



Fırın

Kullanma Kılavuzu



AL 555 GSD-AL 555 GD

TR

285.3053.29/R.AA/8.12.2020

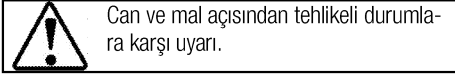
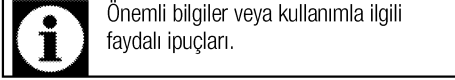
7785820256-7785820257

Lütfen önce bu kılavuzu okuyun!

Değerli Müşterimiz,
Altus ürününü tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz. Yüksek kalite ve teknoloji ile üretilmiş olan ürününüzün size en iyi verimi sunmasını istiyoruz. Bunun için, bu kılavuzun tamamını ve verilen diğer belgeleri ürünü kullanmadan önce dikkatle okuyun ve bir başvuru kaynağı olarak saklayın. Ürünü başka birisine vererseniz, kullanma kılavuzunu da birlikte verin. Kullanma kılavuzunda belirtilen tüm bilgi ve uyarıları dikkate alarak talimatlara uyun. Kullanma kılavuzu birden fazla model içeriyorsa, modeller arasındaki farklar kılavuzda açık bir şekilde belirtilmiştir.

Semboller ve açıklamaları

Kullanma kılavuzunda şu semboller yer almaktadır:



Bu ürün, çevreye saygılı modern tesislerde doğaya zarar vermeden üretilmiştir.



1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları4

Genel güvenlik.....	4
Gaz çalışmalarında güvenlik.....	4
Elektrik güvenliği.....	5
Ürün ve kullanıcı güvenliği	6
Kullanım amacı.....	8
Çocuklar için güvenlik	8
Çevre talimatları.....	9
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması.....	9
Ambalaj bilgisi	9
Gelecekteki taşıma işlemleri	9

2 Ürününüz 10

Genel görünüm.....	10
Kontrol paneli	10
Teslimat kapsamı.....	11
Teknik özellikler	12

3 Kurulum 13

Kurulum için doğru yer	13
Kurulum ve bağlantılar	14

4 Ön hazırlık 18

Enerji tasarrufu için yapılması gerekenler.....	18
İlk ısıtma	18
İlk temizlik.....	18

5 Ocağın kullanılması 19

Genel bilgiler.....	19
Ocakların kullanılması.....	19

6 Fırının kullanılması 21

Genel bilgiler.....	21
Fırın çalışma fonksiyonları.....	22
Elektrikli fırının kullanılması	22
Pişirme süreleri tablosu	22
Yoğurt yapımı.....	24
Börek fonksiyonu.....	24

7 Bakım ve temizlik 25

Genel bilgiler.....	25
Ocağın temizlenmesi	25
Kontrol panelinin temizlenmesi.....	25
Fırın içinin temizlenmesi	25
Fırın kapağının sökülmesi.....	26
Kapak iç camının yerinden çıkarılması	26
Fırın lambasının değiştirilmesi	27

8 Sorun giderme 28

1 Önemli güvenlik ve çevre talimatları

Bu bölümde, yaralanma ya da maddi hasar tehlikelerini önlemeye yardımcı olacak güvenlik talimatları yer almaktadır. Bu talimatlara uyulmaması halinde her türlü garanti geçersiz hale gelir.

Genel güvenlik

- Bu ürün, ürünün güvenli bir şekilde kullanımı ve tehlikeleri hakkında nezaret edildikleri veya eğitim verildikleri sürece 8 yaş ve üstü çocuklar ile fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri tam gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksiği bulunan insanlar tarafından kullanılabilir.

Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır. Temizleme ve kullanıcı bakım işlemleri kendilerine nezaret eden biri olmadığı sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

- Bu cihaz, gözetim altında tutulmadıkları veya gerekli talimatları almadıkları sürece kısıtlı fiziksel, duysal veya zihinsel kapasiteye sahip kişiler (çocuklar dâhil) tarafından kullanılmamalıdır. Gözetim altında tutulmayan çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Eğer ürün, bir başkasına kişisel veya ikinci el kullanım amacıyla verilirse, kullanma kılavuzu, ürün etiketleri , diğer ilgili döküman ve

parçaları ürünle birlikte verilmelidir.

- Kurulum ve tamir işlemlerini her zaman Yetkili Servise yaptırın. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz.
- Üründe gözle görülür bir hasar varsa yada arızalı ise yetkili servis tarafından onarılmadan çalıştırılmamalıdır.
- Her kullanımdan sonra ürünü kapatın.

Gaz çalışmalarında güvenlik

- Evin gaz tesisatı üzerinde yapılacak her türlü çalışma yetkili ve ehliyetli kişiler tarafından gerçekleştirilmelidir..
- Ürününüz doğalgaza (NG) ayarlıdır. Farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.
- 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. Hava-

landırmayla ilgili gerekliliklere özellikle dikkat edilmelidir.

- Ürünün kullanılması, bulunduğu ortamda ısı, nem ve yanma sonucu açığa çıkan gazların oluşmasına neden olur. Ürün kullanılırken ortamın iyi havalandırıldığından emin olun. Ürünün doğal havalandırma kanallarını açık tutun ve bir havalandırma cihazı (aspiratör) takın.
- Ürünün uzun süreli (1 saat ve üzeri) olarak yoğun bir şekilde kullanılması ilave havalandırmayı (Örneğin varsa aspiratör seviyesinin arttırılmasını) gerektirebilir.
- Düzgün çalışabilmeleri için, dedantör, gaz hortumu ve kelepçe imalatçısının önerdiği periyotlarda ve gerektiği durumlarda yenilenmelidir.
- Bu ürün, uygun şekilde ayarlanmış olan ve çalışan bir Karbonmonoksit sensörünün yer aldığı bir odada kullanılmalıdır. Karbonmonoksit sensörünün doğru çalıştığından emin olun ve sensöre sıklıkla bakım yapın. Karbonmonoksit sensörü, üründen en fazla 2 metre uzağa yerleştirilmelidir.
- Gazlı ürünlerde gazın iyi yanması gereklidir. Gazın iyi yanması, alevlerin mavi olmasından ve kesiksiz bir şekilde yanmasından anlaşılabılır. Gaz yeterli düzeyde yanmaz-

sa, karbonmonoksit (CO) açığa çıkabilir. Karbonmonoksit renksiz, kokusuz ve çok zehirli bir gaz olup küçük miktarının 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

- Hiçbir şekilde ateş kullanmayın ve sigara içmeyin. Hiçbir elektrikli düğmeyi çalıştırmayın (ör. Lamba düğmesi veya kapı zili). Sabit telefon veya cep telefonu kullanmayın.
- Ortama girmeden yada yetkili servis çağırmadan önce kapı ve pencereleri açarak havalandırma sağlayın.
- Gazlı ürünlerdeki ve gaz sayaçlarındaki tüm vanaları kapatın.
- Hala gaz kokusu alıyorsanız, evden çıkın.
- Komşuları uyarın.
- İtfaiyeyi arayın. Evin dışındaki bir telefonu kullanın.
- Yetkili kişilerce, güvenli olduğu bildirilene kadar eve girmeyin.

Elektrik güvenliği

- Ürünü, "Teknik özellikler" tablosundaki değerlere uygun bir sigorta tarafından korunan topraklı bir prize bağlayın.

- Evinizin topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırın. Ürünün, yerel yönetmeliklere uygun topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Ürünü, üzerine su püskürterek veya su dökerek kesinlikle yıkamayın! Elektrik çarpması tehlikesi vardır!
- Fişe ıslak ellerle kesinlikle dokunmayın! Fişi çekmek için kablodan tutmayın, her zaman fişi tutarak çekin.
- Kurulum, bakım, temizlik ve tamir işlemleri sırasında ürünün fişini prizden çekin.
- Eğer şebeke kablosu hasarlıysa tehlikeyi engellemek amacıyla yetkili servis tarafından kablo değiştirilmelidir.
- Ürün, elektrik tesisatı tamamen kesilebilecek bir şekilde monte edilmelidir. Kesme işlemi, inşaat yönetmelikleri uyarınca bir şalterle veya sabit elektrik tesisatına bağlanmış entegre bir sigortayla gerçekleştirilmelidir.
- Fırın çalışırken arka yüzeyi de ısınır. Gaz ve/veya elektrik bağlantıları arka yüzeye temas etmemelidir, bağlantılar zarar görebilir.
- Şebeke kablolarını fırın kapağına sıkıştırmayın ve sıcak yüzeylerin üzerinden geçirmeyin. Kablonun

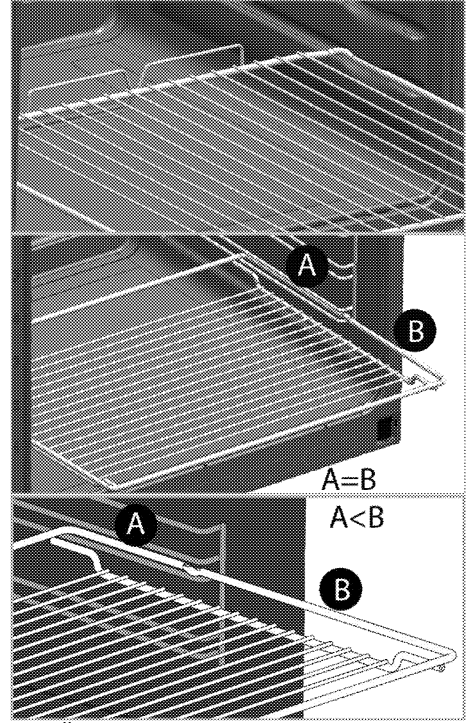
erimesi sonucunda fırının kısa devre yapmasına ve yangın çıkmasına neden olabilirsiniz.

- UYARI: Fırın lambasını değiştirmeden önce elektrik çarpması riskini önlemek için ürünün elektrik bağlantısını kestiğinizden emin olun.
- Elektrik çarpmasına yol açabileceğinden, ürünü buharlı temizleyicilerle temizlemeyin.

Ürün ve kullanıcı güvenliği

- UYARI: Ürün çalışırken dokunulabilir kısımları sıcak olacaktır. Ürüne ve ısıtıcı elemanlara dokunmayın. 8 yaşından küçük çocuklar, yakınlarında yetişkin biri olmaksızın ürüne yaklaşılmamalıdır.
- Ürünün çalışırken kenarları sıcak olacağı için yakınına yanıcı maddeler koymayın.
- Ürün, kullanım sırasında sıcak olacaktır. Sıcak bölmelere, fırının iç kısımlarına, ısıtma elemanlarına vb. dokunmayın.
- Yemeklerinizde alkol kullanırken dikkatli olun. Alkol, yüksek sıcaklıkta buharlaşır ve sıcak yüzeylerle temas ettiğinde alev alarak yangın çıkmasına neden olabilir.
- Gıda Zehirlenmesi Tehlikesi: Pişirme öncesi ve sonrasında, yiyeceği fırın içerisinde bir saatten fazla tutmayın. Aksi takdirde gıda zehirlenmesi yada hastalıklara neden olabilir.

- Kapalı konserve kutularını ve cam kavanozları ısıtmayın. Oluşacak basınç patlamaya neden olur.
- Fırın tabanını doğrudan pişirme amaçlı kullanmayın. Biriken ısı fırının tabanına zarar verebilir. Pişirmeleriniz için rafları kullanın.
- Fırın kapağını ve camını temizlemek için, çizilme ve kırılma riskinden dolayı sert aşındırıcı temizlik maddeleri, metal kazıyıcılar, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Kapak açıkken, üzerine ağır herhangi bir nesne koymayın veya çocukların kapağın üzerine oturmasına izin vermeyin. Fırının devrilmesine ya da kapak menteşelerinin hasar görmesine yol açabilirsiniz.
- (Ürün modeline bağlı olarak değişir.)
Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. ızgarayı veya tepsiyi 2 rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



- Ürünü, ön kapak camı sökülmüş veya kırılmış şekilde kullanmayın.
- Fırın tutamağına kurutmak amaçlı herhangi birşey asmayın.
- Sıcak fırına yemek yerleştirirken, yemeği çıkartırken vb. daima ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanın.
- Yağlı kağıdı bir pişirme kabının içine veya fırın aksesuarının (tepsi, tel ızgara vb) üzerine gıda ile birlikte koyarak ön ısıtılmış fırına yerleştirin. Fırın ısıtıcı elemanlarına değme riskine karşı, yağlı kağıdın aksesuar veya kaptan sarkan fazlalık kısımları uzaklaştırın. Yağlı kağıdı, kullandığınız yağlı kağıtta belirtilen maksimum kullanım sıcaklığından daha yüksek fırın sı-

caklığında kesinlikle kullanmayın. Yağlı kağıdı fırın tabanına kesinlikle yerleştirmeyin.

- Cam kapaklar ısındığında kırılabilir. Üst kapağı kapatmadan önce tüm ocak gözlerini kapatın ve ocak gözleri soğumadan üst kapağı kapatmayın. Fırının arkasına veya içine sıvı girmemesi için, üst kapağı açmadan önce silin.
- Sadece ürünün üreticisi tarafından tasarlanan veya talimatlarda ürünü üreticisi tarafından uygun olarak belirtilen veya ürüne takılı olan ocak koruma elemanlarını kullanın. Uygun olmayan koruma amaçlı elemanların kullanımı kazalara yol açabilir.
- Aşırı ısınmayı önlemek için cihaz dekoratif kapıların arkasına monte edilmemelidir.
- Ürün doğrudan zemin üzerine yerleştirilmelidir. Bir baza veya kaide üzerine yerleştirilmemelidir.
- UYARI: Katı veya sıvı yağlı pişirmelerde ocak başından ayrılmak tehlikelidir ve yangına neden olabilir. Yangını ASLA su ile söndürmeye çalışmayın; ürünün elektrik bağlantısını kesin ve sonra alevleri bir kapak ya da yangın örtüsü (v.b) ile örtün.
- DİKKAT: Pişirme işleminin gözetlenmesi gerekir. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli olarak gözetlenmelidir.

- UYARI: Yangın tehlikesi: Ocak üzerine saklamak amaçlı malzeme koymayın.

Ürünün yanma güvenirliliği için;

- Kıvılcım oluşturmaması için, ürün fişinin prize iyice sabitlendiğinden emin olun.
- Ürünle birlikte verilen kablo dışın-da farklı bir kablo kullanmayın.
- Prizde sıvı veya nem olmamasına dikkat edin.

Kullanım amacı

- Bu ürün yalnızca pişirme işlemlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Örneğin odayı ısıtma gibi diğer amaçlarla kullanılmamalıdır.
- Fırın kısmı, yiyeceklerin buzlarını çözmek, fırınlamak, kızartmak ve ızgara yapmak amacıyla kullanılabilir. Isınmak gibi farklı amaçlar için kullanılmamalıdır.
- Satın almış olduğunuz ürünün kullanım ömrü 10 yıldır. Bu, ürünün tanımlandığı şekilde çalışabilmesi için üreticinin gerekli yedek parçaları bulundurma süresidir.
- Üretici, hatalı kullanım veya taşıma sırasında oluşan herhangi bir zarardan dolayı sorumluluk kabul etmez.

Çocuklar için güvenlik

- UYARI: Kullanımı sırasında, ürünün ulaşılabilen yüzeyleri sıcaktır. Çocukları üründen uzak tutun.

- Ürünün ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlikelidir. Ürünün ambalaj malzemelerini çocukların ulaşamayacağı bir yerde saklayın ya da ambalaj bilgisi bölümünde anlatıldığı şekilde atın.
- Ürün çalışırken çocukların ürünle oynamalarına izin vermeyin.

Çevre talimatları

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık ürünün elden çıkarılması

- Bu ürün, T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE Yönetmeliğine uygundur.



- Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve

yükleme kapağının kilit mekanizmasını çalışmaz duruma getirin.

Ambalaj bilgisi

- Ürünün ambalajı, Ulusal Mevzuatımız gereği geri dönüştürülebilir malzemelerden üretilmiştir. Ambalaj atığını evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın, yerel otoritenin belirttiği ambalaj toplama noktalarına atın.

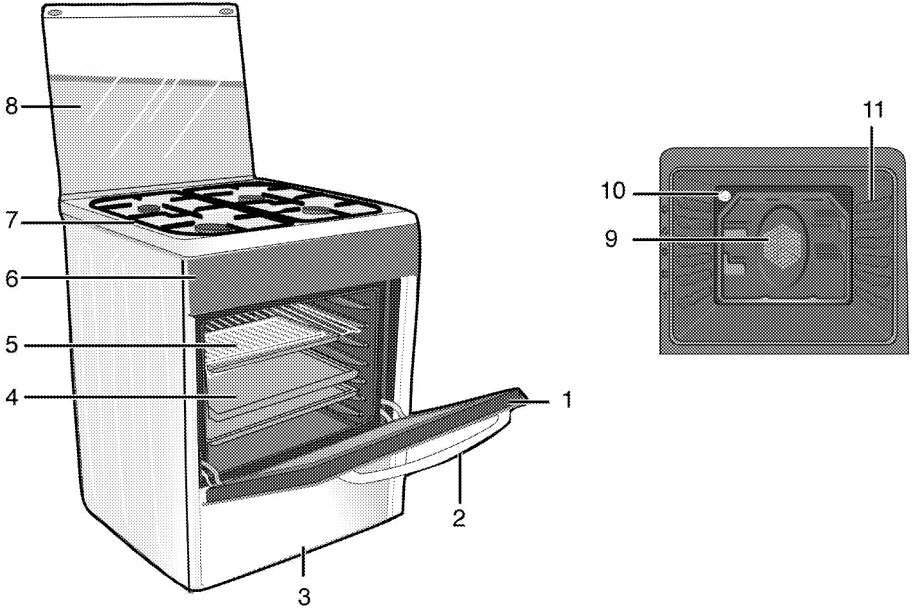
Gelecekteki taşıma işlemleri

- Ürünün kutusunu sakladıysanız, ürünü bu kutunun içinde taşıyın. Kutu üzerindeki talimatlara uyun. Ürünün kutusu yoksa, ürünü balon kabarcıklı ambalaj malzemesiyle veya kalın bir mukavayla sarın ve sıkıca bantlayın.
- Fırının 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.
- Ocak gözü şapka ve kafalarını, tencere taşıyıcılarını bantla sıkıca sabitleyin.
- Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için kapağı veya tutamağı kullanmayın. Ürünü en az iki kişi ile taşıyın.

	Ürünün üzerine başka eşya koymayın ve dik olarak taşıyın.
	Taşıma sırasında meydana gelmiş olabilecek her türlü hasara karşı ürünün genel görüntüsünü kontrol edin.

2 Ürününüz

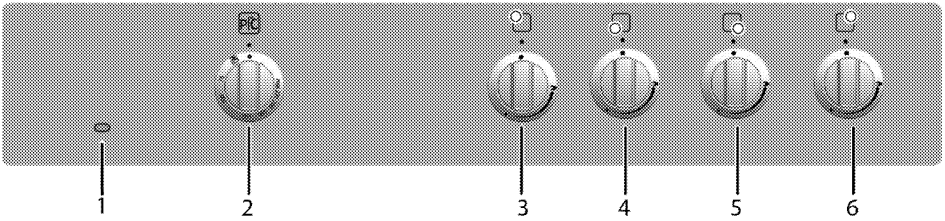
Genel görünüm



- 1 Ön kapak
- 2 Tutamak
- 3 Alt bölme
- 4 Tepsi
- 5 Tel ızgara
- 6 Kontrol paneli
- 7 Bek tablası

- 8 Üst kapak
- 9 Fan motoru (sac arkasında)
- 10 Lamba
- 11 Raf konumları

Kontrol paneli



- 1 Sıcaklık lambası
- 2 Fonksiyon düğmesi
- 3 Normal bek Sol arka
- 4 Kuvvetli bek Sol ön
- 5 Yardımcı bek Sağ ön
- 6 Normal bek Sağ arka

Teslimat kapsamı

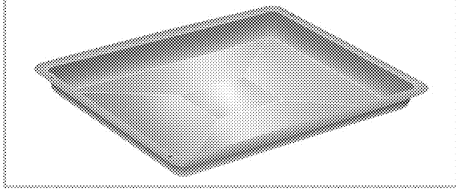


Ürün modeline göre, verilen aksesuar çeşidi değişmektedir. Kullanma kılavuzunda anlatılan tüm aksesuarlar ürününüzde bulunmayabilir.

1. Kullanma Kılavuzu

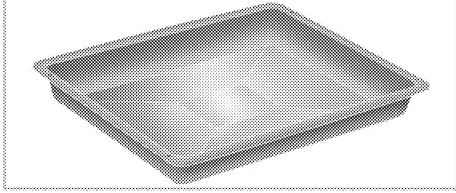
2. Standart tepsi

Hamur işleri, donmuş gıdalar ve büyük parçalı kızartmalar için kullanmanız önerilir.



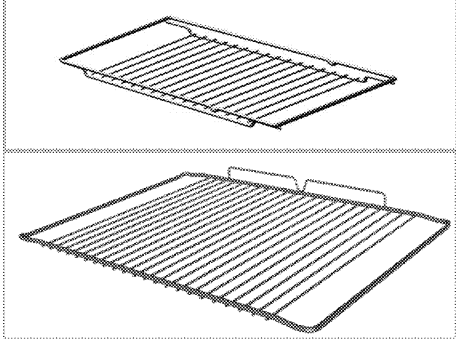
3. Derin tepsi

Hamur işleri, büyük parçalı kızartmalar, sulu yiyecekler veya ızgara yaparken akan yağların toplanması için kullanmanız önerilir.



4. Tel ızgara

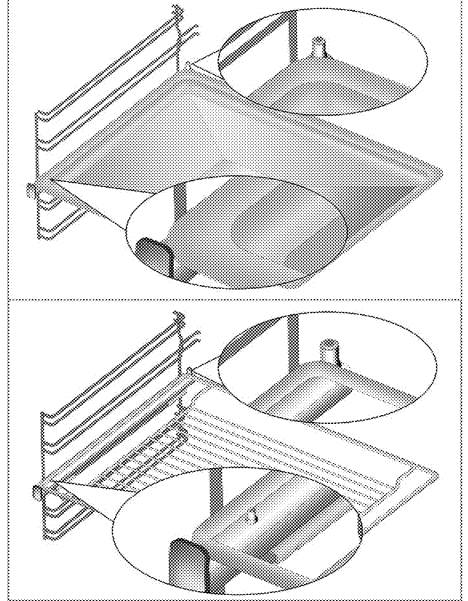
Kızartma yapmak için ya da fırınlanacak, kızartılacak ve güveçte pişirilecek yiyeceklerin istenilen rafa yerleştirilmesi için kullanılır.



5. Tel ızgara ve tepsinin teleskobik raflara uygun şekilde yerleştirilmesi (Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

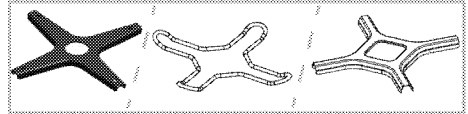
Teleskobik raflar sayesinde tepsi veya tel ızgara kolayca takılıp çıkarılabilir.

Tepsi ve tel ızgaraların teleskobik rafla birlikte kullanımı sırasında, teleskobik rafın arkasında bulunan pimlerin, ızgaranın ve tepsinin kenarlarına dayanmış durumda olmasına dikkat edilmelidir.



6. Kahve cezvesi taşıyıcı

Kahve cezvesi için kullanmanız önerilir.



Teknik özellikler

GENEL	
Diş boyutlar (yükseklik/genişlik/derinlik)	850 mm/600 mm/600 mm
Voltaj/frekans	220-240 V ~ 50 Hz
Toplam elektrik gücü	1.9 kW
Kablo tipi/kesiti	min. H05W-FG 3 x 1 mm ²
Gazlı ürünün kategorisi	II 2H3B/P
Gaz tipi/basınç	NG G 20/20 mbar
Toplam gaz gücü	7.9 kW
Gaz tipinin/basıncının dönüştürülmesi [#]	LPG G 30/28-30 mbar
– isteğe bağlı	
OCAK	
Ocak gözleri	
Sol arka	Normal bek
Güç	2 kW
Sol ön	Kuvvetli bek
Güç	2,9 kW
Sağ ön	Yardımcı bek
Güç	1 kW
Sağ arka	Normal bek
Güç	2 kW
FIRIN	
Ana fırın	Turbo fırın
İç aydınlatma	15–25 W

[#] Esas: Ev tipi elektrikli fırınlarda, enerji etiketi bilgileri EN 60350-1 / IEC 60350-1 standardına göre verilmiştir.

Değerler, standart yük ile alt-üst ısıtıcı veya fan destekli ısıtma (var ise) fonksiyonlarında saptanır.

Enerji verimlilik sınıfı, ilgili fonksiyonların üründe bulunup bulunmamasına bağlı olarak aşağıdaki önceliklendirme sırasına göre belirlenir: 1-Eko - Fanlı Pişirme, 2- Turbo Yavaş Pişirme, 3- Turbo Pişirme, 4- Fan Destekli Alt/Üst Isıtma, 5-Üst ve Alt Isıtma.

AL 555 GD : Beyaz / AL 555 GSD : Gümüş renkli modelidir.



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



Kılavuzda yer alan şekiller şematik olup ürün-nüze 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.

3 Kurulum

Ürünün yerleştirileceği yerin ve ayrıca elektrik ve/veya gaz tesisatının hazırlanması müşteriye aittir. Ürünü kullanıma hazır duruma getirmek için yetkili servisi çağırmadan önce, elektrik ve gaz tesisatının uygun olduğundan emin olun. Uygun değilse ehliyetli bir elektrikçi veya tesisatçı çağırarak gerekli düzenlemeleri yaptırın.

Ürünün garantisi yalnızca doğru kurulumdan sonra başlar. Yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan işlemler nedeniyle doğabilecek zararlardan üretici firma sorumlu tutulamaz ve ürünün garantisi geçersiz olur.

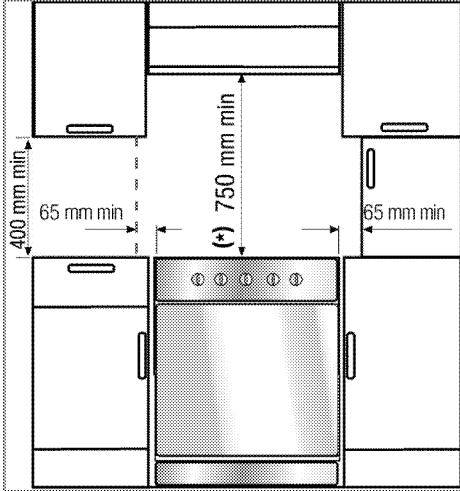


UYARI:

Ürünün kurulumunda, elektrik ve/veya gazla ilgili yerel standartlarda belirtilen kurallara uyulmalıdır.

Kurulum için doğru yer

Ürünü sert zemin üzerine yerleştirin. Ürünün alt kısmında bulunan hava kanallarının kapanması aşırı ısınmaya ısınmaya sebep olacağından dolayı, ürünün ayakları halı vb. gibi yumuşak yüzeylere batmamalıdır. Mutfak zemini ürünün ağırlığı ve buna ek olarak fırında kullanılacak mutfak gereçleri ve yiyecekleri taşıyabilecek güçte olmalıdır.



- Ürünün her iki tarafında da mutfak mobilyası olacak ise, ocak seviyesinden en az 400 mm yükseklikten başlamalı yada mutfak mobilyası tezgah seviyesinden başlayacak ise ürün ile arasında en az 65 mm mesafe bırakılmalıdır.
- Ürün, herhangi bir kabine konulmaksızın, her iki yan duvarında da destek bulunmaksızın kullanı-

ma uygundur. Ocak yüzeyi üzerinde 750 mm mesafe bırakılmalıdır.

- Eğer ürününüzün üzerine davlumbaz/aspirator kurulacak ise, montaj yüksekliği için davlumbaz/aspirator kullanma kılavuzundaki ölçülere uyun.
- Ürün, arkasında ve **bir** kenarında mutfak duvarı olacak şekilde yerleştirilebilir. **Diğer** kenardaki mutfak mobilyası veya ürünler aynı seviyede veya daha düşük seviyede olmalıdır.
- Ürünün yanındaki her türlü mutfak mobilyası mutlaka ısıya dayanıklı olmalıdır. (en az 100°C).
- Ürünü en az iki kişiyle taşıyın.
- Ürün, ön kısımdan kaldırılarak ve ileriye doğru çekilerek kolayca taşınabilir. Fırının üst kapağını veya kapaklarını açıp, fırının iç-üst kısmından tutarak taşınmalıdır. Taşıma sırasında varsa fırının iç-üst kısmında bulunan ısıtıcı elemanlara zarar verilmemelidir.

Oda havalandırması

Tüm odalarda açılabilir bir pencere veya eşdeğer bir öge olması gerekir; bazı odalarda ise sabit havalandırma da olmalıdır.

Yanma için gereken hava, oda havasından alınır ve çıkan gazlar doğrudan doğruya odanın içine verilir. Ürününüzün güvenli çalışması için iyi bir oda havalandırması şarttır.

Eğer cihazın bulunduğu oda doğrudan dış ortama açılan bir kapıya veya pencereye sahip değilse, odada mutlaka sabit havalandırma aralığı olmalıdır. Sabit havalandırma aralığı ayarlanamaz ve kapatılamaz olmalıdır.

Doğrudan dış ortama açılan kapı veya pencerelerde, ürün toplam gaz gücüne göre verilen ölçülerde havalandırma aralığı bulunmalıdır (aşağıdaki tablodaki gibi). Gaz gücü ve havalandırma aralığı eşleşmesini aşağıdaki tabloda bulabilirsiniz.

Toplam gaz tüketimi (kW)	min. Havalandırma açıklığı (cm ²)
0-2	100
2-3	120
3-4	175
4-6	300
6-8	400
8-10	500
10-11,5	600
11,5-13	700
13-15,5	800
15,5-17	900

17-19	1000
19-24	1250

Eğer doğrudan dış ortama açılan kapı ve pencerelerde, ürün toplam gaz gücüne göre verilen havalandırma aralığına eşdeğer aralıklar bulunmuyorsa, odada mutlakla sabit havalandırma aralığı olmalıdır. Sabit havalandırma aralığı da gaz gücü-havalandırma aralığı tablosundaki değerlere uygun olmalıdır.

Ürünün bulunduğu odanın iç ortama açılan kapısının alt kenarında en az 10 mm boşluk bulunmalıdır. Kapı kapatıldığında halı, kaplama vb. cismin bu boşluğu kapatmadığından emin olunmalıdır.

Ocak mutfaklara, Amerikan tipi mutfaklara veya yatak odası ile oturma odasının bir olduğu yerlere kurulabilir; ancak banyo ya da duş bulunan yerlere kurulamaz. Ocağın kurulacağı, yatak odasıyla oturma odasının bir olduğu mekanlar en az 20 m² hacme sahip olmalıdır. En azından bir tarafı zemin seviyesine açık olmadıkça, bu ürünü zemin seviyesinin altındaki odalara kurmayınız.

Kurulum ve bağlantılar

Ürün, yalnızca yasal kurulum kurallarına göre kurulmalı ve bağlanmalıdır.

Elektrik bağlantısı

i Kablolama yaparken ulusal/yerel elektrik düzenlemelerine uymalı ve fırına uygun priz çıkışı/hat ve fiş kullanmalısınız. Ürünün güç sınırlarının, fiş ve priz çıkışının/hattın akım taşıma kapasitesini aşması durumunda, ürünü fiş ve priz çıkışı/hat kullanmadan direkt olarak sabit elektrik tesisatına bağlamalısınız.

Ürünün elektrik bağlantısını yapmadan önce, kılavuzdaki elektrik güvenliği bölümünü okuyun.

UYARI:
Elektrik tesisatı üzerinde herhangi bir çalışmaya başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin.
Elektrik çarpması tehlikesi vardır.

- Elektrik tesisatının voltaj değerleri ürünün tip etiketinde belirtilen değerlerle aynı olmalıdır. Tip etiketini, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açtığınızda veya ürünün arka duvarında görebilirsiniz.
- Ürününüz, şebeke kablosu ve fişiyle birlikte üretilmiştir. Ürününüzün fişini topraklı bir prize takarak elektrik bağlantısını yapın.
- Ürünün şebeke kablosu "Teknik özellikler" bölümünde belirtilen değerlerle uyumlu olmalıdır.

i Elektrik kablosunun fişi, kurulumundan sonra kolay erişilebilir bir yerde olmalıdır (ancak ocakların üzerinde bir yere gelmemelidir). Uzatma kabloları ya da çoklu prizlerle bağlantı yapmayın.

Gaz bağlantısı

UYARI:
Gaz tesisatı kurulumuyla ilgili herhangi bir çalışmaya başlamadan önce, lütfen gaz beslemesini kesin.
Patlama tehlikesi vardır.

i Ürününüz doğalgaza (NG) ayarlıdır.

- Gaz tesisatının gaz ayar koşulları ve değerleri ürünün tip etiketinde belirtilen değerlerle aynı olmalıdır. Tip etiketini, ürün tipine göre; ön kapağı veya alt kapağı açtığınızda veya ürünün arka duvarında görebilirsiniz.

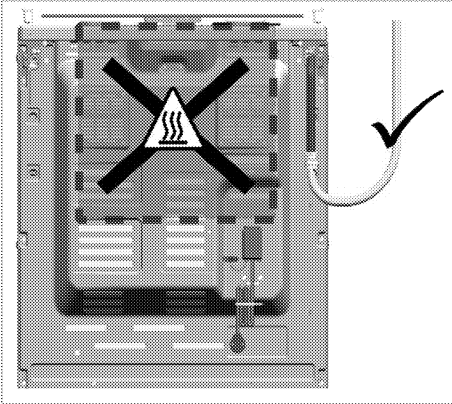
Gaz borusunun bağlanması

i Ürününüz doğalgaza (NG) ayarlıdır.

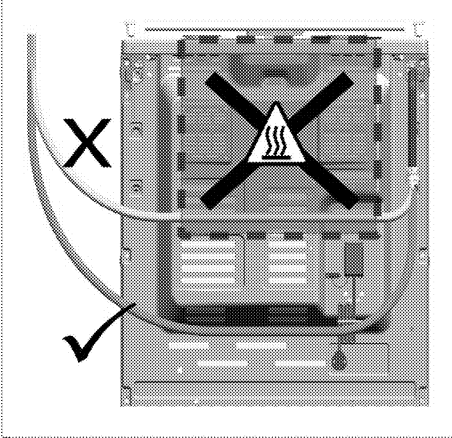
- Ürün kurulmadan önce doğal gaz tesisatınız kurulumu uygun olacak şekilde ayarlanmalıdır.
- Ürününüzün gaz bağlantısını yetkili servis tarafından yapılacaktır.
- Tesisatın ucunda, ürününüzün doğalgaz bağlantısını sağlayacak, ucu kör tapayla kapatılmış esnek bir boru bulunmalıdır. Bağlantı yapılırken kör tapa sökülüp, doğrudan veya düz bağlantı aparatıyla (manşon) ürününüz bağlanacaktır.
- Doğalgaz vanasının kolay ulaşılabilir bir yerde olmasına dikkat edin.
- Daha sonra ürününüzü, ayarlı olduğundan farklı bir gaz tipi ile kullanmak durumunda kalırsanız, dönüşüm yapılması için yetkili servise başvurmanız gereklidir.

Ürününüzde tek gaz hortum çıkışı var ise;

- Gaz hortumunu bağlamadan önce, ürünün arkasında bulunan gaz hortum çıkışının doğalgaz vanası ile aynı tarafta olmasına dikkat edin.

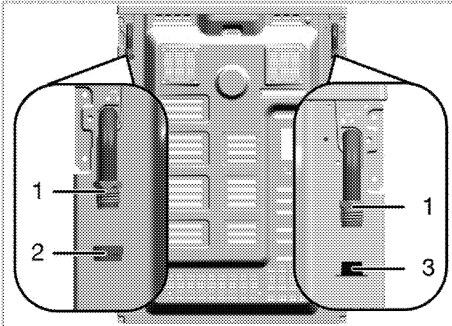


- Gaz hortum çıkışı ile doğalgaz vanası aynı tarafta değil ise, hortumu bağlarken sıcak bölgeden geçmeyecek şekilde monte edin.



Ürününüzde iki adet gaz hortum çıkışı var ise;

- İki çıkıştan bir tanesi kör tapa ile bir diğeri plastik tapa ile kapatılmıştır. Kör tapa ve plastik tapa yerleri ürün modeline göre farklı konumlarda olabilir.

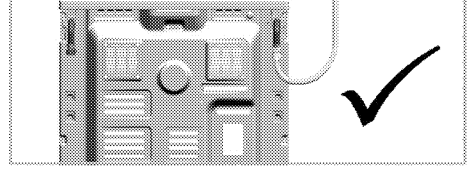


1 Gaz hortum çıkışı

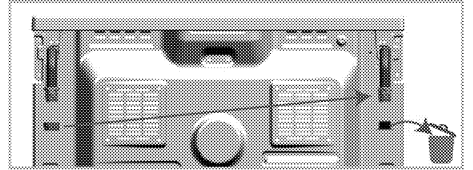
2 Kör tapa

3 Plastik tapa

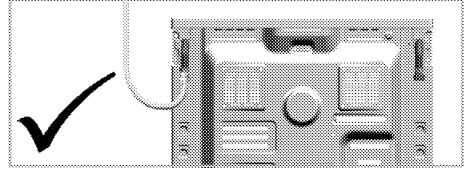
- Gaz hortumunu bağlamadan önce, ürünün gaz bağlantısı yapılacak gaz hortum çıkışının doğal gaz vanası ile aynı tarafta olmasına dikkat edin.
- Plastik tapa ile kapalı olan gaz hortum çıkışı doğalgaz vanası ile aynı tarafta ise aşağıdaki şekilde olduğu gibi gaz bağlantısını yapın.



- Kör tapa ile kapalı olan gaz hortum çıkışı ve doğal gaz vanası aynı tarafta ise, plastik tapayı çıkarıp çöpe atın. Kör tapayı yerinden çıkararak, yeni (kullanılmamış) sızdırmazlık contası ile birlikte gaz bağlantısı yapılmayacak gaz hortum çıkışını kapatın.



- Doğalgaz vanasına yakın olan gaz hortum çıkışına aşağıdaki şekilde olduğu gibi gaz bağlantısını yapın.



Yangın riski doğabilecek durumlar:

Aşağıdaki maddelere uygun bağlantı yapılmadığı takdirde üründen gaz sızıma ve yangın çıkma riski vardır. **Bu durumda ortaya çıkacak zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.**

- Gaz bağlantısı mutlaka yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
- Ürünün gaz bağlantısı mutlaka doğalgaz vanasına yakın olan gaz hortum çıkışından yapılmalıdır.
- Plastik tapa mutlaka çöpe atılmalı, kullanılmayacak olan gaz hortum çıkışı kör tapa ile kapatılmalıdır.
- Kullanılmayacak olan gaz hortum çıkışı kör tapa ile kapatılırken mutlaka yeni ve kullanılmamış sızdırmazlık contası kullanılmalıdır.

**UYARI:**

Esnek gaz hortumu yerleştirildiği bölgede bulunan hareketli parçalara temas etmeyecek ve hareketli parçalar hareket ettiğinde sıkışmayacak şekilde bağlanmalıdır. (Örneğin çekmece) Ayrıca gaz hortumu sıkışma olasılığı olan boşluklara da yerleştirilmemelidir.

**UYARI:**

Gaz hortumu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına ve ürün üzerindeki pişirme kaplarına temas etmemelidir.

Gaz hortumunun hasar görmesinden kaynaklanan patlama tehlikesi vardır.

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.
- **Ürününüzde iki adet gaz hortum çıkışı var ise;** kullanılmayan gaz çıkışının kör tapanla kapalı olduğundan emin olun. Gaz kaçağı kontrolü için kör tapanın bağlantısına bir miktar sabun köpürtüp sürün. Gaz kaçağı varsa sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda kör tapan bağlantısını tekrar gözden geçirin
- Sabun yerine piyasadan temin edebileceğiniz gaz kaçağı kontrol spreyi de kullanabilirsiniz.

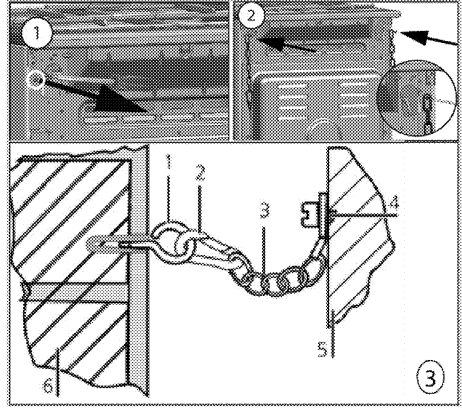


Gaz kaçağını kontrol için kesinlikle kibrit veya çakmak alevi kullanmayın.

Emniyet zincirinin takılması**Ürününüzde 2 adet zincir varsa;**

Ürününüz, birlikte verilen iki emniyet zincirleri kullanarak dengesini kaybedip düşmeye karşı emniyete alınmalıdır.

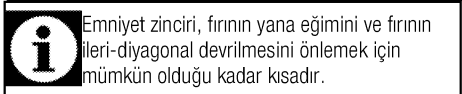
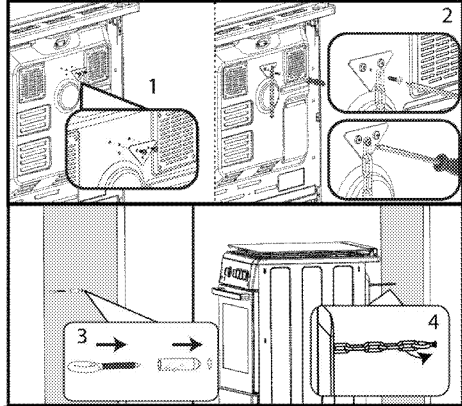
Kancayı (1) uygun bir dübel ile mutfak duvarına (6) sabitleyin ve kilitleme mekanizmasındaki çengel (2) yardımıyla emniyet zincirini (3) bağlayın



- 1 Kanca
- 2 Kilitleme mekanizması (çengel)
- 3 Emniyet zinciri
- 4 Zinciri, ürünün arka duvarına sabitleyin.
- 5 Ürün arka duvarı
- 6 Mutfak duvarı

Ürününüzde 1 adet zincir varsa;

Ürününüz, birlikte verilen emniyet zincirini kullanarak dengesini kaybedip düşmeye karşı emniyete alınmalıdır. Ürününüzde emniyet zincirini bağlamak için aşağıdaki resimde bulunan adımları izleyin.



Emniyet zinciri, fırının yana eğimini ve fırının ileri-diagonal devrilmesini önlemek için mümkün olduğu kadar kısadır.

Emniyet zinciri, braket bağlantı yuvası bulunmayan fırınlara yönelik tasarlanmıştır.

Ürünün yerine yerleştirilmesi

- Gaz ve elektrik bağlantılarını yaptıktan sonra, ürünün kapağını açıp iç kısmından tutarak kurulum için ayarlanan yere doğru itin.



Ürünü taşımak veya hareket ettirmek için, kapak ve/veya tutamağı kullanmayın. Kapak, tutamak veya menteşeler hasar görür.

- Ürünü mutfak duvarına doğru itin.
- Emniyet zincirini mutfak duvarındaki kancaya takın.

- **Fırın ayaklarının ayarlanması**

Kullanım sırasında ürünün sallanması üzerindeki kapların devrilmesine neden olabilir. Bu tür tehlikeli durumların önlenmesi için ürünün ayakları üzerinde düzgün ve dengede durması gerekir. Güvenliğiniz açısından, dört ayağı da vidalarken aynı seviyede olmasına dikkat edin. Ayakları sağa

veya sola çevirerek ürünü dengeleyin ve tezgah seviyesine hizalayın.

Son kontrol

1. Ürünü çalıştırın.
2. Ürüne elektrik gelip gelmediğini kontrol edin.
3. Gaz beslemesini açın.
4. Ocak gözlerini yakın ve alevin görünümünü kontrol edin.



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 kaplar kullanın.
- 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 arka arkaya pişirin. Fırın ısısını kaybetmemiş olacaktır.
- Fırını, pişirmenin sona erme zamanından birkaç dakika önce kapatın. Bu sürede fırın kapağını açmayın.
- Dondurulmuş yiyecekleri pişirmeden önce çözdü-rün.
- Pişirme için kapaklı tencereleri/tavaları kullanın. Kapak yoksa, enerji tüketimi dört kat artabilir.
- Kullanılan tencere tabanının büyüklüğüne uygun olan ocak gözünü tercih edin. Daima yemekleri-niz için doğru boyda tencere seçin. Büyük kaplar için gereğinden fazla enerjiye ihtiyaç vardır.

İlk ısıtma

Ürünü yaklaşık 30 dakika ısıtın ve sonra kapatın. Bu sayede üretim sırasında fırında kalmış olabilecek artıklar ve katmanlar yakılarak temizlenmiş olur.

Fırın için;

1. Fırınla verilen aksesuarlar varsa hepsini fırından çıkarın.
2. Fırının kapağını kapatın.
3. Elektrikli fırınınızda bulunan en fazla ısıtıcının çalıştığı çalışma fonksiyonunu seçin.
4. En yüksek sıcaklığı seçin.
5. Yaklaşık 30 dakika çalıştırın.
6. Fırınınızı kapatın.



İlk kullanım sırasında, birkaç saat için duman ve koku gelebilir. Bu normal bir durumdur ve giderilmesi için iyi bir havalandırma sağlamanız yeterlidir. Oluşan duman ve kokuyu doğrudan solumaktan kaçının.

İlk temizlik

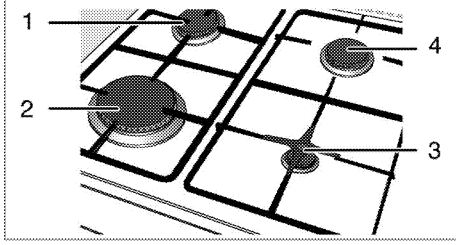


Bazı deterjanlar veya temizleme maddeleri yüzeye zarar verebilir. Temizlik sırasında aşındırıcı deterjanları, temizleme tozları, temizleme kremleri ya da keskin nesneler kullanmayın.

1. İlk ısıtma yaptıktan sonra ürünün soğumasını bekleyin.
2. Ürünün yüzeylerini ıslak bez veya süngerle silin ve bir bezle kurulayın.

5 Ocağın kullanılması

Genel bilgiler



- 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.



UYARI:

Yukarıda verilen boyutları aşan tencereler/tavaları kullanmayın. Belirtilenden daha büyük tava/tencere kullanılması karbonmonoksit zehirlenmesine, yakındaki yüzeylerin ve kontrol düğmelerinin aşırı ısınmasına neden olabilir. Daha küçük tava/tencere kullanımı ise alev nedeniyle yanmanıza neden olabilir.

- Tencere ve tavaları, saplarının ısınmaması için sapları ocakların üzerine gelmeyecek şekilde yerleştirin.
- Ocak üzerinde, dengesiz ve kolay devrilebilen kaplar kullanmayın.
- Açık ocak gözlerine, kap ve tencereleri boş halde koymayın.
- Her kullanımdan sonra ocak gözlerini mutlaka kapatın.
- Sıcak olabileceği için, ürünün üzerine ısıdan etkilenebilecek kaplar koymayın.
- Üzerinde herhangi bir tencere veya kap olmadan ocak gözlerini çalıştırmayın.
- Sadece düz tabanlı tencere veya kaplar kullanın.
- Tencere veya tavalara uygun miktarda yiyecek koyun. Bu sayede yemeklerin taşmasını önleyerek gereksiz yere temizlik yapmak durumunda kalmazsınız.
- Tencere veya tava kapaklarını ocak gözlerinin üzerine koymayın.
- Tencereleri, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirin.

- Tencereyi başka bir ocak gözüne koymak istediğinizde, kaydırmak yerine kaldırarak istediğiniz ocak gözünün üzerine koyun.
- Yiyecekleri kızartmadan önce mutlaka iyice kurutun ve kızgın yağın içine yavaşça koyun. Donmuş yiyecekleri kızartmadan önce çözülmesini sağlayın.
- Yağ kızdırırken kullandığınız kabın kapağını açık tutun.
- Kabin büyüklüğü ile gaz alevinin boyutu birbiriyle uyumlu olmalıdır. Gaz alevlerini kabin tabanından taşmayacak şekilde ayarlayın



Tavaya asla üçte birinden fazla yağ doldurmayın. Yağları kızdırırken başından ayrılmayın. Aşırı kızgın yağlar yangın tehlikesi taşımaktadır. **Olası bir yangını asla suyla söndürmeyi denemeyin!** Yağ alev aldığı anda, bir yangın battaniyesi ya da ıslak bir bezle örtün. Güvenli olması halinde ocağı kapatın ve itfaiyeyi arayın.

Ocakların kullanılması

Güç seviyesi

Büyük alev sembolü  en yüksek pişirme gücünü, küçük alev sembolü  ise en düşük pişirme gücünü gösterir. Kapalı konumda  ocak gözlerine gelen gaz kesilir. İhtiyaç duyduğunuz pişirme gücünü, kontrol düğmesi ile semboller arasında ilerleyerek ayarlayın.

Gazlı ocak gözlerinin yakılması

Gazlı ocak gözleri, kontrol düğmeleriyle ateşlenir.

1. Ocak gözü düğmesini basılı tutun.
2. Düğmeyi basılı tutarak saat dönüş yönünün tersine çevirin ve büyük alev sembolüne getirin.
3. Çıkan kıvılcımla gaz ateşlenir.
4. Yanma gerçekleştiikten sonra, düğmeyi 3-5 saniye daha basılı tutun.
5. Eğer düğmeyi basıp bıraktıktan sonra yanma gerçekleşmezse, aynı işlemi düğmeyi 15 saniye basılı tutarak tekrarlayın.

**UYARI:**

Yanmamış gazın birikerek patlama riski vardır!

Ürünü, 15 saniyeden fazla ateşlemeye çalışmayın. Eğer 15 saniye içinde yanmazsa, ürünü çalıştırmayı durdurun ve tekrar ateşlemeden önce, ocak gözünü kapatarak en az 1 dk. bekleyin. Ürünü tekrar yakmadan önce ortamı havalandırın.

**UYARI:**

Ocak gözü alevlerinin kazara sönmesi durumunda ocak gözü kontrolünü kapatın ve en az 1 dk. boyunca ocak gözünü tekrar yakmaya çalışmayın.

Gaz kesici emniyet tertibatı

Gazlı ocak gözlerinde sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı, emniyet mekanizması devreye girerek hemen gazı keser.

6. İstedığınız güç seviyesine ayarlayın.

Gazlı ocak gözlerinin kapatılması

Ocak gözü düğmesini kapalı konuma ● getirin.

6 Fırının kullanılması

Genel bilgiler



UYARI

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olur!
Ürün çalışırken sıcak olacaktır. Asla sıcak yüzeylere, ürünün iç kısmına veya ısıtıcılara dokunmayın. Çocukları üründen uzak tutun. Sıcak fırının içerisine yemek koyup çıkartırken daima ısıya dayanıklı fırın eldivenlerini kullanın.



UYARI:

Buhar çıkabileceği için, fırının kapağını açarken uzak durun.
Çıkan buhar elinizi, yüzünüzü ve/veya gözünüzü yakabilir.

Fırında pişirmeye ilgilili ipuçları

- Fırın içerisinde mutlaka ısıya dayanıklı kaplar kullanın.
- Tel ızgara ve tepsi üzerindeki alanı en iyi şekilde kullanın.
- Fırında pişirme yaparken pişirme kabını tel ızgaranın ortasına yerleştirin.
- Fırını çalıştırmadan önce, pişirme tablosundan doğru raf konumunu seçin.

Fırında kızartmayla ilgili ipuçları

- Bütün tavuk, hindi ve büyük parça etleri pişirmeden önce limon suyu ve karabiberle terbiye etmeniz kızarma performansını artıracaktır.
- Kemikli etlerin kızartılarak pişirilmesi, kemiksiz etlerin kızartılarak pişirilmesinden 15 ila 30 dakika daha fazla sürer.
- Pişirme tablolarında verilen süreler standart olarak 3 cm kalınlığındaki etler için geçerlidir. Bu kalınlıktan sonraki her santimetresi için aşağı yukarı 4 ila 5 dakika ek pişirme süresi hesaplamalısınız.
- Pişirme süresi dolduktan sonra eti fırın içinde yaklaşık 10 dakika bekletin. Etin suyu, kızaran ete daha iyi dağılır ve et kesildiği zaman dışarı çıkmaz.
- Fırında balık pişirmelerinizde, ısıya dayanıklı bir tabakta orta veya alt raf seviyesindeki tel ızgara üzerine yerleştirilmelidir.

Fırında kek pişirmeye ilgilili ipuçları

- Kek çok kuruyorsa, sıcaklığı (10°C kadar) bir miktar arttırın ve pişirme süresini kısaltın.
- Kek nemliyse, az miktarda sıvı kullanın ya da sıcaklığı (10°C kadar) azaltın.

- Kekin üstü yanmışsa daha alt rafa koyun, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini arttırın.
- İç iyi pişmiş fakat dışı yapışıyor, bir dahaki pişirmede daha az miktarda sıvı kullanın, sıcaklığı azaltın ve pişirme süresini arttırın.

Fırında börek pişirmeye ilgilili ipuçları

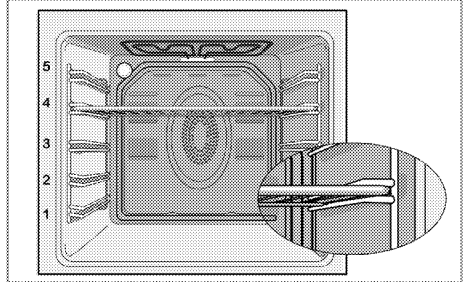
- Börek çok kuruyorsa, sıcaklığı (10°C'ye kadar) bir miktar arttırın ve pişirme süresini azaltın. Yufka aralarını süt, yağ, yumurta ve yoğurt karışımından oluşan bir sosla ıslatın.
- Börek geç pişiyorsa hazırlamış olduğunuz böreğin kalınlığının tepside taşınmasına özen gösterin.
- Böreğin üstü kızarıyor fakat altı pişmiyorsa, börek için kullanacağınız sos miktarının böreğin alt kısmında fazla olmamasına özen gösterin. Eşit bir kızarma için sosu, yufka aralarına ve böreğin üzerine eşit yaymaya çalışın.
- Böreğinizi pişirme tablosuna uygun raf konumu ve sıcaklıkta pişirin. Alt kısmı yine de az kızarıyorsa bir dahaki pişirmede bir alt rafa yerleştirin.

Fırında sebze yemeği pişirmeye ilgilili ipuçları

- Sebze yemeğinin suyu bitiyor ve kuruyorsa, tepsi yerine kapaklı bir kaptaki pişirin. Kapaklı kaplar yemeğin suyunu muhafaza eder.
- Sebze yemeği yeterince pişmiyorsa, sebzeleri önceden haşlayıp ya da konserve kıvamında hazırlayıp fırına sürün.

Tel ızgara ve tepsinin tel raflara uygun şekilde yerleştirilmesi (Telraflı modellerde)

Tel ızgarayı ve/veya tepsiyi rafın üzerine doğru şekilde yerleştirmek önemlidir. Tel ızgarayı veya tepsiyi iki rayın arasına girecek biçimde yerleştirin ve üzerine yiyecek koymadan önce dengeli olduğundan emin olun (Lütfen aşağıdaki şekle bakın).



Tel ızgarayı yerleştirirken fırının arkasına değecek şekilde yerleştirmeyin. İyi bir pişirme performansı elde etmek için, tel ızgarayı rafın ön tarafına yerleştirin. Tel ızgaranın yansı dışarıdayken kapağı yavaşça kapatıp tel ızgaranın kendiliğinden yerleşmesini sağlayın.

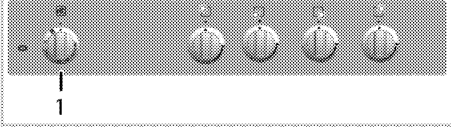
Fırın çalışma fonksiyonları

Burada gösterilen çalışma modlarının sıralaması ürününüzdeki düzenlemeden farklı olabilir.

Sembol	İsmi	Açıklama
	Fanlı çalışma/lamba	Fırın ısıtılmaz. Yalnızca fırın lambası ve (arka duvardaki) fan çalışır. Taneli donmuş yiyeceklerin oda sıcaklığında yavaş yavaş çözülmesi ve pişmiş yiyeceklerin soğutulması için uygundur.

Elektrikli fırının kullanılması

Sıcaklık ve çalışma modunun seçilmesi



1 Sıcaklık düğmesi

1. Fonksiyon düğmesini istediğiniz sıcaklığa getirin.
» Fırın, ayarlanan sıcaklığa kadar ısınır ve bu sıcaklığı korur. Isınma sırasında sıcaklık lambası yanar.

Elektrikli fırının kapatılması

1. Fonksiyon düğmesini kapalı (üst) konumuna getirin.

Pişirme süreleri tablosu

	Belirtilen değerler laboratuarda saptanmıştır. Size uygun değerler bu değerlerden farklı olabilir.
---	--

Fırınlama ve kızartma

	Fırının 1. rafı en alt raftır.
---	--------------------------------

Yiyecek	Tepsi adeti	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Tepside kek	Tek tepsi	Standart tepsi*	3	180	25 ... 30
Kalıpta kek	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri kek kalıbı**	2	180	40 ... 50
Küçük kekler	Tek tepsi	Standart tepsi*	3	150	30 ... 40
	2 tepsi	1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsisi*	1 - 3	150	30 ... 45
	3 tepsi	1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsisi* 5-Derin tepsi*	1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Pandispanya	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	2	150	30 ... 40
	2 tepsi	1-Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** 4-Pasta tepsisi üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	1 - 4	150	35 ... 45
Kurabiye	Tek tepsi	Pasta tepsisi*	3	180	25 ... 30
	2 tepsi	1-Pasta tepsisi* 3-Standart tepsi*	1 - 3	180	30 ... 40
	3 tepsi	1-Pasta tepsisi* 3-Standart tepsi* 5-Derin tepsi*	1 - 3 - 5	180	35 ... 45
Yufka böreği	Tek tepsi	Standart tepsi*	3	200	30 ... 40
	2 tepsi	1-Pasta tepsisi* 5-Standart tepsi*	1 - 5	200	45 ... 55
	3 tepsi	1-Pasta tepsisi* 3-Standart tepsi* 5-Derin tepsi*	1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Pogaca	Tek tepsi	Standart tepsi*	3	200	25 ... 35
	2 tepsi	1-Pasta tepsisi* 3-Standart tepsi*	1 - 3	200	35 ... 45
	3 tepsi	1-Pasta tepsisi* 3-Standart tepsi* 5-Derin tepsi*	1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Mayalı hamur	Tek tepsi	Standart tepsi*	2	200	35 ... 45

Lazanya	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri cam/ metal dikdörtgen kap**	3	200	30 ... 40
Biftek (bütün)/ Rosto	Tek tepsi	Standart tepsi*	3	25 dk. 250/max, sonra 180 ... 190	100 ... 120
Kuzu budu (güvec)	Tek tepsi	Standart tepsi*	3	25 dk. 220 sonra 180 ... 190	70 ... 90
Piliç kızartma (1,8-2 kg)	Tek tepsi	Standart tepsi*	2	15 dk. 250/max, sonra 190	70 ... 90
Hindi (5.5 kg)	Tek tepsi	Standart tepsi*	1	25 dk. 250/max, sonra 190	150 ... 210
Balık	Tek tepsi	Standart tepsi*	3	200	20 ... 30
Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.					
* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.					
** Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.					

Test yemekleri pişirme tablosu

Bu pişirme tablosundaki yemekler, kontrol enstitüleri için ürünün test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla EN 60350-1'e standartına göre hazırlanmıştır.

Yiyecek	Tepsi adeti	Kullanılacak aksesuar	Raf konumu	Sıcaklık (°C)	Pişirme süresi (dk) (yaklaşık)
Shortbread (tatlı kurabiye)	Tek tepsi	Standart tepsi*	3	140	20 ... 30
	2 tepsi	1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsisi*	1 - 3	140	20 ... 30
	3 tepsi	1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsisi* 5-Derin tepsi*	1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Küçük kekler	Tek tepsi	Standart tepsi*	3	150	30 ... 40
	2 tepsi	1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsisi*	1 - 3	150	30 ... 45
	3 tepsi	1-Standart tepsi* 3-Pasta tepsisi* 5-Derin tepsi*	1 - 3 - 5	150	35 ... 50
Pandispanya	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	2	150	30 ... 40
	2 tepsi	1-Tel ızgara üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı** 4-Pasta tepsisi üzeri 26 cm çapında kelepçeli yuvarlak kek kalıbı**	1 - 4	150	35 ... 45
Elmalı turta	Tek tepsi	Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	2	170	50 ... 60
	2 tepsi	1-Tel ızgara üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp** 4-Pasta tepsisi üzeri 20 cm çapında yuvarlak siyah metal kalıp**	1 - 4	170	50 ... 60
Tüm yiyecekler için ön ısıtma yapılması önerilir.					
* Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmeyebilir.					
** Bu aksesuarlar ürününüz ile birlikte verilmemektedir. Piyasadan temin edilebilir aksesuarlardır.					

Yoğurt yapımı

(Düğme üzerinde  sembolü var ise)

1. Oda sıcaklığındaki 1000 ml günlük pastörize süte, 100 g (3-4 yemek kaşığı) yoğurt ekleyin ve iyice karıştırın. Cam bir kaba karşım doldurun.
2. Tel ızgarayı fırının 2. rafına sürün ve üzerine cam kabı yerleştirin.
3. Fonksiyon düğmesini  sembolüne ayarlayın. Karşımı 5-7 saat kadar fırın içerisinde mayalanması için bekletin.
4. Daha az kıvamlı ve tatlı bir yoğurt elde etmek için kısa süre, daha katı/dolgun yapıda ve ekşi bir yoğurt elde etmek için uzun mayalandırma işlemi önerilir.
5. İşlem bittikten sonra, yoğurdun buzdolabında (+4°C) 12 saat bekletildikten sonra tüketilmesi önerilir.

Dikkat Edilmesi Gereken Konular:

- Yoğurt yapımı için en uygun süt, günlük pastörize süttür.
- Çiğ/sıcaklık uygulanmamış sütler de yoğurt yapımı için kullanılabilir ancak hastalık yapıcı/zararlı mikroorganizmaların yok edilmesi için kesinlikle kaynatılmalıdır. Yoğurt yapımı öncesi kaynatılan süt oda sıcaklığına soğutulmalıdır.
- Sterilize edilmiş uzun ömürlü sütler, yoğurt yapmak için uygun sütler değildir, kullanılmamalıdır.
- Mayalama için kullanılan yoğurdun taze olmasına dikkat edilmelidir.

Börek fonksiyonu

(Düğme üzerinde  sembolü var ise)

Börek pişirmeleriniz için laboratuvarlarımızda yaptığımız testler sonucunda çıkan değerler, hızlı ve pratik bir şekilde kullanabilmeniz için fonksiyon düğmesi üzerine hızlı özellik olarak eklenmiştir. Böreğinizi hazırladıktan sonra fonksiyon düğmesini  sembolüne getirerek test edilmiş fonksiyon ve sıcaklık değerinde pişirmenizi yapabilirsiniz.



Tek tepsi ile pişirme yapın.

7 Bakım ve temizlik

Genel bilgiler

Düzenli aralıklarla temizlenmesi halinde ürünün kullanım ömrü uzar ve sık karşılaşılan sorunlar azalır.



UYARI:

Bakım ve temizlik işlemlerine başlamadan önce ürünün elektrik bağlantısını kesin. Elektrik çarpması tehlikesi vardır!



UYARI:

Ürünü temizlemeden önce ürünün ılımasını bekleyin. Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!



Temizlik için buharlı temizleme ürünlerini kullanmayın.

- Her kullanım sonrası üründeki yemek artıklarını bulaşık deterjanı, ılık su ve yumuşak bir bez ya da sünger kullanarak temizleyin. Temizlik işleminden sonra artık kalmayacak şekilde kuru bir bezle kurulaşın. Böylece ürünün sonraki kullanımlarında bu artıkların yanması önlenir.
- Paslanmaz veya inoks yüzeylerin temizliğinde asit veya klor içeren temizleme maddeleri kullanmayın. Sabunlu yumuşak bir bez ve sıvı (çizici olmayan) deterjan yardımıyla tek yönde silmeye dikkat ederek temizleyin.
- Ürününüzde bulunan tüm cam yüzeyleri temizlemek için sert aşındırıcı temizlik maddeleri, bıçak, bulaşık teli veya çamaşır suyu gibi yüzeye zarar verecek malzemeler kullanmayın.
- Ürün uzun süre temizlenmediği için zamanla kahverengileşmiş kir birikintileri varsa piyasadan temin edeceğiniz yağ çözücü temizleyici maddeleri üreticinin önerileri doğrultusunda kullanabilirsiniz.

Ocağın temizlenmesi

Ocak gözü temizliği

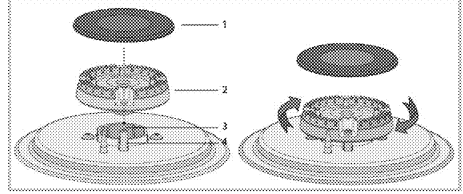
- Tencere taşıyıcılarını ocağın üzerinden alın.
- Ocak gözünün çıkarılabilen bütün parçalarını alın ve sadece elde süngerli bez, biraz deterjan ve sıcak suyla temizleyin.
- Ocak gözünün çıkarılamayan parçalarını ıslak bir bezle silin.
- Buji ve termik elemanları (ateşlemeli ve termik elemanlı modellerde) çok iyi sıkılmış bir bezle silin. Daha sonra temiz bir bezle kurulaşın. Alev deliklerinin ve bujinin tamamen kuru olmasına dikkat edin.

Aksi takdirde ateşleme sonunda kıvılcım çıkmaz.

- Üst ızgaraları yerlerine takarken; tencere taşıyıcı ayaklarının, ocak gözlerini ortalayacak şekilde yerleştirilmesine dikkat edin.

Ocak gözü (yanıcı) parçalarının birleştirilmesi

Ocak gözü temizlendikten sonra şekildeki gibi parçaları yerleştirin.



- Ocak gözü şapkası
 - Ocak gözü kafası
 - Ocak gözü odası
 - Buji (ateşleme olan ürünlerde)
- Ocak gözü kafasını, ocak gözü buji (4) deliğinden geçecek şekilde oturtun. Ocak gözü kafasını sağa/sola çevirerek ocak gözü odasına oturduğundan emin olun.
 - Ocak gözü şapkasını, ocak gözü kafası üzerine oturtun.

Kontrol panelinin temizlenmesi

Kontrol panelini ve düğmelerini (dokunmatik panellerde tuşları) ıslak bir bezle temizleyip kuru bir bezle kurulaşın.



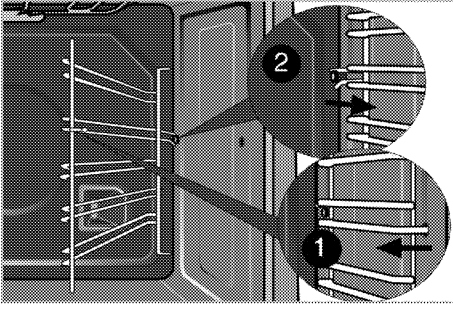
Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyin. Kontrol paneli hasar görebilir!

Fırının içinin temizlenmesi

Fırının yan duvarlarının temizlenmesi

(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

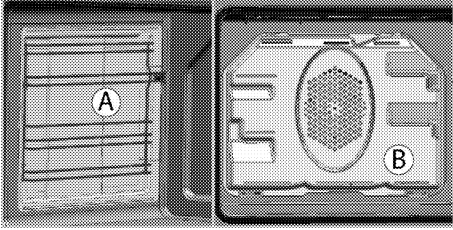
- Tel rafın ön tarafını, yan duvara ters yönde çekerek çıkarın.
- Tel rafı kendinize doğru çekerek, rafı tamamen çıkarın.



Katalitik duvarlar

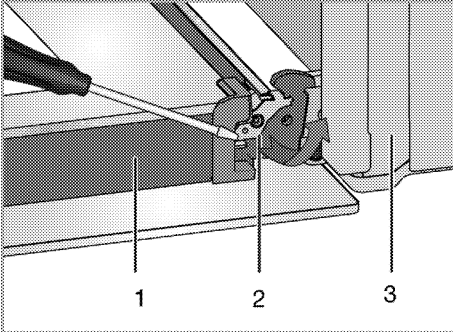
(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürününüzde iç yan duvarlar (A) ve/veya arka duvar (B) katalitik emaye ile kaplanmış olabilir. Katalitik duvarlar açık mat renkli ve gözenekli yüzeye sahiptir. Fırının katalitik duvarları temizlenmemelidir. Katalitik duvarların gözenekli yüzeyi, saçılan yağların emilmesi ve dönüştürülmesi (buhar ve karbondioksit) yoluyla kendiliğinden temizlenir.



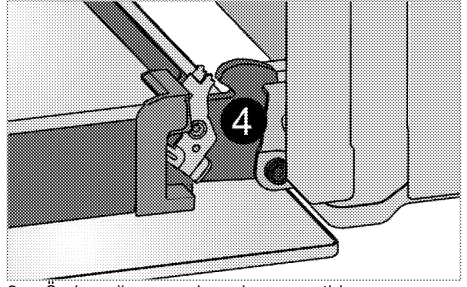
Fırın kapağının sökülmesi

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

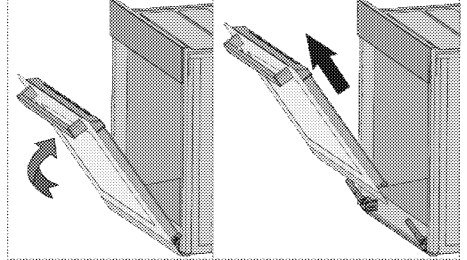


- 1 Kapak
- 2 Menteşe kilidi(kapalı pozisyon)
- 3 Fırın

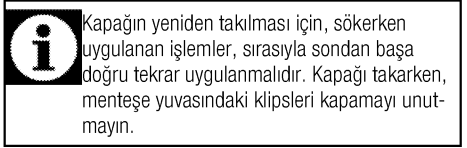
4 Menteşe kilidi(açık pozisyon)



3. Ön kapağı yarı açık pozisyona getirin.



4. Boşa çıkan kapağı yukarı doğru çekerek sağ ve sol menteşelerden kurtarıp yerinden çıkarın.

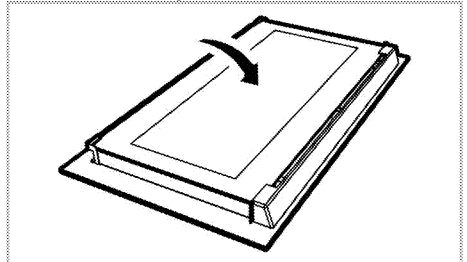


Kapak iç camının yerinden çıkarılması

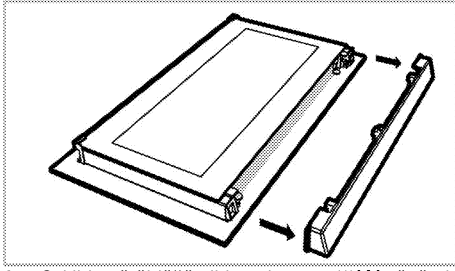
(Bu özellik opsiyoneldir. Ürününüzde bulunmayabilir.)

Ürünün ön kapak iç camı temizlemek üzere sökülebilir.

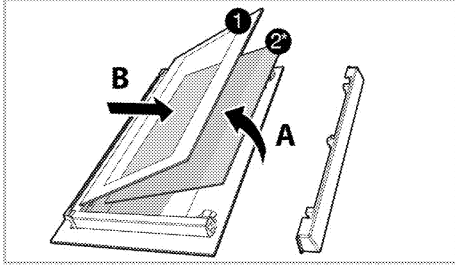
1. Fırın kapağını açın.



2. Ön kapağın üst kısmında takılı olan plastik parçayı kendinize doğru çekerek çıkarın.



3. Şekilde görüldüğü gibi, en iç camı (1)'A' yönünde hafifçe yukarı doğru kaldırarak 'B' yönünde çekerek çıkarın.



- 1 En içteki cam
- 2* İç cam (Ürününüzde bulunmayabilir.)
4. Ürününüzde bir iç cam (2) varsa ; iç camı (2) sökmek için de aynı işlemi tekrarlayın.
5. Kapağı yeniden gruplamanın ilk adımı, iç camı (2) yerine takmaktır. Camın pahlı köşesini, plastik yuvanın pahlı köşesini karşılayacak şekilde yerleştirin. (Ürününüzde bir iç cam varsa). İç cam (2), en içteki cama (1) yakın olan plastik yuvaya takılmalıdır.
6. En içerideki camı (1) yerine takarken ; camın baskılı yüzünün iç cama bakacak şekilde takılmasına dikkat edilmelidir. En içteki camın (1) alt köşelerinin, alt plastik yuvalarına denk gelecek şekilde yerleştirilmesi önemlidir.
7. Plastik parçayı, 'klik' sesi gelinceye kadar çerçeveye doğru itin.

Fırın lambasının değiştirilmesi



UYARI:

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

Sıcak yüzeyler yanıklara neden olabilir!



Bu fırında gücü 40 W'tan az, yüksekliği 60 mm'den az, çapı 30 mm'den küçük akkor lamba veya G9 soketli, 60 W'tan az güçte halojen lamba kullanılmaktadır. Lambalar 300 °C'nin üzerindeki sıcaklıklarda çalışmaya uygundur. Fırın lambaları Yetkili Servislerden veya lisanslı teknisyenlerden temin edilebilir.



Lambanın konumu, şekilde gösterilenden farklı olabilir.



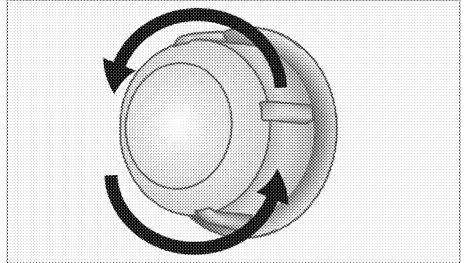
Bu üründe kullanılan lamba ev odalarının aydınlatmasında kullanım için uygun değildir. Bu lambanın amacı kullanıcının gıda ürünlerini görmesinde yardımcı olmaktır.



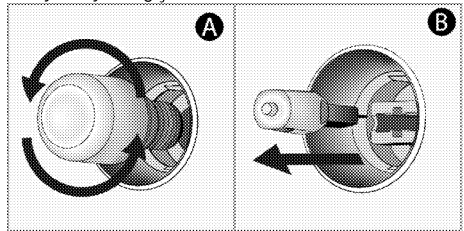
Bu üründe kullanılan lambalar 50 °C'nin üzerindeki sıcaklıklar gibi aşırı fiziksel koşullara dayanmalıdır.

Fırınınızda yuvarlak lamba varsa,

1. Ürünün elektrik bağlantısını kesin.
2. Cam kapağı saatin akisi yönde çevirerek çıkartın.



3. Fırın lambanız aşağıdaki şekilde görülen (A) tipi modelse, fırın lambasını şekilde görüldüğü gibi çevirerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin. Eğer (B) tipi modelse şekilde görüldüğü gibi çekerek çıkarın ve yenisiyle değiştirin.



4. Cam kapağı tekrar yerine takın.

8 Sorun giderme

Fırın çalışırken fırından buhar çıkıyor.

- Çalışma sırasında buhar çıkması normaldir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün ısınırken ve soğurken metal sesleri geliyor.

- Metal parçalar ısındığı zaman genişşerek ses çıkarabilir. >>> *Bu bir arıza değildir.*

Ürün çalışmıyor.

- Sigorta bozuk veya atmış olabilir. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, bunları değıştirin veya yeniden devreye sokun.*
- Ürünün fişı (topraklı) prize takılmamış olabilir. >>> *Fişin prize takılıp takılmadığını kontrol edin.*

Fırın ışığı yanmıyor.

- Fırının lambası bozuk olabilir. >>> *Fırının lambasını değıştirin.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değıştirin veya yeniden devreye sokun.*

Fırın ısınmıyor.

- Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesi ayarlanmamış olabilir. >>> *Fonksiyon ve/veya Sıcaklık düğmesiyle fonksiyon ve sıcaklığı ayarlayın.*
- Elektrik gelmiyordur. >>> *Evinizde elektrik olup olmadığını ve sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin. Gerekirse, sigortaları değıştirin veya yeniden devreye sokun.*

Ateşleme kıvılcımı çıkmıyor.

- Akım yok. >>> *Sigorta kutusundaki sigortaları kontrol edin.*

Ürün sürekli kıvılcım atıyor.

- Taşan sıvılar kontrol düğmelerinin altındaki ateşleme mekanizmasına sızmış olabilir. >>> *Ürünü fişten çekin ve kurumasını bekleyin.*

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 kirlı. >>> *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.*
- Ana gaz vanası kapalı. >>> *Gaz vanasını açın.*
- Gaz tüpü boş (LPG kullanıldığında). >>> *Gaz tüpünü değıştirin.*
- Ocak gözü düğmesi ateşleme esnasında yeterince basılı tutulmamış. >>> *Ateşlemeyi en az 3-5 saniye basılı tutarak gerçekleştirin.*



Bu bölümdeki talimatları uygulamanıza rağmen sorunu gideremezseniz çağrı merkezine başvurun. Çalışmayan ürünü kendiniz onarmayı asla denemeyin.

Müşteri Hizmetleri

Müşteri Memnuniyeti Politikası

- Müşterilerimizin istek ve önerilerini her kanaldan karşılamaktan mutluluk duyarız.
 - Kanallarımız:
 - * Çağrı Merkezimiz:
0850 210 0 888
(Sabit telefonlardan veya cep telefonlarından alan kodu çevirmeden arayın*)
 - * Diğer Numaramız
0216 585 8 888
 - Çağrı Merkezimiz haftanın 7 günü 24 saat hizmet vermektedir.
 - Çağrı Merkezimiz ile yaptığınız görüşmeler iletişim hizmeti aldığınız operatör firma tarafından sizin için tanımlanan tarifeye göre ücretlendirilir.
 - Sabit veya cep telefonlarınızdan alan kodu tuşlamadan çağrı merkezi numaramızı arayarak ürününüz ile ilgili arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.
 - * Whatsapp Numaramız: 0544 444 08 88
 - * Faks Numaramız: 0216 423 2353
 - * Web Adresimiz:
 - www.altus.com.tr
 - * e-posta Adresimiz:
 - musteri.hizmetleri@altus.com.tr
 - * Sosyal Medya Hesaplarımız:
 - <https://www.facebook.com/altustr/>
 - https://www.youtube.com/channel/UCi88QUQrXu4MR6aX_ctdzRg
 - * Posta Adresimiz:
 - Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sülüce / İSTANBUL
 - * Bayilerimiz,
 - <http://www.altus.com.tr/yetkili-saticilar.html>
 - * Yetkili Servislerimiz,
 - <http://www.altus.com.tr/yetkili-servisler.html>
 - Tüm yetkili servis istasyonu bilgilerimiz, Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan "Servis Bilgi Sistemi"nde (www.servis.gov.tr) yer almaktadır.
 - Yedek parça malzemeleri yetkili servislerimizden temin edilebilir.
 - Müşterilerimizden iletilen istek ve önerilerin Altus'a ulaştığı bilgisini, müşteri profili ayrımı yapılmaksızın kendilerine 24 saat içinde veririz.
 - Müşteri Hizmetleri sürecimiz:
Müşterilerimizin istek ve önerilerini;
 - * İzlenebilir, raporlanabilir, şeffaf ve güvenli tek bir bilgi havuzunda toplarız.
 - * Yasal düzenlemelere uygun, objektif, adil ve gizlilik içinde ele alır ve değerlendiririz.
 - * Bu geri bildirimleri süreçlerimizin daha mükemmel hale getirilmesinde kullanırız.
 - Altus olarak, mükemmel müşteri deneyimini yaşatmayı ana ilke olarak kabul eder, müşteri odaklı bir yaklaşım benimseriz.
 - Bütün süreçlerimizi yönetim sistemi ile entegre ederek birbirini kontrol eden bir yapı geliştirilmesini sağlarız.
Yönetim hedeflerini de bu sistem üzerinden besleriz.

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

- Ürününüzü aldığınızda Garanti belgesini Yetkili Satıcınıza onaylattırınız.
- Ürününüzü kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
- Ürününüz ile ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından Çağrı Merkezimize başvurunuz.
- Hizmet için gelen teknisyene "teknisyen kimlik kartı"nı sorunuz.
- İşiniz bittiğinde Yetkili servis teknisyeninden "Hizmet Fişi" istemeyi unutmayınız. Alacağınız "Hizmet Fişi", ilerde ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.
- Ürünün kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Hizmet talebinin deęerlendirilmesi

1

Müşteri Başvurusu



Web sitesi



0850 210 0 888
Çağrı merkezi



Yetkili Servis



musteri.hizmetleri
@altus.com.tr



Yetkili Satıcı



Faks
0216 423 2353

2

Başvuru kaydı

Başvuru Konusu
Müşteri Adı, Soyadı
Müşteri Telefonu
Müşteri Adresi

3

Hizmet talebinin alınması

- Hizmet talebi analizi
- Hizmet hakkında müşterinin bilgilendirilmesi (Keşif,nakiye,montaj,bilgi,onarım,değişim vb.)
- Hizmet hakkında gerekli işlemin gerçekleştirilmesi

4

Müşteri memnuniyetinin alınması

Memnun

Memnun
değil

5

Başvuru kaydının kapatılıp, bilgilerin saklanması

Uygun Kullanım ve Garanti ile İlgili Dikkat Edilmesi Gereken Hususlar;

Bu kılavuzu okumadan ürününüzü çalıştırmayınız.

Aşağıda belirtilen sorunların giderilmesi ücret karşılığında yapılır. Bu durumlar için garanti şartları uygulanmaz;

- 1) Kullanım hatalarından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 2) Malın tüketiciye tesliminden sonraki yükleme, boşaltma, taşıma vb. sırasında oluşan hasar ve arızalar,
- 3) Malın kullanıldığı yerin elektrik (priz, gerilim, topraklama vb.), su (su basıncı, musluk vb.), doğalgaz, telefon, internet vb. şebekesi ve/veya altyapısı (gider, zemin, ortam vb.) kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 4) Doğa olayları ve yangın, su baskını vb. kaynaklı meydana gelen hasar ve arızalar,
- 5) Malın tanıtma ve kullanma kılavuzlarında yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan hasar ve arızalar,
- 6) Malın, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkındaki Kanununda tarif edilen şekli ile ticari veya mesleki amaçlarla kullanımı durumunda ortaya çıkan hasar ve arızalar,
- 7) Mala yetkisiz kişiler tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmesi durumlarında mala verilmiş garanti sona erecektir. Garanti uygulaması sırasında değiştirilen malın garanti süresi, satın alınan malın kalan garanti süresi ile sınırlıdır.

Arçelik A.Ş. tarafından üretilmiştir.

Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445,
Sütlüce / İSTANBUL

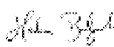
Menşei: Türkiye

GARANTİ ŞARTLARI

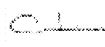
- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 3 yıldır.
- 2) Mala ilişkin tanıtmı ve kullanma kılavuzunda gösterildiği şekilde kullanılması ve Arçelik A.Ş.'nin yetkili kıldığı servis çalışanları dışındaki şahıslar tarafından bakım, onarım veya başka bir nedenle müdahale edilmemiş olması şartıyla, malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamını; malzeme, işçilik ve üretim hatalarına karşı malın teslim tarihinden itibaren yukarıda belirtilen süre kadar garanti eder.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
- a- Sözleşmeden dönme,
- b- Satış bedelinden indirim isteme,
- c- Ücretsiz onanmasını isteme,
- ç- Satılan ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicili ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamininin mümkün olmadığı için, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
- tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) İlgili mevzuatlarda belirlenen kullanım ömrü süresince malın azami tamir süresi 20 iş gününü, geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildirimi tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Garanti kapsamı içerisindeki malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Benzer özelliklere sahip başka bir malın tüketici tarafından istenmemesi halinde üretici veya ithalatçılar bu yükümlülüğünden kurtulur. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlarından kaynaklanan hasar ve arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda tüketici, Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğüne başvurabilir.

Üretici veya İthalatçı Firmasının;		Malın	
Unvanı:	Arçelik A.Ş.	Markası:	Altus
Adresi:	Arçelik A.Ş. Karaağaç Caddesi No:2-6, 34445, Sütlüce / İSTANBUL	Cinsi:	Fırın
Telefonu:	(0-216) 585 8 888	Modeli:	
Faks:	(0-216) 423 23 53	Bandrol ve Seri No:	
web adresi:	www.altus.com.tr	Garanti Süresi:	3 YIL
		Azami Tamir Süresi:	20 iş günü

GENEL MÜDÜR

**Arçelik A.Ş.**

GENEL MÜDÜR YRD.



Satıcı Firmasının:		Fatura Tarih ve Sayısı:	
Unvanı:		Teslim Tarihi ve Yeri:	
Adresi:		Yetkilinin İmzası:	
Telefonu:		Firmanın Kaşesi:	
Faks:			
e-posta:			

Bu bölümü, ürünü aldığınız Yetkili Satıcı imzalayacak ve kaşeleyecektir.