

***ənkəstre fırın
kullanım kılavuzu***

9551 DB

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...

Bu kılavuz, cihazın bir parçasıdır. Verilen talimatlar, cihazı hızlı ve güvenli bir şekilde çalıştırmaya yardımcı olacaktır.

- Teslim anında lütfen cihazın hasarlı olup olmadığını kontrol edin. Herhangi bir taşıma hasarı görürseniz, lütfen derhal cihazı satın aldığınız satış noktasıyla irtibat kurun ve cihazı çalıştırmayın!
- Cihaz bağlantılarını yapmadan ve cihazı çalıştırmadan önce, lütfen bu kılavuzu ve beraberindeki, dökümanları okuyun. Lütfen güvenlik talimatlarına özellikle dikkat edin.
- Tüm dökümanları saklayın ve ileride bilgi gerektiğinde bunlara başvurun. Lütfen herhangi bir garanti işlemi olasılığına karşı makbuzunuzu saklayın.
- Cihazı bir başkasına verecek olursanız, lütfen cihazla birlikte tüm dökümanları da verin.



1 ÜRÜNÜNÜZ 4

Genel görünüm4

Teknik veriler.....5

Aksesuarlar5

2 UYARILAR..... 6

Güvenlik sembolü açıklamaları6

Genel güvenlik6

Çocuklar için güvenlik.....7

Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik...7

Kullanım amacı.....7

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler.7

Ürünün Atılması.....8

Ambalaj malzemesi8

Eski ekipmanlar8

Gelecekteki taşıma işlemleri.....8

3 KURULUM..... 9

Hazırlıklar9

Kurulum ve bağlantılar10

İlk çalıştırma12

Zaman ayarını yapın12

Ünitenin ilk kez temizlenmesi12

4 FIRININ KULLANILMASI 13

Fırınlama, buz çözme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler13

Elektrikli fırının kullanılması13

Çalışma modları14

Fırın saatinin kullanılması15

Pişirme süreleri tablosu16

Izgaranın çalıştırılması.....17

Izgara pişirme süreleri tablosu17

Alarmlı saatin kullanılması.....18

5 BAKIM VE TEMİZLİK 19

Genel Bilgiler19

Kontrol panosunun temizlenmesi19

Fırının temizlenmesi19

Fırın lambasının değiştirilmesi.....20

Sorun Giderme.....21

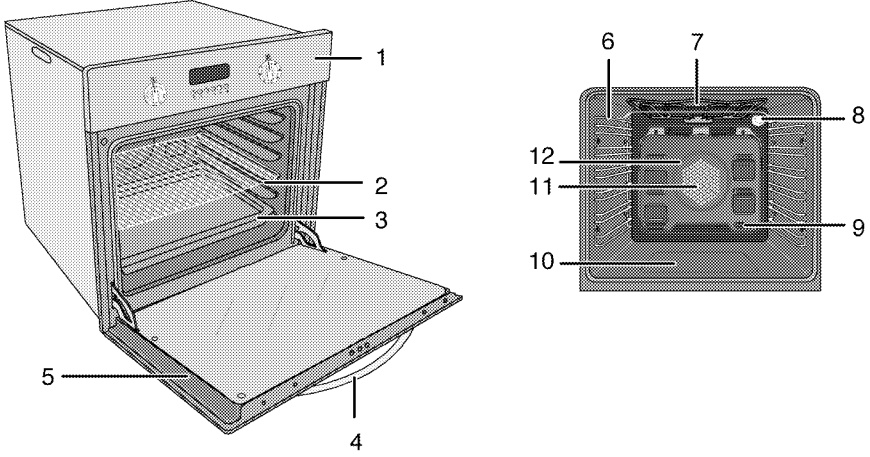
6 TÜKETİCİ HİZMETLERİ..... 22

7 GARANTİ KONUSUNDA MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKENLER 23

8 FIRIN MONTAJ BİLGİLENDİRME FORMU 25

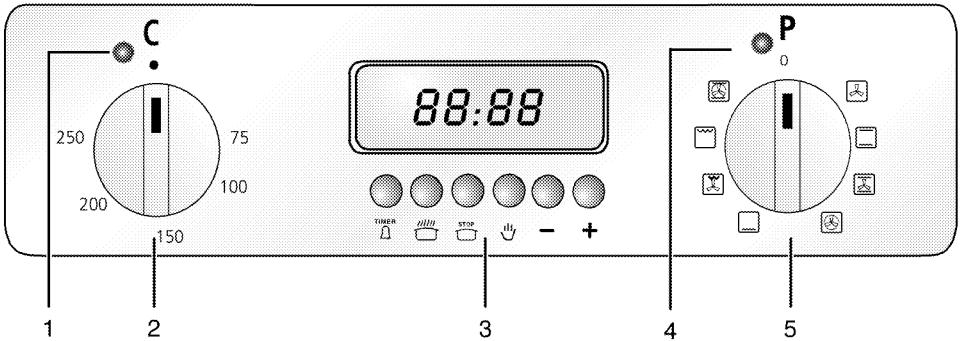
1 ÜRÜNÜNÜZ

Genel görünüm



- 1 Kontrol paneli
- 2 Tel ızgara
- 3 Tepsi
- 4 Tutamak
- 5 Ön kapak
- 6 Raflar

- 7 Fırın üst ısıtıcısı
- 8 Lamba
- 9 Hava çıkış delikleri
- 10 Fırın alt ısıtıcısı (sac altında)
- 11 Turbo-motor (sac arkasında)
- 12 Turbo ısıtıcı (sac arkasında)



- 1 Sıcaklık lambası
- 2 Sıcaklık düğmesi
- 3 Dijital saat

- 4 İkaz lambası
- 5 Fonksiyon düğmesi

Teknik veriler

Voltaj/frekans	220-230 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik tüketimi	2.5 kW
Kullanılacak sigorta	min 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kablo boyu	max. 2 m
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	595 mm/594 mm/550 mm
Kurulum boyutları (yükseklik/genişlik/derinlik)	600 mm/600 mm/560 mm
Izgara güç tüketimi	2.3 kW
Fırın	Multifonksiyon fırın
Enerji verimlilik sınıfı [#]	A
İç aydınlatma	15/25 W

[#] Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda Enerji etiketi bilgileri EN 50304 standardına göre verilmiştir. Değerler standart yük ve ısı yayımı/sıcak hava temelinde saptanır (mümkünse).

Aksesuarlar

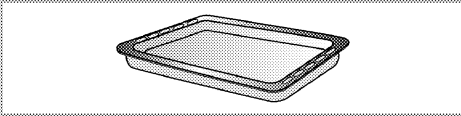
Fırın tepsisi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük kızartmalar için kullanılabilir.



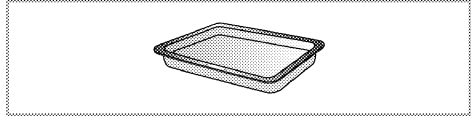
Derin tepsi

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



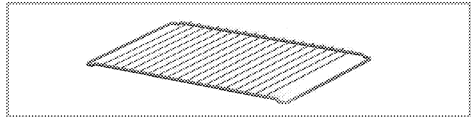
Küçük Fırın tepsisi

Küçük porsiyonlar için kullanılabilir. Bu fırın tepsisi tel ızgaranın üstüne yerleştirilir.



Tel ızgara

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



2 UYARILAR

Güvenlik sembolü açıklamaları

Bu kılavuzda aşağıdaki türden güvenlik talimatları ve bilgileri verilmiştir. Bunlar simge ve ilk uyarı sözcüğüne göre ayırt edilebilir.



GÜVENLİK UYARISI

Yüksek yaralanma riski.

Uyulmaması durumunda, ciddi yaralanmalara veya ölümlere neden olabilir veya olacaktır.



DİKKAT

Yaralanma riski.

Uyulmaması durumunda, küçük ve orta yaralanmalara veya ölümlere neden olabilir veya olacaktır.



NOT

Maddi hasar riski.

Uyulmaması durumunda, ürün veya diğer nesnelere üzerinde hasara yol açabilir veya açacaktır.



Önemli

Kullanıcı için püf noktaları

Ürünün nasıl kullanılacağına ilişkin yararlı bilgiler. Yaralanma riski taşımaz.

Genel güvenlik

- Üretici firma ürün kalitesini artırmak için, önceden haber vermeksizin teknik özelliklerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar. Bu kılavuz içerisinde yer alan şekiller şematik olup ürününüzle bire bir uyum içinde olmayabilir. Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle birlikte verilen diğer basılı dokümanlarda

beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

- Bu ürün, yanlarında güvenliklerinden sorumlu olacak veya ürünün kullanımıyla ilgili gerekli talimatları verecek bir kişi bulunmadığı sürece fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz yada deneyimsiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır.

Çocuklar denetlenerek ürünle oynamaları önlenmelidir.

- Ürün bozuxsa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayın. Ancak, bazı arızaları halledebilirsiniz; bkz. *Sorun Giderme, sayfa 21*.
- Yemeklerinizde alkol kullanacaksanız dikkat edin. Çünkü alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına sebep olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. kavanoz içerisinde oluşabilecek basınç patlamasına neden olabilir.
- Ürünün çalışması sırasında kenarları sıcak olacağından, yakınına yanıcı maddeler konulmamalıdır.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Isı birikimi fırının tabanına zarar verebilir.
- Ürün kullanım sırasında çok sıcak olabilir. Asla sıcak ocaklara, fırının iç

kısımlarına, ısıtma elemanlarına vs. dokunmayın.

- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vs. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi ısınır. Gaz / Elektrik bağlantısı arka yüze temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir. Bağlantı kablolarını sıcak fırın kapısına sıkıştırmayın. Bağlantı kablolarını sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Bu durumlar kablo yalıtımını eriterek fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına sebep olabilir.
- Her kullanımdan sonra ürünün düğmelerinin kapalı olup olmadığını kontrol ediniz.



Önemli

Kullanılacak ürünün kurulumu için yetkili servisi arayın. Bu işlemten sonra, garanti süresi başlatılır.

Çocuklar için güvenlik

- Ürün kullanımdayken ve kullanım sonrasında soğuyana kadar ürünün açıktaki kısımları çok ısınacaktır; çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikeli olabilir. Ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacakları bir yerde muhafaza edin veya atık talimatlarına uygun bir şekilde tasnif ederek çöpe atın.
- Kapak açıkken, üzerine herhangi bir ağır nesne **koymayın** veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin **vermeyin**. Bu, fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilir.

Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik

- Elektrikli ekipmanlar ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Herhangi bir hasar durumunda, ürünü kapatın ve elektrik bağlantısını kesin. Bunun için, ürünün sigortasını kapatın veya yerinden çıkarın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.
- Fırın kapalı olsa bile, soğutma fanı çalışmaya devam eder.

Kullanım amacı

Bu ürün yalnızca evde kullanım içindir. Ticari amaçlarla kullanımına izin verilmemektedir.

Üretici, hatalı kullanım veya taşıma hataları nedeniyle oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumlu değildir.

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

- Fırında, ısıyı daha iyi ileteneğinden dolayı koyu renkli veya emaye kaplı kaplar kullanınız.
- Yiyeceklerinizi pişirirken, tarifte veya kullanım kılavuzundaki tabloda ön ısıtma yapılması söyleniyorsa önceden ısıtınız.
- Pişirme süresince, fırın kapağını sık sık açmayınız.

- Fırında aynı anda birden fazla yemek pişirmeye çalışınız. (Tel rafın üzerine iki pişirme kabı koyarak aynı anda pişirebilirsiniz). Birden fazla yemeği peşpeşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcak olacaktır.
- Donmuş gıdaları fırında pişirmeden önce çözünmesini sağlayınız.
- Fırınınızı pişirme süresinden birkaç dakika önce kapatarak (fırın kapağını açmamak kaydıyla) enerji tasarrufu sağlayabilirsiniz.

Ürünün Atılması

Ambalaj malzemesi



GÜVENLİK UYARISI

Ambalaj malzemeleri ile boğulma tehlikesi!

Çocukları ambalaj malzemelerinden uzak tutun.

Ambalaj malzemesi ve taşıma kilitleri çevreye zararlı olmayan maddelerden yapılmıştır. Lütfen ambalaj malzemelerinin tüm parçalarını çevre standartlarına uygun bir şekilde atın. Bu, çevre açısından faydalıdır ve değerli hammadde tasarrufu sağlamaktadır.

Eski ekipmanlar



Bu ürünün üzerinde, elektrikli ve elektronik ekipman atıklarının ayrı olarak toplanması gerektiğini gösteren bir simge (WEEE)

bulunmaktadır. Bu, ekipmanın çevre üzerindeki etkisini en aza indirmek amacıyla geri dönüştürmek veya parçalara ayırmak için 2002/96/EC AB Yönergesine uygun olarak ele alınması gerektiği anlamına gelir. Daha fazla bilgi için lütfen yerel ve bölgesel makamlara başvurun.

Kontrollü atık toplama işlemine tabi tutulmayan elektronik ürünler, zararlı madde içerikleri nedeniyle gerek çevre gerekse insan sağlığı açısından potansiyel tehlike oluştururlar.

Gelecekteki taşıma işlemleri



NOT

Ürünün üzerine başka eşya koymayın.

Ürünün orijinal kutusunu saklayın ve ürünü orijinal kartonu içinde taşıyın. Karton üzerinde yazılı olan kılavuz işaretlere uyun. Ürün dik olarak taşınmalıdır.



Önemli

Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürününüzün genel görüntüsünü kontrol edin.

Fırın içindeki tel ızgara ve tepsinin fırın kapağına zarar vermesini engellemek için fırın kapağının iç tarafına, bu tepsiyle aynı hizaya gelecek şekilde bir karton şerit yerleştirin. Fırın kapağını yan duvarlara bantlayın.

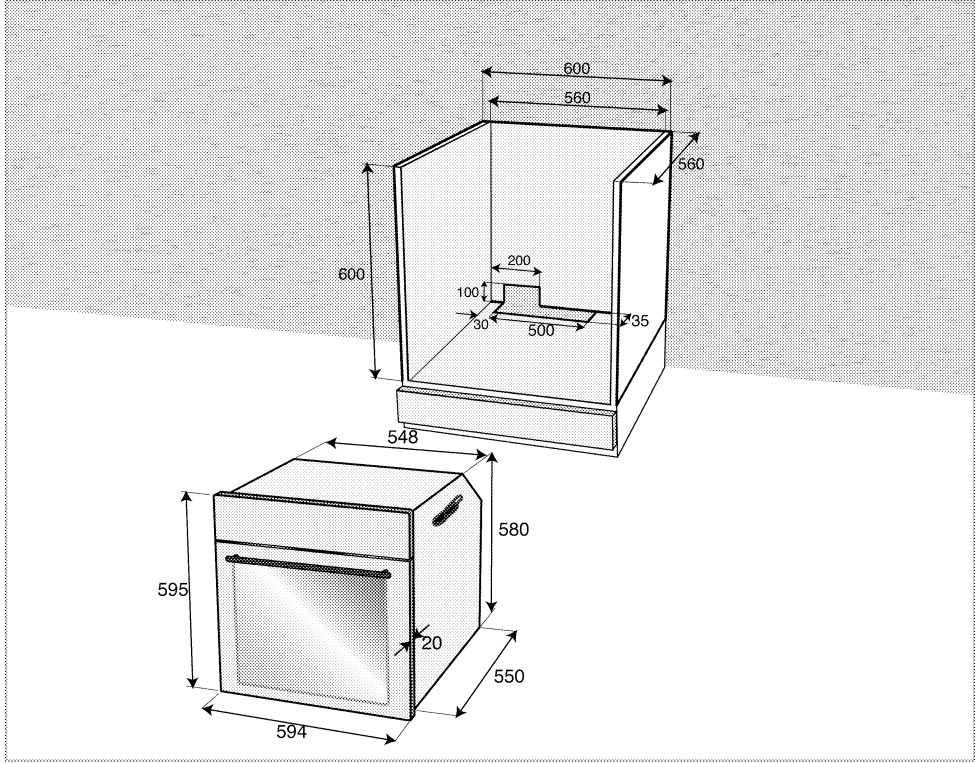
Orijinal karton yoksa

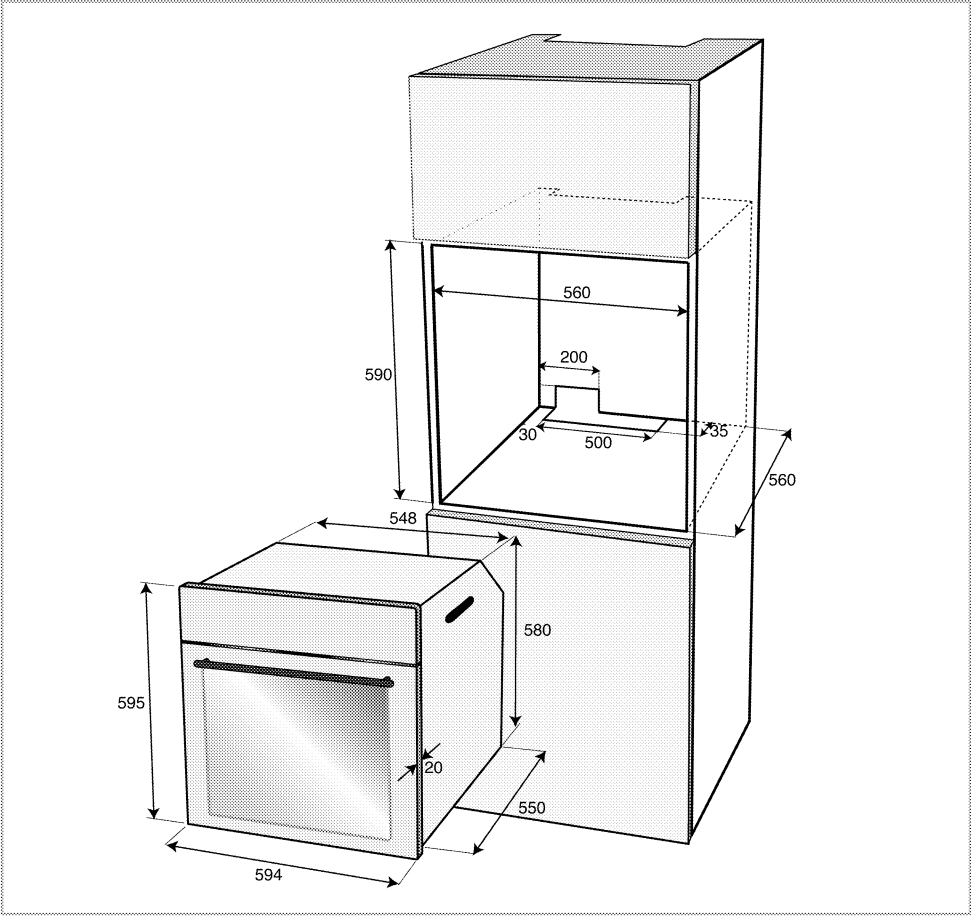
Ürünü balon kabarcıklı ambalaja veya kalın bir mukavvaya sarın ve taşıma esnasında hasar görmesini engellemek için bantla sıkıca yapıştırın.

3 KURULUM

Hazırlıklar

- Kullanılan yüzeyler, sentetik laminatlar ve yapıştırıcılar ısıya dayanıklı olmalıdır (minimum 100 °C).
- Mutfak dolapları aynı seviyede olmalı ve sabitlenmelidir.
- Fırının altında bir çekmece varsa, fırınla çekmece arasında bir raf konulmalıdır.
- Fırının arka duvarı ile mutfak duvarı arasında hava dolaşımı için biraz mesafe bırakılmalıdır.





Kurulum ve bağlantılar



NOT

Maddi hasar!
Ürünü kaldırmak veya taşımak için
ön kapak tutamağı
kullanılmamalıdır.



Önemli

**Ürünün mutlaka topraklı bir hat
ile kullanılması gerekir!**

Topraklama hattı yapılmadan
kullanılması halinde oluşacak
hasarlardan, üretici firma sorumlu
olmayacaktır.



GÜVENLİK UYARISI

**Profesyonel olmayan kişilerin
yaptığı kurulumlardan
kaynaklanan elektrik çarpması,
kısa devre veya yangın tehlikesi!**

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

- Ürün yalnızca yasal kurulum kurallarına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.

- Ürünü taşımak için, her iki tarafta bulunan yuvaları veya tel kolları kullanın.



NOT

Ürünün tel kolları varsa, ürünü taşıdıktan sonra kolları geriye, yan duvarların içine itin.

- Şebeke besleme verileri ünitenin tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ön kapak açılarak görülebilir.
- Ürünün bağlantı kablosu teknik özelliklerle ve elektrik tüketimiyle uyumlu olmalıdır; bkz. *Teknik veriler, sayfa 5*.

Şebeke beslemesi bağlantısı



GÜVENLİK UYARISI

Elektrik çarpması tehlikesi!

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



GÜVENLİK UYARISI

Elektrik kablosu hasarından kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi!

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

Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.

1. Elektrik kablosunu prize takın.

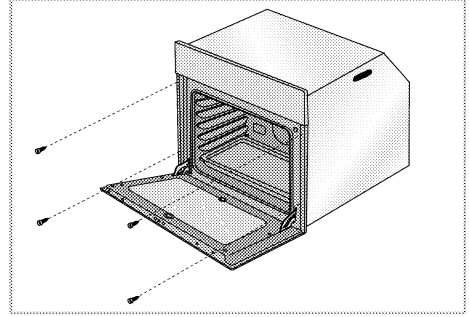


Önemli

Kurulumdan sonra fiş kolay erişilebilir bir konumda olmalıdır (ancak ocakların üzerine gelmemelidir).

Kurulum

1. Elektrik kablosunun kopmamasına ve sıkışmamasına dikkat ederek fırını kabin deliğine kaydırın, hizalayın ve sabitleyin.



Fırınızı şekildeki gibi 4 vidayla sabitleyin.



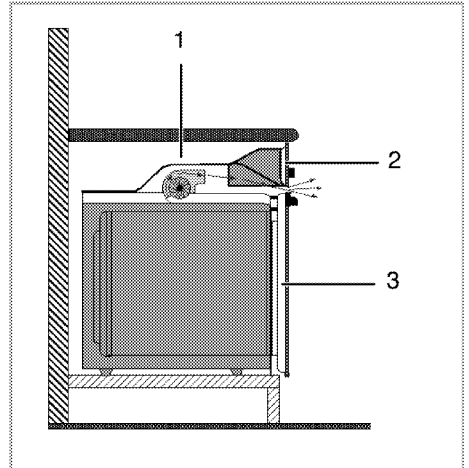
Önemli

Farklı deliklere bağlantı yapılması, gaz ve elektrik sistemine zarar verebileceğinden güvenlik açısından sakıncalıdır.

Son kontrol

1. Elektrik kablosunu prize takın ve cihazın sigortasını etkinleştirin.
2. Fonksiyonları kontrol edin.

Soğutma fanlı cihazlar için



1 Soğutma fanı

2 Kontrol paneli

3 Kapak

Ürüne takılı soğutma fanı hem ankastre dolabını hem de ürünün ön kısmını soğutur.

Fırın kapatılsa bile, soğutma fanı yaklaşık 10-20 dakika daha çalışmaya devam eder.

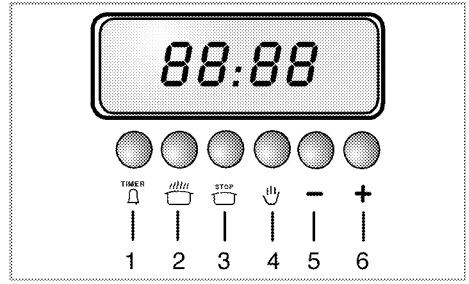
İlk çalıştırma

Zaman ayarını yapın



Önemli

Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.



Tuşlar:

- 1 Alarm tuşu
- 2 Pişirme süresi
- 3 Pişirme süresi sonu
- 4 Programsız pişirme

Zaman ayarı tuşları:

- 5 Eksi tuşu
 - 6 Artı tuşu
- 1 ve 2 tuşunu basılı tutun.
 - 5 veya 6 tuşuyla saati ayarlayın. Tuşa kısa süre basarak saati birer dakika aralıkla ilerletebilir veya sıfırlayabilirsiniz. İlgili tuş basılı tuttuğunuz zaman, dakikalar daha hızlı bir şekilde ilerler ya da sıfırlanır.
 - 1 ve 2 tuşunu bırakın.

Ünitenin ilk kez temizlenmesi



NOT

Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Aşındırıcı deterjanları, temizleme tozlarını/kremlerini ya da keskin nesnelere kullanmayın.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
2. Ünitenin yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

4 FIRININ KULLANILMASI

Fırınlama, buz çözme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler



GÜVENLİK UYARISI

Sıcak buhardan yanma tehlikesi!

Fırın çalışırken veya kapatıldıktan kısa süre sonra, sıcak buharın çıkması için kapağı biraz aralayın.

Fırınlamayla ilgili ipuçları

- Yapışan veya yarışmayan kaplamalı, uygun metal tabaklar veya alüminyum kaplar ya da ısıya dirençli silikon kalıplar kullanın.
- Raf üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırınlama kalıbını rafın ortasına yerleştirmeniz tavsiye edilir.
- Fırın kapağını kapalı tutun.

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Et kalınlığının her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızartılmış ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Balık, alev dayanıklı bir tabak üzerindeki orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

Izgarayla ilgili ipuçları

Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler ve soslar/sucuklar ve aynı zamanda sulu sebzeler (ör. domates, soğan) özellikle ızgara için uygundur.

- Izgara yapılacak parçaları tel ızgara üzerine ya da tel ızgaralı tepsi üzerine ısıtıcısı boyutlarını geçmeyecek şekilde, dağıtarak yerleştirin.
- Izgara teli veya fırın tepsisini, fırın içinde istenilen seviyeye sürün. Tel ızgara üzerinde ızgara yapıyorsanız, yağların toplanması için alta fırın tepsi sürün.
- Fırın tepsi içine biraz su koyarsanız, kolayca temizlenebilir.

Konserve ile ilgili püf noktaları

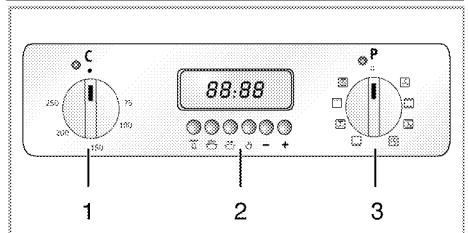
- Cam kavanozlar çatlayabilecekleri için birbirleriyle temas etmemelidir.
- Fırın tepsi üzerine en fazla 6 cam kavanoz koyun.
- Meyve ve sebzeleri ayrı konserveleyin.

Elektrikli fırının kullanılması



Önemli

Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.



- 1 Sıcaklık düğmesi
- 2 Dijital saat
- 3 Fonksiyon düğmesi

Elektrikli fırının çalışma modları fonksiyon düğmesi ile seçilir. Sıcaklık ayarı sıcaklık düğmesi ile yapılır.

Tüm fırın fonksiyonları kapalı (üst) konumuna getirilerek kapatılır.

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi

1.Sıcaklık düğmesini istenilen sıcaklığa

getirin.

2. Fonksiyon düğmesini istenilen çalışma moduna getirin.

» Fırın ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bunu korur. Isınma ve soğuma sırasında sıcaklık lambası yanıp söner.

Elektrikli fırının kapatılması

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

Sterilizasyon (konserve)

Sterilizasyon işlemi için önce;

1. İçinde 1/2 litre su olan tepsiyi yaklaşık 80°C'de ilk rafa koyun.
2. Kavanozların birbirlerine temas etmemelerine dikkat edin.
3. Fırının kapağını kapatın.
4. Fonksiyon düğmesini üst ve alt ısıtma moduna getirin.

Meyvelerin sterilizasyonu için;

1. Sıcaklığı 150 ila 200°C arasına (yaklaşık 180°C) ayarlayın.
 2. 45 dakika pişirdikten sonra düğmeyi kapalı (üst) konumuna getirin.
- » Tepsiyi içeride 30 dakika tuttuktan sonra dışarı çıkarın.

Sebzelerin sterilizasyonu için;

1. Sıcaklığı 150 ila 200°C arasına (yaklaşık 180°C) ayarlayın.
 2. 80-90 dakika pişirdikten sonra düğmeyi kapalı (üst) konumuna getirin.
- » Tepsiyi içeride 30 dakika tuttuktan sonra dışarı çıkarın.

Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modları sıralaması ürününüzdeki düzenlemeye göre farklılık gösterebilir.

Üst ve alt ısıtma



Üst ve alt ısıtma açık.
Yiyecekler üstten ve alttan eşit derecede ısıtılır.
Örneğin, kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur.

Alt ısıtma



Yalnızca alt ısıtma açık.
Örneğin pizza ve alttan kahverengileşmesi istenen yiyecekler için uygundur.

Fan destekli alt/üst ısıtma



Üst ve alt ısıtmalar ile (arka duvardaki) fan açık. Sıcak hava fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır.

Buz çözme/soğutma



Fırın ısıtılmaz. Yalnızca (arka duvardaki) fan çalışır. Donmuş yiyecekler oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülür, pişmiş yiyecekler soğutulur.

Turbo pişirme



Fanlı ısıtma (arka duvardaki) çalışır. Sıcak hava fan vasıtasıyla fırının her yerine eşit oranda ve hızlı bir şekilde dağıtılır. Çoğu durumda ön ısıtmaya gerek yoktur. Farklı raf seviyelerinde yiyeceğinizi pişirmek için uygundur.

"3D" fonksiyonu



Üst ısıtma, alt ısıtma ve (arka duvardaki) fanlı ısıtma açık. Pişirilecek ürünün her tarafı eşit derecede ve hızlı bir şekilde pişer. Farklı raf seviyelerinde yiyeceğinizi pişirmek için uygundur.

Izgara-büyük



Büyük ızgara (fırın tavanının altında) çalışır. Daha fazla miktarda ızgara et yapmaya uygundur.

- Izgara yapmak için büyük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- Sıcaklığı maksimuma getirin.
- Izgara süresinin yarısında yiyeceği çevirin.

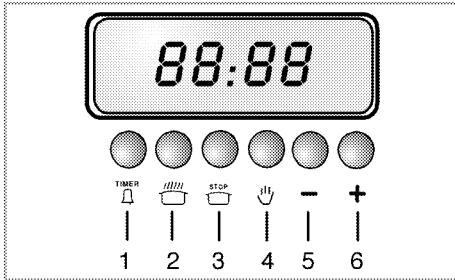
Fan destekli küçük ızgara



Izgara etkisi normal ızgaradaki kadar güçlü değildir.

- Izgara yapmak için küçük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- İstenilen sıcaklığa ayarlayın.
- Izgara süresinin yarısında yiyeceği çevirin.

Fırın saatinin kullanılması



Tuşlar:

- 1 Alarm tuşu
- 2 Pişirme süresi
- 3 Pişirme süresi sonu
- 4 Programsız pişirme Zaman ayarı tuşları:
- 5 Eksi tuşu
- 6 Artı tuşu



Önemli

Pişirme işleminin sonu için ayarlanabilecek maksimum süre 23 saat 59 dakikadır. Elektrik kesintisi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.

Tam otomatik çalışma modunun açılması

Bu çalışma modunda fırının ne zaman otomatik olarak **açılacağını/kapanacağını** belirtebilirsiniz.

1. 3 tuşunu basılı tutun.
2. 5 veya 6 tuşuyla pişirme süresi sonunu ayarlayın. Tuşa kısa süre basarak saati birer dakika aralıkla ilerletebilir veya sıfırlayabilirsiniz. Tuşu basılı tuttuğunuz zaman, dakikalar daha hızlı bir şekilde ilerler ya da sıfırlanır.
 - » AUTO (OTOMATİK) göstergesi ekranda yanar.
3. 3 tuşunu serbest bırakın.
4. 2 tuşunu basılı tutun.
5. 5 veya 6 tuşuyla pişirme süresini ayarlayın. Tuşa kısa süre basarak saati birer dakika aralıkla ilerletebilir veya sıfırlayabilirsiniz. Tuşu basılı tuttuğunuz zaman, dakikalar daha hızlı bir şekilde ilerler ya da sıfırlanır.
6. 2 tuşunu serbest bırakın.
7. Yemeğinizi fırına koyun.
8. Çalışma modunu ve sıcaklığı seçin.
 - » Fırın önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında ekrandaki pişirme simgesi yanar.
9. Pişirme işlemi tamamlanıp alarm sinyali verilir verilmez 3 tuşuna basın.
10. Sıcaklık düğmesi ve/veya fonksiyon düğmesi ile fırını kapatın.
11. 4 tuşuna basın.

» Ekrandaki AUTO (OTOMATİK) göstergesi söner.

Yarı otomatik çalışma modunun açılması

Bu çalışma modunda fırının ne zaman otomatik olarak **kapatılacağı**nı belirtebilirsiniz.

1. 2 tuşunu basılı tutun.
2. 5 veya 6 tuşuyla pişirme süresini ayarlayın. Tuşa kısa süre basarak saati birer dakika aralıkla ilerletebilir veya sıfırlayabilirsiniz. Tuşu basılı tuttuğunuz zaman, dakikalar daha hızlı bir şekilde ilerler ya da sıfırlanır.

» AUTO (OTOMATİK) göstergesi ekranda yanar.

3. 2 tuşunu serbest bırakın.
 4. Yemeğinizi fırına koyun.
 5. Çalışma modunu ve sıcaklığı seçin.
- » Fırın önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder. Pişirme işlemi sırasında ekrandaki pişirme simgesi yanar.
6. Pişirme işlemi tamamlandı alarm sinyali verilir verilmez 3 tuşuna basın.
 7. Sıcaklık düğmesi ve/veya fonksiyon düğmesi ile fırını kapatın.
 8. 4 tuşuna basın.
- » Ekrandaki AUTO (OTOMATİK) göstergesi söner.



Önemli

Pişirme işlemi sırasında tuş 2'ye bastığınız zaman, kalan pişirme süresi kısa bir süre için ekranda gösterilir.

Pişirme sürecinin kesilmesi

1. 2 tuşunu basılı tutun.
 2. Ekranda kalan pişirme süresi olarak 0.00 gösterilinceye kadar 5 tuşunu basılı tutun.
 3. 2 tuşunu serbest bırakın.
 4. 4 tuşuna basın.
- » Ekrandaki AUTO (OTOMATİK) göstergesi söner.
5. Sıcaklık düğmesi ve/veya fonksiyon düğmesi ile fırını kapatın.

Pişirme süreleri tablosu



Önemli

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












Fırınlama ve kızartma



Önemli

Fırının 1. rafı **en alt** raftır.

Yiyecek	Pişirme kabı	Raf konumu				Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk)			
		4	3	2 ... 3	1		4	3	2 ... 3	1
Tepside kek	Fırın tepsi	4	4	2 ... 3	3	170 ... 180	20 ... 30	20 ... 30	25 ... 35	20 ... 30
Kalıpta kek	Kek kalıbı 18 ... 22 cm	2	3	2 ... 3	3	170 ... 180	30 ... 40	30 ... 40	35 ... 45	35 ... 45
Kurabiyeler	Fırın tepsi	4	4	2 ... 3	3	170 ... 190	20 ... 30	20 ... 30	25 ... 35	20 ... 35
Kıtır milföy	Fırın tepsi	4	4	2 ... 3	3	180 ... 190	20 ... 30	20 ... 30	25 ... 35	20 ... 25
Tatlı çörek	Fırın tepsi	4	4	2 ... 3	3	160 ... 180	20 ... 30	20 ... 30	25 ... 35	20 ... 25
Börekler	Kızartma tepsi	4	4	2 ... 3	3	180	35 ... 45	35 ... 45	40 ... 50	30 ... 40

Yiyecek	Pişirme kabı	Raf konumu				Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk)			
										
						200				
Mayalı hamur	Kızartma tepsisi	4	4	2 ... 3	3	 200  180  200	25 ... 35	25 ... 35	35 ... 45	25 ... 35
Poğaç	Fırın tepsisi	4	4	3	3	180 ... 190	25 ... 35	20 ... 30	25 ... 35	20 ... 30
Yufka böreği	Fırın tepsisi	4	4	3	3	180 ... 190	40 ... 50	30 ... 40	40 ... 50	30 ... 40
Lazanya	Derin tepsisi	4	4	2 ... 3	3	170 ... 180	35 ... 45	35 ... 45	40 ... 50	30 ... 40
Pizza	Fırın tepsisi	4	4	2 ... 3	3	200 ... 220	15 ... 20	15 ... 20	15 ... 20	15 ... 20
Biftek	Fırın tepsisi	4	4	2 ... 3	3	15 dk 250 *	90 ... 120	90 ... 120	110 ... 120	100 ... 110
Kuzu budu	Fırın tepsisi	4	4	2 ... 3	3	15 dk 250 *	65 ... 80	65 ... 80	70 ... 90	60 ... 75
Piliç kızartma	Fırın tepsisi	4	4	2 ... 3	3	15 dk 250 *	55 ... 65	55 ... 65	60 ... 70	50 ... 60
Hindi (5.5 kg)	Fırın tepsisi	4	4	2 ... 3	3	25 dk 220 *	170 ... 220	170 ... 220	180 ... 240	150 ... 210
Balık	Fırın tepsisi	4	4	2 ... 3	3	200	15 ... 20	15 ... 20	15 ... 25	15 ... 20

* iki tepsi için: 4 + 6

* sonra 150

üç tepsi için: 2 + 4 + 6

Izgaranın çalıştırılması



Önemli

Fırını kullanmadan önce saat ayarı yapılmalıdır. Saat ayarı yapılmazsa fırın çalışmayacaktır.



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Izgara sırasında fırının kapağını kapatın.

Izgara kontrol düğmesi ile çalıştırılır. Izgara kontrol düğmesi kapalı (üst) konumunda ise izgara kapalıdır.

Izgaranın açılması

1. Izgara kapağını açın.

2. Fonksiyon düğmesini seçeceğinizi izgara simgesinin üstüne getirin.
 3. Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.
 4. Sonra, istenilen izgara sıcaklığına ayarlayın.
- » Sıcaklık lambası yanar.

Izgaranın kapatılması

1. Izgara kontrol düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Izgara pişirme süreleri tablosu



NOT

Izgara yapmak için en üst rafı kullanmayınız.

Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

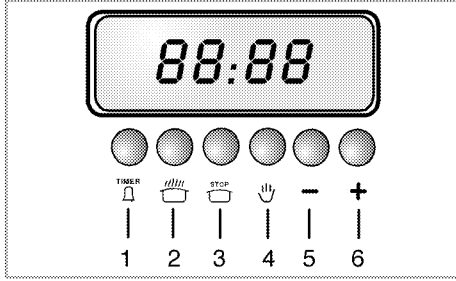
Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi
Balık	4...5	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	4...5	15...20 dk.
Kuzu pirzolası	4...5	12...15 dk.
Biftek	4...5	15...25 dk. #
Dana pirzolası	4...5	15...25 dk. #

kalınlığa bağlıdır

Alarmlı saatin kullanılması

Ürün saatini, pişirme programı dışında herhangi bir uyarı ya da hatırlatma amacıyla da kullanabilirsiniz.

Belirtilen süre dolar dolmaz, alarmlı saat bir sinyal verir. Alarmlı saatin fırın fonksiyonları üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.



Tuşlar:

- 1 Alarm tuşu
 - 2 Pişirme süresi
 - 3 Pişirme süresi sonu
 - 4 Programsız pişirme
- Zaman ayarı tuşları:
- 5 Eksi tuşu
 - 6 Artı tuşu

Alarmlı saatin ayarlanması

1. 1 tuşunu basılı tutun.



Önemli

Maksimum alarm süresi 23 saat 59 dakika olabilir.

2. 5 veya 6 tuşu ile alarm çalmadan önce geçmesini istediğiniz süreyi ayarlayabilirsiniz. Tuşa kısa süre basarak saati birer dakika aralıklı ileletebilir veya sıfırlayabilirsiniz. İlgili tuşu basılı tuttuğunuz zaman, dakikalar daha hızlı bir şekilde ilerler ya da sıfırlanır.

- » Ekrandaki alarmlı saat simgesi yanar.
3. 1 tuşunu serbest bırakın.



Önemli

Alarmlı saat etkinleştirilmişken 1 tuşuna bastığınız zaman, kalan pişirme süresi kısa bir süre için ekranda gösterilir.

Alarmın kapatılması

1. Alarm sinyali çalar çalmaz 3 tuşuna basın.
- » Ekrandaki alarmlı saat simgesi söner.

Alarmlı saatin erken kapatılması

1. 1 tuşunu basılı tutun.
 2. Ekranda kalan süre olarak 0.00 gösterilinceye kadar 5 tuşunu basılı tutun.
 3. 1 tuşunu serbest bırakın.
- » Ekrandaki alarmlı saat simgesi söner.

5 BAKIM VE TEMİZLİK

Genel Bilgiler



GÜVENLİK UYARISI

Elektrik çarpması tehlikesi!

Temizliğe başlamadan önce elektrik çarpması tehlikesinden sakınmak için ürünün elektrik bağlantısını kesin.



GÜVENLİK UYARISI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Ürünü temizlemeden önce ürünün soğumasını bekleyin.



NOT

Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Aşındırıcı deterjanları, temizleme tozlarını/kremelerini ya da keskin nesnelere kullanmayın.

Ürün her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir; bu şekilde yiyecek artıklarını kolayca çıkarmak ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanmasını önlemek mümkündür.

Ürünün temizliği için hiçbir özel temizleme maddesi gerekli değildir. Bulaşık deterjanı ve ılık su ile yumuşak bir bez yada sünger yardımıyla temizlenmesi, kuru bir bez ile kurulanması tavsiye edilir.

Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız!

Cam kapağı temizlerken, sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayınız. Cam yüzeye zarar verebilir.



Önemli

Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Kontrol panosunun temizlenmesi



NOT

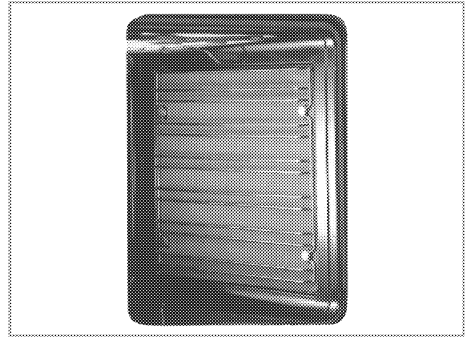
Kontrol panosu hasar görebilir! Kontrol panosunu temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeysin.

Kontrol panosunu ve kontrol düğmelerini temizleyin.

Fırının temizlenmesi

Fırını temizlemek için herhangi bir fırın temizleyicisine ya da diğer özel temizleme maddelerine ihtiyaç yoktur. Fırının henüz ılıkken ıslak bir bezle silinmesi tavsiye edilir.

Fırının yan duvarlarını temizleyebilmek için, tel raflar üzerindeki 4 civatayı sökün. Temizleme işleminden sonra rafları yerine civatalarla aynı şekilde tutturun.



Katalitik duvarlar

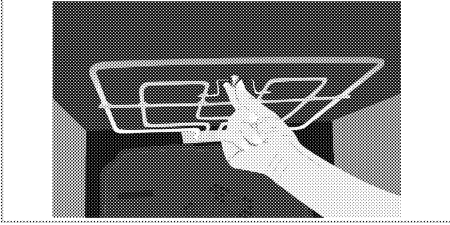
Fırın içinin yan duvarları veya sadece arka duvarı katalitik emaye ile kaplanmış olabilir.

Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Duvarların gözenekli yüzeyi, saçılan yağların emilmesi ve dönüştürülmesi (buhar ve karbondioksit) yoluyla kendiliğinden temizlenir.

Fırın tavanının temizlenmesi

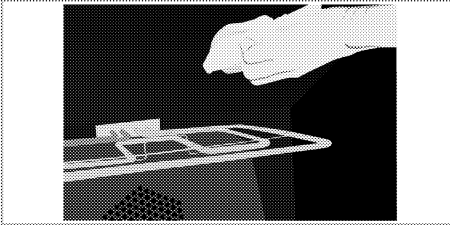
Fırının tavanını silmek için ızgara elemanı katlanarak çıkarılabilir.

1. Izgara elemanındaki kilitleme vidasını gevşetin.



» Izgara elemanı aşağıya doğru katlanır. Fırın tavanına takılı olarak kalır.

2. Fırın tavanını nemli bir bezle silin.



3. Izgara elemanını yeniden açın ve kilit vidasını sıkıştırın.

Fırın kapağının temizlenmesi

Fırının kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya metal kazıyıcılar kullanmayın; bu maddeler yüzeyi çizebilir ve cama zarar verebilir.

Fırın lambasının değiştirilmesi



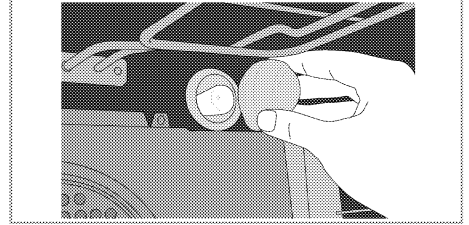
GÜVENLİK UYARISI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!

Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini ortadan kaldırmak için, elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.

Fırın lambası 300 °C ısıya dayanıklı özel bir elektrikli ampuldür; bkz. *Teknik veriler, sayfa 5*. Fırın lambaları yetkili servislerden temin edilebilir.

1. Elektrik akımını kesin.
2. Cam kapağı çevirerek çıkarın.



3. Fırın lambasını çevirerek çıkarın ve yenisıyla değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

Sorun Giderme



GÜVENLİK UYARISI

Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi!

Ürün üzerindeki onarımlar teknik servis veya ehliyetli bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Normal çalışma koşulları

- İlk kullanım sırasında birkaç saat için çok az bir duman ve yanık kokusu gelebilir.
- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir.
- Metal parçalar ısındığı zaman genleşerek ses çıkarır.

Aşağıdaki sorunları kendi başınıza çözebilirsiniz. **Teknik servisi aramadan önce, lütfen aşağıdaki noktaları kontrol edin.**

Elektrikli ekipman

Arıza/sorun	Olası neden	Tavsiye/çözüm
Ürün çalışmıyor.	Sigorta bozuk veya atmış.	Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.
	Ürünün fişi (topraklı) prize takılmamış.	Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol ediniz.
Fırın ışığı yanmıyor.	Fırın lambası bozuk.	Fırın lambasını değiştirin.
	Akım yok.	Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değiştirin veya yeniden devreye sokun.
Fırın ısınmıyor.	Fonksiyon düğmesi ve/veya sıcaklık düğmesi ayarlanmamış.	Fonksiyon düğmesini ve sıcaklık düğmesini ayarlayın.
	Saatli modellerde; saat ayarlanmamış.	Saatin ayarlayın.
	Akım yok.	Şebeke elektriğini ve sigorta kutusunu kontrol edin.

Saat (Dijital saatli modellerde)

Arıza/sorun	Olası neden	Tavsiye/çözüm
Saat ekranı yanıp sönüyor.	Daha önce elektrik kesintisi meydana gelmiş.	Zaman ayarını yapın Ürün fonksiyon düğmelerini kapatarak, tekrar istediğiniz konuma getirin.

Sorun çözümlenemezse:

- Ürünün şebeke elektrik bağlantısını kesin (şalteri kapatın veya sigortayı sökün).
- Teknik servisi arayın.

6 TÜKETİCİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,

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

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. 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, 81719 Tuzla/İSTANBUL

Arçelik Çağrı Merkezi

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 tarifesini üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesini üzerinden ücretlendirme yapılmaktadır.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürününüzü kullanım klavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene "Teknisyen kimlik kartı" nı sorunuz.
5. İşiniz bittiğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ" istemeyi unutmayınız. Alacağınız hizmet fişi, ileride 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 GARANTİ KONUSUNDA MÜŞTERİNİN DİKKAT ETMESİ GEREKENLER

7 YIL GARANTİ

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

EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.

EK garantiden yararlanabilmeniz için, satın alma ve montaj yapıldığı tarihten itibaren en geç 30 gün 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 süre zarfında elinize ulaşmaz ise, lütfen **444 0 888** nolu hattımızdan Hizmet Merkezimizi arayarak bilgi alınız.

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

Ev Yazlık Diğer Lütfen diğeri belirtiniz:.....

Telefon : 0 (.....).....

Diğer Telefon : 0 (.....).....

Adres :

.....

.....

İlçesi : İli :

e-mail :@.....

Ürün modeli/kodu :

Ürün seri no :

Ay/yıl kodu :

Servis Fiş No :

Yatırılan Tutar :

Ek garanti süresi : 2 yıl 3 yıl 4 yıl

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



8 FIRIN MONTAJ BİLGİLENDİRME FORMU

1. Fırının kullanım yerine

yerleştirilmesi;

» Fırının altında yüksekliği ayarlanabilir ayaklar vardır. Bu ayaklar denge, yükseklik, pişirme ve emniyet için uygun şekilde ayarlanmalıdır. Fırını yukarı doğru kaldırarak ayakları alttan iki ağızlı anahtarla sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapılır. Pratik olması açısından sadece zemine oturmayan ön köşelerden de ayarlama yapılabilir. Fırının herhangi bir nedenle yer değiştirirse ayak ayarını tekrar yapmanız gerekebilir. Tüketici bilgilendirilerek fırın ayak ayarı yapıldı.

2. Fırının elektrik bağlantısı yapılırken dikkat edilmesi gerekenler;

» Fırının fişi topraklı prize takılmalıdır, aksi durumda elektrik çarpma riski vardır. Kontrol edildi.

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

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

3. Gaz hortumu montajı sırasında dikkat edilmesi gerekenler;

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

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

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

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

» Tüpün konulduğu yer kontrole dildi. 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.

» Düğmeden ateşlemeli fırınlarda, ocağınızı yakmak için düğmeyi ileri doğru bastırarak çevirdiğinizde ocaklar kendiliğinden yanacaktır. Tüketiciye gösterildi.

» Çakmak düğmesi olan ürünlerde, ocak kontrol düğmesini ileri doğru bastırarak çevirdikten sonra çakmak düğmesine basarak ocağınızı yakabilirsiniz.

» Gaz emniyeti olan fırınlarda ocağınızı yakmak için düğmeyi bastırarak çeviriniz ve alev 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 sıcaklık 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 görece 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 yaparsanız; 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 şapkalarının bulaşık makinasında yıkanmaması, aksi halde kararacağı konusunda tüketici bilgilendirildi. Yağlı kağıt kullanıyorsanız hava dolaşımını engellememesi için kağıdı tepsiye göre kesiniz.



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 tekmül 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.

Ürününüzün, standartlara uygunluk değerlendirmesi Arçelik A.Ş.- PCİ tesislerinde yapılmıştır.

Ürününüz, Arçelik A.Ş.- Pişirici Cihazlar İşletmesi, Yukarı Soku Köyü Deliklitaş Mevkii, Bolu - Türkiye adresinde üretilmiştir.

Üretici firma: Arçelik A.Ş.

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 Asfaltı 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 3 (ÜÇ) YIL SÜRE İLE GARANTİ EDİLMİŞTİR.

Garanti kapsamı içinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde yapılan işlemler için işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka bir ad altında hiçbir ücret talep edilmeyecektir. Garanti süresi içinde yapılacak onarımlarda geçen süre, garanti süresine ilave edilir. Tamir süresi 20 iş günüdür. Bu süre mamulün yetkili servis atölyelerimize, yetkili servis atölyelerimizin bulunmaması durumunda Yetkili Satıcılarımıza veya Firmamıza bildirildiği tarihten itibaren başlar. Ürünün arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde Arçelik A.Ş. ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir ürünü, müşterinin kullanımına tahsis edecektir.

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

Ancak;

-Tüketicieye teslim edildiği tarihten itibaren, belirlenen garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kalması,

-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,

-Fırmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığını belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimini talep edebilir.

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 Hakında Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR

GENEL MÜDÜR YRD.

Seri No: _____

Tip: _____

Teslim Tarihi, Yeri: _____

Fatura Tarihi, No: _____

Satıcı Firma Ünvanı: _____

Adres: _____

Tel-Faks: _____

Satıcı Firma (Kaşe ve İmza): _____

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 86442 no'lu ve 06.07.2010 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir. Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeyecektir