



## **Ankastre Fırın**

Kullanma Kılavuzu



KMF 833 G Grion

**TR**

285.4500.74/R.AF/3.03.2020

7785370107

## Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

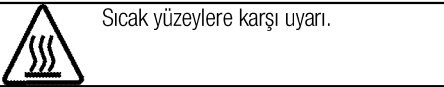
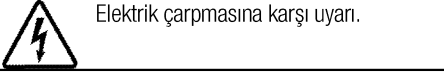
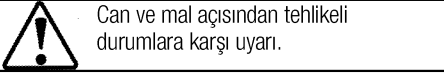
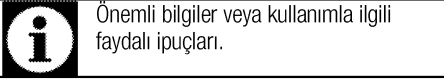
Değerli Müşterimiz,

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 ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

### Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



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

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

CE

PCB içermez

**1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları4**

Genel güvenlik .....	4
Elektrik güvenliği .....	4
Ürün güvenliği.....	5
Mikrodalga güvenlik talimatları .....	6
Kullanım amacı .....	10
Çocuklar için güvenlik.....	11
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması .....	11
Ambalaj bilgisi .....	12

**2 Ürününüz 13**

Genel görünüm .....	13
Teslimat kapsamı .....	14
Teknik özellikler .....	15

**3 Kurulum 16**

Kurulum için doğru yer .....	16
Kurulum ve bağlantılar .....	19
Gelecekteki taşıma işlemleri .....	20

**4 Ön hazırlık 21**

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler .....	21
İlk kullanım .....	21
Saat ayarı .....	21
İlk temizlik .....	22
İlk ısıtma.....	22

**5 Mikrodalğanın çalıştırılması 23**

Mikrodalga pişirme hakkında genel bilgiler .....	23
Mikrodalga fırının kullanılması .....	27
Mikrodalga için çalışma modları .....	31
Pişirme süreleri tablosu .....	32
Hazır yemek fonksiyonları .....	33

**6 Fırının kullanılması 38**

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler .....	38
Elektrikli fırının kullanılması .....	39
Çalışma modları .....	40
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması .....	42
Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması .....	42
Tuş kilidinin kullanılması .....	43
Saatin alarm olarak kullanılması .....	44
Pişirme süreleri tablosu .....	44
Hazır yemek fonksiyonları.....	45
Ayarlar menüsü.....	47
Izgaranın çalıştırılması .....	47
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	48

**7 Bakım ve temizlik 49**

Genel bilgiler.....	49
Mikrodalga fırın kısmının temizlenmesi.....	49
Kontrol panelinin temizlenmesi .....	50
Fırın içinin temizlenmesi.....	50
Fırın lambasının değiştirilmesi .....	50

**8 Sorun giderme 51**

## 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

### Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.

Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmalıdır. Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve

parçaları ürünle birlikte verilmelidir.

- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozursa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

### Elektrik güvenliğı

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle

yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!

- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablosundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.
- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü

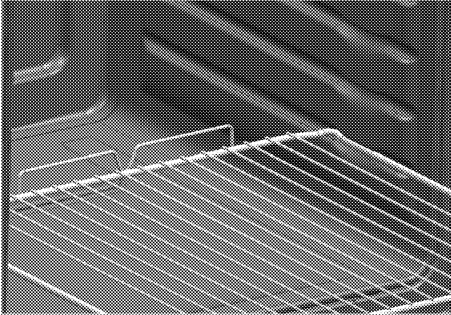
çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.

- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

### **Ürün güvenliği**

- UYARI: Ürün çalışırken açığındaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaştırılmamalıdır.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.

- 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.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.
- Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.
- Ürün doğrudan zemin üzerine yerleştirilmelidir. Bir baza veya kaide üzerine yerleştirilmemelidir.

Ürünün yanma güvenirliliği için;

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

### **Mikrodalga güvenlik talimatları**

- Bu cihaz, evde ve aşağıdaki benzer uygulamalarda kullanılmak içindir:
  - Dükkan, ofis ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfaklarında;

- çiftlik evlerinde;
- otel, motel ve diğer konaklama ortamlarında müşteriler tarafından;
- pansiyon tipi ortamlarda.
- Çocukların mikrodalga fırını güvenli şekilde kullanması ve yanlış kullanımın tehlikelerini anlaması için, yeterli talimatı sağlamadan ve denetim altında olmadan kullanmasını engelleyin.
- Cihaz kombinasyon modunda çalıştırılırken, ortaya çıkan sıcaklık yüzünden çocukların fırını yetişkin denetimi altında kullanması gereklidir.
- Ürün kullanımdayken ve kullanım sonrasında soğuyana kadar ürünün açığıtaki kısımları ısınacaktır.
- Fırın üzerinde hizası kaymış veya eğrilmiş kapı, hasarlı kapı contaları ve sızdırmazlık yüzeyi, kırık veya gevşek kapı menteşeleri, mandalları, boşluk veya kapı üzerinde göçükler gibi herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Hasar varsa, fırını kullanmayın ve Yetkili Servis Sorumlusu ile iletişime geçin.
- Kapı veya kapı contaları hasarlıysa, yetkili bir kişi veya Yetkili Servis Sorumlusu tarafından tamir edilene kadar fırın kullanılmamalıdır.
- Fırını kullanmadan önce kapısının düzgün şekilde kapatıldığından emin olun. Kapının üzerindeki bir güvenlik mekanizması, cihazın kapı açıkken kullanılmasını önlemekte, kapıyı açtığınızda pişirme işlemini durdurmaktadır. Kapı kilit sistemine müdahale etmemeli ve bu sistemi kapatmaya çalışmamalısınız. Kapı kilit sistemi kapalıysa, cihaz kapısı açıkken kullanıldığında mikrodalgalara maruz kalma riski oluşur.
- Fırının önü ile kapısı arasında herhangi bir cisim koymayın. Kağıt mendil veya mendil gibi kapının düzgün kapanmasını engelleyen bir cisim varsa, fırınızı kullanmamalısınız.
- Radyo Paraziti Fırını TV, radyo, kablosuz modem, erişim noktaları ve antenlerin 2 metreden daha yakınına yerleştirmeyin. Aksi takdirde, parazit yaratabilir.
- Pişirme süresini ve mikrodalga gücünü aşırı yüksek ayarlayarak yemekleri pişirmeyin. Aşırı pişirme yemeğin bazı yerlerini kurutabilir, yakabilir veya tutuşturabilir.
- Mikrodalga pişirmelerinizde alüminyum folyo kullanmayın.
- Mikrodalga pişirme yaparken, fırın kapağına 3 cm den daha yakın

mesafede metal objeler kullanmayın.

- Fırın içine korozif kimyasallar ya da korozif buhar içeren malzemeleri koymayın.

Oluşan parazit aşağıdaki önlemlerle azaltılabilir veya ortadan kaldırılabilir:

1. Fırının kapı ve sızdırmazlık yüzeyini temizleyin.
  2. Radyo veya televizyonun alıcı antenini yeniden ayarlayın.
  3. Mikrodalganın alıcıya göre konumunu değiştirin.
  4. Mikrodalgayı alıcıdan uzak bir konuma taşıyın.
  5. Mikrodalga fırın ve alıcının farklı devreler üzerinde olmasını sağlayacak şekilde, mikrodalga fırını farklı bir prize takın.
- Fırını diğer ısıtıcı cihazlardan uzağa koyun ve nemli ve buharlı ortamlardan uzak tutun.
  - Yetkili bir kişi veya Yetkili Servis Sorumlusu dışında bir kimsenin, mikrodalga enerjisine maruz kalınmasını engelleyen kapağın çıkarılması gibi herhangi bir servis veya tamir işlemini gerçekleştirmesi tehlikelidir.
  - Bu ürün bir Grup 2 Sınıf B ISM teçhizatıdır. Grup 2'nin tanımı, radyo-frekans enerjisinin bilerek üretildiği ve/veya malzeme kullanımı için elektromanyetik radyasyon şeklinde kullanıldığı teçhizatları ve kıvılcım aşındırması

içeren tüm ISM (Endüstriyel, Bilimsel ve Tıbbi) teçhizatını içermektedir. Sınıf B teçhizatı, ev ortamlarında ve ev kullanımı için binalara düşük voltajlı güç sağlayan şebekelere doğrudan bağlı meskenlerde kullanıma uygundur.

- Mikrodalga fırın yiyecek ve içeceklerin ısıtılması içindir. Yiyecek ve kıyafetlerin kurutulması veya yastıkların, terlik, sünger, ıslak kıyafet veya benzeri malzemelerin ısıtılması yaralanma, tutuşma veya yangın riski oluşturacaktır.
- Fırının canlı varlıkların kurutulması için tasarlanmamıştır.
- **Fırınınızı** boşken **kullanmayın**. Bu, fırına zarar verebilir. Fırınınızı denemek istiyorsanız, içine bir bardak su koyun. Su mikrodalga enerjisini emecektir ve fırın hasar görmeyecektir.
- Sadece mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun mutfak takımı kullanın. Mikrodalga pişirmelerinizde toprak kaplar kullanmayın. Toprak kabın içerisinde bulunan nem genleşerek kabınızın çatlamasına sebep olabilir.

Fırın boşluğunda yangın riskini azaltmak için:

- Plastik veya kağıt kaptaki yiyecekleri ısıtırken, tutuşma



- olasılığı yüzünden fırına dikkat edin. Duman görülürse, alev oluşmasını engellemek için cihazı kapatın veya fişini çekin ve kapısını kapalı tutun.
- Kutuyu fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik poşetlerin tel torba bağlarını çıkarın.
  - Boşluğu depolama amaçlı olarak kullanmayın. Cihazı kullanmıyorken kağıt ürünler, pişirme gereçleri veya yiyecekleri boşluk içinde bırakmayın.
  - Mikrodalganızda kağıt, tahta veya plastik gibi bir malzeme kullanıyorsanız, fırının yanından ayrılmayın. Kağıt, tahta ve benzeri malzemeler tutuşabilir, plastik malzemeler ise eriyebilir. Konveksiyon fırın, ızgara ve karışık pişirme işlemleri için olan malzemelerden yapılmış kaplar kullanmayın.
  - Yanıkların engellenmesi için biberon ve bebek maması kavanozları karıştırılıp çalkalanmalıdır ve tüketimden önce sıcaklığı kontrol edilmelidir.
  - Patlamaya meyilli olduklarından, sıvılar ve diğer yiyecekler kapalı konteyner içindeyken ısıtılmamalıdır.
  - İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması gecikmeli fişkırmalı kaynamaya yol açabilir, bu yüzden kap kullanılırken dikkat edilmelidir.
  - Mikrodalgada ısıtılması bittikten sonra bile patlayabileceğinden, kabuk içindeki yumurtalar ve haşlanmış katı yumurtalar mikrodalga içinde ısıtılmamalıdır.
  - Fırını, gazlı içecekleri veya konserve kutusu gibi hava geçirmeyen kaplarda saklanan yiyecekleri ısıtmak için kullanmayın. Bu, kapı açıldığında hasara veya patlamaya yol açabilecek şekilde fırın içinde basınç birikmesine yol açabilir.
  - Fırınınızı kabuklu veya kabuksuz çırpılmamış yumurtaların pişirilmesi veya tekrar ısıtılması için kullanmayın. Pişirmeden önce patates, elma, kestane veya benzeri meyve ve sebzelerin kabuklarını deldiğinizden emin olun.
  - Metal (gümüş, altın vb) içeren porselen kullanmayın. Yiyecek paketlerinin metal torba bağlarını çıkardığınızdan emin olun. Fırın içinde bulunan metal parçacıkları elektrik atlmasına ve ciddi yaralanmalara yol açabilir.
  - Yağın sıcaklığını düzenleyemeyeceğiniz için fırınınızı yağ ile kızartma yapmak için kullanmayın. Mikrodalgayı, sadece yemeklik yağ veya yüksek alkol içeren içecekleri ısıtmak için kullanmayın.

- Fırını ısı, nem veya yüksek rutubet oluşan yerlerde veya yanıcı malzemelerin yakınına yerleştirmeyin.
- Fırının içini depolama amaçlı olarak kullanmayın.
- Fırının içeriği alev alırsa veya duman görürseniz, fırın kapağını kapalı tutun. Fırını kapatın ve fişini prizden çekin veya evinizdeki sigortaları kapatın.
- Açıkken fırın kapısına yaslanmayın veya çocukların oynamasına izin vermeyin. Bu fırın kapısını yamultacak ve düzgün kapanmasını engelleyecektir.
- Sıvıları ısıtırken kap içerisine metal bir çay kaşığı ya da cam çubuk koyun. Bu sıvının kaynamasının gecikmesini önleyerek, kap hareket ettirildiğinde aniden taşıp püskürmesini engeller.
- Aşağıdaki durumlarda fırın kullanılamaz:
  - Kapak doğru şekilde kapanmamışsa;
  - Kapak menteşeleri hasarlıysa;
  - Kapak ve fırının ön tarafı arasındaki temas yüzeyleri hasarlıysa;
  - Kapak camı hasarlıysa;
  - Pişirme bölmesinde metal bir nesne bulunmamasına rağmen fırının içinde elektrik arki oluşuyorsa.
- Yiyeceğin aşırı ısınması ya da yanmasını önlemek için küçük miktarda yiyeceği ısıtırken, uzun süreler ya da çok yüksek güç seviyelerinin seçilmemesi çok önemlidir. Örneğin bir ekmek, çok yüksek bir güç seviyesi seçilirse, 3 dakika sonra yanabilir.
- Fırını kızartma amaçlı kullanmayın, mikrodalgada ısıtılan yağın sıcaklığını kontrol etmek mümkün değildir.
- Kapak temas yüzeyleri (iç bölmenin ön tarafı ve kapakların iç tarafı), fırının doğru şekilde çalışmasını sağlamak için çok temiz tutulmalıdır.

### **Kullanım amacı**

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu ürün; gezerevlerde, karavanlarda ya da benzer yerlerde kullanım için uygun değildir.
- Ürünü, kullanım için gerekli koşulları sağlayan ev içi alanlarda kullanınız. Bahçelerde, balkonlarda ya da diğer dış ortamlarda kullanmayınız.
- Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu

veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.

- Ürünün arkasındaki duvar ve altındaki zemin üzerindeki tüm boşluklar kapatılmalıdır.
- Havalandırma için olan hava akışını engellemeyiniz.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

### Çocuklar için güvenlik

- UYARI: Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.

- Ürün kombine modda çalıştırılacak ise, oluşacak sıcaklık nedeniyle çocuklar ürünü yalnızca kendilerine nezaret eden yetkin biri varken kullanmalıdır.
- Ürün ve üründeki parçalar kullanım sırasında ve sonrasında sıcak olabilir.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayın.
- 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.

### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması

- Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.



- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri

dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit

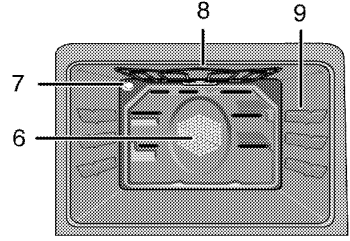
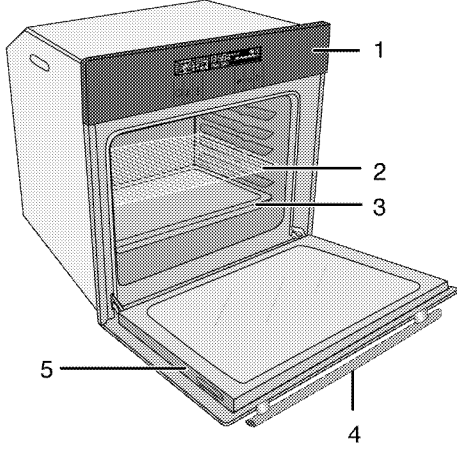
mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

### **Ambalaj bilgisi**

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

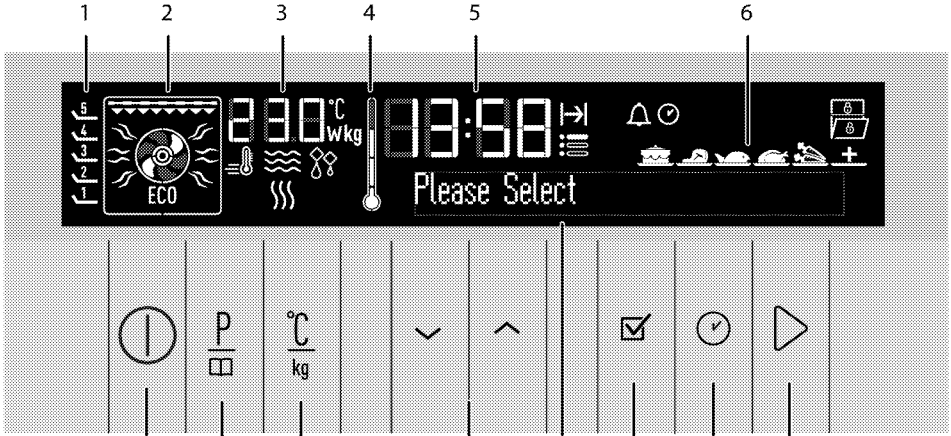
## 2 Ürününüz

### Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Tel ızgara
- 3 Tepsi
- 4 Tutamak
- 5 Ön kapak

- 6 Fan motoru (sac arkasında)
- 7 Lamba
- 8 Üst ısıtıcı
- 9 Raf konumları



- 1 Raf konumları
- 2 Fonksiyon ekranı
- 3 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 4 Fırın iç Sıcaklığı simgesi
- 5 Güncel saat göstergesi alanı
- 6 Hazır yemek seçim ekranı
- 7 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 8 Saat ve ayarlar tuşu

- 9 Onay tuşu
- 10 Metin ekranı
- 11 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
- 12 Sıcaklık - Ağırlık - Hızlı ısıtma ayar tuşu
- 13 Program seçimi tuşu
- 14 Açma/Kapatma tuşu

## Teslimat kapsamı

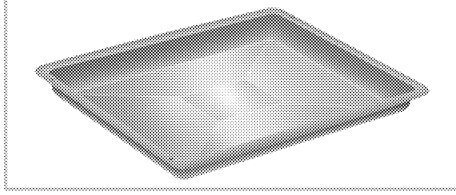


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

### 1. Kullanma Kılavuzu

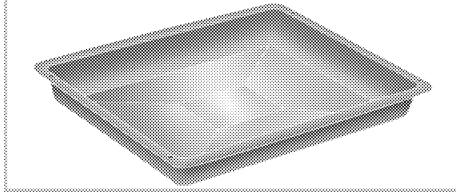
### 2. Standart tepsi

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



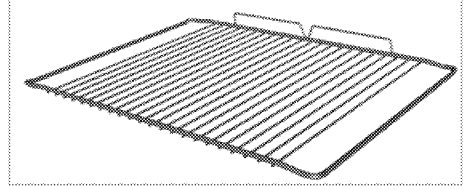
### 3. Derin tepsi

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



### 4. Tel ızgara

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



## Teknik özellikler

Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	3.6kW
Kullanılacak sigorta	min. 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kablo boyu	maks. 2 m
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	455 mm/594 mm/567 mm
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	**450 veya 460 mm/560 mm/min. 550 mm
<b>FIRIN/IZGARA</b>	
Ana fırın	<b>Multifonksiyon fırın</b>
İç aydınlatma	15/25 W
Izgara güç tüketimi	2.0 kW
<b>MIKRODALGA</b>	
Ürün tipi	<b>Multifonksiyon/Mikrodalga fırın</b>
Net hacim	40 lt
Mikrodalga gücü	Max. 900 W
Mikrodalga frekansı	2465 MHz

# Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 50304 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır. Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Eko - Fanlı Pişirme, 2- Turbo Yavaş Pişirme, 3- Turbo Pişirme, 4- Fan Destekli Alt/Üst Isıtma, 5-Üst ve Alt Isıtma.

\*\* Bkz. *Kurulum, sayfa 16.*

**KMF 833 I : Siyah / KMF 833 W : beyaz / KMF 833 G: Gri renkli modelidir.**



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.

### 3 Kurulum

Ürünün kurulumu için size en yakın Yetkili Servise başvurun. Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için Yetkili Servisi çağırmadan önce, elektrik ve/veya gaz tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.



Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.



#### UYARI:

Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.



#### UYARI:

Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğinizi için tehlike oluşturur.

### Kurulum için doğru yer

Ürün, piyasadan temin edilen mutfak tezgahlarına monte edilebilecek şekilde tasarlanmıştır. Ürünle mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Uygun boşluklar için şekle bakın. (değerler mm cinsindedir).

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100°C).
- Mutfak dolapları aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasına bir raf konulmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.



Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma cihazlarının enerji tüketimini artırır.

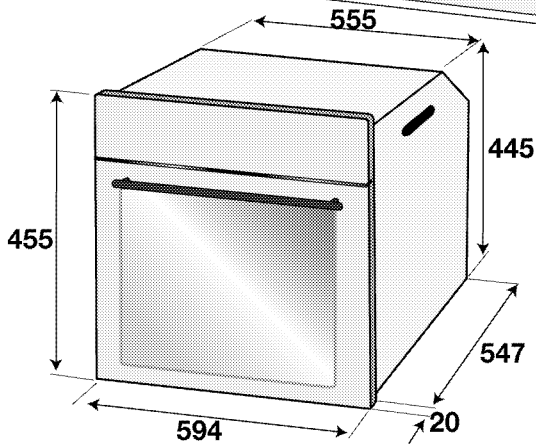
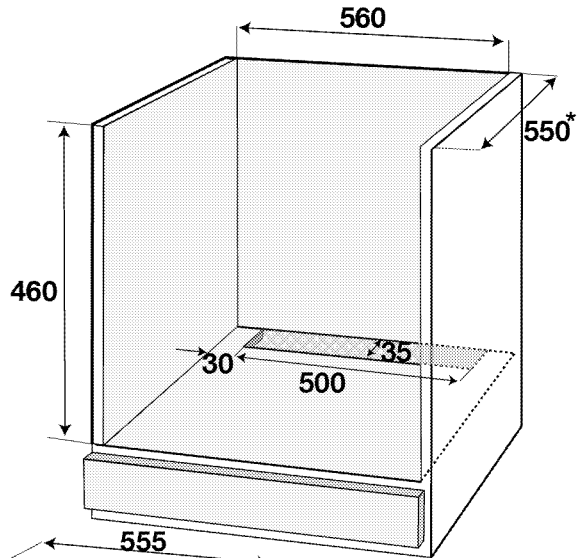
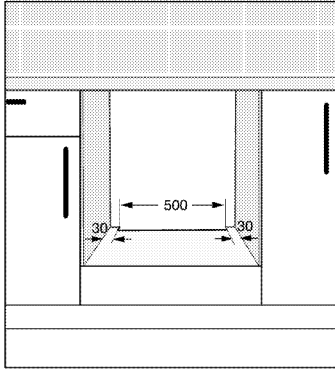
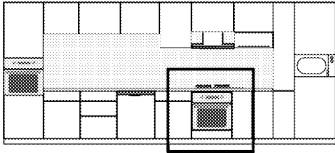


Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.

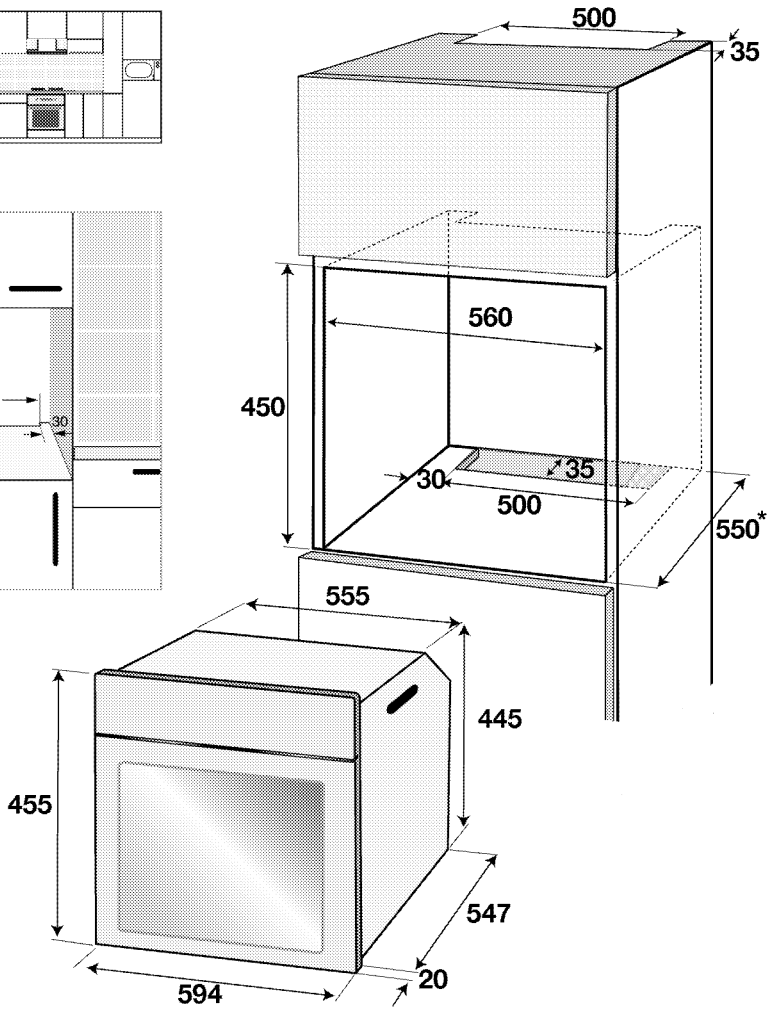
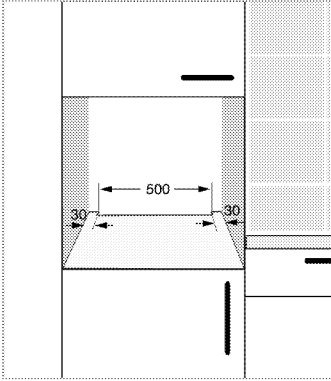
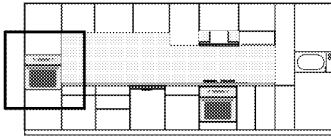


Ürünün tel kolları varsa, ürünü taşıdıktan sonra kolları geriye, yan duvarların içine itin.





\* min.



\* min.

## Kurulum ve bağlantılar

- Ürün, yalnızca yasal kurulum kurallarına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.

### Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.



#### UYARI:

Ürünün şebeke elektriğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisini yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.



#### UYARI:

Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.

- Bağlantı ulusal yönetmeliklerle uyumlu olmalıdır.
- Şebeke besleme verileri ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Ön kapağı açtığınızda tip etiketini görebilirsiniz.
- Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.



#### UYARI:

Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

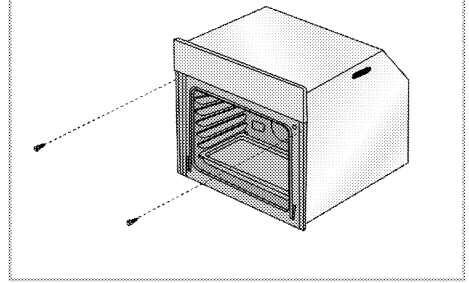


Elektrik kablosunun fişi kurulumdan sonra kolay erişilebilir olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).

Elektrik kablosunu prize takın.

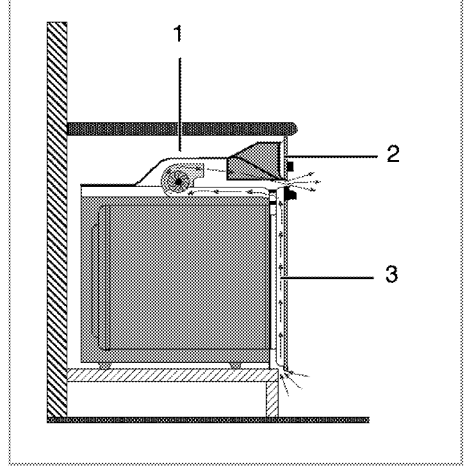
### Ürünün yerine monte edilmesi

1. Elektrik kablosunun kopmamasına ve sıkışmamasına dikkat ederek, fırını, kabin deliğine kaydırın, hizalayın ve sabitleyin.



Fırını, şekildeki gibi 2 vida aracılığıyla sabitleyin.

### Soğutma fanlı cihazlar için



- 1 Soğutma fanı
- 2 Kontrol paneli
- 3 Kapak

Ürüne takılı soğutma fanı hem ankastre dolabını hem de ürünün ön kısmını soğutur.



Soğutma fanı, fırın kapandıktan sonra yaklaşık 20-30 dakika daha çalışmaya devam eder.

Eğer fırın saatini programlayarak pişirme yaptıysanız, pişirme süresi sonunda tüm fonksiyonlarla birlikte soğutma fanı da kapanır.

### Son kontrol

1. Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını açın.
2. Fonksiyonları kontrol edin.

### Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için

fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.

- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.



Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.

Mikrodalga fırın bölümü:

- Cam tepsinin kırılmaması için kabarcıklı naylonla sararak fırın içine bantlayın.
- Ön kapağını fırın gövdesine bantlayın.
- Ön camın, kapağın ve kumanda panelinin zarar görmemesi için kabarcıklı naylonla kapatın.



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

## 4 Ön hazırlık

### Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki

pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.

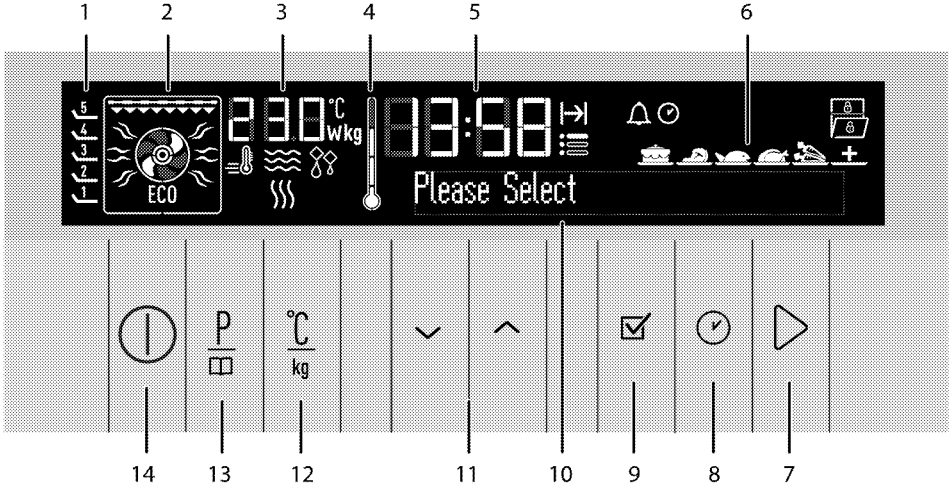
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısınısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözündürün.

### İlk kullanım

#### Saat ayarı



Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.



- 1 Raf konumları
- 2 Fonksiyon ekranı
- 3 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 4 Fırın iç Sıcaklığı simgesi
- 5 Güncel saat göstergesi alanı
- 6 Hazır yemek seçim ekranı
- 7 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 8 Saat ve ayarlar tuşu
- 9 Onay tuşu
- 10 Metin ekranı
- 11 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
- 12 Sıcaklık - Ağırlık - Hızlı ısıtma ayar tuşu

- 13 Program seçimi tuşu
- 14 Açma/Kapatma tuşu

### Dil Ayarı

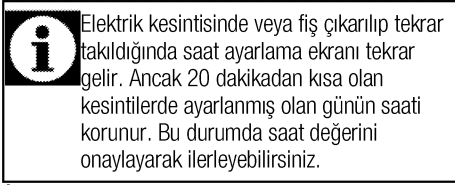
Dil ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını açın.
  2. Fırın açıldığında, Metin ekranında "Language: English" yazısı görünür.
  3. ~ tuşlarına dokunarak istediğiniz dili seçin.
  4. ✓ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.
- » Stand-by ekranına döner.

## Saat ayarını yapın

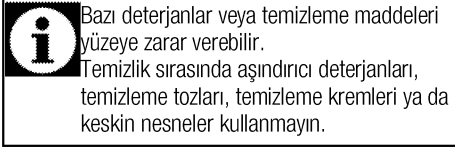


1. Dil seçimi yaptıktan sonra,metin ekranında "Saat ayarı" belirir ve sembolü yanıp söner. tuşları ile saati ayarlayın.
  2.  tuşuna dokunarak saati onaylayın
  3. Dakika alanı ve sembolü yanıp söner, tuşları (11) ile dakikayı ayarlayın.  (9) tuşuna dokunarak dakikayı onaylayın.
- » Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.



Elektrik kesintisinde veya fiş çıkarılıp tekrar takıldığında saat ayarlama ekranı tekrar gelir. Ancak 20 dakikadan kısa olan kesintilerde ayarlanmış olan günün saati korunur. Bu durumda saat değerini onaylayarak ilerleyebilirsiniz.

## İlk temizlik



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

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

## İlk ısıtma

Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapayın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış

olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.



## UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!  
Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.

## Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. En yüksek sıcaklığı seçin.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Fırını kapatın.

## İzgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 47.*
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 47*



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 Mikrodalganın çalıştırılması

### Mikrodalga pişirme hakkında genel bilgiler

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

1. Kapalı kaplar veya dar ağızlı kaplar kullanmayın.
  2. Aşırı ısıtmayın.
  3. Kabı mikrodalga içine yerleştirmeden önce bir kaşık ile içindekileri karıştırın ve kapağı açın, ısıtmanın yarısından önce tekrar karıştırın. Fırın çalışırken kaşığı içeride bırakmayın.
  4. Çorba ve sos gibi sıvıları ısıtırken, bu sıvılar kaynamadan önce beklenmedik şekilde fokurdayıp taşabilir. Bu tür sıvıları ısıtırken başından ayrılmayın.
- Bebek maması veya biberon içinde içecek ısıtırken, bebeğinize vermeden önce çalkalayın ve sıcaklığını kontrol edin. Isıtmadan önce şişenin kapağını ve ağızlığını çıkarın.
  - Pişirmeden veya buzunu çözmeden önce yiyeceği plastik paketten çıkarın. Belli istisnai durumlarda, yiyecekleri özel bir naylon yapışkan film ile kaplamanız gerekebilir.
  - Mikrodalga fırınlarda kullanılmak üzere özel tasarlanmış poşetler kullanmadığınız sürece, ürününüzü patlamış mısır için kullanmayın.
  - Düşük sıvı içeriği olan çikolatalı şekerlemeler ve unlu yiyecekler dikkatli şekilde ısıtılmalıdır.
  - Mikrodalgada ısıtılması bittikten sonra bile patlayabileceğinden, kabuk içindeki yumurtalar ve haşlanmış yumurtalar mikrodalga içinde ısıtılmamalıdır

### Mikrodalganın avantajları

- Geleneksel fırınlarda, elektrik elemanları ya da gaz ocakları tarafından yayılan ısı yiyeceğe dıştan içe doğru nüfus eder. Bu nedenle içerdeki havayı, fırın bileşenlerini ve yiyecek kaplarını ısıtmak için çok miktarda enerji harcanır. Bir mikrodalga fırında, ısı yiyeceğin kendisi tarafından üretilir ve ısı akımı içeriden dışarıya doğru hareket eder. Ortamda fırının

iç duvarlarında ya da tabaklar ile kaplarda (mikrodalga ile kullanım için uygunlarsa) hiçbir ısı kaybı olmaz, diğer bir deyişle yalnız yiyecek ısıtılır.

- Mikrodalga fırınlar, pişirme süresini ciddi şekilde düşürmektedir. Mikrodalga ile pişirme için normal fırınlarda gerekenin yaklaşık yarısı ile üçte biri bir zaman gerekmektedir. Bu pişirilecek içeriğin yoğunluğu, ısı ve miktarına bağlıdır.
- Yiyecekleri fazlaca baharat eklemekten veya hiç baharat eklemekten kendi suyunda pişirip, doğal tadını koruyabilirsiniz.
- Mikrodalga fırınlar daha az enerji harcar. Enerji sadece pişirirken kullanılır. Mikrodalgada enerji boşa girmez.
- Etin buzunun çözülmesini unutup unutmadığınız konusunda endişelenmenize gerek kalmaz. Mikrodalga fırınlar donmuş yiyecekleri kısa bir sürede çözer, böylelikle hemen pişirmeye başlayabilirsiniz. Bu sayede bakteri gelişme tehlikesi azalır.
- Daha kısa pişirme süresine bağlı olarak yiyeceklerin besin değerlerini korur.
- Geleneksel fırınlara göre daha kolay temizleme sağlar.

### Teoride mikrodalga

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

### Yiyecekler neden ısınır

Çoğu yiyecek su içerir ve su molekülleri mikrodalgalara maruz kaldıklarında titreşir. Moleküller arasındaki sürtünme, yiyeceğin sıcaklığını artıran, derin dondurulmuş ise çözen,

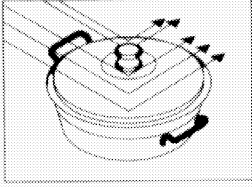
pişiren ya da sıcak tutan ısıyı üretir. Isının yiyecek içinde artması nedeniyle

- Yiyecekler çok az sıvı yağ ya da hiç yağsız olarak pişirilebilir;
- Bir mikrodalgada çözme, ısıtma ya da pişirme geleneksel fırına göre çok daha hızlıdır;
- Yiyecek içindeki vitamin, mineral ve besin maddeleri korunur;
- Yiyeceğin doğal rengi ve aroması değişmez.

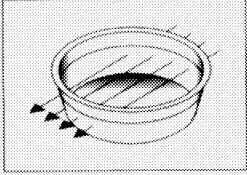
### Mikrodalgalar için uygun kaplar

Mikrodalgalar porselen, cam, mukavva ya da plastikten geçer ancak metallere geçemez. Bu nedenle metal kaplar ya da metal parçaları olan kaplar bir mikrodalgada fırında kullanılamaz.

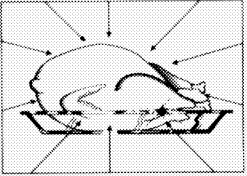
**Mikrodalgalar metal tarafından yansır...**



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



... ve yiyecekler tarafından emilir.



	<b>DİKKAT</b> Yangın riski! Metal veya metalle kaplı kaplarınızı asla mikrodalgalar fırınına koymayın.
	<b>DİKKAT</b> Fırınızı boşken ve tepsisiz kullanmayın. Bu, fırına zarar verebilir.

- Mikrodalgalar metal içinden geçemez.  
Mikrodalgalar metal cisimlerin üzerinden

sekecek, tehlikeli elektrik arkı yaratacak. Metalik olmayan ısı geçirmez kapların büyük kısmı mikrodalgalar fırını için kullanılabilir. Fakat bazı kaplar mikrodalgalar için uygun olmayan malzemeler içerebilir. Bir kapın mikrodalgalar için uygun olup olmadığını belirlemek için aşağıdaki testi uygulayabilirsiniz:

- Test etmek istediğiniz kabı boş olarak ve bir başka kabı da su doldurulmuş olarak fırına yerleştirin.
- Fırını bir dakika boyunca yüksek güç ile çalıştırın. Su ısınmışsa ve test ettiğiniz kap soğuksa, o zaman kap mikrodalgalar için uygundur.
- Diğer yandan, su soğuksa ve yanındaki kap ısınır, o zaman mikrodalgalar kap tarafından emilmiştir ve bu kap mikrodalgalar için uygun değildir.

**Cam kaplar**

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

**Plastik kaplar**

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

**Pişirme torbaları**

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

**Kağıt**

- Uzun süreli pişirmelerde herhangi bir tür kağıt kullanmayın. Bu, kağıdın alev almasına yol açacaktır. Kağıt tabaklar sadece kısa



sürelî pişirme gerektiren yağlı ve kuru yemekler için uygundur.  
Geri dönüştürülmüş kağıt kullanmayın. Bu kağıtlar, ark oluşturacak parçacıklar içerebilir.

Tahta ve hasır kaplar

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

Porselen kaplar

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

Metal kaplar

- Metal kaplar, mikrodalgalı yiyeceklerden uzağa yansır. Bu yüzden bu tür kaplar kullanmayın.



#### UYARI:

Yüksek oranda demir ve kurşun içeren belirli pişirme kapları mikrodalga pişirme kabı olarak kullanılmaya uygun değildir.

Pişirme kaplarınızın mikrodalga için uygun olup olmadığını kontrol ettiğinizden emin olun.

Pişirme kabı	Mikrodalga	Küçük gril	Alt/üst ısıtma	Kombinasyon modları
Isı Geçirmez Cam	Var	Var	Var	Var
Isı Geçiren Cam	Yok	Yok	Yok	Yok
Isı Geçirmez Seramik	Var	Var	Var	Var
Mikrodalga Kullanılabilen Plastik Tabak	Var	Yok	Yok	Yok
Mutfak Kağıdı	Var	Yok	Yok	Yok
Metal Tepsi	Var*	Var	Var	Var*
Metal Izgara	Yok	Var	Var	Yok
Alüminyum Folyo & Folyo Kap	Yok	Var	Var	Yok

\* Sadece fırın ile birlikte verilen metal tepsiyi kullanın

#### Yemeğin konumlandırılması

- Yemeği kaba eşit olarak yayarsanız optimum sonucu elde edersiniz. Bu yöntem birçok şekilde, tatmin edici sonuçlar verecek şekilde uygulanabilir.
- Büyük miktarda benzer parçayı (örneğin patates) birlikte pişirebilirsiniz. Bunları fırın içinde eşit aralıklı olarak daire şeklinde yerleştirirseniz, daha iyi pişecektir. Parçaları üst üste getirmemeye özen gösterin.
- Mikrodalgalı yemeğin dış katmanlarına daha güçlü etki edeceğinden, farklı şekil ve kalınlıklarda yemekleri pişirirken kalın kısımları tepsinin ortasına koyun. Böylelikle bu parçaların önce pişmesini sağlarsınız.
- Balık ve düz olmayan diğer yiyecekleri, kuyruğu tepsinin kıyasına gelecek şekilde yerleştirin.
- İnce kesilmiş et parçalarını üst üste koyabilirsiniz. Sosis ve et parçası gibi daha kalın parçalar yan yana konulmalıdır.

- Et suyu ve sosları farklı bir tabakta ısıtın. Dar ve derin tabaklar bu iş için geniş ve derin olmayan tabaklara göre daha iyidir. Et suyu, sos veya çorba ısıtırken, kapların üçte ikisinden fazlası dolu olmamalıdır.
- Balığı bütün olarak pişiriyorsanız, derinin patlamaması için delikler açın.
- Yapışkan film, poşet veya pişirme kağıdı kullanırken, buharın çıkmasını sağlamak için delik açın veya bir açıklık bırakın.
- Küçük yemek parçaları büyüklerden daha hızlı pişecektir, eşit parçalar diğer parçalara göre daha hızlı pişecektir. En iyi sonucu almak için, yemeğinizi eşit boyutlarda parçalara bölün.

Yemek yüksekliği

- Oldukça kalın olan yiyeceklerin (genelde rostolar) alt kısmı daha hızlı pişecektir. Yani, bu tür parçaları birkaç kere çevirmeniz gerekebilir.
- Kalın veya yoğun parçalar daha yüksek bir konuma yerleştirilerek mikrodalgalının

parçanın alt ve orta kısmına da etki etmesi sağlanabilir.

## **Pişirme önerileri**

Mikrodalga süresini etkileyen faktörler:

- Mikrodalga süresi birkaç faktöre bağlıdır. Tarifte kullanılan malzemelerin sıcaklığı, gereken pişirme süresini belirgin şekilde etkileyebilir. Bu yüzden buz gibi soğuk yağ, süt ve yumurta ile yapılan bir pastanın pişmesi, oda sıcaklığındaki malzemelerden yapılmış pastaya göre daha uzun sürecektir.
- Özellikle ekmekek, pasta ve krema soslarında, bazı tarifler yemeğin fırından tam olarak pişmeden çıkarılmasını tavsiye eder. Fırın dışında kapalı tutulan bu tür yemekler, ısı yemeğin dışından içine doğru ilerlerken yemeğin pişmeye devam etmesini sağlayacaktır.

Tam olarak pişene kadar parçaları fırın içinde tutarsanız, dış katmanın yanması riski oluşur. Hangi yemeklerin pişmeye bırakılacağını ve hangilerinin bekletileceğini zaman içinde daha iyi belirler hale geleceksiniz.

- Parçalar pişerken yanından ayrılmayın. Mikrodalga fırınınız çalışırken ışığı otomatik olarak yanacak, pişirilen parçaların durumunu görmeyi sağlayacaktır.

Buz çözme:

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

Sıvı içeriği

- Mikrodalgalar neme karşı hassas olduğu için, sıvı içeriği pişirme süresini etkileyecektir. Doğal sıvı içeriği olan yemekler (örneğin sebzeler, balıklar ve kümes hayvanları) daha hızlı ve daha kolay pişecektir. Pirinç ve baklagiller gibi kuru yiyecekleri pişirirken su eklemeniz önerilir.

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

Buhar

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

Şeker

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

Yemek yoğunluğu

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

Kemik ve yağ içeriği

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

Yemeğin rengi

- On beş dakika veya uzun bir süre pişirilmiş et veya kümes hayvanları kendi yağıyla hafif kararmacaktır. Hızlıca hazırlanmış bir yiyeceğe iştah açıcı ve kızarmış bir görüntü vermek için bunu barbekü veya soya sosu ile kullanabilirsiniz. Bu soston az miktarda kullanırsanız, yiyeceğin kendi tadını etkilemeyecektir.

Yiyeceğin iç basıncının azaltılması

- Birçok yiyecek deriyle kaplıdır. Bunlar pişirilirken içlerinde basınç birikir ve bu onlara patlamasına yol açabilir. Bunu engellemek için, deri çatal veya bıçakla delinmelidir. Bu işlemi patates, tavuk ciğeri,

midye, yumurta sarısı, sosis ve belirli meyve ve sebze türlerinde kullanmanız gerekir.

Pişirirken parçaların çevrilmesi ve karıştırılması

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

Farklı pişirme süreleri

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

Bekletme süresi

- Yemeği fırından çıkardıktan sonra bir süre bekletin. Buz çözerken, pişirirken ve tekrar ısıtırken, parçaları bir süre bekletmek her zaman daha iyi sonuçlar verecektir. Bunun sebebi, ısının yemek üzerine eşit olarak dağılmasıdır. Mikrodalga fırında, yemek fırın kapatıldıktan sonra bile pişmeye devam edecektir. Bekleme süresi yemeğin ısısını 3°C ila 8°C arasında arttıracaktır. Bu işlem mikrodalga fırın tarafından değil, yemek içindeki ısı tarafından gerçekleştirilmektedir. Bekletme süresi, yemek türüne göre değişmektedir. Bu süre bazen

yemeğin fırından çıkarılıp masaya konması kadar kısa olabilir. Bu süre büyük parçalarda on dakikaya kadar uzayabilir.

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

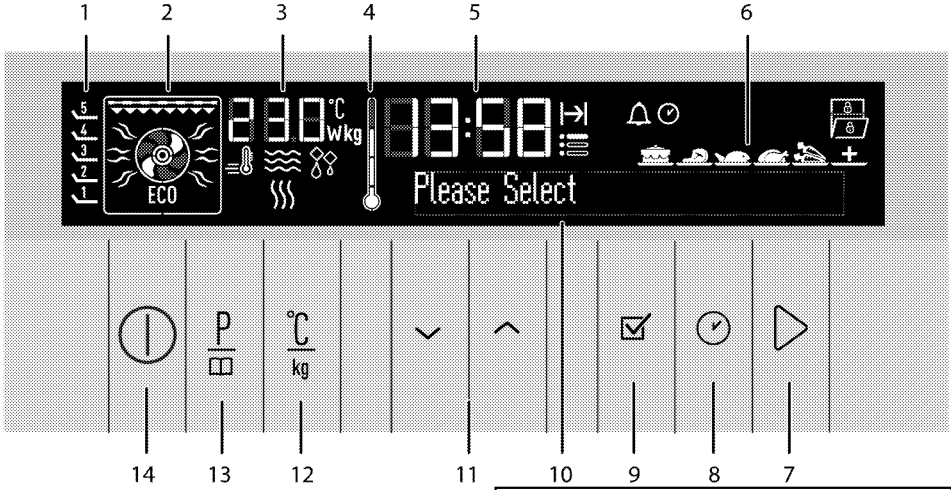
## Mikrodalga fırının kullanılması



Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.

Mikrodalga fırını, sadece mikrodalga fonksiyonu, sadece fırın fonksiyonu ve kombi mod olmak üzere 3 farklı prensipte çalışmaktadır.

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



- 1 Raf konumları
- 2 Fonksiyon ekranı
- 3 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 4 Fırın iç Sıcaklığı simgesi
- 5 Güncel saat göstergesi alanı
- 6 Hazır yemek seçim ekranı
- 7 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 8 Saat ve ayarlar tuşu
- 9 Onay tuşu
- 10 Metin ekranı
- 11 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
- 12 Sıcaklık - Ağırlık - Hızlı ısıtma ayar tuşu
- 13 Program seçimi tuşu
- 14 Açma/Kapatma tuşu

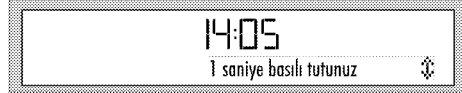
### Ekran simgeleri:

- Mikrodalga simgesi
- Hızlı ısıtma (Booster) simgesi
- Pişirme süresi simgesi
- Alarm simgesi
- Güncel saat simgesi
- Ayarlar simgesi
- Buz çözme simgesi
- Tuş kilidi simgesi
- Kapak açık simgesi
- \* Ürün modeline bağlı olarak değişir.

Fırın açıldıktan ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra standby ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

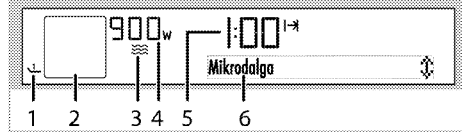
Ekrana bu durumdayken sadece ve tuşları çalışır. Tüm işlemleri ayarlar menüsünden gerçekleştirebilirsiniz. Bkz. *Ayarlar menüsü, sayfa 47.*

Bu ekranda tuşuna kısa süreli dokunursanız, metin alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Fırını açmak için 1 saniyeden daha uzun süre tuşuna dokununuz.



### Mikrodalga modunun kullanılması

1. tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ilk çalıştırma ekranı görünür.



- 1 Raf konumları
- 2 Fonksiyon ekranı
- 3 Mikrodalga simgesi
- 4 Mikrodalga gücü / Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 5 Pişirme Süresi Alanı : Ayarlanan pişirme süresini gösterir.
- 6 Metin ekranı

Bu ekran, mikrodalga güç seviyesinin bulunduğu mikrodalga modu, önerilen tepsi konumu ve pişirme süresini içerir.

3. Mikrodalga güç seviyesini değiştirmek isterseniz, tuşuna bir kez dokunarak güç ayar ekranına ulaşın.

Aynı zamanda **W** simgesi de yanıp söner.



4. Güç seviyesi göstergesinde istediğiniz güç seviyesi görünene kadar  $\wedge$  tuşlarına dokununuz. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda  $\checkmark$  tuşuna dokunarak gücü ayarlayınız.
5. Pişirme süresi için,  $\odot$  tuşuna bir kez dokunarak metin ekranında "Pişirme süresi" ögesine geliniz. Aynı zamanda  $\rightarrow$  simgesi de yanıp söner.
6.  $\wedge$  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız ve  $\checkmark$  tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda  $\rightarrow$  sürekli yanar.



7. Pişirme fonksiyonu ve güç seviyesi değerleri uygunsa,  $\triangleright$  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatınız. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "**Pişiriliyor**" görünür.



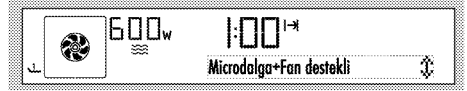
- i** Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa, ekranda "Kapak açık" yazısı ve  $\square$  sembolü görünür ve mikrodalga pişirme iptal edilir.
- i** Kapak açıldığında pişirme işlemi durur. Kapak tekrar kapatıldığında pişirmenin devam etmesi için  $\triangleright$  tuşuna dokunmanız gerekir.
- i** Bu ekranda  $\triangleright$  tuşuna kısa süreli dokunursanız, metin alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Pişirmeyi başlatmak için 1 saniyeden daha uzun süre  $\triangleright$  tuşuna dokununuz.

» Fırın, seçtiğiniz pişirme süresinin sonuna gelene kadar belirlenen seviyede çalışacaktır. Pişirme işlemi sırasında fırının lambası yanar.

8. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "**Afiyet olsun**" görünür ve sesli uyarı verilir.
9. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunmanız yeterlidir.

### Kombi modunun kullanımı

1.  $\odot$  tuşuna dokunarak fırını açınız.
2. İstenen kombi modu seçmek için  $\wedge$  veya  $\vee$  tuşlarına dokununuz.



3. Mikrodalga güç seviyesini değiştirmek isterseniz,  $\text{C}$  tuşuna bir kez dokunarak güç ayar ekranına ulaşınız.

Aynı zamanda **W** simgesi de yanıp söner.

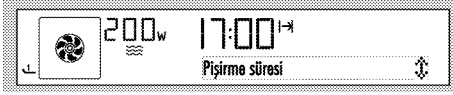


4. Güç seviyesi göstergesinde istediğiniz güç seviyesi görünene kadar  $\wedge$  tuşlarına dokununuz. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda  $\checkmark$  tuşuna dokunarak gücü ayarlayınız.
5. Kombi modu fırın fonksiyonu için sıcaklığı değiştirmek isterseniz,  $\text{C}$  tuşuna iki kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşınız.

Aynı zamanda  $\text{C}$  simgesi de yanıp söner.



6. Sıcaklık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar  $\wedge$  tuşlarına dokununuz. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda  $\checkmark$  tuşuna dokunarak sıcaklığı ayarlayınız.
7. Pişirme süresi için,  $\odot$  tuşuna bir kez dokunarak metin ekranında "Pişirme süresi" ögesine geliniz. Aynı zamanda  $\rightarrow$  simgesi de yanıp söner.
8.  $\wedge$  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız ve  $\checkmark$  tuşuna dokunarak ayarı onaylayınız. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda  $\rightarrow$  sürekli yanar.



9. Pişirme süresi, güç seviyesi ve sıcaklık uygunsa, tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "**Piştiriliyor**" görünür.



Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa, ekranda ilk olarak "Kapı açık" yazar. Ardından "Durduruldu" yazısı ve sembolü görünür ve mikrodalga pişirme iptal edilir.

Bu ekranda tuşuna kısa süreli dokunursanız, metin alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Pişirmeyi başlatmak için 1 saniyeden daha uzun süre tuşuna dokununuz.

» Fırın, önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Aynı zamanda, fırın belirlenen mikrodalga güç seviyesinde çalışmaya devam edecektir. Pişirme işlemi sırasında fırının lambası yanar.

Mikrodalga seviyesi ve pişirme süresi pişirme esnasında değiştirilebilir.

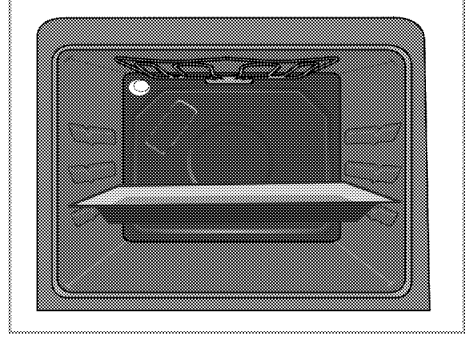
Fırın saatinde, pişirme süresi dakika ve saniye bazında belirtilmektedir.

Mikrodalga ve kombi modlarında pişirme esnasında tuşuna 1 saniye dokunarak pişirmeyi durdurabilirsiniz. Tekrar devam ettirmek için yine tuşuna 1 saniye dokununuz.

Sadece mikrodalga pişirmelerde veya kombi modlarda düşük sıcaklıkla yapılan pişirmelerde, fırın soğuk olduğu hale pişirme gerçekleştiği için yemeği çıkarttığınızda koku kalabilir. Bu durumda fırınızı fanlı destekli pişirme modunda 230 °C'de 20 dakika çalıştırın.

## Elektrikli fırının kapatılması

tuşuna dokunarak fırını kapatın.



Fırının birinci rafı en alt raftır. **Mikrodalgada pişirme için sadece birinci rafı kullanın.**

Güvenlik sebebiyle, "Pişirme süresi" için ayarlanabilen maksimum süre, en yüksek güç seviyesinde 12 dakika ile sınırlanmıştır. Diğer güç seviyelerinde bu süre 90 dakikaya kadar çıkabilmektedir.

Herhangi bir ayar yapılırken ilgili simgeler ekranda yanıp söner.



Elektrik kesilirse program iptal edilir. Fırını yeniden programlamanız gerekir.

Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışıyorsa veya fırında yarı otomatik ya da tam otomatik programlama yapılmışsa güncel saat ayarı yapılamaz.

Fırın kapatılmış olsa bile fırın kapağı açıldığında fırın lambası yanar.

## Mikrodalga için çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modları sıralaması ürününüzdeki düzenlemeye göre farklılık gösterebilir.

-  Mikrodalga ve kombi pişirme konumlarında çok tepsi pişirme yapılamaz. Tek tepsi pişirmeler için uygundur.
-  Sadece mikrodalga çalışma modlarında fırın ısınmaz. Sadece yemek ısınır.

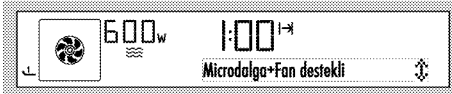
## Mikrodalga

Sadece mikrodalga çalışır. Hazır yemek ve içecekleri ısıtmak, yemek pişirmek için kullanılabilir. Yemekler kızarmadan pişer.



## Mikrodalga+Fan desteği

Mikrodalga ile birlikte fırın arka ısıtıcı birlikte çalışır. Arka ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Yemekleri kısa sürede pişirip aynı zamanda kızartabilirsiniz.



## Mikrodalga+Izgara

Mikrodalga ve fırının tavanındaki ızgara çalışır. Fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.



- Izgara yapmak için büyük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında yiyeceği çevirin.

## Mikrodalga+Izgara+Fan

Büyük ızgara ile ısıtılan mikrodalga ve sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının içine hızlı bir şekilde dağıtılır. Fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.

## Mikrodalga+Izgara+Fan



- Izgara yapmak için büyük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında yiyeceği çevirin.

## Mikrodalga+Buz Çözme

Mikrodalga ve yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Dondurulmuş taneli yiyecekleri oda sıcaklığında yavaşça çözmek ve pişmiş yemekleri soğutmak için uygundur.



## Fonksiyon tablosu

Fonksiyon tablosunda; mikrodalga ve kombi fonksiyonları ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek maksimum ve minimum sıcaklıklar gösterilmektedir.



Fonksiyon	Güç aralığı (W)	Sıcaklık aralığı (°C)
Mikrodalga	100-900	-
Mikrodalga+Fan desteği	100-600	40-280
Mikrodalga+Izgara	100-600	50-280
Mikrodalga+Izgara+Fan	100-600	50-280
Mikrodalga+Buz Çözme	100-600	-

## Pişirme süreleri tablosu



Belirtilen değerler laboratuvarda saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.



Fırının birinci rafı en alt raftır. Mikrodalgada pişirme için sadece birinci rafı kullanın.

Yiyecek	Piştirme modu	Ağırlık (gr)	Sıcaklık (°C)	Mikrodalg gücü (W)	Piştirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tavuk baget	Mikrodalg + Fan destekli	1000	210	600	25
Bütün tavuk	Mikrodalg + Fan destekli	1500	15 dk. 230 sonra 200	600	35
Dondurulmuş pizza	Mikrodalg + Fan destekli	450	230	200	8
Hindi budu (kemikli)	Mikrodalg+Izgara+Fan	1000	230	300	30
Taze bütün patates	Mikrodalg + Fan destekli	1000	180	600	25
Patates graten *	Mikrodalg + Fan destekli	1250	180	600	25
Dalyan köfte	Mikrodalg + Fan destekli	1800	5 dk. 230 sonra 170	300	20
Bütün balık	Mikrodalg+Izgara+Fan	1000	250	600	10
Paneli balık çubukları	Mikrodalg + Fan destekli	600	230	300	12
Saçalı patatesli köfte	Mikrodalg + Fan destekli	1500	210	200	35
Hazır yemek (Etili nohut)	Mikrodalg	400		600	3,5
Pilav	Mikrodalg	400		600	4

Kombi modda yapılan pişirmelerde ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma, fırın fonksiyonlarında yapılmalıdır.  
\* Son 5 dakikaya girildiğinde üzerine rendelenmiş kaşar peyniri eklenmesi önerilir.

## Buz çözme

Yiyecek	Ağırlık (gr)	Mikrodalg gücü (W)	Çözünme süresi (dk.) (yaklaşık)	Bekleme süresi (dk.)	Öneriler
Bütün kırmızı et	250	200	6	10	Sürenin yarısı dolduğunda bir kez çevirin
	500	200	12	10	Sürenin yarısı dolduğunda bir kez çevirin
Kıyma	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Sürenin yarısı dolduğunda bir kez çevirin
Bütün tavuk	1500	200	25	10	Sürenin yarısı dolduğunda bir kez çevirin
Tavuk but	750	300	7	10	
Tavuk baget	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Bütün balık	250	200	7	5	Sürenin yarısı dolduğunda bir kez çevirin
	500	200	10	5	Sürenin yarısı dolduğunda bir kez çevirin
Sosis	300	200	5	5	




## Hazır yemek fonksiyonları

### Hazır yemek fonksiyonlarının seçilmesi



Hazır Yemek menüsü, profesyonel aşçılar tarafından sizin için özel olarak hazırlanarak kontrol ünitesinin hafızasına kaydedilmiş yemek programlarını içerir.


Hazır yemek fonksiyonlarını seçmek için:

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.


Fırın açıldığında ilk çalışma moduna özel ekran gelir.



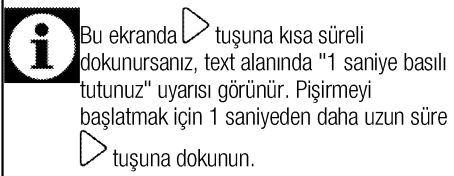
Bu ekranda  tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Fırını açmak/kapamak için 1 saniyeden daha uzun süre  tuşuna dokununuz.



2.  tuşuna iki kez dokunarak Mikrodalga Hazır Yemek fonksiyonu ekranını seçin. Bu aşamada metin ekranında "**Kuzu Güveç**" yazar ve  yanar.

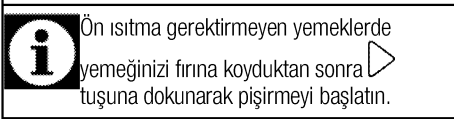



3.  tuşlarına dokunarak istediğiniz yemeği seçin.

4.  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.



Bu ekranda  tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Pişirmeyi başlatmak için 1 saniyeden daha uzun süre  tuşuna dokununuz.



Ön ısıtma gerektirmeyen yemeklerde yemeğinizi fırına koyduktan sonra  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın.

5. Seçtiğiniz yemek ön ısıtma gerektiriyorsa; ekranda "**Ön ısıtma yapılıyor**" görünür.



6. Ön ısıtma tamamlandıktan sonra ekranda "**Tepsiyi koyunuz**" yazar ve sesli uyarı verir.

7. Yemeğinizi fırına koyun ve fırının kapağını kapatın.


Pişirme başlar ve ekranda "**Piştiriliyor**" görünür.

8. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "**Afiyet Olsun...**" görünür ve sesli uyarı verilir.



Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir düğmeye basmanız yeterlidir.



Yemek menüsünde dolaşılırken ekranda görünen "Geri" komutu bir üst menüye geçmek için kullanılır.  tuşuna dokunarak ilk fonksiyon ekranına geçebilirsiniz.

## KUZU GÜVEÇ

### MALZEMELER

- 150 g kuşbaşı kuzu eti
- 100 g soğan
- 20 g kırmızı biber
- 20 g yeşil biber
- 40 g taze patates
- 20 g patlıcan
- 100 g domates
- 2 diş sarımsak
- ½ yemek kasığı domates salçası
- 1 yemek kasığı zeytinyağı
- 10 g tereyağı

Tuz

Karabiber

### HAZIRLIK

Soğan, kırmızı biber, yeşil biber, patates, patlıcan ve domatesleri küp şeklinde iri iri doğrayın.

Sarımsakları iri olarak doğrayın.

Doğranmış sebzeleri, kuşbaşı kuzu etini ve diğer malzemeleri bir kap içinde iyice harmanlayın.

Karışımı kapaklı bir cam kaba dökün, üzerine tereyağını parça parça koyun.

Kabın kapağını kapatın.

1. rafta tepsi ile ön ısıtması biten fırınıza kapaklı cam kabı tepsi üzerine yerleştirerek yemeği pişirin. Pişme sonrası yemeği 10 dakika dinlendirdikten sonra servis edilmesi önerilir.

## BEEF WELLINGTON

### MALZEMELER

40 g küp şeklinde ince doğranmış kuru soğan  
2 adet küp şeklinde ince doğranmış mantar  
İnce doğranmış 1 diş sarımsak  
70 ml krema  
Tuz  
Karabiber  
150 g dana bonfile  
1 adet milföy  
1 adet çırpılmış yumurta  
1 yemek kaşığı zeytinyağı

### HAZIRLIK

Tavayı ısıtın, yeterince ısınan tavaya 1 yemek kaşığı zeytinyağı dökün. Tuz ve karabiberle tatlandırdığınız bonfilenin her bir yüzeyini tavada mühürleyin (etin tamamen pişmemesine dikkat edin). Eti tamamen soğutun.

Başka bir tavada soğan, mantar ve sarımsağı kavurun. Mantarlar suyunu bırakıp çektikten sonra kremayı ekleyin ve karışımı yoğunlaşana kadar pişirin. Karışımı tamamen soğutun. Oda sıcaklığında 1 saat bekletilmiş milföy hamurunu unlayarak merdane yardımı ile biraz inceltin. İncelttiğiniz milföyün ortasına soğumuş karışımın yarısını bir kaşık yardımı ile sürün, üzerine bonfileyi yerleştirin, bonfilenin üzerine kalan karışımı sürdükten sonra milföyün uç kısımlarını birleştirerek bonfileyi tamamen sarın (milföyün birbirine yapışması için kapatma yerlerine yumurta sürülmesi önerilir).

Pasta tepsisine kapatma yerleri tepsi yüzeyine değecek şekilde gıdayı yerleştirin. Çırpılmış yumurtayı bir fırça yardımı ile milföyün tüm üst yüzeyine sürün. Ön ısıtması biten fırınıza tepsiyi 1. rafa koyarak yemeği pişirin.

## LEVREK

### MALZEMELER

300 gramlık 2 adet bütün levrek (600 g)  
90 g julyen doğranmış kuru soğan (3-4 mm kalınlığında)  
1 adet orta boy patates (4-5 mm kalınlığında halka doğranmış)  
1 dal taze kekik yaprakları  
1 dal taze dereot  
1 diş ince kıyılmış sarımsak  
1 adet limonun kabuğu rendesi

1 adet defne yaprağı

10 ml limon suyu

Tereyağı

10 ml zeytinyağı

Tuz, karabiber

### HAZIRLIK

Balıkları tuz, karabiber ve tereyağı ile ovun. Patates, soğan, taze kekik yaprakları, taze dereotu, sarımsak, limon kabuğu rendesi, defne yaprağı, limon suyu ve zeytinyağını bir kâsede karıştırın. Pasta tepsisini yağlayın.

Yağlanmış tepsinin orta kısmına soğanların yarısını koyun ve soğanların etrafına patatesleri dizin. Soğanların diğer yarısını balıkların içine doldurun ardından patates ve soğanların üzerine yerleştirin. Ön ısıtması biten fırınıza tepsiyi 1. rafa koyarak yemeği pişirin.

## SEBZELİ DİLİM KÖFTE

### MALZEMELER

1 adet orta boy soğan  
1 adet küçük boy kırmızı biber  
1 adet küçük boy yeşil biber  
1 adet küçük boy sarı biber  
1 küçük boy patlıcan  
1 küçük boy kabak  
2 adet orta boy domates  
25 g tereyağı  
0,5 kg kıyma  
175 g galeta unu  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 adet yumurta  
30 ml krema  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
Tuz  
Karabiber

### HAZIRLIK

Tencerede tereyağını eritin. Küp şeklinde ince kıyılmış soğan ve patlıcanları yağa ekleyin ve kavurun. Küp şeklinde ince kıyılmış kırmızı, yeşil ve sarı biberleri karışıma ekleyin ve bir miktar daha kavurun. Küp şeklinde ince kıyılmış kabak ve domatesleri en son karışıma ekleyin ve kavurun (tüm sebzelerin çok yumuşamamasına dikkat edin), karışımı tamamen soğutun.

Ayrı bir kapta kıyma, yumurta ve kremayı iyice yoğurun.

Soğuyan sebze karışımı, tuz, karabiber, kırmızı pul biber ve galeta ununu kıyma karışımına ilave ettikten sonra tüm malzemeleri köfte kıvamına gelinceye kadar iyice yoğurun.

Standart tepsiye yağlı kâğıt koyun ve silindirik şekilde şekil verilmiş kıymayı tepsiye yerleştirin. Ön ısıtması biten fırınına tepsiyi 1. rafa koyarak yemeği pişirin.

Pişme sonrası yemeği 5 dakika tepside dinlendirdikten sonra köfteyi dilimleyerek servis edilmesi önerilir.

## KEÇİ PEYNİRLİ PANCAR SALATA

### MALZEMELER

50' şer gramlık 10 adet pancar  
2 adet portakal  
2 adet limon  
90 ml balsamik sirke  
100 ml zeytinyağı  
1 adet vanilya çubuğu  
Tuz  
Karabiber  
3 dal taze kekik  
2 diş sarımsak  
2 bağ roka  
10 adet küçük boy salkım domates (cherry)  
100 g keçi peyniri

### HAZIRLIK

Balsamik sirke, portakal kabukları, limon kabukları, vanilya çubuğunun içi, zeytinyağı, ince kıyılmış sarımsak ve taze kekiği karıştırın (marinasyon sıvısı). Bütün pancarları kabuklarını soymadan marinasyon sıvısında 2 saat marine edin.

Marine ettiğiniz bütün pancarları marinasyon sıvısı ile birlikte kapaklı bir cam kaba dizin ve kapağını kapatın.

1. rafta pasta tepsi ile ön ısıtması biten fırınına kapaklı cam kabı tepsi üzerine yerleştirerek pancarları pişirin.

Pişen yemeği fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Bir bıçak yardımı ile soğuyan pancarları soyun ve dilimleyin.

İri doğranmış roka, ikiye bölünmüş cherry domatesleri, zarı soyulmuş portakal dilimleri ve dilimlenmiş pancarları karıştırın.

Karışımı pişirip soğuttuğunuz marinasyon sıvısı, tuz, karabiber ve dilimlenmiş keçi peyniri parçalarını ilave edip karıştırdıktan sonra servis edin.

## PATATES GRATEN

### MALZEMELER

200 g taze patates  
100 ml krema  
1 tutam muskat tozu  
Tuz  
Karabiber  
1 diş ince kıyılmış sarımsak  
1 adet defne yaprağı  
1 dal kekik  
1 çay kaşığı tereyağı

### HAZIRLIK

Patatesleri çok ince dilimler (1-2 mm) halinde kesin ve suda 30 dakika bekletin.

Krema, muskat tozu, tuz, karabiber, ince kıyılmış sarımsak, defne yaprağı ve kekikleri kaynatın.

Bir cam kabın içine tereyağını sürün ve patatesleri 2 kat halinde dizin. Üzerine karışımın yarısını çok sıcak olarak dökün. Patatesleri 2 kat daha dizin ve üzerine karışımın kalan kısmını çok sıcak olarak dökün.

1. rafta tepsi ile ön ısıtması biten fırınına cam kabı tepsi üzerine yerleştirerek yemeği pişirin.

Fırından çıkan yemeğin üzerine cam bir kapağı ters çevirerek yerleştirin (yemeğinize baskı uygulayarak şeklinin düz olmasını sağlayacaktır) ve dinlenmeye bırakın.

Tamamen soğuyan patates grateni dilimleyin.

Tavayı ısıtın, yeterince ısınan tavaya 1 yemek kaşığı zeytinyağı dökün ve dilimlenmiş patates gratenini her bir yüzeyini ısıtın/kızartın.

Sıcak olarak servis etmeniz önerilir.

## ÇİKOLATA SOSLU SICAK KEK

### MALZEMELER

2 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı şeker  
2 yemek kaşığı süt  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı kakao  
1 adet yumurta

### ÇİKOLATA SOSU İÇİN MALZEMELER

50 g krema  
50 g bitter çikolata

## HAZIRLIK

Bir kabın içinde un, kakao ve şekeri iyice harmanlayın.

Karışıma süt, sıvı yağ ve yumurtayı ilave edip karışımı iyice karıştırın.

Kek karışımını sufle kabının yarısına kadar dökün.

Sufle kabını tepsi üzerine yerleştirerek ön ısıtma yapılmamış fırında pişirin.

Kremayı ayrı bir kaptan kaynatın ve ocaktan alın.

Ufak parçalanmış bitter çikolatayı kremaya ilave edin ve çikolata eriyinceye kadar karıştırın (çikolata sosu).

Çikolata sosunu sıcak kekin üzerine dökerek servis edin.

## TARÇINLI VE ÜZÜMLÜ MİLFÖY RULOLARI

### MALZEMELER

6 adet milföy hamuru

1 adet yumurta sarısı

### İÇ HARÇ MALZEMELER

100 ml su

100 g şeker

1 çay bardağı kuru üzüm

1 su bardağı toz fındık

½ su bardağı hindistan cevizi

1 çay kaşığı tarçın

## HAZIRLIK

Su ve şekeri tencerede kaynatın. Karışımı ocaktan alın. İçine toz fındık, hindistan cevizi ve tarçını ilave edip karıştırın ardından karışımı tamamen soğutun (iç harç).

Oda sıcaklığında 1 saat bekletilmiş milföy hamurlarını unlayarak merdane yardımı ile biraz inceltin.

Açtığınız hamurların içine iç harcı bir kaşık yardımı ile yayın, harcın üzerine üzüm serpin.

Hamuru rulo yaparak sarın ve 3 cm kalınlığında keserek parçalara ayırın.

Pasta tepsisine yağlı kâğıt koyarak ruloları tepsiye aralıklı olarak dizin ve kestiğiniz yüzeyin üzerine yumurta sarısı sürün.

Ön ısıtması biten fırınına tepsiyi 1. rafa koyarak yemeği pişirin.

Ilık servis edilmesi önerilir.

## ZEYTİNYAĞLI YAPRAK SARMA

### MALZEMELER

500 g salamura asma yaprağı

½ çay bardağı zeytinyağı

Sıcak su

Yarım limon suyu

İÇ HARÇ MALZEMELER:

4 adet kuru soğan

1 çay bardağı zeytinyağı

2 yemek kaşığı dolmalık (çam) fıstık

2 su bardağı pirinç

1 yemek kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tarçın

5-6 g toz şeker

2 yemek kaşığı kuş üzümü

1 su bardağı kıyılmış maydanoz

1 tatlı kaşığı tuz

### HAZIRLIK

Soğanı zeytinyağı ile kavurun, karışıma pirinçleri ilave edip bir miktar daha kavurun. Diğer tüm iç malzemeleri karışıma ilave edip dinlendirin.

Asma yapraklarını iç harç ile sarın.

Sardıığınız yaprakları yeterince büyük bir kapaklı cam kaba tek sıra olarak dizin.

Zeytinyağı, limon suyu ve sıcak su karışımını yaprakların üst yüzeyini geçmeyecek şekilde ilave edin.

Kabın kapağını kapatın.

1. rafta tepsi ile ön ısıtması biten fırınına kapaklı cam kabı tepsi üzerine yerleştirerek yemeği pişirin. Fırından çıkarttığınız sarmaları 1 saat oda sıcaklığında ardından buzdolabında dinlendirip servis etmeniz önerilir.

## TAVUK BUT

### MALZEMELER

- 3 adet tavuk but
- 3 adet orta boy patates (1 cm kalınlığında halka doğranmış)
- 2 adet julyen (ince ve uzun) doğranmış kuru soğan (3-4 mm kalınlığında)
- 2 adet küp doğranmış domates

### MARİNASYON (SOSU) İÇİN MALZEMELER

- 1 diş sarımsak
- ½ çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- 50 ml kırmızı şarap sirkesi
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 yemek kaşığı pekmez
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 adet limonun suyu
- 2 dal taze kekik yaprakları
- 3 ml acı biber sosu
- 1 çay kaşığı kırmızıbiber
- 200 ml zeytinyağı

### HAZIRLIK

Sarımsağı ezin ve tüm marisyonu (sosu) için malzemelerini karıştırın.

Marine (sos) sıvısının yarısı ile tavukları, yarısı ile domates, patates ve soğanları karıştırın ve karışımları 2 saat marine edin.


Standart tepsinin orta kısmına tavuk butlarını yan yana olacak şekilde yerleştirin. Tavuk butlarının etrafına patatesleri, soğan ve domatesleri ise tavuk butlarının aralarına koyun.

Ön ısıtması biten fırınına tepsiyi 1. rafa koyarak yemeği pişirin.


Pişme sonrası yemeği 5 dakika tepside dinlendirip servis edilmesi önerilir.

## 6 Fırının kullanılması

### Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



**UYARI**  
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!  
Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.



**UYARI:**  
Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun.  
Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

### Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

- Yapışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar yada ısıya dayanıklı silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında pişirme yaparken pişirme kalıbını rafın ortasına yerleştirin.
- Fırını veya ızgarayı çalıştırmadan önce, doğru raf konumunu seçin. Fırın sıcakken raf konumunu değiştirmeyin.
- Fırının kapağını kapalı tutun.

### Kızartmayla ilgili ipuçları

- 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 ile 30 dakika daha fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ile 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Eti suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

### Izgarayla ilgili ipuçları

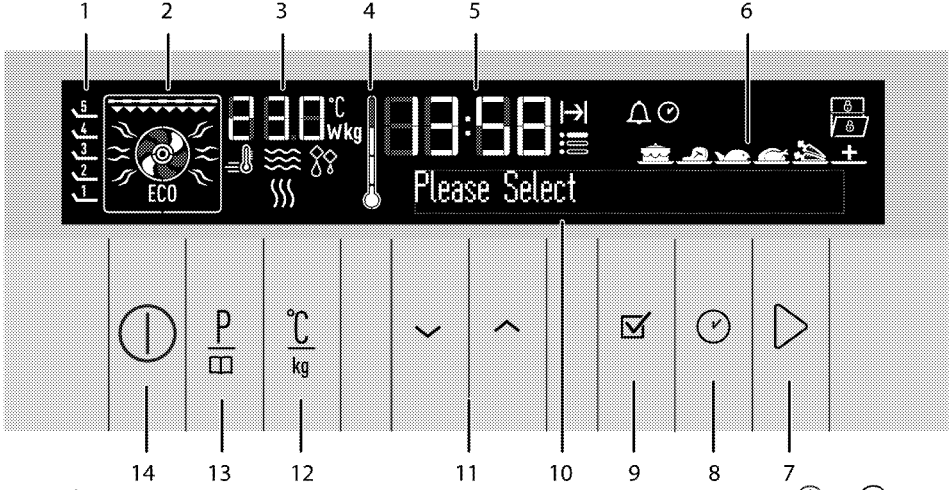
Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler, sosisler/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (domates, soğan vb.) özellikle ızgara için uygundur.

- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgara veya fırın tepsisini, fırında istediğiniz seviyeye sürün. Tel ızgarada ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsisi sürün. Fırın tepsisinin içine biraz su koyarsanız, daha sonra kolayca temizleyebilirsiniz.

## Elektrikli fırının kullanılması



Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.



- 1 Raf konuları
- 2 Fonksiyon ekranı
- 3 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 4 Fırın iç Sıcaklığı simgesi
- 5 Güncel saat göstergesi alanı
- 6 Hazır yemek seçim ekranı
- 7 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 8 Saat ve ayarlar tuşu
- 9 Onay tuşu
- 10 Metin ekranı
- 11 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
- 12 Sıcaklık - Ağırlık - Hızlı ısıtma ayar tuşu
- 13 Program seçimi tuşu
- 14 Açma/Kapatma tuşu

### Ekran sembolleri :

- Hızlı ısıtma sembolü
- Pişirme süresi sembolü
- Pişirme bitiş saati sembolü
- Alarm sembolü
- Günün saati sembolü
- Ayarlar sembolü
- Buz çözme sembolü
- Tuş kilidi sembolü
- Açık kapı sembolü

\* Ürün modeline göre değişiklik gösterir.

Fırın açıldıktan ve günün saati ayarı yapıldıktan sonra stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

Ekran bu durumdayken sadece ve tuşları çalışır. Ayarlar menüsündeki tüm işlemleri gerçekleştirebilirsiniz. Bknz. *Ayarlar menüsü, sayfa 47*

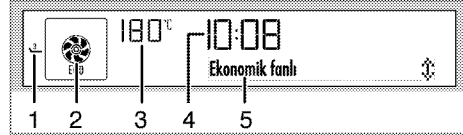


Bu ekranda tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Fırını açmak için 1 saniyeden daha uzun süre tuşuna dokunun.




### Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

1. tuşuna dokunarak fırını açın.
2. Fırın açıldığında ilk çalışma moduna özel ekran gelir.






- 1 Raf konuları
- 2 Fonksiyon ekranı
- 3 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 4 Güncel saat göstergesi alanı
- 5 Metin ekranı






Bu ekranda sıcaklık/ağırlık göstergesinde önerilen sıcaklık, fonksiyon ekranında ise çalışan ısıtıcılar ve önerilen tepsi konumu görünür.

3.  tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın. Fonksiyon seçildikten sonra "Sıcaklık", "Pişirme süresi" ve "Booster" (hızlı ısıtma) ayarlanabilir.
4. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz,  $^{\circ}\text{C}$  tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın.



5. Sıcaklık / Ağırlık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar  tuşlarına dokununuz. İsteddiğiniz değere ulaştığımızda  tuşuna dokunarak sıcaklığı ayarlayın.
6. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık uygunsuz  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "**Pişiriliyor**" görünür.




-  Pişirme sırasında fırın kapağı açılırsa ekranda "Kapak açık" yazısı ve  sembolü görünür.
-  Bu ekranda  tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Pişirmeyi başlatmak için 1 saniyeden daha uzun süre  tuşuna dokununuz.

### Elektrikli fırının kapatılması

1.  tuşuna dokunarak fırını kapatın.

### Fonksiyon tablosu

Fonksiyon tablosunda; fırında kullanabileceğiniz fonksiyonlar ve bu fonksiyonlar için ayarlanabilecek maksimum ve minimum sıcaklıklar gösterilmektedir.

-  Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.

-  Maksimum ayarlanabilecek pişirme süresi; "sıcak tutma" ve "düşük sıcaklıkta pişirme" fonksiyonları dışındaki konumlarda, güvenlik nedeniyle 6 saate sınırlanmıştır.
-  Herhangi bir fonksiyon ayarı yapılırken ilgili semboller ekranda yanıp söner.
-  Elektrik kesintisi halinde yapılan program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.
-  Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken veya saat üzerinde yarı otomatik veya tam otomatik programlama yapılmışsa saat ayarlanamaz.
-  Fırın kapalı olsa bile kapak açıldığında fırın lambası yanar.

Fonksiyon	Önerilen sıcaklık (°C)	Sıcaklık aralığı (°C)
Fan destekli	180	40-280
İzgara+fan	200	40-280
İzgara	260	40-280
Küçük ızgara	280	40-280
Eco fan	180	160-220
Sıcak tutma	60	40-100

\* Fonksiyonlar ürün modeline göre değişmektedir.


### Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

### Fan destekli

Arka ısıtıcıyla ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Farklı raf seviyelerinde yiyeceklerinizi pişirmeye uygundur ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Çok tepsili pişirme yapabilirsiniz.



-  İsinın dışarıya kaçmaması için fırın kapağı açıldığında fan motoru çalışmaz.



## Izgara

Fırın tavanındaki büyük ızgara çalışır. Daha fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.



- Izgara yapmak için büyük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında yiyeceği çevirin.

## Küçük Izgara

Fırın tavanındaki küçük ızgara çalışır Izgara et ve ızgara yemek yapmaya uygundur.



- Izgara yapmak için küçük veya orta büyüklükteki porsiyonları, ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

## Ekonomik Fanlı

Enerji tasarrufu sağlamak için 160-220°C aralığında Fanlı Pişirme kullanarak yapacağınız pişirmelerin yerine bu fonksiyonu kullanabilirsiniz. Ancak pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.

Bu fonksiyonun kullanımı ile ilgili pişirme süreleri, 'Eko-fanlı pişirme' tablosunda verilmiştir

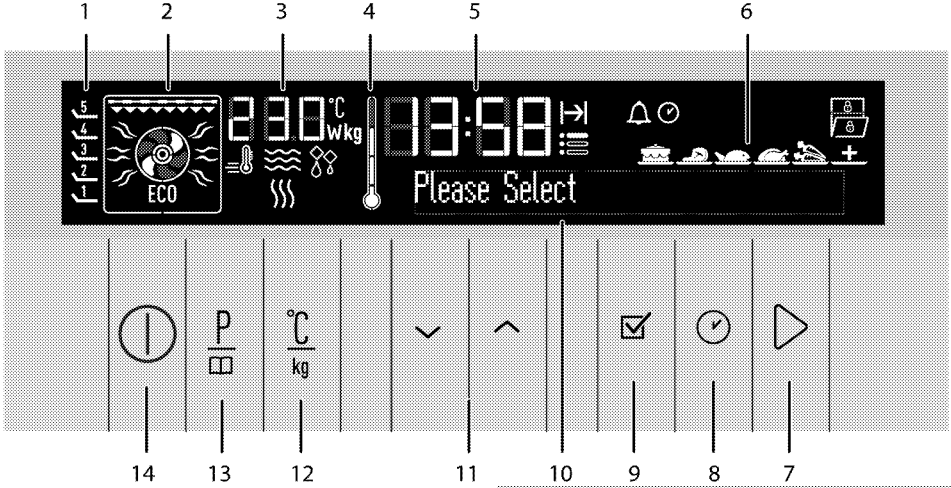


## Sıcak tutma

Yiyeceği uzun süre servise hazır sıcaklıkta tutmak için kullanılır.



## Fırın kontrol ünitesinin çalıştırılması








- 1 Raf konumları
- 2 Fonksiyon ekranı
- 3 Sıcaklık/ağırlık göstergesi alanı
- 4 Fırın iç Sıcaklığı simgesi
- 5 Güncel saat göstergesi alanı
- 6 Hazır yemek seçim ekranı
- 7 Pişirmeyi başlatma/bitirme tuşu
- 8 Saat ve ayarlar tuşu
- 9 Onay tuşu
- 10 Metin ekranı
- 11 Yukarı/Aşağı tuşları (Menu Seçim)
- 12 Sıcaklık - Ağırlık - Hızlı ısıtma ayar tuşu
- 13 Program seçimi tuşu
- 14 Açma/Kapatma tuşu

### Yarı otomatik çalışma modunun etkinleştirilmesi








Bu çalışma modunda, fırının ne kadar süre çalışacağını (pişirme süresi) ayarlayabilirsiniz.

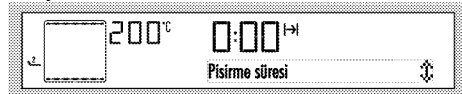
1.  tuşuna dokunarak fırını açın.


 Bu ekranda  tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Fırını açmak için 1 saniyeden daha uzun süre  tuşuna dokununuz.



2.  tuşlarına dokunarak istediğiniz çalışma modunu (fonksiyonunu) ayarlayın.
3. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz,  tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın.



4. Sıcaklık / Ağırlık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar  tuşlarına dokununuz. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda  tuşuna dokunarak sıcaklığı ayarlayın.
5. Pişirme süresi için,  tuşuna bir kez basarak metin ekranında "Pişirme süresi" öğesine gelin. Bu sırada,  sembolü yanıp söner.
6.  tuşlarına dokunarak istediğiniz pişirme süresini ayarlayın ve  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Pişirme süresi ayarlandıktan sonra, ekranda  sürekli yanar





7. Yemeğinizi fırına koyup, kapağı kapatın.
8. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süresi uygunsa  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "**Pişiriliyor**" görünür.


**i** Bu ekranda  tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Pişirmeyi başlatmak için 1 saniyeden daha uzun süre  tuşuna dokununuz.

» Fırın, önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında fırın lambası yanar.

**i** Fırın ayarlanan sıcaklığa ulaştığında fırın içi sıcaklık sembolünün (4) tüm kademeleri yanacaktır.

9. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda, "**Afiyet Olsun... Devam için  basın**" görünür ve sesli uyarı verilir.

10. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa dokunmanız yeterlidir.  dokunulursa fırın seçilen moda çalışmaya devam eder. Sesli uyarı durur.

11.  tuşuna dokunulmazsa, fırın otomatik olarak kapanır ve ekranda güncel saat gösterilir.

### Booster (Hızlı ısıtma) ayarının yapılması




Fırını istenilen sıcaklığa daha hızlı getirmek için Booster (hızlı ön ısıtma) fonksiyonunu kullanın.

**i** Buz çözme, yavaş pişirme, sıcak tutma ve düşük sıcaklıkta pişirme konularında booster seçilemez. Elektrik kesintisi halinde booster ayarları iptal olur.


İsteddiğiniz pişirme fonksiyonunu seçtikten sonra:


1.  tuşuna iki kez dokununuz. Ekranda "Booster pasif" yazısı görünür.

 tuşuna iki kez dokununuz. Ekranda "Booster pasif" yazısı görünür.


2.  tuşuna bir kez dokununuz. Ekranda "Booster aktif" yazısı ve  sembolü görünür.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.




 tuşuna bir kez dokununuz. Ekranda "Booster aktif" yazısı görünür.

3. Pişirme fonksiyonu ve sıcaklık uygunsuz  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "**Pişiriliyor**" görünür.

» Fırının içi istenilen sıcaklığa ulaştıktan sonra,  sembolü söner ve fırın, Booster öncesinde seçilen fonksiyonda çalışmaya devam eder.

4. Booster fonksiyonunu iptal etmek için ekranda "**Booster aktif**" görünene


kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz.

5.  tuşuna bir kez dokununuz. Ekranda "Booster pasif" yazısı görünür ve  sembolü kaybolur.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

 180°C 10:08  
Booster pasif

### Tuş kilidinin kullanılması

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

**i** Tuş kilidi, fırın çalışırken veya fırın çalışmazken kullanılabilir. Fırın çalışırken tuş kilidi etkinleştirilmiş olsa dahi  dokunularak kapanabilir.

### Tuş kilidinin etkinleştirilmesi

1. Ekranda "**Tuş kilidi pasif**" görünene kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda  sembolü yanıp söner.

2.  tuşuna bir kez dokunularak tuş kilidini etkinleştirin. Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, ekranda "**Tuş kilidi Aktif**" yazısı görünür. Ardından  sembolü yanar.

3.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

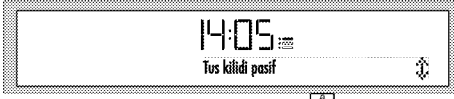
14:05  
Tuş kilidi aktif


» Tuş kilidi ayarlandıktan sonra, (  tuşları hariç) herhangi bir düğmeye basıldığında ekranda "Tuş kilidi aktif" uyarısı verilir ve ekranda  sembolü görünür.

**i** Tuş Kilidi fonksiyonu devredeyken fırın düğmeleri kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi iptal olmaz.

### Tuş kilidinin devreden çıkarılması

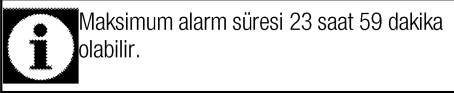
1. ✓ tuşuna iki kez dokunarak tuş kilidini devreden çıkarın. Ekranda **"Tuş kilidi pasif"** görünür.
2. ✓ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



» Tuş kilidi iptal olur ve ekranda  sembolü kaybolur..


### Saatin alarm olarak kullanılması




Ürün saatini, pişirme programı dışında herhangi bir uyarı ya da hatırlatma amacıyla da kullanabilirsiniz. Alarm saatinin, fırın fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığınız süre dolar olmaz, alarm saati bir sinyal verir.




### Alarmı ayarlamak için:



1. Ekranda  sembolü görünene kadar ✓ tuşuna kısa aralıklarla dokunun.

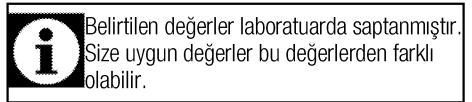
2.  tuşlarına dokunarak istediğiniz süreyi ayarlayın ve ✓ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın. Alarm süresi ayarlandıktan sonra  sembolü yanık kalır.
3. Alarm süresi dolduktan sonra  sembolü yanıp sönmeye başlar ve alarm sesi duyulur.
4. Herhangi bir düğmeye basarak alarmı durdurabilirsiniz.

### Alarmı iptal etmek için:

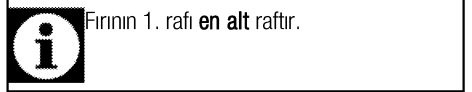
1. Ekranda  sembolü görünene kadar ✓ tuşuna kısa aralıklarla dokunun.
2. Ekranda **"00:00"** görünene kadar ✓ tuşuna dokunun ve ✓ tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.















» Alarm iptal olur  sembolü kaybolur.

### Pişirme süreleri tablosu



### Fırınlama ve kızartma



Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Scacılık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek	Tek tepsi	Standart tepsi*		1	175	30 ... 40
Kalıpta kek	Tek tepsi	Teli ızgara üzeri kek kalıbı**		1	175	50 ... 60
Küçük kekler	Tek tepsi	Standart tepsi*		1	150	35 ... 45
Pandispanya	Tek tepsi	Teli ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**		1	150	25 ... 35
Kurabiye	Tek tepsi	Pasta tepsi**		1	175	25 ... 30
	2 tepsi	1-Pasta tepsi** 3-Standart tepsi*		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Yufka böreği	Tek tepsi	Standart tepsi*		1	200	35 ... 45
	2 tepsi	1-Pasta tepsi** 3-Standart tepsi*		1 - 3	200	45 ... 55
Poğaç	Tek tepsi	Standart tepsi**		1	190	25 ... 35
	2 tepsi	1-Pasta tepsi** 3-Standart tepsi*		1 - 3	190	35 ... 45
Mayalı hamur	Tek tepsi	Standart tepsi*		1	200	35 ... 45
Lazanya	Tek tepsi	Teli ızgara üzeri cam/ metal dikdörtgen kap**		1	200	30 ... 40
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek tepsi	Standart tepsi**		1	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek tepsi	Standart tepsi*		1	25 dk. 220 sonra 180 ... 190	70 ... 90

Piliç kızartma	Tek tepsi	Standart tepsi*		1	15 dk. 250/max sonra 190	55 ... 65
Hindi (Parçalı)	Tek tepsi	Standart tepsi*		1	25 dk. 250/max sonra 190	150 ... 210
Balık	Tek tepsi	Standart tepsi*		1	200	20 ... 30

Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

\* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

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

## Eko-fanlı pişirme

Eko-fanlı pişirme modunda, pişirme başladıktan sonra sıcaklık ayarını değiştirmeyin.

Eko-fanlı pişirme modunda pişirme yaparken kapağı açmayın.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı	Kullanılacak aksesuar	Çalışma fonksiyonu	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Küçük kekler	Tek seviye	Standart tepsi*		1	180	20 ... 30
Kurabiye	Tek seviye	Standart tepsi*		1	200	30 ... 35
Yufka böreği	Tek seviye	Standart tepsi*		1	200	40 ... 45
Poğaç	Tek seviye	Standart tepsi*		1	200	40 ... 45

\* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.

## Kek pişirmenin püf noktaları

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

## Börek pişirmenin püf noktaları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa 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.

## Sebzeye yemeği pişirmenin püf noktaları

- Sebzeye yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa, tepsi yerine kapaklı bir kaptan pişirin. Kapaklı kaplar yemeğin suyunu muhafaza eder.

- Sebze yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

## Hazır yemek fonksiyonları

### Hazır yemek fonksiyonlarının seçilmesi

Hazır Yemek menüsü, profesyonel aşçılar tarafından sizin için özel olarak hazırlanarak kontrol ünitesinin hafızasına kaydedilmiş yemek programlarını içerir. Bu menüde, yemeğin sıcaklığı, raf konumu, ağırlığı ve pişirme fonksiyonları otomatik olarak belirlenir. Ağırlık ve pişirme süresi ayarlarını, yemeğinize ve damak tadınıza uygun olarak değiştirebilirsiniz.

Hazır yemek fonksiyonlarını seçmek için:




1. tuşuna dokunarak fırını açın. Fırın açıldığında ilk çalışma moduna özel ekran gelir.


Bu ekranda tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Fırını açmak/kapamak için 1 saniyeden daha uzun süre tuşuna dokununuz.

2. tuşuna dokunarak Hazır Yemek fonksiyonu ekranını seçin. Bu aşamada metin ekranında "Hamur İşleri" yazar ve yanar.


14:05  
Hamur işleri




3. tuşlarına dokunarak istediğiniz hazır yemek fonksiyonu ana menüsünü (Hamur İşleri , Kırmızı etler , Balıklar , Kümes

hayvanları , Özel yemekler , Özel konumlar ) seçin.


- Seçtiğiniz Ana Yemek menüsünü  tuşuna dokunarak onaylayın.
-  tuşlarına dokunarak istediğiniz yemeği (Kurabiye, Kek, Kağıtta Kek vb.) seçin.





- Yemeğinizi fırına koyun.
-  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Ekranda "Pişiriliyor" görünür.

 Bu ekranda  tuşuna kısa süreli dokunursanız, text alanında "1 saniye basılı tutunuz" uyarısı görünür. Pişirmeyi başlatmak için 1 saniyeden daha uzun süre  tuşuna dokunun.

- Piştirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda "Afiyet Olsun..." görünür ve sesli uyarı verilir.


 Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basmanız yeterlidir.

 Yemek menüsünde dolaşılırken ekranda görünen "Geri" komutu bir üst menüye geçmek için kullanılır.  tuşuna dokunarak ilk fonksiyon ekranına geçebilirsiniz.


Hazır Yemek menüsünde pişirmeye başlamadan önce, seçilen yemek cinsine bağlı olarak ağırlığı da ayarlayabilirsiniz. Bunun için;


- İstediğiniz yemeği seçtikten sonra,  tuşuna dokunun. Metin ekranında "Ağırlık" yazısı görünür ve **kg** sembolü yanıp söner.



-  tuşlarına dokunarak ağırlığı ayarlayın ve  tuşuna dokunarak onaylayın.

 Fırınınız değişen ağırlığa bağlı olarak, sıcaklık ve piştirme süresini otomatik değiştirir.

 Ancak ağırlık belirtilen yemeklerde, ağırlık değişikliğini gerçekleştirebilirsiniz.

-  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatabilirsiniz.

### Hazır yemek menüsü:

Modellere göre değişim gösterebilir

Hamur İşi	Kırmızı Et	Balıklar	Kümes Hayvanları	Hafif Yemek	Özel Konum	Mikrodalgı
Kurabiye	Kuzu köfte	Balık fileto	Tavuk < 1600gr	Güveç	Hamur mayalama	Kuzu güveç
Talaş böreği	Rozbif	Hamsi buğulama	Tavuk baget	Fırında makarna	Kestane kebab	Beef wellington
Tarçınlı çörek	Dalyan köfte	Mezgit	Fileto tavuk	Lazanya		Levrek
Meyveli kek		Somon fileto	Ördek bütün	Musakka		Sebzeli dilim köfte
Kağıtta kek						Keçi peynirli salata
Brownie						Patates graten
Elmalı strudel						Çikolata soslu sıcak kek
Elmalı pay						Tarçınlı ve üzümlü milföy rulolar
Poğaçı						Zeytinyağı yaprak sarma
						Tavuk but


## Ayarlar menüsü

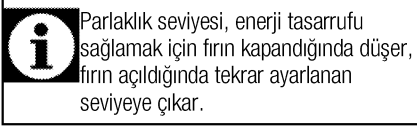
### Parlaklık ayarı

Parlaklık ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Ekranda "Parlaklık" görünene kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda  sembolü yanıp söner.



2. 1, 2, 3, 4 ve 5 olmak üzere dört parlaklık seviyesi vardır.  tuşlarına dokunarak istediğiniz seviyeyi seçin.
3.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.

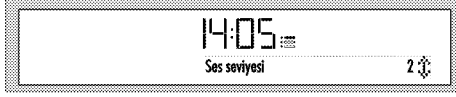



» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

### Ses seviyesi ayarı

Ses Seviyesi ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Ekranda "Ses Seviyesi" görünene kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda  sembolü yanıp söner.





2. 1 ve 2 olmak üzere iki ses seviyesi vardır.  tuşlarına dokunarak istediğiniz seviyeyi seçin.

3.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.


» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

### Dil Ayarı

Dil ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir.

1. Ekranda "Dil" yazısı görünene kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda  sembolü yanıp söner.



2.  tuşlarına dokunarak istediğiniz dili seçin.
3.  tuşuna dokunarak ayarı onaylayın.



» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.

### Günün saati ayarı

Günün saati ayarı, sadece fırın kapalıyken yapılabilir. Fırının ilk ayarlanan saatinde değişiklik yapmak isterseniz;

1. Ekranda "Saat ayarı" yazısı görünene kadar  tuşuna kısa aralıklarla dokununuz. Ekranda saat alanı ve  sembolü yanıp söner.  tuşlarına dokunarak saati ayarlayın.



2.  tuşuna dokunarak saati onaylayın
3. Dakika alanı ve  sembolü yanıp söner.  tuşları ile (11) dakikayı ayarlayın  tuşuna dokunarak dakikayı onaylayın.



» Stand-by ekranına döner. Ekranda sadece günün saati görünür.






### Izgaranın çalıştırılması



### Izgaranın açılması

1.  tuşuna dokunarak fırını açın.
2.  tuşlarına dokunarak istediğiniz izgara fonksiyonunu seçin.

Fonksiyon seçildikten sonra "Sıcaklık", "Pişirme süresi", "Pişirme bitiş saati" ve "Booster" (hızlı ısıtma) ayarlanabilir.

3. Sıcaklığı değiştirmek isterseniz,  tuşuna bir kez dokunarak sıcaklık ayar ekranına ulaşın.
4. Sıcaklık / Ağırılık göstergesinde istediğiniz sıcaklık görünene kadar  tuşlarına dokununuz. İsteddiğiniz değere ulaştığınızda  tuşuna dokunarak sıcaklığı ayarlayın.
5. Pişirme fonksiyonu, sıcaklık ve süresi uygunsuzsa  tuşuna dokunarak pişirmeyi başlatın. Pişirme işlemi başlar ve ekranda "Pişiriliyor" görünür.

### Izgaranın kapatılması

1.  tuşuna dokunarak fırını kapatın

## Izgara pişirme süreleri tablosu

### Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	2..3	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	2..3	25...35 dk.
Kuzu pirzolası	2..3	20...25 dk
Biftek	2..3	25...30 dk. #
Dana pirzolası	2..3	25...30 dk. #
Tost ekmeği	3	1...2 dk.



# kalınlığa bağlıdır





## 7 Bakım ve temizlik

### Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.


	<b>UYARI:</b> Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır!
	<b>UYARI:</b> Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulaşın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.

	Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremi ya da keskin nesnelere kullanmayın.
	Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

### Mikrodalga fırın kısmının temizlenmesi

- Fırın kapağının içinde veya dışının çevresinde buhar oluşursa, yumuşak bir bez ile silin. Bu, yüksek nem koşullarında çalıştırılan mikrodalga fırınlarda görülebilir. Bu normaldir.
- Cam tepsinin temizlenmesi için arada bir dışarı çıkarılması gerekir. Tepsiyi ılık sabunlu su ile veya bulaşık makinesinde yıkayın.
- Aşırı gürültünün engellenmesi için, döner halka ve fırın zeminini düzenli olarak temizlenmelidir. Fırının taban yüzeyini hafif bir deterjan ile basitçe silin. Döner halka ılık sabunlu suyla veya bulaşık makinesinde yıkanabilir. Temizlemek için döner halkayı boşluk zemininden çıkardıktan sonra, tekrar düzgün konumda yerleştirdiğinizden emin olun.
- Kokuları gidermek için, bir bardak su ile bir limonun suyunu ve kabuğunu mikrodalga fırında kullanılabilen derin bir kasede karıştırın ve 5 dakika mikrodalga içinde tutun. İyice silin ve yumuşak bir bez ile kurulaşın.
- Fırın lambasını değiştirmeniz gerekirse, lütfen değiştirmesi için bir Yetkili Servis Sorumlusu ile temasa geçin.
- Fırın düzenli olarak temizlenmelidir ve içinde yemek kalıntıları bırakılmamalıdır. Fırının temiz şekilde tutulmaması, ürünün ömrünü etkileyecek ve tehlikeli bir durum ortaya çıkarabilecek şekilde yüzeyin bozulmasına yol açabilir.
- Lütfen bu ürünün ev atıkları ile birlikte atmayın. Ürün, belediyelerin sağladığı özel atık merkezlerine atılmalıdır.

	Fırın kapağını temizlerken kapak contasına zarar vermemeye dikkat edin. Conta hasarlı ise fırını çalıştırmayın.
---	---

## Kontrol panelinin temizlenmesi

Kontrol panelini ve kontrol düğmelerini ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulaşın .



Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.  
Kontrol paneli hasar görebilir!

## Fırın içinin temizlenmesi

### Fırın kapağının temizlenmesi

Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulaşın.



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

## Fırın lambasının değiştirilmesi



UYARI:

Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!



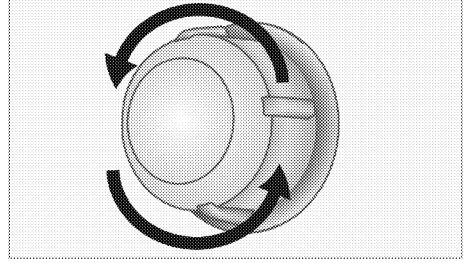
Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 15*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



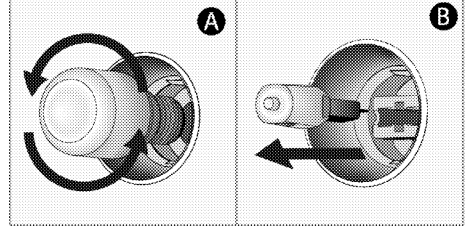
Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

## Fırınıızda yuvarlak lamba varsa,

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



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



4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

## 8 Sorun giderme

### Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

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

### Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genişleyerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

### Ürün çalışmıyor.

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

### Fırın ışığı yanmıyor.

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

### Fırın ısınmıyor.

- Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesi ayarlanmamış olabilir. >>> *Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesiyle fonksiyon ve sıcaklığı ayarlayın.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

### Tuşlara/düğmelere uzun süre bastığımda hiç birşey olmuyor

- Fırını çalıştırmayın. Sigortayı kapatıp fişi çekin. Servisi çağırın.

### Mikrodalga çalışmıyor

- Fişi prize tam olarak takılmamış >>> *Fişi prize takın.*
- Kapak doğru şekilde kapatılmamış. >>> *Kapak bir "tık" sesi çıkartarak kapanmalıdır.*
- Kapak ile fırının ön bölümü arasında yabancı bir madde olabilir. >>> *Yabancı maddeyi alarak kapağı tam olarak kapatın.*

### Mikrodalga çalışırken bazı garip sesler duyuluyor

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

### Yiyecek ısınmıyor ya da çok yavaş ısınıyor

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

### Yiyecek çok sıcak, kuru ya da yanmış

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

### Pişirme süresi tamamlandıktan sonra fırından bazı sesler geliyor

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



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

## Müşteri Hizmetleri

### Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.

Kanallarımız:

- \* Çağrı Merkezimiz:

444 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:

0 544 444 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](mailto:musteri.hizmetleri@arcelik.com)

- \* 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>

- Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Arçelik'e ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımlı 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 uyanızı 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



Web sitesi



444 0 888  
Çağrı merkezi



Yetkili Servis



musteri.hizmetleri  
@arcelik.com



Yetkili Satıcı



Faks  
0216 423 23 53

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*

***Bu kılavuzu okumadan ürününüzü çalıştırmayınız.***

*Ürününüz ile ilgili garanti şartları, kullanımı ve sorun giderme yöntemleri kılavuzda yer almaktadır.*

***Uygun Kullanım 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) Doğal 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 kullanım 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*

**Çağrı Merkezi**  
**444 0 888**

**Diğer Numara**  
**0216 585 8 888**

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,  
34445, Sütüçce / İSTANBUL  
Tel.:(0-216) 585 85 85 Fax: (0-216) 423 23 53



### GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kaldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  - a- Sözleşmeden dönme,
  - b- Satış bedelinden indirim isteme,
  - c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapma hakkını kullanabilir. 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 indirimi 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 tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanuncaya 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 Firmasının:

**Unvanı:** Arçelik A.Ş.  
**Adresi:** Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,  
Sisliçe / İSTANBUL  
**Telefonu:** (0-216) 585 8 888  
**Faks:** (0-216) 423 23 53  
**web adresi:** www.arçelik.com.tr

### Malın

**Markası:** Arçelik  
**Cinsi:** Ankastre Fırın  
**Modeli:**  
**Bandrol ve Seri No:**  
**Garanti Süresi:** 3 YIL  
**Azami Tamir Süresi:** 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

Hakan Bıçıl

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.

Caner

### Satıcı Firmasının:

**Unvanı:**  
**Adresi:**  
**Telefonu:**  
**Faks:**  
**e-posta:**

**Fatura Tarihi ve Sayısı:**  
**Teslim Tarihi ve Yeri:**  
**Yetkilinin İmzası:**  
**Firmanın Kaşesi:**

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşelleyecektir.