

*fırın
kullanım kılavuzu*

*9411 TA/ 9411 FT
9421 A/ 9421 TSA
9421 FM/ 9421 FTM
9511 FTI*

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun !

Değerli Müşterimiz,

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

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

Bu kullanım kılavuzu...

Ürününüzü hızlı ve güvenilir bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.

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

Bu kullanım kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayınız. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde vurgulanmıştır.

Semboller ve açıklamaları

Kullanım kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal güvenliği açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik gerilimine karşı uyarı.

İÇİNDEKİLER

1 Ürün teknik özellikleri..... 3

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

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

3 Ürününüzün Yerleştirilmesi... 6

Gaz bağlantısı.....6
Fırınınızın yerleştirilmesi ve ayakların ayarlanması.....7

4 Ürününüzün üstün özellikleri, pratik ve yararlı bilgiler..... 8

5 Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması 9

6 Fırın kısmının kullanımı.....12

Fırın kısmının kullanılması.....12
Izgara yapılması..... 15
Elektronik saatin kullanımı..... 16

7 Bakım ve temizlik..... 21

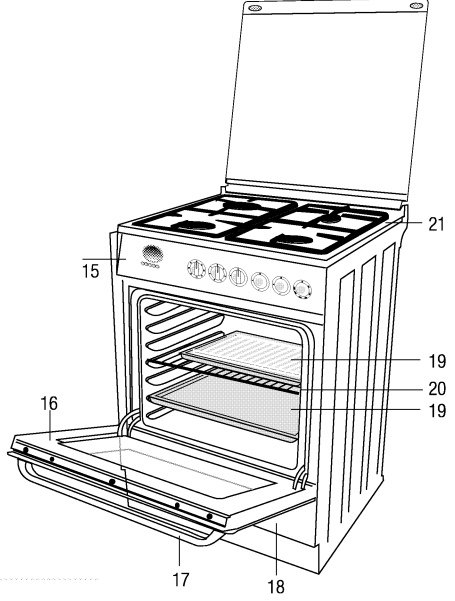
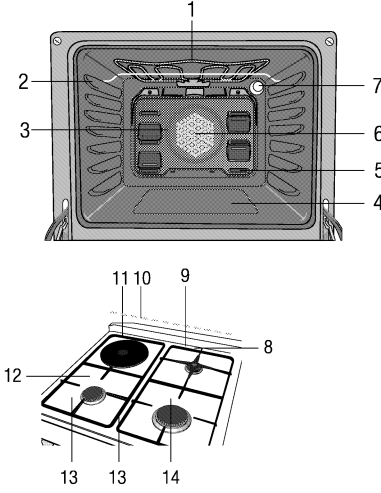
Fırın üst kısmı ve gazlı ocakların temizlenmesi..... 21
Fırın içinin temizlenmesi..... 22
Fırın lambasının değiştirilmesi...22
Nakliye ile ilgili bilgiler..... 23

8 Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler..... 24

9 Tüketici Hizmetleri Bilgileri..25

10 Garanti Belgesi.....28

1 Fırının teknik özellikleri



Dış genişlik	: 600 mm
Dış derinlik	: 600 mm
Dış yükseklik	: 850 mm

Bek anma güçleri (Brüt)

Sağ ön kuvvetli bek	: 2900 W
Sol arka normal bek	: 2000 W
Sol arka elektrikli ocak	: Ø 180, 1000 W (9421A-9421 TSA)
Sol ön normal bek	: 2000 W
Sağ arka yardımcı bek	: 1000 W

Besleme gerilimi	: 220 V ~ 50 Hz
Turbo rezistans gücü	: 2100 W
Fırın gücü	: 2400 W
Izgara rezistansı	: 1100 + 1200 W
Turbo motor devri	: 2300 devir/dakika
Lamba	: 15 W/25W
Toplam elektrik gücü	: 3460 W (max) (9421A-9421 TSA- 9421 FTM-9421 FM) 2460 W (max) (9411 TA-9411 FT) 2800 W (max) (9511 FTI)

Ateşleme	: Elektrikli, üst yanıcılarda otomatik
Emniyet	: Musluklarda kilitleme tertibatı Gaz kesici emniyet tertibatı (9421 TSA-9511 FTI-9421 FTM)
Termostat	: MAX (265 °C'a) kadar ayarlanabilir
Programlanabilir saat	: Elektronik (9411 TA-9421 TSA-9421 FTM-9511 FTI-9411 FT)


1. Üst rezistans
2. Rafalar
3. Turbo rezistans (sac arkasında)
4. Alt rezistans (sac altında)
5. Hava çıkış delikleri
6. Hava emiş delikleri
7. Lamba
8. Sağ arka gazlı ocak (yardımcı bek)
9. Ceze taşıyıcı
10. Pişirme buharı çıkış bacaları
11. Sol arka gazlı ocak normal bek
Sol arka elektrikli ocak
(9421A - 9421 TSA-9421FM-9421FTM)
12. Sol ön gazlı ocak (normal bek)
13. Tencere taşıyıcılar
14. Sağ ön gazlı ocak (kuvvetli bek)
15. Kontrol paneli
16. Ön kapak
17. Tutamak
18. Alt bölme
19. Tepsiler
20. Tel izgara
21. Bek tablası



Ürün kalitesini arttırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir. Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilir. Ürünün üzerinde bulunan

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


2 Fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken işlemler ve güvenlik uyarıları


 Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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


Çocuklar denetlenerek cihazla oynamaları önlenmelidir.


Güvenlik talimatları:


 Fırınınızı kullanıma hazır hale getirebilmeniz için önce kurulacağı yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra **Arçelik Yetkili Servisi**'ni çağırınız. Fırınınız LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Doğalgaza ayarlamak için **Arçelik Yetkili Servis**'ine müracaat ediniz.

 **LPG tüpünü ters çevirerek kullanmayınız.**


Elektrik bağlantısı:


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

 Fırınınızın şebeke kordonuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fişin mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gereklidir. Topraklama tesisatını **ehliyetli bir elektrikçiye** yaptırınız. Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

 **Elektrik kablosu hasarlandığında en yakın servisimize başvurarak yenisini**


taktırınız.


 Fırınınızın gaz hortumunu ve elektrik kablosunu sıcak yüzeylere değecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız. Ocakların yakınından geçirmeyiniz. Kordon izolasyonu bundan zarar görebilir.

 Fırın lambasını değiştirmeden önce, fişi prizden çekiniz.

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


Pişirme yaptığınız ortamda ısı ve nem oluşur. Mutfağınızın iyi havalandırıldığından emin olunuz. Ürününüzün uzun bir süre yoğun çalıştırılması ek bir havalandırma gerektirebilir. Pencereyi açabilir veya aspiratörünüzün kademesini yükseltebilirsiniz.

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

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

Cam kapaklı fırınlarda üst cam kapağı kapatmadan önce ocak düğmelerinin kapalı konumda olduğundan emin olunuz. Aksi halde **cam sıcak nedeniyle çatlayabilir.**


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

⚠ Fırınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınızı kullanmadan önce MAX'da ve “” konumunda 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.

⚠ Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmuyunuz. Şayet fırın yanlışlıkla, istenmeden çalıştırılacak olursa, alev alabilirler.

- ☛ Sıcak kapları veya tava/tepsileri çıkarmak için fırın eldiveni kullanınız.
- ☛ Kızartma cinsi vb. yemek yaparken yağlar alev alabilir. Bu nedenle örtü ve perdelerle dikkat ediniz.
- ☛ Ürününüzün fırın kısmını kullandıktan sonra, sıcaktan dolayı fırın alt kapağında oluşabilecek buhar damlacıklarını bir bez ile siliniz.

Eğer evinizde çocuk varsa:

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

- ☛ Fırın kısmını kullanırken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir.
- ☛ Çocukları fırından uzak tutunuz.
- ☛ Ön kapak açık iken, çocukların, kapak üzerine çıkmasına veya oturmasına izin vermeyiniz.



Salmonella nedeniyle gıda zehirlenmesi!

Dondurulmuş yiyeceklerin buzunu düşük sıcaklıkta fırın içinde veya oda sıcaklığında çözmezsiniz. Kapalı bir kap içinde buzdolabında çözmeye dikkat ediniz.



Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

- Elektrikli ocakta pişirme yapılırken düz tabanlı tencereler kullanmaya özen gösteriniz.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih ediniz.

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

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

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

- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayınız.

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

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

- Donmuş gıdaları fırında pişirmeden önce çözünmesini sağlayınız.

3 Ürününüzün yerleştirilmesi

Gaz bağlantısının yapılması

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

Detandör ve hortumun, sızdırmazlık tehlikesine karşı, belirli bir kullanım süresi sonunda **değiştirilmesi gerekir**.

Gaz hortumunun takılması

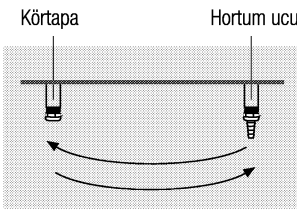
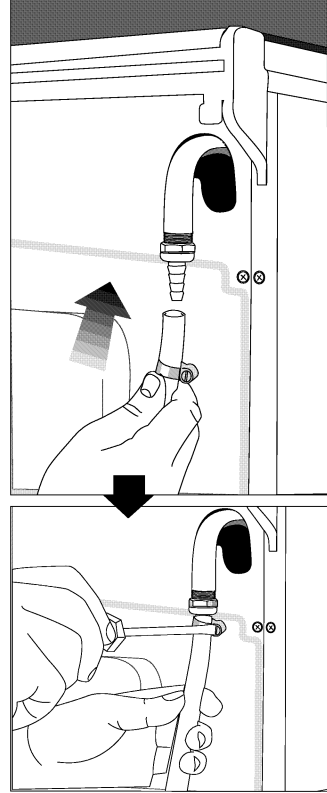
Tüpün duruş yerine göre, fırınınızın arkasındaki sivri hortum ucu ile körtapayı yer değiştirerek uygun konumu seçiniz. Kelepçeyi hortuma takınız.

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

Sızdırmazlık kontrolünü (Bakınız syf. 23) 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!!



Dikkat!

Gaz kaçağını kontrol için kesinlikle kibrit veya çakmak alevi kullanmayınız.

Sızdırmazlık kontrolü

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

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

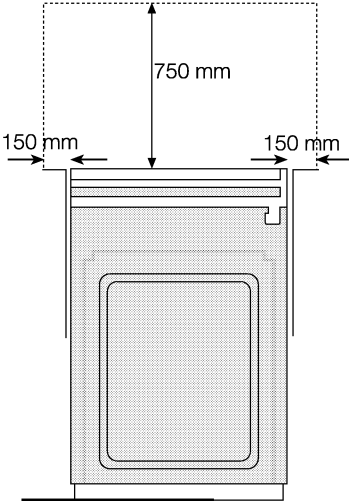
Ürününüzü yerine yerleştirirken tezgah seviyesinde olmasına dikkat ediniz. Gerekirse ayaklardan ayarlayarak tezgah seviyesine çıkarınız.

Ürünün üst kısmı ile yan duvarlar arasında 150 mm mesafe olmalı ve bu kısımlar ısıya karşı dayanıklı bir malzemeden yapılmış olmalıdır. Ürünün üst yanıcılarından yukarıya doğru 750 mm boşluk bırakılmalıdır.

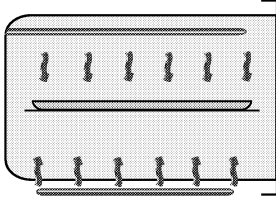
Ayakların ayarlanması

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 oturmayan ön köşelerden yapmanızı öneririz.



1-

**Klasik fırın konumu:**

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

* Alt ve üst ısıtıcılar yemeğinizin her iki yüzünün de eşit pişmesini sağlar,

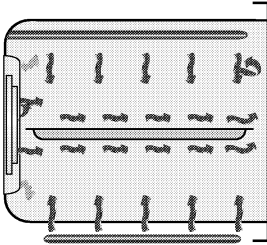
* Fırınızdaki yiyecekleri, (konserve konumunda) sterilize yapabilirsiniz. (Bkz. Sterilize / konserve yapılması)

Bu konumda tek tepsi ile pişirme yapınız.

Bu konumda ızgara yapabilirsiniz.

* Tel ızgara üzerinde ızgara yaparken tel ızgarayı mutlaka yağlayınız.

2-

**Fan destekli fırın konumu:**

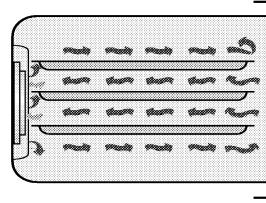
Bu konumda alt ısıtıcı, üst ısıtıcı, ve turbo fanı çalıştırılarak yemeğinizin her iki yüzünün de daha hızlı bir şekilde eşit pişmesini sağlar.

Bu konumu yemeğinizin altının daha iyi kızarması için kullanabilirsiniz.

Bu konumu yemeğinizin üstünün daha iyi kızarması için kullanabilirsiniz.

Bu konumlarda tek tepsi ile pişirme yapınız.

3-

**☑ Turbo fırın konumu:**

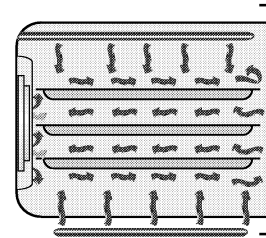
Bu konumda turbo ısıtıcı ve turbo fanını çalıştırarak aşağıdaki fonksiyonları gerçekleştirebilirsiniz.

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

* Turbo konumunda, üç tepsi ile yapılan börek ve benzeri hamur işlerinde, tepsi aralarındaki boşluğu kapamasını 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.

4-

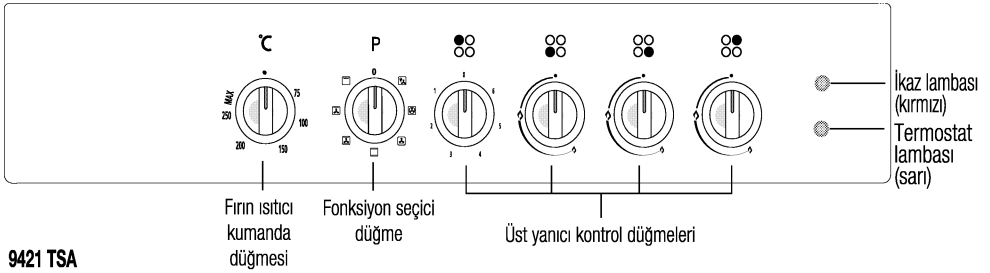
**☑ 3D konumu :**

Bu konumda alt ısıtıcı, üst ısıtıcı, turbo ısıtıcı ve turbo fanı çalışır.

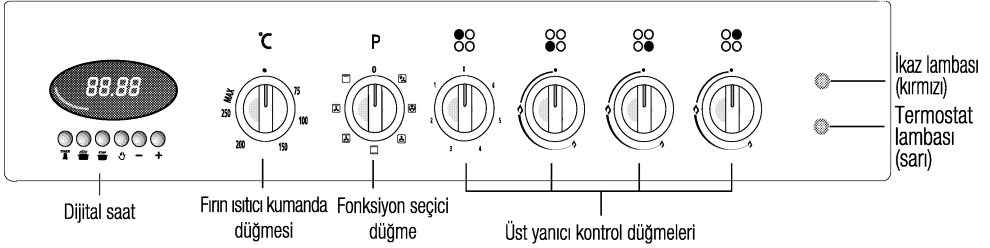
Kokuları birbirine karıştırmadan alt ve üstün daha iyi pişmesinin istendiği durumlarda turbo fırın konumuna alternatif olarak kullanılır.

5 Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanımı

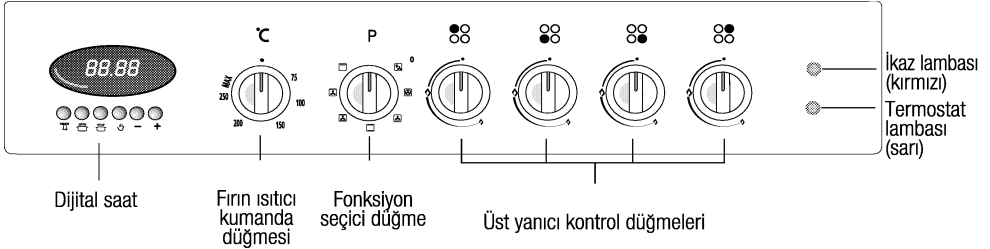
9421 A
9421 FM



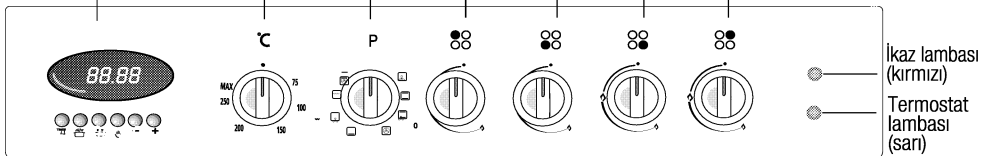
9421 TSA
9421 FTM



9411 TA
9411 FT



9511 FTI



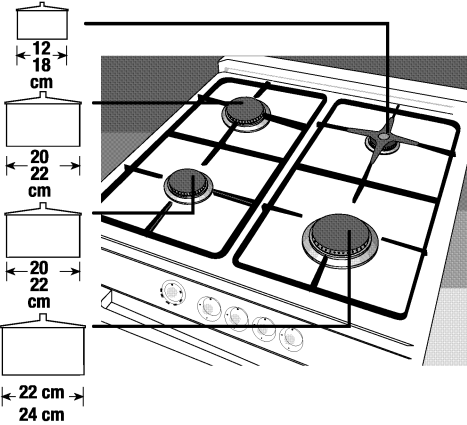
İkaz lambası (kırmızı)

Elektrikli ocağın çalışır durumda olduğunu gösterir.

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

Gazlı ocakların kullanımı ve Ateşleme

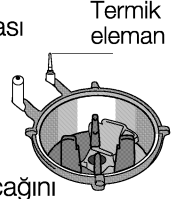
Gazlı ocakları kontrol eden musluklar özel emniyet tertibatıdır. Musluklardan ocaklara gaz geçişi ve çakmakların ateşlenmesi için, düğmeleri saat yönünün tersine çevirerek ileriye doğru sürekli basılı tutmanız gerekmektedir. Bu durumda peşpeşe otomatik ateşleme yapılacaktır. Yanma gerçekleşene kadar, düğmeyi (en fazla 15 saniye) basılı konumda tutunuz. Eğer yanma olmazsa 1 dakika bekleddikten sonra aynı işlemi tekrarlayınız. Dikkat! Düğmeyi 15 saniyeden fazla basılı tutmayınız.



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 taşıyıcıyı yerleştiriniz.

Gaz kesici emniyet tertibatı (ürününüzde gaz kesici emniyet tertibatı varsa)

Üst yanıcılarda sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı ve çocukların gaz musluklarını rastgele açmaları sonucu gaz kaçağını önlemek amacıyla her yanıcı için gaz kesici emniyet tertibatı kullanılmıştır. Düğmeyi ileriye doğru bastırarak saat dönüş yönünün tersine çeviriniz. Bu durumda peş peşe otomatik ateşleme yapılacaktır. Yanma gerçekleştikten sonra, düğme dayandığı noktaya kadar ileri doğru bastırılarak yaklaşık 5 sn. basılı konumda tutulduğunda termik eleman ocak alevini hissederek devreye girer ve gaz yolunu açar. Sıvı taşması ve benzeri nedenlerle olabilecek sönmelerde, kısa bir süre gaz çıkmakta ve ardından sistem kendi kendini kapatmaktadır.



Elektrikli ocak kontrol düğmesi kademeleri

Düğme konumları	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 kademeli komutatorle kontrol edilmektedir. Kademelerden "0" kapalı konumdur. Diğer altı kademeye karşılık gelen kullanım alanları yukarıda verilmiştir.



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

6 Fırın kısmının kullanımı

Fonksiyon seçici düğme

Fırının fonksiyonlarını seçmenizi sağlar. Fonksiyonlar ve kademeleri yanda açıklanmıştır. Kademeleri çalıştırmak için "fonksiyon seçici" düğme ile birlikte ( kademe hariç) "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini de seçeceğiniz bir sıcaklık değerine getirmeniz ve gerekir.

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi

Düğme fırın sıcaklığını ayarlayan termostatı kontrol etmektedir. "Fonksiyon seçici" düğme ile birlikte kullanılır. Fırın içindeki sıcaklık termostat aracılığıyla algılanır. Fırının içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere geldiğinde termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık, ayarlanan değer altına düştüğünde, termostat tekrar devreye girer ve termostat ışığı yanar. Böylece pişirme süresi boyunca ayarlanan sıcaklık değeri korunmuş olur.

• Pişireceğiniz yemek cinsleri, termostat konumları, raf konumları ve tavsiye edilen pişirme süreleri pişirme tablosunda verilmiştir.

• "Fonksiyon seçici" düğme ile istenilen kademeyi seçiniz.

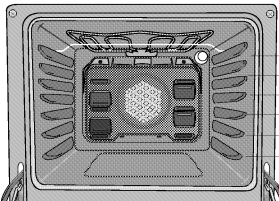
• "Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini sağa doğru (saat ibresi yönünde) çeviriniz.

• Et yemekleri veya pizza pişirirken 10 dakika ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma sonunda pişirmek istediğiniz yiyeceği fırına yerleştiriniz.

• Pişirme işlemi sonunda "ısıtıcı kumanda" düğmesini ve "fonksiyon seçici" düğmeyi tekrar "0" konumuna getirerek pişirme işlemi durdurunuz.

Saatli ürüne sahip iseniz; Saat kullanma açıklamasına bakınız.

Raf konumları



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

Fonksiyon seçici düğme kademeleri

9411 TA/9411 FT/9421 A
9421 TSA/ 9421 FM/ 9421 FTM



Fırının lambası ve fan devreye girer. Fırın içinde bir önceki pişirmeden kalan istenmeyen kokuları yok etmek için bu konumda bir süre çalıştırınız.



Fan ve turbo ısıtıcısı devreye girer.



Fan ve fırın alt ısıtıcısı devreye girer.



Alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Fan ve üst ısıtıcı devreye girer.



Izgara ısıtıcısı devreye girer.

9511 FTI



Fan devreye girer.



Alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Fan ve turbo ısıtıcısı devreye girer.



Alt ısıtıcı devrededir.



Fan ve üst ısıtıcının iç konumu devreye girer.



Izgara ısıtıcısı devreye girer.



3D
Fan, üst ısıtıcı, alt ısıtıcı ve turbo rezistans devreye girer.

Piştirme tablosu

YEMEKLER	RAF KONUSU			TERMOSTAT KONUSU		PIŞİRME SÜRESİ (dakika)			
	Turbo Fırın	Klasik fırın Alt+üst ısıtıcı	3 D	Alt + üst + pervane	PIŞİRME SONUNA KADAR	Turbo	3 D	Klasik fırın Alt+ üst ısıtıcı	Alt + üst ısıtıcı + Fan
Pandispanya (8 kişilik)	3	3	3	3	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Kek (kalıpta,5 kişilik)	3	3	3	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Kurabiye (12 kişilik)	4	3	4	3	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Poğaç (12 kişilik)	4	3	4	3	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Çörek ve ağma	4	3	4	3	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Yufka böreği (8 kişilik)	4	3	4	3	180-190	35-45	35-45	40-50	30-40
Mayalı börek (18 kişilik)	4	3	4	3	190-200	25-35	25-35	35-45	25-35
Bisküvi (10 kişilik)	4	3	4	3	200-220	15-25	15-25	20-30	18-22
Kek (20 kişilik)	4	3	4	3	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Talaş böreği (8 ayrı porsiyon)	4	3	4	3	170-180	200-210	20-30	25-35	20-25
Su böreği (8 kişilik)	4	3	4	3	200-210	180-190	35-45	45-55	35-45
Fırın makarna (8 kişilik)	4	3	4	3	190-200	170-180	35-45	40-50	30-40
Pizza (8 kişilik)	4	3	4	3	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Dana eti (Dana rosto - 8 kişilik)	4	3	4	3	250(15 dk)*	150	90-120	110-120	100-110
Kuzu eti (Kuzu kol sarma - 8 kişilik)	4	3	4	3	250(15 dk)*	160	65-80	70-90	60-75
Pilç kızartma (bütün,1 adet)	4	3	4	3	250(15 dk)*	160	55-65	60-70	50-60
Hindî kızartma (5.5 kg)	4	3	4	3	220(25 dk)*	140	170-220	170-220	180-240
Balk	4	3	4	3	200	200	15-20	15-25	15-20
Revani (20 kişilik)	4	3	4	3	180-190	180-190	20-25	25-30	25-30
Şekerpare (8 kişilik)	4	3	4	3	170-190	170-190	20-30	25-35	25-30
Baklava (18 kişilik)	4	3	4	3	150-160	150-160	60-70	65-80	60-70

* Et yemekleri pişirirken pişirme başlangıcında termostatu maximum sıcaklığa ayarlayıp, 15 dakika sonra 150 °C dereceye düşürünüz.

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

Raf konuları (Turbo konumu+ 3 D konumu)
3 tepsi için : 2 - 4 - 6
2 tepsi için : 4 - 6
1 tepsi için : 4

Turbo Fırın
Klasik fırın : Alt+ üst ısıtıcı
Alt + üst ısıtıcı + Fan
3D (9511 FTI)
Fan, üst ısıtıcı, alt ısıtıcı ve turbo rezistans devreye girer.

Ürünlerde kullanılan aksesuarlar (modele göre farklıdır):

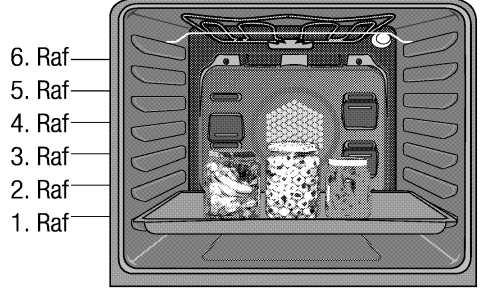
- ☛ **Tel ızgara:** Izgara yapmak veya fırın tepsisinden farklı bir kaptaki pişirme yaparken üzerine tencere vb. koymak için,
- ☛ **Fırın tepsi(büyük):** Börek vb. hamur işlerini pişirmede,
- ☛ **Tepsi içinde tel ızgara:** Izgara yapmada,
- ☛ **Derin Tepsisi:** Sulu yemekleri pişirmede, tavsiye edilir.

Cam tepsisi ile ilgili uyarılar: (9511 FT Modelde)

- ☛ Pişirme yaptıktan hemen sonra fırından çıkarmış olduğunuz cam tepsiyi, ıslak ve soğuk yüzey üzerine koymayınız. Kuru bir bez üzerinde yavaşça soğumasını bekleyiniz.
- ☛ Buzdolabından çıkartılan cam tepsiyi, hemen sıcak fırın içine yerleştirmeyiniz.
- ☛ Cam tepsisi içindeki malzemeyi bıçakla kesmeyiniz.
- ☛ Fırının tepsiyerini sert fırça, bulaşık teli veya bıçak gibi malzemelerle, temizlemeyiniz. Temizlik sırasında sivri keskin kenarlı malzemeler kullanmayınız.
- ☛ Cam yüzeylerin temizliğini özel cam temizlik maddeleri ile yapınız.
- ☛ Cam kapları, ısıyı yansıtan veya kötü ileten kapları hamur işlerini pişirmede kullanmayınız. Fırın tepsi en uygun olanıdır.

Kek ve börek gibi hamur işleri için emaye tepsisi kullanınız.

Sterilize (konserve) yapılması



Bu işlem için önce:

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

Meyveleri sterilize etmek için:

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


Sebzeleri sterilize etmek için:

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

Izgara yapılması

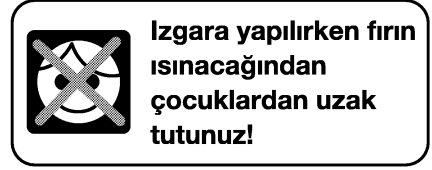
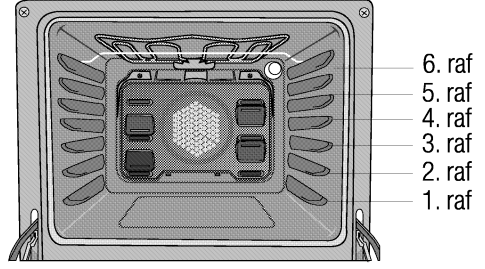
Dikkat!


Izgara Yaparken Fırının Kapağı Mutlaka Kapatılmalıdır!

Fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "  " konumuna, "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini MAX konumuna getiriniz.

- Izgara yaparken tepsi içine konulan tel izgarayı kullanmanızı öneririz. Böylece sıçrayan veya akacak olan yağlar fırın içini kirletmeyecektir.
- Büyük tel izgarayı kullanacaksanız, yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi sürünüz. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koyunuz.
- Kapak kapalı konumda iken 5 - 10 dakika ön ısıtma yapınız.
- Izgara yapacağınız malzemenin izgaraya yapışmaması için izgarayı yağlayınız.
- Izgara yaparken 4 veya 5. rafı kullanınız.

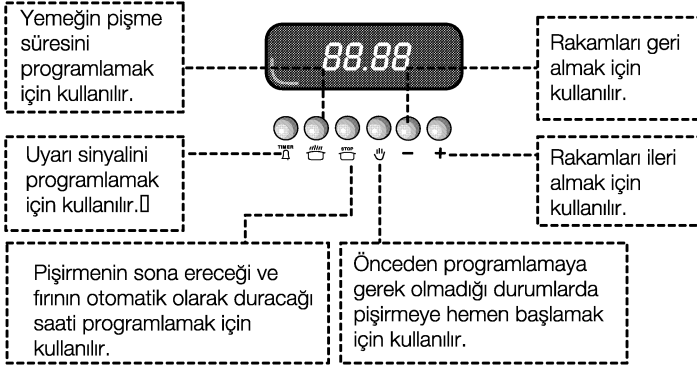
Raf konumları



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

(*) kalınlığa bağlı

Elektronik saatin ayarlanması (Saatli modellerde)



Fırınızı kullanmaya başlamadan önce saatini ayarlamanız gerekmektedir. Aksi takdirde fırınız 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 saatini;

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

AUTO

☺ : Sürekli yanarsa fırının programlanmış olduğunu gösterir.

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

☺ : Sürekli yanarsa uyarı için programlanmış olduğunu gösterir.

Pişirme süresini veya pişirmenin bitiş süresini görmek istediğinizde, ilgili ☺, STOP 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

Günün saatinin ayarlanması :

1. Bir elinizle " " , " " tuşlarına aynı anda basarken diğer elinizle " - " veya " + " tuşuna basarak günün saatini ayarlayınız.

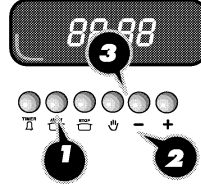
" - " , " + " tuşları ile birer birer ilerleme yapılabilirdiği gibi sürekli basılı tutulursa hızlı bir şekilde ilerler.

2. Elinizi çektiğiniz andan itibaren saatiniz ve aynı anda da fırınıniz manuel olarak çalışmaya başlar. Fırınınizin 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 fırınıızda daha önce programlı veya programsız pişirme yapılmışsa ve hafızada 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



Dikkat!

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 işlemini kendiniz başlatıp yine kendinizin bitirmesi demektir.

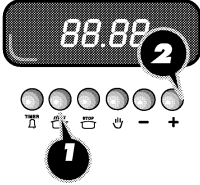
1. Eğer hafızada herhangi bir program var ise saatinizi sıfırlayınız.
2. Pişireceğiniz yemeği fırına koyduktan sonra "fırın ısıtıcı kumanda" ve "fonksiyon seçici" düğmelerini pişirme tablosunda verilen konuma getiriniz.
3. Programsız pişirmede saat elektrik devresini kesmez; yemeğin piştiğine kendiniz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

Yarı otomatik programlama yapılması

Fırınınızın pişirmeye hemen başlayıp belirlediğiniz 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 bastıktan 5 saniye sonra tekrar günün saati görünür.

3. Ayarladığınız pişirme süresi sonunda fırınınız otomatik olarak durur ve saat alarm verir. Bu sırada AUTO yazısı göstergede yanıp sönmeye başlayacaktır, " " işareti de silinecektir.

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

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

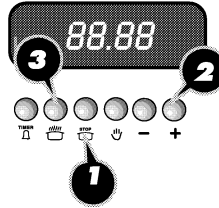
5. Göstergedeki AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu hafızadaki program silinmemiş demektir. Bu programı silmek için " " tuşuna basınız.

Otomatik programlama yapılması

Pişirmenin 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. " " tuşuna basarken aynı anda " + " tuşuna basarak pişirme süresini ayarlayınız.

3. "STOP" tuşuna basarken " + " tuşuna basarak pişirme bitiş saatini ayarlayınız. Göstergede devamlı AUTO yazısı belirecektir.

3. Pişirme işlemi sona erdiğinde fırın otomatik olarak durur ve saat alarm verir. Alarm sesini durdurmak için

"STOP", "TIMER" ve

"TIMER" tuşlarından herhangi birine basınız.

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

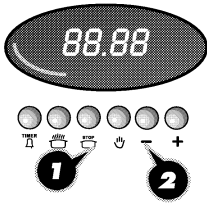
5. Göstergedeki AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu hafızadaki program silinmemiş demektir. Bu programı silmek için " " tuşuna basınız.

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.



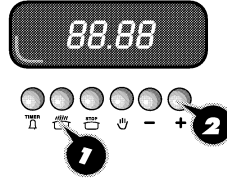
Pişirme bitiş süresini değiştirmek için:

Otomatik programlama yaptıysanız;

1 "STOP" tuşuna basıp,

azaltmak için 2 " - ", 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 "STOP", "STOP", "TIMER",

" " tuşlarından herhangi birine basınız.

Uyarı programının değişik amaçlı kullanılması

Fırının saati pişirme programı dışında herhangi bir uyarı amacıyla da kullanabilirsiniz.

1. Uyarı için programlama ("TIMER") tuşuna basarken aynı anda

" + " tuşuna basarak uyarılmak istediğiniz süreyi ayarlayınız (Örn. 30 dak.)

Göstergede "TIMER" işareti belircektir.

2. Saatiniz istediğiniz süre sonunda size alarm verir.

3. Alarmı durdurmak için ("TIMER"), ("STOP"), ("STOP"), (" ") tuşlarından herhangi birine basınız.



Tuş kilidi olan modellerde :


Tuş kilidi fonksiyonu “ İ ”:

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 çalıştırmayacaktır. 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. Göstergede “**ON**” uyarısı belirecektir.

3. “” tuşuna basınız. Göstergede “**OFF**” uyarısı ve “ İ ” sembolü görünecektir. Yaklaşık 5 saniye sonra sadece “ İ ” 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. Göstergede “**OFF**” uyarısı belirecektir.

3. “” tuşuna basınız. Göstergede “**ON**” uyarısı görünecek ve “ İ ” sembolü kaybolacaktır. Yaklaşık 5 saniye sonra göstergede günün saati görünecektir. Bu kilidin devreden çıktığını gösterir.



Saat manual konuma geçmiyor / fırın çalışmıyor ise:

Saat hafızasındaki otomatik program sıfırlanmamış olabilir. “” Butona basarak “” tuşuna basınız, pişirme süresini bir miktar artırmış, sonra “” butonuna basarak pişirme süresini sıfırlayınız. Sonra manual “” tuşuna basarak fırın çalıştırılabilir.

7 Bakım, onarım ve temizlik

1. Temizliğe başlamadan önce fırının fişini prizden çıkarınız.

2. Ürününüzü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizebilecek taneçikler içermemesine dikkat ediniz. Tanecikler 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.

4. Bu cihazın temizlenmesinde buharlı temizleyicileri kullanmayın.

Fırın üst kısmı ve gazlı ocakların temizlenmesi

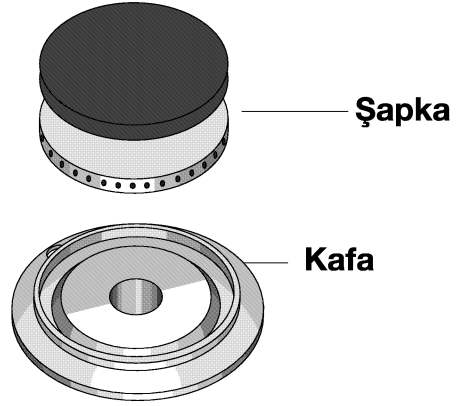
• Fırınınızın üst kısmında bulunan tencere taşıyıcılarını, gazlı ocakların şapka ve kafalarını kaldırınız.

• Bek tablasını sabunlu bez ile silip temizleyiniz. Gazlı ocakların kafa ve şapkaları ile tencere taşıyıcılarını sabunlu su ile yıkayıp durulayınız. 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.

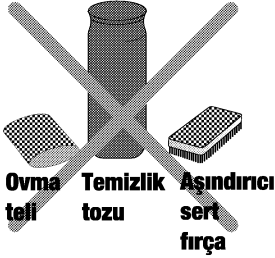


Not: Bek, kafa ve şapkalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız. Bek kafalarında sabunlu su ile çıkarılmayan kir ve lekeler için, piyasadan temin edebileceğiniz potasyum stearat (arap sabunu) kullanınız. Her temizlemeden sonra bek kafalarını kurulayınız. Elektrikli ocaklı ürüne sahipseniz **“elektrikli ocaklar için faydalı bilgiler”** bölümünü okuyunuz.

Fırınınızın içinin temizlenmesi

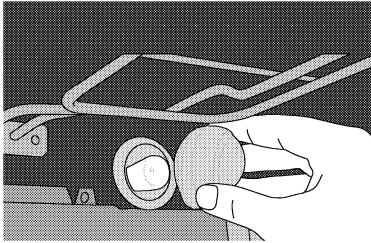
Temizliğe başlamadan önce şalteri kapatınız. Tepsileri ve ızgarayı çıkarınız. İç kısmını sabunlu bir bez ile silerek temizleyiniz. Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silip, kurulayınız. Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız.

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



Temizlik için yukarıdaki malzemeleri kullanmayınız.

Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.

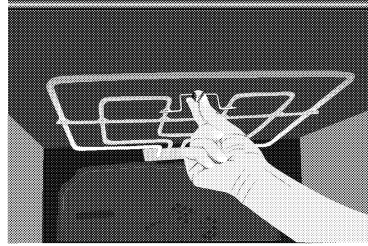


Fırınınızın lambasının değiştirilmesi;

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

Hareketli Izgaralı modellerde

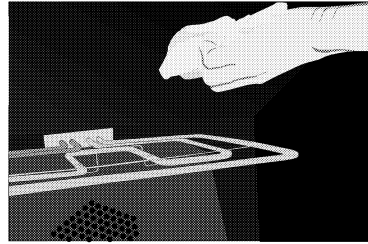
Temizlemeye başlamadan önce üst ısıtıcının soğuk olduğundan emin olunuz.



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

Dikkat!

Isıtıcınız yerinden çıkmış durumdayken fırınınızı çalıştırmayınız!



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

Nakliye ile ilgili bilgiler

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

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

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

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

Servis çağırmadan önce lütfen aşağıdaki kontrolleri yapınız.



Fırın ısıtmıyor ise;

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



Fırın çalışmıyor ise;

Multi sistem fırınlarda fonksiyon seçici düğme gerekli fonksiyona ayarlanmış mı?



Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmış mı?



Fırının bağlandığı prizden sigortası ya da ana sigorta atmış mı?



İç aydınlatma lambası yanmıyor ise;

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



Pişirme (alt/üst kısım eşit pişirmiyor ise);

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



Çakmak ateşlemiyorsa;

Fiş prize takılmış mı? Bek şapkaları yerine oturmamış, bujiler kirli veya ıslak mı?





Gazlı ocak yanmıyorsa;

Tüp bitmiş veya dedantör kapalı mı?. Doğalgaz gelmiyor veya yanıcılar ıslak olabilir. Gaz emniyet tertibatlı modellerde yanma olmuyorsa, düğmeyi çevirip 5 saniye basılı tutun.



Saat manual konuma geçmiyor / fırın çalışmıyor ise:

Saat hafızasındaki otomatik program sıfırlanmamış olabilir. “” Butona basarak “+” tuşuna basınız, pişirme süresini bir miktar artırırsınız, sonra “-” butonuna basarak pişirme süresini sıfırlayınız. Sonra manual “” tuşuna basarak fırın çalıştırılabilir.



Elektrik kesintisi sonrası fırınınızın tekrar çalıştırılması için; fırın saatinin ayarlı olması, fonksiyon ve termostat düğmelerinin kapatılarak tekrar istenilen fırın fonksiyonuna getirilmesi gerekmektedir.



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

9 Tüketiciler 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 haftanın 7 günü 09:00-22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 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

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

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

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- 1.Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
- 2.Ürününüzü kullanma klavuzu esaslarına göre kullanınız.
- 3.Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda 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 ,ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
- 6.Kullanım ömrü:10 yıldır.(Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)





1. Fırının kullanım yerine yerleştirilmesi;

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

2. Fırının elektrik bağlantısı yapılırken dikkat edilmesi gerekenler;

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

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

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

3. Gaz hortumu montajı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

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

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

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

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

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

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

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

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

4. İlk kullanım öncesinde dikkat edilmesi gerekenler;

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

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

> Gaz emniyeti olan fırınlarda ocağınızı yakmak için düğmeyi bastırarak çeviriniz ve alev 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 tepsiyi çıkarınız. Tüketici bilgilendirildi.

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

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

2- Sadece tek tepsi ile pişirme yapabilirsiniz.

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

➤ **Turbo sistemi ile pişirme yapacaksınız;**

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

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

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

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

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

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

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

7. Fırın temizliğinde dikkat edilecek noktalar;

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

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

TÜKETİCİ BİLGİLERİ

Tarih:

Adı Soyadı:

İmza:

ocaklı fırın

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 yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.
5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketicinin malı satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

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

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

Üretici firma: Arçelik A.Ş.

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

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

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

ocaklı fırın

ARÇELİK Fırın 'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürünün teslim tarihinden itibaren 3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

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

Ancak;

Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;

-Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekliliği kılması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

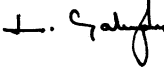
- Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimini talep edebilir.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR



GENEL MÜDÜR YRD.



Seri No: _____

Tip: _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____

Bu belge, Gümrük ve Ticaret Bakanlığı'nın 86442 no'lu ve 06.07.2010 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir