



arçelik

MD 820

*mikrodalga
fırın*

**KULLANMA
KILAVUZU**

1 Mikrodalga Fırınının Güvenli Kullanımı

- 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 taktığı priz hasar görmüş, fırın yere düşürülmüş veya ürünüünüz hasarlı ise çalıştırmayınız.
- Fırınınızı çalıştırmadan önce kapağının düzgün bir şekilde kapalı olduğunu kontrol ediniz. Kapak kilit güvenliği sayesinde ürünüünüz kapağı açırken 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 açırken çalıştırmak mikrodalga enerjisine maruz kalmanıza sebep olabilir.
- Fırınınızı çalıştırmadan önce döner cam tepsi ve döner halkanın yerine oturduğundan emin olunuz. Tüm pişirme/sıtma işlemlerinizde mutlaka döner cam tepsiyi kullanınız.
- Fırınınızın devrilmesini önlemek için tezgahın 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.
- Ürünüünüzü mutlaka Arçelik Yetkili Servisi'ne tamir ettiriniz. Kendiniz tamir etmeyiniz.
- İçerisinde metal (gümüş, altın vb.) olan seramikleri kullanmayınız. Yemek paketlenmiş 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, çırpılmış 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.

1 Mikrodalga Fırınının Güvenli Kullanımı

■ Fırın ön yüzü ile kapak arasına herhangi bir nesne koymayınız. Tam kapanmayı engelleyen kağıt havlu, peçete, vb. cisimler varsa fırınınızı kesinlikle çalıştırmayınız. Kapak ile fırın gövdesinin temas ettiği yüzeyler üzerinde kır, delerjan artığı birikmesine izin vermeyiniz.

■ Fırını konserve gibi hava geçirmez kaplarda saklanan yiyecek ve karbonatlı içecekleri ısıtmak için kullanmayınız. İçerde oluşacak basınç nedeniyle kapagi 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 fırınınızın iyi pişirmemesine yol açabilir. Mikrodalga fırının düzenli hava akımını sağlayacak şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

■ Yiyecekleri gereğinden fazla pişirmeyiniz, yangına neden olabilirsiniz.

■ Ürününüzü gıysı ya da mutfak havlularınızı kurutmak için kullanmayınız. Giyecekleriniz 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 önlenecektir. Isıtma öncesi biberon kapağını ve memesini çıkarınız.

■ Yemeğinizi pişirmeden veya defrost yapmadan önce plastik ambalajını çıkartınız. Bazı istisnai durumlarda yemeğinizi pişirmesi 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 sızmasına sebep olabilecek parçacıklar olabilir.

■ Fırınınızın 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 Fırınınızda 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 kaşığını kabın içinde bırakınız.
4. Çorba, sos gibi sıvılar ısıtırırken, daha henüz fokurdamadan birdenbire köpürerek kaynayabilir ve bunun sonucunda da taşabilir. Bunları ısıtırken fırınınızın başından ayrılmayınız.

1 Mikrodalga Fırınınızın Güvenli Kullanımı

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

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

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

Fırınıız hiç bir canlıyı kurutmak için tasarlanmamıştır.

Fırının içini malzeme saklamak amacıyla kullanmayınız.

Fırınıızın şebeke kablosunun masa ya da tezgahın aşağı sarkmamasına dikkat ediniz; fişini suya sokmayınız.

Fırını diğer ısıtma araçlarından uzakta bir yere yerleştirmeniz ve nemli/buharlı ortamda kullanmayınız. İyi bir performans için fırın tarafından emilen soğutma havası 35 dereceyi aşmamalıdır. Ege ve Akdeniz Bölgelerinde 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 paraziti yapabilir.

İlk kullanımı 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 vermemeniz. Fırının kapağı deforme olur ve sağlıklı kapanmaz.

