



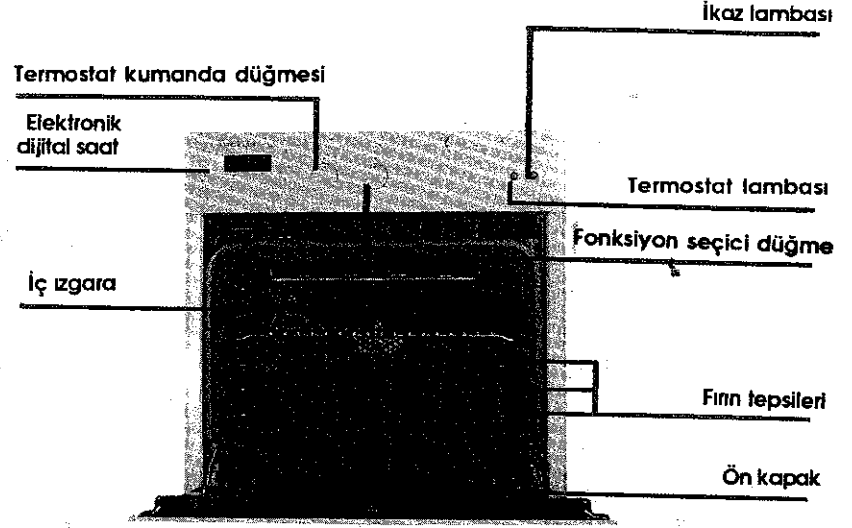
GÖMME **ARF-312 G**
FIRIN

A thick, solid black horizontal bar spanning the width of the page, positioned below the main title.

RF-312 G Ömme Fırın

ÖZELLİKLERİ

İç Genişlik	: 592 mm
İç Derinlik	: 550 mm
İç Yükseklik	: 595 mm
Genişlik	: 449 mm
Derinlik	: 402 mm
Yükseklik	: 290 mm
İçine Giren Ölçüleri	
Genişlik	: 600 mm
Derinlik	: 560 mm
Yükseklik	: 600 mm
İç Hacmi	: 50.5 lt
Net Ağırlık	: 35 kg
Çalışma Gerilimi	: 220 V, 50 Hz
İç Rezistansı	: 1000 W
Çıkış Rezistansı	: 800/2000 W
Çıkış Rezistansı	: 2000 W
Motor Gücü	: 38 W
Motor Devri	: 2800 devir/dak
Isıtma	: 15 W, 220 V
Isıtma Gücü	: 2053 W
Isıtma	: Elektronik dijital saatle programlı ve programsız yapılabilir.
Termostat	: Elektrikli, 42-260 °C arası sıcaklık ayarı





SAYIN ARÇELİK DOSTU,

Modern tesislerde imal edilmiş ve titiz bir kalite kontrolünden 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 ve rica ederiz.

İlk yapılacak işler

Fırınınızı kullanmadan önce şu hususlara dikkat etmeniz gerekmektedir.

- Fırının kullanma voltajı 220 voltur.
- Fırınınızı 10 A'lık priz ve sigorta ile kullanınız. Evinizde yoksa ehliyetli bir elektrikçiye taktırınız.
- Fırınınızın şebeke kablosuna topraklı özel fiş (şuko fiş) monte edilmiştir. Bu fiş, mutlakâ topraklı özel prizle (şuko priz) kullanılmalıdır. Evinizde yoksa, özel topraklı bir prizi ehliyetli bir elektrikçiye, tesisatınıza bağlatınız.
- Elektrik kordonunu fırının ısınan bölümlerinden, özellikle arkasından dolaştırmayınız.

**TOPRAKLAMA YAPILMADAN KULLANMA HALİNDE DOĞACAK ZARARDAN
MÜESSESEMİZ SORUMLU TUTULAMAZ.**

Fırın Isıtıcıları Kumanda Düğmeleri

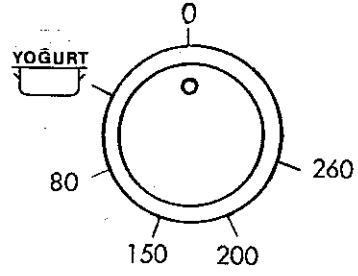
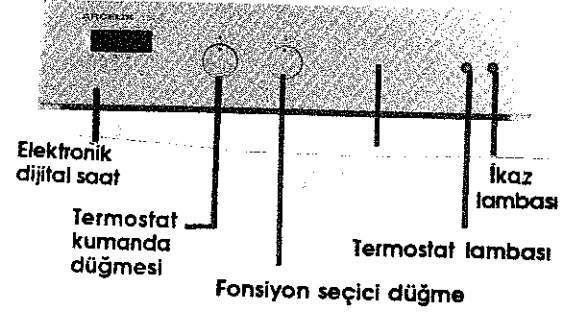
Fırın kumanda düğmeleri normal olarak panoya gömülmüş durumdadır.

Kontrol düğmelerini istenilen konuma getirmek için düğmeyi hafifçe şaret parmağınız ile ileri itiniz. Parmağınızı çektiğinizde düğme panonun dışına doğru gelecektir.

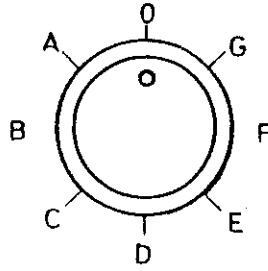
Bu durumdan sonra düğmeyi istediğiniz ayara getirebilirsiniz. Düğmeyi tekrar yerine yerleştirmek için: işaret parmağınız ile iterek düğmeyi ilk durumuna getirip parmağınızı çekiniz.

DİKKAT: Düğmenin pano dışına çıkarılması ve yerine yerleştirilmesi için "0" konumuna getirilmesi gerekir.

Kumanda Panosu



Termostat kumanda düğmesi



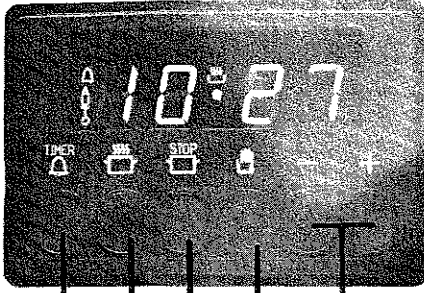
Fonksiyon seçici düğme

AŞAĞIDAKİ KADEMELERİ ÇALIŞTIRMAK İÇİN FONKSİYON SEÇİCİ DÜĞME İLE BİRLİKTE TERMOSTAT KUMANDA DÜĞMESİNİ DE PANO ÜZERİNDE SEÇECEĞİNİZ SICAKLIK KONUMUNA GETİRMENİZ GEREKİR. AKSİ TAKDİRDE FIRININIZ FONKSİYONLARI ÇALIŞMAZ.

1. kademede A : Fırın lambası, kırmızı ikaz lambası ve fan devreye girer. (Çekilen güç 53 W)
2. kademede B : Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve turbo ısıtıcısı devreye girer (Çekilen güç 2053 W)
3. kademede C : Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve fırın alt ısıtıcısı devreye girer (Çekilen güç 1053 W)
4. kademede D : Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile alt ve üst ısıtıcılar devreye girer (Çekilen güç 1815 W)
5. kademede E : Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile fan, alt ve üst ısıtıcılar devreye girer (Çekilen güç 1853 W)
6. kademede F : Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile fan ve üst ısıtıcı devreye girer (Çekilen güç 853 W)
7. kademede G : Fırın, termostat ve ikaz lambaları ile ızgara ısıtıcısı devreye girer (Çekilen güç 2015 W)

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

Elektronik dijital saat



- Zaman ayarlama düğmeleri
- Manuel ayarlama düğmesi
(Programsız pişirme)
- Pişirme bitiş süresi ayarlama düğmesi
- Pişirme süresi ayarlama düğmesi
- Uyarı için programlama düğmesi

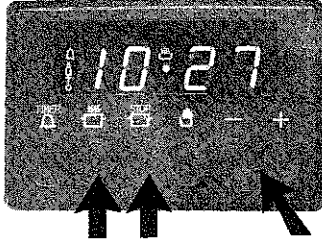
Fırının üstündeki elektronik dijital saat dijital kadranı ile normal bir zaman saati gibi çalışır. Elektrik kesildiğinde saatiniz sıfırlanır. Şebeke frekansının 50 Hz'den az olması halinde saatiniz geri kalır. Bu saatin bir arızası değildir. Böyle durumlarda saatinizi ayarlama düğmesiyle ayarlayınız (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 SAATE BAĞLI OLUP PROGRAMLANABİLİR.

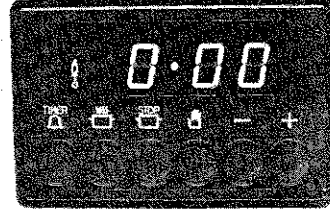
Elektronik dijital saatin ayarlanması

Saati günün saatine ayarlamak için aşağıdaki işlemleri yapınız:

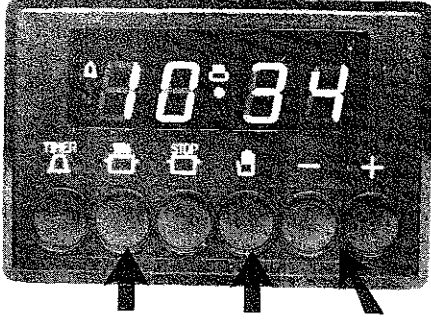





- ▶ Saatiniz 0-24 saat arası ayarlanabilir.
- ▶  ve  düğmelerinin ikisine birden basınız.
- ▶ Parmaklarınızı kaldırmadan (+) veya (-) zaman ayar düğmelerini kullanarak kadran üstünde günün saatini oluşturunuz.
- ▶ Günün saatini ayarladıktan sonra elinizi düğmelerden çekiniz. Saat çalışmaya başlayacaktır.

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.



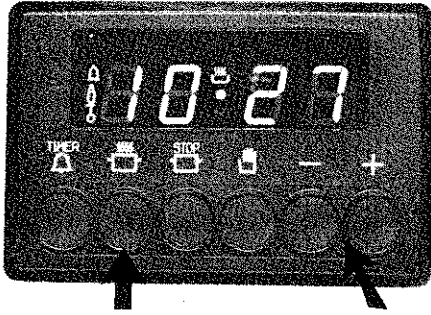
Programsız pişirme (hemen pişirme)








-  düğmesine basıp zaman ayar düğmelerini, (+) veya (-), kullanarak kadranı sıfırlayınız; sonra  düğmesine basınız. "AUTO" yazısı sönecek ve  işareti devamlı yanacak.
- Fırın kumanda düğmesini pişirme tablosunda verilen konuma getiriniz.

- Programsız pişirmede saat elektrik devresini kesmez; yemeğin piştiğine kendiniz karar vererek kumanda düğmesini -0- konumuna getirmanız gerekir.

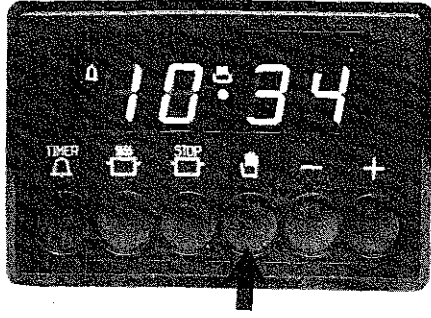
Yarı otomatik programlama





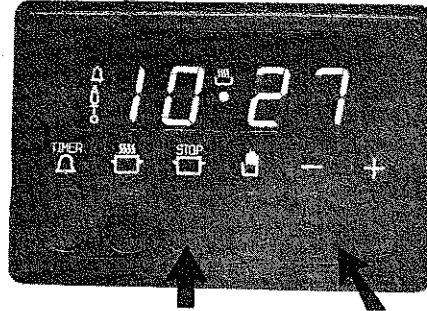
-  düğmesine basarken zaman ayar düğmelerini, (+) veya (-), kullanarak yemeğin cinsine göre kullanma kılavuzundan seçtiğiniz pişirme süresini ayarlayınız. "AUTO" yazısı ve  işareti devamlı yanacaktır.
- Fırın kumanda düğmesini kullanma kılavuzunda verilen konuma getiriniz.



- 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.

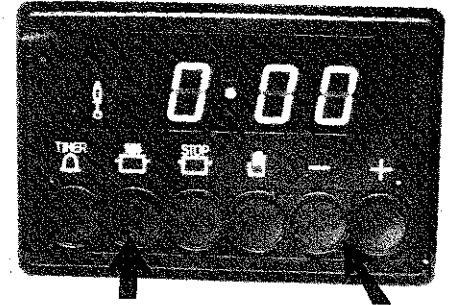
Otomatik programlama





-  düğmesine basınız; "AUTO" yazısı sönecek,  işareti devamlı yanacaktır. Fırın kumanda düğmesini pişirme kılavuzunda verilen konuma getiriniz.



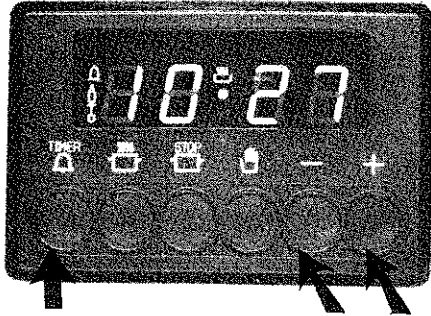
-  düğmesine basarken zaman ayar düğmelerini, (+) veya (-), kullanarak arzuunuza göre pişirmenin bitiş saatini ayarlayınız. Kadranda  işareti belirtecek ve "AUTO" yazısı devamlı yanacaktır.





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

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


Kısa süre sonra uyarı için programlama



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

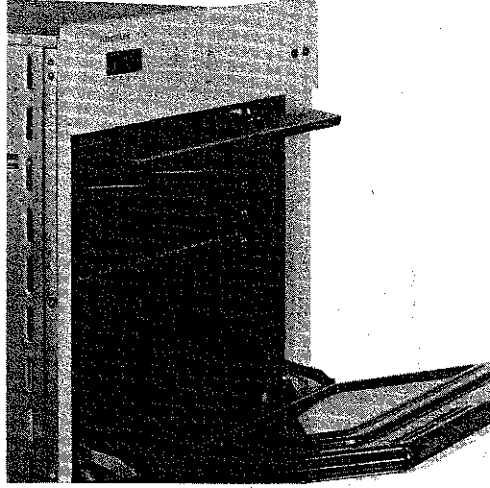
-  düğmesine basarken saatin kaç dakika veya saat sonra uyarmasını istiyorsanız zaman ayar düğmelerinden (+) olanına basarak uyarma zamanını ayarlayınız.
-  devamlı yanacak, "AUTO" yazısı yanıp sönecektir.
- Saatiniz istediğiniz süre sonunda size alarm verecektir.

Uyarılar

- Fırın saati programlanmışsa; programın başlama anına kadar, ısıtıcılar devreye girmez.
- Tam ya da yarı otomatik program ayarı yapılmışsa, programı bozmadan saat ayarı yapılamaz.
- Programı bozmak istiyorsanız;  düğmesine basıp, zaman ayar düğmelerinden (-) olanını kullanarak saati sıfırlamanız gerekir.

● FIRINDA PİŞİRME:

- Fırınınız 7 fonksiyonlu olup termostatla bağımlı olarak çalışmaktadır. Pişireceğiniz yemek cinsleri, tepsi konumu ve termostat konumları pişirme tablosunda verilmiştir. (Tecrübenizle değişik ve ağız tadınıza uygun değerleri bulabilirsiniz.)
- Sulu yemekler pişirilirken çıkan buharı yönlendirmek için, düğme koruma sacını resimde görüldüğü gibi kullanmanız tavsiye edilir.



● AYNI ANDA ÜÇ DEĞİŞİK YEMEK PİŞİRME:

Fırınınızın turbo konumunda; koku yapıcı maddeler, turbo ısıtıcısı üzerine hava ile birlikte sürüklenir ve kimyasal bozunmaya uğrar. Aynı anda üç değişik yemek pişirilebildiği için enerji tasarrufu yapılmış olur. Fırının her tarafında üniform (aynı, eşit) sıcaklık mevcut olduğundan, pişme süreleri eşit yemeklerin birlikte pişirilmesi tavsiye edilir.

Pişirme tablosu

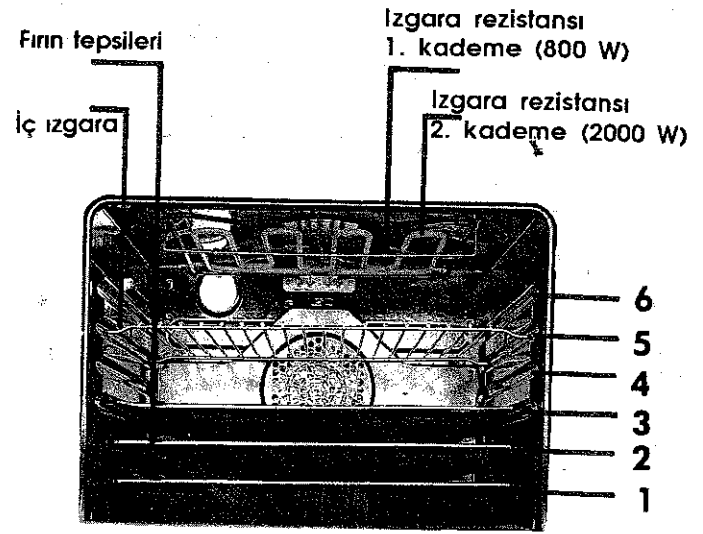
YEMEKLER	TURBO B			ALT ISITICI + PERVANE C			ALT ISITICI + ÜST ISITICI D			ALT ISITICI
	Termostat konumu °C	Tepsi konumu	Pişirme süresi Dk.	Termostat konumu °C	Tepsi konumu	Pişirme süresi Dk.	Termostat konumu °C	Tepsi konumu	Pişirme süresi Dk.	Termostat konumu °C
YAŞ PASTA	175	4-6	30				175	4	25-35	
ÜZÜMLÜ PASTA	210	4-6	35				175	4	20-30	175
ELMALI PASTA	210	4-6	30-40				175	4	20-25	
MEYVALI TURTA	210	4-6	30-40				175	4	20-30	
HAFİF PASTA	200	4-6	30-40				200	4	20-30	
ŞEKERLİ KURABİYE	175	4-6	20-30				150	4	20-35	
ÇÖREK	210	4-6	30-35	175	2	30-40	225	4	20-30	175
BÖREK	210	2-4-6	40-50	175	2	40-50	200	4	30-40	225-250
KEK	175	4	40-50	175	2	40-50	175	4	30-40	
BİSKÜİ	175	4-6	20-25				175	4	15-25	
KUZU ETİ	260	4-6	30-40	175	2-3	40-50	225	4	25(1)	200
KUZU PİRZOLA										
SİĞİR ETİ	260	4-6	60-70				260	4	50-60	
DANA PİRZOLA										
DANA BİFTEK							225	4	15(2)	200-225
KOYUN ETİ	260	4-6	50-60				240	4	30-40	
KOYUN PİRZOLA										
DANA ETİ	260	4-6	50(1)	175	2-3	50-60(1)	250	4	40-50(1)	200
DANA KIZARTMA	210	4	40(1)	175	2-3	40-50(1)	225	4	45(1)	200
TAVUK	175-200	4	35-40(1)	175	2-3	35-45	225	4	30(1)	200
PİLİÇ (PARÇALI)	210	4	40-50				225	4	30-35	
BALIKLAR	210	4-6	30-35	175	2-3	35-40	225	4	30-40	
HİNDİ	210	4	45(1)				250	4	35-45	225
MAKARNA(FİRINDA)	210	4	50-60	175	2-3	50-60	200	4	20-30	
TALAŞ BÖREĞİ	175	4	45-50	175	3	35-45	250	4	20-30	250
YUFKA BÖREĞİ	190	2-4-6	50-60	175	2	45-55	225-250	4	25-35	250

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

IST. + PERVANE		ÜST ISITICI + PERVANE F			IZGARA G		
İsi mu	Piştirme süresi Dk.	Termostat konumu °C	Tepsi konumu	Piştirme süresi Dk.	Termostat konumu °C	Izgara Konumu	Piştirme Süresi Dk.
	30-35						
	25-35						
	25-35						
	25-30(1)				260	4-3	8-10
		175	4-3	10-20	260	4-3	8-10
		175	4-3	15-25	260	4-3	10-15 (2)
	20(1)						
		175	4-3	10-15	260	4-3	8-12(2)
	35-40						
	30-40	175	2-3	50(1)			
	30(1)	175	2-3	20-25(1)			
		175	2-3	25-35			
	35-45						
	20-30						
	35-45						

Not:

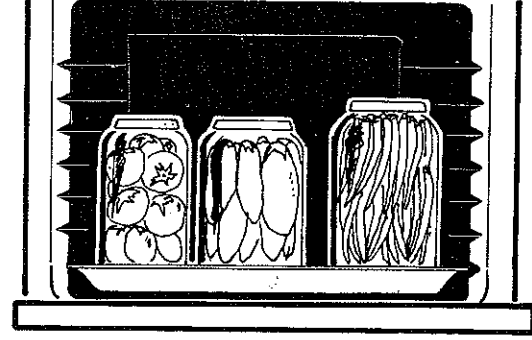
- Programsız piştirmede fırınızdaki 10 dakikalık bir ön ısıtma yapınız. Ön ısıtmadan sonra yanda tavsiye edilen piştirme sürelerini alınız.
- Yarı otomatik veya otomatik piştirmede tavsiye edilen piştirme sürelerine 10 dakika ilâve ediniz.



● STERİLİZE YAPMAK (KONSERVE YAPMAK):

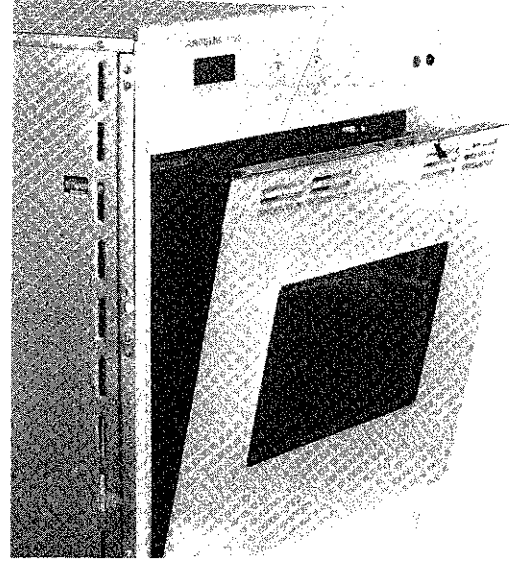
- ◆ Birinci rafa tepsiyi koyunuz.
- ◆ Tepsiye yaklaşık 80 °C 1/2 litre su koyunuz.
- ◆ Kavanozların birbirine temas etmemesine dikkat ediniz.
- ◆ Fırın kapağını kapatınız.
- ◆ Fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini D konumuna getiriniz.
- ◆ Meyveleri sterilize yapmak için termostat konumunu 180°C'a getiriniz.

- ◆ 45 dakika sonra fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini 0 konumuna getiriniz, 30 dakika sonra fırından çıkarınız.
- ◆ 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 çıkarınız.



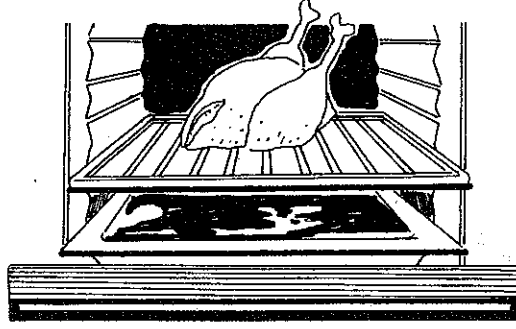
● IZGARA YAPMAK:

- ◆ Fırın ısıtıcıları kumanda düğmesini G konumuna, termostat kumanda düğmesini 260°C konumuna getiriniz.
- ◆ Kapak kapalı konumda iken 5-10 dakika ön ısıtma yapınız. Izgara yapacağınız malzemenin ızgaraya yapışmaması için ızgarayı yağlayınız.
- ◆ Izgara yaparken, ön ısıtmadan sonra fırın kapağını yarı açık tutunuz.
- ◆ Düğmelerin aşırı ısınmasını önlemek için, düğme koruma sacını yandaki resimde görüldüğü gibi kullanınız.



● 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.

BAKIM VE TEMİZLİK:

- 1- Fırın fişini prizden çıkarınız.
- 2- Temizliğe fırın soğuduktan sonra başlayınız.
- 3- Fırın kısmını ve diğer emayeli kısımları sabunlu su ile silip kurulayınız.
- 4- Fırın temizlendikten sonra, iç kısımlar kuruyuncaya kadar fırın kapağını açık bırakınız.
- 5- Dökülen yağ, limon gibi asitli maddelerin derhal temizlenmesi tavsiye edilir.
- 6- Temizlemeyi kuru ve toz temizleyicilerle yapmayınız
- 7- İç ızgarayı deterjanlı su ile temizleyip kurulayınız.
- 8- Fırın sıcakken kesinlikle camı su damlatmayınız, el sürmeyiniz.
- 9- Fırınınızı her kullanımdan sonra pano ve beyaz boyalı parçaları sabunlu su ile silip kurulayınız.

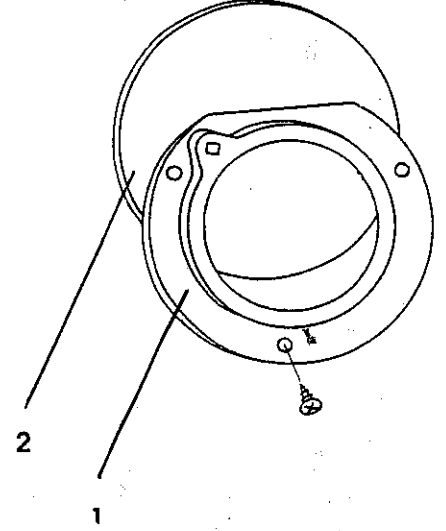
İLK ÇALIŞTIRMA

Fırınınızı ilk olarak çalıştırdığınızda izolasyon malzemeleri ve ısıtıcı elemanların ilk kullanımından kaynaklanan bir koku yayılacaktır. Bunu gidermek için cihazınızı fırın konumunda maksimum güçte 45 dakika çalıştırın.

Fırın lambanızı değiştirmeniz gerektiğinde aşağıdaki işlemleri uygulayınız :

- Fişi prizden çıkarınız
- Tespit sacını bağlayan 3 adet vidayı sökünüz.
- Tespit sacını ve lamba camını yerinden alınız.
- Lambayı değiştirdikten sonra lamba camını ve tespit sacını tekrar yerine yerleştirip 3 adet vidayı sıkınız.

1. Tespit sacı
2. Lamba camı



YOĞURT TARİFİ

A- SÜT TOZU İLE YOĞURT

Malzemesi:

- 1 kg. süt,
- 1 çorba kaşığı süt tozu,
- 2.5 çorba kaşığı yoğurt

Yapılışı: Sütü ateşe koyunuz. Süt ılıklaşınca içine süt tozunu koyup kaynayıncaya kadar karıştırınız. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte 30 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 çıkartıp, kapağını açınız, sarımadan buzdolabına koyunuz.

B- YOĞURT (SÜT TOZU KOYMADAN)

Malzemesi:

- 1 kg süt,
- 2.5 çorba kaşığı yoğurt

Yapılışı: Sütü ateşe 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 verilen 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 sarımadan buzdolabına koyunuz.

NOT: Yoğurt yapımında daha iyi sonuç alınması için cam kaseler ve pastörize süt kullanmanız tavsiye edilir. Süt tozlu tarif ile süt kalitesinin pek etkisi olmadan iyi nefice elde edilir.

MAYALI HAMUR

Malzemesi:

500 gr. un,

60 gr. margarin,

150 gr süt (1 su bardađı),

1 ay kaşığı tuz,

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

8 gr toz Őeker (1 2/3 tatlı kaşığı),

100 gr. ılık süt (1 çay bardağı),

1 adet yumurta.

YapılıŐ: 35-40°C daki sütün içine Őeker ilave edilir ve kuru maya bu sıvının içinde karŐıtırılarak eritilir. Unun ortası bir ukur Őeklinde açılır ve bu mayalı sıvı dökülür, n mayalanma için 10 dakika beklenir. Daha sonra diğer malzemeler ilave edilir ve hamur kuru hale gelip kendini kabin kenarından ayırana kadar elle veya mikserle yoğrulur.

Bu arada fırın çalıŐtırılarak 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 aıtlaklar olmamasına dikkat edilmelidir. Mayalama süresi yaklaşık 20-30 dakikadır. Mayalanma esnasında oluŐan gazları dıŐarı çıkarabilmek için mayalanmanın sonuna doğru hamurun üzerine yumrukla 3-4 kez bastırılmalıdır. Mayalanma iŐlemi sonunda hamur kabarr, göz göz olur. Mayalanma iŐleminin tamamlanıp tamamlanmadığını anlamak için hamura parmakla bastırılır, kısa bir süre içinde eski halini alıyorsa mayalanma iŐlemi tamamlanmamıŐ demektir. Eđer parmak izi aynen kalıyorsa yeterince mayalandığı anlaŐılır.