



## Ankastre Fırın

Kullanma Kılavuzu



AFC 680 D

385443518/ TR/ R.AA/ 14.03.2024 17:00  
7757783011



## Hoş Geldiniz!

Değerli Müşterimiz,

Arçelik 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.

## İçindekiler

<b>1</b>	<b>Güvenlik Talimatları .....</b>	<b>4</b>
1.1	Kullanım Amacı .....	4
1.2	Çocuk,Savunmasız Kişi ve Evcil Hayvan Güvenliği .....	4
1.3	Elektrik Güvenliği .....	5
1.4	Taşıma Güvenliği .....	7
1.5	Kurulum Güvenliği .....	7
1.6	Kullanım Güvenliği .....	8
1.7	Sıcaklık Uyarıları .....	8
1.8	Aksesuar Kullanımı .....	9
1.9	Pişirme Güvenliği .....	9
1.10	Buhar Sistemi .....	10
1.11	Bakım ve Temizlik Güvenliği .....	11
<b>2</b>	<b>Çevre Talimatları .....</b>	<b>11</b>
2.1	Atık Yönetmeliği .....	11
2.1.1	AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması...	11
2.2	Ambalaj Bilgisi .....	11
2.3	Enerji Tasarrufu için Öneriler .....	11
<b>3</b>	<b>Ürününüz .....</b>	<b>13</b>
3.1	Ürün Tanıtımı .....	13
3.2	Ürün Kontrol Panel Tanıtımı ve Kullanımı .....	13
3.2.1	Kontrol Paneli .....	14
3.2.2	Fırın Kontrol Paneli Tanıtımı .....	14
3.3	Fırın çalışma fonksiyonları .....	14
3.4	Ürün Aksesuarları .....	15
3.5	Ürün Aksesuarlarının Kullanımı ....	17
3.6	Teknik Özellikler .....	20
<b>4</b>	<b>İlk Kullanım .....</b>	<b>21</b>
4.1	İlk Saat Ayarı .....	21
4.2	İlk Temizlik .....	24
<b>5</b>	<b>Fırının Kullanılması .....</b>	<b>24</b>
5.1	Fırın Kullanımı Genel Bilgiler .....	24
5.2	Fırın Kontrol Ünitesinin Çalıştırılması .....	24
5.3	Buharlı Pişirme/Buhar Destekli Pişirme .....	29
5.4	Ayarlar .....	30
5.5	Et Probunun Kullanılması .....	37
<b>6</b>	<b>Pişirme Hakkında Genel Bilgiler ..</b>	<b>39</b>
6.1	Fırında Pişirme ile İlgili Genel Uyarılar .....	39
6.1.1	Hamur işleri ve fırın yemekleri ..	39

6.1.2	Et, Balık ve Kümes hayvanları ....	42
6.1.3	Izgara .....	43
6.1.4	Az Yağda veya Yağsız Kızartma Fonksiyonu .....	44
6.1.5	Buharlı pişirme .....	45
6.1.6	Test yemekleri .....	48
<b>7</b>	<b>Bakım ve Temizlik .....</b>	<b>50</b>
7.1	Genel Temizlik Bilgileri .....	50
7.2	Aksesuarların Temizliği .....	51
7.3	Kontrol Panelin Temizliği .....	51
7.4	Fırın içinin (pişirme bölgesinin) temizlenmesi .....	51
7.5	Fırın Kapağının Temizlenmesi .....	52
7.6	Kapak İç Camının Yerinden Çıkarılması .....	53
7.7	Fırın Lambasının Temizliği .....	53
<b>8</b>	<b>Sorun Giderme .....</b>	<b>53</b>



## 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.
- Bu ürün deniz seviyesinden en fazla 2500 metre yükseklikte kullanım için tasarlanmıştır.
- **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; 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 fiziksel, 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 nesnelere koymayın.
- **UYARI:** Kullanımı sırasında, ürünün erişilebilir yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.

- Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutun. Yaralanma ve boğulma tehlikesi vardır.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.
- Eskimiş ve artık kullanılmayacak ürünü atmadan önce:

1. Elektrik fişini çekip prizden çıkarın.
2. Elektrik kablosunu kesip, fiş ile birlikte üründen ayırın.
3. Çocukların ürünün içine girmesini engelleyecek önlem alın.
4. Çocukların atıl ürün ile oynamasına izin vermeyin.



### 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 fişini ya da elektrik bağlantısı kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır. Bu mümkün değilse, ürünün bağlı olduğu elektrik tesisatı üzerinde elektrik yönetmeliklerine uygun ve

tüm kutupları şebekeden ayıran bir düzenek (sigorta, anahtar, şalter, vb.) bulunmalıdır.

- Tamir, bakım ve temizlik işlemleri öncesinde ürünün fişini çekin ya da sigortasını kapatın.
- Ürünü tip etiketinde belirtilen voltaj ve frekans değerlerine uygun bir prize takın.
- (Ürününüzde şebeke kordonu yok ise) Sadece "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen bağlantı kablosu bilgilerini 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.
- Kurulum ya da temizlik işlemlerinin ardından ürünün yerine yerleştirilmesi sırasında elektrik kablosunun sıkışmamasına dikkat edin.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik kabloları ürünün arka yüzeyine temas etmemelidir. Aksi takdirde zarar görülebilir.
- Elektrik kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda

fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.

- Sadece orijinal kablo kullanın. Kesik veya hasarlı kablo kullanmayın.
- Ürünü çalıştırmak için uzatma kablosu veya çoklu priz kullanmayın.
- Elektrik kablosunun uzunluğu yeterli değilse yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.
- Taşınabilir çoklu prizler veya taşınabilir güç kaynakları aşırı ısınabilir ve yangına neden olabilir. Bu nedenle ürünün arkasında ve yakınında çoklu priz, taşınabilir güç kaynakları bulundurmuyun.
- Elektrik kablosu hasarlıysa oluşabilecek tehlikeleri önlemek amacıyla üretici, yetkili servis veya ithalatçı firmanın yönlendireceği bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- **UYARI:** Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestinizden emin olun. Ürünün fişini çekin ya da sigorta kutusundan sigortayı kapatın. Ürününüzde elektrik kablosu ve fişi var ise:

- Gevşek, yuvasından çıkmış veya hasarlı prize ürün fişini takmayın. Fişin prize tam oturduğundan emin olun. Aksi takdirde bağlantılar aşırı ısınabilir ve yangına neden olabilir.
- Kirli, yağlı ve suyla (örneğin tezgahattan sızabilecek su) temas riski olan prizlere ürünün fişini takmayın. Aksi takdirde kısa devre ve çarpılma riski vardır.
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın!
- Fişi prizden çıkarmak için kablodan değil fişin gövdesinden tutarak çekin.

#### 1.4 Taşıma Güvenliği

- Ürünü taşımadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
- Ürün ağır olduğu için en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.
- Ürünün üzerine eşya koymayın. Ürünü dik olarak taşıyın.
- Ürünün içinde su varken taşınmamalıdır. Taşıma öncesi ürün içerisinde su bulunmadığından emin olun.
- Ürünü taşıırken, balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın. Üründeki

hareketli parçalarını zarar görmemeleri için bunları sıkıca sabitleyin.

- Taşıma sonrası ürünü kullanmadan önce hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Hasarlı ise yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.

#### 1.5 Kurulum Güvenliği

- Kurulum başlamadan önce ürünün bağlanacağı elektrik hattının enerjisini kesmek için sigortasını kapatın.
- Taşıma ve kurulum sırasında mutlaka koruyucu eldiven kullanın. Aksi takdirde keskin kenarlardan yaralanma riski vardır!
- Kurulum öncesi üründe herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumu yaptırmayın.
- Kurulum yapılacak mobilyanın iç bölgesini ısı yalıtımı sağlayacak herhangi bir malzeme ile kaplamayın.
- Ürünün kurulduğu yer doğrudan güneş ışınlarına maruz kalmamalı ve elektrikli/gazlı ısıtıcı gibi bir ısı kaynağının yakınında olmamalıdır.
- Ürünün tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.

- Aşırı ısınmayı önlemek için ürün kurulumu dekoratif kapakların arkasına yapılmamalıdır
- Ürün kurulumunun yapılacağı yerin arkasından gaz hortumu/borusu ya da plastik su borusu geçiyorsa, ürünün bunlara temas etmemesi sağlanmalıdır. Aksi takdirde hortum/boru ezilebilir.
- Ürünün kurulacağı yerin arkasında priz var ise ürünün prize ve prize takılı fişe temas etmemesi sağlanmalıdır.

### 1.6 Kullanım Güvenliği

- Her kullanımdan sonra ürünün çalışmadığından emin olun.
- Ürünü uzun süre kullanmayacaksanız fişini çekin ya da sigorta kutusundan enerjisini kesin.
- Kullanımı sırasında ürün arızalanırsa ya da hasar görürse, ürünü çalıştırmayın. Ürünün elektrik/gaz bağlantılarını kesin. Yetkili servisle veya ithalatçı firmanın yönlendireceği kişi ile irtibat kurun.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın. Aksi takdirde yaralanma ve çevreye hasar riski vardır.
- Herhangi bir nedenle ürün üzerine çıkmayın.

- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımını gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Pişirme alanında ve çevresinde yanıcı nesnelere bulundurulmamalıdır. Aksi takdirde bu nesnelere yangına neden olabilir.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Ürünü kullanırken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Ürün kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve sıkıştırabilirler. Kapağı açıp/kapatırken menteşelerin olduğu bölümü tutmayın.

### 1.7 Sıcaklık Uyarıları

- **UYARI:** Ürün kullanılırken, ürün ve erişilebilir parçaları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, sürekli nezaret edilmediği sürece üründen uzak tutulmalıdır.
- Ürün çalıştırılırken yüzeyleri sıcak olacağı için, yakınına yanıcı/patlayıcı maddeler koymayın.
- Pişirme sırasında ya da bitiminde fırının kapağını açarken uzak durun. Aksi takdirde çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

- Ürün kullanım sırasında sıcak olacaktır. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Ürünü kullanırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.

## 1.8 Aksesuar Kullanımı

- Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Detaylı bilgi için **“Aksesuarların kullanımı”** bölümüne bakın.
- Aksesuarları pişirme bölümüne tamamen iterek yerleştirdikten sonra fırın kapağını kapatın Aksi takdirde kapak camına çarparak zarar verebilir.
- Yalnızca bu fırın için önerilen et probunu kullanın.

## 1.9 Pişirme Güvenliği

- Pişirmelerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Pişirme alanındaki yemek, yağ gibi kalıntılar tutuşabilir. Pişirme öncesinde bu kalıntıları temizleyin.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir sa-

atten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi ya da hastalıklara neden olabilir.

- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.

Yağlı pişirme kağıdı ve benzeri bir malzeme kullanırken aşağıdaki uyarılara dikkat edin:

- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarlarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtma yapılmış fırına yerleştirin.
- Fırın ısıtıcı elemanlarına değme ve sıcak hava akışını engelleme riskine karşı, yağlı pişirme kağıdının aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, üreticisi tarafından belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı pişirme kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.
- Ön ısıtma sırasında aksesuarların üzerine koymayın.

- Kullanılan malzemenin fırın içindeki hava akımı ile uçuşmasını engellemek için her zaman bir tabak veya benzeri bir cisim ile bastırın.
- Tepsi içinde sadece gereken yüzeyi kaplayın.
- Her kullanım sonrası tepsi içi temizlenmeli, tepsi içinde kullanılan yağlı pişirme kağıdı ve benzeri malzeme yenilenmelidir, aksi takdirde tepsiye damlayan sıvılar dumanlama yapabilir, alev alabilir.
- Ürün kapağının açılması sırasında bir hava akımı ortaya çıkar. Yağlı pişirme kağıdı ısıtma elemanlarına temas edebilir ve tutuşabilir.
- Kızartma ızgarası kullandığınız pişirmelerde, alt rafta tepsi kullanılmalıdır. Aksi takdirde fırın tabanına damlayacak gıda yağı ve diğer bileşenleri yoğun duman ve alevlenmeye neden olabilir.
- 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. Yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleş-

tirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

## 1.10 Buhar Sistemi

- Buharlı pişirmelerde kapağın açılması ile buhar çıkışı olabilir, bu durum yanma riski oluşturabilir. Kapağı açarken dikkatli olun.
- Buharlı pişirme sonrası fırın içerisinde nem kalması korozyona neden olabilir. Pişirme sonrasında fırın içinin kurumasını bekleyin. Fırın içerisinde uzun süre ıslak yiyecek maddesi muhafaza etmeyin.
- Buharlı pişirme sonrası yemeği çıkarırken aksesuarlardan sıcak sıvı akabilir, dikkatli olun.
- Buharlı pişirme yaparken pişirme tablosunda bulunan miktar kadar su eklenmesi tavsiye edilir.
- Fırın içerisine su dökülmemelidir. Aksi takdirde sıcak buhar oluşabilir.
- Fırın içerisinde su varken kesinlikle pişirme yapmayın. Fırın iç yüzeyleri zarar görebilir.
- Distile veya filtre edilmiş su kullanmayın. Sadece hazır sular kullanın. Su yerine alev alabilecek, alkol içeren veya katı partiküllü çözeltiler kullanılmamalıdır.

- Pişirme yaparken buhardan paslanabilecek aksesuar kullanmayın.
- Su haznesini yerinden çıkartırken veya yerleştirilirken suyun fırın yüzeyine ya da istenmeyen yüzeylere dökülmemesi için dikkatli olun.



## 1.11 Bakım ve Temizlik Güvenliği

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

- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Fırın ön kapak camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın. Bu malzemeler cam yüzeylerin çizilmesine ve kırılmasına neden olabilir.
- Her buharlı pişirme sonrasında su haznesindeki kalan su boşaltılarak hazne temizlenmelidir. Haznede kalan suyun bir sonraki pişirmede kullanılması hijyen açısından problem yaratır.

## 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 cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanıl-

mış 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.

### 2.3 Enerji Tasarrufu için Öneriler

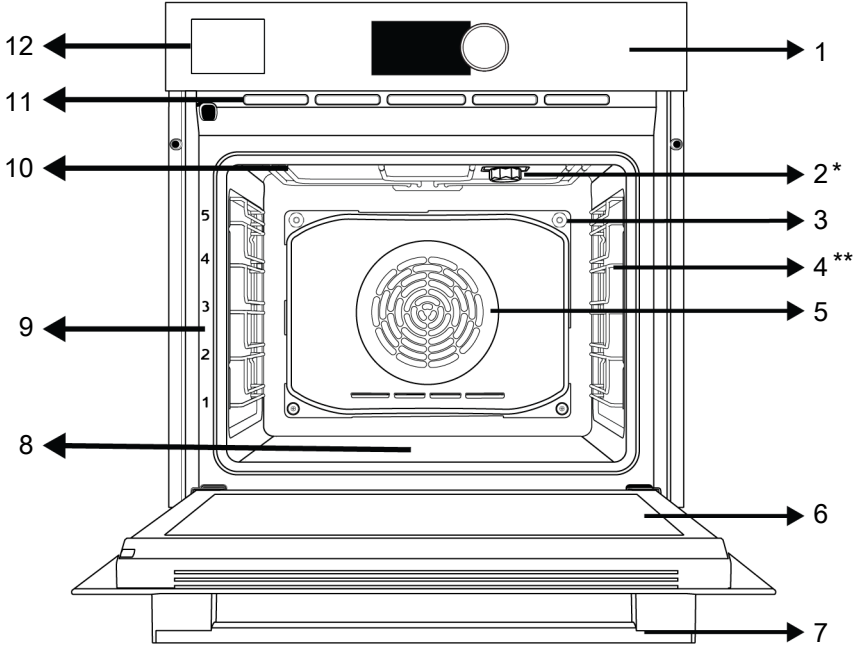
EU 66/2014e göre enerji verimliliği ile ilgili bilgiler ürünle birlikte verilen ürün fişinde bulunabilir.

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

- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.
- 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 pişirseniz fırın ısını kaybetmeyeceği için enerjiden tasarruf sağlayacaktır.
- "Ekonomik Fanlı" çalışma fonksiyonunda pişirme yaparken fırın kapağını açmayın. Kapak açılmadığı takdirde "Ekonomik Fanlı" çalışma fonksiyonunda enerji tasarrufu sağlamak için iç sıcaklık optimize edilir ve bu sıcaklık ekranda gösterilenden farklı olabilir.

## 3 Ürününüz

### 3.1 Ürün Tanıtımı



1 Kontrol panel

3 Buhar çıkış deliği

5 Fan motoru (sac arkasında)

7 Tutamak

9 Raf konumları

11 Havalandırma delikleri

2 Lamba

4 Tel raflar

6 Kapak

8 Alt ısıtıcı (sac altında)

10 Üst ısıtıcı

12 Su haznesi

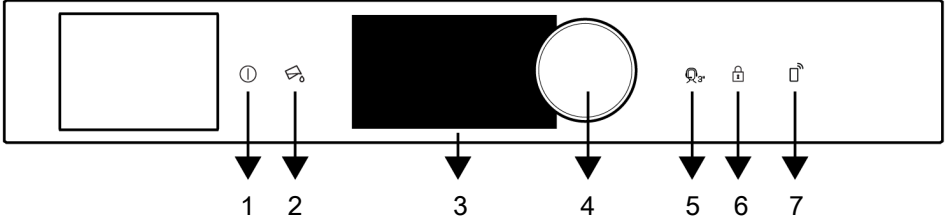
\* Modele bağlı değişir. Ürününüzde lamba bulunmayabilir ya da lambanın tipi ve yeri şekildeki gösterimden farklı olabilir.

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

### 3.2 Ürün Kontrol Panel Tanıtımı ve Kullanımı

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

### 3.2.1 Kontrol Paneli



- 1 Açma/kapatma tuşu
- 2 Su haznesi kapağı açma tuşu
- 3 Dokunmatik ekran
- 4 Fırın kontrol düğmesi
- 5 Servis/çağrı oluşturma tuşu
- 6 Tuş kilidi tuşu
- 7 Uzaktan kontrol tuşu

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

### 3.2.2 Fırın Kontrol Paneli Tanıtımı

#### Fırın kontrol düğmesi

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












#### Dokunmatik ekran

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

### 3.3 Fırın çalışma fonksiyonları

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

Fonksiyon sembolü	Fonksiyon tanımı	Sıcaklık aralığı (°C)	Tanımı ve kullanımı
	Buz çözme	-	Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur. Bütün parça bir eti çözmek için gereken süre taneli yiyeceklere göre daha uzundur.
	Alt+Üst Isıtma	40-280	Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Alt Isıtıcı	40-220	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	Alt+Üst+Fan	40-280	Alt ve üst ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsi ile pişirme yapılır.

	Fan Destekli / A Fry	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. Bu fonksiyon ile dağıtılan hızlı hava sayesinde az yağda yada yağsız kızartma yapabilirsiniz. Detaylı bilgi için "A Fry" bölümüne bakın.
	Ekonomik Fanlı	160-220	Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında "Fan Destekli" kullanılarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak; pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.
	Pizza	50-280	Alt ısıtıcı ve fanlı ısıtma çalışır. Pizza pişirmeye uygundur.
	Multi (3D)	40-280	Üst ısıtma, alt ısıtma ve fanlı ısıtma çalışır. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Tek tepsi ile pişirme yapılır.
	Küçük Izgara	40-280	Fırın tavanındaki küçük ızgara çalışır. Daha küçük miktarlarda ızgara yapmaya uygundur.
	Izgara	40-280	Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Izgara + Fan	40-280	Büyük ızgara ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Fazla miktarda ızgara yapmaya uygundur.
	Sıcak Tutma	40-100	Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.
	Düşük Sıcaklık	50-150	Yiyecekler üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Açık kaptaki kızartılmış/mühürlenmiş et parçalarının (dana, kuzu, kümes hayvanları vb) düşük sıcaklıkta yavaş pişirilmesi için uygundur. Bu fonksiyon, pişirilen etin içinin yumuşak olmasını ve sulu kalmasını sağlar. Hijyenik olarak uygun etleri kullanınız. Ocak, ızgara gibi pişiricilerde yüksek sıcaklığa kadar ısıtılmış bir tavada etin tüm yüzeylerini ön kızartma/mühürleme uygulayınız. Ön kızartılan/mühürlenmiş eti "Düşük Sıcaklık" fonksiyonunda ayarlanan sıcaklıkta uzun süre pişirebilirsiniz. Tek tepsi ile pişirme yapınız.
	Tam buhar	40-100	Pişirme buhar ile yapılır. Sebze, kırmızı et, balık ve kümes hayvanı gibi yiyeceklerin buhar ile pişirilmesi için uygundur. Buharın, yiyeceğin yüzeyini kaplaması ile pişirme esnasında yiyeceğin besinsel bileşenlerinin kaybı engellenir.
	Vakumlu Pişir.	55-95	Vakumlu torbalarda, hassas olarak ölçümlenen düşük sıcaklıkta buharlı pişirmeye imkan verir.

### 3.4 Ürün Aksesuarları

Ürününüzde çeşitli aksesuarlar mevcuttur. Bu bölümde aksesuarların tanımı ve doğru kullanım şekillerinin anlatımları mevcuttur.

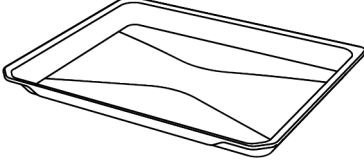
Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunabilir.



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

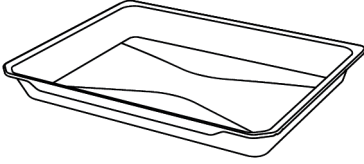
### Standart fırın tepsi

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



### Derin tepsi

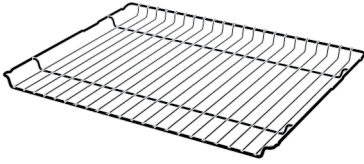
Hamur işleri, büyük parçalı kızartmalar, sulu yiyecekler veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanılır.



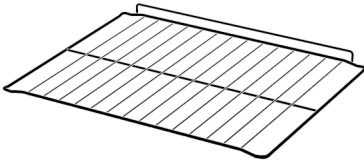
### Tel ızgara

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

### Tel raflı modellerde :

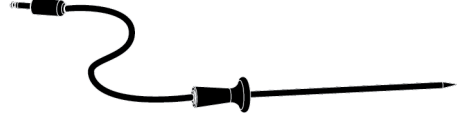


### Tel rafsız modellerde :



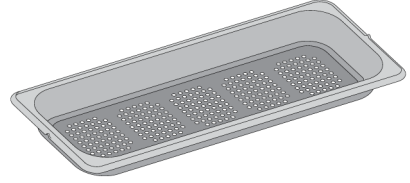
### Et probu

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



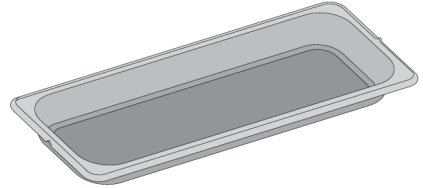
### Küçük boy delikli buharlı pişirme tepsi

Buharlı pişirmeler için uygundur. Delikli tepsilere yoğuşan veya gıdadan akan suyu tahliye etmek için uygundur.



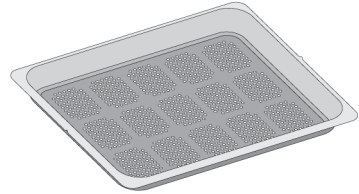
### Küçük boy deliksiz buharlı pişirme tepsi

Bakliyat gibi kuru gıdaların buharda pişirilmesi için kullanılır.



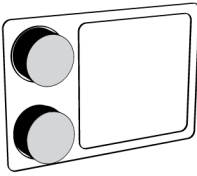
### Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsi

Buharlı pişirmeler için uygundur. Delikli tepsilere yoğuşan veya gıdadan akan suyu tahliye etmek için uygundur.



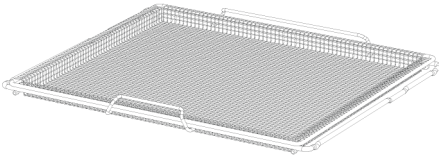
## Kireç çözme tableti

Kireç çözme fonksiyonunda kullanılır. Ürünle birlikte iki adet tablet verilmektedir. Yutulduğunda zararlı. Cilt tahrişine neden olur. Ciddi göz tahrişine neden olur. Alerjik cilt reaksiyonuna neden olabilir. Solunum tahrişine neden olabilir. Çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayın. Kullandıktan sonra ellerinizi iyice yıkayın. YUTULURSA: Kendinizi iyi hissetmiyorsanız ZEHİR MERKEZİ / doktora başvurun. GÖZ İLE TEMASI HALİNDE: Su ile birkaç dakika dikkatlice durulayın. Varsa ve yapılması kolaysa kontak lensleri çıkarın. Durulamaya devam edin. Göz tahrişi devam ederse: Tıbbi tavsiye / yardım alın. İçeriği yerel düzenlemelere uygun olarak atın. Tabletler maleik asit içerir. Sadece kuru ve soğuk bir yerde saklayın. Kalıntılar su ile yıkanabilir.



## Kızartma ızgarası (A Fry)

Gıdaları az yağlı veya yağsız olarak kızartmak için kullanılır.

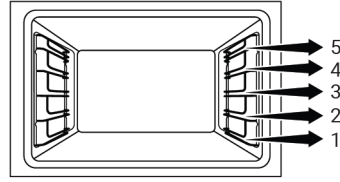


## 3.5 Ürün Aksesuarlarının Kullanımı

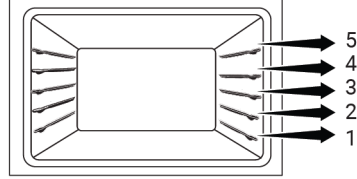
### Pişirme rafları

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

### Tel raflı modellerde :



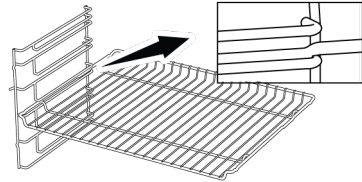
### Tel rafsız modellerde :



### Tel ızgaranın pişirme raflarına yerleştirilmesi

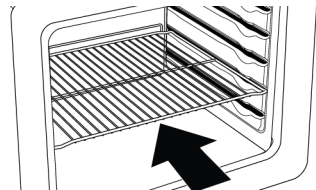
#### Tel raflı modellerde :

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



#### Tel rafsız modellerde :

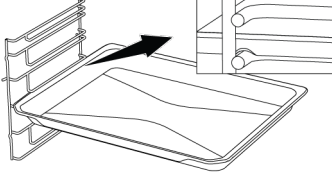
Tel ızgaranın yan raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgaranın rafa yerleştirirken bir yönü vardır. Tel ızgarayı istenilen rafa, tel ızgaranın açık olan kısmı öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.



## Tepsinin pişirme raflarına yerleştirilmesi

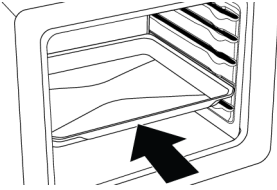
### Tel raflı modellerde :

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



### Tel rafsız modellerde :

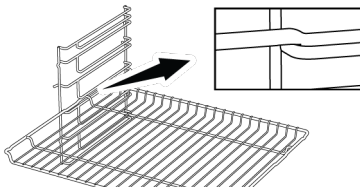
Tepsilerin de yan raflara doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tepsinin rafa yerleştirirken bir yönü vardır. Tepsiyi istenilen rafa, tutmak için tasarlanmış formu öne bakacak şekilde yerleştirilmelidir.



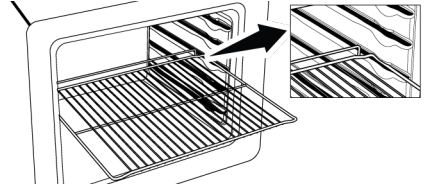
### Tel ızgara durdurma fonksiyonu

Tel ızgaranın raf arasından 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 :

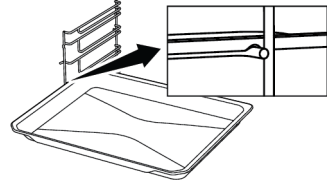


### Tel rafsız modellerde :



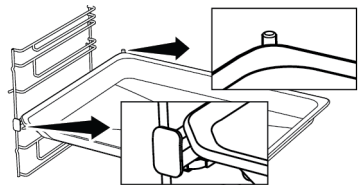
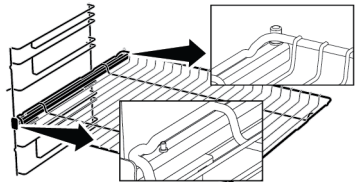
### Tepsi durdurma fonksiyonu - Tel raflı modellerde

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.



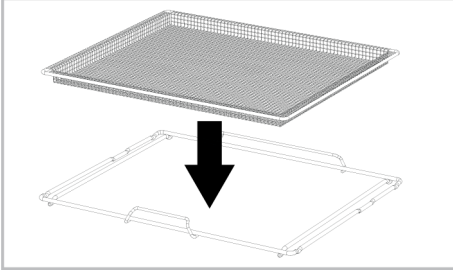
### Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raylara uygun şekilde yerleştirilmesi-Tel raflı ve teleskobik raylı modellerde

Teleskobik raylar sayesinde tepsi 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.

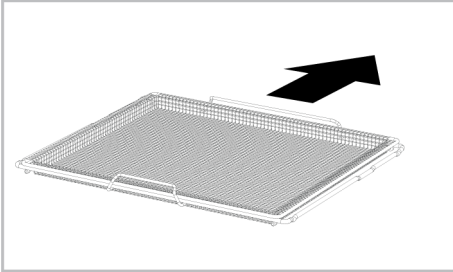


### Kızartma ızgarasının (A Fry) kullanımı

Kızartma ızgarası, tel sepet ve sepetin yerleştirileceği tel çerçeve olmak üzere iki parçadan oluşur. Tel sepet tel çerçeveye geçmeli olarak yerleştirilir. Arka tarafını yerleştirdikten sonra ön tarafını biraz esneterek tel sepeti tel çerçevenin tutamaklarının içerisinde kalacak şekilde yerleştirin. Ayırmak için de tel çerçevenin ön tutamağını esneterek tel sepeti çıkarın.



Kızartma ızgarasını fırına kısa olan tutamak kısmı öne bakacak şekilde yerleştirin.



### 3.6 Teknik Özellikler


Genel Özellikler	
Ürün dış boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	595 /594 /567
Fırın kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Voltaj/Frekans	220-240 V ~; 50 Hz
Üründe kullanılan/kullanıma uygun kablo tipi ve kesiti	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Toplam elektrik tüketimi (kW)	3,4
Fırın tipi	Multifonksiyon fırın


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


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

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

AFC 680 D : Koyu inox

 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

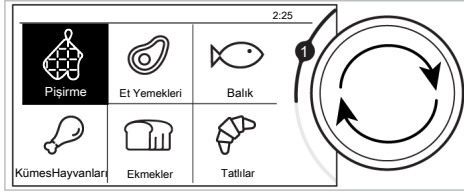


Fırınınızı kullanmadan önce mutlaka günün saatini ayarlayın. Ayarlamadığınız takdirde bazı model fırınlarda pişirme yapamazsınız.

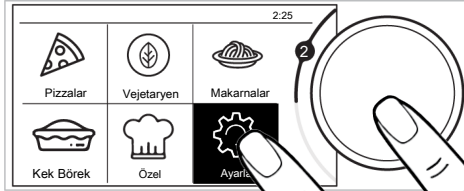
#### Tarih ayarını yapın

✓ Tarih ayarını değiştirmek için;

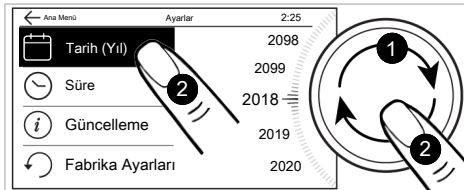
1. Fırın ilk kez çalıştırıldığında ekranda bir animasyon belirir ve ana ekran menüsü görünür.
2. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek "Ayarlar" ana menüsüne üzerine gelin.



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



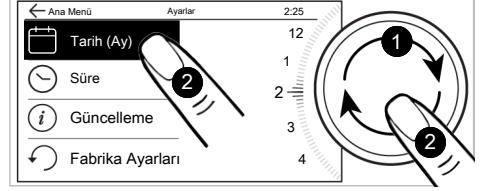
4. "Tarih (Yıl)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek bulunduğunuz yılı ayarlayın.



5. Ekranda "Tarih (Yıl)" üzerine dokununuz ya da kontrol düğmesine 1 kez basın.

⇒ Ekranda "Tarih (Ay)" alanı etkinleşir.

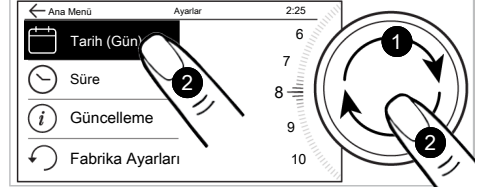
6. "Tarih (Ay)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek bulunduğunuz ayı ayarlayın.



7. Ekranda "Tarih (Ay)" üzerine dokununuz ya da kontrol düğmesine 1 kez basın.

⇒ Ekranda "Tarih (Gün)" alanı etkinleşir.

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

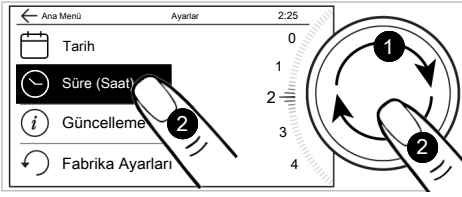


⇒ Sadece tarih ayarı yapacaksanız ekrandaki "<" tuşuna dokunarak bir üst menüye geçiş yapınız. Ayarınız onaylanacaktır. Saat ayarı yapacaksanız "Süre" alanına dokununuz ya da kontrol düğmesine 1 kez basın. Ekranda "Süre (Saat)" alanı etkinleşecek ve tarih ayarlarınız onaylanacaktır.

#### Saat ayarını yapın

✓ Tarih ayarını yaptıktan sonra;

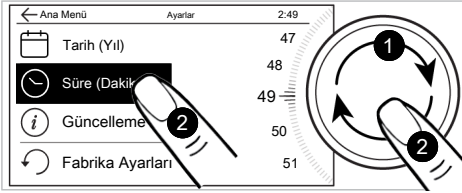
1. Ekranda "Süre" alanına dokununuz.
2. "Süre (Saat)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek saati ayarlayınız.



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

⇒ Ekranda "Süre (Dakika)" alanı etkinleşir.

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

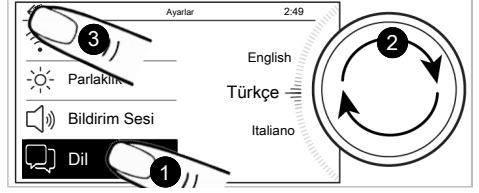


⇒ Sadece saat ayarı yapacaksanız ekrandaki "←" tuşuna dokunarak bir üst menüye geçiş yapın. Ayarınız onaylanır ve sıradaki alt menü ayarı etkinleşir. Diğer ayarlara devam edecekseniz ekranda ilgili ayar üzerine dokunarak diğer ayarlara devam edin.

## Dil ayarını yapın

1. Ayarlar menüsü içerisindeyken; "Dil" alanını seçin

2. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz dili seçin.



3. Ayarı onaylamak için ekran üzerindeki "←" tuşuna dokununuz.



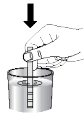
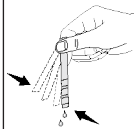
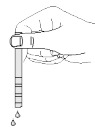
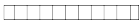
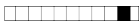
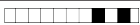



⇒ Dil ayarı değişikliği saatin tekrar başlatılmasını gerektirmektedir. Bunun için ekranda yeniden başlatılması için uyarı ekranı gelir.

4. Yeniden başlatmayı onaylayın.

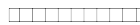

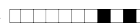



⇒ Dil değişikliği onaylanır ve fırın saati yeniden başlar.

## Su sertlik seviyesinin ayarlanması

Fırınızdaki ilk çalıştırmada su sertlik seviyesini ayarlamalısınız. Aşağıdaki tablo kullanılacak olan suyun sertlik derecesine bağlı aralığını belirlemektedir. Buhar üretim sistemi yüzeylerinin kireçten doğru zamanda arındırılması için bu işlem gereklidir. Deneme şeridinin hazırlanması aşağıda tarif edilmiştir.

A	B	C	D	E	F
					1  Kireçsiz 2  Çok az kireçli 3  Az kireçli 4  Kireçli 5  Çok kireçli 6  İleri derecede kireçli
Deneme şeridini ambalajından çıkarın.	Musluğunuzdan 1 dakika süreyle su akıtın.	Deneme şeridini 1 saniye suya batırın.	Deneme şeridini sudan çıkarıp sallayın.	1 dakika bekleyin.	Deneme şeridinde çıkan sonuca göre ürününüzün su sertlik seviyesi ayarını yapın.

### Su sertlik ayar tablosu

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

- Deneme şeridini akan suyun altına tutmayın, ölçümü bardak içinde yapın.
- 1 dakikadan uzun beklemeler ölçümü yanıltacaktır.
- Sert suyun çıkması durumunda hazır su da tercih edebilirsiniz. İsterseniz onun için de ölçümü tekrar ediniz.
- Test çubuğundaki renk değiştiren bölge sayısına uygun giriş değerini yukarıdaki tablodan seçerek ilgili ilgili menü ekranına bilgi girişi yapın.
- Ölçümden sonra test çubuğunu çocuklardan uzak tutarak çöpe atın ve ölçüm bardağının içindeki suyu dökün.

### Su sertliği seviyesi ayarını yapın

- ✓ Suyunuzun sertlik seviyesini belirledikten sonra ayarlar menüsü içerisindeyken;
- 1. Ekranda "Su Sertliği " alanına dokununuz.
- 2. "Su Sertliği " alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola belirlediğiniz su sertlik seviyesini ayarlayın.
- ⇒ Sadece su sertlik seviyesi ayarı yaparsanız ekrandaki "←" tuşuna dokunarak bir üst menüye geçiş yapın. Ayarınız onaylanır ve sıradaki alt menü ayarı etkinleşir. Diğer ayarlara devam ederseniz ekranda ilgili ayar üzerine dokunarak diğer ayarlara devam edin.

## 4.2 İlk Temizlik

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürün içerisinde verilen tüm aksesuarları fırından çıkarın.
3. Ürünü yaklaşık 30 dakika çalıştırın ve sonra kapatın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.
4. Ürünü çalıştırırken en yüksek sıcaklığı ve ürününüzde bulunan tüm ısıtıcıların çalıştığı çalışma fonksiyonunu seçin. Bkz. "Fırın çalışma fonksiyonları [► 14]". Fırını nasıl çalıştıracığınızı ilerleyen bölümden öğrenebilirsiniz.
5. Fırının soğumasını bekleyin.

## 5 Fırının Kullanılması

### 5.1 Fırın Kullanımı Genel Bilgiler

**Soğutma fanı ( Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir. )**

Ürününüzde soğutma fanı mevcuttur. Soğutma fanı gerektiğinde otomatik olarak devreye girerek hem ürünün ön kısmını hem mobilyayı soğutur. Soğutma işlemi bitince yine otomatik olarak devreden çıkar. Sıcak hava fırın kapağının üzerinden dışarı çıkar. Bu havalandırma boşluklarını herhangi bir şeyle kapatmayın. Aksi takdirde fırın aşırı ısınabilir. Soğutma fanı fırın çalışma sırasında ya da fırın kapandıktan sonra da (yaklaşık 20-30 dk) çalışmaya devam eder. Eğer fırın zamanlayıcısını programlayarak pişirme yaparsanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır. Soğutma fanı çalışma süresi kullanıcı tarafından belirlenemez. Otomatik devreye girer ve kapanır. Bu bir hata değildir.

### Fırın aydınlatması

Fırın pişirme yapmaya başlanmasıyla fırın aydınlatması açılır. Bazı modellerde aydınlatma pişirme boyunca yanarken, bazı modellerde belirli bir süre sonra kapanır. Bazı pişirme fonksiyonlarında enerji tasarrufu nedeniyle lamba hiç yanmaz.

6. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

### Aksesuarları kullanmadan önce;

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

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

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

### 5.2 Fırın Kontrol Ünitesinin Çalıştırılması



#### Fırın kontrol ünitesi için genel uyarılar

- Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 5:59 saattir. Sıcak tutma fonksiyonunda bu süre 23:59 saattir. Elektrik kesintisi halinde ayarlanan pişirme ve pişirme süresi iptal olur.
- Elektrik kesintisi halinde yapılan program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.
- Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken veya kontrol ünitesinde pişirme süresi veya pişirme başlama saati ayarı yapılmışsa saat ayarlanamaz.

#### Fırının açılıp kapatılması



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



## Fırının uzaktan kontrol bağlantısının etkinleştirilmesi

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


## Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

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


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


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


## Tuş kilidinin devreden çıkarılması


1. Kontrol panel üzerinde bulunan  tuşuna yaklaşık 3 saniye dokunarak tuş kilidini pasif hale getirin.
- ⇒ Tuş kilidi iptal olur.

## Su haznesinin kullanımı


1. Kontrol panel üzerinde bulunan  tuşuna dokununuz. Su haznesi dışarı çıkar.
2. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve en fazla "max." çizgisine kadar temiz su doldurun.

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


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

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

3. Su haznesini yerine yerleştirin ve yuvasına doğru itin.


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

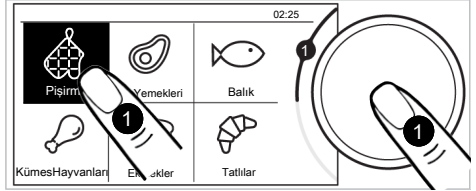
4. Pişirme işlemi sonunda hijyen açısından su haznesinde kalan suyu boşaltın.

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

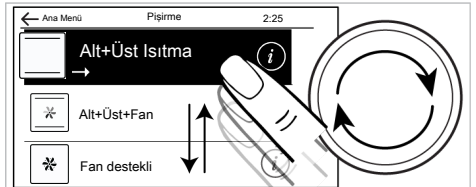
## Pişirme Menüsü

### Fırın fonksiyonları ile pişirme yapılması

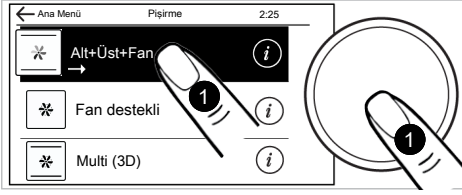
1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ana ekran menüsü görünür. Ekranda "Pişirme" menüsü seçili durumdadır.



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



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

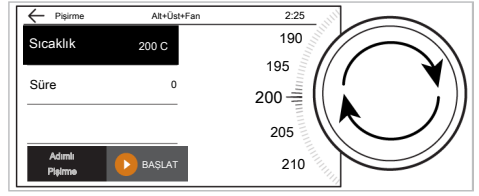


Ana menü ekranında görünen ana menülere dokunarak alt menüleri girebilirsiniz, ancak diğer ana menü başlıklarına ulaşmak için kaydırma yapamazsınız. Diğer ana menülere ulaşmak için kontrol düğmesini kullanın.

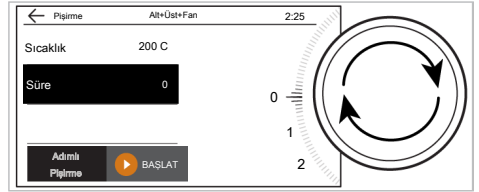


Pişirme fonksiyonu seçim ekranında "(i)" tuşuna dokunarak ilgili fonksiyon ile ilgili bilgiye ulaşabilirsiniz. Bir önceki ana menüye dönmek için ekranın sol üst köşesinde bulunan "←" tuşuna dokununuz.

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



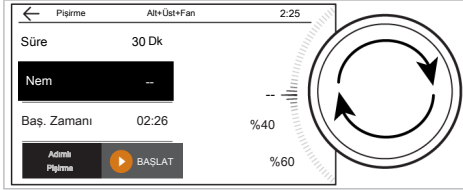
7. **Prob sıcaklığı ayarı için:** Ürününüz ile birlikte et probu verildiyse ve pişirmenizi et probuyla yapacaksanız, bu bölümde prob sıcaklığı ayarlamaları gerekmektedir. Et probu ile pişirme için "**Et Probu-nun Kullanılması**" bölümünde anlatılan aşamaları takip edin.
8. **Pişirme süresi ayarlamak için:** Pişirmenin belirli bir süre boyunca ayarladığınız fonksiyon ve sıcaklıkta çalışıp, süre sonunda pişirmenin otomatik sonlanmasını istiyorsanız bu ekranda pişirme süresini ayarlayın. "0" ayarını seçerseniz pişirmeyi el ile takip edip pişirmeyi kendiniz sonlandırmanız gerekmektedir.
9. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz pişirme süresini ayarlayın. Ayarı onaylamak ve diğer ayarlara devam etmek için kontrol düğmesine bir kez basın ya da ekran üzerinde yapmak diğer istediğiniz ayara dokununuz.



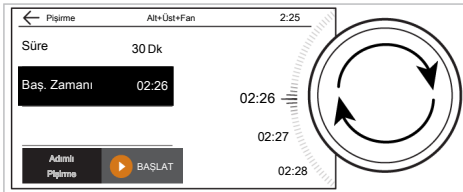
10. **Buhar destekli pişirmelerde buhar seviyesi ayarı için:** "Tam buhar" pişirme fonksiyonunda ya da fan motorunun/fanlı ısıtıcının çalıştığı diğer pişirme fonksiyonlarında buhar destekli pişirme yapabilirsiniz. Buharlı pişirme yapacaksanız, ilgili fonksiyonun detay ekranında buhar seviyesini ayarlayın. Buharlı pişirme seviyeleri ile ilgili detaylı bilgiyi "Buhar desteği" bölümünde bulabilirsiniz. Buharlı pişirme/buhar destekli pişirmeyi başlatmadan önce "Su haznesinin kullanımı" bölümü anlatımında bulunan adım-

ları takip ederek su haznesine su doldurmalısınız. Buharlı pişirme yapmayacaksınız bu uyarı kontrol düğmesine bir kez basarak ya da ekran üzerinde diğer ayarlara dokunarak bu uyarı atlayın.

11. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz buharlı pişirme seviyesini ayarlayın. Uyarı onaylamak ve diğer ayarlara devam etmek için kontrol düğmesine bir kez basın ya da ekran üzerinde yapmak diğer istediğiniz ayara dokununuz.



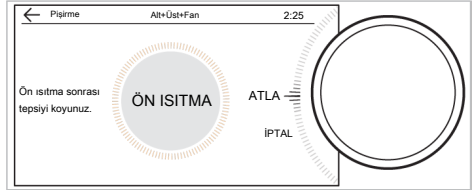
12. **Pişirme başlama zamanını ayarlamak için:** (Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.) Pişirmenizin belirlediğiniz bir zamanda başlamasını istiyorsanız, "Baş. Zamanı" alanında ertelemek istediğiniz dakikayı kontrol düğmesi ile ayarlayarak pişirme başlama saati ayarı yapabilirsiniz.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



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

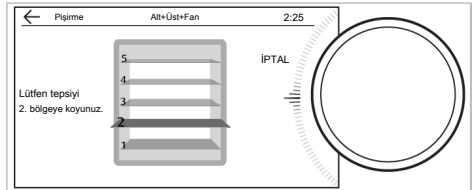
13. Yapılan tüm ayarlarınız uygunsa ekranda "BAŞLAT" tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ön ısıtma ekranı görünür.

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

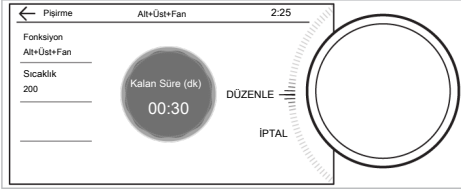



**i** Kontrol düğmesini "İPTAL" seviyesine getirip, düğmeye bir kez basarsanız tüm pişirme ayarlarınız iptal olur ve fırın ana menü ekranına geri döner.

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

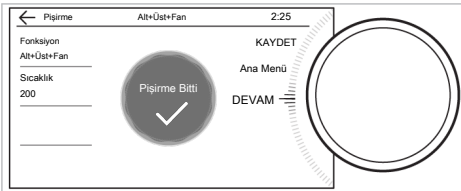


16. Fırına yemeğinizi yerleştirip fırın kapağını kapattığınız anda pişirmeniz başlar. Pişirme devam ederken pişirmeyi iptal edebilir yada ayarlarınızı tekrar düzenleyebilirsiniz.



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

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



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

### Adım ekleme fonksiyonu

Bu fonksiyon, sıcaklık ve süre ayarladıktan sonra, yine aynı yemek için farklı bir çalışma modlarında, sıcaklıklarında ve sürelerinde pişirme ayarlamaya olanak tanır. İlk pişirmeniz için tüm ayarlarınızı yaptıktan sonra, "Adımlı Pişirme" dokunarak çıkan ekranda yine pişirme fonksiyonu, sıcaklık, süre ve varsa buhar fonksiyonu ayarlanarak ilk pişirme sonrası devam edecek pişirme ayarlarını ayarlayabilirsiniz. Gıda ilk pişirme ayarları tamamlandınca 2. ayarlanan pişirme ayarlarında pişmeye devam eder.

**i** İleri saate pişirme ayarı sadece ilk yapılan pişirme ayarı için seçilebilir.

**i** İlk pişirme ayarı yapıldıktan sonra en fazla 5 adet adımlı pişirme ayarı ayarlayabilir.

### Otomatik Pişirme Menüleri

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

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



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

4. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek ya da ekran üzerinde parmağınızla kaydırma yaparak pişirme yapmak istediğiniz yemeği seçin.
5. Seçmiş olduğunuz yemeğin üzerine dokunarak ya da kontrol düğmesine bir kez basarak yemek menüsüne ulaşın. Yemek menüsü ekranında tarife bakabilir, pişirme başlama saatini ayarlayabilirsiniz.
6. **Pişirme başlama zamanını ayarlamak için:** (Ürün modeline bağlı olarak değişir. Ürününüzde bulunmayabilir.) Pişirmenizin belirlediğiniz bir zamanda başlamasını istiyorsanız, "Baş. Zamanı" alanında saat ayarı yapabilirsiniz. Ayar yaptığınız durumda fırın ayarladığınız saat geldiği anda pişirmeye başlar, hazır yemek menüsüne tanımlanmış pişirme süresi kadar çalışır. Pişirme başlama zamanı ayarlamak için fırın saatinizin ayarı güncel olmalıdır. Güncel değil ise "Ayarlar" bölümünde anlatıldığı gibi fırın saat ayarını güncelleyin. Pişirme başlama zamanı ayarlamadan pişirme yapmak istiyorsanız, "BAŞLAT" tuşuna dokunarak pişirmeyi hemen başlatabilirsiniz.
7. Ön ısıtma gerektiren yemeklerde ön ısıtma başlar. Ön ısıtma ekranında, fırın ayarlanan sıcaklığa ulaşmak için tüm ısıtıcıları çalıştırarak kısa sürede fırın içi sı-

caklığını ayarlanan sıcaklığa getirir. Ön ısıtma tanımlı yemeklerde bu süreç atlanamaz.

8. Otomatik yemek menüsü tarifi için: Otomatik yemek menüleri için saat içerisinde bulunan tariflere göre yapmanız önerilir. Tarife ulaşmak için ekranda bulunan "Tarife Gözet" üzerine dokununuz.
9. Tarif ekranında tarifi okumak için ekran üzerinde kaydırma yapabilir ya da kontrol düğmesini sağa/sola çevirebilirsiniz.
10. Tarifin malzemelerini okumak için önce ekranda bulunan "İçerik" üzerine dokunup sonra ekran üzerinde kaydırma yapabilir ya da kontrol düğmesini sağa/sola çevirebilirsiniz. Tarif ekranından çıkmak için ekranın sol üst köşesinde bulunan "←" tuşuna dokununuz.
11. Yemeğinizi tarife göre hazırladıktan sonra yapılan tüm ayarlarınız uygunsa ekranda "BAŞLAT" tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda pişirme süresi görünür.



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

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

### 5.3 Buharlı Pişirme/Buhar Destekli Pişirme

Fırınızdaki buharlı/buhar destekli pişirme özelliği bulunmaktadır. Bu buhar desteği ile daha iyi bir pişirme sonucu elde edilir. Buhar desteği ile, hamur işi gıdaların yüzeyinin daha parlak, kabuğunun çıtır ve hacminin daha fazla olması sağlanır. Ayrıca buhar desteği, et türü gıdaların nem kaybetmesini azaltarak, içi daha sulu ve lezzetli et pişirme yapılmasına olanak sağlar.

#### Buhar desteği

Ürününüzün bazı pişirme fonksiyonlarda buhar desteği vardır. Buhar desteği olan fonksiyon ekranlarında "Nem" ayar alanı görünür.

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

Düşük buharın seviyesinin (%40) kek, poğaç gibi hamur iş gıdaların pişirilmesinde kullanılması önerilir.

Orta buhar seviyesinin (%60) ekmek gibi hamur iş gıdaların pişirilmesinde kullanılması önerilir. Buharın, hamur işi gıdaların yüzeyinin daha parlak, kabuğunun çitir ve hacminin daha fazla olmasına faydası vardır.

Yüksek buhar seviyesinin (%80) ise, et türü gıdaların (büyük parça et, bütün tavuk gibi) pişirilmesinde kullanılması önerilir.

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

### Genel Uyarılar

- Su haznesi kapasitesi 1200 ml'dir. Pişirmelerinizde, su haznesine 1200 ml den fazla su koymayın.
- Ürünün kurulduğu yerin rakımı na bağlı olarak, suyun kaynama sıcaklığı değişkenlik gösterdiğinden ayarlanan buhar sıcaklığı ekranda değişkenlik gösterebilir.
- Buhar destekli pişirme sonrasında fırın kapağında oluşan yoğunlaşma, fırın kapağının açılması esnasında etrafa damlayabilir. Fırın kapağını açar açmaz yoğunlaşmayı silin.
- Buhar destekli pişirme sırasında ve sonrasında, buhar ve sıcaklık çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.
- Her buhar destekli pişirme sonrasında fırın içerisinde su kalması durumunda, fırını kurutma fonksiyonu ile ya da fırın soğuduktan sonra kalan suyu kuru bir bezle kurulayın. Aksi takdirde kalan su kireçlenmeye neden olabilir.
- Ürününüzde et probu varsa, buhar destekli pişirme yapmadan önce et probu kapağının kapalı olduğundan emin olun. Aksi takdirde et probu yuvasından buhar kaçacağı olabilir.

### Buhar destekli pişirme esnasında:

- Su tankında yeterli su varsa fırın buhar destekli pişirmeyi tankta su bitinceye kadar devam ettirir. Pişirme tamamlansa dahi, tankta su kalabilir
- Buhar destekli pişirmeye devam etmek için su tankını çıkarıp yeterli miktarda su doldurup yuvasına yerleştirin. Fırın tanktan su çekerek fırına buhar desteği vermeye başlar.
- Buhar destekli pişirme esnasında, özellikle su tankında kalan su azaldığında fırından gelen pompa çalışma sesi normaldir.

### Buhar destekli pişirme sonrasında:

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

## 5.4 Ayarlar

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

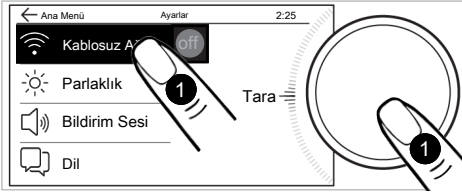


Ana menü ekranında görünen ana menülere dokunarak alt menülere giriş yapabilir, ancak diğer ana menü başlıklarına ulaşmak için kaydırma yapamazsınız. Diğer ana menülere ulaşmak için kontrol düğmesini kullanın.

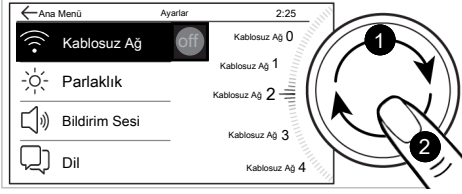
### Kablosuz ağ ayarını yapın

- ✓ Ayarlar menüsü içerisindeyken;

1. Ekranda "Kablosuz Ağ" ayarı alanına dokununuz.



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

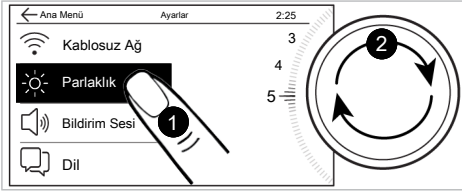


4. Gelen şifre ekranında seçtiğiniz ağın şifresini girin ve ekranda "KAYDET" üzerine 1 kez dokununuz.
- ⇒ Fırınınız, seçtiğiniz ağa bağlanacaktır.

### Parlaklık ayarını yapın

✓ Ayarlar menüsü içerisindeyken;

1. Ekranda "Parlaklık" alanına dokununuz.



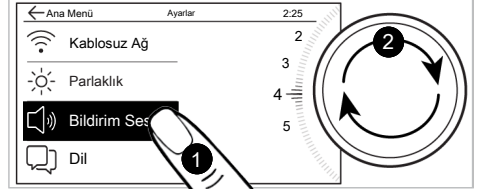
2. "Parlaklık" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek parlaklık seviyesini seçin.

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

### Bildirim sesi ayarını yapın

✓ Ayarlar menüsü içerisindeyken;

1. Ekranda "Bildirim Sesi" alanına dokununuz.

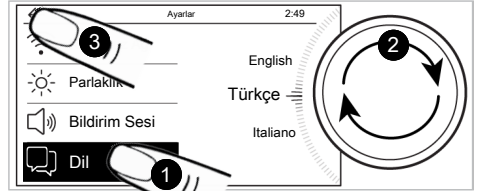


2. "Bildirim Sesi" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek bildirim sesini ayarlayınız.

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

### Dil ayarını yapın

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



3. Ayarı onaylamak için ekran üzerindeki "←" tuşuna dokununuz.

⇒ Dil ayarı değişikliği saatin tekrar başlatılmasını gerektirmektedir. Bunun için ekranda yeniden başlatılması için uyarı ekranı gelir.

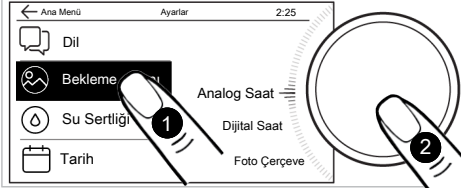
4. Yeniden başlatmayı onaylayınız.

⇒ Dil değişikliği onaylanır ve fırın saati yeniden başlar.

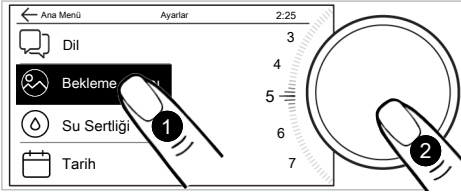
### Ekran koruyucu ayarını yapın

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

1. Ekranda "Bekleme ekranı " alanına dokunun.



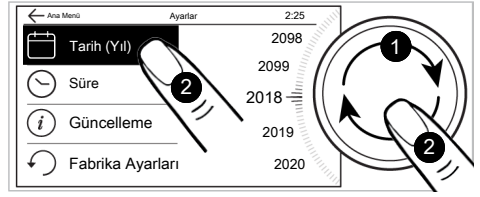
2. "Bekleme ekranı " alanı etkinken Analog Saat , Dijital Saat ve Foto Çerçeve seçenekleri gelecektir. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz ekran koruyucu modunu ayarlayın.
3. Ekranda tekrar "Bekleme ekranı " üzerine dokunun ya da kontrol düğmesine 1 kez basın. Kontrol düğmesini sağa/sola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



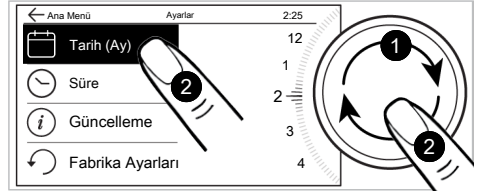
- ⇒ Sadece bildirim ekran koruyucu ayarı yapacaksanız ekrandaki "←" tuşuna dokunarak bir üst menüye geçiş yapın. Ayarınız onaylanır ve sıradaki alt menü ayarı etkinleşir. Diğer ayarlara devam ederseniz ekranda ilgili ayar üzerine dokunarak diğer ayarlara devam edin. Fırında pişirme haricindeki süreçlerinde,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

## Tarih ayarını yapın

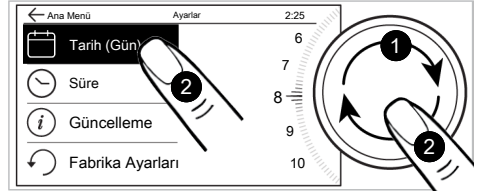
- ✓ Tarih ayarını değiştirmek için;
1. Ayarlar menüsü içerisindeyken; "Tarih" alanını seçin.
  2. "Tarih (Yıl)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek bulunduğunuz yılı ayarlayın.



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



5. Ekranda "Tarih (Ay)" üzerine dokunun ya da kontrol düğmesine 1 kez basın.  
⇒ Ekranda "Tarih (Gün)" alanı etkinleşir.
6. "Tarih (Gün)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek bulunduğunuz günü ayarlayın.

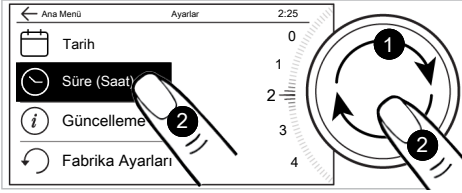


- ⇒ Sadece tarih ayarı yapacaksanız ekrandaki "←" tuşuna dokunarak bir üst menüye geçiş yapın. Ayarınız onaylanacaktır. Saat ayarı yapacaksanız "Süre (Saat)" alanına dokunun ya da kontrol düğmesine 1 kez basın. Ekranda "Süre (Saat)" alanı etkinleşecek ve tarih ayarlarınız onaylanacaktır.

## Saat ayarını yapın

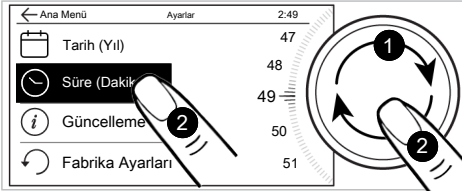
- ✓ Tarih ayarını yaptıktan sonra;
1. Ekranda "Süre" alanına dokunun.

2. "Süre (Saat)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek saati ayarlayın.



3. Ekranda "Süre (Saat)" üzerine dokununuz ya da kontrol düğmesine 1 kez basınız.  
⇒ Ekranda "Süre (Dakika)" alanı etkinleşir.

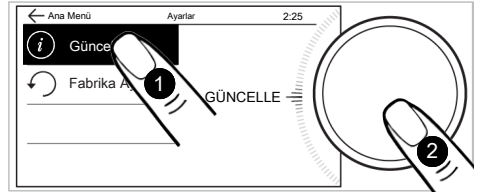
4. "Süre (Dakika)" alanı etkinken kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek dakikayı ayarlayın.



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

### Güncelleme ayarını yapın

- ✓ Fırın saatinize güncelleme yapmak için, fırının mutlaka bir kablosuz ağa bağlı olması gerekmektedir. Herhangi bir güncelleme söz konusu olduğunda, fırını açtığınız anda otomatik güncelleme uyarısı gelecektir. Güncelleştirme için ayarlar menüsü içerisindeyken;
1. Ekranda "Güncelleme" ayarı alanına dokununuz.

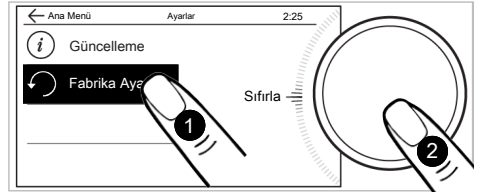


2. "Güncelleme" alanı etkinken ekrana "GÜNCELLE" seçeneğini gelecektir. Kontrol düğmesine 1 kez basarak güncellemeyi başlatın.

### Fabrika ayarlarına geri dönme

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

1. Ekranda "Fabrika Ayarları" alanına dokununuz.

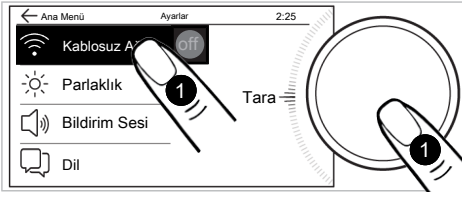


2. "Fabrika Ayarları" alanı etkinken ekrana Sıfırla seçeneği gelecektir. Kontrol düğmesine 1 kez basarak fabrika ayarlarına geri dönün.

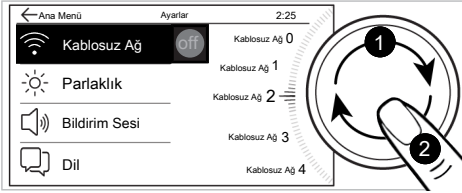
### HomeWhiz uygulamasının kullanımı

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

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



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



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

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

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

## "HomeWhiz" eşleşmesinin silinmesi

Ürününüzün "HomeWhiz" eşleşmesini silmek için fabrika ayarlarına geri dönmeniz gerekir.

Bunun için "Fabrika ayarlarına geri dönme" anlatımındaki adımları takip ederek fabrika ayarlarına geri dönünüz. Daha önce ayarlı olan "HomeWhiz" eşleşmesi silinecektir.

## Destek servisi özelliği

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

## Destek servisi için telefon numarası girilmesi

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

## Destek servisi üzerinden talep oluşturma

- Ürün üzerinde internet bağlantınız olduğundan ve cep telefonu numaranızı "HomeWhiz" uygulaması üzerinden girdiğinizden emin olun.
- ☎ tuşuna dokunarak fırını açın.
- ☎ tuşuna yaklaşık 3 saniye dokununuz.
  - ⇒ Ekranda "Destek servisi talebi oluşturulsun mu?" görünür.
- "Evet" üzerine dokununuz.
  - ⇒ Ekranda "Talep oluşturuluyor" görünür.
- Talebiniz müşteri temsilcisine başarılı bir şekilde ulaştığında ekranda "Talep başarılı" görünür.
- Müşteri temsilciniz "HomeWhiz" uygulamasında belirttiğiniz telefon numarası üzerinden sizi arayacaktır.




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





Destek servis tuşuna bastığınızda ürününüzün kablosuz bağlantısı eğer kapalıysa otomatik ayarlardan wifi kurulum ekranına yönlendirilecektir. Destek servisi işlemi tamamlandıktan sonra kapatmadığınız sürece ürünün kablosuz bağlantısı devam edecektir.



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

### Destek servis talep iptali

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

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



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

### Favoriler Menüsü

Fırınızda daha önce yapmış olduğunuz pişirme ayarlarını, pişirme bitişinde kaydettiyseniz bu ayarlara favoriler menüsünden ulaşabilirsiniz. Bu alanda bulunan kayıtlar

daha önce kaydetmiş olduğunuz isimlerle saklanacaktır. Bu alanda bu ayarları tekrar kullanıp aynı şekilde pişirme yapabilirsiniz.

### Geçmiş Menüsü

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

### Kurutma Menüsü

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



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



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

1. "1" tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek "Kurutma" ana menüsü üzerine gelin.
3. Ekranda "Kurutma" üzerine dokununuz ya da kontrol düğmesine 1 kez basın.
4. Ekranda "BAŞLAT" tuşuna dokunarak kurutma işlemi başlatın.
5. Kurutma işlemi 10 dakika sürecektir. Ekranda kalan süre görünür.
  - ⇒ Süre sonunda fırın kapağını açarak içeride kalan buharın çıkmasını sağlayın.

### Buharlı temizleme menüsü

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

1. "1" tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek "Buharlı Temizleme" ana menüsü üzerine gelin.

3. Ekranda "Buharlı Temizleme " üzerine dokunun ya da kontrol düğmesine 1 kez basın.
4. Ekranda "BAŞLAT " tuşuna dokunarak buharlı temizleme işlemini başlatın. Fonksiyonun başlaması için "**Su haznesinin kullanımı**" bölümü anlatımında bulunan adımları takip ederek su haznesine su doldurmalısınız.



Buharlı temizleme için yaklaşık 500 ml su kullanılmaktadır.

5. İşlem sonunda kapağı açıp fırın iç yüzeylerini kuru bir sünger veya bezle silin.

### Kireç çözme menüsü

Buhar üretim sisteminin içerisinde oluşacak kireçler için kireç çözme programının kullanılması önerilir. Fırınınız, ayarladığınız su sertliğine bağlı olarak size kireç çözmeniz için öneri verecektir. Ürünle birlikte iki adet kireç çözme tableti verilir. (Piyasada buharlı pişiriciler önerilen kireç gidericileri de kullanım talimatlarına göre kullanabilirsiniz.)



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



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



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

1. "ⓘ" tuşuna dokunarak fırını açın.

Standart uygunluk ve test bilgileri / AB uygunluk beyanı

2. Kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek "Kireç Çözme" ana menüsü üzerine gelin.
3. Ekranda "Kireç Çözme" üzerine dokunun ya da kontrol düğmesine 1 kez basın.
4. Ekranda "BAŞLAT" tuşuna dokunarak kireç çözme işlemini başlatın.
5. Ekranda "250ml su ilave edin ve 1 adet tablet koyun." yazısı görünür. "Tamam" tuşuna dokununuz.
6. Su haznesi dışarı çıkar.
7. Su haznesini çıkarın, haznenin içinde su varsa boşaltın ve 250 ml su ile tableti hazne içerisine koyun.
8. Su haznesini yuvasına yerleştirin. Ekranda "Tablet çözülüyor." görünür.
9. Kireç çözme fonksiyonu sırasında tablet çözünerek fırının buhar jeneratöründe biriken kireci temizleyecektir. Fırın otomatik olarak bu işlemi yapacak ve bu işlem sonrasında ekranda "Tank içindeki suyu boşaltın ve tekrar 250ml su ekleyin" uyarısı gelecektir. "Tamam" tuşuna dokununuz.

10. Su haznesi dışarı çıkar.

11. Hazneyi boşaltın, 250 ml temiz su koyun. Hazneyi yerine yerleştirin. Ekranda "Durulama işlemi yapılıyor." görünür.

12. Kireç çözme süresi sonunda ekranda "Kireç çözme işlemi tamamlandı, tanktaki suyu boşaltınız." görünür.



Kireç çözme işlemini yaklaşık 1,5 - 2 saat sürer.

- ⇒ Fırın kapağını açarak içeride kalan buharın çıkmasını sağlayın ve su haznesinde kalan suyu boşaltın.



Bu ürünün geliştirme, üretim ve satış aşamaları, Avrupa Birliği'nin ilgili tüm talimatlarında belirtilen güvenlik kurallarına uygun olarak yürütülmektedir.

**Frekans bandı** : 2.4 Ghz

**Maks. ile-tim gücü** : maks. 100 mW

#### CE için uygunluk beyanı

Arcelik A.Ş. bu ürünün 2014/53/EU Direktifine uygun olduğunu beyan eder. Ayrıntılı bir RED Uygunluk Beyanı, ürünü-nüze ait ürün sayfasındaki ek belgeler arasında [arcelik.com.tr](http://arcelik.com.tr) adresinde çevrimiçi olarak bulunabilir.

Ürünün sibergüvenlikle ilgili yazılım güncel-leme desteği süresi, ürünün garanti süresi kadardır. Bu süreden sonra sibergüvenlikle ilgili yazılım güncellemeleri garanti edilmez.

## 5.5 Et Probusunun Kullanılması

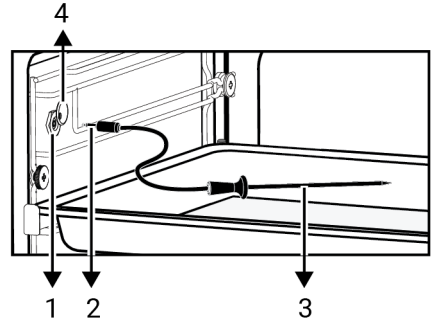
### Genel uyarı ve bilgiler

- Et probunun çalışması için, fırının belirli bir çalışma fonksiyonu ve sıcaklığa ayarlanması gerekir.
- Et probunu kullanmadan önce fırın saatini belirli bir pişirme süresi ayarı yaptıysanız, et probu takıldığında bu süre otomatik olarak iptal olur.
- Et probu ile pişirme yaparken, et probu soketinin üzerinde bulunan raflar kullanılamaz.
- Et probunu her kullanım sonrası ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulaştırın.
- Et probunun aktif olduğu çalışma fonksiyonlarında, ekranda **75C** ifadesi görünmüyor ise, bağlantı soketinin yuvasına tam oturduğuna emin olun.
- Et probunun sensör ucu ete saplanmadan kullanılacak olursa, sensör ucu fırın içerisindeki sıcaklığı algılar ve ayarlanan sıcaklığa gelince pişirmeyi sonlandırır. Ancak et probu 250 °C ve üzeri sıcaklığa maruz kalırsa sensörü kullanılmaz hale gelir.
- Çalışma fonksiyonu sıcaklığı en az , et probu sıcaklığından 30 °C fazla olabilir. Örneğin: Et probu sıcaklığı 70 °C olarak ayarlanmışsa, çalışma fonksiyonu sıcaklığını en az 100 °C ye ayarlanabilir.
- Gıda güvenliği açısından kırmızı etin merkez sıcaklığı (en soğuk nokta) minimum 63°C olmalıdır.

- Gıda güvenliği açısından kanatlı etlerin en soğuk noktasının merkez sıcaklığı minimum 74°C, iyi pişmiş olması için merkez sıcaklığı 85°C olmalıdır.

### Kırmızı etlerin pişme aralıkları için referans tablo:

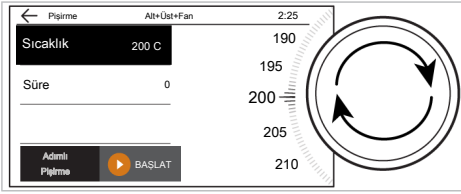
Pişme Derecesi	Et merkez sıcaklığı* (°C)
Çok az pişmiş	55-59
Az pişmiş	60-62
Orta az pişmiş	63-70
Orta pişmiş	71-76
İyi pişmiş	77-81
Çok pişmiş	≥82



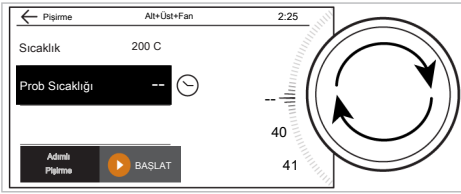
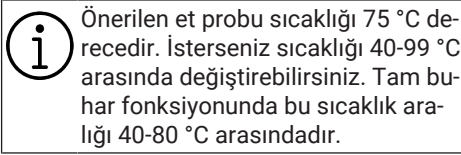
- 1 Et probu yuvası
- 2 Et probu bağlantı soketi
- 3 Et probu sensör ucu
- 4 Et probu yuvası kapağı

### Et probunun ön ısıtma yapılmadan kullanılması

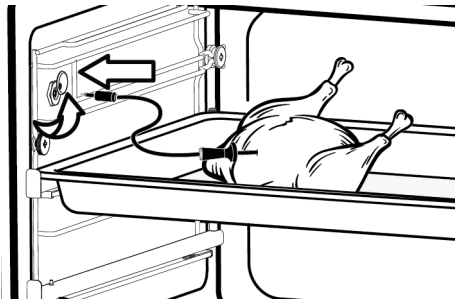
1. Pişirme menüsünden, et probu ile pişirme yapmak istediğiniz pişirme fonksiyonunu seçin. Seçtiğiniz fonksiyonda et probu sembolü olduğundan emin olun.
2. Fırın içi sıcaklığını ayarlayın.



3. Et probu sıcaklığı için, ekranda et probu sembolü üzerine dokunduktan sonra kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.



4. Tepsinizi fırının içerisine yerleştirmeden önce probu etinize saplayın ve tepsiyi fırın içerisine yerleştirin.
5. Fırın yan duvardaki yuva kapağını yukarı doğru kaydırıp et probu bağlantı soketini et probu yuvasına yerleştirin.



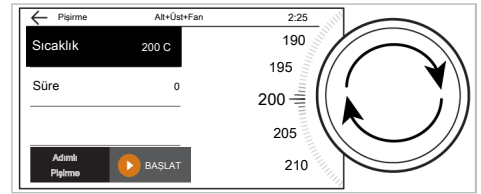
6. Ekranda "BAŞLAT" tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ön ısıtma ekranı görünür. Ön ısıtmayı kontrol düğmesini "ATLA" seviyesine getirip kontrol düğmesine bir kez basın.

7. Ekranda "tepsiyi koyunuz." uyarısı gelecektir. Fırını kapağını açıp kapayın. Pişirme başlayacaktır.

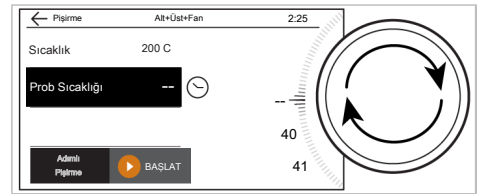
» Fırınınız, et probunun takıldığını otomatik olarak algılar ve ekranda et probu ve fırın içi sıcaklığı görünür. Et probu sensörü, etin içerisindeki sıcaklığın, ayarlanan dereceye geldiğini otomatik olarak algılar ve pişirmeyi sonlandırır. Pişirme bitmeden prob yuvasından çıkarılırsa ekranda uyarı mesajı görünür.

### Et probunun ön ısıtma yapılarak kullanılması

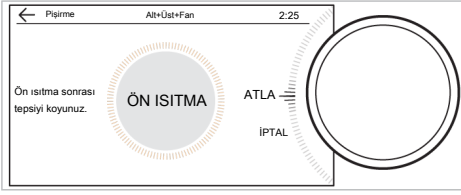
1. Pişirme menüsünden, et probu ile pişirme yapmak istediğiniz pişirme fonksiyonunu seçin. Seçtiğiniz fonksiyonda et probu sembolü olduğundan emin olun.
2. Fırın içi sıcaklığını ayarlayın.



3. Et probu sıcaklığı için, ekranda et probu sembolü üzerine dokunduktan sonra kontrol düğmesini sağa/sola çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.



4. Prob soketini, fırındaki prob yuvasının kapağını kaldırarak takın. Probun diğer sensör ucunu fırın içerisine bırakın.
5. Ekranda "BAŞLAT" tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ön ısıtma ekranı görünür. Pişireceğiniz yemeğe özel olarak ön ısıtmanın bitmesini bekleyin.



6. Ön ısıtma tamamlandıktan sonra tepsi-nizi ilgili rafa yerleştirin. Koruyucu eldiven kullanarak, probun sensör ucunu eti-

nize saplayın. Ön ısıtma sonrası fırın içi ve et probu sıcak olacağından koruyucu eldiveni mutlaka kullanmalısınız.

- ⇒ Fırınınız, et probunun takıldığını otomatik olarak algılar ve ekranda prob ve fırın içi sıcaklığı görünür. Et probu sensörü, etin içerisindeki sıcaklığın, ayarlanan dereceye geldiğini otomatik olarak algılar ve pişirmeyi sonlandırır. Pişirme bitmeden prob yuvasından çıkarılırsa ekranda uyarı mesajı görünür.

## 6 Pişirme Hakkında Genel Bilgiler

Bu bölümde yemeklerinizi hazırlama ve pişirme ile ilgili ipuçları bulabilirsiniz.

Ek olarak üretici olarak test edilen bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun ayarlar anlatılmaktadır. Bu yemekler için uygun fırın ayarları ve aksesuarlar da belirtilmiştir.

### 6.1 Fırında Pişirme ile İlgili Genel Uyarılar

- Pişirme esnasında ya da sonrasında fırın kapağını açarken sıcak-yakıcı buhar çıkabilir. Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir. Fırın kapağını açarken uzak durun.
- Pişirme sırasında oluşan yoğun buhar, sıcaklık farkı nedeniyle fırın iç-dış bölümlerinde ve mobilya üstlerinde yoğunlaşma sonucu su damlaları oluşturabilir. Bu durum normal ve fiziksel bir olaydır.
- Pişirme sırasında pişirilen yemeğin çeşidine göre fırın iç camında terleme veya damlama şeklinde su buharı veya yoğunlaşma meydana gelebilir. Bu pişirme sırasında olabilecek normal bir durumdur, pişirme sonrası ürün soğuduğunda nemli bir bez ile silinerek iç camın temizlenmesini tavsiye edilir.
- 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 kapları için mutlaka üreticisinin verdiği uyarı ve bilgileri dikkate alın.
- Pişirmelerinizde kullanacağınız yağlı kağıtları pişirme yapacağınız kaba uygun boyutlarda kesin. Kaptan taşan yağlı kağıtlar yanma riski oluşturabilir ve pişirmenizin kalitesini etkileyebilir. Kullanacağınız yağlı kağıdı üzerinde belirtilen sıcaklık aralıklarında kullanın.
- İyi bir pişirme performansı için, yemeğinizi önerilen doğru rafa yerleştirin. Pişirme esnasında raf konumunu değiştirmeyin.

### 6.1.1 Hamur işleri ve fırın yemekleri

#### Genel Bilgiler

- İyi bir pişirme performansı için ürüne ait aksesuarları kullanmanızı öneririz. Harici pişirme kabı kullanacaksanız koyu renkli, yapışmayan ve ısıya dayanıklı kaplar tercih edin.
- Pişirme tablosunda ön ısıtma öneriyor ise mutlaka ön ısıtma yaptıktan sonra yemeğinizi fırına sürün.

- Tel ızgara üzerine bir pişirme kabı kullanarak pişirme yaparsanız kabı arka duvara yakın değil, tel ızgaranın tam ortasına koyun.
- Hamur işi yapımında kullanılan tüm malzemeler taze ve oda sıcaklığında olmalıdır.
- Yemeğin pişme durumu, yemeğin miktarına ve pişirme kabın büyüklüğüne göre değişiklik gösterebilir.
- Metal, seramik ve cam kalıplar pişme süresini uzatır ve hamur işi gıdalarının alt yüzeyleri eşit oranda kızarmaz.
- Pişirmede pişirme kağıdı kullanıyorsanız gıdanın alt yüzeyinde az kızarma gözlemlenebilir. Bu durumda pişirme sürenizi yaklaşık 10 dakika uzatmanız gerekebilir.
- Pişirme tablolarında belirtilen değerler laboratuvarlarımızda yapılan testler sonucu belirlenmiştir. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.
- Yemeğinizi pişirme tablosunda önerilen uygun rafa yerleştirin. Fırının en alt rafını 1. raf olarak referans alın.

### Kek pişirmenin püf noktaları

- Kek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın.

### Hamur işleri ve fırın yemekleri için pişirme tablosu

#### Tek tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepsidede kek	Standart fırın tepsi *	Alt+Üst Isıtma	3	180	30 ... 45
Kalıpta kek	Tel ızgara üzeri kek kalıbı **	Fan Destekli	2	180	30 ... 40
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	Alt+Üst Isıtma	3	160	30 ... 40
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	Fan Destekli	3	145	25 ... 35
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı	Alt+Üst Isıtma	2	155	40 ... 50
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Fan Destekli	2	155	30 ... 40
Kurabiye	Pasta tepsi *	Alt+Üst Isıtma	3	170	25 ... 40
Kurabiye	Pasta tepsi *	Fan Destekli	3	170	20 ... 30

- 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 yapışıyorsa daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.

### Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.
- Böreğinizi pişirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Yufka böreği	Standart fırın tepsi *	Alt+Üst Isıtma	2	200	30 ... 40
Yufka böreği	Standart fırın tepsi *	Alt+Üst+Fan	2	180	35 ... 45
Poğaç	Standart fırın tepsi *	Alt+Üst Isıtma	2	200	20 ... 35
Poğaç	Standart fırın tepsi *	Fan Destekli	3	180	20 ... 30
Bütün ekme	Standart fırın tepsi *	Alt+Üst Isıtma	3	200	30 ... 45
Bütün ekme	Standart fırın tepsi *	Fan Destekli	3	200	30 ... 40
Lazanya	Tel ızgara üzeri cam/metal dik-dörtgen kap **	Alt+Üst Isıtma	2 veya 3	200	30 ... 45
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Alt+Üst Isıtma	2	180	50 ... 70
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Fan Destekli	3	170	50 ... 65
Pizza	Standart fırın tepsi *	Alt+Üst Isıtma	3	250	5 ... 9
Pizza	Standart fırın tepsi *	Pizza	3	250	5 ... 10

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

## İki tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	1-Standart fırın tepsi * 3-Pasta tepsi *	Fan Destekli	1 - 3	145	30 ... 40
Kurabiye	2-Standart fırın tepsi * 4-Pasta tepsi *	Fan Destekli	2 - 4	170	25 ... 35
Yufka böreği	1-Standart fırın tepsi * 4-Pasta tepsi *	Fan Destekli	1 - 4	180	40 ... 50
Poğaç	2-Standart fırın tepsi * 4-Pasta tepsi *	Fan Destekli	2 - 4	180	20 ... 30

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

## “Ekonomik Fanlı” çalışma fonksiyonu için pişirme tablosu

- “Ekonomik Fanlı” çalışma fonksiyonunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.

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

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

\* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

## 6.1.2 Et, Balık ve Kümes hayvanları

### Kızartmayla ilgili püf noktaları

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

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

## Et, balık ve kümes hayvanları için pişirme tablosu

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Biftek (bütün)/ Rosto (1 kg)	Standart fırın tepsisi *	Alt+Üst+Fan	3	15 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	60 ... 80
Kuzu incik (1,5-2 kg)	Standart fırın tepsisi *	Alt+Üst+Fan	3	170	85 ... 110
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Alt+Üst+Fan	2	15 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsi yerleştirin.	Multi (3D)	2	15 dk. 250/max, sonra 190	60 ... 80
Hindi (5,5 kg)	Standart fırın tepsisi *	Alt+Üst+Fan	1	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	150 ... 210

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

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

### 6.1.3 Izgara

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

#### Genel uyarılar

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

#### Izgara tablosu

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

#### Izgarayla ilgili püf noktaları

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

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Sebze graten	Tel ızgara	4 - 5	220	20 ... 30
Tost ekmeği	Tel ızgara	4	250	1 ... 4

Izgara konumunda 5 dakikadan sonra ön ısıtmayı atlayın.  
Parçalı gıdaları, toplam ızgara süresinin 1/2'si geçtikten sonra çevirin.

### 6.1.4 Az Yağda veya Yağsız Kızartma Fonksiyonu

"A Fry" fonksiyonu, fırında az yağda veya yağsız bir şekilde sıcak hava ile kızartma yapabilirsiniz.

#### Genel uyarılar

- "A Fry" fonksiyonu için önerilen pişirme tablosuna bakın.
- Bu fonksiyon için ürünle birlikte verilen kızartma ızgarasını (A Fry) kullanın.
- İyi bir kızartma sonucu için kızartma sepetinin üzerine gıdaları üst üste gelmeyecek şekilde yerleştirin.

- Kızartma yaparken yağları toplaması için en alt rafa bir adet fırın tepsi yerleştirin. Yerleştirilen tepsi içerisine ısıya dayanıklı, fırın içinde kullanımı önerilen pişirme kağıdı veya benzeri malzeme yerleştirin.
- Gıdadan damlayabilecek yağ ve diğer maddeler, en alt rafta tepsi kullanılmaması durumunda yoğun dumanlanma ve alev neden olabilir.
- Ön ısıtma süresini hızlandırmak için "Multi (3D)" fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Ön ısıtma tamamlanınca "A Fry" fonksiyonuna geçiş yapın.

#### "A Fry" fonksiyonu için kızartma tablosu

Yemek	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Önerilen miktar
Ev yapımı patates*	A Fry	3	220	20 ... 40	200-1000 g
Dondurulmuş patates**	A Fry	3	220	15 ... 35	200-1400 g
Tavuk but/kanat	A Fry	3	220	20 ... 40	500-1500 g
Tavuk göğüs	A Fry	3	220	30 ... 40	200-700 g
Bütün tavuk	A Fry	3	15 dk. 250/max sonra 190	60 ... 80	1800-2000 g
Dondurulmuş nugget**	A Fry	3	220	15 ... 25	400-1000 g
Köfte	A Fry	3	220	20 ... 30	20-25 adet
Bütün balık	A Fry	3	220	15 ... 25	2-5 adet
Dondurulmuş çitir balık** (fish fingers)	A Fry	3	220	15 ... 25	500-1500 g
Dondurulmuş börek**	A Fry	3	220	25 ... 35	200-800 g (10-40 adet)
Dondurulmuş pizza**	A Fry	3	220	10 ... 20	2-4 adet
Sosis	A Fry	3	220	15 ... 25	10-20 adet
Karışık sebze	A Fry	3	220	20 ... 25	400-1000 g
Muffin	A Fry	3	220	25 ... 35	20-25 adet
Dolma biber	A Fry	3	220	25 ... 35	20-25 adet

\* Patatesleri 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin.

\*\* Ön ısıtma yapın.

### 6.1.4.1 Kurutma Fonksiyonu

Kurutma fonksiyonu; meyveler, sebzeler ve ot gibi gıdaları kurutmak ve/veya muhafaza etmek için kullanılır. Bu fonksiyon, fırının arka duvarındaki fanlı ısıtıcı ve fan yardımıyla optimum seviyede ısıtılmış havayı fırın içinde dolaştırarak nemi yavaşça giderir.

- Kurutma fonksiyonunu meyve-sebze ve otları kurutmak için kullanabilirsiniz. Kurutmayı 50-70 °C sıcaklık aralığında yapmanız önerilir.

- Kurutma zamanı gıdanın nem, şeker değerine, büyüklük-kalınlığına, havanın nem değerine bağlı olarak değişir.
- Meyve sebzeleri 1-2 cm kalınlığında kesin.
- Kurutma sırasında renk korunduğu için fırının kapağı açık olmalıdır. Kapak ile fırın arasındaki üst köşeye bir nesne (tahta kaşık) koyarak kapağı açık tutun. Nesnenin fırın contentsına değmemesine dikkat edin.

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf numuru	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Elma	Kızartma ızgarası (A Fry)	A Fry	3	50	300 ... 540
Portakal dilimleri, kabukları	Kızartma ızgarası (A Fry)	A Fry	3	50	300 ... 540
Limon	Kızartma ızgarası (A Fry)	A Fry	3	50	300 ... 540
Ayva	Kızartma ızgarası (A Fry)	A Fry	3	50	300 ... 540
Ot	Kızartma ızgarası (A Fry)	A Fry	3	50	240 ... 420

### 6.1.5 Buharlı pişirme

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

- Kırmızı et türü yiyeceklerde daha kızarmış et için %40 buhar seviyesi, daha çok haşlanmış et tadı için %60-80 buhar seviyesini kullanabilirsiniz.
- Pişirme öncesi su haznesini max seviyesine kadar doldurun.

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf numuru	Çalışma fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Buhar seviyesi	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Bütün ek-mek	Standart fırın tepsisi *	2	Fan Destekli	180	%80	30 ... 40
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tel ızgara * Bir alt rafa bir adet tepsisi yerleştirin.	2	Alt+Üst+Fan	15 dk. 250/max, sonra 190	%80	60 ... 70
Antrikot (tek parça)	Standart fırın tepsisi *	3	Multi (3D)	180	%80	40 ... 55
Sebzeli kuzu incik	Standart fırın tepsisi *	3	Multi (3D)	170	%80	80 ... 100
Mayalı ev poğaçası	Standart fırın tepsisi *	3	Fan Destekli	180	%60	20 ... 30
Cheese-cake	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	3	Fan Destekli	120	%40	60 ... 70

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Çalışma fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Buhar seviyesi	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tavuk bage	Standart fırın tepsisi *	3	Multi (3D)	200	%80	20 ... 30
Patates kumpir	Standart fırın tepsisi *	3	Multi (3D)	190	%40	45 ... 55
Hamburger ekmeği	Standart fırın tepsisi *	3	Fan Destekli	180	%60	20 ... 30
Sebzeli somon	Standart fırın tepsisi *	3	Multi (3D)	200	%60	15 ... 25
Kalıp kek	Standart fırın tepsisi *	2	Fan Destekli	180	%40	30 ... 40
Yumurta-Çok Pişmiş	Standart fırın tepsisi *	3	Fan Destekli	100	%80	5 ... 8
Güveçte Sebzeli Balık	Güveç Kabı	3	Fan Destekli	180	%60	15 ... 25
Güveçte Sebzeli Et	Güveç Kabı	3	Fan Destekli	220	%60	25 ... 35
Pretzel Buns	Standart fırın tepsisi *	3	Fan Destekli	220	%40	15 ... 20
Patatesli Kıymalı Börek	Standart fırın tepsisi *	3	Fan Destekli	190	%40	25 ... 35
Pandispanya Hamuru	Standart fırın tepsisi *	3	Fan Destekli	180	%40	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.

## Tam buhar

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Çalışma fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Donmuş bezelye	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	30 ... 40
Donmuş bezelye	3 - Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi 5 - Küçük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3 ... 5	Tam buhar	100	35 ... 45
Antrikot	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	55 ... 65
Patates parçaları	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	35 ... 45
Tavuk göğsü	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	30 ... 40
Brokoli	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	20 ... 30
Dana bonfile	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	50 ... 60

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Çalışma fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Balık	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	20 ... 30
Karnabahar	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	20 ... 30
Brüksel lahanası	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	10 ... 20
Taze fasulye	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	25 ... 35
Havuç parçaları	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	20 ... 30
Pirinç	Borcam + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	25 ... 35
Karışık Sebze	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	20 ... 30
Bao Ekmek	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	10 ... 15
Koza Mısır	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	35 ... 45
Yumurta-Çok Pişmiş	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	13 ... 17
Yumurta-Az Pişmiş	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	8 ... 10
Çin Mantısı	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	10 ... 20
Crem Caramel	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	20 ... 30
Ravioli	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	8 ... 12

Ön ısıtma yapmayın.

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

### Vakumlu Pişir. (Sous-vide)

Sous-vide bir vakumlu pişirme yöntemidir. 55 ila 95 °C arasındaki düşük sıcaklıklarda ve %100 buhar kullanılarak yapılır. Sous-vide pişirme, et, balık, sebze ve tatlılar gibi yiyecekleri nazikçe pişirmek için kullanılır. Yiyecekler özel bir hava geçirmez, ısıya dayanıklı vakum torbasında hazneli bir vakumlama makinesi ile ısıtılır. Vakum torbasının koruyucu zarfı, besinleri ve tatları muhafaza eder. Düşük sıcaklıklar ve doğrudan ısı transferi, istenen pişirme sonuçlarını hassas bir şekilde kontrol etmeye olanak sağlar.

- Vakumda pişirme ile, tatlar gıda içerisinde kalır. Baharatlar, otlar ve sarımsak gibi tatları daha fazla yoğunlaştırır.
- Pişirme öncesi su haznesini max seviyesine kadar doldurun.
- Pişirme öncesi poşet içerisindeki vakumun sağlam olduğundan emin olun:
  1. Vakumlama torbasında hava olmamalı.
  2. Isıl yapışmalı dikiş mükemmel bir şekilde kapatılmıştır.
  3. Vakumlama torbasında delik yoktur.
- Vakumlanmış poşetinizi tel ızgara üzerine koyabilirsiniz.
- 65°C'nin altında pişirilen gıdalarda pişirme sonrası mühürleme önerilmektedir.

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Çalışma fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tavuk göğsü	Tel ızgara	3	Vakumlu Pişir.	65	90 ... 150
Brokoli	Tel ızgara	3	Vakumlu Pişir.	85	40 ... 60
Karnabahar	Tel ızgara	3	Vakumlu Pişir.	85	40 ... 60
Somon balık	Tel ızgara	3	Vakumlu Pişir.	60	25 ... 35
Biftek	Tel ızgara	3	Vakumlu Pişir.	60	90 ... 150
Uskumru Fileto	Tel ızgara	3	Vakumlu Pişir.	55	20 ... 30
Kuzu İncik	Tel ızgara	3	Vakumlu Pişir.	95	100 ... 110
Karides	Tel ızgara	3	Vakumlu Pişir.	55	20 ... 30

Ön ısıtma yapmayın.

## 6.1.6 Test yemekleri

- Bu pişirme tablosundaki yemekler, kontrol enstitüleri için ürünün test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla EN 60350-1'e standartına göre hazırlanmıştır.

### Test yemekleri pişirme tablosu

#### Tek tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Shortbread (tatlı kurabiye)	Standart fırın tepsi *	Alt+Üst Isıtma	3	140	20 ... 30
Shortbread (tatlı kurabiye)	Standart fırın tepsi *	Fan Destekli	Tel raflı modellerde :3 Tel rafsız modellerde :2	140	15 .. 25
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	Alt+Üst Isıtma	3	160	30 ... 40
Küçük kekler	Standart fırın tepsi *	Fan Destekli	3	145	25 ... 35
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı	Alt+Üst Isıtma	2	155	40 ... 50
Pandispanya	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı **	Fan Destekli	2	155	30 ... 40
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Alt+Üst Isıtma	2	180	50 ... 70
Elmalı turta	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp **	Fan Destekli	3	170	50 ... 65

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

## İki tepsi ile pişirme önerileri

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	1-Standart fırın tepsisi * 3-Pasta tepsisi *	Fan Destekli	1 - 3	145	30 ... 40
Shortbread (tatlı kurabiye)	2-Standart fırın tepsisi * 4-Pasta tepsisi *	Fan Destekli	2 - 4	140	15 ... 25

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\*Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

## Izgara

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

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

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

## Tam buhar

Yemek	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Çalışma fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)	Yaklaşık gıda ağırlığı (g)
Donmuş bezelye	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	30 ... 40	2600
Donmuş bezelye	3 - Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi 5 - Küçük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3 ... 5	Tam buhar	100	35 ... 45	1800
Brokoli	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	15 ... 25	300
Brokoli	Büyük boy delikli buharlı pişirme tepsisi + Fırın tepsisi	3	Tam buhar	100	20 ... 30	1400

\* Ön ısıtma yapmayın.

\*\* Pişirme yaparken fırın tepsisini birinci rafa, delikli tepsiyi ise üçüncü rafa yerleştirin.

## 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-yın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürünün hiçbir parçasını bulaşık makinasında yıkamayın.

#### Inoks-paslanmaz yüzeyler

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

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

#### Emaye yüzeyler

- Pişirme alanında yapılacak temizlik için mutlaka fırının soğuması beklenmelidir. Sıcak yüzeylerde yapılacak temizlik hem yanma tehlikesine hem de emaye yüzeyde hasar oluşturacaktır.
- Emaye yüzeyleri her kullanım sonrası bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurula-yın.
- 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.

#### Katalitik yüzeyler

- Pişirme alanındaki yan duvarlar sadece emaye yada katalik duvarlarla kaplı olabilir. Modele göre değişmektedir.
- Katalitik duvarlar açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir.
- Katalitik yüzeyler gözenekli yapısı sayesinde yağı emer ve yüzey yağla doyduğunda parlamaya başlar, bu durumda parçaların değiştirilmesi önerilir.

## **Cam yüzeyler**

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

## **Plastik parçalar ve boyalı yüzeyler**

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

## **7.2 Aksesuarların Temizliği**

Kullanma kılavuzunda aksi belirtilmedikçe ürün aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayın.

## **Kızarma ızgarasının (A Fry) temizliği**

Kızartma ızgarasının sepet olan parçasını bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz. Sepet için bulaşık makinesinin alt sepetinde yoğun yıkama önerilir. Sepetin yerleştirildiği tel çerçeve bulaşık makinesinde yıkamak için uygun değildir. Tel çerçeveyi bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.

A Fry kullanımı sonrası fırın içerisine sıçrayan yağların kolay bir şekilde temizlenebilmesi için kolay buharlı temizleme fonksiyonunu (varsa) kullanabilirsiniz.

## **7.3 Kontrol Panelin Temizliği**

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

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

Fırınınızın içindeki yüzey tiplerine göre "Genel Temizlik Bilgileri" bölümünde anlatılan temizleme adımlarını uygulayın.

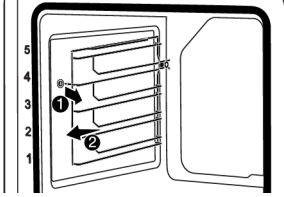
### **Fırının yan duvarlarının temizlenmesi**

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

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

#### Yan tel rafların yerinden çıkarmak için:

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



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

### 7.5 Fırın Kapağının Temizlenmesi

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

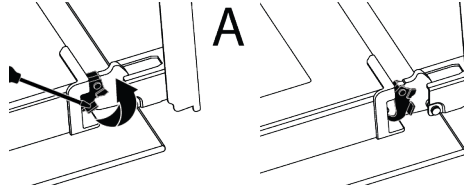


Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

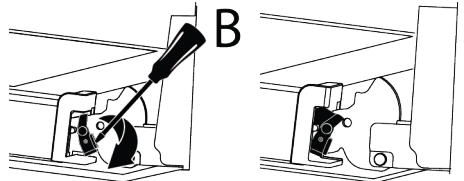
#### Fırın kapağının sökülmesi

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

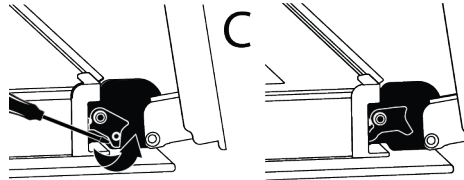
3. Menteşe tipi (A), (B), (C) tipi olmak üzere ürün modeline göre değişiklik gösterir. Aşağıdaki şekillerde her menteşe tipinin nasıl açılacağı gösterilmiştir.
4. (A) tipi menteşe normal kapak tiplerinde bulunmaktadır.



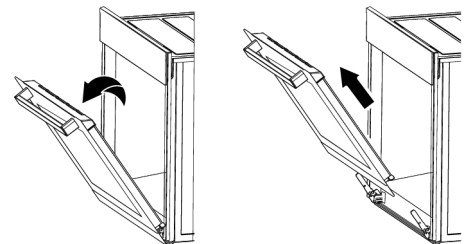
5. (B) tipi menteşe, yumuşak kapanan kapak tiplerinde bulunmaktadır.



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



7. Fırın kapağını yarı açık pozisyona getirin.



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

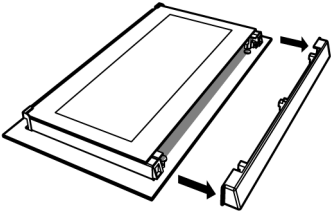
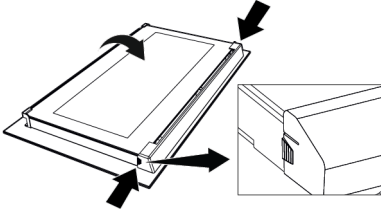


Kapağın yeniden takılması için, sökme işlemleri, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

## 7.6 Kapak İç Camının Yerinden Çıkarması

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

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



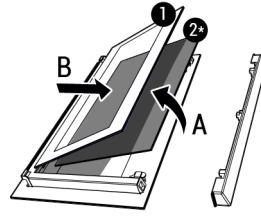
3. Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1) "A" yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak "B" yönünde çekerek çıkarın.

## 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.



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

## 7.7 Fırın Lambasının Temizliği

Fırın lambası, ürün güvenliği nedeniyle kullanıcı tarafından sökülmemelidir. Herhangi bir lamba arızası durumunda yetkili servise bildirin ve değiştirilmesini sağlayın.

### Pişirme esnasında su damlacıkları çıkıyor.

- Pişirme sırasında ortaya çıkan buhar ürünün dışındaki soğuk yüzeylere temas ettiğinde yoğunlaşır ve su damlacıkları oluşurabilir. >>> 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 lambası üretici, yetkili bir kişi veya yetkili servis sorumlusu tarafından değiştirilmelidir.
- Elektrik gelmiyordur. >>> Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.

### **Fırın ısınmıyor.**

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

### **"HomeWhiz" uygulamasından göndermek istediğiniz komut gitmiyor. (uzaktan erişim koşulları sağlandığı takdirde)**

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

### **"HomeWhiz" uygulaması fırının durumunu doğru yansıtmıyor.**

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

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

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

### **"HomeWhiz" uygulamasına ürün kurulumu esnasında "Birden fazla bluetooth ağı algılandı" uyarısı veriyor.**

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

### **"HomeWhiz" uygulamasında tanımladığım dilden farklı dillerde terimler görünüyor.**

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

# Müşteri Memnuniyeti Politikası

Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

## Kanallarımız:

### Çağrı Merkezimiz:

0850 210 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın\*)

### Diğer Numaramız:

0216 585 8 888

- Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

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

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

**Whatsapp Numaramız:** 0544 444 0 888

**Faks Numaramız:** 0216 423 2353

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

**E-posta Adresimiz:**

[musteri.hizmetleri@arcelik.com.tr](mailto:musteri.hizmetleri@arcelik.com.tr)

## Destek ve Bilgi Merkezi:

<https://destekvebilgimerkezi.arcelik.com.tr/s/>

### Sosyal Medya Hesaplarımız:

<https://www.instagram.com/arcelik/>

<https://twitter.com/arcelik>

<https://www.facebook.com/arcelik/>

<https://www.youtube.com/user/tvarcelik>

### Posta Adresimiz:

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

Sütlüce / İSTANBUL

### Bayilerimiz:

<https://www.arcelik.com.tr/arcelik-bayileri>

### Yetkili Servislerimiz:

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

- Online servis randevusu almak için,

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

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

- Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.

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

## Müşteri Hizmetleri sürecimiz:

Müşterilerimizin istek ve önerilerini;

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

- Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.

- Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.

Arçelik olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.

Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız. Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

## Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

Ürününüzü aldığımızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.

Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.

Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.

Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.

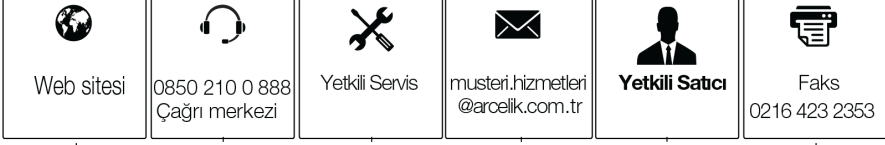
İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. alacağınız "Hizmet Fişi" , ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

## Hizmet Talebinin Deęerlendirilmesi

1

### Müşteri Başvurusu



2

### Başvuru kaydı

Başvuru Konusu  
Müşteri Adı, Soyadı  
Müşteri Telefonu  
Müşteri Adresi

3

### Hizmet talebinin alınması

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

4

### Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun  
değil

5

### Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması





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

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

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

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

Menşei: Türkiye

**GARANTİ ŞARTLARI**

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

**Üretici veya İthalatçı Firmamız;**

Ünvanı : Arçelik A.Ş.  
Adresi : Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,  
Sütlüce / İSTANBUL  
Telefon : (0-216) 585 8 888  
Fax : (0-216) 423 23 53  
web adres : www.arcelik.com.tr


**Malın**

Markası : Arçelik  
Cinsi :  
Modeli :  
Bandrol ve Seri No :  
Garanti Süresi : 3 yıl  
Azami Tamir Süresi : 20 iş günü

GENEL MÜDÜR

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

**Satıcı Firmamız;**

Ünvanı : Arçelik A.Ş.  
Adresi : Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,  
Sütlüce / İSTANBUL  
Telefon : (0-216) 585 8 888  
Fax : (0-216) 423 23 53  
e-posta : www.arcelik.com.tr

Fatura Tarih ve Sayısı :  
Teslim Tarihi ve Yeri :  
Yetkilinin İmzası :  
Firmamızın Kaşesi :