

GÜVENLİK UYARILARI

Cihazı kullanmadan önce tüm talimatları dikkatle okuyun.

Bu talimatları saklayın.



Önemli Not:

Bu işaret, kullanıcı için önemli tavsiye ve bilgileri belirtir.

- Bu mikrodalga fırın, yalnızca yiyecek ve içecek ısıtmak ve pişirmek için uygundur. Gıda maddesi kurutma, giysi kurutma veya sıcak-soğuk tedavi amaçlı yastık, terlik, sünger, nemli bez veya benzerlerini ısıtma işlemleri yaralanmalara ve yangın riskine yol açabilir. Farklı amaçlar için kullanılmaz, modifiye edilemez ve hiçbir şekilde kurcalanamaz. Bu mikrodalga fırın bir mobilyanın içinde veya ankastre kullanım için tasarlanmamıştır.
- Fırını çalıştırmadan önce, alet ve kapların mikrodalga fırınlara özel olduklarından emin olun (bakın bölüm "Kullanılacak kap kacak")
- Yüzeylere zarar verebileceğinden ve bozulmalarına neden olabileceğinden fırının cam kapağını temizlerken aşındırıcı deterjanlar veya metal kazıma aletleri kullanmayın.
- Tüm mikrodalga fırınlar, yürürlükteki elektromanyetik uyum ve güvenlik talimatları ile uyum içerisinde test edilmiş ve onaylanmışlardır. Tedbir yolunda, üretici firmalar çalışan bir mikrodalga fırın ve bir kalp pili arasında olası titreşim çıkışmalarını önlemek için en azından 20 - 30 cm mesafe alınmasını önerirler. Her hangi bir sebepten, bir titreşim çıkışması fark edilme şüphesi uyandığında mikrodalga fırını kapatın ve kalp pili üretici firması ile temasa geçin.
- Fırının aşırı ısınması halinde (uzun süreli kullanım, boş kullanım, vs.) fırın güvenlik termostatu tarafından kapatılabilir. Soğuduktan sonra fırın düzenli çalışma şekline geri dönecektir.
- Bu cihaz yalnızca evsel amaçlı kullanım içindir. Aşağıda belirtilen ortamlarda kullanımı öngörülmemektedir: dükkan, ofis ve diğer iş alanlarının personeli için mutfak olarak tayin edilen yerler, çiftlik evleri, otel, motel, diğer konuk evleri, kiralık odalar.
- Cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi vasıtası ile ça-

lıştırılmamalıdır.

- Cihaz dış kısmı duvara yanaşmış şekilde durmalı ve çalıştırılmamalıdır.
- Cihaz ilk kez çalıştırıldığında 10 dakika kadar bir süre "yeni" kokusu ve biraz duman çıkarması mümkündür. Bu yalnızca rezistanslara uygulanmış koruyucu madde mevcudiyeti nedeniyleledir.



Dikkat!

İkazlara uygun hareket edilmemesi yaralanmalara veya cihazın zarar görmesine yol açabilir.

- **Dikkat!** Kapak ya da contalar hasar gör-düyse, fırın uzman bir teknisyen (üretici ya da satıcının Müşteri Hizmetleri tarafından eğitilmiş) tarafından tamir edilmeden önce kullanılamaz.
- **Dikkat!** Mikrodalga yayımı korumasının kaldırılması gerektiğinden bakım ve onarım operasyonlarını uygulamak, spesifik hazırlığı olmayan kişiler için tehlikelidir.
- **Dikkat!** Bu cihaz, gözetim altında olmadıkça veya cihazın güvenli kullanımıyla ilgili talimatları almadan ve ortaya çıkabilecek tehlikeleri anlamadan 8 yaşından küçük çocuklar ile fizikse, duyuşal veya zihinsel kapasitesi kısıtlı ya da gerekli deneyim ve bilgiden yoksun kişilerce kullanılmamalıdır. Küçük çocukları, takip ederek cihaz ile oynamadıklarından emin olun. Kullanıcıya ait temizlik ve bakım işlemleri, 8 yaşından büyük ve sürekli gözetim altında olanlar dışında çocuklar tarafından yapılmamalıdır. Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde saklayın.

- Fırını, cephesi ve kapak arasında herhangi bir nesne sıkıştırdığında çalıştırmayın. Kapağın iç kısmını aşındırmayan deterjanlar ve nemli bir bez kullanarak daima temiz tutun. Fırın cephesi ve kapağı arasında kir ve yiyecek artıklarının birikmesine izin vermeyin.
- Çok sıcakken döner tabağı suya sokmayın. Termik şok kırılmasına sebep olabilir.
- “Yalnız MİKRODALGA” ve “KOMBİNE MİKRODALGA” fonksiyonları kullanılırken kıvılcımlara sebep olacağından dolayı fırın boşken ön ısıtma yapılmaması (yiyecek olmadan) ve çalıştırılmaması gerekir.
- Fırını temizliğinin ihmali, yüzeylerin bozulmasına yol açar. Yani cihazın kullanma ömrü üzerinde olumsuz etki yapmasından öte mümkün tehlikeli durumlar yaratabilir.
- Mikrodalga fırında pişirme işlemi yaparken, yiyecekler ve içecekler için cihazla birlikte gelen buhar aksesuarı ve pizza tabağı dışında metal kapları kullanmayın.
- Buhar aksesuarını kabuklu yumurta pişirmek için kullanmayın



Yanma Tehlikesi!

İkazlara uygun hareket edilmemesi haslanma veya yanmaya yol açabilir.

- **Dikkat!** Cihaz kombine bir şekilde çalıştırıldığında ulaşılan yüksek sıcaklıklardan ötürü çocuklar fırını yalnızca yetişkin bir kişinin gözetimi altında kullanabilirler.
- Fırından duman çıktığı görüldüğünde, olası alevleri boğmak için kapağı açmadan cihazı kapatın veya prizden çekin.
- Özellikle mikrodalga fırın aletleri kullanın. Aşırı ısınmaları ve akabinde doğabilecek yangın risklerini önlemek için eriyen plastik, karton veya diğer yanıcı materyaller içinde ya da ufak miktarda yiyecek ısıtılırken fırının kontrol edilmesi tavsiye edilir.
- **Dikkat!** Likit ısıtmayın aksi taktirde kapalı kaplar patlayabilirler. Mikrodalga fırında kabuklu yumurta ısıtmayın ne de pişirin, sona eren pişirme aşamasında dahi patlayabilir.
- **Dikkat!** Kullanım sırasında cihaz ısınır. Fırın çalıştırılırken üzerine hiç bir nesne

koymayın. Fırının içerisindeki kızan unsurlara dokunmayın.

- Sıvılar ısıtılırken (su, kahve, süt, vs.) gecikmiş bir kaynama etkisi yüzünden içeriğin aniden kaynamaya başlaması ve şiddetle taşarken yanıklara sebep olması mümkündür. Bunu önlemek için, sıvıları ısıtmadan önce kabin içine bir plastik kaşık veya cam bir çubuk batırılması gereklidir. Her koşulda kabı dikkatli kullanın.
- Alev alabileceği için büyük miktarda yağ ve yüksek alkol dereceli likörler ısıtmayın.
- Yeni doğmuş bebeklerin yiyecekleri ısıtıldıktan sonra (biberon ve kavanozlarda), içeriği sallayın ve karıştırın ve yanıkları önlemek için tüketmeden önce sıcaklığını kontrol edin. Homojen bir sıcaklık elde etmek için yiyeceği sallamak ve karıştırmak tavsiye edilir. Piyasada bulunabilen biberon sterilizatörlerinin kullanılması durumunda, fırını çalıştırmadan önce daima, kabin üretici tarafından belirlenmiş su miktarı ile dolu olduğunu kontrol edin.
- **Dikkat!** Cihaz çalışırken, kapak ve dış yüzey yüksek ısılarla ulaşabilirler.
- Pişirme sırasında yüksek sıcaklıkta buhar oluşur. Fırın veya aksesuar kapağını açarken buhar çıkmasından kaynaklı yanıkları önlemek için dikkat edin.



Tehlike!

İkazlara uygun hareket edilmemesi halinde hayati tehlikesi olan, elektrik çarpmalarına bağlı yaralanmalara sebep olabilir.

- Elektrik kablosu veya fişi hasarlı ise elektrik çarpmalarına neden olabileceğinden dolayı fırını çalıştırmayın.
- Elektrik kablosu zarar görmüşse, değiştirme işlemi üretici ya da Teknik bakım servisi veyahut da eşdeğer uzmanlıkta herhangi bir teknisyen tarafından her türlü riskin önüne geçecek şekilde yapılması gerekir.

