

İNDEKS

BÖL. 1 - GENEL

1.1	Fırın ve kumandalar paneli tanımı	sayf.	143
1.2	Genel güvenlik uyarıları	sayf.	143
1.3	Teknik veriler	sayf.	145
1.4	Kurum ve elektrik bağlantısı	sayf.	145
1.5	Tahsis edilen aksesuarlar	sayf.	146
1.6	Kullanılacak kap kacak	sayf.	147
1.7	Fırının kullanımı için kural ve tavsiyeler	sayf.	148

BÖL. 2 - KUMANDALARIN KULLANIMI VE FONKSİYONLARIN PROGRAMLANMALARI

2.1	Saat nasıl ayarlanır	sayf.	149
2.2	Pişme nasıl programlanır	sayf.	150
2.3	Hızlı ısıtma	sayf.	152
2.4	Çocukların güvenliği	sayf.	152
2.5	Enerji tasarruf fonksiyonu	sayf.	152

BÖL. 3 - FIRININ KULLANILMASI: ÖNERİLER VE SÜRE TABLOLARI

3.1	Buz çözme	sayf.	153
3.2	Isıtma	sayf.	154
3.3	Antreler ve ana yemeklerin pişirilmesi	sayf.	155
3.4	Et pişirme	sayf.	155
3.5	Garnitür ve sebze pişirme	sayf.	156
3.6	Balık pişirme	sayf.	157
3.7	Tatlı ve meyve pişirme	sayf.	157
3.8	BUHAR fonksiyonu ile pişirme (<i>tüm modellerde değil</i>)	sayf.	158
3.9	Otomatik pişirmelerin programlanması	sayf.	160

BÖL. 4 - BAKIM VE TEMİZLİK

4.1	Temizlik	sayf.	163
4.2	Bakım	sayf.	164

BÖLÜM 1 - GENEL

1.1 FIRIN VE KUMANDA PANELİNİN TANIMI

- | | |
|---------------------------------------|-------------------|
| A Grill resistansı | seçimi mikrodalga |
| B Kumandalar paneli | 1 = 180W |
| C Mikrodalgaların çıkış kapağı | 2 = 225W |
| D Buhar aksesuarı | 3 = 270W |
| E Kapağın iç kısmı | 4 = 450W |
| F Üst ızgara | 5 = 630W |
| G Döner tabak | 6 = 720W |
| H Döner tabak desteği | 7 = 900W |
| I Alt ızgara | |
1. Süre ve fonksiyonlar ekranı
 2. Tuş **BUĞU STEAM**: buhar
 3. Tuş **AUTO MENU**
 4. Tuş **FUNCTION**: fonksiyon seçimleri
 5. Tuş **GÜÇ SEVİYESİ POWER LEVEL**: güç seviye
 6. Tuşlar **ZAMAN AYARI TIME ADJUST**: günün saatini ve pişirme süresini programlama.
 7. Tuş **STOP**: pişirmeyi sonlandırır ve programları siler
 8. Tuş **START**: pişirmeyi ve hızlı ısıtmayı başlatır.
 9. Tuş **ISI TEMP.**

1.2 GÜVENLİK İÇİN ÖNEMLİ UYARILAR

Müteakip talimatları dikkatle okuyun ve ileride danışmak için saklayın

Not. Bu fırın domestik ortamda buz çözmek, ısıtmak ve pişirmek için tasarlandı. Farklı amaçlar için kullanılamaz, modifiye edilemez ve hiçbir şekilde kurcalanamaz. Bu mikrodalga fırın bir mobilyanın içinde veya ankastre kullanım için tasarlanmamıştır.

- 1) **DİKKAT**: Kapak ya da contalar hasar gördüyse, fırın uzman bir teknisyen (üretici ya da satıcının Müşteri Hizmetleri tarafından eğitilmiş) tarafından tamir edilmeden önce kullanılamaz.
- 2) **DİKKAT**: Mikrodalga yayımı korumasının kaldırılması gerektiğinden bakım ve onarım operasyonlarını uygulamak, spesifik hazırlığı olmayan kişiler için tehlikelidir.
- 3) **DİKKAT**: Likit ısıtmayın aksi taktirde kapalı kaplar patlayabilirler. Mikrodalga fırında kabuklu yumurta ısıtmayın ne de pişirin, sona eren pişirme aşamasında dahi patlayabilir.
- 4) **DİKKAT**: Dokunulan kısımları kullanım sırasında çok sıcak olabilirler. Çocukları fırından uzak tutun. Cihazın düşük fiziksel-psikolojik-algisal kapasiteli (çocuklar dahil), deneyim ve bilgisi yetersiz kişiler tarafından kullanılmasına, kendilerinden sorumlu kişilerin dikkatli eğitimi ve gözetimi olmadığı takdirde, izin vermeyin. Bebekleri, cihaz ile oynamadıklarından emin olmak için izleyin.
- 5) **DİKKAT**: cihaz kombine bir şekilde çalıştırıldığında ulaşılan yüksek sıcaklıklardan ötürü çocuklar fırını yalnızca yetişkin bir kişinin gözetimi altında kullanabilirler.
- 6) Fırını kapağı açık ve güvenlik cihazlarını kurcalayarak çalıştırmayı denemeyin.
- 7) Fırını, cephesi ve kapak arasında herhangi bir nesne sıkıştığında çalıştırmayın. Kapağın (E) iç kısmını aşındırmayan deterjanlar ve nemli bir bez kullanarak daima temiz tutun. Fırın cephesi ve kapağı arasında kir ve yiyecek artıklarının birikmesine izin vermeyin.
- 8) Elektrik kablosu veya fişi hasarlı ise elektrik çarpmalarına neden olabileceğinden dolayı fırını çalıştırmayın. Elektrik kablosu zarar görmüşse, değişiminin üretici ya da teknik bakım servisi veyahut da eşdeğer uzmanlıkta herhangi bir teknisyen tarafından her türlü riskin önüne geçecek şekilde yapılması gerekir.
- 9) **Fırından duman çıktığı görüldüğünde, olası alevleri boğmak için kapağı açmadan cihazı kapatın veya prizden çekin.**
- 10) Özellikle mikrodalga fırın aletleri kullanın. Aşırı ısınmaları ve akabinde doğabilecek yangın risklerini önlemek için eriyen plastik, karton veya diğer yanıcı materyaller içinde ya da ufak miktarda yiyecek ısıtılırken fırının kontrol edilmesi tavsiye edilir.

- 11) Çok sıcakken döner tabağı suya sokmayın. Termik şok kırılmasına sebep olabilir.
- 12) "Yalnız MİKRODALGA" ve "KOMBİNE MİKRODALGA" fonksiyonları kullanılırken kıvılcımlara sebep olacağından dolayı fırın boşken ön ısıtma yapılmaması (yiyecek olmadan) ve çalıştırılmaması gerekir.
- 13) Fırını çalıştırmadan önce, alet ve kapların mikrodalga fırınlara özel olduklarından emin olun (bakın bölüm "Kullanılacak kap kacak")
- 14) Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırın çalıştırılırken üzerine hiç bir nesne koymayın. Fırının içerisindeki kızan unsurlara dokunmayın.
- 15) Sıvılar ısıtılırken (su, kahve, süt, vs.) gecikmiş bir kaynama etkisi yüzünden içeriğin aniden kaynamaya başlaması ve şiddetle taşarken yanıklara sebep olması mümkündür. Bunu önlemek için, sıvıları ısıtmadan önce kabın içine bir plastik kaşık veya cam bir çubuk batırılması gereklidir. Her koşulda kabı dikkatli kullanın.
- 16) Alev alabileceği için büyük miktarda yağ ve yüksek alkol dereceli likörler ısıtmayın.
- 17) Yeni doğmuş bebeklerin yiyecekleri ısıtıldıktan sonra (biberon ve kavanozlarda), içeriği sallayın ve karıştırın ve yanıkları önlemek için tüketmeden önce sıcaklığını kontrol edin. Homojen bir sıcaklık elde etmek için yiyeceği sallamak ve karıştırmak tavsiye edilir. Piyasada bulunan biberon sterilizatörlerinin kullanılması durumunda, fırını çalıştırmadan önce daima, kabın üretici tarafından belirlenmiş su miktarı ile dolu olduğunu kontrol edin.
- 18) Fırını temizliğinin ihmali, yüzeylerin bozulmasına yol açar. Yani cihazın kullanma ömrü üzerinde olumsuz etki yapmasından öte mümkün tehlikeli durumlar yaratabilir.
- 19) Yüzeyi bozabileceği ve kırılmasına sebep olacağından, fırının cam kapağını temizlemek için aşındırıcı toz deterjanlar veya metal raspa kullanmayın.
- 20) Tüm mikrodalga fırınlar, yürürlükteki elektromanyetik uyum ve güvenlik talimatları ile uyum içerisinde test edilmiş ve onaylanmışlardır. Tedbir yolunda, üretici firmalar çalışan bir mikrodalga fırın ve bir pacemaker arasında olası titreşim çakışmalarını önlemek için en azından 20 - 30 cm mesafe alınmasını önerirler. Her hangi bir sebepten, bir titreşim çakışması farkedilme şüphesi uyandığında mikrodalga fırını kapatın ve pacemaker üretici firması ile temasa geçin.
- 21) Fırının aşırı ısınması halinde (uzun süreli kullanım, boş kullanım, vs.) fırın güvenlik termostatu tarafından kapatılabilir. Soğuduktan sonra fırın düzenli çalışma şekline geri dönecektir.
- 22) Cihaz çalışırken, kapak ve dış yüzey yüksek ısılarla ulaşabilirler.
- 23) Bu cihaz yalnızca domestik kullanıma yöneliktir. Müteakip kullanımlar öngörülmezler: dükkan, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler, çiftlik evleri, hotel, motel, diğer konuk evleri, kiralık odalar.
- 24) Cihaz harici bir timer veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtası ile çalıştırılmamalıdır.
- 25) Cihaz dış kısmı duvara yanaşmış şekilde durmalı ve çalıştırılmalıdır.
ÖNEMLİ NOT: Cihaz ilk kez çalıştırıldığında 10 dakika kadar bir süre "yeni" kokusu ve biraz duman çıkarması mümkündür. Bu yalnızca resistanslara uygulanmış koruyucu madde mevcudiyeti nedeniyle.

1.3 TEKNİK VERİLER

Dış boyutlar (GxYxE)	510x320x520
İç boyutlar (GxYxE) (LxHxP)	350x210x330
Yaklaşık ağırlık	18 kg.

Daha fazla bilgi için cihaz üzerindeki özellikler plakasına danışın.

Mevcut cihaz Avrupa 2004/108/CE elektromanyetik uyum direktifi ve gıda maddeleri ile temas etmeye yönelik materyaller ile ilgili 1935/2004 numaralı ve 27/10/2004 tarihli Avrupa Kararnamesine uygundur. ürün, ISM makina 2. Grubu, B Sınıfına dahil olarak sınıflandırılmıştır. 2. Grup, materyallerin işlenmeleri için radyofrekanslarının yoğun olarak yaratıldığı ve/veya elektromanyetik formlar altında kullanıldıkları tüm ISM (endüstriyel, bilimsel veya tıbbi) makinalarını ayrıca elektroerozyon aletlerini kapsar . B sınıfına, domestik amaçlı aletler ya da domestik kullanıma yönelik bünyelerin yiyecek gereksinimi için düşük voltajlı elektrik şebekesine direkt bağlı sabit kullanımlar girerler.

VERİM GÜCÜ

Fırının **WATT OLARAK verim gücü** cihazın veri plakasında MICRO OUTPUT başlığı altında bulunur.

Veri plakasına danıştığınızda Kendi fırınının gücünü dikkate alın! Piyasadaki mikrodalgalar için tariflere danıştığınız zaman da gerekli olacaktır.



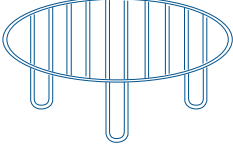
Bazı modellerde azami verim gücü WATT bazında, yandaki kontrol tablosuna taşınan sembol ile belirtilmiştir.

1.4 INKURULUM VE ELEKTRİK BAĞLANTISI

- 1) Fırını ambalajından çıkarın ve döner tabağın tutulduğu korumayı (G), ilgili desteği (H) ve tüm aksesuarları çıkarın. Desteğin (H) döner tabağın merkezindeki yuvasına doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
- 2) İç bölümü yumuşak ve nemli bir bezle temizleyin.
- 3) Taşınmaya bağlı hasarlar olmadığını ve kapağın mükemmel şekilde açılıp kapandığını kontrol edin.
- 4) Cihazı sabit ve 85 cm yükseklikte, çocukların ulaşamayacakları bir zemine yerleştirin çünkü fırın çalışırken kapak yüksek ısılarla ulaşabilir.
- 5) **Cihazı çalışma katına yerleştirdikten sonra, cihazın yüzeyleri ile yan ve arka duvarlar arasında yaklaşık 5 cm ve fırının üzerinde en azından 30 cm serbest alan kaldığını kontrol edin. fırının üstü (şek. 1).**
- 6) Hava girişlerini tıkamayın. Özellikle, fırının üzerinde herhangi bir nesne bırakmayın ve hava ve buhar çıkış mazgallarının (cihazın üst, alt ve arkasındaki bulunan) DAİMA SERBEST olduklarını kontrol edin (şek. 2).
- 7) Desteği (H) dairesel merkezinin ortasına yerleştirin ve üzerine döner tabağı (G) koyun. Destek (H) döner tabağın ortasındaki ilgili yuvasına geçmelidir. **ÖNEMLİ NOT: fırını ısı kaynaklarının üzerine veya yakınına yerleştirmeyin (örneğin buzdolabı üzerine) (şek. 3).**
- 8) Cihazı yalnızca 16A gücünde akım prizlerine bağlayın. Fırın çalışırken ani bir müdahaleyi önlemek için ikametgahınızdaki ana şalterin de 16A gücünde olmasını kontrol edin.
- 9) Cihazı, kurulumdan sonra da fiş ve prize kolay ulaşılmasını sağlayacak şekilde yerleştirin.
- 10) Kullanmadan önce, şebeke geriliminin cihazın plakası üzerinde belirtilen ile aynı olduğunu ve akım prizinin toprak hat'a **doğru şekilde bağlandığını kontrol edin: Üretici bu talimata uyulmamasından kaynaklanan her sorumluluğu reddeder.**
- 11) Modern elektronik cihazların (radyo, müzik setleri, vs.) büyük bölümü radyo frekans sinyalleri ile kaplıdır (RF). Bununla beraber, bazı cihazlar mikrodalga fırından gelen radyofrekans sinyalleri tarafından kapatılmış olmamalıdır. Çalışan fırın ile bu cihazlar arasında en azından 1 - 2 metre mesafe bırakılması tavsiye edilir.



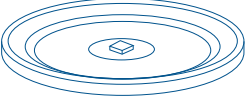
1.5 DONANIMDAKİ AKSESUARLAR



ÜST IZGARA

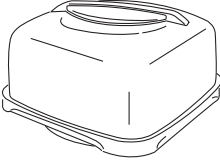
Yalnız grill fonksiyonu:

tüm ızgara çeşitleri için.



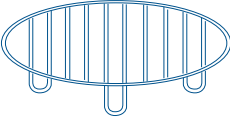
DÖNER TABAK

Döner tabak tüm fonksiyonlar için kullanılır.



BUHAR AKSESUARİ (tüm modeller için değil)

“Buhar” fonksiyonu kullanılır (bakın sayfa 158)



ALT IZGARA

FAN fonksiyonu:

tüm geleneksel pişirme çeşitleri,
özellikle tatlı pişirmek için.

KOMBİ FUNCTION fonksiyonları:

hızlı et, patates, kabaran tatlılar ve
üzeri kızaran yiyecekler için (ör.
lazanya).

1.6 KULLANILACAK KAP KACAK

Yalnızca mikrodalga ve mikro dalga ile kombine edilen fonksiyonlarda, üzerlerinde dekoratif unsurlar veya metal bölümler olmayan (yaldızlı kenarlar, kulplar, ayaklar) tüm cam kaplar (pyrex olması daha iyidir), seramik, porse-len, toprak çömlekler kullanılabilir. "yalnız mikrodalga" pişirmelerde ısıya dayanıklı plastik kaplar kullanmak da mümkündür. Kabın kullanımı ve herhangi bir özelliği ile ilgili kuşku duyduğunuzda bu basit provayı uygulayabi-lirsiniz: boş kabı azami güç seviyesinde 30 saniye fırının içine yerleştirmeniz ("yalnız mikrodalga" fonksiyonu).

Kap soğuk kalır ya da hafif ısınır mı mikrodalga fırınlar için uygun demektir.

Fakat eğer çok ısınır mı (ya da kıvılcım çıkıyorsa), uygun bir kap değildir.

Kısa ısıtmalarda altlık olarak kağıt havlu, karton tepsi ve "kullan ve at" plastik tabak kullanılabilir. Form ve ebatları gözönünde tutulduğunda bunların doğru rotasyon sağlamaları vazgeçilmezdir.

Mikrodalga fırında pişirme yapmak için metal, tahta, kamış ve kristal kaplar uygun değildirler.

Hatırlatmak gerekir ki, mikrodalgalar kabı değil içindeki yiyeceği ısıttığından, yiyeceği tencere kullanmaya ve akabinde bulaşık yıkamaya gerek kalmadan direkt olarak servis tabağının içinde pişirebilirsiniz. Isınan yiye-ceğin tabağı da ısıtma olasılığı gözönünde bulundurulduğunda tutacak kullanılması gereklidir.

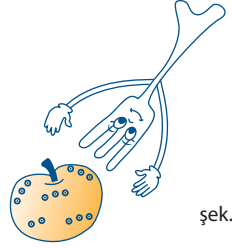
Eğer fırın "**Yalnız grill**" veya "**Yalnız fan**" fonksiyonlarına **ayarlandıysa**, her tür fırın kabı kullanılabilir.

Her koşulda, aşağıdaki tabloya danışın:

	Cam	Payreks	Camseramiği	Toprak çömlek	Alüminy um folyo	Plastik	Kağıt veya karton	Metal kaplar
"Yalnız mikrodalga" fonksiyonu	EVET	EVET	EVET	EVET	HAYIR	EVET	EVET	HAYIR
"Mikrodalga + Grill" ve "Pizza" ve "Mikrodalga + fan" Fonksiyonları	HAYIR	EVET	EVET	EVET	HAYIR	HAYIR	HAYIR	HAYIR
"Yalnız Grill" ve "Yalnız fan" fonksiyonları	HAYIR	EVET	EVET	EVET	EVET	HAYIR	HAYIR	EVET
ekmek buz çözme AUTO-1	HAYIR	EVET	EVET	EVET	HAYIR	HAYIR	HAYIR	HAYIR
patates AUTO-2	EVET	EVET	EVET	EVET	HAYIR	EVET	EVET	HAYIR
rostoto AUTO-3	HAYIR	EVET	EVET	EVET	HAYIR	HAYIR	HAYIR	HAYIR
tavuk AUTO-4	HAYIR	EVET	EVET	EVET	HAYIR	HAYIR	HAYIR	HAYIR
balık AUTO-5	HAYIR	EVET	EVET	EVET	HAYIR	HAYIR	HAYIR	HAYIR
tart AUTO-6	HAYIR	EVET	EVET	EVET	HAYIR	HAYIR	HAYIR	EVET

1.7 FIRININ KULLANIMI İÇİN GENEL KURAL VE TAVSİYELER

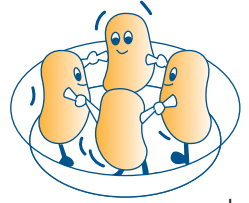
Mikrodalgalar doğada ışıklı dalgalar halinde mevcut (örnek: güneş ışığı) elektromanyetik ışınlardır ki, fırının içinde yiyeceğin her yönünden nüfuz ederek su, yağ ve şeker moleküllerini ısıtırlar. Isı yiyeceğin içinde çok çabuk ürer fakat kap sadece dolaylı olarak sıcak yiyecekte ısı nakli ile ısınır. Bu yiyeceğin kaba yapışmasına neden olur bu yüzden (bazı durumlarda, hepsinde kullanmayın) pişirme uygulaması sırasında çok az yağ kullanmak mümkündür. Yağ yönünden fakir olduğundan mikrodalga pişirmenin çok sağlıklı ve perhize yönelik olduğu kabul edilir. Ayrıca geleneksel yöntemler ile kıyaslandığında, pişirme yiyeceklerin daha az suyunu çektikleri, daha az temel besin ögesi kaybettikleri ve tadlarını daha fazla korudukları daha düşük bir ısıda gerçekleşir.



