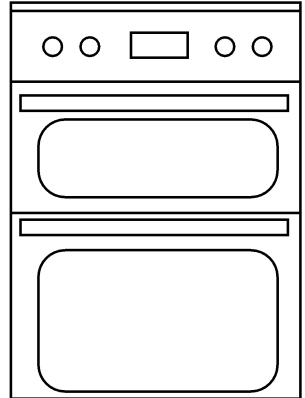


# *Firin* *Kullanma Kılavuzu*

*9641 H*



## Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Arçelik ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

### Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik çarpmasına karşı uyarı.



Yangın tehlikesine karşı uyarı.



Sıcak yüzeylere karşı uyarı.

**1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları4**

Genel güvenlik.....	4
Gaz çalışmalarında güvenlik.....	4
Elektrik güvenliği.....	5
Ürün ve kullanıcı güvenliği .....	6
Kullanım amacı.....	7
Çocuklar için güvenlik .....	8
Çevre talimatları.....	8
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması .....	8
Ambalaj bilgisi .....	8
Gelecekteki taşıma işlemleri .....	8

**2 Ürününüz 9**

Genel görünüm.....	9
Kontrol paneli .....	9
Teslimat kapsamı.....	10
Teknik özellikler .....	11

**3 Kurulum 12**

Kurulum için doğru yer .....	12
Kurulum ve bağlantılar .....	12

**4 Ön hazırlık 15**

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler.....	15
İlk saat ayarı .....	15
İlk ısıtma .....	16
İlk temizlik .....	16

**5 Ocağın kullanılması 17**

Genel bilgiler.....	17
Ocakların kullanılması .....	17

**6 Fırının kullanılması 19**

Genel bilgiler.....	19
Fırın çalışma fonksiyonları .....	20
Elektrikli fırının kullanılması .....	20
Fırın saatinin kullanılması.....	20
Pişirme süreleri tablosu .....	22
Izgaranın çalıştırılması .....	23
Izgara pişirme süreleri tablosu.....	23
Üst fırın kısmının kullanılması .....	23
Pişirme süreleri tablosu .....	23

**7 Bakım ve temizlik 24**

Genel bilgiler.....	24
Ocağın temizlenmesi .....	24
Kontrol panelinin temizlenmesi .....	25
Fırın içinin temizlenmesi .....	25
Fırın kapağının sökülmesi.....	25
Kapak iç camının yerinden çıkarılması .....	26
Fırın lambasının değiştirilmesi .....	26

**8 Sorun giderme 27****9 Tüketici Hizmetleri 28**

## 1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

### Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuusal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman **Yetkili Servise** yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Üründe gözle görülür bir hasar varsa yada arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır.
- Her kullanımdan sonra ürünü kapatın.

### Gaz çalışmalarında güvenlik

- Evin gaz tesisatı üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir..
- Ürününüz tüpgazına (LPG) ayarlıdır. Farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.
- Kurulumdan önce yerel dağıtım (gaz türü ve gaz basıncı) koşullarının ürün ayarlarıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Üründe, yanma sonucu oluşan gazları tahliye eden bir eleman bulunmamaktadır. Ürün, geçerli kurulum yönetmeliklerine göre kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırmayla ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir.
- Ürünün kullanılması, bulunduğu ortamda ısı, nem ve yanma sonucu açığa çıkan gazların oluşmasına neden olur. Ürün kullanılırken ortamın iyi havalandırıldığından emin olun. Ürünün doğal havalandırma kanallarını açık tutun ve bir havalandırma cihazı (aspiratör) takın.
- Ürünün uzun süreli (1 saat ve üzeri) olarak yoğun bir şekilde

kullanılması ilave havalandırmayı (Örneğin varsa aspiratör seviyesinin arttırılmasını) gerektirebilir.

- Düzgün çalışabilmeleri için, dedantör, gaz hortumu ve kelepçe imalatçısının önerdiği periyotlarda ve gerektiği durumlarda yenilenmelidir.
- Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Gazın iyi yanması, alevlerin mavi olmasından ve kesiksiz bir şekilde yanmasından anlaşılabilir. Gaz yeterli düzeyde yanmazsa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gaz olup küçük miktarının bile ölümcül etkisi vardır.
- Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyin.

### **Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler**

- Hiçbir şekilde ateş kullanmayın ve sigara içmeyin. Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayın (ör. Lamba düğmesi veya kapı zili). Sabit telefon veya cep telefonu kullanmayın.
- Ortama girmeden yada yetkili servis çağırmadan önce kapı ve

pencereleri açarak havalandırma sağlayın.

- Gazlı ürünlerdeki ve gaz sayaçlarındaki tüm vanaları kapatın.
- Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkın.
- Komşuları uyarın.
- İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın.
- Yetkili kişilerce, güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyin.

### **Elektrik güvenliği**

- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize bağlayın.
- Evinizin topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırın. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpması tehlikesi vardır!
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablosundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.

- Eğer Şebeke kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla yetkili servis tarafından kablo deęiŐtirilmelidir.
- Ürün, elektrik tesisatı tamamen kesilebilecek bir Şekilde monte edilmelidir. Kesme işlemi, inŐaat yönetmelikleri uyarınca bir Őalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerŐekleŐtirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Gaz ve/veya elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Şebeke kablolarını fırın kapağına sıkıŐtırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geŐirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını keŐtięinizden emin olun.
- Elektrik arpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.

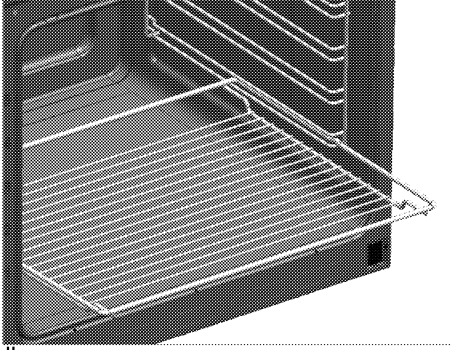
### **Ürün ve kullanıcı güvenliği**

- Ürün çalışırken dokunulabilir kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaŐından küçük çocuklar, yakınlarında yetiŐkin biri

olmaksızın ürüne yaklaŐtırılmamalıdır.

- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olacaktır. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaŐır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. OluŐacak basınç patlamaya neden olur.
- Fırın tabanını doğrudan pişirme amaçlı kullanmayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir. Pişirmeleriniz için rafları kullanın.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteŐelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

- **Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi** ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



- Ürünü, ön kapak camı sökölümüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağına kurutmak amaçlı herhangi birşey asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Cam kapaklar ısındığında kırılabilir. Üst kapağı kapatmadan önce tüm ocak gözlerini kapatın ve ocak gözleri soğumadan üst kapağı kapatmayın. Fırının arkasına veya içine sıvı girmemesi için, üst kapağı açmadan önce silin.
- Sadece ürünün üreticisi tarafından tasarlanan veya talimatlarda ürünü üreticisi

tarafından uygun olarak belirtilen veya ürüne takılı olan ocak koruma elemanlarını kullanın. Uygun olmayan koruma amaçlı elemanların kullanımı kazalara yol açabilir.

- Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünün elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevleri bir kapak ya da yangın örtüsü (v.b) ile örtün.
- Yangın tehlikesi: Ocak üzerine saklamak amaçlı malzeme koymayın.

Ürünün yanma güvenilirliği için;

- Kıvılcım oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
- Ürünle birlikte verilen kablo dışında farklı bir kablo kullanmayın.
- Prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

### **Kullanım amacı**

- Bu ürün yalnızca pişirme işlemlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Örneğin odayı ısıtma gibi diğer amaçlarla kullanılmamalıdır.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla

kullanılabilir. Isınmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.

- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

### Çocuklar için güvenlik

- Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ürünün ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ürünün ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın ya da ambalaj bilgisi bölümünde anlatıldığı şekilde atın.
- Ürün çalışırken çocukların ürünle oynamalarına izin vermeyin.

### Çevre talimatları

#### AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması

- Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.





- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yüklemeye kapağının kilitleme mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

### Ambalaj bilgisi

- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

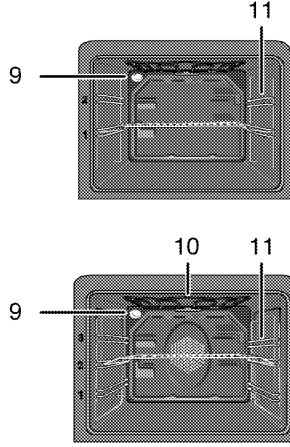
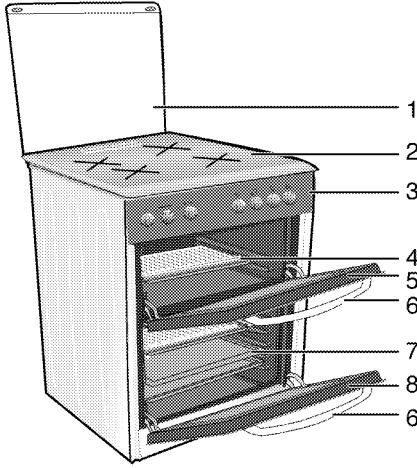
### Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün kutusunu sakladıysanız, ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Ürünün kutusu yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
- Ocak gözü şapka ve kafalarını, tencere taşıyıcılarını bantla sıkıca sabitleyin.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın. Ürünü en az iki kişi ile taşıyın.

	Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.
	Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

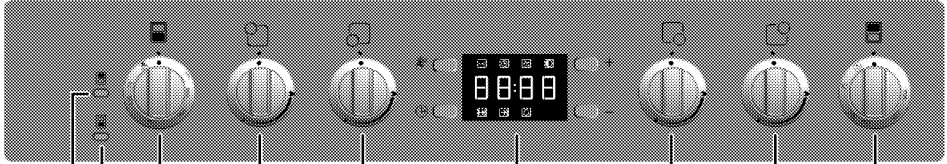
## 2 Ürününüz

### Genel görünüm



- |   |                  |    |                  |
|---|------------------|----|------------------|
| 1 | Üst kapak        | 7  | Tepsi            |
| 2 | Bek tablası      | 8  | Ana fırın kapağı |
| 3 | Kontrol paneli   | 9  | Lamba            |
| 4 | Tel ızgara       | 10 | Izgara ısıtıcısı |
| 5 | Üst fırın kapağı | 11 | Raf konumları    |
| 6 | Tutamak          |    |                  |

### Kontrol paneli



- |   |                                 |   |                             |
|---|---------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Üst fırın için sıcaklık lambası | 6 | Dijital saat                |
| 2 | Ana fırın için sıcaklık lambası | 7 | Yardımcı bek Sağ ön         |
| 3 | Ana fırın fonksiyon düğmesi     | 8 | Normal bek Sağ arka         |
| 4 | Normal bek Sol arka             | 9 | Üst fırın fonksiyon düğmesi |
| 5 | Vok beki Sol ön                 |   |                             |

## Teslimat kapsamı

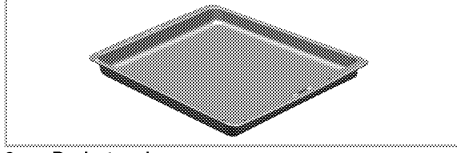


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

### 1. Kullanma Kılavuzu

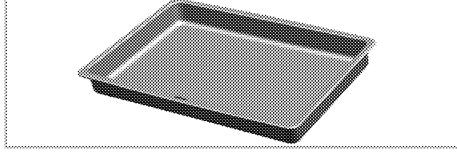
### 2. Standart tepsi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanmanız önerilir.



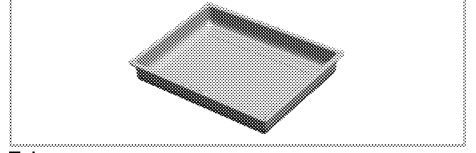
### 3. Derin tepsi

Hamur işleri, büyük parçalı kızartmalar, sulu yiyecekler veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanmanız önerilir.



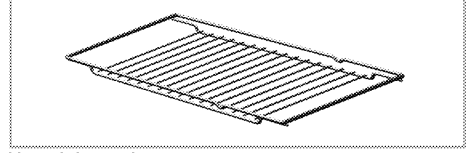
### 4. Küçük tepsi

Küçük porsiyonlar için kullanmanız önerilir. Bu fırın tepsi tel ızgaranın üstüne yerleştirilerek kullanılmalıdır.



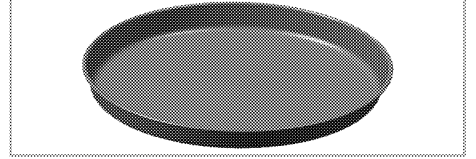
### 5. Tel ızgara

Kızartma, ızgara yapmak için yada fırın içerisinde kullanıma uygun pişirme kaplarının istenilen rafa yerleştirilmesi amacıyla kullanmanız önerilir.



### 6. Yuvarlak tepsi

Börek ve kek pişirmeleriniz için kullanmanız önerilir. Tepsi, tel ızgara üzerine yerleştirilerek kullanılır.



## Teknik özellikler

GENEL	
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	3.3 kW
Kullanılacak sigorta	min. 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Kablo boyu	maks. 2 m
Gazlı ürünün kategorisi	II 2H3B/P
Gaz tipi/basınç	LPG G 30/28-30 mbar
Toplam gaz gücü	8.3 kW
Gaz tipinin/basıncının dönüştürülmesi <sup>S</sup>	NG G 20/20 mbar
- isteğe bağlı	
OCAK	
Ocak gözleri	
Sol arka	Normal bek
Güç	2000 W
Sol ön	Vok beki
Güç	3300 W
Sağ ön	Yardımcı bek
Güç	1000 W
Sağ arka	Normal bek
Güç	2000 W
FIRIN	
Üst fırın	Konvansiyonel fırın
İç aydınlatma	15-25 W
Ana fırın	Fanlı fırın/ızgara
İç aydınlatma	15-25 W
İzgara güç tüketimi	2.2kW

# Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir.

Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki

önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Eko - Fanlı Pişirme, 2- Turbo Yavaş Pişirme, 3- Turbo Pişirme, 4- Fan Destekli Alt/Üst Isıtma, 5-Üst ve Alt Isıtma.



Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.



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




Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.

### 3 Kurulum

Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik ve/veya gaz tesisatının hazırlanması müşteriye aittir. Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için yetkili servisi çağırmadan önce, elektrik ve gaz tesisatının uygun olduğundan emin olun. Uygun değilse ehliyetli bir elektrikli veya tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın.

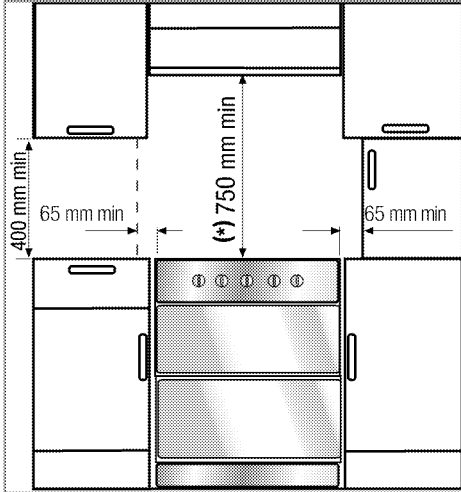
Ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.



**UYARI:**  
Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

#### Kurulum için doğru yer


Ürünü sert zemin üzerine yerleştirin. Ürünün alt kısmında bulunan hava kanallarının kapanması aşırı ısınmaya ısınmaya sebep olacağından dolayı, ürünün ayakları halı vb. gibi yumuşak yüzeylere batmamalıdır. Mutfak zeminini ürünün ağırlığı ve buna ek olarak fırında kullanılacak mutfak gereçleri ve yiyecekleri taşıyabilecek güçte olmalıdır.



- Ürünün her iki tarafında da mutfak mobilyası olacak ise, ocak seviyesinden en az 400 mm yükseklikten başlamalı yada mutfak mobilyası tezgah seviyesinden başlayacak ise ürün ile arasında en az 65 mm mesafe bırakılmalıdır.
- Ürün, herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da destek bulunmaksızın

kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750 mm mesafe bırakılmalıdır.

- Eğer ürününüzün üzerine davlumbaz/aspirator kurulacak ise, montaj yüksekliği için davlumbaz/aspirator kullanma kılavuzundaki ölçülere uyun.
- Ürün, arkasında ve **bir** kenarında mutfak duvarı olacak şekilde yerleştirilebilir. Diğer kenardaki mutfak mobilyası veya ürünler aynı seviyede veya daha düşük seviyede olmalıdır.
- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısıya dayanıklı olmalıdır. (en az 100°C).
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürün, ön kısmından kaldırılarak ve ileriye doğru çekilerek kolayca taşınabilir. Fırının üst kapağını veya kapaklarını açıp, fırının iç-üst kısmından tutarak taşınmalıdır. Taşıma sırasında varsa fırının iç-üst kısmında bulunan ısıtıcı elemanlara zarar verilmemelidir.



