firin

9631 S/ 9631 SDG
9631 VS/ 9631 VSDG
9640/ 9640 DG
9640 V/ 9640 VDG
9641/ 9641 DG
9641 V/ 9641 VDG
9641 S/ 9641 SDG

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun !

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

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

Bu kullanım kılavuzu...

Ürününüzü hızlı ve güvenilir bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.

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

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

Semboller ve açıklamaları

Kullanım kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:

Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.

Can ve mal güvenliği açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.

Elektrik gerilimine karşı uyarı.

CE

İçindekiler

1 Fırınınızın teknik özellikleri..... 2

2 Fırınınızı kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları..... 3

3 Fırınınızın Yerleştirilmesi 5

Gaz bağlantısı.....5
Fırınınızın ayakların ayarlanması....6

4 Fırınınızın üstün özellikleri, pratik ve yararlı bilgiler..... 7

Kontrol panosunun tanıtımı..... 8

5 Fırın kısmının kullanılması.....11

Elektronik saatin kullanımı.....16

6 Bakım ve temizlik 22

Fırın üst kısımı ve gazlı ocakların temizlenmesi..... 22
Fırın içinin temizlenmesi.....23
Fırın lambasının değiştirilmesi.....23
Nakliye ile ilgili bilgiler.....24

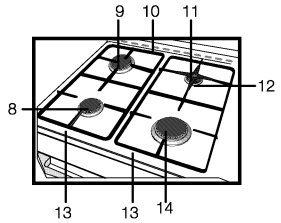
7 Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler..... 24

8 Tüketici Hizmetleri Bilgileri.... 25

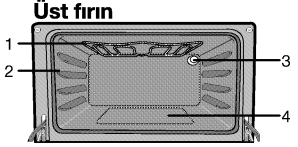
9 Garanti konusunda müşterinin dikkat etmesi gerekenler 26

10 Garanti Belgesi..... 32

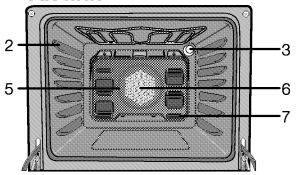
1 Fırınınızın teknik özellikleri

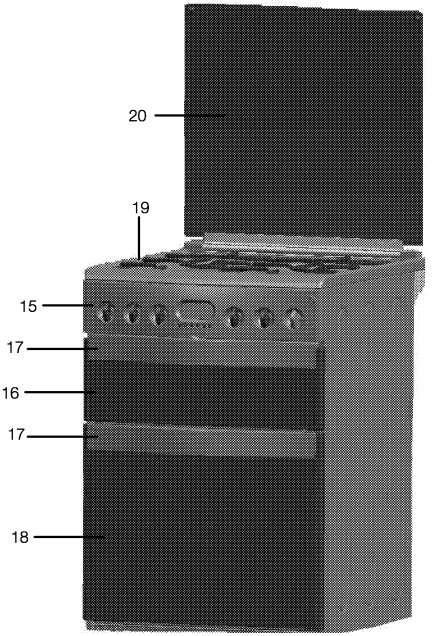


Üst fırın



Alt fırın





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

Üst fırın (elektrikli)

Fırın gücü	: 1100 W
Lamba	: 15/25 W

Alt fırın

Turbo rezistansı	: 2100 W
Izgara gücü	: 2000 W
Fırın gücü	: 2100 W
Lamba	: 15/25 W

Bek anma güçleri (Brüt)

Sağ arka - Yardımcı bek	: 1000 W
Sol arka - Normal bek	: 2000 W
Sol arka - Elektrikli ocak	: 1000 W (9631S/9631SDG/9631YS/9631YSDG)
Sağ ön - Kuvvetli bek	: 2900 W
	: 3300 W (9641Y/9641YDG)
Sol ön - Normal bek	: 2000 W
Max. fırın gücü	: 3300 W
	: 4300 W (Elk. ocağı dahil) 9631S/9631SDG/9631YS/9631YSDG

1. Üst rezistans
2. Raflar
3. Lamba
4. Alt rezistans (sac altında)
5. Turbo resiztans (sac arkasında)
6. Hava emiş delikleri
7. Hava çıkış delikleri
8. Sol gazlı ocak (normal bek)
9. Sol arka gazlı ocak normal bek
10. Pişirme buhar çıkış bacaları
11. Cezve taşıyıcı
12. Sağ arka gazlı ocak yardımcı bek
13. Tencere taşıyıcıları
14. Sağ ön gazlı ocak kuvvetli bek
15. Kontrol panosu
16. Üst fırın ön kapak
17. Tutamak
18. Alt fırın ön kapak
19. Bek tablası
20. Üst kapak

2 Fırınınızı kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları

! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

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

☛ Fırınınızın kullanma voltajı 220- 230 V ~ 50 Hz tir.

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

☛ Fırınınızın şebeke kordonuna topraklı fiş monte edilmiştir.

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

☛ **9631 SDG/ 9631 YSDG/ 9641 DG / 9640 DG/ 9640 YDG/ 9641 YDG/ 9641 SDG Model fırınlarınız Doğalgaza ayarlıdır.**

☛ **9631 S/ 9631 YS/ 9640/ 9641/ 9641 Y/ 9641 S/ 9640 Y** modeller LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Doğalgaza ayarlamak için **Arçelik Yetkili Servis'ine** müracat ediniz.

☛ **LPG (tüp) gazına ayarlı modellerde, LPG tüpünü ters çevirerek kullanmayınız.**

☛ **Fırınınızın gaz hortumunu ve şebeke kordonunu sıcak yüzeylere değecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız. Ocakların yakınından geçirmeyiniz. Kordon izolasyonu bundan zarar görebilir.**

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

9631 S/ 9631 YS MODELLER'de;

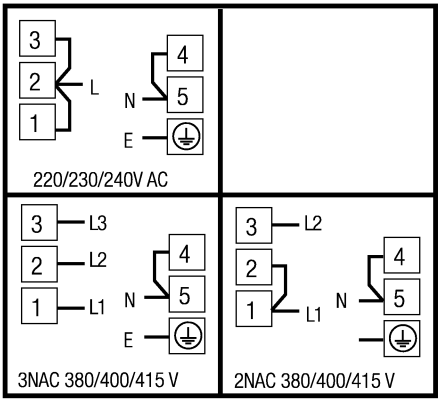
* Evinizdeki sigortanın akım değeri 25 Amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye 25 Amperlik bir sigorta bağlatınız.

* Fırınınızla birlikte H 05 V V-F 3G 2,5mm2 fişsiz şebeke kordonu verilmektedir. (Şebeke kordon tipi; 3 faz için H05 V V - F 5 G 1.5 mm2 veya tek faz için 3 x 2.5 mm2 olmalıdır).

Şebeke kordonunun uçlarının bağlantısı aşağıdaki şekilde olmalıdır;

Kahverengi kablo : FAZ
Mavi kablo : NÖTR
Yeşil/Sarı kablo : TOPRAK

*Yeşil-sarı kablo mutlaka evinizdeki topraklama hattına bağlanmalıdır.



☛ Ürün üzerindeki bütün kutupların elektriğini kesebilecek kontakları arasında 3mm bir açıklık bulunan, geçerli yasalara uygun, bir şalterin ürünle birlikte kullanılması gereklidir.

☛ Ürünü, şaltere kolay erişebilmeyi sağlayabilecek şekilde konumlandırınız. Ocak üzerine monte edilmemesine dikkat ediniz.
☛ Fırın lambasını değiştirmeden önce, fişi prizden çekiniz.

☛ Saatli model ürüne sahip iseniz ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saatinizi mutlaka ayarlayınız. Aksi durumda **fırın kısmı çalışmayacaktır.**
☛ Pişirme yaptığınız ortamda ısı ve nem oluşur. Mutfağınızın iyi havalandırıldığından emin olunuz. Ürününüzün uzun bir süre yoğun çalıştırılması ek bir havalandırma gerektirebilir. Pencereyi açabilir veya aspiratörünüzün kademesini yükseltebilirsiniz.
☛ Ürününüzün fırın kısımını kullanırken, fırın bölmesi sıcak olacağından dolayı iç kısımına ve ısıtıcılara dokunulmasından kaçınılmalıdır.

Fırında pişirme yaparken, fırın kapağını açtığınızda sıcak hava ve buhar çıkışı olacağından, yüzünüzü ve ellerinizi buhar ve sıcak havanın yakıcı etkisinden koruyacak şekilde durunuz.☛ Ürününüzün kullandıktan sonra, sıcaktan dolayı fırın kapağı üzerinde oluşabilecek buhar damlacıklarını bir bez ile siliniz.
☛ Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmayınız. Şayet fırın yanlışlıkla, istenmeden çalıştırılacak olursa, alev alabilirler.

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

Fırının uygun olmayan, yanlış veya elverişsiz kullanımı sonucu kişiye veya mala gelebilecek zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

☛ Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız.

Tepsi ve tel ızgara kenarlarındaki kartonları ve ön cama yapıştırılmış olan straforu çıkarmayı unutmayınız. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir.
☛Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce maksimum sıcaklıkta 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.

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

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

3 Fırınınızın yerleştirilmesi

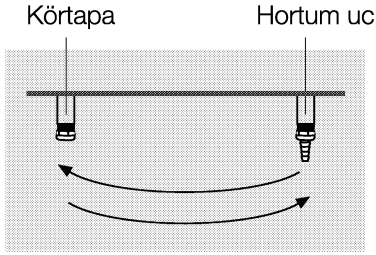
Gaz bağlantısının yapılması

9631 SDG/ 9631 YSDG/ 9641 DG / 9640 DG/ 9640 YDG/ 9641 YDG/ 9641 SDG Model fırınlarınız Doğalgaza ayarlıdır.

• Doğal gaz tesisatınız , fırınınız yerleştirilmeden önce hazırlanmış olmalıdır.
• Tesisatın ucunda fırınınızın doğalgaz bağlantısını sağlayacak , ucu kör tapa ile kapatılmış esnek flexible boru olmalıdır.
• Servis yetkilisi bağlantıyı yaparken kör tapayı söküp doğrudan veya düz bağlantı aparatı (manşon) ile fırınınıza bağlayacaktır.

Doğalgaz vanasının kolay ulaşılabilecek bir yerde olmasına dikkat edilmelidir !!

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.

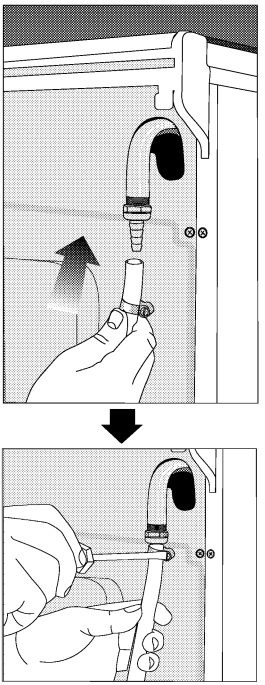


Doğal gaz vanası kolay ulaşılabilecek bir yerde olmalıdır!!

Gaz hortumunun takılması

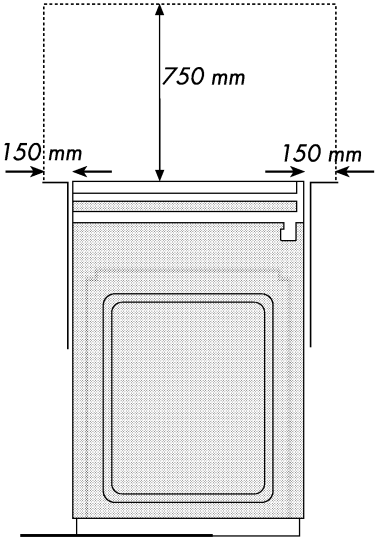
Tüpün duruş yerine göre, fırınınızın arkasındaki sivri hortum ucu ile körtapayı yer değiştirerek uygun konumu seçiniz.
Kelepçeyi hortuma takınız.
Hortumun bir ucunu kaynar suda 1 dakika bekletip yumuşatınız ve fırınınızın sivri hortum ucuna sonuna kadar geçiriniz.
Son olarak kelepçeyi tornavida ile iyice sıkınız. Hortumun diğer ucu için de aynı işlemi yapıp tüp bağlantısını yapınız.
Sızdırmazlık kontrolünü (Bakınız syf. 6) mutlaka yapınız.

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



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

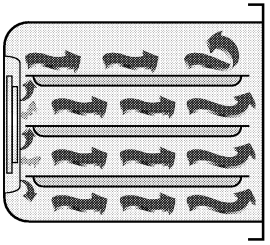
Sızdırmazlık kontrolü
Fırınınızın kontrol panosu üzerindeki düğmelerin kapalı ve tüpün açık konumda olmasına dikkat ediniz. Gaz kaçağı kontrolü için hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtüp sürünüz. Gaz kaçağı var ise, sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçiriniz.
Fırınınızın gaz hortumunu ve elektrik kordonunu fırının ısınan bölümlerinden, özellikle arkasından dolaştırmayınız. Gaz bağlantısı yapılan fırınınızı hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirmeyiniz. Zorlama, hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabilir.



Ürününüzü yerine yerleştirirken tezgah seviyesinde olmasına dikkat ediniz. Gerekirse ayaklardan ayarlayarak tezgah seviyesine çıkarınız.
Ürünün üst kısmı ile yan duvarlar arasında150 mm mesafe olmalı ve bu kısımlar ısıya karşı dayanıklı bir malzemeden yapılmış olmalıdır. Ürünün üst yanıcılarından yukarıya doğru 750 mm boşluk bırakılmalıdır.

Ayakların ayarlanması
Fırınınızın denge ve yükseklik ayarını yapmak için plastik ayakları kullanınız. Fırınınız, dört ayağı da ayarlanabilecek şekilde tasarlanmıştır.
•Fırını yukarı doğru kaldırıp ayakları alttan sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapabilirsiniz. Pratik olması açısından ayak ayarını, sadece zemine oturmayan ön köşelerden yapmanızı öneririz.

4 Fırınınızın üstün özellikleri, pratik ve yararlı bilgiler



Turbo Fırın :

☛ Turbo fırın kokuları birbirine karıştırmadan, pişirme sıcaklıkları birbirine yakın veya aynı olan 2 veya 3 çeşit yemeği aynı anda pişirerek enerji tasarrufu sağlar. Fırın arka duvarındaki rezistansın yanmasıyla oluşan sıcak hava ile birlikte, koku yapıcı maddeler sürüklenerek kimyasal bozulmaya uğrar. Fırın sıcaklığını; pişirme sıcaklığı düşük olan yemeğegöre ayarlamanızı tavsiye ederiz (pişirme sıcaklığı yüksek olan yemek, tabloda belirtilen süreden geç pişecektir).

☛ Turbo konumunda, pişirme işleminden önce en az 10 dakika ön ısıtma yapınız.

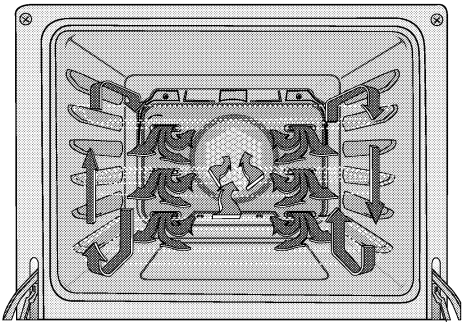
☛ Turbo konumunda, üç tepsi ile yapılan börek ve benzeri hamur işlerinde, tepsi aralarındaki boşluğun kapanmasını önlemek için, hamuru delerek kabarmasını önleyiniz.

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

Bu konumda ızgara yapabilirsiniz.

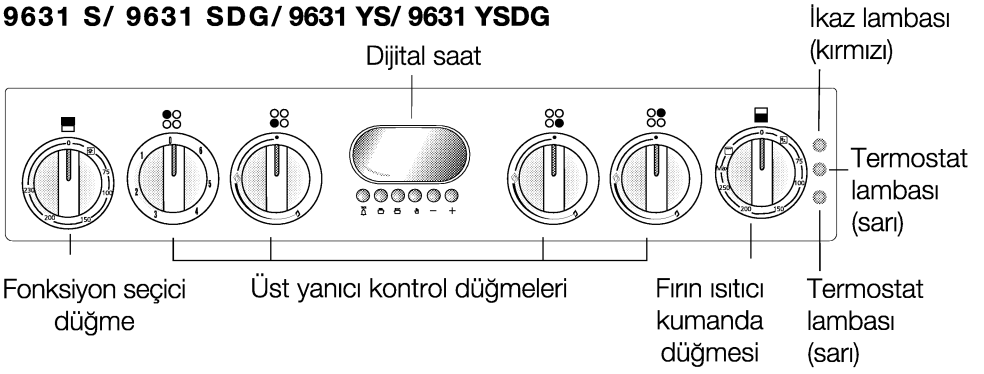
☛ Tel ızgara üzerinde ızgara yaparken tel ızgarayı mutlaka yağlayınız.

Fırın içi hava dolaşımı

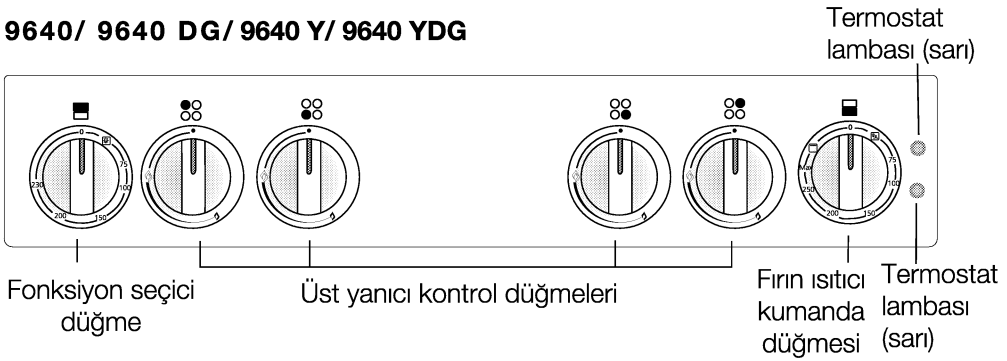


Kontrol panosunun tanıtımı

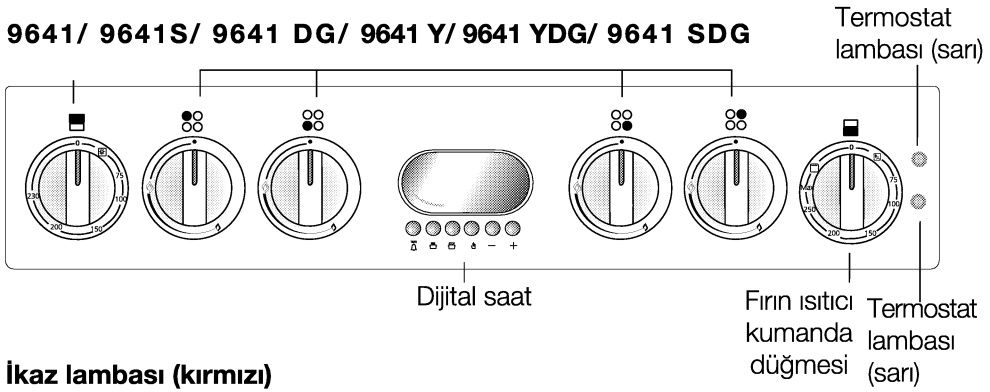
9631 S/ 9631 SDG/ 9631 YS/ 9631 YSDG



9640/ 9640 DG/ 9640 Y/ 9640 YDG



9641/ 9641S/ 9641 DG/ 9641 Y/ 9641 YDG/ 9641 SDG



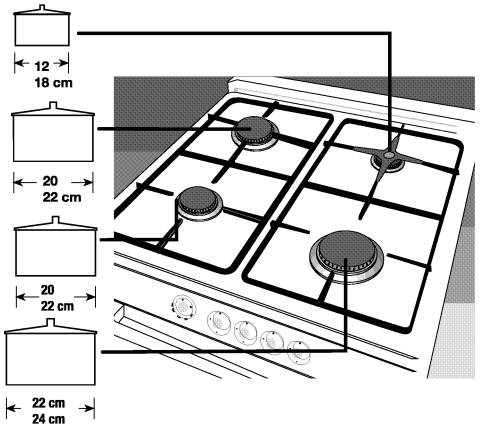
İkaz lambası (kırmızı)

Fırının çalışır durumda olduğunu gösterir.

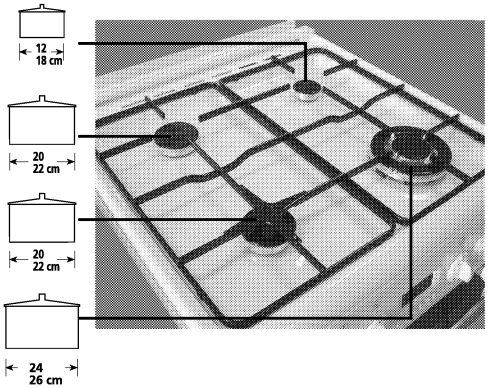
Elektrik ocaklı modellerde elektirikli ocağın çalışır durumda olduğunu gösterir.

Termostat lambası (sarı)

Fırın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve lamba söner. Sıcaklık ayarlanan değerin altına düştüğünde termostat tekrar devreye girer ve lamba yanar.



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



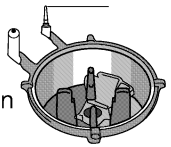
Wok yanıcı: (9641 Y/ 9641 YDG)
Wok yanıcının özelliği hızlı pişirmesidir. Özellikle Asya mutfağında kullanılan wok; küçük doğranmış sebze ve etlerin yüksek ateşte kısa sürede pişirilmesidir. Bu teknikte sactan yapılmış yuvarlak ve yayvan, derin formlu özel wok tavaları kullanılır. Isıyı çok çabuk ve eşit şekilde ileten bu tavalarda yemekler yüksek ateşte ve çok çabuk piştiği için besin değerleri korunur ve sebzeler gevrek kalır. İsterseniz bu yanıcıda, şekilde gösterilen normal tencerelerle de yemek pişirebilirsiniz.

Gazlı ocakların kullanımı ve Ateşleme
Gazlı ocakları kontrol eden musluklar özel emniyet tertibatlıdır. Musluklardan ocaklara gaz geçişi ve çakmakların ateşlenmesi için, düğmeleri saat yönünün tersine çevirerek ileriye doğru sürekli basılı tutmanız gerekmektedir. Bu durumda peşpeşe otomatik ateşleme yapılacaktır. Yanma gerçekleşene kadar, (en fazla 10-15 sn.) düğmeyi basılı konumda tutunuz.
Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra ateşleme gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 10-15 saniye basılı tutarak tekrar ediniz. Eğer hala ateşleme gerçekleşmediyse,
1 dakika bekledikten sonra işlemi tekrarlayınız.

Dikkat!
Düğmeyi 15 saniyeden fazla basılı tutmayınız.

Gaz kesici emniyet tertibatı (9631 S/ 9631 SDG/ 9631 YS/ 9631 YSDG/ 9641 S/ 9641 SDG/ 9640 Y/ 9640 YDG/9641 Y/ 9641 YDG)

Üst yanıcılarda sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı ve çocukların gaz musluklarını rastgele açmaları sonucu gaz kaçağını önlemek amacıyla her yanıcı için gaz kesici emniyet tertibatı kullanılmıştır.



Düğmeyi **ileriye doğru** bastırarak saat dönüş yönünün tersine çeviriniz. Bu durumda peş peşe otomatik ateşleme yapılacaktır. Yanma gerçekleştikten sonra, düğme dayandığı noktaya kadar ileri doğru bastırılarak yaklaşık 5 sn. basılı konumda tutulduğunda termik eleman ocak alevini hissederek devreye girer ve gaz yolunu açar. Sıvı taşması ve benzeri nedenlerle olabilecek sönmelerde, kısa bir süre gaz çıkmakta ve ardından sistem kendi kendini kapatmaktadır.

Elektrikli ocak kontrol düğmesi kademeleri (9631 S/ 9631 SDG/ 9631 YS/ 9631 YSDG Modelde)

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

Elektrikli ocaklar için faydalı bilgiler

☛ **Fırınınız saatli ise;** saati ayarlamadan ocağınız çalışmaz.

☛ Saat yardımıyla istediğiniz pişirme süresini ayarlayabilirsiniz.

☛ Elektrikli ocak üzerinde düzgün tabanlı tencere kullanınız. Bu şekilde ısı enerjisi en faydalı şekilde kullanılmış olur.
Tabanı dışa dönük tencereler kullanmayınız.

☛ Küçük çaplı tencereler kullanmayınız. Küçük çaplı tencere kullanılması ısı enerjisinin boşa harcanmasına neden olur.

☛ Elektrikli ocak üstünde kuru tabanlı tencereler kullanınız.

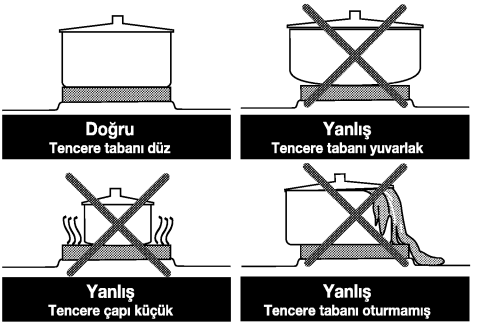
☛ Elektrikli ocağı kullandıktan sonra ıslak bezle siliniz. Aşırı kirlenme durumunda deterjanlı su ile iyice temizleyiniz.

☛ Elektrikli ocağı temizledikten sonra üst kısmın kuruması için birkaç dakika ısıtınız. Üst kısmı uzun süre kullanmayacaksanız makine yağı ile yağlayarak ince bir yağ tabakası oluşmasını sağlayınız.

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

Elektrikli ocak kontrol düğmesi

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



Ocaklarda kullanılacak tencere çapları

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

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

5 Fırın kısmının kullanılması

Üst ve alt fırının kullanılması

Üst ve Alt Fırın ısıtıcı kumanda düğmeleri

Düğme fırın sıcaklığını ayarlayan termostatı kumanda eder. Fırın çalıştırıldığında Fırın rezistansları ile birlikte termostat lambası da devreye girer. Fırınınızın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere geldiğinde termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık, ayarlanan değerin altına düştüğünde, termostat tekrar devreye girer ve termostat ışığı yanar.
Böylece pişirme süresi boyunca ayarlanan sıcaklık değeri korunmuş olur.

Üst ve Alt Fırının kullanılması

1. Pişireceğiniz yemek cinsleri, tepsi konumu, termostat konumları ve tavsiye edilen pişirme süreleri, modellere göre pişirme tablolarında verilmiştir.

2. Pişirme tablosuna bakarak yemeğin cinsine göre pişirme sıcaklığını **"fırın kumanda"** düğmesini sağa doğru (saat ibresi yönünde) çevirerek ayarlayınız.

3. Pişirmeye başlamadan önce, fırın kapağı kapalı olarak **10 dakika** ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma sonunda pişirmek istediğiniz yiyeceği fırına yerleştiriniz.

4. Pişirme işlemi sonunda fırınınızın **"ısıtıcı kumanda"** düğmesini **"0"** konumuna getirerek pişirme işlemini durdurunuz.

Üst fırın pişirme tablosu (tüm modellerde ortak)

Yemekler	Termostat konumu	Pişirme süresi (dk.)	Raf konumları
Kurabiye	175- 185	35	1-2
Çörek	180-190	35 - 45	1 - 2
Piliç parçalı	200 - 220	45 - 55	1 - 2
Balıklar	220-230	20 - 25	1 - 2
Balık buğulama	200-220	15 - 20	1-2
Yufka böreği	200	35 - 40	1-2
Bisküvi	160-175	20 - 30	1 - 2
Koyun eti	230	45 - 50	1 - 2
Pasta hamuru	175	20 - 30	1 - 2
Kek (tepside)	165 - 175	35-40	1

Üst fırın düğme kademeleri

: Fırın lambası yanar.
Isıtıcı elemanlar (rezistanslar) devreye girmez.

75°C - 230 aralığı : Termostatın kumandasında fırın alt ve üst ısıtıcıları devreye girer. İstenilen sıcaklığı kumanda etmek mümkündür.

Alt fırın kısmının kullanılması

Turbo fırın

Düğme kademeleri

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

75°C - MAX aralığı Termostatın kumandasında turbo ısıtıcısı devreye girer. İstenilen sıcaklığı kumanda etmek mümkündür.

: Izgara ısıtıcısı devrededir.

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

Fırını kullanmadan önce 9. sayfayı okumayı unutmayınız.

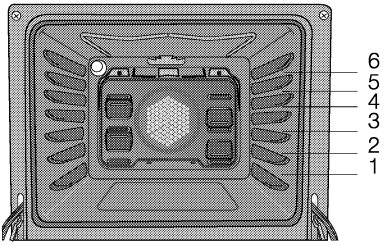
Saatli fırına sahip iseniz; Saat kullanma açıklamasına bakınız.

! Saat sadece alt fırına kumanda etmektedir.

Fırınınız saatini kullanarak;
Otomatik programlamalı, yarı otomatik programlamalı ve programsız pişirme yapabilirsiniz.
Saatli ürünlerde; rezistansa elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Rezistansın devreye sokulabilmesi için saatinizin mutlaka ayarlanması gerekir **(Saat kullanma talimatına bakınız).**

☛ **Otomatik programlı pişirme yaparken; pişireceğiniz yiyeceğin, pişirmeye başlanacak saate kadar fırın içinde beklediğinde bozulmayacak türden olmasına dikkat ediniz** (Örneğin: Kabartma tozu veya maya ile yapılan hamur işleri, etler vb. bekletildiğinde bozulur).

Raf konumları



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

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

☛ Tepsiyi fırın içine yerleştirirken tepsilerin aynı hizada olmasına dikkat ediniz.

☛ Kek pişirirken kalıp kullanmanız daha iyi sonuç verir.

☛ Pişirme süresi malzeme miktarına göre değişebilir.

Ürünlerde kullanılan aksesuarlar (modele göre farklıdır):

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

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

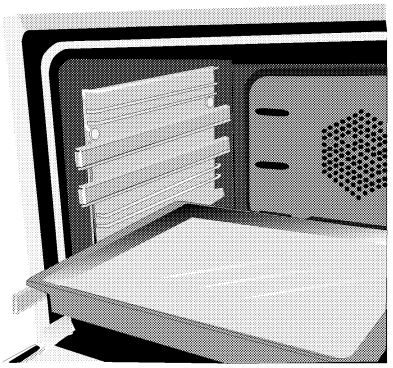
☛ **Tepsi içinde tel ızgara:** Izgara yapmada,

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

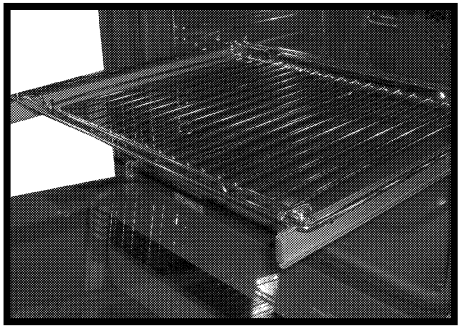
Teleskopik Raflı modellerde

Teleskobik raf sistemi:

Teleskopik raf sistemi fırınınızın 2. ve 4. rafına yerleştirilmiştir. Teleskopik rafı ürününüz içinde verilmiş büyük tepsi ile birlikte kullanınız. Bu sistem tepsinizin fırına kolayca yerleştirilip çıkartılmasını sağlamaktadır. Yerleştirirken raydaki pimlerin tepsinin ön tarafındaki deliğe geçmiş olduğundan emin olunuz.



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



Pişirme tablosu

Yemekler		RAF KONUMU		TERMOSTAT KONUMU		PİŞİRME SÜRESİ (dakika)	
	PİŞİRME KABI	Turbo Fırın	Statik fırın Alt+üst ısıtıcı	PİŞİRME BAŞLANGICINDA	PİŞİRME SONUNA KADAR	Turbo Fırın	Statik fırın Alt+üst ısıtıcı
Pandispanya	Pasta kalıbı	3	3	170-180	170-180	15-25	25-35
Kek	Kek kalıbı	3	3	170-180	170-180	40-45	40-50
Kurabiye	Büyük tepsi	4	3	170-190	170-190	20-30	25-35
Revani	Büyük tepsi	4	3	175-180	175-180	20-30	25-30
Şekerpare	Büyük tepsi	4	3	175-180	175-180	20-30	25-35
Baklava	Büyük tepsi (55 yaprak)	4	3	150-160	150-160	60-70	65-80
Poğaça	Büyük tepsi	4	3	180-190	180-190	20-30	25-35
Çörek ve açma	Büyük tepsi	4	3	160-180	160-180	20-30	25-35
Yufka böreği	Büyük tepsi	4	3	Turbo :180-190	:180-190	35-45	40-50
				Statik :190-200	190-200		
Mayalı börek	Büyük tepsi	4	3	Turbo :190-200	:190-200	25-35	35-45
				Statik :200-220	:200-220		
Bisküvi	Büyük tepsi	4	3	170-180	170-180	15-25	20-30
Kek	Büyük tepsi	4	3	170-180	170-180	20-30	25-35
Talaş böreği	Büyük tepsi (yaprak hamuru ile)	4	3	200-210	200-210	20-30	25-35
Su böreği	Küçük derin tepsi veya	4	3	Turbo :180-190	:180-190	35-45	45-55
	30 cm çapında derin metal tepsi			Statik :190-200	:190-200		
Fırın makarna	Küçük derin tepsi veya	4	3	170-180	170-180	35-45	40-50
	30 cm çapında derin metal tepsi						
Pizza	Büyük tepsi	4	3	200-220	200-220	20-30	30-35
Dana eti (Dana rosto)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	4	3	250(15 dk)	150	90-120	110-120
Kuzu eti (Kuzu kol sarma)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	4	3	250(15 dk)	160	65-80	70-90
Piliç kızartma (bütün,1 adet)	Küçük derin tepsi	4	3	250(15 dk)	160	55-65	60-70
Hindi kızartma (5,5 kg)	Büyük tepsi	4	3	220(25 dk)	140	170-220	180-240
Balık	Küçük derin tepsi	4	3	200	200	15-20	15-25

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

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

Raf konumları (Turbo konumu)
3 tepsi için : 2 - 4 - 6
2 tepsi için : 4 - 6
1 tepsi için : 4

Izgara yapılması

Dikkat!
Izgara Yaparken Fırının Kapağı Mutlaka Kapatılmalıdır!

Fırınınızın **"fonksiyon seçici"** düğmesini " ▦ " konumuna, getiriniz.

☛ Izgara yaparken tepsi içine konulan tel ızgarayı kullanmanızı öneririz. Böylece sıçrayan veya akacak olan yağlar fırın içini kirletmeyecektir.

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

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

☛Izgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

☛Izgara yaparken 4. veya 5. rafı kullanınız.

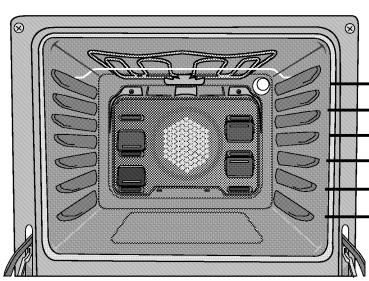
☛Izgara yaparken, ön ısıtmadan sonra fırın kapağını **kapalı** tutunuz.

Izgara yapılırken fırın ısınacağından çocuklardan uzak tutunuz!

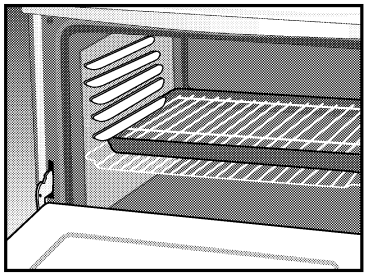
	Izgara ▦	
	Raf konu.	**Pişir. süresi dk.**
Kuzu eti	4-5	12-15
Kuzu pirzola	4-5	12-15
Dana pirzola	4-5	15-25 (*)
Koyun pirzola	4-5	15-25 (*)

(*) kalınlığa bağlı

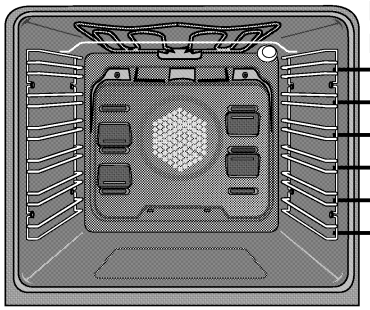
Normal raflı modeller için;



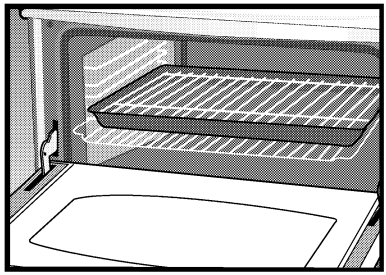
Izgara yaparken ön kapağı kapatınız.



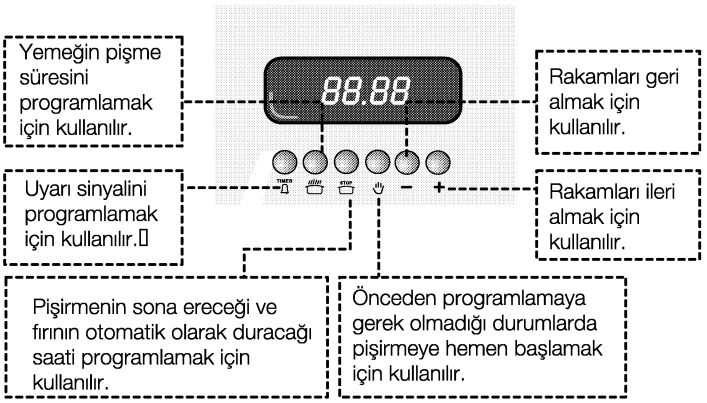
Tel raflı modeller için;



Izgara yaparken ön kapağı kapatınız.



Elektronik saatin ayarlanması (Saatli modellerde)



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

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

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

AUTO
: Sürekli yanarsa fırının programlanmış olduğunu gösterir.

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

: Sürekli yanarsa uyarı için programlanmış olduğunu gösterir.

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

Saatli ürünlerde

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

3 çeşit pişirme işlemi mevcuttur.

- Manuel
- Yarı otomatik
- Tam otomatik

Öncelikle saati günün saatine ayarlamak gerekir.

Bu işlemi yapabilmek için Günün saatinin ayarlanması :

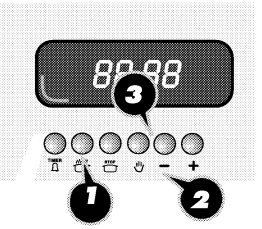
1. Bir elinizle " ", " " tuşlarına aynı anda basarken diğer elinizle **"—"** veya **" + "** tuşuna basarak günün saatini ayarlayınız.
"—", **" + "** tuşları ile birer birer ilerleme yapılabildiği gibi sürekli basılı tutulursa hızlı bir şekilde ilerler.

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



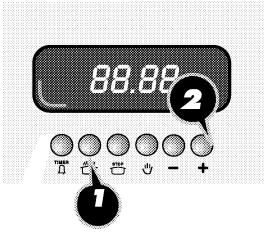
Dikkat!
Program sıfırlanmadan tekrar programlama yapılamaz.
Programı sıfırlamak için
❶ " " tuşuna basıp
❷ " — " tuşuna basarak rakamları sıfırlayınız ve
❸ " " tuşuna basınız.

Programsız pişirme (Hemen pişirme)
Hiç bir program yapmadan pişirme işlemini kendiniz başlatıp yine kendinizin bitirmesi demektir.
1. Eğer hafızada herhangi bir program var ise saatinizi sıfırlayınız.
2. Pişireceğiniz yemeği fırına koyduktan sonra **"fırın ısıtıcı kumanda"** ve **"fonksiyon seçici"** düğmelerini pişirme tablosunda verilen konuma getiriniz.
3. Programsız pişirmede saat elektrik devresini kesmez; yemeğin piştiğine kendiniz karar vererek fırın ısıtıcı kumanda düğmesini "0" konumuna getiriniz.

Yarı otomatik programlama yapılması

Fırınınızın pişirmeye hemen başlayıp belirlediğiniz süre sonunda otomatik olarak durmasıdır.
Bu programlamada, yemeğinizi ne kadar pişirecekseniz saate bu süreyi girmeniz gereklidir.

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



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

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

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

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

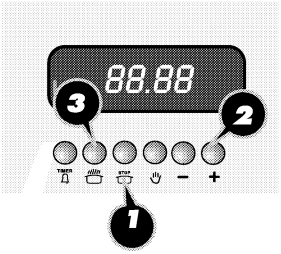
4."Fırın ısıtıcı kumanda" ve "fonksiyon seçici" düğmelerini kapalı konuma getiriniz.

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

Otomatik programlama yapılması

Pişirmenin biteceği saati ve pişirme süresini de daha önceden programlamak demektir.
Programlama yapmadan önce günün saatinin ayarlanmış olmasına dikkat ediniz.

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



2.❶ " " tuşuna basarken aynı anda **❷** "+" tuşuna basarak pişirme süresini ayarlayınız.

❸ " " tuşuna basarken **❷** "+" tuşuna basarak pişirme bitiş saatini ayarlayınız. Göstergede devamlı **AUTO** yazısı belirecektir.

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

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

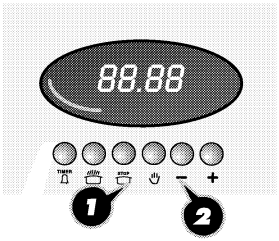
5. Göstergedeki AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu hafızadaki program silinmemiş demektir. Bu programı silmek için " " tuşuna basınız.

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)

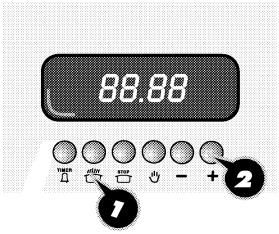
Programlanan sürenin sonradan değiştirilmesi

Fırının çalışması sırasında isterseniz pişirme süresini veya pişirmenin bitiş süresini değiştirebilirsiniz.



Pişirme bitiş süresini değiştirmek için:

Otomatik programlama yaptıysanız;
❶ " STOP " tuşuna basıp,
azaltmak için ❷ " — ", artırmak için
" + " tuşuna basınız.



Pişirme süresini değiştirmek için;

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

Uyarı programının değişik amaçlı kullanılması

Fırınınızın saatini 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 " " işareti belirecektir.
2. Saatiniz istediğiniz süre sonunda size alarm verir.
3. Alarmı durdurmak için (TIMER),( ),(STOP), ( ) tuşlarından herhangi birine basınız.

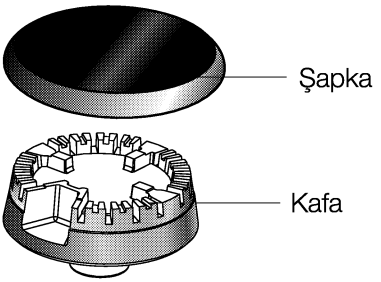
Tuş kilidi olan modellerde :
Tuş kilidi fonksiyonu **“ ”**:
Bu fonksiyon fırının yanlış yada kazara çalıştırılmasını engellemek için geliştirilmiştir. Bu fonksiyon kullanıldığında günün saati ve alarm saati ayarlanabilecek, Yarı otomatik ve otomatik programlama yapılabilecek, fakat fırın çalıştırılamayacaktır. Bu durum çocukların ebeveynlerinin kontrolu dışında, saat ile oynayıp, fırını çalıştırmasını engellemek amacıyla konulmuştur.
Tuş kilidini aktif hale getirmek için;
1.İlk önce saatte program yapılmışsa programı sıfırlayınız (bakınız saatin sıfırlanması)
2. “” tuşuna basarken aynı anda **“”** tuşuna 8 saniye süreyle basınız.
Göstergede **“ ON ”** uyarısı belirecektir.
3. “+” tuşuna basınız.
Göstergede **“OFF”** uyarısı ve **“ ”** sembolu görünecektir. Yaklaşık 5 san iye sonra sadece **“ “** sembolu görünecektir. Bu kilidin aktif hale geldiğini gösterir.
Tuş kilidini kaldırmak için;
1.İlk önce saatte program yapılmışsa programı sıfırlayınız (bakınız saatin sıfırlanması)
2. “” tuşuna basarken aynı anda **“ ”** tuşuna 8 saniye süreyle basınız.
Göstergede **“OFF”** uyarısı belirecektir.
3. “ + ” tuşuna basınız.
Göstergede **“ON”** uyarısı görünecek ve **“ ”** sembolu kaybolacaktır. Yaklaşık 5 saniye sonra göstergede günün saati görünecektir. Bu kilidin devreden çıktığını gösterir.

6 Bakım, onarım ve temizlik

1. Temizliğe başlamadan önce fırının fişini prizden çıkarınız.
2. Ürününüzü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizebilecek tanecikler içermemesine dikkat ediniz. Tanecikler içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.
3. Ürününüzü temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayınız.
4. Ocağınızın etrafına taşan sıvıların yanması halinde emaye yüzeyler zarar görebilir. Taşan sıvıları hemen temizleyiniz.
5. Kontrol paneli ve düğmeleri temizlerken işaretlerin silinmemesi için aşındırıcı tanecikler içeren sıvı temizleyiciler ve telli bulaşık süngeri de kullanmayınız.
Çamaşır suyu, kezzap gibi asit içeren maddelerle temizlemeyiniz.

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 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.



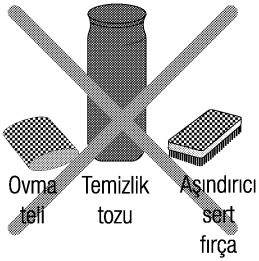
Not: Bek, kafa ve şapkalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız. Bek kafalarında sabunlu su ile çıkarılmayan kir ve lekeler için, piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini üzerlerindeki tariflerine göre kullanınız.
Her temizlemeden sonra bek kafalarını kurulayınız. Elektrikli ocaklı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

☛ **Bu cihazın temizlenmesinde buharlı temizleyiciler kullanmayınız.**

Fırınınızın içinin temizlenmesi

1. Temizliğe başlamadan önce fırının elektriğini kesiniz.
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.

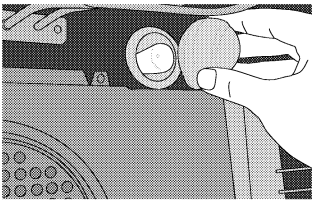
Fırın içini kesinlikle sert fırça, bulaşık teli veya bıçak gibi araçlarla temizlemeyiniz. Piyasadan temin edebileceğiniz özel temizleyicileri üzerindeki uyarılara dikkat ederek kullanabilirsiniz.



Temizlik için yukarıdaki malzemeleri kullanmayınız.

Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.

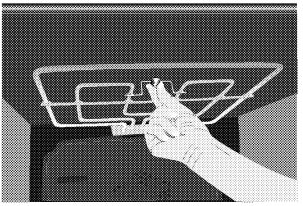
Fırınınızın lambasının değiştirilmesi;



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

Hareketli Izgaralı modellerde

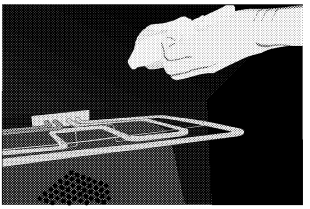
Temizlemeye başlamadan önce üst ısıtıcının soğuk olduğundan emin olunuz.



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

Dikkat!

Isıtıcınız yerinden çıkmış durumdayken fırınınızı çalıştırmayınız!



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

Nakliye ile ilgili bilgiler

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

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

* Orijinal kutusu yok ise; fırın dış yüzeylerine camlı boyalı veya paslanmaz (inox) yüzeylere gelebilecek darbelere karşı önlem alınız.Taşıma sırasında fırınınızı dik konumda tutunuz ve üzerine hiçbir yük koymayınız.

7 Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gereken işlemler

Servis çağırmadan önce lütfen aşağıdaki kontrolleri yapınız.

Fırın ısıtmıyor ise;
Ürününüzün fişi topraklı prize takılmamış, sigorta atmış, saatli modellerde saat ayarlanmamış olabilir

Fırın çalışmıyor ise;
Ürününüzün fişi topraklı prize takılmamış, sigorta atmış, saatli modellerde saat ayarlanmamış olabilir.

Fırın ısıtmıyor ise;
Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmış 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 Tüketici Hizmetleri Bilgileri

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz.
Arçelik Çağrı Merekezi haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Çağrı Merkezimize ayrıca; www.arcelik.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 888 nolu telefonu arayarak, ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.
Yazılı başvurular için adresimiz: Arçelik Çağrı Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 81719Tuzla/İSTANBUL

Arçelik Çağrı Merkezi

444 0 888

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

Diğer Numara

0.216. 585 88 88

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

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1.Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.

2.Ürününüzü kullanma klavuzu esaslarına göre kullanınız.

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

4.Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"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.)

arçelik

9 Garanti konusunda müşterinin dikkat etmesi gerekenler

7 YIL GARANTİ

Değerli Müşterimiz,

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

EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.

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

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

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

EK garanti uygulamasının güncel tutarını, Arçelik yetkili satıcılarından, Yetkili servislerinden veya 444 0 888 nolu Arçelik Hizmet 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 sure zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen **444 0 888** nolu hattımızdan Hizmet Merkezimizi arayarak bilgi alınız.

DİKKAT! Ek garanti satışı sadece Arçelik Yetkili Satıcıları, Arçelik Yetkili Servisleri ve 444 0 888 no.lu Arçelik Hizmet 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.

arçelik

Ek garanti başvuru formu

Y. Servis Kodu/Adı :
Kaşe / İmza

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 : .....

Ay/yıl kodu : .....

Servis Fiş No : .....

Yatırılan Tutar : .....

Ürün seri no : .....

Ek garanti süresi : 2 yıl ☐ 3 yıl ☐ 4 yıl ☐

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

FIRIN MONTAJ VE BİLGİLENDİRME FORMU

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. Fırınınız herhangi bir nedenle yer değiştirirse ayak ayarını tekrar yapmanız gerekebilir.Tüketici bilgilendirilerek fırın ayak ayarı yapıldı. ☐

2. Fırının elektrik bağlantısı yapılırken dikkat edilmesi gerekenler;

➢ Fırının fişi topraklı prize takılmalıdır, aksi durumda elektrik 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. ☐

➢ 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 gösteresinin 22.00- 06.00 saatleri arasında sönük yanabileceği anlatıldı.

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

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

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

5. Fırın üst ocaklarının kullanımı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

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

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

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

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

6. Fırın kısmında pişirme sırasında dikkat edilecekler;

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

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

➢ Pişirme sırasında fırın içindeki diğer tepsileri çıkarınız. Tüketici bilgilendirildi. ☐

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

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

2- Sadece tek tepsi ile pişirme yapabilirsiniz. ☐

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

➢**Turbo sistemi ile pişirme yapacaksanız;**

1- Tek yemek pişirme durumunda 4. veya 5. raf, (Dar fırınlarda 3. veya 4. raf kullanılır)
İki yemek pişirme durumunda 4. ve 6. rafları, (Dar fırınlarda 3. ve 5. raflar kullanılır)
Üç yemek pişirme durumunda 2, 4 ve 6. rafları kullanınız, (Dar fırınlarda 1, 3 ve 5. raflar kullanılır) ☐

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

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

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

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

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

7. Fırın temizliğinde dikkat edilecek noktalar;

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

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

TÜKETİCİ BİLGİLERİ

Tarih: **Adı Soyadı:** **İmza:**

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 Telefon Hattımız: Hergün 08.00 - 24.00 arasında hizmetinizdedir.

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

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

fırın

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 Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

Arızanın giderilmesi konusunda uygulanacak teknik yöntemlerin tespiti ile değiştirilecek parçaların saptanması tamamen firmamıza aittir. Arızanın giderilmesi ürünün bulunduğu yerde veya Yetkili Servis atölyelerinde yapılabilir. Müşterimizin buna onayı şarttır.
Ancak;
-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içersinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması.
-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması
-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme 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.

GENEL MÜDÜR **GENEL MÜDÜR YRD.**

Seri No:
Tip:
Teslim Tarihi, Yeri:
Fatura Tarihi, No:
Satıcı Firma Ünvanı:

Adres:
Tel-Faks:
Satıcı Firma (Kaşe ve İmza):

Bu belge, 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

285.6407.69/R.F/28.06.2007