



*PF 860*

*ankastre  
pirolitik fırın*

***KULLANMA  
KILAVUZU***



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

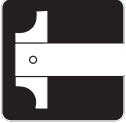
Değerli Müşterimiz,  
Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. **Bunun için, bu kılavuzun tamamını ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.**



# İ Ç İ N D E K İ L E R



1. Bölüm / Fırınınızın güvenlik uyarıları/3



2. Bölüm / Fırınınızın teknik özellikleri/4-7



3. Bölüm: Fırınınızın montajı/8



4. Bölüm: Fırınınızın kullanılması/9-35



5. Bölüm: Bakım, temizlik ve nakliye/36-41



6. Bölüm: Yetkili servis çağırılmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları/42



7. Bölüm: Tüketici Hizmetleri/43



# 1. Bölüm: Fırınınızın güvenli kullanımı

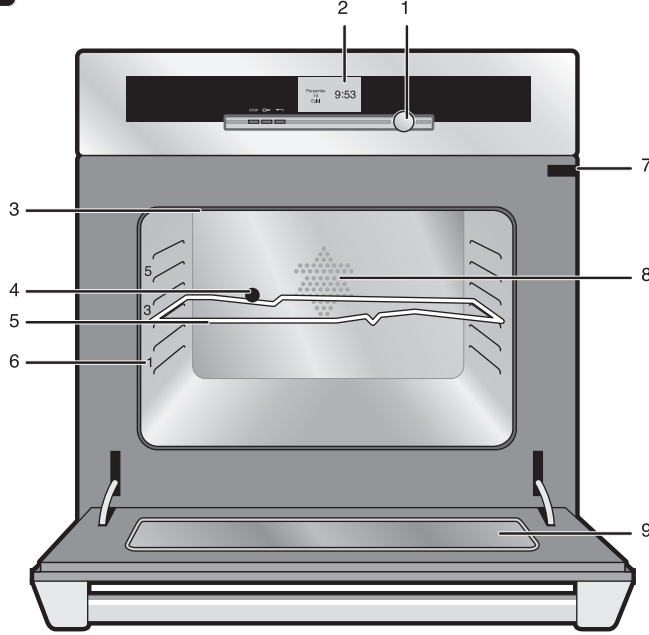
- ☛ Fırınınızın kullanma voltajı 220 - 240 Volttur.
- ☛ Ocağınızı 16 Amperlik bir sigortaya bağlayınız. Evinizdeki sigortanın akım değeri 16 Amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye 16 Amperlik bir sigortaya bağlatınız.
- ☛ Fırınınızı mutlaka topraklı priz ile kullanınız. Topraklama tesisatını ehliyetli 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. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce 250°C'de ve " " konumunda 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.
- ☛ 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.**
- ☛ **Fırınız 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



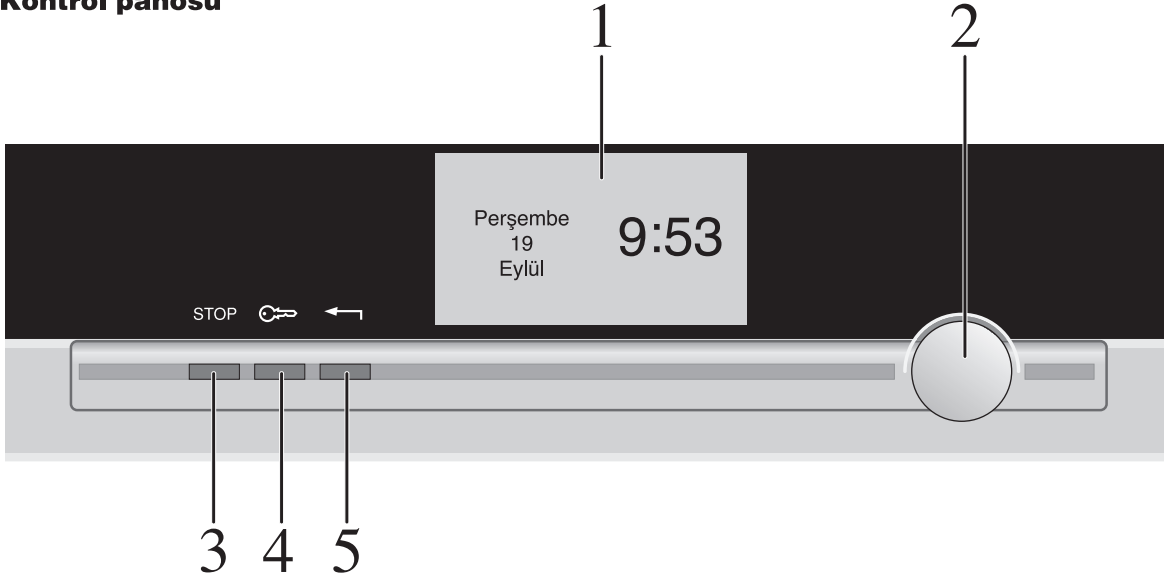
1. Seçme ve ayar (kumanda) düğmesi
2. Bilgi ekranı
3. Fırın iç aydınlatma lambası
4. Kızartma şiş yuvası
5. Kızartma şişi ızgarası
6. Fırın raf konumları
7. Kapak açılma dedektörü
8. Fan
9. Fırın kapağı

Dış genişlik	: 592 mm
Dış derinlik	: 609 mm
Dış yükseklik	: 592 mm
Fırın hacmi	: 51 lt
Ağırlık (Net/Brüt)	: 43 / 46 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).**

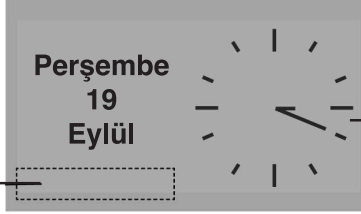
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer baskılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir, bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

## Kontrol panosu









- 1. Bilgi ekranı:** Pişirme sırasında kullanılan tüm değerleri ve yardımcı fonksiyonları gösterir.
- 2. Seçme ve ayar (kumanda) düğmesi:** Fırın ile ilgili fonksiyonları seçmeye, seçilen değerleri değiştirmeye ve onaylamaya yarar.
- 3. Durdurma tuşu:** Fırınınızı durdurmaya veya seçilen programı iptal etmeye yarar.
- 4. Çocuk kilit tuşu:** Kontrol panosunu kilitleyerek seçilen değerlerin değiştirilmesini önler.
- 5. Geri gelme tuşu:** Programlama sırasında bir önceki menüye dönmenizi sağlar.

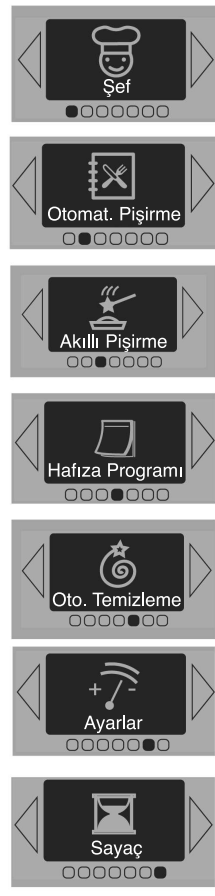
## GÖSTERGE AÇIKLAMALARI



İşaret Listesi:

-  Çocuk (tuş) kilidi sembolü
-  Pirolitik temizleme uyarı işareti
-  Programlanmış pişirme sembolü
-  Eolyse (Koku giderme) fonksiyon sembolü
-  Kapı kilit sembolü (Pirolitik temizlemede)
-  Otomatik ayar sembolü (Pyrocontrol ve Akıllı Pişirme fonksiyonlarında)

Fonksiyon listesi



Pişirme fonksiyonları  
(9 program)

Otomatik pişirme sistemi  
(39 menü)

Akıllı pişirme sistemi  
(12 menü)

Hafıza programı  
(3 menü)

Pirolitik temizleme programı  
(2 menü)

