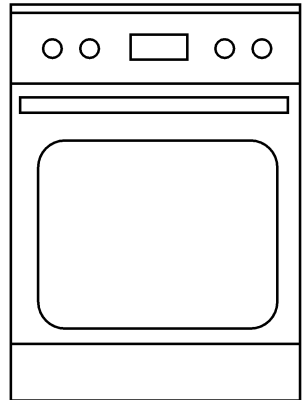


***Firin
Kullanma Kılavuzu***

PRO 500 I



Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,

Arçelik ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine verirsiniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun.

Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik çarpmasına karşı uyarı.



Yangın tehlikesine karşı uyarı.



Sıcak yüzeylere karşı uyarı.

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Genel güvenlik	4
Gaz çalışmalarında güvenlik	4
Elektrik güvenliği	5
Ürün güvenliği	6
Kullanım amacı	9
Çocuklar için güvenlik	9
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması	10
Ambalaj bilgisi	10

2 Ürününüz

Genel görünüm	11
Teslimat kapsamı	12
Teknik özellikler	13

3 Kurulum

Kurulum için doğru yer	14
Gelecekteki taşıma işlemleri	18

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler	19
İlk kullanım	19
İlk ısıtma	19

5 Ocağın kullanılması

Pişirme hakkında genel bilgiler	20
Ocakların kullanılması	20

6 Fırının kullanılması

Genel bilgiler	22
Çalışma modları	23
Elektrikli fırının kullanılması	23
Pişirme süreleri tablosu	24
Izgaranın çalıştırılması	25

7 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler	26
Ocağın temizlenmesi	26
Kontrol panelinin temizlenmesi	26
Fırın içinin temizlenmesi	26
Fırın kapağının sökülmesi	27
Fırın lambasının değiştirilmesi	27

8 Sorun giderme**9 Tüketici Hizmetleri**

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiğı bulunan insanlar tarafından kullanılabilir. Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.
- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır. Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve

parçaları ürünle birlikte verilmelidir.

- Ürünü halı kaplı zemin üzerine yerleştirmeyin. Alttan hava alamayacağı için elektrikli parçaları aşırı ısınır. Bu durum ürünün arızalanmasına neden olur.
- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Her kullanımdan sonra ürünün kapalı olduğunu kontrol edin.

Gaz çalışmalarında güvenlik

- Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Kurulmadan önce yerel dağıtım (gaz türü ve gaz basıncı) koşullarının ürün ayarlarıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin.
- Üründe, yanma sonucu oluşan gazları tahliye eden bir eleman bulunmamaktadır. Ürün, geçerli kurulum yönetmeliklerine göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.

Havalandırmayla ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir; bkz. .

- Gazlı pişirici cihazların kullanılması, buldukları odada “ısı, nem ve yanma sonucu açığa çıkan maddeler”in oluşmasına neden olur. Mutfağın özellikle cihaz kullanılırken iyi havalandırıldığından emin olun: doğal havalandırma deliklerini açık tutun ya da mekanik bir havalandırma cihazı (mekanik aspiratör) takın. Cihazın uzun süreli olarak yoğun bir şekilde kullanılması ilave havalandırma, örneğin varsa mekanik havalandırmanın seviyesinin artırılmasını gerektirebilir.
- Gazlı ürünler ve gaz sistemleri düzgün çalışmaları için düzenli olarak kontrol edilmelidir. Hortum dedantörü, hortum ve kelepçesi düzenli kontrol edilerek, imalatçısının önerdiği periyotlarda ve gerektiği durumlarda yenilenmelidir.
- Gazlı ocak gözlerini düzenli olarak temizleyin. Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır.
- Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Gaz yeterli düzeyde yanmazsa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gaz olup küçük miktarının bile ölümcül etkisi vardır.

- Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyin.

Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler

- Çıplak ateş kullanmayın ve sigara içmeyin. Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayın (ör. Lamba düğ-mesi veya kapı zili). Sabit telefon veya cep telefonu kullanmayın.
- Kapıları ve pencereleri açın.
- Gazlı ürünlerdeki ve gaz sayaçlarındaki tüm vanaları kapatın.
- Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin. Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkın.
- Komşuları uyarın.
- İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın.
- Yetkili kişilerce, güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyin.

Elektrik güvenliği

- Ürün arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatörlü ya da

transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpma tehlikesi vardır!
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablosundan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
- Eğer bağlantı kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla üretici, satış sonrası servis veya benzer derecede yetkin, sertifikalı bir kişi (tercihen elektrik teknisyeni) ya da ithalatçı firmanın tarif edeceği bir kişi tarafından kablo değiştirilmelidir.
- Ürün, şebeke bağlantısı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Ayırma işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Gaz ve/veya elektrik

bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.

- Bağlantı kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Elektrikli cihazlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma, yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

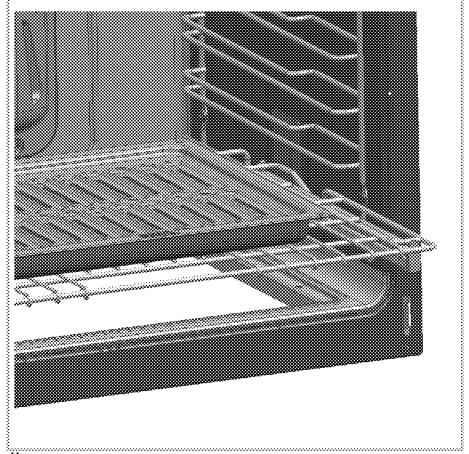
Ürün güvenliği

- UYARI: Ürün çalışırken açığındaki kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaşılmamalıdır.
- İlaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev

olarak yangın çıkmasına neden olabilir.

- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi yada hastalıklara neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.

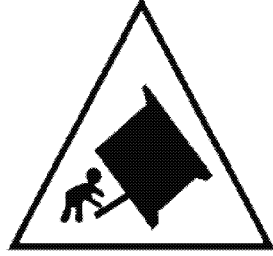
- Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



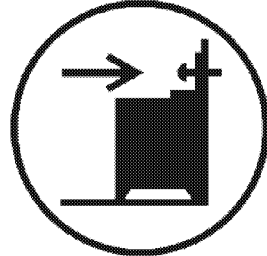
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağı, havlu kurutucu değildir. Kapak açık ızgara yaparken, havlu, eldiven veya benzeri tekstil ürünlerini asmayın.
- Vücudunuz kaza ile düğmelere temas ettiğinde, düğmeler dönebilir. Vücudunuzun kullanılmayan düğmelere dokunmadığından emin olunuz.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.

- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sıcaklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.
- UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Temizliğe başlamadan önce fırının dış yüzeylerini ve fırın içindeki taşmış yemek artıklarını sabunlu bez ile temizleyin.
- Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur! Kendi kendini temizleme sırasında ürüne dokunmayın ve çocukları üründen uzak tutun. Kalıntıları çıkarmadan önce en az 30 dakika bekleyin.
- Kendi kendini temizleme sırasında, yüzeyler standart kullanımdakinden daha sıcak olur. Çocukları uzak tutun.

- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.
- Ürün doğrudan zemin üzerine yerleştirilmelidir. Bir baza veya kaide üzerine yerleştirilmemelidir.



- UYARI: Devrilme riski
Ürünün sabitleme parçasının duvara monta edildiğinden emin olun.



- Ürünün devrilmemesi için sabitleme parçası ile sabitlenmelidir.
- UYARI: Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünün elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevleri bir kapak ya da yangın örtüsü (v.b) ile örtün.
- DİKKAT: Pişirme işleminin gözetlenmesi gerekir. Kısa süreli

pişirme işlemleri sürekli olarak gözetlenmelidir.

- UYARI: Yangın tehlikesi: Ocak üzerine saklamak amaçlı malzeme koymayın.

Ürünün yanma güvenliği için;

- Ark oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
- Orijinal kablo dışında kesik veya hasarlı kablo veya ara kablo kullanmayın.
- Ürün fişinin takıldığı prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.
- Gaz bağlantılarınızı, gaz kaçağına meydan vermeyecek şekilde monte ettirmeden kullanmayın.

Kullanım amacı

- Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.
- Bu ürün sadece pişirme amaçlı kullanılmalıdır. Odayı ısıtmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Bu ürün, ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine havlu veya giyecek asarak kurutma veya ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve

ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.

Çocuklar için güvenlik

- UYARI: Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın.
- Elektrikli ve/veya gazlı ürünler, çocuklar için tehlikelidir. Ürün çalışırken çocukları üründen uzak tutun ve ürünle oynamalarına izin vermeyin.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesnelere koymayın.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması

- Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.



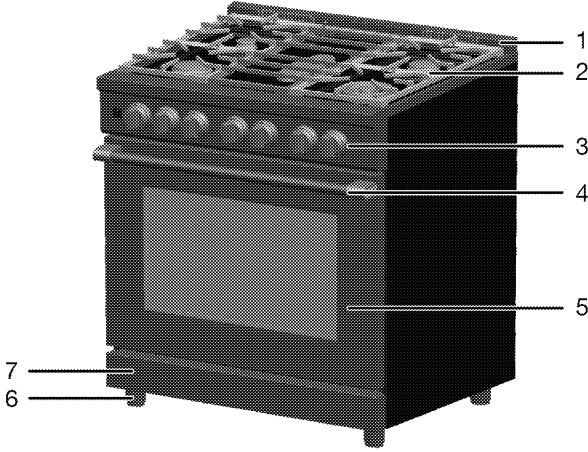
- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakla-rın korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

Ambalaj bilgisi

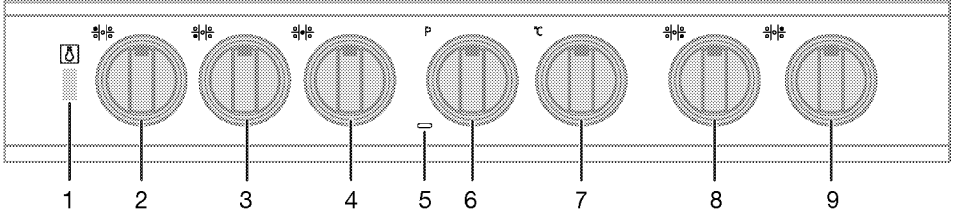
- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

2 Ürününüz

Genel görünüm



- | | | | |
|---|----------------------|---|-----------|
| 1 | Siçrama önleyici sac | 5 | Ön kapak |
| 2 | Bek tablası | 6 | Ayak |
| 3 | Kontrol paneli | 7 | Alt bölme |
| 4 | Tutamak | | |



- | | | | |
|---|-----------------------|---|---------------------|
| 1 | Lamba butonu | 6 | Fonksiyon düğmesi |
| 2 | Yardımcı bek Sol arka | 7 | Sıcaklık düğmesi |
| 3 | Vok beki Sol ön | 8 | Vok beki Sağ ön |
| 4 | Uzun bek Orta | 9 | Normal bek Sağ arka |
| 5 | İkaz lambası | | |

Teslimat kapsamı

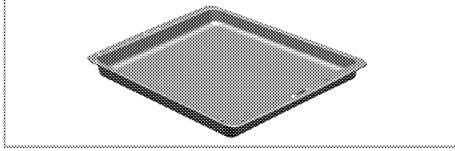


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

1. Kullanma Kılavuzu

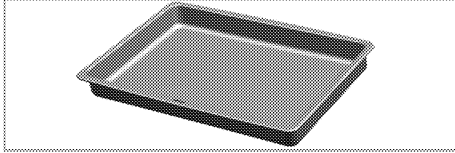
2. Standart tepsi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanmanız önerilir.



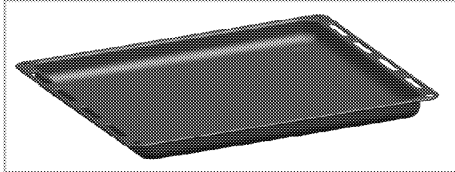
3. Derin tepsi

Hamur işleri, büyük parçalı kızartmalar, sulu yiyecekler veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanılır.



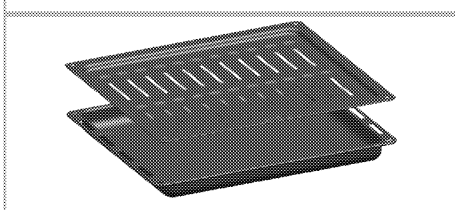
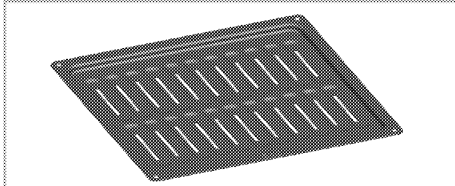
4. Küçük fırın tepsisi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanılır.



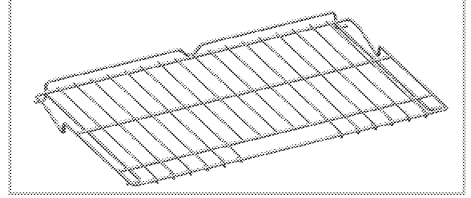
5. Kızartma tepsisi

Fırını temiz tutmak için, ızgara ile yiyecek pişirme esnasında damlayan yağları toplayabilmek için kullanılır. Izgara altına tepsi yerleştirin.



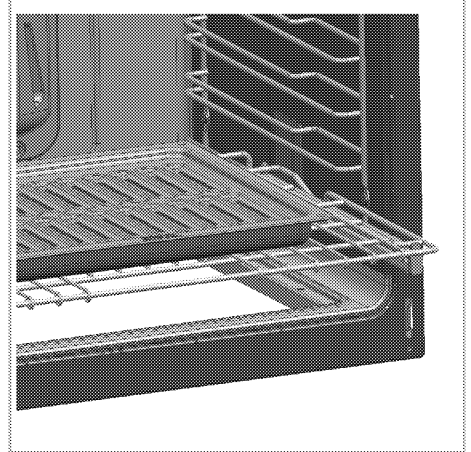
6. Tel ızgara

Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



7. Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi

Teleskobik raflar sayesinde tepsiler veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir. Tel ızgaraların teleskobik rafla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rafın arkasında bulunan pimlerin, ızgaranın kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.



8. Vok tava taşıyıcı



Yuvarlak tabanlı bir wok tavasını yükseltmek için kullanılır.

Teknik özellikler

GENEL	
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	915 mm/758 mm/721 mm
Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	3.7 kW
Kullanılacak sigorta	25 A
Kablo tipi/kesiti	min.H05W-FG 3 x 2,5 mm ²
Gazlı ürünün kategorisi	II 2H3B/P
Gaz tipi/basınç	NG G 20/20 mbar
Toplam gaz gücü	13.5 kW
Gaz tipinin/basıncının dönüştürülmesi ⁹	LPG G 30/28-30 mbar
– isteğe bağlı	
Ocak gözleri	
Sol arka	Yardımcı bek
Power	1 kW
Sol ön	Vok beki
Power	4 kW
Orta	Uzun bek
Power	2.5 kW
Sağ ön	Vok beki
Power	4 kW
Sağ arka	Normal bek
Power	2 kW
Ana fırın	
İç aydınlatma	2 x 25-40 W
Izgara güç tüketimi	3.3 kW

* Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır. Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Eko - Fanlı Pişirme, 2- Turbo Yavaş Pişirme, 3- Turbo Pişirme, 4- Fan Destekli Alt/Üst Isıtma, 5-Üst ve Alt Isıtma.



Ürün kalitesini artırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir.



Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir.



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

3 Kurulum

Ürünün kurulumu için size en yakın Yetkili Servise başvurun. Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için Yetkili Servisi çağırmadan önce, elektrik ve/veya gaz tesisatının uygun olduğundan emin olun. Değilse ehliyetli bir elektrikçi ve tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

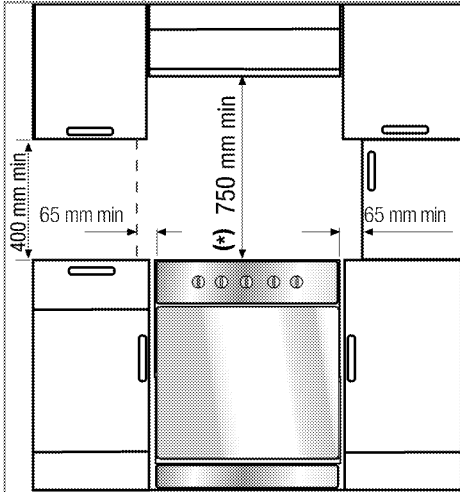
i Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik ve/veya gaz tesisatının hazırlanması müşteriye aittir.

UYARI:
Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

UYARI:
Ürünü kurmadan önce üzerinde herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol edin. Ürün hasarlıysa kurulumunu yaptırmayın. Hasarlı ürünler güvenliğinizi için tehlike oluşturur.

Kurulum için doğru yer

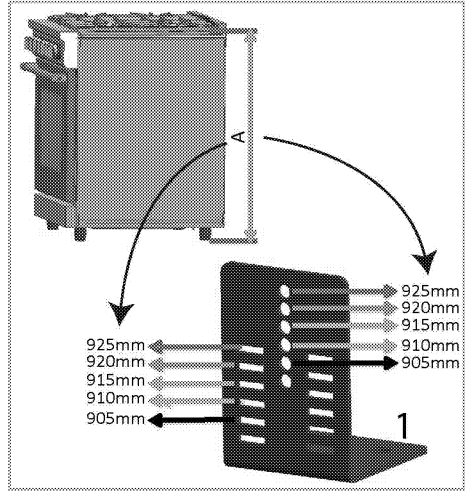
Ürünün alt kısmında bulunan hava kanallarından dolayı, ürünü sert zemin üzerine yerleştirmeniz tavsiye edilir. Ürün ayakları halı vb. gibi yumuşak yüzeylere batmamalıdır. Mutfak zeminini ünitenin ağırlığı ve buna ek olarak fırında kullanılacak mutfak gereçleri ve yiyecekleri taşıyabilecek güçte olmalıdır.



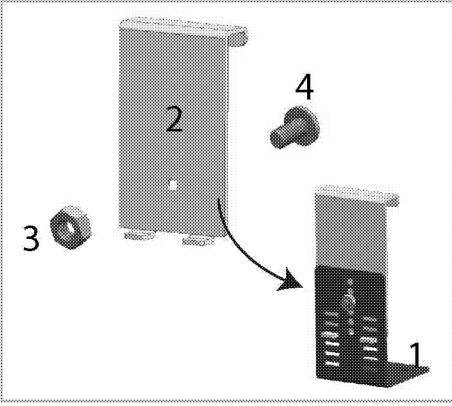
- Ürün, mutfak mobilyası içinde, üst ocak yüzeyleri ile diğer yüzeyler arasında en az 400 mm mesafe ve yan yüzeylerden 65 mm mesafe kalacak şekilde kullanılabilir.
- Ürün, herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da, herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750 mm mesafe bırakılmalıdır.
- (*) Cihazınızın üzerine davlumbaz/aspirator kurulacak ise, montaj yüksekliği için davlumbaz/aspirator üreticisinin tavsiyesine uyunuz (Min 65cm).
- Bu ürün kategori 1 sınıfıdır. Arkasından ve bir kenarından mutfak duvarları, mutfak mobilyaları ya da herhangi bir boyuttaki ürünle yan yana yerleştirilebilir. Diğer kenardaki mutfak mobilyası veya ürünler aynı büyüklükte veya daha küçük olmalıdır.
- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısı geçirmez olmalıdır (en az 100°C).

Sabitleme parçası montaj talimatı

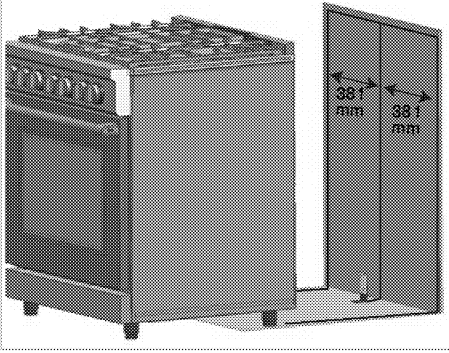
1. Ürünün A ölçüsünü ölçün. Bu ölçüye göre 1 numaralı destek parçasında sabitleneceği delikleri belirleyin.



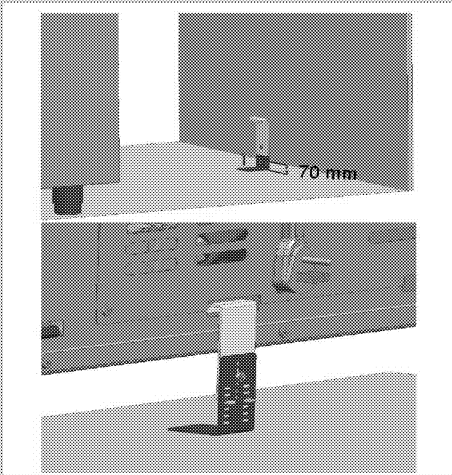
2. 2 nolu destek parçasını belirlenen deliğe ürünle birlikte verilen somun(3) ve vida (4) yardımıyla 1 numaralı destek parçasına sabitleyin.



3. Destek parçasını aşağıdaki resimde verilen ölçülere göre reimde gösterildiği yönde 4 vida yardımıyla zemine sabitleyin.

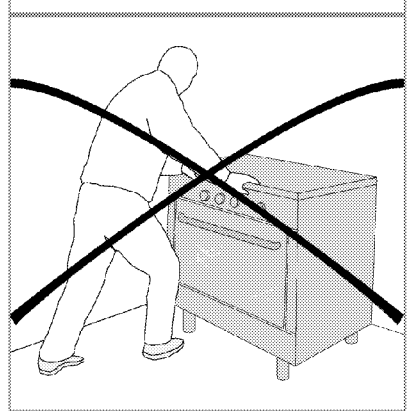
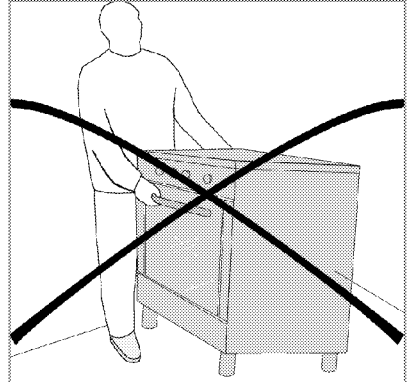
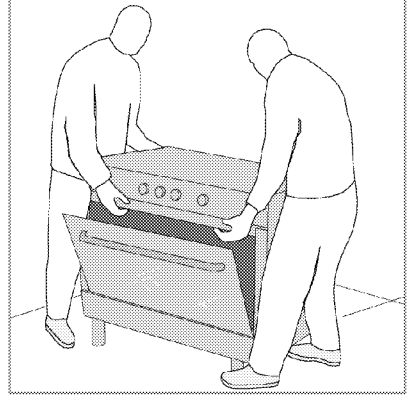


4. Kurulumu tamamladıktan sonra cihazı yerine yerleştirin. Ürünü arka taraftan ön yüze hafifçe kaldırarak, dirsek ile sabitlenip sabitlenmediğini kontrol edin.



Ürünün taşınması

Ürün, ön kısmından kaldırılarak ve ileriye doğru çekilerek kolayca taşınabilir. Fırın kapağını açıp, fırının iç-üst kısmından tutarak taşınmalıdır. Taşıma sırasında fırının iç-üst kısmında bulunan ısıtıcı elemanlara zarar veril-memelidir.



Oda havalandırması

Tüm odalarda açılabilir bir pencere veya eşdeğer bir öge olması gerekir; bazı odalarda ise sabit havalandırma da olmalıdır.

Yanma için gereken hava, oda havasından alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir. Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırması şarttır.

Eğer cihazın bulunduğu oda doğrudan dış ortama açılan bir kapiya veya pencereye sahip değilse, odada mutlaka sabit havalandırma aralığı olmalıdır. Sabit havalandırma aralığı ayarlanamaz ve kapatılamaz olmalıdır.

Doğrudan dış ortama açılan kapı veya pencerelerde, ürün toplam gaz gücüne göre verilen ölçülerde havalandırma aralığı bulunmalıdır (aşağıdaki tablodaki gibi). Gaz gücü ve havalandırma aralığı eşleşmesini aşağıdaki tabloda bulabilirsiniz.

Toplam gaz tüketimi (kW)	min. Havalandırma açıklığı (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900
17-19	1000
19-24	1250

Eğer doğrudan dış ortama açılan kapı ve pencerelerde, ürün toplam gaz gücüne göre verilen havalandırma aralığına eşdeğer aralıklar bulunmuyorsa, odada mutlaka sabit havalandırma aralığı olmalıdır. Sabit havalandırma aralığı da gaz gücü-havalandırma aralığı tablosundaki değerlere uygun olmalıdır.

Ürünün bulunduğu odanın iç ortama açılan kapısının alt kenarında en az 10 mm boşluk bulunmalıdır. Kapı kapatıldığında halı, kaplama vb. cismin bu boşluğu kapatmadığından emin olunmalıdır.

Ocak mutfaklara, Amerikan tipi mutfaklara veya yatak odası ile oturma odasının bir olduğu yerlere kurulabilir; ancak banyo ya da duş bulunan yerlere kurulamaz.

Ocağın kurulacağı, yatak odasıyla oturma odasının bir olduğu mekanlar en az 20 m² hacme sahip olmalıdır.

En azından bir tarafı zemin seviyesine açık olmadıkça, bu ürünü zemin seviyesinin altındaki odalara kurmayın.

Kurulum ve bağlantılar

Ürün, yalnızca yasal kurulum kurallarına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.



Ürünü buzdolaplarının veya soğutucuların yanına kurmayın. Ürünün yaydığı ısı soğutma ünitelerinin enerji tüketimini artırır.

- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürünü sert bir zemin üzerine yerleştirin. Uzun tüylü halı ya da benzeri bir zemin üzerine, bir baza veya kaide üzerine yerleştirmeyin.



Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın. Kapak, tutamak veya menteşeler hasar görür.

Elektrik bağlantısı

Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize/hatta bağlayın. Transformatorlü ya da transformatörsüz kullanımda, topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyin. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.



UYARI:

Ürünün şebeke elektrğine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir ve ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar.

Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.



UYARI:

Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.

Elektrik kablosu hasar görürse, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir. Aksi takdirde elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi vardır!

- Bağlantı ulusal yönetmeliklerle uyumlu olmalıdır.
- Şebeke besleme verileri ürünün tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Ön kapağı açtığınızda tip etiketini görebilirsiniz.
- Ürünün bağlantı kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.



UYARI:

Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.

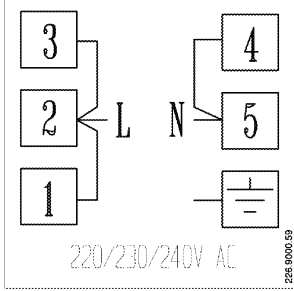
Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

Elektrik kablosunun bağlanması

1. Şebeke beslemesinde tüm kutupların ayrılması mümkün değilse, en az 3 mm kontak mesafesine sahip bir ayırma ünitesi (sigorta, hat emniyet şalteri, kontaktör) bağlanmalı ve bu ayırma ünitesinin tüm kutupları IEE yönergelerine göre ürüne bitişik olmalıdır (üzerinde olmamalıdır). Bu talimata uyulmaması, çalışmayla ilgili sorunlara ve ürün garantisinin geçersiz hale gelmesine neden olabilir.

Artık akım devre kesicisi ile ilave koruma sağlanması tavsiye edilir.

Ürününüzle birlikte bir kablo verilmiştir:



2. **Tek fazlı bağlantı için**, kabloları aşağıda belirtildiği gibi bağlayın:

- Kahverengi/Siyah kablo = L (Faz)
 - Mavi/Gri kablo = N (Nötr)
 - Yeşil/sarı kablo = (E) $\frac{1}{\equiv}$ (Topraklama)
- >> veya
- Gri/Siyah kablo = L (Faz)
 - Mavi/Kahverengi kablo = N (Nötr)
 - Yeşil/sarı kablo = (E) $\frac{1}{\equiv}$ (Topraklama)

Gaz bağlantısı

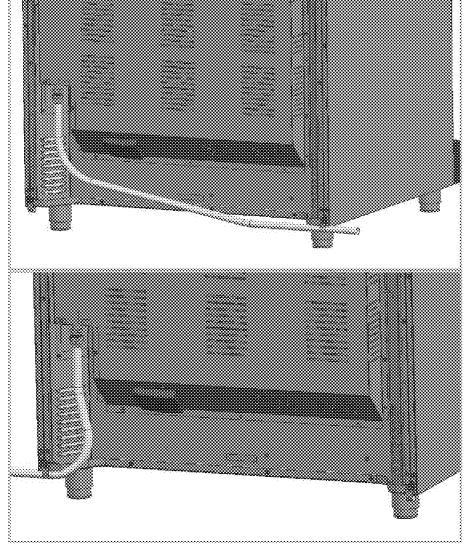
UYARI:
Ürünün gaz dağıtım sistemine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir.
Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan patlama veya zehirlenme tehlikesi vardır.
Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.

UYARI:
Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen gaz beslemesini kesin.
Patlama tehlikesi vardır.

- Ürüne ait gaz ayar koşulları, değerleri, etiketler (veya tip etiketi) üzerinde yer almaktadır.

i Ürününüz doğalgaza (NG) ayarlıdır.

- Ürün kurulmadan önce doğal gaz tesisatınız ayarlanmalıdır.
- Tesisatın ucunda, ürününüzün doğalgaz bağlantısını sağlayacak, ucu kör tapayla kapatılmış esnek bir boru bulunmalıdır. Servis Yetkilisi bağlantıyı yaparken kör tapayı söküp, doğrudan veya düz bağlantı aparatıyla (manşon) ürününüzü bağlayacaktır.
- Doğalgaz vanasının kolay ulaşılabilecek bir yerde olmasına dikkat edin.
- Gaz hortumunu, yere değmeyecek şekilde, ürünün sağında ve solunda olan kelepçelerle, aşağıdaki şekildeki gibi sabitleyin.



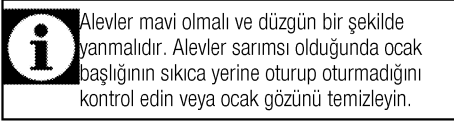
- Daha sonra ürününüzü, ayarlı olduğundan farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.

UYARI:
Gaz hortumu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına ve ürün üzerindeki pişirme kaplarına temas etmemelidir.
Gaz hortumunun hasar görmesinden kaynaklanan patlama tehlikesi vardır.

- Ürünü mutfak duvarına doğru itin.
- **Fırın ayaklarının ayarlanması**
Kullanım sırasında ürünün sallanması üzerindeki kapların devrilmesine neden olabilir. Bu tür tehlikeli durumların önlenmesi için ürünün ayakları üzerinde düzgün ve dengede durması gerekir.
Güvenliğiniz açısından, dört ayağı da vidalarken aynı seviyede olmasına dikkat edin. Ayakları sağa veya sola çevirerek ürünü dengeleyin ve tezgah seviyesine hizalayın.

Son kontrol

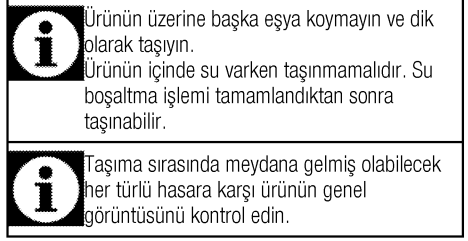
1. Elektrik fonksiyonlarını kontrol edin.
2. Gaz beslemesini açın.
3. Gaz bağlantılarının emniyetli bir şekilde takılıp takılmadıklarını kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin.
4. Ocak gözlerini yakın ve alevin görünümünü kontrol edin.



Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Orijinal karton yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavvayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsilerle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.
- Başlıklar ve tencere desteklerini bantla sıkıca sabitleyin.

- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın.



4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

Aşağıdaki bilgiler, ürününüzü, ekolojik bir şekilde ve enerji tasarrufu sağlayarak kullanmanıza yardımcı olacaktır:

- Fırında, ısıyı daha iyi ileten, koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanın.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa, fırını önceden ısıtın.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayın.
- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışın. Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz.
- Birden fazla yemeği peş peşe pişirin. Fırın ısısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapayın. Bu durumda fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdürün.
- Pişirme için kapaklı tencereleri/tavaları kullanın. Kapak yoksa, enerji tüketimi dört kat artabilir.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih edin. Daima yemekleriniz için doğru boyda tencere seçin. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.

i Pişirme esnasında fonksiyon veya program sıcaklığının değiştirilmesi veya fırın kapağını açılması enerji tüketim değerlerini değiştirir.

İlk kullanım

i Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere kullanmayın.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.

2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

İlk ısıtma

Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapayın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!

Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. En yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 22*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Fırınınızı kapatın; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 22*

İzgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 25*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 25*



İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

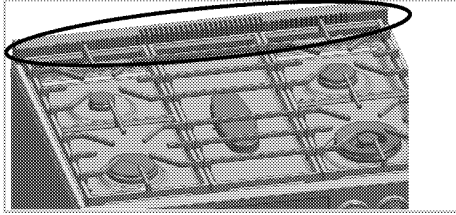
5 Ocağın kullanılması

Pişirme hakkında genel bilgiler



Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayın. Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır. **Olası bir yangını asla suyla söndürmeyi denemeyin!** Yağ alev aldığı anda, bir yangın battaniyesi yada ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

- Yanıcı ızzaraların üstünü herhangi bir kaplama ile örtmeyin. Aşağıda gösterilen havalandırma deliklerinin kapatılmadığından emin olunuz. Karbonmonoksit zehirlenmesi, yangın tehlikesi oluşabilir.



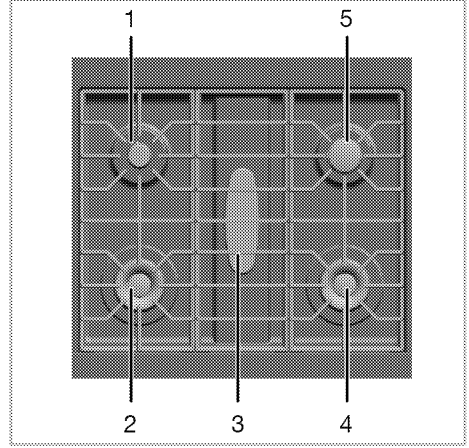
- Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka iyice kurutun ve kızgın yağın içine yavaşça koyun. Donmuş yiyecekleri kızartmadan önce çözümlerini sağlayın.
- Yağ kızdırırken kullandığınız kabın kapağını açık tutun.
- Tencere ve tavaları, saplarının ısınmaması için sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirin. Ocak üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen kaplar kullanmayın.
- Açık ocak gözlerine, kap ve tencereleri boş halde koymayın. Zarar görebilirler.
- Kap ve tencere olmadan ocak gözlerini çalıştırırsanız ürüne zarar vermiş olursunuz. Her kullanımınızdan sonra ocak gözlerini kapatın.
- Sıcak olabileceği için, alüminyum ve plastik kapları ürünün üzerine koymayın. Bu kaplar yiyecek saklanmak için de kullanılmamalıdır.
- Sadece düz tabanlı tencere veya kaplar kullanın.
- Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek gereksiz yere temizlik yapmak durumunda kalmazsınız. Tencere veya tava kapaklarını ocak gözlerinin üzerine koymayın.

Tencereleri, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirin. Tencereyi başka bir ocak gözüne koymak istediğinizde, kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.

Gazlı pişirme

- Kabin büyüklüğü ile gaz alevinin boyutu birbirleriyle uyumlu olmalıdır. Gaz alevlerini kabin tabanından taşmayacak şekilde ayarlayın ve kabi tencere taşıyıcısının üzerine ortalararak koyun.

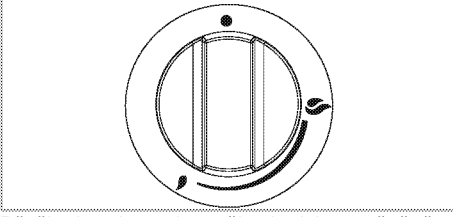
Ocakların kullanılması



- 1 Yardımcı bek 18-20 cm
- 2 Vok beki 24-28 cm
- 3 Uzun bek 15 - 36 cm
- 4 Vok beki 24-28 cm
- 4 Normal bek 18-20 cm çapındaki tencereler için uygundur.

Büyük alev simgesi en yüksek pişirme gücünü, küçük alev simgesi ise en düşük pişirme gücünü gösterir. Kapalı konumunda (üst), ocak gözlerine gelen gaz kesilir.

Gazlı ocak gözlerinin yakılması



Büyük alev simgesi en yüksek pişirme gücünü, küçük alev simgesi ise en düşük pişirme gücünü gösterir. Kapalı konumunda (üst), ocak gözlerine gelen gaz kesilir.

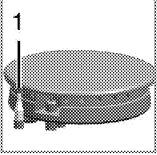
Gazlı ocak gözlerinin yakılması

1. Ocak gözü düğmesini basılı tutun.
2. Saat dönüş yönünün tersine çevirerek büyük alev simgesine getirin.
» Çıkan kıvılcımla gaz ateşlenir.
3. İsteddiğiniz pişirme gücüne ayarlayın.

Gazlı ocak gözlerinin kapatılması

Ocak gözü düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Gaz kesici emniyet tertibatı (termik elemanlı modellerde)



Üst yarıcılarda sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı, emniyet mekanizması devreye girerek hemen gazı keser.

1. Gaz kesme emniyeti

- Düğmeyi ileri doğru bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirerek ateşleyin.
- Yanma gerçekleşikten sonra, düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tutarak emniyet tertibatının devreye girmesini sağlayın.

- Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra yanma gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tutarak tekrarlayın.



UYARI:

15 saniye basılı tuttuğunuzda ocak gözü yanmazsa düğmeyi bırakın.

Tekrar denemeden önce en az bir dakika bekleyin. Yanmamış gazın birikerek patlama riski vardır!

Vok ocak gözü



Vok ocak gözünün özelliği hızlı pişirmesidir. Özellikle Asya mutfağında kullanılan Vok, küçük doğranmış sebze ve etlerin yüksek ateşte kısa sürede pişirilmesinde kullanılan, sactan yapılmış yayvan ve derin formulu bir tavadır.

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 yarıcıda normal tencerelerde de yemek pişirebilirsiniz.

Vok ocakta normal tencere kullanmak istediğinizde, vok tencere taşıyıcısını ocak üzerinden almanız gerekir

Uzun (balık) ocak gözü

İsterseniz bu yarıcıda normal tencerelerde de yemek pişirebilirsiniz. İnce uzun kaplarda pişirme yapmanızı sağlayacaktır. Özellikle balık gibi yiyeceklerin daha kolay pişirilebilmesi için kullanılan uzun kaplar için çok kullanışlıdır.

6 Fırının kullanılması

Genel bilgiler



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!
Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.



UYARI:

Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun.
Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

Fırında pişirmeyle ilgili ipuçları

- Fırın içerisinde mutlaka ısıya dayanıklı kaplar kullanın.
- Tel ızgara ve tepsi üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında pişirme yaparken pişirme kabını tel ızgaranın ortasına yerleştirin.
- Fırını çalıştırmadan önce, pişirme tablosundan doğru raf konumunu seçin.

Fırında kızartmayla ilgili ipuçları

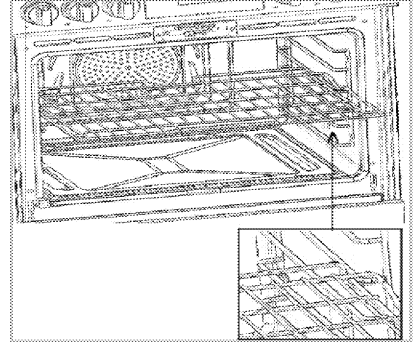
- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz kızartma performansını arttıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Pişirme tablolarında verilen süreler standart olarak 3 cm kalınlığındaki etler için geçerlidir. Bu kalınlıktan sonraki her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika ek pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Fırında balık pişirmenizde, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt raf seviyesindeki tel ızgara üzerine yerleştirilmelidir.

Izgarayla ilgili ipuçları

- Izgara yapılacak yiyecekleri tel ızgara ya da tel ızgaralı tepsinin üzerine ısıtıcı boyutlarını geçmeyecek şekilde dağıtarak yerleştirin.
- Tel ızgarada ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için bir alt rafa fırın tepsiyi yerleştirin. Fırın tepsinin içine biraz su koyarsanız, temizlikte kolaylık sağlar.
- Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın.
- Yiyeceği ızgaranın arka kısımlarına değil daha çok ön kısımlarına yerleştirin. Izgaranın arka kısımları en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi (Telraflı modellerde)









Tel ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Tel ızgarayı veya tepsiyi iki rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



Tel ızgarayı yerleştirirken fırının arkasına değecek şekilde yerleştirmeyin. İyi bir pişirme performansı elde etmek için, tel ızgarayı rafın ön tarafına yerleştirin. Tel ızgaranın yarısı dışarıdayken kapağı yavaşça kapatıp tel ızgaranın kendiliğinden yerleşmesini sağlayın.

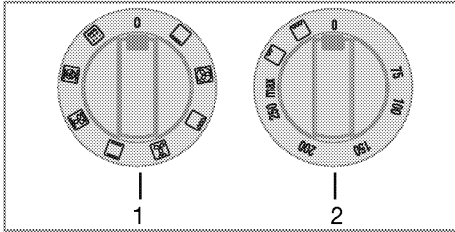
Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

Sembol	İsmi	Açıklama
	Üst ve alt ısıtma	Alt ve üst ısıtıcı aynı anda çalışır. Tek tepsi ile pişirme yapın.
	Alt ısıtma	Yalnızca alt ısıtma açıktır. Pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.
	Fan destekli alt/üst ısıtma	Üst ve alt ısıtmalar ile (arka duvardaki) fan çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Tek tepsi ile pişirme yapınız.
	Fan destekli pişirme	Fanlı ısıtıcı ile ısıtılan sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Çok tepsili pişirme yapabilirsiniz ve çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur.
	"3D" fonksiyonu	Üst ısıtıcı, alt ısıtıcı ve fanlı ısıtıcı aynı anda çalışır. Tek tepsi ile pişirme yapın.
	Izgara fonksiyonu	Fırın tavanındaki üst ısıtıcı düşük ve yüksek sıcaklık seviyelerinde çalışır. Büyük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.
	Fan destekli ızgara	Üst ısıtıcı ile arka duvardaki fan çalışır. Sıcak hava, fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Küçük ve orta büyüklükteki etler için ızgara yapmaya uygundur.
	Yüksek ısıyla temizleme	Fırının yüksek ısıda kendi kendini temizlemesi için kullanılır. Bu fonksiyon için bakım ve temizlik bölümündeki açıklamaları okuyun.

Elektrikli fırının kullanılması

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi



1. Fonksiyon düğmesi
 2. Sıcaklık düğmesi
1. Sıcaklık düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.
 2. Fonksiyon düğmesini istediğiniz çalışma moduna getirin.

» Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bu sıcaklığı korur. Pişirme süresi boyunca fırın sinyal lambası yanar.


Elektrikli fırının kapatılması

Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini kapalı (üst konumuna) getirin.




Fan destekli pişirme, büyük ızgara ve yüksek ısıyla temizleme haricindeki tüm çalışma modlarında fırın pişirmeye hızlı ısıtma ile başlamaktadır. Hızlı ısıtmada seçilen çalışma modunun haricinde tüm ısıtıcıları çalıştırır ve fırın içi sıcaklığı ayarlanan sıcaklığa ulaştığında, fırın sadece seçilen çalışma modunda çalışan ısıtıcılarla çalışmaya devam eder.

Pişirme süreleri tablosu

 Belirtilen değerler laboratuarda saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.

Fırınlama ve kızartma

 Fırının 1. rafı en alt raftır.

Yiyecek	Çalışma fonksiyonu	Sıcaklık (°C)	Tepsi tipi	Raf konumu	Pişirme süresi (dk)	Açıklama
Tepside kek	Fan destekli pişirme	175	Fırın tepsi	3	30-40	
Pandispanya	Alt ısıtma	175	20-23 cm çapında kek kalıbı*	3	20-30	Pişirme yapılacak kek kalıbı pişirme hacmi ortasına yerleştirilmelidir. Bir rafta en fazla iki kek kalıbı kullanılabilir.
Pandispanya	Fan destekli pişirme	165	20-23 cm çapında kek kalıbı*	2-4	40-50	Pişirme üst kısımda yapmak istendiğinde (4. Raf) kek kalıbı kapağa yakın yerleştirilmeli, alt kısımda yapmak istendiğinde (2. Raf) kek kalıbı pişirme hacmi arka duvarına yakın yerleştirilmelidir.
Pandispanya	Fan destekli pişirme	165	20-23 cm çapında kek kalıbı*	1-3-5	30-40	Pişirme yapılacak kek kalıbı pişirme hacmi ortasına yerleştirilmelidir. Bir rafta en fazla bir kek kalıbı kullanılabilir.
Kurabiye	Fan destekli pişirme	175	Kurabiye tepsi*	1-3-5	40-50	
Börek	Fan destekli pişirme	200	Fırın tepsi	3	50-60	
Börek	Fan destekli pişirme	200	Fırın tepsi	1-3	40-50	
Ekmek	Fan destekli pişirme	200	Fırın tepsi	3	25-35	
Milföy	Fan destekli pişirme	185	Kurabiye tepsi*	2-4	15-25	Pişirme üst kısımda yapmak istendiğinde (4. Raf) tepsi kapağa yakın yerleştirilmeli, alt kısımda yapmak istendiğinde (2. Raf) tepsi pişirme hacmi arka duvarına yakın yerleştirilmelidir.
Pizza (taze hamur)	Üst ve alt ısıtma	225	Fırın tepsi	2	12-20	
Pizza (dondurulmuş)	Üst ve alt ısıtma	225	Fırın tepsi	2	10-15	
Bütün Tavuk (2 kg)	Fan destekli alt/üst ısıtma	185	Kızartma tepsi	2	120-140	
Dondurulmamış bütün hindi (8-9 kg)	Fan destekli alt/üst ısıtma	185	Fırın tepsi	1	150-180	
Kemiksiz fileto et	Fan destekli alt/üst ısıtma	185	Kızartma tepsi	3	90-120	
Tost ekmeği	Izgara fonksiyonu		Kızartma tepsi	5	2-2:30	Kızartma tepsisini pişirme hacmi ortasına yerleştirin.
Tavuk budu	Izgara fonksiyonu		Kızartma tepsi	4	Üst taraf: 16-20 Alt taraf: 8-12	Kızartma tepsisini pişirme hacmi ortasına yerleştirin.
Tavuk budu	Izgara fonksiyonu		Kızartma tepsi	4	Üst taraf: 20-24 Alt taraf: 14-16	Kızartma tepsisini pişirme hacmi ortasına yerleştirin.
Et köfte (6 parça)	Izgara fonksiyonu		Kızartma tepsi	4	Üst taraf: 5-7 Alt taraf: 3-5	Kızartma tepsisini pişirme hacmi ortasına yerleştirin.
Mayalama	Alt ısıtma	40	Fırın tepsi	3	30-40	

*Ürünle birlikte verilmemektedir.

Tüm yiyecekler için 10 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.

Tüm yiyecekler için ızgara yaparken 5-6 dakika ön ısıtma yapılması önerilir.

Fırında kek pişirmeyle ilgili ipuçları

- Kek çok kuruyorsa, sıcaklığı (10°C kadar) bir miktar arttırın ve pişirme süresini kısaltın.
- Kek nemliyse, az miktarda sıvı kullanın ya da sıcaklığı (10°C kadar) azaltın.
- Kekin üstü yanmışsa daha alt rafa koyun, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini arttırın.
- İçi iyi pişmiş fakat dışı yapıyorsa, bir dahaki pişirmede daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini arttırın.

Fırında börek pişirmeyle ilgili ipuçları

- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı (10°C'ye kadar) bir miktar arttırın ve pişirme süresini azaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşmamasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.
- Böreğinizi pişirme tablosuna uygun raf konumu ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Fırında sebze yemeği pişirmeyle ilgili ipuçları

- Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa, tepsi yerine kapaklı bir kapta pişirin. Kapaklı kaplar yemeğin suyunu muhafaza eder.
- Sebze yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.




Izgaranın çalıştırılması






UYARI

Izgara sırasında fırının kapağını kapatın. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Izgaranın açılması

1. Fonksiyon düğmesini ızgara fonksiyonu  simgesinin üstüne getirin.
2. Sonra, sıcaklık düğmesini ayarlamak istenen ızgara seviyesine göre  (düşük seviye) yada  (yüksek seviye) simgesinin üstüne getirin.
3. Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın. » Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bu sıcaklığı korur. Pişirme süresi boyunca fırın sinyal lambası yanar.



Sıcaklık düğmesindeki  (düşük seviye) ve  (yüksek seviye) sıcaklık seviyeleri, sadece fonksiyon düğmesindeki ızgara fonksiyonu  için kullanılabilir.

Izgaranın kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.



Izgaraya uygun olmayan yiyecekler, yangın tehlikesi taşımaktadır. Yalnızca yoğun ızgara ateşine uygun olan yiyecekleri ızgara yapın. Ayrıca yiyeceği ızgaranın çok arkasına yerleştirmeyin. Burası en sıcak alandır ve yağlı yiyecekler alev alabilir.

7 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.



UYARI:

Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır!



UYARI:

Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

- Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
- Ürünün temizliği için özel bir temizleme maddesine gerek yoktur. Ürünü bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
- Temizlik işleminden sonra kalan sıvıları tamamen sildiğinizden ve pişirme sırasında etrafa sıçrayan yemekleri hemen temizlediğinizden emin olun.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddelerini kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.



Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir.

Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesnelere kullanmayın.



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Ocağın temizlenmesi

Gazlı ocaklar

1. Tencere taşıyıcılarını ve ocak gözü kafalarını çıkarın ve temizleyin.
2. Ocağı temizleyin.
3. Ocak gözü kafalarında çıkarılmayan kir ve lekeler için, piyasadan temin edebileceğiniz potasyum stearat (arap sabunu) kullanın.
4. Ocak gözü kafalarını doğru yerlerine takmaya dikkat edin ve sıkıca oturduklarından emin olun.

5. Üst ızgaraları yerlerine takarken; tencere taşıyıcı ayakların, yanıcıları ortalayacak şekilde yerleştirilmesine dikkat edin.

Kontrol panelinin temizlenmesi

Kontrol panelini ve düğmelerini/tuşlarını ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulayın.



Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.
Kontrol paneli hasar görebilir!

Fırın içinin temizlenmesi

Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme



UYARI:

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!
Kendi kendini temizleme sırasında ürüne dokunmayın ve çocukları üründen uzak tutun.
Kalıntıları çıkarmadan önce en az 30 dakika bekleyin.



Ürün yüksek ısıyla kendi kendini temizleme fonksiyonunda çalışırken, üründen üst ocaklar çalışmaz.

Fırın piroliz (yüksek ısıyla) kendi kendini temizleme özelliğiyle donatılmıştır. Fırın yaklaşık 420 °C sıcaklığa kadar ısınır ve mevcut kir, kül oluncaya kadar yanar. Güçlü bir duman ortaya çıkabilir. İyi bir havalandırma sağlayın. Yüksek ısıyla temizleme işlemi fırının yaklaşık her 10 kullanımından sonra gerçekleştirilmelidir.

1. Tüm aksesuarları fırından çıkarın.
Ürününüzde pyro proof (Yüksek ısıyla kendi kendini temizleme özelliğine dayanıklı) aksesuar varsa bu aksesuarları fırından çıkarmanıza gerek yoktur.
2. Temizliğe başlamadan önce fırının dış yüzeylerini ve fırın içindeki taşmış yemek artıklarını sabunlu bez ile temizleyin.



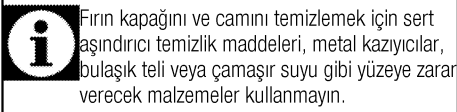
Kapı contasını temizlemeyin.
Cam elyaf conta oldukça hassastır ve kolayca hasar görebilir.
Kapı contası hasarlanırsa yetkili servisten alacağınız yenisini ile değiştirin.

3. "Piroliz" (Yüksek ısıyla, kendi kendini temizleme) fonksiyonunu seçin.
4. Kendi kendini temizleme işlemi sırasında, fırın kapağı açılmaz. Temizleme işlemi bitinceye kadar kapak kilidini açmak için tutamağı zorlamayın.
5. Temizleme bitiminde, kalan tortuları sirkeli suyla çıkarın.

6. Temizleme işlemi bittiğinde fırın sinyal lambası söner. Fırın içi sıcaklık azalınca kapı kilidi devre dışı kalır ve kapı açılır.
7. Fonksiyon düğmesini 0 (kapalı) konumuna getirerek işlemi sonlandırın.

Fırın kapağının temizlenmesi

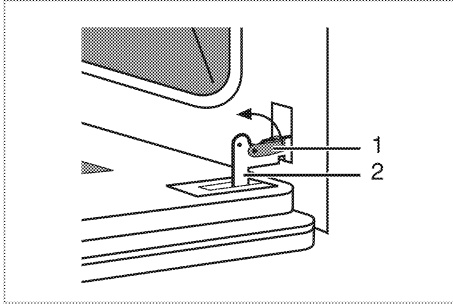
Fırının kapağını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyip kuru bir bezle kurulayın.



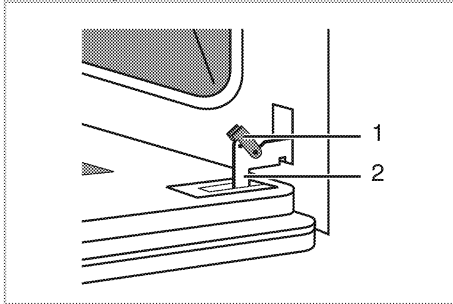
Fırın kapağının sökülmesi

Fırının içinin daha kolay temizlenebilmesi için fırın kapağı sökülebilir.

1. Fırın kapağını tamamen açın.
2. Kapağın iki yanında bulunan menteşe kelepçelerini arkaya doğru bastırın.



- 1 Menteşe kelepçesi
- 2 Menteşe



3. Fırın kapağını hafif eğimli bir pozisyona getirin.
4. Fırın kapağını iki elinizle öne doğru kaldırın.
5. Temizledikten sonra aynı işlemi tersten uygulayarak fırın kapağını yerine takın.

Temizledikten sonra ters işlem sırasıyla fırın kapağını tekrar yerine takın.

Fırın lambasının değiştirilmesi



UYARI:

Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve fırının soğumasını bekleyin.
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!



Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür. Lambanın özellikleri için bkz. . Fırın lambaları Yetkili Servislerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.



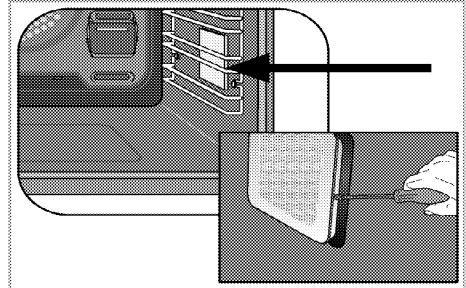
Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir.
Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.



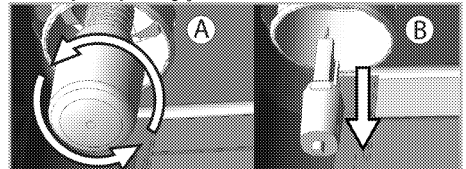
Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınızdaki kare lamba varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Tel rafları anlatıma göre sökün. Bakınız .



3. Lambanın koruyucu cam kapağı bir tornavida ile kaldırın.
4. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelse, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelse şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



5. Cam kapağı ve tel rafları tekrar yerlerine takın.

8 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Pişirme esnasında su damlacıkları çıkıyor.

- Pişirme sırasında ortaya çıkan buhar ürünün dışındaki soğuk yüzeylere temas ettiğinde yoğunlaşır ve su damlacıkları oluşturabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genişeserek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*

Fırın ışığı yanmıyor.

- Fırının lambası bozuk olabilir. >>> *Fırının lambasını değiştirin.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

Fırın ısınmıyor.

- Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesi ayarlanmamış olabilir. >>> *Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesiyle fonksiyon ve sıcaklığı ayarlayın.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değiştirin veya yeniden devreye sokun.*

Ateşleme kıvılcımı çıkmıyor.

- Akım yok. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin.*

Gaz gelmiyor.

- Ana gaz vanası kapalı. >>> *Gaz vanasını açın.*
- Gaz borusu eğilmiş. >>> *Gaz borusunu düzgün bir şekilde takın.*

Ocak gözleri düzgün yanmıyor veya hiç yanmıyor.

- Ocak gözleri kirlî. >>> *Ocak gözlerinin parçalarını temizleyin.*
- Ocak gözleri kuru değil. >>> *Ocak gözlerinin parçalarını kurutun.*
- Ocak gözü kapağı emniyetli bir şekilde yerleştirilmemiş. >>> *Ocak gözü kapağını doğru şekilde yerleştirin.*
- Gaz vanası kapalı. >>> *Gaz vanasını açın.*
- Gaz tüpü boş (LPG kullanıldığında). >>> *Gaz tüpünü değiştirin.*



Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz ürünü satın aldığımız bayi ya da Yetkili Servise başvurun.

Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.

9 Tüketici Hizmetleri

Değerli Müşterimiz,

Arçelik Çağrı Merkezi haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.

Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Çağrı Merkezimiz ile yaptığımız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.

Çağrı Merkezimize ayrıca

www.arcelik.com.tr adresindeki "Tüketici Hizmetleri" bölümünde bulunan formu doldurarak veya 0216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz:

Arçelik Çağrı Merkezi, Arçelik A.Ş. Ankara Asfaltı Yanı,34950 Tuzla/İSTANBUL

Yetkili servislerimizin, güncel iletişim bilgilerine www.arcelik.com.tr adresinden ulaşabilirsiniz.

Arçelik Çağrı Merkezi
444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayınız)

Diğer Numara
0216 585 8 888

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1 Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.

2 Ürününüzü kullanma kılavuzu 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.

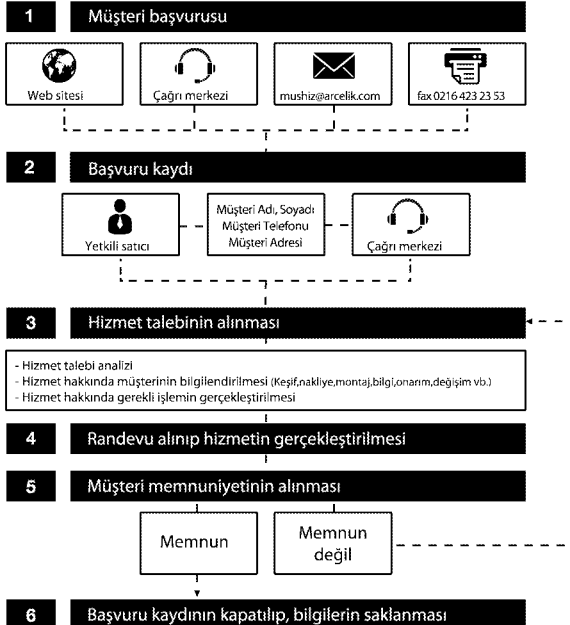
5 İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. Alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

6 Ürünün kullanım ömrü:10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Müşteri Memnuniyeti Politikası

Arçelik A.Ş. olarak, hizmet verdiğimiz markamızın müşteri istek ve önerilerinin müşteri profili ayrımı yapılmaksızın her kanaldan (çağrı merkezi, e-posta, www.arcelik.com.tr, faks, mektup, sosyal medya, bayi) rahatlıkla iletebildiği, izlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplandığı, bu kayıtların yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alındığı, değerlendirildiği ve süreçlerin sürekli kontrol edilerek iyileştirildiği, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul etmiş müşteri odaklı bir yaklaşımı benimsemektedir. Yaklaşımımıza paralel olarak tüm süreçler yönetim sistemi ile entegre edilerek, birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmiş olup, yönetim hedefleri de bu sistem üzerinden beslenmektedir.

Hizmet talebinin değerlendirilmesi



Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar;*
- 2) Malın tüketicie tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar;*
- 3) Malın kullanıldığı yerin elektrik, su, doğalgaz, telefon vb. şebekesi ve/veya altyapısı kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar;*
- 4) Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar;*
- 5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar;*
- 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar;*

Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumunda mala verilmiş garanti sona erecektir.

Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

Menşei: Türkiye

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6,
34445, Sütlüce / İSTANBUL
Tel.:(0-216) 585 85 85 Fax: (0-216) 423 23 53

GARANTİ ŞARTLARI

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıma ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kaldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketicici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 inci maddesinde yer alan;
 - a- Sözleşmeden dönme,
 - b- Satış bedelinden indirim isteme,
 - c- Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - ç- Satılmanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
 haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
 tüketicici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arzanan yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirim tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arzanasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanmasına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketicici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketicici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketicici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketicici Hakem Heyetine veya Tüketicici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketicici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmamız:

Unvanı: Arçelik A.Ş.
Adresi: Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,
 Sütlüce / İSTANBUL
Telefonu: (0-216) 585 8 888
Faks: (0-216) 423 23 53
web adresi: www.arçelik.com.tr

Malın

Markası: Arçelik
Cinsi: Fırın
Modeli:
Bandrol ve Seri No:
Garanti Süresi: 3 YIL
Azami Tamir Süresi: 20 İş günü

GENEL MÜDÜR

Hakan Bılgıl

Arçelik A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Çeliker

Satıcı Firmamız:

Unvanı:
Adresi:
Telefonu:
Faks:
e-posta:

Fatura Tarih ve Sayısı:
Teslim Tarihi ve Yeri:
Yetkilinin İmzası:
Firmamız Kaşesi:

Bu bölümü, ürünü aldığımız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.