

S M E G

MP722PO

Kullanım Kılavuzu

İçindekiler

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



Talimatlar

1.1. Güvenlik Bilgisi

Cihazın kurulumu ve kullanımı öncesinde, sağlanan talimatları dikkatlice okuyun. Yanlış kurulum ve kullanım yaralanmalara ve hasarlara yol açarsa üretici sorumlu değildir. Talimatları her zaman cihazla birlikte saklayın ve gelecekte referans için saklayın.

ÇOCUKLAR ve SAVUNMASIZ KİŞİLER GÜVENLİĞİ

Uyarı! Boğulma, yaralanma veya sürekli sakatlık riski bulunmaktadır.

Bu cihaz, 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, bir yetişkin veya onların güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından denetim altında kullanılabilir.

Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.

Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun.

UYARI: Çocukları cihazdan uzak tutun, khi cihaz çalışırken veya soğurken. çalışırken veya soğurken erişilebilir parçalar sıcak olabilir.

Cihazda bir çocuk güvenlik kilidi varsa, bunu etkinleştirmenizi öneririz. 3 yaşını altındaki çocuklar cihazın yakınında gözetimsiz bırakılmamalıdır.

Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılamaz.

GENEL GÜVENLİK

Bu cihaz, konut ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:

- dükkanlarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında personel mutfak alanları;
- çiftlik evleri;
- oteller, moteller ve diğer konut ortamlarında müşteriler tarafından;
- konaklama ve kahvaltı tipi ortamlar.

Çalışma sırasında cihaz içten ısınır. Cihazdaki ısıtma elemanlarına dokunmayın. Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarmak veya takmak için her zaman fırın eldivenleri kullanın.

UYARI: Sızdırmaz kaplarda sıvıları ve diğer yiyecekleri ısıtmayın. Patlayabilirler.

- Sadece mikrodalga fırınlarda kullanılmaya uygun çatal-bıçak, kap ve gereçler kullanın. .
- Gıda plastik veya kağıt kaplarda ısıtılırken yanıcı olabileceği ihtimaline karşı cihazı izleyin.

Cihaz sadece yiyecek ve içecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır.

Yiyeceklerin veya giysilerin kurutulması ve ısıtma pedleri, papuçlar, süngerler, ıslak bezler ve benzerlerinin ısıtılması yaralanma, tutuşma veya yangın riski doğurabilir.

Uyarı! Fırın şu durumlarda kullanılamaz:

- Kap doğru kapanmıyor;
- Kap menteşeleri zarar görmüş;
- Kap ile fırın ön yüzeyi arasındaki temas yüzeyleri zarar görmüş;
- Kap camı zarar görmüş;
- İçinde metal bir nesne olmasa bile fırında sık sık elektrik arki oluşmaktadır.

Fırın, yalnızca Teknik Destek Servisi teknisyeni tarafından onarıldıktan sonra yeniden kullanılabilir.

Duman çıkarsa cihazı kapatın veya fişten çekin ve alevleri boğmak için kapıyı kapalı tutun.

İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması geçikmiş kaynama oluşmasına neden olabilir. Kabı kullanırken dikkatli olun.

Biberon ve bebek gıda kavanozlarının içeriği karıştırılmalı veya sallanmalı ve tüketim öncesi sıcaklığı kontrol edilmelidir, yanmaları önlemek için.

Kabuklu yumurtalar ve sert haşlanmış yumurtalar cihazda ısıtılmamalıdır çünkü patlayabilirler, mikrodalga ısısı bitmiş olsa bile.

Uyarı! Saf alkol veya alkolik içecekler bu alanda ısıtmayın **mikrodalga. YANGIN RİSKİ!**

Dikkat edin! Gıdaların aşırı ısınmasını veya yanmasını önlemek için, küçük miktarlarda ısıtırken çok uzun süreler veya çok yüksek güç seviyeleri seçmemek çok önemlidir. Örneğin, seçilen güç çok yüksek olursa 3 dakika sonra ekmek çöreği yanabilir.



Talimatlar

Kızartma için sadece ızgara işlevini kullanın ve fırını sürekli izleyin. Ekmek kızartmak için birleşik bir işlev kullanırsanız kısa sürede yangın çıkabilir.

Diğer elektrikli aletlerin güç kablolarını sıcak kapıya veya fırının içine asla sıkıştırmayın. Kablo yalıtımı eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!



Sıvıları ısıtırken dikkatli olun!

Fırın içindeki sıvılar (su, kahve, çay, süt vb.) kaynama noktasına yakın olduğunda ani çıkarılırsa kaplarından sıçrayabilirler.

Yaralanma ve yanık Tehlikesi!

Bu tür bir durumdan kaçınmak için sıvıları ısıtırken kap içine çay kaşığı veya cam sap koyun.

KURULUM

Elektrik sistemi, III. seviye aşırı gerilim altında tam bağlantıyı kesebilen her kutupta temas ayırımına sahip bir bağlantı kesici ile donatılmış olmalıdır.

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 gıda kalıntıları temizlenmelidir.

- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cihazı temiz durumda tutmamak yüzeyin bozulmasına ve cihazın ömrünü olumsuz etkilemesine ve potansiyel olarak tehlikeli bir durum oluşmasına yol açabilir.

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

Kapasın yüzeyleriyle kapıların temas ettiği yüzeyler (kavitenin önü ve kapıların iç kısmı) doğru şekilde çalışması için çok temiz tutulmalıdır.

Lütfen "Fırın Temizliği ve Bakımı" bölümündeki temizleme talimatlarını izleyin.

ONARIMLAR

UYARI: Bakım öncesi güç kaynağını kesin.

UYARI: Bir kapak çıkarılmasını içeren herhangi bir servis veya onarım işlemi yalnızca yetkili bir kişi tarafından yapılabilir;

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

Güç kablosu zarar görmüşse tehlikeli durumları önlemek için bunu üretici, yetkili temsilciler veya bu görev için nitelikli teknisyenler değiştirmelidir. Ayrıca bu görev için özel araçlar gereklidir.

Tamir ve bakım çalışmaları, özellikle akım taşıyan parçaların onarımı yalnızca üretici tarafından yetkilendirilmiş teknisyenlerce yapılabilir.

Bu talimatları izleyerek fırına veya diğer tehlikeli durumlara yol açmamaya özen gösterin:

Fırın boşken mikrodalga çalıştırmayın. İçinde yiyecek olmadığında elektrik aşırı yüklenmesi olabilir ve fırın zarar görebilir. **HASAR RİSKİ!**

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



Talimatlar

Havalandırma deliklerini kapatmayın veya engellemeyin.

Sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanın. Mikrodalga fırında kaplar ve kaplar kullanmadan önce bunların uygun olduğundan emin olun (kap türleri bölümüne bakınız).

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

Fırın içindeki herhangi bir yanıcı maddeyi bulundurmayın çünkü fırın açılırsa yanabilir.

Fırını kiler olarak kullanmayın.

Mikrodalgalarla ısınan yağın sıcaklığını kontrol etmek mümkün olduğundan fırını kızartma için kullanmayın.

Seramik taban ve ızgaralar en fazla 8 kg yük kaldırabilir. Fırını zarar görmekten kaçınmak için bu yükü aşmayın.

1.2. Atıklar

Ambalajı Ortadan Kaldırma



Ambalaj Yeşil Nokta taşır. Karton, strafor ve plastik filmler gibi tüm ambalaj malzemelerini atarken doğru çöpe atın. Bu, ambalaj malzemelerinin geri dönüştürülmesini sağlar.



Eski elektrikli aletlerin bertarafı

Elektrikli ve Elektronik Ekipmanlarla İlgili Avrupa Direktifi 2012/19/EU (WEEE), eski ev elektrikli aletlerin normal sırasız belediye atık akışına atılmaması gerektiğini şart koşar. Eski cihazlar, içerdiği malzemelerin geri kazanımı ve geri dönüşümü optimize etmek ve insan sağlığı ile çevre üzerindeki etkiyi azaltmak için ayrı toplanmalıdır.

Üretimdeki çarpılı çöp kutusu simgesi, cihazı bertaraf ederken ayrı toplanması gerektiğini hatırlatır.

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

Cihazınızı 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 saklanmalı ve kullanıcının erişimi dahilinde bulunmalıdır.

•

Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.4. Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:



Talimatlar

Bu kullanıcı kılavuzu hakkında genel bilgi, güvenlik ve nihai atıklar.



Açıklama

Cihaz ve aksesuarlarının açıklaması.



Kullanım

Cihazın ve aksesuarlarının kullanımı hakkında bilgi, pişirme önerileri.



Temizlik ve Bakım

Cihazın uygun temizliği ve bakımı için bilgiler.



Kurulum

Nitelikli teknisyen için bilgi: Kurulum, çalışma ve inceleme.



Güvenlik Talimatları



Bilgi

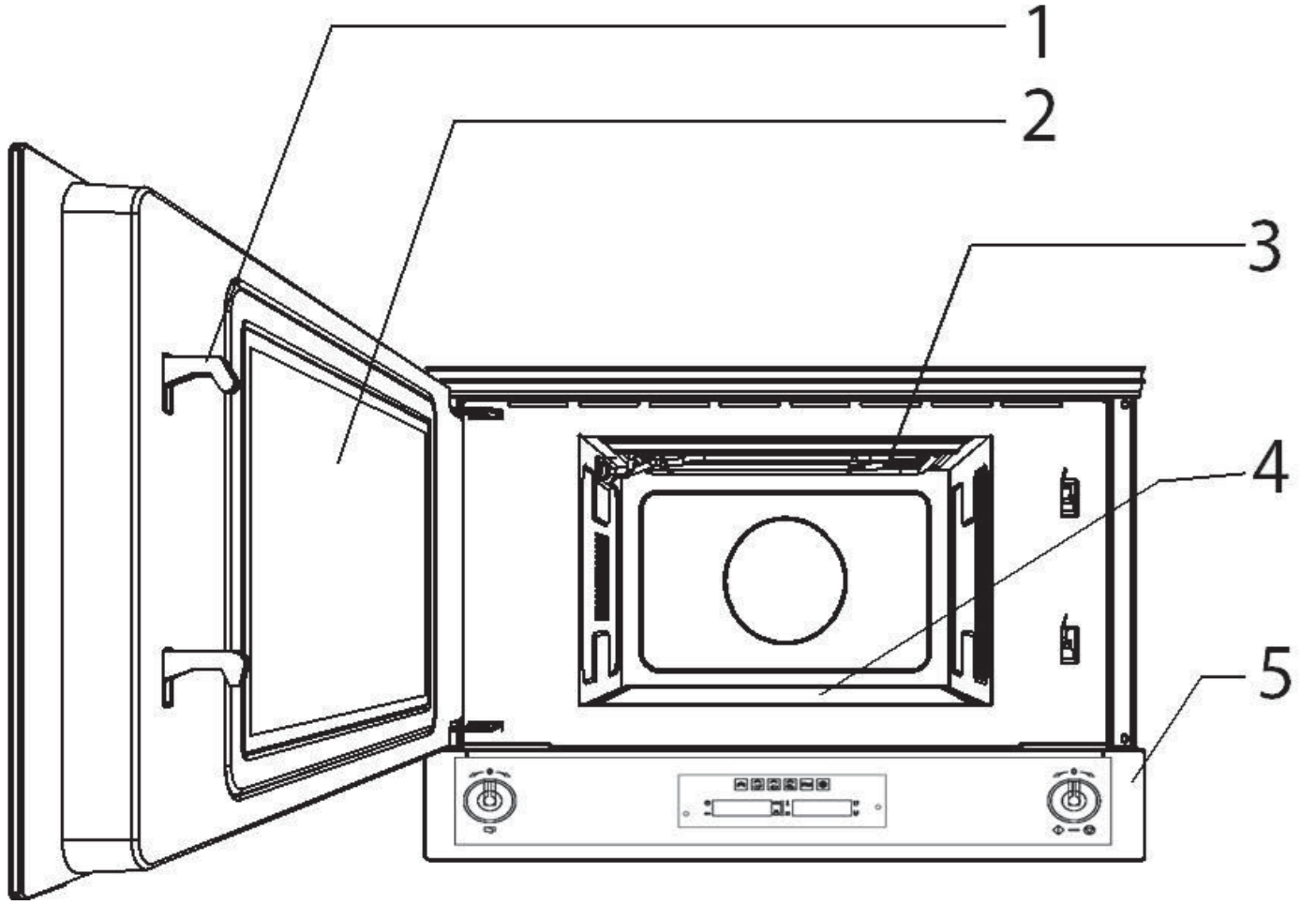


Öneri



Açıklama

2.1. Genel Açıklama



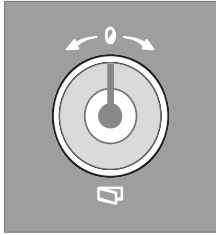
1. Yakalar
2. Kapı penceresi camı
3. Geri çekilebilir ızgara
4. Seramik taban
5. Kontrol paneli



2.2. Kontrol Paneli



1 PT1 Fonksiyon parametreleri topuzu



(Hep kolaylık olması için bundan sonra PT1 olarak anılacaktır.)

Bu topuz size şunu sağlar:

- Kapıyı aç
- Zamanı ayarla
- Pişirme sıcaklığını seçin
- Pişirme süresini seçin

Pişirme başlangıç ve bitiş zamanlarını programlayın.

Doğru şekilde nasıl kullanılacağını öğrenmek için sonraki bölümlere bakın.

Not: Parametre topuzu kısa süre basılarak kapıyı açmanıza olanak tanır.

2 DSP1 Geçerli zaman / Süre göstergesi

(Hep kolaylık olması için bundan sonra DSP1 olarak anılacaktır.)

Bu gösterge geçerli zamanı veya pişirme süresini gösterir.

Ayrıca fonksiyon güvenlik kilit ışığı da görünür (bkz. "Çocuk güvenlik kilidi fonksiyonu")

3 DSP2 Mikrodalga gücü / Ağırlık göstergesi

(Hep kolaylık olması için bundan sonra DSP2 olarak anılacaktır.)

Bu gösterge gerekli fonksiyon için ayarlanmış Parametreleri veya kullanıcının ayarladığı Parametreleri gösterir.

4 DSP3 Fonksiyon görüntüsü

(Hep kolaylık olması için bundan sonra DSP3 olarak anılacaktır.)

Bu gösterge (aydınlatılmış) seçilebilecek tüm pişirme fonksiyonlarını gösterir.

Bir pişirme fonksiyonunu nasıl seçeceğinize dair talimatlar için "İşletim Modları" bölümüne bakın.

5 PT2 Topuz üzerinde fonksiyon anahtarı



(Hep kolaylık olması için bundan sonra PT2 olarak anılacaktır.)

Bu topuz şunu sağlar:

Mikrodalga açma ve kapama

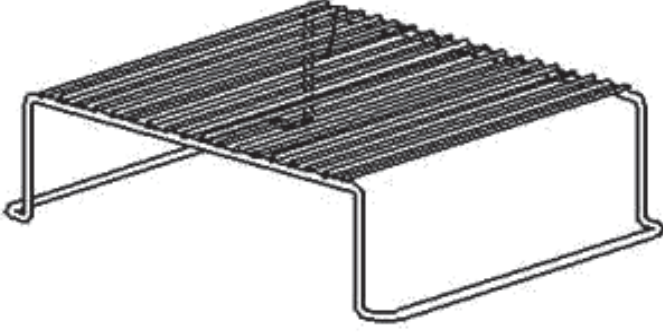
- Bir pişirme fonksiyonunu seçmek için (bakınız "İşletim Modları").



Açıklama

2.3. Aksesuarlar

Askı



İnce gıdaları ızgara için kullanışlı, ızgara için veya diğer genel kullanımlar için faydalıdır.



Mikrodalga işlevi kullanılırken ızgara ile fırın hacmi arasındaki temasın önlenmesine lütfen dikkat edin; bu hacme zarar verebilir.



Bazı modeller tüm aksesuarlarla birlikte teslim edilmez.

2.4. Fonksiyonların açıklaması

Aşağıdaki tablo mevcut fonksiyonların kısa bir açıklamasını sağlar.



Mikrodalgalar



Zamanla çözündürme



Mikrodalgalar + ızgara elemanı



Ağırlığa göre çözündürme



Izgara elemanı



Pizza fonksiyonu



3.1. Mikrodalgalı fırının avantajları

Klasik bir ocakta, rezistanslar veya gaz brülörleri üzerinden yayılan ısı yiyeceklerin dıştan içe doğru yavaşça nüfuz eder. Bu nedenle hava, fırın bileşenleri ve yiyeceği tutan kaplar ısınırken büyük enerji kaybı olur.

Mikrodalga fırında ısı yiyecekler tarafından kendiliğinden üretilir, yani ısı içeriden dışarıya doğru gider. Havadaki, iç hacmin duvarlarındaki veya kaplardaki (mikrodalga güvenli kaplar olduğunca) ısı kaybı yoktur. Bu, yalnızca yiyeceğin ısındığı anlamına gelir.

Özetlemek gerekirse, mikrodalgalı fırınların şu avantajları vardır:

1. Pişirme süresinde tasarruf; genel olarak konvansiyonel pişirmeye göre sürede $\frac{3}{4}$ oranında azalma vardır.

Gıdaların ultra hızlı çözündürülmesi, böylece bakteri gelişme tehlikesini azaltır.

3. Enerji tasarrufu.

Pişirme süresinin kısalması nedeniyle yiyeceklerin besin değerlerinin korunması.

5. Kolay temizleme.

Mikrodalga fırını işletim modu

Mikrodalga fırını, elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine dönüştüren Magnetron adında bir yüksek gerilim valfi içerir. Bu elektromanyetik dalgalar, bir dalga kılavuzu ile fırının içine yönlendirilir ve metalik dağıtıcı veya dönen tabak kullanılarak dağıtılır.

Fırın içinde mikrodalgalar her yöne yayılır ve metalik duvarlar tarafından yansıtılır, böylece yiyeceklere eşit şekilde nüfuz eder.

Neden yiyecek ısınıyor

Çoğu yiyecek su içerir ve su molekülleri mikrodalgalarla titreşir.

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

Isı yiyeceklerin içinde oluştuğu için:

Yiyecekler yağ ya da sıvı olmadan ya da çok azı ile pişirilebilir;

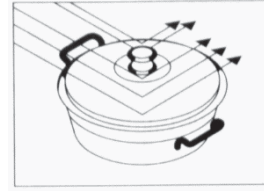
Mikrodalgada çözündürme, ısıtma veya pişirme, konvansiyonel fırına göre daha hızlıdır;

Vitaminler, mineraller ve besin maddeleri korunur;

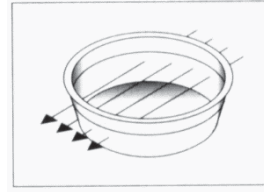
Ne doğal renk ne de aroma değiştirilir.

Mikrodalgalar porselen, cam, karton veya plastik üzerinden geçer, metal üzerinden değil. Bu yüzden metal kaplar veya metal parçaları olan kaplar mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.

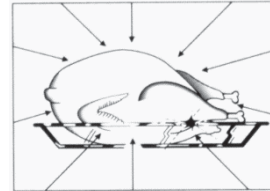
Mikrodalgalar metalle yansıtılır...



... cam ve porselen üzerinden geçerler...



... ve yiyecekler tarafından emilir.





Kullan

3.2. Talimatlar



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Fırın yakınında hiçbir ürün püskürtmeyin.
- Yanıcı malzemeleri fırın yakınında kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecekleri pişirmek için plastik mutfak eşyaları kullanmayın (mikrodalga fonksiyonu hariç).
- Mühürlü tenekeler veya kaplar fırına konulamaz.
- Yağlar veya yağlar salınabilecek pişirme işlemleri sırasında fırını gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın

3.3. Hangi tür fırın gereçleri kullanılabilir?

Mikrodalga fonksiyonu

Mikrodalga fonksiyonunda, mikrodalgaların metalik yüzeyler tarafından yansıtıldığını hatırlamak önemlidir. Cam, porselen, seramik, plastik ve kağıt mikrodalgaların geçişine izin verir.

Bu nedenle, **metalik tavalar ve kaplar için pişirme veya metalik bileşen veya dekorasyon içeren kaplar mikrodalgada kullanılamaz. Cam eşyalar ve seramik ile**

metalik süslemeler veya parçalar (örn. kurşunlu cam) **kullanılamaz.**

Mikrodalga fırında pişirmek için ideal malzemeler ısıya dayanıklı cam, porselen veya seramiktir. Çok ince kristal ve porselen yalnızca kısa süre için, daha önce pişirilmiş yiyecekleri çözündürmek veya ısıtmak için kullanılmalıdır.

Tabakları test edin

Tabağı fırına maksimum güçte 20 saniye boyunca koyun. Soğuk veya çok ısınmıyorsa uygundur. Ancak çok ısınırsa veya elektrik arcasına yol açarsa uygun değildir.

Sıcak yiyecekler tabakta ısı iletir ve bu da çok ısınabilir. Bu nedenle her zaman eldiven kullanın!

Izgara fonksiyonu

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

Plastik tabaklar uygun değildir.

Birleşik fonksiyon

Birleşik fonksiyonunda kullanılan tabaklar hem mikrodalga hem de ızgara pişirme için uygun olmalıdır.

Alüminyum kaplar ve folyolar

Alüminyum kaplarda veya alüminyum folyoyla sarılı önceden pişirilmiş yiyecekler, aşağıdaki talimatlar izlenirse mikrodalga fırına konabilir:

Dikkat edin üreticinin ambalaj üzerinde yazılı talimatlar,

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

Alüminyum kabı doğrudan seramik taban üzerine yerleştirin. Izgara kullanılıyorsa kap, porselen bir tabak üzerine konulmalıdır. Kabı asla doğrudan ızgaranın üzerine koymayın!

Mikrodalgalar sadece yukarıdan yiyeceğe girdiği için pişirme süresi daha uzun olacaktır. Şüphe durumunda sadece mikrodalga güvenli kaplar kullanın.

Kıraçlandırma sırasında mikrodalgaları 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 elektrik arkına neden olabilir.



Kapaklar

Cam veya plastik kapaklar veya yapışkan film kullanılması, şu nedenlerle önerilir:

1. Aşırı buharlaşmayı önlerler (özellikle çok uzun pişirme sürelerinde);
2. Pişirme işlemi daha hızlıdır;
3. Yiyecek kurumaz;
4. Koku korunur.

Kapağın birikmesini önlemek için delikleri olmalıdır. Plastik poşetlerin de açıklıkları olmalıdır. Biberonlar ve bebek maması kavanozları ile benzer diğer kaplar sadece kapaksız ısıtılmalıdır, çünkü kapak üzerlerinde bırakılırsa patlayabilir.

Aşağıdaki tablo, her durum için hangi tip kapların uygun olduğuna dair genel kılavuzlar verir.

Tablo - servis kapları

Çalışma modu Kapak türü	Mikrodalga		Izgara	Mikrodalga + Izgara
	Çözme / Isıtma	Piştir		
Cam ve porselen 1) Ev tipi, yangına dayanıklı değil, olabilir bulaşık makinesinde yıkanmış	evet	evet	hayır	hayır
Çanak porselen seramik Yangına dayanıklı cam ve porselen	evet	evet	evet	evet
Seramik, toprak kaplar glazessiz? metalik süslemeler olmadan sırlı	evet	evet	hayır	hayır
Toprak çanaklar sırlı glazessiz?	evet hayır	evet hayır	hayır hayır	hayır hayır
Plastik tabaklar 2) 100°C'e kadar ısıya dayanıklı 250°C'ye kadar ısıya dayanıklı	evet evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
Plastik filmler 3) yeşil film? Selofan	hayır evet	hayır evet	hayır hayır	hayır hayır
Kâğıt, karton, parşömen 4)	evet	hayır	hayır	hayır
Metal Alüminyum folyo Alüminyum kaplar 5) Aksesuarlar	evet hayır evet	hayır evet evet	evet evet evet	hayır evet evet

1. Altın veya gümüş kenar yok ve kurşun cam yok.

2. Üreticinin ipuçlarını hatırla!

3. Poşetleri kapatmak için metal klipsler kullanmayın. Poşetleri delikli hale getirin. Yiyecekleri kapatmak için sadece folyo kullanın.

4. Kağıt tabak kullanılmayacak.

5. Kapaksız ince alüminyum kaplar. Alüminyum, boşluğun duvarlarıyla temas etmemelidir.



Kullan

3.4. İlk kullanım

1. Cihazın dışından veya içinden koruyucu filmi, aksesuarlar dahil olmak üzere çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın içinden (değerlendirme levhası dışında) herhangi bir etiket çıkarın.
3. Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarıp yakın (4 Temizlik ve Bakım'a bakınız).
4. Üretim kalıntılarını gidermek için boştaki fırını en yüksek sıcaklıkta ısıtın (geleneksel işlevlerle).



İlk ısıtma için geleneksel bir işlev kullanın, mikrodalga işlevi kullanmayın.

3.5. Fırını Kullanma

Kapıyı açma

Kapıyı açmak için PT1'e kısa basın.

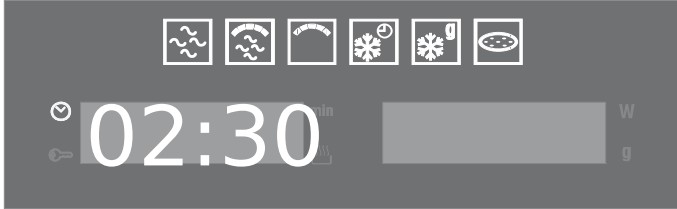
Çalışma Modları

Bu ürün, basın PT2 ile değiştirilebilen 3 çalışma ayarı sunacak şekilde programlanmıştır.

Bekleme: mevcut zaman onaylandığında, DSP1 açık ve mevcut zamanı gösterdiğinde etkinleşir.



AÇIK: bekleme ayarından, PT2'yi bir kez basın. Tüm ekranlar ve düğmeler ışık verir.



KAPALI: AÇIK ayarından, PT2'yi bir kez basın. Sadece DSP1 üzerindeki sembol yanık kalır.



Operatör güvenliğini artırmak amacıyla ısıtma sistemi bu işlemlerden herhangi birinde hemen çalıştırılmaz.

Zamanı ayarlama

İlk kullanımdan önce veya bir elektrik kesintisinden sonra **00:00** gösterilir cihazın ekranında yanıp sönmeye başlayacaktır. Herhangi bir pişirme işlevine başlamak için mevcut zamanı ayarlamak gerekir.

1. Geçerli zamanı ayarlamak için PT1'i 3 saniye basılı tutun. .
2. Saatleri artırmak veya azaltmak için PT1'i sağa ve sola çevirin.
3. Dakikaları ayarlamaya geçmek için bir kere basın.
4. Saatleri artırmak veya azaltmak için sağa ve sola çevirin ve mevcut zamanı ayarlamak için basın.
5. Sembol  ekranda görünecek, bu da yanmayı durduracaktır.
6. Tekrar PT1'e basın ve dakikalar yanıp sönecek, dakika ayarlamak için sağa sola çevirin.
7. Zamanı ayarlamak için PT'ye basın.

Geçerli zamanı ayarlama

Gerekirse mevcut zamanı değiştirmek gerekebilir, örneğin yaz saati uygulamasından kış saati uygulamasına geçerken. Bunu yapmak için bekleme modundan başlayın (Bkz. "Çalışma Modları"). Şimdi "Zamanı Ayarlama" bölümünde tarif edilen işlemleri tekrarlayın.



Fırın çalışırken zamanı değiştirmek mümkün değildir.

Fonksiyonu Seçme

1. AÇIK durumda yalnızca PT2'yi sağa veya sola çevirerek bir pişirme fonksiyonu seçilebilir.
2. Seçilen fonksiyon DSP3 üzerinde turuncu renge dönüşecektir.
3. Ön ayarlı pişirme süresi DSP1'de görüntülenir ve ön ayarlı parametreler (sıcaklık, mikrodalga güç, ağırlık) DSP2'de aralıklı olarak görüntülenir.



3.6. Pişirme Fonksiyonları

Mikrodalga



Mikrodalga doğrudan yiyeceğe nüfuz ettiği için pişirme çok kısa bir sürede gerçekleşir ve enerji önemli ölçüde tasarruf edilir. Yağ eklemekten pişirmek, ayrıca çözündürme ve yeniden ısıtma işlemlerinde yiyeceğin orijinal görünümünü ve kokusunu korurken uygundur.

1. Bu işlevi seçtikten sonra, önceden ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağına veya soluna çevirin.
2. Geçerli kılmak için PT1'i 3 saniye basılı tutun ve mikrodalga güç ışığı **W** kıpırdamaya başlar.
3. Önceden ayarlanmış mikrodalga gücünü değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
4. Pişirme sürecini hemen başlatmak için PT2'ye basın veya aksi halde pişirme sürecinin başlangıç için farklı bir süre ayarlamak amacıyla PT1'i 3 saniye basılı tutun (Lütfen "Gecikmeli Başlangıç Zamanı (Otomatik pişirme)" bölümüne bakınız).



K API açık ise pişirme durur. Kapalı olduğunda START tuşuna basarak pişirmeyi yeniden başlatın.

Birleşik



Birleşik pişirme, geleneksel pişirme ile mikrodalga işleminin karışımıdır.

Mikrodalga + Izgara



İzgaranın kullanılması yiyeceğin yüzeyinde mükemmel kızarmaya yol açar. Öte yandan mikrodalga kullanımı iç kısmın hızlı pişmesini sağlar.

1. Bu işlevi seçtikten sonra, önceden ayarlanmış pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağına veya soluna çevirin.
2. Geçerli kılmak için PT1'i 3 saniye basılı tutun ve mikrodalga güç ışığı **W** kıpırdamaya başlar.
3. Önceden ayarlanmış mikrodalga gücünü değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
4. Pişirme sürecini hemen başlatmak için PT2'ye basın veya aksi halde pişirme sürecinin başlangıç için farklı bir süre ayarlamak amacıyla PT1'i 3 saniye basılı tutun (Lütfen "Gecikmeli Başlangıç Zamanı (Otomatik pişirme)" bölümüne bakınız).



Yanlış kullanıcı

Cihazın 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 etlerde mükemmel izgara sonuçları verir ve pişirmenin sonunda yemeğin dengeli renklendirilmesini sağlar. Sosisler, kaburga ve pastırma için mükemmeldir.

Bu fonksiyon, özellikle et olmak üzere büyük miktarlardaki yiyeceğin eşit şekilde izgara yapılmasını sağlar.

1. Bu fonksiyonu seçtikten sonra önceden belirlenmiş pişirme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
2. Hemen pişirme işlemine başlamak için PT2'ye basın veya aksi halde pişirme başlangıç zamanını değiştirmek için PT1'e basın (Lütfen "Gecikmeli Başlangıç Zamanı (Otomatik pişirme)"e bakınız).

3.7. Özel fonksiyonlar ve otomatik programlar

Zaman göre buz çözme (manuel)



Bu fonksiyon, seçilen bir süreye göre mikrodalga ile yiyeceğin buzunu çözer.

1. Bu fonksiyonu seçtikten sonra ayarlı buz çözme süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.

2. Buz çözme işlemine başlamak için PT2'ye basın.

En iyi çözünme sonuçlarını elde etmek için mikrodalgaların gücü otomatik olarak ayarlanır.



Seçilen buz çözme süresi 5 dakikadan fazlaysa en iyi sonuçlar için fırın bölmesindeki yemek çevrilmelidir.



Ağırlığa göre çözme (otomatik)



Bu fonksiyon, çözülmesi gereken yiyeceklerin ağırlık ve türüne göre mikrodalga ile çözülmesini sağlar.

1. Bu fonksiyonu seçtikten sonra DSP1'de gösterilen ön ayarlı yiyecek türünü değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
2. Onaylamak için PT1'e 3 saniye basın ve  ışık yanıp söner.
3. Ön ayarlı yiyecek ağırlığını değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
4. Çözme işlemini başlatmak için PT2'ye basın.
5. Çözme süresi yiyeceğin türüne ve ağırlığına göre hesaplanır ve en iyi çözünme sonuçlarını elde etmek için mikrodalganın gücü otomatik olarak ayarlanır.



Çözünme sırasında en iyi sonuçlar için tepsinin içinde bulunan kap her seferinde çevrilmelidir.

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

Program	Yiyecek	Ağırlık (kg)	Süre (dk)	Dinlenme süre (dk)
PR-01	Et	100 - 2000	2 - 43	20 - 30
PR-02	Kuş eti	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 fonksiyonu



1. Pizza Fonksiyonunu seçmek için PT2'yi sağa veya sola çevirin.
2. Pizza Fonksiyonu göstergesi  olacak vurgulanacak ve DSP2 7 dakikalık ön ayarlı süreyi gösterecek.
3. Bu ön ayarlı süre, el yapımı pizzaları ve 26 cm çapına kadar dondurulmuş pizzaları yaklaşık 350 g ağırlığa sahip ve sıcaklığı 5°C'nin üzerinde olanlar için pişirmek üzere gösterilir.



Dondurulmuş pizzalar için tatmin edici pişirme sonucu elde etmek için onları çözündürüp en az 5°C'ye ulaşmalarına izin vermelisiniz.



Kullan

Gecikmeli Başlangıç Zamanı (Otomatik pişirme)

1. Gecikmeli başlama zamanı tanımlamak için PT1'e basıldığında ilgili ışık yanıp sönmeye başlar, DSP1 mevcut zamanı gösterir ve DSP2 "Auto" gösterir.
2. Gecikmeli başlangıç süresini değiştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin.
3. Gecikmeli başlangıç zamanını onaylamak için PT2'ye basın.
4. Fırın, belirlenen başlangıç zamanını bekleyen boş moduna girer. DSP3 seçilen işlevi gösterir ve DSP1 ile DSP2, işlev için tanımlanan tüm parametreleri sürekli olarak arka arkaya gösterir.
5. Seçilen süreden önce işlevi başlatmak isterseniz sadece PT2'ye basın.
6. Programı iptal etmek isterseniz PT2'ye 3 saniye basın.

3.8. Fırın çalışırken...

Pişirme döngüsünü kesme

Pişirme işlemini herhangi bir zamanda Başlat/Durdur tuşuna bir kez basarak veya fırın kapağını açarak durdurabilirsiniz. Her iki durumda da:

Mikrodalgı yayını hemen durdurulur.

Izgara devre dışı bırakılır ancak hâlâ çok sıcak. Yanma tehlikesi!

Zamanlayıcı durur ve gösterge kalan çalışma süresini gösterir.

İsterseniz şu anda şunları yapabilirsiniz:

Yemeğin eşit pişmesini sağlamak için çevirin veya karıştırın.

Süreç parametrelerini değiştirin.

Süreci iptal etmek için PT2'ye 3 saniye basın.

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

Parametreleri değiştirme

Çalışma parametreleri (zaman, ağırlık, güç vb.) yalnızca pişirme işlemi kesildiğinde değiştirilebilir. Aşağıdaki adımları izleyin:

- Parametre değişiklik 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 bir sonraki parametre ışığının yanıp sönmeye başlamasıyla doğrulayın ve doğrulamak için PT1'e 3 saniye basın. Kalan parametreleri değiştirmek için aktif işlev bölümünde açıklandığı şekilde ilerleyin.

- Pişirme sürecine devam etmek için PT2'ye basın.

Pişirme döngüsünü iptal etme

1. Pişirme işlemini iptal etmek isterseniz PT2'ye 3 saniye basın.
2. Daha sonra bip sesi duyulur ve fırın KAPALI konumuna döner.

Pişirme döngüsünün sonu

İşlem sonunda üç bip sesi duyulur ve gösterimde "End" kelimesi görünür.

Bip sesleri kapıyı açılınca veya PT2 basılınca kadar her 30 saniyede bir tekrarlanır. Fırın OFF konumuna döner



3.9. İkincil menü

Bu cihazda kullanıcıya izin veren görünmeyen bir "ikincil menü" de bulunmaktadır:

1. Show Room fonksiyonunu etkinleştirin veya devre dışı bırakın (ısıtma elemanlarının hepsini devre dışı bırakarak sadece kontrol panelinin çalışmasını sağlar);
2. Maksimum güç emilimini 2000 W ile sınırlayan fonksiyonu etkinleştirin veya devre dışı bırakın;
3. Çocuk güvenlik cihazını etkinleştirin veya devre dışı bırakın ();

Çocuk güvenlik kilidi fonksiyonu

1. Fırın OFF durumunda iken ("Çalışma Modları"na bakınız) DSP1 üzerinde OFF SHO mesajı görünene kadar PT1'i basılı tutun.
2. Şu anda PT1'i, DPS1 üzerinde "OFF BLOC" mesajı görünene kadar basılı tutun.
3. PT1'i sağa veya sola çevirerek bu fonksiyonu etkinleştirin (ON BLOC) veya devre dışı bırakın (OFF BLOC); kullanıcıdan herhangi bir komut olmadan 3 dakika çalıştıktan sonra tüm işlevleri ve düğmeleri kilitleyen bu fonksiyon etkin olduğunda DPS2 üzerinde sembol görünür. 
4. Gerekli parametreyi ayarladıktan sonra fırını başlangıç bekleme durumuna geri getirmek için PT2'yi basın.
5. Bir pişirme programını değiştirmek veya farklı bir fonksiyon seçmek için kilitli durumundan geçici olarak çıkmak üzere, sembol DSP2'den kaybolana kadar PT1'i basılı tutun. Gerekli değişiklikler şimdi yapılabilir ve son ayardan itibaren 2 dakika sonra kilit tekrar işlevini yerine getirir.

6. Kilitli durumu kalıcı olarak devre dışı bırakmak için ikincil menüye gidin ve bu bölümde açıklandığı gibi fonksiyonu kapatın.

Show Room Fonksiyonu (yalnızca sergileyciler için)

1. Fırın OFF durumunda iken (bkz. "7.2 Çalışma ayarları" noktası) PT1'i 5-6 saniye basılı tutun ve DSP1'de OFF SHO mesajı görünene kadar bekleyin. Bu, SHOW ROOM fonksiyonunun (ısıtıcı elemanlarının tamamını devre dışı bırakarak yalnızca kontrol panelinin çalışmasını sağlar) aktif olmadığını ifade eder.
2. Bu fonksiyonu etkinleştirmek için PT1'i sağa veya sola çevirin (ON SHO) veya devre dışı bırakmak için (OFF SHO) ayarlayın. Fırını normal kullanmak için OFF SHO yapın.
3. Gerekli parametreyi ayarladıktan sonra, fırını ilk bekleme durumuna geri getirmek için PT2'yi basın.

Soğutma fanı sistemi

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

FANLARIN çalışması, kapı üzerinde normal bir hava akışı oluşturur ve fırın kapatılsa bile kısa bir süre daha devam edebilir.

İç aydınlatma

Fırın ışığı yanar:

- bekleme durumunda fırın kapağı açıldığında veya;
- işlev düğmesi herhangi bir fonksiyona çevrildiğinde.

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 izleyin:

Kabuklu veya kabuğu olan yiyecekleri (ör. elmalar, domatesler, patatesler, sosisler) ısıtmadan veya pişirmeden önce delin ki patlamasınlar. Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği doğrayın.

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

Çok az nem içeren yiyecekleri pişirirken (ör. ekmek çözdürme, patlamış mısır yapma vb.) buhar çok hızlı gerçekleşir. Böyle durumlarda fırın boş gibi çalışır ve yiyecek yanabilir. Fırın ve kap zarar görebilir. Bu nedenle gerekli pişirme süresini ayarlayın ve pişirme sürecini yakından izleyin.

Mikrodalga ile büyük miktarda yağı ısıtamazsınız (kızartma).

Piştirilmiş önceden hazırlanmış yiyecekleri bulundukları kaplardan çıkarın çünkü bunlar her zaman ısıtılmazlar dirençli. **Takip edin gıda üreticisinin talimatlar.**

Birden çok kapınız varsa, örneğin fincanlar gibi, bunları seramik taban üzerinde eşit olarak yerleştirin.

Plastik poşetleri metal klipslerle kapatmayın. Bunun yerine plastik klipsler kullanın. Buharın kolayca çıkması için poşetleri birkaç kez delin. Yiyecekleri ısıtırken veya pişirirken en az 70°C sıcaklığa ulaşmalarını kontrol edin.

Piştirme sırasında fırın kapağı camında buhar oluşabilir ve damlatmaya başlayabilir. Bu

Olay normaldir ve oda sıcaklığı düşük olduğunda daha belirgin olabilir. Fırının güvenli çalışması bundan etkilenmez. Yemek pişirdikten sonra yoğunlaşmadan gelen suyu temizleyin

Sıvıları ısıtırken, buharın kolayca buharlaşabilmesi için geniş ağız olan kaplar kullanın.

Gıdaları talimatlara göre hazırlayın ve tablolarda belirtilen pişirme sürelerini ve güç seviyelerini akılda bulundurun.

Verilen rakamların yalnızca gösterge niteliğinde olduğunu ve başlangıç durumuna, sıcaklığa, nem ve yiyecek türüne bağlı olarak değişebileceğini unutmayın. Süreleri ve güç seviyelerini her duruma göre ayarlamak faydalıdır. Yiyeceğin kesin özelliklerine bağlı olarak pişirme sürelerini uzatmanız veya kısaltmanız veya güç seviyelerini artırmanız veya azaltmanız gerekebilir.

Mikrodalga ile pişirme...

1. Yiyecek miktarı arttıkça pişirme süresi uzar. Şunu akılda tutun:

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 sıvı içeren yiyecekler daha hızlı ısınır.

4. Piştirme, yiyecek seramik taban üzerinde eşit şekilde dağıtılırsa daha uniform olur. Tabağın dış kısmına yoğun gıdalar, ortasına ise daha az yoğun olanlar konulursa aynı anda farklı türde yiyecekler ısıtılabilir.

5. İsterseniz herhangi bir zamanda fırın kapısını açabilirsiniz. Bunu yaptığınızda fırın otomatik olarak kapanır. Mikrodalga ancak kapıyı kapatıp başlat tuşuna basınca tekrar çalışmaya başlar.

6. Kapalı yiyecekler daha az piştirme süresi gerektirir ve özelliklerini daha iyi korur. Kullanılan kapaklar mikrodalgaların geçmesine izin vermeli ve buharın çıkmasına olanak veren küçük delikler olmalıdır



Sebzeleri pişirme

Yemek	Miktar (gr)	sıvılar Ekleme	Güç (W)	Zaman (dk)	Ayakta durma Zaman (dk)	Talimatlar
Karnabahar	500	100 ml	850	9-11	2-3	Dilimler halinde doğrayın.
Brokoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Mantarlar	250	25 ml	850	6-8	2-3	Kapalı tutun.
Bezelye, havuçlar	300	100 ml	850	7-9	2-3	Parçalara veya dilimlere kesin dilimler. Saklayın kapalı.
Dondurulmuş havuçlar	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Patatesler	250	25 ml	850	5-7	2-3	Soyun ve dilimleyin eş büyüklükte parçalar. Kapalı tutun.
Paprika	250	25 ml	850	5-7	2-3	Parçalara veya dilimler halinde kesin dilimler. Kapalı 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)	Süre (dk)	Bekleme Süresi (dk)	Talimatlar
Balık filetosu	500	600	10-12	3	Kapalı pişirin. Çevirin pişirme süresinin yarısından sonra.
Tüm balık	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Kapalı pişirin. Çevirin pişirme süresinin yarısından sonra. Gözlerinizi kapatmayı düşünebilirsiniz balığın küçük kenarları.

Mikrodalga ile çözdürme



Çözünürken genel talimatlar:

1. Çözündürürken sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanın (çiniden cam, uygun plastik).

2. Ağırlığa göre çözdürme fonksiyonu ve tablolar çiğ gıdanın çözdürülmesine atıfta bulunur.

3. Çözündürme süresi, gıdanın miktarı ve kalınlığına bağlıdır. Gıda dondurulurken çözdürme sürecini akılda tutun. Gıdayı kaptaki içinde eşit şekilde dağıtın.

4. Yemeği fırının içinde mümkün olduğunca eşit şekilde dağıtın. Balık veya tavuk parçalarının en kalın kısımları

Çubuklar dışa doğru çevrilmelidir. Gıdanın en hassas kısımlarını alüminyum folyodan parçalarla koruyabilirsiniz. Önemli: Alüminyum folyo fırın kuyusu içine temas etmemelidir, çünkü bu elektrik arkına neden olabilir.

5. Gıdanın kalın parçaları birkaç kez çevrilmelidir.

6. Dondurulmuş gıdayı mümkün olduğunca eşit şekilde dağıtın, zira dar ve ince parçalar, daha kalın ve geniş olanlardan daha hızlı çözdür.

7. Tereyağı, krem peynir ve krema gibi yağ açısından zengin yiyecekler tamamen çözdürülmemelidir. Oda sıcaklığında tutulurlarsa



Kullan

Birkaç dakika içinde servis için hazır. Ultra dondurulmuş kremada içinde küçük buz parçaları görürseniz, servis yapmadan önce bunları karıştırmalısınız.

8. Et sularının daha kolay akması için kümes hayvanlarını çevrilmiş bir tabağın üzerine yerleştirin.

9. Ekmek çok kurumasin diye mendille sarılmalıdır.

10. Fırın bu sesleri çıkardığında yiyeceği çevirin

bir beep ve DSP1 kelimeyi gösterir:

beep

11. Donmuş yiyeceği ambalajından çıkarın ve herhangi bir metal boru kilitçğini çıkarmayı unutmayın. Donmuş yiyeceği dondurucuda saklamak için kullanılan ve ısıtma ve pişirme için de kullanılabilen kaplar için yapmanız gereken kapakları çıkarmaktır.

Diğer tüm durumlarda yiyeceği mikrodalga kullanıma uygun kaplara koymalısınız.

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

13. Çözündürme fonksiyonunu kullanırken yiyecek tamamen çözöldüğüne kadar dinlenme süresi vermeniz gerektiğini unutmayın.

Aşağıdaki tablo, yiyeceklerin farklı türleri ve ağırlıkları için (yiyeceklerin sıcaklığının eşit dağılmasını sağlamak amacıyla) farklı çözündürme ve dinlenme sürelerini ile birlikte önerileri gösterir.

Yiyecek	Ağırlık (g)	Çözündürme süresi (dk)	Dinlenme süresi (dk)	Öneri
Porsiyonlar halinde et, 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
Kıyılmış et	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
Kanatlılar (porsiyonlar)	250	5-6	5-10	Bir kez çevirin
	1000	20-24	20-30	İki kez çevir
Tavuk	2500	38-42	25-35	Üç kez çevir
Poularde	200	4-5	5-10	Bir kez çevir
Balık filetosu	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 çevirin
Ekmek	200	4-5	5-10	Bir kez çevirin
	500	10-12	10-15	Bir kez çevirin
	800	15-17	10-20	İki kez çevirin
Tereyağı	250	8-10	10-15	
Krem peynir	250	6-8	10-15	
Kremalar	250	7-8	10-15	



Izgara Elemanı ile Pişirme

Izgara için iyi sonuçlar elde etmek için fırına verilen rafı kullanın.

Rafı, fırın kovanının metal yüzeyleriyle temas etmeyecek biçimde yerleştirin çünkü temas ederse fırına zarar verebilecek elektrik arkı tehlikesi vardır.

ÖNEMLİ NOKTALAR:

1. Izgara ilk kullanıldığında, fırın üretimi sırasında kullanılan yağlardan dolayı bir miktar duman ve koku oluşacaktır.
2. Izgara çalışırken fırın kapısı camı çok ısınır. Çocukları uzak tutun.
3. Izgara çalışırken hacim duvarları ve ızgaralı demir çok ısınır. Fırın eldivenleri kullanmalısınız.

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

5. Önemli! Gıda ızgara yapılacaksa veya kaplarda pişirilecekse kullanılan kapının mikrodalga kullanımına uygun olup olmadığını kontrol edin. Fırın kapları bölümüne bakın!

6. Izgara kullanıldığında yağ sıçramaları elemanlara ulaşabilir ve yanabilir. Bu normal bir durumdur ve herhangi bir işletim arızına işaret etmez.

7. Yemek piştikten sonra içi ve aksesuarları temizleyin ki yemeğin kalıntıları yapışmasın.

Izgara Elemanı



Balık	Miktar (g)	Süre (dak.)	Talimatlar
Balık			
Levrek İstakoz/çipurak Balığını Sardalya	800 6-8 balık.	18-24 15-20	Biraz tereyağıyla hafifçe sürün. Yarım çalışma süresi sonra pişirme süresi dönün ve sürün baharatlama.
Et			
Sosisler	6-8 adet	22-26	Yarım pişirme süresinin ardından delin ve çevir.
Dondurulmuş hamburgerler	3 birim	18-20	
Yedek kaburga (yaklaşık 3 cm kalın)	400	25-30	Pişirme süresinin yarısından sonra, yağlayın ve dönün.
Diğerleri			
Ekmek kızart	4 birim	1½-3	Kızarmayı izleyin.
Izgara edilmiş sandviçler	2 birim	5-10	Kızarmayı izleyin.

Izgarayı önceden 2 dakika ısıtın. Aksi belirtilmedikçe tepsiyi kullanın. Rafın altına su ve yağın dökülmesi için bir tepsi yerleştirin. Gösterilen süreler yalnızca gösterge niteliğindedir ve yiyeceğin bileşimine ve miktarına, ayrıca istenen son duruma göre değişebilir. Balık ve et, ızgara öncesinde sebze yağı, baharatlar ve otlar ile fırçalanıp birkaç saat marine edilirse harika lezzet verir. Sadece ızgara sonrası tuz ekleyin.

Izgara yapmadan önce sosisleri çatalla delerseniz patlamazlar.

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

Izgara, ince et ve balık dilimlerini pişirmek için özellikle uygundur. İnce dilimler yalnızca bir kez çevrilmelidir, ancak daha kalın dilimler birkaç kez çevrilmelidir. Izgarayı önceden 2 dakika ısıtın.



Kullan

Mikrodalga + Izgara Elemanı



Mikrodalga + ızgara fonksiyonu hızlı pişirme için idealdir ve aynı anda yiyecekleri kızartır. Ayrıca peynirlendirilmiş yiyecekleri ızgara yapıp pişirebilirsiniz.

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

Yiyecek	Miktar (g)	Yemek	Güç (W)	Zaman (dk)	Dinlenme süresi (dk)
Peynirli makarna	500	Düşük kap	180	12-17	3-5
Peynirli patates	800	Düşük kap	600	20-22	3-5
İzgaraya	yaklaşık 800	Düşük kap	600	15-20	3-5
İzgaraya krema peyniri	yaklaşık 500	Düşük kap	180	18-20	3-5
2 taze tavuk budu (ızgara)	200 adet	Düşük tabak	360	10-15	3-5
Tavuk	yaklaşık 1000	Düşük ve geniş tabak	360	35-40	3-5
Peynirli soğan çorbası	2 x 200 g fincanlar	Çorba kaseleri	360	2-4	3-5

Mikrodalga fırında kullanmadan önce bir tabağın mikrodalgaya uygun olduğundan emin olun. Sadece mikrodalgaya uygun kaplar veya kaplar kullanın.

Birleşik işlevde kullanılacak tabak mikrodalga ve ızgara için uygun olmalıdır. Soba türleri bölümüne bakın!

Verilen rakamların yalnızca göstergelik olduğunu ve başlangıç durumuna, sıcaklığa, nem ve yiyecek türüne bağlı olarak değişebileceğini unutmayın.

Yemek iyi kahverdileşmek için yeterli zaman yoksa, 5 veya 10 dakika daha ızgaranın altına koyun.

Lütfen bekleme sürelerine uyun ve et parçalarını çevirmeyi unutmayın.

Aksine gösterilmedikçe pişirmek için seramik taban kullanın.

Tablolarla verilen değerler fırın boşken geçerlidir (fırını önceden ısıtmaya gerek yoktur).



4.1. Talimatlar



Kullanımdan sonra fırının içinde yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Cihaz soğuduktan sonra temizliğe başlayın.



Yanlış kullanım Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jeti kullanmayın.
- İçeren temizlik ürünleri kullanmayın
Çelik parçalar veya yüzeyde metalik kaplamalar bulunan parçalar üzerine klor, amonyum veya çamaşır suyu kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).
- Aşındırıcı veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın cam parçalar (örn. toz ürünler, leke gidericiler ve metalik süngerler).
- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Fırını temizlememek cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlike yaratabilir.
- Her zaman fırın bölmesindeki yiyecek artıklarını temizleyin.



Yanlış kullanıcı

Patlama/ yanık tehlikesi

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



Mikrodalga temizlemeden önce fişin prize takılı olmadığından emin olun.

4.2. Yüzeylerin temizliği

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

4.3. Günlük sıradan temizlik

Her zaman aşındırıcı veya klor bazlı asitler içermeyen özel ürünler kullanın.

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

4.4. Yiyecek lekeleri ve artıklar

Yüzeylere zarar verecekleri için metal süngerler veya sivri kazıyıcılar kullanmayın.

Gerekirse ahşap veya plastik aletlerle sıradan aşındırıcı olmayan ürünler kullanın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

4.5. Fırını temizleme

Fırın Oda/İçi Temizliği

Temizlik genellikle gereken tek bakımdır.

Fırın kullanıldıktan sonra iç duvarları ıslak bir bezle temizleyin; bu, içe sıçramış veya yapışmış yiyecek lekelerini temizlemenin en kolay yoludur.

Hareketi zor olan kirleri çıkarmak için aşındırıcı olmayan bir temizleyici kullanın. Fırın spreyleri veya diğer agresif/abrasive temizleyiciler kullanmayın.

Kilit kapısı düzgün açılıp kapanması için kapağı ve fırın ön panelini temiz tutun.

Su mikrodalga havalandırma deliklerine girmediğinden emin olun.

Yarıtıcı taban ve ilgili destekleri düzenli olarak çıkarın ve iç hacmin tabanını temizleyin; özellikle sıvı dökülmesinden sonra.

Fırın hacmi çok kirliyse, seramik tabanına bir bardak su koyun ve mikrodalgayı en yüksek güçte 2 veya 3 dakika çalıştırın. Salınan buhar kirleri yumuşatacak ve yumuşak bir bezle temizlemek kolaylaşacaktır.

Tatsız kokular (örn. balık pişirdikten sonra) kolayca giderilebilir. Bir fincaya suya birkaç damla limon suyu ekleyin. Fincaya bir çay kaşığı kahve ekleyin ki su taşmasın. Suyu mikrodalga maksimum güçte 2-3 dakika ısıtın.



Temizlik ve Bakım

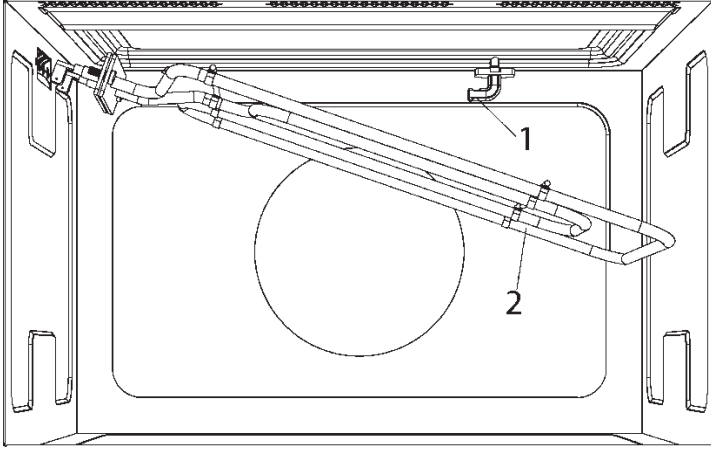
Kuyu tavanının temizlenmesi

Fırın tavanı kirliyse temizliği kolaylaştırmak için ızgara aşağıya indirilebilir.

Yanık tehlikesini önlemek için ızgarayı aşağı indirmeden önce soğumaya bırakın.

Aşağıdaki adımları izleyin:

1. Izgara desteklemek için 180° çevirin (1).
2. Izgara nazıkçe indirin (2). Aşırı güç kullanmayın çünkü bu zarar verebilir.
3. Tavan temizlendikten sonra ızgarayı (2) önceki işlemi uygulayarak yerine takın.



Önemli Uyarı!

- Izgara ısıtma elemanı desteği (1) düşebilir çevirdiğinde. Bu olursa, ızgara ısıtma elemanı desteğini (1) fırın içerisindeki tavan yuvasına yerleştirin ve 90° çevirerek ızgara ısıtma elemanı desteği (2) konumuna getirin.

Aksesuarların temizlenmesi

Aksesuarları her kullanım sonrasında temizleyin. Çok kirliyseler önce bekletin ve ardından fırça ve sünger kullanın. Aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Seramik tabanın her zaman temiz olduğundan emin olun.

4.6. Olağanüstü bakım

Ara sıra fırın hafif bakım işlemlerine ihtiyaç duyacak veya contalar, ampuller gibi aşınmaya uğrayan parçaların değiştirilmesi gibi parçaların değiştirilmesi gerekebilir. Bu tür her işlem için aşağıda belirli işlemler sağlanmıştır.



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

Ampulün değiştirilmesi

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

4.7. Fırın çalışmıyorsa ne yapmalıyım?



Uyarı!

- Herhangi bir onarım yalnızca tarafından yapılmalıdır uzman teknisyen. Üretici tarafından yetkilendirilmemiş bir kişi tarafından yapılan herhangi bir onarım tehlikelidir.

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

Görüntü göstergesi görünmüyor! Kontrol edin:

Zaman göstergesi kapatılmış (Kullanım bölümüne bakın).

Tuşlara bastığımda hiçbir şey olmuyor! Şunu kontrol edin:

Güvenlik Bloğu etkindir (Kullanım bölümüne bakın).

Fırın çalışmıyor! Kontrol edin:

Priz doğru takılmıştır.

Fırının gücü açılmıştır.

Kapı tamamen kapalıdır. Kapı hafif bir tık ses çıkararak kapatılmalıdır.

Kapı ile gövde ön panosu arasında herhangi bir yabancı cisim vardır.



Fırın çalışırken bazı garip sesler duyuyorum! Aşağıdakileri kontrol edin:

Diş metal nesneler nedeniyle fırında elektrik arki oluşuyor mu (fırın türü ile ilgili bölüme bakınız).

Fırınlanan kaplar fırın duvarlarına temas ediyor.

Fırının içinde gevşek çatal bıçak veya mutfak aletleri var mı?

Yiyecek ısınmıyor veya çok yavaş ısınıyor! Aşağıdakileri kontrol edin:

Yanlışlıkla metal kullanmış olabilirsiniz.

Doğru çalışma sürelerini ve güç seviyesini seçtiniz.

Fırına koyduğunuz yiyecek daha çok miktarda veya daha soğuk olabilir.

Yiyecek çok sıcak, kurumuş veya yanmış durumda! 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 kendi kendini kapatır.

Fırın açılır ancak iç aydınlatma yanmaz!

Tüm fonksiyonlar düzgün çalışıyorsa ampul yanmış olabilir. Fırını kullanmaya devam edebilirsiniz.

5.1. Elektrik bağlantısı

- Teknik verileri, seri numarası ve işaretin bulunduğu adın, firmanın kapı çerçevesinde görünür bir konumda değildir.

Etiket asla çıkarılmamalıdır.

Cihaz, elektrik sistemi güvenlik mevzuatlarına uygun olarak toprak hattına bağlanmalıdır

Kalıcı bağlantı kullanılıyorsa, cihazın güç kaynağı hattı en az 3 mm temas boşluğuna sahip çok kutuplu kesici bir cihazla donatılmalı ve cihaza yakın, kolay erişilebilir bir konumda bulunmalıdır.

- Bir fiş-priz bağlantısı kullanılıyorsa, aynı tipte olduklarını kontrol edin. Aşırı ısınma veya yanıklara neden olabileceğinden dönüştürücü, adaptör veya birleşim kullanmayın.

5.2. Fırının Konumlandırılması

Cihaz, herhangi bir ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış dolaplara gömülü olarak tasarlanmıştır. Aşağıdaki resimlerde gösterilen ölçülere uyun (bkz. 6. Kurulum Resimleri).

Yüksek ünitelerde kurulum yaparken, ünitenin üstü/arkasında 100 mm derinliğinde bir açıklık olması gerektiğini unutmayın.



Sorun çözülmediyse veya başka tip arızalar için yerel teknik destek merkezinizle iletişime geçin.



Tüm onarımlar uzman teknisyenler tarafından yapılmalıdır.

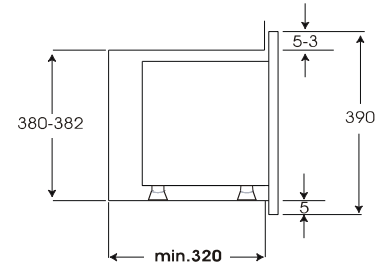
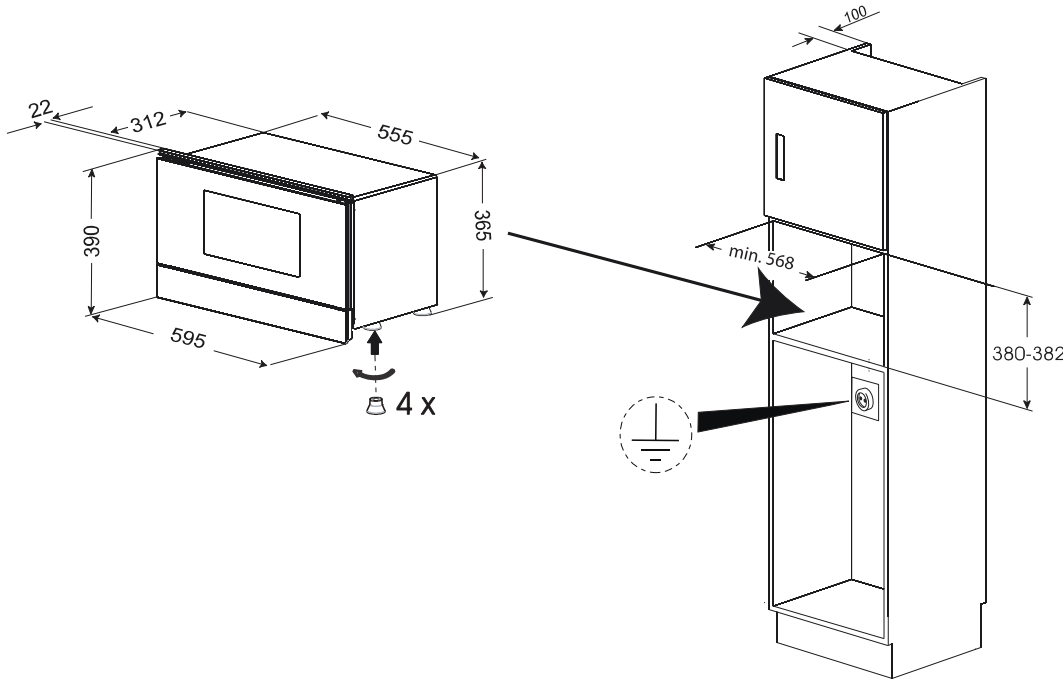
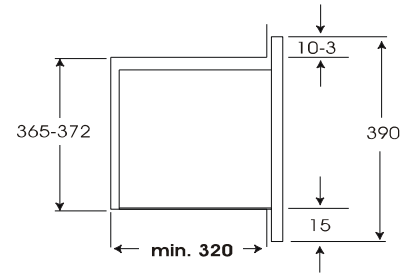
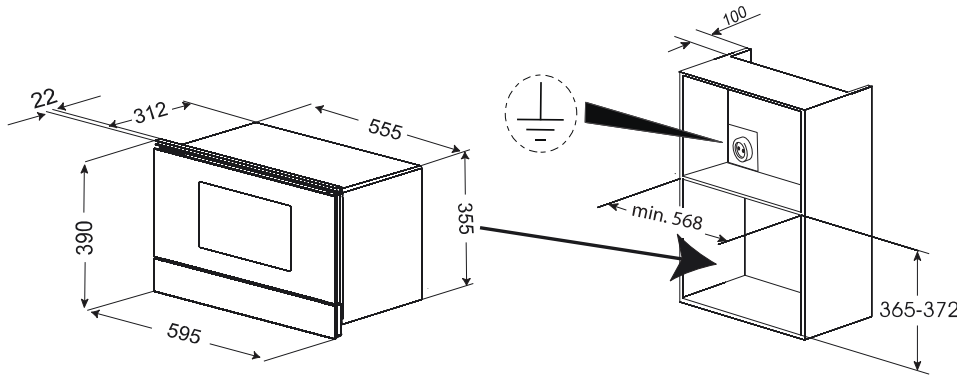


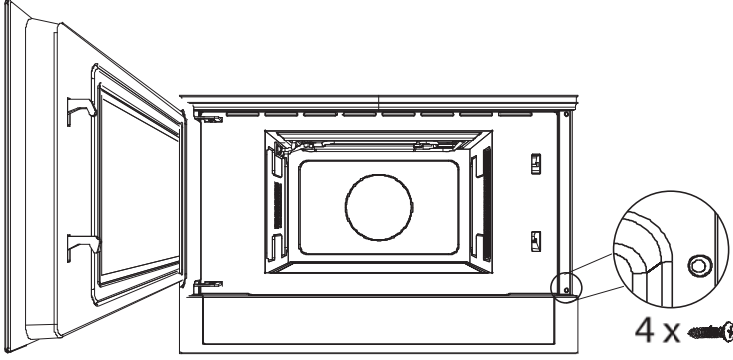
Kurulum Resimleri/ Kurulum-Resimleri / Установочные görüntüler

EN Bu mikrodalga fırını, zemin seviyesinden 850 mm'den yüksek olacak şekilde kurulmak üzere tasarlanmıştır. Bu mikrodalga fırını bir çalışma tablasının altında veya başka bir fırının altında kurulamaz, sıvı dökülmesini önlemek için.

DE Bu mikrodalga fırını, zeminden 85 cm'den daha yüksek bir konuma kurulacak şekilde tasarlanmıştır. kurulabilir. Bu mikrodalga fırını, hiçbir sıvının dökülmesini önlemek için bir çalışma tezgahının altında veya başka bir fırının altında kurulmamalıdır.

RU Bu mikrodalga fırını, zemin seviyesinden 850 mm'den yüksek olacak şekilde konumlandırılmalıdır. Böylece mikrodalga fırınına sıvı dökülmesini önlemek için mutfak masasının altında veya başka bir fırının altında yerleştirmeyin.





EN

- Fırını tamamen dolaba itin ve ortalayın.

Mikrodalga fırını açın ve cihazı verilen dört vida ile dolaba sabitleyin.

DE

Mikrodalga fırını nişine itin ve uygun şekilde ayarlayın.

Mikrodalga fırının kapağını açın ve cihazı pakette bulunan dört vida ile mutfak dolabına resimde gösterildiği gibi sabitleyin.

RU

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

paketle birlikte gelen dört vida kullanılarak dolaba sabitleyin. Vidaları ön paneldeki deliklerden geçirin.

