

**S M E G**

**MP722AO**

**Kullanım Kılavuzu**

# İçindekiler

|                                               |           |
|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Talimatlar</b>                          | <b>4</b>  |
| 1.1. Güvenlik Bilgileri                       | 4         |
| 1.2. Atık                                     | 9         |
| 1.3. Bu kullanıcı kılavuzu                    | 9         |
| 1.4. Kullanıcı kılavuzunu nasıl okuyacağınızı | 9         |
| <b>2. Açıklama</b>                            | <b>10</b> |
| 2.1. Genel Açıklama                           | 10        |
| 2.2. Kontrol Paneli                           | 11        |
| 2.3. Aksesuarlar                              | 12        |
| 2.4. Fonksiyonların Açıklaması                | 12        |
| <b>3. Kullanım</b>                            | <b>13</b> |
| 3.1. Mikrodalga fırının avantajları           | 13        |
| 3.2. Talimatlar                               | 14        |
| 3.3. Hangi tür fırın takımı kullanılabilir?   | 14        |
| 3.4. İlk kullanım                             | 16        |
| 3.5. Fırını kullanma                          | 16        |
| 3.6. Pişirme Fonksiyonları                    | 17        |
| 3.7. Özel fonksiyonlar ve otomatik programlar | 18        |
| 3.8. Fırın çalışırken...                      | 20        |
| 3.9. İkincil menü                             | 21        |
| 3.10. Önerilen pişirme tabloları              | 22        |
| <b>4. Temizlik ve Bakım</b>                   | <b>27</b> |
| 4.1. Talimatlar                               | 27        |
| 4.2. Yüzeylerin temizliği                     | 27        |
| 4.3. Günlük sıradan temizlik                  | 27        |
| 4.4. Gıda lekeleri ve kalıntılar              | 27        |
| 4.5. Fırının temizliği                        | 27        |
| 4.6. Olağanüstü bakım                         | 28        |
| 4.7. Fırın çalışmıyorsa ne yapmalıyım?        | 28        |
| <b>5. Kurulum</b>                             | <b>29</b> |
| 5.1. Elektrik bağlantısı                      | 29        |
| 5.2. Fırını konumlandırma                     | 29        |
| <b>6. Kurulum Görselleri</b>                  | <b>90</b> |



## Talimatlar

### 1.1. Güvenlik Bilgisi

Aletin kurulumu ve kullanımı öncesinde sağlanan talimatları dikkatlice okuyun. Yanlış kurulum ve kullanım yaralanmalara ve hasarlara yol açarsa üretici sorumlu değildir. Gelecekte referans için talimatları her zaman aletle birlikte saklayın.

### ÇOCUKLAR VE SAVUNMASIZ KİŞİLER GÜVENLİĞİ

**Uyarı! Boğulma, yaralanma veya kalıcı felç riski.**

Bu alet, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından bir yetişkin ya da onların güvenliğınden sorumlu bir kişi gözetiminde kullanılabilir.

Çocukların aletle oynamasına izin vermeyin.

Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun.

**UYARI:** Aleti çalıştırırken veya soğurken çocukları ondan uzak tutun çalıştırılırken veya soğurken. Erişilebilir parçalar sıcaktır.

Aletin çocuk kilidi varsa, bunu etkinleştirmenizi öneririz. 3 yaşın altındaki çocuklar aletin yakınında gözetimsiz bırakılmamalıdır.

Temizlik ve kullanıcı bakımı gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

### GENEL GÜVENLİK

Bu cihaz, ev tipi ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:

- dükkanlar, ofisler ve diğer çalışma alanlarındaki personel mutfakları;
- çiftlik evleri;
- oteller, moteller ve diğer konut ortamlarında müşteriler tarafından;
- yatak ve kahvaltı tipi ortamlar.

Çalışırken alet içten ısınır. Aletteki ısıtma elemanlarına dokunmayın. Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarmak için her zaman fırın eldiveni kullanın.

**UYARI:** Özellikle sızdırmaz kaplarda sıvıları ve diğer gıdaları ısıtmayın kaplar. Patlama riski vardır.

- Sadece mikrodalga fırınlarında kullanılabilecek aletler kullanın. .
- Gıdayı plastik veya kağıt kaplarda ısıtırken, yangın ihtimali nedeniyle cihazı izleyin.

Cihaz, yiyecek ve içecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır. Gıdaların kurutulması veya giysilerin kurutulması ve ısıtıcı pedler, terlikler, süngerler, nemli bezler ve benzeri öğelerin ısıtılması yaralanma, kıvılcım veya yangın riskine yol açabilir.

**Uyarı!** Fırın şu durumlarda kullanılamaz:

- Kapı doğru şekilde kapatılmıyor;
- Kapı menteşeleri zarar görmüş;
- Kapı ile fırın ön yüzeyi arasındaki temas yüzeyleri zarar görmüş;
- Kapı pencere camı zarar görmüş;
- İçinde metal bir nesne olmasa bile fırının içinde sık sık elektrik arkı oluşuyor.

Fırın, bir Teknik Yardım Servisi teknisyeni tarafından onarıldıktan sonra yeniden kullanılabilir.

Duman çıkıyorsa cihazı kapatın veya prize fişini çekin ve alevleri söndürmek için kapıyı kapalı tutun.

İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması, gecikmiş kaynamaya neden olabilir. Kabı dikkatli kullanın.

Beslenme şişelerinin ve bebek maması kavanozlarının içeriği karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve tüketmeden önce sıcaklığı kontrol edilmelidir, yanıkları önlemek için.

Kabuklu ve sert haşlanmış yumurtalar, fırında ısıtılmamalıdır; patlayabilirler, mikrodalga ısısı kesilse bile.

**Uyarı!** Saf alkol veya alkollü içecekleri şurada ısıtmayın:

**mikrodalga fırında. YANGIN RİSKİ!**

Dikkat! Gıdanın aşırı ısınmasını veya yanmasını önlemek için küçük miktarlarda gıda ısıtırken çok uzun süreler veya çok yüksek güç seviyeleri seçilmemesi çok önemlidir. Örneğin, seçilen güç çok yüksekse bir ekmek rulosu 3 dakika sonra yanabilir.



## Talimatlar

Kızartma için sadece ızgara işlevini kullanın ve fırını daima izleyin. Birbirine karışık bir fonksiyonla ekmek kızartırsanız çok kısa sürede yangın çıkabilir.

Diğer elektrikli cihazların güç kablolarını sıcak kapıya veya fırına asla takmayın. Kablo yalıtımı eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!



### Sıvıları ısıtırken dikkatli olun!

İçeride (su, kahve, çay, süt vb.) sıvılar kaynamaya yaklaşmışsa ve aniden çıkarılırsa kaplarından sıçrayabilirler.

### YARALANMA ve YANGIN TEHLİKESİ!

Bu tür durumların oluşmasını önlemek için sıvıları ısıtırken kabın içine çay kaşığı veya cam çubuk koyun.

## KURULUM

Elektrik sistemi, III. aşamadaki aşırı gerilim altında tam kesintiyi sağlayan tüm kutuplarda bir temas ayrımı ile ayırma imkanı ile donatılmalıdır.

Elektrik bağlantısı için bir fiş kullanılıyorsa, kurulumdan sonra erişilebilir olmalıdır.

Elektrik çarpmasına karşı koruma elektrik tesisatı tarafından sağlanmalıdır.

Uyarı: Fırın topraklanmış olmalıdır.

## TEMİZLİK

Cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek kalıntıları giderilmelidir.

- Cihazı temizlemek için buhar temizleyici kullanmayın.
- Cihazı temiz tutmamak yüzeyde bozulmaya yol açabilir ve cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir; tehlikeli bir duruma yol açabilir.

- Cam kapıyı temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.

Kapasin ön yüzü ve kapıların iç kısmı dahil temas yüzeyleri, fırının doğru çalışmasını sağlamak için çok temiz tutulmalıdır.

Lütfen temizliğe ilişkin talimatları "Fırın Temizliği ve Bakımı" bölümündeki talimatlara uyunuz.

### ONARIMLAR

UYARI: Bakım öncesinde güç kaynağını kesin.

UYARI: Kapağın çıkarılmasını içeren herhangi bir servis veya onarım işlemini yalnızca yetkin biri yapabilir.

- mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı koruma sağlar.
- UYARI: Kapı veya kapak contaları zarar görmüşse cihaz yetkili bir kişi tarafından onarılanaya kadar çalıştırılmamalıdır.

Güç kablosu zarar görmüşse tehlikeli durumların önlenmesi için üretici, yetkili satıcılar veya bu görev için nitelikli teknisyenler tarafından değiştirilmelidir. Ayrıca bu görev için özel aletler gereklidir.

Gövdeye bağlı akım taşıyan parçalar da dahil olmak üzere onarım ve bakım çalışmaları yalnızca üretici tarafından yetkilendirilmiş teknisyenler tarafından yapılabilir.

### **Bu talimatları uygulayarak fırına veya diğer tehlikeli durumlara yol açmayın:**

Kutu boşken mikrodalgayı asla açmayın. İçinde yiyecek yoksa elektrik aşırı yüklenmesi olabilir ve fırın zarar görebilir. ZARAR RİSKİ!

Fırın programlama testlerini yapmak için fırına bir bardak su koyun. Su mikrodalgaları emecektir ve fırın zarar görmeyecektir.



## Talimatlar

Havalandırma açıklıklarını kapatmayın veya engellemeyin.

Mikrodalga için uygun kaplar kullanın. Mikroalgada kaplar ve kap kacakları kullanmadan önce bunların uygun olduğunu kontrol edin (kap tipleri bölümüne bakınız).

Fırın içinin tavanındaki mika kapağı hiçbir zaman çıkarmayın! Bu kapak, yağın ve yiyecek parçalarının mikrodalga jeneratörüne zarar vermesini önler.

Fırının içinde yanıcı herhangi bir cisim bulundurmayın; fırın açıldığında yanabilir.

Fırını kiler olarak kullanmayın.

Mikrodalga ile ısıtılan yağın sıcaklığını kontrol etmek mümkün olmadığından fırını kızartma için kullanmayın.

Seramik taban ve ızgaralar en fazla 8 kg yük taşıyabilir. Fırına zarar gelmemesi için bu yükü geçmeyin.

## 1.2. Atıklar

### Ambalajın kaldırılması



Ambalaj üzerinde Green Dot bulunur. Karton, styrene ve plastik filmler gibi tüm ambalaj malzemelerini atarken doğru çöp kutularını kullanın. Bu, ambalaj malzemelerinin geri dönüştürülmesini sağlar.



### Eski elektrikli cihazların bertarafı

Elektrikli ve Elektronik Cihazlar Atık Direktifi (WEEE) 2012/19/AB, eski ev elektrikli cihazların normal sırasız belediye atık akışında bertaraf edilmemesi gerektiğini belirtir. Eski cihazlar, içerdikleri malzemelerin geri kazanımı ve geri dönüştürülmesini en üst düzeye çıkarmak ve insan sağlığı ile çevre üzerindeki etkiyi azaltmak amacıyla ayrı toplanmalıdır.

Üründeki çarpı işaretli tekerlekli çöp kutusu sembolü, cihazı bertaraf ederken ayrı toplanması gerektiği sorumluluğunuzu hatırlatır.

Tüketiciler eski cihazlarının doğru bertarafı hakkında bilgi için yerel yetkili makama veya perakendeciye başvurmalıdır.

Cihazı bertaraf etmeden önce güç kablosunu çıkarın, kesin ve atın.

## 1.3. Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu nedenle cihazın tüm çalışma ömrü boyunca tamamen ve kullanıcının erişebileceği yerde tutulmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

## 1.4. Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:



### Talimatlar

Bu kullanıcı kılavuzuyla ilgili Genel Bilgiler, güvenlik ve nihai bertaraf hakkında.



### Açıklama

Cihazın ve aksesuarlarının tanımı.



### Kullanım

Cihazın kullanımı ve aksesuarları hakkında bilgi, pişirme önerileri.



### Temizlik ve Bakım

Cihazın doğru temizliği ve bakımı için bilgiler.



### Kurulum

Nitelikli teknisyen için bilgi: Kurulum, işletme ve muayene.



### Güvenlik Talimatları



### Bilgi



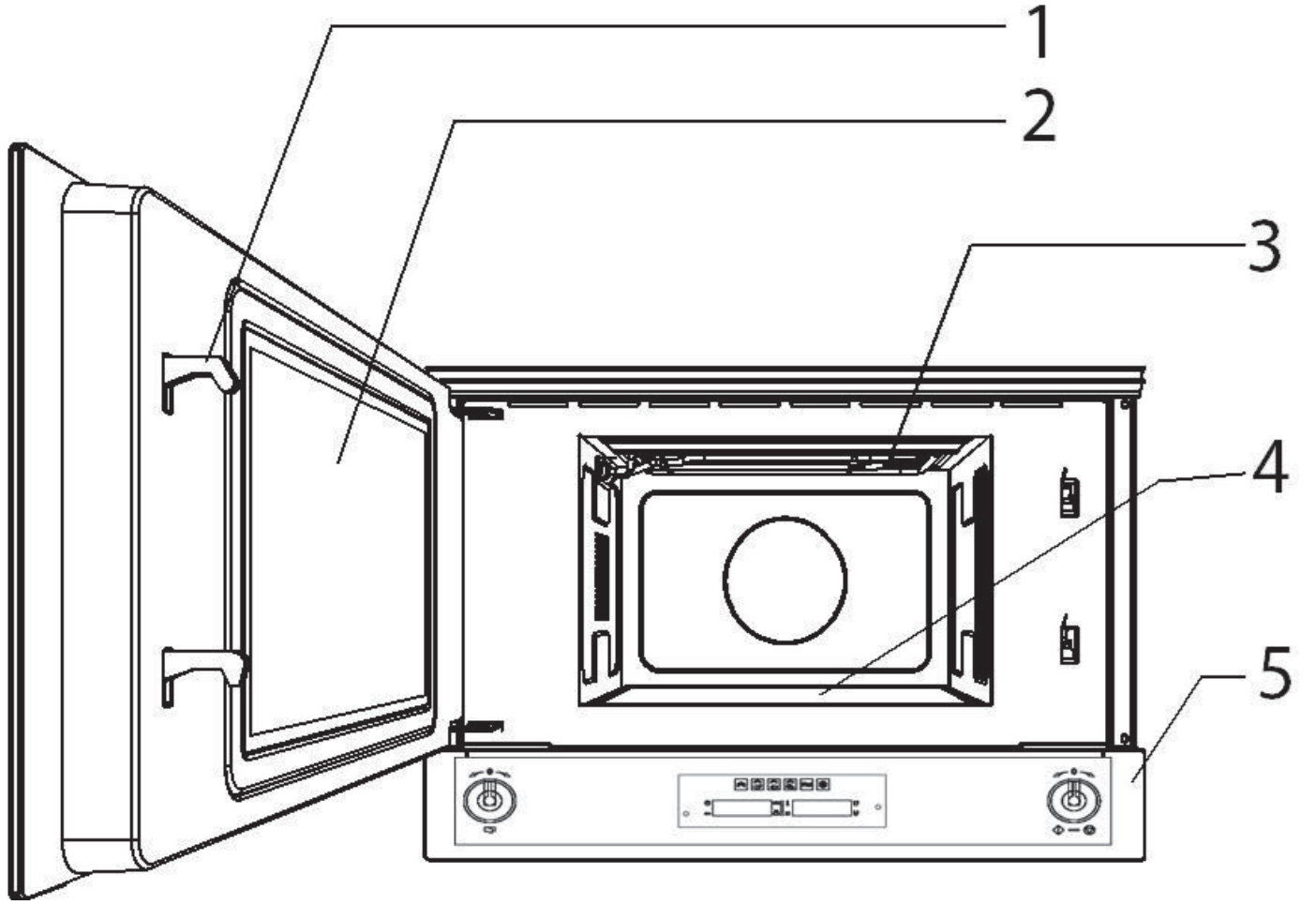
### Tavsiye





## Açıklama

### 2.1. Genel Açıklama



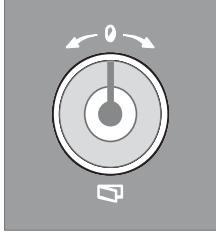
1. Kapanlar
2. Kapı pencere camı
3. Açılan ızgara
4. Seramik taban
5. Kontrol paneli



## 2.2. Kontrol Paneli



### 1 PT1 Fonksiyonun parametre ayar düğmesi



(Bundan sonra kolaylık olması için PT1 olarak anılacaktır.)

Bu düğme şunları yapmanıza olanak sağlar:

- Kapağı açın
- Süreyi ayarlayın
- Pişirme sıcaklığını seçin
- Pişirme süresini seçin

Pişirme başlangıç ve bitiş saatlerini programlayın.

Doğru kullanıma ilişkin talimatlar için bir sonraki bölümlere bakın.

Not: Parametre düğmesi kısa süreliğine basılarak kapağın açılmasını sağlar.

### 2 DSP1 Mevcut saat / Süre göstergesi

(Bundan sonra kolaylık olması için DSP1 olarak anılacaktır.)

Bu ekran, geçerli saati veya pişirme süresini gösterir.

Ayrıca işlev güvenlik kilidi devre dışı bırakma ışığı da görünür (bkz. "Çocuk güvenliği kilidi devre dışı bırakma işlevi")

### 3 DSP2 Mikrodalga gücü / Ağırlık göstergesi

(Bundan sonra kolaylık olması için DSP2 olarak anılacaktır.)

Bu ekran, gerekli fonksiyon için ayarlanan Parametreleri veya kullanıcı tarafından ayarlanan Parametreleri gösterir.

### 4 DSP3 Fonksiyon ekranı

(Bundan sonra kolaylık olması için DSP3 olarak anılacaktır.)

Bu ekran, seçim için kullanılabilir tüm pişirme fonksiyonlarını (yanar şekilde) gösterir.

Bir pişirme fonksiyonunun nasıl seçileceğine ilişkin talimatlar için "Çalışma modları" bölümüne bakın.

### 5 PT2 Fonksiyon anahtarı açma düğmesi



(Bundan sonra kolaylık olması için PT2 olarak anılacaktır.)

Bu düğme şunları yapmanızı sağlar:

#### Mikrodalgayı açma ve kapatma

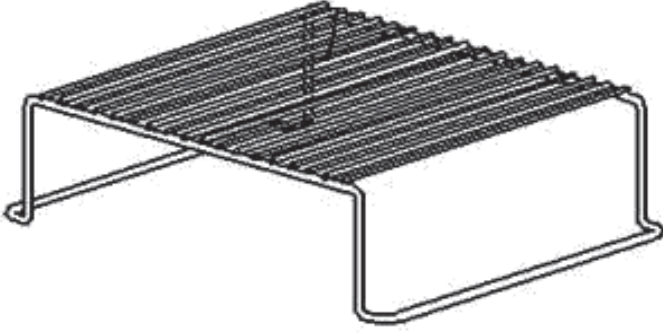
- Bir pişirme fonksiyonu seçmek için (bkz. "Çalışma modları").



## Açıklama

### 2.3. Aksesuarlar

#### Raf



İnce yiyeceklerin ızgara için kullanışlıdır; ızgara için veya diğer genel kullanımlar için.



Mikrodalga işlevi kullanılırken ızgara ile fırın gövdesinin temasından kaçınmaya özen gösterin; Bu, gövdeye zarar verebilir.



Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte gelmez.

### 2.4. Fonksiyonların Açıklaması

Aşağıdaki tablo mevcut fonksiyonların kısa bir açıklamasını sunar.



Mikrodalgalar



Zaman ile çözünürlük



Mikrodalgalar + ızgara elemanı



Ağırlığa göre çözündürme



Izgara elemanı



Pizza fonksiyonu



### 3.1. Mikrodalga fırının avantajları

Geleneksel bir ocağın içinde, rezistanslar veya gaz brülörleri aracılığıyla yayılan ısı yiyeceklerle dışarıdan içeriye doğru yavaşça nüfuz eder. Bu nedenle havayı, fırın bileşenlerini ve yiyeceği tutan kapları ısıtırken büyük bir enerji kaybı oluşur.

