

# arçelik

**MD 583**

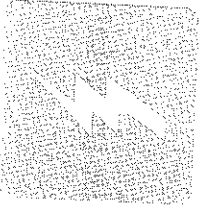
**mikrodalga  
firin**

**KULLANMA  
KILAVUZU**

## 1. Bölüm:

### Mikrodalga fırınınızı kullanmadan önce dikkat edilmesi gereken noktalar ve güvenlik uyarıları

- Fırınınız 230 volta ayarlıdır.
- Fırınınızı 16 amperlik sigorta şalteri ile kullanınız.
- Topraklama tesisatını ehliyeti 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 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. On 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 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 paketlenin 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, çirpilmemiş 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. Izgara ve ızgara-mikrodalga 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 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 pişirmemesine yol açabilir. Mikrodalga fırının düzenli hava akımını sağlayacak şekilde yerleştirdiğinden emin olunuz.

■ Yiyecekleri gereğinden fazla pişirmeyiniz, yangına neden olabilirsiniz.

■ Ürününüzü gıysı ya da mutlak 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 mamealarını 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 çıkarınız. Bazı istisnai durumlarda yemeğimizin 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.

■ Fırınınızın fişini kablosundan tutarak çıkartmayınız. Kabloya verilecek herhangi bir zarar, ciddi elektrik çarpmaları ile sonuçlanabilir. Sebeye kablosu veya fişi zarar görmüş ise fırını çalıştırmayınız.

**Elektrik kablosunu fırının ısınan bölümleriyle temas ettirmeyiniz.**

■ Mikrodalga Fırınıızda su gibi sıvıları ısıtırken taşmasını engellemek için;

1. Ağzı 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 ısıtırken, daha henüz fokurdamadan birdenbire köpürerek kaynayabilir ve bunun sonucunda da taşabilir. Bunları ısıtırken fırınınızın başından ayrılmayınız.



■ 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.

■ Fırınınızı, muttak lavabosu gibi ıslak yerlere yakın bir yerde veya aşırı nemli ortamda kesinlikle kullanmayınız.

■ Fırınınızı kapalı yerlerde kullanınız. Bahçe - balkon gibi ortamda kullanmayınız.

■ Fırınınız hiç bir canlıyı kurutmak için tasarlanmamıştır.

■ Fırının içini malzeme saklamak amacıyla kullanmayınız.

■ Fırınınızın şebeke kablosunun masa ya da tezgahın aşağı 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 Bölgelerinde muttak sıcaklığı 35 dereceyi aşabileceği için fırını çalıştırmadan önce muttağın 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, çikolata tatlı ve unlu yiyecekler dikkatli ısıtılmalıdır.

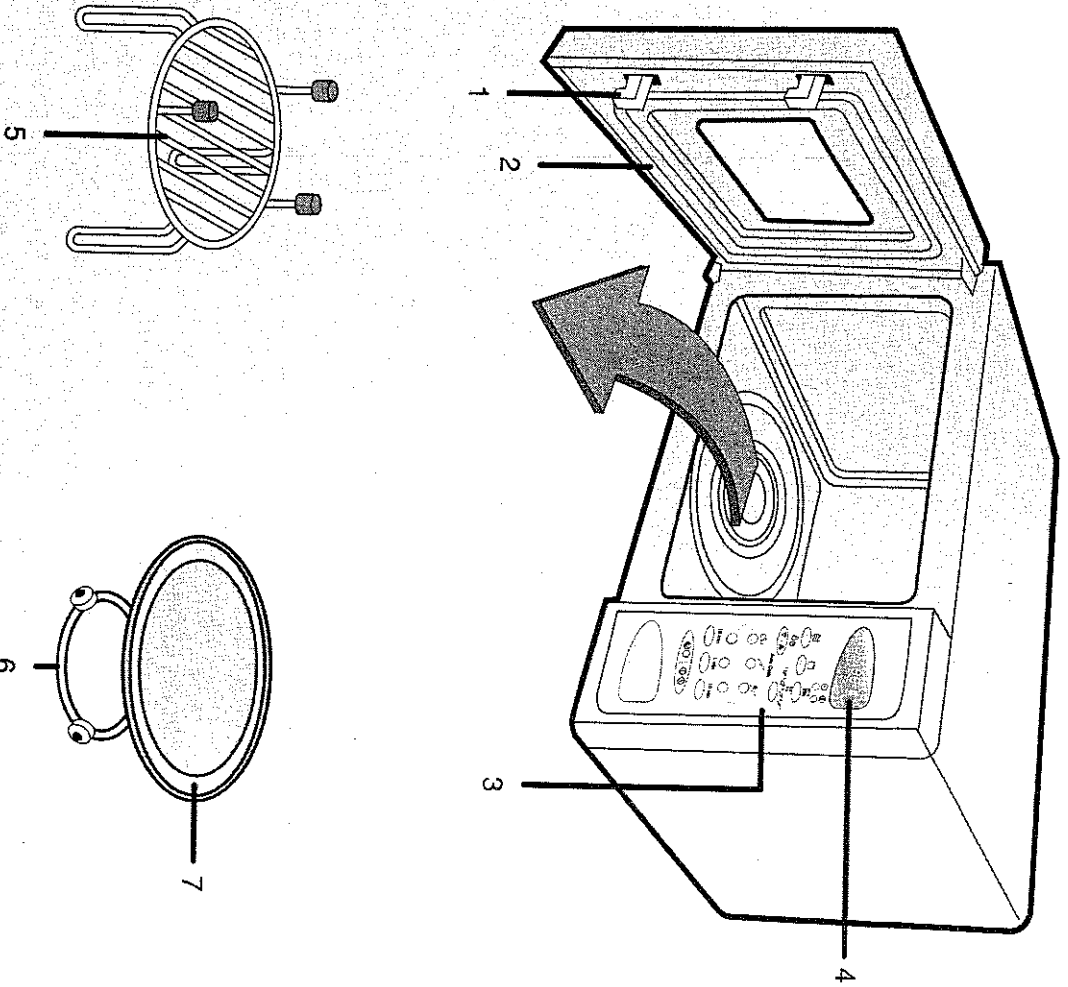
■ Alüminyum folyo parçalarını fırınınızın iç duvarlarına 2,5 cm daha fazla yaklaştırmayınız.



## 2. Bölüm: Mikrodalga fırınınızın teknik özellikleri

Dış genişlik	512 mm
Dış derinlik	400 mm
Dış yükseklik	307 mm
Fırın hacmi	25 lt
Net ağırlık	18 kg
Programlama / Saat	Digital
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Besleme gerilimi	230 V AC / 50 Hz
Mikrodalga gücü	1300 Watt
Izgara gücü	1250 Watt
Kombine pişirme gücü	2500 Watt

1. Ön kapak kilitleri
2. Ön kapak
3. Kumanda panosu
4. Dijital gösterge
5. Çift taraflı tel ızgara
6. Döner halka
7. Döner cam tepsi





### 3. Bölüm: Mikrodalga fırınınızın tanıtımı

**Dijital gösterge**  
Günün saatini, pişirme şeklini, pişirme süresini ve gıdanın belirliliğini ağırlığını gösterir.

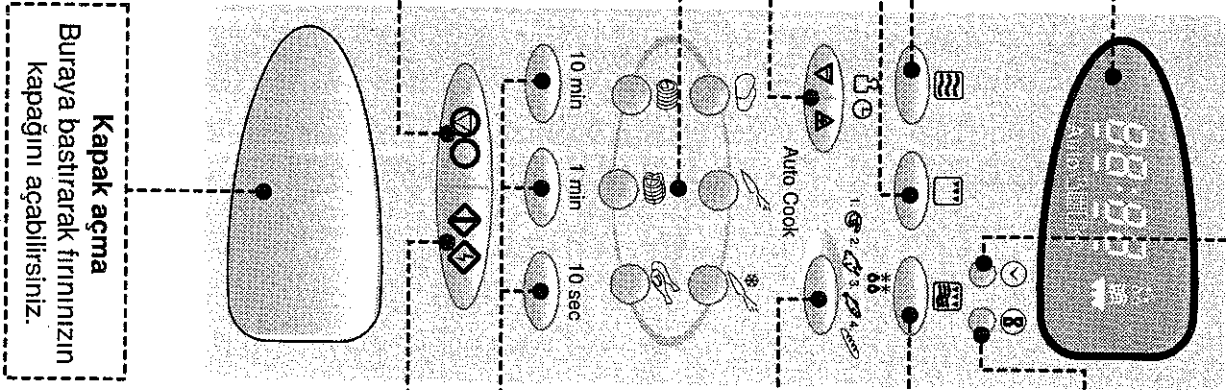
**Mikro dalga tuşu**  
Mikro dalga ile pişirmek için kullanılır.

**Izgara tuşu**  
Izgara yapmak için kullanılır.

**Azaltma ve Arttırma tuşu (▽/△)**  
Zamanı ve ağırlığı azaltmak veya arttırmak için kullanabilirsiniz.

**Auto Cook tuşları**  
Bu tuşlar ile yiyeceğinizi otomatik olarak pişirebilirsiniz. Pişirmek istediğiniz yiyeceğinizi pişirme bölümündeki resimlerden seçip hemen altındaki tuşa basabilirsiniz. Yiyeceğinizin ağırlığını da belirtmeniz gerekmektedir.

**Durdur/Sil tuşu**  
Durdurmak veya daha önceki programı silmek için kullanabilirsiniz.



**Saat tuşu**  
24 veya 12'lik saat düzenini ve günün saatini ayarlamak içindir.

**Muttak saati tuşu**  
Belirteceğiniz süreden geri sayım yapmak içindir. Fırının hiçbir fonksiyonunu etkilemez.

**Mikrodalga-izgara pişirme tuşu**  
Mikrodalga ile aynı anda Izgara (Grill) pişirme içindir.

**Auto Defrost tuşu**  
Bu tuş donmuş gıdayı çözmek içindir. Üstüste her bir basısta bu tuş ile belirtilen yemeklerden birini seçebilirsiniz.

**10 Min, 1 Min, 10 Sec tuşları**  
Bu tuşlar zamanı ayarlamak için kullanılır.

**Saati ayarlar:** 10 Min tuşu saat basamağını, 1 Min ve 10 Sec tuşları dakika basamaklarını kontrol eder.  
**Pişirme süresini ayarlar:** 10 min tuşu 10 dakika, 1 Min tuşu 1 dakika, 10 Sec tuşu 10 saniye'yi ifade eder.

**Başlat/Hızlı Başlat tuşu**  
Başlatmak veya hızlı başlatmak için kullanabilirsiniz.

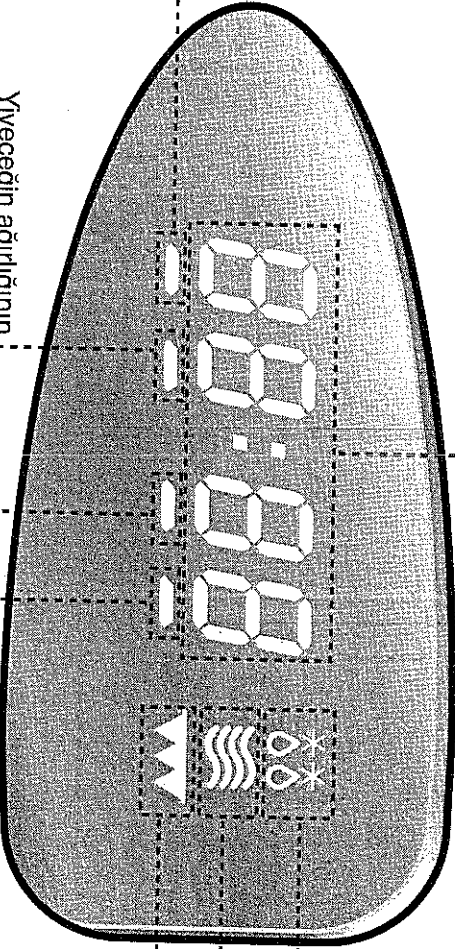
**Kapak açma**  
Buraya bastırarak fırınınızın kapagını açabilirsiniz.

## Dijital gösterge

Bu bölümde pişirme programını, numarasını, süresini, gücünü ve günün saatini görebilirsiniz.

Co - 1,23	Izgara-Mikrodalga pişirme programı ve program numarası	0.2	Yiyeceğin ağırlığı
DEF 1,234	Defrost (buz çözme) programı ve program numarası	12:00	Günün saati
P - H1,90,50,20	Mikrodalga gücü	9:50	Pişirme süresi
		L	Çocuk kilidi

Auto Defrost veya Auto Cook programında olduğunu gösterir.



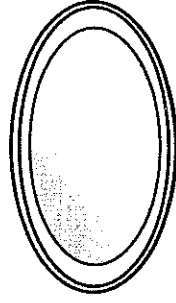
Yiyeceğin ağırlığının girilmesi gerektiğini gösterir.

İşlem süresinin girilmesi gerektiğini belirtir.

Başlat/Hızlı Başlat tuşuna basılması gerektiğini gösterir.

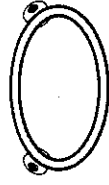
Auto Defrost (Donmuş gıdayı otomatik çözme)  
Mikrodalga pişirme  
Izgara pişirme

## Aksesuarlar



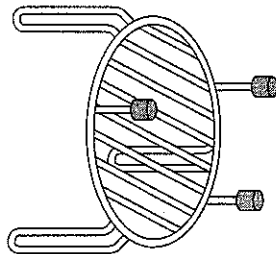
### Döner cam tepsi

Tüm pişirmelerde döner cam tepsiyi kullanınız ve kesinlikle döner cam tepsi olmadan fırınızı çalıştırmayınız. Cam tepsi, damlayan yemek sularını, yemek parçalarını toplayacaktır. Aksi durumda yemek fırının içine dökülecek ve kuruyacaktır. Döner cam tepsiyi temizlemeden önce soğumaya bırakınız. ■ Cam tepsiyi döner halka ve döner taban desteği üzerine yerleştiriniz.



### Döner halka

Döner halkayı cam tepsisinin altında kullanınız. Cam tepsi dışında hiçbir tepsiyi doğrudan döner halkanın üzerine koymayınız.



### Çift taraflı tel ızgara

Çift taraflı tel ızgarayı ters çevirerek her iki tarafında kullanabilirsiniz. Tel ızgarayı yüksek konumda kullandığınızda, yiyecekler yüksekte ve fırınınızın üst bölümündeki ısıtıcısına yakın olacağından ızgara şeklinde pişer. Daha uzun süreli pişirmelerde yiyeceğin yanmaması ve nemini kaybetmemesi için tel ızgarayı alçak konumda kullanabilirsiniz.

### Not:

**Bu aksesuarların tümünü bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.**

**Ankastre kullanım:** Mikrodalga fırınızı mutfağınızdaki kabine yerleştirmek için montaj setini ücret karşılığında Arçelik Bayileri'nden temin edebilirsiniz.

## 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 çıkarduğunuzdan 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 takınız. Aynı prize bağlantısı olan başka bir cihazın olmamasına dikkat ediniz. Eğer fırınınız

düzgün çalışmaz ise elektrik fişini çıkartıp tekrar takınız.

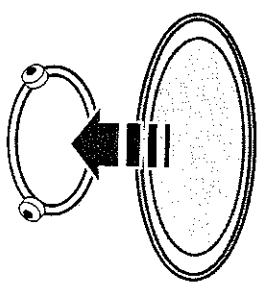
2 Fırınınızın ön kapağını **"kapağı açma"** düğmesine basarak açınız. Döner halkayı yerleştirdikten sonra üzerine cam tepsiyi yerleştiriniz.

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

4 Fırınınızı 2 dakika çalıştırmak için 4 kez **"Başlat/Hızlı Başlat"** tuşuna basınız. Her tuşa bastığınızda **"biip"** sinyal sesi duyacaksınız. Fırınınız siz 4 kez basmayı tamamlamadan çalışmaya başlayacaktır; programlamayı tamamlayınız.

5 Ekranınız 2 dakikadan geri sayım yapacaktır. 0'a ulaştığında **"biip"** 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.**



## Mikrodalga fırının avantajı

- Mikrodalga fırın, pişirme süresi açısından son derece kullanışlıdır. Mikrodalgada pişirmeyi normal fırınlardakinin üçte biri ile dörtte biri kadar sürede yapabilirsiniz. Bu aynı zamanda pişirilen yemegin yoğunluğuna, sıcaklığına ve miktarına bağlıdır.
- Yiyecekler, daha az baharat ya da hiç baharat kullanmaksızın, kendi suları içinde pişerek, tüm doğal tadlarını korurlar.
- Mikrodalga fırın, enerji tasarrufu sağlar. Enerji yalnızca pişirme sırasında tüketilmektedir. Mikrodalga fırında 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. Sıcırayan ve dökülen yiyecek artıkları, fırın duvarları üzerinde yanmazlar; fırını temizlemek kolaylaşır.
- Etilerin buzunu çözmeyi unutmuşsanız telaşlanmanıza gerek yok. Mikrodalga fırın donmuş yiyecekleri birkaç dakika içinde gözlebilir ve derhal pişirme işlemine başlayabilirsiniz.

## Mikrodalga pişirme teorisi

- Mikrodalgalar radyo ve televizyon dalgalarına benzer bir tür enerji geçitidir. Mikrodalga fırınların içerisindeki Magneton 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 pişirmeler fakat kapların içerisindeki yiyecekler kapları ısıtır. Mikrodalgalar fırınının metal duvarlarından dışarı çıkmazlar. 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 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 fırınıızda kesinlikle metal veya metal kaplama kapları kullanmayınız.

- Mikrodalgalar, metali delip geçemez. Mikrodalgalar fırındaki herhangi bir metal eşyadan yansır ve şimşğe benzeyen, tehlikeli bir olay olan elektrik atlamasını 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.

■ Çoğu yemek takımı parçaları mikrodalga fırında kullanmaya uygundur. Eğer şüpheniz varsa, üreticinin kullanma kılavuzuna başvurabilir veya mikrodalga testi ni 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 üretmeksizizin geçebilmektedir. Cam ve seramikten yapılan pişirme kapları

mikrodalga için çoğunlukta uygundur. Kağıt ve plastikten yapılmış kapları; Izgara (Grill) ve Izgara-Mikrodalga tipi pişirmelerde kullanmayınız. Bu kapları sadece kısa süreli mikrodalga pişirmede kullanınız.

### **Cam kaplar**

■ Çok ince cam ve kursunlu kristal kapların kullanımından kaçınılmalıdır. Isıya dayanıklı cam kaplar mikrodalga fırında kullanmaya uygundur. Buna karşılık su ve şarap bardağı gibi nazık 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 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 pişirmeye uygun değildir. 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 lerin içine yaymak için de çok kullanışlıdır.

Bazı yeniden dönüşümlü kağıt ürünler de mikrodalga fırında kullanıldığında elektrik atlaması oluşturabilecek katışık 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 fırını nızda kullanılmak için uygundur, fakat emin olmak için test edilmeleri gerekmektedir.

### **Metal kaplar - folyolar**

■ Metal kaplar mikrodalgayı yiyecekten uzağa yansıtır. Bu nedenle bunları kullanmayınız.

■ Kümes hayvanlarının kanat veya bacaklarını ya da eklem lerin ince uçları gibi kaparda kalan kısımlarını ötmek 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 tepsileri de kullanılabilir; ancak bu durumda folyo kaplar yerine yağlı kağıt ya da streç film kullanılmalıdır.

### **Dikkati**

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

Kapların mikrodalga fırında kullanılıp kullanılmayacağı mutlaka kontrol edilmelidir.

## 4. Bölüm: Mikrodalga 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 taraftaki 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 kabin 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 kabin 2/3 ünden fazlasını doldurmayınız.

■ Bütün balık pişirecekseniz üzerine yarıklar açınız, böylece derinin patlamasını önlersiniz.

■ Balığın kata 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 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 mikrodalga enerjisiyle pişer, yemeğin geriisi ısı iletimiyile pişer.

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

## **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 tereyağı, süt ve yumurtalarla yapılan bir keki pişirmek, oda sıcaklığındaki malzemelerle yapılandan çok daha fazla zaman alacaktır.

■ Yemek tariflerinde verilen süreler yaklaşık sürelerdir. Zamanla kendi damak zevkinize uygun süreleri kendiniz belirleyeceksiniz.

■ 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 bekletirse, yemeğin dışındaki ısının iğe iletilmesi sonucu da pişmeye devam edeceklerdir.

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

■ Yemeğiniz pişerken mutlaka başında bulunun. Mikrodalga fırınıızda, yemeğiniz pişerken görüp ne durumda olduğunu kontrol edebilmemiz için fırın ęalışınca 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 çözüür.

■ 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.

### **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 sıvı besinler (sebze, balık, kümes hayvanları gibi) çabuk ve kolay pişer. Piring 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.

## 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 barbekü sosu sürübilirsiniz. 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,

diştan ortaya doğru karıştırın çünkü yemeğin dışı, içinden önce ısınır.

■ Rosto 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, ekmekek, kek ve kremalı sos gibi yiyeceklerin tam pişmeden fırından çıkarılıp, bekletilirken pişme süresinin tamamlanması tavsiye olunur.

## Saatin ayarlanması

Saatinizi 12 ve 24 saate göre ayarlayabilirsiniz.

Fırınınızın içindeki bütün kutuları çıkardığınızdan emin olunuz.

Fırınıızı 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 takın. Saati ayarlarken ":" bu işaret yanıp sönecek, saat kurulduktan sonra yanıp sönmeye başlayacaktır.

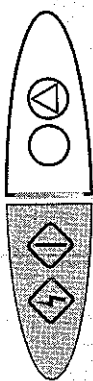
Fırınıızı daha önce bu kitapta belirtilen şekilde kurduğunuzdan emin olduktan sonra saati kurmaya başlayabilirsiniz.

Bu örnekte saati 15:35'e kurmayı göreceğiz.

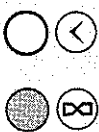
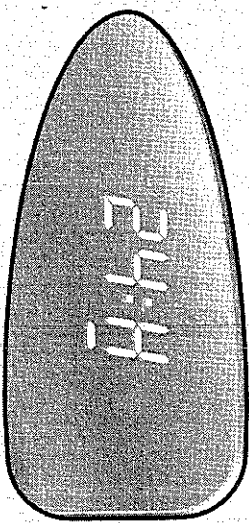
10 min

1 min

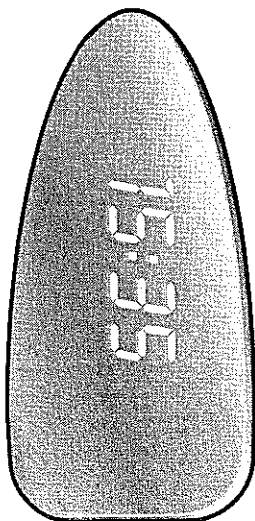
10 sec



**1** "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



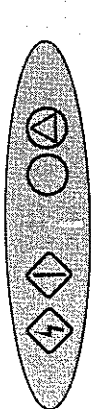
**2** "Saat" tuşuna (⊙) bir kez basınız. Eğer 12 saat üzerinden saati kurmak istiyorsanız "Saat" tuşuna bir kez daha basınız.



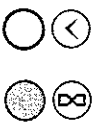
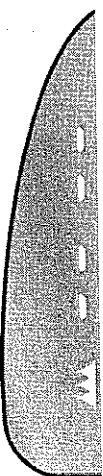
10 min

1 min

10 sec



**3** "10 min" tuşuna 15 defa basınız. "1 min" tuşuna 3 defa basınız. "10 sec" tuşuna 5 defa basınız. (10 MIN / 1 MIN / 10 SEC) tuşları basılı tutulursa zaman hızla artacaktır.



**4** Tekrar "Saat" tuşuna (⊙) basınız. Saat çalışmaya başlayacaktır.

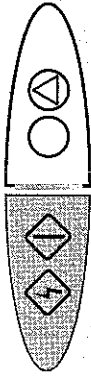
## Çocuk kilidi

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 kapağını açabilir.

**Dikkat: Elektrik kesilmesi ya da fiş prizden çıkarılıp takıldığıında çocuk kilidi devre dışı kalır.**

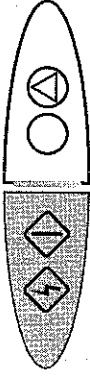
### Çocuk kilidini devreye almak için;

10 min 1 min 10 sec

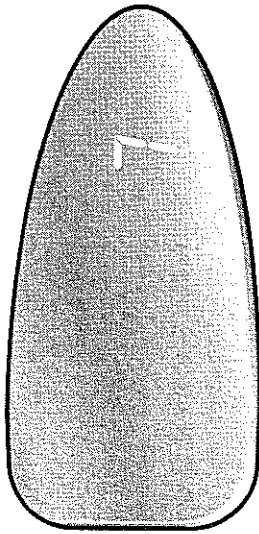


### 1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.

10 min 1 min 10 sec

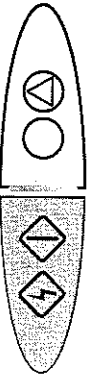


**2** "Durdur/Sil" tuşuna 5 saniye süre ile basınız. Ekranda "L" çıkana kadar ve "biip" sinyal sesi duyana kadar bekleyiniz. Çocuk kilidi devrede olduğunda saat gözükmeyecektir.



**3** "L" işareti ekranda, çocuk kilidinin devrede olduğunu göstermek için kalacaktır.

10 min 1 min 10 sec



**4** Çocuk kilidini iptal etmek için, "Durdur/Sil" tuşunu "L" ekrandan silinene kadar basılı tutunuz (yaklaşık 5 sn.). Çocuk kilidi iptal edildiğinde 'biip' sinyal sesi duyacaksınız.

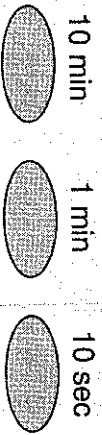
## Başlatma/Hızlı Başlatma

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

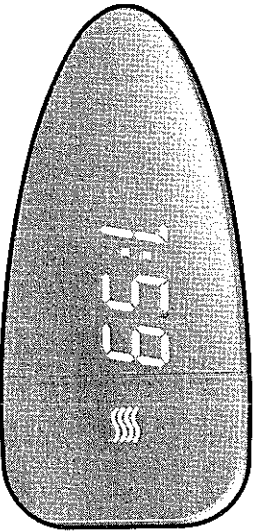
**Başlat/Hızlı Başlatma ile pişirmeye başladığınızda fırını durdurmadan süreyi arttırabilirsiniz.**

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

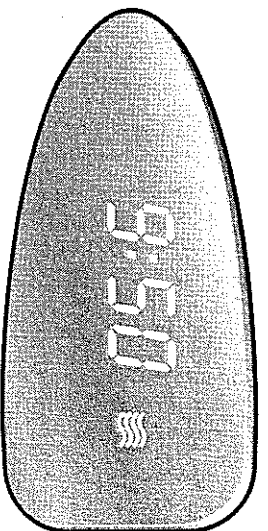
Bu örnekte 2 dakika süre ile mikrodalgada yüksek güçte ayarlamayı göreceğiz.



**1** "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



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



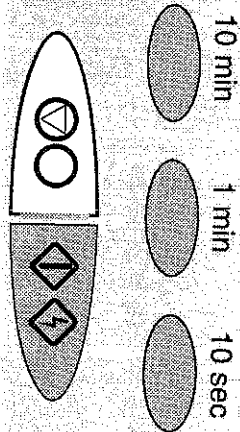
**3** Hızlı başlatma ile 10 dakikaya kadar pişirebilirsiniz. **"Başlat/Hızlı Başlat"** tuşuna her basışınızda pişirme süresi 30 sn. artacaktır. Pişirme sonunda 4 defa **"biiip"** sinyal sesi duyacaksınız.

## Azaltma ve Arttırma tuşu ( ▽ | ▲ )

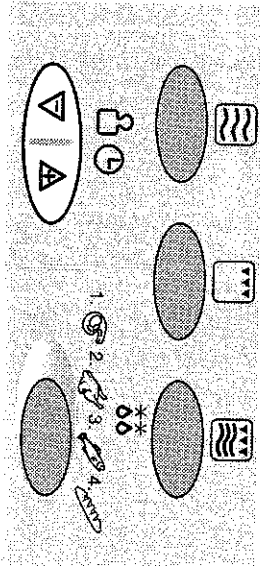
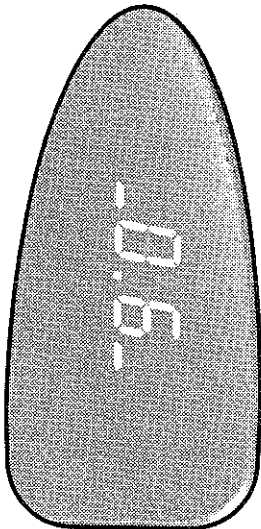
Otomatik pişirme (Auto cook) veya normal pişirmede “Azaltma ve Arttırma” ( ▽ | ▲ ) tuşunun sol veya sağ bölümüne basarak pişirme süresini azaltabilir veya arttırabilirsiniz. Pişirme süresini durdurmaya gerek kalmaz.

Otomatik pişirme programını kullanırken yemeklerinizin az veya çok pişmiş olduğunu fark ederseniz “Azaltma ve Arttırma” ( ▽ | ▲ ) tuşu ile daha az veya daha çok ısıtabilirsiniz.

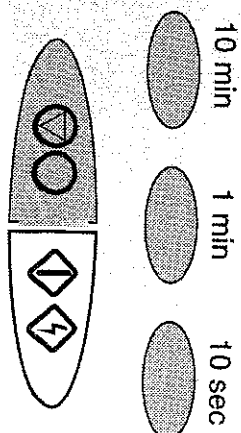
**Bu örnekte; otomatik pişirme programında (autocook) yiyeceğe göre otomatik belirlenmiş sürenin arttırılmasını veya azaltılmasını göreceğiz.**



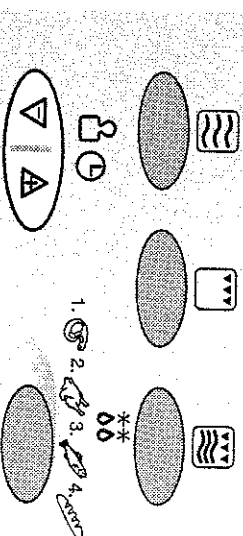
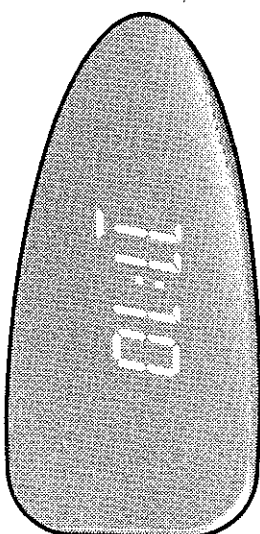
**1** “Durdur/Sil” tuşuna basın.



**2** Gerekli Auto cook programını ayarlayınız. Auto cook programının ayarlanmasını 28. sayfada bulabilirsiniz. Yemeğin ağırlığını “Azaltma ve Arttırma” ( ▽ | ▲ ) tuşlarına basarak seçiniz.



**3** “Başlat/Hızlı Başlat” tuşuna basınız.



**4** “Azaltma ve Arttırma” tuşunun ( ▽ | ▲ ) bölümüne bastığınızda pişirme süresi her basmanız ile 10 saniye artacaktır. “Azaltma ve Arttırma” tuşunun ( ▽ | ▲ ) bölümüne bastığınızda pişirme süresi her basmanız ile 10 saniye azalacaktır.

Eğer bu tuşlara basılı tutarsanız 10’ar saniye süreli azacalacak veya artacaktır.

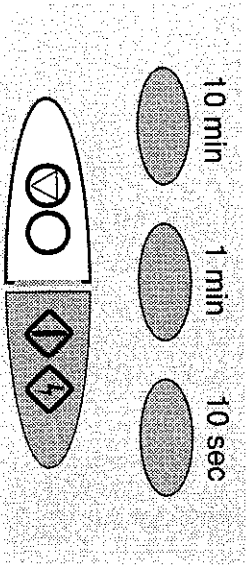
## Mikrodalga ile pişirme

Fırınınızın 5 tane mikrodalga güç ayarı vardır. En yüksek güç otomatik olarak seçilmiştir, ama "Mikrodalga" ( ) tuşuna basarak diğer güç seviyelerini seçebilirsiniz.

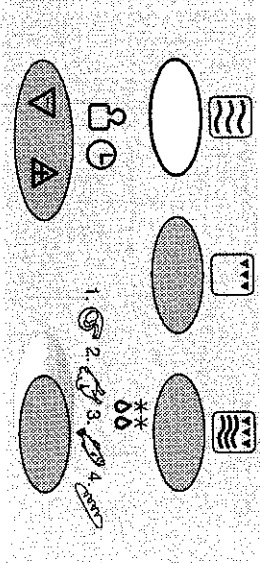
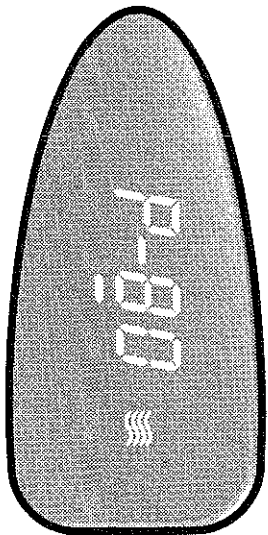
Mikrodalga Programı	Güç Seviyesi	"Mikrodalga" ( ) Tuşuna Basınız	Güç Seviyesi Oranı
P-H1	Yüksek	1 Defa	% 100
P-80	Orta-Yüksek	2 Defa	% 80
P-60	Orta	3 Defa	% 60
P-40	Orta-Düşük	4 Defa	% 40
P-20	Düşük	5 Defa	% 20

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

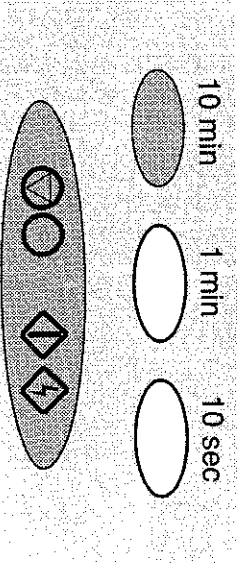
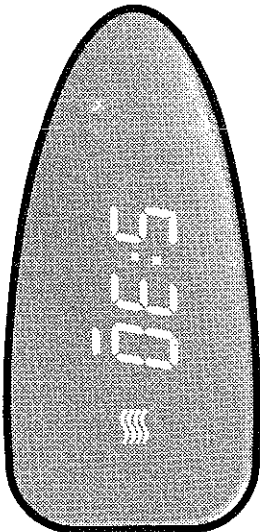
Bu örnekte % 80 güç ile 5 dakika 30 saniye süreyle pişirmeyi göreceğiz:



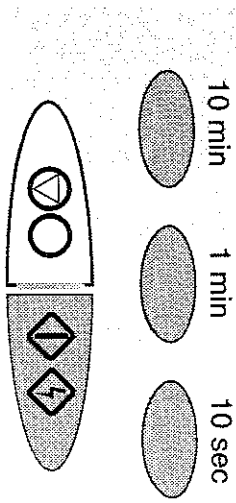
**1** "Durdur/Sil" tuşuna basın.



**2** "Mikrodalga" ( ) tuşuna 2 defa basarak % 80 gücü seçiniz.



**3** "1min" tuşuna 5 defa, "10 sec" tuşuna ise 3 defa basınız.



**4** Ekranda 5:30 gözüktüğünde "Başlat/Hızlı Başlat" tuşuna basınız. Pişirme sonunda 4 defa "bip" sinyal sesi duyacaksınız.

## 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	% 100	<ul style="list-style-type: none"><li>● Su kaynatılması</li><li>● Kıyma kavurulması</li><li>● Tavuk/hindi, balık ve sebzelerin pişirilmesi</li><li>● İnce kesilmiş etlerin pişirilmesi</li></ul>
Orta - Yüksek	% 80	<ul style="list-style-type: none"><li>● Tüm yiyeceklerin tekrar ısıtılması</li><li>● Et veya kümes hayvanlarının pişirilmesi</li><li>● Mantar pişirilmesi</li><li>● İçerisinde peynir ve yumurta olan yemeklerin pişirilmesi</li></ul>
Orta	% 60	<ul style="list-style-type: none"><li>● Keklerin ve böreklerin pişirilmesi</li><li>● Yumurta pişirilmesi</li><li>● Çorba ve pılav yapılması</li></ul>
Orta - Düşük Defrost	% 40	<ul style="list-style-type: none"><li>● Tüm donmuş yiyeceklerin eritilmesi</li><li>● Yağ ve çukulata eritilmesi</li></ul>
Düşük	% 20	<ul style="list-style-type: none"><li>● Yağ ve peynirin yumuşatılması</li><li>● Dondurmanın yumuşatılması</li><li>● Maya hamurunun kabartılması</li></ul>

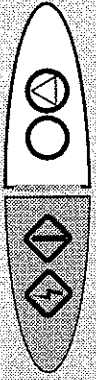
## İki aşamalı pişirme

İki aşamalı pişirmede, pişirme işlemi başladıktan sonra fırının kapağını açılabilir ve yemeği kontrol edebilirsiniz. Fırının kapağını kapatıktan sonra "Başlat/Hızlı Başlat" tuşuna tekrar basınız ve pişirme böylece devam edecektir. 1. aşamanın sonunda iki defa "bip" sinyal sesi duyulacak ve 2. aşama başlayacaktır. Eğer programı silmek isterseniz "Durdur/Sil" tuşuna iki defa basınız.

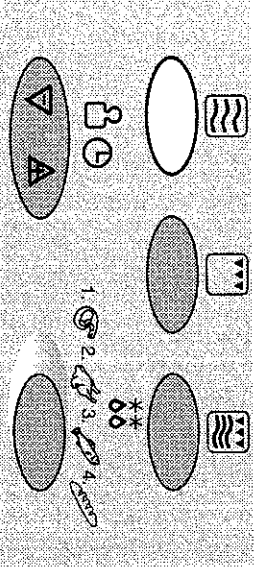
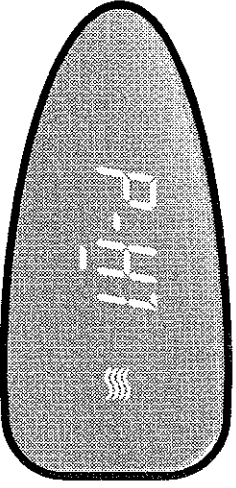
Bu örnekte yiyeceği mikrodalga ile iki aşamalı olarak pişirmeyi göreceğiz.

İlk aşamada yemeği 11 dakika süre ile en yüksek seviyede, ikinci aşamada ise 35 dakika süre ile % 40 gücünde pişireceğiz:

10 min 1 min 10 sec

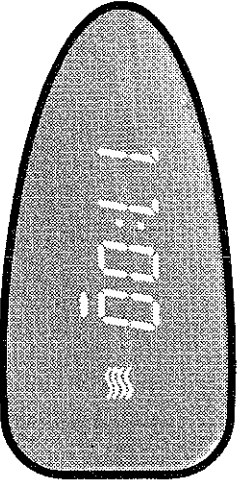


**1** "Durdur/Sil" tuşuna basın.

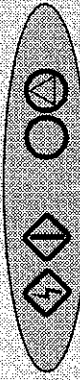


**2** 1. aşamada güç seviyesinin ve pişirme süresinin ayarlanması için;

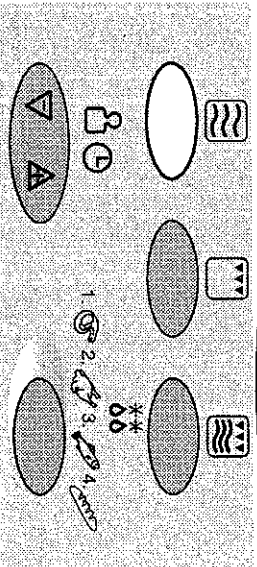
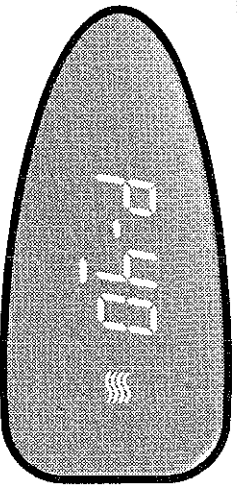
"Mikrodalga" ( ) tuşuna basarak en yüksek güç seviyesini seçiniz.



10 min 1 min 10 sec

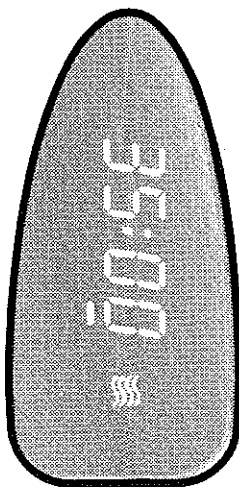


**3** "10 min" tuşuna 1 kez basınız. "1 min" tuşuna 1 kez basınız.

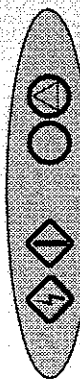


**4** 2. aşamada güç seviyesinin ve pişirme süresinin ayarlanması için;

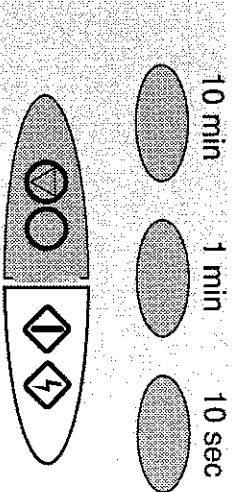
"Mikrodalga" ( ) tuşuna 4 kez basarak % 40 güç seviyesini seçiniz.



10 min 1 min 10 sec



**5** "10 min" tuşuna 3 kez basınız. "1 min" tuşuna 5 kez basınız.



**6** "Başlat/Hızlı Başlat" tuşuna basınız. Pişirme sonunda 4 defa "bip" sinyal sesi duyacaksınız.

## Izgara pişirme

Fırınıızda, SHEAT özelliği olduğu için, önceden ısıtmaya gerek yoktur. Bu özellik yemeğin ızgara olarak pişmesini ve gevrek olmasını sağlar.

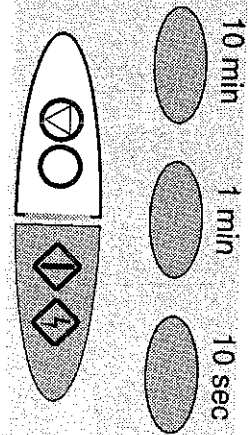
Tel ızgaranın alçak ya da yüksek kısmını yiyecek tipi ve miktarına göre kullanabilirsiniz. Izgara pişirme sırasında ısıya dayanıklı cam bir tepsiyi döner cam tepsi ile tel ızgara arasına koyabilirsiniz. Böylece tel ızgaradan damlayan yağlar döner cam tepsiyi kirletmez.

Fırın tavanındaki rezistans gıda yüzeyinin ızgara gibi pişmesini sağlayacaktır. Et ve tavuk gibi gıdaların yüzeyinin ateşte pişirilmiş gibi olması beklenmemelidir. Izgara yaparken ön kapağı çok sık açmayınız. Bu durum içerideki sıcaklığın düşmesine ve pişirme süresinin uzamasına sebep olur.

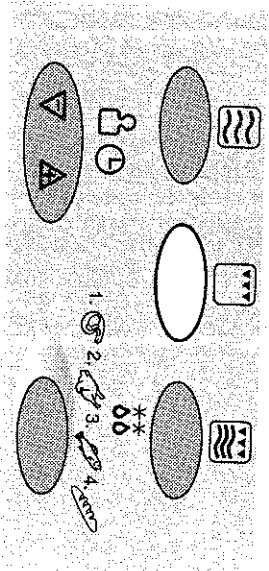
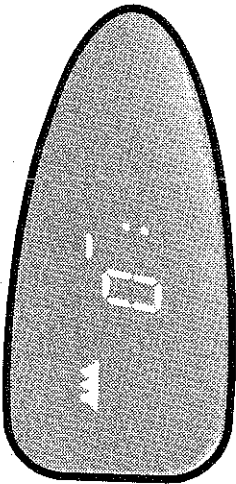
### Dikkati:

Izgara için kullandığınız malzeme ve gereçlerin ısı ve fırınlanma için dayanıklı olduğundan emin olunuz. Izgara da plastik kaplar ve malzemeler kullanmayınız. Bu malzemeler eriyecektir. Kağıt ve tahta malzemeler de uygun değildir.

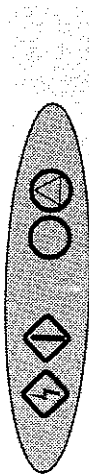
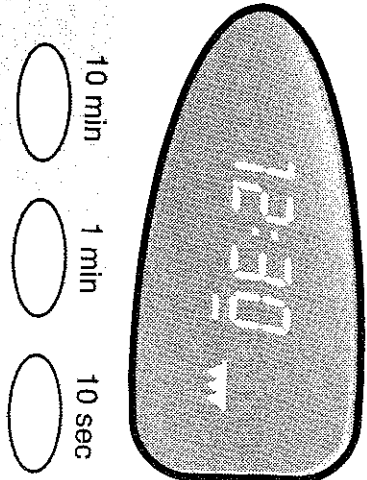
Bu örnekte 12 dakika 30 saniye süre ile ızgara pişirmeyi göreceğiz:



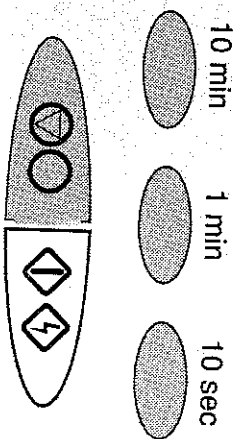
1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 "Izgara" ( ) tuşuna basınız.



3 Pişirme süresini ayarlamak için;  
"10 min (10 dakika)" tuşuna 1 kez,  
"1 min (1 dakika)" tuşuna 2 kez,  
"10 sec (1 saniye.)" tuşuna 3 kez basınız.



4 "Başlat/Hızlı Başlat" tuşuna basınız. Pişirme bittiğinde 4 defa "bip" sinyal sesi duyacaksınız.

## Izgara - Mikrodalga pişirme

Fırınıızda aynı anda ızgara ve mikrodalga pişirme özelliği vardır. Bu özellik seçildiğinde pişirme süresi azalacaktır.

Izgara ve mikrodalga ikilisini birarada kullanmadan önce pişirme kaplarının hem ısıya dayanıklı hem de mikrodalga pişirmeye uygun olduğundan emin olunuz.

Sheat özellikli ızgara yiyeceğin dışını ızgara yaparken, mikrodalga ise içini pişirir.

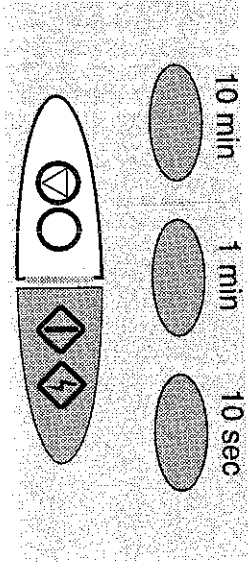
Mikrodalga-Izgara pişirmede, fırınınızın istediğiniz sıcaklığa ulaşması için önceden ısıtmaya gerek yoktur.

Mikrodalga-Izgara pişirme sırasında ısıya ve mikrodalga pişirmeye dayanıklı bir cam tepsiyi, döner cam tepsi ile tel ızgara arasına koyabilirsiniz. Böylece tel ızgaradan damlayan yağlar döner cam tepsiyi kirletmez.

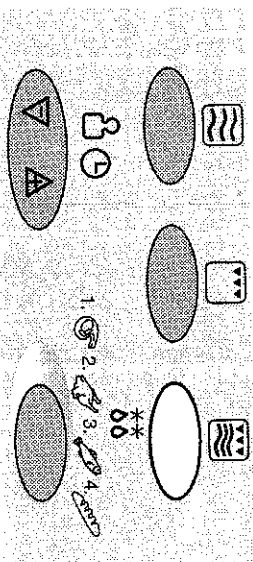
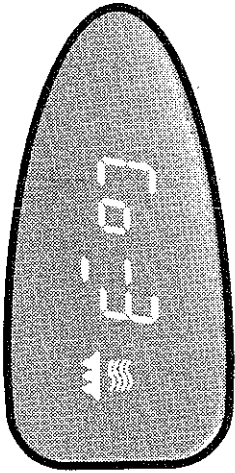
### Izgara - Mikrodalga pişirme ayarları

Program	Mikrodalga	Izgara
adi	Güç Seviyesi %	Güç Seviyesi %
CO-1	20	80
CO-2	40	60
CO-3	60	40

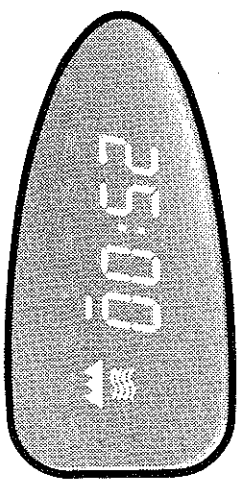
Bu örnekte % 40 güç seviyesinde, 25 dakika süreyle mikrodalga ızgara pişirmeyi göreceğiz:



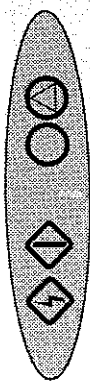
1 "Durdur/Sil" tuşuna basınız.



2 "Izgara ve Mikrodalga" (wavy lines) pişirme tuşuna 3 defa basarak CO-3 programını seçiniz.

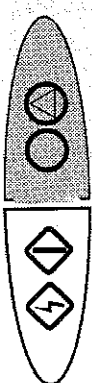


10 min 1 min 10 sec



3 Pişirme süresini ayarlamak için "10 min" tuşuna 2 defa "1 min" tuşuna 5 defa basınız.

10 min 1 min 10 sec



4 "Başlat/Hızlı Başlat" tuşuna basınız. Pişirme süresini azaltmak veya arttırmak için "Azaltma ve Arttırma" (▽ | △) tuşuna basabilirsiniz. Pişirme sonunda 4 defa "bip" sinyal sesi duyacaksınız.

**Dikkati:** Yemek kabını fırından çıkartığınızda çok sıcak olacaktır.

## Auto Defrost (Donmuş gıdayı otomatik çözme)

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

Yiyecekler fırınıınızda 4 program grubunda tanımlanmıştır. (1. Et, 2. Tavuk/Hindi, 3. Balık, 4. Ekmek) Auto Defrost tuşuna üst üste basarak istediğiniz grubu seçebilirsiniz.

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

Yiyeceklerin ısıları ve yoğunlukları birbirlerinden farklıdır. Büyük parçaları et ve tavukların çözülmeye zamanı 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.

Auto Defrost işleminde kullandığınız kapların mikrodalgaya uygun olduğundan emin olunuz.

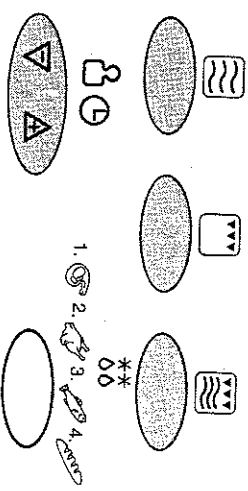
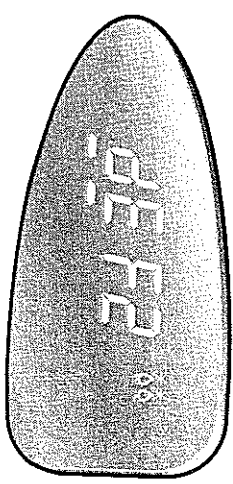
Bu örnekte 1.4 kg dondurulmuş tavuk / hindi'nin buzunu çözmeyi göreceğiz:

10 min      1 min      10 sec

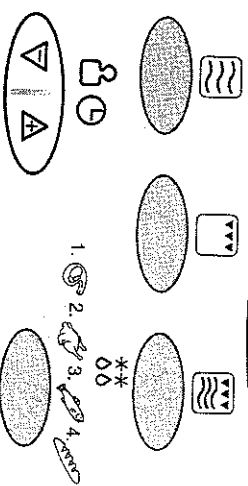
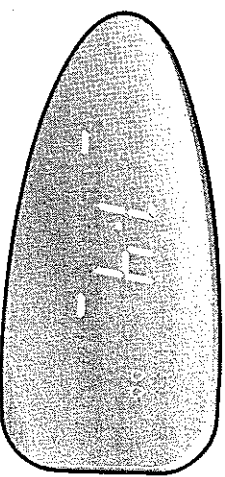


**1** "Durdur/Sil" tuşuna basınız.

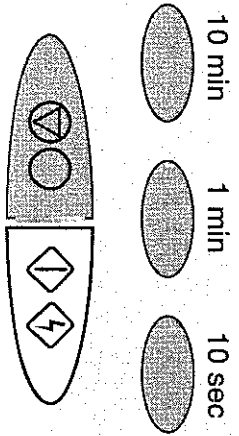
Buzunu çözeceğiniz yiyeceğin ağırlığını tartınız. Eğer yiyeceğiniz metal telden bir parça ile bağlanmış veya tutturulmuş ise bu metal parçayı mutlaka çıkartınız. Yiyeceği fırına koyup fırının kapağını kapatınız.



**2** "Auto Defrost (Buz çözme)" tuşuna iki defa basarak Tavuk/hindi programını seçiniz.



**3** Buzunu çözeceğiniz yiyeceğinizin ağırlığını giriniz. 1.4 kg belirtmek için (1.4) tuşuna 14 defa basınız. Ya da ekranda 1.4 kg gözükene kadar (1.4) tuşuna basınız.



#### 4 “Başlat/Hızlı Başlat” tuşuna basınız.

**5** Yiyeceğinizin buzunu çözülürken, fırınımdan 5 defa “biip” 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 kapattıktan sonra tekrar “Başlat/Hızlı Başlat” tuşuna basınız. Fırınınızın kapağı açılmadıkça “biip” sinyal sesi gelse de defrost işlemi devam edecektir. Auto Defrost işlemi sonunda 4 defa “biip” sinyal sesi duyacaksınız.

Fırınınızın mikrodalga buz çözme ayarları Et, Tavuk/hindi, Balık, Ekmek olmak üzere 4 grup olup, herbirinin ayrı güç seviyeleri vardır. “Auto Defrost” tuşuna arka arkaya basarak istediğiniz farklı bir grubu seçebilirsiniz.

Yiyecek Tipi	Auto Defrost tuşuna
Et	1 defa basınız.
Tavuk/ Hindi	2 defa basınız.
Balık	3 defa basınız.
Ekmek	4 defa basınız.

**Yiyeceklerin buzunu çözmek için girilmesi gereken ağırlıklar sıra ile belirtilmiştir.**

Et	Sığır	Kuzu	Kıyma, bonfile, kuşbaşı et, sığır filetosu, rosto, şifş, 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

Defrost programının faydası ayarların otomatik olup buz çözme kontrol edilebilir. Yine de yiyeceğinizin buzunu 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 buzunu çözülürken süzülen suların taşmaması için sığca bir kap kullanınız.

Fırından yemeği çıkardığınızda ortası halen çok az donmuş olmalıdır.

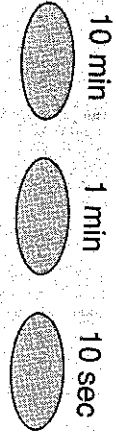
Yiyeceğin üzerindeki paketi çıkarmak mümkün değilse toplam defrost süresinin çeyreği kadar bir süre defrost yaptıktan sonra yiyeceği fırından çıkartıp üzerindeki paketi daha rahat çıkartabilirsiniz.

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

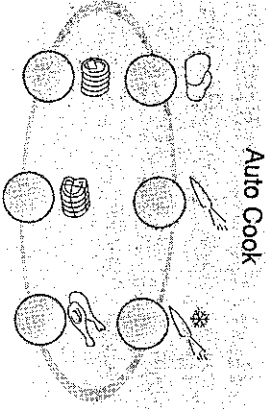
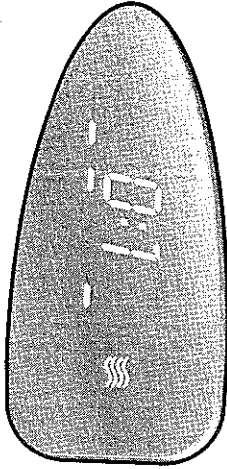
## Auto Cook (otomatik pişirme)

Auto Cook (otomatik pişirme) özelliği ile en favori olan yemeğinizi, Auto Cook yemek grubu içerisinde kolayca seçip, ağırlığını "Azaltma veya Arttırma" ( ▽ | ▲ ) tuşu ile ayarlayabilirsiniz.

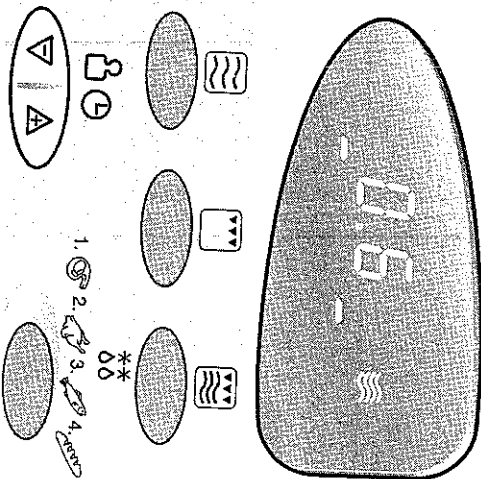
Auto Cook programında pişirmek için kullandığınız kap ve malzemelerin mikrodalga pişirmeye uygun olduğundan emin olunuz. Bu örnekte 0.6 kg ağırlığında soyulmamış patatesi pişirmeyi göreceğiz:



**1** "Durdur/Sil" tuşuna basınız.

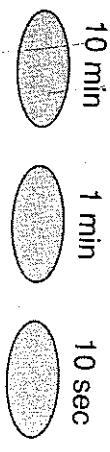
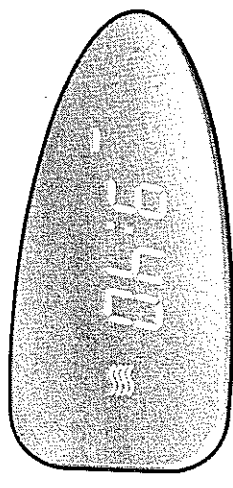


**2** Auto Cook bölümünde istediğiniz yiyecek tipini seçiniz. Bu örnekte üzerinde patates sembolü olan tuşa basınız.



**3** Patatesin ağırlığını giriniz. ( ▲ ) tuşuna 5 defa basınız.

Eğer "Azaltma veya Arttırma" ( ▽ | ▲ ) tuşunun sağ tarafına basılı tutarsanız ağırlık artacak, sol tarafına basılı tutarsanız ağırlık azalacaktır.



**4** "Başlat/Hızlı Başlat"a basınız.

Pişirme programına göre otomatik belirlenmiş süre geri saymaya başlayacaktır. Pişirme bittiğinde 4 defa "biip" sinyal sesi duyacaksınız.

Auto Cook grubu yemek tipleri:

- Fırında patates veya kumpir,
- Taze sebzeler,
- Dondurulmuş sebzeler,
- Et kızartma
- Kuzu kızartma
- Parça tavuk

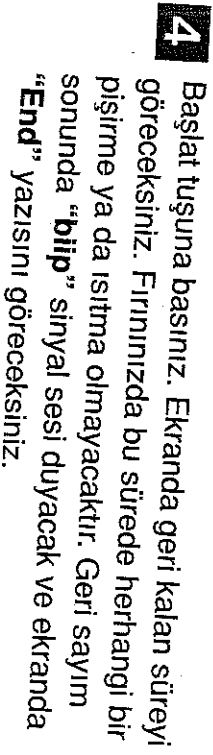
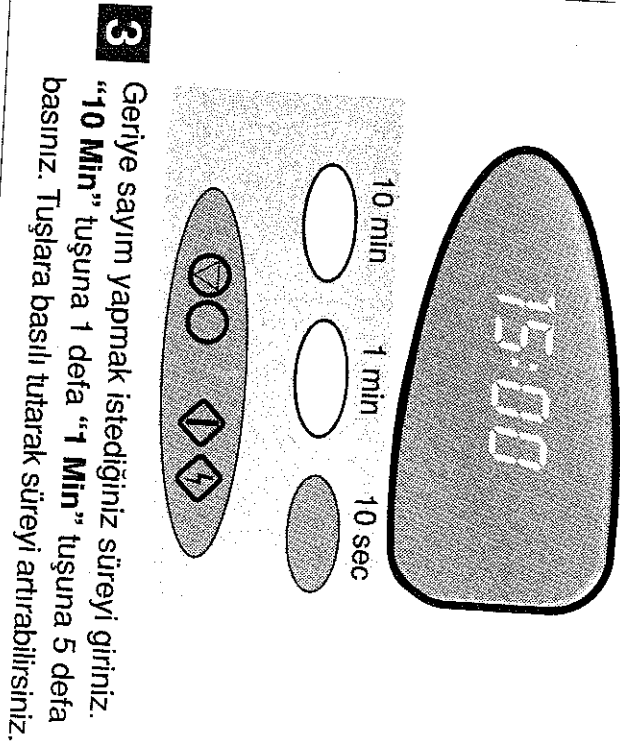
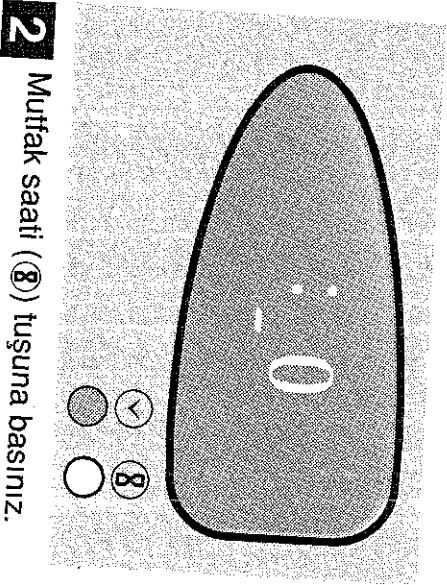
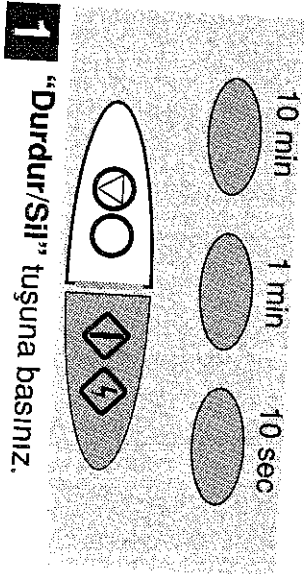
## Auto Cook (otomatik pişirme) tablosu

Yemek Tipi	Ağırlık	Piştirme kabı	Piştirmeden önceki ısı	Açıklamalar
1. Fırında patates	0.1 kg - 1.0 kg	Cam tepsi + Kağıt havlu	20°C	Patatesleri yıkayıp kurullayınız ve bir kağıt defa çatalı batırınız. Pişirdikten sonra patatesi folyo ile sararak 5 dakika bekletiniz.
2. Taze sebze	0.2 kg - 0.8 kg	Cam tepsi	20°C	Yiyecekleri mikrodalga fırına uygun bir kaba veya güvege koyunuz. Her 0.2 kg için 30 ml su ekleyiniz. Kabi döner tepsinin ortasına koyunuz. Pişirmeden sonra 2 - 3 dakika üstü kapalı olarak bekletiniz.
3. Dondurulmuş sebze	0.2 kg - 0.8 kg	Cam tepsi	-18°C	Yiyecekleri mikrodalga fırına uygun bir kaba veya güvege koyunuz. Kabi döner tepsinin ortasına koyunuz. Pişirmeden sonra 2 veya 3 dakika bekletiniz.
4. Et kızartma	0.5 kg - 1.5 kg	Cam tepsi + çift taraflı tel ızgara (alçak konumda)	Oda sısı	Eti, tel ızgaranın üzerine koyunuz (alçak konumda). Tel ızgarayı da döner cam tepsinin üstüne koyunuz. Tel ızgaradan süzülen ve sıçrayan yağların döner cam tepsiyi kirletmemesi için araya ısıya dayanıklı ve mikrodalga fırına uygun bir tepsi yerleştirilebilir. Pişirme sırasında fırınızdaki "bırp" sinyali geldiğinde, yiyeceğinizi ters çevirseniz her tarafı tam pişer. Pişirmeden sonra 10 dakika bekletiniz.
5. Kuzu kızartma	0.5 kg - 1.5 kg	Cam tepsi + çift taraflı tel ızgara (alçak konumda)	Oda sısı	Eti, tel ızgaranın üzerine koyunuz (alçak konumda). Tel ızgarayı da döner cam tepsinin üstüne koyunuz. Tel ızgaradan süzülen ve sıçrayan yağların döner cam tepsiyi kirletmemesi için araya ısıya dayanıklı ve mikrodalga fırına uygun bir tepsi yerleştirilebilir. Pişirme sırasında fırınızdaki "bırp" sinyali geldiğinde, yiyeceğinizi ters çevirseniz her tarafı tam pişer. Pişirmeden sonra 10 dakika bekletiniz.
6. Parça tavuk	0.2 kg - 0.8 kg	Cam tepsi + çift taraflı tel ızgara (yüksek konumda)	Oda sısı	Tavuğu, tel ızgaranın üzerine koyunuz (alçak konumda). Tel ızgarayı da döner cam tepsinin üstüne koyunuz. Tel ızgaradan süzülen ve sıçrayan yağların döner cam tepsiyi kirletmemesi için araya ısıya dayanıklı ve mikrodalga fırına uygun bir tepsi yerleştirilebilir. Pişirme sırasında fırınızdaki "bırp" sinyali geldiğinde, yiyeceğinizi ters çevirseniz her tarafı tam pişer. Pişirmeden sonra 5 dakika bekletiniz.

## Mutfak saati

Fırınınızın mutfak saati ayarladığınız süreden geriye ne kadar süre kaldığını gösterir. Bu özelliği sadece fırınızı çalıştırmadığınızda ve pişirme amaçları dışında kullanabilirsiniz.

Bu örnekte mutfak saatini 15 dakikaya kurmayı göreceğiz.





## 5. Bölüm:

### Bakım, temizlik ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar

- Temizlik öncesi fırınınızın fişini prizden çekiniz.
- Mikrodalga fırınınızın üzerinde ya da herhangi bir yerinde aşındırıcı temizleyiciler, bulaşık telleri, pürüzlü yıkama bezleri veya sütlü, klorür gibi aşındırıcı kimyasallar kullanmayınız.

#### Dış yüzeyler

- Fırınınızın dış yüzeylerini temizlemek için önce sabunlu ve ilk suda çalkalanmış yumuşak bir bezle siliniz. Daha sonra yine yumuşak bir bez kullanarak kurulaştırınız.
- Fırınınızın içindeki çalşır 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 fişi prizden çekiniz ya da kapağı açık tutarak ıslak bir bezle

silip hemen kuru bir bezle kurulaştırınız. 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 dökümleri 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 kurulaştırınız.

- 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 çalşıtırmadan önce, döner halka ile tepsiyi yerlerine uygun şekilde takınız.- Kapağın iç yüzeylerini temizlerken, gızici olmayan yumuşak bir sünger veya bez kullanınız.

#### Nakliye için;

- Fişi prizden çıkarınız.
- Cam tepsiyi kırılmayacak şekilde ambalajlayınız ve fırın içinde oynamasını önleyiniz. Gerekirse ayrı taşıyınız.
- Ön kapağı gövdeye banılayınız.
- Ön cama, kapak ve panoya darbe gelmesini önleyiniz.
- Ürünü normal kullanma konumunda taşıyınız. Yana ve arkaya yatırmayınız.