**LPG (tüpgazı) kullanırken**  
Ürünü, yer seviyesinin altında bir yere kurmayın. Ürün, en az bir tarafı yer seviyesinin üstünde olmayan binalarda kullanılmamalıdır. Ürünün hatalı kurulması tehlikeli sonuçlar doğurabilir.

#### Oda havalandırması

Yanma için gereken hava, oda havasından alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir. Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırması şarttır. Odanın havalandırılması için kullanılacak herhangi bir pencere ya da kapı yoksa, ilave bir havalandırma kurulmalıdır.

Oda büyüklüğü	Havalandırma açıklığı
5 m <sup>3</sup> 'den küçük	min. 100 cm <sup>2</sup>
5 m <sup>3</sup> ila 10 m <sup>3</sup>	min. 50 cm <sup>2</sup>
10 m <sup>3</sup> 'den büyük	gerekmez
Bodrum veya kilerde	min. 65 cm <sup>2</sup>

Ancak, odanın doğrudan dışarıya açılan bir kapısı mevcut ise yukarıdaki havalandırma deliklerine gerek yoktur.

#### Kurulum ve bağlantılar

Ürün, yalnızca yasal kurulum kurallarına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.

#### Elektrik bağlantısı

Ürünün elektrik bağlantısını yapmadan önce, kılavuzdaki elektrik güvenliği bölümünü okuyun.

**UYARI:**

Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.  
Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

- Elektrik tesisatının voltaj değerleri ürünün tip etiketinde belirtilen değerlerle aynı olmalıdır. Tip etiketini, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açtığınızda veya ürünün arka duvarında görebilirsiniz.
- Ürününüz, şebeke kablosu ve fişle birlikte üretilmiştir. Ürününüzün fişini topraklı bir prize takarak elektrik bağlantısını yapın.
- Ürünün şebeke kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.



Elektrik kablosunun fişi, kurulumundan sonra kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir).  
Uzatma kabloları ya da çoklu prizlerle bağlantı yapmayın.

**Gaz bağlantısı****UYARI:**

Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen gaz beslemesini kesin.  
Patlama tehlikesi vardır.

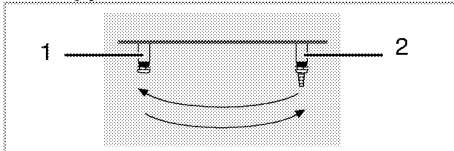


Ürününüz tüpgazına (LPG) ayarlıdır.

- Gaz tesisatının gaz ayar koşulları ve değerleri ürünün tip etiketinde belirtilen değerlerle aynı olmalıdır. Tip etiketini, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açtığınızda veya ürünün arka duvarında görebilirsiniz.
- Gaz bağlantınızı yapmadan önce plastik gaz hortumu ve montaj kelepçesini temin edin.  
Plastik gaz hortumunun iç çapı 10 mm, boyu ise 150 cm'den uzun olmamalıdır.

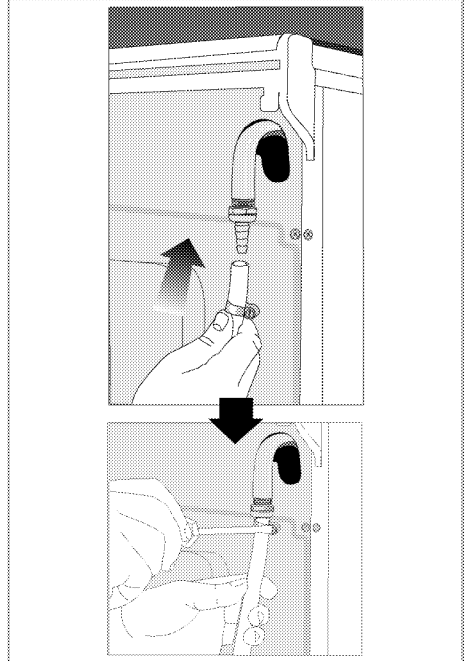
**Gaz hortumunun bağlanması**

- Gaz hortumunu bağlamadan önce, tüpün yerine göre uygun konumu seçerek fırınınızın arkasındaki sivri hortum ucuyla kör tapayı yer değiştirin.



- 1 Kör tapa  
2 Hortum ucu

- Montaj kelepçesini hortumun bir ucuna takın. Kelepçeyi taktığınız hortum ucunu kaynar suda bir dakika kadar bekletip yumuşatın.
- Hortumun yumuşayan ucunu, ürününüzün sivri hortum ucuna sonuna kadar geçirin. Kelepçeyi tornavida ile iyice sıkın.
- Hortumun diğer ucu için de aynı işlemleri tekrarlayıp dedantöre bağlantısını tamamlayın.
- Sızdırmazlık kontrolünü mutlaka yapın.
- Daha sonra ürününüzü, ayarlı olduğundan farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.



Esnek gaz hortumu yerleştirildiği bölgede bulunan hareketli parçalara temas etmeyecek ve hareketli parçalar hareket ettiğinde sıkışmayacak şekilde bağlanmalıdır. (Örneğin çekmece) Ayrıca gaz hortumu sıkışma olasılığı olan boşluklara da yerleştirilmemelidir.

**Bağlantı kısmının sızdırmazlık kontrolü**

- Ürünün üzerindeki tüm düğmelerin kapalı olmasına dikkat edin. Gazın açık olduğundan emin olun. Gaz kaçağı kontrolü için, hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtüp sürün.
- Gaz kaçağı varsa sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçirin.

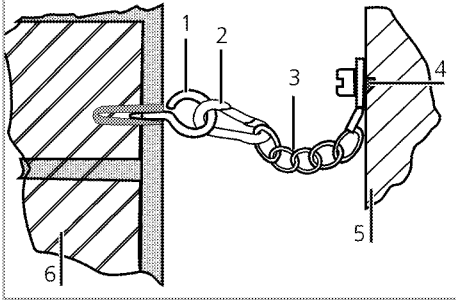


Gaz kaçağını kontrol için kesinlikle kibrit veya çakmak kullanmayın.

### Emniyet zincirinin takılması

Ürününüz, birlikte verilen iki adet emniyet zincirini kullanarak dengesini kaybedip düşmeye karşı emniyete alınmalıdır.

Kancayı (1) uygun bir dübel ile mutfak duvarına (6) sabitleyin ve kilitleme mekanizmasındaki çengel (2) yardımıyla emniyet zincirini (3) bağlayın



- 1 Kanca
- 2 Kilitleme mekanizması (çengel)
- 3 Emniyet zinciri
- 4 Zinciri, ürünün arka duvarına sabitleyin.
- 5 Ürün arka duvarı
- 6 Mutfak duvarı



Emniyet zinciri, fırının yana eğimini ve fırının ileri-diyagonal devrilmesini önlemek için mümkün olduğu kadar kısadır.

Emniyet zinciri, braket bağlantı yuvası bulunmayan fırınlara yönelik tasarlanmıştır.

### Ürünü yerine yerleştirilmesi

- Gaz ve elektrik bağlantılarını yaptıktan sonra,ürünün kapağını açıp iç kısmından tutarak kurulum için ayarlanan yere doğru itin.



Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın. Kapak, tutamak veya menteşeler hasar görür.

- Ürünü mutfak duvarına doğru itin.
- Emniyet zincirini mutfak duvarındaki kancaya takın.
- **Fırın ayaklarının ayarlanması**  
Kullanım sırasında ürünün sallanması üzerindeki kapların devrilmesine neden olabilir. Bu tür tehlikeli durumların önlenmesi için ürünün ayakları üzerinde düzgün ve dengede durması gerekir.  
Güvenliğiniz açısından, dört ayağı da vidalarken aynı seviyede olmasına dikkat edin. Ayakları sağa veya sola çevirerek ürünü dengeleyin ve tezgah seviyesine hizalayın.

### Son kontrol

1. Evin sigortasını açın.
2. Ürüne elektrik gelip gelmediğini kontrol edin.
3. Gaz beslemesini açın.
4. Ocak gözlerini yakın ve alevin görünümünü kontrol edin.



Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır. Alevler sarımsı olduğunda ocak başlığının sıkıca yerine oturup oturmadığını kontrol edin veya ocak gözünü temizleyin.

## 4 Ön hazırlık

### Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten kaplar kullanın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği arka arkaya pişirin. Fırın ısınıp kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapatın. Bu sürede fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdüren.
- Pişirme için kapaklı tencere/tavaları kullanın. Kapak yoksa, enerji tüketimi dört kat artabilir.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih edin. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.

### İlk saat ayarı

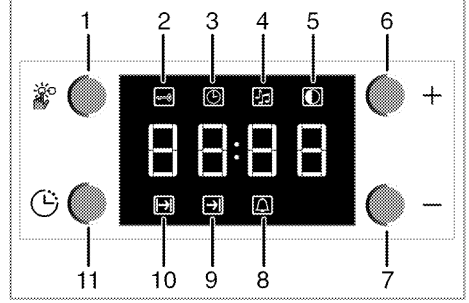


Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.



Herhangi bir ayar yapılırken saat üzerindeki ilgili semboller yanıp söner.

Fırına ilk elektrik verildikten sonra, "-" / "+" tuşuyla günün saatini ayarlayın. Ayarın onaylanması için 4 saniye bekleyin.



- 1 Ayar tuşu
- 2 Tuş kilidi sembolü
- 3 Saat sembolü
- 4 Alarm sesi sembolü
- 5 Ekran parlaklığı sembolü
- 6 Arttırma tuşu
- 7 Azaltma tuşu
- 8 Alarm sembolü
- 9 Pişirme bitiş saati sembolü
- 10 Pişirme süresi sembolü
- 11 Program tuşu



İlk saat ayarı yapılmamış ise saat 12:00 dan itibaren ilerlemeye başlayacak ve ekranda saat sembolü görünecektir. Saat ayarı yapıldığında sembol kaybolacaktır.



Elektrik kesintisi halinde günün saati ayarları iptal olur. Yeniden ayarlama yapılması gerekir.

## İlk ısıtma

Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapatın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.

### Fırın için;

1. Fırınla verilen aksesuarlar varsa hepsini fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Elektrikli fırınıızda bulunan en fazla ısıtıcının çalıştığı çalışma fonksiyonunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınıızı kapatın.



İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

## İlk temizlik

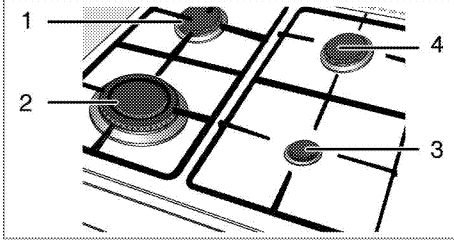


Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere kullanmayın.

1. İlk ısıtma yaptıktan sonra ürünün soğumasını bekleyin.
2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

## 5 Ocağın kullanılması

### Genel bilgiler



- 1 Normal bek 18-20 cm
  - 2 Vok beki 22-24 cm
  - 3 Yardımcı bek 12-18 cm
  - 4 Normal bek 18-20 cm çapındaki tencereler için uygundur.
- Tencere ve tavaları, saplarının ısınmaması için sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirin.
  - Ocak üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen kaplar kullanmayın.
  - Açık ocak gözlerine, kap ve tencereleri boş halde koymayın.
  - Her kullanımınızdan sonra ocak gözlerini mutlaka kapatın.
  - Sıcak olabileceği için, ürünün üzerine ısıdan etkilenebilecek kaplar koymayın.
  - Üzerinde herhangi bir tencere veya kap olmadan ocak gözlerini çalıştırmayın.
  - Sadece düz tabanlı tencere veya kaplar kullanın.
  - Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek gereksiz yere temizlik yapmak durumunda kalmazsınız.
  - Tencere veya tava kapaklarını ocak gözlerinin üzerine koymayın.
  - Tencereleri, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirin.
  - Tencereyi başka bir ocak gözüne koymak istediğinizde, kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.
  - Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka iyice kurutun ve kızgın yağın içine yavaşça koyun. Donmuş yiyecekleri kızartmadan önce çözülmelerini sağlayın.
  - Yağ kızdırırken kullandığımız kabın kapağını açık tutun.




- Kabın büyüklüğü ile gaz alevinin boyutu birbirleriyle uyumlu olmalıdır. Gaz alevlerini kabın tabanından taşmayacak şekilde ayarlayın



Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayın. Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır. **Olası bir yangını asla suyla söndürmeyi denemeyin!** Yağ alev aldığı anda, bir yangın battaniyesi yada ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

### Ocakların kullanılması

#### Güç seviyesi

Büyük alev sembolü  en yüksek pişirme gücünü, küçük alev sembolü  ise en düşük pişirme gücünü gösterir. Kapalı konumda , ocak gözlerine gelen gaz kesilir. İhtiyaç duyduğunuz pişirme gücünü, kontrol düğmesi ile semboller arasında ilerleyerek ayarlayın.

#### Gazlı ocak gözlerinin yakılması

Gazlı ocak gözleri, kontrol düğmeleriyle ateşlenir.

1. Ocak gözü düğmesini basılı tutun.
2. Düğmeyi basılı tutarak saat dönüş yönünün tersine çevirin ve büyük alev sembolüne getirin.
3. Çıkan kıvılcımla gaz ateşlenir.
4. Yanma gerçekleştikten sonra, düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tutun.
5. Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra yanma gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tutarak tekrarlayın.



#### UYARI:

Yanmamış gazın birikerek patlama riski vardır!

Ürünü, 15 saniyeden fazla ateşlemeye çalışmayın. Eğer 15 saniye içinde yanmazsa, ürünü çalıştırmayı durdurun ve tekrar ateşlemeden önce, ocak gözünü kapatarak en az 1 dk. bekleyin. Ürünü tekrar yakmadan önce ortamı havalandırın.

6. İsteddiğiniz güç seviyesine ayarlayın.

#### Gazlı ocak gözlerinin kapatılması

Ocak gözü düğmesini kapalı konuma  getirin.

**UYARI:**

Ocak gözü alevlerinin kazara sönmesi durumunda ocak gözü kontrolünü kapatın ve en az 1 dk. boyunca ocak gözünü tekrar yakmaya çalışmayın.

**Gaz kesici emniyet tertibatı**


Gazlı ocak gözlerinde sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı, emniyet mekanizması devreye girerek hemen gazı keser.

**Vok ocak gözü**


Vok ocak gözünün özelliği hızlı pişirmesidir. Çift halkalı alev sistemine sahip olduğu için yüksek sıcaklıkta tencere tabanına homojen ısı dağılımı sağlar. Kısa süreli ve yüksek sıcaklıkta pişirmeler için idealdir.

## 6 Fırının kullanılması

### Genel bilgiler



**UYARI**  
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!  
Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcıları dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.



**UYARI:**  
Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun.  
Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

### Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

- Fırın içerisinde mutlaka ısıya dayanıklı kaplar kullanın.
- Tel ızgara ve tepsi üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında pişirme yaparken pişirme kabını tel ızgaranın ortasına yerleştirin.
- Fırını çalıştırmadan önce, pişirme tablosundan doğru raf konumunu seçin.

### Fırında kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz kızarma performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Pişirme tablolarında verilen süreler standart olarak 3 cm kalınlığındaki etler için geçerlidir. Bu kalınlıktan sonraki her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika ek pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Fırında balık pişirmenizde, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt raf seviyesindeki tel ızgara üzerine yerleştirilmelidir.

### Izgarayla ilgili ipuçları

- Izgara yapılacak yiyecekleri tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgarada ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için bir alt rafa fırın tepsi yerleştirin.

Fırın tepsinin içine biraz su koyarsanız, temizlikte kolaylık sağlar.

- Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın.
- Yiyeceği ızgaranın arka kısımlarına değil daha çok ön kısımlarına yerleştirin. Izgaranın arka kısımları en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

### Fırında kek pişirmeyle ilgili ipuçları

- Kek çok kuruyorsa, sıcaklığı (10°C kadar) bir miktar artırın ve pişirme süresini kısaltın.
- Kek nemliyse, az miktarda sıvı kullanın ya da sıcaklığı (10°C kadar) azaltın.
- Kekin üstü yanmışsa daha alt rafa koyun, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapıyorsa, bir dahaki pişirmede daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini artırın.

