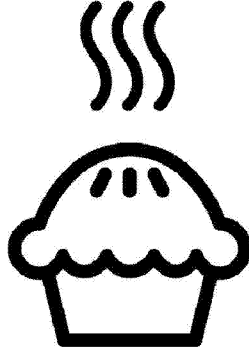


# LEISURE

## Ankastre Fırın Kullanma Kılavuzu



PFL 9990 S

TR

785.4400.56/R.AA/11.08.2022

7757880113



GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ &  
GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR  
KAĞIT

## Değerli Müşterimiz,

### Lütfen ürünü kullanmadan önce bu kılavuzu okuyun.

Leisure ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

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

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

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Ölüm veya yaralanmalarla sonuçlanabilecek tehlike.

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



Sıcak yüzeylere temas sonucu yanma ile sonuçlanabilecek tehlike.



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Kullanma kılavuzunu okuyun.



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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.



PCB içermez

**1 Güvenlik talimatları 4**

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

**2 Çevre Talimatları 10**

Atık yönetmeliği.....	10
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması.....	10
Ambalaj bilgisi.....	10
Enerji tasarrufu için öneriler.....	10

**3 Ürününüz 11**

Ürün tanıtımı.....	11
Ürün kontrol panel tanıtımı ve kullanımı.....	12
Fırın kontrolü.....	12
Fırın çalışma fonksiyonları.....	12
Ürün aksesuarları.....	13
Ürün aksesuarlarının kullanımı.....	15
Teknik özellikler.....	17

**4 Kurulum 18**

Kurulum öncesi.....	18
Elektrik bağlantısı.....	20

Ürünün yerine yerleştirilmesi.....	21
------------------------------------	----

**5 İlk kullanım 22**

İlk saat ayarı.....	22
İlk temizlik.....	22

**6 Fırının kullanılması 23**

Fırın kullanımı genel bilgiler.....	23
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması.....	23
Ayarlar.....	26

**7 Pişirme hakkında genel bilgiler 28**

Fırında pişirme ile ilgili genel uyarılar.....	28
Hamur işleri ve fırın yemekleri.....	28
Et, Balık ve Kümes hayvanları.....	30
Izgara.....	31
Test yemekleri.....	31

**8 Bakım ve temizlik 33**

Genel temizlik bilgileri.....	33
Aksesuarların temizliği.....	34
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	34
Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi.....	34
Kolay buharlı temizleme.....	34
Fırın kapağının temizlenmesi.....	35
Kapak iç camının yerinden çıkarılması.....	37
Fırın lambasının temizliği.....	37

**9 Sorun giderme 39**

## 1 Güvenlik talimatları

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

### ⚠ Kullanım amacı

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

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

### ⚠ Çocuk, savunmasız kişi ve evcil hayvan güvenliği

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve

üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği 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, duyuşal 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 bođulma tehlikesi vardır.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.
- (Ürününüz fişli ise) Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve ürünü çalışmaz duruma getirin.



### **Elektrik güvenliği**

- Ürünü tip etiketinde belirtilen akım değerlerine uygun bir sigorta ile korunan topraklı bir prize takın. Topraklama tesisatını uzman bir elektrikçiye yaptırın. Yerel/ulusal düzenlemelere uygun topraklama yapılmadan ürünü kullanmayın.
- Ürünün fişi ya da elektrik bağlantısı kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır (ocak alevinden etkilenmeyecek bir yerde). Bu mümkün değilse ürünün bağlı olduğu elektrik

- tesisatı üzerinde elektrik yönetmeliklerine uygun ve tüm kutupları şebekeden ayıran bir düzenek (sigorta, anahtar, şalter, vb.) bulunmalıdır.
- Kurulum, tamir ve taşıma işlemleri sırasında ürünün fişi prize takılı olmamalıdır.
  - Ürünü tip etiketinde belirtilen voltaj ve frekans değerlerine uygun bir prize takın.
  - (Ürününüzde şebeke kordonu yok ise) Sadece "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen bağlantı kablosunu kullanın.
  - Elektrik kablosunu ürünün altına ve arkasına sıkıştırmayın. Elektrik kablosunun üzerine ağır bir nesne koymayın. Elektrik kablosu aşırı bükülmemeli, ezilmemeli ve herhangi bir ısı kaynağı ile temas etmemelidir.
  - Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik kabloları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
  - Elektrik kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve

yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.

- Sadece orijinal kablo kullanın. Kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
  - Elektrik kablosu hasarlıysa oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis veya ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
  - **UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun. Ürünün fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.
- (Ürününüz fişli ise)
- Ürünün fişini gevşek, yuvasından çıkmış, kırık, kirli, yağlı, suyla (örneğin tezgahtan sızabilecek su) temas riski olan prizlere takmayın.
  - Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablosundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
  - Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.



### **Taşıma güvenliği**

- Ürünü taşımadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ürün ağırdır, ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.
- Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.
- Ürünü taşımanız gerektiğinde, balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın. Ürünün çıkabilen veya hareketli parçalarının zarar görmemesi ve ürüne zarar vermemesi için ürüne bantla sıkıca sabitleyin.
- Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.



### **Kurulum güvenliği**

- Ürün kurulmadan önce üründe herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın.
- Ürünü ısı kaynaklarının (kalorifer, soba, vb.) yakınına kurmayın.

- Ürünün tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için ürün dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.



### **Kullanım güvenliği**

- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.
- Ürünü uzun süre kullanmayacağınız durumlarda fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın.
- Arızalı ya da hasarlı ürünü çalıştırmayın. Ürünün varsa elektrik/gaz bağlantılarını kesin ve yetkili servisi çağırın.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Herhangi bir şeye ulaşmak için ya da farklı bir nedenle ürün üzerine çıkmayın.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyin.

- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Ürünü kullanırken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Ürün kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve sıkıştırabilirler. Kapağı açıp/kapatırken menteşelerin olduğu bölümü tutmayın.



### **Sıcaklık uyarıları**

- **UYARI:** Ürün çalışırken açıldaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı/patlayıcı maddeler koymayın.
- Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği

çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.



### **Aksesuar kullanımı**

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



### **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.



## **Bakım ve temizlik güvenliği**

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

## 2 Çevre Talimatları

### Atık yönetmeliği

#### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması



Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

### Ambalaj bilgisi

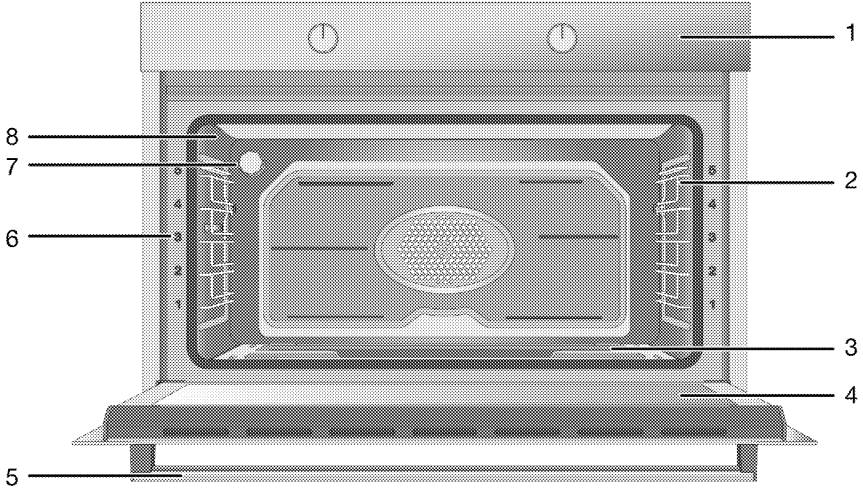
- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

### Enerji tasarrufu için öneriler

- EU 66/2014'e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir. Aşağıdaki öneriler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözündürün.
  - Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
  - Uzun süreli pişirmelerde ürünü pişirme bitiş saatinden 5 ila 10 dakika önce kapatın. Artık ısıyı kullanarak %20'ye kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
  - Tarifte ya da kullanma kılavuzunda belirtiliyorsa mutlaka ön ısıtma yapın. Pişirme süresince fırın kapağını sık sık açmayın.
  - Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz. Ayrıca yemeklerinizi peş peşe pişirseniz fırın ısını kaybetmeyeceği için enerjiden tasarruf sağlayacaktır.

### 3 Ürününüz

#### Ürün tanıtımı



- 1 Kontrol panel
- 2 Telraflar\*
- 3 Alt ısıtıcı (sac altında)
- 4 Kapak
- 5 Tutamak
- 6 Raf konumları
- 7 Lamba\*\*

- 8 Üst ısıtıcı (sac arkasında)

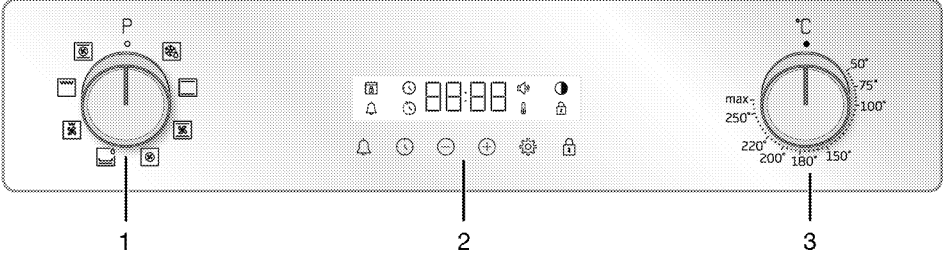
\* Modele bağlı değişir. Ürününüz tel rafsız olabilir. Görselde örnek olarak tel raflı gösterim yapılmıştır.

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

## Ürün kontrol panel tanıtımı ve kullanımı

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

### Fırın kontrolü



- 1 Fonksiyon seçme düğmesi
- 2 Zamanlayıcı
- 3 Sıcaklık seçme düğmesi

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

### Fonksiyon seçme düğmesi

Fonksiyon seçme düğmesi ile fırın çalışma fonksiyonlarını seçebilirsiniz. Seçmek için kapalı (üst) konumundan sağa/sola çevirin.

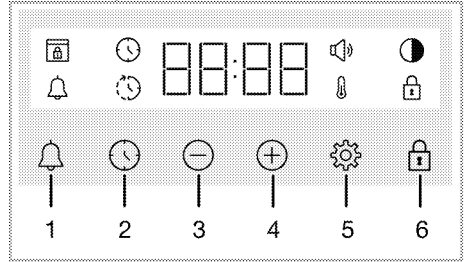
### Sıcaklık seçme düğmesi

Sıcaklık seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı seçebilirsiniz. Seçmek için kapalı (üst) konumundan saat yönünde çevirin.

### Sıcaklık göstergesi

Fırın iç sıcaklığını zamanlayıcı ekranındaki sıcaklık sembolünden anlayabilirsiniz. Pişirme başladığında sıcaklık sembolü ekranda görünür, ayarlanan sıcaklığa ulaştığında ise sıcaklık sembolü kaybolur. Fırın içi sıcaklığı ayarlanan sıcaklığın altına düştüğünde sıcaklık sembolü tekrar görünür.

### Zamanlayıcı



- 1 Alarm tuşu
- 2 Süre ayarlama tuşu
- 3 Azaltma tuşu
- 4 Artırma tuşu
- 5 Ayarlar tuşu
- 6 Tuş kilidi tuşu










### Ekran sembolleri

- : Pişirme süresi sembolü
- : Pişirme bitiş saati sembolü\*
- : Alarm sembolü
- : Parlaklık sembolü
- : Tuş kilidi sembolü
- : Sıcaklık sembolü
- : Ses seviyesi sembolü
- : Kapı kilidi sembolü\*

\* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

## Fırın çalışma fonksiyonları

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

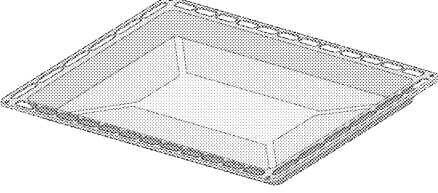
Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık aralığı (°C)	Tanımı ve kullanımı
	Fanlı çalışma	-	Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur. Bütün parça bir eti çözmek için gereken süre taneli yiyeceklere göre daha uzundur.
	Alt ve üst ısıtma	*	Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Alt ısıtma	*	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
			Kolay buharlı temizleme için de bu fonksiyon kullanılmalıdır.
	Fan destekli alt ve üst ısıtma	*	Alt ve üst ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Turbo pişirme	*	Fanlı ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerindeki yiyeceklerinizi çok tepsili pişirmeye uygundur.
	"3D" fonksiyonu	*	Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Büyük ızgara	*	Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Fan destekli küçük ızgara	*	Küçük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Daha küçük miktarlarda ızgara yapmaya uygundur.

\* Ürününüz sıcaklık düşmesinde belirtilen sıcaklık aralığında çalışmaktadır.

## Ürün aksesuarları

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

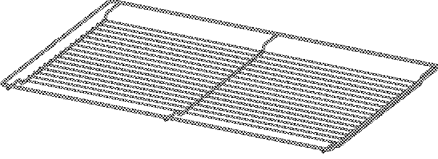
**DUYURU** : Ürününüzde bulunan tepsiler sıcaklığın etkisi ile deforme olabilir. Bunun fonksiyon üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Tepsi soğuduğunda deformasyon kaybolur.



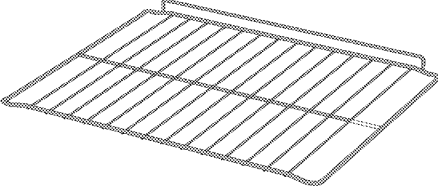
### Standart fırın tepsisi

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

### Tel raflı modellerde:

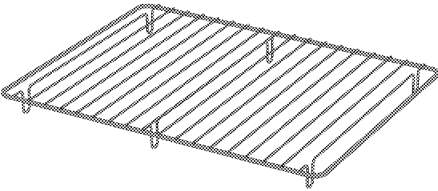


### Tel raflı modellerde:



### Tel ızgara

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



### Tepsi içi tel ızgara

Tepsi (verilmiş ise) içerisine yerleştirilerek ızgara yaparken akan yağların tepside toplanması sağlanır ve bu sayede fırının kirlenmesi önlenir.

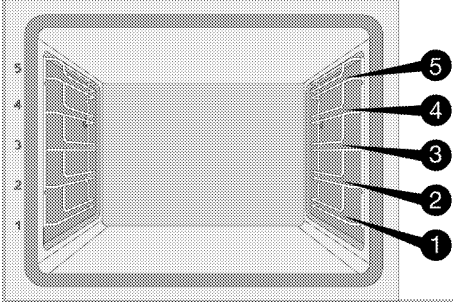
Tepsi içi tel ızgara derin tepsi ile kullanıma uygun değildir.

## Ürün aksesuarlarının kullanımı

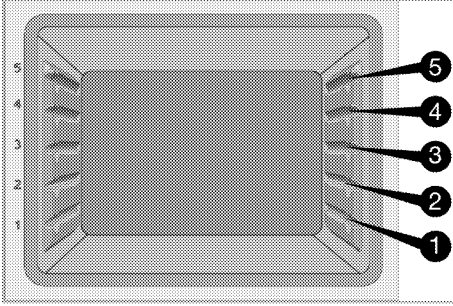
### Pişirme rafları

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

#### Tel raflı modellerde



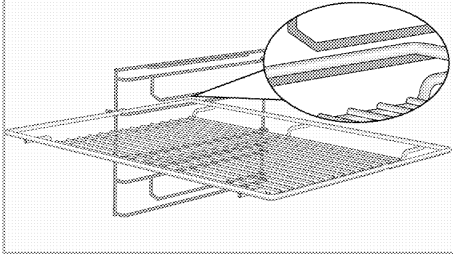
#### Tel rafsız modellerde



### Tel ızgaranın pişirme raflarına yerleştirilmesi

#### Tel raflı modellerde:

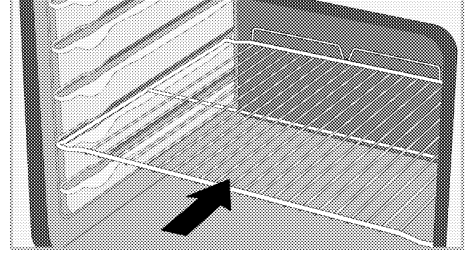
Tel ızgaranın tel raf üzerine doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgara şekilde gösterildiği gibi, iki tel rafın arasına girecek biçimde yerleştirilmelidir.



#### Tel rafsız modellerde:

Tel ızgaranın yan raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgaranın rafa

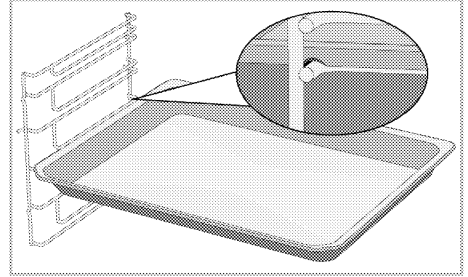
yerleştirirken bir yönü vardır. Tel ızgarayı istenilen rafa, tel ızgaranın açık olan kısmı öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.



### Tepsinin pişirme raflarına yerleştirilmesi

#### Tel raflı modellerde:

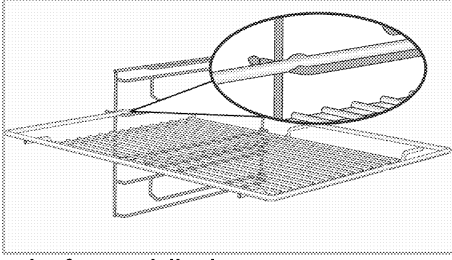
Tepsilerin de yan tel raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. İyi bir pişirme performansı için, tepsinin tel raf üzerinde durdurma yuvasına oturacak şekilde yerleştirilmelidir. Durdurma yuvasını atlatıp fırının arka duvarına dayandırılmamalıdır.



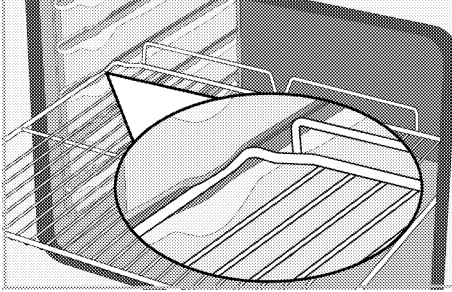
### Tel ızgara durdurma fonksiyonu

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

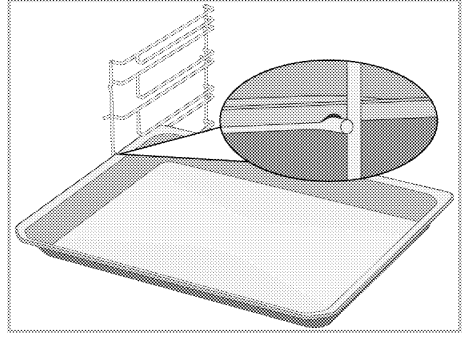


### Tel rafsız modellerde



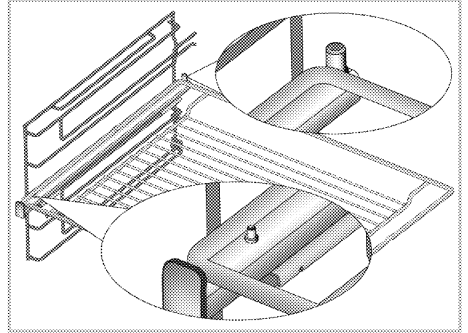
### Tepsi durdurma fonksiyonu - Tel raflı modellerde

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 tepsi veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir. Tepsini ve tel ızgaraların teleskobik rayla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rayların ön ve arkasında bulunan pimlerin, şekildedeki gibi tel ızgaranın ve tepsinin kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.



p



## Teknik özellikler

### Genel özellikler

Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/894 mm/547 mm
Fırın kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	590 veya 600 mm/860 mm/min. 550 mm
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	3.2 kW
Fırın tipi	Multifonksiyon fırın

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



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



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



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

## 4 Kurulum

### Genel uyarılar

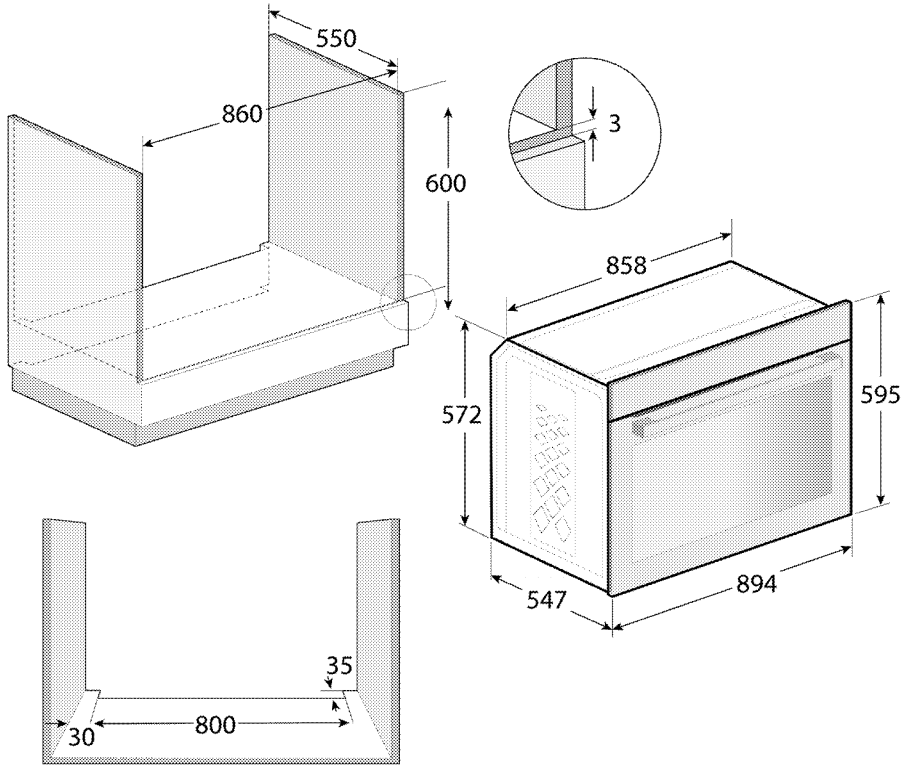
- Ürünün kurulumu için size en yakın Yetkili Servise başvurun. Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için Yetkili Servisi çağırmadan önce, elektrik ve/veya gaz tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.
- Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir. Ürünün kurulumunda, elektrik ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara (yasal kurulum kurallarına) uyulmalıdır.
- Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğinizi için tehlike oluşturur.

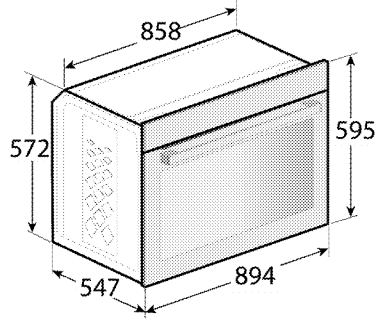
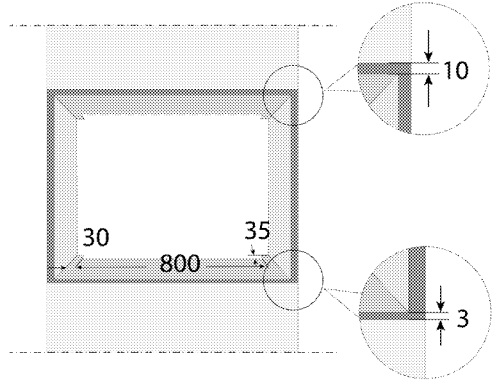
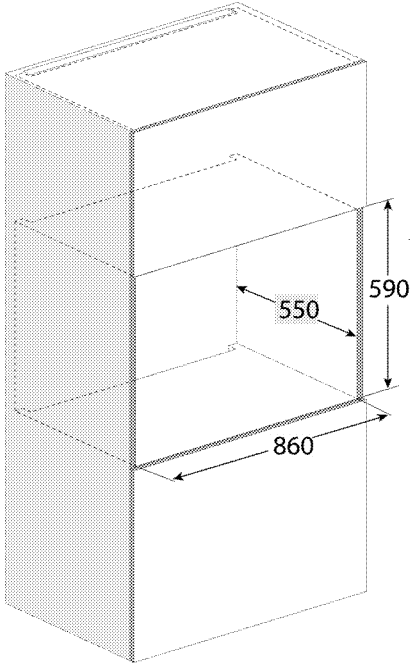
### Kurulum öncesi

#### Kurulum için doğru yer

- Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde

- tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için şekle bakın. (değerler mm cinsindedir).
- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100°C).
- Mutfak dolapları aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arası bir raf ile ayrılmalıdır.
- Ürünün kurulumuna başlamadan önce içerisindeki tüm malzeme ve dökümanları çıkarın.
- Mutfak mobilyası, aşağıdaki şekilde verilen ölçülere uygun olmalıdır. Mutfak mobilyasının arka bölmesinde, gerekli havalandırmanın sağlanabilmesi amacı ile şekilde gösterilen ölçülerde boşaltma yapılmalıdır.
- Aşağıdaki montaj çizimleri temsili olup cihazınızla birebir uyuşmayabilir.
- Bu ürün EN 30-1-1 standardına göre 3. sınıf bir cihazdır.





## Ürünün taşınması

- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın. Kapak, tutamak veya menteşeler hasar görür.
- Fırının taşınması için fırının her iki yanında bulunan kaldırma boşluklarını kullanın.

## Elektrik bağlantısı

### Genel uyarılar

- Elektrik bağlantısı ulusal yönetmeliklerle uyumlu olmalıdır.
- Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosunda belirtildiği üzere uygun kapasiteye sahip minyatür bir devre kesiciyle (sigorta) korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Ürünü trafolu veya trafosuz şekilde

kullanmadan önce topraklama işlemini kalifiye bir elektrik teknisyenine yaptırın. Şirketimiz, ürünün yerel düzenlemeler uyarınca toprak tesisatıyla kullanılması şartına uyulmamasından kaynaklanan hasarların sorumluluğunu kabul etmemektedir.

- Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Elektrik kablosu hasar görürse, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır!

- Şebeke besleme verileri, ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açıldığında görülebilir veya ürünün arka duvarında bulunur.
- Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.
- Elektrik kablosunun fişi kurulumundan sonra, fiş kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).
- Uzatma kabloları ya da çoklu prizlerle bağlantı yapmayın.

### Ürününüz kablolulu ve fişli ise:

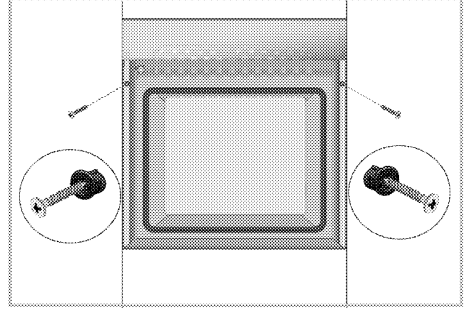
- Ürününüzün fişini topraklı bir prize takarak elektrik bağlantısını yapın.

### Ürünün yanma güvenirliliği için;

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

### Ürünün yerine yerleştirilmesi

1. Elektrik kablosunun kopmamasına ve sıkışmamasına dikkat ederek, fırını, kabin deliğine kaydırın, hizalayın ve sabitleyin.
2. Fırını, şekildeki gibi 2 vida aracılığıyla sabitleyin.



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

### Son kontrol

1. Ürünü çalıştırın.
2. Elektrik fonksiyonlarını kontrol edin.

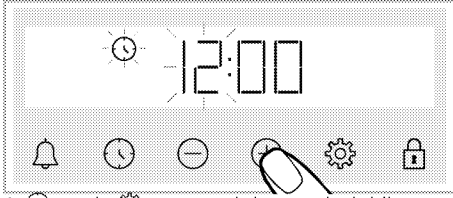
## 5 İlk kullanım

Ürününüzü kullanmaya başlamadan önce aşağıdaki bölümlerde anlatılanların sırasıyla yapılması önerilir.

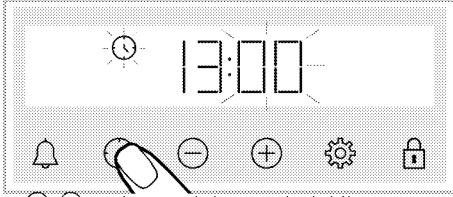
### İlk saat ayarı

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

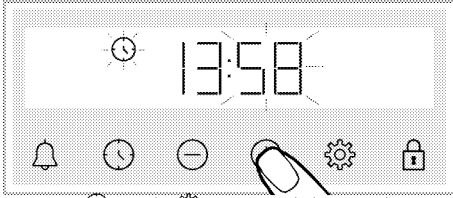
1. Fırın ilk çalıştırıldığında ekranda "12:00" ve ⌚ sembolü yanıp söner.
2. ⊕/⊖ tuşlarına dokunarak günün saati ayarlayın.



3. ⌚ ya da ⚙ tuşuna dokunarak dakika alanını etkinleştirin.



4. ⊕/⊖ tuşlarına dokunarak dakikayı ayarlayın.



5. Ayarı ⌚ ya da ⚙ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

» Günün saati ayarlanır ve ⌚ sembolü ekranda kaybolur.

**i** İlk saat ayarı yapılmadığı durumda "12:00" ve ⌚ sembolleri yanıp sönmeye devam eder ve fırınızdaki çalışmaz. Fırınızdaki çalışması için mutlaka günün saatini ayarlayarak ya da "12:00" değerindeyken ⌚ tuşuna dokunarak günün saati ayarını onaylamanız gerekmektedir. Günün saatini ayarını "Ayarlar" bölümüne anlatıldığı gibi sonradan değiştirebilirsiniz.

**i** Elektrik kesintisi halinde günün saati ayarları iptal olur. Yeniden ayarlama yapılması gerekir.

### İlk temizlik

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

### Aksesuarları kullanmadan önce;

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

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

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

## 6 Fırının kullanılması

### Fırın kullanımı genel bilgiler

#### Soğutma fanı (Ürününüzde bulunmayabilir.)

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







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

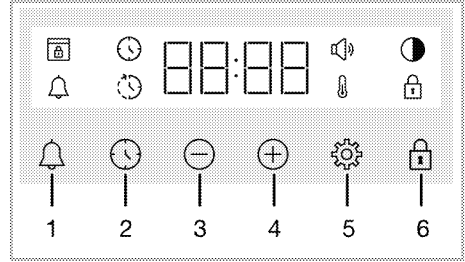
#### Fırın aydınlatması

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

### Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması






#### Fırın kontrol ünitesi için genel uyarılar




-  Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 5 saat 59 dakikadır. Elektrik kesintisi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.
-  Herhangi bir ayar yapılırken, ilgili semboller ekranda yanıp söner. Yapılan ayarların kaydedilmesi için kısa bir süre beklenmelidir.
-  Herhangi bir pişirme ayarı yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.
-  Pişirme başladığında pişirme süresi ayarlandıysa, kalan süre ekranda gösterilir.
-  Pişirme süresi yada pişirme bitiş saatinin ayarlandığı durumlarda;  tuşuna uzun süre dokunarak otomatik iptal edebilirsiniz.



- 1 Alarm tuşu
- 2 Süre ayarlama tuşu
- 3 Azaltma tuşu
- 4 Artırma tuşu
- 5 Ayarlar tuşu
- 6 Tuş kilidi tuşu

#### Ekran sembolleri

-  : Pişirme süresi sembolü
-  : Pişirme bitiş saati sembolü\*
-  : Alarm sembolü
-  : Parlaklık sembolü
-  : Tuş kilidi sembolü

-  : Sıcaklık sembolü  
 : Ses seviyesi sembolü  
 : Kapı kilidi sembolü\*

\* Ürün modeline bağlı olarak değişir.  
Ürününüzde bulunmayabilir.

### Fırının açılması

Fonksiyon seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz bir çalışma fonksiyonu seçip, sıcaklık düğmesi ile belirli bir sıcaklık ayarladığınızda fırın çalışmaya başlar.

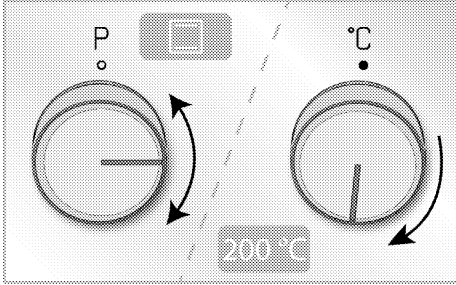
### Fırının kapatılması

Fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirerek fırını kapatabilirsiniz.

### Sıcaklık ve fırın çalışma fonksiyonu seçerek manuel pişirme yapılması



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

Örnek:





1. Fonksiyon seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz çalışma fonksiyonunu seçin.

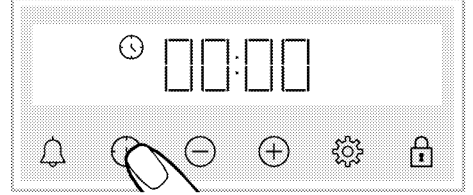
2. Sıcaklık düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.




» Fırınınız, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar ve ekranda  görünür. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa ulaştığında  sembolü kaybolur. Pişirme süresi ayarlanmadan manuel pişirme yapıldığı için fırın otomatik olarak kapanmaz. Pişirmeyi kendiniz kontrol ederek kapatmanız gerekmektedir. Pişirmeniz tamamlandığında fonksiyon seçme düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst) konumuna getirerek fırını kapatın.

### Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması;

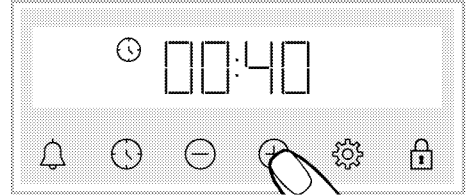
Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek ve zamanlayıcı üzerinden pişirme süresi ayarlayarak süre sonunda fırının otomatik olarak kapanmasını sağlayabilirsiniz.


1. Pişirme yapacağınız çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Pişirme süresi için ekranda  sembolü görününceye kadar  dokununuz.





-  Pişirme süresinin hızlı ayarlanması için, çalışma fonksiyonu ve sıcaklık ayarlandıktan sonra direkt  tuşuna dokunarak pişirme süresini 30 dakika olarak etkinleştirip,  tuşlarıyla süreyi değiştirebilirsiniz.


3.  tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.



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

4. Yemeğinizi fırına koyun ve sıcaklık düğmesi ile sıcaklık ayarı yapın.

» Fırınınız, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar. Ekranda, ayarlanan pişirme süresi geri saymaya başlar ve  görünür. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa ulaştığında  sembolü kaybolur.

5. Ayarlanan pişirme süresi tamamlandıktan sonra ekranda "End" yazısı görünür,  sembolü yanıp söner ve zamanlayıcı sesli uyarı verir

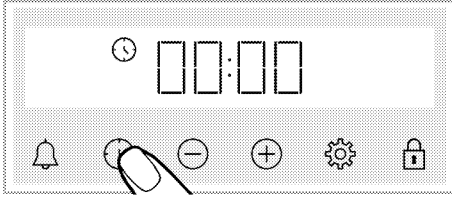


6. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın. Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.

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

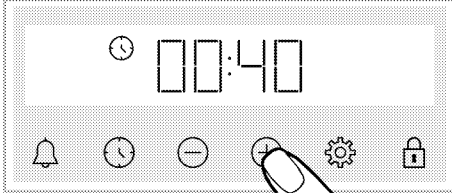
Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçip, pişirme süresi ve pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlayarak fırının otomatik olarak çalışmasını ve kapanmasını sağlayabilirsiniz.

1. Pişirme yapacağınız çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Pişirme süresi için ekranda ⌚ sembolü görününceye kadar ⌚ dokununuz.



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

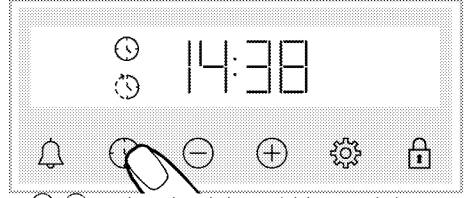
3. ⊕/⊖ tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.



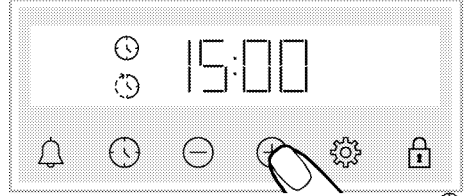
**i** Pişirme süresi ilk 15 dakikada 1 er dakika olarak, 15 dakika sonrasında 5 er dakika olarak artar.

» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra ⌚ sembolü ekranda sürekli görünür.

4. Pişirme bitiş saati için ekranda ⌚ sembolü görününceye kadar ⌚ dokununuz.



5. ⊕/⊖ tuşlarıyla pişirme bitiş saatini ayarlayın.



» Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, ⌚ sembolü ve ⌚ sembolü ile birlikte ve süre dilimi sembolü ekranda sürekli görünür. Pişirme başladığı anda ⌚ sembolü kaybolur.

6. Yemeğinizi fırına koyun ve sıcaklık düğmesi ile sıcaklık uyarı yapın.

**» Fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar.**

Pişirme başlama saati geldiğinde seçilen çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Ekranda, ayarlanan pişirme süresi geri saymaya başlar ve ⌚ görünür. Fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa ulaştığında ⌚ sembolü kaybolur.

7. Ayarlanan pişirme süresi tamamlandıktan sonra ekranda "End" yazısı görünür, ⌚ sembolü yanıp söner ve zamanlayıcı sesli uyarı verir

8. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın. Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.

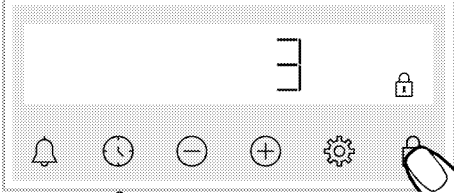
**i** Sesli uyarı sonunda herhangi bir tuşa basıldığı takdirde, fırın tekrar çalışmaya başlayacaktır. Uyarı sonunda fırının tekrar çalışmaması için sıcaklık düğmesi ve fonksiyon düğmesini "0" konumuna (kapalı) getirerek fırını kapatın.



## Ayarlar



### Tuş kilidini etkinleştirilmesi


Tuş kilidi özelliğini kullanarak, zamanlayıcıya müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

1. Ekranda  sembolü görününceye kadar  dokunun.






» Ekranda  sembolü görünür ve 3-2-1 geri sayımı başlar. Geri sayım bitince tuş kilidi etkinleşir. Tuş kilidi ayarlandıktan herhangi bir tuşa dokunulduğunda, zamanlayıcı sesli uyarı verir ve  sembolü yanıp söner.

 Eğer geri sayım bitmeden  tuşuna dokunmayı bırakırsanız tuş kilidi etkinleşmez.

 Tuş kilidi devredekken zamanlayıcı tuşları kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi iptal olmaz.

### Tuş kilidini devreden çıkarılması


1. Ekranda  sembolü kayboluncaya kadar  dokunun.  
» Ekranda  sembolü kaybolur ve tuş kilidi devreden çıkar.



### Alarmin ayarlanması

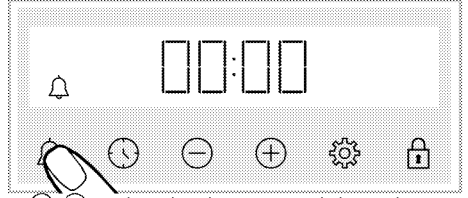
Ürünün zamanlayıcısını, pişirme dışında herhangi bir uyarı ya da hatırlatma amacıyla da kullanabilirsiniz.

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

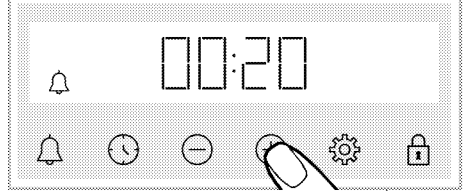
Ayarladığınız süre dolar dolmaz, saat sesli bir uyarı verir.


 Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.


1. Ekranda  sembolü görününceye kadar  dokunun.



2. / tuşlarıyla alarm süresini ayarlayın.







» Alarm süresi ayarlandıktan sonra  sembolü yanık kalır ve alarm süresi ekranda geri saymaya başlar. Alarm süresi ve pişirme süresi aynı anda ayarlanmış ise, kısa olan süre ekranda gösterilir.

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



### Alarmin kapatılması

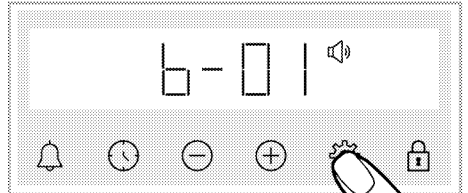
1. Alarm süresi sonunda sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın.  
» Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.

### Alarmı iptal etmek isterseniz;

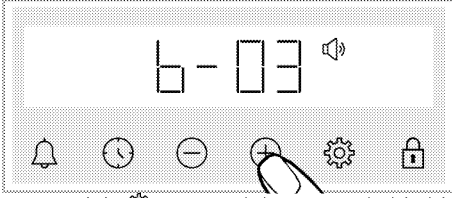
1. Alarm süresini sıfırlamak için ekranda  sembolü görününceye kadar  dokunun. "00:00" gösterinceye kadar  tuşuna dokunun.
2.  tuşuna uzun süre dokunarak da alarmı iptal edebilirsiniz.


### Ses seviyesinin değiştirilmesi

1. Ekranda  sembolü görünene kadar  tuşuna dokunun.





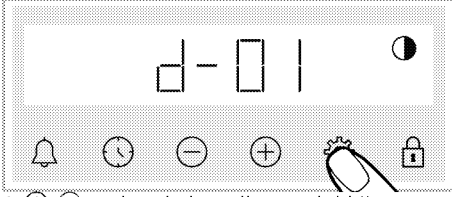
2. / tuşlarıyla istediğiniz seviyeyi ayarlayın. (b-01 b-02 b-03)



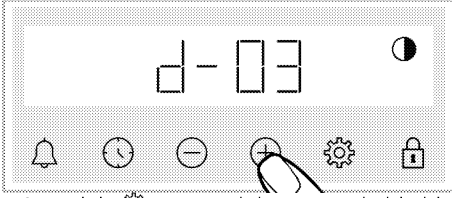
3. Onay için  tuşuna dokunun yada hiç bir tuşa dokunmadan kısa süre sonra ayarlanan ayar etkinleşir.


### Ekran parlaklığının ayarlanması

1. Ekranda  sembolü görünene kadar  tuşuna dokunun.







2. / tuşlarıyla istenilen parlaklığa ayarlayın.(d-01-d-02-d-03)

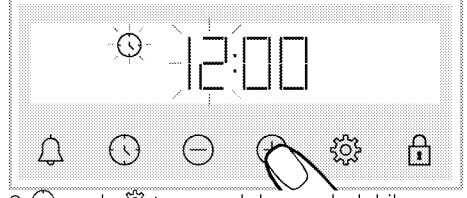




- » Onay için  tuşuna dokunun yada hiç bir tuşa dokunmadan kısa süre sonra ayarlanan ayar etkinleşir.

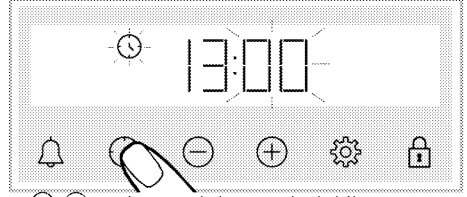
### Günün saatinin değiştirilmesi

Fırınızdaki; daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,

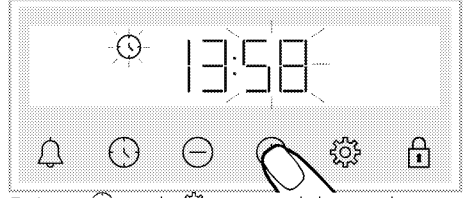
1. Ekranda  sembolü görününceye kadar  dokunun.  
2. / tuşlarına dokunarak günün saati ayarlayın.






3.  ya da  tuşuna dokunarak dakika alanını etkinleştirin.



4. / tuşlarına dokunarak dakikayı ayarlayın.



5. Ayarı  ya da  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.  
» Günün saati ayarlanır ve  sembolü ekranda kaybolur.

## 7 Pişirme hakkında genel bilgiler

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

### Fırında pişirme ile ilgili genel uyarılar

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

### Hamur işleri ve fırın yemekleri

#### Genel Bilgiler

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

#### Kek pişirmenin püf noktaları

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

#### Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruysa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka

aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.

- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla

olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.

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

## Hamur işleri ve fırın yemekleri için pişirme tablosu

### Tek tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepsidede kek	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	3	180	30 ... 40
Kalıpta kek	Tel ızgara üzeri kek kalıbı**	Turbo pişirme	2	180	30 ... 40
Küçük kekler	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	2	160	25 ... 35
	Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	4	150	35 ... 45
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Alt ve üst ısıtma	2	160	35 ... 45
	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Turbo pişirme	3	160	35 ... 45
Kurabiye	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	3	170	20 ... 30
Yufka böreği	Tel ızgara üzeri 40x30 cm çapında emaye tepsi**	Alt ve üst ısıtma	2	200	30 ... 40
	Tel ızgara üzeri 40x30 cm çapında emaye tepsi**	Turbo pişirme	3	200	30 ... 40
Poğaç	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	2	200	20 ... 30
Bütün ekmek	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	2	200	35 ... 45
Lazanya	Tel ızgara üzeri cam/metal dikdörtgen kap**	Alt ve üst ısıtma	2 veya 3	200	30 ... 40
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Alt ve üst ısıtma	2	180	40 ... 55
	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Turbo pişirme	2	170	45 ... 60
Pizza	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	2	200 ... 220	10 ... 20

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

## İki tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	Standart fırın tepsi* 1-Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Turbo pişirme	1 4	150	35 ... 45
Pandispanya	4- Standart fırın tepsi üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı	Turbo pişirme	1 _ 4	150	45 ... 55
Kurabiye	Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	1 4	170	25 ... 35
Poğaç	Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	1 4	200	25 ... 35

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

### Et, Balık ve Kümes hayvanları

#### Kızartmayla ilgili püf noktaları

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

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

### Et, balık ve kümes hayvanları için pişirme tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Biftek (bütün)/ Rost (1 kg)	Standart fırın tepsi*	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
Kuzu incik (1.5 - 2.0 kg)	Standart fırın tepsi*	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	15 dk. 250/max, sonra 170	110 ... 120
Piliç kızartma (1.8-2 kg)	Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	65 ... 85
Hindi (5.5 kg)	Standart fırın tepsi*	Fan destekli alt ve üst ısıtma	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
	Standart fırın tepsi*	"3D" fonksiyonu	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210
Balık	Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	Fan destekli alt ve üst ısıtma	3	200	20 ... 30
	Tel ızgara* Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin	"3D" fonksiyonu	3	200	20 ... 30

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

## Izgara

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

### Genel uyarılar

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

### Izgara tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)**	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Balık	Tel izgara	4 - 5	250	20 ... 25
Parçalı tavuk	Tel izgara	4 - 5	250	25 ... 35
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel izgara	4	250	20 ... 30
Kuzu pırzola	Tel izgara	4 - 5	250	20 ... 25
Biftek - (parçalı)	Tel izgara	4 - 5	250	25 ... 30
Dana pırzola	Tel izgara	4 - 5	250	25 ... 30
Sebze graten	Tel izgara	4 - 5	220	20 ... 30
Tost ekmeği	Tel izgara	3	250	4 ... 7

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

Parçalı gıdaları, toplam izgara süresinin 1/2'si geçtikten sonra çevirin.

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

### 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)	Tel Izgara üzeri 40x30 cm çapında emaye tepsi**	Alt ve üst ısıtma	3	140	20 ... 30
	Tel Izgara üzeri 40x30 cm çapında emaye tepsi**	Turbo pişirme	3	140	20 ... 30
Küçük kekler	Standart fırın tepsi*	Alt ve üst ısıtma	2	160	25 ... 35

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
	Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	4	150	35 ... 45
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Alt ve üst ısıtma	2	160	35 ... 45
	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	Turbo pişirme	3	160	35 ... 45
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Alt ve üst ısıtma	2	180	40 ... 55
	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	Turbo pişirme	2	170	45 ... 60

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

### İki tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Shortbread (tatlı kurabiye)	Tel ızgara üzeri 40x30 cm çapında emaye tepsi**	Turbo pişirme	2 _ 4	140	20 ... 30
Küçük kekler	Standart fırın tepsi*	Turbo pişirme	1 _ 4	150	35 ... 45
Pandispanya	1-Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** 4- Standart fırın tepsi üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı	Turbo pişirme	1 _ 4	150	45 ... 55

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

### Izgara

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tost ekmeği	Tel ızgara	3	250	4 ... 7
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	4	250	20 ... 30

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

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



## 8 Bakım ve temizlik

### Genel temizlik bilgileri

#### ⚠ Genel uyarılar

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

#### Inoks-paslanmaz yüzeyler

- Inoks-paslanmaz yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın.
- Inoks-paslanmaz yüzeyler zaman içinde renk değiştirebilir. Bu normaldir. Her kullanımdan sonra paslanmaz-inoks yüzey için uygun bir deterjan ile temizleyin.
- Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) inoks yüzeylere uygun bir deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.
- Cam ve inoks yüzeylerde oluşacak kireç, yağ, nişasta, süt ve protein lekelerini beklemeden hemen temizleyin. Lekeler

uzun süre beklerse altında paslanma meydana gelebilir.

#### Emaye yüzeyler

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

#### Katalitik yüzeyler

- Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada 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 kusur değildir.

### **Plastik parçalar ve boyalı yüzeyler**

- Plastik parçalar ve boyalı yüzeyleri bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Yüzeyle zarar verebilir.
- Ürün parçalarının birleşim yerlerinin nemli ve deterjanlı kalmamasına dikkat edin. Aksi takdirde bu birleşim yerlerinde korozyon meydana gelebilir.

### **Aksesuarların temizliği**

Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürün aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.

### **Kontrol panelinin temizlenmesi**

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

### **Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi**

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

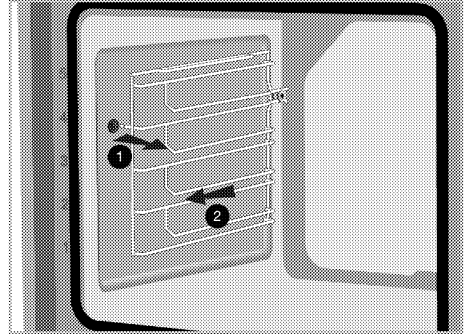
### **Fırının yan duvarlarının temizlenmesi**

Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir. Katalik duvar var ise bilgi için "Katalitik yüzeyler" bölümüne bakın.

Ürününüz tel raflı model ise yan duvarlarınızı temizlemeden önce tel rafları yerinden çıkarın. Sonrasında yan duvar yüzey tipine göre "Genel temizlik bilgileri" bölümünde anlatıldığı şekilde temizliği tamamlayın.

### **Yan tel rafların yerinden çıkarmak için:**

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



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

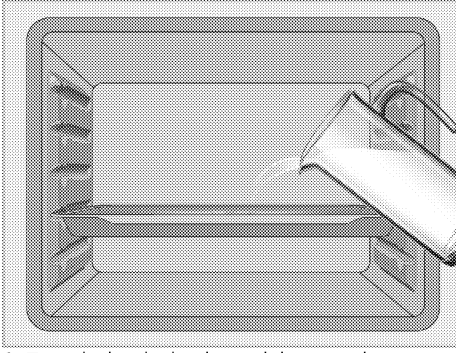
### **Kolay buharlı temizleme**

**Ürün modeline bağlı olarak değişir.**

**Ürününüzde bulunmayabilir.**

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

1. Fırın içerisinde tüm aksesuarları çıkarın.
2. Fırın tepsisine 750 ml su ekleyin ve tepsiyi fırının 2. rafına yerleştirin.



3. Fırını kolay buharlı temizleme çalışma moduna ayarlayarak 100°C de 25 dakika çalıştırın.

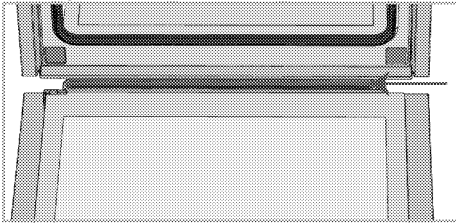
Kapağı açıp fırın iç yüzeylerini ıslak bir sünger veya bezle silin.

Çıkmayan kirler için bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

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

**Ürün modeline bağlı olarak değişir.**

**Ürününüzde bulunmayabilir.** Fırın içi yoğunlaşma sonrası fırın altında bulunan havuz kanalında su birikintisi veya nemlenme meydana gelebilir. Kullanım sonrası bu havuz kanalını da nemli bir bez ile silip kurulayın.



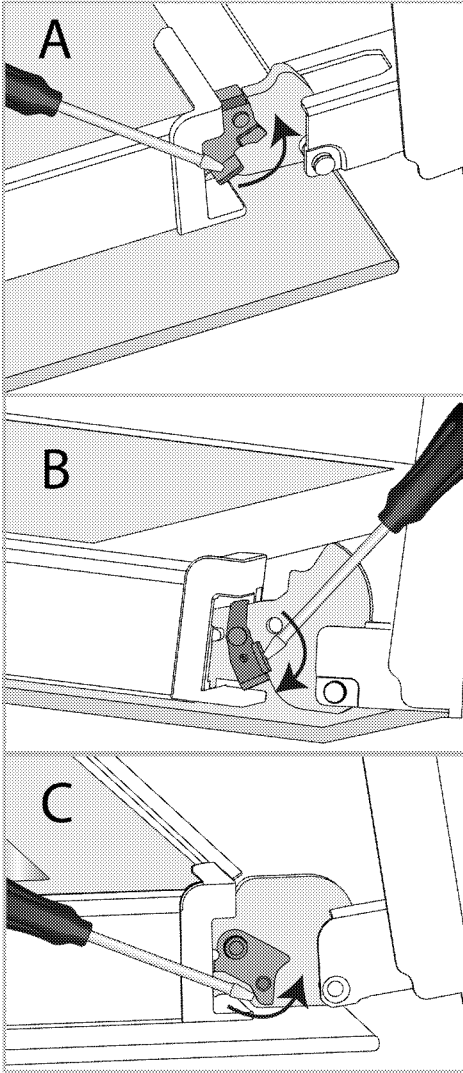
## Fırın kapağının temizlenmesi

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

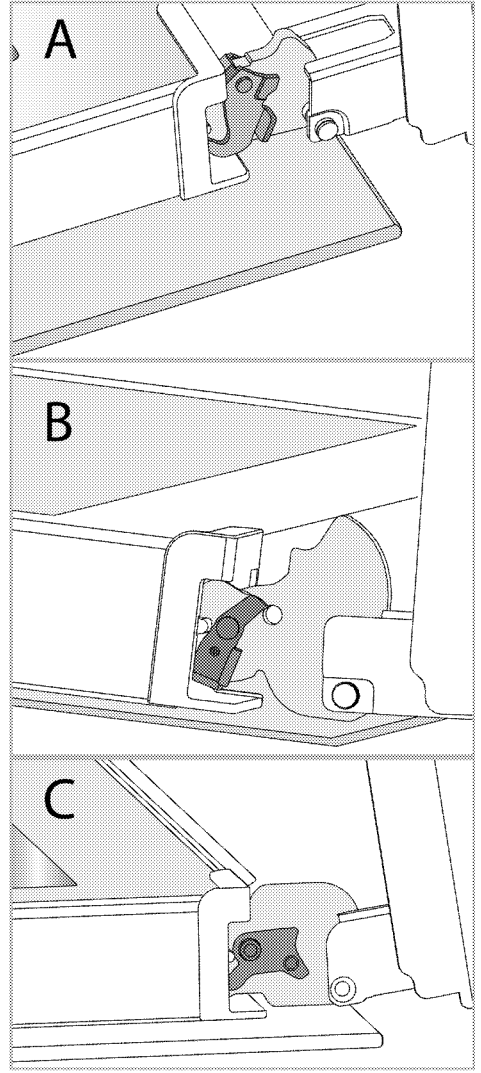
Fırınınızın kapağını ve kapak camlarını temizlemek için sökebilirsiniz. Kapak ve camlarının nasıl söküleceğini "Fırın kapağının sökülmesi" ve "Kapak iç camlarının yerinden çıkarılması" bölümlerinde anlatılmıştır. Kapak iç camlarının çıkardıktan sonra bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da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

## Fırın kapağının sökülmesi

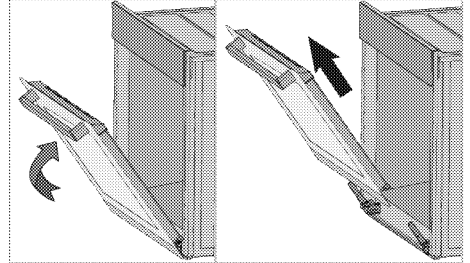
1. Fırın kapağını açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın. Menteşe tipi (A), (B), (C) tipi olmak üzere ürün modeline göre değişiklik gösterir. Aşağıdaki şekillerde her menteşe tipinin nasıl açılacağı gösterilmiştir.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



Menteşe kilidi - kapalı pozisyon



Menteşe kilidi - açık pozisyon  
3. Fırın kapağını yarı açık pozisyona getirin.



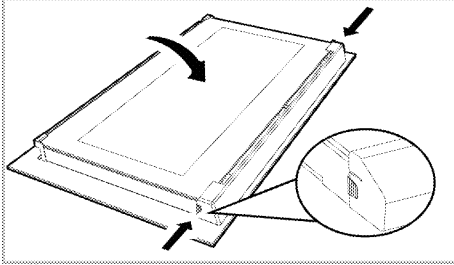
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

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

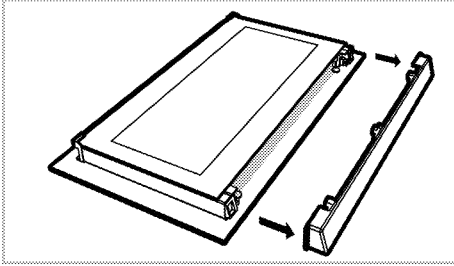
## Kapak iç camının yerinden çıkarılması

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

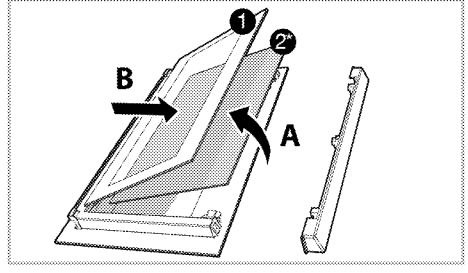
1. Fırın kapağını açın.



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



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



1 En içteki cam

2\* İç cam (Ürününüzde bulunmayabilir.)

4. Ürününüzde bir iç cam (2) varsa ; 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.

## Fırın lambasının temizliği

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

## Fırın lambasının değiştirilmesi

### ⚠ Genel Uyarılar

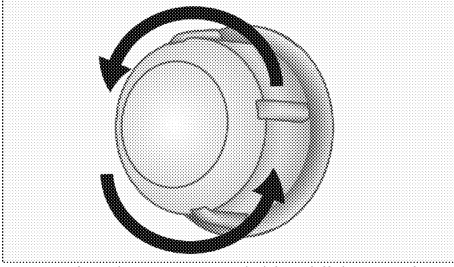
- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Bu fırında gücü 40 W'tan az, yüksekliği 60 mm'den az, çapı 30 mm'den küçük akkor lamba veya G9 soketli, 60 W'tan az güçte halojen lamba kullanılmaktadır. Lambalar 300 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda

çalışmaya uygundur. Fırın lambaları Yetkili Servislerden veya lisanslı teknisyenlerden temin edilebilir.

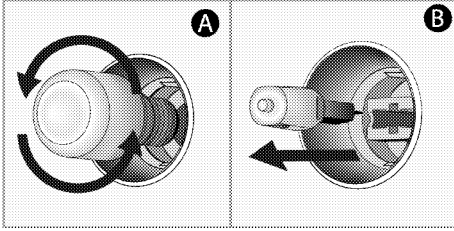
- Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.
- Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.
- Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

### **Fırınızda yuvarlak lamba varsa,**

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



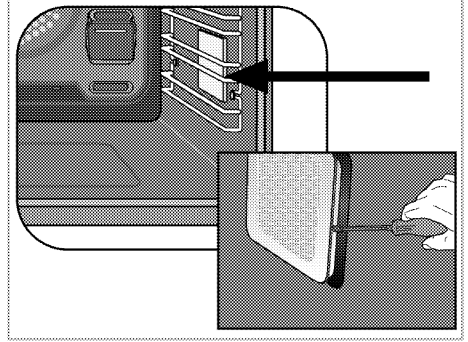
3. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelse, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelse şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



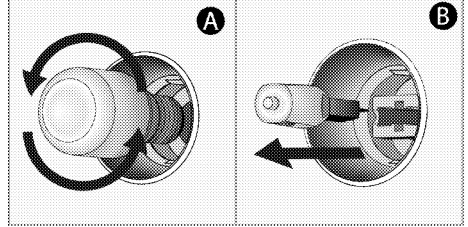
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

### **Fırınızda kare lamba varsa,**

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Tel rafları anlatıma göre sökün.



3. Lambanın koruyucu cam kapağı bir tornavida ile kaldırın.
4. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelse, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelse şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



5. Cam kapağı ve tel rafları tekrar yerlerine takın.

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

### Fırın lambası yanmıyor.

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

### Fırın ısınmıyor.

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

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

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





## Müşteri Hizmetleri

### Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.  
Kanallarımız:
  - Çağrı Merkezimiz:  
0850 210 0 888  
(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın\*)
  - Diğer Numaramız  
0216 585 8 888  
Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.  
Çağrı Merkezimiz ile yaptığımız görüşmeler iletişim hizmeti aldığımız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.  
Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.
  - \* Whatsapp Numaramız: 0544 444 08 88
  - \* Faks Numaramız: 0216 423 2353
  - \* Web Adresimiz:  
[www.leisureturkiye.com](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, Söğütözü / İSTANBUL
  - \* Bayilerimiz,  
<http://www.leisureturkiye.com/magazalar/>
  - \* Yetkili Servislerimiz,  
<https://www.arcelik.com.tr/yetkili-servisler>
    - Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde ([www.servis.gov.tr](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.

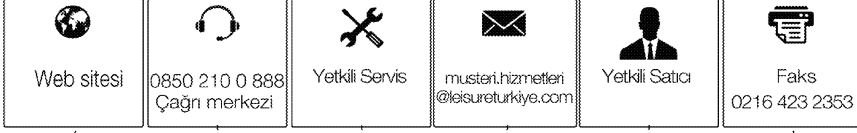
### Aşağıdaki önerilere uyanızı rica ederiz.

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

## Hizmet talebinin değerlendirilmesi

1

### Müşteri Başvurusu



2

### Başvuru kaydı

Başvuru Konusu  
Müşteri Adı, Soyadı  
Müşteri Telefonu  
Müşteri Adresi

3

### Hizmet talebinin alınması

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

4

### Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun  
değil

5

### Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

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

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

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

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

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

Menşei: Türkiye

## GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
- a- Sözleşmeden dönme,  
b- Satış bedelinden indirim isteme,  
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,  
ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,  
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,  
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
- tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya 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 yükümlülüğün kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyumsuzluklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmesi durumunda tüketici, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

<b>Üretici veya İthalatçı Firmasının;</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 iş günü

GENEL MÜDÜR

Hakan Beyal

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Cemal

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

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.