

ARÇELİK

1423 T50

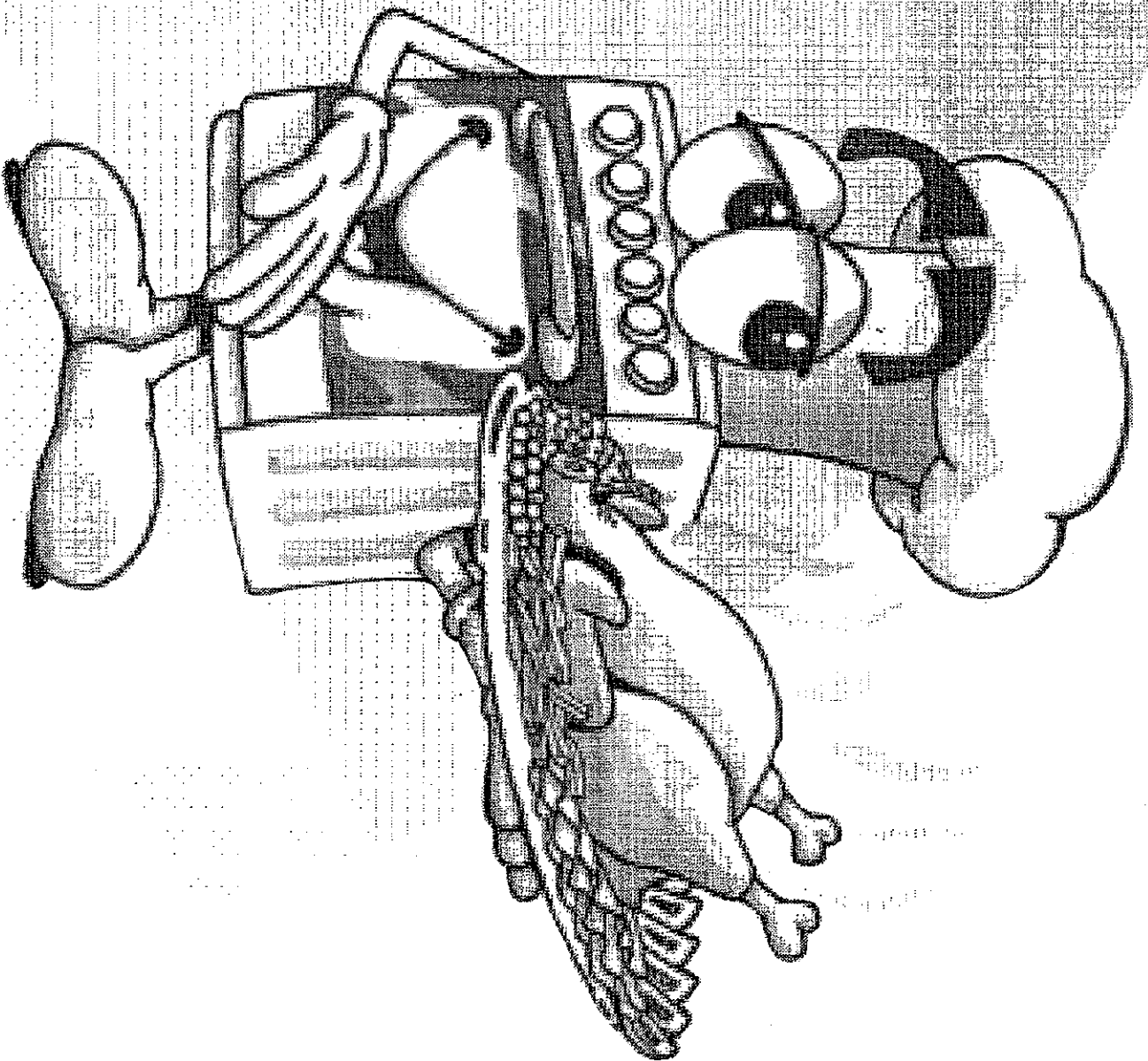
1421 T

1470

FIRIN

KULLANMA

KILAVUZU



Fırınınızın kullanma voltajı 220 voltur.

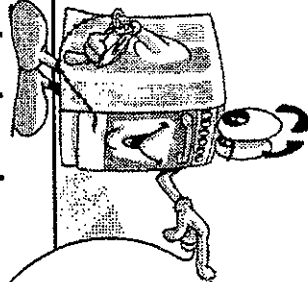
Evinizdeki sigortanın akım değeri 16 Amperden az ise ehliyetli bir elektrikçiye 16 Amperlik bir sigorta bağlatınız.

Fırınınızın şebeke kablosuna 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.

1. Bölüm:
Fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

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





İlk kullanımda veya elektrik kesintilerinde saatinizi mutlaka ayarlayınız. Aksi takdirde fırınınızın fırın kısmı veya elektrik ocagi çalışmayacaktır.

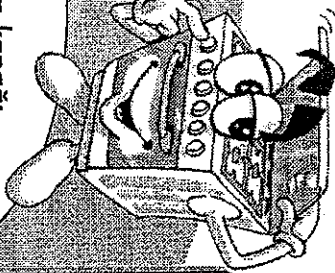
Fırınıızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınıızı kullanmadan önce 280°C'de ve " " konumunda 45 dakika içi boş olarak iki kez çalıştırınız.

Fırın kısmını kullandıktan sonra, sıcağın dolaylı fırın altı kapagi üzerinde oluşabilecek buhar damlacıklarını bir bez ile siliniz.

Pişirme yaptığınız ortamda ısı ve nem oluşur. Muftağınızın iyi havalandırıldığından emin olunuz. rünüünüzün uzun bir süre yoğun çalıştırılması ek bir havalandırma gerektirebilir. Pencereyi açabilir veya aspiratörüünüzün kademesini yükseltebilirsiniz.

Ürünüünüzün gaz hortumunu ve elektrik kablosunu sıcak yüzeylere değecek şekilde yerleştirmeyiniz ve fırın kapağına sıkıştırmayınız. Ocakların yakınından geçirmeyiniz. Kablo izolasyonu bundan zarar görebilir. Elektrik kablosu hasarlandığında en yakın servisimize başvurarak yenisini taktırınız.

Üst cam kapagi kapatmadan önce ocak düğmelerinin kapalı konumda olduğundan emin olunuz. Aksi halde cam çatlayabilir.



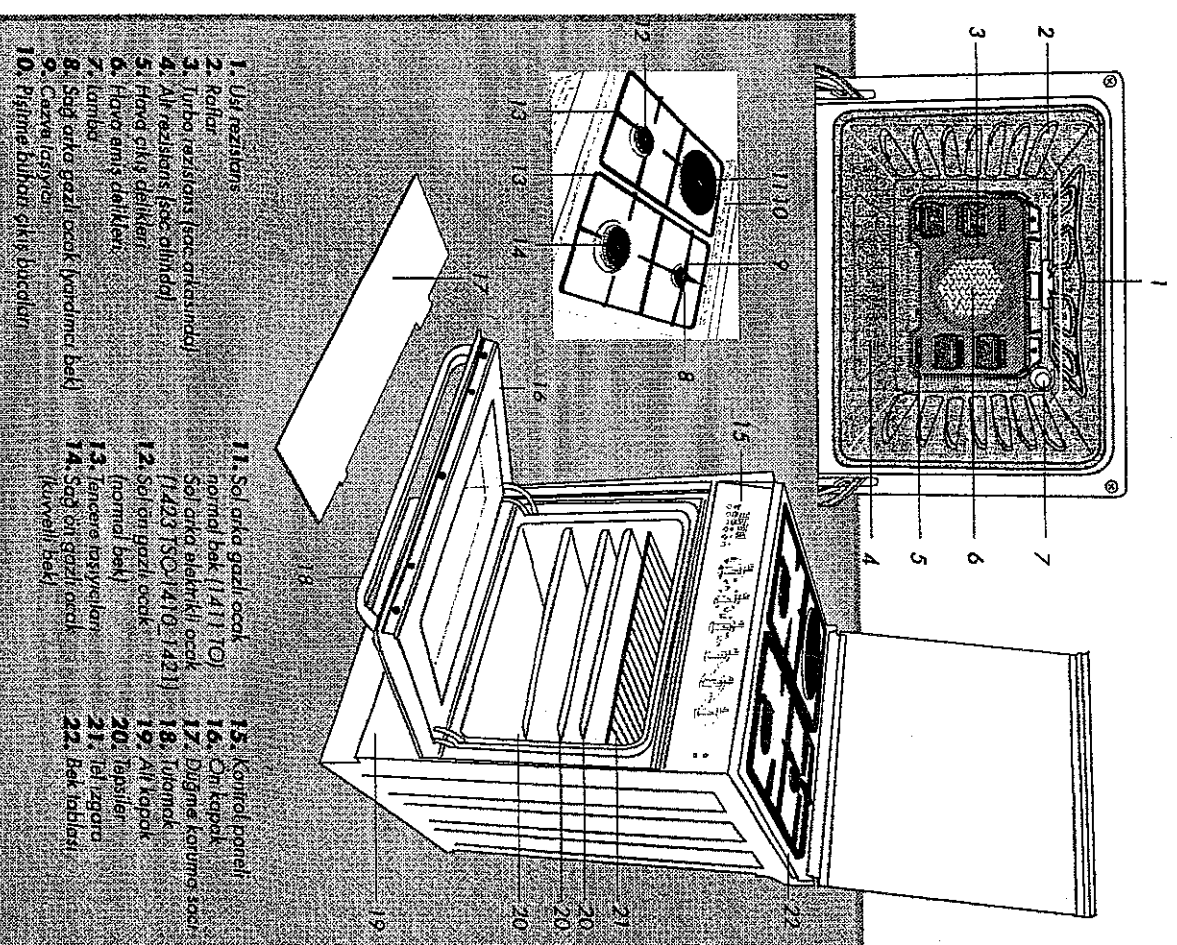
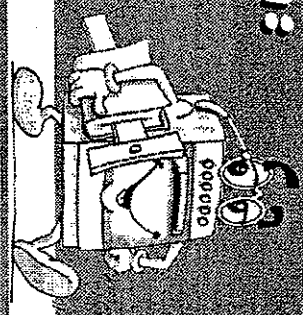
Ürünüünüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız. Tepsi ve tel ızgara kenarlarındaki kartonları ve ön cama yapıştırılmış olan straforu çıkarmayı unutmayınız. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir. ızgara yaparken veya üst ocaklar çalışırken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir. Çocukları fırından uzak tutunuz.

Kızartma cinsi vb. yemek yaparken yağlar alev alabilir, örtü ve perdelere dikkat ediniz.

Fırın lambasını değiştirmeden önce fırının elektrik kablosunu prizden çıkarınız.



2. Bölüm: Fırınınızın Teknik Özellikleri



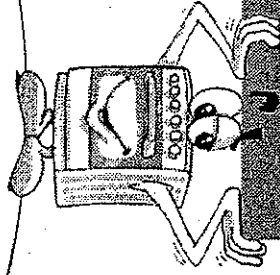
1. Üst rezistans
2. Refler
3. Tubo rezistans (soğ. arızasında)
4. Alt rezistans (soğ. alırken)
5. Havuz çiy delikleri
6. Havuz emiş delikleri
7. Lamba
8. Sağ arka gazlı ocak (yardımcı bek)
9. Çazvalasıya
10. Pijlene/fülbül çıkış bucağı

11. Sol arka gazlı ocak (normal bek (I 411) TO) / Soğ. arka elektrikli ocak (I 423 TSO/410, I 421)
12. Sol ön gazlı ocak (normal bek)
13. Tansere taşıyıcıları
14. Sağ ön gazlı ocak (kuvvetli bek)
15. Kontrol paneli
16. Çıkış kapak
17. Döğme koruması soğ.
18. Uyumluk
19. Alt kapak
20. İbisler
21. Tel zargarı
22. Bek tablası

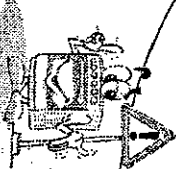
| | |
|---------------------------------|---|
| Dış genişlik | 600 mm |
| Diş derinlik | 600 mm |
| Derinlik | 850 mm |
| İç genişlik | 440 mm |
| İç derinlik | 404 mm |
| İç yükseklik | 324 mm |
| Fırın hacmi | 58 lt |
| Ağırlığı | 44 kg |
| Net ağırlık | 54,5 kg |
| Bek gücü (Brül) | 3000 W |
| Soğ. ön kuvvetli bek | 2500 W |
| Soğ. arka normal bek (I 411) TO | Ø 180 - 1000 W (I 423 TSO/421T/410) |
| Soğ. ön normal bek | 2000 W |
| Soğ. arka yardımcı bek | 1000 W |
| Besleme gerilimi | 220 V - 50 Hz |
| Tubo rezistans gücü | 2100 W |
| Fırın gücü | 2400 W |
| Yardımcı rezistans | 1100/2300 W |
| Tubo, mükem güç | 38 W |
| Tubo motor devri | 2800 devir/dk |
| Lamba | 15 W/25 W |
| Toplam elektrik gücü | 3460 W (max) / 423 TSO / 410 / 421 |
| Aksiyone | 2460 W (max) / 411 TO |
| Emniyet | Elektrikli, ısı yansıtıcıda otomatik |
| Termo-ter | Mutlaklarda Etilleme koruması |
| Yangın tehlike koruma sınıfı | Gaz kesici, termiyel/termostat (I 423 TSO) / 280 °C a kadar ayarlanabilen |
| | X |



3. Bölüm: Fırınının Yerleştirilmesi ve ön hazırlık



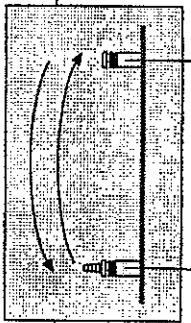
Fırınınızı, LPG (tüp) ya da doğalgaz musluğuuna en kısa ve sızdırmayacak biçimde bağlatınız. Kullanılacak plastik hortum, emniyet için 125 cm.'den uzun olmamalıdır.



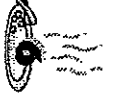
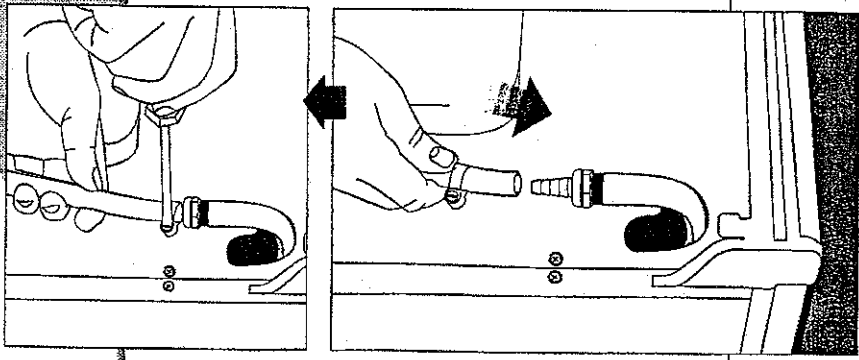
Gaz hortumunun takılması

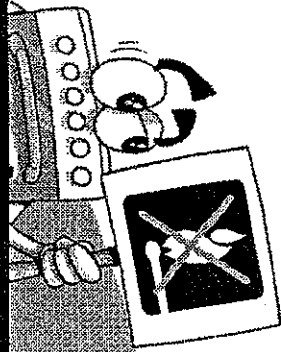
Tüpün duruş yerine göre, fırınının arkasındaki sıvı hortum ucu ile körtapayı yer değiştirerek uygun konumu seçiniz. Kelepeceyi hortuma takınız.

Hortumun bir ucunu kaynar suda 1 dakika bekletip yumuşatınız ve fırınının sıvı hortum ucuna sonuna kadar geçirin. Son olarak kelepeceyi hortumda ile iyice sıkınız. Hortumun diğer ucu için de aynı işlemi yapıp tüp bağlantısını yapınız. **Sızdırmazlık kontrolünü (syf. 7) mutlaka yapınız.**



Ürününüz LPG (tüp) gazına ayarlıdır. Ürününüzü LPG ile kullandığınızda TSE onaylı **300 mmSS** çıkış basıncında detandörle kullanınız.





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

Sızdırmazlık kontrolü

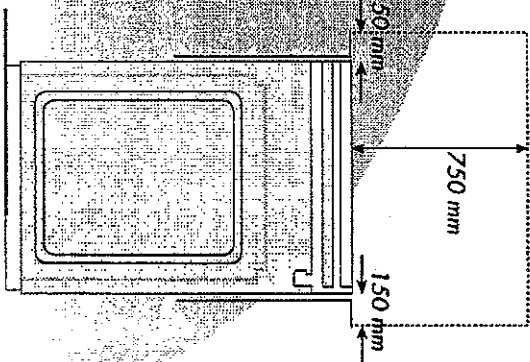
Fırınınızın kontrol panosu üzerindeki düğmelerin kapalı ve tüpün açık konumunda olmasına dikkat ediniz. Gaz kaçağı kontrolü için hortumun bağlantı ucuna bir miktar sabun köpürtüp sürünüz. Gaz kaçağı var ise sabunlu kısımda köpürme olacaktır. Bu durumda gaz bağlantısını tekrar gözden geçiriniz.

Ürününüzü yerine yerleştirirken tezgah seviyesinde olmasına dikkat ediniz. Gerekirse ayaklardan ayarlayarak tezgah seviyesine çıkarınız.

Ürünün üst kısmıyla yan duvarlar arasında 150 mm mesafe olmalı ve bu kısmın sıya karşı dayanıklı bir malzemeden yapılması esastir. Ürünün üst yanlarından yukarıya doğru 750 mm boşluk bırakılmalıdır.

Ayakların ayarlanması

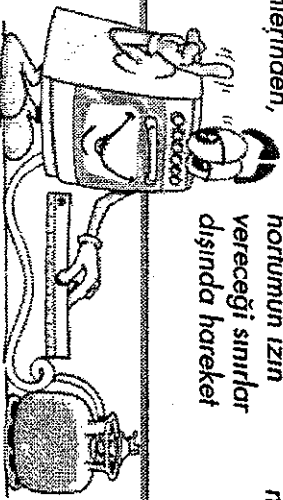
Fırınınızın denge ve yükseklik ayarını yapmak için plastik ayakları kullanınız. Fırınınız dört ayağı da ayarlanabilecek şekilde tasarlanmıştır. Fırını yukarı doğru kaldırıp ayakları alttan sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapabilirsiniz. Pratik olması açısından ayak ayarını, sadece zemine oturmaya olan koşullardan yapmanızı öneririz.



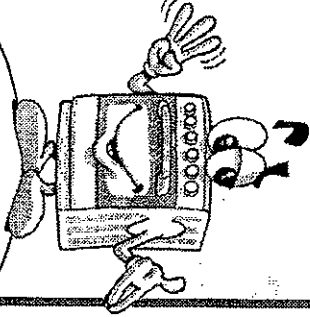
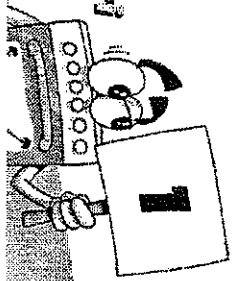
Fırınınızın gaz hortumunu ve elektrik kordonunu fırının ısınan bölümlerinden,

özellikle arkasından döşetmemeniz. Gaz bağlantısı yapılan fırınınızın hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket

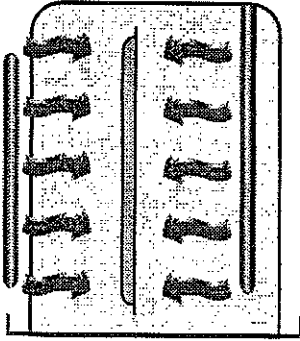
ettirmeyiniz. Zorlama, hortum bağlantılarını gerekeceğinden gaz kaçağına neden olabilir.



FIRINIMIZIN ÜSTÜN ÖZELLİKLERİ

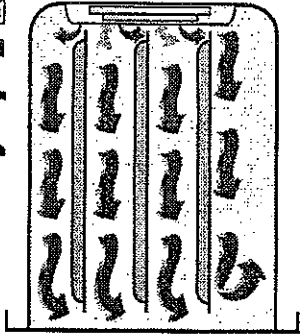
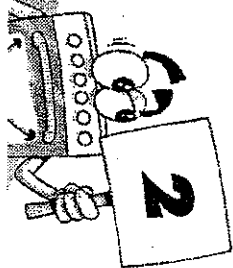


Firminızı üç konumda kullanabilirsiniz;



Firin konumu:

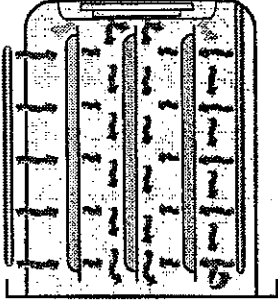
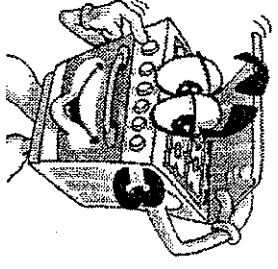
- Bu konumda yalnız alt ve üst rezistansları çalıştırarak aşağıdaki fonksiyonları gerçekleştirilebilirsiniz.
- ☛ Alt ve üst rezistanslar yemeğinizin her iki yüzünün de eşit pişmesini sağlar,
- ☛ Firminızda yiyecekleri, (konserve konumunda) sterilize yapabilirsiniz. (Bkz. Sterilize / konserve yapılıması)
- ☑ Bu konumda ızgara yapabilirsiniz.
- ☛ Tel ızgara üzerinde ızgara yaparken tel ızgarayı mutlaka yağlayınız.



☑ Turbo firin konumu:

- Bu konumda turbo rezistansı ve turbo fanını çalıştırarak aşağıdaki fonksiyonları gerçekleştirilebilirsiniz.
- ☛ Kokularını birbirine karıştırmadan, pişirme sıcaklıklarını birbirine yakın veya aynı olan, 2 veya 3 çeşit yemeği aynı anda pişirerek enerji tasarrufu sağlar. Firin arka duvarındaki rezistansın yanmasıyla oluşan sıcak hava ile birlikte, koku yapıcı maddeler sürüklenerek kimyasal bazılımaya uğrar. Firin sıcaklığını; pişirme sıcaklığı düşük olan yemeğe göre ayarlamanızı tavsiye ederiz. (Pişirme sıcaklığı yüksek olan yemek, tabloda belirtilen süreden geç pişecektir.)
- ☛ Turbo konumunda, pişirme işleminin önce en az 5 dakika ön ısıtma yapınız.
- ☛ Turbo konumunda, üç tepsi ile yapılan bûrek ve benzeri hamur işlerinde, tepsi aralarındaki boşluğun kapanmasını önlemek için, hamuru delerek kabarmasını önleyiniz.
- ☛ Saatli ürünlerde programlı pişirme yapmanız durumunda, farklı pişirme sürelerinde pişen yemekler için, en kısa süreli pişirmeye göre program yapınız. İlave süreleri kendiniz kontrol ediniz.



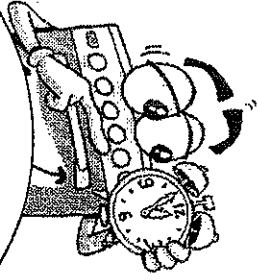


Fan destekli fırın

Konumu:

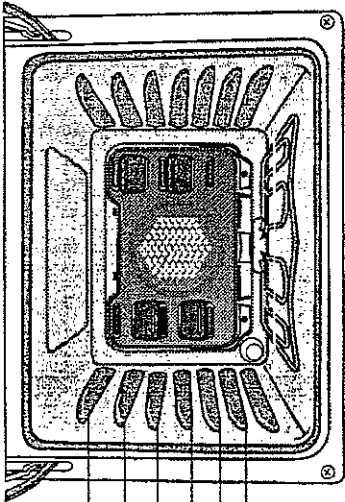
☒ Bu konumda alt rezistans, üst rezistans, ve turbo fanı çalıştırılarak yemeğinizin her iki yüzünün de daha hızlı bir şekilde eşit pişmesini sağlar.

☒ Bu konumda pişireceğiniz yemeğin özelliğine göre alt rezistans ve turbo fanı çalıştırılarak pişirme yapabilirsiniz. ☒ Bu konumda ızgara yapabilirsiniz.

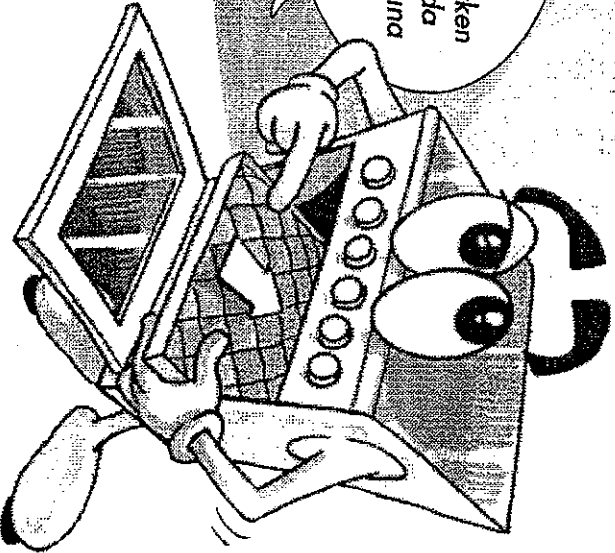


Pişirme süresinin bitimine 5 dakika kala **kapağı açmamak kaydıyla** enerji tasarrufu sağlamak için sistemi kapatabilirsiniz.

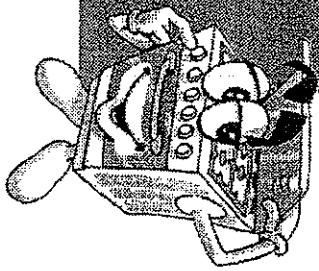
Tepsileri fırın içine yerleştirirken önden bakıldığında aynı hızda olmasına dikkat ediniz.



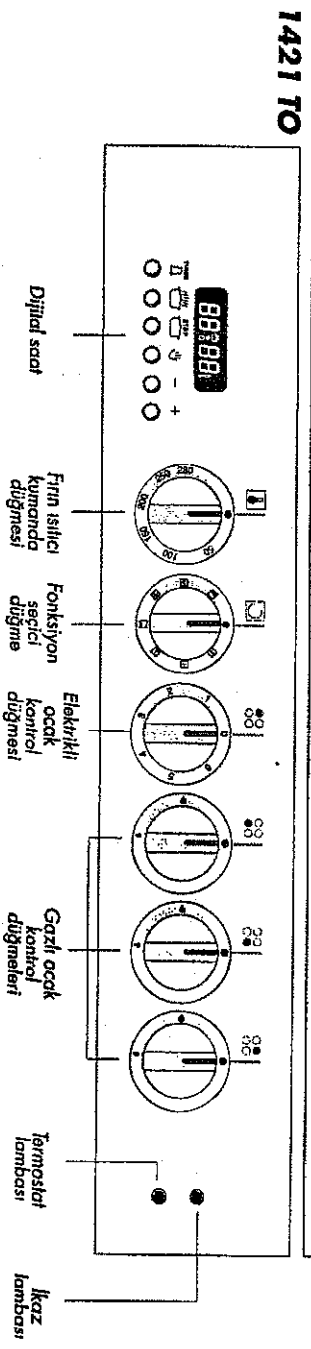
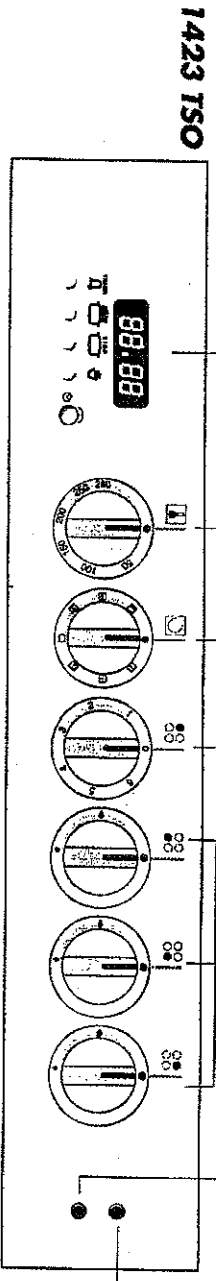
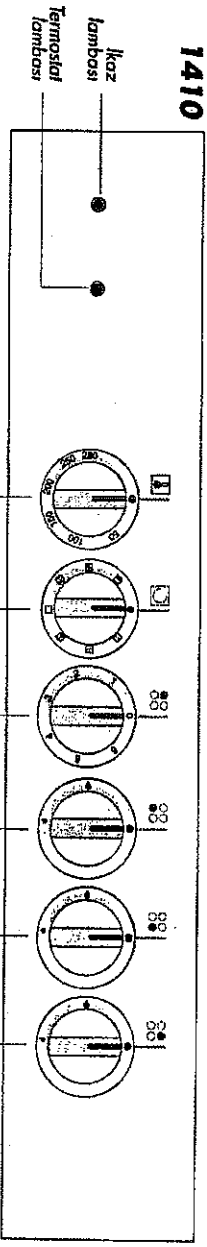
6. Raf
5. Raf
4. Raf
3. Raf
2. Raf
1. Raf

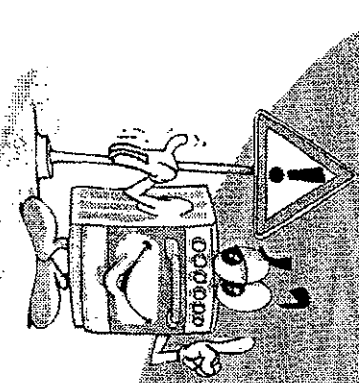


A. Bölüm: Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması

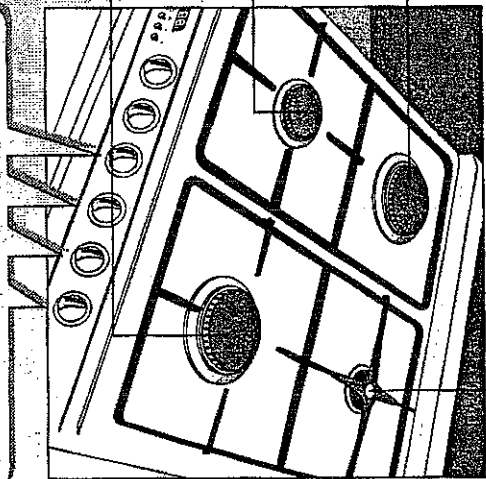
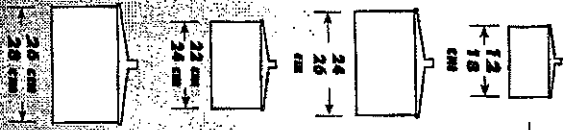


İkaz lambası (kırmızı): Fırın kısmının veya elektrik ocağının çalışır durumunda olduğunu gösterir.
Termostat lambası (sarı): Fırın içindeki sıcaklık, ayarladığımız değere ulaştığında termostat devreyi keser ve lamba söner. Sıcaklık ayarlanan değerin altına düşüğünde termostat tekrar devreye girer ve lamba yanar.





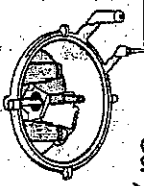
Gazlı ocaklardan en fazla verimi elde etmek için ocakların üzerine koyacağınız tencere ölçülerine ve tencerelerin düz tabanlı olmasına dikkat ediniz. İç bükey ve dış bükey tabanlı tencereler kullanmayınız. Yukarıdaki şekilde belirtilen çaptaki tencereleri kullanınız.



Gazlı ocak kontrol düğmeleri
Gazlı ocakları kontrol eden musluklar özel emniyet tertibatıdır. Musluklardan ocaklara gaz geçişi ve çıkmalarının atışlanması için, düğmeleri **ileriye doğru** bastırarak saat dönüş yönünün tersine çevirip basılı tutmanız gerekmektedir. Bu durumda peş peşe ateşleme yapılmaktadır. Yanma gerçekleşene kadar, düğmeyi basılı konumda tutunuz.

Gaz kesici emniyet tertibatı (1423 TSO)

Termik eleman

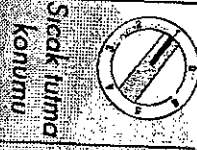
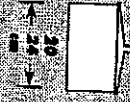
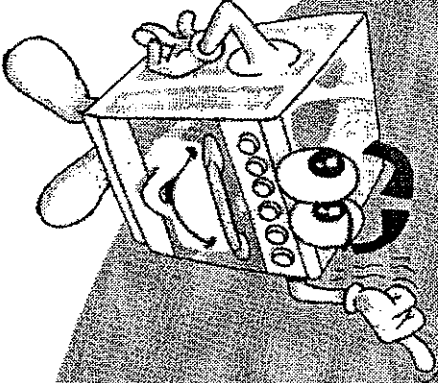


Üst yanıcılarda sıvı taşması sonucu meydana gelebilecek sönmelere karşı

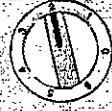
ve çocukların gaz musluklarını rastgele açmaları sonucu gaz kaçağını önlemek amacıyla her yanıcı için gaz kesici emniyet tertibatı kullanılmıştır. Düğmeyi **ileriye doğru** bastırarak saat dönüş yönünün tersine çeviriniz. Bu durumda peş peşe otomatik ateşleme yapılmaktadır. Yanma gerçekleşikten sonra, düğme dayandığı noktaya kadar ileri doğru bastırılarak yaklaşık 3 - 5 sn. basılı konumda tutulduğunda termik eleman ocak alevini hissederek devreye girer ve gaz yolunu açar. Sıvı taşması ve benzeri nedenlerle olabilecek sönmelerde, kısa bir süre gaz çıkmakta ve ardından sistem kendi kendini kapamaktadır.



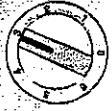
Elektrikli Ocak Kontrol Dügmesi Kademeleri (1423 180-14217)



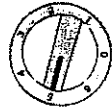
Sıcak tutma konumu



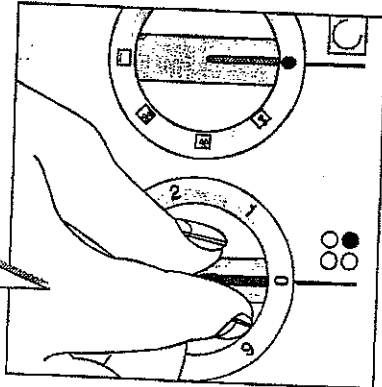
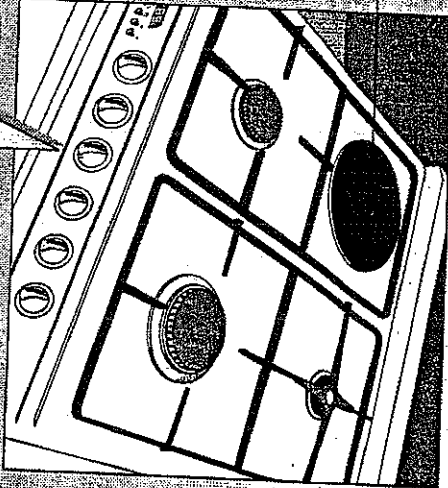
Düşük sıcaklıkta ısıtma konumları



Pişirme-Kızartma-Kaynatma konumları



Elektrikli ocak kontrol düğmesi

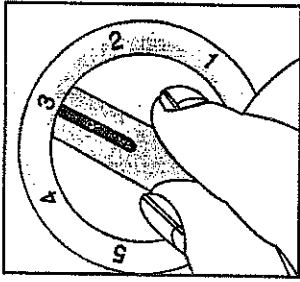


Elektrikli ocak kontrol düğmesi

Elektrikli ocak yedi kademeleli komutalarla kontrol edilmektedir. Kademelere "0" kapalı konumdur. Diğer altı kademeye karşılık gelen kullanım alanları yukarıda verilmiştir.

Elektrikli Ocaklar İçin Faydalı Bilgiler

Elektrikli
ocanın üst
kısmı ısıya
dayanıklı
koruyucu bir
madde ile
kaplıdır. İlk
kullanımda
koruyucu
tabakayı
yakıp
sertleşirmek
için, elektrik
ısıtınız.



ocacı düğmesini
"3"e getirip ocacı
5 dakika kadar
ısıtınız.

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 ocacı
kullandıktan sonra ıslak
beze siliniz. Aşırı
kirlenme durumunda
deterjanlı su ile iyice
temizleyiniz.

Elektrikli ocacı
temizledikten sonra
üst kısmın kuruması
için birkaç dakika
ısıtınız. Üst kısmı
uzun süre
kullanmayacağsanız
makine yağı ile
yağlayarak ince bir
yağ tabakası
oluşmasını
sağlayınız.

Elektrikli
ocakların çevresindeki
paslanmaz sac ısı ile renk
değiştirebilir. Bunun
kullanım yönünden bir
sakıncası yoktur.

Saat yardımıyla
istediğiniz pişirme
süresini
ayarlayabilirsiniz.

Doğru
Tencere tabanı düz

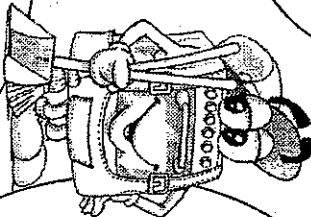
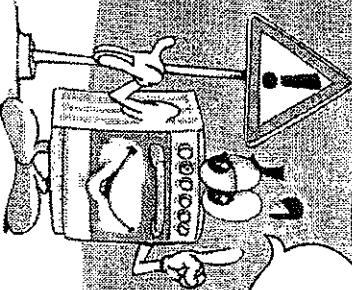


Yanlış
Tencere sapı kırıldık

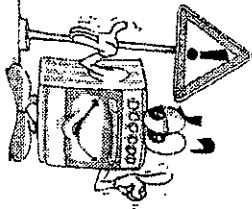
Yanlış
Tencere tabanı yuvardık



Yanlış
Tencere tabanı ahırnamış

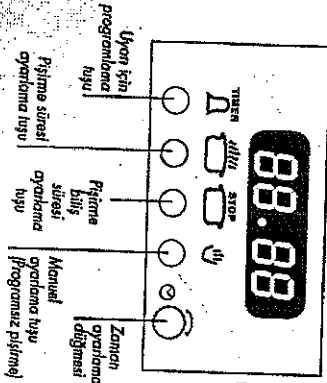


Elektronik Saatiniz ayarlanmıŖı

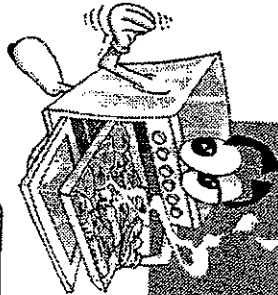
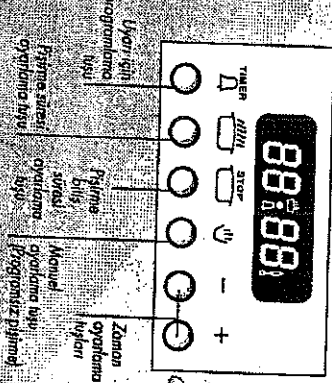


Fırınınızı kullanmaya başlamadan önce saatinizi ayarlamamız gerekmektedir. Aksi takdirde fırınınız çalışmaz. Rezistanslara ve elektrikli ocaca üzerlerinden gelmektedir. Rezistansların devreye sokulabilmesi için, saatin mutlaka ayarlanmış olması gerekir.

5 tuŖlu saat



6 tuŖlu saat



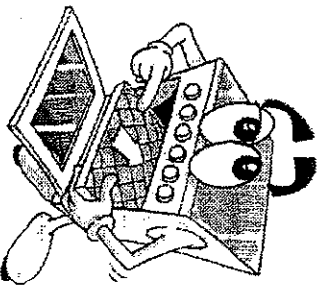
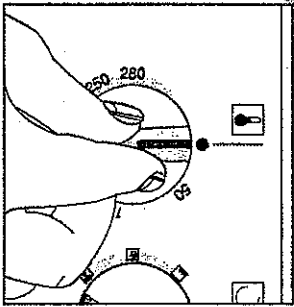
5. Bölüm: Fırın kısmının kullanılması

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

- Fırınınızın saatinizi;**
1. 0-24 saat arası piŖirme süresine ayarlayabilirsiniz.
 2. 0-24 saat arası zil alarmı olarak kullanabilirsiniz.
 3. Tam otomatik, yarı otomatik veya programsız (manuel) piŖirmeye programlayabilirsiniz. (Fırın içi rezistanslar ve elektrik ocacı saate bağılı olup programlanabilir.)



FIRIN KULLANIM KILAVUZU



pişirmek istediğiniz

yemeği fırınına

yerleştiriniz ve fırınının

kapağını kapatınız.

Tabloda belirtilen süre

sonunda fırınının "Isıtıcı

kumanda" düğmesini

ve "fonksiyon seçici"

düğmeyi "0" konumuna

getirerek pişirme işlemi

durdurunuz. Saatinizle

programsız pişirme, yarı

otomatik programlama ve

otomatik programlama

yapabilirsiniz.

Fırının kullanımı

sırasında, baccadan buhar

çıkışını kolaylaştırmak

için, üst kapağın açık

olmasına dikkat ediniz.

5 tuşlu saatli, günün saatine ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapınız:

1. Saatiniz 0-24 saatliktir.
2. Pişirme süresi ayarlama (🕒) tuşu ve "pişirme bitiş süresi ayarlama (🕒) tuşlarından ikisine birden aynı anda basınız ve basılı tutunuz.
3. "Zaman ayarlama" düğmesini sağa ve sola çeviriniz. (Sığa çevirdiğinizde sayılar artar, sola çevirdiğinizde sayılar azalır)
4. Günün saatini ayarladıktan sonra parmaklarınızı tuşlardan çekiniz. Saat çalışmaya başlayacaktır.

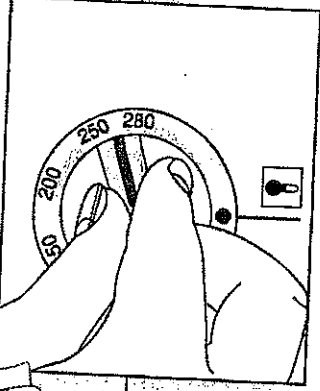
6 tuşlu saatli, günün saatine ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapınız:

1. Saatiniz 0-24 saatliktir.
2. "Pişirme süresi ayarlama (🕒) tuşu ve "pişirme bitiş süresi ayarlama (🕒) tuşlarının her ikisine birden aynı anda basınız ve basılı tutunuz.
3. "Zaman ayarlama (-,+)" tuşlarına basarak günün saatini ayarladıktan sonra, parmaklarınızı tuşlardan çekiniz. Saat çalışmaya başlayacaktır. (Saat tuşlarına basılı tuttuğunuzda 10. saniyeden itibaren ileri ya da geri sayma hızlanacaktır.)

Dikkat! Otomatik veya yarı otomatik pişirme programı yapılmışsa, programı sıfırlamadan saat ayarı yapılmaz. (Bkz. saatin sıfırlanması)

Fırınınuz yedi fonksiyonludur. Pişireceğiniz yemek cinsleri, tepsi konumu ve termostat konumları, pişirme tablosunda verilmiştir. Pişirme tablosuna bakarak yemeğin cinsine göre "fonksiyon seçici" düğmeyi sola veya sağa doğru çevirerek fonksiyonu ayarlayınız. Daha sonra tabloda verilen sıcaklığı "Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini sağa doğru (saat ibresi yönünde) çevirerek ayarlayınız. Pişireceğiniz yiyecek için ön ısıtma yaparsanız, ön ısıtma süresi sonunda

Fırın Isıtıcı Kumanda Düğmesi

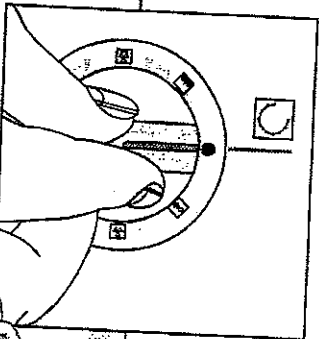


Bu düğme "fonksiyon seçici" düğme ile birlikte kullanılır.

"50°C" ile "280°C" arasındaki sıcaklıklara ayarlanabilir. "fonksiyon seçici" düğme ile istenilen kademe seçiniz. Sonra "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini sağa doğru çeviriniz. Lambalar ve seçtiğiniz kademeye bağlı olarak rezistanslar veya fan devreye girer. Fırın içindeki sıcaklık termostat aracılığıyla algılanır. Fırının içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere geldiğinde termostat devreyi keser ve sarı renkli termostat ışığı söner. Sıcaklık, ayarlanan değerin altına düşüğünde, termostat tekrar devreye girer ve sarı renkli termostat ışığı yanar.

Böylece pişirme süresi boyunca ayarlanan sıcaklık değeri korunmuş olur.

Fonksiyon Seçici Düğme



Fırının fonksiyonlarının seçmenizi ve kontrol etmenizi sağlar.

Fonksiyonlar ve kademeleri aşağıda açıklanmıştır.

Kademe seçtiğiniz için


"fonksiyon seçici"

düğme ile birlikte "fırın

ısıtıcı kumanda"

düğmesini de seçeceğinizi

bir sıcaklık değerine

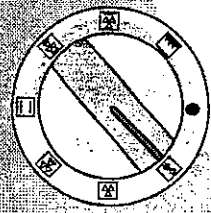
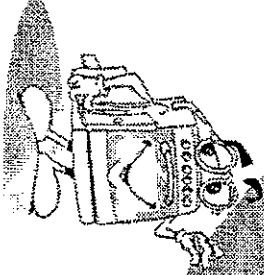
(Kademe  hariç)

getirmeniz ve saatinizi

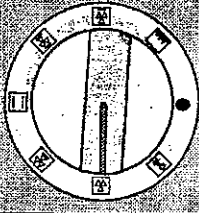
ayarlanmanız gerekir.



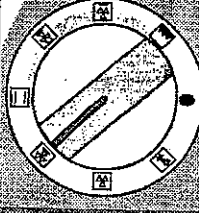
Farklı Ölçüde Dijital Kaldemeleri



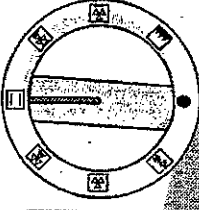
Fırınınızın lambası, kırmızı ikaz lambası ve fan devreye girer. Fırın içinde bir önceki pişirmeden kalan istenmeyen kokuları yok etmek için bu konumda bir süre çalıştırınız.



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve turbo ısıtıcısı devreye girer.



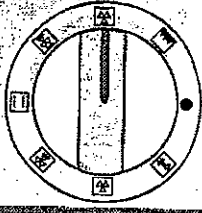
Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve fırın alt ısıtıcısı devreye girer.



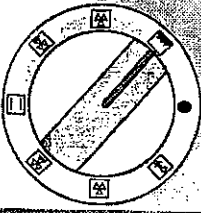
Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



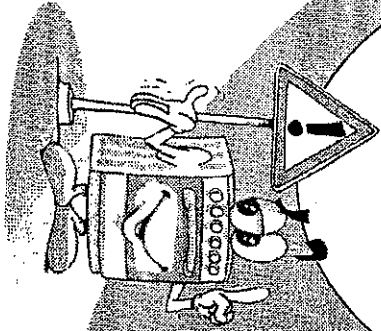
Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve üst ısıtıcı devreye girer.



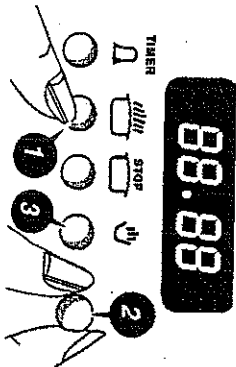
Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile ızgara ısıtıcısı devreye girer.

Programsız Pişirme (Manuel Pişirme)


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





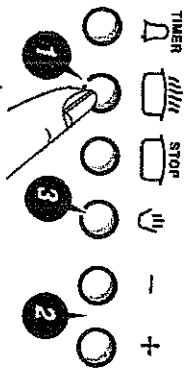
Saatlerin sıfırlanması



Dikkati!
Program sıfırlanmadan tekrar
programlama yapılamaz.

Eğer AUTO yazısı yanıp sönüyorsa;
Yeni bir program yapılabilir veya "manuel
ayarlar" () tuşuna basarak
programsız pişirme yapılabilir.

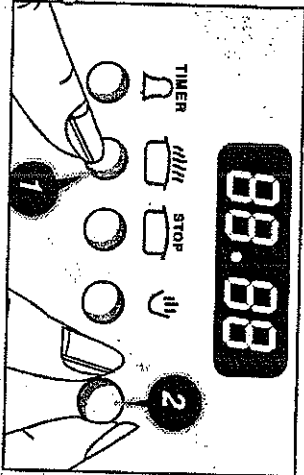
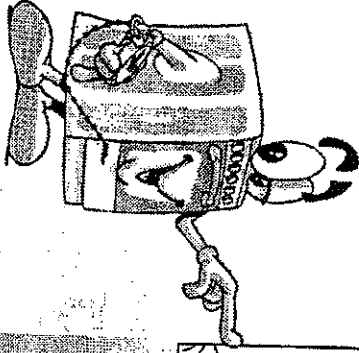
**Eğer göstergedeki AUTO yazısı sabit
yanıyorsa;** hafızada bilmemiş bir program
var demektir. Bunu sıfırlamak için "pişirme
süresi ayarlama" () tuşuna basıp, 5
tuşlu saatlerde "zaman ayarlama"
(-) tuşunu kullanarak programı sıfırlayınız.
AUTO yazısı yanıp sönecektir. Yeni bir
program yapılabilir veya "manuel
ayarlar" () tuşuna basarak
programsız pişirme yapılabilir.



Fırınınızın "fonksiyon seçici" ve fırın ısıtıcı kumanda düğmelerini pişirme
tablosunda verilen konuma getiriniz.
Programsız pişirmede saat elektrik devresini kesmez; yemeğin piştiğine kendiniz
karar vererek "fonksiyon seçici" düğmeyi "0" konumuna getiriniz.






KARI OTOMATİK PROGRAMLAMA YAPILMASI







5 Tuzlu saatlerde yarı otomatik programlama yapılması

Bu programlamada, yemeğinizi ne kadar pişirecekseniz saatle bu süreyi girmeniz gereklidir. Yemeğinizi hazırlayıp fırına yerleştirdikten sonra sırasıyla aşağıdaki işlemleri yapınız.


1. "Pişirme süresi ayarlama" () "tuzuna basarken aynı anda "zamanı ayarlama" düğmesini de saga çeviriniz. Yemeğin cinsine göre tabloda seçtiğiniz pişirme süresini ayarlayınız. Göstergede devamli AUTO yazısı ve "  " işareti belirler.  andan itibaren saatiniz geri saymaya başlanmıştır.

2. Fırınınızın önce "Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini istediğiniz sıcaklığa, sonra da "fonksiyon seçici" düğmesini aynı tabloda gösterilen konuma getiriniz. Fırınınız hemen çalışmaya başlayacaktır. Ayardığınız pişirme süresi sonunda fırınınızın elektriği kesilir.

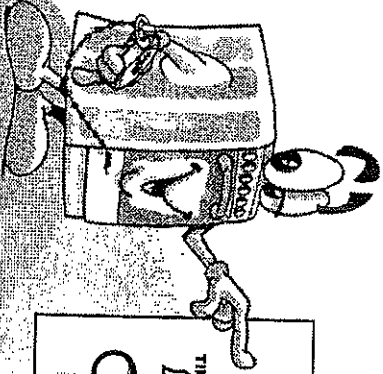
3. Bu sırada AUTO yazısı göstergede yanıp sönererek sinyal verecek "  " işareti de silinecektir.

4. Pişirme işlemi sona erdiğinde saat alarmı verir. Alarm sesini durdurmak için (), () ve () tuşlarından herhangi birine basınız.

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

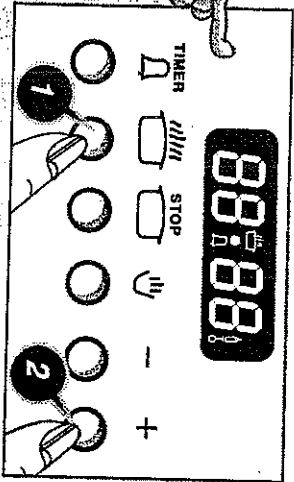
6. Göstergedeki AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu hazıradaki program silinmemiş demektir. Bu programı silmek için "manuel programlama" () "tuzuna basınız.






0 Tuzlu saatlerde yarı otomatik programlama yapılması




Bu programlamada, yemeginizi ne kadar pişirecekseniz saate bu süreyi girmeniz gereklidir. Yemeginizi hazırlayıp tırnı yerleştirirken sonra sırasıyla yandaki işlemleri yapınız.




1. "Pişirme süresi ayarlama ()" tuşuna basarken aynı anda "zaman ayarlama (-,+)" tuşlarından "+" ya basarak, yemegin cinsine göre tablodan sececeğiniz pişirme süresini ayarlayınız. Göstergede devamlı AUTO yazısı ve "" işareti belirecektir. O andan itibaren saahtiniz geri saymaya başlamıştır.

2. Fırınınızın önce "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini istediğiniz sıcaklığa, sonra da "fonksiyon seçici" düğmesini aynı tabloda gösterilen konuma getiriniz. Fırınınız hemen çalışmaya başlayacaktır. Ayarladığınız pişirme süresi sonunda fırınınızın elektriği kesilir.

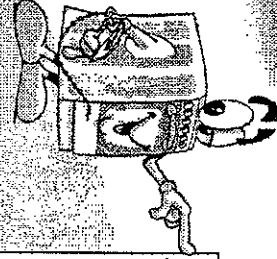
3. Bu sırada AUTO yazısı göstergede yanıp sönerek sinyal verecek, "" işareti de silinecektir.

4. Pişirme işlemi sona erdiğinde saat alarm verir. Alarm sesini durdurmak için ()^{TIMER}, ()^{STOP} ve ()^{ON} tuşlarından herhangi birine basınız.

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

6. Göstergedeki AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu halzadaki program silinmemiş demektir. Bu programı silmek için "manuel programlama ()" tuşuna basınız.

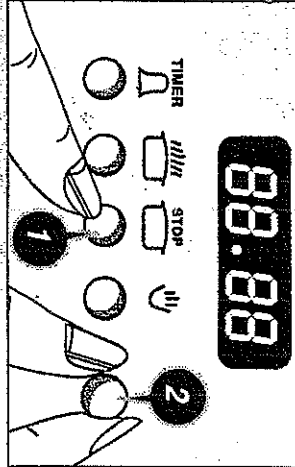
Otomatik Programlama Yapılması



5 Tuzlu saatlarda otomatik programlama yapılması

Bu programlamada, yemeginizin hem pişirme başlangıç zamanını hem de pişirme süresini verebilirsiniz.

Programlama yapmadan önce, gurunun sıcaklığın ayarlanmış olmasına dikkat ediniz. Yemeginizi hazırlayıp fırına yerleştirdikten sonra sırasıyla aşağıdaki işlemleri yapınız.



1. "Pişirme bitiş süresi ayarlama (STOP)" tuşuna basarken "zaman ayarlama" düğmesini, soğuk çevirerek seçtiğiniz pişirme işleminin önce bitiş saatini ayarladığınız. Göstergede AUTO yazısı belircektir.

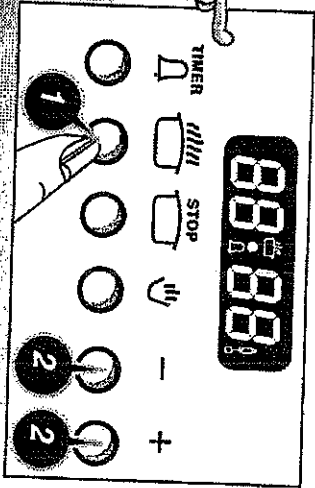
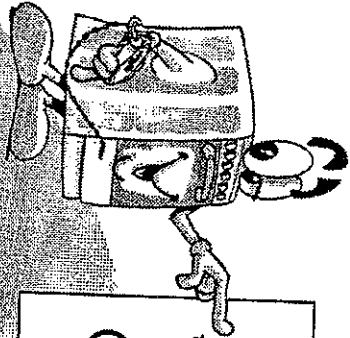
2. "Pişirme süresi ayarlama (TIMER)" tuşuna basarken aynı anda "zaman ayarlama" düğmesini de sola çevirerek, bu kez istediğiniz pişirme süresini ayarladınız. Göstergede devamlı AUTO yazısı belircektir. Fırınınızın "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesi ile "fonksiyon seçici" düğmesini klavyenizde pişirme tablosunda belirtilen konuma getiriniz.

3. Pişirme işlemi sona erdiğinde saat alarm verir. Alarm sesini durdurmak için (TIMER), (STOP) ve (TIMER) 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 hatıradaki program silinmemiş demektir. Bu programı silmek için "manuel programlama (TIMER)" tuşuna basınız.

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, eller vb. bekletildiğinde bozulur.)



6 Tuzlu saatlarda otomatik programlama yapılıması

Bu programlamada, yemeginizin hem pişirme başlangıç zamanını, hem de pişirme süresini verebilirsiniz. Programlama yapmadan önce yemeginizi hazırlayıp, günün saatinin ayarlanmasını olmasına dikkat ediniz. Yemeginizi hazırlayıp fırına yerleştirdikten sonra sırasıyla yandaki işlemleri yapınız.






1. "Pişirme bitiş süresi ayarlama ()" tuşuna basarken


"zaman ayarlama (-,+)" tuşlarından "+" ya basarak, seçtiğiniz pişirme işleminin önce bitiş saatinin ayarlayınız. Göstergede AUTO yazısı belircektir.

2. "Pişirme süresi ayarlama ()" tuşuna basarken aynı anda

"zaman ayarlama (-,+)" tuşlarından "-" ya basarak, bu kez istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız. Göstergede devamlı AUTO yazısı belircektir. Fırınınızın "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesi ile "fonksiyon seçici" düğmesini klavyenizde pişirme tablosunda verilen konuma getiriniz.

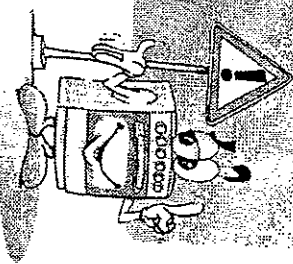
3. Pişirme işlemi sona erdiğinde saat alarm verir. Alarm sesini durdurmak için (), () ve () tuşlarından herhangi birine basınız.

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

5. Göstergede AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu halizadaki program silinmiş demektir. Bu programı silmek için "manuel programlama ()" tuşuna basınız.

Otomatik programlı pişirme yaparken; pişireceğiniz yiyeceğin, pişirmeye başlanacak saate kadar fırın içinde beklemediğinde bozulmayacak türden olmasına dikkat ediniz.
Örneğin: Kabarmış tozu ve maya ile yapılan hamur işleri, efler vb. beklendiğinde bozulur.

Elektrik kesilmesi halinde yaptığınız program kendiliğinden iptal olur. Yeniden programlama yapmanız gerekir.

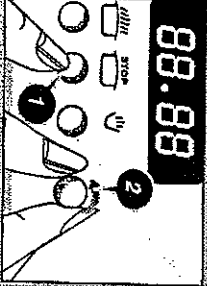


Programlanan sürenin

sonradan değiştirilmesi

5 tuşlu saatlerde programlanan sürenin sonradan değiştirilmesi

Yaptığınız programın bitiş ve/veya pişirme sürelerini, pişirme işlemi başladıktan sonra değiştirmek isterseniz;



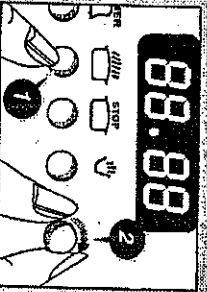
Pişirme bitiş süresini

değiştirmek için:

"Pişirme bitiş süresi" tuşuna basıp

"zaman ayarlama"

düğmesini azaltmak için sola, artırmak için sağa çeviriniz.



Pişirme süresini

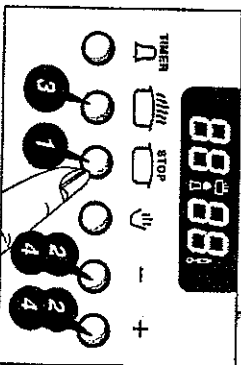
değiştirmek için:

"Pişirme süresi ayarlama" tuşuna basıp "zaman ayarlama"

düğmesini azaltmak için sola, artırmak için sağa çeviriniz.

6 tuşlu saatlerde programlanan sürenin sonradan değiştirilmesi

Yaptığınız programın bitiş ve/veya pişirme sürelerini, pişirme işlemi başladıktan sonra değiştirmek isterseniz;



Pişirme bitiş süresini

değiştirmek için:

"Pişirme bitiş süresi" tuşuna basıp "zaman ayarlama" tuşlarından

azaltmak için "-", artırmak için "+" ya basınız.

"Pişirme süresi ayarlama" tuşuna basıp "zaman ayarlama" tuşlarından azaltmak için "-", artırmak için "+" ya basınız.

Uyarı programının değişik amaçlı kullanılması

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

1. "Uyarı için programlama (TIMER)" tuşuna basarken aynı anda "zaman ayarlama" düğmesini sağa doğru çevirerek (6 tuşlu saatlerde "+") tuşuna basarak(uyarılmak istediğiniz süreyi ayarlayınız. (Örneğin 30 dk. sonra) Göstergede " TIMER " işareti belircektir.

2. Saatiniz istediğiniz süre sonunda size alarm verir.

3. Alarmı durdurmak için (TIMER), (STOP), (STOP) tuşlarından herhangi birine basınız.

Pişirme Tablosu

| Yemekler | Turbo | | Alt ısıtıcı + Pervane | | Alt + Üst ısıtıcı | | Alt + Üst ısıt. + perv. | | Üst ısıt. + pervane | | İzgara | | | | |
|-------------------|----------------|--------------------------|--------------------------|----------------|-------------------|-------------------|-------------------------|------------|---------------------|----------------|------------|-------------------|----------------|------------|-------------------|
| | Term. konu. °C | Pişirme süresi (1 tepsi) | Pişirme süresi (3 tepsi) | Term. konu. °C | Raf. konu. | Pişir. süresi dk. | Term. konu. °C | Raf. konu. | Pişir. süresi dk. | Term. konu. °C | Raf. konu. | Pişir. süresi dk. | Term. konu. °C | Raf. konu. | Pişir. süresi dk. |
| Yag pasta | 150-170 | 20-25 | 25-35 | | | 175 | 23 | 25-35 | | | | | | | |
| Üzümli pasta | 150-170 | 25-35 | | | | 175 | 23 | 20-30 | | | | | | | |
| Elmalı pasta | 150-170 | 25-35 | | | | 175 | 23 | 20-25 | | | | | | | |
| Meyveli turta | 150-170 | 20-30 | | | | 175 | 23 | 20-30 | | | | | | | |
| Hafif pasta | 150-160 | 15-20 | 20-25 | | | 175 | 23 | 20-30 | | | | | | | |
| Sakartlı kurabye | 150-170 | 25-35 | 30-40 | | | 175 | 23 | 30-35 | | | | | | | |
| Çörek | 140-150 | 25-35 | 40-60 | | | 200 | 23 | 30-40 | | | | | | | |
| Börek | 170-190 | 30-40 | 50-60 | | | 190 | 23 | 25-35 | | | | | | | |
| Kek (Kalıplı) | 150-175 | 25-35 | | | | 175 | 23 | 30-40 | | | | | | | |
| Kek (Cam kaplı) | 100-130 | 25-35 | 35-45 | | | 190-200 | 1 | 50-60 | | | | | | | |
| Bisküvi | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kuzu eti | 225 | 35-45 | 45-50 | | | 225 | 4 | 25 | | | | | 225 | 4 | 25-35 (1) |
| Kuzu pizzele | | | | | | | | | | | | | 175 | 43 | 10-20 |
| Sığırtı | 250 | 50-60 | | | | 250 | 4 | 50-60 | | | | | 260 | 45 | 12-15 |
| Dana pizzele | | | | | | | | | | | | | 175 | 43 | 15-25 |
| Daklı biftek | | | | | | 225 | 4 | 15 | | | | | 260 | 45 | 15-25 (2) |
| Koyun eti | 240 | 40-45 | 50-55 | | | 240 | 4 | 30-40 | | | | | 175 | 43 | 10-15 |
| Koyun pizzele | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dana eti | 250 | 40-50 | 50-60 | | | 250 | 4 | 40-50 | | | | | 250 | 4 | 35-40 |
| Dana kızartma | 225 | 35-45 | | | | 225 | 4 | 45 | | | | | 225 | 4 | 30-40 |
| Tavuk | 175-200 | 35-45 | 45-50 | | | 175 | 23 | 35-45 | | | | | 175 | 23 | 20-25 (1) |
| Pilav (parçalı) | 200-210 | 35-45 | 40-45 | | | 200 | 4 | 30-35 | | | | | 200 | 4 | 30 (1) |
| Balıklar | 200 | 20-30 | 30-35 | | | 200 | 4 | 30-40 | | | | | 200 | 4 | 35-45 |
| Hindî (haslanmış) | 210 | 35-40 | 50-60 | | | 210 | 4 | 20-30 | | | | | 210 | 4 | 20-30 |
| Makarna (fırında) | 160-180 | 20-30 | 35-40 | | | 175 | 3 | 35-45 | | | | | 175 | 4 | 20-30 |
| Talaz bacağı | | | | | | 175 | 2 | 45-55 | | | | | 190 | 4 | 35-45 |
| Yulka bacağı | 160-180 | 30-40 | 40-50 | | | 160 | 2 | 45-55 | | | | | 190 | 4 | 35-45 |

-Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır.

-Pişirme ve kullandığımız ekipmanlarımızın başlı olarak, ağız tadımıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.

-Kek pişirmeyi kalıpla yaparsanız daha iyi sonuç verir.

-Pişirme süresi "turbo" konumunda tepsi sayısına ve malzeme miktarına göre değişir.

-Pişirmeye başlamadan önce 5-10 dakika ön ısıtma yapınız.

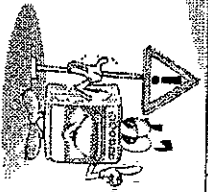
Raf konumları (Turbo konumu)

3 tepsi için : 2 - 4 - 6

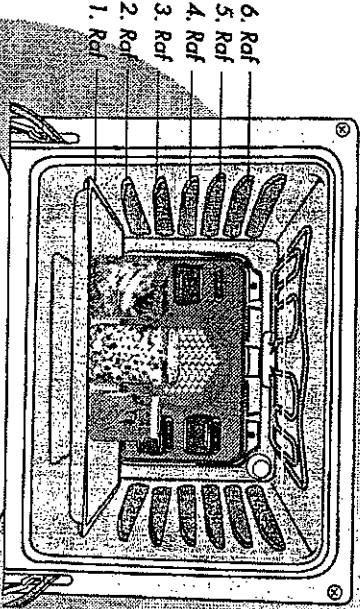
2 tepsi için : 4 - 6

1 tepsi için : 4

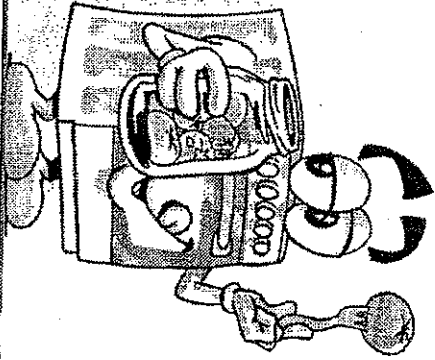
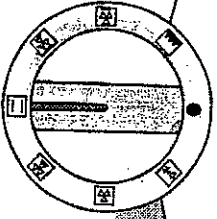
(1) 500 gr. pişirmeye uygun
(2) Kalınlığa bağlı



Sterilizasyon (konservasyon) yapılması

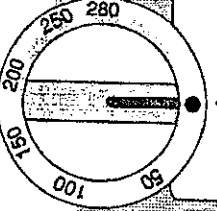
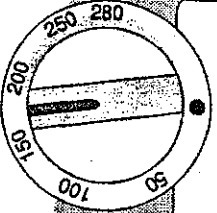


Bu işlem için önce:
Birinci rafa tepsiyi koyunuz. Tepsiye yaklaşık 80°C'de 1/2 litre su koyunuz. Kavanozların birbirine temas etmemesine dikkat ediniz. Fırınınızın kapagını kapatınız. Fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "0" konumuna getiriniz. Sonra;



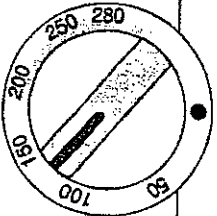
Meyveleri sterilize etmek için:

"Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 150 - 200°C arasına (yaklaşık 180°C) getiriniz. 45 dakika sonra fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "0" konumuna getiriniz. 30 dakika sonra fırından çıkarınız.



Sebzeleri sterilize etmek için:

"Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 100-150°C arasına getiriniz. 80-90 dakika sonra fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "0" konumuna getiriniz. 30 dakika sonra fırından çıkarınız.

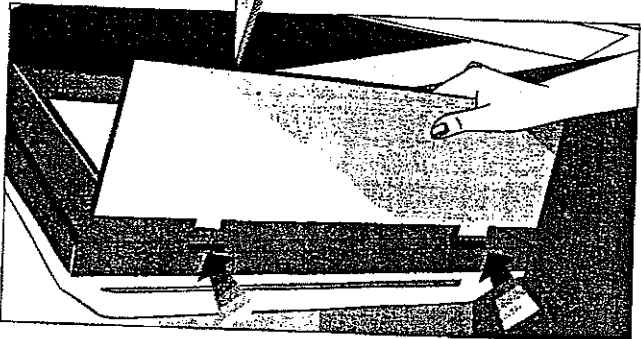
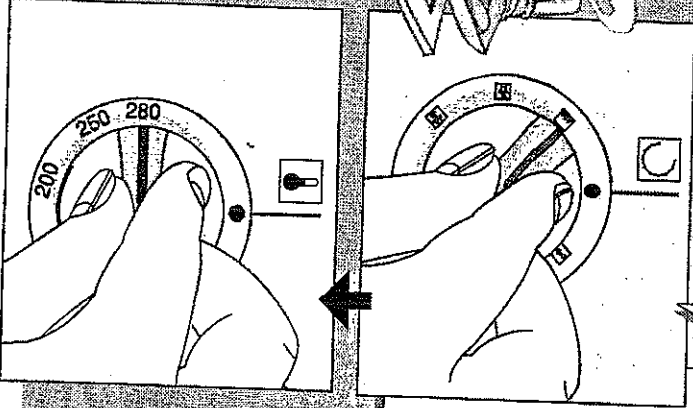


IZGARAYA YAPILIMASI

Firminizin "fonksiyon seçici" düğmesini "IZ" konumuna, "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 280°C konumuna getiriniz.

Fırın kapağı kapalı iken 5-10 dakika ön ısıtma yapınız. Izgara yapacağınız malzemenin tel ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız. Yağların toplanması için alt raflardan birine tepsi sürünüz. Izgara yaparken ön ısıtmadan sonra firminizin kapağını yarı açık tutunuz.

Kontrol panosu üzerindeki düğmelerin ısınmasını önlemek için, düğme koruma sacını takınız. Firminizin alt kapağını açınız. (Düğme koruma sacını firminizin alt bölümünde bulacaksınız.) Bu sac kullanılmadığı zaman oluşacak hasarlardan firmamız sorumlu olmayacaktır.



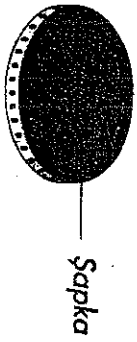
1. Temizliğe başlamadan önce fişi prizden çıkarınız.

2. Ürünü zü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizilecek parnaklılar içermemesine dikkat ediniz. Krem veya sıvı temizleyiciler kullanınız.

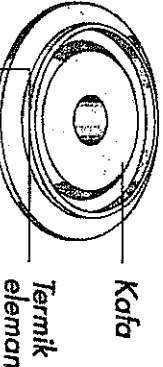
3. Kontrol paneli ve düğmeleri temizlerken (cam paneller hariç) aşındırıcı partiküller içeren sıvı temizleyiciler ve telli bulaşık süngeri de kullanmayınız. Düğmeler çıkmaz tip olduğu için panelden çıkarmaya çalışmayınız.

Fırın üst kısmı ve gazlı ocakların temizlenmesi

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



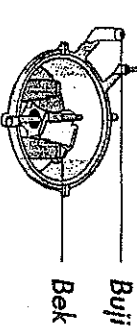
Şapka



Kafa

Termik eleman

Buji

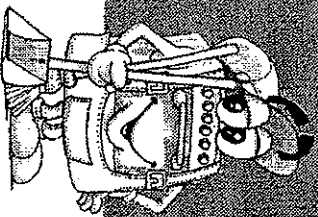


Bek

Not: Bek kafa ve şapkalarını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

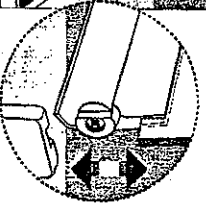
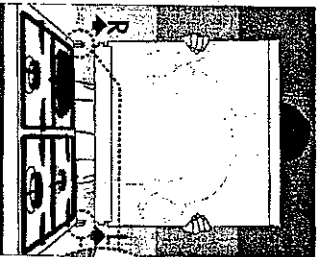
Bek katalarında sabunlu su ile çıkarılmayan kir ve lekeler için, piyasadan temin edebileceğiniz metal yüzey temizleyicilerini üzerlerindeki tariflerine göre kullanınız. Elektrikli ocaklı ürüne sahip iseniz "elektrikli ocaklar için faydalı bilgiler" bölümünü okuyunuz.

6. Bölüm: Bakım ve temizlik



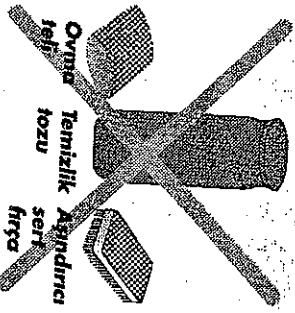
Üst kapak camı

Cam kapağı açık konumda iken (fırına dik konumda) her iki kenardan tutarak yukarıya doğru çekip yuvasından çıkarınız. Kapağı uygun bir yere aldıktan sonra yıkayıp durulayınız. Kurularak tekrar yuvalarına takınız. Camın ön ve arkasındaki parçaları çıkarmayı denemeyiniz. **Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.**



Fırınının içinin temizlenmesi

Fırını her kullandıktan sonra temizlemeye özen gösteriniz. 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.** Fırın için ve tepsileri kesinlikle sert fırça, bulasık teli veya bıçak gibi araçlarla temizlemeyiniz. Piyasadan temin edebileceğiniz özel temizleyicileri üzerindeki **uyarılara dikkat** ederek kullanabilirsiniz.

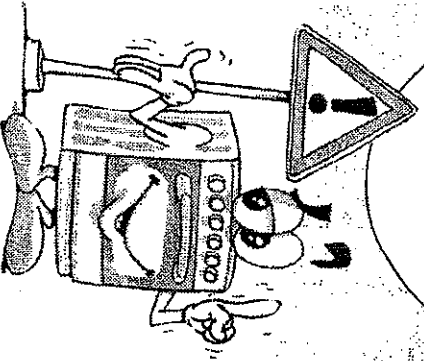


Orjinal Temizlik Ajantında temizlik için sert fırça kullanmayınız.



Aynalı (Flotal) camların temizlenmesi

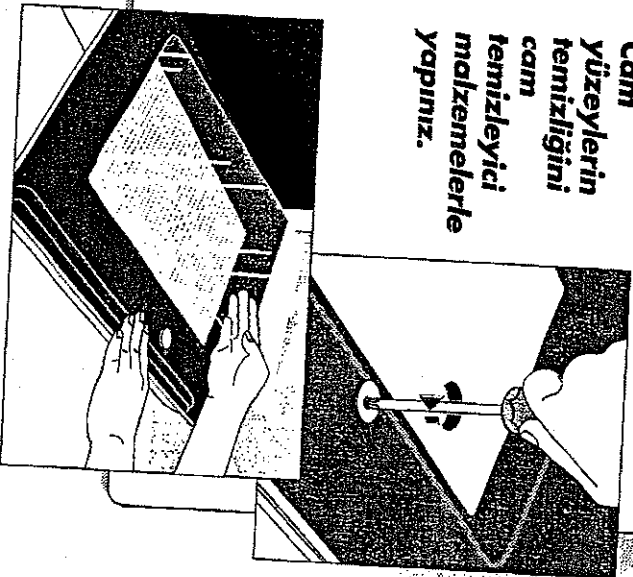
Aynalı (flotal) camlı ürünlerde; cam üzerinde yemek artıkları kurursa zor temizlenir. Her kullandıktan sonra temizlemeye özen gösteriniz. Laka kalmaması için, deterjanlı temizleyip duruladıktan sonra cam temizleyici bir malzeme (cam-sil vb.) sürerek kuruyunuz.



Fırın ön kapak iç camının sökülmesi:

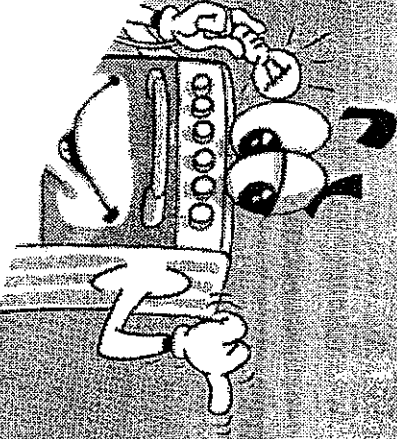
Fırının ön kapak iç camını temizlemek istediğiniz zaman; camı kapağa sabitleyen alt ve üst yerlerinden çıkarıp, iç camı yerinden alarak yıkayıp durulayınız. Kuruladıktan sonra contayı düzelterek yerine takınız.

Cam yüzeylerin temizliğini cam temizleyici malzemelerle yapınız.



Fırının lambasının değiştirilmesi

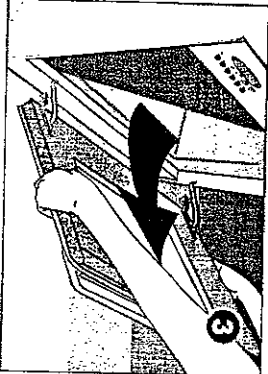
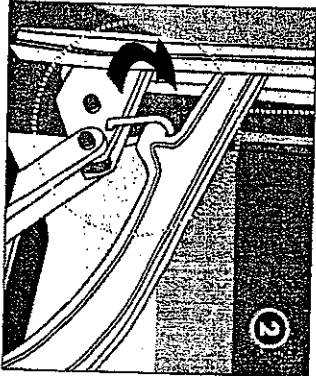
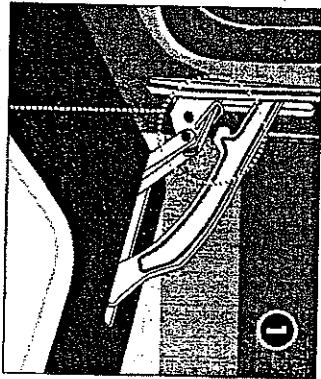
- 1. Fişini prizden çekiniz.**
- 2. Sonra fırının iç kısmındaki lamba koruyucu camını sola doğru çevirerek çıkarınız.**
- 3. Daha sonra lambayı sola doğru çevirerek çıkarınız.**
- 4. Yetkili Servislerden lemin edebileceğiniz özel lambayı değiştirirdikten sonra lamba koruyucu camını tekrar yerine takınız.**



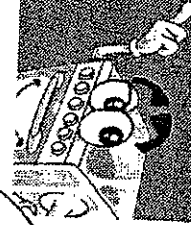
Fırın ön kapağının sökülmesi:

Bunun için, fırının ön kapağını sonuna kadar açınız. Kapak menteşesi üzerindeki zincir halkasını kancaya takınız. (Bu işlemi her iki menteşe için de yapınız.) Kapağı her iki tarafından tutarak hafifçe yukarı kaldırıp kendinize doğru çekerek yerinden çıkarınız. Bu sırada halkaların kancalardan çıkmamasına dikkat ediniz. Kapağı yerine takarken, menteşenin yuvalarına yerinden çıktığı acıda geçmesine dikkat ediniz. Halkanın kanca ucundan geride kalmasına dikkat ederek, kapağı tam açık pozisyona getiriniz. Bu sırada halkalar kancalarından boşalacaktır. Bu boşalma, işlemin doğru yapıldığını gösterir. Daha sonra kapağı kapatınız.

Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerde yapmıyınız.



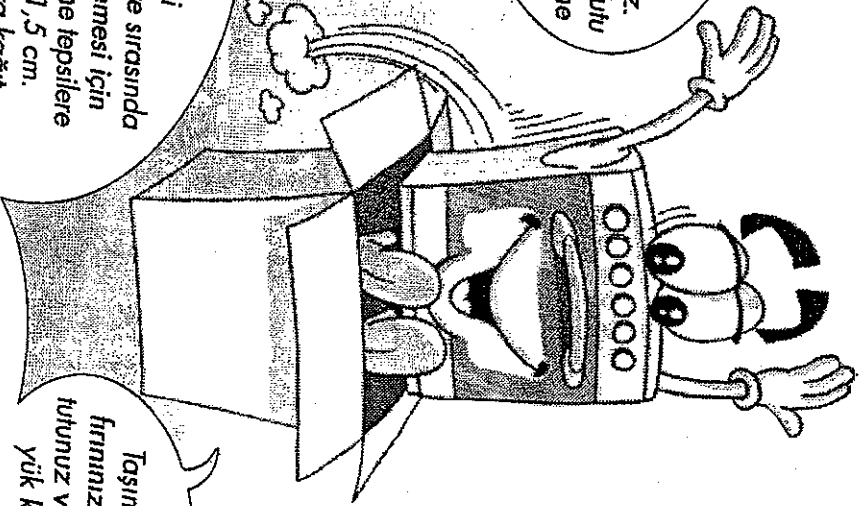
7. Bölüm: Nakliye ile ilgili bilgiler



Nakliye ihtiyacınız olursa;
Orijinal kutusunu saklayınız.
Orijinal kutusuyla taşıyınız. Kutu üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz.

Gazlı ocak, şapka ve katalarını ve tencere taşıyıcıları bek tablasına banılayınız. Üst kapak ile pişirme tablası arasına kağıt yerleştirerek üst kapığı kapatıp fırının yan yüzeylerine banılayınız.

Fırınınızın içindeki tel ızgara ve tepsilerin nakliye sırasında fırın kapoğünü zarar vermemesi için fırın ön kapoğı iç camı üzerine tepsilere denk gelecek şekilde 1 - 1,5 cm. kalınlığında mukavva veya kağıt banılayınız. Fırın kapoğünü ve alt kapoğı da yan duvarlara banılayınız.



Taşıma sırasında fırınınızı dik konumda tutunuz ve üzerine hiçbir yük koymayınız.

Orijinal kutusu yok ise;
fırın dış yüzeylerine (camlı ve boyalı yüzeyler) gelebilecek darbelere karşı önlem alınız.

