

ARÇELİK

9411T

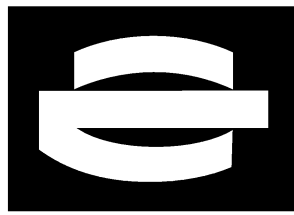
9421

9421TS

FIRIN

KULLANMA

KILAVUZU



ARÇELİK

9411T

9421

9421TS

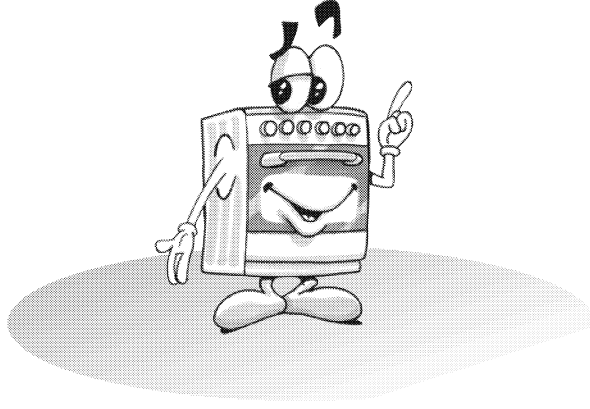
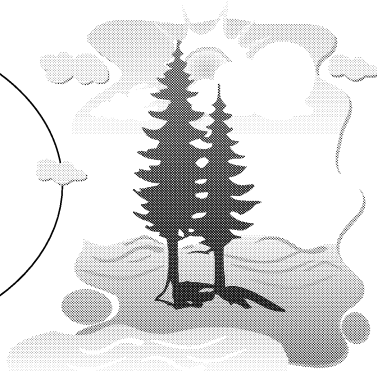
FIRIN

KULLANMA

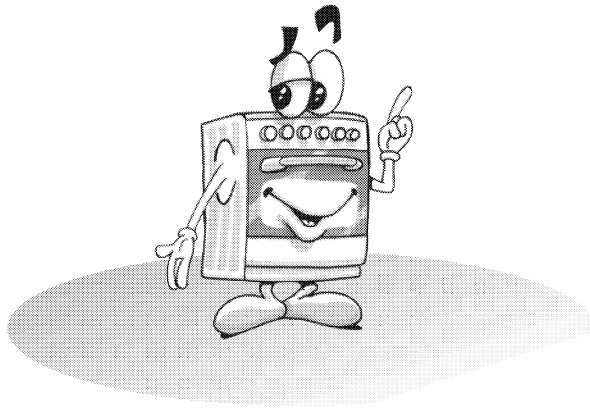
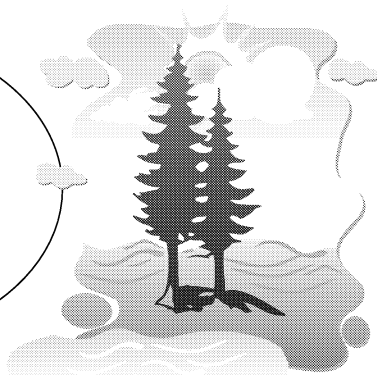
KILAVUZU



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



**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."



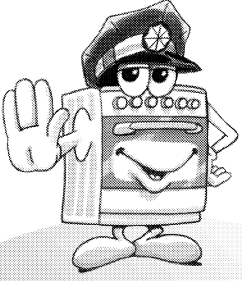
"Değerli Müşterimiz,

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

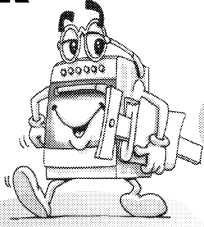
Bunun için, bu kılavuzun tamamını ürününüzü kullanmadan önce dikkatle okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz."



İÇİNDEKİLER

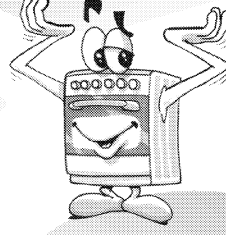


1. Bölüm:
Fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

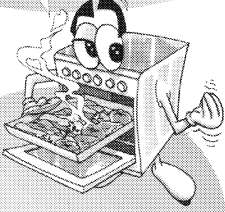
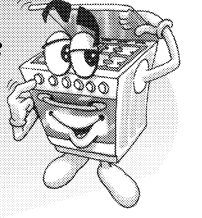


2. Bölüm:
Fırınınızın teknik özellikleri

3. Bölüm:
Fırınınızın yerleştirilmesi ve ön hazırlık

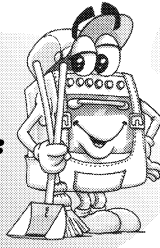


4. Bölüm:
Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması

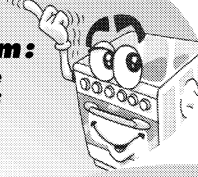


5. Bölüm:
Fırın kısmının kullanılması

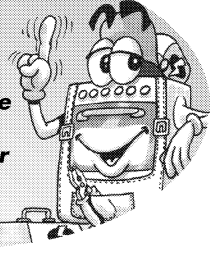
6. Bölüm:
Bakım ve temizlik



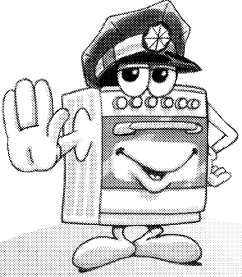
7. Bölüm:
Nakliye ile ilgili bilgiler



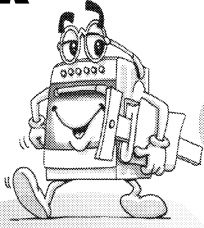
8. Bölüm:
Yetkili Servis çağırılmadan önce yapılması gereken işlemler



İÇİNDEKİLER

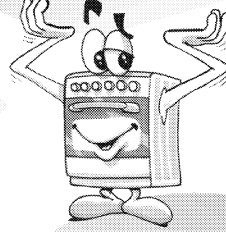


1. Bölüm:
Fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

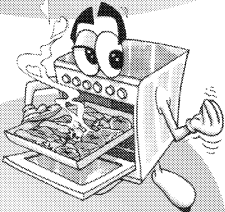
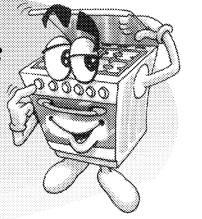


2. Bölüm:
Fırınınızın teknik özellikleri

3. Bölüm:
Fırınınızın yerleştirilmesi ve ön hazırlık

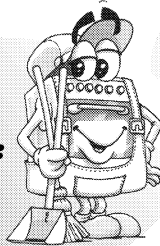


4. Bölüm:
Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması

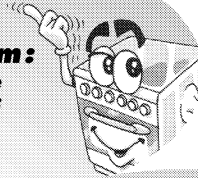


5. Bölüm:
Fırın kısmının kullanılması

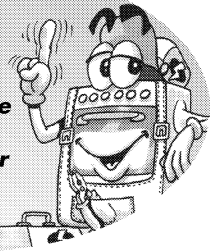
6. Bölüm:
Bakım ve temizlik



7. Bölüm:
Nakliye ile ilgili bilgiler



8. Bölüm:
Yetkili Servis çağırılmadan önce yapılması gereken işlemler



1. Bölüm: Fırınıızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gerekten noktalar ve güvenlik uyarıları

Fırınıızın kullanma
voltaji 220 voltur.

220
Volt

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

- Fırınıızın
şebeke kablosuna 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.

**! Bu ürün evlerde kullanılmak
üzere tasarlanmıştır.**

Fırınıızı kullanıma
hazır hale getirebilmeniz
için en yakın **Arçelik
Yetkili Servisi**'ni
çağırınız. Fırınıız tüp
(LPG) gazına ayarlıdır.
Doğalgaza ayarlamak
için **Arçelik Yetkili
Servis**'ine
müracat ediniz.



1. Bölüm: Fırınıızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gerekten noktalar ve güvenlik uyarıları

Fırınıızın kullanma
voltaji 220 voltur.

220
Volt

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

- Fırınıızın
şebeke kablosuna 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.

**! Bu ürün evlerde kullanılmak
üzere tasarlanmıştır.**

Fırınıızı kullanıma
hazır hale getirebilmeniz
için en yakın **Arçelik
Yetkili Servisi**'ni
çağırınız. Fırınıız tüp
(LPG) gazına ayarlıdır.
Doğalgaza ayarlamak
için **Arçelik Yetkili
Servis**'ine
müracat ediniz.



- Ürününüzün gaz hortumunu ve elektrik kablosunu sıcak yüzeylere degecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız. Ocakların yakınından geçirmeyiniz. Kablo izolasyonu bundan zarar görebilir.
- Elektrik kablosu hasarlandığında en yakın servisimize başvurarak yenisini taktırınız.
- Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce 280°C'de ve "☒" konumunda 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.

• Kızartma cinsi vb. yemek yaparken yağlar alev alabilir. Bu nedenle örtü ve perdelerle dikkat ediniz.



- Saatli model ürüne sahip iseniz ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saatinizi mutlaka ayarlayınız. Aksi takdirde fırın kısmı çalışmayacaktır.
- Ürününüzün fırın kısmını kullanırken; fırın bölmesi sıcak olacağından dolayı, iç kısımlara ve ısıtıcılara dokunulmasından kaçınılmalıdır.
- 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 kullandıktan sonra, sıcaktan dolayı fırın alt kapağı üzerinde oluşabilecek buhar damlacıklarını bir bez ile siliniz.
- Sıcak kapları veya tava/tepsileri çıkarmak için fırın eldiveni kullanınız.
- Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmuyunuz. Şayet cihaz yanlışlıkla, istenmeden çalıştırılacak olursa, alev alabilirler.
- Cam kapaklı fırında üst cam kapağı kapatmadan önce ocak düğmelerinin kapalı konumda olduğundan emin olunuz. Aksi halde cam çatlayabilir.
- Fırın lambasını değiştirmeden önce fırının fişini prizden çıkarınız.



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

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

- Saatli model ürüne sahip iseniz ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saatinizi mutlaka ayarlayınız. Aksi takdirde fırın kısmı çalışmayacaktır.
- Ürününüzün fırın kısmını kullanırken; fırın bölmesi sıcak olacağından dolayı, iç kısımlara ve ısıtıcılara dokunulmasından kaçınılmalıdır.
- 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 kullandıktan sonra, sıcaktan dolayı fırın alt kapağı üzerinde oluşabilecek buhar damlacıklarını bir bez ile siliniz.
- Sıcak kapları veya tava/tepsileri çıkarmak için fırın eldiveni kullanınız.
- Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmuyunuz. Şayet cihaz yanlışlıkla, istenmeden çalıştırılacak olursa, alev alabilirler.
- Cam kapaklı fırında üst cam kapağı kapatmadan önce ocak düğmelerinin kapalı konumda olduğundan emin olunuz. Aksi halde cam çatlayabilir.
- Fırın lambasını değiştirmeden önce fırının fişini prizden çıkarınız.



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

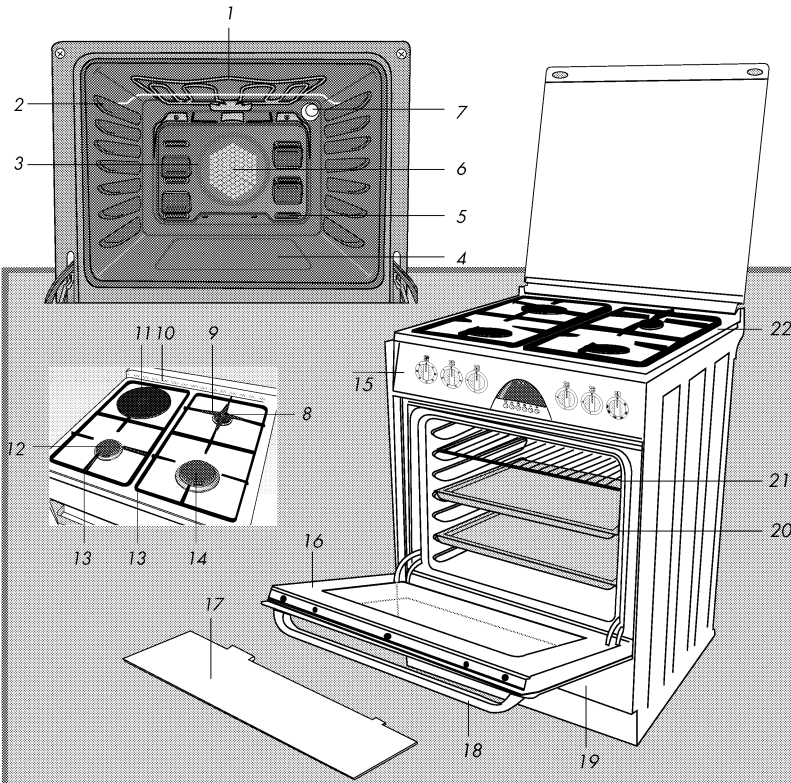
- Fırın kısmını kullanırken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir.
- Çocukları fırından uzak tutunuz.
- Ön kapak açık iken, çocukların, kapak üzerine çıkmasına veya oturmasına izin vermeyiniz.
- Küçük çocukların bulunduğu ortamlarda, dış yüzey sıcaklığı daha düşük olan soğuk kapağın kullanılması önerilir. Ürününüzün model ve seri no.sunu bildirerek Servisinizden ücreti karşılığı temin edebilirsiniz.

- Ürününüzün gaz hortumunu ve elektrik kablosunu sıcak yüzeylere degecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız. Ocakların yakınından geçirmeyiniz. Kablo izolasyonu bundan zarar görebilir.
- Elektrik kablosu hasarlandığında en yakın servisimize başvurarak yenisini taktırınız.
- Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce 280°C'de ve "☒" konumunda 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.

• Kızartma cinsi vb. yemek yaparken yağlar alev alabilir. Bu nedenle örtü ve perdelerle dikkat ediniz.



2. Bölüm: Fırınınızın teknik özellikleri



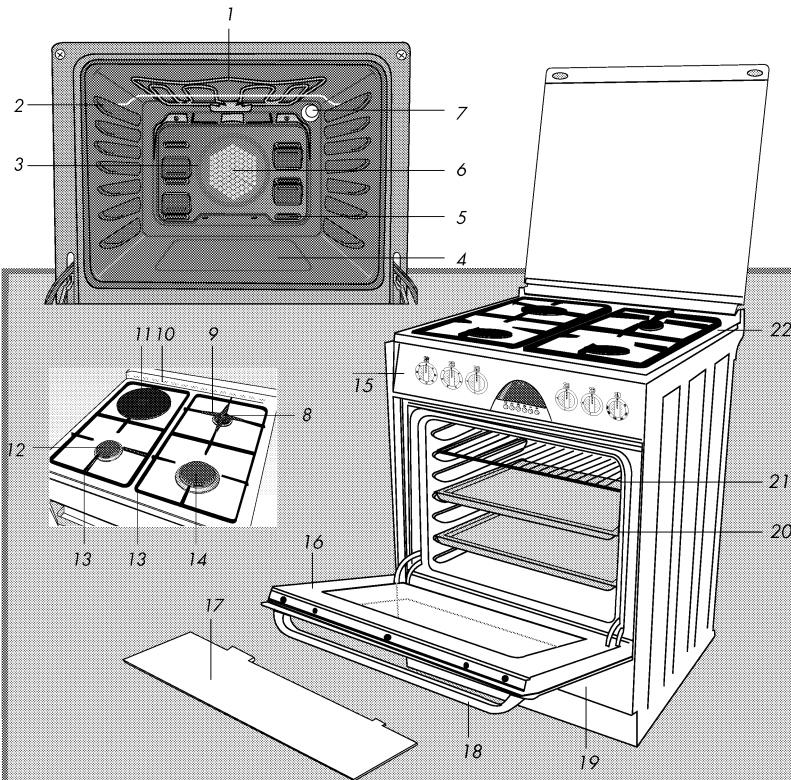
1. Üst rezistans
2. Raflar
3. Turbo rezistans (sac arkasında)
4. Alt rezistans (sac altında)
5. Hava çıkış delikleri
6. Hava emiş delikleri
7. Lamba
8. Sağ arka gazlı ocak (yardımcı bek)
9. Cezve taşıyıcı
10. Pişirme buharı çıkış bacaları

11. Sol arka gazlı ocak normal bek
12. Sol ön gazlı ocak (normal bek)
13. Tencere taşıyıcıları
14. Sağ ön gazlı ocak (kuvvetli bek)
15. Kontrol paneli
16. Ön kapak
17. Düğme koruma sacı
18. Tutamak
19. Sıcak yemek bekleme bölmesi
20. Tepsiler
21. Tel ızgara
22. Bek tablası

Dış genişlik	: 600 mm
Dış derinlik	: 600 mm
Dış yükseklik	: 850 mm
İç genişlik	: 440 mm
İç derinlik	: 404 mm
İç yükseklik	: 324 mm
Fırın hacmi	: 58 lt.
Alt çekmece hacmi	: 44 lt.
Net ağırlık	: 54.5 kg.
Bek anma güçleri (Brüt)	
Sağ ön kuvvetli bek	: 2900 W
Sol arka normal bek	: 2000 W
Sol arka elektrikli ocak	: Ø 180, 1000 W (9421-9421 TS)
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
İzgarla rezistansı	: 1100/2300 W
Turbo motor gücü	: 38 W
Turbo motor devri	: 2800 devir/dakika
Lamba	: 15 W/25W
Toplam elektrik gücü	: 3460 W (max) 9421-9421 TS 2460 W (max) 9411 T
Ateşleme	: Elektrikli, üst yarıcılarda otomatik
Emniyet	: Musluklarda kilitleme tertibatı Gaz kesici emniyet tertibatı (9421 TS)
Termostat	: 280 °C'a kadar ayarlanabilen
Yangın tehlikesi koruma sınıfı	: X
Programlanabilir saat	: Elektronik (9411 T - 9421 TS)



2. Bölüm: Fırınınızın teknik özellikleri



1. Üst rezistans
2. Raflar
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. Cezve taşıyıcı
10. Pişirme buharı çıkış bacaları

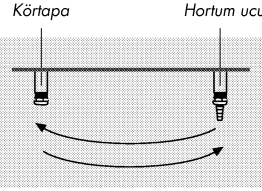
11. Sol arka gazlı ocak normal bek
12. Sol ön gazlı ocak (normal bek)
13. Tencere taşıyıcıları
14. Sağ ön gazlı ocak (kuvvetli bek)
15. Kontrol paneli
16. Ön kapak
17. Düğme koruma sacı
18. Tutamak
19. Sıcak yemek bekleme bölmesi
20. Tepsiler
21. Tel ızgara
22. Bek tablası

Dış genişlik	: 600 mm
Dış derinlik	: 600 mm
Dış yükseklik	: 850 mm
İç genişlik	: 440 mm
İç derinlik	: 404 mm
İç yükseklik	: 324 mm
Fırın hacmi	: 58 lt.
Alt çekmece hacmi	: 44 lt.
Net ağırlık	: 54.5 kg.
Bek anma güçleri (Brüt)	
Sağ ön kuvvetli bek	: 2900 W
Sol arka normal bek	: 2000 W
Sol arka elektrikli ocak	: Ø 180, 1000 W (9421-9421 TS)
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
İzgarla rezistansı	: 1100/2300 W
Turbo motor gücü	: 38 W
Turbo motor devri	: 2800 devir/dakika
Lamba	: 15 W/25W
Toplam elektrik gücü	: 3460 W (max) 9421-9421 TS 2460 W (max) 9411 T
Ateşleme	: Elektrikli, üst yarıcılarda otomatik
Emniyet	: Musluklarda kilitleme tertibatı Gaz kesici emniyet tertibatı (9421 TS)
Termostat	: 280 °C'a kadar ayarlanabilen
Yangın tehlikesi koruma sınıfı	: X
Programlanabilir saat	: Elektronik (9411 T - 9421 TS)



3. Bölüm: Fırınınızın yerleştirilmesi ve ön hazırlık

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

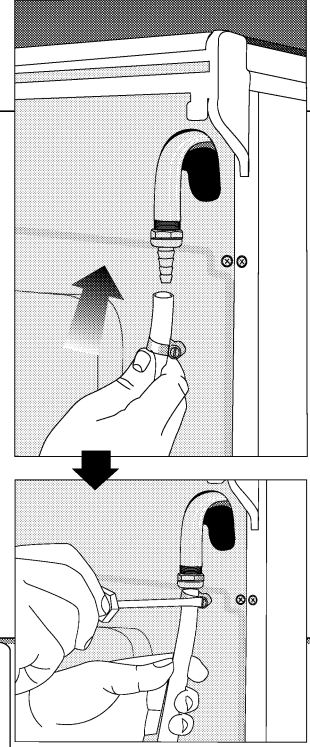


Gaz hortumunun takılması

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

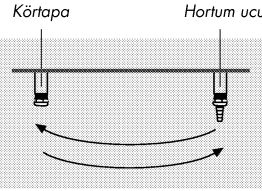
Hortumun bir ucunu kaynar suda 1 dakika bekletip yumuşatınız ve fırınınızın sivri hortum ucuna sonuna kadar geçiriniz. Son olarak kelepçeyi tornavida ile iyice sıkınız. Hortumun diğer ucu için de aynı işlemi yapıp tüp bağlantısını yapınız. **Sızdırmazlık kontrolünü (Bakınız syf. 7) mutlaka yapınız.**

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.**



3. Bölüm: Fırınınızın yerleştirilmesi ve ön hazırlık

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

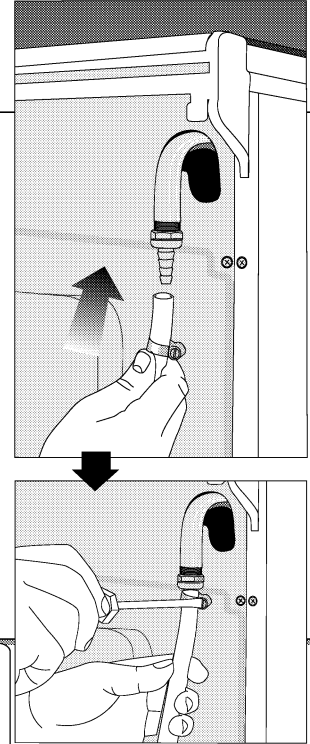


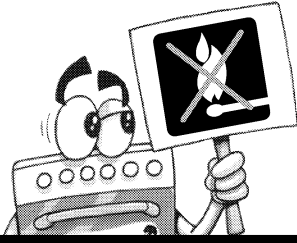
Gaz hortumunun takılması

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. 7) mutlaka yapınız.**

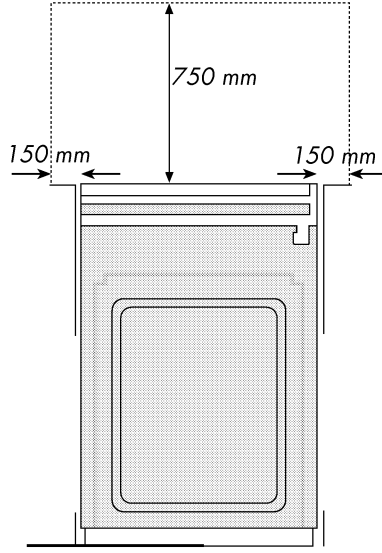
Ürününüz LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Ürününüzü LPG ile kullandığınızda TSE onaylı **300 mmSS** çıkış basıncında detandörle kullanınız. **Detandör ve hortumun, sızdırmazlık tehlikesine karşı, belirli bir kullanım süresi sonunda değiştirilmesi gerekir.**





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.



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

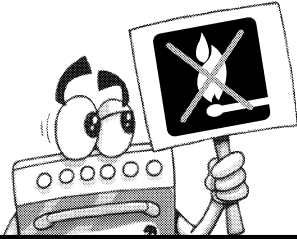
Fırınınızın denge ve yükseklik ayarını yapmak için plastik ayakları kullanınız. Fırınınız, dört ayağından da ayarlanabilecek şekilde tasarlanmıştır.

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

Fırınınızın gaz hortumunu ve elektrik kordonunu fırının ısınan bölümlerinden,

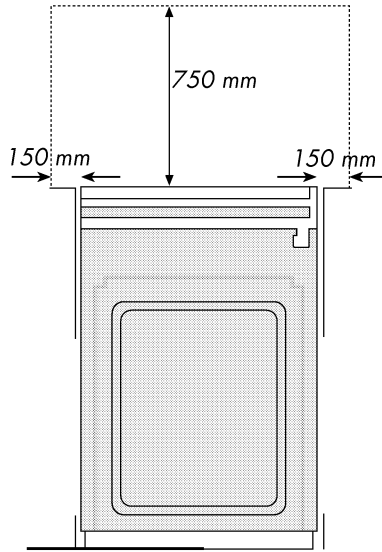
özellikle arkasından dolaştırmayınız. Gaz bağlantısı yapılan fırınınızı hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket

ettirmeyiniz. Zorlama, hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabilir.



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.



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 ayağından 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.

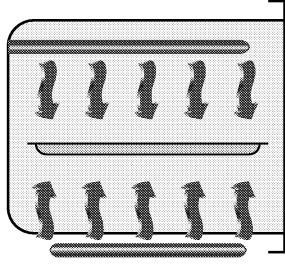
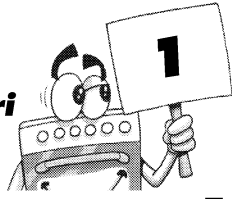
Fırınınızın gaz hortumunu ve elektrik kordonunu fırının ısınan bölümlerinden,

özellikle arkasından dolaştırmayınız. Gaz bağlantısı yapılan fırınınızı hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket

ettirmeyiniz. Zorlama, hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabilir.



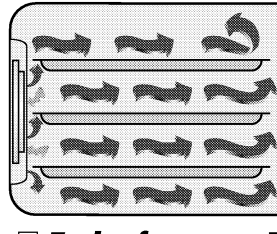
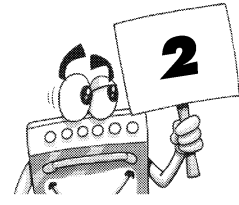
Fırınınızın üstün özellikleri



Fırın konumu:

- ☐ Bu konumda yalnız alt ve üst rezistansları çalıştırarak aşağıdaki fonksiyonları gerçekleştirebilirsiniz.
 - Alt ve üst rezistanslar yemeğinizin her iki yüzünün de eşit pişmesini sağlar,
 - Fırınıızda yiyecekleri, (konserve konumunda) sterilize yapabilirsiniz. (Bkz. Sterilize / konserve yapılması)
- ☑ Bu konumda ızgara yapabilirsiniz.
 - Tel ızgara üzerinde ızgara yaparken tel ızgarayı mutlaka yağlayınız.

Fırınıızı üç konumda kullanabilirsiniz;



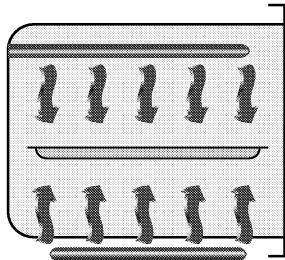
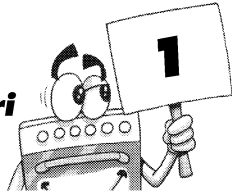
Turbo fırın konumu:

- ☑ Bu konumda turbo rezistansı 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 arka duvarındaki rezistansın yanmasıyla oluşan sıcak hava ile birlikte, koku

yapıcı maddeler sürüklenerek kimyasal bozulmaya uğrar. Fırın sıcaklığını; pişirme sıcaklığı düşük olan yemeğe göre ayarlamayı 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 boşluğun kapanmasını önlemek için, hamuru delerek kabarmasını önleyiniz.
- Saatli ürünlerde programlı pişirme yapmanız durumunda, farklı pişirme sürelerinde pişen yemekler için, en kısa süreli pişirmeye göre program yapınız. İlave süreleri kendiniz kontrol ediniz.

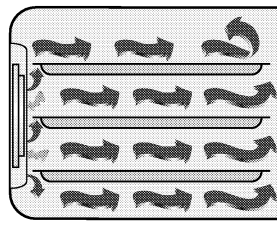
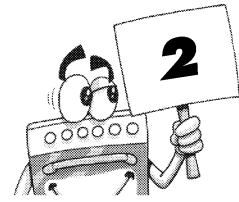
Fırınınızın üstün özellikleri



Fırın konumu:

- ☐ Bu konumda yalnız alt ve üst rezistansları çalıştırarak aşağıdaki fonksiyonları gerçekleştirebilirsiniz.
 - Alt ve üst rezistanslar yemeğinizin her iki yüzünün de eşit pişmesini sağlar,
 - Fırınıızda yiyecekleri, (konserve konumunda) sterilize yapabilirsiniz. (Bkz. Sterilize / konserve yapılması)
- ☑ Bu konumda ızgara yapabilirsiniz.
 - Tel ızgara üzerinde ızgara yaparken tel ızgarayı mutlaka yağlayınız.

Fırınıızı üç konumda kullanabilirsiniz;



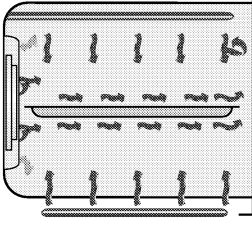
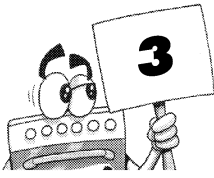
Turbo fırın konumu:

- ☑ Bu konumda turbo rezistansı 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 arka duvarındaki rezistansın yanmasıyla oluşan sıcak hava ile birlikte, koku

yapıcı maddeler sürüklenerek kimyasal bozulmaya uğrar. Fırın sıcaklığını; pişirme sıcaklığı düşük olan yemeğe göre ayarlamayı 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 boşluğun kapanmasını önlemek için, hamuru delerek kabarmasını önleyiniz.
- Saatli ürünlerde programlı pişirme yapmanız durumunda, farklı pişirme sürelerinde pişen yemekler için, en kısa süreli pişirmeye göre program yapınız. İlave süreleri kendiniz kontrol ediniz.





Fan destekli fırın konumu:

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

☒ Bu konumda pişireceğiniz yemeğin özelliğine göre alt rezistans ve turbo fanı çalıştırılarak pişirme yapabilirsiniz.

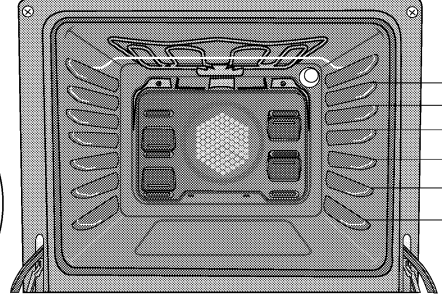
Bu konumlarda tek tepsi ile pişirme yapınız.

☒ Bu konumu yemeğininizin üstünün daha iyi kızarması için kullanabilirsiniz.

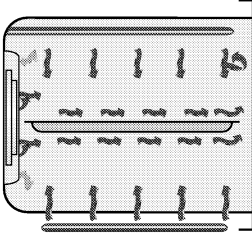
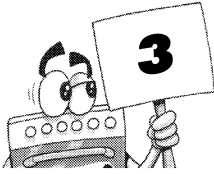
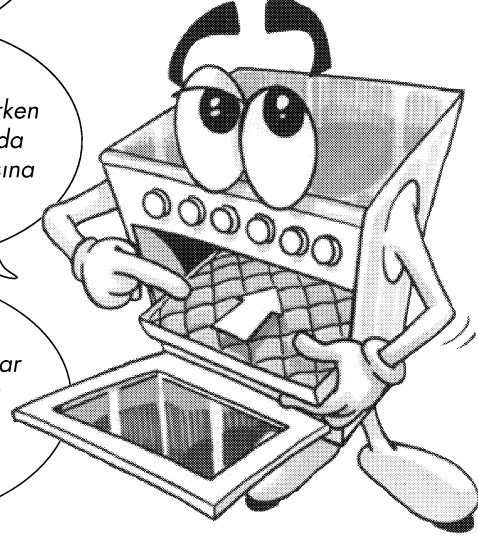
Pişirme süresinin bitimine 5 dakika kala **kapağı açmamak kaydıyla** enerji tasarrufu sağlamak için sistemi kapatabilirsiniz.

Tepsileri fırın içine yerleştirirken önden bakıldığında aynı hizada olmasına dikkat ediniz.

Fırının kullanımı sırasında, bacadan buhar çıkışını kolaylaştırmak için, üst kapağın açık olmasına dikkat ediniz.



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



Fan destekli fırın konumu:

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

☒ Bu konumda pişireceğiniz yemeğin özelliğine göre alt rezistans ve turbo fanı çalıştırılarak pişirme yapabilirsiniz.

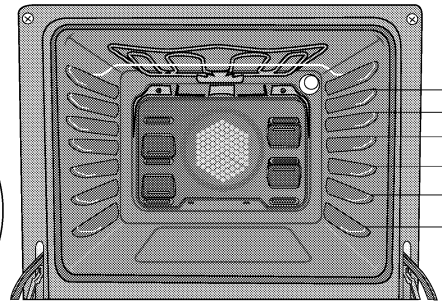
Bu konumlarda tek tepsi ile pişirme yapınız.

☒ Bu konumu yemeğininizin üstünün daha iyi kızarması için kullanabilirsiniz.

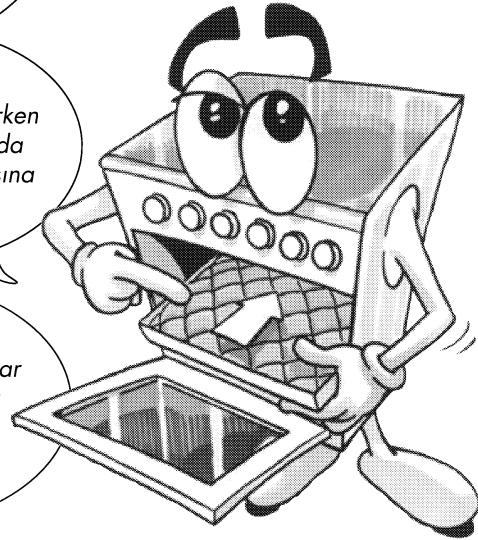
Pişirme süresinin bitimine 5 dakika kala **kapağı açmamak kaydıyla** enerji tasarrufu sağlamak için sistemi kapatabilirsiniz.

Tepsileri fırın içine yerleştirirken önden bakıldığında aynı hizada olmasına dikkat ediniz.

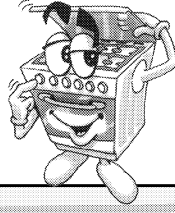
Fırının kullanımı sırasında, bacadan buhar çıkışını kolaylaştırmak için, üst kapağın açık olmasına dikkat ediniz.



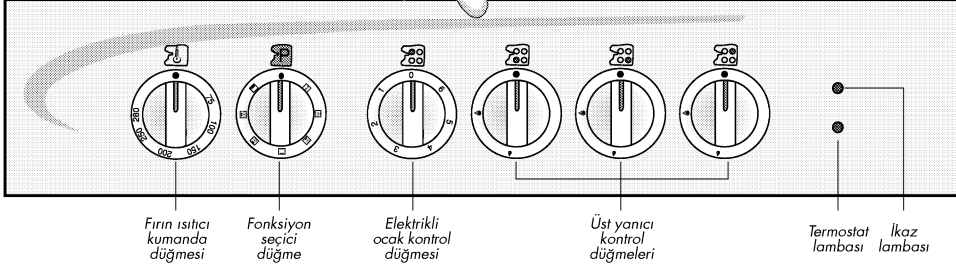
6. Raf
5. Raf
4. Raf
3. Raf
2. Raf
1. Raf



4. Bölüm: Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması

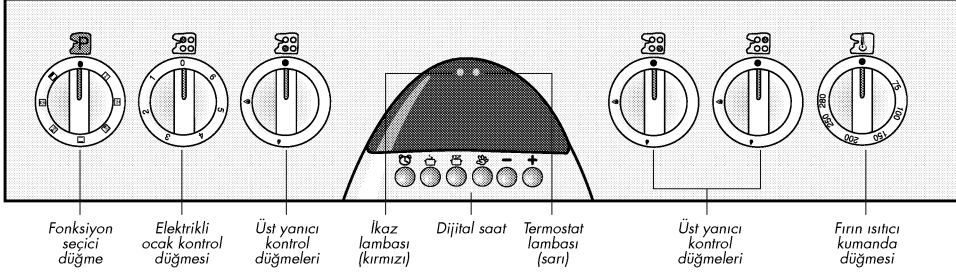


9421



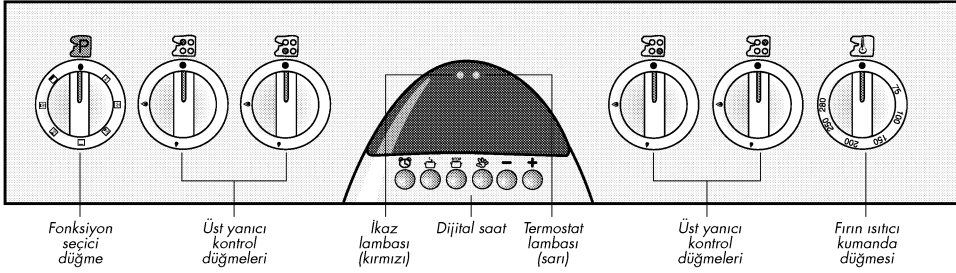
İkaz lambası (kırmızı): Fırın kısmının veya elektrik ocağın çalışır durumda olduğunu gösterir.

9421 TS

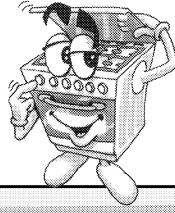


Termostat lambası (sarı): Fırın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve lamba söner. Sıcaklık ayarlanan değer altına düştüğünde termostat tekrar devreye girer ve lamba yanar.

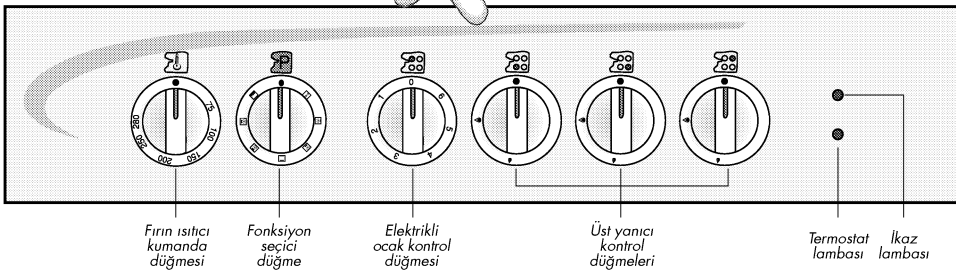
9411 T



4. Bölüm: Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması

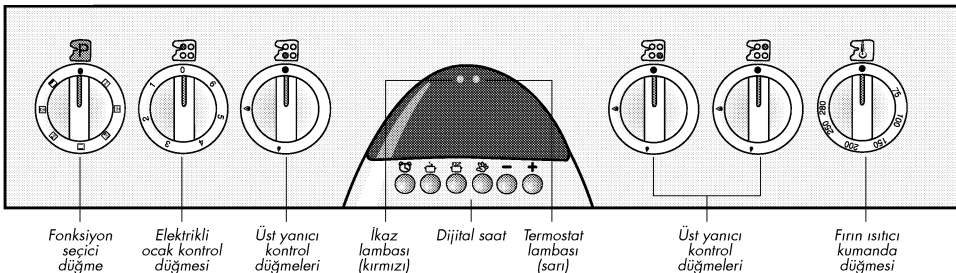


9421



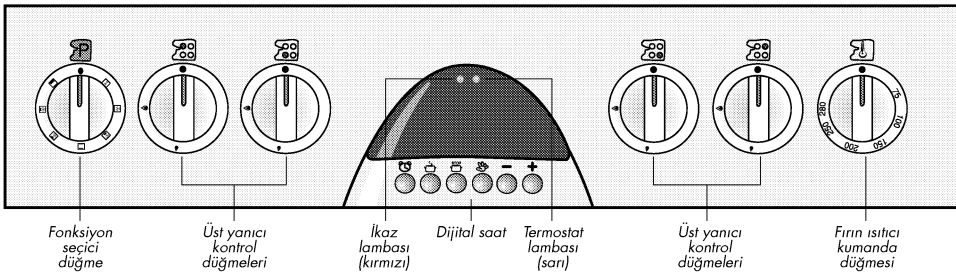
İkaz lambası (kırmızı): Fırın kısmının veya elektrik ocağın çalışır durumda olduğunu gösterir.

9421 TS

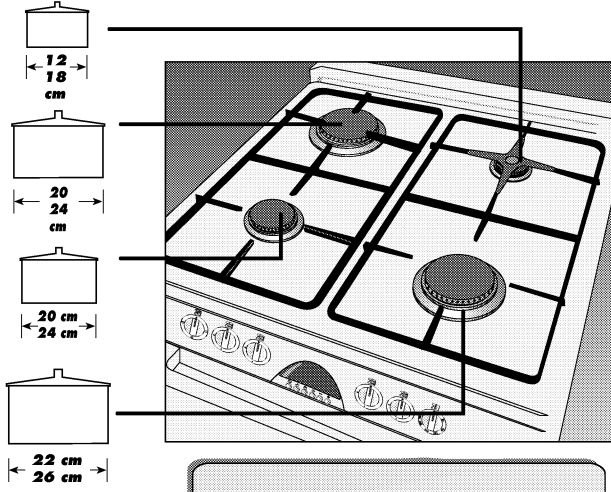


Termostat lambası (sarı): Fırın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve lamba söner. Sıcaklık ayarlanan değer altına düştüğünde termostat tekrar devreye girer ve lamba yanar.

9411 T



Gazlı 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. Yukarıdaki şekilde belirtilen çaptaki tencereleri kullanınız. Ø 14 cm'nin altında tencere kullanıldığında cezve taşıyıcı kullanınız.

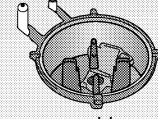


Gazlı ocak kontrol düğmeleri

Gazlı ocakları kontrol eden musluklar özel emniyet tertibatlıdır. Musluklardan ocaklara gaz geçişi ve çakmakların ateşlenmesi için, düğmeleri **ileriye doğru** bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirip basılı tutmanız gerekmektedir. Bu durumda peş peşe ateşleme yapılmaktadır. Yanma gerçekleşene kadar, düğmeyi basılı konumda tutunuz.

Gaz kesici emniyet tertibatı (9421 TS)

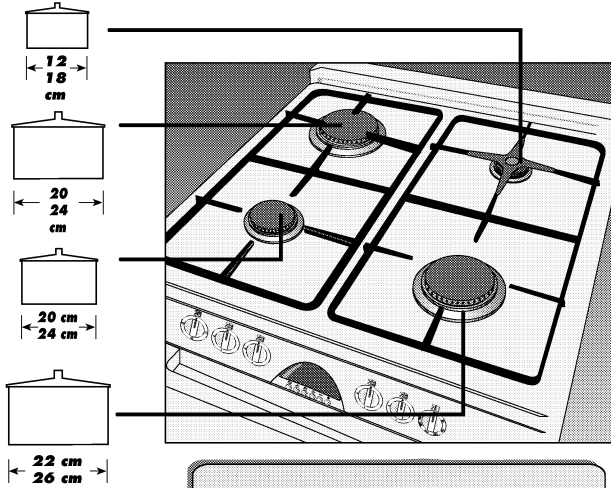
Termik eleman



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 yapılmaktadır. Yanma gerçekleştikten sonra, düğme dayandığı noktaya kadar ileri doğru bastırılarak yaklaşık 3 - 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.



Gazlı 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. Yukarıdaki şekilde belirtilen çaptaki tencereleri kullanınız. Ø 14 cm'nin altında tencere kullanıldığında cezve taşıyıcı kullanınız.

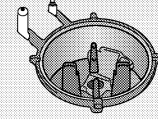


Gazlı ocak kontrol düğmeleri

Gazlı ocakları kontrol eden musluklar özel emniyet tertibatlıdır. Musluklardan ocaklara gaz geçişi ve çakmakların ateşlenmesi için, düğmeleri **ileriye doğru** bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirip basılı tutmanız gerekmektedir. Bu durumda peş peşe ateşleme yapılmaktadır. Yanma gerçekleşene kadar, düğmeyi basılı konumda tutunuz.

Gaz kesici emniyet tertibatı (9421 TS)

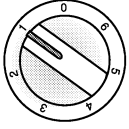
Termik eleman



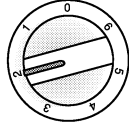
Üst yanıcılarda sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı ve çocukların gaz musluklarını rastgele açmaları sonucu gaz kaçağını önlemek amacıyla her yanıcı için gaz kesici emniyet tertibatı kullanılmıştır. Düğmeyi **ileriye doğru** bastırarak saat dönüş yönünün tersine çeviriniz. Bu durumda peş peşe otomatik ateşleme yapılmaktadır. Yanma gerçekleştikten sonra, düğme dayandığı noktaya kadar ileri doğru bastırılarak yaklaşık 3 - 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.



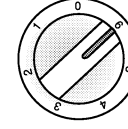
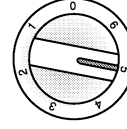
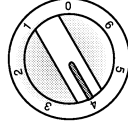
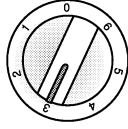
Elektrikli ocak kontrol düğmesi kademeleri (9421 TS-9421)



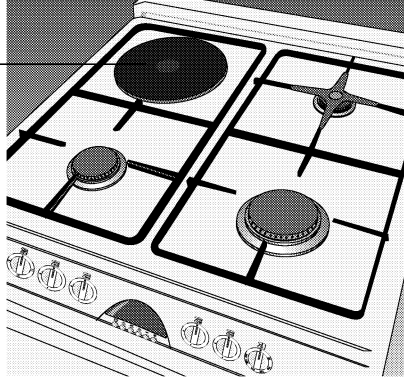
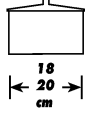
Sıcak tutma konumu



Düşük sıcaklıkta ısıtma konumları



Pişirme-Kızartma-Kaynatma konumları



Elektrikli ocak kontrol düğmesi

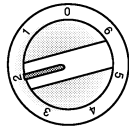
Elektrikli ocak yedi kademeli komutatorle kontrol edilmektedir. Kademelerden "0" kapalı konumdur. Diğer altı kademeye karşılık gelen kullanım alanları yukarıda verilmiştir.



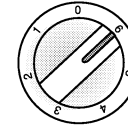
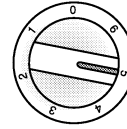
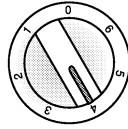
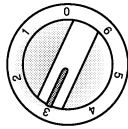
Elektrikli ocak kontrol düğmesi kademeleri (9421 TS-9421)



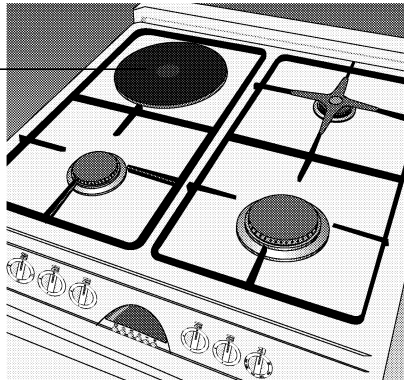
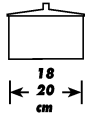
Sıcak tutma konumu



Düşük sıcaklıkta ısıtma konumları



Pişirme-Kızartma-Kaynatma konumları



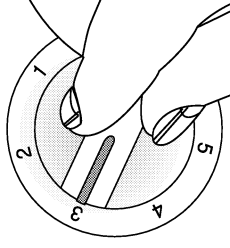
Elektrikli ocak kontrol düğmesi

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



Elektrikli ocaklar için faydalı bilgiler

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 ısıtınız.

• 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.

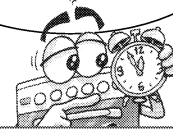
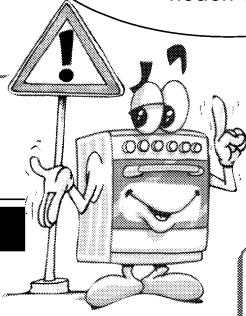
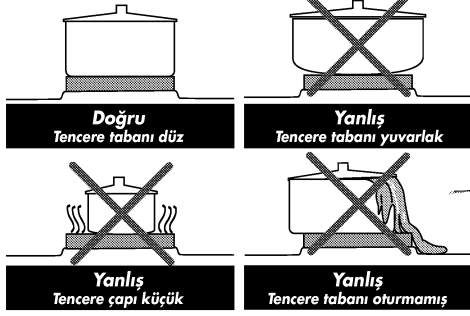
• Elektrikli ocak üstünde kuru tabanlı tencereler kullanınız.

• 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.

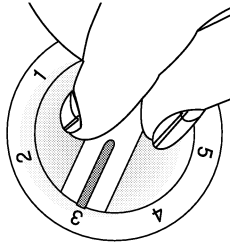
• Elektrikli ocakların çevresindeki paslanmaz sac ısı ile renk değiştirebilir. Bunun kullanım yönünden bir sakıncası yoktur.

• Fırınınız saatli ise; saati ayarlamadan ocağınız çalışmaz.
• Saat yardımıyla istediğiniz pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.



Elektrikli ocaklar için faydalı bilgiler

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 ısıtınız.

• 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.

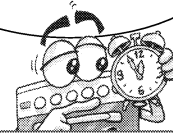
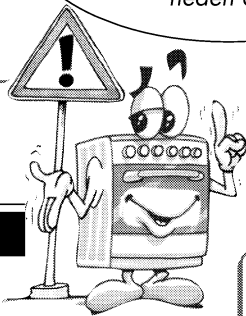
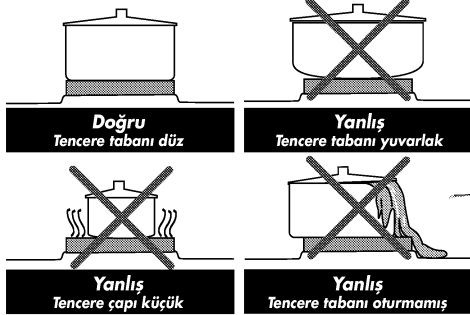
• Elektrikli ocak üstünde kuru tabanlı tencereler kullanınız.

• 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.

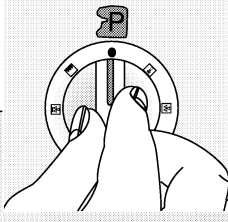
• Elektrikli ocakların çevresindeki paslanmaz sac ısı ile renk değiştirebilir. Bunun kullanım yönünden bir sakıncası yoktur.

• Fırınınız saatli ise; saati ayarlamadan ocağınız çalışmaz.
• Saat yardımıyla istediğiniz pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.



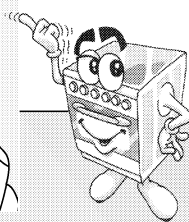
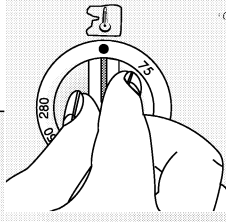
5. Bölüm: Fırın kısmının kullanılması

Fonksiyon seçici düğme



Fırınınızın fonksiyonlarını seçmenizi ve kontrol etmenizi 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 getiriniz ve gerekir.

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi



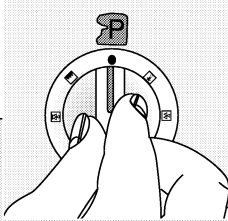
Düğme fırın sıcaklığını ayarlayan termostatı kontrol etmektedir. **"Fonksiyon seçici"** düğme ile birlikte kullanılır. Fırın içindeki sıcaklık termostat aracılığıyla algılanır. Fırınınızın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere geldiğinde termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık, ayarlanan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

- ☛ Fırınınız 7 fonksiyonludur.
 - ☛ 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 çeviriniz. Lambalar ve seçtiğiniz kademeye bağlı olarak rezistanslar veya fan devreye girer.
 - ☛ **10 dakika ön ısıtma** yapınız. Ön ısıtma sonunda pişirmek istediğiniz yiyeceği fırına yerleştiriniz.
 - ☛ Pişirme işlemi sonunda fırınınızın **"ısıtıcı kumanda"** düğmesini ve **"fonksiyon seçici"** düğmeyi **"0"** konumuna getirerek pişirme işlemi durdurunuz.
- Saatli fırına sahip iseniz; Saat kullanma açıklamasına bakınız.**



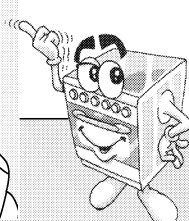
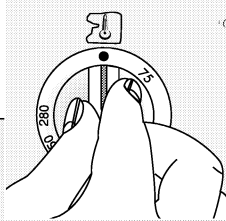
5. Bölüm: Fırın kısmının kullanılması

Fonksiyon seçici düğme



Fırınınızın fonksiyonlarını seçmenizi ve kontrol etmenizi 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 getiriniz 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. Fırınınızın 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.

- ☛ Fırınınız 7 fonksiyonludur.
 - ☛ 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 çeviriniz. Lambalar ve seçtiğiniz kademeye bağlı olarak rezistanslar veya fan devreye girer.
 - ☛ **10 dakika ön ısıtma** yapınız. Ön ısıtma sonunda pişirmek istediğiniz yiyeceği fırına yerleştiriniz.
 - ☛ Pişirme işlemi sonunda fırınınızın **"ısıtıcı kumanda"** düğmesini ve **"fonksiyon seçici"** düğmeyi **"0"** konumuna getirerek pişirme işlemi durdurunuz.
- Saatli fırına sahip iseniz; Saat kullanma açıklamasına bakınız.**



Fonksiyon seçici düğme kademeleri



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



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve turbo ısıtıcısı devreye girer.



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve fırın alt ısıtıcısı devreye girer.



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve üst ısıtıcı devreye girer.



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile ızgara ısıtıcısı devreye girer.



Fonksiyon seçici düğme kademeleri



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



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve turbo ısıtıcısı devreye girer.



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve fırın alt ısıtıcısı devreye girer.



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve üst ısıtıcı devreye girer.



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile ızgara ısıtıcısı devreye girer.



Piştirme tablosu

Yemekler	Turbo			Alt ısıtıcı + Pervane			Alt + üst ısıtıcı			Alt + üst ısıt. + perv.			Üst ısıt. + pervane			Izgara		
	Term. konu. °C	Piştirme süresi (1 tepsi)	Piştirme süresi (3 tepsi)	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.
Yaş pasta	150-170	20-25	25-35				175	2-3	25-35									
Üzümlü pasta	150-170	25-35					175	2-3	20-30	175	4	30-35						
Elmalı pasta	150-170	25-35					175	2-3	20-25									
Meyvalı turta	150-170	20-30					175	2-3	20-30									
Hafif pasta	150-160	15-20	20-25				175	2-3	20-30									
Şekerli kurabiye	150-170	25-35	30-40				175	2-3	30-35									
Çörek	140-150	25-35	40-60	175	2	30-40	200	2-3	30-40	200	4	25-35						
Börek	170-190	30-40	50-60	175	2	40-50	190	2-3	25-35	200	4	25-35						
Kek (Kalıpta)	150-175	25-35		175	2	40-50	175	2-3	30-40	175	4	25-35						
Bisküvi	100-130	25-35	35-45															
Kuzu eti	225	35-45	45-50	175	2-3	40-50	225	4	25	225	4	25-35 (1)	175	4-3	10-20	260	4-5	12-15
Kuzu pirzola																260	4-5	12-15
Siğir eti	250	50-60					250	4	50-60				175	4-3	15-25			
Dana pirzola																260	4-5	15-25 (2)
Dana biftek							225	4	15	200-225	4	20 (1)						
Koyun eti	240	40-45	50-55				240	4	30-40				175	4-3	10-15			
Koyun pirzola																260	4-5	15-25 (2)
Dana eti	250	40-50	50-60	175	2-3	50-60 (1)	250	4	40-50	250	4	35-40	175	2-3	50 (1)			
Dana kızartma	225	35-45		175	2-3	40-50 (1)	225	4	45	225	4	30-40	175	2-3	20-25 (1)			
Tavuk	175-200	35-45	45-50	175	2-3	35-45	175-200	4	30	175-200	4	30 (1)						
Piliç (parçalı)	200-210	35-45	40-45				200	4	30-35				175	2-3	25-35			
Balıklar	200	20-30	30-35	175	2-3	35-45	200	4	30-40									
Hindi (haşlanmış)	210	30-35	45				200	4	35-45	200	4	35-45						
Makarna (fırında)	210	35-40	50-60	175	2-3	50-60	210	4	20-30									
Talaş böreği	160-180	20-30	25-40	175	3	35-45	175	4	20-30	175	4	20-30						
Yufka böreği	160-180	30-40	40-50				190	2-3	30-40	190	4	35-45						

-Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır.

-Piştirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.

-Kek piştirmeyi kalıpta yapmanız daha iyi sonuç verir.

-Piştirme süresi "turbo" konumunda tepsi sayısına ve malzeme miktarına göre değişir.

-Piştirmeye başlamadan önce 5-10 dakika ön ısıtma yapınız.

-Açık renkli, ısıyı yansıtan veya kötü iletken kapları hamur işlerini piştirmede kullanmayınız. Fırın tepsi en uygun olanıdır.

Raf konumları (Turbo konumu)

3 tepsi için

2 tepsi için : 2 - 4 - 6

1 tepsi için : 4 - 6

(1) 500 gr. piştirmeye uygun

(2) Kalınlığa bağlı



Piştirme tablosu

Yemekler	Turbo			Alt ısıtıcı + Pervane			Alt + üst ısıtıcı			Alt + üst ısıt. + perv.			Üst ısıt. + pervane			Izgara		
	Term. konu. °C	Piştirme süresi (1 tepsi)	Piştirme süresi (3 tepsi)	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu. °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.
Yaş pasta	150-170	20-25	25-35				175	2-3	25-35									
Üzümlü pasta	150-170	25-35					175	2-3	20-30	175	4	30-35						
Elmalı pasta	150-170	25-35					175	2-3	20-25									
Meyvalı turta	150-170	20-30					175	2-3	20-30									
Hafif pasta	150-160	15-20	20-25				175	2-3	20-30									
Şekerli kurabiye	150-170	25-35	30-40				175	2-3	30-35									
Çörek	140-150	25-35	40-60	175	2	30-40	200	2-3	30-40	200	4	25-35						
Börek	170-190	30-40	50-60	175	2	40-50	190	2-3	25-35	200	4	25-35						
Kek (Kalıpta)	150-175	25-35		175	2	40-50	175	2-3	30-40	175	4	25-35						
Bisküvi	100-130	25-35	35-45															
Kuzu eti	225	35-45	45-50	175	2-3	40-50	225	4	25	225	4	25-35 (1)	175	4-3	10-20	260	4-5	12-15
Kuzu pirzola																260	4-5	12-15
Siğir eti	250	50-60					250	4	50-60				175	4-3	15-25			
Dana pirzola																260	4-5	15-25 (2)
Dana biftek							225	4	15	200-225	4	20 (1)						
Koyun eti	240	40-45	50-55				240	4	30-40				175	4-3	10-15			
Koyun pirzola																260	4-5	15-25 (2)
Dana eti	250	40-50	50-60	175	2-3	50-60 (1)	250	4	40-50	250	4	35-40	175	2-3	50 (1)			
Dana kızartma	225	35-45		175	2-3	40-50 (1)	225	4	45	225	4	30-40	175	2-3	20-25 (1)			
Tavuk	175-200	35-45	45-50	175	2-3	35-45	175-200	4	30	175-200	4	30 (1)						
Piliç (parçalı)	200-210	35-45	40-45				200	4	30-35				175	2-3	25-35			
Balıklar	200	20-30	30-35	175	2-3	35-45	200	4	30-40									
Hindi (haşlanmış)	210	30-35	45				200	4	35-45	200	4	35-45						
Makarna (fırında)	210	35-40	50-60	175	2-3	50-60	210	4	20-30									
Talaş böreği	160-180	20-30	25-40	175	3	35-45	175	4	20-30	175	4	20-30						
Yufka böreği	160-180	30-40	40-50				190	2-3	30-40	190	4	35-45						

-Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır.

-Piştirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.

-Kek piştirmeyi kalıpta yapmanız daha iyi sonuç verir.

-Piştirme süresi "turbo" konumunda tepsi sayısına ve malzeme miktarına göre değişir.

-Piştirmeye başlamadan önce 5-10 dakika ön ısıtma yapınız.

-Açık renkli, ısıyı yansıtan veya kötü iletken kapları hamur işlerini piştirmede kullanmayınız. Fırın tepsi en uygun olanıdır.

Raf konumları (Turbo konumu)

3 tepsi için

2 tepsi için : 2 - 4 - 6

1 tepsi için : 4 - 6

(1) 500 gr. piştirmeye uygun

(2) Kalınlığa bağlı

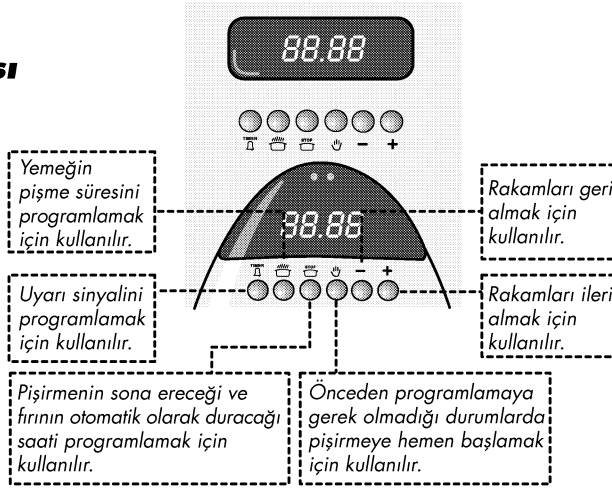


Elektronik saatin ayarlanması



Fırınına kullanmaya başlamadan önce saatinin ayarlanması gerekmektedir. Aksi takdirde fırınına çalışmaz. **Rezistanslara elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Rezistansın devreye sokulabilmesi için, saatin mutlaka ayarlanmış olması gerekir.**

Fırınınaındaki 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.)



Fırınınaın saatinin;

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.

🔔 : 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 **🔌**, **STOP** tuşlarına basınız. Bastıktan 5 saniye sonra ekranda yine günün saati görünür.

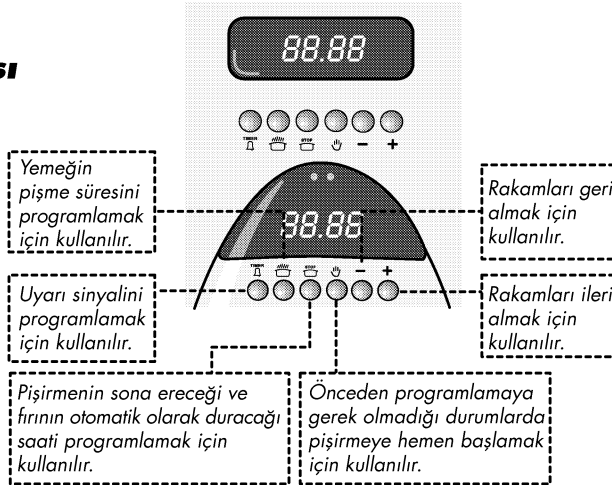


Elektronik saatin ayarlanması



Fırınına kullanmaya başlamadan önce saatinin ayarlanması gerekmektedir. Aksi takdirde fırınına çalışmaz. **Rezistanslara elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Rezistansın devreye sokulabilmesi için, saatin mutlaka ayarlanmış olması gerekir.**

Fırınınaındaki 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.)



Fırınınaın saatinin;

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.

🔔 : 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 **🔌**, **STOP** tuşlarına basınız. Bastıktan 5 saniye sonra ekranda yine günün saati görünür.



Saatli ürünlerde

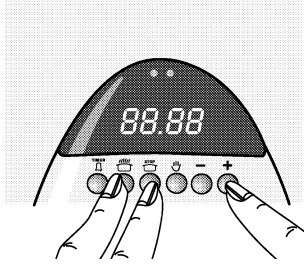
Fırının çalıştırılması elektronik saat ve "fırın ısıtıcı kumanda" ve "fonksiyon seçici" düğmeleri yardımıyla yapılır.

3 çeşit pişirme işlemi mevcuttur.

- Manuel
- Yarı otomatik
- Tam otomatik

Öncelikle saati günün saatine ayarlamak gerekir.

Bu işlemi yapabilmek için:



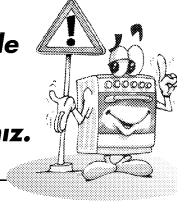
1. Bir elinizle "STOP", "Fırın ısıtıcı kumanda" tuşlarına aynı anda basarken diğer elinizle "-" veya "+" tuşuna basarak günün saatini ayarlayınız. "-" , "+" tuşları ile birer birer ilerleme yapılabilirdiği gibi sürekli basılı tutulursa hızlı bir şekilde ilerler.



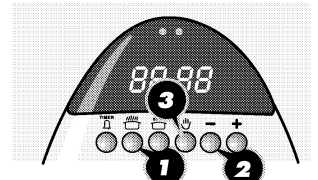
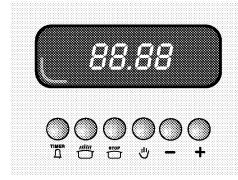
2. Elinizi çektiğiniz andan itibaren saatiniz ve aynı anda da fırınınız manuel olarak çalışmaya başlar. Fırınınızın çalışmasını istemiyorsanız "fırın ısıtıcı kontrol" ve "fonksiyon seçici" düğmelerinin kapalı olması gerekir. Eğer daha önceden tam ya da yarı otomatik program yapılmışsa, programı bozmadan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

Programsız pişirme (Hemen pişirme)

Önce sıfırlama yapınız. Eğer, herhangi bir şekilde fırınınızda 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 "STOP" tuşuna basıp
- 2 "-" tuşuna basarak rakamları sıfırlayınız ve
- 3 "Fırın ısıtıcı kumanda" tuşuna basınız.

Programsız pişirme (Hemen pişirme)

Hiç bir program yapmadan pişirme işlemi 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.

Saatli ürünlerde

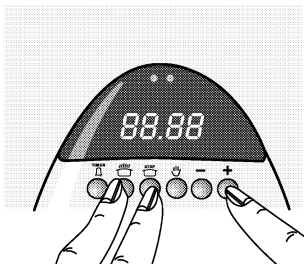
Fırının çalıştırılması elektronik saat ve "fırın ısıtıcı kumanda" ve "fonksiyon seçici" düğmeleri yardımıyla yapılır.

3 çeşit pişirme işlemi mevcuttur.

- Manuel
- Yarı otomatik
- Tam otomatik

Öncelikle saati günün saatine ayarlamak gerekir.

Bu işlemi yapabilmek için:

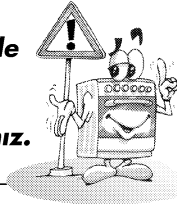


1. Bir elinizle "STOP", "Fırın ısıtıcı kumanda" tuşlarına aynı anda basarken diğer elinizle "-" veya "+" tuşuna basarak günün saatini ayarlayınız. "-" , "+" tuşları ile birer birer ilerleme yapılabilirdiği gibi sürekli basılı tutulursa hızlı bir şekilde ilerler.

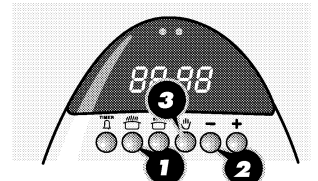
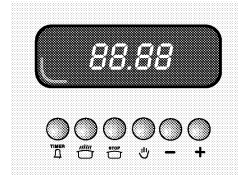
2. Elinizi çektiğiniz andan itibaren saatiniz ve aynı anda da fırınınız manuel olarak çalışmaya başlar. Fırınınızın çalışmasını istemiyorsanız "fırın ısıtıcı kontrol" ve "fonksiyon seçici" düğmelerinin kapalı olması gerekir. Eğer daha önceden tam ya da yarı otomatik program yapılmışsa, programı bozmadan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

Programsız pişirme (Hemen pişirme)

Önce sıfırlama yapınız. Eğer, herhangi bir şekilde fırınınızda 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 "STOP" tuşuna basıp
- 2 "-" tuşuna basarak rakamları sıfırlayınız ve
- 3 "Fırın ısıtıcı kumanda" tuşuna basınız.

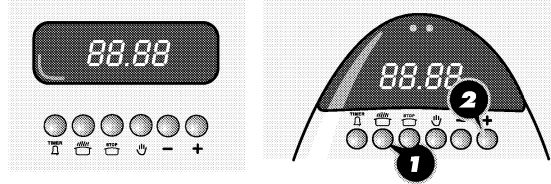
Programsız pişirme (Hemen pişirme)

Hiç bir program yapmadan pişirme işlemi 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 basıldıktan 5 saniye sonra tekrar günün saati görünür.

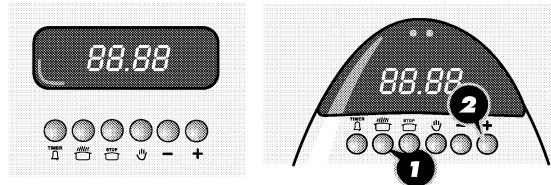
3. Ayarladığınız pişirme süresi sonunda fırınınız otomatik olarak durur ve saat alarm verir. Bu sırada AUTO yazısı göstergede yanıp sönmeye devam edecek, " " işareti de silinecektir. Alarm sesini durdurmak için " ", " " ve " " tuşlarından herhangi birine basınız.

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.



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 basıldıktan 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 devam edecek, " " 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.

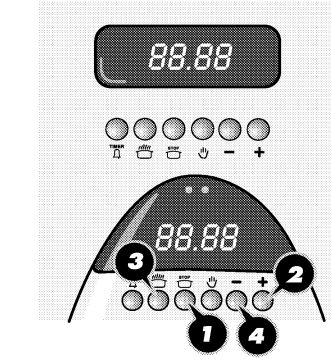


Otomatik programlama yapılması

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. "0" "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", "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.

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)

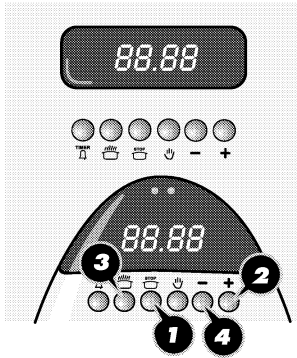


Otomatik programlama yapılması

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. "0" "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", "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.

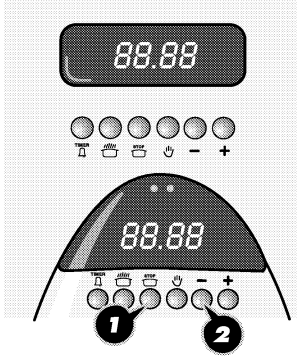
Elektrik kesilmesi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapınız.

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



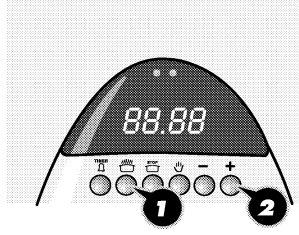
Programlanan sürenin sonradan değiştirilmesi

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 "ALL" tuşuna bastığınızda ekranda pişirme süresi görülür.
② " + " veya " - " tuşuna basarak yeni süreyi ayarlayınız. Fırının çalışmasını yarıda kesmek (durdurmak) için; "ALL" tuşuna basarken " - " tuşu ile sıfırlayınız. Pişirme durup saat sinyal vermeye başlayacaktır. Sinyal sesini durdurmak için "TIMER", "ALL", "STOP" tuşlarından herhangi birine basınız.

Uyarı programının değişik amaçlı kullanılması

Fırının saatinin 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 "A" işareti belirecektir.

2. Saatiniz istediğiniz süre sonunda size alarm verir.

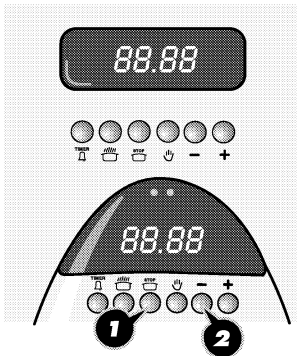
3. Alarmı durdurmak için

(TIMER), (ALL), (STOP), (ALL) tuşlarından herhangi birine basınız.



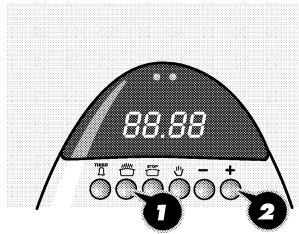
Programlanan sürenin sonradan değiştirilmesi

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 "ALL" tuşuna bastığınızda ekranda pişirme süresi görülür.
② " + " veya " - " tuşuna basarak yeni süreyi ayarlayınız. Fırının çalışmasını yarıda kesmek (durdurmak) için; "ALL" tuşuna basarken " - " tuşu ile sıfırlayınız. Pişirme durup saat sinyal vermeye başlayacaktır. Sinyal sesini durdurmak için "TIMER", "ALL", "STOP" tuşlarından herhangi birine basınız.

Uyarı programının değişik amaçlı kullanılması

Fırının saatinin 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 "A" işareti belirecektir.

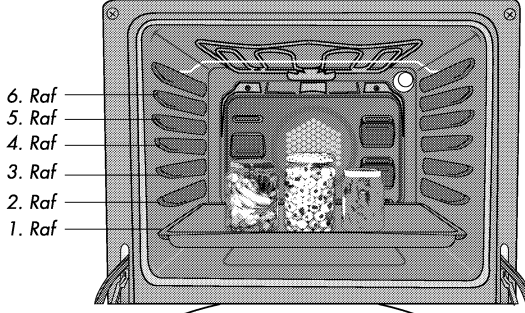
2. Saatiniz istediğiniz süre sonunda size alarm verir.

3. Alarmı durdurmak için

(TIMER), (ALL), (STOP), (ALL) tuşlarından herhangi birine basınız.



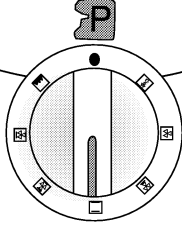
Sterilize (konserve) yapılması



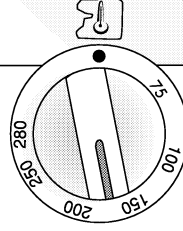
- 6. Raf
- 5. Raf
- 4. Raf
- 3. Raf
- 2. Raf
- 1. Raf

Bu işlem için önce:

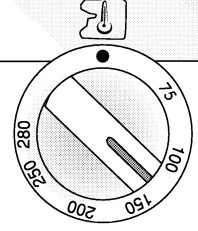
Birinci rafa tepsiyi koyunuz. Tepsiye yaklaşık 80°C'de 1/2 litre su koyunuz. Kavanozların birbirine temas etmemesine dikkat ediniz. Fırınınızın kapağını kapatınız. Fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "□" konumuna getiriniz. Sonra;



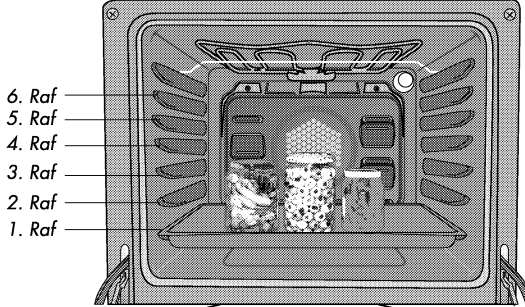
Meyveleri sterilize etmek için:
"Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 150 - 200°C arasına (yaklaşık 180°C) getiriniz. 45 dakika sonra fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "0" konumuna getiriniz. 30 dakika sonra fırından çıkarınız.



Sebzeleri sterilize etmek için:
"Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 100-150°C arasına getiriniz. 80-90 dakika sonra fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "0" konumuna getiriniz. 30 dakika sonra fırından çıkarınız.



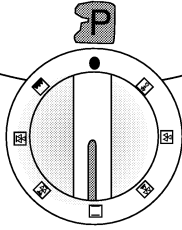
Sterilize (konserve) yapılması



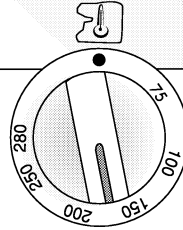
- 6. Raf
- 5. Raf
- 4. Raf
- 3. Raf
- 2. Raf
- 1. Raf

Bu işlem için önce:

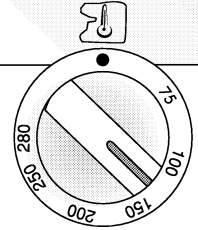
Birinci rafa tepsiyi koyunuz. Tepsiye yaklaşık 80°C'de 1/2 litre su koyunuz. Kavanozların birbirine temas etmemesine dikkat ediniz. Fırınınızın kapağını kapatınız. Fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "□" konumuna getiriniz. Sonra;



Meyveleri sterilize etmek için:
"Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 150 - 200°C arasına (yaklaşık 180°C) getiriniz. 45 dakika sonra fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "0" konumuna getiriniz. 30 dakika sonra fırından çıkarınız.

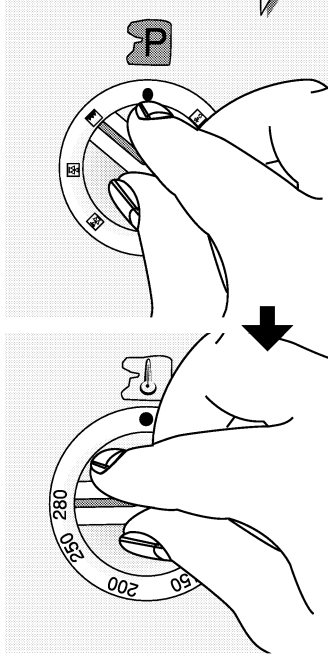


Sebzeleri sterilize etmek için:
"Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 100-150°C arasına getiriniz. 80-90 dakika sonra fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "0" konumuna getiriniz. 30 dakika sonra fırından çıkarınız.



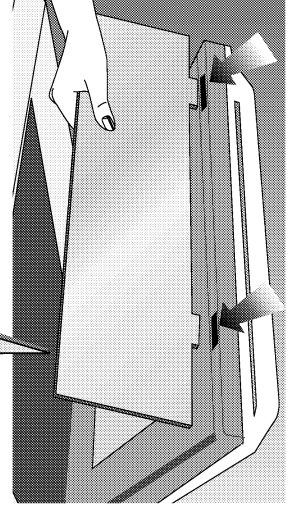
Izgara yapılması

Fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "P" konumuna, "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 280°C konumuna getiriniz.



Fırın kapağı kapalı iken 5-10 dakika ön ısıtma yapınız. Izgara yapacağınız malzemenin tel ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız. Yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi sürünüz. Izgara yaparken ön ısıtmadan sonra fırınınızın kapağını yarı açık tutunuz.

Kontrol panosu üzerindeki düğmelerin ısınmasını önlemek için, **düğme koruma sacını takınız.** Fırınınızın alt kapağını açınız. (Düğme koruma sacını fırınınızın alt bölümünde bulacaksınız.) Bu sac kullanılmadığı zaman oluşacak hasarlardan **firmamız sorumlu olmayacaktır.**

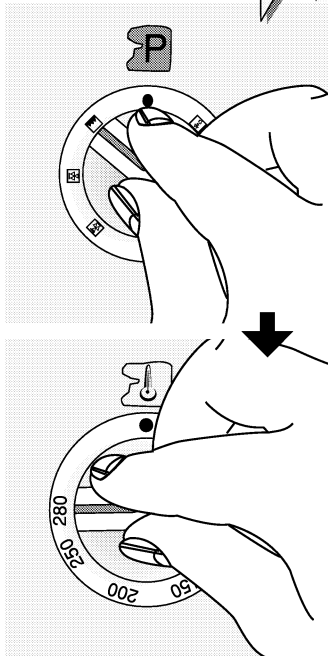


Izgara yaparken çocukları fırından uzak tutunuz.



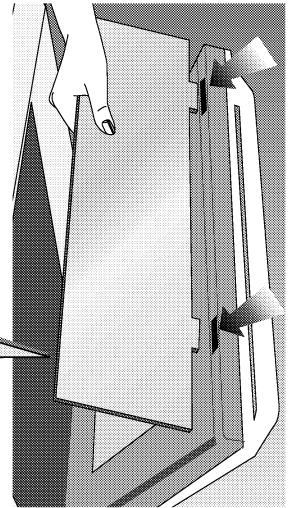
Izgara yapılması

Fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "P" konumuna, "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 280°C konumuna getiriniz.



Fırın kapağı kapalı iken 5-10 dakika ön ısıtma yapınız. Izgara yapacağınız malzemenin tel ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız. Yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi sürünüz. Izgara yaparken ön ısıtmadan sonra fırınınızın kapağını yarı açık tutunuz.

Kontrol panosu üzerindeki düğmelerin ısınmasını önlemek için, **düğme koruma sacını takınız.** Fırınınızın alt kapağını açınız. (Düğme koruma sacını fırınınızın alt bölümünde bulacaksınız.) Bu sac kullanılmadığı zaman oluşacak hasarlardan **firmamız sorumlu olmayacaktır.**



Izgara yaparken çocukları fırından uzak tutunuz.



6. Bölüm: Bakım ve temizlik

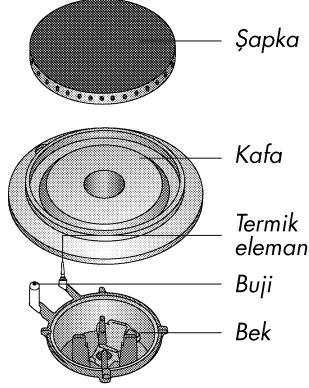
1. Temizliğe başlamadan önce fişi prizden çıkarınız.
2. Ürününüzü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizebilecek tanecikler içermemesine dikkat ediniz. Tanecikler içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.
3. Kontrol paneli ve düğmeleri temizlerken işaretlerin silinmemesi için aşındırıcı tanecikler içeren sıvı temizleyiciler ve telli bulaşık süngeri de kullanmayınız. Düğmeler çıkmaz tip olduğu için panelden çıkarmaya çalışmayınız.

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 (sadece 9421 TS modelinde ön bek şapkaları tırnaklıdır) 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 metal yüzey temizleyicilerini üzerlerindeki tariflerine göre kullanınız.
- Her temizlemeden sonra bek kafalarını kurulayınız.** Elektrikli ocaklı ürüne sahip iseniz "elektrikli ocaklar için faydalı bilgiler" bölümünü okuyunuz.



6. Bölüm: Bakım ve temizlik

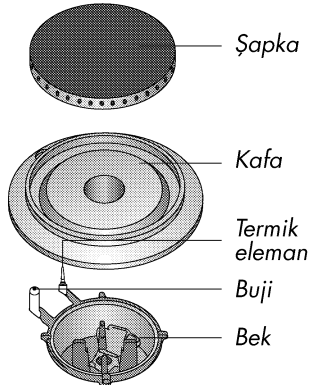
1. Temizliğe başlamadan önce fişi prizden çıkarınız.
2. Ürününüzü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizebilecek tanecikler içermemesine dikkat ediniz. Tanecikler içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.
3. Kontrol paneli ve düğmeleri temizlerken işaretlerin silinmemesi için aşındırıcı tanecikler içeren sıvı temizleyiciler ve telli bulaşık süngeri de kullanmayınız. Düğmeler çıkmaz tip olduğu için panelden çıkarmaya çalışmayınız.

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 (sadece 9421 TS modelinde ön bek şapkaları tırnaklıdır) 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 metal yüzey temizleyicilerini üzerlerindeki tariflerine göre kullanınız.
- Her temizlemeden sonra bek kafalarını kurulayınız.** Elektrikli ocaklı ürüne sahip iseniz "elektrikli ocaklar için faydalı bilgiler" bölümünü okuyunuz.



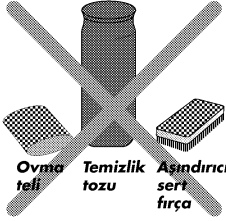
Fırınınızın içinin temizlenmesi

Fırınınızı her kullanımdan sonra temizlemeye özen gösteriniz. Tepsileri ve ızgarayı çıkarınız. İç kısmını sabunlu bir bez ile silerek temizleyiniz.

Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silip, kurulayınız. **Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız.**

Fırın içini ve tepsileri kesinlikle sert fırça, bulaşık teli veya bıçak gibi araçlarla temizlemeyiniz.

Piyasadan temin edebileceğiniz özel temizleyicileri üzerindeki **uyarılara dikkat** ederek kullanabilirsiniz.



Temizlik için yukarıdaki malzemeleri kullanmayınız.

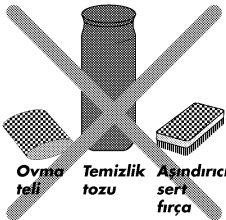
Fırınınızın içinin temizlenmesi

Fırınınızı her kullanımdan sonra temizlemeye özen gösteriniz. Tepsileri ve ızgarayı çıkarınız. İç kısmını sabunlu bir bez ile silerek temizleyiniz.

Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silip, kurulayınız. **Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız.**

Fırın içini ve tepsileri kesinlikle sert fırça, bulaşık teli veya bıçak gibi araçlarla temizlemeyiniz.

Piyasadan temin edebileceğiniz özel temizleyicileri üzerindeki **uyarılara dikkat** ederek kullanabilirsiniz.



Temizlik için yukarıdaki malzemeleri kullanmayınız.

Fırın ön kapak iç camının sökülmesi:

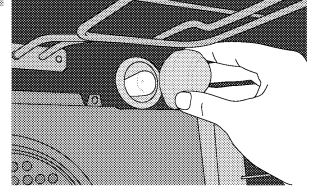
Fırınınızın ön kapak iç camını temizlemek istediğiniz zaman; camı kapağa sabitleyen alt ve üst pulları bir tornavida yardımı ile yerlerinden çıkarıp, iç camı yerinden alarak yıkayıp durulayınız. Kuruladıktan sonra contayı düzeltip yerine takınız.

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.



Fırın ön kapak iç camının sökülmesi:

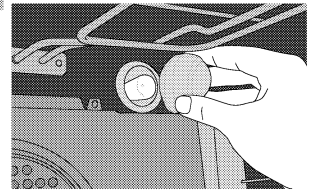
Fırınınızın ön kapak iç camını temizlemek istediğiniz zaman; camı kapağa sabitleyen alt ve üst pulları bir tornavida yardımı ile yerlerinden çıkarıp, iç camı yerinden alarak yıkayıp durulayınız. Kuruladıktan sonra contayı düzeltip yerine takınız.

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.



7. Bölüm: Nakliye ile ilgili bilgiler

◀ Nakliye ihtiyacınız olursa;

Orijinal kutusunu saklayınız.
Orijinal kutusuyla taşıyınız. Kutu
üzerindeki taşıma işaretlerine
uyunuz.

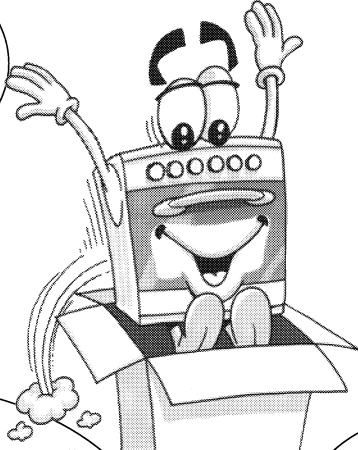
Gazlı ocak, şapka ve kafalarını
ve tencere taşıyıcıları bek tablasına
bantlayınız. Üst kapak ile pişirme
tablası arasına kağıt yerleştirerek
üst kapağı kapatıp fırının yan
yüzeylerine bantlayınız.

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

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

◀ Orijinal kutusu yok ise;

fırın dış yüzeylerine (camlı
ve boyalı yüzeyler)
gelebilecek darbelere karşı
önlem alınız.



7. Bölüm: Nakliye ile ilgili bilgiler

◀ Nakliye ihtiyacınız olursa;

Orijinal kutusunu saklayınız.
Orijinal kutusuyla taşıyınız. Kutu
üzerindeki taşıma işaretlerine
uyunuz.

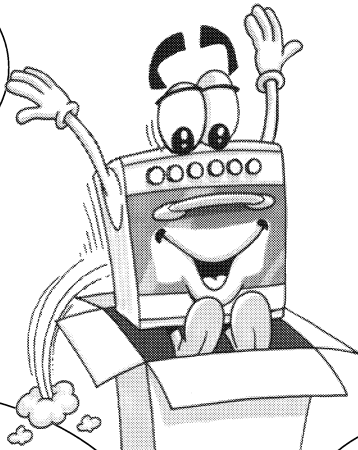
Gazlı ocak, şapka ve kafalarını
ve tencere taşıyıcıları bek tablasına
bantlayınız. Üst kapak ile pişirme
tablası arasına kağıt yerleştirerek
üst kapağı kapatıp fırının yan
yüzeylerine bantlayınız.

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

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

◀ Orijinal kutusu yok ise;

fırın dış yüzeylerine (camlı
ve boyalı yüzeyler)
gelebilecek darbelere karşı
önlem alınız.



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 prizın 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.



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

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 prizın 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.



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

8. Bölüm: Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gereken işlemler

8. Bölüm: Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gereken işlemler

FIRIN MONTAJ VE BİLGİLENDİRME



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 çarpma 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.

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

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

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

FIRIN MONTAJ VE BİLGİLENDİRME



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 çarpma 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.

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

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

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

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

➤ Gaz bağlantısı yapılan fırınınızı 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 göstergesinin 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.

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

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

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

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

➤ Gaz bağlantısı yapılan fırınınızı 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 göstergesinin 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.

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

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

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

> 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 ürünün yüzeyi çizileceği tüketiciye anlatıldı.

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

> 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 ürünün yüzeyi çizileceği tüketiciye anlatıldı.

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

7 YIL GARANTI

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 aldığınız ek garantinin geçerli olabilmesi ve gerektiğinde ibraz edebilmeniz için, Arçelik A.Ş. tarafından gönderilecek Ek Garanti Sertifikasının elinizde olması gerekmektedir. Ek garantiyi satın aldığınız tarihten itibaren, en geç 2 ay içerisinde ek garanti sertifikanız, faturanız ve müşteri numaranız elinize Arçelik A.Ş. tarafından ulaştırılacaktır. Söz konusu belgeler, bu süre zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen 444 0 888 nolu hattımızdan Çağrı Merkezimizi arayarak bilgi alın.

DİKKAT! Ek garanti satışı sadece Arçelik Yetkili Satıcıları, Arçelik Yetkili Servisleri ve 444 0 888 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.

7 YIL GARANTI

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 aldığınız ek garantinin geçerli olabilmesi ve gerektiğinde ibraz edebilmeniz için, Arçelik A.Ş. tarafından gönderilecek Ek Garanti Sertifikasının elinizde olması gerekmektedir. Ek garantiyi satın aldığınız tarihten itibaren, en geç 2 ay içerisinde ek garanti sertifikanız, faturanız ve müşteri numaranız elinize Arçelik A.Ş. tarafından ulaştırılacaktır. Söz konusu belgeler, bu süre zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen 444 0 888 nolu hattımızdan Çağrı Merkezimizi arayarak bilgi alın.

DİKKAT! Ek garanti satışı sadece Arçelik Yetkili Satıcıları, Arçelik Yetkili Servisleri ve 444 0 888 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 : İli : e-mail :@.....

Ürün modeli/kodu :

Ürün seri no :

Ay/yıl kodu :

Ek garanti süresi : 2 yıl 3 yıl 4 yıl

Servis Fiş No :

Yatırılan Tutar :

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



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 : İli : e-mail :@.....

Ürün modeli/kodu :

Ürün seri no :

Ay/yıl kodu :

Ek garanti süresi : 2 yıl 3 yıl 4 yıl

Servis Fiş No :

Yatırılan Tutar :

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

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

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 8 888

*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 Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 888 nolu telefonu arayarak ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma klavuzunu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "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.)


www.arcelik.com

TÜKETİCİ HİZMETLERİ

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 8 888

*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 Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 888 nolu telefonu arayarak ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma klavuzunu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "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.)


www.arcelik.com

Garanti ile ilgili olarak MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ 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 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.

Çağrı Merkezi
444 0 888

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız
Hergün 08.00 - 24.00 arasında
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 81719 İstanbul Tel: (0-216) 585 85 85 Fax: (0-216) 423 23 53

Garanti ile ilgili olarak MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ 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 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.

Çağrı Merkezi
444 0 888

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız
Hergün 08.00 - 24.00 arasında
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 81719 İstanbul Tel: (0-216) 585 85 85 Fax: (0-216) 423 23 53



O C A K L I F I R I N

Garanti Belgesi

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

3 (Üç) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımızı veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürün arzısının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanincaya 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;

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

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamininin 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 kullanılmasına 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.

Seri No:

Tip:

9411T 9421 9421 TS

Teslim tarihi, Yeri:

Fatura tarihi, No:

Satıcı Firma Unvanı:

Adres:

Tel - Telefax:

Satıcı Firma (Kaşe ve imza):

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 823 no'lu ve 05.04.2002 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

285.6327.06/R2/28.03.02

The Document Company Xerox



O C A K L I F I R I N

Garanti Belgesi

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

3 (Üç) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 30 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimiz bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımızı veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürün arzısının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanincaya 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;

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

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamininin 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 kullanılmasına 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.

Seri No:

Tip:

9411T 9421 9421 TS

Teslim tarihi, Yeri:

Fatura tarihi, No:

Satıcı Firma Unvanı:

Adres:

Tel - Telefax:

Satıcı Firma (Kaşe ve imza):

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 823 no'lu ve 05.04.2002 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.

285.6327.06/R2/28.03.02

The Document Company Xerox