



LG

Life's Good

KULLANIM KILAVUZU IZGARA ÖZELLİKLİ VE KONVEKSİYONLU MİKRODALGA FIRIN

Lütfen cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun.

MJ3281BP



MFL67462902

www.lg.com

İÇİNDEKİLER

Mikrodalga Fonksiyonu Nasıl Çalışır?

Mikrodalgalar, radyo ve televizyon dalgalarına ve sıradan güneş ışığına benzeyen bir enerji şeklidir. Normal olarak, mikrodalgalar atmosferde hareket ederken dışarı doğru yayılırlar ve etki yaratmadan kaybolurlar. Ancak bu Fırın, mikro dalgalardaki enerjii kullanmak üzere tasarlanmış olan bir manyetrona sahiptir. Manyetron tüpüne verilen elektrik, mikrodalga enerjisini oluşturmak için kullanılır.

Bu mikrodalgalar Fırının içindeki boşluklar yoluyla pişirme alanına girer. Fırının içerisinde bir tepsi bulunur. Mikrodalgalar Fırının madeni duvarlarından içeri geçemez ancak cam, porselen ve kâğıt gibi, mikrodalga ile pişirmeye uygun kapların yapıldığı malzemelere nüfuz edebilirler.

Pişirme kapları mikrodalgalardan ötürü değil, yiyeceklerin yaydığı ısıdan dolayı ısınır.

Son derece güvenli bir ev aleti

Mikrodalga Fırınızın tüm ev aletleri içinde en güvenli olan cihazlardan birisidir. Kapağı açıldığında, Fırın otomatik olarak mikrodalga üretmeyi keser. Mikrodalga enerjisi yiyeceklerin içine nüfuz ettiğinde tamamen ısıya dönüşür ve böylece, siz bu yiyecekleri yediğinizde size zarar verecek hiçbir enerji bırakmaz.

4 ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

8 KULLANMADAN ÖNCE

- 8 Ambalajın Açılması ve Montaj
- 9 Çalışma Moduna göre Aksesuarların Kullanılma Yöntemi
- 10 Mikrodalga-Güvenli Kaplar
- 11 Kontrol Paneli
- 12 Zamanlayıcının Ayarlanması
- 12 Çocuk Kilidi
- 12 Hızlı Başlatma

13 NASIL KULLANACAKSINIZ?

- 13 Mikro Güç ile Pişirme
- 13 Mikro Güç Seviyesi
- 14 Izgara Pişirme
- 14 Izgara Kombi Pişirme
- 15 Konveksiyonlu Ön Isıtma
- 15 Konveksiyonlu Pişirme
- 16 Konveksiyonlu Kombi Pişirme
- 16 Fazla veya Az Pişirme
- 17 Şefin Tarifi ve Kılavuz
- 20 Fırın ve Kılavuz
- 22 Izgara ve Kılavuz
- 24 Gevrek ısıtma ve Kılavuz
- 25 Sağlıklı Kızartma ve Kılavuz
- 27 Çözme & Pişirme ve Kılavuz
- 28 Otomatik Çözme ve Buz Çözdürme Kılavuzu

30 YİYECEK ÖZELLİKLERİ VE MİKRODALGA PİŞİRME

32 SORULAR VE YANITLAR

33 TEKNİK ÖZELLİKLER

34 FAYDALI BİLGİLER

35 YETKİLİ SERVİSLER

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Bu kılavuzu ileride başvurmak üzere saklayın. Fırınınızı kullanmadan önce yangın, elektrik çarpması, yaralanma ve hasar riskini önlemek için tüm talimatları okuyun ve uyun. Bu kılavuz meydana gelebilecek tüm durumları ve oluşabilecek tüm koşulları kapsamaz. Anlayamadığınız sorunlar konusunda mutlaka servis merkezinizle veya üretici firmanızla görüşün.

UYARI

Bu, güvenlik uyarısı simgesidir. Bu simge, sizi veya başkalarını öldürebilecek veya yaralayabilecek olası tehlikelere karşı sizi uyarır. Tüm güvenlik mesajları, güvenlik uyarı simgesi ve "UYARI" veya "DİKKAT" sözcüğünden sonra gelir. Bu sözcükler şunları ifade eder:

UYARI

Bu simge, sizi ciddi yaralanma veya ölüme yol açabilecek tehlike veya güvenli olmayan uygulamalara karşı uyarır.

DİKKAT

Bu simge, sizi yaralanma veya maddi hasara yol açabilecek tehlike veya güvenli olmayan uygulamalara karşı uyarır.

UYARI

- Fırının kapak, kapak fitili, kontrol paneli, emniyet kilidi düğmelerini veya diğer parçalarını kurcalamayın, ayarlamayı ya da onarmayı denemeyin; aksi halde mikrodalga enerjisine karşı koruma sağlayan herhangi bir kapağı açabilirsiniz. Mikrodalga Fırının kapağının fitilleri ve bitişiğindeki parçalar arızalıysa Fırını çalıştırmayın. Onarım işleri sadece yetkili servis teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmelidir.**
 - Diğer elektrikli ev aletlerinin aksine mikrodalga Fırın yüksek gerilim ve yüksek elektrik akımı barındıran bir ekipmandır. Cihazın uygunsuz kullanımı veya onarımı, aşırı mikrodalga enerjisine maruz kalıp zarar görmeye ve elektrik çarpmalarına neden olabilir.
- Fırını nem alma veya kurutma amacıyla kullanmayın. (örn. Mikrodalga Fırının içine ıslak gazete, elbise, oyuncak, elektrikli cihaz, evcil hayvan veya çocuk vb. koyarak çalıştırma)**
 - Yangın veya yanmalar sonucunda ciddi güvenlik sorunları ortaya çıkabilir veya elektrik çarpmasından ötürü ölüme neden olabilir.
- Cihaz küçük çocuklar veya yaşlı kişiler tarafından kullanılmalıdır. Çocuklar siz yanlarında değilken Fırını kullanabilirler ancak bunun için onlara Fırını güvenli bir şekilde kullanabilmelerini ve uygunsuz kullanımın tehlikelerini anlayabilmelerini sağlayacak yeterli bilgi ve talimat verdiğinizden emin olun.**
 - Yanlış kullanım, yangına, elektrik çarpmasına veya yanmalara neden olabilir.
- Erişilebilir parçalar kullanım sırasında ısınabilir. Küçük yaştaki çocuklar Fırından uzak tutulmalıdır.**
 - Yanabilirler.
- Sıvılar ve diğer yiyecekler ağız kapalı kaplarda ısıtılmamalıdır; aksi halde patlama riski vardır. Pişirme veya buz çözme işlemi öncesinde yiyeceklerdeki plastik kaplamaları çıkarın. Ancak bazı yiyeceklerin ısıtma veya pişirme işlemlerinde plastik filmle kaplanması gerektiğini de unutmayın.**
 - Aksi halde patlayabilirler.
- Her bir çalışma modunda mutlaka uygun aksesuarları kullanın. Kılavuzun 9. sayfasına bakın.**
 - Yanlış kullanım Fırınıza ve aksesuarlarına zarar verebilir, kıvılcım çıkarabilir ve yangına neden olabilir.
- Çocukların aksesuarlarla oynamalarına veya Fırının kapağında asılmalarına izin verilmemelidir.**
 - Zarar görebilirler.

- 8 Ehliyet sahibi olmayan kişilerin bakım veya onarım işlemlerini yapması tehlikelidir çünkü uzman olmadıkları için mikrodalga enerjisine karşı koruma sağlayan kapakları açabilirler.
- 9 Cihaz kombinasyon modunda çalıştırıldığında çocuklar, oluşan sıcaklık değerlerinden ötürü Fırını sadece yetişkinlerin denetimi altında kullanmalıdır.

DİKKAT

- 1 Fırınızı, kapağına yerleştirilmiş emniyet kilitlerinden dolayı kapağı açık şekilde kullanamazsınız. Emniyet kilitlerinin kurcalanmaması önemlidir.
 - Aşırı mikrodalga enerjisine maruz kalmanıza ve zarar görmenize neden olabilir. (Fırının kapağı açıldığında emniyet kilitleri mevcut pişirme işlemini otomatik olarak durdurur.)
- 2 Fırının ön yüzüyle kapağı arasına herhangi bir nesne (mutfak havlusu, peçete, vb.) koymayın ve izolasyon yüzeyleri üzerinde yiyecek artıkları veya temizlik malzemesi kalıntılarının birikmesine izin vermeyin.
 - Aşırı mikrodalga enerjisine maruz kalmanıza ve zarar görmenize neden olabilir.
- 3 Fırını hasar görmüşse çalıştırmayın. Fırının kapağının düzgün bir şekilde kapatılması ve (1) kapağa (bükülmesi suretiyle), (2) menteşelere ve mandallara (kırılması ve gevşemesi suretiyle), (3) kapak fitillerine ve izolasyon yüzeylerine herhangi bir zarar verilmemesi çok önemlidir.
 - Aşırı mikrodalga enerjisine maruz kalmanıza ve zarar görmenize neden olabilir.
- 4 Lütfen pişirme sürelerini doğru ayarlayın, az miktarda yiyeceği daha kısa sürede pişirebilir veya ısıtabilirsiniz.
 - Çok uzun süre pişirmek yiyeceklerin yanıp tutuşmasına ve sonuç olarak Fırına zarar vermesine neden olabilir.
- 5 Mikrodalga Fırında çorba, sos ve içecek gibi sıvıları ısıtırken,
 - * Dar boyunlu düz kenarlı kapları kullanmaktan sakının.
 - * Aşırı ısıtmayın.
 - * Sıvı maddeleri Fırına koymadan önce karıştırın ve ısıtma süresinin ortalarında bir kez daha karıştırın.
 - * Isıtma işlemi bittikten sonra, kısa süre Fırında bekletin; tekrar karıştırın veya dikkatli bir şekilde çalkalayın ve tüketmeden önce yanmamak için sıcaklığını kontrol edin (özellikle biberonları ve mama kavanozlarını).
 - Kapları Fırından çıkarırken ve taşıırken dikkatli olun. İçecekler mikrodalgada ısıtıldıktan sonra herhangi bir kabarcık belirtisi göstermeden gecikmeli ve püsküren kaynamalara neden olabilir. Bu da sıcak sıvıların aniden köpürerek taşmasına neden olabilir.
- 6 Fırının üstüne, altına veya kenarına bir hava çıkışı deliği konulmuştur. Hava çıkışlarını tıkamayın.
 - Fırınıza zarar verebilir ve yiyeceklerin iyi pişmemesine neden olabilir.
- 7 Fırını içi boşken çalıştırmayın. Kullanmadığınız zaman Fırının içerisine bir bardak su koymanız çok işe yarayacaktır. Fırın kazayla çalıştırılırsa su, tüm mikrodalga enerjisini güvenli bir şekilde absorbe edecektir.
 - Uygunsuz kullanım Fırınıza zarar verebilir.
- 8 Yemek tarifi kitabınızda pişirmek istediğiniz yiyecek için bu yönde bir talimat olmadığı sürece yiyeceklerinizi kâğıt havlulara sarılı bir şekilde pişirmeyin. Pişirmek için kâğıt havlu yerine gazete kullanmayın.
 - Uygunsuz kullanım patlamaya veya yangın çıkmasına neden olabilir.

- 9 Metal (örn. altın veya gümüş) işlemleri bulunan ahşap ve seramik kapları kullanmayın. Metal bağlama tellerini mutlaka çıkarın. Kapları kullanmadan önce mikrodalga Fırında kullanılmaya uygun olup olmadıklarını kontrol edin.**
 - Isınabilir ve yanıp kömür haline gelebilirler. Özellikle metal nesnelere Fırında ark yaparak kıvılcım oluşturabilir ve ciddi hasar yaratabilir.
- 10 Geri dönüştürülmüş kâğıt ürünleri kullanmayın.**
 - Bu kâğıt ürünler yabancı maddeler içerebilir ve pişirme işlemi esnasında kıvılcıma neden olabilir ve/veya yangın çıkarabilirler.
- 11 Tepsiyi ve rafı pişirme işleminden hemen sonra sudan geçirerek durulamayın. Kırılmaya veya hasara neden olabilir.**
 - Uygunsuz kullanım Fırınıza zarar verebilir.
- 12 Fırını yerleştirirken, Fırının ön kısmıyla üzerinde durduğu zeminin kenarı arasında en az 8 cm veya daha fazla mesafe olmasını sağlayın; böylece kazayla devrilme riskinin önüne geçmiş olursunuz.**
 - Uygunsuz kullanım Fırınıza zarar verebilir ve yaralanmalara neden olabilir.
- 13 Patates, elma ve diğer meyve veya sebzelerin kabuğunu pişirme işleminden önce soyun.**
 - Aksi halde patlayabilirler.
- 14 Yumurtayı kabuğuyla pişirmeyin. Yumurtaları çiğken veya kaynatıldıktan sonra kabuklarıyla birlikte mikrodalga Fırında ısıtmayın; aksi halde ısıtma işlemi bitse bile patlayabilirler.**
 - Yumurtanın içinde basınç birikimi meydana gelir ve patlar.
- 15 Fırınıızda derin kaplarda yağlı kızartma yapmayın [Fırınıızda kızartma yapmayın].**
 - Sıcak sıvının aniden köpürerek taşmasına neden olabilir.
- 16 Fırının içinde duman oluştuğunu görürseniz, Fırını kapatın veya fişi prizden çekerek elektrik bağlantısını kesin ve oluşabilecek herhangi bir alevin sönmeye için kapağını kapalı tutun.**
 - Yangın ve elektrik çarpması gibi ciddi hasarlara neden olabilir.
- 17 Yiyecekler plastik, kâğıt veya diğer yanıcı malzemelerden yapılmış olan tek kullanımlık kaplarda ısıtıldığında veya pişirildiğinde, Fırının yanından ayrılmayın ve sık sık kontrol edin.**
 - Yiyecekleriniz kaplarının zarar görmesinden ötürü dökülebilir ve bu durum yangına sebebiyet verebilir.
- 18 Cihaz çalışırken erişilebilir olan yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir. Izgara modunda, konveksiyon modunda ve otomatik pişirme modlarında Fırının kapağına, dış kabine, arka kabine, Fırın boşluğuna, aksesuarlarına ve içindeki tabaklara dokunmayın, herhangi bir şeyi çıkarmadan önce sıcak olmadıklarından emin olun.**
 - Bu kısımlar sıcak olacağı için kalın Fırın eldivenleri giyilmediği sürece yanma tehlikesi vardır.
- 19 Fırın düzenli aralıklarla temizlenmelidir ve yemek artıkları çıkarılmalıdır.**
 - Fırının temiz koşullarda tutulmaması yüzeyin bozulmasına neden olabilir. Bu durum cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlikeli durumlara neden olabilir.
- 20 Isıtma elemanları mevcutsa, cihaz kullanım sırasında ısınır. Fırındaki ısıtma parçalarına dokunulmamasına özen gösterilmelidir.**
 - Yanık tehlikesi söz konusudur.

- 21 Mısır patlatma ürünleri konusunda üreticinin verdiği talimatları harfiyen uygulayın.**
Mısır patlatırken Fırının başından ayrılmayın. Önerilen süreden sonra patlatma işlemini yapamazsa, patlatma işlemini bırakın. Mısırları patlatmak için asla kahverengi kâğıt torba kullanmayın.
Patlamadan kalan içleri kesinlikle patlatmaya çalışmayın.
- Uzun süre Fırında tutma, mısırın tutuşup alev almasına neden olabilir.
- 22 Bu cihaz topraklanmalıdır.**
Ana elektrik kablosundaki teller aşağıdaki kodlara göre renklendirilmiştir.
MAVİ ~ Nötr
KAHVERENGİ ~ Elektrikli
YEŞİL VE SARI ~ Toprak
Bu cihazın ana elektrik kablosundaki tellerin renkleri, prizinizdeki terminallerin üzerindeki renkli işaretlere uymayabilir. Bu durumda aşağıdaki şekilde hareket edin:
MAVİ renkli tel, üzerinde N harfi bulunan veya SİYAH renkli olan terminale bağlanmalıdır.
KAHVERENGİ tel, üzerinde L harfi bulunan veya KIRMIZI renkli olan terminale bağlanmalıdır.
YEŞİL ve SARI veya YEŞİL renkli tel, üzerinde E harfi bulunan veya ÷ işareti olan terminale bağlanmalıdır.
Elektrik kablosu hasar görmüşse, olası tehlikelerin önlenmesi açısından üretici, yetkili servis veya benzeri ehliyet sahibi kişilerce değiştirilmelidir.
- Uygunsuz kullanım ciddi elektrik hasarlarına neden olabilir.
- 23 Fırının kapak camını silmek için sert aşındırıcı temizleme maddeleri veya ağız keskin metal spatulalar kullanmayın.**
- Yüzeysel çizilebilir ve bu da camın dağılmasına neden olabilir.
- 24 Bu Fırın ticari yiyecek-içecek hizmetleri için kullanılmamalıdır.**
- Uygunsuz kullanım Fırınıza zarar verebilir.
- 25 Mikrodalga Fırın, dekoratif kapağı açık konumdayken çalıştırılmamalıdır.**
- Fırın çalıştırılırken kapağı kapatılırsa, hava akışı bloke olacak ve muhtemelen alev alacak veya Fırınınız veya kabini zarar görecektir.
- 26 Fırının fişini takacağınız prizi erişilebilir bir yerde ayarlayarak veya kablo tesisatı kurallarına göre sabit kablo tesisatına bir şalter yerleştirerek Fırının elektrik bağlantısını yapabilirsiniz.**
- Uygun olmayan bir priz veya şalter kullanılması, elektrik çarpmasına veya yangına neden olabilir.
- 27 Mikrodalga Fırın, bağımsız bir ünite olarak kullanılacaktır.**
- 28 Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı sırasında gözetilmedikçe veya kullanımına ilişkin açıklama yapılmadıkça fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetersizliği bulunan veya deneyimsiz veya bilgisiz olan kişiler tarafından (çocuklar dahil) kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.**
- 29 Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak amacıyla gözetlenmelidir.**

KULLANMADAN ÖNCE

Ambalajın Açılması ve Montaj

Bu iki sayfadaki temel adımları takip ederek, Fırınınızın doğru bir şekilde çalıştığını hızlı bir şekilde kontrol edebileceksiniz. Lütfen Fırının montaj konumuyla ilgili kurallara ve talimatlara özel dikkat gösterin. Fırınınızı kutusundan çıkarırken, tüm aksesuarlarını ve ambalaj malzemelerini çıkardığınızdan emin olun. Fırınınızı kontrol edin ve nakliye sırasında zarar görmediğinden emin olun.

1 Fırınınızı kutusundan ve ambalajından çıkarın ve düz bir zemine koyun.



Cam tepsi



Dönen halka



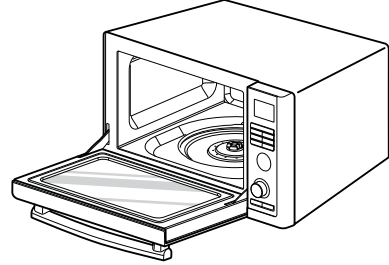
Üst raf



Alt Raf



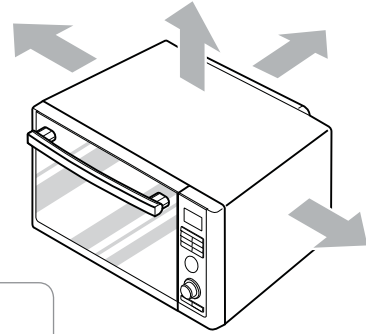
Gevrekleştirme
Tepsisi



2 Fırını 85 cm'den az olmayacak şekilde istediğiniz yüksekliğe yerleştirin ancak yeterli hava almasını temin etmek için üstte en az 20 cm arkada ise en az 10 cm boşluk bırakın.

Fırının ön bölümü, devrilmeyi engellemek için zeminin kenarından en az 8 cm geride olmalıdır.

Fırının altına veya kenarına bir hava çıkış deliği konulmuştur. Çıkış deliğinin kapatılması Fırına zarar verebilir.



! NOT

• BU Fırın TİCARİ YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ İÇİN KULLANILMAMALIDIR.

3 Fırınınızı standart değerdeki bir ev prizine takın. Fırının prize takılı tek alet olduğundan emin olun.

Fırınınız doğru çalışmazsa, fişini prizden çekin ve tekrar takın.

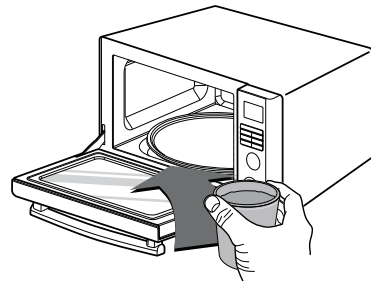
4 Fırınınızı kapağını kapak kolundan çekerek açın. Dönen halkayı Fırının içine yerleştirin ve cam tepsiyi üste yerleştirin.

5 Fırına 300 ml su içeren **mikrodalga-güvenli bir kap** koyun.

Kabı cam tepsinin üzerine yerleştirin ve Fırının kapağını kapatın.

Hangi türde kap kullanacağınızdan emin değilseniz lütfen 10.

sayfaya bakın.



- 6 **DUR/SİL** düğmesine basın ve pişirme süresini 30 saniye ayarlamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine bir kez basın.



- 7 **EKRAN** 30 saniyeden geriye saymaya başlayacaktır. 0'a geldiğinde BİP sesi çıkaracaktır. Fırının kapağını açın ve suyun sıcaklığını kontrol edin. Su ısınmışsa Fırınız sorunsuz çalışıyor demektir. **Kabı Fırından çıkarırken dikkatli olun çünkü sıcak olabilir. Fırının KURULUMU TAMAMLANMIŞTIR**



- 8 Biberonların ve mama kavanozlarının içindeki yiyecekler karıştırılmalı, çalkalanmalı ve çocuklara verilmeden önce sıcaklıkları kontrol edilmelidir.

Çalışma Moduna göre Aksesuarların Kullanılma Yöntemi

	Mikrodalga	Izgara	Konveksiyon	Izgara kombi	Konv. kombi
 Üst raf	—	○	○	○	○
 Alt Raf	—	○	○	○	○
 Cam tepsi	○	○	○	○	○
 Gevrekleştirme Tepsisi	○	○	○	○	○

Dikkat: Aksesuarları pişirme kılavuzlarına göre kullanın!

○ Kabul edilebilir

— Kabul edilemez

Mikrodalga-Güvenli Kaplar

Mikrodalga işlevini kullanırken asla metal veya metal yüzeyli kaplar kullanmayın.

Mikrodalgalar metale nüfuz edemez. Herhangi bir metal objeye çarpıp geri döner ve ark ve kıvılcım oluşmasına neden olur ve bu da şimşek benzeri tehlikeli bir durum yaratır. Metalik olmayan, ısı direnci yüksek birçok pişirme kabını Fırınınızda güvenle kullanabilirsiniz. Bununla birlikte, bazı kaplar mikrodalgaya uygun olmayabilecek bazı malzemeleri ihtiva edebilirler. Bazı kaplar konusunda tereddüdünüz olursa, mikrodalga Fırına uygun olup olmadığını tespit etmenin basit bir yöntemi bulunmaktadır. Söz konusu kabi içi su dolu cam bir kasenin yanında Fırına yerleştirin ve mikrodalga özelliğini açın. Mikrodalga gücünü HIGH (YÜKSEK) seviyeye ayarlayarak Fırını 1 dakika çalıştırın. Cam kabın içindeki su ısınır ancak kap dokunulabilecek kadar soğuk kalırsa, bu kap mikrodalga Fırında kullanılmaya uygun demektir. Ancak, suyun sıcaklığı değişmeyip kap ısınıyorsa, mikrodalgalar kap tarafından absorbe ediliyor demektir; bu durumda bu kap mikrodalga fonksiyonunda kullanılmaya uygun ve emniyetli değildir. Muhtemelen mikrodalga Fırınınızda kullanmak için mutfağınızda pek çok pişirme ekipmanı mevcuttur. Lütfen aşağıdaki kontrol listesini dikkatli bir şekilde okuyun.

Yemek tabakları

Pek çok yemek takımı mikrodalga açısından güvenlidir. Herhangi bir kuşku duyarsanız, üreticinin belgelerine bakın veya mikrodalga testini yapın.

Cam eşyalar

Isıya dayanıklı cam eşyalar mikrodalga açısından güvenilirdir. Tüm temperli cam pişirme kabı üreten markalar buna dahildir. Ancak, su bardağı veya şarap kadehi gibi narin cam eşyaları kullanmayın çünkü bu eşyalar yiyecekler ısındığında çatlayıp kırılabilir.

Plastik saklama kapları

Bu kaplar hızlı bir şekilde ısıtılacak yiyeceklerde kullanılabilir. Ancak, bu saklama kapları Fırında uzun süre kalması gereken yiyeceklerde kullanılmamalıdır çünkü sıcak yiyecekler nihayetinde plastik kapları deforme edip eritecektir.

Kâğıt

Kâğıt tabaklar ve kaplar mikrodalgada kullanılmaya uygun ve güvenlidir ancak pişirme süresinin kısa olması ve pişirilecek yiyeceklerin yağ ve nem oranının düşük olması şarttır. Kâğıt havlular yiyecekleri sarmak ve kuzu eti gibi yağlı yiyeceklerin pişirildiği Fırın tepsilerinin tabanına sermek için çok kullanışlıdır. Genel olarak, boyaları akabileceği için renkli kâğıt ürünleri kullanılmaktan kaçınınız. Geri dönüşümü sağlanmış olan bazı kâğıt ürünler mikrodalgada kullanıldığında ark yapıp alev çıkarabilecek yabancı maddeler içerebilir.

Plastik pişirme torbaları

Fırında pişirmeye özel üretilmeleri koşuluyla, pişirme torbaları mikrodalga açısından güvenilirdir.

Ancak, buharın çıkması açısından torbada bir yarık açmayı unutmayın. Mikrodalga işleviyle pişirme yaparken asla sıradan plastik torba kullanmayın, bu torbalar eriyecek ve patlayacaktır.

Plastik mikrodalga pişirme kapları

Çok çeşitli şekillerde ve büyüklüklerde mikrodalga pişirme kapları mevcuttur. Çoğunlukla, yeni mutfak ekipmanları almak yerine elinizdeki eşyaları kullanabilirsiniz.

Çanak, çömlek ve seramik malzemeler

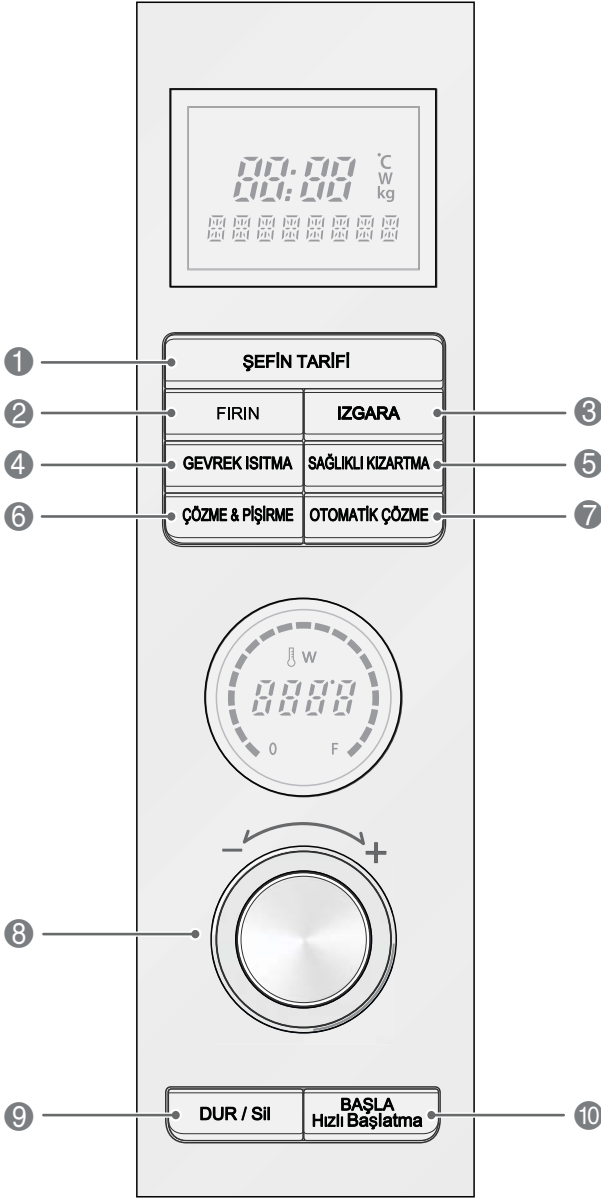
Bu malzemelerden yapılmış olan kaplar genellikle mikrodalga fonksiyonunun kullanılmasına uygundur ancak emin olmak açısından test edilmelidir.



DİKKAT

- Yüksek oranda kurşun veya demir içeren bazı ürünler pişirme kabı olarak kullanılmaya uygun değildir.
- Kaplar, mikrodalgada kullanılmaya elverişli olup olmadıklarının tespit edilmesi için kontrol edilmelidir.

Kontrol Paneli



Kısım

1 ŞEFİN TARİFİ

Şefin Tarifi bölümü yemek türünü ve ağırlığını seçerek beğendiğiniz yemeklerin çoğunu pişirme kolaylığı sunar. Sayfa 17'deki "Şefin Tarifi" bölümüne bakın.

2 FIRIN

Sayfa 20'deki "Fırın" bölümüne bakın.

3 IZGARA

Sayfa 22'deki "Izgara" bölümüne bakın.

4 GEVREK ISITMA

Sayfa 24'deki "Gevrek ısıtma" bölümüne bakın.

5 SAĞLIKLI KIZARTMA

Sayfa 25'deki "Sağlıklı Kızartma" bölümüne bakın.

6 ÇÖZME & PIŞİRME

Sayfa 27'deki "Çözme & Pişirme" bölümüne bakın.

7 OTOMATİK ÇÖZME

Sayfa 28'deki "Otomatik Çözme" bölümüne bakın.

8 PIŞİRME MODU

- Seçilen pişirme kategorisini belirleyin
- Pişirme sürelerini, sıcaklığı ve güç derecesini ayarlayın.
- Otomatik ve manuel işlemlerle pişirme yaparken, düğmeyi çevirerek herhangi bir sırada pişirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz (buz çözme modu haricinde).

9 DUR/SİL

- Fırını durdurur ve geçerli saat haricindeki tüm bilgileri siler.

10 BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA

- Seçilen pişirme modunu başlatmak için, düğmeye bir kez basın.
- Hızlı başlatma özelliği, hızlı başlat düğmesine basarak HIGH (YÜKSEK) güçte 30 saniye aralıklarla pişirme yapmanıza izin verir.

Zamanlayıcının Ayarlanması

12 saat veya 24 saat biçimini ayarlayabilirsiniz. Aşağıdaki örnekte, 24 saat tipinde saatin 14:35'e nasıl ayarlanacağı gösterilmektedir.

- 1 Fırının fişini ilk kez prize takın.
Ekranda "24 H" yazısı çıkacaktır.
Saat biçimini 24 olarak ayarlamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.
(Saati ayarladıktan sonra seçeneği değiştirmek isterseniz, fişi prizden çekmeniz ve tekrar takmanız gerekmektedir.)



- 2 Ekran "14:00" ü gösterene kadar **PİŞİRME MODU** düğmesini çevirin. Yapılan işlemi onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 3 Ekran "14:35" i gösterene kadar **PİŞİRME MODU** düğmesini çevirin. **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.

Zamanlayıcı geri saymaya başlayacaktır.



! NOT

- Fırınıncı ilk kez prize taktığınızda, saati sıfırlamanız gerekmektedir.
- Saat (veya ekran) tuhaf görünen belirsiz semboller gösterirse, Fırının fişini prizden çekin ve tekrar takın ve saati sıfırlayın.

Çocuk Kilidi

Aşağıdaki örnekte, çocuk kilidinin nasıl ayarlanacağı gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 Ekranda "**ÇOCUK KİLİDİ ETKİN**" yazısı ve "🔒" sembolü ve BİP sesi çıkana kadar

DUR/SİL düğmesine basın.

ÇOCUK KİLİDİ artık ayarlanmıştır.

Herhangi bir düğmeye basılırsa, "**ÇOCUK KİLİDİ ETKİN**" yazısı ve "🔒" sembolü ekrana gelecektir.



- 3 **ÇOCUK KİLİDİNİ** iptal etmek için "**ÇOCUK KİLİDİ ETKİN**" yazısı ekrandan silinene kadar **DUR/SİL** düğmesine basın. Kilit açıldığında BİP sesi duyacaksınız.



! NOT

Fırınıncı kazaara çalıştırılmasını önleyen bir emniyet özelliği bulunmaktadır. Çocuk kilidi bir kez etkinleştirildiğinde, herhangi bir işlevi kullanamazsınız ve pişirme yapamazsınız.

Hızlı Başlatma

Aşağıdaki örnekte, 900 W güçte 2 dakika pişirme süresini nasıl ayarlayacağınız gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 900 W güçte 2 dakika pişirmeyi seçmek için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine dört kez basın.

Fırınıncı dördüncü defa basmadan önce çalışmaya başlayacaktır.



- 3 **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** pişirme modunda **PİŞİRME MODU** düğmesini çevirerek pişirme süresini 99 dakika 59 saniyeye kadar uzatabilirsiniz.



! NOT

BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA özelliği, **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basarak HIGH (YÜKSEK) güçte 30 saniye aralıklarla pişirme yapmanıza izin verir.

KULLANIM

Mikro Güç ile Pişirme

Aşağıdaki örnekte, bazı yiyeceklerin 720 W güçte 5 dakikada nasıl pişirileceği gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 **Mikrodalga** fonksiyonunu seçmek için **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin. Şu işaret ekrana gelir: "≡". Çalışma modunu onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 3 Ekran "720 W" gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Gücü onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 4 Ekran "5:00" i gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA düğmesine basın.



NOT

- Fırınınızın 5 mikrodalga güç ayarı bulunmaktadır. Yüksek güç otomatik olarak seçilir ancak **PIŞİRME MODU** düğmesinin çevrilmesi farklı bir güç seviyesini seçecektir.
- Piştirilecek yiyecek mikrodalga için güvenli bir kaba yerleştirilmelidir.
- Lütfen aşağıdaki aksesuarları kullanmayın.



Üst raf



Alt Raf

Mikro Güç Seviyesi

Bu Fırın sizlere pişirmede maksimum esneklik ve kontrol sağlamanız için 5 güç seviyesiyle donatılmıştır. Aşağıdaki tablo bazı yiyecekleri ve bu Fırın için tavsiye edilen pişirme gücü seviyelerini göstermektedir

GÜÇ SEVİYESİ	ÇIKIŞ GÜCÜ	KULLANIM	AKSESUAR
HIGH (YÜKSEK)	900 W	<ul style="list-style-type: none"> Su kaynatma Dana kıyma kavurma Tavuk parçaları, balık, sebze pişirme Yumuşak et dilimlerini pişirme 	Mikrodalgaya uygun tabak
MED-HIGH (ORTA-YÜKSEK)	720 W	<ul style="list-style-type: none"> Tüm ısıtma işlemleri Et ve tavuk eti kızartma Mantar ve kabuklu deniz ürünlerinin pişirilmesi Peynir ve yumurta içeren yiyeceklerin pişirilmesi 	
MED (ORTA)	540 W	<ul style="list-style-type: none"> Kek ve çörek yapma Yumurta hazırlama Krema hazırlama Pilav ve çorba hazırlama 	
MED-LOW (ORTA-DÜŞÜK)	360 W	<ul style="list-style-type: none"> Margarin ve çikolata eritme Daha sert et dilimlerinin pişirilmesi 	
LOW (DÜŞÜK)	180 W	<ul style="list-style-type: none"> Margarin ve peynirin yumuşatılması Dondurmanın yumuşatılması Mayalı hamurun kabartılması Buz çözme 	

Izgara Pişirme

Aşağıdaki örnekte, bazı yiyeceklerin Izgara fonksiyonuyla 12 dakika nasıl pişirileceği gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 **Izgara** özelliğini seçmek için **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin. Aşağıdaki gösterge görüntülenir: "☰".

Izgara özelliğini onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



BAŞLA
Hızlı Başlatma

- 3 Ekran "12:00" yi gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.



- 4 **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



! DİKKAT

Fırın ve aksesuarları çok sıcak olacağı için pişirme işlemi bittikten sonra yiyecekleri ve aksesuarları çıkarırken daima Fırın eldiveni kullanın.

! NOT

- Bu özellik yiyecekleri hızlı bir şekilde kavurmanızı ve gevrekletmenizi sağlar.
- En iyi sonucu almak için lütfen aşağıdaki aksesuarları kullanın.



Üst raf

Izgara Kombi Pişirme

Aşağıdaki örnekte, Fırınınızı 360 W mikro güce nasıl ayarlayacağınız ve 25 dakikada nasıl izgara yapacağınız gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 **Izgara Kombi** özelliğini seçmek için **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Aşağıdaki göstergeler görüntülenir: "☰" "☰".

Izgara kombi özelliğini onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



BAŞLA
Hızlı Başlatma

- 3 Ekran "360 W" yi gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Gücü onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



BAŞLA
Hızlı Başlatma

- 4 Ekran "25:00" i gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.



- 5 **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



! NOT

- Fırınınızın yiyecekleri **Isıtıcıyla** ve **Mikrodalgayla** pişirmenizi sağlayan kombi pişirme özelliği bulunmaktadır. Bu özellik sayesinde yiyeceklerinizi daha kısa sürede pişirebilirsiniz.
- Izgara kombi modunda üç çeşit mikro güç seviyesi ayarlayabilirsiniz (180 W, 270 W ve 360 W).
- Bu özellik yiyecekleri hızlı bir şekilde kavurmanızı ve gevrekletmenizi sağlar.
- En iyi sonucu almak için lütfen aşağıdaki aksesuarları kullanın.



Üst raf

Konveksiyonlu ön ısıtma

Aşağıdaki örnekte, Fırını 200° C sıcaklığa nasıl getireceğiniz gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 **Konveksiyon** özelliğini seçmek için **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Aşağıdaki gösterge ekrana gelir: "🌀".

Konveksiyon özelliğini onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 3 Ekran "200° C" gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Sıcaklık değerini onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 4 **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.

Ekran "PREHEAT" yazısı gösterilerek ön ısıtma işlemi başlayacaktır.



! NOT

- Konveksiyon Fırınının sıcaklık aralığı 40° C ile 100~230° C'dir.
- Fırının 40° C sıcaklıkta mayalama özelliği vardır. Fırın soğuyana kadar bekleyebilirsiniz, çünkü Fırının sıcaklığı 40° C'nin üzerinde olduğunda mayalama işlevini kullanamazsınız.
- Fırınınızın seçilen sıcaklığa ulaşması birkaç dakika alacaktır.
- Fırınınız doğru sıcaklığa ulaştığında bunu belirterek BİP sesi çıkaracaktır.
- Bundan sonra yemeğinizi Fırına koyun ve pişirmeye başlayın.

Konveksiyonlu Pişirme

Konveksiyonlu ısıtma işleminde metal tepsi veya metal raf kullanılmalıdır.

Aşağıdaki örnekte, bazı yiyecekleri 230° C sıcaklıkta 50 dakika boyunca nasıl pişireceğiniz gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 **Konveksiyon** özelliğini seçmek için **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Aşağıdaki gösterge ekrana gelir "🌀".

Konveksiyon özelliğini onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 3 Ekran "230° C" gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Sıcaklık değerini onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 4 Ekran "50:00" i gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.



- 5 **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



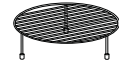
! DİKKAT

Fırın ve aksesuarları çok sıcak olacağı için pişirme işlemi bittikten sonra yiyecekleri ve aksesuarları çıkarırken daima Fırın eldiveni kullanın.

! NOT

Herhangi bir sıcaklık değerini seçmezseniz, Fırınınız otomatik olarak 180° C'yi seçecektir, pişirme sıcaklığı **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirerek değiştirilebilir.

En iyi sonucu almak için lütfen aşağıdaki aksesuarları kullanın.



Alt Raf

Konveksiyon Kombi Pişirme

Aşağıdaki örnekte, Fırınınızı 25 dakika pişirme süresiyle 270 W mikro güce ve 200 °C konveksiyon sıcaklığına nasıl ayarlayacağınızı gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 **Konveksiyon Kombi** özelliğini seçmek için **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Aşağıdaki göstergeler ekrana gelir: "≡", "⊗".

Konveksiyon Kombi özelliğini onaylamak için **BAŞLA/ HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 3 Ekran "270 W" gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Gücü onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 4 Ekran "200° C" gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Sıcaklık değerini onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 5 Ekran "25:00" i gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.



- 6 **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



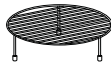
⚠ DİKKAT

Fırın ve aksesuarları çok sıcak olacağı için pişirme işlemi bittikten sonra yiyecekleri ve aksesuarları çıkarırken daima Fırın eldiveni kullanın.

⚠ NOT

Üç çeşit mikro güç seviyesi ayarlayabilirsiniz (180 W, 270 W ve 360 W).

- En iyi sonucu almak için lütfen aşağıdaki aksesuarları kullanın.



Alt Raf

Fazla veya Az Pişirme

Aşağıdaki örnekte, ön ayarlı **PIŞİRME** programlarının süresini kısaltarak veya uzatarak nasıl değiştirebileceğinizi gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 Gerekli ön ayarlı **PIŞİRME** programını ayarlayın. Yiyeceğin ağırlığını seçin.



- 3 **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın. **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Pişirme süresi artacak veya azalacaktır.



⚠ NOT

- Yiyeceğinizin ön ayarlı **PIŞİRME** programını kullanırken fazla veya az piştiğini düşünüyorsanız, **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirerek program süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz.
- İsteddiğiniz anda (buz çözme modu hariç) **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirerek pişirme süresini uzatabilir veya kısaltabilirsiniz.

Şefin Tarifi

Aşağıdaki örnekte 0,6 kg bifteği nasıl pişireceğiniz gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 **ŞEFİN TARİFİ** düğmesine basın.

Aşağıdaki gösterge ekrana gelir: "auto".



- 3 Ekran "4 ROAST BEEF"i gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Kategoriye onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 4 Ekran "0,6 kg"yi gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA düğmesine basın.

Pişirme işlemi sırasında **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirerek pişirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz.



! NOT

- Şefin Tarifi menüleri programlanmıştır.
- Şefin Tarifi bölümü yemek türünü ve ağırlığını seçerek beğendiğiniz yemeklerin çoğunu pişirme kolaylığı sunar.

Şefin Tarifi Kılavuzu

Kategori	Talimatlar
1. Quiche lorraine - Yiyecek Sıcaklığı : Oda Sıcaklığı - Kap : Alt Raf üzerinde Gevrekleştirme Tepsisi	Malzemeler 1 tuzlu tart hamuru \ 125 g füme kuzu eti \ 1 yemek kaşığı yağ hafif çırpılmış 2 yumurta \ 125 g süt \ 125 g krema muskat, isteğe göre tuz ve biber \ 100 g rendelenmiş peynir <ol style="list-style-type: none"> 1. Hafif un serilmiş bir zemin üzerinde, hamuru daire şeklinde açarak tepsiye yerleştirin. Kenarları düzeltin ve çok az çıkıntı bırakın. Çatalla delin ve bir kenara bırakın. 2. Kuzu etini hafif pembeleşinceye ve fazlalık yağlarını bırakana kadar hafif yağlanmış olan bir kızartma tavasında pişirin. 3. Yumurtaları, sütü, kremayı, muskatı, tuz ve biberi karıştırın. 4. Rendelenmiş olan peyniri eşit bir şekilde hamurun üzerine yayın. 5. Yumurta krema karışımını en üste dökün ve ardından tepsiyi alt rafa yerleştirin. Menüyü seçin ve start (başlat) düğmesine basın.

Şefin Tarifi Kılavuzu

Kategori	Talimatlar																																
2. Rice/Pasta (Pilav/Makarna) - Ağırlık Sınırı : 0,1 ~ 0,3 kg - Yiyecek Sıcaklığı : Oda Sıcaklığı - Kap : Mikrodalgaya uygun kap (derin cam kap)	Pilav için malzemeler <table border="1"> <tr> <td>Pirinç</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Eritilmiş margarin</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Rendelenmiş soğan</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Tavuk suyu veya su</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Buke garni ve tuz</td> <td colspan="3">İsteğe göre</td> </tr> </table> <p>Pirinci ve erimiş margarinini derin ve geniş bir kabın (3lt) içerisine koyun ve iyice karıştırın. Kaynar tavuk suyu veya normal suyu üzerine dökün ve buke garni ve tuz ekleyin. Fırın torbasına koyun ve hava deliği açın.</p> <p>Kabı Fırına yerleştirin. Menüü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın. Pişirme sonrasında karıştırın ve gerekirse 5 ~ 10 dakika kapalı halde bekletin.</p> Makarna için malzemeler <table border="1"> <tr> <td>Makarna</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Su</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1200 ml</td> </tr> <tr> <td>Tuz</td> <td colspan="3">İsteğe göre</td> </tr> </table> <p>Makarnayı ve tuzlu kaynar suyu derin ve geniş bir kaba (3lt) boşaltın. Kabı Fırına yerleştirin. Menüü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın. Pişirme sonrasında karıştırın 1~2 dakika bekleyin. Makarnayı soğuk suyla süzün.</p>	Pirinç	100 g	200 g	300 g	Eritilmiş margarin	30 g	40 g	50 g	Rendelenmiş soğan	50 g	75 g	100 g	Tavuk suyu veya su	250 ml	500 ml	750 ml	Buke garni ve tuz	İsteğe göre			Makarna	100 g	200 g	300 g	Su	400 ml	800 ml	1200 ml	Tuz	İsteğe göre		
Pirinç	100 g	200 g	300 g																														
Eritilmiş margarin	30 g	40 g	50 g																														
Rendelenmiş soğan	50 g	75 g	100 g																														
Tavuk suyu veya su	250 ml	500 ml	750 ml																														
Buke garni ve tuz	İsteğe göre																																
Makarna	100 g	200 g	300 g																														
Su	400 ml	800 ml	1200 ml																														
Tuz	İsteğe göre																																
3. Chocolate cake (Çikolatalı pasta) - Yiyecek Sıcaklığı : Oda Sıcaklığı - Kap : Alt rafta 23 x 12 cm ekmek tavaşı	Malzemeler 70 g yoğurt \ 50 g kuru üzüm çekirdeği yağı \ 170 g şeker 110 g Maizena \ 50 g kakao tozu, 1 çay kaşığı kabartma tozu \ hafif çırpılmış 3 yumurta 1/4 çay kaşığı tuz																																
4. Roast beef (Biftek) - Ağırlık Sınırı : 0,5~2,0 kg - Yiyecek Sıcaklığı : Soğutulmuş - Kap : Alt rafta damlama tepsisi üzerinde	Malzemeler 4 adet yuvarlak kabak (her biri 200 g) \ 500 g dana kıyma 2 yemek kaşığı zeytinyağı \ isteğe göre tuz ve biber																																
5. Stuffed zucchini (Kabak dolması) - Yiyecek Sıcaklığı : Oda Sıcaklığı - Kap : Alt raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde	Malzemeler 4 adet yuvarlak kabak (her biri 200 g) \ 500 g dana kıyma 2 yemek kaşığı zeytinyağı \ isteğe göre tuz ve biber																																

Şefin Tarifi Kılavuzu

Kategori	Talimatlar
6. Gratin dauphinois - Yiyecek Sıcaklığı : Oda Sıcaklığı - Kap : Alt rafta 20 x 20 cm Fırınlama tabağı	Malzemeler 1 kg patates \ 1 diş sarımsak 20 g margarin \ 300 g krema 100 g rendelenmiş peynir \ Muskat, isteğe göre tuz ve biber Patatesleri soyun ve yıkayın ve ardından 5 mm'lik dilimler halinde kesin. Bir Fırınlama tabağının içine diş sarımsak uygulayın ve margarin sürün. Tabağın içerisine patateslerin yarısını yerleştirin ve istediğiniz şekilde terbiyeleyin. Geri kalan patatesleri de doldurun ve istediğiniz şekilde terbiyeleyin ve ardından krema ve peyniri en üste dökün. Tabağı alt rafa yerleştirin. Menüü seçin ve start (başlat) düğmesine basın.
7. Lasagna (Lazanya) - Yiyecek Sıcaklığı : Oda Sıcaklığı - Kap : Alt rafta 26 x 17 cm Fırınlama tabağı	Etlı sos için malzemeler 9 pişirilmemiş lazanya \ 2 kg et ve domates sosu 40 g rendelenmiş peynir \ 4 yemek kaşığı zeytinyağı İsteğe göre tuz ve biber 3 adet lazanyayı tabağın alt kısmına yan yana koyun ve tabanı kapatın. Üstüne etin 1/3'ünü ve domates sosunu ekleyin. 3 lazanya daha ekleyin ve 1/3 et ekleyin ve domates sosunu ekleyin ve tekrar 3 lazanyayı ekleyin ve kalan eti ve domates sorunu ekleyerek tamamlayın. Rendelenmiş olan peyniri üste ekleyin. Tabağı alt rafa yerleştirin. Menüü seçin ve start (başlat) düğmesine basın. ✘ Et ve domates sosu kereviz sapı \ 2 soğan 1 diş sarımsak \ 1,4 kg iyice olgunlaşmış domates 1 tutam kekik \ 1 defneyaprağı 500 g dana kıyma \ İsteğe göre tuz ve biber İnce doğranmış kereviz, soğan, sarımsak ve domates. Kerevizi, soğanları ve sarımsağı hafif yağlanmış kızartma tavasında yumuşayana kadar pişirin. Domates, kekik, defneyaprağı, tuz ve biber ekleyin. Karıştırın ve 30 dakika boyunca düşük sıcaklıklı pişirin. Ara vermeden karıştırmaya devam ederek dana kıymayı hafif yağlanmış olan başka bir kızartma tavasında 5 dakika pişirin. Domates sosunu ete dökün ve 5 dakika pişirin.
8. Apple tart (Elma turtası) - Yiyecek Sıcaklığı : Oda Sıcaklığı - Kap : Alt raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde	Malzemeler tuzlu tart hamuru \ 5 elma 20 gr şeker \ 2 yemek kaşığı süzme bal 1. Hafif un serilmiş bir zemin üzerinde, hamuru daire şeklinde açarak tepsiye yerleştirin. Kenarları düzeltin ve çok az çıkıntı bırakın. Çatalla delin ve bir kenara bırakın. 2. 2 adet yarım elmayı doğrayın ve şeker ekleyerek kızartma tavasında pişirin. Elma yumuşayana kadar düşük sıcaklıkta pişirin. Kalan elmaları 5mm'lik dilimler halinde kesin. Pişirdiğiniz elmaları hamurun altına serin ve dilimlenmiş olan elmaları tüm yüzeyin üzerine sarmal rozetler şeklinde yerleştirin. En üstüne ise süzme balı yayın. 3. Gevrekleştirme tepsisini alt rafa yerleştirin. Menüü seçin ve start (başlat) düğmesine basın. Pişirme işlemi bittikten sonra, tavayı Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Fırın

Aşağıdaki örnekte 0,3 kg ağırlığındaki tavuk parçalarını nasıl pişireceğiniz gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 **FIRIN** düğmesine basın.

Aşağıdaki gösterge ekrana gelir: "auto" "🌀".



- 3 Ekran "2 CHICKEN PIECES" yazısını gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Kategoriye onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 4 Ekran "0,3 kg"yi gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA düğmesine basın.

Pişirme işlemi sırasında **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirerek pişirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz.



! NOT

- Fırın menüleri programlanmıştır.
- Fırın özelliği, yemek türünü ve ağırlığını seçerek beğendiğiniz yemeklerin çoğunu pişirmede kolaylık sunar.

Fırın Kılavuzu

Kategori	Talimatlar
<p>1. Roast chicken (Piliç kızartma)</p> <ul style="list-style-type: none"> Ağırlık Sınırı : 0,8~1,8 kg Yiyecek Sıcaklığı : Soğutulmuş Kap : Alt rafta damlama tepsisi üzerinde 	<p><i>Terbiyeleme malzemeleri</i></p> <p>4 diş sarımsak \ 1 defneyaprağı 1 tutam kekik \ İsteğe göre tuz ve biber</p> <p>Bir bütün tavuğa erimiş margarin veya sıvı yağ sürün ve istediğiniz şekilde terbiyeleyin.</p> <p>Göğüs kısmı alta gelecek şekilde alt rafa damlama tepsisi üzerine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın. BİP sesi geldiğinde, sızan suları boşaltın ve yemeği hemen ters çevirin. Sonra pişirmeye devam etmek için start düğmesine basın.</p> <p>Pişirme sonrasında, 10 dakika folyosunun içerisinde kapalı şekilde bekletin.</p>
<p>2. Chicken Pieces (Tavuk parçaları)</p> <ul style="list-style-type: none"> Ağırlık Sınırı : 0,2~0,8 kg Yiyecek Sıcaklığı : Soğutulmuş Kap : Üst rafta damlama tepsisi üzerinde 	<p>Tavuk parçalarının üzerine erimiş margarin veya sıvı yağ sürün ve istediğiniz şekilde terbiyeleyin.</p> <p>Üst rafta damlama tepsisi üzerine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın. BİP sesi geldiğinde, yemeği ters çevirin ve pişirmeye devam etmek için start düğmesine basın.</p>
<p>3. Roast Leg of lamb (Kuzu Budu Fırın)</p> <ul style="list-style-type: none"> Ağırlık Sınırı : 0,5~2,0 kg Yiyecek Sıcaklığı : Soğutulmuş Kap : Alt rafta damlama tepsisi üzerinde 	<p>Kuzu etine erimiş margarin veya sıvı yağ sürün ve istediğiniz şekilde terbiyeleyin.</p> <p>Alt rafta damlama tepsisi üzerine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın. Pişirme sonrasında, 10 dakika folyosunun içerisinde kapalı şekilde bekletin.</p>

Fırın Kılavuzu

Kategori	Talimatlar
4. Fresh pizza (Taze pizza) - Yiyecek Sıcaklığı : Oda Sıcaklığı - Kap : Alt raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde	Malzemeler <i>Hamur:</i> 120 g çok amaçlı veya ekmek unu \ 1 çay kaşığı aktif kuru maya 1/3 çay kaşığı tuz \ 1 çay kaşığı şeker \ 70ml sıcak su 1 çay kaşığı sızma zeytinyağı ve bir miktar da üst kaplama için Malzemeler: 3 çay kaşığı domates sosu \ 30 g dilimlenmiş sosis Dilimlenmiş yarım soğan \ Dilimlenmiş 2 adet taze mantar Yarım taze biber \ 100 kıyılmış Mozarella peyniri Geniş bir karıştırma kabında tüm malzemeleri karıştırın. Pürüzsüz ve esnek bir hamur elde etmek için yoğurma işlemini elektrikli mikserle yapın. Hamuru açın ve gevrekleştirme tepsisinin üzerine yerleştirin. Üzerine pizza sosu dökün. Malzemeleri ve peyniri üzerine yerleştirin. Gevrekleştirme tepsisini alt rafa yerleştirin. Menüü seçin ve start (başlat) düğmesine basın.
5. Frozen Pizza (Dondurulmuş pizza) - Ağırlık Sınırı : 0,3 ~ 0,6 kg - Yiyecek Sıcaklığı : Dondurulmuş - Kap : Alt raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde	Pizzayı paketinden çıkarın ve alt rafa gevrekleştirme tepsisinin üzerine yerleştirin. Menüü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın.
6. Baked potatoes (Fırında patates) - Ağırlık Sınırı : 0,2~1,0 kg - Yiyecek Sıcaklığı : Oda Sıcaklığı - Kap : Alt Raf	Orta büyüklükteki patatesleri seçin (her birinin ağırlığı: 200~220 gr). Patatesleri yıkayın ve kurutun. Çatalla patatesleri birkaç yerinden delin. Yemeği alt rafa yerleştirin. Menüü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın. Pişirme sonrasında, 10 dakika folyosunun içerisinde kapalı şekilde bekletin.
7. Small cakes (Küçük kurabiyeler) - Yiyecek Sıcaklığı : Oda Sıcaklığı - Kap : Üst raf, alt raf	Malzemeler 1,5 fincan ince öğütülmüş ceviz \ 3 yumurta sarısı 3/4 beyaz şeker 1 çay kaşığı öğütülmüş kakule \ yarım fincan un \ 1 çay kaşığı karbonat 1 çay kaşığı gül suyu \ 1 yumurta sarısı/1 çay kaşığı su Süslemek için yarım fincan fıstık parçası 1.orta büyüklükte bir kap içerisinde, öğütülmüş cevizleri, 3 yumurta sarısını, şekeri, kakuleyi, unu, karbonatı ve gül suyunu iyice karışana kadar karıştırın. 2.Çay kaşığı büyüklüğündeki hamur parçalarını top haline getirin ve alüminyum folyoyla kaplayarak üst ve alt rafa yerleştirin. Kurabiyeler 2 cm aralıklarla yerleştirilmelidir. 3.Geri kalan yumurta sarısını ve suyu bir çatal kullanarak birlikte çırpın. Her bir kurabiyein üzerine birer fıstık parçası yerleştirin ve ardından üzerine hazırladığınız yumurta ve gül suyu karışımını sürün. 4.Menüü seçin ve start (başlat) düğmesine basın. Pişirme sonrasında 10 dakika beklemeye bırakın.

Izgara

Aşağıdaki örnekte 30 dakikada ve 80° C de nasıl pişirip sıcak tutacağınız gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 **IZGARA** düğmesine basın.
Aşağıdaki gösterge ekrana gelir: "🔥🔥".



- 3 Ekran "2 KEEP WARM" yazısını gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.
Kategoriye onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 4 Ekran "80° C" yi gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.
BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA düğmesine basın.
Ekran "30:00"u gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.



- 5 **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



! NOT

Izgara işlevinden en iyi sonucu almak için, Fırının içini kullanmadan önce soğuttuğunuzdan emin olun.

Izgara Kılavuzu

İşlev	Talimat																			
<p>1. Slow cook (Yavaş pişirme)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sıcaklık Aralığı : 110° C (Yüksek) / 90° C (Düşük) - Kap : Isı geçirmez kapaklı ve döner tablalı cam tabak 	<p>Bu işlev, (Fırlama, kaynatma veya kızartma gibi) diğer pişirme metotlarına göre daha düşük bir sıcaklık uygular çünkü biftek, yahnı ve diğer bazı yemeklerin pişirilmesinde daha uzun süre harcar.</p> <p>90°C (Düşük) Ayar Düşük ayar, yiyecekleri aşırı pişirmeden veya yakmadan uzun süre düşük sıcaklıkta pişirir. Bu ayarı kullanırken karıştırmanıza gerek yoktur.</p> <p>110°C (Yüksek) Ayar Yüksek ayar, yiyecekleri düşük ayarda gerekli olan sürenin yaklaşık olarak yarısı kadar sürede pişirir. Bazı yiyecekler yüksek ayarda pişirildiğinde kaynayabilir bu nedenle ekstra sıvı eklenmesi gerekebilir. Yahnı ve güvecin arada bir karıştırılması lezzetin eşit derecede dağılmasını sağlar.</p> <p>Yavaş pişirme öncesinde etin dış yüzeyinin kızartılması gerekli değildir ancak bu işlem etin suyunun ve kokusunun muhafaza edilmesini ve yumuşak kalmasını sağlar.</p> <p>Yavaş pişirme kılavuzu</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Klasik pişirme süresi</th> <th colspan="2">Yavaş pişirme süresi (dış yüzeyini kızartmadan)</th> <th colspan="2">Yavaş pişirme süresi (dış yüzeyini kızartarak)</th> </tr> <tr> <th>90° C (Düşük)</th> <th>110° C (Yüksek)</th> <th>90° C (Düşük)</th> <th>110° C (Yüksek)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 ~ 60 dakika</td> <td>6 ~ 10 saat</td> <td>3 ~ 4 saat</td> <td>4 ~ 6 saat</td> <td>2 ~ 3 saat</td> </tr> <tr> <td>1 ~ 3 saat</td> <td>8 ~ 10 saat</td> <td>4 ~ 6 saat</td> <td>5 ~ 6 saat</td> <td>3 ~ 4 saat</td> </tr> </tbody> </table>	Klasik pişirme süresi	Yavaş pişirme süresi (dış yüzeyini kızartmadan)		Yavaş pişirme süresi (dış yüzeyini kızartarak)		90° C (Düşük)	110° C (Yüksek)	90° C (Düşük)	110° C (Yüksek)	35 ~ 60 dakika	6 ~ 10 saat	3 ~ 4 saat	4 ~ 6 saat	2 ~ 3 saat	1 ~ 3 saat	8 ~ 10 saat	4 ~ 6 saat	5 ~ 6 saat	3 ~ 4 saat
Klasik pişirme süresi	Yavaş pişirme süresi (dış yüzeyini kızartmadan)		Yavaş pişirme süresi (dış yüzeyini kızartarak)																	
	90° C (Düşük)	110° C (Yüksek)	90° C (Düşük)	110° C (Yüksek)																
35 ~ 60 dakika	6 ~ 10 saat	3 ~ 4 saat	4 ~ 6 saat	2 ~ 3 saat																
1 ~ 3 saat	8 ~ 10 saat	4 ~ 6 saat	5 ~ 6 saat	3 ~ 4 saat																
<p>2. Keep warm (Sıcak Tutma)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sıcaklık Aralığı : 60° C ~ 80° C - Kap : Isı geçirmez kapaklı ve döner tablalı cam tabak 	<p>Üst ve alt elemanlardan gelen ısı ayarlanan sıcaklığı muhafaza etmek için kullanılır. Bu işlevi yiyecekleri servis için hazırlanana kadar sıcak tutmak için kullanabilirsiniz.</p>																			

Izgara Kılavuzu

İşlev	Talimat																																													
3. Food dry (Kurutma) - Sıcaklık Aralığı : 40° C ~ 90° C - Kap : Alt raf üzerinde gevrekleştirme tepsi	<p>Bu işleyle, meyveleri, sebzeleri ve dana etini kurutabilir ve onları sağlıklı ve besin değeri yüksek atıştırmalıklara dönüştürebilirsiniz. Fırın kâğıdını tepsinin tabanına yerleştirin ve yiyecekleri tek bir katman halinde serin.</p> <p>Kurutma</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Yiyecek türü</th> <th>Hazırlık</th> <th>Ayarlanan sıcaklık</th> <th>Süre</th> <th>Kullanım</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Muz</td> <td>5~6mm kalınlıkta dilimleyin</td> <td>60° C</td> <td>5~8saat</td> <td>Atıştırmalıklar, mamalar, kuru meyve ve tahıl gevreğinden yapılan ürünler, kurabiye ve muzlu ekmek</td> </tr> <tr> <td>İncir</td> <td>Saplarını atın ve ikiye bölün</td> <td>60° C</td> <td>8~10saat</td> <td>Dolma, pasta/kek, puding, ekmek ve kurabiye</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Soyun, 8~ 12mm kalınlıkta dilimleyin</td> <td>60° C</td> <td>5~8 saat</td> <td>Atıştırmalık</td> </tr> <tr> <td>Mango</td> <td>Kabuğunu soyun, 6~ -10mm kalınlıkta dilimleyin</td> <td>60° C</td> <td>6~10 saat</td> <td>Atıştırmalıklar, tahıllar, unlu mamuller</td> </tr> <tr> <td>Ananas</td> <td>Soyun, çekirdeğini çıkarın ve 8~12mm kalınlıkta dilimleyin</td> <td>60° C</td> <td>6~10 saat</td> <td>Atıştırmalıklar, unlu mamuller, kuru meyve ve tahıl gevreğinden yapılan Fırında pişirilmiş ürünler</td> </tr> <tr> <td>Domates</td> <td>Yıkayın ve 6mm daireler şeklinde dilimleyin</td> <td>60° C</td> <td>6~10 saat</td> <td>Çorba, yahnı, ezme veya sos</td> </tr> <tr> <td>Mantar</td> <td>Yumuşak bir fırçayla veya bezle temizleyin Yıkamayın</td> <td>50° C</td> <td>4~8 saat</td> <td>Çorbalar, et yemekleri, omletler veya kızartmalar için sulandırın</td> </tr> <tr> <td>Kurutulmuş dana eti</td> <td>Marketten aldığınız veya kendi tarifinize göre dilimlenmiş et parçalarını (5~6mm kalınlıkta) 6 ila 8 saat buzdolabında marine edin</td> <td>70° C</td> <td>6~10 hrs</td> <td>Atıştırmalık</td> </tr> </tbody> </table>	Yiyecek türü	Hazırlık	Ayarlanan sıcaklık	Süre	Kullanım	Muz	5~6mm kalınlıkta dilimleyin	60° C	5~8saat	Atıştırmalıklar, mamalar, kuru meyve ve tahıl gevreğinden yapılan ürünler, kurabiye ve muzlu ekmek	İncir	Saplarını atın ve ikiye bölün	60° C	8~10saat	Dolma, pasta/kek, puding, ekmek ve kurabiye	Kiwi	Soyun, 8~ 12mm kalınlıkta dilimleyin	60° C	5~8 saat	Atıştırmalık	Mango	Kabuğunu soyun, 6~ -10mm kalınlıkta dilimleyin	60° C	6~10 saat	Atıştırmalıklar, tahıllar, unlu mamuller	Ananas	Soyun, çekirdeğini çıkarın ve 8~12mm kalınlıkta dilimleyin	60° C	6~10 saat	Atıştırmalıklar, unlu mamuller, kuru meyve ve tahıl gevreğinden yapılan Fırında pişirilmiş ürünler	Domates	Yıkayın ve 6mm daireler şeklinde dilimleyin	60° C	6~10 saat	Çorba, yahnı, ezme veya sos	Mantar	Yumuşak bir fırçayla veya bezle temizleyin Yıkamayın	50° C	4~8 saat	Çorbalar, et yemekleri, omletler veya kızartmalar için sulandırın	Kurutulmuş dana eti	Marketten aldığınız veya kendi tarifinize göre dilimlenmiş et parçalarını (5~6mm kalınlıkta) 6 ila 8 saat buzdolabında marine edin	70° C	6~10 hrs	Atıştırmalık
Yiyecek türü	Hazırlık	Ayarlanan sıcaklık	Süre	Kullanım																																										
Muz	5~6mm kalınlıkta dilimleyin	60° C	5~8saat	Atıştırmalıklar, mamalar, kuru meyve ve tahıl gevreğinden yapılan ürünler, kurabiye ve muzlu ekmek																																										
İncir	Saplarını atın ve ikiye bölün	60° C	8~10saat	Dolma, pasta/kek, puding, ekmek ve kurabiye																																										
Kiwi	Soyun, 8~ 12mm kalınlıkta dilimleyin	60° C	5~8 saat	Atıştırmalık																																										
Mango	Kabuğunu soyun, 6~ -10mm kalınlıkta dilimleyin	60° C	6~10 saat	Atıştırmalıklar, tahıllar, unlu mamuller																																										
Ananas	Soyun, çekirdeğini çıkarın ve 8~12mm kalınlıkta dilimleyin	60° C	6~10 saat	Atıştırmalıklar, unlu mamuller, kuru meyve ve tahıl gevreğinden yapılan Fırında pişirilmiş ürünler																																										
Domates	Yıkayın ve 6mm daireler şeklinde dilimleyin	60° C	6~10 saat	Çorba, yahnı, ezme veya sos																																										
Mantar	Yumuşak bir fırçayla veya bezle temizleyin Yıkamayın	50° C	4~8 saat	Çorbalar, et yemekleri, omletler veya kızartmalar için sulandırın																																										
Kurutulmuş dana eti	Marketten aldığınız veya kendi tarifinize göre dilimlenmiş et parçalarını (5~6mm kalınlıkta) 6 ila 8 saat buzdolabında marine edin	70° C	6~10 hrs	Atıştırmalık																																										
4. Proof (Muhafaza etme) - Sıcaklık Aralığı : 40° C - Kap : Alt rafta ısı geçirmez cam tabak	<p>Yoğurt yapımı</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kapaklı ve ısıya dayanıklı bir kaba 1000 ml sütü boşaltın. • Uygun bir sıcaklığa kadar kaynatın (60~70°C) ve ardından yaklaşık 40° C'ye kadar soğutun. • Bir kabin içerisine 150 ml doğal yoğurt ekleyin ve iyice karıştırın. • Kapaklı olan kabı Fırına yerleştirin. • Menüyü seçin ve set pişirme sıcaklığını 5~8 saat olarak ayarlayın. <p>Mayalanmış olan hamurun kabartılması</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hamuru ısı geçirmez uygun bir kaba yerleştirin ve Fırın torbasıyla veya nemli bir bezle üzerini kapatın. • Kabı Fırına yerleştirin. • Menüyü seçin, hamur hacmen iki katına çıkana kadar yaklaşık 40 dakikalık bir pişirme süresi ayarlayın. 																																													
5. Plate warming (Yemek ısıtma) - Sıcaklık Aralığı : 40° C ~100° C - Kap : Alt Raf üzerinde	<p>Tabakları ısıtarak uygun bir sıcaklığa getirmek için bu işlevi kullanın.</p>																																													

Gevrek ısıtma

Aşağıdaki örnekte 0,4 kg ağırlığındaki Patates Çipslerini / Elma Dilimi Patatesleri nasıl pişireceğiniz gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 **GEVREK ISITMA** düğmesine basın.

Aşağıdaki gösterge ekrana gelir " **auto** ":



- 3 Ekran "2 CHIPS/POTATO WEDGES" gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Kategoriye onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 4 Ekran "0,4 kg" yi gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.
BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA düğmesine basın.
Pişirme işlemi sırasında **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirerek pişirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz.



! NOT

- Gevrek ısıtma menüleri programlanmıştır.
- Gevrek ısıtma bölümü yemek türünü ve ağırlığını seçerek beğendiğiniz yemeklerin çoğunu pişirmenize izin verir.

Gevrek ısıtma Kılavuzu

Kategori	Talimatlar
<p>1. Roasted Meat (Kızartılmış Et)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,6 kg - Yiyecek Sıcaklığı: Soğutulmuş - Kap: Alt raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde 	<p>Yemekten arta kalan kızartılmış eti ince dilimler halinde kesin. (2,5 cm'den daha ince) Et dilimlerini alt rafa gevrekleştirme tepsisinin üzerine yerleştirin.</p> <p>Menüyü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın.</p>
<p>2. Chips / Potato Wedges (Cips/Elma Dilimi Patates)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,4 kg - Yiyecek Sıcaklığı: Soğutulmuş - Kap: Alt raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde 	<p>Cipsleri/patates dilimlerini alt rafa gevrekleştirme tepsisine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın.</p>
<p>3. Bread / Pizza (Ekmek/Pizza)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ağırlık Sınırı: 0,1~0,3 kg - Yiyecek Sıcaklığı: Ekmek: Dondurulmuş Pizza: Soğutulmuş - Kap: Ekmek: Alt Raf Pizza: Alt raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde 	<p>Ekmek: Dondurulmuş ekmeği (50~100 g/adet) alt rafa yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın.</p> <p>Pizza: Pizzayı (100 gr/adet) alt rafa gevrekleştirme tepsisine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın.</p>
<p>4. Pie/Tart (Pasta/Turta)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,8 kg - Yiyecek Sıcaklığı: Soğutulmuş - Kap: Alt raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde 	<p>Yemekten arta kalan pasta veya turtayı parçalara bölün (200~250 g/adet). Alt rafa gevrekleştirme tepsisine yerleştirin. Menüyü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın.</p>

Sağlıklı Kızartma

Aşağıdaki örnekte 0,5 kg piliç nugeti nasıl pişireceğiniz gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 Buharlı **SAĞLIKLI KIZARTMA** düğmesine basın.

Aşağıdaki gösterge ekrana gelir: "auto".



- 3 Ekran "2 CHICKEN NUGGETS" yazısını gösterene kadar **PIŞIRME MODU** düğmesini çevirin.

Kategoriye onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 4 Ekran "0,5 kg"yi gösterene kadar **PIŞIRME MODU** düğmesini çevirin.



- 5 **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.

Pişirme işlemi sırasında **PIŞIRME MODU** düğmesini çevirerek pişirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz.



! DİKKAT

1. Fırından gevrekleştirme tepsisini çıkarırken daima Fırın eldiveni kullanın. Çok sıcaktır.
2. Sıcak tepsiyi cam masaya veya yere koymayın. Her zaman için bir altlık veya tepsi kullanın.
3. Bu gevrekleştirme tepsisini asla farklı bir model ürünle birlikte kullanmayın. Yangına neden olabilir veya ürüne ciddi zarar verebilir.

! NOT

- Bu özellik gevrekleştirerek pişirmenize izin verir.
- En iyi sonucu almak için aşağıdaki aksesuarları kullanın.



Sağlıklı Kızartma Kılavuzu

Kategori	Talimatlar
<p>1. Sausages (Sosis)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,6 kg - Yiyecek Sıcaklığı: Soğutulmuş - Kap: Üst raf üzerinde gevrekleştirme tepsinde 	<p>Tüm ambalaj malzemelerini çıkarıp yüzeylerde yarık açın. Yemeği raftaki gevrekleştirme tepsinde yerleştirin. Menüye ve ağırlığı seçin, başla düğmesine basın. BİP sesi geldiğinde, yemeği ters çevirin ve pişirmeye devam etmek için başla düğmesine basın.</p>
<p>2. Chicken Nuggets (Tavuk Nuget)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,5 kg - Yiyecek Sıcaklığı: Dondurulmuş - Kap: Üst raf üzerinde gevrekleştirme tepsinde 	<p>Tavuk nugetlerin üzerine yağ sürün. Üst rafa gevrekleştirme tepsinde yerleştirin. Menüye ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın. BİP sesi geldiğinde, yemeği ters çevirin ve pişirmeye devam etmek için start düğmesine basın.</p>
<p>3. Chicken Schnitzel (Tavuk Şinitzel)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,8 kg - Yiyecek Sıcaklığı: Soğutulmuş - Kap: Üst raf üzerinde gevrekleştirme tepsinde 	<p>Malzemeler Her biri 150 ~ 200 gr ağırlığında tavuk göğüsleri 1 fincan un \ hafif çırpılmış 2 yumurta 1 fincan galeta unu İsteğe göre tuz ve biber</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tavuk göğüslerini tuz ve biberle veya istediğiniz şekilde terbiyeleyin, una bulayın ve çırpıtığınız yumurtayı sürün. 2. Şinitzelin yüzeyini galeta unuyla kaplayın ve yağ sürün. 3. Üst rafa gevrekleştirme tepsinde yerleştirin. Menüye ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın.

Sağlıklı Kızartma Kılavuzu

Kategori	Talimatlar
4. Fish schnitzel (Balık Şnitzel) - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,8 dilim - Yiyecek Sıcaklığı : Soğutulmuş - Kap : Üst raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde	Malzemeler <i>Her biri 150~200gr ağırlığında tavuk göğüsleri</i> <i>1 fincan un \ hafif çırpılmış 2 yumurta</i> <i>1 fincan galeta unu</i> 1. Balık filetoalarını tuz ve biberle veya istediğiniz şekilde terbiyeleyin, una bulayın ve çırdığınız yumurtayı sürün. 2. Şnitzelin yüzeyini galeta unuyla kaplayın ve yağ sürün. 3. Üst rafa gevrekleştirme tepsisine yerleştirin. Menüü ve ağırlığı seçin, başla düğmesine basın.
5. Cutlet (Kotlet) - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,8 kg - Yiyecek Sıcaklığı : Soğutulmuş - Kap : Üst raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde	Malzemeler <i>500 g yağsız kuzu veya dana kıyma</i> <i>500 g küçük patates, haşlanmış ve püre edilmiş</i> <i>3 yumurta \ 2 soğan, rendelenmiş</i> <i>2 yemek kaşığı doğranmış maydanoz \ 1 fincan galeta unu</i> <i>Isteğe göre tuz ve biber</i> 1. Kıymayı, patatesi, yumurtaları, soğanları ve maydanozu karıştırın. 2. Bu karışımdan 30~40 gr ağırlığında ve 4~5 cm çapında yuvarlaklar yapın. 3. Galeta ununu düz bir zemine yayın. Her bir yuvarlağı galeta ununa bulayın ve tüm yüzeylerinin kaplanmasını sağlayın. Yuvarlakları 1 cm kalınlıkta oval şekle getirin. Kotletlerin yüzeyine yağ sürün. 4. Üst rafa gevrekleştirme tepsisine yerleştirin. Menüü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın. Pişirme işlemi bittikten sonra, tepsiyi Fırından çıkarın ve beklemeğe bırakın.
6. Salmon Fillet (Somon fileto) - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,8 kg - Yiyecek Sıcaklığı : Soğutulmuş - Kap : Üst raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde	Her biri 200 g ağırlığında ve 2,5 cm kalınlığında somon fileto seçin. Somon filetoaların üzerini yağlayın ve istediğiniz şekilde terbiyeleyin. Üst rafa gevrekleştirme tepsisine yerleştirin. Menüü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın. Pişirme işlemi bittikten sonra, tepsiyi Fırından çıkarın ve beklemeğe bırakın.
7. Chicken wings (Tavuk Kanatları) - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,8 kg - Yiyecek Sıcaklığı : Soğutulmuş - Kap : Üst raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde	Tavuk kanatlarının üzerine yağ sürün. Üst rafa gevrekleştirme tepsisine yerleştirin. Menüü ve ağırlığı seçin, start başla düğmesine basın. BİP sesi geldiğinde, yemeği ters çevirin ve pişirmeye devam etmek için başla düğmesine basın.
8. French Fries (Patates Kızartması) - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,4 kg - Yiyecek Sıcaklığı : Dondurulmuş - Kap : Üst raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde	Dondurulmuş patatesleri üst rafa gevrekleştirme tepsisine yerleştirin. En iyi sonucu almak için, patatesleri tek kat halinde pişirin. Menüü ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın.

Çözme & Pişirme

Aşağıdaki örnekte 0,6 kg lazanyanın nasıl pişirileceği gösterilmektedir.

- 1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



- 2 **ÇÖZME & PIŞİRME** düğmesine basın.

Aşağıdaki gösterge ekrana gelir " **auto** ".



- 3 Ekran "2 LASAGNA" yazısını gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Kategoriye onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



- 4 Ekran "0.6 kg"yi gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA düğmesine basın.

Piştirme işlemi sırasında **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirerek piştirme süresini artırabilir veya azaltabilirsiniz.



NOT

- Aktif Konveksiyon menüleri programlanmıştır.
- Aktif Konveksiyon menüleri özelliği, yemek türünü ve ağırlığını seçerek beğendiğiniz yemeklerin çoğunu piştirme kolaylığı sunar.

Çözme & Pişirme Kılavuzu

Kategori	Talimatlar
<p>1. Rack of lamb (Kuzu Kaburga)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,6 kg - Yiyecek Sıcaklığı: Dondurulmuş - Kap: Üst rafta damlama tepsisi üzerinde 	<p>Kuzu kaburgaya (2,5 cm'den ince) erimiş margarin veya sıvı yağ sürün ve istediğiniz şekilde terbiyeleyin.</p> <p>Üst rafta damlama tepsisi üzerine yerleştirin. Menüye ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın. BİP sesi geldiğinde, yemeği ters çevirin ve pişirmeye devam etmek için start düğmesine basın.</p>
<p>2. Lasagna (Lazanya)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,6 kg - Yiyecek Sıcaklığı: Dondurulmuş - Kap: Alt raf 	<p>Lazanyayı ambalajından çıkarın.</p> <p>Yemeği alt rafa yerleştirin.</p> <p>Menüye ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın.</p>
<p>3. Pie/Tart (Pasta/Turta)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,8 kg - Yiyecek Sıcaklığı: Dondurulmuş - Kap: Alt raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde 	<p>Pastanın / turtanın ambalajını atın ve tepsiyi Fırından çıkarın.</p> <p>Alt rafa gevrekleştirme tepsisine yerleştirin.</p> <p>Menüye ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın.</p>
<p>4. Chicken Pieces (Tavuk parçaları)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ağırlık Sınırı: 0,2~0,8 kg - Yiyecek Sıcaklığı: Dondurulmuş - Kap: Üst raf üzerinde gevrekleştirme tepsisinde 	<p>Tavuk parçalarının üzerine erimiş margarin veya sıvı yağ sürün ve istediğiniz şekilde terbiyeleyin.</p> <p>Üst rafa gevrekleştirme tepsisine yerleştirin.</p> <p>Menüye ve ağırlığı seçin, start (başlat) düğmesine basın.</p> <p>BİP sesi geldiğinde, yemeği ters çevirin ve pişirmeye devam etmek için start düğmesine basın.</p>

Otomatik Çözme

Yiyeceklerin derecesi ve yoğunluğu değişir, Fırına vermeden önce yiyecekleri kontrol etmenizi tavsiye ederiz. Özellikle büyük et veya tavuk parçalarına dikkat edin, bazı parçalar pişirilmeden önce tamamen çözdürülmemelidir.

Örneğin balık çok hızlı pişer, bu yüzden bazen buzları tam çözünmemiş iken pişirmeye başlamak daha iyi olacaktır. Bu da et/tavuk parçalarının iç kısımlarının çözünmesi için belirli bir süre bekletilmesini gerektirir.

Buzunu çözdürmek istediğiniz yiyeceği tartın. Herhangi bir metalik bağlama teli veya kaplamanın olmadığından emin olun; daha sonra yiyecekleri Fırınınızda cam tepsi üzerine mikrodalga-güvenli bir tabak üzerine yerleştirin ve Fırının kapağını kapatın.



Mikrodalgaya uygun tabak



Cam tepsi

Aşağıdaki örnekte 0,8 kg ağırlığındaki dondurulmuş tavuk etini nasıl çözdüreceğiniz gösterilmektedir.

1 **DUR/SİL** düğmesine basın.



2 **OTOMATİK ÇÖZME** düğmesine basın.

Aşağıdaki gösterge ekrana gelir: "00".



3 Ekran "2 POULTRY" yazısını gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

Kategoriye onaylamak için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.



BAŞLA
Hızı Başlatma

4 Ekran dondurulmuş yiyecek ağırlığı olarak "0,8 kg"yi gösterene kadar **PIŞİRME MODU** düğmesini çevirin.

BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA düğmesine basın.



BAŞLA
Hızı Başlatma

5 Buz çözdürme işlemi sırasında, Fırınınız "BİP" sesi çıkaracaktır, bu noktada Fırının kapağını açmalı, yemeği ters çevirmeli ve buzunu eşit bir şekilde çözmesi için bölmelisiniz. Çözünmüş olan kısımları çıkarın veya çözünme sürecinin yavaşlamasını sağlamak için onları kaplayın. Kontrol ettikten sonra, Fırının kapağını kapatın ve çözdürme işlemine devam etmek için **BAŞLA/HIZLI BAŞLATMA** düğmesine basın.

Fırınınız, kapağı açılmadığı sürece buz çözdürme işlemini durdurmaz (BİP sesi geldiğinde bile).

NOT

- Fırınınızın 4 mikrodalga buz çözdürme ayarı bulunmaktadır:
- **Et, Piliç, Balık and Ekmek**; bu buz çözdürme kategorilerinin güç ayarı farklıdır.
- Piştirilecek yiyecek mikrodalga güvenli bir kaba yerleştirilmelidir.
- Lütfen aşağıdaki aksesuarları kullanmayın.



Üst raf



Alt Raf

Buz Çözdürme Kılavuzu

- * Buzu çözdürülecek olan yiyecekler, mikrodalgaya enerjisini geçirmeyen uygun bir kaba yerleştirilmeli ve üstü kapatılmadan cam tepsiye konulmalıdır.
- * Gerekirse, etin ve pilicinin bir bölümünü alüminyum folyo ile kapatın.
Bu kapatma işlemi, etin ince kısımlarının buz çözdürme işlemi sırasında ısınmasını önleyecektir.
Folyonun Fırının iç duvarlarına temas etmediğinden emin olun.
- * Kıyma, pırzola, sosis ve kuzu eti gibi yiyecekleri mümkün olduğu ölçüde birbirinden ayırın.
BİP sesi geldiğinde, yemeği ters çevirin. Buzu çözünmüş olan kısımları çıkarın. Geri kalan parçaların buzunu çözdürmeye devam edin. Buz çözdürme işlemi bittikten sonra, tamamen eriyene kadar bekletin.

Kategori	Talimatlar
1. Meat (Et) - Ağırlık Sınırı: 0,1~4,0 kg - Kap : Mikrodalgaya uygun tabak	- Dana kıyma, fileto biftek, yahni için küp et, bonfile, etli güveç, but, Et burger, kuzu pırzola, külbastı, sosis, kotlet (2 cm). - BİP sesi geldiğinde yemeği ters çevirin. - Buz çözdürme işleminden sonra, yiyeceği alüminyum folyo ile kaplayın ve 5~15 dakika bekletin.
2. Poultry (Piliç) - Ağırlık Sınırı: 0,1~4,0 kg - Kap : Mikrodalgaya uygun tabak	- Tüm piliç, but, göğüs, hindi göğsü (2 kg'den daha hafif). - BİP sesi geldiğinde yemeği ters çevirin. - Buz çözdürme işleminden sonra, 20~30 dakika beklemeye bırakın.
3. Fish (Balık) - Ağırlık Sınırı: 0,1~4,0 kg - Kap : Mikrodalgaya uygun tabak	- Fileto, Biftek, Tüm Balık, Deniz Ürünleri. - BİP sesi geldiğinde yemeği ters çevirin. - Buz çözdürme işleminden sonra, 10~20 dakika beklemeye bırakın.
4. Bread (Ekmek) - Ağırlık Sınırı: 0,1~0,5 kg - Kap : Kâğıt havlu	- Dilimlenmiş ekmek, çörek, baget ekmek, vb. - Buz çözdürme işleminden sonra, 1 dakika beklemeye bırakın.

YİYECEK ÖZELLİKLERİ VE MİKRODALGA PIŞİRME

Fırındaki Yiyeceklerin Kontrol Edilmesi

Bu kitaptaki tarifler büyük bir titizlikle hazırlanmıştır ancak onları hazırlamadaki başarınız pişirdiğiniz yiyeceklere ne kadar dikkat ettiğinize bağlıdır. Yiyecekler pişerken fırını sürekli izleyin. Mikrodalgada fırın çalıştığında, otomatik olarak bir ışık yanar ve böylece fırının içini görebilir ve pişen yiyeceklerinizi kontrol edebilirsiniz. Yemek tariflerinde yükseltme, karıştırma vb. verilen talimatlar sadece yapılması gereken minimum işlemler olarak değerlendirilmelidir. Fırındaki yemek eşit bir şekilde pişmiyor görünüyorsa, sorunu çözmek için uygun olduğunu düşündüğünüz gerekli değişiklikleri yapın.

Mikrodalga pişirme sürelerini etkileyen faktörler

Pek çok faktör pişirme sürelerini etkiler. Herhangi bir tarifte belirtilen malzemelerin sıcaklığı pişirme sürelerinde büyük fark yaratır. Örneğin, çok soğuk margarinle, sütle ve yumurta ile yapılan bir kekin pişmesi, oda sıcaklığındaki malzemelerle yapılan kekin pişmesinden daha uzun sürecektir. Bu kitaptaki tüm tarifler için belirli bir sıcaklık aralığı belirtilmektedir. Genel olarak belirtilen zaman aralığının alt eşliğinde yemeklerinizin az piştiğini görebilir ve bazen de kişisel tercihinize göre yiyeceklerinizi belirtilen maksimum süreden daha fazla pişirmek isteyebilirsiniz. Bu kitabın temel felsefesi şudur: Bir tarif verilirken pişirme sürelerini az belirtmek en iyisidir; çünkü aşırı pişen yemeğin geri dönüşü yoktur. Özellikle ekmek pasta ve krema olan bazı tariflerde yiyeceklerin biraz az piştikten sonra fırından çıkarılması tavsiye edilmektedir. Bu bir hata değildir. Yiyecekler fırından çıkarılıp genellikle üstü kapalı bir biçimde beklemeye bırakıldıklarında pişmeye devam eder çünkü yiyeceklerin dış bölümlerinde birikmiş olan ısı yavaş yavaş içeri doğru hareket eder. Yiyeceğin her bölümü pişene kadar fırına bekletilmeye devam edilirse, dış kısımları aşırı pişecek ve hatta yanacaktır. Çeşitli yiyecekleri pişirme süreleri ve bu yiyeceklerin fırın dışında bekletilme süreleri konusunda tecrübe kazanacaksınız.

Yiyeceğin yoğunluğu

Kek ve ekmek gibi hafif ve gözenekli yiyecekler kızartma et ve güveç gibi ağır ve yoğunluğu fazla olan yiyeceklere göre daha çabuk pişer. Gözenekli yiyecekleri mikrodalgada pişirirken dikkatli olmalısınız aksi takdirde dış kısımları kuruyabilir ve gevrekleşebilir.

Yiyeceğin yüksekliği

Kızartma et gibi yüksekliği fazla olan yiyeceklerin üst kısımları alt kısımlarına göre daha hızlı pişecektir. Bu nedenle, pişirme sırasında yiyecekleri birkaç kez çevirmeniz işe yarayacaktır.

Yiyeceklerin nem oranı

Mikrodalga fırınlardan çıkan ısı nemin buharlaşmasına neden olacağı için, kızartma et ve bazı sebzeler gibi görece kuru olan yiyeceklerin üzerine ya pişirilmeden önce su serpilmelidir veya nem oranlarını muhafaza etmeleri için üzerleri kaplanmalıdır.

Yiyeceklerin kemik ve yağ içeriği

Kemikler ısıyı iletir ve yağlar ete göre daha hızlı pişer. Etlerin eşit bir şekilde pişmemesini veya aşırı pişmesini önlemek için kemikli veya yağlı et parçalarını pişirirken dikkatli olun.

Yiyeceğin miktarı

Fırınızdaki mikrodalgaların sayısı sabittir ve fırındaki yiyeceğin büyüklüğü bu sayıyı değiştirmez. Bu nedenle, fırına ne kadar fazla yiyecek koyarsanız, pişme süresi o kadar uzun olacaktır. Hazırladığınız tarifi ikiye böldüğünüzde pişirme süresini en azından üçte bir oranında düşürmeyi unutmayın.

Yiyeceğin şekli

Mikrodalgalar yiyeceklerin sadece 2cm kadar içine nüfuz edebilirler, kalın yiyeceklerin iç kısmı dışarıda oluşan ısı içeri doğru hareket ettiğinde pişer. Yiyeceğin sadece dış kısmı mikrodalga enerjisiyle pişer, geri kalan kısım ısının iletilmesi yoluyla pişer. Mikrodalga ile pişirilmesi en zor yiyecek şekli kalın dörtgenlerdir. Bu tip yiyeceklerin iç kısmı ısınmadan önce bile köşeler yanmış olacaktır. Mikrodalgada en iyi pişen yiyecekler yuvarlak ince ve halka şeklindeki yiyeceklerdir.

Yiyeceklerin üstünü kapatma

Örtüler ısıyı ve buharı hapseder ve bunlar yiyeceklerin daha hızlı pişmesini sağlar. Bölünmeyi önlemek için bir kapak veya bir köşesi geriye doğru katlanmış mikrodalga streç film kullanın.

YİYECEK ÖZELLİKLERİ VE MİKRODALGA PIŞİRME

Kavurma

On beş dakika veya daha uzun süre pişirilen et ve tavuk etleri kendi yağları içerisinde hafif pembeleşecektir. Daha kısa sürede pişen yiyeceklere iştah açıcı bir renk kazandırmak için Worcestershire sosu, soya sosu veya barbekü sosu gibi bir kavurma sosu sürülebilir. Pembeleştirme sosları yemeklere az miktarda eklendiği için, tarifin orijinal lezzeti değişmeyecektir.

Yağ geçirmez kâğıtla kaplama

Bir kapaktan veya streç filmde daha gevşek olan bir örtüdür, yiyecekler biraz kuruyabilir. Yiyeceklerin üzerini bir kapaktan veya streç filmde daha gevşek kapattığı için yiyeceklerin biraz kurummasına izin verir.

Düzenleme ve aralık bırakma

Patates, küçük kek ve ordövr gibi müstakil yiyecekler, tercihen dairesel şekilde birbirinden eşit uzaklıkta yerleştirilirse ısı daha eşit bir şekilde yayılacaktır. Bu yiyecekleri asla birbirinin üzerine istiflemeyin.

Karıştırma

Karıştırma en önemli mikrodalga tekniklerinden birisidir. Klasik pişirme işleminde, yiyecekler harmanlanmak amacıyla karıştırılır. Ancak mikrodalga Fırında pişirilen yiyeceklerin karıştırılmasında amaç ısıyı yaymak ve dağıtmaktır. Yiyeceklerin dış kısmı ilk başta ısındığı için karıştırma işlemini her zaman dıştan içe doğru yapın.

Ters çevirme

Kızartma et ve tüm tavuk gibi büyük ve uzun yiyecekler ters çevrilmelidir, bu sayede üst ve alt kısımları eşit bir şekilde pişecektir. Doğanmış olan tavuk etlerini ve pizola parçalarını çevirmek de iyi bir fikir olabilir.

Yiyeceklerin kalın olan kısımlarının dışarı doğru bakacak şekilde yerleştirilmesi

Mikrodalgalar yiyeceklerin dış bölümlerine doğru çekildikleri için, et, piliç ve balık gibi yiyeceklerin, daha kalın olan bölümlerinin tepsinin dış kısmına daha yakın olacak şekilde yerleştirilmesi anlamlı olacaktır. Bu şekilde, daha kalın olan kısımlar mikrodalga enerjisini daha fazla alacak ve yiyecekler daha eşit bir şekilde pişecektir.

Kaplama

Kare ya da dikdörtgen şeklindeki yiyeceklerin köşe veya kenar kısımlarının üstüne aşırı pişmelerine engellemek için (mikrodalgaları bloke eden) alüminyum folyo şeritler örtülebilir. Çok fazla folyo kullanmayın ve folyonun yiyeceğe güvenli bir şekilde sarıldığından emin olun aksi takdirde Fırında elektrik arki oluşturup kıvılcım yaratabilir.

Yükseltme

Kalın veya yoğunluğu fazla olan yiyeceklerin seviyesi yükseltilebilir böylece mikrodalgalar yiyeceklerin alt kısımları ile ortaları tarafından emilebilir.

Delme

Sert kabuklu, kabuklu veya membran zarlı yiyecekler pişirilmeden önce delinmezse muhtemelen patlar. Yumurta sarısı ve beyazı, midye, istiridye, kesilmemiş tüm sebze ve meyveler bu gruba dahildir.

Yiyeceklerin pişip pişmediğinin kontrol edilmesi

Yiyecekler Fırında çok çabuk pişer, bu nedenle sık sık kontrol etmek gereklidir. Bazı yiyecekler tamamen pişene kadar mikrodalgada bekletilir ancak kırmızı et ve tavuk eti de dahil olmak üzere çoğu yiyecek biraz az pişmiş şekilde Fırından çıkarılır ve pişme sürecini tamamlamak üzere beklemeye bırakılır. Yiyeceklerin iç sıcaklığı bekleme sırasında 5°F (3°C) ila 15°F (8°C) arasında değişir.

Bekletme süresi

Yiyecekler Fırından çıkarıldıktan sonra çoğunlukla 3 ila 10 dakika arasında beklemeye bırakılır. Yapısı gereği kuru olanlar haricinde (örn. bazı kurabiyeler ve bisküviler) içerdeki ısıyı muhafaza etmek için genellikle yiyeceklerin üstü bekletme süresinde örtülür. Bekletme süresi yiyeceklerin pişme sürecini tamamlamalarına ve aynı zamanda lezzetin ve kokunun yayılmasına izin verir.

Fırınızı Temizlemek İçin

1 Fırının içini temiz tutun

Fırında pişirilen yiyeceklerden sıçrayan parçalar veya dökülen sıvılar Fırının duvarlarına ve kapak fitili ile kapak yüzeyleri arasına yapışır. Döküntüleri hemen ıslak bir bezle silmek en iyi çözümdür.

Kırıntılar ve döküntüler mikrodalga enerjisini emecek ve pişirme süreleri uzatacaktır. Kapak ile Fırın kabini arasına girecek olan kırıntıları temizlemek için ıslak bir bez kullanın. İyi bir izolasyon sağlanması için bu alanın temiz tutulması önemlidir. Sıçrayan yağlı parçaları sabunlu bir bezle temizleyin, silin ve kurulaşın. Kuvvetli deterjanları veya aşındırıcı temizlik maddelerini kullanmayın. Metal tepsi elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

2 Fırının dışını temiz tutun

Fırının dış kısmını sabunlu suyla yıkayın ve ardından temiz suyla durulaşın ve temiz bir bezle veya kâğıt havluyla kurutun. Fırının içindeki çalışan aksama zarar gelmesini önlemek için, suyun havalandırma deliklerinin içerisine girmesine izin verilmemelidir. Kontrol panelini temizlerken Fırının yanlışlıkla çalışmasına mahal vermemek için kapağını açın ve ıslak bir bezle ve ardından hemen kuru bir bezle silin. Temizlik işlemi bittikten sonra derhal DUR/SİL düğmesine basın.

- Şayet Fırın kapağının iç yüzeyinde veya dış çevresinde buhar birikirse, panelleri yumuşak bir bezle silin. Fırın yüksek nem koşulları altında çalıştırılırsa bu durum meydana gelebilir ve hiçbir şekilde cihazın arızalı olduğu anlamına gelmez.
- Kapak ve kapak fitilleri temiz tutulmalıdır. Sadece sıcak ve sabunlu su kullanın ve tamamen silerek kurulaşın. TEMİZLEME TOZU VEYA ÇELİK VEYA PLASTİK PED GİBİ AŞINDIRICI MADDELER KULLANMAYIN. Sık sık ıslak bir bezle silinirse metal kısımların bakımının ve temizliğinin yapılması daha kolay olacaktır.
- Buharlı temizleyicileri kullanmayın.
- Kontrol panelini ıslak bezle temizlemeden önce veya gösterge camını temizlemek için su sıkmadan önce Fırınızı prizden çekin. Prizden çekilmezse, Fırını yanlışlıkla Hızlı Başlatma düğmesine basılarak çalıştırabilirsiniz.

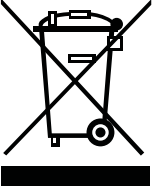
SORULAR VE YANITLAR

SSS	Yanıtlar
Fırının ışığı yanmadığında sorun nedir?	Fırının ışığının yanmamasının birkaç sebebi olabilir. Lambası bitmiştir ya da elektrik devresi arızalanmıştır.
Mikrodalga enerjisi Fırının kapısındaki izleme penceresinden geçer mi?	Hayır. Delikler veya bağlantı noktaları ışığın geçmesi için yapılmıştır; mikrodalga enerjinin geçmesine izin vermezler.
Kontrol panelinde bir düğmeye basıldığında neden BİP sesi gelir?	BİP sesi ayarın doğru girildiğini gösterir.
Fırın boş çalıştırıldığında mikrodalga işlevi zarar görür mü?	Evet. Fırını asla boş konumda çalıştırmayın.
Yumurtalar neden bazen patlıyor?	Yumurtaları Fırında pişirirken, kızartırken veya haşlarken, sarısı membran zarın içinde biriken buhardan ötürü patlayabilir. Bunu önlemek için, pişirmeden önce yumurtayı delin. Yumurtaları asla kabuklarıyla birlikte mikrodalga Fırına koymayın.
Mikrodalga pişirme bittikten sonra neden bekletilmesi öneriliyor?	Mikrodalga pişirme işlemi bittikten sonra, yiyecekler bekleme süresi içerisinde pişmeye devam eder. Bu bekleme süresinde pişme işlemi tamamlanır ve yiyecek bütünü eşit bir şekilde pişmiş olur. Bekleme süresinin miktarı yiyeceğin yoğunluğuna bağlıdır.
Fırının neden her zaman pişirme kılavuzunda belirtildiği kadar hızlı bir şekilde pişirmiyor?	Talimatları doğru uyguladığınızdan emin olmak ve pişirme süresindeki değişikliklere neyin sebep olduğunu görmek için pişirme kılavuzuna tekrar bakın. Pişirme kılavuzu süreleri ve sıcaklık ayarları tavsiye niteliği taşır ve yiyeceklerinizin aşırı pişmesini engellemek için belirlenmiş olan sürelerdir ve bu Fırına alışma sürecinde karşılaşılan en temel problem budur. Yiyeceklerin büyüklüğü, şekli, ağırlığı ve boyutlarındaki değişiklikler daha uzun pişirme süresi gerektirebilir. Normal bir Fırında olduğu gibi kılavuzda belirtilen tavsiyeleri de dikkate alarak pişirdiğiniz yiyeceklerin durumunu kendiniz kontrol edin.

TEKNİK ÖZELLİKLER

MJ3281BP		
Giriş Gücü		230 V~ 50 Hz
Çıkış Gücü		900 Watt (IEC60750 anma standardı)
Mikrodalga Frekansı		2450 MHz
Harici Boyut	MJ3281BP	530 mm(G) X 322 mm(Y) X 533 mm(D)
Güç Tüketimi	Maks.	2600 watt
	Mikrodalga	1400 Watt
	Izgara	1250 Watt
	Konveksiyon	1250 Watt (Maks. 2450)Watt
	Kombi	Maks. 2600 Watt

Eski cihazı nızın atılması



1. Bu çarpı ifliaretli tekerlekli çöp tenekesi sembolü ürünün2002/96/EC Avrupa Yönergesi kapsamında olduğunu gösterir.
2. Tüm elektrikli ve elektronik ürünler hükümetin ya da mahalli yetkililerin gösterdiği toplama tesislerine atılmalıdır.
3. Eski cihazınızın uygun biçimde atılması çevreye ve insan sağlığına zararlı potansiyel negatif sonuçları önler.
4. Eski cihazınızın atılmasıyla ilgili daha detaylı bilgi almak için lütfen mahalli yetkililerle, katı atık servisiyle ya da ürünü aldığınız mağaza ile irtibata geçiniz.
5. EEE Yönetmeliğine uygundur.

FAYDALI BİLGİLER

EĞER FIRININIZ ÇALIŞMIYORSA , YETKİLİSERVIS ÇAĞIRMADAN ÖNCE

1. Fıflın prize tam olarak takılıp takılmadığını.
2. Evdeki sigortalardan birinin atıp atmadığını.
3. Ön kapağın tam olarak kapanıp kapanmadığını.
4. Döner tepsi ve desteğinin yerine oturup oturmadığını kontrol ediniz.

NAKLIYE VE TAŞIMA SIRASINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

1. Fıflı prizden çıkarınız.
2. Cam tepsiyi ve diğer aksesuarları kırılmayacak flekilde ambalajlayınız ve fırın içinde oynamasını önleyiniz. Gerekirse ayrı taflıyınız.
3. Ön kapağı gövdeye bantlayınız.
4. Ön cama, kapak ve panoya darbe gelmesini önleyiniz.
5. Ürünü normal kullanma konumunda taflıyınız. Yana ve arkaya yatırmayınız.

ENERJİ TASARRUFU BİLGİLERİ

1. Enerji sarfiyatını önlemek için kullanma kılavuzunda belirtilen pifirme önerilerine uyunuz.
2. Az miktarda yiyecekler için daha kısa pifirme ve ısıtma süresi gerekir.
3. Gereksiz yere çalıftırmayınız.
4. Donmuş gıdaları, Kullanımı acil değil ise oda sıcaklığında çözüldükten sonra kullanınız.
5. Cihazınız normal ortam kofullarında kullanınız, aflırı ısı farkları kullanım esnasında ısı kaybına neden olarak enerji tüketimini arttırır.

Kullanım süresi 10 y>ld>r. (Ürünün fonksiyonlar>n> yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça temin süresi).

Yetkili Servisler

Değerli Müşterimiz

LG çağrı Yönetim Merkezi 444 6 543(LGE) no.lu telefon numarası ile,7 gün / 24saat hizmet vermektedir(Saat 20:00ile 09:00 arası otomatik kayıt sistemi ile). Bu saatler dışında aradığınızda adınızı,soyadınızıve telefon numaranızı alan kodu ile bıraktığınızda ilk mesai saatinde sizinle irtibata geçilecektir.Dogrudan bu numarayı çevirerek size en yakın YetKili Servis telefonunu alabilir veya arzu ettiğiniz hizmeti talep edebilirsiniz.

Çağrı Merkezi

444 6 543(LGE)

**ÇAĞRI MERKEZİMİZİ SABİT TELEFONLARDAN
VEYA CEP TELEFONLARINDAN ALAN KODU
ÇEVİRMEKSİZİN ARAYABİLİRSİNİZ.**



İTHALATÇI FİRMA

**LG ELECTRONICS TİCARET A.Ş.
Kaptanpaşa Mahallesi Piyalepaşa
Bulvarı**

**No: 73 Ortadoğu Plaza Kat:7
34360**

Okmeydanı /Şişli / İstanbul

Tel : (0 212) 314 52 52

Fax: (0 212) 222 61 44

ÜRETİCİ FİRMA:

**Nanjing LG PANDA APPLIANCES
Co., LTD**

118, Haifuxiang, Nanjing, China

Pos code : 210007

TEL: 86-25-8770-6716