### Fırında börek pişirmeyle ilgili ipuçları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı (10°C'ye kadar) bir miktar artırın ve pişirme süresini azaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.
- Böreğinizi pişirme tablosuna uygun raf konumu ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

### Fırında sebze yemeği pişirmeyle ilgili ipuçları

- Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa, tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin. Kapaklı kaplar yemeğin suyunu muhafaza eder.
- Sebze yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

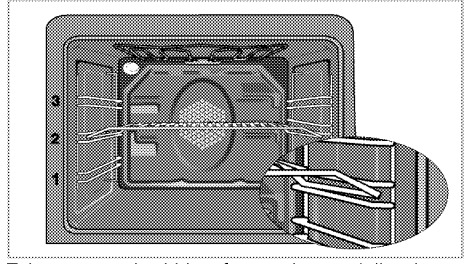
### Yuvarlak tepsi ile pişirmeyle ilgili ipuçları

- Yuvarlak tepsi ile pişirme yaparsanız, yuvarlak tepsiye özel hazırlanan pişirme tablosunu dikkate alın.
- Yuvarlak tepsi ile yufka böreği yaparken 4 adet yufka kullanmanız önerilir.
- Yuvarlak tepsi, yüksek kalite paslanmaz olduğu için zamanla renk değişikliği olabilir ve çizilebilir.

Bu normal bir durumdur ve sağlık açısından bir sakıncası yoktur.

### Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi (Telraflı modellerde)

Tel ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Tel ızgarayı veya tepsiyi iki rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



Tel ızgarayı yerleştirirken fırının arkasına değecek şekilde yerleştirmeyin. İyi bir pişirme performansı elde etmek için, tel ızgarayı rafın ön tarafına yerleştirin. Tel ızgaranın yanısı dışarıdayken kapağı yavaşça kapatıp tel ızgaranın kendiliğinden yerleşmesini sağlayın.

### Fırın çalışma fonksiyonları

Fırınınızdaki bütün konumlar (ana fırın dahil) bu bölümde anlatılmıştır.

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

Sembol	İsmi	Açıklama
	Fırın lambası	Fırında hiç bir ısıtıcı çalışmaz. Sadece fırın lambası yanar.
	Fanlı çalışma/lamba	Fırın ısıtılmaz. Yalnızca fırın lambası ve (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyeceklerin oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülmesi ve pişmiş yiyeceklerin soğutulması için uygundur.
	Büyük ızgara	Fırın tavanındaki üst ısıtıcının iç ve dış bölmesi aynı anda çalışır. Büyük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.

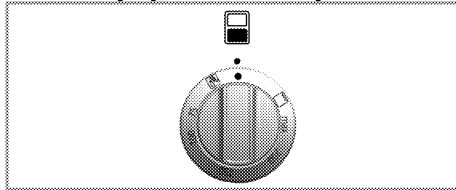
### Elektrikli fırının kullanılması

Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.

Ürünün iki fırını vardır. Hangi sıcaklık düğmesinin hangi fırına ait olduğu ürüne genel bakış kısmında gösterilmiştir.

#### Ana fırının kullanılması

#### Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

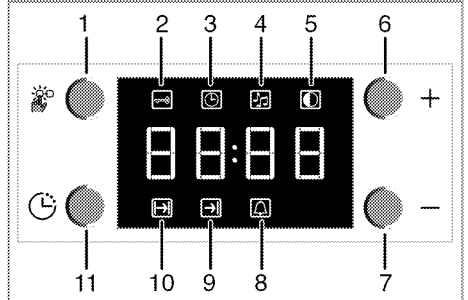


1. Fonksiyon düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.  
» Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bu sıcaklığı korur. Isınma sırasında sıcaklık lambası yanar.





#### Elektrikli fırının kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

### Fırın saatinin kullanılması



- 1 Ayar tuşu
- 2 Tuş kilidi sembolü
- 3 Saat sembolü
- 4 Alarm sesi sembolü
- 5 Ekran parlaklığı sembolü
- 6 Arttırma tuşu
- 7 Azaltma tuşu
- 8 Alarm sembolü
- 9 Pişirme bitiş saati sembolü
- 10 Pişirme süresi sembolü
- 11 Program tuşu

	Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 5 saat 59 dakikadır. Elektrik kesintisi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.
	Herhangi bir ayar yapılırken, ilgili semboller ekranda yanıp söner. Yapılan ayarların kaydedilmesi için kısa bir süre beklenmelidir.
	Herhangi bir pişirme ayarı yapılmışsa günün saati ayarlanamaz.
	Pişirme başladığında pişirme süresi ekranda gösterilir.

### Pişirme süresini ayarlayarak pişirme yapılması;

Saat üzerinde, pişirme süresini ayarlayarak, süre bitiminde fırının durmasını sağlayabilirsiniz.

1. Pişirme süresi için program tuşuna (11) tuşuna basarak pişirme süresi sembolünü (10) etkinleştirin.
2. '-' / '+' tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.  
» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra pişirme süresi sembolü ekranda sürekli görünür.


### Pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlamak için;

Saat üzerinde; pişirme süresini ayarladıktan sonra pişirme bitiş saatini daha ileri bir saate ayarlayabilirsiniz.

1. Pişirme süresi için program tuşuna (11) basarak pişirme süresi sembolünü (10) etkinleştirin.
2. '-' / '+' tuşlarıyla pişirme süresini ayarlayın.  
» Pişirme süresi ayarlandıktan sonra pişirme süresi sembolü ekranda sürekli görünür.
3. Pişirme bitiş saati için program (11) tuşuna basarak pişirme bitiş saati sembolünü (9) etkinleştirin.
4. '-' / '+' tuşlarıyla pişirme bitiş saatini ayarlayın.  
» Pişirme bitiş saati ayarlandıktan sonra, pişirme bitiş sembolü ve pişirme sembolü de ekranda sürekli görünür. Pişirme başladığı anda pişirme bitiş sembolü (9) kaybolacaktır.
5. Yemeğinizi fırına koyun.
6. Çalışma fonksiyonunu ve sıcaklığını seçin.  
» Fırın saati, ayarlanmış olduğunuz pişirme bitiş saatinden pişirme süresini çıkararak, pişirmenin başlayacağı saati hesaplar. Pişirme başlangıç zamanı geldiğinde seçilen çalışma fonksiyonu devreye girer ve fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır. Pişirme süresinin bitimine kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.
7. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ekranda

"End" yazısı görünür ve saat sesli uyarı verir.

8. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın. Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.




Sesli uyarı sonunda herhangi bir tuşa basıldığı takdirde, fırın tekrar çalışmaya başlayacaktır. Uyarı sonunda fırının tekrar çalışmaması için sıcaklık düğmesi ve fonksiyon düğmesini "0" konumuna (kapalı) getirerek fırını kapatın.

### Tuş kilidini etkinleştirilmesi

Tuş kilidi özelliğini kullanarak, fırına müdahale edilmesini engelleyebilirsiniz.

1. Ayar tuşuna (1) basarak tuş kilidi sembolünü (2) etkinleştirin.  
» Ekranda "OFF" yazısı görünür.
2. '+' (6) tuşuna basarak tuş kilidini etkinleştirin.  
» Tuş kilidi ayarlandıktan sonra ekranda "On" yazısı görünür ve tuş kilidi sembolü (2) yanık kalır..



Tuş kilidi devredeyken fırın tuşları kullanılamaz. Elektrik kesintisi halinde tuş kilidi iptal olmaz.


### Tuş kilidini devreden çıkarılması

1. Ayar (1) tuşuna basarak tuş kilidi sembolünü (2) etkinleştirin.  
» Ekranda "On" yazısı görünür.
2. '-' (5) tuşuna basarak tuş kilidini devre dışı bırakın.  
» Tuş kilidi devre dışı bırakıldıktan sonra ekranda "OFF" yazısı görünür.

### Alarm saatini ayarlanması

Ürün saatini, pişirme programı dışında herhangi bir uyarı ya da hatırlatma amacıyla da kullanabilirsiniz. Alarm saatinin, fırın çalışma fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur. Uyarı amaçlı kullanılır. Örneğin alarm saatini fırındaki yiyeceği belirli bir anda çevirmek istediğiniz zaman kullanabilirsiniz. Ayarladığınız süre dolar dolmaz, saat sesli bir uyarı verir.

1. Program tuşuna (11) basarak alarm sembolünü (8) etkinleştirin.



Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

2. '-' / '+' tuşlarıyla alarm süresini ayarlayın.  
» Alarm süresi ayarlandıktan sonra alarm süresi sembolü yanık kalır ve alarm süresi ekranda görünür.
3. Alarm süresi tamamlandıktan sonra alarm süresi sembolü (8) yanıp sönmeye başlar ve sesli uyarı duyulur.

## Alarmin kapatılması

1. Sesli uyarı iki dakika süreyle çalar. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basın.  
» Sesli uyarı kesilir ve ekranda günün saati görünür.

## Alarmı iptal etmek isterseniz;

1. Alarm süresini sıfırlamak için program (11) tuşuna basarak alarm süresi sembolünü (8) etkinleştirin.
2. "00:00" gösterinceye kadar '-' tuşuna basılı tutun.



Alarm süresi ekranda gösterilir. Alarm süresi ve pişirme süresi aynı anda ayarlanmış ise, kısa olan süre ekranda gösterilir.

## Alarm ses tonunun değiştirilmesi

1. Ayar tuşuna (1) basarak alarm ses tonu sembolünü (4) etkinleştirin
2. '-' / '+' tuşlarıyla istediğiniz tona ayarlayın.  
» Seçilen alarm ses tonu ekranda "b-01" veya "b-02" veya "b-03" olarak görünür.

## Günün saatinin değiştirilmesi

Firininizda; daha önce ayarlamış olduğunuz günün saatinizi değiştirmek için,

1. Ayar tuşuna (1) basarak günün saati sembolünü (3) aktif hale getirin.
2. '-' ve '+' tuşlarıyla günün saatini ayarlayın.
3. Kısa süre sonra ayarlanan saat aktif olur.

## Ekran parlaklık ayarının değiştirilmesi

1. Ekran parlaklık ayarı için ayar tuşuna (1) basarak ekran parlaklık ayarı sembolünü (5) etkinleştirin.
2. '-' ve '+' tuşlarıyla istenilen parlaklığa ayarlayın.  
» Ekranda seçilen ekran parlaklık seviyesi d-01 veya d-02veya d-03 olarak görünür.

## Pişirme süreleri tablosu



Belirtilen değerler laboratuarda saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.

## Fırınlama ve kızartma



Fırının 1. rafı en alt raftır.

Yiyecek	Tepsi adeti	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepsidede kek*	Tek tepsi	3	175	30 ... 40
Kalıpta kek*	Tek tepsi	2	175	45 ... 55
Kağıtta kek*	Tek tepsi	3	175	25 ... 35
Pandispanya*	Tek tepsi	3	200	8 ... 15
Kurabiye*	Tek tepsi	3	175	25 ... 30
	2 tepsi	1 - 5	170 ... 180	35 ... 45
Yufka böreği*	Tek tepsi	3	200	35 ... 45
Poğaç*	Tek tepsi	3	200	25 ... 35
	2 tepsi	1 - 5	200	35 ... 45
Mayalı hamur*	Tek tepsi	3	200	35 ... 45
Lazanya*	Tek tepsi	3	200	30 ... 40
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek tepsi	3	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek tepsi	3	25 dk. 220, sonra 180 ... 190	70 ... 90
Piliç kızartma	Tek tepsi	2	15 dk. 250/max, sonra 190	55 ... 65
Hindî (Parçalı)	Tek tepsi	1	25 dk. 250/max, sonra 190	150 ... 210
Balık	Tek tepsi	3	200	20 ... 30

2 tepsi ile aynı anda pişirme yapılırken, derin tepsiyi üst rafa, derin olmayan tepsiyi alt rafa yerleştirin.

\* Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.

(\*\*) Ön ısıtma yapılması gereken pişirmelerde; Pişirme başlangıcında, sıcaklık lambası sönünceye kadar ön ısıtma yapın.

## Yuvarlak tepsi ile pişirme



Aşağıdaki tablo fanlı pişirmeler için geçerlidir.

Yiyecek	Tepsi adeti	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Yufka böreği	Tek tepsi	2	200	30 ... 35
Tepsidede kek	Tek tepsi	1	175	30 ... 35

## Izgaranın çalıştırılması



Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.



### UYARI

Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

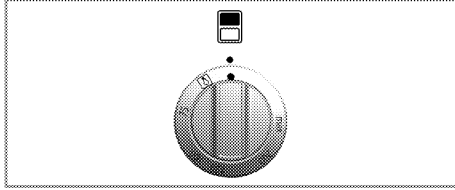
## Izgaranın açılması

1. Fonksiyon düğmesini saat yönünde çevirerek izgara çalışma fonksiyonunu seçin.
2. Gerekirse, 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.  
» Sıcaklık lambası yanar.



Fonksiyon düğmesini, kapalı (üst) konumuna getirmek için **saat yönünde** döndürmeyi denemeyin.

## Üst fırın kısmının kullanılması



### Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

1. Fonksiyon düğmesini istenilen sıcaklığa getirin.  
» Fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bunu korur. Isınma ve soğuma sırasında termostat lambası yanar.

### Elektrikli fırının kapatılması

Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

### Fırınlama ve kızartma

## Izgaranın kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini **saat dönüş yönünün tersine** döndürerek kapalı (üst) konumuna getirin.



Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

## Izgara pişirme süreleri tablosu

Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	2...3	20...25 dk.*
Parçalı piliç	2...3	25...35 dk.
Kuzu pirzolasi	2...3	20...25 dk.
Biftek	2...3	25...30 dk.*
Dana pirzola	2...3	25...30 dk.*
Tost ekmeği	3	1...2 dk.

*kalınlığa göre değişir*

## Pişirme süreleri tablosu



Belirtilen değerler laboratuarda saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.



Fırın tepsi için azami yük: 4 kg (8,8 lb).






Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

Yiyecek	Pişirme seviyesi sayısı	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (yaklaşık) (dk.)
Tepsiye kek	Tek seviye	1	175	25...35
Kağıtta kek	Tek seviye	1	175	25...30
Pandispanya	Tek seviye	1	200	5...10
Kurabiye	Tek seviye	1	175	25...30
Yufka böreği	Tek seviye	1	200	35...40
Poğaç	Tek seviye	1	180	25...35
Biftek (hütnü)/Rost	Tek seviye	1	25 dk. 250 sonra 180...190	100...120
Piliç kızartma (Parçalı)	Tek seviye	1	15 dk. 250 sonra 190	55...65
Balık	Tek seviye	1	200	20...30

## 7 Bakım ve temizlik

### Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.

	<b>UYARI:</b> Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır!
	<b>UYARI:</b> Ürünü temizlemeden önce ürünün ılımasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
	Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

- Her kullanım sonrası üründeki yemek artıklarını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyin. Temizlik işleminden sonra artık kalmayacak şekilde kuru bir bezle kurulayın. Böylece ürünün sonraki kullanımlarında bu artıkların yanması önlenir.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.
- Ürününüzde bulunan tüm cam yüzeyleri temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, bıçak, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Ürün uzun süre temizlenmediği için zamanla kahverengileşmiş kir birikintileri varsa piyasadan temin edeceğiniz yağ çözücü temizleyici maddeleri üreticinin önerileri doğrultusunda kullanabilirsiniz.

Ürününüzle birlikte yuvarlak tepsi verilmiş ise,


- Tepsiyi, ilk kullanımından önce bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Tepsiyi, her kullanımdan sonra yıkamaya özen gösterin.
- Zor kirler için limon veya sirke kullanın.

### Ocağın temizlenmesi

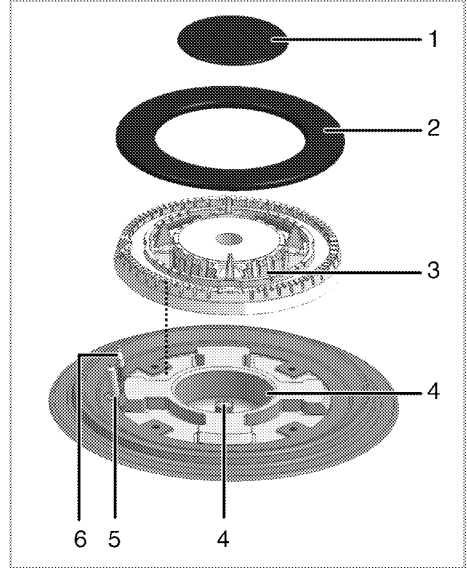
#### Ocak gözü temizliği

- Tencere taşıyıcılarını, ocak gözü şapkalılarını ve kafalarını çıkarın ve nemli yumuşak bir bez ile temizleyin.
- Ocak gözü odasında ve enjektör üzerinde bulunan kirleri nemli yumuşak bir bez ile temizleyip iyice kurulayın.

- Ocak gözü kafalarında çıkarılmayan kir ve lekeler için, piyasadan temin edebileceğiniz potasyum stearat (arap sabunu) kullanın.
- Ocağın bek tablasını temizleyin.
- Ocak gözü kafalarını doğru yerlerine takmaya dikkat edin ve sıkıca oturduklarından emin olun. Hatalı takılma durumunda gaz kaçağı, ateşlememe veya düzgün yanmamaya neden olur.
- Tencere taşıyıcılarını yerlerine takarken; tencere taşıyıcı ayaklarının, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirilmesine dikkat edin.

	Herhangi bir taşma durumunda hemen ocak gözünüzü kapatın. Üzerindeki tencereleri ve tencere taşıyıcıları alın. Kuru ve emici bir bez yardımıyla taşıntıyı temizleyin. Ocak gözlerinin içine sıvı girmemesine dikkat edin. Girmişse emici bezle orayı da temizleyin. Ocağı temizlemeden yeniden çalıştırmayın.
---	---

#### Wok ocak gözü (yanıcı) parçalarının birleştirilmesi

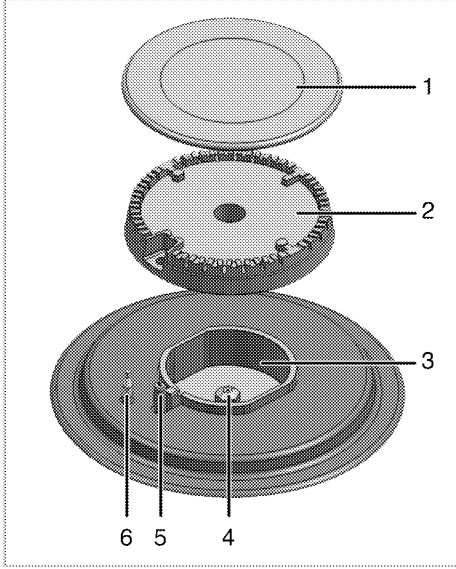


- İç ocak gözü şapkası
- Dış ocak gözü şapkası
- Ocak gözü kafası
- Ocak gözü odası
- Enjektör
- Buji (ateşleme olan ürünlerde)
- Termik eleman (termik elemanlı ürünlerde)

Ocak gözü temizlendikten sonra sırasıyla bütün parçaları birleştirin.

1. Ocak gözü kafasını, ocak gözü odasına buji (6) deliğinden geçecek şekilde oturtun.
2. Ocak gözü şapkalarını, ocak gözü kafası üzerine oturtun.

### Ocak gözü (yanıcı) parçalarının birleştirilmesi



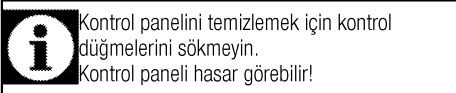
- 1 Ocak gözü şapkası
- 2 Ocak gözü kafası
- 3 Ocak gözü odası
- 4 Enjektör
- 5 Buji (ateşleme olan ürünlerde)
- 6 Termik eleman (termik elemanlı ürünlerde)

Ocak gözü temizlendikten sonra sırasıyla bütün parçaları birleştirin.

1. Ocak gözü kafasını, ocak gözü odasına buji (5) deliğinden geçecek şekilde oturtun.
2. Ocak gözü şapkasını, ocak gözü kafası üzerine oturtun.

### Kontrol panelinin temizlenmesi

Kontrol panelini ve düğmelerini (dokunmatik panellerde tuşları) ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.



Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeysin.  
Kontrol paneli hasar görebilir!

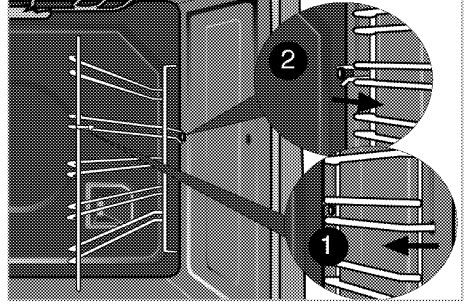
### Fırın içinin temizlenmesi

#### Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

Yan taraftaki tel raflar, fırın duvarına kancayla geçirilmiştir ve temizleme amacıyla sökülebilir.

1. Tel rafın ön tarafını, yan duvara ters yönde çekerek çıkarın.

2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.

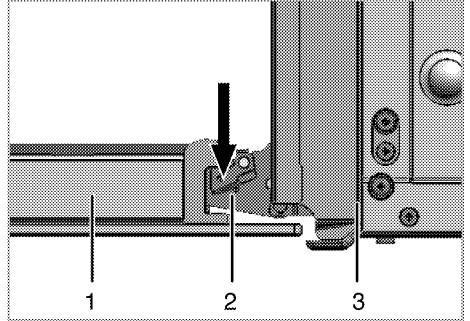


#### Katalitik duvarlar

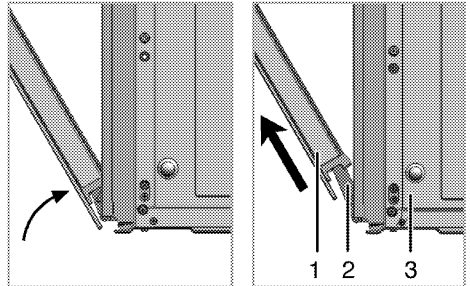
Fırınızdaki bulunan katalitik duvarlar temizlenmemelidir. Katalitik duvarların gözenekli yüzeyi yağları emerek buhar ve karbondioksit dönüştürür. Bu dönüştürme sayesinde kendiliğinden temizlenmiş olur.

#### Fırın kapağının sökülmesi

1. Ön kapağı (1) açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.



- 1 Ön kapak
- 2 Menteşe yuvası
- 3 Fırın



3. Ön kapağı yan açık pozisyona getirin.
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.



Kapağın yeniden takılması için, sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı takarken, menteşe yuvasındaki klipsleri kapatmayı unutmayın.

### Fırın kapağının temizlenmesi

Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.

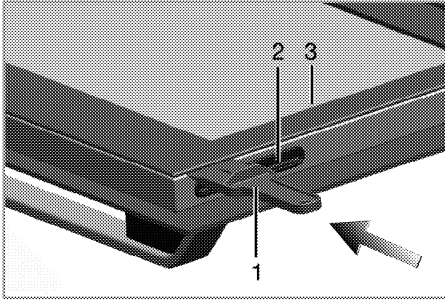


Fırın kapağını ve camını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.

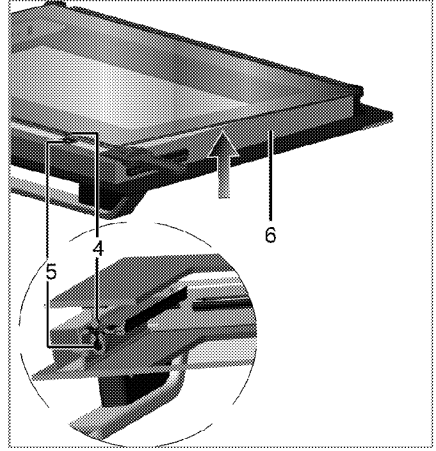
### Kapak iç camını yerinden çıkarılması

Üst fırının kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir. İç camı sökmek için, ürünle birlikte verilen kürek kullanılmalıdır.

1. Fırın kapağını açın
2. Küreği (1) cam (3) üzerinde işaretli bölgeye yerleştirerek, gösterilen yönde itip camı yerinden çıkarın.
3. Camı tekrar yerine takmak için alt kısmını plastik yuvalara (2) yerleştirin. Üst bölgesinden metal çerçeveye (6) doğru bastırıp pimlerin (4) yuvalarına (5) yerleşmesini sağlayın.



- 1 Kürek
- 2 Plastik yuva
- 3 İç cam



- 4 Pim
- 5 Pim yuvası
- 6 Metal Çerçeve



İç cam paneli baskılı tarafı yukarı bakacak şekilde takın.

### Fırın lambasının değiştirilmesi



#### UYARI:

Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin.  
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!



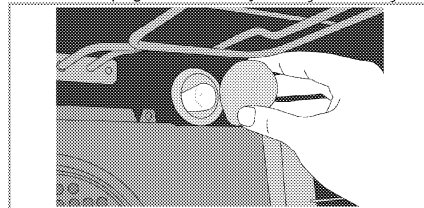
Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. *Teknik özellikler, sayfa 11*. Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

### Fırınızdaki yuvarlak lamba varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Cam kapağı saatin aksi yönde çevirerek çıkartın.



3. Fırın lambasını saatin aksi yönde çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

## 8 Sorun giderme

### **Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.**

- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

### **Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.**

- Metal parçalar ısındığı zaman genişleşerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

### **Ürün çalışmıyor.**

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*
- Kontrol paneldeki tuşlar çalışmıyor. >>> *Tuş kilidi etkin olabilir, Tuş kilidini devre dışı bırakın.*

### **Fırın ışığı yanmıyor.**

- Fırının lambası bozuk olabilir. >>> *Fırının lambasını değiştirin.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

### **Fırın ısınmıyor.**

- Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesi ayarlanmamış olabilir. >>> *Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesiyle fonksiyon ve sıcaklığı ayarlayın.*
- Saatli modellerde; saat ayarlanmamış olabilir. >>> *Zamanı ayarlayın.* (Mikrodalgalı ürünlerde, saat sadece mikrodalgalı fırına kumanda eder).
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

### **Ateşleme kıvılcımı çıkmıyor.**

- Akım yok. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin.*
- Zaman ayarı yapılmamış. >>> *Zaman ayarını yapın.*

### **Ürün sürekli kıvılcım atıyor.**

- Taşan sıvılar kontrol düğmelerinin altındaki ateşleme mekanizmasına sızmış olabilir. >>> *Ürünü fişten çekin ve kurumasını bekleyin.*

### **Gaz gelmiyor.**

- Ana gaz vanası kapalı. >>> *Gaz vanasını açın.*
- Gaz borusu eğilmiş. >>> *Gaz borusunu düzgün bir şekilde takın.*

### **Ocak gözleri düzgün yanmıyor veya hiç yanmıyor.**

- Ocak gözleri kirli. >>> *Ocak gözlerinin parçalarını temizleyin.*
- Ocak gözleri kuru değil. >>> *Ocak gözlerinin parçalarını kurutun.*
- Ocak gözü kapağı emniyetli bir şekilde yerleştirilmemiş. >>> *Ocak gözü kapağını doğru şekilde yerleştirin.*
- Ana gaz vanası kapalı. >>> *Gaz vanasını açın.*
- Gaz tüpü boş (LPG kullanıldığında). >>> *Gaz tüpünü değiştirin.*
- Ocak gözü düğmesi ateşleme esnasında yeterince basılı tutulmamış. >>> *Ateşlemeyi en az 3-5 saniye basılı tutarak gerçekleştirin.*

### **(Saatli modellerde) Saat ekranı yanıp sönüyor yada saat sembolü yanık kalmış.**

- Daha önce elektrik kesintisi meydana gelmiş. >>> *Zaman ayarını yapın / Ürün fonksiyon düğmelerini kapatarak, tekrar istediğiniz konuma getirin.*



Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz çağrı merkezine başvurun. Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.

## 9 Tüketici Hizmetleri

### Değerli Müşterimiz,

Arçelik Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığımız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

Çağrı Merkezimize ayrıca [www.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.com.tr) adresindeki "Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan formu doldurarak veya 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz:

Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

**Arçelik Çağrı Merkezi**  
**444 0 888**

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)

**Diğer Numara**  
**0216 585 8 888**

### Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1 Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.

2 Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.

3 Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.

4 Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.

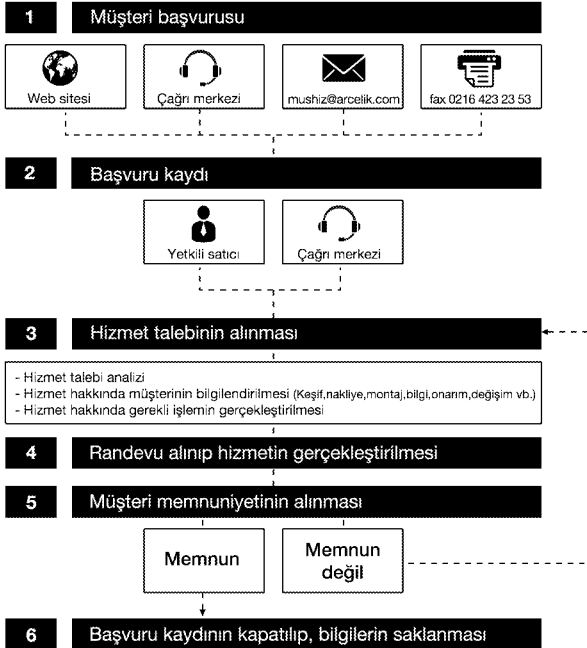
5 İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. Alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

6 Ürünün kullanım ömrü:10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

### Müşteri Memnuniyeti Politikası

Arçelik A.Ş. olarak, hizmet verdiğimiz markamızın müşteri istek ve önerilerinin müşteri profili ayrımı yapılmaksızın her kanaldan (çağrı merkezi, e-posta, [www.arcelik.com.tr](http://www.arcelik.com.tr), faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletebileceği, izlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplandığı, bu kayıtların yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alındığı, değerlendirildiği ve süreçlerin sürekli kontrol edilerek iyileştirildiği, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul etmiş müşteri odaklı bir yaklaşımı benimsemekteyiz. Yaklaşımımızla paralel olarak tüm süreçler yönetim sistemi ile entegre edilerek, birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmiş olup, yönetim hedefleri de bu sistem üzerinden beslenmektedir.

### Hizmet talebinin değerlendirilmesi







*Kullanım Hataları ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Diğer Hususlar:*

*Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;*

*1)Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,*

*2)Malın tüketicieye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,*

*3)Malın kullanıldığı yerin elektrik, su, doğalgaz, telefon vb. şebekesi ve/veya altyapısı kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,*

*4)Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,*

*5)Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanımdan kaynaklanan hasar ve arızalar,*

*6)Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar.*

*Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumunda mala verilmiş garanti sona erecektir.*

*Arızalarda kullanım hatasının bulunup bulunmadığının, yetkili servis istasyonları, yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla; malın satıcısı, ithalatçısı veya üreticisinden birisi tarafından, ilgili mevzuatla belirlenmiş ve o mala ilişkin azami tamir süresi içerisinde düzenlenen raporla belirlenmesi ve bu raporun bir nüshasının tüketicieye verilmesi zorunludur.*

*Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.*

*Tüketiciler şikâyet ve itirazları konusundaki başvurularını, ilgili mevzuatlarla belirlenmiş yetki sınırlarını gözeterek, Tüketici Mahkemelerine ve Tüketici Hakem Heyetlerine yapabilir.*

*Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.*

**Çağrı Merkezi**

**444 0 888**

**Diğer Numara**

**0216 585 8 888**

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,

34445, Sütüçce / İSTANBUL

Tel.:(0-216) 585 85 85 Fax: (0-216) 423 23 53

## GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
  - a- Sözleşmeden dönme,
  - b- Satış bedelinden indirim isteme,
  - c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
  - ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya inkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) Malın tamir süresi 20 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihi, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasına ile ilgili olarak çıkabilecek uyumsuzluklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

### Üretici veya İthalatçı Firmamız:

Unvanı: Arçelik A.Ş.  
Adresi: Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,  
Sütlüce / İSTANBUL  
Telefonu: (0-216) 585 8 888  
Faks: (0-216) 423 23 53  
web adresi: www.arçelik.com.tr

### Malın

Markası: Arçelik  
Çinsi: Fırın  
Modeli:  
Seri No:  
Garanti Süresi: 3 YIL  
Azami Tamir Süresi: 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

GENEL MÜDÜR YRD.

 ARÇELİK A.Ş.

### Satıcı Firmamız:

Unvanı:  
Adresi:  
Telefonu:  
Faks:  
e-posta:

Fatura Tarih ve Sayısı:  
Teslim Tarihi ve Yeri:  
Yetkilinin İmzası:  
Firmamız Kaşesi:

Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.