TEKNİK VERİLER

MW42FSR

ebatlar (UxGxY): 550x530x360mm

iç kısım (UxGxY): 400x385x265mm 40-42L

tabak çapı: 36cm

ağırlık: 20,5kg

MW30FSR / MW30F

ebatlar (UxGxY): 520x520x320mm

iç kısım (UxGxY): 335x245x350mm 28-30L

tabak çapı: 31,5cm

ağırlık: 18,5Kg

Daha fazla bilgi için cihaz üzerindeki özellikler plakasına danışın.

Verim gücü

Fırının WATT olarak verim gücü cihazın veri plakasında MICRO OUTPUT başlığı altında bulunur. Veri plakasına danıştığınızda Kendi fırınınızın gücünü dikkate alın! Piyasadaki mikrodalgalar için tariflere danıştığınız zaman da gerekli olacaktır.



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



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

TASFIYE



2002/96/CE Avrupa Direktifi uyarınca, cihazı evsel atıklarda beraber tasfiye etmeyip, yetkili bir atık ayrıştırma ve geri dönüşüm merkezine teslim edin.

FIRIN VE KUMANDA PANELİNİN TANIMI

- A Grill rezistansı
- B Döner kızartma şişi için döner destek (yalnızca bazı modellerde)
- C Mikrodalgaların çıkış kapağı
- D Sıcak hava çıkışı
- E Kapağın iç kısmı
- F Çift fonksiyonlu yüksek/alçak ızgara
- G Döner tabak
- H Döner tabak desteği
- I Döner tabak çekici
- L Buhar aksesuarı (yalnızca bazı modellerde)
- M Izgara/pizza tabağı (yalnızca bazı modellerde)

- N Döner kızartma şişi (yalnızca bazı modellerde)
- O Döner kızartma şişi için destek (yalnızca bazı modellerde)
- P Şiş çıkarma tutamağı (yalnızca bazı modellerde)
- Q Fırın iç hazne lambası

1. Süre ve fonksiyonlar ekranı:



2. FONKSİYON tuşu: fonksiyon seçimi
3. ISI tuşu: °C: fan sıcaklığı ayarı
4. tuşu: özel ve programlanabilir fonksiyona sahip tuş
5. BAŞLAT tuşu: pişirmeyi ve hızlı ısıtmayı başlatır
6. GÜÇ SEVİYESİ tuşu: mikrodalga güç seviyesi seçimi
(MW42FRS) (MW30FSR MW30F)
P20 = 200W 180W
P25 = 250W 225W
P30 = 300W 270W
P50 = 500W 450W
P70 = 700W 630W
P80 = 800W 720W
P100 = 1000W 900W
7. tuşu: ızgara/pizza tabağı veya buhar aksesuarıyla pişirme seçimi
8. DURDUR tuşu: pişirmeyi sonlandırır ve programları siler
9. SÜRE AYARI düğmesi: günün saatini ve pişirme süresini ayarlar

KURULUM VE ELEKTRİK BAĞLANTILARI

- Fırını ambalajından çıkarın, döner tabağı (G), ilgili desteği (H/I) ve tüm aksesuarları barındıran korumayı çıkarın. Desteğin (H/I) döner tabağın merkezindeki yuvasına doğru şekilde yerleştirildiğinden emin olun.
- İç bölümü yumuşak ve nemli bir bezle temizleyin.
- Taşınmaya bağlı hasarlar olmadığını ve kapağın mükemmel şekilde açılıp kapandığını kontrol edin.
- Cihazı sabit ve 85 cm yükseklikte, çocukların ulaşamayacakları bir zemine yerleştirin çünkü fırın çalışırken kapak yüksek ısılarla ulaşabilir.
- Cihazı çalışma katına yerleştirdikten sonra, cihazın yüzeyleri ile yan ve arka duvarlar arasında yaklaşık 5 cm ve fırının üze-

rinde en azından 30 cm serbest alan kaldığını kontrol edin.

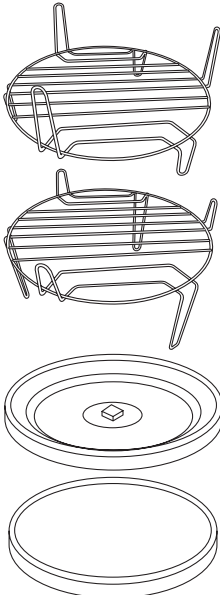
- Hava girişlerini tıkmayın. Özellikle, fırının üzerinde herhangi bir nesne bırakmayın ve hava ve buhar çıkış mazgallarının (cihazın üst, alt ve arkasında bulunan) daima serbest olduklarını kontrol edin.
- Desteği (H/I) dairesel merkezinin ortasına yerleştirin ve üzerine döner tabağı (G) koyun. Destek (H/I) döner tabağın ortasındaki ilgili yuvasına geçmelidir.



Önemli No: fırını ısı kaynaklarının üzerine veya yakınına yerleştirmeyin (örneğin buzdolabı üzerine).

- Cihazı yalnızca 16A gücünde akım prizlerine bağlayın. Fırın çalışırken ani bir müdahaleyi önlemek için ikametgahınızdaki ana şalterin de 16A gücünde olmasını kontrol edin.
- Cihazı, kurulumdan sonra da fiş ve prize kolay ulaşılmasını sağlayacak şekilde yerleştirin.
- Kullanmadan önce, şebeke geriliminin cihazın plakası üzerinde belirtilen ile aynı olduğunu ve akım prizinin toprak hat'a doğru şekilde bağlandığını kontrol edin: Üretici bu talimata uyulmamasından kaynaklanan her sorumluluğu reddeder.
- Modern elektronik cihazların (radyo, müzik setleri, vs.) büyük bölümü radyo frekans (RF) sinyalleri ile kaplıdır. Bununla beraber, bazı cihazlar mikrodalgadan gelen radyo frekans sinyalleri tarafından kapatılmış olmamalıdır. Çalışan fırın ile bu cihazlar arasında en azından 1 - 2 metre mesafe bırakılması tavsiye edilir.

ÜRÜNLE BİRLİKTE GELEN AKSESUARLAR



Çift fonksiyonlu yüksek/ alçak ızgara (F)

Izgara alçak konumda:

Tüm geleneksel pişirme çeşitleri, özellikle tatlı pişirmek için Fan fonksiyonunda kullanılır.

Izgara yüksek konumda:

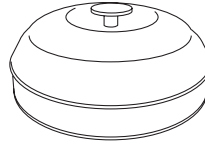
Hızlı et için Grill fonksiyonunda kullanılır.

Döner tabak (G)

Döner tabak tüm fonksiyonlarda kullanılır.

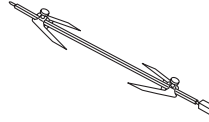
Izgara/pizza tabağı (M)

(yalnızca bazı modellerde)
Bu tabak Pizza fonksiyonunda kullanılır.



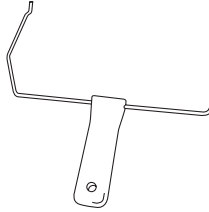
Buhar aksesuarı (L)

(yalnızca bazı modellerde)
Buhar fonksiyonunda kullanılır.



Döner kızartma şişi (N)

(yalnızca bazı modellerde)
Pişirme sırasında şişin otomatik olarak dönmelerini sağlar



Şiş çıkarma tutamağı (P)

(yalnızca bazı modellerde)
Pişirme işlemi tamamlandığında şişin kolay ve güvenli bir şekilde çıkarılmasını sağlar

KULLANILACAK KAP KACAK

Yalnızca mikrodalgaya ve mikro dalgaya ile kombine edilen fonksiyonlarda, üzerlerinde dekoratif unsurlar veya metal bölümler olmayan (yaldızlı kenarlar, kulplar, ayaklar) tüm cam kaplar (pyrex olması daha iyidir), seramik, porselen, toprak çömlekler kullanılabilir. Yalnız Mikrodalgaya pişirmelerde ısıya dayanıklı plastik kaplar kullanmak da mümkündür. Kabin kullanımı ve herhangi bir özelliği ile ilgili kuşku duyduğunuzda bu basit provayı uygulayabilirsiniz: boş kabı azami güç seviyesinde 30 saniye fırının içine yerleştirin (yalnız mikrodalgaya fonksiyonu).

Kap soğuk kalır ya da hafif ısınırsa mikrodalgaya fırınlar için uygun demektir. Fakat eğer çok ısınır (ya da kıvılcım çıkıyorsa), uygun bir kap değildir. Kısa ısıtmalarda altlık olarak kağıt havlu, karton tepsi ve "kullan ve at" plastik tabak kullanılabilir. Form ve ebatları göz önünde tutulduğunda bunların doğru rotasyon sağlamaları vazgeçilmezdir.

Mikrodalgaya fırında pişirme yapmak için metal, tahta, kamış ve kristal kaplar uygun değildir. Hatırlatmak gerekir ki, mikrodalgalar kabı değil içindeki yiyeceği ısıttığından, yiyeceği tencere kullanmaya ve akabinde bulaşık yıkamaya gerek kalmadan direkt olarak servis tabağının içinde pişirebilirsiniz. Isınan yiyeceğin tabağı da ısıtma olasılığı göz önünde bulundurulduğunda tutacak kullanılması gereklidir.

Fırın, Grill, Fan veya Döner Kızartma fonksiyonlarına ayarlandıysa, her tür fırın kabı kullanılabilir.

Her koşulda, aşağıdaki tabloya danışın:

Fonksiyon	Cam	Payreks	Cam seramigi	Toprak çömek	Alüminyum folyo	Plastik	Kağıt veya karton	Metal kaplar
Mikrodalga Buz çözme Buhar (yalnızca bazı modellerde)	EVET	EVET	EVET	EVET	NO	EVET	EVET	HAYIR
Mikrodalga + grill Mikrodalga + fan Pizza Kahvaltı	HAYIR	EVET	EVET	EVET	HAYIR	HAYIR	HAYIR	HAYIR
Grill Fan Döner Izgara (yalnızca bazı modellerde)	HAYIR	EVET	EVET	EVET	EVET	HAYIR	HAYIR	EVET

FIRININ KULLANIMI İÇİN KURAL VE TAVSİYELER

Mikrodalga fırınla, doğada da ışık dalgaları (örneğin, güneş ışınları) halinde bulunan elektromanyetik ışımlar yayarlar; bunlar fırının içinde yiyeceklerle her yönden nüfuz ederek su, yağ ve şeker moleküllerini ısıtırlar. Isı yiyeceğin içinde çok çabuk ürer fakat kap sadece dolaylı olarak sıcak yiyecekte ısı nakli ile ısıdır. Bu yiyeceğin kaba yapışmasına neden olur bu yüzden (bazı durumlarda, hepsinde kullanmayın) pişirme uygulaması sırasında çok az yağ kullanmak mümkündür. Yağ yönünden fakir olduğundan mikrodalga pişirmenin çok sağlıklı ve perhize yönelik olduğu kabul edilir. Ayrıca geleneksel yöntemler ile kıyaslandığında, pişirme yiyeceklerin daha az suyunu çektikleri, daha az temel besin ögesi kaybettikleri ve tatlarını daha fazla korudukları daha düşük bir ısıda gerçekleşir.

Mikrodalga fırında doğru pişirme için temel kurallar

- Pişirme kesinlikle pişirilecek yiyeceğin büyüklük ve homojenliğine bağlıdır: kuşbaşı rostodan daha önce pişer çünkü et parçaları daha küçük ve homojendirler. Süreleri doğru olarak programlamak için, sonraki sayfalarındaki tablolar referans alınarak, yiyeceğin miktarı ve pişme süresi artırıldığında oranlarında artması gerektiğini ve tam tersi, göz önünde bulundurun. "Dinlenme" sürelerine dikkat etmek önemlidir: dinlenme süresi tabiriyle yiyeceğin pişirildikten sonra içindeki sıcaklık yayılma derecesini artırmak için dinlenmeye bırakılması kast edilir. Örneğin etlerin ısısı dinlenme süresi boyunca yaklaşık 5 - 8°C artacaktır. Bekleme süresi fırının dışında da uygulanabilir.

- En önemli hareketlerden bir tanesi pişirme boyunca birden fazla kez karıştırma yapılmasıdır: ısıyı eşitlemeye ve pişirme zamanını kısaltmaya yarar.
- Pişirme boyunca yiyeceğin çevrilmesi de tavsiye edilir: bu daha ziyade küçük parçalara doğranmış etlerden (tavuk göğsü, kuşbaşı) çok, büyük parçalara doğranmış etler (rostolar, bütün tavuklar...) için geçerlidir.
- Derili ve kabuklu yiyecekler (örnek: elma, patates, domates, sosis, balık) bir çatallı ile, buharın dışarı çıkmasını sağlamak ve deri ya da kabuğun patlamasını önlemek için birden çok yerinden delinmelidir
- Eğer aynı yiyecek cinsinden çok sayıda porsiyon pişiriliyorsa ateşe dayanıklı bir kaba halka formunda yerleştirin böylece eşit bir pişme elde edilir
- Yerleştirilen yiyeceğin pişirilme ısısı düşük olduğunda gerekli pişme süresi uzar. Oda sıcaklığındaki yiyecek buzdolabı sıcaklığındaki yiyecekte önce pişecektir.
- Pişirmeyi daima kabı döner tabağın merkezine yerleştirerek yapın.
- Fırının içinde, kapak bölgesinde ve hava çıkışlarında buğulanma oluşumu gayet normaldir. Azaltmak için yiyeceği şeffaf film, yağlı kağıt, cam kapak ya da basitçe ters çevrilmiş bir tabak ile kapatın. Ayrıca, sulu yiyecekler (ör. sebzeler) kapak ile kapatıldıklarında daha iyi pişerler. Yiyeceklerin kapatılması fırının içinin temiz tutulmasını da sağlar. Mikrodalga fırınlar için uygun transparan film kullanın.
- Mikrodalga fırında kabuklu yumurta pişirmeyin: içinde oluşan basınç, tamamen pişmiş haldeyken bile yumurtayı

patlatılabilir. Sahanda değilse önceden pişmiş yumurta ısıtmayın

- Kapalı kutular içindeki yiyecekleri ısıtmadan önce kapaklarını açmayı unutmayın. Kap içindeki basınç sona eren pişirmede dahi yükselerek patlamaya sebep olabilir.

SAAT NASIL AYARLANIR

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

- Ekranda  simgesi yanana kadar FONKSİYON tuşuna (2) (şek.1) basın. Ekranda saat yanıp söner (şek. 2).
- İsteddiğiniz saat ayarını yapmak için (örneğin 13) (şek. 4), SAAT AYARI düğmesini (9) çevirin (şek. 3).
- BAŞLAT tuşuna (5) basın (şek. 5). Ekranda dakika yanıp söner (şek. 6).
- SAAT AYARI düğmesini (9) (şek. 3) çevirerek istediğiniz dakikayı (şek. 7) ayarlayın.
- BAŞLAT tuşuna (5) basın (şek. 5). Ekranda programlanan saat görüntülenir (şek. 8). Programlandıktan sonra saati değiştirmek isterseniz, yukarıda açıklandığı gibi yeni bir saat programlama işlemi yapın.

PIŞİRME NASIL PROGRAMLANIR

- FONKSİYON tuşuna (2) basın (şek. 1) ve istediğiniz fonksiyonu seçin; seçtiğiniz fonksiyon ekranda ilgili sembollerin yanması ile görüntülenecektir. Mevcut fonksiyonlar:

 Mikrodalga

 Buz çözme

 Grill

 Fan

 Mikrodalga + grill

 Mikrodalga + fan

 Döner Izgara (yalnızca bazı modellerde)

- SAAT AYARI düğmesini (9) (şek. 3) çevirerek pişirme süresini ayarlayın. Pişirme süresini seçmek için daima pişirme tablolarına başvurun.

 **Önemli Not:** pişirme süresini pişirme işlemi sırasında

da değiştirebilirsiniz; yalnızca DURDUR tuşuna (8) (şek. 9) bir kez basarak veya fırın kapağını açarak pişirme işlemine geçici olarak ara verin.

- Mikrodalga, Mikrodalga + Grill birleşik, Mikrodalga + Fan birleşik fonksiyonlarında, istediğiniz güç yüzde olarak ifade edilen şekilde ve ekranın orta kısmında yanıp sönene kadar GÜÇ SEVİYESİ tuşuna (6) (şek. 10) üst üste basarak mikrodalga güç seviyesini seçin. (şek. 11). Gücü seçmek için daima pişirme tablolarına başvurun.

