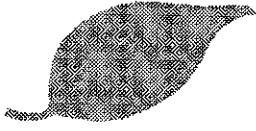


arçelik

9310 F/ 9311 F
9311 FDG
9311 FT/ 9312 FM

firin

KULLANMA
KILAVUZU



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

Değerli Müşterimiz,
Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. **Bunun için, bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz.**

 **arçelik**



İçindekiler

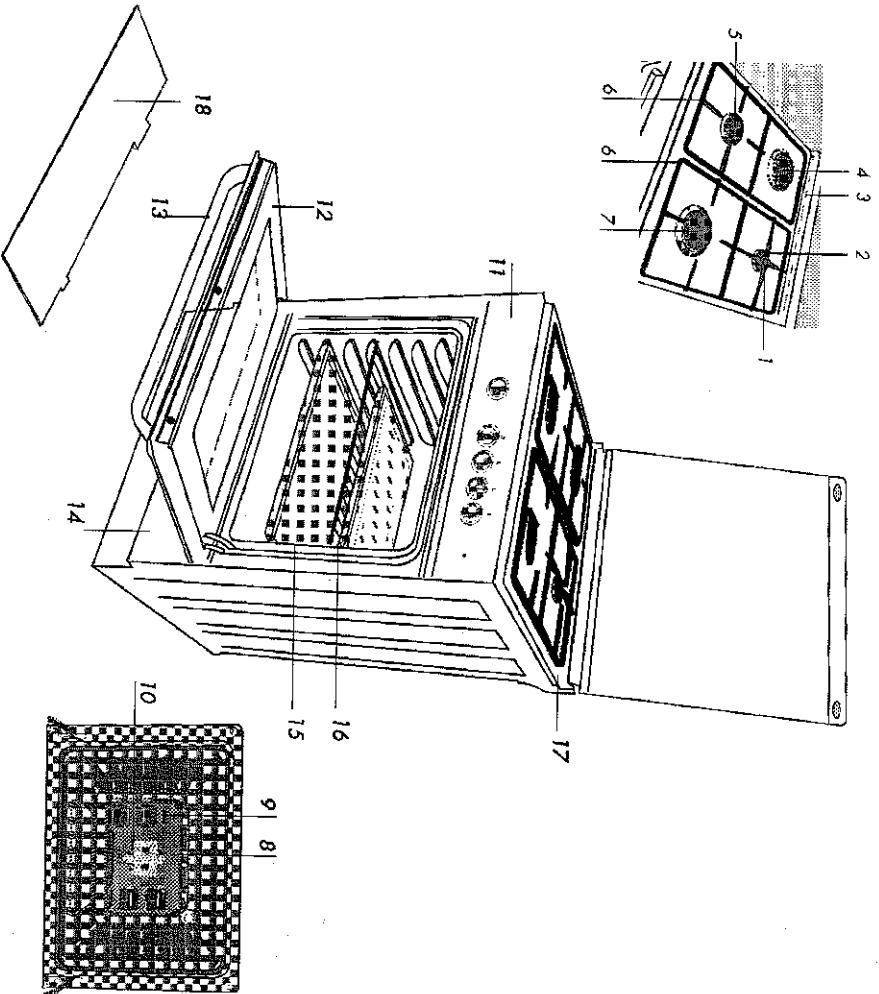
1	Ürün teknik özellikleri	Sayfa 2
2	Ürününüzü kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları	Sayfa 3
3	Ürün üstün özellikleri, pratik ve yararlı bilgiler	Sayfa 5
4	Bakım ve temizlik	Sayfa 18
5	Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler	Sayfa 22
6	Tüketici Hizmetleri Bilgileri	Sayfa 27
7	TSE Belgesi	Sayfa 28
8	Garanti konusunda müşterinin dikkat etmesi gerekenler	Sayfa 29
9	Garanti Belgesi	Sayfa 31

1 Fırının teknik özellikleri

Dış genişlik	: 600 mm
Dış derinlik	: 600 mm
Dış yükseklik	: 850 mm
İç genişlik	: 445 mm
İç derinlik	: 410 mm
İç yükseklik	: 348 mm
Fırın hacmi	: 63 lt / 61 lt (9311 FT)
Alt çekmece hacmi	44 lt.
Bek anma güçleri (Brüt)	
Sağ ön kuvvetli bek	: 2900 W
Sol arka normal bek	: 2000 W
Sol ön normal bek	: 2000 W
Sağ arka yardımcı bek	: 1000 W
Ø 180, elektrikli ocak	: 1000 W (9312 FM)
Besleme gerilimi	: 220 V ~ 50 Hz
İzgara gücü (ızgaralı modellerde)	: 2000 W
Turbo rezistans gücü	: 2100 W
Turbo motor gücü	: 38 W
Turbo motor devri	: 2800 devir/dakika
Lamba	: 15 W/25W
Toplam elektrik gücü	: 2160 W
Ateşleme	: 3160 W (9312 FM)
Emniyet	: Elektrikli,
	: Musluklarda kilitleme tertibatı

*Alt bölme 9310F modelde bulunmamaktadır.

*Düğme koruma sacı 9311 FT modelde bulunmamaktadır.



1. Sağ arka gazlı ocak (yardımcı bek)
2. Çeşme taşıyıcı
3. Pişirme buharı çıkış bacası
4. Sol arka gazlı ocak (normal bek)
5. Sol ön gazlı ocak (normal bek)
6. Tencere taşıyıcıları
7. Sağ ön gazlı ocak (kuvvetli bek)
8. Turbo rezistans (sac arkasında)
9. Alt bölme
10. Hava çıkış delikleri
11. Hava emiş delikleri
12. Kontrol paneli
13. Ön kapak
14. Tutamak
15. Alt bölme
16. Tepsiler
17. İzgara
18. Bek tablası

2 Fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken işlemler ve güvenlik uyarıları

! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

☛ Fırınınızı kullanıma hazır hale getirebilmeniz için en yakın **Arçelik Yetkili Servisi**'ni çağırınız.

9311 FDG fırınınız Doğalgaza ayarlıdır.

Diğer modeller LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Doğalgaza ayarlamak için **Arçelik Yetkili Servisi**'ne müracaat ediniz.

☛ **LPG tüpünü ters çevirerek kullanmayınız.**

☛ Fırınınızın kullanıma voltajı 220 Volt ~ 50 Hz tir.

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

☛ Fırınınızın şebeke kordonuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fiş mutlaka topraklı priz ile kullanılmalıdır.

Topraklama tesisatını **ehliyetli bir elektrikçiye** yaptırınız.

Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

☛ Ürününüzün gaz hortumunu ve elektrik kordonunu sıcak yüzeylere geçecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız. Ocakların yakınından geçirmeyiniz. Kordon izolasyonu bundan zarar görebilir.

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

☛ **Fırın lambasını değiştirmeden önce, fırın fişini prizden çıkarınız.**

☛ Saatli model ürüne sahip iseniz ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saatinizi mutlaka ayarlayınız. Aksi takdirde **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.

☛ Cam kapaklı fırınlarda üst cam kapağı kapatmadan önce ocak düğmelerinin kapalı konumunda olduğundan emin olunuz. Aksi halde **cam çatlayabilir.**

☛ Kızartma cinsi vb. yemek yaparken yağlar alev alabilir. Bu nedenle örtü ve perdelere dikkat ediniz.

• Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce 250°C'de 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.

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

• Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmuyunuz. Şayet fırın yanlışlıkla, istenmeden çalıştırlacak olursa, alev alabilirler.

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

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

• Fırın kısmını kullanırken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir.

• **Çocukları fırından uzak tutunuz.**

• **Ön kapak açık iken, çocukların, kapak üzerine çıkmasına veya oturmasına izin vermemeyiniz.**

• **Küçük çocukların bulunduğu ortamlarda, dış yüzey sıcaklığı daha düşük olan soğuk kapağın kullanılması önerilir. Ürününüzün model ve seri no.sunu bildirerek Servisinizden ücreti karşılığı temin edebilirsiniz.**



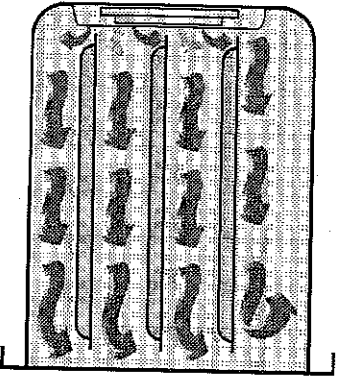
• Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız. Tepsi ve tel izgara kenarlarındaki kartonları ve ön cama yapılandırılmış olan straforu çıkarmayı unutmayınız. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir.



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.

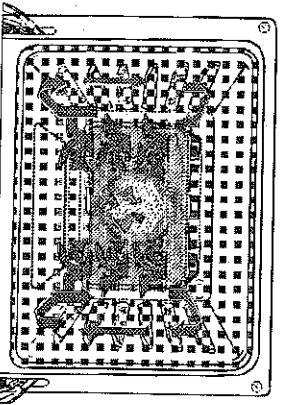
3 Ürününüzün üstün özellikleri, pratik ve yararlı bilgiler

Turbo fırınınızın üstün özellikleri



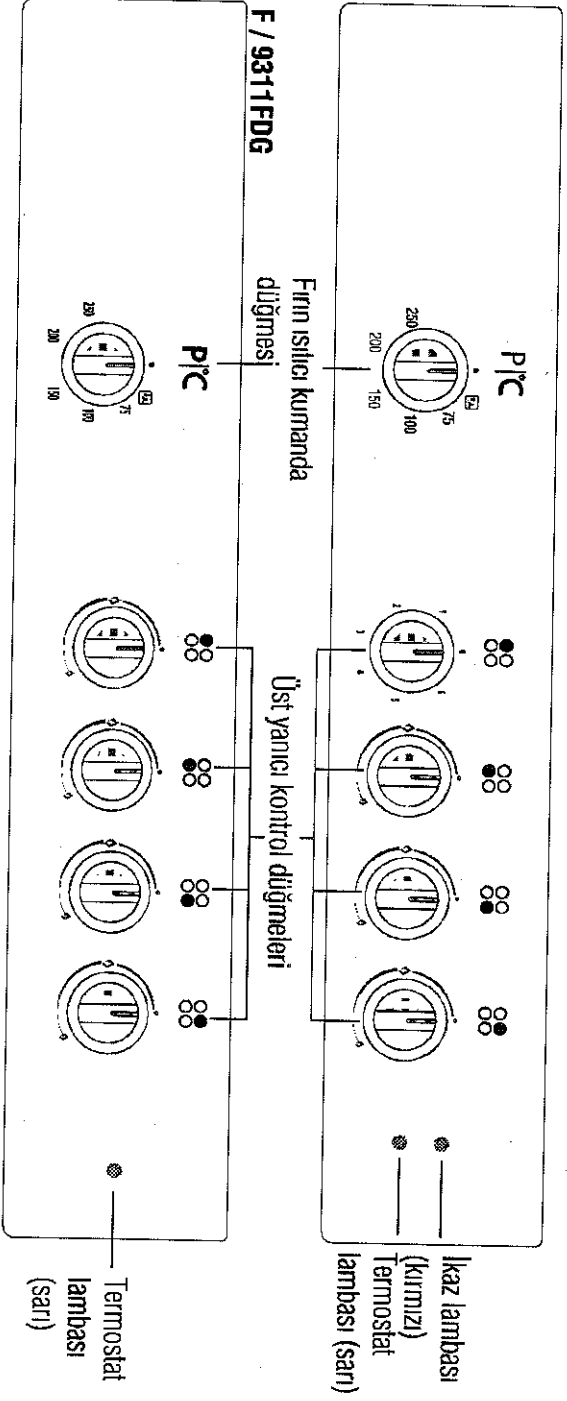
- Turbo fırın kokuları birbirine karıştırmadan, pişirme sıcaklıkları birbirine yakın veya aynı olan, 2 veya 3 çeşit yemeği aynı anda pişirerek enerji tasarrufu sağlar. Fırın arka duvarındaki rezistansın yanmasıyla oluşan sıcak hava ile birlikte, koku yapıcı maddeler sürüklenerek kimyasal bozulmaya uğrar. Fırın sıcaklığını; pişirme sıcaklığı düşük olan yemeğe göre ayarlarınızı tavsiye ederiz. (pişirme sıcaklığı yüksek olan yemek, tabloda belirtilen süreden geç pişecektir.)
- Turbo konumunda, pişirme işleminden önce en az 10 dakika ön ısıtma yapınız.
- Turbo konumunda, üç tepsi ile yapılan börek ve benzeri hamur işlerinde, tepsi aralarındaki boşluğun kapanmasını önlemek için, hamuru delerek kabarmasını önleyiniz.
- Saat ile programlı pişirme yapmanız durumunda, farklı pişirme sürelerinde pişen yemekler için, en kısa süreli pişirmeye göre program yapınız. İlave süreleri kendiniz kontrol ediniz.

Fırın içi hava dolaşımı

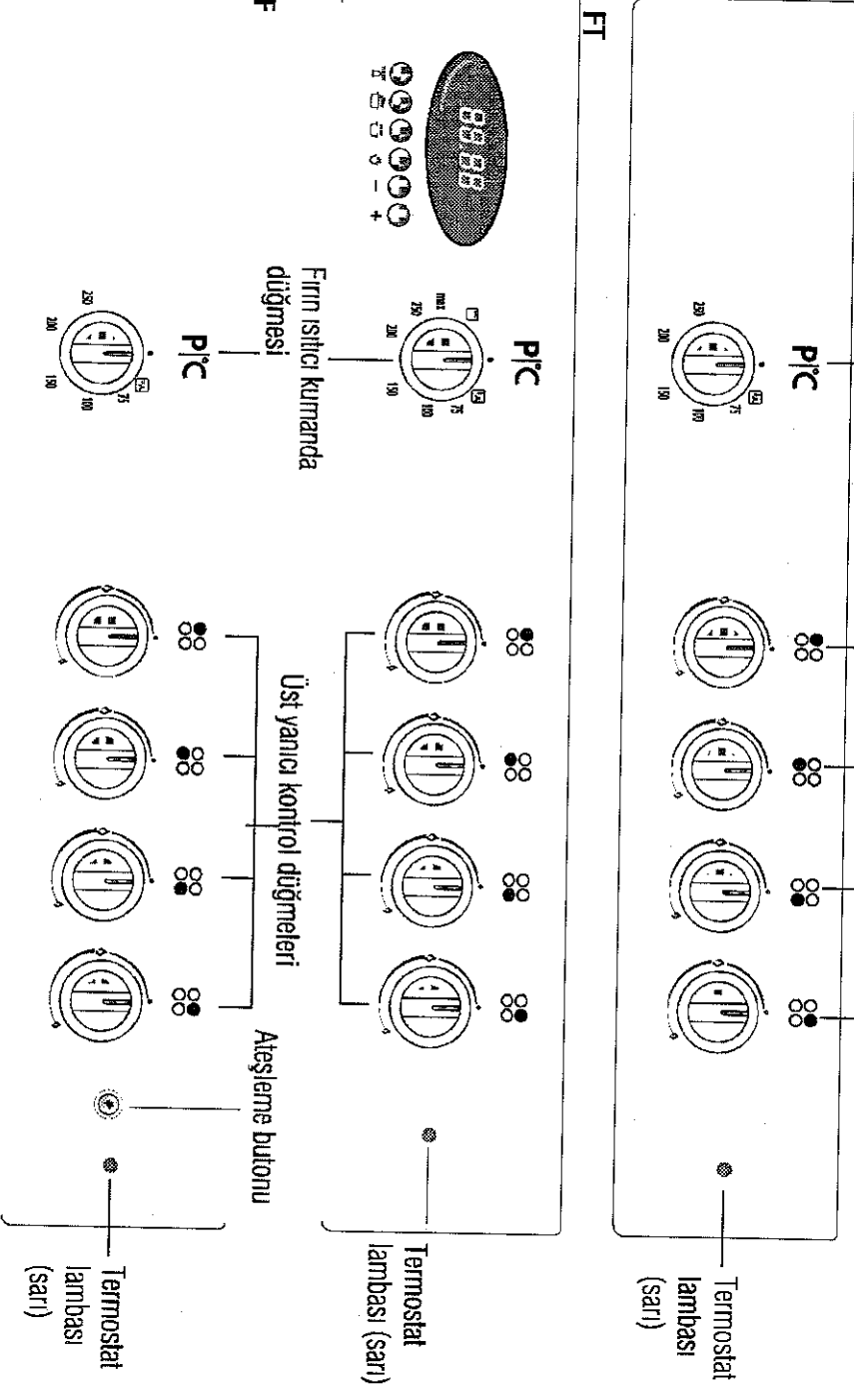


Kontrol panosunun tanıtımı

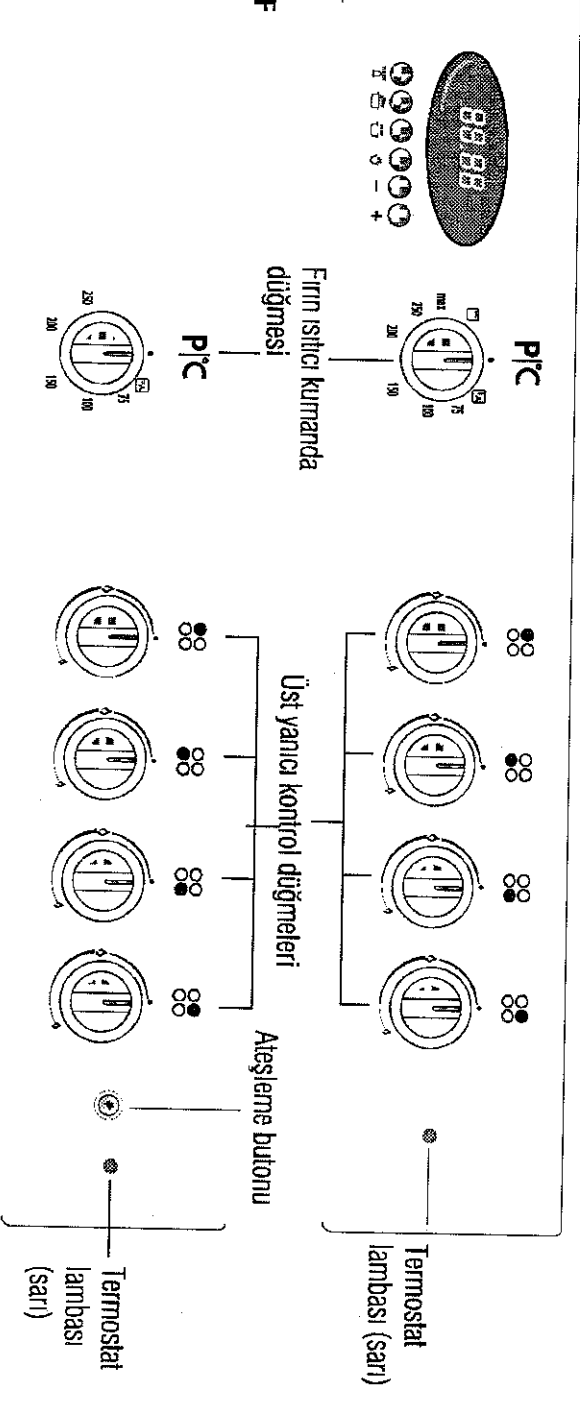
9312 FM



9311 F / 9311FDG



9310 F



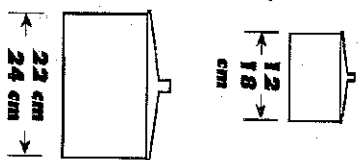
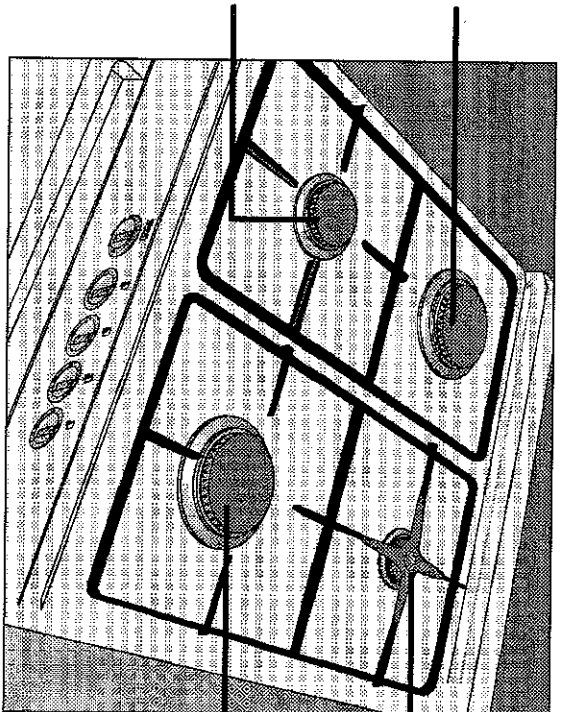
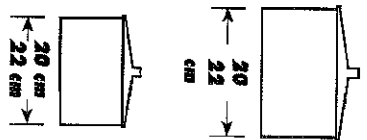
İkaz lambası (Kırmızı)
Elektrikli ocanın çalışır durumunda olduğunu gösterir.

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

Ocaklardan en fazla verimi elde etmek için ocakların üzerine koyacağınız tencere ölçülerine ve tencerelerin düz tabanlı olmasına dikkat ediniz. İç bükey ve dış bükey tabanlı tencereler kullanmayınız. Yan taraftaki şekilde belirtilen çaptaki tencereleri kullanınız.
Ø 14 cm'nin altında tencere kullanıldığında cezve taşıyıcı kullanınız.

Gazlı ocakların kullanımı ve Ateşleme (9311 F/9311FDG/ 9311 FT/ 9312 FM)

Gazlı ocakları kontrol eden musluklar özel emniyetli tertibatlıdır. Musluklardan ocaklara gaz geçişi ve çakmakanın ateşlenmesi için, düğmeleri saat yönünün tersine çevirerek **ileriye doğru** sürekli basılı tutmanız gerekmektedir. Bu durumda peşpeşe otomatik ateşleme yapılmaktadır. Yanma gerçekleşene kadar, düğmeyi basılı konumda tutunuz.



Gazlı ocakların kullanımı ve Ateşleme (9310 F)

Gazlı yanıcıları kontrol eden musluklar kilitleme tertibatlıdır. Musluklardan yanıcılara gaz geçişi için, düğmeleri **ileriye doğru** hafifçe bastırıp sola çevirmeniz gerekir.



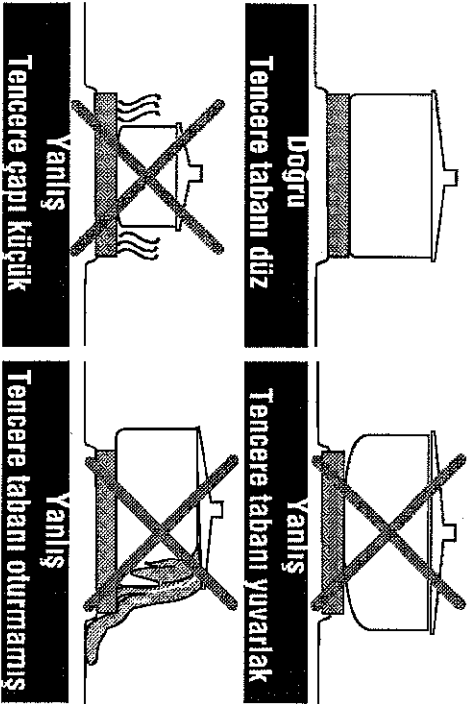
Ateşleme butonu
Otomatik ateşlemeyi sağlar.
Butona basılıp bırakıldığında bütün bujiler aynı anda kıvılcım sağlar. Bu durumda hangi yanıcıya gaz geliyorsa orada yanma olur. Butona ilk-basıp bırakma anında yanma olmazsa tekrar basmak gerekir.

Elektrikli ocak kontrol düğmesi kademeleri

Düğme	1	2-3	4-5-6
Kullanım alanları	Sıcak tutma konumu	Düşük sıcaklıkta ısıtma konumları	Pişirme-Kızartma-Kaynatma konumları

Elektrikli ocak kontrol düğmesi

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



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

Elektrikli ocaklar için faydalı bilgiler

- **Fırınınız saatli ise;** saati ayarlamadan ocağınız çalışmaz.
- Saat yardımıyla istediğiniz pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.
- Elektrikli ocak üzerinde düzgün tabanlı tencere kullanınız. Bu şekilde ısı enerjisi en faydalı şekilde kullanılmış olur.
- Tabanı dışa dönük tencereler kullanmayınız.
- Küçük çaplı tencereler kullanmayınız. Küçük çaplı tencere kullanılması ısı enerjisinin boşa harcanmasına neden olur.
- Elektrikli ocak üstünde kuru tabanlı tencereler kullanınız.
- Elektrikli ocağı kullandıktan sonra ıslak bezle siliniz. Aşırı kirlenme durumunda deterjanlı su ile iyice temizleyiniz.
- Elektrikli ocağı temizledikten sonra üst kısmın kuruması için birkaç dakika ısıtınız. Üst kısmı uzun süre kullanmayacaksanız makine yağı ile yağlayarak ince bir yağ tabakası oluşmasını sağlayınız.
- Elektrikli ocakların gevresindeki paslanmaz sac ısı ile renk değiştirebilir. Bunun kullanım yönünden bir sakıncası yoktur.

Ocaklarda kullanılacak tencere çapları

Ø 145 mm	→	150 - 170 mm
Ø 180 mm	→	180 - 200 mm

Fırın kısmının kullanılması

Turbo fırın

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi

Düğme, fırın sıcaklığını ayarlayan termostatı kontrol etmektedir. Fırın içindeki sıcaklık ayarlanan konuma geldiğinde termostat devreyi keser ve termostat lambası söner. Sıcaklık, ayarlanan konum değerinin altına düştüğü zaman termostat devreye girer ve termostat lambası tekrar yanar. Böylece pişirme süresince ayarlanan sıcaklık değeri korunur.

* Pişireceğiniz yemek cinsleri

* Termostat konumları, raf konumları ve tavsiye edilen süreleri pişirme tablosunda verilmiştir.

*"**Fırın ısıtıcı kumanda**" düğmesini sağa doğru (saat ibresi yönünde) çeviriniz.

* 10 dakika ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma sonunda pişirmek istediğiniz yiyeceği fırına yerleştiriniz.

* Pişirme işlemi sonunda "**fırın ısıtıcı kumanda**" düğmesini tekrar "0" konumuna getirerek pişirme işlemi durdurunuz.

Saatli fırına sahip iseniz; Saat kullanma açıklamasına bakınız.

Turbo fırında: 2 veya 3 çeşit yemeği aynı anda pişirecekseniz; Fırın sıcaklığını; pişirme sıcaklığı düşük olan yemeğe göre ayarlamanızı tavsiye ederiz. (pişirme sıcaklığı yüksek olan yemek, tabloda belirtilen süreden geç pişecektir.)

! Saat sadece alt fırına kumanda etmektedir.

Fırının saatini kullanarak;

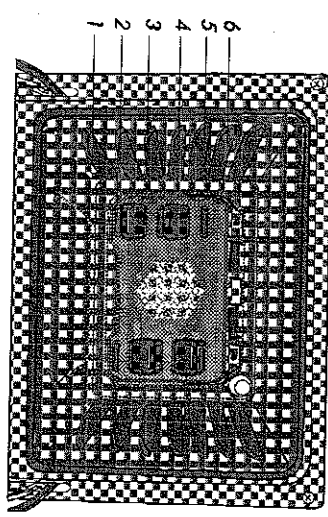
1. Otomatik programlamalı,
2. Yarı otomatik programlamalı ve
3. Programsız pişirme yapabilirsiniz.

Saatli ürünlerde; rezistansa elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Rezistansın devreye

şoklanması için saatinizin mutlaka ayarlanması gerekir. (**Saat kullanma talimatına bakınız.**)

☛ **Otomatik programlı pişirme yaparken;** pişireceğiniz yiyeceğin, pişirmeye başlanacak saate kadar fırın içinde beklediğinde **bozulmayacak türden olmasına dikkat ediniz.**

(Örneğin: Kabartma tozu veya maya ile yapılan hamur işleri, etler vb. bekletildiğinde bozulur.)



Raf konumları:

3 tepsi için: 2 - 4 - 6 (ürününüzde 3 tepsi varsa)

2 tepsi için: 4 - 6

1 tepsi için: 4

Ürünlerde kullanılan aksesuarlar (modele göre farklıdır):

☛ **Tel ızgara:** Izgara yapmak veya fırın tepsisinden farklı bir kapta pişirme yaparken üzerine tencere vb. koymak için,

☛ **Fırın tepsisini(büyük):** Börek vb. hamur işlerini pişirmede,

☛ **Tepsi içinde tel ızgara:** Izgara yapmada,

☛ **Derin Tepsi:** Sulu yemekleri pişirmede,

Turbo fırında yemek pişirme

Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır.

• Pişirme süreleri tepsi sayısına ve malzeme miktarına göre değişebilir.

• Turbo fırınlarda hava hareketi olduğundan; etlere konulan sos, bir miktar fazla olmalıdır.

• Kek pişirirken kalıp kullanmanız daha iyi sonuç verir. Pişirme ve kullanımı alışkanlığınızla bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.

• **Fırın tepsisinden farklı bir kapta pişirme yaparsanız, kendi tecrübünüze dayanarak uygun pişirme konumunu seçiniz.**

- **Gam kapları, ısıyı yansıtan veya kötü ileten kapları hamur işlerini pişirmede kullanmayınız. Fırın tepsi en uygun olanıdır.**

• **Ürününüzde derin tepsi varsa, sulu yemekleri pişirmede bu tepsiyi kullanınız.**

• **Derin tepsi ile pişirme yaparken tek tepsi kullanınız.**

Tel ızgarayı rata yerleştirip, derin tepsiyi ızgaranın üzerine koyarak pişirme yapınız.

Turbo fırın pişirme tablosu

Yemekler	PIŞIRMA KABİ	RAF KONUMU	TERMOSTAT KONUMU		PIŞIRMA SÜRESİ (dakika)
			PIŞIRMA BAŞLANGIÇINDA	PIŞIRMA SONUNA KADAR	
Pandispanya (8 kişilik)	24-26 cm çapında pasta kalıbı	3	170-180	170-180	15-25
Kek (kalıpta,5 kişilik)	18-22 cm çapında metal kek kalıbı	3	170-180	170-180	20-30
Kurabiye (12 kişilik)	Büyük tepsi	4	170-190	170-190	20-30
Pogaça (12 kişilik)	Büyük tepsi	4	180-190	180-190	20-30
Çörek ve ağma	Büyük tepsi	4	160-180	160-180	20-30
Yulka böreği (8 kişilik)	Büyük tepsi	4	180-190	180-190	35-45
Mayalı börek (18 kişilik)	Büyük tepsi	4	190-200	190-200	25-35
Bisküvi (10 kişilik)	Büyük tepsi	4	170-180	170-180	15-25
Kek (20 kişilik)	Büyük tepsi	4	170-180	170-180	20-30
Taş böreği (8 ayrı porsiyon)	Büyük tepsi (yaprak hamuru ile)	4	200-210	200-210	20-30
Su böreği (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	4	180-190	180-190	35-45
Fırın makarna (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	4	170-180	170-180	35-45
Pizza (8 kişilik)	Büyük tepsi	4	200-220	200-220	20-30
Dana eti (Dana rosto - 8 kişilik)	Elin hacmine uygun küçük derin tepsi	4	250(15 dk)	150	90-120
Kuzu eti (Kuzu kol sarma - 8 kişilik)	Elin hacmine uygun küçük derin tepsi	4	250(15 dk)	160	65-80
Pilav kızartma (büyük, 1 adet)	Küçük derin tepsi	4	250(15 dk)	160	55-65
Hindi kızartma (5,5 kg)	Büyük tepsi	4	220(25 dk)	140	170-220
Balık	Küçük derin tepsi	4	200	200	15-20
Revani (20 kişilik)	Büyük tepsi	4	180-190	180-190	20-25
Şekerpare (8 kişilik)	Büyük tepsi	4	170-190	170-190	20-30
Baklava (18 kişilik)	Büyük tepsi (55 yaprak)	4	150-160	150-160	60-70

• Tepsileri fırın içine yerleştirirken tepsilerin aynı hizada olmasına dikkat ediniz.

• Yapılan börek ve benzeri hamur işlerinde, tepsi aralarındaki boşluğun kapanmasını önlemek için hamuru delerek kabarmasını engelleyiniz

Raf konumları

3 tepsi için : 2 - 4 - 6

2 tepsi için : 4 - 6

1 tepsi için : 4


Izgara yapılıması (9311 FT)

Fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "  " konumuna getiriniz.

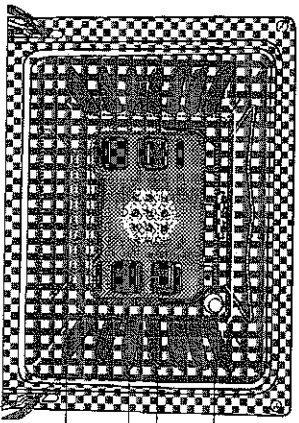
- Izgara yaparken 4 veya 5. rafı kullanınız.
 - Izgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgara telini yağlayınız.
 - Tel ızgarayı yerleştirirken, yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi sürünüz. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koyunuz.
 - Kapak kapalı konumda iken 5 - 10 dakika ön ısıtma yapınız.
 - Izgara yaparken, ön ısıtmadan sonra ön kapağı komple açık tutunuz.
 - Kontrol panosu üzerindeki düğmelerin ısınmasını önlemek için, **düğme koruma sacını** kumanda panelinin altında bulunan yuvalarına şekilde görüldüğü gibi yerleştiriniz.
- Bu sac kullanılmadığı zaman oluşacak hasarlardan **fırmamız sorumlu olmayacaktır.**



Izgara yaparken çocukları
fırından uzak tutunuz.

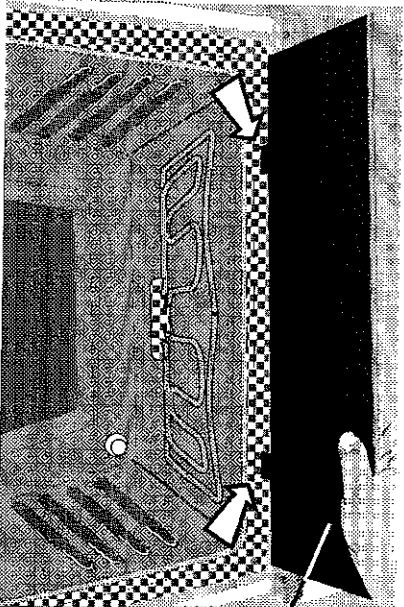
	Izgara 	Pişir. süresi dk.
Kuzu eti	4-5	12-15
Kuzu pırzola	4-5	12-15
Dana pırzola	4-5	15-25 (*)
Koyun pırzola	4-5	15-25 (*)

(*) kalınlığa bağlı



Raf konumları

1. raf
2. raf
3. raf
4. raf
5. raf
6. raf

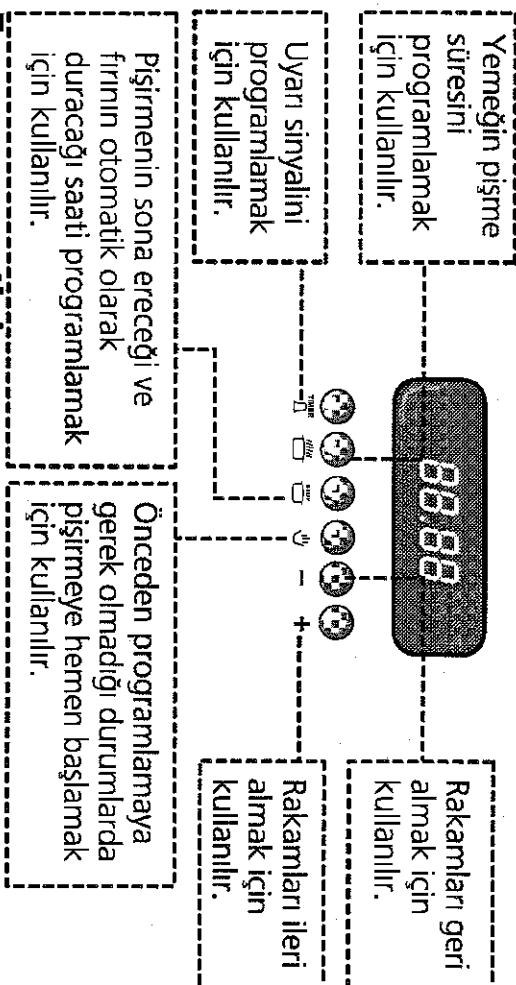


Düğme koruma sacı

Elektronik saatin ayarlanması (9311 FT)

Fırınınızı kullanmaya başlamadan önce saatinizi ayarlamanız gerekmektedir. Aksi takdirde fırınınız çalışmaz. **Rezistanslara elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Rezistansın devreye sokulabilmesi için, saatin mutlaka ayarlanmış olması gerekir.**

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





Fırınınızın saatinizi;

1. 0-24 saat arası pişirme süresine ayarlayabilirsiniz.
2. 0-24 saat arası zil alarını olarak kullanabilirsiniz.
3. Tam otomatik, yarı otomatik veya programsız (manuel) pişirmeye programlayabilirsiniz.
4. 22.00 - 06.00 arası saatin rakamları (gece dolayısı ile) sönmük yanar. Bu bir arıza değildir.

AUTO : Sürekli yanarsa fırının programlanmış olduğunu gösterir. **⏸** : Sürekli yanarsa uyarı için programlanmış olduğunu gösterir.

: (🔌) Programsız pişirme hariç) Sürekli yanarsa fırının çalışmakta olduğunu gösterir.

Pişirme süresini veya pişirmenin bitiş süresini görmek istediğinizde, ilgili   tuşlarına basınız. Bastıktan 5 saniye sonra ekranda yine günün saati görünür.

Saatli ürünlerde

Fırının çalıştırılması elektronik saat ve "fırın ısıtıcı kumanda" ve "fonksiyon seçici" düğmeleri yardımıyla yapılır. **3 çeşit pişirme işlemi mevcuttur.**

- Manuel
 - Yarı otomatik
 - Tam otomatik
- Öncelikle saati günün saatine ayarlamak gerekir.

Bu işlemi yapabilmek için:

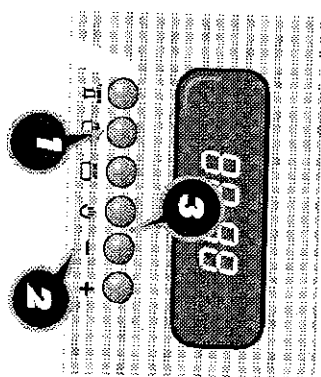
1. Bir elinizle " " , " " tuşlarına aynı anda basarken diğer elinizle " " veya " + " tuşuna basarak günün saatini ayarlayınız. " - " , " + " tuşları ile birer birer ilerleme yapabildiği gibi sürekli basılı tutulursa hızlı bir şekilde ilerler.

2. Elinizi çektiğiniz andan itibaren saatiniz ve aynı anda da fırınınız manuel olarak çalışmaya başlar. Fırınınız çalışmasını istemiyorsanız "fırın ısıtıcı kontrol" ve "fonksiyon seçici" düğmelerinin kapalı olması gerekir. Eğer daha önceden tam ya da yarı otomatik program yapılmışsa, programı bozmadan saat ayarı yapılamaz. (Bakınız saatin sıfırlaması)

Programsız pişirme (Hemen pişirme)

Önce sıfırlama yapınız. Eğer, herhangi bir şekilde fırınımda daha önce programlı veya programsız pişirme yapılmışsa ve hatızada daha önceden kalmış bir program var ise göstergede "AUTO" yazısı yanıp sönecektir. Bu iki durumda da programı sıfırlamanız gerekir. Aksi takdirde programsız pişirme yapamazsınız.

Saatin sıfırlanması



Dikkati

Program sıfırlanmadan tekrar programlama yapılamaz.

Programı sıfırlamak için

- 1 " " tuşuna basıp
- 2 " + " tuşuna basarak rakamları sıfırlayınız ve
- 3 " - " tuşuna basınız.

Programsız pişirme (Hemen pişirme)

Hiç bir program yapmadan pişirme işlemi kendiniz başlatıp yine kendinizin bitirmesi demektir.

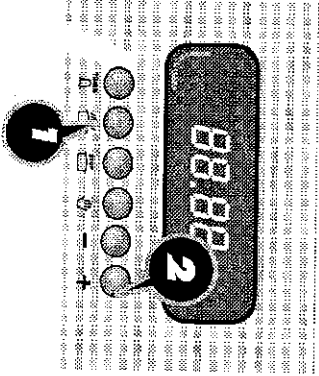
1. Eğer hatızada herhangi bir program var ise saatinizi sıfırlayınız.
2. Pişireceğiniz yemeği fırına koyduktan sonra "fırın ısıtıcı kumanda" ve "fonksiyon seçici" düğmelerini pişirme tablosunda verilen konuma getiriniz.
3. Programsız pişirmede saat elektrik devresini kesmez, yemeğin piştiğine kendiniz karar vererek fırın ısıtıcı kumanda düğmesini "0" konumuna getiriniz.




Yarı otomatik programlama yapılması


Fırınınızın pişirmeye hemen başlayıp belirdiğiniz süre sonunda otomatik olarak durmasıdır.

Bu programlamada, yemeğinizi ne kadar pişirecekseniz saate bu süreyi girmeniz gereklidir.


1. "Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini pişirme tablosundan istediğiniz sıcaklığa, **"fonksiyon seçici"** düğmeyi de aynı tabloda gösterilen konuma getiriniz. Yemeğinizi fırına yerleştirdikten sonra;






2. "**" tuşuna basarken aynı anda "****" tuşuna basarak pişirme tablosundan seçeceğiniz pişirme süresini ayarlayınız. Göstergede devamlı AUTO yazısı ve "****" işareti belirecektir. O andan itibaren saatiniz geri saymaya başlamıştır.**


Fırının çalışması sırasında "**" tuşuna basarak kalan süreyi görebilirsiniz. Bu tuşa basıktan 5 saniye sonra tekrar günün saati görünür.**

3. Ayardığınız pişirme süresi sonunda fırınınız otomatik olarak durur ve saat alarm verir.

Bu sırada AUTO yazısı göstergede yanıp sönerek sinyal verecek, "**" işareti de silinecektir.**

Alarm sesini durdurmak için "**", "****" ve "****" tuşlarından herhangi birine basınız.**

4. "Fırın ısıtıcı kumanda" ve "fonksiyon seçici" düğmelerini kapalı konuma getiriniz.

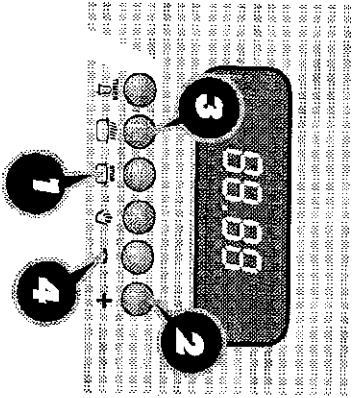
5. Göstergedeki AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu hafızadaki program silinmemiş demektir. Bu programı silmek için "**" tuşuna basınız.**

Otomatik programlama yapılması

Pişırmenin biteceği saati ve pişirme süresini de daha önceden programlamak demektir.

Programlama yapmadan önce günün saatinin ayarlanmış olmasına dikkat ediniz.

1. Fırınınızın "fırın ısıtıcı kumanda" ve "fonksiyon seçici" düğmelerini kılavuzunuzda pişirme tablosunda belirtilen konuma getiriniz. Yemeğinizi fırına yerleştirdikten sonra;



2. ① "STOP" tuşuna basarken
② "+" tuşuna basarak pişirme işleminin önce bitiş saatini ayarlayınız.

③ " " tuşuna basarken aynı anda
④ " — " tuşuna basarak bu kez istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız. Göstergede devamlı AUTO yazısı belirecektir.

3. Pişirme işlemi sona erdiğinde fırın otomatik olarak durur ve saat alarm verir. Alarm sesini durdurmak için "TIMER" " " ve "STOP" tuşlarından herhangi birine basınız.

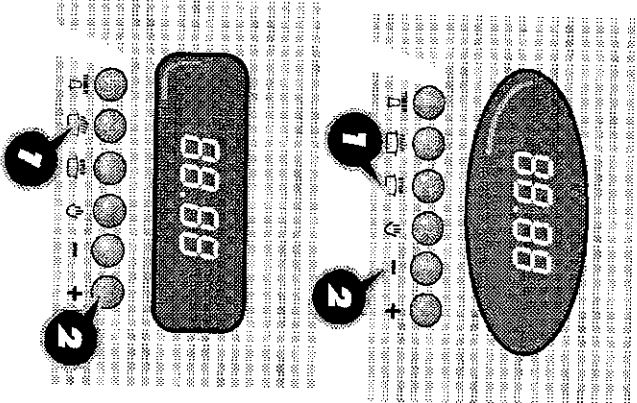
4. "Fırın ısıtıcı kumanda" ve "fonksiyon seçici" düğmelerini kapalı konuma getiriniz.

5. Göstergedeki AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu hafızadaki program silinmemiş demektir. Bu programı silmek için " " tuşuna basınız.

Elektrik kesilmesi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapınız.

Fırının çalışması sırasında isterseniz pişirme süresini veya pişirmenin bitiş süresini değiştirebilirsiniz. (Bakınız programlanan sürenin sonradan değiştirilmesi)

Programlanan sürenin sonradan değiştirilmesi
Fırının çalışması sırasında isterseniz pişirme süresini veya pişirmenin bitiş süresini değiştirebilirsiniz.



Pişirme bitiş süresini değiştirmek için:

Otomatik programlama yapıyorsanız;

1. " " tuşuna basıp, azaltmak için " - ", artırmak için " + " tuşuna basınız.

Pişirme süresini değiştirmek için:

1. " " tuşuna bastığınızda ekranda pişirme süresi görülür.
2. " + " veya " - " tuşuna basarak yeni süreyi ayarlayınız.

Fırının çalışmasını yarıda kesmek (durdurmak) için; " " tuşuna basarken " - " tuşu ile sıfırlayınız.

Pişirme durup saat sinyal vermeye başlayacaktır. Sinyal sesini durdurmak için " " , " " , " " tuşlarından herhangi birine basınız.

Uyarı programının değişik amaçlı kullanılması

Fırınınızın saatini pişirme programı dışında herhangi bir uyarı amacıyla da kullanabilirsiniz.

1. "Uyarı için programlama (") tuşuna basarken aynı anda " + " tuşuna basarak uyarılmak istediğiniz süreyi ayarlayınız (Örn. 30 dak.) Göstergede " " işareti belirecektir.
2. Saatiniz istediğiniz süre sonunda size alarm verir.
3. Alarmı durdurmak için ("), ("), (") tuşlarından herhangi birine basınız.

Tuş kilidi fonksiyonu " " :

Bu fonksiyon fırının yanlış yada kazara çalıştırılmasını engellemek için geliştirilmiştir. Bu fonksiyon kullanıldığında günün saati ve alarm saati ayarlanabilecek, Yarı otomatik ve otomatik programlama yapılabilecek, fakat **fırın çalıştırılmayacaktır**. Bu durum çocukların ebeveynlerinin kontrolü dışında, saat ile oynayıp, fırını çalıştırmasını engellemek amacıyla konulmuştur.

Tuş kilidini aktif hale getirmek için;

1. İlk önce saatte program yapılmışsa programı sıfırlayınız (bakınız saatin sıfırlanması)
2. " " tuşuna basarken aynı anda " " tuşuna 8 saniye süreyle basınız.
3. Göstergede " ON " uyarısı belirecektir.

Göstergede " + " tuşuna basınız.

Göstergede " OF " uyarısı ve " " sembolü görünecektir. Yaklaşık 5 saniye sonra sadece " " sembolü görünecektir. Bu kilidin aktif hale geldiğini gösterir.

Tuş kilidini kaldırmak için;

1. İlk önce saatte program yapılmışsa programı sıfırlayınız (bakınız saatin sıfırlanması)
 2. " " tuşuna basarken aynı anda " " tuşuna 8 saniye süreyle basınız.
 3. Göstergede " OF " uyarısı belirecektir.
- Göstergede " + " tuşuna basınız.
- Göstergede " ON " uyarısı görünecek ve " " sembolü kaybolacaktır. Yaklaşık 5 saniye sonra göstergede günün saati görünecektir. Bu kilidin devreden çıktığını gösterir.

Nakliye ile ilgili bilgiler

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

Fırınınız 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.

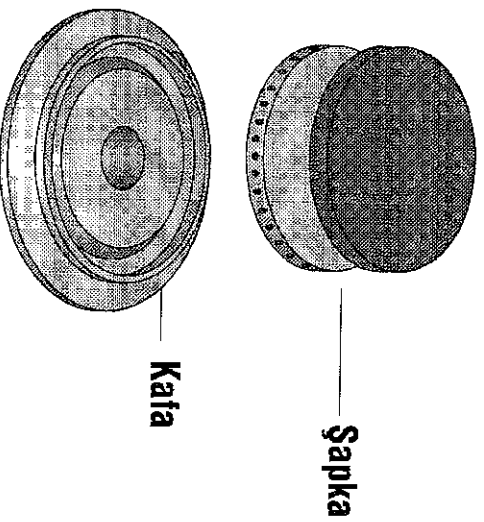
Taşıma sırasında fırınızı dik konumda tutunuz ve üzerine hiçbir yük koymayınız.

4 Bakım, onarım ve temizlik

1. **Temizliğe başlamadan önce fırının fişini prizden çıkarınız.**
 2. Ürünü tuzlu temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizilecek taneçikler içermemesine dikkat ediniz. **Taneçikler içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız. Ocağınızın etrafına taşan sıvıların yanması halinde emaye yüzeyler zarar görebilir. Taşan sıvıları hemen temizleyiniz.**
 3. Kontrol paneli ve düğmeleri temizlerken işaretlerin silinmemesi için aşındırıcı taneçikler içeren sıvı temizleyiciler ve telli bulaşık süngeri de kullanmayınız.
- Çamaşır suyu, kezzap gibi asit içeren maddelerle temizlemeyiniz.**

Fırın üst kısmı ve gazlı ocakların temizlenmesi

- Fırının üst kısmında bulunan tencere taşıyıcılarını, gazlı ocakların şapka ve katalarını kaldırınız.
- Bek tablasını sabunlu bez ile silip temizleyiniz. Gazlı ocakların kafa ve şapkaları ile tencere taşıyıcılarını sabunlu su ile yıkayıp durulayınız. Kuruttuktan sonra bek şapkalarını yerleştirirken tırnaklarının geçmesine ve tam yerine oturmasına dikkat ediniz.
- Bek tablasını bulaşık teli ile temizlemeyiniz. **Yüzeyin çizilmesine neden olur.**
- Tencere taşıyıcılarının alevle temas eden uç kısımlarındaki emaye ısıdan dolayı dökülebilir. Emayesi dökülen uç kısımlar paslanmaya neden olmaz. Bu şekilde kullanımda sakınca yoktur.



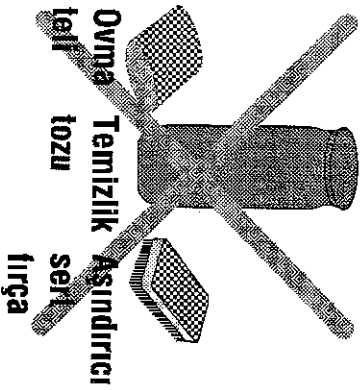
Not: Bek, kafa ve şapkalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız. Bek katalarında sabunlu su ile çıkarılmayan kir ve lekeler için, piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini üzerlerindeki tariflerine göre kullanınız. Her temizlemeden sonra bek katalarını kurulayınız. Elektrikli ocaklı ürüne sahipseniz “**elektrikli ocaklar için faydalı bilgiler**” bölümünü okuyunuz.

Fırınınızın içinin temizlenmesi

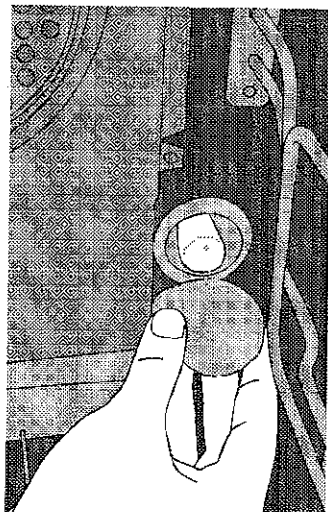
Temizliğe başlamadan önce fırınınızın fişini prizden çekiniz. Tepsileri ve tel ızgarayı çıkarınız. İç kısmını sabunlu bir bez ile silerek temizleyiniz. Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silip, kurutlayınız. **Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız. Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.**

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

Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.



Temizlik için yukarıdaki malzemeleri kullanmayınız.



Fırınınızın lambasının değiştirilmesi;

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

Fırınınızın yerleştirilmesi

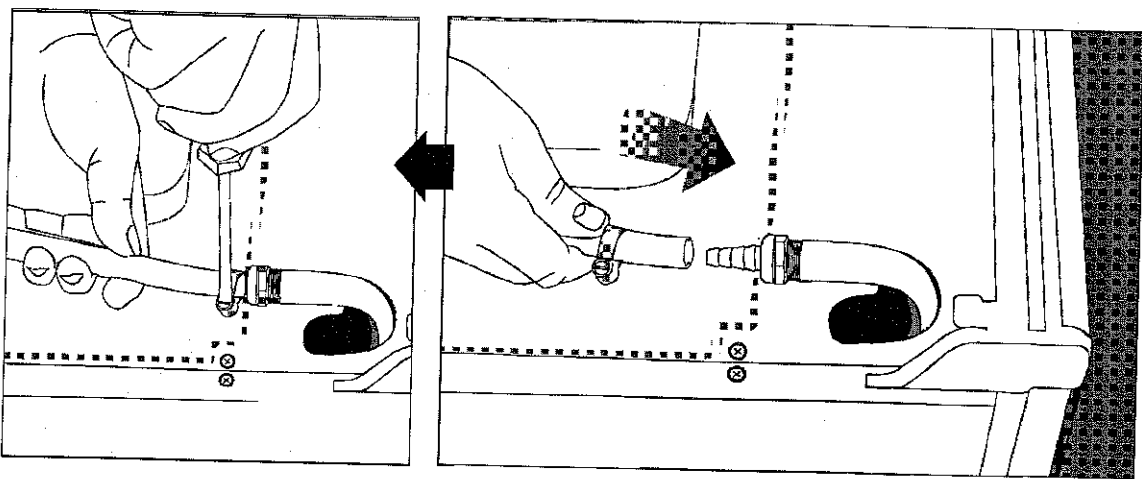
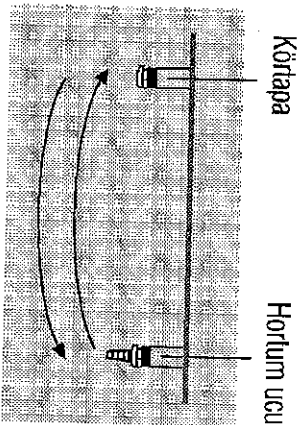
9311 FDG Ürün Doğalgaza ayarlıdır. Diğer modeller LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Ürününüzü LPG ile kullandığınızda TSE onaylı 300 mmSS çıktış basıncında detandörle kullanınız. **Detandör ve hortumun, sızdırmazlık tehlikesine karşı, belirli bir kullanım süresi sonunda değiştirilmesi gerekir.**

Gaz hortumunun takılması

Tüpün duruş yerine göre, fırınının arkasındaki sivri hortum ucu ile körtapayı yer değiştirerek uygun konumu seçiniz. Kelebeği hortuma takınız. Hortumun bir ucunu kaynar suda 1 dakika bekletip yumuşatınız ve fırınının sivri hortum ucuna sonuna kadar geçiriniz. Son olarak kelebeği formavida ile iyice sıkınız. Hortumun diğer ucu için de aynı işlemi yapıp tüp bağlantısını yapınız. **Sızdırmazlık kontrolünü (Bakınız syf. 20) mutlaka yapınız.**

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

Doğal gaz vanası kolay ulaşılabilecek bir yerde olmalıdır!

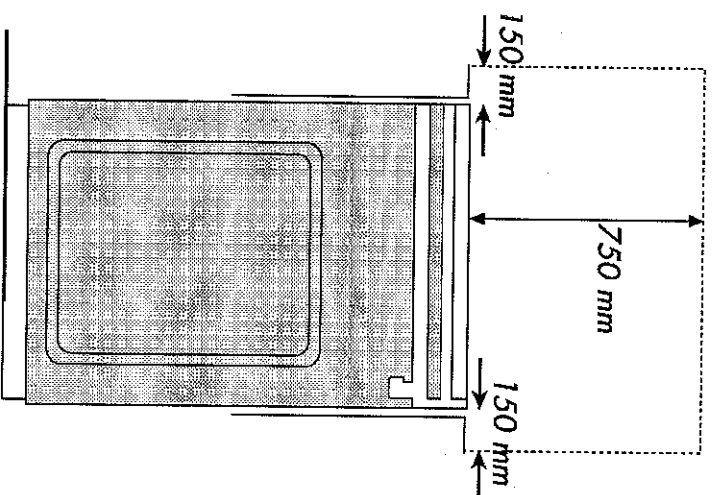


Dikkati!
Gaz kaçağını kontrol için
kesinlikle kibrit veya çakmak
alevi kullanmayınız.

Sızdırmazlık kontrolü

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

Fırınınızın gaz hortumunu ve elektrik kordonunu fırının ısınan bölümlerinden, özellikle arkasından dolaştırmayınız. Gaz bağlantısı yapılan fırınınızın hortumunun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirmeyiniz. Zorlama, hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabilir.



Ürününüzü yerine yerleştirirken tezgah seviyesinde olmasına dikkat ediniz. Gerekirse ayaklardan ayarlayarak tezgah seviyesine çıkarınız. Ürünün üst kısmı ile yan duvarlar arasında 150 mm mesafe olmalı ve bu kısım ısıya karşı dayanıklı bir malzemeden yapılmış olmalıdır. Ürünün üst yanlarından yukarıya doğru 750 mm boşluk bırakılmalıdır.

Ayakların ayarlanması

Fırınınızın denge ve yükseklik ayarını yapmak için plastik ayakları kullanınız. Fırınınız, dört ayağı da ayarlanabilecek şekilde tasarlanmıştır.

• Fırını yukarı doğru kaldırıp ayakları alttan sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapabilirsiniz. Pratik olması açısından ayak ayarını, sadece zemine oturmeyen ön köşelerden yapmanızı öneririz.

5 Yetkili Servis ağırmadan önce Yapılması Gereken İşlemler

Servis ağırmadan önce ltten aşağıdaki kontrolleri yapınız.



Fırın alıŐmıyor ise;
Ürününüzün fişi topraklı prize takılmamıŐ, sigorta atmıŐ, saatli modellerde saat ayarlanmamıŐ olabilir.



Fırın ısıtmıyor ise;
Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmış mı?



Iğ aydınlatma lambası yanmıyor ise;
Elektrik var mı? Lamba arızalı olabilir mi? Arızalı ise; kılavuza bakarak deęiŐtiriniz.



Pişirme (alt/st kısım eşit piŐirmiyor ise);
Kullanım kılavuzuna göre raf konumlarını, pişirme süresi ve sıcaklık değerlerini kontrol edin.



Eğer ürününüzde hala bir problem var ise ltten Yetkili Servisi arayınız.

FIRIN MONTAJ VE BILGILENDİRME FORMU



1. Fırının kullanım yerine yerleştirilmesi;

- Fırının altında yüksektiği ayarlanabilir ayaklar vardır. Bu ayaklar denge, yükseklik, pişirme ve emniyet için uygun şekilde ayarlanmalıdır. Fırını yukarı doğru kaldırarak ayakları alttan iki eğizli anahtarla sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapılır. Pratik olması açısından sadece zemine oturmayan ön köşelerden de ayarlama yapılabilir. Fırınınız 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 tıp 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.
- 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 çukış 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 musluğuuna 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 fırınınız hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirilmemesi, zorlanmanın hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabileceği, bu nedenle fırın altına tekerlekli taşıyıcı yerleştirilmemesi tavsiye edildi.

4. İlk kullanım öncesinde dikkat edilmesi gerekenler;

- Saati 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 sönük 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.
- Düğmeden ateşlemeli fırınlarda, ocağınızı yakmak için düğmeyi ileri doğru bastırarak çevirdiğinizde ocaklar kendiliğinden yanacaktır. Tüketicieye 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)
iki 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 engellemesi için kağıdı tepsiye göre kesiniz.

TÜKETİCİ BİLGİLERİ

İmza:

Adı Soyadı:

Tarih:

- 4- Sos miktarına göre sıcaklığı 10-20° düşürülebilirsiniz. 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.
- **Fırınıızda ızgara fonksiyonu varsa düğme koruma sacını mutlaka kullanınız. Aksi halde düğmeleriniz zarar görecektir. Tüketiciye gösterildi.**

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 üründün yüzeyi çizileceği tüketiciye anlatıldı.
- Bek şapka ve katalarının, 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 kararaacağı konusunda tüketici bilgilendirildi.

6 Tüketicici 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

Yetkili Servislerimizin hattanın 7 günü 09:00-22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Arçelik Çağrı Merkezi de hattanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan **444 0 888** ile canlı olarak hizmet vermeye başladı. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)

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.

Çağrı Merkezimize ayrıca www.arcelik.com.tr adresindeki Tüketicici 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, 34950 Tuzla/STANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürünü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylatınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürünü kullanırken ilgili hizmet talebiniz olduğunda aşağıdaki listede belirtilen size en yakın yetkili servisimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet fişi, ileride ürünü müzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)

8 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 servislerinden veya 444 0 888 nolu Arçelik Çağrı Merkezinden öğrenebilirsiniz.

ÖNEMLİ NOT: Satın aldığımız ek garantinin geçerli olabilmesi ve gerektiğinde ibraz edebilmemiz 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 alınız.

DIKKAT! Ek garanti satışı sadece Arçelik Yetkili Satıcıları, Arçelik Yetkili Servisleri ve 444 0 888 nolu 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 (.....)..... Diğer Telefon : 0 (.....).....

Adres :

İlçesi : İl : e-mail :@.....

Ürün modeli/kodu : Ürün seri no :

Av/yıl kodu :

Servis Fiş No : Ek garanti süresi : 2 yıl 3 yıl 4 yıl

Yatırılan Tutar : Tarih :/...../.....

ARÇELİK

Garanti ile ilgili olarak
Müşterinin Dikkat Etmesi
Gereken Hususlar

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Ocaklı Fırın'ın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
 2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yüklenme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
 3. Voltaj dışılığı 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 tekmennül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliğe aittir. Garanti belgesi üzerinde tahriyat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Çağrı Merkezi Telefon Hatımız: Hergün 08.00 - 24.00 arasında

Çağrı Merkezi

444 0 888

Diğer Numara

0216 585 8 888

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 34950

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

ARÇELİK

GARANTİ BELGESİ

FİRMA

ARÇELİK Ocaklı Fırın'ın, kullanma kılavuzunda gösterdiği 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 işletim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren 3 (Üç) YIL SURE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masraflı, 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 tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arzanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arzanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.

Ancak;

- Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dönten fazla ortaya çıkması sonucu üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması,

- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

- Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olanması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisiince düzenlenecek raporla arzanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanımına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR

GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No:

Tip: 9311 F 9310 F 9311FDG

9311 FT 9312 FM

Teslim Tarihi, Yeri:

Adres:

Fatura Tarihi, No:

Satıcı Firma Ünvanı:

Tel-Faks:

Satıcı Firma (Kase ve İmza):

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 823 no'lu ve 05-04-2002 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaseleyecektir.