

9502 T / 9503 TA
9515 TA / 9702 TA
9703 TA / 1505 TA

**ankastre
fırın**

**KULLANMA
KILAVUZU**



**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.**

 **arçelik**



İçindekiler

1	Ürün teknik özellikleri	Sayfa 2	5	Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler	Sayfa 30
2	Ürününüzü kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları	Sayfa 3	6	Tüketici Hizmetleri Bilgileri	Sayfa 35
3	Ürün üstün özellikleri, pratik ve yararlı bilgiler	Sayfa 5	7	TSE Belgesi	Sayfa 36
	Ürününüzün üstün özellikleri.....5				
	Kontrol panosunun tanıtımı.....6				
	Fırın kısmının kullanılması.....8- 22				
	Nakliye ile ilgili bilgiler.....24				
4	Bakım ve temizlik	Sayfa 25	8	Garanti konusunda müşterinin dikkat etmesi gerekenler	Sayfa 37
			9	Garanti Belgesi	Sayfa 39

1 Fırınınızın teknik özellikleri

9503TA/9515TA/9702TA/

9703TA/1505TA

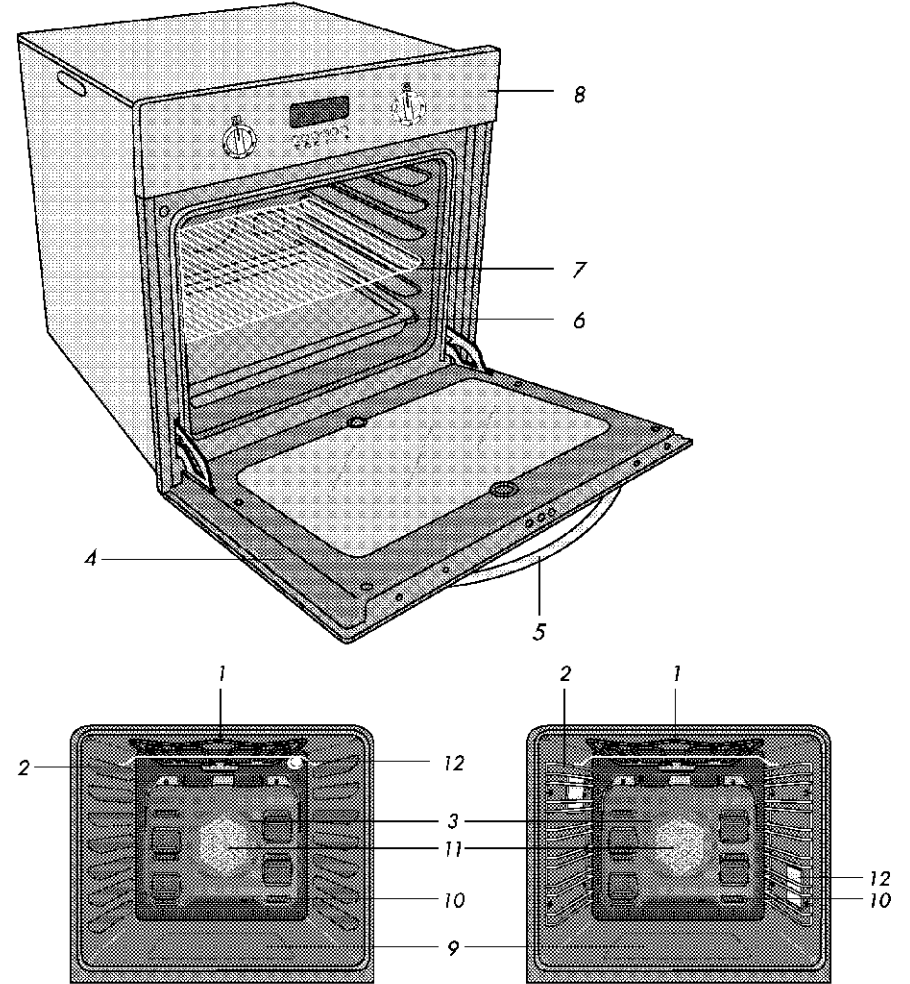
9502 TA (Klasik model)

(Multifonksiyon model)

Dış genişlik	: 594 mm	594 mm
Dış derinlik	: 550 mm	550 mm
Dış yükseklik	: 595 mm	595 mm
İç genişlik	: 445 mm	445 mm
İç derinlik	: 423 mm	410 mm
İç yükseklik	: 332 mm	332 mm
Gireceği yer ölçüleri		
Genişlik	: 600 mm	600 mm
Derinlik	: 560 mm	560 mm
Yükseklik	: 600 mm	600 mm
Fırın hacmi	: 62 lt.	61 lt.
Besleme gerilimi	: 220 V ~ 50 Hz	220 V ~ 50 Hz
Fırın gücü	: 2400 W	2400 W
Izgara gücü	: 1100/2300 W	1100/2300 W
Turbo rezistansı	:	1800 W
Havalandırma motoru :15 W (H tipi)		
Lamba	: 15 W/25W	15/25 W
Pişirme	: Elektronik dijital saatle programlı - programsız pişirme	Elektronik dijital saatle programlı programsız pişirme

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

Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilir.



1. Fırın üst rezistans
2. Raflar
3. Turbo rezistans (sac arkasında)
4. Ön kapak
5. Tutamak
6. Tepsi
7. Tel ızgara
8. Kontrol paneli
9. Fırın alt rezistans (sac arkasında)
10. Hava çıkış delikleri
11. Turbo motor (sac arkasında)
12. Lamba

2 Fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- ☛ Fırınınızı kullanıma hazır hale getirebilmeniz için önce kurulacağı yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra Arçelik Yetkili Servisi'ni 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.
- ☛ **Ürünü, şebeke kordonuna erişebilmeyi sağlayabilecek şekilde konumlandırınız.**
- ☛ **Şebeke kordonunu sıcak yüzeylere değecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız.**
- ☛ **Şebeke kordonu hasarlandığında en yakın servisimize başvurarak yenisini taktırınız.**
- ☛ Fırın lambasını değiştirmeden önce, fişi prizden çekiniz.

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

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

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

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

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

☛ Ürününüzün kullandıktan sonra, sıcaktan dolayı fırın kapağı üzerinde oluşabilecek buhar damlacıklarını bir bez ile siliniz.

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

☛ Fırınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınızı kullanmadan önce 250°C'de ve "☐" konumunda 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.



☛ 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.

☛ Fırının alt kısmını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.

☛ Fırın kısmını kullanırken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir.

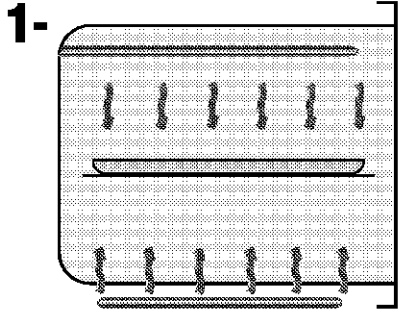
☛ **Çocukları fırından uzak tutunuz.**

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



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

3 Ürününüzün üstün özellikleri, pratik ve yararlı bilgiler



Klasik fırın konumu:

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

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

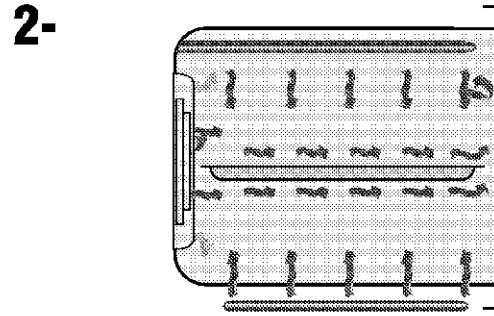
* Fırınızdaki yiyecekleri, (konserve konumunda) sterilize yapabilirsiniz.

(Bkz. Sterilize / konserve yapılması)

Bu konumda tek tepsi ile pişirme yapınız.

☐ Bu konumda ızgara yapabilirsiniz.

* Tel ızgara üzerinde ızgara yaparken tel ızgarayı mutlaka yağlayınız.



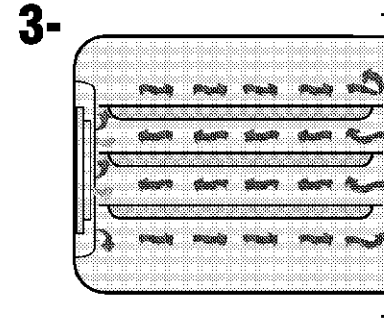
Fan destekli fırın konumu:

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

☐ Bu konumda pişireceğiniz yemeğin özelliğine göre alt ısıtıcı ve turbo fanı çalıştırılarak pişirme yapabilirsiniz.

Bu konumlarda tek tepsi ile pişirme yapınız.

☐ Bu konumu yemeğinizin üstünün daha iyi kızarması için kullanabilirsiniz.



Turbo fırın konumu:

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

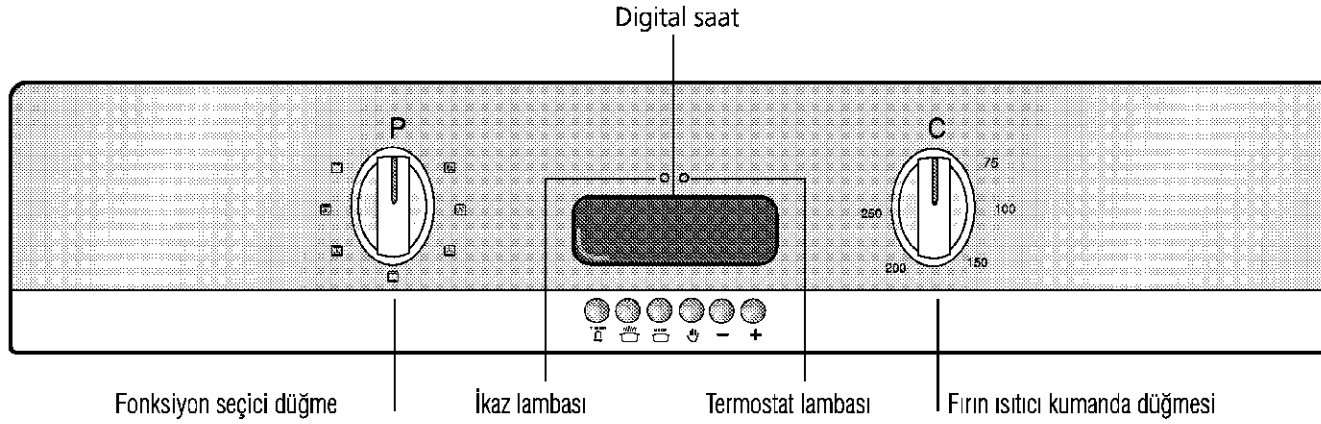
* Kokularını birbirine karıştırmadan, pişirme sıcaklıkları birbirine yakın veya aynı olan, 2 veya 3 çeşit yemeği aynı anda pişirerek enerji tasarrufu sağlar. Fırın sıcaklığını; pişirme sıcaklığı düşük olan yemeğe göre ayarlamayı tavsiye ederiz. (pişirme sıcaklığı yüksek olan yemek, tabloda belirtilen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

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

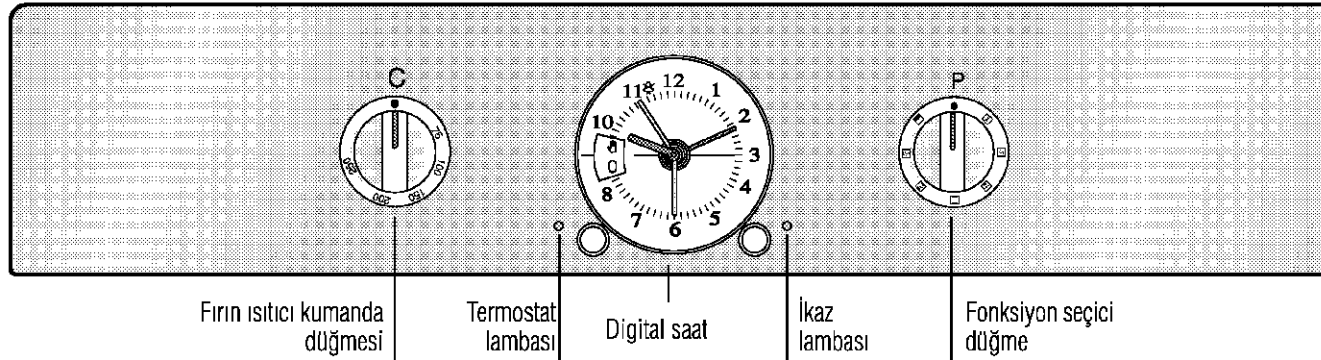
* Saat ile programlı pişirme yapmanız durumunda, farklı pişirme sürelerinde pişen yemekler için, en kısa süreli pişirmeye göre program yapınız. İlave süreleri kendiniz kontrol ediniz.

Kontrol panosunun tanıtımı

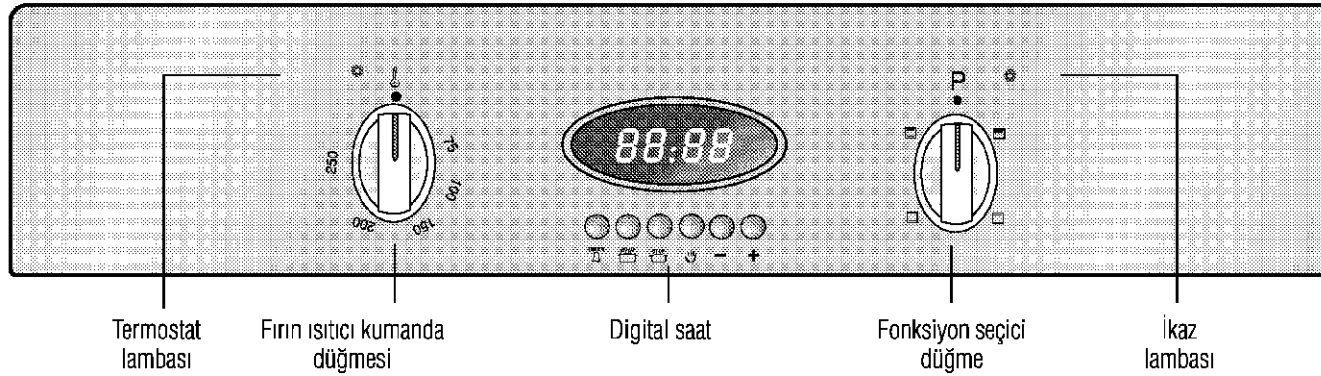
9515 TA



9702 TA
9703 TA



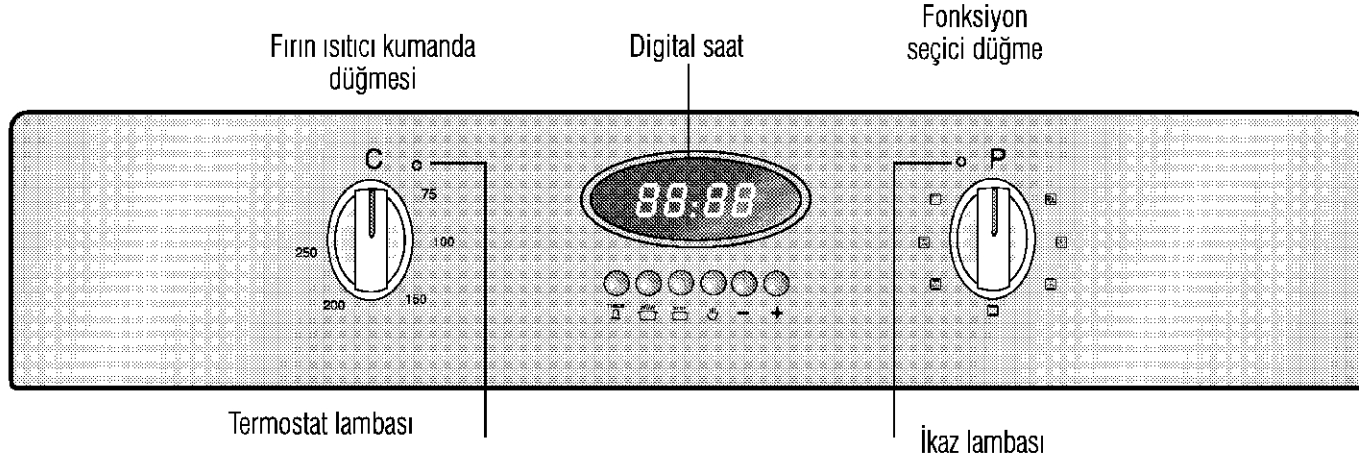
9502 T



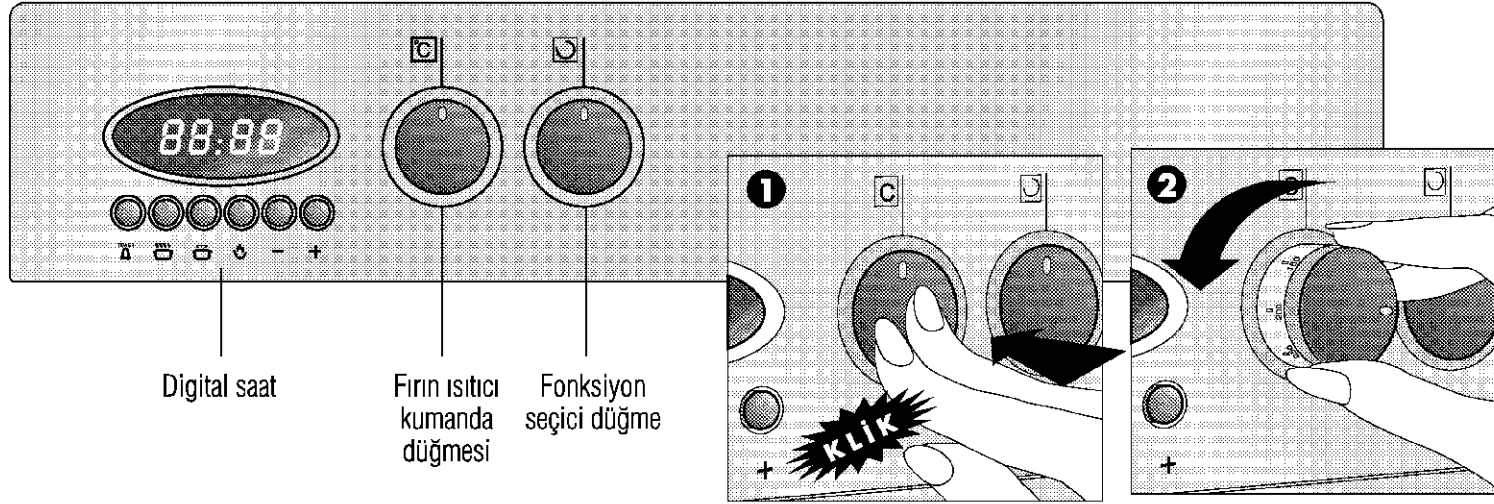
İkaz lambası (kırmızı):
Fırının çalışır durumda olduğunu gösterir.

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

9503 TA



1505 TA



Fırınınızın düğmeleri pop-out'tur. İçeri doğru bastırarak düğmeyi dışarı çıkardıktan sonra ayarınızı yapınız. İşiniz bittiğinde düğmeyi sıfırlayarak içeri doğru bastırınız.

Fırın kısmının kullanılması

klasik fırın

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi

Düğme fırın sıcaklığını ayarlayan termostatı kontrol etmektedir. **"Fonksiyon seçici"** düğme ile birlikte kullanılır ve "250°C" a kadar ayarlanabilir. Fırın içindeki sıcaklık termostat aracılığıyla algılanır. Fırınınızın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere geldiğinde termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık, ayarlanan değer altına düştüğünde, termostat tekrar devreye girer ve termostat ışığı yanar. Böylece pişirme süresi boyunca ayarlanan sıcaklık değeri korunmuş olur.

Fonksiyon seçici düğme

Fırınınızın fonksiyonlarını seçmenizi ve kontrol etmenizi sağlar. Fonksiyonlar ve kademeleri yanda açıklanmıştır. Kademeleri çalıştırmak için **"fonksiyon seçici"** düğme ile birlikte **"fırın ısıtıcı kumanda"** düğmesini de seçeceğiniz bir sıcaklık değerine getirmeniz gerekir.

- * Fırınınız 4 fonksiyonludur.
- * Pişireceğiniz yemek cinsleri
- * Termostat konumları
- * Raf konumları ve
- * Tavsiye edilen pişirme süreleri pişirme tablosunda verilmiştir.
- * **"Fonksiyon seçici"** düğmesini "☰" kademeye getiriniz.
- * **"Fırın ısıtıcı kumanda"** düğmesini sağa doğru çeviriniz. Lambalar ve seçtiğiniz kademeye bağlı olarak rezistanslar devreye girer.
- * 10 dakika ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma sonunda pişirmek istediğiniz yiyeceği fırına yerleştiriniz.
- * Pişirme işlemi sonunda fırınınızın **"ısıtıcı kumanda"** düğmesini ve **"fonksiyon seçici"** düğmeyi **"0"** konumuna getirerek pişirme işlemi durdurunuz.

Saatli fırına sahip iseniz; Saat kullanma açıklamasına bakınız.

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

Fonksiyon seçici düğme kademeleri



Fırın ve termostat lambaları yanar, alt ve üst ısıtıcı devrededir. Yemeğinizin her iki yüzünde eşit pişmesini sağlar.



Lambalarla birlikte sadece alt ısıtıcı devrededir. Yiyeceğinizin alt kısmının daha fazla pişmesini istediğinizde bu konuma alınız.



Lambalarla birlikte sadece üst ısıtıcı devrededir. Yiyeceğinizin üst kısmının daha fazla pişmesini istediğinizde bu konuma alınız.



Lambalar ve ızgara rezistansı devrededir. Bu konumda ızgara yapabilirsiniz.

Klasik fırın pişirme tablosu

Yemekler	PIŞİRME KABI	RAF KONUMU	THERMOSTAT KONUMU		PIŞİRME SÜRESİ (dakika)
			PIŞİRME BAŞLANGICINDA	PIŞİRME SONUNA KADAR	
Pandispanya (8 kişilik)	24-26 cm çapında pasta kalıbı	3	170-180	170-180	25-35
Kek (kalıpta,5 kişilik)	18-22 cm çapında metal kek kalıbı	3	170-180	170-180	25-35
Kurabiye (12 kişilik)	Büyük tepsi	3	170-190	170-190	25-35
Poğaç (12 kişilik)	Büyük tepsi	3	180-190	180-190	25-35
Çörek ve açma	Büyük tepsi	3	160-180	160-180	25-35
Yufka böreği (8 kişilik)	Büyük tepsi	3	190-200	190-200	40-50
Mayalı börek (18 kişilik)	Büyük tepsi	3	200-220	200-220	35-45
Bisküvi (10 kişilik)	Büyük tepsi	3	170-180	170-180	20-30
Kek (20 kişilik)	Büyük tepsi	3	170-180	170-180	25-35
Talaş böreği (8 ayrı porsiyon)	Büyük tepsi (yaprak hamuru ile)	3	200-210	200-210	25-35
Su böreği (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	3	190-200	190-200	45-55
Fırın makarna (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	3	170-180	170-180	40-50
Pizza (8 kişilik)	Büyük tepsi	3	200-220	200-220	30-35
Dana eti (Dana rosto - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	3	250(15 dk)	150	110-120
Kuzu eti (Kuzu kol sarma - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	3	250(15 dk)	160	70-90
Piliç kızartma (bütün,1 adet)	Küçük derin tepsi	3	250(15 dk)	160	60-70
Hindi kızartma (5,5 kg)	Büyük tepsi	3	220(25 dk)	140	180-240
Balık	Küçük derin tepsi	3	200	200	15-25
Revani (20 kişilik)	Büyük tepsi	3	180-190	180-190	25-30
Şekerpare (8 kişilik)	Büyük tepsi	3	170-190	170-190	25-35
Baklava (18 kişilik)	Büyük tepsi (55 yaprak)	3	150-160	150-160	65-80

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

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

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

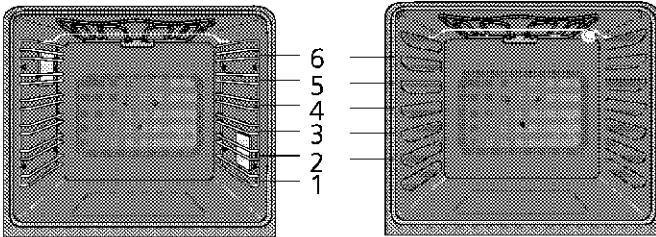
☛ Pişirme yaparken tek tepsi kullanınız.

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

☛ Kek pişirirken kalıp kullanmanız daha iyi sonuç verir.

☛ Pişirme süresi malzeme miktarına göre değişebilir.

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



Raf konumları

Multifonksiyon fırın

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi

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

Fonksiyon seçici düğme

Fırının fonksiyonlarını seçmenizi ve kontrol etmenizi sağlar. Fonksiyonlar ve kademeleri yanda açıklanmıştır.

Kademeleri çalıştırmak için **"fonksiyon seçici"** düğme ile birlikte "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini de seçeceğiniz bir sıcaklık değerine getirmeniz ve gerekir.

Multifonksiyon fırında pişirme

* Fırınınız 7 fonksiyonludur.

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

* **"Fonksiyon seçici"** düğme ile istenilen kademeyi seçiniz.

* **"Fırın ısıtıcı kumanda"** düğmesini sağa doğru çeviriniz. Lambalar ve seçtiğiniz kademeye bağlı olarak rezistanslar veya fan devreye girer.

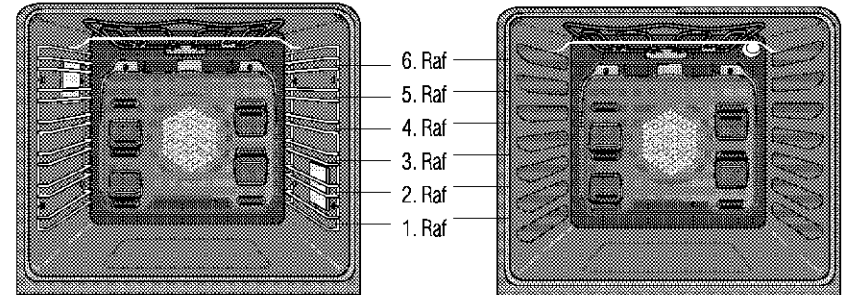
* 10 dakika ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma sonunda pişirmek istediğiniz yiyeceği fırına yerleştiriniz.

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



















Saatli fırına sahip iseniz; Saat kullanma açıklamasına bakınız.

Fonksiyon seçici düğme kademeleri

		Fırın lambası ve fan devreye girer. Fırın içinde bir önceki pişirmeden kalan istenmeyen kokuları yok etmek için bu konumda bir süre çalıştırınız.
		Fan ve turbo ısıtıcısı devreye girer.
		Fan ve fırın alt ısıtıcısı devreye girer.
		Alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.
		Fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.
		Fan ve üst ısıtıcı devreye girer.
		Izgara ısıtıcısı devreye girer.



Piştirme tablosu - multifonksiyon fırınlar

Yemekler	PİŞİRME KABI	RAF KONUMU			THERMOSTAT KONUMU		PİŞİRME SÜRESİ (dakika)		
		 Turbo Fırın	 Klasik fırın Alt+üst ısıtıcı	 Alt + üst + pervane	PİŞİRME BAŞLANGICINDA	PİŞİRME SONUNA KADAR	 Turbo Fırın	 Klasik fırın Alt+üst ısıtıcı	 Alt + üst ısıtıcı + Fan
Pandispanya (8 kişilik)	24-26 cm çapında pasta kalıbı	3	3	3	170-180	170-180	15-25	25-35	20-25
Kek (kalıpta,5 kişilik)	18-22 cm çapında metal kek kalıbı	3	3	3	170-180	170-180	20-30	25-35	20-25
Kurabiye (12 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	3	170-190	170-190	20-30	25-35	20-25
Poğaç (12 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	3	180-190	180-190	20-30	25-35	20-25
Çörek ve açma	Büyük tepsi	4	3	3	160-180	160-180	20-30	25-35	20-25
Yufka böreği (8 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	3	 :180-190  :190-200	 :180-190  :190-200	35-45	40-50	30-40
Mayalı börek (18 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	3	 :190-200  :200-220	 :190-200  :200-220	25-35	35-45	25-35
Bisküvi (10 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	3	170-180	170-180	15-25	20-30	18-22
Kek (20 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	3	170-180	170-180	20-30	25-35	20-25
Talaş böreği (8 ayrı porsiyon)	Büyük tepsi (yaprak hamuru ile)	4	3	3	200-210	200-210	20-30	25-35	20-25
Su böreği (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	4	3	3	 :180-190  :190-200	 :180-190  :190-200	35-45	45-55	35-45
Fırın makarna (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	4	3	3	170-180	170-180	35-45	40-50	30-40
Pizza (8 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	3	200-220	200-220	20-30	30-35	25-30
Dana eti (Dana rosto - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	4	3	3	250(15 dk)	150	90-120	110-120	100-110
Kuzu eti (Kuzu kol sarma - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	4	3	3	250(15 dk)	160	65-80	70-90	60-75
Piliç kızartma (bütün,1 adet)	Küçük derin tepsi	4	3	3	250(15 dk)	160	55-65	60-70	50-60
Hindi kızartma (5,5 kg)	Büyük tepsi	4	3	3	220(25 dk)	140	170-220	180-240	150-210
Balık	Küçük derin tepsi	4	3	3	200	200	15-20	15-25	15-20
Revani (20 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	3	180-190	180-190	20-25	25-30	25-30
Şekerpare (8 kişilik)	Büyük tepsi	4	3	3	170-190	170-190	20-30	25-35	25-30
Baklava (18 kişilik)	Büyük tepsi (55 yaprak)	4	3	3	150-160	150-160	60-70	65-80	60-70

Raf konumları (Turbo konumu)


3 tepsi için : 2 - 4 - 6

2 tepsi için : 4 - 6

1 tepsi için : 4

 Turbo Fırın

 Klasik fırın : Alt+ üst ısıtıcı

 Alt + üst ısıtıcı + Fan

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

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

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

* Kek pişirirken kalıp kullanmanız daha iyi sonuç verir.

* Pişirme süresi malzeme miktarına göre değişebilir.

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

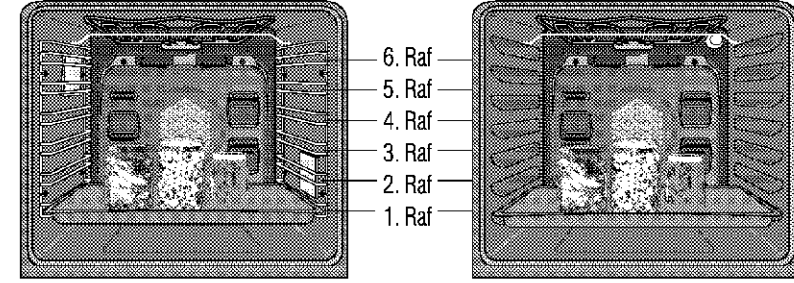
* Pişirmeye başlamadan önce, fırın kapağı kapalı olarak 10 dakika ön ısıtma yapınız, daha sonra yiyeceğinizi yerleştiriniz.

* Pişirme süresinin bitimine 5 dakika kala **kapağı açmamak kaydıyla** enerji tasarrufu sağlamak için sistemi kapatabilirsiniz. Fırınınızı kapattıktan sonra; elektrikli ısıtıcılar ve fırınınız soğuyuncaya kadar bir müddet havalandırma fanı çalışmaya devam eder.

Ürünlerde kullanılan aksesuarlar (modele göre farklıdır):

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

Sterilize (konserve) yapılması



Bu işlem için önce:

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

Meyveleri sterilize etmek için:

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

Sebzeleri sterilize etmek için:

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

Izgara yapılması (9503/9515/9702/9703-TA)

Dikkat!

Izgara Yaparken Fırının Kapağı Mutlaka Kapatılmalıdır!

Fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "  " konumuna, "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 250°C konumuna getiriniz.

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


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

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

*Izgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

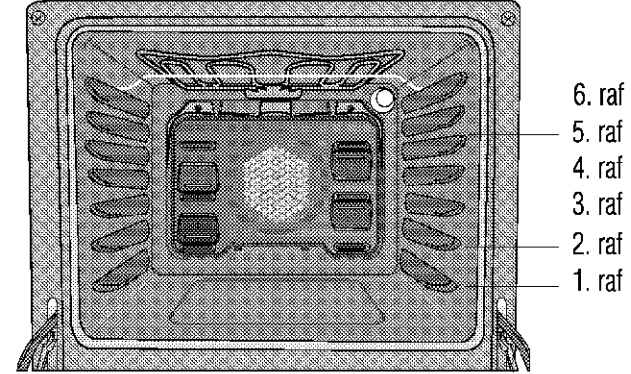
*Izgara yaparken 4 veya 5. rafı kullanınız.

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

	Izgara 	
	Raf konu.	Piştir. süresi dk.
Kuzu eti	4-5	12-15
Kuzu pizola	4-5	12-15
Dana pizola	4-5	15-25 (*)
Koyun pizola	4-5	15-25 (*)

(*) kalınlığa bağlı

Raf konumları



**Izgara yapılırken
fırın ısınacağından
çocuklardan uzak tutunuz!**

Izgara yapılması (1505 TA)

Fırınınızın **"fonksiyon seçici"** düğmesini "☐" ızgara konumuna, **"fırın ısıtıcı kumanda"** düğmesini 250 konumuna getiriniz.

Fırın kapağı kapalı iken 5-10 dakika ön ısıtma yapınız. Izgara yapacağınız malzemenin tel ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

Yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi sürünüz. Izgara yaparken ön ısıtmadan sonra fırınınızın kapağını yarı açık tutunuz.

Kontrol panosu üzerindeki düğmelerin ısınmasını önlemek için, **düğme koruma sacını takınız.**

Fırınınızın alt kapağını açınız. (Bu sac kullanılmadığı zaman oluşacak hasarlardan **firmamız sorumlu olmayacaktır.**)



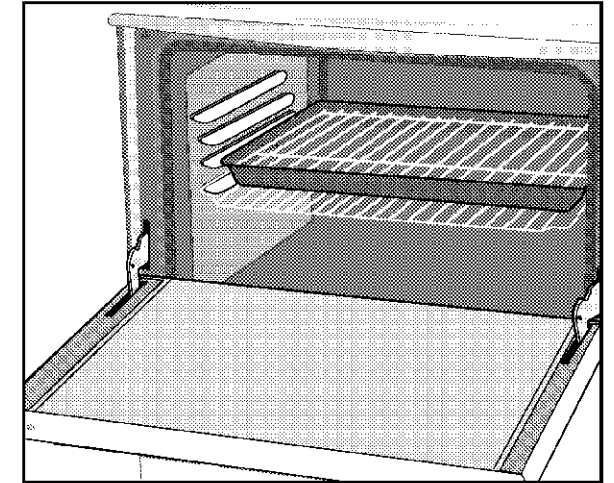
Izgara yaparken çocukları fırından uzak tutunuz.

	Izgara ☐	
	Raf konu.	Pişirme süresi (dk.)
Kuzu eti	4-5	12-15
Kuzu pırzola	4-5	12-15
Dana pırzola	4-5	15-25 (*)
Koyun pırzola	4-5	15-25 (*)
Tavuk	4-5	25-30

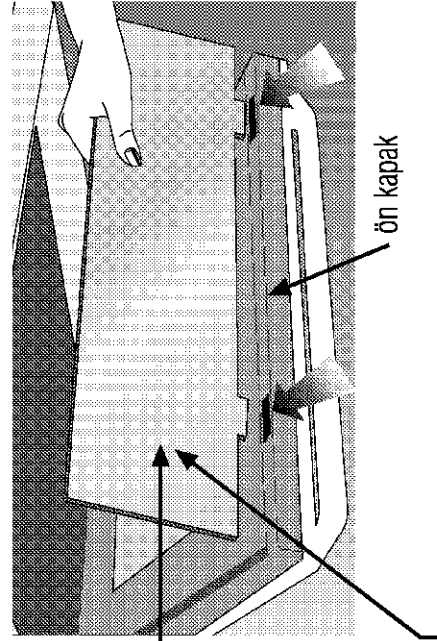
(*) kalınlığa bağlı

Fırınınızla birlikte tepsi ve içinde ızgara teli verilmiş ise;

Izgara yaparken, bu tepsi ve içindeki ızgara telini kullanınız.



Izgara yaparken "düğme koruma sacını" kullanmayı unutmayınız.



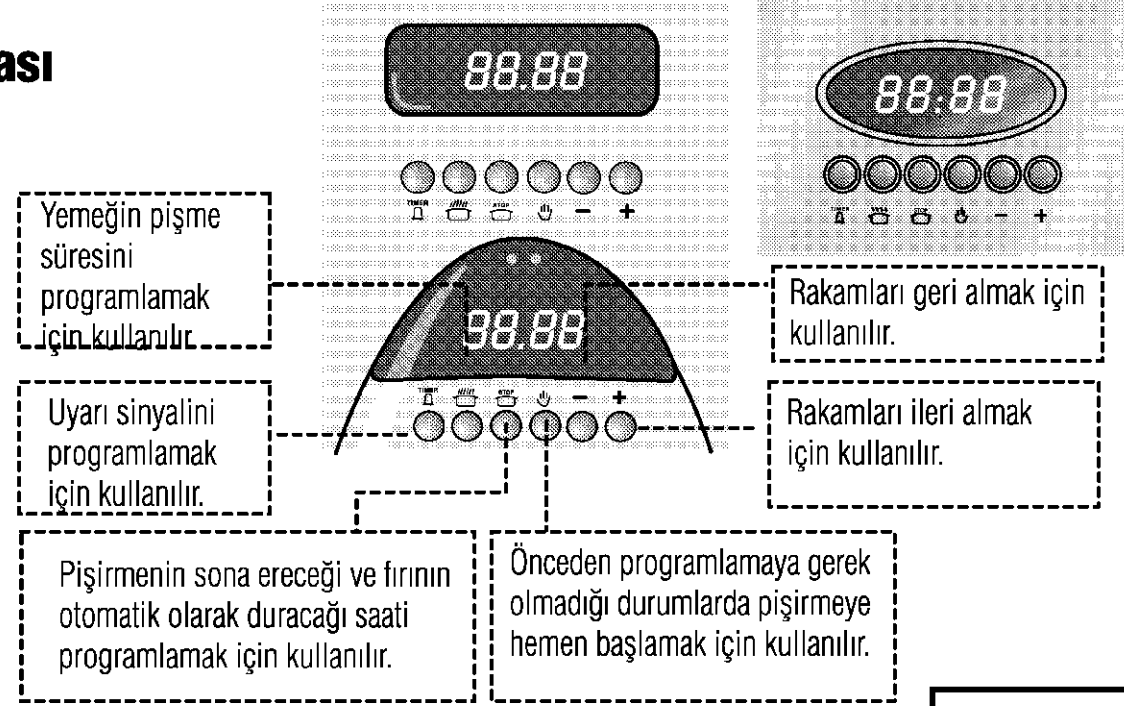
düğme koruma sacı

Elektronik saatin ayarlanması

Fırınına kullanmaya başlamadan önce saatinin ayarlanması gerekmektedir. Aksi takdirde fırınına çalışmaz.

Isıtıcılara elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Isıtıcıların devreye sokulabilmesi için, saatin mutlaka ayarlanmış olması gerekir.

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



Fırınınaın saatinin;

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

AUTO : Sürekli yanarsa fırının programlanmış olduğunu gösterir.

🔔 : Sürekli yanarsa uyarı için programlanmış olduğunu gösterir.

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

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

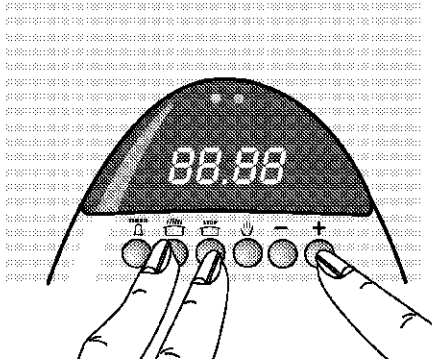
Saatli ürünlerde

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

3 çeşit pişirme işlemi mevcuttur.

- Manuel
- Yarı otomatik
- Tam otomatik

Öncelikle saati günün saatine ayarlamak gerekir.



Bu işlemi yapabilmek için:

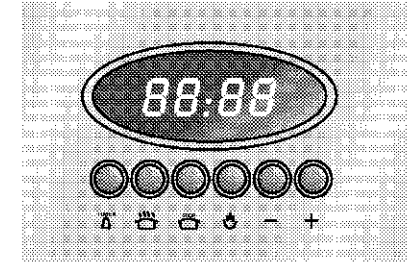
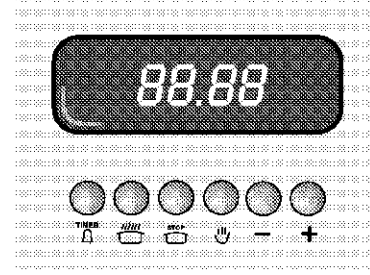
1. Bir elinizle "TIMER", " " tuşlarına aynı anda basarken diğer elinizle " - " veya " + " tuşuna basarak günün saatini ayarlayınız. " - ", " + " tuşları ile birer birer ilerleme yapılabildiği gibi sürekli basılı tutulursa hızlı bir şekilde ilerler.

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

Programsız pişirme (Hemen pişirme)

Önce sıfırlama yapınız. Eğer, herhangi bir şekilde fırınınızda daha önce programlı veya programsız pişirme yapılmışsa ve hafızada daha önceden kalmış bir program var ise göstergede "AUTO" yazısı yanıp sönecektir. Bu iki durumda da programı sıfırlamanız gerekir. Aksi takdirde programsız pişirme yapamazsınız.

Saatin sıfırlanması

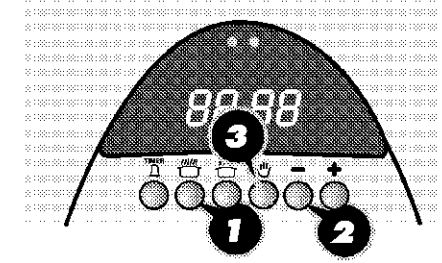


Dikkat!

Program sıfırlanmadan tekrar programlama yapılamaz.

Programı sıfırlamak için

- 1 " " tuşuna basıp
- 2 " - " tuşuna basarak rakamları sıfırlayınız ve
- 3 " " tuşuna basınız.

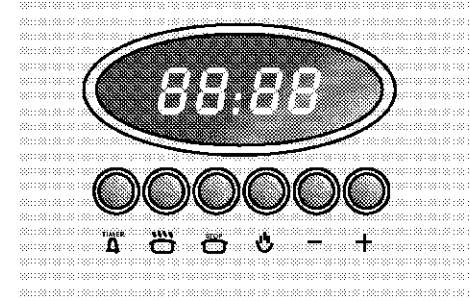
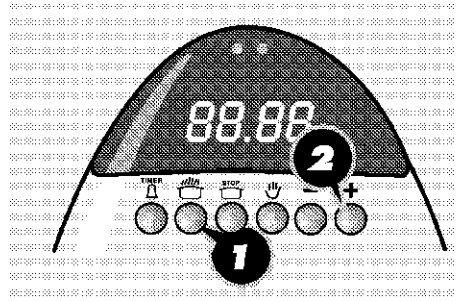
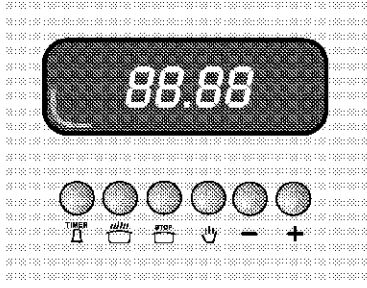


Programsız pişirme (Hemen pişirme)

Hiç bir program yapmadan pişirme işlemini kendiniz başlatıp yine kendinizin bitirmesi demektir.

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

Yarı otomatik programlama yapılması



Fırınınızın pişirmeye hemen başlayıp belirlediğiniz süre sonunda otomatik olarak durmasıdır.

Bu programlamada, yemeğinizi ne kadar pişirecekseniz saate bu süreyi girmeniz gereklidir.

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

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

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

3. Ayarladığınız pişirme süresi sonunda fırınınız otomatik olarak durur ve saat alarm verir.

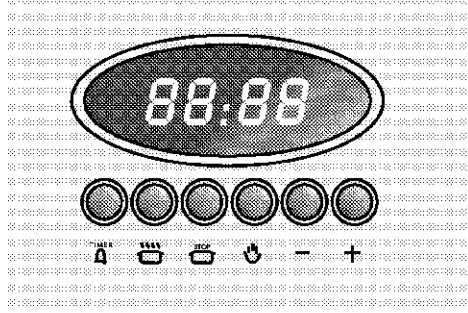
Bu sırada AUTO yazısı göstergede yanıp sönmeye devam edecek, " " işareti de silinecektir.

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

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

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

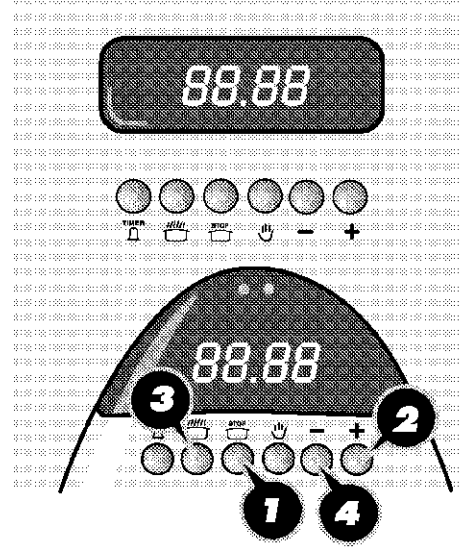
Otomatik programlama yapılması



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

1. Fırınınızın "fırın ısıtıcı kumanda" ve "fonksiyon seçici" düğmelerini

kılavuzunuzda pişirme tablosunda belirtilen konuma getiriniz. Yemeğinizi fırına yerleştirdikten sonra;



2. ❶ " STOP " tuşuna basarken ❷ " + " tuşuna basarak pişirme işleminin önce bitiş saatini ayarlayınız.
- ❸ " TIMER " tuşuna basarken aynı anda ❹ " - " tuşuna basarak bu kez istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız. Göstergede devamlı AUTO yazısı belirecektir.

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

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

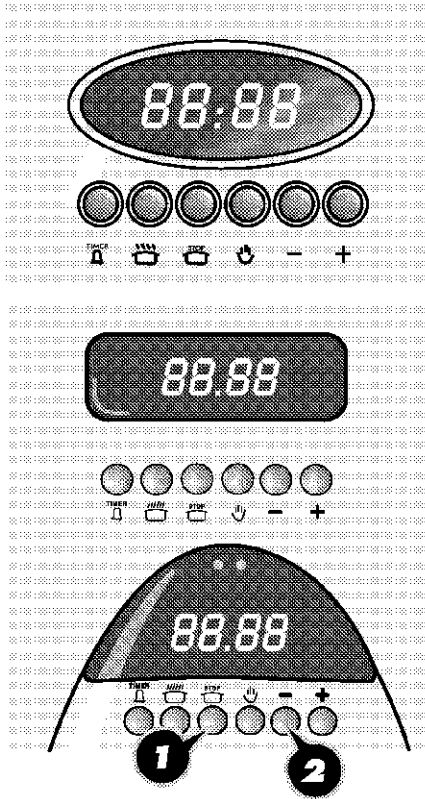
5. Göstergedeki AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu hafızadaki program silinmemiş demektir. Bu programı silmek için " STOP " tuşuna basınız.

Elektrik kesilmesi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapınız.

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

Programlanan sürenin sonradan değiştirilmesi

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



Pişirme bitiş süresini değiştirmek için:

Otomatik programlama yaptıysanız;

- 1 "STOP" tuşuna basıp, azaltmak için 2 "—" , artırmak için "+" tuşuna basınız.

Pişirme süresini değiştirmek için;

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

Uyarı programının değişik amaçlı kullanılması

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

1. "Uyarı için programlama ("TIMER") tuşuna basarken aynı anda "+" tuşuna basarak uyarılmak istediğiniz süreyi ayarlayınız (Örn. 30 dak.) Göstergede " " işareti belirecektir.
2. Saatiniz istediğiniz süre sonunda size alarm verir.
3. Alarmı durdurmak için ("TIMER"), (" "), ("STOP"), (" ") tuşlarından herhangi birine basınız.

Tuş kilidi fonksiyonu " ? ":

Bu fonksiyon fırının yanlış yada kazara çalıştırılmasını engellemek için geliştirilmiştir. Bu fonksiyon kullanıldığında günün saati ve alarm saati ayarlanabilecek, Yarı otomatik ve otomatik programlama yapılabilecek, fakat **fırın çalıştıramayacaktır.** Bu durum çocukların ebeveynlerinin kontrolü dışında, saat ile oynayıp, fırını çalıştırmasını engellemek amacıyla konulmuştur.

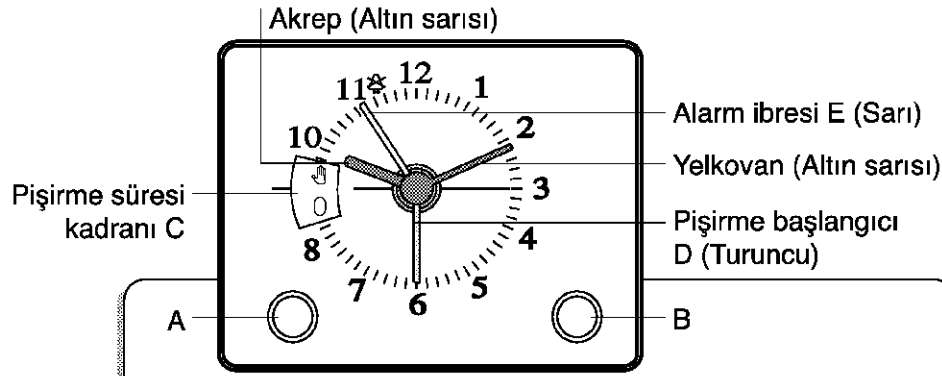
Tuş kilidini aktif hale getirmek için;

1. İlk önce saatte program yapılmışsa programı sıfırlayınız (bakınız saatin sıfırlanması)
2. "TIMER" tuşuna basarken aynı anda " " tuşuna 8 saniye süreyle basınız. Göstergede "ON" uyarısı belirecektir.
3. "+" tuşuna basınız. Göstergede "OF" uyarısı ve " ? " sembolü görünecektir. Yaklaşık 5 saniye sonra sadece " ? " sembolü görünecektir. Bu kilidin aktif hale geldiğini gösterir.

Tuş kilidini kaldırmak için;

1. İlk önce saatte program yapılmışsa programı sıfırlayınız (bakınız saatin sıfırlanması)
2. " " tuşuna basarken aynı anda " " tuşuna 8 saniye süreyle basınız. Göstergede "OF" uyarısı belirecektir.
3. "+" tuşuna basınız. Göstergede "ON" uyarısı görünecek ve " ? " sembolü kaybolacaktır. Yaklaşık 5 saniye sonra göstergede günün saati görünecektir. Bu kilidin devreden çıktığını gösterir.

Programlanabilir saatin kullanılması



- A** : Saat ayarlama düğmesi
B : Pişirme başlangıç zamanını ayarlama düğmesi

Fırının üstündeki senkron motorlu mekanik saat, analog kadranıyla normal bir zaman saati gibi çalışır. Elektrik kesintisinden dolayı veya şebeke frekansının 50Hz'den az olması hallerinde saatiniz geri kalır. Bu, saatin bir arızası değildir. Böyle durumlarda saatinizi ayarlama düğmesiyle ayarlayınız. (Saat ararı talimatına bakınız). Saatiniz 0-180 dakikaya ayarlanabilir. 55 dakikaya kadar ayarlanabilen zil alarmı mevcuttur. Tam otomatik, yarı otomatik veya programsız (manuel) pişirme yapılabilir.

Günün saatini ayarlama

Saati ayarlamak için "A" düğmesini hafifçe kendinize doğru çekerek "⌚" saat ibresi yönünde günün saatine ayarlayıncaya kadar döndürüp bırakınız.

Dikkat! Düğme çekili konumda iken kesinlikle saat dönüş yönünün tersine çevirmeyiniz.

Alarm (zil) zamanını ayarlama

- 55 dakikaya kadar zil ararı yapabilirsiniz.
- İstedığınız süreyi (0 - 55 dakika arası) "A" düğmesini sağa veya sola doğru çevirerek "E" ibresini (sarı renkli) kadran üzerinde ayarlayınız.
- Ayarlanan süre sonunda zil çalmaya başlar.
- Zil kendiliğinden durmaz zili durdurmak için "A" düğmesini sağa veya sola çevirerek "E" ibresini (sarı renkli) "🔔" işareti üzerine getiriniz.
- Bu fonksiyon sadece zamanı hatırlatmak için kullanılır.

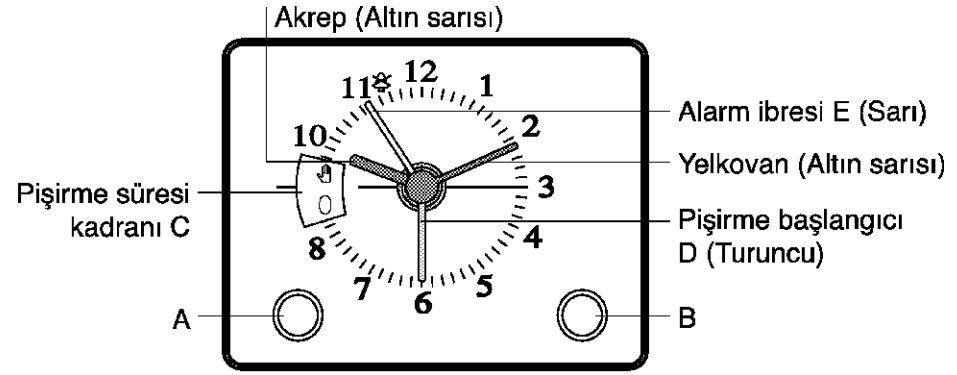
Piştirme süresini ayarlama ("C" kadranı)

0 - 3 saat arası veya devamlı piştirme süresini ayarlayabilirsiniz.

- ☛ Otomatik veya yarı otomatik programlar için istediğiniz piştirme süresini "B" düğmesini sağa doğru çevirerek "C" kadranıyla ayarlayınız.
- ☛ Devamlı (manuel/piştirme süresi için "C" kadranını "0" konumuna getiriniz.

Piştirme başlangıç zamanını ayarlama ("D" ibresi)

- ☛ "C" kadranını "0" konumuna getiriniz.
- ☛ İsteddiğiniz piştirme başlangıç zamanını "B" düğmesini kendinize doğru hafifçe çekerek ana kadran üzerinde "D" ibresi ile (turuncu renkli) ayarlayınız.
- ☛ "C" kadranı "0" da değilse "B" düğmesini kendinize doğru çekmeyiniz. Aksi takdirde saatiniz bozulabilir.

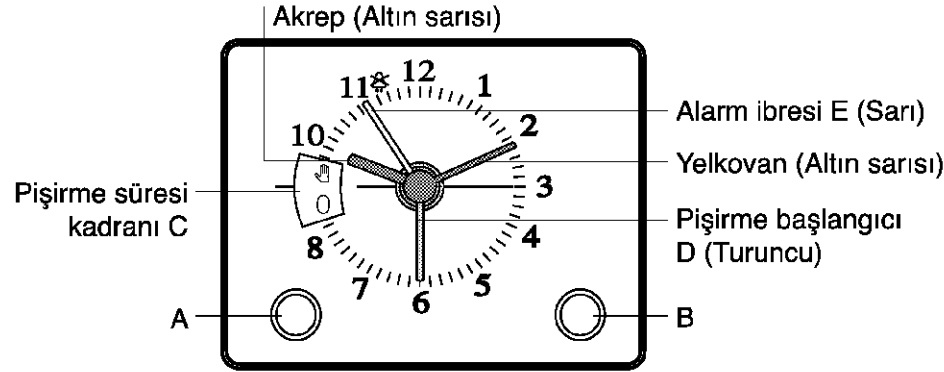


Devamlı kullanım (manuel)

- ☛ "C" kadranını "B" düğmesini saat dönüş yönünde "0" sağa doğru çevirerek "0" konumuna getiriniz.
- ☛ "B" düğmesini hafif çekerek "D" piştirme başlangıç ibresini (turuncu) akrep ile aynı seviyeye getiriniz.

- ☛ "B" düğmesini normal pozisyonuna getirip sağa doğru çevirerek "C" kadranını da "0" işarete getiriniz.
- ☛ Piştirme tablosundan; pişireceğiniz yemek cinsine göre seçeceğiniz sıcaklığı pano üzerinde "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesi ile ayarlayınız.
- ☛ Devamlı kullanımda saat elektrik akımını kesmez. Piştirme bittiğinde ısıtıcı elemanı (resiztansları) kapatmak için "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini sıfırlayınız veya "C" kadranını "0" konumuna getiriniz.

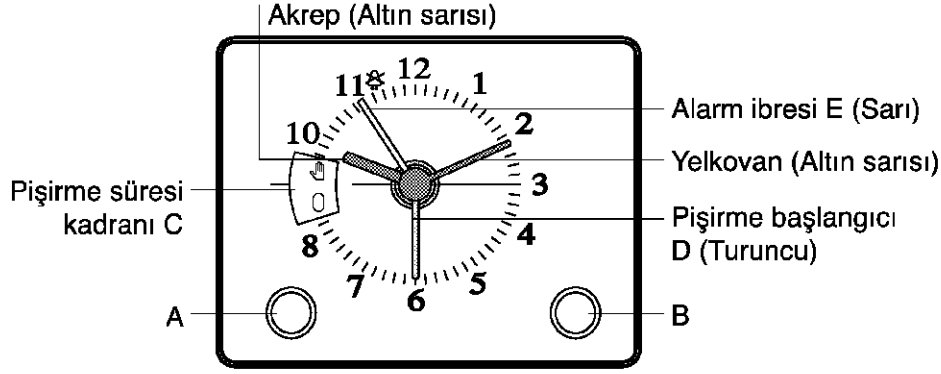
Otomatik program



- "**C**" kadranını "**B**" düğmesini sağa doğru " " " çevirerek " " konumuna getiriniz.
- Pişirme başlangıç zamanını ayarlamak için "**B**" düğmesini " " kendinize doğru hafifçe çekip "**D**" ibresini (turuncu renkli) kadran üzerinde ayarlayınız.
- Pişirme süresini "**C**" kadranında "**B**" düğmesini sağa doğru " " çevirerek ayarlayınız (0-3 saat arasında yemek cinsine göre pişirme süresi verebilirsiniz.)

- Pişirme tablosundan pişireceğiniz yemek cinsine göre sıcaklığı pano üzerindeki "**fırın ısıtıcıları kumanda**" düğmesi ile ayarlayınız.
- Program sonunda elektrik akımı otomatik olarak kesilir ve zil çalmaya başlar. Çalma süresi yaklaşık olarak 5 dakikadır. Bu süre sonunda zil kendiliğinden kesilir. Eğer hemen kesmek istiyorsanız "**B**" düğmesini " " sağa doğru çevirip "**C**" kadranını " " konumuna getiriniz.

Yarı otomatik program (sürel olarak hemen pişirme)



• Anında (hemen) ve sürel olarak pişirme yapabilirsiniz.

• "C" kadranını "B" düğmesini sağa "⌚" doğru çevirerek "0" konumuna getiriniz.

• "B" düğmesini "⌚" hafif çekerek "D" pişirme başlangıç ibresini (turuncu) "Akrep" üzerine getiriniz.

• Pişirme süresini "C" kadranında "B" düğmesini sağa doğru "⌚" çevirerek ayarlayınız.

• Otomatik programda bahsedildiği gibi pişirme tablosundan seçeceğiniz yemek cinsine göre sıcaklığı pano üzerindeki

"fırın ısıtıcı kumanda" düğmesi ile ayarlayınız.

• Pişirme süresi sonunda, elektrik akımı otomatik olarak kesilir ve zil çalmaya başlar. Çalma süresi yaklaşık olarak 5 dakikadır. Bu süre sonunda zil kendiliğinden kesilir. Eğer hemen kesmek istiyorsanız

"B" düğmesini sağa "⌚" doğru çevirip "C" kadranını "0" konumuna getiriniz.

Not: Ayarladığınız süreden 5-10 dakika önce yemeğinizin durumunu görmek istiyorsanız, bu süreyi Alarm (zil) zamanında tarif edildiği gibi "A" düğmesini çevirerek "⌚" "E" alarm ibresi (sarı) ile ayarlanır. (Pişirme süresi 60 dakika verilmiş, 10 dakika önce yemeğin durumu, görülmek isteniyorsa alarm (zil) zamanı 50 dakikaya ayarlanır, 50 dakika sonunda zil çalmaya başlar. (Alarm zil zamanı 0-55 dakika arasında ayarlanır.)

Nakliye ile ilgili bilgiler

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

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

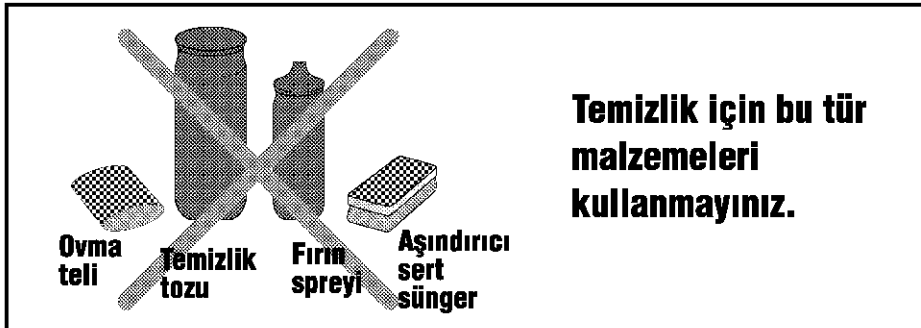
* Orijinal kutusu yok ise; fırın dış yüzeylerine camlı boyalı veya paslanmaz (inox) yüzeylere gelebilecek darbelere karşı önlem alınız.

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

4 Bakım, onarım ve temizlik

- 1. Temizliğe başlamadan önce fişi prizden çıkarınız.**
- 2. Ürünü 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.**
Çamaşır suyu, kezzap gibi maddelerle temizlemeyiniz.
Bazı modellerde düğmeler çıkamaz tip olduğu için; kontrol panosundan çıkarmaya çalışmayınız.

Paslanmaz ve eloksal yüzeylerin ve tutamağın temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayınız. Sabunlu yumuşak bir bez ile sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyiniz.



Fırınınızın içinin temizlenmesi

Fırını her kullanımdan sonra temizlemeye özen gösteriniz. Tepsileri ve ızgarayı çıkarınız. İç kısmını sabunlu bir bez ile silerek temizleyiniz. Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silip, kurulayınız. Fırın uzun süre kullanıldığında ön kapak içinde ve kapak contası üzerinde yoğunlaşma olabilir. Kuru bir bez veya sünger ile oluşabilecek nemi alınız.

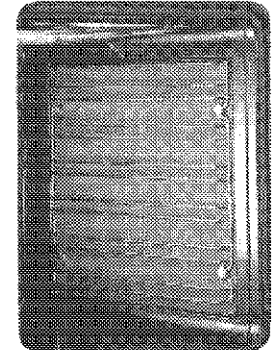
Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız.

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

Piyasadan temin edebileceğiniz özel temizleyicileri üzerindeki uyarılara dikkat ederek kullanabilirsiniz.

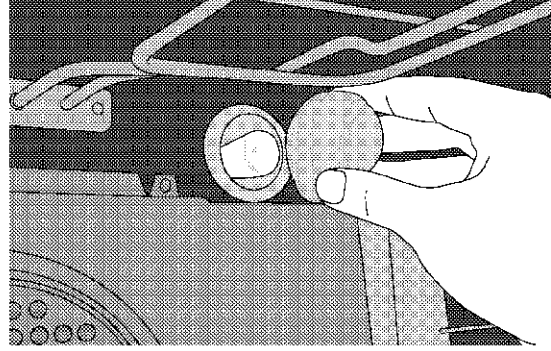
Tel raflı modellerde;

Ürününüzün içinin daha kolay temizlenebilmesi için raflar üzerindeki civataları sökerek tel rafları çıkarın. Çizici olmayan maddelerle rafları yıkayıp kurulayın. Fırın içini de aynı şekilde temizledikten sonra rafları yerine civatalarla tutturun.



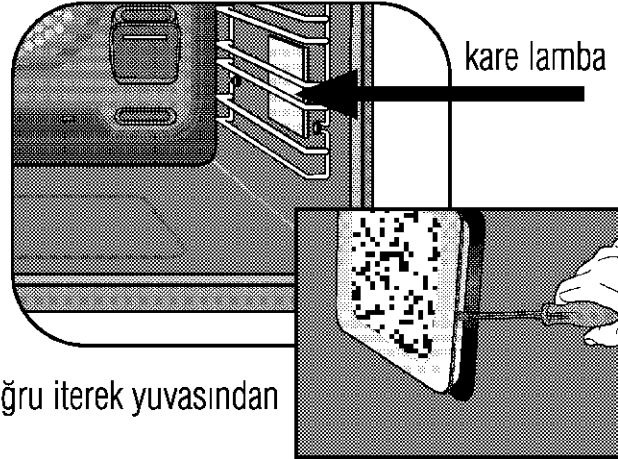
Fırınınızın lambasının değiştirilmesi;

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.



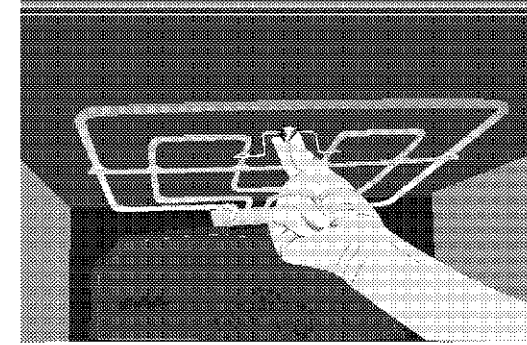
Kare lambalı modellerde Fırınınızın lambasının değiştirilmesi;

1. Fişini prizden çekiniz.
 2. Tel raf üzerindeki civataları sökerek tel rafları çıkarınız.
 3. Lamba camını ince uçlu bir tornavida yardımıyla şekilde görüldüğü gibi hafif yan taraftan kademenin olduğu yüzeyi öne doğru iterek yuvasından kurtarınız.
 4. Arızalı lambayı sola doğru çevirerek çıkarınız.
 5. Yeni lambayı duya takınız, lamba camı ve tel rafları tekrar yerine takınız. Yeni lambayı Yetkili Servislerden temin edebilirsiniz.
- * Lamba tipi 220-230 V, 15/25 W E14, T300°C olmalıdır.



Hareketli Izgaralı modellerde

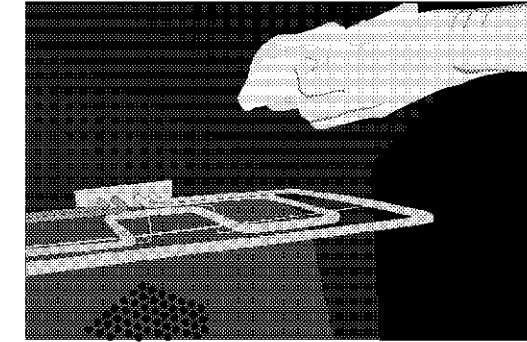
Temizlemeye başlamadan önce üst ısıtıcının soğuk olduğundan emin olunuz.



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

Dikkat!

Isıtıcınız yerinden çıkmış durumdayken fırınınızı çalıştırmayınız!



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

FIRININ YERLEŞTİRİLMESİ VE UYARILAR

Elektrik Bağlantısı Konusunda Dikkat Edilecek Hususlar

- Ürünün elektrik bağlantısını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız.
- Bu cihaz 1. koruma sınıfındadır ve yalnızca toprak hattı olan elektrik bağlantısı ile kullanılmalıdır.
- Ürün, elektrik bağlantılarına temas edilmesini önleyecek şekilde kurulmalıdır.
- Ürünün yerleştirilmesi sırasında, gerekiyorsa en fazla bir yan yüzünün yüksek bir duvar veya dolaba yakın olmasına dikkat ediniz.
- Ürünün sağlıklı ve güvenli kullanımı için, yerleőtirildięi kabinin arka duvarının boş olması tavsiye edilmektedir.
- Ürünün içine yerleőtirildięi kabinin malzemesi, 100 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır. Bu özellikle ahşap malzemeler, kenarlara yapıőtırılan kaplamalar, plastik yüzeyler, kullanılan yapıőkkanlar, boyalar ve cilalar için geçerli ve önemlidir. Ürünün yakın çevresindeki mobilyalar, en az 70 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

Fırının Monte Edileceği Mobilya Kabin Konusunda Dikkat Edilecek Hususlar !

- Ürün kurulmadan önce, mobilya ve tezgahdaki kesme veya imalat işlemlerinin bitirilmesi gereklidir. Ürünün monte edileceği mobilyanın yüzeylerindeki talaş ve çapaklar temizlenmelidir. Aksi halde ürünün kordonu ve elektrik bağlantısı zarar görebilir.
- Mobilya kabin ölçüleri ve ürünün yerleőtirimi için Őemaya bakınız.
 - Ürünün altına çekmece yerleőtirilecekse, ürün ile çekmece arasına ayırıcı bir panel konulması gereklidir.
 - Ürün arka duvara tam yanaşacak şekilde yerleőtirildięinden; elektrik prizi, ürünün montaj alanının dışında, kolayca ulaşılabılır bir yerde konumlandırılmalıdır.

- Entegre fırınlar için, ocak kumanda düğmeleri fırın ön panelinde olacağından, ocak kumanda düğmelerinin elektrik bağlantıları ve yerleştirilmesi buna uygun şekilde yapılmalıdır.
- Mutfak tezgahının mobilya kabine sabitlenmiő olmasına dikkat ediniz.
- Fırının hava alabilmesi için, mobilya ara yüzeyler ile arka duvar arasında 35 mm kadar mesafe olmalıdır.

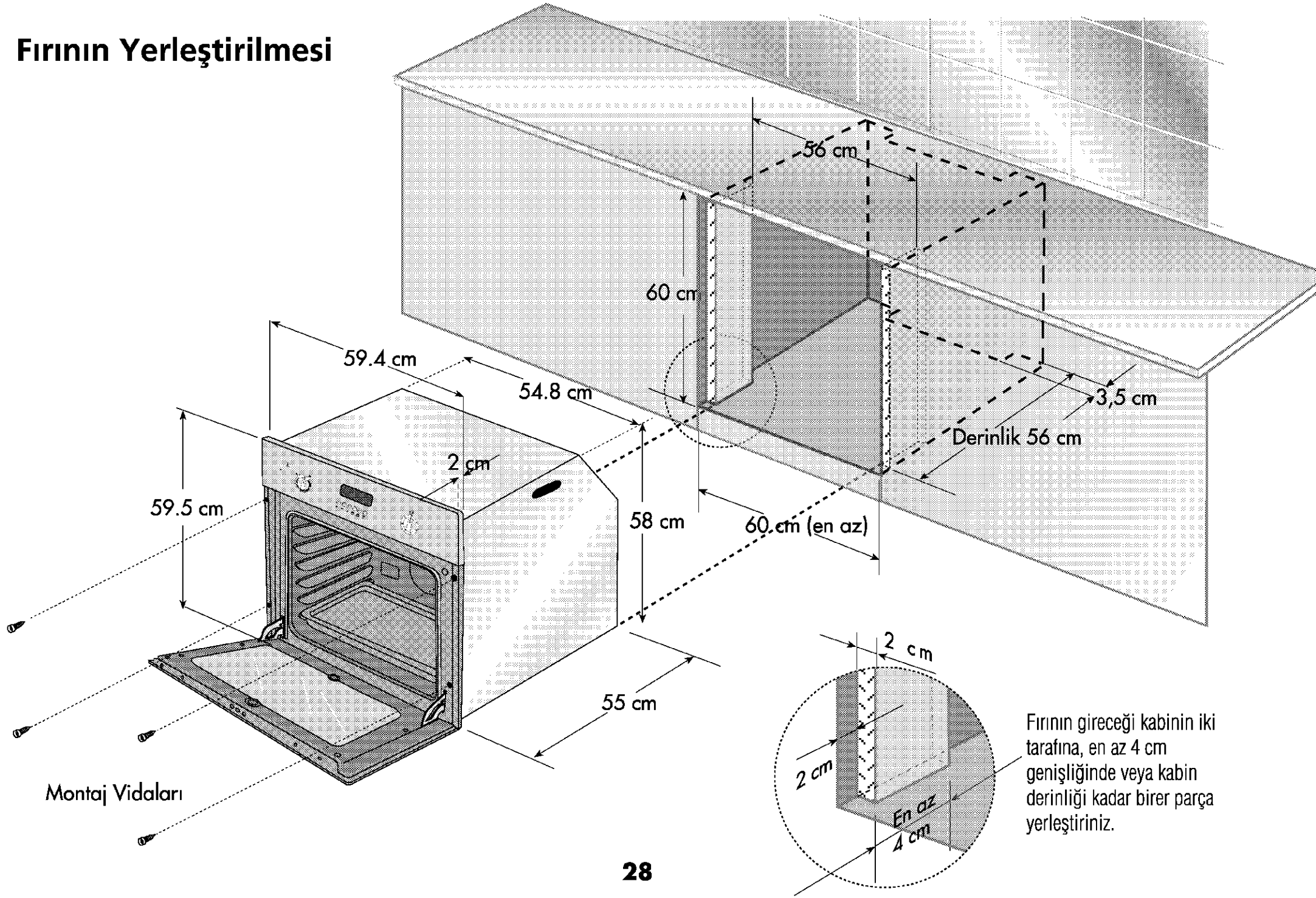
Fırının Yerleştirilmesi Konusunda Dikkat Edilecek Hususlar

- Ürünü iterek, mobilya kabine tam olarak yerleştiriniz.
- Dikkat!** Ürünü yerleştirirken elektrik kablosunun kırılmamasına ve ezilmemesine dikkat ediniz.
- Ürün ile yerleőtirildięi kabinin duvarları arasında hava dolaőtımı için bir miktar boşluk kalmalıdır. Bu nedenle, ününü sabitlemeden önce dolabın içinde ortalamaya çalışınız.
- Ürünü yerleştirdikten sonra vidalar ile Őemada gösterilen şekilde sabitleyiniz.
- Üst tezgah ile ürün arasındaki boşluk herhangi bir malzeme ile kapatılmamalıdır.

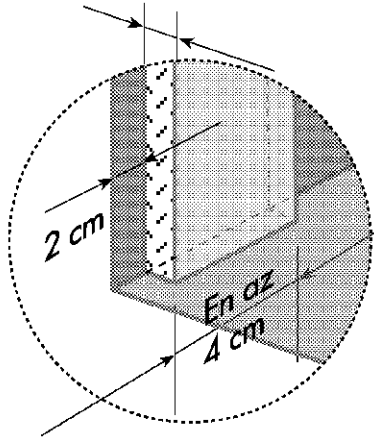
Fırını mobilya kabinden çıkarırken,

- Ürünün elektrik bağlantısını kesiniz.
- Sabitleme vidalarını sökünüz.
- Ürünü yavaşça kaldırıp çekerek yerinden çıkarınız.

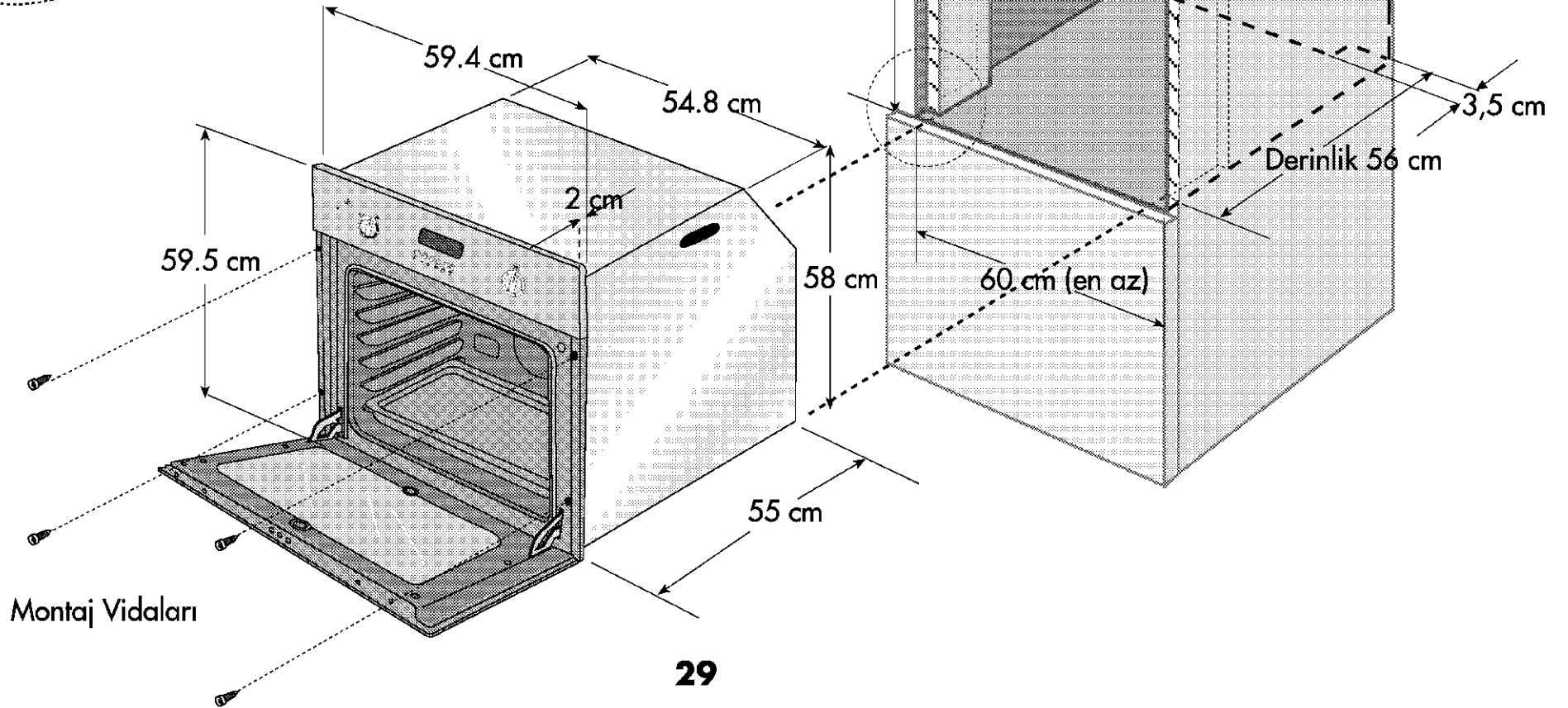
Fırının Yerleştirilmesi



Fırının Yerleştirilmesi



Fırının gireceği kabinin iki tarafına, en az 4 cm genişliğinde veya kabin derinliği kadar birer parça yerleştiriniz.



5 Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gereken işlemler

Servis çağırmadan önce lütfen aşağıdaki kontrolleri yapınız.



Fırın ısıtmıyor ise;

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



Fırın çalışmıyor ise;

Multi sistem fırınlarda fonksiyon seçici düğme gerekli fonksiyona ayarlanmış mı?



Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmış mı?



Fırının bağlandığı prizin 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 FORMU



1. Fırının kullanım yerine yerleştirilmesi;

➤ Fırının altında yüksekliği ayarlanabilir ayaklar vardır. Bu ayaklar denge, yükseklik, pişirme ve emniyet için uygun şekilde ayarlanmalıdır. Fırını yukarı doğru kaldırarak ayakları alttan iki ağızlı anahtarla sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapılır. Pratik olması açısından sadece zemine oturmeyen 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 fırınınızın hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirilmemesi, zorlamanın hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabileceği, bu nedenle fırın altına tekerlekli taşıyıcı yerleştirilmemesi tavsiye edildi.

4. İlk kullanım öncesinde dikkat edilmesi gerekenler;

- Saatli fırınlarda, saatin; ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinden sonra mutlaka ayarlanması gerektiği., aksi halde alt fırın kısmı ve/veya elektrikli ocak kısmının devreye girmeyeceği konusunda tüketici bilgilendirilerek saat ayarı yapıldı.Manuel kullanım tarif edildi. Saatin gösteresinin 22.00- 06.00 saatleri arasında sönük yanabileceği anlatıldı.
- Ocaklarda pişirme yaparken yakınlarda örtü ve perde olması, emniyet açısından tehlikelidir. Alev alabilir. Tüketici bilgilendirildi.
- Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Kokuyu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce maksimum sıcaklık konumunda 45 dk. içi boş olarak çalıştırılması, Daha sonra fırın kapağını açarak havalandırılması gerektiği konusunda tüketici bilgilendirildi.
- Günlük kullanım kartı, kullanma kılavuzu, servis bilgileri ve ücretsiz danışma hattı numarası başvurulabilecek kaynaklardır. Tüketici bilgilendirildi.

5. Fırın üst ocaklarının kullanımı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

- Ocaklardan en fazla verimi elde etmek için tencere tabanı düz olan ve kılavuzda belirtilen uygun çapta tencere kullanılması, uygun olmayan tencerelerin enerjinin boşa harcanmasına neden olacağı tüketiciye anlatıldı.
- Düğmeden ateşlemeli fırınlarda, ocağınızı yakmak için düğmeyi ileri doğru bastırarak çevirdiğinizde ocaklar kendiliğinden yanacaktır. Tüketiciye gösterildi.
- Çakmak düğmesi olan ürünlerde, ocak düğmesini ileri doğru bastırarak çevirdikten sonra çakmak düğmesine basarak ocağınızı yakabilirsiniz.
- Gaz emniyeti olan fırınlarda ocağınızı yakmak için düğmeyi bastırarak çeviriniz ve alevi gördükten sonra da 5-10 sn basılı tutmayı sürdürünüz. Gaz emniyet sistemindeki termik eleman ocağın alevini hissederek devreye girecek ve gaz yolunu açacaktır. Düğmeyi dayandığı noktaya kadar bastırmaya dikkat ediniz. Fırın kısmı gazlı olan ürünlerde termik elemanın devreye girme süresi (ortam sıcaklığına göre değişir) 10-15 sn.dir. Tüketiciye gösterildi. Gaz kesme emniyeti hakkında bilgi verildi.

6. Fırın kısmında pişirme sırasında dikkat edilecekler;

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

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

➤ Pişirme sırasında fırın içindeki diğer tepsileri çıkarınız. Tüketici bilgilendirildi.

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

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

2- Sadece tek tepsi ile pişirme yapabilirsiniz.

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

➤ **Turbo sistemi ile pişirme yapacaksanız;**

1- Tek yemek pişirme durumunda 4. veya 5. raf, (Dar fırınlarda 3. veya 4. raf kullanılır)

İki yemek pişirme durumunda 4. ve 6. rafları, (Dar fırınlarda 3. ve 5. raflar kullanılır)

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

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

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

TÜKETİCİ BİLGİLERİ

İmza:

Adı Soyadı:

Tarih:

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

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

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

➤ **Fırınıızda ızgara fonksiyonu varsa, ön kapak kapalı olarak ızgara yapınız. Aksi halde düğmeleriniz zarar görecektir. Tüketici bilgilendirildi.**

Düğme koruma sacı olan modellerde (1505 TA)

➤ **Fırınıızda ızgara fonksiyonu varsa düğme koruma sacını mutlaka kullanınız. Aksi halde düğmeleriniz zarar görecektir. Tüketiciye gösterildi.**

7. Fırın temizliğinde dikkat edilecek noktalar;

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

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

6 Tüketici Hizmetleri Bilgileri

Değerli Müşterimiz,

Sizlere iyi ürün vermek kadar, iyi hizmet vermenin de önemine inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere çok geniş kapsamlı yeni hizmetler sunmaya devam ediyoruz

Yetkili Servislerimizin haftanın 7 günü 09:00-22:00 saatleri arasında hizmet vermeye başlamasının ardından, Arçelik Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında yeni telefon numarası olan **444 0 888** ile canlı olarak hizmet vermeye başladı. Doğrudan bu numarayı çevirerek Arçelik Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Yeni Numaralar:

444 0 888

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)

Diğer Numara

0.216. 585 88 88

*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. Ürününü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylatınız.
2. Ürününü kullanma klavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda aşağıdaki listede belirtilen size en yakın yetkili servisimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız Hizmet fişi ,ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
6. Kullanım ömrü:10 yıldır.(Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)

TSE

TÜRK STANDARDLARI ENSTİTÜSÜ

TÜRK STANDARDLARINA UYGUNLUK BELGESİ

BELGE NUMARASI : 14.01/411-9

VERİLİŞ TARİHİ : /1999.07.05/

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

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

"ARCELİK" MARKALI

ÜRETİM YERİ ADRESİ : YUKARISOKU KOYU
BOLU

220 V, 50 Hz, I SINIFI, EV VE BENZERİ YERLERDE KULLANILAN, GÖMME TİPİ VEYA
MÜSTAKİLİN YERİNDE DURABİLEN, PIŞIRMA OCAKLI FIRINLAR, FIRINLAR,
OCAKLAR VE İZGARALAR.

İLGİLİ TÜRK STANDARDI : TS 2003 EN 60335-2-6/NİSAN 1996 "GÜVENLİK
KURALLARI-EV VE BENZERİ YERLERDE KULLANILAN ELEKTRİKLI CİHAZLAR
İÇİN BÖLÜM 2.6: EV TİPİ PIŞIRMA OCAKLI FIRINLAR, PIŞIRMA OCAKLARI,
FIRINLAR VE BENZERİ CİHAZLAR İÇİN ÖZEL KURALLAR"

ÜRÜN BELGELENDİRME
MÜDÜRÜ

ÜRÜN VE HİZMET YERİ
BELGELENDİRME DAİRESİ BAŞKANI

DENİZHAN ÖZER

ÜMİT GÜLER

2001.05.23

2002.05.23

2002.05.23

2002.05.23

YIL VEZESİ

YIL VEZESİ

YIL VEZESİ

BU BELGE EN SON YIL TARİHİNDEN İTİBAREN YERİNE YERİNE YAPILMAYAN BELGE GEÇERSİZDİR.
BU BELGE TAYYİN EDİLMİŞ, KÖMÜR VEYA ÇUKURKASININ DİĞERİ AKIYORAK SEKİLE...

8 Garanti konusunda müşterinin dikkat etmesi gerekenler

7 YIL GARANTİ

Değerli Müşterimiz,

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

EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.

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

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

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

EK garanti uygulamasının güncel tutarını, Arçelik yetkili satıcılarından, Yetkili servislerinden veya 444 0 888 nolu Arçelik Çağrı Merkezinden öğrenebilirsiniz.

ÖNEMLİ NOT: Satın aldığınız ek garantinin geçerli olabilmesi ve gerektiğinde ibraz edebilmeniz için, Arçelik A.Ş. tarafından gönderilecek Ek Garanti Sertifikasının elinizde olması gerekmektedir. Ek garantiyi satın aldığınız tarihten itibaren, en geç 2 ay içerisinde ek garanti sertifikanız, faturanız ve müşteri numaranız elinize Arçelik A.Ş. tarafından ulaştırılacaktır. Söz konusu belgeler, bu süre zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen 444 0 888 nolu hattımızdan Çağrı Merkezimizi arayarak bilgi alınız.

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 :/...../.....



*Garanti ile ilgili olarak
Müşterinin Dikkat Etmesi
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 Telefon Hattımız: Hergün 08.00 - 24.00 arasında

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

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



**GARANTİ
BELGESİ**

fırın

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

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

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

Ancak;

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

GENEL MÜDÜR

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No: _____

Tip: 9502 TA 1505 TA 9702 TA

9503 TA 9515 TA 9703 TA

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Unvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____