

ARÇELİK

1423 TSO

1411 TO

1410

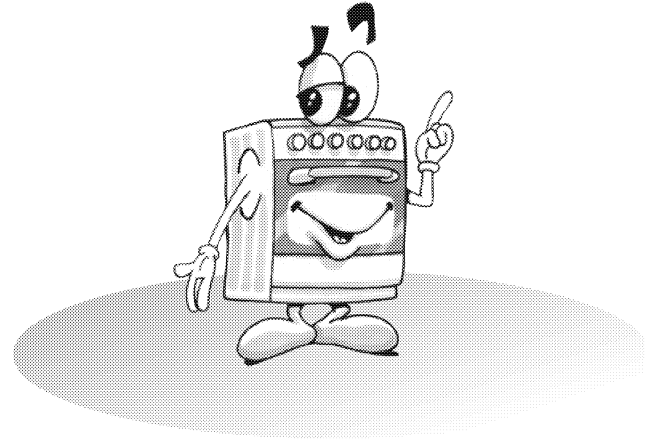
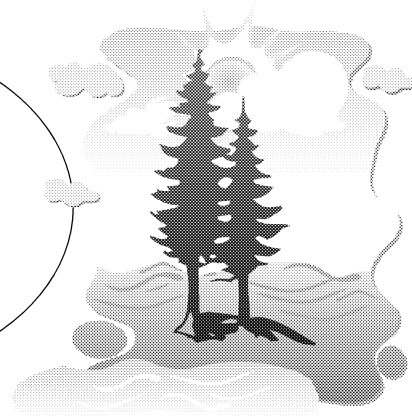
FIRIN

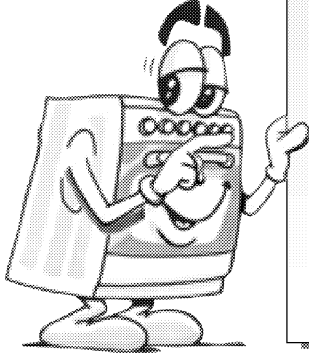
KULLANMA

KILAVUZU



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



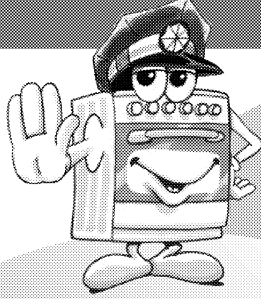


“Değerli Müşterimiz,

Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz.

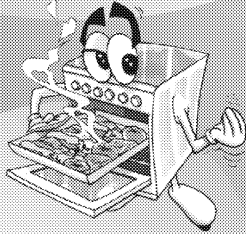
Bunun için, bu kılavuzun tamamını ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.”

İÇİNDEKİLER



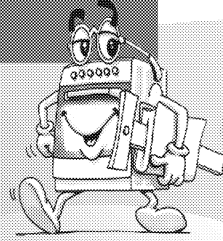
1. Bölüm:

Fırınıızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları



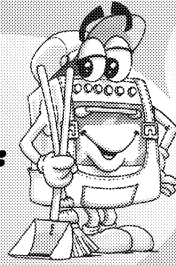
5. Bölüm:

Fırın kısmının kullanılması



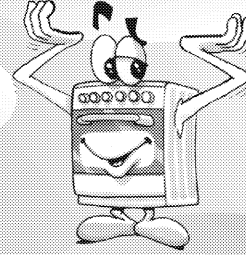
2. Bölüm:

Fırınıızın teknik özellikleri



6. Bölüm:

Bakım ve temizlik



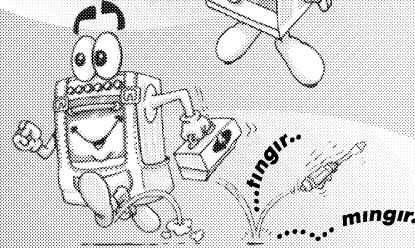
3. Bölüm:

Fırınıızın yerleştirilmesi ve ön hazırlık



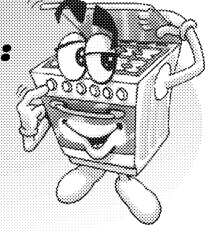
7. Bölüm:

Nakliye ile ilgili bilgiler



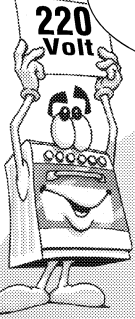
4. Bölüm:

Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması

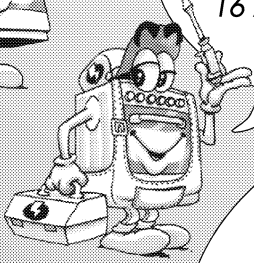


1. Bölüm: Fırınıızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

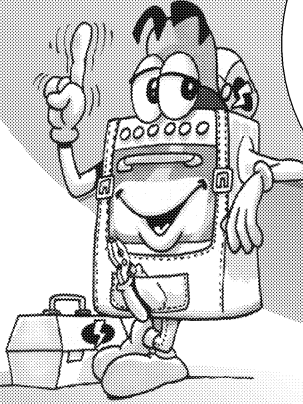
Fırınıızın kullanma
voltajı 220 voltur.



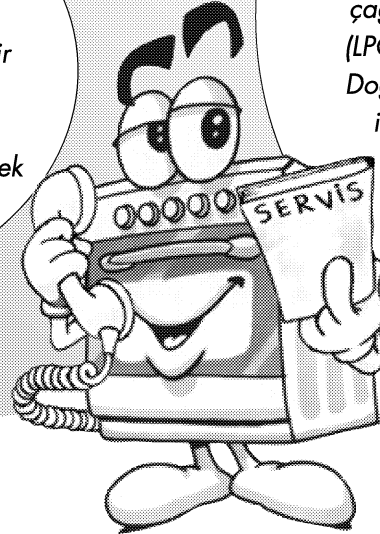
Evinizdeki
sigortanın akım değeri
16 Amperden az ise
ehliyetli bir elektrikçiye
16 Amperlik bir sigorta
bağlatınız.

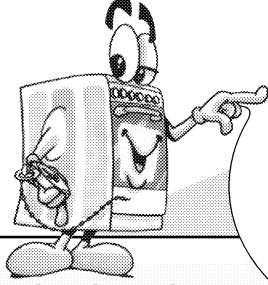


- Fırınıızın
şebeke kablosuna topraklı fiş
monte edilmiştir. Bu fiş mutlaka
topraklı priz ile kullanılmalıdır.
- Topraklama tesisatını ehliyetli bir
elektrikçiye yaptırınız.
- Topraklama yapılmadan
kullanılması halinde ortaya çıkabilecek
zararlardan firmamız sorumlu
olmayacaktır.



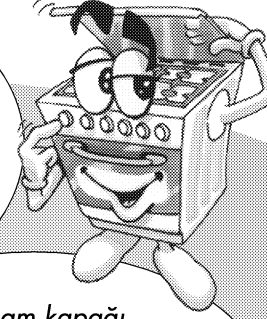
Fırınıızı kullanıma
hazır hale getirebilmeniz
için en yakın Arçelik
Yetkili Servisi'ni
çağırınız. Fırınıız tüp
(LPG) gazına ayarlıdır.
Doğalgaza ayarlamak
için Arçelik Yetkili
Servisi'ne
müracat ediniz.





Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce 280°C'de ve " " konumunda 45 dakika içi boş olarak iki kez çalıştırınız.

İlk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saatinizi mutlaka ayarlayınız. Aksi takdirde fırınınızın fırın kısmı veya elektrik ocağı çalışmayacaktır.

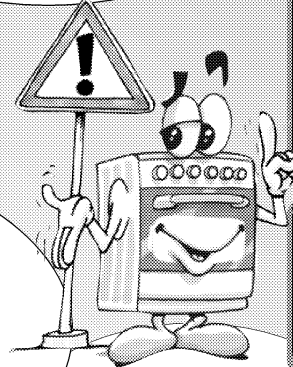


Üst cam kapağı kapatmadan önce ocak düğmelerinin kapalı konumda olduğundan emin olunuz. Aksi halde cam çatlayabilir.