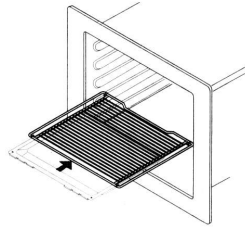
Fırın ayar programı

Sayaç

## Fırın aksesuarları

### Tel raf

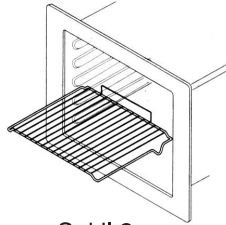
Yiyecekleriniz tel raf üzerine bir tabak içinde veya bir kalıp kabında pişirmek veya kızartmak için yerleştirilebilir. (Şekil 1)



Şekil 1

### Yükseklik ayarlı tel raf

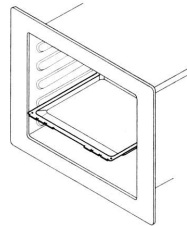
Bu raf düz rafla aynı şekilde kullanılır. Özel formu sayesinde 2 farklı yükseklik seviyesinde kullanılabilir. (Şekil 2)



Şekil 2

### Çukur tepsi + raf (kızartma tavası)

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

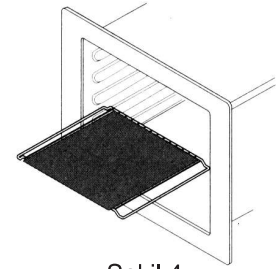
### DİKKAT!

Fırınızı temiz tutmak için, fırının içini asla alüminyum folyo ile kaplamayın. Aşırı ısınma fırının içindeki emaye katmanın zarar görmesine yol açabilir.

Pişirdikten sonra sıcak tepsileri, mutfak eşyalarını veya aksesuarları (fırın rafı, şiş, damlama tepsisi, ızgara vb.) fırından çıplak elle çıkarmayın.

### Pasta tepsisi (raf üzerine yerleştirilmelidir)

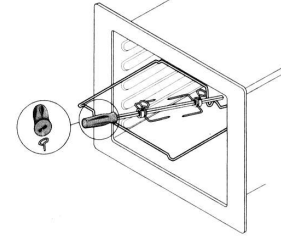
Pasta tepsisi destek rafının üzerine yerleştirilmelidir. Bu tepsi pastalar, pizzalar, vb. için yararlı olacaktır. (Şekil 4)



Şekil 4

### Kızartma Şişi ve Rafı

Yiyeceğinizi döndürerek ve kızartarak pişirmek istediğinizde kızartma şişini kullanabilirsiniz. Yiyeceğinizi sıkıştırmaya yarayan çatalların vidalarını ızgara sapı ile sıkıştırıp gevşetebilirsiniz. (Şekil 5)



Şekil 5

### Derin tepsi/pasta tepsisi

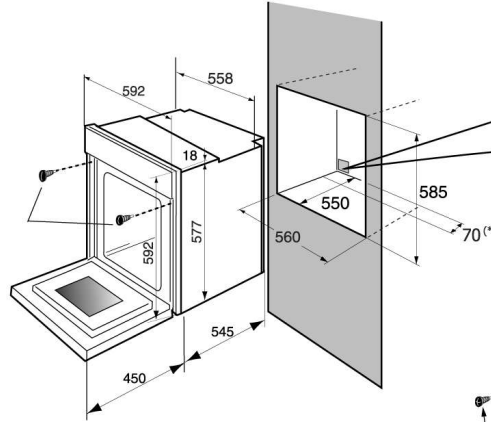
Yiyeceklerinizi tel raf kullanmadan bu tepsileri kullanarak pişirebilirsiniz.



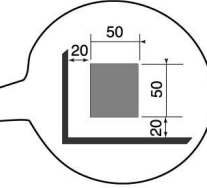
### 3. Bölüm: Fırınınızın montajı

#### Kurulum için gereken ölçüler

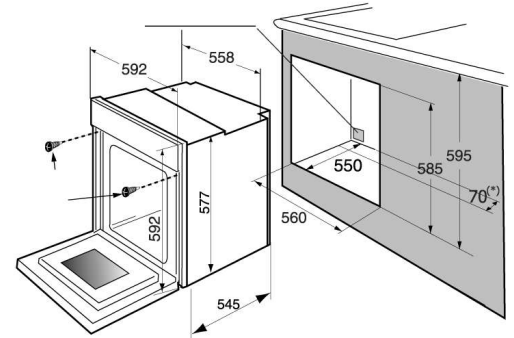
- Fırınınız daha iyi pişirme sonucu alabilmeniz ve temizliği için yüksek performanslı hava sirkülasyon sistemine sahiptir. Bunu sağlamak için:
- Fırınınızı tezgah altı dahil, verilen ölçülere uygun bir bölüme yerleştiriniz (Şekil 1).
- Montaj yuvasının arkasında kesim ölçüleri 50 mm x 50 mm olmalı ve 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.



Şekil 1



Şekil 2



Şekil 3

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

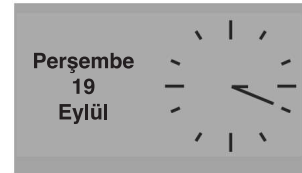
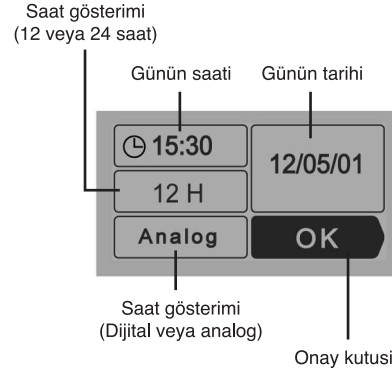


## 4. Bölüm: Fırınınızın kullanılması

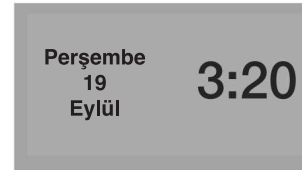
### 2. Tarih ve Saat Ayarı

#### a) Fırın ilk açıldığında

Fırının göstergesinde yandaki ekran görülür. Kumanda düğmesini çevirerek ayarlanacak kutuya gelin ve kumanda düğmesine basın. İsteddiğiniz değişikliği yapmak için onay “OK” kutusuna gelin ve kontrol düğmesine basın. Ayarladığınız değer hafızaya alınır ve seçiminiz ekranda görülür (Şekil 2-3).



(Şekil 2) Analog gösterim  
veya



(Şekil 3) Dijital gösterim

## Saatin ve tarihin değiştirilmesi

Saat veya tarihi değiştirmek için:

1. Kumanda düğmesine basın. Ekranda “Şef” görünecektir.

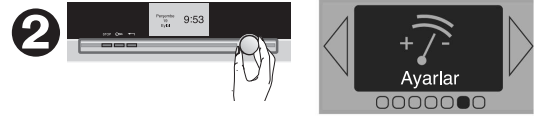
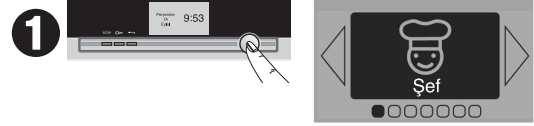
2. Kumanda düğmesini çevirerek "Ayarlar" ekranına geliniz.

3. Kumanda düğmesine basın. Ekranda “Zaman Ayarı” görünecektir.

4. Kumanda düğmesine tekrar basın.

5. Gelen ekranda istediğınız kutu bilgisini değiştirin ve kontrol düğmesine iki kez basın.

6. Normal açılış ekranına gelmek için “STOP” tuşuna bir kez veya geri gelme “←” tuşuna iki kez basınız.



## Piştirme fonksiyonları

Bu fırın ile, elinizdeki yemek tarifine ve piştirme bilginize bağlı olarak üç farklı program türünü kullanabilirsiniz.

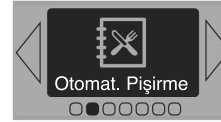
### 1. “Şef” fonksiyonu (Bildığınız bir yemeği piştirme)

Bu program pişireceğiniz yemeğin program seçimini size bırakır. “Şef” programında bulunan 9 değişik piştirme fonksiyonundan birini seçip istediğiniz sıcaklıkta istediğiniz süre zarfında piştirme yapabilirsiniz.



### 2. “Otomat. Piştirme” fonksiyonu (Otomatik piştirme fonksiyonu)

Bu program fırınınızın önerileri doğrultusunda piştirme yapmak istediğinizde (örneğin yeni deneyeceğiniz bir yemek için) kullanabilirsiniz. Fırın hafızasında bulunan 42 tip (Fransızca menüde 49, İngilizce menüde 39 tip) yemek programı içerisinde size uygun olanı seçip sıcaklığı, piştirme bitiş zamanını, piştirme tipini, piştirme kabının tipini seçerek yemeğinizi pişirebilirsiniz.



### 3. “Akıllı Piştirme” fonksiyonu (Akıllı piştirme sistemi)

Sadece sizin fırınınızda bulunan bu özellik sayesinde fırınınızın hafızasında bulunan en bilinen 11 değişik programdan birini seçerek yemeğinizi fırınınıza sürmeniz yeterli olacaktır. Fırınınızda bulunan otomatik programlama ve sensörler aracılığıyla fırınınız ideal programı seçip koku ve nem oranına göre piştirme süresini ve sıcaklığını belirleyerek pişirmeyi kendisi yapacak ve piştirme sonrası sizi sesli olarak uyaracaktır.



## Pişirme İşlevlerinin Kullanımı

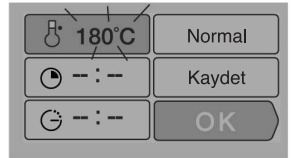
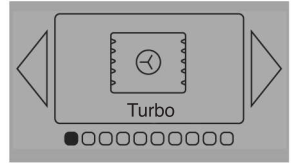
Bildiğiniz bir yemeği pişirmek için "Şef" fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

Bu işlevde, sıcaklık, pişirme programı ve süresi gibi pişirme ayarlarını kendiniz belirlersiniz.

1. Kumanda düğmesine basın. "Şef" ekranı belirir. Kumanda düğmesine tekrar basın.

2. Kumanda düğmesini çevirerek 9 değişik pişirme programlarından size uygun olanı bulun (düğmeyi çevirdikçe ekrandaki yazı değişir) ve düğmeye basarak ekranda yer alan pişirme çeşidini seçin.

3. Kumanda düğmesine tekrar basarak seçiminizi onaylayın.

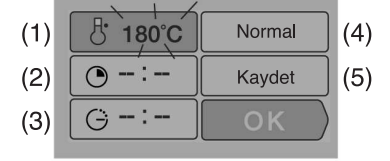


## Piştirme değerlerini ayarlama

### Sıcaklık (1)

Seçtiğiniz piştirme programına bağlı olarak fırın, ideal piştirme sıcaklığını önerir (1). Piştirme sıcaklığı şu şekilde değiştirilebilirsiniz:

- Kumanda düğmesini çevirerek (1) fırın piştirme sıcaklığı kutusunu seçin.
- Kontrol düğmesine basın. Sıcaklık seçme kutusu yanıp sönmeye başlayacaktır.
- Düğmeyi çevirerek istediğiniz sıcaklığı seçin.
- Düğmeye tekrar basarak seçtiğiniz sıcaklık derecesini onaylayın.



### Piştirme süresi (2) ve piştirme bitiş zamanı (3)

“⌚” kutusunu (2) seçerek piştirme süresini seçebilirsiniz.

- Kontrol düğmesini çevirerek bu kutuyu seçin ve kontrol düğmesine basın (kutu yanıp söner).
- Kontrol düğmesini çevirerek istediğiniz piştirme süresini seçin ve kontrol düğmesine basarak onaylayın.

• Piştirme süresini değiştirdiğinizde, bitiş zamanı (⌚ kutusu) piştirme süresini hesaplayarak kendiliğinden değişir.

• Piştirme bitiş zamanını değiştirmek isterseniz ⌚ kutusunu (3) seçin ve program süresini ayarlarken yaptığınız şekilde bitiş zamanını ayarlayınız.

Fırın, piştirmeye başlayana dek, bekleme durumuna (standby) geçecektir. Ekranda “⌚” sembolü belirir.



### Not:

- Piştirme zamanı belirtmek istemeyebilirsiniz. Bu durumda, piştirme başlangıç ve bitiş zamanı kutularını boş bırakın ve doğrudan "OK" kutusuna gidin. Kumanda düğmesine bastığınızda, piştirme başlayacaktır.
- Yemeğinizin yeterince piştiğini düşündüğünüzde, "STOP" tuşuna ve sonra kontrol düğmesine basarak fırınınızı kapatabilirsiniz.

### Dikkat!

Ekranda “⌚” sembolü varken kontrol düğmesine basarsanız ekranda “**Ertelemiş program bitiş zamanı:**” uyarısı ile beraber pişirmenin ne zaman tamamlanacağını ekranda görebilirsiniz.

### "Bio-grill+" fonksiyonu (4)

"Bio-grill+" özelliği, yemeğin pişirmeye yakını kızarmasını sağlayan bir özelliktir. Bu özellik pişirme süresinin son 5 dakikasında devreye girerek yemeğinizin üzerini kızartır.

"Bio-grill+" özelliğini seçmek için:

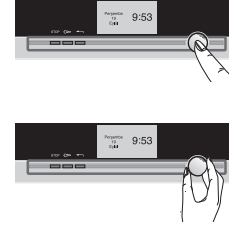
- Kontrol düğmesini çevirerek "Normal" kutusuna gelin.
- Kontrol düğmesine basın. Kutu yanıp sönerse seçtiğiniz pişirme fonksiyonunda "Bio-grill+" özelliğini kullanabilirsiniz demektir.
- Kumanda düğmesini çevirerek "Bio-grill+" özelliğini seçin.
- Kumanda düğmesine basarak seçiminizi onaylayın.

### UYARI:

"Bio-grill+" özelliğini seçtiyseniz pişirme süresini mutlaka ayarlamalısınız. Aksi takdirde fırınınız 5 dakika "Bio-grill+" yapacak ve pişirme bitecektir.

### DİKKAT!

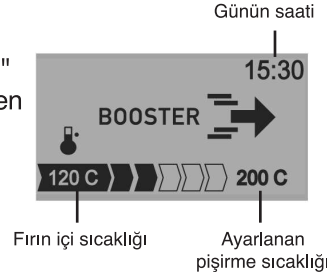
"Bio-grill+" işlevi, ızgara işlevleri Turbo, Hamurışı ve Statik programlarında kullanılabilir.



## Pişirmeye başlama

Piştirme değerlerinin onayladıktan sonra onay "OK" kutusuna gelerek kontrol düğmesine bastığınızda program ayarlarınıza göre (piştirme bitiş zamanı, piştirme süresi) piştirme başlayacaktır.

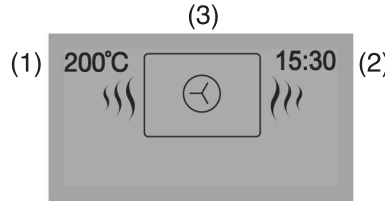
Piştirme başladığında bilgi panosunda "BOOSTER" hızlı ısıtma fonksiyonunun devrede olduğunu gösteren ekran belirir.



Gerekten sıcaklığa ulaşıldığında, piştirme işlevi devreye girer ve şu ekran gösterilir.

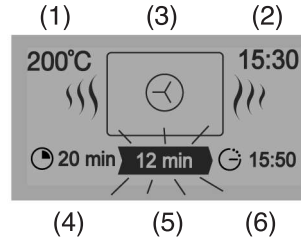
### Piştirme zamanı belirlenmemişken piştirme

- 1) Fırının içindeki sıcaklık
- 2) Saat
- 3) Seçilen piştirme programı (hareketli görüntü)



### Piştirme zamanı ayarlıyken piştirme

- 1) Sıcaklık
- 2) Saat
- 3) Seçilen piştirme devresi (hareketli resim)
- 4) Piştirme süresi
- 5) Kalan piştirme süresi (yanıp söner)
- 6) Bitiş zamanı



## Pişirme bittiğinde

Pişirme sonunda yemeğin hazır olduğunu belirten “Yemek Hazır!” ekranı belirir ve fırın sesli uyarı verir.

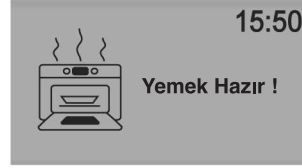
### • Pişirme zamanı belirlenmemişken pişirme:

Pişirme tamamlandığında "STOP" düğmesine basarak fırını kapatın.

### • Pişirme zamanı ayarlıyken pişirme:

Fırın otomatik olarak kapanır ve 2 dakika boyunca bir uyarı sesi çıkartılır. Kumanda düğmesine basarak uyarı sesini durdurabilirsiniz.

Afiyet olsun!



## Fırın ayarlarını değiştirme

Fırınınızın ayarlarını pişirme sırasında değiştirebilirsiniz. Fırın ayarlarını değiştirmek için:

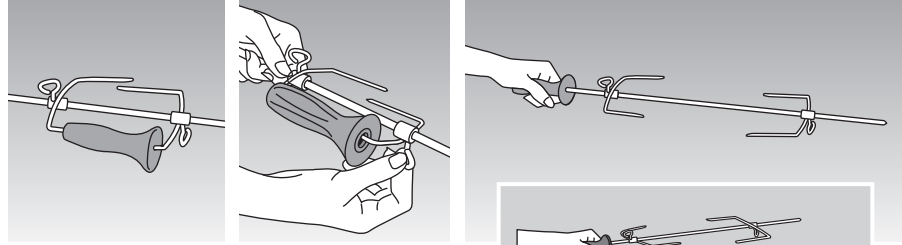
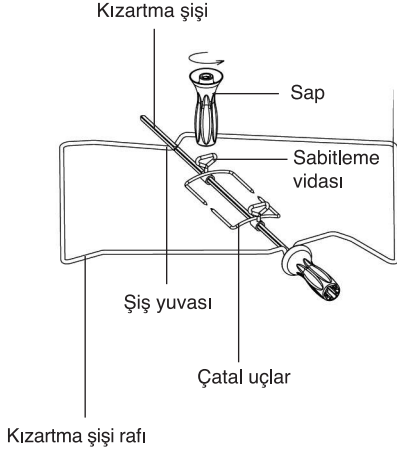
1. Kontrol düğmesine basın. Ekranda pişirmenin devam ettiğini belirten “Pişirme devam ediyor!” uyarısı belirir.
2. Kontrol düğmesini çevirerek değiştirme “Değiştir” kutusunu seçin.
3. Gelen ekranda gerekli değişikliği yaparak “OK” onay kutusuna gelin.
4. Kontrol düğmesine basın. Fırın pişirmeye devam edecektir.



## Izgara fonksiyonu

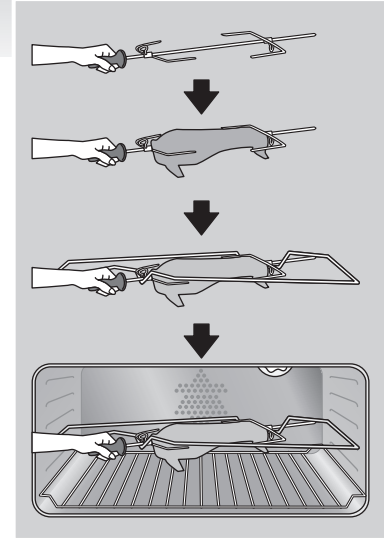
### Kızartma Şişi

Çevirerek kızartma şişini ızgara fonksiyonları ile kullanabilirsiniz.



Kızartma şişini kullanmak için:

- Tepsiyi yemek sularını toplaması için 1. seviyedeki rafa (ızgara et çok büyükse en alta) yerleştirin.
  - Çatal ucun birini şişe geçirin; eti şişe takın.
  - İkinci çatal ucunu şişe geçirin; çatal uçlarını ortalayın ve vidaları sıkıştırın.
  - Şişi ızgara yuvasına yerleştirin.
  - Şişin ucunu dikkatlice iterek fırının arkasındaki çevirme mekanizmasına takın.
  - Tutma sapını çevirerek çıkartın.
- Piştirdikten sonra, tutma sapını tekrar şişe takın ve şişi yuvasından çıkararak dışarı alın. (Fırının içi çok sıcak olabilir; yanık tehlikesine karşı dikkatli olun.)
- Çatal uçlarını yiyeceğinizden çıkartın.



Vidaları sıkılamak ve gevşetmek için sapın arka tarafını kullanabilirsiniz.

**NOT:** Yiyeceğinizi şişe geçirdikten sonra şişin ucunu temizleyiniz.

## Izgara fonksiyonunu kullanmak için

Izgara fonksiyonunu kullanarak pişirme yapmak için "Şef" fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

Bu işlevde, ızgara derecesi, ızgara tipi ve süresi gibi pişirme ayarlarını kendiniz belirlersiniz.

1. Kumanda düğmesine basın. "Şef" ekranı belirir.



2. Kumanda düğmesini çevirerek ızgara fonksiyonlarından size uygun olanı bulun (düğmeyi çevirdikçe ekrandaki yazı değişir) ve düğmeye basarak ekranda yer alan pişirme çeşidini seçin. Örneğin güçlü ızgara



3. Kumanda düğmesine tekrar basarak seçiminizi onaylayın.



4. Ekranda size önerilen ızgara seviyesi “-4-” belirir. Kontrol düğmesini çevirerek “Güçlü Izgara” kutusuna gelin ve kumanda düğmesini çevirerek istediğiniz ızgara seviyesini seçin. Onaylamak için kontrol düğmesine basın. Örneğin -4-



5. Pişirme süresini (örn. 30 dakika) ayarlayın.

**NOT:**

İsterseniz pişirme bitiş zamanını değiştirebilirsiniz. (örn. 10:30)



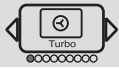


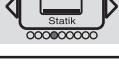
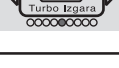


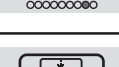
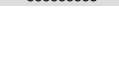
6. Onay “OK” tuşuna basarak onay verin.

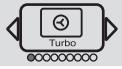








Fırınınız saat 10:00'da pişirmeye başlayacak ve pişirme 10:30'da sona erecektir.

Afiyet olsun!



## Piştirme Yöntemleri

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

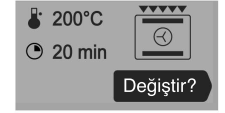
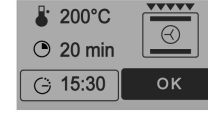
Simge	Öneriler	Önerilen değerler			
	Etin kurumasını önlemek için; sebzeleri ve balıkları pişirmek için; 3 tane rafa yerleştirilmiş yemekleri pişirmek için önerilir.	Min. 35°	Önerilen 180°	Maks. 235°	Standard BioGrill+
	Sulu tatlılar, kekler, meyvalı turtalar için önerilir.	Min. 35°	Önerilen 205°	Maks. 275°	Standard BioGrill+
	<b>Not:</b> 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. 35°	Önerilen 225°	Maks. 275°	Standard BioGrill+
	Kırmızı ve beyaz eti iyice pişirmek için önerilir. 2 kg'ya kadar olan kümes hayvanlarını hafifçe pişirmek için de kullanılabilir.	Min. 180°	Önerilen 195°	Maks. 230°	
	Izgarada pirzola, sucuk, sosis, büyük karides ve tostlar için önerilir.	1 - 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°	

## Hafıza Programı

Memories özelliği “Şef” menüsünde kendi ayarladığınız 3 programı kaydetmenizi sağlar. Örneğin pişirme yaptınız ve yemeği çok beğendiniz ve programı tekrar kullanmak istiyorsunuz bu durumda

- Kontrol düğmesine basınız ve çevirerek “Hafıza Programı” ekranına ulaşınız.
- Pişirme yaptığınız son programı bulmak için “Son Pişirme” ekranına geliniz.
- Kontrol düğmesine basınız. Ekranda son yaptığınız pişirmenin bilgileri bulunacaktır.
- “OK” onay kutusuna gelerek kontrol düğmesine basarak hafızaya alabilirsiniz ya da ilgili hafızaya daha önce bir program kaydetmişseniz “Değiştir?” değiştirme kutusuna ulaşip kontrol düğmesine basarak daha önceki programı iptal etmek suretiyle hafızaya alabilirsiniz.
- Ekranda programın hafızaya alındığını belirten “Ayarlar Tamam!” yazısını göreceksiniz.

**Not:** Hafızaya alınmış bir programı görmek için “Hafıza Programı” ekranına ulaşip kontrol düğmesine basın. “Hafıza1, 2 veya 3” menüsüne girip kontrol düğmesine basın. Ekranda hafızadaki program bilgilerini görebilirsiniz.

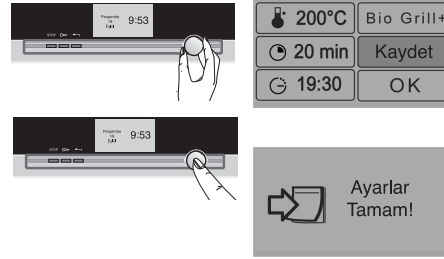


### “Şef” menüsünde hafızaya alma

“Şef” menüsünde denediğiniz üç pişirme programını, programı ayarlarken de hafızaya kaydedebilirsiniz. Böylece aynı bilgileri tekrar tekrar ayarlamanıza gerek kalmaz. Aynı miktardaki ve aynı çeşitteki bir yemekte aynı sonuçları alırsınız.

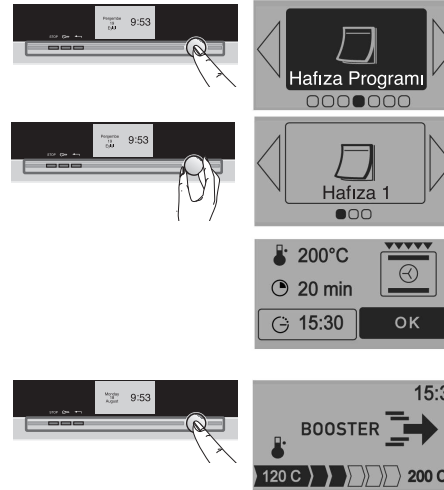
“Şef” menüsündeki bir programı hafızaya almak için:

- Programı ayarlarken “Kaydet” kutusuna gelin ve kumanda düğmesine basarak hafızaya alın.



### Hafızadaki bir programı çalıştırma

- Kontrol düğmesine basıp çevirerek “Hafıza Programı” ekranına geliniz.
- Kontrol düğmesine basın. Gelen hafıza programlarından “Hafıza 1, 2, 3” birini seçin.
- Ekranda ilgili programın bilgileri gözükecektir. Programa başlamak için onay “OK” kutusuna gelerek kontrol düğmesine basın.
- Ekranda “Booster” sembolü gözükecektir. Pişirmeniz başlamıştır.



## "Otomat. Pişirme" (Otomatik Pişirme Programı)

Otomatik pişirme programı, yemeğin cinsine, ağırlığına veya büyüklüğüne, pişirme kabının yapısına bağlı olarak pişirme ayarlarını (sıcaklık, süre, raf seviyesi) otomatik olarak belirler.

Otomatik Pişirme Programının Türkçe menüsünde 42 değişik yemek menüsü bulunmaktadır. Yemek pişirmek istediğinizde bu menülerden birini seçmeniz yeterli olacaktır.

### Otomatik Pişirme Programını kullanmak için:

1. Kumanda düğmesine basın. "Otomat. Pişirme" kutusunu seçin. Kumanda düğmesine basarak seçiminizi onaylayın.

2. Ekranda 6 ana grupta toplanan yemek türlerini göreceksiniz. Düğmeyi çevirerek


- Kümes Hayvanı
- Kırmızı Et
- Balık
- Hafif Yemekler
- Kekler/Pastalar
- Tatlı/Hamurışı

programlarından birini seçerek kontrol düğmesine basın.


Seçiminizi yaptıktan sonra, düğmeye basın. Örneğin "Kümes Hayvanı" programını seçin.

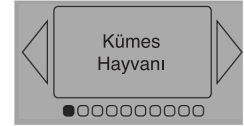
3. Kontrol düğmesini çevirerek size uygun menüyü seçin. Örneğin "Tavuk Eti" pişirme fonksiyonunu seçin.

4. Fonksiyonu seçtiğinizde, seçilen programa göre

- yemeğin ağırlığı (  kutusu) veya
- yemeğin konduğu kabın yapıldığı madde (alüminyum/güveç/cam) veya
- yemeğin büyüklüğü (büyük/orta/küçük) sorulur.

İstenilen değeri girin.

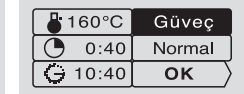
Fırın gerekli hesaplamaları yapar ve ideal pişirme süresini gösterir.  kutusunu seçerek, pişirme bitiş zamanını belirleyebilirsiniz.



veya



veya

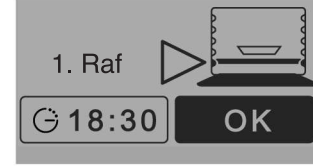


5. "OK" kutusunu seçip düğmeye bastığınızda, ekranda yemeğin konması gereken raf seviyesi gösterilir.

6. Yemeğin kabını, önerilen raf seviyesine (1 ile 5 arasında) yerleştirin.

7. Kontrol düğmesine basarak onaylayın. Fırın çalışmaya başlar.

8. Pişirme süresi tamamlandığında, fırın durur ve bir uyarı sesi çıkartılır. Ekranda yemeğin hazır olduğu belirtilir ("Yemek Hazır!")



## "Otomat. Pişirme" İşlevi Hakkında Ek Bilgi

- Tüm pişirme işlemleri, fırın önceden ısıtılmaksızın gerçekleştirilir.
- Kırmızı et pişirirken (Kuzu, rosto) pişirme Turbo Izgara işleviyle gerçekleştirilir. Eti, raf teli+damlama tepsisi düzeneğinin raf teli kısmına yerleştirin (tabak olmaksızın). Etin bir yarısı piştiğinde, eti çevirin.
- Kek ve turta pişirirken nemli hamura uyum sağlayan, yapışmayan esnek kaplar kullanın.
- Toprak kap kullanacaksanız toprak kabın kaynatma tenceresini (güveçten daha büyük olan, yüksekliğinin yarısına kadar kaynar suyla dolu olan tencere) yerleştirin.

Otomatik Pişirme Fonksiyonu	Yemek çeşidi	Değiştirilebilen pişirme değerleri		
		Ağırlık (g)	Yemeğin büyüklüğü	Pişirme kabı
Kümes Hayvanı	Ördek Hindi Sülün Tavşan Yaban Tavşanı Güveç Kaz Kuş Eti Tavuk Eti Piliç Çevirme	1500-4000 1000-1200 1000-1500 1000-2000 300-600 3000-5000 1200-1600 1000-2500 1000-1700 1000		
Kırmızı Et	Kuzu Rosto Kuzu Tandır Kuzu Kol Sarma Siğir Eti Rosto Rozbif	1000-1500 1700-3000 600-1500 500-1500 500-1500		
Balık	Turna Çipura Mezgit Somon Alabalık Balık pane Balık (Bütün)	1000-2000 500-1500 200-1800 300-1000 1000-3000 800-1200 200-1800		
Hafif Yemekler	Hindiba Sebzeli Turta/Sebzeli Pide Graten Lazanya Biber Dolması Domates Dolması			Güveç/Alüminyum/Cam Tepsi Güveç/Alüminyum/Cam Güveç/Alüminyum/Cam Güveç Güveç
Kekler/Pastalar	Çörek Kek Pasta Çikolatalı Pasta Pandispanya Beze Kurabiye		Küçük/Büyük Küçük/Orta/Büyük	Alüminyum/Cam Alüminyum Alüminyum İnce tepsi İnce tepsi
Tatlı/Hamurışı	Puf Böreği Mayalı Ekmek Kış (Sebzeli) Cheese Cake Meyveli Turta Poğaçı Sufle			Porselen/Alüminyum/Cam Porselen/Alüminyum/Cam Porselen/Alüminyum/Cam İnce Tepsi Porselen/Alüminyum/Cam Porselen/Alüminyum/Cam
			Küçük/Büyük	

## 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.

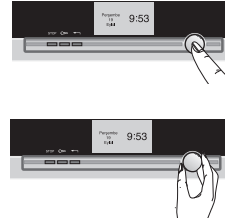
### Akıllı Pişirme çalışma prensipleri

Akıllı Pişirme iki aşamada pişirir.

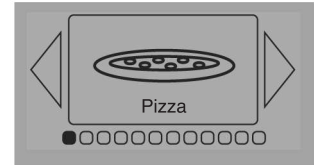
1) "Bilgi toplama" aşamasında fırın ısıtmaya başlar ve ideal pişirme süresi hesaplanır. Bu aşama 5 ile 40 dakika arasında sürer.

- 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
- Tuzlu Pastalar
- Dana Rostu
- Tavuk Eti
- Kuzu Eti
- Balık
- Sebze Yemekleri
- Turtalar
- Kek/tatlı Pasta
- Kurabiye/Çörek
- Sufle



Örnek: Pizza



- Yemeği seğince, düğmeye basarak onaylayın.
- Yemeği, önerilen raf seviyesinde fırına yerleştirin.
- Kumanda düğmesine basarak pişirmeye başlayın.

#### NOT:

Bu işlevi kullanırken fırını önceden ısıtmaya gerek yoktur. Pişirme devri MUTLAKA soğuk fırınla başlamalıdır. Fırın hala sıcaksa, bu işlevi kullanmadan önce tamamen soğumasını bekleyin. Fırın sıcakken pişirmeye başlarsanız ekranda fırının sıcak olduğunu ve soğuması gerektiğini belirten “Fırın sıcak! Akıllı Pişirme soğuk fırında başlatılmalı!” uyarısı belirir.

#### ÖNEMLİ:

Bu aşamada fırının kapağını açmayın; aksi takdirde hesaplama ve pişirme bilgisinin kaydı yanlış olacaktır.

#### Dikkat!

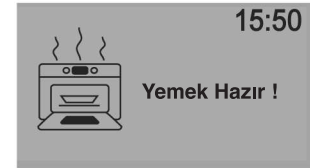
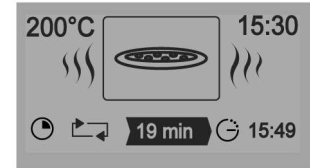
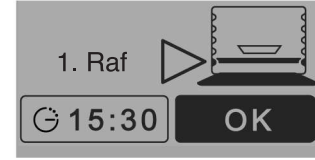
Eğer fırın kapısını hesaplama süresinden önce açarsanız ekranda “Kapı Açık! APS programı kullanılamaz!” uyarısı belirir.

Bilgi toplama aşaması, ekranda hareket eden oklarla “” gösterilecektir.

#### 2) Pişirmenin ikinci aşaması

Fırın gereken zamanı hesaplar ve pişirme bitiş zamanını ekranda gösterir. Kalan pişirme süresi, ilk aşamadaki hesaplama süresini de dikkate alır. Artık kapağı açabilirsiniz (örneğin pişen rosto etine yağ dökmek için).

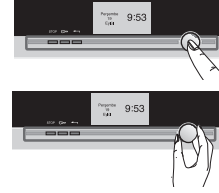
Pişirme süresi bitiminde, fırın durur ve ekranda yemeğin hazır olduğu belirtilir (“Yemek Hazır!”)



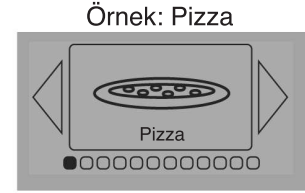
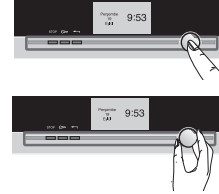
## Piştirme başlangıç zamanını ayarlama

Akıllı Piştirme Sistemi ile yemek yaparken piştirme zamanını istediğiniz saatte başlatabilirsiniz. Bunun için:

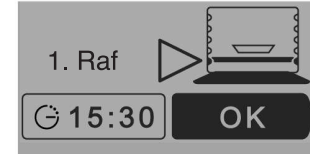
- Kontrol düğmesine basıp çevirerek "Akıllı Piştirme" fonksiyonuna geliniz.



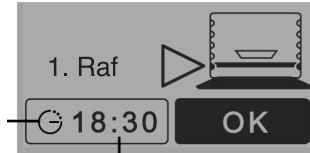
- İsteddiğiniz programı seçiniz ve kontrol düğmesine basınız.



- Yemeğinizi önerilen raf seviyesine koyunuz.



- Piştirme başlangıç zamanı kutusuna gelip kontrol düğmesine basınız.
- İsteddiğiniz piştirme başlangıç zamanını seçiniz.
- Örneğin 18:30
- "OK" onay kutusuna gelerek kontrol düğmesine basınız.
- Yemeğiniz pişmeye saat 18:30'da başlayacaktır.














Piştirme bitiş zamanını değiştirin.

### NOT:

Akıllı Piştirme işleviyle başka bir yemek pişirekseniz, fırının tamamen soğumasını beklemeniz gerekmektedir. Ancak "Şef" işleviyle, sıcak durumdaki fırını da kullanabilirsiniz.

## APS ÖZELLİKLER REHBERİ

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

## 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

## Genel Fırın Ayarları

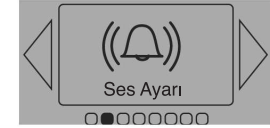
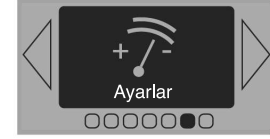
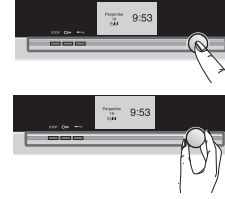
Kumanda düğmesine basın ve "Ayarlar" yazısı görünene dek düğmeyi çevirin. Düğmeye basarak, seçiminizi onaylayın. Şu ayarları yapabilirsiniz.

1. Zaman Ayarı
2. Ses Ayarı
3. Ekran Ayarları
4. Koku Giderme
5. Elektrik Tüket.
6. Program Dili
7. Tüketici Hizm.

### 2. Ses ayarı

İsterseniz, tuşlara basıldığında ses çıkmamasını sağlayabilirsiniz.

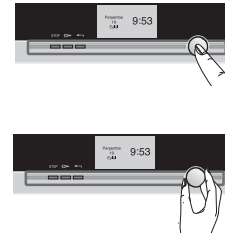
- "Ayarlar" ekranına geldikten sonra kumanda düğmesine basın.
- "Ses Ayarı" ekranına geldiğinizde kumanda düğmesine basın.
- "Sesli" veya "Sessiz" arasında seçim yapın.
- "OK" onay kutusuna gelip kumanda düğmesine basarak onaylayın.



### 3. Ekran kontrastı ve bekleme durumu ayarı

Fırın kullanılmadığı zamanlarda, ekranı bekleme durumuna alarak enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz. Bu seçeneği kullanarak, ekran kontrastını da değiştirebilirsiniz.

- "Ekran Ayarları" ekranına gelerek kumanda düğmesine basın.
- Ekran kontrastını ayarlamak için (1) nolu kutuya gelin ve kumanda düğmesine basın. Kumanda düğmesini sağa çevirerek kontrastı artırın ya da sola çevirerek kontrastı düşürün.
- Ekranın bir süre sonra kendiliğinden kapanması için (2) nolu kutuya gelin ve kumanda düğmesine basarak "Gecikmeli" seçin. "OK" kutusuna gelip kumanda düğmesine basarak onaylayın.



#### 4. Koku Giderme fonksiyonu

"Koku Giderme" fonksiyonu fırınıızda bulunan üstün özelliklerden birisidir. Fırınınızın içinde bulunan sensörler pişirme sırasında fırın içerisinde oluşan koku ve dumanı tesbit eder ve özel bir filtre sisteminden geçirerek yok eder; ortama temiz hava verir. (Kek ve hamur işlerinde, bu işlevi kapatırsanız nefis aromalar yayılacaktır) "Koku Giderme" özelliğini devreye almak için:

- "Koku Giderme" ekranına gelin.
- Devreye almak için "Devrede!" devreden çıkarmak için "Devre Dışı!" seçin.

#### NOT:

Ekrandaki işaret  "Koku Giderme" işlevinin aktif olduğunu gösterir.



#### 5. Elektrik tüketiminin ayarlanması

- Bu menü ile, fırının tükettiği elektrik miktarını görebilirsiniz (son sıfırlamadan bugüne).
- Elektrik sayacınız dijital ve elektriğin bazı saatlerde daha ucuz olması hizmetinden yararlanıyorsanız, bu bilgileri cihazın hafızasına kaydederek enerji tüketiminizi izleyebilirsiniz. İndirimli saatler bilgisini girmek ve değiştirmek için:
- "Elektrik Tüket." ekranına gelin. Kontrol düğmesine basın.
- Gelen ekranda "OK"u seçin.
- (2) ekranına gelerek ucuz elektrik tükettiğiniz saatleri girin.
  - (3) Ekonomik ("Normal Tar.") saatlerin bitişi
  - (1) Ekonomik saatlerin başlangıcı
  - (2) Üç farklı periyot görebilirsiniz.



#### Önemli!

İndirimli saatleri kaydetmişseniz, pirolitik temizleme işlevinde, otomatik olarak temizleme işleminin indirimli saatler içindeki bir zamanda başlaması önerilir.

#### Dikkat!

**Pirolitik temizleme işlemine hemen başlamak isterseniz, ekonomik saatler ayarını iptal etmelisiniz.**

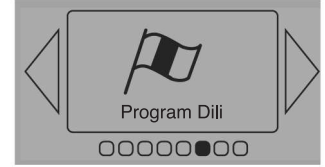
## 6. Programlama Dilinin Ayarlanması

Bu menü ile "Program Dili" ekran mesajlarının dilini değiştirebilirsiniz.

7 ayrı dil seçeneği vardır:

- Fransızca
- İngilizce
- Almanca
- Flemenkçe
- Danimarka dili
- İspanyolca
- Portekizce

- "Program Dili" ekranına gelip kontrol düğmesine basın.
- İstedığınız dili seçin ve kontrol düğmesine basın.



## 7. "Tüketici Hizm."

Fırınınızın bu ekranı size Arçelik Çağrı Merkezi numarasına kolayca ulaşmanızı sağlar.

Fırınınızda herhangi bir problem meydana gelirse, 24 saat hizmet veren Arçelik Çağrı Merkezini (444 0 888) ücretsiz arayabilirsiniz. Ayrıca Arçelik internet sitesine girerek firmamız ve ürünlerimiz hakkında geniş bilgi alabilirsiniz.



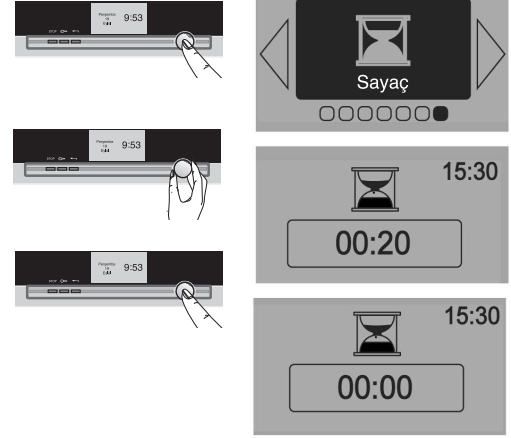
## Sayaç fonksiyonu

Bu seçenek ile, sayaç fonksiyonunu kullanabilirsiniz. Sayaç fırın fonksiyonlarından bağımsız çalışır.

Sayacı kullanmak için:


- “Sayaç” ekranına gelin.
- Kumanda düğmesine basın.
- Kumanda düğmesini çevirerek gereken zamanı girin.
- Kumanda düğmesine basın.
- Otomatik sayaç size düğmeye bastıktan sonra geri saymaya başlar.

Süre bitiminde fırınınız yaklaşık 10 saniye sesli uyarı verir. Sesli uyarıyı kapamak için kumanda düğmesine basınız.



## Fırın Kumandalarının Kilitlenmesi (Çocuk Kilidi)

Aşağıdakileri yaparak, fırın kumandalarının kilitlenmesini sağlayabilirsiniz.

- Fırın kapalıyken,  tuşuna bir kaç saniye boyunca basın.
- Ekranın altında bir anahtar işareti belirir. Fırın kumandaları artık kullanılamaz.

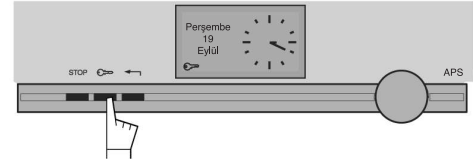
Kilidi açmak için:

- Herhangi bir tuşa basın, "Devre Dışı" kutusunu seçin.
- Kumanda düğmesine basarak seçiminizi onaylayın.

Fırını tekrar kullanabilirsiniz.

### Dikkat!

**Bir pişirme işlemi programlamışsanız, fırını kilitleyemezsiniz.**





## 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 kilitlenir.

#### 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 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 kirli fırın için kullanabileceğiniz, 2 saat içinde fırınınızı temizleyecek **pyromax** sistemi

#### Önemli!

Fırınınız fırın içi kirlilik oranını belirleyen ve bunu “” işareti ile ekranda gösteren bir sistem ile

donatılmıştır. Eğer fırınınızın kirli olduğunu fark etmezseniz “” işareti ile fırınınız sizi uyarır ve pirolitik temizleme zamanının geldiğini gösterir.



## 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 kirlenmemesi için, temizleme işlemini ihmal etmeyin.

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

### ÖNEMLİ:

**Fırını her kullandıktan sonra, pirolitik temizleme işlevine başurmaya 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.
- “Ⓢ” işareti ekranda belirdiğinde pirolit temizleme fonksiyonunu kullanabilirsiniz.

## Pirolitik temizleme fonksiyonunun kullanılması

Fırının içindeki tüm aksesuarları (tepsiler, raflar, kızartma şişi) çıkarın ve taşma sonucu oluşabilecek büyük yemek artıklarını ve kirlerini silin.

- Ana menüde "Oto. Temizleme" ögesini seçin.
- Fırının içindeki kirlilik oranı ekranda (1) gösterilir.
- İki temizleme işlevi arasında seçim yapabilirsiniz: Pyromax ve Pyrocontrol

Uygun olan işlevi seçin:

### a) Pyromax

- Pyromax işlevinin süresi sabittir (2 saat). Yoğun ve tam bir temizlik sağlar.

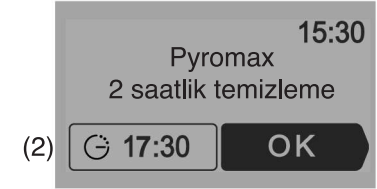
Başlangıç zamanını ertelemek için, bitiş zamanını (2) seçin ve uygun şekilde değiştirin.

**Not:** Elektrik sayacınız dijital ve elektriğin daha ucuz olduğu saatleri fırının hafızasına kaydetmişseniz ("Elektrik Tüket." işlevi), cihaz temizleme işlevini bu saatlerde çalıştırmamanızı önerecektir. Ancak, saati istediğiniz gibi seçebilirsiniz.

"OK"u seçerek tercihinizi onaylayın.

Temizleme devri başladığında ekran şöyle dir:

- Saat (3)
- Toplam süre (4)
- Kalan süre (5)
- Bitiş zamanı (6)
- Kapağın kilit durumu (7)



## b) Pyrocontrol

Bu işlevde fırın, kirlilik oranına göre gerekli temizleme süresini hesaplar. Böylece gerçek ihtiyaçlarınıza uygun davranarak enerji tasarrufu sağlamış olursunuz. Başlangıç zamanını ertelemek için, bitiş zamanını (8) seçin ve uygun şekilde değiştirin.

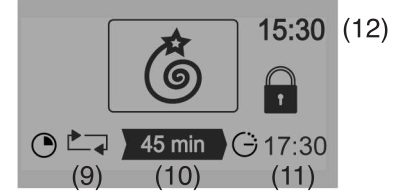
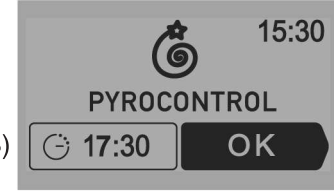
"OK"u seçerek tercihinizi onaylayın.

Temizleme işleminin başına, kirlilik oranına bağlı olarak gereken süre hesaplanır. Bu aşama, bir kaç dakika sürer ve ekranda dönen oklarla gösterilir (9).

Ekran şöyledir:

- Dönen oklar (9)
- Kalan süre (10)
- Planlanmış temizleme bitiş zamanı (11)
- Saat (12)

(8)



## Pirolitik Temizleme İşleminin Bitişi

Ekranda önce fırının soğumakta olduğunu belirten "Pişirme devam ediyor!" yazısı belirir. Bu sürede kapak açılmaz.

Fırın yeterince soğuyup kapağın kiliti açıldığında, temizleme işlemi tamamlanmış demektir. Ekranda "Temizleme tamamlandı!" yazısı belirir.

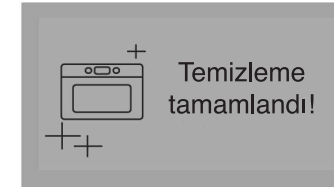
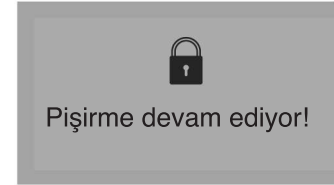
Kapıyı açarak nemli bir süngerle yanmış artıkları silmeniz yeterlidir.

### Dikkat!

**Pirolitik temizleme işlemine hemen başlamak isterseniz, ekonomik saatler ayarını iptal etmelisiniz.**

### ÖNEMLİ!

**Pirolitik temizleme fonksiyonunu da pişirme fonksiyonu gibi bitiş zamanını ayarlayarak kullanabilirsiniz. Eğer fırınınızı temizleme işlemi istediğiniz bir saatte bitirecek şekilde programlamışsanız kontrol düğmesine bastığınızda ekranda "Ertelenmiş temizleme bitiş zamanı:" uyarısı ile beraber temizlemenin ne zaman biteceğini gösterir.**



## **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!**

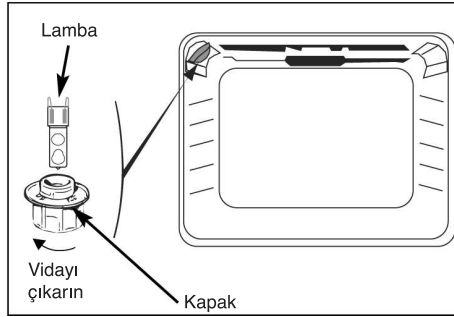
Temizlik öncesi fırının elektrik bağlantısını ana şalterden kesiniz.

## Fırın aydınlatma lambasının değiştirilmesi

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

Fırın lambası önde fırının sol üst köşesindedir.

- Korumucu lamba kapağını saat yönünün tersine (sol) doğru çevirerek çıkarınız.
- Lambayı çıkararak
  - 25 W
  - 220/240 V
  - 300°C
  - E14özelliklerinde 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. Orijinal 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"><li>• Elektrik yok.</li><li>• Sigorta atmış.</li><li>• Seçilen sıcaklık çok düşük</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elektrik olup olmadığını ve fırına giren kabloyu kontrol edin.</li><li>• Sigortayı değiştirin.</li><li>• Sıcaklığı yükseltin.</li></ul>
Aydınlatma lambası sönmüyor.	Kapak kilidinde sorun var.	Yetkili Servise danışın.
Fırının içindeki ışık çalışmıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lamba bitmiş.</li><li>• Fırın elektriğe bağlanmamış veya sigorta atmış.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Lambayı değiştirin.</li><li>• Elektrik bağlantısını ve sigortayı kontrol edin.</li></ul>
Yakarak temizleme çalışmıyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kapak tam kapanmamış.</li><li>• Kapak kilidinde sorun var.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kapağı düzgün kapatın.</li><li>• Yetkili Servise danışın.</li></ul>
Fırından bir uyarı sesi geliyor.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pişirme sırasında</li><li>• Pişirme tamamlanınca</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gereken sıcaklığa ulaşıldı.</li><li>• Seçtiğiniz pişirme programı tamamlandı.</li></ul>
Göstergede bir anahtar işareti var.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tuşlara bastığınızda</li><li>• Kumandalar kilitlemiş.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Normal çalışma</li><li>• Kilidi açmak için bir tuşa basın ve "Devre dışı"yı seçin.</li></ul>

Sorununuz 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](http://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 uymanızı 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.)



*Garanti ile ilgili olarak  
Müşterinin Dikkat Etmesi  
Gereken Hususlar*

*Arçelik tarafından verilen bu garanti, Ankastre Piroolitik Fırın'ın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:*

- 1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,*
- 2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,*
- 3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,*
- 4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.*
- 5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.*

*Ürüne yetkisiz kişiler tarafından yapılan müdahalelerde ürüne verilmiş garanti sona erecektir.*

*Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.*

*Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.*

*Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.*

*Fırınıız Arçelik A.Ş. adına Brandt Industries (Etablissement d'Orleans 18, rue du 11 Octobre-45142 St Jean de la Ruelle FRANSA Tel: +33 238 707 070 - Fax: +33 238 707 071) tarafından üretilmiştir.  
Fırınıızın CE uygunluğu Laboratoire Central Des Industries Electriques Saa (Rcs Nanterre B 40836317433, Av Du Gal Leclerc Fontenay-Aux-Roses F-92260 FRANSA) tarafından belgelenmiştir.  
İthalatçı Firma: ARÇELİK A.Ş.*

**Çağrı Merkezi**

**444 0 888**

**Diğer Numara**

**0216 585 8 888**

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul  
Telefon (0216) 585 85 85 Faks (0-216) 423 23 53



**GARANTİ  
BELGESİ**

## *ankastre pirolitik fırın*

ARÇELİK Ankastre Pirolitik Fırın'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı

### **3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.**

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimizde, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

Ancak;

-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süreci içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilcilüğümüzden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanaklar yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

**ARÇELİK A.Ş.**

Seri No: \_\_\_\_\_

Tip: PF 860

Teslim Tarihi, Yeri: \_\_\_\_\_

Fatura Tarihi, No: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma Ünvanı: \_\_\_\_\_

Adres: \_\_\_\_\_

Tel-Faks: \_\_\_\_\_

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): \_\_\_\_\_