

LEISURE

Ankastre Fırın Kullanma Kılavuzu



PFL 9964 PFS



TR

385.4413.18/R.AB/5.01.2022

7757880109

Değerli Müşterimiz,

Lütfen ürünü kullanmadan önce bu kılavuzu okuyun.

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 verirsiniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

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

Kullanma kılavuzunu saklayın. Ürünü başka birisine verirsiniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin.

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Ölüm veya yaralanmalarla sonuçlanabilecek tehlike.

DUYURU Ürün veya çevresiyle ilgili maddi hasarla sonuçlanabilecek tehlike.



Sıcak yüzeylere temas sonucu yanma ile sonuçlanabilecek tehlike.



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Kullanma kılavuzunu okuyun.



Bu ürün, çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.



PCB içermez

1 Güvenlik talimatları 4

	Kullanım amacı	4
	Çocuk, savunmasız kişi ve evcil hayvan güvenliği.....	5
	Elektrik güvenliği	5
	Taşıma güvenliği	7
	Kurulum güvenliği	7
	Kullanım güvenliği	7
	Sıcaklık uyarıları	8
	Aksesuar kullanımı	8
	Pişirme güvenliği.....	9
	Buhar sistemi	9
	Bakım ve temizlik güvenliği	10

2 Çevre Talimatları 12

Atık yönetmeliği.....	12
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması	12
Ambalaj bilgisi	12
Enerji tasarrufu için öneriler.....	12

3 Ürününüz 13

Ürün tanıtımı	13
Ürün kontrol panel tanıtımı ve kullanımı....	14
Fırın kontrolü.....	14
Fırın çalışma fonksiyonları.....	16

Ürün aksesuarları.....	18
Ürün aksesuarlarının kullanımı	19
Teknik özellikler	21

4 İlk kullanım 22

İlk saat ayarı	22
İlk temizlik	22

5 Fırının kullanılması 24

Fırın kullanımı genel bilgiler.....	24
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması	24
Buhar destekli pişirme.....	28
Ayarlar	31

6 Pişirme hakkında genel bilgiler 36

Fırında pişirme ile ilgili genel uyarılar.....	36
Hamur işleri ve fırın yemekleri.....	36
Et, Balık ve Kümes hayvanları	39
Izgara	40
Buhar destekli pişirme.....	41
Test yemekleri	42

7 Bakım ve temizlik 44

Genel temizlik bilgileri.....	44
Aksesuarların temizliği.....	45
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	45
Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi	45
Buharlı temizleme	46
Fırın kapağının temizlenmesi	47
Kapak iç camının yerinden çıkarılması.....	48
Fırın lambasının temizliği.....	49

8 Sorun giderme 51

1 Güvenlik talimatları

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



Kullanım amacı

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

parçaları bulundurma süresidir.



Çocuk, savunmasız kişi ve evcil hayvan güvenliği

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.
- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu ürün, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır.
- Çocuklar ürünle oynamadıklarına emin olunacak şekilde gözetim altında tutulmalıdır.
- Elektrikli ürünler çocuklar ve evcil hayvanlar için tehlikelidir.

Çocuklar ve evcil hayvanlar ürünle oynamamalı, ürünün üzerine tırmanmamalı veya içerisine girmemelidir.

- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayın.
- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün erişilebilir yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Yaralanma ve boğulma tehlikesi vardır.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.
- (Ürününüz fişli ise) Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve ürünü çalışmaz duruma getirin.



Elektrik güvenliği

- Ürünü tip etiketinde belirtilen akım değerlerine uygun bir sigorta ile korunan topraklı bir prize takın. Topraklama tesisatını uzman bir

elektrikçiye yaptırın.

Yerel/ulusal düzenlemelere uygun topraklama yapılmadan ürünü kullanmayın.

- Ürünün fişi ya da elektrik bağlantısı kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır (ocak alevinden etkilenmeyecek bir yerde). Bu mümkün değilse ürünün bağlı olduğu elektrik tesisatı üzerinde elektrik yönetmeliklerine uygun ve tüm kutupları şebekeden ayıran bir düzenek (sigorta, anahtar, şalter, vb.) bulunmalıdır.
- Kurulum, tamir ve taşıma işlemleri sırasında ürünün fişi prize takılı olmamalıdır.
- Ürünü tip etiketinde belirtilen voltaj ve frekans değerlerine uygun bir prize takın.
- (Ürününüzde şebeke kordonu yok ise) Sadece "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen bağlantı kablosunu kullanın.
- Elektrik kablosunu ürünün altına ve arkasına sıkıştırmayın. Elektrik kablosunun üzerine ağır bir nesne koymayın. Elektrik kablosu aşırı bükülmemeli, ezilmemeli ve

herhangi bir ısı kaynağı ile temas etmemelidir.

- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik kabloları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Elektrik kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Sadece orijinal kablo kullanın. Kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
- Elektrik kablosu hasarlıysa oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis veya ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- **UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun. Ürünün fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.
(Ürününüz fişli ise)
- Ürünün fişini gevşek, yuvasından çıkmış, kırık, kirli, yağlı, suyla (örneğin tezgahtan sızabilecek su)

temas riski olan prizlere takmayın.

- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablosundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Ark oluşturulmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.



Taşıma güvenliği

- Ürünü taşımadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ürün ağırdır, ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.
- Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın. Ürünün içinde su varken taşınmamalıdır. Su boşaltma işlemi tamamlandıktan sonra taşınabilir.
- Ürünü taşımanız gerektiğinde, balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın. Ürünün çıkabilen veya hareketli parçalarının zarar görmemesi ve ürüne zarar vermemesi için ürüne bantla sıkıca sabitleyin.

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



Kurulum güvenliği

- Ürün kurulmadan önce üründe herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın.
- Ürünü ısı kaynaklarının (kalorifer, soba, vb.) yakınına kurmayın.
- Ürünün tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için ürün dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.



Kullanım güvenliği

- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.
- Ürünü uzun süre kullanmayacağınız durumlarda fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.
- Arızalı ya da hasarlı ürünü çalıştırmayın. Ürünün varsa elektrik/gaz bağlantılarını kesin ve yetkili servisi çağırın.

- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Herhangi bir şeye ulaşmak için ya da farklı bir nedenle ürün üzerine çıkmayın.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyin.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Ürünü kullanırken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Ürün kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve sıkıştırabilirler. Kapağı açıp/kapatırken menteşelerin olduğu bölümü tutmayın.



Sıcaklık uyarıları

- **UYARI:** Ürün çalışırken açıldığında kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri

olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.

- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı/patlayıcı maddeler koymayın.
- Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.



Aksesuar kullanımı

- Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Bununla ilgili detaylı bilgi için "Aksesuarların kullanımı" bölümüne bakın.
- Aksesuarlar ürün kapağının kapatılması sırasında kapak camına zarar verebilir. Aksesuarları pişirme alanında daima sonuna kadar itin.



Piştirme güvenliği

- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Piştirme alanındaki yemek atıkları, yağ, vb. tutuşabilir. Piştirme öncesinde bu tip kaba kirleri temizleyin.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Piştirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi ya da hastalıklara neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Yağlı kağıdı bir piştirme 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.

- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.



Buhar sistemi

- Buhar destekli pişirmelerde kapağın açılması ile buhar çıkışı olabilir, bu durum yanma riski oluşturabilir. Kapağı açarken dikkatli olun.
- Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler kullanılmamalıdır.

- Buhar destekli pişirme sonrası fırın içerisinde nem kalması korozyona neden olabilir. Pişirme sonrasında fırın içinin kurummasını bekleyin. Fırın içerisinde uzun süre ıslak yiyecek maddesi muhafaza etmeyin.
- Pişirme yaparken buhardan paslanabilecek aksesuar kullanmayın.
- Su haznesini yerinden çıkartırken veya yerleştirilirken suyun fırın yüzeyine ya da istenmeyen yüzeylere dökülmemesi için dikkatli olun.
- Buhar destekli pişirme sonrası yemeği çıkarırken aksesuarlardan sıcak sıvı akabilir, dikkatli olun.
- Buhar destekli pişirme yaparken pişirme tablosunda bulunan miktar kadar su eklenmesi tavsiye edilir.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Fırın ön kapak camını / (eğer varsa) fırın üst kapak camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın. Bu malzemeler cam yüzeylerin çizilmesine ve kırılmasına neden olabilir.
- Kontrol panelini daima temiz ve kuru tutun. Yüzeyin nemli ve kirli olması fonksiyonları çalıştırmada soruna yol açabilir.
- Her buhar destekli pişirme sonrasında su haznesindeki kalan su boşaltılarak su haznesi temizlenmelidir. Haznede kalan suyun bir dahaki pişirmede kullanılması hijyen açısından problem yaratır.
- Su haznesini bulaşık makinesinde yıkamayın. Su haznesini temiz nemli bir bez ile silip, kuru bir bez ile kurulayın ve bu şekilde muhafaza edin. Hazneyi asla fırın içerisinde kurutmayın.



Bakım ve temizlik güvenliği

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!

- Su haznesinde oluşabilecek kireçler için 200 cc su ile 1 çay kaşığı limon tuzu hazne içerisine koyulur ve 1 saat bekletilir. Sonrasında bol su ile yıkanarak kurulanır. Bu işlemi her 4-5 kullanımdan sonra uygulanması önerilir.
- Fırın tabanını temizlemek için asit veya klorür içeren temizlik maddeleri kullanmayın. Fırın tabanında oluşabilecek kireçleri kazıyarak temizleme yapmayın. Aksi takdirde ürün tabanı zarar görür.
- Buhar destekli pişirme-buharlı temizleme sıklığına ve kullanılan suyun sertliğine bağlı olarak fırın tabanında kireç lekeleri oluşabilir.
- Buhar destekli pişirme sonrası şaside oluşabilecek kireç lekeleri için sirkeli su ve bir bez yardımı ile fırın içerisini temizlemeniz önerilir.

2 Çevre Talimatları

Atık yönetmeliği 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 yüklemeye 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.

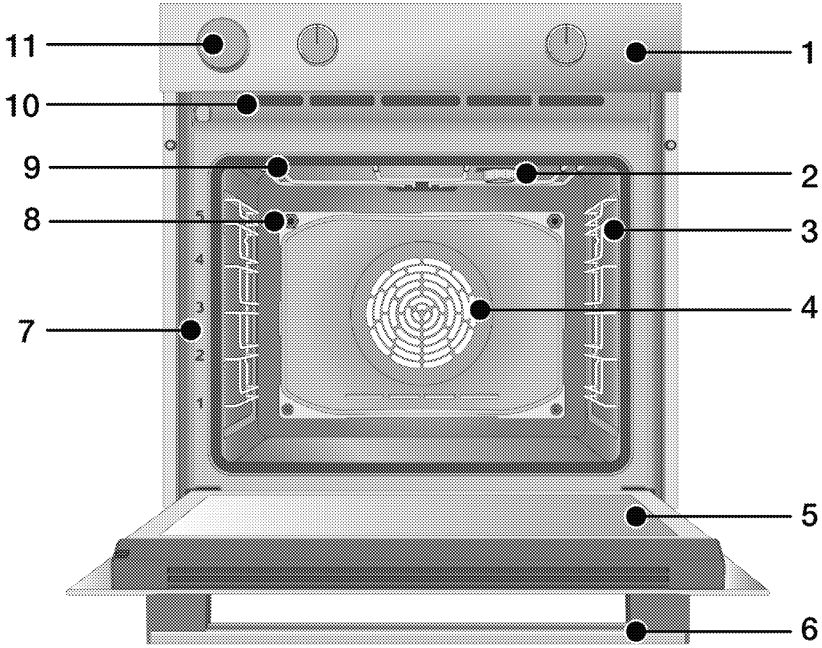
Enerji tasarrufu için öneriler

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

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözürün.
- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Uzun süreli pişirmelerde ürünü pişirme bitişi saatinden 5 ila 10 dakika önce kapatın. Artık ısıyı kullanarak %20'ye kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Tarifte ya da kullanma kılavuzunda belirtiliyorsa mutlaka ön ısıtma yapın. Pişirme süresince fırın kapağını sık sık açmayın.
- "Ekonomik fanlı" çalışma fonksiyonunda pişirme yaparken fırın kapağını açmayın. Kapak açılmadığı takdirde "Ekonomik fanlı" çalışma fonksiyonunda 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. Ayrıca yemeklerinizi peş peşe pişirseniz fırın ısısını kaybetmeyeceği için enerjiden tasarruf sağlayacaktır.

3 Ürününüz

Ürün tanıtımı



1 Kontrol panel

2 Lamba*

3 Telraflar**

4 Fan motoru (sac arkasında)

5 Kapak

6 Tutamak

7 Raf konumları

8 Buhar çıkış deliği

9 Üst ısıtıcı

10 Havalandırma delikleri

11 Su haznesi

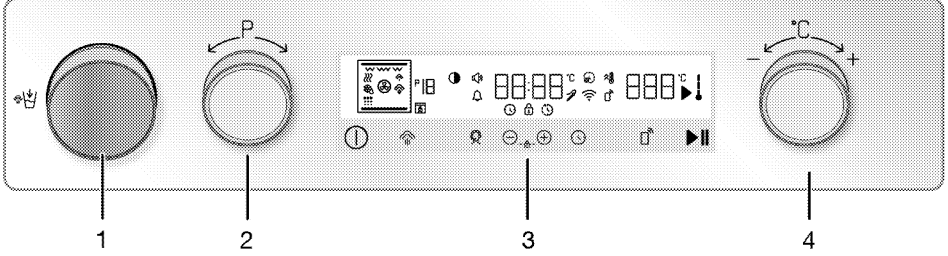
* Modele bağlı değişir. Ürününüzde lamba bulunmayabilir ya da lambanın tipi ve yeri şekildeki gösterimden farklı olabilir.

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

Ürün kontrol panel tanıtımı ve kullanımı

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

Fırın kontrolü



1 Su haznesi

2 Fonksiyon seçme düğmesi

3 Kontrol ünitesi

4 Sıcaklık seçme düğmesi

sıcaklığa geldikçe sembolünün her bir kademesi yanar.

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

Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile fırın çalışma fonksiyonlarını seçebilirsiniz. Seçmek için ① tuşuna dokunarak fırını açın. Sonra fonksiyon seçme düğmesini sağa/sola çevirin.

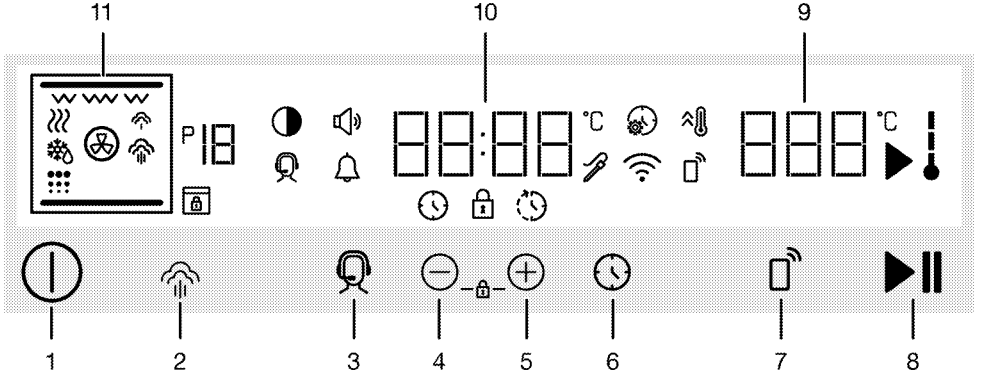
Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı seçebilirsiniz. Seçmek için ① tuşuna dokunarak fırını açın. Sonra sıcaklık seçme düğmesini sağa/sola çevirin.

Sıcaklık göstergesi

Fırın iç sıcaklığını ekrandaki fırın iç sıcaklık sembolünden anlayabilirsiniz. Pişirme başladığında sembol ekranda görünür ve fırın içi sıcaklık ayarlanan

Kontrol ünitesi



Tuşlar:

- 1 Açma/kapatma tuşu
- 2 Buhar seviyesi ayar tuşu
- 3 Destek servis tuşu
- 4 Azaltma ve ilerleme tuşu
- 5 Artırma ve ilerleme tuşu
- 6 Süre ve ayarlar tuşu
- 7 Uzaktan kontrol tuşu
- 8 Pişirme başlatma/durdurma tuşu

Gösterge alanları:

- 9 Sıcaklık gösterge alanı
- 10 Saat/süre gösterge alanı
- 11 Fonksiyon ekranı

Ekran sembolleri







- : Pişirme süresi sembolü
- : Pişirme bitiş saati sembolü*
- : Alarm sembolü
- : Pişiriyor sembolü
- : Fırın içi sıcaklık sembolü

- : Hızlı ısıtma (booster) sembolü
- : Ayarlar sembolü
- : Tuş kilidi sembolü
- : Ses seviyesi sembolü
- : Parlaklık sembolü
- : Fonksiyon numarası
- : Buz çözme sembolü
- : Sıcak tutma sembolü
- : Destek servis sembolü
- : Uzaktan kontrol sembolü
- : Kablosuz ağ (wifi) sembolü
- : Düşük seviye buhar sembolü*
- : Yüksek seviye buhar sembolü*
- : Kendi kendini temizleme sembolü*
- : Kapı kilidi sembolü*
- : Et probu sembolü*

* Ürün modeline bağlı olarak değişir.
Ürününüzde bulunmayabilir.

Fırın çalışma fonksiyonları

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

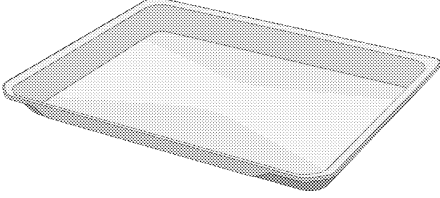
Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık aralığı (°C)	Tanımı ve kullanımı
	Fanlı çalışma	-	Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur. Bütün parça bir eti çözmek için gereken süre taneli yiyeceklere göre daha uzundur.
	Alt ve üst ısıtma	40 - 280	Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Alt ısıtma	40 - 220	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	Fan destekli alt ve üst ısıtma	40 - 280	Alt ve üst ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Turbo pişirme	40 - 280	Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerindeki yiyeceklerinizi çok tepsili pişirmeye uygundur.
	Ekonomik fanlı	160 - 220	Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında "Turbo pişirme" kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak; pişirme süresi bir miktar uzayacaktır. Bu fonksiyon seçildiğinde ekranda ilk 2 saniye "ECO" yazısı görünür. 2 saniye sonra önerilen sıcaklık değeri görünür.

Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık aralığı (°C)	Tanımı ve kullanımı
	Pizza fonksiyonu	40 - 280	Alt ısıtıcı ve fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.
	"3D" fonksiyonu	40 - 280	Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Küçük ızgara	40 - 280	Fırın tavanındaki küçük ızgara çalışır. Daha küçük miktarlarda ızgara yapmaya uygundur.
	Büyük ızgara	40 - 280	Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Fan destekli büyük ızgara	40 - 280	Büyük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Sıcak tutma	40 - 100	Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.
	Buharlı temizleme	80	Bu konum yemeğinizi pişirmeyi bitirdikten hemen sonra fırın içinde oluşan kirleri yumuşatmak için kullanılır. Bu fonksiyon için bakım ve temizlik bölümündeki açıklamaları okuyun.

Ürün aksesuarları

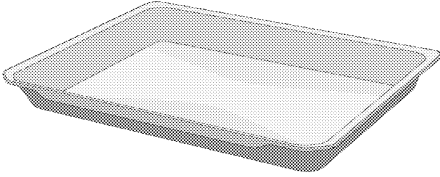
Ürününüzde çeşitli aksesuarlar mevcuttur. Bu bölümde aksesuarların tanımını ve doğru kullanım şekillerinin anlatımları mevcuttur. Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

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



Standart fırın tepsisi

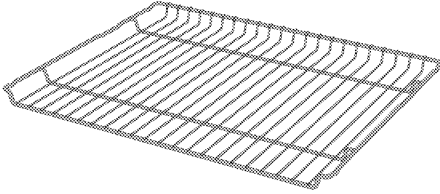
Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanılır.



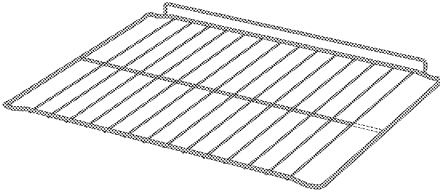
Derin tepsisi

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

Tel raflı modellerde:

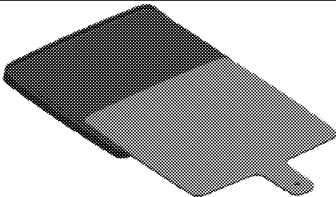


Tel rafsız modellerde:



Tel ızgara

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



Pizza taşı - küreği

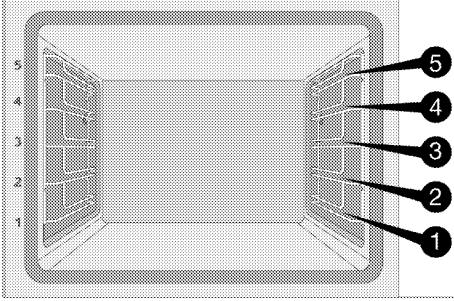
Pizza, ekmekek, lahmacun gibi taş fırında pişen hamur işi yiyeceklerin pişirilmesinde kullanılır.

Ürün aksesuarlarının kullanımı

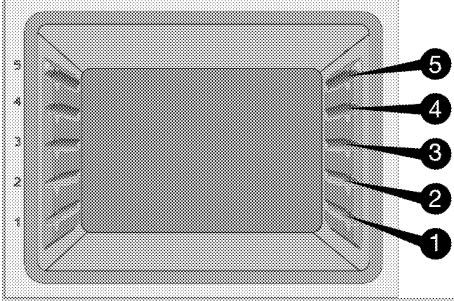
Pişirme rafları

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

Tel raflı modellerde



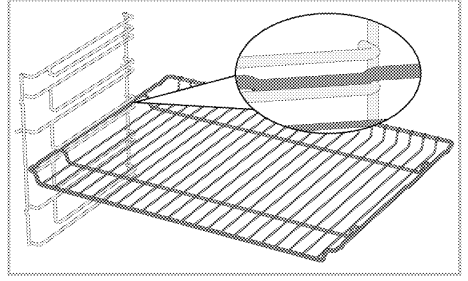
Tel rafsız modellerde



Tel ızgaranın pişirme raflarına yerleştirilmesi

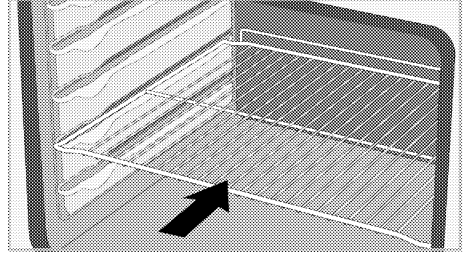
Tel raflı modellerde:

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



Tel rafsız modellerde:

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



Tepsinin pişirme raflarına yerleştirilmesi

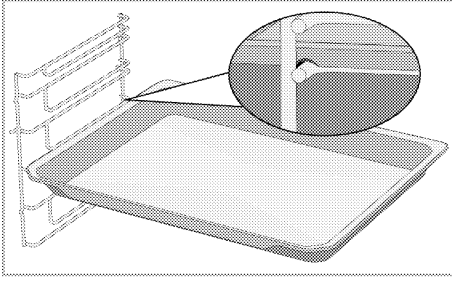
Tel raflı modellerde:

Tepsilerin de yan tel raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir.

Tepsiyi istenilen rafa, tutmak için tasarlanmış formu öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.

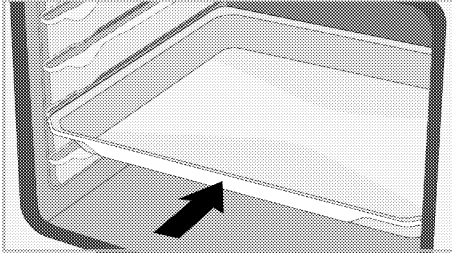
İyi bir pişirme performansı için, tepsinin tel raf üzerinde durdurma yuvasına oturacak şekilde yerleştirilmelidir.

Durdurma yuvasını atlatıp fırının arka duvarına dayandırılmamalıdır.



Tel rafsız modellerde:

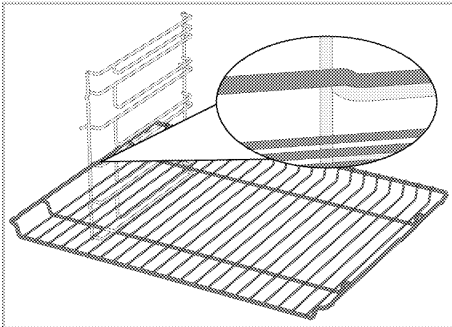
Tepsilerin de yan raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tepsinin rafa yerleştirirken bir yönü vardır. Tepsiyi istenilen rafa, tutmak için tasarlanmış formu öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.



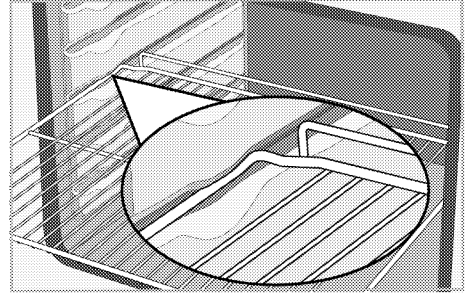
Tel ızgara durdurma fonksiyonu

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

Tel raflı modellerde

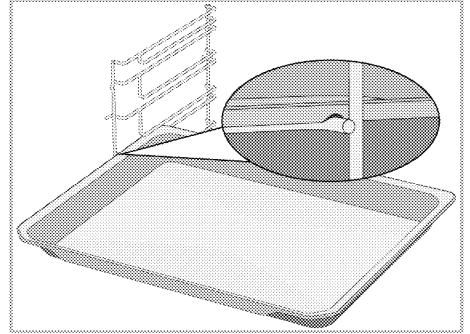


Tel rafsız modellerde



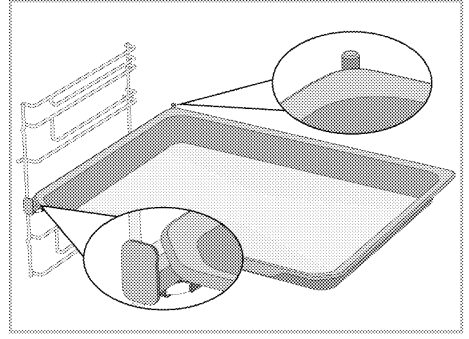
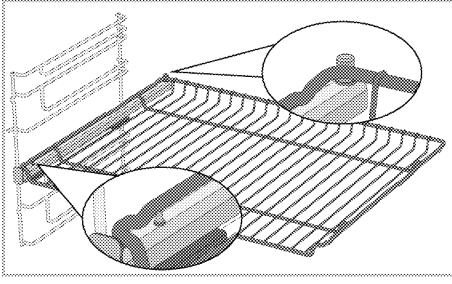
Tepsi durdurma fonksiyonu - Tel raflı modellerde

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



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

Teleskobik raylar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir. Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik rayla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rayların ön ve arkasında bulunan pimlerin, şekildeki gibi tel ızgaranın ve tepsinin kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.



Teknik özellikler

Genel özellikler

Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/567 mm
Fırın kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	590 veya 600 mm/560 mm/min. 550 mm
Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti	min. H05W-FG 3 x 1,5 mm ²
Toplam elektrik tüketimi	3.4 kW
Fırın tipi	Multifonksiyon fırın

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-Ekonomik fanlı, 2-Turbo pişirme 3- Fan destekli küçük ızgara, 4-Alt ve üst ısıtma.



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



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



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

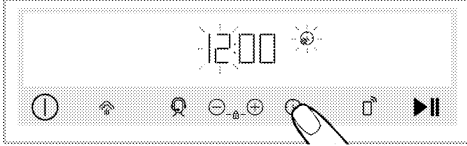
4 İlk kullanım

Ürününüzü kullanmaya başlamadan önce aşağıdaki bölümlerde anlatılanların sırasıyla yapılması önerilir.

İlk saat ayarı

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

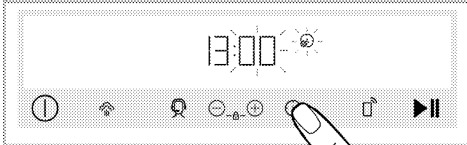
1. Fırın ilk çalıştırıldığında ekranda fırında ayarlı olan günün saati görünür.
 2. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), ⌚ tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.
 3. Ekranda ⌚ sembolü görünene kadar +/− tuşlarına dokununuz.
 4. ⌚ tuşuna dokunarak saat alanını etkinleştirin.
- » Ekranda saat alanı ve ⌚ sembolü yanıp söner.



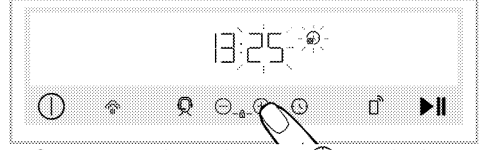
5. +/− tuşlarına dokunarak günün saatini ayarlayın ve tekrar ⌚ tuşuna dokunarak dakika alanını etkinleştirin.



- » Ekranda dakika alanı ve ⌚ sembolü yanıp söner.



6. ⊕/⊖ tuşlarına dokunarak dakikayı ayarlayın. ⌚ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



- » Günün saati ayarlanır ve ⌚ sembolü sürekli yanar.

i İlk saat ayarı yapılmadığı durumda günün saati **12:00** dan itibaren artmaya başlar. Günün saati ayarını "Ayarlar" bölümünde anlatıldığı gibi sonradan değiştirebilirsiniz.

i Uzun süreli elektrik kesintisi halinde günün saati ayarı iptal olur. Yeniden ayarlama yapılması gerekir.

İlk temizlik

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

Aksesuarları kullanmadan önce;

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

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

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

5 Fırının kullanılması

Fırın kullanımı genel bilgiler



Soğutma fanı (Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürününüzde soğutma fanı mevcuttur. Soğutma fanı gerektiğinde otomatik olarak devreye girerek hem ürünün ön kısmını hem mobilyayı soğutur. Soğutma işlemi bitince yine otomatik olarak devreden çıkar. Sıcak hava fırın kapağının üzerinden dışarı çıkar. Bu havalandırma boşluklarını herhangi bir şeyle kapatmayın. Aksi takdirde fırın aşırı ısınabilir.


Soğutma fanı fırın çalışma sırasında ya da fırın kapandıktan sonra da (yaklaşık 20-30 dk) çalışmaya devam eder. Eğer fırın zamanlayıcısını programlayarak pişirme yaparsanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır. Soğutma fanı çalışma süresi kullanıcı tarafından belirlenemez. Otomatik devreye girer ve kapanır. Bu bir hata değildir.

Fırın aydınlatması

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


Fırın çalışırken ya da kapalı konumdayken ürün kapağı açılırsa fırın aydınlatması otomatik olarak açılır. Kontrol panelinde  tuşu var ise: fırın lambasının otomatik açıldığı ya da kapandığı durumlarda,  tuşuna


dokunarak istediğiniz zaman lambayı açıp kapatabilirsiniz.


 Bazı pişirme fonksiyonlarında enerji tasarrufu nedeniyle lamba hiç yanmaz.



Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması

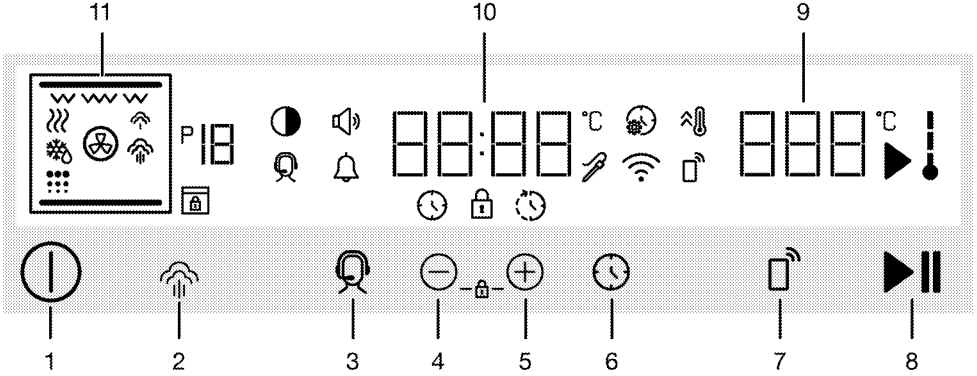
Fırın kontrol ünitesi için genel uyarılar

 Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 5:59 saattir. Sıcak tutma fonksiyonunda bu süre 23:59 saattir. Elektrik kesintisi halinde ayarlanan pişirme ve pişirme süresi iptal olur.

 Herhangi bir ayar yapılırken, ilgili semboller ekranda yanıp söner. Yapılan ayarların kaydedilmesi ya anlatımda bulunan ilgili tuşa dokunulması ya da kısa bir süre beklenmesi gerekir.

 Pişirme başladığında pişirme süresi ayarlandıysa, kalan süre ekranda gösterilir.

 Kontrol ünitesinde hızlı ön ısıtma ayarı etkin ise, pişirmeyi başlattığınızda ekranda  sembolü görünür ve pişirme için ayarladığınız sıcaklığa fırın hızlıca ulaşır. Hızlı ön ısıtma ayarı için “Ayarlar” bölümüne bakın.



Tuşlar:

- 1 Açma/kapatma tuşu
- 2 Buhar seviyesi ayar tuşu
- 3 Destek servis tuşu
- 4 Azaltma ve ilerleme tuşu
- 5 Artırma ve ilerleme tuşu
- 6 Süre ve ayarlar tuşu
- 7 Uzaktan kontrol tuşu
- 8 Pişirme başlatma/durdurma tuşu

Gösterge alanları:

- 9 Sıcaklık gösterge alanı
- 10 Saat/süre gösterge alanı
- 11 Fonksiyon ekranı

Ekran sembolleri

- : Pişirme süresi sembolü
- : Pişirme bitiş saati sembolü*
- : Alarm sembolü
- : Pişiriyor sembolü
- : Fırın içi sıcaklık sembolü
- : Hızlı ısıtma (booster) sembolü
- : Ayarlar sembolü
- : Tuş kilidi sembolü
- : Ses seviyesi sembolü
- : Parlaklık sembolü
- : Fonksiyon numarası
- : Buz çözme sembolü
- : Sıcak tutma sembolü
- : Destek servis sembolü
- : Uzaktan kontrol sembolü
- : Kablosuz ağ (wifi) sembolü

- : Düşük seviye buhar sembolü*
- : Yüksek seviye buhar sembolü*
- : Kendi kendini temizleme sembolü*
- : Kapı kilidi sembolü*
- : Et probu sembolü*

* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

Fırının açılması

1. tuşuna dokunarak fırını açın.
- » Fırın açıldıktan sonra ekrana ilk çalışma fonksiyonu gelir. Ekran bu durumdayken çalışma fonksiyonu, sıcaklık, pişirme süresi ve pişirme bitiş saati ayarlanabilir.

Bu ekranda fırınla ilgili herhangi bir ayar yapılmazsa, fırın yaklaşık 3 dakika içerisinde kapanır ve ekranda günün saati görünür.

Fırının kapatılması

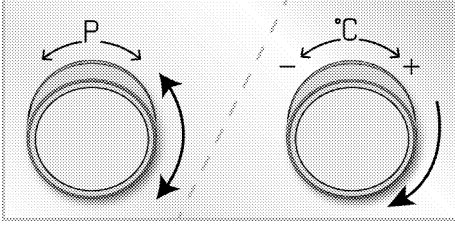
1. tuşuna dokunarak fırını kapatın.
- Ekranda günün saati görünür.

Sıcaklık ve fırın çalışma fonksiyonu seçerek manuel pişirme yapılması

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

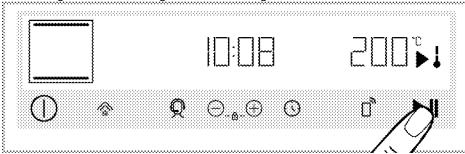
1. tuşuna dokunarak fırını açın.

2. Fonksiyon seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçin.
3. Seçtiğiniz çalışma fonksiyonu için önceden tanımlanmış olan sıcaklık ekranda görünür. Bu sıcaklığı değiştirmek için sıcaklık düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.



i Çalışma fonksiyonları için önceden tanımlanmış olan sıcaklığı değiştirdikten sonra çalışma fonksiyonunu değiştirirseniz, ekranda son ayarladığınız sıcaklık görünür. Ancak ayarlanan sıcaklık eğer seçili çalışma fonksiyonun sıcaklık aralığında değil ise, o çalışma fonksiyonun ayarlanabilen en yüksek sıcaklık görünür.

4. Çalışma fonksiyonu ve sıcaklık ayarlandıktan sonra, pişirmeyi başlatmak için ►|| tuşuna dokununuz.



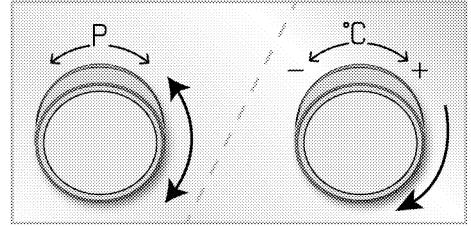
» Fırınınız, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar ve ekranda geçen süre görünür. Ekranda ► ve ↓ sembolleri görünür. Fırın iç sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa geldikçe ↓ sembolünün her bir kademesi yanar. Pişirme süresi ayarlanmadan manuel pişirme yapıldığı için fırın otomatik olarak kapanmaz. Pişirmeyi kendiniz kontrol ederek kapatmanız gerekmektedir. Pişirmeniz tamamlandığında ►|| tuşuna

dokunarak pişirmeyi sonlandırın ya da Ⓛ tuşuna dokunarak fırını tamamen kapatın.

Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması;

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

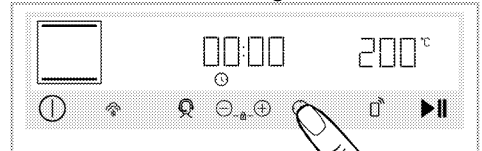
1. Ⓛ tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fonksiyon seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçin.
3. Seçtiğiniz çalışma fonksiyonu için önceden tanımlanmış olan sıcaklık ekranda görünür. Bu sıcaklığı değiştirmek için sıcaklık düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.



i Çalışma fonksiyonları için önceden tanımlanmış olan sıcaklığı değiştirdikten sonra çalışma fonksiyonunu değiştirirseniz, ekranda son ayarladığınız sıcaklık görünür. Ancak ayarlanan sıcaklık eğer seçili çalışma fonksiyonun sıcaklık aralığında değil ise, o çalışma fonksiyonun ayarlanabilen en yüksek sıcaklık görünür.

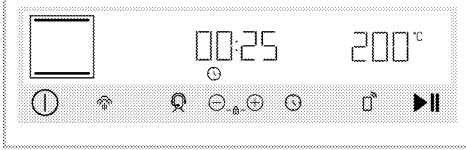
4. Pişirme süresi için ⌚ tuşuna bir kez dokununuz.

» Ekranda ⌚ sembolü görünür.



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

5. \oplus/\ominus tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.



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

6. Çalışma fonksiyonu, sıcaklık ve pişirme süresi ayarlandıktan sonra, pişirmeyi başlatmak için $\blacktriangleright\parallel$ tuşuna dokununuz.

» Fırınınız, seçilen çalışma fonksiyonu ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar. Ekranda ayarlanan pişirme süresi geri sayar. Ekranda \blacktriangleright ve \downarrow sembolleri görünür. Fırın iç sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa geldikçe \downarrow sembolünün her bir kademesi yanar. Ayarlanan pişirme süresi tamamlandıktan sonra ekranda "End" yazısı görünür, sesli uyarı duyulur ve pişirme durur.

7. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar.

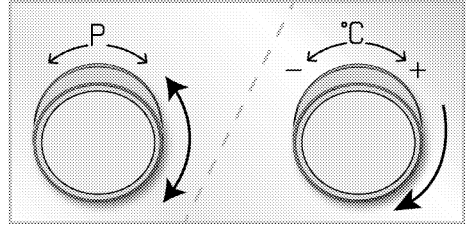
Sesli uyarı çalarken ve ekranda "End" yazısı görünüyorken $\blacktriangleright\parallel$ tuşuna dokunulursa fırın süresiz olarak çalışmaya devam eder. \odot tuşuna dokunulursa fırın kapanır. Bu tuşlar haricinde herhangi bir tuşa dokunulursa sesli uyarı kesilir.

Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için; (Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçip, pişirme süresi ve

pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlayarak fırının otomatik olarak çalışmasını ve kapanmasını sağlayabilirsiniz.

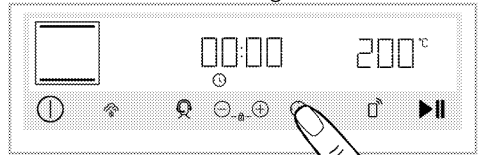
1. \odot tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fonksiyon seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçin.
3. Seçtiğiniz çalışma fonksiyonu için önceden tanımlanmış olan sıcaklık ekranda görünür. Bu sıcaklığı değiştirmek için sıcaklık düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.



i Çalışma fonksiyonları için önceden tanımlanmış olan sıcaklığı değiştirdikten sonra çalışma fonksiyonunu değiştirirseniz, ekranda son ayarladığınız sıcaklık görünür. Ancak ayarlanan sıcaklık eğer seçili çalışma fonksiyonun sıcaklık aralığında değil ise, o çalışma fonksiyonun ayarlanabilen en yüksek sıcaklık görünür.

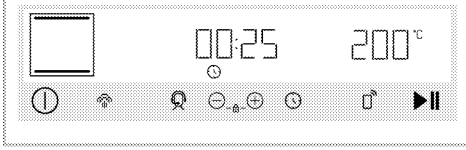
4. Pişirme süresi için \odot tuşuna bir kez dokununuz.

» Ekranda \odot sembolü görünür.



i Pişirme süresinin hızlı ayarlanması için, çalışma fonksiyonu ve sıcaklık ayarlandıktan sonra direk (+) tuşuna dokunarak pişirme süresini 30 dakika olarak etkinleştirip, (+)/(-) tuşlarıyla süreyi değiştirebilirsiniz.

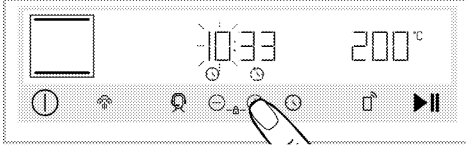
5. (+)/(-) tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.



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

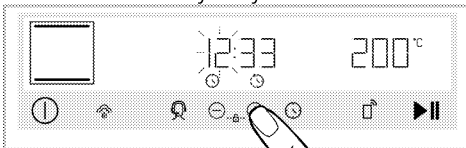
6. Pişirme bitiş saati için 5 saniye içerisinde (⌚) tuşuna iki kez daha dokunun.

» Ekranda (⌚) sembolü görünür ve saat hanesi yanıp söner.

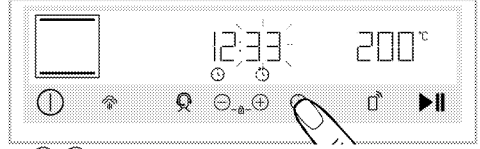


i Pişirme süresi ayarlandıktan sonra pişirme bitiş saatinin ayarlanabilmesi için 5 saniye içerisinde (⌚) tuşuna dokunulması gerekir. 5 saniye içerisinde dokunulmazsa pişirme süresi ayarı onaylanır ve pişirme bitiş saatine geçmek için 2 kez (⌚) tuşuna dokunulması gerekir.

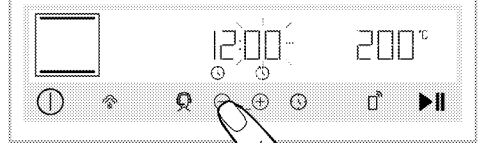
7. (+)/(-) tuşlarıyla pişirme bitiş saatinin saat hanesini ayarlayın.



8. Dakika hanesini ayarlamak için (⌚) tuşuna tekrar dokunun.



9. (+)/(-) tuşlarıyla pişirme bitiş saatinin dakika hanesini ayarlayın. (⌚) tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



10. Çalışma fonksiyonu, sıcaklık, pişirme süresi ve pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, pişirmeyi başlatmak için (▶||) tuşuna dokunun.

» **Fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar.** Pişirme başlama saati geldiğinde seçilen çalışma fonksiyonu ve sıcaklıkta çalışmaya başlar. Ekranda ayarlanan pişirme süresi geri sayar.

Ekranda (▶) ve (⬇) sembolleri görünür. Fırın iç sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa geldikçe (⬇) sembolünün her bir kademesi yanar. Ayarlanan pişirme süresi

tamamlandıktan sonra ekranda "End" yazısı görünür, sesli uyarı duyulur ve pişirme durur.

11. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar.


Sesli uyarı çalarken ve ekranda "End" yazısı görünüyorken (▶||) tuşuna dokunulursa fırın süresiz olarak çalışmaya devam eder. (⌚) tuşuna dokunulursa fırın kapanır. Bu tuşlar haricinde herhangi bir tuşa dokunulursa sesli uyarı kesilir.

Buhar destekli pişirme

Fırınızdaki buhar destekli pişirme özelliği bulunmaktadır. Bu buhar desteği ile daha iyi bir pişirme sonucu elde edilir. Buhar desteği ile, hamur işi gıdaların yüzeyinin daha parlak, kabuğunun çıtır

ve hacminin daha fazla olması sağlar. Ayrıca buhar desteği, et türü gıdaların nem kaybetmesini azaltarak, içi daha sulu ve lezzetli et pişirme yapılmasına olanak sağlar.

Düşük buhar ve yüksek buhar olmak üzere 2 farklı seviyede buhar desteği vardır. Pişirme esnasında belirli aralıklarla fırın içerisine sürekli buhar verilir. Genel olarak düşük buhar seviyesinin kek, poğaç, ekmek gibi hamur işi gıdaların pişirilmesinde; yüksek buhar seviyesinin ise, et türü gıdaların (büyük parça et, bütün tavuk gibi) pişirilmesinde kullanılması önerilir. Bu özellik pişireceğiniz gıdaya göre değişlik gösterir. Bunun için pişirme tablosuna bakın.

i Buhar destekli pişirme sadece, fonksiyon ilk seçildiğinde ekranda  sembolü yanıp sönen çalışma fonksiyonlarında yapılabilir.

i Buhar destekli pişirme sadece 120 °C üzerindeki sıcaklıklarda yapılabilir.

i Su haznesi kapasitesi 250 ml'dir. Pişirmelerinizde, su haznesine 250 ml den fazla su koymayın.

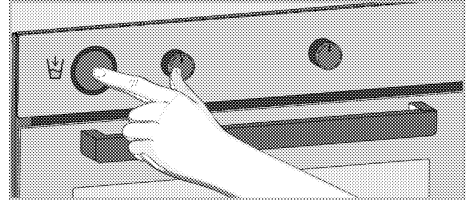
i Buhar destekli pişirme sonrasında fırın kapağında oluşan yoğuşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğuşmayı silin.

i Buhar destekli pişirme sırasında ve sonrasında, buhar ve sıcaklık çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun.Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

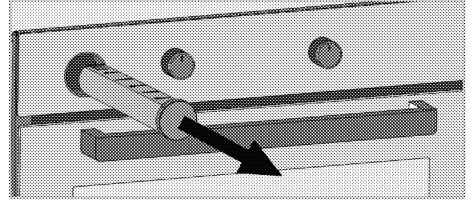
i Her buhar destekli pişirme sonrasında fırın içerisinde su kalması durumunda, fırın soğuduktan sonra kalan suyu kuru bir bezle kurulayın. Aksi takdirde kalan su kireçlenmeye neden olabilir.

Buhar destekli pişirme yapmak için;

1. Buhar destekli pişirme tablosuna bakarak, pişireceğiniz yemeğe göre fonksiyonu, sıcaklığı ve süreyi ayarlayarak pişirmenizi başlatın. Tabloda olmayan pişirmeler için eklenecek su miktarını, sıcaklık, pişirme fonksiyonu ve süreyi kendiniz belirleyebilirsiniz.
2. Fırının kontrol panelinde bulunan su haznesine basın.

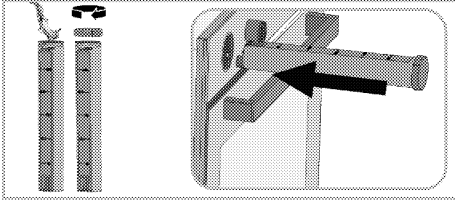


3. Su haznesini yuvasından çıkarın.



4. Su haznesinin kapağını açın ve pişirme tablosunda belirtilen miktar kadar su doldurun.

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



5. Su haznesinin kapağını kapatarak yuvasına yerleştirin.
6. Yemeğinizi fırına önerilen raf konumunda yerleştirin.
7. Fonksiyon düğmesi ile buhar destekli pişirme fonksiyonunun etkin olduğu, yemeğinize uygun çalışma fonksiyonunu seçin.
8. Yemeğinizin tipine göre ☞ tuşuna dokunarak yüksek ya da düşük buhar seviyesini seçin. Ekranda, yüksek buharda ☞ sembolü, düşük buharda ☞ sembolü görünür.
9. Seçtiğiniz çalışma fonksiyonu için önceden tanımlanmış olan sıcaklık ekranda görünür. Bu sıcaklığı değiştirmek için sıcaklık düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
10. Pişirmeniz için pişirme süresi ayarlayabilir ya da pişirmeyi kendiniz kontrol ederek manuel pişirme yapabilirsiniz. Pişirme süresi ayarlamak için **"Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması"** bölümüne bakın.
11. Pişirmeyi başlatmak için ►|| tuşuna dokununuz.

» **Pişirme süresi ayarlanmamış ise:**

Fırınınız, seçilen çalışma fonksiyonu ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar ve ekranda geçen süre görünür. Ekranda ► ve ↓ sembolleri görünür. Fırın iç sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa geldikçe ↓ sembolünün her bir kademesi yanar. Buhar desteği için fırın su tankından su çekmeye başlar ve pişirme esnasında fırın içerisine aralıklarla buhar verir. Pişirme süresi ayarlanmadan manuel pişirme yapıldığı için fırın otomatik olarak

kapanmaz. Pişirmeniz tamamlandığında ►|| tuşuna dokunarak pişirmeyi sonlandırın ya da ① tuşuna dokunarak fırını tamamen kapatın.

» **Pişirme süresi ayarlanmış ise:**

Fırınınız, seçilen çalışma fonksiyonu ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar ve ekranda ayarlanan pişirme süresi geri sayar. Ekranda ► ve ↓ sembolleri görünür. Fırın iç sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa geldikçe ↓ sembolünün her bir kademesi yanar. Buhar desteği için fırın su tankından su çekmeye başlar ve pişirme esnasında fırın içerisine aralıklarla buhar verir. Ayarlanan pişirme süresi tamamlandıktan sonra ekranda **"End"** yazısı görünür, sesli uyarı duyulur ve pişirme durur. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarı çalarken ve ekranda **"End"** yazısı görünüyorken tuşuna dokunulursa fırın süresiz olarak çalışmaya devam eder. tuşuna dokunulursa fırın kapanır. Bu tuşlar haricinde herhangi bir tuşa dokunulursa sesli uyarı kesilir.

Buhar destekli pişirme esnasında:

- Su tankında yeterli su varsa fırın buhar destekli pişirmeyi tankta su bitinceye kadar devam ettirir.
- Su tankında su biterse ya da yeterli su eklenmemiş ise ekranda ☞ sembolü ya da ☞ sembolü yanıp sönmeye başlar ve bir süre sonra sesli uyarı verir. Bu esnada fırın buharsız olarak pişirmeye devam eder.
- Sesli uyarıyı iptal edip buharsız pişirmeye devam etmek isterseniz ☞ tuşuna dokununuz. Sesli uyarı kesilir ve esnada fırın buharsız olarak pişirmeye devam eder.
- Buhar destekli pişirmeye devam etmek için su tankını çıkarıp yeterli miktarda su doldurup yuvasına yerleştirin. Fırın tanktan su çekerek fırına buhar desteği vermeye başlar.

- Buhar destekli pişirme esnasında, özellikle su tankında kalan su azaldığında fırından gelen pompa çalışma sesi normaldir.

Buhar destekli pişirme sonrasında:




- Buhar destekli pişirme tamamlandıktan bir süre sonra fırın, jeneratörde kalan suyu tanka geri çeker. Bu esnada fırından gelen pompa çalışma sesi normaldir.
- Kalan suyun çekilmesi tamamlandığında hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.
- Sağlık riskinden dolayı her buhar destekli pişirmenize başlamadan önce su takını boşaltıp, taze su koyun.

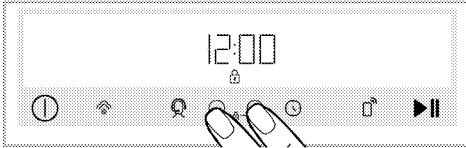
Ayarlar



- **i** Uzun süreli dokunularak etkinleştirilmesi gereken menü ya da ayarlarda, ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayımı bittikten sonra ilgili menü ya da ayar etkinleşir.

Tuş kilidini etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, kontrol ünitesine müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.




1. Ekranda  sembolü görününceye kadar / tuşlarına aynı anda dokunun.




- » Ekranda  sembolü görünür ve tuş kilidi etkinleşir. Tuş kilidi ayarlandıktan herhangi bir tuşa dokunulduğunda, sesli uyarı duyulur ve  sembolü yanıp söner.

- **i** Tuş kilidi devredeyken kontrol ünitesi tuşları kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi iptal olmaz.

Tuş kilidini devreden çıkarılması

1. Ekranda  sembolü kayboluncaya kadar / tuşlarına aynı anda dokunun.

- » Ekranda  sembolü kaybolur ve tuş kilidi devreden çıkar.

Alarmın ayarlanması



Ürünün kontrol ünitesini pişirme dışında herhangi bir uyarı ya da hatırlatma amacıyla da kullanabilirsiniz.

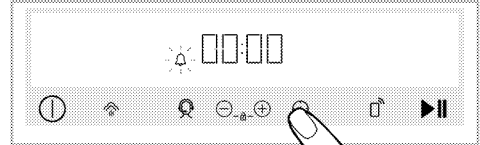
Alarm saatinin, fırın çalışma fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

Ayarladığınız süre dolar dolmaz, saat sesli bir uyarı verir.

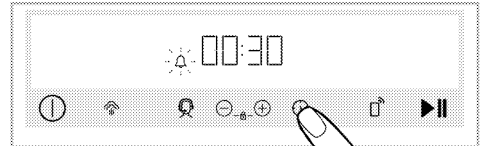
- **i** Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.


Fırın bekleme konumundayken:


1. Alarm süresi ayarlamak için  tuşuna bir kez dokunun.
- » Ekranda  sembolü yanıp sönmeye başlar.



2. / tuşlarıyla alarm süresini ayarlayın. Uyarı onaylamak için  tuşuna tekrar dokunun.



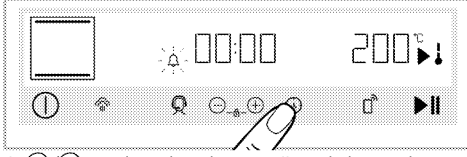
- » Ekranda  sembolü sürekli yanar ve alarm süresi ekranda geri saymaya başlar. Alarm süresi ve pişirme süresi aynı anda ayarlanmış ise, kısa olan süre ekranda gösterilir.

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

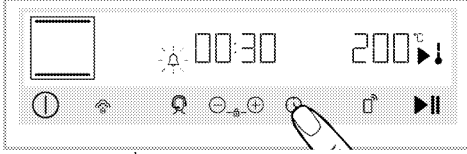
Fırın çalışırken:

(⌚ tuşuna yaklaşık iki saniye dokunarak fırını açtıktan sonra)

1. Alarm süresi ayarlamak için ⌚ tuşuna iki kez dokunun.
» Ekranda 🔔 sembolü yanıp sönmeye başlar.



2. ⏸/⏹ tuşlarıyla alarm süresini ayarlayın. Ayarı onaylamak için ⌚ tuşuna tekrar dokunun.



- » Ekranda 🔔 sembolü sürekli yanar ve alarm süresi ekranda geri saymaya başlar. Alarm süresi ve pişirme süresi aynı anda ayarlanmış ise, kısa olan süre ekranda gösterilir.

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

Alarmın kapatılması

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

» Sesli uyarı kesilir.

Alarmı iptal etmek isterseniz;

1. Alarm süresini sıfırlamak için ⌚ tuşuna 2 kez dokunun. Ekranda "00:00" görününceye kadar ⏸ tuşuna dokunun.

Ses seviyesinin ayarlanması

Kontrol ünitesinin ses seviyesi ayarını yapabilirsiniz. Bu ayarı yapmak için fırınınızın kapalı konumda olması gerekmektedir.

1. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), ⌚ tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.
2. Ekranda 🔊 sembolü görününceye kadar ⏸/⏹ tuşlarına dokunun.
3. ⌚ tuşuna tekrar dokunarak ses tonu ayarını etkinleştirin. (b-1, b-2)
4. ⏸/⏹ tuşlarıyla istediğiniz tona ayarlayın.
» Seçilen ses seviyesi ayarı hemen onaylanır. Ayarlar menüsüne dönmek için ⌚ tuşuna dokunun.

Ekran parlaklığının ayarlanması

Kontrol ünitesi ekranının parlaklık ayarı yapabilirsiniz. Bu ayarı yapmak için fırınınızın kapalı konumda olması gerekmektedir.

1. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), ⌚ tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.
2. Ekranda 🔍 sembolü görününceye kadar ⏸/⏹ tuşlarına dokunun.
3. ⌚ tuşuna tekrar dokunarak parlaklık ayarını etkinleştirin.
4. ⏸/⏹ tuşlarıyla istenilen parlaklığa ayarlayın. (d-1, d-2, d-3)
» Seçilen parlaklık ayarı hemen onaylanır. Ayarlar menüsüne dönmek için ⌚ tuşuna dokunun.

Hızlı ön ısıtma (Booster) ayarının yapılması

Ürününüzde pişirmelerinizi otomatik olarak hızlı ön ısıtma fonksiyonu ile çalıştırabilirsiniz. Bunun için hızlı ön ısıtma ayarını etkinleştirmeniz gerekir. Bu ayarı yapmak için fırınınızın kapalı konumda olması gerekmektedir.

1. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), ⌚ tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.
2. Ekranda 🔥 sembolü görününceye kadar ⏸/⏹ tuşlarına dokunun.

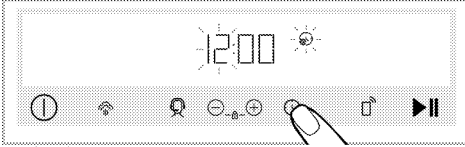
3. ⌚ tuşuna tekrar dokunarak hızlı ön ısıtma ayarını (booster) etkinleştirin.
4. ⊕/⊖ tuşlarıyla ekranda görünen “OFF” ayarını “ON” ayarına çevirin.
- » Seçilen hızlı ön ısıtma ayarı hemen onaylanır. Ayarlar menüsüne dönmek için ⌚ tuşuna dokununuz.

i Aynı işlemleri yaparak hızlı ön ısıtma ayarını kapatabilirsiniz. Ayarı “OFF” yaparak otomatik hızlı ön ısıtma ayarını iptal edebilirsiniz.

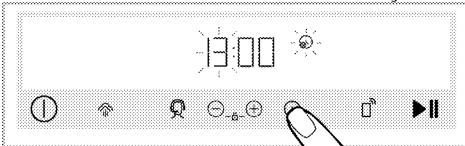
Günün saatinin değiştirilmesi

Daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,

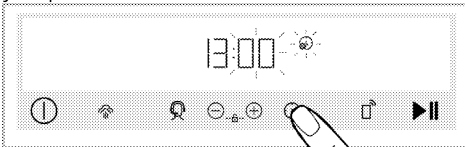
1. Fırının kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), ⌚ tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.
 2. Ekranda ⌚ sembolü görünene kadar ⊕/⊖ tuşlarına dokununuz.
 3. ⌚ tuşuna dokunarak saat alanını etkinleştirin.
- » Ekranda saat alanı ve ⌚ sembolü yanıp söner.



4. ⊕/⊖ tuşlarına dokunarak günün saatini ayarlayın ve tekrar ⌚ tuşuna dokunarak dakika alanını etkinleştirin.



» Ekranda dakika alanı ve ⌚ sembolü yanıp söner.



5. ⊕/⊖ tuşlarına dokunarak dakikayı ayarlayın. ⌚ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



» Ayarlanan günün saati hemen onaylanır. Ayarlar menüsüne dönmek için ⌚ tuşuna dokununuz.

Fırının kablosuz ağa bağlanması ve “HomeWhiz” uygulamasına tanıtılması

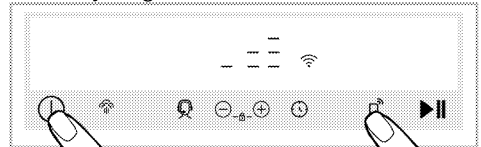
Fırınızı kablosuz ağa bağlayarak akıllı bir cihaz ile “HomeWhiz” uygulaması üzerinden kontrol edebilirsiniz. Bunun için öncelikle “HomeWhiz” uygulamasını akıllı cihazınıza yükleyin. “HomeWhiz” uygulaması IOS ve Android mobil işletim sistemlerinde mevcuttur.

i “HomeWhiz” uygulamasını indirdikten sonra uygulama adımlarını takip ederek kendi evinizi oluşturmanız gerekmektedir.

i Fırının kablosuz ağa bağlanarak uzaktan kontrolünün etkinleştirilmesini uygulama üzerinden verilen adımları datakip ederek tamamlayabilirsiniz.

1. Fırını kurulum moduna almak için fırının kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), ⌚ ve 📶 tuşlarına aynı anda yaklaşık 3 saniye dokununuz.

» Fırın kurulum moduna geçtiğinde ekranda çizgilerin yanıp söndüğü bir animasyon görünür.



2. Akıllı cihazınıza yüklemiş olduğunuz "HomeWhiz" uygulamasını açın. Kendi evinizi oluşturduktan sonra mutfak ürünleri altından fırını seçerek ürününüzün stok numarasını uygulamaya girin ve uygulama üzerindeki adımları takip edin.



i Ürün stok numarasını kılavuzun ön kapağının en altında bulunan "77..." başlayan numaradır.





3. Uygulama adımlarını takip ederek fırınınızı uygulamaya tanıtımını tamamlayın.





Fırının uzaktan kontrolünün etkinleştirilmesi

Fırınınızı "HomeWhiz" uygulamasına tanıttikten sonra uzaktan kontrol yapılabilmesi için:

1. Ekranda  sembolü görünüyorken  tuşuna bir kez dokununuz.



» Ekranda  sembolü ile birlikte  sembolü de görünür.

i Ekranda  sembolü görünmüyorsa,  sembolü ekranda görünene kadar  tuşuna dokununuz. Eğer ürününüzü HomeWhiz uygulamasına tanııtma işlemi yapmadıysanız  sembolü 1 kez yanıp söner ve bir hata sinyali sesi duyulur.

i Ekranda  sembolü görünüyorken ancak  tuşuna dokununca bir hata sinyali sesi duyuluyorsa ve  sembolü ekranda görünmüyorsa ya da  sembolü yanıp sönmüyorsa ürünü bağladığınız internet bağlantısını kontrol edin. Eğer internet bağlantısı düzgünse problem devam ediyorsa kurulum adımlarını yeniden uygulayın.

Homewhiz bağlantısı kurulmuş bir fırının eşleşmesinin silinmesi

Ürününüzü "Homewhiz" uygulamasına ekledikten sonra "Homewhiz" için kullanmış olduğunuz kullanıcı hesabı ile ürününüzün bilgileri eşleşir. Uygulamada kullandığınız hesaba erişiminizin kaybolması ya da başka nedenlerle eşleşme silmek için aşağıdaki işlemlerin yapılması gerekmektedir.

1. Ürün kapalı konumunda iken (ekranda günün saati görünürken)  ve  tuşlarına yaklaşık 5 saniye boyunca dokununuz.

» Ekranda 5'ten geriye doğru geri sayım görünür.

2. Geri sayım tamamlandıktan sonra ekranda eşleşme silme animasyonu görünür.

3. Eşleşme silme işlemi sorunsuz bir şekilde tamamlandıktan sonra uyarı sesi duyulur ve fırınınız yeniden başlatılır.

i Eşleşme silme işleminde sorun ile karşılaşılır ve işlem tamamlanamazsa hata sesi duyulur.

4. Eşleşme silme işlemi tamamlandıktan sonra ürünü yeniden "Homewhiz" hesabınıza tanıtabilirsiniz.

Uygunluk Beyanı

Arçelik A.Ş. cu cihazın 2014/53/EU Yönergesine uygun olduğunu beyan eder. Cihazınıza ait ürün sayfasında çeşitli ek belgelerin yanında ayrıntılı bir RED Uygun Beyanı çevrimiçi olarak leisure.com.tr sayfasında bulunabilir.



2,4 GHz bandı: 100 mW maks.

Destek servis özelliği

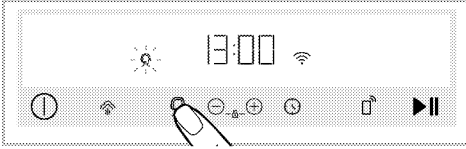
Destek servis, Leisure beyaz eşya ürünlerinizin üzerindeki destek servis tuşu ile oluşturacağınız talep sonrası, uzman müşteri temsilcilerimizin sizi "HomeWhiz" uygulaması üzerinden belirttiğiniz cep telefonu numarasından arayarak her türlü sorunuzla ilgili yardımcı olabileceği bir hizmettir.

Destek servis için telefon numarası girilmesi

Destek servis tuşuna basılı tutup talep oluşturduktan sonra müşteri temsilcinizin sizi arayabilmesi için cep telefonu numaranızı uygulama üzerinden paylaşmış olmanız gerekmektedir. Cep telefonu numaranızı "HomeWhiz" uygulamanızdaki iletişim menüsünden ekleyebilir ya da değiştirebilirsiniz.

Destek servis üzerinden talep oluşturma

1. Ürün üzerinde internet bağlantınız olduğundan ve cep telefonu numaranızı "HomeWhiz" uygulaması üzerinden girdiğinizden emin olun.
2. ① tuşuna dokunarak fırını açın.
3. 📶 tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunun.
4. 📶 sembolü yanıp sönmeye başlar.
5. Talebiniz müşteri temsilcisine başarılı bir şekilde ulaştığında sembol sürekli yanık kalır.



6. Müşteri temsilciniz "HomeWhiz" uygulamasında belirttiğiniz telefon numarası üzerinden sizi arayacaktır.
7. Görüşme tamamlandığında sembol tamamen söner.

i Fırınınız kablosuz ağa bağlı değil ise 📶 tuşuna dokunduktan sonra hata sinyal sesi duyulur ve ekranda 📶 sembolü yanıp söner. Destek servis talebinizi oluşturmak için kurulum adımlarını takip ederek fırınınızı kablosuz ağa bağlayın. Daha önce bağlantıyı yaptıysanız 📶 sembolü ekranda görünene kadar 📶 tuşuna dokunun.

i Destek servis tuşuna bastığınızda ürününüzün kablosuz bağlantısı eğer kapalıysa otomatik olarak açılacaktır. Destek servisi işlemi tamamlandıktan sonra kapatmadığınız sürece ürünün kablosuz bağlantısı devam edecektir.

i Talep oluşturma sırasında talebiniz müşteri temsilcisine başarılı bir şekilde iletilmemiş ise 📶 sembolü söner. Bkz."Sorun Giderme".

Destek servis talep iptali

Destek servis talebinizi iptal etmek istiyorsanız, talebin müşteri temsilcisine başarılı bir şekilde ulaştığı ve sembolün ışığının sürekli yanık durumda olması gerekir. İptal işlemi için;

1. ① tuşuna dokunarak fırını açın.
2. 📶 tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunun.
3. 📶 sembolü yanıp sönmeye başlar.
4. Talep başarılı bir şekilde iptal edildiğinde 📶 sembolü tamamen söner.

i Fırınınız "HomeWhiz" uygulamasına tanıtımı başarılı bir şekilde yapıldığı durumda, destek servis talebi oluşturma ya da iptal durumlarda karşılaşılan herhangi bir problem veya talebinizin durumu ile ilgili bilgi uygulama üzerinden bildirim olarak size gelecektir.

6 Pişirme hakkında genel bilgiler

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

Fırında pişirme ile ilgili genel uyarılar

- Pişirme esnasında ya da sonrasında fırın kapağını açarken sıcak-yakıcı buhar çıkabilir. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir. Fırın kapağını açarken uzak durun.
- Pişirme sırasında oluşan yoğun buhar, sıcaklık farkı nedeniyle fırın iç-dış bölümlerinde ve mobilya üstlerinde yoğunlaşma sonucu su damlaları oluşturabilir. Bu durum normal ve fiziksel bir olaydır.
- Yemekler için verilen pişirme sıcaklık ve süre değerleri yemek tarifine ve miktara bağlı olarak değişkenlik gösterebilir. Bu nedenle bu değerler aralık olarak verilmiştir.
- Pişirmeye başlamadan önce kullanılmayan aksesuarları mutlaka fırın içerisinden çıkarın. Fırın içerisinde kalacak aksesuarlar yemeğinizin doğru değerlerde pişmesini engelleyebilir.
- Kendi tarifinize göre pişireceğiniz yemekler için pişirme tablolarında verilen benzer yemekleri referans alabilirsiniz.
- Ürünle birlikte verilen aksesuarları kullanmak en iyi pişirme performansı almanızı sağlar. Kullanacağınız harici pişirme kaplar için mutlaka üreticisinin verdiği uyarı ve bilgileri dikkate alın.
- Pişirmelerinizde kullanacağınız yağlı kağıtları pişirme yapacağınız kaba uygun boyutlarda kesin. Kaptan taşan yağlı kağıtlar yanma riski oluşturabilir

ve pişirmenizin kalitesini etkileyebilir. Kullanacağınız yağlı kağıdı üzerinde belirtilen sıcaklık aralıklarında kullanın.

- İyi bir pişirme performansı için, yemeğinizi önerilen doğru rafa yerleştirin. Pişirme esnasında raf konumunu değiştirmeyin.

Hamur işleri ve fırın yemekleri Genel Bilgiler

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

Kek pişirmenin püf noktaları

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

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve

yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.

- Börek geç pişiyorsa hazırlanmış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.
- Böreğinizi pişirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Hamur işleri ve fırın yemekleri için pişirme tablosu

Tek tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	3	180	30 ... 40
Kalıpta kek	Tel ızgara üzeri kek kalıbı**	Turbo pişirme	2	180	30 ... 40
Küçük kekler	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	3	160	25 ... 35
	Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	3	145	25 ... 35
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Alt ve üst ısıtma	2	150	30 ... 40
	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Turbo pişirme	2	150	35 ... 45
Kurabiye	Pasta tepsi*	Alt ve üst ısıtma	3	170	25 ... 35
	Pasta tepsi*	Turbo pişirme	3	170	20 ... 30
Yufka böreği	Standart fırın tepsi*	Fan destekli alt ve üst ısıtma	2	180	35 ... 45
	Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	3	180	35 ... 45
Poğaça	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	2	200	20 ... 30
	Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	3	180	20 ... 30
Bütün ekmek	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	3	200	30 ... 40
	Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	3	200	30 ... 40
Lazanya	Tel ızgara üzeri cam/metal dikdörtgen kap**	Alt ve üst ısıtma	2 veya 3	200	30 ... 40
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Alt ve üst ısıtma	2	180	50 ... 65
	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Turbo pişirme	3	170	50 ... 65
Pizza	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	3	280	5 ... 9

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
	Standart fırın tepsisi*	Pizza fonksiyonu	2	280	5 ... 10

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

İki tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	1 –Pasta tepsisi* 3 –Standart fırın tepsisi*	Turbo pişirme	1 – 3	145	30 ... 40
Kurabiye	1 –Pasta tepsisi* 3 –Standart fırın tepsisi*	Turbo pişirme	1 – 3	170	25 ... 35
Yufka böreği	1 –Standart fırın tepsisi* 4 –Pasta tepsisi*	Turbo pişirme	1 – 4	180	40 ... 50
Poğaç	1 –Pasta tepsisi* 3 –Standart fırın tepsisi*	Turbo pişirme	1 – 3	180	20 ... 30

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

Ekonomik fanlı çalışma fonksiyonu için pişirme tablosu

- 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.
- Ekonomik fanlı modunda ön ısıtma yapmayın.

Tek tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	Standart fırın tepsisi*	3	160	25 ... 35
Kurabiye	Standart fırın tepsisi*	3	180	25 ... 35
Yufka böreği	Standart fırın tepsisi*	3	200	45 ... 55
Poğaç	Standart fırın tepsisi*	3	200	35 ... 45

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

Et, Balık ve Kümes hayvanları

Kızartmayla ilgili püf noktaları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz pişirme performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.

- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.
- Pişirme tablosunda önerilen yemekleri tek tepsi ile pişirin.

Et, balık ve kümes hayvanları için pişirme tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Bifteke (bütün)/ Rosto (1 kg)	Standart fırın tepsisi*	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
Kuzu incik (1,5 - 2.0 kg)	Standart fırın tepsisi*	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	170	85 ... 110
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	Fan destekli alt ve üst ısıtma	2	15 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80
	Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	Turbo pişirme	2	15 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80
	Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	"3D" fonksiyonu	2	15 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80
Hindi (5.5 kg)	Standart fırın tepsisi*	Fan destekli alt ve üst ısıtma	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Standart fırın tepsisi*	"3D" fonksiyonu	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	200	20 ... 30
	Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	"3D" fonksiyonu	3	200	20 ... 30

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

Izgara

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

Genel uyarılar

- Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.
- **Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Fırın kapağı açıkken kesinlikle ızgara yapmayın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!**

Izgarayla ilgili püf noktaları

- Izgara için olabildiğince benzer kalınlıkta ve ağırlığı eşit olan yiyecekler hazırlayın.
- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Izgara yapılacak parçaların kalınlığına bağlı olarak tabloda verilen pişirme sürelerinde değişiklik görülebilir.
- Tel ızgarayı veya ızgaralı fırın tepsisini fırında istediğiniz seviyeye kaydırın. Tel ızgara üzerinde pişirme yapacaksanız, fırın tepsisini yağları toplaması için alt rafa kaydırın. Kaydıracağınız fırın tepsisi, ızgara alanının tümünü kaplayacak boyutta olmalıdır. Bu tepsi ürünle birlikte verilmeyebilir. Kolay temizlik için fırın tepsisinin içine biraz su koyun.

Izgara tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Balık	Tel ızgara	4 - 5	250	20 ... 25
Parçalı tavuk	Tel ızgara	4 - 5	250	25 ... 35
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	4	250	20 ... 30
Kuzu pizola	Tel ızgara	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (parçalı)	Tel ızgara	4 - 5	250	25 ... 30
Dana pizola	Tel ızgara	4 - 5	250	25 ... 30
Sebze graten	Tel ızgara	4 - 5	220	20 ... 30
Tost ekmeği	Tel ızgara	4	250	1 ... 3

Izgara yapılan tüm yemekler için 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir. Parçalı gıdaları, toplam ızgara süresinin 1/2'si geçtikten sonra çevirin.










Buhar destekli pişirme

Genel Bilgiler

- Buharlı destekli pişirme sadece kılavuzda belirtilen buharlı destekli pişirme fonksiyonlarında yapılabilir. Buhar destekli pişirme fonksiyonları için "**Fırın çalışma fonksiyonları**" bölümüne bakın.
- Pişirme tablosunda ön ısıtma öneriyor ise mutlaka ön ısıtma yaptıktan sonra yemeğinizi fırına sürün. Su verme

Buhar destekli pişirme tablosu

Tek tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Raf konumu / Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Kullanılacak su miktarı (ml) / Buhar seviyesi	Buhar verme zamanı (dk.)**	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Yaklaşık grda ağırlığı (g)
Bütün ekmekek	2 / Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	180	200 / 	ön ısıtma öncesi	30 ... 40	820
Piliç kızartma (1.8-2 kg)	2 / Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	Fan destekli alt ve üst ısıtma	25 dk. 250/max, sonra 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Antrikot(Tek parça)	3 / Standart fırın tepsi*	"3D" fonksiyonu	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Sebzeli kuzu incik	3 / Standart fırın tepsi*	"3D" fonksiyonu	170	250+250*** / 	ön ısıtma sonrası hemen	80 ... 100	2000
Mayalı ev poğaçası	3 / Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	180	150 / 	ön ısıtma öncesi	20 ... 30	1200
Cheesecake	3 / Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı****	Turbo pişirme	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Tavuk baget	3 / Standart fırın tepsi*	"3D" fonksiyonu	200	150 / 	ön ısıtma sonrası hemen	20 ... 30	800
Patates kumpir	3 / Standart fırın tepsi*	"3D" fonksiyonu	190	100 / 	25	45 ... 55	500
Hamburger ekmeği	3 / Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	180	200 / 	ön ısıtma öncesi	20 ... 30	800

zamanında belirtilen süreler ön ısıtma sonrası geçen zamanı belirtmektedir.

- Pişirme tablosunda üretici olarak test edilen pişirme önerileri bulunmaktadır. Tabloda bulunmayan pişirmeler için su miktarı, sıcaklık, buhar destekli pişirme fonksiyonu ve süreyi kendiniz belirleyebilirsiniz.
- Buhar destekli pişirmelerinizi tek tepsi ile yapın.

Yemek	Raf konumu / Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Kullanılacak su miktarı (ml) / Buhar seviyesi	Buhar verme zamanı (dk.)**	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Yaklaşık gıda ağırlığı (g)
Sebzeli somon	3 / Standart fırın tepsisi*	"3D" fonksiyonu	200	100 / 	ön ısıtma sonrası hemen	15 ... 25	500

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

** Ön ısıtmadan sonra geçen zamanı belirtmektedir.

*** Pişirme süresinin yarısında 250 ml daha su ilave edin.

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

Test yemekleri

- Bu pişirme tablosundaki yemekler, kontrol enstitüleri için ürünün test

edilmesini kolaylaştırmak amacıyla EN 60350-1'e standartına göre hazırlanmıştır.

Test yemekleri pişirme tablosu

Tek tepsisi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Shortbread (tatlı kurabiye)	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	3	140	20 ... 30
	Standart fırın tepsisi*	Turbo pişirme	3	140	15 ... 25
Küçük kekler	Standart fırın tepsisi*	Alt ve üst ısıtma	3	160	25 ... 35
	Standart fırın tepsisi*	Turbo pişirme	3	145	25 ... 35
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Alt ve üst ısıtma	2	150	30 ... 40
	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Turbo pişirme	2	150	35 ... 45
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Alt ve üst ısıtma	2	180	50 ... 65
	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Turbo pişirme	3	170	50 ... 65

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

İki tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Shortbread (tatlı kurabiye)	1 –Pasta tepsi* 3 –Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	1 – 3	140	15 ... 25
Küçük kekler	1 –Pasta tepsi* 3 –Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	1 – 3	145	30 ... 40

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

Izgara

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tost ekmeği	Tel ızgara	4	250	1 ... 3
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	4	250	20 ... 30

Yiyeceği toplam ızgara süresinin 1/2' si geçtikten sonra çevirin.

Izgara yapılan tüm yemekler için 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.

7 Bakım ve temizlik

Genel temizlik bilgileri

⚠ Genel uyarılar

- Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Deterjanları kesinlikle sıcak yüzeylere direkt uygulamayın. Kalıcı lekeler oluşturabilir.
- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmeli ve kurulanmalıdır. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir. Bu sayede ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.
- Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.
- Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanlar, temizleme tozları, temizleme kremleri, kireç çözücüler ya da keskin nesnelere kullanmayın.
- Her kullanımdan sonra yapılan temizlikte özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir mikrofiber bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Ürünün hiçbir parçasını bulaşık makinasında yıkamayın.

Inoks-paslanmaz yüzeyler

- Inoks-paslanmaz yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın.

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

Emaye yüzeyler

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

Katalitik yüzeyler

- Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalitik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir.
- Katalitik duvarlar açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir.

- Katalitik yüzeyler gözenekli yapısı sayesinde yağ emir ve yüzey yağla doyduğunda parlamaya başlar, bu durumda parçaların değiştirilmesi önerilir.

Cam yüzeyler

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

Plastik parçalar ve boyalı yüzeyler

- Plastik parçalar ve boyalı yüzeyleri bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Yüzeylere zarar verebilir.

- Ürün parçalarının birleşim yerlerinin nemli ve deterjanlı kalmamasına dikkat edin. Aksi takdirde bu birleşim yerlerinde korozyon meydana gelebilir.

Aksesuarların temizliği

Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürün aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.

Pizza taşının-küreğinin temizlenmesi

- Pizza küreğini ve taşını bulaşık makinesinde, akan su altında veya suya batırarak yıkamayın.
- Sadece nemli bezle temizleyin.

Kontrol panelinin temizlenmesi

- Düğmeden kontrollü panelleri temizlerken, paneli ve düğmeleri nemli yumuşak bir bez ile silip kuru bir bezle kurulayın. Paneli temizleme için düğmeleri ve altındaki contaları sökmeyin. Kontrol paneli ve düğmeleri hasar görebilir.
- Düğmeden kontrollü inox olan panelleri temizlerken, inox temizleyicileri düğme etrafında kullanmayın. Düğme etrafında bulunan göstergerler silinebilir.
- Dokunmatik kontrol panelleri nemli yumuşak bir bez ile temizleyip kuru bir bezle kurulayın. Ürününüzde tuş kilidi özelliği varsa kontrol panel temizliği yapmadan önce tuş kilidini ayarlayın. Aksi takdirde tuşlarda hatalı algılama görülebilir.

Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi

Fırınınızın içindeki yüzey tiplerine göre "Genel temizlik bilgileri" bölümünde anlatılan temizleme adımlarını uygulayın.

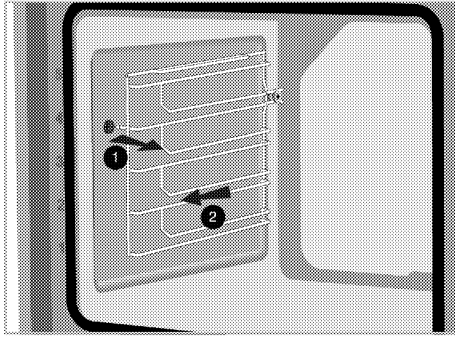
Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir.

Katalitik duvar var ise bilgi için "Katalitik yüzeyler" bölümüne bakın.
Ürününüz tel raflı model ise yan duvarlarınızı temizlemeden önce tel rafları yerinden çıkarın. Sonrasında yan duvar yüzey tipine göre "Genel temizlik bilgileri" bölümünde anlatıldığı şekilde temizliği tamamlayın.

Yan tel rafların yerinden çıkarmak için:

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



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

Buharlı temizleme

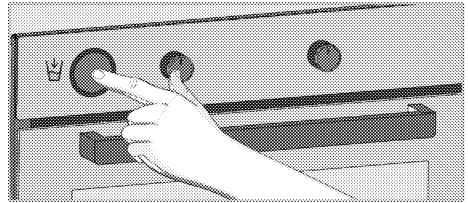
Fırın içerisinde oluşacak buhar ve fırın içi yüzeylerinde yoğunlaşan su damlacıkları sayesinde yumuşayan (uzun süredir kalmayan) kirlerin kolayca temizlenmesini sağlar.


⚠ Genel uyarılar

- Buharlı temizleme fonksiyonun süresi, sıcaklığı ve buhar ayarı değiştirilemez.
- Buharlı temizleme fonksiyonu başlatıldıktan sonra ilk 5 dakika içerisinde su biterse, temizleme esnasında su tankı çıkarılırsa ya da kapak açılırsa temizleme fonksiyonu iptal olur.

- Fırın içi sıcaklık 120 °C üzerinde ise buharlı temizleme fonksiyonu başlatılamaz.
1. Fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
 2. Fırının kontrol panelinde bulunan su haznesine basarak hazneyi yuvasından çıkarın. Hazneye 200 ml su doldurun.

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

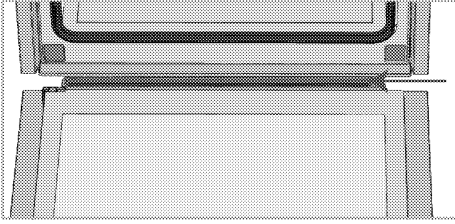


3. Su haznesini yuvasına yerleştirin.
4. Fonksiyon düğmesini buharlı temizleme çalışma moduna getirin.
» Ekranda  sembolü yanar ve 20 dakikadan geri saymaya başlar.
5. Süre sonunda ekranda "00:00" görünür.
6. Kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin.
7. Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

i Buharlı temizleme fonksiyonunda, fırınızdaki oluşan hafif kirlerin yumuşaması için fırın tabanındaki suyun buharlaşarak fırın içi ve fırın kapağında yoğunlaşması beklenmektedir. Fırın kapağında oluşan yoğunlaşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğunlaşmayı silin.

8. **Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.** Fırın içi yoğunlaşma sonrası fırın altında bulunan

havuz kanalında su birikintisi veya nemlenme meydana gelebilir. Kullanım sonrası bu havuz kanalını da nemli bir bez ile silip kurulayın.



Fırın kapağının temizlenmesi

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

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

Fırın kapağının sökülmesi

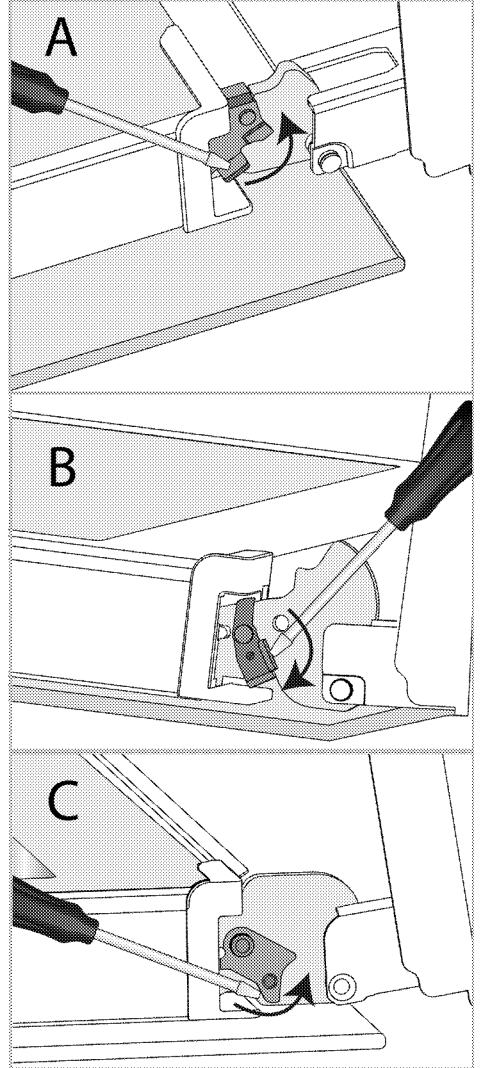
1. Fırın kapağını açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.

Menteşe tipi (A), (B), (C) tipi olmak üzere ürün modeline göre değişiklik gösterir. Aşağıdaki şekillerde her menteşe tipinin nasıl açılacağı gösterilmiştir.

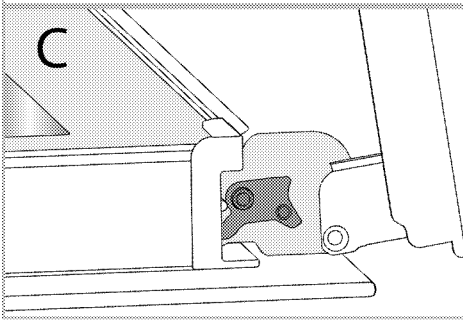
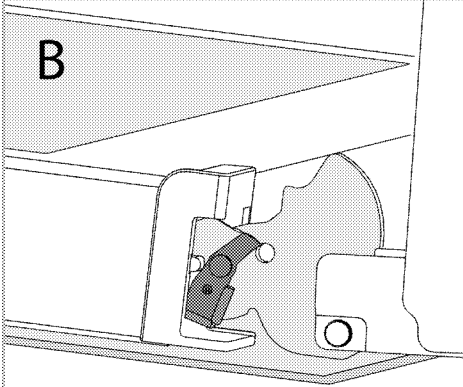
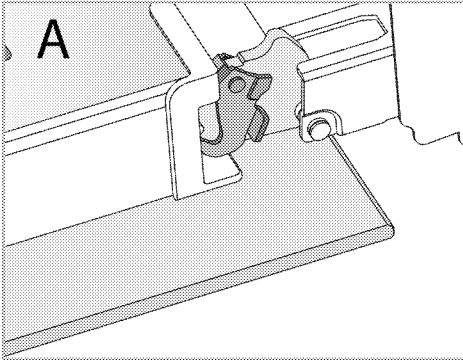
(A) tipi menteşe normal kapak tiplerinde bulunmaktadır.

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

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

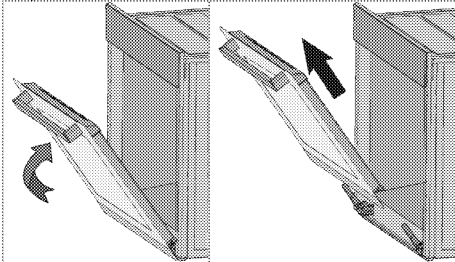


Menteşe kilidi - kapalı pozisyon



Menteşe kilidi - açık pozisyon

3. Fırın kapağını yarı açık pozisyona getirin.



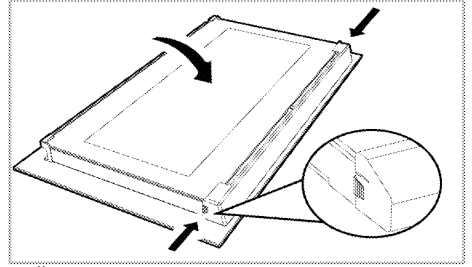
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

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

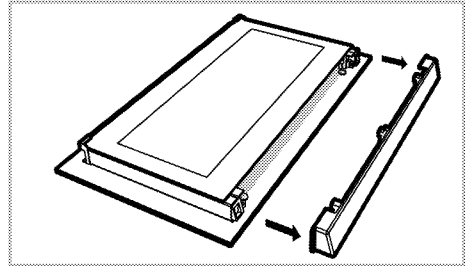
Kapak iç camının yerinden çıkarılması

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

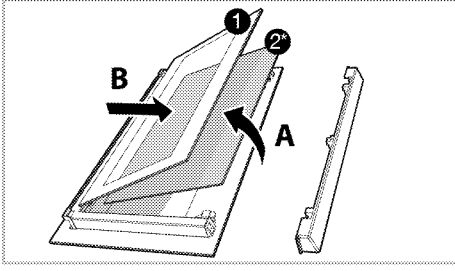
1. Fırın kapağını açın.



2. Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı, parçanın her iki yanında bulunan baskı noktalarına aynı anda basarak kendinize doğru çekin ve plastik parçayı çıkarın.



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



- 1 En içteki cam
- 2* İç cam (Ürününüzde bulunmayabilir.)
4. Ürününüzde bir iç cam (2) varsa ; İç camı (2) sökmek için de aynı işlemi tekrarlayın.
5. Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı, iç camı (2) yerine takmaktır. Camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin. (Ürününüzde bir iç cam varsa). İç cam (2), en içteki cama (1) yakın olan plastik yuvaya takılmalıdır.
6. En içerideki camı (1) yerine takarken ; camın baskılı yüzünün iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir. En içteki camın (1) alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir.
7. Plastik parçayı, 'klik' sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin.

Fırın lambasının temizliği

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

Fırın lambasının değiştirilmesi

⚠ Genel Uyarılar

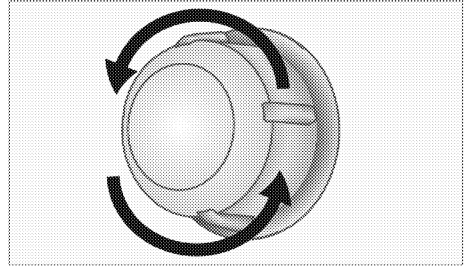
- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını

kesin ve fırının soğumasını bekleyin.

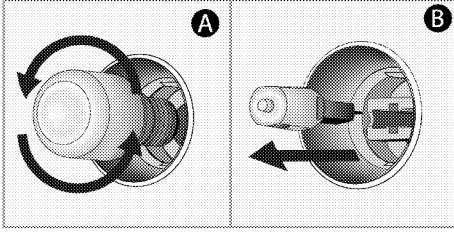
- Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Bu fırında gücü 40 W'tan az, yüksekliği 60 mm'den az, çapı 30 mm'den küçük akkor lamba veya G9 soketli, 60 W'tan az güçte halojen lamba kullanılmaktadır. Lambalar 300 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda çalışmaya uygundur. Fırın lambaları Yetkili Servislerden veya lisanslı teknisyenlerden temin edilebilir.
- Lambanın konumu, şekile gösterilenden farklı olabilir.
- Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.
- Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınızdaki yuvarlak lamba varsa,

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



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

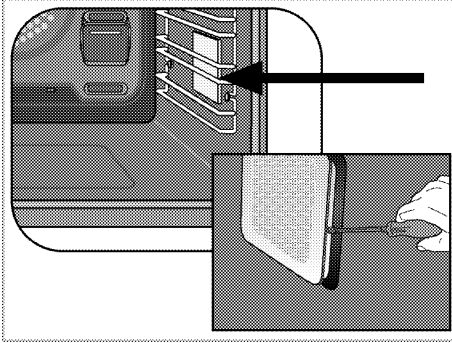


4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

Fırınızda kare lamba varsa,

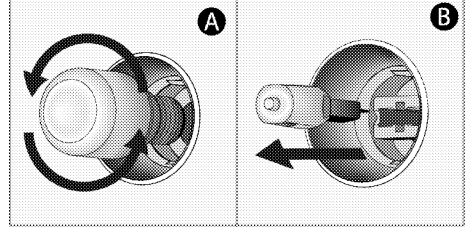
1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.

2. Tel rafları anlatıma göre sökün.



3. Lambanın koruyucu cam kapağı bir tornavida ile kaldırın.

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



5. Cam kapağı ve tel rafları tekrar yerlerine takın.

8 Sorun giderme

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

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

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

Pişirme esnasında su damlacıkları çıkıyor.

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

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genişerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir hata değildir.*

Ürün çalışmıyor.

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

Fırın lambası yanmıyor.

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

Fırın ısınmıyor.

- Fırın belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlanmamış olabilir. >>> *Fırını belirli bir pişirme fonksiyonuna ve/veya sıcaklığa ayarlayın.*
- Saatli modellerde; saat ayarlanmamış. >>> *Zamanı ayarlayın.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Fırın kapağı açık kalmış olabilir. >>> *Fırın kapağının kapalı olduğundan emin olun. Eğer fırın kapağı yaklaşık 5 dakikadan fazla açık kalırsa, pişirme için yapılan süre ayarları iptal olur ve ısıtıcılar çalışmaz.*

(Saatli modellerde) Saat ekranı yanıp sönüyor yada saat sembolü yanık kalmış

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

Destek servis tuşuna bastıktan sonra destek servis sembolü sürekli yanmıyor hemen sönüyor ya da sürekli yanıp sönüyorsa:

- Ürününüz internete bağlı olmayabilir. >>> *Ürününüzün internete bağlı olduğundan emin olun.*
- **"HomeWhiz"** hesabınız olmayabilir ya da hesabınızda telefon numarası girilmemiş olabilir. >>> *HomeWhiz hesabınız olduğundan ve HomeWhiz uygulaması üzerinden aranacak cep telefonu numaranızı girdiğinizden emin olun.*
- Evinizin internet bağlantısı kesilmiş olabilir. >>> *Ev internetinizi kontrol edin.*
- **"HomeWhiz"** uygulamasına girdiğiniz telefon numarası hatalı olabilir. >>> **"HomeWhiz"** uygulamasında girdiğiniz numaranın doğruluğunu kontrol edin.

Pişirme başladıktan sonra ekranda ► sembolü sürekli yanıp sönüyor ve sesli uyarı veriyor.

- Fırın kapağı açık kalmış olabilir. >>> *Fırın kapağının tam kapandığından emin olun. Hatanın devam etmesi durumunda yetkili servise başvurun.*

HomeWhiz uygulamasından göndermek istediğiniz komut gitmiyor (uzaktan erişim koşulları sağlandığı takdirde)

- Bağlantınız bir süreliğine gidip gelmiş olabilir. >>> *Fırının kablosuz ağa bağlı olduğundan emin olun ve uygulamayı kapatıp açın.*

HomeWhiz uygulaması fırının durumunu doğru yansıtmıyor.

- Bağlantınız bir süreliğine gidip gelmiş olabilir. >>> *Fırının kablosuz ağa bağlı olduğundan emin olun ve uygulamayı kapatıp açın.*

Ürününüzü Homewhiz uygulamasına tanıttıktan sonra uygulamada "Cihazınızı eviniz ve belirlediğiniz oda ile ilişkilendirirken bir hata oluştu. Bu cihaz başka bir eve ait." hatası veriyorsa ya da ürünün hangi Homewhiz hesabında olduğunu unuttuysanız.

- *"Homewhiz bağlantısı kurulmuş bir fırının eşleşmesinin silinmesi" bölümünde anlatılanları uygulayarak eşleşmeyi silin ve ürün tanıtımını tekrar baştan yineleyin.*

Homewhiz uygulamasına ürün kurulumu esnasında "Birden fazla bluetooth ağı algılandı" uyarısı veriyor.

- Evinizde aynı anda birden fazla beyaz ürünün kurulum moduna alınması ve bluetooth yayını yapması durumunda Homewhiz uygulamasına kurulum esnasında "Birden fazla bluetooth ağı algılandı" uyarısı ile karşılaşılabilir. >>> *Ürünlerin kurulum modunu kapatıp aynı anda tek bir ürünü kurulum moduna alarak tekrar deneyin.*

Homewhiz uygulamasında tanımladığım dilden farklı dillerde terimler görüntüyor.

- İnternet çekim gücünün düşük olduğu durumlarda homewhiz uygulamasında, farklı dillerde uygulamada tanımlı olan dilden farklı dillerde terimler görünebilir. >>> *Bu bir hata değildir.*

Müşteri Hizmetleri

Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.
Kanallarımız:
 - Çağrı Merkezimiz:
0850 210 0 888
(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)
 - Diğer Numaramız
0216 585 8 888
Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.
Çağrı Merkezimiz ile yaptığımız görüşmeler iletişim hizmeti aldığımız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.
Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.
 - * Whatsapp Numaramız: 0544 444 08 88
 - * Faks Numaramız: 0216 423 2353
 - * Web Adresimiz:
www.leisureturkiye.com
 - * e-posta Adresimiz:
musteri.hizmetleri@leisureturkiye.com
 - * Posta Adresimiz:
Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Söğütözü / İSTANBUL
 - * Bayilerimiz,
<http://www.leisureturkiye.com/magazalar/>
 - * Yetkili Servislerimiz,
<https://www.arcelik.com.tr/yetkili-servisler>
 - Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır.
 - Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.
- Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Leisure'a ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.
- Müşteri Hizmetleri sürecimiz:
Müşterilerimizin istek ve önerilerini;
 - * İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.
 - * Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.
 - * Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.
- Leisure olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.
- Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız.
Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

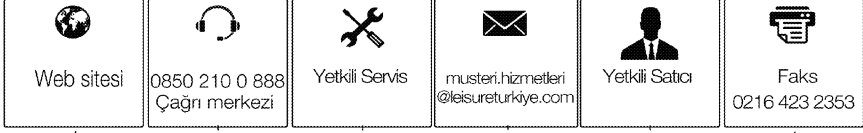
Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
- Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
- Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
- Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.
- İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. Alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
- Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Hizmet talebinin değerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

- Hizmet talebi analizi
- Hizmet hakkında müşterinin bilgilendirilmesi (Keşif,nakliye,montaj,bilgi,onarım,değişim vb.)
- Hizmet hakkında gerekli işlemin gerçekleştirilmesi

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
değil

5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

Uygun Kullanım ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar; Bu kılavuzu okumadan ürününüzü çalıştırmayınız.

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

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

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

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

Menşei: Türkiye

GARANTİ ŞARTLARI

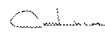
- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması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

Üretici veya İthalatçı Firmasının;		Malın	
Unvanı:	Arçelik A.Ş.	Markası:	Leisure
Adresi:	Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sütüççe / İSTANBUL	Cinsi:	Ankastre Fırın
Telefonu:	(0-216) 585 8 888	Modeli:	
Faks:	(0-216) 423 23 53	Bandrol ve Seri No:	
web adresi:	www.leisureturkiye.com	Garanti Süresi:	3 YIL
		Azami Tamir Süresi:	20 İş günü

GENEL MÜDÜR

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.



Satıcı Firmasının:		Fatura Tarih ve Sayısı:	
Unvanı:		Teslim Tarihi ve Yeri:	
Adresi:		Yetkilinin İmzası:	
Telefonu:		Firmanın Kaşesi:	
Faks:			
e-posta:			

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.