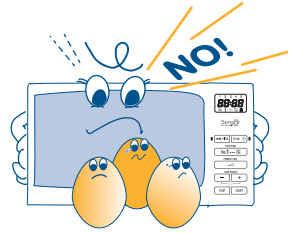
şek. 4

Mikrodalga fırında doğru pişirme için temel kurallar

- 1) Pişme kati surette pişirilecek **yiyeceklerin büyüklükleri ve homojenlikleri**ne bağlıdır: bir kuşbaşı rostodan daha önce pişer çünkü et parçaları daha küçük ve homojendirler. Süreleri doğru olarak programlamak için, sonraki sayfalarındaki tablolar referans alınarak, yiyeceğin miktarı ve pişme süresi artırıldığında oranlarında artması gerektiğini ve tam tersi, gözönünde bulundurun. "Dinlenme" sürelerine dikkat etmek önemlidir: eğer dinlenme zamanı denirse bu, yiyeceğin pişirildikten sonra içindeki sıcaklık yayılma derecesini artırmak için dinlenmeye bırakılması anlamına gelir. Örneğin etlerin ısı dinlenme süresi boyunca yaklaşık 5 - 8°C artacaktır. Bekleme süresi fırının dışında da uygulanabilir.
- 2) En önemli hareketlerden bir tanesi pişirme boyunca birden fazla kez karıştırmayıdır: ısıyı eşitlemeye ve pişirme zamanını kısaltmaya yarar.
- 3) Pişirme boyunca yiyeceğin çevrilmesi de tavsiye edilir: bu daha ziyade küçük parçalara doğranmış etlerden (tavuk göğsü, kuşbaşı) çok, büyük parçalara doğranmış etler (rostolar, bütün tavuklar...) için geçerlidir.
- 4) **Derili ve kabuklu yiyecekler (örnek: elma, patates, domates, sosis, balık) bir çatal ile, buharın dışarı çıkmasını sağlamak ve deri ya da kabuğun patlamasını önlemek için birden çok yerinden delinmelidir (Şek. 5).**
- 5) Eğer aynı yiyecek cinsinden çok sayıda porsiyon pişiriliyorsa ateşe dayanıklı bir kabayüzük **formunda** yerleştirin böylece eşit bir pişme elde edilir (şek. 6).
- 6) Yerleştirilen yiyeceğin pişirilme ısısı düşük olduğunda gerekli pişme süresi uzar. Oda sıcaklığındaki yiyecek buzdolabı sıcaklığındaki yiyecektekenden önce pişecektir.
- 7) Pişirmeyi daima kabı döner tabağın merkezine yerleştirerek yapın.
- 8) **Fırının içinde, kapak bölgesinde ve hava çıkışlarında buğulanma oluşumu gayet normaldir. Azaltmak için yiyeceği şeffaf film, yağlı kağıt, cam kapak ya da basitçe ters çevrilmiş bir tabak ile kapatın.** Ayrıca, sulu yiyecekler (ör. sebzeler) kapak ile kapatıldıklarında daha iyi pişerler. Yiyeceklerin kapatılması fırının içinin temiz tutulmasını da sağlar. Mikrodalga fırınlar için uygun transparan film kullanın.
- 9) **Mikrodalga fırında kabuklu yumurta pişirmeyin** (şek. 7): içinde oluşan basınç, pişirme sonuna gelindiğinde dahi yumurtayı patlatabilir. Sahanda değilse önceden pişmiş yumurta ısıtmayın
- 10) Kapalı kutular içindeki yiyecekleri ısıtmadan önce kapaklarını açmayı unutmayın. Kap içindeki basınç sona eren pişirmede dahi yükselerek patlamaya sebep olabilir.



şek. 5

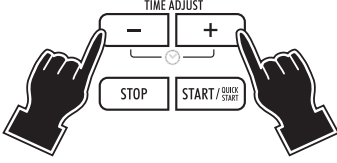


şek. 6

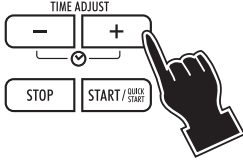
BÖLÜM 2 - KUMANDALARIN KULLANIMI VE FONKSİYONLARIN PROGRAMLANMALARI

2.1 SAAT NASIL AYARLANIR

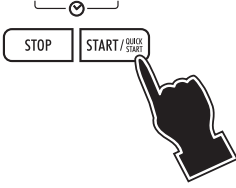
- Cihaz ilk kez ev elektrik şebekesine bağlandığı zaman ya da bir voltaj düşüklüğünde ekranda 2-3 saniye için "DELO" hoşgeldiniz mesajı ve daha sonra dört tire çizgisi görünür (---:--)
Günün saatinin programlamak için aşağıda açıklanan uygulamaları izleyin:



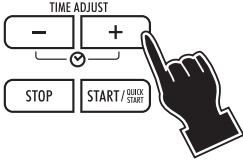
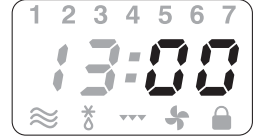
- 1 En azından 2 saniye süreyle **TIME ADJUST** ZAMAN AYARI (6) tuşlarına eşzamanlı olarak basın. (Ekranda saat yanıp söner).



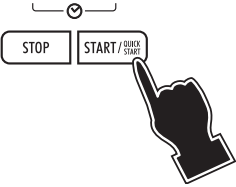
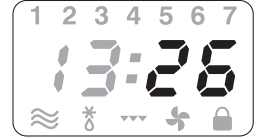
- 2 Arzu edilen saati programlamak için **TIME ADJUST** ZAMAN AYARI (6) tuşlarına basın.



- 3 **START** (8) tuşuna basın. (Ekranda dakikalar yanıp sönerler).



- 4 Arzu edilen dakikaları **TIME ADJUST** ZAMAN AYARI (6) tuşlarına basarak programlayın.

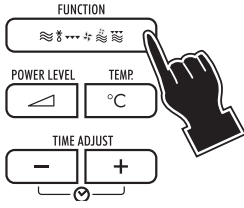


- 5 **START** (8) tuşuna basın. (Ekran programlanan saati gösterir).

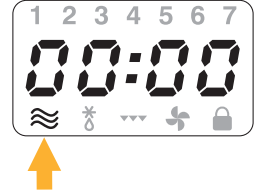


- Programlandıktan sonra kadrın saatini değiştirmek isterseniz, yukarıda açıklandığı gibi yeni bir saat programlama işlemi yapın.
- Programlanan fonksiyonun devreye girmesinden sonra dahi aktüel saatin görüntülenmesi, **TIME ADJUST** (6) tuşlarına en azından 1 saniye eşzamanlı olarak basılı tutulması ile mümkündür. (saat 2 saniye görüntülenir).
- Uzun süreler programlamak için "+" ya da "-" tuşlarına basın (eşzamanlı basmayın).

2.2 PİŞİRME NASIL PROGRAMLANIR

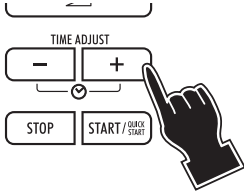


- 1** **FUNCTION** FONKSİYON (4) tuşuna basın (fonksiyon seçimi) ve arzu edilen fonksiyonu seçin, seçtiğiniz fonksiyon ekranın alt kısmında bulunan ilgili sembollerin yanması ile görüntülenecektir. Mevcut fonksiyonlar:

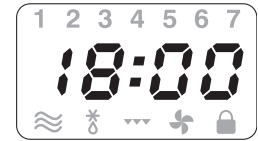


GÖSTERGE	SEÇİLMİŞ FONKSİYON
≈	yalnızca mikrodalga
*	otomatik buz çözme
▼▼▼	yalnız grill

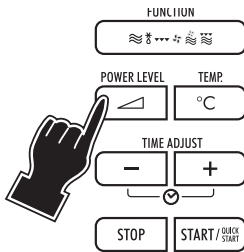
GÖSTERGE	SEÇİLMİŞ FONKSİYON
⋈	yalnız fan
≈ ▼▼▼	grill kombine edilmiş mikrodalga
≈ ⋈	kombine mikrodalga ve fan



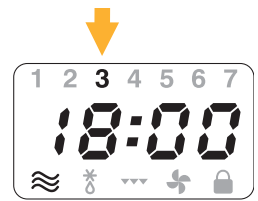
- 2** Pişirme süresini **TIME ADJUST** ZAMAN AYARI (6) tuşlarına basarak programlayın (eşzamanlı basmayın). Sürenin seçimi için daima 3. Bölümdeki tabloya danışın.



Not: Programlanan sürenin modifiye edilmesi pişirme SIRASINDA dahi basitçe **TIME ADJUST** ZAMAN AYARI (6) tuşlarına basarak mümkündür (eşzamanlı basmayın).



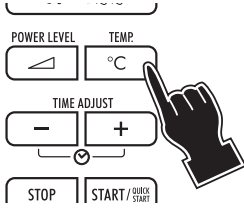
- 3** Fonksiyonlar içindekiler:
yalnız mikrodalga + grill ile kombine mikrodalga
pizza
kombine mikrodalga + grill



mikrodalga'nın güç seviyesini tekrarlayarak **POWER LEVEL** GÜÇ SEVİYESİ (5) tuşuna ekranın üst kısmındaki sayılar ile ifade edilmiş arzu edilen güç yanıp sönene kadar basın. Güç seçimi için 3. Bölümdeki tabloya danışın.

- Not:**
- otomatik buz çözme yapılırken herhangi bir güç seviyesi seçimine gerek yoktur.
 - programlanan güç seviyesini pişirme sırasında değiştirmek basitçe **POWER LEVEL** GÜÇ SEVİYESİ (5) tuşuna basarak mümkündür.

bölüm 2 - kumandaların kullanımı ve fonksiyonların programlanmaları

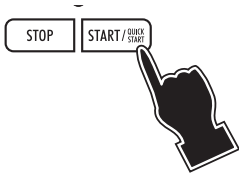


- 4** Fonksiyonlar içindekiler:
yalnız fan
kombine mikrodalga + grill



Arzu edilen ısıyı sürekli biçimde **TEMP.** ISI (9) tuşuna basarak seçin. Isının seçimi için daima 3. Bölümdeki tabloya danışın.

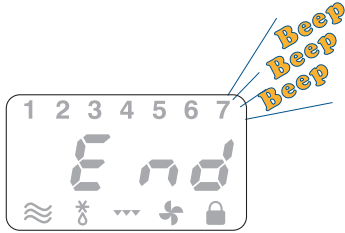
Not: pişirme süresi seçildikten sonra bu sürenin değiştirilmesi mümkün değildir (program 2 kez **STOP** (7) düğmesine basılarak iptal edilmelidir).



- 5** Pişirme işlemine başlamak için **START** (8) tuşuna basın. Ekranda pişmenin bitmesi için kalan süre hesabı görünür.

Not: Herhangi bir sebepten dolayı pişirme işlemine başlama komutu verilmediği takdirde 2 dakika sonra tüm ayarlar otomatik olarak silinir.

Yalnız mikrodalga + fan kombine fonksiyonu: Fırının ısıtılması aşamasında, ekranda arzu edilen ısı görüntülenir: Isıya ulaşıldıktan sonra ekran pişme süresinin bitmesine kadar kalan süreyi sayar.



- 6** Pişme bittiğinde akustik bir sinyal verilir (3 "bip") ve ekranda "END" yazısı görünür. Kapağı açın ve yiyecek maddesini çıkarın. Pişme süresinin bitiminden 3 dakika sonra veya **STOP** (7) tuşuna basıldığında gösterge günün saatini gösterir.

- Not:**
- programlanan pişmenin gidişatının kontrolü istenen her an kapağın açılıp yiyecek maddesinin denetlenmesi ile mümkündür. Böylece mikrodalgaların yayımı durdurulur ve fırının fonksiyonu tekrar harekete geçirmek kapağı kapatarak ve **START** (8) tuşuna basarak mümkündür.
 - eğer herhangi bir sebepten kapağı açmadan pişirmeyi durdurmak gerekirse **STOP** (7) tuşuna basmak yeterlidir.
 - pişirmeyi tamamlamak için aşağıdaki uygulamayı izleyin:
 - eğer fırın kapağı açıksa, bir kez **STOP** (7) tuşuna basın.
 - kapak kapalı ise ve pişme devam ediyorsa iki kez **STOP** (7) tuşuna basın. Ekran saate döner.
 - Yalnız fan ve mikrodalga + fan ile pişirmeler sırasında, **TEMP.** ISI (9) tuşuna basarak daha önceden programlanmış ısıyı kontrol etmek mümkündür (2 saniye sonra ekran geri kalan pişme süresine döner).

2.3 HIZLI ISITMA

Bu fonksiyon ufak miktarlardaki yiyecek ve içecekleri ısıtmak için çok faydalıdır.

- İki kez **START** (8) tuşuna basın: Fırın 2 dakika azami güçte çalışır. Hızlı ısıtma, pişirmeyi tamamlamak içinde faydalıdır.

2.4 ÇOCUKLARIN GÜVENLİĞİ

Fırın çocuklar tarafından istenmeyen/kaza sonucu bir çalıştırmayı engelleyen bir güvenlik cihazı ile donatılmıştır. Güvenliğin girilmesi için:

- 3 saniye **STOP** (7) tuşuna basılı tutun.
- Kısa bir "bip" sesi duyulur ve ekran üzerinde ikon  yanar: fırını çalıştırmak mümkün olmayacaktır.
- Önceden girilen güvenliği devre dışı bırakmak için 3 saniye **STOP** (7) tuşuna basılı tutun.

2.5 ENERJİ TASARRUF FONKSİYONU

Teknolojik gelişmeler her geçen yıl elektrik enerji sarfiyatının artmasını talep ediyor. Bu zararlı maddelerin (co2, sülfür, vs.) artışına bağlı daima büyüyen bir çevre kirlenmesi ve yenilenemez doğal kaynakların (kömür, gaz, petrol) istismar edilmesi olarak tercüme edilir. Enerji tasarrufu, elektrik enerji sarfiyatını azaltmak (ör. stand-by konumundaki cihazların tüketimini azaltmak) önemli, çabuk ve herkese ulaşabilecek bir yenilenebilir "sanal" enerji kaynağıdır.

İşlemediği dönemlerde fırın tarafından elektrik enerji tüketimini azaltmak için.

- Hiçbir tuşa basılmazsa ekran otomatik olarak 10 dakika sonra kapanır (saat programlamaları saklanır). Ekran hareketli '-'kısık çizgisini gösterecektir.
- Ekranı yeniden açmak için bir tuşa basın ve kapağı açın.
- Enerji tasarruf fonksiyonunu devre dışı bırakmak ve daima saatin gösterilmesi için 7-8 saniye **POWER LEVEL GÜÇ SEVİYESİ** (5) tuşuna basın; fırının bir "bip" sinyali verir.

Not: stand-by durumunda enerji tüketimini azaltmak için, eğer kapak 10 dakikadan fazla açık tutulursa, boşluk-lamba otomatik olarak kapatılacaktır (devredışı bırakılmaz fonksiyon).

BÖLÜM 3 - FIRININ KULLANILMASI: ÖNERİLER VE SÜRE TABLOLARI

3.1 BUZ ÇÖZME

- Torba, plastik film ya da kendi paketleri içindeki donmuş gıdalar metal bölümler yoksa (ör; kapatma şerit yada noktaları) doğrudan fırının içine konabilirler.
- Bazı gıdaların, sebze ve balık gibi, pişirmeye başlamadan önce tamamen çözölmelerine ihtiyaç yoktur.
- Nemlenmiş gıdalar, ragü ve türlüler ayrıldıkları, çevrildikleri ve karıştırıldıklarında kolay ve hızlı çözöülürler.
- Çözme işlemi sırasında et, balık, meyva sıvı kaybederler: derin bir kap içinde çözün.
- Buzluğa koymadan önce her bir parça eti poşetlere ayırmak tavsiye edilir.
Bu size hazırlık aşamasında değerli bir süre tasarrufu sağlayacaktır.
- Çözme işleminden hemen sonra, pişirmeden önce, dinlenme sürelerine riayet etmek önemlidir: dinlenme süresi (dakika olarak), gıdanın içinde azami bir ısı dağılımının sağlanması için dinlenmeye bırakılması demektir.

"OTOMATİK BUZ ÇÖZME" FONKSİYONUNDA ÇÖZÖLME SÜRELERİ

ÇEŞİT	MİKTAR	SÜRE dakikalar	NOT/TAVSİYELER	DİNLENME SÜRESİ
ET				
• Rostolar (domuz, öküz, dana, vs.)	1 kg	29-32		20
• Bifte, pirzola, fileto etler	200 gr	10-12	Çözölmünün yarısında altını üstüne çevirin	5
• Kuşbaşı, gulaş	500 gr	18-20		10
• Kıyma	250 gr	11-13		15
• Kıyma	500 gr	14-16	Bakın not *	15
• Hamburger	200 gr	11-13		10
• Sucuk	300 gr	13-15		10
KÜMES HAYVANLARI				
• Ördek, hindi	1,5 kg	34-37	Çözölmünün yarısında kümes hayvanlarının altını üstüne çevirin. Dinlenme süresinin sonunda suyun altında yıkayarak olası buzları temizleyin.	20
• Bütün tavuk	1,5 kg	34-37		20
• Parça tavuk	700 gr	19-21		10
• Tavuk göğsü	300 gr	18-20		10
SEBZELER			Dondurulmuş sebzeler pişirmeden önce çözölmeyi gerektirirler.	
BALIK				
• Filetolar	300 gr	14-16	Çözölmünün yarısında balığın altını üstüne çevirin.	7
• Dilimler	400 gr	15-17		7
• Bütün	500 gr	18-20		7
• Karidesler	400 gr	15-17		7
SÖT VE SÖT ÖRÖNLERİ				
• Yağ	250 gr	10-12	Alüminyum kağıdı ve metal kısımların çıkarın.	10
• Peynir	250 gr	11-13	Peynirin tamamen çözölməsi gerekir.	15
• Krema	200 ml	13-15	Dinlenme süresine riayet edin. Krema kutusundan çıkarılmalı ve bir tabağı konmalıdır.	5
EKMEK				
• 2 orta ekme	150 gr	2-3	Ekmeğı doğrudan döner tabağın üzerine koyun.	3
• 4 orta ekme	300 gr	6-7		3
• Ekmek dilimi	250 gr	6-7		3
• Kepek ekme dilimi	250 gr	6-7		3
MEYVE				
• Çilek, erik, kiraz, frenk üzüümü, kayısı	500 gr	13-14	2 - 3 kez karıştırın	10
• Ahududu	300 gr	9-10	2 - 3 kez karıştırın	10
• Böğürtlen	250 gr	7-8	2 - 3 kez karıştırın	6

*Bu talimatlar 60705 Normuna göre kıyma et buz çözme testini yürütmek için uygundur, Par. 13.3 (bakın sf. 2). Programlanan sürenin yarısında yiyeğın altını üstüne çevirin. Çözölecek gıda doğrudan döner tabağın üzerine konur. 60705 Normuna göre yapılan Verim Testleri hakkında geniş bilgiler tabloya taşınmıştır sayf. 2.

3.2 ISITMA

Yiyecek ısıtma fonksiyonu fırınınızın tüm kullanışlılık ve verimini ortaya koyduğu bir fonksiyondur.

Geleneksel metodlar ile karşılaştırıldığında mikrodalga fırın kullanarak, zaman tasarrufu ve bununla birlikte elektrik enerji tasarrufu elde edilir.

- Yiyeceklerin (dondurulmuş gıda çeşitleri) en azından 70°C bir sıcaklıkta ısıtılmaları tavsiye edilir (yakabilir!). Yiyeceği derhal yemek sıcak olduğundan mümkün değildir fakat yiyeceğin sterilizasyonu garanti edilir.
- Önceden pişirilmiş ve dondurulmuş yiyecekleri ısıtmak için daima aşağıdaki kuralı uygulayın:
 - yiyeceği metal kaplardan çıkarın;
 - transparan film (mikrodalga fırınlar için uygun olan cinsinden) ya da yağlı kağıt ile kaplayın; bu şekilde doğal lezzet korunur ve fırın temiz kalır; ters çevrilmiş bir tabakla kapatmak da mümkündür.
 - eğer mümkünse, ısıtma işlemini hızlandırmak ve eşitlemek için sık sık karıştırın ve çevirin;
 - paket üzerindeki süreleri dikkatle takip edin; hatırlayın ki, bazı durumlarda, sürelerin artırılmaları gerekebilir.
- Dondurulmuş gıdalar ısıtılmadan önce çözülmelidirler. Yiyeceğin başlangıç ısısı ne kadar düşük olursa ısıtma için gereken süre o kadar uzun olur.

ISITMA SÜRELERİ TABLOSU

ÇEŞİT	MİKTAR	FONKSİYON	GÜÇ SEVİYESİ	SÜRE dakikalar	NOT/TAVSİYELER
YİYECEKLERİ YUMUŞATMAK					
• Çikolata/şeker	100 gr	≈	4	5 - 6	Bir tabağın içine koyun. Şekeri bir kez karıştırın.
• Yağ	50-70 gr	"	7	0;7" - 0;12"	Yağı eritmek için 1 dakika ekleyin
BUZDOLABI İSİSINDAKİ GIDALAR (5/8°C) 20/30°C'ye kadar					
• Yoğurt	125 gr	"	7	0;12" - 0;17"	Metalik folyoyu çıkarın.
• Biberon	240 gr	"	"	0;35" - 0;40"	Biberonu emziksiz ısıtın ve ısıtmadan hemen sonra ısıyı eşitlemek için karıştırın. İçeriğin ısısını tüketmeden önce kontrol edin. Eğer süt oda sıcaklığında ise belirtilen süreyi hafifçe azaltın. Eğer süt tozu kullanılıyorsa, toz kalıntısı alev alabileceğinden dolayı iyice karıştırın. Yalnızca steril süt kullanın.
BUZDOLABI İSİSINDAKİ ÖNCEDEN PİŞİRİLMİŞ GIDALAR. (başlangıç süresi 5/8°C) 70°C'ne kadar					
• Paketlenmiş lazanya veya doldurulmuş makarna	400 gr	"	7	6 - 8	Piyasada bulunan 70°C de ısıtılmak için pişirilmiş her türlü paketlenmiş yiyecek. Yiyeceklerden her türlü metalleri çıkarın ve doğrudan servis yapılacak tabağın üzerine koyun. İyi bir sonuç elde edebilmek için yiyeceğin daima kapalı olması gereklidir.
• Pirinçli ve/veya sebze et	400 gr	"	"	6 - 8	
• Paketlenmiş balık ve/veya sebze	300 gr	"	"	5 - 7	
• Et ve/veya sebze tabağı	400 gr	"	"	7 - 8	Yiyecek maddesi doğrudan servis yapılacak tabağın üzerine konur ve daima transparan film veya ters çevrilmiş bir tabak ile kapatılır.
• Makarna, cannellone veya lasagna porsiyonları	400 gr	"	"	7 - 8	
• Balık ve/veya pilav tabağı	300 gr	"	"	6 - 8	
ISITILACAK/PİŞİRİLECEK DONMUŞ GIDALAR (başlangıç ısısı 18-/20°C) 70°C'ne kadar					
• Paketlenmiş lazanya veya doldurulmuş makarna	400 gr	"	7	8 - 10	Piyasada bulunan 70°C de ısıtılmak için pişirilmiş dondurulmuş paket içerisindeki her türlü yiyecekler kastedilir;
• Pirinçli ve/veya sebze et	400 gr	"	"	7 - 8	
• Önceden pişirilmiş balık ve/veya sebzeler paketleri	300 gr	"	"	5 - 7	
• Çiğ balık ve/veya sebze paketleri	300 gr	"	"	10 - 12	Çiğ yiyecekleri paketlerinden çıkarın ve mikrodalga fırına uygun bir kabin içine koyarak üzerine kapatın.
• Et ve/veya sebze porsiyonları	400 gr	"	"	8 - 10	70 C ısıtılacak her türlü pişmiş dondurulmuş Donmuş yiyeceği servis edilecek tabağa koyun ve ters çevrilmiş başka bir tabak veya pyrex ile kapatın. Ortasının iyice sıcak olduğundan emin olun; mümkünse yiyeceği karıştırın.
• Makarna, cannellone veya lasagna porsiyonları	400 gr	"	"	9 - 11	
• Balık ve/veya pilav porsiyonları	300 gr	"	"	6 - 8	
BUZDOLABINDA SAKLANAN İÇECEKLER (5/8°C) yaklaşık 70°C'ne kadar					
• 1 fincan su	180 cc	"	7	1'30" - 2	Isıyı eşitlemek için tüm içecekler ısıtmanın sonuna kadar karıştırılırlar. Çorbanın ters çevrilmiş bir tabak ile kapatılmasını tavsiye ederiz.
• 1 fincan süt	150 cc	"	"	1 - 1'30"	
• 1 fincan kahve	100 cc	"	"	1 - 1'30"	
• 1 tabak çorba	300 cc	"	"	3 - 4	
ODA SICAKLIĞINDAKİ İÇECEKLER 20/30° den yaklaşık 70°C'ne kadar					
• 1 fincan su	180 cc	"	5	1 - 1'30"	Isıyı eşitlemek için tüm içecekler ısıtmanın sonuna kadar karıştırılırlar. Çorbanın ters çevrilmiş bir tabak ile kapatılmasını tavsiye ederiz.
• 1 fincan süt	150 cc	"	"	0'30" - 1	
• 1 fincan kahve	100 cc	"	"	0'30" - 1	
• 1 tabak çorba	300 cc	"	"	2 - 3	

3.3 - ANTRELER VE ANA YEMEKLERİN PIŞIRILMESİ

Şehriye ya da sebze çorbaları genelde az miktarda su gerektirirler çünkü mikrodalga fırın içerisindeki buharlaşma azdır. Tuz, kurutucu etkiye sahip olduğundan pişirme sonunda veya dinleme süresinde eklenmelidir. Mikrodalga fırında pilav pişirme süresinin (makarna çeşitlerinde olduğu gibi) yaklaşık olarak ocakta pilav pişirme süresine yakın olduğunu söylemek doğru olur.

Mikrodalga fırında pilav pişirmenin avantajı sürekli karıştırma gereğinin olmamasıdır (2 -3 kez karıştırmak yeterlidir)

ÇEŞİT	MİKTAR	FONKSİYON	GÜÇ SEVİYESİ	SÜRE dakikalar	NOT/TAVSİYELER
• Lazanyalar	1100 gr		7	25-30	Çiğ makarna için uygun süreler. Eğer makarna önceden pişirilmiye 8 dk. MIKROGRİLL kombine pişirme yeterlidir.
• Roma usulü gnocchi	600 gr		7	25-30	Süreyi çok aşmamaya dikkat edin.
• Fırında makarna	1500 gr		7	20-25	Makarna önceden ayrı olarak kaynatılır.
• Pilav	300 gr. di pirinç		7	12-15	Tüm malzemeler mikrodalga fırına uygun bir kaba konur ve üstleri transparan film ile örtülür (mikrodalga fırın azami güce yaklaşık 12 - 15 çalışmak üzere 300 gr pirinç için 750 gr çorba suyu gerekir).

3.4 - ET PIŞIRME

Pişirme kesinlikle pişirilecek yiyeceğin büyüklük ve homejenliğine bağlıdır: şiş etler bir rostodan daha çabuk pişerler çünkü et parçaları daha ufak ve homojendirler. Rostolar, tavuk ve şişleri yumuşak tutmak için pişirmeye başlarken 1/2 bardak su ilave edilmesini tavsiye ederiz.

ÇEŞİT	MİKTAR	FONKSİYON	GÜÇ SEVİYESİ	SÜRE dakikalar	NOT/TAVSİYELER
• Rostolar (domuz, dana,)	1000 gr		3	55-60	Kurumasını önlemek için etrafında bir miktar yağ bırakın. Çok fazla sos koymayın, 30-35 dakika sonra çevirin.
• Köfte	800 gr		4	30-35	500 gr sığır eti kıymasını yumurta, domuz pastırması, rendelenmiş ekmek, vs. ile karıştırın. Bir miktar yağ ve beyaz şarap ekleyin. Pişirmenin yarısında çevirin.
• Köfte	900 gr		5	20-22	Bakın not *
• Bütün tavuk	1200 gr		5	65-70	Yağın çıkması için deriyi delin. Bakın not **.
• Parça tavuk	700 gr		5	45-50	Pişirme boyunca 1 kez çevirin.
• Şiş	600 gr		4	30-35	Pişirmenin yarısında çevirin.
• Gulaş	1500 gr		7	40-42	Üzeri açık olarak pişirin ve 2-3 kez karıştırın.
• Tavuk göğsü	500 gr		5	10-12	Pişirmenin yarısında çevirin.
• Dana veya domuz pırlola	2 parça		-	22-27	Izgarayı kullanın. Fırında 3 dk. ön ısıtma yapın. Grill direnci sadece fırının üst kısmına ısı yaydığından pişirmenin yarısında çevirin.
• Sucuk	2 parça		-	28-32	
• Hamburger	2 parça		-	28-32	

* Bu talimatlar 60705 Normları kıyma et pişirme Testlerini gerçekleştirmek için uygundur, Par. 12.3.3. Kabı mikrodalga fırınlar için uygun bir transparan film ile kapatın. 60705 Normuna göre yapılan Verim Testleri hakkında geniş bilgiler tabloya taşınmıştır sayf. 2.

** Bu talimatlar, 60705 Normu Pişirme Testi uygulaması için uygundur, Par. 12.3.6. 60705 Normuna göre yapılan Verim Testleri hakkında geniş bilgiler tabloya taşınmıştır sayf. 2.

3.5 - GARNİTÜR VE SEBZE PIŞİRME

Mikrodalga fırında pişirilen sebzeler, geleneksel pişirme şekline kıyasla renk ve besin değerlerini daha fazla korurlar. Pişirmeden önce yıkayıp temizleyin. Büyük boyuttaki sebzeler eşit parçalara bölünür. Her 500 gr sebze için yaklaşık 5 yemek kaşığı su ekleyin (lifli sebzeler daha fazla su isterler).

YALNIZ MİKRODALGADA pişen sebzeler daima mikrodalga fırına uygun transparan film ile kapatılmalıdırlar. Pişirmenin yarısında en azından bir kez karıştırın ve yalnızca en son aşamada az miktarda tuz koyun.

Dikkat: tablodaki pişirme süreleri belirtici bir değere sahiptirler ve yiyeceğin içeriği, yapısı, başlangıç ısısı ve ağırlığı bazındadırlar.

ÇEŞİT	MİKTAR	FONKSİYON	GÜÇ SEVİYESİ	SÜRE dakikalar	NOT/TAVSİYELER
• Kuşkonmaz	500 gr	≡	7	9-11	2 cm'lik parçalara doğrayın
• Enginar	300 gr	≡	7	10-12	Kereviz dibi kullanmak tercih edilir
• Fasülye	500 gr	≡	7	11-13	Parçalara doğrayın
• Brokoli	500 gr	≡	7	7-9	Tek "çiçeklere" ayırın
• Brüksel lahanası	500 gr	≡	7	7-9	Bütün bırakın
• Beyaz lahana	500 gr	≡	7	7-9	Bütün bırakın
• Kırmızı lahana	500 gr	≡	7	7-9	Bütün bırakın
• Havuç	500 gr	≡	7	9-11	Eşit parçalara doğrayın
• Karnıbahar	500 gr	≡	7	11-13	Tepelerine ayırın
• Beşamel soslu karnıbahar	1000 gr	≡	7	25-30	Karnıbahar pişme süreleri. Eğer ön pişirme yapılmışsa 12 grill ile kombine yeterlidir.
• Kereviz	500 gr	≡	7	7-9	Parçalara ayırın
• Patlıcan	800 gr	≡	7	6-8	Küp şeklinde doğrayın
• Patlıcan ızgara	2 dilim	▼▼▼	-	12-15	Izgarayı kullanın. Pişirmenin yarısında çevirin
• Parmigiana usulü patlıcan	1300 gr	≡	7	9-11	Patlıcanlar kızartma veya ızgara olarak daha çabuk hazırlanırlar
• Pırasa	500 gr	≡	7	6-8	Bütün bırakın
• Champignon mantar	500 gr	≡	7	6-8	Bütün bırakın. Su gerekmez
• Soğan	250 gr	≡	7	5-7	Eşit parçalar halinde yayın. Su gerekmez
• Ispanak	300 gr	≡	7	6-8	Yıkadıktan sonra kapatın ve suyunu süzün
• Bezelye	500 gr	≡	7	10-12	
• Rezene	500 gr	≡	7	12-14	Dörde bölün
• Kızarmış domates	800 gr	≡	2	20-25	Eşit parçalar olması tercih edilir
• Biber	500 gr	≡	5	9-11	Parçalara doğrayın
• Biber ızgara	2 çeyrek	▼▼▼	-	12-15	Izgarayı kullanın. Pişirmenin yarısında çevirin
• Biber dolması	1400 gr	≡	5	25-30	Kısa ve geniş olanlar tercih edilir
• Patates	500 gr	≡	5	8-10	Eşit parçalara doğrayın
• Rostu patates (taze)	500 gr	≡	2	25-30	1-2 kez karıştırın
• Rostu patates (dondurulmuş)	600 gr	≡	2	30	1-2 kez karıştırın
• Patates kızartma	1100 gr (total)	≡	4	30-35	Bakın not *
• Kabak	500 gr	≡	5	7-9	Bütün bırakın

* Bu talimatlar, 60705 Normu Pişirme Testi uygulaması için uygundur, Par. 12.3.4. 60705 Normuna göre yapılan Verim Testleri hakkında geniş bilgiler tabloya taşınmıştır sayf. 2

3.6 - BALIK PIŞİRME

Balık mükemmel sonuçlar vererek çabuk pişer. Az miktarda tereyağı ve zeytinyağı ile soslanabilir (veya soslanmayada-bilir). Transparan bir film ile kaplayın. Doğal olarak eğer deri varsa çizilmelidir; filetolar eşit bir şekilde hazırlanmalıdır-lar. Balığı yumurta ve ekmeğe bulayarak pişirmenizi tavsiye ederiz.

ÇEŞİT	MİKTAR	FONKSİYON	GÜC SEVİYESİ	SÜRE dakikalar	NOT/TAVSİYELER
• Filetolar	300 gr	≈	4	7-9	Film ile kaplayın
• Dilim etler	300 gr	≈	4	9-11	Film ile kaplayın
• Bütün	500 gr	≈	4	10-12	Film ile kaplayın
• Bütün	250 gr	≈	4	7-9	Film ile kaplayın
• Dilimler	400 gr	≈	4	9-11	Film ile kaplayın
• Karidesler	500 gr	≈	4	9-11	Film ile kaplayın
• Fırında balık	600 gr	☼	2	35-40	Bir damla beyaz şarap, su, zeytinyağı ve bir diş sarımsak ekleyin. Kapatmayın

3.7 - TATLI VE MEYVE PIŞİRME

Tatlılar geleneksel pişirmeden daha çabuk kabarırlar (düşük ısıda). Kabuk yapmamaları için, yüzeyin şeker yada krema (ör. çikolata) ile soslanmaları tercih edilir; ayrıca pişirildikten sonra geleneksel fırında pişirilenlere kıyasla daha çabuk kuruduklarından üstlerinin kapatılmaları tavsiye edilir. Meyve kabuğu ile pişiriliyorsa delinmeli ve kapatılmalıdır: dinlenme süresine riayet etmek önemlidir (3 -5 dakika).

ÇEŞİT	MİKTAR	FONKSİYON	GÜC SEVİYESİ	SÜRE dakikalar	sıcaklık	NOT/TAVSİYELER
Cevizli torta	700 gr	☼	-	35-40	180	Her türlü krema ile servis yapılabilir.
Viana tortası	850 gr	☼	-	35-40	180	Arasına marmelat sürülmek için
Ananaslı torta	800 gr	☼	-	35-40	180	Ananas dilimleri kalıbın dibine yerleştirilmelidir, ya da parçalara kesin ve hamurun içine karıştırın.
Elmalı torta	1000 gr	☼	-	35-40	180	Elmalar dekorasyon için üstüne dizilmelidir
Kahveli torta	750 gr	☼	-	35-40	180	Krema ile mükemmel doldurulur
Zabaione	300 gr	≈	5	1'-1:30"	-	Her 30' bir çırpın
Pişmiş armut	300 gr	≈	7	2-3	-	Armut dörde bölünür
Pişmiş elma	300 gr	≈	7	3-4	-	Elmalar dilimler halinde kesilir
Egg custard (Yumurta kreması)	750 gr	≈	7	12-14	-	Bu talimatlar 60705 Normu Pişirme Testlerini uygulamak için uygundur, par. 12.3.1.
Sponge cake (Pandispanya)	475 gr	≈	7	4-6	-	Bu talimatlar 60705 Normu Pişirme Testlerini uygulamak için uygundur, par. 12.3.2. 60705 Normuna göre yapılan Verim Testleri hakkında geniş bilgiler tabloya taşınmıştır sayf. 2.

3.8 - BUHAR FONKSİYONU İLE PİŞİRME (TÜM MODELLER İÇİN DEĞİL)

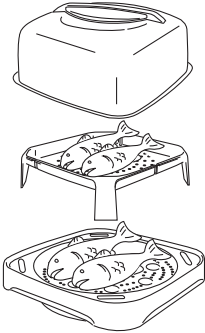
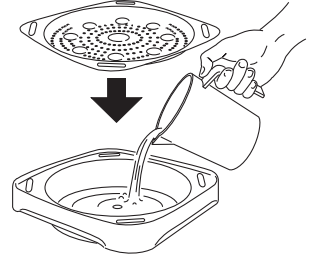
Bu fonksiyon şunlar için uygundur:

- sebze, balık, vs. gibi tüm yiyecekleri buharda hızlı olarak pişirmeye

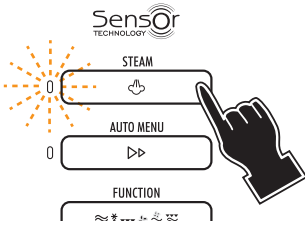
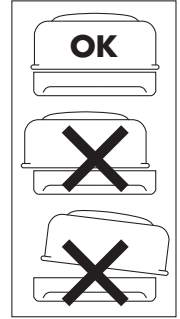
Fırını buhar fonksiyonunda çalıştırın

- 1 Cam döner tabağı (G) ve döner tabak desteğini (H) yuvasından çıkarın

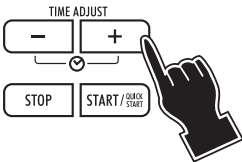
- 2 Plastik kaba 200/400 cc su doldurun ve buhar aksesuarının metal kaidesi üzerine koyun.



- 3 Yiyeceği buhar aksesuarının içine koyun ve metal kaidesinin üzerine veya eşzamanlı olarak iki katta pişirme yapmak için plastik ızgaranın üzerine yerleştirin. Aksesuarın metal kapak ile, plastik kabın kenarlarına iyice oturduğundan emin olarak kapatın.



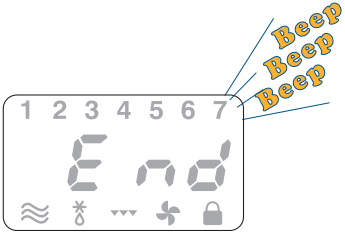
- 4 Tuşa basın; **STEAM** BUHAR (2). Tuşun yanındaki led lamba yanacaktır.



- 5 Pişirme süresini **TIME ADJUST** ZAMAN AYARI (6) tuşlarına basarak programlayın (eşzamanlı basmayın).

Sürenin seçimi için daima 3. Bölümdeki tabloya danışın.

Not: Programlanan sürenin modifiye edilmesi pişirme SIRASINDA dahi basitçe **TIME ADJUST** ZAMAN AYARI (6) tuşlarına basarak mümkündür (eşzamanlı basmayın).



- 6** Pişirme bittiğinde akustik bir sinyal verilir (3 "bip") ve ekranda "END" yazısı görünür. Kapağı açın ve yiyecek maddesini çıkarın. Pişirme süresinin bitiminden 3 dakika sonra veya **STOP** (7) tuşuna basıldığında gösterge günün saatini gösterir.

Dikkat: pişirme sırasında, aksesuarın içinde, yüksek ısıda buhar oluşur. Kapağı açarken buhar çıkmasından kaynaklı yanıkları önlemek için dikkat edin.

Aksesuarı özellikle plastik kaidesinden tutun ve kapağı üst kulp aracılığıyla kaldırın, aksesuarın metal kısımları ile temas etmeyin.

PIŞİRME İÇİN BUHAR FONKSİYONUNUN KULLANILMASI

Bu aksesuarla yiyecek, suyun kaynarkenki nemli sıcaklığı ve yiyeceklerle doğrudan temas etmemesi sayesinde besleyici tuzların kayıpları önlenir. Böylelikle, BUHAR aksesuarı mikrodalgaların aşamadığı metal bir kapak ile donatılmıştır; mikrodalgalar yalnızca suyu ve plastik bölümdeki yiyeceği ısıtırlar, su buhar yaratır ve yiyecekler pişer. 12 dakikadan kısa pişirme süreleri için 200 cc, daha uzun süreler için ise 400 cc su kullanın.

Hasarları ve buhar aksesuarının içindeki elektrik boşalmalarını önlemek için aksesuarı kabın içinde en azından 200 cc su olmadan kullanmayın. Eğer su pişirmenin sonuna gelmeden tamamen buharlaşırsa, kabın içine 200 cc su daha ekleyin.

Tabloda gösterilen süreler ortalamadır ve bu ufak temem kurallara dikkate alınarak ayarlanmalıdır.

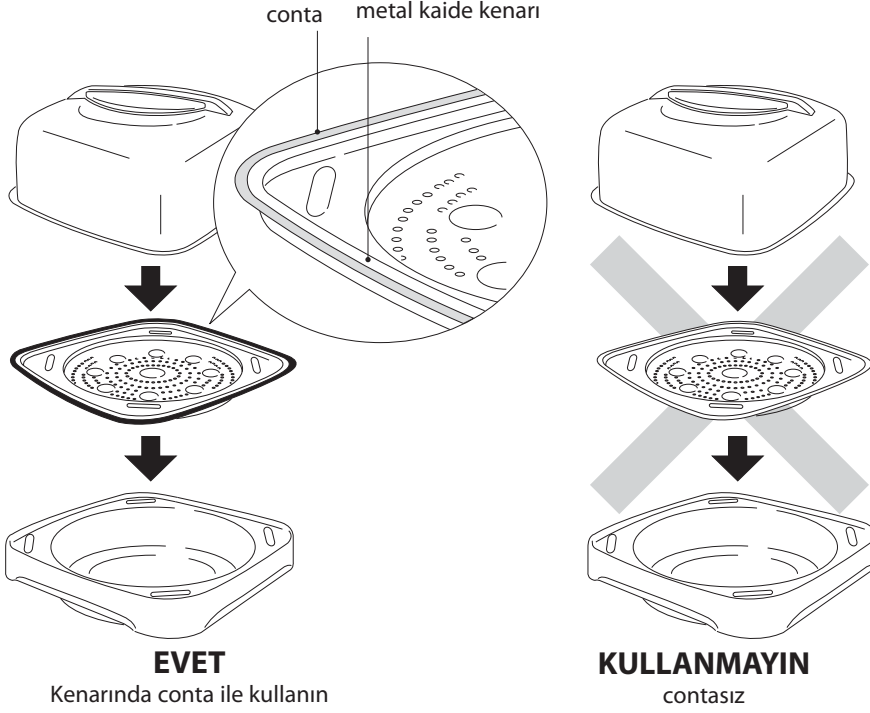
- Pişirme süreleri yiyeceklerin ebatlarına bağlıdır. Parçalara doğranmış sebzeler bütün olanlara kıyasla daha çabuk pişerler.
- oda sıcaklığındaki bir yiyecek doğrudan buzdolabından çıkarılmış olana kıyasla daha çabuk pişer.
- bir yiyeceğin pişirme sonucu daima ürünün kalitesi ve tazeliliğine bağlıdır.
- **eğer aksesuar görünür şekilde hasar görmüş, kırık yada bükülmüş ise kullanmayın. Metal kaide ve kapak olmadan asla pişirmeyin.**

PIŞİRME SÜRELERİ

ÇEŞİT	MİKTAR	PIŞİRME SÜRELERİ
• Bütün kabak	400 gr	15 dakika
• Doğranmış kabak	400 gr	12 dakika
• Karnıbahar	450 gr	23 dakika
• Doğranmış patates	500 gr	20 dakika
• Bütün patates	500 gr	25 dakika
• Somon balığı dilimleri	350 gr	13 dakika
• Somonlu alabalık	400 gr	13 dakika
• Tavuk göğsü	300 gr	13 dakika

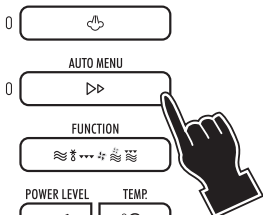
bölüm 3 - fırının kullanılması: öneriler ve süre tabloları

Metal kaide kenarına geçirilmiş lastik bir conta ile donatılmıştır.

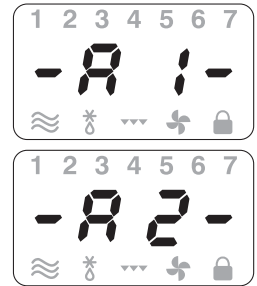


Conta aksesuarın temizliği için rahatlıkla sökülebilir; temizlik sonunda **kesinlikle** orijinal pozisyonuna getirilmelidir. **METAL KAİDE KENARINA DOĞRU ŞEKİLDE GEÇİRİLMEMİŞ CONTA OLMADAN AKSESUARİ KULLANMAYIN** (eksikliği aksesuara zarar verebilir veya kullanım sırasında kıvılcımlara sebep olabilir).I

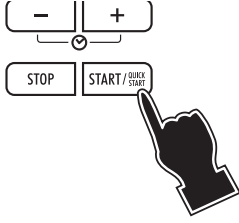
3.9 OTOMATİK PİŞİRME NASIL PROGRAMLANIR



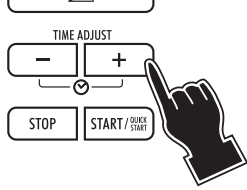
- 1** **AUTO MENU** (3) tuşuna basın ve arzu edilen fonksiyonu seçin ki bu fonksiyon ekran üzerinde görüntülenecektir.
- Mevcut fonksiyonlar:
- A1: donmuş ekmek çözme
 - A2: patates
 - A3: rosto
 - A4: tavuk
 - A5: balık
 - A6: tart



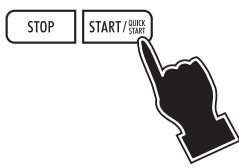
bölüm 3 - fırının kullanılması: öneriler ve süre tabloları



- 2** **START** (8) tuşuna basarak otomatik fonksiyonu onaylayın.



- 3** **AUTO MENU** (3) (yalnız bazı fonksiyonlar için) tuşuna basarak pişirilecek yiyeceğin arzu edilen miktarını programlayın.



- 4** Pişirme işlemine başlamak için **START** (8) tuşuna basın. Ekranda pişmenin bitmesi için kalan süre hesabı görünür.



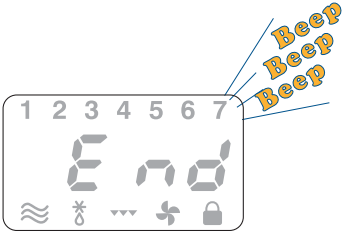
Not: Herhangi bir sebepten dolayı pişirme işlemine başlama komutu verilmediği takdirde 2 dakika sonra tüm ayarlamalar otomatik olarak silinir.

A6 fonksiyonunda (torta) bir kez **START** (8) tuşuna basılınca fırın 5 dakika (fırın içinde yiyecek olmadan) ön ısıtma yapar (sıcak hava ile).



Ön ısıtma sona erdiğinde tatlıyı fırın içine yerleştirmek mümkündür.

START (8) tuşuna basarak (veya otomatik olarak 1 dakika sonra) fırın arzu edilen fonksiyonu etkin kılar ve ekran pişmenin bitmesi için kalan süre sayımını gösterir.



5 Pişme bittiğinde akustik bir sinyal verilir (3 "bip") ve ekranda "END" yazısı görünür. Kapagı açın ve yiyecek maddesini çıkarın. Kapağın açılışında, eğer yiyecek yeteri kadar pişmediyse ekran başka bir pişirme süresi gösterecektir.

Extra-cooking fonksiyonunu başlatmak için **START** (8) tuşuna basın. Pişme süresinin bitiminden 3 dakika sonra veya **STOP** (7) tuşuna basıldığında gösterge günün saatini gösterir.

Note: • programlanan pişmenin gidişatının kontrolü istenen her an kapağın açılıp yiyecek maddesinin denetlenmesi ile mümkündür. Böylece mikrodalgaların yayımı durdurulur ve fırının fonksiyonu tekrar harekete geçirmek kapağı kapatarak ve **START** (8) tuşuna basarak mümkündür.

- eğer herhangi bir sebepten kapağı açmadan pişirmeyi durdurmak gerekirse **STOP** (7) tuşuna basmak yeterlidir.
- pişirmeyi tamamlamak için aşağıdaki uygulamayı izleyin:
 - eğer fırın kapağı açıksa, bir kez **STOP** (7) tuşuna basın.
 - kapak kapalı ise ve pişme devam ediyorsa iki kez **STOP** (7) tuşuna basın. Ekran saate döner.

Bu fonksiyon bazı pişirme tiplerini basitleştirmeye olanak verir; uygun kategori ve pişirilecek yiyecek ağırlığını seçmek yeterlidir.

Kategoriler müteakip şekilde ayrılırlar:

A1. Donmuş ekmeç çözme: bu kategori donmuş ekmeğin sıcak ve kokulu olması için idealdir. Ekmeği doğrudan alt ızgara üzerinde doğrudan döner tabağa yerleştirin, ağırlığı seçin ve **START** (8) tuşuna basın.

A2. Patates: bu kategori klasik Jacket patates pişirmek için idealdir. Patatesleri iyice yıkayın, bir çatal ile delin ve doğrudan döner tabak üzerine yerleştirin. Ağırlığı seçin ve **START** (8) tuşuna basın. Tereyağı veya peynir ile doldurularak servis edilir.

A.3 Rosto: bu kategori geleneksel şekilde et pişirmek için idealdir. Eti payreks içinde yerleştirin, alt ızgara üzerine (yumuşak kalması için bir damla su ekleyerek), ağırlığı seçin ve **START** (8) tuşuna basın. Et pişirmenin yaklaşık yarısında çevrilir.

A.4 Tavuk: bu kategori tüm veya parça tavuk pişirmek için idealdir. Payreks içindeki tavuğu alt ızgara üzerinde doğrudan döner tabağa yerleştirin, ağırlığı seçin ve **START** (8) tuşuna basın. Tavuk pişirmenin yaklaşık yarısında çevrilir.

A.5 Balık: bu kategori geleneksel şekilde balık pişirmek için idealdir. Balığı payreks içine yerleştirin, yumuşak kalmasını sağlamak için bir bardak su ekleyin, alta ızgara üzerine yerleştirin ve **START** (8) tuşuna basın. Daha önceden programlanmış süre yaklaşık 500 gr. balık pişirmek içindir.

A.6 Tart: bu kategori otomatik olarak tart pişirmek için idealdir. Boş fırında 5 dk. ön ısıtma yapın: Kek kalıbını alt ızgara üzerine yerleştirin ve **START** tuşuna basın.

BÖLÜM 4 - BAKIM VE TEMİZLİK

4.1 TEMİZLİK

Her türlü bakım veya temizlik operasyonundan önce daima fişi çekin ve cihaz soğuyuncaya kadar bekleyin.

Cihazınızı daima en iyi durumda korumak istiyorsanız, kapağın, fırının içi ve dışının nemli bir bez, nötür veya likit deterjan ile temizlenmesi tavsiye edilir.

Mikrodalgaların çıkış kapağını (C) daima yağ ve yağ sıçramalarından temiz tutun.

Dikkat: Fırınınız verniklenmiştir. **Çizici deterjanlar, paletler veya sivri uçlu metal aletler kullanmayın. Ayrıca, fırının dış yüzeyi temizlenirken, cihazın üzerindeki hava ve buhar çıkış mazgallarını veya likit deterjanlar girmemesine dikkat edin.** Ayrıca kapağın yüzeyinin temizlenmesinde alkol kullanılmamasından başka, çizici toz deterjanlar ve amonyak bazlı deterjanların da kullanılmamaları öğütlenir. Mükemmel bir kapanmayı garantilemek için, kir ve yiyecek artıklarının fırının cephesi ile kapak arasında sıkışmalarını önlemek amacı ile kapağın iç kısmını daima temiz tutun.

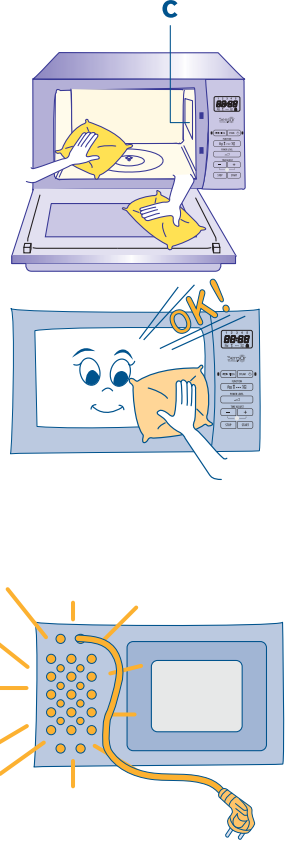
Fırının iç kısmının temizliği için asla buharlı temizleyiciler kullanmayın.

Fırının arkasında bulunan hava giriş deliklerinin zaman içinde toz ve kir kalıntıları ile tıkanmalarını önlemek için düzenli olarak temizleyin.

Bazen fırının zeminin de olduğu gibi, döner tabağın (G) ve ilgili desteğin (H), temizlenmek için çıkarılmaları gerekecektir. Döner tabağı ve ilgili desteğini sabunlu su ve nötür sabun ile yıkayın (**bulaşık makinasında yıkanabilirler**).

Döner tabağı uzun bir ısıtmadan sonra soğuk suya batırmayın; yüksek termik şok kırılmasına sebep olabilir.

Döner tabağın motoru mühürlenmiştir. Ayrıca, fırının dibi temizlenirken suyun döner tabak (H) desteğinin altına sızmasına dikkat edin.



4.2 BAKIM

Eğer herhangi bir unsurun çalışmadığı veya bir kusur farkedildiği takdirde, üretici tarafından yetki verilmiş bir Servis Merkezine başvurun. Her koşulda, teknisyenlerimize danışmadan önce, aşağıdaki şu basit kontrolleri yapın:

SORUN	SEBEP/ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor	- Elektronik kontrolü, cihazı en azından 1-2 dakika fişten çekerek sıfırlayın. - Enerji tasarruf fonksiyonu devreye sokulmuş olabilir (ekran kapalı): bir tuşa basın. - Kapak doğru şekilde kapanmadı. - Fiş prize iyi yerleştirilmedi. - Prizde elektrik yok (evin sigortasını kontrol edin). - Çocuk güvenliği devreye sokuldu (ekranda  sembolü).
Fırının üzerine konduğu zeminde, fırının içinde veya kapağın etrafında buğu	Su ihtiva eden yiyecekler pişirildiğinde, fırının içinde oluşan buharın dışarı çıkması ve fırının dışında, üzerine konduğu zeminde ve kapağın çerçevesinde yoğunlaşması çok normaldir.
Fırının içinde kıvılcımlar	- İçerisinde yiyecek yokken fırını Mikrodalga ve kombine olarak çalıştırmayın. - Metal kaplar, paketler ve metal kısımları olan paketler kullanmayın.
Yiyecek yeteri kadar ısınmıyor veya pişmiyor	- Doğru fonksiyonu seçin veya pişirme süresini artırın. - Pişirmeden önce yiyecek tamamen çözülmedi.
Yiyecek yanıyor	Doğru fonksiyonu seçin veya pişirme süresini azaltın.
Yiyecek eşit şekilde pişmiyor	- Yiyeceği pişme sırasında karıştırın. Yiyecek maddesinin eşit parçalara kesildiğinde daha iyi piştiğini aklınızda bulundurun. - Döner tabak bloke oldu
Ekranda 'FAIL' yazısı görüntülenir	Fırın sıcaklığını ayarlayamıyor, teknik servise başvurun.

NOT: Fırının lambasının bozulması halinde cihazı sorunsuz olarak kullanmaya devam edebilirsiniz. Lambanın değiştirilmesi için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.