Ürününüzün fırın kısmını kullandıktan sonra, sıcaktan dolayı fırın alt kapağı üzerinde oluşabilecek buhar damlacıklarını bir bez ile siliniz.

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.

Ürününüzün gaz hortumunu ve elektrik kablosunu sıcak yüzeylere degecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız. Ocakların yakınından geçirmeyiniz. Kablo izolasyonu bundan zarar görebilir. Elektrik kablosu hasarlandığında en yakın servisimize başvurarak yenisini taktırınız.



Fırın lambasını değiştirmeden önce fırının elektrik kablosunu prizden çıkarınız.



• Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız. Tepsi ve tel ızgara kenarlarındaki kartonları ve ön cama yapıştırılmış olan straforu çıkarmayı unutmayınız. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir.

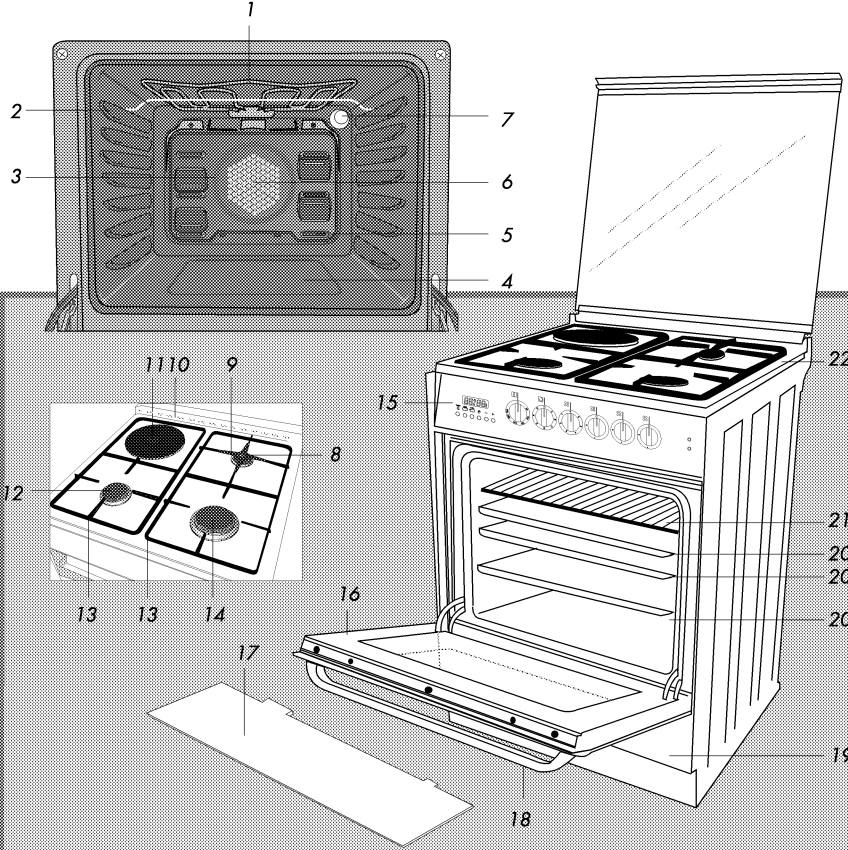
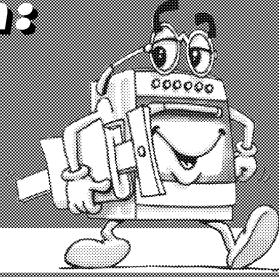
• Izgara yaparken veya üst ocaklar çalışırken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir.

Çocukları fırından uzak tutunuz.

• Kızartma cinsi vb. yemek yaparken yağlar alev alabilir, örtü ve perdeler dikkat ediniz.



2. Bölüm: Fırının teknik özellikleri



1. Üst rezistans

2. Raflar

3. Turbo rezistans (sac arkasında)

4. Alt rezistans (sac altında)

5. Hava çıkış delikleri

6. Hava emiş delikleri

7. Lamba

8. Sağ arka gazlı ocak (yardımcı bek)

9. Cezve taşıyıcı

10. Pişirme buharı çıkış bacaları

11. Sol arka gazlı ocak

normal bek (1411 TO)

12. Sol arka elektrikli ocak

(1423 TSO-1410)

13. Sol ön gazlı ocak

(normal bek)

14. Sağ ön gazlı ocak

(kuvvetli bek)

15. Kontrol paneli

16. Ön kapak

17. Düğme koruma sacı

18. Tutamak

19. Alt kapak

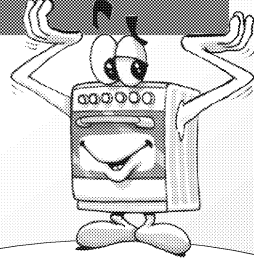
20. Tepsiler

21. Tel ızgara

22. Bek tablası

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.
Alt çekmece hacmi	: 44 lt.
Net ağırlık	: 54,5 kg.
Bek anma güçleri (Brüt)	
Sağ ön kuvvetli bek	: 3000 W
Sol arka normal bek (1411 TO)	: 2500 W
Sol arka elektrikli ocak	: Ø 180, 1000 W (1423 TSO-1410)
Sol ön normal bek	: 2000 W
Sağ arka yardımcı bek	: 1000 W
Besleme gerilimi	: 220 V ~ 50 Hz
Turbo rezistans gücü	: 2100 W
Fırın gücü	: 2400 W
Izgara rezistansı	: 1100/2300 W
Turbo motor gücü	: 38 W
Turbo motor devri	: 2800 devir/dakika
Lamba	: 15 W/25W
Toplam elektrik gücü	: 3460 W (max) 1423 TSO-1410 2460 W (max) 1411 TO
Ateşleme	: Elektrikli, üst yanıcılarda otomatik
Emniyet	: Musluklarda kilitleme tertibatı Gaz kesici emniyet tertibatı (1423 TSO)
Termostat	: 280 °C'a kadar ayarlanabilen
Yangın tehlikesi koruma sınıfı	: X

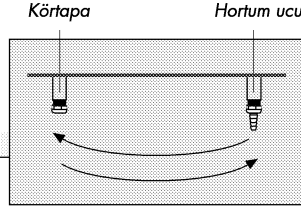
3. Bölüm: Fırınınızın yerleştirilmesi ve ön hazırlık



Fırınızı, LPG (tüp) ya da doğalgaz musluğuna en kısa ve sızdırmayacak biçimde bağlatınız. Kullanılacak plastik hortum, emniyet için 125 cm.'den uzun olmamalıdır.



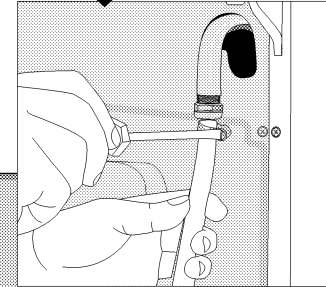
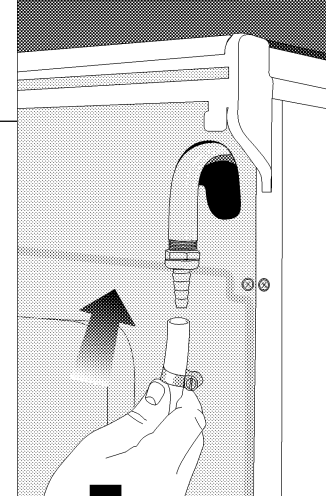
Ürününüz LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Ürününüzü LPG ile kullandığınızda TSE onaylı 300 mmSS çıkış basıncında detandörle kullanınız.

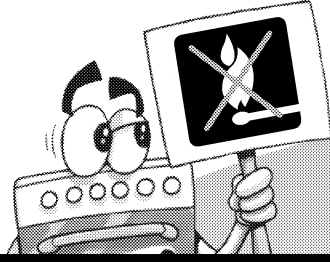


Gaz hortumunun takılması

Tüpün duruş yerine göre, fırınınızın arkasındaki sivri hortum ucu ile körtapayı yer değiştirerek uygun konumu seçiniz. Kelepçeyi hortuma takınız.

Hortumun bir ucunu kaynar suda 1 dakika bekletip yumuşatınız ve fırınınızın sivri hortum ucuna sonuna kadar geçiriniz. Son olarak kelepçeyi tornavida ile iyice sıkınız. Hortumun diğer ucu için de aynı işlemi yapıp tüp bağlantısını yapınız. **Sızdırmazlık kontrolünü (syf. 7) mutlaka yapınız.**



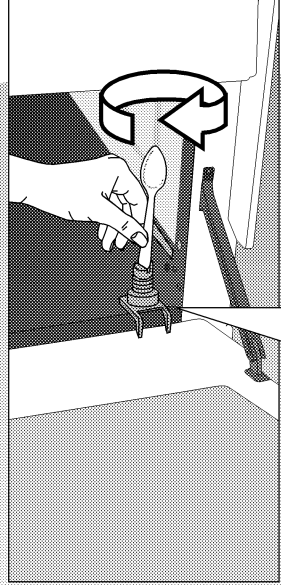


Dikkat!

Gaz kaçağını kontrol için kesinlikle kibrit veya çakmak alevi kullanmayınız.

Sızdırmazlık kontrolü

Fırınınızın kontrol panosu üzerindeki düğmelerin kapalı ve tüpün açık konumda olmasına dikkat ediniz. Gaz kaçağı kontrolü için hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtüp sürünüz. Gaz kaçağı var ise sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçiriniz.



Ayakların ayarlanması

Fırınınızın denge ve yükseklik ayarını yapmak için plastik ayakları kullanınız. Fırınınız, dört ayağından da ayarlanabilecek şekilde tasarlanmıştır. İki türlü ayar yapabilirsiniz;

1. Fırınınızın alt kapağını açıp, plastik ayakları tornavida veya benzeri metal bir alet yardımıyla (Örneğin; kaşık sapı ile şekilde gösterildiği gibi ok yönünde çevirerek, fırın ayağını gevşetebilirsiniz.),
2. Fırını yukarı doğru kaldırıp ayakları alttan 24 ağızlı anahtarla sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapabilirsiniz. Pratik olması açısından ayak ayarını, sadece zemine oturmayan ön köşelerden yapmanızı öneririz.

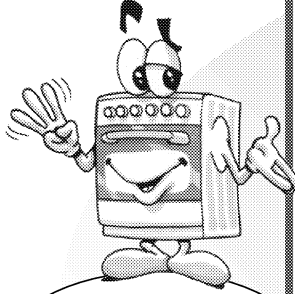
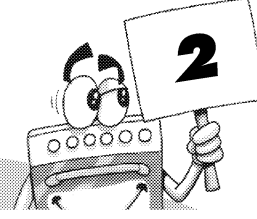
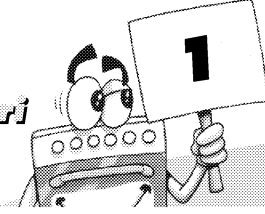
Fırınınızın gaz hortumunu ve elektrik kordonunu fırının ısınan bölümlerinden,

özellikle arkasından dolandırmayınız. Gaz bağlantısı yapılan fırınınızı hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket

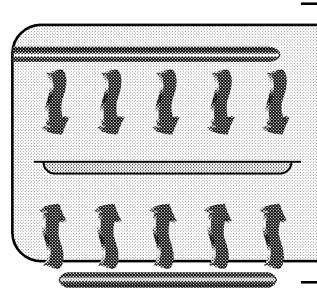
ettirmeyiniz. Zorlama, hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabilir.



Fırınınızın Üstün Özellikleri

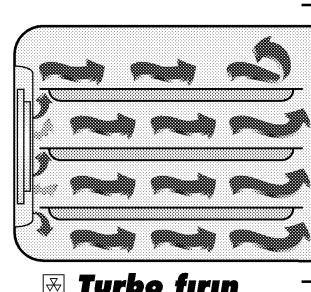


**Fırınızı üç
konumda
kullanabilirsiniz;**



Fırın konumu:

- ☐ Bu konumda yalnız alt ve üst rezistansları çalıştırarak aşağıdaki fonksiyonları gerçekleştirebilirsiniz.
 - ☛ Alt ve üst rezistanslar yemeğinizin her iki yüzünün de eşit pişmesini sağlar,
 - ☛ Fırınızda yiyecekleri, (konserve konumunda) sterilize yapabilirsiniz. (Bkz. Sterilize / konserve yapılması)
- ☒ Bu konumda ızgara yapabilirsiniz.
 - ☛ Tel ızgara üzerinde ızgara yaparken tel ızgarayı mutlaka yağlayınız.

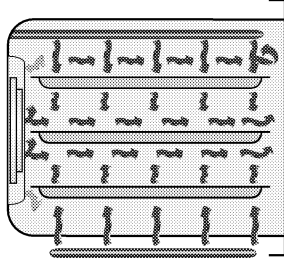
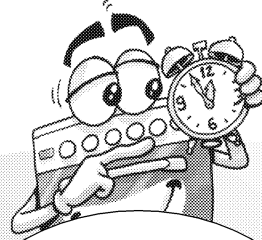
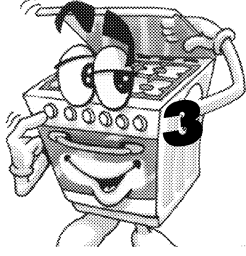


☒ Turbo fırın konumu:

- Bu konumda turbo rezistansı ve turbo fanını çalıştırarak aşağıdaki fonksiyonları gerçekleştirebilirsiniz.
- ☛ Kokularını birbirine karıştırmadan, pişirme sıcaklıkları birbirine yakın veya aynı olan, 2 veya 3 çeşit yemeği aynı anda pişirerek enerji tasarrufu sağlar. Fırın arka duvarındaki rezistansın yanmasıyla oluşan sıcak hava ile birlikte, koku yapıcı maddeler

sürüklenerek kimyasal bozulmaya uğrar. Fırın sıcaklığını; pişirme sıcaklığı düşük olan yemeğe göre ayarlamanızı tavsiye ederiz. (pişirme sıcaklığı yüksek olan yemek, tabloda belirtilen süreden geç pişecektir.)

- ☛ Turbo konumunda, pişirme işleminden önce en az 5 dakika ön ısıtma yapınız.
- ☛ Turbo konumunda, üç tepsi ile yapılan börek ve benzeri hamur işlerinde, tepsi aralarındaki boşluğun kapanmasını önlemek için, hamuru delerek kabarmasını önleyiniz.
- ☛ Saatli ürünlerde programlı pişirme yapmanız durumunda, farklı pişirme sürelerinde pişen yemekler için, en kısa süreli pişirmeye göre program yapınız. İlave süreleri kendiniz kontrol ediniz.



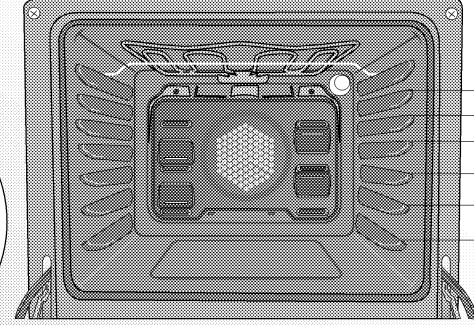
Fan destekli fırın konumu:

☒ Bu konumda alt rezistans, üst rezistans, ve turbo fanı çalıştırılarak yemeğinizin her iki yüzünün de daha hızlı bir şekilde eşit pişmesini sağlar.

☒ Bu konumda pişireceğiniz yemeğin özelliğine göre alt rezistans ve turbo fanı çalıştırılarak pişirme yapabilirsiniz.

☒ Bu konumda ızgara yapabilirsiniz.

Pişirme süresinin bitimine 5 dakika kala **kapağı açmamak kaydıyla enerji tasarrufu sağlamak için sistemi kapatabilirsiniz.**

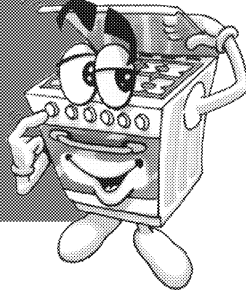


6. Raf
5. Raf
4. Raf
3. Raf
2. Raf
1. Raf

Tepsileri fırın içine yerleştirirken önden bakıldığında aynı hizada olmasına dikkat ediniz.

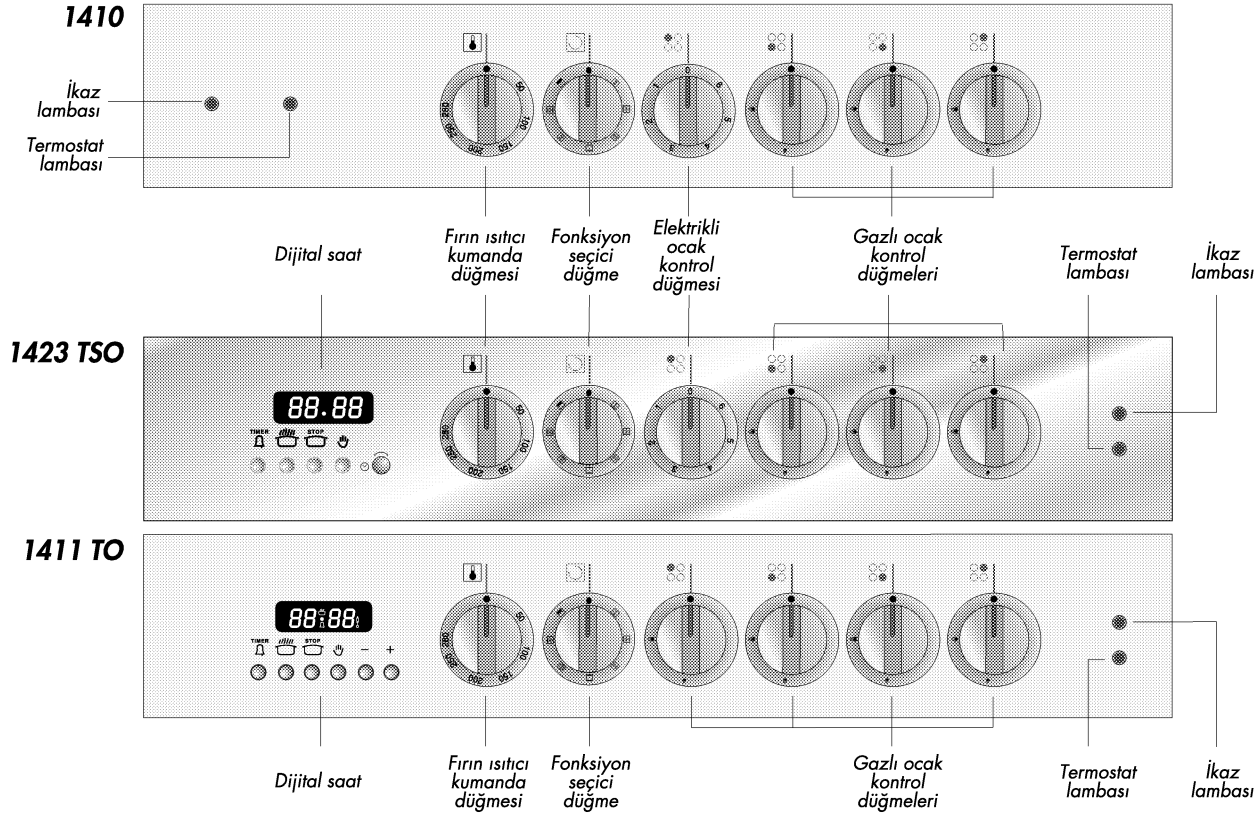


4. Bölüm: Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması

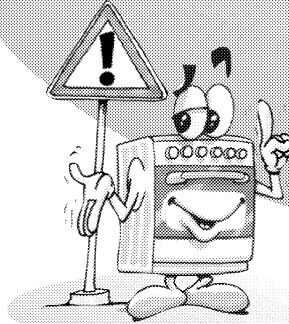
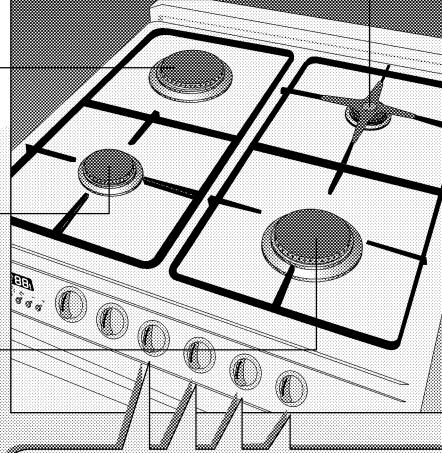
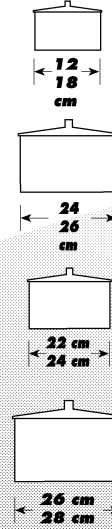


İkaz lambası (kırmızı): Fırın kısmının veya elektrik ocağının çalışır durumda olduğunu gösterir.

Termostat lambası (sarı): Fırın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve lamba söner. Sıcaklık ayarlanan değer altına düştüğünde termostat tekrar devreye girer ve lamba yanar.



Gazlı ocaklardan en fazla verimi elde etmek için ocakların üzerine koyacağınız tencere ölçülerine ve tencerelerin düz tabanlı olmasına dikkat ediniz. İç bükey ve dış bükey tabanlı tencereler kullanmayınız. Yukarıdaki şekilde belirtilen çaptaki tencereleri kullanınız.

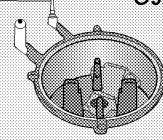


Gazlı ocak kontrol düğmeleri

Gazlı ocakları kontrol eden musluklar özel emniyet tertibatlıdır. Musluklardan ocaklara gaz geçişi ve çakmakların ateşlenmesi için, düğmeleri **ileriye doğru** bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirip basılı tutmanız gerekmektedir. Bu durumda peş peşe ateşleme yapılmaktadır. Yanma gerçekleşene kadar, düğmeyi basılı konumda tutunuz.

Gaz kesici emniyet tertibatı (1423 TSO)

Termik eleman

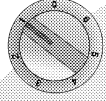


Üst yanıcılarda sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı

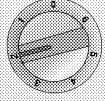
ve çocukların gaz musluklarını rastgele açmaları sonucu gaz kaçağını önlemek amacıyla her yanıcı için gaz kesici emniyet tertibatı kullanılmıştır. **Düğmeyi ileriye doğru** bastırarak saat dönüş yönünün tersine çeviriniz. Bu durumda peş peşe otomatik ateşleme yapılmaktadır. Yanma gerçekleştikten sonra, düğme dayandığı noktaya kadar ileri doğru bastırılarak yaklaşık 3 - 5 sn. basılı konumda tutulduğunda termik eleman 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 kapatmaktadır.



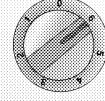
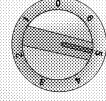
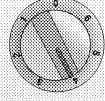
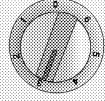
Elektrikli ocak kontrol düğmesi kademeleri (1423 TSO-1410)



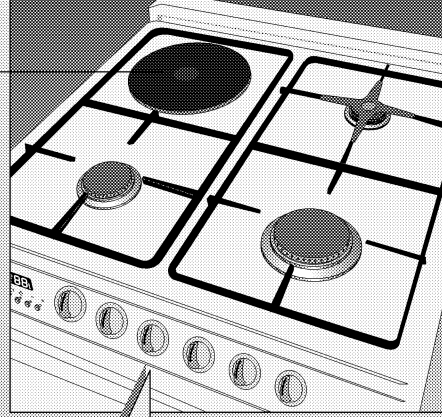
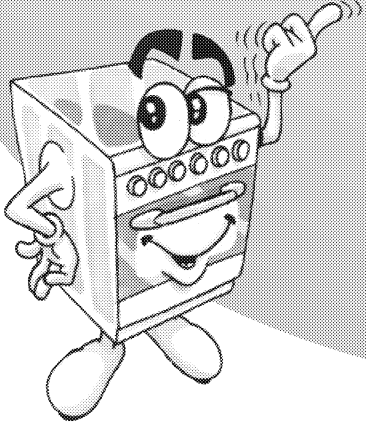
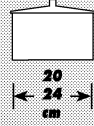
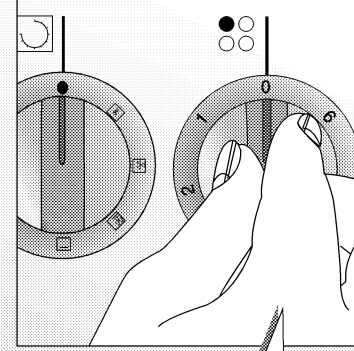
Sıcak tutma
konumu



Düşük sıcaklıkta
ısıtma
konumları



Pişirme-Kızartma-Kaynatma
konumları



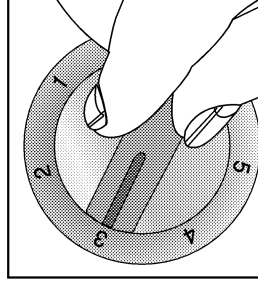
**Elektrikli ocak
kontrol düğmesi**

Elektrikli ocak kontrol düğmesi

Elektrikli ocak yedi kademeli komutörle kontrol edilmektedir. Kademelerden "0" kapalı konumdur. Diğer altı kademeye karşılık gelen kullanım alanları yukarıda verilmiştir.

Elektrikli ocaklar için faydalı bilgiler

Elektrikli ocağın üst kısmı ısıya dayanıklı koruyucu bir madde ile kaplıdır. İlk kullanımda koruyucu tabakayı yakıp sertleştirmek için, elektrik ocağı düğmesini "3"e getirip ocağı 5 dakika kadar ısıtınız. ocağı düğmesini "3"e getirip ocağı 5 dakika kadar ısıtınız.



Elektrikli ocak üzerinde düzgün tabanlı tencere kullanınız. Bu şekilde ısı enerjisi en faydalı şekilde kullanılmış olur. Tabanı dışa dönük tencereler kullanmayınız.

Küçük çaplı tencereler kullanmayınız. Küçük çaplı tencere kullanılması ısı enerjisinin boşa harcanmasına neden olur.

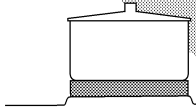
Elektrikli ocak üstünde kuru tabanlı tencereler kullanınız.

Saat yardımıyla istediğiniz pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.

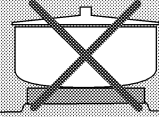
Elektrikli ocağı kullandıktan sonra ıslak bezle siliniz. Aşırı kirlenme durumunda deterjanlı su ile iyice temizleyiniz.

Elektrikli ocağı temizledikten sonra üst kısmın kuruması için birkaç dakika ısıtınız. Üst kısmı uzun süre kullanmayacaksanız makine yağı ile yağlayarak ince bir yağ tabakası oluşmasını sağlayınız.

Elektrikli ocakların çevresindeki paslanmaz sac ısı ile renk değiştirebilir. Bunun kullanım yönünden bir sakıncası yoktur.



Doğru
Tencere tabanı düz



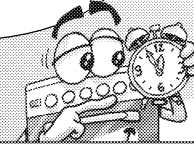
Yanlış
Tencere tabanı yuvarlak



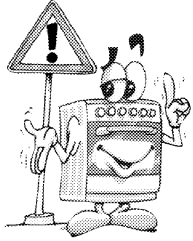
Yanlış
Tencere çapı küçük



Yanlış
Tencere tabanı ıslak

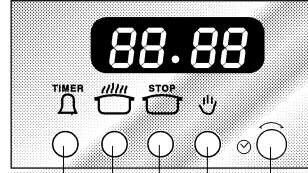


Elektronik saatin ayarlanması

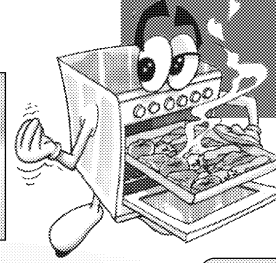


Fırınınızı kullanmaya başlamadan önce saatini ayarlamanız gerekmektedir. Aksi takdirde fırınınız çalışmaz. **Rezistanslara ve elektrikli ocağa elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Rezistansların devreye sokulabilmesi için, saatin mutlaka ayarlanmış olması gerekir.**

5 tuşlu saat

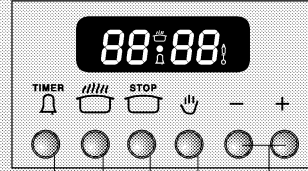


Uyarı için programlama tuşu
Pişirme süresi
Pişirme bitiş süresi ayarlama tuşu
Manuel ayarlama tuşu (Programsız pişirme)
Zaman ayarlama düğmesi

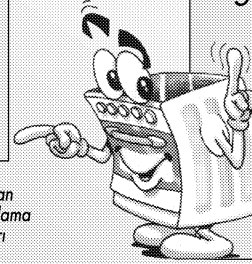


5. Bölüm: Fırın kısmının kullanılması

6 tuşlu saat



Uyarı için programlama tuşu
Pişirme süresi
Pişirme bitiş süresi ayarlama tuşu
Manuel ayarlama tuşu (Programsız pişirme)
Zaman ayarlama tuşları



Fırınızdaki saat, normal bir zaman saati gibi çalışır. Elektrik kesildiğinde saatiniz sıfırlanır. Şebeke frekansının 50 Hz'den az olması halinde saatiniz geri kalır. (Bu, saatten kaynaklanan bir arıza değildir. Böyle durumlarda saatinizi yeniden ayarlayınız.)

Fırınınızın saatini;

1. 0-24 saat arası pişirme süresine ayarlayabilirsiniz.
2. 0-24 saat arası zil alarmı olarak kullanabilirsiniz.
3. Tam otomatik, yarı otomatik veya programsız (manuel) pişirmeye programlayabilirsiniz. (Fırın içi rezistanslar ve elektrik ocağı saate bağlı olup programlanabilir.)

5 tuşlu saati, günün saatine ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapınız:

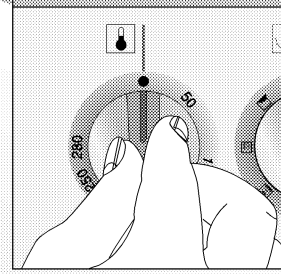
1. Saatiniz 0-24 saatliktir.
2. Pişirme süresi ayarlama (🕒)" tuşu ve "pişirme bitiş süresi ayarlama (STOP)" tuşlarından ikisine birden aynı anda basınız ve basılı tutunuz.
3. "Zaman ayarlama" düğmesini sağa ve sola çeviriniz. (Sağa çevirdiğinizde sayılar artar, sola çevirdiğinizde sayılar azalır)
4. Günün saatini ayarladıktan sonra parmaklarınızı tuşlardan çekiniz. Saat çalışmaya başlayacaktır.

6 tuşlu saati, günün saatine ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapınız:

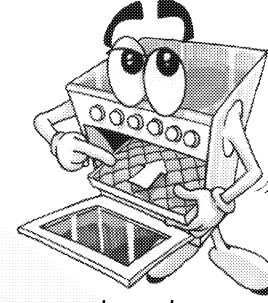
1. Saatiniz 0-24 saatliktir.
2. "Pişirme süresi ayarlama (🕒)" ve "pişirme bitiş süresi ayarlama (STOP)" tuşlarının her ikisine birden aynı anda basınız ve basılı tutunuz.
3. "Zaman ayarlama (-,+)" tuşlarına basarak günün saatini ayarladıktan sonra, parmaklarınızı tuşlardan çekiniz. Saat çalışmaya başlayacaktır. (Saat tuşlarına basılı tuttuğunuzda 10. saniyeden itibaren ileri ya da geri sayma hızlanacaktır.)

Dikkat! Otomatik veya yarı otomatik pişirme programı yapılmışsa, programı sıfırlamadan saat ayarı yapılmaz. (Bkz. saatin sıfırlanması)

Fırın kısmının kullanılması



Fırının yedi fonksiyonludur. Pişireceğiniz yemek cinsleri, tepsi konumu ve termostat konumları, pişirme tablosunda verilmiştir. Pişirme tablosuna bakarak yemeğin cinsine göre "fonksiyon seçici" düğmeyi sola veya sağa doğru çevirerek fonksiyonu ayarlayınız. Daha sonra tabloda verilen sıcaklığı "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini sağa doğru (saat ibresi yönünde) çevirerek ayarlayınız. Pişireceğiniz yiyecek için ön ısıtma yapacaksanız, ön ısıtma süresi sonunda



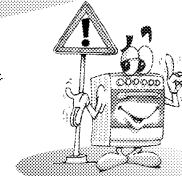
pişirmek istediğiniz yemeği fırınına yerleştiriniz ve fırınının kapağını kapatınız. Tabloda belirtilen süre sonunda fırınının "ısıtıcı kumanda" düğmesini ve "fonksiyon seçici" düğmeyi "0" konumuna getirerek pişirme işlemini durdurunuz. Saatinizle programsız pişirme, yarı otomatik programlama ve otomatik programlama yapabilirsiniz.

Fırının kullanımı sırasında, bacadan buhar çıkışını kolaylaştırmak için, üst kapağın açık olmasına dikkat ediniz.

Piştirme tablosu

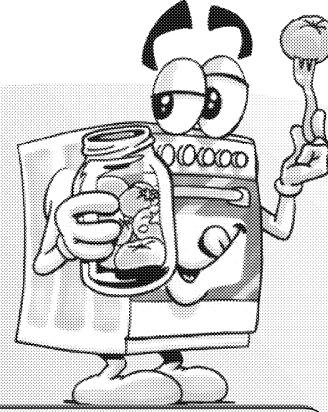
Yemekler	Turbo			Alt ısıtıcı + Pervane			Alt + üst ısıtıcı			Alt + üst ısıt. + perv.			Üst ısıt. + pervane			Izgara		
	Term. konu. °C	Piştirme süresi (1 tepsi)	Piştirme süresi (3 tepsi)	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.
Yaş pasta	150-170	20-25	25-35				175	2-3	25-35									
Üzümlü pasta	150-170	25-35					175	2-3	20-30	175	4	30-35						
Elmalı pasta	150-170	25-35					175	2-3	20-25									
Meyvalı turta	150-170	20-30					175	2-3	20-30									
Hafif pasta	150-160	15-20	20-25				175	2-3	20-30									
Şekerli kurabiye	150-170	25-35	30-40				175	2-3	30-35									
Çörek	140-150	25-35	40-60	175	2	30-40	200	2-3	30-40	200	4	25-35						
Börek	170-190	30-40	50-60	175	2	40-50	190	2-3	25-35	200	4	25-35						
Kek (Kalıpta)	150-175	25-35		175	2	40-50	175	2-3	30-40	175	4	25-35						
Kek (Cam kapta)							190-200	1	50-60									
Bisküvi	100-130	25-35	35-45															
Kuzu eti	225	35-45	45-50	175	2-3	40-50	225	4	25	225	4	25-35 (1)	175	4-3	10-20	260	4-5	12-15
Kuzu pırzola																260	4-5	12-15
Siğir eti	250	50-60					250	4	50-60				175	4-3	15-25			
Dana pırzola																260	4-5	15-25 (2)
Dana biftek							225	4	15	200-225	4	20 (1)						
Koyun eti	240	40-45	50-55				240	4	30-40				175	4-3	10-15			
Koyun pırzola																260	4-5	15-25 (2)
Dana eti	250	40-50	50-60	175	2-3	50-60 (1)	250	4	40-50	250	4	35-40	175	2-3	50 (1)			
Dana kızartma	225	35-45		175	2-3	40-50 (1)	225	4	45	225	4	30-40	175	2-3	20-25 (1)			
Tavuk	175-200	35-45	45-50	175	2-3	35-45	175-200	4	30	175-200	4	30 (1)						
Piliç (parçalı)	200-210	35-45	40-45				200	4	30-35				175	2-3	25-35			
Balıklar	200	20-30	30-35	175	2-3	35-45	200	4	30-40									
Hindi (haşlanmış)	210	30-35	45				200	4	35-45	200	4	35-45						
Makarna (fırında)	210	35-40	50-60	175	2-3	50-60	210	4	20-30									
Talaş böreği	160-180	20-30	25-40	175	3	35-45	175	4	20-30	175	4	20-30						
				175	2	45-55	190	2-3	30-40	190	4	35-45						
Yufka böreği	160-180	30-40	40-50															

- Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır.
- Piştirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.
- Kek pişirmeyi kalıpta yapmanız daha iyi sonuç verir.
- Piştirme süresi "turbo" konumunda tepsi sayısına ve malzeme miktarına göre değişir.
- Pişirmeye başlamadan önce 5-10 dakika ön ısıtma yapınız.

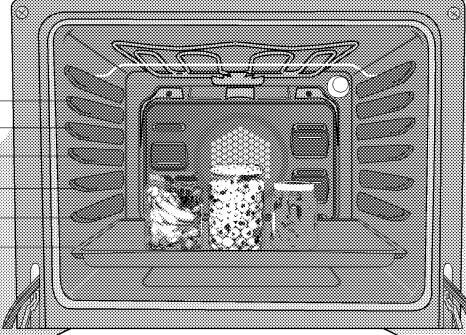


Raf konumları (Turbo konumu) : 2 - 4 - 6
 3 tepsi için : 4 - 6
 2 tepsi için : 4
 190 gr. pişirmeye uygun
(2) Kalınlığa bağlı

Sterilize (konserve) yapılması



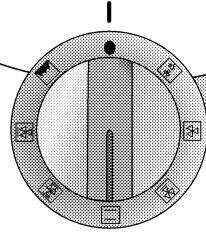
- 6. Raf
- 5. Raf
- 4. Raf
- 3. Raf
- 2. Raf
- 1. Raf



Bu işlem için önce:

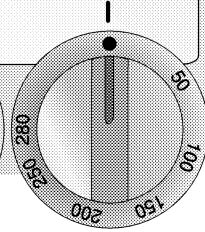
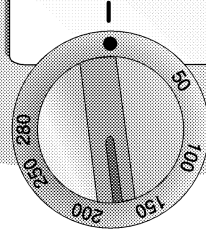
Birinci rafa tepsiyi koyunuz. Tepsiye yaklaşık 80°C'de 1/2 litre su koyunuz. Kavanozların birbirine temas etmemesine dikkat ediniz. Fırınınızın kapağını kapatınız. Fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "□" konumuna getiriniz.

Sonra;



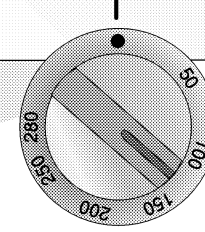
Meyveleri sterilize etmek için:

"Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 150 - 200°C arasına (yaklaşık 180°C) getiriniz. 45 dakika sonra fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "0" konumuna getiriniz. 30 dakika sonra fırından çıkarınız.

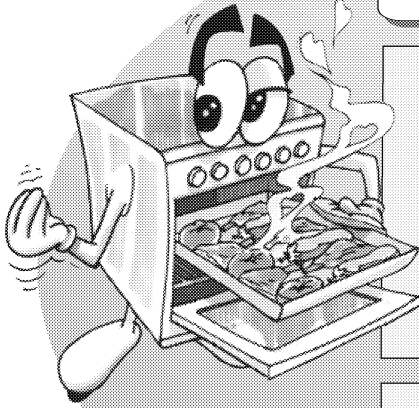


Sebzeleri sterilize etmek için:

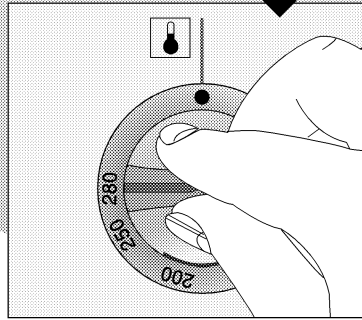
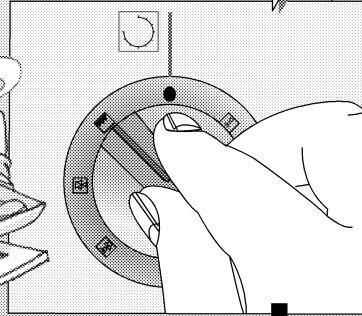
"Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 100-150°C arasına getiriniz. 80-90 dakika sonra fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "0" konumuna getiriniz. 30 dakika sonra fırından çıkarınız.



Izgara yapılması

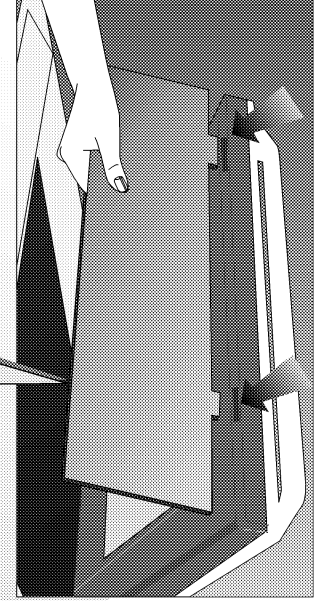


Fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "☐" konumuna, "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 280°C konumuna getiriniz.



Fırın kapağı kapalı iken 5-10 dakika ön ısıtma yapınız. Izgara yapacağınız malzemenin tel ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız. Yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi sürünüz. Izgara yaparken ön ısıtmadan sonra fırınınızın kapağını yarı açık tutunuz.

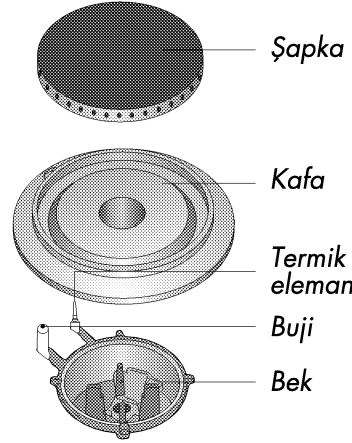
Kontrol panosu üzerindeki düğmelerin ısınmasını önlemek için, **düğme koruma sacını takınız**. Fırınınızın alt kapağını açınız. (Düğme koruma sacını fırınınızın alt bölümünde bulacaksınız.) Bu sac kullanılmadığı zaman oluşacak hasarlardan **firmamız sorumlu olmayacaktır**.



1. Temizliğe başlamadan önce fişi prizden çıkarınız.
2. Ürünü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizebilecek partiküller içermemesine dikkat ediniz. **Krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.**
3. Kontrol paneli ve düğmeleri temizlerken (cam paneller hariç) aşındırıcı partiküller içeren sıvı temizleyiciler ve telli bulaşık süngeri de kullanmayınız. Düğmeler **çıkamaz tip** olduğu için panelden çıkarmaya çalışmayınız.

Fırın üst kısmı ve gazlı ocakların temizlenmesi

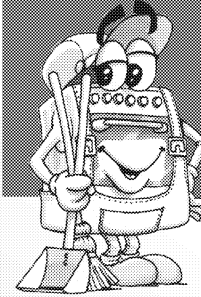
- Fırının üst kısmında bulunan tencere taşıyıcılarını, gazlı ocakların şapka ve kafalarını kaldırınız.
- Bek tablasını sabunlu bez ile silip temizleyiniz. Gazlı ocakların kafa ve şapkaları ile tencere taşıyıcılarını sabunlu su ile yıkayıp durulayınız.
- Tencere taşıyıcılarının alevle temas eden uç kısımlarındaki emaye ısıdan dolayı dökülebilir. Emayesi dökülen uç kısımlar paslanmaya neden olmaz. Bu şekilde kullanımda sakınca yoktur.



Not: Bek kafa ve şapkalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Bek kafalarında sabunlu su ile çıkarılmayan kir ve lekeler için, piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini üzerlerindeki tariflerine göre kullanınız.

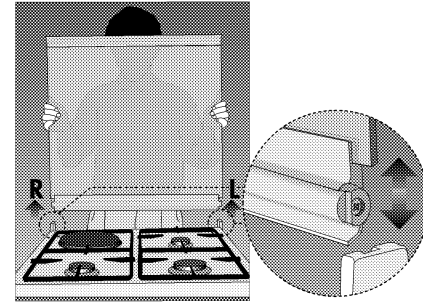
Elektrikli ocaklı ürüne sahip iseniz **“elektrikli ocaklar için faydalı bilgiler”** bölümünü okuyunuz.



6. Bölüm: Bakım ve temizlik

Üst kapak camı

Cam kapağı açık konumda iken (fırına dik konumda) her iki kenardan tutarak yukarıya doğru çekip yuvasından çıkarınız. Kapağı uygun bir yere aldıktan sonra yıkayıp durulayınız. Kurulayarak tekrar yuvalarına takınız. Camın ön ve arkasındaki parçaları çıkarmayı denemeyiniz. **Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.**



Fırınınızın içinin temizlenmesi

Fırınınızı her kullanımdan sonra temizlemeye özen gösteriniz. Tepsileri ve ızgarayı çıkarınız. İç kısmını sabunlu bir bez ile silerek temizleyiniz. Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silip, kurulayınız. **Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız.**

Fırın içini ve tepsileri kesinlikle sert fırça, bulaşık teli veya bıçak gibi araçlarla temizlemeyiniz. Piyasadan temin edebileceğiniz özel temizleyicileri üzerindeki **uyarılara dikkat** ederek kullanabilirsiniz.

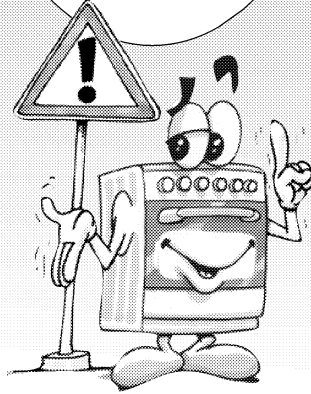


Ovma teli **Temizlik tozu** **Aşındırıcı sert fırça**

Temizlik için yukarıdaki malzemeleri kullanmayınız.

Aynalı (Flotal) camların temizlenmesi

Aynalı (flotal) camlı ürünlerde; cam üzerinde yemek artıkları kurursa zor temizlenir. Her kullanımdan sonra temizlemeye özen gösteriniz. Leke kalmaması için, deterjanlı temizleyip duruladıktan sonra cam temizleyici bir malzeme (cam-sil vb.) sürerek kurulayınız.



Fırın ön kapak iç camının sökülmesi:

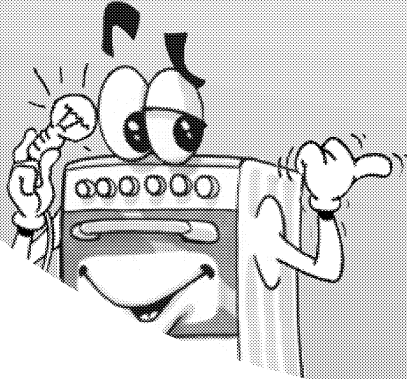
Fırınınızın ön kapak iç camını temizlemek istediğiniz zaman; camı kapağa sabitleyen alt ve üst pulları bir tornavida yardımı ile yerlerinden çıkarıp, iç camı yerinden alarak yıkayıp durulayınız. Kuruladıktan sonra contayı düzeltip yerine takınız.

Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.



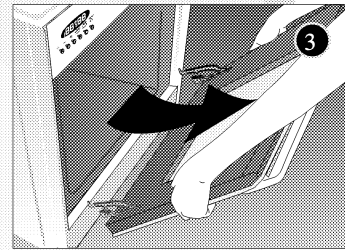
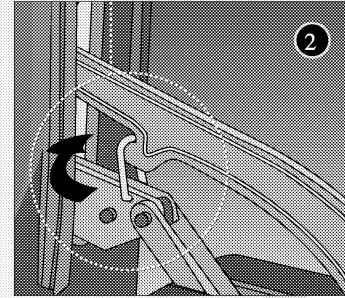
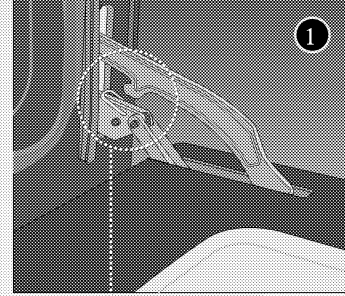
Fırınınızın lambasının değiştirilmesi

1. Fişini prizden çekiniz.
2. Sonra fırınınızın iç kısmındaki lamba koruyucu camını sola doğru çevirerek çıkarınız.
3. Daha sonra lambayı sola doğru çevirerek çıkarınız.
4. Yetkili Servislerden temin edebileceğiniz özel lambayı değiştirdikten sonra lamba koruyucu camını tekrar yerine takınız.

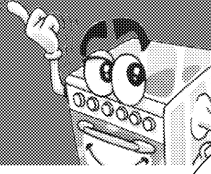


Fırın ön kapağının sökülmesi:

Bunun için, fırınınızın kapağını sonuna kadar açınız. Kapak menteşesi üzerindeki zincir halkasını kancaya takınız. (Bu işlemi her iki menteşe için de yapınız.) Kapağı her iki tarafından tutarak hafifçe yukarı kaldırıp kendinize doğru çekerek yerinden çıkartınız. Bu sırada halkaların kancalardan çıkmamasına dikkat ediniz. Kapağı yerine takarken, menteşenin yuvalarına yerinden çıktığı açıda geçmesine dikkat ediniz. Halkanın kanca ucundan geride kalmamasına dikkat ederek, kapağı tam açık pozisyona getiriniz. Bu sırada halkalar kancalarından boşalacaktır. Bu boşalma, işlemin doğru yapıldığını gösterir. Daha sonra kapağı kapatınız. **Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız.**



7. Bölüm: Nakliye ile ilgili bilgiler



☛ Nakliye ihtiyacınız olursa;

Orijinal kutusunu saklayınız.
Orijinal kutusuyla taşıyınız. Kutu
üzerindeki taşıma işaretlerine
uyunuz.

Gazlı ocak, şapka ve kafalarını
ve tencere taşıyıcıları bek tablasına
bantlayınız. Üst kapak ile pişirme
tablası arasına kağıt yerleştirerek
üst kapağı kapatıp fırının yan
yüzeylerine bantlayınız.

Fırınınızın içindeki
tel ızgara ve tepsilerin nakliye sırasında
fırın kapağına zarar vermemesi için
fırın ön kapağı iç camı üzerine tepsilere
denk gelecek şekilde 1 - 1,5 cm.
kalınlığında mukavva veya kağıt
bantlayınız. Fırın kapağını ve alt
kapağı da yan duvarlara
bantlayınız.

Taşıma sırasında
fırınınızı dik konumda
tutunuz ve üzerine hiçbir
yük koymayınız.

☛ Orijinal
kutusu yok ise;
fırın dış yüzeylerine (camlı
ve boyalı yüzeyler)
gelebilecek darbelere karşı
önlem alınız.

8. Bölüm: Arçelik Tüketici Danışma Servisi

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz "bilinçli tüketici" lere çok geniş kapsamlı yeni bir hizmet sunuyoruz.

ÜCRETSİZ TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI

Sizin için kurulan bu servise aşağıda belirtilen konulardaki soru, dilek ve önerilerinizi iletebilirsiniz;

- Öncelikle **Yetkili Servise**, daha sonra Yetkili Servisin bağlı bulunduğu **Bölge Yöneticiliğine** başvurduğunuz halde çözüm bulunamayan ürün arızaları ve kullanım sorunları,
- Yetkili Satıcı ya da Yetkili Servislerin adresleri, telefonları,
- Ürün fiyatları, satış kampanyaları ve taksit koşulları,
- Kullandığınız ya da almayı düşündüğünüz ürünler konusunda araştırıp da tatmin edici cevap alamadığınıza inandığınız bilgiler.

Size en iyi ürünleri sunmak, hep yanınızda olmak, beklentilerinizi karşılamak bizim için bir görevdir.

Çünkü üreticimizle, tüketicimizle, Yetkili Satıcı ve Yetkili Servislerimizle **biz bir aileyiz...**

24 saat boyunca hiçbir ücret ödmeden, herhangi bir kod numarası çevirmeden doğrudan arayabilmeniz için tahsis edilen özel telefonlarımız:

ÜCRETSİZ
Tüketici Danışma Servisi telefonlarımız
0 800 261 8585

Eğer yazı ile başvuru isterseniz adresimiz:
Arçelik Tüketici Danışma Servisi
81719 Tuzla / İstanbul
Fax No: (0-216) 423 23 53

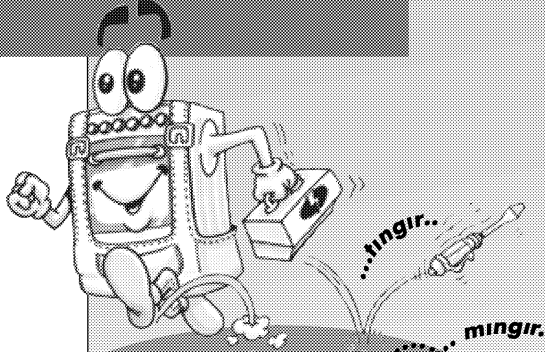
Tüm soru ve sorunlarınız mümkün olan en kısa sürede çözümlenecek ve cevaplandırılacaktır.



Diğer Telefonlarımız
0 216 423 41 63
0 216 423 26 44



9. Bölüm: Arçelik Yetkili Servisleri



**"Yetkili Servis,
şikayetlerinize çözüm
getiremediği takdirde; bağlı
olduğu Bölge Yöneticiliğimizin
emirlerinizi
beklemektedir."**

**Saygılarımızla,
Arçelik
Tüketici Hizmetleri**

Sayın Arçelik dostu,

*Bu kılavuz sizlere daha yakın olmak,
sorularınıza daha çabuk çözüm bulmak
için hazırlanmıştır.*

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- 1.** Cihazınızı aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
- 2.** Cihazınızı kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
- 3.** Servise ihtiyacınız olduğunda takip eden sayfalardaki listede belirttiğimiz üzere size en yakın herhangi bir ARÇELİK YETKİLİ SERVİSİ'ne başvurunuz.
- 4.** Hizmet için gelen teknisyene ARÇELİK tarafından verilmiş kimlik kartını sorunuz.
- 5.** İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi lütfen unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde cihazınızda meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
- 6.** "ARÇELİK Servis Örgütü" 11 Bölge Yöneticiliği ve bunlara bağlı 521 Yetkili Servisle hizmetinizdedir.
- 7.** Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)

Garanti ile ilgili olarak MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Ocak - Ocaklı 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.

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.



**Ücretsiz Danışma
Telefon Hatlarımız
0 800 261 8585**

**Diğer Telefonlarımız
0 216 423 41 63
0 216 423 26 44**

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 81719 İstanbul Tel: (0-216) 395 45 15 Fax: (0-216) 395 27 27



OCAK - OCAKLI FIRIN

Garanti Belgesi

ARÇELİK Ocak - Ocaklı Fırın'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamen malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren

3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde 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 atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar.

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 sonucu üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden 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 Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak düzenlenen TRKGEM - 95/116 - 117 sayılı Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

Seri No:

Genel Müdür

Genel Müdür Yrd.

Tip:

Teslim tarihi, Yeri:

Fatura tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:

Tel - Telefax:

Satıcı Firma (Kaşe ve imza):

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 823 no'lu ve 27.03.1996 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.