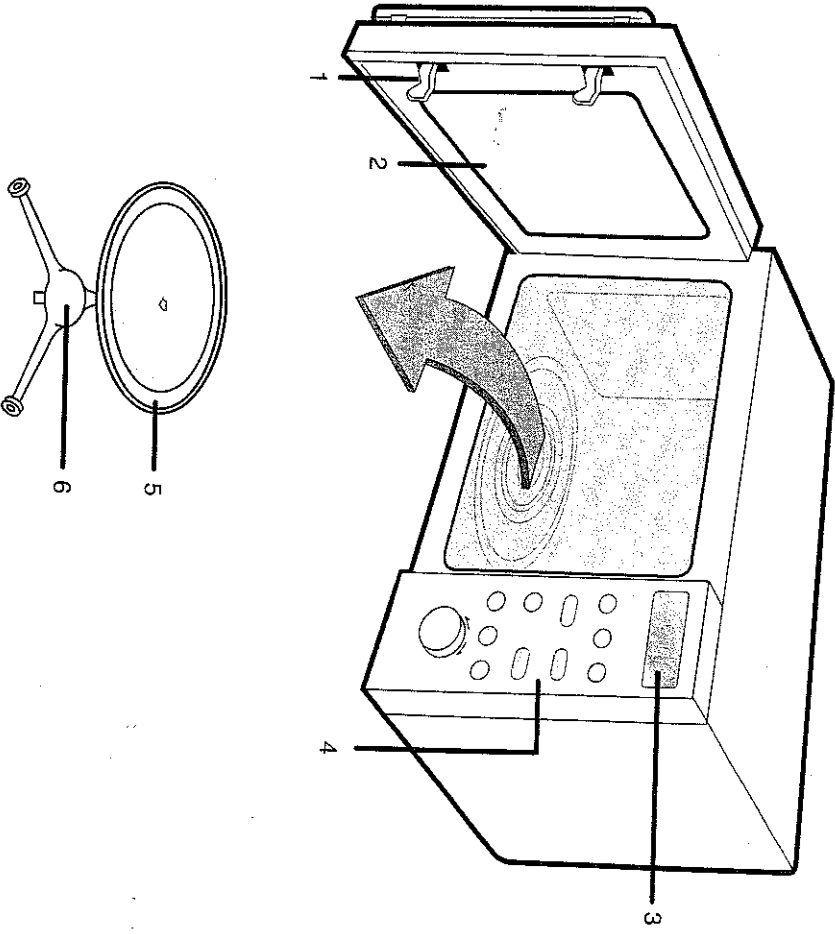
Düşük sıvı kapasiteli, çikolatalı tatlı ve unlu yiyecekler dikkatli ısıtılmalıdır.

Alüminyum folyo parçalarını fırınıızın iç duvarlarına 2,5 cm daha fazla yaklaştırmayınız.

2 Mikrodalga Fırınının Teknik Özellikleri

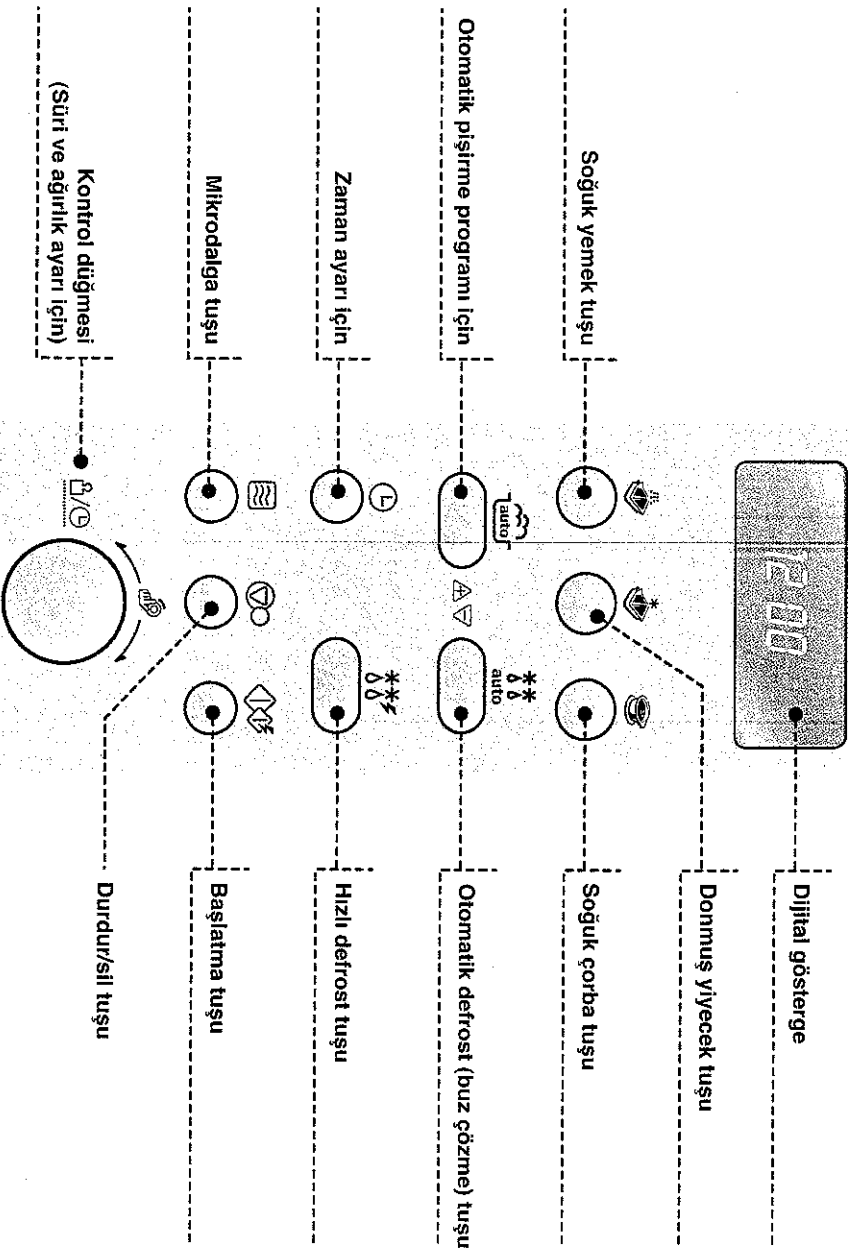
Dış genişlik	455 mm
Dış derinlik	310 mm
Dış yükseklik	280 mm
Fırın hacmi	19 lt
Programlama / Saat	Dijital
Mikrodalga frekansı	2450 Mhz
Besleme gerilimi	230 V AC / 50 Hz
Mikrodalga gücü	1200 W

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



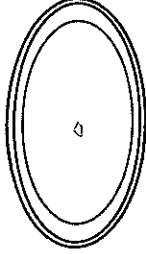
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya Ürünle birlikte verilen diğer baskılı dokümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir, bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

3 Mikrodalga Fırınının Tanımı



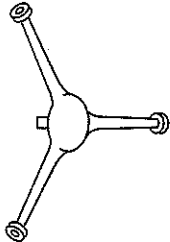
3 Mikrodalga Fırınının Tanımı

Aksesuarlar



Döner cam tepsi

Döner cam tepsiyi tüm pişirme yöntemlerinde mutlaka kullanınız. Döner cam tepsi olmadan fırınınızı çalıştırmayınız. Cam tepsi, darılayan 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 tepsisinin altında kullanınız. Cam tepsi dışında hiçbir tepsiyi doğrudan döner taban desteğinin üzerine koymayınız.

Not: Bu aksesuarların tümünü bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

3 Mikrodalga Fırınının Tanımı

Fırınının açılması ve kurulması

■ Bu sayfadaki ana adımları uygulayarak fırınının 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 fırınının hasarlı olup olmadığını kontrol ediniz. Fırınınızı ambalajından çıkartınız ve düz bir zemine koyunuz.

■ Fırınınızı yerden 85 cm yüksekliğinde üzerine koyunuz. Havalandırma için fırınının üzerinde 30 cm, ve arkasında 10 cm. boşluk bırakınız. Fırınının düşmemesi için tezgahınızdan 8 cm. içeri yerleştiriniz.

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

Fırınınızı kurmak için;

1 Fırınının elektrik fişini, toprak hattı olan bir

elektrik prizine sokunuz. Aynı prize bağlantısı olan başka bir cihazın olmamasına dikkat ediniz. Eğer fırınının düzgün çalışmaz ise elektrik fişini çıkartıp tekrar takınız.

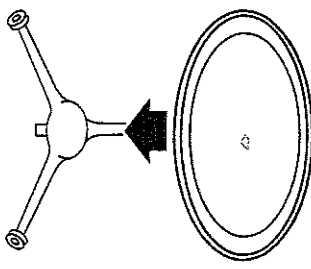
2 Fırınının ön kapağını açınız. Döner taban desteğini yerleştirdikten sonra üzerine cam tepsiyi yerleştiriniz.

3 Mikrodalga pişirmeye uygun 300 ml. su ile dolu bir kabı fırının içine koyunuz.

4 Fırınınızı 30 saniye çalıştırmak için düğmeyi ekranda "30" rakamını görüne kadar çeviriniz ve "Başlat" tuşuna basınız. "Başlat" tuşuna bastığınızda "bııp" sinyal sesi duyacaksınız.

5 Ekranınız 30 saniyeden geri sayım yapacaktır. O'a ulaştığında "bııp" 4 kez sinyal sesi duyacaksınız. Fırınının kapağını açın ve suyun sıcaklığını test ediniz. Eğer fırınının çalışıyorsa su sıcak olmalıdır.

Dikkat: Su kabını çıkartırken dikkatli olun, sıcak olabilir.



3 Mikrodalga Fırınının 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. Mutlak serinliği muhafaza edilir ve mutfakta çalısın 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.

■ Etilerin buzunu gözmeyi unutmşsanız talaşlanmanıza 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 içerisinde 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 gereçlerinizin 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

Dikkati: Mikrodalga fırınıızda kesinlikle metal veya metal kaplama kapları kullanmayınız.

■ Mikrodalgalar, metali delip geçemez. Mikrodalgalar fırındaki herhangi bir metal eşyadan yansır ve şimşege benzeyen, tehlikeli bir olay olan elektrik atmasını oluşturur. Çoğu ısıya dayanıklı ve metal olmayan kaplar, mikrodalga fırınıızda 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 Mikrodalga Fırınının Tanımı

■ Çoğu yemek takımı parçaları mikrodalga fırında kullanmaya uygundur. Eğer şüpheniz 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 üretmeksiz 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 yarmaktır. 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 tepsi için içine yaymak için de çok kullanışlıdır.

Bazı yeniden dönüşümü kağıt ürünler de mikrodalga fırında kullanıldığında elektrik atılması oluşturabilecek katıksız maddeler bulundurabilir 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 fırınında kullanılmak için uygundur, fakat emin olmak için test edilmeleri gerekmektedir.

Metal kaplar - folyolar

■ Metal kaplar mikrodalgayı yiyecekten uzaya 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 tepsipleri de kullanılabilir; ancak bu durumda folyo kaplar yerine yağlı kağıt ya da streç film kullanılmalıdır.

Dikkati!

Yüksek oranda demir veya kurşun içeren bazı eşyalar, pişirme kabı olarak kullanılmaya uygun değildir. Kapların mikrodalga fırında kullanılıp kullanılmayacağı mutlaka kontrol edilmelidir.

4 Mikrodalgaya Fırınınızın Kullanılması

Yiyeceklerin Yerleştirilmesi

- Yemeği tabağa dağıttığınız takdirde 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 şekli 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, soslu 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 parçalardan, düzgün şekilli yiyecekler diğerlerinden daha çabuk pişerlerdir. 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 mikrodalgaya enerjisiyle pişer, yemeğin gerisi ısı iletimiyle pişer.

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

4 Mikrodalgaya Fırınınızın Kullanılması

Pişirme Önerileri

Mikrodalgada yemek pişirme sürecini etkileyen faktörler

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

- Bu kılavuzda yemek tariflerinde verilen pişirme süreleri biraz temkinlidir. Çünkü fazla pişirilmiş yemeği daha az pişirme şansınız yoktur.

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

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

- Yemeğiniz pişerken mutlaka başında bulunun. Mikrodalgaya fırınızda, yemeğiniz pişerken görüp ne durumda olduğunu kontrol edebilirsiniz için fırın çalışınca içinde otomatik olarak yanan bir ışık vardır.

Buz çözmek için;

- Paketin şekli çözüme zamanını etkileyebilir. Sığ dikdörtgen paketlerde derin kaplara oranla daha çabuk çözüme 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.

- Mikrodalgaya 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 Mikrodalga Fırınının 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, fırınınız 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. Piring kuru fasulye gibi kuru besin maddelerini mikrodalgada pişirirken su ilavesi önerilir.
- Mikrodalga fırının içindeki nemin yok olması sebebiyle, kızartma eller 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 pudding, tart gibi besin maddelerini pişirirken mikrodalga yemek kitaplarındaki önerilere uyunuz.
- Önerilen süreyi aşarsanız besin maddesinin yanmasında 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 kağıtta sarılınca, yağlı kağıt ısıyı tutar ve etrafa yağ sıçramasını engeller. Fakat kapak veya streç filme oranla tam kaplamadığı için yemeği hafifçe kurutabilir.

4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

Yemeğin rengi

■ 15 dakika veya daha fazla pişen et ve kümes hayvanları kendi yağında hafifçe kararır. Daha kısa sürede pişirilen yemelerin daha iştah açıcı ve kızarmış bir renkte olması için üzerine soya veya barbükü 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 delimelidir. 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.

■ Rostito 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 ısısı iyice yayılacaktır. Mikrodalga fırında, fırın kapatıldıktan sonra bile yiyecekler bir süre için pişmeye devam eder. Bekleme süresinde yiyeceklerin ısısı 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, ekmek, kek ve kremalı sos gibi yiyeceklerin tam pişmeden fırından çıkarılıp, bekletirken pişme süresinin tamamlanması tavsiye olunur.

4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

Saatin ayarlanması

Saatinizi 12 ve 24 saate göre ayarlayabilirsiniz.

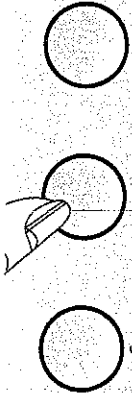
Fırınınızın içindeki bütün kutuları çıkardığınızdan emin olunuz.

Fırınınızı ilk elektrige 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.

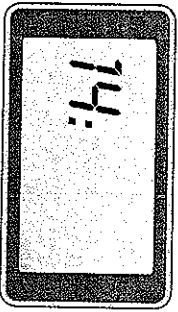
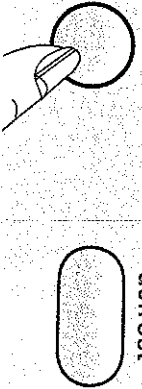
Bu örnekte saati 14:35'e kurmayı göreceğiz.

Mikrodalga Durdur/Sil Başlat



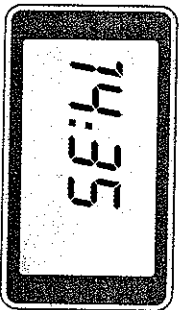
1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.

Saat Hızlı defrost



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.



Saat Hızlı defrost



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

4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

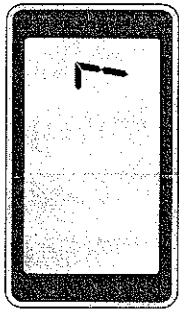
Çocuk kilidi

Fırınınızın yanlışlıkla çalıştırılmasını engelleyecek bir özelliği vardır. Çocuk kilidi bir kez kurulduğunda fırınınız hiçbir fonksiyonu çalıştırmayacağı 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 “bibi” 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 ‘bibi’ sesi duyacaksınız.

Not: Elektrik kesintisi durumunda çocuk kilidi devre dışı kalacaktır.

4 Mikrodalgada Fırınınızın 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 durdurmadan süreyi 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.

Mikrodalgada Durdur/Sil Başlat



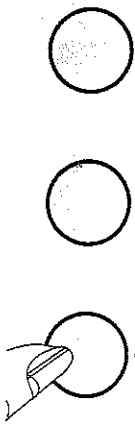
1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız.

Mikrodalgada Durdur/Sil Başlat



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

Mikrodalgada Durdur/Sil Başlat



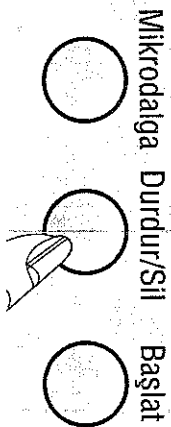
3 Hızlı başlatma ile pişirme esnasında, “Başlat” tuşuna basarak pişirme süresini 9 dakika 59 saniyeye kadar uzatabilirsiniz.

4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

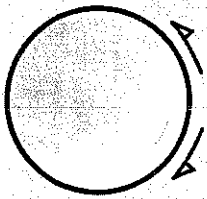
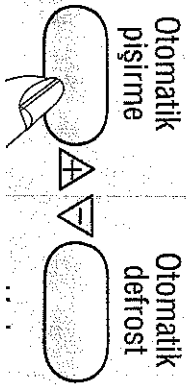
Artırma (▲) veya Azaltma (▼)

Otomatik pişirme ve normal pişirme programlarını kullanırken yemeklerinizin az veya çok pişmiş olduğunu fark ederseniz “▲ / ▼” tuşları ile pişirme süresini azaltarak veya artırarak yemeyi daha az veya daha çok ısıtabilirsiniz.

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

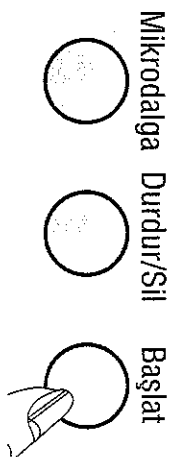


1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız.

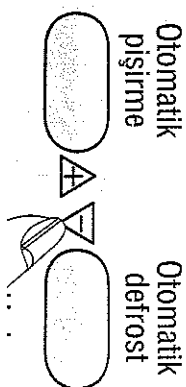


2 Gerekli Otomatik pişirme programını ayarlayınız. Otomatik pişirme programının

ayarlanmasını 27. sayfada bulabilirsiniz. Pişireceğiniz yiyeceğin ağırlığını kontrol düğmesini çevirerek seçiniz.



3 “Başlat” düğmesine basınız.



4 “Artırma (▲)” işaretine her basışta pişirme zamanı 10 saniyelik bölümler halinde artacaktır. “Azaltma (▼)” işaretine her basışta pişirme zamanı 10 saniyelik bölümler halinde azalacaktır.

4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

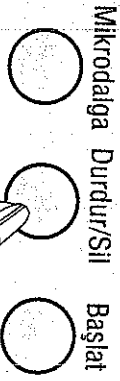
Mikrodalga ile Pişirme

Fırınının 5 tane mikrodalga güç ayarı vardır. En yüksek güç otomatik olarak seçilmiştir, ama düğmeyi çevirerek diğer güç seviyelerini seçebilirsiniz.

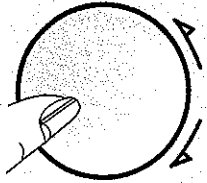
Güç seviyesi	Güç seviyesi oranı
Yüksek 800 W - Max.	% 100
Orta-Yüksek 640 W	% 80
Orta 480 W	% 60
Orta-Düşük (defrost) 320 W	% 40
Düşük 160 W	% 20

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

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



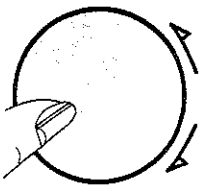
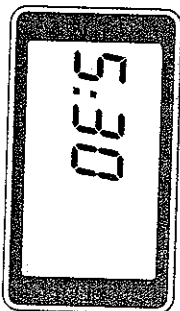
1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



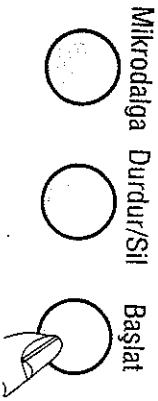
Mikrodalga Durdur/Sil Başlat



2 "Mikrodalga" tuşuna ekranda "640" görünene kadar basınız.



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



4 "Başlat" düğmesine basınız.

4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

Mikrodalga seviyesi

İstedığınız 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. 800 W	% 100	<ul style="list-style-type: none">● Su kaynatılması● Kıyma kavurulması● Tavuk/hindi, balık ve sebzelerin pişirilmesi● İnce kesilmiş etlerin pişirilmesi
Orta - Yüksek 640 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 480 W	% 60	<ul style="list-style-type: none">● Keklerin ve böreklerin pişirilmesi● Yumurtla pişirilmesi● Çorba ve pilav yapılması
Orta - Düşük Defrost 320 W	% 40	<ul style="list-style-type: none">● Tüm donmuş yiyeceklerin eritilmesi● Yağ ve çukulata eritilmesi
Düşük 160 W	% 20	<ul style="list-style-type: none">● Yağ ve peynirin yumuşatılması● Dondurmanın yumuşatılması● Maya hamurunun kabartılması

4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

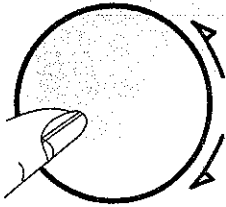
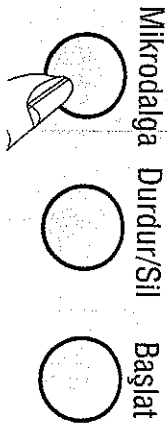
İki kademeli pişirme

Ekteki örnekte, iki kademeli pişirme ile ilgili olarak yüksek güç kademesinde 11 dakika ve daha sonra %40 güç seviyesinde 35 dakika süre ile pişirme yapılacaktır.

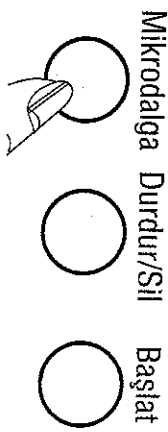
İki kademeli pişirme sırasında fırın kapağı açılıp yiyecekler kontrol edilebilir. Fırın kapağını kapatıp "Başlat" tuşuna bastığınızda pişirme devam edecektir. 1. kademenin sonunda, bip sesi duyulacak ve 2. kademe başlayacaktır. Programı iptal etmek için "Durdur/Sil" tuşuna 2 kere basınız.



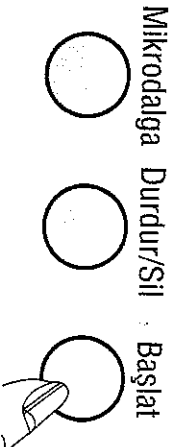
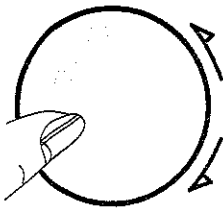
1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 1. kademe ayarı için "Mikrodalga" tuşuna basınız. "800" rakamını gördükten sonra düğmeyi ekranda "11:00" görünene kadar çeviriniz.



3 2. kademe ayarı için "Mikrodalga" tuşuna basınız. Ekranda "320" rakamını görünene kadar düğmeye basınız. Kontrol düğmesini ekranda "35:00" görünene kadar çeviriniz.



4 "Başlat" tuşuna basınız.

4 Mikrodalga Fırınının 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 buzlu çözülecek gıdanın türünü ve ağırlığını belirtmeniz gerekir.

Yiyecekler fırınıızda 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, girecek olan ağırlık, kap harici, kilogram cinsinden yiyeceğin net ağırlığı olmalıdır.

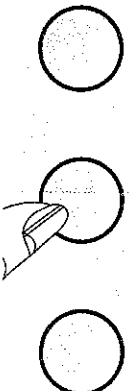
Yiyeceklerin ısıları ve yoğunlukları birbirlerinden farklıdır. Büyük parçali et ve tavukların çözülmesine dikkat ediniz. Bazı yiyeceklerin pişirilmeden önce hafif buzlu kalması gerekmektedir. Örneğin balık çok çabuk pişmektedir, dolayısı ile hafif donmuşken pişirilmeye başlanması daha iyi olacaktır.

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

Otomatik Defrost İşleminde kullandığınız kapların mikrodalgaya uygun olduğundan emin olunuz.

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

Mikrodalga Durdur/Sil Başlat



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.



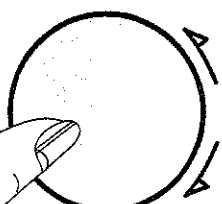
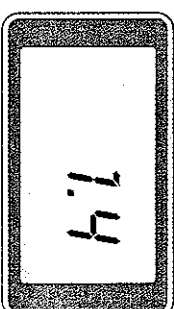
Otomatik pişirme

Otomatik defrost



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

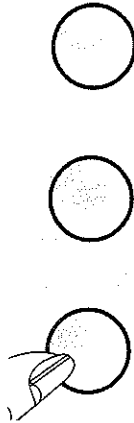
Ekranda "DE F2" kodu gözükcektir.



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

4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

Mikrodalga Durdur/Sil Başlat



4 “Başlat” düğmesine basınız.

5 Yiyeceğinizin buzu çözülürken, fırınızdaki “bırp” sinyal sesi gelecektir. Bu sinyal geldiğinde fırınınızın kapısını açıp yemeğinizi tersine çevirin. Yiyeceğinizin daha iyi çözülmesini istiyorsanız, parçalara ayırın veya çözülme engelleyen parçaları çıkartın. Yiyeceğinizi tekrar fırının içine koyun ve kapağını kapatıldıktan sonra tekrar “Başlat” düğmesine basınız.

Fırınınızın kapağı açılmadıkça “bırp” sinyal sesi gelse de defrost işlemi devam edecektir.

Gıda cinslerinin ayarlanması

Fırınınızın mikrodalga buz çözme ayarları ET, TAVUK/HINDI, 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	Sığır Kuzu	Kıyma, bonfile, kuşbaşı et, sığır filetosu, rosto, şiş, pizza (2,5 - 1,5 cm kalınlığında) 450 gr.	0,1 - 4,0 kg
Tavuk/Hindi	Tavuk Hindi	Bütün tavuk (2 kg ağırlığında), tavuk göğüs, but	0,1 - 4,0 kg
Balık	Balık Kabuklu Deniz Mahsulleri	Fileto, kızartma, bütün balık, karpas, pavuoya	0,1 - 4,0 kg
EkmeK		Dilimlenmiş ekmeK, somun ekmeK, ince uzun ekmeK, krutvasan	0,1 - 0,5 kg

Otomatik buz çözmenin faydası ayarların otomatik olup buz çözme kontrol edilebilir. 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 çözülürken süzülen suların taşmaması için sığca bir kap kullanınız.

Fırından yemeği 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 paketi daha rahat çıkartabilirsiniz.

Dilimlenmiş ekmeKlerin arasına kağıt mutfak havlusu konulmalıdır. Somun ekmeK defrost yapılmadan önce ikiye bölünmelidir.

4 Mikrodalga Fırınının 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.

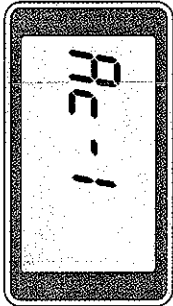
Bu örnekte 0.5 kg ağırlığında kabuklu patatesi pişirmeyi göreceğiz:

Otomatik pişirme grubu yemek çeşitleri:

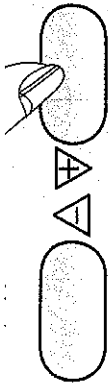
- 1 Ac-1: fırında patates veya kumpir,
- 2 Ac-2: taze sebzeler,
- 3 Ac-3: dondurulmuş sebzeler,
- 4 Ac-4: pilav veya makarna,
- 5 Ac-5: taze balık,



1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.

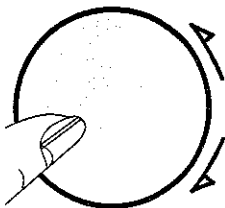
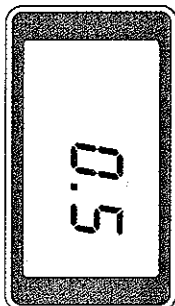


Otomatik pişirme Otomatik defrost



2 "Otomatik pişirme" tuşuna basınız.

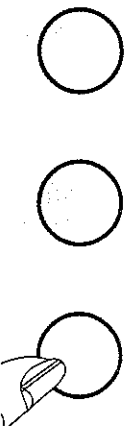
Ekranda "Ac-1" kodu gözükülecektir. İstenen gıda cinsinin kodu görünene kadar "Otomatik pişirme" tuşuna basınız.



3 İstenen gıda cinsinin ağırlığını düğmeyi çevirerek ayarlayabilirsiniz.



Mikrodalga Durdur/Sil Başlat



4 "Başlat" düğmesine tekrar basınız. Bastığınızda pişirme programına göre otomatik belirlenmiş süre geri saymaya başlayacaktır. Pişirme bittiğinde 4 defa "biip" sinyal sesi duyacaksınız.

4 Mikrodalgaya Fırınınızın Kullanılması

Otomatik pişirme tablosu

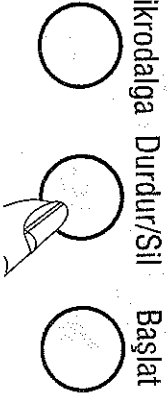
Yemek Tipi	Ağırlık	Pişirme kabı	Pişirmeden önceki ısı	Açıklamalar
1. FIRINDA PATATES Ac-1	0.1 kg - 1.0 kg	Kağıt havlu	20°C	Patatesleri yıkayıp kurulaştırın ve bir kaç defa çatal batırınız. Patatesleri cam tepsiye yerleştirin ve fırını programlayın. Pişirdikten sonra patatesi fırından çıkarıp folyo ile sararak 5 dakika bekletiniz.
2. TAZE SEBZE Ac-2	0.2 kg - 0.8 kg	Cam tepsi	20°C	Yiyecekleri mikrodalgaya fırına uygun bir kaba veya güvege koyunuz. 0.2 kg-0.4 kg için iki çorba kaşığı, 0.5 kg-0.8 kg için 4 çorba kaşığı su ekleyiniz. Şerit 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 mikrodalgaya fırına uygun bir kaba veya güvege koyunuz. Pişirdikten sonra naylon folyo ile sarıp 2 veya 3 dakika bekletiniz.
4. PİLAV/MAKARNA Ac-4	0.1 kg - 0.3 kg	Cam tepsi	20°C	Geniş ve derin bir kabın içersine pirinç ve istediğiniz göme (1/4 ile 1 çay kaşığı arası) tuz ilave ediniz. Üstüne kapak koyun veya üzerini naylon folyo ile sarınız. Pilav: Pişirdikten sonra, pilavı karıştırın ve 5-10 dakika üstü kapalı bekletiniz. Makarna: Pişirdikten sonra makarnayı soğuk suyla yıkayınız.
5. TAZE BALIK Ac-5	0.1 kg - 0.6 kg	Mikrodalgaya dayanıklı dız tepsi	Buzdolabı	Bütün veya dilimlenmiş balık - Yağlı balık: Somon balığı, uskurnu - Beyaz balık: Morina ve mezgit Balığı tek sıra olarak mikrodalgaya dayanıklı tepsiye yerleştiriniz. Tabanı naylon folyo ile sıkıca sarınız ve bir kaç yerinden deliniz. Döner cam tepsi üzerine yerleştiriniz. Pişirmeden sonra, tepsiyi fırından çıkarın ve 3 dakika bekletin.

4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

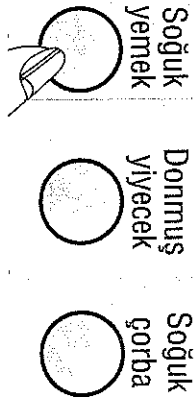
Otomatik tekrar ısıtma

Bu örnekte, 0.6 kg soğuk yemeğin otomatik olarak tekrar ısıtılması anlatılacaktır.

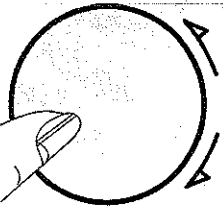
Auto rehear özelliği ile pişmiş yemekler çabuk bir şekilde tekrar ısıtılmaktadır. Auto rehear için 3 ayar fonksiyonu bulunmaktadır. Soğuk yemek/Donmuş yiyecek/Soğuk pizza



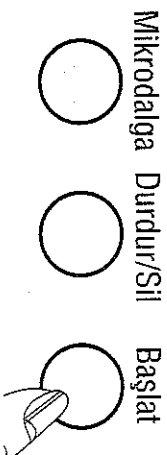
1 “Durdur/Sil” tuşuna basınız.



2 “Soğuk yemek” tuşuna basınız.



3 İsteddiğiniz ağırlığı düğmeyi çevirerek ayarlayınız.



4 “Başlat” tuşuna basınız.

4 Mikrodalgaya Fırınınızın Kullanılması

Otomatik tekrar ısıtma tablosu

Yemek Tipi	Ağırlık	Piştirme kabı	Yiyecek sıcaklığı	Açıklamalar
Soğuk yemek	0.3 kg - 0.6 kg	Kendi tepsisi/delikli naylon ambalaj	Buzdolabı	Donmuş yüzeyi delin. Yemeği döner cama yerleştirin. Pişirmeden sonra 2 - 3 dakika beklein.
Donmuş yiyecek	0.3 kg - 0.6 kg	Kendi tepsisi/delikli naylon ambalaj	Donmuş	Donmuş yüzeyi delin. Yemeği döner cama yerleştirin. Pişirmeden sonra 2 - 3 dakika beklein.
Soğuk çorba	0.2 kg - 0.6 kg	Mikrodalgaya uygun kase	Oda sıcaklığı	Bu özellik soğuk çorba tekrar ısıtmak için kullanılır. Piştirme sonrası çorbayı 2 - 3 dakika bekleitiniz. Çorbayı mikrodalgaya dayanıklı kase içinde fırına yerleştiriniz. Kaseyi kapak veya plastik folyo ile kapatınız.

4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

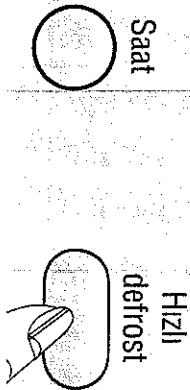
Hızlı defrost

Bu örnekte, 0.5 kg dondurulmuş kıymanın buzunu gözmevi göreceğiz.

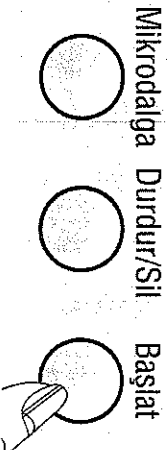
Dikkat! Hızlı Defrost işleminde kullandığınız kapların mikrodalgaya uygun olduğundan emin olunuz. Kıymanın içinde herhangi bir metal malzemenin olmamasına dikkat ediniz.



1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 "Hızlı Defrost" tuşuna basınız.



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

4 Mikrodalga Fırınının Kullanılması

Hızlı Defrost tablosu

Yemek Tipi	Ağırlık	Pıdırme kabı	Yiyecek sıcaklığı	Açıklamalar
Kıyma	0.5 kg	Kendi tepsi/sıdelikli naylon ambalaj	Buzdolabı	Donmuş yüzeyi delin. Yemeği döner cama yerleştirin. Pıdırmeden sonra 5 - 15 dakika beklelin.

5 Bakım, Temizlik ve Nakliye

- Temizlik öncesi fırınınızın fişini prizden çekiniz.
- Mikrodalga fırınınızın üzerinde ya da herhangi bir yerinde aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık telleri, pürüzlü yıkama bezleri veya süfütür, 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 kurulaınız.
 - Fırınınızın içindeki çalısır 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 kurulaınız. 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 kurulaınız.

■ 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 ambalajlaınız ve fırın içinde oynamasını önleyiniz. Gerekirse ayrı taşıyınız.
- Ön kapağı gövdeye banlayınız.
- Ön cama, kapak ve panoya darbe gelmesini önleyiniz.
- Ürünü normal kullanma konumunda taşıyınız. Yana ve arkaya yatırmayınız.