



PF 859

*ankastre
pirolitik fırın*

***KULLANMA
KILAVUZU***



**Bu ürün,
çevreye saygılı modern tesislerde
doğaya zarar vermeden
üretlmıştır.**

Değerli Müşterimiz,
Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. **Bunun için, bu kılavuzun tamamını ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.**



İ Ç İ N D E K İ L E R



1. Bölüm / Fırınınızın güvenlik uyarıları/3



2. Bölüm / Fırınınızın teknik özellikleri/4-6



3. Bölüm: Fırınınızın montajı/7



4. Bölüm: Fırınınızın kullanılması/8-19



5. Bölüm: Bakım, temizlik ve nakliye/20-25



6. Bölüm: Yetkili servis çağırılmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları/26



7. Bölüm: Tüketici Hizmetleri/27



1. Bölüm: Fırınınızın güvenli kullanımı

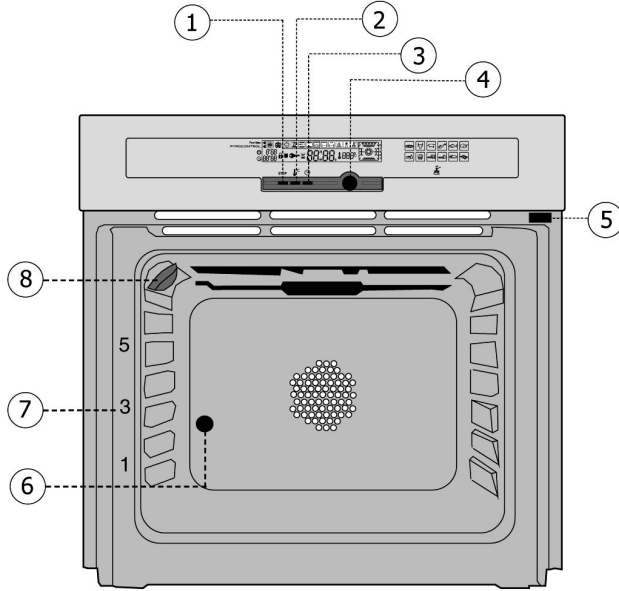
- ☛ Fırınınızın kullanma voltajı 220 - 240 Volttur.
- ☛ Ocağınızı 16 Amperlik bir sigortaya bağlayınız. Evinizdeki sigortanın akım değeri 16 Amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye 16 Amperlik bir sigortaya bağlatınız.
- ☛ Fırınınızı mutlaka topraklı priz ile kullanınız. Topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız. Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- ☛ Ürün üzerindeki bütün kutupların elektriğini kesebilecek kontakları arasında 3mm bir açıklık bulunan bir şalterin ürünle birlikte kullanılması gereklidir.
- ☛ İlk kullanımda veya elektrik kesintilerinde fırınınızın saatini mutlaka ayarlayınız.
- ☛ Ürününüzü yerleştirirken elektrik kordonunu gövdenin altına sıkıştırmayınız. Kordonu fırın kapağına sıkışacak şekilde kullanmayınız. Kordon izolasyonu bundan zarar görebilir. **Elektrik kordonu hasarlandığında en yakın servisimize başvurarak yenisini taktırınız.**

- ☛ Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmuyunuz. Şayet cihaz yanlışlıkla, istenmeden çalıştırılacak olursa, alev alabilirler.
- ☛ Fırının alt kısmını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.
- ☛ Pişirme yaptığınız ortamda ısı ve nem oluşur. Mutfağınızın iyi havalandırıldığından emin olunuz. Ürününüzün uzun bir süre yoğun çalıştırılması ek bir havalandırma gerektirebilir. Pencereyi açabilir veya aspiratörünüzün kademesini yükseltebilirsiniz.
- ☛ Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir.
- ☛ **Çocukları fırından uzak tutunuz. Ön kapak açık iken üzerine çıkmasına veya oturmasına izin vermeyiniz.**
- ☛ Sıcak kapları çıkarmak için fırın eldiveni kullanınız.
- ☛ Kapağın daima tam olarak kapanmasına dikkat edin. Fırın, kapalı kapak ile çalışmak üzere tasarlanmış bir conta ile donatılmıştır.

- ☛ Ürününüzü ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemelerini ve ısıtıcı elemanlarını kullanmaktan kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Fırınınızı ilk kez kullanmadan önce boş ve kapağı açıkken en yüksek ayarı kullanarak yaklaşık 15 dakika boyunca ısıtınız.
- ☛ Ürününüz üzerinde bulunan tüm uyarı etiketlerini ve koruyucu malzemeleri ürünü kullanmadan önce mutlaka çıkarınız ve uyarılara uyunuz.
- ☛ Arçelik A.Ş. ürünler üzerinde teknik, fonksiyonel ve estetik değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
- ☛ Ürününüzü kullanıma hazır hale getirebilmeniz için, önce monte edileceği yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra Yetkili Servisi'nizi çağırınız.
- ☛ **Fırının uygun olmayan, yanlış veya elverişsiz kullanımı sonucu kişiye veya mala gelebilecek zararlardan, firmamız sorumlu olmayacaktır.**
- ☛ **Fırınınız pirolitik (kendi kendine) temizleme özelliğine sahiptir. Bu özelliği kullanırken dikkatli olun. Gereksiz ve zamansız kullanımlar fırınıza zarar verebilir. Gerektiği zaman kullanın. (Bkz. Sayfa 36-39)**



2. Bölüm: Fırınınızın teknik özellikleri



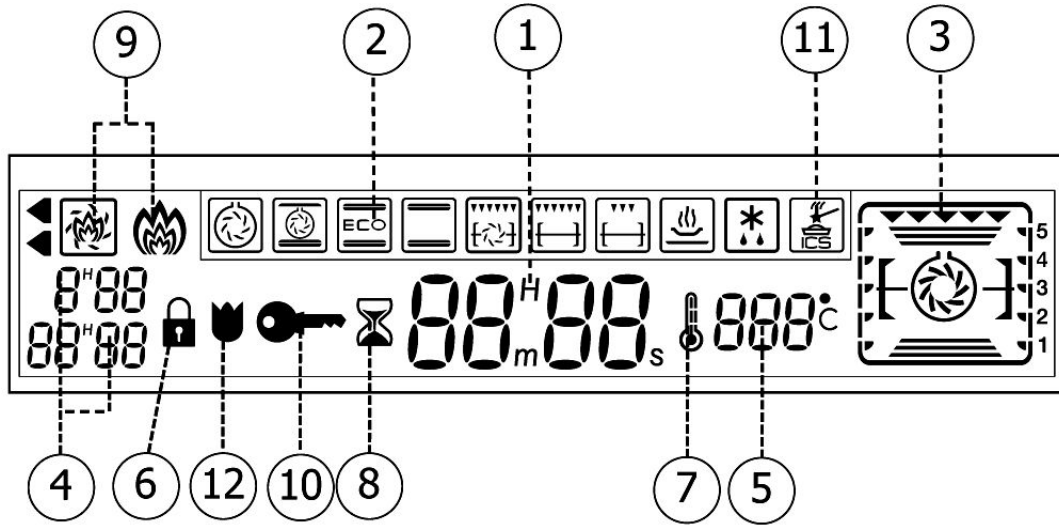
1. Durdurma tuşu
2. Sıcaklık ayar tuşu
3. Pişirme süresi / bitiş zamanı ayarlama tuşu
4. Seçme ve ayar (kumanda) düğmesi
5. Kapak açılma dedektörü
6. Kızartma şiş yuvası
7. Fırın raf konumları
8. Lamba

| | |
|---------------------|--------------------------------------|
| Dış genişlik | : 592 mm |
| Dış derinlik | : 609 mm |
| Dış yükseklik | : 592 mm |
| Fırın hacmi | : 50 lt |
| Ağırlık (Net/Brüt) | : 39 / 42 kg |
| Besleme gerilimi | : 220 - 240 V ~ 50 Hz |
| Akım | : 16 A |
| Lamba | : 25 W, Halojen |
| Anma gücü | : 3485 W |
| Pişirme | : Elektronik programlama ile pişirme |
| Termostat | : Elektronik kontrollü |
| Pirolitik temizleme | : 2 kademeli temizleme |

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

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

Ekran bilgileri

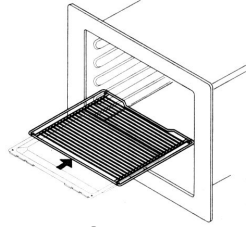


1. Saat göstergesi
2. Pişirme fonksiyon göstergesi
3. Pişirme program ve önerilen raf seviyesi göstergesi
4. Pişirme süresi ve bitiş zamanı göstergesi
5. Sıcaklık göstergesi
6. Kapı kilit sembolü (Pirolitik temizlemede)
7. Sıcaklık artış sembolü
8. Sayaç
9. Pirolitik (kendi kendini temizleme) temizleme sembolü
10. Çocuk (tuş) kilidi sembolü
11. "ICS" Akıllı pişirme fonksiyon sembolü
12. No smell (Koku giderme) fonksiyon sembolü

Fırın aksesuarları

Tel raf

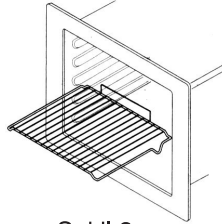
Yiyecekleriniz tel raf üzerine bir tabak içinde veya bir kalıp kabında pişirmek veya kızartmak için yerleştirilebilir. (Şekil 1)



Şekil 1

Yükseklik ayarlı tel raf

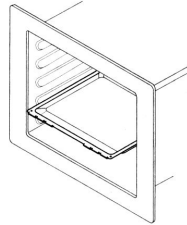
Bu raf düz rafla aynı şekilde kullanılır. Özel formu sayesinde 2 farklı yükseklik seviyesinde kullanılabilir. (Şekil 2)



Şekil 2

Kızartma için sığ tepsi

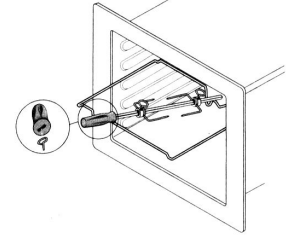
Bu tepsi rafın altına yerleştirilerek yemek sıvılarının ve kızartma yağlarının aşağıya akmasını engeller. Yağların fırının etrafına sıçramasından dolayı et parçaları bu tepsinin içinde etrafı kapatılmadan pişirilmemelidir. (Şekil 3)



Şekil 3

Kızartma Şişesi ve Rafı

Yiyeceğinizi döndürerek ve kızartarak pişirmek istediğinizde kızartma şişini kullanabilirsiniz. Yiyeceğinizi sıkıştırmaya yarayan çatalların vidalarını ızgara sapı ile sıkıştırıp gevşetebilirsiniz. (Şekil 4)



Şekil 4

Derin tepsi/sığ tepsi

Yiyeceklerinizi tel raf kullanmadan bu tepsiyi kullanarak pişirebilirsiniz.

Pizza taşı

Tel raf üzerine yerleştireceğiniz pizza taşını kullanarak pizzanızı pişirirken mükemmel sonuçlara ulaşabilirsiniz.

DİKKAT!

Fırınınızı temiz tutmak için, fırının içini asla alüminyum folyo ile kaplamayın. Aşırı ısınma fırının içindeki emaye katmanın zarar görmesine yol açabilir. Pişirdikten sonra sıcak tepsiyi, mutfak eşyalarını veya aksesuarları (fırın rafı, şiş, damlama tepsiyi, ızgara vb.) fırından çıplak elle çıkarmayın.



3. Bölüm: Fırınınızın montajı

Kurulum için gereken ölçüler

• Fırınınız daha iyi pişirme sonucu alabilmeniz ve temizliği için yüksek performanslı hava sirkülasyon sistemine sahiptir. Bunu sağlamak için:

• Fırınınızı tezgah altı dahil, verilen ölçülere uygun bir bölüme yerleştiriniz (Şekil 1).

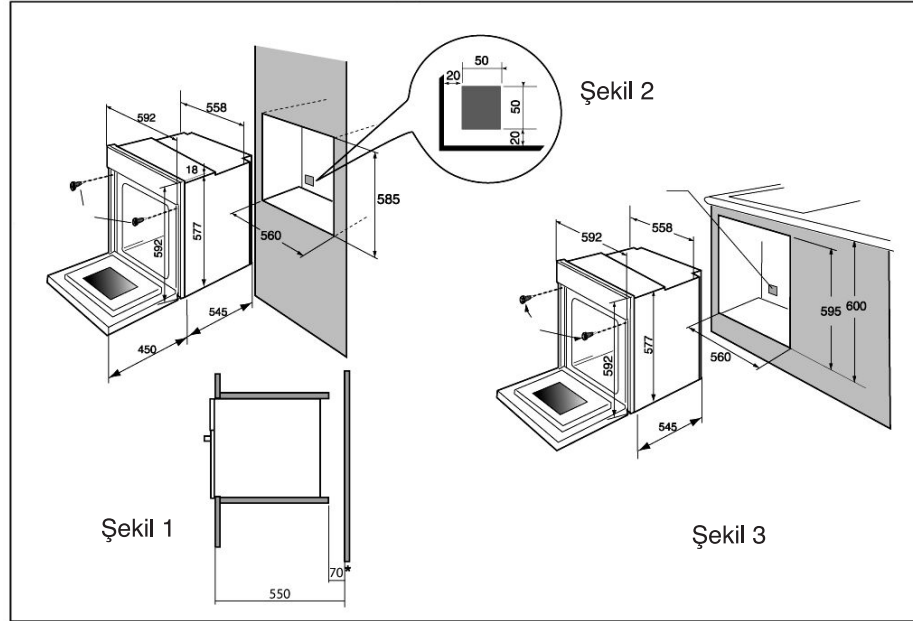
• Montaj yuvasının arkasında kesim ölçüleri 50 mm x 50 mm olmalı ve arka duvarda elektrik kablosu için boşluk olmalıdır (Şekil 2).

• Fırını montaj yuvasına ortalarak yerleştirin ve duvar arasında 2 mm boşluk bırakın.

• Fırını koyduğunuz yer ısıya dayanıklı olmalı veya ısıya dayanıklı malzeme ile kaplanmalıdır.

• Fırının kabinin içinde sabit ve güvenli durması için, fırını sağ ve sol üst taraftaki delikleri kullanarak kabine vidalayın (Şekil 3).

• Kabinin çatlamasını önlemek için, kabinin kenarlarında matkapla 3 mm çapında 2 delik açın.



(* Eğer kabin açıksa, duvarla arasındaki mesafe en fazla 70 mm olmalıdır.

- Kurulum süresince fırının ana şalterden elektrik bağlantısını kesiniz.
- Ürününüzü, kurulum sonrası elektrik bağlantısına (priz, fiş) kolayca ulaşılabilir şekilde monte ediniz.



4. Bölüm: Fırınınızın kullanılması

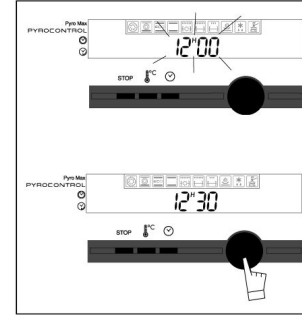
Fırın Saatinin Ayarlanması

a) Fırın ilk açıldığında

Fırını ilk çalıştırdığınızda ekran yanıp sönmeye başlar. Doğru zamanı kumanda düğmesini çevirerek ayarlayın.

Örnek: 12:30

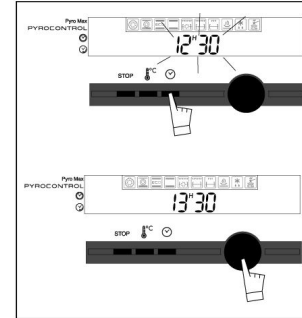
Onaylamak için kumanda düğmesine basın.



b) Fırın saatini değiştirme

⌚ düğmesine birkaç saniye kadar basınız. Ekran yanıp sönmeye başlayacaktır.

Kumanda düğmesini kullanarak saati ayarlayın. Onaylamak için aynı düğmeye basın.




Eğer fırın geciktirmeli pişirme durumundaysa, saat ayarlanamaz.

35 saatten az süren elektrik kesintilerinde, elektrik geldiği zaman, fırın saati otomatik olarak ayarlanacaktır.

Pişirmeye Başlama (Hızlı Pişirme)


Ekranda sadece günün saati gözükmelidir, ekran yanıp sönmemelidir.

- Kumanda düğmesine basın. Düğmeyi çevirerek istediğiniz pişirme programını seçin.
- Kumanda düğmesine basarak süreyi giriniz. Pişirme fonksiyon göstergesi sabit olarak yanacak ve tavsiye edilen ısı yanıp sönmeye başlayacaktır. Tavsiye edilen sıcaklık ekranda gözüktüğünde, önerilen raf seviyesi ve pişirme konumu ekranda gözüktür. Fırın ısınmaya başlar. Yemeğinizi, göstergede gösterilen uyarı ve pişirme önerilerine dayanarak fırına yerleştiriniz.

Örnek: “” konumunda 2 veya 3. raf seviyeleri önerilir.


°C sembolü yanıp söndüğü sürece, kumanda düğmesini çevirerek değişiklikler yapabilirsiniz.

Düğmeyi çevirerek süreyi giriniz.

Fırınınız, uygun sıcaklığı önerecektir. Dilerseniz,  (Sıcaklık ayar tuşu) tuşuna basıp kumanda düğmesini kullanarak pişirme sıcaklığını değiştirebilirsiniz.

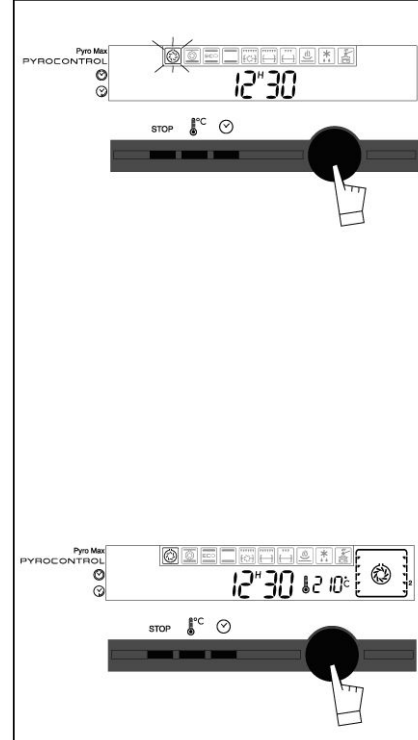
Örnek: 210°'ye ayarlanmış “” fonksiyonu

Bu adımlardan sonra, fırınınız ısınmaya başlayacaktır.

- Sıcaklık artış sembolü , fırın içerisindeki sıcaklık artışını gösterecektir.

- Fırın, gereken sıcaklığa ulaştığında, bir kaç kez sesli uyarı verir. Pişirmeyi durdurmak için, Durdurma tuşuna birkaç saniye kadar basılı tutunuz.

Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra, fan bir süre daha çalışmaya devam ederek fırın içinin soğumasını sağlayacaktır.



Pişirme Programını Ayarlama

a) Hızlı pişirme ile (Süre ayarlı pişirme)

Hızlı Pişirme bölümünde anlatıldığı gibi ilerleyiniz.

⏸ düğmesine basınız.

Pişirme süresi, 0:00 olarak yanıp sönecektir.

İstenen süreyi ayarlamak için kumanda düğmesini çeviriniz.

Örnek: 25 dakika pişirme süresi

Kumanda düğmesine basarak seçiminizi onaylayınız.

Pişirme süresi, süre girilir girilmez saymaya başlayacaktır.

⏸ tuşuna bastıktan sonra, süreyi 0'a ayarlayarak pişirme programını istediğiniz zaman iptal edebilirsiniz.

b) Pişirmeyi erteleme

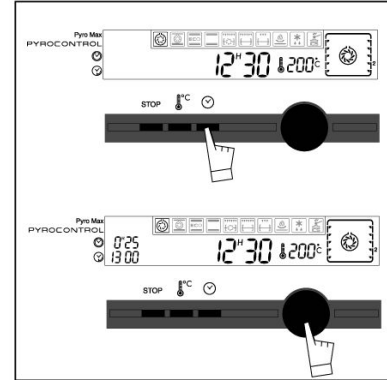
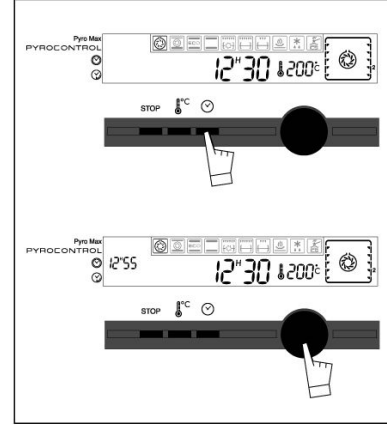
İstediğiniz programı, pişirme süresini ve pişirme sıcaklığını ayarlayınız.

Pişirme süresini ayarladıktan sonra, ⏸ tuşuna iki kez basınız. Bitiş zamanı yanıp sönmeye başlayacaktır.

Pişirmenin bitmesini istediğiniz zamanı ayarlamak için kumanda düğmesini çeviriniz. Düğmeye basarak süreyi onaylayınız.

Örnek: Pişirme, saat 13:00'da bitecek şekilde ayarlanmıştır.

Pişirme programınız bittiğinde, fırınınız aralıklı olarak üçer sinyal sesi verecektir. Sinyal sesi, birkaç dakika sonra otomatik olarak duracaktır.



Sayacı Kullanma

Fırınızdaki fırın fonksiyonları ile bağlantılı olmayan, mutfakta ayrıca kullanabileceğiniz otomatik bir sayaç vardır (max. 59 dakika 50 saniye ayarlanabilir).

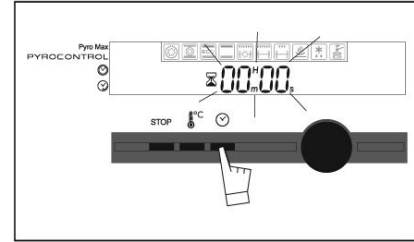
⏸ tuşuna üç kez basınız. Ekranda kum saati sembolü belirerek ve dijital saat 00m00s olarak yanıp sönmeye başlayacaktır.

Gerekli süreyi ayarlayana kadar kumanda düğmesini çeviriniz.

Süre dolduğunda fırınızdaki sesli sinyal vererek sizi uyaracaktır. Ekranda kum saati sembolü yanıp sönmeye başlayacaktır. Durdurma tuşuna basarak sinyal sesini kesebilirsiniz.

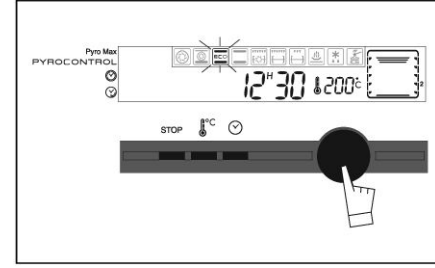
UYARI: Süreyi, istediğiniz zaman önce ⏸ tuşuna basıp kumanda düğmesini çevirerek değiştirebilirsiniz.

DİKKAT! Sayacı durdurmak için süreyi “0.00” olarak ayarlayın ve kumanda düğmesine basarak onaylayın.



Ekonomik Program



- Fırınınız enerji tasarrufu sağlamak için “ECO” fonksiyonu ile donatılmıştır.
- “ECO” pişirme programı size diğer fonksiyonlara göre %20 enerji tasarrufu ve damak tadınıza uygun pişirme yapmanızı sağlar.
- Bu programı da diğer programlar gibi kullanabilirsiniz.
- Bu programda önceden ısıtma işlemi yapmayınız ve kapağı açmayınız.
- Pişirme bitimini takiben fan, fırınınızın yeterince soğumasını sağlamak için belli bir süre daha çalışmaya devam eder.



Kendi Pişirme Derecenizi Hafızaya Alma

Fırınınızın pişirme fonksiyonlarında en sık kullanılan sıcaklık hafızaya alınmış şekliyle ekranda görülmektedir. Eğer bu sıcaklık ayarları sizin için uygun değilse ve her defasında bu değerleri değiştiriyorsanız, sürekli kullanmak istediğiniz değeri hafızaya alabilirsiniz. Hafızaya aldığınız değer daha sonraki pişirmelerde ekranda otomatik olarak görülecektir.

Seçtiğiniz sıcaklık derecesini hafızaya almak için:

1. İlgili fonksiyonu seçiniz. Örneğin “”
2. Ekranda “sıcaklık değeri” yanıp sönüncüye ve ikinci bip sesi duyuluncaya kadar “°C” tuşuna basınız.
3. Kumanda düğmesini çevirerek istediğiniz sıcaklık derecesini ayarlayınız. Kumanda düğmesine basarak onaylayınız.

Ekran Parlaklığını Değiştirmek

Göstergenizin parlaklığını değiştirebilirsiniz. Bunu yapmak için:

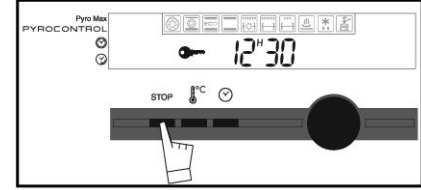
- Fırınınızın saatini 12:10'a ayarlayınız.
- İstlenen parlaklık seviyesini elde etmek için " °C " tuşuna basarken kumanda düğmesini (+ veya -) yönlerde çeviriniz.
- İsteğinize göre parlaklığı değiştirdikten sonra, fırın saatini günün saatini gösterecek şekilde yeniden ayarlayınız.

Çocuk Kilidi





Aşağıdaki adımları takip ederek fırını istem dışı çalışmalara karşı kilitleyebilirsiniz. Fırın kapalıyken Durdurma tuşuna birkaç saniyeliliğine basılı tutunuz; ekranda "anahtar" sembolü belirecektir. Fırın kontrollerine erişim bloke edilmiştir.

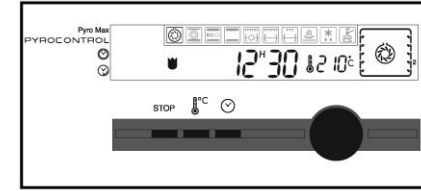
Çocuk kilidini açmak için durdurma tuşunu birkaç saniyeliliğine basılı tutunuz.

DİKKAT! Eğer bir pişirme programladıysanız, fırını kilitleyemezsiniz.





















No Smell (Koku Giderme) Fonksiyonu

Fırınınız, pişirme sırasında oluşan kokuları yok etmek amacıyla sadece size özel bir sistem ile donatılmıştır. "No Smell" fonksiyonu, pişirme sırasında oluşan kokuların özel bir filtreleme sisteminden geçirilerek fırınınızı terk eden havanın temizlenmesini sağlar. "No Smell" fonksiyonu için herhangi bir seçim yapmanıza gerek yoktur. Bu fonksiyon devrede olduğu zaman  sembolü, ekranda belirecektir. Bu fonksiyon ,  ve  programlarında devrede değildir.



Piştirme Yöntemleri

| Simge | Özellik | Tanım |
|--|---|---|
|  | Turbo Fırın Fırının arkasında ısıtıcı bir ekipman bulunur ve turbo yemeklerin pişmesine yardımcı olur. | Fırın kısa sürede seçilen sıcaklığa ulaşır. Bazı yemekleri pişirmeye soğuk fırında başlayabilirsiniz. |
|  | Hamur işi (Statik + Fan) Piştirme alttaki, üstteki ve arkadaki ısıtıcı ekipmanlar ve fan tarafından gerçekleştirilir. | Üç adet ilişkili ısıtıcı ekipman birlikte kullanılır. Alttan yüksek miktarda ısı verilir, hava sirkülasyonu da küçük miktarda ısı iletilir. Üstteki ısıtma ekipmanıyla düşük bir ızgara etkisi yaratılır. |
|  | Statik (Ekonomik) program Yemek, üstteki ve alttaki ısıtıcı ekipmanlarla pişirilir. Fan çalışmaz. | Bu bir enerji tasarrufu işlevidir ancak iyi bir performans göstermemektedir. |
|  | Statik Fırın Yemek, üstteki ve alttaki ısıtıcı ekipmanlarla pişirilir. Fan çalışmaz. | İstenilen sıcaklığa ulaşmak için önceden ısıtma gereklidir. |
|  | Turbo Izgara Piştirme, üstteki ısıtıcı ekipman ile fan arasında değişimli olarak gerçekleştirilir. | Bu işlev, fan ve ızgara etkilerini birleştirir. Izgara yemeğe doğrudan kızılötesi enerji verir ve fan tarafından yaratılan hava hareketi bu etkiyi artırır. |
|  | Güçlü Izgara Yemek, üstteki ısıtıcı ekipmanla pişirilir. | Güçlü Izgara, tüm fırın yüzeyini kapsar. |
|  | Hafif Izgara Yemek, üstteki ısıtıcı ekipmanla pişirilir. | Hafif Izgara, daha küçük bir yüzeyi kapsar. |
|  | Sıcak Tutma Üstteki ısıtıcı ekipman, kontrollü bir düzeyde çalışır, ılık hava sirkülasyonu vardır. | Yemekleri sıcak tutar. |
|  | Buz çözme Fırın içerisinde sıcak hava dolaştırılır. | Donmuş gıdaları çözmek için kullanılır. |

| Simge | Öneriler | Önerilen değerler |
|--|--|--|
|  | Etin kurumasını önlemek için; sebzeleri ve balıkları pişirmek için; 3 tane rafa yerleştirilmiş yemekleri pişirmek için önerilir. | Min. 35° Önerilen 180° Maks. 235° |
|  | Sulu tatlılar, kekler, meyvalı turtalar için önerilir. | Min. 35° Önerilen 205° Maks. 275° |
|  | Not: Tüm yemekler, fırını önceden ısıtmadan pişirilebilir. | Min. 35° Önerilen 200° Maks. 275° |
|  | Av hayvanları gibi yavaş, dikkatli pişirme gerektiren yemekler veya kapalı kapta ağır ateşte pişmesi gereken etler için. Kırmızı eti iyice pişirmek veya (içindeki yemek kısmen ocakta pişirilmiş) kapalı güveci yavaş yavaş kaynatmak için. | Min. 40° Önerilen 240° Maks. 275° |
|  | Kırmızı ve beyaz eti iyice pişirmek için önerilir. 2 kg'ya kadar olan kümes hayvanlarını hafifçe pişirmek için de kullanılabilir. | Min. 180° Önerilen 200° Maks. 230° |
|  | Izgarada pizola, sucuk, sosis, büyük karides ve tostlar için önerilir. | Min. 1° Önerilen 4° Maks. 4° |
|  | | Min. 1° Önerilen 2° Maks. 4° |
|  | Ekmekleri ısıtmak (sıcaklık 40°C'nin altında), yemekleri sıcak tutmak veya yemekleri eritmek için önerilir. | Min. 35° Önerilen 80° Maks. 100° |
|  | Tüm donmuş gıdaları çözmek için önerilir. | Min. 30° Önerilen 30° Maks. 50° |

Akıllı Pişirme

Akıllı Pişirme yemek pişirmeyi tamamen basitleştirir. Seçilen yemeğe bağlı olarak ve fırının içindeki elektronik sensörlerden elde edilen verilere (nem ve sıcaklık değişimleri) göre pişirme ayarları (sıcaklık, süre, pişirme devri) otomatik belirlenir.

Akıllı Pişirme çalışma prensipleri

Akıllı Pişirme iki aşamada pişirir.

1) "Bilgi toplama" aşamasında fırın ısıtmaya başlar ve ideal pişirme süresi hesaplanır. Bu aşama 5 ile 40 dakika arasında sürer.


• Kumanda düğmesine basın, "Akıllı Pişirme"yi  seçin ve düğmeye tekrar basarak onaylayın.

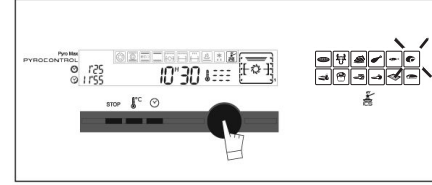
• 11 farklı yemek çeşidinden birini seçmeniz gerekmektedir. Düğmeyi her çevirdiğinizde sırayla şu yemek programları gösterilir:

- Pizza
- Dana Rosto
- Dana/Sığır Eti
- Kuzu Eti
- Balık
- Tavuk Eti
- Sebze Yemekleri
- Sufle
- Tuzlu Pastalar
- Turtalar
- Kurabiye/Çörek
- Kek/Pasta



Piştirme Programını Ayarlamak (ICS)

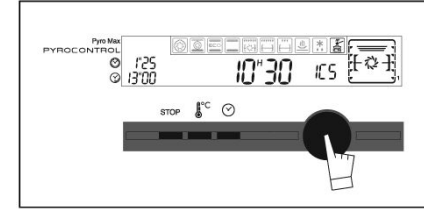
a) Hızlı piştirme ile (Süre ayarlı)

Kumanda düğmesini çevirerek  fonksiyonunu seçiniz. Ekranda yiyecek seçenekleri yahıp sönecektir. Kumanda düğmesini kullanarak dilediğiniz yemek tipini seçiniz. Tepsinizi, ekranda önerilen raf seviyesine yerleştirip fırın kapağını kapatınız. Kumanda düğmesine basarak seçiminizi onaylayınız. Piştirme işlemi başlayacaktır. “Bilgi toplama” aşamasından sonra, ekranda gerekli olan piştirme süresi ve “ICS” yazısı görülecektir. Piştirmenin bitiminde, fırının sesli uyarı verecektir.



b) Piştirmeyi erteleme

Kumanda düğmesini çevirerek  fonksiyonunu seçiniz. Ekranda yiyecek seçenekleri yahıp sönecektir. Kumanda düğmesini kullanarak dilediğiniz yemek tipini seçiniz. Tepsinizi, ekranda önerilen raf seviyesine yerleştirip fırın kapağını kapatınız.  tuşunu kullanarak ekrandaki “Piştirme Bitiş Zamanı” sembolünün üzerine geliniz. Kumanda düğmesi ile piştirmenin tamamlanmasını istediğiniz saati ayarlayıp düğmeye basarak seçiminizi onaylayınız. Piştirme işlemi başlayana kadar ekranda kayan “ICS” yazısı görülecektir.



UYARI: Piştirme bitiş zamanı, ortalama piştirme süresi tahmin edilerek hesaplanmaktadır. Bu nedenle, piştirme bitiş zamanı, ayarladığınız süreden birkaç dakika kadar farklılık gösterebilir.













NOT:

Bu işlevi kullanırken fırını önceden ısıtmaya gerek yoktur. Piştirme devri MUTLAKA soğuk fırınla başlamalıdır. Fırın hala sıcaksa, bu işlevi kullanmadan önce tamamen soğumasını bekleyin.

ÖNEMLİ:

Bilgi toplama aşamasında fırının kapağını açmayın; aksi takdirde hesaplama ve piştirme bilgisinin kaydı yanlış olacaktır.

“ICS” AKILLI PIŞIRME SİSTEMİ

| | | |
|---|-----------------|---|
|  | Pizza | <ul style="list-style-type: none">- Pizzayı raf teline yerleştirerek gevrek bir pizza tabanı elde edebilirsiniz. (raf telinin üstüne bir pişirme kağıdı koyarsanız, eriyen peynirlerin fırının içine damlamasını önlersiniz)- Yumuşak bir taban elde etmek için pişirme tepsisine yerleştirin. |
|  | Dana Rosto | <ul style="list-style-type: none">- Eti, pişirmeye başlamadan en az bir saat önce buzdolabından çıkarın.- Az pişmiş bir et elde edersiniz. Etin çok pişmesini istiyorsanız, geleneksel fırını kullanın.- Pişirme işleminin sonunda, eti dilimlemeden önce 7 ile 10 dakika arasında bekletin (alüminyum folyonun içinde sarılı halde). |
|  | Dana/Sığır Eti | <ul style="list-style-type: none">- Eti, pişirmeye başlamadan en az bir saat önce buzdolabından çıkarın.- Az pişmiş bir et elde edersiniz. Etin çok pişmesini istiyorsanız, geleneksel fırını kullanın.- Pişirme işleminin sonunda, eti dilimlemeden önce 7 ile 10 dakika arasında bekletin (alüminyum folyonun içinde sarılı halde). |
|  | Kuzu Eti | <ul style="list-style-type: none">- Eti, pişirmeye başlamadan en az bir saat önce buzdolabından çıkarın.- Yuvarlak ve etli bir butu tercih edin (uzun ve kemikli bir buta göre). Derin bir tava kullanın.- Pişirme işleminin sonunda, eti alüminyum folyonun içinde sarılı halde bir süre bekletin. |
|  | Balık | <ul style="list-style-type: none">- Bu işlev sadece otlar ve beyaz şarapla pişirilmiş bütün balık için kullanılabilir. (Izgara balık veya kalay yaprağında pişirilmiş balık, fırının önceden ısıtılmasını gerektirir.) |
|  | Tavuk Eti | <ul style="list-style-type: none">- Şişte pişirirken, damlama tepsinin en alttaki rafa koymayı unutmayın (yağları toplaması için).- Tava kullanacaksınız: derin bir tava kullanın (yağların sıçramaması için).- Kümes hayvanlarının derisinde delik açın. |
|  | Sebze Yemekleri | <ul style="list-style-type: none">- Tepsinizin büyüklüğünün yemeğe uygun olmasına dikkat edin. Aksi takdirde yemek suları taşabilir. |
|  | Sufle | <ul style="list-style-type: none">- Kabın içini tereyağ ile kaplayın ve kabın içine parmaklarınızla dokunmayın (aksi takdirde sufle kabarmaz). |
|  | Tuzlu Pastalar | <ul style="list-style-type: none">-Yapışmayan alüminyum bir kap kullanılırsa hamurun altı çıtır çıtır olacaktır.- Raf teline yerleştirmeden önce donmuş gıdaların kabını çıkarın. |
|  | Turtalar | <ul style="list-style-type: none">- Yapışmayan alüminyum pasta kabı kullanın.- Alttaki hamur gevrekleşecektir. |
|  | Kek/Tatlı Pasta | <ul style="list-style-type: none">-Kek kabında (kare veya yuvarlak) hazırlanan kekler. Daima fırın raf telinin üstüne koyun. Yanyana iki kek birlikte pişirilebilir. |
|  | Kurabiye/Çörek | <ul style="list-style-type: none">-Hamur tepsisinde bisküviler ve hamur işlerini pişirirken tepsiyi fırın raf telinin üstüne koyun. |

Kullanışlı İpuçları

Pizza

Peynir ve domates sosunun fırının içine damlamaması için, raf telinin üstüne pişirme kağıdı koyun.

Meyvalı Tatlılar

Metal pişirme kapları, cam ve porselene göre daha iyi sonuç verir. Metal kap, hamurun gevrekleşmesini de sağlar. Meyvalı tatlılarda meyva sularının hamuru sulandırmaması için, dibe irmik, bisküvi parçaları vb. koyun (fazla suyu alması için). Çok tatlı olmayan sebzeli tatlılarda (ıspanaklı, domatesli vb.), sebzeler çok su içerdiğinden dolayı bir kaşık mısır unu serpin.

Balık:

Balığı satın alırken, kötü kokmamasına ve deniz balığı ise hafif tuzlu bir kokusunun olmasına dikkat edin. Balık sert ve sağlam olmalı, pulları derisine iyi yapışık olmalıdır. Gözleri parlak ve kalkık olmalı, solungaçlar parlak ve nemli olmalıdır.

Dana / Kuzu Eti

Eti pişirmeden belirli bir süre önce dolaptan çıkarın. Sıcaklıktaki ani değişiklik eti sertleştirir. İdeal pişmiş etin dışı kızarmış içi pembe olur. Pişirmeden önce eti tuzlamayın; et sertleşebilir. Eti çatal yerine kaşıkla çevirin. Piştikten sonra 10-15 dakika bekletin. Eti folyoya sarın ve fırın kapağı açık şekilde bekletin. Rostolar için derin kaplar kullanın. Rosto için emaye tepsi kullanmayın. Sarımsak yerleştirmek için kuzu butunu delmeyin. Sarmısağı et ile kemik arasına yerleştirin.



5. Bölüm: Bakım, temizlik ve nakliye

Kendi kendini temizleme (Pirolitik) özelliği

• Pirolitik temizleme özelliği fırınınızın pişirme fonksiyonu değildir. Bu özellik fırınınızın kendi kendini temizlemesini sağlayan bir fonksiyondur.

Çalışma prensibi

Pirolitik temizleme sırasında fırın içi çok yüksek sıcaklığa kadar (yaklaşık 450°C) ısıtılır. Ulaşılan yüksek sıcaklıkta fırının iç bölmesinde, yan ve arka duvarlarda oluşan kir, yağ ve yemeklerden sıçrayan küçük artıklar yakılır. Pirolitik temizleme özelliği sayesinde, fırın içerisinde oluşan duman ve koku, fırının içindeki hava bir filtreden geçirildiği için yok olur.

İşlem sonunda fırın duvarları temizlenir.

Yapmanız gereken tek şey fırın tabanında oluşan ince külleri nemli bir bezle silmek olacaktır.

DİKKAT!

• Pirolitik temizleme sırasında fırın çok yüksek sıcaklığa ulaştığı için kapı otomatik olarak kilitletir.

Pirolitik temizleme fonksiyonları

Fırınınız, farklı durumlara uyum sağlayacak şekilde iki ayrı pirolitik temizleme programıyla donatılmıştır.

1. Fırın içi kirliliğini sensörlerle otomatik olarak algılayan ve temizleme süresini kendi kendine belirleyen **pyrocontrol** sistemi
2. Normal kirliliği için kullanabileceğiniz, 2 saat içinde fırınınızı temizleyecek **pyromax** sistemi

DİKKAT!

Asla fırının tutma sapına kumaş bir eşya (havlu, örtü vb.) asmayın.
Temizleme sırasında fırının dış yüzeyleri normale göre daha fazla ısınır. Çocukları uzakta tutun.

Pirolitik temizleme ne zaman kullanılır?

- Fırını boş halde ısıtırken duman gelirse veya pişirme sırasında aşırı duman çıkarsa, pirolitik temizleme işlevini kullanabilirsiniz.
- Fırın soğukken bile hoş olmayan bir koku geliyorsa, bu işlevi kullanabilirsiniz.
- Fırının kirle kaplanmaması için, temizleme işlemini ihmal etmeyin.

| | | |
|--|---|--|
| AZ MİKTARDA ATIK BIRAKAN GIDALAR | Bisküviler, sebzeler, kekler, sufler | Yakarak temizleme işlevine gerek yoktur. |
| ATIK BIRAKAN GIDALAR | Et, balık (açık bir kaptta), doldurulmuş sebzeler | Yakarak temizleme işlevini, fırının her 3 kullanımından sonra çalıştırın. |
| ÇOK MİKTARDA ATIK BIRAKAN GIDALAR | Izgara şişine takılı büyük parça et | Fırının içinde çok miktarda atık oluşmuşsa, yakarak temizleme işlevini çalıştırın. |

ÖNEMLİ:


Fırını her kullandıktan sonra, pirolitik temizleme işlevine başvurmaya gerek yoktur. Pirolitik temizlemeyi, fırın kirlendiği zaman uygulayın.

DİKKAT!

Fırının kirlilik seviyesinden emin değilseniz pyrocontrol temizleme fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Bu fonksiyon kirlilik seviyesini otomatik olarak ölçer ve gerekli temizleme süresini hesaplar.

Pirolitik (Kendi Kendine Temizleme) Fonksiyonunun Kullanımı

Temizleme işleminin hemen başlaması

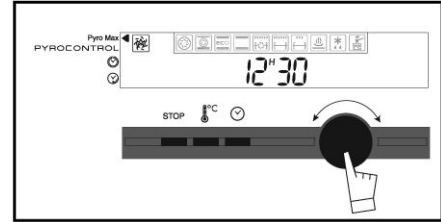
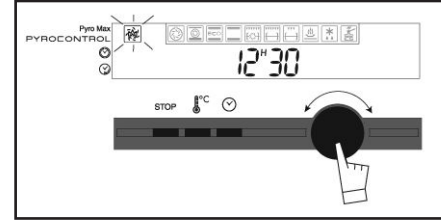
- Fırının içindeki tüm aksesuarları (tepsiler, raflar, kızartma şişi) çıkarın ve taşma sonucu oluşabilecek büyük yemek artıklarını ve kirlerini silin.
- Program göstergesinin normal saati gösterdiğinden ve yanıp sönmediğinden emin olunuz.
- Kumanda düğmesine basınız, sonra kumanda düğmesini soldaki “” pozisyonuna getiriniz.

Fırınızın iki farklı temizleme fonksiyonu sunmaktadır: Pyromax ve Pyrocontrol
Uygun fonksiyonu seçiniz.

a) Pyromax

Başlangıç zamanını ertelemek için, bitiş zamanını seçip istenen zamanı girerek değiştiriniz. Kumanda düğmesine basarak süreyi onaylayınız. Pirolitik temizleme işlemi başlayacaktır. Ekranınız aşağıdaki bilgileri gösterecektir:

- Süre
- Toplam süre
- Kalan süre
- Pirolitik temizleme bitiş zamanı
- Kapı kilit sembolü



b) Pyrocontrol

Bu işlemden önce fırın, kirlilik oranına göre gerekli temizleme süresini hesaplar. Böylece gerçek ihtiyaçlarınıza uygun davranarak enerji tasarrufu sağlamış olursunuz.

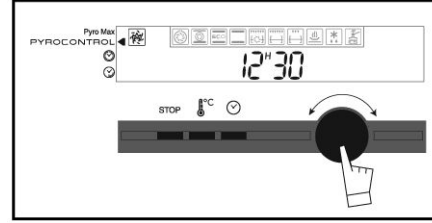
Başlangıç zamanını ertelemek için bitiş zamanını seçip istenen zamanı girerek değiştiririz.

Kumanda düğmesine basarak süreyi onaylayınız.

Pirolitik temizleme işlemi başladığında, fırın, kirliliğine bağlı olarak pirolitik temizleme süresini hesaplar; bu adım birkaç dakika sürecektir.

Ekranda aşağıdaki bilgiler gözüktür:

- Kalan süre
- Tahmini Pirolitik Temizleme işlemi bitiş zamanı
- Süre
- Kapı kilit sembolü



c) Pirolitik temizleme bitışı

Fırın tabanındaki kül kalıntısını nemli bir sünger ile alınız.

DİKKAT! Pyrocontrol temizlemede programın bitiş zamanı tahmini bitiş zamanıdır. Program bitiş süresi, fırının kirlilik seviyesine göre değişebilir.

Fırınınızın dış yüzeyinin ve aksesuarların temizlenmesi

- Kullanacağınız temizlik malzemelerini paslanmaz yüzeyi silebilecek partiküller içermemesine dikkat ediniz.
- Krem veya sıvı temizleyici kullanınız.
- Toz ve deterjan niteliğindeki mekanik temizleyiciler ile, çamaşır suyu niteliğindeki temizlik maddelerini kullanmayınız.
- Fırının dış yüzeyini ılık su ile ıslatılmış bir sünger kullanarak temizleyiniz.
- Fırın kapak camlarını temizlemek için sıvı deterjan kullanınız.
- Aksesuarları bulaşık makinesinde veya lavaboda yıkayınız.

DİKKAT!

Temizlik öncesi fırının elektrik bağlantısını ana şalterden kesiniz.

Fırın aydınlatma lambasının değiştirilmesi

UYARI: Aydınlatma lambasını değiştirmeden önce ana şalterden elektriği kesin. Gerekliyse fırını soğuması için bırakın.

Fırın lambası önde fırının sol üst köşesindedir.

• Koruyucu lamba kapağını saat yönünün tersine (sol) doğru çevirerek çıkarınız.

• Lambayı çıkararak

- 25 W

- 220/240 V

- 300°C

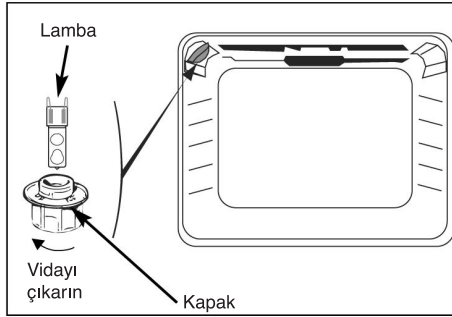
- E14

} özelliklerinde yeni lambayı takın.

• Lamba kapağını tekrar yerine takınız.

• Parçaları takarken contaların doğru yerleştirildiğinden emin olun.

• Tekrar elektriği açın.



DİKKAT!

Aydınlatma lambası halojen olduğundan lambayı değiştirirken lastik eldiven kullanınız.

Eğer nakliye ihtiyacınız olursa;

• Orijinal ambalajını saklayınız.

Orjinal ambalajı ile taşıyınız, ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

• **Orijinal ambalajı yok ise;**

• Fırın kapağı ile fırın tepsileri arasına mukavva benzeri koruyucu koyunuz.

• Ön kapak tutamağından tutarak kaldırmayınız.

• Fırının üzerine ağırlık koymayınız.

• Dış yüzeyi darbelerden koruyunuz.

• Taşıma sırasında ürünü normal konumda bırakınız. (Ters veya yan koymayınız)



6. Bölüm: Yetkili servisi çağırmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları

Fırının düzgün çalışmadığını düşünüyorsanız, önce aşağıdaki kontrolleri yapın.

| Sorun | Olası neden | Öneriler |
|--|---|---|
| Fırın ısıtmıyor. | <ul style="list-style-type: none">• Elektrik yok.• Sigorta atmış.• Seçilen sıcaklık çok düşük | <ul style="list-style-type: none">• Elektrik olup olmadığını ve fırına giren kabloyu kontrol edin.• Sigortayı değiştirin.• Sıcaklığı yükseltin. |
| Aydınlatma lambası sönmüyor. | Kapak kilidinde sorun var. | Yetkili Servise danışın. |
| Fırının içindeki ışık çalışmıyor. | <ul style="list-style-type: none">• Lamba bitmiş.• Fırın elektriğe bağlanmamış veya sigorta atmış. | <ul style="list-style-type: none">• Lambayı değiştirin.• Elektrik bağlantısını ve sigortayı kontrol edin. |
| Pirolitik temizleme fonksiyonu çalışmıyor. | <ul style="list-style-type: none">• Kapak tam kapanmamış.• Kapak kilidinde sorun var. | <ul style="list-style-type: none">• Kapağı düzgün kapatın.• Yetkili Servise danışın. |
| Fırından bir uyarı sesi geliyor. | <ul style="list-style-type: none">• Pişirme sırasında• Pişirme tamamlanınca | <ul style="list-style-type: none">• Gereken sıcaklığa ulaşıldı.• Seçtiğiniz pişirme programı tamamlandı. |
| Göstergede bir anahtar işareti var. | <ul style="list-style-type: none">• Tuşlara bastığınızda• Kumandalar kilitlemiş. | <ul style="list-style-type: none">• Normal çalışma• Kilidi açmak için bir tuşa basın ve "Devre dışı"yı seçin. |

Sorunuzun çözülmemişse, zaman geçirmeden Yetkili Servisi arayınız.



7. Bölüm / Tüketici hizmetleri:

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz.

Yetkili Servislerimizin haftanın 7 günü 09:00 - 22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00 - 24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan **444 0 888** ile canlı olarak hizmet vermeye başladı.

Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden *)

Diğer Numara:

(0216) 585 8 888

* Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifi üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Çağrı Merkezimize ayrıca www.arcelik.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0216 585 8 888 nolu telefonu arayarak ya da 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uyanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça süresi.)