

# LEISURE

## Ankastre Fırın Kullanma Kılavuzu



PFL 9965 MS

385441323/ TR/ R.AA/ 1.09.2022 14:10  
7757880110



## İçindekiler

<b>1</b>	<b>Güvenlik Talimatları .....</b>	<b>4</b>
1.1	Kullanım Amacı .....	4
1.2	Çocuk,Savunmasız Kişi ve Evcil Hayvan Güvenliği .....	4
1.3	Elektrik Güvenliği .....	5
1.4	Taşıma Güvenliği .....	6
1.5	Kurulum Güvenliği .....	7
1.6	Kullanım Güvenliği .....	7
1.7	Sıcaklık Uyarıları .....	7
1.8	Aksesuar Kullanımı .....	8
1.9	Pişirme Güvenliği .....	8
1.10	Bakım ve Temizlik Güvenliği .....	9
<b>2</b>	<b>Çevre Talimatları .....</b>	<b>9</b>
2.1	Atık Yönetmeliği .....	9
2.1.1	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması ..	9
2.2	Ambalaj Bilgisi .....	10
2.3	Enerji Tasarrufu için Öneriler .....	10
<b>3</b>	<b>Ürününüz .....</b>	<b>11</b>
3.1	Ürün Tanıtımı .....	11
3.2	Ürün Kontrol Panel Tanıtımı ve Kullanımı .....	11
3.2.1	Kontrol Paneli .....	12
3.2.2	Fırın Kontrol Paneli Tanıtımı .....	12
3.3	Fırın çalışma fonksiyonları .....	12
3.4	Ürün Aksesuarları .....	13
3.5	Ürün Aksesuarlarının Kullanımı ..	14
3.6	Teknik Özellikler .....	17
<b>4</b>	<b>İlk Kullanım .....</b>	<b>18</b>
4.1	İlk Saat Ayarı .....	18
4.2	İlk Temizlik .....	19
<b>5</b>	<b>Fırının Kullanılması .....</b>	<b>20</b>
5.1	Fırın Kullanımı Genel Bilgiler .....	20
5.2	Fırın Kontrol Ünitesinin Çalıştırılması .....	20
5.3	Ayarlar .....	24
<b>6</b>	<b>Pişirme Hakkında Genel Bilgiler ..</b>	<b>30</b>
6.1	Fırında Pişirme ile İlgili Genel Uyarılar .....	30
6.1.1	Hamur işleri ve fırın yemekleri ..	30
6.1.2	Et, Balık ve Kümes hayvanları ..	33
6.1.3	Izgara .....	34
6.1.4	Test yemekleri .....	35

<b>7</b>	<b>Bakım ve Temizlik .....</b>	<b>36</b>
7.1	Genel Temizlik Bilgileri .....	36
7.2	Aksesuarların Temizliği .....	37
7.3	Kontrol Panelin Temizliği .....	38
7.4	Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi .....	38
7.5	Fırın Kapağının Temizlenmesi .....	38
7.6	Kapak İç Camının Yerinden Çıkartılması .....	40
7.7	Fırın Lambasının Temizliği .....	41
<b>8</b>	<b>Sorun Giderme .....</b>	<b>42</b>

## Hoş Geldiniz!

Değerli Müşterimiz,

Leisure ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun.

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 vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Ürününüz ile ilgili garanti şartları, kullanımı ve sorun giderme yöntemleri kılavuzda yer almaktadır.

### Kullanma kılavuzunda yer alan semboller ve açıklamaları:



Ölüm veya yaralanmalarla sonuçlanabilecek tehlike.



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Kullanma kılavuzunu okuyun.



Sıcak yüzey uyarısı.

**DUYURU** Ürün veya çevresiyle ilgili maddi hasarla sonuçlanabilecek tehlike.



## 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.
- Kullanma kılavuzunda açıkça belirtilmediği sürece, ürünün hiçbir parçasını onarmayın veya değiştirmeyin.
- Üründe teknik değişiklikler yapmayın.
- Ürünü bahçelerde, balkonlarda ya da diğer dış ortamlarda kullanmayın. Bu ürün, evde ve dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfağlarında kullanılmak 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 yiyecek 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.



### 1.1 Kullanım Amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari kullanıma uygun değildir.



### 1.2 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 eksikliği 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.



### 1.3 Elektrik Güvenliği

- Ürünü tip etiketinde belirtilen akım değerlerine uygun bir sigorta ile korunan topraklı bir prize takın. Topraklama tesisatını uzman 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 elektrik kablosu yok ise, sadece “Teknik Özellikler” bölümünde belirtilen tipte elektrik kablosu 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, 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 kestinizden emin olun. Ürünün fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.

Ürününüzde elektrik kablosu ve fişi var 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 oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.



#### 1.4 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.
- Ürünü taşımanız gerektiğinde, balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bant-

layın. Ürünün çıkabilen veya hareketli parçalarının zarar görmemesi ve ürüne zarar vermemesi için ürüne bantla sızıkça sabitleyin.

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

### 1.5 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.

### 1.6 Kullanım Güvenliği

- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.
- Ürünü uzun süre kullanmayacağı 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 kullanımını 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.

### 1.7 Sıcaklık Uyarıları

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

- 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.

### 1.8 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.

### 1.9 Pişirme Güvenliği

- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak

yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.

- Pişirme alanındaki yemek atıkları, yağ, vb. tutuşabilir. Pişirme öncesinde bu tip kaba kirleri temizleyin.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme 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 pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.



- 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.



## 1.10 Bakım ve Temizlik Güvenliği

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

## 2 Çevre Talimatları

### 2.1 Atık Yönetmeliği

#### 2.1.1 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.

- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- 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.



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 ço-

cukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

---

## 2.2 Ambalaj Bilgisi

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

## 2.3 Enerji Tasarrufu için Öneriler

EU 66/2014e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir.

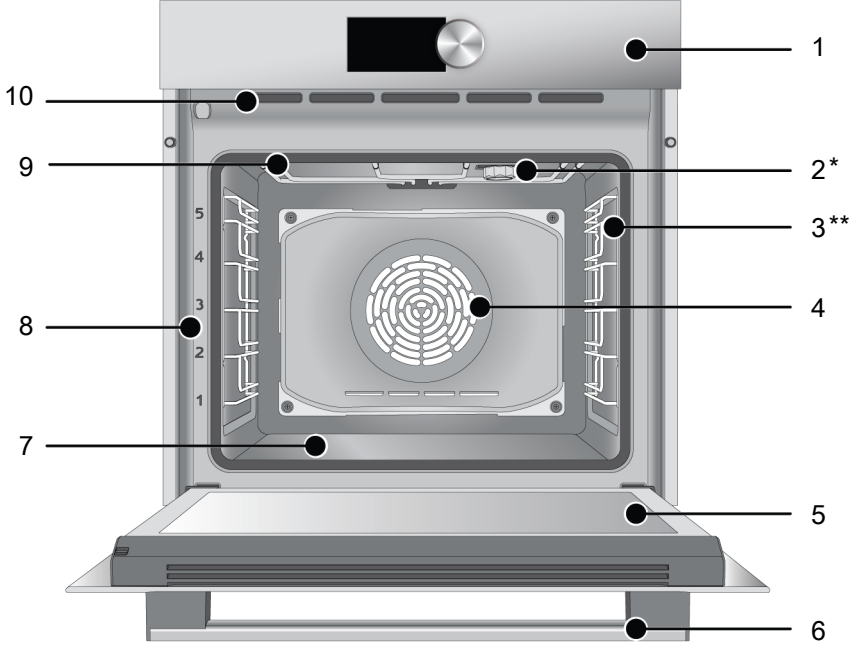
Aşağıdaki öneriler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kul-lanmanıza yardımcı olacaktır:

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Tarifte ya da kullanma kılavuzunda belirtiliyorsa mutlaka ön ısıtma yapın. Pi-şiirme süresince fırın kapağını sık sık aç-mayın.
- Uzun süreli pişirmelerde ürünü pişiirme bitiş saatinden 5 ila 10 dakika önce ka-patın. Artık ısıyı kullanarak %20'ye kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pi-şiirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pi-şiirme kabı koyarak aynı anda pişirebilir-siniz. Ayrıca yemeklerinizi peş peşe pişi-rseniz fırın ısınıı kaybetmeyeceği için enerjiden tasarruf sağlayacaktır.
- "Ekonomik Fanlı" çalışma fonksiyonunda pişiirme yaparken fırın kapağını açmayın. Kapak açılmadığı takdirde "Ekonomik Fanlı" çalışma fonksiyonunda enerji ta-sarrufu sağlamak için iç sıcaklık opti-mize edilir ve bu sıcaklık ekranda göste-rilenden farklı olabilir.

## 3 Ürününüz

### 3.1 Ürün Tanıtımı



1 Kontrol panel

3 Tel raflar

5 Kapak

7 Alt ısıtıcı (sac altında)

9 Üst ısıtıcı

2 Lamba

4 Fan motoru (sac arkasında)

6 Tutamak

8 Raf konumları

10 Havalandırma delikleri

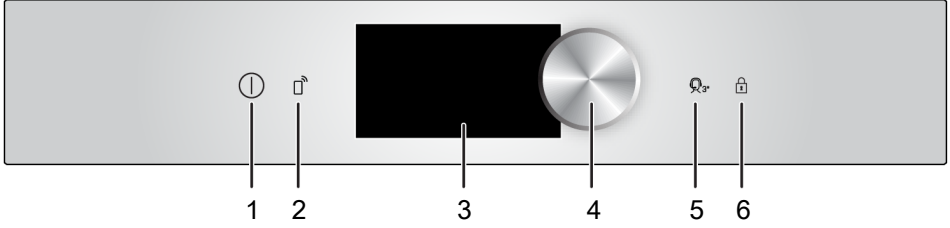
\* Modele bağlı değişir. Ürününüzde lamba bulunmayabilir ya da lambanın tipi ve yeri şekildedeki gösterimden farklı olabilir.

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

### 3.2 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.

### 3.2.1 Kontrol Paneli



- |                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| 1 Açma/kapatma tuşu           | 2 Uzaktan kontrol tuşu  |
| 3 Dokunmatik ekran            | 4 Fırın kontrol düğmesi |
| 5 Servis/çağrı oluşturma tuşu | 6 Tuş kilidi tuşu       |

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.

### 3.2.2 Fırın Kontrol Paneli Tanıtımı

#### Fırın kontrol düğmesi

Fırın kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek ekranda bulunan menüler arası geçiş yapabilir, üzerine basıp menüleri etkinleştirebilirsiniz.










#### Dokunmatik ekran

Dokunmatik ekranda dokunarak her türlü fonksiyonu etkinleştirebilir, bazı ekranlarda sürüklemeye yaparak fonksiyonları kaydırabilirsiniz.

### 3.3 Fırın çalışma fonksiyonları


Fonksiyon tablosunda, fırınınızda 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
	Buz çözme	-	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.
	Statik	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 Isıtıcı	40-220	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	Statik + Fan	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.

	Fan Destekli	40-280	Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerinde çok tepsili pişirmeye uygundur.
	Ekonomik Fanlı	160-220	Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında "Fan Destekli" kullanılarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak; pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.
	Pizza	40-280	Alt ısıtıcı ve fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.
	Multi (3D) Pişirme	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 Izgara	40-280	Fırın tavanındaki küçük ızgara çalışır. Daha küçük miktarlarda ızgara yapmaya uygundur.
	Izgara	40-280	Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Izgara + Fan	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.
	Düşük Sıcaklık	50-150	Yiyecekler üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Açık kapta, kızartılmış/mühürlenmiş et parçalarının (dana, kuzu, kümes hayvanları vb) düşük sıcaklıkta yavaş pişirilmesi için uygundur. Bu fonksiyon, pişirilen etin içinin yumuşak olmasını ve sulu kalmasını sağlar. Hijyenik olarak uygun etleri kullanınız. Ocak, ızgara gibi pişiricilerde yüksek sıcaklığa kadar ısıtılmış bir tavada etin tüm yüzeylerini ön kızartma/mühürleme uygulayınız. Ön kızartılan/mühürlenmiş eti "Düşük Sıcaklık" fonksiyonunda ayarlanan sıcaklıkta uzun süre pişirebilirsiniz. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

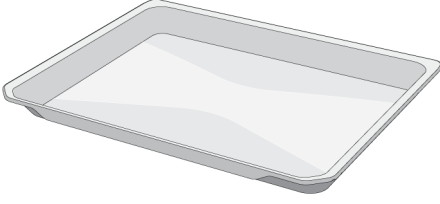
### 3.4 Ürün Aksesuarları

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

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

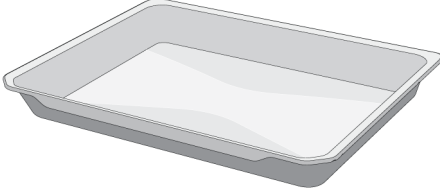
#### Standart fırın tepsisi

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



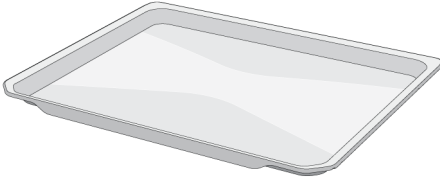
### Derin tepsi

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



### Pasta tepsi

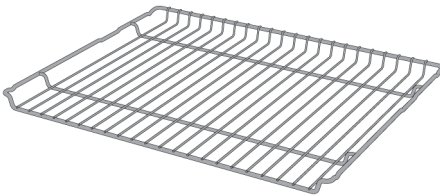
Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılır.



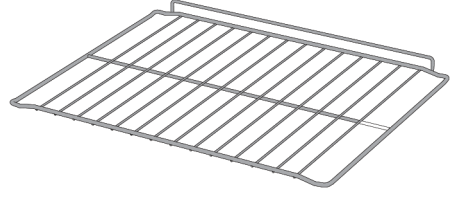
### Tel ızgara

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

Tel raflı modellerde :



Tel raflı modellerde :

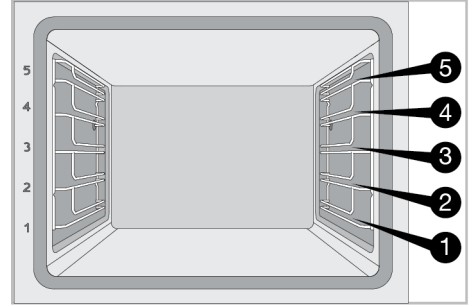


## 3.5 Ürün Aksesuarlarının Kullanımı

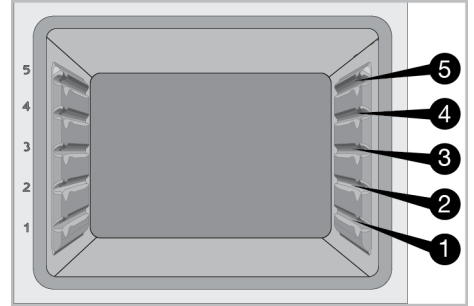
### Pişirme rafları

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

Tel raflı modellerde :



Tel raflı modellerde :

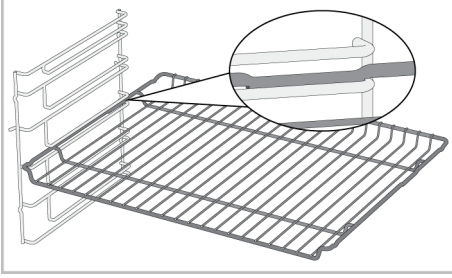


**Tel ızgaranın pişirme raflarına yerleştirilmesi**

Tel raflı modellerde :

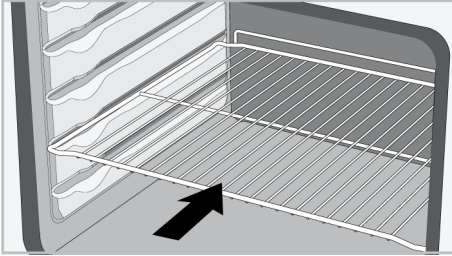
Tel ızgaranın yan tel raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgarayı istenilen rafa, tel ızgaranın açık olan kısmı öne

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 :**

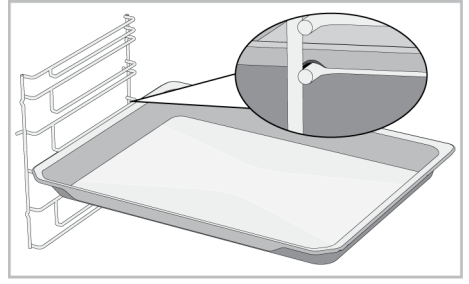
Tel ızgaranın yan raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgaranın rafa yerleştirirken bir yönü vardır. Tel ızgarayı istenilen rafa, tel ızgaranın açık olan kısmı öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.



#### **Tepsinin pişirme raflarına yerleştirilmesi**

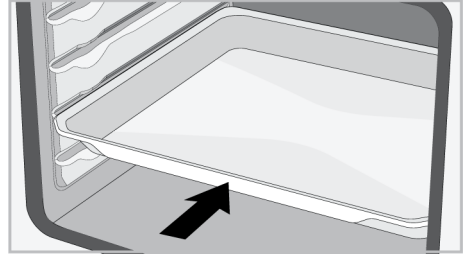
##### **Tel raflı modellerde :**

Tepsilerin de yan 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 :**

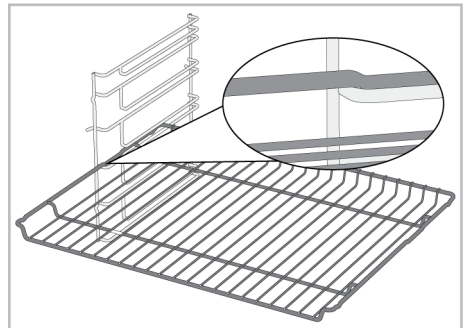
Tepsilerin de yan raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tepsinin rafa yerleştirirken bir yönü vardır. Tepsiyi istenilen rafa, tutmak için tasarlanmış formu öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.



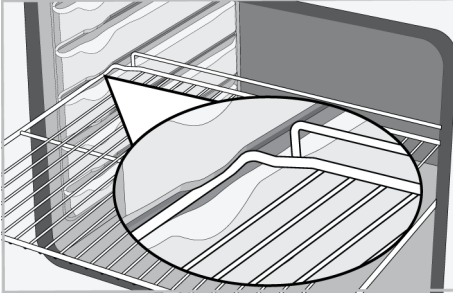
##### **Tel ızgara durdurma fonksiyonu**

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 :**

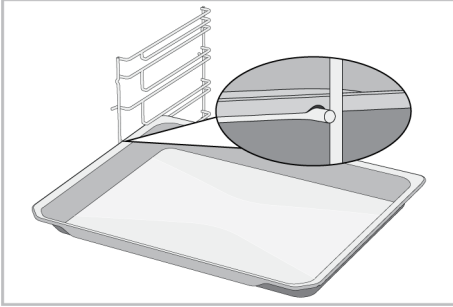
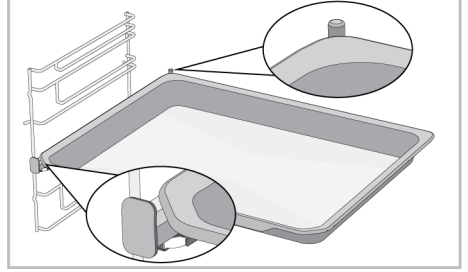
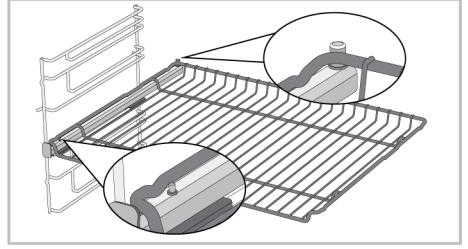


## Tel rafsız modellerde :



### **Tepsi durdurma fonksiyonu - Tel raflı modellerde**

Tepsinin de raf arasından çıkarak 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 atlattmanız gerekir.



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

Teleskobik raylar sayesinde tepşiler 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.



### 3.6 Teknik Özellikler

Genel Özellikler	
Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	595 /594 /567
Fırın kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	590 - 600 /560 /min. 550
Voltaj/Frekans	220-240 V ~; 50 Hz
Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Toplam elektrik tüketimi (kW)	3,3
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 Statik veya Statik + Fan (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Ekonomik Fanlı , 2-Fan Destekli , 3-\*, 4-Statik.

Kılavuzda birden fazla modeli içeriyorsa, modeller arası farklılıklar aşağıda belirtilmektedir.

PFL 9965 MS : Siyah



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.

### 4.1 İlk Saat Ayarı

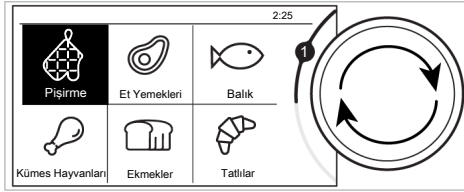


Fırınınizi kullanmadan önce mutlaka günün saatini ayarlayın. Ayarlamadığınız takdirde bazı model fırınlarda pişirme yapamazsınız.

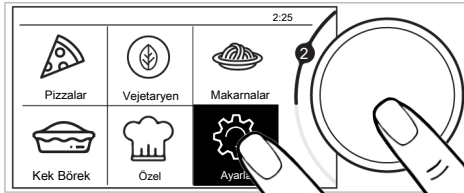
#### Tarih ayarını yapın

✓ Tarih ayarını değiştirmek için;

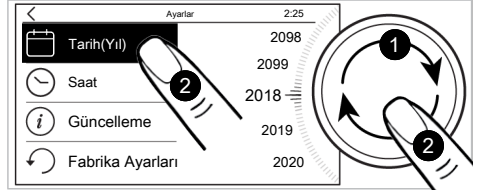
1. Fırın ilk kez çalıştırıldığında ekranda bir animasyon belirir ve ana ekran menüsü görünür.
2. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek "Ayarlar" ana menüsüne gelin.



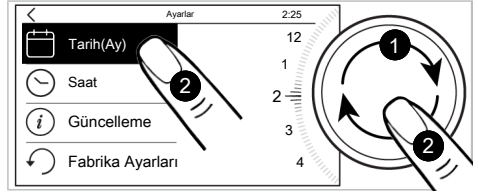
3. Ekranda "Ayarlar" üzerine dokunarak ya da kontrol düğmesine 1 kez basarak ayarlar alt menüsüne ulaşın. Ekran üzerinde kaydırma yaparak alt menüler arasında "Tarih" başlığına dokununuz.



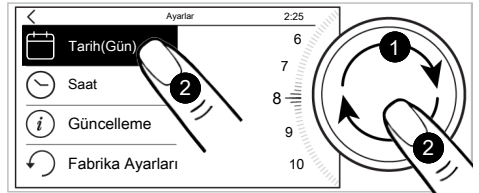
4. "Tarih(Yıl)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek bulunduğunuz yılı ayarlayınız.



5. Ekranda "Tarih(Yıl)" üzerine dokununuz ya da kontrol düğmesine 1 kez basınız.  
⇒ Ekranda "Tarih(Ay)" alanı etkinleşir.
6. "Tarih(Ay)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek bulunduğunuz ayı ayarlayınız.



7. Ekranda "Tarih(Ay)" üzerine dokununuz ya da kontrol düğmesine 1 kez basınız.  
⇒ Ekranda "Tarih(Gün)" alanı etkinleşir.
8. "Tarih(Gün)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek bulunduğunuz günü ayarlayınız.

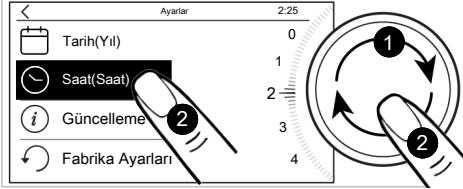


- ⇒ Sadece tarih ayarı yapacaksanız ekrandaki "<" tuşuna dokunarak bir üst menüye geçiş yapınız. Ayarınız onaylanacaktır. Saat ayarı yapacaksanız "Saat" alanına dokununuz ya da kontrol düğmesine 1 kez basınız. Ekranda "Saat(Saat)" alanı etkinleşecek ve tarih ayarlarınız onaylanacaktır.

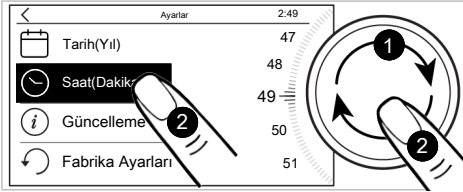
## Saat ayarını yapın

✓ Tarih ayarını yaptıktan sonra;

1. Ekranda "Saat" alanına dokununuz.
2. "Saat(Saat)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek saati ayarlayınız.



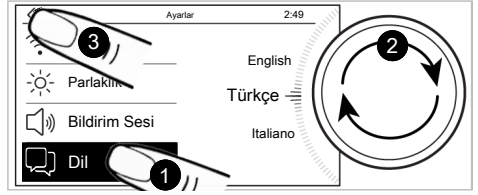
3. Ekranda "Saat(Saat)" üzerine dokununuz ya da kontrol düğmesine 1 kez basınız.  
⇒ Ekranda "Saat(Dakika)" alanı etkinleşir.
4. "Saat(Dakika)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek dakikayı ayarlayınız.



⇒ Sadece saat ayarı yapacaksanız ekrandaki "<" tuşuna dokunarak bir üst menüye geçiş yapınız. Ayarınız onaylanırsa ve sıradaki alt menü ayarı etkinleşir. Diğer ayarlara devam edecekseniz ekranda ilgili ayar üzerine dokunarak diğer ayarlara devam ediniz.

## Dil ayarını yapın

1. Ayarlar menüsü içerisindeyken; "Dil" alanını seçiniz
2. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz dili seçiniz.



3. Ayarı onaylamak için ekranda bulunan "<" tuşuna dokununuz.  
⇒ Dil ayarı değişikliği saatin tekrar başlatılmasını gerektirmektedir. Bunun için ekranda yeniden başlatılması için uyarı ekranı gelir.
4. Yeniden başlatmayı onaylayınız.  
⇒ Dil değişikliği onaylanırsa ve fırın saati yeniden başlar.

## 4.2 İlk Temizlik

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarınız.
2. Ürün içerisinde verilen tüm aksesuarları fırından çıkarınız.
3. Ürünü yaklaşık 30 dakika çalıştırınız ve sonra kapatınız. 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 seçiniz. Bkz. "Fırın çalışma fonksiyonları [► 12]". Fırını nasıl çalıştıracığınızı ilerleyen bölümden öğrenebilirsiniz.
5. Fırının soğumasını bekleyiniz.
6. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle siliniz ve bir bezle kurulayınız.

### Aksesuarları kullanmadan önce;

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

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

**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 kaçınınız.

## 5 Fırının Kullanılması

### 5.1 Fırın Kullanımı Genel Bilgiler

**Soğutma fanı ( Ürün modeline bağlı olarak değişir. 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.

Bazı pişirme fonksiyonlarında enerji tasarrufu nedeniyle lamba hiç yanmaz.

Fırın çalışırken ya da kapalı konumdayken ürün kapağı açılırsa fırın aydınlatması otomatik olarak açılır.

### 5.2 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.

- Elektrik kesintisi halinde yapılan program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.
- Fırın kapalı olsa bile kapak açıldığında fırın lambası yanar.
- 280°C ve üzeri sıcaklıklarda fırın maksimum 2 saat çalışır.
- Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken veya kontrol ünitesinde pişirme süresi veya pişirme başlama saati ayarı yapılmışsa saat ayarlanamaz.

#### Fırının açılıp kapatılması

1. Fırın fişe takılıp stand-by konumunda iken ① tuşuna yaklaşık 3 saniye dokununuz.
  - ⇒ Fırın ekranı animasyonu sonrası ana menü ekranı görünür.
2. Fırın aktifken ① tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak fırını kapatabilirsiniz.

#### Fırının uzaktan kontrol bağlantısının etkinleştirilmesi

1. Kontrol panel üzerinde bulunan tuşuna yaklaşık 3 saniye dokununuz. Uzaktan kontrol bağlantısı aktifleşecektir.
2. Kontrol panel üzerinde bulunan tuşuna yaklaşık 3 saniye dokununuz. Uzaktan kontrol bağlantısı sona erecektir.

#### Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırın kontrol ünitesine müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

Kontrol panel üzerinde bulunan tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak tuş kilidini aktifleştirin. Tuş kilidi aktifleştirildiğinde kontrol panosu üzerindeki tuşu yanık kalcaktır.



Tuş kilidi aktifken sadece tuşu çalışır. Tuş kilidi aktifken fırını kapatabilirsiniz.

### Tuş kilidinin devreden çıkarılması

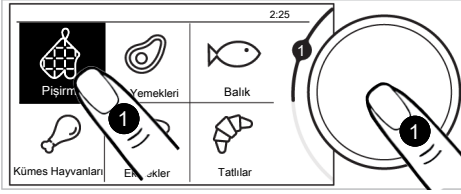
1. Kontrol panel üzerinde bulunan tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak tuş Kilidini pasif hale getirin.

⇒ Tuş kilidi iptal olur.

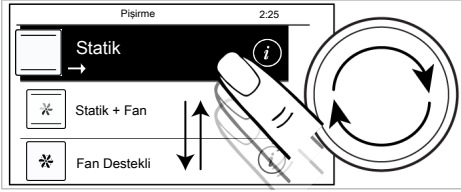
### Pişirme Menüsü

#### Fırın fonksiyonları ile pişirme yapılması

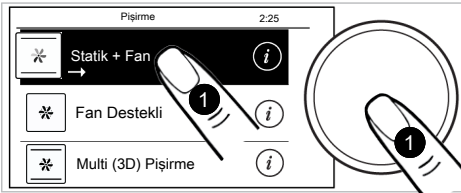
1. ① tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana ekran menüsü görünür. Ekranda "Pişirme" menüsü seçili durumdadır.



3. Kontrol düğmesine 1 kez basarak ya da ekranda "Pişirme" menüsüne dokunarak pişirme fonksiyonlarına ulaşın.



4. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek ya da ekran üzerinde parmağınızı kaydırarak istediğiniz pişirme fonksiyonunu seçin.

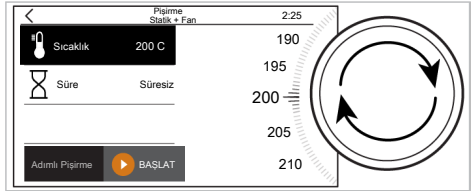


Ana menü ekranında görünen ana menülere dokunarak alt menülere giriş yapabilir, ancak diğer ana menü başlıklarına ulaşmak için kaydırma yapamazsınız. Diğer ana menülere ulaşmak için kontrol düğmesini kullanın.



Pişirme fonksiyonu seçim ekranında "i" tuşuna dokunarak ilgili fonksiyon ile ilgili bilgiye ulaşabilirsiniz. Bir önceki ana menüye dönmek için ekranın sol üst köşesinde bulunan "<" tuşuna dokununuz.

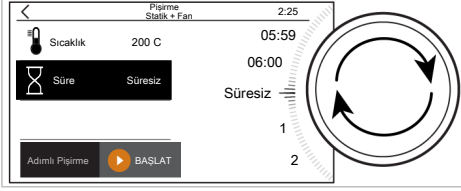
5. Pişirme yapmak istediğiniz fonksiyon ekranda seçili iken; ekranda ilgili fonksiyona dokununuz ya da kontrol düğmesine bir kez basın. İlgili fonksiyonun detay ekranında sıcaklık, prob sıcaklığı (ürününüzde et probu verildiyse), pişirme süresi, pişirme başlama saati gibi ayarlar yapabilirsiniz.
6. **Sıcaklığı değiştirmek için:** Pişirme yapacağınız fonksiyonun detay ekranına ulaştığınızda sıcaklık ayarı etkin olacaktır. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek pişirme yapmak istediniz sıcaklığı ayarlayın. Ayarı onaylamak ve diğer ayarlara devam etmek için kontrol düğmesine bir kez basın ya da ekran üzerinde yapmak istediğiniz diğer ayara dokununuz.



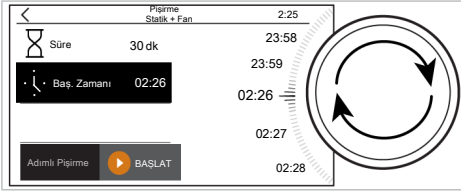
7. **Pişirme süresi ayarlamak için:** Pişirmenizin belirli bir süre boyunca ayarladığınız fonksiyon ve sıcaklıkta çalışıp, süre sonunda pişirmenin otomatik sonlanması istiyorsanız bu ekranda pişirme süresini ayarlayın. "Süresiz" aya-

rını seçerseniz pişirmeyi el ile takip edip pişirmeyi kendiniz sonlandırmanız gerekmektedir.

8. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme süresini ayarlayın. Ayarı onaylamak ve diğer ayarlara devam etmek için kontrol düğmesine bir kez basın ya da ekran üzerinde yapmak diğer istediğiniz ayara dokunun.



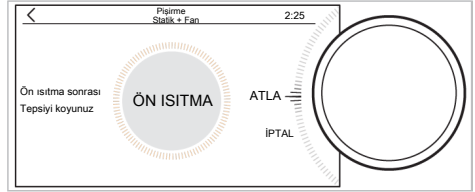
9. **Pişirme başlama zamanını ayarlamak için:** (Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.) Pişirmenin belirlendiğiniz bir zamanda başlamasını istiyorsanız, "Baş. Zamanı" alanında ertelemek istediğiniz dakikayı kontrol düğmesi ile ayarlayarak pişirme başlama saati ayarı yapabilirsiniz. Ayar yaptığınız durumda fırın ayarladığınız saate geldiği anda pişirmeye başlar, daha önce ayarladığınız pişirme süresi kadar çalışır. Pişirme başlama zamanı ayarlamak için fırın saatinizin ayarı güncel olmalıdır. Güncel değil ise "Ayarlar" bölümünüzde anlatıldığı gibi fırın saat ayarını güncelleyin. Pişirme başlama zamanını ayarlamadan pişirme yapmak istiyorsanız, bu ayarı kontrol düğmesine bir kez basarak bu ayarı atlayın.



Sıcaklık, prob sıcaklığı (ürününüzde et probu verildiyse), süre; başlama zamanı ayarları tüm fonksiyonlarda bulunmayabilir. İlgili fonksiyonun çalışma prensibine ve amacına göre ayarların bazıları bulunabilir.

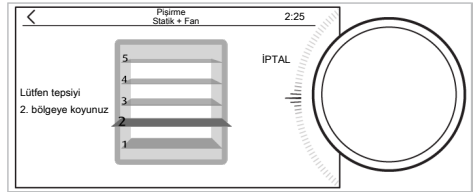
10. Yapılan tüm ayarlarınız uygunsa ekranda "BAŞLAT" tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ön ısıtma ekranı görünür.

11. **Ön ısıtma ayarı için:** Ön ısıtma ekranında, fırın ayarlanan sıcaklığa ulaşmak için tüm ısıtıcıları çalıştırarak kısa sürede fırın içi sıcaklığını ayarlanan sıcaklığa getirir. Bu ekranda pişireceğiniz yemeğe özel olarak ön ısıtmanın bitmesini bekleyebilir ya da ön ısıtmayı kontrol düğmesini "ATLA" seviyesine getirip bir kez dokunarak atlatabilirsiniz.

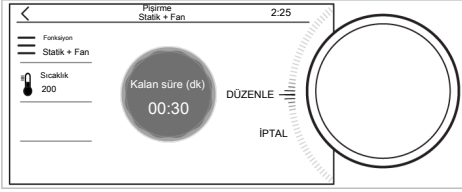


Kontrol düğmesini "İPTAL" seviyesine getirip, düğmeye bir kez basarsanız tüm pişirme ayarlarınız iptal olur ve fırın ana menü ekranına geri döner.

12. Ön ısıtma tamamlandığında ekranda fırın tepsinini yerleştireceğiniz raf konumu önerisi görünür. Yemeğinize özel olarak pişirme tablosunda verilen farklı raflara yerleştirebilirsiniz.

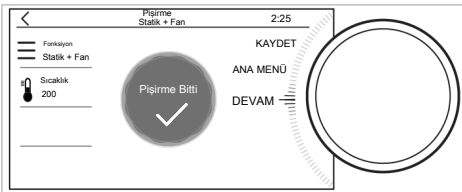


13. Fırına yemeğinizi yerleştirip fırın kapağını kapattığınız anda pişirmeniz başlar. Pişirme devam ederken pişirmeyi iptal edebilir yada ayarlarınızı tekrar düzenleyebilirsiniz.



**i** Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda "🔒" sembolü görünür.

- ⇒ **Pişirme süresi ayarlanmamış ise;** fırın manuel çalışmaktadır. Yemeğiniz pişmiş ise fırının çalışmasını kontrol düğmesini "IPTAL" seviyesine getirip, düğmeye bir kez dokunarak pişirmeyi bitirin. Aksi takdirde fırın çalışmaya devam eder.
- ⇒ **Sadece pişirme süresi ayarlanmamış ise;** pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda "Pişirme Bitti" yazısı görünür.
- ⇒ **Pişirme süresi ve pişirme başlama saati ayarlanmış ise;** (Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.) ayarlamış olduğunuz pişirme başlama saati geldiğinde fırın pişirmeye başlar ve ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda "Pişirme Bitti" yazısı görünür.



14. Pişirme tamamlandığında kontrol düğmesini "DEVAM" seviyesine getirip bir kez basarsanız fırın ayarlanan fonksiyon ve sıcaklık ayarında 5 dakika daha pişirmeye devam eder. Kontrol düğmesini "ANA MENÜ" seviyesine getirip bir kez basarsanız fırın ana menü ekranına geri döner. Kontrol düğmesini "KAYDET" seviyesine getirip bir kez basarsanız, yapmış olduğunuz pişirme ayarlarını favori bölümüne özel bir isim girerek kaydedebilirsiniz.

### Otomatik Pişirme Menüleri

- ✓ Fırın kontrol ünitesinde bulunan menüler, profesyonel aşçılar tarafından sizin için özel olarak hazırlanmış yemek tarifleri içerir. Bu menülerde yemeğin yapılışı resimler yardımıyla adım adım anlatılmaktadır. Ayrıca, yemeğin cinsine ve ağırlığına göre sıcaklık, raf numuru ve pişirme fonksiyonları otomatik olarak belirlenmiştir. Bu tarifler, ana menü ekranında "Et Yemekleri", "Balık", "Kümes Hayvanları", "Ekmekler", "Tatlılar", "Pizzalar", "Vejetaryen", "Makarnalar", "Kek Börek" ve "Özel" başlıkları altında bulunmaktadır.

1. "1" tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana ekran menüsü görünür. Ekranda "Pişirme" menüsü seçili durumdadır.
3. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz "Otomatik Pişirme" menüsünü seçin.

**i** Ana menü ekranında görünen ana menülere dokunarak alt menülere giriş yapabilir, ancak diğer ana menü başlıklarına ulaşmak için kaydırma yapamazsınız. Diğer ana menülere ulaşmak için kontrol düğmesini kullanın.

4. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek ya da ekran üzerinde parmağınızla kaydırma yaparak pişirme yapmak istediğiniz yemeği seçin.

5. Seçmiş olduğunuz yemeğin üzerine dokunarak ya da kontrol düğmesine bir kez basarak yemek menüsüne ulaşın. Yemek menüsü ekranında tarife bakabilir, pişirme başlama saatini ayarlayabilirsiniz.
6. **Pişirme başlama zamanını ayarlamak için:** (Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.) Pişirmenizin belirlediğiniz bir zamanda başlamasını istiyorsanız, "Baş. Zamanı" alanında saat ayarı yapabilirsiniz. Ayar yaptığınız durumda fırın ayarladığınız saat geldiği anda pişirmeye başlar, hazır yemek menüsüne tanımlanmış pişirme süresi kadar çalışır. Pişirme başlama zamanı ayarlamak için fırın saatinizin ayarı güncel olmalıdır. Güncel değil ise "Ayarlar" bölümünde anlatıldığı gibi fırın saat ayarını güncelleyin. Pişirme başlama zamanı ayarlamadan pişirme yapmak istiyorsanız, "BAŞLAT" tuşuna dokunarak pişirmeyi hemen başlatabilirsiniz.
7. Ön ısıtma gerektiren yemeklerde ön ısıtma başlar. Ön ısıtma ekranında, fırın ayarlanan sıcaklığa ulaşmak için tüm ısıtıcıları çalıştırarak kısa sürede fırın içi sıcaklığını ayarlanan sıcaklığa getirir. Ön ısıtma tanımlı yemeklerde bu süreç atlanamaz.
8. Otomatik yemek menüsü tarifi için: Otomatik yemek menüleri için saat içerisinde bulunan tariflere göre yapmanız önerilir. Tarife ulaşmak için ekranda bulunan "Tarife Gözet" üzerine dokununuz.
9. Tarif ekranında tarifi okumak için ekran üzerinde kaydırma yapabilir ya da kontrol düğmesini sağa/sola çevirebilirsiniz.
10. Tarifin malzemelerini okumak için önce ekranda bulunan "İçerik" üzerine dokunup sonra ekran üzerinde kaydırma yapabilir ya da kontrol düğmesini sağa/sola çevirebilirsiniz. Tarif ekranından çıkmak için ekranın sol üst köşesinde bulunan "<" tuşuna dokununuz.

11. Yemeğinizi tarife göre hazırladıktan sonra yapılan tüm ayarlarınız uygunsuz ekranda "BAŞLAT" tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda pişirme süresi görünür.



Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda "☐" sembolü görünür.

12. Pişirme süresi sonunda fırın çalışması durur. Ekranda "Pişirme Bitti" yazısı görünür.

### 5.3 Ayarlar

Fırının ilk kullanımdan önce tarih, saat ve dil ayarlarının yapılması önerilir. Tüm ayar anlatımlarını takip ederek bu ayarları tamamlayabilirsiniz.

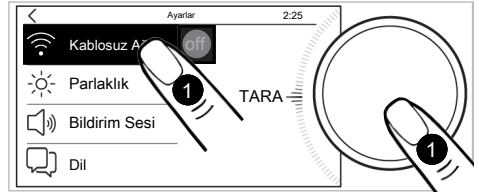


Ana menü ekranında görünen ana menülere dokunarak alt menülere giriş yapabilir, ancak diğer ana menü başlıklarına ulaşmak için kaydırma yapamazsınız. Diğer ana menülere ulaşmak için kontrol düğmesini kullanın.

#### Kablosuz ağ ayarını yapın

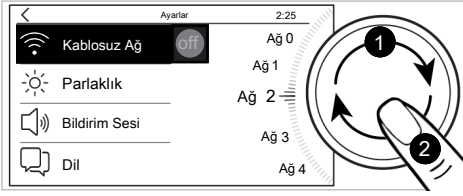
- ✓ Ayarlar menüsü içerisindeyken;

1. Ekranda "Kablosuz Ağ" ayarı alanına dokununuz.



2. "Kablosuz Ağ" alanı etkinken kontrol düğmesini TARA seviyesine getirin, 1 kez düğmeye basın.
3. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek açılmak istediğiniz ağı seçin, 1 kez düğmeye basın.





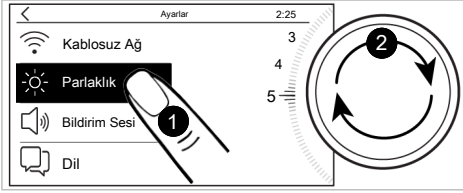
4. Gelen şifre ekranında seçtiğiniz ağın şifresini girin ve ekranda "KAYDET" üzerine 1 kez dokununuz.

⇒ Fırınınız, seçtiğiniz ağa bağlanacaktır.

### Parlaklık ayarını yapın

✓ Ayarlar menüsü içerisindeyken;

1. Ekranda "Parlaklık" alanına dokununuz.



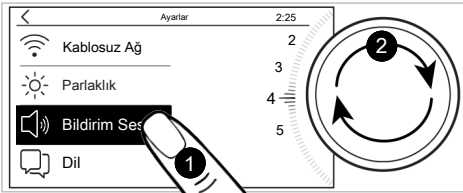
2. "Parlaklık" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek parlaklık seviyesini seçin.

⇒ Sadece parlaklık ayarı yapacaksanız ekrandaki "<" tuşuna dokunarak bir üst menüye geçiş yapın. Ayarınız onaylanır ve sıradaki alt menü ayarı etkinleşir. Diğer ayarlara devam ederseniz ekranda ilgili ayar üzerine dokunarak diğer ayarlara devam edin.

### Bildirim sesi ayarını yapın

✓ Ayarlar menüsü içerisindeyken;

1. Ekranda "Bildirim Sesi" alanına dokununuz.

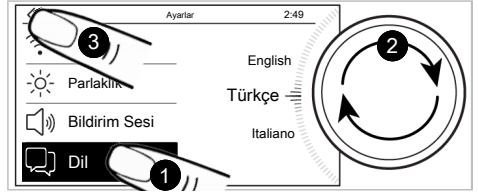


2. "Bildirim Sesi" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek bildirim sesini ayarlayınız.

⇒ Sadece bildirim sesi ayarı yapacaksanız ekrandaki "<" tuşuna dokunarak bir üst menüye geçiş yapın. Ayarınız onaylanır ve sıradaki alt menü ayarı etkinleşir. Diğer ayarlara devam ederseniz ekranda ilgili ayar üzerine dokunarak diğer ayarlara devam edin.

### Dil ayarını yapın

1. Ayarlar menüsü içerisindeyken; "Dil" alanını seçin
2. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz dili seçin.

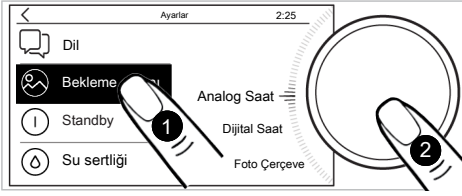


3. Ayarı onaylamak için ekran üzerindeki "<" tuşuna dokununuz.
  - ⇒ Dil ayarı değişikliği saatin tekrar başlatılmasını gerektirmektedir. Bunun için ekranda yeniden başlatılması için uyarı ekranı gelir.
4. Yeniden başlatmayı onaylayınız.
  - ⇒ Dil değişikliği onaylanır ve fırın saati yeniden başlar.

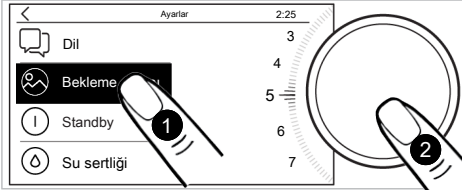
### Ekrana koruyucu ayarını yapın

✓ Fırının pişirme haricindeki süreçlerinde, ekran koruyucu olarak kullanacağımız ekran görselini belirleyebilirsiniz. Bu ayar için ayarlar menüsü içerisindeyken;

1. Ekranda "Bekleme ekranı" alanına dokununuz.



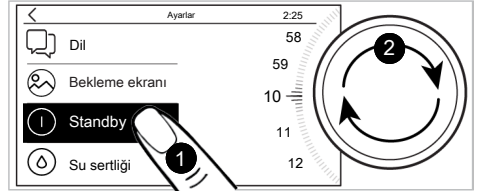
2. "Bekleme ekranı" alanı etkinken ekrana Analog Saat, Dijital Saat ve Foto Çerçeve seçenekleri gelecektir. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz ekran koruyucu modunu ayarlayın.
3. Ekranda tekrar "Bekleme ekranı" üzerine dokunun ya da kontrol düğmesine 1 kez basın. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek ekran koruyucunun devreye gireceği süreyi ayarlayın.



- ⇒ Sadece bildirim ekran koruyucu ayarı yapacaksanız ekrandaki "<" tuşuna dokunarak bir üst menüye geçiş yapın. Ayarınız onaylanır ve sıradaki alt menü ayarı etkinleşir. Diğer ayarlara devam ederseniz ekranda ilgili ayar üzerine dokunarak diğer ayarlara devam edin. Fırında pişirme haricindeki süreçlerinde, ekrana dokunulmadığı zaman ayarladığınız süre sonunda seçmiş olduğunuz ekran koruyucuyu devreye girecektir.

### Bekleme moduna (Standby) geçiş süresi ayarını yapın

- ✓ Fırının pişirme haricindeki süreçlerinde, bekleme moduna (standby) geçeceğini süreyi belirleyebilirsiniz. Bu ayar için ayarlar menüsü içerisindeyken;
1. Ekranda "Standby" alanına dokunun.

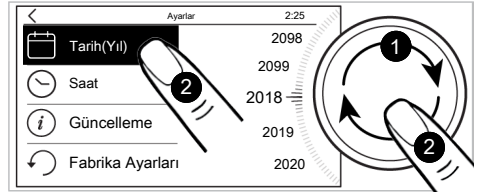


2. "Standby" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın.
3. Ekranda tekrar "Standby" üzerine dokunun ya da kontrol düğmesine 1 kez basın.
  - ⇒ Sadece bekleme moduna geçiş süresi ayarı yapacaksanız ekrandaki "<" tuşuna dokunarak bir üst menüye geçiş yapın. Ayarınız onaylanır ve sıradaki alt menü ayarı etkinleşir. Diğer ayarlara devam ederseniz ekranda ilgili ayar üzerine dokunarak diğer ayarlara devam edin. Fırında pişirme haricindeki süreçlerinde, ekrana dokunulmadığı zaman ayarladığınız süre sonunda bekleme moduna geçecektir.

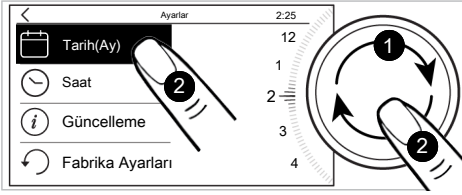
### Tarih ayarını yapın

- ✓ Tarih ayarını değiştirmek için;

1. Ayarlar menüsü içerisindeyken; "Tarih" alanını seçin.
2. "Tarih(Yıl)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek bulunduğu yıl ayarlayın.



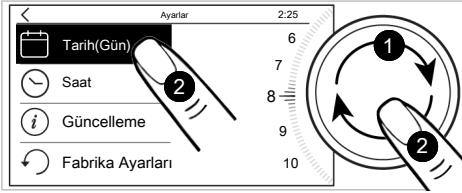
3. Ekranda "Tarih(Yıl)" üzerine dokunun ya da kontrol düğmesine 1 kez basın.
  - ⇒ Ekranda "Tarih(Ay)" alanı etkinleşir.
4. "Tarih(Ay)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek bulunduğu ayı ayarlayın.



5. Ekranda "Tarih(Ay)" üzerine dokunun ya da kontrol düğmesine 1 kez basın.

⇒ Ekranda "Tarih(Gün)" alanı etkinleşir.

6. "Tarih(Gün)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek bulunduğunuz günü ayarlayın.

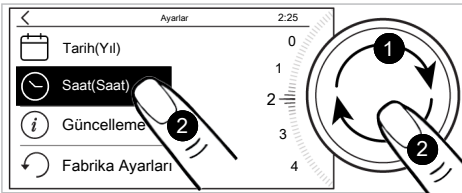


⇒ Sadece tarih ayarı yapacaksanız ekrandaki "<" tuşuna dokunarak bir üst menüye geçiş yapın. Ayarınız onaylanacaktır. Saat ayarı yapacaksanız "Saat(Saat)" alanına dokununuz ya da kontrol düğmesine 1 kez basın. Ekranda "Saat(Saat)" alanı etkinleşecek ve tarih ayarlarınız onaylanacaktır.

### Saat ayarını yapın

✓ Tarih ayarını yaptıktan sonra;

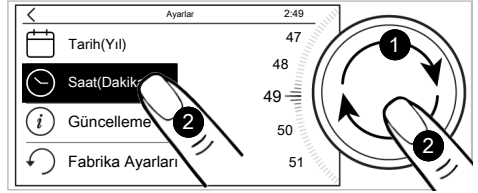
1. Ekranda "Saat" alanına dokununuz.
2. "Saat(Saat)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek saati ayarlayın.



3. Ekranda "Saat(Saat)" üzerine dokununuz ya da kontrol düğmesine 1 kez basın.

⇒ Ekranda "Saat(Dakika)" alanı etkinleşir.

4. "Saat(Dakika)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek dakikayı ayarlayın.

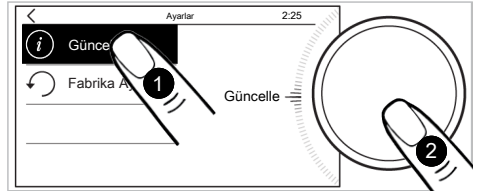


⇒ Sadece saat ayarı yapacaksanız ekrandaki "<" tuşuna dokunarak bir üst menüye geçiş yapın. Ayarınız onaylanır ve sıradaki alt menü ayarı etkinleşir. Diğer ayarlara devam edecekseniz ekranda ilgili ayar üzerine dokunarak diğer ayarlara devam edin.

### Güncelleme ayarını yapın

✓ Fırın saatinize güncelleme yapmak için, fırının mutlaka bir kablosuz ağa bağlı olması gerekmektedir. Herhangi bir güncelleme söz konusu olduğunda, fırını açtığınız anda otomatik güncelleme ayarları gelecektir. Güncelleştirme için ayarlar menüsü içerisindeyken;

1. Ekranda "Güncelleme" ayarı alanına dokununuz.

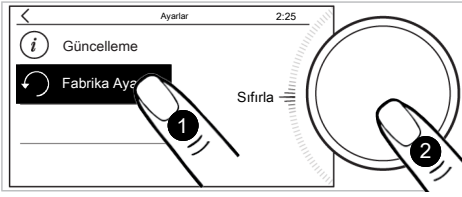


2. "Güncelleme" alanı etkinken ekrana "Güncelle" seçeneğini gelecektir. Kontrol düğmesine 1 kez basarak güncellemeyi başlatın.

### Fabrika ayarlarına geri dönme

✓ Fırın yaptığınız tüm ayarların sıfırlanması ve hepsinin ilk üretimdeki gibi olması için fabrika ayarlarına geri dönüş yapabilirsiniz. Ayarlar menüsü içerisindeyken;

1. Ekranda "Fabrika Ayarları" alanına dokununuz.

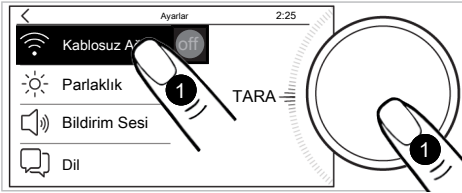


2. "Fabrika Ayarları" alanı etkinken ekrana Sıfırla seçeneği gelecektir. Kontrol düğmesine 1 kez basarak fabrika ayarlarına geri dönün.

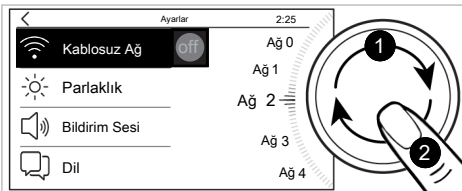
### HomeWhiz uygulamasının kullanımı

- ✓ Ürününüzü akıllı cihaz üzerinden kontrol etmek ve izlemek için aşağıda uygulanacak adımları takip edin. Akıllı cihazınızı evdeki internet ağınıza bağlamanız ve "HomeWhiz" uygulamasını uygulama mağazasından akıllı cihazınıza indirmeniz gerekmektedir ("HomeWhiz" yazarak aratın ve ekrana gelen uygulamayı indirin). Akıllı cihazınızdan ürünü kontrol edebilmemiz için hem ürünün hemde akıllı cihazın aynı internet ağına bağlı olması gerekmektedir.

1. Ayarlar menüsü içerisindeyken; ekranda "Kablosuz Ağ" ayarı alanına dokununuz.



2. "Kablosuz Ağ" alanı etkinken kontrol düğmesini TARA seviyesine getirin, 1 kez düğmeye basın.
3. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek akıllı cihazınızın internete bağlı olduğu ağı seçin, 1 kez düğmeye basın.



4. Gelen şifre ekranında seçtiğiniz ağın şifresini girin ve ekranda "KAYDET" üzerine 1 kez dokununuz. Ürün seçtiğiniz ağa bağlanacaktır.
5. Akıllı cihaz üzerinden yüklenen uygulamayı açın.
6. "HomeWhiz" uygulamasından ürünüze isim vererek ve mail adresini girerek kaydedebilirsiniz. (Mail adresinize bilgilendirmeler gelecektir.)
7. Uygulama ana sayfasına geldiğinde eklenen ürün görünür. Ürünü uzaktan kontrol edebilmek için ürün kontrol panelinde bulunan "" tuşuna dokununuz.
  - ⇒ Ürünü akıllı cihaz üzerinden kontrol edebilirsiniz.

**i** Bağlantının kurulumu ve uygulamanın kullanımı hakkında akıllı cihazınızdaki "HomeWhiz" uygulaması sizi yönlendirecektir.

**i** Ürününüzün "HomeWhiz" bağlantısı açık iken elektrik kesintisi olursa ve bağlantınız koparsa "HomeWhiz" otomatik olarak kapalı konuma geçecektir.



### 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.  tuşuna dokunarak fırını açın.
3.  tuşuna yaklaşık 3 saniye dokununuz.  
⇒ Ekranda "Destek servis talebi oluşturulsun mu?" görünür.
4. "Evet" üzerine dokununuz.  
⇒ Ekranda "Talep oluşturuluyor" görünür.
5. Talebiniz müşteri temsilcisine başarılı bir şekilde ulaştığında ekranda "Talep başarılı" görünür.
6. Müşteri temsilciniz "HomeWhiz" uygulamasında belirttiğiniz telefon numarası üzerinden sizi arayacaktır.




Destek servis talebinizi oluşturmak için kurulum adımlarını takip ederek fırınızı kablosuz ağa bağlayın.





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



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 ulaşıp olması ve sembolün ışığının sürekli yanık durumda olması gerekir. İptal işlemi için;

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2.  tuşuna yaklaşık 3 saniye dokununuz.  
⇒ Ekranda "Aktif talebiniz var. Talebiniz iptal edilsin mi?" görünür.
3. "Evet" üzerine dokununuz.  
⇒ Ekranda "Talebiniz iptal ediliyor." görünür ve talebiniz iptal edilir.



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


## Favoriler Menüsü

Fırınızdaki daha önce yapmış olduğunuz pişirme ayarlarını, pişirme bitişinde kaydettiyseniz bu ayarlara favoriler menüsünden ulaşabilirsiniz. Bu alanda bulunan kayıtlar daha önce kaydetmiş olduğunuz isimlerle saklanacaktır. Bu alanda bu ayarları tekrar kullanıp aynı şekilde pişirme yapabilirsiniz.

## Geçmiş Menüsü

Bu menüde fırın saatinde önceden yapmış olduğunuz pişirme ayarlarına ulaşabilirsiniz. Favori olarak kaydetmeyi unuttuğunuz ayarları burada bularak favorilerinize ekleyebilirsiniz.

Standart uygunluk ve test bilgileri / AB uygunluk beyanı

	Bu ürünün geliştirme, üretim ve satış aşamaları, Avrupa Birliği'nin ilgili tüm talimatlarında belirtilen güvenlik kurallarına uygun olarak yürütülmektedir.
<b>Frekans bandı</b>	: 2.4 Ghz
<b>Maks. İletim gücü</b>	: maks. 100 mW
<b>CE için uygunluk beyanı</b> Arçelik A.Ş. bu ürünün 2014/53/EU Direktifine uygun olduğunu beyan eder. Ayrıntılı bir RED Uygunluk Beyanı, ürününüze ait ürün sayfasındaki ek belgeler arasında <a href="http://leisure.com.tr">leisure.com.tr</a> adresinde çevrimiçi olarak bulunabilir.	

Ürünün siber güvenlikle ilgili yazılım güncelleme desteği süresi, ürünün garanti süresi kadardır. Bu süreden sonra siber güvenlikle ilgili yazılım güncellemeleri garanti edilmez.

## 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.

### 6.1 Fırında Pişirme ile İlgili 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 alınızı 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.

### 6.1.1 Hamur işleri ve fırın yemekleri

#### Genel Bilgiler

- İyi bir pişirme performansı için ürüne ait aksesuarları kullanmanızı öneririz. Harici pişirme kabı kullanacaksanız 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.
- Yemeğin pişme durumu, yemeğin miktarına ve pişirme kabın büyüklüğüne göre değişiklik gösterebilir.
- Metal, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve hamur işi gıdalarının alt yüzeyleri eşit oranda kızarmaz.
- Pişirmede pişirme kağıdı kullanıyorsanız gıdanın alt yüzeyinde az kızarma gözlemlenebilir. Bu durumda pişirme sürenizi yaklaşık 10 dakika 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.

### 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 *	Statik	3	180	30 ... 40
Kalıpta kek	Tel ızgara üzeri kek kalıbı **	Fan Destekli	2	180	30 ... 40
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	Statik	3	160	25 ... 35
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	Fan Destekli	3	150	25 ... 35
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Statik	2	150	30 ... 40
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Fan Destekli	2	150	35 ... 45
Kurabiye	Pasta tepsi *	Statik	3	170	25 ... 35

- 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 yapışıyorsa 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 taşmasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmasına 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.

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Kurabiye	Pasta tepsi *	Fan Destekli	3	170	20 ... 30
Yufka böreği	Standart fırın tepsi *	Statik	2	200	30 ... 40
Yufka böreği	Standart fırın tepsi *	Statik + Fan	2	180	35 ... 45
Poğaç	Standart fırın tepsi *	Statik	2	200	20 ... 30
Poğaç	Standart fırın tepsi *	Fan Destekli	3	180	20 ... 30
Bütün ekme	Standart fırın tepsi *	Statik	3	200	30 ... 40
Bütün ekme	Standart fırın tepsi *	Fan Destekli	3	200	30 ... 40
Lazanya	Tel ızgara üzeri cam/metal dikdörtgen kap **	Statik	2 veya 3	200	30 ... 40
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Statik	2	180	50 ... 65
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Fan Destekli	3	170	50 ... 65
Pizza	Standart fırın tepsi *	Statik	3	280	5 ... 9
Pizza	Standart fırın tepsi *	Pizza	2	280	5 ... 10

### İki tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	2-Standart fırın tepsi * 4-Pasta tepsi *	Fan Destekli	2 - 4	150	25 ... 35
Kurabiye	2-Standart fırın tepsi * 4-Pasta tepsi *	Fan Destekli	2 - 4	170	25 ... 35
Yufka böreği	1-Standart fırın tepsi * 4-Pasta tepsi *	Fan Destekli	1 - 4	180	40 ... 50
Poğaç	2-Standart fırın tepsi * 4-Pasta tepsi *	Fan Destekli	2 - 4	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” çalışma fonksiyonunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.

- “Ekonomik Fanlı” çalışma fonksiyonunda pişirme yaparken kapağı açmayın. Kapak açılmazsa enerji tasarrufu sağlamak için iç sıcaklık optimize edilir ve bu sıcaklık ekranda gösterilenden farklı olabilir.
- “Ekonomik Fanlı” çalışma fonksiyonunda ön ısıtma yapmayın.

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

\* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

## 6.1.2 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 yerleştirilmelidir.
- 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)
Biftek (bütün)/ Rosto (1 kg)	Standart fırın tepsi *	Statik + Fan	3	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
Kuzu incik (1,5-2 kg)	Standart fırın tepsi *	Statik + Fan	3	170	85 ... 110
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Statik + Fan	2	15 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Multi (3D) Pişirme	2	15 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80
Hindi (5,5 kg)	Standart fırın tepsi *	Statik + Fan	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Hindi (5,5 kg)	Standart fırın tepsi *	Multi (3D) Pişirme	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Statik + Fan	3	200	20 ... 30
Balık	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Multi (3D) Pişirme	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.

### 6.1.3 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!**

#### 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 pirzola	Tel ızgara	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (parçalı)	Tel ızgara	4 - 5	250	25 ... 30
Dana pirzola	Tel ızgara	4 - 5	250	25 ... 30

#### 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 tepsi, ızgara alanının tümünü kaplayacak boyutta olmalıdır. Bu tepsi ürünle birlikte verilmeyebilir. Kolay temizlik için fırın tepsisinin içine biraz su koyun.

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
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.

### 6.1.4 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 tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Shortbread (tatlı kurabiye)	Standart fırın tepsi *	Statik	3	140	20 ... 30
Shortbread (tatlı kurabiye)	Standart fırın tepsi *	Fan Destekli	Tel raflı modellerde :3 Tel rafsız modellerde :2	140	15 .. 25
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	Statik	3	160	25 ... 35
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	Fan Destekli	3	150	25 ... 35
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Statik	2	150	30 ... 40
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Fan Destekli	2	150	35 ... 45
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Statik	2	180	50 ... 65
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Fan Destekli	3	170	50 ... 65

## İki tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	2-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Fan Destekli	2 - 4	150	25 ... 35
Shortbread (tatlı kurabiye)	2-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Fan Destekli	2 - 4	140	15 ... 25

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)
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	4	250	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.

## 7 Bakım ve Temizlik

### 7.1 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 karşılaşılacak sorunlar azalır.
- Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.
- Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verir. Uygun olmayan temizlik maddeleri; Çamaşır suyu, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik ürünleri, buharlı temizlik ürünleri, kireç çözü-

cüler, leke ve pas sökücüler, aşındırıcı temizlik ürünleri (Krem temizleyiciler, ovma tozu, ovma kremi, aşındırıcı ve çizici sert fırça, tel, süngerler, içinde kir ve deterjan kalıntısı bulunan temizlik bezleri).

- 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.
- Yüzeze sıkılan/sürülen temizleyiciler hemen temizlenmelidir. Yüzeyde bekletin aşındırıcı temizleyiciler yüzeyin beyazlaşmasına neden olur.

### **Emaye yüzeyler**

- Emaye yüzeyleri her kullanım sonrası bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Zor çıkan lekeler için emayeli yüzeylerde kullanılan ve yetkili servis tarafından önerilen "Quick&Shine" fırın içi ve ızgara temizleyici ile çizici olmayan ovma teli kullanılabılır. 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 katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir.
- Katalitik duvarlar açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir.
- Katalitik yüzeyler gözenekli yapısı sayesinde yağı emer 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 kusura 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.

## **7.2 Aksesuarların Temizliği**

Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürün aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.

### 7.3 Kontrol Panelin Temizliği

- 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.

### 7.4 Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi

Fırınınızın içindeki yüzey tiplerine göre “Genel Temizlik Bilgileri” [► 36] bölümünde anlatılan temizleme adımlarını uygulayın.

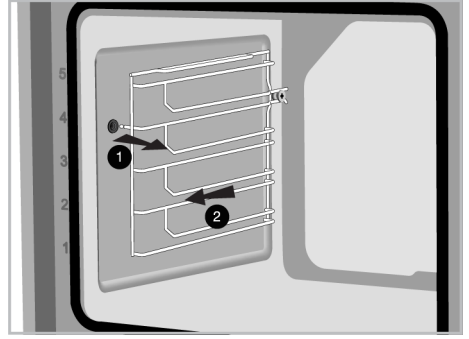
#### Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir. Katalik duvar var ise bilgi için “Katalitik yüzeyler” [► 37] bölümüne bakın.

Ürününüz tel raflı model ise yan duvarlarınızı temizlemeden önce tel rafları yerinden çıkarın. Sonrasında yan duvar yüzey tipine göre “Genel Temizlik Bilgileri” [► 36] 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.

### 7.5 Fırın Kapağının Temizlenmesi

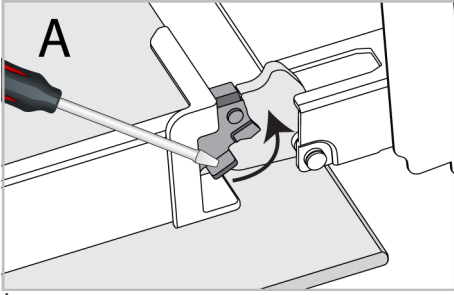
Fırınınızın kapağını ve kapak camlarını temizlemek için sökebilirsiniz. Kapak ve camlarının nasıl söküleceğini “Fırın kapağının sökülmesi” ve “Kapak iç camlarının yerinden çıkarılması” bölümlerinde anlatılmıştır. Kapak iç camlarının çıkardıktan sonra bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da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

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

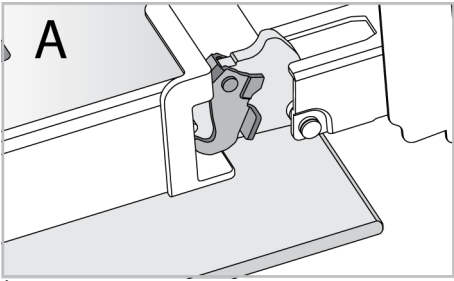
#### Fırın kapağının sökülmesi

1. Fırın kapağını açın.
2. şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.
3. Menteşe tipi (A), (B), (C) tipi olmak üzere ürün modeline göre değişiklik gösterir. Aşağıdaki şekillerde her menteşe tipinin nasıl açılacağı gösterilmiştir.

4. (A) tipi menteşe normal kapak tiplerinde bulunmaktadır.

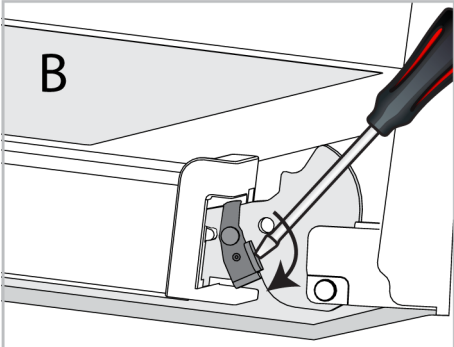


İllüstrasyon 1: Menteşe kilidi - kapalı pozisyon

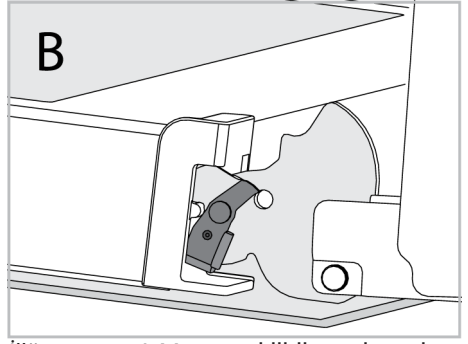


İllüstrasyon 2: Menteşe kilidi - açık pozisyon

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

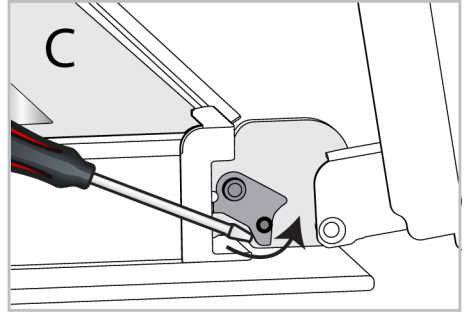


İllüstrasyon 3: Menteşe kilidi - kapalı pozisyon

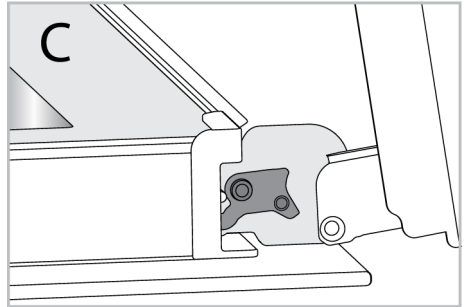


İllüstrasyon 4: Menteşe kilidi - açık pozisyon

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

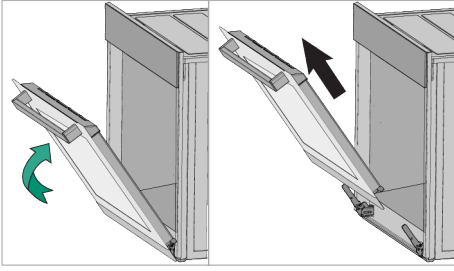


İllüstrasyon 5: Menteşe kilidi - kapalı pozisyon



İllüstrasyon 6: Menteşe kilidi - açık pozisyon

7. Fırın kapağını yarı açık pozisyona getirin.



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

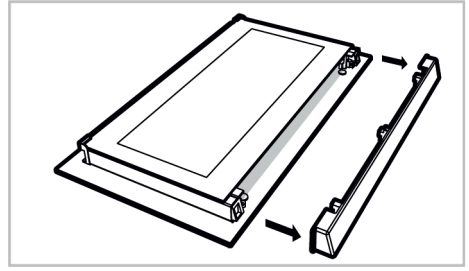
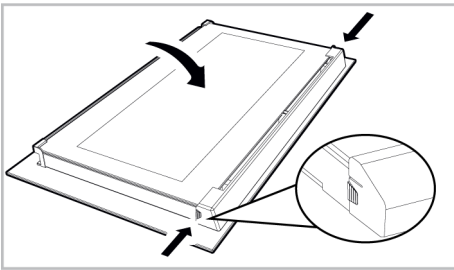


Kapağın yeniden takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

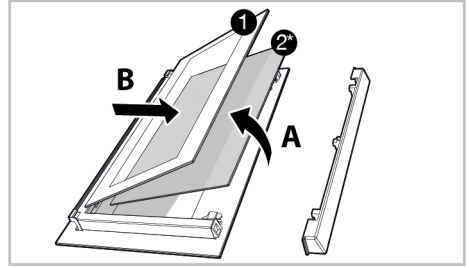
## 7.6 Kapak İç Camının Yerinden Çıkartılması

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 ; iç 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.



## 7.7 Fırın Lambasının Temizliği

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

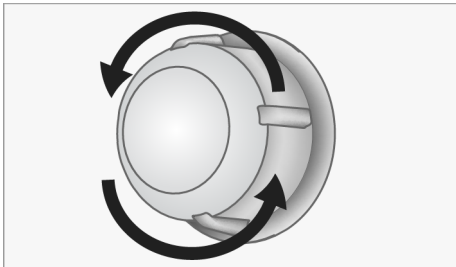
### Fırın lambasının değiştirilmesi

#### Genel Uyarılar

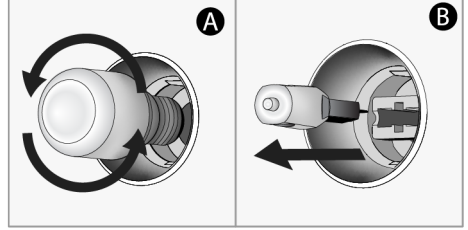
- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Bu fırında gücü 40 W'tan az, yüksekliği 60 mm'den az, çapı 30 mm'den küçük akkor lamba veya G9 soketli, 60 W'tan az güçte halojen lamba kullanılmaktadır. Lambalar 300 °C' nin üzerindeki sıcaklıklarda çalışmaya uygundur. Fırın lambaları Yetkili Servislerden veya lisanslı teknisyenlerden temin edilebilir. Bu ürün G enerji sınıfında lamba içermektedir.
- Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.
- Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktadır.
- Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

#### Fırınızda yuvarlak lamba varsa,

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



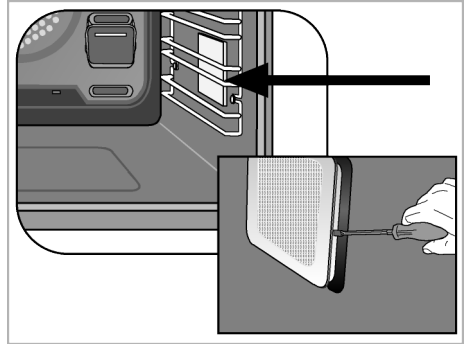
- Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelde, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelde şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



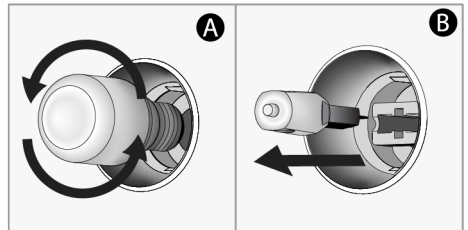
- Cam kapağı tekrar yerine takın.

#### Fırınızda kare lamba varsa,

- Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Tel rafları anlatıma göre sökün.



- Lambanın koruyucu cam kapağı bir tornavida ile kaldırın.
- 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.



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.
- (Ürününüzde saat varsa) Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> Ürününüzde tuş kilidi 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.

- Elektrik gelmiyordur. >>> Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.

### "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 taktıktan 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 görünüyor.**

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

# 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 yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız 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 0 888

**Faks Numaramız:** 0216 423 2353

**Web Adresimiz:** [www.leisureturkiye.com](http://www.leisureturkiye.com)

### E-posta Adresimiz:

[musteri.hizmetleri@leisureturkiye.com](mailto:musteri.hizmetleri@leisureturkiye.com)

### Posta Adresimiz:

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

Sütlüce / İSTANBUL

### Bayilerimiz:

<http://www.leisureturkiye.com/magazalar/>

### Yetkili Servislerimiz:

<https://www.arcelik.com.tr/yetkili-servisler>

- Online servis randevusu almak için,

- <http://digital.arcelik.com.tr>

- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde ([www.servis.gov.tr](http://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.

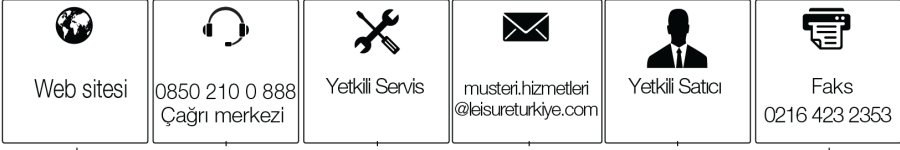
İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi" , ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

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



## **Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar**

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

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

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 Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
- a- Sözleşmeden dönme,  
b- Satış bedelinden indirim isteme,  
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,  
ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasında 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 yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda tüketici, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

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

GENEL MÜDÜR

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

**Satıcı Firmasının:**

<b>Unvanı:</b>	<b>Fatura Tarih ve Sayısı:</b>
<b>Adresi:</b>	<b>Teslim Tarihi ve Yeri:</b>
<b>Telefonu:</b>	<b>Yetkilinin İmzası:</b>
<b>Faks:</b>	<b>Firmanın Kaşesi:</b>
<b>e-posta:</b>	

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.