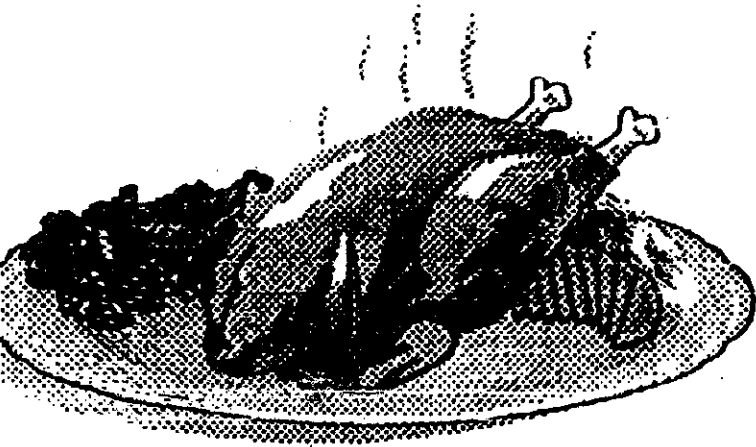
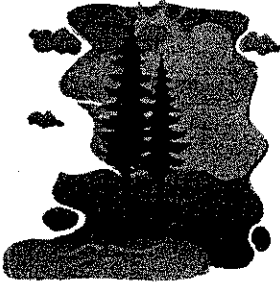


T T • 1 5 0 3 T

R I N

NMA KILAVUZU





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

üsterimiz

le, Arçelik'in toplam kalite ilkelerine uygun olarak üretilen
en iyi verimi sunmasını istiyoruz. **Bunun için bu kılavuzun
ününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı
ru kaynağı olarak saklamanızı öneriyoruz.**



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

4. Bölüm: Kontrol panosunun tanıtımı

1. Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi
2. Fırın fonksiyon seçici düğmesi
3. 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



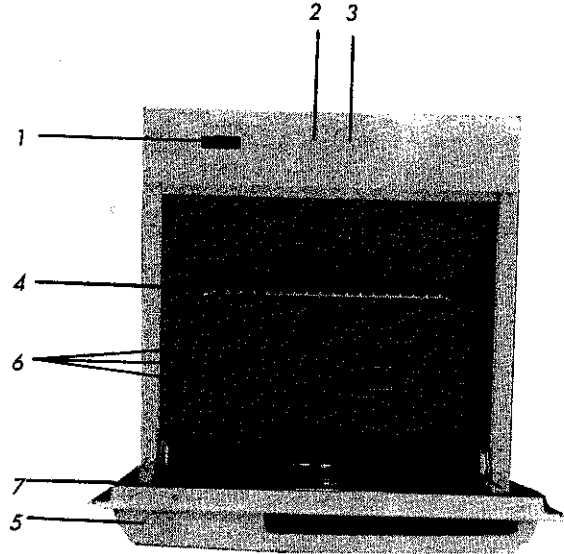
7. Bölüm: Arçelik tüketici danışma servisi



8. Bölüm: Arçelik yetkili servisleri

Fırının teknik

- : 594 mm
- : 550 mm
- : 595 mm
- : 440 mm
- : 404 mm
- : 324 mm
- : 600 mm
- : 560 mm
- : 600 mm
- : 58 lt.
- : 36.5 kg
- : 220V, 50 Hz
- : 2400 W
- : 1100 / 2300 W
- : 2100 W
- : 38 W
- : 2800 devir / dakika
- : 25/15 W
- : 2470 W
- : Elektronik digital saatle
- : programlı programsız pişirme
- : Elektrikli, 260°C 'a kadar
- : ayarlanabilen
- : X



Bölüm/ Fırını kullanmadan ce yapılması gereken emler ve güvenlik uyarıları

20
Vlt

1. Kullanma voltajı 220 voltur.

Amp.

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

Topraklama

3. Fırınızın şebeke 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 kullanım zararından firmamız sorumlu olmayacaktır.

Arçelik

4. Fırınızı kullanıma hazır duruma getirebilmeniz için Arçelik yetkili servisinizi çağırınız.

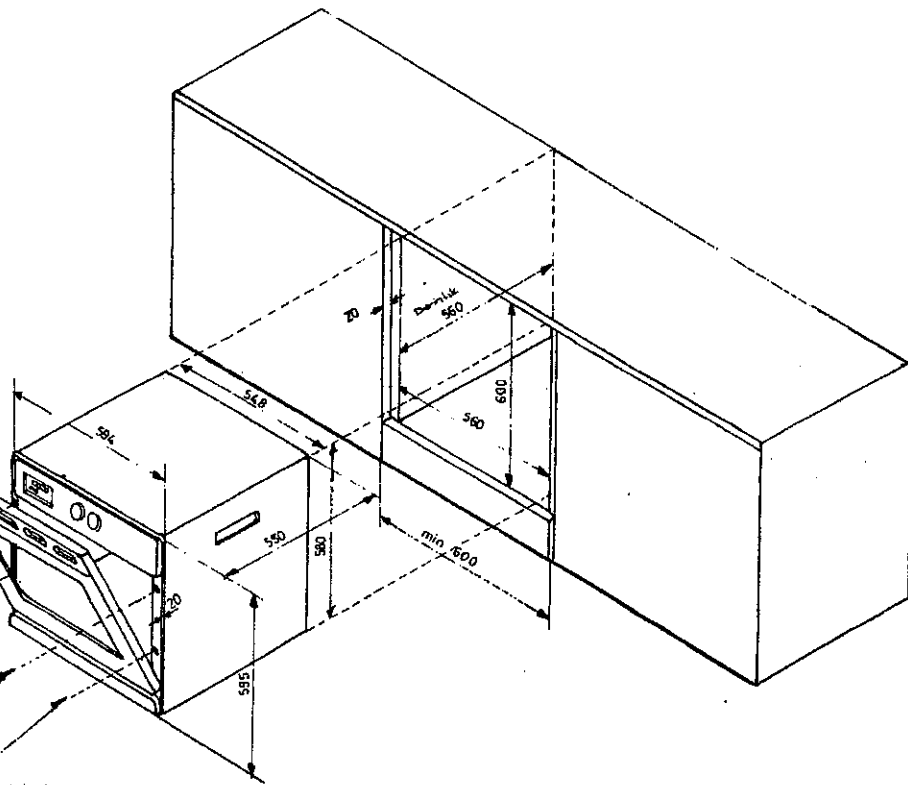


5. Fırınızın elektrik kordonunu fırın arka kısmına değdirmeyiniz.

6. Fırın lambasını değiştirmeden önce fırının 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 yenisi ile değiştirdikten sonra lamba koruyucu camı tekrar yerine takınız.

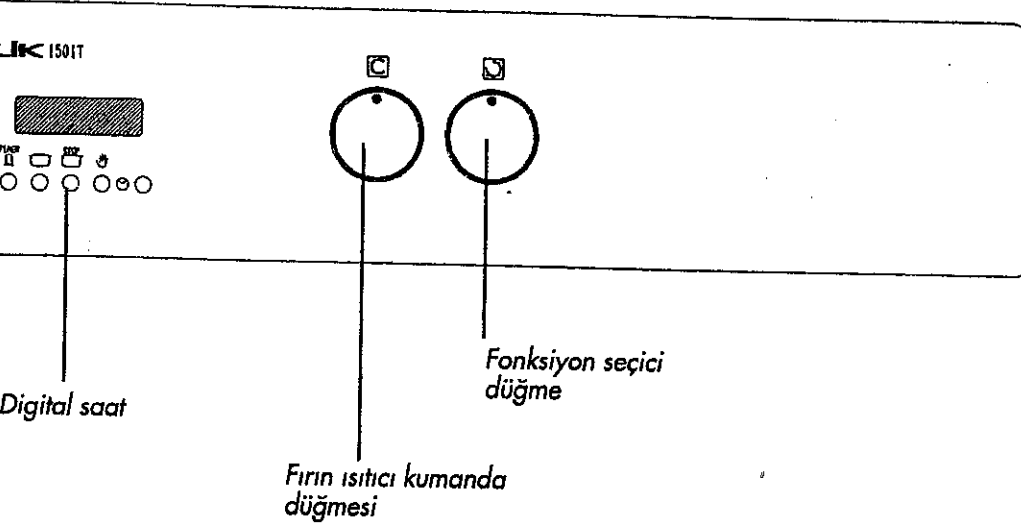
7. Fırınızı ilk olarak çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanları ilk kullanmadan kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırını 200°C de 45 dakika çalıştırınız.

Fırının Yerleştirilmesi



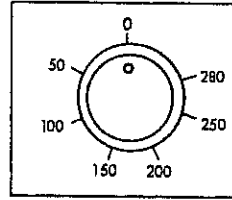
Montaj vidaları

Kontrol panosunun tanıtımı



ntrol düğmesi

çici düğme ile birlikte kullanılır. Düğme, 50 ile 280°C arasındaki termostat ile birleştirilmiştir. Fonksiyon seçici düğme ile istenilen ısıtıcı kontrol düğmesi sağa doğru çevrildiğinde fırın lambası, ısıtıcı devreye girer. Fırın içindeki sıcaklık, ayarlanan konuma geldiğinde termostat lambası söner. Sıcaklık, ayarlanan konum değerinin termostat devreye girer ve termostat lambası tekrar yanar. Sıcaklık ayarlanan konum sıcaklığı korunur.



2. 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 seçeceğiniz sıcaklık konumuna getirmeniz gerekir.

Aksi takdirde fırınınızın fonksiyonları çalışmaz.

Lambası ve fan devreye girer. Fırın içinde bir önceki pişirmeden kalan istenmeyen kokuları gidermek için bir süre çalıştırınız.

• turbo ısıtıcısı devreye girer.

• fırın alt ısıtıcısı devreye girer.

• üst ısıtıcılar devreye girer.

• alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.

• üst ısıtıcı devreye girer.

• alt ısıtıcısı devreye girer.

saatin kullanımı (1501T - 1503 T)



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 arızası değildir. Böyle durumlarda saatinizi ayarlama düğmesiyle ayarlayınız (saat ayarı talimatına bakınız).

Zaman ayarlama düğmesi
Manuel ayarlama düğmesi
(Programsız pişirme)
Pişirme süresi
ayarlama düğmesi
Zaman ayarlama düğmesi

- 0-24 saat arası pişirme süresi ayarlanabilir.
- 0-24 saat arası ayarlanabilen zil alarmı mevcuttur.
- Tam otomatik, yarı otomatik veya programsız (manuel) pişirme yapılabilir.

**TURBO REZİSTANS SAATE BAĞLI OLUP
PROGRAMLANABİLİR.**

Dijital Saatin ayarlanması

Saati ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapınız.

0-24 saat arası ayarlanabilir.

Herhangi bir düğmelerinden herhangi ikisine birden aynı anda

5 saniyesini (5) sağa ve sola doğru çeviriniz.

(Sağda sayılar artar, sola çevirdiğinizde sayılar azalır.)

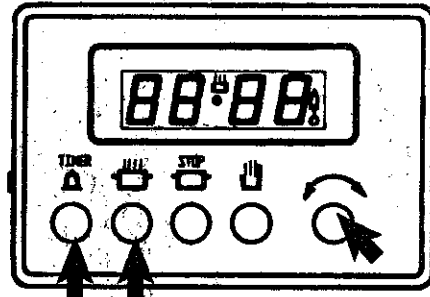
Sayılar ayarladıktan sonra elinizi düğmelerden çekiniz.

Program başlayacaktır.

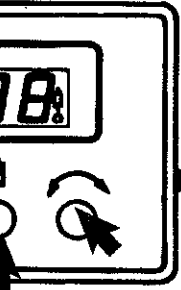
Eğer otomatik program yapılmışsa, programı



0-24 saat ayarı yapılamaz. Programı sıfırlamak için

0-24 saat ayar düğmesini sola çevirerek saati sıfırlamanız gerekir.




Pişirme (Hemen pişirme)



-  düğmesine basıp zaman ayar düğmesini sola çevirerek 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.

Programlama

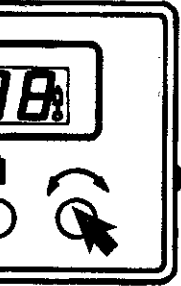
İsarken zaman ayar düğmesini sağa veya sola çevirerek yemeğin cinsine göre kullanma süresini pişirme süresini ayarlayınız. "AUTO" yazısı ve  işareti devamlı yanacaktır.

İşareti kullanma kılavuzunda verilen konuma getiriniz.

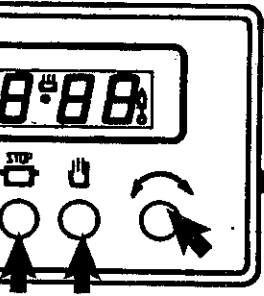
İşlemeye başlayacak ve verdiğiniz pişirme süresi sonunda elektrik akımı otomatik olarak kesilecek.






İşareti sinyal verecek,  işareti sönecektir.

Alarm alarm verecektir. Alarm, sesini durdurmak için    düğmelerinden birine basınız.




Elektrik programlama

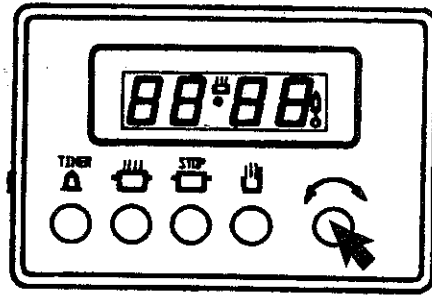


-  düğmesine basınız; "AUTO" yazısı sönecektir.
-  düğmesine basarken zaman ayar düğmesiyle arzuunuza göre pişirmenin bitiş saatini ayarlayınız. Kadranda  işareti belirecek ve "AUTO" yazısı devamlı yanacaktır.
-  düğmesine basarken aynı anda zaman ayar düğmesiyle arzuunuza göre seçeceğiniz pişirme süresini ayarlayınız. "AUTO" yazısı devamlı yanacaktır.  İşareti sönecektir.


Fırın kumanda düğmesini pişirme kılavuzunda verilen konuma getiriniz. Program sonunda elektrik akımı otomatik olarak kesilecek ve saat alarm vermeye başlayacaktır. Pişirme bitiş saatini günün saatinden sonra 23.59'a kadar ayarlayabilirsiniz.

Saat sonra uyarı için programlama

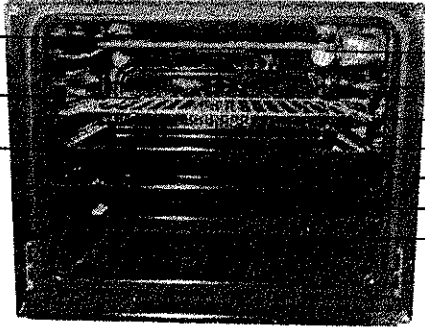
Herhangi bir pişirme programı dışında herhangi bir maksat için programlama sırasında uyarı için programlayabilirsiniz. Zaman ayar düğmesine basarken saatin kaç dakika veya saat sonra alarm vermesini istiyorsanız zaman ayar düğmesini sağa doğru çevirerek alarm süresini ayarlayınız. Kadranda  işareti belirecektir. Alarm süresinin sonunda size alarm verecektir.



gramlanmışsa; programın başlama anına kadar,
girmez.

ı otomatik program ayarı yapılmışsa, programı bozmadan saat ayarı yapılamaz.
mak istiyorsanız;  düğmesine basıp, zaman ayar düğmesini sola çevirerek saati
kir.
esi halinde yapılan program kendiliğinden iptal olur. Yeniden programlama yapınız.

Fırının kullanılması



Fırın içi lamba

- 6
- 5
- 4
- 3
- 2
- 1

Fırın 7 fonksiyonlu olup termostata bağımlı olarak çalışmaktadır. Pişireceğiniz yemek cinsleri, tepsi konumu ve termostat konumları pişirme tablosunda verilmiştir. Pişirme tablosuna bakarak yemeğin cinsine göre fonksiyon seçici düğmeyi sağa doğru (saat ibresi dönüş yönünde) çevirerek fonksiyonu ayarlayınız, daha sonra tabloda

ın ısıtıcı kontrol düğmesini sağa doğru (saat ibresi dönüş yönünde) çevirerek ayarlayınız.
ek için ön ısıtma yapacaksanız ön ısıtma süresi sonunda pişirmek istediğiniz yemeği fırına yerleştiriniz
kapatınız. Tabloda belirtilen süre sonunda fırın ısıtıcı kontrol düğmesini ve fonksiyon seçici düğmeyi
erek pişirme işlemini durdurunuz.
arak otomatik programlamalı, yarı otomatik programlamalı ve programsız pişirme
kınız saat kullanımı)

Avantajları

Alt rezistans, üst rezistans ve turbo rezistansı bulunduğu için çok amaçlı kullanım sağlar. Alt rezistansı ve fanı ile turbo fırın gibi kullanabilirsiniz. Üst rezistansı ile elektrikli fırın gibi kullanabilirsiniz.

Fırında

Her tarafındaki sıcaklığı her yerde aynıdır. Aynı anda 2 veya 3 değişik yemeğin kokularını birbirine karıştırmadan pişirerek enerji tasarrufu sağlar. Isıtıcı maddeler, ısıtıcı rezistans üzerinde bulunan hava ile birlikte sürüklenerek kimyasal bozunmaya uğrar. İçine sıçrayan yağ ve su miktarı daha azdır. Her tarafında aynı sıcaklık mevcut olduğundan, pişirme sıcaklıkları eşit yemeklerin beraber pişirilmesi tavsiye edilir. Elektrikli yemekler için en kısa süreli pişirmeye göre program yapınız. İlave süreleri manuel kontrol ediniz.

Elektrikli fırında

Alt rezistans ile ızgara yapabilirsiniz. Alt, üst rezistanslar ile her iki tarafı eşit pişirme yapabilirsiniz. Üstte turbo fanı seçerek (A konumunda) donmuş yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz. Üstte yiyecekleri sterilize (konserve) yapabilirsiniz.

Her pişirme işleminden önce en az 5 dakika bir ön ısıtma yapınız. İşlem süresinin bitimine 5 dakika kala kapağı açmamak kaydıyla sistemi kapatabilirsiniz. Bu size enerji tasarrufu sağlar.

Elektrikli fırın içine yerleştirirken arkaya dayanmasına; önden bakıldığında tepsilerin aynı seviyede olmasına dikkat ediniz. Konumunda 3 tepsi ile yapılan börek ve benzeri hamur işlerinde tepsi aralarındaki boşluğun kapanmasını önlemek için hamuru delerek kabarmasını engelleyiniz. Üstte ızgara üzerinde direkt pişirme yaparken ızgarayı mutlaka yağlayınız.

ALT ISITICI+PERVANE C				ALT +ÜST ISITICI D			ALT+ÜST İST.+PERV. E			ÜST ISIT.+PERVANE F			IZGARA G		
Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Tepsi konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Tepsi konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Tepsi konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Tepsi konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Tepsi konu.	Piştir. süresi dk.
30				175	4	25-35									
35				175	4	20-30	175	4	30-35						
30-40				175	4	20-25									
30-40				175	4	20-30									
30-40				175	4	20-30									
35-40				175	4	30-35									
30-35	175	2	30-40	200	4	30-40	200	4	25-35						
40-50	175	2	40-50	200	4	30-40	200	4	25-35						
50-55	175	2	40-50	175	4	30-40	175	4	25-35						
20-25				175	4	15-25									
45-50	175	2-3	40-50	225	4	25	225	4	25-30(1)				260	4-3	8-10
60				250	4	50-60				175	4-3	10-20	260	4-3	8-10
										175	4-3	15-25	260	4-3	10-15(2)
				225	4	15	200-225	4	20(1)						
50-60				240	4	30-40									
										175	4-3	10-15	260	4-3	8-12(2)
50	175	2-3	50-60(1)	250	4	40-50	250	4	35-40						
40	175	2-3	40-50(1)	225	4	45	225	4	30-40	175	2-3	50(1)			
35-40	175	2-3	35-45	175-200	4	30	175-200	4	30(1)	175	2-3	20-25(1)			
40-50				200	4	30-35									
30-35	175	2-3	35-40	200	4	30-40				175	2-3	25-35			
45				200	4	35-45	200	4	35-45						
50-60	175	2-3	50-60	210	4	20-30									
45-50	175	3	35-45	175	4	20-30	175	4	20-30						
50-60	175	2	45-55	190	4	30-40	190	4	35-45						

Raf Konumları (Turbo konumu)

3 tepsi için : 2-4-6

2 tepsi için : 4-6

1 tepsi için : 4

daki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır.
elerinizle değişik ve ağız tadınıza uygun değerler bulabilirsiniz.

sterilize yapmak (Konserve yapmak):

tepsiye koyunuz. Tepsiye yaklaşık 80°C 1/2 litre su koyunuz.

zların birbirine temas etmemesine dikkat ediniz.

kapagini kapatınız.

ısıtıcıları kumanda düğmesini D konumuna getiriniz.

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

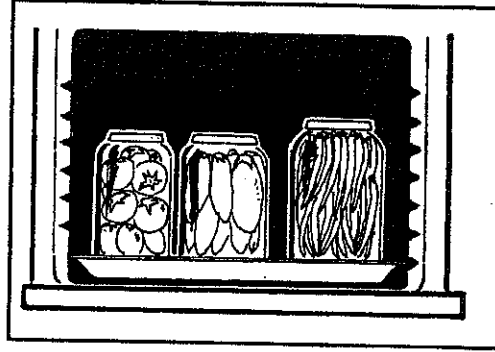
30 dakika sonra fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini O konumuna getiriniz.

30 dakika sonra fırından çıkarınız.

sterilize yapmak için termostat konumunu 100-150°C arasına

80-90 dakika sonra fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini

O konumuna getiriniz. 30 dakika sonra fırından çıkarınız.



ızgara yapmak

ısıtıcıları kumanda düğmesini G konumuna, termostat kumanda

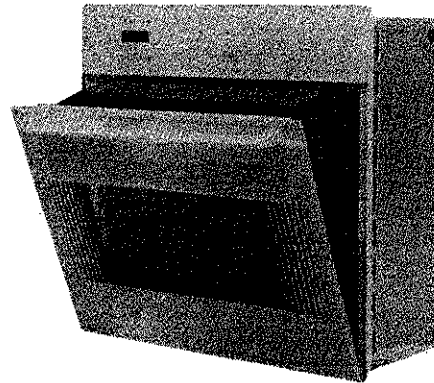
konumunu 280°C konumuna getiriniz.

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

ızgarapapacağı malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

ızgarapaparken, ön ısıtmadan sonra fırın kapağını yarı açık tutunuz.

ızgarapapmanın aşırı ısınmasını önlemek için, düğme koruma sacını kullanınız.



lüm/ Arçelik tüketici danışma servisi

rlı Müşterimiz,

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

YETKİLİ DANIŞMA SERVİSİ

kurulan bu servise aşağıda belirtilen konulardaki soru, dilek ve önerilerinizi iletebilirsiniz.

Yetkili Servise, daha sonra Yetkili Servisin bağlı bulunduğu **Bölge Servis Şefliğine**

şunuz halde çözüm bulunamayan ürün arızaları ve kullanım sorunları,

satıcı ya da Yetkili Servislerin adresleri, telefonları,

fiyatları, satış kampanyaları ve taksit koşulları,

ürünleriniz ya da almayı düşündüğünüz ürünler konusunda araştırıp da tatmin edici cevap

size inandığımız bilgiler.

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

Yetkili Satıcılarımızla, tüketicimizle, Yetkili Satıcı ve Yetkili Servislerimizle **biz bir aileyiz...**

aynı zamanda hiç bir ücret ödmeden, herhangi bir kod numarası çevirmeden doğrudan arayabilmeniz

imkan sağlanan özel telefonlarımız:

0 261 8585

0 261 8586

0 261 8587

başvurularınızı kabul etmek isterseniz adresimiz:

Tüketici Danışma Servisi

Çayırova/İstanbul

Telefon: 0 (216) 423 23 53

ve sorunlarınız mümkün olan en kısa sürede çözümlenecek ve cevaplandırılacaktır.



Mamül/ Arçelik yetkili servisleri



Arçelik dostu,

z sizlere daha yakın olmak, sorunlarınıza daha çabuk çözüm bulmak için hazırlanmıştır.
i önerilere uymanızı rica ederiz.

arınızı aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcıya onaylatınız.

arınızı kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.

ne ihtiyacınız olduğunda aşağıdaki listede belirttiğimiz üzere size en yakın

YETKİLİ SERVİSİ'ne başvurunuz.

et için gelen teknisyene ARÇELİK tarafından verilmiş kimlik kartını sorunuz.

bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi lütfen unutmayınız. Alacağınız Hizmet

e cihazınızda meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

lik Servis Örgütü" 3 Bölge Müdürlüğü ve 15 Bölge Servis Şefliği ile bunlara bağlı 436 Yetkili

izmetinizdedir.

ınızın kullanım ömrü 10 yıldır. (Mamülün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli
ça bulundurma süresi)

**İ Servis, şikayetlerinize çözüm getiremediği takdirde; bağlı olduğu
Müdürlüğümüz veya Bölge Servis Şefliğimiz emirlerinizi
ektedir."**

**Saygılarımızla,
Arçelik Servis İşletmesi**