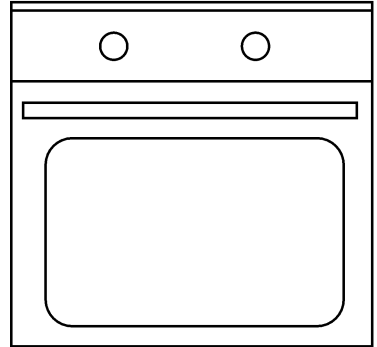


Ankastre Fırın Kullanma Kılavuzu

*9680 SPS
9680 SPB*



Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

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

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

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik çarpmasına karşı uyarı.



Yangın tehlikesine karşı uyarı.



Sıcak yüzeylere karşı uyarı.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Genel güvenlik.....	4
Elektrik güvenliği.....	4
Ürün güvenliği	5
Kullanım amacı	7
Çocuklar için güvenlik	7
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması	8
Ambalaj bilgisi	8

2 Ürününüz

Genel görünüm.....	9
Teslimat kapsamı.....	10
Teknik özellikler	11

3 Kurulum

Kurulum için doğru yer	12
Kurulum ve bağlantılar	14
Gelecekteki taşıma işlemleri	15

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler.....	16
İlk kullanım.....	16
Saat ayarı.....	16
İlk temizlik	17
İlk ısıtma	17

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	18
Elektrikli fırının kullanılması	19
Çalışma modları	21
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması	23
Tuş kilidinin kullanılması	25
Saatin alarm olarak kullanılması	25
Pişirme süreleri tablosu	26
Hazır yemek fonksiyonları	27
Ayarlar menüsü.....	28
Izgaranın çalıştırılması	29
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	29
Yoğurt&Peynir yapma aksesuarı kullanımı	30

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler.....	33
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	33
Fırın içinin temizlenmesi	33
Fırın kapağının sökülmesi.....	35
Kapak iç camının yerinden çıkarılması	35
Fırın lambasının değiştirilmesi	36

7 Sorun giderme**8 Tüketici Hizmetleri**

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

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

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır. Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve

parçaları ürünle birlikte verilmelidir.

- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

Elektrik güvenliğı

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle

yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!

- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablosundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.
- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü

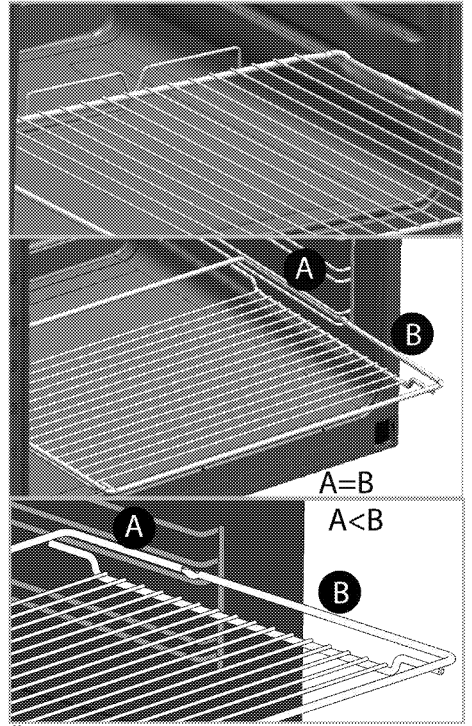
çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.

- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Ürün güvenliği

- UYARI: Ürün çalışırken açıldığında kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi yada hastalıklara neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.

- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)
Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı,

kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

- UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.

Ürünün yanma güvenirliliği için;

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

Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.

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

Çocuklar için güvenlik

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

menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması

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



- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer

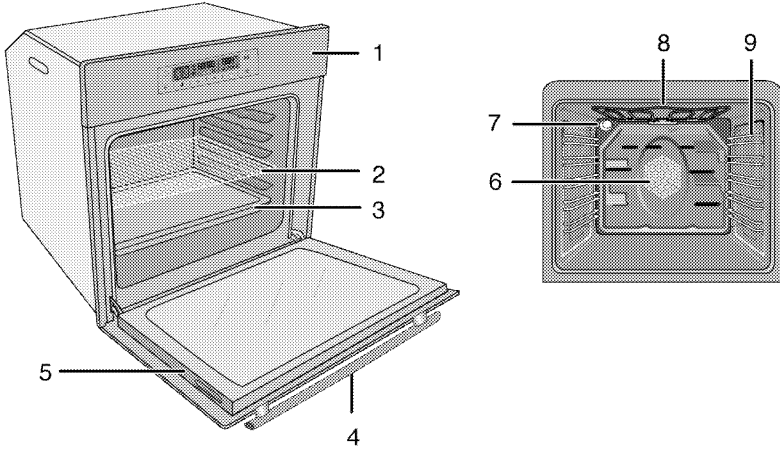
atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

Ambalaj bilgisi

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

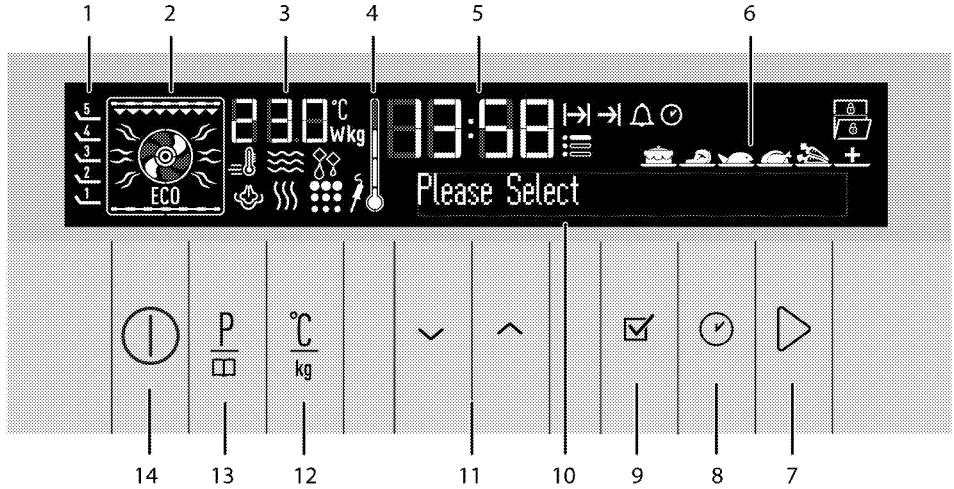
2 Ürününüz

Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Tel ızgara
- 3 Tepsi
- 4 Tutamak
- 5 Ön kapak

- 6 Fan motoru (sac arkasında)
- 7 Lamba
- 8 Üst ısıtıcı
- 9 Raf konumları



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

Teslimat kapsamı

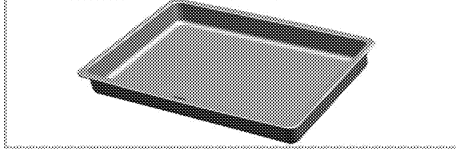


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

1. Kullanma Kılavuzu

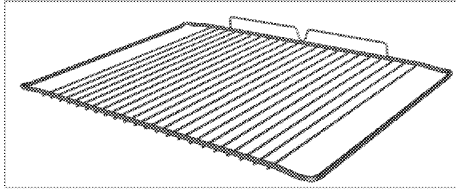
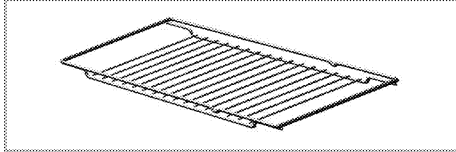
2. Derin tepsi

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



3. Tel ızgara

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

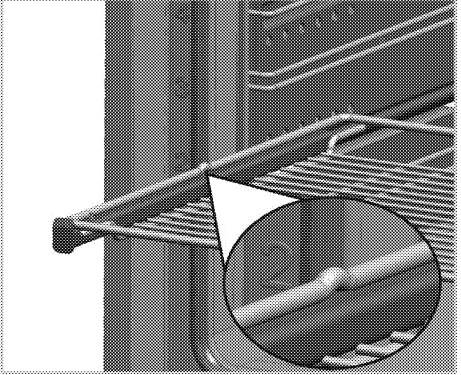
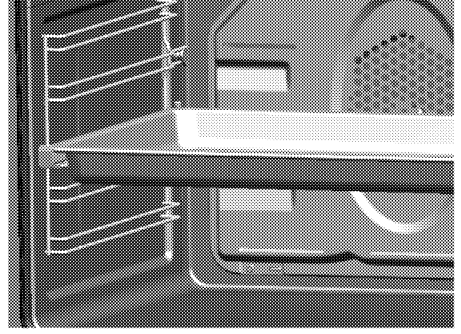


4. Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

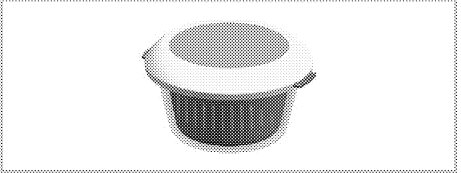
Teleskobik raflar sayesinde tepsi veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

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



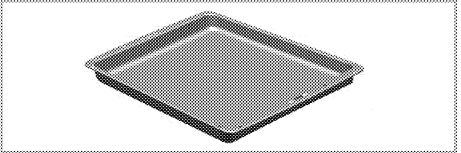
5. Yoğurt ve peynir yapma aksesuarı

Yoğurt ve peynir yapmak için kullanılır.



6. Bariyer kaplamalı fırın tepsi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanılır. Bariyer kaplamalı fırın tepsi, diğer tepsilere göre daha az yapışma özelliğine sahiptir.





Teknik özellikler


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

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

** Bkz. *Kurulum, sayfa 12.*

9680 SPS : Siyah / 9680 SPB : Beyaz renkli modelidir.

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

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

3 Kurulum

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



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



UYARI:

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



UYARI:

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

Kurulum için doğru yer

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

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



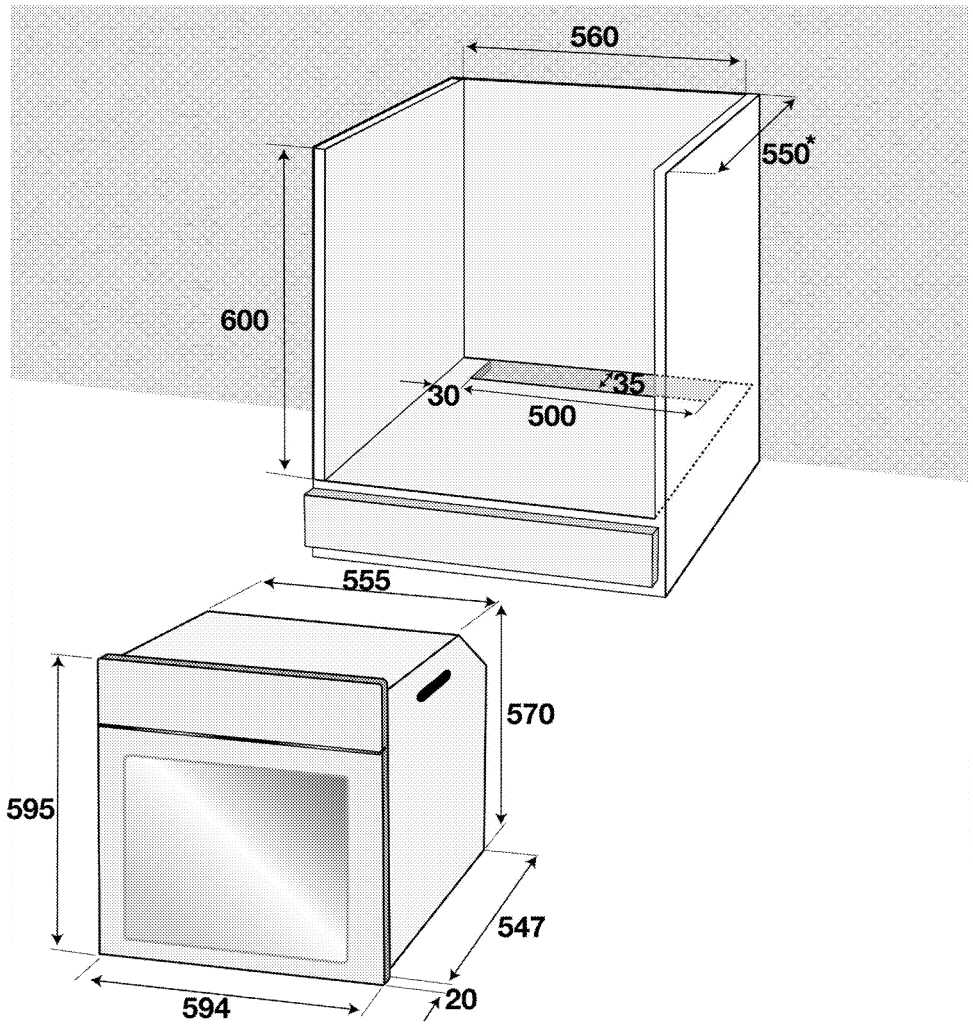
Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.



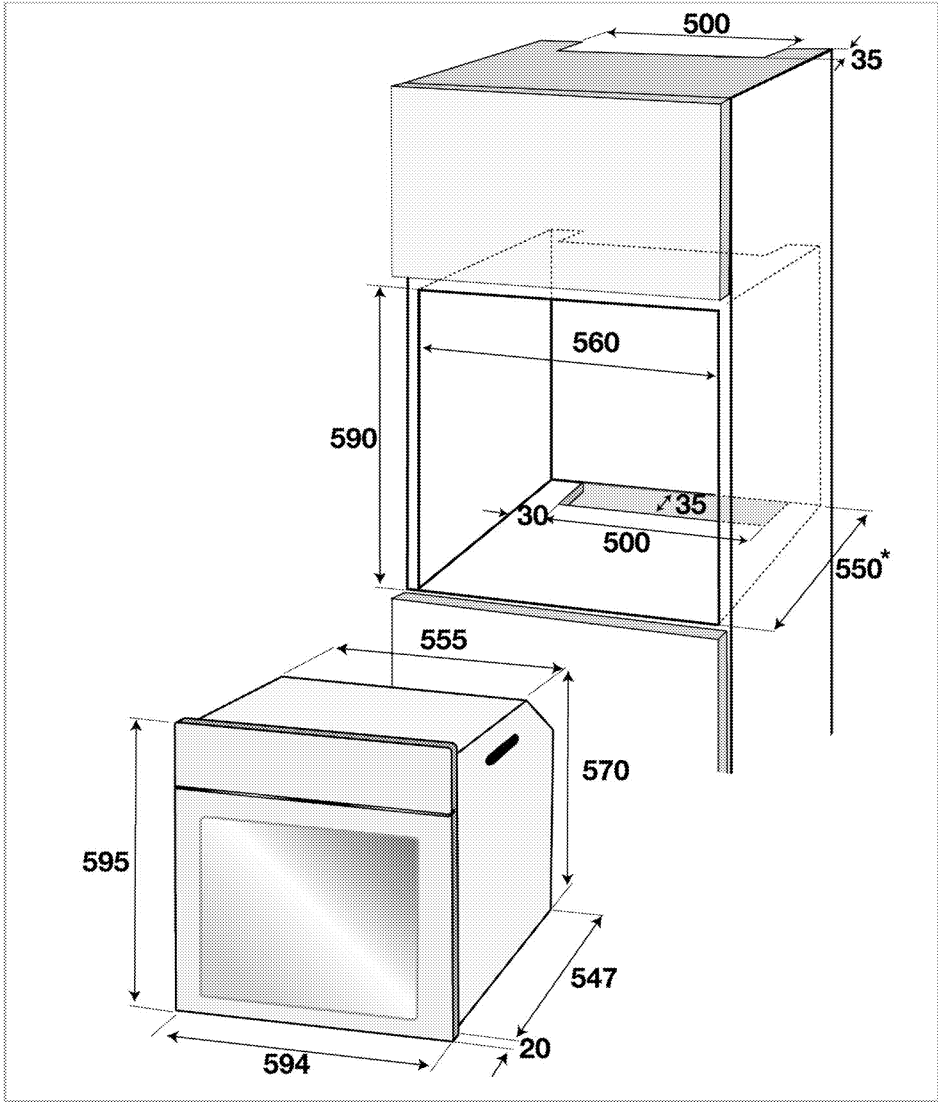
Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.



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



* min.



* min.

Kurulum ve bağlantılar

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

Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosunda belirtildiği üzere uygun kapasiteye sahip minyatür bir devre kesiciyle(şigorta) korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Ürünü trafolu veya trafosuz şekilde kullanmadan önce topraklama işlemini kalifiye bir elektrik teknisyenine yaptırın. Şirketimiz, ürünün yerel

düzenlemeler uyarınca toprak tesisatıyla kullanılması şartına uyulmamasından kaynaklanan hasarların sorumluluğunu kabul etmemektedir.



UYARI:

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.

**UYARI:**

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

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

**UYARI:**

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



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

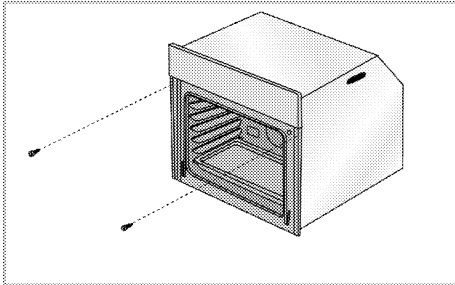


Kablolama yaparken ulusal/yerel elektrik düzenlemelerine uymalı ve fırına uygun priz çıkışı/hat ve fiş kullanmalısınız. Ürünün güç sınırlarının, fiş ve priz çıkışının/hattın akım taşıma kapasitesini aşması durumunda, ürünü fiş ve priz çıkışı/hat kullanmadan direkt olarak sabit elektrik tesisatına bağlamalısınız.

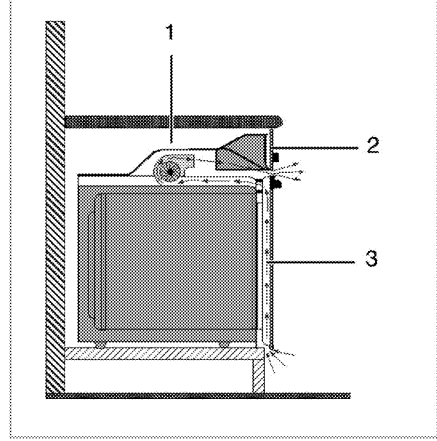
Elektrik kablosunu prize takın.

Ürünün yerine monte edilmesi

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



Fırını, şekilddeki gibi 2 vida aracılığıyla sabitleyin.

Soğutma fanlı cihazlar için (Ürününüzde bulunmayabilir.)

- 1 Soğutma fanı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Kapak

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



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

Son kontrol

1. Ürünü çalıştırın.
2. Fonksiyonları kontrol edin.

Gelecekteki taşıma işlemleri

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



Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.



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

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.

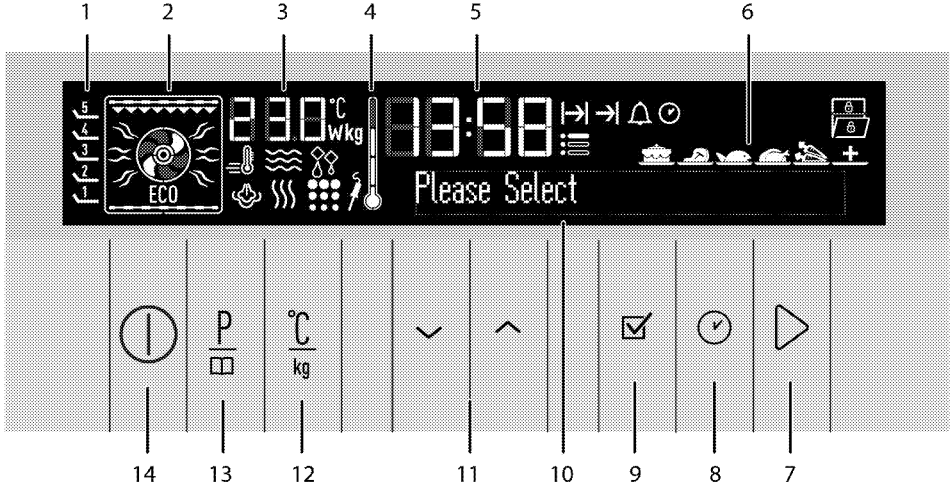
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözünüz.

İlk kullanım

Saat ayarı



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



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

Dil ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.




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

Saat ayarını yapın



1. Dil seçimi yaptıktan sonra,metin ekranında "Saat ayarı" belirir ve sembolü yanıp söner. tuşları ile saati ayarlayın.
2. tuşuna dokunarak saati onaylayın

Dil Ayarı

3. Dakika alanı ve  sembolü yanıp söner.  tuşları ile dakikayı ayarlayın.  tuşuna dokunarak dakikayı onaylayın.

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

14:05



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

İlk temizlik



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

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

İlk ısıtma

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



UYARI

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

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Alt üst ısıtma konumunu seçin.
 1. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 19.*
 2. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
 3. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 19*

İzgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 29.*
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 29*

Bariyer kaplamalı tepsiyi ilk kullanımdan önce bir kereye mahsus olmak üzere;


1. Bariyer kaplamalı tepsiyi fırına yerleştirin ve fırını 200°C 'de 40 dakika çalıştırın.




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

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler




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



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

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



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

Fırında pişirmeye ilgilii ipuçları

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

Kızartmayla ilgilii ipuçları

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

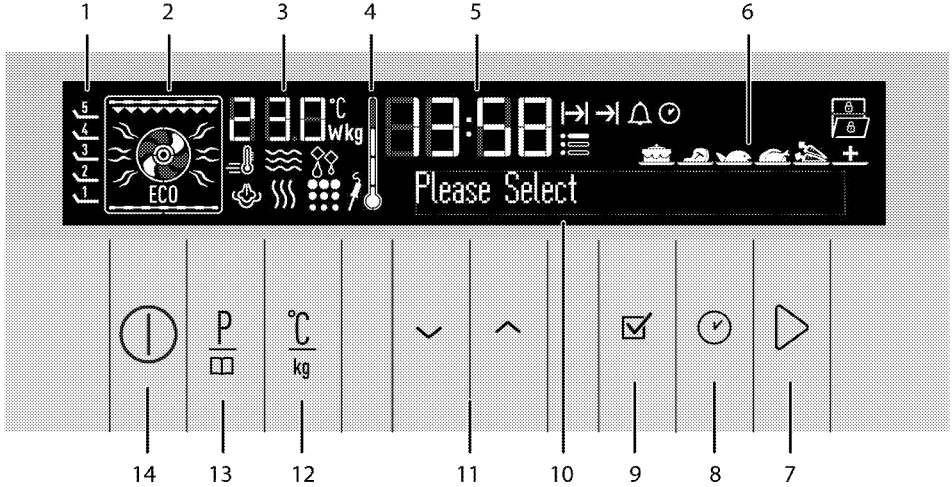
Izgarayla ilgilii ipuçları

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

Elektrikli fırının kullanılması




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



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

Ekran sembolleri :

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

- Pyro sembolü * / Kolay buhar temizleme sembolü*
- Buhar sembolü *
- * Ürün modeline göre değişiklik gösterir.

Fırın açıldıktan ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

Ekran bu durumdayken sadece ① ve ② tuşları çalışır. Ayarlar menüsündeki tüm işlemleri gerçekleştirebilirsiniz. Bknz.

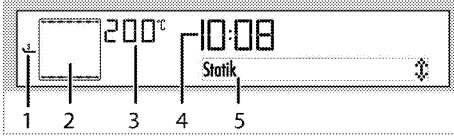


Bu ekranda ① tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Fırını açmak için 1 saniyeden daha uzun süre ① tuşuna dokununuz.



Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

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



- 1 Raf konumları
- 2 Fonksiyon ekranı
- 3 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 4 Güncel saat göstergesi alanı
- 5 Metin ekranı

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

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

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

4. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın.



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

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



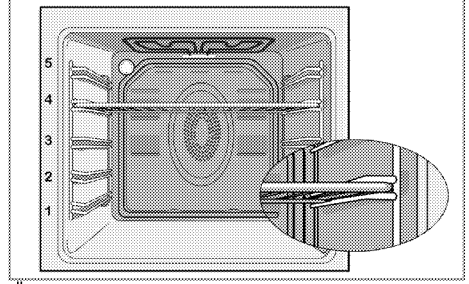
Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda "Kapak açık" yazısı ve sembolü görünür.

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

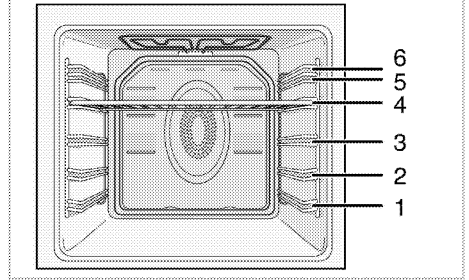
Elektrikli fırının kapatılması

tuşuna dokunarak fırını kapatın.

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



(Ürün modeline bağlı olarak değişir.)



Fonksiyon tablosu

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

	Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.
	Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi; "sıcak tutma" ve "düşük sıcaklıkta pişirme" fonksiyonları dışındaki konumlarda, genellikle nedeniyle 6 saatle sınırlandırılmıştır.
	Herhangi bir fonksiyon ayarı yapılırken ilgili semboller ekranda yanıp söner.
	Elektrik kesintisi halinde yapılan program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.
	Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken veya saat üzerinde yarı otomatik veya tam otomatik programlama yapılmışsa saat ayarlanamaz.



Fırın kapalı olsa bile kapak açıldığında fırın lambası yanar.

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

* Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.

Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

Statik

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



Statik+fan

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



Fan destekli / "Surf" fonksiyonu

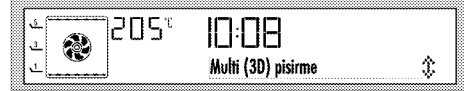
Arka ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerinde yiyeceklerinizi pişirmeye uygundur ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Çok tepsilili pişirme yapabilirsiniz.

Fan destekli / "Surf" fonksiyonu



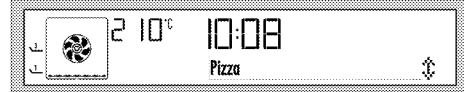
Multi (3D) pişirme

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



Pizza

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



Fan destekli büyük izgara

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



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

Izgara

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



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

Küçük Izgara

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



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

Ekonomik Fanlı

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

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



Alt ısıtıcı

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



Sıcak tutma

Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.



Düşük sıcaklıkta pişirme

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



Buz çözme

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



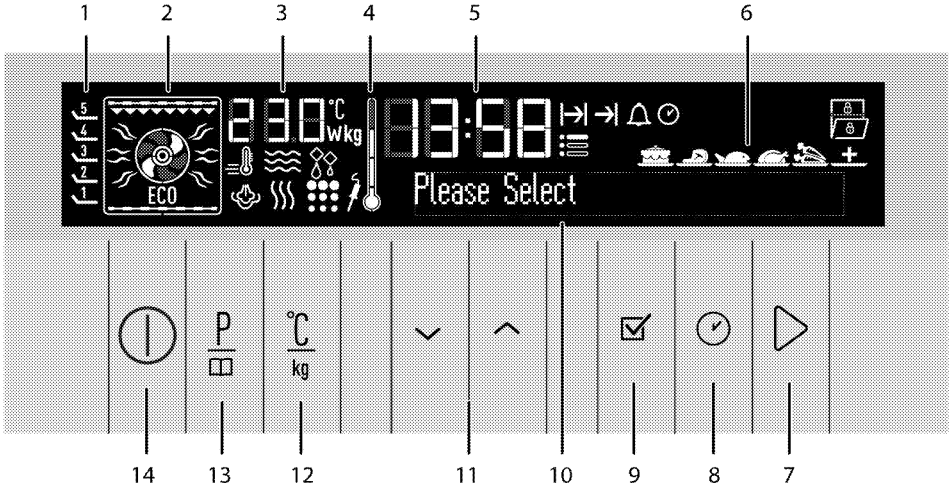
Kolay buharlı temizleme

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Bu fonksiyon fırın içerisindeki kirlerin(uzun süredir kalmayan) yumuşayıp kolayca temizlenmesini sağlar. Kolay buharlı temizleme için temizlik bölümüne bakın.



Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması



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

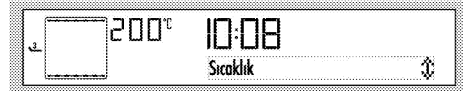
Yarı otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi

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

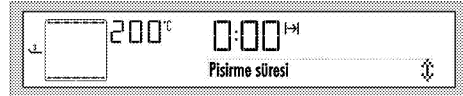
1. tuşuna dokunarak fırını açın.

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

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



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






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

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

» Fırın, önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu




sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında fırın lambası yanar.

i Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında fırın içi sıcaklık sembolünün (4) tüm kademeleri yanacaktır.








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

Tam otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi

Bu çalışma modunda pişirme süresi ve pişirme bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.

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







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







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



8.  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın ve  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, ekranda  sürekli yanar.
9. Yemeğinizi fırına koyup kapağı kapatın.
10. Pişirme fonksiyonu, sıcaklığı, süresi ve bitiş saati uygunsa  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda "**Beklemede**" görünür.
» Fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati otomatik olarak hesaplar.
11. Pişirme başlangıç saati geldiğinde, seçilen çalışma modu devreye girer , ekranda "**Pişiriliyor**" yazır ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında fırının lambası yanar.

i Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, fırın içi sıcaklık sembolünün (4) tüm kademeleri yanacaktır.

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


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

Booster (Hızlı ısıtma) ayarının yapılması



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

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


İsteddiğiniz pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra:


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







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

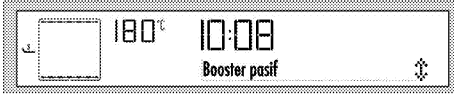


3. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık uygunsuz  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "Pişiriliyor" görünür.

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

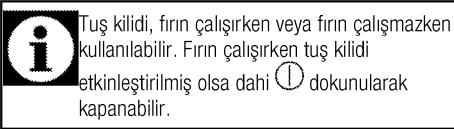
4. Booster fonksiyonunu iptal etmek için ekranda "Booster aktif" görünene kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz.

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








Tuş kilidinin kullanılması

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

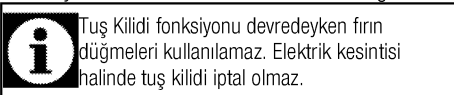


Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

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




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



Tuş kilidinin devreden çıkarılması

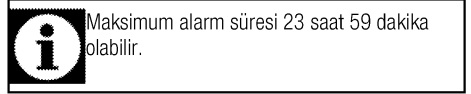
1.  tuşuna iki kez dokunularak tuş kilidini devreden çıkarın. Ekranda "Tuş kilidi pasif" görünür.
2.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



» Tuş kilidi iptal olur ve ekranda  sembolü kaybolur..








Saatin alarm olarak kullanılması

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








Alarmı ayarlamak için:



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

Alarmı iptal etmek için:

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

Pişirme süreleri tablosu



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

Fırınlama ve kızartma



Fırının 1. rafı en alt raftır.

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

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

* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

Ekonomik Fanlı



Ekonomik Fanlı modunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.



Ekonomik Fanlı modunda pişirme yaparken kapağı açmayın.

Yiyecek	Tepsi adeti	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Kağıtta kek	Tek tepsi	2	200	35 ... 40
Kurabiye	Tek tepsi	2	200	30 ... 35
Yufka böreği	Tek tepsi	2	200	40 ... 45
Poğaç	Tek tepsi	2	200	40 ... 45

Kek pişirmenin püf noktaları

- Kek çok kuruyorsa, 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 arttırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapıyorsa daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini arttırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlanmış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağımız 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.

Sebze yemeği pişirmenin püf noktaları

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

En iyi pişirme sonucu için (Fan destekli pişirme/Fanlı pişirme/Surf Fonksiyonu):

- Bu fonksiyonun sağladığı homojen ısı dağılımı sayesinde, poğaç, kağıtta kek, kurabiye ya da bisküvi gibi yoğun hamurdan yapılan yiyecekleri aynı anda 1,2 veya 3 tepside pişirebilirsiniz.
- Elmalı pasta ve tepside turta gibi ıslak hamurlu yiyecekleri aynı anda 2 tepside pişirebilirsiniz.

- Yoğun sıvı içeren ya da mayalı hamurlu büyük hacimli yiyecekleri tek tepside pişirmeniz, pişirme sonucunu iyileştirir. Geleneksel fırınlardan farklı olarak yan duvarlardan da sıcak hava geldiği için kabaran büyük hacimli yiyeceklerde daha homojen pişirme sağlanır
- Bu fonksiyon çok tepsilili pişirme özelliği sayesinde zaman ve enerji tasarrufu yapabilir, mükemmel pişirme sonuçları elde edebilirsiniz.

Hazır yemek fonksiyonları



Ürününüz üzerinden hazır yemek menüsü çalıştırabilmeniz için fırınınız yeterince soğuk olmalıdır. Aksi takdirde güvenlik gereği pişirmeniz otomatik olarak sonlanacaktır.

Hazır yemek fonksiyonlarının seçilmesi

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

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







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


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

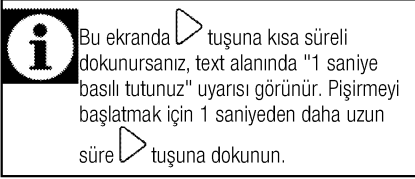


3. tuşlarına dokunarak istediğiniz hazır yemek fonksiyonu ana menüsünü (Hamur İşleri , Kırmızı etler , Balıklar , Kümes

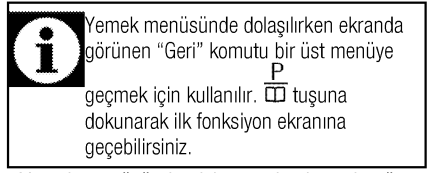
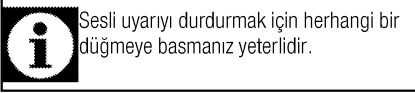
- hayvanları  Özel yemekler  Özel konumlar  seçin.
- Seçtiğiniz Ana Yemek menüsünü tuşuna dokunarak onaylayın.
 -  tuşlarına dokunarak istediğiniz yemeği (Kurabiye, Kek, Kağıtta Kek vb.) seçin.



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




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

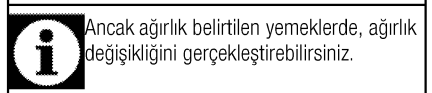
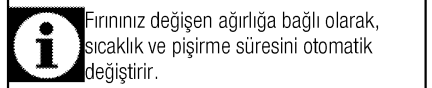



Hazır Yemek menüsünde pişirmeye başlamadan önce, seçilen yemek cinsine bağlı olarak ağırlığı da ayarlayabilirsiniz. Bunun için;

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



-  tuşlarına dokunarak ağırlığı ayarlayın ve tuşuna dokunarak onaylayın.



-  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatabilirsiniz.

Hazır yemek menüsü:



Modellere göre değişim gösterebilir

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

Ayarlar menüsü

Parlaklık ayarı

Parlaklık ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

- Ekranda "Parlaklık" görünene kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda  sembolü yanıp söner.



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



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

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

Ses seviyesi ayarı

Ses Seviyesi ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

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



2. 1 ve 2 olmak üzere iki ses seviyesi vardır tuşlarına dokunarak istediğiniz seviyeyi seçin.

3. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

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

Dil Ayarı

Dil ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

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



2. tuşlarına dokunarak istediğiniz dili seçin.

3. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

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

Günün saati ayarı

Günün saati ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

Fırının ilk ayarlanan saatinde değişiklik yapmak isterseniz;

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



Izgara pişirme süreleri tablosu

Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

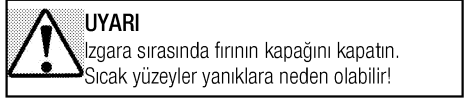
Yiyecek	Raf konumu	Önerilen sıcaklık (°C)	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	4..5	250/max	20..25 dk. #
Parçalı tavuk	4..5	250/max	25..35 dk.
Kuzu pirzolası	4..5	250/max	20..25 dk.
Biftek	4..5	250/max	25..30 dk. #
Dana pirzolası	4..5	250/max	25..30 dk. #

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

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



Izgaranın çalıştırılması



UYARI

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

Izgaranın açılması

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

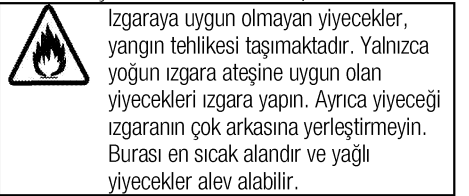
Fonksiyon seçildikten sonra "Sıcaklık", "Pişirme süresi", "Pişirme bitiş saati" ve "Booster" (hızlı ısıtma) ayarlanabilir.

3. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, $\frac{^{\circ}\text{C}}{\text{kg}}$ tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın.
4. Sıcaklık / Ağırık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar tuşlarına dokununuz. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda tuşuna dokunarak sıcaklığı ayarlayın.

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

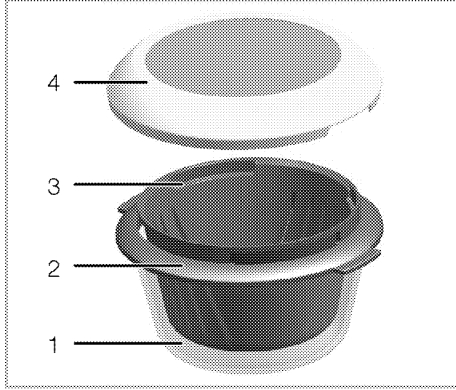
Izgaranın kapatılması

1. tuşuna dokunarak fırını kapatın



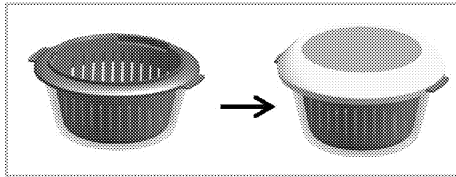
Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

Yoğurt&Peynir yapma aksesuarı kullanımı



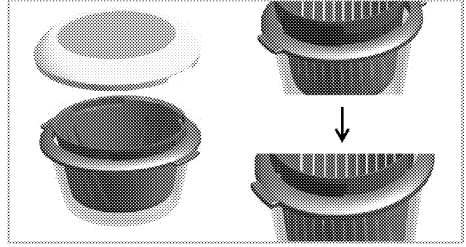
- 1 Cam kap
- 2 Cam kap bilezik
- 3 Süzgeç
- 4 Kapak

Yoğurt&Peynir aksesuarını peynir yapımında kullanırken



Şekil:1 Peynir yapma pozisyonu

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



Şekil:2 Süzme pozisyonu

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



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

Lor peyniri yapımı

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

Mascarpone yapımı

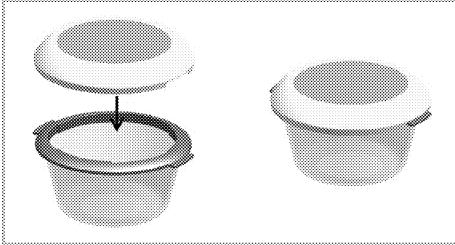
1. Buzdolabından (+4°C) çıkartılan 800 g soğuk kremaya yaklaşık 15 g limon suyu (taze limonun suyu) ekleyin ve karıştırın, cam kaba karışımı doldurun.

2. Aksesuarı, aksesuar kapağı kapatıldıktan sonra tel ızgara üzerine koyarak fırın içine yerleştirin ve fırını çalıştırın.
3. "Mascarpone" otomatik menüsünü seçip peynir yapma işlemini başlatın.
4. Peynir yapım işlemi tamamlandıktan sonra aksesuarı fırın içinden çıkarın, karışımı oda sıcaklığında 30-40 dakika soğumaya bırakın, ardından buzdolabında (+4°C) 1 gün bekletin.
5. 1 gün dinlenme sonunda peynirin tüketilmesi önerilir.

Fromage Blanc yapımı

1. Süzgeci cam kabin içine yerleştirin.
2. Oda sıcaklığındaki 800 ml günlük pastörize süte 30 g homojenize hale getirilmiş süzme peynir ve 8 damla rennet (peynir mayası) veya 30 g yoğurt ve 8 damla rennet ekleyin ve karıştırın, cam kaba (içinde süzgeç de mevcut) karışımı doldurun.
3. Aksesuarı, aksesuar kapağı kapatıldıktan sonra tel ızgara üzerine koyarak fırın içine yerleştirin ve fırını çalıştırın.
4. "Fromage Blanc" otomatik menüsünü seçip peynir yapma işlemini başlatın.
5. Peynir yapım işlemi tamamlandıktan sonra aksesuarı fırın içinden çıkarın, süzgeci süzme pozisyona getirin ve bu şekilde buzdolabında (+4°C) 1 gün bekletildikten/süzüldükten sonra peynirin tüketilmesi önerilir.
6. Süzme esnasında cam kap içinde biriken peynir altı suyunu, verimli bir süzme işlemi gerçekleştirmek için belirli aralıklarla uzaklaştırın.

Yoğurt&Peynir aksesuarını yoğurt yapımında kullanırken



Şekil 3: Yoğurt yapma/saklama pozisyonu

1. Cam kaba yoğurt yapımı için kullanacağınız süt karışımını koyun.
2. Yapacağınız tarife göre aksesuarın kapağını kapan (Şekil 3).
3. Aksesuarı, fırın tel ızgarası üzerine koyarak fırının içine yerleştirin ve fırını çalıştırın.
4. Yoğurt yapım işlemi tamamlandıktan sonra aksesuarı fırın içinden çıkarın.

5. Yapılan yoğurdu aksesuarın kapağını kapatarak buzdolabında (+4°C) 12 saat bekleten sonra tüketilmesi önerilir (Şekil 3).

Dikkat Edilmesi Gereken Konular:

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

Standart yoğurt yapımı

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

Kıvamlı-ekşi yoğurt yapımı

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

Tatlı yoğurt yapımı

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

Genel uyarılar

- Yoğurt&peynir aksesuarını 135°C üzeri sıcaklığa maruz bırakmayın.

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

6 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

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



UYARI:

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



UYARI:

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

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



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



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Bariyer kaplamalı aksesuarların temizliği

- 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.

Kontrol panelinin temizlenmesi

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



Ürününüzde kontrol düğmeleri varsa kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeysin.

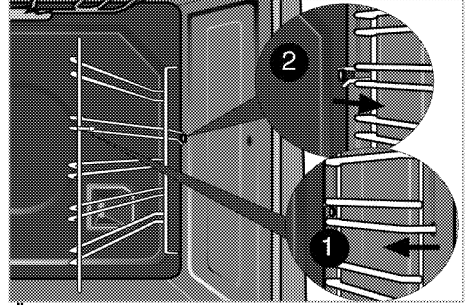
Kontrol paneli hasar görebilir!

Fırın içinin temizlenmesi

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

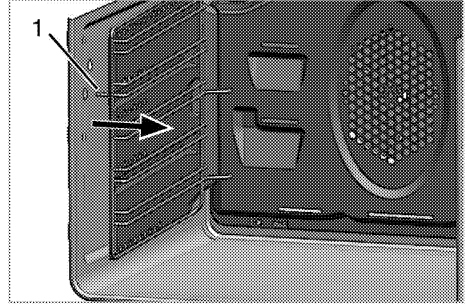
(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

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



(Ürününüzde "Surf" fonksiyonu varsa)

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



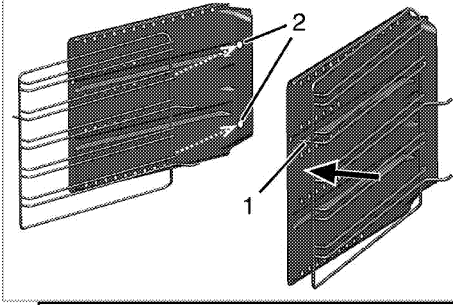
2. Tel rafı, yan duvar ile birlikte kendinize doğru çekerek, rafı ve yan duvarı fırından çıkarın.
3. Tel rafı çekip yan duvardaki deliklerden (2) çıkararak tel raf ile yan duvarı ayırın.



Yan duvarın arkasındaki delik sayısı ve taraf boyutu ürün modeline göre değişmektedir.

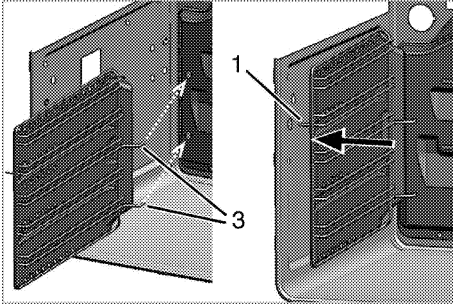
4. Tel rafı ve yan duvarı bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

5. Temizlik işleminin ardından tel rafı, yan duvarın arka kısmındaki deliklere (2) geçirin.



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

6. Tel rafın pimini (1), yan duvardaki yuvasına ok yönünde takarak tel raf ile yan duvarı birbirine kilitleyin.
7. Yan duvar ve tel raf grubunu, pimleri (3) şaside bulunan yuvalara girecek şekilde fırına sabitleyin.

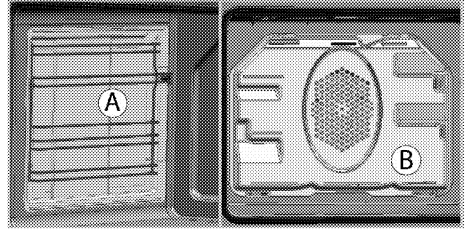


8. Tel rafın pimini (1) şaside bulunan yuvasına şekildeki gibi takın.

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

Katalitik duvarlar (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

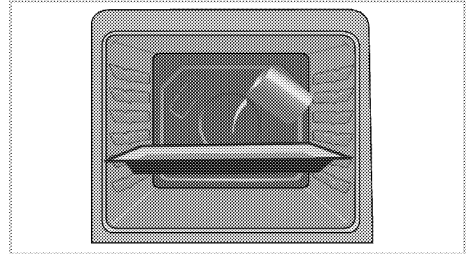
Ürününüzde iç yan duvarlar (A) ve/veya arka duvar (B) katalitik emaye ile kaplanmış olabilir. Katalitik duvarlar açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Katalitik duvarların gözenekli yüzeyi, saçılan yağların emilmesi ve dönüştürülmesi (buhar ve karbondioksit)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



Kolay Buharlı Temizleme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

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 tepsinine 500 ml su ekleyin ve tepsiyi fırının 2. rafına yerleştirin.

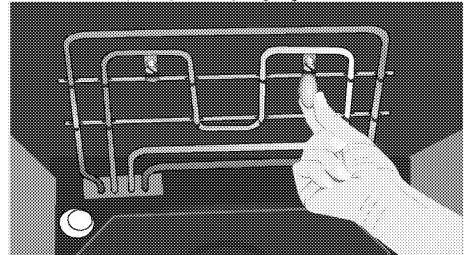


3. Kolay buharlı temizleme çalışma fonksiyonunu seçin. Ekranda temizleme süresi belirir ve bu süre değiştirilemez. Bu temizleme fonksiyonununun biti saatini ayarlayabilirsiniz.
4. Kapağı açık fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin.
5. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

Fırın tavanının temizlenmesi

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

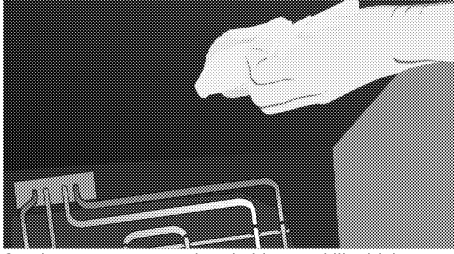
1. Izgara ısıtıcısındaki kilitleme vidalarını tomavida ya da metal para yardımıyla gevşetin.





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

2. Fırının tavanını nemli bir bezle silin.



3. Izgara ısıtıcısını yukarı kaldırın ve kilitleme vidalarını tekrar tornavida ya da para yardımıyla sıkın.

Fırın kapağının temizlenmesi

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



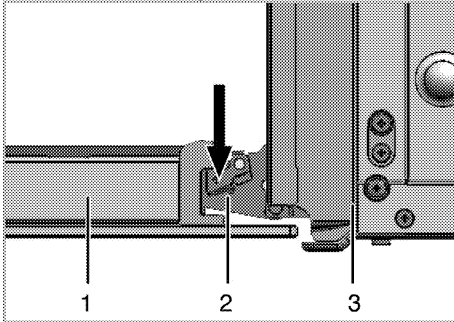
Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.



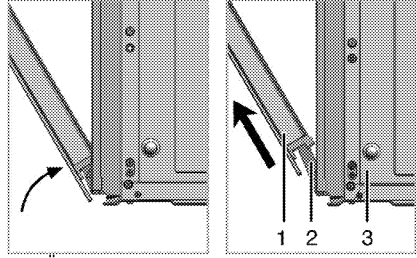
Ön kapak iç camı, kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplanmıştır. Aşındırıcı sert temizleme maddeleri, sert metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

Fırın kapağının sökülmesi

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



- 1 Ön kapak
- 2 Menteşe
- 3 Fırın



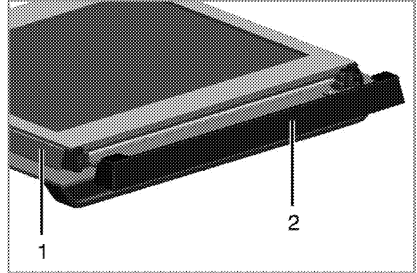
3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.
4. Boşta çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.



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

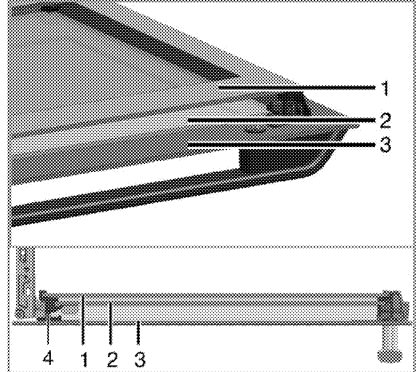
Kapak iç camının yerinden çıkarılması (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

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



- 1 Çerçeve
- 2 Plastik parça

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



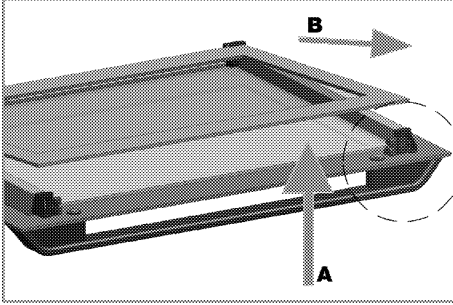
- 1 En içteki cam
- 2 İçe cam

3 Dış cam

4 Plastik cam yuvası-Alt

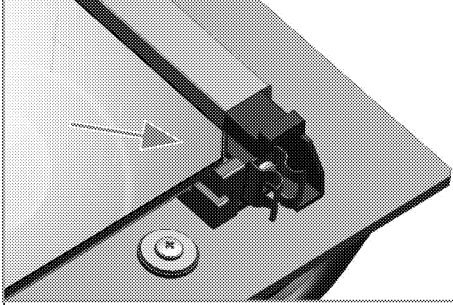
Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1) 'A' yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak 'B' yönünde çekerek çıkarın.

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



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

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



İç cam (2), en içerideki cama (1) yakın olan plastik yuvaya takılmalıdır.

En içerideki camı yerine takarken (1); camın baskılı yüzünün iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir.

İç camın alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Plastik parçayı, 'klik' sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin.

Fırın lambasının değiştirilmesi



UYARI:

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

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!



Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 11*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.



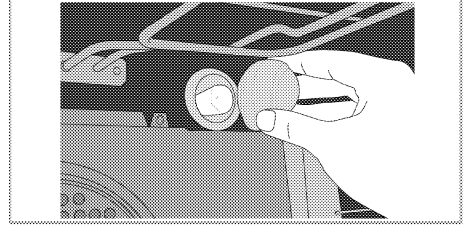
Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.



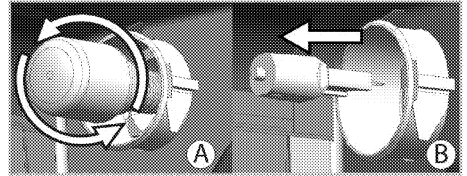
Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınıızda yuvarlak lamba varsa,

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



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



4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

7 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

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

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

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

Ürün çalışmıyor.

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

Fırın ışığı yanmıyor.

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

Fırın ısınmıyor.

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



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

8 Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Arçelik Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

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

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

Çağrı Merkezimize ayrıca www.arcelik.com.tr adresindeki "Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan formu doldurarak veya 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz:

Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı,34950 Tuzla/İSTANBUL

Yetkili servislerimizin, güncel iletişim bilgilerine www.arcelik.com.tr adresinden ulaşabilirsiniz.

Arçelik Çağrı Merkezi
444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)

Diğer Numara
0216 585 8 888

Aşağıdaki önerilere uyanızca rica ederiz.

1 Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza iletiniz.

2 Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.

3 Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz

olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.

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

5 İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız.

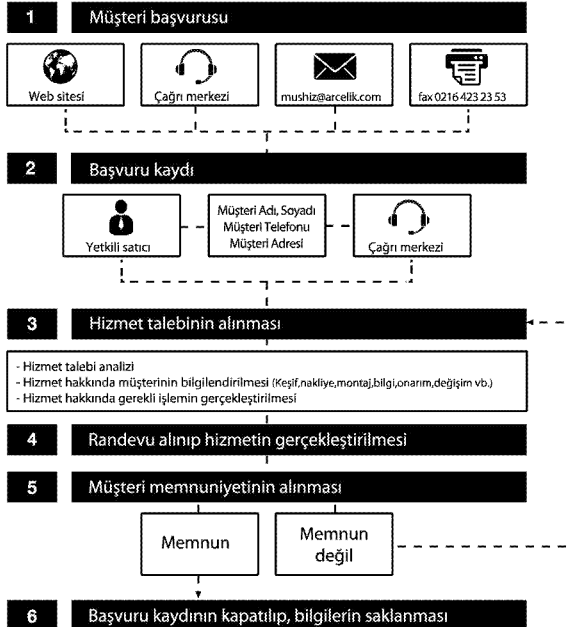
Alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

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

Müşteri Memnuniyeti Politikası

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

Hizmet talebinin değerlendirilmesi



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

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

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

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

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

Menşei: Türkiye

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,
34445, SİTİLÜCE / İSTANBUL
Tel.:(0-216) 585 85 85 Fax: (0-216) 423 23 53

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kaldığı 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 ayıpsız olduğunun anlaşılması durumunda tüketicisi, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
- a- Sözleşmeden dönme,
b- Satış bedelinden indirim isteme,
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
ç- Satılmanın 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. Tüketicisi 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 olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
- tüketicisi malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, 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 tüketicisi tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden 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) Tüketicisi, garantiden doğan haklarının kullanılmasını ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicisi işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicisi Hakem Heyetine veya Tüketicisi Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketicisi Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmamız:

Unvanı: Arçelik A.Ş.
Adresi: Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,
Sütlüce / İSTANBUL
Telefonu: (0-216) 585 8 888
Faks: (0-216) 423 23 53
web adresi: www.arçelik.com.tr

Malın

Markası: Arçelik
Cinsi: Ankastre Fırın
Modeli:
Bandrol ve Seri No:
Garanti Süresi: 3 YIL
Azami Tamir Süresi: 20 İş günü

GENEL MÜDÜR



Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.



Satıcı Firmamız:

Unvanı:
Adresi:
Telefonu:
Faks:
e-posta:

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

Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.