CSE 62120 DXL

Fırın
Kullanma Kılavuzu

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,
Modern tesislerde üretilmiş ve titiz kalite kontrol işlemlerinden 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 ediyoruz.

Bu kullanma kılavuzu…

…ürününüzü hızlı ve güvenli bir şekilde kullanmanıza yardımcı olacaktır.
• Ürününüzü kurmadan ve çalıştırmadan önce kullanma kılavuzunu okuyun.
• Özellikle güvenlikle ilgili bilgilere uyun.
• Daha sonra da ihtiyacınız olabileceği için kullanma kılavuzunu kolay ulaşabileceğiniz bir yerde saklayın.
• Ayrıca ürününüzle birlikte ilave olarak verilen diğer belgeleri de okuyun.
Bu kullanma kılavuzunun başka modeller için de geçerli olabileceğini unutmayın. Modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde vurgulanmıştır.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:
Önemli bilgiler veya kullanımla ilgili faydalı ipuçları.
⚠ Can ve mal açısından tehlikeli durumlara karşı uyarı.
Ⓘ Maddi hasar riskine karşı uyarı.

İçindekiler

1 Ürününüz 4
Genel görünüm 4
Teknik özellikler 5
Aksesuarlar 5

2 Önemli güvenlik talimatları 7
Güvenlik sembolü açıklamaları 7
Genel güvenlik 7
Çocuklar için güvenlik 8
Gaz çalışmalarında güvenlik 8
Elektrikle ilgili çalışmalarda güvenlik . 9
Kullanım amacı 10
Ürünün atılması 10
Ambalaj malzemesi 10
Eski ekipmanlar 10
Gelecekteki taşıma işlemleri 10

3 Kurulum 11
Kurulum öncesi 11
Kurulum ve bağlantılar 12

4 Ön hazırlık 15
Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler 15
İlk çalıştırma 15
Ürünün ilk kez temizlenmesi 15
İlk ısıtma 15

5 Ocağın kullanılması 17
Pişirme hakkında genel bilgiler 17
Ocakların kullanılması 17

6 Fırının kullanılması 19
Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler 19
Elektrikli fırının kullanılması 19
Çalışma modları 20
Fırın saatinin kullanılması 21
Pişirme süreleri tablosu 22
Izgaranın çalıştırılması 23
Izgara pişirme süreleri tablosu 23

7 Bakım ve temizlik 24
Genel bilgiler 24
Ocağın temizlenmesi 24
Kontrol panosunun temizlenmesi 24
Fırının temizlenmesi 24
Fırın kapağının sökülmesi 25
Fırın lambasının değiştirilmesi 26

8 Problemler için çözüm önerileri 27

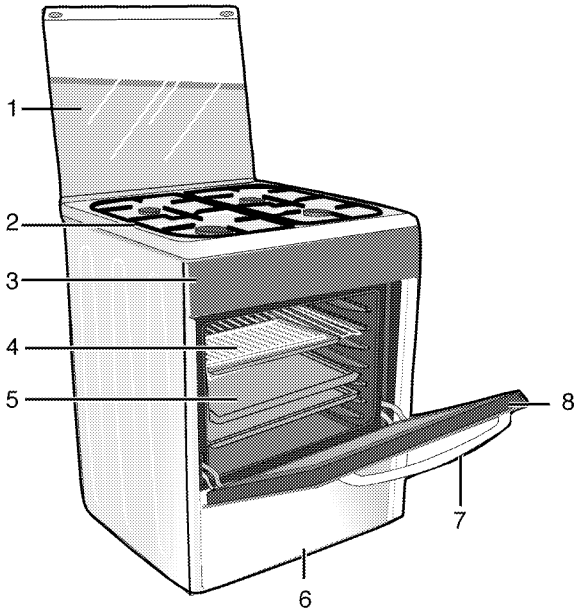
9 Tüketici Hizmetleri 29

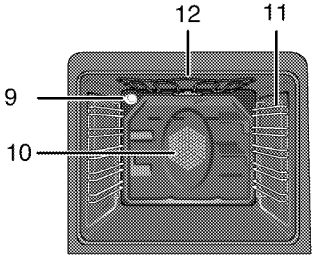
10 Garanti Konusunda Müşterinin Dikkat Etmesi Gerekenler 30

11 Fırın Montaj Bilgilendirme Formu 32

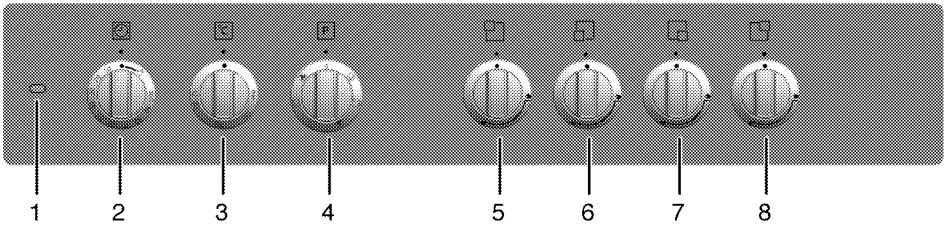
1 Ürününüz

Genel görünüm





1	Üst kapak	7	Tutamak
2	Bek tablası	8	Ön kapak
3	Kontrol paneli	9	Lamba
4	Tel ızgara	10	Fan motoru (sac arkasında)
5	Tepsi	11	Raflar
6	Alt çekmece	12	Izgara ısıtıcısı



1	Sıcaklık lambası	5	Normal bek Sol arka
2	Mekanik saat	6	Kuvvetli bek Sol ön
3	Sıcaklık düğmesi	7	Yardımcı bek Sağ ön
4	Fonksiyon düğmesi	8	Normal bek Sağ arka

Teknik özellikler

GENEL	
Dış boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik tüketimi	2.4 kW
Kullanılacak sigorta	min. 16 A
Kablo tipi/kesiti	H05VV-FG 3 x 1,5 mm^2
Kablo boyu	max. 2 m
Gazlı ürünün kategorisi	II $_{2H\ 3B/P}$
Gaz tipi/basınç	LPG G 30/28-30 mbar
Toplam gaz tüketimi	7.9 kW
Gaz tipinin/basıncının dönüştürülmesi§	NG G 20/20 mbar
OCAK	
Ocak gözleri	
Sol arka	**Normal bek**
Güç	2000 W
Sol ön	**Kuvvetli bek**
Güç	2900 W
Sağ ön	**Yardımcı bek**
Güç	1000 W
Sağ arka	**Normal bek**
Güç	2000 W
FIRIN/IZGARA	
Fırın	**Fan destekli fırın**
Enerji verimlilik sınıfı#	A
İç aydınlatma	15–25 W
Izgara güç tüketimi	2.2 kW

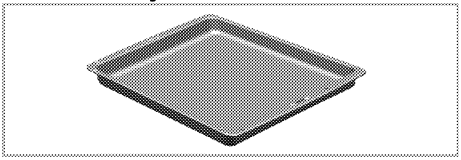
Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 50304 standardına göre verilmiştir. Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır.
Enerji verimlilik sınıfının belirlenmesi; ilgili fonksiyonların üründe bulunması durumuna bağlı olarak, aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre yapılır. 1-Eko - fanlı pişirme, 2-Turbo yavaş pişirme, 3- Turbo pişirme, 4- Fan destekli alt/üst ısıtma, 5-Üst ve alt ısıtma.

** Bkz. *Kurulum, sayfa 11*.

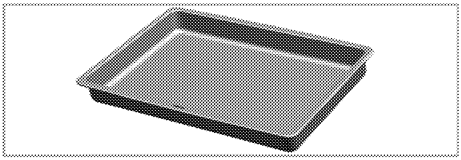
Aksesuarlar

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

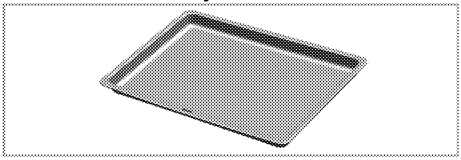
Fırın tepsisi
Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük kızartmalar için kullanılabilir.



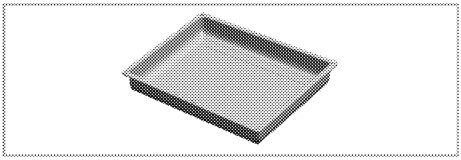
Derin tepsi
Hamur işleri, büyük kızartmalar, sulu yiyecekler için veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanılabilir.



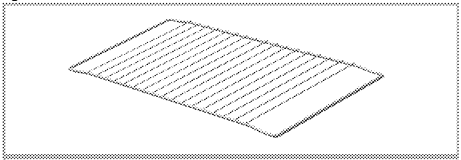
Pasta tepsisi
Kurabiye, bisküvi gibi hamur işleri için kullanılması tavsiye edilir.

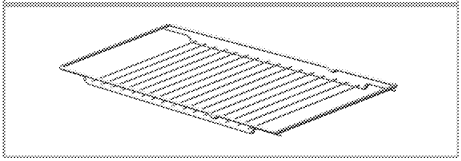


Küçük fırın tepsisi
Küçük porsiyonlar için kullanılabilir. Bu fırın tepsisi tel ızgaranın üstüne yerleştirilir.

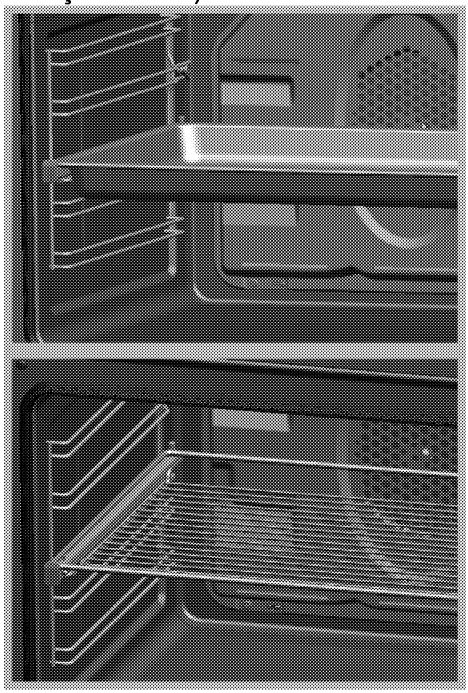


Tel ızgara
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılabilir.

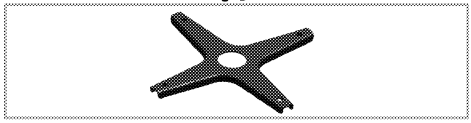




Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi
Izgarayı ve/veya damlama tavasını rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Izgarayı veya damlama tavasını 2 rayın arasına kaydırın ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



Kahve cezvesi taşıyıcı



Kahve cezvesi için kullanılabilir.

2 Önemli güvenlik talimatları

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 nesneler 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, duyusal veya zihinsel yeteneklerinde yetersizlik bulunan veya bilgisiz ya da deneyimsiz olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanım için tasarlanmamıştır. Çocuklar denetlenerek ürünle oynamaları önlenmelidir.
- "Fırın kullanıldığı sırada ortamda çocuk varsa; fırın kapağı ile doğrudan teması engelleyen, ek elemanlar kullanılabilir."
- ilaç alımı ve/veya alkol kullanımı gibi, muhakeme yeteneğinizi etkileyebilecek durumlarda ürünü kullanmayın.
- Ürün bozuksa veya gözle görülür bir hasarı varsa, ürünü çalıştırmayın.
- Ürün üzerinde hiçbir onarım veya değişiklik yapmayın. Ancak, bazı arızaları halledebilirsiniz; bkz. *Problemler için çözüm önerileri, sayfa 27*.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Çünkü; alkol, yüksek sıcaklıkda buharlaşır ve sıcak yü-

zeylerle temas ettiğinde, alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Kavanoz içerisinde oluşabilecek basınç, kavanozun patlamasına neden olabilir.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için, yakınına, yanıcı maddeler koymayın.
- Boş kapları ve tencereleri açık ocak gözlerinin üstüne koymayın. Hasar görebilirler.
- Ürünün üst kısmı sıcak olabileceği için plastik ve alüminyum folyo kapları koymayın. Bu kaplar yiyecek saklanmak için de kullanılmamalıdır.
- Ocaklar soğumadan önce üst kapağı kapatmayın.
  Fırının arkasına veya içine sıvı girmemesi için, üst kapağı açmadan önce silin.
- Fırınlama tepsilerini, tabakları ya da alüminyum folyoyu doğrudan fırının tabanına koymayın. Birirken ısı fırının tabanına zarar verebilir.
- Tüm havalandırma kanallarının etrafını açık tutun.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olabilir. Asla; sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vs. dokunmayın. Çocukları, üründen uzak tutun!
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş halde kullanmayın.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Gaz / Elektrik bağlantısı arka yüze temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir. Bağlantı kablolarını fırın kapısına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.
- Her kullanımdan sonra ürünün düğmelerinin kapalı konumda olduğundan emin olun.

