

LEISURE

Ankastre Fırın

Kullanma Kılavuzu



PFL 451 MS

385441418/ TR/ R.AA/ 2.06.2022 16:32
7785370110



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 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.



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 fizik-

sel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.

- Çocuklar ürünle oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu ürün, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, 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 içine girmemelidir.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.
- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün erişilebilir yüzeyleri sıcağıdır. Çocukları üründen uzak tutun.

- Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Yaralanma ve boğıulma tehlikesi vardır.
- Kapak açırken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağıın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.
- Ürününüz fişli ise, ürünü atmadan önce çocukların güvenliğı için elektrik fişini kesin ve ürünü çalışmaz duruma getirin.



1.3 Elektrik Güvenliğı

- 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 etkilenebilecek bir yerde). Bu mümkün değilse ürünün bağılı olduğu elektrik tesisatı üzerinde elektrik yönetmeliklerine uygun ve tüm kutupları şebek-

keden 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 Özel-likler” 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 kestiğinizden 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 Mikrodalga Güvenliği

- Bu cihaz, evde ve aşağıdaki benzer uygulamalarda kullanılmak içindir:

- Dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaklarında;
- çiftlik evlerinde;
- otel, motel ve diğer konaklama ortamlarında müşteriler tarafından;
- pansiyon tipi ortamlarda.
- Çocukların mikrodalga fırını güvenli şekilde kullanması ve yanlış kullanımın tehlikelerini anlaması için, yeterli talimatı sağlamadan ve denetim altında olmadan kullanmasını engellemek.
- Cihaz kombinasyon modunda çalıştırılırken, ortaya çıkan sıcaklık yüzünden çocukların fırını yetişkin denetimi altında kullanması gereklidir.
- Ürün kullanımdayken ve kullanım sonrasında soğuyana kadar ürünün açığındaki kısımları ısınacaktır.
- Fırın üzerinde hizası kaymış veya eğilmiş kapı, hasarlı kapı contaları ve sızdırmazlık yüzeyi, kırık veya gevşek kapı menteşeleri, mandalları, boşluk veya kapı üzerinde göçükler gibi herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Hasar varsa, fırını kullanmayın ve Yetkili Servis Sorumlusu ile iletişime geçin.
- Kapı veya kapı contaları hasarlıysa, yetkili bir kişi veya Yetkili Servis Sorumlusu tarafından tamir edilene kadar fırın kullanılmamalıdır.
- Fırını kullanmadan önce kapısının düzgün şekilde kapatıldığından emin olun. Kapının üzerindeki bir güvenlik mekanizması, cihazın kapı açıkken kullanılmasını önlemekte, kapıyı açtığınızda pişirme işlemini durdurmaktadır. Kapı kilit sistemine müdahale etmemeli ve bu sistemi kapatmaya çalışmamalısınız. Kapı kilit sistemi kapalıysa, cihaz kapısı açıkken kullanıldığında mikrodalgalara maruz kalma riski oluşur.
- Fırının önü ile kapısı arasında herhangi bir cisim koymayın. Kağıt mendil veya mendil gibi kapının düzgün kapanmasını engelleyen bir cisim varsa, fırınınızı kullanmamalısınız.
- Radyo Paraziti: Fırını TV, radyo, kablosuz modem, erişim noktaları ve antenlerin 2 metreden daha yakınına yerleştirmeyin. Aksi takdirde, parazit yaratabilir.

- Pişirme süresini ve mikrodalga gücünü aşırı yüksek ayarlayarak yemekleri pişirmeyin. Aşırı pişirme yemeğin bazı yerlerini kurutabilir, yakabilir veya tutuşturabilir.
- Mikrodalga pişirmelerinizde alüminyum folyo kullanmayın.
- Mikrodalga pişirme yaparken, fırın kapağına 3 cm den daha yakın mesafede metal objeler kullanmayın.
- Fırın içine korozyif kimyasallar ya da korozyif buhar içeren malzemeleri koymayın.

Oluşan parazit aşığıdaki önlemlerle azaltılabilir veya ortadan kaldırılabilir:

- Fırının kapı ve sızdırmazlık yüzeyini temizleyin.
- Radyo veya televizyonun alıcı antenini yeniden ayarlayın.
- Mikrodalganın alıcıya göre konumunu değiştirin.
- Mikrodalgayı alıcıdan uzak bir konuma taşıyın.
- Mikrodalga fırın ve alıcının farklı devreler üzerinde olmasını sağlayacak şekilde, mikrodalga fırını farklı bir prize takın.
- Fırını diğer ısıtıcı cihazlardan uzağı koyun ve nemli ve buharlı ortamlardan uzak tutun.

- Yetkili bir kişi veya Yetkili Servis Sorumlusu dışında bir kimşenin, mikrodalga enerjisine maruz kalınmasını engelleyen kapağı çıkarılması gibi herhangi bir servis veya tamir işlemini gerçekleştirmesi tehlikelidir.
- Bu ürün bir Grup 2 Sınıf B ISM teçhizatıdır. Grup 2'nin tanımı, radyo-frekans enerjisinin bileşerek üretildiğı ve/veya malzeme kullanımı için elektromanyetik radyasyon şeklinde kullanıldığı teçhizatları ve kıvılcım aşındırması içeren tüm ISM (Endüstriyel, Bilimsel ve Tıbbi) teçhizatını içermektedir. Sınıf B teçhizatı, ev ortamlarında ve ev kullanımı için binalara düşük voltajlı güç sağlayan şebekelere doğrudan bağı meskenlerde kullanıma uygundur.
- Mikrodalga fırın yiyecek ve içeceklerin ısıtılması içindir. Yiyecek ve kıyafetlerin kurutulması veya yastıkların, terlik, sünger, ıslak kıyafet veya benzeri malzemelerin ısıtılması yaranma, tutuşma veya yangın riski oluştıracaktır.
- Fırınınız canlı varlıkların kurutulması için tasarlanmamıştır.

- Fırınınızı boşken kullanmayın. Bu, fırına zarar verebilir. Fırınınızı denemek istiyorsanız, içine bir bardak su koyun. Su mikrodalga enerjisini emecektir ve fırın hasar görmeyecektir.
- Sadece mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun mutfak takımı kullanın.
- Mikrodalga pişirmelerinizde toprak kaplar kullanmayın. Toprak kabın içerisinde bulunan nem genleşerek kabınızın çatlamasına sebep olabilir.

Fırın boşluğunda yangın riskini azaltmak için:

- Plastik veya kağıt kaptaki yiyecekleri ısıtırken, tutuşma olasılığı yüzünden fırına dikkat edin. Duman görülürse, alev oluşmasını engellemek için cihazı kapatın veya fişini çekin ve kapağını kapalı tutun.
- Kutuyu fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik poşetlerin tel torba bağlarını çıkarın.
- Boşluğu depolama amaçlı olarak kullanmayın. Cihazı kullanmıyorken kağıt ürünler, pişirme gereçleri veya yiyecekleri boşluk içinde bırakmayın.
- Mikrodalganızda kağıt, tahta veya plastik gibi bir malzeme kullanıyorsanız, fırının yanından

ayrılmayın. Kağıt, tahta ve benzeri malzemeler tutuşabilir, plastik malzemeler ise eriyebilir. Konveksiyon fırın, ızgara ve karışık pişirme işlemleri için olan malzemelerden yapılmış kaplar kullanmayın.

- Yanıkların engellenmesi için biberon ve bebek maması kavanozları karıştırılıp çalkalanmalıdır ve tüketimden önce sıcaklığı kontrol edilmelidir.
- Patlamaya meyilli olduklarından, sıvılar ve diğer yiyecekler kapalı konteyner içindeyken ısıtılmamalıdır.
- İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması gecikmeli fişkırmalı kaynamaya yol açabilir, bu yüzden kap kullanılırken dikkat edilmelidir.
- Mikrodalgada ısıtılması bittikten sonra bile patlayabileceğinden, kabuk içindeki yumurtalar ve haşlanmış katı yumurtalar mikrodalga içinde ısıtılmamalıdır.
- Fırını, gazlı içecekleri veya konserve kutusu gibi hava geçirmeyen kaplarda saklanan yiyecekleri ısıtmak için kullanmayın. Bu, kapı açıldığında hasara

veya patlamaya yol açabilecek şekilde fırın içinde basınç birikmesine yol açabilir.

- Fırınınızı kabuklu veya kabuksuz çırpılmamış yumurtaların pişirilmesi veya tekrar ısıtılması için kullanmayın. Pişirmeden önce patates, elma, kestane veya benzeri meyve ve sebzelerin kabuklarını deldiğinizden emin olun.
- Metal (gümüş, altın vb) içeren porselen kullanmayın. Yiyecek paketlerinin metal torba bağlarını çıkardığınızdan emin olun. Fırın içinde bulunan metal parçacıkları elektrik atlamasına ve ciddi yaralanmalara yol açabilir.
- Yağın sıcaklığını düzenleyemeyeceğiniz için fırınınızı yağ ile kızartma yapmak için kullanmayın.
- Mikrodalgayı, sadece yemeklik yağ veya yüksek alkol içeren içecekleri ısıtmak için kullanmayın.
- Fırını ısı, nem veya yüksek rutubet oluşan yerlerde veya yanıcı malzemelerin yakınına yerleştirmeyin.
- Fırının içini depolama amaçlı olarak kullanmayın.

- Fırının içeriği alev alırsa veya duman görürseniz, fırın kapağını kapalı tutun. Fırını kapatın ve fişini prizden çekin veya evinizdeki sigortaları kapatın.
- Açıkken fırın kapısına yaslanmayın veya çocukların oynamasına izin vermeyin. Bu fırın kapısını yamultacak ve düzgün kapanmasını engelleyecektir.
- Sıvıları ısıtırken kap içerisine metal bir çay kaşığı ya da cam çubuk koyun. Bu sıvının kaynamasının gecikmesini önleyerek, kap hareket ettirildiğinde aniden taşıp püskürmesini engeller.
- Aşağıdaki durumlarda fırın kullanılamaz:
 - Kapak doğru şekilde kapanmamışsa;
 - Kapak menteşeleri hasarlıysa;
 - Kapak ve fırının ön tarafı arasındaki temas yüzeyleri hasarlıysa;
 - Kapak camı hasarlıysa;
 - Pişirme bölmesinde metal bir nesne bulunmamasına rağmen fırının içinde elektrik arki oluşuyorsa.
- Yiyeceğin aşırı ısınması ya da yanmasını önlemek için küçük miktarda yiyeceği ısıtırken,

uzun süreler ya da çok yüksek güç seviyelerinin seçilmemesi çok önemlidir. Örneğin bir eklemek, çok yüksek bir güç seviyesi seçilirse, 3 dakika sonra yanabilir.

- Fırını kızartma amaçlı kullanmayın, mikrodalgada ısıtılan yağın sıcaklığını kontrol etmek mümkün değildir.
- Kapak temas yüzeyleri (iç bölmenin ön tarafı ve kapakların iç tarafı), fırının doğru şekilde çalışmasını sağlamak için çok temiz tutulmalıdır.

1.5 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 mukavveyla sarın ve sıkıca bantlayın. Ürünün çıkabilen veya hareketli parçalarının zarar gör-

memesi ve ürüne zarar vermemesi için ürüne bantla sıkıca sabitleyin.

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

1.6 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.

1.7 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 sökül-müş veya kırılmış şekilde kul-lanmayın.
- Herhangi bir şeye ulaşmak için ya da farklı bir nedenle ürün üzerine çıkmayın.
- İlaç alımı ve/veya alkol kulla-nımı gibi, muhakeme yeteneği-nizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Pişirme alanında bekletilen, ya-nıcı nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle pişirme ala-nında 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 sıkıştırılabilirler. Kapağı açıp/kapatırken menteşelerin olduğu bölümü tutma-yın.

1.8 Sıcaklık Uyarıları

- **UYARI:** Ürün çalışırken açık-taki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara do-kunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırl-mamalıdır.

- Ürünün çalışırken kenarları sı-cak olacağı için yakınına ya-nıcı/patlayıcı maddeler koyma-yın.
- 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 elemanla-rına vb. dokunmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirir-ken, yemeği çıkartırken vb. da-ima ısıya dayanıklı fırın eldiven-leri kullanın.

1.9 Aksesuar Kullanımı

- Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Bununla ilgili detaylı bilgi için **“Aksesuarların kul-lanımı”** bölümüne bakın.
- Aksesuarlar ürün kapağının ka-patılması sırasında kapak ca-mına zarar verebilir. Aksesuar-ları pişirme alanında daima so-nuna kadar itin.

1.10 Pişirme Güvenliği

- Yemeklerinizde alkol kullanır-ken 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 saatte 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 kısimları 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.



1.11 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 kazı-

yıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın. Bu malzemeler cam yüzeylerin çizilmesine ve kırılmasına 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.



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 cihaz-

ların 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.

2.2 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.

- Kontrol panelini daima temiz ve kuru tutun. Yüzeyin nemli ve kirli olması fonksiyonları çalıştırmada soruna yol açabilir.

2.3 Enerji Tasarrufu için Öneriler

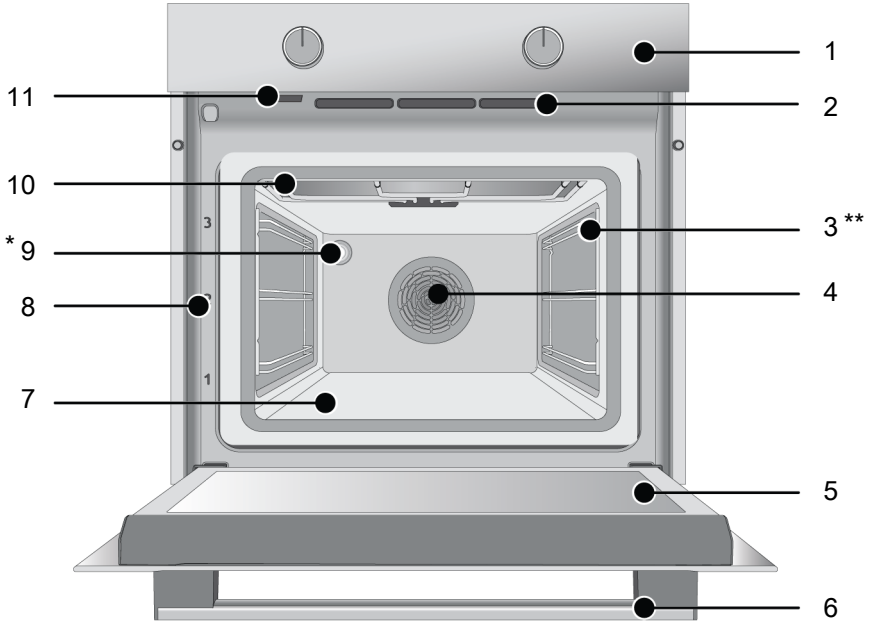
EU 66/2014e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir.

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

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözündürün.
- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Tarifte ya da kullanma kılavuzunda belirtiliyorsa mutlaka ön ısıtma yapın. Pişirme süresince fırın kapağını sık sık açmayın.
- Uzun süreli pişirmelerde ürünü pişirme bitiş saatinden 5 ila 10 dakika önce kapatın. Artık ısıyı kullanarak %20'ye kadar elektrik tasarrufu sağlayabilirsiniz.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz. Ayrıca yemeklerinizi peş peşe pişirerseniz fırın ısını kaybetmeyeceği için enerjiden tasarruf sağlayacaktır.
- “Ekonomik fanlı pişirme” çalışma fonksiyonunda pişirme yaparken fırın kapağını açmayın. Kapak açılmadığı takdirde “Ekonomik fanlı pişirme” çalışma fonksiyonunda enerji tasarrufu sağlamak için iç sıcaklık optimize edilir ve bu sıcaklık ekranda gösterilenden farklı olabilir.

3 Ürününüz

3.1 Ürün Tanıtımı



1 Kontrol panel

3 Tel raflar

5 Kapak

7 Alt ısıtıcı (sac altında)

9 Lamba

11 Buhar çıkış deliği: Mikrodalga işletimi sırasında buhar buradan tahliye edilir. Çevredeki yüzeylerde yoğuşma oluşabilir.

2 Havalandırma delikleri

4 Fan motoru (sac arkasında)

6 Tutamak

8 Raf konumları

10 Üst ısıtıcı

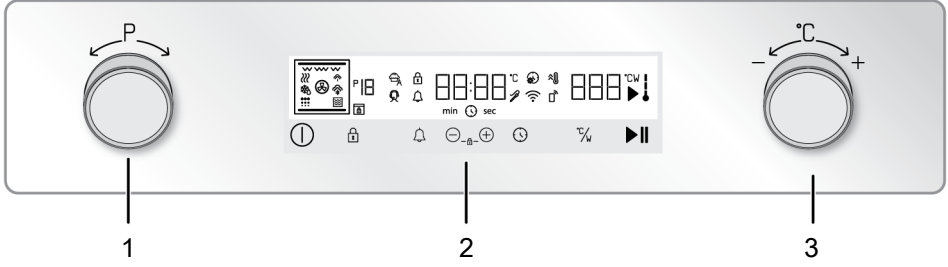
* Modele bağlı değişir. Ürününüzde lamba bulunmayabilir ya da lambanın tipi ve yeri şekildedeki gösterimden farklı olabilir.

** Modele bağlı değişir. Ürününüz tel rafsız 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 Fonksiyon seçme düğmesi

2 Kontrol ünitesi

3 Sıcaklık/Güç seçme düğmesi

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

Fonksiyon seçme düğmesi

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

Fırın kontrol düğmesi

Fırın kontrol düğmesi ile saat/süre göstergesi ve sıcaklık göstergesi alanlarında bulunan ayarları kontrol edebilirsiniz. Fırın kontrol düğ-

mesini sağa/sola çevirerek bu ayarlar arası geçiş yapabilir üzerine basarak ayarları etkinleştirip onaylayabilirsiniz.

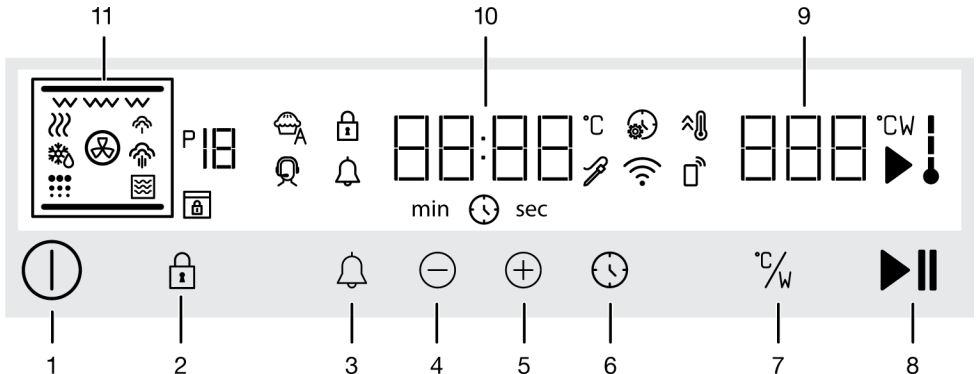
Sıcaklık/Güç seçme düğmesi

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

Fırın içi sıcaklık göstergesi

Fırın iç sıcaklığını ekrandaki fırın iç sıcaklık sembolünden anlayabilirsiniz. Pişirme başladığında sembol ekranda görünür ve fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklığa geldikçe sembolün her bir kademesi yanar.

Kontrol ünitesi



Tuşlar :

1 : Açma/kapatma tuşu

- 2 : Tuş kilidi tuşu
 3 : Alarm tuşu
 4 : Azaltma ve ilerleme tuşu
 5 : Artırma ve ilerleme tuşu
 6 : Süre ve ayarlar tuşu
 7 : Sıcaklık/Güç tuşu
 8 : Pişirme başlatma/durdurma tuşu

Gösterge alanları :

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

Ekran sembolleri :

 : Pişirme süresi sembolü

min : Dakika sembolü

sec : Saniye sembolü

 : Alarm sembolü

 : Pişiriyor sembolü

 : Fırın içi sıcaklık sembolü

 : Hızlı ısıtma (booster) sembolü

 : Ayarlar sembolü

 : Tuş kilidi sembolü

"11" : Fonksiyon numarası

 : Buz çözme sembolü

 : Sıcak tutma sembolü

 : Mikrodalga sembolü

 : Uzaktan kontrol sembolü *

 : Kablosuz ağ (wifi) sembolü *

 : Düşük seviye buhar sembolü *

 : Yüksek seviye buhar sembolü *

 : Kendi kendini temizleme sembolü *

 : Et probu sembolü *

* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

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.

Fırınınızdaki çalışma fonksiyonları sadece mikrodalga fonksiyonu, sadece fırın fonksiyonu ve kombi mod olmak üzere 3 farklı prensipte çalışmaktadır.

Çalışma modu	Açıklama
Mikrodalga	Fırın sadece mikrodalga modunda çalışarak yemeğin içinde doğrudan ısıyı oluşturur. Mikrodalgayı hazır yemek ve içecekleri ısıtmak, buz çözdürmek, yemek pişirme için kullanabilirsiniz. Mikrodalgada yemek pişer ancak kızarmaz.
Fırın fonksiyonu	Sadece fırın ısıtıcıları çalışarak yemeği ısıtarak pişirir. Fırın tüm yemek pişirmeleriniz ve buz çözmeleriniz için kullanabilirsiniz. Fırın fonksiyonunda yemek hem pişer hem kızarır.
Kombi mod	Kombi modda, hem fırın ısıtıcıları hem de mikrodalga aynı anda çalışır. Kombi modda yemek kısa sürede pişer ve kızarır.

