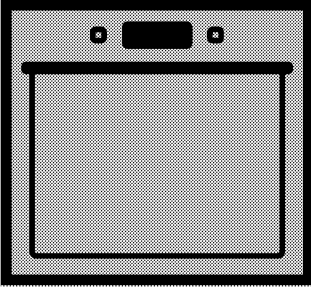


Ankastre Fırın

Kullanma kılavuzu



AVD 35500 GOKS

AVD 35500 BOKS

TR

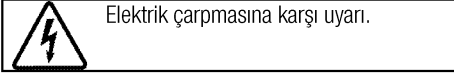
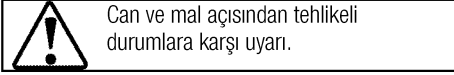
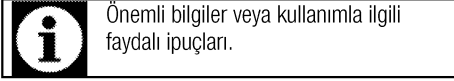
285.4602.60/R.AD/09.05.2017

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,
Beko 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:



Bu ürün çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları4

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

2 Ürününüz 8

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

3 Kurulum 11

Kurulum için doğru yer.....	11
Kurulum ve bağlantılar.....	12
Gelecekteki taşıma işlemleri.....	13

4 Ön hazırlık 15

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

5 Fırının kullanılması 17

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	17
Elektrikli fırının kullanılması.....	18
Fırın çalışma fonksiyonları.....	19
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması.....	21
Pişirme süreleri tablosu.....	32
PIZZA MENÜLERİ TARİFLERİ.....	35
Hazır yemek fonksiyonları.....	39
HAZIR YEMEK MENÜLERİ TARİFLERİ.....	42
İzgaranın çalıştırılması.....	48

6 Bakım ve temizlik 51

Genel bilgiler.....	51
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	51
Fırın içinin temizlenmesi.....	51
Fırın kapağının sökülmesi.....	53
Kapak iç camının yerinden çıkarılması.....	53
Fırın lambasının değiştirilmesi.....	54

7 Sorun giderme 55**8 Tüketici Hizmetleri 56**

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

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

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.

Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

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

Elektrik güvenliğı

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablodan 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 tesisi-satın bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Ürün güvenliği

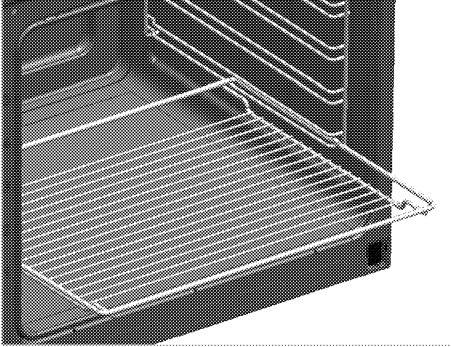
- Ürün çalışırken açıktaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar,

yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırmamalıdır.

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

Çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

- Elektrik arpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- **Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi** ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



- rn, n 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) zerine gıda ile

birlikte koyarak n 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.

- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını keştiğinizden emin olun.
 - Et probunu, bu ürün için yalnızca önerilen sıcaklıkta kullanın.
- Ürünün yanma güvenirliği için;
- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
 - Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
 - rn fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

Kullanım amacı

- Bu rn evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- Bu rn sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi

farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.

- Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Çocuklar için güvenlik

- Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.

- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri 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.



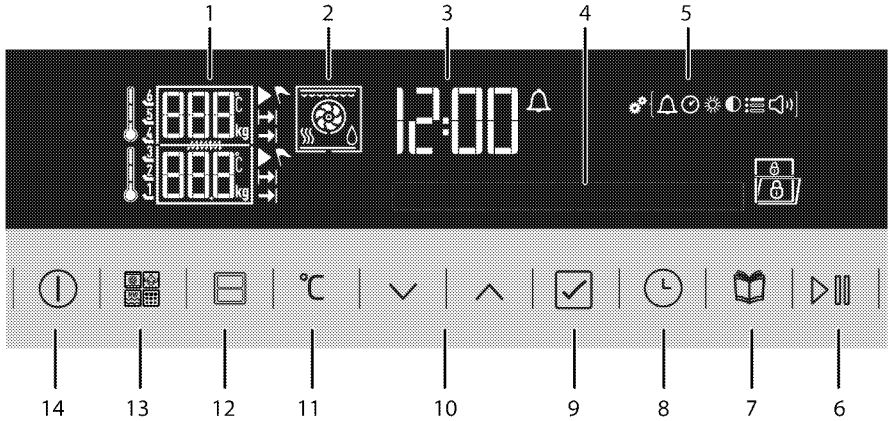
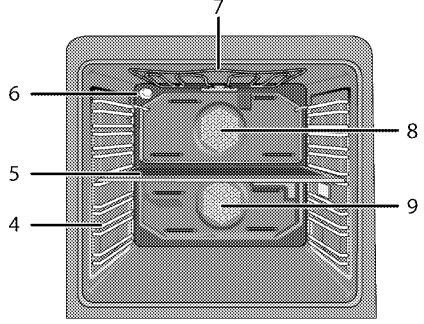
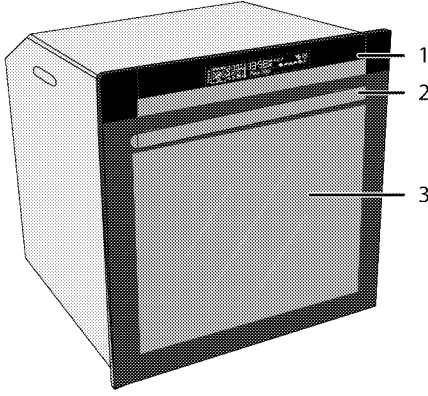
- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını 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 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
2 Fonksiyon ekranı
3 Güncel saat göstergesi alanı
4 Metin ekranı
5 Ayarlar menüsü sembolleri
6 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
7 Hazır yemek menüsü seçim tuşu
8 Saat ve ayarlar tuşu
9 Onay tuşu
10 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim) (Hazır yemek menüsü seçim tuşu)
11 Sıcaklık - Ağırlık - Hızlı ısıtma ayar tuşu
12 Fırın bölmesi seçim tuşu
13 Fonksiyon seçim tuşu *
14 Açma/Kapatma tuşu
* Kendi kendimi temizle, buharlı pişirme, mikrodalga özelliği olan fırınlarda bulunmaktadır.

Teslimat kapsamı

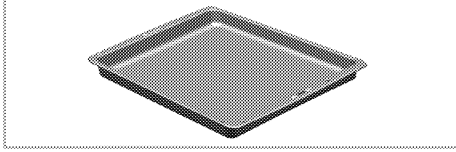


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

1. Kullanma Kılavuzu

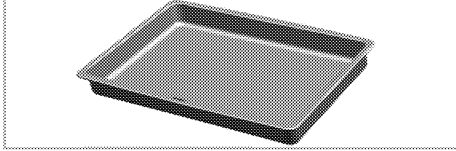
2. Fırın tepsisi

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



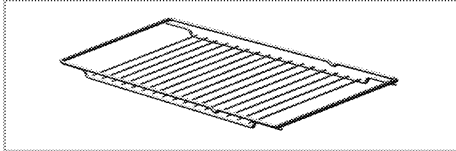
3. Derin tepsisi

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



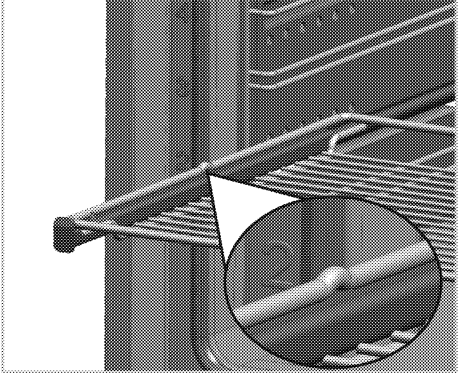
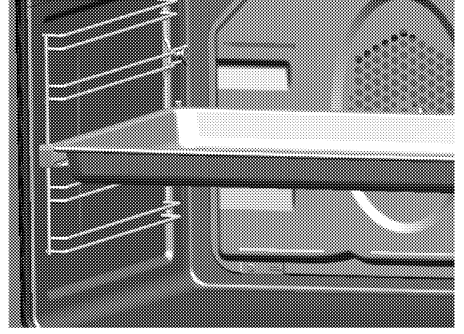
4. Tel ızgara

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



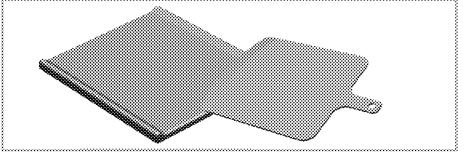
5. Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi

Teleskobik raflar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir. Tepsisi ve tel ızgaraların teleskobik rafla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rafın arkasında bulunan pimlerin, ızgaranın ve tepsinin kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.



6. Pizza taşı - Küreği

Pizza, ekmek, lahmacun gibi taş fırında pişen hamur işi yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılır.



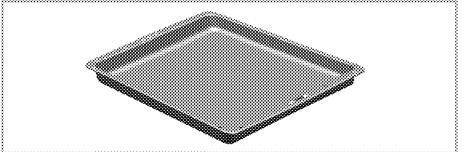
7. Seramik kaplamalı standart fırın tepsisi

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

Tepsisi seramik kaplı olduğundan, tepsiyi çizilecek metal (çatal, bıçak v.b.) malzemeler kullanmayın. Örneğin çizici olmayan plastik, lastik veya tahta malzemeler kullanın.

Tepsiyi darbelere (yere düşmesi gibi) ve ani sıcaklık değişimlerine maruz bırakmayın.

Tepsiyi raflara sürerken nazik ve dikkatli olunmalıdır.



Teknik özellikler

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

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

** Bkz. *Kurulum, sayfa 11.*



Ürün kalitesini artırmak için önceden haber 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 cinsindendir).

- 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.



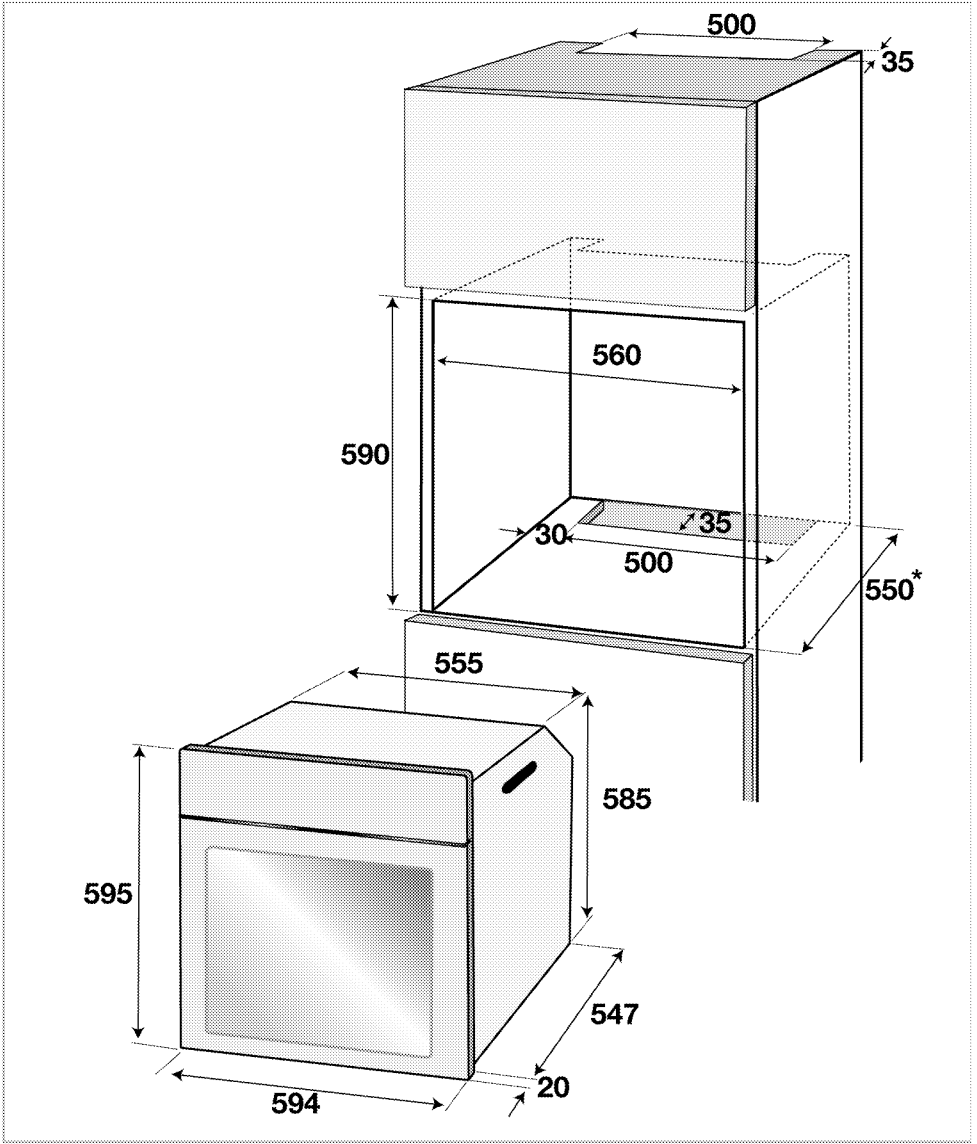
Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.



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.

Kurulum ve bağlantılar

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

Elektrik bağlantısı

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

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

**UYARI:**

Ürünün şebeke 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 elektrikli tarafından değiştirilmelidir.

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

**UYARI:**

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

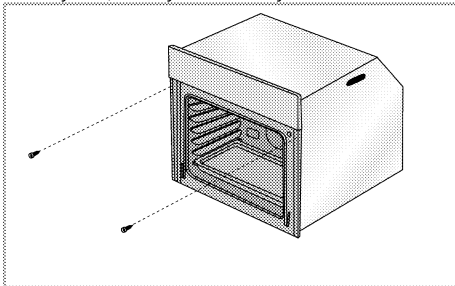


Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

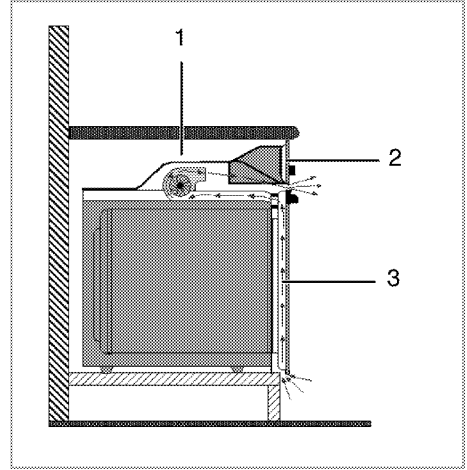
Elektrik kablosunu prize takın.

Ürünün yerine monte edilmesi

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



Fırını, şekildiği gibi 2 vida aracılığıyla sabitleyin.

Soğutma fanlı cihazlar için

- 1 Soğutma fanı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Kapak

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



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

Son kontrol

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

Gelecekteki taşıma işlemleri

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



Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.



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

4 Ön hazırlık

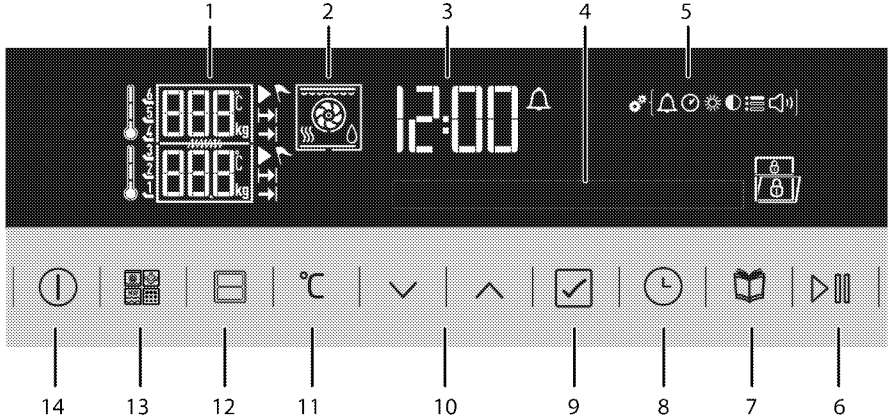
Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

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

- 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 ısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözündürün.

İlk kullanım İlk saat ayarı



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

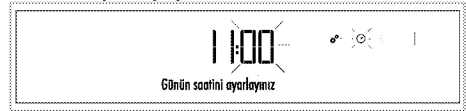
* Kendi kendimi temizle, buharlı pişirme, mikrodalga özelliği olan fırınlarda bulunmaktadır.

İlk saat ayarını yapın

1. Ürüne ilk elektrik verildiğinde saat alanı ve 🕒 sembolü yanıp söner. Ekranda "Günün saatini ayarlayınız" yazısı görünür.



2. ⤴️⤵️ tuşları ile saati alanını ayarlayın.
3. ✅ tuşuna dokunarak saati alanını onaylayın
4. Dakika alanı ve 🕒 sembolü yanıp söner. ⤴️⤵️ tuşları ile dakikayı ayarlayın. ✅ tuşuna dokunarak dakikayı onaylayın.



» Bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

1:00

Dil Ayarı

Dil ayarı, sadece fırın bekleme ekranındayken yapılabilir.

1. Ayarlar menüsünden  sembolünü görünceye kadar  tuşuna dokununuz.

1:00

Dil: Türkçe

2. Ekranda  sembolü yanıp söner ve ayarlı olan dil seçeneği görünür.
3.  tuşlarına dokunarak istediğiniz dili seçin.
4.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
» Bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.
» Ekrana bu durumdayken sadece  ve  tuşları çalışır. Ayarlar menüsündeki tüm işlemleri gerçekleştirebilirsiniz.



Elektrik kesintisinde veya fiş çıkarılıp tekrar takıldığında saat ayarlama ekranı tekrar gelir.

İlk temizlik



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler 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.

İzgaralı fırın

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



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

5 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



UYARI

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



UYARI:

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

Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

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

Kızartmayla ilgili ipuçları

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

Izgara ile ilgili ipuçları

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

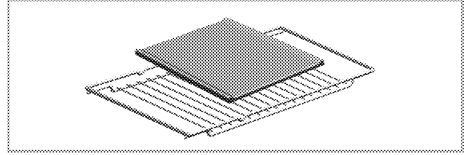
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgara veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün. Tel ızgarada ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsisi sürün. Fırın tepsisinin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



Izgara için 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.

Pizza taşı ile pişirmeyle ilgili ipuçları

- Fırını çalıştırmadan önce pizza taşını ızgara telinin üstüne, düz kısımları öne gelecek şekilde yerleştirin.



- Pizza fonksiyonunu seçin.
- Sıcaklık ayarını en yüksek dereceye getirin. Taşın ısınması için 25-30 dakika kadar bekleyin.
- Ön ısınma süresi tamamlandıktan sonra, sıcaklık derecesini 200°C/310°C 'ye getirerek, pişirilecek yiyeceği (donmuş gıda koymayın) pizza küreği vasıtasıyla pizza taşının üzerine yerleştirin. 10-15 (200°C) / 4-5 (310°C) dakika kadar pişirin.
- Pişirme tamamlandıktan sonra, yiyeceği pizza küreği vasıtasıyla alın. Pizza taşını ise soğuyana kadar fırın içerisinde bırakın.



Pizza taşını önceden ısıtılmış fırına koymayın. Fırında ısınmış olan pizza taşına donmuş pizza koymayın. Pişirme tamamlandığında, pizza taşını sıcakken dışarı çıkarmayın ve ıslak veya soğuk yüzeylere koymayın. Aksi takdirde pizza taşı çatlayabilir.

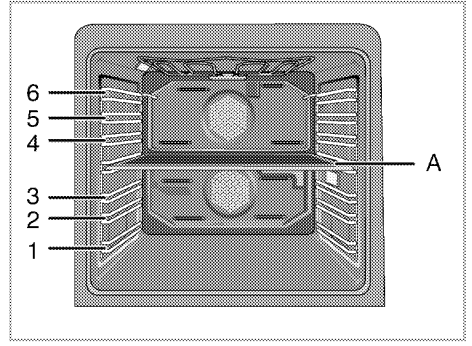


Pizza taşını neme maruz bırakmayın.

Elektrikli fırının kullanılması

Raf konumları

Fırınızda kullanılmaya uygun 3 adeti alt bölmede, 3 adeti üst bölmede olacak şekilde 6 adet raf bulunmaktadır. Ara bölme sacının (A) takılacağı arada bir kanal daha bulunmaktadır. Bu kanalı pişirmelerinizde raf olarak kullanmayın.



Fırınızda 4 farklı bölmede pişirme yapabilirsiniz.

	Üst bölme	Sadece üst bölmede pişirme yapabilirsiniz. Izgara ve küçük boyutlu pişirmeleriniz için uygundur.		Üst bölme aktifken ekranda bu bölmeye ait sıcaklık değeri, raf konumları, pişiliyor sembolü, beklemede sembolü, pişirme süresi sembolü ve pişirme bitiş sembolü görünür.
	Alt bölme	Sadece alt bölmede pişirme yapabilirsiniz. Orta boyutlu pişirmeleriniz için uygundur.		Alt bölme aktifken ekranda bu bölmeye ait sıcaklık değeri, raf konumları, pişiliyor sembolü, beklemede sembolü, pişirme süresi sembolü ve pişirme bitiş sembolü görünür.
	Alt-üst bölme	Alt ve üst bölmelerde aynı anda pişirme yapabilirsiniz. İki farklı yiyeceğin pişirilmesi için uygundur.		Alt-üst bölmeler aktifken ekranda bu bölmelere ait sıcaklık değeri, raf konumları, pişiliyor sembolü, beklemede sembolü, pişirme süresi sembolü ve pişirme bitiş sembolü ayrı ayrı görünür.
	Tek büyük bölme	Tek büyük bölmede pişirme yapabilirsiniz. Büyük boyutlu ve çoklu pişirmeleriniz için uygundur.		Tek büyük bölme aktifken ekranda bu bölmeye ait sıcaklık değeri, raf konumları, pişiliyor sembolü, beklemede sembolü, pişirme süresi sembolü ve pişirme bitiş sembolü görünür.

Fırın çalışma fonksiyonları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir. Bu

fonksiyonlar sadece tek büyük bölmeli fırın için geçerlidir.

Fırınınzdaki bütün bölümlere ait çalışma fonksiyonları bu bölümde anlatılmıştır.

Sembol	İsmi	Açıklama
	Statik (Üst ve alt ısıtma)	Alt ve üst ısıtıcı aynı anda çalışır. Tek tepsi ile pişirme yapın.
	Alt ısıtıcı	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	Statik+fan (Fan destekli alt/üst ısıtma)	Üst ve alt ısıtmalar ile (arka duvardaki) fan çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsi ile pişirme yapınız.
	Buz çözme (Fanlı çalışma)	Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyeceklerin oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülmesi ve pişmiş yiyeceklerin soğutulması için uygundur.
	Fan destekli pişirme	Yalnızca arka duvardaki fanlı ısıtıcı çalışır. Fanlı ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Çok tepsili pişirme yapabilirsiniz ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur.
	Üst ısıtıcı+fan (Fan destekli üst ısıtma)	Üst ısıtıcı ile arka duvardaki fan çalışır. Sıcak hava fan vasıtasıyla yalnızca üst ısıtıcıya göre daha iyi dağılır.
	Pizza	Alt ısıtıcı ve (arka duvardaki) fanlı ısıtıcı aynı anda çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.
	Multi "3D" pişirme	Üst ısıtıcı, alt ısıtıcı ve fanlı ısıtıcı aynı anda çalışır. Tek tepsi ile pişirme yapın.
	Ekonomik ızgara	Fırın tavanındaki üst ısıtıcının sadece iç bölümü çalışır. Küçük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.
	Izgara	Fırın tavanındaki üst ısıtıcının iç ve dış bölümü aynı anda çalışır. Büyük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.
	Izgara + Fan (Fan destekli ızgara)	Üst ısıtıcının iç bölümü ve dış bölümü ile birlikte arka duvardaki fan çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Büyük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.
	Sıcak tutma	Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır. Yiyeceklerin pişirilmesi için kullanmayın.
	Ekonomik fanlı pişirme	Yalnızca arka duvardaki fanlı ısıtıcı çalışır. Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında Fan destekli pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak; pişirme süresi bir miktar uzayacaktır. Bu fonksiyonun kullanımı ile ilgili pişirme süreleri, 'Ekonomik fanlı pişirme' tablosunda verilmiştir.
	Düşük sıcaklıkta pişirme	Düşük sıcaklıklarda uzun süreli pişirmeler (10-15 saat) için uygundur.

Üst bölme 	Fan destekli Ekonomik fan Üst ısıtıcı+fan Izgara+fan Izgara Buz çözme Ekonomik ızgara
Alt bölme 	Fan destekli Ekonomik fan Buz çözme Alt ısıtıcı Pizza
Alt-üst bölme 	Fan destekli+Fan destekli Izgara+Fan destekli Buz çözme+Buz çözme Ekonomik ızgara+Fan destekli Fan destekli+Alt ısıtıcı Fan destekli+Pizza
Tek büyük bölme 	Statik Statik+fan Fan destekli Multi pişirme (3D) Pizza Üst ısıtıcı+fan Izgara+fan Izgara Ekonomik ızgara Ekonomik fan Alt ısıtıcı Sıcak tutma Düşük sıcaklıkta pişirme Buz çözme

Fonksiyon tablosu

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

	Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.
	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.
	Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi; "sıcak tutma" ve "düşük sıcaklıkta pişirme" fonksiyonları dışındaki konumlarda, güvenlik nedeniyle 6 saatle sınırlandırılmıştır.
	Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi; "sıcak tutma" ve "düşük sıcaklıkta pişirme" fonksiyonları dışındaki konumlarda, güvenlik nedeniyle 6 saatle sınırlandırılmıştır.
	280°C ve daha yüksek sıcaklıklarda fırın maksimum 2 saat çalışır.

Tek büyük bölme

Fonksiyon	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Statik	200	40-320
Statik + fan	175	40-280
Fan destekli	180	40-250
Multi pişirme (3D)	205	40-250
Pizza	210	40-320
Üst ısıtıcı+fan	200	40-280
Izgara+fan	200	40-280
Izgara	280	40-280
Ekonomik ızgara	280	40-280
Ekonomik 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.		

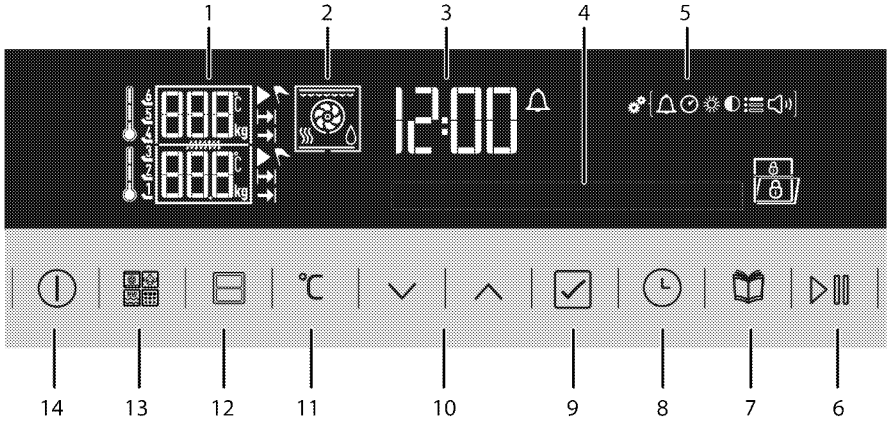
Üst bölme

Fonksiyon	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Fan destekli	180	40-250
Üst ısıtıcı+fan	200	40-280
Izgara+fan	200	40-280
Izgara	280	40-280
Ekonomik ızgara	280	40-280
Ekonomik fan	180	160-220
Buz çözme	-	-
* Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.		

Alt bölme

Fonksiyon	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Fan destekli	180	40-250
Pizza	210	40-280
Ekonomik fan	180	160-220
Alt ısıtıcı	180	40-220
Buz çözme	-	-
* Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.		

Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması



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

* Kendi kendimi temizle, buharlı pişirme, mikrodalga özelliği olan fırınlarda bulunmaktadır.

Ekran sembolleri:

- Hızlı ısıtma (Booster) sembolü
- Pişirme süresi sembolü
- Pişirme bitiş saati sembolü
- Alarm sembolü
- Beklemede (Stand-by) sembolü
- Pişiriliyor sembolü
- Günün saati sembolü
- Ayarlar sembolü
- Sıcak tutma sembolü
- Buz çözme sembolü
- Tuş kilidi sembolü
- Açık kapı sembolü
- Parlaklık ayarı sembolü
- Ses seviyesi ayarı sembolü
- Dil ayarı sembolü
- Et probu sembolü *

Ürün modeline bağlı olarak değişmektedir.

Fırının tek bölme olarak kullanılması

Manuel kullanım

Manuel kullanımda fırın, çalışma fonksiyonu ve sıcaklık ayarı yapıldıktan sonra pişirme süresinden bağımsız olarak çalışır. Fırın pişirme sonunda kendini otomatik olarak kapatmaz. Kullanıcı pişirmeyi kendisi sonlandırmalıdır.

Fırına ilk elektrik verildikten ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

1. Ara bölme sacını fırından çıkartın. Sadece sac fırından çıkarıldığında, fırın saati otomatik olarak tek büyük bölmeli pişirmeye ayarlı olarak çalışacaktır.
2.  tuşuna iki saniye dokunarak fırını açın.
3. Fırın açıldığında tek büyük pişirmeye özel ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.



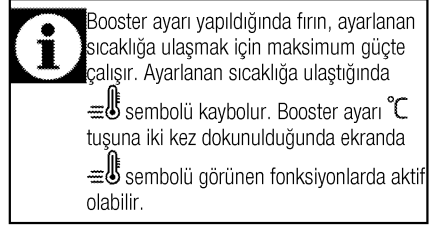
4.  tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma fonksiyonunu ayarlayın.



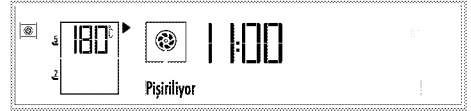
5. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, $^{\circ}\text{C}$ tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın. Ekranda $^{\circ}\text{C}$ sembolü yanıp söner ve "Sıcaklık" yazısı görünür.



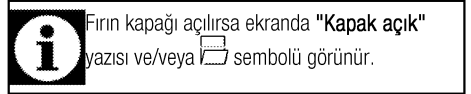
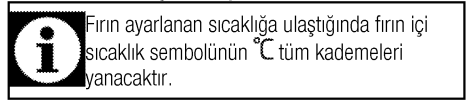
6.  tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda  tuşuna dokunarak sıcaklığı onaylayın.
7. Booster (Hızlı ısıtma) ayarı için, $^{\circ}\text{C}$ tuşuna iki kez dokunarak booster ayarını etkinleştirin. Ekranda "Booster pasif" yazısı ve  sembolü görünür.
8.  or  tuşlarından birine dokunarak booster ayarını etkinleştirin. Ekranda "Booster aktif" yazısı ve  sembolü görünür.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



9. Yemeğinizi fırına koyup, kapağı kapatın.
10. Çalışma fonksiyonu ve sıcaklık uygunsa  tuşuna iki saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "Pişiriliyor" görünür.



» Fırın, ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır.



11. Pişirme işlemi tamamlandığında tekrar  tuşuna iki saniye dokunarak pişirmeyi bitirir.



Yarı otomatik kullanım

Fırına ilk elektrik verildikten ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

Yarı otomatik kullanımda, fırının ne kadar süre çalışacağı (pişirme süresi) ayarlanır.

1. Ara bölme sacını fırından çıkartın. Sadece sac fırından çıkarıldığında, fırın saati otomatik olarak tek büyük bölmeli pişirmeye ayarlı olarak çalışacaktır.
2.  tuşuna iki saniye dokunarak fırını açın.
3. Fırın açıldığında tek büyük pişirmeye özel ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.



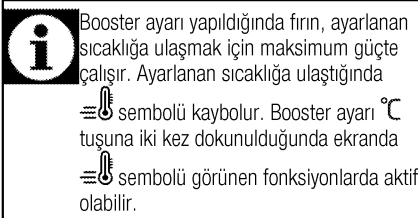
4.  tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma fonksiyonunu ayarlayın.



5. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, °C tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın. Ekranda °C sembolü yanıp söner ve "Sıcaklık" yazısı görünür.



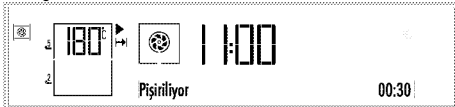
6. ^ tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda ✓ tuşuna dokunarak sıcaklığı onaylayın.
7. Booster (Hızlı ısıtma) ayarı için, °C tuşuna iki kez dokunarak booster ayarını etkinleştirin. Ekranda "Booster pasif" yazısı ve ≡ sembolü görünür.
8. ^ or v tuşlarından birine dokunarak booster ayarını etkinleştirin. Ekranda "Booster aktif" yazısı ve ≡ sembolü görünür. ✓ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



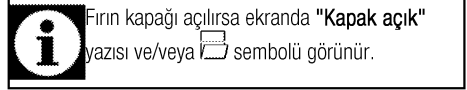
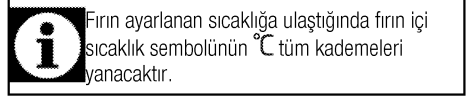
9. Pişirme süresi için, ⌚ tuşuna bir kez basarak metin ekranında "Pişirme süresi" ögesine gelin. Bu sırada, ⇨ sembolü yanıp söner.



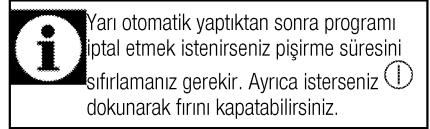
10. ^ tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın ve ✓ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda ⇨ sembolü sürekli yanar.
11. Yemeğinizi fırına koyup, kapağı kapatın.
12. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süresi uygunsa ▷||| tuşuna iki saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "Pişiriliyor" görünür.



» Fırın, ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.



13. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda, "Afiyet Olsun" ve "Devamı için başlata basın" yazıları sırayla görünür ve sesli uyan verilir.
14. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunmanız yeterlidir. Fırın otomatik olarak kapanır.
15. Fırının çalışmasına devam etmesini istiyorsanız ▷||| tuşuna 2 saniye dokununuz. Fırın pişirmeye süresiz olarak devam edecektir.



Tam otomatik kullanım

Tam otomatik kullanımda, pişirme süresi ve pişirme bitiş saatini ayarlanır.

Fırına ilk elektrik verildikten ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

1. Ara bölme sacını fırından çıkartın. Sadece sac fırından çıkarıldığında, fırın saati otomatik olarak tek büyük bölmeli pişirmeye ayarlı olarak çalışacaktır.
2. ⌚ tuşuna iki saniye dokunarak fırını açın.
3. Fırın açıldığında tek büyük pişirmeye özel ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.



4. ^ tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma fonksiyonunu ayarlayın.

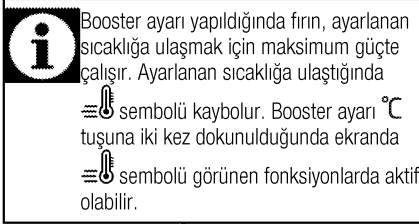


5. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, °C tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın. Ekranda

°C sembolü yanıp söner ve "Sıcaklık" yazısı görünür.



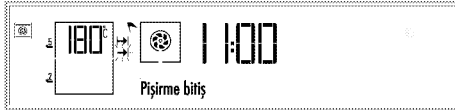
6. tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda tuşuna dokunarak sıcaklığı onaylayın.
7. Booster (Hızlı ısıtma) ayarı için, °C tuşuna iki kez dokunarak booster ayarını etkinleştirin. Ekranda "Booster pasif" yazısı ve sembolü görünür.
8. or tuşlarından birine dokunarak booster ayarını etkinleştirin. Ekranda "Booster aktif" yazısı ve sembolü görünür. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



9. Pişirme süresi için, tuşuna bir kez basarak metin ekranında "Pişirme süresi" ögesine gelin. Bu sırada, sembolü yanıp söner.



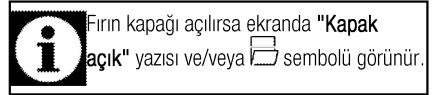
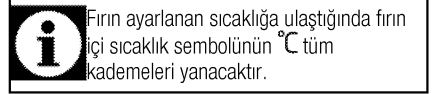
10. tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın ve tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda sembolü sürekli yanar.
11. Pişirme bitiş saati için, kısa aralıklarla dokunarak metin ekranında "Pişirme bitiş" ögesine gelin. Bu sırada yanıp söner.



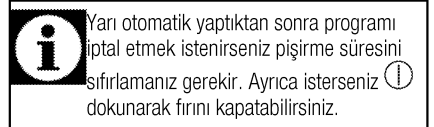
12. tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın ve tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, ekranda sürekli yanar.
13. Yemeğinizi fırına koyup, kapağı kapatın.
14. Pişirme fonksiyonu, sıcaklığı, süresi ve bitiş saati uygunsa tuşuna iki saniye dokunarak pişirmeyi başlatın.

» » Ekranda "Beklemede" yazısı görünür. Fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati otomatik olarak hesaplar.

15. 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 belli bir süre yanar.



16. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda, "Afiyet Olsun" ve "Devamı için başlatıya basın" yazıları sırayla görünür ve sesli uyan verilir.
17. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunmanız yeterlidir. Fırın otomatik olarak kapanır.
18. Fırının çalışmasına devam etmesini istiyorsanız tuşuna 2 saniye dokunur. Fırın pişirmeye süresiz olarak devam edecektir.



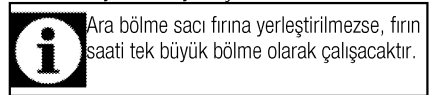
Fırının sadece üst ya da sadece alt bölme olarak kullanılması

Manuel kullanım

Manuel kullanımda fırın, çalışma fonksiyonu ve sıcaklık ayarı yapıldıktan sonra pişirme süresinden bağımsız olarak çalışır. Fırın pişirme sonunda kendini otomatik olarak kapatmaz. Kullanıcı pişirmeyi kendisi sonlandırmalıdır.

Fırına ilk elektrik verildikten ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

1. Ara bölme sacını fırında 3. ve 4. raf kanalları arasındaki yuvasına yerleştirin.

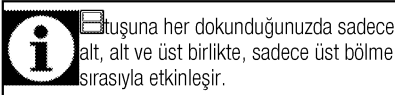


2. tuşuna iki saniye dokunarak fırını açın.
3. Fırın açıldığında üst bölmede pişirmeye özel ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.

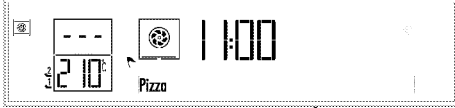


4. tuşuna bir kez dokunarak alt fırın bölmesini etkinleştirin.

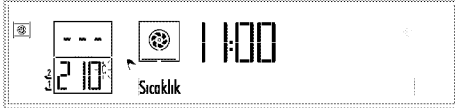
Etkin olan fırın bölmesinin yanında sembolü görünecektir. Alt ve üst fırın için de sıcaklık ayarları ve pişirmeyi başlatma adımları aynı şekilde ilerleyecektir. (Görsellerde alt fırın seçilmiş olarak anlatılmaktadır.)



5. tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma fonksiyonunu ayarlayın.



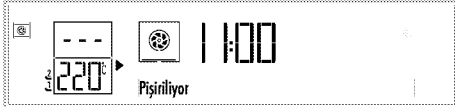
6. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, $^{\circ}\text{C}$ tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın. Ekranda $^{\circ}\text{C}$ sembolü yanıp söner ve "Sıcaklık" yazısı görünür.



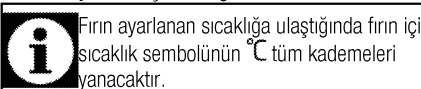
7. tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda tuşuna dokunarak sıcaklığı onaylayın.

8. Yemeğinizi fırına koyup, kapağı kapatın.

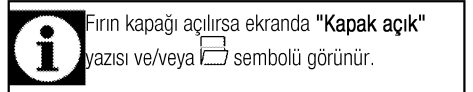
9. Çalışma fonksiyonu ve sıcaklık uygunsa tuşuna iki saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "Pişiriliyor" görünür.



» Fırın, ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır.

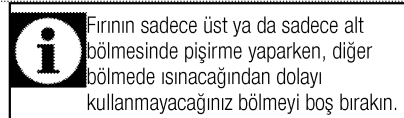


Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında fırın içi sıcaklık sembolünün $^{\circ}\text{C}$ tüm kademeleri yanacaktır.



Fırın kapağı açılırsa ekranda "Kapak açık" yazısı ve/veya sembolü görünür.

10. Pişirme işlemi tamamlandığında tekrar tuşuna iki saniye dokunarak pişirmeyi bitirin.



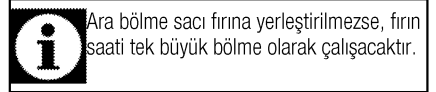
Fırının sadece üst ya da sadece alt bölümünde pişirme yaparken, diğer bölmede ısınacağından dolayı kullanmayacağınız bölmeyi boş bırakın.

Yarı otomatik kullanım

Yarı otomatik kullanımda, fırının ne kadar süre çalışacağı (pişirme süresi) ayarlanır.

Fırına ilk elektrik verildikten ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

1. Ara bölme sacını fırında 3. ve 4. raf kanalları arasındaki yuvasına yerleştirin.



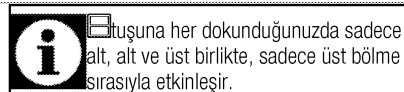
Ara bölme sacı fırına yerleştirilmezse, fırın saati tek büyük bölme olarak çalışacaktır.

2. tuşuna iki saniye dokunarak fırını açın.
3. Fırın açıldığında üst bölmede pişirmeye özel ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.



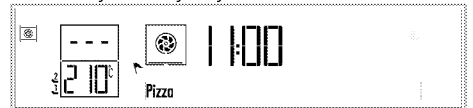
4. tuşuna bir kez dokunarak alt fırın bölmesini etkinleştirin.

Etkin olan fırın bölmesinin yanında sembolü görünecektir. Alt ve üst fırın için de sıcaklık ayarları ve pişirmeyi başlatma adımları aynı şekilde ilerleyecektir. (Görsellerde alt fırın seçilmiş olarak anlatılmaktadır.)



tuşuna her dokunduğunuzda sadece alt, alt ve üst birlikte, sadece üst bölme sırasıyla etkinleşir.

5. tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma fonksiyonunu ayarlayın.



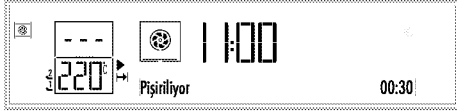
6. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, °C tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın. Ekranda °C sembolü yanıp söner ve "Sıcaklık" yazısı görünür.



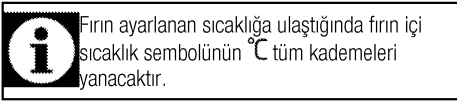
7. ~ tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda ✓ tuşuna dokunarak sıcaklığı onaylayın.
8. Pişirme süresi için, ⌚ tuşuna bir kez basarak metin ekranında "Pişirme süresi" ögesine gelin. Bu sırada, →I sembolü yanıp söner.



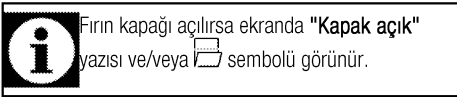
9. ~ tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın ve ✓ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda →I sembolü sürekli yanar.
10. Yemeğinizi fırına koyup, kapağı kapatın.
11. Çalışma fonksiyonu ve sıcaklık uygunsa ▷|| sembolüne iki saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "Pişiriliyor" görünür. Ekranda ↻ sembolleri sönmekle ▷|| sembolleri yanar.



» Fırın, ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.



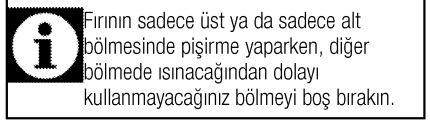
Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında fırın içi sıcaklık sembolünün °C tüm kademeleri yanacaktır.



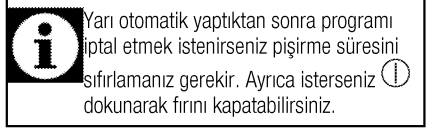
Fırın kapağı açılırsa ekranda "Kapak açık" yazısı ve/veya ↻ sembolü görünür.

12. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda, "Afiyet Olsun" ve "Devamı için başlata basın" yazıları sırayla görünür ve sesli uyarı verilir.
13. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunmanız yeterlidir. Fırın otomatik olarak kapanır.

14. Fırının çalışmasına devam etmesini istiyorsanız ▷|| tuşuna 2 saniye dokununuz. Fırın pişirmeye süresiz olarak devam edecektir.



Fırının sadece üst ya da sadece alt bölümünde pişirme yaparken, diğer bölmede ısınacağından dolayı kullanmayacağınız bölmeyi boş bırakın.



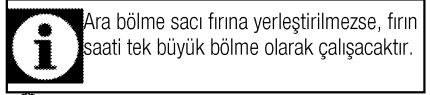
Yarı otomatik yaptıktan sonra programı iptal etmek isterseniz pişirme süresini sıfırlamanız gerekir. Ayrıca isterseniz ⓘ dokunarak fırını kapatabilirsiniz.

Tam otomatik kullanım

Tam otomatik kullanımda, pişirme süresi ve pişirme bitiş saatini ayarlanır.

Fırına ilk elektrik verildikten ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

1. Ara bölme sacını fırında 3. ve 4. raf kanalları arasındaki yuvasına yerleştirin.



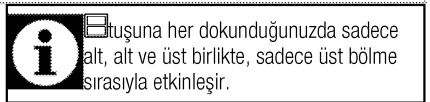
Ara bölme sacı fırına yerleştirilmezse, fırın saati tek büyük bölme olarak çalışacaktır.

2. ⌚ tuşuna iki saniye dokunarak fırını açın.
3. Fırın açıldığında üst bölmede pişirmeye özel ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.



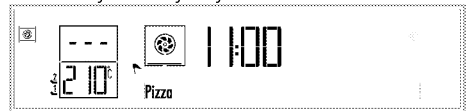
4. ↻ tuşuna bir kez dokunarak alt fırın bölümünü etkinleştirin.

Etkin olan fırın bölümünün yanında ↻ sembolü görünecektir. Alt ve üst fırın için de sıcaklık ayarları ve pişirmeyi başlatma adımları aynı şekilde ilerleyecektir. (Görsellerde alt fırın seçilmiş olarak anlatılmaktadır.)



↻ tuşuna her dokunduğunuzda sadece alt, alt ve üst birlikte, sadece üst bölme sırasıyla etkinleşir.

5. ~ tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma fonksiyonunu ayarlayın.



6. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, °C tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın. Ekranda °C sembolü yanıp söner ve "Sıcaklık" yazısı görünür.



7. tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda tuşuna dokunarak sıcaklığı onaylayın.
8. Pişirme süresi için, tuşuna bir kez basarak metin ekranında "Pişirme süresi" ögesine gelin. Bu sırada, sembolü yanıp söner.



9. tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın ve tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda sembolü sürekli yanar.
10. Pişirme bitiş saati için, kısa aralıklarla dokunarak metin ekranında "Pişirme bitiş" ögesine gelin. Bu sırada yanıp söner.



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

Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında fırın içi sıcaklık sembolünün °C tüm kademeleri yanacaktır.

Fırın kapağı açılırsa ekranda "Kapak açık" yazısı ve/veya sembolü görünür.

15. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda, "Afiyet Olsun" ve "Devamı için başlata basın" yazıları sırayla görünür ve sesli uyan verilir.
16. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunmanız yeterlidir. Fırın otomatik olarak kapanır.
17. Fırının çalışmasına devam etmesini istiyorsanız tuşuna 2 saniye dokununuz. Fırın pişirmeye süresiz olarak devam edecektir.

Fırının sadece üst ya da sadece alt bölümünde pişirme yaparken, diğer bölmede ısınacağından dolayı kullanmayacağınız bölmeyi boş bırakın.

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

Fırının üst ve alt bölmelerinin birlikte kullanılması

Manuel kullanım

Manuel kullanımda fırın, çalışma fonksiyonu ve sıcaklık ayarı yapıldıktan sonra pişirme süresinden bağımsız olarak çalışır. Fırın pişirme sonunda kendini otomatik olarak kapatmaz. Kullanıcı pişirmeyi kendisi sonlandırmalıdır.

Fırına ilk elektrik verildikten ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

1. Ara bölme sacını fırında 3. ve 4. raf kanalları arasındaki yuvasına yerleştirin.

Ara bölme sacı fırına yerleştirilmezse, fırın saati tek büyük bölme olarak çalışacaktır.

2. tuşuna iki saniye dokunarak fırını açın.
3. Fırın açıldığında üst bölmede pişirmeye özel ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.



tuşuna her dokunduğunuzda sadece alt, alt ve üst birlikte, sadece üst bölme sırasıyla etkinleşir.

4.  tuşuna iki kez dokunarak iki bölümünü de etkinleştirin. Her iki fırın bölümünün yanında  sembolü görünecektir.

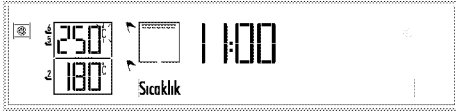


5.  tuşlarına dokunarak her iki fırın için ayarlanmış çalışma fonksiyonlarından yiyecekleriniz için uygun olanı seçin. Örneğin, üstte ızgara yapmak altta hamur işi pişirmek için Izgara & Fan destekli fonksiyon çiftini seçebilirsiniz.

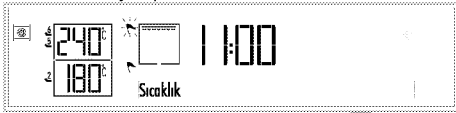
Fonksiyon seçildikten sonra her iki fırın için ayrı ayrı "Sıcaklık" ve "Pişirme süresi" ayarlanabilir. Bu ayarlar için etkin olan pişirme bölümünün  sembolü yanıp söner.



6. Üst fırının sıcaklığını değiştirmek için,  tuşuna bir kez dokunarak üst fırının sıcaklık ayar ekranına ulaşın. Seçmiş olduğunuz fırın bölümüne ait sıcaklık ekranında  sembolü yanıp söner ve "Sıcaklık" yazısı görünür.



7.  tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda  tuşuna dokunarak sıcaklığı onaylayın.  sembolü sürekli yanar ve etkin olan pişirme bölümünün  sembolü yanıp söner.



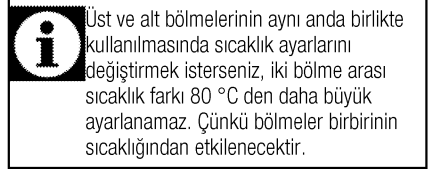
8. Alt fırının sıcaklığını değiştirmek için  tuşuna dokunarak alt fırın sıcaklık ekranını etkinleştirin. Alt fırına ait olan  sembolü yanıp söner.



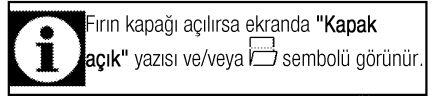
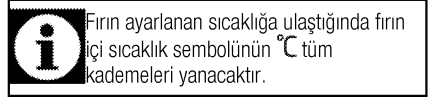
9.  tuşuna bir kez dokunarak alt fırın sıcaklık ayar ekranına ulaşın. Seçmiş olduğunuz fırın bölümüne ait sıcaklık ekranında  sembolü yanıp söner ve "Sıcaklık" yazısı görünür.



10.  tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda  tuşuna dokunarak sıcaklığı onaylayın.  sembolü sürekli yanar ve etkin olan pişirme bölümünün  sembolü yanıp söner.



11. Yemeklerinizi fırına koyup, kapağı kapatın.
12. Çalışma fonksiyonları ve sıcaklıkları uygunsa  tuşuna iki saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "Pişiriliyor" görünür. Ekranda semboller  sönerek  sembollerini yanar.



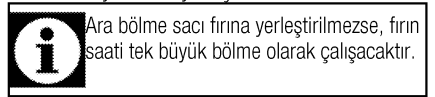
13. Pişirme işlemi tamamlandığında tekrar  tuşuna iki saniye dokunarak pişirmeyi bitirin.



Yarı otomatik kullanım

Yarı otomatik kullanımda, fırının ne kadar süre çalışacağı (pişirme süresi) ayarlanır. Fırına ilk elektrik verildikten ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

1. Ara bölme sacını fırında 3. ve 4. raf kanalları arasındaki yuvasına yerleştirin.



2. ① tuşuna iki saniye dokunarak fırını açın.
3. Fırın açıldığında üst bölmede pişirmeye özel ilk çalışma fonksiyonunu ekrana getir.



i tuşuna her dokunduğunuzda sadece alt, alt ve üst birlikte, sadece üst bölme sırasıyla etkinleşir.

4. tuşuna iki kez dokunarak iki bölümünü de etkinleştirin. Her iki fırın bölümünün yanında sembolü görünecektir.

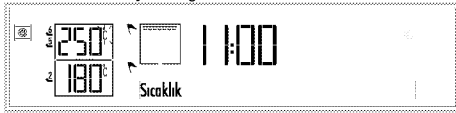


5. tuşlarına dokunarak her iki fırın için ayarlanmış çalışma fonksiyonlarından yiyecekleriniz için uygun olanı seçin. Örneğin, üstte ızgara yapmak altta hamur işi pişirmek için ızgara & Fan destekli fonksiyon çiftini seçebilirsiniz.

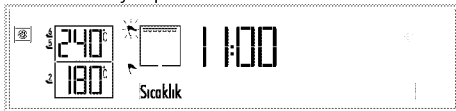
Fonksiyon seçildikten sonra her iki fırın için ayrı ayrı "Sıcaklık" ve "Pişirme süresi" ayarlanabilir. Bu ayarlar için etkin olan pişirme bölümünün sembolü yanıp söner.



6. Üst fırının sıcaklığını değiştirmek için, $^{\circ}\text{C}$ tuşuna bir kez dokunarak üst fırının sıcaklık ayar ekranına ulaşın. Seçmiş olduğunuz fırın bölümüne ait sıcaklık ekranında $^{\circ}\text{C}$ sembolü yanıp söner ve "Sıcaklık" yazısı görünür.



7. tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda tuşuna dokunarak sıcaklığı onaylayın. $^{\circ}\text{C}$ sembolü sürekli yanar ve etkin olan pişirme bölümünün sembolü yanıp söner.



8. Alt fırının sıcaklığını değiştirmek için tuşuna dokunarak alt fırın sıcaklık ekranını etkinleştirin. Alt fırına ait olan sembolü yanıp söner.



9. $^{\circ}\text{C}$ tuşuna bir kez dokunarak alt fırın sıcaklık ayar ekranına ulaşın. Seçmiş olduğunuz fırın bölümüne ait sıcaklık ekranında $^{\circ}\text{C}$ sembolü yanıp söner ve "Sıcaklık" yazısı görünür.



10. tuşlarına dokunarak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda tuşuna dokunarak sıcaklığı onaylayın. $^{\circ}\text{C}$ sembolü sürekli yanar ve etkin olan pişirme bölümünün sembolü yanıp söner.

i Üst ve alt bölmelerinin aynı anda birlikte kullanılmasında sıcaklık ayarlarını değiştirmek isterseniz, iki bölme arası sıcaklık farkı 80 $^{\circ}\text{C}$ den daha büyük ayarlanamaz. Çünkü bölmeler birbirinin sıcaklığından etkilenecektir.

11. Aktif olan alt fırın bölümünün pişirme süresi için, tuşuna bir kez dokunarak metin ekranında "Pişirme süresi" ögesine gelin. Bu sırada, sembolleri yanıp söner.



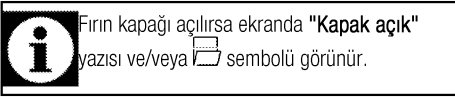
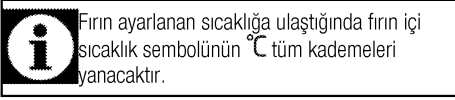
12. tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın ve tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda sembolleri sürekli yanar.
13. Diğer üst bölmenin pişirme süresi için dokunarak üst bölmeyi etkinleştirin. Üst bölmenin sembolü yanıp söner. Sonra tuşuna bir kez dokunarak metin ekranında "Pişirme süresi" ögesine gelin. Bu sırada, sembolleri yanıp söner.
14. tuşlarına dokunarak üst bölmenin pişirme süresini ayarlayın ve tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Üst bölmenin pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda sembolleri sürekli yanar.
15. Yemeklerinizi fırına koyup, kapağı kapatın.

16. Çalışma fonksiyonları, sıcaklıkları ve süresi uygunsa tuşuna  iki saniye dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda  sembolleri söner  sembolleri yanar.

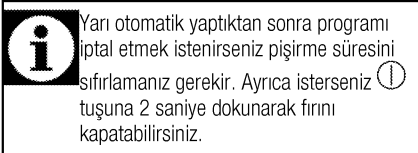
Ayarlanmış pişirme sürelerinden kısa olanı metin ekranın sonunda belirtilir. Kalan pişirme süresini buradan takip edebilirsiniz.



» Fırın, ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve kısa olan pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.



17. Kısa olan pişirme süresi sonunda ekranda, "Afiyet Olsun" ve "Yemeği fırından çıkarınız" yazıları sırayla görünür ve sesli uyarı verilir.
18. Pişirme süresi biten yemeği fırından çıkarın. Fırın kapağını tekrar kapattığınızda, pişirme süresi uzun olan diğer bölmenin pişirmesi devam edecektir.
19. Uzun süreli pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda, "Afiyet Olsun" ve "Devamı için başlata basın" yazıları sırayla görünür ve sesli uyarı verilir.
20. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunmanız yeterlidir. Fırın otomatik olarak kapanır.
21. Fırının çalışmasının devam etmesini istiyorsanız  tuşuna 2 saniye dokununuz. Fırın, pişirmeye süresiz olarak devam edecektir.

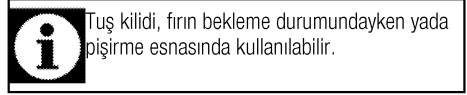


Elektrikli fırının kapatılması

 tuşuna 2 saniye dokunarak fırını kapatın.

Tuş kilidinin kullanılması

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

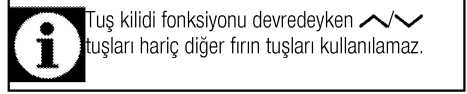


Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

1. Ekranda "Tuş kilidi pasif" yazısı görüne kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz.



- »  sembolü yanıp söner.
2.  tuşlarından herhangi birine bir kez dokunularak tuş kilidini etkinleştirin. Tuş kilidi ayarlanır, ekranda "Tuş kilidi Aktif" yazısı görünür.
-  sembolü yanıp sönmeye devam eder.
3.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
- » Ekranda yazı kaybolur ve  sembolü sürekli yanar.



Tuş kilidinin devreden çıkarılması

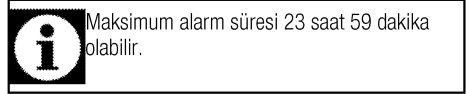
1.  tuşlarından herhangi birine bir kez dokunularak tuş kilidini devreden çıkarın. Ekranda "Tuş kilidi pasif" görünür.
2.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



» 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. Ayarladığınız süre dolar dolmaz, alarm saati bir sinyal verir.



Alarmı ayarlamak için:



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

Alarmı iptal etmek için:

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

Parlaklık ayarı

Parlaklık ayarı, sadece fırın bekleme ekranındayken yapılabilir.

1. Ekranda "Parlaklık" yazısı görünene kadar tuşuna kısa aralıklarla dokunun. Ekranda sembolü yanıp söner.



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



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

» Bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

Ses seviyesi ayarı

Ses seviyesi ayarı, sadece fırın bekleme ekranındayken yapılabilir

1. Ekranda sembolü görünene kadar tuşuna kısa aralıklarla dokunun. Ekranda sembolü yanıp söner.



2. "Ses seviyesi alçak" ve "Ses seviyesi yüksek" olmak üzere iki ses seviyesi vardır. tuşlarına dokunarak istediğiniz seviyeyi seçin.
3. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

» Bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

Dil Ayarı

Dil ayarı, sadece fırın bekleme ekranındayken yapılabilir.

1. Ayarlar menüsünden sembolünü görünceye kadar tuşuna dokunun.



2. Ekranda sembolü yanıp söner ve ayarlı olan dil seçeneği görünür.
 3. tuşlarına dokunarak istediğiniz dili seçin.
 4. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
- » Bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

Günün saati ayarı

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

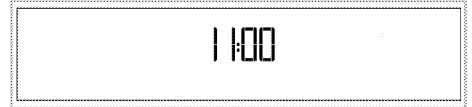
1. Ekranda "Günün saatini ayarlayınız" yazısı görünene kadar tuşuna kısa aralıklarla dokunun. Ekranda saat alanı ve sembolü yanıp söner.



2. tuşları ile saat alanını ayarlayın.
3. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
4. Dakika alanı ve sembolü yanıp söner. tuşları ile dakikayı ayarlayın. tuşuna dokunarak dakikayı onaylayın.



» Bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.



Pişirme süreleri tablosu



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

Tek büyük bölme için Fırınlama ve kızartma



Fırının 1. rafı en alt raftır.

Yiyecek	Piştirme seviyesi sayısı (tepsi adedi)	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek*	Tek tepsi		3	175	25 ... 35
Kalıpta kek*	Tek tepsi		2	175	40 ... 50
Kağıtta kek*	Tek tepsi		3	175	20 ... 30
	2 tepsi		1 - 5	175	30 ... 40
	3 tepsi		1 - 3 - 5	170	35 ... 45
Pandispanya*	Tek tepsi		3	200	5 ... 10
	2 tepsi		1 - 5	175	20 ... 30
Kurabiye*	Tek tepsi		3	175	25 ... 30
	2 tepsi		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 tepsi		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Yufka böreği*	Tek tepsi		2	200	30 ... 40
	2 tepsi		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tepsi		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Poğaç*	Tek tepsi		2	200	25 ... 35
	2 tepsi		1 - 5	200	35 ... 45
	3 tepsi		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mayalı hamur*	Tek tepsi		2	200	35 ... 45
	2 tepsi		1 - 3	190	35 ... 45
Lazanya*	Tek tepsi		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza*	Tek tepsi		2	200 ... 220	15 ... 20
	Tek tepsi		3	200	10 ... 15
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek tepsi		3	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek tepsi		3	25 dk. 250/max sonra 190	70 ... 90
Piliç kızartma	Tek tepsi		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	60 ... 70
	Tek tepsi		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
Hindi (5.5 kg)	Tek tepsi		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Tek tepsi		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tek tepsi		3	200	20 ... 30
	Tek tepsi		3	200	20 ... 30

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

* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

Sadece alt bölme için Fırınlama ve kızartma

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı (tepsi adeti)	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Kalıpta kek*	Tek tepsi		2	175	40 ... 50
Kağıtta kek*	Tek tepsi		2	175	25 ... 35
	2 tepsi		1 - 3	175	40 ... 45
Kurabiye*	Tek tepsi		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 tepsi		1 - 3	165	35 ... 40
Poğaç*	Tek tepsi		2	190	35 ... 45
Pizza*	Tek tepsi		1	200	10 ... 15
Piliç kızartma	Tek tepsi		1	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
Hindi (5.5 kg)	Tek tepsi		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tek tepsi		2	200	20 ... 30

* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

Sadece üst bölme için Fırınlama ve kızartma

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı (tepsi adeti)	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Kalıpta kek*	Tek tepsi		4	175	40 ... 50
Kağıtta kek*	Tek tepsi		4	175	40 ... 45
Kurabiye*	Tek tepsi		4	170 ... 180	35 ... 45
Poğaç*	Tek tepsi		4	190	35 ... 45
Piliç kızartma	Tek tepsi		4	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	55 ... 65
Hindi (5.5 kg)	Tek tepsi		4	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tek tepsi		5	200	20 ... 30

* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

Yüksek sıcaklıkta pizza pişirme

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı (tepsi adeti)	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Diyet pizza*	Tek tepsi		2	320	3 ... 4
Roma usulü sosisl pizza*	Tek tepsi		2	310	4 ... 5
İki katlı pizza*	Tek tepsi		2	320	3 ... 4
Calzone*	Tek tepsi		2	260	10 ... 11
Lahmacun*	Tek tepsi		1	320	4 ... 5
Kıymalı kapalı pide*	Tek tepsi		2	260	10 ... 12
Pizza napoli*	Tek tepsi		2	310	4 ... 5
Pizza margherita*	Tek tepsi		2	310	4 ... 5
Kaşarlı ve pastırmalı açık pide*	Tek tepsi		1	300	5 ... 6
Karışık pizza*	Tek tepsi		2	320	4 ... 5

* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı



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



Yavaş Pişirme/Ekonomik Fanlı modunda pişirme yaparken kapağı açmayın.

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

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

Kek pişirmenin püf noktaları

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

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve piştirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepsiden taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.



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

Sebzeye pişirmenin püf noktaları

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

PİZZA MENÜLERİ TARİFLERİ

ROMA USULÜ SOSİSLİ PIZZA

MALZEMELER

Hamur için:

- 300 g ılık içme suyu (40°C)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 20 g yaş maya
- 20 g toz şeker
- 500 g un
- 15 g tuz

Sosu için:

- 6 adet domates
- 2 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

- 400 g rende mozzarella
- 400 g sosis
- 4 tatlı kaşığı kuru kekik
- Zeytinyağı

HAZIRLIK

- Bir kabın içinde su, zeytinyağı, maya ve toz şekeri karıştırın.
- Aynı bir kabın içine unu koyun ve ortasını açın.
- Sıvı karışımı, unun ortasına döküp 10 dakika yoğurun.
- Tuzu ilave edip 3-4 dakika daha yoğurun.
- Bir kabın içerisini 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın ve hazırladığınız hamuru içine koyup üzerini alüminyum folyo ile kapatın.
- Hazırladığınız hamuru buzdolabında 1 gün mayalandırın.
- Mayalanan hamuru 4 eşit parçaya bölüp her birini yuvarlayın.
- Büyük bir kabın içine un serpip yuvarladığınız hamurları koyun ve üzerine nemli bez örterek yarım saat dinlendirin.
- Domatesleri rendeleyip bir kabın içerisinde sos için gerekli olan bütün malzemeleri karıştırın.
- Üzeri için gerekli olan sosisleri halkalar şeklinde kesin.
- Hamurları merdane yardımıyla ince bir şekilde açın.
- Domates sosunu açtığınız hamurun üzerine sürün ardından mozzarella peynirinin bir kısmını ve sosisleri ekleyin.
- Sosislerin üzerine kalan mozzarella peynirini de ekleyip kuru kekik ve zeytinyağı dökün ardından pişirin.



Not: Tarif 4 adet pizza içindir.

İKİ KATLI PIZZA

MALZEMELER

Hamur için:

- 300 g ılık içme suyu (40°C)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 20 g yaş maya
- 20 g toz şeker
- 500 g un
- 15 g tuz

Üzeri için:

- 200 g roka
- 240 g parmesan peynir
- Zeytinyağı

HAZIRLIK

- Bir kabın içinde su, zeytinyağı, maya ve toz şekeri karıştırın.
- Aynı bir kabın içine unu dökün ve ortasını açın.
- Sıvı karışımı, unun ortasına döküp 10 dakika yoğurun.
- Tuzu ilave edip 3-4 dakika daha yoğurun.
- Bir kabın içerisini 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın ve hazırladığınız hamuru içine koyup üzerini alüminyum folyo ile kapatın.
- Hamuru buzdolabında 1 gün mayalandırın.
- Mayalanan hamuru 8 eşit parçaya bölüp yuvarlayın.
- Büyük bir kabın içine un serpip yuvarladığınız hamurları koyun ve üzerine nemli bez örterek yarım saat dinlendirin.
- Hamurları merdane yardımıyla ince bir şekilde açın.
- Açmış olduğunuz hamurun kabarmaması için çatal yardımıyla delikler açın. Deliklerin hamurun her yerinde ve çok olmasına dikkat edin.
- Hamurları teker teker pişirin.
- Pişen iki adet hamurun arasına parmesan peyniri koyun. Üzerine parmesan peyniri ve roka koyun ve zeytinyağı ekleyerek servis edin.



Not: Tarif 4 adet iki katlı pizza içindir.

CALZONE MALZEMELER

Hamur için:

- 300 g ılık içme suyu (40°C)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 20 g yaş maya
- 20 g toz şeker
- 500 g un
- 15 g tuz

Sosu için:

- 200 g domates püresi
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

İçi için:

- 250 g ricotta veya lor peyniri
- 200 g sucuk
- 300 g suda mozzarella
- 40 g parmesan peyniri
- 2 adet yumurta

HAZIRLIK

- Bir kabın içinde su, zeytinyağı, maya ve toz şekeri karıştırın.
- Aynı bir kabın içine unu dökün ve ortasını açın.
- Sıvı karışımı, unun ortasına döküp 10 dakika yoğurun.
- Tuzu ilave edip 3-4 dakika daha yoğurun.
- Bir kabın içerisini 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın ve hazırladığınız hamuru koyup üzerini alüminyum folyo ile kapatın.
- Hazırladığınız hamuru fırınınızın statik modunda 40°C sıcaklıkta 1 saat mayalandırın.
- Mayalanan hamuru 4 eşit parçaya bölüp her birini yuvarlayın.
- Büyük bir kabın içine un serpip yuvarladığınız hamurları koyun ve üzerine nemli bez örtetek yarım saat dinlendirin.
- Aynı bir kabın içerisinde sos için gerekli olan bütün malzemeleri karıştırın.
- İçi için gerekli olan sucuk ve mozzarella peynirini küçük küpler şeklinde doğrayıp kalan malzemelerle harmanlayın.
- Hamurları merdane yardımıyla ince bir şekilde açın.
- Açmış olduğunuz hamurun yarısına içi için hazırladığınız harcı koyun ve üzerini diğer yarısı ile kapatın. Kenarlarını içe burkarak sıkıca kapatın.
- Sosu için gerekli olan malzemeyi hamurun üzerine sürün ardından pişirin.



Not: Tarif 4 adet calzoneiçindir.

LAHMACUN MALZEMELER

Hamur için:

- 250 g ılık içme suyu (40°C)
- ½ yemek kaşığı zeytinyağı
- 6 g yaşmaya
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 375 g un
- ½ yemek kaşığı tuz

Üzeri için:

- 200 g orta yağlı kıyma
- 1 adet soğan, ince doğranmış
- 2 diş sarımsak, ince doğranmış
- 4 dal maydanoz, ince doğranmış
- 1 adet sivri biber, ince doğranmış
- 2 çay kaşığı domates salçası
- 2 çay kaşığı biber salçası
- Tuz
- Karabiber
- Kimyon
- Pulbiber

HAZIRLIK

- Bir kabın içinde su, zeytinyağı, maya ve toz şekeri karıştırın.
- Aynı bir kabın içine unu dökün ve ortasını açın.
- Sıvı karışımı, unun ortasına döküp 10 dakika yoğurun.
- Tuzu ilave edip 3-4 dakika daha yoğurun.
- Bir kabın içerisini 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın ve hazırladığınız hamuru içine koyup üzerini alüminyum folyo ile kapatın.
- Hazırladığınız hamuru fırınınızın statik modunda 40°C sıcaklıkta 1 saat mayalandırın.
- Mayalanan hamuru 4 eşit parçaya bölüp her birini yuvarlayın.
- Büyük bir kabın içine un serpip yuvarladığınız hamurları koyun ve üzerine nemli bez örtetek yarım saat dinlendirin.
- Hamurları merdane yardımıyla ince bir şekilde açın.
- Aynı bir kabın içerisinde üzeri için gerekli olan bütün malzemeleri karıştırın.
- İç malzemeyi açmış olduğunuz hamurun üzerine yayın ve lahmacunu pişirin.



Not: Tarif 4 adet lahmacun içindir.

KIYMALI KAPALI PİDE MALZEMELER

Hamur için:

- 250 g ılık içme suyu (40°C)
- 50 g ılık süt
- 25 g yaşmaya
- 25 g toz şeker
- 500 g un
- 25 g tuz

İçi için:

- 2 adet soğan, ince doğranmış
- 300 g orta yağlı kıyma
- 4 dal maydanoz, ince doğranmış
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber

Kenarı için:

- 50 g ayran
- 1 adet yumurta

Üzeri için:

- Tereyağı

HAZIRLIK

- Bir kabın içinde su, zeytinyağı, maya ve toz şekeri karıştırın.
- Aynı bir kabın içine unu dökün ve ortasını açın.
- Sıvı karışımı, unun ortasına döküp 10 dakika yoğurun.
- Tuzu ilave edip 3-4 dakika daha yoğurun.
- Bir kabın içerisini 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın ve hazırladığınız hamuru koyup üzerini alüminyum folyo ile kapatın.
- Hazırladığınız hamuru fırınınızın statik modunda 40°C sıcaklıkta 1 saat mayalandırın.
- Mayalanan hamuru 4 eşit parçaya bölüp her birini yuvarlayın.
- Büyük bir kabın içine un serpip yuvarladığınız hamurları koyun ve üzerine nemli bez örtetek yarım saat dinlendirin.
- Bir tavada, zeytinyağında soğanları ve kıymayı kavurun. Piştikten sonra üzerine maydanoz, tuz ve karabiber ilave edip karıştırın.
- Hamurları merdane yardımıyla çok ince olmayacak şekilde açın.
- Açmış olduğunuz hamurun yarısına içi için hazırladığınız harcı koyun, üzerine katlayacağınız kısmın kenarlarına ayran-yumurta karışımını sürün ardından katlayın.
- Hazırlamış olduğunuz kapalı pideyi pişirin.
- Pişme sonrası pidenin üzerine tereyağı sürerek servis edin.



Not: Tarif 4 adet pide içindir.

NAPOLI PİZZA MALZEMELER

Hamur için:

- 300 g ılık içme suyu (40°C)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 20 g yaş maya
- 20 g toz şeker
- 500 g un
- 15 g tuz

Sosu için:

- 200 g domates püresi
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

- 400 g suda mozzarella peyniri
- 20 adet fileto ançüez
- 4 yemek kaşığı kapari
- Zeytinyağı

HAZIRLIK

- Bir kabın içinde su, zeytinyağı, maya ve toz şekeri karıştırın.
- Aynı bir kabın içine unu koyun ve ortasını açın.
- Sıvı karışımı, unun ortasına döküp 10 dakika yoğurun.
- Tuzu ilave edip 3-4 dakika daha yoğurun.
- Bir kabın içerisini 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın ve hazırladığınız hamuru içine koyup üzerini alüminyum folyo ile kapatın.
- Hazırladığınız hamuru buzdolabında 1 gün mayalandırın.
- Mayalanan hamuru 4 eşit parçaya bölüp her birini yuvarlayın.
- Büyük bir kabın içine un serpip yuvarladığınız hamurları koyun ve üzerine nemli bez örtetek yarım saat dinlendirin.
- Aynı bir kabın içerisinde sos için gerekli olan bütün malzemeleri karıştırın.
- Üzeri için gerekli olan peyniri iri halkalar şeklinde kesin.
- Hamurları merdane yardımıyla açın.
- Domates sosunu açtığınız hamurun üzerine sürün ardından üzerine halkalar şeklinde suda mozzarella, ançüez ve kapariyi ekleyin ve pizzayı pişirin.



Not: Tarif 4 adet pizza içindir.

MARGHERITA PİZZA MALZEMELER

Hamur için:

- 300 g ılık içme suyu (40°C)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 20 g yaşmaya
- 20 g toz şeker
- 500 g un
- 15 g tuz

Sosu için:

- 200 g domates püresi
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

- 400 g suda mozzarella peyniri
- 10 dal taze fesleğen
- Zeytinyağı

HAZIRLIK

- Bir kabın içinde su, zeytinyağı, maya ve toz şekeri karıştırın.
- Aynı bir kabın içine unu koyun ve ortasını açın.
- Sıvı karışımı, unun ortasına döküp 10 dakika yoğurun.
- Tuzu ilave edip 3-4 dakika daha yoğurun.
- Bir kabının içerisinde 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın ve hazırladığınız hamuru içine koyup üzerini alüminyum folyo ile kapatın.
- Hazırladığınız hamuru buzdolabında 1 gün mayalandırın.
- Mayalanan hamuru 4 eşit parçaya bölüp her birini yuvarlayın.
- Büyük bir kabın içine un serpip yuvarladığınız hamurları koyun ve üzerine nemli bez örterek yarım saat dinlendirin.
- Aynı bir kabın içerisinde sos için gerekli olan bütün malzemeleri karıştırın.
- Üzeri için gerekli olan peyniri iri halkalar şeklinde kesin.
- Hamurları merdane yardımıyla açın.
- Domates sosunu açtığınız hamurun üzerine sürün ardından iri halkalar şeklinde kesmiş olduğunuz peynirleri yerleştirin.
- Pişme sonrası taze fesleğen ve zeytinyağı ilave ederek servis edin.



Not: Tarif 4 adet pizza içindir.

KAŞARLI VE PASTIRMALI AÇIK PİDE MALZEMELER

Hamur için:

- 250 g ılık içme suyu (40°C)
- 50 g ılık süt
- 25 g yaşmaya
- 25 g toz şeker
- 500 g un
- 25 g tuz

İçi için:

- 200 g rendelenmiş kaşar
- 120 g pastırma

Kenarı için:

- 50 g ayran
- 1 adet yumurta

Üzeri için:

- Tereyağı

HAZIRLIK

- Bir kabın içinde su, süt maya ve toz şekeri karıştırın.
- Aynı bir kabın içine unu dökün ve ortasını açın.
- Sıvı karışımı unun ortasına döküp 10 dakika yoğurun.
- Tuzu ilave edip 3-4 dakika daha yoğurun.
- Bir kabın içerisinde 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın ve hazırladığınız hamuru koyup üzerini alüminyum folyo ile kapatın.
- Hazırladığınız hamuru fırınınızın statik modunda 40°C sıcaklıkta 1 saat mayalandırın.
- Mayalanan hamuru 4 eşit parçaya bölüp her birini yuvarlayın.
- Büyük bir kabın içine un serpip yuvarladığınız hamurları koyun ve üzerine nemli bez örterek yarım saat dinlendirin.
- Aynı bir kabın içerisinde kenarı için gerekli olan malzemeleri karıştırın.
- Hamurları merdane yardımıyla çok ince olmayacak şekilde pide şeklinde açın.
- Açtığınız hamurun kenarlarına ayran-yumurta karışımından sürün ve kenarlarını içe katlayarak kıvrın. Aynı şekilde katlamış olduğunuz kenarın üstüne de ayran-yumurta karışımından sürün.
- Hamurun üzerine kaşar peynirini koyun, üzerine pastirmaları yan yana dizin ve pideyi pişirin.
- Piştikten sonra kenar kısımlarına tereyağı sürerek servis edin.



Not: Tarif 4 adet pide içindir.

KARIŞIK PİZZA MALZEMELER

Hamur için:

- 300 g ılık içme suyu (40°C)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 20 g yaş maya
- 20 g toz şeker
- 500 g un
- 15 g tuz

Sosu için:

- 200 g domates püresi
- 4 dal taze kekik
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

- 20 dilim sucuk
- 200 g sos
- 8 dilim salam
- 10 adet siyah çekirdeksiz zeytin
- 1 yemek kaşığı konserve mısır
- 8 adet orta boy kültür mantarı
- 400 g rende mozzarella
- Zeytinyağı

HAZIRLIK

- Bir kabın içerisinde su, zeytinyağı, maya ve toz şekeri karıştırın.
- Aynı bir kabın içerisine unu dökün ve ortasını açın.
- Sulu karışımı, unun ortasına döküp 10 dakika yoğurun.
- Tuzu ilave edip 3-4 dakika daha yoğurun.
- Bir kabın içerisini 1 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlayın ve hazırladığınız hamuru koyup üzerini alüminyum folyo ile kapatın.
- Hamuru buzdolabında 1 gün mayalandırın.
- Mayalanan hamuru 4 eşit parçaya bölüp yuvarlayın.
- Büyük bir kabın içine un serpip yuvarladığınız hamurları koyun ve üzerine nemli bez örterek yarım saat dinlendirin.
- Hamurları merdane yardımıyla ince bir şekilde açın.
- Domates sosunu açtığınız hamurun üzerine sürün, mozzarella peynirinin bir kısmını koyup üzerine tüm malzemeleri ilave edin, en üstüne kalan mozzarella peynirini ilave ederek pişirin.
- Pişen pizzanın üzerine zeytinyağı döküp servis edin.



Not: Tarif 4 adet pizza içindir.

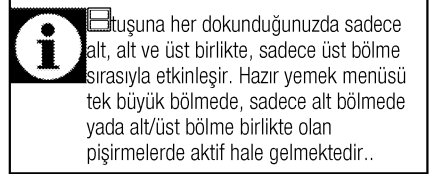
Hazır yemek fonksiyonları

Hazır yemek fonksiyonlarının seçilmesi

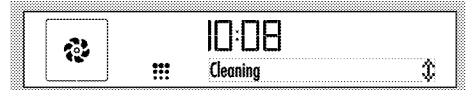
Hazır Yemek menüsü, profesyonel aşçılar tarafından sizin için özel olarak hazırlanarak kontrol ünitesinin hafızasına kaydedilmiş yemek programlarını içerir. Bu menüde, yemeğin sıcaklığı, raf konumu, ağırlığı ve pişirme fonksiyonları otomatik olarak belirlenir. Ağırlık ve pişirme süresi ayarlarını, yemeğinize ve damak tadınıza uygun olarak değiştirebilirsiniz. Hazır yemek menüleri, tek büyük bölme, sadece alt bölme ve alt-üst bölme birlikte kombinasyonlarında bulunmaktadır.

Hazır yemek fonksiyonlarını seçmek için:

1. tuşuna dokunarak fırını açın. Fırın açıldığında ara bölme sacı takılı ise üst bölmede pişirmeye özel ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.



2. tuşuna dokunarak pişirmeyi yapacağınız bölmeyi seçin.
3. tuşuna dokunarak Hazır Yemek fonksiyonu ekranını seçin. Bu aşamada metin ekranına ana menü gelecektir.



4. tuşlarına dokunarak istediğiniz hazır yemek fonksiyonu ana menüsünü seçin.
5. Seçtiğiniz Ana yemek menüsünü tuşuna dokunarak onaylayın.
6. tuşlarına dokunarak istediğiniz yemeği (Kurabiye, Kek, Kağıtta Kek vb.) seçin.



7. Hazır Yemek menüsünde pişirmeye başlamadan önce, seçilen yemek cinsine bağlı olarak ağırlığı da ayarlayabilirsiniz. Bunun için; Ekranda "Ağırlık" yazısı görünene kadar °C tuşuna dokununuz. Seçmiş olduğunuz fırın bölmesine ait ağırlık ekranında "kg" sembolü yanıp söner ve "Ağırlık" yazısı görünür.

8.  tuşlarına dokunarak yemeğinize uygun ağırlığı ayarlayın. İstedığınız değere ulaştığınızda  tuşuna dokunarak ağırlığı onaylayın. "kg" sembolü sürekli yanar.



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



Ancak ağırlık belirtilen yemeklerde, ağırlık değişikliğini gerçekleştirebilirsiniz.

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

Alt bölme için:

» Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "Afiyet Olsun..." görünür ve sesli uyarı verilir. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir düğmeye basmanız yeterlidir.



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

Hazır yemek menüsü:

Modellere göre değişim gösterebilir

Kek ve börekler	Kırmızı et	Balık	Kümes hayvanları	Hafif yemekler	Özel konular	Tatlılar	Gıda kurutma	Donmuş gıdalar
Kurabiye	Kuzu kol sarma	Alabalık	Tavuk küçük 1600gr	Biber dolma	Yoğurt yapma	Meyvalı turta	Elma kurutma	Donmuş sebze graten
Bisküvi	Kuzu rosto	Levrek	Tavuk büyük 1600gr	Fırında makarna	Hamur mayalama	Elmalı pay	Ayva kurutma	
Üzümlü kek	Dana rosto	Kağıtta sebzeli balık	Tavuk parça	Kabuklu patates		Elmalı strudel	Armut kurutma	
Talaş böreği	Kuzu tandır	Hamsi buğulama	Tavuk fileto	Sebzeli kiş		Beze		
Çay çöreği	Biftek	Kiremitte alabalık	Tavuk baget	Patlıcan musakka		Ekler pasta		
Baget ekmek	Dalyan köfte	Levrek fileto	Hindî kızartma	Patates graten		Krem karamel		
Sandviç ekmek	Fırında köfte	Balık şiş	Hindî budı	Kumpir		Sıcaklı çikolatalı sufle		
Mayalı ekmek	Rozbif	Balık güveç	Hindî fileto	Güveç		Krem brüle		
Kruvasan çörek	Siğir fileto	Somon fileto	Ördek	Patatesli kiş		Ballı elma tatlısı		
Paskalya çöreği		Tuzda somon	Kaz	Lazanya		Revani		
Tarçınlı çörek			Avcı usulü sülün	Taze sebze graten				
Peynirli poğaç			Sülün					
Simit			Tavşan					
Pizza								

Tek büyük bölme için:

Kek ve börekler	Kırmızı et	Balık	Kümes hayvanları	Hafif yemekler	Özel konumlar	Tatlılar	Gıda kurutma	Donmuş gıdalar
Kurabiye	Kuzu kol sarma	Alabalık	Tavuk küçük 1600gr	Biber dolma	Yoğurt yapma	Meyvalı turta	Elma kurutma	Donmuş sebze graten
Peynirli yufka böreği	Kuzu rosto	Levrek	Tavuk büyük 1600gr	Fırında makarna	Hamur mayalama	Elmalı pay	Ayva kurutma	Donmuş pizza
Bisküvi	Dana rosto	Kağıtta sebzeli balık	Tavuk parça	Kabuklu patates		Elmalı strudel	Armut kurutma	Donmuş küçük ekmek
Üzümlü kek	Kuzu tandır	Hamsi buğulama	Tavuk fileto	Sebzeli kiş		Beze		
Talaş böreği	Biftek	Kiremitte alabalık	Tavuk baget	Patlıcan musakka		Eker pasta		
Çay çöreği	Dayan köfte	Levrek fileto	Hindi kızartma	Patates graten		Fırın sütlaç		
Baget ekmek	Fırında köfte	Balık şiş	Hindi budu	Kumpir		Krem karamel		
Sandviç ekmek	Rozbif	Balık güveç	Hindi fileto	Güveç		Sıcaklı çikolatalı sufle		
Mayalı ekmek	Siğır fileto	Somon fileto	Ördek	Patatesli kiş		Krem brüle		
Kruvasan çörek		Tuzda somon	Kaz	Lazanya		Balı elma tatlısı		
Paskalya çöreği			Avcı usulü sülün	Taze sebze graten		Çikolatalı pasta		
Tarçınli çörek			Sülün			Kakaolu kek		
Peynirli poğaç			Tavşan			Pandispanya hamuru		
Simit						Şekerpare		
Pizza						Revani		

Alt-üst bölme birlikte: Çift hazır yemekler

Üst bölme	Alt bölme
Lazanya	Pizza
Krem brüle	Sebzeli köfte
Sebze çorbası	Beef wellington
Sebze graten	Bonfile
Kuzu gerdan yahni	Tahinli cheesecake
Kuru fasulye	Limonlu kek
Tuzda levrek	Mısır ekmeği
Kuzu kol tandır	Perde pilavi
Browni cheesecake	Vejeteryan kiş
Tavuk baget	Ispanaklı flan

HAZIR YEMEK MENÜLERİ TARİFLERİ

PİZZA

MALZEMELER

Hamur için:

- 400 g un
- 15 g tuz
- 3 g yaş maya
- 20 g zeytinyağı
- 250 g ılık su
-

Sosu için:

- 2 adet domates, rendelenmiş
- Yarım yemek kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için:

- 150 g rendelenmiş mozzarella veya kaşar peyniri
- İsteğe bağlı salam, sucuk, mısır, zeytin, mantar

HAZIRLIK

- Suyun içinde mayayı iyice karıştırarak çözün.
- Unun yarısını maya ve su karışımı ile yoğurun.
- Karışıma tuz ve zeytinyağını ilave ederek yoğurmaya devam edin.
- Kalan unu da ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar karışımı yoğurun.
- Hamuru yağlanmış bir kaba alın ve kabın üzerini streç filmle kapatın. Hamuru 1 gece oda ısısında mayalanmaya bırakın.
- Mayalanan hamuru tezgâhın üzerine alıp yoğurun. Hamurun üzerini bir kap ile kapatıp 30 dak. daha dinlendirmeye bırakın.
- Dinlenen hamuru yağlı kâğıtla kaplanmış standart fırın tepsisine alın ve elinizle hamuru açın.
- Sos için gerekli olan malzemeleri bir kapta karıştırıp tepsiye yerleştirdiğiniz hamurun üzerine yayın.
- Rendelenmiş mozzarellayı ve istediğiniz malzemeleri ilave edin.
- En son malzemelerin üzerine isteğe bağlı az miktarda zeytinyağı ekleyebilirsiniz.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 1. rafında yemeğinizi pişirin.
- Sıcak servis ediniz.

LAZANYA

MALZEMELER

Bolonez sos için:

- 200 g orta yağlı dana kıyma
- 1 adet orta boy soğan, yemeklik doğranmış
- 1 adet orta boy havuç, rendelenmiş
- ½ adet orta boy kereviz kökü, küp küp doğranmış
- 2 adet domates, rendelenmiş
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 20 g tereyağı
- ½ su bardağı kırmızı şarap
- 1 dal defneyaprağı
- Tuz
- Karabiber
- ½ adet muskat, rendelenmiş

Beşamel Sos için:

- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 40 g tereyağı
- ½ paket kuru lazanya makarnası
- 200 g toz parmesan

HAZIRLIK

Bolonez sos Hazırlık:

- Domates hariç sebzeleri zeytinyağı ve tereyağı ile 5 dak. kavurun.
- Sebzelere kıymayı ilave edin, 5 dak. daha kavurun.
- Şarabı ilave edin ve alkolünü tamamen buharlaştırın.
- Rendelenmiş domatese, salçayı ilave edip karıştırdıktan sonra karışıma ilave edin. Karışımı kaynayana kadar yüksek ateşte, kaynadıktan sonra defneyaprağını ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak yaklaşık ½ saat boyunca pişirin. Gereklikçe su ilave edin (yaklaşık 2,5 su bardağı).
- Tuz, karabiber ve muskat ilave ettikten sonra pişirmeyi sonlandırın. Sosun biraz sulu kalmasına özen gösterin.

SEBZELİ KÖFTE

MALZEMELER

- 500 g dana kıyma, orta yağlı
- 1 adet orta boy soğan, yemeklik doğranmış
- ½ adet patlıcan, küçük küp doğranmış
- 1 adet kabak, küçük küp doğranmış
- 1 adet renkli dolmalık biber, küçük küp doğranmış
- 1 adet küçük boy domates, kabuksuz, çekirdekleri alınmış ve küp doğranmış
- 50 g parmesan peyniri, rendelenmiş
- 5 dal maydanoz, kıyılmış

- 2 adet yumurta, çırpılmış
- 1 çay bardağı galeta unu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı yenibahar
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

HAZIRLIK

- Sebzeleri zeytinyağında soteleyin.
- Sotelen sebzeleri ve diğer malzemeleri birlikteyiye yoğurun.
- Hazırladığınız karışımı somun şekli verip streç film ile sıkıca sarın. Karışımı dinlenmesi ve şekil alması için 2 saat buzdolabında dinlendirin.
- Buzdolabından çıkardığınız karışımın streç filmini uzaklaştırın.
- Standart fırın tepsisini yağlayın ve somunu üzerine yerleştirin.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 1.rafında yemeğinizi pişirin.
- Servis etmeden önce en az 10 dak. yemeği dinlendirin.

CREME BRULEE

MALZEMELER

- 200 ml krema
- 90 ml süt
- 50 g toz şeker
- 3 adet yumurta sarısı
- 1 adet vanilya çubuğu
- Esmer şeker

HAZIRLIK

- Bir tencerede krema, süt, toz şeker ve vanilyayı ısıtın (kaynamamasına özen gösterin).
- Aynı bir kapta yumurta sarısını çırpın. Isıttığınız karışımdan bir miktar alarak, çırpılmış yumurta sarısına ekleyip karıştırın. Kalan karışımı da ekleyip, yumurtanın pişmemesi için karıştırmayı sürekli yapın.
- 4 adet kaba hazırlanan karışımı eşit miktarda doldurun.
- Standart fırın tepsisinin içersine su koyarak hazırlanan CremeBrulee kaplarını yan yan dizin.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 5.rafında yemeğinizi pişirin.
- Pişme sonrası CremeBrulee' nin üzerine isteğe bağlı miktarda esmer şeker dökülerek pürmüzle veya fırının ızgara konumunu kullanarak CremeBrulee' nin üst kısmını kızartın.

BEEF WELLINGTON

MALZEMELER

- 600 g bonfile
- 400 g kültür mantarı

- 1 adet küçük boy soğan
- 5 dal taze kekik, dalından ayrılmış
- 2 yemek kaşığı taneli hardal
- 4 büyük yaprak milföy hamuru
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı susam
- Tuz/ Karabiber
- Zeytinyağı

HAZIRLIK

- Bonfileyi dört eşit parçaya bölün.
- Bölünen bonfilelerin her birini zeytinyağı, tuz ve karabiberle ovup sıcak tavada her tarafını mühürleyin, soğutun.
- Soğan, mantar, taze kekik, tuz ve karabiberi öğütterek homojen hale getirin.
- Karışımı suyu tamamen uzaklaşana kadar pişirin, soğutun.
- Milföy hamurlarını un yardımı ile açın, hamurun ucundan bir miktar kesin.
- Hazırladığınız mantarlı harcı etin boyutuna göre milföyün üzerine yayın.
- Harcın üzerine bonfileyi yerleştirip üzerine taneli hardalı sürün.
- Milföyün kenarlarını bohça şeklinde birleştirin.
- Kesmiş olduğunuz ve şerit şekline getirdiğiniz milföy parçasını kullanarak milföyün ağzını kapatıp bağlayın.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 1.rafında yemeğinizi pişirin.
- Pişme sonrası yemeği 5 dak. dinlendirdikten sonra servis edilmesi önerilir.

SEBZE ÇORBASI

MALZEMELER

Sebze suyu için:

- 1 adet orta boy havuç, soyulmuş ve iri doğranmış
- 1 adet orta boy kereviz kökü, soyulmuş ve iri doğranmış
- 1 adet orta boy soğan, soyulmuş ve iri doğranmış
- 1 adet pırasa, iri doğranmış
- 2 adet defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- 3 Litre içme suyu

Çorba için:

- 1 adet orta boy soğan, soyulmuş ve iri doğranmış
- 1 adet kabak, iri doğranmış
- 1 adet renkli dolmalık biber, iri doğranmış
- 1 adet küçük boy domates, iri doğranmış
- 1 adet kereviz sapı, iri doğranmış
- 4 diş sarımsak, kabuğu soyulmamış
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1,5 Litre sebze suyu

HAZIRLIK

- Sebze suyu için bütün malzemeleri bir tencereye koyup kısık ateşte 45-60dak. kaynatın.
- Hazır olan sebze suyunu süzün.
- Çorba için gerekli olan sebzeleri zeytinyağı, tuz ve karabiberle ovup standart tepsi üzerine yayın.
- Alüminyumfolyoya sarımsakları sarıp tepsinin köşesine koyun.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 5.rafında yemeğinizi pişirin.
- Fırından çıkan sebzeler ve kabuğu soyulmuş sarımsağı sebze suyu ile birlikte öğüterek homojen hale getirin.
- Pişme sonrası yemeğin sıcak servis edilmesi önerilir.

BONFILE

MALZEMELER

- 700g dana bonfile
- 1 yemek kaşığı tane karabiber
- ½ çay bardağı krema
- ½ çay bardağı beyaz şarap
- Zeytinyağı
- Tuz

HAZIRLIK

- Tane karabiberleri iri iri öğütün.
- Bonfileleri önce tuzlayıp sonra her tarafını iri öğütülmüş karabiber ile kaplayın.
- Bir tavada zeytinyağı ile bonfilelerin her bir yüzeyini mühürleyin.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 2.rafında yemeğinizi pişirin.
- Mühürleme yaptığınız tavaya beyaz şarap, krema ve tuz ekleyin.
- Sosu kıvam alıncaya kadar pişirin.
- Fırında pişen etleri 5-10 dak. dinlendirdikten sonra hazırlanan sosu etin üzerine dökerek servis ediniz.

SEBZE GRATEN

MALZEMELER

- 150 g brokoli, sadece çiçekleri
- 150 g karnabahar, sadece çiçekleri
- 150 g brüksel lahanası
- 1 adet büyük boy havuç, orta kalınlıkta velev doğranmış
- 1 adet büyük boy patates, orta kalınlıkta velev doğranmış
- 500 ml süt
- 40 g un
- 40 g tereyağı
- 80 g parmesan peyniri, rendelenmiş

- 1 çay kaşığı muskat, rendelenmiş
- Tuz
- Karabiber

HAZIRLIK

- Sebzeleri ayrı ayrı haşlayın.
- Bir tencerede tereyağını eritip üzerine unu ilave edin ve kavurun.
- Oda sıcaklığındaki sütü tereyağı un karışımına azar azar ilave edip çırpma teliyle karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Sosun çok koyu olmamasına özen gösterin.
- Pişen sosun üzerine parmesanpeyniri, tuz, karabiber ve muskat ilave edin.
- Hazırlamış olduğunuz sosun üzerine haşlanmış sebzeleri ilave edip karıştırın.
- Yaklaşık 30x20x7 cm3 boyutlarında bir camfırın kabına karışımı dökün.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 4.rafında yemeğinizi pişirin.
- Fırında pişen sebze grateni 5-10 dak. dinlendirdikten sonra servis ediniz.

TAHİNLİ CHEESECAKE

MALZEMELER

- 500 g labne peyniri
- 150 g toz şeker
- 5 adet yumurta
- 35 g nişasta
- 200 g krema
- 2 yemek kaşığı tahin
- 210 g lif içerikli bisküvi
- 100 g tereyağı

HAZIRLIK

- Lif içerikli bisküvileri çok ince öğütün.
- Tereyağını eritin ve öğütülen bisküvilere ilave edip karıştırın.
- Pasta tepsisinin üzerine yağlı kâğıt koyun, üstüne yaklaşık 24-27 cm çap 5 cm yüksekliğe sahip yuvarlak pasta çemberini yerleştirin.
- Yuvarlak pasta çemberinin içine tereyağı bisküvi karışımını dökün ve tabanına eşit şekilde yayın. Bu şekilde karışımı buzdolabında 10 dak. soğutun.
- Ayrı bir kapta labne peyniri ve şekeri çırpın.
- Ayrı bir kapta yumurta ve nişastayı çırpın.
- Ayrı bir kapta kremayı çırpın.
- Tüm karışımları ve tahini karıştırın.
- Buzdolabından çıkardığınız tereyağı bisküvi tabanının üzerine hazırlamış olduğunuz karışımı dökün.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 1.rafında yemeğinizi pişirin.
- Pişen kekinizi 1 gece buzdolabında bekletin.



Chesecake dilimlemek için sıcak su ile ıslatılmış bıçak kullanmanız önerilir. Bu, kekınızı daha pürüzsüz kesmenizi sağlar.

KUZU GERDAN YAHNİ

MALZEMELER

- 800 g kuzu gerdan, halka dilimlenmiş
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet orta boy soğan, küçük küp doğranmış
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 adet orta boy domates, soyulmuş ve küçük küp doğranmış
- 2 adet orta boy havuç, iri küp doğranmış
- 2 adet orta boy patates, iri küp doğranmış
- 1 tatlı kaşığı kuru kekik
- 250 ml sebze suyu
- Tuz

Sebze suyu için:

- 1 adet orta boy havuç, soyulmuş ve iri doğranmış
- 1 adet orta boy kereviz kökü, soyulmuş ve iri doğranmış
- 1 adet orta boy soğan, soyulmuş ve iri doğranmış
- 1 adet pırasa, iri doğranmış
- 2 adet defneyaprağı
- 1 tatlı kaşığı tane karabiber
- 3 Litre içme suyu

HAZIRLIK

- Sebze suyu için bütün malzemeleri bir tencereye koyup kısık ateşte 45-60 dak. kaynatın.
- Hazır olan sebze suyunu süzün.
- Kuzu gerdan dilimlerini tuz ve karabiberle ovup unlayın, fazla unu uzaklaştırın.
- Bir tavada tereyağı ve zeytinyağını ısıtıp kuzu gerdan dilimlerini mühürleyin.
- Etleri mühürlediğiniz tavada soğanları soteleyin, ardından domatesi ve salçayı ilave edip pişirin.
- Karışıma sebze suyu, tuz ve karabiberi ekleyin.
- Yaklaşık 30x20x7 cm3 boyutlarında bir cam fırın kabına mühürlenmiş kuzu gerdan dilimlerini ardından domatesli sos ve sebzeleri yerleştirin.

LİMONLU KEK

MALZEMELER

- 170 g un
- 170 g toz şeker
- 3 adet yumurta
- 5 g kabartma tozu
- 170 g tereyağı (oda sıcaklığında)
- 2 adet limonun kabuğu rendelenmiş
- 2 g vanilya

HAZIRLIK

- Bir kapta yumurtaları ve şekeri çırpın.
- Un, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesini karışıma ilave edin.
- Oda sıcaklığındaki tereyağını karışıma ilave edin ve karışımıya çırpın.
- Yaklaşık 27x15x6 cm3 boyutlarındaki teflon kek kalıbını tereyağı ile yağlayıp içerisine hazırlanmış olduğunuz karışımı dökün.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 1.rafında yemeğinizi pişirin.

KURU FASULYE

MALZEMELER

- 115 g kuru fasulye
- 150 g pastırma, doğranmış
- 2 adet orta boy soğan, küp doğranmış
- 4 adet yeşilbiber, küp ve ince doğranmış
- 2 adet orta boy domates, soyulmuş ve küp doğranmış
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1,5 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 500 ml sebze suyu (sıcak)
- 1 tatlı kaşığı toz karbonat
- Tuz
- Karabiber

HAZIRLIK

- Bir gece önceden kuru fasulyeyi karbonat ekleyerek suda bekletin.
- Suda bekletilen kuru fasulyeyi az miktarda haşlayın.
- Güveci ocağa koyup ısıtın ve içine tereyağını ekleyin.
- Küp doğranmış kuru soğanı ilave edip kavurun.
- Doğranmış biber, domates, biber salçası ve domates salçasını ekleyip pişirin.
- Güvecin içine pastırma, haşlanmış fasulye, tuz, karabiber ve pulbiberi ilave edin.
- Karışıma sıcak sebze suyunu ekleyin orta ateşte yaklaşık 10 dak. pişirin.
- Güvecin ağzını alüminyum folyo ile kapatın.
- Ön ısıtması biten fırınıza üst hacim ayraç üzerine güveci yerleştirerek yemeği pişirin.

MISIR EKMEĞİ

MALZEMELER

- 150 g mısır unu
- 150 g un
- 10 g kabartma tozu
- 7 g tuz
- 5 g toz şeker
- 2 adet yumurta
- 100 ml süt

- 50 g tereyağı, eritilmiş
- 50 g konserve mısır, tane

HAZIRLIK

- Bir kapta mısır unu, un, kabartma tozu, tuz ve şekerini karıştırın.
- Aynı bir kapta yumurta, süt, tereyağı, mısır karıştırın ve iyice çırpın.
- Toz karışımın üzerine sıvı karışımı ilave edip iyice karıştırın.
- Minimum 8 muffin yeri olan teflon kek kalıbını tereyağı ile yağlayıp üzerine hazırlamış olduğunuz harcı eşit miktarda dökünüz.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 1.rafında yemeğinizi pişirin.

TUZDA LEVREK

MALZEMELER

- 2 adet levrek (yaklaşık 2 kg)
- 1 kg kaya tuzu
- 1 kg tuz
- 6 dal taze kekik, ince kıyılmış
- 6 dal taze biberiye, ince kıyılmış
- 10 dal maydanoz, ince kıyılmış
- 6 dal dereotu, ince kıyılmış
- 1 adet limonun kabuğu, rendelenmiş
- 1 adet sarımsak
- 6 adet yumurta beyazı

HAZIRLIK

- Sarımsağı ezin. Kıyılmış otlar, limon kabuğu rendesi ve sarımsağı karıştırarak bir harç hazırlayın.
- Harçtan iki kaşık ayırın.
- Levreklerin içini ve üst kısmında bulunan pulları temizleyin. Levreklerin içini hazırladığınız harçla doldurun.
- Bir kapta yumurta beyazlarını kabarcıncaya kadar çırpın, ayırdığınız harcı ve tuzları ilave edip iyice karıştırın.
- Pasta tepsinin üzerine harçtan bir miktar koyun, üzerine levreği yerleştirin ve üzerini harç ile tamamen kaplayın.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 4.rafında yemeğinizi pişirin.
- Pişen yemeğinizin üzerindeki tuzu uzaklaştırarak servis edin.

PERDE PİLAVI

MALZEMELER

- 3 adet tavuk but

İç harcı için:

- 2 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık

- 2 yemek kaşığı kuş üzümü (ılık suda bekletilmiş)
- 4 yemek kaşığı badem, haşlanmış ve soyulmuş
- 3 su bardağı tavuk suyu
- Tuz
- Karabiber

Hamuru için:

- 125 g tereyağı, oda sıcaklığında
- 2 adet yumurta
- 400 g un
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 100 g yoğurt

HAZIRLIK

- Tavuk butlarını haşlayın ve soğuyunca tavuk butlarının derisini ayırıp etini küçük parçalara ayırın.
- Tavuk suyunu iç harçta kullanmak için süzün.
- Badem, kuş üzümü ve dolmalık fıstığı tereyağında biraz kavurun ve bir kaba alın.
- Pirinci yıkayıp ılık ve tuzlu suda yarım saat bekletin.
- Badem, kuş üzümü ve dolmalık fıstık kavruktan yağda pirinci kavurun.
- Sıcak tavuk suyunu ve tuzu ilave ederek karışımı 10 dak.kısık ateşte pişirin ve ardından 10 dak. dinlendirin.
- İç harç dinlendikten sonra badem, kuş üzümü ve dolmalık fıstığı ilave edip karıştırın.
- Hamur için un, tereyağı ve tuzu karıştırın, yumurtaları ilave edip karıştırmaya devam edin, en son yoğurdu ekleyip karışımı iyice yoğurun, hamuru streç filme sarıp 30 dak. buzdolabında bekletin.
- Hamuru un yardımı ile açın, hamuru biri büyük biri küçük olmak üzere ikiye ayırın.
- Yaklaşık 25x36x6 cm3 boyutlarında bir fırın cam kabının içini yağlayıp büyük olan hamuru kabin kenarlarından sarkacak şekilde yerleştirin.
- Bir kat iç pilav, bir kat tavuk, bir kat iç pilav olacak şekilde malzemeyi dizin.
- Küçük parça açtığınız hamur ile iç pilavın üzerini tamamen kapatın.
- Kabin kenarlarından sarkan parçaların fazlalığını kesip, hamurun kenarlarını üstteki hamurla birleştirin.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 1.rafında yemeğinizi pişirin.

KUZU KOL TANDIR

MALZEMELER

- 2 kg bütün kuzu kol
- 3 dal taze kekik
- 3 dal taze biberiye
- 8 diş sarımsak

HAZIRLIK

- Kuzu kolun yağlı kısımları üzerine keskin bir bıçakla baklava dilimi şeklinde çizikler atın.
- Baklava dilimi şeklini verdiğiniz çiziklerin içine taze baharatları ve sarımsakları yerleştirin.
- Kuzu kolu fırın tel ızgara üzerine yerleştirin.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 4. rafına tel ızgaranın altına bir tepsi koyarak yemeğinizi pişirin.

VEJETERYAN KİŞ MALZEMELER

Hamuru için:

- 270 g un
- 1 çay kaşığı tuz
- 180 g tereyağı, soğuk ve küp doğranmış
- 50 g buzlu su

İç karışım için:

- 3 adet yumurta
- 2 yemek kaşığı krema
- 70 g brokoli, sadece çiçekleri
- 1 adet küçük boy havuç, küçük küp doğranmış
- 2 adet renkli biber, küçük küp doğranmış
- 5 dal maydanoz, ince kıyılmış
- Tuz
- Karabiber

HAZIRLIK

- Hamur için un, tuz ve tereyağını yoğurun.
- Hamur homojen bir kıvama gelince buzlu suyu ilave edin ve yoğurun.
- Elde ettiğiniz hamuru streç filme sarın ve 1 saat buzdolabında bekletin.
- Sebzeleri tuzlu suda ayrı ayrı haşlayın, renklerini korumaları haşlanan sebzeleri buzlu suda bekletin.
- İç karışım için yumurtaları kremayla çırpın. Sebzeleri, maydanozu, tuzu ve karabiberi ilave edip karıştırın.
- Yaklaşık 25 cm çapa 3 cm yüksekliğe sahip tart kabını tereyağı ile yağlayın.
- Buzdolabında beklettiğiniz hamuru un yardımıyla açıp tart kabına yerleştirin, kenarlarındaki fazla kısımları kesin, hamurun üzerinde çatal yardımı ile delikler açın.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 1. rafında yemeğinizi pişirin.
- Pişirmenin 25. dakikasında tart kabını çıkartın ve içine hazırlamış olduğunuz sebzeli karışımı ilave edip pişirmeye devam edin.

BROWNİ CHEESECAKE MALZEMELER

Tabanı için:

- 30 g kakao, elenmiş
- 185 g tereyağı, erimiş
- 130 g toz şeker
- 2 adet yumurta
- 130 g un
- 100 g damla çikolata

İç için:

- 375 g eritme peyniri
- 165 g toz şeker
- 3 adet yumurta
- Yarım çay kaşığı vanilya

Sosu için:

- 100 g krema
- 100 g bitter çikolata
- Yarım yemek kaşığı bal

HAZIRLIK

- Cheesecake tabanı için kakao, toz şeker ve unu karıştırın. Ardından tereyağı, yumurta ve damla çikolatayı ekleyip karışımı iyice çırpın.
- Pasta tepsisinin üzerine yağlı kâğıt koyun, üstüne yaklaşık 24-27 cm çap 5 cm yüksekliğe sahip yuvarlak pasta çemberini yerleştirin.
- Cheesecake tabanı için hazırlamış olduğunuz karışımı çemberin içine dökün ve yayın.
- İç için eritme peyniri, toz şeker ve vanilyayı çırpın. Yumurtaları tek tek ilave ederek homojen bir karışım elde edene kadar çırpmaya devam edin.
- Cheesecake tabanı üzerine içi için hazırlamış olduğunuz karışımı dökün.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 4. rafında yemeğinizi pişirin.
- Sosu için bir kapta krema, çikolata ve balı benmari usulü eritin.
- Pişen ve ardından oda sıcaklığına soğutulan cheesecake üzerine hazırlamış olduğunuz sosu ekleyip homojen bir şekilde yayın.
- Brownie cheesecake'i 3-4 saat buzdolabında bekletin.



Cheesecake dilimlemek için sıcak su ile ıslatılmış bıçak kullanmanız önerilir. Bu, kedinizi daha pürüzsüz kesmenizi sağlar.

ISPANAKLI FLAN MALZEMELER

İç için:

- 250 g ıspanak
- 4 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı süt
- 100 g parmesan peyniri, rendelenmiş
- 1 çay kaşığı muskat, rendelenmiş

- 1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Karabiber
- Tuz

Sosu için:

- 200 g keçi peyniri, rendelenmiş
- 150 ml süt

HAZIRLIK

- İspanağın yaprak kısımlarını kesip, yıkayın ve kurulayın.
- Bir tencereye zeytinyağını koyup üzerine ispanağı ilave edin.
- Tencerenin kapağı kapalı şekilde ispanağı 5 dak. pişirin.
- Pişmiş ispanağı bir süzgece alın ve bir kaşık yardım ile fazla suyunu uzaklaştırın.
- Tüm iç malzemeleri karıştırıp krema kıvamına gelinceye kadar öğütterek homojenize edin.
- 4 adet küçük alüminyum kabin içini yağlı kâğıt ile kaplayın.
- Hazırlanmış olduğunuz karışımı 4 kaba eşit miktarda paylaşın.
- Fırın tepsisinin içerisine su koyarak hazırlanan kaplarıyan yan dizin.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 1.rafında yemeğinizi pişirin.
- Sosu için keçi peyniri ve sütü bir tavada eritin.
- Pişen ıspanaklı flan yemeğinizin üzerine sosu dökerek servis edin.

TAVUK BUT

MALZEMELER

- 4 adet tavuk but derili, kemiksiz
- 6 adet orta boy patates
- 3 dal biberiye, ince kıyılmış
- Tuz

İç harç için:

- 5 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet sarımsak
- 5 yemek kaşığı galeta unu
- 3 dal kuru adaçayı, ince kıyılmış
- 3 dal taze kekik, ince kıyılmış
- 3 dal maydanoz, ince kıyılmış
- Tuz
- Karabiber

HAZIRLIK

- İç harç için bir tavada zeytinyağını ısıtın.
- Sarımsağı ince ince doğrayıp tavada soteleyin.
- Üzerine galeta ununu ekleyip pişirin.
- Adaçayı, taze kek, maydanoz, tuz ve karabiberi galeta unlu karışıma ekleyip iç harç hazırlayın.

- Kemiksiz tavuk butlarının orta kısmına iç harcı koyup sarın.
- Patatesleri iri küp şeklinde doğrayıp biberiye, zeytinyağı ve tuzla harmanlayın.
- Tepsinin içine patates küplerini yerleştirin. Tepsinin üzerine fırın tel ızgarasını yerleştirip üzerine tavuk butlarını koyun.
- Ön ısıtması biten fırınınızın 4.rafında yemeğinizi pişirin.

İzgaranın çalıştırılması

UYARI

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

İzgara, tek büyük bölmede, sadece üst bölmede yada alt-üst bölme birlikte çalışmasında üst bölmede yapılabilir.

Tek büyük bölmede ızgara yapılması

Fırına ilk elektrik verildikten ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

1. Ara bölme sacını fırından çıkartın. Sadece sac fırından çıkarıldığında, fırın saati otomatik olarak tek büyük bölmeli pişirmeye ayarlı olarak çalışacaktır.
2. tuşuna iki saniye dokunarak fırını açın.
3. Fırın açıldığında tek büyük pişirmeye özel ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.

180

1:00

Ekonomik Fan

4. tuşlarına dokunarak istediğiniz ızgara fonksiyonunu seçin.

280

1:00

İzgara

5. Fonksiyon seçildikten sonra "Sıcaklık", "Hızlı ısıtma (Booster)", "Pişirme süresi" ve "Pişirme bitiş saati" ayarlanabilir. bkz. (Fırının tek bölme olarak kullanılması) *Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması, sayfa 21*
6. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süresi uygunsa tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "**Piştiriliyor**" görünür.
7. Pişirme süresi ve/veya ayarlanmışsa pişirme işlemi süresi sonunda fırın otomatik olarak kapanır. Ekranda, "**Afiyet Olsun**" yazısı görünür ve iki kez sesli uyarı verilir. Fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme süresi ayarlanmamış ise pişirme işlemi

tamamlandığında tekrar tuşuna iki saniye dokunarak pişirmeyi bitirin.

8. tuşuna dokunarak fırını kapatın.

Sadece üst bölmede ızgara yapılması

Fırına ilk elektrik verildikten ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

1. Ara bölme sacını fırında 3. ve 4. raf kanalları arasındaki yuvasına yerleştirin.



Ara bölme sacı fırına yerleştirilmezse, fırın saati tek büyük bölme olarak çalışacaktır.

2. tuşuna iki saniye dokunarak fırını açın.
3. Fırın açıldığında tek büyük pişirmeye özel ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.



4. tuşlarına dokunarak istediğiniz ızgara fonksiyonunu seçin.



5. Fonksiyon seçildikten sonra "Sıcaklık", "Hızlı ısıtma (Booster)", "Pişirme süresi" ve "Pişirme bitiş saati" ayarlanabilir. bkz. (Fırının sadece üst ya da sadece alt bölme olarak kullanılması) *Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması, sayfa 21*
6. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süresi uygunsa tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "**Piştiriliyor**" görünür.
7. Pişirme süresi ve/veya ayarlanmışsa pişirme işlemi süresi sonunda fırın otomatik olarak kapanır. Ekranda, "**Afiyet Olsun**" yazısı görünür ve iki kez sesli uyarı verilir. Fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme süresi ayarlanmamış ise pişirme işlemi tamamlandığında tekrar tuşuna iki saniye dokunarak pişirmeyi bitirin.
8. tuşuna dokunarak fırını kapatın.

Fırının üst ve alt bölmeleri birlikte çalışırken sadece üst bölmede ızgara yapılması

Fırına ilk elektrik verildikten ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra bekleme ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

1. Ara bölme sacını fırında 3. ve 4. raf kanalları arasındaki yuvasına yerleştirin.



Ara bölme sacı fırına yerleştirilmezse, fırın saati tek büyük bölme olarak çalışacaktır.

2. tuşuna iki saniye dokunarak fırını açın.
3. Fırın açıldığında tek büyük pişirmeye özel ilk çalışma fonksiyonu ekrana gelir.



tuşuna her dokunduğunuzda sadece alt, alt ve üst birlikte, sadece üst bölme sırasıyla etkinleşir.

4. tuşuna iki kez dokunarak iki bölmelerini de etkinleştirin. Her iki fırın bölmelerinin yanında sembolü görünecektir.



5. tuşlarına dokunarak üst fırında ızgara fonksiyonu olacak şekilde istediğiniz fonksiyon çiftini seçin.



6. Fonksiyon seçildikten sonra her iki fırın için ayrı ayrı "Sıcaklık" ve "Pişirme süresi" ayarlanabilir. Bu ayarlar için etkin olan pişirme bölümünün sembolü yanıp söner. Bkz. (Fırının üst ve alt bölmelerinin birlikte kullanılması) *Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması, sayfa 21*
7. Pişirme fonksiyonu, sıcaklıklar ve süreleri uygunsa tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "**Piştiriliyor**" görünür.
8. Pişirme süresi ve/veya ayarlanmışsa pişirme işlemi süresi sonunda fırın otomatik olarak kapanır. Ekranda, "**Afiyet Olsun**" yazısı görünür ve iki kez sesli uyarı verilir. Fırın otomatik olarak kapanır. Pişirme süresi ayarlanmamış ise pişirme işlemi tamamlandığında tekrar tuşuna iki saniye dokunarak pişirmeyi bitirin.
9. 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.

Tek büyük bölme için: ızgara pişirme süreleri tablosu

Yiyecek	Raf konumu	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Balık	5...6	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	5...6	25...35 dk.
Kuzu pizrolası	5...6	20...25 dk.
Kızartma Sığır Eti	5...6	25...30 dk. #
Dana pizrolası	5...6	25...30 dk. #
Tost ekmeği	5	1...2 dk.
#kalınlığa göre değişir		
Tüm yiyecekler için yaklaşık 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.		

Sadece üst bölme için: ızgara pişirme süreleri tablosu

Yiyecek	Raf konumu	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Balık	5...6	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	5...6	25...35 dk.
Kuzu pizrolası	5...6	20...25 dk.
Kızartma Sığır Eti	5...6	25...30 dk. #
Dana pizrolası	5...6	25...30 dk. #
Tost ekmeği	5	1...2 dk.
#kalınlığa göre değişir		
Tüm yiyecekler için yaklaşık 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.		

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 nesneler kullanmayın.



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Pizza taşının-küreğinin temizlenmesi

- Pizza küreğini ve taşını bulaşık makinesinde, akan su altında veya suya batırarak yıkamayın.
- Deterjanlı bezle silip, ıslak bezle durulayın.

Seramik kaplı aksesuarların temizliği

- Seramik kaplı aksesuarların temizliğinde, sert aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanılmamalıdır. Tercihen krem yüzey temizleyici ile yumuşak bir bez veya sünger yardımıyla temizleyin.
- Bu aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Ancak bulaşık makinesi kullanımı sırasında sert

aşındırıcı yüzeyler (metal kaşık, bıçak, çatal, sepet telleri gibi) ile temas etmemelidir.

Kontrol panelinin temizlenmesi

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

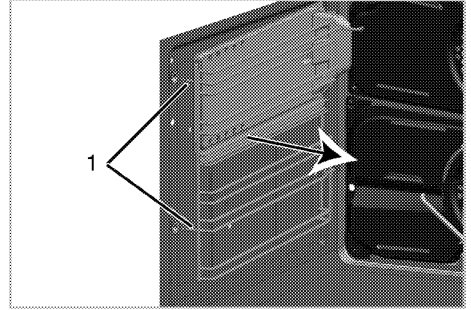


Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin. Kontrol paneli hasar görebilir!

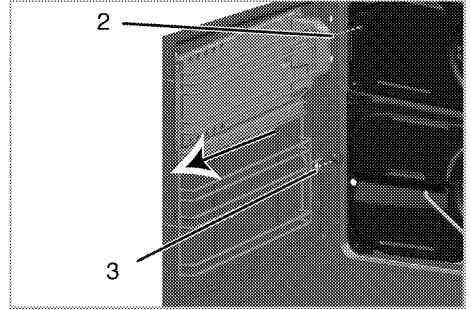
Fırın içinin temizlenmesi

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

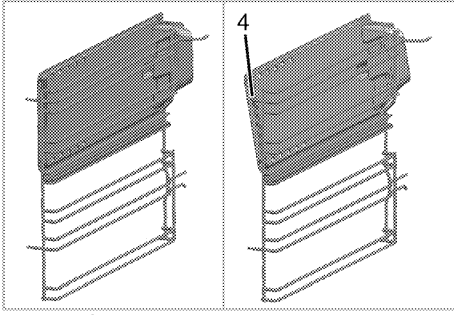
1. Ara bölme sacını fırından çıkarın
2. Tel rafı, bağlı olduğu üst yan duvarla birlikte ok yönünde çekerek (1) no.lu pimi yuvasından çıkarın.



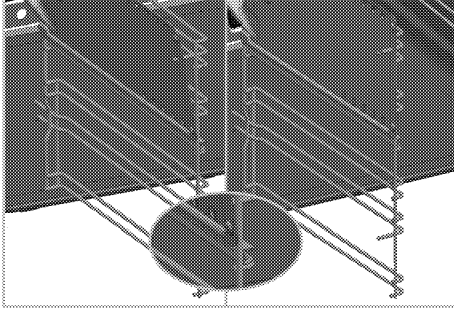
3. Tel rafı, yan duvar ile birlikte kendinize doğru çekerek, rafı ve yan duvarı fırından çıkarın. 2 nolu pimin arka duvardan yuvasından 3 nolu ucun yan duvardaki vidadan tamamen çıktığından emin olun.



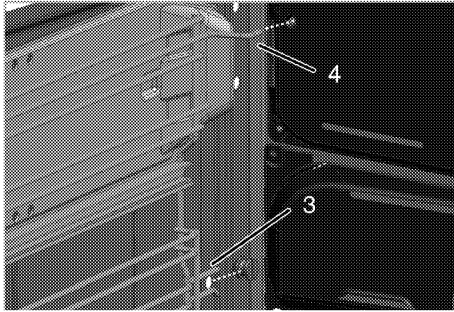
4. Tel rafı çekip yan duvardaki delikten (4) çıkararak tel raf ile yan duvarı ayırın.



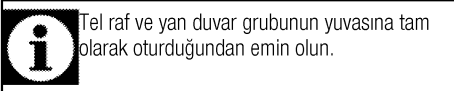
5. Tel rafı ve yan duvarı bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.
6. Temizlik işleminin ardından tel rafın 1 nolu pimini, yan duvarda bulunan deliğine (4) geçirin. Yan duvar sacının telraftaki yuvasına oturduğundan emin olun.



7. Yan duvar ve tel raf grubunu, piminin (2) şaside bulunan yuvasına ve 3 numaralı ucunun yan duvarda bulunan vidaya girecek şekilde fırına sabitleyin.



9. Tel rafın pimini (1) şaside bulunan yuvasına takın.



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

Katalitik duvarlar

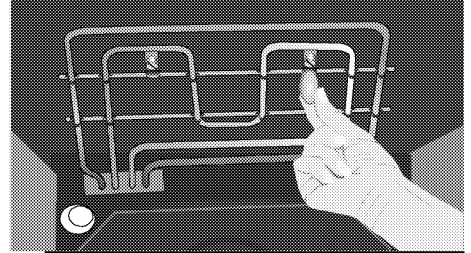
Fırının iç yan duvarları veya sadece arka duvarı katalitik emaye ile kaplanmış olabilir.

Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Duvarların gözenekli yüzeyi, saçılan yağların emilmesi ve dönüştürülmesi (buhar ve karbondioksit) yoluyla kendiliğinden temizlenir.

Fırın tavanının temizlenmesi

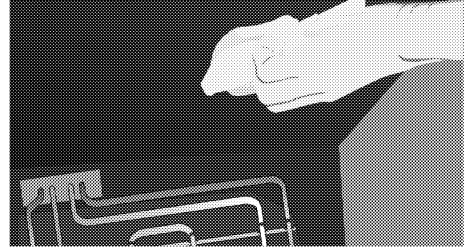
Izgara ısıtıcısı aşağıya doğru indirilerek tavandan ayrılıp, fırın tavanı silinebilir.

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



i 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 kilit 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 kurulayın.

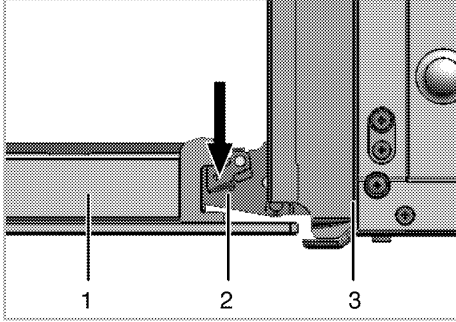
i Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek maddeler kullanmayın.



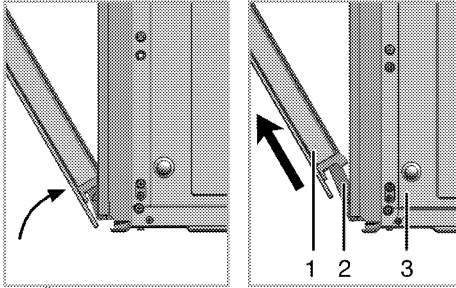
Ön kapak iç camı , kolay temizlenebilen bir malzeme ile kaplanmıştır. Aşındırıcı sert temizleme maddeleri, sert metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi, yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

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



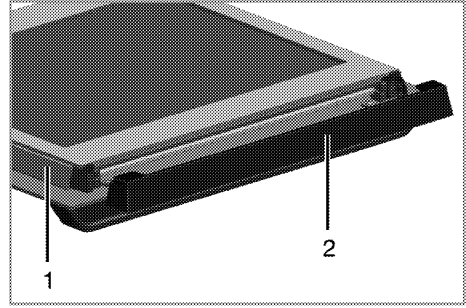
3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.



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

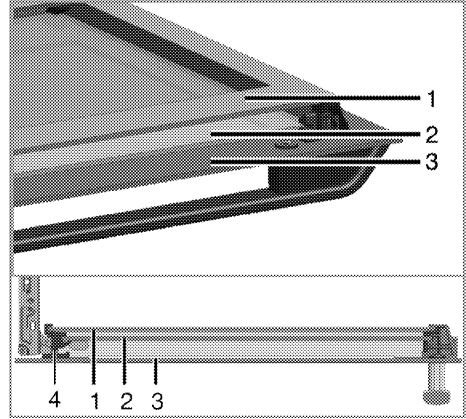
Kapak iç camının yerinden çıkarılması

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



- 1 Çerçeve
- 2 Plastik parça

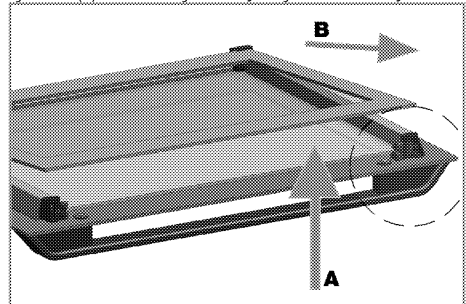
Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı kendinize doğru çekerek çıkartın.



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

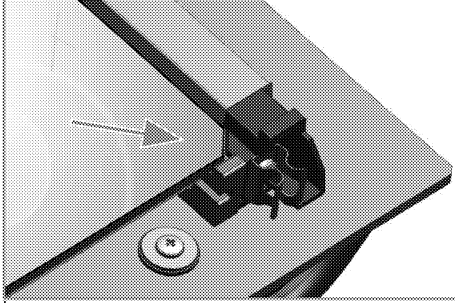
Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1) 'A' yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak 'B' yönünde çekerek çıkartın.

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



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

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



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

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

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

Fırın lambasının değiştirilmesi



UYARI:

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



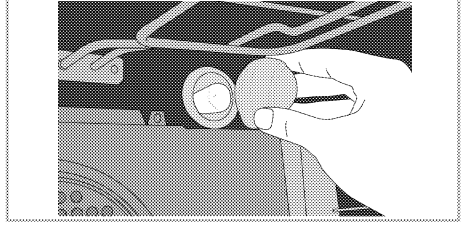
Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 10*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

Fırınıızda yuvarlak lamba varsa,

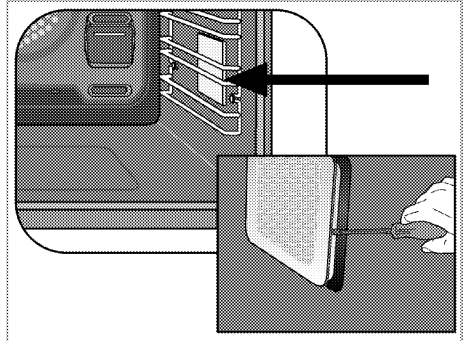
1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Cam kapağı saatin aksi yönde çevirerek çıkartın.



3. Fırın lambasını duyun içinden çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

Fırınıızda kare lamba varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Tel rafları anlatıma göre sökün. Bakınız *Fırın içinin temizlenmesi, sayfa 51*.



3. Lambanın koruyucu cam kapağı bir tornavida ile kaldırın.
4. Fırın lambasını çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.
5. Cam kapağı ve tel rafları tekrar yerlerine 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 genişesek 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.*

Fırın ışığı yanmıyor.

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

Fırın ısınmıyor.

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



Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz ürünü satın aldığınız bayi ya da Yetkili Servise başvurun.

Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.

8 Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Beko Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

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

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

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

Yazılı başvurular için adresimiz:

Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş.

Ankara Asfaltı Yarı,34950

Tuzla/İSTANBUL

Beko Çağrı Merkezi

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)

Diğer Numara

0216 585 8 888

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1 Ürününüzü aldığınızda Garanti

belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.

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

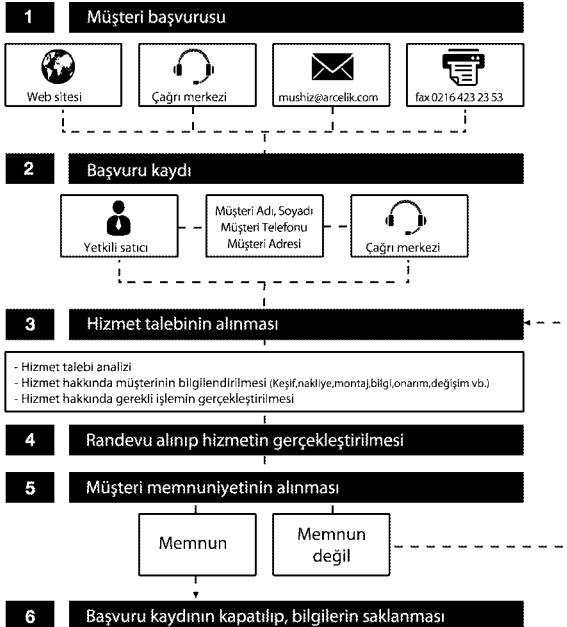
getirebilmesi için gerekli yedek parça

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.beko.com.tr, faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletebileceği, 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 benimsemektedir. 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



Kullanım hataları ve garanti ile ilgili dikkat edilmesi gereken hususlar

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

- 1)** Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 2)** Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
- 3)** Malın kullanıldığı yerin elektrik, 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

Garanti Belgesi

Ankastre Fırın

GARANTİ ŞARTLARI

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

Üretici veya İthalatçı Firmanın:

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

Malın

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

GENEL MÜDÜR

Hakan Bülent

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Caner

Satıcı Firmanın:

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

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

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaseleyecektir.