

**ARÇELİK**

**9 3 1 0**

**9 3 1 1**

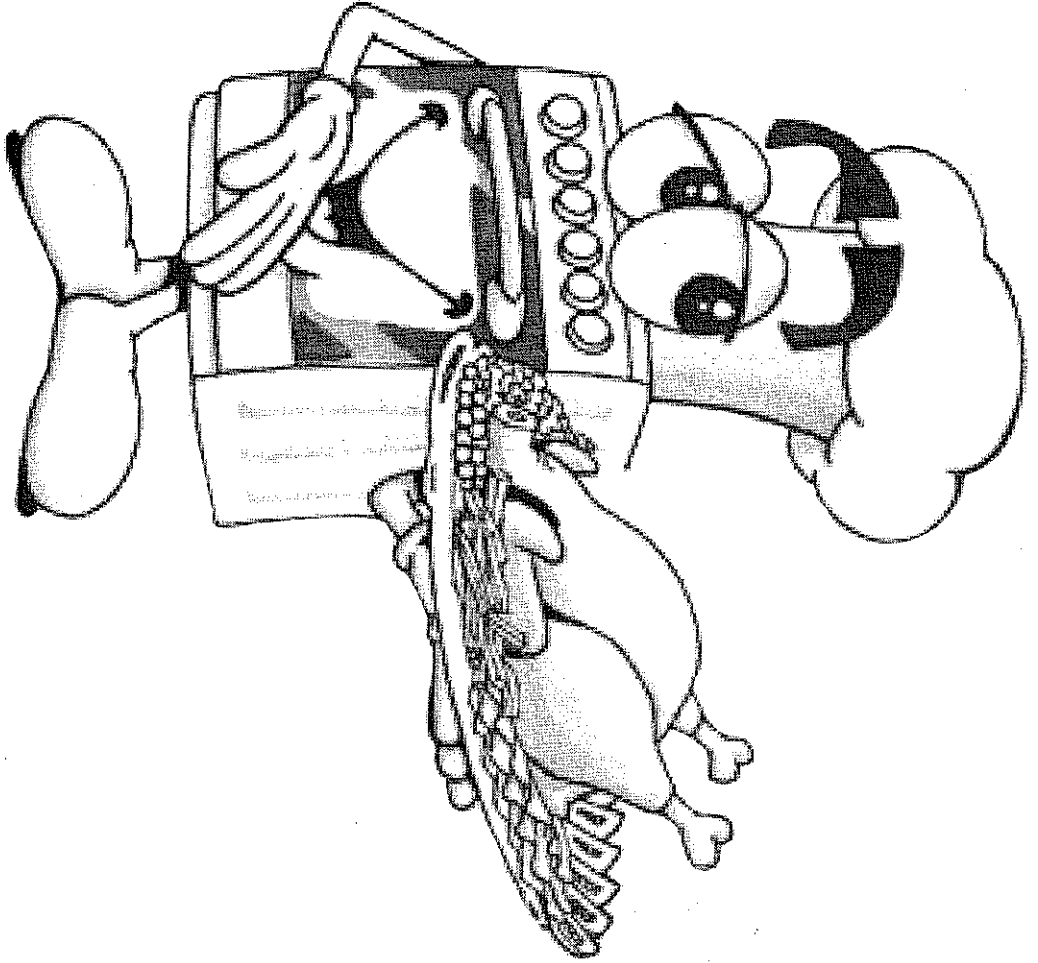
**9 3 1 1 T**

**9 3 1 2**

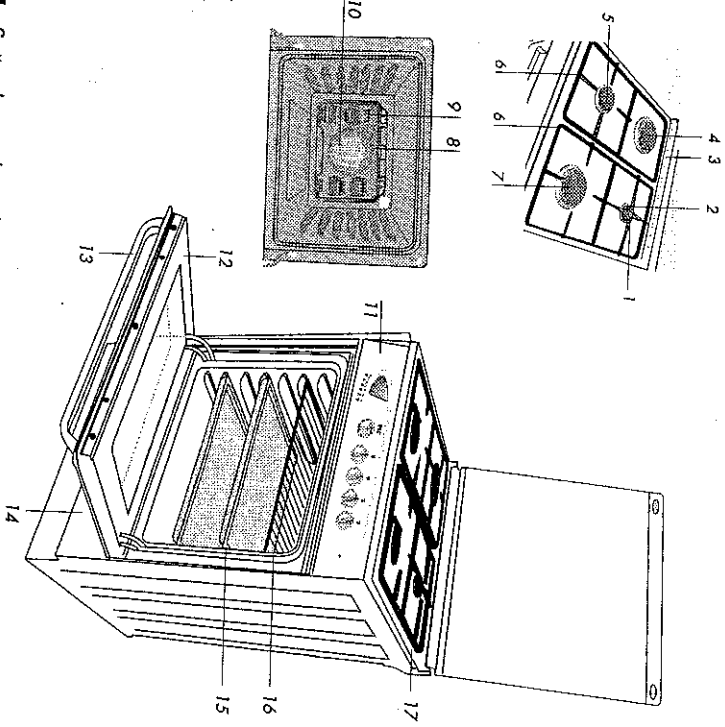
**F I R I N**

**K U L L A N M A**

**K I L A V U Z U**



# 1. BÖLÜM: Fırının teknik özellikleri



1. Sağ arka gazlı ocak (yardımcı bek)
2. Çeşme tasıyıcı
3. Pijirme buharı çıkış baccaları
4. Sol arka gazlı ocak (normal bek)
5. Sol ön gazlı ocak (normal bek)
6. Tencere tasıyıcıları
7. Sağ ön gazlı ocak (kuvvetli bek)
8. Turbo rezistans (sac arkasında)

9. Hava çıkış delikleri
10. Hava emiş delikleri
11. Kontrol paneli
12. Ön kapak
13. Tulumak

14. Sıcak yemek bekleme bölümü
15. Tapsiler
16. İç ızgara
17. Bek tablası

\*Sıcak yemek bekleme bölümü 9310 modelde bulunmamaktadır.

Dış genişlik	: 600 mm
Dış derinlik	: 600 mm
Dış yükseklik	: 850 mm
İç genişlik	: 440 mm
İç derinlik	: 404 mm
İç yükseklik	: 350 mm
Fırın hacmi	: 62 lt.
Alt çekmece hacmi	: 44 lt.
Net ağırlık	: 54,5 kg.
<b>Bek amma güçleri (Br-tij)</b>	
Sağ ön kuvvetli bek	: 2900 W
Sol arka normal bek	: 2000 W
Sol ön normal bek	: 2000 W
Sağ arka yardımcı bek	: 1000 W
Ø 180, elektrikli ocak	: 1000 W (9312)
Besleme gerilimi	: 220 V ~ 50 Hz
Turbo rezistans gücü	: 2100 W
Turbo motor gücü	: 38 W
Turbo motor devri	: 2800 devir/dakika
Lamba	: 15 W/25W
Toplam elektrik gücü	: 2170 W
	: 3170 W (9312)
Ateşleme	: Elektrikli
Emniyet	: Musluklarda kilitleme tertibatı
Termostat	: 280 °C'a kadar ayarlanabilen
Yangın tehlikesi koruma sınıfı	: X

## 2. BÖLÜM: Uyarılar

### ! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

• Fırınınızın kullanma voltajı 220 Volt ~ 50 Hz tir.

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

• Fırınınızın şebeke kordonuna topraklı fiş monte edilmiştir. Bu fiş mutlaka topraklı priz ile kullanılmalıdır. Topraklama tesisatını **ehliyetli bir elektrikçiye** yaptırınız.

Topraklama yapılmadan kullanılması halinde ortaya çıkabilecek zararlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.

• Ürününüzün gaz hortumunu ve elektrik kordonunu sıcak yüzeylere geçecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız. Ocakların yakınından geçirmeyiniz. Kordon izolasyonu bundan zarar görebilir.

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

• Fırın lambasını değiştirmeden önce, fırın fişini prizden çıkarınız.

• Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce 250°C'de 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.

• Saatli model ürüne sahip iseniz ilk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saatinizi mutlaka ayarlayınız. Aksi takdirde **fırın kısmı çalışmayacaktır.**

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

• Cam kapaklı fırınlarda üst cam kapağı kapatmadan önce ocak düğmelerinin kapalı konumda olduğundan emin olunuz. Aksi halde **cam çatlatabilir.**

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



- **Ürününüzün fırın kısmını kullanırken fırın bölmesi sıcak olacağından dolayı iç kısımlara ve ısıtıcılara dokunulmasından kaçınılmalıdır.**
- Sıcak kapları veya tava/tepsileri çıkarmak için fırın eldiveni kullanınız.
- Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmayınız. Şayet fırın yanlışlıkla, istenmeden çalıştırılacak olursa, alev alabilirler.
- Ürününüzün fırın kısmını kullandıktan sonra, sıcaktan dolayı fırın alt kapığı üzerinde oluşabilecek buhar damlacıklarını bir bez ile siliniz.



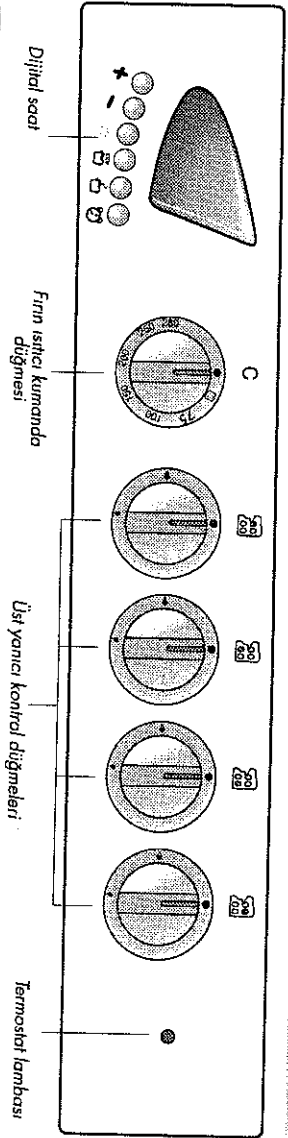
- Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız. Tepsi ve tel ızgara kenarlarındaki kartonları ve ön cama yapıştırılmış olan straforu çıkarmayı unutmayınız. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir.

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

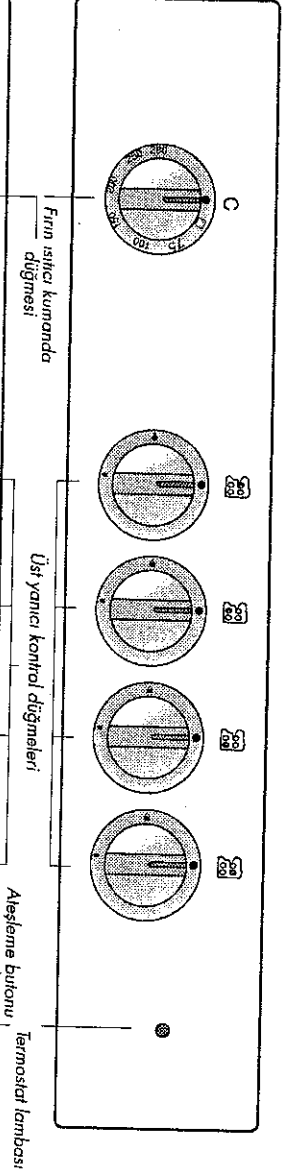


### 3. BÖLÜM: Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması

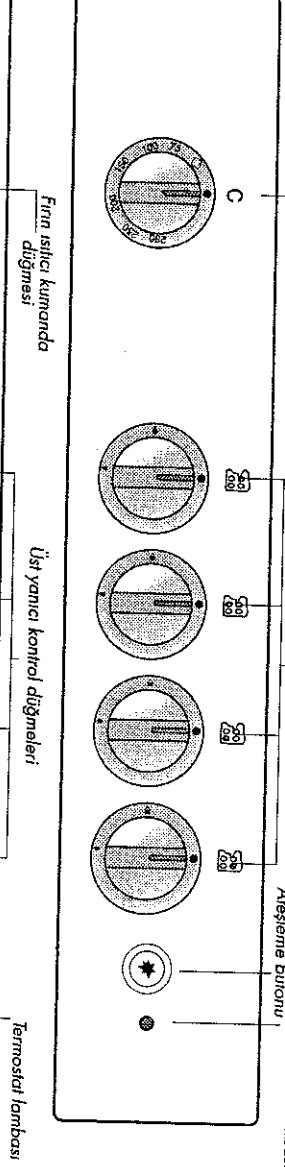
9311 T



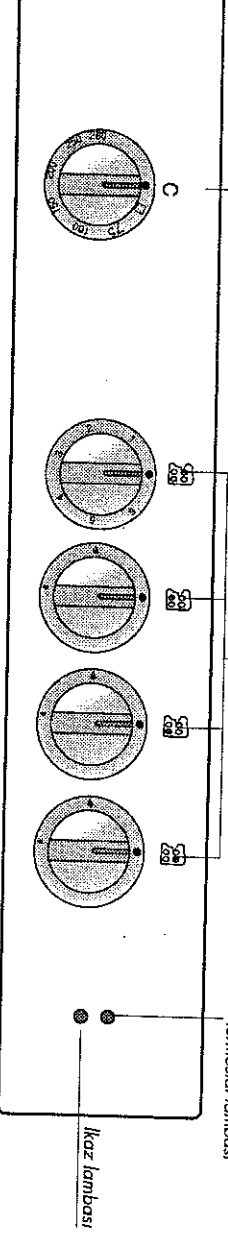
9311



9310



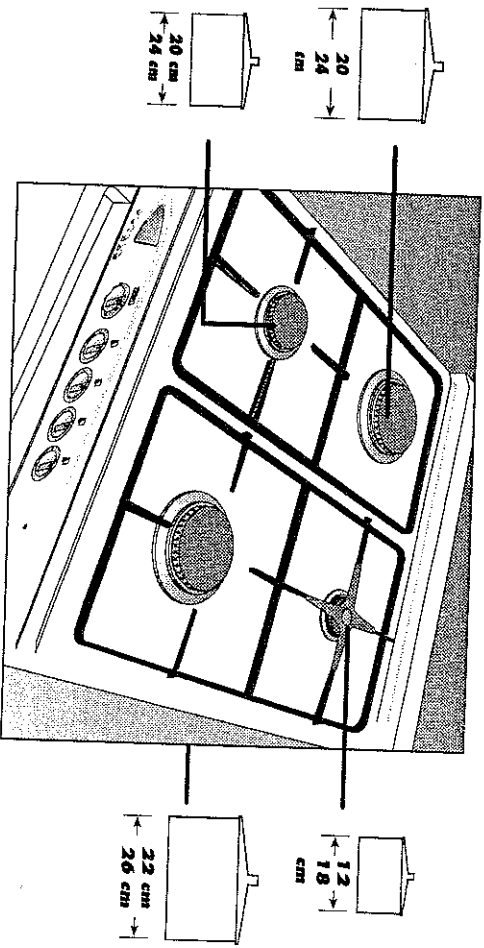
9312



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

## **Gazlı ocakların kullanımı ve Ateşleme (9311/9311T/9312)**

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



## **Gazlı ocakların kullanımı ve Ateşleme (9310)**

Gazlı yanıcıları kontrol eden musluklar kilitleme tertibatlıdır. Musluklardan yanıcılara gaz geçişi için, düğmeleri **ileriye doğru** hafifçe bastırıp sola çevirmeniz gerekir.

### **Ateşleme butonu**

Otomatik ateşlemeyi sağlar. Butona basılıp bırakıldığında bütün bujiler aynı anda kıvılcım sağlar. Bu durumda hangi yanıcıya gaz geliyorsa orada yanma olur. Butona ilk-basıp bırakma anında yanma olmazsa tekrar basmak gerekir, butonu devamlı basılı konumda tutmak ateşlemeyi sağlamaz.

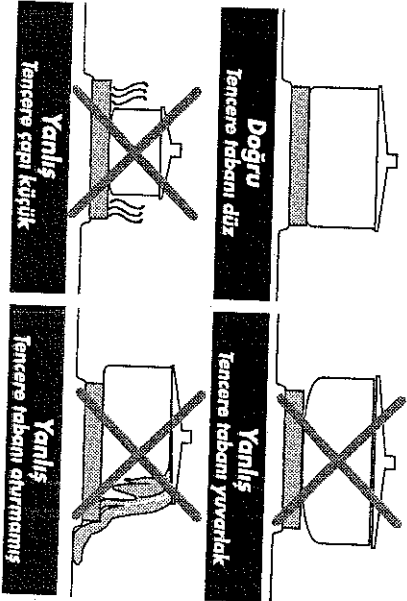


## Elektrikli ocak kontrol düğmesi kademeleri

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

### Elektrikli ocak kontrol düğmesi

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



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

### Elektrikli ocaklar için faydalı bilgiler

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

### Ocaklarda kullanılacak tencere çapları

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

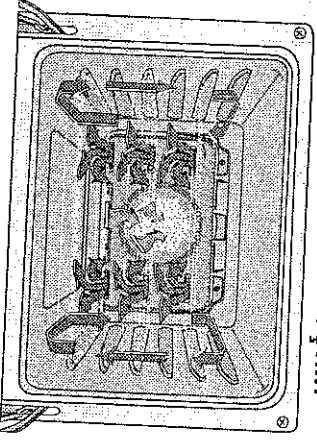


## 4. BÖLÜM: Fırın kısmının kullanılması

### Turbo fırın avantajları

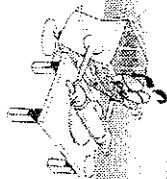
- Kokularını birbirine karıştırmadan, pişirme sıcaklıkları birbirine yakın veya aynı olan, 2 veya 3 çeşit Yemeği aynı anda pişirerek enerji tasarrufu sağlar.
- Turbo fırında, ısıtıcı eleman, iç hacim (şasi içi) içerisinde arka duvar üzerine yerleştirilmiştir. Bu yüzey üzerinde bulunan emiş delikleri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

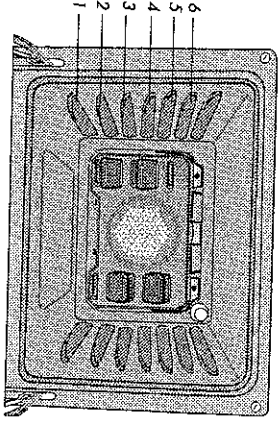
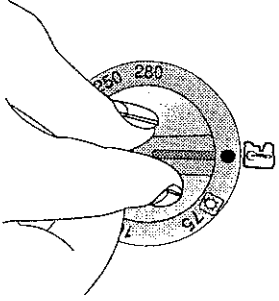
### Fırın içi hava dolaşımı



- Fırının saati ise;**
1. Otomatik programlamalı,
  2. Yarı otomatik programlamalı ve
  3. Programsız pişirme yapabilirsiniz.
- Saatli fırınlarda;** rezistansa elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Rezistansın devreye sokulabilmesi için saatinizin mutlakla ayarlanması gerekir. (Saat kullanma talimatına bakınız.)
- Saatli ürünlerde programlı pişirme yapmanız durumunda, farklı pişirme sürelerinde pişen yemekler için, en kısa süreli pişirmeye göre program yapınız. İlaye süreleri kendiniz kontrol ediniz.

- Fırının kullanımı sırasında bacadan buhar çıkışını kolaylaştırmak için üst kapağın açık olmasına dikkat ediniz





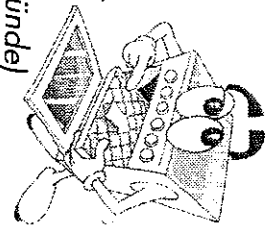
### Raf konumları:

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

## Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi

Düğme, fırın sıcaklığını ayarlayan termostatı kontrol etmektedir. Fırın içindeki sıcaklık ayarlanan konuma geldiğinde termostat devreyi keser ve termostat lambası söner. Sıcaklık, ayarlanan konum değerinin altına düştüğü zaman termostat devreye girer ve termostat lambası tekrar yanar. Böylece pişirme süresince ayarlanan sıcaklık değeri korunur.

- Pişireceğiniz yemek cinsleri
- Termostat konumları
- Raf konumları ve
- Tavsiye edilen süreleri pişirme tablosunda verilmiştir.
- "Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini sağa doğru (saat ibresi yönünde) çeviriniz. Sırayla lambalar, fan ve ısıtıcı devreye girer.
- 10 dakika ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma sonunda pişirmek istediğiniz yiyeceği fırına yerleştiriniz.



- Pişirme işlemi sonunda "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini tekrar "0" konumuna getirerek pişirme işlemi durdurunuz.

**Saatli fırınlarda;** rezistansa elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Rezistansın devreye sokulabilmesi için saatinizin mutlaka ayarlanması gerekir. (Saat kullanma talimatına bakınız).

### Saatli ürünlerde;

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



## Turbo fırında yemek pişirme

Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır.

- Pişirme süreleri tepsi sayısına ve malzeme miktarına göre değişebilir.
- Turbo fırınlarda hava hareketi olduğundan; etlere konulan sos, bir miktar fazla olmalıdır.
- Kek pişirirken kalıp kullanmanız daha iyi sonuç verir. Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.
- Pişirmeye başlamadan önce fırın kapağı kapalı olarak **10 dakika** ön ısıtma yapınız, daha sonra yiyeceğinizi yerleştiriniz.
- Fırın tepsisinden farklı bir kapta pişirme yaparsanız, kendi tecrübelerinize dayanarak uygun pişirme konumunu seçiniz.
- Cam kapları, ısıyı yansıtan veya kötü ileten kapları hamur işlerini pişirmede kullanmıyoruz. Fırın tepsi en uygun olanıdır.
  - Tepsileri fırın içine yerleştirirken tepsilerin aynı hizada olmasına dikkat ediniz.
  - Yapılan bûrek ve benzeri hamur işlerinde, tepsi aralarındaki boşluğun kapanmasını önlemek için hamuru delerek kabarmasını engelleyiniz.
  - Ürününüzde derin tepsi varsa, sulu yemekleri pişirmede bu tepsiyi kullanınız.
  - Derin tepsi ile pişirme yaparken tek tepsi kullanınız.

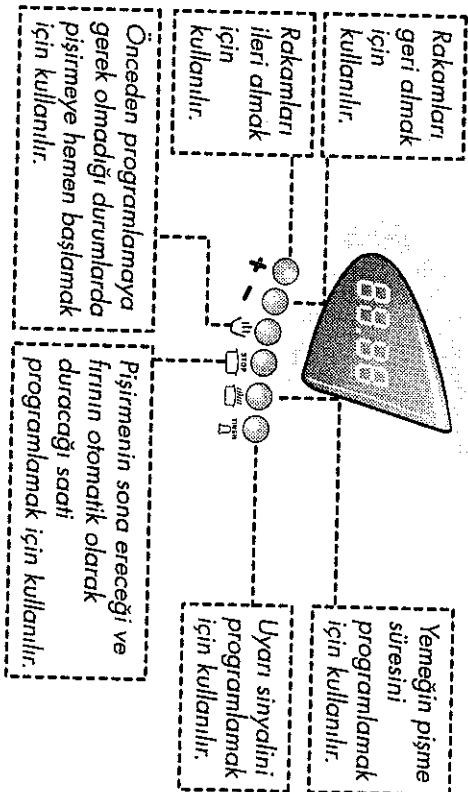


Yemekler	Termostat konumu	Pişirme süresi (bir tepsi)	Pişirme süresi (üç tepsi)
Yaş pasta	150 - 170	25 - 25	25 - 35
Rulo pasta	150 - 170	15 - 20	20 - 25
Torta	150 - 170	20 - 30	
Kek (kalıplı)	150 - 175	25 - 35	
Kurabiye	150 - 170	25 - 35	30 - 40
Kuru pasta	140 - 150	15 - 20	25 - 35
Cârek veya açma	140 - 150	25 - 35	40 - 60
Pogaçaya	170 - 190	20 - 30	35 - 40
Bûrek	170 - 190	30 - 40	50 - 60
Yulka bûreği	160 - 180	30 - 40	40 - 50
Mayalı bûrek	180 - 200	30 - 40	40 - 50
Bisküvi	100 - 130	25 - 35	30 - 45
Sarımsak ekmeği	140 - 160	20 - 30	30 - 40
Tadaş bûreği	160 - 180	20 - 30	25 - 40
Ravani	150 - 170	45 - 55	60 - 80
Baklava	140 - 160	60 - 70	90 - 120
Şekerpare	140 - 150	25 - 35	30 - 45
Kuzu eti	225	40	45 - 50
Koyun eti	240	40 - 45	50 - 55
Dana eti	250	40 - 50	50 - 60
Piliç (haşlanmış)	200	30	40 - 50
Piliç (parçalı)	200 - 210	35 - 45	35 - 45
Balklar	200	20 - 30	30 - 35
Hindi (haşlanmış)	210	30 - 35	45
Makarna (fırında)	210	35	50 - 60

## Elektronik saatin ayarlanması



**Fırın içindeki ısıtıcıya elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Isıtıcının (rezistansın) devreye sokulabilmesi için, önce saati ayarlamamız gerekir.**

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




### Fırının saatinin;


1. 0-24 saat arası pişirme süresine ayarlayabilirsiniz.
2. 0-24 saat arası zil alarmı olarak kullanabilirsiniz.
3. Tam otomatik, yarı otomatik veya programsız (manuel) pişirmeye programlayabilirsiniz.
4. 22.00 - 06.00 arası saatin rakamları (gece dolayısı ile) sönük yanar. Bu bir arıza değildir.

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

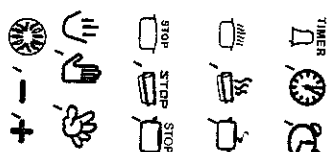
### AUTO : Sürekli

Yanarsa fırının programlanmış olduğunu gösterir.

 : Sürekli yanarsa fırının çalışmakta olduğunu gösterir.

 : Sürekli yanarsa uyarı için programlanmış olduğunu gösterir.

### Saat üzerinde olabilecek figürler



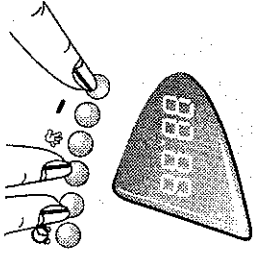
## Saatli ürünlerde

Fırının çalıştırılması elektronik saat ve "**fırın ısıtıcı kumanda**" düğmesi yardımıyla yapılır. 3 çeşit pişirme işlemi mevcuttur.

- Manuel
- Yarı otomatik
- Tam otomatik

Öncelikle saati günün saatine ayarlamak gerekir.

### Günün saatine ayarlamak:



**1.** "STOP", "HOLD", "START" tuşlarına aynı anda basarken "—" veya "+" tuşuna basarak günün saatini ayarlayınız. "—" , "—" + "—" tuşları ile birer birer ilerleme yapabildiği gibi sürekli basılı tutulursa hızlı bir şekilde ilerler.



**2.** Elinizi çektiğiniz andan itibaren saatiniz ve aynı anda da fırınınız manuel olarak çalışmaya başlar. Fırınınızın çalışmasını istemiyorsanız "**fırın ısıtıcı kontrol**" düğmesinin kapalı olması gerekir. Eğer daha önceden tam ya da yarı otomatik program yapılmışsa, programı bozmadan saat ayarı yapılamaz. (Bakınız saatin sıfırlaması)

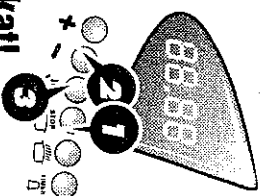
### Programsız pişirme (Hemen pişirme)

Hiç bir program yapmadan pişirme işlemi kendiniz başlatıp yine kendinizin bitirmesi demektir.

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

**Önce sıfırlama yapınız. Eğer, herhangi bir şekilde fırınınızda daha önce programlı veya programsız pişirme yapılmışsa ve hafızada daha önceden kalmış bir program var ise göstergede AUTO yazısı yanıp sönecektir. Bu iki durumda da programı sıfırlamanız gerekir. Aksi takdirde programız pişirme yapamazsınız.**

### Saatin sıfırlanması



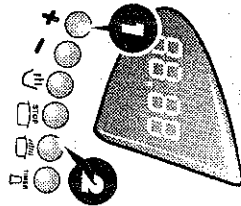
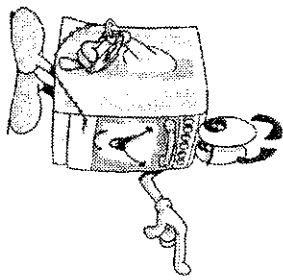
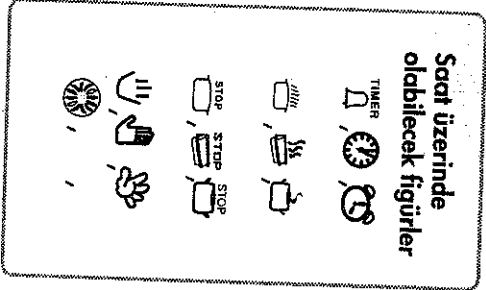
#### Dikkati

**Program sıfırlanmadan tekrar programlama yapılamaz.**

Programı sıfırlamak için

- 1** "STOP" tuşuna basıp
- 2** "—" tuşuna basarak rakamları sıfırlayınız ve
- 3** "HOLD" tuşuna basınız.

## Yarı otomatik programlama yapılıması



Fırınınızın pişirmeye hemen başlayıp belirlediğiniz süre sonunda otomatik olarak durmasıdır.

Bu programlamada, yemeğinizi ne kadar pişirecekseniz saate bu süreyi girmeniz gereklidir.

**1. "Fırın ısıtıcı kumanda"**  
düğmesini pişirme tablosunda gösterilen konuma getiriniz. Yemeğinizi fırına yerleştirdikten sonra;

Fırının çalışması sırasında " " tuşuna basarak kalan süreyi görebilirsiniz. Bu tuşa basıldıktan 5 sn. sonra tekrar günün saati görünür.

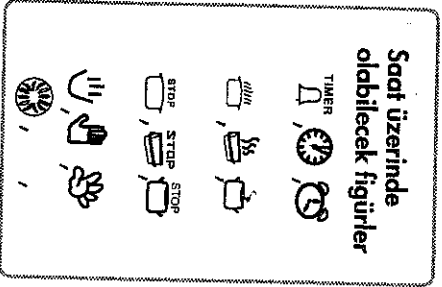
**2. " " tuşuna basarken aynı anda " + " tuşuna basarak pişirme tablosundan seçeceğinizi pişirme süresini ayarlayınız. Göstergede devamlı AUTO yazısı ve " " işareti belirlecektir. O andan itibaren saatiniz geri saymaya başlamıştır.**

**3. Ayarladığınız pişirme süresi sonunda fırınınız ve saat alarm verir. Bu sırada AUTO yazısı göstergede yanıp sönerek sinyal verecek, " " işareti de silinecektir. Alarm sesini durdurmak için " " ve " " tuşlarından herhangi birine basınız.**

**4. "Fırın ısıtıcı kumanda"**  
düğmesini kapalı konuma getiriniz.

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

## Otomatik programlama yapılıması

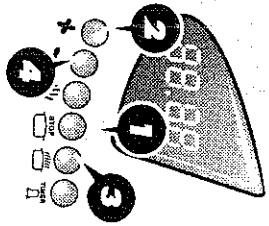


Saat üzerinde  
olabilecek figürler



Pişirmenin bileceği saati ve pişirme süresini de daha önceden programlamak demektir. Programlama yapmadan önce günün saatinin ayarlanmış olmasına dikkat ediniz. Yemeğinizi fırına yerleştirdikten sonra;

1. Fırınınızın "Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini kılavuzunuzda pişirme tablosunda belirtilen konuma getiriniz.



2. 1 "STOP" tuşuna basarken
- 2 " + " tuşuna basarak pişirme işleminin önce bitiş saatinin ayarlayınız.
- 3 " " tuşuna basarken aynı anda
- 4 " - " tuşuna basarak bu kez istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız. Göstergede devamlı AUTO yazısı belircektir.

3. Pişirme işlemi sona erdiğinde fırın otomatik olarak durur ve saat alarm verir. Alarm sesini durdurmak için " " ve "STOP" tuşlarından herhangi birine basınız.

4. "Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini kapalı konuma getiriniz.

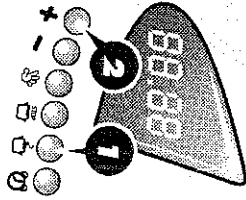
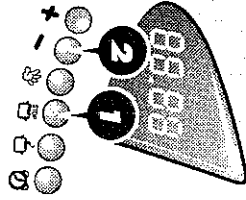
5. Göstergedeki AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu hafızadaki program silinmemiş demektir. Bu programı silmek için " " tuşuna basınız.

**Elektrik kesilmesi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapınız.**

**Fırının çalışması sırasında isterseniz pişirme süresini veya pişirmenin bitiş süresini değiştirebilirsiniz. (Bakınız programlanan sürenin sonradan değiştirilmesi)**

## Programlanan sürenin sonradan değiştirilmesi

Fırının çalışması sırasında isterseniz pişirme süresini veya pişirmenin bitiş süresini değiştirebilirsiniz.



### Pişirme bitiş süresini değiştirmek için:

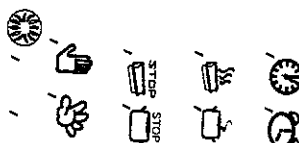
Otomatik programlama yaptıysanız;

1. "STOP" tuşuna basıp,
2. azaltmak için "-", artırmak için "+" tuşuna basınız.

### Pişirme süresini değiştirmek için:

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

Saat üzerinde  
olabilecek figürler



### Uyarı programının değişik amaçlı kullanılması

Fırının saati pişirme programı dışında herhangi bir uyarı amacıyla da kullanılabilirsiniz.

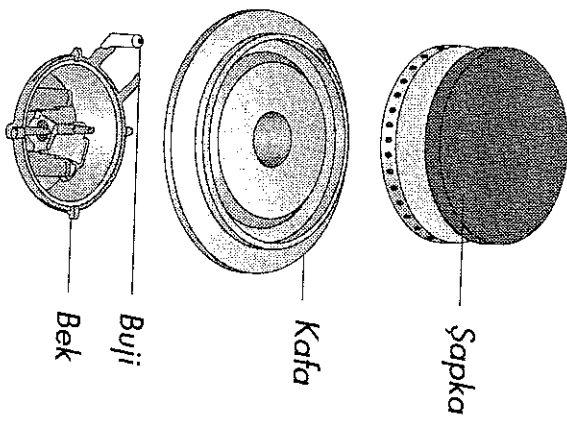
1. "Uyarı için programlama (TIMER)" tuşuna basarken aynı anda "+" tuşuna basarak uyarılmak istediğiniz süreyi ayarlayınız. (Örn. 30 dak.) Göstergede "TIMER" işareti belircektir.
2. Saatiniz istediğiniz süre sonunda size alarm verir.
3. Alarmı durdurmak için "TIMER" tuşlarından herhangi birine basınız.

## 5. BÖLÜM: Bakım ve Temizlik

1. Temizliğe başlamadan önce fişi prizden çıkarınız.
2. Ürününüzü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizebilecek tanecekler içermemesine dikkat ediniz. Tanecekler içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.
3. Kontrol paneli ve düğmeleri temizlerken işaretlerin silinmemesi için aşındırıcı tanecekler içeren sıvı temizleyiciler ve telli bulaşık süngeri de kullanmayınız.
  - Düğmeleri çıkamaz tip olan modellerde; düğmeleri panelden çıkarmaya çalışmayınız.

### Fırın üst kısmı ve gazlı ocakların temizlenmesi

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



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

**Her temizlemeden sonra bek kafalarını kurulayınız.**

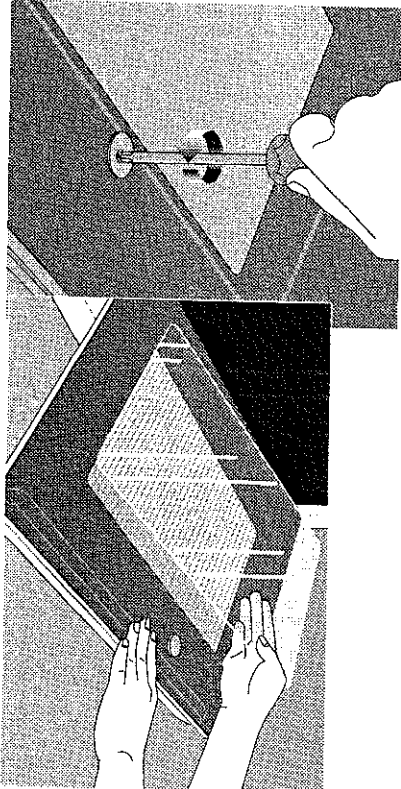
## Fırının içinin temizlenmesi

Temizliğe başlamadan önce fırınınızın fişini prizden çekiniz. Tepsileri ve tel ızgarayı çıkarınız. İç kısmını sabunlu bir bez ile silerek temizleyiniz. Daha sonra ıslak bir bez ile bir kez daha silip, kurulaştırınız. **Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız. Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.**

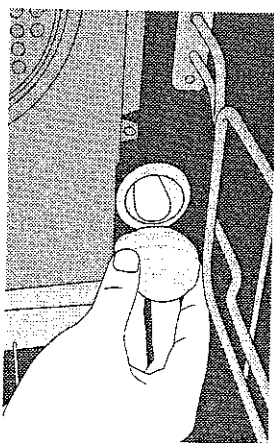
Fırın içinini keskinlikle sert fırça, bulasık teli veya bıçak gibi araçlarla temizlemeyiniz. Piyasadan temin edebileceğiniz özel temizleyicileri üzerindeki **uyarılara dikkat** ederek kullanabilirsiniz.

## Fırın ön kapak iç camının sökülmesi:

Fırınınızın ön kapak iç camını temizlemek istediğiniz zaman, camı kapağa sabitleyen alt ve üst pulları bir tornavida yardımı ile yerlerinden çıkarıp, iç camı yerinden alarak yıkayıp durulaştırınız. Kuruladıktan sonra contayı düzelterip yerine takınız.



**Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.**



## Fırınınızın lambasının değiştirilmesi;

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



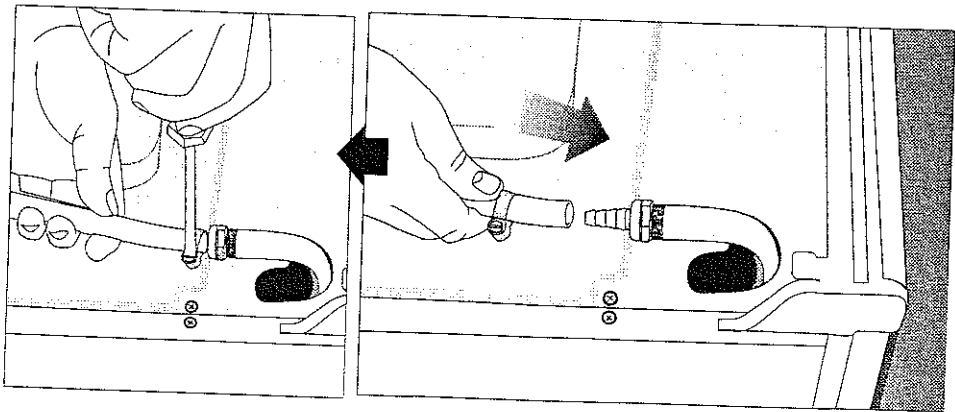
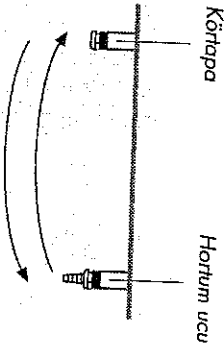
## 6. BÖLÜM: Fırının Yerleştirilmesi

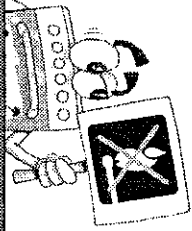
Ürününüz LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Ürününüzü LPG ile kullandığınızda TSE onaylı **300 mmSS** çıkış basıncında detandörle kullanınız.  
**Detandör ve hortumun, sızdırmazlık tehlikesine karşı, belirli bir kullanım süresi sonunda değiştirilmesi gerekir.**

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

### Gaz hortumunun takılması

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





**Dikkat!**  
Gaz kaçağını  
kontrol için  
kesinlikle kibrit  
veya şakmak alevi  
kullanmayınız.

### **Sızdırmazlık kontrolü**

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

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

### **Ayakların ayarlanması**

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

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

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