Mikrodalgada ısı yiyecekler tarafından kendiliğinden üretilir, yani ısı içeriden dışarıya doğru gider. Hava, kavite duvarları veya kaplar (mikrodalga güvenli kaplar olduğunda) ısı kaybetmez. Bu, sadece yiyeceğin ısıtıldığı anlamına gelir.

Özetlemek gerekirse, mikrodalga fırınların şu avantajları vardır:

1. Pişirme süresinde tasarruf; genel olarak geleneksel pişirmeye göre süre yaklaşık  $\frac{3}{4}$  oranında kısaldır.

Gıdaların ultra hızlı çözülmesiyle bakteri gelişme tehlikesi azalır.

3. Enerji tasarrufu.

Pişirme süresinin kısılması nedeniyle yiyeceklerin besin değerlerinin korunması.

5. Kolay temizlenir.

### Mikrodalga fırın çalışma modu

Mikrodalga fırın, elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine dönüştüren Magnetron adlı yüksek voltajlı bir valve içerir. Bu elektromanyetik dalgalar, içeriye yönlendirilir bir dalga kılavuzu ile ve metalik dağıtıcı veya döner tabak kullanılarak dağıtılır.

Fırın içinde mikrodalgalar her yönde yayılır ve metalik duvarlar tarafından yansıtılır, böylece yiyeceklerle eşit olarak nüfuz eder.

### Neden yiyecek ısıtılır

Çoğu yiyecek su içerir ve su molekülleri mikrodalgalarla titreşim yapar.

Moleküller arasındaki sürtünme ısı üretir, bu da yiyeceklerin sıcaklığını yükseltir, çözündürür veya pişirir ya da onları sıcak tutar.

Isı yiyeceklerin içinde oluştuğundan:

Yiyecekler hiç sıvı veya yağ olmadan veya bunlardan çok azıyla pişirilebilir;

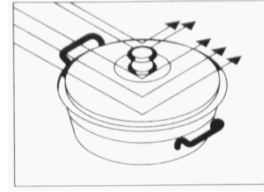
Mikrodalga fırında çözündürme, ısıtma veya pişirme geleneksel fırına göre daha hızlıdır;

Vitaminler, mineraller ve besin öğeleri korunur;

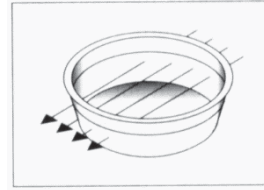
Doğal renk de aromasının değiştirilmez.

Mikrodalgalar porselen, cam, karton veya plastikten geçer, ancak metale geçmez. Bu nedenle metalik kaplar veya metal parçalı kaplar mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.

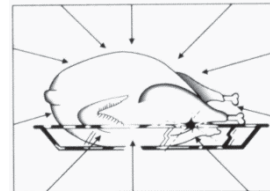
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



... cam ve porseleni geçerler...



... ve yiyecekler tarafından emilir.





## Kullan

### 3.2. Talimatlar



#### Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

##### Yangın veya patlama tehlikesi

- Fırının yakınında herhangi bir ürün püskürtülmemelidir.
- Ateşleyici malzemeler fırının yakınında kullanılmamalı veya bırakılmamalı.
- Yemek pişirmek için plastik mutfak aletleri kullanılmamalıdır (mikrodalga fonksiyonu hariç).
- Açılmayan konserve kutuları veya kaplar fırına konulmamalıdır.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını terk etmeyin.
- Piştirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın

### 3.3. Hangi tür fırın tepsisi kullanılabilir?

#### Mikrodalga fonksiyonu

Mikrodalga fonksiyonunda mikrodalgaların metal yüzeyler tarafından yansıtıldığı unutulmamalıdır. Cam, porselen, seramik, plastik ve kağıt mikrodalgaların geçişine olanak tanır.

Bu nedenle, **metalik tavalar ve kaplar için pişirme veya metalik bileşenlere veya dekorasyonlara sahip kaplar mikrodalgada kullanılamaz. Cam ve seramik ile**

**metalik dekorlar veya parçalar** (ör. kurşun cam) **kullanılamaz.**

Mikrodalga fırında pişirmek için ideal malzemeler refrakter, ısıya dayanıklı cam, porselen veya seramiktir. Çok ince kristal ve porselen, daha çok çözdürme veya önceden pişirilmiş yiyecekleri ısıtma amacıyla kısa süre kullanılmalıdır.

#### Kapları test edin

Yemeği fırına 20 saniye boyunca maksimum güç seviyesinde yerleştirin. Soğuk veya çok sıcak değilse uygundur. Ancak çok ısındığında veya elektrik arkı oluştuğunda uygun değildir.

Sıcak yiyecekler tabağa ısı iletir ve bu çok ısınabilir. Bu yüzden her zaman eldiven kullanın!

#### ızgara fonksiyonu

Izgara fonksiyonu durumunda, tabak en az 250°C sıcaklıklara dayanıklı olmalıdır.

Plastik tabaklar uygun değildir.

#### Birleşik fonksiyon

Birleşik fonksiyonda kullanılan kaplar hem mikrodalga hem de ızgara pişirme için uygun olmalıdır.

#### Alüminyum kaplar ve folyolar

Alüminyum kaplarda veya alüminyum folyoyla sarılı önceden pişmiş yiyecekler aşağıdaki talimatlar izlenirse mikrodalga fırına konulabilir:

Dikkat edin üreticinin ambalaj üzerine basılı talimatlar,

Alüminyum kaplar 3 cm'den yüksek olmamalı ve gövdenin duvarlarıyla temas etmemelidir (asgari mesafe 3 cm). Alüminyum kapak çıkarılmalıdır.

Alüminyum kabı doğrudan seramik tabanın üzerine yerleştirin. Izgara kullanılıyorsa kabı porselen bir tabağa yerleştirin. Asla kabı doğrudan ızgaranın üzerine koymayın!

Mikrodalgalar yiyeceğe yalnızca yukarıdan girdiğinden pişirme süresi daha uzun olacaktır. Şüphe halinde sadece mikrodalga güvenli kaplar kullanın.

Mikrodalgaları çözünme sürecinde yansıtmak için alüminyum folyo kullanılabilir. Tavuk eti veya kıyma gibi hassas yiyecekler, ilgili uçları kapatarak aşırı ısıdan korunabilir.

Önemli: alüminyum folyo boşluğun duvarlarıyla temas etmemelidir; bu bir elektrik arkına neden olabilir.



### Kapaklar

Cam veya plastik kapakların veya yapışkan filmin kullanılması şu nedenlerle önerilir:

1. Aşırı buharlaşmayı engellerler (özellikle çok uzun pişirme sürelerinde);
2. Pişirme süreci daha hızlıdır;
3. Yiyecek kurumasaz.
4. Koku korunur.

Kapaklar belirli türde basıncın birikmesini önlemek için deliklere sahip olmalıdır. Plastik poşetlerin de açıklıkları olmalıdır. Emzikli şişeler ve bebek maması kavanozları ile benzer kaplar yalnızca kapağı kapalı bırakılmadan ısıtılmalıdır, aksi takdirde kapak bırakılırsa patlayabilirler.

Aşağıdaki tablo, her durum için hangi tür tabakların uygun olduğuna dair genel kılavuzlar verir.

### Tablo - tabaklar

| Çalışma modu<br>Yemek türü                                                                             | Mikrodalga            |                       | Izgara               | Mikrodalga +<br>Izgara |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|------------------------|
|                                                                                                        | Çözme / Isıtma        | Pişirme               |                      |                        |
| <b>Cam ve porselen 1)</b><br>İç mekan, yangına dayanıklı olmayan, olabilir bulaşık makinesinde yıkanır | evet                  | evet                  | hayır                | hayır                  |
| <b>Sırlı seramik</b><br>Alev almaz cam ve porselen                                                     | evet                  | evet                  | evet                 | evet                   |
| <b>Seramik, çanak çömlek tabaklar</b><br>sır kullanılmamış<br>metal süslemeler olmadan sırlandırılmış  | evet                  | evet                  | hayır                | hayır                  |
| <b>toprak kaplar</b><br>sırlandırılmış<br>sır kullanılmamış                                            | evet<br>hayır         | evet<br>hayır         | hayır<br>hayır       | hayır<br>hayır         |
| <b>Plastik kaplar 2)</b><br>100°C'ye kadar ısıya dayanıklı<br>250°C'ye kadar ısıya dayanıklı           | evet<br>evet          | hayır<br>evet         | hayır<br>hayır       | hayır<br>hayır         |
| <b>Plastik filmler 3)</b><br>streç film<br>selofan                                                     | hayır<br>evet         | hayır<br>evet         | hayır<br>hayır       | hayır<br>hayır         |
| <b>Kâğıt, karton, parşömen 4)</b>                                                                      | evet                  | hayır                 | hayır                | hayır                  |
| <b>Metal</b><br>Alüminyum folyo<br>Alüminyum kaplar 5)<br>Aksesuarlar                                  | evet<br>hayır<br>evet | hayır<br>evet<br>evet | evet<br>evet<br>evet | hayır<br>evet<br>evet  |

1. Altın veya gümüş kenarları ve kurşun cam yok.

2. Üreticinin ipuçlarını hatırlayın!

3. Poşetleri kapatmak için metal klips kullanmayın. Poşetleri delik açın. Yiyecekleri örtmek için sadece folyolar kullanın.

4. Kağıt tabaklar kullanmayın.

5. Kapaksız yalnızca sıg alüminyum kaplar. Alüminyum, boşluğun duvarlarıyla temas etmemelidir.



## Kullan

### 3.4. İlk kullanım

Cihazın içinden veya dışından, aksesuarlar dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.

Aksesuarlar ve fırın haznesinden (değerlendirme levhası dışında) herhangi bir etiket çıkarın.

3. Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (Bkz. 4 Temizlik ve Bakım).

4. Üretim kalıntıları gidermek için boş fırını maksimum sıcaklıkta (geleneksel fonksiyonlar kullanılarak) ısıtın.



İlk ısıtmada geleneksel bir fonksiyon kullanın, mikrodalga fonksiyonu kullanmayın.

### 3.5. Fırının Kullanımı

#### Kapıyı açma

Kapıyı açmak için PT1'e kısaca basın.

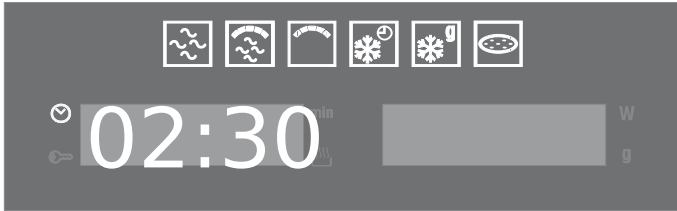
#### Çalışma modları

Bu ürün, PT2'ye basılarak değiştirilebilen 3 çalışma ayarını sunacak şekilde programlanmıştır.

Bekleme modu: Geçerli zaman onaylandıktan sonra DSP1 açık ve mevcut zamanı gösterdiğinde etkinleşir.



AÇIK: bekleme modundan PT2'ye bir kez basın. Tüm göstergeler ve düğmeler aydınlanır.



KAPALI: AÇIK durumundan PT2'ye bir kez basın. Yalnızca DSP1'deki sembol yanık olarak kalır.



**Operatör güvenliğini artırmak amacıyla ısıtma sistemi bu işlevlerden hiç birinde hemen devreye girmez.**

#### Zamanı ayarlama

İlk kullanımda veya elektrik kesintisinden sonra **00:00** gösterilecek cihazın ekranında yanıp sönmeye başlayacaktır. Herhangi bir pişirme işlevine başlayabilmek için geçerli zamanın ayarlanması gerekir.

1. Geçerli zamanı ayarlamak için PT1 tuşuna 3 saniye basın. .
2. Saatleri artırmak veya azaltmak için PT1'i sağa ve sola çevirin.
3. Dakikaları ayarlamaya geçmek için bir kez basın.
4. Zamanı ayarlamak için sağa ve sola çevirin ve mevcut zamanı ayarlamak için basın.
5. Sembol  ekranda görünecek, parlaklığı duracak.
6. Tekrar PT1'e basın ve dakikalar parlak yanıp sönecektir; dakikaları ayarlamak için sağa sola çevirin.
7. Zaman ayarlanır için PT'ye basın.

#### Geçerli zamanı ayarlama

Örneğin yazdan kışa geçişte geçerli zamanı değiştirmek gerekli olabilir. Bunu yapmak için bekleme modundan başlayın (Bkz. "Çalışma modları"). Şimdi "Zamanı ayarlama" bölümündeki işlemleri tekrarlayın.



Fırın açıksa zamanı değiştirmek mümkün değildir.

#### Fonksiyonu seçme

1. AÇIK durumda sadece PT2'yi sağa veya sola çevirerek pişirme fonksiyonu seçilebilir.
2. Seçilen fonksiyon DSP3 üzerinde turuncu renge dönecektir.
3. Ön ayarlı pişirme süresi DSP1'de görüntülenir ve ön ayarlı parametreler (sıcaklık, mikrodalga gücü, ağırlık) DSP2'de sırayla görüntülenir.



### 3.6. Pişirme Fonksiyonları

#### Mikrodalga



Gıdaya doğrudan nüfuz ettikleri için mikrodalga kullanımı, çok kısa bir sürede pişirmeye izin verir ve önemli bir enerji tasarrufu sağlar. Yağsız pişirme için ve ayrıca çözdürme ve yiyeceği orijinal görünüm ve kokusunu koruyarak yeniden ısıtma için uygundur.

1. Bu işlevi seçtikten sonra, ön ayarlı pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
2. Doğrulamak için PT1'e 3 saniye basın ve mikrodalga güç ışığı  kısa süreli titreşmeye başlar.
3. Ön ayarlı mikrodalga gücünü değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
4. Pişirme işlemini hemen başlatmak için PT2'ye basın ya da aksi halde pişirme işleminin başlaması için farklı bir süre ayarlamak amacıyla PT1'e 3 saniye basın (Lütfen "Gecikmeli Başlangıç Zamanı (Otomatik pişirme)" bölümüne bakınız).



Kapı açılırsa pişirme durur. Kapı kapatıldığında pişirmeyi sürdürmek için START düğmesine basın.

#### Kombinasyon



Kombine pişirme, geleneksel pişirme ile mikrodalga operasyonunun bir karışımıdır.

#### Mikrodalga + Izgara



Izgaranının kullanımı yiyeceğin yüzeyinde mükemmel kahverengileşme sağlar. Öte yandan mikrodalga kullanılması, yiyeceğin iç kısmının hızlı pişmesini sağlar.

1. Bu işlevi seçtikten sonra, ön ayarlı pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
2. Doğrulamak için PT1'e 3 saniye basın ve mikrodalga güç ışığı  kısa süreli titreşmeye başlar.
3. Ön ayarlı mikrodalga gücünü değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
4. Pişirme işlemini hemen başlatmak için PT2'ye basın ya da aksi halde pişirme işleminin başlaması için farklı bir süre ayarlamak amacıyla PT1'e 3 saniye basın (Lütfen "Gecikmeli Başlangıç Zamanı (Otomatik pişirme)" bölümüne bakınız).



#### Uygunsuz kullanıcı

#### Aletin zarar görme riski

- Sıvıları ısıtmak veya kaynatmak için birleştirilmiş fonksiyonları kullanmayın.





## Kullan

### Geleneksel pişirme fonksiyonları Izgara



Izgara elemanından gelen ısı, özellikle ince ve orta kalınlıktaki etler için mükemmel ızgara sonuçları verir ve pişirme sonunda yiyeceğe eşit kızarma sağlar. Sosisler, kaburga parçaları ve pastırma için mükemmeldir.

Bu fonksiyon özellikle et olmak üzere büyük miktarlarda yiyeceğin eşit şekilde ızgaralanmasını sağlar.

1. Bu fonksiyonu seçtikten sonra pişirme ön ayar süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.

2. Yemek pişirme işlemine hemen başlamak için PT2'ye basın veya aksi halde pişirme işleminin başlaması için farklı bir süre ayarlamak üzere PT1'e basın (Lütfen "Gecikmeli Başlangıç Zamanı (Otomatik pişirme)" bölümüne bakınız).

### 3.7. Özel fonksiyonlar ve otomatik programlar

#### Zamana göre çözündürme (manuel)



Bu fonksiyon, mikrodalga ile belirlenen süreye göre yiyecekleri çözündürmenizi sağlar.

1. Bu fonksiyonu seçtikten sonra, önceden ayarlanmış çözündürme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.

2. Çözündürme sürecine başlamak için PT2'ye basın.

Mikrodalga gücü, en iyi çözündürme sonuçlarını elde etmek için otomatik olarak ayarlanacaktır.



Seçilen çözündürme süresi 5 dakikadan fazlaysa en iyi sonuçlar için fırın bölmesindeki yemeğin çevrilmesi gerekir.



## Ağırlığa göre çözdüme (otomatik)



Bu işlev, çözülecek yiyeceğin ağırlık ve türüne göre mikrodalga ile çözündürülmesini sağlar.

1. Bu işlevi seçtikten sonra DSP1'de gösterilen ön ayarlı yiyecek türünü değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
2. Doğrulamak için PT1'e 3 saniye basın ve ağırlık ışığı  ırlık ışığı yanıp sönmeye başlar.
3. Ön ayarlı yiyecek ağırlığını değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
4. Çözülme sürecini başlatmak için PT2'ye basın.
5. Çözülme süresi yiyeceğin türüne ve ağırlığına göre hesaplanacak ve en iyi çözdüme sonuçlarını elde etmek için mikrodalga gücü otomatik olarak ayarlanacaktır.



En iyi sonuçlar için çözdüme sırasında fırındaki kap yeri çevrilmelidir.

Aşağıdaki tablo, ağırlığa göre çözdüme fonksiyonunun programlarını gösterir; ağırlık aralıkları, çözdüme ve dinlenme sürelerini (yiyeceğin eşit bir sıcaklığa ulaşmasını sağlamak için) belirtir.

| Program | Yiyecek | Ağırlık (kg) | Zamanı (dk) | Dinlenme zamanı (dk) |
|---------|---------|--------------|-------------|----------------------|
| PR-01   | Et      | 100 - 2000   | 2 - 43      | 20 - 30              |
| PR-02   | Kanat   | 100 - 2500   | 2 - 58      | 20 - 30              |
| PR-03   | Balık   | 100 - 2000   | 2 - 40      | 20 - 30              |
| PR-04   | Meyve   | 100 - 500    | 2 - 13      | 5 - 10               |
| PR-05   | Ekmek   | 100 - 800    | 2 - 19      | 5 - 10               |

## Pizza işlevi



1. Pizza işlevini seçmek için PT2'yi sağa veya sola çevirin.
2. Pizza işlevi göstergesi  olacak vurgulanacak ve DSP2, ayarlı sürenin 7 dakika olarak gösterdiğini gösterecek.
3. Bu ön ayarlı süre, elde yapılmış pizzalar ve 26 cm çapına kadar dondurulmuş pizzalar için yaklaşık 350 g ağırlığında ve sıcaklığı 5°C'den yüksek olan pizzaların pişirilmesi için gösterilir.



Dondurulmuş pizzaların tatmin edici pişirme sonucu elde edebilmesi için çözündürülmelerine ve en az 5°C'ye ulaşmalarına izin verilmelidir.



## Kullan

### Gecikmeli Başlangıç Zamanı (Otomatik pişirme)

1. Gecikmeli bir başlangıç zamanı tanımlamak için PT1'e basıldığında ilgili ışık titreşmeye başlar, DSP1 geçerli zamanı gösterir ve DSP 2 "Otomatik" gösterir.
2. Gecikmeli başlangıç zamanını değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
3. Gecikmeli başlangıç zamanını onaylamak için PT2'ye basın.
4. Fırın tanımlanan başlangıç zamanını bekleyen bir boştaki duruma geçer. DSP3 seçilen işlevi gösterir ve DSP1 ile DSP2 işlev için tüm tanımlı parametreleri sürekli olarak arka arkaya gösterir.
5. Seçilen zamandan önce işlevi başlatmak isterseniz sadece PT2'ye basın.
6. Programlamayı iptal etmek isterseniz PT2'ye 3 saniye basın.

## 3.8. Fırın çalışırken...

### Bir pişirme döngüsünü kesmek

Pişirme sürecini herhangi bir anda Başlat/Durdur düğmesine bir kez basarak veya fırın kapağını açarak durdurabilirsiniz. Her iki durumda da:

#### Mikrodalga yayını hemen durdurulur.

Izgara devre dışı bırakılır ama hâlâ çok sıcaktır. Yanma tehlikesi!

Zamanlayıcı durur ve ekran çalışma süresinin kalan miktarını gösterir.

İstersen, şu anda şunları yapabilirsiniz:

Yemeğin eşit şekilde pişmesi için çevirin veya karıştırın.

Süreç parametrelerini değiştirmek.

Süreci iptal etmek için PT2'ye 3 saniye basın.

Süreci yeniden başlatmak için kapıyı kapatın ve PT2'ye basın.

### Parametreleri değiştirme

Çalışan parametreler (zaman, ağırlık, güç vb.) sadece pişirme süreci kesildiğinde değiştirilebilir. Aşağıdaki şekilde ilerleyin:

- Parametre değiştirme modunu etkinleştirmek için PT1'e yaklaşık 5-6 saniye basın. Sembol yanıp sönmeye başlar. Kalan pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.

Kalan parametreleri değiştirmek için doğrulamak amacıyla PT1'e 3 saniye basın ve sonraki parametre ışığı yanıp sönmeye başlasın. Kalan parametreleri değiştirmek için etkin işlev bölümünde açıklandığı gibi ilerleyin.

- Pişirme işlemine devam etmek için PT2'ye basın.

### Pişirme döngüsünü iptal etme

1. Pişirme sürecini iptal etmek isterseniz PT2'ye 3 saniye basın.
2. Daha sonra bip sesi duyacaksınız ve fırın KAPALI konumuna geri dönecek.

### Pişirme döngüsünün sonu

Süreç sonunda üç kez bip sesi duyulacak ve ekran "End" kelimesini gösterecek.

Güçlü bip sesleri, kapı açılana kadar veya PT2 basılana kadar her 30 saniyede bir tekrarlanır. Fırın OFF konumuna geri döner



### 3.9. İkincil menü

Bu cihaz ayrıca kullanıcıya şu işlemleri yapmaya olanak tanıyan saklı bir "ikincil menü"ye sahiptir:

1. SERGİ ALANI fonksiyonunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın (tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakarak yalnızca kontrol panelinin çalışmasını sağlar);
2. Maksimum güç çekişini 2000 W ile sınırlayan işlevi etkinleştirin veya devre dışı bırakın;
3. Çocuk emniyeti aygıtını etkinleştirin veya devre dışı bırakın (  );

#### Çocuk güvenlik kilidi işlevi

1. Fırın kapalı durumda iken (bkz. "Çalışma Modları") PT1'i basılı tutun ve DSP1'de OFF SHO mesajı görününceye kadar basılı tutmaya devam edin.
2. Şimdi PT1'i basılı tutun ve DPS1'de "OFF BLOC" mesajı görününceye kadar basılı tutun.
3. PT1'i sağa veya sola çevirerek bu işlevi etkinleştirin (ON BLOC) veya devre dışı bırakın (OFF BLOC); bu, kullanıcıdan herhangi bir komut olmadan 3 dakika çalıştıktan sonra tüm işlevleri ve düğmeleri kilitler (bu sistem etkin olduğunda sembol DPS2 üzerinde görünür). 
4. Gerekli parametreyi ayarladıktan sonra PT2'ye basarak fırını ilk bekleme durumuna geri döndürün.
5. Pişirme programını değiştirmek veya farklı bir işlev seçmek için kilit dışı durumundan geçici olarak çıkmak istiyorsanız, sembol DSP2'den  kaybolana kadar PT1'i basılı tutun. Gerekli değişiklikler şimdi yapılabilir ve son ayardan 2 dakika sonra kilit yeniden devreye girer.
6. Kilidi kalıcı olarak devre dışı bırakmak için ikincil menüye erişin ve bu bölümde açıklandığı gibi işlevi kapatın.

#### Sergi Alanı Fonksiyonu (yalnızca sergileyenler için)

1. Fırın kapalı durumdayken (bkz. "7.2 Çalışma ayarları") PT1'i 5-6 saniye basılı tutun, DSP1'de OFF SHO mesajı belirene kadar. Bu, SHOW ROOM fonksiyonunun (tüm ısıtma elemanlarını devre dışı bırakarak yalnızca kontrol panelinin çalışmasını sağlayan) etkin olmadığı anlamına gelir.
2. Bu işlevi etkinleştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin (ON SHO) veya devre dışı bırakmak için (OFF SHO). Fırını normal şekilde kullanmak için OFF SHO ayarlayın.
3. Gerekli parametreyi ayarladıktan sonra PT2'ye basarak fırını ilk bekleme durumuna döndürün.

#### Soğutma fanı sistemi

Cihaz, bir pişirme işlevi başladığında devreye giren bir soğutma sistemi ile donatılmıştır.

Vantilatörlerin çalışması, kapının üzerinde normal bir hava akımı üretir ve fırın kapatıldıktan sonra kısa bir süre daha devam edebilir.

#### İç aydınlatma

Fırın ışığı yanar:

bekleme durumunda fırın kapağı açılırsa veya ;

işlev düğmesi herhangi bir fonksiyona getirildiğinde.

Fırın kapağı açık bırakılırsa, fırın ışığı otomatik olarak 10 dakika sonra kapanır.



## Kullan

### 3.10. Önerilen pişirme tabloları

#### Mikrodalga ile Pişirme



#### Uyarı!

- **Mikrodalganızla pişirmeden önce Güvenlik Bilgisi bölümünü okuyun**

Mikrodalga ile pişirirken şu önerileri uygulayın:

Turunçlar veya kabuklu yiyecekleri (ör. elma, domates, patates, sosis) ısıtmadan veya pişirmeden önce patlatmamaları için delik açın. Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği parçalara ayırın.

Bir kap veya tabak kullanmadan önce mikrodalga için uygun olduğundan emin olun (fırın kapları türleri bölümüne bakın).

Çok az nemli yiyecekler pişirilirken (ör. ekmek çözündürme, patlama mısır yapma vb.) buharlaştırma çok hızlıdır. Fırın boş gibi çalışır ve yiyecek yanabilir. Böyle bir durumda fırın ve kap zarar görebilir. Bu yüzden gerekli olan pişirme süresini ayarlamalı ve pişirme sürecine yakından dikkat etmelisiniz.

Mikrodalga ile büyük miktarda yağ ısıtmak mümkün değildir (kızartma).

Kullanıma hazır gıdaları geldiği kaplardan çıkarın çünkü her zaman ısıtılmazlar.

dayanıklı değildir. **Takip edin** gıda üreticisinin talimatlar.

Bardaklar gibi birkaç kapınız varsa, onları seramik taban üzerinde eşit şekilde yerleştirin.

Plastik poşetleri metal mandallarla kapatmayın. Bunun yerine plastik mandal kullanın. Buharın kolayca çıkması için poşetleri birkaç kez delin.

Gıdaları ısıtırken veya pişirirken en az 70°C sıcaklığa ulaştıklarını kontrol edin.

Pişirme sırasında fırın kapısı camında buhar oluşabilir ve damlatmaya başlayabilir. Bu

Durum normaldir ve oda sıcaklığı düşükse daha belirgin olabilir. Fırının güvenli çalışması bu durumdan etkilenmez. Yemek pişirmeyi bitirdikten sonra yoğunlaşmadan gelen suyu temizleyin

Sıvıları ısıtırken buharın kolayca buharlaşması için geniş ağızlı kaplar kullanın.

Gıdaları talimatlara göre hazırlayın ve tablolarda belirtilen pişirme sürelerini ve güç derecelerini aklınızda bulundurun.

Verilen rakamlar sadece gösterge niteliğindedir ve başlangıç durumu, sıcaklık, nem ve gıda türüne bağlı olarak değişebilir. Zamanları ve güç seviyelerini her duruma göre ayarlamak akıllıca olur. Yiyeceğin kesin özelliklerine bağlı olarak pişirme sürelerini uzatmanız veya kısaltmanız veya güç seviyelerini artırıp azaltmanız gerekebilir.

#### Mikrodalgalarla pişirme...

1. Yiyecek miktarı arttıkça pişirme süresi uzar. Akılda tutulması gerekenler:

Miktarı iki katına çıkarın » süre iki katına çıkar

Miktarı yarıya düşürün » süre yarıya düşer

2. Sıcaklık ne kadar düşükse pişirme süresi o kadar uzar.

3. Çok su içeren yiyecekler daha hızlı ısınır.

Gıda seramik taban üzerinde eşit dağılırsa pişirme daha homojen olur. Tabağın dış kısmına yoğun gıdalar, merkezine ise daha az yoğun olanlar konulduğunda aynı anda farklı türde gıdalar ısıtılabilir.

5. İsteddiğiniz zaman fırın kapısını açabilirsiniz. Bunu yapınca fırın otomatik olarak kapanır. Kapıyı kapatıp başlat tuşuna basınca mikrodalga yeniden çalışmaya başlar.

Kapalı yiyecekler daha kısa pişirme süresi ister ve özelliklerini daha iyi korur. Kullanılan kapaklar mikrodalgaların geçişine izin vermeli ve buharın çıkmasına olanak veren küçük deliklere sahip olmalıdır.



## Sebzeleri pişirme

| Gıda                         | Miktar (gr) | sıvılar Ek | Güç (W) | Zaman (dk.) | Ayakta durma Zaman (dk.) | Talimatlar                                                    |
|------------------------------|-------------|------------|---------|-------------|--------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Karnabahar                   | 500         | 100 ml     | 850     | 9-11        | 2-3                      | Dilimlere kesiniz.                                            |
| Brokoli                      | 300         | 50 ml      | 850     | 6-8         | 2-3                      |                                                               |
| Mantırlar                    | 250         | 25 ml      | 850     | 6-8         | 2-3                      | Kapalı tutunuz.                                               |
| Bezelye, havuçlar            | 300         | 100 ml     | 850     | 7-9         | 2-3                      | Küp veya dilimlere doğrayın. dilimler. Saklayın örtülü.       |
| Dondurulmuş havuçlar         | 250         | 25 ml      | 850     | 8-10        | 2-3                      |                                                               |
| Patatesler                   | 250         | 25 ml      | 850     | 5-7         | 2-3                      | Soyun ve dilimlere kesin eş büyüklükte parçalar. Gizli tutun. |
| Toz biber                    | 250         | 25 ml      | 850     | 5-7         | 2-3                      | Küp veya dilimlere doğrayın. dilimler Saklı tutun.            |
| Pırasa                       | 250         | 50 ml      | 850     | 5-7         | 2-3                      |                                                               |
| Dondurulmuş Brüksel filizler | 300         | 50 ml      | 850     | 6-8         | 2-3                      | Kapalı tutun.                                                 |

## Balık pişirme

| Yemek          | Miktar (g) | Güç (W)    | Zaman (dk.) | Bekleme Süresi (dk.) | Talimatlar                                                                                                                              |
|----------------|------------|------------|-------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Balık filetosu | 500        | 600        | 10-12       | 3                    | Kapalı pişirin. Çevirin pişirme süresinin yarısından sonra.                                                                             |
| Bütün balık    | 800        | 850<br>360 | 2-3<br>7-9  | 2-3                  | Kapalı pişirin. Çevirin pişirme süresinin yarısından sonra. Görülebilecek yerleri kapatmayı düşünebilirsiniz balığın küçük kenarlarını. |

## Mikrodalgaya ile çözme



Çözünme için genel talimatlar:

1. Çözünme yaparken sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanın (klinker, cam, uygun plastik).
2. Ağırlığa göre çözündürme fonksiyonu ve tablolar çiğ yiyeceğin çözündürülmesini gösterir.
3. Çözündürme süresi yiyeceğin miktarına ve kalınlığına bağlıdır. Gıda dondurulurken çözündürme sürecini akılda bulundurun. Yemeği kap içinde eşit şekilde dağıtın.
4. Yemeği fırın içinde mümkün olduğunca eşit şekilde dağıtın. Balık veya tavuğun en kalın kısımları

İzdüşü parçalar dışa doğru çevrilmelidir. Gıda'nın en hassas kısımlarını alüminyum folyo parçaları ile koruyabilirsiniz. Önemli: Alüminyum folyo fırın içi ile temas etmemelidir, bu elektrik arkı oluşmasına neden olabilir.

5. Geniş yemek parçaları birkaç kez çevrilmelidir.
6. Donmuş yiyeceği mümkün olduğunca eşit dağıtın; çünkü dar ve ince parçalar kalın ve geniş olanlardan daha hızlı çözünür.
7. Yağ açısından zengin yiyecekler, tereyağı, krem peynir ve krema tamamen çözünmemelidir. Oda sıcaklığında tutulurlarsa



## Kullan

Birkaç dakika içinde servis edilmeye hazır. Ultra dondurulmuş krema ile içinde küçük buz parçaları bulursanız, servis etmeden önce bunları karıştırmalısınız.

8. Et suyu daha kolay akması için kümes hayvanlarını ters çevrilmiş bir tabak üzerine koyun.

9. Ekmek çok kurumasin diye bir peçete ile sarılmalıdır.

10. Fırın bir ses çıkardığında yiyeceği çevirin.

bebek sesi ve DSP1 kelimeyi gösterir:

*bebek*

11. Donmuş yiyeceği ambalajından çıkarın ve metal düğümlü halkaları çıkarmayı unutmayın. Dondurulmuş yiyecekleri dondurucuda saklamak için kullanılan ve ısıtma ve pişirme için de kullanılabilecek kaplar için tek yapmanız gereken kapağı çıkarmaktır.

Diğer tüm durumlarda, yiyeceği mikrodalga kullanıma uygun kaplara koymalısınız.

12. Çözünmeden kaynaklanan sıvı, çoğunlukla kümes hayvanlarından gelen sıvı atılmalıdır. Böyle sıvıların başka gıdalarla temas etmesine asla izin verilmemelidir.

13. Çözme fonksiyonunu kullanırken yiyeceğin tamamen çözüne kadar bekletilmesi gerektiğini unutmayın.

Aşağıdaki tablo, yiyecek türleri ve ağırlıkları için farklı çözündürme ve bekletme sürelerini (yiyecek sıcaklığının eşit şekilde dağıtılmasını sağlamak için) ve önerileri gösterir.

| Yiyecek                                                   | Ağırlık (g) | Çözülme süresi (dk) | Bekletme süresi (dk) | Öneri           |
|-----------------------------------------------------------|-------------|---------------------|----------------------|-----------------|
| Porsiyonlar halinde et,<br>dana eti, sığır eti, domuz eti | 100         | 2-3                 | 5-10                 | Bir kez çevirin |
|                                                           | 200         | 4-5                 | 5-10                 | Bir kez çevirin |
|                                                           | 500         | 10-12               | 10-15                | İki kez çevirin |
|                                                           | 1000        | 21-23               | 20-30                | İki kez çevirin |
|                                                           | 1500        | 32-34               | 20-30                | İki kez çevirin |
|                                                           | 2000        | 43-45               | 25-35                | Üç kez çevirin  |
| Gulaş                                                     | 500         | 8 -10               | 10-15                | İki kez çevirin |
|                                                           | 1000        | 17-19               | 20-30                | Üç kez çevirin  |
| Kıyma                                                     | 100         | 2-4                 | 10-15                | İki kez çevirin |
|                                                           | 500         | 10-14               | 20-30                | Üç kez çevirin  |
| Sosisler                                                  | 200         | 4-6                 | 10-15                | Bir kez çevirin |
|                                                           | 500         | 9-12                | 15-20                | İki kez çevirin |
| Beyaz et (porsiyon))                                      | 250         | 5-6                 | 5-10                 | Bir kez çevirin |
|                                                           | 1000        | 20-24               | 20-30                | Çevir iki kez   |
| Tavuk                                                     | 2500        | 38-42               | 25-35                | Üç kez çevir    |
| Tavuk bütün                                               | 200         | 4-5                 | 5-10                 | Bir kez çevir   |
| Balık fileto                                              | 250         | 5-6                 | 5-10                 | Bir kez çevir   |
| Alabalık                                                  | 100         | 2-3                 | 5-10                 | Bir kez çevir   |
| Karides                                                   | 500         | 8-11                | 15-20                | İki kez çevir   |
| Meyve                                                     | 200         | 4-5                 | 5-10                 | Bir kez çevir   |
|                                                           | 300         | 8-9                 | 5-10                 | Bir kez çevir   |
|                                                           | 500         | 11-14               | 10-20                | İki kez çevir   |
| Ekmek                                                     | 200         | 4-5                 | 5-10                 | Bir kez çevir   |
|                                                           | 500         | 10-12               | 10-15                | Bir kez çevir   |
|                                                           | 800         | 15-17               | 10-20                | İki kez çevir   |
| Tereyağı                                                  | 250         | 8-10                | 10-15                |                 |
| Krem peynir                                               | 250         | 6-8                 | 10-15                |                 |
| Kremler                                                   | 250         | 7-8                 | 10-15                |                 |



## Izgara Elementiyle Pişirme

Izgara ile iyi sonuçlar için fırının birlikte verilen rafı kullanın.

Rafı, fırın boşluğunun metal yüzeyleriyle temas etmeyecek şekilde takın; temas ederse fırına elektrik arki tehlikesi olabilir ve bu da fırına zarar verebilir.

### ÖNEMLİ NOKTALAR:

1. Izgara ilk kullanıma alındığında, fırın üretiminde kullanılan yağlardan bazı duman ve koku çıkar.
2. Izgara çalışırken fırın kapısı camı çok ısınır. Çocukları uzak tutun.
3. Izgaralar çalışırken gövde duvarları ve ızgara demiri çok ısınır. Fırın eldiveni kullanmalısınız.

4. Izgara uzun süre kullanıldığında güvenlik termostadı nedeniyle elemanların geçici olarak kapanması normaldir.

5. Önemli! Yiyecekleri ızgara veya kaplarda pişirecekseniz, ilgili kabın mikrodalga için uygun olup olmadığını kontrol edin. Fırın gereçleri bölümüne bakınız!

6. Izgara kullanıldığında yağ damlacıkları elemanların üzerine sıçrayabilir ve yanabilir. Bu normal bir durumdur ve herhangi bir işletim arızasına işaret etmez.

7. Pişirmeyi bitirdikten sonra iç kısmı ve aksesuarları temizleyin ki pişirme kalıntıları yapışmasın.

## Izgara Elementi



| Balık                               | Miktar (g)        | Zaman (dk)     | Talimatlar                                                                                                        |
|-------------------------------------|-------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Balık</b>                        |                   |                |                                                                                                                   |
| Levrek<br>Ton balığı / Lüfer        | 800<br>6-8 balık. | 18-24<br>15-20 | Tereyağı ile hafifçe yayın. Yarım pişirme süresinden sonra pişirme süresi, çevirip üzerine sürün baharatlandırma. |
| <b>Et</b>                           |                   |                |                                                                                                                   |
| Sosisler                            | 6-8 adet          | 22-26          | Pişirme süresinin yarısından sonra delin ve çevirin.                                                              |
| Dondurulmuş hamburgerler            | 3 birim           | 18-20          |                                                                                                                   |
| Yedek kaburga (yaklaşık 3 cm kalın) | 400               | 25-30          | Pişirme süresinin yarısından sonra, yağlayın ve dönün.                                                            |
| <b>Diğerleri</b>                    |                   |                |                                                                                                                   |
| Tost                                | 4 birim           | 1½-3           | Tostu izle.                                                                                                       |
| Tostlanmış sandviçler               | 2 birim           | 5-10           | Tostu izle.                                                                                                       |

Izgarayı önceden 2 dakika ısıtın. Aksi belirtilmediği sürece rafı kullanın. Rafın altına suyun ve yağın dökülmesi için bir tepsi yerleştirin. Gösterilen süreler yalnızca gösterime yöneliktir ve yiyeceğin bileşimi ve miktarı ile istenen son durum gibi faktörlere bağlı olarak değişebilir. Balık ve et, ızgara öncesinde sebzeli yağ, baharatlar ve otlarla fırçalanır ve birkaç saat marine edilirse lezzetlidir. Izgara sonrası tuz ekleyin.

Izgara öncesinde sosisleri bir çatal ile delinirse patlamazlar.

Izgara süresinin yarısı geçtiğinde pişmenin nasıl ilerlediğini kontrol edin ve gerekirse yiyeceği çevirin.

Izgara, ince et ve balık parçalarının pişirilmesi için özellikle uygundur. İnce parçaların yalnızca bir kez çevrilmesi gerekir, ama kalın parçalar birkaç kez çevrilmelidir. Izgarayı önceden 2 dakika ısıtın.





## Kullan

### Mikrodalga + Izgara Ögesi



Mikrodalga + ızgara fonksiyonu hızlı pişirme ve aynı anda gıdaları kızartma için idealdir. Ayrıca peynir kaplı yiyecekleri ızgara yapıp pişirebilirsiniz.

Mikrodalga ve ızgara aynı anda çalışır. Mikrodalga pişirir ve ızgara kızartır.

| Yiyecek                    | Miktar (g)          | Tabak                | Güç (W) | Zaman (dk.) | Bekleme süresi (dk.) |
|----------------------------|---------------------|----------------------|---------|-------------|----------------------|
| Peynirli makarna           | 500                 | Düşük tabak          | 180     | 12-17       | 3-5                  |
| Peynirli patatesler        | 800                 | Düşük tabak          | 600     | 20-22       | 3-5                  |
| İspanaklı lazanya          | yaklaşık 800        | Düşük tabak          | 600     | 15-20       | 3-5                  |
| Izgara krem peyniri        | yaklaşık 500        | Düşük tabak          | 180     | 18-20       | 3-5                  |
| 2 taze tavuk budu (ızgara) | her biri 200        | Düşük tabak          | 360     | 10-15       | 3-5                  |
| Tavuk                      | yaklaşık. 1000      | Düşük ve geniş tabak | 360     | 35-40       | 3-5                  |
| Peynir kaplı soğan çorbası | 2 x 200 g fincanlar | Çorba kaseleri       | 360     | 2-4         | 3-5                  |

Mikrodalga fırında kullanmadan önce bir tabak/kap mikrodalgaya uygun olduğundan emin olun. Sadece mikrodalgaya uygun tabaklar veya kaplar kullanın.

Birleşik işlevde kullanılacak tabak mikrodalga ve ızgara kullanıma uygun olmalıdır. Fırın kapları türleri bölümüne bakın!

Verilen rakamların yalnızca göstergeler olduğunu ve başlangıç durumu, sıcaklık, nem ve yiyecek türüne bağlı olarak değişebileceğini unutmayın.

Yemek iyi kızarmak için süre yeterli değilse, onu 5 veya 10 dakika daha ızgaraya koyun.

Bekleme sürelerini takip edin ve et parçalarını çevirip çevirmediğinizi unutmayın.

Aksi belirtilmediği sürece pişirme için seramik taban kullanın.

Tablolardaki değerler fırın haznesi soğukken geçerlidir (fırını önceden ısıtmanıza gerek yoktur).



### 4.1. Talimatlar



#### Kullanımdan sonra fırının içindeki yüksek sıcaklık

##### Yanık tehlikesi

- Cihaz soğuduktan sonra temizliğe başlayın.



#### Yanlış kullanım Yüzeylerin zarar görme riski

- Cihazı temizlemek için buharlı istikametli jeti kullanmayın.
- İçeren temizleyici ürünler kullanmayın. Yüzeydeki çelik parçalar veya metalik kaplamalı parçalar üzerinde klor, amonyak veya ağartıcı kullanmayın (ör. anodize, nikel veya krom kaplama).
- Aşındırıcı veya korozyona uğrayan deterjanlar kullanmayın cam parçalar (ör. toz ürünler, leke gidericiler ve metalik süngerler).
- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Fırını temizlememeniz, cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlike yaratabilir.
- Her zaman fırın bölmesinden yiyecek artıklarını temizleyin.



#### Yanlış kullanıcı

##### Patlama/yanık riski

- Yüksek alkol içeren deterjanlar kullanmayın ve yanıcı buharlar salabilir. Sonraki ısıtma cihazın içinde patlamaya yol açabilir.



Mikrodalga fırını temizlemeden önce  
**PRİZİN TAKILI OLMADIĞINDAN EMİN OLUN.**

### 4.2. Yüzeyleri Temizleme

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmelidir. Önce soğutun.

### 4.3. Gündelik Temizlik

Aşındırıcı veya klor bazlı asit içermeyen özel ürünleri her zaman kullanın.

Ürünü nemli bir beze dökün ve yüzeyi silin, iyice durulayın ve yumuşak bir bezle veya mikrofiber bir bezle kurulayın.

### 4.4. Gıda lekeleri ve kalıntılar

Yüzeyleri zarar verecekleri için metal süngerler veya keskin kazıyıcılar kullanmayın.

Gerekirse ahşap veya plastik aletlerin yardımıyla sıradan aşınmaya dayanıklı olmayan ürünler kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

### 4.5. Fırını temizleme

#### Fırın Hacmi Temizliği

Temizlik, genellikle gerekli olan tek bakımdır.

Fırın her kullanımdan sonra iç duvarları nemli bir bezle temizleyin; çünkü bu, iç yüzeye yapışmış olabilecek sıçramaları veya yiyecek lekelerini temizlemenin en kolay yoludur.

Çözümlemesi daha zor kirleri çıkarmak için aşındırıcı olmayan bir temizleyici kullanın. Fırın spreyleri veya diğer agresif veya aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.

Kilit kapısının iyi çalışması için kapıyı ve fırın ön yüzünü her zaman temiz tutun.

Suz içindeki mikrodalga havalandırma deliklerine su girmediğinden emin olun.

Düzenli olarak seramik tabanını ve buna karşılık gelen destek parçayı çıkarın ve özellikle sıvı dökülmesinden sonra hacmi tabanını temizleyin.

Fırın hacmi çok kirliyse seramik tabanına bir bardak su koyun ve mikrodalga fırını maksimum güçte 2 veya 3 dakika çalıştırın. Salınan buhar kiri yumuşatacak ve sonra yumuşak bir bezle temizlemek kolaylaşacaktır.

Hoş olmayan kokular (ör. balık pişirdikten sonra) kolayca giderilebilir. Suya birkaç damla limon suyu ekleyin. Bardakta suya bir çay kaşığı kahve ekleyin ki su taşıp kaynamasın. Suyu mikrodalga maksimum güçte 2-3 dakika ısıtın.



## Temizlik ve Bakım

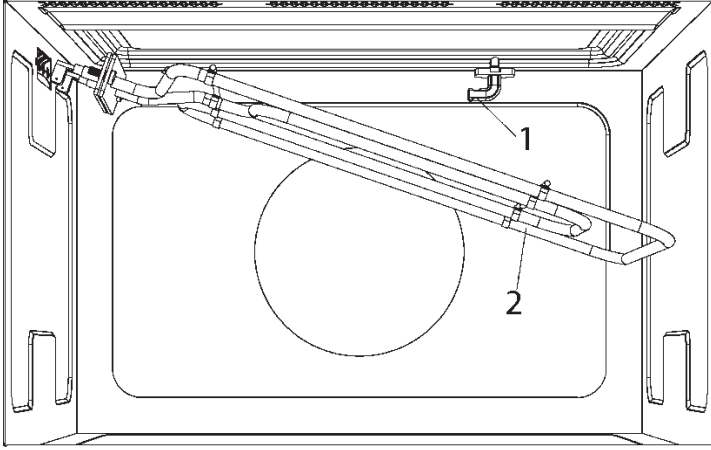
### Havuz tavanının temizliği

Fırın tavanı kirliyse temizliği kolaylaştırmak için ızgara aşağıya indirilebilir.

Yanma tehlikesinden kaçınmak için ızgarayı aşağı indirmeden önce soğumasını bekleyin.

Aşağıdaki adımları izleyin:

1. Izgarayı destekliğini 180° döndürün (1).
2. Izgarayı nazikçe aşağı indirin (2). Bu, zarara yol açabileceğinden aşırı kuvvet kullanmayın.
3. Tavanı temizledikten sonra ızgarayı (2) tekrar yerine koyun ve önceki işlemi uygulayın.



### Önemli Uyarı!

- Izgara ısıtma elemanı destek (1) düşebilir kaydırıldığında. Böyle bir durumda, ısıtma elemanı destek (1)i fırın ağzının tavadaki yuvasına yerleştirin ve ızgara ısıtma elemanı destek (2) konumuna 90° döndürün.

### Aksesuarların temizliği

Aksesuarları her kullanımdan sonra temizleyin. Çok kirliyse önce onları ıslatın, ardından fırça ve sünger kullanın. Aksesuarlar bulaşık makinelerinde yıkanabilir.

Seramik taban her zaman temiz olduğundan emin olun.

### 4.6. Olağanüstü bakım

Ara sıra fırın, contalar, ampuller vb. aşınmaya uğrayan parçaların değiştirilmesi gibi küçük onarım işlemlerine ihtiyaç duyabilir. Bu tür müdahalelerin her biri için özel işlemler aşağıda verilmiştir.



Canlı parçalara erişim gerektiren herhangi bir işlem yapmadan önce cihazı elektrik bağlantısından ayırın.

### Ampulün değiştirilmesi

- Ampul değiştirilmesi gerekiyorsa, ampulü değiştirmek için fırını sökmeniz gerektiğinden Teknik Destek ile iletişime geçin.

### 4.7. Fırın çalışmıyorsa ne yapmalıyım?



### Uyarı!

- Her türlü tamirat yalnızca bir uzman teknisyen tarafından yapılmalıdır. Üretici tarafından yetkilendirilmemiş bir kişi tarafından yapılan onarım tehlikelidir.

Aşağıdaki soruları çözmek için Teknik Destek ile iletişime geçmenize gerek yok:

### Görüntü görünmüyor! Şunu kontrol edin:

Zaman göstergesi kapatılmıştır (Kullanım bölümüne bakın).

### Tuşlara bastığımda hiçbir şey olmuyor! Şunu kontrol edin:

Güvenlik Bloğu aktiftir (Kullanım bölümüne bakın).

### Fırın çalışmıyor! Şunu kontrol edin:

Fiş cihazdaki prize doğru takılıdır.

Fırının güç kaynağı açıktır.

Kapı tamamen kapalıdır. Kapı net bir klik sesiyle kapanmalıdır.

Kapı ile fırın ağzı önü arasında yabancı cisimler vardır.



**Fırın çalışırken bazı garip sesler duyuyorum!  
Aşağıdakileri kontrol edin:**

Dış metal cisimlerden kaynaklanan iç elektrik ark oluşumu vardır (fırın tipi tabaklar bölümüne bakınız).

Fırın tabakları fırın duvarlarına temas ediyor.

Fırındaki gevşek çatal-bıçak veya mutfak aletleri var mı?

**Yemek ısınmıyor veya çok yavaş ısınıyor!  
Aşağıdakileri kontrol edin:**

Yanlışlıkla metal fırın tabakası kullandınız.

Doğru çalışma sürelerini ve güç seviyesini seçtiniz.

Fırına koyduğunuz yiyecekler, genellikle koyduğunuzdan daha çok miktarda veya daha soğuk.

**Yemek çok sıcak, kurumuş veya yanmış!  
Aşağıdakileri kontrol edin:**

Doğru çalışma süresini ve güç seviyesini seçtiniz.

**Pişirme işlemi bittikten sonra bazı sesler duyuyorum!**

Bu bir sorun değildir. Soğutma fanı bir süre çalışmaya devam eder. Sıcaklık yeterince düştüğünde fan kendini kapatacaktır.

**Fırın açılır ancak iç aydınlatma yanmaz!**

Tüm fonksiyonlar düzgün çalışıyorsa, ampulün yandığı olasıdır. Fırını kullanmaya devam edebilirsiniz.

**5.1. Elektrik bağlantısı**

- Teknik veriler, seri numarası ve işaretin bulunduğu plaka fırın kapı çerçevesinde görünür bir konumda olmalıdır.

Plaka asla çıkarılmamalıdır.

Cihaz, elektrik sisteminin güvenlik yönetmeliklerine uygun olarak topraklanmalıdır.

Kalıcı bağlantı kullanılıyorsa, cihazın güç kaynağı hattı en az 3 mm temas boşluğuna sahip bir çok kutuplu kesme aygıtı ile donatılmalı ve cihazın kendine kolay erişilebilir bir konumuna yerleştirilmelidir.

- Bir priz ve fiş bağlantısı kullanılıyorsa, bunların aynı tipte olduğundan emin olun. Aşırı ısınmaya veya yanıklara neden olabileceğinden küçültücüler, adaptörler veya birleşimler kullanmayın.

**5.2. Fırını konumlandırma**

Cihaz, herhangi bir ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış dolaplara gömme için tasarlanmıştır. İzleyen resimlerde gösterilen ölçümlere uyunuz (bkz. 6. Kurulum Resimleri).

Uzun dolaplara kurulum yaparken, dolabın üstü/arka tarafında 100 mm derinliğinde bir açıklık olması gerektiğini unutmayın.



Sorun çözülmediyse veya başka tür hatalar durumunda yerel teknik destek merkezinizle iletişime geçin.



Tüm onarımlar uzman teknisyenler tarafından yapılmalıdır.

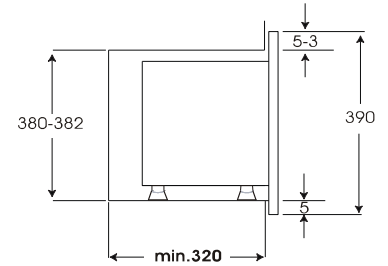
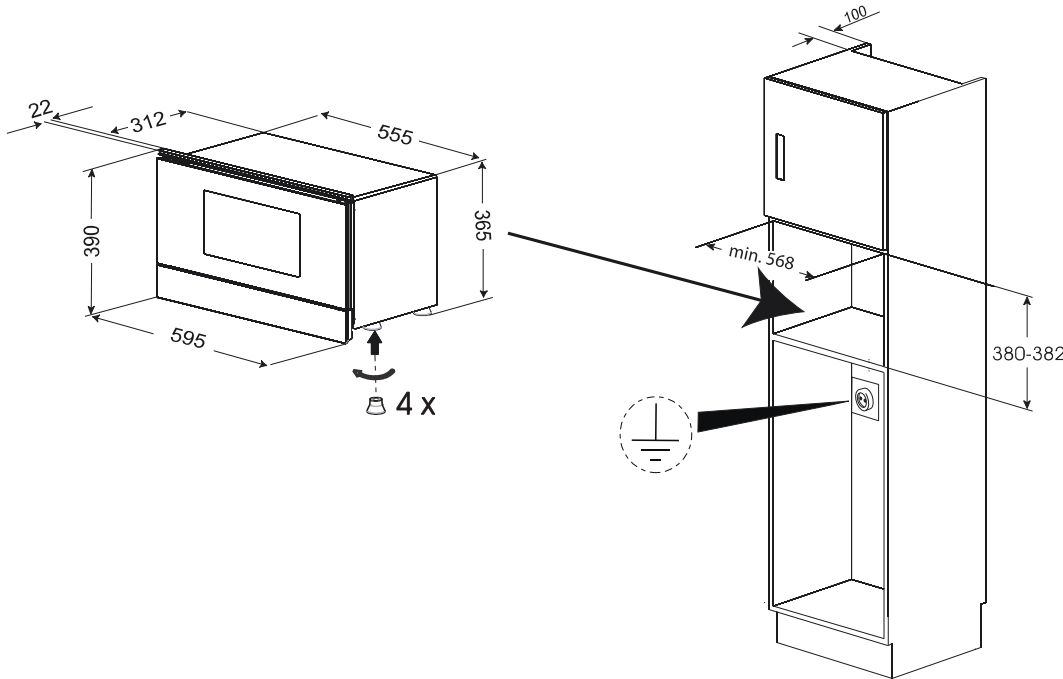
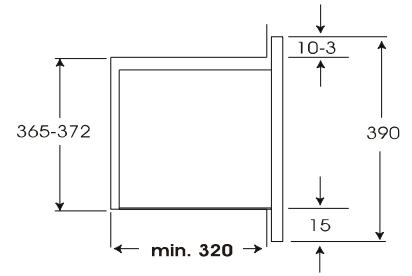
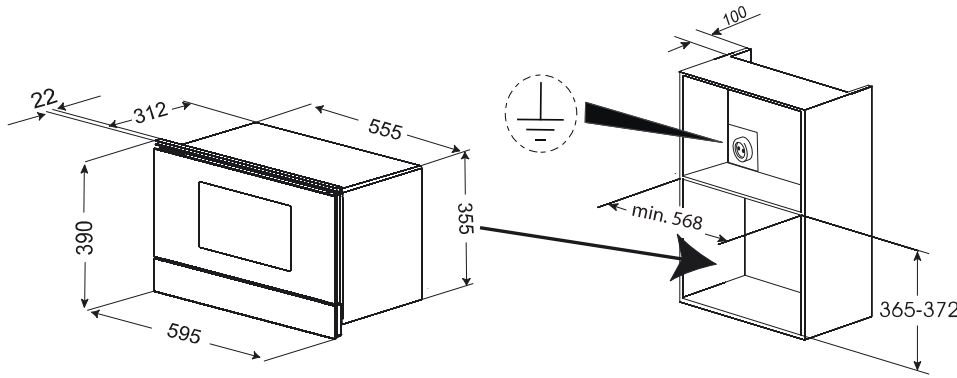


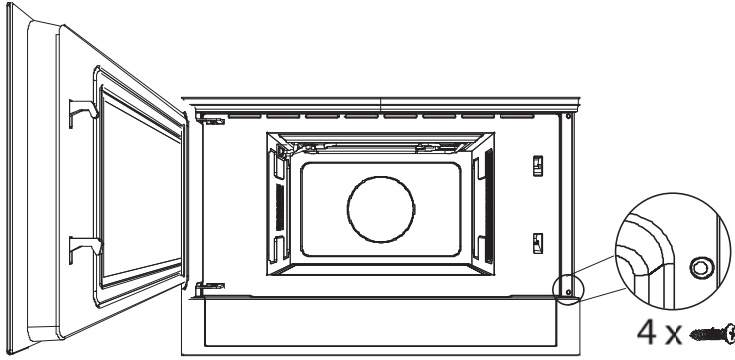
## Kurulum Görselleri/ Kurulum-Görselleri / Kurulumlar resimler

**EN** Bu mikrodalga fırın zemin seviyesinden 850 mm yukarıya monte edilmek üzere tasarlanmıştır. Bu mikrodalga fırın bir çalışma tezgahının altında veya başka bir fırının altında kurulamaz, sıvı dökülmesini önlemek için.

**DE** Bu mikrodalga fırın zemin üstü 85 cm'den yüksek bir konuma monte edilmek üzere tasarlanmıştır ve bu mikrodalga fırın bir tezgahın altında veya başka bir fırının altında kurulmamalıdır; böylece sıvılar dökülmez.

**RU** Bu mikrodalga fırın, zemin seviyesinden 850 mm'den yüksekte konumlandırılmalıdır. Şuna bağlı olarak mikrodalga fırına sıvı dökülmesini önlemek için mikrodalga fırını mutfak masasının altına veya başka bir fırının altına yerleştirmeyin.





## EN

- Fırını tamamen dolaba itin ve ortalayın.

Mikrodalga fırının kapağını açın ve cihazı dolaba dört vida ile sabitleyin.

## DE

Mikrodalga fırını nişe kaydırın ve uygun şekilde ayarlayın.

Mikrodalga fırının kapağını açın ve cihazı görselde gösterildiği gibi mutfak mobilyasına dört adet gelen vidalarla sabitleyin.

## RU

07<5AB8B5 ?5GL ?>;=>ABLN nişin ortasına.

-B:@>9B5 425@FC ?5G8 8 ?@8:@CB8B5  
?@81>@ : dolaba, pakette bulunan dört vida  
ile. Vidaları ön paneldeki deliklerden geçirin.

