

***ənkəstre fırın
kullanım kılavuzu***

*9530 MB/ 9550 MS/ 9550 DS
9551 DB/ 9555 DGB/
9630 MI/ 9630 PMI/
9650 DI/ 9650 PDI
9654 DI/ 9655 DGI/ 9655 PDGI/
9750 DGA*

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun !

Değerli Müşterimiz,

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

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

Bu kullanım kılavuzu...

Ürününüzü hızlı ve güvenilir bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.

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

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

Semboller ve açıklamaları

Kullanım kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.



Can ve mal güvenliği açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.



Elektrik gerilimine karşı uyarı.

İÇİNDEKİLER

1 **Ürün teknik özellikleri..... 3**

2 **Ürününüzü kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları..... 4**

Genel güvenlik.....4
Evinizde çocuk varsa.....5

3 **Ürününüzün Yerleştirilmesi... 6**

Fırınınızın yerleştirilmesi.....7
Fırının montajı ve uyarılar.....8

4 **Ürününüzün üstün özellikleri, pratik ve yararlı bilgiler..... 9**

5 **Kontrol panosunun tanıtımı..10**

6 **Fırın kısmının kullanımı.....12**

Fırın kısmının kullanılması.....12
Izgara yapılması..... 17
Elektronik saatin kullanımı..... 18

7 **Bakım ve temizlik..... 23**

Fırın içinin temizlenmesi..... 23
Fırın lambasının değiştirilmesi... 24
Nakliye ile ilgili bilgiler..... 25

8 **Servis çağırılmadan önce yapılması gerekenler..... 26**

9 **Tüketici Hizmetleri Bilgileri..27**

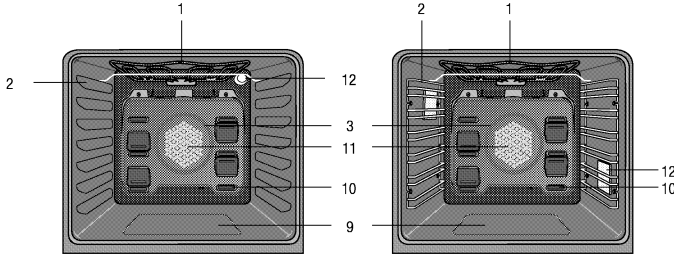
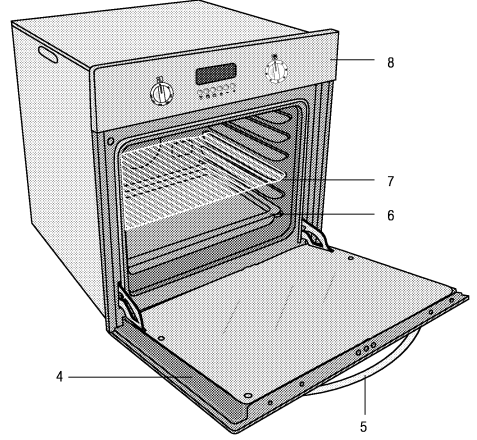
10 **Garanti konusunda müşterinin dikkat etmesi gerekenler..... 28**

11 **Garanti Belgesi..... 34**

1

Fırının teknik özellikleri

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



	9530 MB	9550 MS 9654 DI	9550 DS/ 9551 DB/ 9555 DGB 9630 MI/ 9630 PMI 9650 DI/ 9650 PDI/ 9655 DGI/ 9655 PDGI/ 9750 DGA
Dış genişlik	594 mm	594 mm	594 mm
Dış derinlik	550 mm	550 mm	550 mm
Dış yükseklik	595 mm	595 mm	595 mm
Gireceği yer ölçüleri			
Genişlik	600 mm	600 mm	600 mm
Derinlik	560 mm	560 mm	560 mm
Yükseklik	600 mm	600 mm	600 mm
Besleme gerilimi	220 - 230 V ~ 50 Hz	220 - 230 V ~ 50 Hz	220 - 230 V ~ 50 Hz
Izgara gücü	2300 W	2300 W	2300 W
Fırın max. gücü	2400 W	2600 W	2500 W
Lamba	15/25 W	15/25 W	15/25 W
Pişirme	Saatli modellerde, Elektronik dijital saatle programlı - programsız pişirme		

! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

Çocuklar denetlenerek cihazla oynamaları önlenmelidir.

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

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

☛ Fırınınız tek faz elektrik bağlantısı için uygundur. Sigortanız, tek faz kullanımlarda en az 16 A olmalıdır. Bağlantı için kullanacağınız şebeke kordon tipi; **3x1,5 H05W-FG 1.50 mm** olmalıdır.

☛ Fırınınızın şebeke kordonuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fişin mutlaka topraklı bir hat ile kullanılması gereklidir. Topraklama tesisatını **ehliyetli bir elektrikçiye** yaptırınız. Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

☛ **Fırınınızın 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.

☛ **Fırında pişirme yaparken, fırın kapağını açtığınızda sıcak hava ve buhar çıkışı olacağından, yüzünüzü ve ellerinizi buhar ve sıcak havanın yakıcı etkisinden koruyacak şekilde durunuz.**

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

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

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

☛ Fırının alt kısmını alüminyum folyo ile örtmeyiniz.

☛ **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.

☛ Fırın kısmını kullanırken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir.

☛ **Çocukları fırından uzak tutunuz.**

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

☛ **Soğutma fanı, fırın kapatıldıktan belli bir müddet sonrasında kadar çalışmaya devam edecektir.**



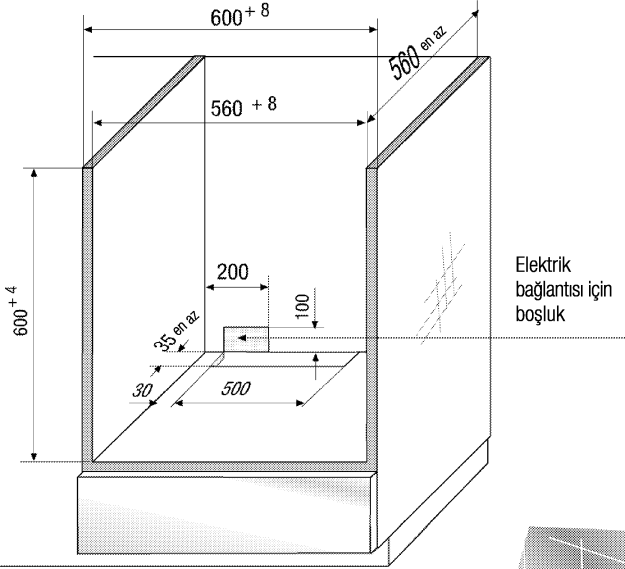
Ürün kalitesini arttırmak için önceden haber verilmeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapılabilir. Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürününüzle birebir uyum içinde olmayabilir. Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.



☛ 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.

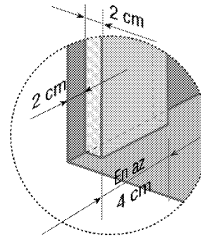
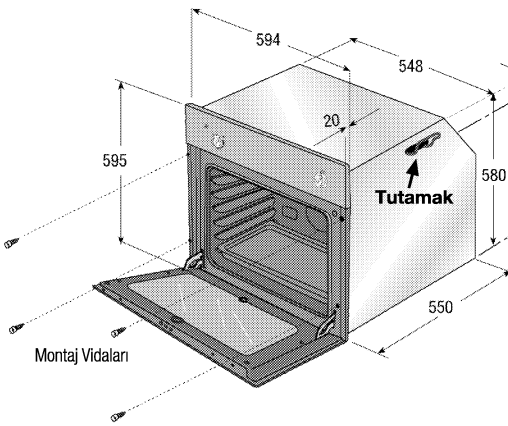
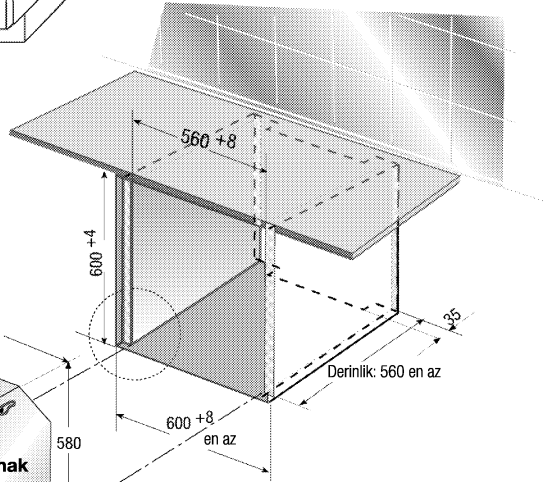
☛ **Ürününüzde pişirme sırasında oluşan buhar pano ile ön kapak arasından, fan ile dışarı atılmaktadır. Bu fan pişirme bittikten sonrada 20-40 dakika arası çalışarak mobilyanın ısı ve buhardan etkilenmesini önlemektedir. Bu durum fırınla ilgili bir problem değildir.**

3 Ürününüzün yerleştirilmesi



- Ürünü taşımak için, iki yanda bulunan taşıma yuvalarını veya tel tutamakları kullanınız.

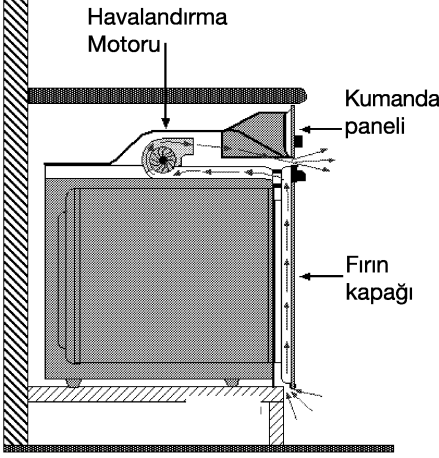
Not: Ürününüzü tel tutamaklı ise, taşıma işi bittiğinde, tutamakları tekrar yan duvar içerisine itiniz.



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

Fırının Montajı ve Uyarılar

Vantilatörü olan cihazlar için montaj



Cihaza entegre vantilatör, bir taraftan fırının kurulu olduğu mobilyayı, diğer taraftan da cihazın ön panelini soğutmaktadır. Vantilatör, fırın belirli bir ısıya ulaşır ulaşmaz otomatik olarak devreye girer (işletimden yaklaşık 10-20 dakika sonra) ve işletim sonuçlandırdıktan sonra da bir süre çalışmaya devam eder.

Elektrik Bağlantısı Konusunda Dikkat Edilecek Hususlar

- Cihazın elektrik bağlantısını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırınız.
- Bu cihaz 1. koruma sınıfındadır ve yalnızca toprak hattı olan elektrik bağlantısı ile kullanılmalıdır
- Eğer ürün ile birlikte, şebeke kordonu verilmiyor veya şebeke kordonu veriliyor ancak fiş verilmiyor ise; ürün üzerindeki bütün kutupların elektriğini kesebilecek kontakları arasında 3 mm açıklık bulunan bir şalterin ürünle birlikte kullanılması gerekmektedir.
- Cihazın içine yerleştirildiği kabinin malzemesi, 100 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır. Bu özellikle ahşap malzemeler, kenarlara yapıştırılan kaplamalar, plastik yüzeyler, kullanılan yapışkanlar, boyalar ve cilalar için geçerli ve önemlidir. Cihazın yakın çevresindeki mobilyalar, en az 70 °C sıcaklığa dayanıklı olmalıdır.

Fırının Monte Edileceği Mobilya Kabin Konusunda

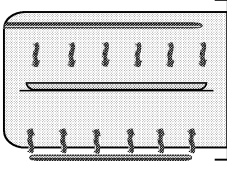
Dikkat Edilecek Hususlar !

- Mobilya kabin ölçüleri ve cihazın yerleşimi için şemaya bakınız.
- Cihazın altına çekmece yerleştirilecekse, cihaz ile çekmece arasına ayırıcı bir panel konulması gereklidir.
- Cihaz arka duvara tam yanaşacak şekilde yerleştirildiğinden; elektrik prizi, cihazın montaj alanının dışında, kolayca ulaşılabilir bir yerde konumlandırılmalıdır.

Fırının Yerleştirilmesi Konusunda Dikkat Edilecek Hususlar

- Cihazı iterek, mobilya kabine tam olarak yerleştiriniz.
- Dikkat! Cihazı yerleştirirken elektrik kablosunun kırılmamasına ve ezilmemesine dikkat ediniz.
- Cihaz ile yerleştirildiği kabinin duvarları arasında hava dolaşımı için bir miktar boşluk kalmalıdır. Bu nedenle, cihazı sabitlemeden önce dolabın içinde ortalamaya çalışınız.
- Cihazı yerleştirdikten sonra vidalar ile şemada gösterilen şekilde sabitleyiniz.
- Üst tezgah ile cihaz arasındaki boşluk herhangi bir malzeme ile kapatılmamalıdır.
- Fırını mobilya kabinden çıkarırken,
- Cihazın elektrik bağlantısını kesiniz.
- Sabitleme vidalarını sökünüz.
- Cihazı yavaşça kaldırıp çekerek yerinden çıkarınız.

1-

**Klasik fırın konumu:**

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

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

* Fırınınızda yiyecekleri, (konserve konumunda) sterilize yapabilirsiniz. (Bkz. Sterilize / konserve yapılması)

Bu konumu yemeğinizin altının daha iyi kızarması için kullanabilirsiniz

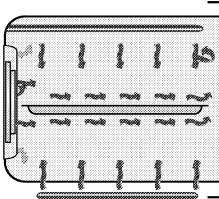
Bu konumu yemeğinizin üstünün daha iyi kızarması için kullanabilirsiniz.

Bu konumda tek tepsi ile pişirme yapınız.

Bu konumda ızgara yapabilirsiniz.

* Tel ızgara üzerinde ızgara yaparken tel ızgarayı mutlaka yağlayınız.

2-

**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.

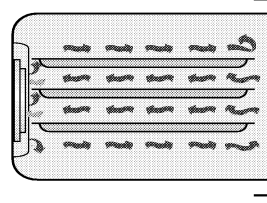
Bu konumu yemeğinizin altının daha iyi kızarması için kullanabilirsiniz.

Bu konumu yemeğinizin üstünün daha iyi kızarması için kullanabilirsiniz.

Bu konumu yemeğinizin üstünün daha hızlı pişmesini/kızarmasını istediğinizde kullanabilirsiniz. (Örneğin: Fırın sütlaç kızartılırken)

Bu konumlarda tek tepsi ile pişirme yapınız.

3-

**Turbo fırın konumu:**

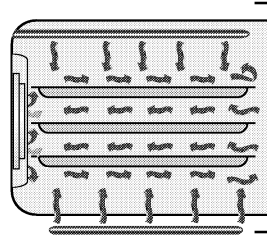
Bu konumda turbo ısıtıcı ve turbo fanını çalıştırarak aşağıdaki fonksiyonları gerçekleştirebilirsiniz.

* 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 ayarlamanızı 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.

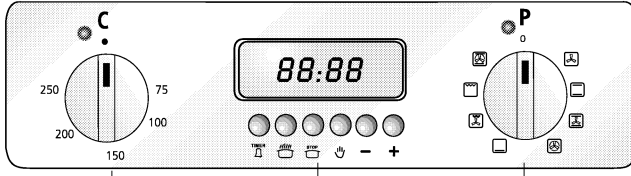
4-

**3D konumu :**

Bu konumda alt ısıtıcı, üst ısıtıcı, turbo ısıtıcı ve turbo fanı çalışır.

Kokuları birbirine karıştırmadan alt ve üstün daha iyi pişmesinin istendiği durumlarda turbo fırın konumuna alternatif olarak kullanılır.

5 Kontrol panosunun tanıtımı

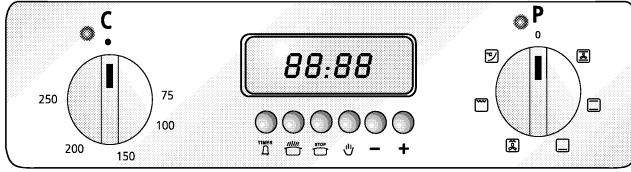


9650 PDI/9650 DI
9551 DB/ 9550 DS

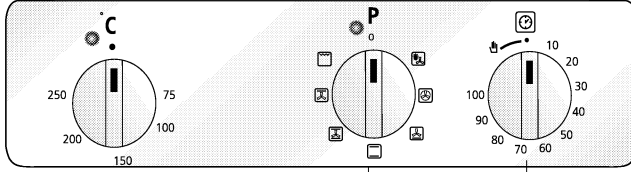
Fırın ısıtıcı kumanda
düğmesi (termostat)

saat

Fonksiyon
seçici düğme



9654 DI

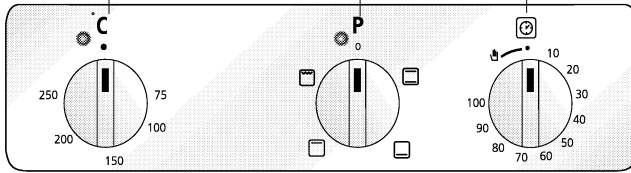


9630 MI
9630 PMI

Fırın ısıtıcı kumanda
düğmesi (termostat)

Fonksiyon
seçici düğme

mekanik saat

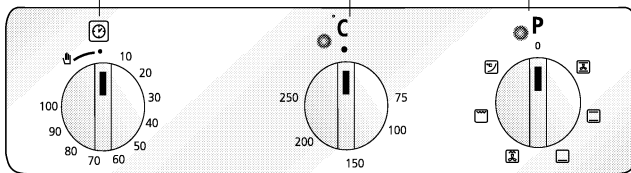


9530 MB

mekanik
saat

Fırın ısıtıcı kumanda
düğmesi (termostat)

Fonksiyon
seçici düğme

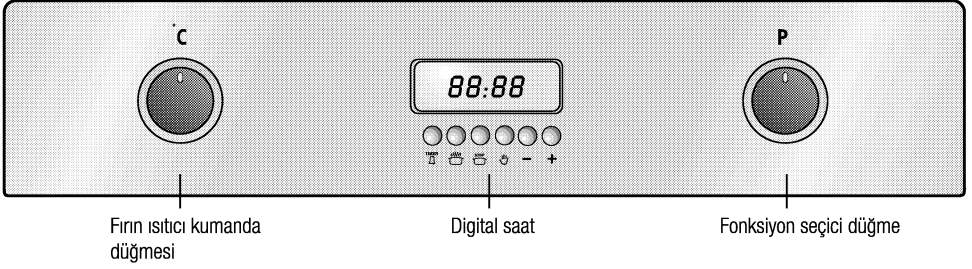


9550 MS

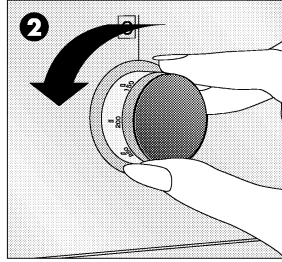
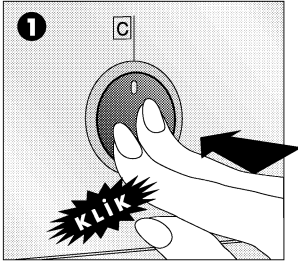
İkaz lambası (kırmızı): Fırının çalışır durumda olduğunu gösterir.

Elektrik ocaklı modellerde elektrikli ocağın 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.



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



Klasik fırın (9530 MB)

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi

Düğme fırın sıcaklığını ayarlayan termostati 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 gerekir.

* 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 çevirerek istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız. 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 fırının "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

9530 MB



Alt ve üst ısıtıcılar devrededir. Yiyeceğinizin her iki yüzünde eşit pişmesini sağlar.



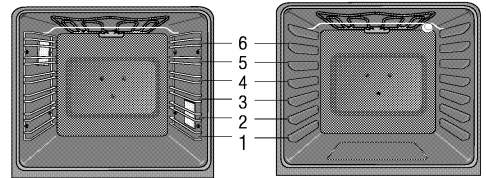
Alt ısıtıcı devrededir. Yiyeceğinizin alt kısmının daha fazla pişmesini istediğinizde bu konuma alınız.



Üst ısıtıcı devrededir. Yiyeceğinizin üst kısmının daha fazla pişmesini istediğinizde bu konuma alınız.



Izgara ısıtıcısı devrededir. Bu konumda izgara yapabilirsiniz.



Raf konumları

Multifonksiyon fırın

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi

Düğme fırın sıcaklığını ayarlayan termostadı kontrol etmektedir. **"Fonksiyon seçici"** düğme ile birlikte kullanılır. Fırın içindeki sıcaklık termostat aracılığıyla algılanır. Fırınınız 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 getiriniz ve gerekir.

Hızlı ısıtma fonksiyonu(Booster)

1. **"Fırın ısıtıcı kumanda"** düğmesini istediğiniz ısı derecesinde ayarlayınız.
 2. Fırınınızın **"Fonksiyon seçici"** düğmesini booster "☑" konumuna getirinizde termostat lambası yanar ve fırınınız çalışmaya başlar.
 3. Fırın sıcaklığı, seçtiğiniz ısı derecesine ulaştığında termostat lambası söner.
 4. Pişirme yapabilmek için; termostat lambası söndüğünde, fırınınızın "Fonksiyon seçici" düğmesini pişirme yapmak istediğiniz, pişirme konumlarından birine getiriniz gerekir.
- Booster konumu bir pişirme konumu değildir. Hızlı ön ısıtma yapmak için kullanılır.

Multifonksiyon fırında pişirme

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

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

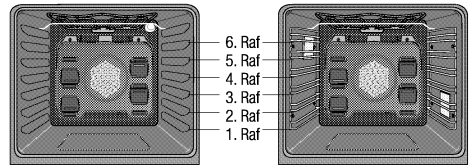
* **"Fırın ısıtıcı kumanda"** düğmesini sağa doğru çeviriniz. Lambalar ve seçtiğiniz kademeye bağlı olarak rezistanslar veya fan devreye girer.

* 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.

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

9655 DGI- 9655 PDGI- 9750 DGA
9555 DGB- 9650 DI- 9650 PDI
9551 DB- 9550 DS



Fan devreye girer.



Alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Fan ve turbo ısıtıcısı devreye girer.



Alt ısıtıcı devrededir.



Fan ve üst ısıtıcının iç konumu devreye girer.



Izgara ısıtıcısı devreye girer.



3D
Fan, üst ısıtıcı, alt ısıtıcı ve turbo rezistans devreye girer.

9630 MI/ 9630 PMI



Fan ve lamba 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.

9654 DI / 9550 MS



Fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Alt ısıtıcı devrededir.



Fan ve üst ısıtıcının iç konumu devreye girer.



Izgara ısıtıcısı devreye girer.



Booster konumu

Pişirme tablosu

YEMEKLER	RAF KONUMU				TERMOSTAT KONUMU			PIŞİRME SÜRESİ (dakika)			
	Turbo Fırın	Klasik fırın	Alt+Üst ısıtıcı	3 D	Alt + üst + pervane	PIŞİRME BAŞLANGIÇINDA	PIŞİRME SONUNA KADAR	Turbo	3 D	Klasik fırın Alt+ üst ısıtıcı	Alt + üst ısıtıcı + Fan
Pandispanya (8 kişilik)	3	3	3	3	3	170-180	170-180	15-25	15-25	25-35	20-25
Kek (kalıpta,5 kişilik)	3	3	3	3	3	170-180	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Kurabiye (12 kişilik)	4	3	4	4	3	170-190	170-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Poğaçı (12 kişilik)	4	3	4	4	3	180-190	180-190	20-30	20-30	25-35	20-25
Çörek ve açma	4	3	4	4	3	160-180	160-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Yufka böreği (8 kişilik)	4	3	4	4	3	180-190	180-190	35-45	35-45	40-50	30-40
Mayalı börek (18 kişilik)	4	3	4	4	3	190-200	190-200	25-35	25-35	35-45	25-35
Bisküvi (10 kişilik)	4	3	4	4	3	170-180	170-180	15-25	15-25	20-30	18-22
Kek (20 kişilik)	4	3	4	4	3	170-180	170-180	20-30	20-30	25-35	20-25
Talaş böreği (8 ayrı porsiyon)	4	3	4	4	3	200-210	200-210	20-30	20-30	25-35	20-25
Su böreği (8 kişilik)	4	3	4	4	3	180-190	180-190	35-45	35-45	45-55	35-45
Fırın makarna (8 kişilik)	4	3	4	4	3	170-180	170-180	35-45	35-45	40-50	30-40
Pizza (8 kişilik)	4	3	4	4	3	200-220	200-220	20-30	20-30	30-35	25-30
Dana eti (Dana rosto - 8 kişilik)	4	3	4	4	3	250(15 dk)*	150	90-120	90-120	110-120	100-110
Kuzu eti (Kuzu kol sarma - 8 kişilik)	4	3	4	4	3	250(15 dk)*	160	65-80	65-80	70-90	60-75
Pilic kızartma (bütün, 1 adet)	4	3	4	4	3	250(15 dk)*	160	55-65	55-65	60-70	50-60
Hindci kızartma (5,5 kg)	4	3	4	4	3	220(25 dk)*	140	170-220	170-220	180-240	150-210
Balık	4	3	4	4	3	200	200	15-20	15-20	15-25	15-20
Revani (20 kişilik)	4	3	4	4	3	180-190	180-190	20-25	20-25	25-30	25-30
Şekerpare (8 kişilik)	4	3	4	4	3	170-190	170-190	20-30	20-30	25-35	25-30
Baklava (18 kişilik)	4	3	4	4	3	150-160	150-160	60-70	60-70	65-80	60-70

* Et, yemeleri pişirirken pişirme başlangıcında termostati maksimum sıcaklığa ayarlayıp, 15 dakika sonra 150 °C dereceye düşürünüz.

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

Raf konumları (Turbo konumu+ 3 D 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

3 D

Fan, üst ısıtıcı, alt ısıtıcı ve turbo rezistans devreye girer.

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 tepsi 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 tepsi(büyük):** Börek vb. hamur işlerini pişirmede,

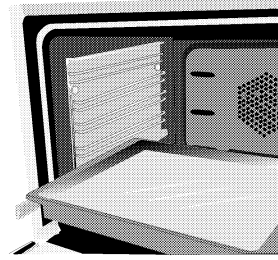
☛ **Derin Tepsi:** Sulu yemekleri pişirmede, tavsiye edilir.

☛ **Küçük Tepsi:** Az miktardaki sulu yemekleri pişirmede, tavsiye edilir.

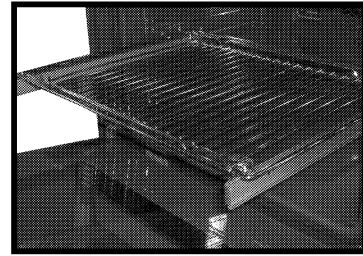
Teleskobik Rafly modellerde

Teleskobik raf sistemi:

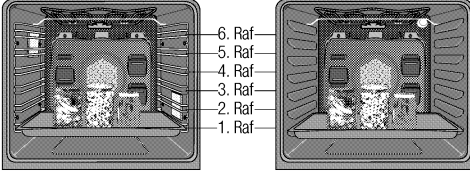
Teleskobik raf sistemi fırınınızın tel rafına yerleştirilmiştir. Teleskobik rafı ürününüz içinde verilmiş büyük tepsi ile birlikte kullanınız. Bu sistem tepsinizin fırına kolayca yerleştirilip çıkartılmasını sağlamaktadır. Yerleştirirken raydaki pimlerin tepsinin ön tarafındaki deliğe geçmiş olduğundan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



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



Sterilize (konne) yapılması



Bu işlem için önce:

Birinci rafa tepsiyi koyunuz. Tepsiye yaklaşık 80°C'de 1/2 litre su koyunuz. Kavanozların birbirine temas etmemesine dikkat ediniz. Fırınının kapağını kapatınız. Fırınının "**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 fırınının "**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 fırınının "**fonksiyon seçici**" düğmesini "**0**" konumuna getiriniz. 30 dakika sonra fırından çıkarınız.

Izgara yapılması

Dikkat!

Izgara Yaparken Fırının Kapağı Mutlaka Kapatılmalıdır!

Fırınının "**fonksiyon seçici**" düğmesini "☑" konumuna, "**fırın ısıtıcı kumanda**" düğmesini maksimum sıcaklığa getiriniz.

☛ Teleskobik raflı modellerde; izgara yaparken tel izgarayı tepsi içine koyarak kullanabilirsiniz. Böylece sıçrayan veya akacak olan yağlar fırın içini kirlilemeyecektir.

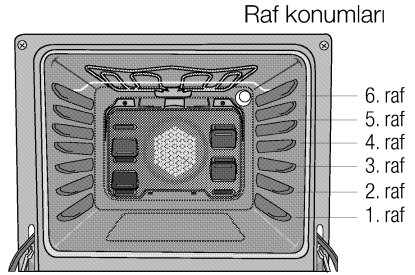
☛ Tel izgarayı kullanacaksanız, yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi sürünüz. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koyunuz.

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

☛ Izgara yapacağınız malzemenin izgaraya yapışmaması için izgarayı yağlayınız.

☛ Izgara yaparken 4 veya 5. rafı kullanınız.

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



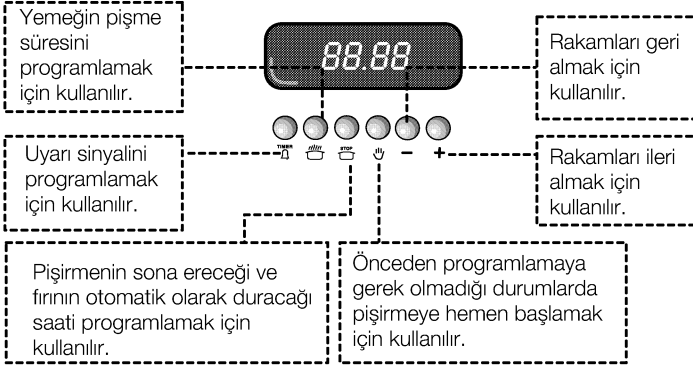
	Izgara ☑	
	Raf konumu	Pişirme süresi dk.
Kuzu eti	4-5	12-15
Kuzu pizola	4-5	12-15
Dana pizola	4-5	15-25 (*)
Koyun pizola	4-5	15-25 (*)

(*) kalınlığa bağlı



Izgara yapılırken fırın ısıncacağından çocuklardan uzak tutunuz!

Elektronik saatin ayarlanması (Saatli modellerde)



Fırınızı kullanmaya başlamadan önce saatinizi ayarlamanız gerekmektedir. Aksi takdirde fırınız çalışmaz.

Rezistanslara elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Rezistansın devreye sokulabilmesi için, saatin mutlaka 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) sönük yanar. Bu bir arıza değildir.

AUTO

 : Sürekli yanarsa fırının programlanmış olduğunu gösterir.

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

 : Sürekli yanarsa uyarı için programlanmış olduğunu gösterir.

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

Saatli ürünlerde

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

3 çeşit pişirme işlemi mevcuttur.

- Manuel
- Yarı otomatik
- Tam otomatik

Öncelikle saati günün saatine ayarlamak gerekir.

Bu işlemi yapabilmek için

Günün saatinin ayarlanması :

1. Bir elinizle "TIMER", "🍷" tuşlarına aynı anda basarken diğer elinizle "-" veya "+" tuşuna basarak günün saatini ayarlayınız.

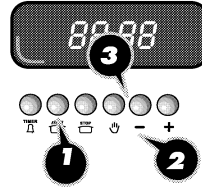
"-", "+" tuşları ile birer birer ilerleme yapılabilirdiği gibi sürekli basılı tutulursa hızlı bir şekilde ilerler.

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.

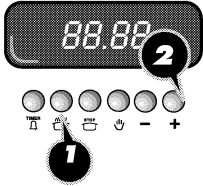
1. Eğer hafızada herhangi bir program var ise saatinizi sıfırlayınız.
2. Pişireceğiniz yemeği fırına koyduktan sonra "fırın ısıtıcı kumanda" ve "fonksiyon seçici" düğmelerini pişirme tablosunda verilen konuma getiriniz.
3. Programsız pişirmede saat elektrik devresini kesmez; yemeğin piştiğine kendiniz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

Yarı otomatik programlama 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, **"fonksiyon seçici"** düğmeyi de aynı tabloda gösterilen konuma getiriniz. Yemeğinizi fırına yerleştirdikten sonra;



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

Fırının çalışması sırasında "Ç" 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 başlayacaktır, "Ç" işareti de silinecektir.

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

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

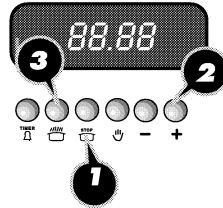
5. Göstergedeki AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu hafızadaki program silinmemiş demektir. Bu programı silmek için "Ç" tuşuna basınız.

Otomatik programlama yapılıması

Pişirmenin biteceği saati ve pişirme süresini de daha önceden programlamak demektir.

Programlama yapmadan önce günün saatinin ayarlanmış olmasına dikkat ediniz.

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



2.1 "Ç" tuşuna basarken aynı anda **2** "+" tuşuna basarak pişirme süresini ayarlayınız.

3 "Ç" tuşuna basarken **2** "+" tuşuna basarak pişirme bitiş saatinizi ayarlayınız. Göstergede devamlı **AUTO** yazısı belircektir.

Tuş kilidi olan modellerde :

Tuş kilidi fonksiyonu “ İ ”:

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 çalıştırılmayacaktır. 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. “ İ ” tuşuna basarken aynı anda “ İ ” tuşuna 8 saniye süreyle basınız. Göstergede “ ON ” uyarısı belirecektir.
3. “ İ ” tuşuna basınız. Göstergede “OFF” uyarısı ve “ İ ” sembolü görünecektir. Yaklaşık 5 saniye sonra sadece “ İ ” sembolü görünecektir. Bu kilidin aktif hale geldiğini gösterir.

Tuş kilidini kaldırmak için;

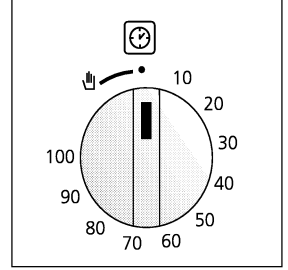
1. İlk önce saatte program yapılmışsa programı sıfırlayınız (bakınız saatin sıfırlanması)
2. “ İ ” tuşuna basarken aynı anda “ İ ” tuşuna 8 saniye süreyle basınız. Göstergede “OFF” uyarısı belirecektir.
3. “ + ” tuşuna basınız. Göstergede “ON” uyarısı görünecek ve “ İ ” sembolü kaybolacaktır. Yaklaşık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

? Saat manual konuma geçmiyor / fırın çalışmıyor ise:

Saat hafızasındaki otomatik program sıfırlanmamış olabilir. “ İ ” Butona basarak “ + ” tuşuna basınız, pişirme süresini bir miktar artırınız, sonra “ - ” butonuna basarak pişirme süresini sıfırlayınız. Sonra manual “ İ ” tuşuna basarak fırın çalıştırılabilir.

Mekanik saatin ayarlanması (Mekanik saatli modellerde)

Pişirme süresini 100 dakikaya kadar ayarlayabilen elektrikli çalar bir saat vardır. Düğme ile ayarlanıp saat ibresi yönünde



(sağa doğru) çevrilerek çalıştırılır. Ayarlanan süre bitiminde “çınn” sesi duyulur ve elektrik akımı otomatik kapanır. Fırının 100 dakikadan fazla bir süre çalıştırılması gerekiyorsa veya zamanı kendiniz ayarlamak istiyorsanız düğmeyi manuel pozisyona “ İ ” getiriniz. Bu durumda saat elektrik devresini kesmez. Fırını kapatmak için saati sıfırlayınız veya seçici anahtar “0” konumuna getiriniz.

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

1. Temizliğe başlamadan önce fırının fişini prizden çıkarınız.

2. Ürününüzü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizebilecek tanecikler içermemesine dikkat ediniz. Tanecikler içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.

3. Kontrol paneli ve düğmeleri temizlerken işaretlerin silinmemesi için aşındırıcı tanecikler içeren sıvı temizleyiciler ve telli bulaşık süngeri de kullanmayınız.

Çamaşır suyu, kezzap gibi asit içeren maddelerle temizlemeyiniz.

4. Bu cihazın temizlenmesinde buharlı temizleyicileri kullanmayın.

Bazı modellerde düğmeler çıkmaz 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.



Ovma teli **Temizlik tozu** **Aşındırıcı sert fırça**

Temizlik için yukarıdaki malzemeleri kullanmayınız.

Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.

Fırınınızın içinin temizlenmesi

Fırınızı her kullanımdan sonra temizlemeye özen gösteriniz. Tepsileri ve ızgarayı çıkarınız. İç kısmını sabunlu bir bez ile silerek temizleyiniz.

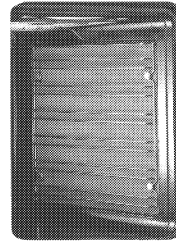
Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silip, kurulayınız.

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

Piyasadan temin edebileceğiniz özel temizleyicileri üzerindeki uyarılara dikkat ederek kullanabilirsiniz.

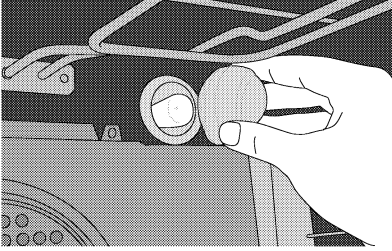


Tel raflı modellerde;

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

Fırınınızın lambasının değiştirilmesi;

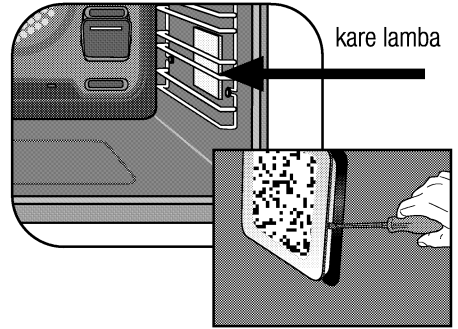
1. Fişini prizden çekiniz.
2. Sonra fırınınızın iç kısmındaki lamba koruyucu camını sola doğru çevirerek çıkarınız.
3. Daha sonra lambayı sola doğru çevirerek çıkarınız.
4. Yetkili Servislerimizden temin edebileceğiniz özel lambayı değiştirdikten sonra lamba koruyucu camını tekrar yerine takınız.



Kare lambalı modellerde

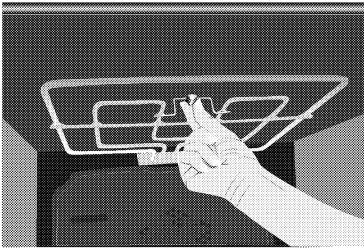
1. Fişini prizden çekiniz.
2. Tel raf üzerindeki civataları sökerek tel rafları çıkarınız.
3. Lamba camını ince uçlu bir tornavida yardımıyla şekilde görüldüğü gibi hafif yan taraftan kademelenin olduğu yüzeyi öne doğru iterek yuvasından kurtarınız.
4. Arızalı lambayı sola doğru çevirerek çıkarınız.
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

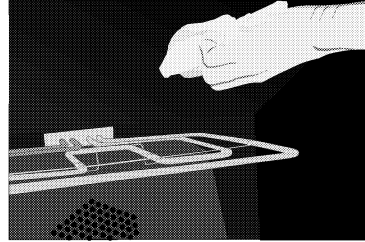
Temizlemeye başlamadan önce üst ısıtıcının soğuk olduğundan emin olunuz.



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.

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.

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 bağlı olduğu prizın 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.



Saat manual konuma geçmiyor / fırın çalışmıyor ise:

Saat hafızasındaki otomatik program sıfırlanmamış olabilir. “” Butona basarak “+” tuşuna basınız, pişirme süresini bir miktar artırırsınız, sonra “-” butonuna basarak pişirme süresini sıfırlayınız. Sonra manual “” tuşuna basarak fırın çalıştırılabilir.



Elektrik kesintisi sonrası fırınınızın tekrar çalıştırılması için; fırın saatinin ayarlı olması, fonksiyon ve termostat düğmelerinin kapatılarak tekrar istenilen fırın fonksiyonuna getirilmesi gerekmektedir.



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

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, 81719Tuzla/İSTANBUL

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanma klavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda 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.)

7 YIL GARANTİ

Değerli Müşterimiz,

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

EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.

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

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

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

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

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

DİKKAT! Ek garanti satışı sadece Arçelik Yetkili Satıcıları, Arçelik Yetkili Servisleri ve 444 0 888 no.lu Arçelik Hizmet Merkezi tarafından yapılmaktadır. Bu birimler dışında herhangi bir şekilde kişi veya kurumlardan Arçelik markalı ürünler için ek garanti satın almayınız. Alınması durumunda ise şirketimizin herhangi bir sorumluluğunun bulunmadığını bilgilerinize sunarız.



Ek garanti başvuru formu

Y. Servis Kodu/Adı :

Kaşe / İmza

Müşteri Adı Soyadı :

Cep Tel :

Ürünün Kullanıldığı Adres

Ürün modeli/kodu :

Ay/yıl kodu :

Servis Fiş No :

Yatırılan Tutar :

Ürün seri no :

Ek garanti süresi : 2 yıl 3 yıl 4 yıl

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



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 çarpması riski vardır. Kontrol edildi.

> Evinizdeki sigortanın akım değeri ürününüzdeki tip etiketi değerine uygun olmalıdır. Kontrol edildi.

> Şebeke kablosunu sıcak yüzeylere değmeyecek şekilde yerleştiriniz. Ocaklara yakın yerden geçirilmemesi ve fırın kapağına sıkıştırılmaması hakkında tüketiciye bilgi verildi.

3. Gaz hortumu montajı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

> Fırının hangi gaz ile kullanılacağı tüketiciye soruldu. LPG veya DG için tüketici bilgilendirildi.

> Fırın doğalgaz ile kullanılacaksa, doğalgaz bağlantılarının uygunluğu kontrol edildi. Doğalgaza dönüşüm yapılarak tüketici bilgilendirildi.

> Fırın doğalgaz ile kullanılacaksa, doğalgaz bağlantılarının uygunluğu kontrol edildi. Doğalgaza dönüşüm yapılarak tüketici bilgilendirildi.

> LPG kullanım için; Tüpün duruş yerine göre fırın arkasındaki hortum ucu ile körtapa yer değiştirilerek uygun konum seçildi. Gaz kaçağı kontrolü hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtülerek veya detektör ile yapıldı. Gaz hortumunun fırının sıcak yüzeylerine değmeyecek ve arkasından geçmeyecek şekilde konumlandırılması gerekir. Ocaklara yakın yerden geçirilmemesi bilgisi verildi. Kontrol edildi.

> Fırının LPG ile kullanıldığında TSE onaylı 300mmSS çıkış basıncında detandörle kullanılacağı bilgisi verilerek kontrol edildi.

> Tüpün konulduğu yer kontrol edildi. Aşırı soğuk ve sıcak ortamlara konulmaması hakkında tüketici bilgilendirildi.

> Fırının, LPG (tüp) yada doğalgaz musluğuna gaz sızdırmayacak şekilde bağlantıları yapıldı. Hortumun (TSE belgeli ve gaz dağıtım şirketi onaylı) emniyet açısından 125 cm.'den uzun olmaması gerektiği hatırlatıldı. Yeni tüp değiştirildiğinde ocakların geç yanabileceği bilgisi verildi.

> Gaz bağlantısı yapılan fırınınız 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.

➤ Düşmeden 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 yapacaksınız; 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 yapacaksınız;**

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

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

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

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

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

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

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

7. Fırın temizliğinde dikkat edilecek noktalar;

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

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

TÜKETİCİ BİLGİLERİ

Tarih:

Adı Soyadı:

İmza:

ankastre fırın

Arçelik tarafından verilen bu garanti, Fırın'ın normalin dışında kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır:

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Ürünün müşteriye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar,
3. Voltaj düşüklüğü veya fazlalığı; hatalı elektrik tesisatı; ürünün etiketinde yazılı voltajdan farklı voltajda kullanma nedenlerinden meydana gelecek hasar ve arızalar,
4. Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arızalar ve hasarlar.
5. Ürünün kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

Ürünün kullanım yerine montajı ve nakliyesi ürün fiyatına dahil değildir.

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

Çağrı Merkezi Telefon Hattımız: Hergün 08.00 - 24.00 arasında hizmetinizdedir.

Çağrı Merkezi
444 0 888

Diğer Numara
0216 585 8 888

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

ankastre 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

2 (İKİ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

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

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

Ancak;

-Ürünün teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla ortaya çıkması veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olmasıyla üründen yararlanamamanın süreklilik kazanması.

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması

-Yetkili Servis atölyelerince; mevcut olmaması halinde sırasıyla Yetkili satıcımız, bayi, acente temsilciliğimizden birisinin bölgeye en yakın servis yetkilisiyle birlikte veya firmamız yetkilisince düzenlenecek raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumunda, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir. Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.



GENEL MÜDÜR

ARÇELİK A.Ş.



GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No: _____

Tip: _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 823 no'lu ve 05.04.2002 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. **Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir**