

ARÇELİK

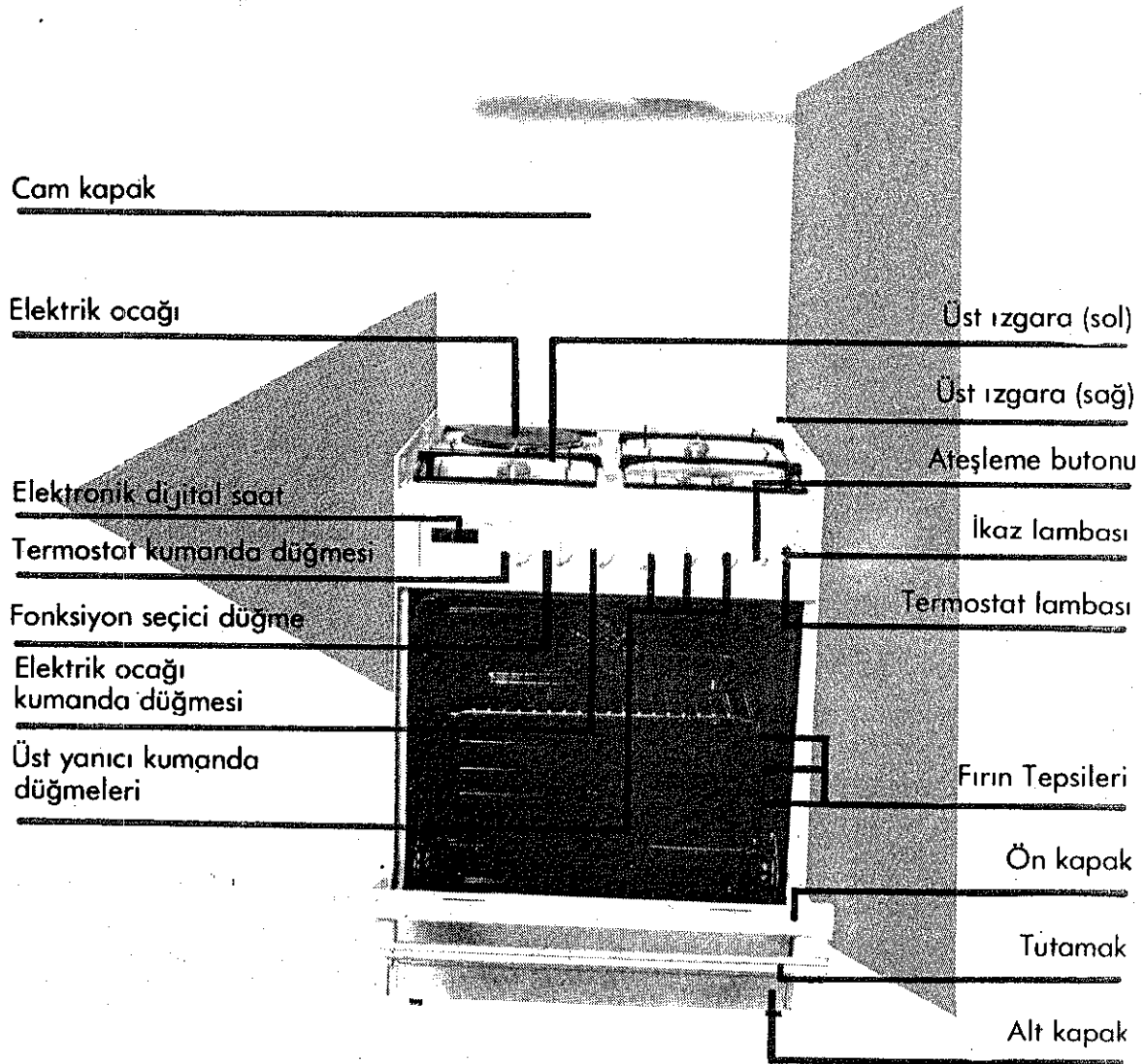
ARF 173 B/ARF 173 K

ROMATİK FIRIN

M A K İ L A V U Z U

Elektronik Fırın

- 600 mm
600 mm
850 mm
446 mm
400 mm
320 mm
57 dm³
27 dm³
53 kg
- (rüt)
- 3200 kcal/h
1650 kcal/h
1150 kcal/h
220 V, 50 Hz
1500 W
1300 W
1100/2500 W
2600 W
38 W
2800 devir/dak.
15 W, 220 V
4153 W
- Elektrikli,
üst yanıcılarda otomatik
- Musluklarda
kilitleme tertibatı
- Elektronik dijital saatle
programlı ve programsız
yapılabilir.
- Elektrikli, 42-280 °C
sıcaklık ayarı





SAYIN ARÇELİK DOSTU,

Modern tesislerde imal edilmiş ve titiz bir kalite kontrolundan geçirilmiş olan fırınınızı en verimli şekilde kullanmanızda size yardımcı olmak için, bu kılavuzu takdim ediyoruz. Cihazınızı kullanmaya başlamadan önce bu kılavuzun tamamını okumanızı bilhassa tavsiye ederiz.

Yapılacak işler

Kullanılmadan önce şu hususlara dikkat etmeniz gerekmektedir.

Çalışma voltajı 220 voltur.

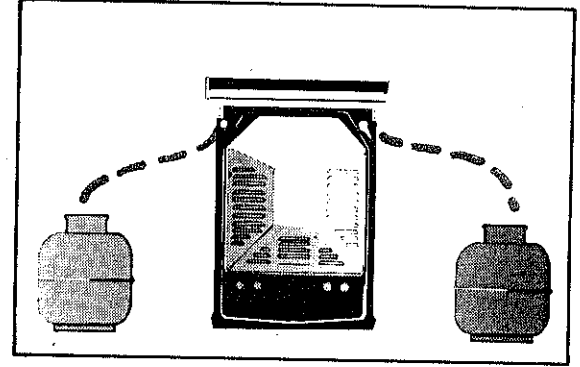
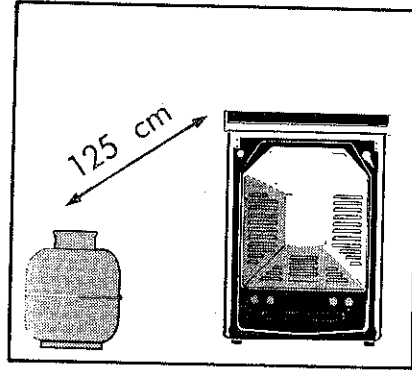
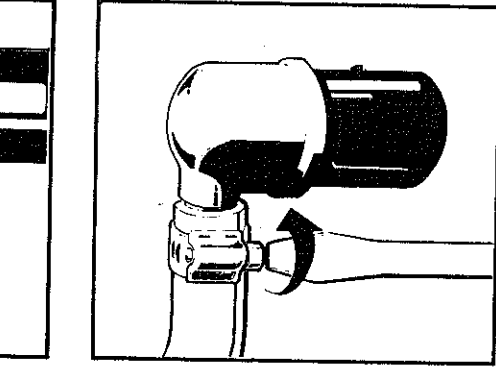
Çalışma gücü 19 A (en fazla) çeker. Bu yüzden fırın bağlantı tesisatınız uygun değilse, 20 A'ye uygun hale getiriniz.

1 adet sıva üstü şalter verilmektedir. Bunu şebeke ile fırın arasına monte ediniz.

Kullanacağınız kablo 3x2,5 mm² olmalıdır.

**KULLANIM TALİMATISINI MUHAKKAK EHLİYETLİ BİR ELEKTRİKÇİYE BAĞLATINIZ,
KULLANMA TALİMATLARA UYULMADAN KULLANMA HALİNDE DOĞACAK
ZARARDAN MÜESSESEMİZ SORUMLU TUTULAMAZ.**

LT **20 AMP**

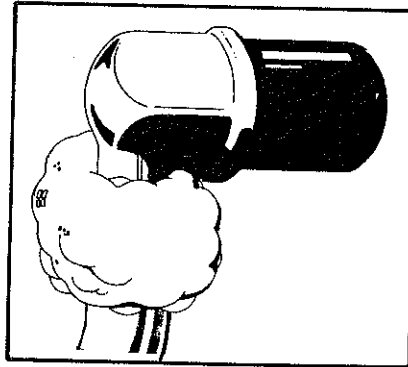
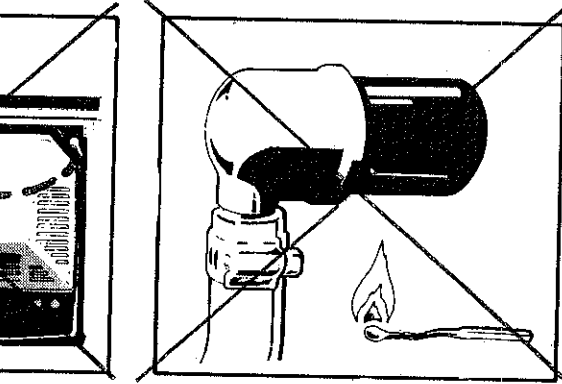


nu kaynar suda bir dakika tutarak
a, fırının bağlantı yerine sonuna
çesini tornavida ile iyice sıkınız.
için de aynı işlemi yaptıktan
ice takıp kelepçesini bir tornavida

● Fırınınızı tüp ya da hava-
gazı musluğuna, en kısa ve
sızdırmayacak biçimde bağ-
latınız. Kullanılacak plastik
hortum, emniyetiniz için 125
cm'den uzun olmamalıdır.

● Tüpün duruş yerine göre,
hortum ucuyla körtapanın yerleri
değiştirilebilir.

● Cihazınızı LPG gazında TSE mar-
kallı 300 mm SS çıkış basıncında
dedantörle kullanınız.



rik kor-
bölüm-
arkasın-

● Kesinlikle kibritle kontrol yapmayınız, çok tehlike-
lidir. Fırının düğmeleri kapalıyken hortum ve bağlantılar da gaz kaçağı olup olmadığını kontrol ediniz.

● Bunun için hortumun denemek istediğiniz kısmına sabun köpürtülerek sürünüz, gaz kaçağı var ise sabunlanan kısımda köpürme olacaktır.

● Fırınız LPG gazına ayarlıdır. Havagazı veya tabii gaza ayarlamak için yetkili servise müracaat ediniz. Havagazı ile çalışma basıncının 80 mm SS, tabii gaz ile çalışma basıncının 200 mm SS olması gerekir.

manda düğmeleri

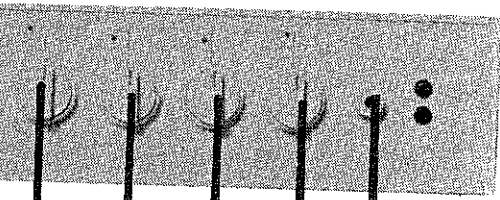
3

Kapalı



nda eden
rtibatlıdır.
az geçişi
stirip sola

SU



Ateşleme butonu

Üst yanıcı kumanda düğmeleri

Elektrik ocağı kumanda düğmesi

ksiyon seçici düğme

kumanda düğmesi



Bek tablası

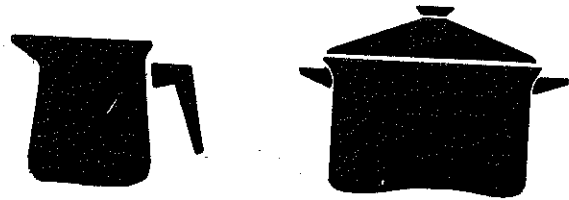
Elektrik ocağı

Normal bek II

Normal bek I

Büyük bek

Buji



Üst yanıcılardan maksimum verim elde etmek için

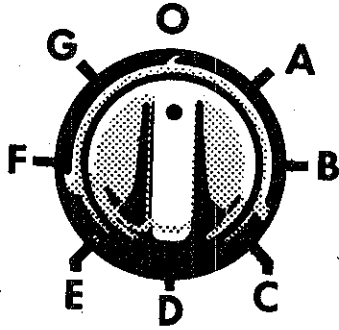
- Normal bek II'de 12-18 cm arası çaptaki tencereler,
- Normal bek I'de 18-24 cm arası çaptaki tencereler,
- Büyük bek'de 24-28 cm arası çaptaki tencereler kullanılması tavsiye edilir.

Fırın kumanda düğmeleri

Asındaki fırın sıcaklığını ayarlamakta kullanılır.



da düğmesi



Fonksiyon seçici düğme

Ateşleme butonu

Otomatik ateşlemeyi sağlar. Butona basılıp bırakıldığında, bütün bujiler aynı anda kıvılcım saçar. Bu durumda hangi yanıcıya gaz geliyorsa orada yanma olur. Ateşleme butonu, her basıp bırakmada bütün bujilerde bir çakma meydana getirdiği için devamlı basılı tutma bir yarar sağlamaz. İlk seferde yanma olmazsa, butona tekrar basmak gerekir.

ŞİDAKİ KADEMELERİ ÇALIŞTIRMAK İÇİN FONKSİYON SEÇİCİ DÜĞME İLE BİRLİKTE KUMANDA DÜĞMESİNİ DE PANO ÜZERİNDE SEÇECEĞİNİZ SICAKLIK KONUMUNA AYARLAMAK GEREKİR. AKSİ TAKDİRDE FIRININIZIN FONKSİYONLARI ÇALIŞMAZ.

Fırın lambası, kırmızı ikaz lambası ve fan devreye girer. (çekilen güç 53 W)

Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve turbo ısıtıcısı devreye girer (çekilen güç 2653 W)

Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve fırın alt ısıtıcısı devreye girer (çekilen güç 1353 W)

Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile alt ve üst ısıtıcılar devreye girer (çekilen güç 2415 W)

5. kademedeki E: Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer (çekilen güç 2453 W)

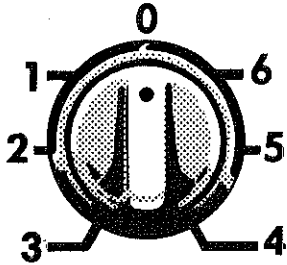
6. kademedeki F: Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve üst ısıtıcı devreye girer (çekilen güç 1153 W)

7. kademedeki G: Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile ızgara ısıtıcısı devreye girer (çekilen güç 2515 W)

ELEKTRİK AKIMI SAAT ÜZERİNDEN GELMEKTEDİR. ISITICILARIN DEVREYE SOKULABİLMESİ İÇİN SAATİN MUHAKKAK AYARLANMASI GEREKİR (Saat kullanma talimatına bakınız).

Kumanda düğmesi

7 kademeli
yapılmak-
sıfırlama
ün 6 ka-
rine kar-
tablo'de



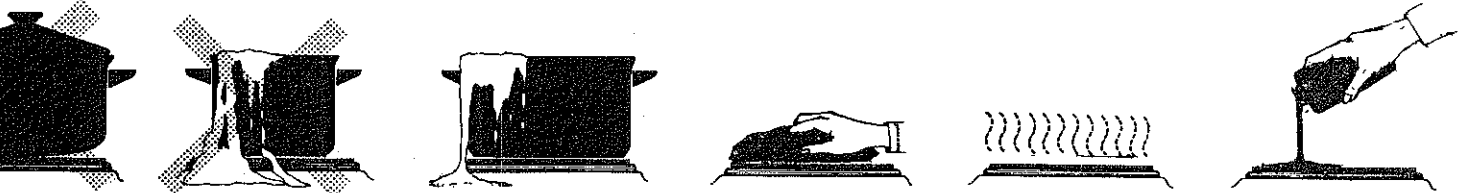
TABLO 1 Pozisyonlara karşı gelen değerler (W)

Düğme pozisyonları	1	2	3	4	5	6
Ocak	135	220	300	850	1150	1500
Tatbikat	Isıt- mak	Düşük sıcak- lıkta pişirmek		Pişirmek-Kızartmak Kaynatmak		

ĞİNİZ SAATE BAĞLI OLUP, PROGRAMLI PİŞİRME VEYA ISITMA YAPABİLİRSİNİZ.

ar için faydalı bilgiler

mı ısıya dayanıklı bir koruyucu madde ile kaplıdır. İlk kullandığınızda;
p sertleştirmek için düğmeyi 3. pozisyona getirerek ocağı 5 dakika kadar ısıtınız.



tabanlı tencereler kullanınız. Mümkünse Şekil'de görüldüğü gibi tabanları içe dönük (iç)
z. Bu şekilde ısı enerjisi maksimum kullanılmış olur.

tencereler kullanılmaması tavsiye edilir.

nlı tencereler kullanınız.

kullanınız. Mümkün olduğu kadar, ocak çapından küçük tencereler kullanmayınız. Küçük
nda; ocak üzerinde taşmalara sebep olabileceği gibi, ocağın verimini de düşürür.

imum verim elde etmek için; 20-24 cm arası çaptaki tencereler kullanılması tavsiye edilir.

ıslak bezle siliniz. Fazla kirlenmişse; deterjanlı su ile iyice temizleyiniz.

ra, üstünün kuruması için birkaç dakika ısıtınız bir süre kullanmayacaksanız; üst kısmını
k ince bir yağ tabakası oluşmasını sağlayınız.

losu

at u	TURBO B		ALT ISITICI + PERVANE C			ALT ISITICI + ÜST ISITICI D			ALT ISITICI+ ÜST IST.+ PERVANE E			ÜST ISITICI + PERVANE F		
	Tepsi konumu	Pişirme süresi Dk.	Termostat konumu °C	Tepsi konumu	Pişirme süresi Dk.	Termostat konumu °C	Tepsi konumu	Pişirme süresi Dk.	Termostat konumu °C	Tepsi konumu	Pişirme süresi Dk.	Termostat konumu °C	Tepsi konumu	Pişirm süres Dk.
	4-6	30				175	4	25-35						
	4-6	35				175	4	20-30	175	4	30-35			
	4-6	30-40				175	4	20-25						
	4-6	30-40				175	4	20-30						
	4-6	30-40				200	4	20-30						
	4-6	35-40				150	4	30-35						
	4-6	30-35	175	2	30-40	200	4	30-40	175	4	25-35			
	2-4-6	40-50	175	2	40-50	200	4	30-40	225-250	4	25-35			
	4-6	50-55	175	2	40-50	175	4	30-40						
	4-6	20-25				175	4	15-25						
	4-6	45-50	175	2-3	40-50	225	4	25	200	4	25-30(1)			
												175	4-3	10-20
	4-6	60				260	4	50 60						
												175	4-3	15-25
						225	4	15	200-225	4	20(1)			
	4-6	50-60				240	4	30-40						
												175	4-3	10-15
	4-6	50	175	2-3	50-60(1)	250	4	40-50	200	4	35-40			
	4	40	175	2-3	40-50(1)	225	4	45	200	4	30-40	175	2-3	50(1)
	4	35-40	175	2-3	35-45	225	4	30	200	4	30(1)	175	2-3	20-25(1)
	4	40-50				225	4	30-35						
	4-6	30-35	175	2-3	35-40	225	4	30-40				175	2-3	25-35
	4	45				250	4	35-45	225	4	35-45			
	4	50-60	175	2-3	50-60	200	4	20-30						
	4	45-50	175	3	35-45	250	4	20-30	250	4	20-30			
	2-4-6	50-60	175	2	45-55	200	4	30-40	250	4	35-45			

MAYALI HAMUR**Malzemesi:**

500 gr. un,

60 gr. margarin,

150 gr. süt (1 su bardağı),

1 çay kaşığı tuz,

12 gr. pakmaya (3/4 dolu çorba kaşığı),

8 gr. toz şeker (1 2/3 tatlı kaşığı),

100 gr. ılık süt (1 çay bardağı),

1 adet yumurta.

Yapılışı: 35-40°C daki sütün içine şeker ilave edilir ve kuru maya bu sıvının içinde karıştırılarak eritilir. Unun ortası bir çukur şeklinde açılır ve bu mayalı sıvı dökülür, ön mayalanma için 10 dakika beklenir. Daha sonra diğer malzemeler ilave edilir ve hamur kuru hale gelip kendini kabın kenarından ayırana kadar elle veya mikserle yoğrulur.

Bu arada fırın çalıştırılarak termostat yoğurt konumuna ayarlanır. 5 dakika sonra üzeri bir bezle örtülü hamur fırının alttan 4. rafına (ızgara teli üzerine) konulur. Bu arada hamur yüzeyinin düzgün olmasına çatlaklar olmasına dikkat edilmelidir. Mayalama süresi yaklaşık 20-30 dakikadır. Mayalanma esnasında oluşan gazları dışarı çıkarabilmek için mayalanmanın sonuna doğru hamurun üzerine yumrukla 3-4 kez bastırılmalıdır. Mayalanma işlemi sonunda hamur kabarır, göz göz olur. Mayalanma işleminin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak için hamura parmakla bastırılır, kısa bir süre içinde eski halini alıyorsa mayalanma işlemi tamamlanmamış demektir. Eğer parmak izi aynen kalıyorsa yeterince mayalandığı anlaşılır.

Not:

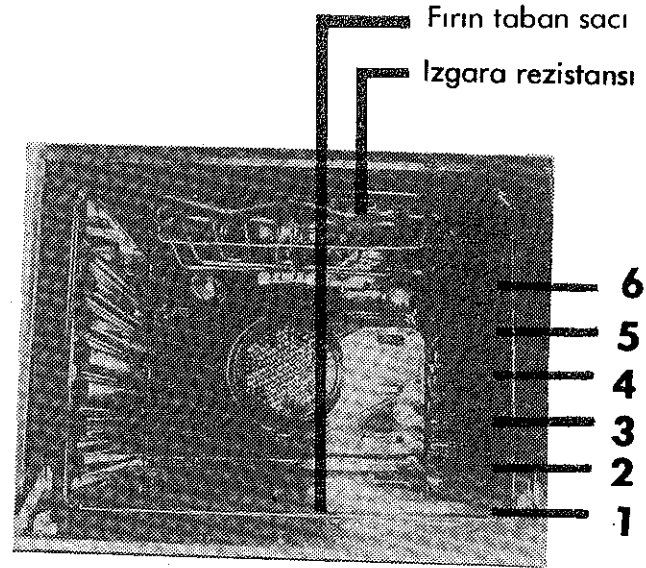
- Programsız pişirmede fırınızdaki 10 dakikalık bir ön ısıtma yapınız. Ön ısıtmadan sonra yukarıda tavsiye edilen pişirme sürelerini alınız.
- Yarı otomatik veya otomatik pişirmede tavsiye edilen pişirme sürelerine 10 dakika ilave ediniz.

● RAF KONUMLARI

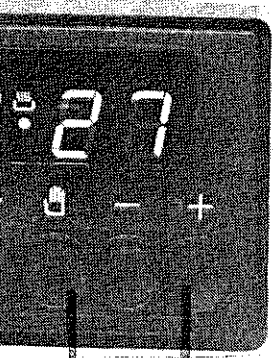
3 Tepsi için : 2-4-6

2 Tepsi için : 4-6

1 Tepsi için : 4



dijital saat



Zaman ayarlama düğmeleri

Manuel ayarlama düğmesi
(programsız pişirme)

Pişirme bitiş süresi ayarlama düğmesi
Pişirme süresi ayarlama düğmesi
Programlama düğmesi



Fırınınız üstündeki elektronik digital saat digital kadranı ile normal bir zaman saati gibi çalışır. Elektrik kesildiğinde saatiniz sıfırlanır. Şebeke frekansının 50 Hz'den az olması halinde saatiniz geri kalır. Bu saatin bir arızası değildir. Böyle durumlarda saatinizi ayarlama düğmesiyle ayarlayınız (saat ayarı talimatına bakınız).


- 0-24 saat arası pişirme süresi ayarlanabilir.
- 0-24 saat arası ayarlanabilen zil alarmı mevcuttur.
- Tam otomatik, yarı otomatik veya programsız (manuel) pişirme yapılabilir.

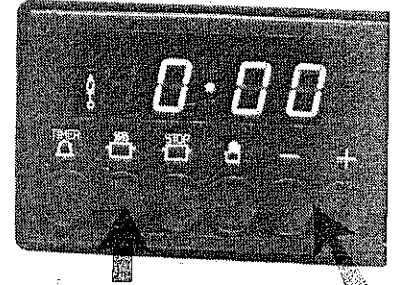
FIRINIÇI REZİSTANSLAR VE ELEKTRİK OCAĞI SAATE BAĞLI OLUP PROGRAMLANABİLİR.

dijital saatin ayarlanması

Saati günün saatine ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapınız:




- ◆ Saatiniz 0-24 saat arası ayarlanabilir.
- ◆  ve  düğmelerinin ikisine birden aynı anda basınız.
- ◆ Parmaklarınızı kaldırmadan (+) veya (-) zaman ayar düğmelerini kullanarak kadran üstünde günün saatini oluşturunuz.
- ◆ Günün saatini ayarladıktan sonra elinizi düğmelerden çekiniz. Saat çalışmaya başlayacaktır.

Otomatik veya yarı otomatik program yapılmışsa, programı sıfırlamadan tekrar saat ayarı yapılamaz. Programı sıfırlamak için  düğmesine basıp zaman ayar düğmelerini, (+) veya (-), kullanarak kadranı sıfırlamanız gerekir.









Pişirme (hemen pişirme)



-  düğmesine basıp zaman ayar düğmelerini, (+) veya (-), kullanarak kadranı sıfırlayınız; sonra  düğmesine basınız. "AUTO" yazısı sönecek ve  işareti devamlı yanacak.
- Elektrik ocağı ve/veya fırın kumanda düğmesini pişirme tablosunda verilen konuma getiriniz.
- Programsız pişirmede saat elektrik devresini kesmez; yemeğin piştiğine kendiniz karar vererek kumanda düğmesini -0- konumuna getirmeniz gerekir.

Programlama

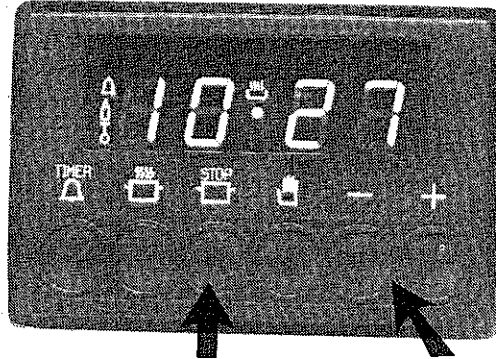


-  düğmesine basarken zaman ayar düğmelerini, (+) veya (-), kullanarak yemeğin cinsine göre kullanma kılavuzundan seçeceğiniz pişirme süresini ayarlayınız. "AUTO" Yazısı ve  işareti devamlı yanacaktır.
- Elektrik ocağı ve/veya fırın kumanda düğmesini kullanma kılavuzunda verilen konuma getiriniz.
- Yemeğiniz hemen pişmeye başlayacak ve verdiğiniz pişirme süresi sonunda elektrik akımı otomatik olarak kesilecek, AUTO yazısı yanıp sönerken sinyal verecek,  işareti sönecektir.
- Pişirme bitiminde saat alarm verecektir. Alarm sesini durdurmak için ,   düğmelerinden birine basınız.

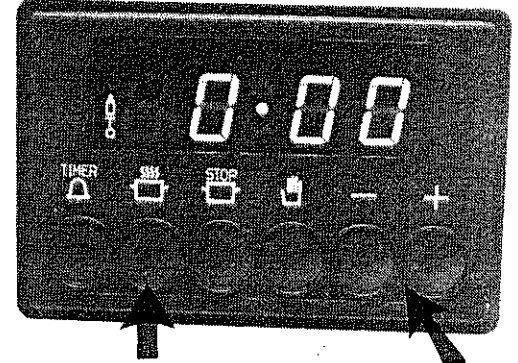
programlama



basınız; "AUTO" yazısı sürekli olarak yanıp duracaktır. "TIMER" ışareti devamlı yanacaktır. Elektrik ocağı ve/veya gaz ocağına verilen konulara göre ayarlanmalıdır.



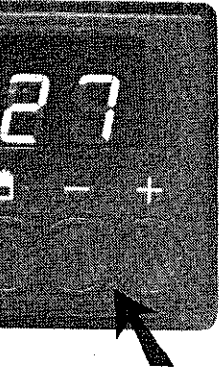
- **STOP** düğmesine basarken zaman ayar düğmelerini, (+) veya (-), kullanarak arzuunuza göre pişirmenin bitiş saatini ayarlayınız. Kadrandaki **STOP** ışareti belirtecek ve "AUTO" yazısı devamlı yanacaktır.



- **STOP** düğmesine basarken aynı anda zaman ayar düğmelerini, (+) veya (-), kullanarak pişirme kılavuzundan seçtiğiniz pişirme süresini ayarlayınız. "AUTO" yazısı devamlı yanacaktır. **STOP** ışareti sönecektir.

sonunda elektrik akımı otomatik olarak kesilecek ve saat alarm vermeye başlayacaktır. Pişirme bitiş saatini günün saatinden sonra 23.59'a kadar ayarlayabilirsiniz.

Alarm uyarı için programlama




- Fırın saatinizi pişirme programı dışında herhangi bir maksat için 0-23.59 saat arasında uyarı için programlayabilirsiniz.

- **TIMER** düğmesine basarken saatin kaç dakika veya saat sonra uyarmasını istiyorsanız zaman ayar düğmelerinden (+) olanına basarak uyarma zamanını ayarlayınız.
- **TIMER** devamlı yanacak, "AUTO" yazısı yanıp sönecektir.
- Saatiniz istediğiniz süre sonunda size alarm verecektir.

programla çalıştırılabilir. Ancak evlerde tesisat yetersizliği gözönünde bulundurularak, aynı arı daha doğru olur.

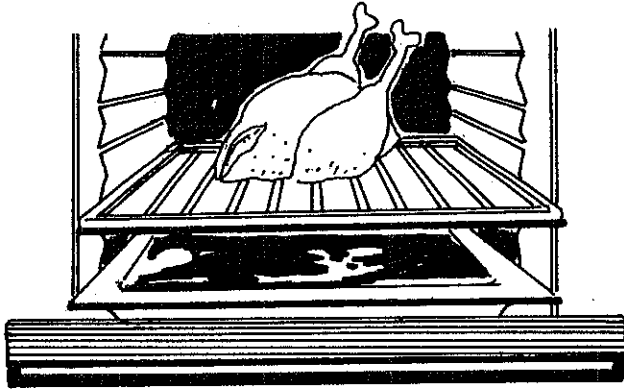
anmışsa; programın başlama anına kadar, ısıtıcılar devreye girmez.

omatik program ayarı yapılmışsa, programı bozmadan saat ayarı yapılamaz.

iyorsanız;  düğmesine basıp zaman ayar düğmelerini (+) veya (-) kullanarak, saati

linde yapılan program kendiliğinden iptal olunur. Yeniden programlama yapınız.

olup termos-
alışmaktadır.
cinsleri, tepsi
at konumları
erilmiştir. (Tec-
ağız tadınıza
bilirsiniz).



ĞIŞIK

munda; koku
rbo ısıtıcısı
te sürüklenir
naya uğrar.
yemek pişiri-
asarrufu ya-
er tarafında
aklık mevcut
süreleri eşit
i tavsiye edi-

● BUZ ÇÖZME:

- Fırınının bir özelliği de, dondurulmuş yiyeceklerin buzunun çözülmesinde kullanılabilmesidir.
- Buzu çözülecek olan yiyecekleri ızgara üzerine koyarak fırında pişireceğiniz konuma yerleştiriniz. Alttaki rafa suyun toplanmasını sağlamak için ikinci tepsiyi koyunuz. Fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini **A** konumuna getiriniz.
- Buzu çözülecek yiyeceği her yanından eşit miktarlarda hava dolaşımını alacak şekilde yerleştiriniz.
- Buzu çözülecek olan yiyeceğinizin kalınlığı az ise, buz çözmeden direkt pişirme yapabilirsiniz; yalnız pişirme süresine 5-10 dakika eklemeniz gerekir.

BAK (KONSERVE

siyi koyunuz
k 80°C 1/2 litre su

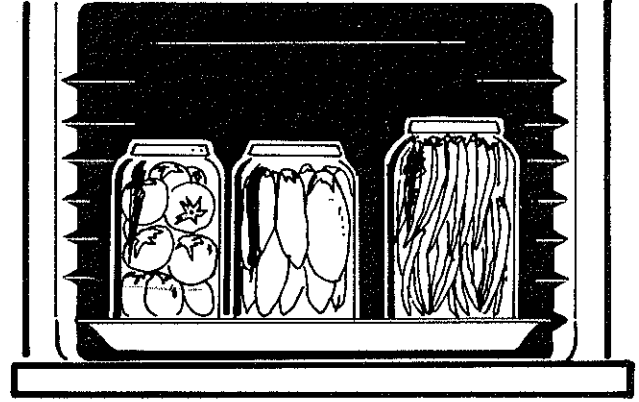
birbirine temas et-
kat ediniz.

apatınız.

manda düğmesini
etiriniz.

ize yapmak için
munu 180°C'a

- ▶ 45 dakika sonra fırın ısıtıcıları ku-
manda düğmesini 0 konumuna
getiriniz, 30 dakika sonra fırından
çıkartınız.
- ▶ Sebzeleri sterilize yapmak için
termostat konumunu 100-150°C
arasına getiriniz, 80-90 dakika
sonra fırın ısıtıcıları kumanda
düğmesini 0 konumuna getiriniz.
30 dakika sonra fırından çıkartınız.



BAK

kumanda düğmesi-
, termostat kuman-
280°C konumuna

onumda iken 5-10
a yapınız.

ğınız malzemenin
maması için ızga-

en, ön ısıtmadan
ğini yarı açık tutu-

rı ısınmasını önle-
ne koruma sacını

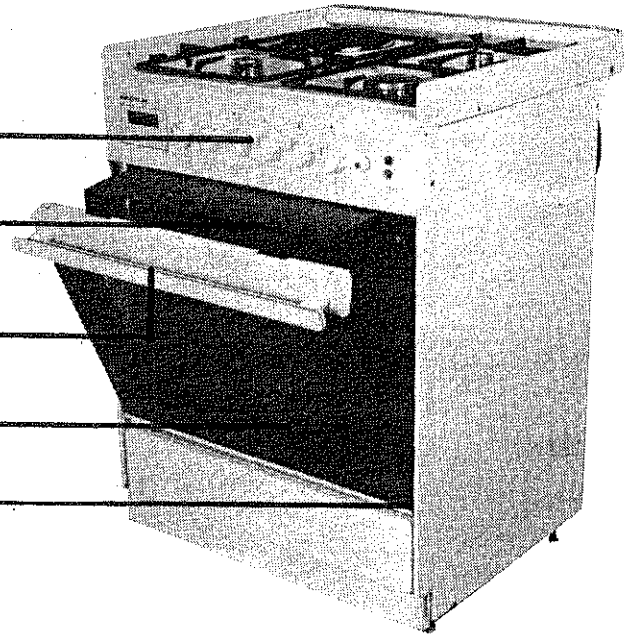
Kumanda panosu

Düğme koruma sacı

Tutamak

Ön kapak

Çerçeve



YOĞURT

3 çorba kaşığı süt tozu, 2.5 çorba kaşığı yoğurt koyunuz. Süt ılıklaşınca içine süt tozunu koyup kaynamaya kadar karıştırınız. Kaynamaya 30 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten indiriniz. Sütü küçük parmağınızın dayanabileceği tutunuz. (Yaklaşık 42°C olan bu sıcaklık mayalama için elverişlidir). Mayalama sıcaklığına bir miktar ayrı bir kaba alıp, içinde mayalama için verilmiş ölçüdeki yoğurdu iyice eziniz. Elde ettiğiniz büyük kaptaki süte ilave edip karıştırınız. Mayalanmış olan bu sütü yoğurt yapacağınız kaba kapatarak fırınınızın 4 üncü rafına yerleştiriniz. Fırın termostatını yoğurt konumuna getiriniz (Yaklaşık 42°C). Yoğurt kabını fırından çıkartıp, kapağını açınız, sarsmadan buzdolabına koyunuz.

YOĞURTU SUZU KOYMADAN)

2.5 çorba kaşığı yoğurt koyunuz. Süt kaynamaya başlayınca, kısık ateşte 45 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten indiriniz. Sütü küçük parmağınızın dayanabileceği sıcaklığa kadar soğutunuz. (Yaklaşık 42°C olan bu sıcaklık mayalama için elverişlidir). Mayalama sıcaklığına soğutulmuş süttten bir miktar ayrı bir kaba alıp, içinde mayalama için verilmiş ölçüdeki yoğurdu iyice eziniz. Elde ettiğiniz karışımı tekrar büyük kaptaki süte ilave edip karıştırınız. Mayalanmış olan bu sütü yoğurt yapacağınız kaba koyup, kapağını kapatarak fırınınızın 4 üncü rafına yerleştiriniz. Fırın termostatını yoğurt konumuna getiriniz (Yaklaşık 42°C). 4 saat sonra yoğurt kabını fırından çıkartınız, kapağını açarak sarsmadan buzdolabına koyunuz.

Yoğurt kabını her kullanımdan sonra cam kaseler ve pastörize süt kullanmanız tavsiye edilir. Süt tozlu yoğurt kabının buzdolabına konulması için pek etkisi olmadan iyi netice elde edilir.

Yoğurt kabını çıkarınız.

Yoğurt kabını fırından çıktıktan sonra başlayınız.

Yoğurt kabının emayeli kısımları sabunlu su ile silip kurulayınız.

Yoğurt kabının iç kısımlar kuruyuncaya kadar fırın kapağını açık bırakınız.

Yoğurt kabını temizleyici gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi tavsiye edilir.

Yoğurt kabını temizleyicilerle yapmayınız.

Yoğurt kabının dış kısımlarını sabunlu su ile yıkayıp kurulayınız. Çıkarılan yanıcı kafa ve şapkalarını yerine yerleştiriniz.

Yoğurt kabını deterjanlı su ile temizleyip kurulayınız.

Yoğurt kabını temizleyici ile cama su damlatmayınız, el sürmeyiniz.

Yoğurt kabını her kullanımdan sonra pano ve beyaz boyalı parçaları sabunlu su ile silip kurulayınız.

Yoğurt kabınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanların ilk kullanımından kaynaklanan bir koku

Yoğurt kabınız için cihazınızı fırın konumunda maksimum güçte 45 dakika çalıştırınız.