



9211 K fırın

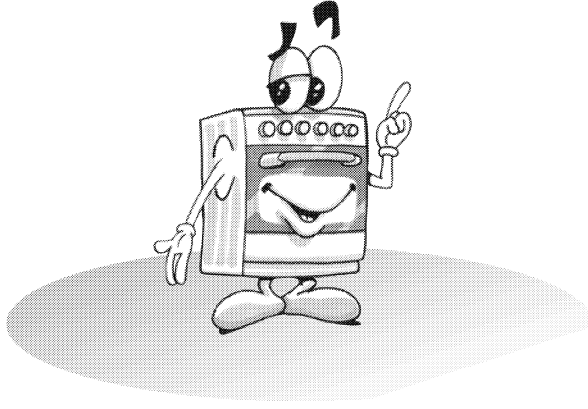
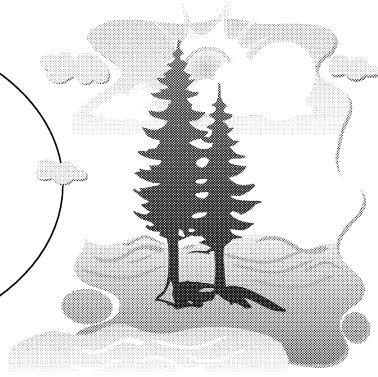
**KULLANMA
KILAVUZU**



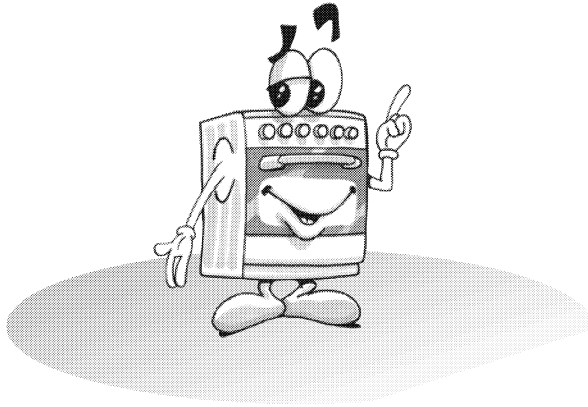
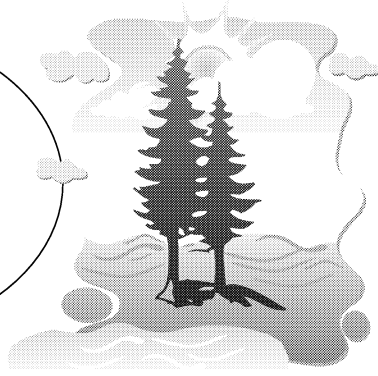
9211 K fırın

**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.”



İÇİNDEKİLER

1. Bölüm:
Uyarılar

2. Bölüm:
Fırınınızın teknik özellikleri

3. Bölüm:
Fırınınızın yerleştirilmesi

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

“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:
Uyarılar

2. Bölüm:
Fırınınızın teknik özellikleri

3. Bölüm:
Fırınınızın yerleştirilmesi

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: Fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- ☛ Fırınınızı kullanıma hazır hale getirebilmeniz için en yakın **Arçelik Yetkili Servisi**'ni çağırınız. Fırınınız LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Doğalgaza ayarlamak için **Arçelik Yetkili Servis**'ine müracaat ediniz.
- ☛ Fırınınızı kullanıma hazır hale getirebilmeniz için önce monte edileceği yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra yetkili servisimizi çağırınız.
- ☛ Fırınınızın kullanma voltajı 220 volt ~ 50 Hz tir. Evinizdeki sigortanın akım değeri 16 Amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye 16 Amperlik bir sigorta bağlatınız.
- ☛ Fırınınızın şebeke kordonuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fişin mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gereklidir. Topraklama tesisatını **ehliyetli bir elektrikçiye** yaptırınız. Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.



- ☛ 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.
- ☛ LPG tüpünü ters çevirerek kullanmayınız.
- ☛ Fırın lambasını değiştirmeden önce, fişi prizden çekiniz.
- ☛ 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.
- ☛ Kızartma cinsi vb. yemek yaparken yağlar alev alabilir. Bu nedenle örtü ve perdeler dikkat ediniz.

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

! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- ☛ Fırınınızı kullanıma hazır hale getirebilmeniz için en yakın **Arçelik Yetkili Servisi**'ni çağırınız. Fırınınız LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Doğalgaza ayarlamak için **Arçelik Yetkili Servis**'ine müracaat ediniz.
- ☛ Fırınınızı kullanıma hazır hale getirebilmeniz için önce monte edileceği yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra yetkili servisimizi çağırınız.
- ☛ Fırınınızın kullanma voltajı 220 volt ~ 50 Hz tir. Evinizdeki sigortanın akım değeri 16 Amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye 16 Amperlik bir sigorta bağlatınız.
- ☛ Fırınınızın şebeke kordonuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fişin mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gereklidir. Topraklama tesisatını **ehliyetli bir elektrikçiye** yaptırınız. Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.



- ☛ 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.
- ☛ LPG tüpünü ters çevirerek kullanmayınız.
- ☛ Fırın lambasını değiştirmeden önce, fişi prizden çekiniz.
- ☛ 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.
- ☛ Kızartma cinsi vb. yemek yaparken yağlar alev alabilir. Bu nedenle örtü ve perdeler dikkat ediniz.

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

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

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

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

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



☛ 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.


☛ 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.

 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.



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

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

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

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

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



☛ 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.


☛ Fırın kısmını kullanırken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir.

☛ **Çocukları fırından uzak tutunuz.**

☛ **Ön kapak açık iken, çocukların, kapak üzerine çıkmasına veya oturmasına izin vermeyiniz.**

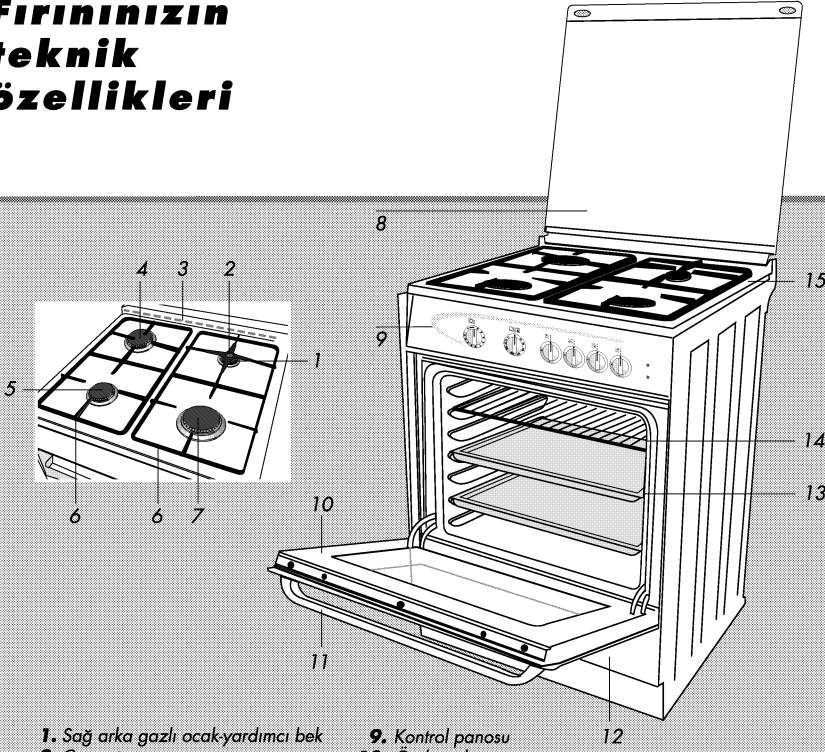
☛ **Küçük çocukların bulunduğu ortamlarda, dış yüzey sıcaklığı daha düşük olan soğuk kapağın kullanılması önerilir.**

Ürününüzün model ve seri no.sunu bildirerek Servisinizden ücreti karşılığı temin edebilirsiniz.

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



2. Bölüm: Fırınınızın teknik özellikleri



1. Sağ arka gazlı ocak-yardımcı bek
2. Çeşve taşıyıcı
3. Pişirme buhar çıkış bacaları
4. Sol arka gazlı ocak-normal bek 1
5. Sol ön gazlı ocak-normal bek 2
6. Tencere taşıyıcıları
7. Sağ ön gazlı ocak-kuvvetli bek
8. Üst kapak

9. Kontrol panosu
10. Ön kapak
11. Tutamak
12. Sıcak yemek bekleme bölümü
13. Tepsisi
14. Tel ızgara
15. Bek tablası

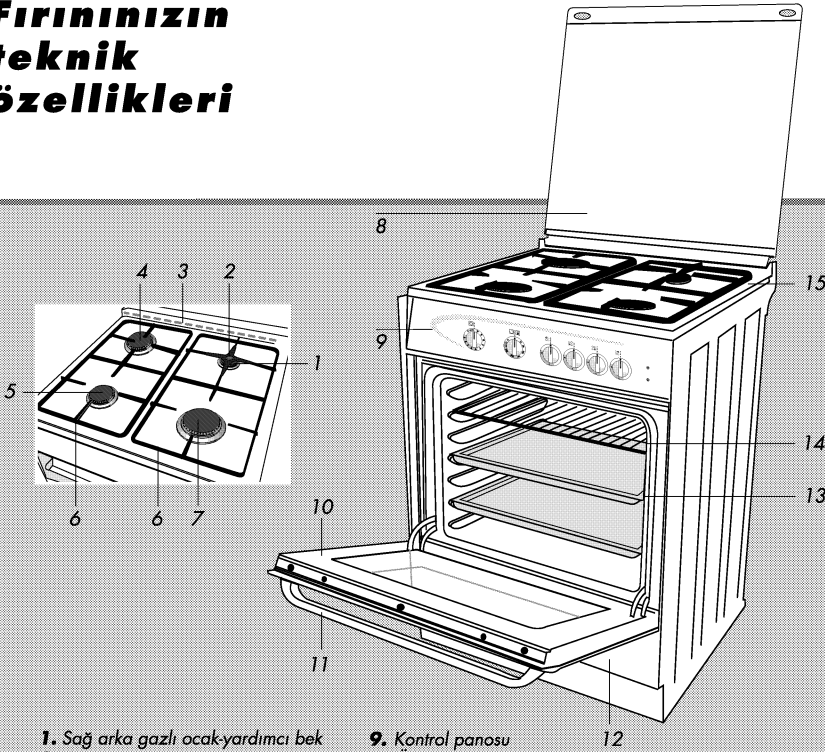
Dış genişlik	: 600 mm
Dış derinlik	: 600 mm
Dış yükseklik	: 850 mm
İç genişlik	: 445 mm
İç derinlik	: 423 mm
İç yükseklik	: 332 mm
Fırın hacmi	: 62 lt.
Alt çekmece hacmi	: 44 lt.
Net ağırlık	: 49 kg.

Bek anma güçleri (Brüt)

Kuvvetli bek	: 2900 W
Normal bek	: 2000 W
Normal bek	: 2000 W
Yardımcı bek	: 1000 W
Besleme gerilimi	: 220 V ~ 50 Hz
Fırın gücü	: 2400 W
Izgara gücü	: 1100/2300 W
Lamba	: 15 W/25W
Toplam güç (Elektrik)	: 2425 W
(Gaz)	: 7900 W

Ateşleme	: Elektrikli, tüm yarıcılarda otomatik
Emniyet	: Musluklarda kilitleme tertibatı
Termostat	: 250°C'a kadar ayarlanabilen
Yangın tehlikesi koruma sınıfı	: X

2. Bölüm: Fırınınızın teknik özellikleri



1. Sağ arka gazlı ocak-yardımcı bek
2. Çeşve taşıyıcı
3. Pişirme buhar çıkış bacaları
4. Sol arka gazlı ocak-normal bek 1
5. Sol ön gazlı ocak-normal bek 2
6. Tencere taşıyıcıları
7. Sağ ön gazlı ocak-kuvvetli bek
8. Üst kapak

9. Kontrol panosu
10. Ön kapak
11. Tutamak
12. Sıcak yemek bekleme bölümü
13. Tepsisi
14. Tel ızgara
15. Bek tablası

Dış genişlik	: 600 mm
Dış derinlik	: 600 mm
Dış yükseklik	: 850 mm
İç genişlik	: 445 mm
İç derinlik	: 423 mm
İç yükseklik	: 332 mm
Fırın hacmi	: 62 lt.
Alt çekmece hacmi	: 44 lt.
Net ağırlık	: 49 kg.

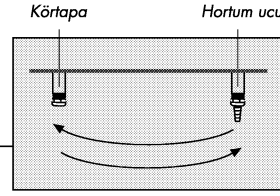
Bek anma güçleri (Brüt)

Kuvvetli bek	: 2900 W
Normal bek	: 2000 W
Normal bek	: 2000 W
Yardımcı bek	: 1000 W
Besleme gerilimi	: 220 V ~ 50 Hz
Fırın gücü	: 2400 W
Izgara gücü	: 1100/2300 W
Lamba	: 15 W/25W
Toplam güç (Elektrik)	: 2425 W
(Gaz)	: 7900 W

Ateşleme	: Elektrikli, tüm yarıcılarda otomatik
Emniyet	: Musluklarda kilitleme tertibatı
Termostat	: 250°C'a kadar ayarlanabilen
Yangın tehlikesi koruma sınıfı	: X

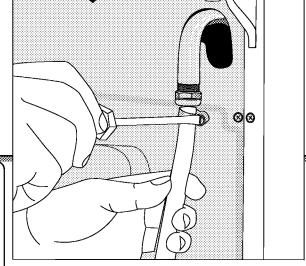
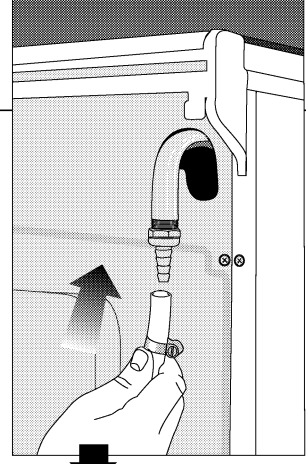
3. Bölüm: Fırınınızın yerleştirilmesi ve ön hazırlık

Fırınınızı, LPG (tüp) ya da doğalgaz musluğuna kısa plastik hortumla ve gaz 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.**

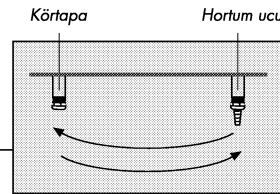


Ürününüz LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Ürününüzü LPG ile kullandığınızda TSE onaylı **300 mmSS** çıkış basıncında detandörle kullanınız. **Detandör ve hortumun, sızdırmazlık tehlikesine karşı, belirli bir kullanım süresi sonunda değiştirilmesi gerekir.**



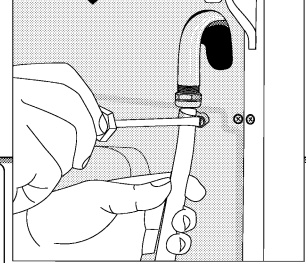
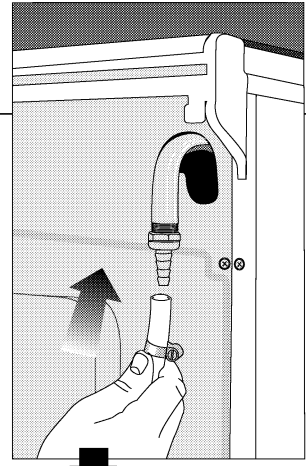
3. Bölüm: Fırınınızın yerleştirilmesi ve ön hazırlık

Fırınınızı, LPG (tüp) ya da doğalgaz musluğuna kısa plastik hortumla ve gaz 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.**

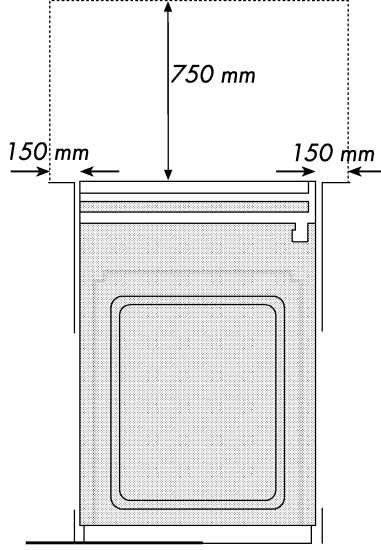


Ürününüz LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Ürününüzü LPG ile kullandığınızda TSE onaylı **300 mmSS** çıkış basıncında detandörle kullanınız. **Detandör ve hortumun, sızdırmazlık tehlikesine karşı, belirli bir kullanım süresi sonunda değiştirilmesi gerekir.**



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,

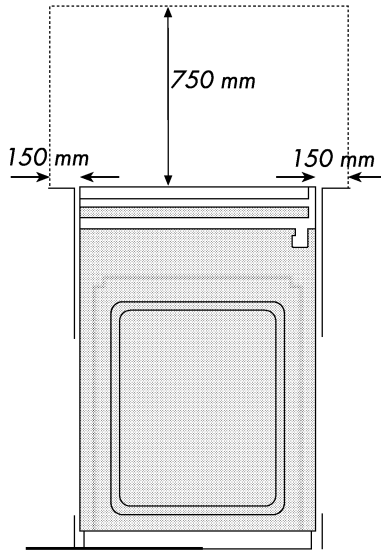
özellikle arkasından dolaştırmayınız. Gaz bağlantısı yapılan fırınınızın hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket

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 fırınınızın hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket

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



Görme Özürlüler İçin özel ÖZEL 9211 K Fırın Program ve Saat Düğmeleri Kullanım Açıklaması

Fırın kumanda panosu

Fırın kumanda panosunda 6 adet düğme vardır. En soldaki ilk iki düğme fırın bölmesine kumanda eder. Bunlardan sonraki dört düğme ise üstteki gazlı ocaklara kumanda eder. En soldaki düğme fırında pişirme süresini ayarlayan mekanik bir saate kumanda eder. Bunun hemen sağ tarafındaki ise fırın program düğmesidir.

Fırına kumanda eden düğmelerin çevresinde bilezik şeklinde bir halka vardır. Bilezik üzerinde parmak ucunuzla hissedeceğiniz kabartma noktalar bulunmaktadır. Bu noktalar fırını ve saati ayarlamaya yardımcı olur. Ocaklara kumanda eden düğmelerde ise kabartma noktalar yoktur. Ocaklar için panoda ayrı bir çakmak yoktur. Ocakların ateşlemesi otomatiktir. Ocak düğmesini bastırarak sola doğru çevirirseniz ateşleme gerçekleşir.

Panodaki tüm kumanda düğmeleri kapalı konumda iken, düğmenin el ile tutulan kısmı yere dikey olarak durur. Bu konumun dışında sağa veya sola çevrilirken düğmeden zayıf bir tık sesi duyulur.

Saat ayar düğmesi

Panonun en solundaki düğmedir. Pişirme süresini 100 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.

Düğme kapalı konumda iken, el ile tutulan kısmı yere dikey olarak durur. Pişirme süresini belirli bir dakikaya ayarlamak için düğmeyi sağa doğru çeviriniz.

Düğme bileziğindeki ilk kabartma nokta 10 dk 'lık ayar süresini gösterir.

Bilezik üzerinde her 10 dakikalık zaman aralığı için bir kabartma nokta bulunmaktadır. Düğmeyi sağa doğru çevirdiğinizde 10 adet kabartma noktası ile karşılaşırınız. Bu şekilde düğmeyi 100 dakikaya kadar herhangi bir yerde bırakarak pişirme zamanını ayarlayabilirsiniz. Örneğin 35 dakikaya ayarlamak isterseniz; düğmeyi sağa doğru çevirerek üçüncü ve dördüncü noktalar arasına getiriniz.

Ayarladığınız sürenin sonunda, saatten bir ÇIN sesi gelecek ve

düğmenin el ile tutulan kısmı kendi kendine dönerek kapalı (sıfır) konumuna gelecek ve pişirme sona erecektir.

Fırın kısmında pişirme yapabilmek için hem saat, hem de program düğmesinin mutlaka ayarlı olması gerekmektedir.

Zamanı ayarlamadan fırına kendiniz kumanda etmek istiyorsanız, saat düğmesini Manuel konumuna getirmeniz gerekecektir. Bu konumda saat elektrik enerjisini kendisi kesmeyecektir. Bunu yapabilmek için düğmeyi sola doğru, bilezik üzerindeki kabartma çizgiye kadar çevirmeniz gerekmektedir. Pişirme işlemini bitirdikten sonra düğmeyi tekrar başlangıç konumuna getirmelisiniz.

Program düğmesi

Fırın kumanda panosunda soldan ikinci düğmedir. Bu düğmeyi sadece sağa doğru çevirerek kumanda edebilirsiniz. Sağa doğru çevirdiğinizde karşılaşılan ilk kademede fırın içi aydınlatma lambası yanmaktadır. Bu kademeyi geçtikten sonraki kabartma noktası fırın sıcaklığını ayarlayan termostatin 75°C 'ye karşılık gelen konumudur.

Fırın içi sıcaklık ayarını 75 derece ile 250 derece arasında yapabilirsiniz. Bilezik üzerinde 50 derece aralıkla bir "kabartma nokta" konulmuştur. Yalnız ilk iki aralık 25 derecedir. Örneğin 175 dereceye ayarlamak için düğmeyi sağa doğru döndürerek üçüncü ve dördüncü kabartma noktaları arasına getirmelisiniz. Beşinci noktadan sonra karşılaşılan ilk kademede bir kabartma çizgi ve nokta bilezikte hissedilebilir. Bu konumda sadece fırının alt ısıtıcısı çalışır.

Sonraki konumda yanyana iki kabartma çizgide ise fırının üst ısıtıcısı yani ızgaranın birinci kademesi çalışır.

Bu konumdan sonraki kademede, yani bilezikteki üç kabartma çizgili konumunda ızgaranın ikinci kademe gücü çalıştırılır.

Bu düğmeyi başlangıç noktasına yani fırını kapalı konuma getirmek için düğmeyi sola doğru durma noktasına kadar döndürünüz. Düğmeyi son noktadan sonra sağa doğru döndürmeyiniz ve zorlamayınız.



Görme Özürlüler İçin özel ÖZEL 9211 K Fırın Program ve Saat Düğmeleri Kullanım Açıklaması

Fırın kumanda panosu

Fırın kumanda panosunda 6 adet düğme vardır. En soldaki ilk iki düğme fırın bölmesine kumanda eder. Bunlardan sonraki dört düğme ise üstteki gazlı ocaklara kumanda eder. En soldaki düğme fırında pişirme süresini ayarlayan mekanik bir saate kumanda eder. Bunun hemen sağ tarafındaki ise fırın program düğmesidir.

Fırına kumanda eden düğmelerin çevresinde bilezik şeklinde bir halka vardır. Bilezik üzerinde parmak ucunuzla hissedeceğiniz kabartma noktalar bulunmaktadır. Bu noktalar fırını ve saati ayarlamaya yardımcı olur. Ocaklara kumanda eden düğmelerde ise kabartma noktalar yoktur. Ocaklar için panoda ayrı bir çakmak yoktur. Ocakların ateşlemesi otomatiktir. Ocak düğmesini bastırarak sola doğru çevirirseniz ateşleme gerçekleşir.

Panodaki tüm kumanda düğmeleri kapalı konumda iken, düğmenin el ile tutulan kısmı yere dikey olarak durur. Bu konumun dışında sağa veya sola çevrilirken düğmeden zayıf bir tık sesi duyulur.

Saat ayar düğmesi

Panonun en solundaki düğmedir. Pişirme süresini 100 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.

Düğme kapalı konumda iken, el ile tutulan kısmı yere dikey olarak durur. Pişirme süresini belirli bir dakikaya ayarlamak için düğmeyi sağa doğru çeviriniz.

Düğme bileziğindeki ilk kabartma nokta 10 dk 'lık ayar süresini gösterir.

Bilezik üzerinde her 10 dakikalık zaman aralığı için bir kabartma nokta bulunmaktadır. Düğmeyi sağa doğru çevirdiğinizde 10 adet kabartma noktası ile karşılaşırınız. Bu şekilde düğmeyi 100 dakikaya kadar herhangi bir yerde bırakarak pişirme zamanını ayarlayabilirsiniz. Örneğin 35 dakikaya ayarlamak isterseniz; düğmeyi sağa doğru çevirerek üçüncü ve dördüncü noktalar arasına getiriniz.

Ayarladığınız sürenin sonunda, saatten bir ÇIN sesi gelecek ve

düğmenin el ile tutulan kısmı kendi kendine dönerek kapalı (sıfır) konumuna gelecek ve pişirme sona erecektir.

Fırın kısmında pişirme yapabilmek için hem saat, hem de program düğmesinin mutlaka ayarlı olması gerekmektedir.

Zamanı ayarlamadan fırına kendiniz kumanda etmek istiyorsanız, saat düğmesini Manuel konumuna getirmeniz gerekecektir. Bu konumda saat elektrik enerjisini kendisi kesmeyecektir. Bunu yapabilmek için düğmeyi sola doğru, bilezik üzerindeki kabartma çizgiye kadar çevirmeniz gerekmektedir. Pişirme işlemini bitirdikten sonra düğmeyi tekrar başlangıç konumuna getirmelisiniz.

Program düğmesi

Fırın kumanda panosunda soldan ikinci düğmedir. Bu düğmeyi sadece sağa doğru çevirerek kumanda edebilirsiniz. Sağa doğru çevirdiğinizde karşılaşılan ilk kademede fırın içi aydınlatma lambası yanmaktadır. Bu kademeyi geçtikten sonraki kabartma noktası fırın sıcaklığını ayarlayan termostatin 75°C 'ye karşılık gelen konumudur.

Fırın içi sıcaklık ayarını 75 derece ile 250 derece arasında yapabilirsiniz. Bilezik üzerinde 50 derece aralıkla bir "kabartma nokta" konulmuştur. Yalnız ilk iki aralık 25 derecedir. Örneğin 175 dereceye ayarlamak için düğmeyi sağa doğru döndürerek üçüncü ve dördüncü kabartma noktaları arasına getirmelisiniz. Beşinci noktadan sonra karşılaşılan ilk kademede bir kabartma çizgi ve nokta bilezikte hissedilebilir. Bu konumda sadece fırının alt ısıtıcısı çalışır.

Sonraki konumda yanyana iki kabartma çizgide ise fırının üst ısıtıcısı yani ızgaranın birinci kademesi çalışır.

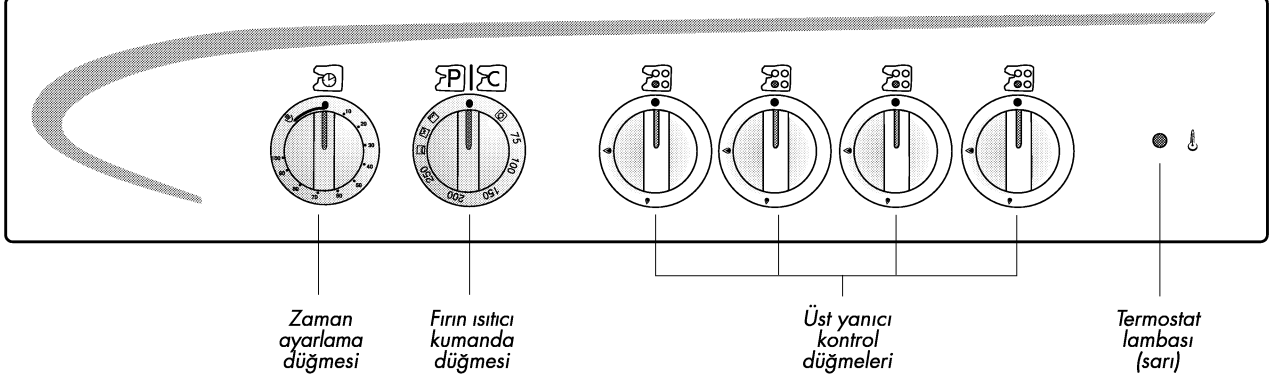
Bu konumdan sonraki kademede, yani bilezikteki üç kabartma çizgili konumunda ızgaranın ikinci kademe gücü çalıştırılır.

Bu düğmeyi başlangıç noktasına yani fırını kapalı konuma getirmek için düğmeyi sola doğru durma noktasına kadar döndürünüz. Düğmeyi son noktadan sonra sağa doğru döndürmeyiniz ve zorlamayınız.



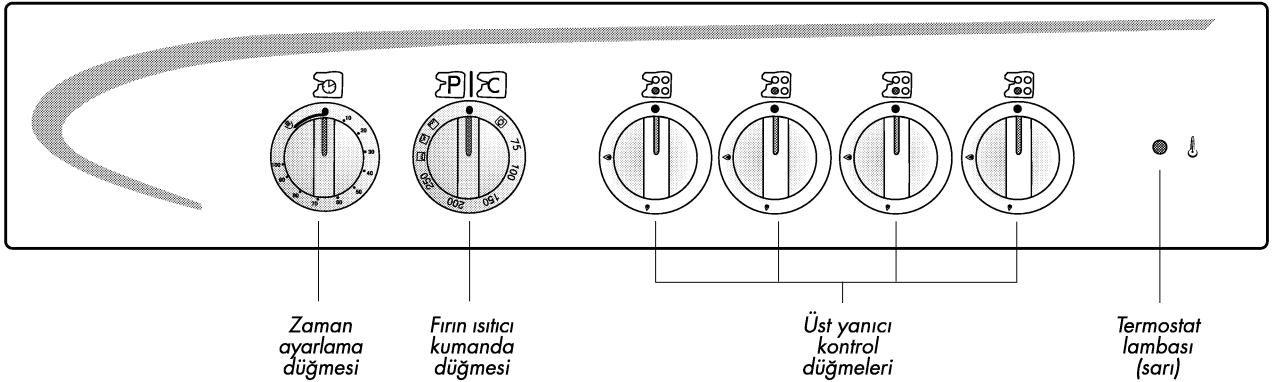
4. Bölüm: Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması

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

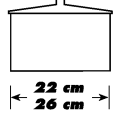
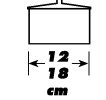
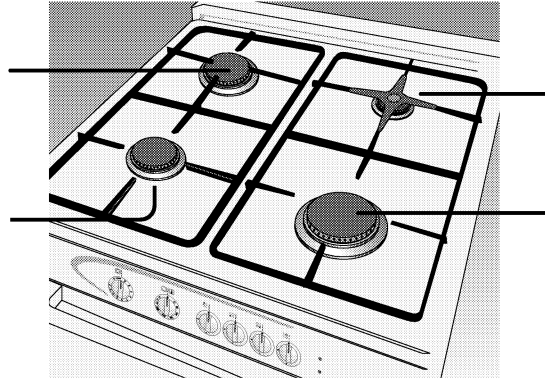
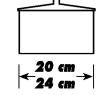
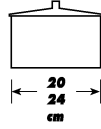


4. Bölüm: Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması

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



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

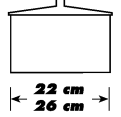
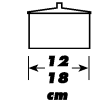
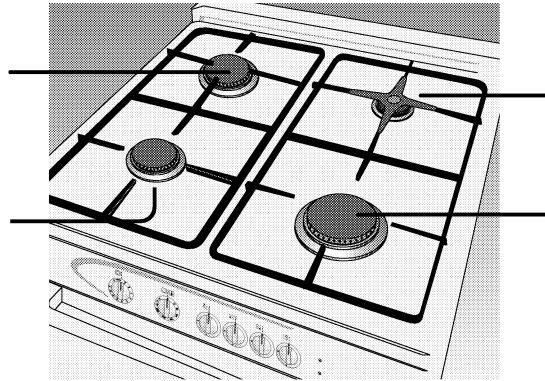
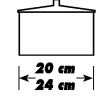
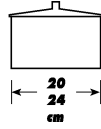


Gazlı ocak kontrol düğmeleri

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 otomatik ateşleme yapılmaktadır. Yanma gerçekleşene kadar, düğmeyi basılı konumda tutunuz.



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. Yan taraftaki 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 otomatik ateşleme yapılmaktadır. Yanma gerçekleşene kadar, düğmeyi basılı konumda tutunuz.



5. Bölüm: Fırın kısmının kullanılması

Zaman ayarlama düğmesi

Pişirme süresini 100 dakikaya kadar ayarlayabilen mekanik bir saate kumanda eder.

Pişirme süresinin ayarlanması:

Zaman ayarlama düğmesi sağa doğru çevrilerek istenilen konuma getirilir. Düğme "0-100" dakika arasına ayarlandığında süre bitiminde bir "çınn" sesi verir ve elektrik akımı otomatik olarak kesilir. Zamanı kendiniz kontrol etmek istiyorsanız düğmeyi manuel pozisyona "☞" getiriniz. Bu durumda saat elektrik devresini kesmez. Fırını kapatmak için saati sıfırlayınız veya fırın ısıtıcı kumanda düğmesini "0" konumuna getiriniz.

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi

Düğme "75°C" ile "250°C" arasındaki fırın sıcaklığını ayarlayan termostat ve ızgara kumandası ile birleştirilmiştir. Fırın çalıştırıldığında termostat lambası da devreye girer. Fırının içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere geldiğinde termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık, ayarlanan değer altına düştüğünde, termostat tekrar devreye girer ve termostat ışığı yanar.

Böylece pişirme süresi boyunca ayarlanan sıcaklık değeri korunmuş olur.



Dikkat! Saat ve fırın ısıtıcı kumanda düğmesi beraber açılmadan ısıtıcılar devreye girmez.

Düğme kademeleri



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

75°C -250°C aralığı Termostatın kumandasında fırın alt ve üst ısıtıcıları devreye girer. 75°C - 250°C arasındaki sıcaklığı kumanda etmek mümkündür.



: Sadece alt ısıtıcı devrededir.



:Sadece üst ısıtıcı devrededir.



: Izgara ısıtıcısı devrededir.

5. Kademeden sonra, düğmeyi "0" konumuna getirmek için saat dönüş yönünün tersine çeviriniz.

Fırınınız beş kademelidir.

1. Pişireceğiniz yemek cinsleri,
2. Tepsi konumu
3. Termostat konumları ve
4. Tavsiye edilen pişirme süreleri pişirme tablosunda verilmiştir.
5. Pişirme tablosuna bakarak yemeğin cinsine göre pişirme sıcaklığını "**fırın ısıtıcı kumanda**" düğmesini sağa doğru (saat ibresi yönünde) çevirerek ayarlayınız.
6. Zaman ayarlama düğmesini istediğiniz süreye ayarlayınız. Ön ısıtma süresini bu süreye ekleyiniz.
7. Pişirmeye başlamadan önce, fırın kapağı kapalı olarak **10 dakika** ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma sonunda pişirmek istediğiniz yiyeceği fırına yerleştiriniz.
8. Pişirme işlemi sonunda fırınınızın "**ısıtıcı kumanda**" düğmesini "0" konumuna getirerek pişirme işlemini durdurunuz.

5. Bölüm: Fırın kısmının kullanılması

Zaman ayarlama düğmesi

Pişirme süresini 100 dakikaya kadar ayarlayabilen mekanik bir saate kumanda eder.

Pişirme süresinin ayarlanması:

Zaman ayarlama düğmesi sağa doğru çevrilerek istenilen konuma getirilir. Düğme "0-100" dakika arasına ayarlandığında süre bitiminde bir "çınn" sesi verir ve elektrik akımı otomatik olarak kesilir. Zamanı kendiniz kontrol etmek istiyorsanız düğmeyi manuel pozisyona "☞" getiriniz. Bu durumda saat elektrik devresini kesmez. Fırını kapatmak için saati sıfırlayınız veya fırın ısıtıcı kumanda düğmesini "0" konumuna getiriniz.

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi

Düğme "75°C" ile "250°C" arasındaki fırın sıcaklığını ayarlayan termostat ve ızgara kumandası ile birleştirilmiştir. Fırın çalıştırıldığında termostat lambası da devreye girer. Fırının içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere geldiğinde termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık, ayarlanan değer altına düştüğünde, termostat tekrar devreye girer ve termostat ışığı yanar.

Böylece pişirme süresi boyunca ayarlanan sıcaklık değeri korunmuş olur.



Dikkat! Saat ve fırın ısıtıcı kumanda düğmesi beraber açılmadan ısıtıcılar devreye girmez.

Düğme kademeleri



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

75°C -250°C aralığı Termostatın kumandasında fırın alt ve üst ısıtıcıları devreye girer. 75°C - 250°C arasındaki sıcaklığı kumanda etmek mümkündür.



: Sadece alt ısıtıcı devrededir.



:Sadece üst ısıtıcı devrededir.



: Izgara ısıtıcısı devrededir.

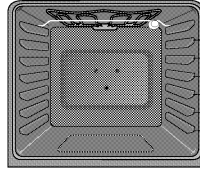
5. Kademeden sonra, düğmeyi "0" konumuna getirmek için saat dönüş yönünün tersine çeviriniz.

Fırınınız beş kademelidir.

1. Pişireceğiniz yemek cinsleri,
2. Tepsi konumu
3. Termostat konumları ve
4. Tavsiye edilen pişirme süreleri pişirme tablosunda verilmiştir.
5. Pişirme tablosuna bakarak yemeğin cinsine göre pişirme sıcaklığını "**fırın ısıtıcı kumanda**" düğmesini sağa doğru (saat ibresi yönünde) çevirerek ayarlayınız.
6. Zaman ayarlama düğmesini istediğiniz süreye ayarlayınız. Ön ısıtma süresini bu süreye ekleyiniz.
7. Pişirmeye başlamadan önce, fırın kapağı kapalı olarak **10 dakika** ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma sonunda pişirmek istediğiniz yiyeceği fırına yerleştiriniz.
8. Pişirme işlemi sonunda fırınınızın "**ısıtıcı kumanda**" düğmesini "0" konumuna getirerek pişirme işlemini durdurunuz.

Piştirme tablosu

Yemekler	PIŞIRME KABI	RAF KONUSU	TERMOSTAT KONUSU		PIŞIRME SÜRESİ (dakika)
			PIŞIRME BAŞLANGICINDA	PIŞIRME SONUNA KADAR	
Pandispanya (8 kişilik)	24-26 cm çapında pasta kalıbı	3	170-180	170-180	20-25
Kek (kalıpta,5 kişilik)	18-22 cm çapında metal kek kalıbı	3	170-180	170-180	20-25
Kurabiye (12 kişilik)	Büyük tepsi	3	170-190	170-190	20-25
Poğaç (12 kişilik)	Büyük tepsi	3	180-190	180-190	20-25
Çörek ve açma	Büyük tepsi	3	160-180	160-180	20-25
Yufka böreği (8 kişilik)	Büyük tepsi	3	190-200	190-200	30-40
Mayalı börek (18 kişilik)	Büyük tepsi	3	200-220	200-220	25-35
Bisküvi (10 kişilik)	Büyük tepsi	3	170-180	170-180	18-22
Kek (20 kişilik)	Büyük tepsi	3	170-180	170-180	20-25
Talaş böreği (8 ayrı porsiyon)	Büyük tepsi (yaprak hamuru ile)	3	200-210	200-210	20-25
Su böreği (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	3	190-200	190-200	35-45
Fırın makarna (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	3	170-180	170-180	30-40
Pizza (8 kişilik)	Büyük tepsi	3	200-220	200-220	25-30
Dana eti (Dana rosto - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	3	250(15 dk)	150	100-110
Kuzu eti (Kuzu kol sarma - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	3	250(15 dk)	160	60-75
Piliç kızartma (bütün,1 adet)	Küçük derin tepsi	3	250(15 dk)	160	50-60
Hindi kızartma (5,5 kg)	Büyük tepsi	3	220(25 dk)	140	150-210
Balık	Küçük derin tepsi	3	200	200	15-20
Revani (20 kişilik)	Büyük tepsi	3	180-190	180-190	25-30
Şekerpare (8 kişilik)	Büyük tepsi	3	170-190	170-190	25-30
Baklava (18 kişilik)	Büyük tepsi (55 yaprak)	3	150-160	150-160	60-70



Raf konuları

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

☛ **Fırın tepsisinden farklı bir kaptaki piştirme yaparsanız, kendi tecrübenize dayanarak uygun piştirme konumunu seçiniz.**

☛ **Cam kapları, ısıyı yansıtan veya kötü ileten kapları hamur işlerini piştirmede kullanmayınız. Fırın tepsisi en uygun olanıdır.**

☛ Piştirme yaparken tek tepsi kullanınız.

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

☛ Kek pişirirken kalıp kullanmanız daha iyi sonuç verir.

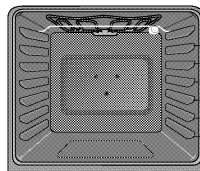
☛ Piştirme süresi malzeme miktarına göre değişebilir.

☛ Piştirme süresinin bitimine 5 dakika kala kapağı açmamak kaydıyla enerji tasarrufu sağlamak için sistemi kapatabilirsiniz.



Piştirme tablosu

Yemekler	PIŞIRME KABI	RAF KONUSU	TERMOSTAT KONUSU		PIŞIRME SÜRESİ (dakika)
			PIŞIRME BAŞLANGICINDA	PIŞIRME SONUNA KADAR	
Pandispanya (8 kişilik)	24-26 cm çapında pasta kalıbı	3	170-180	170-180	20-25
Kek (kalıpta,5 kişilik)	18-22 cm çapında metal kek kalıbı	3	170-180	170-180	20-25
Kurabiye (12 kişilik)	Büyük tepsi	3	170-190	170-190	20-25
Poğaç (12 kişilik)	Büyük tepsi	3	180-190	180-190	20-25
Çörek ve açma	Büyük tepsi	3	160-180	160-180	20-25
Yufka böreği (8 kişilik)	Büyük tepsi	3	190-200	190-200	30-40
Mayalı börek (18 kişilik)	Büyük tepsi	3	200-220	200-220	25-35
Bisküvi (10 kişilik)	Büyük tepsi	3	170-180	170-180	18-22
Kek (20 kişilik)	Büyük tepsi	3	170-180	170-180	20-25
Talaş böreği (8 ayrı porsiyon)	Büyük tepsi (yaprak hamuru ile)	3	200-210	200-210	20-25
Su böreği (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	3	190-200	190-200	35-45
Fırın makarna (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	3	170-180	170-180	30-40
Pizza (8 kişilik)	Büyük tepsi	3	200-220	200-220	25-30
Dana eti (Dana rosto - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	3	250(15 dk)	150	100-110
Kuzu eti (Kuzu kol sarma - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	3	250(15 dk)	160	60-75
Piliç kızartma (bütün,1 adet)	Küçük derin tepsi	3	250(15 dk)	160	50-60
Hindi kızartma (5,5 kg)	Büyük tepsi	3	220(25 dk)	140	150-210
Balık	Küçük derin tepsi	3	200	200	15-20
Revani (20 kişilik)	Büyük tepsi	3	180-190	180-190	25-30
Şekerpare (8 kişilik)	Büyük tepsi	3	170-190	170-190	25-30
Baklava (18 kişilik)	Büyük tepsi (55 yaprak)	3	150-160	150-160	60-70



Raf konuları

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

☛ **Fırın tepsisinden farklı bir kaptaki piştirme yaparsanız, kendi tecrübenize dayanarak uygun piştirme konumunu seçiniz.**

☛ **Cam kapları, ısıyı yansıtan veya kötü ileten kapları hamur işlerini piştirmede kullanmayınız. Fırın tepsisi en uygun olanıdır.**

☛ Piştirme yaparken tek tepsi kullanınız.

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

☛ Kek pişirirken kalıp kullanmanız daha iyi sonuç verir.

☛ Piştirme süresi malzeme miktarına göre değişebilir.

☛ Piştirme süresinin bitimine 5 dakika kala kapağı açmamak kaydıyla enerji tasarrufu sağlamak için sistemi kapatabilirsiniz.



Piştirme tablosu

Yemekler	Termostat konumu	Piştirme süresi (dk.)	Raf konumları
Yaş pasta	175	25 - 35	2 - 3
Üzümlü pasta	175	20 - 30	2 - 3
Elmalı pasta	175	25 - 35	2 - 3
Meyveli turta	175	20 - 30	2 - 3
Hafif pasta	175	20 - 30	2 - 3
Şekerli kurabiye	175	30 - 35	2 - 3
Çörek	200	30 - 40	3 - 4
Yufka böreği	190	30 - 40	3 - 4
Kek (Kalıpta)	175	30 - 40	3
Bisküvi	175	15 - 25	3 - 4
Kuzu eti	225	25	3 - 4
Siğir eti	250	50 - 60	3 - 4
Koyun eti	240	30 - 40	3 - 4
Dana eti	250	40 - 50	3 - 4
Piliç (parçalı)	200	30 - 35	3 - 4
Balıklar	200	30 - 40	3 - 4
Hindi	200	35 - 45	3 - 4
Makarna (fırında)	210	20 - 30	3 - 4

Not: Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır. Piştirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir. Piştirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz. Piştirmeye başlamadan önce fırın kapağı kapalı olarak **10 dakika** ön ısıtma yapınız. **Piştirmeyi tek tepsi ile yapınız.**

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



Izgara yapılması

Fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini "□" veya "☒" konumuna getiriniz.

Zaman ayar düğmesini "⌚" konumuna getiriniz.

"□" konumunu az miktarda ızgara yaparken kullanınız.

"☒" konumunu çok miktarda ızgara yaparken kullanınız.

Kapak yarı açık konumda iken 5 - 10 dakika

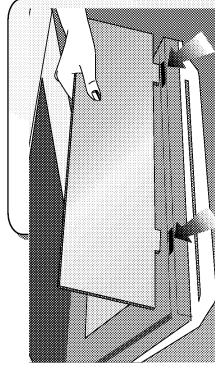
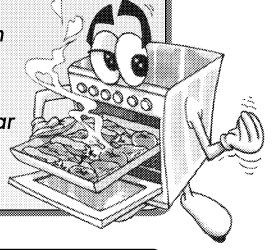
ön ısıtma yapınız. Izgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için alt raflardan birine tepsi

yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi

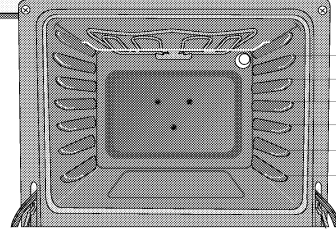
sürünüz. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar

su koyunuz. Izgara yaparken, ön ısıtmadan sonra

fırın kapağını yarı açık tutunuz.



Kontrol panosu üzerindeki düğmelerin ısınmasını önlemek için, **düğme koruma sacını** ön kapak ile fırın gövdesi arasında boşluk kalmayacak şekilde ortalarak takınız. Bu sac kullanılmadığı zaman oluşacak hasarlardan **fırmamız sorumlu olmayacaktır.**



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

Piştirme tablosu

Yemekler	Termostat konumu	Piştirme süresi (dk.)	Raf konumları
Yaş pasta	175	25 - 35	2 - 3
Üzümlü pasta	175	20 - 30	2 - 3
Elmalı pasta	175	25 - 35	2 - 3
Meyveli turta	175	20 - 30	2 - 3
Hafif pasta	175	20 - 30	2 - 3
Şekerli kurabiye	175	30 - 35	2 - 3
Çörek	200	30 - 40	3 - 4
Yufka böreği	190	30 - 40	3 - 4
Kek (Kalıpta)	175	30 - 40	3
Bisküvi	175	15 - 25	3 - 4
Kuzu eti	225	25	3 - 4
Siğir eti	250	50 - 60	3 - 4
Koyun eti	240	30 - 40	3 - 4
Dana eti	250	40 - 50	3 - 4
Piliç (parçalı)	200	30 - 35	3 - 4
Balıklar	200	30 - 40	3 - 4
Hindi	200	35 - 45	3 - 4
Makarna (fırında)	210	20 - 30	3 - 4

Not: Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır. Piştirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir. Piştirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz. Piştirmeye başlamadan önce fırın kapağı kapalı olarak **10 dakika** ön ısıtma yapınız. **Piştirmeyi tek tepsi ile yapınız.**

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



Izgara yapılması

Fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini "□" veya "☒" konumuna getiriniz.

Zaman ayar düğmesini "⌚" konumuna getiriniz.

"□" konumunu az miktarda ızgara yaparken kullanınız.

"☒" konumunu çok miktarda ızgara yaparken kullanınız.

Kapak yarı açık konumda iken 5 - 10 dakika

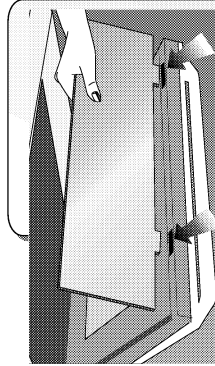
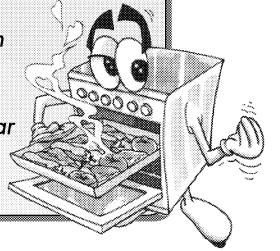
ön ısıtma yapınız. Izgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için alt raflardan birine tepsi

yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi

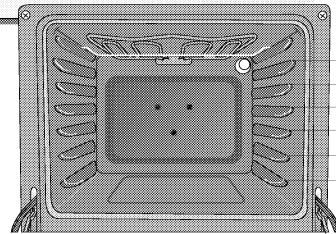
sürünüz. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar

su koyunuz. Izgara yaparken, ön ısıtmadan sonra

fırın kapağını yarı açık tutunuz.



Kontrol panosu üzerindeki düğmelerin ısınmasını önlemek için, **düğme koruma sacını** ön kapak ile fırın gövdesi arasında boşluk kalmayacak şekilde ortalarak takınız. Bu sac kullanılmadığı zaman oluşacak hasarlardan **fırmamız sorumlu olmayacaktır.**



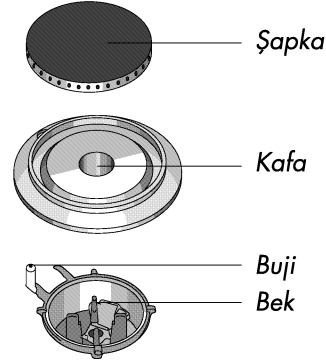
6. raf
5. raf
4. raf
3. raf
2. raf
1. raf

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

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



Not: Bek, kafa ve şapkalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız. Bek kafalarında sabunlu su ile çıkarılmayan kir ve lekeler için, piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini üzerlerindeki tariflerine göre kullanınız. Her temizlemeden sonra bek kafalarını kurulayınız.

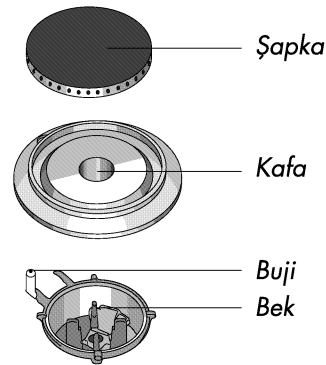


6. Bölüm: Bakım ve temizlik

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

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



Not: Bek, kafa ve şapkalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız. Bek kafalarında sabunlu su ile çıkarılmayan kir ve lekeler için, piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini üzerlerindeki tariflerine göre kullanınız. Her temizlemeden sonra bek kafalarını kurulayınız.



Fırınınızın içinin temizlenmesi

Temizliğe başlamadan önce fırınınızın fişini prizden çekiniz. 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. Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.**

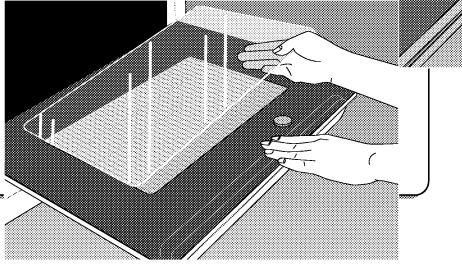
Fırın içini ve tepsileri kesinlikle sert fırça, bulaşık teli veya bıçak gibi araçlarla temizlemeyiniz. Piyasadan temin edebileceğiniz özel temizleyicileri üzerindeki **uyarılara dikkat** ederek kullanabilirsiniz.



Fırın ön kapak iç camının sökülmesi:

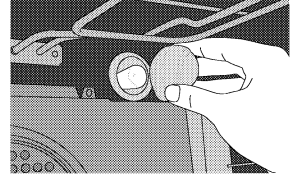
Fırınınızın ön kapak iç camını temizlemek istediğiniz zaman; camı kapağa sabitleyen alt ve üst pulları bir tornavida yardımı ile yerlerinden çıkarıp, iç camı yerinden alarak yıkayıp durulayınız. Kuruladıktan sonra contayı düzeltip yerine takınız.

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.



Fırınınızın içinin temizlenmesi

Temizliğe başlamadan önce fırınınızın fişini prizden çekiniz. 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. Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.**

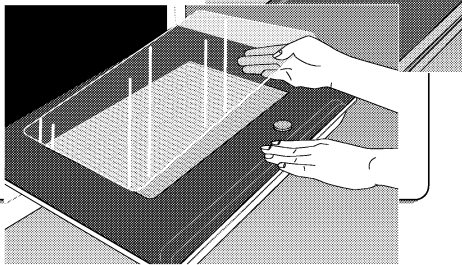
Fırın içini ve tepsileri kesinlikle sert fırça, bulaşık teli veya bıçak gibi araçlarla temizlemeyiniz. Piyasadan temin edebileceğiniz özel temizleyicileri üzerindeki **uyarılara dikkat** ederek kullanabilirsiniz.



Fırın ön kapak iç camının sökülmesi:

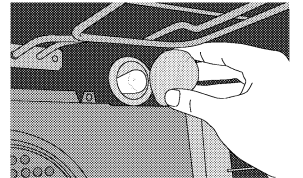
Fırınınızın ön kapak iç camını temizlemek istediğiniz zaman; camı kapağa sabitleyen alt ve üst pulları bir tornavida yardımı ile yerlerinden çıkarıp, iç camı yerinden alarak yıkayıp durulayınız. Kuruladıktan sonra contayı düzeltip yerine takınız.

Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.

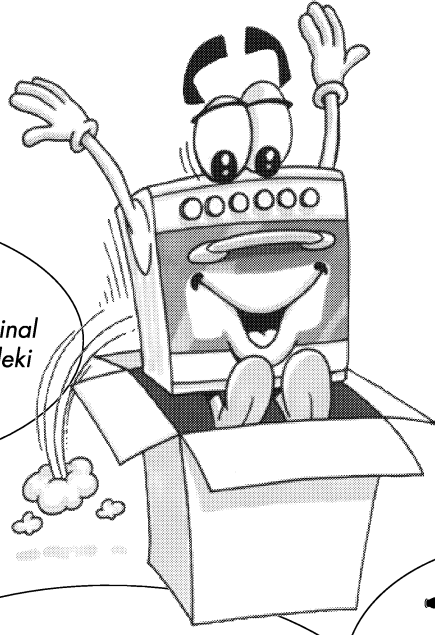


Fırınınızın lambasının değiştirilmesi;

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



• Eğer nakliye ihtiyacınız olursa;

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

Üst tabladaki gazlı ocak, şapka ve kafalarını ve tencere taşıyıcıları pişirme 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.

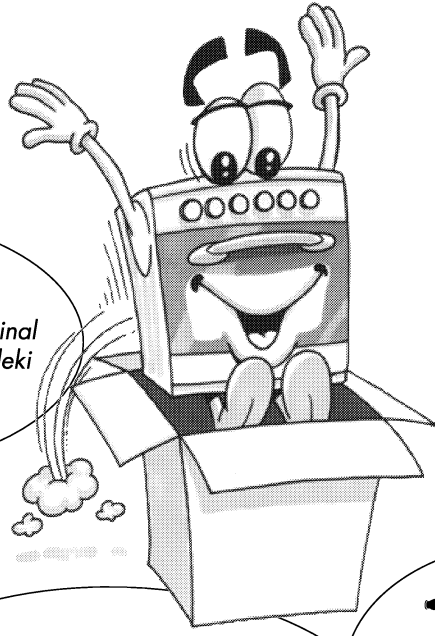
• Orijinal kutusu yok ise;

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

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



7. Bölüm: Nakliye ile ilgili bilgiler



• Eğer nakliye ihtiyacınız olursa;

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

Üst tabladaki gazlı ocak, şapka ve kafalarını ve tencere taşıyıcıları pişirme 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.

• Orijinal kutusu yok ise;

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

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



8. Bölüm: Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekli 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;

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmış mı?



Fırının bağlandığı prizden sigortası ya da ana sigorta atmış mı?



İç aydınlatma lambası yanmıyor ise;

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



Pişirme (alt/üst kısım eşit pişirmiyor ise);

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



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

8. Bölüm: Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekli 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;

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmış mı?



Fırının bağlandığı prizden sigortası ya da ana sigorta atmış mı?



İç aydınlatma lambası yanmıyor ise;

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



Pişirme (alt/üst kısım eşit pişirmiyor ise);

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



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

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.

➤ 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.

➤ 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.

➤ 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.

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

> Fırınınızda ızgara fonksiyonu varsa düğme koruma sacını mutlaka kullanınız. Aksi halde düğmeleriniz zarar görecektir. Tüketicie 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 tüketicie 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.

> Fırınınızda ızgara fonksiyonu varsa düğme koruma sacını mutlaka kullanınız. Aksi halde düğmeleriniz zarar görecektir. Tüketicie 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 tüketicie 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.

ONEMLİ 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.

ONEMLİ 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 onaylatınız.
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 onaylatınız.
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

TSE

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

TÜRK STANDARDLARINA UYGUNLUK BELGESİ

BELGE NUMARASI : 14.01/411
VERİLİŞ TARİHİ : 26/01/1983

TSE MARKASI KULLANILMASINA İZİN VERİLEN MAMULÜN
MARKASI, ADI, SINIFI, TİPİ, TÜRÜ VE ÖZELLİKLERİ

ARÇELİK - MARKALI ;

FİRMANIN ADI VE ADRESİ : ARÇELİK A.Ş. 81719TUZLA / İSTANBUL

- 220V-50 Hz, I SINIF IPX0; I2H3B/P GAZ KATEGORİLİ,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, ELEKTRİK (3.3 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI, 9611 DT, 9611
DTS, 9611 D, 9611 DTY, 9611 DTA,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, ELEKTRİK (3.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI, 9610 D, ARÇ
9610 DY, ARÇ 9610 DA,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, ELEKTRİK (2.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI, 9441 CT, 6741
S,
5.9 kW 3 GÖZÜ GAZLI 1 GÖZÜ ELEKTRİKLİ, ELEKTRİK (3.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME
CİHAZLARI, ARF-1412T, 1423 TSO ARÇ, ARF-1410, ARÇ 9421 Y, ARÇ 9421 TSY, ARÇ9421
TSA, ARÇ 9421, ARÇ 9421TS, 1410 ARÇ, TDD 6712,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, ELEKTRİK (2.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI, 9323 SB,
5.9 kW 3 GÖZÜ GAZLI 1 GÖZÜ ELEKTRİKLİ, ELEKTRİK (2.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME
CİHAZLARI, ARF 1321, 9321, 9321T, 9322, 9322Y,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, ELEKTRİK (3.2 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI,
ARF-1312, F-1311 ARÇ, 1411 ARÇ, ARF-1311, ARF-1311 T, ARÇ 9312 ARÇ 9312 Y, ARÇ 9311 Y,
ARÇ 9310 Y, ARÇ 9311 TY, TDD 6307, TDD 6307 C, TDD 6307 M, ARÇ 9311, ARÇ 9311 T, ARÇ
9311 T, ARÇ 9411 T, ARÇ 9411 TA, ARÇ 9311 YDG, ARÇ 9309 Y,
5.9 kW 3 GÖZÜ GAZLI 1 GÖZÜ ELEKTRİKLİ, ELEKTRİK (2.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME
CİHAZLARI, ARF-1321 PLUS, TDD 6307 H, TDD 6307 HC,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, ELEKTRİK (2.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI,
ARF-1211, ARF-1211 PLUS, ARF-1311 PLUS, TDD 6219, ARF K 9211, ARF 9211,
5.9 kW 3 GÖZÜ GAZLI 1 GÖZÜ ELEKTRİKLİ, ELEKTRİK (3.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME
CİHAZLARI, TDD 6234,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, GAZ (3 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI, ARF-1111, ARF-1111
PLUS, TDD 6102, ARÇ 9111, ARÇ 9111.

ÜRETİM YERİ ADRESİ : ARÇELİK A.Ş. YUKARI SOKU KÖYÜ / BOLU

İLGİLİ TÜRK STANDARDI : TS 816-1-1 EN 30-1-1/TS 616-2-1
EN-30-2-1

EKREM KAL
ÜRÜN BELGELENDİRME MERKEZİ
DAİRESİ BAŞKANI

OSMAN KATIPOĞLU
GENEL SEKRETER YARDIMCISI

2004/01/26



Bu belge, belgenin imzalandığı tarihten itibaren 1 yıl geçerlidir. Yıllık vizesi yapılmayan belge geçersizdir.
Bu belgeyi kullanmadan önce, ürünün veya dokümanın zorunlu olarak değiştirilmesi gerektirebilir. TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ'NÜN İZİN ALMADAN YERİNDEN DİĞERE ÇEVİRİLEMEZ.
Nispetiye Cad. No: 112 06100 Beşiktaş - ANKARA - TÜRKİYE Tlf: +90 312 417 95 80 Fax: +90 312 425 83 50 E-posta: belge@tse.org.tr

TSE

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

TÜRK STANDARDLARINA UYGUNLUK BELGESİ

BELGE NUMARASI : 14.01/411
VERİLİŞ TARİHİ : 26/01/1983

TSE MARKASI KULLANILMASINA İZİN VERİLEN MAMULÜN
MARKASI, ADI, SINIFI, TİPİ, TÜRÜ VE ÖZELLİKLERİ

ARÇELİK - MARKALI ;

FİRMANIN ADI VE ADRESİ : ARÇELİK A.Ş. 81719TUZLA / İSTANBUL

- 220V-50 Hz, I SINIF IPX0; I2H3B/P GAZ KATEGORİLİ,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, ELEKTRİK (3.3 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI, 9611 DT, 9611
DTS, 9611 D, 9611 DTY, 9611 DTA,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, ELEKTRİK (3.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI, 9610 D, ARÇ
9610 DY, ARÇ 9610 DA,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, ELEKTRİK (2.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI, 9441 CT, 6741
S,
5.9 kW 3 GÖZÜ GAZLI 1 GÖZÜ ELEKTRİKLİ, ELEKTRİK (3.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME
CİHAZLARI, ARF-1412T, 1423 TSO ARÇ, ARF-1410, ARÇ 9421 Y, ARÇ 9421 TSY, ARÇ9421
TSA, ARÇ 9421, ARÇ 9421TS, 1410 ARÇ, TDD 6712,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, ELEKTRİK (2.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI, 9323 SB,
5.9 kW 3 GÖZÜ GAZLI 1 GÖZÜ ELEKTRİKLİ, ELEKTRİK (2.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME
CİHAZLARI, ARF 1321, 9321, 9321T, 9322, 9322Y,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, ELEKTRİK (3.2 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI,
ARF-1312, F-1311 ARÇ, 1411 ARÇ, ARF-1311, ARF-1311 T, ARÇ 9312 ARÇ 9312 Y, ARÇ 9311 Y,
ARÇ 9310 Y, ARÇ 9311 TY, TDD 6307, TDD 6307 C, TDD 6307 M, ARÇ 9311, ARÇ 9311 T, ARÇ
9311 T, ARÇ 9411 T, ARÇ 9411 TA, ARÇ 9311 YDG, ARÇ 9309 Y,
5.9 kW 3 GÖZÜ GAZLI 1 GÖZÜ ELEKTRİKLİ, ELEKTRİK (2.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME
CİHAZLARI, ARF-1321 PLUS, TDD 6307 H, TDD 6307 HC,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, ELEKTRİK (2.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI,
ARF-1211, ARF-1211 PLUS, ARF-1311 PLUS, TDD 6219, ARF K 9211, ARF 9211,
5.9 kW 3 GÖZÜ GAZLI 1 GÖZÜ ELEKTRİKLİ, ELEKTRİK (3.5 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME
CİHAZLARI, TDD 6234,
7.9 kW 4 GÖZÜ GAZLI, GAZ (3 kW) FIRINLI TIP PIŞIRME CİHAZLARI, ARF-1111, ARF-1111
PLUS, TDD 6102, ARÇ 9111, ARÇ 9111.

ÜRETİM YERİ ADRESİ : ARÇELİK A.Ş. YUKARI SOKU KÖYÜ / BOLU

İLGİLİ TÜRK STANDARDI : TS 816-1-1 EN 30-1-1/TS 616-2-1
EN-30-2-1

EKREM KAL
ÜRÜN BELGELENDİRME MERKEZİ
DAİRESİ BAŞKANI

OSMAN KATIPOĞLU
GENEL SEKRETER YARDIMCISI

2004/01/26



Bu belge, belgenin imzalandığı tarihten itibaren 1 yıl geçerlidir. Yıllık vizesi yapılmayan belge geçersizdir.
Bu belgeyi kullanmadan önce, ürünün veya dokümanın zorunlu olarak değiştirilmesi gerektirebilir. TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ'NÜN İZİN ALMADAN YERİNDEN DİĞERE ÇEVİRİLEMEZ.
Nispetiye Cad. No: 112 06100 Beşiktaş - ANKARA - TÜRKİYE Tlf: +90 312 417 95 80 Fax: +90 312 425 83 50 E-posta: belge@tse.org.tr

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

Diğer Numara
0216 585 8 888

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız
Hergün 08.00 - 24.00 arasında

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 34950 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

Diğer Numara
0216 585 8 888

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız
Hergün 08.00 - 24.00 arasında

ARÇELİK A.Ş. Tuzla 34950 İstanbul Tel: (0-216) 585 85 85 Fax: (0-216) 423 23 53

ARÇELİK Ocaklı Fırın'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kaldığı 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 tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

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

Ancak;
-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 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**

ARÇELİK Ocaklı Fırın'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kaldığı 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 tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

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

Ancak;
-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 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**