Fırın fonksiyonları

Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık aralığı (°C)	Tanımı ve kullanımı
	Alt ve üst ısıtma	40-280	Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Alt ısıtma	40-220	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	Turbo pişirme	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 pişirme	160-220	Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında "Turbo pişirme" kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak; pişirme süresi bir miktar uzayacaktır. Bu fonksiyon seçildiğinde ekranda ilk 2 saniye "ECO" yazısı görünür. 2 saniye sonra önerilan sıcaklık değeri görünür.
	Pizza fonksiyonu	40-280	Alt ısıtıcı ve fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.
	"3D" fonksiyonu	40-280	Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Küçük ızgara	40-280	Fırın tavanındaki küçük ızgara çalışır. Daha küçük miktarlarda ızgara yapmaya uygundur.
	Büyük ızgara	40-280	Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Fan destekli büyük ızgara	40-280	Büyük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Sıcak tutma	40-100	Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.

Mikrodalga ve kombi modlar

Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık aralığı (°C)	Güç aralığı (W)	Tanımı ve kullanımı
	Mikrodalga	-	100 200 300 600 800	Sadece mikrodalga çalışır. Hazır yemek ve içecekleri ısıtmak, yemek pişirmek için kullanılabilir. Yemekler kızarma olmadan pişer.
	Mikrodalga + Fan destekli büyük ızgara	40-280	100 200 300 600	Büyük ızgara ve mikrodalga ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Mikrodalga + Buz Çözme	-	100 200 300 600	Mikrodalga ve yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Dondurulmuş taneli yiyecekleri oda sıcaklığında ya da ısıya çözmek ve pişmiş yemekleri soğutmak için uygundur.
	Mikrodalga + Turbo	40-280	100 200 300 600	Mikrodalga ile birlikte fırın arka ısıtıcı birlikte çalışır. Arka ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Yemekleri kısa sürede pişirip aynı zamanda kızartabilirsiniz.
	Mikrodalga + Alt ve üst ısıtma	40-280	100 200 300 600	Yiyecekler, üstten ve alttan mikrodalga ile birlikte aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Mikrodalga + Pizza	40-280	100 200 300 600	Alt ısıtıcı ve fanlı ısıtma mikrodalga ile birlikte çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.

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 soğuduğunda deformasyon kaybolur.

Standart fırın tepsisi

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



Derin tepsisi

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



Pasta tepsisi

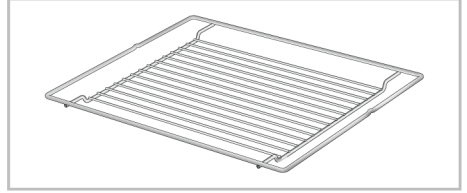
Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılır.



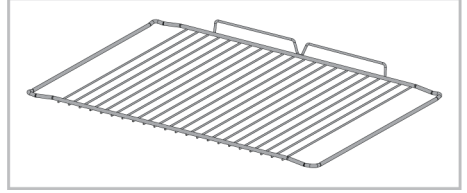
Tel ızgara

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

Tel raflı modellerde :



Tel raflı modellerde :

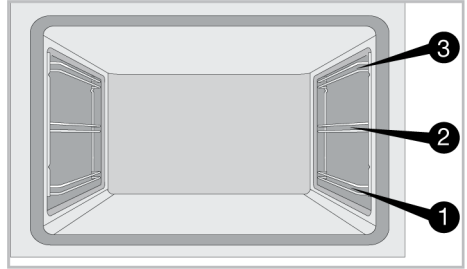


3.5 Ürün Aksesuarlarının Kullanımı

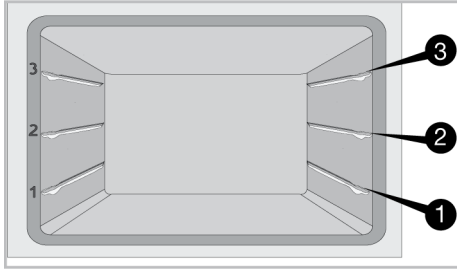
Pişirme rafları

Pişirme alanında 3 seviye olmak üzere raf konumu bulunmaktadır. Rafların sırasını fırının ön çerçevesindeki numaralarda da görebilirsiniz.

Tel raflı modellerde :



Tel rafsız modellerde :

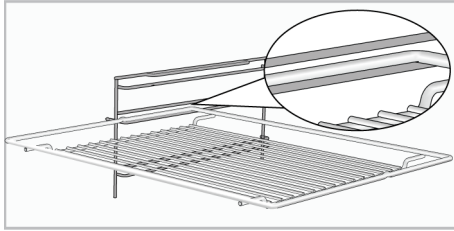


"Raf konumu 0" fırının tabanıdır. Mikrodalga fonksiyonu dışında kullanmayın.

Tel ızgaranın pişirme raflarına yerleştirilmesi

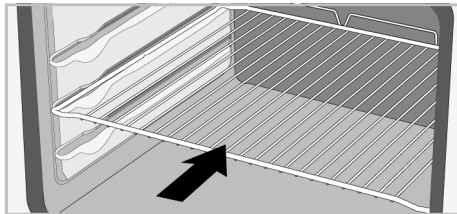
Tel ızgaranın yan tel raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgarayı istenilen rafa, tel ızgaranın açık olan kısmı öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir. İyi bir pişirme performansı için, tel ızgaranın tel raf üzerinde durdurma formuna dayanacak şekilde yerleştirilmelidir. Durdurma formunu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

Tel raflı modellerde :



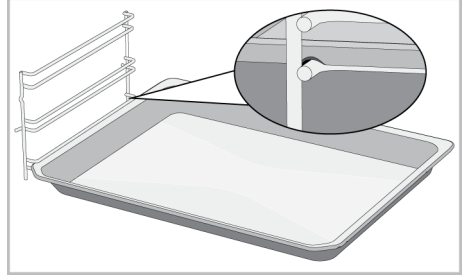
Tel rafsız modellerde :

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

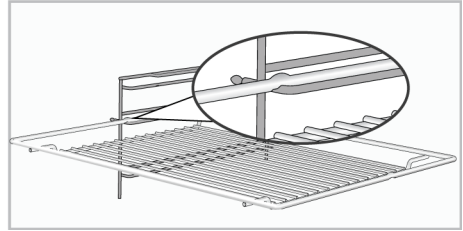
Tepsilerin de yan tel raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tepsiyi istenilen rafa, tutmak için tasarlanmış formu öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir. İyi bir pişirme performansı için, tepsinin tel raf üzerinde durdurma yuvasına oturacak şekilde yerleştirilmelidir. Durdurma yuvasını atlatıp fırının arka duvarına dayandırılmamalıdır.



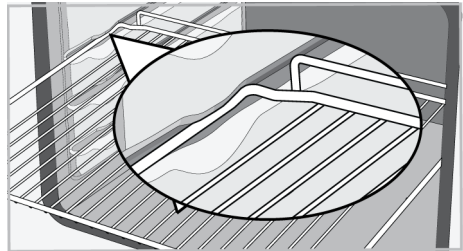
Tel ızgara durdurma fonksiyonu

Tel ızgaranın raf arasından çıkarak 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 :

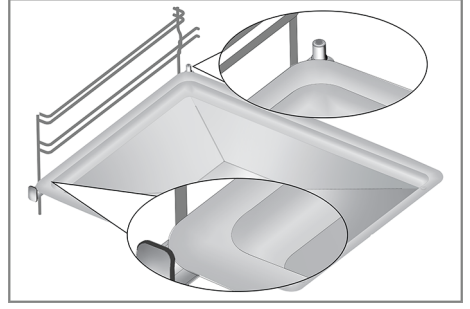
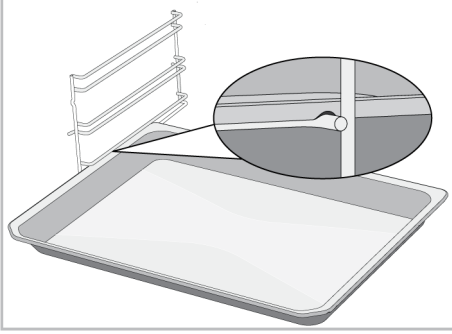


Tel rafsız modellerde :



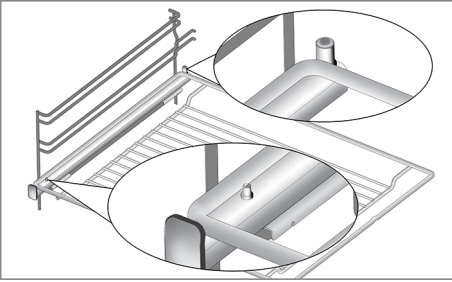
Tepsi durdurma fonksiyonu

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



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

Teleskobik raylar sayesinde tepsilere 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)	455 /594 /567
Fırın kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	450 - 460 /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 ²
Toplam elektrik tüketimi (kW)	2,7
Fırın tipi	Multifonksiyon fırın

Mikrodalga özellikleri	
Net hacim	48 lt
Mikrodalga gücü	max. 800 W
Mikrodalga frekansı	2465 MHz

Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile Alt ve üst ısıtma veya Fan destekli alt ve üst ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Ekonomik fanlı pişirme , 2-Turbo pişirme , 3-Fan destekli küçük izgara , 4-Alt ve üst ısıtma.

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

PFL 451 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



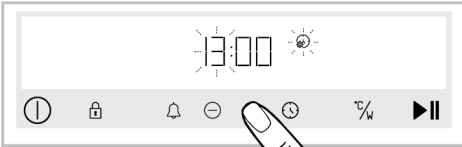
Fırınızı kullanmadan önce mutlaka günün saatini ayarlayın. Ayarlamadığınız takdirde bazı model fırınlarda pişirme yapamazsınız.

- Fırın ilk çalıştırıldığında ekranda fırında ayarlı olan günün saati görünür.
- Fırınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.
- Ekranda sembolü görünene kadar / tuşlarına dokununuz.
- tuşuna dokunarak saat alanını etkinleştirin.

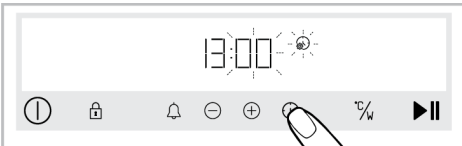
⇒ Ekranda saat alanı ve sembolü yanıp söner.



- / tuşlarına dokunarak günün saatini ayarlayın ve tekrar tuşuna dokunarak dakika alanını etkinleştirin.



⇒ Ekranda dakika alanı ve sembolü yanıp söner.



- / tuşlarına dokunarak dakikayı ayarlayın. tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



⇒ Günün saati ayarlanır ve sembolü sürekli yanar.



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



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

4.2 İlk Temizlik

- Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- Ürün içerisinde verilen tüm aksesuarları fırından çıkarın.
- Ürünü yaklaşık 30 dakika çalıştırın ve sonra kapatın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.
- Ürünü çalıştırırken en yüksek sıcaklığı ve ürününüzde bulunan tüm ısıtıcıların çalıştığı çalışma fonksiyonunu seçin. Bkz. "Fırın çalışma fonksiyonları ► 16]". Fırını nasıl çalıştıracağınızı ilerleyen bölümden öğrenebilirsiniz.
- Fırının soğumasını bekleyin.
- 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 nesneleri kullanmayın.

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

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

çalışma süresi kullanıcı tarafından belirlenmez. 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.

Kontrol panelinde  tuşu var ise: fırın lambasının otomatik açıldığı ya da kapandığı durumlarda,  tuşuna dokunarak istediğiniz zaman lambayı açıp kapatabilirsiniz.

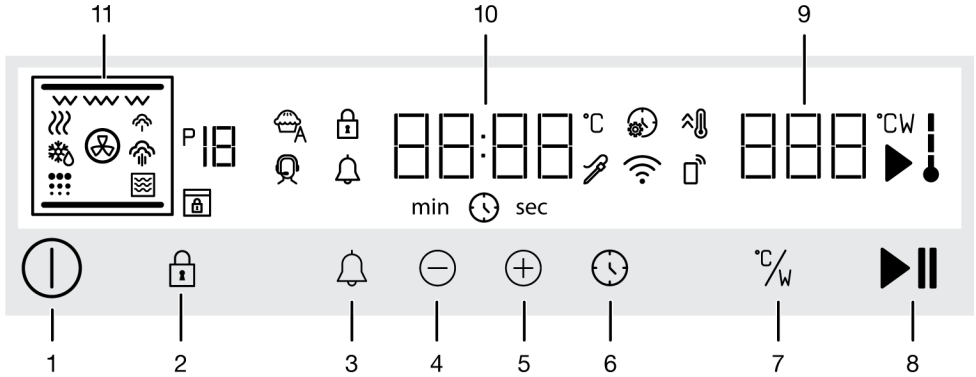
5.2 Fırın Kontrol Ünitesinin Çalıştırılması

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

- Pişirme başladığında pişirme süresi ayarlandıysa, kalan süre ekranda gösterilir.
- Kontrol ünitesinde hızlı ön ısıtma ayarı etkin ise, pişirmeyi başlattığınızda ekranda  sembolü görünür ve pişirme için ayarladığınız sıcaklığa fırın hızlıca ulaşır. Hızlı ön ısıtma ayarı için **"Ayarlar"** bölümüne bakın.

Kontrol ünitesi



Tuşlar :

- 1 : Açma/kapatma tuşu
- 2 : Tuş kilidi tuşu
- 3 : Alarm tuşu
- 4 : Azaltma ve ilerleme tuşu
- 5 : Artırma ve ilerleme tuşu
- 6 : Süre ve ayarlar tuşu
- 7 : Sıcaklık/Güç tuşu
- 8 : Pişirme başlatma/durdurma tuşu

Gösterge alanları :

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

Ekran sembolleri :

-  : Pişirme süresi sembolü
- min : Dakika sembolü
- sec : Saniye sembolü
-  : Alarm sembolü
-  : Pişiriyor sembolü
-  : Fırın içi sıcaklık sembolü

 : Hızlı ısıtma (booster) sembolü

 : Ayarlar sembolü

 : Tuş kilidi sembolü

 : Fonksiyon numarası

 : Buz çözme sembolü

 : Sıcak tutma sembolü

 : Mikrodalga sembolü

 : Uzaktan kontrol sembolü *

 : Kablosuz ağ (wifi) sembolü *

 : Düşük seviye buhar sembolü *

 : Yüksek seviye buhar sembolü *

 : Kendi kendini temizleme sembolü *

 : Et probu sembolü *

* Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.

Fırının açılması

- a. ① tuşuna dokunarak fırını açın.

⇒ Fırın açıldıktan sonra ekrana ilk çalışma fonksiyonu gelir. Ekran bu durumda çalışmaya başlar. Ekran bu durumda çalışmaya başlar. Ekran bu durumda çalışmaya başlar.



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

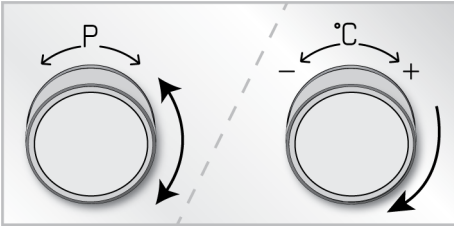
Fırının kapatılması

① tuşuna dokunarak fırını kapatın. Ekranda günün saati görünür.

Sıcaklık ve fırın çalışma fonksiyonu seçerek manuel pişirme yapılması

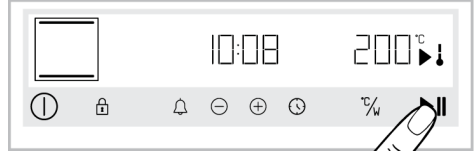
Yemeğinize özel sıcaklık ve çalışma fonksiyonunu seçerek pişirme süresi ayarlamadan manuel kontrol (kendi kontrolünüzde) yapar pişirme yapabilirsiniz.

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



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

- Çalışma fonksiyonu ve sıcaklık ayarlandıktan sonra, pişirmeyi başlatmak için ►|| tuşuna dokunun.

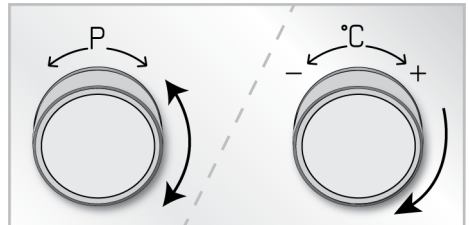


- ⇒ Fırının, seçilen fonksiyon ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar ve ekranda geçen süre görünür. Ekranda ► ve ↓ sembolleri görünür. Fırın iç sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa geldikçe ↓ sembolünün her bir kademesi yanar. Pişirme süresi ayarlanmadan manuel pişirme yapıldığı için fırın otomatik olarak kapanmaz. Pişirmeyi kendiniz kontrol ederek kapatmanız gerekmektedir. Pişirmeniz tamamlanıldığında ►|| tuşuna dokunarak pişirmeyi sonlandırın ya da ① tuşuna dokunarak fırını tamamen kapatın.

Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması;

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

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

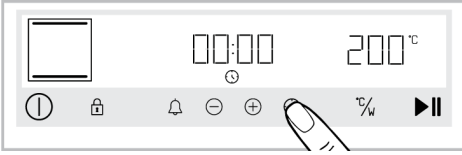




Çalışma fonksiyonları için önceden tanımlanmış olan sıcaklığı değiştirdikten sonra çalışma fonksiyonunu değiştirirseniz, ekranda son ayarladığınız sıcaklık görünür. Ancak ayarlanan sıcaklık eğer seçili çalışma fonksiyonunun sıcaklık aralığında değil ise, o çalışma fonksiyonunun ayarlanabilen en yüksek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

- d. Pişirme süresi için tuşuna bir kez dokununuz.

⇒ Ekranda sembolü görünür.



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

- e. tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.



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

- f. Çalışma fonksiyonu, sıcaklık ve pişirme süresi ayarlandıktan sonra, pişirmeyi başlatmak için tuşuna dokununuz.

⇒ Fırınız, seçilen çalışma fonksiyonu ve sıcaklıkta hemen çalışmaya başlar. Ekranda ayarlanan pişirme süresi geri sayar. Ekranda ve sembolleri görünür. Fırın iç sıcaklığı, ayarlanan sıcaklığa geldikçe sembolünün her bir kademesi ya-

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

- g. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarı çalarken ve ekranda "End" yazısı görünüyorken tuşuna dokunulursa fırın süresiz olarak çalışmaya devam eder. tuşuna dokunulursa fırın kapanır. Bu tuşlar haricinde herhangi bir tuşa dokunulursa sesli uyarı kesilir.

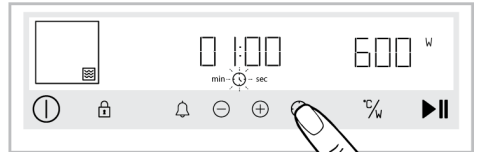
Mikrodalga modunun kullanılması

- a. tuşuna dokunarak fırını açın.
b. Fonksiyon seçme düğmesi ile "Mikrodalga" çalışma fonksiyonunu seçin.



- c. Mikrodalga güç seviyesini değiştirmek için sıcaklık/güç düğmesini sağa/sola çevirin.
d. Pişirme süresi için tuşuna bir kez dokununuz.

⇒ Ekranda sembolü yanıp söner.



- e. tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.



- f. tuşuna dokunarak pişirme süresini onaylayın.



Mikrodalga modunda seçilen pişirme süresi 12 dakikayı aştığında maksimum mikrodalga gücü 600W ile sınırlıdır. Seçilen pişirme süreleri 12 dakikayı aştığında mikrodalga gücü otomatik olarak 600W'a ayarlanır.



Pişirme süresi aralıkları, ayarladığınız mikrodalga güçlerine göre otomatik olarak belirlenir ve değiştirilemez. 800 W/ 1 dakika ve 30 saniye ayarları resimlerde örnek olarak gösterilmiştir.

- g. Pişirmeyi başlatmak için ►► tuşuna dokununuz.

⇒ Fırnınız mikrodalga fonksiyonunda ve gücünde hemen çalışmaya başlar. Ayarlanan pişirme süresi geri saymaya başlar. Ekranda ► ve W sembolleri görünür. Ayarlanan pişirme süresi tamamlandıktan sonra ekranda "End" yazısı görünür, sesli uyarı duyulur ve pişirme durur.

- h. Sesli uyarı bir dakika süreyle çalar. Sesli uyarı çalarken ve ekranda "End" yazısı görünüyorken ►► tuşuna dokunulursa fırın 1 dakika daha çalışmaya devam eder. ① tuşuna dokunulursa fırın kapanır. Bu tuşlar haricinde herhangi bir tuşa dokunulursa sesli uyarı kesilir.

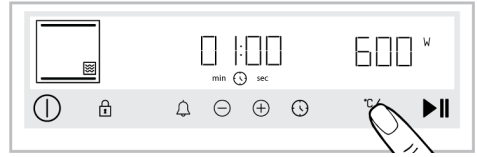
Kombi modun kullanılması (Fırın ve mikrodalga birlikte)

- a. ① tuşuna dokunarak fırını açın.
b. Fonksiyon seçme düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz kombi fonksiyonunu seçin. (Örn.Mikrodalga + Alt ve üst ısıtma)



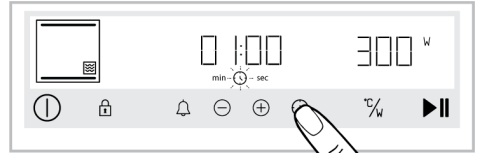
- c. Seçtiğiniz çalışma fonksiyonu için önceden tanımlanmış olan sıcaklık ekranda görünür. Bu sıcaklığı değiştirmek için sıcaklık/güç düğmesi ile pişirme yapmak istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.

- d. Mikrodalga güç seviyesini değiştirmek için °W tuşuna dokununuz ve sıcaklık/güç düğmesini sağa/sola çevirin.



- e. Pişirme süresi için ⌚ tuşuna bir kez dokununuz.

⇒ Ekranda ⌚ sembolü yanıp söner.



- f. +/− tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.



- g. ⌚ tuşuna dokunarak pişirme süresini onaylayın.



Kombi modlarında pişirirken maksimum mikrodalga gücü 600W ile sınırlıdır ve seçilen pişirme süresine bağlı değildir.



Pişirme süresi aralıkları, ayarladığınız mikrodalga güçlerine göre otomatik olarak belirlenir ve değiştirilemez. 300 W/ 3 dakika ayarı resimlerde örnek olarak gösterilmiştir.

- h. Pişirmeyi başlatmak için ►► tuşuna dokununuz.



⇒ Fırınız seçilen kombi fonksiyonunda, sıcaklıkta ve mikrodalga gücünde hemen çalışmaya başlar. Ayarlanan pişirme süresi geri saymaya başlar. Ekranda ve sembolleri görünür. Ayarlanan pişirme süresi tamamlandıktan sonra ekranda "End" yazısı görünür, sesli uyarı duyulur ve pişirme durur.

- i. Sesli uyarı bir dakika süreyle çalar. Sesli uyarı çalarken ve ekranda "End" yazısı görünüyorken tuşuna dokunulursa fırın 1 dakika daha çalışmaya devam eder. tuşuna dokunulursa fırın kapanır. Bu tuşlar haricinde herhangi bir tuşa dokunulursa sesli uyarı kesilir.

5.3 Ayarlar

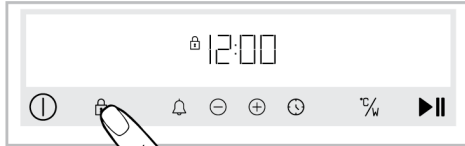


Uzun süreli dokunularak etkinleştirilmesi gereken menü ya da ayarlarda, ekranda 3-2-1 geri sayımı görünür. Geri sayım bittikten sonra ilgili menü ya da ayar etkinleşir.

Tuş kilidini etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, kontrol ünitesine müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

- a. Ekranda  sembolü görününceye kadar tuşuna dokunun.



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



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

Tuş kilidini devreden çıkartılması

- a. Ekranda  sembolü kayboluncaya kadar tuşuna dokunun.

» Ekranda  sembolü kaybolur ve tuş kilidi devreden çıkar.

Alarmin ayarlanması

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

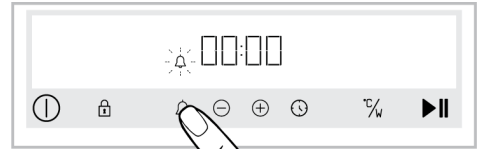
Alarm saatinin, fırın çalışma fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığınız süre dolar olmaz, saat sesli bir uyarı verir.



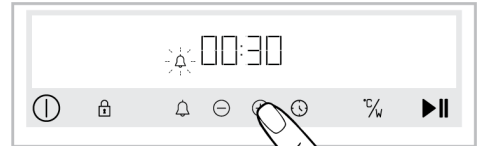
Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

- a. Alarm süresi ayarlamak için tuşuna dokunun.

⇒ Ekranda  sembolü yanıp sönmeye başlar.



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



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

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

Alarmin kapatılması

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

⇒ Sesli uyarı kesilir.

Alarmı iptal etmek isterseniz;

- a. Alarm süresini sıfırlamak için tuşuna dokunun. Ekranda "00:00" görününceye kadar tuşuna dokunun.
- b. tuşuna uzun süre dokunarak da alarmı iptal edebilirsiniz.

Ses seviyesinin ayarlanması

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

- a. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.
- b. Ekranda **b-1** ya da **b-2** görününceye kadar tuşlarına dokunun.
- c. tuşuna tekrar dokunarak ses tonu ayarını etkinleştirin. (**b-1, b-2**)
- d. tuşlarıyla istediğiniz tona ayarlayın.

⇒ Seçilen ses seviyesi ayarı hemen onaylanır. Ayarlar menüsüne dönmek için tuşuna dokunun.

Ekran parlaklığının ayarlanması

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

- a. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.
- b. Ekranda **d-1, d-2** ya da **d-3** görününceye kadar tuşlarına dokunun.
- c. tuşuna tekrar dokunarak parlaklık ayarını etkinleştirin.
- d. tuşlarıyla istenilen parlaklığa ayarlayın. (**d-1, d-2, d-3**)

⇒ Seçilen parlaklık ayarı hemen onaylanır. Ayarlar menüsüne dönmek için tuşuna dokunun.

Hızlı ön ısıtma (Booster) ayarının yapılması

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

- a. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.
- b. Ekranda sembolü görününceye kadar tuşlarına dokunun.
- c. tuşuna tekrar dokunarak hızlı ön ısıtma ayarını (booster) etkinleştirin.
- d. tuşlarıyla ekranda görünen "OFF" ayarını "ON" ayarına çevirin.

⇒ Seçilen hızlı ön ısıtma ayarı hemen onaylanır. Ayarlar menüsüne dönmek için tuşuna dokunun.

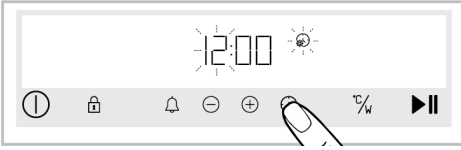
 Aynı işlemleri yaparak hızlı ön ısıtma ayarını kapatabilirsiniz. Ayarı "OFF" yaparak otomatik hızlı ön ısıtma ayarını iptal edebilirsiniz.

Günün saatinin değiştirilmesi

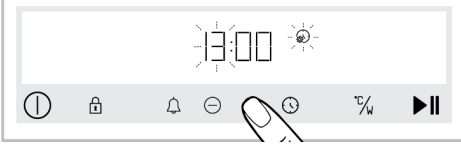
Daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatini değiştirmek için,

- a. Fırınınız kapalı konumdayken (ekranda günün saati görünürken), tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak ayarlar menüsünü etkinleştirin.
- b. Ekranda sembolü görünene kadar tuşlarına dokunun.
- c. tuşuna dokunarak saat alanını etkinleştirin.

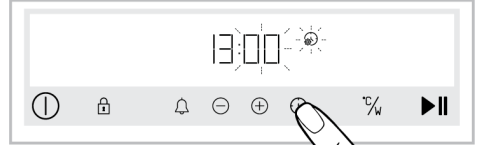
⇒ Ekranda saat alanı ve sembolü yanıp söner.



- d. (+)/(-) tuşlarına dokunarak günün saatini ayarlayın ve tekrar (🕒) tuşuna dokunarak dakika alanını etkinleştirin.



⇒ Ekranda dakika alanı ve (🕒) sembolü yanıp söner.



- e. (+)/(-) tuşlarına dokunarak dakikayı ayarlayın. (🕒) tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
- ⇒ Ayarlanan günün saati hemen onaylanır. Ayarlar menüsüne dönmek için (🕒) tuşuna dokununuz.

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 Mikrodalga Pişirme ile İlgili Genel Bilgiler

Mikrodalga fırın içinde su ve diğer sıvıları ısıtırken taşmaları engellemek için:

- Kapalı kaplar veya dar ağızlı kaplar kullanmayın.
- Aşırı ısıtmayın.
- Kabı mikrodalga içine yerleştirmeden önce bir kaşık ile içindekileri karıştırın ve kapıyı açın, ısıtmanın yarısından önce tekrar karıştırın. Fırın çalışırken kaşığı içeride bırakmayın.
- Çorba ve sos gibi sıvıları ısıtırken, bu sıvılar kaynamadan önce beklenmedik şekilde fışkırmaya başlayabilir. Bu tür sıvıları ısıtırken başından ayrılmayın.
- Bebek maması veya biberon içinde içecek ısıtırken, bebeğinize vermeden önce çalkalayın ve sıcaklığını kontrol edin. Isıtmadan önce şişenin kapağını ve ağızlığını çıkarın.
- Pişirmeden veya buzunu çözmeden önce yiyeceği plastik paketten çıkarın. Belli istisnai durumlarda, yiyecekleri özel bir naylon yapışkan film ile kaplamanız gerekebilir.

- Mikrodalga fırınlarda kullanılmak üzere özel tasarlanmış poşetler kullanmadığınız sürece, ürününüzü patlamış mısır için kullanmayın.
- Düşük sıvı içeriği olan çikolatalı şekerlemeler ve unlu yiyecekler dikkatli şekilde ısıtılmalıdır.
- Mikrodalgada ısıtılması bittikten sonra bile patlayabileceğinden, kabuk içindeki yumurtalar ve haşlanmış yumurtalar mikrodalga içinde ısıtılmamalıdır.

Mikrodalganın avantajları

- Geleneksel fırınlarda, elektrik elemanları ya da gaz ocakları tarafından yayılan ısı yiyeceğe dıştan içe doğru nüfus eder. Bu nedenle içerideki havayı, fırın bileşenlerini ve yiyecek kaplarını ısıtmak için çok miktarda enerji harcanır.
- Bir mikrodalga fırında, ısı yiyeceğin kendisi tarafından üretilir ve ısı akımı içeriden dışarıya doğru hareket eder. Ortamda fırının iç duvarlarında ya da tabaklar ile kaplarda (mikrodalga ile kullanım için uygunlarsa) hiçbir ısı kaybı olmaz, diğer bir deyişle yalnız yiyecek ısıtılır.
- Mikrodalga fırınlar, pişirme süresini ciddi şekilde düşürmektedir. Mikrodalga ile pişirme için normal fırınlarda gerekenin yaklaşık yarısı ila üçte biri bir zaman gerekmektedir. Bu pişirilecek içeriğin yoğunluğu, ısı ve miktarına bağlıdır.

- Yiyecekleri fazlaca baharat eklemekten veya hiç baharat eklemekten kendi suyunu pişirip, doğal tadını koruyabilirsiniz.
- Mikrodalga fırınlar daha az enerji harcar. Enerji sadece pişirirken kullanılır. Mikrodalgada enerji boşa girmez.
- Etin buzunun çözülmesini unutup unutmadiğiniz konusunda endişelenmenize gerek kalmaz. Mikrodalga fırınlar donmuş yiyecekleri kısa bir sürede çözer, böylelikle hemen pişirmeye başlayabilirsiniz. Bu sayede bakteri gelişme tehlikesi azalır.
- Daha kısa pişirme süresine bağlı olarak yiyeceklerin besin değerlerini korur.
- Geleneksel fırınlara göre daha kolay temizleme sağlar.

Teoride mikrodalga

- Mikrodalga, radyo ve televizyon dalgalarına benzeyen bir tür enerjidir. Mikrodalga fırınızdaki magnetron tüp, mikrodalga enerjisi üretir. Mikrodalga enerjisi fırın içinde tüm yönlerle yayılır ve yan duvarlardan yansıtılarak yiyeceğe eşit oranda nüfuz eder. Mikrodalgalar, yiyecek içindeki moleküllerin hızlı şekilde titreşmesine yol açar. Bu titreşim, yiyeceği pişiren ısıyı yaratır.
- Mikrodalgalar fırınının metal duvarlarından geçmez. Mikrodalgalar seramik, cam veya kağıt gibi malzemelerin içinden geçebilir.

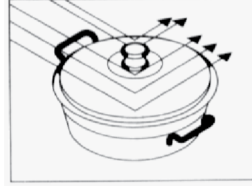
Yiyecekler neden ısınır

- Çoğu yiyecek su içerir ve su molekülleri mikrodalgalara maruz kaldıklarında titreşir. Moleküller arasındaki sürtünme, yiyeceğin sıcaklığını artıran, derin dondurulmuş ise çözen, pişiren ya da sıcak tutan ısıyı üretir. Isının yiyecek içinde artması nedeniyle
- Yiyecekler çok az sıvı yağ ya da hiç yağsız olarak pişirilebilir;
- Bir mikrodalgada çözme, ısıtma ya da pişirme geleneksel fırına göre çok daha hızlıdır;
- Yiyecek içindeki vitamin, mineral ve besin maddeleri korunur;
- Yiyeceğin doğal rengi ve aroması değişmez.

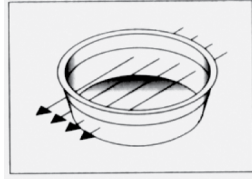
Mikrodalga fırınlar için uygun kaplar

Mikrodalgalar porselen, cam, mukavva ya da plastikten geçer ancak metallerden geçmez. Bu nedenle metal kaplar ya da metal parçaları olan kaplar bir mikrodalga fırında kullanılamaz.

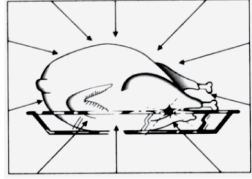
Mikrodalgalar metal tarafından yansır...



... ancak cam ya da porselenden geçer...



... ve yiyecekler tarafından emilir.



Yangın riski

Metal veya metalle kaplı kaplarınızı asla mikrodalga fırın içine koymayın.

- Mikrodalgalar metal içinden geçemez. Mikrodalgalar metal cisimlerin üzerinden sekecek, tehlikeli elektrik arkı yaratacaktır. Metalik olmayan ısı geçirmez kapların büyük kısmı mikrodalga fırın içinde kullanılabilir. Fakat bazı kaplar mikrodalga için uygun olmayan malzemeler içerebilir. Bir kapın mikrodalga için uygun olup olmadığını belirlemek için aşağıdaki testi uygulayabilirsiniz:
- Test etmek istediğiniz kabı boş olarak ve bir başka kabı da su doldurulmuş olarak fırına yerleştirin.

- Fırını bir dakika boyunca yüksek güç ile çalıştırın. Su ısınmışsa ve test ettiğiniz kap soğuksa, o zaman kap mikrodalga için uygundur.
- Diğer yandan, su soğuksa ve yanındaki kap ısırırsa, o zaman mikrodalgalar kap tarafından emilmiştir ve bu kap mikrodalga için uygun değildir.

Cam kaplar

- Çok ince camdan veya kurşunlu kristalden yapılmış kapları kullanmayın. Isı geçirmez kaplar, mikrodalga fırın içinde kullanılabilir. Diğer yandan, su ve şarap bardakları gibi içeriği ısıtıldığında kırılabilir kırılabilir cam kapları mikrodalga fırın içinde kullanmayın.

Plastik kaplar

- Plastik ve melaminden yapılmış kap ve yemek takımlarını uzun süre mikrodalga içinde tutmayın; bu dondurulmuş yiyecek saklamak için kullanılan poşetler için de geçerlidir. Bunun sebebi, çok sıcak yemeğin er geç plastik kabın eriyip bozulmasına yol açacak olmasıdır. Bu tür kapları mikrodalgada sadece kısa süreli olarak kullanın.

Pişirme torbaları

- Pişirmek için tasarlandığı sürece, pişirme torbaları mikrodalga fırın içinde kullanılabilir. İçindeki buharın dışarı çıkmasını sağlamak için torbaları delmeyi unutmayın. Eriyip açılacağı için normal plastik torbaları pişirmede kullanmayın.

Kağıt

- Uzun süreli pişirmelerde herhangi bir tür kağıt kullanmayın. Bu, kağıdın alev almasına yol açacaktır. Kağıt tabaklar sadece kısa süreli pişirme gerektiren yağlı ve kuru yemekler için uygundur.
- Geri dönüştürülmüş kağıt kullanmayın. Bu kağıtlar, ark oluşturmaya parçacıklar içerebilir.

Tahta ve hasır kaplar

- Mikrodalga ahşap yapının kurumasına ve gevrek hale gelmesine yol açtığından, büyük tahta kaplar kullanılmamalıdır.

Porselen kaplar

- Genel olarak, bu tür malzemelerden yapılmış kaplar mikrodalga fırınlar için uygundur, fakat emin olmak için test etmelisiniz.

Metal kaplar

- Metal kaplar, mikrodalgaları yiyeceklerden uzağa yansıtır. Bu yüzden bu tür kaplar kullanmayın.



Yüksek oranda demir ve kurşun içeren belirli pişirme kapları mikrodalgada pişirme kabı olarak kullanılmaya uygun değildir. Pişirme kaplarınızın mikrodalgaya uygun olup olmadığını kontrol ettiğinizden emin olun.

Pişirme kabı	Mikrodalga	Küçük ızgara	Alt ve üst ısıtma	Kombi modlar
Isı Geçirmez Cam	Var	Var	Var	Var
Isı Geçiren Cam	Yok	Yok	Yok	Yok
Isı Geçirmez Seramik	Var	Var	Var	Var
Mikrodalgada Kullanılabilen Plastik Tabak	Var	Yok	Yok	Yok
Mutfak Kağıdı	Var	Yok	Yok	Yok
Metal Tepsi	Var*	Var	Var	Var*
Metal Izgara	Yok	Var	Var	Yok
Alüminyum Folyo & Folyo Kap	Yok	Var	Var	Yok

* Sadece fırın ile birlikte verilen metal tepsiyi kullanın.

Yemeğin konumlandırılması

- Yemeği kaba eşit olarak yayarsanız optimum sonucu elde edersiniz. Bu yöntem birçok şekilde, tatmin edici sonuçlar verecek şekilde uygulanabilir.
- Büyük miktarda benzer parçayı (örneğin patates) birlikte pişirebilirsiniz. Bunları fırın içinde eşit aralıklı olarak daire şeklinde yerleştirirseniz, daha iyi pişeceklerdir. Parçaları üst üste getirmemeye özen gösterin.
- Mikrodalgalar yemeğin dış katmanlarına daha güçlü etki edeceğinden, farklı şekil ve kalınlıklarda yemekleri pişirirken kalın kısımları tepsinin ortasına koyun. Böylelikle bu parçaların önce pişmesini sağlarsınız.
- Balık ve düz olmayan diğer yiyecekleri, kuyruğu tepsinin kıyısına gelecek şekilde yerleştirin.
- İnce kesilmiş et parçalarını üst üste koyabilirsiniz. Sosis ve et parçası gibi daha kalın parçalar yan yana konulmalıdır.
- Et suyu ve sosları farklı bir tabakta ısıtın. Dar ve derin tabaklar bu iş için geniş ve derin olmayan tabaklara göre daha iyidir. Et suyu, sos veya çorba ısıtırken, kapların üçte ikisinden fazlası dolu olmamalıdır.
- Balığı bütün olarak pişiriyorsanız, derinin patlamaması için delikler açın.
- Yapışkan film, poşet veya pişirme kağıdı kullanıyorken, buharın çıkmasını sağlamak için delik açın veya bir açıklık bırakın.
- Küçük yemek parçaları büyüklere göre daha hızlı pişer, eşit parçalar diğer parçalara göre daha hızlı pişer. En iyi sonucu almak için, yemeğinizi eşit boyutlarda parçalara bölün.

Yemek yüksekliği

- Oldukça kalın olan yiyeceklerin (genelde rostolar) alt kısmı daha hızlı pişer. Yani, bu tür parçaları birkaç kere çevirmeniz gerekebilir.
- Kalın veya yoğun parçalar daha yüksek bir konuma yerleştirilerek mikrodalgaların parçanın alt ve orta kısmına da etki etmesi sağlanabilir.

Pişirme önerileri

Mikrodalga süresini etkileyen faktörler:

- Mikrodalga süresi birkaç faktöre bağlıdır. Tarifte kullanılan malzemelerin sıcaklığı, gereken pişirme süresini belirgin şekilde etkileyebilir. Bu yüzden buz gibi soğuk yağ, süt ve yumurta ile yapılan bir pastanın pişmesi, oda sıcaklığındaki malzemelerden yapılmış pastaya göre daha uzun sürecektir.
- Özellikle ekmek, pasta ve krema soslarında, bazı tarifler yemeğin fırından tam olarak pişmeden çıkarılmasını tavsiye eder. Fırın dışında kapalı tutulan bu tür yemekler, ısı yemeğin dışından içine doğru ilerlerken yemeğin pişmeye devam etmesini sağlayacaktır.
- Tam olarak pişene kadar parçaları fırın içinde tutarsanız, dış katmanın yanması riski oluşur. Hangi yemeklerin pişmeye bırakılacağını ve hangilerinin bekletileceğini zaman içinde daha iyi belirler hale geleceksiniz.
- Parçalar pişerken yanından ayrılmayın. Mikrodalga fırınınız çalışırken ışığı otomatik olarak yanacak, pişirilen parçaların durumunu görmenizi sağlayacaktır.

Buz çözme:

- Buz çözme süresi, paketin boyutuna bağlı olabilir. Sığ, dikdörtgen paketler derin kaplara göre daha hızlı çözülür.
- Çözölmeye başlayan parçaları ayırın. Bu şekilde daha kolay çözüleceklerdir.
- Pişirdiğiniz yemek arttıkça, gereken süre de artacaktır. İki kat yemek, kabaca iki kat fazla süre gerektirecektir. Bir patatesin pişmesi dört dakika alıyorsa, iki patates yaklaşık yedi dakika alacaktır. İçine ne kadar yemek koyarsanız koyun, fırınınızın ürettiği mikrodalga miktarı sabittir. Yani, içine ne kadar çok yemek koyarsanız, pişmesi o kadar uzun sürecektir.

Sıvı içeriği

- Mikrodalgalar neme karşı hassas olduğu için, sıvı içeriği pişirme süresini etkileyecektir. Doğal sıvı içeriği olan yemekler (örneğin sebzeler, balıklar ve kümes hayvanları)

daha hızlı ve daha kolay pişecektir. Pirinç ve baklagiller gibi kuru yiyecekleri pişirirken su eklemeniz önerilir.

- Mikrodalganın nemi ortadan kaldırdığı unutulmamalıdır, bu yüzden belli sebzeler gibi daha kuru parçaları pişirmeden önce bunları biraz suyla ıslatmalı veya sarmalısınız, böylelikle nemini koruyacaktır.
- Çok az su içeren yiyecekleri pişirirken (ekmeğin buzunu çözme, patlamış mısır yapma gibi) buharlaşma çok hızlı olur. Bu durumda fırın boşmuş gibi çalışır ve yiyecekler yanabilir. Bu gibi bir durumda fırın ve kap zarar görebilir. Bu nedenle yalnızca gerekli pişirme süresine ayarlayın, ayrıca pişirme işlemi sırasında fırını yakından gözleyin.

Buhar

- Yiyeceklerin içindeki nem bazen çalışırken fırın içinde buhar oluşmasına yol açabilir. Bu normaldir.

Şeker

- Puding ve turta gibi çok yüksek şeker içeriği olan yemekler yaparken, mikrodalga tarif kitabındaki önerilere uyun. Önerilen pişirme süresini aşarsanız, yemeğin yanmasına veya fırına zarar vermesine yol açabilir.

Yemek yoğunluğu

- Ekmek ve pasta gibi hafif, gözenekli yemekler rosto ve yahnı gibi ağır, yoğun yemeklere göre daha hızlı pişecektir. Sert, kuru yüzeyleri olmayan gözenekli parçaları mikrodalgada ısıtırken dikkatli olun.

Kemik ve yağ içeriği

- Kemikler ısıyı iletir ve yağ etten daha hızlı pişer. Kemik veya yağ içeren et parçalarını pişirirken bunların eşit şekilde dağıldığından ve fazla pişirilmediğinden emin olun.

Yemeğin rengi

- On beş dakika veya uzun bir süre pişirilmiş et veya kümes hayvanları kendi yağıyla hafif karacaktır. Hızlıca hazırlanmış bir yiyeceğe ıstah açıcı ve kızarmış bir görüntü vermek için bunu barbekü veya soya sosu

ile kaplayabilirsiniz. Bu soston az miktarda kullanırsanız, yiyeceğin kendi tadını etkilemeyecektir.

Yiyeceğin iç basıncının azaltılması

- Birçok yiyecek deriyle kaplıdır. Bunlar pişirilirken içlerinde basınç birikir ve bu onlara patlamasına yol açabilir. Bunu engellemek için, deri çatal veya bıçakla delinmelidir. Bu işlemi patates, tavuk ciğeri, midye, yumurta sarısı, sosis ve belirli meyve ve sebze türlerinde kullanmanız gerekir.

Pişirirken parçaların çevrilmesi ve karıştırılması

- Mikrodalgayla pişirirken parçaların karıştırılması önemlidir. Bilindik şekilde yemek pişirirken, yemekler iç içe girmesi için karıştırılır. Mikrodalgada yemek pişirirken ise, yemek eşit ısı dağılımının sağlanması için karıştırılır. Dış kısım orta kısımdan daha hızlı ısınacağı için, her zaman dışarıdan ortaya doğru karıştırın.
- Rosto ve tüm kümes hayvanları gibi iri ve uzun parçalar, tepesinin ve altının eşit şekilde pişmesini sağlamak için ters çevrilmelidir. Nitekim, kesilmiş et ve tavukları da ters çevirmeniz gerekebilir.
- Parçaları pişirirken ters çevirmek ve karıştırmak, her yerinin eşit derecede pişmesini sağlamak için önemlidir.

Farklı pişirme süreleri

- Öncelikle, minimum pişirme süresini her zaman deneyin ve yemeğin olup olmadığını kontrol edin. Bu kılavuzda verilen pişirme süreleri yaklaşık değerlerdir. Pişirme süreleri, yemek ve kap boyutu ve tipine göre değişebilir.

Bekletme süresi

- Yemeği fırından çıkardıktan sonra bir süre bekletin. Buz çözerken, pişirirken ve tekrar ısıtırken, parçaları bir süre bekletmek her zaman daha iyi sonuçlar verecektir. Bunun sebebi, ısının yemek üzerine eşit olarak dağılmasıdır.
- Mikrodalga fırında, yemek fırın kapatıldıktan sonra bile pişmeye devam edecektir. Bekleme süresi yemeğin ısısını 3°C ila 8°C ara-

sında arttıracaktır. Bu işlem mikrodalga fırın tarafından değil, yemek içindeki ısı tarafından gerçekleştirilmektedir. Bekletme süresi, yemek türüne göre değişmektedir. Bu süre bazen yemeğin fırından çıkarılıp masaya konması kadar kısa olabilir. Bu süre büyük parçalarda on dakikaya kadar uzayabilir.

- Pişirme veya buz çözmeden önce, yiyeceği plastik paketinden çıkarın. Belli istisnai durumlarda, yiyecekleri özel, yapışkan bir naylon film ile kaplamanız gerekebilir.
- Et, tavuk, ekmek, pasta ve krema sosu gibi bazı yemeklerin tam olarak pişmeden fırından çıkarılması ve tam olarak pişene kadar bekletilmesi özellikle tavsiye edilmektedir.

6.2 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 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.

6.2.1 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 yapacaksanız 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.

- 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 artırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapışıyor daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyrsa, sıcaklığı 10°C kadar artırın 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

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek	Standart fırın tepsi *	Alt ve üst ısıtma	2	180	20 ... 30
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	Alt ve üst ısıtma	2	150	25 ... 35
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	Turbo pişirme	1	150 ... 160	35 ... 50
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Alt ve üst ısıtma	2	160	30 ... 40
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Turbo pişirme	1	160	35 ... 45
Kurabiye	Pasta tepsi *	Alt ve üst ısıtma	2	170	25 ... 35
Kurabiye	Pasta tepsi *	Turbo pişirme	1	170	30 ... 40
Yufka böreği	Standart fırın tepsi *	Alt ve üst ısıtma	2	180	35 ... 45
Poğaça	Standart fırın tepsi *	Alt ve üst ısıtma	2	200	20 ... 30
Poğaça	Standart fırın tepsi *	Turbo pişirme	1	180	20 ... 30
Bütün ekmek	Standart fırın tepsi *	Alt ve üst ısıtma	2	200	30 ... 40
Bütün ekmek	Standart fırın tepsi *	Turbo pişirme	1	200	30 ... 40
Lazanya	Tel ızgara üzeri cam/metal dikdörtgen kap **	Alt ve üst ısıtma	1 veya 2	200	30 ... 40

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Alt ve üst ısıtma	2	180	50 ... 60
Pizza	Standart fırın tepsi *	Alt ve üst ısıtma	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standart fırın tepsi *	Pizza fonksiyonu	2	200 ... 220	10 ... 15

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 pişirme” çalışma fonksiyonu için pişirme tablosu

- “Ekonomik fanlı pişirme” çalışma fonksiyonunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.
- “Ekonomik fanlı pişirme” 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 pişirme” çalışma fonksiyonunda ön ısıtma yapmayın.

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	2	160	30 ... 40
Kurabiye	Standart fırın tepsi *	2	180	30 ... 40
Yufka böreği	Standart fırın tepsi *	2	200	45 ... 55
Poğaç	Standart fırın tepsi *	2	200	35 ... 45

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

6.2.2 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 keşildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine yerleştirilmelidir.
- Pişirme tablosunda önerilen yemekleri tek tepsilerle 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 *	"3D" fonksiyonu	1	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
Kuzu incik (1,5-2 kg)	Standart fırın tepsi *	"3D" fonksiyonu	1	170	85 ... 110
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	"3D" fonksiyonu	1	15 dk. 250/max, sonra 190	70 ... 90
Hindi (5,5 kg)	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.	"3D" fonksiyonu	1	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.

6.2.3 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	2	250	20 ... 25
Parçalı tavuk	Tel ızgara	2	250	25 ... 35
Köfte (dana eti) - 12 adet	Tel ızgara	2	250	20 ... 30
Kuzu pirzola	Tel ızgara	2	250	20 ... 25
Biftek - (parçalı)	Tel ızgara	2	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 tepsisi, 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)
Dana pizola	Tel ızgara	2	250	25 ... 30
Sebze graten	Tel ızgara	2	220	20 ... 30
Tost ekmeği	Tel ızgara	2	250	3 ... 5
Izgara yapılan tüm yemekler için 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.				
Parçalı gıdaları, toplam ızgara süresinin 1/2'si geçtikten sonra çevirin.				

6.2.4 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

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Shortbread (tatlı kurabiye)	Standart fırın tepsi *	Alt ve üst ısıtma	2	140	20 ... 30
Shortbread (tatlı kurabiye)	Standart fırın tepsi *	Turbo pişirme	2	140	15 .. 25
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	Alt ve üst ısıtma	2	150	25 ... 35
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	Turbo pişirme	1	150 ... 160	35 ... 50
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Alt ve üst ısıtma	2	160	30 ... 40
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Turbo pişirme	1	160	35 ... 45
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Alt ve üst ısıtma	2	180	50 ... 60

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	2	250	20 ... 30
Tost ekmeği	Tel ızgara	2	250	3 ... 5
Izgara yapılan tüm yemekler için 5 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.				
Parçalı gıdaları, toplam ızgara süresinin 1/2'si geçtikten sonra çevirin.				

6.2.5 Mikrodalga

- 'Raf konumu 0'' fırının tabanıdır. Mikro-dalga işlevi dışında kullanmayın.

- Mikrodalga pişirmenin "Raf konumu 0"da yapılması önerilir. "Raf konumu 0" dışındaki kullanımlar için pişirmelere bakın.
- Ön ısıtma fırın çalışma modları ile yapılmalıdır.

Mikrodalga ve kombi modlar için pişirme tablosu

Yemek	Çalışma fonksiyonu	Ağırlık (g)	Raf konumu	Kullanılacak aksesuar	Sıcaklık (°C)	Mikrodalga gücü (W)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tavuk baget	Mikrodalga + Turbo	1000	1	Standart fırın tepsisi *	210	600	25 ... 30
Bütün tavuk	Mikrodalga + Turbo	1500	1	Standart fırın tepsisi *	15 dk. 230 / sonra	600	32 ... 38
Dondurulmuş pizza	Mikrodalga + Pizza	450	1	Standart fırın tepsisi *	230	200	10 ... 15
Hindi budu (kemikli)	Mikrodalga + Fan destekli büyük ızgara	1000	1	Standart fırın tepsisi *	230	300	28 ... 32
Hindi budu (kemikli)	Mikrodalga + Turbo	1000	1	Standart fırın tepsisi *	180	600	25 ... 30
Patates graten	Mikrodalga + Turbo	1250	1	Standart tepsisi* üzerinde 20 cm çapında yuvarlak kelepçeli tava	180	600	25 ... 30
Dalyan köfte	Mikrodalga + Turbo	1800	1	Standart fırın tepsisi *	5 dk. 230 / sonra 170	300	18 ... 23
Bütün balık	Mikrodalga + Fan destekli büyük ızgara	1000	1	Standart fırın tepsisi *	250	600	8 ... 14
Paneli balık çubukları	Mikrodalga + Turbo	600	1	Standart fırın tepsisi *	230	300	10 ... 15
Salçalı patatesli köfte	Mikrodalga + Turbo	1500	1	Standart fırın tepsisi *	210	200	32 ... 40
Hazır yemek (etli nohut)	Mikrodalga	400	1	Standart fırın tepsisi *	-	600	3 ... 5
Pilav	Mikrodalga	400	1	Standart fırın tepsisi *	-	600	3 ... 5
Taze mısır (80 g , 17 g yağ , 3 g tuz)	Mikrodalga	80	0	Cam tepsi üzeri kapaklı borcam **	-	800	8 ... 11
Hazır paket mısır	Mikrodalga	100	2	Cam Tepsisi **	-	800	4 ... 7

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

Mikrodalga + Buz Çözme - Tablosu

Yemek	Ağırlık (g)	Raf ko- numu	Kullanılacak aksesuar	Mikrodalga gücü (W)	Çözünme sü- resi (dk) (yak- laşık)	Bekleme sü- resi (dk)	Öneri
Bütün kırmızı et	250	1	Standart fırın tepsisi *	200	8 ... 10	10	Sürenin yarısından sonra ters çevirin
	500	1	Standart fırın tepsisi *	200	12 ... 16	10	Sürenin yarısından sonra ters çevirin
Kıyma	100	1	Standart fırın tepsisi *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Standart fırın tepsisi *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Standart fırın tepsisi *	200	8 ... 10	10	Sürenin yarısından sonra ters çevirin
Bütün tavuk	1500	1	Standart fırın tepsisi *	200	25 ... 30	10	Sürenin yarısından sonra ters çevirin
Tavuk but	750	1	Standart fırın tepsisi *	300	6 ... 10	10	-
Tavuk baget	500	1	Standart fırın tepsisi *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Standart fırın tepsisi *	600	6 ... 10	10	-
Balık	250	1	Standart fırın tepsisi *	200	7 .. 12	5	Sürenin yarısından sonra ters çevirin
	500	1	Standart fırın tepsisi *	200	10 ... 15	5	Sürenin yarısından sonra ters çevirin
Sosis	300	1	Standart fırın tepsisi *	200	5 ... 10	5	-

* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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 karşılaşılan 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 çözücüler, 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 kurula-

- 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 kullandıktan 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 beklemeyen hemen temizleyin. Lekeler uzun süre beklerse altında paslanma meydana gelebilir.
- Yüzeye 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 kurulaşın.
- 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 yağ 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 kurulaşın.
- Temizlik sonrasında deterjan kalıntısı var ise soğuk su ile silip, temiz kuru bir mikrofiber bez ile kurulaşın. 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 maddesi 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 kurulaşın.
- 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 yıka-
mayın.

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 conta-
ları sökme-
yin. Kontrol paneli ve düğmeleri hasar görebilir.
- Düğmeden kontrollü inox olan panelleri temizlerken, inox temizleyicileri düğme etra-
fında kullanmayın. Düğme etrafında bulun-
an göstergerler silinebilir.
- Dokunmatik kontrol panelleri nemli yumu-
şak bir bez ile temizleyip kuru bir bezle ku-
rulayın. Ürününüzde tuş kilidi özelliği varsa kontrol panel temizliği yapmadan önce tuş kilidini ayarlayın. Aksi takdirde tuşlarda ha-
talı algılama görülebilir.

7.4 Fırın içinin (pişirme bölmesinin) temizlenmesi

Fırınınızın içindeki yüzey tiplerine göre “Genel Temizlik Bilgileri” [► 41] bölümünde anlatılan temizleme adımlarını uygulayın.

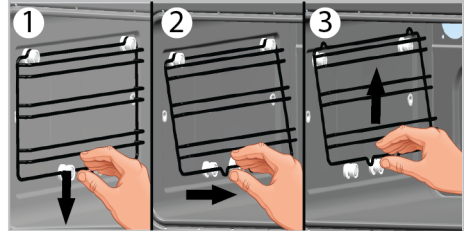
Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

Piştirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir. Katalik duvar var ise bilgi için “Katalitik yüzeyler” [► 42] bölü-
müne bakın.

Ürününüz tel raflı model ise yan duvarlarınızı temizlemeden önce tel rafları yerinden çıkarın. Sonrasında yan duvar yüzey tipine göre “Genel Temizlik Bilgileri” [► 41] bölümünde anlatıldığı şekilde temizliği tamamlayın.

Yan tel rafların yerinden çıkarmak için:

- a. Yan tel rafı alt kısımdan tutun. Aşağıya doğru çekin ve alt yuvalardan kurtarın.
- b. Yan tel rafı yan duvarın tersi yönünde çekin.
- c. Yukarı çekerek yan tel rafı tamamen çıkarın.



7.5 Fırın Lambasının Temizliği

Piştirme 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 iler-
lerden bölümleri takip ederek fırın lambasını değiştirebilirsiniz.

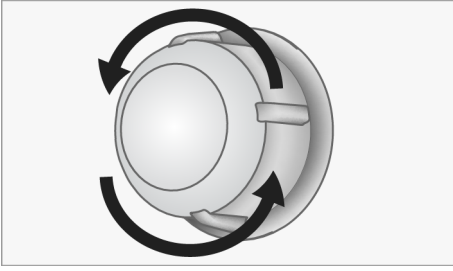
Fırın lambasının değiştirilmesi

Genel Uyarılar

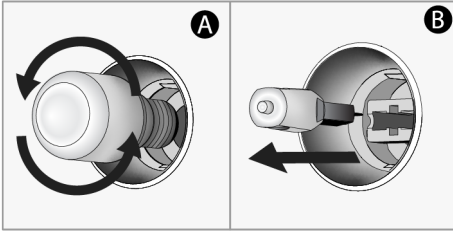
- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
- Bu fırında gücü 40 W’tan az, yüksekliği 60 mm’den az, çapı 30 mm’den küçük akkor lamba veya G9 soketli, 60 W’tan 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 olmaktır.
- Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C’nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınınızda yuvarlak lamba varsa,

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



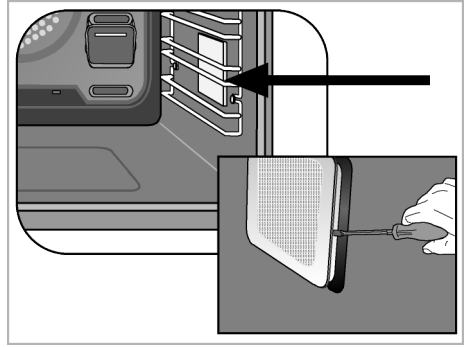
- c. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelse, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelse şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



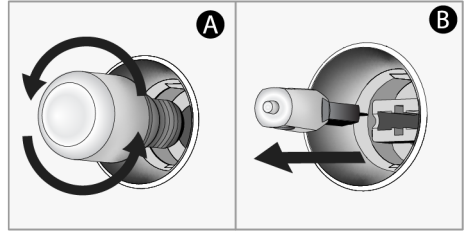
- d. Cam kapağı tekrar yerine takın.

Fırınınızda kare lamba varsa,

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



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



- e. 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 oluşabilir. >>> 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.
- Fırın kapağı açık kalmış olabilir. >>> Fırın kapağının kapalı olduğundan emin olun. Eğer fırın kapağı yaklaşık 5 dakikadan fazla açık kalırsa, pişirme için yapılan süre ayarları iptal olur ve ısıtıcılar çalışmaz.
- Saatli modellerde; saat ayarlanmamış. >>> Saati 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 ya da saat sembolü yanık kalmış.

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

Mikrodalga çalışmıyor.

- Fişi prize tam olarak takılmamış. >>> Fişi prize takın.
- Kapak ile fırının ön bölümü arasında yabancı bir madde olabilir. >>> Yabancı maddeyi alarak kapağı tam olarak kapatın.

Mikrodalga çalışırken bazı garip sesler duyuluyor.

- Fırının içinde yabancı bir metal nesneden kaynaklanan herhangi bir elektrik arki var. >>> Fırının içinden metal nesneyi çıkartın.
- Fırın donanımı fırın duvarlarına temas ediyor. >>> Fırın duvarı ile temasını kesin.
- Fırının içinde sabitlenmemiş çatal bıçak ya da pişirme aleti var. >>> Çatal, bıçak yada pişirme aletini fırın içerisinden çıkarın.

Yiyecek ısınmıyor ya da çok yavaş ısınmıyor.

- Doğru çalışma süresi ve/veya güç seviyesi seçilmemiş. >>> Yiyeceğinizin tipine uygun pişirme gücü ve süresi seçin.
- Yiyecek miktarı normalden daha fazla miktarda yada daha soğuk olabilir. >>> Ek pişirme süresi ayarlayın. Yiyeceğin yanması için sürekli kontrol edin.
- Fırının içinde sabitlenmemiş çatal bıçak ya da pişirme aleti var. >>> Çatal, bıçak yada pişirme aletini fırın içerisinden çıkarın.

Yiyecek çok sıcak, kuru ya da yanmış.

- Doğru çalışma süresi ve/veya güç seviyesi seçilmemiş. >>> Yiyeceğinizin tipine uygun pişirme gücü ve süresi seçip seçmediğinizi kontrol edin. Fırınınız zarar görmüşse yetkili servisi çağırın.

Pişirme süresi tamamlandıktan sonra fırından bazı sesler geliyor.

- Soğutma fanı çalışmakta olabilir. >>> Bu bir sorun değildir. Fırın kapandıktan sonra soğutma fanı çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterince azaldığında, fan kendiliğinden kapanır.

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

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

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

E-posta Adresimiz:

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>

- Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır.

- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Leisure'a ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.

Müşteri Hizmetleri sürecimiz:

Müşterilerimizin istek ve önerilerini;

- İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplanır.
- 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 onaylatırınız.

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 bittğinde 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



Web sitesi



0850 210 0 888
Çağrı merkezi



Yetkili Servis



musteri.hizmetleri
@leisureturkiye.com



Yetkili Satıcı



Faks
0216 423 2353

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 kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5)Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülükten 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.

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

GENEL MÜDÜR

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Satıcı Firmanın:

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

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir.