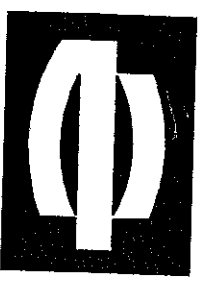


1423 TSO • 1411 TO • 1412 T

F I R I N

KULLANMA KILAVUZU



ARÇELİK



Değerli Müşterimiz

Modern tesislerde, Arçelik'in toplam kalite ilkelerine uygun olarak üretilen ürünümüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. **Bunun için bu kılavuzun tamamını ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı öneriyoruz.**



ARÇELİK

İ Ç İ N D E K İ L E R



1. Bölüm: Fırının Teknik Özellikleri



2. Bölüm: Fırını kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları



3. Bölüm: Fırının yerleştirilmesi ve ön hazırlık.

1. Ayakların ayarlanması
2. Gaz hortununun fırına takılması
3. Sızdırmazlık kontrolü



4. Bölüm: Kontrol panosunun tanıtımı

1. Üst yanıcı düğmeleri ve üst yanıcıların kullanımı
 - 1.1. 1423 TSO - 1411 TO için
 - 1.2. 1412 T için
 - 1.3. Ateşleme butonu
2. Elektrikli üst yanıcı kontrol düğmesi
3. Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi
4. Fırın fonksiyon seçici düğmesi
5. Elektronik saatin kullanımı



5. Bölüm: Fırının kullanılması

1. Pişirme tablosu
2. Sterilize yapmak
3. Izgara yapmak



6. Bölüm: Bakım temizlik ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar



7. Bölüm: Arçelik Tüketici Danışma Servisi



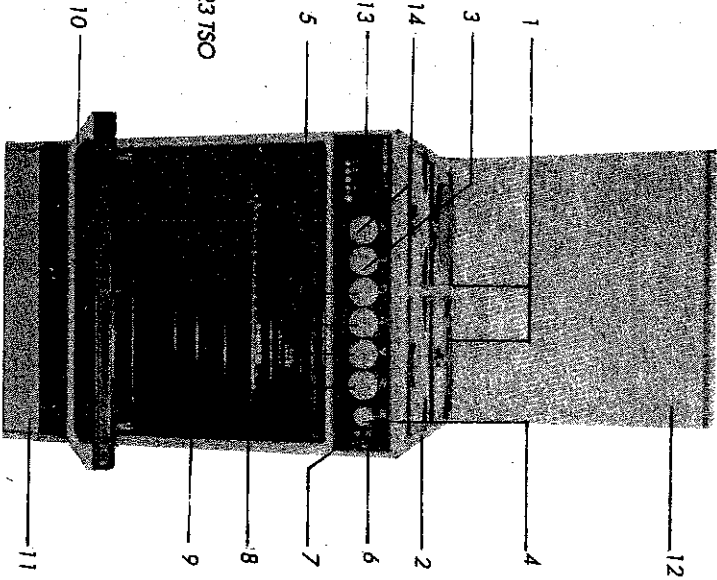
8. Bölüm: Arçelik Yetkili Servisleri

1. Bölüm/ Fırının teknik özellikleri

Dış genişlik	600 mm
Dış derinlik	600 mm
Dış yükseklik	850 mm
İç genişlik	440 mm
İç derinlik	404 mm
İç yükseklik	324 mm
Fırın hacmi	58 lt.
Alf çekmece hacmi	44 lt.
Net ağırlık	54,5 kg.
Bek Anma Güçleri (Brüt)	
Kuvvetli bek	3000 W
Normal bek 1	2500 W
Normal bek 2	2000 W
Yardımcı bek	1000 W
Elektrik ocaklı	Ø 180 1000 W (1423 TSO)
Beşleme gerilimi	220 V ~ 50 Hz
Turbo rezistans gücü	2100 W
Fırın gücü	2400 W
İzgara rezistansı	1100/2300 W
Motor gücü	38 W
Motor devri	2800 devir/dakika
Lamba	15 W/25 W
Toplam güç	3460 W (Elektrik ocaklı) (max) 1423 TSO
Ateşleme	2460 W (Elektrik ocaksız) (max)
Emniyet	Elektrikli, üst yarıcılarda otomatik
Termosist	Musluklarda kilitleme tertibatı
Yangın tehlikesi koruma sınıfı	280°C' a kadar ayarlanabilen
	X

1. Üst izgara sağ-sol
2. Bek tablası
3. Fonksiyon seçici düğme
4. Ateşleme butonu (1412 T için)
5. Üst yarıcı kumanda düğmeleri
6. İkaz lambası
7. Termosist lambası

8. İç izgara
9. Tepsiler
10. Tutarak
11. Alf kapak
12. Üst kapak
13. Programlanabilir saat
14. Fırın ısıtıcı kontrol düğmesi





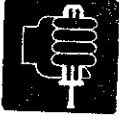
2. Bölüm / Fırını kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları

220 Volt

1. Kullanma voltajı 220 voltur.

16 Amp.

2. Evinizdeki sigortanın akım değeri 16 Amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye, 16 Amperlik bir sigorta bağlatınız.



3. Fırınınız sebeye kablosuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fiş mutlaka topraklı priz ile kullanılmalıdır. Topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyiniz. Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek kullanımı zararından firmamız sorumlu olmayacaktır.

4. Fırınınızı kullanıma hazır duruma getirebilmeniz için Arçelik yetkili servisimizi çağırınız.



5. Fırınınız LPG gazına ayarlıdır. Havagazı veya doğalgaza ayarlamak için yetkili servise müracaat ediniz.

6. Fırın gaz hortumunu ve elektrik kordonunu fırının ısınan bölümlerinden özellikle arkasından doluşturmayınız.



7. Fırınınızı LPG gazında TSE markalı 300mmSS çıkış basıncında dedantörle kullanınız.

8. Fırın lambasını değiştirmeden önce fırın fişini prizden çıkarınız. Fırın iç kısmındaki lamba koruyucu camı sola doğru çevirerek sökünüz. Daha sonra yetkili servislerden temin edebileceğiniz özel lambayı da sola çevirerek çıkarıp yenisini ile değiştirdikten sonra lamba koruyucu camı tekrar yerine takınız.

9. Fırınınızı ilk olarak çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanları ilk kullanımdan kaynaklanan bir koku yayacaktır. Bunu gidermek için fırını 200°C de 45 dakika çalıştırınız.

10. Çihazınızın fırın kısmını kullandıktan sonra alt kapığı bir bez ile siliniz.

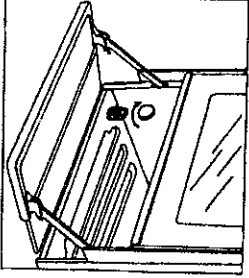
11. Gaz bağlantısı yapılan cihazınızı hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirmeyiniz. Zorlama hortum bağlantılarında gaz kaçağına neden olabilir.

12. Cam üst kapaklı fırınlarda; kapak ısıtıldığında çalabilir. Cam kapığı kapatılmadan önce bütün üst ocakları kapatınız.

3. Bölüm / Fırının yerleştirilmesi ve ön hazırlık.

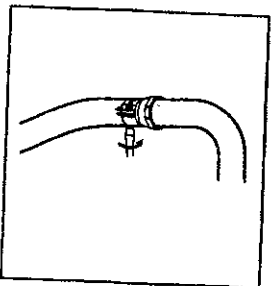
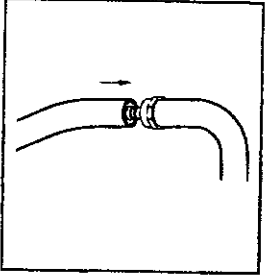
1. Ayakların ayarlanması

Fırında denge ve yükseklik ayarı yapmak için plastik ayaklar kullanılır. Fırının dört ayağı da ayarlanabilir. Fırının alt kapağı açılıp, plastik ayaklar metal para yardımı ile sağa veya sola döndürülerek seviye ayarı yapılır.



2. Gaz hortununun fırına takılması

Tüpün duruş yerine göre hortum ucu ve kurtapa yer değiştirilerek uygun konum seçilir. Hortum ucu kaynar suda 1 dakika bekletilerek yumuşatılır ve fırın bağlantı ucuna sonuna kadar geçirilir. Kelepece, tornavida ile iyice sıkılır. Hortumun diğer ucu için de aynı işlem yapılarak tüpe bağlantı yapılır.



Dikkat!

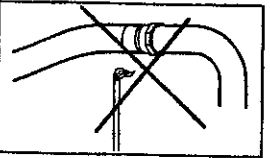
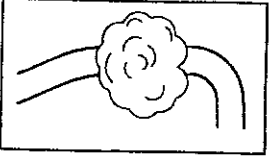
Fırını tüp yada doğalgaz musluğuna en kısa ve sızdırmayacak biçimde bağlatınız. Kullanılacak plastik hortum emniyet için 125 cm'den uzun olmamalıdır.

3. Sızdırmazlık kontrolü

Kontrol yaparken düğmelerin kapalı konumda ve tüpün açık olmasına dikkat ediniz. Gaz kaçağı kontrolü için hortumun bağlantı ucuna sabunlu köpürtüp sürünüz. Gaz kaçağı var ise sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçiriniz.

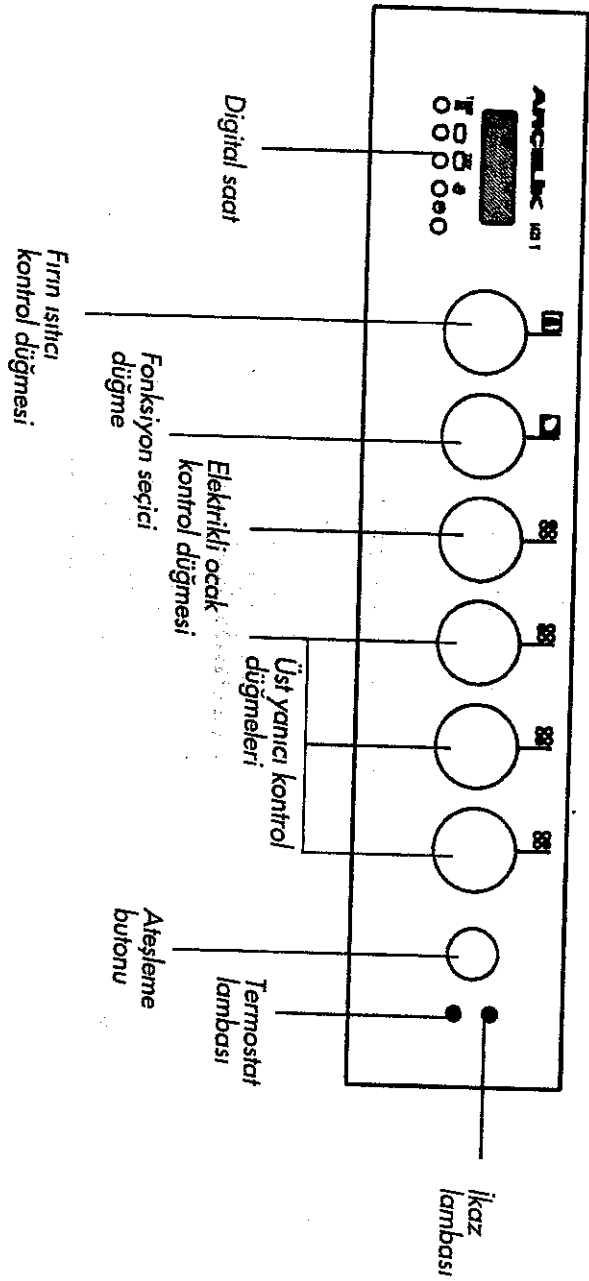
Lütfen Dikkat!

Kıbritle kontrol yapmayınız.





4. Bölüm / Kontrol panosunun tanıtımı



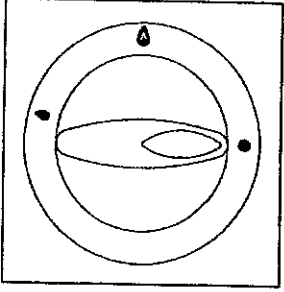
1. Üst Yanıcı Düğmeleri ve üst yanıcıların kullanımı

1.1 Gazlı üst yanıcı düğmeleri (1423 TSO - 1411 TO)

Gazlı üst yanıcıları sadece düğmeleri çevirip sürekli bastırarak ateşleyebilirsiniz. Düğmeyi bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirdiğinizde peş peşe otomatik ateşleme yapılmaktadır. Yanma gerçekleşene kadar, düğmeyi basılı konumda tutunuz.

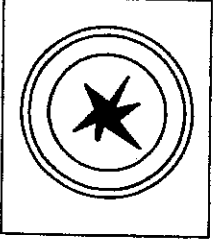
Gaz kesici emniyet tertibatı (1423 TSO)

Üst yanıcılarda sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı ve çocukların gaz musluklarını rastgele açmaları sonucu gaz kaçağını önlemek amacıyla her yanıcı için gaz kesici emniyet tertibatı kullanılmıştır. Düğmeyi bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirin. Bu durumda peş peşe otomatik ateşleme yapılmaktadır. Yanma gerçekleşirken sonra, yaklaşık 5-10 sn basılı konumda tutulduğunda ocak alevini hissederek devreye girer ve gaz yolunu açar. Sıvı taşması ve benzeri nedenlerle olabilecek sönmelerde, kısa bir süre gaz çıkmakta ve ardından sistem kendi kendini kapamaktadır.



1.2. Gazlı üst yanıcı düğmeleri (1412 T)

Gazlı üst yanıcıları kontrol eden musluk düğmeleri özel emniyet tertibatlıdır. Musluklardan yanıcılara gaz geçisi için düğmeleri hafifçe bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirmeniz gerekir.

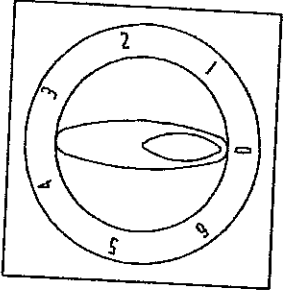


1.3. Ateşleme butonu (1412 T)

Otomatik ateşlemeyi sağlar. Butona basılıp bırakıldığında bütün bujiler aynı anda kıvılcım çıkar. Bu durumda hangi yanıcıya gaz geliyorsa orada yanma olur. Butona ilk-basılı bırakma anında yanma olmazsa tekrar basmak gerekir, butonu devamlı basılı konumda tutmak ateşlemeyi sağlamaz.

Dikkat: Üst yanıcılardan maximum verim elde etmek için

- Yardımcı bek için 12-18 cm arası çaptaki tencereler,
- Normal bek II için 22-24 cm arası çaptaki tencereler,
- Normal bek I için 24-26 cm arası çaptaki tencereler,
- Kuweli bek için 26-28 cm çaptaki tencereler, kullanılması tavsiye edilir.



Tablo : Elektrikli Ocak Kullanım alanları

0	1-2	3-4	4-5	5-6
Kapalı	Sıcak tutmak	Isınmak	Isınmak	Kızartmak
		Küçük miktarlar için	Büyük miktarlar için	Kaynatmak

2. Elektrikli üst yanıcı kontrol düğmesi (1423 TSO)

Elektrikli ocaga 7 kademeleli komutatorle kontrol edilmektedir. Kademelardan biri kapalı konumdur. Diğer altı kademeye karşılık gelen kullanım alanları tabloda verilmiştir.

Dikkat: Elektrikli ocaklar için faydalı olan bilgiler

- Elektrikli ocagın üst kısmı ısıya dayanıklı bir koruyucu madde ile kaplıdır. İlk kullanımda koruyucu tabakayı yakıp sertleşirmek için düğme 3. pozisyona getirilir ve ocak 5 dakika kadar ısıtılır.
- Ocak üzerinde düzgün tabanlı tencere kullanınız. Mümkünse tabanları içe dönük tencereler kullanınız. Bu şekilde enerjisi maximum kullanılmış olur.
- Dışa dönük tencereler kullanılmaması tavsiye edilir.
- Ocak üstünde kuru tabanlı tencereler kullanınız.
- Küçük çaplı tencereler kullanmayınız. Küçük çaplı tencerelerde meydana gelecek taşmalarda ocagın verimi düşer.
- Elektrikli ocaktan maximum verim elde etmek için 20-24 cm arası çaptaki tencereler kullanılması tavsiye edilir.
- Ocagi kullandıktan sonra ıslak bezle siliniz. Aşırı kirlenme durumunda deterjanlı su ile iyice temizleyiniz.
- Ocagi temizledikten sonra, üst kısmın kuruması için birkaç dakika ısıtınız. Üst kısmı uzun zaman kullanılmayacaksaızın makina yağı ile yağlayarak ince bir yağ tabakası oluşmasını sağlayınız.

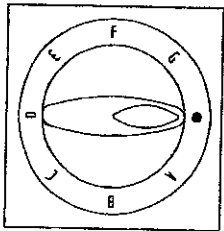
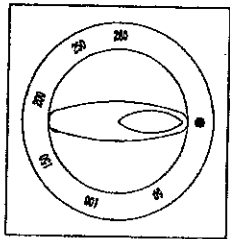
3. Fırın ısıtıcı kontrol düğmesi

Bu düğme fonksiyon seçici düğme ile birlikte kullanılır. Düğme, 50 ile 280°C arasındaki fırın sıcaklığını ayarlayan termostat ile birleştirilmiştir. Fonksiyon seçici düğme ile istenilen kademe seçildikten sonra ısıtıcı kontrol düğmesi sağa doğru çevrildiğinde lambalar, ısıtıcı veya ısıtıcılar (veya fan) devreye girer. Fırın içindeki sıcaklık, ayarlanan konuma geldiğinde termostat devreyi keser ve termostat lambası söner. Sıcaklık, ayarlanan konum değerinin altına düşüğü zaman termostat devreye girer ve termostat lambası tekrar yanar. Böylece pişirme süresince ayarlanan konum sıcaklığı korunur.

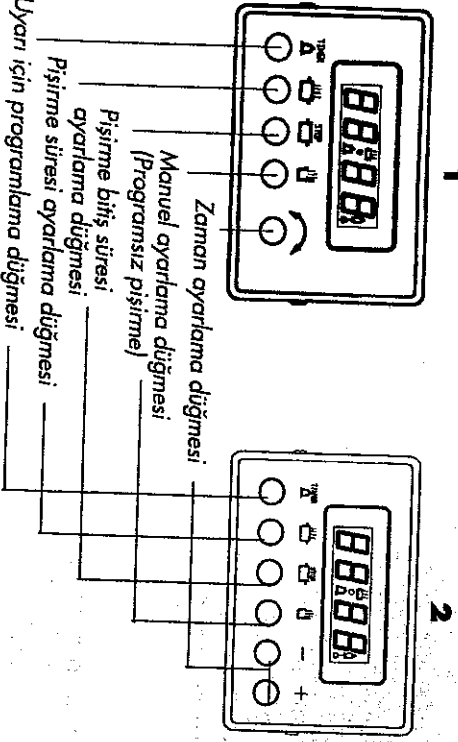
4. Fırın fonksiyon seçici düğme

Fırın fonksiyonlarını seçme ve kontrol etmenizi sağlar. Fonksiyonlar ve kademeleri aşağıda açıklanmıştır. Kademeleri çalıştırmak için fonksiyon seçici düğme ile birlikte termostat kumanda düğmesini de pano üzerinde seçeceğimiz sıcaklık konumuna getirmeniz gerekir. Aksi takdirde fırınınızın fonksiyonları çalışmaz.

1. Kademe A: Fırın lambası, kırmızı ikaz lambası ve fan devreye girer. Fırın içinde bir önceki pişirmeden kalan ısıtmeyen kokuları yok etmek için bu konumda bir süre çalıştırınız.
2. Kademe B: Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve turbo ısıtıcısı devreye girer.
3. Kademe C: Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve fırın alt ısıtıcısı devreye girer.
4. Kademe D: Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.
5. Kademe E: Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.
6. Kademe F: Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve üst ısıtıcı devreye girer.
7. Kademe G: Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile ızgara ısıtıcısı devreye girer.



5. Elektronik saatin kullanımı



REZİSTANSLARA ELEKTRİK AKIMI SAAT ÜZERİNDEN GELMEKTEDİR. REZİSTANSLARIN DEVREYE SOKULABİLMESİ İÇİN, SAATİN MUTLAKA AYARLANMASI GEREKİR. Fırının üstündeki elektronik dijital saat dijital kadranı ile normal bir zaman saati gibi çalışır. Elektrik kesildiğinde saatiniz sıfırlanır. Şebeke frekansının 50 Hz'den az olması halinde saatiniz geri kalır. Bu saatin bir arzusu değildir. Böyle durumlarda saatinizi ayarlama düğmesiyle (veya "+, -" tuşlarıyla) ayarlayınız (saat ayarı talimatına bakınız).

- 0-24 saat arası pişirme süresi ayarlanabilir.




































- 0-24 saat arası ayarlanabilen zil alarmı mevcuttur.

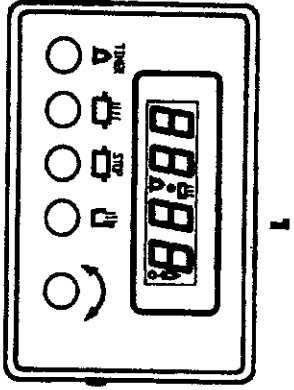
- Tam otomatik, yarı otomatik veya programsız (manuel) pişirme yapılabilir.

FIRIN İÇİ REZİSTANSLAR VE ELEKTRİK OCAĞI SAATE BAĞLI OLUP PROGRAMLANABİLİR.

Saati günün saatine ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapınız.



- Saatiniz 0-24 saat arası ayarlanabilir.

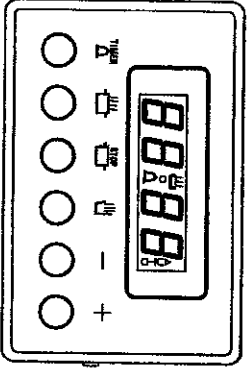
-                                    



1





Programsız pişirme (Hemen pişirme)

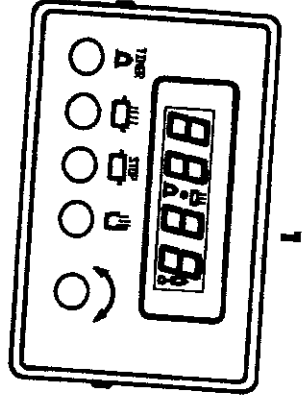
-  düğmesine basıp zaman ayar düğmesini sola çevirerek (veya "-" tuşuna basarak) kadranı sıfırlayınız; sonra  düğmesine basınız. "AUTO" yazısı sönecektir.
- Fırın kumanda düğmesini pişirme tablosunda verilen konuma getiriniz.
- Programsız pişirmede saat elektrik devresini kesmez; yemeğin piştiğine kendiniz karar vererek kumanda düğmesini -0- konumuna getirmeniz gerekir.



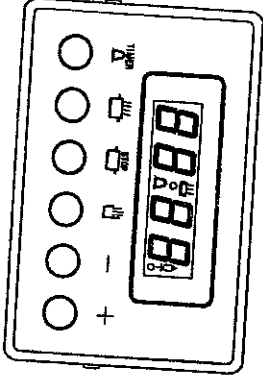
2

Yarı otomatik programlama











-  düğmesine basarken zaman ayar düğmesini sola veya sağa çevirerek (veya "+, -" tuşlarına basarak) yemeğin cinsine göre kullanma kılavuzundan seçtiğiniz pişirme süresini ayarlayınız. "AUTO" yazısı ve  işareti devamlı yanacak.
- Fırın kumanda düğmesini kullanma kılavuzunda verilen konuma getiriniz.
- Yemeğiniz hemen pişmeye başlayacak ve verdiğiniz pişirme süresi sonunda elektrik akımı otomatik olarak kesilecek.
- AUTO yazısı yanıp sönererek sinyal verecek,  işareti sönecektir.
- Pişirme bitiminde saat alarm verecektir. Alarm, sesini durdurmak için  düğmelerinden birine basınız.




2



Otomatik Programlama

- düğmesine basınız; "AUTO" yazısı sönecektir. (2 no.lu saatlerde  işareti devamlı yanacaktır.)
-  düğmesine basarken zaman ayar düğmesiyle (veya "+,-" tuşlarıyla) arzunuzu göre pişirmenin bitiş saatini ayarlayınız. Kadrandaki  işareti belirecek ve "AUTO" yazısı devamlı yanacaktır.
-  düğmesine basarken aynı anda zaman ayar düğmesiyle (veya "+,-" tuşlarıyla) arzunuzu göre seçtiğiniz pişirme süresini ayarlayınız. "AUTO" yazısı devamlı yanacaktır. (2 no.lu saatlerde  işareti sönecektir.)
- Fırın kumanda düğmesini pişirme kilavuzunda verilen konuma getiriniz. Program sonunda elektrik akımı otomatik olarak kesilecek ve saat alarmı vermeye başlayacaktır. Pişirme bitiş saatini günün saatinden sonra 23.59'a kadar ayarlayabilirsiniz.
- **LÜTFEN DİKKATI 2 no.lu saatlerde otomatik veya yarı otomatik program yapılırsa  ve  düğmelerine aynı anda basılırsa veya  düğmesine basılırsa program bozulur. Bu durumda yeniden program yapmanız gerekir.**
- **Kısa süre sonra uyarı için programlama**
- Fırın saatinizi pişirme programı dışında herhangi bir maksat için 0-23.59 saat aralığında uyarı için programlayabilirsiniz.
-  düğmesine basarken saatini kaç dakika veya saat sonra uyarmasını istiyorsanız zaman ayar düğmesini sağa doğru çevirerek (veya "+,-" tuşuna basarak) uyarma zamanını ayarlayınız. Kadrandaki  işareti belirecektir.
- Saatiniz istediğiniz süre sonunda size alarm verecektir.

Uyarılar

- Fırın saati programlanmıyorsa; programın başlama anına kadar, ısıtıcılar devreye girmez.
- 1 no.lu saatlerde programı bozmak istiyorsanız;  düğmesine basıp, zaman ayar düğmesini sola çevirerek saati sıfırlamanız gerekir.
- Elektrik kesilmesi halinde yapılan program kendiliğinden iptal olur. Yeniden programlama yapınız.

5. Bölüm / Fırının Kullanılması

Izgara rezistansı	
Hava çıkış delikleri	
Hava emiş delikleri	
	Fırın içi lamba
	6
	5
	4
	3
	2
	1

tabloda verilen sıcaklığı fırın ısıtıcı kontrol düğmesini sağa doğru (saat ibresi dönüş yönünde) çevirerek ayarlayınız.

Pişireceğiniz yiyecek için ön ısıtma yaparsanız ön ısıtma süresi sonunda pişirmek istediğiniz yemeği fırına yerleştiriniz ve fırının kapagını kapatınız. Tabloda belirtilen süre sonunda fırın ısıtıcı kontrol düğmesini ve fonksiyon seçici düğmeyi (0) konumuna getirerek pişirme işlemi durdurunuz.

Fırın saati ile otomatik programlamalı, yarı otomatik programlamalı ve programsız pişirme yapabilirsiniz. (Bakınız saat kullanımı)



Fırının avantajları

- Fırının alt rezistans, üst rezistans ve turbo rezistansı bulunduğu için çok amaçlı kullanım sağlar.
- Turbo rezistansı ve fan ile turbo fırın gibi kullanılabilirsiniz.
- Alt, üst rezistansı ile elektrikli fırın gibi kullanılabilirsiniz.

Turbo fırında

- Fırın içi sıcaklığı her yerde aynıdır.
- Aynı anda 2 veya 3 değişik yemeği kokuları birbirine karıştırmadan pişirerek enerji tasarrufu sağlar.
- Koku yapıcı maddeler, ısıtıcı rezistans üzerinde bulunan hava ile birlikte sürüklenerek kimyasal bozunmaya uğrar.
- Fırın içine sıyrılan yağ ve su miktarı daha azdır.
- Fırının her tarafında aynı sıcaklık mevcut olduğundan, pişirme sıcaklıkları eşit yemeklerin berber pişirilmesi tavsiye edilir. Aynı sıcaklık, farklı pişirme sürelerinde pişen yemekler için en kısa süreli pişmeye göre program yapınız. İlave süreleri manuel kontrol ediniz.

Elektrikli fırında

- Üst rezistans ile ızgara yapabilirsiniz. Alt, üst rezistanslar ile her iki tarafı eşit pişirme yapabilirsiniz.
- Fırınızdaki yiyecekleri sterilize (konserve) yapabilirsiniz.

Öneriler

- Turbo konumunda pişirme işleminden önce en az 5 dakika bir ön ısıtma yapınız.
- Pişirme süresinin bitimine 5 dakika kala kapığı açmamak kaydıyla sistemi kapatabilirsiniz. Bu size enerji tasarrufu sağlayacaktır.
- Tepsileri fırın içine yerleştirirken arkaya dayanmasına; önden bakıldığında tepsilerin aynı seviyede olmasına dikkat ediniz.
- Turbo konumunda 3 tepsi ile yapılan börek ve benzeri hamur işlerinde tepsi aralarındaki boşluğun kapanmasını önlemek için hamuru delerek kabarmasını engelleyiniz.
- Tel ızgara üzerinde direkt pişirme yaparken ızgarayı mutlaka yağlayınız.
- Fırının kullanım sırasında baccadan buhar çıkışını sağlamak için üst kapığın açık olmasına dikkat ediniz.

5.1. Pişirme tablosu

YEMEKLER	TURBO B			ALT İSTİTÇİ+PERVANE C			ALT+ÜST İSTİTÇİ D			ALT+ÜST İST.+PERV. E			ÜST İSTİTÇİ+PERVANE F			İZGARA G					
	Term. konu. °C	Tepsi konu. dk.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Tepsi konu. dk.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Tepsi konu. dk.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Tepsi konu. dk.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Tepsi konu. dk.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Tepsi konu. dk.				
YAĞ PASTA	175	4-6	30				175	4	25-35												
UZÜMÜ PASTA	175	4-6	35				175	4	20-30	175	4	30-35									
ELMALI PASTA	175	4-6	30-40				175	4	20-25												
MERVALI TURTA	175	4-6	30-40				175	4	20-30												
HAFİF PASTA	175	4-6	30-40				175	4	20-30												
SEKERLİ KURABİYE	175	4-6	35-40				175	4	30-35												
ÇÖREK	200	4-6	30-35	175	2	30-40	200	4	30-40	200	4	25-35									
BÖREK	200	2-4-6	40-50	175	2	40-50	200	4	30-40	200	4	25-35									
KEK	175	4-6	50-55	175	2	40-50	175	4	30-40	175	4	25-35									
BİSKÜLİ	175	4-6	20-25				175	4	15-25												
KUZU ETİ	225	4-6	45-50	175	2-3	40-50	225	4	25	225	4	25-30(1)				260	4-3	8-10			
KUZU PIRZOLA	250		60				250	4	50-60				175	4-3	10-20	260	4-3	8-10			
SIGIR ETİ																					
DANA PIRZOLA							225	4	15	200-225	4	20(1)				175	4-3	15-25	260	4-3	10-15(2)
DANA BİTEK							240	4	30-40												
KOYUN PIRZOLA							240	4	30-40												
DANA ETİ	250	4-6	50	175	2-3	50-60(1)	250	4	40-50	250	4	35-40				175	4-3	10-15	260	4-3	8-12(2)
DANA KIZARTMA	225	4	40	175	2-3	40-50(1)	225	4	45	225	4	30-40				175	2-3	50(1)			
TAVUK	175-200	4	35-40	175	2-3	35-45	175-200	4	30	175-200	4	30(1)				175	2-3	20-25(1)			
PİLİÇ (PARÇALI)	200	4	40-50				200	4	30-35												
BAHIKLAR	200	4-6	30-35	175	2-3	35-40	200	4	30-40							175	2-3	25-35			
HINDI	200	4	45				200	4	30-40												
MAKARNA (fındıklı)	210	4	50-60	175	2-3	50-60	210	4	35-45	200	4	35-45									
TALAŞ BÖREĞİ	175	4	45-50	175	3	35-45	175	4	20-30	175	4	20-30									
YUFKA BÖREĞİ	190	2-4-6	50-60	175	2	45-55	190	4	30-40	190	4	35-45									

(1) 500 gr. pişirmeye uygun

(2) Kalınlığa bağlı

NOT:

Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır.
Teçrübelerinizle değişik ve ağır tadınıza uygun değerler bulabilirsiniz.

Raf Konumları (Turbo konumu)

3 tepsi için : 2-4-6
2 tepsi için : 4-6
1 tepsi için : 4

5.2. Sterilize yapmak (Konserve yapmak):

Birinci rafa tepsiyi koyunuz. Tepsiye yaklaşık 80°C 1/2 litre su koyunuz. Kavanozların birbirine temas etmemesine dikkat ediniz.

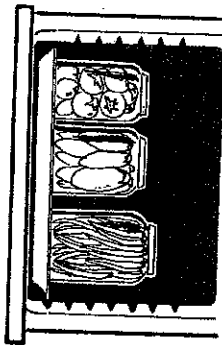
Fırın kapağını kapatınız.

Fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini D konumuna getiriniz.

Meyveleri sterilize yapmak için termostat konumunu 180°C'a getiriniz.

45 dakika sonra fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini 0 konumuna getiriniz.

30 dakika sonra fırından çıkarınız.
Sebzeleri sterilize yapmak için termostat konumunu 100-150°C arasına getiriniz. 80-90 dakika sonra fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini 0 konumuna getiriniz. 30 dakika sonra fırından çıkarınız.



5.3. Izgara yapmak

Fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini G konumuna, termostat kumanda düğmesini 280°C konumuna getiriniz.

Kapak kapalı konumda iken 5-10 dakika ön ısıtma yapınız.

Izgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

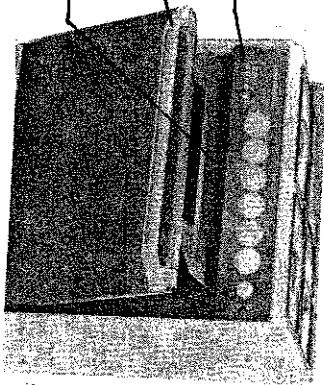
Izgara yaparken, ön ısıtmadan sonra fırın kapağını yarı açık tutunuz.

Düğmelerin aşırı ısınmasını önlemek için, düğme koruma sacini kullanınız.

Kumanda panosu

Tutamak

Düğme koruma
sacı



6. Bölüm/Bakım temizlik ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar:

1. Üst kapak camı

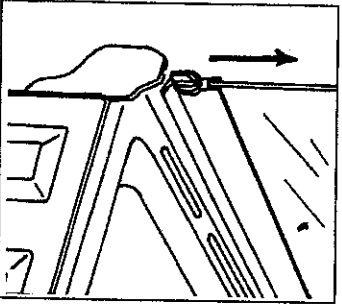
Cam kapağı yukarıya doğru çekip yuvasından çıkarın. Kapağı uygun bir yere aldıktan sonra sabunlu su ile yıkayıp durulayın. Kurularak tekrar yuvalarına takın.

2. Fırın üst kısmı ve yanıcıların temizlenmesi

Fırın üst kısmında bulunan ızgara, yanıcıların kafa ve şapkalarnı kaldırınız. Bek tablasını sabunlu bez ile silip temizleyiniz.

Yanıcların kafa ve şapkalarnı ile ızgaraları sabunlu su ile yıkayıp durulayınız. Kuruttuktan sonra yerlerine yerleştiriniz.

1423 TSO fırında öndeki bek şapkalarnı yerleştirirken bek kafasındaki tırnaklara oturmasına dikkat ediniz.



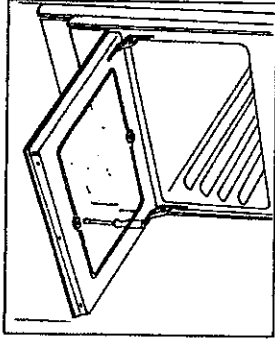
Not: Yanıcı bek kafa ve şapkalarnı sabunlu su ile çıkarılmayan kir ve lekeler için piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini tariflerine göre kullanınız.

3. Fırın içinin temizlenmesi

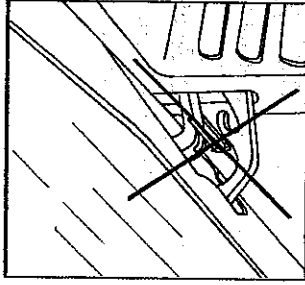
Temizliğe başlamadan önce fırının fişini prizden çıkarınız. Ön kapağı sonuna kadar açınız. İç kısmı sabunlu bir bez ile silerek temizleyiniz. Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silip, kurulayınız. Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız. Fırın ön kapak iç camını temizlemek istediğiniz zaman, camı kapağa sabitleyen alt ve üst pulları bir tornavida yardımı ile yerlerinden çıkarıp, iç camı yerinden alarak sabunlu su ile yıkayıp durulayınız ve kuruladıktan sonra yerine takınız. Bu işlemi istenildiğinde fırın ön kapağını yerinden çıkartarak ta yapabilirsiniz.

Bunun için; fırın kapağını sonuna kadar açınız. Kapak menteşesi üzerindeki zincir halkasını kancaya takınız. (Bu işlemi her iki menteşe için de yapınız.) Kapağı hafifçe yukarı ve kendinize doğru çekerek yerinden çıkarınız.





Şekil (a)



Şekil (b)

Lütfen Dikkat: Kapağı yerine takarken menteşedeki halkanın kanca ucundan geride kalmasına dikkat ediniz (Şekil b). Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmıyınız.

4. Nakliye ihtiyacı durumunda

1. Mümkünse orijinal kutusu ile taşıyınız, kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.
2. Orijinal kutusu yok ise üst tabladaki yanıcıları (bek sapka ve kafaları), üst ızgaraları bantlayınız. Üst kapak etekleri ile bek tabla arasına kağıt yerleştirerek üst kapağı kapatıp yan duvarlara bantlayınız. Fırın içindeki ızgara ve tepsiilerin nakliye sırasında fırın kapağına zarar vermemesi için fırın kapağı iç kısmına cam üzerine tepsiilere denk gelecek şekilde 10-15 mm. kalınlığında mukavva veya kağıt tepsiilere denk gelecek şekilde bantlayınız.
3. Fırın dış yüzeylerine (camlı ve boyalı yüzeyler) gelebilecek darbelerle karşı önlem alınız. Üzerine kendi ağırlığının üstünde yük koymayınız.
4. Taşıma sırasında ürünü normal konumda tutunuz.



8. Bölüm / Arçelik Yetkili Servisleri

Sayın Arçelik dostu,

Bu kılavuz sizlere daha yakın olmak, sorunlarınıza daha çabuk çözüm bulmak için hazırlanmıştır. Aşağıdaki önerilere yınmanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza onaylatırınız.
2. Cihazınızı kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Servise ihtiyacınız olduğunda aşağıdaki listede belirttiğimiz üzere size en yakın ARÇELİK YETKİLİ SERVİSİ'ne başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene ARÇELİK tarafından verilmiş kimlik kartını sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİSİ" istemeyi lütfen unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fisi, ilerde cihazınızda meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. "Arçelik Servis Orgütü" 11 Bölge Servis Şefliği ile bnlara bağlı 520 Yetkili Servisle hizmetinizdedir.
7. Cihazınızın kullanım ömrü 10 yıldır. (Mamülün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

"Yetkili Servis, şikayetlerinize çözüm getiremediği takdirde, bağlı olduğu Bölge Servis Şefliğimiz emirlerinizi beklemektedir."

**Saygılarımızla,
Arçelik Servis İşletmesi**