

***ənkəstre fırın
kullanım kılavuzu***

9550 EGS

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun !

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.

Bu kullanım kılavuzu...

Ürününüzü hızlı ve güvenilir bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.

- Ürününüzü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyunuz.
- Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyunuz.
- Daha sonra ihtiyacınız olabileceği için kullanım kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayınız.
- Ayrıca ürünle birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyunuz.

Bu kullanım kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayınız.

Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde vurgulanmıştır.

Semboller ve açıklamaları

Kullanım kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal güvenliği açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik gerilimine karşı uyarı.

İÇİNDEKİLER

1 Ürün teknik özellikleri..... 3

2 Ürününüzü kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları..... 4

Genel güvenlik.....4
Evinizde çocuk varsa.....5
Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler 5

3 Ürününüzün Yerleştirilmesi... 6

Fırınınızın yerleştirilmesi.....6
Fırının montajı ve uyarılar.....8

4 Ürününüzün üstün özellikleri, pratik ve yararlı bilgiler..... 9

5 Fırın kısmının kullanımı.....11

Kontrol panosunun tanıtımı..... 11
Elektronik saatin kullanımı..... 13
Fırın kısmının kullanılması.....15
Izgara yapılması..... 19

6 Bakım ve temizlik..... 20

Fırın içinin temizlenmesi..... 20
Fırın lambasının değiştirilmesi...21
Nakliye ile ilgili bilgiler..... 22

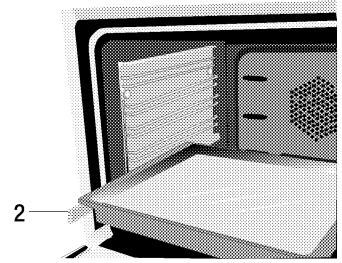
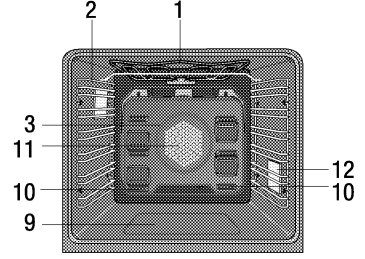
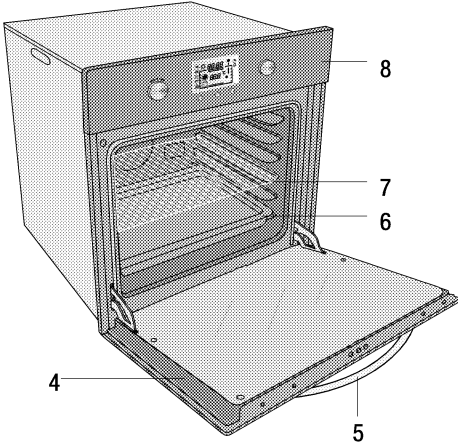
7 Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler..... 23

8 Tüketici Hizmetleri Bilgileri..24

9 Garanti konusunda müşterinin dikkat etmesi gerekenler..... 25

10 Garanti Belgesi..... 30

1 Fırının teknik özellikleri



	9550 EGS
Dış genişlik	594 mm
Dış derinlik	550 mm
Dış yükseklik	595 mm
Gireceği yer ölçüleri	
Genişlik	600 mm
Derinlik	560 mm
Yükseklik	600 mm
Besleme gerilimi	220 - 230 V ~ 50 Hz
Izgara gücü	2300 W
Fırın max. gücü	3200 W
Lamba	15/25 W

1. Fırın üst ısıtıcısı
2. Raflar
3. Turbo ısıtıcısı (sac arkasında)
4. Ön kapak
5. Tutamak
6. Tepsi
7. Tel ızgara
8. Kontrol paneli
9. Fırın alt ısıtıcısı (sac arkasında)
10. Hava çıkış delikleri
11. Turbo motor (sac arkasında)
12. Lamba

! litesini arttırmak için önceden haber
ksizin teknik özelliklerde değişiklik
r.Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup
ürününüzle birebir
uyum içinde olmayabilir. Ürünün üzerinde bulunan

işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer
basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili
standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen
değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam
şartlarına göre değişebilir.

2 Fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken işlemler ve güvenlik uyarıları

! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

☛ **Bu cihaz, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya onlara cihazın kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece fiziksel veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar da dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocuklar denetlenerek cihazla oynamaları önlenmelidir.**

☛ Fırınınızı kullanıma hazır hale getirebilmeniz için önce kurulacağı yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra **Arçelik Yetkili Servisi**'ni çağırınız.

Elektrik bağlantısı:

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

☛ Fırınınızın şebeke kordonuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fişin mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gereklidir. Topraklama tesisatını **ehliyetli bir elektrikçiye** yaptırınız.

Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

☛ **Fırınınızın şebeke kordonunu sıcak yüzeylere degecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız.**

☛ **Şebeke kordonu hasarlandığında en yakın servisimize başvurarak yenisini taktırınız.**

☛ Fırın lambasını değiştirmeden önce, fişi prizden çekiniz.

☛ Saatli model ürüne sahip iseniz ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saatinizi mutlaka ayarlayınız. Aksi durumda **fırın kısmı çalışmayacaktır.**

☛ **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 fırın kısmını kullanırken, fırın bölmesi sıcak olacağından dolayı iç kısmına ve ısıtıcılara dokunulmasından kaçınılmalıdır.

☛ **Fırında pişirme yaparken, fırın kapağını açtığınızda sıcak hava ve buhar çıkışı olacağından, yüzünüzü ve ellerinizi buhar ve sıcak havanın yakıcı etkisinden koruyacak şekilde durunuz.**

☛ Sıcak kapları veya tava/tepsileri çıkarmak için fırın eldiveni kullanınız.

☛ Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmayınız. Şayet fırın yanlışlıkla, istenmeden çalıştırılacak olursa, alev alabilirler.

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

☛ Fırının alt kısmını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.

⚠ Fırının uygun olmayan, yanlış veya elverişsiz kullanımı sonucu kişiye veya mala gelebilecek zararlardan firmamızın sorumluluk kabul etmiyeceğini unutmayınız.

☛ Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce

250°C'de ve “” konumunda 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.

☛ Fırın kısmını kullanırken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir.

Eğer evinizde çocuk varsa:



☛ 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.

☛ Fırın kısmını kullanırken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir.

☛ Çocukları fırından uzak tutunuz.

☛ Ön kapak açık iken, çocukların, kapak üzerine çıkmasına veya oturmasına izin vermeyiniz.

☛ **Ürününüzde pişirme sırasında oluşan buhar pano ile ön kapak arasından, fan ile dışarı atılmaktadır. Bu fan pişirme bittikten sonrada 20-40 dakika arası çalışarak mobilyanın ısı ve buhardan etkilenmesini önlemektedir. Bu durum fırınla ilgili bir problem değildir.**

⚠ Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Ocağınızı/fırınınızı/ızgaranızı ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanız için;

● Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencere kullanmaya özen gösteriniz.

● Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih ediniz.

Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçiniz. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır. Fırında, ısıyı daha iyi ileteceğinden dolayı koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanınız.

● Elektrikli fırın veya ocağınızı pişirme süresinden birkaç dakika önce kapatarak (fırın kapağını açmamak kaydıyla) enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

● Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa önceden ısıtınız.

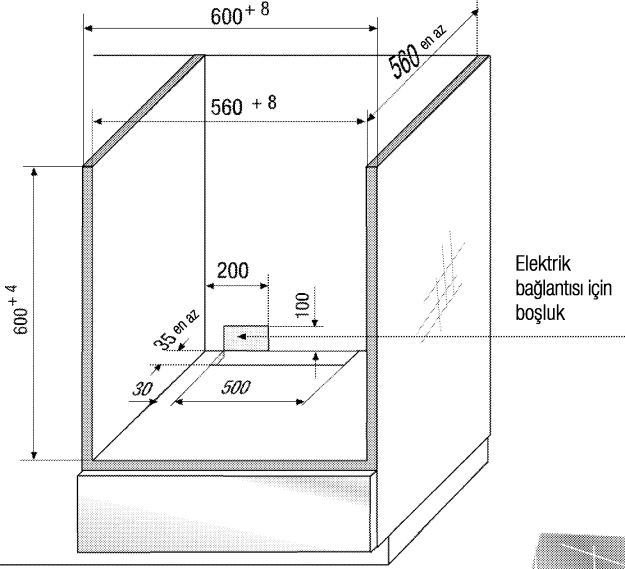
● Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayınız.

● Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışınız. (Tel rafın üzerine aynı anda iki pişirme kabı koyarak pişirebilirsiniz).

Birden fazla yemeği peşpeşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcak olacaktır.

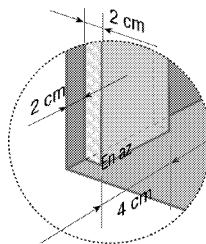
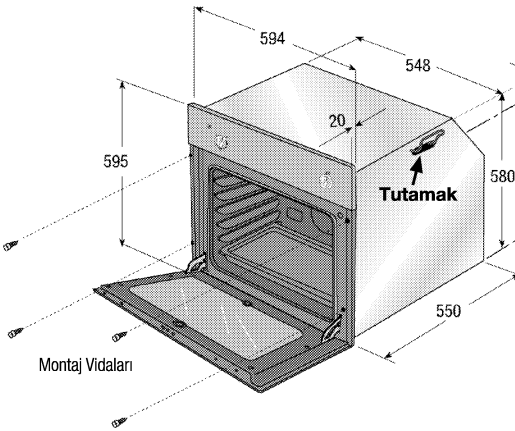
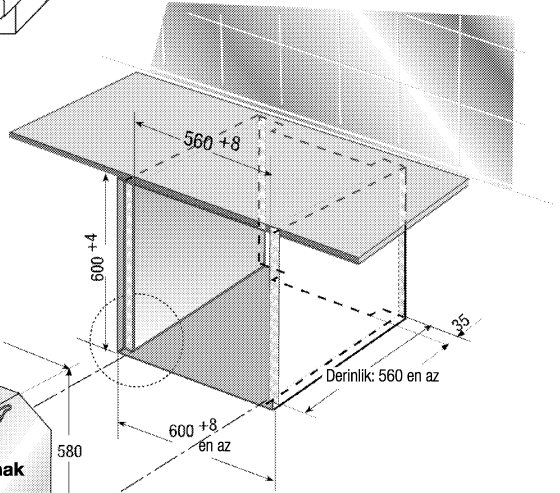
● Donmuş gıdaları fırında pişirmeden önce çözünmesini sağlayınız.

3 Ürününüzün yerleştirilmesi

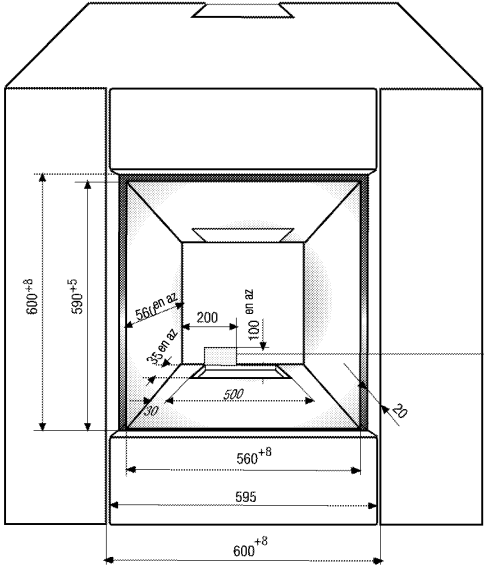


- Ürünü taşımak için, iki yanda bulunan taşıma yuvalarını veya tel tutamakları kullanınız.

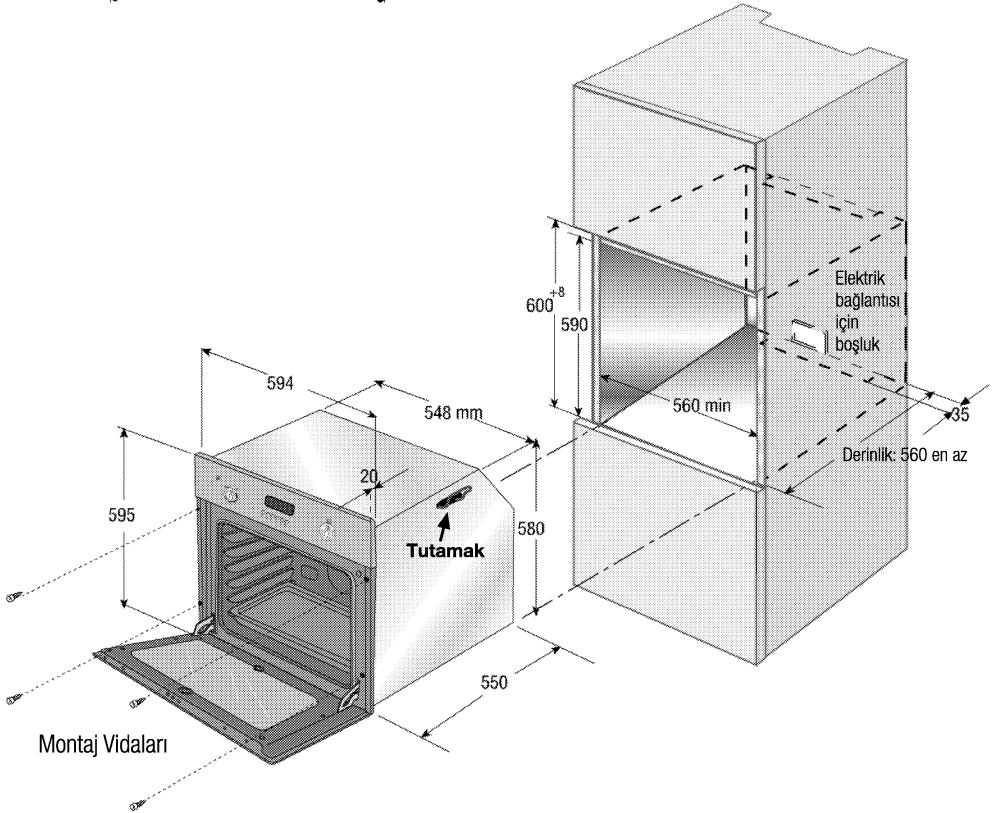
Not: Ürününüzü tel tutamaklı ise, taşıma işi bittiğinde, tutamakları tekrar yan duvar içerisine itiniz.



Fırının gireceği kabinin iki tarafına, en az 4 cm genişliğinde veya kabin derinliği kadar birer parça yerleştiriniz.



Elektrik bağlantısı için boşluk



Fırının Montajı ve Uyarılar

Elektrik Bağlantısı Konusunda Dikkat Edilecek Hususlar

- Cihazın elektrik bağlantısını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız.
- Bu cihaz 1. koruma sınıfındadır ve yalnızca toprak hattı olan elektrik bağlantısı ile kullanılmalıdır
- Eğer ürün ile birlikte, şebeke kordonu verilmiyor veya şebeke kordonu veriliyor ancak fiş verilmiyor ise; ürün üzerindeki bütün kutupların elektriğini kesebilecek kontakları arasında 3 mm açıklık bulunan bir şalterin ürünle birlikte kullanılması gerekmektedir.
- Cihazın içine yerleştirildiği kabinin malzemesi, 100 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır. Bu özelliklerle ahşap malzemeler, kenarlara yapıştırılan kaplamalar, plastik yüzeyler, kullanılan yapışkanlar, boyalar ve cilalar için geçerli ve önemlidir. Cihazın yakın çevresindeki mobilyalar, en az 70 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

Fırının Monte Edileceği Mobilya Kabin Konusunda

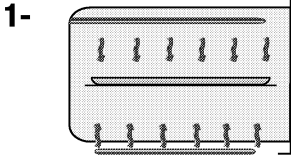
Dikkat Edilecek Hususlar !

- Mobilya kabin ölçüleri ve cihazın yerleşimi için şemaya bakınız.
- Cihazın altına çekmece yerleştirilecekse, cihaz ile çekmece arasına ayırıcı bir panel konulması gereklidir.
- Cihaz arka duvara tam yanaşacak şekilde yerleştirildiğinden; elektrik prizi, cihazın montaj alanının dışında, kolayca ulaşılabilir bir yerde konumlandırılmalıdır.

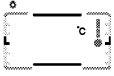
Fırının Yerleştirilmesi Konusunda Dikkat Edilecek Hususlar

- Cihazı iterek, mobilya kabine tam olarak yerleştiriniz.
- Dikkat! Cihazı yerleştirirken elektrik kablosunun kırılmamasına ve ezilmemesine dikkat ediniz.
- Cihaz ile yerleştirildiği kabinin duvarları arasında hava dolaşımı için bir miktar boşluk kalmalıdır. Bu nedenle, cihazı sabitlemeden önce dolabın içinde ortalamaya çalışınız.
- Cihazı yerleştirdikten sonra vidalar ile şemada gösterilen şekilde sabitleyiniz.
- Üst tezgah ile cihaz arasındaki boşluk herhangi bir malzeme ile kapatılmamalıdır. Fırını mobilya kabinden çıkarırken,
- Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz.
- Sabitleme vidalarını sökünüz.
- Cihazı yavaşça kaldırıp çekerek yerinden çıkarınız.

4 Ürününüzün üstün özellikleri, pratik ve yararlı bilgiler

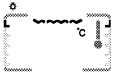


Klasik fırın konumu:

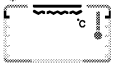


Bu konumda yalnız alt ve üst ısıtıcıları çalıştırarak aşağıdaki fonksiyonları gerçekleştirebilirsiniz. Pişirme işleminden önce en az 10 dakika ön ısıtma yapınız.

- * Alt ve üst ısıtıcılar yemeğinizin her iki yüzünün de eşit pişmesini sağlar,
- * Fırınızdaki yiyecekleri, (konserve konumunda) sterilize yapabilirsiniz. (Bkz. Sterilize / konserve yapılması)

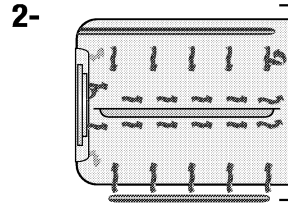


Bu konumda üst orta ısıtıcı çalışır ve yiyeceğinizi ızgara yapabilirsiniz.

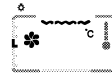


Bu konumda üst ısıtıcıların ikisi de çalışır ve daha fazla yiyecek ızgara yapılabilir.

- * Tel ızgara üzerinde ızgara yaparken tel ızgarayı mutlaka yağlayınız.



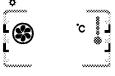
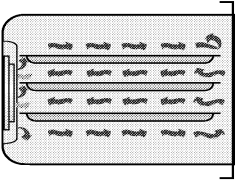
Fan destekli ızgara konumu:



Bu konumu yemeğinizin üstünün daha hızlı pişmesini/kızarmasını istediğinizde kullanabilirsiniz. (Örneğin: Fırın sütlaç kızartılırken)

Bu konumlarda tek tepsi ile pişirme yapınız.

3-



Turbo fırın konumu:

Bu konumda turbo ısıtıcı ve turbo fanını çalıştırarak aşağıdaki fonksiyonları gerçekleştirebilirsiniz.

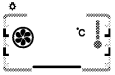
* Kokularını birbirine karıştırmadan, pişirme sıcaklıkları birbirine yakın veya aynı olan, 2 veya 3 çeşit yemeği aynı anda pişirerek enerji tasarrufu sağlar. Fırın sıcaklığını; pişirme sıcaklığı düşük olan yemeğe göre ayarlamayı tavsiye ederiz. (pişirme sıcaklığı yüksek olan yemek, tabloda belirtilen süreden geç pişecektir.)

* Turbo konumunda, üç tepsisi ile yapılan börek ve benzeri hamur işlerinde, tepsi aralarındaki boşluğun kapanmasını önlemek için, hamuru delerek kabarmasını önleyiniz.

*** Saat ile programlı pişirme yapmanız durumunda, farklı pişirme sürelerinde pişen yemekler için, en kısa sürelili pişirmeye göre program yapınız. İlave süreleri kendiniz kontrol ediniz.**

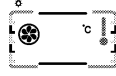
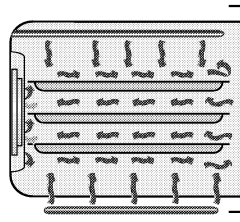


Defrost konumu: dondurulmuş yiyeceklerin çözdürülmesinde kullanılır.



Pizza konumu: Pizza pişirmede tavsiye edilir.

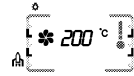
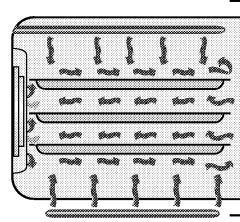
4-



3D konumu :

Bu konumda alt ısıtıcı, üst ısıtıcı, turbo ısıtıcı ve turbo fanı çalışır. Kokuları birbirine karıştırmadan alt ve üstün daha iyi pişmesinin istendiği durumlarda turbo fırın konumuna alternatif olarak kullanılır.

5-

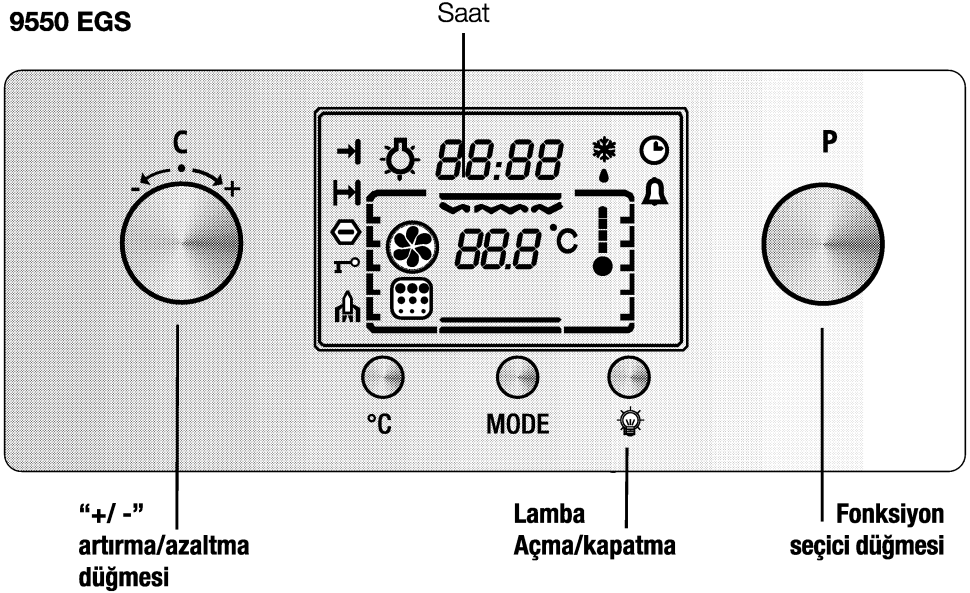


Booster konumu fırınızdaki hızlı bir şekilde ön ısıtma yapmanızı sağlar.

5 Fırının kullanımı

Kontrol panosunun tanıtımı

9550 EGS



Elektronik saatin kullanımı

Saat Tuşları :

°C tuşu : Fırın içi sıcaklık değiştirilmesi için kullanılır. “°C” tuşuna basıldıktan sonra 5 saniye içinde fırın içi sıcaklık ayarı “+/-” düğmesi ile ayarlanabilir. Fırın içi sıcaklığın değiştirilemeyeceği veya daha fazla artırılıp azaltılamadığı durumlarda alarm vererek kullanıcı uyarılır.

MODE tuşu : Günün saati ,alarm pişirme süresi ve pişirme bitiş sürelerinin ayarlanması için kullanılır. Fırın stand-by da olması veya herhangi bir fonksiyonda çalışır durumda olmasına göre mode tuşunun işlevi değişkenlik gösterir. Fırın stand-by da (herhangi bir fonksiyon çalışmaz) iken mode tuşuna basıldığında

sırası ile günün saatinin ayarlanması ve alarm süresi ayarlanması menüsünde dolaşır.

Fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken sırası ile pişirme süresi, pişirme bitiş süresi ve alarm süresi ayarlanması menüsünde dolaşır.

Lamba tuşu : Herhangi bir zamanda fırın çalışırken veya stand-by da fırın lambasının açılıp / kapatılması için kullanılır. Stand-by da fırın lambası açıldığında yaklaşık 30 sn içinde otomatik olarak lamba kapanır.

Ekrandaki Gösterimler

	Saat işareti	Yanıp sönüyorsa Günün saatinin ayarlanabileceği gösterir. Günün saati sadece stand-by konumunda değiştirilebilir.
	Alarm / Zil işareti	Yanıp sönüyorsa Alarm süresinin ayarlanabileceğini yada alarm süresinin dolduğunu gösterir. Alarm süresi ayarlı ise devamlı yanık kalır.
	Güvenlik için durdurma işareti	Güvenlik için, fırın çalışmasının durdurulduğunu gösterir.
	Tuş kilidi işareti	Tuş kilidinin aktif olduğunu gösterir.
	Pişirme süresi işareti	Yanıp sönüyorsa pişirme süresinin ayarlanabileceğini yada pişirme süresinin dolduğunu gösterir. Pişirme süresi ayarlı ise devamlı yanık kalır. Pişirme süresi sadece fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken ayarlanabilir.
	Pişirme bitiş süresi işareti	Yanıp sönüyorsa pişirme bitiş süresinin ayarlanabileceğini yada pişirme bitiş süresinin dolduğunu gösterir. Pişirme süresi yada pişirme bitiş süresi ayarlı ise, pişirme süresi aktif oluncaya kadar devamlı yanık kalır. Pişirme bitiş süresi, sadece fırın herhangi bir fonksiyonda çalışırken ayarlanabilir.
	Sıcaklık işareti	Yanıp sönüyorsa fırın içi sıcaklığın ayarlanabileceğini gösterir.
	Fırın içi sıcaklık gösterimi işareti	Ayarlanan fırın iç sıcaklığına göre mevcut fırın sıcaklığını gösterir. Isıtma periyodunda alttaki daire yanıp söner.
	Raf konumu işaretleri	Kullanılan fonksiyon için önerilen raf konumunu gösterilmektedir.
	Ayarlanan fırın içi sıcaklık gösterimi	Ayarlanan fırın içi sıcaklığı gösterilmektedir.
	Booster (hızlı ısıtma) gösterimi	Fırının hızlı ısıtma konumunda olduğunu gösterir.

Fırına ilk elektrik verilmesi:



Fırına ilk defa elektrik verildiğinde veya elektrik kesintilerinden sonra saat ekranında günün saati ve saatin ayarının yapılabileceğini gösteren saat “🕒” işareti bulunur. Saat ayarlanmadığı süre boyunca saat işareti yanıp söner. Günün saati “+/-” düğmesi ile ayarlanabilir. Günün saati ayarlandıktan sonra, saat butonlarından herhangi birine basıldığında günün saati ayarlanır. Eğer “+/-” düğmesi ile günün saati ayarlanır. 5 saniye içinde herhangi bir tuşa dokunulmaz ise yine günün saati ayarlamış olur.

Günün saati ayarlanmaz ise günün saati otomatik olarak 12:00 den başlayarak çalışır.



Günün saati ayarlandıktan sonra saat işareti kaybolur.



Fırına ilk elektrik verildiğinde “fonksiyon seçici düğme” 0 / OFF pozisyonundan farklı bir konumda ise günün saati ayarlanmadığı için fırın ısınmaz, fırın ekranında günün saati, konuma göre lamba işareti ve fırının güvenlik için durdurulduğuna dair stop işareti ekranda gösterilir.

Bu konumda saat ayarlanamaz saatin ayarlanması için fonksiyon seçici anahtar 0/OFF pozisyonuna getirilir ve günün saatinin ayarlanması kısmında anlatıldığı gibi günün saati ayarlanır.

Günün saatinin ayarlanması :

Günün saati sadece stand-by konumunda değiştirilebilir.

Günün saatinin ayarlanması için “fonksiyon seçici düğme” 0/OFF pozisyonuna getirilir ve “Mode” tuşuna basılarak, “🕒” saat işaretinin yanıp söndüğü konuma gelinerek, günün saati “+/-” düğmesi kullanılarak değiştirilebilir. Günün saati, 24 saat diliminde gösterilir.

Fırının Çalıştırılması :

Fonksiyon seçici düğme 0/OFF pozisyonundan farklı bir konuma ayarlandığı zaman seçilen fonksiyona göre fırın çalışır. Fırın içi sıcaklığı °C tuşuna basılarak ayarlanabilir.

Pişirme süresi ayarlanması bölümüne bakarak; pişirme süresini ayarlayabilirsiniz. Pişirme bitiş süresi ayarlanması bölümüne bakarak; otomatik yada yarı otomatik pişirme yapabilirsiniz.

Alarm süresinin ayarlanması :

Alarm saati; fırın bekleme modunda iken (stand-by) ve fırın fonksiyonları çalışırken ayarlanabilir. Alarm süresinin ayarlanması için “Mode” tuşuna basılarak, alarm (🔔) işaretinin yanıp söndüğü konuma gelinir. Alarm süresi daha önce ayarlandı ise kalan süre, ayarlanmadı ise “0:00” görünür. Alarm süresi “+/-” düğmesi kullanılarak ayarlanır ya da değiştirilebilir. Alarm süresi 1 dakika ile 23:59 dakika arasında ayarlanabilir.

Alarm süresi “0” dan farklı bir süreye ayarlandığında ekranda alarm/zil işareti gösterilir.

Alarm süresi dolduğunda 1 dakika süre ile alarm verilir, Alarm sesi herhangi bir tuşa basıldığında yada “+/-” düğmesi çevrildiğinde kesilir. Alarm sesi otomatik olarak kesilmez ise alarm süresinin bittiği alarm zil işareti yanıp sönmeye başlar. Herhangi bir tuşa dokunulduğunda bu işaret de kaybolur.

Pişirme süresinin ayarlanması :

Fonksiyon seçici düğmeyi **0/OFF** pozisyonundan farklı bir konumda ise operasyon/pişirme süresi ayarlanabilir. Pişirme süresinin ayarlanması için Mode tuşuna basılarak pişirme süresi "→" işaretinin yanıp söndüğü konuma gelinir. Pişirme süresi daha önce ayarlandı ise kalan süre, ayarlanmadı ise "0:00" görünür. Pişirme süresi "+/-" düğmesi kullanılarak ayarlanır yada değiştirilebilir. Pişirme süresi 1 dakika ile 23:59 dakika arasında ayarlanabilir.

Pişirme süresi "0" dan farklı bir süreye ayarlandığında ekranda pişirme süresi işareti gösterilir.

Pişirme süresi dolduğunda pişirme durdurulur ve 1 dakika süre ile alarm verilir, Alarm sesi herhangi bir tuşa basıldığında yada "+/-" düğmesi çevrildiğinde kesilir. Alarm sesi otomatik olarak kesilmez ise pişirmenin bittiği pişirme süresi işareti yakılıp söndürülerek belirtilir. Bu konumda **"fonksiyon seçici düğmeyi" 0/OFF** pozisyonuna getirilerek fırın çalışması bitirilebilir yada herhangi bir tuşa dokunularak çalışma süresiz olarak devam ettirilebilir.

Pişirme süresi, **"fonksiyon seçici düğme" 0/OFF** pozisyonuna getirildiğinde sıfırlanır.

Pişirme bitiş süresinin ayarlanması :

Fonksiyon seçici anahtar **0/OFF** pozisyonundan farklı bir konumda ise operasyon/pişirme bitiş süresi ayarlanabilir. Pişirme süresi ayarlanmış ise, pişirme bitiş süresi, günün saatine pişirme süresi eklenmiş olarak gösterilir. Pişirme bitiş süresinin ayarlanması için **"Mode"** tuşuna basılarak, pişirme bitiş süresi "H" işaretinin yanıp söndüğü konuma gelinir. Pişirme süresi daha önce ayarlandı ise, günün saati + pişirme süresi, ayarlanmadı ise, günün saati görünür.

Pişirme bitiş süresi "+/-" düğmesi kullanılarak ayarlanır yada değiştirilebilir. Pişirme bitiş süresi 1 dakika ile 23:59 dakika arasında ayarlanabilir.

Pişirme süresi ayarlanmadan, pişirme bitiş süresi ayarlandığında, fırın pişirme süresi verilmiş gibi çalışır ve pişirme bitiş zamanına gelindiğinde durur.

Pişirme süresi ayarlanarak pişirme bitiş süresi ayarlandığında, fırın pişirme süresi + günün saati = pişirme bitiş süresi oluncaya kadar bekler ve süre dolduğunda çalışır ve pişirme bitiş zamanına gelindiğinde durur.

Pişirme bitiş süresi dolduğunda, pişirme durdurulur ve 1 dakika süre ile alarm verilir, Alarm sesi herhangi bir tuşa basıldığında yada "+/-" düğmesi çevrildiğinde kesilir.

Alarm sesi otomatik olarak kesilmez ise pişirmenin bittiği pişirme süresi işareti yakılıp söndürülerek belirtilir. Bu konumda **"fonksiyon seçici düğmeyi" 0/OFF** pozisyonuna getirilerek fırın çalışması bitirilebilir yada herhangi bir tuşa dokunularak çalışma süresiz olarak devam ettirilebilir.

Pişirme bitiş süresi Fonksiyon seçici düğme **0/OFF** pozisyonuna getirildiğinde sıfırlanır.

Tuş Kilidi : °C ve MODE tuşuna 3

saniye boyunca basılarak tuş kilidi yapılabilir. Tuş kilidi yapıldığında saat fonksiyonları kullanılamaz, sadece


"fonksiyon seçici düğme" 0/OFF



yapıldığında fırın kapatılır, tekrar açılmaz. Alarmlar tek bir tuşa basılarak susturulabilir.

°C ve **MODE** tuşuna 3 saniye basarak tuş kilidinden çıkılabilir. Tuş kilidinden

çıkıldığında, "fonksiyon seçici düğme"

0/OFF konumundan farklı bir pozisyonunda ise fırın çalışmaya başlar. Tuş kilidi

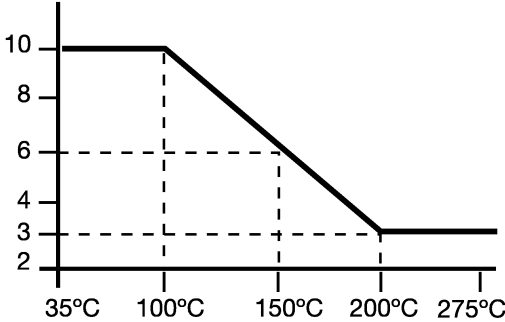
yapıldığında ekranda tuş kilidi sembolü **""** görünür.

TuŖ Kilidi  : °C ve **MODE** tuŖuna 3 saniye boyunca basılarak tuŖ kilidi yapılabilir. TuŖ kilidi yapıldığında saat fonksiyonları kullanılamaz, sadece **“fonksiyon seçici dğme” 0/OFF** yapıldığında fırın kapatılır, tekrar açılmaz. Alarmlar tek bir tuŖa basılarak susturulabilir. °C ve **MODE** tuŖuna 3 saniye basarak tuŖ kilidinden çıkılabilir. TuŖ kilidinden çıkıldığında, **“fonksiyon seçici dğme” 0/OFF** konumundan farklı bir pozisyonda ise fırın alıŖmaya baŖlar. TuŖ kilidi yapıldığında ekranda tuŖ kilidi sembolü  “görünür.

Otomatik durdurma fonksiyonu:


PiŖirme süresi verilmediği durumlarda fırın fonksiyonları güvenlik açısından belirli bir süre alıŖtırılabilir.

alıŖma süresi (saat)



Fırın içi sıcaklık °C

Örneğin: fırın 200°C sıcaklığa ayarlanmış sa, 3 saat alıŖtıktan sonra otomatik olarak kapanacaktır.

Fırın alıŖması otomatik olarak durdurulduğunda ekranda  “gösterilir. Fonksiyon seçici anahtar **0/OFF** yapıldığında fırın kapatılır.

Fırın Fonksiyonları :

Fırınınızı kullanabilmek için **“saatin kullanımı”** bölümünü dikkatli olarak okuyunuz.


Saat üzerinde fonksiyon seçici dğme çevrildiğinde aktif olan ısıtıcı konumları, önerilen tepsi konumları ve fırın içi sıcaklıkları ekranda gösterilir.

Ürününüzün fonksiyonları, piŖirmede kullanılan raf konumları, saat üzerinde seğtiğiniz konuma göre, otomatik olarak görünür.

Kademeleri deđiŖtirmek için, **“fonksiyon seçici”** dğmeyi istenilen konuma getiriniz. Fırın içi sıcaklığını **“+/-”** artırma/azaltma dğmesi ile ayarlayınız.



Hızlı ısıtma fonksiyonu (Booster)

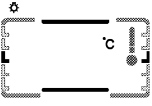
1. Fırınınızın **“Fonksiyon seçici”** dğmesini booster  konumuna getiriniz.
2. **“Fırın ısıtıcı kumanda”** dğmesini istediğiniz ısı derecesinde ayarlayınız.
3. Fırın sıcaklığı, seğtiğiniz ısı derecesine ayarlayınız. Fırın hızla ısınmaya baŖlayacaktır.
4. Fırın içi sıcaklığı istenilen sıcaklığa ulaŖtıđında, **“Fonksiyon seçici”** dğmesini kullanmak istediğiniz fonksiyona getiriniz.



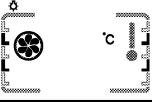
Pizza fonksiyonu

Turbo ısıtıcı ve turbo fan, alt ısıtıcı ile birlikte alıŖır. Bu fonksiyonu kullanarak mükemmel bir pizza piŖirebilirsiniz.

“Fonksiyon seçici” dğme ile pizza konumunu seğip sıcaklığı saat üzerinde ayarlayınız.



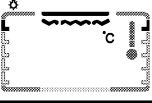
Alt ve üst ısıtıcı devreye girer



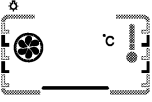
Turbo ısıtıcısı ve fan devreye girer



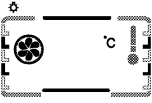
Izgara ısıtıcısı ve fan devreye girer



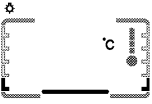
Izgara ısıtıcısının iki kademesi de devreye girer



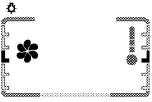
Pizza fonksiyonu devreye girer



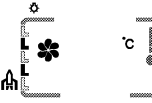
3D fonksiyonu
Alt/üst ısıtıcılarla birlikte turbo ısıtıcısı ve fan devreye girer



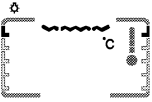
Alt ısıtıcı devreye girer



Fan devreye girer

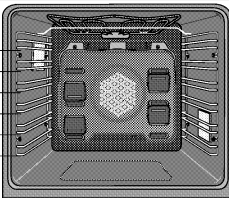


Hızlı ısıtma fonksiyonu devreye girer



Izgara ısıtıcısı devreye girer

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



Piştirme tablosu

YEMEKLER	PIŞİRME KABI	RAF KONUMU		TERMOSTAT KONUMU		PIŞİRME SÜRESİ (dakika)		
		Turbo Fırın	Klasik fırın Alt+Üst ısıtıcı	3D	PIŞİRME BAŞLANGIÇINDA	PIŞİRME SONUNA KADAR	Turbo Fırın	Klasik fırın Alt+ Üst ısıtıcı
Panispanya (8 kişilik)	24-26 cm çapında pasta kalıbı	3	3	3	170-180	170-180	15-25	15-25
Kek (kalıpta,5 kişilik)	18-22 cm çapında metal kek kalıbı	3	3	3	170-180	170-180	20-30	20-30
Kurabiye (12 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	4	170-190	170-190	20-30	20-30
Poğaç (12 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	4	180-190	180-190	20-30	20-30
Çörek ve ağma	Büyük tepsi	4	3	4	160-180	160-180	20-30	20-30
Yufka böreği (8 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	4	180-190	180-190	35-45	35-45
Mayalı börek (18 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	4	190-200	190-200	25-35	25-35
Bisküvi (10 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	4	170-180	170-180	15-25	15-25
Kek (20 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	4	170-180	170-180	20-30	20-30
Tataş böreği (8 ayrı porsiyon)	Büyük tepsi (yaprak hamuru ile)	4	3	4	200-210	200-210	20-30	20-30
Su böreği (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	4	3	4	180-190	180-190	35-45	35-45
Fırın makarna (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	4	3	4	170-180	170-180	35-45	35-45
Pizza (8 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	4	200-220	200-220	20-30	20-30
Dana eti (Dana rosto - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	4	3	4	250(15 dk)*	150	90-120	90-120
Kuzu eti (Kuzu kol sarma - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	4	3	4	250(15 dk)*	160	65-80	65-80
Piliç kızartma (bütün, 1 adet)	Küçük derin tepsi	4	3	4	250(15 dk)*	160	55-65	55-65
Hindî kızartma (5,5 kg)	Büyük tepsi	4	3	4	220(25 dk)*	140	170-220	170-220
Balık	Küçük derin tepsi	4	3	4	200	200	15-20	15-20
Revani (20 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	4	180-190	180-190	20-25	20-25
Sekepore (8 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	4	170-190	170-190	20-30	20-30
Baklava (18 kişilik)	Büyük tepsi (55 yaprak)	4	3	4	150-160	150-160	60-70	60-70

* Et yemekleri pişiren pişirme başlangıcında termostatı maksimum sıcaklığa ayarlayıp, Raf konumları (Turbo konumu+ 3 D konumu)
15 dakika sonra 150 °C dereceye düşürünüz.

2 tepsi için : 2-4

1 tepsi için : 4

- Pişirme tablolarındaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır. Pişirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir. Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağır tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.

Not: Pişirme tablolarındaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır. Pişirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir. Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.

☛ **Fırın tepsisinden farklı bir kapta pişirme yaparsanız, kendi tecrübenize dayanarak uygun pişirme konumunu seçiniz.**

☛ **Cam kapları, ısıyı yansıtan veya kötü ileten kapları hamur işlerini pişirmede kullanmayınız. Fırın tepsisi en uygun olanıdır.**

- ☛ Kek pişirirken kalıp kullanmanız daha iyi sonuç verir.
- ☛ Pişirme süresi malzeme miktarına göre değişebilir.
- ☛ Tepsileri fırın içine yerleştirirken tepsilerin aynı hizada olmasına dikkat ediniz.
- ☛ Et yemekleri veya pizza pişirirken 10 dakika ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma sonunda pişirmek istediğiniz yiyeceği fırına yerleştiriniz.
- ☛ Pişirme süresinin bitimine 5 dakika kala **kapağı açmamak kaydıyla** enerji tasarrufu sağlamak için sistemi kapatabilirsiniz.

Fırınızı kapattıktan sonra; elektrikli ısıtıcılar ve fırınınız soğuyuncaya kadar bir müddet havalandırma fanı çalışmaya devam eder.

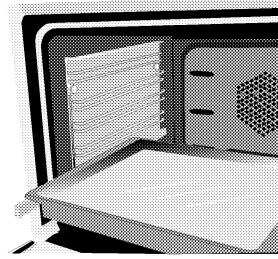
Ürünlerde kullanılan aksesuarlar (modele göre farklıdır):

- ☛ **Tel ızgara:** Izgara yapmak veya fırın tepsisinden farklı bir kapta pişirme yaparken üzerine tencere vb. koymak için,
- ☛ **Fırın tepsisi(büyük):** Börek vb. hamur işlerini pişirmede,
- ☛ **Derin Tepsi:** Sulu yemekleri pişirmede, tavsiye edilir.
- ☛ **Küçük Tepsi:** Az miktardaki sulu yemekleri pişirmede, tavsiye edilir.

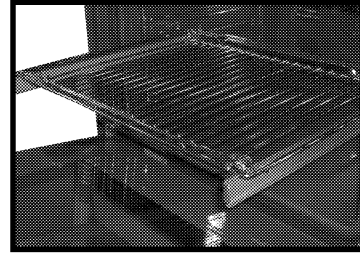
Teleskobik Rafli modellerde

Teleskobik raf sistemi:

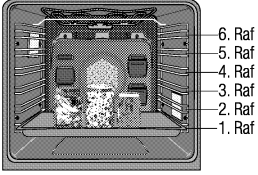
Teleskobik raf sistemi fırınınızın 3. rafına yerleştirilmiştir. Teleskobik rafı ürününüz içinde verilmiş büyük tepsi ile birlikte kullanınız. Bu sistem tepsinizin fırına kolayca yerleştirilip çıkartılmasını sağlamaktadır. Yerleştirirken raydaki pimlerin tepsinin ön tarafındaki deliğe geçmiş olduğundan emin olunuz.



Tel ızgara: Teleskobik raf üzerine sabitlenebilir veya fırın tepsisi üzerine koyulabilen ızgaradır. Izgara yapmak veya fırın tepsisinden farklı bir kapta pişirme yaparken üzerine tencere vb. koymak için kullanılır.



Sterilize (konserve) yapılması



Bu işlem için önce:

Birinci rafa tepsiyi koyunuz. Tepsie yaklaşık 80°C'de 1/2 litre su koyunuz. Kavanozların birbirine temas etmemesine dikkat ediniz. Fırınının kapağını kapatınız. Fırınının **"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 fırınının "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 fırınının **"fonksiyon seçici"** düğmesini **"0"** konumuna getiriniz. 30 dakika sonra fırından çıkarınız.

Izgara yapılması

Dikkat!

Izgara Yaparken Fırının Kapağı Mutlaka Kapatılmalıdır!

Fırınının **"fonksiyon seçici"** düğmesini "☐" konumuna, **"+/-"** düğmesi ile sıcaklığı maksimum sıcaklığa getiriniz.

☛ Teleskobik raflı modellerde; izgara yaparken tel ızgarayı tepsi içine koyarak kullanabilirsiniz. Böylece sıçrayan veya akacak olan yağlar fırın içini kirletmeyecektir.

☛ Tel ızgarayı kullanacaksanız, yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi sürünüz. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koyunuz.

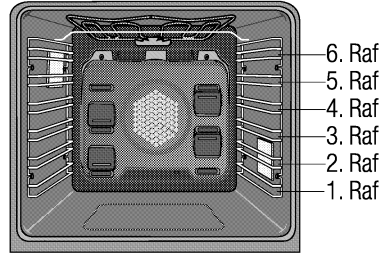
☛ Kapak kapalı konumda iken 5 - 10 dakika ön ısıtma yapınız.

☛ Izgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

☛ Izgara yaparken 4 veya 5. rafı kullanınız.

☛ Izgara yaparken, ön ısıtmadan sonra fırın kapağını kapalı tutunuz.

Raf konumları



Izgara

	Raf konumu	Pişirme süresi dk.
Kuzu eti	4-5	12-15
Kuzu pirzola	4-5	12-15
Dana pirzola	4-5	15-25 (*)
Koyun pirzola	4-5	15-25 (*)

(*) kalınlığa bağlı



Izgara yapılırken fırın ısınacağından çocuklardan uzak tutunuz!

6 Bakım, onarım ve temizlik

1. Temizliğe başlamadan önce fırının fişini prizden çıkarınız.

2. Ürününüzü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizebilecek tanecikler içermemesine dikkat ediniz. Tanecikler içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.

3. Kontrol paneli ve düğmeleri temizlerken işaretlerin silinmemesi için aşındırıcı tanecikler içeren sıvı temizleyiciler ve teli bulaşık süngeri de kullanmayınız.

Çamaşır suyu, kezzap gibi asit içeren maddelerle temizlemeyiniz.

4. Bu cihazın temizlenmesinde buharlı temizleyicileri kullanmayın. Bazı modellerde düğmeler çıkmaz tip olduğu için; kontrol panosundan çıkarmaya çalışmayınız.

Paslanmaz ve eloksal yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayınız. Sabunlu yumuşak bir bez ile sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyiniz.



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

Temizlik için yukarıdaki malzemeleri kullanmayınız.

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.

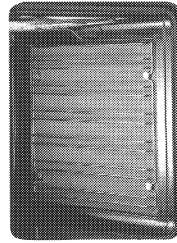
Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silip, kurulayınız.

Fırın uzun süre kullanıldığında ön kapak içinde ve kapak contası üzerinde yoğuşma olabilir. Kuru bir bez veya sünger ile oluşabilecek nemi alınız.

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.



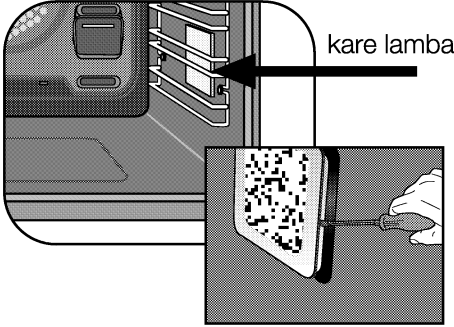
Tel rafı modellerde;

Ürününüzün içinin daha kolay temizlenebilmesi için raflar üzerindeki civataları sökerek tel rafları çıkarın. Çizici olmayan maddelerle rafları yıkayıp kurulayın. Fırın içini de aynı şekilde temizledikten sonra rafları yerine civatalarla tutturun.

Fırınınızın lambasının değiştirilmesi;

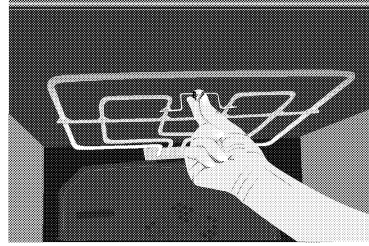
Kare lambalı modellerde

1. Fişini prizden çekiniz.
 2. Tel raf üzerindeki civataları sökerek tel rafları çıkarınız.
 3. Lamba camını ince uçlu bir tornavida yardımıyla şekilde görüldüğü gibi hafif yan taraftan kademenin olduğu yüzeyi öne doğru iterek yuvasından kurtarınız.
 4. Arızalı lambayı sola doğru çevirerek çıkarınız.
 5. Yeni lambayı duya takınız, lamba camı ve tel rafları tekrar yerine takınız.
- Yeni lambayı Yetkili Servislerden temin edebilirsiniz.
* Lamba tipi 220-230 V, 15/25 W E14, T300°C olmalıdır.



Hareketli Izgaralı modellerde

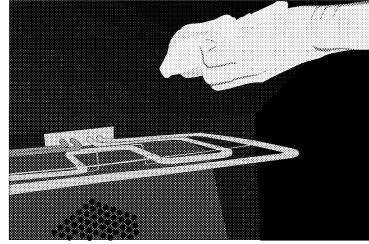
Temizlemeye başlamadan önce üst ısıtıcının soğuk olduğundan emin olunuz.



1. Fırınınızın üst kısmını temizleyebilmek için şekilde görülen vidayı gevşeterek ısıtıcıyı yerinden çıkarınız.

Dikkat!

Isıtıcınız yerinden çıkmış durumdayken fırınınızı çalıştırmayınız!



2. Temizleme işlemi bittikten sonra ısıtıcıyı yukarıya kaldırarak yerine yerleştirip vidayı sıkınız.

Nakliye ile ilgili bilgiler

* **Nakliye sırasında;** Orijinal kutusunu saklayınız. Orijinal kutusuyla taşıyınız. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

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

* **Orijinal kutusu yok ise;** fırın dış yüzeylerine camlı boyalı veya paslanmaz (inox) yüzeylere gelebilecek darbelere karşı önlem alınız.

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

7 Yetkili servis çağırmadan önce yapılması gereken işlemler

Servis çağırmadan önce lütfen aşağıdaki kontrolleri yapınız.



Fırın ısıtmıyor ise;

Ürününüzün fişi topraklı prize takılmamış, sigorta atmış, saatli modellerde saat ayarlanmamış olabilir.



Fırın çalışmıyor ise;

Multi sistem fırınlarda fonksiyon seçici düğme gerekli fonksiyona ayarlanmış mı? Ya da elektrik kesintisi olmuş olabilir.



“+/-” artırma/azaltma düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmış mı?



Fırının bağlandığı prizden sigortası ya da ana sigorta atmış mı?



İç aydınlatma lambası yanmıyor ise;

Elektrik var mı? Lamba arızalı olabilir mi? Arızalı ise; kılavuza bakarak değiştiriniz.



Pişirme (alt/üst kısım eşit pişirmiyor ise);

Kullanım kılavuzuna göre raf konumlarını, pişirme süresi ve sıcaklık değerlerini kontrol edin.



Elektrik kesintisi sonrası fırınınızın tekrar çalıştırılması için; fırın saatinin ayarlı olması, fonksiyon ve “+/-” artırma/azaltma düğmelerinin kapatılarak tekrar istenilen fırın fonksiyonuna getirilmesi gerekmektedir.



Eğer ürününüzde hala bir problem var ise lütfen Yetkili Servisi arayınız.

8 Tüketici Hizmetleri Bilgileri

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.

Arçelik Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu

ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Çağrı Merkezimize ayrıca; www.arcelik.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 888 nolu telefonu arayarak, ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 81719Tuzla/İSTANBUL

Arçelik Çağrı Merkezi

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız*)

Diğer Numara

0.216. 585 88 88

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

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- 1.Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
- 2.Ürününüzü kullanma klavuzu esaslarına göre kullanınız.
- 3.Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
- 4.Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen

kimlik kartı"ni 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 bulundurma süresi.)



9 Garanti konusunda müşterinin dikkat etmesi gerekenler

7 YIL GARANTİ

Değerli Müşterimiz,

Aşağıda belirtilen ürün gruplarından herhangi birini satın almışsanız, mevcut garanti süresini isterseniz belli bir ücret karşılığında 7 yıla çıkarabilirsiniz.

EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.

EK garantiden yararlanabilmeniz için, satın alma ve montaj yapıldığı tarihten itibaren en geç 3 ay içerisinde bu başvuru formunu doldurarak yetkili servise başvurmanız yeterli olacaktır. Bu sürenin aşılması durumunda EK garanti satın alma başvurusu kabul edilmeyecektir. Yetkili servisimizin, adınıza düzenleyeceği tahsilat makbuzunun tarafınızdan saklanması gerekmektedir.

EK garanti, ürünün 3 yıllık garanti süresinin bitiş tarihinden itibaren başlar ve tercih ettiğiniz sürenin sonunda biter.

EK garanti uygulaması Arçelik markalı; buzdolabı (mini ve tezgah seviyesi buzdolapları hariç), çamaşır makinesi, bulaşık makinesi, fırın (mini, midi ve mikrodalga fırınlar hariç) satın alan tüketiciler için geçerli olacaktır.

EK garanti uygulamasının güncel tutarını, Arçelik yetkili satıcılarından, Yetkili servislerden veya 444 0 888 no. lu Arçelik Çağrı Merkezinden öğrenebilirsiniz.

ÖNEMLİ NOT: Satın aldığınız ek garantinin geçerli olabilmesi ve gerektiğinde ibraz edebilmeniz için, Arçelik A.Ş. tarafından gönderilecek Ek Garanti Sertifikasının elinizde olması gerekmektedir. **Ek garantiyi satın aldığınız tarihten itibaren, en geç 2 ay içerisinde ek garanti sertifikanız, faturanız ve müşteri numaranız elinize Arçelik A.Ş. tarafından ulaştırılacaktır.** Söz konusu belgeler, bu süre zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen **444 0 888** nolu hattımızdan Çağrı Merkezimizi arayarak bilgi alın.

DİKKAT! Ek garanti satışı sadece Arçelik Yetkili Satıcıları, Arçelik Yetkili Servisleri ve 444 0 888 no.lu Arçelik Çağrı Merkezi tarafından yapılmaktadır. Bu birimler dışında herhangi bir şekilde kişi veya kurumlardan Arçelik markalı ürünler için ek garanti satın almayınız. Alınması durumunda ise şirketimizin herhangi bir sorumluluğunun bulunmadığını bilgilerinize sunarız.



Y. Servis Kodu/Adı :

Kaşe / İmza

Ek garanti başvuru formu

Müşteri Adı Soyadı :

Cep Tel :

Ürünün Kullanıldığı Adres

Ev Yazlık Diğer Lütfen diğeri belirtiniz:.....

Telefon : 0 (.....).....

Diğeri Telefon : 0 (.....).....

Adres :

.....

.....

İlçesi : İli :

e-mail :@.....

Ürün modeli/kodu :

Ürün seri no :

Ay/yıl kodu :

Servis Fiş No :

Yatırılan Tutar :

Ek garanti süresi : 2 yıl 3 yıl 4 yıl

Tarih :/...../.....



1. Fırının kullanım yerine yerleştirilmesi;

> Fırının altında yüksekliği ayarlanabilir ayaklar vardır. Bu ayaklar denge, yükseklik, pişirme ve emniyet için uygun şekilde ayarlanmalıdır. Fırını yukarı doğru kaldırarak ayakları alttan iki ağızlı anahtarla sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapılır. Pratik olması açısından sadece zemine oturmayan ön köşelerden de ayarlama yapılabilir. Fırının herhangi bir nedenle yer değiştirirse ayak ayarını tekrar yapmanız gerekebilir. Tüketici bilgilendirilerek fırın ayak ayarı yapıldı.

2. Fırının elektrik bağlantısı yapılırken dikkat edilmesi gerekenler;

> Fırının fişi topraklı prize takılmalıdır, aksi durumda elektrik çarpması riski vardır. Kontrol edildi.

> Evinizdeki sigortanın akım değeri ürününüzdeki tip etiketi değerine uygun olmalıdır. Kontrol edildi.

> Şebeke kablosunu sıcak yüzeylere değmeyecek şekilde yerleştiriniz. Ocaklara yakın yerden geçirilmemesi ve fırın kapağına sıkıştırılmaması hakkında tüketiciye bilgi verildi.

3. Gaz hortumu montajı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

> Fırının hangi gaz ile kullanılacağı tüketiciye soruldu. LPG veya DG için tüketici bilgilendirildi.

> Fırın doğalgaz ile kullanılacaksa, doğalgaz bağlantılarının uygunluğu kontrol edildi. Doğalgaza dönüşüm yapılarak tüketici bilgilendirildi.

> Fırın doğalgaz ile kullanılacaksa, doğalgaz bağlantılarının uygunluğu kontrol edildi. Doğalgaza dönüşüm yapılarak tüketici bilgilendirildi.

> LPG kullanım için; Tüpün duruş yerine göre fırın arkasındaki hortum ucu ile körtapa yer değiştirilerek uygun konum seçildi. Gaz kaçağı kontrolü hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtülerek veya detektör ile yapıldı. Gaz hortumunun fırının sıcak yüzeylerine değmeyecek ve arkasından geçmeyecek şekilde konumlandırılması gerekir. Ocaklara yakın yerden geçirilmemesi bilgisi verildi. Kontrol edildi.

> Fırının LPG ile kullanıldığında TSE onaylı 300mmSS çıkış basıncında detandörle kullanılacağı bilgisi verilerek kontrol edildi.

> Tüpün konulduğu yer kontrol edildi. Aşırı soğuk ve sıcak ortamlara konulmaması hakkında tüketici bilgilendirildi.

> Fırının, LPG (tüp) yada doğalgaz musluğuna gaz sızdırmayacak şekilde bağlantıları yapıldı. Hortumun (TSE belgeli ve gaz dağıtım şirketi onaylı) emniyet açısından 125 cm.'den uzun olmaması gerektiği hatırlatıldı. Yeni tüp değiştirildiğinde ocakların geç yanabileceği bilgisi verildi.

> Gaz bağlantısı yapılan fırının hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirilmemesi, zorlamanın hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabileceği, bu nedenle fırın altına tekerlekli taşıyıcı yerleştirilmemesi tavsiye edildi.

4. İlk kullanım öncesinde dikkat edilmesi gerekenler;

➤ Saatli fırınlarda, saatin; ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinden sonra mutlaka ayarlanması gerektiği, aksi halde alt fırın kısmı ve/veya elektrikli ocak kısmının devreye girmeyeceği konusunda tüketici bilgilendirilerek saat ayarı yapıldı. Manuel kullanım tarif edildi. Saatin gösteresinin 22.00- 06.00 saatleri arasında sönmük yanabileceği anlatıldı.

➤ Ocaklarda pişirme yaparken yakınlarda örtü ve perde olması, emniyet açısından tehlikelidir. Alev alabilir. Tüketici bilgilendirildi.

➤ Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Kokuyu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce maksimum sıcaklık konumunda 45 dk. içi boş olarak çalıştırılması, Daha sonra fırın kapağını açarak havalandırılması gerektiği konusunda tüketici bilgilendirildi.

➤ Günlük kullanım kartı, kullanma kılavuzu, servis bilgileri ve ücretsiz danışma hattı numarası başvurulabilecek kaynaklardır. Tüketici bilgilendirildi.

5. Fırın üst ocaklarının kullanımı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

➤ Ocaklardan en fazla verimi elde etmek için tencere tabanı düz olan ve kılavuzda belirtilen uygun çapta tencere kullanılması, uygun olmayan tencerelerin enerjinin boşa harcanmasına neden olacağı tüketiciye anlatıldı.

➤ Düşmeden ateşlemeli fırınlarda, ocağınızı yakmak için düğmeyi ileri doğru bastırarak çevirdiğinizde ocaklar kendiliğinden yanacaktır. Tüketiciye gösterildi.

➤ Çakmak düğmesi olan ürünlerde, ocak düğmesini ileri doğru bastırarak çevirdikten sonra çakmak düğmesine basarak ocağınızı yakabilirsiniz.

➤ Gaz emniyeti olan fırınlarda ocağınızı yakmak için düğmeyi bastırarak çeviriniz ve alevi gördükten sonra da 5-10 sn basılı tutmayı sürdürünüz. Gaz emniyet sistemindeki termik eleman ocağın alevini hissederek devreye girecek ve gaz yolunu açacaktır. Düğmeyi dayandığı noktaya kadar bastırmaya dikkat ediniz. Fırın kısmı gazlı olan ürünlerde termik elemanın devreye girme süresi (ortam sıcaklığına göre değişir) 10-15 sn.dir. Tüketiciye gösterildi. Gaz kesme emniyeti hakkında bilgi verildi.

6. Fırın kısmında pişirme sırasında dikkat edilecekler;

➤ Hazırladığınız yemeği fırına yerleştirmeden önce fırın sıcaklık ayar düğmesini pişirme sıcaklığına ayarlayarak fırınıza ön ısıtma uygulayınız (10-15 dakika kadar).Tüketici bilgilendirildi.

➤ Her yiyeceğin pişirme sıcaklığı ve süresi farklıdır. Kullanılan malzeme ve beklentilere görede değişir.Tepsilerin raf konumları ve pişirme sıcaklıkları için mutlaka kullanma kılavuzunu ve turbo fırınlar için verilen "günlük kullanım kartı"nı okuyunuz.

➤ Pişirme sırasında fırın içindeki diğer tepsileri çıkarınız. Tüketici bilgilendirildi.

➤ **Alt ve üst ısıtıcıları kullanarak pişirme yapacaksınız; Raflar fırının alt kısmından başlayarak yukarı doğru sıralanır.**

1- Yemeğinizi 2. veya 3. rafa sürünüz. Çok soslu hamur işlerinde sos miktarına göre 1. raf ta kullanılabilir.

2- Sadece tek tepsi ile pişirme yapabilirsiniz.

3- Hamur malzemenin üst yüzü çok koyu oluyorsa bir alt rafa alınız, alt yüzü çok koyu oluyorsa bir üst rafa alınız, sıcaklığı biraz düşürünüz, pişirme süresi bir miktar uzayacaktır.

➤ **Turbo sistemi ile pişirme yapacaksınız;**

1- Tek yemek pişirme durumunda 4. veya 5. raf, (Dar fırınlarda 3. veya 4. raf kullanılır) İki yemek pişirme durumunda 4. ve 6. rafları, (Dar fırınlarda 3. ve 5. raflar kullanılır)

Üç yemek pişirme durumunda 2, 4 ve 6. rafları kullanınız, (Dar fırınlarda 1, 3 ve 5. raflar kullanılır)

2- Hamur işi pişirirken kullanacağınız kabı margarin ile yağlamanız daha iyi sonuç verecektir.

3- Kabaran börek veya benzeri hamur işlerinde, hava dolaşımının engellenmemesi ve daha iyi sonuç almanız için hamuru bıçakla deliniz. Yağlı kağıt kullanıyorsanız hava dolaşımını engellememesi için kağıdı tepsiye göre kesiniz.

4- Sos miktarına göre sıcaklığı 10-20° düşürebilirsiniz. Süre uzayacaktır. Enerji tüketiminde kesinlikle artma olmayacaktır.

➤ Pişirme süresince fırın içi sıcaklığının sabit tutulması için kapağın açılmaması gerektiği hakkında tüketici bilgilendirildi.

➤ Cam kapları, hamur işlerini pişirmek için kullanmayınız. Metal kaplar en uygun olanlardır.

7. Fırın temizliğinde dikkat edilecek noktalar;

➤ Kontrol panosu, yan duvarlar, alt kapak, bek tablası gibi (boyalı veya emayeli) parçalarda ve düğmelerin temizliğinde, sert sünger, ovma teli, partikül içeren temizleyici malzemeler ile keskin cisimler kullanılmaması, aksi halde ürünün yüzeyi çizileceği tüketiciye anlatıldı.

➤ Bek şapka ve kafalarının, temizlendikten sonra yerine tırnaklarından tam oturtulması, aksi halde isli yanma problemi ile karşılaşılacağı, hakkında bilgi verildi. Bek kafa ve şapkalarının bulaşık makinasında yıkanmaması, aksi halde kararacağı konusunda tüketici bilgilendirildi.

TÜKETİCİ BİLGİLERİ

Tarih:

Adı Soyadı:

İmza:

ankastre fırın

Arçelik tarafından verilen bu garanti, 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.

Ürününüzün, standartlara uygunluk değerlendirmesi Arçelik A.Ş.- PCİ tesislerinde yapılmıştır.

Ürününüz, Arçelik A.Ş.- Pişirici Cihazlar İşletmesi, Yukarı Soku Köyü Deliklitaş Mevkii, Bolu - Türkiye adresinde üretilmiştir.

Üretici firma: Arçelik A.Ş.

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız: Hergün 08.00 - 24.00 arasında hizmetinizdedir.

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

ARÇELİK Çağrı Merkezi
ARÇELİK A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı, 34950
Tuzla/İSTANBUL Fax: (0-216) 423 23 53

ankastre fırın

ARÇELİK 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 ürünün teslim tarihinden itibaren 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 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürün 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;

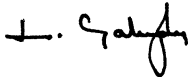
Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-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 süresi 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 temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme bedel iadesi veya ayıp oranında indirim talep edebilir.

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.



GENEL MÜDÜR

ARÇELİK A.Ş.



GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No: _____

Tip: _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 54170 no'lu ve 24.06.2008 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir