır.
Isıyı çok çabuk ve eşit şekilde ileten bu tavalarda yemekler yüksek ateşte ve çok çabuk piştiği için besin değerleri korunur ve sebzeler gevrek kalır.
İsterseniz bu yanıcıda normal tencerelerde de yemek pişirebilirsiniz.

7 Fırının Kullanılması

7.1 Fırın Kullanımı Genel Bilgiler

Soğutma fanı (Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.)
Ürününüzde soğutma fanı mevcuttur. Soğutma fanı gerektiğinde otomatik olarak devreye girerek hem ürünün ön kısmını hem mobilyayı soğutur. Soğutma işlemi bitince yine otomatik olarak devreden çıkar. Sıcak hava fırın kapağının üzerinden dışarı çıkar. Bu havalandırma boşluklarını herhangi bir şeyle kapatmaktan kaçının. Aksi takdirde fırın aşırı ısınabilir. Soğutma fanı fırın çalışma sırasında ya da fırın kapandıktan sonra da (yaklaşık 20-30 dk) çalışmaya devam eder. Eğer fırın zamanlayıcısını prog-

ramlayarak pişirme yaparsanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır. Soğutma fanı çalışma süresi kullanıcı tarafından belirlenemez. Otomatik devreye girer ve kapanır. Bu bir hata değildir.

Fırın aydınlatması

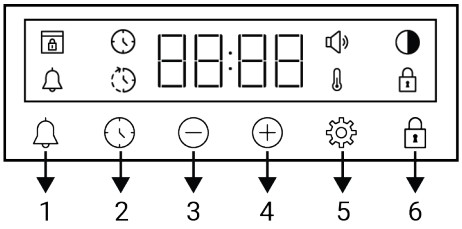
Fırın pişirme yapmaya başlanmasıyla fırın aydınlatması açılır. Bazı modellerde aydınlatma pişirme boyunca yanarken, bazı modellerde belirli bir süre sonra kapanır.

7.2 Fırın Kontrol Ünitesinin Çalıştırılması

Fırın kontrol ünitesi için genel uyarılar

- Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 5 saat 59 dakikadır. Elektrik kesintisi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.
- Herhangi bir ayar yapılırken, ilgili semboller ekranda yanıp söner. Yapılan ayarların kaydedilmesi için kısa bir süre beklenmelidir.
- Herhangi bir pişirme ayarı yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.
- Pişirme başladığında pişirme süresi ayarlandıysa, kalan süre ekranda gösterilir.
- Pişirme süresi ya da pişirme bitiş saatinin ayarlandığı durumlarda; tuşuna uzun süre dokunarak otomatik iptal edebilirsiniz.

Zamanlayıcı



1 Alarm tuşu
2 Süre ayarlama tuşu
3 Azaltma tuşu
4 Artırma tuşu
5 Ayarlar tuşu
6 Tuş kilidi tuşu

Ekran sembolleri

: Pişirme süresi sembolü
: Pişirme bitiş saati sembolü *
: Alarm sembolü
: Parlaklık sembolü
: Tuş kilidi sembolü
: Sıcaklık sembolü
: Ses seviyesi sembolü
: Kapı kilidi sembolü *

*Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

Fırının açılması

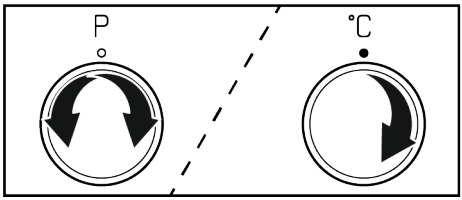
Fonksiyon seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz bir çalışma fonksiyonu seçip, sıcaklık düğmesi ile belirli bir sıcaklık ayarladığınızda fırın çalışmaya başlar.

Fırının kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirerek fırını kapatabilirsiniz.

Sıcaklık ve fırın çalışma fonksiyonu seçilerek manuel pişirme yapılması

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek pişirme süresi ayarlamadan manuel kontrol (kendi kontrolünüzde) yaparak pişirme yapabilirsiniz.



1. Fonksiyon seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Sıcaklık düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.

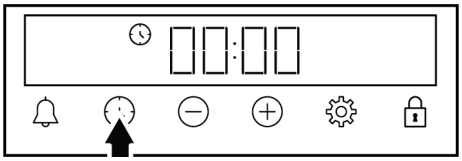
⇨ Fırınınız, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar ve ekranda sembolü görünür. Fırın içi sıcaklık, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında sembolü kaybolur. Pişirme süresi ayarlanmadan manuel pişirme yapıldığı için fırın otomatik olarak kapanmaz. Pişirmeyi kendiniz kontrol ederek kapatmanız gerek-

mektedir. Pişirmeniz tamamlandığında fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirerek fırını kapatın.

Pişirme süresi ayarlayarak pişirme yapılması;

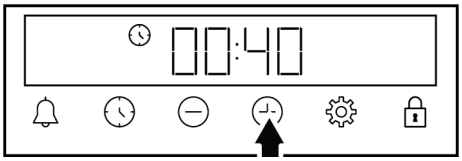
Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek ve zamanlayıcı üzerinden pişirme süresi ayarlayarak süre sonunda fırının otomatik olarak kapanmasını sağlayabilirsiniz.

1. Pişirme yapacağınız çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Pişirme süresi için ekranda ⏲ sembolü görününceye kadar ⏲ tuşuna dokunun.



Pişirme süresinin hızlı ayarlanması için, çalışma fonksiyonu ve sıcaklık ayarlandıktan sonra direk ⊕ tuşuna dokunarak pişirme süresini 30 dakika olarak etkinleştirip, ⊕/⊖ tuşlarıyla süreyi değiştirebilirsiniz.

3. ⊕/⊖ tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.



Pişirme süresi ilk 15 dakikada 1 er dakika olarak, 15 dakika sonrasında 5 er dakika olarak artar.

4. Yemeğinizi fırına koyun ve sıcaklık düğmesi ile sıcaklık ayarı yapın.
   ⇨ Fırınınız, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar. Ekranda, ayarlanan pişirme süresi geri saymaya başlar ve 🌡 sembolü görünür. Fırın içi sıcaklık, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında 🌡 sembolü kaybolur.
5. Ayarlanan pişirme süresi tamamlandıktan sonra ekranda **"End"** yazısı görünür, ⏲ sembolü yanıp söner ve zamanlayıcı sesli uyarı verir.
6. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunun. Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.

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

7.2.1 Yoğurt Fonksiyonu

1. Oda sıcaklığındaki 1000 ml günlük pastörize süte,100 g (3-4 yemek kaşığı) yoğurt ekleyin ve iyice karıştırın. Cam bir kaba karışım doldurun.
2. Tel ızgarayı fırının 2. rafına sürün ve üzerine cam kabı yerleştirin.
3. Sıcaklık ve fonksiyon seçme düğmesini sembolüne ayarlayın. Eğer düğmelerinizin üzerinde sembolü yok ise, fonksiyon seçme düğmesini "Turbo pişirme" ya da "Alt ve üst ısıtma" çalışma fonksiyonuna çevirin. Sıcaklık düğmesini de 75°C öncesinde bulunan nokta sembolüne getirin.
4. Karışımı 3-5 saat kadar fırın içerisinde mayalanması için bekletin.
5. Daha az kıvamlı ve tatlı bir yoğurt elde etmek için kısa süre, daha katı/dolgun yapıda ve ekşi bir yoğurt elde etmek için uzun mayalandırma işlemi önerilir.
6. İşlem bittikten sonra, yoğurdun buzdolabında (+4°C) 12 saat bekletildikten sonra tüketilmesi önerilir.

Dikkat Edilmesi Gereken Konular:

- Yoğurt yapımı için en uygun süt, günlük pastörize süttür.
- Çiğ/sıcaklık uygulanmamış sütler de yoğurt yapımı için kullanılabilir ancak hastalık yapıcı/zararlı mikroorganizmaların yok

edilmesi için kesinlikle kaynatılmalıdır. Yoğurt yapımı öncesi kaynatılan süt oda sıcaklığına soğutulmalıdır.
- Sterilize edilmiş uzun ömürlü sütler, yoğurt yapmak için uygun sütler değildir, kullanılmamalıdır.
- Mayalama için kullanılan yoğurdun taze olmasına dikkat edilmelidir.

7.2.2 Börek Fonksiyonu

Börek pişirmeleriniz için laboratuvarlarımızda yaptığımız testler sonucunda çıkan değerler, hızlı ve pratik bir şekilde kullanabilmeniz için fonksiyon ve sıcaklık düğmesi üzerine hızlı özellik olarak eklenmiştir. Böreğinizi hazırladıktan sonra fonksiyon seçme ve sıcaklık düğmesini sembolüne getirerek test edilmiş fonksiyon ve sıcaklık değerinde pişirmenizi yapabilirsiniz. Eğer düğmelerinizde sembolü yok ise, pişirme tablosunda önerilen çalışma fonksiyonu ve sıcaklık değerinde böreğinizi pişirebilirsiniz.

Tek tepsi ile pişirme yapın.

7.3 Buhar Destekli Pişirme

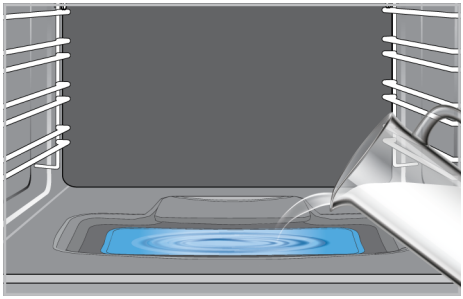
Fırınınızda buhar destekli pişirme özelliği bulunmaktadır. Bu buhar desteği ile daha iyi bir pişirme sonucu elde edilir. Buhar desteği ile, hamur işi gıdaların yüzeyinin daha parlak, kabuğunun çıtır ve hacminin daha fazla olması sağlanır. Ayrıca buhar desteği, et türü gıdaların nem kaybetmesini azaltarak, içi daha sulu ve lezzetli et pişirme yapılmasına olanak sağlar.

Genel uyarılar

- Buhar destekli pişirme sadece kılavuzda belirtilen buharlı destekli pişirme fonksiyonlarında yapılabilir.
- Buhar destekli pişirme sonrasında fırın kapağında oluşan yoğuşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğuşmayı silin.
- Buhar destekli pişirme sırasında ve sonrasında, buhar ve sıcaklık çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.
- Her buhar destekli pişirme sonrasında fırın içerisinde su kalması durumunda, fırın soğuduktan sonra kalan suyu kuru bir bezle kurulayın. Aksi takdirde kalan su kireçlenmeye neden olabilir.
- Ürününüzde et probu varsa, buhar destekli pişirme yapmadan önce et probu kapağının kapalı olduğundan emin olun. Aksi takdirde et probu yuvasından buhar kaçağı olabilir.

Buhar destekli pişirme yapmak için;

1. Buharlı destekli pişirme tablosuna bakarak, pişireceğiniz yemeğe göre fonksiyonu, sıcaklığı, süreyi ve eklenecek su miktarını belirleyin. Tabloda olmayan pişirmeler için bu değerleri kendiniz belirleyebilirsiniz.
2. Yemeğinize göre kullanacağınız su miktarını fırın tabanındaki havuza dökün.



Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır.

3. Fonksiyon seçme düğmesini istediğiniz buhar destekli çalışma moduna getirin.
4. Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.

⇨ Fırınınız, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar ve ekranda 🌡 görünür. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa ulaştığında 🌡 sembolü kaybolur.

5. Yemeğinizi fırına önerilen raf konumunda yerleştirin.

   ⇨ Pişirme başlar.

6. Pişirme sonunda fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmelerini kapalı konuma getirerek fırını kapatın.

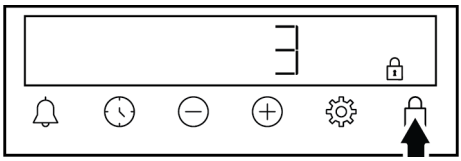
Her buhar destekli pişirme sonrasında fırın tabanında su kalması durumunda, fırın soğuduktan sonra kalan suyu kuru bir bezle kurulayın. Aksi takdirde fırın tabanında kalan su kireçlenmeye neden olabilir.

7.4 Ayarlar

Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, zamanlayıcıya müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

1. Ekranda 🔒 sembolü görününceye kadar tuşuna dokunun.



⇨ Ekranda 🔒 sembolü görünür ve 3-2-1 geri sayımı başlar. Geri sayım bitince tuş kilidi etkinleşir. Tuş kilidi ayarlandıktan herhangi bir tuşa dokunulduğunda, zamanlayıcı sesli uyarı verir ve 🔒 sembolü yanıp söner.

Eğer geri sayım bitmeden tuşuna dokunmayı bırakırsanız tuş kilidi etkinleşmez.

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

Tuş kilidinin devreden çıkarılması

1. Ekranda 🔒 sembolü kaboluncaya kadar tuşuna dokunun.

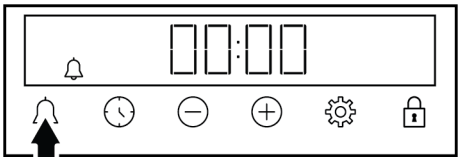
⇨ Ekranda 🔒 sembolü kaybolur ve tuş kilidi devreden çıkar.

Alarmın ayarlanması

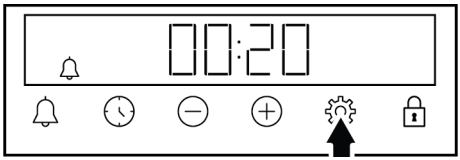
Ürünün zamanlayıcısını, pişirme dışında herhangi bir uyarı ya da hatırlatma amacıyla da kullanabilirsiniz. Alarm saatinin, fırın çalışma fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.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

Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

1. Ekranda 🔔 sembolü görününceye kadar 🔔 tuşuna dokunun.



2. ⊕/⊖ tuşlarıyla alarm süresini ayarlayın.



⇨ Alarm süresi ayarlandıktan sonra 🔔 sembolü sürekli görünür ve alarm süresi ekranda geri saymaya başlar. Alarm süresi ve pişirme süresi aynı anda ayarlanmış ise, kısa olan süre ekranda gösterilir.

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

Alarmın kapatılması

1. Alarm süresi sonunda sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunun.

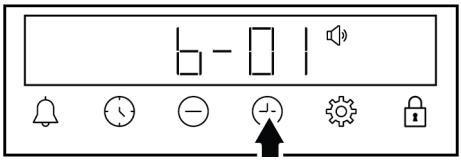
⇨ Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.

Alarmı iptal etmek isterseniz;

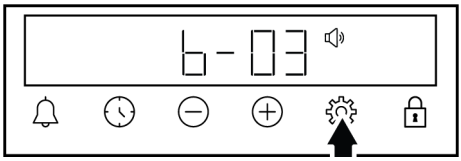
1. Alarm süresini sıfırlamak için ekranda 🔔 sembolü görününceye kadar 🔔 tuşuna dokunun. Ekranda **"00:00"** görününceye kadar ⊖ tuşuna dokunun.
2. 🔔 tuşuna uzun süre dokunarak da alarmı iptal edebilirsiniz.

Ses seviyesinin değiştirilmesi

1. Ekranda 🔊 sembolü görünene kadar ⚙ tuşuna dokunun.



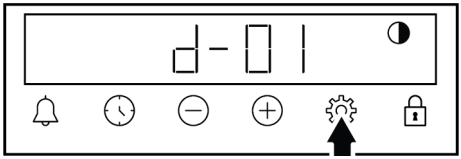
2. ⊕/⊖ tuşlarıyla istediğiniz seviyeyi ayarlayın. **(b-01-b-02-b-03)**



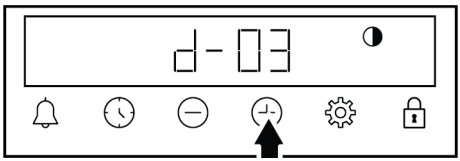
3. Onay için ⚙ tuşuna dokunun ya da hiç bir tuşa dokunmadan bekleyin. Kısa süre sonra ayarlanan ses seviyesi ayarı etkinleşir.

Ekran parlaklığının ayarlanması

1. Ekranda ◑ sembolü görünene kadar ⚙ tuşuna dokunun.



2. ⊕/⊖ tuşlarıyla istenilen parlaklığa ayarlayın. **(d-01-d-02-d-03)**

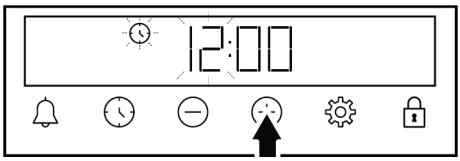


3. Onay için ⚙ tuşuna dokunun ya da hiç bir tuşa dokunmadan bekleyin. Kısa süre sonra ayarlanan parlaklık ayarı etkinleşir.

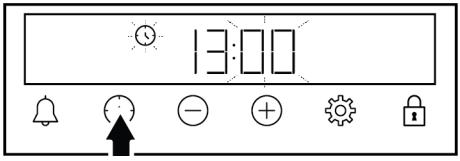
Günün saatinin değiştirilmesi

Fırınınızda daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,

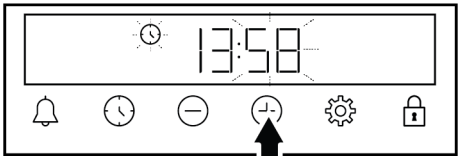
1. Ekranda 🕒 sembolü görününceye kadar ⚙ tuşuna dokunun.
2. ⊕/⊖ tuşlarına dokunarak günün saati ayarlayın.



3. 🕒 ya da ⚙ tuşuna dokunarak dakika alanını etkinleştirin.



4. ⊕/⊖ tuşlarına dokunarak dakikayı ayarlayın.



5. 🕒 ya da ⚙ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

⇨ Günün saati ayarlanır ve 🕒 sembolü ekranda kaybolur.

8 Pişirme Hakkında Genel Bilgiler

Bu bölümde yemeklerinizi hazırlama ve pişirme ile ilgili ipuçları bulabilirsiniz.
Ek olarak üretici olarak test edilen bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun ayarlar anlatılmaktadır. Bu yemekler için uygun fırın ayarları ve aksesuarlar da belirtilmiştir.

8.1 Fırında Pişirme ile İlgili Genel Bilgiler

- Pişirme esnasında ya da sonrasında fırın kapağını açarken sıcak-yakıcı buhar çıkabilir. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir. Fırın kapağını açarken uzak durun.
- Pişirme sırasında oluşan yoğun buhar, sıcaklık farkı nedeniyle fırın iç-dış bölümlerinde ve mobilya üstlerinde yoğuşma sonucu su damlaları oluşturabilir. Bu durum normal ve fiziksel bir olaydır.
- Pişirme sırasında pişirilen yemeğin çeşidine göre fırın iç camında terleme veya damlama şeklinde su buharı veya yoğuşma meydana gelebilir. Bu pişirme sırasında olabilecek normal bir durumdur, pişirme sonrası ürün soğuduğunda nemli bir bez ile silinerek iç camın temizlenmesini tavsiye edilir.
- Yemekler için verilen pişirme sıcaklık ve süre değerleri yemek tarifine ve miktara bağlı olarak değişkenlik gösterebilir. Bu nedenle bu değerler aralık olarak verilmiştir.
- Pişirmeye başlamadan önce kullanılmayan aksesuarları mutlaka fırın içerisinden çıkarın. Fırın içerisinde kalacak aksesuarlar yemeğinizin doğru değerlerde pişmesini engelleyebilir.
- Kendi tarifinize göre pişireceğiniz yemekler için pişirme tablolarında verilen benzer yemekleri referans alabilirsiniz.
- Ürünle birlikte verilen aksesuarları kullanmak en iyi pişirme performansı almanızı sağlar. Kullanacağınız harici pişirme kaplar için mutlaka üreticisinin verdiği bilgileri dikkate alın.
- Pişirmelerinizde kullanacağınız yağlı kağıtları pişirme yapacağınız kaba uygun boyutlarda kesin. Kaptan taşan yağlı kağıtlar yanma riski oluşturabilir ve pişirmenizin kalitesini etkileyebilir. Kullanacağınız yağlı kağıdı üzerinde belirtilen sıcaklık aralıklarında kullanın.
- İyi bir pişirme performansı için, yemeğinizi önerilen doğru rafa yerleştirin. Pişirme esnasında raf konumunu değiştirmeyin.

8.1.1 Hamur işleri ve fırın yemekleri

Genel Bilgiler

- İyi bir pişirme performansı için ürüne ait aksesuarları kullanmanızı öneririz. Harici pişirme kabı kullanacaksanız koyu renkli, yapışmayan ve ısıya dayanıklı kaplar tercih edin.
- Pişirme tablosunda ön ısıtma öneriyor ise mutlaka ön ısıtma yaptıktan sonra yemeğinizi fırına sürün.
- Tel ızgara üzerine bir pişirme kabı kullanarak pişirme yapacaksanız kabı arka duvara yakın değil, tel ızgaranın tam ortasına koyun.
- Hamur işi yapımında kullanılan tüm malzemeler taze ve oda sıcaklığında olmalıdır.
- Yemeğin pişme durumu, yemeğin miktarına ve pişirme kabın büyüklüğüne göre değişiklik gösterebilir.
- Metal, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve hamur işi gıdalarının alt yüzeyleri eşit oranda kızarmaz.
- Pişirmede pişirme kağıdı kullanıyorsanız gıdanın alt yüzeyinde az kızarma gözlemlenebilir. Bu durumda pişirme sürenizi yaklaşık 10 dakika uzatmanız gerekebilir.
- Pişirme tablolarında belirtilen değerler laboratuvarlarımızda yapılan testler sonucu belirlenmiştir. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.
- Yemeğinizi pişirme tablosunda önerilen uygun rafa yerleştirin. Fırının en alt rafını 1. raf olarak referans alın.

Kek pişirmenin püf noktaları

- Kek çok kuruysa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın.

- Kek nemliyse, az miktarda sıvı kullanın ya da sıcaklığı 10°C kadar azaltın.
- Kekin üstü yanmışsa daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini artırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapışıyorsa daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruysa, sıcaklığı 10°C kadar artırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepsiden taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.
- Böreğinizi pişirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Hamur işleri ve fırın yemekleri için pişirme tablosu

Tek tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	3	180	30 … 45
Kalıpta kek	Tel ızgara üzeri kek kalıbı **	Turbo pişirme	2	180	35 … 45
Küçük kekler	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	3	160	25 … 35
Küçük kekler	Standart fırın tepsisi *	Turbo pişirme	2	150	25 … 35
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Alt ve üst ısıtma	2	160	30 … 45
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Turbo pişirme	2	160	30 … 40
Kurabiye	Pasta tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	3	170	25 … 40
Kurabiye	Pasta tepsisi *	Turbo pişirme	3	170	20 … 30
Yufka böreği ***	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	2	200	30 … 45
Yufka böreği	Standart fırın tepsisi *	Fan destekli alt ve üst ısıtma	2	200	30 … 40
Yufka böreği	Standart fırın tepsisi *	Turbo pişirme	2	180	35 … 45
Poğaça	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	2	200	20 … 35
Poğaça	Standart fırın tepsisi *	Turbo pişirme	3	180	20 … 30
Bütün ekmek	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	3	200	30 … 45
Bütün ekmek	Standart fırın tepsisi *	Turbo pişirme	3	200	30 … 40

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Lazanya	Tel ızgara üzeri cam/metal dikdörtgen kap **	Alt ve üst ısıtma	2 veya 3	200	30 … 45
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Alt ve üst ısıtma	2	180	60 … 75
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Turbo pişirme	2	170	50 … 70
Pizza	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	2	220	10 … 25

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

**Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

***Pişirme esnasında basit buharlı temizleme/pişirme butonuna basın.

İki tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	2-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Turbo pişirme	2 - 4	150	25 … 40
Kurabiye	2-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Turbo pişirme	2 - 4	170	25 … 35
Yufka böreği	1-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Turbo pişirme	1 - 4	180	35 … 45
Poğaça	2-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Turbo pişirme	2 - 4	180	20 … 30

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

**Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

8.1.2 Et, Balık ve Kümes hayvanları

Kızartmayla ilgili püf noktaları

- 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 yerleştirilmelidir.

• Pişirme tablosunda önerilen yemekleri tek tepsi ile pişirin.

Et, balık ve kümes hayvanları için pişirme tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Biftek (bütün)/ Rosto (1 kg)	Standart fırın tepsisi *	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	15 dk. 250/max, sonra 180 … 190	60 … 80
Kuzu incik (1,5-2 kg)	Standart fırın tepsisi *	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	15 dk. 250/max, sonra 170	110 … 120
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Fan destekli alt ve üst ısıtma	2	15 dk. 250/max, sonra 190	60 … 80
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Turbo pişirme	2	200 … 220	60 … 80
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	"3D" fonksiyonu	2	15 dk. 250/max, sonra 190	60 … 80
Hindi (5,5 kg)	Standart fırın tepsisi *	Fan destekli alt ve üst ısıtma	1	25 dk. 250/max, sonra 180 … 190	150 … 210
Hindi (5,5 kg)	Standart fırın tepsisi *	"3D" fonksiyonu	1	25 dk. 250/max, sonra 180 … 190	150 … 210
Balık	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	200	20 … 30
Balık	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	"3D" fonksiyonu	3	200	20 … 30

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

**Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

8.1.3 Izgara

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.

Genel uyarılar

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

• **Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Fırın kapağı açıkken kesinlikle ızgara yapmayın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!**

Izgarayla ilgili püf noktaları

• Izgara için olabildiğince benzer kalınlıkta ve ağırlığı eşit olan yiyecekler hazırlayın.

• Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.

- Izgara yapılacak parçaların kalınlığına bağlı olarak tabloda verilen pişirme sürelerinde değişiklik görülebilir.
- Tel ızgarayı veya ızgaralı fırın tepsisini fırında istediğiniz seviyeye kaydırın. Tel ızgara üzerinde pişirme yapacaksanız, fırın tepsisini yağları toplaması için alt rafa kaydırın. Kaydıracağınız fırın tepsisi, ızgara alanının tümünü kaplayacak boyutta olmalıdır. Bu tepsi ürünle birlikte verilmeyebilir. Kolay temizlik için fırın tepsisinin içine biraz su koyun.

Izgara tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Balık	Tel ızgara	4 - 5	250	20 … 25
Parçalı tavuk	Tel ızgara	4 - 5	250	25 … 35
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	4	250	20 … 30
Kuzu pirzola	Tel ızgara	4 - 5	250	20 … 25
Biftek - (parçalı)	Tel ızgara	4 - 5	250	25 … 30
Dana pirzola	Tel ızgara	4 - 5	250	25 … 30
Sebze graten	Tel ızgara	4 - 5	220	20 … 30
Tost ekmeği	Tel ızgara	4	250	1 … 4
Izgara yapılan tüm yemekler için 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir. Parçalı gıdaları, toplam ızgara süresinin 1/2'si geçtikten sonra çevirin.				

Fan destekli küçük ızgara

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Balık	Tel ızgara	Fan destekli küçük ızgara	4	200	30 … 35
Parçalı tavuk	Tel ızgara	Fan destekli küçük ızgara	4	250	25 … 35
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	Fan destekli küçük ızgara	4	250	30 … 40
Biftek (bütün)/ Rosto (1 kg)	Tel ızgara - Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Fan destekli küçük ızgara	3	15 dk. 250, sonra 180 … 190	90 … 110
Bu ızgara tablosunda önerilen yemekler için ön ısıtma yapmayın.					

8.1.4 Buhar destekli pişirme

Genel Bilgiler

- Buharlı destekli pişirme sadece kılavuzda belirtilen buharlı destekli pişirme fonksiyonlarında yapılabilir. Buhar destekli pişirme fonksiyonları için “Fırın çalışma fonksiyonları” [▶ 16] bölümüne bakın.
- Pişirme tablosunda ön ısıtma öneriyor ise mutlaka ön ısıtma yaptıktan sonra yemeğinizi fırına sürün. Su verme zamanında belirtilen süreler ön ısıtma sonrası geçen zamanı belirtmektedir.
- Pişirme tablosunda üretici olarak test edilen pişirme önerileri bulunmaktadır. Tabloda bulunmayan pişirmeler için su miktarı, sıcaklık, buhar destekli pişirme fonksiyonu ve süreyi kendiniz belirleyebilirsiniz.
- Buhar destekli pişirmelerinizi tek tepsi ile yapın.

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Kullanılacak su miktarı (ml)	Su verme zamanı	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Bütün ekmek	Standart fırın tepsisi *	"3D" fonksiyonu	2	200	200	ön ısıtma öncesi	30 … 35
Sebzeli bütün tavuk	Standart fırın tepsisi *	Fan destekli alt ve üst ısıtma	2	25 dk. 250/ max, sonra 190	300	ön ısıtma öncesi	60 … 80
Antrikot	Standart fırın tepsisi *	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	180	250	ön ısıtma öncesi	65 … 75
Sebzeli kuzu incik	Standart fırın tepsisi *	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	170	350	ön ısıtma öncesi	90 … 110
Mayalı ev poğaça	Standart fırın tepsisi *	Turbo pişirme	3	180	150	ön ısıtma öncesi	25 … 35
Cheesecake	Standart fırın tepsisi *	"3D" fonksiyonu	3	120	200	ön ısıtma öncesi	45 … 55
* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.							

8.1.5 Az Yağda veya Yağsız Kızartma Fonksiyonu

"A Fry" fonksiyonu, fırında az yağda veya yağsız bir şekilde sıcak hava ile kızartma yapabilirsiniz.

Genel uyarılar

- "A Fry" fonksiyonu için önerilen pişirme tablosuna bakın.
- Bu fonksiyon için ürünle birlikte verilen kızartma tepsisini (A Fry) kullanın.
- İyi bir kızartma sonucu için kızartma tepsisi üzerine gıdaları üst üste gelmeyecek şekilde yerleştirin.
- **Kızartma yaparken yağları toplaması için en alt rafa bir adet fırın tepsisi yerleştirin. Yerleştirilen tepsi içerisine ısıya dayanıklı, fırın içinde kullanımı önerilen pişirme kağıdı veya benzeri malzeme yerleştirin.**
- **Gıdadan damlayabilecek yağ ve diğer maddeler, en alt rafta tepsi kullanılmaması durumunda yoğun dumanlanma ve aleve neden olabilir.**
- Ön ısıtma süresini hızlandırmak için ""3D" fonksiyonu" fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Ön ısıtma tamamlanınca "A Fry" fonksiyonuna geçiş yapın.

Kızartma tablosu - "A Fry"

Yemek	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Önerilen miktar
Ev yapımı patates *	A Fry	3	220	20 … 40	200-1000 g
Dondurulmuş patates **	A Fry	3	220	15 … 35	200-1400 g
Tavuk but /kanat	A Fry	3	220	20 … 40	500-1500 g
Tavuk göğsü	A Fry	3	220	30 … 40	200-700 g
Bütün tavuk	A Fry	3	15 dk. 250/max sonra 190	60 … 80	1800-2000 g
Dondurulmuş nugget **	A Fry	3	220	15 … 25	400-1000 g
Köfte	A Fry	3	220	20 … 30	20-25 adet
Bütün balık	A Fry	3	220	15 … 25	2-5 adet
Dondurulmuş çıtır balık ** (fish fingers)	A Fry	3	220	15 … 25	500-1500 g

Yemek	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Önerilen miktar
Dondurulmuş börek **	A Fry	3	220	25 … 35	200-800 g (10-40 adet)
Dondurulmuş pizza **	A Fry	3	220	10 … 20	2-4 adet
Sosis	A Fry	3	220	15 … 25	10-20 adet
Karışık Sebze	A Fry	3	220	20 … 25	400-1000 g
Muffin	A Fry	3	220	25 … 35	20-25 adet
Dolma biber	A Fry	3	220	25 … 35	20-25 adet
* Patatesleri 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. ** Ön ısıtma yapın.					

8.1.5.1 Kurutma Fonksiyonu

Kurutma fonksiyonu; meyveler, sebzeler ve ot gibi gıdaları kurutmak ve/veya muhafaza etmek için kullanılır. Bu fonksiyon, fırının arka duvarındaki fanlı ısıtıcı ve fan yardımıyla optimum seviyede ısıtılmış havayı fırın içinde dolaştırarak nemi yavaşça giderir.

- Kurutma fonksiyonunu meyve-sebze ve otları kurutmak için kullanabilirsiniz. Kurutmayı 50-70 °C sıcaklık aralığında yapmanız önerilir.
- Kurutma zamanı gıdanın nem, şeker değerine, büyüklük-kalınlığına, havanın nem değerine bağlı olarak değişir.
- Meyve sebzeleri 1-2 cm kalınlığında kesin.
- Kurutma sırasında renk korunduğu için fırının kapağı açık olmalıdır. Kapak ile fırın arasındaki üst köşeye bir nesne (tahta kaşık) koyarak kapağı açık tutun. Nesnenin fırın contasına değmemesine dikkat edin.

Yemek	**Kullanılacak aksesuar**	Çalışma fonksiyonu	**Raf konumu**	**Sıcaklık (°C)**	**Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)**
Elma	Kızartma tepsisi (A Fry)	A Fry	3	50	300 … 540
Portakal dilimleri, kabukları	Kızartma tepsisi (A Fry)	A Fry	3	50	300 … 540
Limon	Kızartma tepsisi (A Fry)	A Fry	3	50	300 … 540
Ayva	Kızartma tepsisi (A Fry)	A Fry	3	50	300 … 540
Ot	Kızartma tepsisi (A Fry)	A Fry	3	50	240 … 420

8.1.6 Test yemekleri

- Bu pişirme tablosundaki yemekler, kontrol enstitüleri için ürünün test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla EN 60350-1'e standartına göre hazırlanmıştır.

Test yemekleri pişirme tablosu

Tek tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Shortbread (tatlı kurabiye)	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	3	140	20 … 30
Shortbread (tatlı kurabiye)	Standart fırın tepsisi *	Turbo pişirme	Tel raflı modellerde :3 Tel rafsız modellerde :2	140	15 .. 25
Küçük kekler	Standart fırın tepsisi *	Alt ve üst ısıtma	3	160	25 … 35
Küçük kekler	Standart fırın tepsisi *	Turbo pişirme	2	150	25 … 35
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Alt ve üst ısıtma	2	160	30 … 45
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Turbo pişirme	2	160	30 … 40
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Alt ve üst ısıtma	2	180	60 … 75
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Turbo pişirme	2	170	50 … 70

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

**Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

İki tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	2-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Turbo pişirme	2 - 4	150	25 … 40
Shortbread (tatlı kurabiye)	2-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Turbo pişirme	2 - 4	140	15 … 25

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

**Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.

Izgara

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	4	250	20 … 30
Tost ekmeği	Tel ızgara	4	250	1 … 4
Izgara yapılan tüm yemekler için 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir. Parçalı gıdaları, toplam ızgara süresinin 1/2'si geçtikten sonra çevirin.				

9 Bakım ve Temizlik

9.1 Genel Temizlik Bilgileri

Genel uyarılar

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Deterjanları kesinlikle sıcak yüzeylere direkt uygulamayın. Kalıcı lekeler oluşturabilir.
- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmeli ve kurulanmalıdır. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir. Bu sayede ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.
- Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.
- Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verir. Uygun olmayan temizlik maddeleri; Çamaşır suyu, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik ürünleri, buharlı temizlik ürünleri, kireç çözücüler, leke ve pas sökücüler, aşındırıcı temizlik ürünleri (Krem temizleyiciler, ovma tozu, ovma kremi, aşındırıcı ve çizici sert fırça, tel, süngerler, içinde kir ve deterjan kalıntısı bulunan temizlik bezleri).
- Her kullanımdan sonra yapılan temizlikte özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da süngerkullanarak temizleyip, kuru bir mikrofiber bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürünün hiçbir parçasını bulaşık makinasında yıkamayın.

Ocaklar için:

- Süt, salça ve yağ gibi asidik kirler ocak üzerinde ve ocak gözü parçalarında kalıcı lekeler oluşturabilir, taşan sıvıları ocağı kapatarak soğuduktan sonra anında temizleyin.
- Yüksek sıcaklıklarda çalışan wok tipi yanıcı renk değiştirebilir. Bu normaldir.
- Bazı pişirme kapların hareketi tencere taşıyıcıların üzerinde metal izleri bırakabilir. Tava ve tencereleri yüzeyde kaydırmayın.
- Ocak gözü şapkaları alevle direkt temas edip yüksek ısıya maruz kaldığından zamanla renk değişimi ve matlaşma olması normaldir. Ocak kullanımında bir sorun yaratmaz.

Inoks-paslanmaz yüzeyler

- Inoks-paslanmaz yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın.
- Inoks-paslanmaz yüzeyler zaman içinde renk değiştirebilir. Bu normaldir. Her kullanımdan sonra paslanmaz-inoks yüzey için uygun bir deterjan ile temizleyin.
- Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) inoks yüzeylere uygun bir deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.
- Cam ve ınoks yüzeylerde oluşacak kireç, yağ, nişasta,süt ve protein lekelerini beklemeden hemen temizleyin. Lekeler uzun süre beklerse altında paslanma meydana gelebilir.

- Yüzeye sıkılan/sürülen temizleyiciler hemen temizlenmelidir. Yüzeyde bekletin aşındırıcı temizleyiciler yüzeyin beyazlaşmasına neden olur.

Emaye yüzeyler

- Pişirme alanında yapılacak temizlik için mutlaka fırının soğuması beklenmelidir. Sıcak yüzeylerde yapılacak temizlik hem yanma tehlikesine hem de emaye yüzeyde hasar oluşturacaktır.
- Emaye yüzeyleri her kullanım sonrası bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Ürününüzde kolay buharlı temizleme fonksiyonu varsa, hafif kalıcı olmayan kirler için kolay buharlı temizleme yapabilirsiniz. ("Kolay Buharlı Temizleme" bölümüne bakın.)
- Zor çıkan lekeler için emayeli yüzeylerde kullanılan ve yetkili servis tarafından önerilen "Quick&Shine" fırın içi ve ızgara temizleyici kullanılabilir. Harici bir fırın temizleyici kullanmayın. Yüzey çok kirliyse, hafifçe nemlendirin ve yumuşak kıllı bir fırça veya ovma teli ile nazikçe temizleyin. Aşırı baskı uygulamaktan kaçının.

Katalitik yüzeyler

- Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir.
- Katalitik duvarlar açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir.
- Katalitik yüzeyler gözenekli yapısı sayesinde yağı emer ve yüzey yağla doyduğunda parlamaya başlar, bu durumda parçaların değiştirilmesi önerilir.

Cam yüzeyler

- Cam yüzeyleri temizlerken, sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Cam yüzeye zarar verebilir.
- Bulaşık deterjanı, ılık su ve cam yüzeylere özel mikrofiber bir bez kullanarak temizleyip, yine temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın.
- Temizlik sonrasında deterjan kalıntısı var ise soğuk su ile silip, temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulayın. Kalacak deterjan artıkları bir sonraki kullanımda cam yüzeye zarar verebilir.
- Cam yüzey üzerinde kurumuş artıkları hiçbir koşulda tırtıklı bıçaklarla, bulaşık teliyle ya da benzer çizici araçlarla temizlenmemelidir.
- Cam yüzeyde bulunan kalsiyum lekelerini (sarı lekeler) piyasada bulunan kireç gidericilerle, sirke ya da limon suyu gibi kireç sökücü bir maddeyle çıkabilirsiniz.
- Yüzey fazla kirlenmişse, temizleyici maddeyi kirin üzerine bir süngerle sürün ve iyice işlemesi için uzun süre bekleyin. Daha sonra ıslak bir bezle cam yüzeyi temizleyin.
- Cam yüzeyde meydana gelen renk atmaları ve lekeler normal bir durum olup kusur değildir.

Plastik parçalar ve boyalı yüzeyler

- Plastik parçalar ve boyalı yüzeyleri bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Yüzeylere zarar verebilir.
- Ürün parçalarının birleşim yerlerinin nemli ve deterjanlı kalmamasına dikkat edin. Aksi takdirde bu birleşim yerlerinde korozyon meydana gelebilir.

9.2 Aksesuarların Temizliği

Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürün aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.

Bariyer kaplamalı aksesuarların temizliği

Bariyer kaplamalı tepsiyi ilk kullanımdan önce bir kereye mahsus olmak üzere; tepsiyi fırına yerleştirin ve fırını 200°C 'de 40 dakika çalıştırın.

Bariyer kaplamalı aksesuarların temizliğinde, sert aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanılmamalıdır. Tercihen krem yüzey temizleyici ile yumuşak bir bez veya sünger yardımıyla temizleyin.

Bariyer kaplamalı aksesuarlarınızı zorlu pişirme koşullarından sonra (ızgara,ızgara+fan gibi fonksiyonlar) 10 dakika ılık suda bekletin. Ardından yumuşak bir bez veya sünger ile temizleyin.

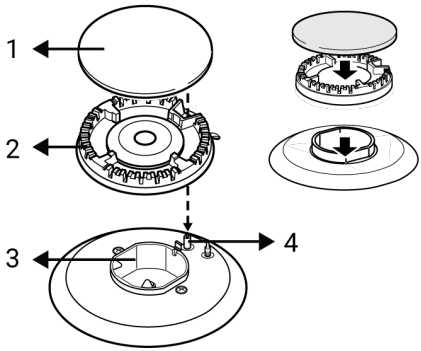
9.3 Ocağın Temizlenmesi

Ocak gözü temizliği

1. Ocağı temizlemeden önce tencere taşıyıcılarını, ocak gözü şapkalarını ve kafalarını ocağın üzerinden alın.
2. Ocağınızın yüzeyini, yüzey tipine (emaye, cam, inoks v.b.) göre genel temizlik bilgilerinde yer alan önerilere göre temizleyin.
3. Ocak gözü odasını deterjanlı bir bez ya da çizici olmayan yumuşak bir fırça ile temizleyin. Yemek artıklarının kalmadığından emin olun.
4. Buji ve termik elemanları (ateşlemeli ve termik elemanlı modellerde) çok iyi sıkılmış bir bezle silin. Daha sonra temiz bir bezle kurulayın. Bujinin ve termik elemanının tamamen kuru olmasına dikkat edin.
5. Ocak gözü şapkalarını ve kafalarını her kullanımdan sonra deterjanlı su ile temizleyin ve kurulayın.
6. Zor çıkan lekeler için ocak gözü şapka ve kafalarını bulaşık deterjanlı ya da sabunlu, sıcağa yakın ılık suda en az 15 dakika bekletin. Çizmeyen ve metal olmayan bir fırça ile temizleyin.
7. Özellikle emayeli ocak gözü şapkalarında zor çıkan lekeler için emayeli yüzeylerde kullanılan yetkili servis tarafından önerilen “Quick&Shine” fırın içi ve ızgara temizleyiciler kullanılabilir.
8. Ocak gözü kafalarını temizlerken kesinlikle fırın içi temizleyici, kireç çözücü gibi agresif deterjanlar ile temas ettirmeyin kararmasına sebep olur.
9. Tencere taşıyıcılarını her kullanımdan sonra deterjanlı su çizici olmayan yumuşak bir fırça ile temizleyin ve kurulayın.
10. Ocak gözü şapkaları ve tencere taşıyıcıları ıslak olarak kullanıldığında ısının etkisiyle kalıcı kireç lekeleri oluşturabilir. Kullanımdan önce kuru olmasına dikkat edin.
11. Sırasıyla ocak gözü kafalarını, şapkalarını ve tencere taşıyıcılarını yerlerine yerleştirin.
12. Tencere taşıyıcıları yerlerine yerleştirirken; ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirilmesine dikkat edin. Pimli modellerde, bek tablasındaki pimleri tencere taşıyıcılarında bulunan pim yuvalarına oturtun.

Ocak gözü (yanıcı) parçalarının birleştirilmesi

1. Ocak gözü temizlendikten sonra şekildeki gibi parçaları yerleştirin.
2. Ocak gözü kafasını, ocak gözü buji (4) deliğinden geçecek şekilde oturtun. Ocak gözü kafasını sağa/sola çevirerek ocak gözü odasına oturduğundan emin olun.
3. Ocak gözü şapkasını, ocak gözü kafası üzerine oturtun.



1 Ocak gözü şapkası
2 Ocak gözü kafası
3 Ocak gözü odası
4 Buji (ateşleme olan ürünlerde)

9.4 Kontrol Panelin Temizliği

- Düğmeden kontrollü panelleri temizlerken, paneli ve düğmeleri nemli yumuşak bir bez ile silip kuru bir bezle kurulayın.

Paneli temizleme için düğmeleri ve altındaki contaları sökmeyin. Kontrol paneli ve düğmeleri hasar görebilir.

- Düğmeden kontrollü ınox olan panelleri temizlerken, ınox temizleyicileri düğme etrafında kullanmayın. Düğme etrafında bulunan göstergerler silinebilir.
- Dokunmatik kontrol panelleri nemli yumuşak bir bez ile temizleyip kuru bir bezle kurulayın. Ürününüzde tuş kilidi özelliği varsa kontrol panel temizliği yapmadan önce tuş kilidini ayarlayın. Aksi takdirde tuşlarda hatalı algılama görülebilir.

9.5 Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi

Fırınınızın içindeki yüzey tiplerine göre "Genel Temizlik Bilgileri" bölümünde anlatılan temizleme adımlarını uygulayın.

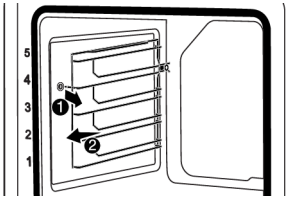
Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir. Katalik duvar var ise bilgi için "Katalitik yüzeyler" bölümüne bakın.

Ürününüz tel raflı model ise yan duvarlarınızı temizlemeden önce tel rafları yerinden çıkarın. Sonrasında yan duvar yüzey tipine göre "Genel Temizlik Bilgileri" bölümünde anlatıldığı şekilde temizliği tamamlayın.

Yan tel rafların yerinden çıkarmak için:

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



3. Tel rafların yeniden takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır.

Fırın tabanındaki su havuzunun temizlenmesi

Buhar destekli pişirme-kolay buharlı temizleme sıklığına ve kullanılan suyun sertliğine bağlı olarak fırın tabanındaki su havuzunda kireç lekeleri oluşabilir.

Buhar destekli pişirme-kolay buharlı temizleme işlemleri sonrasında fırın tabanındaki su havuzunda oluşabilecek kireçleri çözmek için her 2 veya 3 kullanımdan sonra:

1. Fırın tabanındaki su havuzuna 350 cc beyaz sirke (Sirke asit oranı %6 dan fazla olmamalıdır) koyun.



2. Sirkenin ortam sıcaklığında en az 30 dakika kireç kalıntısını çözmesini bekleyin.
3. Yumuşak ıslak bir bez ile su havuzunu temizleyin ve kuru bir bez ile kurulayın.

Fırın tabanındaki su havuzunu temizlemek için asit veya klorür içeren temizlik maddeleri kullanmayın. Fırın tabanındaki su havuzunda oluşabilecek kireçleri kazıyarak temizleme yapmayın. Aksi takdirde ürün tabanı zarar görür.

Su havuzunda oluşabilecek kireçlerin temizlik etkinliğini arttırmak için, yukarıdaki kireç çözme adımlarına ek olarak her 10 kullanımdan sonra:

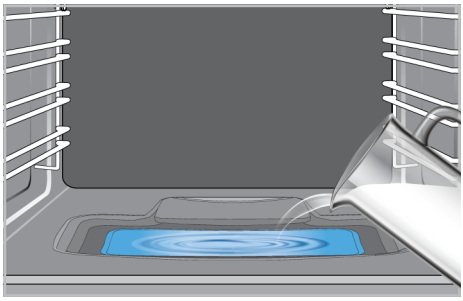
Alt ısıtıcının aktif olduğu bir çalışma fonksiyonunu seçip, 100 °C sıcaklıkta 2-3 dakika fırını çalıştırın. Sonrasında fırını kapatıp fırın tabanındaki su havuzuna yetkili servisten temin edebileceğiniz Quick&Shine fırın içi ve ızgara temizleyici sıkıp 5 dakika bekletin.

5 dakika sonra fırın tabanındaki su havuzunu nemli mikrofiber bir bez ile silip kurulayın.

9.6 Kolay Buharlı Temizleme

Fırın içerisinde oluşacak buhar ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan (uzun süredir kalmayan) kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.

1. Fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırın tabanındaki havuza 200 ml su doldurun.



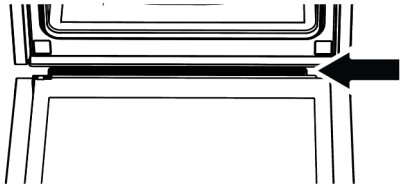
Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır.

3. Fırını kolay buharlı temizleme çalışma moduna ayarlayarak 100°C de 20 dakika çalıştırın.

Hemen kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin. Kapağı açarken buhar çıkışı olacaktır. Bu durum yanma riski oluşturabilir. Kapağı açarken dikkatli olun. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

Kolay buharlı temizleme fonksiyonunda, fırınınızda oluşan hafif kirlerin yumuşaması için eklenen suyun buharlaşarak fırın içi ve fırın kapağında yoğuşması beklenmektedir. Fırın kapağında oluşan yoğuşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğuşmayı silin.

Fırın içi yoğuşma sonrası fırın altında bulunan havuz kanalında su birikintisi veya nemlenme meydana gelebilir. Kullanım sonrası bu havuz kanalını da nemli bir bez ile silip kurulayın.



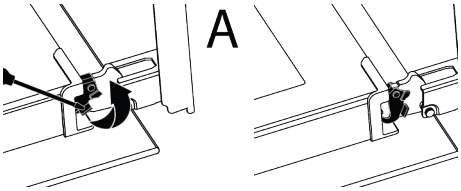
9.7 Fırın Kapağının Temizlenmesi

Fırınınızın kapağını ve kapak camlarını temizlemek için sökebilirsiniz. Kapak ve camlarının nasıl sökületeceğini **"Fırın kapağının sökülmesi"** ve **"Kapak iç camlarının yerinden çıkarılması"** bölümlerinde anlatılmıştır. Kapak iç camlarının çıkardıktan sonra bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın. Fırın camında oluşabilecek kireç kalıntısı için camı sirke ile silip durulayın.

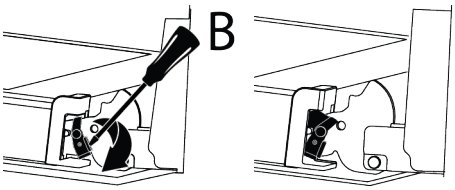
Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

Fırın kapağının sökülmesi

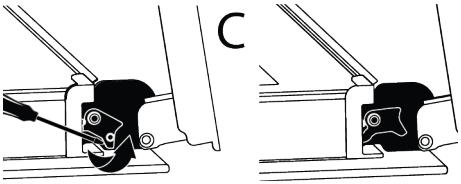
1. Fırın kapağını açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.
3. Menteşe tipi (A), (B), (C) tipi olmak üzere ürün modeline göre değişiklik gösterir. Aşağıdaki şekillerde her menteşe tipinin nasıl açılacağı gösterilmiştir.
4. (A) tipi menteşe normal kapak tiplerinde bulunmaktadır.



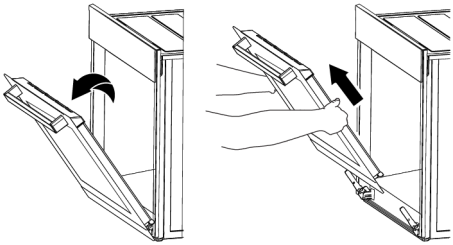
5. (B) tipi menteşe, yumuşak kapanan kapak tiplerinde bulunmaktadır.



6. (C) tipi menteşe, yumuşak açılan/kapanan kapak tiplerinde bulunmaktadır.



7. Fırın kapağını yarı açık pozisyona getirin.



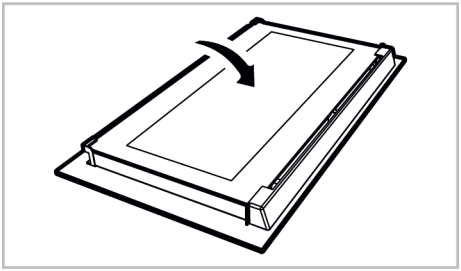
8. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

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

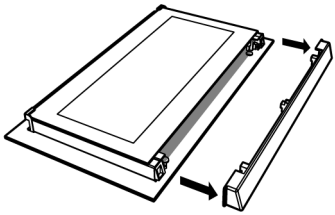
9.8 Kapak İç Camının Yerinden Çıkarılması

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

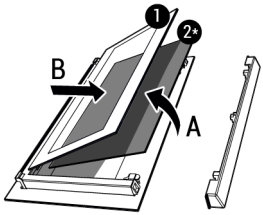
1. Fırın kapağını açın.



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



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



1	En içteki cam	2*	İç cam (ürününüzde bulunmayabilir)

4. Ürününüzde bir iç cam (2) varsa ; İç camı (2) sökmek için de aynı işlemi tekrarlayın.
5. Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı, iç camı (2) yerine takmaktır. Camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin. (Ürününüzde bir iç cam varsa). İç cam (2), en içteki cama (1) yakın olan plastik yuvaya takılmalıdır.
6. En içerideki camı (1) yerine takarken ; camın baskılı yüzünün iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir.

En içteki camın (1) alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir.

7. Plastik parçayı, "klik" sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin.

9.9 Fırın Lambasının Temizliği

Pişirme alanında bulunan fırın lambasının cam kapağın kirlenmesi durumunda; bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın. Fırın lamba arızası durumunda ilerleyen bölümleri takip ederek fırın lambasını değiştirebilirsiniz.

Fırın lambasının değiştirilmesi

Genel uyarılar

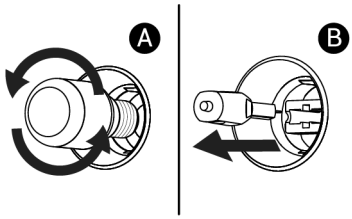
- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Bu fırında gücü 40 W'tan az, yüksekliği 60 mm'den az, çapı 30 mm'den küçük akkor lamba veya G9 soketli, 60 W'tan az güçte halojen lamba kullanılmaktadır. Lambalar 300 °C' nin üzerindeki sıcaklıklarda çalışmaya uygundur. Fırın lambaları Yetkili Servislerden veya lisanslı teknisyenlerden temin edilebilir. Bu ürün G enerji sınıfında lamba içermektedir.
- Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.
- Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.
- Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınınızda yuvarlak lamba varsa,

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



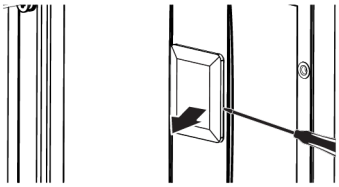
3. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelse, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelse şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



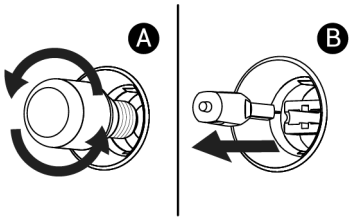
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

Fırınınızda kare lamba varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Tel rafları anlatıma göre sökün.



3. Lambanın koruyucu cam kapağı bir tornavida ile kaldırın. Ürününüzdeki kare lamba üzerinde vida var ise önce vidayı çıkarın.
4. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelse, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelse şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



5. Cam kapağı ve tel rafları tekrar yerlerine takın.

10 Sorun Giderme

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

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. >>> Bu bir hata değildir.

Pişirme esnasında su damlacıkları çıkıyor.

- Pişirme sırasında ortaya çıkan buhar ürünün dışındaki soğuk yüzeylere temas ettiğinde yoğunlaşır ve su damlacıkları oluşturabilir. >>> Bu bir hata değildir.

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genleşerek ses çıkarabilir. >>> Bu bir hata 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.
- (Ürününüzde saat varsa) Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> Ürününüzde tuş kilidi varsa tuş kilidi etkin olabilir, Tuş kilidini devre dışı bırakın.

Fırın lambası 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.

- Fırın belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlanmamış olabilir. >>> Fırını belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlayın.
- Saatli modellerde; saat ayarlanmamış. >>> Saati ayarlayın.
- Elektrik gelmiyordur. >>> Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.

Ateşleme kıvılcımı çıkmıyor.

- Akım yok. >>> Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin.
- Zaman ayarı yapılmamış. >>> Zaman ayarını yapın.

Gaz gelmiyor.

- Ana gaz vanası kapalı. >>> Gaz vanasını açın.
- Gaz borusu eğilmiş. >>> Gaz borusunu düzgün bir şekilde takın.

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

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

Kullanım Kılavuzu için Ek Bilgiler:	AB Yönetmeliği 2023/826 uyarınca Düşük Güç Modlarının çalıştırılmasına ilişkin teknik bilgiler	
Mod	GÜÇ TÜKETİMİ (WATT)	SÜRE(DAKİKA)*
Kapalı	-	-

Bekleme Modu	-	-
Bilgi veya durum görüntülemeli Bekleme Modu	0,8	20
Ağa Bağlı Bekleme Modu	-	-

*:Cihazın otomatik olarak bekleme moduna, kapalı moda veya şebeke bekleme moduna geçmesi için geçen süre dakika cinsinden olup en yakın dakikaya yuvarlanır.

Müşteri Memnuniyeti Politikası

Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

Kanallarımız:

Çağrı Merkezimiz:

0850 210 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)

Diğer Numaramız:

0216 585 8 888

- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

- Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

- Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Whatsapp Numaramız: 0544 444 0 888

Faks Numaramız: 0216 423 2353

Web Adresimiz: www.arcelik.com.tr

E-posta Adresimiz:

musteri.hizmetleri@arcelik.com.tr

Destek ve Bilgi Merkezi:

https://destekvebilgimerkezi.arcelik.com.tr/s/

Sosyal Medya Hesaplarımız:

https://www.instagram.com/arcelik/

https://x.com/arcelik

https://www.facebook.com/arcelik/

https://www.youtube.com/user/tvarcelik

Posta Adresimiz:

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6 34445,

Sütlüce / İSTANBUL

Bayilerimiz:

https://www.arcelik.com.tr/arcelik-bayileri

Yetkili Servislerimiz:

https://www.arcelik.com.tr/yetkili-servisler/

- Online servis randevusu almak için,

- **http://digital.arcelik.com.tr**

- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi'nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır.

- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Arçelik'e ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.

Müşteri Hizmetleri sürecimiz:

Müşterilerimizin istek ve önerilerini;

- İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.

- Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.

- Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.

Arçelik olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.

Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız. Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.

Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.

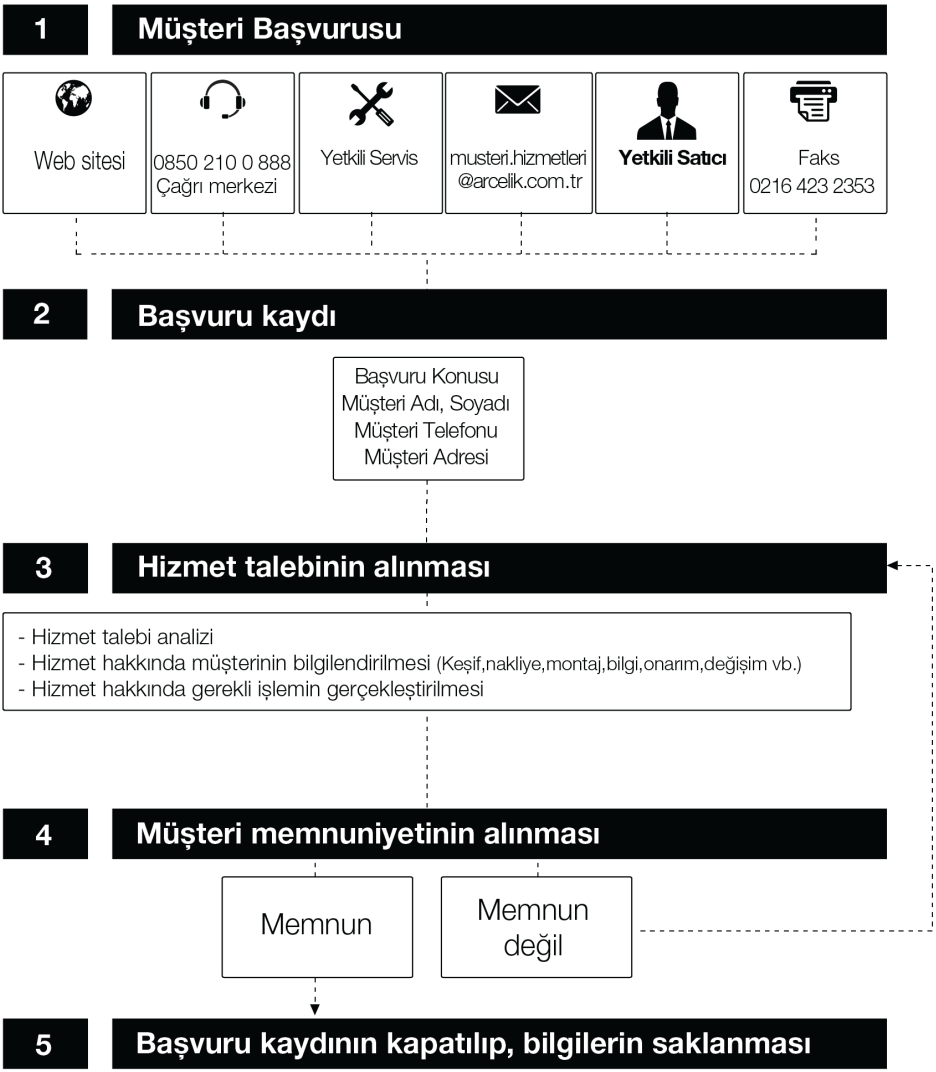
Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.

Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.

İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi" , ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Hizmet Talebinin Değerlendirilmesi



Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar

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

1. Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
2. Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Malın kullanıldığı yerin elektrik (priz, gerilim, topraklama vb.), su (su basıncı, musluk vb.), doğalgaz, telefon, internet vb. şebekesi ve/veya altyapısı (gider, zemin, ortam vb.) kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
4. Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
5. Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
6. Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,
7. Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumlarında mala verilmiş garanti sona erecektir.

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

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.
Menşei: Türkiye

arçelik

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ ŞARTLARI

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

Üretici veya İthalatçı Firmanın;

Ünvanı : Arçelik A.Ş.
Adresi : Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sütlüce / İSTANBUL
Telefon : (0-216) 585 8 888
Fax : (0-216) 423 23 53
web adres : www.arcelik.com.tr

Malın

Markası : Arçelik
Cinsi :
Modeli :
Bandrol ve Seri No :
Garanti Süresi : 3 yıl
Azami Tamir Süresi : 20 iş günü

GENEL MÜDÜR

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Satıcı Firmanın;

Ünvanı : Arçelik A.Ş.
Adresi : Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sütlüce / İSTANBUL
Telefon : (0-216) 585 8 888
Fax : (0-216) 423 23 53
e-posta : www.arcelik.com.tr

Fatura Tarih ve Sayısı :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Yetkilinin İmzası :
Firmanın Kaşesi :

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.