

LEISURE

Ankastre Fırın
Kullanma Kılavuzu

PFL 9782 BS

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

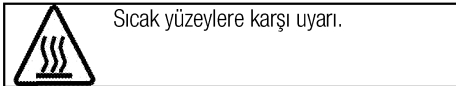
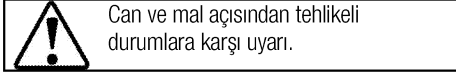
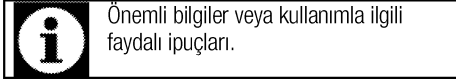
Değerli Müşterimiz,

Leisure 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:



1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları **4**

Genel güvenlik.....	4
Elektrik güvenliği.....	4
Ürün güvenliği	5
Kullanım amacı.....	8
Çocuklar için güvenlik	8
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması	9
Ambalaj bilgisi	9

2 Ürününüz **10**

Genel görünüm.....	10
Teslimat kapsamı.....	11
Teknik özellikler	13

3 Kurulum **14**

Kurulum için doğru yer	14
Kurulum ve bağlantılar	16
Gelecekteki taşıma işlemleri	17

4 Ön hazırlık **18**

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler.....	18
İlk kullanım.....	18
Saat ayarı.....	18
İlk temizlik	19
Su sertlik seviyesinin ayarlanması	19
İlk ısıtma	20

5 Fırının kullanılması **21**

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler.....	21
Elektrikli fırının kullanılması	21
Çalışma modları	23
Kontrol panel tanıtımı.....	26
Pişirme Programları Menüü	26
Otomatik Pişirme Fonksiyonları Menüü.....	29
Extra Programlar Menüü	31
Ayarlar Menüü.....	36
Pişirme süreleri tablosu	38
Izgaranın çalıştırılması	39
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	42

6 Bakım ve temizlik **43**

Genel bilgiler.....	43
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	43
Fırın içinin temizlenmesi	43
Fırın kapağının sökülmesi.....	44

7 Sorun giderme **45****8 Tüketici Hizmetleri** **46**

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

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

Genel güvenlik

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

parçaları ürünle birlikte verilmelidir.

- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozursa 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!

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

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

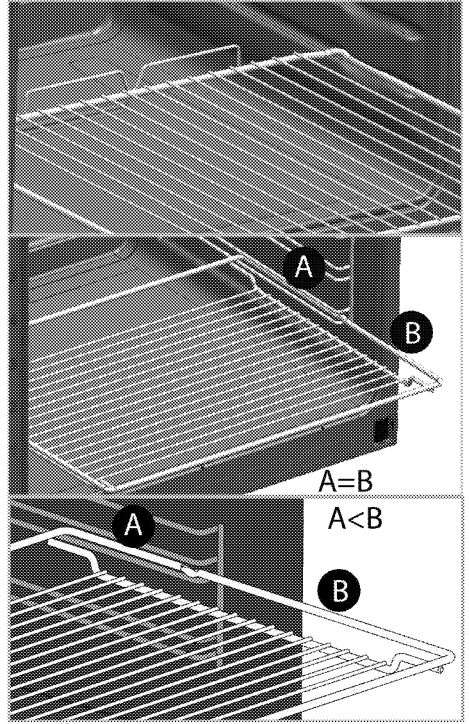
Ürün güvenliği

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

kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.

- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)

Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rafın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



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

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

- Temizliğe başlamadan önce fırının dış yüzeylerini ve fırın içindeki taşmış yemek artıklarını sabunlu bez ile temizleyin. Tüm aksesuarları fırından çıkarın. Ürününüzde pyro proof (Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme özelliğine dayanıklı) aksesuar varsa bu aksesuarları fırından çıkarmanıza gerek yoktur.bkz. *Teslimat kapsamı, sayfa 11.*
- Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur! Kendi kendini temizleme sırasında ürüne dokunmayın ve çocukları üründen uzak tutun. Kalıntıları çıkarmadan önce en az 30 dakika bekleyin.
- Kendi kendini temizleme sırasında, yüzeyler standart kullanımdakinden daha sıcak olur. Çocukları uzak tutun.
- Et probunu, bu ürün için yalnızca önerilen sıcaklıkta kullanın.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.

Buhar sistemi için;

- Buharlı pişirmelerde kapağın açılması ile buhar çıkışı olabilir, bu

durum yanma riski oluşturabilir.

Kapağı açarken dikkatli olun.

- Fırın içerisine su dökülmemelidir. Aksi takdirde sıcak buhar oluşabilir.
- Buharlı pişirme sonrası fırın içerisinde nem kalması korozyona neden olabilir. Pişirme sonrasında fırın içinin kurummasını bekleyin. Fırın içerisinde uzun süre ıslak yiyecek maddesi muhafaza etmeyin.
- Fırın içerisinde su varken kesinlikle pişirme yapmayın. Fırın iç yüzeyleri zarar görebilir.
- Buharlı pişirme yaparken paslanabilecek malzemeler kullanmayın.
- Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su haznesine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır.
- Su haznesini asla fırın içerisinde kurutmayın.
- Her buharlı pişirme sonrasında su haznesindeki kalan su boşaltılarak su haznesi temizlenmelidir. Haznede kalan suyun bir dahaki pişirmede kullanılması hijyen açısından problem yaratır.
- Su haznesi temizlendikten sonra kurulanmalı ve bu şekilde muhafaza edilmelidir.
- Su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayın. Su haznesini temiz nemli bir bez ile silip, kuru bir bez ile kurulayın.

- Kireç çözme işlemi için üreticinin verdiği tabletleri kullanın. (Piyasada buharlı pişiriciler için önerilen kireç gidericileri de kullanım talimatlarına göre kullanabilirsiniz.)

Ürünün yanma güvenliği için;

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

Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- **DİKKAT:** Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu ürün 2500 metreye kadar yüksekliklerde kullanım için uygundur.
- Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Çocuklar için güvenlik

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

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması

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



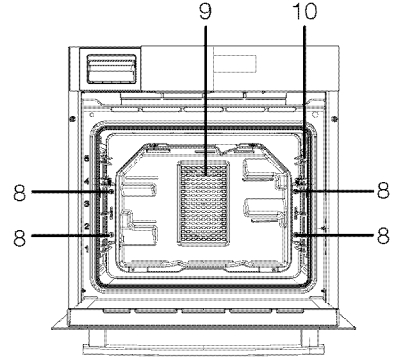
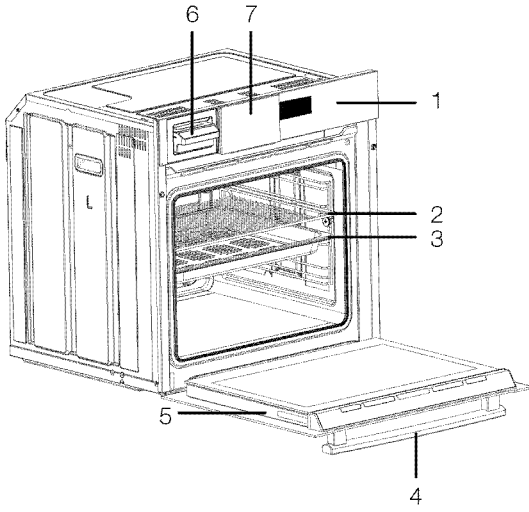
- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

Ambalaj bilgisi

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

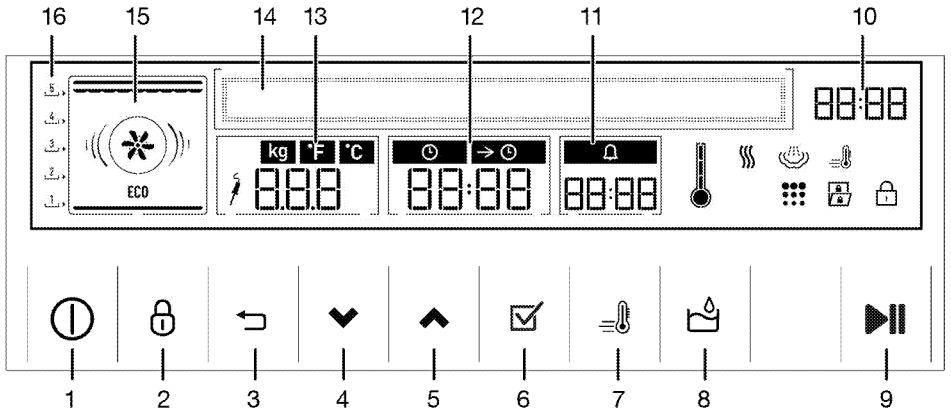
2 Ürününüz

Genel görünüm



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

- 6 Su haznesi
- 7 Su haznesi kapağı
- 8 Buhar çıkış delikleri
- 9 Fan motoru (sac arkasında)
- 10 Raf konumları



- 1 Açma/Kapatma tuşu

- 2 Tuş kilidi tuşu

- 3 Geri tuşu

- 4 Aşağı tuşu (Menü Seçimi)

- 5 Yukarı tuşu (Menü Seçimi)

- 6 Onay tuşu

- 7 Hızlı ısıtma tuşu

- 8 Su haznesi kapağı açma/kapama tuşu

- 9 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu

- 10 Güncel saat göstergesi alanı

- 11 Alarm saati alanı

- 12 Pişirme zamanı/pişirme bitişi zamanı alanı

- 13 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı

- 14 Metin ekranı

- 15 Fonksiyon ekranı

- 16 Raf konumları

Teslimat kapsamı



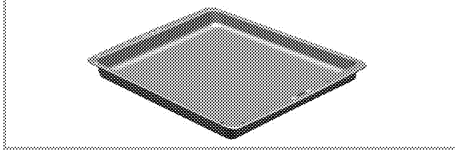
Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

1. Kullanma Kılavuzu

2. Fırın tepsisi

(Pyro proof-Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme özelliğine dayanıklı)

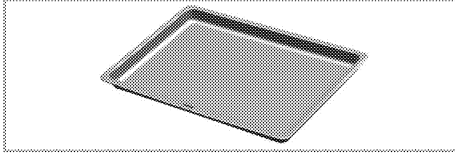
Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanılır.



3. Pasta tepsisi

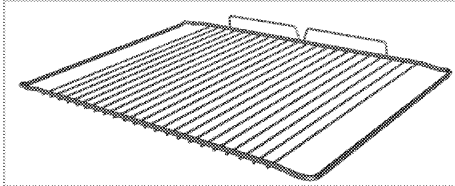
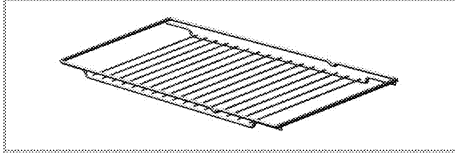
(Pyro proof-Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme özelliğine dayanıklı)

Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılır.



4. Tel ızgara

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

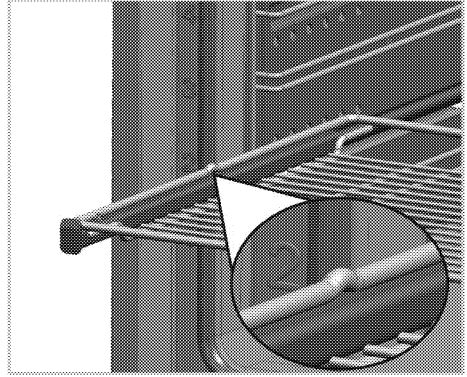
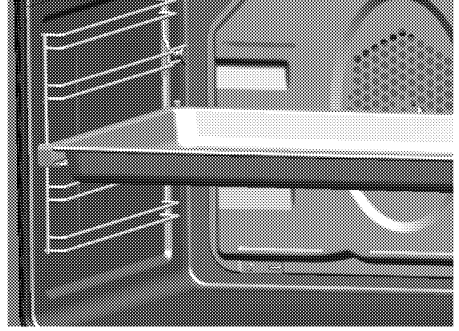


5. Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Teleskobik raflar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

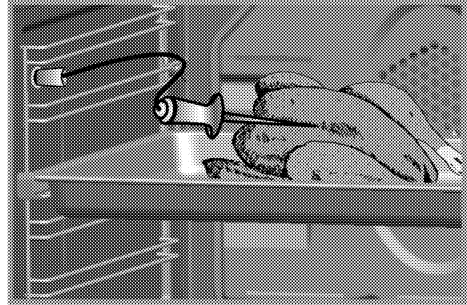
Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik rafla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rafın arkasındaki bulunan pimlerin, ızgaranın ve tepsinin

kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.

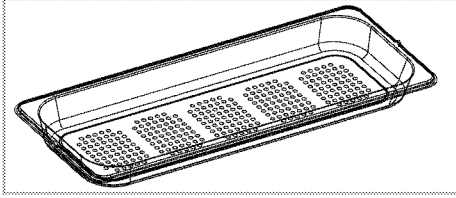


6. Et probu

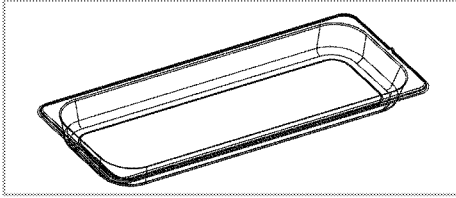
Et yemekleri pişirilirken hassas pişirme yapabilmek için ince uzun uç kısmı ete saplanarak diğer ucu şasi yan duvarındaki yuvasına takılmak suretiyle yerine takılarak kullanılır.



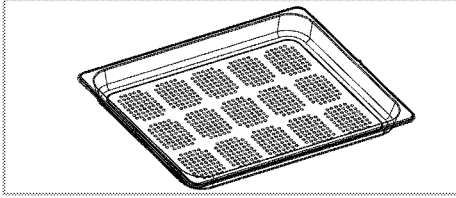
7. **Küçük boy delikli buharlı pişirme tepsi**
Buharlı pişirmeler için uygundur. Delikli tepsiyer yoğuşan veya gıdadan akan suyu tahliye etmek için uygundur.



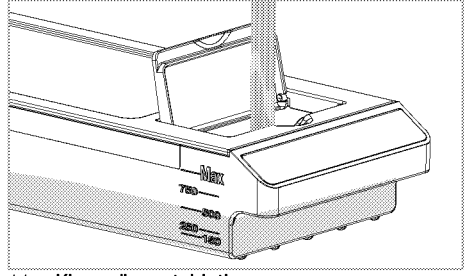
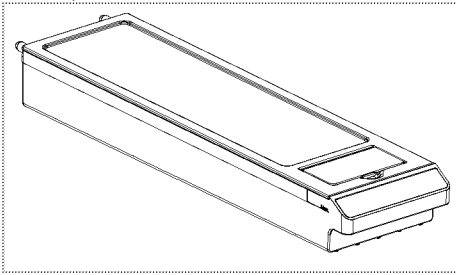
8. **Küçük boy deliksiz buharlı pişirme tepsi**
Bakliyat gibi kuru gıdaların buharda pişirilmesi için kullanılır.



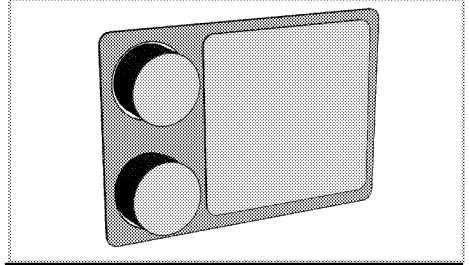
9. **Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsi**
Buharlı pişirmeler için uygundur. Delikli tepsiyer yoğuşan veya gıdadan akan suyu tahliye etmek için uygundur.



10. **Su haznesi**
Buharlı pişirmelerde kullanılacak suyun depolanma haznesidir.



11. **Kireç çözme tableti**
Kireç çözme fonksiyonunda kullanılır. Ürünle birlikte iki adet tablet verilmektedir.



UYARI

Yutulduğunda zararlı. Cilt tahrişine neden olur. Ciddi göz tahrişine neden olur. Alerjik cilt reaksiyonuna neden olabilir. Solunum tahrişine neden olabilir. Çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın.

Kullandıktan sonra ellerinizi iyice yıkayın. YUTULURSA: Kendinizi iyi hissetmiyorsanız ZEHİR MERKEZİ / doktora başvurun. GÖZ İLE TEMASI HALİNDE: Su ile birkaç dakika dikkatlice durulayın. Varsa ve yapılması kolaysa kontak lensleri çıkarın. Durulamaya devam edin. Göz tahriş devam ederse: Tıbbi tavsiye / yardım alın. İçeriği yerel düzenlemelere uygun olarak atın. Tabletler maleik asit içerir. Sadece kuru ve soğuk bir yerde saklayın. Kalıntılar su ile yıkanabilir.

Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	3.4 kW
Kullanılacak sigorta	16 A
Kablo tipi/kesiti	min.H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/567 mm
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	**590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Ana fırın	Tam buharlı fırın
Izgara güç tüketimi	2.2 kW

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

** Bkz. *Kurulum, sayfa 14.*



Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.



Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.



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

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.

- 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 arası bir raf ile ayrılmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Fırının taşınması için fırının her iki yanında bulunan kaldırma boşluklarını kullanın.
- Ürünün kurulumuna başlamadan önce içerisindeki tüm malzeme ve dökümanları çıkarın.
- Mutfak mobilyası, aşağıdaki şekilde verilen ölçülere uygun olmalıdır. Mutfak mobilyasının sağlanabilmesi amacı ile şekilde gösterilen ölçülerde boşaltma yapılmalıdır.



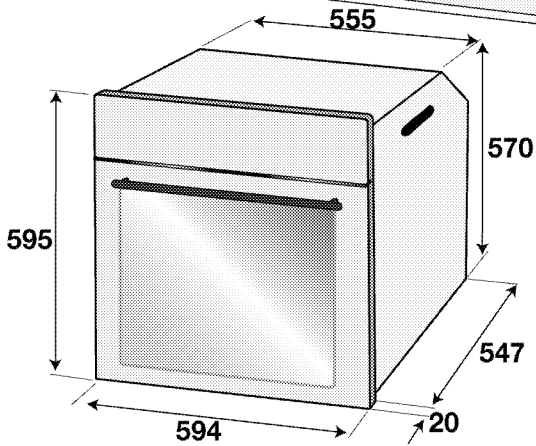
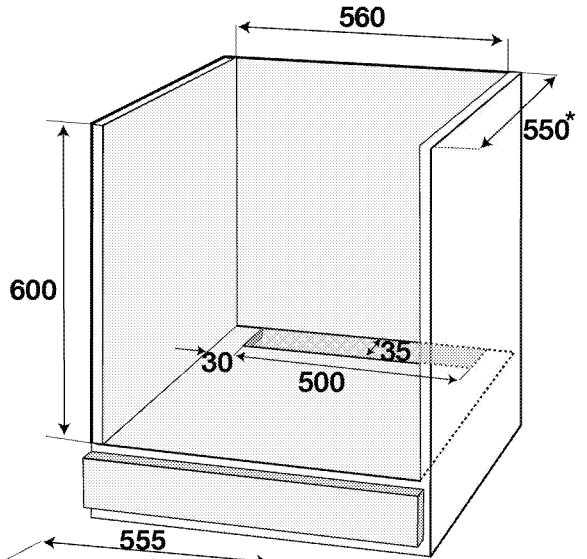
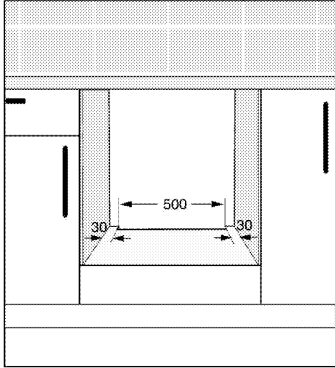
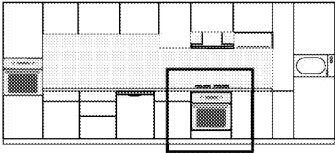
Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.



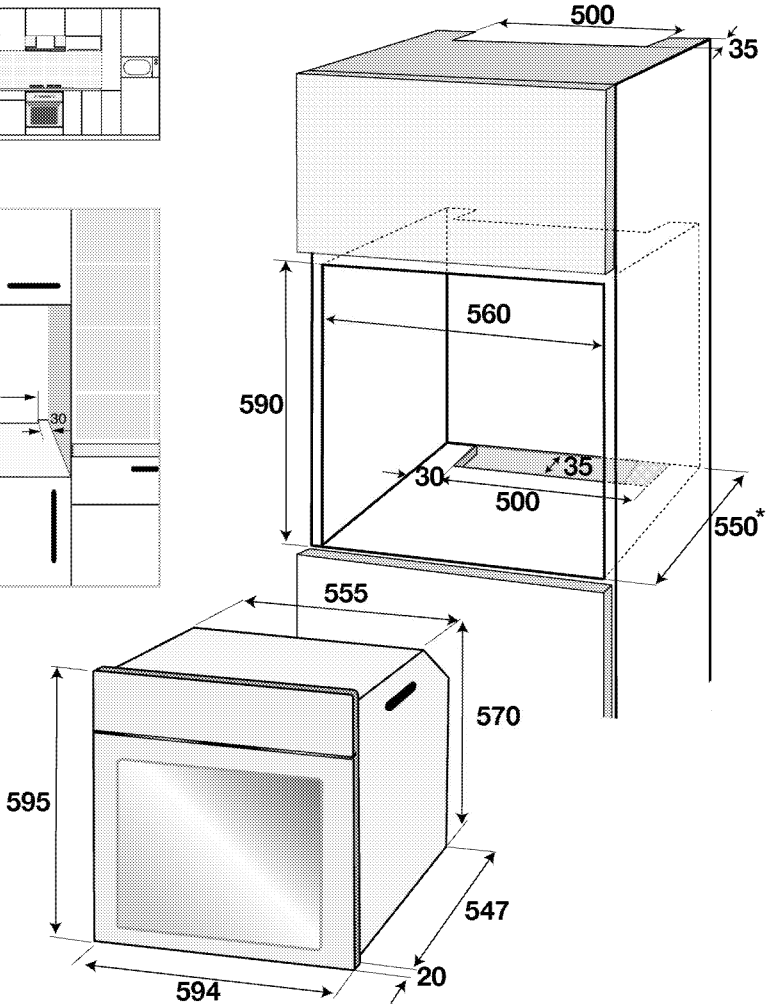
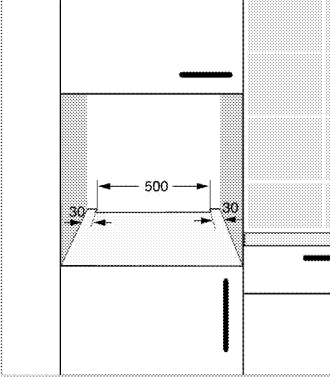
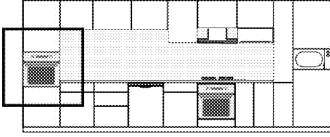
Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.

Kurulum için doğru yer

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



* min.



* min.

Kurulum ve bağlantılar

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

Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosunda belirtildiği üzere uygun kapasiteye sahip minyatür bir devre kesiciyle (sigorta) korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Ürünü trafo veya trafosuz şekilde kullanmadan önce topraklama işlemi kalifiye bir elektrik teknisyenine yaptırın. Şirketimiz, ürünün yerel düzenlemeler uyarınca toprak tesisatıyla kullanılması

şartına uyulmamasından kaynaklanan hasarların sorumluluğunu kabul etmemektedir.



UYARI:

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

Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

**UYARI:**

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

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

**UYARI:**

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



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

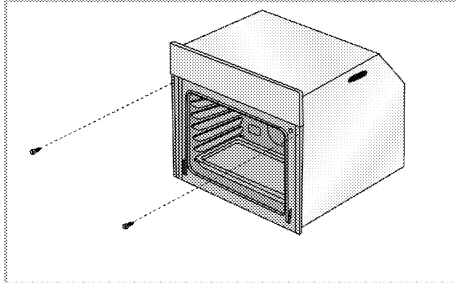


Kablolama yaparken ulusal/yerel elektrik düzenlemelerine uymalı ve fırına uygun priz çıkışı/hat ve fiş kullanmalısınız. Ürünün güç sınırlarının, fiş ve priz çıkışının/hattın akım taşıma kapasitesini aşması durumunda, ürünü fiş ve priz çıkışı/hat kullanmadan direkt olarak sabit elektrik tesisatına bağlamalısınız.

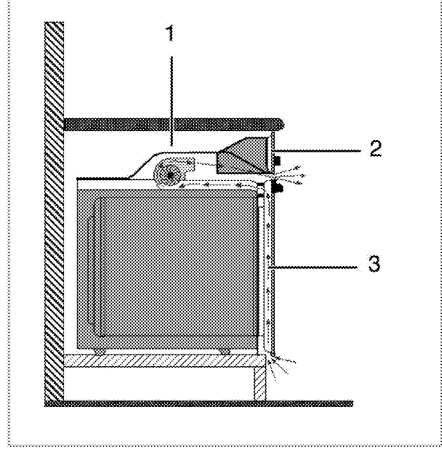
Elektrik kablosunu prize takın.

Ürünün yerine monte edilmesi

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



Fırını, şekildaki gibi 2 vida aracılığıyla sabitleyin. Montaj sonunda, vidaların gerektiği gibi sıkılmış olduğunu ve fırının oynamadığını kontrol edin. Fırının montajı, talimatlara uygun olarak yapılmamış ve vidalar gerektiği gibi sıkılmamış ise kullanım esnasında devrilme riski vardır.

Soğutma fanlı cihazlar için (Ürününüzde bulunmayabilir.)

- 1 Soğutma fanı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Kapak

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



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

Son kontrol

1. Ürünü çalıştırın.
2. Fonksiyonları kontrol edin.

Gelecekteki taşıma işlemleri

- 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 mukavvayla 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:

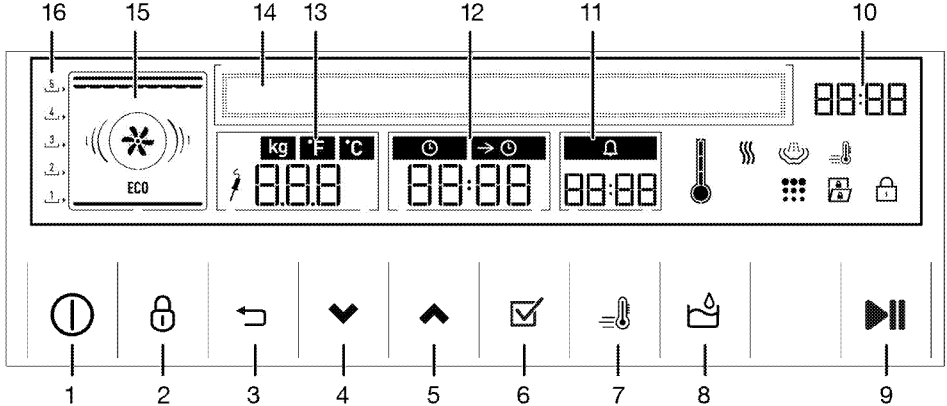
- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Kapak açılmazsa "Ekonomik Fanlı Pişirme" modunda enerji tasarrufu sağlamak için iç

sıcaklık optimize edilir ve bu sıcaklık ekranda gösterilenden farklı olabilir.

- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.






İlk kullanım

Saat ayarı







- 1 Açma/Kapatma tuşu
- 2 Tuş kilidi tuşu
- 3 Geri tuşu
- 4 Aşağı tuşu (Menü Seçimi)
- 5 Yukarı tuşu (Menü Seçimi)
- 6 Onay tuşu
- 7 Hızlı ısıtma tuşu
- 8 Su haznesi kapağı açma/kapama tuşu
- 9 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 10 Güncel saat göstergesi alanı
- 11 Alarm saati alanı
- 12 Pişirme zamanı/pişirme bitiş zamanı alanı
- 13 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 14 Metin ekranı
- 15 Fonksiyon ekranı
- 16 Raf konumları

Dil Ayarı

1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında "Pişirme programları" yazısı görünür.
2. Metin ekranında "Ayarlar" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokununuz.
3.  tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında "Dil" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokununuz.












Fırınızın üretim esnasında farklı bir dil ayarlı olarak üretilmiş olabilir. Ekranda bu dile ait menüler çıkacaktır.

5.  tuşuna dokununuz. Ekranda fırın için ilk ayarlanan dil gelir.
6.   tuşlarına dokunarak istediğiniz dili seçiniz.
7.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız.

Saat ayarını yapın

Fırına ilk elektrik verildiğinde saat "00:00" olarak otomatik ayarlanır. Saat ayarını değiştirmek için;

1. Fırın açıldığında, Metin ekranında "**Pişirme programları**" yazısı görünür.
2. Metin ekranında "**Ayarlar**" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
3.  tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında "**Saat**" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
5.  tuşuna dokunun.
6.   tuşlarına dokunarak güncel saati ayarlayın.
7.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

İlk temizlik






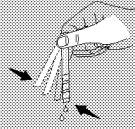
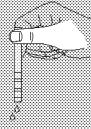
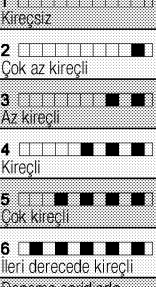
Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere kullanmayın.

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


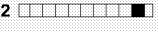




Su sertlik seviyesinin ayarlanması

Fırınınızda ilk çalıştırmada su sertlik seviyesini ayarlamalısınız. Aşağıdaki tablo kullanılacak olan suyun sertlik derecesine bağlı aralığını belirlemektedir. Buhar üretim sistemi yüzeylerinin kireçten doğru zamanda arındırılması için bu işlem gereklidir.

Deneme şeridinin hazırlanması aşağıda tarif edilmiştir.

A	B	C	D	E	F
					
Deneme şeridini ambalajından çıkarın.	Musluğunuzdan 1 dakika süreyle su aktırın.	Deneme şeridini 1 saniye suya batırın.	Deneme şeridini sudan çıkarıp sallayın.	1 dakika bekleyin.	Deneme şeridinde çıkan sonuca göre ürününüzün su sertlik seviyesi ayarını yapın.










Su sertlik ayar tablosu

Sertlik seviyesi	İngiliz sertliği °dE	Alman sertliği °dH	Fransız sertliği °dF	Sertlik miktarı	Fırında ayarlanacak su sertliği seviyesi
1 	0-5	0-4	0-8	Yumuşak su	1
2 	6-9	5-7	9-13	Kısmen yumuşak su	
3 	10-15	8-12	14-22	Kısmen orta sertlikte su	2
4 	16-19	13-15	23-27	Orta sertlikte su	
5 	20-24	16-19	28-34	Kısmen sert su	3
6 	25-62	20-50	35-90	Sert su	

- Deneme şeridini akan suyun altına tutmayın, ölçümü bardak içinde yapın.
- 1 dakikadan uzun beklemler ölçümü yanlıttacaktır.
- Sert suyun çıkması durumunda hazır su da tercih edebilirsiniz. İsterseniz onun için de ölçümü tekrar ediniz.
- Test çubuğundaki renk değiştiren bölge sayısına uygun giriş değerini yukarıdaki tablodan seçerek ilgili ilgili menü ekranına bilgi girişi yapın.

- Ölçümden sonra test çubuğunu çocuklardan uzak tutarak çöpe atın ve ölçüm bardağının içindeki suyu dökün.

Su sertliği seviyesi ayarı

1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında "**Pişirme programları**" yazısı görünür.
2. Metin ekranında "**Ayarlar**" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
3.  tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında "**Su Sertliği**" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
5.  tuşuna dokunun. Ekranda fırın için ayarlı su sertlik seviyesi gelir.
6.   tuşlarına dokunarak ölçümünüz sonrası kullandığınız suyun sertlik derecesine uygun seviyeyi seçin.
7.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

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 çıkarırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Statik (Alt üst ısıtma) konumunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 21*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 21*


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.


i 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. Kullanılacak kaplar aynı zamanda aşırı buhara karşı dayanıklı olmalıdır.
- 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.

ızgarayla 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.

- ızgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgarayı veya ızgaralı fırın tepsisini fırında pişirme yapacaksanız, fırın tepsisini yağları toplaması için alt rafa kaydırın. Kaydıracağınız fırın tepsisi, ızgara alanının tümünü kaplayacak boyutta olmalıdır. Bu tepsî ürünle birlikte verilmeyebilir. Kolay temizlik için fırın tepsisinin içine biraz su koyun.



ızgaraya 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.




Et probu ile ilgili ipuçları

- Et probunu etin en kalın yerine saplayarak pişirme yapın. Probu yemek kabı, kemik ve yağ dokusuna temas ettirmeyin.
- Bütün tavuk pişirirken, göğüsteki boşluk sebebiyle et probunu karnı ile but arasında saplayın.
- Çok parçalı et pişirmelerinizde, büyüklükleri yaklaşık olan parçalar seçin. Et probunu en kalın olan parçaya saplayın.
- Pişirme sonunda etin iyi pişmediğini düşünüyorsanız, et probunu farklı bir noktaya saplayarak pişirmeyi tekrarlayın.

Elektrikli fırının kullanılması

Pişirme fonksiyonları tablosu

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

	Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.
	Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi; "sıcak tutma" ve "düşük sıcaklıkta pişirme" fonksiyonları dışındaki konumlarda, güvenlik nedeniyle 6 saatle sınırlanmıştır.
	Herhangi bir fonksiyon ayarı yapılırken ilgili ayarın çerçevesi yanar.



Elektrik kesintisi halinde yapılan program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.



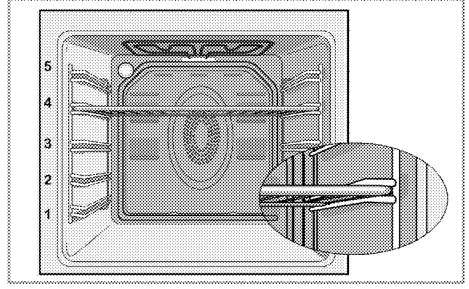
Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken veya saat üzerinde yarı otomatik veya tam otomatik programlama yapılmışsa saat ayarlanamaz.



Fırın kapalı olsa bile kapak açıldığında fırın lambası yanar.

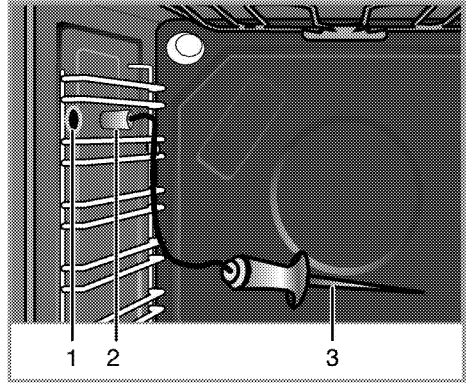


280°C ve üzeri sıcaklıklarda fırın maksimum 2 saat çalışır.



Et probu kullanımı

1. Fırınınızı belirli bir çalışma fonksiyonuna ve sıcaklığa ayarladıktan sonra, et probu bağlantı soketini (2) şasi yan duvardaki yuvasına (1) yerleştirin.



- 1 Et probu yuvası
- 2 Et probu bağlantı soketi
- 3 Et probu sensör ucu



Et probu özelliği, et probu sembolünün sürekli yandığı fonksiyonlarda çalışmaktadır.



Et probunu kullanmadan önce fırın saatini belirli bir pişirme süre ayarı yaptıysanız, Et probu takıldığında bu süre otomatik olarak iptal olur.



Et probu ile pişirme yaparken, et probu soketinin üzerinde bulunan raflar kullanılamaz.

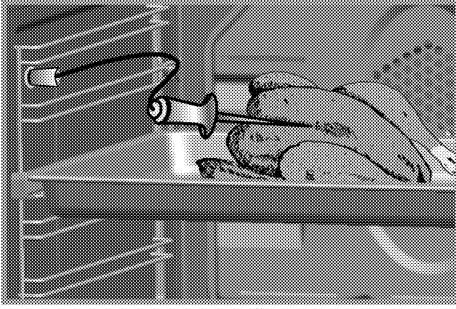
2. Et probunun sensör ucunu etinize saplayın.

Fonksiyon*	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Buharlı pişirme	100	40-100
Buharlı+statik +fan	175	40-280
Statik	180	40-320**
Statik + fan	200	40-280
Buharlı+turbo	175	40-280
Eko turbo	180	160-220
Turbo	180	40-280
Multi (3D) pişirme	200	40-280
Buharlı+ızgara+fan	200	40-280
ızgara	280	40-280
Küçük ızgara	280	40-280
Fanlı ızgara	200	40-280
Buharlı+Pizza	220	50-250
Pizza	220	50-320**
Ait ısıtıcı	180	40-220
Düşük sıcaklıkta pişirme	100	50-150
Sıcak tutma	65	40-100

* Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.
**Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme (piroliz) özelliğine sahip modellerde sıcaklık aralığı 310 (°C) 'ye kadar ayarlanabilir.

Elektrikli fırının kapatılması

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



» Fırınınız, et probunun takıldığını otomatik olarak algılar ve sıcaklık gösterge alanında **P75/075** ifadesi görünür. Et probu sensörü, etin içerisindeki sıcaklığın, ayarlanan dereceye geldiğini otomatik olarak algılar ve pişirmeyi sonlandırır.



Sıcaklık gösterge alanında **P75/075** ifadesi görünmüyorsa, bağlantı soketinin yuvasına tam oturduğuna emin olun.

- Önerilen et probu sıcaklığı 75 °C derecedir. İsterseniz sıcaklığı 40-99 °C arasında değiştirebilirsiniz. (Buharlı fonksiyonlarda sıcaklığı 40-90 °C arasında değiştirebilirsiniz.)
- Et probunu her kullanım sonrası ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.



Et probunun sensör ucu ete saplanmadan kullanılacak olursa, sensör ucu fırın içerisindeki sıcaklığı algılar ve ayarlanan sıcaklığa gelince pişirmeyi sonlandırır. Ancak et probu 250 °C ve üzeri sıcaklığa maruz kalırsa sensörü kullanılmaz hale gelir.



Pişirme sonlanmadan et probu çıkarıldığında pişirme durdur.



*Gıda güvenliği açısından kırmızı etin merkez sıcaklığı (en soğuk nokta) minimum 63°C olmalıdır

*Gıda güvenliği açısından kanatlı etlerin merkez sıcaklığı (en soğuk nokta) minimum 74°C olmalıdır.

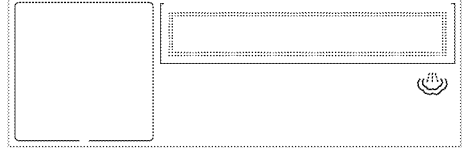
Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

Pişirme fonksiyonların adını ve önerilen raf konumlarını fırın saat ekranında bulabilirsiniz.

Buharlı pişirme

Pişirme buhar ile yapılır. Sebze, kırmızı et, balık ve kümes hayvanı gibi yiyeceklerin buhar ile pişirilmesi için uygundur. Buharın, yiyeceğin yüzeyini kaplaması ile pişirme esnasında yiyeceğin besinsel bileşenlerinin kaybı engellenir.



Buharlı + Statik + Fan

Alt ve üst ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Ayrıca bu fonksiyonda buhar desteği de mevcuttur. Tek tepsiyle pişirme yapın.



Statik

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



Statik+fan

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

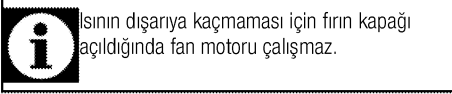
Pişme Derecesi	Et merkez sıcaklığı* (°C)
Çok az pişmiş	55-59
Az pişmiş	60-62
Orta az pişmiş	63-70
Orta pişmiş	71-76
İyi pişmiş	77-81
Çok pişmiş	≥82

Statik+fan

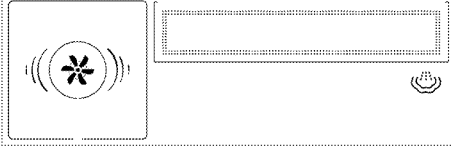


Buharlı + Turbo

Arka ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Ayrıca bu fonksiyonda buhar desteği de mevcuttur. Farklı raf seviyelerinde yiyeceklerinizi pişirmeye uygundur ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Çok tepsili pişirme yapabilirsiniz.



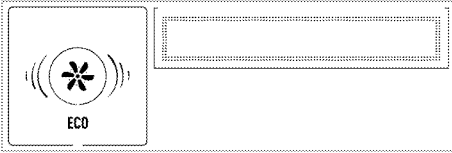
Isının dışarıya kaçmaması için fırın kapağı açıldığında fan motoru çalışmaz.



Eko Turbo

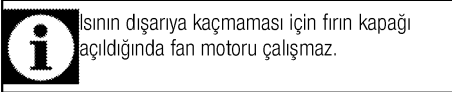
Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında Fanlı Pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.

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



Turbo

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



Isının dışarıya kaçmaması için fırın kapağı açıldığında fan motoru çalışmaz.

Turbo



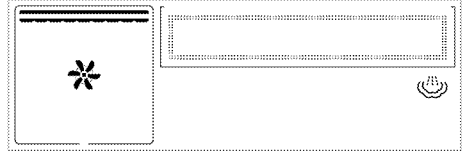
Multi (3D) pişirme

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



Buharlı + Izgara + Fan

Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Daha fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur. Ayrıca bu fonksiyonda buhar desteği de mevcuttur.



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

Izgara

Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.



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

Küçük Izgara

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

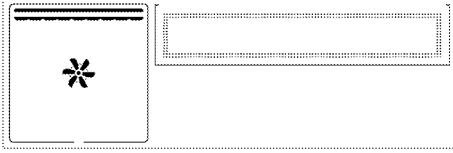
Küçük Izgara



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

Fanlı ızgara

Büyük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Daha fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.



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

Buharlı + Pizza

Alt ısıtma ve (arka duvardaki) fanlı ısıtma çalışır. Ayrıca bu fonksiyonda buhar desteği de mevcuttur. Pizza ve hamur tipi yiyeceklerin pişirilmesine uygundur.



Pizza

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



Alt Isıtıcı

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

Alt Isıtıcı



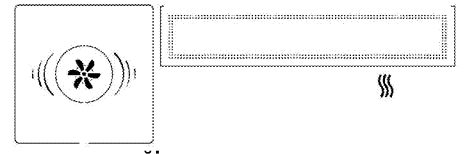
Düşük sıcaklıkta pişirme

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



Sıcak Tutma

Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.



BUHAR DESTEĞİ

Aşağıdaki fonksiyonlarda buhar desteği vardır.

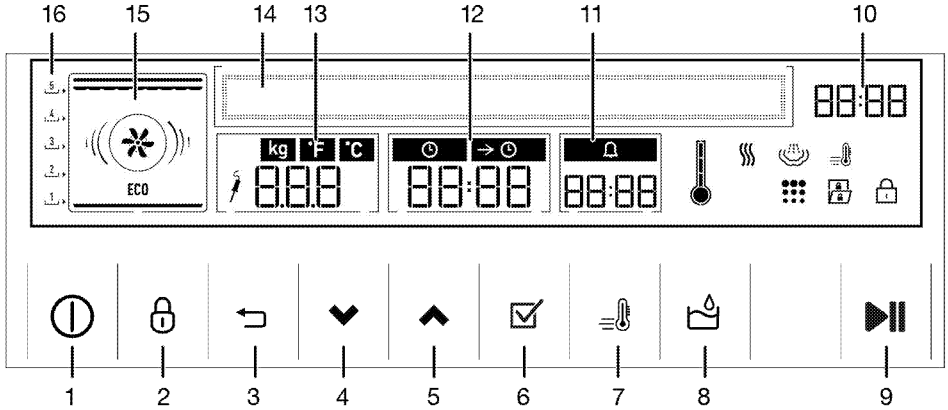
- Buharlı+statik+fan
- Buharlı+turbo
- Buharlı+grill+fan
- Buharlı+pizza

Her bir fonksiyonda düşük buhar, orta buhar ve yüksek buhar olmak üzere 3 farklı seviyede buhar desteği vardır. Bu fonksiyonlarda belirli aralıklarla pişirme hacmine sürekli buhar verilir.

Düşük buharın seviyesinin kek, poğaçaya gibi hamur iş gıdaların pişirilmesinde kullanılması önerilir. Orta buhar seviyesinin ekmek gibi hamur iş gıdaların pişirilmesinde kullanılması önerilir. Buharın, hamur işi gıdaların yüzeyinin daha parlak, kabuğunun çıtır ve hacminin daha fazla olmasına faydası vardır. Yüksek buhar seviyesinin ise, et türü gıdaların (büyük parça et, bütün tavuk gibi) pişirilmesinde kullanılması önerilir.

Buharın, et türü gıdaların nem kaybetmesini azaltarak, daha sululu ve lezzetli et pişirmesine faydası vardır.

Kontrol panel tanıtımı



- 1 Açma/Kapatma tuşu
- 2 Tuş kilidi tuşu
- 3 Geri tuşu
- 4 Aşağı tuşu (Menü Seçimi)
- 5 Yukarı tuşu (Menü Seçimi)
- 6 Onay tuşu
- 7 Hızlı ısıtma tuşu
- 8 Su haznesi kapağı açma/kapama tuşu
- 9 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 10 Güncel saat göstergesi alanı
- 11 Alarm saati alanı
- 12 Pişirme zamanı/pişirme bitiş zamanı alanı
- 13 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 14 Metin ekranı
- 15 Fonksiyon ekranı
- 16 Raf konumları

3. tuşuna dokunarak pişirme programları menüsüne ulaşın.
4. tuşlarına dokunarak istediğiniz buhar desteksiz fırın çalışma fonksiyonunu seçin. tuşuna dokunarak fonksiyonu etkinleştirin.
5. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, Sıcaklık/ağırlık alanı çerçeve içerisindeyken tuşlarına dokunur ve istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Sıcaklık değeri değiştirildiği an otomatik onaylanır.

i Sıcaklık/ağırlık, Pişirme süresi ve Alarm süresi gösterge alanlarından aktif olanının etrafında çerçeve mevcuttur. Çerçeveyi sağdaki gösterge alanlarına iletirmek için tuşunu, sol taraftaki alanlara iletirmek için tuşuna dokununuz. Çerçeve sol taraftaki Sıcaklık/ağırlık göster alanındayken tekrar tuşuna dokunursanız ekran bir üst menüye döner.

- : Hızlı ısıtma (booster) sembolü
- : Pişirme Süresi sembolü
- : Pişirme Bitiş Süresi sembolü
- : Alarm simgesi
- : İç sıcaklık sembolü
- : Sıcak tutma sembolü
- : Tuş kilidi sembolü
- : Açık kapı uyarı sembolü
- : Et Probu sembolü*
- : Kendi kendini temizleme (piroliz) sembolü*
- : Buhar ile pişirme sembolü

*(Ürün modeline bağlı olarak değişir.)

Pişirme Programları Menüsi

Fırın fonksiyonları ile buharsız pişirme yapılması

1. tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir.

6. **Pişirme süresi ayarlamak için**, tuşuna dokunarak çerçeveyi Pişirme süresi/pişirme bitiş saati alanına iletin. sembolü görünür. tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.
7. **Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için**, pişirme süresi ayarladıktan sonra tuşuna dokununuz. sembolü görünür. tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın.
8. **Hatırlatma amaçlı pişirmeyi etkilemeden alarm süresi ayarlamak için**, tuşuna dokunarak çerçeveyi Alarm süresi alanına iletin. sembolü görünür. tuşlarına dokunarak istediğiniz alarm süresini ayarlayın. Alarm süresi hatırlatma amaçlıdır, pişirme süresine ve fırının çalışmasına etkisi yoktur. Örneğin alarm saati

fırdaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.



Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

9. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık, pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve alarm süresi uygunsuz tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda sırasıyla ayarlı olan fırın çalışma fonksiyonu ve "**Pişiriliyor**" görünür.



Pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve alarm saatinin ayarlanması fırın çalışması için zorunlu değildir. Tercihe bağlı olarak ayarlanabilir.



Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda sembolü görünür.

» **Pişirme süresi ayarlanmamış ise;** fırın manuel çalışmaktadır. Yemeğiniz pişmiş ise fırının çalışmasını tuşuna dokunarak durdurun. Aksi takdirde fırın çalışmaya devam eder.

» **Sadece pişirme süresi ayarlanmış ise;** pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve "pişirme tamamlandı" yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokununuz.

» **Pişirme süresi ve pişirme bitiş ayarlanmış ise;** fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar. Pişirme başlangıç saati geldiğinde seçilen fırın çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve "pişirme tamamlandı" yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokununuz.

Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması

1. tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir.
3. tuşuna dokunarak pişirme programları menüsüne ulaşın.
4. tuşlarına dokunarak buharlı pişirmeyi veya istediğiniz buhar destekli fırın çalışma fonksiyonunu seçin. tuşuna dokunarak fonksiyonu etkinleştirin.
5. tuşuna dokununuz. tuşları ile buhar seviyesini ayarlayın. Tekrar tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

6. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, Sıcaklık/ağırlık alanı çerçeve içerisindeyken tuşlarına dokununuz ve istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Sıcaklık değeri değiştirildiği an otomatik onaylanır.



Sıcaklık/ağırlık, Pişirme süresi ve Alarm süresi göstergelerinin aktif olanının etrafında çerçeve mevcuttur. Çerçeveyi sağdaki göstergeler alanlarına iletirmek için tuşunu, sol taraftaki alanlara iletirmek için tuşuna dokununuz. Çerçeve sol taraftaki Sıcaklık/ağırlık göster alanındayken tekrar tuşuna dokunursanız ekran bir üst menüye döner.

7. **Pişirme süresi ayarlamak için,** tuşuna dokunarak çerçeveyi Pişirme süresi/pişirme bitiş saati alanına iletin. sembolü görünür. tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.

Bu fonksiyonda, pişirme süresi ayarlanmadan pişirme başlatılamamaktadır. Pişirme süresi otomatik olarak ekranda 30 dak. olarak gelmektedir.




8. **Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için,** pişirme süresi ayarladıktan sonra tuşuna dokununuz. sembolü görünür. tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın.



9. **Hatırlatma amaçlı pişirmeyi etkilemeden alarm süresi ayarlamak için,** tuşuna dokunarak çerçeveyi Alarm süresi alanına iletin. sembolü görünür. tuşlarına dokunarak istediğiniz alarm süresini ayarlayın. Alarm süresi hatırlatma amaçlıdır, pişirme süresine ve fırının çalışmasına etkisi yoktur. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.







Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

10. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık, pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve alarm süresi uygunsuz tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.
11. **Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları:** Uzun süredir buharlı pişirme yapılmamış ise, ekranda "**Temiz su ekleyin**" yazısı görünür.
12. tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.
13. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve en fazla "max." çizgisine kadar temiz su doldurun.


-  Sağlık riski! Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde kullanmayın.
-  Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su haznesine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler konulmamalıdır.
-  Su haznesini yerinden çıkarmadan da üzerindeki kapak sayesinde su doldurma işlemini gerçekleştirebilirsiniz

14. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın.  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.
- » Su seviyesi uygun ise pişirme başlayacaktır.


-  Buharlı ve buhar destekli pişirme fonksiyonlarında pişirme başlatmadan önce et probu yuvası kapağının tamamen kapalı olduğundan emin olun.

-  Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda  sembolü görünür.
-  Pişirme sırasında, hazne içerisindeki su biter ise ekranda **"Su ekleyin"** yazısı görünür ve fırın sesli uyarı verir. Pişirme durur. Hazneye tekrar su doldurup fırın içerisine yerleştirdiğinizde pişirme kaldığı yerden devam eder.

- » * **Sadece pişirme süresi ayarlanmış ise;** pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve **"Pişirme tamamlandı"** yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokununuz.
- » * **Pişirme süresi ve pişirme bitiş ayarlanmış ise;** fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar. Pişirme başlangıç saati geldiğinde seçilen fırın çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve **"Pişirme tamamlandı"** yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokununuz.
15. Pişirme işlemi sonunda hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.


-  Pişirme tamamlandıktan sonra yaklaşık 15 dak. içinde fırının buhar üretme sistemindeki su, su haznesine geri gönderilecektir. Hijyen açısından su haznesinde biriken bu suyu boşaltın.


16. Fırın içerisinde biriken su için lütfen kurutma fonksiyonunu etkinleştirin. Bkz "Ekstralar Menüü".



-  Otomatik kurutma fonksiyonu etkin olduğu durumlarda her buharlı pişirme sonunda otomatik olarak çalışacaktır.


17. **Pişirmeye devam etmek için;** **Pişirme tamamlandıktan sonra ilk 5 dakika** içinde fırını tekrar buharlı/buhar destekli fonksiyonunda  tuşuna dokunarak hemen çalıştırabilirsiniz.


- » Fırın aynı pişirme fonksiyonu ve sıcaklıkta çalışmaya devam eder.

18. **Pişirme tamamlandıktan sonra ilk 5 dakika sonrasında** fırını tekrar çalıştırmak isterseniz, fırın buhar üretme sistemindeki suyu, su haznesine geri gönderme işlemine başladığı için ekranda **"Fırın hazırlanıyor"** görünür. Bu yazı kaybolduktan sonra ancak  tuşuna dokunarak pişirme işlemini başlatabilirsiniz. Buhar üretme sistemindeki su hazneye gönderildiğinden ekranda **"Temiz su ekleyin"** yazısı görünür.

19.  tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.
20. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve en fazla "max." çizgisine kadar temiz su doldurun.

21. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın.  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.
- » Su seviyesi uygun ise pişirme başlayacaktır.

-  Buharlı bir fonksiyon çalışırken fırın kapağı açılırsa havalandırma motoru yüksek devirde çalışarak bir hava perdesi oluşturacaktır.

-  Buharlı bir pişirmenin son 3 dakikasında, fırın içindeki buhar yoğunluğunun azaltılması için havalandırma motoru yüksek devirde çalışacaktır.

22. Pişirme işlemi sonunda hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.



Pişirme tamamlandıktan sonra yaklaşık 15 dak. içinde fırının buhar üretme sistemindeki su, su haznesine geri gönderilecektir. Hijyen açısından su haznesinde biriken bu suyu boşaltın.

23. Fırın içerisinde biriken su için lütfen kurutma fonksiyonunu etkinleştirin. Bknz "Ekstralar Menüü".



Otomatik kurutma fonksiyonu etkin olduğu durumlarda her buharlı pişirme sonunda fırın ekranına gelecektir, tuşuna dokunarak başlatabilirsiniz.



Kurutma fonksiyonunu çalıştırmadan önce fırın içindeki yemek ve tepsî, tel ızgara gibi aksesuarları fırın içinden çıkarın.

Booster (Hızlı Isıtma) ayarının yapılması

Fırını istenilen sıcaklığa daha hızlı getirmek için Booster (hızlı ön ısıtma) fonksiyonunu kullanın. İsteddiğiniz pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra:

- tuşuna bir kez dokununuz. Ekranda sembolü görünür.
- Pişirme süre ve sıcaklık ayarları yapıldıktan sonra tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.

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

- Booster fonksiyonunu iptal etmek için ekranda tuşuna bir kez dokununuz. Booster iptal olur ve ekranda sembolü kaybolur.

Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.



Tuş kilidi, fırın çalışırken veya fırın çalışmazken kullanılabilir. Fırın çalışırken tuş kilidi etkinleştirilmiş olsa dahi tuşuna dokunularak kapanabilir.

- Ekranda görünene kadar tuşuna dokununuz. » Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, (/ tuşları hariç) herhangi bir düğmeye basıldığında ekranda "Tuş kilidi aktif" uyarısı verilir ve ekranda sembolü görünür.



Tuş Kilidi fonksiyonu devrederken fırın tuşları kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi iptal olmaz.

Tuş kilidinin devreden çıkarılması

- Ekranda sembolü kaybolana kadar tuşuna dokununuz.
- » Tuş kilidi iptal olur.

Otomatik Pişirme Fonksiyonları Menüü

- tuşuna dokunarak fırını açın.
- Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda "Otomatik Pişirme Menüü" görünene kadar / tuşlarına dokununuz.
- tuşuna dokunarak Otomatik pişirme menüsüne ulaşın.
- / tuşlarına dokunarak pişirme yapacağınız yemeğin ana menüsünü seçin. (Otomatik pişirme menüsü tablosuna bakınız) . tuşuna dokunarak onaylayın.
- / tuşlarına dokunarak pişirmek istediğiniz yemeği seçin.
- Yemeğinizin ağırlığını değiştirmek için Sıcaklık/ağırlık alanı çerçeve içerisindeyken / tuşlarına dokunarak yemeğinizin ağırlığını ayarlayın. Ağırlık değeri değiştirildiği an otomatik onaylanır. Yemeğin ağırlığına göre pişirme süresi otomatik değişir.







Ancak ağırlık belirtilen yemeklerde, ağırlık değişikliğini gerçekleştirebilirsiniz.









Sıcaklık/ağırlık, Pişirme süresi ve Alarm süresi gösterge alanlarından aktif olanının etrafında çerçeve mevcuttur. Çerçeveyi sağdaki gösterge alanlarına iletirmek için tuşunu, sol taraftaki alanlara iletirmek için tuşuna dokununuz. Çerçeve sol taraftaki Sıcaklık/ağırlık göster alanındayken tekrar tuşuna dokunursanız ekran bir üst menüye döner.

- Pişirme süresi ayarlamak için, tuşuna dokunarak çerçeveyi Pişirme süresi alanına iletin. sembolü görünür. / tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın. Yemeğin ağırlığına göre pişirme süresi değiştirme aralığı sınırlandırılmıştır.
- Pişirme fonksiyonu, sıcaklık, ağırlık ve pişirme süresi uygunsa tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.
- Seçmiş olduğunuz yemek buhar fonksiyonu içeriyor ise aşağıdaki buharlı fonksiyonu çalıştırma adımlarını takip edin; Uzun süredir buharlı pişirme yapılmamış ise, ekranda "Temiz su ekleyin" yazısı görünür.


10.  tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.
11. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve en fazla "max." çizgisine kadar temiz su doldurun.

	Sağlık riski! Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde kullanmayın.
	Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su haznesine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözümler konulmamalıdır.
	Su haznesini yerinden çıkarmadan da üzerindeki kapak sayesinde su doldurma işlemini gerçekleştirebilirsiniz


12. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın.  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.
- » Su seviyesi uygun ise pişirme başlayacaktır.


	Buharlı ve buhar destekli pişirme fonksiyonlarında pişirme başlatmadan önce et probu yuvası kapağının tamamen kapalı olduğundan emin olun.
	Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda  sembolü görünür.
	Pişirme sırasında, hazne içerisindeki su biter ise ekranda "Su ekleyin" yazısı görünür ve fırın sesli uyarı verir. Pişirme durur. Hazneye tekrar su doldurup fırın içerisine yerleştirdiğinizde pişirme kaldığı yerden devam eder.


- » **Pişirme süresi ayarlanmış ise;** pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve **"Pişirme tamamlandı"** yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokununuz.
13. Pişirme işlemi sonunda hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.


	Pişirme tamamlandıktan sonra yaklaşık 15 dak. içinde fırının buhar üretme sistemindeki su, su haznesine geri gönderilecektir. Hijyen açısından su haznesinde biriken bu suyu boşaltın.
---	--



14. Fırın içerisinde biriken su için lütfen kurutma fonksiyonunu etkinleştirin. Bknz "Ekstralar Menüü".



	Otomatik kurutma fonksiyonu etkin olduğu durumlarda her buharlı pişirme sonunda otomatik olarak çalışacaktır.
--	---

15. **Pişirmeye devam etmek için;**
Pişirme tamamlandıktan sonra ilk 5 dakika içinde fırını tekrar buharlı/buhar destekli fonksiyonunda  tuşuna dokunarak hemen çalıştırabilirsiniz.
- » Fırın aynı pişirme fonksiyonu ve sıcaklıkta çalışmaya devam eder.


16. **Pişirme tamamlandıktan sonra ilk 5 dakika sonrasında** fırını tekrar çalıştırmak isterseniz, fırın buhar üretme sistemindeki suyu, su haznesine geri gönderme işlemine başladığı için ekranda **"Fırın hazırlanıyor"** görünür. Bu yazı kaybolduktan sonra ancak  tuşuna dokunarak pişirme işlemi başlatabilirsiniz. Buhar üretme sistemindeki su hazneye gönderildiğinden ekranda **"Temiz su ekleyin"** yazısı görünür.

17.  tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.

18. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve en fazla "max." çizgisine kadar temiz su doldurun.
19. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın.  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.
- » Su seviyesi uygun ise pişirme başlayacaktır.

	Buharlı bir fonksiyon çalışırken fırın kapağı açılırsa havalandırma motoru yüksek devirde çalışarak bir hava perdesi oluşturacaktır.
	Buharlı bir pişirmenin son 3 dakikasında, fırın içindeki buhar yoğunluğunun azaltılması için havalandırma motoru yüksek devirde çalışacaktır.

20. Pişirme işlemi sonunda hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.

	Pişirme tamamlandıktan sonra yaklaşık 15 dak. içinde fırının buhar üretme sistemindeki su, su haznesine geri gönderilecektir. Hijyen açısından su haznesinde biriken bu suyu boşaltın.
---	--

21. Fırın içerisinde biriken su için lütfen kurutma fonksiyonunu etkinleştirin. Bknz "Ekstralar Menüü".



Otomatik kurutma fonksiyonu etkin olduğu durumlarda her buharlı pişirme sonunda fırın ekranına gelecektir, ► tuşuna dokunarak başlatabilirsiniz.



Kurutma fonksiyonunu çalıştırmadan önce fırın içindeki yemek ve tepsi, tel izgara gibi aksesuarları fırın içinden çıkarın.

Otomatik pişirme fonksiyonları:

Modellere göre değişim gösterebilir

Sebzeler	Kekler & tatlılar	Be Yaz Etler	Balıklar	Kırmızı Etler	Özel Yemekler
Taze Parça Patates (*)	Poğaç (*)	Bütün Tavuk <1600gr(*)	Alabalık	Rozbif Buharda(*)	Fırında Makarna
Broccoli Çiçekleri (*)	Mayalı ekme (*)	Bütün Tavuk >1600gr(*)	Levrek	Dalyan Köfte	Lazanya
Taze Fasulye (*)	Sandwich ekmeği (*)	Hindi budu(*)	Sebzeli Balık	Rozbif	Meyvalı Turta
Biber Dolma	Cevizli kurabiye	Tavuk<1.6Kg	Hamsi	Kuzu kol sarma	Elmalı Pay
Kabuklu Patates	Kek	Tavuk>1.6Kg	Kiremit. Alabalık	Kuzu rosto	Elmalı Strudel
Patlıcan Musakka	Tarçınlı çörek	Tavuk Parçası	Levrek Fileto	Dana rosto	Beze
Patates Graten	Peynirli Börek	Tavuk Fileto	Balık Şiş	Kuzu Tandır	Ekler Pasta
Kumpir	Üzüm lü Kek	Tavuk Baget	Balık Güveç	Biftek	Fırın Sütlaç
Taze Sebze Graten	Talaş Böreği	Hindi Kızartma	Somon Fileto	Fırında Köfte	Krem Karamel
Danmuş Sebze Graten	Çay Çöreği	Hindi Budu	Balıklı Pay	Sığır fileto	Çikolatalı Sufle
	Baget Ekmek	Hindi Fileto	Tuzda Somon		Krem Brüle
	Sandviç Ekmeği	Ördek			Ballı elma tatlısı
	Mayalı Ekmek	Kaz			Kakaolu kek
	Kruvasan Çörek	Tavşan			Şekerpare
	Paskalya Çöreği	Avcı Usulü Sülün			Revani
	Peynirli Poğaç	Sülün			Elma kurutma
	Simit				Ayva kurutma
	Pizza				Armut kurutma
	Çikolatalı Pasta				Güveç
	Pandispanya Hamuru				Sebzeli Kiş
					Patatesli Kiş

* Bu yemekler buhar fonksiyonu içerir.

Extra Programlar Menüü













Buharlı ve buhar destekli pişirme fonksiyonlarında pişirme başlatmadan önce et probu yuvası kapağının tamamen kapalı olduğundan emin olun.



Kireç çözme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Buhar üretim sisteminin içerisinde oluşacak kireçler için kireç çözme programının kullanılması önerilir. Fırınınız, ayarladığınız su sertliğine bağlı olarak size kireç çözmeniz için öneri verecektir. Ürünle birlikte iki adet kireç çözme tableti verilir. (Piyasada buharlı

pişiriciler önerilen kireç gidericileri de kullanım talimatlarına göre kullanabilirsiniz.)

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda "Ekstra Programlar" menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
3.  tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında "Kireç çözme" yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
5.  tuşuna dokununuz.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatınız.
6. Ekranda "Tanka 250ml su koyunuz ve tableti atınız" yazısı görünür.
7.  tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.
8. Hazneye 250 ml temiz su ve tableti koyunuz.

Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak hazne kapağını kapatınız.

9. Tekrar  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatınız.
10. Kireç çözme fonksiyonu sırasında tablet çözünerek fırının buhar jeneratöründe biriken kireci temizleyecektir. Fırın otomatik olarak bu işlemi yapacak ve bu işlem sonrasında ekranda "Tankı boşaltınız ve 250ml su koyunuz" uyarısı gelecektir.
11.  tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.
12. Hazneyi boşaltınız, 250 ml temiz su koyunuz. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak hazne kapağını kapatınız. Çalışma kaldığı yerden devam edecektir.
13. Kireç çözme süresi sonunda ekranda "İşlem Tamamlandı" görünür.



Kireç çözme işleminin ilk fazı yaklaşık 90 dakika, ikinci fazı ise yaklaşık 20 dakika sürer.

» Fırın kapağını açarak içeride kalan buharın çıkmasını sağlayınız ve su haznesinde kalan suyu boşaltınız.

Kurutma (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)









Buharlı pişirme sonrasında fırın içerisinde kalan suyun buharlaştırarak fırın içerisinde kurutmayı sağlar. Hijyen açısından her buharlı pişirme sonrasında yapılması önerilir.



Kurutma fonksiyonunu başlatmadan önce fırınınızın içinde bulunan yemek ve tepsileri çıkartınız.











Kurutma fonksiyonunu başlatmadan önce fırın tabanında biriken suyu (varsa) kuru bir bez ile siliniz.

1.  tuşuna dokunarak fırını açınız.
 2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda "Ekstralar Menü" görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
 3.  tuşuna dokununuz.
 4. Metin ekranında "Kurutma" yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
 5.  tuşuna dokununuz.
 6.  tuşuna dokunarak kurutmayı başlatınız.
 7. Otomatik olarak gelen kurutma süresi (10 dak.) sonunda ekranda "Fırın kapağını açınız" görünür.
- » Fırın kapağını açarak içeride kalan buharın çıkmasını sağlayınız.

Tekrar ısıtma (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Pişişmiş gıdaların tekrar ısıtılması için uygundur. Buhar desteği ile ısıtılan gıdanın kuruması engellenir.

- Isıya dayanıklı kaplar kullanınız.
 - Delikli buharlı pişirme tepsisi kullanınız.
 - Isıtma yaparken gıdanın üzerini kapatmayınız.
1.  tuşuna dokunarak fırını açınız.
 2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda "Ekstra Programlar" menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
 3.  tuşuna dokununuz.
 4. Metin ekranında "Tekrar ısıtma" yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
 5.  tuşuna dokununuz.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatınız. Fonksiyonun başlaması için "Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması" bölümünde anlatılan "Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları" nı takip ediniz.









Bu fonksiyonda önerilen sıcaklık ve süre ekranda görünür. Sıcaklık ve süreyi değiştirebilirsiniz, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Hamur mayalama (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ekmek, poğaç, pizza hamuru gibi maya eklenmiş hamurların mayalanması için uygundur. Buhar desteği ile hamurun yüzeyinin kuruması engellenir.

- Isıya dayanıklı kaplar kullanınız.
- Mayalama yaparken gıdanın üzerini kapatmayınız.
- Mayalama yaparken fırın kapağını açmayınız, nem kaybına ve hamurun kabarmamasına neden olabilir.



- Hamur mayalama fonksiyonunu kullanmadan önce pişirme hacminin yeterince soğuk (oda sıcaklığı) olduğundan emin olun.
- Hamurunuzun büyüklüğü ve ağırlığına göre mayalama süreniz değişebilir.
- Mayalama için tel ızgara üzerinde ısıya dayanıklı derin kapların kullanılması önerilir.









1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda "Ekstra Programlar" menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokunun.
3.  tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında "Hamur mayalama" yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokunun.
5.  tuşuna dokunun.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için "Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması" bölümünde anlatılan "Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları" nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen sıcaklık ve süre ekranda görünür. Sıcaklık ve süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Buz çözme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Dondurulmuş meyve, sebze, hamur işi gibi gıdaların çözündürülmesi için uygundur. Buz çözme yaparken, delikli buharlı pişirme tepsisi kullanın. Çözünen gıdadan akan suyun toplanması için delikli buharlı pişirme tepsisinin alt rafına (Raf 1) fırın tepsisi yerleştirin.


	Et, tavuk, balık gibi gıdaların gıda güvenliği açısından buzdolabında çözündürülmesi önerilir.
	Dondurulmuş gıdaları ambalajını (varsa) uzaklaştırdıktan sonra fırın içine koyun.









1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda "Ekstra Programlar" menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokunun.
3.  tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında "Buz çözme" yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokunun.
5.  tuşuna dokunun.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için "Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması" bölümünde anlatılan "Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları" nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen sıcaklık ve süre ekranda görünür. Sıcaklık ve süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Hafif haşlama (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Dondurma veya konserveleme işlemlerinden önce sebze ve meyveleri kısa süreli haşlama yapmak için uygundur. Hafif haşlama yaparken, delikli buharlı pişirme tepsisi kullanın. Haşlanan gıdadan akan suyun toplanması için delikli buharlı pişirme tepsisinin alt rafına (Raf 1) fırın tepsisi yerleştirin.




	Haşlanan gıdanın kendi rengini kaybetmemesi için, hafif haşlama işleminden sonra gıdayı buzlu su karışımına koyarak gıdayı soğutun ardından süzün.
---	--









1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda "Ekstra Programlar" menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokunun.
3.  tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında "Hafif haşlama" yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokunun.
5.  tuşuna dokunun.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için "Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması" bölümünde anlatılan "Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları" nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen süre ekranda görünür. Süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Hijyen (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Konserveleme işleminde kullanılacak cam kavanozların ve kapaklarının sterilize edilmesi için uygundur. Kapları/kapakları sterilize ederken fırın tel ızgara kullanın. Buhar nedeni ile akan suyun toplanması için ızgaranın alt rafına (Raf 1) fırın tepsisi yerleştirin. Kapların/kapakların ağızları açık olmalıdır. Kapları/kapakları, ağızları tel ızgaraya değecek şekilde ters koyun.

	Isıya ve buhara dayanıklı cam kaplar kullanın.
	Birden fazla kap/kapak sterilize edildiğinde kapların birbirine değmediğinden emin olun.
	Birbirine benzer boyutta kapları sterilize edin.

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda "Ekstra Programlar" menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
3.  tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında "Hijyen" yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
5.  tuşuna dokununuz.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için "Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması" bölümünde anlatılan "Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları" nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen süre ekranda görünür. Süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.



Konserveleme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)







Hafif haşlanmış meyve ve sebze gibi gıdaların, sterilize edilmiş cam kaplara yerleştirildikten sonra tekrar ısıtılması için uygundur.

Hafif haşlanmış gıdaların üzerine sıvı (şu, şekerli su, tuzlu gibi) ekleyerek, gıdanın üzerini kapatın. Bu şekilde kapları üstten maksimum 3 cm boşluk kalacak şekilde doldurun ve sterilize edilmiş kapakları ile kapatın.

Kapları konserve ederken delikli buharlı pişirme tepsisi kullanınız. Buhar nedeni ile akan suyun toplanması için delikli buharlı pişirme tepsisinin alt rafına (Raf 1) fırın tepsisi yerleştirin. Konservenmiş cam kapları soğuduktan sonra pişirme hacminden alın. Cam kapları pişirme hacminden aldıktan sonra, oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

- Birden fazla kap konserve edildiğinde kapların birbirine değmediğinden emin olun.
- Birbirine benzer boyutta kapları konserve edin.
- Gıda miktarı ve cam kap adedine göre konserveleme süreniz değişebilir.

	Isıya ve buhara dayanıklı cam kaplar kullanın.
	Konserveleme esnasında cam kapların çatlama riski vardır. Kapların ve kapakların deforme olmamış olduğuna dikkat edin.

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda "Ekstra Programlar" menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
3.  tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında "Konserveleme" yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.

5.  tuşuna dokununuz.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için "Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması" bölümünde anlatılan "Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları" nı takip edin.


Bu fonksiyonda önerilen sıcaklık ve süre ekranda görünür. Sıcaklık ve süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.









Çikolata eritme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Parça çikolatanın eritilmesi için uygundur.

Hazır glazür çikolataları paketini açmadan delikli buharlı pişirme tepsisine yerleştirerek eritin.

Paketsiz parça çikolataları ise ısıya dayanıklı cam bir kaba koyarak ve kapağını kapatarak delikli buharlı pişirme tepsisine yerleştirerek eritin.

	Gıda miktarına göre eritme süreniz değişebilir.
---	---

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda "Ekstra Programlar" menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
3.  tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında "Çikolata eritme" yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
5.  tuşuna dokununuz.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için "Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması" bölümünde anlatılan "Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları" nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen süre ekranda görünür. Süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.


Yoğurt yapma (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)









Pastörize süt ile yoğurt yapmaya uygundur.

Oda sıcaklığındaki 1000 ml günlük pastörize süte, 100 g (3-4 yemek kaşığı) yoğurt ekleyin ve iyice karıştırın. Isıya dayanıklı cam bir kaba karışımı doldurun ve kabin kapağını kapatın. Yoğurt yaparken fırın tel ızgara kullanınız.

- Daha az kıvamlı ve tatlı bir yoğurt elde etmek için kısa süre, daha katı/dolgun yapıda ve ekşi bir yoğurt elde etmek için uzun mayalandırma işlemi önerilir.
- İşlem bittikten sonra, yoğurdun buzdolabında (+4°C) 12 saat bekletildikten sonra tüketilmesi önerilir.
- Sterilize edilmiş uzun ömürlü sütler, yoğurt yapmak için uygun sütler değildir, kullanılmamalıdır.

- Mayalama için kullanılan yoğurdun taze olmasına dikkat edilmelidir.


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


1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
3.  tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Yoğurt yapma"** yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
5.  tuşuna dokununuz.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için **"Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması"** bölümünde anlatılan **"Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları"** nı takip edin.









Bu fonksiyonda önerilen süre ekranda görünür. Süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Yumurta- katı, orta, yumuşak (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

İsteğe bağlı olarak farklı pişmişlik seviyelerinde yumurta haşlama için uygundur. Özellikle fazla miktarda yumurta haşlama yapılabilir. Yumurta haşlama yaparken, delikli buharlı pişirme tepsi kullanın. Haşlanan gıdadan akan suyun toplanması için delikli buharlı pişirme tepsinin alt rafına (Raf 1) fırın tepsi yerleştirin.

	Yumurtalar pişmeden önce iğne gibi ince uçlu bir delici alet ile birkaç yerinden delinmelidir. Aksi halde pişme esnasında yumurtalar patlayabilir.
---	--

	Yumurtanın büyüklüğüne ve adedine göre yumurta haşlama süreniz değişebilir.
--	---









1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
3.  tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Yumurta- katı"**, **"Yumurta- orta"** yada **"Yumurta- yumuşak"** yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
5.  tuşuna dokununuz.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için **"Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli**

pişirme yapılması" bölümünde anlatılan **"Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları"** nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen süre ekranda görünür. Süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

Buharlı temizleme (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)


Belirli bir süre buhar verilmesi ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan (uzun süredir kalmayan) kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranda **"Ekstra Programlar"** menüsünü görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
3.  tuşuna dokununuz.
4. Metin ekranında **"Buharlı temizleme"** yazısı görünene kadar  /  tuşlarına dokununuz.
5.  tuşuna dokununuz.  tuşuna dokunarak çalışmayı başlatın. Fonksiyonun başlaması için **"Fırın fonksiyonları ile buharlı ve buhar destekli pişirme yapılması"** bölümünde anlatılan **"Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları"** nı takip edin.

Bu fonksiyonda önerilen süre ekranda görünür. Süreyi değiştirebilir, bitiş saati ayarlayabilirsiniz.

6. Süre sonunda ekranda **"Yüzeyleri Siliniz"** uyarısı gelir. Kapağı açıp fırın içi yüzeylerini kuru bir sünger veya bezle silin.

Temizleme (yüksek ısıyla kendi kendini temizleme-piroliz) (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

	UYARI Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur! Kendi kendini temizleme sırasında ürüne dokunmayın ve çocukları üründen uzak tutun. Kalıntıları çıkarmadan önce en az 30 dakika bekleyin.
--	--

Fırın piroliz (yüksek ısıyla) kendi kendini temizleme özelliğiyle donatılmıştır. Fırın yaklaşık 430-480°C sıcaklığa kadar ısınır ve mevcut kir, kül oluncaya kadar yanar. Güçlü bir duman ortaya çıkabilir. İyi bir havalandırma sağlayın. Yüksek ısıyla temizleme işlemi fırının yaklaşık her 10 kullanımından sonra gerçekleştirilmelidir.

1. Tüm aksesuarları fırından çıkarın. Tel rafı modellerde, tel rafı sökmeyi unutmayın. Su haznesini de fırından mutlaka çıkarın.

Ürününüzde pyro proof (Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme özelliğine dayanıklı) aksesuar varsa bu aksesuarları fırından çıkarmanıza gerek yoktur.

2. Temizliğe başlamadan önce fırının dış yüzeylerini ve fırın içindeki taşmış yemek artıklarını sabunlu bez ile temizleyin.



Kapı contasını temizlemeyin. Cam elyaf conta oldukça hassastır ve kolayca hasar görebilir. Kapı contası hasarlanırsa yetkili servis çağırın.

1. tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranada **"Ekstralar Menüü"** görünene kadar / tuşlarına dokunun.
3. tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında **"Temizleme"** yazısı görünene kadar / tuşlarına dokunun.
5. tuşuna dokunun.
6. tuşuna dokunarak temizlemeyi başlatın. Ekranada kendi kendini temizleme süresi belirir. Bu süre değiştirilemez. Kendi kendini temizleme fonksiyonu bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.
7. Kendi kendini temizleme işlemi sırasında, fırın kapağı açılmaz ve saat ekranında kilit sembolü görünür. Temizleme işlemi bitip, ekranda kilit sembolü kayboluncaya kadar kapak kilidini açmak için tutamağı zorlamayın.
8. Temizleme bitiminde, kalan tortuları sirkeli suyla çıkarın.

Ekonomik temizleme (yüksek ısıyla kendi kendini temizleme-eko piroliz) (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur! Kendi kendini temizleme sırasında ürüne dokunmayın ve çocukları üründen uzak tutun. Kalıntıları çıkarmadan önce en az 30 dakika bekleyin.

Eğer fırınınız çok kirli değilse Eko temizleme fonksiyonunu kullanmanızı öneririz. Fırının çok kirli olması durumunda ekonomik temizlik fonksiyonu yeterli olmayabilir. Bu durumda "temizleme" konumunda temizleme yapın.

1. Tüm aksesuarları fırından çıkarın. Tel rafli modellerde, tel rafı sökmeyi unutmayın. Su haznesini de fırından mutlaka çıkarın.

Ürününüzde pyro proof (Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme özelliğine dayanıklı) aksesuar varsa bu aksesuarları fırından çıkarmanıza gerek yoktur.

2. Temizliğe başlamadan önce fırının dış yüzeylerini ve fırın içindeki taşmış yemek artıklarını sabunlu bez ile temizleyin.



Kapı contasını temizlemeyin. Cam elyaf conta oldukça hassastır ve kolayca hasar görebilir. Kapı contası hasarlanırsa yetkili servis çağırın.

3. tuşuna dokunarak fırını açın.
4. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir. Ekranada **"Ekstralar Menüü"** görünene kadar / tuşlarına dokunun.
5. tuşuna dokunun.
6. Metin ekranında **"Eko Temizleme"** yazısı görünene kadar / tuşlarına dokunun.
7. tuşuna dokunun.
8. tuşuna dokunarak temizlemeyi başlatın. Ekranada kendi kendini temizleme süresi belirir. Bu süre değiştirilemez. Kendi kendini temizleme fonksiyonu bitiş saatini ayarlayabilirsiniz.
9. Kendi kendini temizleme işlemi sırasında, fırın kapağı açılmaz ve saat ekranında kilit sembolü görünür. Temizleme işlemi bitip, ekranda kilit sembolü kayboluncaya kadar kapak kilidini açmak için tutamağı zorlamayın.
10. Temizleme bitiminde, kalan tortuları sirkeli suyla çıkarın.

Ayarlar Menüü

Dil Ayarı

1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında **"Pişirme programları"** yazısı görünür.
2. Metin ekranında **"Ayarlar"** yazısı görünene kadar / tuşlarına dokunun.
3. tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında **"Dil"** yazısı görünene kadar / tuşlarına dokunun.
5. tuşuna dokunun. Ekranada fırın için ilk ayarlanan dil gelir.
6. / tuşlarına dokunarak istediğiniz dili seçin.
7. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.





Saat ayarını yapın

Fırına ilk elektrik verildiğinde saat **"00:00"** olarak otomatik ayarlanır. Saat ayarını değiştirmek için;







1. Fırın açıldığında, Metin ekranında **"Pişirme programları"** yazısı görünür.
2. Metin ekranında **"Ayarlar"** yazısı görünene kadar / tuşlarına dokunun.
3. tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında **"Saat"** yazısı görünene kadar / tuşlarına dokunun.
5. tuşuna dokunun.
6. / tuşlarına dokunarak güncel saati ayarlayın.
7. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

Parlaklık ayarı







1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında **"Pişirme programları"** yazısı görünür.
2. Metin ekranında **"Ayarlar"** yazısı görünene kadar / tuşlarına dokunun.

3. tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında "**Parlaklık**" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
5. tuşuna dokunun. Ekranda fırın için ayarlı parlaklık seviyesi gelir.
6.   tuşlarına dokunarak istediğiniz seviyeyi seçin.
7. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.







Ses seviyesi ayarı

1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında "**Pişirme programları**" yazısı görünür.
2. Metin ekranında "**Ayarlar**" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
3. tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında "**Ses seviyesi**" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
5. tuşuna dokunun. Ekranda fırın için ayarlı ses seviyesi gelir.
6.   tuşlarına dokunarak istediğiniz seviyeyi seçin.
7. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.





Sıcaklık birimi ayarı

1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında "**Pişirme programları**" yazısı görünür.
2. Metin ekranında "**Ayarlar**" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
3. tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında "**Sıcaklık birimi**" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
5. tuşuna dokunun. Ekranda fırın için ayarlı sıcaklık birimi "**C**" gelir.
6.   tuşlarına dokunarak "**F**" seçin.
7. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

Su sertliği seviyesi ayarı

1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında "**Pişirme programları**" yazısı görünür.
2. Metin ekranında "**Ayarlar**" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
3. tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında "**Su Sertliği**" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
5. tuşuna dokunun. Ekranda fırın için ayarlı su sertlik seviyesi gelir.
6.   tuşlarına dokunarak kullandığınız suyun sertlik derecesine uygun seviyeyi seçin.
7. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

Otomatik kurutma ayarı

1. Fırına ilk elektrik verildiğinde, Metin ekranında "**Pişirme programları**" yazısı görünür.
2. Metin ekranında "**Ayarlar**" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
3. tuşuna dokunun.
4. Metin ekranında "**Otomatik Kurutma**" yazısı görünene kadar   tuşlarına dokunun.
5. tuşuna dokunun. Ekranda "**Açık**" görünür ve otomatik kurutma fonksiyonu etkinleşir.

Pişirme süreleri tablosu



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



Fırının 1. rafı **en alt** raftır.



Fırın ortalama 1 saatlik pişirmelerde su haznesindeki 1 litre suyu tüketir. 1 saatten uzun süren pişirmeler için ilave su eklemek gerekebilir. 1 saatten uzun pişirme yaparken mutlaka fırınınızın vereceği uyarıları takip edin.

Fırın fonksiyonları ile pişirme

Yiyecek	Tepsi adeti	Pişirme işlevi	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepsidede kek	Tek tepsi		3	175	25 ... 35
Kalıpta kek	Tek tepsi		2	180	40 ... 50
Kağıtta kek	Tek tepsi		3	175	20 ... 30
	2 tepsi		1 - 3	165	35 ... 45
	3 tepsi		1 - 3 - 5	165	40 ... 50
Pandispanya*	Tek tepsi		3	175	10 ... 20
	2 tepsi		2 - 4	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	40 ... 50
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	200	30 ... 40
Pizza	Tek tepsi		2	200 ... 220	15 ... 20
	Tek tepsi		3	200	10 ... 15
Pizza**	Tek tepsi		1 - 2	310	4 ... 7
	Tek tepsi		3	310	4 ... 7
Biftek (bütün)/ Rost	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
	Tek tepsi		3	25 dk. 250/max sonra 190	60 ... 80
Piliç kızartma	Tek tepsi		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	60 ... 70
	Tek tepsi		2	15 dk. 250/max sonra 180 ... 190	70 ... 80
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

1 ve 3. raflarda aynı anda pişirme yaparken derin tepsiyi alt rafa, derin olmayan tepsiyi üst rafa yerleştirin.

1 ve 5. raflarda aynı anda pişirme yaparken derin tepsiyi üst rafa, derin olmayan tepsiyi alt rafa yerleştirin.

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

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

* Pandispanya için 26 cm çapa sahip kalıp kullanılması önerilir.

** (310°C) Pizza taşı-küreği kullanılmıyorsa

Buhar ile pişirme

Yiyecek	Yiyecek ağırlığı (g)	Tepsi	Raf konumu	Pişirme işlevi	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Donmuş bezelye	2600	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	30 ... 40
Donmuş bezelye	1800 bir tepsi için	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3 ... 5	Buharlı pişirme	100	35 ... 45
Antrikot	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	65 ... 75
Patates parçaları	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	30 ... 40
Tavuk göğsü	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	25 ... 35
Brokoli	1400	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	20 ... 30
Dana bonfile	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	50 ... 60
Balık	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	20 ... 30
Kabak parçaları	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	25 ... 35
Karnabahar	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	30 ... 40
Brüksel lahanası	500	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	10 ... 20
Taze fasulye	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	25 ... 35
Havuç parçaları	1000	Delikli tepsi + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	20 ... 30
Pirinç	Su: 475 Pirinç: 180	Borcam + Fırın tepsi	3	Buharlı pişirme	100	25 ... 35

1 - Ön ısıtma yapmayın.

2 - Pişirme yaparken fırın tepsiyi birinci rafa, delikli tepsiyi ise üçüncü rafa yerleştirin.

Ekonomik Fanlı



Ekonomik Fanlı modunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.



Ekonomik Fanlı modunda pişirme yaparken kapağı açmayın. Kapak açılmazsa enerji tasarrufu sağlamak için iç sıcaklık optimize edilir ve bu sıcaklık ekranda gösterilenden farklı olabilir.

Yiyecek	Tepsi adeti	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Kağıtta kek	Tek tepsi	3	175	40 ... 50
Kurabiye	Tek tepsi	3	180	25 ... 35
Yufka böreği	Tek tepsi	3	200	45 ... 55
Poğaç	Tek tepsi	3	200	35 ... 45

Izgaranın çalıştırılması



UYARI

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














Buharsız izgara yapılması


1. tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir.
3. tuşuna dokunarak pişirme programları menüsüne ulaşın.
4. / tuşlarına dokunarak istediğiniz istediğiniz buhar destekli izgara çalışma fonksiyonunu seçin. tuşuna dokunarak fonksiyonu etkinleştirin.


5. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, Sıcaklık/ağırlık alanı çerçeve içerisindeyken / tuşlarına dokun ve istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Sıcaklık değeri değiştirildiği an otomatik onaylanır.






Sıcaklık/ağırlık, Pişirme süresi ve Alarm süresi göstergeler alanlarından aktif olanının etrafında çerçeve mevcuttur. Çerçeveyi sağdaki göstergeler alanlarına iletirmek için tuşunu, sol taraftaki alanlara iletirmek için tuşuna dokununuz. Çerçeve sol taraftaki Sıcaklık/ağırlık göster alanındayken tekrar tuşuna dokunursanız ekran bir üst menüye döner.


6. **Pişirme süresi ayarlamak için**,  tuşuna dokunarak çerçeveyi Pişirme süresi/pişirme bitiş saati alanına iletin.  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.
7. **Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için**, pişirme süresi ayarladıktan sonra  tuşuna dokunun.   sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın.
8. **Hatırlatma amaçlı pişirmeyi etkilemeden alarm süresi ayarlamak için**,  tuşuna dokunarak çerçeveyi Alarm süresi alanına iletin.  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz alarm süresini ayarlayın. Alarm süresi hatırlatma amaçlıdır, pişirme süresine ve fırının çalışmasına etkisi yoktur. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

 Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

9. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık, pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve alarm süresi uygunsa  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda sırasıyla ayarlı olan fırın çalışma fonksiyonu ve **"Pişiriliyor"** görünür.












 Pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve alarm saatinin ayarlanması fırın çalışması için zorunlu değildir. Tercihe bağlı olarak ayarlanabilir.





 Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda  sembolü görünür.





- » **Pişirme süresi ayarlanmamış ise**; fırın manuel çalışmaktadır. Yemeğiniz pişmiş ise fırının çalışmasını  tuşuna dokunarak durdurun. Aksi takdirde fırın çalışmaya devam eder.
- » **Sadece pişirme süresi ayarlanmış ise**; pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve "pişirme tamamlandı" yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokunun.
- » **Pişirme süresi ve pişirme bitiş ayarlanmış ise**; fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar. Pişirme başlangıç saati geldiğinde seçilen fırın çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme

süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve "pişirme tamamlandı" yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokunun.










Buhar destekli ızgara yapılması

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana menü ekranı gelir.
3.  tuşuna dokunarak pişirme programları menüsüne ulaşın.
4.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz buhar destekli ızgara çalışma fonksiyonunu seçin.  tuşuna dokunarak fonksiyonu etkinleştirin.
5.  tuşuna dokunun.  /  tuşları ile buhar seviyesini ayarlayın. Tekrar  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
6. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz, Sıcaklık/ağırlık alanı çerçeve içerisindeyken  /  tuşlarına dokun ve istediğiniz sıcaklığı ayarlayın. Sıcaklık değeri değiştirildiği an otomatik onaylanır.

 Sıcaklık/ağırlık, Pişirme süresi ve Alarm süresi gösterge alanlarından aktif olanının etrafında çerçeve mevcuttur. Çerçeveyi sağdaki gösterge alanlarına iletirmek için  tuşunu, sol taraftaki alanlara iletirmek için  tuşuna dokunun. Çerçeve sol taraftaki Sıcaklık/ağırlık göster alanındayken tekrar  tuşuna dokunursanız ekran bir üst menüye döner.

7. **Pişirme süresi ayarlamak için**,  tuşuna dokunarak çerçeveyi Pişirme süresi/pişirme bitiş saati alanına iletin.  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın.

Bu fonksiyonda, pişirme süresi ayarlanmadan pişirme başlatılmamaktadır. Pişirme süresi otomatik olarak ekranda 30 dak. olarak gelmektedir.


8. **Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için**, pişirme süresi ayarladıktan sonra  tuşuna dokunun.   sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme bitiş saatini ayarlayın.
9. **Hatırlatma amaçlı pişirmeyi etkilemeden alarm süresi ayarlamak için**,  tuşuna dokunarak çerçeveyi Alarm süresi alanına iletin.  sembolü görünür.  /  tuşlarına dokunarak istediğiniz alarm süresini ayarlayın. Alarm süresi hatırlatma amaçlıdır, pişirme süresine ve fırının çalışmasına etkisi yoktur. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.



Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

10. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık, pişirme süresi, pişirme bitiş saati ve alarm süresi uygunsuz tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. ►►

11. **Buharlı fonksiyonu çalıştırma adımları:** Uzun süredir buharlı pişirme yapılmamış ise, ekranda "**Temiz su ekleyin**" yazısı görünür.

12.  tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.

13. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve en fazla "max." çizgisine kadar temiz su doldurun.




Sağlık riski! Buhar sisteminde, içilebilir su dışında, başka madde kullanmayın.



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



Su haznesini yerinden çıkarmadan da üzerindeki kapak sayesinde su doldurma işlemini gerçekleştirebilirsiniz


14. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın. ►► tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.

» Su seviyesi uygun ise pişirme başlayacaktır.



Buharlı ve buhar destekli pişirme fonksiyonlarında pişirme başlatmadan önce et probu yuvası kapağının tamamen kapalı olduğundan emin olun.



Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda  sembolü görünür.



Pişirme sırasında, hazne içerisindeki su biter ise ekranda "**Su ekleyin**" yazısı görünür ve fırın sesli uyarı verir. Pişirme durur. Hazneye tekrar su doldurup fırın içerisine yerleştirdiğinizde pişirme kaldığı yerden devam eder.

» **Sadece pişirme süresi ayarlanmış ise;** pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve "**Pişirme tamamlandı**" yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokununuz.

» **Pişirme süresi ve pişirme bitiş ayarlanmış ise;** fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden

pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar. Pişirme başlangıç saati geldiğinde seçilen fırın çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda sırasıyla fırın çalışma fonksiyonu ve "**Pişirme tamamlandı**" yazısı görünür. Fırın sesli uyarı vermeye başlar. Sesli uyarıyı kapatmak için herhangi bir tuşa dokununuz.

15. Pişirme işlemi sonunda hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.



Pişirme tamamlandıktan sonra yaklaşık 15 dak. içinde fırının buhar üretme sistemindeki su, su haznesine geri gönderilecektir. Hijyen açısından su haznesinde biriken suyu boşaltın.

16. Fırın içerisinde biriken su için Lütfen kurutma fonksiyonunu etkinleştirin. Bknz "Ekstralar Menüü".




Otomatik kurutma fonksiyonu etkin olduğu durumlarda her buharlı pişirme sonunda otomatik olarak çalışacaktır.

17. **Pişirmeye devam etmek için;** **Pişirme tamamlandıktan sonra ilk 5 dakika içinde** fırını tekrar buharlı/buhar destekli


fonksiyonunda ►► tuşuna dokunarak hemen çalıştırabilirsiniz.

» Fırın aynı pişirme fonksiyonu ve sıcaklıkta çalışmaya devam eder.


18. **Pişirme tamamlandıktan sonra ilk 5 dakika sonrasında** fırını tekrar çalıştırmak isterseniz, fırın buhar üretme sistemindeki suyu, su haznesine geri gönderme işlemine başladığı için ekranda "**Fırın hazırlanıyor**" görünür. Bu yazı kaybolduktan sonra ancak ►► tuşuna dokunarak pişirme işlemi başlatabilirsiniz. Buhar üretme sistemindeki su hazneye gönderildiğinden ekranda "**Temiz su ekleyin**" yazısı görünür.


19.  tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.

20. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve en fazla "max." çizgisine kadar temiz su doldurun.


21. Hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın. ►► tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.

» Su seviyesi uygun ise pişirme başlayacaktır.



 Buharlı bir fonksiyon çalışırken fırın kapağı açılırsa havalandırma motoru yüksek devirde çalışarak bir hava perdesi oluşturacaktır.


 Buharlı bir pişirmenin son 3 dakikasında, fırın içindeki buhar yoğunluğunun azaltılması için havalandırma motoru yüksek devirde çalışacaktır.


22. Pişirme işlemi sonunda hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.

 Pişirme tamamlandıktan sonra yaklaşık 15 dak. içinde fırının buhar üretme sistemindeki su, su haznesine geri gönderilecektir. Hijyen açısından su haznesinde biriken bu suyu boşaltın.

23. Fırın içerisinde biriken su için lütfen kurutma fonksiyonunu etkinleştirin. Bknz "Ekstralar Menüü".

 Otomatik kurutma fonksiyonu etkin olduğu durumlarda her buharlı pişirme sonunda fırın ekranına gelecektir,  tuşuna dokunarak başlatabilirsiniz.

 Kurutma fonksiyonunu çalıştırmadan önce fırın içindeki yemek ve tepsi, tel ızgara gibi aksesuarları fırın içinden çıkarın.

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

Izgara pişirme süreleri tablosu

Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

Yiyecek	Raf konumu	Önerilen sıcaklık (°C)**	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	4..5	250/max	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	4...5	250/max	25...35 dk.
Kuzu pizolasi	4..5	250/max	20...25 dk.
Biftek	4..5	250/max	25...30 dk. #
Dana pizolasi	4..5	250/max	25...30 dk. #
Tost ekmeği *	4	250/max	1...3 dk.

* Kalınlığa bağlıdır

#5 dakika ön ısıtma yapın

**Ürününüzde ızgara sıcaklığı ayarlanamıyor ise, ızgara fonksiyonunuz max. sıcaklık değerinde çalışacaktır

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.

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

i Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Su haznesinin temizlenmesi

Su haznesi kontrol panelinin sol tarafında kapak arkasında bulunur. Çıkarıp temizlemek için;

1.  tuşuna dokununuz. Su hazne kapağı yana doğru açılır ve su haznesi dışarı çıkar.
2. Su haznesini yuvasından çıkarın ve musluğun altında temiz su temizleyin.
3. Temizledikten sonra hazneyi yerine yerleştirin ve  tuşuna dokunarak haznenin kapağını kapatın.

i Hazneyi temizlerken, kimyasal temizleyiciler kullanmayın. Sadece su ile temizleyin.

i Hazneyi asla bulaşık makinesinde temizlemeyin.

Kontrol panelinin temizlenmesi

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

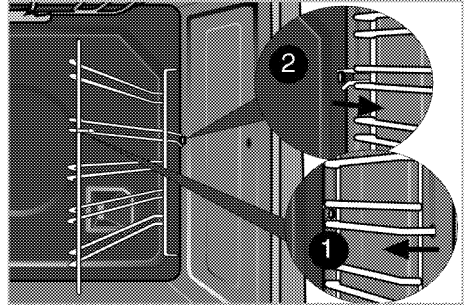
i Ürününüzde kontrol düğmeleri varsa kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.
Kontrol paneli hasar görebilir!

Fırın içinin temizlenmesi

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

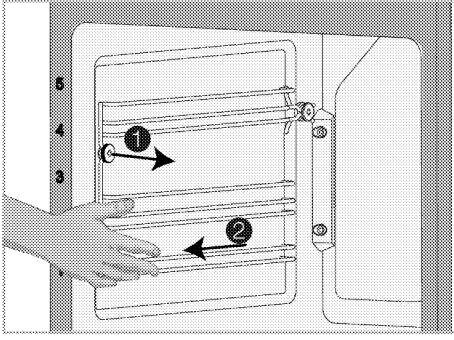
1. Tel rafın ön tarafını, yan duvara ters yönde çekerek çıkarın.
2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



Fırının yan duvarlarının temizlenmesi (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

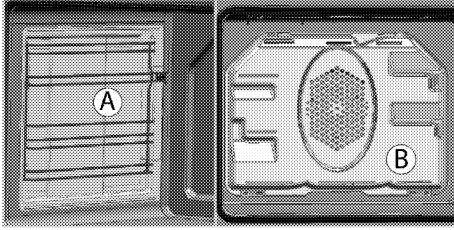
1. Aşağıdaki şekilde görüldüğü gibi, tel rafın ön tarafındaki vidayı sökün.
2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



Katalitik duvarlar

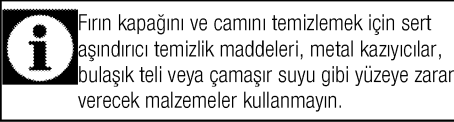
(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

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



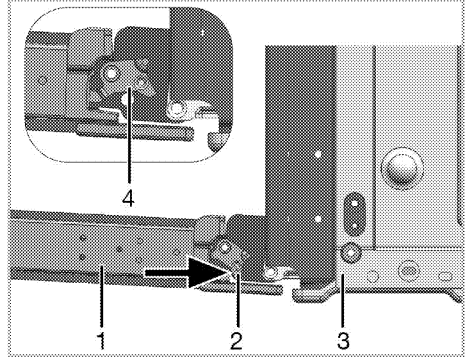
Fırın kapağının temizlenmesi

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

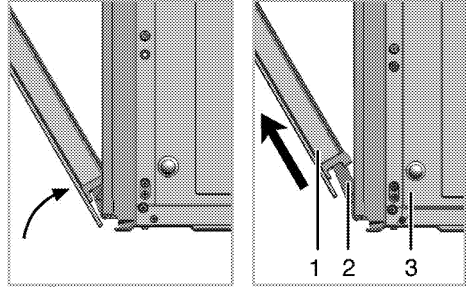


Fırın kapağının sökülmesi

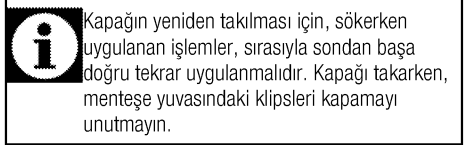
1. Ön kapağı (1) açın.
2. Ön kapağın sağ ve sol tarafında bulunan menteşelerin gövdesindeki klipsleri (2) şekilde gösterildiği gibi iterek açın. Kilit açıkken şekil (4) teki gibi görünmelidir.



- 1 Kapak
- 2 Menteşe kilidi(kapalı pozisyon)
- 3 Fırın
- 4 Menteşe kilidi(açık pozisyon)



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



"Soft Open & Soft Close" özelliği

Bazı modellerde "Soft Open & Soft Close" özelliği bulunmaktadır. "Soft Close" (Yumuşak Kapatma) özelliği, kullanıcının fırın kapağını kapalı bir konumdan yaklaşık 15 cm kadar mesafeye getirildiğinde ve bu mesafeden yavaşça itildiğinde, fırın kapağının yumuşak bir şekilde kapatmasını sağlar. Otomatik damper sistemi kapıyı yumuşak bir şekilde kapatmaya yardımcı olur. Fırın kapağı tamamen açıldığında benzer bir özellik gözlenir; Bu sistem fırın kapağının tam açık konumundan yaklaşık 9 cm uzaktayken yumuşak bir açılma sağlar.

7 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

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

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genişlerken ses çıkarabilir. >>> *Bu bir anza 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.

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



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

8 Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Leisure Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

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

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

Çağrı Merkezimize ayrıca

www.leisureturkiye.com.tr adresindeki

"Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan

formu doldurarak veya 0216 423 23 53 numara telefonla faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz:

Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara

Asfaltı Yarı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Yetkili servislerimizin, güncel iletişim

bilgilerine www.leisureturkiye.com.tr

adresinden ulaşabilirsiniz.

Leisure Çağrı Merkezi

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)

Diğer Numara
0216 585 8 888

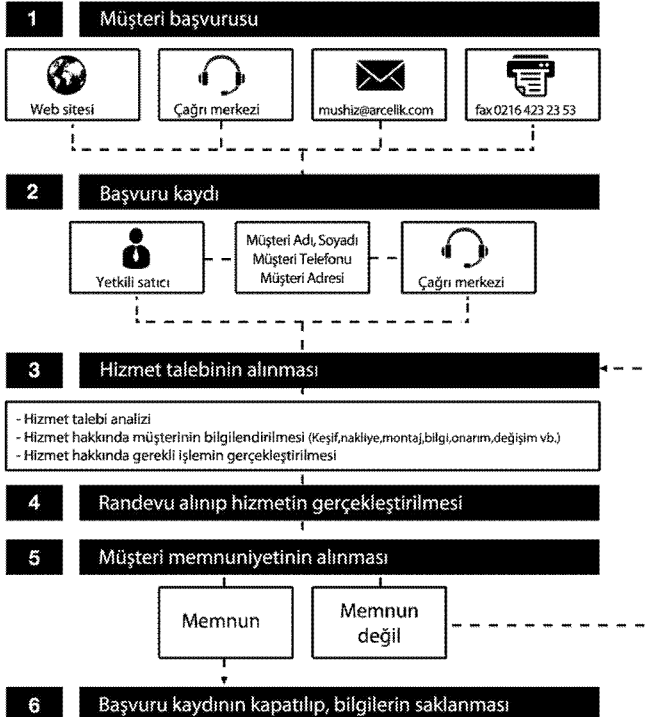
Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- 1 Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcıya onaylatınız.
- 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"ni 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 ayrıntı yapılmaksızın her kanaldan (çağrı merkezi, e-posta, www.leisureturkiye.com.tr, faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletebildiği, 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 yaratmayı 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) Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,

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 tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garantisi eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 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 belirlenmesidurumlarında;
tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimi veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firması:

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.leisureturkiye.com

Malın

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

GENEL MÜDÜR

Hakan Bıçıl

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Çeliker

Satıcı Firması:

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 kaşeleyecektir.