

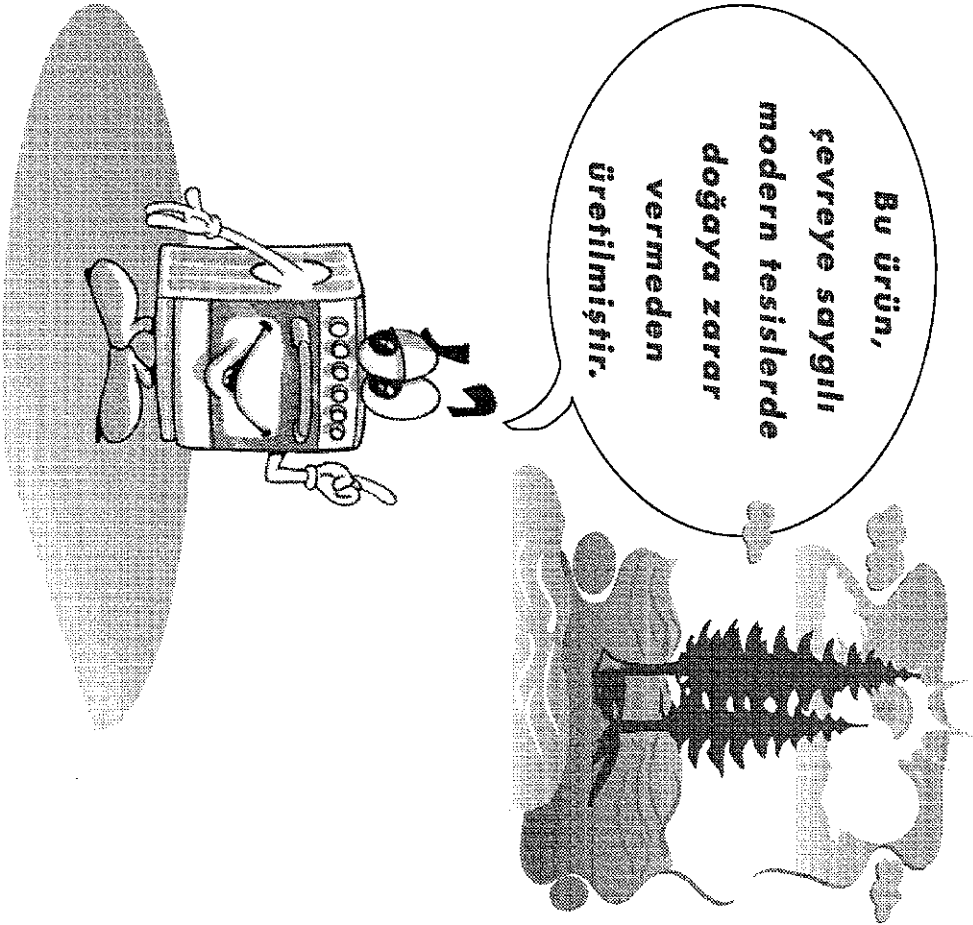
arçelik

9612 DTA

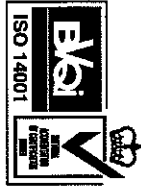
fırın

KULLANMA
KILAVUZU

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



“Değerli Müşterimiz,



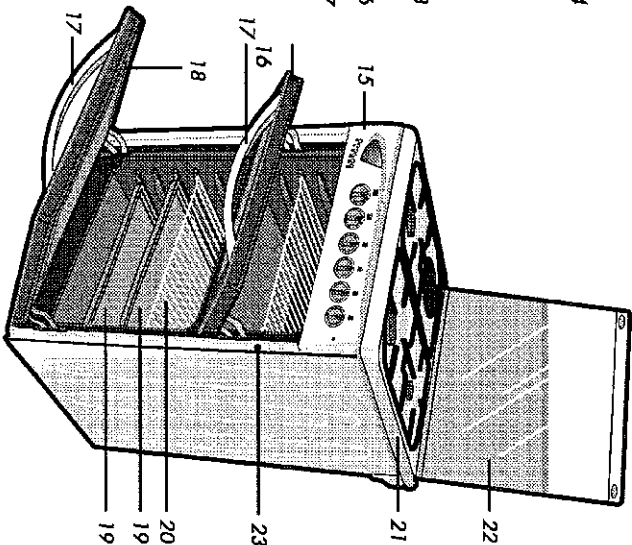
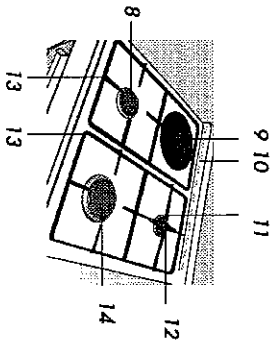
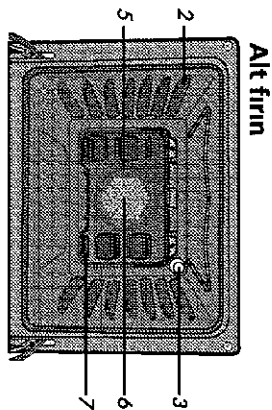
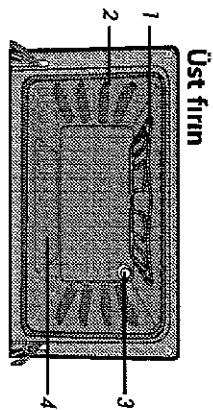
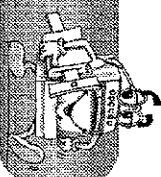
Modern tesislerde üretilen ve titiz kalite kontrolünden geçirilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz.

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

İÇİNDEKİLER

- 1. Bölüm:**
Fırınınızın teknik özellikleri
- 2. Bölüm:**
Uyarılar
- 3. Bölüm:**
Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması
- 4. Bölüm:**
Üst ve Alt Fırın kısmının kullanılması
- 5. Bölüm:**
Bakım ve temizlik
- 6. Bölüm:**
Fırınınızın yerleştirilmesi
- 7. Bölüm:**
Nakliye ile ilgili bilgiler
- 8. Bölüm:**
Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gereken işlemler

1. BÖLÜM: FIRININIZIN TEKNİK ÖZELLİKLERİ



1. Üst rezistans
2. Rafflar
3. Lamba
4. Alt rezistans (sac altında)
5. Turbo rezistans (sac arkasında)
6. Hava emiş delikleri
7. Hava çıkış delikleri
8. Sol ön-gazlı ocak (normal bek)
9. Sol arka- elektrikli ocak
10. Pijirme buhar çıkış bacası
11. Cezve taşıyıcı
12. Sağ arka gazlı ocak yardımcı bek
13. Tencere taşıyıcıları
14. Sağ ön gazlı ocak kuwetli bek
15. Kontrol panosu
16. Üst fırın ön kapak
17. Tutamak
18. Alt fırın ön kapak
19. Tepsiler
20. Tel izgara
21. Bek tablası
22. Üst kapak
23. Izgara anahtarı

Diş genişlik	: 600 mm
Diş derinlik	: 600 mm
Diş yükseklik	: 900 mm

Üst fırın (elektrikli)

İç genişlik	: 445 mm
İç derinlik	: 423 mm
İç yükseklik	: 155 mm
Fırın hacmi	: 29 lt.
Fırın gücü	: 1100 W
Izgara gücü	: 2000 W
Lamba	: 15/25 W
Termostat	: Elektrikli 230°C'a kadar

Alt fırın

İç genişlik	: 445 mm
İç derinlik	: 410 mm
İç yükseklik	: 348mm
Fırın hacmi	: 61 lt.
Turbo rezistansı	: 2100 W

Turbo motor devri : 2300 devir / dakika

Lamba : 15/25 W

Termostat : Elektrikli 265°C'a (MAX) kadar ayarlanabilir

Bek anma güçleri (Brüt)

Sağ arka - Yardımcı bek	: 1000 W
Sol arka - Ø180 Elektrikli ocak	: 1000 W
Sağ ön - Kuwetli bek	: 2900 W
Sol ön - Normal bek	: 2000 W
Besleme gerilimi	: 220 V ~ 50 Hz
Max. fırın gücü	: 5185 W
Yangın tehlikesi koruma sınıfı	: X
Net ağırlık	: 65 kg

2. BÖLÜM: Uyarılar

! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

• Fırınınızı kullanıma hazır hale getirebilmeniz için en yakın **Arçelik Yetkili Servisi**'ni çağırınız. Fırınınız LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Doğalgaza ayarlamak için **Arçelik Yetkili Servis**'ine müracaat ediniz.

• Fırınınızın kullanma voltajı 220 volt ~ 50 Hz tir.

• Fırınınızla birlikte 3 G H 05 V V-F 3x2,5mm² fişsiz şebeke kordonu ve 25 A'lık şalter verilmiştir. Şebeke ile fırın arasında bu şalterin bağlanması gerekmektedir. Şalterin duvarda ulaşılabilir bir yere monte edilmesi gerekir.

• Fırınınızı kullanıma hazır hale getirebilmeniz için önce monte edileceği yeri ve elektrik tesisatını yaptırınız. Daha sonra yetkili servisinizi çağırınız.

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

• **Fırınınızın gaz hortumunu ve şebeke kordonunu sıcak yüzeylere değecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız. Ocakların yakınından**

geçirmeyiniz. Kordon izolasyonu bundan zarar görebilir.

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

• Fırın lambasını değiştirmeden önce, şalteri kapatınız.

• Saati model ürüne sahip iseniz ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saatinizi mutlaka ayarlayınız. Aksi durumda alt **fırın kısmı çalışmayacaktır.**

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

• Cam kapaklı fırınlarda üst cam kapağı kapatmadan önce ocak düğmelerinin kapalı konumunda olduğundan emin olunuz. Aksi halde **cam sıcak nedeniyle çatlayabilir.**

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



- **Ürününüzün fırın kısımlarını kullanırken, fırın bölmesi sıcak olacağından dolayı iç kısmına ve ısıtıcılara dokunulmasından kaçınılmalıdır.**
- Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmuyunuz. Şayet fırın yanlışlıkla, istenmeden çalıştırılacak olursa, alev alabilirler.
- Sıcak kapları veya tava/tepsileri çıkarmak için fırın eldiveni kullanınız.



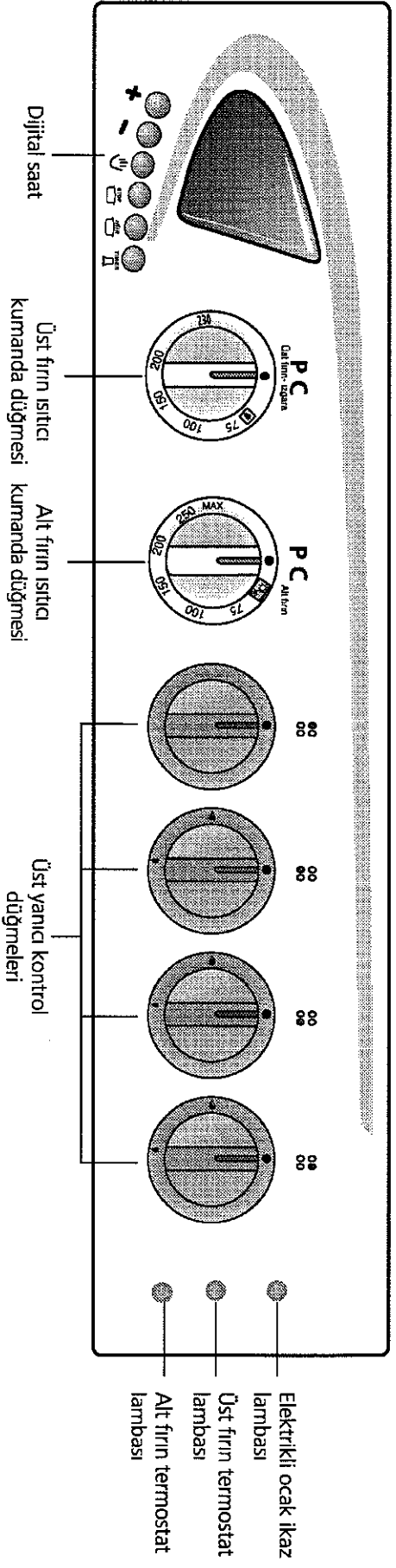
- Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız. Tepsi ve tel ızgara kenarlarındaki kartonları ve ön cama yapıştırılmış olan straforu çıkarmayı unutmayınız. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir.

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

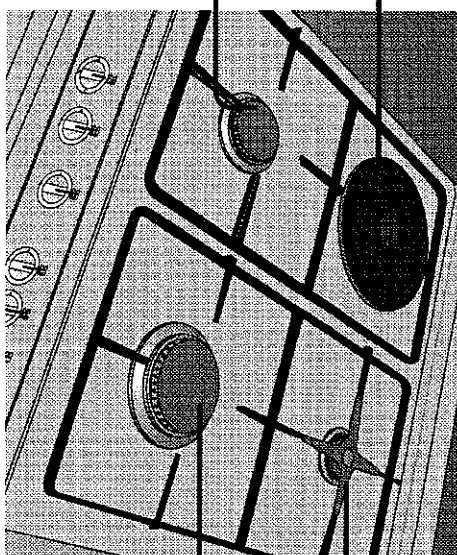
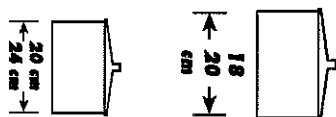


3. BÖLÜM: Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması

9612 DTA



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



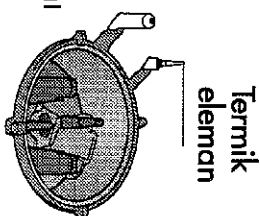
Gazlı ocakların kullanımı ve Ateşleme

Gazlı ocakları kontrol eden musluklar özel emniyet tertibatıdır. Musluklardan ocaklara gaz geçişi ve çakmıkların ateşlenmesi için, düğmeleri saat yönünün tersine çevirerek **ileriyeye doğru** sürekli basılı tutmanız gerekmektedir. Bu durumda peşpeşe otomatik ateşleme yapılacaktır. Yanma gerçekleşene kadar, düğmeyi basılı konumda tutunuz.

Gaz kesici emniyet tertibatı

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

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

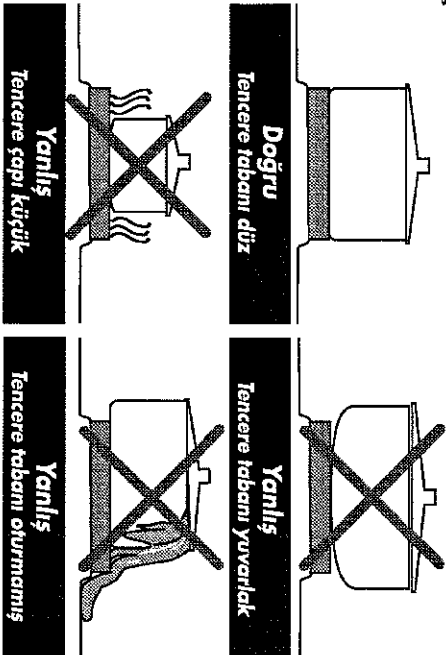


Elektrikli ocak kontrol düğmesi kademeleri

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

Elektrikli ocak kontrol düğmesi

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



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

Elektrikli ocaklar için faydalı bilgiler

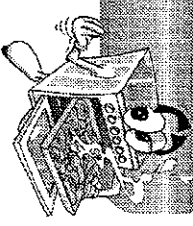
- Elektrikli ocak üzerinde düzgün tabanlı tencere kullanınız. Bu şekilde ısı enerjisi en faydalı şekilde kullanılmış olur.
- Tabanı dışa dönük tencereler kullanmayınız.
- Küçük çaplı tencereler kullanmayınız. Küçük çaplı tencere kullanılması ısı enerjisinin boşa harcanmasına neden olur.
- Elektrikli ocak üstünde kuru tabanlı tencereler kullanınız.
- Elektrikli ocağı kullandıktan sonra ıslak bezle siliniz. Aşırı kirlenme durumunda deterjanlı su ile iyice temizleyiniz.
- Elektrikli ocağı temizledikten sonra üst kısmın kuruması için birkaç dakika ısıtınız. Üst kısmı uzun süre kullanmayacağsanız makine yağı ile yağlayarak ince bir yağ tabakası oluşmasını sağlayınız.
- Elektrikli ocakların çevresindeki paslanmaz sac ısı ile renk değişirebilir. Bunun kullanım yönünden bir sakıncası yoktur.

Ocaklarda kullanılacak tencere çapları

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



4. BÖLÜM: Üst ve Alt Fırın Kısımının Kullanılması



Üst ve Alt Fırın Isıtıcı Kumanda Düğmeleri

Düğme fırın sıcaklığını ayarlayan termostati kumanda eder. Fırın çalıştırıldığında Fırın rezistanları ile birlikte termostat lambası da devreye girer. Fırınınız içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere geldiğinde termostat devreyi keser ve termostat lambası söner. Sıcaklık, ayarlanan değer altına düştüğünde, termostat tekrar devreye girer ve lamba tekrar yanar.

Böylece pişirme süresi boyunca ayarlanan sıcaklık değeri korunmuş olur.

Üst ve Alt Fırının Kullanılması

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



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 kaptaki pişirme yaparsanız, kendi tecrübenize dayanarak uygun pişirme konumunu seçiniz.**

• **Isıyı yansıtın veya kötü ileten kapları hamur işlerini pişirmede kullanmayınız. Fırın tepsi en uygun olanıdır.**

• Tepsileri fırın içine yerleştirirken tepsilerin aynı hızda olmasına dikkat ediniz.

• Kek pişirirken kalıp kullanmanız daha iyi sonuç verir.

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

Ürününüzü ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarını kullanmaktan kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınızı kullanmadan önce, alt fırını MAX, üst fırını 230°C sıcaklıkta 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.

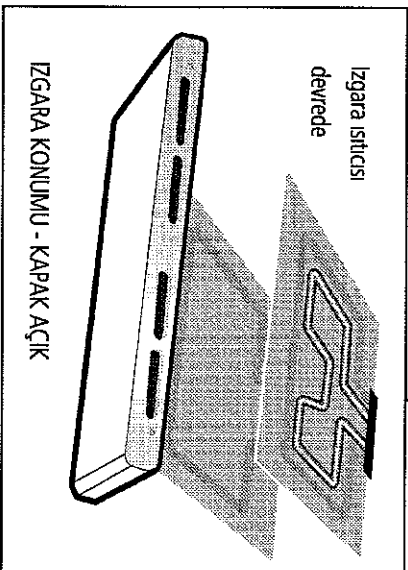
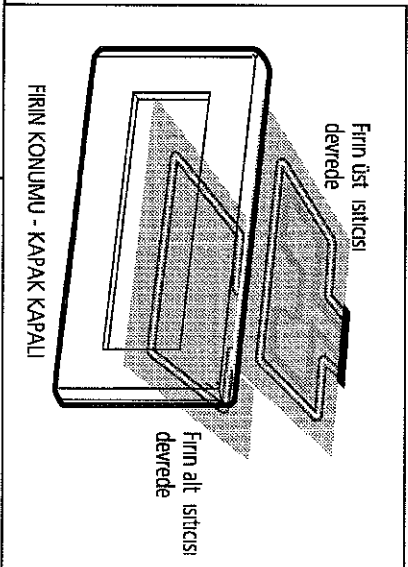
Üst fırında pişirme

1 Fırın saati üst fırına kumanda etmez.

Üst fırın bölümünü hem fırın hem de ızgara olarak kullanabilirsiniz. Ön kapağı kapalıyken fırın konumunda, Ön kapak açıldığında ızgara konumunda çalıştırabilirsiniz.

Fırın konumunda pişirme yaparken, ön kapak açılırsa, ızgara fonksiyonu devreye gireceğinden dolayı fırın içinde bulunan yemeğiniz yanabilir.

Elinizin veya yemeklerinizin yanmaması için, kapağı açmadan önce fırın kumanda düğmesini kapalı konuma getiriniz. Tepsileri çıkarırken fırın eldiveni kullanınız.



PIŞIRMA BİTİMİNDE
Fırın kumanda düğmesini kapalı konuma getirmeyi unutmayınız.

Üst fırın pişirme tablosu

Yemekler	Termostat konumu	Pişirme süresi (dk.)	Raf konumları
Kurabiye	175-185	25-30	1-2
Çörek	160-180	20-30	1-2
Piliç parçall	200-220	45-55	1-2
Balıklar	200	20-25	1-2
Balık buğulama	200-220	15-20	1-2
Yufka böreği	190-200	30-40	2
Bisküvi	160-175	15-25	1-2
Koyun eti	230	55-65	1-2
Pasta hamuru	175	25-30	1-2
Kek (tepside) *	165-175	30-40	1

* Üst fırında kek pişirirken küçük tepsiyi kullanınız. Küçük tepsiyi tel ızgara üzerine yerleştiriniz.

* Kek kalıbı ile yapacağınız pişirmelerde alt fırını kullanınız.

Ürünlerde kullanılan aksesuarlar (modele göre farklıdır):

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

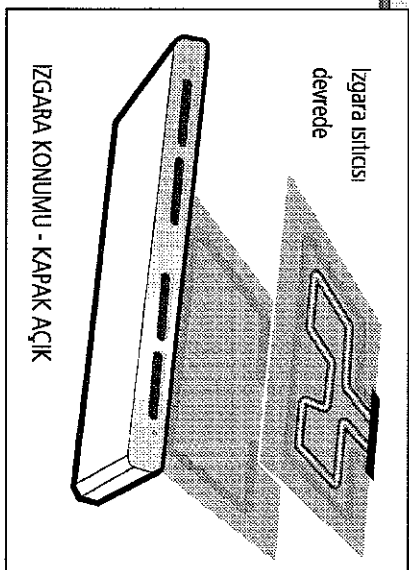


Üst Fırında Izgara Yapılması


Izgara Fonksiyonunun Kullanılabilmesi için; üst fırın gövdesine bir anahtar yerleştirilmiştir. Ön kapak açıldığında ızgara ısıtıcısı devreye girerek ızgara yapmanıza olanak sağlar. Fırın kapağı kapandığında (eğer fırın kumanda düğmesi açık konumunda ise) alt ve üst ısıtıcılar devreye girer, bu durumda üst bölmeyi sadece fırın olarak kullanabilirsiniz.

Izgara Yapılması:

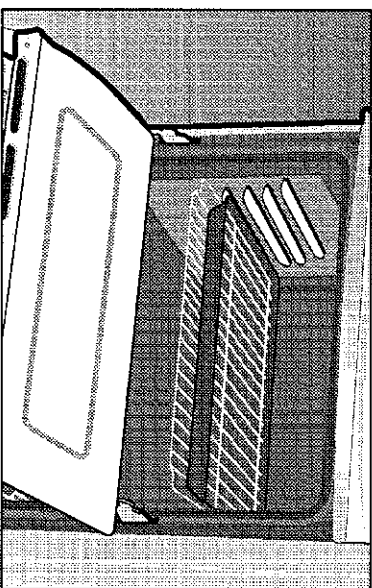
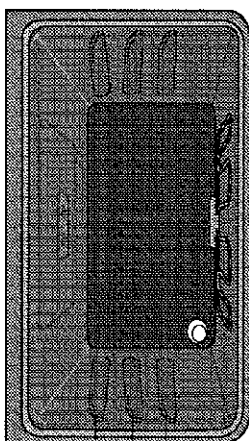
- Ön kapağı açınız
- Üst fırın kumanda düğmesini maksimum konuma getirerek 5-10 dak ön ısıtma yapınız.
- Izgara yaparken tepsi içine konulan tel ızgarayı kullanınız, böylece sıçrayan veya akacak olan yağlar fırın içini kirletmeyecektir.
- En iyi pişirme sonucunu elde etmek için tel ızgara yerleştirilmiş tepsiyi büyük tel ızgara üstüne (ısıtıcıların altına gelecek şekilde) ortalarak yerleştiriniz.
- Izgara yaparken orta veya alt rafı kullanınız.
- Izgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.



Izgara yaparken, ön kapağın açık olması gerekmektedir.

	Izgara 	
	Raf konu.	Piştir. süresi dk.
Kuzu eti	1-2	12-15
Kuzu pizola	1-2	12-15
Dana pizola	1	15-25 (*)
Koyun pizola	1-2	15-25 (*)
Tavuk ızgara	1-2	20-25 (*)
Balık	1-2	15-20

(*) kalınlığa bağlı

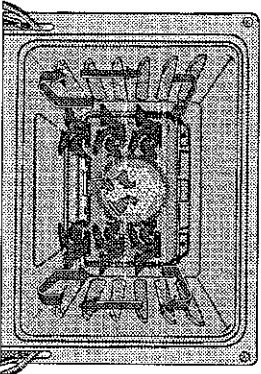


Alt fırın kısmının kullanılması

Fırının alt bölümü Turbo özelliğine sahiptir.

Turbo fırın avantajları

- Kokularını birbirine karıştırmadan, pişirme sıcaklıkları birbirine yakın veya aynı olan, 2 veya 3 çeşit yemeği aynı anda pişirerek enerji tasarrufu sağlar.
 - Turbo fırında, ısıtıcı eleman, iç hacim (şasi içi) içerisinde arka duvar üzerine yerleştirilmiştir. Bu yüzey üzerinde bulunan emiş delikleri yardımı ile hava çekilir ve arka duvar üzerinde emiş delikleri yanında bulunan hava deliklerinden üflenir. Isınan hava tepsellerin alt ve üst yüzeylerinden geçerek pişirme olayını gerçekleştirir. Isıtıcı eleman ve pervane, kontrol panosu üzerinde bulunan **“fırın ısıtıcı kumanda”** düğmesi ile kumanda edilir.
 - Fırın arka duvarındaki ısıtıcının çalışmasıyla oluşan sıcak hava ile birlikte, koku yapıcı maddeler sürüklenerek kimyasal bozulmaya uğrar. Fırın sıcaklığını; pişirme sıcaklığı düşük olan yemeğe göre ayarlamanızı tavsiye ederiz.
- (Pişirme sıcaklığı yüksek olan yemek, tabloda belirtilen süreden geç pişecektir.)



Fırın içi hava dolaşımı

! Saat sadece alt fırına kumanda etmektedir.

Fırının saatinin kullanılarak:

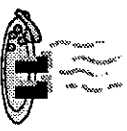
1. Otomatik programlamalı,
2. Yarı otomatik programlamalı ve
3. Programsız pişirme yapabilirsiniz.

Saatli ürünlerde; rezistans elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Rezistansın devreye sokulabilmesi için saatinizin mutaka ayarlanması gerekir. **(Saat kullanma talimatına bakınız.)**

• Saatli ürünlerde programlı pişirme yapmanız durumunda, farklı pişirme sürelerinde pişen yemekler için, en kısa süreli pişirmeye göre program yapınız. İlaye süreleri kendiniz kontrol ediniz.

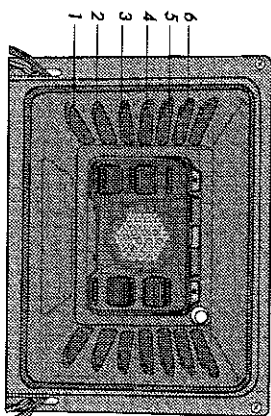
• Otomatik programlı pişirme yaparken; pişireceğiniz yiyeceğin, pişirmeye başlanacak saate kadar fırın içinde beklediğinde bozulmayacak türden olmasına dikkat ediniz. (Örneğin: Kabartma tozu ve maya ile yapılan hamur işleri, etler vb. beklendiğinde bozulur.)

! Alt fırın kullanılırken üst fırın bir miktar ısınabileceğinden, üst fırında yanabilecek malzemeler bulundurmuyunuz.



Turbo fırın pişirme tablosu

Yemekler	PİŞİRME KABİ	RAF KONUMU	TERMOSTAT KONUMU		PİŞİRME SÜRESİ (dakika)
			PİŞİRME BAŞLANGIÇINDA	PİŞİRME SONUNA KADAR	
Pandıspanya (8 kişilik)	24-26 cm çapında pasta kalıbı	3	170-180	170-180	15-25
Kek (kalıpta 5 kişilik)	18-22 cm çapında metal kek kalıbı	3	170-180	170-180	20-30
Kurabiye (12 kişilik)	Büyük tepsi	4	170-190	170-190	20-30
Pogaca (12 kişilik)	Büyük tepsi	4	180-190	180-190	20-30
Çörek ve açma	Büyük tepsi	4	160-180	160-180	20-30
Yufka böreği (8 kişilik)	Büyük tepsi	4	180-190	180-190	35-45
Mayalı börek (8 kişilik)	Büyük tepsi	4	190-200	190-200	25-35
Bisküvi (10 kişilik)	Büyük tepsi	4	170-180	170-180	15-25
Kek (20 kişilik)	Büyük tepsi	4	170-180	170-180	20-30
Talaş böreği (8 ayrı porsiyon)	Büyük tepsi (yaprak hamuru ile)	4	200-210	200-210	20-30
Su böreği (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	4	180-190	180-190	35-45
Fırın makarna (8 kişilik)	Küçük derin tepsi veya 30 cm çapında derin metal tepsi	4	170-180	170-180	35-45
Pizza (8 kişilik)	Büyük tepsi	4	200-220	200-220	20-30
Dana eti (Dana rosto - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	4	250(15 dk)	150	90-120
Kuzu eti (Kuzu kol sarma - 8 kişilik)	Etin hacmine uygun küçük derin tepsi	4	250(15 dk)	160	65-80
Pilav kızartma (büütün,1 adet)	Küçük derin tepsi	4	250(15 dk)	160	55-65
Hindî kızartma (5,5 kg)	Büyük tepsi	4	220(25 dk)	140	170-220
Balık	Küçük derin tepsi	4	200	200	15-20
Revani (20 kişilik)	Büyük tepsi	4	180-190	180-190	20-25
Şekerpare (8 kişilik)	Büyük tepsi	4	170-190	170-190	20-30
Baklava (18 kişilik)	Büyük tepsi (55 yaprak)	4	150-160	150-160	60-70



Raf konumları:

- 3 tepsi için: 2 - 4 - 6
- 2 tepsi için: 4 - 6
- 1 tepsi için: 4

Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır.

• Pişirme süreleri tepsi sayısına ve malzeme miktarına göre değişebilir.

• Turbo fırınlarda hava hareketi olduğundan; etlere konulan sos, bir miktar fazla olmalıdır.

• Tepsileri fırın içine yerleştirirken tepsilerin aynı hizada olmasına, arkaya dayanmamasına dikkat ediniz.

• Börek ve benzeri hamur işleri pişirirken, tepsi aralarındaki boşluğun kapanmasını önlemek için hamuru delerek kabarmasını engelleyiniz.



Elektronik saatin ayarlanması (Saati modellerde)

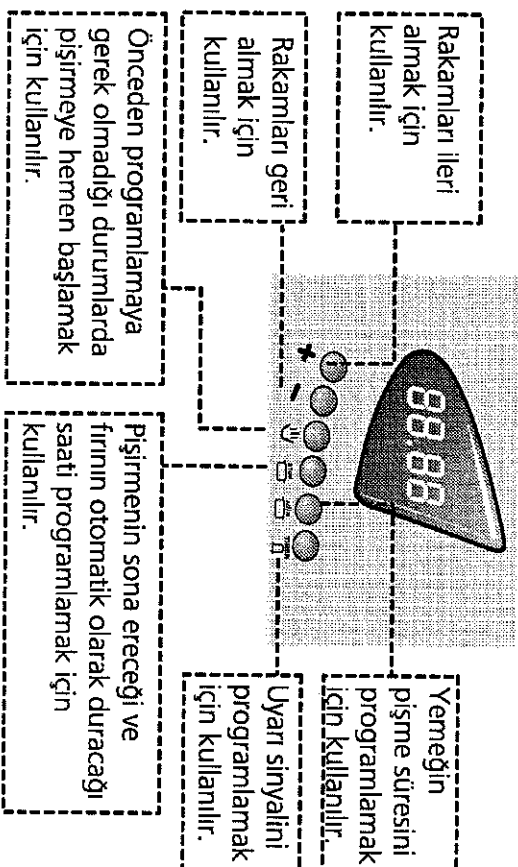
1 Saat sadece alt fırına kumanda eder.

Fırınınızı kullanmaya başlamadan önce saatinizi ayarlamamız gerekmektedir. Aksi takdirde fırınınız çalışmaz.

Rezistansa elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Rezistansın devreye sokulabilmesi için, saatin mutlakla ayarlanmış olması gerekir.

Fırınızdaki saat, normal bir zaman saati gibi çalışır.

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





Fırınınızın saatinizi;



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 fırının çalışmakta olduğunu gösterir.

 : Sürekli yanarsa uyarı için programlanmış olduğunu gösterir.

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



Saatli ürünlerde

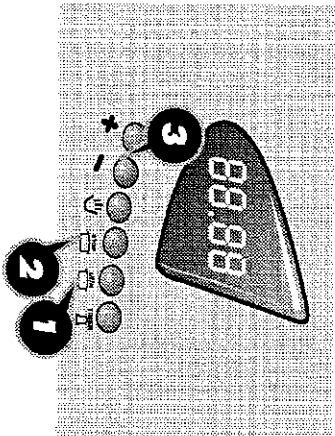
Fırının çalıştırılması elektronik saat ve **"fırın ısıtıcı kumanda"**

düğmesi yardımıyla yapılır.

3 çeşit pişirme işlemi mevcuttur.

- Manuel
 - Yarı otomatik
 - Tam otomatik
- Öncelikle saati günün saatine ayarlamak gerekir.

Günün saatine ayarlamak:



1. "1", "2" tuşlarına aynı anda basarken "—" veya "+" tuşuna basarak günün saatini ayarlayınız.

"—", "+" tuşları ile birer birer ilerleme yapabildiği gibi sürekli basılı tutulursa hızlı bir şekilde ilerler.

2. Elinizi çektiğiniz andan itibaren saatiniz ve aynı anda da fırınınız

manuel olarak çalışmaya başlar.

Fırınınız çalışmasını

istemiyorsanız **"fırın ısıtıcı**

kontrol" düğmesinin 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)

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"** düğmesini pişirme tablosunda verilen konuma getiriniz.

3. Programsız pişirmede saat elektrik devresini kesmez; yemeğin piştiğine kendiniz karar vererek düğmeyi **"0"** konumuna getiriniz.

Önce sıfırlama yapınız. Eğer, herhangi

bir şekilde fırınıızda 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

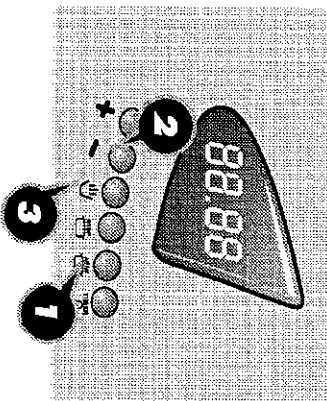
programı sıfırlamanız gerekir.

Aksi takdirde programsız pişirme

yapamazsınız.

Saatin sıfırlanması

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



Dikkati!
Program sıfırlanmadan tekrar programlama yapılamaz.



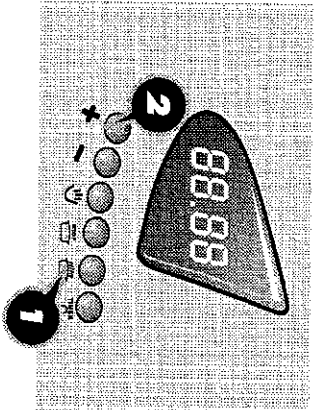
Yarı otomatik programlama yapılıması

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, getiriniz.

Yemeğinizi fırına yerleştirdikten sonra;



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

Fırının çalışması sırasında " " tuşuna basarak kalan süreyi görebilirsiniz.

Bu tuşa bastıktan 5 saniye sonra tekrar günün saati görünür.

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

Bu sırada AUTO yazısı göstergede yanıp sönerek sinyal verecek, " " işareti de silinecektir.

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

4. "Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 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 yapılıması

Pişırmenin biteceği saati ve pişıirme 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 pişıirme tablosunda belirtilen konuma getiriniz. Yemeğinizi fırına yerleştirdikten sonra;

2. " " tuşuna basarken

② " + " tuşuna basarak pişıirme işleminin önce bitiş saatini ayarlayınız.

③ " " tuşuna basarken aynı anda

④ " — " tuşuna basarak bu kez

istediğiniz pişıirme süresini ayarlayınız.

Göstergede devamlı AUTO yazısı

belirecektir.

3. Pişıirme işlemi sona erdiğinde fırın

otomatik olarak durur ve saat alarm verir.

Alarm sesini durdurmak için " " ,

" " ve " " tuşlarından herhangi

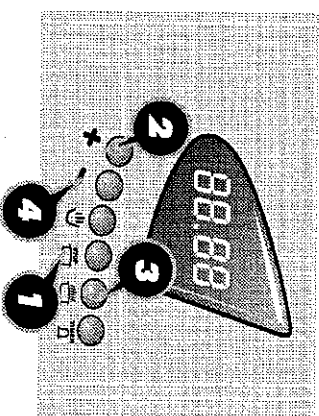
birine basınız.

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

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

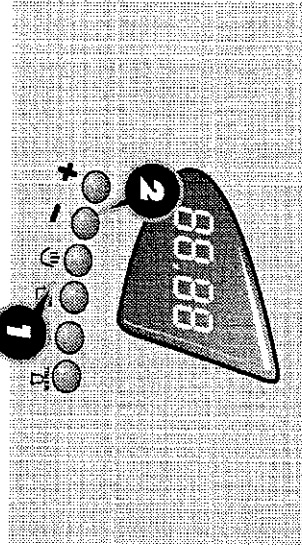
Elektrik kesilmesi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapınız.

Fırının çalışması sırasında isterseniz pişıirme süresini veya pişıirmenin 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,
 - 2 azaltmak için "-", artırmak için "+" tuşuna basınız.

Pişirme süresini değiştirmek için;

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

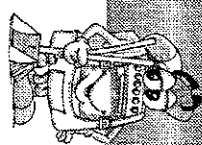
Uyarı programının değişik amaçlı kullanılması

Fırınınızın saatini pişirme programı dışında herhangi bir uyarı amacıyla da kullanabilirsiniz.

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



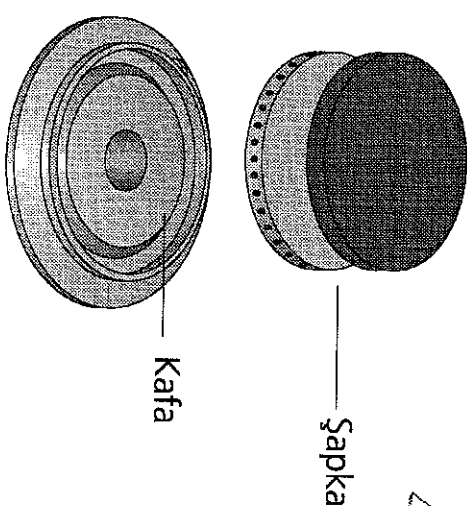
5. BÖLÜM: Bakım ve Temizlik



1. Temizliğe başlamadan önce şalteri kapatınız.
 2. Ürününüzü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizilecek tanecekler içermemesine dikkat ediniz. Tanecekler içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.
 3. Kontrol paneli ve düğmeleri temizlerken işaretlerin silinmemesi için aşındırıcı tanecekler içeren sıvı temizleyiciler ve telli bulaşık süngeri de kullanmayınız.
- Çamaşır suyu, kezzap gibi asit içeren maddelerle temizlemeyiniz.**
- Düğmeleri çıkmaz tip olan modellerde, düğmeleri panelden çıkarmaya çalışmayınız.**

Fırın üst kısmı ve gazlı ocakların temizlenmesi

- Fırınınızın üst kısmında bulunan tencere taşıyıcılarını, gazlı ocakların şapka ve kafalarını kaldırınız.
- Bek tablasını sabunlu bez ile silip temizleyiniz. Gazlı ocakların kafa ve şapkaları ile tencere taşıyıcılarını sabunlu su ile yıkayıp durulayınız.
- Bek tablasını bulaşık teli ile temizlemeyiniz. Yüzeyin çizilmesine neden olur.
- Tencere taşıyıcılarının alevle temas eden uç kısımlarındaki emaye ısıdan dolayı dökülebilir. Emayesi dökülen uç kısımlar paslanmaya neden olmaz. Bu şekilde kullanımda sakınca yoktur.



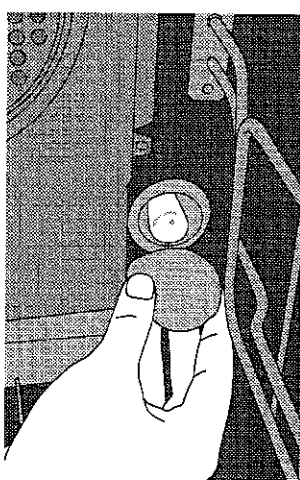
Not: Bek, kafa ve şapkalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız. Bek kafalarında sabunlu su ile çıkarılmayan kir ve lekeler için, piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini üzerlerindeki tariflerine göre kullanınız. Her temizlemeden sonra bek kafalarını kurulayınız.

Fırınınız için temizlenmesi

Temizliğe başlamadan önce şalteri kapatınız. Tepsileri ve ızgarayı çıkarınız. İç kısmını sabunlu bir bez ile silerek temizleyiniz. Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silip, kurulaınız. Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız. Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.

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

Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.



Fırınınızın lambasının değiştirilmesi;

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



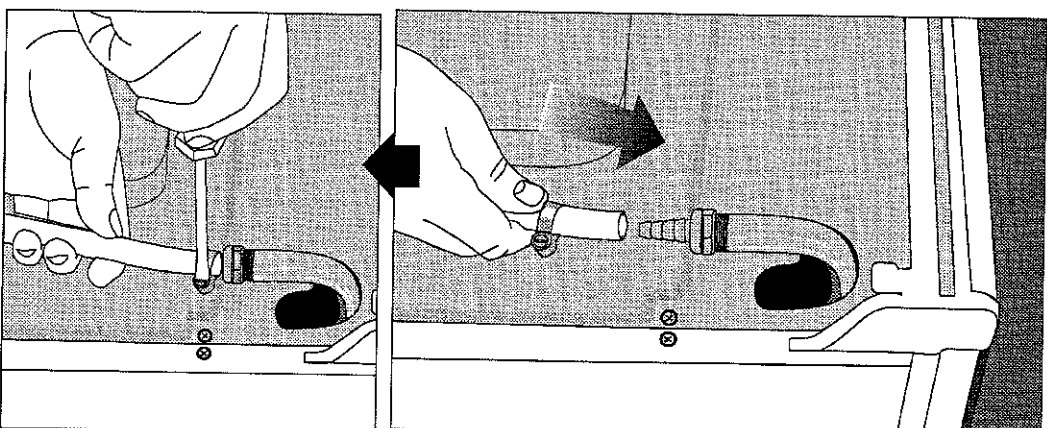
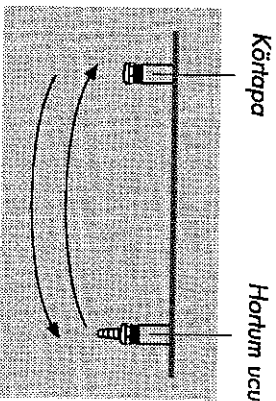
6. BÖLÜM: Fırının Yerleştirilmesi

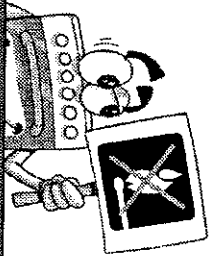
Ürününüz LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Ürününüzü LPG ile kullandığımızda TSE onaylı **300 mmSS** çıkış basıncında detandörle kullanınız.
Detandör ve hortumun, sızdırmazlık tehlikesine karşı, belirli bir kullanım süresi sonunda değiştirilmesi gerekir.

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

Gaz hortumunun takılması

T p n duruş yerine göre, fırınının arkasındaki sıvri hortum ucu ile körtapayı yer değiştirerek uygun konumu seçiniz. Kelepçeyi hortuma takınız. Hortumun bir ucunu kaynar suda 1 dakika bekletip yumuşatınız ve fırınının sıvri hortum ucuna sonuna kadar geçiriniz. Son olarak kelepçeyi tornavida ile iyice sıkınız. Hortumun diğer ucu için de aynı işlemi yapıp tüp bağlantısını yapınız. **Sızdırmazlık kontrolünü (Bakınız syf. 20) mutlaka yapınız.**





Dikkati
Gaz kaçağını
kontrol için
kesinlikle kibrit
veya çakmak alevi
kullanmayınız.

Sızdırmazlık kontrolü

Fırınınızın kontrol panosu üzerindeki düğmelerin kapalı ve tüpün açık konumunda olmasına dikkat ediniz. Gaz kaçağı kontrolü için hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtüp sürünüz. Gaz kaçağı var ise, sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçiriniz.

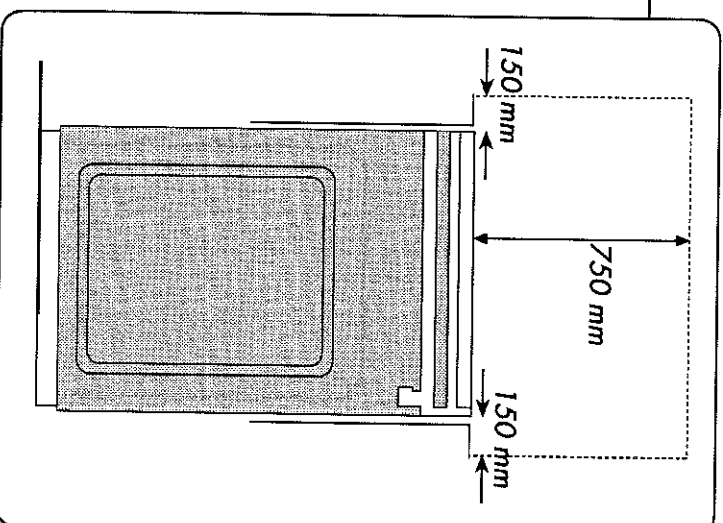
Ürününüzü yerine yerleştirirken tezgah seviyesinde olmasına dikkat ediniz. Gerekirse ayaklardan ayarlayarak tezgah seviyesine çıkarınız. Ürünün üst kısmı ile yan duvarlar arasında 150 mm mesafe olmalı ve bu kısımlar ısıya karşı dayanıklı bir malzemeden yapılmış olmalıdır. Ürünün üst yanıklarından yukarıya doğru 750 mm boşluk bırakılmalıdır.

Ayakların ayarlanması

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

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

Fırınınızın gaz hortumunu ve elektrik kordonunu fırının ısınan bölümlerinden, özellikle arkasından dolandırmayınız. Gaz bağlantısı yapılan fırınınızı hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirmeyiniz. Zorlama, hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabilir.



7. BÖLÜM: Nakliye ile ilgili bilgiler

• Eğer nakliye ihtiyacınız olursa;

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

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

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

• Orijinal kutusu yok ise;

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

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



8. BÖLÜM:

Yetkili servis çağırmadan önce yapılması gereken işlemler

Servis çağırmadan önce lütfen aşağıdaki kontrolleri yapınız.



Fırın çalışmıyor ise;

Şalter kapalı, sigorta atmış olabilir. saatli modellerde saat ayarlanmamış olabilir.



Fırın ısıtmıyor ise;

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi ile sıcaklık ayarı yapılmış mı?



İç aydınlatma lambası yanmıyor ise;

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



Pişirme (alt/üst kısım eşit pişirmiyor ise);

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



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

Model	9612 DTA
A (çok verimli) den G (az verimli) ye kadar olan skalaya göre enerji verim sınıfı	A
Enerji Tüketimi (kWh) Isıtma Fonksiyonu Geleneksel Fanlı Hava Dolaşımı (Standart yükte)	0,78
Kullanılabilir Hacim (Litre)	61
Boyut Küçük Orta Büyük	→
Standart Yükte Pişirme Süresi (dk)	50
Gürültü (dB (A) re 1 pW)	—
En Büyük Pişirme Yüzeyi (cm²)	1430

Garanti ile ilgili olarak MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Oeski Fırın'ın normal dışında kullanılmamasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
 2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yüklenme, 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 montaj ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

Garanti belgesinin tekemmül ettirilerek tüketiciye verilmesi sorumluluğu, tüketiminin mali satın aldığı satıcı, bayi, acenta ya da temsilciliklere aittir. Garanti belgesi üzerinde bahriyat yapıldığı, ürün üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersizdir.

Çağrı Merkezi

444 0 888

Diğer Numara

0216 585 8 888

*Çağrı Merkezi Telefon Hattımız
Her gün 08.00 - 24.00 arasında*

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

arçelik

ocaklı GARANTİ fırın BELGESİ

ARÇELİK Ocaklı Fırının, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik'in yetkili kıldığı Servis elemanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemesi şartıyla, bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı ürün 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 masraflı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresi ile 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 tamamlanmaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

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

Ancak, -Ürün 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 yetkilisiince düzenlenecek raporla arzanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkılacak sorular için Saray 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 dayanarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca T.C. Sarayı ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR

GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No: _____

Tip: _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Unvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kase ve İmza): _____

285.6407.19/R0/03.03.03