

Fırın BO 220/221

İçindekiler

Güvenlik Uyarıları	3
Kullanıma Alma	5
Cihazda ve Ankastre Mobilyada Hasarların Önlenmesi	5
Fırın	5
Komşu Mobilya Yüzeyleri	5
Yeni Fırınınızın Tanıtımı	6
Fırın	6
Ekran ve Kumanda Elemanları	7
Tuşlar	7
Aksesuarlar	8
İşletim Türleri	9
Bağlandıktan Sonra İlk Ayarlar	10
Dikkatinize	10
Saat Ayarı	10
Saat Formatının Seçimi	10
Isı Birimi °C veya °F	10
Menünün Terk Edilmesi ve Ayarların Kaydı	10
Fırının Aktive Edilmesi	11
Stand-by	11
Fırının Aktive Edilmesi	11
Fırının Ayarlanması	12
Isı ve İşletim Türünün Ayarlanması	12
Aktüel Isının Sorgulanması	12
Hamur İşleri Tablosu	13
Kızartma Tablosu	14
Grill Tablosu	16
Öneriler ve Püf Noktaları	17
Hamur İşleri	17
Fırında Pişirmeye Yönelik Öneriler	18
Grill ve Kızartmaya Yönelik Öneriler	18

Zamanlayıcı	19
Zamanlayıcı Menüsüne Erişim	19
Kısa Süreli Zamanlayıcı	19
Süre Ölçer	20
Pişme Süresi Otomatığı	21
Kapanma Zamanı	22
Çocuk Emniyeti	23
Çocuk Emniyetinin Aktive Edilmesi	23
Çocuk Emniyetinin Deaktive Edilmesi	23
Dikkatinize	23
Emniyet Kapatma Tertibatı	24
Temel Ayarların Değiştirilmesi	25
Dikkatinize	25
Değiştirebileceğiniz Temel Ayarlar	26
Bakım ve Manüel Temizleme	27
Güvenlik Uyarıları	27
Fırının İçten Temizlenmesi	27
Kapı Camının Temizlenmesi	27
Kapı Contasının Temizlenmesi	27
Aksesuarların Temizlenmesi	27
Fırın Taşının Temizlenmesi	27
Pirolitik Temizleme	28
Pirolitik Temizlemeyi Başlatmadan Önce	28
Ayar	28
Dikkatinize	29
Aksesuarların Pirolitik Temizlemeyle Temizlenmesi	29
Arızalar	29
Hata Bildirimleri	29
Tanıtım Modu	29
Elektrik Kesilmesi	30
Fırın Lambasının Değiştirilmesi	30

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablolarından uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. Kullanım kılavuzundaki Aksesuar Açıklaması bölümüne bakınız .

Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Cihaz kapısının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir. Ön ısıtma sırasında pişirme kağıdını kesinlikle aksesuarın üzerine rastgele koymayınız. Pişirme kağıdının üzerine daima bir kap veya kek kalıbı koyunuz. Sadece gerekli alana pişirme kağıdı seriniz. Pişirme kağıdı aksesuarın üzerinde olmamalıdır.

Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.

Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Pişirme alanı lambasının değiştirilmesi sırasında gerilim altındaki lamba duyunda elektrik kontağı olabilir. Değiştirme işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Merkez sıcaklık sensörünün yanlış olması durumunda izolasyon hasar görebilir. Sadece bu cihaz için belirlenmiş merkez sıcaklık sensörünü kullanınız.

Yangın tehlikesi!

- Yumuşak yemek artıkları, yağ ve kızartma suları pirolitik temizleme sırasında tutuşabilir. Her pirolitik temizleme işleminden önce kaba kirleri pişirme alanından ve aksesuarların üzerinden temizleyiniz.
- Pirolitik temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Örneğin bulaşık bezleri gibi yanıcı nesneleri kesinlikle kapı koluna asmayınız. Cihazın ön tarafını boş tutunuz. Çocukları uzak tutunuz.

Yanma tehlikesi!

- Pirolitik temizleme sırasında pişirme alanı çok ısınır. Kesinlikle cihaz kapısını açmayınız veya kilitleme mandalını elinizle yerinden oynatmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
-  Kendi kendine temizleme sırasında cihazın dışı çok ısınır. Cihazın kapısına kesinlikle dokunmayınız. Cihaz soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

Pirolitik temizleme sırasında cihaz çok ısınır. Tepsilerin ve kalıpların yapışmaz kaplaması zarar görür ve zararlı gazlar ortaya çıkar. Pirolitik temizleme sırasında yapışmaz kaplamalı tepsi ve kalıplar da temizlenmelidir. Sadece emaye aksesuarlar temizlenmelidir.

Kullanıma Alma

Cihazın ambalajını çıkarın ve yerel yönetmeliklere uygun şekilde imha edin. Ambalajın içinde aksesuarlar bulunduğunu lütfen unutmayın. Ambalaj parçalarını ve plastik folyoları çocuklardan uzak tutun.

Ambalajını çıkardıktan sonra cihazı nakliyat hasarları bakımından kontrol edin. Hasarlı cihazın bağlantısını yapmayın.

Cihazın bağlantısı ancak yetkili bir uzman kişi tarafından yapılmalıdır. Yanlış bağlantı neticesinde oluşan hasarlarda garanti hakkı düşer. Montaj kılavuzunu dikkate alın.

İlk kullanım öncesi cihazı iyice temizleyin. Böylece yeni aletlerde görülen olası kokular ve kirlenmeler giderilir.



Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (waste electrical and electronic equipment - WEEE) hakkındaki

2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne göre işaretlenmiştir. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Cihazda ve Ankastre Mobilyada Hasarların Önlenmesi

Fırın

Örn. limon, erik vb. gibi meyvelerin asitlerini her pişirme işleminden sonra temizleyin. Asit fırın emayesinde lekelerle sebep olabilir!

Sıcak fırına kesinlikle su dökmeyin. Emaye hasar görebilir.

Fırın tepsisini kesinlikle doğrudan fırın tabanının üzerine sürmeyin. Örn. kızartma tavası gibi pişirme kaplarını kesinlikle doğrudan fırın tabanının üzerine koymayın. Fırın tabanını alüminyum folyo ile kaplamayın. Aksi takdirde ısı birikimi oluşur ve emaye hasar görür.

Fırının havalandırma deliklerini kapatmayın.

Kapı contasını çıkarmayın. Hasar gören kapı contasının değiştirilmesi gerekir.

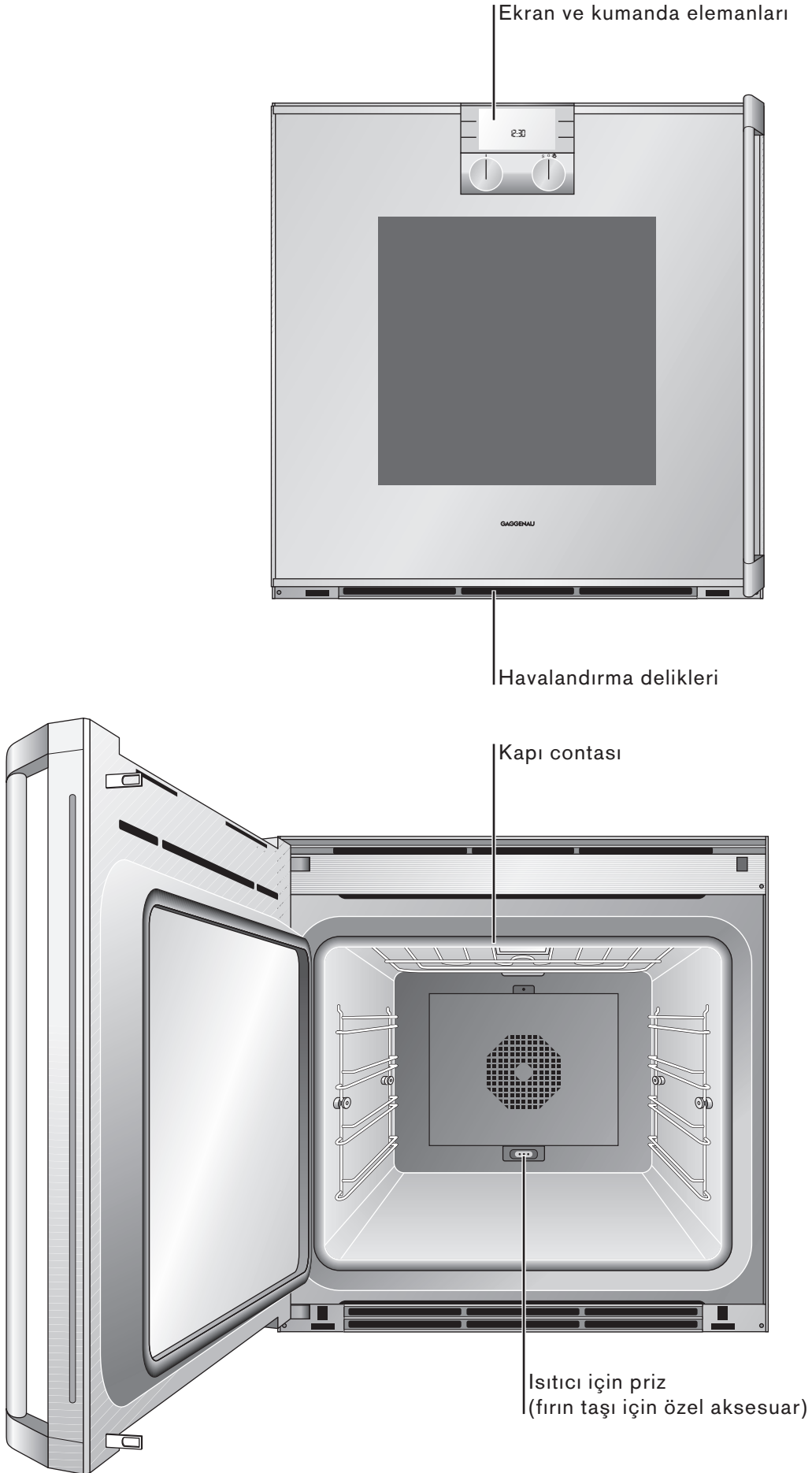
Pişirme hücresinin arka panosunda fırın taşı ısıtıcısı (özel aksesuar) için bir priz mevcuttur. Normal işletimde kapağı prize takılı bırakın.

Komşu Mobilya Yüzeyleri

Piştirilen yiyecek çıkarıldıktan sonra soğuyana kadar kapıyı kapalı tutun. Fırın kapısı yarı açık durmamalıdır. Aksi takdirde komşu mutfak mobilyaları hasar görebilir. Soğutucu fan belirli bir süre daha çalışmaya devam eder ve otomatik olarak durur.

Yeni Fırınınızın Tanıtımı

Fırın



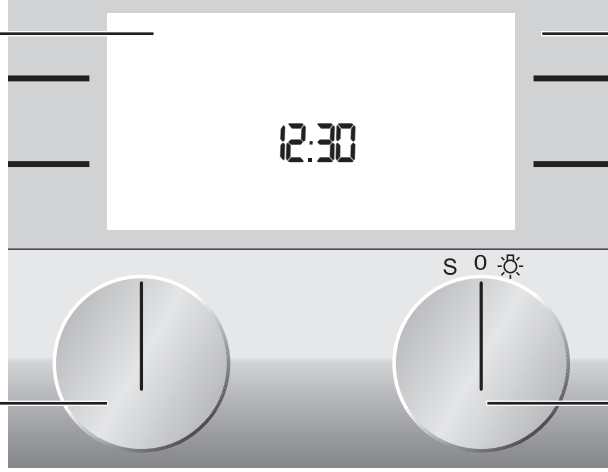
Ekran ve Kumanda Elemanları

Ekran

Ekranın üst kısmında gösterge çubuğu veya seçilen menü belirir. Ekranın alt kısmında çeşitli ayar parametreleri gösterilir.

Fonksiyon düğmesi

Yemeği pişirmek istediğiniz işletim türü veya pirolitik temizleme fonksiyonu sol düğmeyle ayarlanır. Düğmeyi sağa veya sola çevirebilirsiniz.



Tuşlar

Ekranın sağında veya solunda yer alan tuşlar dokunmak suretiyle aktive edilir. Ayara göre tuşlar farklı fonksiyona sahiptir. Tuşun yanında beliren sembol tuşun fonksiyonunu gösterir.

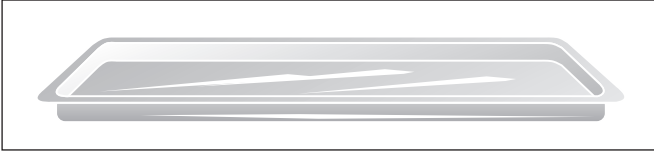
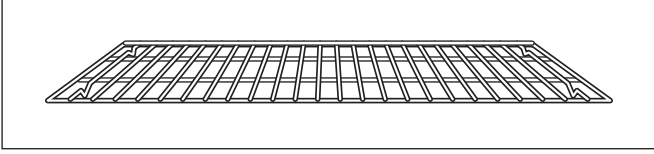
Isı ayar düğmesi

50 - 300 °C arası ısıları veya pirolitik temizleme fonksiyonunu ayarlayabilirsiniz. Düğmeyi sağa veya sola çevirebilirsiniz. Fırının lambasını açmak için ısı ayar düğmesini bir kademe sağa çevirin. 70 °C'nin altında ısı ayarlarında fırının lambası kapalı kalır.

Tuşlar

Sembol	Tuşun fonksiyonu
>	Sağa git
<	Sola git
↶	Ayarlanan değerlerin üstlenilmesi / başlatım
C	Sil
+	Değeri yükselt
-	Değeri düşür
⌚	Zamanlayıcı menüsünü çağır
🔧	Temel ayarlar menüsünü çağır
i	Piştirme hücresi aktüel sıcaklığını göster
👤	Çocuk emniyetini aktive et
🚫	Çocuk emniyetini deaktive et
	Süre ölçeri durdur
▶	Süre ölçeri başlat

Aksesuarlar



Cihaz standart olarak aşağıda belirtilen aksesuarlara sahiptir:

- Pasta kalıpları, kızartmalar, ızgaralık parçalar ve pişirme kapları için grill ızgarası

Izgarayı daima dayanak (üst enine destek) arkada kalacak şekilde fırına sürün.

- Pasta, kurabiye vb. hamur ürünleri için fırın tepsisi

- Graten ve meyveli kekler için cam tepsisi

Ayrıca, aşağıda belirtilen özel aksesuarları sipariş edebilirsiniz.



- Kızartmalar için veya damlayan yağları toplama kabı olarak grill tava

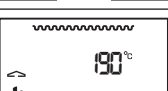
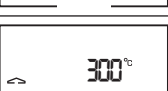
- Pizza ve ekmek için ızgaralı ve pizza kürekli fırın taşı

İlâveten ısıtıcıya ihtiyacınız vardır.

- Fırın taşı için ısıtıcı

- Çekmece (döküm çerçeve ve teleskopik çekme düzeneği)

İşletim Türleri

Ekrandaki gösterge	İşletim türü	Kullanımı
	Sıcak hava	Birkaç kat üzerinde kek, kurabiye ve milföy hamurları için.
	Eco (Fırının lambası yanmaz)	Kek, börek/çörek, sufle ve gratenler için enerji tasarruf modunda sıcak havalı işletim.
	Sıcak hava ve alttan ısıtma	Örn. meyveli kek gibi yaş kekler için alttan ilave sıcaklık.
	Altan ısıtma	Örn. meyveli yaş keklerin altını pişirmek, konserve etmek ve su buharında pişen yemekler için.
	Üstten ve alttan ısıtma	Kalıplarda veya tepsi içinde kekler, gratenler ve kızartmalar için.
	Üstten ısıtma	Üstten hedefli ısıtma, örn. bezeli meyveli keklerin üstünü pişirmek için.
	Sıcak havalı grill	Et, tavuk ve tüm balıklar için her yandan düzenli ve eşit ısıtma.
	Grill	Yassı et parçaları, sosis veya balık parçalarını ızgara etmek, kızartmak ve graten için.
	Fırın taşı fonksiyonu (sadece özel aksesuarla)	Taş fırından çıkmış gibi gevrek pizza, ekmek veya küçük francala için ısıtılabilir fırın taşı.
	Pirolitik temizleme	Otomatik kendi kendini temizleme fonksiyonu.

Bağlandıktan Sonra İlk Ayarlar

Bağlantı kurulduktan sonra fırın ilk defa çalıştırıldığında ekranda İlk Ayarlar menüsü belirir. Saat, saat formatı ve arzu ettiğiniz ısı birimini ayarlayın.

Dikkatinize

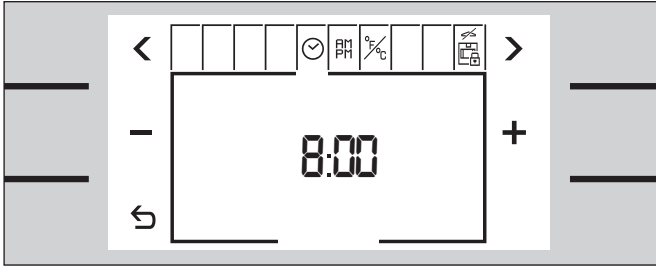
İlk Ayarlar menüsü sadece fırını ilk defa çalıştırdığınızda veya cihaz birkaç gün boyunca elektriksiz kaldığında belirir.

Bu ayarları her zaman için nasıl değiştirebileceğiniz Temel Ayarlar bölümünde belirtilmiştir.

Saat Ayarı

Saat fonksiyonu menüde gösterilir.

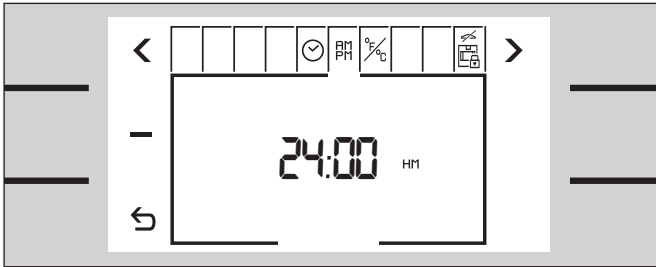
+ / **-** tuşlarıyla aktüel saati ayarlayın.



Saat Formatının Seçimi

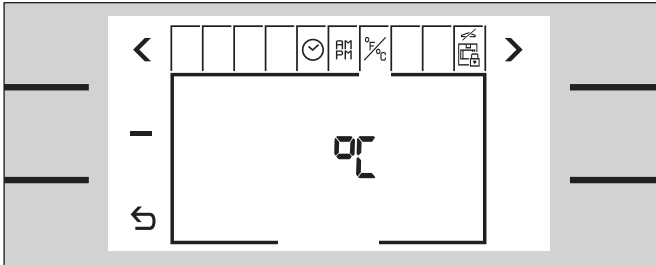
- 1 Menü tuşu **>** ile saat formatı fonksiyonunu seçin.
- 2 Ekranda AM/PM (12 saat) ve 24 saat formatı olmak üzere iki seçenek belirir. 24 saat formatı fabrika çıkışı ayarlıdır.

Gerektiğinde **+** / **-** tuşlarıyla saat formatını değiştirin.



Isı Birimi °C veya °F

- 1 Menü tuşu **>** ile ısı birimi fonksiyonunu seçin. °C fabrika çıkışı ayarlıdır.
- 2 Gerektiğinde **+** / **-** tuşlarıyla ısı birimini değiştirin.



Menünün Terk Edilmesi ve Ayarların Kaydı

↵ tuşuna dokununuz. Menü kapatılır. Tüm ayarlar kaydedilir.

Fırın artık Stand-by modundadır. Ekranda Stand-by göstergesi belirir.

Fırının Aktive Edilmesi

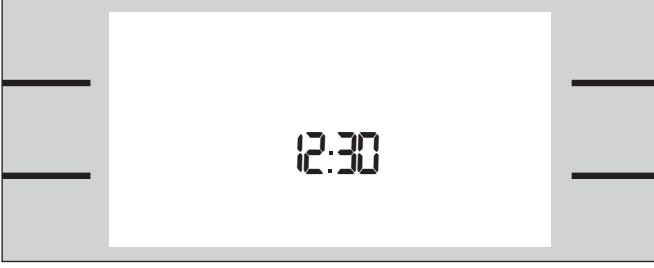
Stand-by

Herhangi bir işletim türü ayarlanmadığında veya çocuk emniyeti aktive edildiğinde fırın Stand-by modundadır.

Bu durumda tuşların fonksiyonu yoktur. Ekran karanlık kalır.

Dikkatinize:

Ekranın kontrastı dikey bakma açısına bağlıdır.



Fırının Aktive Edilmesi

Stand-by modunu terk etmek için

- herhangi bir tuşa dokunabilir,
- fırın kapısını açabilir veya kapatabilir,
- ısı ayar düğmesini çevirebilir
- veya fonksiyon düğmesini çevirebilirsiniz.

İstediğiniz fonksiyonu artık ayarlayabilirsiniz. Fırını en iyi nasıl aktive edebileceğinizi öğrenmek için lütfen ilgili bölümlere bakın.

Dikkatinize:

Aktive ettikten sonra bir dakika boyunca herhangi bir ayar yapmazsanız yeniden Stand-by göstergesi belirir. Ekranın ışığı söner.

Fırının Ayarlanması

Fırınınızın tüm temel fonksiyonları iki döner düğmeyle kolay ve rahat bir şekilde kumanda edilir.

Sağ düğmeyle ısı ayarı yapılır. Fırının lambasını açmak için ısı ayar düğmesini bir kademe sağa çevirin.

50 - 300 °C arası ısıları ayarlayabilirsiniz.

Sol düğmeyle işletim türü ayarlanır. En üst pozisyon sıcak havadır.

Isı ve İşletim Türünün Ayarlanması

- 1 Isı ayar düğmesini çevirerek istenilen ısıyı ayarlayın.
Ekranda ısı ve işletim türü belirir. Fırının lambası yanar.

Başka bir işletim türünü ayarlamak istiyorsanız:

- 2 İsteddiğiniz işletim türü ekranda gösterilene kadar fonksiyon düğmesini çevirin.

Seçilen ısıya ulaşılan kadar ısıtma sembolü  yanar. Sembol, ısıyı korumak için ısıtma yapıldığında da yanar.

Isıyı ve işletim türünü her zaman için değiştirmeniz mümkündür.

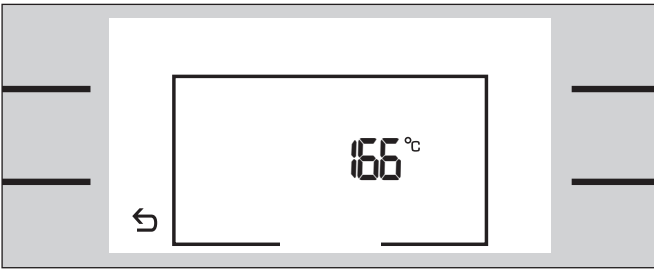
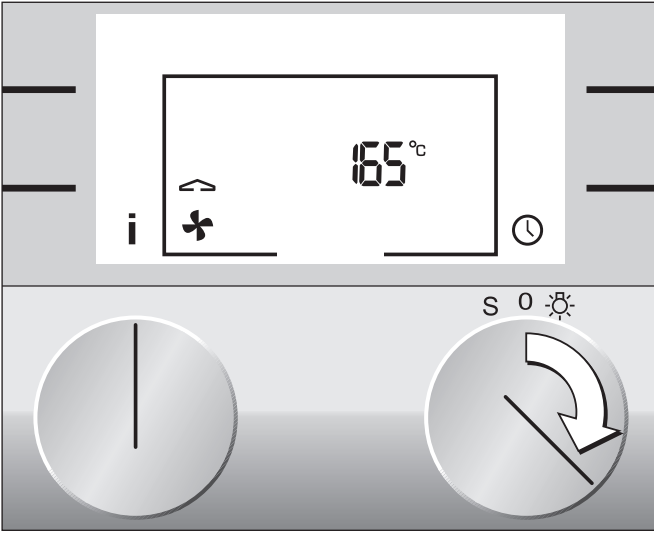
Yemeğiniz piştiğinde ısı ayar düğmesini çevirerek fırını kapatın. Fırının lambası söner. Ekranda Stand-by göstergesi belirir.

Aktüel Isının Sorgulanması

Bilgi  tuşuna bastığınızda, fırındaki aktüel ısı birkaç saniye boyunca ekranda gösterilir.  tuşuyla standart göstergeye geri dönülür.

Dikkatinize:

İşletim türüne bağlı olarak, ısıtma işleminden sonra sürekli işletimde hafif ısı dalgalanmaları normaldir.



Hamur İşleri Tablosu

Hamur işi	Tepsi katı (alttan)	Sıcak hava Isı [°C]	Eco Isı [°C]	Sıcak hava ve alttan ısıtma Isı [°C]	Üstten ve alttan ısıtma Isı [°C]	Pişme süresi [dk.]
Pandispanya	2				210	7-9
Tart	2				165-175	30-35
Mayalı hamurdan meyveli kek	2	165			165-175	40-45
Gevrek hamurdan meyveli kek	2	165	165	165	165-175	40-45
Milföy hamur işleri	1+3/2*	180	180		190	15-20
Peynirli pasta (yüksek)	2	165	165	165	165-170	90-100
Peynirli dilim (yassı)	2	165	165	165	165-175	45-50
Kek (yuvarlak)	2	160-170	160-175		170-175	50-60
Kek (uzun)	2	160-170	160-175		170-175	50-60
Mayalı kek (yüksek)	1	160-175			165-175	40-50
Kurabiye	1+3/2*	160-175	160-175		165-170	15-20
Mayalı örgülü pasta	2	165			165-170	30-40
Tepsi keki (kuru garnitürlü)	2	165-170	165-170		165-170	40-50
Tepsi keki (yaş garnitürlü)	2	165-170	165-170	170	165-170	40-50
Kremalı bohça	1+3/2*	180	180		180-190	20-25
Kepekli ekmek**	2	200/170			210/170	40-50

* Eco ve sıcak hava işletim türlerinde aynı anda birkaç tepsi katında hamur işleri yapabilirsiniz.

** Cihazı belirtilen ısıda önceden ısıtın. Pişirilecek gıdayı fırına sürerken ısıyı belirtilen ikinci ayara getirin.

Not: Yukarıda belirtilen değerler kılavuz değerlerdir. Fırını daima önceden ısıtmanız tavsiye olunur.

Mayalı hamur işleri en iyi neticeyi sıcak havalı işletimde verir.

Tavsiye olunan işletim türü kalın harflerle belirtilmiştir.

Kızartma Tablosu

Yemek	Tepsi katı (alttan)	Sıcak hava ısı [°C]	Sıcak havalı grill ısı [°C]	Üstten ve alttan ısıtma ısı [°C]	Pişme süresi [dk.]
Sığır					
Sığır rostosu 1,5 kg*	2	180		180	60-90
Rozbif (İngiliz usulü) 1,5 kg**	2	230/180	230/180		45-50
Rozbif (orta) 1,5 kg**	2	230/180	230/180		60-70
Rozbif (pişmiş) 1,5 kg**	2	230/180			90-100
Et sarması**	2	230/180	230/180		60-70
Dana					
Dana rostosu**	2	230/180		230/180	60-70
Dana paça***	2	150/180	150/180		50-60
Dana fileto	2	160-170			20
Doldurulmuş dana göğsü*	2	120-130			120

* Eti ilk önce ocak üzerinde tavada her yanından hafifçe kızartın.

** Eti yüksek ısıda hafifçe kızartın, 15-20 dakika sonra daha düşük ısıya geçin.

*** Eti düşük ısıda pişirin, son 15-20 dakika daha yüksek ısıya geçin.

Not: Yukarıda belirtilen değerler kılavuz değerlerdir. Fırını daima önceden ısıtmanız tavsiye olunur.
Tavsiye olunan işletim türü kalın harflerle belirtilmiştir.

Kızartma Tablosu

Yemek	Tepsi katı (alttan)	Sıcak hava ısı [°C]	Sıcak havalı grill ısı [°C]	Üstten ve alttan ısıtma ısı [°C]	Pişme süresi [dk.]
Av eti					
Karaca budu*	2	170-180			60-80
Karaca sırtı	2	165-175		170-180	20-25
Kuzu budu*	2	180-200			35-45
Kümes hayvanları					
Ördek 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120
Ördek göğsü	2	160		160	15-20
Kaz 2-3 kg**	2	160/190		160/190	100-120
Hindi 3-4 kg**	2	160/190		160/190	120-180
Piliç	2	180	180		50-60

* Eti ilk önce ocak üzerinde tavada her yanından hafifçe kızartın.

** Eti düşük ısıda pişirin, son 15-20 dakika daha yüksek ısıya geçin.

Not: Yukarıda belirtilen değerler kılavuz değerlerdir. Fırını daima önceden ısıtmanız tavsiye olunur.
Tavsiye olunan işletim türü kalın harflerle belirtilmiştir.

Grill Tablosu

Yemek	Tepsi katı (alttan)	Ön ısıt- masız	Isı [°C]	Grill Dakika		Sıcak havalı grill Dakika		Toplam pişme süresi [dk.]
				1. Taraf	2. Taraf	1. Taraf	2. Taraf	
Şiş kebapı	3		190			8	8	16
Izgaralık sucuk	3		200	5	4			9
Izgaralık sosis	3		200			6	6	12
Piliç	2	X	180			30	30	60
Tavuk budu	3		180	20	20	15	15	30-40
Dana kaburga	3		180-200	15	15	12	12	24-30
Alabalık	3		180-200	8	8			16
Sebze şiş	3		200	7	7			14
Karides şiş	3		175	7	7			14
Üstten kızartma ve graten								
Tost	3		190					5-7
Krem karamel*	4	X	250					
Krem brüle*	4	X	250					
Bezeli kek*	3		200					

Önemli açıklama: Grill yaparken fırın kapısını daima kapalı tutun.
Grill yapmak için grill teknesinin geçme ızgarasını (versiyona göre standart veya özel aksesuar) kullanın.
Böylece damlayan yağlar toplanır.

* Bu gıdalar istenilen kızarma derecesine göre kızartılmalı veya graten yapılmalıdır.

Not: Yukarıda belirtilen değerler kılavuz değerlerdir.
Tavsiye olunan işletim türü kalın harflerle belirtilmiştir.

Hamur İşleri

Sorun	Çözüm
Tepsi kekinin altı pişmedi.	Keki daha aşağı kata sürün ve ihtiyaç duymadığınız tüm parçaları fırından çıkarın!
Kalıp kekin altı pişmedi.	Kalıbı tepsi üzerinde değil, ızgara üzerinde fırına sürün!
Kekin / Hamur işinin altı yandı.	Keki / Hamur işini daha yukarı kata sürün!
Kek çok kuru oldu.	Fırın ısını daha düşük ayarlayın. Fırını önceden ısıtın!
Kekin içi kaypak, hamurumsu veya etin içi pişmedi.	Pişirme/Kızartma ısını az daha düşük ayarlayın. Dikkat! Daha yüksek ısılar pişirme/kızartma sürelerini kısaltmaz. Pişirme/Kızartma süresini daha uzun seçmek ve kekin hamurunu kabarmaya bırakmak daha uygundur!
Sıcak havalı işletimde kalıp kekin / uzun kekin arka kısmı yandı.	Kalıbı doğrudan fırının arka panosunun önüne değil, fırının ortasına yerleştirin.
Kek çöktü.	Bir sonraki sefer daha az sıvı kullanın veya fırın ısını 10 derece düşük ayarlayın. Kek tarifinde belirtilen karıştırma sürelerini dikkate alın. Fırın kapısını erken açmayın!
Kekin orta kısmı kabardı, ancak kenarları çöktü.	Yaylı kalıbın kenarını yağlayın. Pişdikten sonra keki bir bıçakla dikkatle kalıptan çözün.
Kekin üstü yandı.	Keki daha aşağı kata sürün, daha düşük bir ısı seçin ve keki daha uzun süre pişirin!
Kekin altı yandı.	Keki daha yukarı kata sürün ve bir sonraki kez daha düşük bir ısı seçin.
Meyveli kekin altı pişmedi ve meyvenin sıvısı taşıyor.	Bir sonraki kez daha derin olan grill teknesini kullanın!
Kekin altı çok kuru oldu.	Kürdanla hazır pastanın birkaç yerinden küçük delikler açın. Ardından üzerine meyve suyu veya alkollü içecek dökün. Bir sonraki kez ısıyı 10 derece yükseğe ayarlayın
	ve pişme süresini kısaltın!
Ekmek veya kek dıştan iyi (pişmiş) görünüyor, ancak içten cıvık (yapışkan, su izleri var).	Bir sonraki kez daha az sıvı kullanın veya daha düşük ısıda daha uzun pişirin. Yaş garnitürlü keklerde ilk önce tabanı pişirin, üzerine badem veya ekmek kırıntısı dökün ve ardından garnitürü koyun. Tarifelerde yer alan bilgileri ve pişme sürelerini dikkate alın!
Aynı anda birkaç katta hamur işi yaptınız ve üst tepsideki hamur alttakine nazaran daha koyu oldu.	Daha düşük ısı seçin. Bu şekilde hamur işi düzenli şekilde kızarır. Aynı anda fırına sürülen hamur işleri aynı anda pişmelidir diye bir kural yoktur. Alttaki tepsileri 5-10 dakika daha pişirin veya daha erken fırına sürün!
Kurabiyeler tepsiye yapışıyor.	Tepsiyi kısa bir süre için tekrar fırına sürün ve kurabiyeleri derhal tepsideen çözün!
Kek devrildiğinde kalıptan çıkmıyor.	Kekin kenarını bir bıçakla dikkatle kalıptan çözün. Keki tekrar devirin ve kalıbın üzerine birkaç defa yağ, soğuk bir bez kapatın. Bir sonraki kez kalıbı iyice yağlayın ve içine ilaveten ekmek kırıntıları serpin!

Fırında Pişirmeye Yönelik Öneriler

Premsip olarak ısıya dayanıklı her pişirme kabını kullanabilirsiniz. Pişirme kabı, ızgaranın ortasına yerleştirilir. Büyük kızartmalar için grill teknesini de kullanabilirsiniz.

Camdan pişirme kaplarını fırından çıkardıktan sonra soğuk veya yaş bir zeminin üzerine değil, kuru bir mutfak bezinin veya ızgaranın üzerine koyun. Aksi takdirde cam çatlayabilir.

Isıyı daha iyi emdikleri için koyu renkte metal kalıplar kullanmanız tavsiye olunur.

Pişirme tablosunda yer alan değerler, önceden ısıtılmış fırınlar için geçerlidir. Isı ve süre, hamurun miktarına ve niteliğine bağlıdır. Bu nedenle tablolarda ısı alanları belirtilmiştir. İlk defaya mahsus en düşük ısıyla başlamanız tavsiye olunur. Gerekirse bir sonraki kez ısıyı yükseltin. Düşük bir ısı, pişirilen gıdanın daha düzenli ve eşit oranda kızarmasını sağlar.

Pişirdiğiniz kekin hazır olup olmadığını tespit etmek için, pişirme süresi sona erdikten sonra bir ahşap çubuğu kekin en yüksek yerine batırın. Ahşap çubuğa hamur yapışmıyorsa kek hazırdır.

Grill ve Kızartmaya Yönelik Öneriler

Kızartma pişdikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı fırının içinde dinlenmeye bırakılmalıdır. Bu şekilde et kurumaz.

Büyük hacimli yiyecekleri pişirmek için yandaki taşıyıcı ızgaraları çıkarabilirsiniz. Grill ızgarasını doğrudan fırının tabanı üzerine koyun ve pişirilecek yiyeceği veya kızartma kabını grill ızgarasının üzerine yerleştirin. Pişirilecek yiyeceği veya kızartma kabını doğrudan emaye tabanın üzerine koymayın.

Grill yaparken fırın kapısını daima kapalı tutun. Grillde kızartılacak etler mümkün oldukça eşit ve en az 2 - 3 cm kalınlıkta olmalıdır. Bu şekilde etler düzenli kızarır ve kurumaz. Biftekleri daima tuzlamadan kızartın. Grillde pişirilecek etleri doğrudan ızgaranın üzerine koyun.

Tavuk vb. etler, pişirme süresinin sonuna doğru üzerine tereyağı, tuzlu su, damlayan yağ veya portakal suyu sürerseniz daha gevrek olur.

Kızartmak için grill teknesinin geçme ızgarasını (versiyona göre standart veya özel aksesuar) kullanın. Grill teknesine biraz su koyun. Böylece etin sıızan suyu yakalanır ve fırın temiz kalır.

Ördek veya kaz kızartırken, yağın dışarı akabilmesi için kanatların altından deriyi delin.

Ne Yapmalı?

Kızartma koyu oldu ve kabuğu yer yer yandı. Tepsinin sürgü yüksekliğini ve ayarlanan kızartma ısını kontrol edin!

Kızartma iyi görünüyor, ancak sosu yandı. Bir sonraki kez daha küçük bir kızartma kabı kullanın ve daha fazla sıvı ekleyin!

Kızartma iyi görünüyor, ancak sosu çok ince ve sulu. Bir sonraki kez daha büyük bir kızartma kabı ve daha az sıvı kullanın!

Tabloda kızartmanın ağırlığına uygun veri yok. Bir alt ağırlık sınıfı için verilen verileri kullanın ve süreyi uzatın.

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı menüsü üzerinden yapılan ayarlar:

- ⌘ Kısa süreli zamanlayıcı
- ⌚ Süre ölçer
- ⌚ Pişme süresi otomatiği (Stand-by modunda değil)
- ⌚ Kapanma zamanı (Stand-by modunda değil)

Zamanlayıcı Menüsüne Erişim

Zamanlayıcı menüsüne ⌚ tuşuna basarak ulaşılır.

Cihaz Stand-by modunda ise herhangi bir tuşa dokununuz. Ekran aktive edilir. Bilgi **i** ve Zamanlayıcı ⌚ tuşları gösterilir.

⌚ sembolünün yanındaki tuşa dokununuz. Zamanlayıcı menüsü belirir.



Kısa Süreli Zamanlayıcı

Kısa süreli zamanlayıcı diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır. En fazla 90 dakikalık bir süre girebilirsiniz.

Kısa Süreli Zamanlayıcının Ayarlanması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırın. Kısa süreli zamanlayıcı ⌘ fonksiyonu gösterilir.
- 2 **+** veya **-** tuşuyla istenilen süreyi ayarlayın.
- 3 Süreyi ⏪ tuşuyla başlatın.

Zamanlayıcı menüsü kapanır.

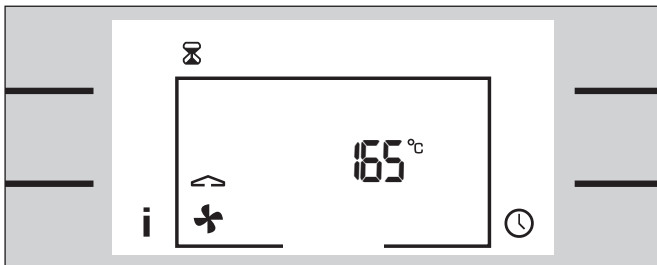
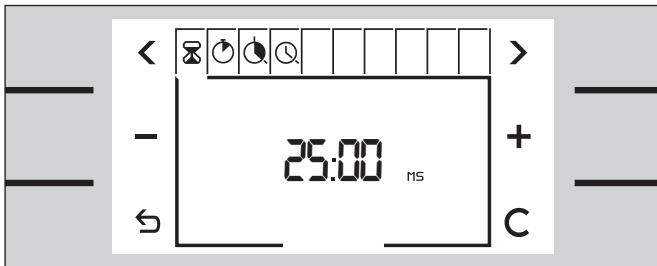
Dikkatinize: Kısa süreli zamanlayıcı, ⏪ tuşuna basılmadan da birkaç saniye sonra çalışmaya başlar.

Süre sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. ⌚ tuşuna dokunduğunuzda akustik sinyal kesilir.

Dikkatinize

Kısa süreli zamanlayıcının süre bitmeden kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın, kısa süreli zamanlayıcı ⌘ fonksiyonunu seçin ve **C** tuşuna dokununuz.



Süre Ölçer

Süre ölçer 0 saniyeden başlayarak 90 dakikaya kadar ölçer.

Süre ölçerin geçici durdurma fonksiyonu vardır. Bu fonksiyonla süreyi istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.

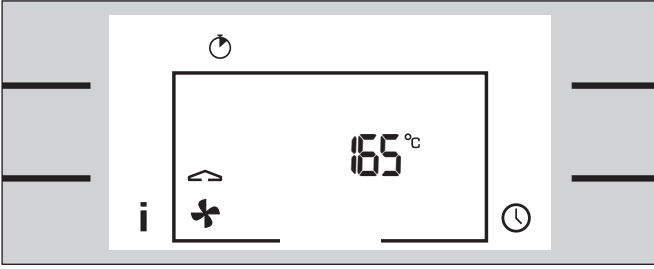
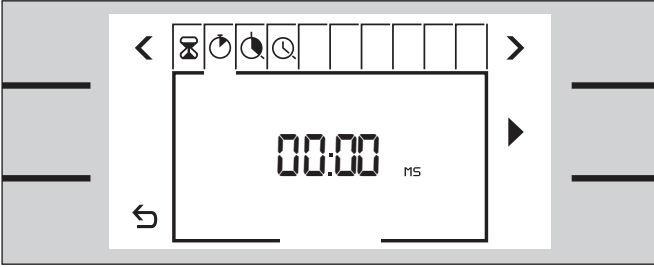
Süre ölçer diğer cihaz ayarlarından bağımsız olarak çalışır.

Süre Ölçerin Başlatılması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırın.
- 2 < veya > tuşuyla süre ölçer ⌚ fonksiyonunu seçin.
- 3 Süre ölçeri ▶ tuşuyla başlatın.

Zamanlayıcı menüsü birkaç saniye sonra kapanır.

↶ tuşuna dokunulduğunda zamanlayıcı menüsü derhal kapanır.



Süre Ölçerin Durdurulması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırın.
- 2 < veya > tuşuyla süre ölçer ⌚ fonksiyonunu seçin.
- 3 Mola || tuşuna dokunun. Süre durur. Tuş tekrar başlat ▶ fonksiyonuna bürünür.
- 4 Süreyi tekrar başlatmak için ▶ tuşuna basın. Süre işlemeye devam eder.

90 dakika dolduğunda gösterge 00:00 dakikaya döner. Ekrandaki ⌚ sembolü silinir. İşlem sona ermiştir.

Dikkatinize

Süre ölçerin kapatılması:

Zamanlayıcı menüsünü çağırın, süre ölçer ⌚ fonksiyonunu seçin ve C tuşuna dokunun.

Pişme Süresi Otomatiği

Yemeğiniz için pişme süresi otomatiğini ayarlarsanız, cihaz bu süre geçtikten sonra otomatik olarak kapanır.

Böylelikle uzun süre boyunca da mutfaktan uzak kalabilirsiniz.

1 dakika ile 23 saat 59 dakika arası pişme süresi seçebilirsiniz.

Isıyı ve işletim türünü ayarlayın ve yemeğinizi fırına sürün.

Pişme Süresi Otomatiğinin Ayarlanması

- 1 Zamanlayıcı menüsünü çağırın.
- 2 < veya > tuşuyla pişme süresi otomatiği 🕒 fonksiyonunu seçin.
- 3 + veya - tuşuyla istenilen pişme süresini ayarlayın.
- 4 Programı ⏻ tuşuyla başlatın.

Zamanlayıcı menüsü kapanır. Ekranda ısı ve işletim türü belirir.

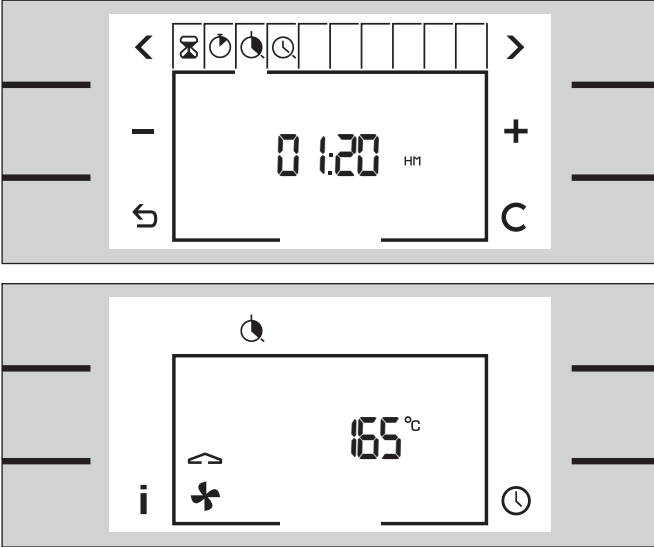
Süre sona erdikten sonra cihaz kapanır. Akustik sinyal duyulur. 🕒 tuşuna dokunduğunuzda, cihazın kapısını açtığınızda veya ısı ayar düğmesini kapattığınızda akustik sinyal kesilir.

Dikkatinize

Pişme süresi otomatiğinin iptali:
Zamanlayıcı menüsünü çağırın. C tuşuna dokununuz ve ⏻ ile onaylayın.

Pişme süresinin değiştirilmesi:
Zamanlayıcı menüsünü çağırın. + veya - tuşuyla süreyi değiştirin ve ⏻ ile onaylayın.

Komple işlemin iptali:
Isı ayar düğmesini kapatın.



Kapanma Zamanı

Kapanma zamanını daha ileri bir vakte alabilirsiniz. Örnek: Saatin 13:30 olduğunu varsayalım. Yemeğin pişmesi için 40 dakikaya ihtiyacı var. Yemeğin saat 15:30'da hazır olmasını istiyorsunuz.

Pişme süresini girmeniz ve kapanma zamanını saat 15:30'a ayarlamanız yeterlidir. Cihazın elektroniği başlama zamanını hesaplar. Cihaz otomatik olarak saat 14:50'de çalışmaya başlar ve saat 15:30'da kapanır.

Kolay bozulan gıda maddelerinin uzun süre fırında bekletilmemeleri gerektiğini lütfen unutmayın.

Koşul:

İstenilen ısıyı, işletim türünü ve pişme süresini ayarlayın. Ancak bu durumda kapanma zamanını ileriye alabilirsiniz.

Kapanma Zamanının İleriye Alınması

- 1 İstenilen pişme süresini ayarlayın.
- 2 Menü tuşu > ile kapanma zamanı ⌚ fonksiyonunu seçin. Yemeğin hazır olacağı vakit ekranda gösterilir.
- 3 Kapanma zamanını + tuşuyla daha ileri bir vakte alabilirsiniz.
- 4 ↵ tuşuyla onaylayın. Zamanlayıcı menüsü kapanır.

Ekran ısı ve işletim türüne geçer. Ekran göstergesi belirir. Cihaz, hesaplanan vakitte çalışmaya başlar ve pişme süresi sona erdiğinde kapanır.

Süre sona erdikten sonra cihaz kapanır. Akustik sinyal duyulur. ⌚ tuşuna dokunduğunuzda, cihazın kapısını açtığınızda veya ısı ayar düğmesini kapattığınızda akustik sinyal kesilir.

Dikkatinize

Kapanma zamanının iptali:

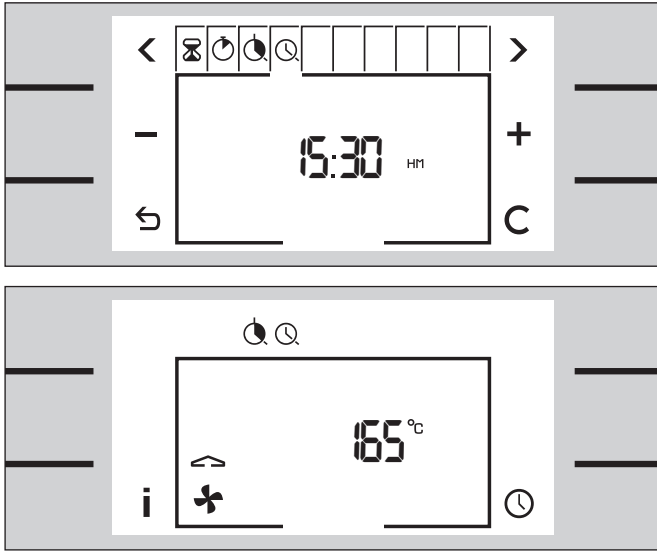
Zamanlayıcı menüsünü çağırın. C tuşuna dokununuz ve ↵ ile onaylayın. Kapanma zamanı ve pişme süresi silinir.

Komple işlemin iptali:

Isı ayar düğmesini kapatın.

⌚ sembolü yanıp sönüyorsa:

Pişme süresini girmediniz. İlk önce daima pişme süresini girin.



Çocuk Emniyeti

Fırınınız çocuk emniyet tertibatına sahiptir. Fırın gözetimsiz çalıştırılmaz.

Koşul:

Çocuk emniyeti fonksiyonunu temel ayarlar menüsünden ilk önce “oluşturmanız” gerekir. Temel Ayarlar bölümüne bkz.

Çocuk Emniyetinin Aktive Edilmesi

Koşul:

Isı ayar düğmesi kapalı pozisyonunda olmalıdır.

- 1 Herhangi bir tuşa dokunun. Sol taraf ortadaki tuşun yanında  sembolü belirir.
- 2  tuşuna en az 6 saniye boyunca dokunun.

Çocuk emniyeti artık aktif olup, kumanda alanı bloke edilir.

Ekranda Stand-by göstergesi belirir ve  sembolü gösterilir.

Çocuk Emniyetinin Deaktive Edilmesi

- 1 Herhangi bir tuşa dokunun. Sol taraf ortadaki tuşun yanında  sembolü belirir.
- 2  tuşuna en az 6 saniye boyunca dokunun.

Çocuk emniyeti kalkmıştır. Cihazı her zamanki gibi ayarlayabilirsiniz.

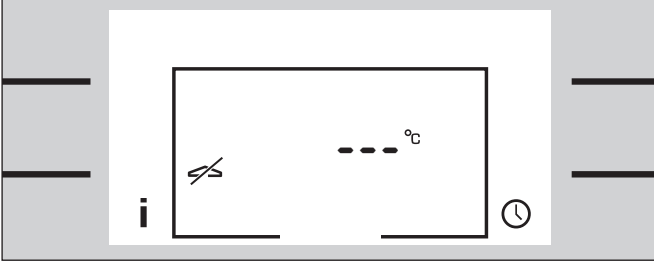
Dikkatinize

Sol taraf ortadaki tuşun yanında  sembolü belirmezse:

Temel ayarlar menüsünü çağırın ve çocuk emniyeti fonksiyonunu seçin. Ayarı “Çocuk emniyeti tuşunu göster”  konumuna getirin.

Çocuk emniyeti tuşuna artık ihtiyacınız kalmadıysa: “Temel Ayarlar” menüsünü çağırın ve menü tuşlarıyla çocuk emniyeti fonksiyonunu seçin. Ayarı “Çocuk emniyeti tuşunu gizle”  konumuna getirin.

Emniyet Kapatma Tertibatı



Cihaz, sizin güvenliğiniz için emniyet kapatma tertibatına sahiptir. Her ısıtma işlemi, bu süre içerisinde herhangi bir kumanda gerçekleşmezse, 12 saat sonra kapatılır.

Ekranda üç çizgi belirir. Isı ayar düğmesini kapatın. Artık tekrar ayarlama yapabilirsiniz.

Temel Ayarların Değiştirilmesi

Cihazınızın çeşitli temel ayarları vardır.

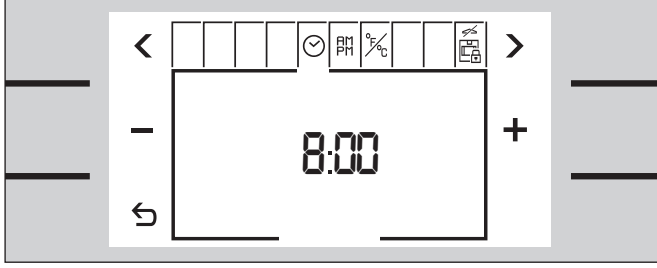
Bu ayarları kendi alışkanlıklarınıza göre uyarlayabilirsiniz: Bu amaçla ısı ayar düğmesini bir kademe sağa, lamba pozisyonuna çevirin.

-  tuşuna basarak temel ayarlar menüsünü çağırın.
- Üstteki < veya > tuşlarıyla menüde gezinebilirsiniz.
- Ortadaki tuşlarla seçilen ayar değiştirilir. Menüyü terk etmeden sırasıyla birden fazla ayarı değiştirebilirsiniz.
-  tuşuna basarak menüden çıkılır. Tüm ayarlar kaydedilir.

Dikkatinize

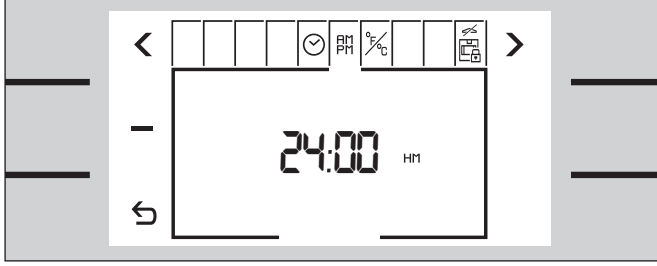
60 saniye boyunca herhangi bir tuşa dokunmazsanız menü otomatik olarak terk edilir. Ekranda Stand-by göstergesi belirir. Tüm ayarlar kaydedilir.

Değiştirebileceğiniz Temel Ayarlar



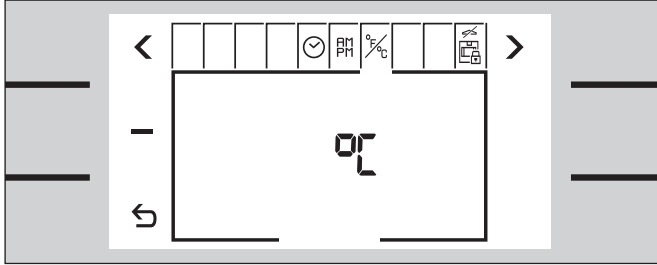
Saat

- Saat / Dakika



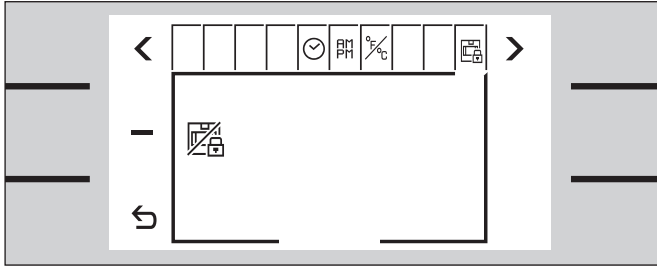
Saat formatı

- AM/PM (12 h) formatı veya 24 saat formatı



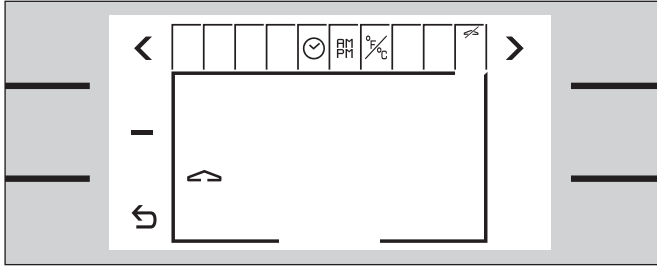
Isı birimi

- °F veya °C



Çocuk emniyeti tuşu önseçimi

- Çocuk emniyeti tuşunu gizle / göster



Tanıtım modu

“Tanıtım modu değil” ⇔ ayarı aktive edilmiş olmalı ve değiştirilmemelidir. Cihaz tanıtım modunda ısıtmaz.

Bu ayarı sadece cihaz elektriğe bağlandıktan sonra 3 dakika içerisinde değiştirebilirsiniz

Güvenlik Uyarıları

⚠ **Dikkat!** Fırını yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüyle temizlemeyin.

⚠ **Dikkat, yanma tehlikesi!** Temizlemeden önce fırının soğumasını bekleyin.

Fırının İçten Temizlenmesi

Fırını bulaşık bezi ve bulaşık deterjanlı hafif sıcak suyla silin. Artıkların yanarak yapışmalarını önleyin. Temizledikten sonra kuruması için fırının kapısını açık bırakın.

Yanarak yapışan artıkları kazımayın. Daha ziyade nemli bir bez ve bulaşık deterjanıyla silin.

Daha yoğun kirlenmelerde en iyisi pirolitik kendi kendini temizleme fonksiyonunu kullanın.

Sulu meyveli keklerden damlayan meyve suları emayeye hasar verebilir. Fırın yeterince soğur soğumaz artıkları nemli bir bezle derhal silin.

Uygun olmayan temizlik maddeleri kullanmayın:

- Ovucu maddeler
- Nitro parlatici maddeler
- Klor içeren temizleyici maddeler
- Çizici süngerler veya nesneler

Dikkatinize: Fırın spreylelerini sadece pişirme hücresi emayesini temizlemek için kullanın. Fırın spreyi kapı contasıyla temas etmemelidir. Fırın kapısının çerçeve parçalarına fırın spreyi sıkmayın.

Kapı Camının Temizlenmesi

Camı yumuşak bir bez ve cam deterjanı kullanarak temizleyin. Camı aşırı yaş bezle silmeyin. Nem camın arkasına sızabilir.

Keskin, ovucu deterjanlar veya metal kazıyıcılar kullanmayın. Bunlar yüzeyi çizebilir ve camı tahrip edebilir.

Ekranı sadece yumuşak bezle temizleyin. Ekranı yaş bezle silmeyin. Nem camın arkasına sızabilir.

Kapı Contasının Temizlenmesi

Kapı contasını daima temiz tutun ve artıklardan arındırın.

Kapı contasını agresif deterjanlarla (örn. fırın spreyi) temizlemeyin. Bunlar kapı contasını tahrip edebilir.

Kapı contası çıkarılamaz.

Aksesuarların Temizlenmesi

Aksesuarları (fırın tepsileri, ızgara, grill teknesi) bulaşık deterjanlı sıcak suyla temizleyin.

Yanarak yapışan artıkları yumuşatın ve bir fırçayla temizleyin.

Fırın Taşının Temizlenmesi

(Özel Aksesuar)

Fırın taşının üzerindeki kaba kirlenmeleri giderin. Fırın taşını bir sonraki kez kullandığınızda çevirin. Böylece artıklar alttan büyük ölçüde yanar.

Önemli açıklama: Fırın taşını su ve deterjanlarla temizlemeyin! İçeri sızan su fırın taşında çatlamalara sebep olabilir.

Pirolitik Temizleme

⚠ Dikkat, yanma tehlikesi! Pirolitik kendi kendini temizleme esnasında yüksek ısılar oluşur! Çocukları uzak tutun!

Pirolitik temizleme modunda fırın 485 °C ısıtılır. Pişirme, kızartma ve grill artıkları bu şekilde yakılarak giderilir.

Kendi kendini temizleme 3 saat sürer.

Sizin güvenliğiniz için fırın kilitlenir. Fırının lambası pirolitik temizleme boyunca kapalıdır.

Pirolitik Temizlemeyi Başlatmadan Önce

- Fırının içindeki kaba kirleri ve yemek artıklarını giderin.
⚠ Dikkat, yangın tehlikesi! Yemek artıkları, yağ veya kızartma sıvıları pirolitik kendi kendini temizleme esnasında alev alabilir.
- Kapı contası, kapı iç tarafı ve camı elle temizleyin. Bu parçalar pirolitik temizleme esnasında temizlenmez.
- Sabit olmayan tüm parçaları (örn. grill ızgarası) pişirme hücrelerinden çıkarın. Pişirme hücrelerinde herhangi bir cisim kalmamalıdır!
- Fırın kapısını kapatın.

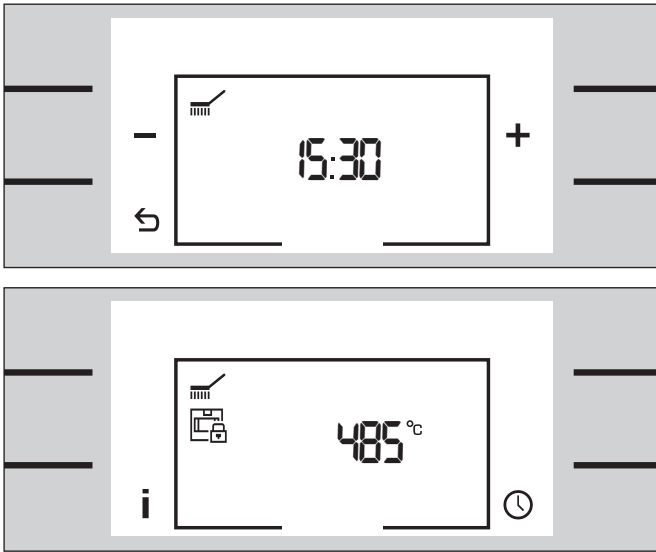
Ayar

- 1 Isı ayar düğmesini ve fonksiyon düğmesini bir kademe sola çevirin.
- 2 Pirolitik temizleme menüsü belirir. Ekranda pirolitik temizlemenin tamamlanacağı zaman gösterilir.
- 3 Pirolitik kendi kendini temizlemenin daha sonra, örn. gece yapılmasını istiyorsanız, **+** tuşuyla kapanma zamanını ileriye alabilirsiniz.
- 4 **↶** tuşuyla başlatın.

Pirolitik temizleme menüsü kapatılır. Ekranda  sembolü ve temizleme ısısı görülür.

Süre sona erdiğinde sinyal sesi duyulur. İstisna: Saat 22.00 ile 8.00 arası sinyal sesi duyulmaz.

Temizleme işlemi tamamlanmıştır. Isı ayar düğmesini kapatın. Fırının soğumasını bekleyin ve ardından nemli bir bezle silin.



Dikkatinize

Pirolitik temizleme süresi değiştirilemez. Kalan temizleme süresi ve kapanma zamanına zamanlayıcı menüsünden ulaşabilirsiniz.

Pirolitik temizleme işlemi başlamazsa ve ekranda  yanıp sönerse: Kapının doğru şekilde kapatılmış olduğunu kontrol edin.

Fırının lambası ve ekran aydınlatması pirolitik temizleme işlemi esnasında yanmaz.

Pirolitik temizlemeyi iptal etmek istiyorsanız: Isı ayar düğmesini kapatın.

Kapanma zamanını değiştirdiyseniz ekranda ısı yerine üç çizgi belirir. Pirolitik temizleme işlemi başlatıldığında ekranda temizleme ısısı belirir.

Fırın kapısı sizin güvenliğiniz için kilitlenir. Fırın kapısı ancak fırın soğuduğunda ve ekrandaki  sembolü söndüğünde açılabilir.

Aksesuarların Pirolitik Temizlemeyle Temizlenmesi

Gaggenau fırın tepsileri ve grill tekneleri pirolitik temizlemeye dayanıklı emayele kaplanmıştır. Ancak fırının en iyi derecede temizlenmesi için, pirolitik temizlemeden önce yine de aksesuarları fırından çıkarmanızı öneriyoruz. Ancak bu şekilde düzenli ısı dağılımı sağlanır.

Fırın tepsisi veya grill teknesi üzerinde yanarak yapışan yemek artıklarını pirolitik temizleme modunda gidermek istiyorsanız, aşağıdaki güvenlik uyarılarını mutlaka dikkate almanız gerekir:

- Kaba kirleri, kızartmadan sızan sıvıları ve yemek artıklarını pirolitik temizlemeden önce giderin. **⚠ Dikkat, yangın tehlikesi!** Yemek artıkları, yağ veya kızartma sıvıları pirolitik kendi kendini temizleme esnasında alev alabilir.
- Her defasında sadece bir adet fırın tepsisi veya grill teknesini fırının en alt katına sürün!
- Fırın tepsisini veya grill teknesini sonuna kadar içeri sürün.
- Grill ızgarası, fırın taşı veya diğer aksesuarlar pirolitik temizleme modunda temizlenmemelidir.

Fonksiyon arızalarında ilk önce evdeki sigortaları kontrol edin. Arıza elektrik beslemesinden kaynaklanmıyorsa, cihazı satın aldığınız mağaza yetkilisine veya Gaggenau müşteri servisine haber verin.

Müşteri servisimize başvurduğunuzda lütfen cihazın E numarasını ve FD numarasını bildirin. Bu numaralar cihazın model levhasında yer almaktadır. Cihazın elektriksel güvenliğinin sağlanması bakımından onarım çalışmaları ancak yetkili uzman kişilerce yapılmalıdır.

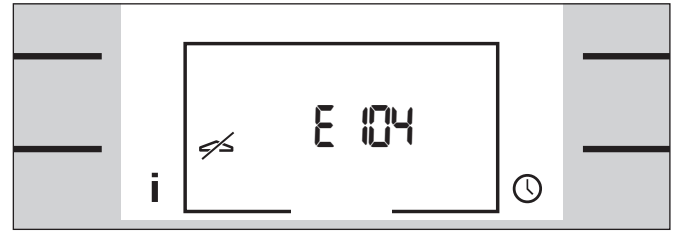
⚠ Dikkat! Usulüne uygun yapılmayan onarımlar neticesinde sizin için büyük tehlikeler oluşabilir.

Her bakım çalışmasından önce cihazın elektrik bağlantısını tamamen kesin (evdeki ilgili sigortayı ve sigorta kutusundaki koruyucu şalteri kapatın).

Bu talimatlara uyulmaması neticesinde meydana gelen hasarlar için garanti hizmeti talep edilemez.

Hata Bildirimleri

Arıza meydana geldiğinde ve cihaz artık ısınmadığında, ekranda bir hata kodu belirir.



Ekranda **E003**, **E303**, **E 115** veya **E2 15** kodu belirdiğinde cihaz aşırı ısınmıştır. Cihazı kapatın ve soğumaya bırakın.

Ekranda bir başka hata mesajı belirdiğinde müşteri hizmetlerine başvurun. Verilen hata kodunu ve cihaz modelini lütfen müşteri hizmetlerine bildirin. Cihaz modeli için tip etiketine bakın.

Isı ayar düğmesini kapatın.

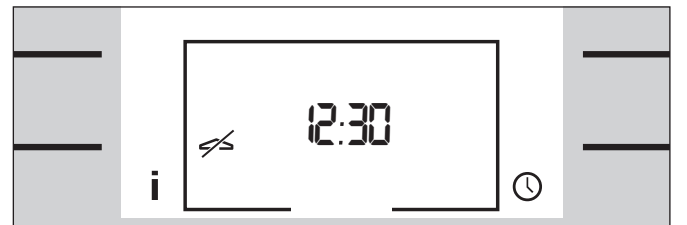
Dikkatinize:

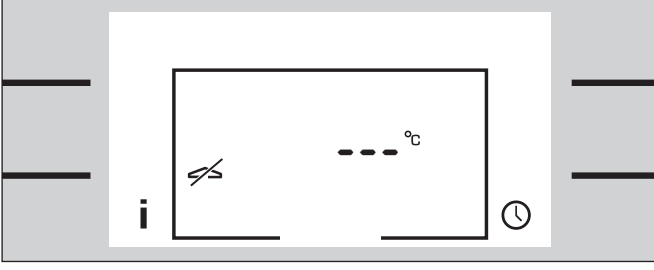
Kısa süreli zamanlayıcı ve süre ölçer ayarlanabilir.

Tanıtım Modu

Stand-by ekranında  sembolü yanıp sönüyorsa tanıtım modu aktiftir. Cihaz ısıtmaz.

Kısa bir süre için cihazın elektrik bağlantısını kesin. Ardından 3 dakika içerisinde temel ayarlar menüsünde tanıtım modunu deaktive edin.





Elektrik Kesilmesi

5 dakikadan az süren elektrik kesilmeleri cihazınızın işletimini etkilemez. İşletim devam eder.

Fırın çalışırken elektrik daha uzun süre kesildiğinde ekranda ⚡ sembolü ve ısı yerine üç çizgi belirir. İşletim kesintiye uğramıştır.

Isı ayar düğmesini kapatın ve yeniden ayarlayın.

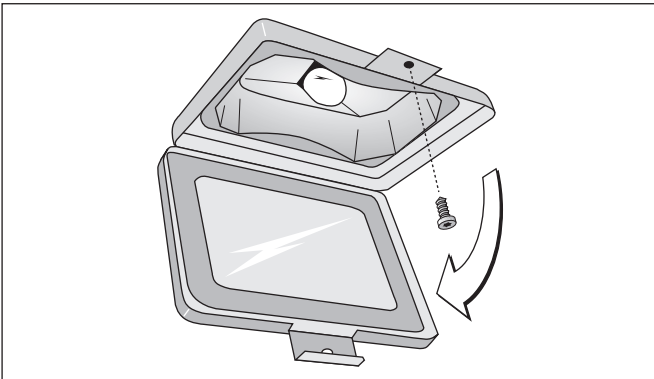
Birkaç gün süren elektrik kesilmesinden sonra ekranda "İlk Ayarlar" menüsü belirir. Saati ayarlayın. Dikkatinize: Temel ayarlar, birkaç gün süren elektrik kesilmesinden sonra da kayıtlı kalır.

Fırın Lambasının Değiştirilmesi

Fırın lambalarından biri geçtiğinde değiştirilmesi gerekir. Isıya karşı dayanıklı yedek lambaları müşteri hizmetlerinden veya uzman mağazalardan temin edebilirsiniz. Sadece belirtilen lambaları kullanın.

⚠ Dikkat, yanma tehlikesi! Fırın lambaları işletim esnasında oldukça ısınır. Lambayı ancak soğuduktan sonra değiştirin.

Lambayı değiştirmeden önce fırının elektrik bağlantısını kesin (ev sigortasını ve sigorta kutusundaki koruyucu şalteri kapatın).



- 1 Lamba kapağındaki vidayı çözün. Lamba kapağı aşağıya iner.
- 2 Ampulü çekerek çıkarın. Pimlerin pozisyonuna dikkat edin. Yeni ampulü bastırarak yerine oturtun.
Dikkatinize:
Sadece ısıya karşı dayanıklı ve aynı model halojen ampul kullanın (60 W / 230 V / G9). Yeni ampule parmaklarınızla değil, sadece kuru bir bezle dokununuz.
- 3 Lamba kapağını yukarıya kaldırın ve vidalayın.
- 4 Sigortayı tekrar açın.

No.GG



Çağrı Yönetim Merkezi
444 55 33

- Cihazınızı; kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve yetkili kıldığımız teknik servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**
- Arızaların giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir.
- Malın tesliminden sonraki yükleme boşaltma ve sevkiyat anında meydana gelecek arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Belge üzerine tahrifat yapıldığı, cihazın üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrifat yapıldığı takdirde garanti geçersizdir.

GARANTİ ŞARTLARI

- Garanti süresi malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisine kapsamındadır.
- Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birisine bildirim tarihinden itibaren başlar. Sanayii malının anzasının 15 işgünü içerisinde giderilmemesi halinde imalatçı veya ithalatçı malın tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir sanayiye malını tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- Malın garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masraflı, değiştirilen parça bedelini yada başka herhangi bir ad altında hiç bir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde; aynı arızanın ikiden fazla tekrarlanması veya farklı arızaların dörtten fazla meydana gelmesi veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında, tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranında bedel indirimini talep edebilir.
- Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu belgenin kullanılmasında; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayatılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulanma Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

Bu ürün **GAGGENAU** için BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. tarafından ithal edilmektedir.

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş. bir BOSCH UND SIEMENS HAUSGERÄTE GMBH kuruluşudur.

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.	Sanayi ve Ticaret Bakanlığı
Çakmak Mah. Balkan Cad. No. 51	Garanti Belgesi
34770 Ümraniye/İSTANBUL	Belge Numarası : 54161
Tel. : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 91 88	Belge Onay Tarihi : 24.06.2008

GAGGENAU

DİKKAT

Garanti süresinin anlaşmazlık durumunda fatura tarihi esas alınacağından bu belge ile birlikte faturanın veya okunaklı fotokopisinin saklanması gereklidir.

YETKİLİ SATICI

BSH EV ALETLERİ SANAYİ ve TİCARET A.Ş.

İMzası ve Kaşesi :

MALIN

CİNSİ :
MARKASI : GAGGENAU
MODELİ : FIRIN
BANDROL VE SERİ NO :
TESLİM TARİHİ VE YERİ :
AZAMI TAMİR SÜRESİ :
KULLANIM SÜRESİ : 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Üretici Firma : FBH-Almanya
BSH Bosch und Siemens Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
D-81739 München-Almanya
Phone : +49 (89) 45 90 01
Fax : +49 (89) 45 90 21 28

SATICI FİRMANIN

ÜNVANI :
ADRESİ :
TELEFONU :
TELEFAKSI :
TARİH/İMZA/KAŞE

Değerli Müşterimiz,

Gaggenau Çağrı Yönetim Merkezi 444 55 33 nolu telefon numarası ile hafta içi ve cumartesi günü 8:00 - 22:00, pazar günleri ise 10:00 - 18:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Bu saatler dışında arayıp isim, soyadı ve alan kodu ile birlikte telefon numaranızı bıraktığınızda sizinle irtibata geçilecektir. Doğrudan bu numarayı çevirerek size en yakın Yetkili Servis telefonunu öğrenebilir veya arzu ettiğiniz diğer hizmet seçeneklerimizden faydalanabilirsiniz.

Size daha iyi hizmet verebilmemiz için aşağıdaki konularda bize yardımcı olmanızı rica ederiz.

- Cihazınızı kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanmaya özen gösteriniz.
- Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda 444 55 33 nolu Gaggenau Çağrı Yönetim Merkezimizi arayınız.
- Hizmet için gelen Gaggenau Yetkili Servis teknisyenine “GAGGENAU YETKİLİ SERVİS” kimlik kartını sorunuz.
- Yetkili Servis teknisyenimiz, cihazınızda yapılan herhangi bir işlemden sonra size servis fişini düzenleyip iletmek zorundadır. Bu servis fişini mutlaka isteyiniz ve daha sonraki başvurularınız için saklamaya özen gösteriniz.

Gaggenau Çağrı Yönetim Merkezimize ayrıca www.gaggenau.com adresindeki “İletişim” bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0216 528 96 29 nolu telefona faks çekerek ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz aşağıdaki gibidir.

Gaggenau Türkiye

BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Çakmak Mah. Balkan Caddesi No: 51 Ümraniye - İSTANBUL

Gaggenau Çağrı Merkezi
444 55 33

Gaggenau Çağrı Yönetim Merkezi
ve Garanti Belgesi Bilgileri

GAGGENAU

Gaggenau Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
www.gaggenau.com

9000434655 EB 920420 tr

GAGGENAU