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

Çocuklar için güvenlik

- Ürün kullanımdayken ve kullanım sonrasında soğuyana kadar ürünün açıktaki kısımları ısınacaktır; çocuklar uzak tutulmalıdır.
- Izgaranın kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır.Çocukları üründen uzak tutun.
- Ürünün üzerine çocukların ulaşabilecekleri nesneleri koymayın.
- 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 ağır bir nesne **koymayın** veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin **vermeyin**. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.

Gaz çalışmalarında güvenlik

- Gaz ekipmanları ve sistemler üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından yapılmalıdır.

- "Kurulumdan önce yerel dağıtım (gaz türü ve gaz basıncı) koşullarının ürün ayarlarıyla uyumlu olup olmadığını kontrol edin."
- "Üründe, yanma sonucu oluşan gazları tahliye eden bir eleman bulunmamaktadır. Ürün, geçerli kurulum yönetmeliklerine göre kurulmalı ve bağlanmalıdır. Havalandırmayla ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir;" bkz. *Kurulum öncesi, sayfa 11*.
- "Gazlı pişirme ürünlerinin kullanılması, bulundukları yerlerde ısı ve buhar oluşumuna yol açar. Mutfağın iyice havalandırıldığından emin olmalısınız. Doğal havalandırma çıkışlarını açık tutun ya da mekanik bir havalandırma ürünü (davlumbaz) takın."
- Gazlı ürünler ve gaz sistemleri düzgün çalışmaları için düzenli olarak kontrol edilmelidir. Lütfen yıllık bakım yaptırın.
- Gazlı ocak gözlerini düzenli olarak temizleyin. Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır.
- Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Yeterli gaz yanması yoksa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gazdır ve küçük miktarlarının bile ölümcül etkisi vardır.
- Gazla ilgili acil durumlar için telefon numaralarını ve gaz kokusu alınması durumunda alınacak önlemler hakkındaki bilgileri yerel gaz tedarikçinizden isteyin.

Gaz kokusu aldığınızda yapmanız gerekenler

GÜVENLİK UYARISI

Patlama ve zehirlenme tehlikesi!

Çıplak ateş kullanmayın ve sigara içmeyin.

Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayın (ör. lamba düğmesi veya kapı zili).

Sabit telefon veya cep telefonunu kullanmayın.

1. Gazlı ürünlerin ve gaz sayaçlarının üstündeki tüm valfleri kapatın.
2. Kapıları ve pencereleri açın.
3. Tüm boruların ve bağlantıların kaçak yapıp yapmadıklarını kontrol edin. Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkın.
4. Komşuları uyarın.
5. İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın.
6. Güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyin.

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, evinizin sigortasını kapatın.
- Sigorta akımının ürün akımıyla uyumlu olduğundan emin olun.

Kullanım amacı

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

Bu ürün; ızgara altında tabak ısıtma, tutamak üzerine; havlu veya giyecek asma- kurutma ve ısınmak amacıyla kullanılmamalıdır.

Ürün ısınma amacıyla kullanılmamalıdır.

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

Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir.

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.

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 Yönergesi'ne 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. Ürün, dik olarak taşınmalıdır.

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

Önemli

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

Başlıkları ve tencere desteklerini bantla sıkıca sabitleyin.

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

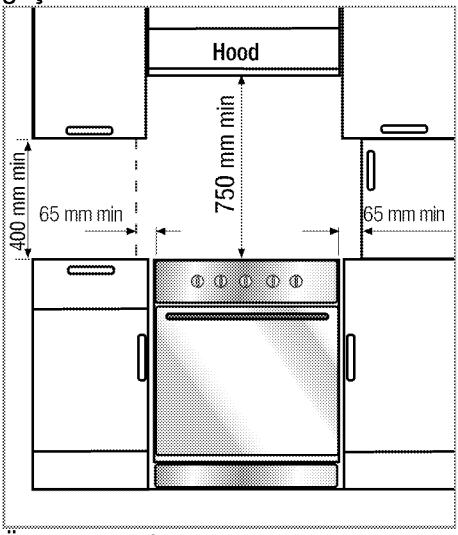
Orijinal karton yoksa

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

3 Kurulum

Kurulum öncesi

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



Ürün ile mutfak duvarları ve mobilyası arasında güvenli bir mesafe bırakılmalıdır. Şekile bakınız (değerler mm cinsindendir).

- Ürün, mutfak mobilyası içinde, üst ocak yüzeyleri ile diğer yüzeyler arasında en az 400mm mesafe ve yan yüzeylerden 65mm mesafe kalacak şekilde kullanılabilir.
- Ürün, herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da, herhangi bir destek bulunmaksızın kullanıma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750mm mesafe bırakılmalıdır.
- Eğer ürünün üzerinde aspiratör yada davlumbaz kullanılması durumunda, ilgili cihazın kurulumunda, üreticisi tarafından verilen kurulum ölçülerine dikkat edilmelidir.
- Bu ünite 1. sınıf ürüne tekabül eder, yani, arkasından ve **bir** kenarından mutfak duvarları, mutfak mobilyaları ya da herhangi bir boyuttaki ürünle yan yana yerleştirilebilir. **Diğer** kenardaki mutfak mobilyası veya ürünler aynı büyüklükte veya daha büyük olmalıdır.
- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısı geçirmez olmalıdır (en az 100 °C).

Oda havalandırması

Yanma için gereken hava, oda havasından alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir.
Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırması şarttır. Odanın havalandırılması için kullanılabilecek herhangi bir pencere ya da kapı yoksa, ilave bir havalandırma kurulmalıdır.
Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırması şarttır. Odanın havalandırılması için kullanılabilecek herhangi bir pencere ya da kapı yoksa, ilave bir havalandırma kurulmalıdır.

Oda büyüklüğü	**Havalandırma açıklığı**
5 m^3'den küçük	min. 100 cm^2
5 m^3 ila 10 m^3	min. 50 cm^2
10 m^3'den büyük	gerekmez
Bodrum veya kilerde	min. 65 cm^2

Kurulum ve bağlantılar

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

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

NOT
Maddi hasar!
Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın.

- Ürün doğrudan doğruya zemin üzerine yerleştirilmelidir. Bir baza veya kaide üzerine yerleştirilmemelidir.

Gaz beslemesi bağlantısı

GÜVENLİK UYARISI
Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan patlama veya zehirlenme tehlikesi.
Ürünün gaz dağıtım sistemine bağlantısı yalnızca yetkili ve ehliyetli bir kişi tarafından yapılabilir.

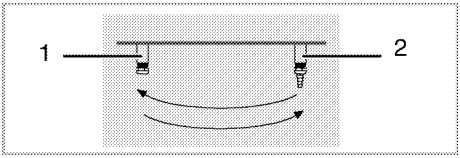
GÜVENLİK UYARISI
Patlama tehlikesi!
Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen gaz beslemesini kesin.

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

NOT
Ürününüz tüpgazına (LPG) ayarlıdır.

Gaz hortumunun bağlanması

- Gerekirse, tüpün yerine göre uygun konumu seçerek fırınınızın arkasındaki sivri hortum ucuyla kör tapayı yer değiştirin.

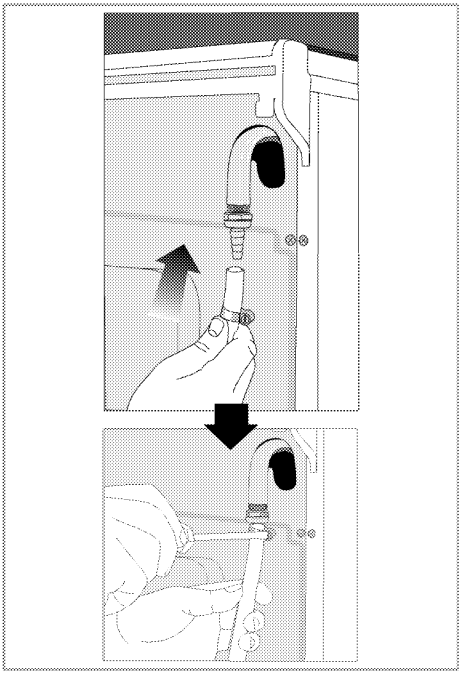


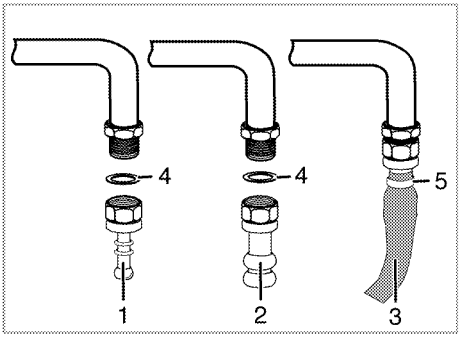
1 Kör tapa
2 Hortum ucu

- Ürününüzü, gaz bağlantısına yakın olacak ve sızdırmayacak şekilde bağlatın.
- Kullanılacak plastik hortum 125 cm'den uzun olmamalıdır.
- Kelepçeyi hortuma takın. Hortumu (iç çapı 15mm olan) bir ucunu kaynar suda bir dakika kadar bekletip yumuşatın.
- Daha sonra hortumun yumuşayan ucunu, ürününüzün sivri hortum ucuna sonuna kadar geçirin. Son olarak kelepçeyi tornavida ile iyice sıkın.
- Hortumun diğer ucu için de aynı işlemleri tekrarlayıp tüp bağlantısını yapın.
- Sızdırmazlık kontrolünü mutlaka yapın.

GÜVENLİK UYARISI
Patlama ve boğulma tehlikesi!
LPG tüpleri ev içinde tutulmamalıdır.

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





1 Hortum ucu-LPG
2 Hortum ucu-NG
3 Emniyet hortumu
4 O-ring (conta)
5 Kelepçe

Bağlantı kısmının sızdırmazlık kontrolü

- Ürünün üzerindeki tüm düğmelerin kapalı olmasına dikkat edin. Gazın açık olduğundan emin olun. Gaz kaçağı kontrolü için, hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtüp sürün.
- Gaz kaçağı varsa sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçirin.

Önemli
Gaz kaçağını kontrol için kesinlikle kibrit veya çakmak alevi kullanmayın.

GÜVENLİK UYARISI
Gaz hortumunun hasar görmesinden kaynaklanan patlama tehlikesi!
Gaz hortumu ezilmemeli, katlanmamalı ya da sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir.

Elektrik bağlantısı

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.

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.

Şebeke besleme verileri, ünitenin tip etiketinde belirtilen verilerle aynı olmalıdır. Tip etiketi, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açıldığında görülebilir veya ürünün arka duvarında bulunur.

Ürünün elektrik kablosu, teknik özelliklere uyumlu olmalıdır; bkz. teknik veriler tablosu *Teknik özellikler, sayfa 5*.

Önemli

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

Elektrik kablosunu prize takın.

GÜVENLİK UYARISI

Elektrik çarpması tehlikesi!

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

- Ürünü mutfak duvarına doğru itin.
- Ürünü tezgah seviyesine hizalamak için, ayakları sağa veya sola çevirin.

Son kontrol

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

Önemli

Alevler mavi olmalı ve düzgün bir şekilde yanmalıdır. Alevler sarımsı olduğunda ocak başlığının sıkıca yerine oturup oturmadığını kontrol edin veya ocak gözünü temizleyin.

4 Ön hazırlık

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler

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

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

İlk çalıştırma

Ürünün ilk kez temizlenmesi

NOT
Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Aşındırıcı deterjanları, temizleme tozlarını/kremlerini ya da keskin nesneleri kullanmayın.

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

İlk ısıtma

UYARI
Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!
Ünitenin sıcak yüzeylerine dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun ve fırın eldiveni kullanın.

Önemli
İlk ısıtma sırasında koku ve duman oluşur. İyi bir havalandırma sağlayın.

Her türlü üretim artıkları veya kalmış katmanlar ilk kullanımdan önce yakılmalıdır. Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapatın.

Elektrikli fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Fonksiyon düğmesiyle üst ve alt ısıtmaları seçin.

4. Sıcaklık düğmesiyle en yüksek sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 19*.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın; bkz.*Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 19*

Izgaralı fırın

1. Tüm fırınlama tepsilerini ve tel ızgarayı fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Izgaranın en yüksek gücünü seçin; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 23*.
4. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
5. Izgaranızı kapatın; bkz. *Izgaranın çalıştırılması, sayfa 23*

5 Ocağın kullanılması

Pişirme hakkında genel bilgiler

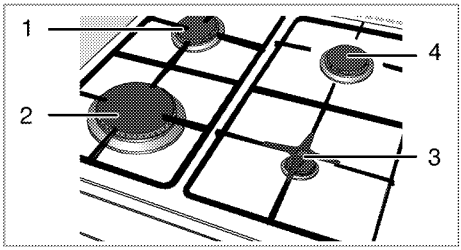
GÜVENLİK UYARISI
Aşırı kızdırılan yağlarla yangın tehlikesi!
Yağları kızdırırken başından ayrılmayın.
Yangını asla su ile söndürmeye kalkışmayın! Yağ alev aldığında, tencerenin veya tavanın ağzını kapakla örtün. Güvenli olması halinde, ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

- Tencereleri, sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirmeye dikkat ederek, sapların ısınmasını önleyin. Dengesiz ve kolay devrilebilen tavaları ocak üzerinde kullanmayın.
  Sadece düz tabanlı tencere veya kaplar kullanın.
- Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede gereksiz yere,taşan yemekleri temizlemek durumunda kalmazsınız.
  Tencere veya tava kapaklarını yanıcıların üzerine koymayın.
  Tencereleri, yanıcıları merkezleyecek şekilde yerleştirin. Ocaklar üzerinde tencerelerin yerlerini değiştirmek istediğinizde kaydırmak yerine, tenceleri kaldırarak istediğiniz ocak üzerine koyun.

Gazlı pişirme

- Kabın büyüklüğü ile gaz alevinin boyutu birbirleriyle uyumlu olmalıdır. Gaz alevlerini kabın tabanından taşmayacak şekilde ayarlayın ve kabı tencere taşıyıcısının üzerine ortalayarak koyun.

Ocakların kullanılması



1 Normal bek 18-20 cm
2 Kuvvetli bek 22-24 cm
3 Yardımcı bek 12-18 cm
4 Normal bek 18-20 cm çapındaki tencereler için uygundur.

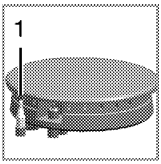
Büyük alev simgesi en yüksek pişirme gücüne, küçük alev simgesi ise en düşük pişirme gücüne karşılık gelmektedir. Kapalı konumunda (üst), ocak gözlerine gelen gaz beslemesi kilitlenir.

Gazlı ocak gözlerinin yakılması
Ocak kontrol düğmeleri ile yakılır.

1. Ocak kontrol düğmesini basılı tutun.
» Bir kıvılcım ocak gözünü yakar.
2. Saat dönüş yönünün tersine çevirerek büyük alev simgesine getirin.
» Çıkan gaz ateşlenir.
3. İstenilen pişirme gücünü ayarlayın.

Gazlı ocak gözlerinin kapatılması
Ocak gözü düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Gaz kesici emniyet tertibatı (termik elemanlı modellerde)



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

1. Gaz kesme emniyeti

- Düğmeyi ileri doğru bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirerek ateşleyiniz.
- Yanma gerçekleştikten sonra, düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tutarak emniyet tertibatının devreye girmesini sağlayın.
- Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra yanma gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tutarak tekrarlayınız.

GÜVENLİK UYARISI

Yanmamış gaz olması halinde alev alıp patlama riski vardır!

Ateşleme gerçekleştirilmemişse, düğmeye 15 saniyeden fazla basmayın.

Bir dakika bekledikten sonra ateşleme işlemini yineleyin.

6 Fırının kullanılması

Fırında pişirme, kızartma ve ızgara hakkında genel bilgiler

GÜVENLİK UYARISI
Sıcak buhardan yanma tehlikesi!
Buhar çıkabileceği için fırının kapağını açarken dikkatli olun.

Fırında pişirme ile ilgili ipuçları

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

Kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça et pişirirken; limon suyu ve karabiber ile terbiye ederek pişirmeniz, pişirme performansını artıracaktır.
- 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, aleve dayanıklı bir tabak üzerindeki orta veya alt seviyedeki raf üzerine konulmalıdır.

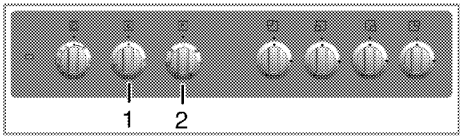
Izgarayla ilgili ipuçları

Kırmızı et, balık ve kümes hayvanı etleri ızgara yapıldığında çabucak kahverengileşir, güzel bir kabuk tutar ve kurumaz. Fileto etler, şişlik etler ve sosisler/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 ısıtıcı 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 tepsisi sürün.
- Fırın tepsisi içine biraz su koyarsanız, kolayca temizlenebilir.

Elektrikli fırının kullanılması

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi



1 Sıcaklık düğmesi
2 Fonksiyon düğmesi

Elektrikli fırının çalışma modları fonksiyon düğmesi ile seçilir. Sıcaklık ayarı sıcaklık düğmesi ile yapılır.
Tüm fırın fonksiyonları, ilgili düğme kapalı (üst) konuma getirilerek kapatılır.

1. Fırın saatini pişirme süresine ayarlayın; bkz. *Fırın saatinin kullanılması, sayfa 21*.
2. Sıcaklık düğmesini istenilen sıcaklığa getirin.
3. Fonksiyon düğmesini istenilen çalışma moduna getirin.

» Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bunu korur. Isınma sırasında sıcaklık lambası yanar.

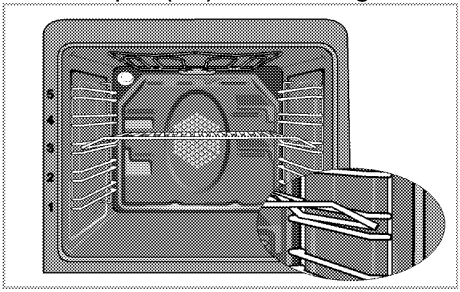
Elektrikli fırının kapatılması

Fırın saatini kapalı konuma getirin.

Önemli

Saatin belli bir süreye ayarlanması durumunda saat otomatik olarak kapanacaktır; bkz. *Fırın saatinin kullanılması, sayfa 21*

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



Raf konumları (Modele bağlı)

Tel ızgaranın tel raf üzerine doğru şekilde yerleştirilmesi önemlidir. Tel ızgara; figürde gösterildiği gibi, tel rafın arasına girecek şekilde yerleştirilmelidir.

Çalışma modları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması, ürününüzdeki düzenlemeye göre farklılık gösterebilir.

Üst ve alt ısıtma

Üst ve alt ısıtma açık. Yiyecekler, üstten ve alttan aynı anda ısıtılır. Örneğin; kekler, börekler veya pişirme kalıplarındaki kekler ve güveçler için uygundur. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

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. Tek tepsi ile pişirme yapınız.

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.

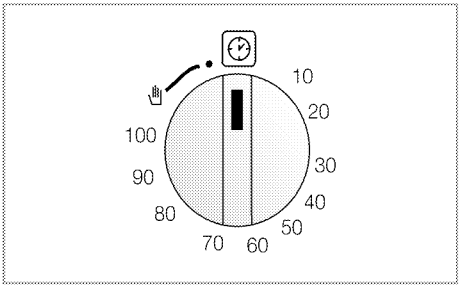
- Izgara yapmak için küçük veya orta büyüklükteki porsiyonları ızgara ısıtıcısının altındaki doğru raf konumuna yerleştirin.
- İstenilen sıcaklığa ayarlayın.
- Izgara süresinin yarısında, yiyeceği çevirin.

Hızlı ısıtma

Bu mod, fırını hızlı bir şekilde ısıtmak içindir. Bu mod yiyeceklerin hazırlanması için **uygun değildir**.

- Bu modu seçtikten sonra istenilen sıcaklığı seçin. Sıcaklık lambası yanar ve fırın ısıtılır.
- Isıtma işlemi tamamlanınca, lamba söner. Şimdi, yiyeceği hazırlamak için istediğiniz çalışma modunu seçin.

Fırın saatinin kullanılması



Pişirme işleminin başlatılması

Önemli

Fırını çalıştırabilmek için, pişirme modu ve istediiniz sıcaklığı seçerken zamanı da ayarlamanız gerekir. Aksi takdirde fırın çalışmayacaktır.

1. Zaman ayar düğmesini saat yönünde çevirerek pişirme süresini ayarlayın.
2. Yemeğinizi fırına koyun.
3. Çalışma modunu ve sıcaklığı seçin; bkz. *Elektrikli fırının kullanılması, sayfa 19*.

» Fırın önceden ayarlanmış sıcaklığa kadar ısınır ve seçmiş olduğunuz pişirme süresinin sonuna kadar bu sıcaklığı muhafaza eder.

4. Pişirme süresi sona erdiiinde, zaman ayar düğmesi saat yönünün tersine otomatik olarak döner. Sürenin bittiini bildiren uyarı sesi duyulur ve elektrik kesilir.

NOT

Zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmak istemezseniz, düğmeyi saatin aksi yönde, el simgesine doğru çevirin.

5. Zaman ayar düğmesi, fonksiyon düğmesi ve sıcaklık düğmesi ile fırını kapatın.

Fırının istediiniz süreden erken kapatılması

1. Zaman ayar düğmesini durma noktasına ulaşılıncaya kadar saat dönüş yönünün tersine çevirin.
2. Fonksiyon düğmesi ve sıcaklık 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 seviyesi sayısı		Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
**Tepside kek	Tek seviye		4	175	30 ... 35
**Kalıpta kek	Tek seviye		2	175	40 ... 50
**Kağıtta kek	Tek seviye		3	175	25 ... 30
**Pandispanya	Tek seviye		3	200	5 ... 10
**Kurabiye	Tek seviye		3	175	20 ... 25
**Yufka böreği	Tek seviye		2	200	30 ... 40
**Poğaça	Tek seviye		2	200	25 ... 35
**Mayalı hamur	Tek seviye		2	200	35 ... 45
**Lazanya	Tek seviye		2 - 3	200	30 ... 40
**Pizza	Tek seviye		2	200 ... 220	15 ... 20
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek seviye		3	25 dk. 250/max sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güveç)	Tek seviye		3	25 dk. 220 sonra 180 ... 190	70 ... 90
Piliç kızartma	Tek seviye		2	15 dk. 250/max sonra 190	65 ... 70
Hindi (5.5 kg)	Tek seviye		2	25 dk. 250/max sonra 190	150 ... 210
Balık	Tek seviye		3	200	20 ... 30

(**) Ön ısıtma yapılması gereken pişirmelerde; Pişirme başlangıcında, sıcaklık lambası sönünceye kadar ön ısıtma yapınız.

Kek pişirmenin püf noktaları

1. Kek çok kuruysa;
» Sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın.
2. Kek nemliyse;
» Az sıvı kullanın ya da sıcaklığı 10°C kadar azaltın.
3. Kekin üstü yanmışsa;
» Daha alt rafa koyun, sıcaklığı düşürün ve pişirme süresini artırın.
4. İçi iyi pişmiş fakat dışı yapışkanlıysa;
» Az sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresi artırın.

Börek pişirmenin püf noktaları

1. Börek çok kuruysa;
» Sıcaklığı 10°C kadar arttırın ve pişirme süresini kısaltın.
» Yufka aralarını; süt, yağ, yumurta, ve yoğurt karışımından oluşan bir sos ile ıslatın.
2. Börek geç pişiyor ise;
» Hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının; tepsi derinliğini geçmemesine, tepsi hizasında kalmasına özen gösterin.
3. Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa;
» Börek için kullanacağınız sos miktarının, böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma

için; sosu, yufka aralarına ve üzerine eşit yaymaya çalışın.
» Böreğinizi pişirme tablosuna uygun konum ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa; bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştiriniz.

Sebze yemeği pişirmenin püf noktaları

1. Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa;
» Pişirme için kapaklı bir kap kullanımı, yemeğin suyunu muhafaza edeceğinden, sebze yemeğinizi tepsi yerine kapaklı kapta pişirin.
2. Sebze yemeği pişmiyorsa;
» Sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

Izgaranın çalıştırılması

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

- **Izgara yaparken, zaman ayar düğmesini saat yönünün tersine çevirerek el sembolüne getiriniz.**

Izgaranın açılması

1. Fonksiyon düğmesini seçeceğiniz ızgara simgesinin üstüne getirin.
2. Sonra, istenilen ızgara sıcaklığına ayarlayın.
3. Gerekirse, yaklaşık 5 dakika kadar ön ısıtma yapın.
» Sıcaklık lambası yanar.

Izgaranın kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Raf konumları
Tel ızgaranın rafın arka tarafına dayalı olması durumunda ızgara performansı düşecektir. Bu nedenle; en iyi ızgara performansı elde etmek için, tel ızgaranızı rafın önce tarafına sürerek, kapak yardımıyla yerleşmesini sağlayınız.

Izgara pişirme süreleri tablosu

Elektrikli ızgarayla ızgara yapma

Yiyecek	Raf konumu	Izgara süresi (yaklaşık)
Balık	4...5	20...25 dk. #
Parçalı tavuk	4...5	25...35 dk.
Kuzu pirzolası	4...5	20...25 dk.
Biftek	4...5	25...30 dk. #
Dana pirzolası	4...5	25...30 dk. #
Tost ekmeği	4	1...2 dk.
# kalınlığa bağlıdır		

7 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

GÜVENLİK UYARISI
Elektrik çarpması tehlikesi!
Temizliğe başlamadan önce elektrik çarpma 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/kremlerini ya da keskin nesneleri kullanmayın.

Ürün, her kullanımdan sonra iyice temizlenmelidir. Böylece yiyecek artıkları kolayca temizlenir ve ürün daha sonra tekrar kullanıldığında bu artıkların yanması önlenir.
Ürünün temizliği için hiçbir özel temizleme maddesi gerekli değildir. Bulaşık deterjanı ve ılık su ile yumuşak bir bez ya da sünger yardımıyla temizleyip, kuru bir bezle kurulayın.
Aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız!
(modele bağlı) - Cam kapağı temizlerken, sert metal kazıyıcılar ve aşındırıcı temizlik malzemelerini kullanmayın. Cam yüzeye zarar verebilir.

Önemli
Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

Ocağın temizlenmesi

Gazlı ocaklar

1. Tencere taşıyıcılarını ve ocak gözü kapaklarını çıkarın ve temizleyin.
2. Ocağı temizleyin.
3. Ocak gözü kapaklarını yerlerine takın ve sıkıca oturduklarından emin olun.
4. Üst ızgaraları yerlerine takarken; tencere taşıyıcı ayakların, yanıcıları ortalayacak şekilde yerleştirilmesine dikkat edin.

Kontrol panosunun temizlenmesi

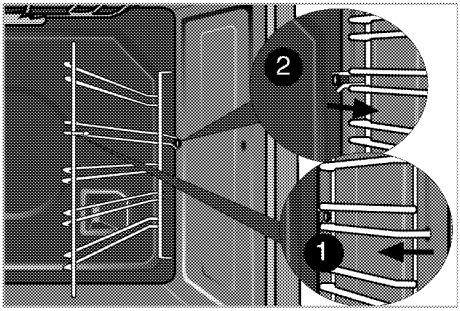
NOT
Kontrol panosu hasar görebilir! Kontrol panosunu temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin.

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,
1. Tel rafı, yan duvara ters yönde çekerek ön tarafını çıkarın.

2. Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



Katalitik duvarlar

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

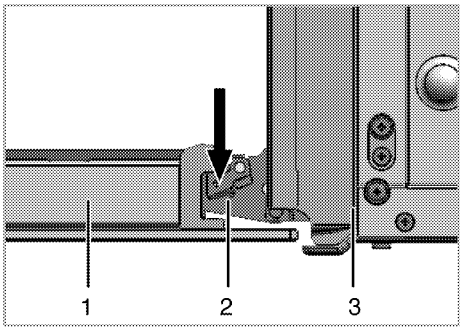
Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Duvarların gözenekli yüzeyi, saçılan yağların emilmesi ve dönüştürülmesi (buhar ve karbondioksit) yoluyla kendiliğinden temizlenir.

Fırın kapağının temizlenmesi

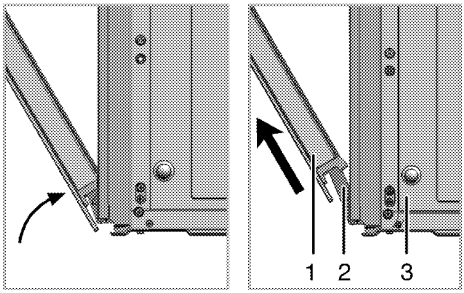
Fırının kapağını temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya metal kazıyıcılar kullanmayın; bu maddeler, yüzeyi çizebilir ve cama zarar verebilir.

Fırın kapağının sökülmesi

1. Ön kapağı (1) açın.
2. Şekilde görüldüğü gibi, sağda ve solda bulunan ön kapak menteşe yuvasındaki (2) klipsleri aşağıya doğru bastırarak açın.



1 Ön kapak
2 Menteşe
3 Fırın



3. Ön kapağı yarım açık pozisyona getirin.
4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

NOT

Kapağın yeniden takılması için; sökerken uygulanan işlemler, sırasıyla sondan başa doğru tekrar uygulanmalıdır. Kapağı tekrar takarken; menteşe yuvasındaki klipsleri kapamayı unutmayın.

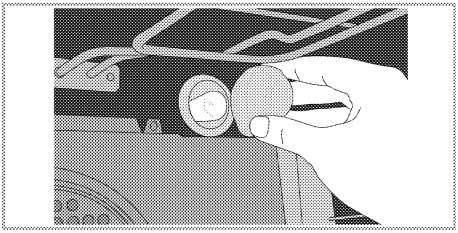
Fırın lambasının değiştirilmesi

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 özellikler, sayfa 5*. Fırın lambaları yetkili servislerden temin edilebilir.

NOT
Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.

1. Ürünün elektrik akımını kesin.
2. Cam kapağı saatin aksi yönde çevirerek çıkartın.



3. Fırın lambasını saatin aksi yönde çevirerek çıkartın ve yenisiyle değiştirin.
4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

8 Problemler için çözüm önerileri

GÜVENLİK UYARISI
Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan elektrik çarpması, kısa devre veya yangın tehlikesi!
Cihaz üzerindeki onarımlar onaylı bir teknik servis tarafından yapılmalıdır.

GÜVENLİK UYARISI
Profesyonel olmayan kişilerin yaptığı onarımlardan kaynaklanan patlama veya zehirlenme tehlikesi.
Ürün üzerindeki onarımlar teknik servis veya ehliyetli bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Normal çalışma koşulları

- İlk kullanım sırasında birkaç saat için duman ve koku gelebilir.
- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir.
- Metal parçalar ısındığı zaman genleşerek ses çıkarabilir

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.	Zamanı ayarlayın.
	Akım yok.	Şebeke elektriğini ve sigorta kutusunu kontrol edin.

Gaz

Arıza/sorun	Olası neden	Tavsiye/çözüm
Ateşleme kıvılcımı çıkmıyor.	Akım yok.	Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin.
Gaz gelmiyor.	Ana gaz vanası kapalı.	Gaz vanasını açın.
	Gaz borusu eğilmiş.	Gaz borusunu düzgün bir şekilde takın.
Ocak gözleri düzgün yanmıyor veya hiç yanmıyor.	Ocak gözleri kirli.	Ocak gözlerinin parçalarını temizleyin.
	Ocak gözleri kuru değil.	Ocak gözlerinin parçalarını kurutun.
	Ocak gözü kapağı emniyetli bir şekilde yerleştirilmemiş.	Ocak gözü kapağını doğru şekilde yerleştirin.
	Gaz vanası kapalı.	Gaz vanasını açın.
	Gaz tüpü boş (LPG kullanıldığında).	Gaz tüpünü değiştirin.

Saat (Dijital saatli modellerde)

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

Sorun çözümlenemezse:

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

Önemli
Ürününüzü kendiniz onarmayı denemeyin. Ürün içerisinde, bakımı müşteri tarafından yapılabilecek bir parça yoktur.

9 Tüketici Hizmetleri

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.

Beko Çağrı Merkezi de haftanın 7 günü 08:00-24:00 saatleri arasında hizmet vermektedir. Doğrudan bu numarayı çevirerek Beko Çağrı Merkezine başvurabilir ve arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Çağrı merkezimize ayrıca; www.beko.com.tr adresindeki Tüketici Hizmetleri bölümünde bulunan formu doldurarak ya da 0 216 585 8 404 nolu telefonu arayarak, ya da 0 216 423 23 53 nolu telefona faks çekerek de ulaşabilirsiniz.

Yazılı başvurular için adresimiz: Beko Hizmet Merkezi, Ankara Asfaltı Yanı, 34950 Tuzla/İSTANBUL

Beko Çağrı Merkezi

444 1 404

(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden*)

Diğer Numara

0.216. 585 8 404

* Sabit telefonlardan yapılan aramalarda şehir içi arama tarifesi üzerinden, cep telefonu ile yapılan aramalarda ise GSM-GSM tarifesi 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, 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).

10 Garanti Konusunda Müşterinin Dikkat Etmesi Gerekenler

7 YIL GARANTİ
Değerli Müşterimiz,
Aşağıda belirtilen ürün gruplarından herhangi birini satın almışsanız, mevcut garanti süresini isterseniz belli bir ücret karşılığında 7 yıla çıkarabilirsiniz.
EK Garanti uygulamasının esasları aşağıda belirtilmiştir.
EK garantiden yararlanabilmeniz için, satın alma ve montaj yapıldığı tarihten itibaren en geç 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 Beko 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, Beko yetkili satıcılarından, Yetkili servislerinden veya 444 1 404 nolu Beko 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 1 404** nolu hattımızdan Hizmet Merkezimizi arayarak bilgi alınız.
DİKKAT! Ek garanti satışı sadece Beko Yetkili Satıcıları, Beko Yetkili Servisleri ve 444 1 404 no.lu Beko Çağrı Merkezi tarafından yapılmaktadır. Bu birimler dışında herhangi bir şekilde kişi veya kurumlardan Beko markalı ürünler için ek garanti satın almayınız. Alınması durumunda ise şirketimizin herhangi bir sorumluluğunun bulunmadığını bilgilerinize sunarız.

BEKO

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

11 Fırın Montaj Bilgilendirme 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. Fırınınız 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 fırınınızı 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 tüketciye anlatıldı.

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

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

» Gaz emniyeti olan fırınlarda ocağınızı yakmak için düğmeyi bastırarak çeviriniz ve alevi gördükten sonra da 5-10 sn basılı tutmayı sürdürünüz. Gaz emniyet sistemindeki termik eleman ocağın alevini hissederek devreye girecek ve gaz yolunu açacaktır. Düğmeyi dayandığı noktaya kadar bastırmaya dikkat ediniz. Fırın kısmı gazlı olan ürünlerde termik elemanın devreye girme süresi (ortam sıcaklığına göre değişir) 10-15 sn.dir. Tüketiciye gösterildi. Gaz kesme emniyeti hakkında bilgi verildi.

6. Fırın kısmında pişirme sırasında dikkat edilecekler;

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

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

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

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

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

2- Sadece tek tepsi ile pişirme yapabilirsiniz.

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

» Turbo sistemi ile pişirme yapacaksanız;

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

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

3- 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.

5. 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:**

Beko tarafından verilen bu garanti, ürünün 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.

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.

BEKO Fırın'ın, kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Beko'nun 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;
-Tüketiciye 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 kılması,
-Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Firmanın servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi 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 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.

ARÇELİK A.Ş.

GENEL MÜDÜR

GENEL MÜDÜR YARDIMCISI

Seri No	:	Adres	:
Tip	:		
Teslim Tarihi, Yeri	:		
Fatura Tarihi, No	:	Tel-Faks	:
Satıcı Firma Ünvanı	:	Satıcı Firma (Kaşe ve İmza)	:

285.3000.99/R.AA/10.05.2010

Bu belge, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 86576 no'lu ve 08.07.2010 izin tarihli belgesine göre düzenlenmiştir.
Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.