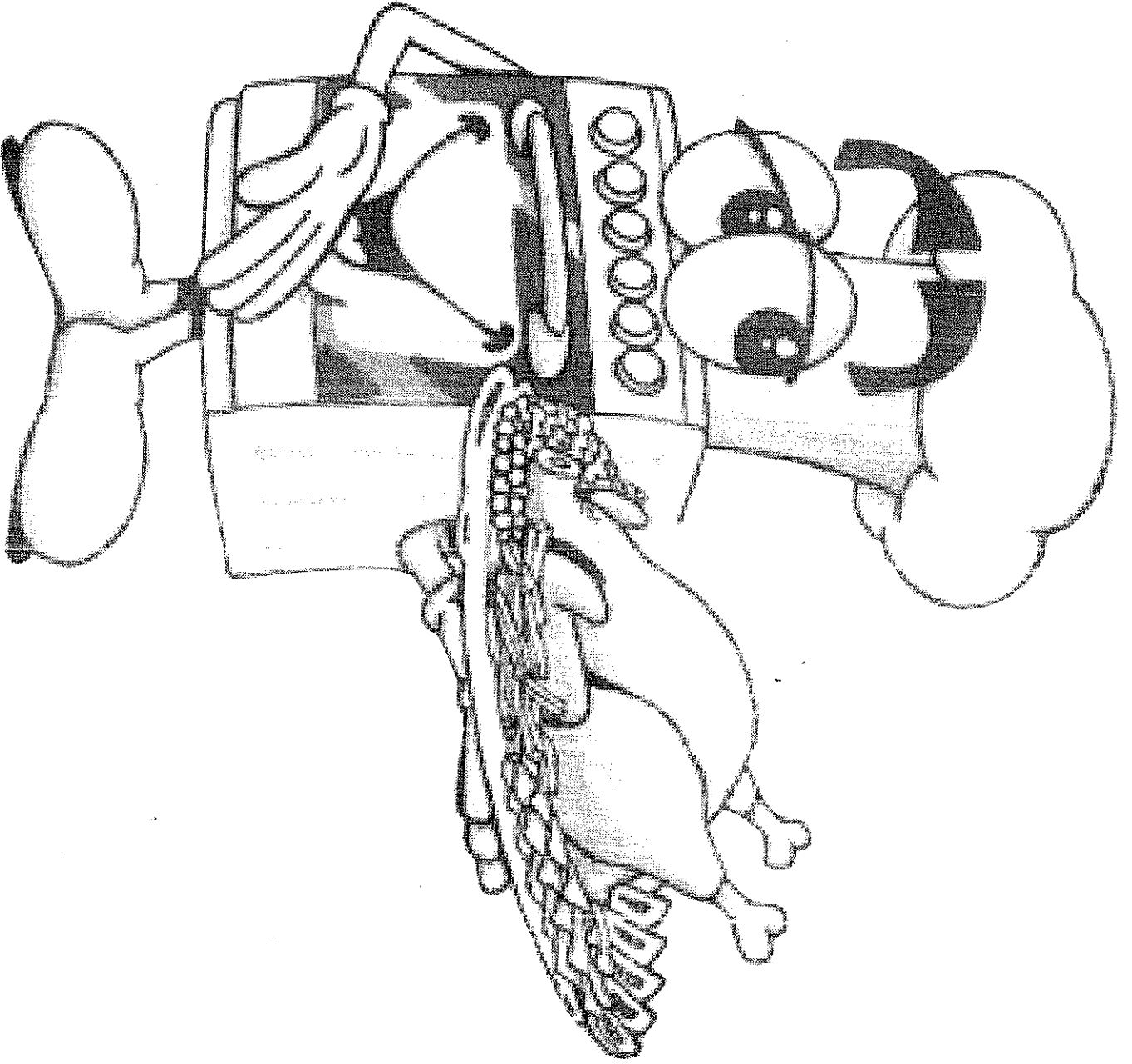


ARGELIK

9441 GT

**F I R I N
KULLANMA
KILAVUZU**



1. Bölüm:

**FIRINIMIZI
kullandıktan önce
dikkat edilmesi
gereken noktalar ve
güvenlik uyarıları**

Firınınızın kullanma
voltađı 220 voltur.

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

Firınınızın
sebeke kablosuna topraklı fiş
monte edilmiştir. Bu fiş mutlaka
topraklı priz ile kullanılmalıdır.
• Topraklama tesisatını **ehliyetli bir
elektrikliye** yaptırınız.
• Topraklama yapılmadan
kullanılması halinde ortaya çıkabilecek
zararlardan firmamız sorumlu
olmayacaktır.

Firınınızı kullanma
hazır hale getirebilmeniz
için en yakın **Arçelik
Yetkili Servisi**'ni
çağırınız. Firınınız tüp
(LPG) gazına ayarlıdır.
Doęalgaza ayarlamak
için **Arçelik Yetkili
Servis**'ine
müracat ediniz.

! Bu ürün evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.



- Ürününüzün 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 takınız.**

- Fırınınızı ilk çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanlarından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için fırınınızı kullanmadan önce 280°C'de ve "☐" konumunda 45 dakika içi boş olarak çalıştırınız.

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

- Saattli model ürüne sahip iseniz ilk kullanımında veya elektrik kesintilerinde saatinizi mutlaka ayarlayınız. Aksi takdirde fırın kısmı çalışmayacaktır.

- **Ürününüzün fırın kısmını kullanırken sıcak olacağından dolayı içindeki ısıtıcılara dokunulmasından kaçınılmalıdır.**

- Pisirme yaptığınız ortamda ısı ve nem oluşur. Mutfagınızın iyi havalandırıldığından emin olunuz. Ürününüzün uzun bir süre yoğun çalıştırılması ek bir havalandırma gerektirebilir.

- Pencereyi açabilir veya aspiratörünüzün kademesini yükseltebilirsiniz.

- Ürününüzün fırın kısmını kullandıktan sonra, sıcaktan dolayı fırın alt kapağı üzerinde oluşabilecek buhar damlacıklarını bir bez ile siliniz.

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

- Tutuşabilen maddeleri fırın içinde bulundurmayınız.

- Sayet cihaz yanlışlıkla, istenmeden çalıştıracak olursa, alev alabilirler.

- Cam kapaklı fırında üst cam kapağı kapalı olmadan önce ocak düğmelerinin kapalı konumda olduğundan emin olunuz. Aksi halde cam çatlayabilir.

- **Fırın lambasını değiştirmeden önce fırının fişini prizden çıkarınız.**



- Ürününüzü kullanmadan önce ambalaj malzemelerini çıkarınız. Tepsi ve tel ızgara kenarlarındaki kartonları ve ön cama yapılandırılmış olan stratoru çıkarmayı unutmayınız. Ambalaj malzemeleri çocuklar için tehlike oluşturabilir.
- Üst ızgaraları kutulanmış olarak fırın içinde bulabilirsiniz.

- Fırın kısmını kullanırken fırının dış yüzeyleri sıcak olabilir.

- **Çocukları fırından uzak tutunuz.**

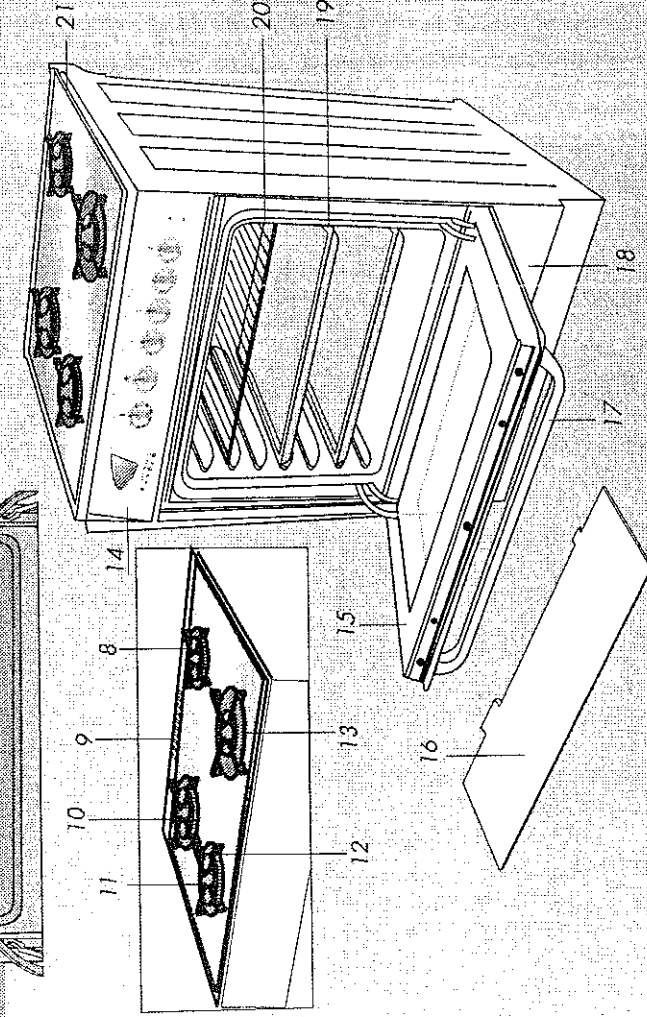
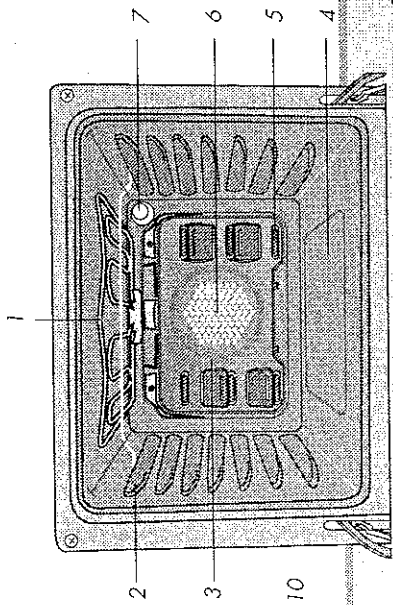
- On kapak açık iken, çocukların, kapak üzerine çıkmasına veya oturmasına izin vermemeyiniz.

- Küçük çocukların bulunduğu ortamlarda, dış yüzey sıcaklığı daha düşük olan soguk kapağın kullanılması önerilir.

- **Ürününüzün model ve seri no.sunu bildirerek Servisinizden ücreti karşılığı temin edebilirsiniz.**



2. Bölüm: Fırının teknik özellikleri



Dış genişlik : 600 mm
Dış derinlik : 600 mm
Dış yükseklik : 850 mm
İç genişlik : 440 mm
İç derinlik : 404 mm
İç yükseklik : 324 mm
Fırın hacmi : 58 lt.
Alt çekmece hacmi : 44 lt.
Net ağırlık : 50 kg.

Bek anma güçleri (Brüt)

Sağ ön kuvvetli bek : 2900 W
Sol arka normal bek : 2000 W
Sol ön normal bek : 2000 W
Sağ arka yardımcı bek : 1000 W
Besleme gerilimi : 220 V - 50 Hz
Turbo rezistans gücü : 2100 W
Fırın gücü : 2400 W
Izgara rezistansı : 1100/2300 W
Turbo motor gücü : 38 W
Turbo motor devri : 2800 devir/dakika
Lamba : 15 W/25W
Toplam elektrik gücü : 2460W

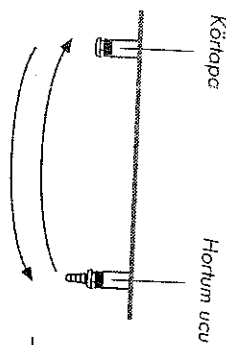
Aleştirme : Elektrikli, üst yanıcılarda otomatik
Emniyet : Musluklarda kilitleme terfibahtı
Termostat : Gaz kesici emniyet sistemi
Yangın tehlikesi koruma sınıfı : 280 °C'a kadar ayarlanabilen
Programlanabilir saat : X
Elektronik : Elektronik

1. Üst rezistans.
2. Raf lar
3. Turbo rezistans (sac arkasında)
4. Alt rezistans (sac altında)
5. Hava çıkış delikleri
6. Hava emiş delikleri
7. Lamba
8. Sağ arka gazlı ocak (normal bek)
9. Pişirme buharı çıkış bacadları
10. Sol arka gazlı ocak normal bek
11. Sol ön gazlı ocak (yardımcı bek)
12. Tencere taşıyıcıları
13. Sağ ön gazlı ocak (kuvvetli bek)
14. Kontrol paneli
15. Ön kapak
16. Düşme koruma sacı
17. Tutamak
18. Sıcak yemek bekleme bölmesi
19. Tepsiler
20. Tel ızgara
21. Cam bek tablası

3. Bölüm: Fırınının Yerleştirilmesi ve ön hazırlık

1/4 Fırınının gaz hortumunu ve elektrik kordonunu fırının ısınan bölümlerinden, özellikle arkasından dolandırmayınız. Gaz bağlantısı yapılan fırınınızı hortumun izin vereceği sınırlar dışında hareket ettirmeyiniz. Zorlama, hortum bağlantılarını gevşeteceğinden gaz kaçağına neden olabilir.

Fırınınızı, LPG (tüp) ya da doğalgaz musluğuna en kısa ve sızdırmayacak biçimde bağlatınız. Kullanılacak plastik hortum, emniyet için 1.25 cm.'den uzun olmamalıdır.



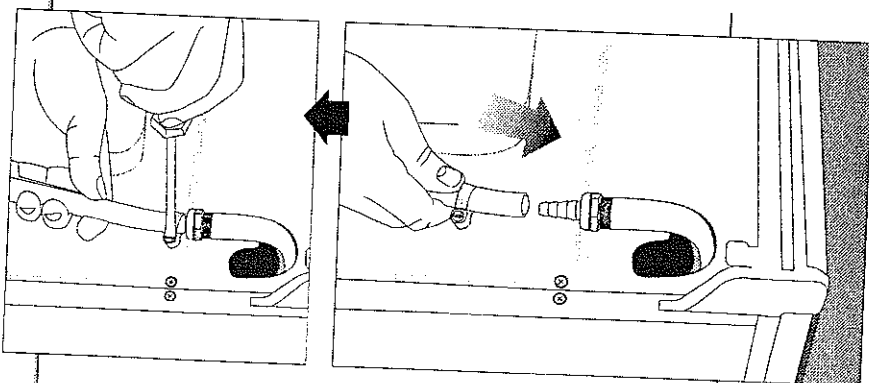
Gaz hortumunun takılması

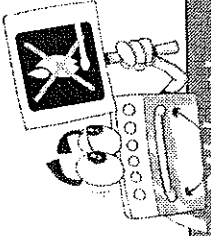
Tüpün duruş yerine göre, fırınının arkasındaki sivri hortum ucu ile körtapeyi yer değiştirerek uygun konumu seçiniz. Kelepçeyi hortuma takınız.

Hortumun bir ucunu kaynar suda 1 dakika bekletip yumuşatınız ve fırınının sivri 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. 7) mutlaka yapınız.**

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.**





Dikkat!
Gaz kaçağını
kontrol için
kesinlikle kibrit
veya çakmak 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.

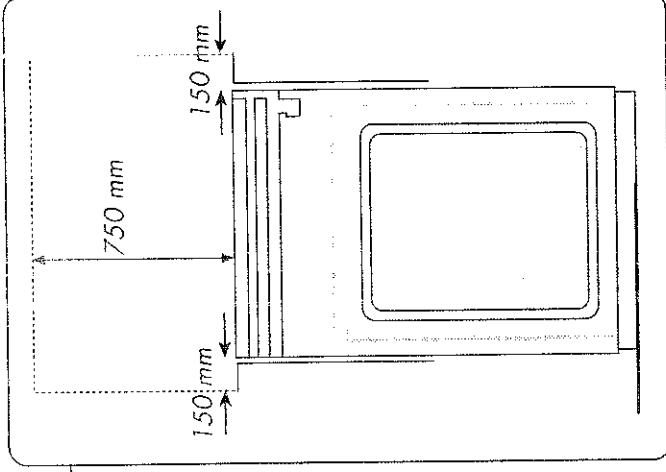
Ürününüzü yerine yerleştirirken tezgah seviyesinde olmasına dikkat ediniz. Gerekirse ayaklardan ayarlayarak tezgah seviyesine çıkarınız.

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.

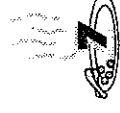
Ayakların ayarlanması

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

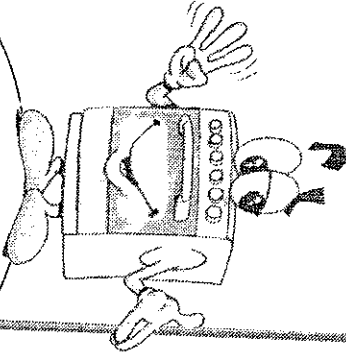
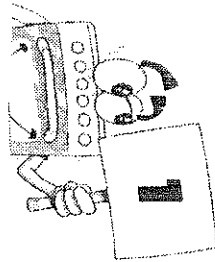
• Fırını yukarı doğru kaldırıp ayakları alttan sağa-sola döndürerek seviye ayarı yapabilirsiniz. Pratik olması açısından ayak ayarını, sadece zemine oturmayan ön köşelerden yapmanızı öneririz.



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



Fırınınızın üstün özellikleri



**Fırınınızı üç
konumda
kullanabilirsiniz;**

Fırın konumu:

- ☐ Bu konumda yalnız alt ve üst rezistansları çalıştırarak aşağıdaki fonksiyonları gerçekleştirebilirsiniz.

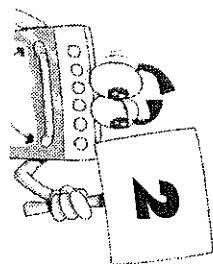
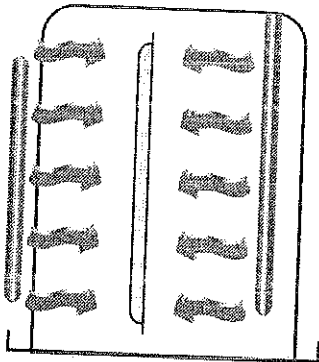
☛ Alt ve üst rezistanslar yemeğinizin her iki yüzünün de eşit pişmesini sağlar,

☛ Fırınınızda yiyecekleri, (konserve konumunda) sterilize yapabilirsiniz. (Bkz. Sterilize / konserve yapılıması)

Bu konumda tek tepsi ile pişirme yapınız.

☑ Bu konumda ızgara yapabilirsiniz.

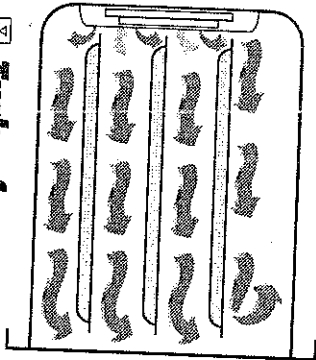
☛ Tel ızgara üzerinde ızgara yaparken tel ızgarayı mutlaka yağlayınız.



Turbo fırın konumu:

Bu konumda turbo rezistansı ve turbo fanını çalıştırarak aşağıdaki fonksiyonları gerçekleştirebilirsiniz.

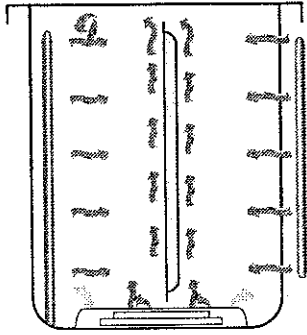
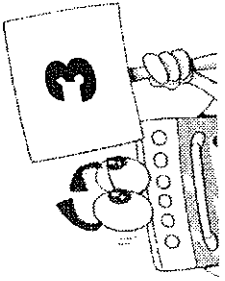
☛ Kokularını birbirine karıştırmadan, pişirme sıcaklıkları birbirine yakın veya aynı olan, 2 veya 3 çeşit yemeği aynı anda pişirerek enerji tasarrufu sağlar. Fırın arka duvarındaki rezistansın yanmasıyla oluşan sıcak hava ile birlikte, koku



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.)

☛ Turbo konumunda, üç tepsi ile yapılan bökrek ve benzeri hamur işlerinde, tepsi aralarındaki boşluğun kapanmasını önlemek için, hamuru delerek kabarmasını önleyiniz.

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



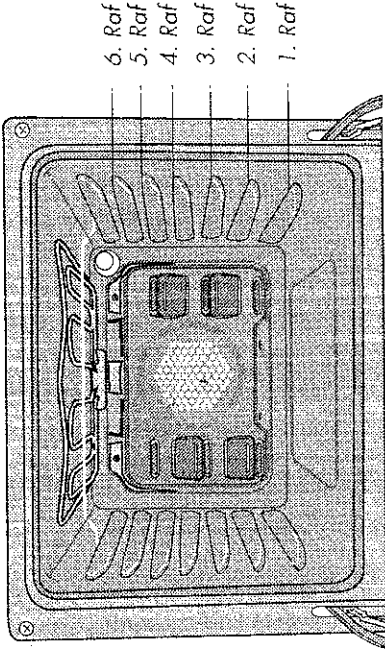
Fan destekli fırın konumu:

- 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 konumlarda tek tepsi ile pişirme yapınız.**

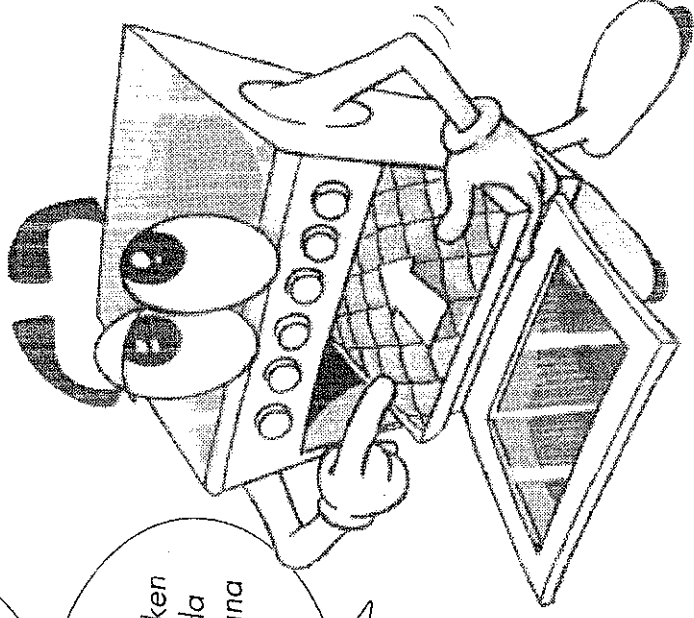
- Bu konumu yemeğinizin üstünün daha iyi kızarması için kullanabilirsiniz.

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

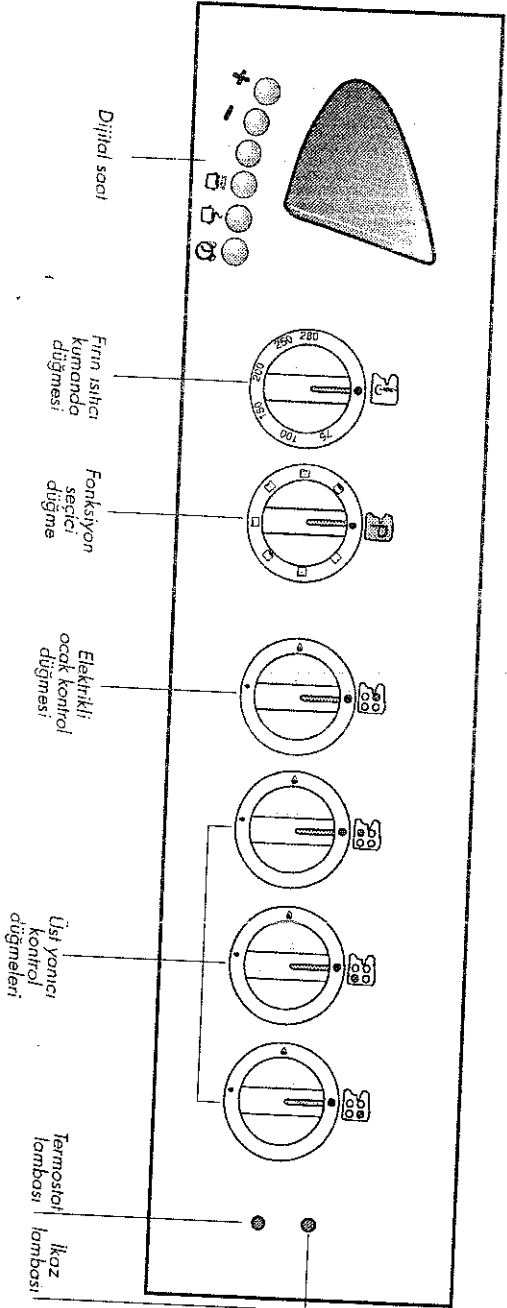
Tepsileri fırın içine yerleştirirken önden bakıldığında aynı hızda olmasına dikkat ediniz.



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



4. Bölüm: Kontrol panosunun tanıtımı ve ocakların kullanılması



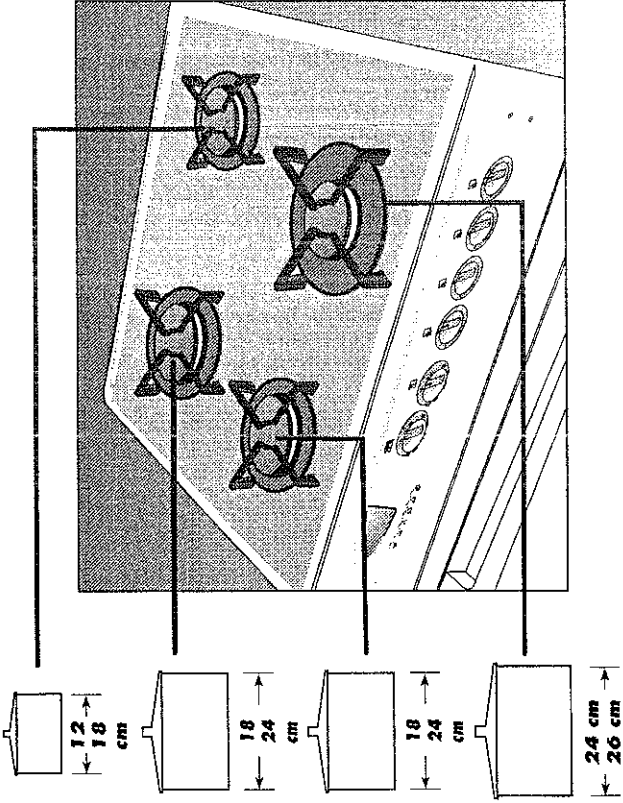
İkaz lambası
(kırmızı): Fırın
kısmının çalışır
durumda
olduğunu gösterir.

**Termostat
lambası (sarı):**
Fırın içindeki
sıcaklık,
ayarladığınız
değere
ulaştığında
termostat devreyi
keser ve lamba
söner. Sıcaklık
ayarlanan
değerin altına
düşüğünde
termostat tekrar
devreye girer ve
lamba yanar.

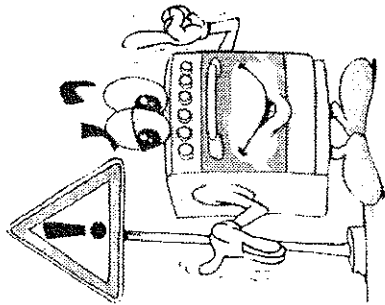


Gaz kesici emniyet terfibatı

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 terfibatı kullanılmıştır. Dügmeyi **ileriye doğru** bastırarak saat dönüş yönünün tersine çeviriniz. Bu durumda peş peşe otomatik ateşleme yapılmaktadır. Yanına gerçekleştikten sonra, düğme dayandığı noktaya kadar ileri doğru bastırılarak yaklaşık 3 - 5 sn. basılı konumda tutulduğunda termik eleman ocak ateşini hissederek devreye girer ve gaz yolunu açar. Sıvı taşması ve benzeri nedenlerle olabilecek sönmelerde, kısa bir süre gaz çıkmakta ve ardından sistem kendi kendini kapatmaktadır.

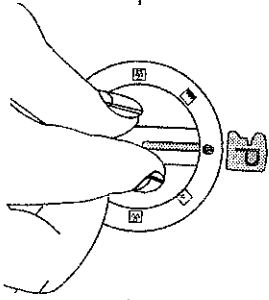


Gazlı ocaklardan en fazla verimi elde etmek için ocakların üzerine koyacağınız tencere ölçülerine ve tencerelerin düz tabanlı olmasına dikkat ediniz. İç bükey ve dış bükey tabanlı tencereler kullanmayınız. Yukarıdaki şekilde belirtilen çaptaki tencereleri kullanınız.



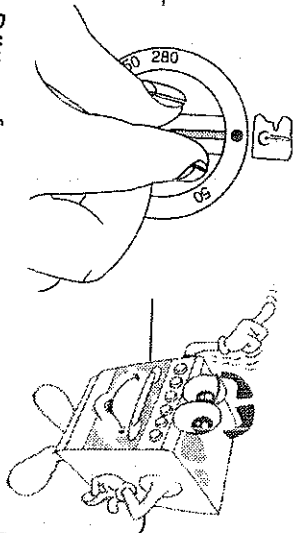
5. Bölüm: Fırın kısmının kullanılması

Fonksiyon seçici düğme



Fırının fonksiyonlarını seçmenizi ve kontrol etmenizi sağlar. Fonksiyonlar ve kademeleri yanda açıklanmıştır. Kademeleri çalıştırmak için **"fonksiyon seçici"** düğme ile birlikte (☞ kademe hariç) **"fırın ısıtıcı kumanda"** düğmesini de seçeceğinize bir sıcaklık değerine getiriniz ve gerektir.

Fırın ısıtıcı kumanda düğmesi



Düğme fırın sıcaklığını ayarlayan termostadı kontrol etmektedir. **"Fonksiyon seçici"** düğme ile birlikte kullanılır. Fırın içindeki sıcaklık termostat aracılığıyla algılanır. Fırının içindeki sıcaklık, ayarladığınız değere geldiğinde termostat devreyi keser ve termostat ışığı söner. Sıcaklık, ayarlanan değer in altına düştüğünde, termostat tekrar devreye girer ve termostat ışığı yanar. Böylece pişirme süresi boyunca ayarlanan sıcaklık değeri korunmuş olur.

- Fırınınız 7 fonksiyonludur.
 - Pişireceğiniz yemek cinsleri
 - Termostat konumları
 - Raf konumları ve
 - Tavsiye edilen pişirme süreleri
 - Pişirme tablosunda verilmiştir.
 - **"Fonksiyon seçici"** düğme ile istenilen kademeyi seçiniz.
 - **"Fırın ısıtıcı kumanda"** düğmesini sağa doğru çeviriniz. Lambalar ve seçtiğiniz kademeye bağlı olarak rezistanslar veya fan devreye girer.
 - **10 dakika ön ısıtma** yapınız. Ön ısıtma sonunda pişirmek istediğiniz yiyeceği fırına yerleştiriniz.
 - Pişirme işlemi sonunda fırınınızın **"ısıtıcı kumanda"** düğmesini ve **"fonksiyon seçici"** düğmeyi **"0"** konumuna getirerek pişirme işlemi ni durdurunuz.
- Saatli fırına sahip iseniz;** Saat kullanma açıklamasına bakınız.

Fonksiyon seçici düğme kademeleri



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.



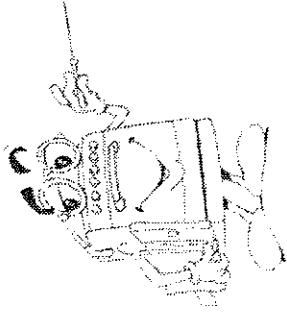
Fırınınız, termostat ve ikaz lambaları ile fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer.



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



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



Piştirme Tablosu

Yemekler	Turbo			Alt ısıtıcı + Pervane			Alt + üst ısıtıcı			Alt + üst ısıtıcı + perv.			Üst ısıtıcı + pervane			Izgara	
	Term. konu, °C	Piştirme süresi (1 tepsi)	Piştirme süresi (3 tepsi)	Term. konu, °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu, °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu, °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu, °C	Raf konu.	Piştir. süresi dk.	Term. konu, °C	Raf konu.
Yos pasta	150-170	20-25	25-35				175	2-3	25-35								
Üzümli pasta	150-170	25-35					175	2-3	20-30								
Elmalı pasta	150-170	25-35					175	2-3	20-25								
Meyvalı turta	150-170	20-30					175	2-3	20-30								
Hafif pasta	150-160	15-20	20-25				175	2-3	20-30								
Sekerli kurabiye	150-170	25-35	30-40				175	2-3	30-35								
Çörek	140-150	25-35	40-60				200	2-3	30-40	200	4	25-35					
Börek	170-190	30-40	50-60				190	2-3	25-35	200	4	25-35					
Kek (Kalıplı)	150-175	25-35					175	2	40-50	175	4	25-35					
Bisküvi	100-130	25-35	35-45														
Kuzu eti	225	35-45	45-50				225	4	25	225	4	25-35 (1)	175	4-3	10-20	260	4-5
Kuzu pizozla																	
Siğir eti	250	50-60					250	4	50-60				175	4-3	15-25	260	4-5
Dana pizozla																	
Dana biftek																	
Koyun eti	240	40-45	50-55				225	4	15	200-225	4	20 (1)	175	4-3	10-15	260	4-5
Koyun pizozla							240	4	30-40								
Dana eti	250	40-50	50-60				250	4	40-50	250	4	35-40	175	2-3	50 (1)	260	4-5
Dana kızartma	225	35-45					225	4	45	225	4	30-40	175	2-3	20-25 (1)		
Tavuk	175-200	35-45	45-50				175	2-3	35-45	175-200	4	30 (1)					
Pilav (parçalı)	200-210	35-45	40-45				200	4	30-35								
Balklar	200	20-30	30-35				200	4	30-40				175	2-3	25-35		
Hindi (haşlanmış)	210	30-35	45				210	4	35-45	200	4	35-45					
Makarna (fırında)	210	35-40	50-60				210	4	20-30								
Talaş böreği	160-180	20-30	25-40				175	3	35-45	175	4	20-30					
Yulka böreği	160-180	30-40	40-50				190	2-3	30-40	190	4	35-45					

-Tablodaki değerler laboratuvarlarımızda elde edilen sonuçlardır.

-Piştirme ve kullanım alışkanlıklarınıza bağlı olarak, ağız tadınıza uygun değişik lezzetler bulabilirsiniz.

-Kek pişirmeyi kalıpla yapmanız daha iyi sonuç verir.

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

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

-Açık renkli, ısıyı yansıtan veya kötü ileten kapları hamur işlerini pişirmede kullanmayınız. Fırın tepsi en uygun olmaktadır.

Raf konumları (turbo konumu)

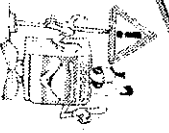
3 tepsi için : 2 - 4 - 6

2 tepsi için : 4 - 6

1 tepsi için : 4

(1) 500 gr. pişirmeye uygun

(2) Kalınlığa bağlı



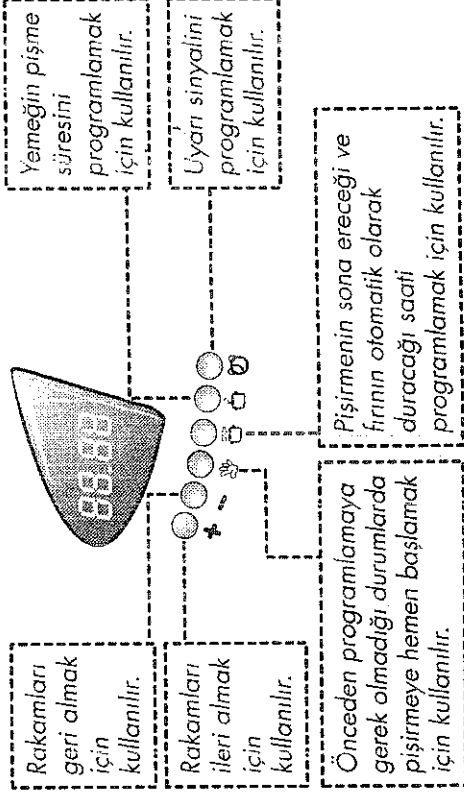
Elektronik saatin ayarlanması

Fırınıızı kullanmaya başlamadan önce saatinizi ayarlamamız gerekmektedir. Aksi takdirde fırınıız çalışmaz.


Rezistansa elektrik akımı saat üzerinden gelmektedir.
Rezistansın devreye sokulabilmesi için, saatin muftlaka ayarlanmış olması gerekir.


Fırınıızdaki 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.)

(saatli modeller)

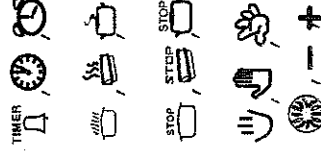


AUTO : Sürekli yanarsa fırının programlanmış olduğunu gösterir.

 : Sürekli yanarsa fırının çalışmakta olduğunu gösterir.


 : Sürekli yanarsa uyarı için programlanmış olduğunu gösterir.

Saat üzerinde olabilecek figürler



Fırınıızın saatinizi;

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) sönmektedir. Bu bir arıza değildir.

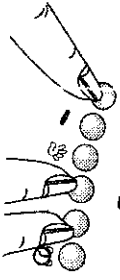
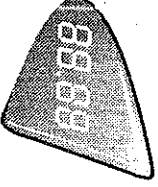
Pişirme süresini veya pişirmenin bitiş süresini görmek istediğinizde, ilgili  tuşlarına basınız. Bastıktan 5 saniye sonra ekranda yine günün saati görünür.

Saatli ürünlerde

Fırının çalıştırılması elektronik saat ve "fırın ısıtıcı kumanda" düğmesi yardımıyla yapılır.

- 3 çeşit pişirme işlemi mevcuttur.
- Manuel
 - Yarı otomatik
 - Tam otomatik
- Öncelikle saatli günün saatine ayarlamak gerekir.

Bu işlemi yapabilmek için:



- 1.** Bir elinizle "STOP", " " tuşlarına aynı anda basarken diğer elinizle "—" veya "+ " tuşuna basarak günün saatini ayarlayınız.
- "—" " " "+" tuşları ile birer birer ilerleme yapılabildiği gibi sürekli basılı tutulursa hızlı bir şekilde ilerler.

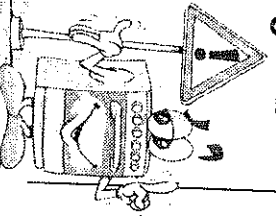


2. Elinizi çektiğiniz andan itibaren

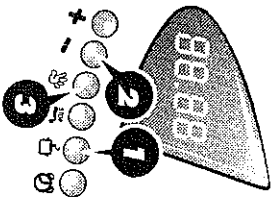
saatiniz ve aynı anda da fırınınız manuel olarak çalışmaya başlar. Fırınınızın çalışmasını istemiyorsanız "fırın ısıtıcı kontrol" düğmesinin kapalı olması gerekir. Eğer daha önceden tam ya da yarı otomatik program yapılmışsa, programı bazmadan saat ayarı yapılamaz. (Bakınız saatin sıfırlaması)

Programsız pişirme (Hemen pişirme)

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



Dikkati:
Program sıfırlanmadan tekrar programlama yapılamaz.

Programı sıfırlamak için

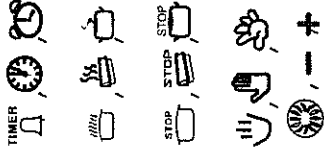
- 1 " " tuşuna basıp
- 2 "—" tuşuna basarak rakamları sıfırlayınız ve
- 3 " " tuşuna basınız.

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

Yarı otomatik programlama yapılması

Saat üzerinde olabilecek figürler



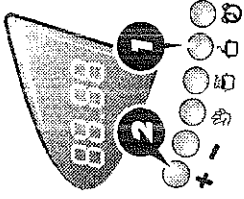
Fırının pişirmeye hemen başlayıp belirlediğiniz süre sonunda otomatik olarak durmasıdır.

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

1. "Fırın ısıtıcı kumanda" ve **"Fonksiyon seçici"**

düğmesini pişirme tablosunda gösterilen konuma getiriniz.

Yemeğinizi fırına yerleştirdikten sonra;



3. Ayarladığınız pişirme süresi sonunda fırınınız ve saat alarm verir. Bu sırada AUTO yazısı göstergede yanıp sönerek sinyal verecek, " " işaretini de silinecektir.

Alarm sesini durdurmak için " " STOP " ve " " tuşlarından herhangi birine basınız.

2. " " tuşuna basarken aynı anda " + " tuşuna basarak pişirme tablosundan seçeceğiniz pişirme süresini ayarlayınız. Göstergede devamlı AUTO yazısı ve " " işaretini belirleyecektir.

○ andan itibaren saatiniz geri saymaya başlamıştır. Fırının çalışması sırasında " " tuşuna basarak kalan süreyi görebilirsiniz. Bu tuşa bastıktan 5 sn. sonra tekrar günün saati görünür.

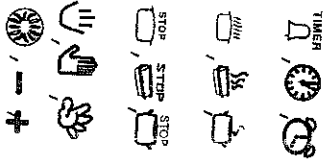
4. "Fırın ısıtıcı kumanda" ve **"Fonksiyon seçici"** düğmelerini kapalı konuma getiriniz.

5. Göstergedeki AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu hafızadaki program silinmemiş demektir.

Bu programı silmek için " " tuşuna basınız.

Otomatik Programlama Yapılması

Saat üzerinde
olabilecek figürler



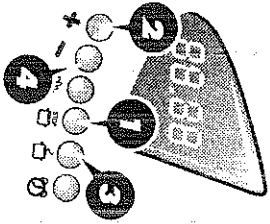
Pişirmenin bileceği saati ve pişirme süresini de daha önceden programlamak demektir.

Programlama yapmadan önce günün saatinin ayarlanmış olmasına dikkat ediniz. Yemeğinizi fırına yerleştirdikten sonra;

1. Fırınınızın "fırın ısıtıcı kumanda" ve

Fonksiyon seçici

düğmesini kılavuzunuzda pişirme tablosunda belirtilen konuma getiriniz.



2. 1 "STOP" tuşuna basarken
2 " + " tuşuna basarak pişirme işleminin önce **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 " " tuşlarından herhangi birine basınız.

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

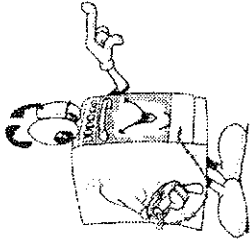
5. Göstergedeki AUTO yazısı hala yanıp sönmeye devam edecektir. Bu hatıradaki program silinmemiş demektir. Bu programı silmek için " " tuşuna basınız.

Elektrik kesilmesi halinde program iptal olur. Yeniden programlama yapınız.

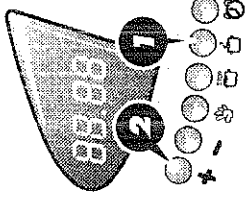
Fırının çalışması sırasında isterseniz pişirme süresini veya pişirmenin bitiş süresini değiştirebilirsiniz. (Bakınız programlanan sürenin sonradan değiştirilmesi)

Programlanan sürenin sonradan değiştirilmesi

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



Saat üzerinde olabilecek figürler



Pişirme süresini değiştirmek için:

1. " " tuşuna bastığınızda ekranda pişirme süresi görülür.

2. " + " veya " - " tuşuna basarak yeni süreyi ayarlayınız.

Fırının çalışmasını yarıda kesmek (durdurmak) için;

" " tuşuna basarken " " tuşu ile sıfırlayınız.

Pişirme durup saat sinyali vermeye başlayacaktır. Sinyali sesini durdurmak için " " , " " , " " tuşlarından herhangi birine basınız.

Uyarı programının değişik amaçlı kullanılması

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

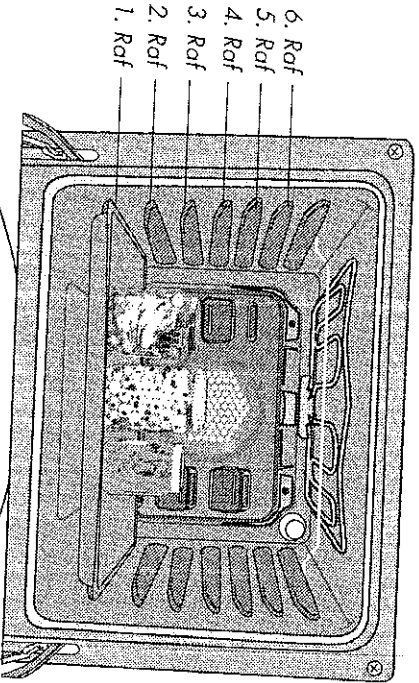
1. "Uyarı için programlama ()"

tuşuna basarken aynı anda " + " tuşuna basarak uyarılmak istediğiniz süreyi ayarlayınız. (Örn. 30 dak.) Göstergede " " işareti belirecektir.

2. Saatiniz istediğiniz süre sonunda size alarm verir.

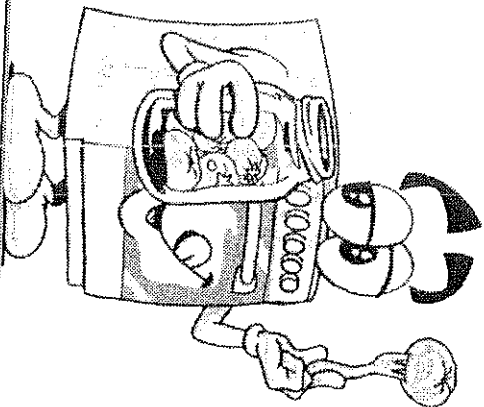
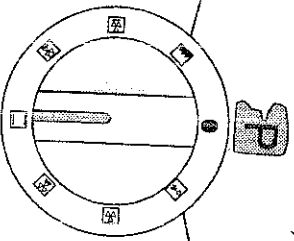
3. Alarmı durdurmak için (), (), (), () tuşlarından herhangi birine basınız.

Sterilize (konserve) yapılması



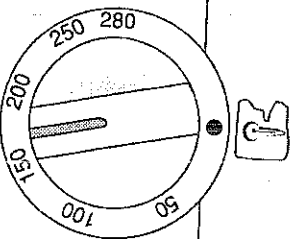
Bu işlem için önce:

Birinci rafa tepsiyi koyunuz. Tepsiye yaklaşık 80°C'de 1/2 litre su koyunuz. Kavanozların birbirine temas etmemesine dikkat ediniz. Fırınınızın kapağını kapatınız. Fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "P" konumuna getiriniz. Sonra;



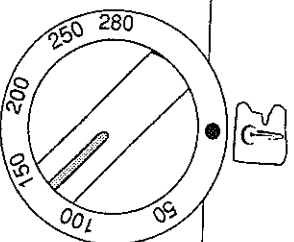
Meyveleri sterilize etmek için:

"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:

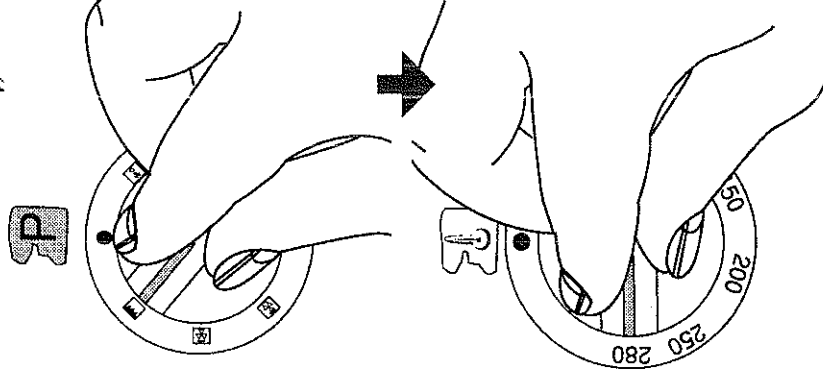
"Fırın ısıtıcı kumanda" düğmesini 100-150°C arasına getiriniz. 80-90 dakika sonra fırınınızın "fonksiyon seçici" düğmesini "0" konumuna getiriniz. 30 dakika sonra fırından çıkarınız.



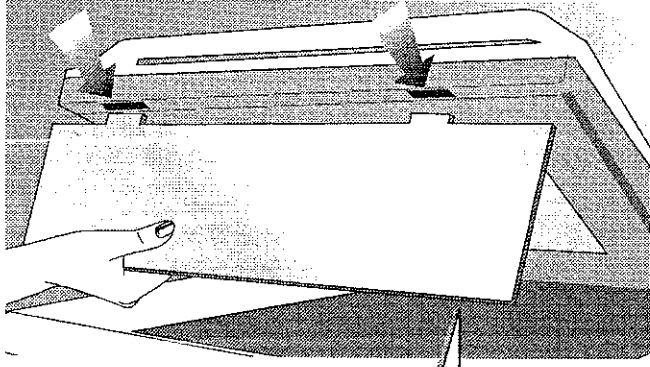
Izgara yapılması

Firininizin
"fonksiyon seçici"
düğmesini "☐" 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
firininizin kapağını yarı
açık tutunuz.



Kontrol panosu
üzerindeki düğmelerin
ısıtmasını önlemek için,
düğme koruma
sacını takınız.
Firininizin alt kapağını
açınız. (Düğme koruma
sacını firininizin alt
bölmesinde
bulacaksınız.) Bu sac
kullanılmadığı zaman
oluşacak hasarlardan
firmanız sorumlu
olmayacaktır.



Izgara yaparken çocukları
fırından uzak tutunuz.
Kapak açık iken
çocukların kapak üzerine
oturmasını engelleyiniz.

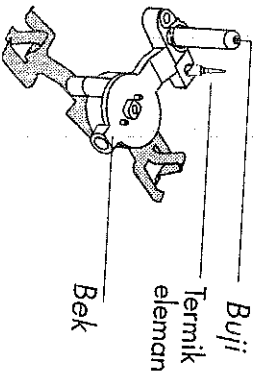
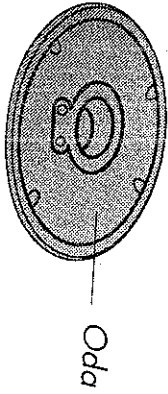
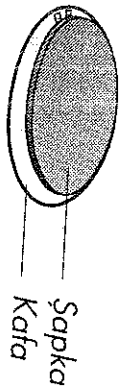


6. Bölüm: Bakım ve temizlik

1. Temizliğe başlamadan önce fişi prizden çıkarınız.
2. Ürünü zü temizlerken kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya boyalı yüzeyleri çizilecek 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. 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 kafalarını kaldırınız.
- Cam bek tablalarını sabunlu bez ile silip temizleyiniz. Gazlı ocakların kafa ve şapkaları ile tencere taşıyıcılarını sabunlu su ile yıkayıp durulayınız.
- Ürünü zü dökülen yağ, limon gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi gerekir.



- Kullanacağınız temizlik malzemelerinin emaye veya paslanmaz yüzeyi çizilecek parçıklar ve parçalar içermemesine dikkat ediniz. **Krem veya sıvı temizleyicileri kullanınız.** Toz ve deterjan niteliğindeki mekanik temizleyiciler ile, camasır suyu niteliğindeki temizlik maddelerini kullanmayınız. **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.



Cam yüzey:

- Temizlik sırasında fişi prizden çekiniz.
- Temizliğe başlamadan önce camın tam olarak soğumasını bekleyiniz.
- Camı temizlemek için, kullanacağınız temizlik malzemelerinin camı çizebilecek partiküller ve parçalar içermemesine dikkat ediniz. **Krem veya sıvı temizleyicileri kullanınız.** Toz ve deterjan niteliğindeki mekanik temizleyiciler ile, çamaşır suyu niteliğindeki temizlik maddelerini kullanmayınız.
- Cam yüzey, üzerinde temizleme maddeleri kalmayacak şekilde soğuk su ile silinmeli ve yumuşak bir bez ile kurulmalıdır.
- Tatlı cinsi (Reçel vb.) yiyecekler döktüğüden hemen sonra, camın soğumasını beklemeden temizlenmelidir.

- Çelik temizleme telleri ve

fırçalama, camın yüzeyine zarar verebilir.

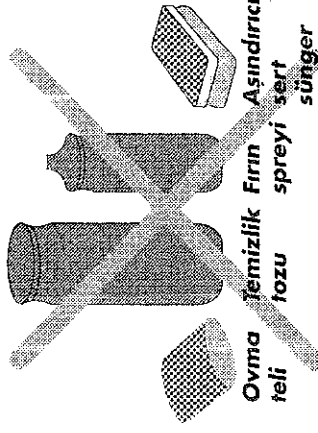
- Cam yüzey üzerinde oluşabilecek tozlanmalar nemli bir bezle silinmelidir.

- Cam yüzey, yeterli özen

gösterilmesi durumunda size uzun yıllar hizmet edecektir.

- Cam çerçevesindeki boyalı yüzeyi sabunlu ya da deterjanlı su ile temizleyiniz, partikül içeren temizleyiciler kullanmayınız.

Ocağınızı
temizlemek için
aşağıdaki
malzemeleri
kullanmayınız.

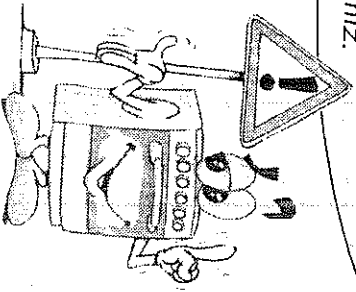


Fırınınızın içinin temizlenmesi

Fırınıızı her kullanımdan 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, kurulaınız. **Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız.** Fırın içini ve tepsileri kesinlikle sert fırça, bulaşık teli veya bıçak gibi araçlarla temizlemeyiniz. Piyasadan temin edebileceğiniz özel temizleyicileri üzerindeki **uyarılara dikkat** ederek kullanabilirsiniz.

Aynalı (Flotal) camların temizlenmesi

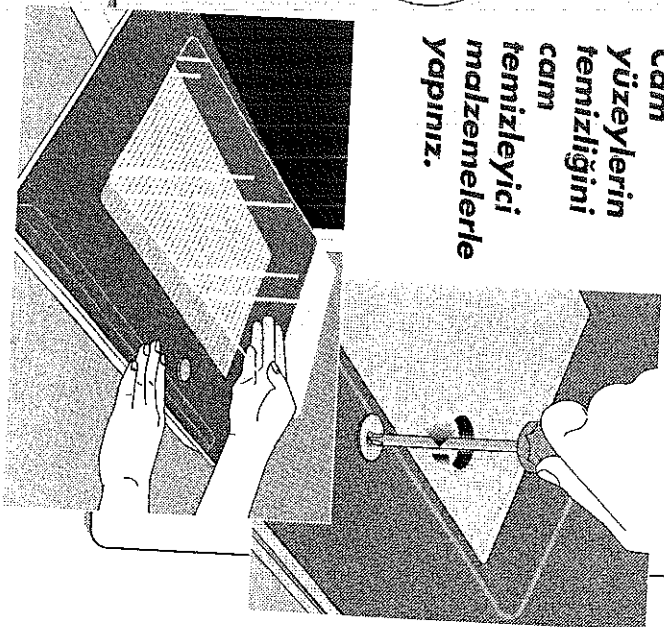
Aynalı (flotal) camlı ürünlerde; cam üzerinde yemek artıkları kurursa zor temizlenir. Her kullanımdan sonra temizlemeye özen gösteriniz. Leke kalmaması için, deterjanlı temizleyip duruladıktan sonra cam temizleyici bir malzeme (cam-sil vb.) sürerek kurulaınız.



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 durulaınız. Kuruladıktan sonra contayı düzeliip 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.

7. Bölüm: Nakliye ile ilgili bilgiler

• Nakliye ihtiyacınız olursa;

Orijinal kutusunu saklayınız.
Orijinal kutusuyla taşıyınız. Kutu
üzerindeki taşıma işaretlerine
uyunuz.

Gazlı ocak, şapka ve kafalarını
ve tencere taşıyıcıları bek tablasına
bantlayınız. Üst kapak ile pişirme
tablası arasına kağıt yerleştirerek
üst kapağı kapatıp fırının yan
yüzeylerine bantlayınız.

Fırınınız içindeki

tel ızgara ve tepsilerin nakliye sırasında
fırın kapağına zarar vermemesi için
fırın ön kapağı iç camı üzerine tepsilere
denk gelecek şekilde 1 - 1,5 cm.
kalınlığında mukawa veya kağıt
bantlayınız. Fırın kapağını ve alt
kapağı da yan duvarlara
bantlayınız.

• Orijinal kutusu yok ise;

fırın dış yüzeylerine (camlı
ve boyalı yüzeyler)
gelebilecek darbelerle karşı
önlem alınız.

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

