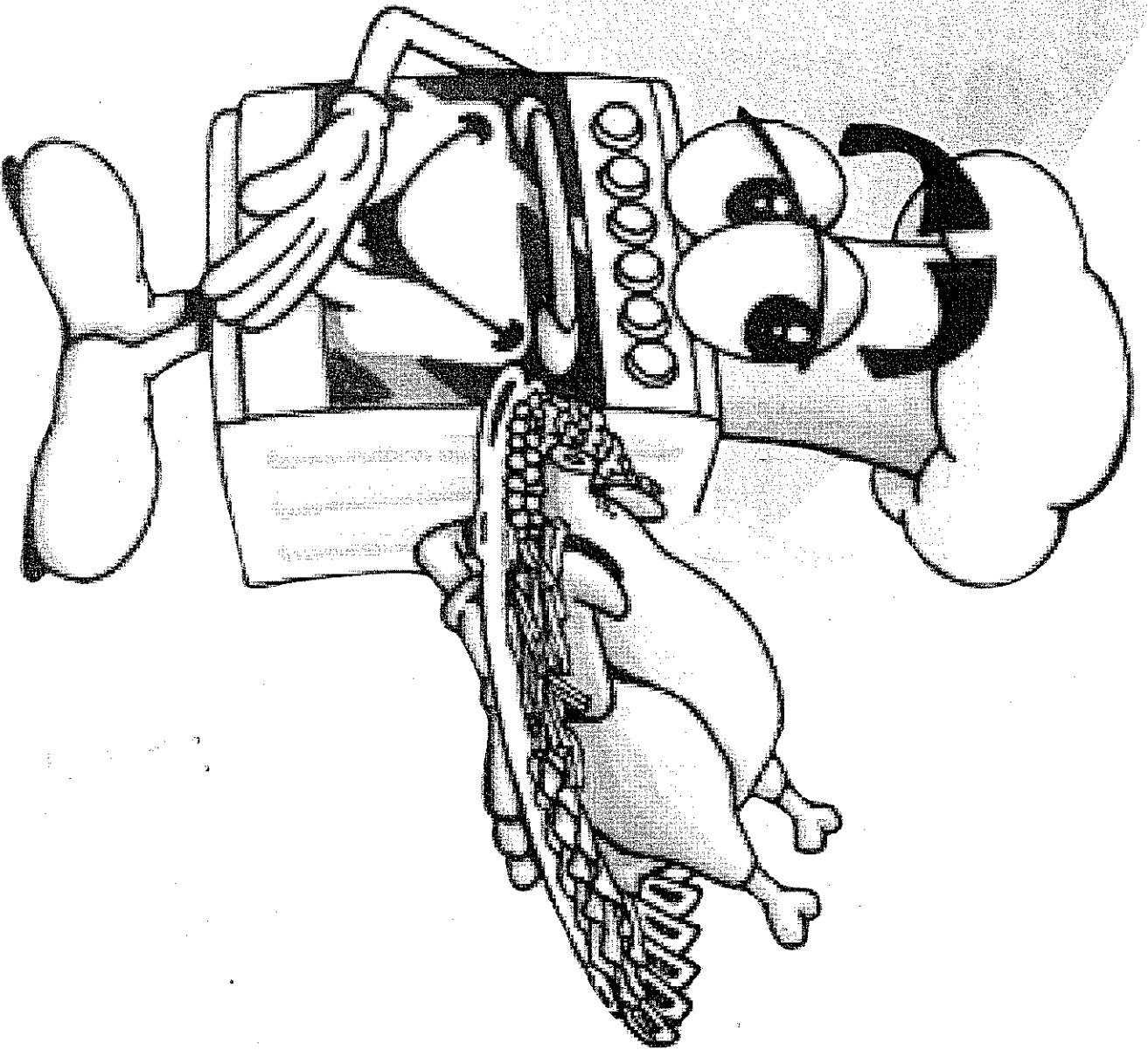
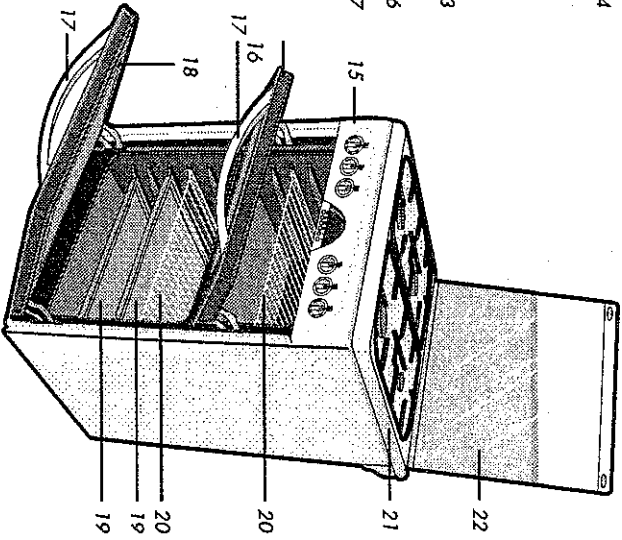
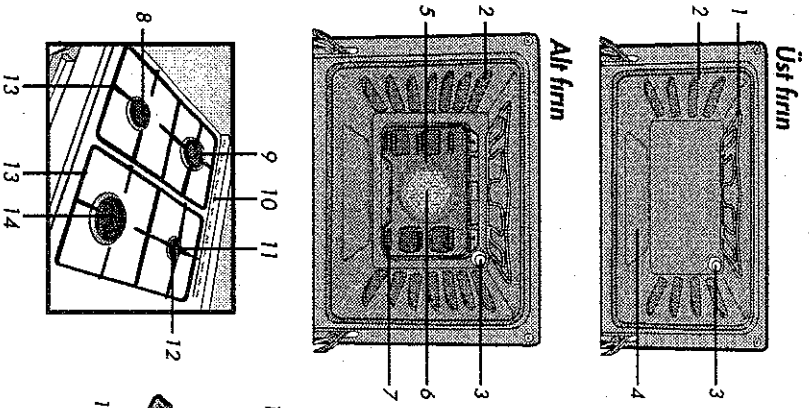
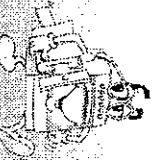


ARÇELİK

9610D
9611D
9611DT
FIRIN
KULLANMA
KILAVUZU



1. BÖLÜM: Fırının teknik özellikleri



1. Üst rezistans
2. Raför
3. Lamba
4. Alt rezistans (sac alındı)
5. Turbo rezistans (sac arkasında)
6. Hava emiş delikleri
7. Hava çıkış delikleri
8. Sol gazlı ocak (normal bek)
9. Sol arka gazlı ocak normal bek
10. Pişirme buhar çıkış baccaları
11. Cezve taşıyıcı
12. Sağ arka gazlı ocak yardımcı bek
13. Tencere taşıyıcıları
14. Sağ ön gazlı ocak kuvvetli bek
15. Kontrol panosu
16. Üst fırın ön kapak
17. Tutarak
18. Alt fırın ön kapak
19. Tepsiiler
20. İel izgara
21. Bek tablası
22. Üst kapak

	9611 D/D/T	9610
Dış genişlik	: 600 mm	: 600 mm
Dış derinlik	: 600 mm	: 600 mm
Dış yükseklik	: 850 mm	: 850 mm

Üst fırın (elektrikli)		
İç genişlik	: 440 mm	: 440 mm
İç derinlik	: 423 mm	: 423 mm
İç yükseklik	: 170 mm	: 170 mm
Fırın hacmi	: 32 lt.	: 32 lt.
Fırın gücü	: 1100 W	: 1100 W
Lamba	: 15/25 W	: 15/25 W
Termostat	: Elektrikli 230°C'a kadar	: Elektrikli 230°C'a kadar

Alt fırın		
İç genişlik	: 440 mm	: 440 mm
İç derinlik	: 404 mm	: 423 mm
İç yükseklik	: 324 mm	: 324 mm
Fırın hacmi	: 58 lt.	: 60 lt.
Turbo rezistansı	: 2100 W	: 1050/2300 W
İzgara gücü	: 2000 W	
Turbo motor gücü	: 38 W	
Turbo motor devri	: 2800 devir / dakika	
Fırın gücü		: 2350 W
Lamba	: 15/25 W	: 15/25 W
Termostat	: Elektrikli 280°C'a kadar	: Elektrikli 250°C'a kadar
	ayrılabilir	ayrılabilir

Bek anma güçleri (Brüt)		
Sağ arka - Yardımcı bek	: 1000 W	: 1000 W
Sol arka - Normal bek	: 2000 W	: 2000 W
Sağ ön - Kuvvetli bek	: 2900 W	: 2900 W
Sol ön - Normal bek	: 2000 W	: 2000 W
Besleme gerilimi	: 220 V ~ 50 Hz	: 220 V ~ 50 Hz
Max. fırın gücü	: 3285 W	: 3500 W
Yangın tehlikesi koruma sınıfı	: x	: x
Net ağırlık	: 72 kg	: 72 kg

2. BÖLÜM: Uyarılar

! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

- Fırınınızı kullanıma hazır hale getirebilmeniz için en yakın **Argelik Yetkili Servisi**'ni çağırınız. Fırınınız LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Doğalgaza ayarlamak için **Argelik Yetkili Servis**'ine müracaat 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 değecek 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.
- 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 çatlayabilir.**
- Kızartma cinsi vb. yemek yaparken yağlar alev alabilir. Bu nedenle örtü ve perdelerle dikkat ediniz.



• **Ürününüzün fırın kısımlarını kullanırken, fırın bölmesi sıcak olacağından dolayı iç kısmına ve ısıtıcılara dokunulmasından kaçınılmalıdır.**

• Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmuyunuz. Şayet fırın yanlışlıkla, istenmeden çalıştırılacak olursa, alev alabilirler.

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

• Ürününüzün fırın kısmını kullandıktan sonra, sıcaktan dolayı fırın alt kapağı 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.**

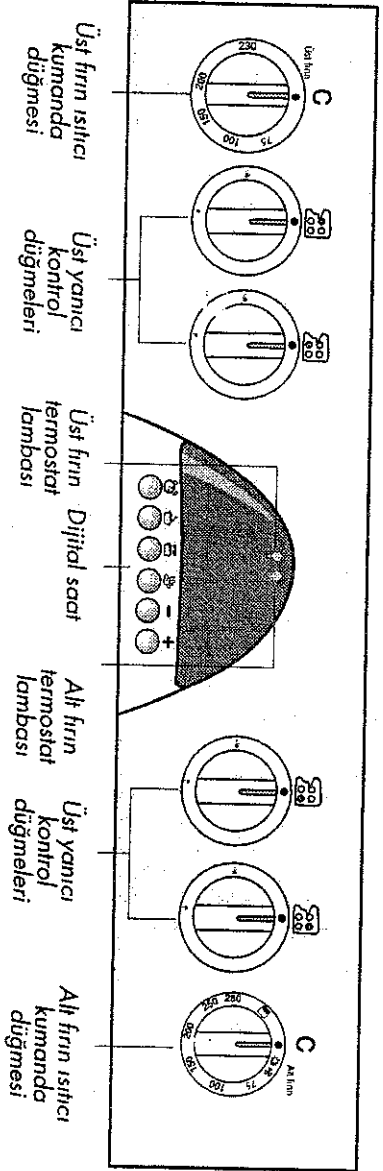
• On kapak açık iken, çocukların, kapak üzerine çıkmasına veya oturmasına izin vermeminiz.

• Küçük çocukların bulunduğu ortamlarda, dış yüzey sıcaklığı daha düşük olan soğuk kapağın kullanılması önerilir. Ürününüzün model ve seri no.sunu bildirerek Servisinizden ücreti karşılığı temin edebilirsiniz.

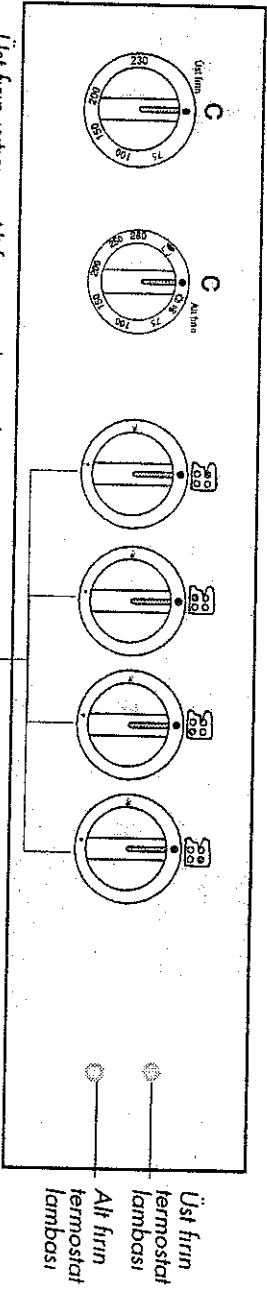


3. BÖLÜM: Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması

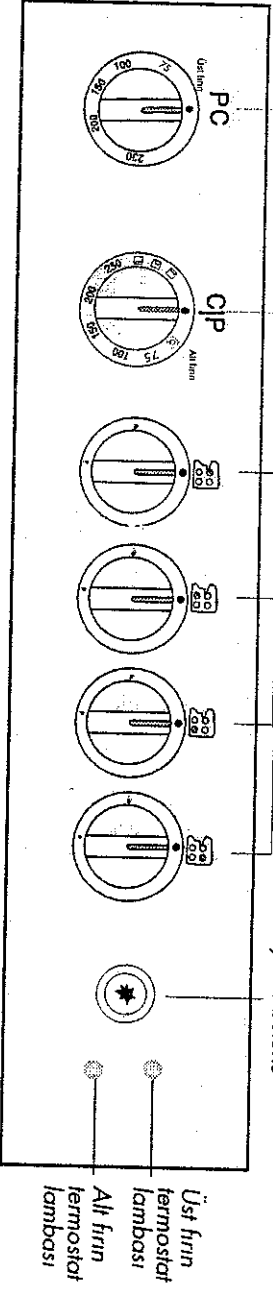
9611 DT



9611 D



9610 D

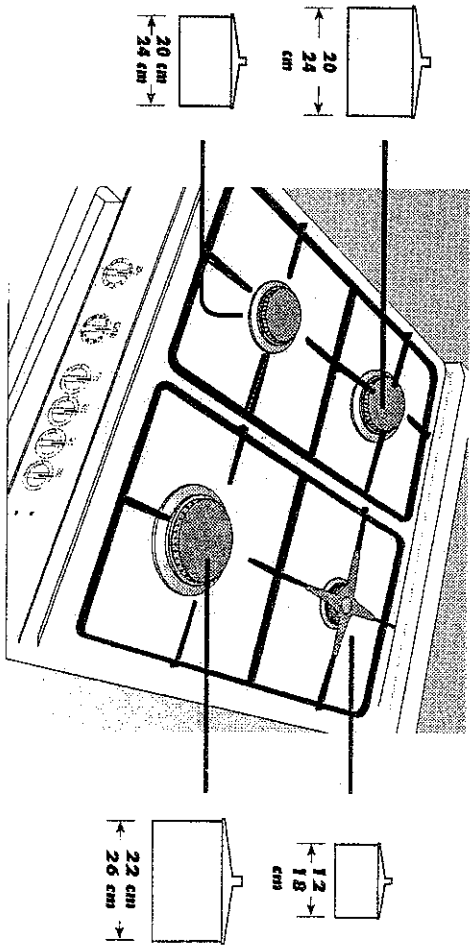


Ocaklardan en fazla verimi elde etmek için ocakların üzerine koyacağınız tencere ölçülerine ve tencerelerin düz tabanlı olmasına dikkat ediniz. İç bükey ve dış bükey tabanlı tencereler kullanmayınız. Yan taraftaki şekilde belirtilen çaptaki tencereleri kullanınız.
Ø 14 cm'nin altında tencere kullanıldığında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

Gazlı ocakların kullanımı ve Ateşleme

(9611 D/DT modeller)


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 (9610)

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.

4. BÖLÜM: Üst ve Alt Fırın kısmının kullanılması

Üst ve Alt Fırın Isıtıcı Kumanda Düğmeleri

Düğme fırın sıcaklığını ayarlayan termostatı kumanda eder. Fırın çalıştırıldığında Fırın rezistanları ile birlikte termostat lambası da devreye girer. Fırınınızın içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere geldiğinde termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık, ayarlanan değerin altına düşüğünde, termostat tekrar devreye girer ve termostat ışığı yanar.

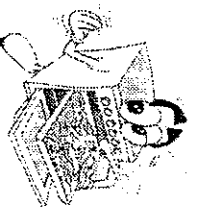
Böylece pişirme süresi boyunca ayarlanan sıcaklık değeri korunmuş olur.

Not: Pişirme tablolarındaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır. Pişirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir. Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.

- Fırın tepsisinden farklı bir kapta pişirme yaparsanız, kendi tecrübenize dayanarak uygun pişirme konumunu seçiniz.
- Açık renkli, ısıyı yansıtan veya kötü ileten kapları hamur işlerini pişirmede kullanmayınız. Fırın tepsi en uygun olanıdır.
- Tepsileri fırın içine yerleştirirken tepsilerin aynı hizada olmasına dikkat ediniz.
- Kek pişirirken kalıp kullanmanız daha iyi sonuç verir.

Fırının kullanımını sırasında baccadan buhar çıkışını kolaylaştırmak için üst kapağı açık bırakınız.

Üst ve Alt Fırının kullanılması



Ürününüzü ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarını kullanmaktan kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce 200°C'de 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.

1. Pişireceğiniz yemek cinsleri,
2. Tepsi konumu
3. Termostat konumları ve
4. Tavsiye edilen pişirme süreleri pişirme tablosunda verilmiştir.
5. Pişirme tablosuna bakarak yemeğin cinsine göre pişirme sıcaklığını "**fırın ısıtıcı kumanda**" düğmesini sağa doğru (saat ibresi yönünde) çevirerek ayarlayınız.
6. Pişirmeye başlamadan önce fırın kapağı kapalı olarak **10 dakika** ön ısıtma yapınız. Ön ısıtma sonunda pişirmek istediğiniz yiyeceği fırına yerleştiriniz.
7. Pişirme işlemi sonunda fırınınızın "**ısıtıcı kumanda**" düğmesini "**0**" konumuna getirerek pişirme işlemi durdurunuz.

Üst fırın kısmının kullanılması

Üst fırın pişirme tablosu

Yemekler	Termostat konumu	Pişirme süresi (dk.)	Raf konumları
Kurabiye	175	30	1 - 2
Çörek	190	35 - 45	1 - 2
Pilav parçalı	200	45 - 55	1 - 2
Baklar	200	40 - 45	1 - 2
Yulka böreği	200	40 - 50	1 - 2
Bisküvi	160-175	20 - 30	1 - 2
Koyun eti	230	45 - 50	1 - 2
Hafif pasta	175	20 - 30	1 - 2
Kak	165 - 175	35-40	1

Not: Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır. Pişirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir. Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.

• Pişirme süresinin bitimine 5 dakika kala kapağı açmamak kaydıyla enerji tasarrufu sağlamak için sistemi kapatabilirsiniz.

• Fırınınızla birlikte verilen derin tepsiyi sulu yemekleri pişirmede kullanabilirsiniz.

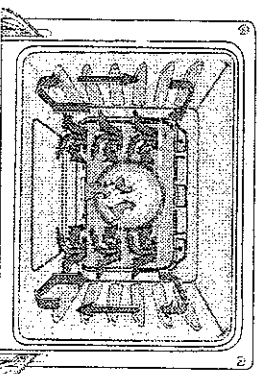
Alt fırın kısmının kullanılması

Turbo fırın avantajları (9611 D/OT)

• 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 tepsilerin 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 oluşan sıcak hava ile birlikte, koku yapıcı maddeler sürüklenerek kimyasal bozulmaya uğrar. Fırın sıcaklığını; pişirme sıcaklığı düşük olan yemeğe göre ayarlanmanızı tavsiye ederiz. (Pişirme sıcaklığı yüksek olan yemek, tabloda belirtilen süreden geç pişecektir.)



Fırın içi hava dolaşımı



Turbo fırın pişirme tablosu

! Saat sadece alt fırına Kumanda etmektedir.

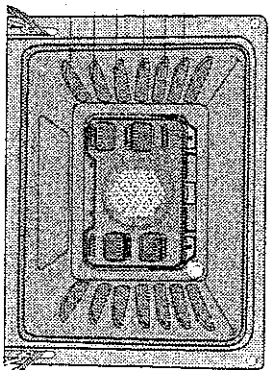
Fırının saati ise;

1. Otomatik programlamalı,
 2. Yarı otomatik programlamalı ve
 3. Programsız pişirme yapabirsiniz..
- Saati ürünlerde; rezistansa elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir. Rezistansın devreye sokulabilmesi için saatinizin mutlaka ayarlanması gerekir. (Saat kullanma talimatına bakınız.)**

• Saati ürünlerde programlı pişirme yapmanız durumunda, farklı pişirme sürelerinde pişen yemekler için, en kısa süreli pişirmeye göre program yapınız. İlave süreleri kendiniz kontrol ediniz.

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

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
Turta	150-170	20-30	
Kak (kalıplı)	150-175	25-35	
Kurabiye	150-170	25-35	30-40
Kuru pasta	140-150	15-20	25-35
Çörek veya açma	140-150	25-35	40-60
Pogaçca	170-190	20-30	35-40
Börek	170-190	30-40	50-60
Yulka böreği	160-180	30-40	40-50
Moyvalı börek	180-200	30-40	40-50
Bisküvi	100-130	25-35	30-45
Sandviç ekmeği	140-160	20-30	30-40
Talaş böreği	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
Pilic (haşlanmış)	200	30	40-50
Pilic (parçalı)	200-210	35-45	35-45
Balıklar	200	20-30	30-35
Hindi (haşlanmış)	210	30-35	45
Makama (fırında)	210	35	50-60



6
5
4
3
2
1

Raf konumları:

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

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.

• Tepsileri fırın içine yerleştirirken tepsilerin aynı hızda olmasına dikkat ediniz.

• Börek ve benzeri hamur işleri pişirirken, tepsi aralarındaki boşluğun kapanmasını önlemek için hamuru delerek kabarmasını engelleyiniz.



Statik Fırının Kullanılması (9610 D model)

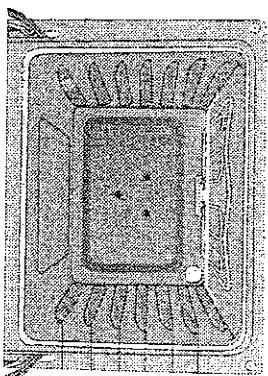
Düğme kademeleri

- 1. Kademe** (☀️): Fırın ve termostat lambası yanar. Isıtıcı elemanlar (rezistanslar) devreye girmez.
- 2. Kademe** (75°C - 250°C aralığı): Termostatın kumandasında fırın rezistansı ve ızgara rezistansının I. kademesi devreye girer. 75°C - 250°C arasındaki sıcaklığı kumanda etmek mümkündür.
- 3. Kademe** (☒): Sadece fırın rezistansına kumanda edilmektedir.
- 4. Kademe** (☒): Izgara rezistansının I. kademesine kumanda edilmektedir.
- 5. Kademe** (☒): Izgara rezistansının II. kademesine kumanda edilmektedir.
- 5. Kademedan sonra**, düğmeyi "0" konumuna getirmek için saat dönüş yönünün tersine (sola) çeviriniz.

Statik Fırın Pişirme tablosu (9610 D model)

Yemekler	Termostat konumu	Pişirme süresi (dk.)	Raf konumları
Yaş pasta	175	25 - 35	2 - 3
Üzümlü pasta	175	20 - 30	2 - 3
Elmalı pasta	175	25 - 35	2 - 3
Meyveli turtta	175	20 - 30	2 - 3
Hafif pasta	175	20 - 30	2 - 3
Şekerli kurabiye	175	30 - 35	2 - 3
Çörek	200	30 - 40	3 - 4
Yulka böreği	190	30 - 40	3 - 4
Kek (Kalpa)	175	30 - 40	3
Bisküvi	175	15 - 25	3 - 4
Kuzu eti	225	25	3 - 4
Siğir eti	250	50 - 60	3 - 4
Koyun eti	240	30 - 40	3 - 4
Dana eti	250	40 - 50	3 - 4
Pilav (parçalı)	200	30 - 35	3 - 4
Balıklar	200	30 - 40	3 - 4
Hindi	200	35 - 45	3 - 4
Makarna (fırında)	210	20 - 30	3 - 4

Not: Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır. Pişirme süreleri malzeme miktarına göre değişebilir. Pişirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz. Pişirmeye başlamadan önce fırın kapağı kapalı olarak **10 dakika** ön ısıtma yapınız. **Pişirmeyi tek tepsi ile yapınız.**



raf konumları

• Açık renkli (cam kapları), ısıyı yansıtan veya kötü ileten kapları hamur işlerini pişirmede kullanmayınız. Fırın tepsi en uygun olanıdır.

• Fırınızla birlikte verilen derin tepsiyi sulu yemekleri pişirmede kullanabilirsiniz.



Alt Fırında Izgara Yapılması

Fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini

Turbo fırınlarında ; "W" konumuna getiriniz.

Statik fırınlarında ; "W" veya "W" konumuna getiriniz.

"W" konumunu az miktarda ızgara yaparken kullanınız.

"W" konumunu çok miktarda ızgara yaparken kullanınız.

• Izgara yaparken tepsi içine konulan tel ızgarayı kullanmanızı öneririz. Böylece sıçrayan veya akacak olan yağlar fırın içini kirletmeyecektir.

• Rafa yerleştirirken tel ızgarayı kullanacaksanız, yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi sürünüz. Temizlik kolaylığı açısından içine bir miktar su koyunuz.

• Kapak yarı açık konumda iken 5 - 10 dakika ön ısıtma yapınız.

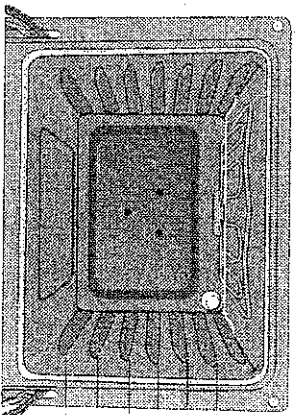
• Izgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.

• Izgara yaparken, ön ısıtmadan sonra fırın kapağını yarı açık tutunuz.

Kontrol panosu üzerindeki düğmelerin ısınmasını önlemek için, **düğme koruma sacını** ön kapak ile fırın gövdesi arasında boşluk kalmayacak şekilde ortalayarak takınız. Bu sac kullanılmadığı zaman oluşacak hasarlardan **fırmamız sorumlu olmayacaktır.**

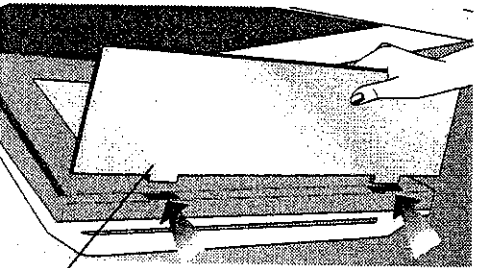
	Izgara	
	Raf konu.	Pisif. süresi dk.
Kuzu eti	4.5	12-15
Kuzu pırzola	4.5	12-15
Dana pırzola	4.5	15-25 (*)
Koyun pırzola	4.5	15-25 (*)

(*) kahlınlığa bağlı

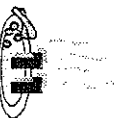


Raf konumları

6. raf
5. raf
4. raf
3. raf
2. raf
1. raf



Düğme koruma sacı



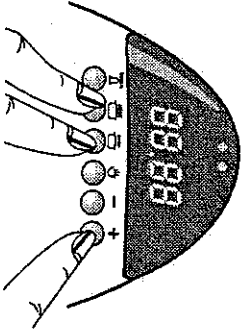
Saatli ürünlerde

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. "0", "0", "0", "0" tuşlarına aynı anda basarken "—" veya "+" tuşuna basarak günün saatini ayarlayınız. "—" "0" "+" tuşları ile birer birer ilerleme yapılabildiği gibi sürekli basılı tutulursa hızlı bir şekilde ilerler,

2. Elinizi çektiğiniz andan itibaren saatiniz ve aynı anda da fırınıniz manuel olarak çalışmaya başlar. Fırınıniz 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)

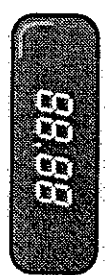
Hiç bir program yapmadan pişirme işlemi kendiniz başlatıp yine kendinizin bitirmesi demektir.

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.

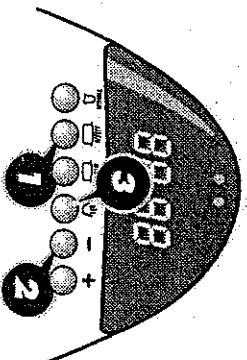
Önce sıfırlama yapınız. Eğer, herhangi bir şekilde fırınıızda daha önce programlı veya programsız pişirme yapılmışsa ve hafızada daha önceden kalmış bir program var ise göstergede AUTO yazısı yanıp sönecektir. Bu iki durumda da programı sıfırlamanız gerekir. Aksi takdirde programsız pişirme yapamazsınız.

Saatin sıfırlanması

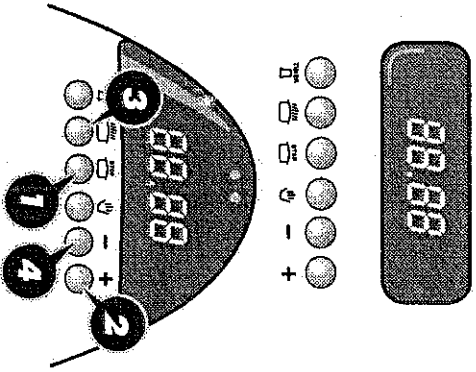
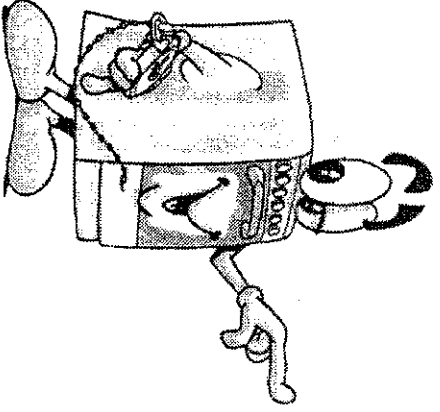
- 1 "0" tuşuna basıp
- 2 "—" tuşuna basarak rakamları sıfırlayınız ve
- 3 "0" tuşuna basınız.



Dikkati!
Program sıfırlanmadan tekrar programlama yapılamaz.



Otomatik programlama yapılması



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

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

2. 0 " " tuşuna basarken
0 " + " tuşuna basarak pişirme işleminin önce bitiş saatini ayarlayınız.

3. " " tuşuna basarken aynı anda
1 " - " 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 " " tuşlarından herhangi birine basınız.

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

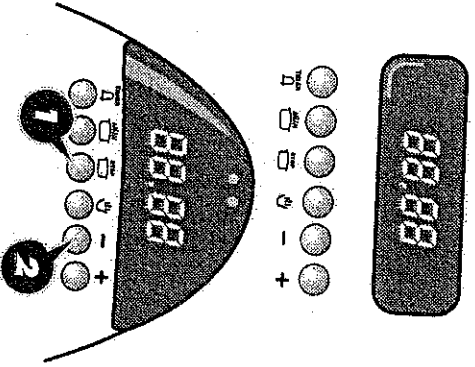
5. Göstergedeki AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu hızızadaki program silinmemiş demektir. Bu programı silmek için " " tuşuna basınız.

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)

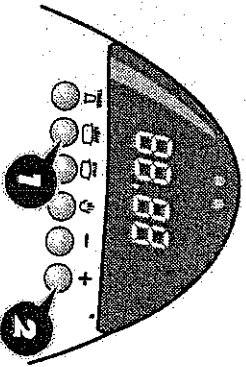
Programlanan sürenin sonradan değiştirilmesi

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



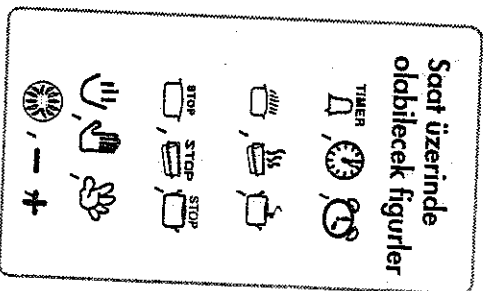
Pişirme bitiş süresini değiştirmek için:

- Otomatik programlama yaptığınız;
- 1 "STOP" tuşuna basıp,
 - 2 azaltmak için "—" , artırmak için "+" tuşuna basınız.

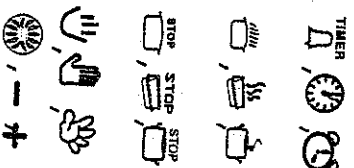


Pişirme süresini değiştirmek için:

- 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. Sinyali sesini durdurmak için "TIMER" , "STOP" , "TIMER" tuşlarından herhangi birine basınız.



Saat üzerinde olabilecek figürler



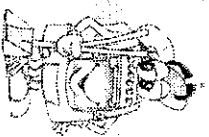
Uyarı programının değişik amaçlı kullanılması

Fırının saatini pişirme programı dışında herhangi bir uyarı amacıyla da kullanabilirsiniz.

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), (STOP), (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 çizilecek tanecekler içermemesine dikkat ediniz. Tanecekler içermeyen krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.

Ocağınızın etrafına taşan sıvıların yanması halinde emaye yüzeyler zarar görebilir. Taşan sıvıları hemen temizleyiniz.

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

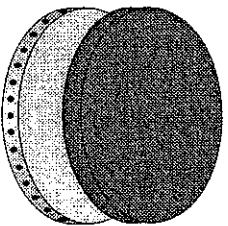
Çamaşır suyu, kezzap gibi asit içeren maddelerle temizlemeyiniz.

Düğmeleri **çıkma**z tip olan modellerde, düğmeleri panelden çıkarmaya çalışmayınız.

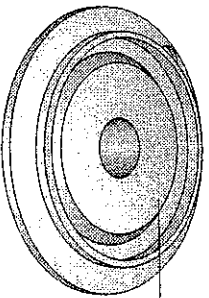
Fırın üst kısmı ve gazlı ocakların temizlenmesi

- Fırınınızın 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.**

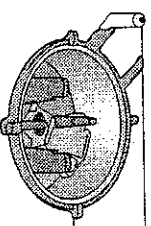
• Tencere taşıyıcılarının alevle temas eden uç kısımlarındaki emaye ısıdan dolayı dökülebilir. Emayesi dökülen uç kısımlar paslanmaya neden olmaz. Bu şekilde kullanımda sakınca yoktur.



Şapka



Kafa



Buji

Bek

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.

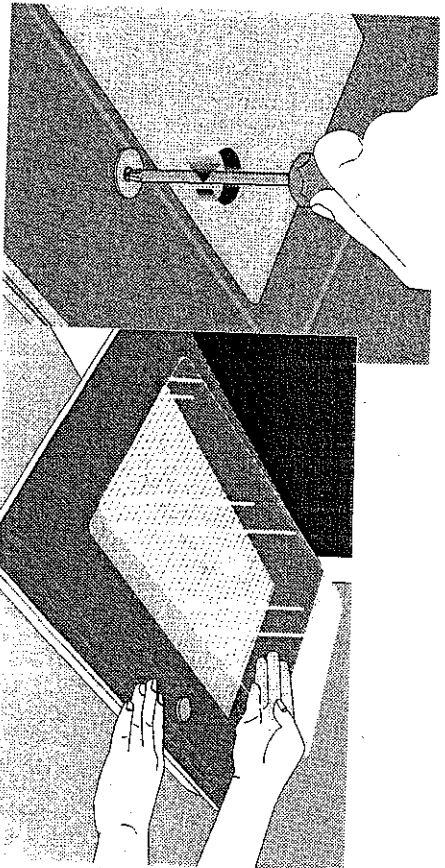
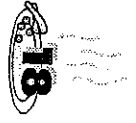
Fırının içinin temizlenmesi

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

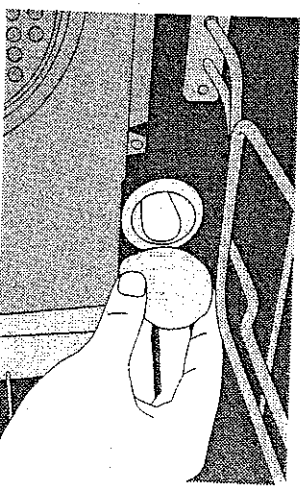
Fırın içini kesinlikle sert fırça, bulaşık teli veya bıçak gibi araçlarla temizlemeyiniz. Piyasadan temin edebileceğiniz özel temizleyicileri üzerindeki **uyarılara dikkat** ederek kullanabilirsiniz.

Fırın ön kapak iç camının sökülmesi:

Fırının 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 durulayınız. Kuruladıktan sonra contayı düzelişip yerine takınız.



Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.



Fırının lambasının değiştirilmesi;

1. Fırını prizden çekiniz.
2. Sonra fırının 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

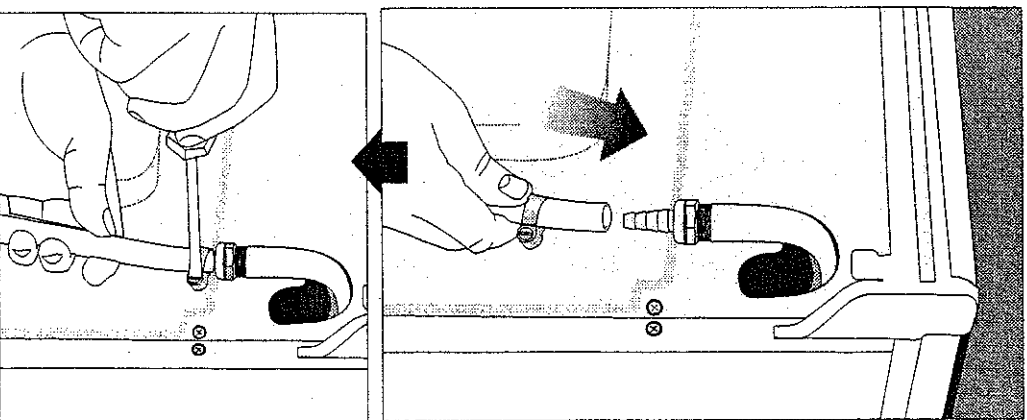
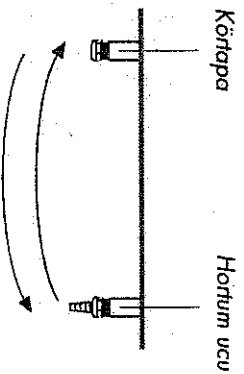
Ürününüz LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Ürününüzü LPG ile kullandığınızda TSE onaylı **300 mms** çıkış basıncında detandörle kullanınız. **Detandör ve hortumun, sızdırmazlık tehlikesine karşı, belirli bir kullanım süresi sonunda değiştirilmesi gerekir.**

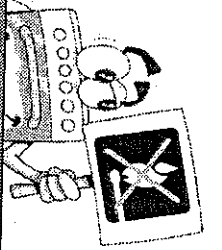
Fırınızı, LPG (tüp) ya da doğalgaz musluğuna en kısa ve sızdırmayacak biçimde bağlatınız. Kullanılacak plastik hortum, emniyet için 125 cm.'den uzun olmamalıdır.

Gaz hortumunun takılması

Tüüpün duruş yerine göre, fırınınızın arkasındaki sıvri hortum ucu ile körtapayı 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 çıkmak 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 kısım 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 fırınınızın hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirmeyiniz. Zorlama, hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabilir.

