

 **arçelik**

*Mikrodalga fırın
kullanma kılavuzu*

MD 828 I

İçindekiler

1	Güvenlik Uyarıları.....	2-4
2	Cihazınızın Teknik Özellikleri	5
3	Cihazınızın Tanımı	6-9
4	Cihazınızın Kullanılması	10-30
5	Bakım ve Temizlik	31-32
6	Yetkili Servis Çağırmadan Önce Yapılması Gerekenler	33
7	Tüketici Hizmetleri	34

Rev. 13.07.07

1 Güvenlik Uyarıları

- Fırınınız 230 volta ayarlıdır.
- Fırınınızı 16 amperlik sigorta şalteri ile kullanınız.
- Topraklama tesisatını ehliyetli bir elektrikçiye yaptırmayı ihmal etmeyiniz. Topraklama yapılmadan, kullanım halinde ortaya çıkabilecek kullanım zararından firmamız sorumlu olmayacaktır.
- Fırını, içi boş iken çalıştırmayınız. Fırına zarar verebilirsiniz. Fırını denemek istiyorsanız içine bir bardak su koyunuz. Su, mikrodalga enerjisini emecek ve fırın zarar görmeyecektir.
- Fırın kapağı contası veya menteşeleri hasarlı, şebeke kordonu veya takıldığı priz hasar görmüş, fırın yere düşürülmüş veya ürününüz hasarlı ise çalıştırmayınız.
- Fırınınızı çalıştırmadan önce kapağının düzgün bir şekilde kapalı olduğunu kontrol ediniz. Kapak kilit güvenliği sayesinde ürününüz kapağı açıkken çalışmayacak ve pişirme işlemi kapak açıldığında sona erecektir. Ön kapak kilit sistemleri kurcalanmamalı ve devre dışı bırakılmamalıdır. Ön kapak kilit sistemlerinin devre dışı bırakılması durumunda, ürünü kapağı açıkken çalıştırmak mikrodalga enerjisine maruz kalmanıza sebep olabilir.
- Fırınınızı çalıştırmadan önce döner cam tepsi ve döner halkanın yerine oturduğundan emin olunuz. Tüm pişirme/ısıtma işlemlerinizde mutlaka döner cam tepsiyi kullanınız.
- Fırınınızın devrilmesini önlemek için tezgahtan minimum 8 cm içeriye koyunuz. Yeterli hava akımının sağlanabilmesi için fırının üst kısmında en az 30 cm arka kısmında en az 10 cm boşluk bırakılmalıdır.
- Ürününüzü mutlaka Arçelik Yetkili Servisi'ne tamir ettiriniz. Kendiniz tamir etmeyiniz.
- İçerisinde metal (gümüş,altın vb.) olan seramikleri kullanmayınız. Yemek paketlerinin üzerindeki metal tel ambalaj bağlarını mutlaka çıkartınız. Fırına girecek metal parçalar elektrik sıçraması yapabilir, bu da ciddi hasarlara sebep olabilir.
- Mikrodalga fırınınızı, kabuklu veya kabuksuz, çırpılmamış yumurtaları pişirmek veya tekrar ısıtmak için kullanmayınız. Patates, elma veya bunlar gibi meyve ve sebzeleri pişirmeden önce, kabuğunu mutlaka delin.
- Mikrodalga ile pişirme işlemi için kâğıt, tahta ve plastik gibi maddeler kullanıyorsanız, fırının başından ayrılmayınız. Kâğıt ve tahta benzeri maddeler yanabilir, plastik maddeler de eriyebilir. Fanlı Fırın, Izgara ve kombine pişirmelerde bu malzemelerden yapılmış kapları kullanmayınız.
- Fırın ön yüzü ile kapak arasına herhangi bir nesne koymayınız. Tam kapanmayı engelleyen kağıt havlu, peçete, vb. cisimler varsa fırınınızı kesinlikle

1 Güvenlik Uyarıları

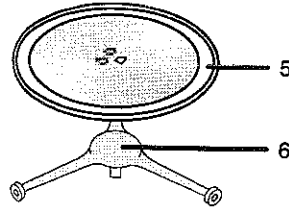
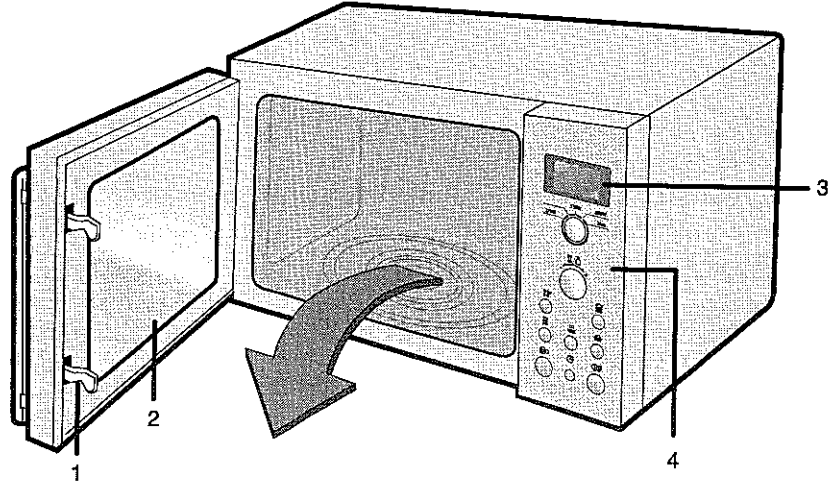
çalıştırmayınız. Kapak ile fırın gövdesinin temas ettiği yüzeyler üzerinde kir, deterjan artığı birikmesine izin vermeyiniz.

- 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.
- Fırının yanlarını hava akımının sağlanabilmesi için temiz ve açık tutunuz. Hava girişinin veya çıkışının engellenmesi, fırının zarar görmesine ve fırınının iyi pişirememesine yol açabilir. Mikrodalga fırının düzenli hava akımını sağlayacak şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.
- Yiyecekleri gereğinden fazla pişirmeyiniz, yangına neden olabilirsiniz.
- Ürününüzü giysi ya da mutfak havlularınızı kurutmak için kullanmayınız. Yiyecekleriniz çok ısıtıldığında alev alabilir veya kömürleşebilir.
- Yağ sıcaklığını kontrol edemeyeceğinizden dolayı fırınınızı yağlı kızartma yapmak için kullanmayınız.
- Biberon içindeki bebek mamalarını veya içeceklerini ısıttıktan sonra ve bebeğinize yedirmeden önce çalkalayınız ve sıcaklığını kontrol ediniz. Biberon içindeki ısı dağılımı eşit şekilde sağlanmış olacak, haşlanma veya yanma riski önleneyecektir. Isıtma öncesi biberon kapağını ve memesini çıkarınız.
- Yemeğinizi pişirmeden veya defrost yapmadan önce plastik ambalajını çıkartınız. Bazı istisnai durumlarda yemeğinin pişirilmesi için özel naylon streç film ile kaplanmış olması gerekebilir. Mikrodalga fırınlarda kullanım amacı ile özel tasarlanmış torbalar olmadıkça, fırını mısır patlatmak için kullanmayın.
- Yeniden dönüşümlü kağıtları kullanmayınız. Çünkü bu kağıtların içinde elektrik sıçramasına sebep olabilecek parçacıklar olabilir.
- Fırınının fişini kablosundan tutarak çıkartmayınız. Kabloya verilecek herhangi bir zarar, ciddi elektrik çarpmaları ile sonuçlanabilir. Şebeke kablosu veya fişi zarar görmüş ise fırını çalıştırmayınız. Elektrik kablosunu fırının ısınan bölümleriyle temas ettirmeyiniz.
- Mikrodalga Fırınında su gibi sıvıları ısıtırken taşmasını engellemek için;
 1. Ağız dar veya kapalı kaplar kullanmayınız.
 2. Aşırı ısıtmayınız.
 3. Kabı mikrodalga fırına koymadan önce içerisindeki sıvıyı çay kaşığı ile karıştırın ve pişirme süresinin ortasında fırın kapağını açıp tekrar sıvıyı karıştırınız. Pişirme süresince çay kaşığı kabın içinde bırakınız.
 4. Çorba, sos gibi sıvılar ısıtılırken, daha henüz fokurdamadan birdenbire köpürerek kaynayabilir ve bunun sonucunda da taşabilir. Bunları ısıtırken fırınının başından ayrılmayınız.

1 Güvenlik Uyarıları

- 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.
- Çocuklarınızın bu ürünü kullanmasına müsaade etmeyiniz.
- Pişirme işlemi bittikten sonra kaplara, fırının içindeki parçalara ve tepsiye dokunurken elinizin yanmasını önlemek amacıyla fırın eldiveni veya bez kullanınız.
- Fırınızı, mutfak lavabosu gibi ıslak yerlere yakın bir yerde veya aşırı nemli ortamda kesinlikle kullanmayınız.
- Fırınızı kapalı yerlerde kullanınız. Bahçe - balkon gibi ortamda kullanmayınız.
- Fırınız hiç bir canlıyı kurutmak için tasarlanmamıştır.
- Fırının içini malzeme saklamak amacıyla kullanmayınız.
- Fırınızın şebeke kablosunun masa ya da tezgahın altına sarkmamasına dikkat ediniz; fişini suya sokmayınız.
- 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.
- Fırını, TV, radyo ve antenden en az 2 metre uzağa yerleştiriniz. Aksi halde parazit yapabilir.
- İlk kullanım öncesi fırının içini yumuşak, nemli bir bezle siliniz.
- Fırının içine yerleştirdiğiniz malzeme alev alırsa veya duman fark ederseniz fırın kapağını kapalı tutunuz. Fırının çalışmasını durdurunuz ve fişi prizden çekiniz ya da evdeki sigortaları çıkarınız/şalteri kapatınız.
- Fırın kapağı açık iken kapak üzerine dayanmayınız veya çocukların asılıp sallanmalarına izin vermeyiniz. Fırının kapağı deforme olur ve sağlıklı kapanmaz.
- Düşük sıvı kapasiteli, çikolatalı tatlı ve unlu yiyecekler dikkatli ısıtılmalıdır.
- Alüminyum folyo parçalarını fırınızın iç duvarlarına 2,5 cm daha fazla yaklaştırmayınız.

2 Cihazınızın Teknik Özellikleri

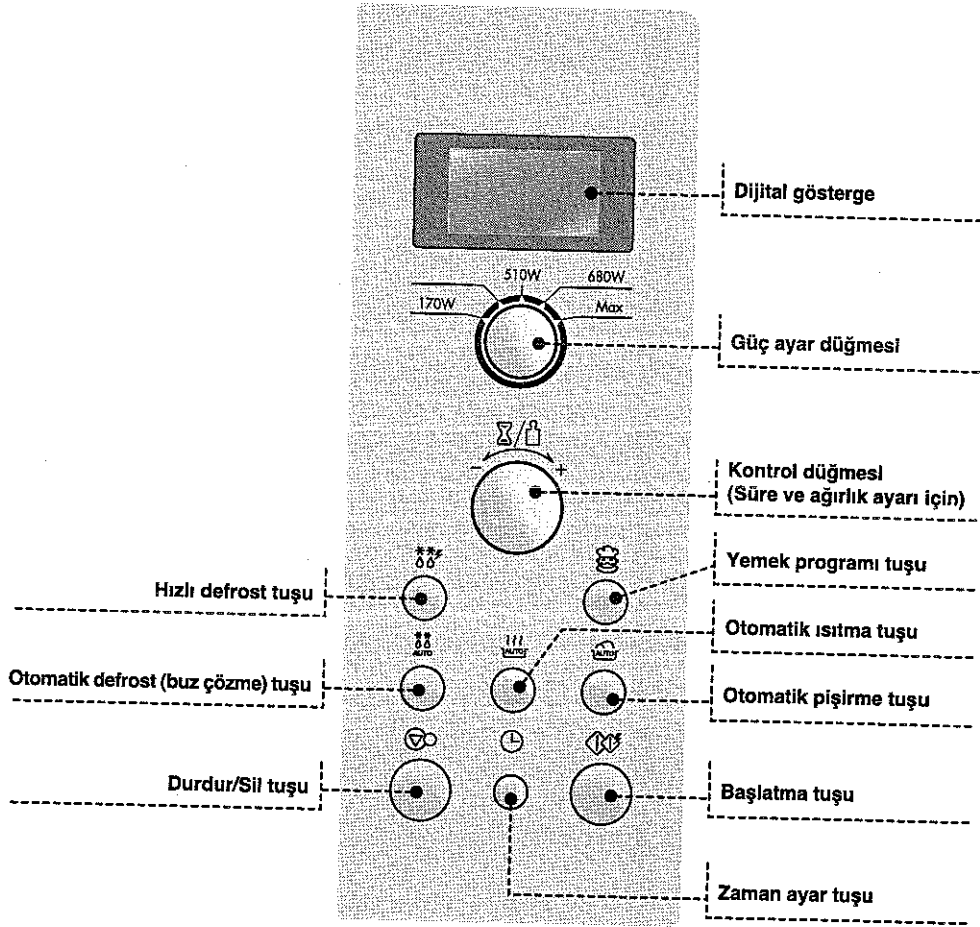


Dış genişlik	507 mm
Dış derinlik	435 mm
Dış yükseklik	283 mm
Fırn hacmi	23 lt
Programlama / Saat	Digital
Mikrodalga frekansı	2450 Mhz
Çıkış gücü	850 W
Besleme gerilimi	230-240 V AC ~ 50 Hz
Mikrodalga gücü	1250 W

1. Ön kapak kilitleme
2. Ön kapak
3. Dijital gösterge
4. Kumanda panosu
5. Döner cam tepsi
6. Döner taban desteği

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürüne birlikte verilen diğer baskılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir, bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

3 Cihazınızın Tanımı



3 Cihazınızın Tanımı

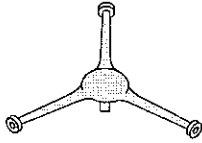
Aksesuarlar



Döner cam tepsi
Döner cam tepsiyi tüm pişirme yöntemlerinde

mutlaka kullanınız. Döner cam tepsi olmadan fırınınızı çalıştırmayınız. Cam tepsi, damlayan yemek sularını, yemek parçalarını tutacaktır. Aksi durumda yemek fırının içine dökülecek ve kuruyacaktır. Döner cam tepsiyi temizlemeden önce soğumaya bırakınız.

- Cam tepsiyi döner taban desteği üzerine yerleştiriniz.



Döner taban desteği
Döner taban desteğini cam tepsinin altında

kullanınız. Cam tepsi dışında hiçbir tepsiyi doğrudan döner taban desteğinin üzerine koymayınız.

Not: Bu aksesuarların tümünü bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Fırınınızın açılması ve kurulması

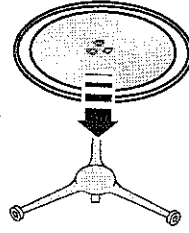
- Bu sayfadaki ana adımları uygulayarak fırınınızın düzgün çalışıp çalışmadığını kontrol edebilirsiniz. Lütfen fırınınızı nereye ve nasıl kurmanız gerektiğiyle ilgili açıklamalara dikkat ediniz.
- Fırınınızı açarken, içerisindeki tüm aksesuarları ve paketleri çıkardığınızdan emin olunuz. Her ihtimale karşı fırınınızın hasarlı olup olmadığını kontrol ediniz. Fırınınızı ambalajından çıkartınız ve düz bir zemine koyunuz.

- Fırınınızı yerden 85 cm yüksekliğin üzerine koyunuz. Havalandırma için fırınınızın üzerinde 30 cm., ve arkasında 10 cm. boşluk bırakınız. Fırınınızın düşmemesi için tezgahınızdan 8 cm. içeri yerleştiriniz.

Bu fırın ticari maksatla kullanılmamalıdır. Bu ürün evlerde kullanılmak için tasarlanmıştır.

Fırınınızı kurmak için;

- 1 Fırınınızın elektrik fişini, toprak hattı olan bir elektrik prizine sokunuz. Aynı prize bağlantısı olan başka bir cihazın olmamasına dikkat ediniz. Eğer fırınınız düzgün çalışmaz ise elektrik fişini çıkartıp tekrar takınız.
- 2 Fırınınızın ön kapağını açınız. Döner taban desteğini yerleştirdikten sonra üzerine cam tepsiyi yerleştiriniz.
- 3 Mikrodalga pişirmeye uygun 300 ml. su ile dolu bir kabı fırının içine koyunuz.
- 4 Fırınınızı 30 saniye çalıştırmak için düğmeyi ekranda "30" rakamını görene kadar çeviriniz ve "Başlat" tuşuna basınız. "Başlat" tuşuna bastığınızda "bip" sinyal sesi duyacaksınız.
- 5 Ekranınız 30 saniyeden geri sayım yapacaktır. 0'a ulaştığında "bip" 4 kez sinyal sesi duyacaksınız. Fırınınızın kapağını açın ve suyun sıcaklığını test ediniz. Eğer fırınınız çalışıyorsa su sıcak olmalıdır.



Dikkat: Su kabını çıkartırken dikkatli olun, sıcak olabilir.

3 Cihazınızın Tanımı

Mikrodalga fırının avantajı

• Mikrodalga fırın, pişirme süresi açısından son derece kullanışlıdır. Mikrodalga ile pişirmeyi normal fırın ile pişirmenin üçte biri ile dörtte biri kadar sürede yapabilirsiniz. Bu aynı zamanda pişirilen yemeğin 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 boşa 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 bulaşık demektir. Yiyecekler, aynı kap içerisinde pişirilip servis yapılabilir. Çünkü pişirme sırasında kaplar ısınmaz. Sıçrayan ve dökülen yiyecek artıkları, fırın duvarları üzerinde yanmazlar; fırını temizlemek kolaylaşır.

• Etlerin buzunu çözmeyi unutmuşsanız telaşlanmanıza gerek yok. Mikrodalga fırın donmuş yiyecekleri birkaç dakika içinde çözebilir ve derhal pişirme işlemine başlayabilirsiniz.

Mikrodalga pişirme teorisi

• Mikrodalgalar radyo ve televizyon dalgalarına benzer bir tür enerji çeşitidir. Mikrodalga fırınların içerisindeki Magnetron tüpü mikrodalga enerjisi üretir.

Mikrodalgalar yiyecek moleküllerinde yüksek hızda titreşimler meydana getirir. Bu titreşimler, yiyeceği pişiren ısıyı üretir.

• Mikrodalgalar fırının pişirme bölümüne içerisindeki aralıklardan girer. Mikrodalgalar yiyecek kaplarını pişirmezler fakat kapların içerisindeki yiyecekler kapları ısıtır.

Mikrodalgalar fırınının metal duvarlarından dışarı çıkamazlar. Mikrodalgalar porselen,

cam, kağıt gibi malzemelerin içerisine ulaşabilir. Bu maddelerden mikrodalga için uygun pişirme kapları yapılmıştır. Pişirme sırasında veya bitiminde, fırın kapağını açarsanız mikrodalga yayılması ve pişirme işlemi sona erer.

Mikrodalga fırınınız ev araç gereçleriniz arasında en güvenli olanlardandır.

Mikrodalga fırınınızın kapağı açıldığı anda fırınınız mikrodalga üretmeyi durdurur.

Mikrodalgalar yiyeceğinize girdiği anda tamamen ısıya dönüşür ve yiyecekleri yediğiniz zaman size zarar verebilecek mikrodalga enerjisi kalmaz.

Mikrodalga fırına uygun kaplar

Dikkat! Mikrodalga fırınıınızda kesinlikle metal veya metal kaplama kapları kullanmayınız.

• Mikrodalgalar, metali delip geçemez. Mikrodalgalar fırındaki herhangi bir metal eşyadan yansır ve şimşeğe benzeyen, tehlikeli bir olay olan elektrik atlamasını oluşturur. Çoğu ısıya dayanıklı ve metal olmayan kaplar, mikrodalga fırınıınızda kullanıma uygundur. Bununla beraber, bazı kaplar mikrodalga pişirmeye uygun olmayan malzemeler içerebilir. Bir kabın mikrodalga'ya uygun olup olmadığını anlamak için aşağıdaki testi uygulayabilirsiniz.

Test: Denediğiniz kabı boş olarak fırının içine koyun, ayrıca bir de su dolu bir kap koyun. Fırını yüksek seviyede 1 dakika çalıştırın. Eğer su ısınır ve deneme için koyduğunuz kap dokunulduğunda soğuk ise bu kap mikrodalga fırında kullanılabilir. Ama su ısınmaz ve yanına koyduğunuz kap ısınırsa, mikrodalgalar kap tarafından emiliyor demektir dolayısı ile bu kap mikrodalga fırında kullanmaya uygun değildir.

3 Cihazınızın Tanımı

- Çoğu yemek takımı parçaları mikrodalga fırında kullanmaya uygundur. Eğer şüphemiz varsa, üreticinin kullanma kılavuzuna başvurabilir veya mikrodalga testini uygulayabilirsiniz.
- Mikrodalga pişirme için oval ya da dörtgen kaplar yerine, yuvarlak kaplar kullanınız. Çünkü kenarlarda kalan yiyecekler, mikrodalgadan daha fazla etkilenir ve köşelerde aşırı pişme meydana gelir.
- Mikrodalgalar; kağıt, plastik, cam ve seramik gibi belirli maddelerin içinden ısı üretmeksizin geçebilmektedir. Cam ve seramikten yapılan pişirme kapları mikrodalga için çoğunlukla uygundur. Kağıt ve plastikten yapılmış kapları; Izgara (Grill), Fanlı Fırın, Izgara-Mikrodalga, Fanlı Fırın-Mikrodalga ve Auto Roast tipi pişirmelerde kullanmayınız. Bu kapları sadece kısa süreli mikrodalga pişirmede kullanınız.

Cam kaplar

- Çok ince cam ve kurşunlu kristal kapların kullanımından kaçınılmalıdır. Isıya dayanıklı cam kaplar mikrodalga fırında kullanmaya uygundur. Buna karşılık su ve şarap bardağı gibi nazik cam kaplar, içindeki yiyecek ısınırken kırılabileceği için fırında kullanılmamalıdır.

Plastik kaplar

- Plastik/Melamin'den yapılmış kap ve kapaklar, ayrıca dondurulmuş gıdaları saklama amaçlı kullanılan torbaları uzun süreli pişirmelerde kullanmayınız. Çünkü çok sıcak yemekler er ya da geç plastik kapları eritir ya da yamultur. Bu tip kapları sadece mikrodalga pişirmede kısa süre ile kullanınız.

Yemek pişirme torbaları

- Yemek pişirmek için yapılmış olmaları şartıyla, plastik pişirme torbaları mikrodalga fırında kullanmaya uygundur. Fakat içindeki buharın dışarı çıkabilmesi için bir delik açılmalıdır. Kesinlikle normal plastik torbaları yemek pişirmek için kullanmayın çünkü erir ve parçalanırlar.

Kağıt

- Her türden kağıt, fırında uzun süreli pişirme işlemi için kullanılmamalıdır. Bu, kağıdın tutuşmasına yol açar. Kağıt kaplar, kısa sürede pişirilebilecek olan yağlı ve kuru yemekleri, mikrodalga fırında pişirmek için kullanışlı ve uygundur. Kağıt havlular, yiyecekleri sarmak ve yağlı yiyecekleri koyduğunuz tepsiyerin içine yaymak için de çok kullanışlıdır. Bazı yeniden dönüşümlü kağıt ürünler de mikrodalga fırında kullanıldığında elektrik atlaması oluşturabilecek katışık maddeler bulundurulabilir veya alev alabilir.

Ahşap ve hasır kaplar

- Mikrodalga enerjisi, ahşap yapının kurumasına ve gevrek hale gelmesine yol açtığı için, büyük tahta kaplar kullanılmamalıdır.

Seramik ve toprak kaplar

- Bu malzemelerden yapılmış kaplar genelde mikrodalga fırınızdaki kullanılmak için uygundur, fakat emin olmak için test edilmeleri gerekmektedir.

Metal kaplar - folyolar

- Metal kaplar mikrodalgayı yiyecekte uzağa yansıtır. Bu nedenle bunları kullanmayınız.
- Kümes hayvanlarının kanat veya bacaklarını ya da eklemelerin ince uçları gibi kenarda kalan kısımlarını örtmek ve daha az pişirmek için, küçük parçalar ya da şerit halinde alüminyum folyo kullanabilirsiniz.
- Kenar derinliği 1,5 cm'den daha az olan düz yemek tepsiyeri de kullanılabilir; ancak bu durumda folyo kaplar yerine yağlı kağıt ya da streç film kullanılmalıdır.

Dikkat!

Yüksek oranda demir veya kurşun içeren bazı eşyalar, pişirme kabı olarak kullanmaya uygun değildir.

Kapların mikrodalga fırında kullanılıp kullanılmayacağı mutlaka kontrol edilmelidir.

4 Cihazınızın Kullanılması

Yiyeceklerin Yerleştirilmesi

- Yemeği tabağa dağıttığınız taktirde en iyi sonucu alırsınız. Bu sistem iyi sonuç alabilmek için pek çok şekilde yapılabilir.
- Aynı cinsten pek çok parça pişirecekseniz (örneğin patates) bunları daire şeklinde eşit aralıklarla fırına yerleştirdiğinizde daha iyi pişer. Kesinlikle bir yemeği diğerinin üzerine koymayın.
- Mikrodalgalar dış taraflardaki yiyeceklerin üzerinde daha etkili olacağından değişik şekil ve kalınlıkta besin maddeleri pişirirken en küçük ve en ince tarafını kabınızın ortasına yerleştiriniz. Böylece o kısmın en son pişmesini sağlayabilirsiniz.
- Balık gibi düz olmayan yiyecekleri kuyrukları kabın ortasına gelecek şekilde yerleştiriniz.
- Çok ince doğranmış et parçalarını birbirinin üstüne yerleştirebilirsiniz. Sucuk, sosis parça et gibi daha kalın parçalar birbirlerine yakın konulmalıdır.
- Et suyu veya sosları ayrı bir kapta ısıtınız. Dar ve derin kapları geniş ve sığ olanlara tercih ediniz. Et suyu, sos ya da çorba ısıtırken kabın 2/3 ünden fazlasını doldurmayınız.
- Bütün balık pişirecekseniz üzerine yarıklar açınız, böylece derinin patlamasını önlersiniz.
- Balığın kafa ve kuyruk kısımlarının aşırı pişmesini önlemek için alüminyum folyo ile kaplayınız.

- 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 pişeceklerdir. En iyi şekilde pişirmek için besin maddelerini eşit ebatlarda ve düzgün kesiniz.

Yiyeceğin yüksekliği

- Yüksekliği fazla olan yiyeceklerin tepesi (genelde rosto tipi yemeklerde), alt bölümden daha çabuk pişer. Dolayısıyla bu tip yemeklerin bazen birkaç kez olmak üzere ters yüz edilmesi gerekebilir.

- Kalın veya yoğun yemekler daha yükseğe konulabilir, böylece, mikrodalgalar yemeğin altına ve ortasına da tesir edebilir.

Yiyeceğin kalınlığı

- Mikrodalgalar yemeğin ancak 2 cm. kadar içine gireceği için, kalın yemeklerin iç bölümü ancak kenarındaki ısının içeri iletilmesiyle pişer. Sadece dış bölüm mikrodalga enerjisiyle pişer, yemeğin gerisi ısı iletimiyle pişer.

- Mikrodalga ile pişirilecek bir yemek için en kötü biçim küptür. Köşeleri, daha ortası ısınmadan yanmış olacaktır. Yuvarlak ince ve yüzük şeklindeki yiyecekler ise mikrodalgada başarıyla pişerler.

4 Cihazınızın Kullanılması

Piştirme Önerileri

Mikrodalgada yemek piştirme sürecini etkileyen faktörler

• Yemek piştirme sürecini birçok faktör etkiler. Bir tarifteki malzemelerin ısı derecesi yemek piştirme süresinde çok değişikliklere neden olur. Örneğin, buz gibi soğuk tereyağ, süt ve yumurtalarla yapılan bir keki piştirmek, oda sıcaklığındaki malzemelerle yapılandan çok daha fazla zaman alacaktır.

• Bu kılavuzda yemek tariflerinde verilen piştirme süreleri biraz temkinlidir. Çünkü fazla piştirilmiş yemeği daha az piştirme şansınız yoktur.

• Özellikle ekmek, kek ve kremalı soslar olmak üzere, bazı yemek tariflerinde yemeğin fırından tam piştirmeden önce çıkarılması önerilir. Bu tip yemekler fırın dışında üzerleri kapalı olarak bekletilirse, yemeğin dışındaki ısının içe iletilmesi sonucu da pişmeye devam edeceklerdir.

Yemek tamamen pişecek kadar fırında tutulursa, dışı yanabilir. Zamanla yemeklerin piştirme ve dışarıda bekletme sürelerini daha iyi tahmin edeceksiniz.

• Yemeğiniz pişerken mutlaka başında bulunun. Mikrodalga fırınızdaki, yemeğiniz pişerken görüp ne durumda olduğunu kontrol edebilmemiz için fırın çalışınca içinde otomatik olarak yanan bir ışık vardır.

Buz çözmek için;

• Paketin şekli çözülme zamanını etkileyebilir. Sığ dikdörtgen paketlerde derin kaplara oranla daha çabuk çözülme olur.

• Yiyecekler çözülmeye başladıkça parçaları birbirinden ayırınız. Böylece parçalar daha kolay çözülür.

• Yiyeceğin ısınmaya başlayan kısımlarını küçük folyo parçaları ile kapatınız. Tahta kürdanlar folyonun yerinde durmasına yardımcı olacaktır.

• Mikrodalga enerjisini engelleyen alüminyum folyo parçaları elektrik atlamasına neden olmaması için düşmeyecek şekilde koyunuz. Kare veya dikdörtgen formundaki yemeklerin çok pişmelerini engellemek için folyoyu köşe ve kenarlarına yerleştiriniz. Hiçbir zaman çok fazla folyo kullanmayınız.

4 Cihazınızın Kullanılması

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. İçinde pişirilen yemeğin miktarının değişmesine rağmen, fırınınızın içindeki mikrodalgaların sayısı sabittir. Bu yüzden fırına daha fazla yemek koyduğunuzda pişirme süresi de uzamaktadır.

Nem içeriği

- Pişirme süresi sıvının miktarına bağlı olarak değişecektir, çünkü mikrodalgalar neme duyarlıdır. Doğal sıvılı besinler (sebze, balık, kümes hayvanları gibi) çabuk ve kolay pişecektir. Pirinç kuru fasulye gibi kuru besin maddelerini mikrodalgada pişirirken su ilavesi önerilir.

- Mikrodalga fırının içindeki nemin yok olması sebebiyle, kızartma etler ve bazı sebzeler gibi daha kuru olan yiyecekler pişirmeden önce ya su ile biraz ıslatılmalı, ya da nemi içinde tutması amacıyla üzeri kapatılmalıdır.

Buğu

- Besin maddelerinin içinde bulunan nem, pişirme sırasında bazen fırının içinde buğulanmaya neden olabilir. Bu normaldir. Genellikle üstü kapalı yiyecekler daha az buğulanma yaparlar.

Şeker

- Fazla şeker ya da yağ içeren puding, tart gibi besin maddelerini pişirirken mikrodalga yemek kitaplarındaki önerilere uyunuz. Önerilen süreyi aşarsanız besin maddesinin yanmasına veya fırının hasar görmesine neden olabilirsiniz.

Yiyeceğin yoğunluğu

- Ekmek ve kek gibi hafif ve gözenekli yemekler, rosto ve güveç yemekleri gibi ağır ve yoğun yemeklere oranla çok daha çabuk pişer. Dış yüzeyinin kuru ve sert olmaması için, gözenekli yiyecekleri mikrodalga fırında pişirirken dikkatli olmalısınız.

Yiyeceklerin kemik ve yağ miktarı

- Kemikler ısıyı iletir ve yağ etten daha çabuk pişer. Kemikli veya yağlı et parçalarını pişirirken, her yerinin eşit pişmesi veya gerekenden fazla pişmemesi için dikkat edilmelidir.

Yiyeceklerin kapalı pişirilmesi

- Kapak, ısıyı ve dolayısıyla buharı kabın içinde tutacağı için yemeğin daha çabuk pişmesini sağlar. Kapaklı veya mikrodalga uyumlu streç filmle kapladığınız bir kabı kullanabilirsiniz. Yiyecek yağlı kağıtla sarılınca, yağlı kağıt ısıyı tutar ve etrafa yağ sıçramasını engeller. Fakat kapak veya streç filme oranla tam kaplamadığı için yemeği hafifçe kurutabilir.

4 Cihazınızın Kullanılması

Yemeğin rengi

• 15 dakika veya daha fazla pişen et ve kümes hayvanları kendi yağında hafifçe kararır. Daha kısa sürede pişirilen yemeklerin daha iştah açıcı ve kızarmış bir renkte olması için üzerine soya veya barbekü sosu sürebilirsiniz. Bu soslar, çok az miktarda kullanılırsa yemeğin asıl tadını değiştirmezler.

Yiyeceklerdeki basıncın düşürülmesi

• Pek çok besin maddesi deri veya kabukla kaplıdır. Pişirme sırasında içlerinde oluşacak buhardan dolayı patlayabilirler. Bunu önlemek için çatal veya bıçakla deri veya kabuk delinmelidir. Patates, tavuk karaciğeri, midye, yumurta sarısı, sucuk, sosis ve bazı meyve sebzelere bu işlem uygulanmalıdır.

Pişirme sırasında yiyecekleri çevirmek ve karıştırmak

• Mikrodalga ile pişirirken yiyeceği karıştırmak çok önemlidir. Geleneksel yemek pişirmede, yemek karışım sağlamak amacıyla karıştırılır. Fakat mikrodalga ile pişirmede, ısıyı eşit olarak yaymak amacıyla karıştırılır. Her zaman, dıştan ortaya doğru karıştırın çünkü yemeğin dışı, içinden önce ısınır.

• Rostu tipi etler ve bütün tavuk gibi büyük ve uzunlamasına olan yemekler, altı ve üstünün eşit pişmesi amacıyla tersyüz edilmelidir. Hatta, kesilmiş et ve tavuğu da tersyüz etmek gerekebilir.

• Pişirme sırasında yiyecekleri çevirmek ve karıştırmak her tarafın eşit pişmesi için önemlidir.

Farklı pişirme süreleri

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

Bekleme süresi

• Yiyeceği fırından çıkardıktan sonra bir süre bekletiniz. Defrost, pişirme ve tekrar ısıtma işlemlerinden sonra bir süre bekletmeniz daima iyi sonuç verecektir. Çünkü yiyeceğin ısıyı yayılacaktır. Mikrodalga fırında, fırın kapatıldıktan sonra bile yiyecekler bir süre için pişmeye devam eder. Bekleme süresinde yiyeceklerin ısı 3°C ile 8°C arasında artar. Bu işlem mikrodalga fırın tarafından değil, içinde kalan ısıdan dolayı devam etmektedir. Bekleme süresi yiyeceğe göre değişebilir. Bazen bu süre yemeği fırından alıp servis tabağına koyacağınız kadar kısadır. Bu süre büyük yiyeceklerde 10 dakika kadar olabilir.

• Yemeğinizi pişirmeden veya defrost yapmadan önce plastik ambalajını çıkartınız. Bazı istisnai durumlarda yemeğinizin pişirilmesi için özel naylon streç film ile kaplanmış olması gerekebilir.

• Özellikle et, tavuk, ekmekek, kek ve kremalı sos gibi yiyeceklerin tam pişmeden fırından çıkarılıp, bekletilirken pişme süresinin tamamlanması tavsiye olunur.

4 Cihazınızın Kullanılması

Saatin ayarlanması

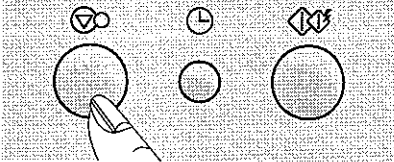
Saatinizi 12 ve 24 saate göre ayarlayabilirsiniz.

Fırınınızın içindeki bütün kutuları çıkardığınızdan emin olunuz.

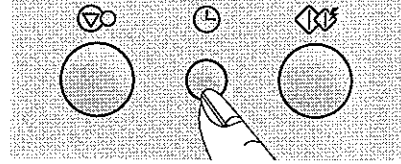
Fırınınızı ilk elektriğe bağladığınızda veya elektrik kesildiğinde ekranda "0" gözükecektir, bu durumda saati yeniden kurmanız gerekmektedir. Eğer saatiniz garip görünüşlü semboller gösterirse elektrik fişini prizden çekin ve tekrar sokun.

Fırınınızı daha önce bu kılavuzda belirtilen şekilde kurduğunuzdan emin olduktan sonra saati kurmaya başlayabilirsiniz.

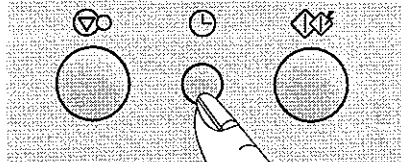
Bu örnekte saati 14:35'e kurmayı göreceğiz.



1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 "Saat" tuşuna basınız. (Eğer saatin 12 saatlik düzende çalışmasını istiyorsanız bir daha saat tuşuna basınız.) "14:" görünene kadar düğmeyi çeviriniz. Onay için tekrar "Saat" tuşuna basınız.



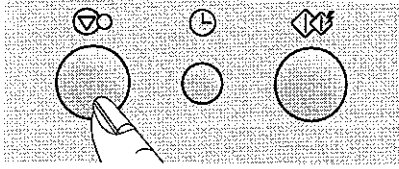
3 Dakikayı ayarlamak için "14:35" görünene kadar düğmeyi çeviriniz. Onay için tekrar "Saat" tuşuna basınız.

4 Cihazınızın Kullanılması

Çocuk kilidi

Fırınınızın yanlışlıkla çalıştırılmasını engelleyecek bir özelliği vardır. Çocuk kilidi bir kez kurulduğunda fırınınızın hiçbir fonksiyonu çalışmayacağı gibi pişirme de yapılamayacaktır. Bunun yanında çocuğunuz gene de fırınınızın kapısını açabilir.

Çocuk kilidini kurmak için;

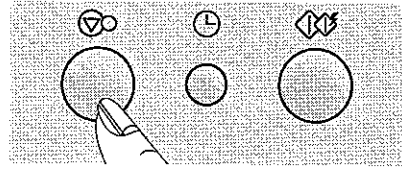


1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 "Durdur/Sil" tuşuna basıp ekranda "L" çıkana kadar ve "bibip" sinyal sesi duyana kadar bekleyiniz. Saat çok kısa bir süre ekrandan silinecektir.

3 Ekranda "L" ibaresi çocuk kilidinin devrede olduğunu belirtmek için kalacaktır.



4 Çocuk kilidini iptal etmek için, "Durdur/Sil" tuşunu "L" ekrandan silinene kadar basılı tutunuz. Çocuk kilidi iptal edildiğinde 'bibip' sinyal sesi duyacaksınız.

Not: Elektrik kesintisi durumunda çocuk kilidi devre dışı kalacaktır.

4 Cihazınızın Kullanılması

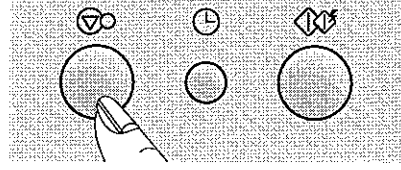
Hızlı başlatma

Hızlı başlatma özelliği ile "Başlat" tuşuna her bir basış ile 30 saniyelik aralıklarla mikrodalgada yüksek güçte pişirmeye ayarlayabilirsiniz.

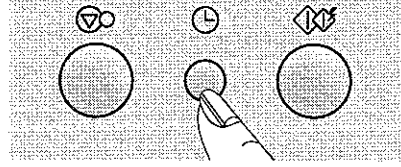
Hızlı Başlatma ile pişirmeye başladığınızda fırını durdurmada süre arttırabilirsiniz.

Bu fonksiyonu çorba, kahve, çay veya yüksek sıvı içeren diğer gıdaları hızlı şekilde ısıtmak için kullanabilirsiniz.

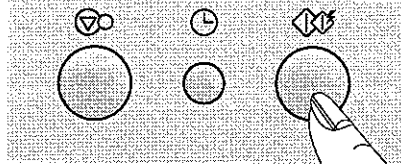
Bu örnekte 2 dakika süre ile mikrodalgada yüksek güçte ayarlamayı göreceğiz.



1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 2 dakika boyunca yüksek güçte pişirme için "Başlat" düğmesine 4 kez basın. Bu tuşa ilk basışınızda fırın çalışmaya başlayacaktır. 4 kez basmayı tamamlayınız.



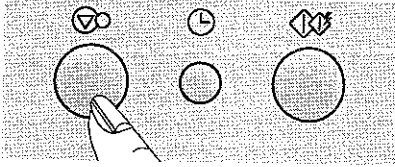
3 Hızlı başlatma ile pişirme esnasında, "Başlat" tuşuna basarak pişirme süresini 9 dakika 59 saniyeye kadar uzatabilirsiniz.

4 Cihazınızın Kullanılması

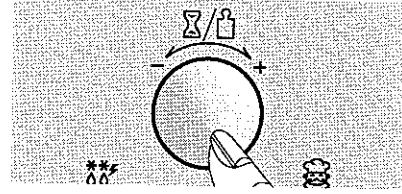
Artırma (+) veya Azaltma (-)

Otomatik pişirme ve normal pişirme programlarını kullanırken yemeklerinizin az veya çok pişmiş olduğunu fark ederseniz kontrol düğmesini "-" "+" işaretlerine doğru çevirerek pişirme süresini azaltarak veya arttırarak yemeğinizi daha az veya daha çok ısıtabilirsiniz.

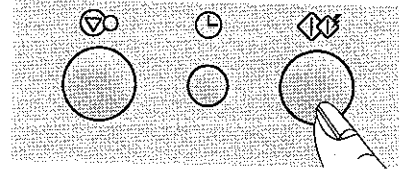
Bu örnekte; otomatik pişirme programında yiyeceğe göre otomatik belirlenmiş sürenin arttırılmasını veya azaltılmasını göreceğiz.



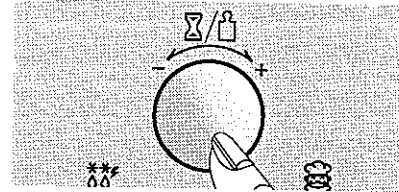
1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 Gerekli Otomatik pişirme programını ayarlayınız. Otomatik pişirme programının ayarlanmasını 27. sayfada bulabilirsiniz. Pişireceğiniz yiyeceğin ağırlığını kontrol düğmesini çevirerek seçiniz.



3 "Başlat" düğmesine basınız.



4 Kontrol düğmesini "Arttırma (+)" işaretine doğru çevirdiğinizde pişirme zamanı 10 saniyelik bölümler halinde artacaktır. "Azaltma (-)" işaretine doğru çevirdiğinizde pişirme zamanı 10 saniyelik bölümler halinde azalacaktır.

4 Cihazınızın Kullanılması

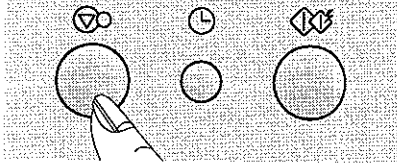
Mikrodalga ile pişirme

Fırınınızın 5 tane mikrodalga güç ayarı vardır.

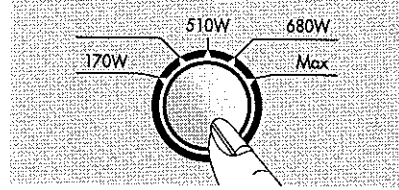
Güç seviyesi	Güç seviyesi oranı
Yüksek 850 W - Max.	% 100
Orta-Yüksek 680 W	% 80
Orta 510 W	% 60
Orta-Düşük (defrost) 340 W	% 40
Düşük 170 W	% 20

Mikrodalga ile pişirirken, kullandığınız kapların mikrodalga pişirmeye uygun olduğundan emin olunuz.

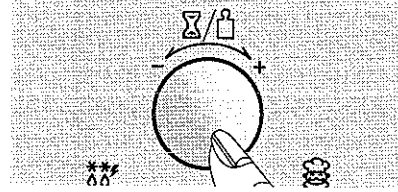
Bu örnekte % 80 güç ile 5 dakika 30 saniye süreyle pişirmeyi göreceğiz:



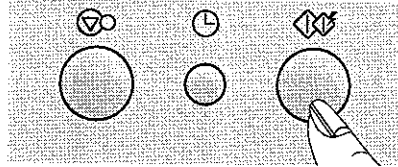
1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 (680W) 80 % gücü seçmek için kontrol düğmesini çeviriniz.



3 Ekranda "5:30" görünene kadar kontrol düğmesini çeviriniz.



4 "Başlat" düğmesine basınız.

4 Cihazınızın Kullanılması

Mikrodalga seviyesi

İstediğiniz şekilde pişirebilmeniz için mikrodalga fırınınızda 5 adet güç seviyesi vardır. Aşağıdaki tabloda yemek örnekleri ve mikrodalga ile pişirmek için uygun güç seviyeleri belirtilmiştir.

Güç seviyesi	%	Kullanım
Yüksek Max. 850 W	% 100	<ul style="list-style-type: none">• Su kaynatılması• Kıyma kavurulması• Tavuk/hindi, balık ve sebzelerin pişirilmesi• İnce kesilmiş etlerin pişirilmesi
Orta - Yüksek 680 W	% 80	<ul style="list-style-type: none">• Tüm yiyeceklerin tekrar ısıtılması• Et veya kümes hayvanlarının pişirilmesi• Mantar pişirilmesi• İçerisinde peynir ve yumurta olan yemeklerin pişirilmesi
Orta 510 W	% 60	<ul style="list-style-type: none">• Krema yapılması• Keklerin ve böreklerin pişirilmesi• Yumurta pişirilmesi• Çorba ve pilav yapılması
Orta - Düşük Defrost 340 W	% 40	<ul style="list-style-type: none">• İnce kesilmiş etlerin pişirilmesi• Tüm donmuş yiyeceklerin eritilmesi• Yağ ve çukulata eritilmesi
Düşük 170 W	% 20	<ul style="list-style-type: none">• Yağ ve peynirin yumuşatılması• Dondurmanın yumuşatılması• Maya hamurunun kabartılması

4 Cihazınızın Kullanılması

Otomatik Defrost (Donmuş gıdayı otomatik çözme)

Mikrodalga fırınınız donmuş gıdayı çözme özelliğine sahiptir. Bu özellik, pişmemiş, yarı-haşlanmış, önceden pişirilmiş gıdaların ve ekmeklerin buzunu çözmek için kullanılır. Fırına buz çözülecek gıdanın türünü ve ağırlığını belirtmeniz gerekir.

Yiyecekler fırınıınızda 4 program grubunda tanımlanmıştır. 1. Et, 2. Tavuk/Hindi, 3. Balık, 4. Ekmek Sizin yapmanız gereken, sadece bunlardan birini seçmektir.

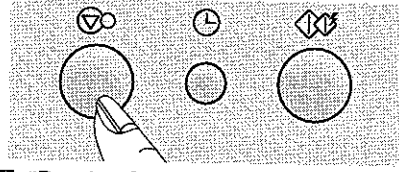
Dikkat! Otomatik buz çözme fonksiyonunu kullandığınız zaman, girilecek olan ağırlık, kap hariç, kilogram cinsinden yiyeceğin net ağırlığı olmalıdır.

Yiyeceklerin ısıları ve yoğunlukları birbirlerinden farklıdır. Büyük parçalı et ve tavukların çözülmesine dikkat ediniz. Bazı yiyeceklerin pişirilmeden önce hafif buzlu kalması gerekmektedir. Örneğin balık çok çabuk pişmektedir, dolayısı ile hafif donmuşken pişirmeye başlanması daha iyi olacaktır.

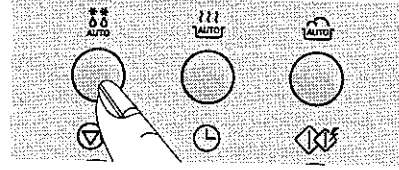
EKMEK programı dilimlenmiş veya ufak somun ekmeklerini çözmek için daha uygundur. Yiyeceklerin ortasındaki buzun erimesi için belirli bir süre gerekecektir.

Otomatik Defrost işleminde kullandığınız kapların mikrodalgaya uygun olduğundan emin olunuz.

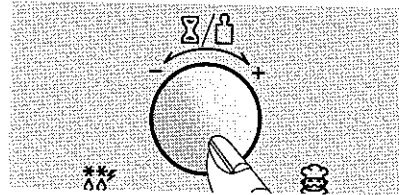
Bu örnekte 1.4 kg dondurulmuş tavuk / hindi'nin buzunu çözmeyi göreceğiz:



- 1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız. Buzunu çözeceğiniz yiyeceğin ağırlığını tartınız. Eğer yiyeceğiniz metal telden bir parça ile bağlanmış veya tutturulmuş ise bu metal parçayı mutlaka çıkartınız. Yiyeceği fırına koyup fırının kapağını kapatınız.



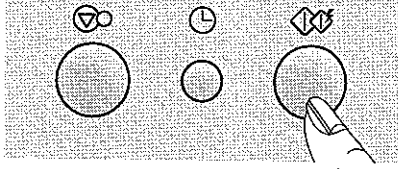
- 2 "Otomatik defrost" tuşuna iki defa basarak TAVUK/HİNDİ buz çözme programını seçebilirsiniz.



- 3 Buzunu çözeceğiniz yiyeceğinizin ağırlığını düğmeyi ekranda "1.4" görünene kadar çevirerek giriniz.

Devamı arka sayfada ➔

4 Cihazınızın Kullanılması



4 "Başlat" düğmesine basınız.

5 Yiyeceğinizin buzu çözülürken, fırınızdaki "biip" sinyal sesi gelecektir. Bu sinyal geldiğinde fırınınızın kapısını açıp yiyeceğinizi tersine çevirin. Yiyeceğinizin daha iyi çözülmesini istiyorsanız, parçalara ayırın veya çözülmeyi engelleyen parçaları çıkartın. Yiyeceğinizi tekrar fırının içine koyun ve kapağını kapattıktan sonra tekrar "Başlat" düğmesine basınız. Fırınınızın kapağı açılmadıkça "biip" sinyal sesi gelse de defrost işlemi devam edecektir.

Gıda cinslerinin ayarlanması

Fırınınızın mikrodalga buz çözme ayarları ET, TAVUK/HİNDİ, BALIK, EKMEK olmak üzere 4 kategori olup, herbirinin ayrı güç seviyeleri vardır. Otomatik defrost tuşuna basarak farklı defrost programlarını seçebilirsiniz.

Yiyecek Tipi	Kod	Tuşa basma sayısı
Et	dEF1	1 defa
Tavuk/Hindi	dEF2	2 defa
Balık	dEF3	3 defa
Ekmek	dEF4	4 defa

Yiyeceklerin buzunu çözmek için girilmesi gereken ağırlıklar sıra ile belirtilmiştir.

Et	Siğir Kuzu	Kıyma, bonfile, kuşbaşı et, siğir filetosu, rosto, şiş, pirzola (2,5 - 1,5 cm kalınlığında) 450 gr.	0.1 - 4.0 kg
Tavuk/ Hindi	Tavuk Hindi	Bütün tavuk (2 kg altında), tavuk göğüs, but	0.1 - 4.0 kg
Balık	Balık Kabuklu Deniz Mahsülleri	Fileto, kızartma, bütün balık, karides, pavurya	0.1 - 4.0 kg
Ekmek		Dilimlenmiş ekmek, somun ekmek, ince uzun ekmek, kruvasan	0.1 - 0.5 kg

Otomatik buz çözmenin faydası ayarların otomatik olup buz çözmeyi kontrol edebilmesidir. Yine de yiyeceğinizin buzu çözülürken kontrol ederseniz daha iyi sonuç alırsınız.

Paketlenmiş et/balık/tavuk gibi yiyeceklerin paketlerinin çıkartılması daha iyi sonuç verecektir. Eğer çıkartılmazsa yiyecekte oluşacak buharı tutacağı için yiyeceğin dışı pişebilir.

Yiyeceğin buzu çözüldüğünde süzülen suların taşmaması için sığca bir kap kullanınız.

Fırından yiyeceği çıkardığınızda ortası halen çok az donmuş olmalıdır.

Yiyeceğin üzerindeki paketi çıkarmak mümkün değilse toplam defrost süresinin çeyreği kadar bir süre defrost yaptıktan sonra yiyeceği fırından çıkartıp üzerindeki paketleri daha rahat çıkartabilirsiniz.

Dilimlenmiş ekmeklerin arasına kağıt mutfak havlusu konulmalıdır. Somun ekmek defrost yapılmadan önce ikiye bölünmelidir.

4 Cihazınızın Kullanılması

Otomatik pişirme

Otomatik pişirme özelliği ile yemeğinizi, Otomatik pişirme yemek grubu içerisinde kolayca seçip, ağırlığını kontrol düğmesi ile kolayca belirtebilirsiniz.

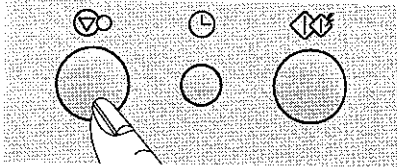
Otomatik pişirme programında pişirmek için kullandığınız kap ve malzemelerin mikrodalga pişirmeye uygun olduğundan emin olunuz.

Bu örnekte 6 kg ağırlığında taze sebzeler pişirmeyi göreceğiz:

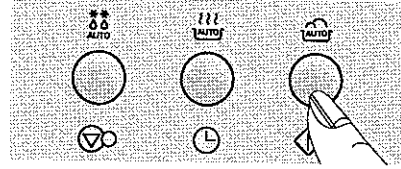
Otomatik pişirme grubu yemek çeşitleri:

- 1 Ac-1: fırında patates veya kumpir,
- 2 Ac-2: taze sebzeler,
- 3 Ac-3: dondurulmuş sebzeler,

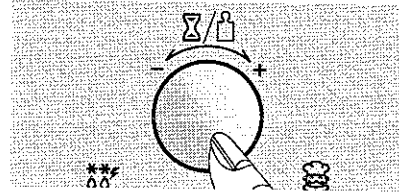
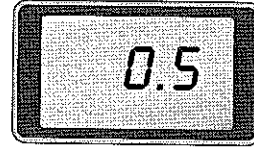
Kategori	Otomatik pişirme tuşuna basınız.
Fırında patates kumpir	1 kere
Taze sebzeler	2 kere
Dondurulmuş sebzeler	3 kere



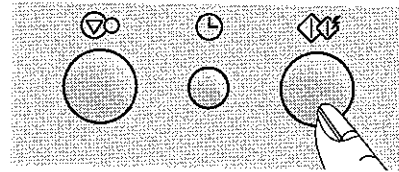
- 1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



- 2 "Otomatik pişirme" tuşuna 2 kere basınız.



- 3 İstenen gıda cinsinin ağırlığını düğmeyi çevirerek ayarlayabilirsiniz.



- 4 "Başlat" düğmesine tekrar basınız.

4 Cihazınızın Kullanılması

Otomatik pişirme tablosu

Yemek Tipi	Ağırlık	Piştirme kabı	Piştirmeden önceki ısı	Açıklamalar
1. FIRINDA PATATES Ac-1	0.1 kg - 1.0 kg	Cam tepsi	20°C	Patatesleri yıkayıp kurulaınız ve bir kaç defa çatalı batırınız. Patatesleri cam tepsiye yerleştirin ve fırını programlayın. Pişirdikten sonra patatesi fırından çıkarıp folyo ile sararak 5 dakika bekletiniz.
2. TAZE SEBZE Ac-2	0.2 kg - 0.8 kg	Cam tepsi	20°C	Yiyecekleri mikrodalga fırına uygun bir kaba veya güveçe koyunuz. 0.2 kg-0.4 kg için iki çorba kaşığı, 0.5 kg-0.8 kg için 4 çorba kaşığı su ekleyiniz. Şeffaf folyo ile üzerini kaplayınız. Pişirmeden sonra 2 - 3 dakika üstü kapalı olarak bekletiniz.
3. DONDURULMUŞ SEBZE Ac-3	0.2 kg - 0.8 kg	Cam tepsi	-18°C	Yiyecekleri mikrodalga fırına uygun bir kaba veya güveçe koyunuz. Pişirdikten sonra naylon folyo ile sarıp 2 veya 3 dakika bekletiniz.

4 Cihazınızın Kullanılması

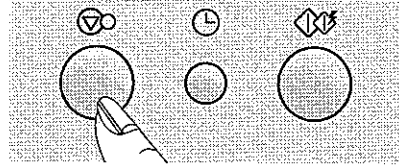
Otomatik tekrar ısıtma

Bu örnekte, 0,6 kg soğuk yemeğin otomatik olarak tekrar ısıtılması anlatılacaktır.

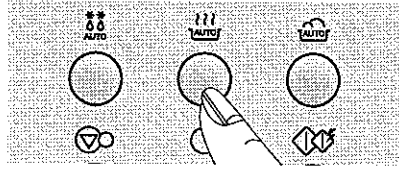
Auto reheat özelliği ile pişmiş yemekler çabuk bir şekilde tekrar ısıtılmaktadır. Auto reheat için 3 ayar fonksiyonu bulunmaktadır.

Soğuk yemek/Donmuş yiyecek/Soğuk pizza

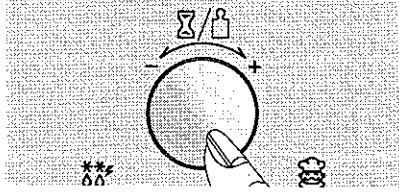
Kategori	Otomatik tekrar ısıtma tuşuna basınız.
Soğuk pizza	1 kere
Donmuş yiyecek	2 kere
Soğuk yemek	3 kere



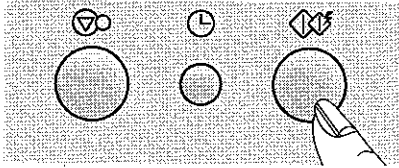
1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 Donmuş yiyecekler için 2 kere "Otomatik tekrar ısıtma" tuşuna basınız.



3 İstedığınız ağırlığı düğmeyi çevirerek 0,6 kg'ye ayarlayınız.



4 "Başlat" tuşuna basınız.

4 Cihazınızın Kullanılması

Otomatik tekrar ısıtma tablosu

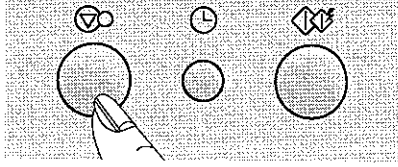
Yemek Tipi	Ağırlık	Piştirme kabı	Yiyecek sıcaklığı	Açıklamalar
Soğuk pizza	0.1 kg - 0.4 kg	Kendi tepsi/delikli naylon ambalaj	Buzdolabı	Donmuş yüzeyi delin. Yemeği döner cama yerleştirin. Pişirmeden sonra 1 - 2 dakika bekletin.
Donmuş yiyecek	0.2 kg - 0.6 kg	Kendi tepsi/delikli naylon ambalaj	Donmuş	Donmuş yüzeyi delin. Yemeği döner cama yerleştirin. Pişirmeden sonra 2 - 3 dakika bekletin.
Soğuk yemek	0.2 kg - 0.8 kg	Mikrodalgaya uygun kase	Oda sıcaklığı	Bu özellik soğuk yemeği tekrar ısıtmak için kullanılır. Piştirme sonrası çorbayı 1 - 2 dakika bekletiniz. Çorbayı mikrodalgaya dayanıklı kase içinde fırına yerleştiriniz. Kaseyi kapak veya plastik folyo ile kapatınız.

4 Cihazınızın Kullanılması

Hızlı defrost

Bu örnekte, 0,5 kg dondurulmuş kıymanın buzunu çözmeyi göreceğiz.

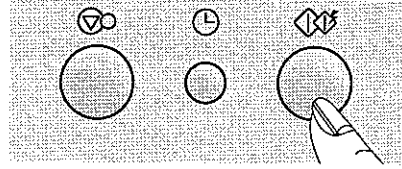
Dikkat! Hızlı Defrost işleminde kullandığınız kapların mikrodalgaya uygun olduğundan emin olunuz. Kıymanın içinde herhangi bir metal malzemenin olmamasına dikkat ediniz.



1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 "Hızlı Defrost" tuşuna basınız.



3 Hızlı Defrost esnasında fırınınız "Biip" sinyali ile sizi uyaracaktır. Bu nokta fırının kapağını açıp kıymayı ters çevirebilir veya çözülmüş bölümü dışarı çıkarabilirsiniz. Kapağı kapadıktan sonra "Başlat" tuşuna tekrar basmanız gerekmektedir.

Hızlı Defrost tablosu

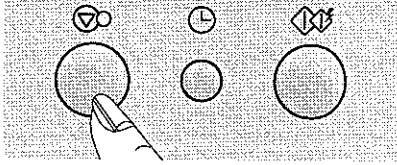
Yemek Tipi	Ağırlık	Pişirme kabı	Yiyecek sıcaklığı	Açıklamalar
Kıyma	0.5 kg	Kendi tepsi/delikli naylon ambalaj	Buzdolabı	Donmuş yüzeyi delin. Yemeği döner cama yerleştirin. Pişirmeden sonra 5 - 15 dakika bekletin.

4 Cihazınızın Kullanılması

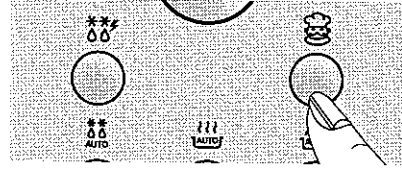
Tek tuş yemek programı

Kategori	Yemek programı tuşuna basınız.
Püre	1 kere
Makarna	2 kere
Kuru fasulye	3 kere

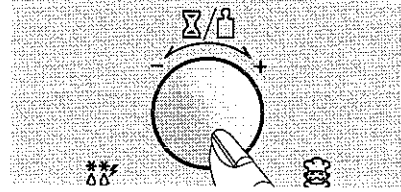
Bu örnekte 0,2 kg makarna pişirmeyi öğreneceğiz.



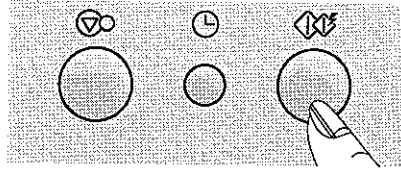
1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 "Yemek Programı" tuşuna 2 kere basınız.



3 Kontrol düğmesini "0,2" gösterene kadar çeviriniz.



4 "Başlat" tuşuna basınız.

4 Cihazınızın Kullanılması

Yemek programı tablosu

Yemek Tipi	Ağırlık	Piştirme kabı	Yiyecek sıcaklığı	Açıklamalar															
Püre	1/2 kg - 4 kg servis	Mikrodalgaya uygun kase	Oda sıcaklığı	<p>170 - 200 gramlık orta boy patatesler seçin. Patatesleri yıkayın ve kurulayın. Patatesleri çatal ile birkaç kez delin Patatesleri cam tepsi üzerine yerleştirin. Ağırlığı dengeleyin ve start'a basın. Pişirdikten sonra,</p> <table border="1"><thead><tr><th></th><th>1 servis</th><th>2 servis</th><th>3 servis</th><th>4 servis</th></tr></thead><tbody><tr><td>1 paket yulaf. Yaklaşık 40 gr.</td><td>1/3 bardak (1 paket)</td><td>2/3 bardak (2 paket)</td><td>1 bardak (3 paket)</td><td>1 1/3 bardak (4 paket)</td></tr><tr><td>Soğuk süt</td><td>3/4 bardak (180 ml)</td><td>1 1/2 bardak (360 ml)</td><td>2 1/4 bardak (540 ml)</td><td>3 bardak (720 ml)</td></tr></tbody></table>		1 servis	2 servis	3 servis	4 servis	1 paket yulaf. Yaklaşık 40 gr.	1/3 bardak (1 paket)	2/3 bardak (2 paket)	1 bardak (3 paket)	1 1/3 bardak (4 paket)	Soğuk süt	3/4 bardak (180 ml)	1 1/2 bardak (360 ml)	2 1/4 bardak (540 ml)	3 bardak (720 ml)
	1 servis	2 servis	3 servis	4 servis															
1 paket yulaf. Yaklaşık 40 gr.	1/3 bardak (1 paket)	2/3 bardak (2 paket)	1 bardak (3 paket)	1 1/3 bardak (4 paket)															
Soğuk süt	3/4 bardak (180 ml)	1 1/2 bardak (360 ml)	2 1/4 bardak (540 ml)	3 bardak (720 ml)															
Makarna	0.1 kg - 0.3 kg	Mikrodalgaya uygun kase	Oda sıcaklığı	<p>Makarnayı ve kaynar suyu 1/4 ila 1 çay kağıdı tuz ile birlikte derin ve geniş bir kaseye yerleştirin.</p> <table border="1"><thead><tr><th>Ağırlık</th><th>100 g</th><th>200 g</th><th>300 g</th><th>Kapak</th></tr></thead><tbody><tr><td>Kaynar su</td><td>400 ml</td><td>700 ml</td><td>1000 ml</td><td>Hayır</td></tr></tbody></table> <p>Kapaksız olarak pişirin. Fırın bip sesi çıkardığında, makarnayı iyice karıştırın ve devam etmek için start'a basın. Pişirdikten sonra, karıştırın ve gerekli ise 1 dakika bekleyin. Makarnayı soğuk su ile durulayın.</p>	Ağırlık	100 g	200 g	300 g	Kapak	Kaynar su	400 ml	700 ml	1000 ml	Hayır					
Ağırlık	100 g	200 g	300 g	Kapak															
Kaynar su	400 ml	700 ml	1000 ml	Hayır															
Kuru fasulye	0.2 kg - 0.8 kg	Mikrodalgaya uygun kase	Oda sıcaklığı	<p>Fasulyeleri mikrodalgaya uygun tabağa dökün.Kapağını kapatın. Tabağı cam tepsi üzerine yerleştirin. Tekrar ısıttıktan sonra, karıştırın ve kapamak için 1-2 dakika bekleyin.</p>															

4 Cihazınızın Kullanılması

Isıtma veya yeniden ısıtma tablosu

Mikrodalgada başarıyla ısıtmak veya yeniden ısıtmak için, bazı kuralları takip etmek önemlidir. Isıtma için gereken zamanı tespit etmek için yiyecek miktarını ölçün. En iyi sonuçları almak için, yiyecekleri dairesel biçimde ayarlayın. Oda sıcaklığındaki yiyecekler, dolapta bekletilmiş yiyeceklerden daha hızlı ısınır.

Yemek Tipi	Piştirme süresi (En yüksek)	Açıklamalar
Dilimlenmiş et 3 parça (0,5 cm. kalınlığında)	1-2 dakika	Dilimlenmiş eti mikrodalgaya uygun bir tabağa yerleştirin. Plastik bir kapak ile kapatın ve hava deliği açın. Not: Et suyu veya sos eti sulu tutmaya yardımcı olur.
Tavuk parçaları 1 göğüs 1 bacak ve but	2-3 dakika 3-3 1/2 dakika	Tavuk parçalarını mikrodalgaya uygun bir tabağa yerleştirin. Plastik bir örtü ile kapatın ve hava deliği açın.
Balık Fletosu (170 - 230 gr.)	1-2 dakika	Balık fletosunu mikrodalgaya uygun bir tabağa yerleştirin. Plastik bir kapak ile kapatın ve hava deliği açın.
Lasanya 1 servis (300g)	4-6 dakika	Lasanyayı mikrodalgaya uygun bir tabağa yerleştirin. Plastik bir kapak ile kapatın ve hava deliği açın.
Güveç 1 adet 4 adet	1 1/2-3 dakika 4 1/2-7 dakika	Mikrodalgaya uygun kapaklı güveç kaplarında PIŞİRİN. Pişirmenin yarısında bir kez karıştırın.
Güveç Peynirli veya Kremalı 1 adet 4 adet	1-2 1/2 dakika 3 1/2-6 dakika	Mikrodalgaya uygun kapaklı güveç kaplarında PIŞİRİN. Pişirmenin yarısında bir kez karıştırın.
Kıymalı ve domates soslu sandwich veya barbekü edilmiş et ile bir sandwich (1/2 ölçü et dolu) çöreksiz	1-2 1/2 dakika	Çöreği ve eti ayrı yeriden ısıtın. Mikrodalgaya uygun kapaklı güveç kaplarında PIŞİRİN. Pişirmenin yarısında bir kez karıştırın. Çöreği aşağıda ki tabloda anlatıldığı biçimde pişirin

Konserve yiyecekler, konserveden çıkartılmalı ve mikrodalgaya uygun bir kaba yerleştirilmelidir. Eğer yiyecekler mikrodalgaya uygun bir kapak veya plastik bir örtü ile kapatılırsa daha eşit olarak ısınır. Buhar yarıklarını önlemek için kapağı dikkatlice açın. Pişmiş yiyecekleri yeniden ısıtmak için aşağıdaki tabloyu kullanın.

Yemek Tipi	Piştirme süresi (En yüksek)	Açıklamalar
Patates püresi 1 bardak 4 bardak	2 1/2-3 1/2 dk. 6-9 dakika	Mikrodalgaya uygun kapaklı güveç kaplarında PIŞİRİN. Pişirmenin yarısında bir kez karıştırın.
Fırında fasulye 1 bardak	1 1/2-3 dakika	Mikrodalgaya uygun kapaklı güveç kaplarında PIŞİRİN. Pişirmenin yarısında bir kez karıştırın.
Soslu ravyoii veya makarna 1 bardak 4 bardak	2 1/2-4 dakika 7 1/2-11 dakika	Mikrodalgaya uygun kapaklı güveç kaplarında PIŞİRİN. Pişirmenin yarısında bir kez karıştırın.
Pilav 1 bardak 4 bardak	1-1 1/2 dakika 3 1/2-5 dakika	Mikrodalgaya uygun kapaklı güveç kaplarında PIŞİRİN. Pişirmenin yarısında bir kez karıştırın.
Sandwich rulosu veya görek 1 rulo	15 - 30 saniye	Bir kağıt havlu ile sarın ve cam tepsi üzerine yerleştirin.
Sebzeler 1 bardak 4 bardak	1 1/2-2 1/2 dk. 3 1/2-5 1/2 dk.	Mikrodalgaya uygun kapaklı güveç kaplarında PIŞİRİN. Pişirmenin yarısında bir kez karıştırın.
Çorba 1 servis (8 oz.)	1 1/2-2 dakika	Mikrodalgaya uygun kapaklı güveç kaplarında PIŞİRİN. Pişirmenin yarısında bir kez karıştırın.

4 Cihazınızın Kullanılması

Taze sebze tablosu

Sebze	Miktar	Piştirme süresi (En yüksek)	Açıklamalar	Bekleme süresi
Enginar (her biri 230 g)	2 orta 4 orta	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Dilimleyin. 2 çay kaşığı su ve 2 çay kaşığı sebze suyu ekleyin. Plastik bir kapak ile kapatın.	2 ~ 3 dakika
Kuşkonmaz, taze, sivri yapraklı bitki	450 g	2 1/2 ~ 6	Bir bardak su ekleyin. Plastik bir kapak ile kapatın.	2 ~ 3 dakika
Yeşil fasulye	450 g	7 ~ 11	1,5 litrelik güvecin içerisine yarım bardak su ekleyin. Pişirmenin yarı süresinde karıştırın.	2 ~ 3 dakika
Fasulye, taze, sivri yapraklı bitki	450 g	11 ~ 16	1,5 litrelik kapalı güvecin içerisine yarım bardak su ekleyin. Pişirmenin yarı süresinde yeniden ayarlayın.	2 ~ 3 dakika
Brokoli, taze, sivri yapraklı bitki	450 g	5 ~ 8	Brokoliyi kaba yerleştirin. Yarım bardak su ekleyin.	2 ~ 3 dakika
Lahana, taze, doğranmış	450 g	5 1/2 ~ 7 1/2	1,5 litrelik kapalı güvecin içerisine yarım bardak su ekleyin. Pişirmenin yarı süresinde karıştırın.	2 ~ 3 dakika
Havuç, taze, dilimlenmiş	200 g	2 ~ 3	1,5 litrelik kapalı güvecin içerisine çeyrek bardak su ekleyin. Pişirmenin yarı süresinde karıştırın.	2 ~ 3 dakika
Karnabahar, taze, bütün	450 g	5 ~ 7	Düzenleyin. 1,5 litrelik kapalı güvecin içerisine çeyrek bardak su ekleyin. Pişirmenin yarı süresinde karıştırın.	2 ~ 3 dakika
Taze, çiçekli kereviz, taze, dilimlenmiş	2 bardak 4 bardak	11 ~ 16	Dilimleyin. 1,5 litrelik kapalı güvecin içerisine yarım bardak su ekleyin. Pişirmenin yarı süresinde karıştırın.	2 ~ 3 dakika
Mısır, taze	2 koçan	4 ~ 8	Kabuğunu soyun. 1,5 litrelik fırınlama kabına 2 çay kaşığı su ekleyin. Plastik bir kapak ile kapatın.	2 ~ 3 dakika
Mantar, taze, dilimlenmiş	230 g	1 1/2 ~ 2 1/2	Mantarları 1,5 litrelik kapalı güveç kabına yerleştirin. Pişirmenin yarı süresinde karıştırın.	2 ~ 3 dakika
Yaban havucu, taze, dilimlenmiş	450 g	4 ~ 7	1,5 litrelik kapalı güvecin içerisine yarım bardak su ekleyin. Pişirmenin yarı süresinde karıştırın.	2 ~ 3 dakika
Bezelye, Yeşil, taze	4 bardak	6 ~ 9	1,5 litrelik kapalı güvecin içerisine yarım bardak su ekleyin. Pişirmenin yarı süresinde karıştırın.	2 ~ 3 dakika
Tatlı patates, tam fırınlama (170 - 230g. Herbiri)	2 orta 4 orta	4 ~ 9 6 ~ 12	Patatesleri çatala birkaç kez delin. 2 kaşık havlu üzerine yerleştirin. Pişirmenin yarı süresinde ters çevirin.	2 ~ 3 dakika
Beyaz patates, tam fırınlama (170- 230 g. Herbiri)	2 patates 4 patates	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Patatesleri çatala birkaç kez delin. 2 kaşık havlu üzerine yerleştirin. Pişirmenin yarı süresinde ters çevirin.	2 ~ 3 dakika
İspanak, taze, yaprak	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	2 litrelik kapalı güveç kasesine yarım bardak su ekleyin.	2 ~ 3 dakika
Dolmalık kabak, taze, dilimlenmiş	450 g	4 1/2 ~ 7 1/2	2 litrelik kapalı güveç kasesine yarım bardak su ekleyin. Pişirmenin yarı süresinde karıştırın.	2 ~ 3 dakika
Dolmalık kabak, taze, bütün	450 g	6 ~ 9	Delin. 2 kaşık havlu üzerine yerleştirin. Kabağı ters çevirin ve pişirmenin yarı süresinde yeniden ayarlayın.	2 ~ 3 dakika

Not: Yukarıda kullanılan kapaklar mikrodalgaya uygun olmalı ve bir delik ihtiva etmelidir.

5 Bakım ve Temizlik

- Temizlik öncesi fırınınızın fişini prizden çekiniz.
- Mikrodalga fırınınızın üzerinde ya da herhangi bir yerinde aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık telleri, pürüzlü yıkama bezleri veya sülfür, klorür gibi aşındırıcı 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 kurulayınız.
- Fırınınızın içindeki çalışır kısımların zarar görmesini önlemek için, suyun havalandırma ağızlarına sızmasına izin vermeyiniz. Mikrodalga 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.
- Kontrol panelini temizlerken fırının kaza ile çalışmaması için kapağı açık tutarak ıslak bir bezle silip hemen kuru bir bezle kurulayın. Temizleme işlemi bitince "Durdur/Sil" tuşuna basın.

Fırının içini temiz tutunuz

- Yemek parçacıkları veya dökülmüş sıvılar fırının iç duvarlarına, conta ve kapak yüzeyine yapışır. Islak bir bezle bu dökülenleri hemen temizleyiniz.
- Kırıntılar ve dökülen yiyecekler mikrodalga enerjisini emer ve pişirme süresini uzatır. Kapak ve dış çerçevenin arasına dökülen kırıntıları ıslak bir bezle

siliniz. Dökülen yağlı parçacıkları önce sabunlu bezle silin, sonra da ıslak bezle siliniz. Kapağın sıkıca kapanabilmesi için bu alanı temiz tutunuz.

- Deterjanlı temizleyicileri kullanmayınız.
- Cam tepsi elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

İç yüzeyler

- Fırınınızın iç yüzeyini temizlemek için; Kurumuş lekeleri yumuşatmak için bir bardak su koyunuz ve 2 - 3 dakika kaynatınız.
- İç yüzeyleri ve tavanı sabunlu yumuşak bir bezle siliniz. Yine yumuşak ve oldukça nemli bir bez ile kurulayınız.
- 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 ve diğer aksesuarları kırılmayacak şekilde ambalajlayınız ve fırın içinde oynamasını önleyiniz. Gerekirse ayrı taşıyınız.
- Ön kapağı gövdeye bantlayınız.
- Ön cama, kapak ve panoya darbe gelmesini önleyiniz.
- Ürünü normal kullanma konumunda taşıyınız. Yana ve arkaya yatırmayınız.

5 Bakım ve Temizlik

Sıkça sorulan sorular ve cevaplar

Fırının aydınlatma lambası yanmazsa sorun nedir?

Birkaç sebebi olabilir.
Lamba patlamıştır.
Kapak kapanmamıştır.

Mikrodalga enerjisi ön kapaktaki pencereden geçer mi?

Hayır. Bu pencereden ışık geçer fakat mikrodalga enerjisi geçemez.

Kontrol panelindeki düğmelerden birine dokunulunca neden 'biip' sinyal sesi duyulur?

"Biip" sesi yaptığınız işlemin algılandığını belirtir.

Mikrodalga fırın boş olarak çalıştırılırsa zarar görür mü?

Evet. Kesinlikle boşken ve cam tepsi olmadan çalıştırmayınız.

Neden bazen yumurtalar patlar?

Yumurtaları pişirirken, kızartırken veya haşlarken; yumurta sarısı yumurta zarı içinde oluşan nem dolayısıyla patlayabilir. Bunu engellemek için yumurta sarısını delin. Kesinlikle kabuklu yumurtayı mikrodalgaya koymayınız.

Neden mikrodalga ile pişirdikten sonra bekletme süresi gereklidir?

Mikrodalgada pişirme işlemi bittikten sonra, yemek, bekleme süresinde de pişer. Bu süre yemeğin tamamen eşit şekilde pişmesini sağlar. Bekleme süresi, yemeğin yoğunluğuna göre değişir.

Mikrodalga fırında mısır patlatmak mümkün müdür?

Evet, aşağıdaki iki methodan birini kullanıyorsanız mümkündür.

- Mikrodalgada pişirmek için tasarlanmış mısır patlatma araçları kullanılarak.
- Mısırın tamamen patlamasını sağlayan, önceden mikrodalga için hazırlanmış özel ambalajlı mısırlar kullanıldığında.

Mısır patlatırken mutlaka fırının yanında durunuz. Eğer mısır belirtilen süre içinde patlamadıysa pişirme işlemini durdurunuz. Fazla pişirme mısırın alev almasına sebep olur.

DİKKAT!

Kesinlikle mısır patlatmak için kahverengi kağıt poşet kullanmayınız ve patlamamış mısır tanelerini tekrar patlatmayı denemeyiniz.

Neden fırınım pişirme tariflerinde söylenen kadar çabuk pişirmiyor?

Talimatları doğru uyguladığınızı kontrol etmek için tekrar pişirme tarifine bakın ve pişirme süresinde nelerin değişikliklere sebep olacağını anlamaya çalışın. Büyüklük, biçim, ağırlık ve yiyeceğin ebadı, daha uzun pişirme süresi gerektirebilir. Pişirme talimatlarının tavsiyeleri ile birlikte, kendi öngörünüzü de kullanınız.

6 Yetkili Servis Çağırmadan Önce Yapılması Gerekenler

Eğer fırınınız çalışmıyorsa, Yetkili Servis ağırmadan Önce;

1. Fiřin prize tam olarak takılıp takılmadığını,

3. Ön kapağın tam olarak kapanıp kapanmadığını,

2. Evdeki sigortalardan birisinin atıp atmadığını,

4. Döner tepsi ve taban desteğinin yerine oturup oturmadığını, kontrol ediniz.