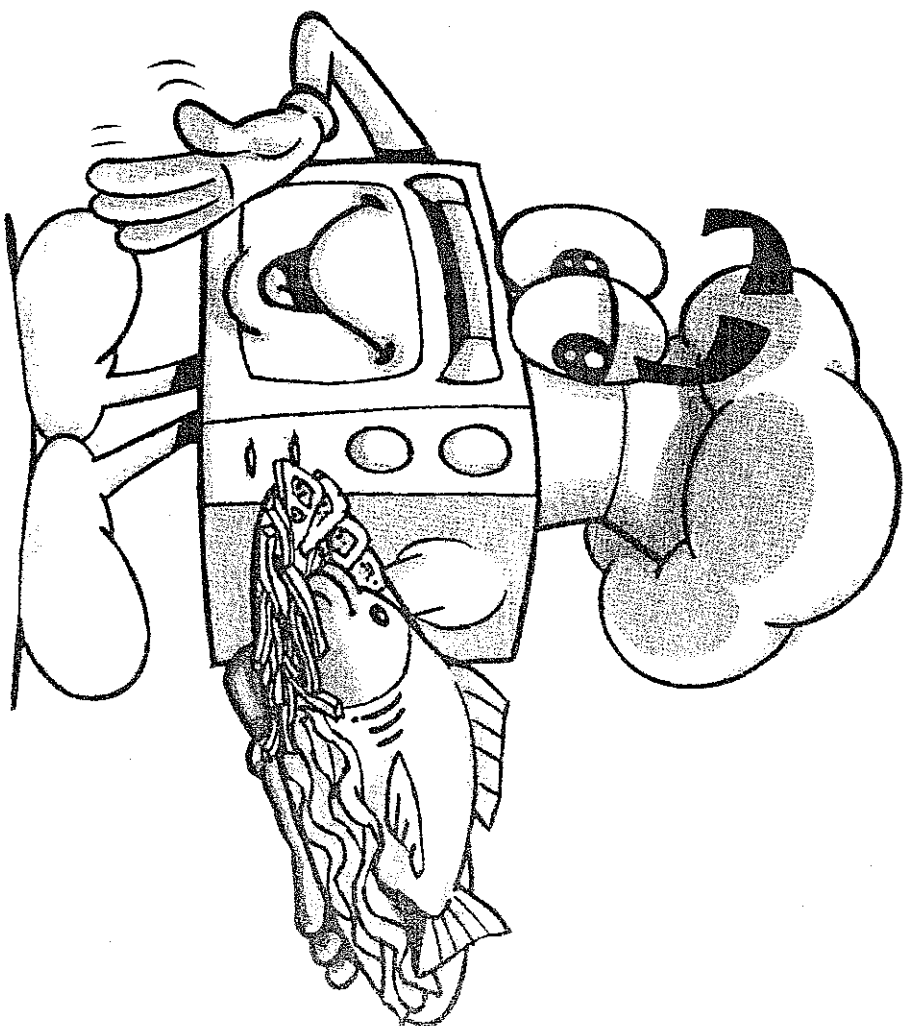
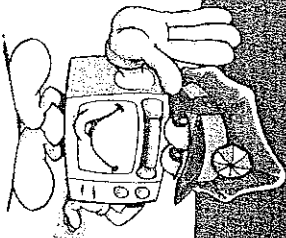


ARGELIK

MD 582
MD 592
SUPER
MIKRODALGA FIRIN
KULLANMA
KILAVUZU

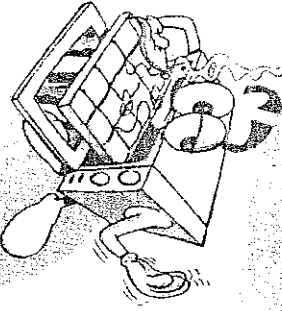


İÇİNDEKİLER

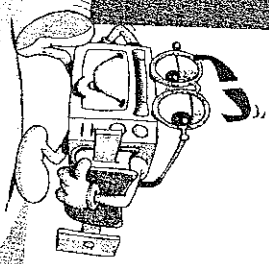


1. Bölüm:

Mikrodalga fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

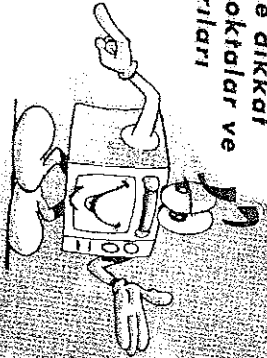


4. Bölüm:
Mikrodalga fırınınızın kullanılması



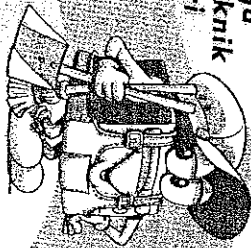
2. Bölüm:

Mikrodalga fırınınızın teknik özellikleri



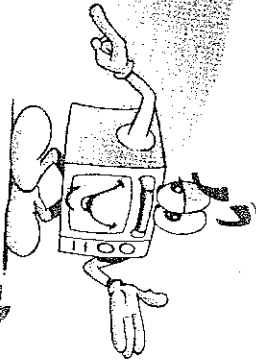
5. Bölüm:

Faydalı bilgiler



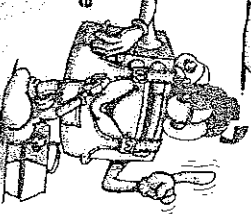
3. Bölüm:

Mikrodalga fırınınızın tanıtımı



7. Bölüm:

Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler



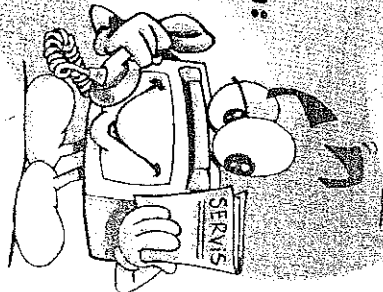
6. Bölüm:

Bakım, temizlik ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar



8. Bölüm:

Arçelik Tüketici Danışma Servisi



9. Bölüm:

Arçelik Yetkili Servisleri



Fırının 230 volta göre ayarlıdır.

Fırınızı 16 amperlik sigorta şalteri ile kullanınız.

Transformatörü ya da transformatörsüz kullanımda topraklama tesisatını **ehliyetli bir elektrikçiye** yaptırmayı ihmal etmeyiniz. Topraklama yapılmadan, kullanım halinde ortaya çıkabilecek kullanım zararından firmamız sorumlu olmayacaktır.

Fırının fişini kordonundan tutarak çıkartmayınız. Kordona verilecek herhangi bir zarar, ciddi elektrik çarpmaları ile sonuçlanabilir. Şebeke kordonu zarar görmüş ise firmayı çalıştırmayınız.

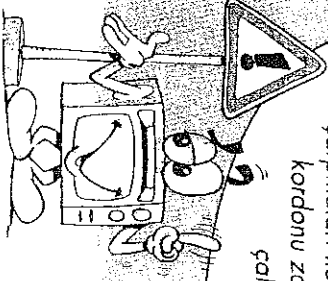
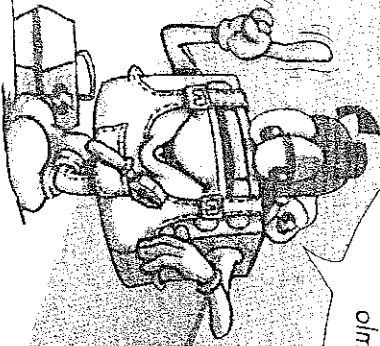
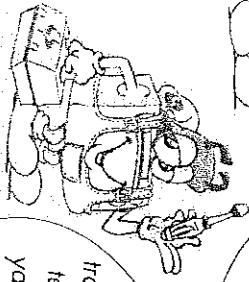
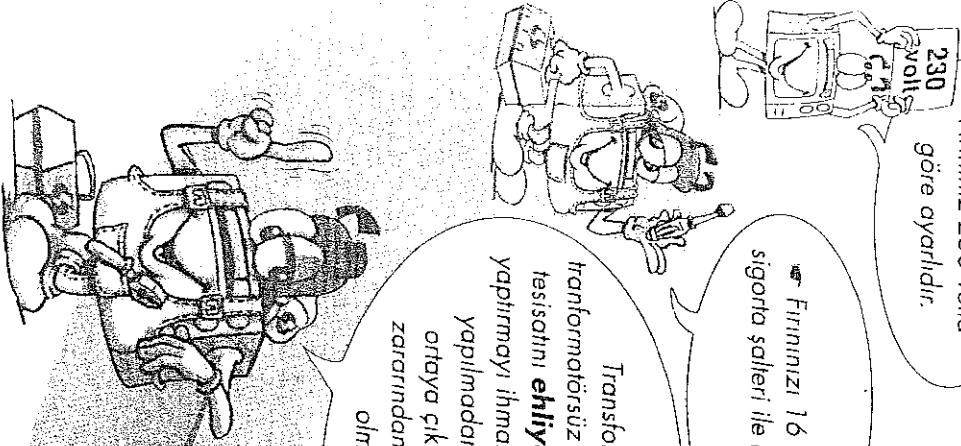
Ön kapak contası veya menteseleri hasarlı ise, veya fırın yere düşürülmüş ise, firmayı çalıştırmayınız.

Ön kapaktaki kilit dilleri üzerine ağırlık koymayınız. Kilit dilleri darbe görürse, firmayı çalıştırmayınız.

Fırını TV, radyo ve antenden en az 2 metre uzağa yerleştiriniz. Aksi halde paraziti yapabilir.

Fırının şebeke kordonunun maso ya da tezgahın aşağı saklamasına dikkat ediniz; fişini suya sokmayınız. Kordonun sıcak yüzeylere değmesini önleyiniz.

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



Fırını diğer ısıtma araçlarından uzakta bir yere yerleştiriniz ve nemli/buharlı ortamda kullanmayınız. İyi bir performans için fırın tarafından emilen soğutma havası 35 dereceyi aşmamalıdır. Ege ve Akdeniz Bölgeleri'nde mutfak sıcaklığı 35 dereceyi aşabileceği için fırını çalıştırmadan önce mutfağın sıcaklığını kontrol ediniz.

Yeterli havanın sağlanabilmesi için fırının üst kısmında en az 10 cm.lik bir boşluk bırakılmalıdır. Fırının üzerindeki havalandırma panjurları kapatılmamalıdır. Hava girişinin veya çıkışının engellenmesi, fırının zarar görmesine ve kötü pişirme sonuçlarına yol açabilir. Mikrodalgaya fırının düzensiz hava akımını sağlayacak şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

Fırını, içi boş iken çalıştırmayınız. Fırına zarar verebilirsiniz. Fırını denemek istiyorsanız içine bir bardak su koyunuz. Su, mikrodalgaya enerjisini emecek ve fırın zarar görmeyecektir.

İlk kullanımı öncesi fırının içini yumuşak, nemli bir bezle siliniz.

Fırın kapağı açık iken kapak üzerine dayanmayınız veya çocukların asılıp sallanmalarına izin vermeyiniz. Fırının kapağı deformasyon olur ve sağlıklı kapanmaz.

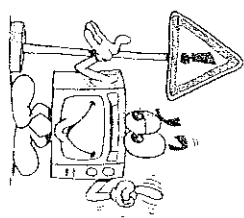
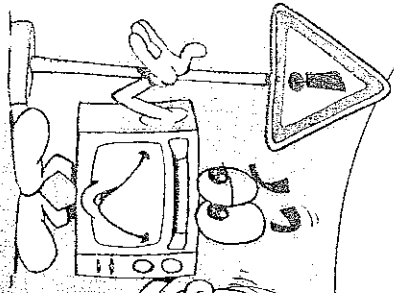
Mikrodalgaya fırınınız tezgah üstü kullanım için tasarlanmıştır. Fırınızı düz ve sabit bir tezgah, masa ya da mutfak sehпасı üzerine yerleştiriniz.

Yiyecekleri gereğinden fazla pişirmeyiniz, yangına neden olabilirsiniz.

Dikkati: Pişirme işlemi için kâğıt ve plastik gibi maddeler kullanıyorsanız, fırının başından ayrılmayınız. Kâğıt benzeri maddeler yanabilir, plastik maddeler de eriyebilir.

Mikrodalgaya Fırınınız'da su gibi sıvıların kaynama noktasından daha yüksek bir sıcaklığa kadar ısıtmak tasmaya yol açabilir. Bunun önüne geçmek için;

1. Ağız dar veya kapalı kapları kullanmayınız.
2. Kapağı fırına yerleştirmeden önce sıvıyı bir çay kaşığıyla karıştırınız ve kapağı kabın içerisinde bırakınız.
3. Isıtma sonrası, kısa bir süre dinlenmesine izin veriniz ve kapağı fırından çıkarmadan önce tekrar karıştırınız.



☛ Fırınıızı kapalı yerlerde kullanınız. Bahçe - balkon gibi ortamda kullanmayınız.

☛ Fırınıızı, mutfak lavabosu gibi ıslak yerlere yakın bir yerde veya aşırı nemli ortamda kesinlikle kullanmayınız.

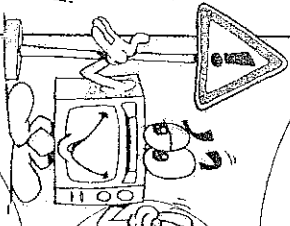
☛ Fırının içini malzeme saklamak amacıyla kullanmayınız.

☛ Yanıcı ve kimyasal maddeleri fırının içinde veya yakınında ısıtmayınız, saklamayınız. Bunlar yangın tehlikesi veya patlama yaratabilir.

☛ Bu fırın, özel olarak yiyecekleri ısıtmak ya da pişirmek için tasarlanmıştır. Sanayi işlerinde ya da laboratuvar çalışmalarında kullanmayınız.

☛ Yiyecek paketlenmiş fırına yerleştirmeden önce kağıt veya plastik paketlerdeki telden yapılmış ambalaj bağlarını çıkarınız.

☛ Fırının içine yerleştirdiğiniz malzeme alev alırsa, fırın kapağını kapalı tutunuz. Fırının çalışmasını durdurunuz ve fişi prizden çekiniz ya da evdeki sigortaları çıkarınız/salteri kapatınız.



Mikrodalga fırınıızı, kabuklu veya kabuksuz, çırpılmamış yumurtaları pişirmek veya tekrar ısıtmak için kullanmayınız.

Biberon içindeki bebek mamalarını veya içeceklerini ısıtıktan sonra ve bebeğinize yedirmeden önce çalkalayınız ve sıcaklığını kontrol ediniz. Biberon içindeki ısı dağılımı eşit şekilde sağlanmış olacak, hasırlama veya yanma riski önlenecektir. Isıtma öncesi biberon kapağını ve memesini çıkarınız.

Fırını konserve gibi hava geçirmez kaplarda saklanan yiyecek ve karbonatlı içecekleri ısıtmak için kullanmayınız. İçerde oluşacak basınç nedeniyle kapağı açarken hasar ya da patlama meydana gelebilir.

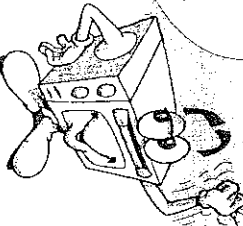
Pişirme işlemi bittikten sonra kaplara, fırının içindeki parçalara ve tepsiye dokunurken elinizin yanmasını önlemek amacıyla fırın eldiveni veya bez kullanınız.

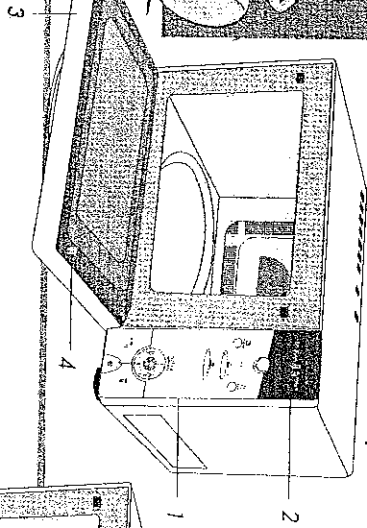
Düşük sıvı kapasiteli, çikolata tatl ve unlu yiyecekler dikkatli ısıtılmalıdır.

Mikrodalga fırınlarda kullanılmı amaçlı ile özel tasarlanmış torbalar olmadıkça, fırını mısırs patlatmak için kullanmayın.

Yağ sıcaklığını kontrol edemeyeceğinizden dolayı fırınıızı yağlı kızartma yapmak için kullanmayınız.

Pişirme sırasında veya bitiminde, fırın kapağını açarsanız mikrodalga yayılması ve pişirme işlemi sona erer. **Bu sizin güvenliğinizi içindir.**





Technical drawings of various components of a mechanical device, labeled 3 through 17. The components include:

- 3: A small, curved, hook-like component.
- 4: A small, rectangular component with a central slot.
- 5: A small, rectangular component with a central slot.
- 6: A small, rectangular component with a central slot.
- 7: A small, rectangular component with a central slot.
- 8: A large, oval-shaped component with a central slot.
- 9: A small, curved component.
- 10: A large, oval-shaped component with a central slot.
- 11: A small, curved component.
- 12: A small, curved component.
- 13: A small, curved component.
- 14: A small, curved component.
- 15: A small, curved component.
- 16: A small, curved component.
- 17: A small, curved component.

9. Kızartma tepsişi tutacağı
10. Kızartma tepsişi
11. İkili tabak rafı
12. Alçak tel izgaraya (MD 592 için)



Dijital gösterge

Günün saatini, pişirme süresini ve güç derecesini gösterir. (Detaylı açıklama sayfa 8'dedir.)

Ayar düğmesi

Piştirme süresini, günün saatini veya yiyeceğin ağırlığını ayarlamak içindir.

Manual Paniry (Kızartma) tuşu

Otomatik olmayan kızartmalar yapmak için bu tuş kullanılır.

Grill (Izgara) tuşu

Izgara yapmak için kullanılır.

Forced Air (Turbo) tuşu (MD 592 için)

Fırın içinde turbo hava dolaşımını sağlamak ve sıcaklık seçmek için kullanılır.

Super Defrost tuşu

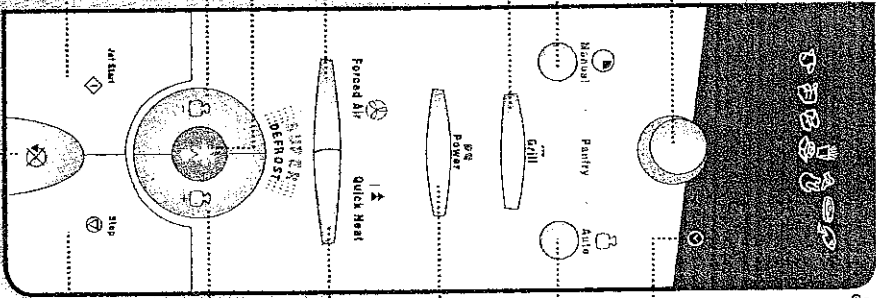
Dondurulmuş gıdaların buzunu hızlı çözmek için kullanılır.

(-) Ağırlık tuşu

Ekranda yazan ağırlığı pişirilecek gıdanın ağırlığına kadar azaltmak içindir.

Jet Start (Başlatma) tuşu

Seçilmiş olan herhangi bir fonksiyonu başlatmak için veya Jet Start fonksiyonunu devreye sokmak içindir.



Döner tabla tuşu

Döner cam tablayı piştirme sırasında durdurmaya veya döndürmeye yarar.

3. Bölüm: Mikrodalgalı firmanızın tanıtımı

Saat tuşu

Günün saatini ayarlamak ve 24 saatlik zamanı seçmek içindir.

Auto Paniry (Otomatik Kızartma) tuşu

Dondurulmuş gıdaları doğrudan kızartmak için kullanılır. Tuşa her basılışta dijital göstergenin sağındaki çizgi, turuncu renkli sembole gösterilmiş gıdalardan birini seçer. (Patates - Sebze, Tavuk v.b, Turta, Pizza)

Power (Güç) tuşu

Mikrodalgalı güç seviyesini set etmek için kullanılır.

Quick Heat (Hızlı Isıtma) tuşu (MD 592 için)

Fırına hızlı bir şekilde ön ısıtma yaptırmak için kullanılır.

(+) Ağırlık tuşu

Ekranda yazan ağırlığı pişirilecek gıdanın ağırlığına kadar arttırmak içindir.

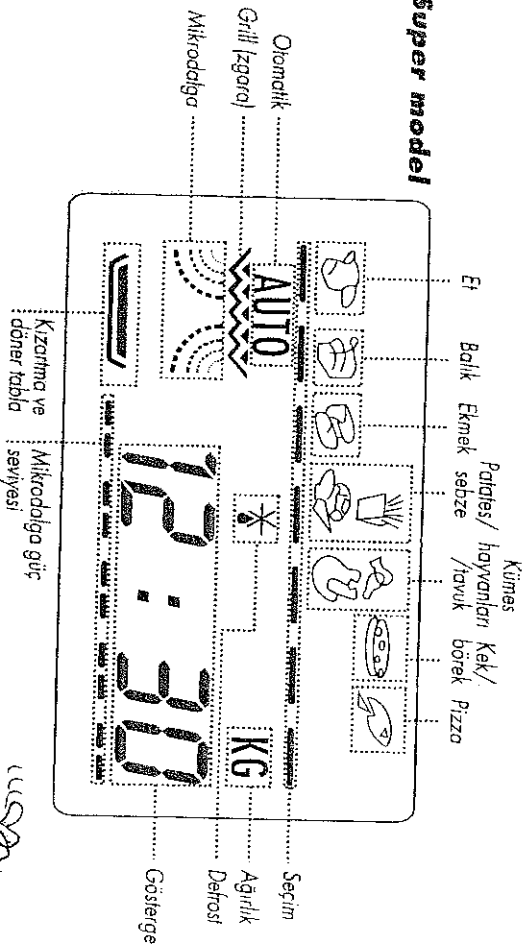
Stop (Durdurma) tuşu

Piştirmeyi durdurmak ya da seçilmiş bir fonksiyonu iptal etmek içindir.

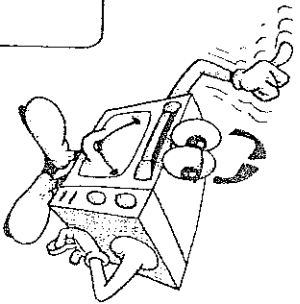
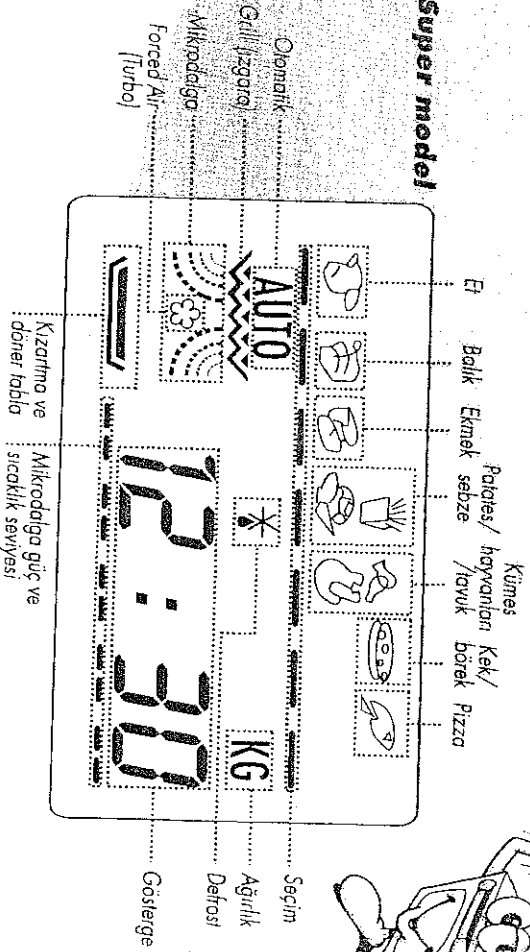


Dijital Gösterge

MD 582 Super model

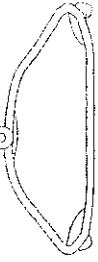


MD 592 Super model



Aksesuarlar

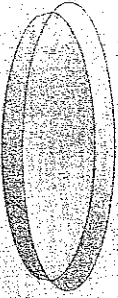
Döner cam tabla



Döner halka



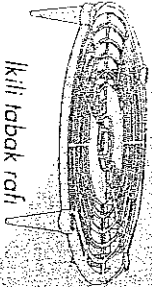
Döner taban desteği



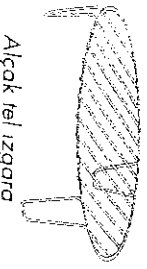
Kızartma (pan fry) tepsi



Kızartma tepsi tutacağı



İkili tabak rafı



Alçak tel ızgara

Döner cam tabla

Tüm pişirmelerde döner tablayı kullanınız. Döner tabla, damlayan yemek sularını, yemek parçalarını toplayacaktır. Aksi durumda yemek fırının içine dökülecek ve kuruyacaktır. Döner tabla bulaşık makinesinde yıkanabilir.

• Döner tablayı her zaman döner halka ve döner taban desteği üzerine yerleştiriniz.

Döner halka

Döner halkayı döner tablanın altında kullanınız. Döner tabla dışında hiçbir şeyi doğrudan döner halkanın üzerine koymayınız. Döner halka bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Döner taban desteği

Döner taban desteğini fırın zeminindeki yuvaya monte ediniz.

Kızartma (Panfry) tepsi

• Gıdayı doğrudan kızartma tepsisinin üzerine koyunuz.

• Kızartma tepsisini mutlaka döner tablanın üzerinde kullanınız.

• Kızartma tepsisini bulaşık makinesinde yıkamayınız. Sıvı deterjan ve suyla temizleyiniz.

• Tepsisi fazla kırıltı ise, çizici olmayan bir sünger ve yumuşak bir temizleyici ile temizleyiniz.

• Kızartma tepsisini temizlemeden önce mutlaka soğumaya bırakınız. Tepsisi sıcak iken suya batırmayınız ve yıkamayınız. Hızlı soğuma tepsiye zarar verebilir.

• Çelik parçaları telleri kullanmayınız. Bunlar tepsisi yüzeyini çizebilir.

Kızartma tepsi tutacağı

Kızartma tepsisini fırından çıkartırken, size verilmiş olan özel tutacağı kullanınız. Tepsisi tutacağı bulaşık makinesinde yıkanabilir.

İkili tabak rafı

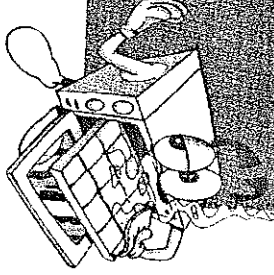
İkili tabak rafı ile aynı anda iki ayrı yiyeceği ısıtabilirsiniz. Tabagın birini döner tablanın üzerine, diğeri ise ikili tabak rafına üzerine yerleştiriniz ve fırına koyunuz. İkili tabak rafı bulaşık makinesinde yıkanabilir. İkili tabak rafı sadece yemek ısıtmada kullanılmalıdır. Izgara yaparken kullanmayınız. Aksi durumda arızelidir.

Alçak tel ızgara (MD 592 için)

Tel ızgarayı turbo pişirmelerde kullanabilirsiniz. Tel ızgara sayesinde, turbo pişirmelerde içeride dolaşan sıcak hava gıdanın her tarafına etki edecektir. Tel ızgarayı mutlaka döner tabla üzerinde kullanınız. Böylece fırına zarar gelmesini ve zemine yağ damlamasını önlersiniz. Kızartma tepsisini tel ızgara üzerine koyarak poğaçaya ve bisküvi gibi şeyleri fırınlama amaçlı kullanabilirsiniz. Tel ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.



4. Bölüm: Mikrodalgaya fırınınızın kullanılması

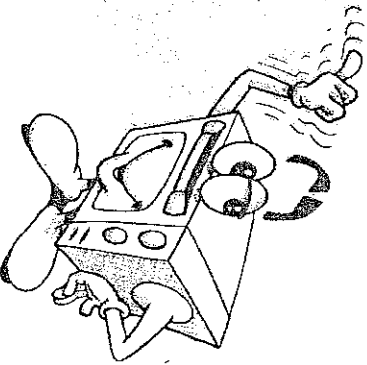


Bu kılavuz ürününüzün nasıl kullanılacağını anlatır. Pişirme süreleri ve pişirme konusunda daha detaylı bilgi için mikrodalgaya yemek pişirme kitabına başvurunuz.

Yiyeceklerin Yerleştirilmesi

- Yemeği tabağa yayarsanız en iyi sonucu alırsınız.
- Aynı cinsten pek çok parça pişirecekseniz (örneğin patates) bunları daire şeklinde yerleştiriniz.
- Değişik şekli ve kalınlıktaki gıdaları pişirken en küçük ve en ince tarafını, kabınızın ortasına yerleştiriniz. Böylece o kısmın en son pişmesini sağlayabilirsiniz.
- Çok ince doğranmış et parçalarını birbirinin üzerine yerleştiriniz.
- Sucuk, soslu parça et gibi daha kalın parçalar birbirlerine yakın konulmalıdır.
- Et suyu veya sosları aynı bir kapta ısıtınız. Dar ve derin kapları geniş ve sigı alanlara tercih ediniz. Et suyu, sos yada çorba ısıtırken kabın 2/3'ünden fazlasını doldurmayınız.

- Balık gibi biçimsiz yiyecekleri kurukları kabın ortasına gelecek şekilde yerleştiriniz.
- Bütün balık pişirecekseniz üzerine yarıklar açınız, böylece derinin patlamasını önlersiniz.
- Balığın kafa ve kuyruk kısımlarının aşırı pişmesini önlemek için alüminyum folyo ile kaplayabilirsiniz.
- Streç film, torba veya yağlı kağıt kullanıyorsanız buharın çıkabilmesi için delik açınız ya da biraz aralık bırakınız.
- Küçük parçalı yiyecekler büyük parçalılardan, düzgün şekilli yiyecekler diğerlerinden daha çabuk pişerlerdir. En iyi şekilde pişirmek için, yiyecekleri eşit ebatlarda ve düzgün kesiniz.



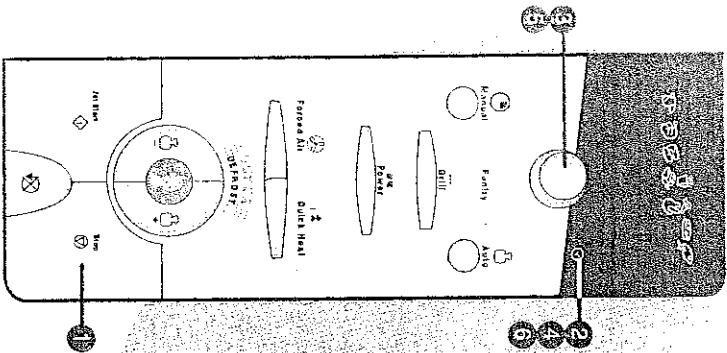
Saatin ayarlanması

Fırının fişi prize ilk kez takıldığında veya elektrik kesintisinden sonra saat sıfırlanır. Fırın saati 24 saatlik zamanı gösterir. Saat fonksiyonu programlanmadığı zaman, pişirme süresi ayarlanana kadar ekran boş kalacaktır.

Not: Saati ayarlarken fırın ön kapağını açık bırakınız. Bu size saati ayarlamak için 10 dakikalık zaman verecektir. Aksi durumda her adım 30 saniye içinde tamamlanmalıdır.

Bu yapılmadığında fırın **"Bekleme"** konumuna dönecek ve işlemi tekrar yapmanız gerekecektir.

Not: Eğer ekrandan saati silmek isterseniz, önce panonun sağ üst köşesindeki Saat tuşuna ve sonra **"Stop"** tuşuna basınız.



Saati ayarlamak için şu işlemleri uygulayınız:

1. **"Stop"** tuşuna basınız. Ekranda iki nokta belirecektir.

2. **"Saat"** tuşuna basınız.

• Soldaki saat hanesi yanıp sönmeye başlayacaktır.

3. **"Ayar düğmesini"** sağa doğru döndürünüz ve saati ayarlayınız.

• Ayarlanmış saat değerleri yanıp sönecektir.

4. **"Saat"** tuşuna tekrar basınız.

• Saat kaydedilir ve dakika hanesi yanıp sönmeye başlar.

5. **"Dakikayı ayarlayınız"** "ayar düğmesi"ni sağa doğru çeviriniz.

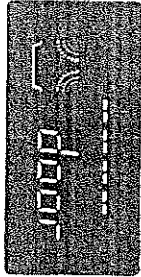
• Ayarlayacağınız dakikaya ulaştığınızda durunuz.

• Ayarlanmış dakika değerleri yanıp sönecektir.

6. **"Saat"** tuşuna tekrar basınız.

• Dakika kaydedilir. İşlem tamamlanmıştır.





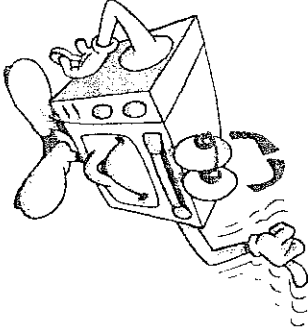
Çocuklar için güvenlik sistemi

Yemek alındıktan sonra ön kapak kapatılırsa, mikrodalga fırınınız "Bekleme" pozisyonuna geçer. "Bekleme" pozisyonuna döndükten 1 dakika sonra çocuklar için güvenlik sistemi devreye girer. Ön kapak açılıp kapatılmadıkça tuşlara ne kadar basılırsa basılsın, güvenlik sistemi devrede olduğundan, fırın çalışmayacaktır. Bu durumda fırını çalıştırmayı denerseniz, ekranda "Door" ibaresi belirecektir. Fırın kapakı sadece içeri yiyecek yerleştirmek gibi amaçlarla açılıp kapatılmalıdır.

Pişirmeyi durdurma veya sona erdirmeye

Pişirmeyi durdurmak için: Kontrol amacıyla pişirme durdurulabilir veya ön kapak açılarak gıda karıştırılabilir. Bu işlem 10 dakika süreyle geçerli kalır.

Pişirmeye devam etmek için: Ön kapakı kapatınız ve "Jet Start" tuşuna bir kez basınız. Pişirme işlemi kaldığı yerden devam edecektir. "Jet Start" tuşuna iki kez basıldığında süre 30 saniye daha uzayacaktır.



Eğer pişirmeye devam etmek istemiyorsanız: Gıdayı çıkarınız, kapakı kapatınız ve "Stop" tuşuna basınız.

Pişirme bittiğinde 10 dakika boyunca dakikada 1 kez uyarı sinyali çalacaktır. Sinyali durdurmak için "Stop" tuşuna basınız veya kapakı açınız.

Not: Eğer pişirme bittikten sonra kapak açılırsa ve sonra kapatılırsa, fırın sadece 30 saniye için uyarı hafızada tutacaktır.

Döner tablayı durdurma

Geniş kapları yerleştirmek için döner tablanın dönüş işlemi durdurulabilir. Büyük hindileri, som balığı veya geniş ızgaralık şeyleri pişirirken oldukça yararlıdır. Döner tablayı durdurma size döndüğünde fırın iç kenarlarına çarpacak olan geniş kare kapaları bile kullanma şansı verir.

Eğer döner tablayı herhangi bir fonksiyonu kullanmadan önce veya kullanırken durdurursanız, sinyali çalar, pişirme işlemi ve soatın geri sayma işlemi durur. İşlemi başlatmak için döner tabla tuşu tekrar çalışma konumuna alınmalı ve "Jet Start" tuşuna tekrar basılmalıdır.



Power (Güç seviyesi) seçimi

Piştirme programına bağılı olarak fırınınızın güç seviyesini değıştirebilirsiniz. Güç ayarının nasıl yapılacağı ileriki sayfalarda açıklanmıştır. Aşağıda hangi gıdaları hangi güç seviyesinde pişirmeniz gerektiğı belirtilmiştir.

Mikrodalgı pişirmeler için

Güç seviyesi	Gıda türü
0 W	: Durdurmayı set etmek için
90 W	: Yağı, peynir ve dondurma yumuşatma
160 W	: Buz çözme
350 W	: Sulu yemek ısıtma
500 W	: Yüksek proteini soslar, peynir ve yumurta içeren yiyecekler ve güveçler kıvamında pişirmek için
650 W	: Pişirken karıştırılması mümkün olmayan yiyecekler için
850 / 750 W	: Sebze, balık, et pişirmek için
JET	: Su, çorba, kahve, çay ve yüksek sıvı içeren diğer gıdaları hızlı şekilde ısıtmak için.

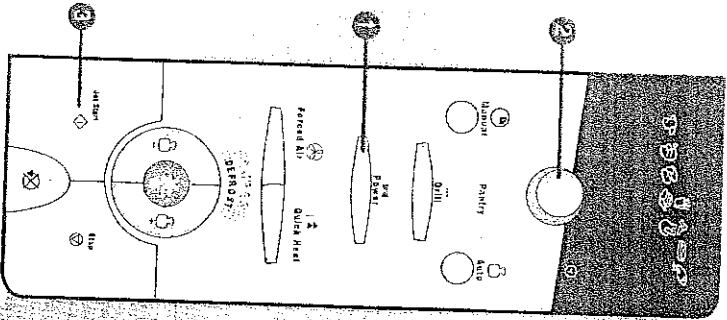
Mikrodalgı + Grill için

Mikrodalgı + Forced air (Turbo) (Sadece MD-592 Super modeli için)

Güç seviyesi	Gıda türü	Güç seviyesi	Gıda türü
90-160 W	: Büyük parça etler,	90-160 W	: Kaker, ekmekler, rosto
160-350 W	: Balıklar,	160-350 W	: Fırınlanmış balık, ızgara balık
350-500 W	: Kümes hayvanları,	350-500 W	: Kümes hayvanları,
500-650 W	: Izgara	500-650 W	: Büyük tavuk, sebzeler, soyulmuş patates, ızgara

Mikrodalga ile pişirme ve tekrar ısıtma

Normal pişirme ve yeniden ısıtmalar için veya çorba, kahve, çay ve yüksek sıvı içiren gıdaları çabuk ısıtmak için Jet Start fonksiyonunu kullanınız.



1. "Power" tuşuna basınız.
Ekranda güç seviyesi belirecektir.

2. Ayar düğmesini saat dönüş yönünde döndürünüz ve pişirme süresini ayarlayınız.
Ayarlanan süre ekranda belirecektir.

3. "Jet Start" tuşuna basınız.
Mikrodalga çalışıyor sembolü yanıp sönecektir. Pişirme süresi geriye doğru saymaya başlayacaktır.

Pişirme işlemi bir kez başladıktan sonra:

"Jet Start" tuşuna her basışta pişirme süresini 30'er saniye uzatabilirsiniz. Ayar düğmesini döndürerek de pişirme süresini istediğiniz kadar azaltabilir veya artırabilirsiniz.

"Power" tuşuna basarak güç seviyesini de değiştirebilirsiniz. İlk basmada o anki güç seviyesini görürsünüz. Güç seviyesini değiştirmek için "Power" tuşuna tekrarlı basınız.

Dikkat:

Bu fonksiyonda tel ızgara ve kızartma tepsisini kullanmayınız.
Döner tablayı isteğe bağlı olarak durdurabilirsiniz.

Super Defrost (Hızlı buz çözme) fonksiyonu

Mikrodalga fırınınız özel bir buz çözme fonksiyonuna sahiptir.

Bu özellik sayesinde dondurulmuş gıdalarınızın buzunu çok kısa sürede çözebilirsiniz.

Fırına buzlu çözülecek gıdanın türünü ve ağırlığını tanıtlmanız gerekir.

Yiyecekler fırınınızın programına 5 ana grupta tanıtlmıştır. (Et, Balık, Ekmekek, Sebzeler, Kümes hayvanları) Sizin yapmanız gereken, sadece bunlardan birini seçmektir.



Et (100g - 2 kg)

Biftek
Pirzola
Rosto
Kıyma ve diğ  er



Balık (100g - 2 kg)

Alabalık
Dil balığı
T  ter ve diğ  er



Ekmekek (100g - 2 kg)

  rekek
Kurabiye
Ekmekek somunu
Bisküvi ve diğ  er



Sebzeler (100g - 2 kg)

Karnibahar
Enginar
T  rt   ve diğ  er



Kümes hayvanları
(100g - 3 kg)

Bütün veya parça

Dikkat! Super Defrost fonksiyonunu kullanırken, görülecek olan ağırlık, kap hariç, gram cinsinden yiyeceğ  in net ağırlığı olmalıdır.

Eğer ağırlık önerilerden daha az veya fazla ise:

"Mikrodalga ile pişirme ve tekrar ısıtma" kısmındaki işlemeleri yapınız ve defrost sırasında 160 W seviyesini seçiniz. Dondurma veya yağı yumuşatırken g    c ayarını 90 W'a ayarlamalısınız.

Eğer gıda -18   C'den daha soğuk ise, (  rneğ  in 3 yıldız olmayan bir buzdolabının buzlucğ  undan alınmış  ) gıdanın ağırlığından daha az bir ağırlık seçiniz.

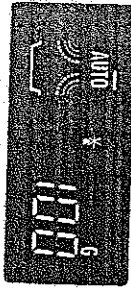
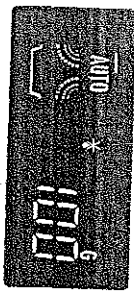
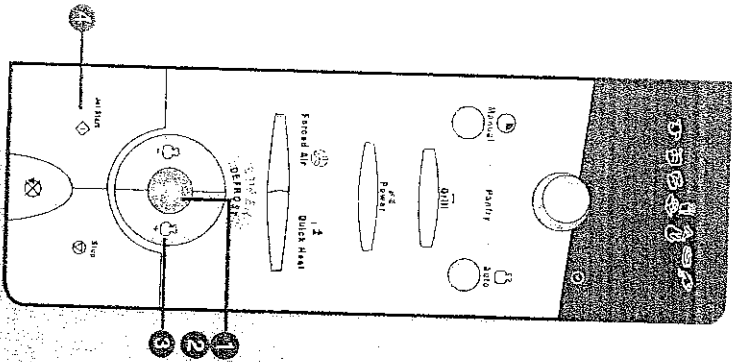
Eğer gıda -18   C'den daha soğuk ise, (derin dondurucudan alınmış  ) gıdanın ağırlığından daha fazla bir ağırlık seçiniz.

Normal buz     me

Bu fonksiyon Super Defrost fonksiyonunda bahsedilmeyen gıdalara buzların     mek için kullanılır.

Normal defrost için **"Mikrodalga ile pişirme ve tekrar ısıtma"** kısmındaki işlemeleri yapınız ve 160 W'ı seçiniz. Diğ  er   neriler için mikrodalga pişirme kitabına baxınız.

Super Defrost ayarı



1. Mavi renkli "Super Defrost" tuşuna basınız.
Ekranda gram olarak ağırlık görünür ve Beyaz renkli gıda sembollerinin altında ısıklı çizgi belirir.

2. Gıda sınıfını seçmek için "Super Defrost" tuşuna basmaya devam ediniz ve ısıklı çizgiyi pişireceğiniz gıda sembolünün altına getiriniz.

3. Pişirilecek gıdanın ağırlığını ekranda ayarlamak için ağırlık seçme tuşuna (+ veya -) basınız.
Ayarlanan ağırlık ekranda kalır.

4. "Jet Start" tuşuna basınız.
Defrost işlemi başlayacak. Mikrodalgaya çalışıyor sembolü yanıp sönecektir. Defrost süresi geriye doğru saymaya başlayacaktır.

Otomatik olarak gerçekleşen defrost sırasında, ekranda "Turn" ve "Food yazıları dönüşümlü olarak belirir.
Bu, gıdayı ters çevirmeniz için verilen bir aradır.
Gıdayı ters çeviriniz, ön kapağı kapatınız.
Ekranda "Press" ve "Start" yazıları dönüşümlü olarak belirir.
"Jet Start" tuşuna basınız ve işlemi tekrar başlatınız.

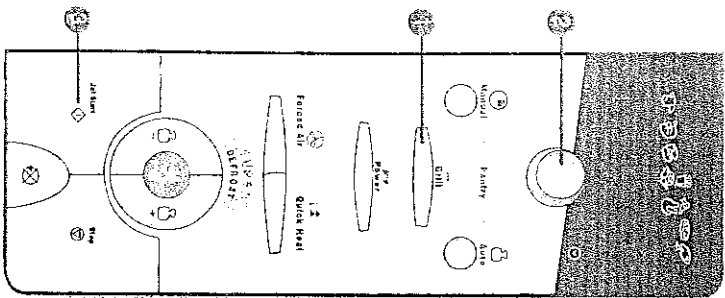
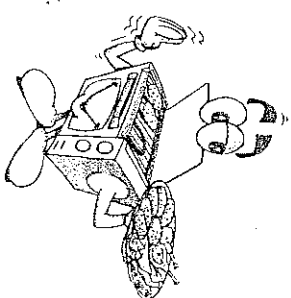
Not: Eğer gıda çevrilmez ise fırın otomatik olarak 2 dakika sonra çalışmaya devam eder. Defrost süresinin bu durumda daha uzun olacağına dikkat ediniz.

Dikkat:

- Bu fonksiyonda tel ızgara ve kızartma tepsisini kullanmayınız.
- Döner tablayı durdurmayınız.

Grill (Izgara) fonksiyonu

Yiyeceklerin yüzeyini kızartmak için bu fonksiyonu kullanınız. Et ve tavuk gibi gıdaların yüzeyinin ateşte yapılan pişirmelerdeki gibi yanık olması beklenmemelidir. Izgara yaparken, ısı kaybına neden olmamak için ön kapağı uzun süre açık bırakmayınız.



1. "Grill" tuşuna basınız.
Ekranda 5 saniye yazısı ve ızgara sembolü belirir.

2. Gerekli pişirme süresini ayarlayana kadar Ayar düğmesini döndürünüz.
Ayarladığınız süre ekranda görünecektir.

3. "Jet Start" tuşuna basınız.
Ekranda ızgara sembolü yanıp sönecektir..
Pişirme süresi ekranda geriye doğru saymaya başlayacaktır.
Pişirme süresi sona erdiğinde sinyal sesi duyulacak ve ekranda "End" yazacaktır.
On kapağı açınız. Gıdanın yüzeyi yeterince kızarmışsa diğer yüzeyi çeviriniz ve pişirmeye devam ediniz.

Not: "Grill" tuşuna basarak ızgara yapmayı durdurabilir ve başlatabilirsiniz.
Izgara çalışmadığı zaman da pişirme süresi geri doğru saymaya devam edecektir.

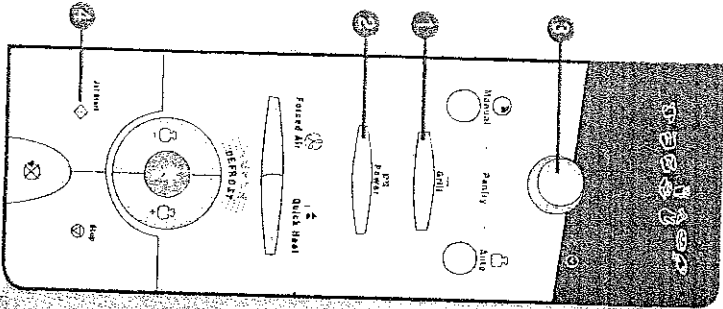
Dikkat!

- Izgara için kullanacağınız kabın ısıya dayanıklı ve fırın kullanımına uygun olmasına dikkat ediniz.
- Izgara yaparken plastik kapları kullanmayınız, bunlar eriyebilir. Kağıt veya ahşap malzemelerin kullanımı uygun değildir.
- Izgara yaparken plastik ikili tabak rafını ve kızartma tepsisini kullanmayınız.
- Döner tablayı durdurmayınız.



Izgara ve mikrodalgayı birlikte kullanmak

Bu fonksiyonu fırınlanacak patates, kütmes hayvanları, lazanya ve ızgaralık gıdaları pişirmek için kullanınız. Fırın mikrodalgaya olarak çalışırken, "Grill" tusuna basarak ızgarayı da çalıştırabilirsiniz. Böylece ızgara ve mikrodalgayı birlikte kullanmış olursunuz.



1. "Grill" tusuna basınız.

Ekranında 5 saniye ve ızgara sembolü belirir.

2. Güç ayarı için "Power" tusuna basınız.

Mikrodalgaya sembolü yanacaktır. Set edilen güç seviyesi ekranda belirecektir. Grill gücü fabrikada en üst değere (650 W) ayarlanmıştır. İstiyorsanız "Power" tusuna üstüste basarak güç seviyesini değiştirebilirsiniz.

Güç seviyesini 0'a indirerek mikrodalgaya özelliğinin çalışmasını sona erdirebilirsiniz. 0 W'a ulaştığınızda, fırın sadece Grill özelliğinde çalışır.

3. Gerekli pişirme süresini ayarlayınca kadar Ayar düğmesini döndürünüz.

Ayarladığınız süre ekranda görünecektir.

4. "Jet Start" tusuna basınız.

- Ekranında mikrodalgaya sembolü ve ızgara sembolü yanıp sönecektir.
- Pişirme süresi ekranda geriye doğru saymaya başlayacaktır.
- Pişirme süresi sona erdiğinde, sinyal sesi duyulacak ve ekranda "End" yazacaktır.
- Ça kapığı açınız ve yemeği çıkarınız.

Not: "Grill" tusuna basarak pişirme sırasında ızgara yapmayı durdurabilir ve başlatabilirsiniz.

Dikkat !

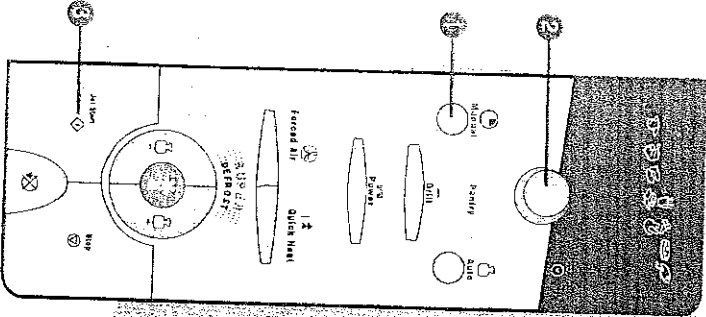
- Izgara / Mikrodalgaya fonksiyonlarını birlikte kullanmadan önce pişirme kaplarının mikrodalgaya fırın için uygun olduğunu kontrol ediniz.
- Bu fonksiyon kızartma tepsisini ve plastik ikili tabak rafını kullanmayınız.
- Döner tablayı isteğe bağlı olarak durdurabilirsiniz.

Manual Panfry (Normal kızartma) fonksiyonu

Bu fonksiyonu pizza ve diğer hamur işi gıdaları pişirmek için kullanabilirsiniz. Salam, sucuk ve yumurtalı gıdaları, sosis ve hamburgerleri de bu fonksiyonu kullanarak kızartabilirsiniz.

Fırınınız ile birlikte verilen teflon kızartma tepsi pizza, kek ve bök gibi yiyeceklerin altına istediğiniz kıvamda kızartır ve gevreklik kazandırır. Ancak yiyeceklerin altında yanık bir görüntü beklenmemelidir.

- Kızartma tepsinin içini hafif yağlayınız ve yiyecekleri üzerine koyunuz.
- Kızartma tepsi üzerine başka bir kap koymayınız. Kap zarar görebilir.
- Kızartma tepsinin ısıtılabilir için mikrodalgaya ve ızgara birlikte çalışır. Böylece yiyeceğin tabanı kızarmaya başlar.



1. "Manual Panfry" tuşuna basınız.
 - Ekranda 5 saniye, mikrodalgaya, grill (ızgara) ve panfry (kızartma) sembolleri belirir.



2. Gerekli pişirme süresini ayarlayana kadar Ayar düğmesini döndürünüz.
 - Ayarlanan süre ekranda görünecektir.



3. "Jet Start" tuşuna basınız.
 - Ekranda mikrodalgaya ve ızgara sembolleri yanıp sönecektir.
 - Pişirme süresi ekranda geriye doğru saymaya başlayacaktır.
 - Pişirme süresi sona erdiğinde, sinyal sesi duyulacak ve ekranda "End" yazacaktır.
 - Ön kapak açınız ve yemeği çıkarınız.

Dikkat!

- "Manual Panfry" fonksiyonunu kullanırken güç seviyesini değiştirmek ve Grill'i açıp kapamak mümkün değildir.
- Pişirme sırasında kızartma tepsi fazla ısınır. Tepsiyi ısıya duyarlı yerlere koymayınız.
- Kızartma tepsinin dönercam tepsinin tam ortasına koyunuz.
- Fırın tavanı ısınacğı için buraya dokunmayınız.
- Bu fonksiyonda tel ızgara ve plastik ikili tabak rafını kullanmayınız.
- Döner tablayı durdurmayınız.

Auto Panfry (Otomatik kızartma) fonksiyonu

Mikrodalg fırınızdı, dondurulmuş hazır gıdalar için otomatik kızartma fonksiyonuna sahiptir. Bu fonksiyon sayesinde dondurulmuş bir gıdayı tek bir işlemdede servis yapılıacak duruma getirebilirsiniz.

"Auto Panfry" fonksiyonu yalnızca dondurulmuş hazır gıdalar için kullanılır.

"Auto Panfry" fonksiyonunu kullanırken, güç derecesini ve ızgara çalışmasını değiştirmek mümkün değildir. Yiyecekler fırınınızın programına 4 ana grupta tanıtılmıştır. (Pizza, Kek - Borek, Kúmes hayvanları, Patates ürünleri). Sizin yapmanız gereken, bunlardan birini seçmektir. Fırına pısrılecek gıdanın türünü ve net ağırlığını tanıtlınız.

Bu fonksiyonda pısrıme yaparken size verilmiş olan telefon kızartma tepsisini kullanınız.



Pizza (200 - 600 gr)



Parça tavuk (200 - 600 gr)



Kek ve borek (200 - 600 gr)



Patates ürünleri (200 - 600 gr)
- kızartmış patates
- fırın patates
- Patates köfte

Eğer gıdanın ağırlığı bu sayfadaki sembollerin yanında belirtilenden az ise;

Gıdayı çözmek için **"Manual Panfry"** fonksiyonunu kullanınız. Küçük miktarlardaki yiyecekleri için en doğru zamanı deneme yöntemiyle bulabilirsiniz.

Eğer gıdanın ağırlığı belirtilenden fazla ise;

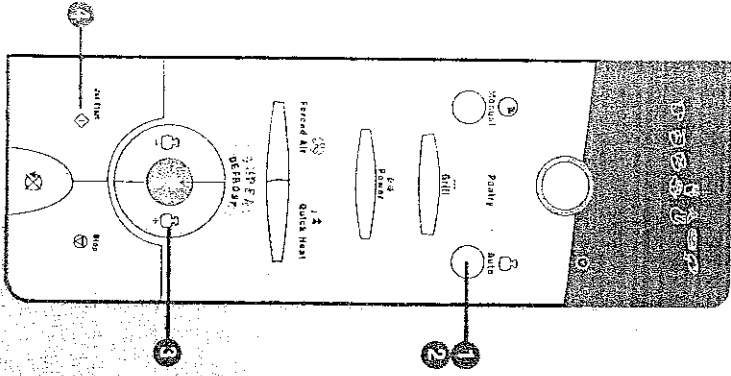
Gıdayı iki veya daha çok parçaya bölünüz. Her parça için ayrı ayrı **"Auto Panfry"** fonksiyonunu kullanınız. Yiyeceği parçalara ayırmak mümkün değilse, **"Manual Panfry"** fonksiyonunu kullanınız. Daha büyük miktarlar için, kızartma işlemi sırasında gıdayı karıştırmak veya çevirmek gerekir. Bu işlem en iyi **"Manual Panfry"** fonksiyonunda yapılır.

Gıdayı doğrudan derin dondurucudan alıp kızartma tepsisine yerleştiriniz.

Kızartma tepsisinin üzerini her hangi bir şeyle kapatmayınız veya sarmayınız.

Tavuk kızartırken mümkünse aynı büyüklükteki parçaları kullanınız.

Auto Panfry (Otomatik kızartma) ayarı



1. "Auto Panfry" tuşuna basınız.

Ekranında gram olarak ağırlık görünür ve turuncu renkli sembollerin en sonuncusunun altında ısıklı çizgi belirir. Mikrodalgaya, grill ve Panfry sembolleri yanar.

2. Gıda sınıfını seçmek için "Auto panfry" tuşuna basmaya devam ediniz ve ısıklı çizgiyi pişireceğiniz gıdanın sembolü altına getiriniz.

3. Gıda ağırlığını ayarlamak için + ve - sembollerle gösterilen tuşları kullanınız.

Bu tuşlara her bastığınızda ağırlık 50 gr artar. Aynı işlemi ayar düşürmesini döndürerek de yapabilirsiniz.

4. "Jet Start" tuşuna basınız.

Mikrodalgaya ve grill sembolleri yanıp sönmeye ve pişirme süresi de geriye doğru saymaya başlayacaktır.

Eğer gıdanın ağırlığı önerilen miktardan az veya fazla ise:

"Manual Panfry" fonksiyonu ile ilgili kısımdaki açıklamaları dikkate alınız.

"Auto Panfry" fonksiyonunu kullanırken, güç seviyesini veya Grill'i durdurmak/çalıştırmak veya değiştirmek mümkün değildir.

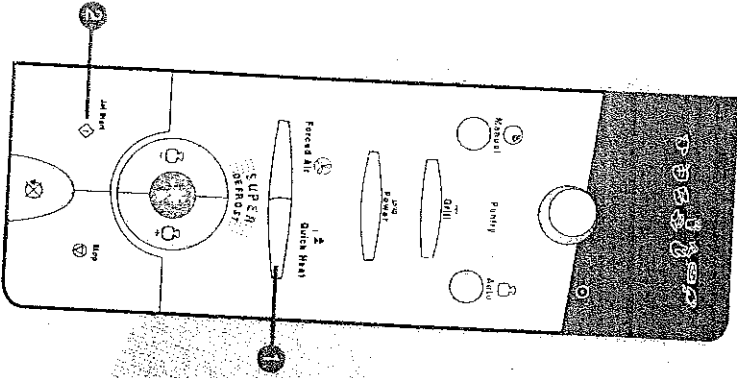
Dikkat!

Jel ızgara ve plastik ikili tabak rafını kullanmayınız.

Döner tablayı durdurmayınız.

Quick Heat (Hızlı Isıtma) fonksiyonu - MD 592 Super model için

Bazen, daha da iyi bir sonuç almak için fırın önceden ısıtmak gerekebilir. Bu da fırınınızın Quick Heat (hızlı ısıtma) fonksiyonu ile elde edilebilir. Fırının ön ısıtması genellikle Forced Air (turbo) fonksiyonu kullanılmadan önce yapılır. Böylece ayarlanan ısıya ulaşılacağına fırınınız otomatik olarak "Forced Air (Turbo)" fonksiyona geçecektir. Ön ısıtma sırasında veya öncesinde fırına gıdaları koymayınız. Yüksek ısı nedeniyle pişirilecek gıda yanabilir. Tel ızgarayı fırına koyabilirsiniz.



1. "Quick Heat" tuşuna basınız.

• Ekranda "175 °C", fan ve ızgara sembolleri belirir. Sıcaklığı 50 - 250 °C arasında seçebilirsiniz. Tuşa her basışta ekrandaki sıcaklık değeri 25 °C değişecektir.

2. "Jet Start" tuşuna basınız.

- ızgara ve fan sembolleri yanıp sönecek ve ısıtma başlayacaktır.
- ısıtma işlemi sırasında fırın içindeki sıcaklığı ekranın altında ısıklı çizgi olarak görebilirsiniz.
- ısıtma işlemi başladıktan sonra "Quick Heat" tuşuna basarak sıcaklığı değiştirebilirsiniz.

Ayarlanan sıcaklığa erişildiğinde sinyal çalar ve ısıtma sona erer. ızgara sembolü ekrandan kaybolur. Fan çalışmaya devam eder.

Fırın, ısıtılan sıcaklığı, 10 dakika süreyle korur. Bu süre içinde, pişirilecek gıdayı fırına koyabilirsiniz. Isı kaybını önlemek için ön kapağı fazla açık bırakmayınız. Eğer mikrodalga ve Forced Air (turbo) 1 birlikte kullanarak yemek pişirmek isterseniz, mikrodalga fonksiyonunu ön ısıtma bitikten sonra seçmelisiniz.

Dikkat:

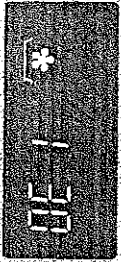
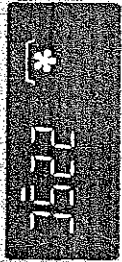
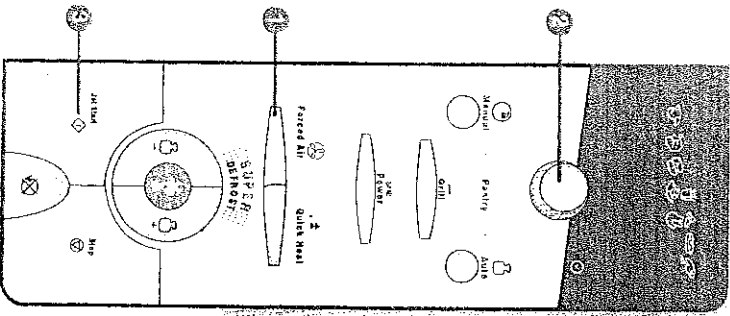
- Kızartma tepsi ve plastik ikili tabak rafını kullanmayınız.
- Döner tablayı ısıtma bağı olarak durdurabilirsiniz.

Forced Air (Turbo) fonksiyonu - MD 592 Super model için

Bu fonksiyon hamur işleri, pandispanya, tavuk, rosto gibi yiyecekleri pişirmek için idealdir.

Turbo pişirmelerde, sıcak hava arka duvardaki bir fan aracılığıyla fırının her tarafına eşit olarak dağıtılır ve yiyeceğin etrafını eşit olarak ısıtır. Sıcak havanın yiyeceğin etrafında yeterince dolaşabilmesi için, tel ızgarayı kullanınız. Bu şekilde pişirme normal pişirmeden bir miktar daha az ısıyla yapılmalıdır.

Örneğin: Normal bir fırın için önerilen sıcaklık 200°C ise, 175°C'yi seçmelisiniz. **"Forced Air"** tuşuna bastığınızda, sıcaklık otomatik olarak 175°C'ye ayarlanır.



1. Sıcaklığı ayarlamak için "Forced Air" tuşuna basınız.

- ☛ "Forced Air" sembolü yanacaktır.
- ☛ Sıcaklık göstergesi yanıp sönecektir.
- ☛ Sıra sıra ayarlanan sıcaklık ve pişirme süresi (5 sn) ekranda belirecektir.

2. Pişirme süresini ayarlamak için Ayar düğmesini döndürünüz.

- ☛ Ayarlanan süre ekranda görünecektir.

3. "Jet Star" tuşuna basınız.

- ☛ "Forced Air" sembolü yanıp sönmeye başlayacaktır.
- ☛ Pişirme süresi ekranda geriye doğru saymaya başlayacaktır.
- ☛ Pişirme süresi sona erdiğinde, sinyal sesi duyulacak ve ekranda **"End"** yazacaktır.

- ☛ Pişirme sırasında fırın içindeki sıcaklığı ekranın altında ışıklı olarak görebilirsiniz.

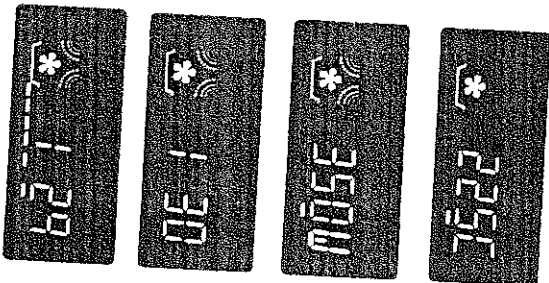
- ☛ Pişirme sırasında **"Forced Air"** tuşuna basarak sıcaklığı rahatça ayarlayabilirsiniz.

Dikkat !

- ☛ İçerideki sıcaklığın düşmesini önlemek için ön kapağı uzun süre açık bırakmayınız.
- ☛ Plastik ikili tabak rafını kullanmayınız.
- ☛ Döner tablayı isteğe bağlı olarak durdurabilirsiniz.



Bu fonksiyonu rosto, kümes hayvanları ve patates, donmuş gıdaları, pandispanya kekler hamur tıllı balık ve pudding pişirmek için kullanınız

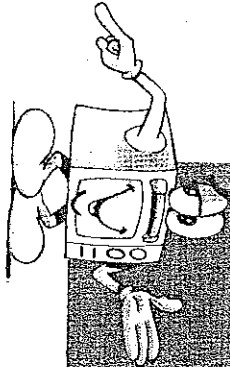


- 4. "Jet Start" tuşuna basınız.**
Mikrodalgaya sembolü yapıp sönecektir.
Turbo fan sembolü dönmeye başlayacaktır.
Pisime süresi ekranda görünür.

Sıcak havanın yiyeceğin etrafında yeterince dolması için, tel ızgarayı kullanınız. Pişirme işlemi sırasında fırın içindeki sıcaklığı, ekranın altında ışıklı çizgi olarak görebilirsiniz. Pişirme sırasında, **"Forced Air"** tuşuna basarak sıcaklığı rahatsız etmeyeceğiniz seviyeye ayarlayabilirsiniz. Mikrodalga güç seviyesini değiştirmek de mümkündür. Forced Air fonksiyonu için makinenin içi boş olmalıdır.

• Kızartma tepsisi ve plastik ikili tabak rafını kullanmayınız.
• Döner tablayı isteğe bağlı olarak durdurabilirsiniz.

5. Bölüm: Faydalı bilgiler



Mikrodalga fırının avantajları

Mikrodalga fırın, pişirme süresi açısından son derece kullanışlıdır. Mikrodalgada pişirmeyi normal fırınlardakinin üçte biri ile dörtte biri kadar sürede yapabilirsiniz. Bu aynı zamanda pişirilen yemegin yoğunluğuna, sıcaklığına ve miktarına bağlıdır.

Yiyecekler, daha az baharat ya da hiç baharat kullanmaksızın, kendi suları içinde pişerek, tüm doğal tadlarını korurlar.

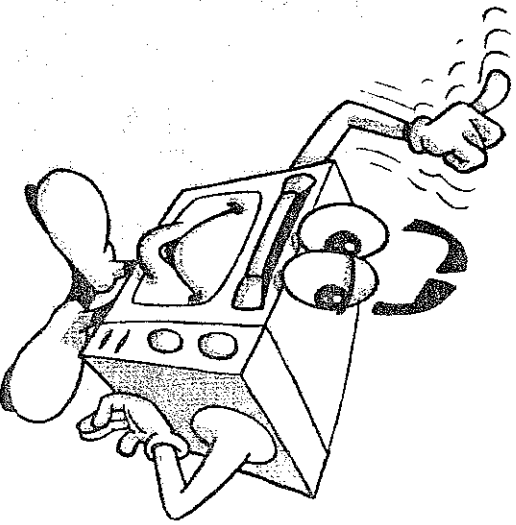
Mikrodalga fırın, enerji tasarrufu sağlar. Enerji yalnızca pişirme sırasında tüketilmektedir. Mikrodalga fırında boş harcanan bir enerji söz konusu değildir. Pişirme sırasında sadece yiyecekler ısınır. Mutfak serinliği muhafaza edilir ve mutfakta çalışan rahatsız olmaz.

Mikrodalga pişirme, aynı zamanda daha az bulgık demektir. Yiyecekler, aynı kap içerisinde pişirilip servis yapılabilir. Çünkü pişirme sırasında kaplar ısınmaz. Sıcrayan ve dökülen yiyecek artıkları, fırın duvarları üzerinde yalmazlar, fırını temizlemek kolaylaşır.

Etilerin buzunun çözmevi unutmuşsanız telaşlanmanıza gerek yok. Mikrodalga fırın donmuş yiyecekleri birkaç dakika içinde çözebilir ve derhal pişirme işlemine başlayabilir.

Mikrodalga pişirme teorisi

Mikrodalga fırın çalıştırıldığında içerdeki magnetron mikrodalga üretir. Mikrodalgalar, fan yardımıyla fırın içine eşit olarak dağıtılır. Fırın duvarları, mikrodalga enerjisini doğrudan yiyeceğe yansıtır. Yiyecek moleküllerinde yüksek hızda titreşimler meydana gelir. Bu titreşimler, yiyeceği pişiren ısıyı üretir.



Mikrodalgaya pişirme kapları

Pişirme işlemi için oval ya da dörtgen

kaplar yerine, yuvarlak kaplar kullanınız.

Çünkü kenarlarda kalan yiyecekler,

mikrodalgadan daha fazla etkilenir ve

köşelerde aşırı pişme meydana gelir.

☛ Mikrodalgaya, kağıt, plastik, cam ve seramik gibi belirli maddelerin içinden, ısı üretmeksizsin

geçebilmektedir. Bu maddelerden yapılan pişirme kapları, bazı hallerde kullanımı için uygundur.

Metal kaplar - folyolar

☛ Metal kaplar mikrodalgayı yiyecten uzaga yansitr. Bu nedenle bunları kullanmayınız.

☛ Kümes hayvanlarının kanat veya bacaklarını ya da eklemlerin ince uçları gibi kenarda kalan kısımlarını örtmek için, küçük parçalar ya da şerit halinde alüminyum folyo kullanılabilir.

☛ Kenar derinliği 1,5 cm'den daha az olan düz yemek tepsi ler de kullanılabilir; ancak bu durumda folyo kaplar yerine yağlı kağıt ya da streç film kullanılmaktadır.

Cam kaplar

Çok ince cam kaplar ve kırılabilir kristal kullanımdan kaçınılmalıdır.

Plastik kaplar - torbalar

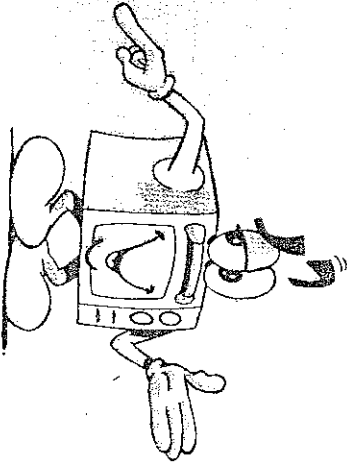
Melamin kaplar ya da kapaklar, dondurucu ya da muhafaza için kullanılan torbalar kullanılmamalıdır.

Kağıt

Her türden kağıt, fırında uzun süreli pişirmeler için kullanılmamalıdır. Bu, kağıdın tutuşmasına yol açar.

Ahşap ve hasır kaplar

Mikrodalgaya enerjisi, ahşap kabın kurumasına ve gevreklesmesine neden olduğu için, büyük tahta kaplar kullanılmamalıdır.



Küçük öneriler

Buz çözmek için;

- ☞ Pakeğin şekli çözülme zamanını etkileyebilir. İnce dikdörtgen pakelerde derin kaplara oranla daha çabuk çözülme olur.
- ☞ Çözümeye başladıkça parçaları birbirinden ayırınız. Böylece parçalar daha kolay çözülür.
- ☞ Yiyeceğin ısıtmaya başlayan kısımlarını küçük folyo parçaları ile kapatınız. Tahta kurdanlar folyonun yerinde durmasına yardımcı olacaktır.

Yiyecek miktarı

Ne kadar çok yiyecek pişirecekseniz o kadar çok zaman alacaktır. İki kat yemek yaklaşık iki kat zaman demektir. Bir patatesi pişirmek 4 dakika ise iki patates için ortalama 7 dakika gereklidir.

Nem içeriği

Pişirme süresi, sıvının miktarına bağlı olarak değişir, çünkü mikrodalgalar neme duyarlıdır. Doğal sıvılı gıdalar (sebzeler, balık, kütmesi hayvanları gibi) daha çabuk ve kolay pişerler. Piring, kuru fasulye gibi kuru gıdaları mikrodalgada pişirirken su eklemenizi öneririz.

Buğu

Gıdaların içinde bulunan nem, pişirme sırasında bazen fırın içinde buğulanmaya neden olabilir. Bu normaldir. Genellikle üstü kapalı yiyecekler daha az buğulanma yaparlar.

Şeker

Fazla şeker ya da yağ içeren pudding, tart gibi besin maddelerini pişirirken mikrodalgaya yemek kitaplarındaki önerilere uyunuz. Önerilen süreyi aşarsanız yiyeceklerin yanmasına veya fırının hasar görmesine neden olabilirsiniz.

Yiyeceklerdeki basıncın düşürülmesi

Pek çok gıda deri veya kabukla kaplıdır. Pişirme sırasında içlerinde oluşacak buharıdan dolayı çatlayabilirler. Bunu önlemek için çatal veya bıçakla deri veya kabuk delinmelidir. Patates, tavuk karacığı, yumurta sarısı, sucuk, sos ve bazı meyvelere bu işlem uygulanmalıdır.

Pişirme sırasında yiyeceği çevirmek ve karıştırmak

Yemekleri karıştırarak ve çevirerek, her tarafının eşit pişmesini sağlayabilirsiniz.

Farklı pişirme süreleri

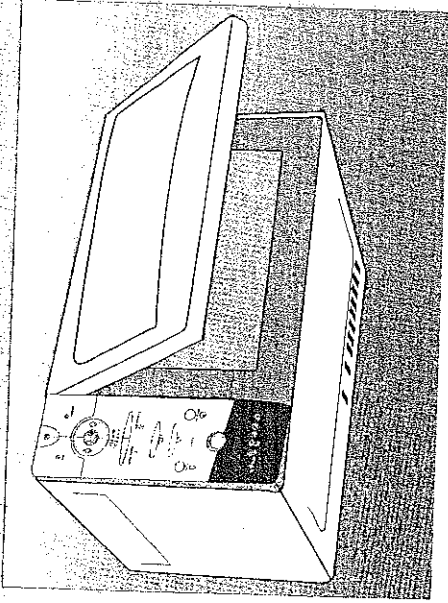
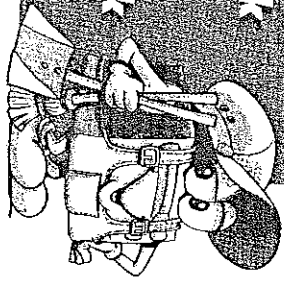
Her zaman minimum pişirme süresini deneyerek başlayınız ve yiyeceğin pişip pişmediğini kontrol ediniz. Bu kilovazda verilen pişirme süreleri, yaklaşık değerlerdir. Pişirme süreleri yiyecek ve kapların ebadına ve şekline bağlı olarak değişebilir.

Bekleme süresi

Yemeği fırından çıkardıktan sonra bir süre bekletiniz. Defrost, pişirme ve tekrar ısıtma işlemlerinden sonra bir süre beklemeniz daima iyi sonuç verecektir. Çünkü yemeğin ısı iyice yayılacaktır. Mikrodalgada fırında, fırın kapatıldıktan sonra bile yiyecekler bir süre için pişmeye devam eder. Bu işlem mikrodalgaya fırın tarafından değil yiyeceğin içindeki enerjiden dolayı devam etmektedir. Bekleme süresi yemeğe göre değişebilir. Bazen bu süre yemeği fırından alıp servis tabağına koyacağınız kadar kısadır. Bu süre büyük yiyeceklerde 10 dakika kadar olabilir.



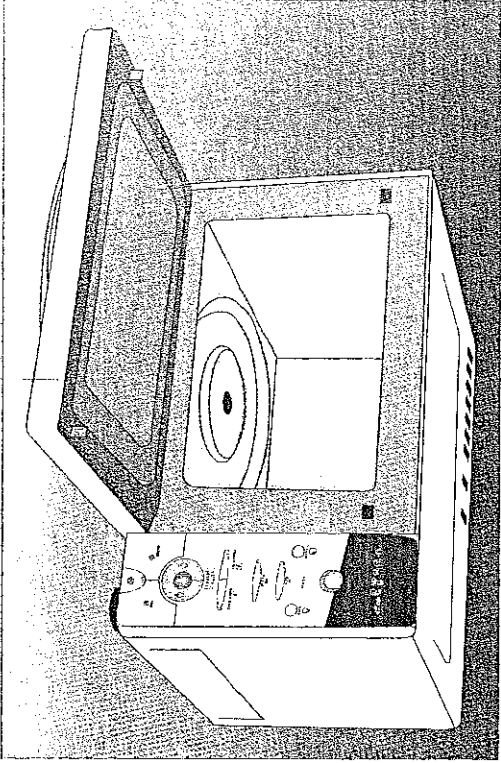
6. Bölüm: Bakım, Temizlik ve Nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar



- Temizlik öncesi fırınınızın fişini prizden çekiniz.
- Mikrodalgalı fırınınızın üzerinde ya da herhangi bir yerinde asındırıcı temizleyiciler, bulgısıktelleri, pürüzlü yıkama bezleri veya sülfür, klorür gibi asındırıcı kimyasallar kullanmayınız.

Dış yüzeyler

- Fırınınızın dış yüzeylerini temizlemek için önce sabunlu ve ılık suda çalkalanmış yumuşak bir bezle siliniz. Daha sonra yine yumuşak bir bez kullanarak kurulaayınız.
- Fırınınızın içindeki ısıtıcı kısımların zarar görmesini önlemek için, suyun havalandırma ağızlarına sızmasına izin vermeyiniz. Mikrodalgalı fırınınızın kumanda panosunu yalnızca nemli ve yumuşak bir bezle temizleyiniz.
- Temizlik spreyleri ya da daha fazla miktarda sabun ve su kullanmayınız. Bunlar kumanda mekanizmasında problemlere yol açabilirler.



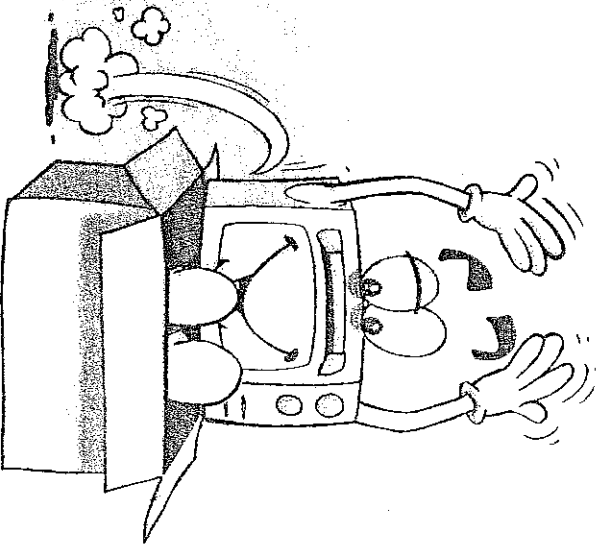
İç yüzeyler

Fırının iç yüzeyini temizlemek için;

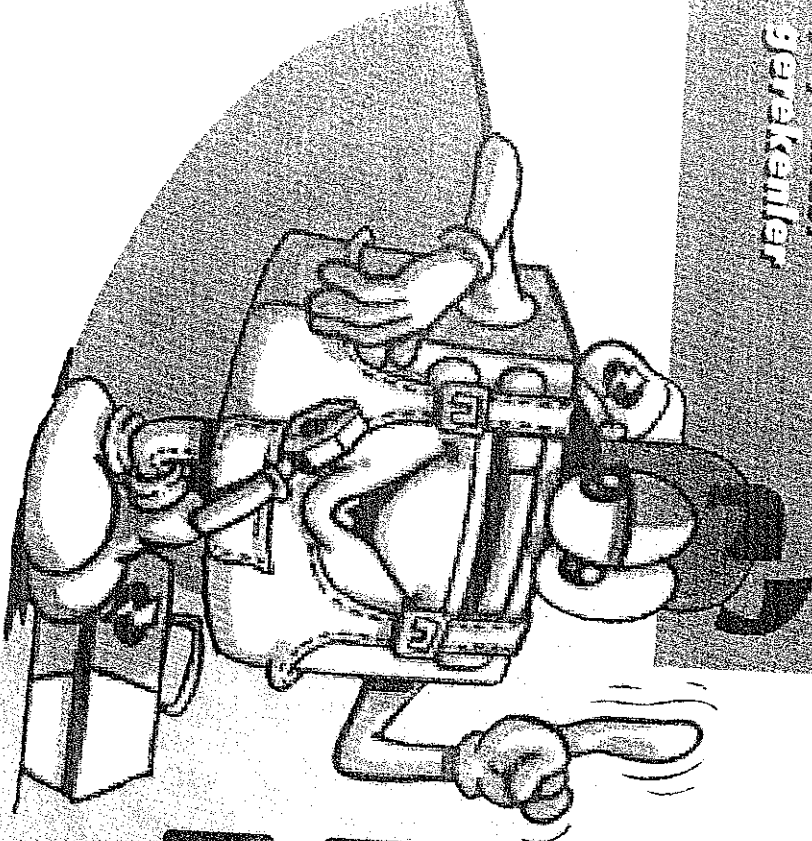
- ☛ Kurumuş lekeleri yumuşatmak için bir bardak su koyunuz ve 2 - 3 dakika kaynatınız.
- ☛ İç yüzeyleri ve tavayı deterjanlı yumuşak bir bezle siliniz. Yine yumuşak bir bez ile kurutayınız.
- ☛ Fırın içindeki kokuları gidermek için, birkaç çorba kaşığı limon suyu karışımını, fırının içinde birkaç dakika kaynatınız.
- ☛ Fırının iç zeminini temizlemek için, tepsi ve halkayı çıkarınız.
- ☛ Fırını çalıştırmadan önce, döner halka ile tepsiyi yerlerine uygun şekilde takınız.
- ☛ Kapağın iç yüzeylerini temizlerken, çizici olmayan yumuşak bir sünger veya bez kullanınız.

Nakliye için;

- ☛ Fişi prizden çıkarınız.
- ☛ Cam tepsiyi kırılmayacak şekilde ambalajlayınız ve fırın içinde oynamasını önleyiniz. Gerekirse ayrı taşıyınız.
- ☛ Teflon kızartma tepsisine darbe gelmesini önleyiniz.
- ☛ Ön kapağı gövdeye bandılayınız.
- ☛ Ön cama, kapak ve panoya darbe gelmesini önleyiniz.
- ☛ Ürünü normal kullanıma konumunda taşıyınız. Yana veya arkaya yatırmayınız.



7. Bölüm: Yetkili Servis Çağırılmadan önce Yapılması Gerekenler



Eğer fırınınız çalışmıyorsa, Yetkili Servis çağırılmadan önce;

1. Fişin prize tam olarak takılıp takılmadığını,



2. Evdeki sigortalardan birisinin alıp almadığını,



3. Ön kapağın tam olarak kapanıp kapanmadığını,



4. Zaman ayarının yapıp yapılmadığını,

5. Döner tabla ve desteğinin yerine oturup oturup oturmadığını,
kontrol ediniz.



9. Bölüm: Arçelik Yetkili Servisleri



"Yetkilil Servis,
zikeyişlerinize çözüm
getiremediği takdirde, bağlı
olmuş bölge Yöneticiliğimiz
emirlerini
beğdemektir."

**Saygılarımızla,
Arçelik
Tüketici Hizmetleri**

Sayın Arçelik dostu,

**Bu kılavuz sizlere daha yakın olmak,
sorunlarınıza daha çabuk çözüm bulmak
için hazırlanmıştır.**

Aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz.

1. Cihazınızı aldığınızda Garanti Belgesini Yetkili Satıcınıza iletiniz.
2. Cihazınızı kullanma kılavuzu esaslarına göre kullanınız.
3. Servise ihtiyacınız olduğunda takip eden sayfalardaki listede belirttiğimiz üzere size en yakın herhangi bir ARÇELİK YETKİLİ SERVİS'i'ne başvurunuz.
4. Hizmet için gelen teknisyene ARÇELİK tarafından verilmiş kimlik kartını sorunuz.
5. İşiniz bittğinde servis teknisyeninden "HİZMET FİŞİ"ni istemeyi lütfen unutmayınız. Alacağınız Hizmet Fişi, ilerde yorac sağlayacaktır.
6. "ARÇELİK Servis Örgütü" 11 Bölge Yöneticiliği ve bunlara bağlı 521 Yetkili Servisle hizmetinizdedir.
7. Kullanım ömrü: 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi.)