 **Önemli Not:** otomatik buz çözme yapılırken herhangi bir güç seviyesi seçimine gerek yoktur.

 **Önemli Not:** programlanan güç seviyesini pişirme sırasında değiştirmek basitçe GÜÇ SEVİYESİ (6) (şek. 10) tuşuna basarak mümkündür. Bu tuşa bir kez basıldığında geçerli seçim görüntülenir, sonraki her basış gücün değiştirilmesini sağlar.

- Yalnızca Fan ve Mikrodalga + Fan birleşik fonksiyonlarında, istediğiniz sıcaklığı seçmek için ISI °C tuşuna (3) (şek. 12) üst üste basın (şek. 13). Pişirme ısısını seçmek için daima pişirme tablosuna başvurun.

 **Önemli Not:** pişirme süresini seçtikten sonra, ISI °C tuşuna (3) (şek. 12) basarak pişirme ısısını değiştirebilirsiniz. Bu tuşa bir kez basıldığında geçerli ayarlı sıcaklık görüntülenir, sonraki her basış gücün değiştirilmesini sağlar.

- Pişirme işlemine başlamak için BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 5) basın. Ekranda pişmenin bitmesi için kalan süre hesabı görünür.

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

 **Önemli Not:** yalnızca Fan ve Mikrodalga + Fan birleşik fonksiyonlarında: fırına ön ısıtma uygulanırken ekranda istenilen sıcaklık görüntülenir. Isıya ulaşıldıktan sonra ekran pişme süresinin bitmesine kadar kalan süreyi sayar. Pişme bittiğinde sesli sinyal verilir (3 "bip") ve ekranda "End" yazısı görünür (şek. 14). Kapağı açın ve yiyecekleri çıkarın. Pişme süresinin bitiminden 3 dakika sonra veya DURDUR tuşuna (8) (şek. 9) basıldığında gösterge günün saatini gösterir.

 **Önemli Not:** programlanan pişmenin gidişatının kontrolü istenen her an kapağın açılıp yiyecek maddesinin denetlenmesi ile mümkündür. Böylece mikrodalgaların yayımı durdurulur ve fırının fonksiyonu tekrar harekete geçirmek kapağı kapatarak ve BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 8) basarak mümkündür.

i Önemli Not: eğer herhangi bir sebepten kapağı açmadan pişirmeyi durdurmak gerekirse BAŞLAT tuşuna (9) (şek. 7) basmak yeterlidir.

i Önemli Not: pişirmeyi tamamlamak için aşağıdaki uygulamayı izleyin:

Eğer fırın kapağı açıksa, DURDUR tuşuna (8) (şek. 9) bir kez basın.

Kapak kapalı ise ve pişme devam ediyorsa DURDUR tuşuna (8) (şek. 9) iki kez basın. Ekran saati görüntülemeye döner.

i Önemli Not: yalnız Fan ve Mikrodalga + Fan ile pişirme yaparken, ISI °C tuşuna (3) (şek. 12) basarak daha önceden programlanmış ısıyı kontrol etmek mümkündür (2 saniye sonra ekranda yeniden kalan pişirme süresi görüntülenir).

Döner tabağın sabitletmesi

Dikdörtgen pişirme veya damlama tepsilerini (bunlar fırının içinde dönemezler) kullanabilmek için Fan fonksiyonunda döner tabağın (G) dönüşünü durdurabilirsiniz.

Aşağıdaki gibi ilerleyin:

- FONKSİYON tuşuyla (2) (şek. 1) Fan fonksiyonunu seçin.
- DURDUR tuşunu (8) (şek. 9) 2-3 saniye basılı tutun, ekranda döner tabak sabitleme simgesi görüntülenir (şek. 15) ve bir "bip" sesi duyulur.
- Pişirme programını tamamlayın ve BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 5) basarak pişirme işlemini başlatın: tabak artık dönmez. Pişirme işlemi sona erdiğinde, döner tabağın kilidi otomatik olarak kaldırılır.

i Önemli Not: pişirme işlemi sırasında fırın iç haznesinin lambası (Q) sönmük kalır. Pişirme işleminin durumunu kontrol etmek için, fırın kapağını açın.

HIZLI ISITMA

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

BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 5) iki kez basın:

Fırın 2 dakika azami güçte çalışır.

Hızlı ısıtma, pişirmeyi tamamlamak içinde faydalıdır.

ÇOCUK KİLİDİ

Fırın çocuklar tarafından istenmeyen/kaza sonucu bir çalıştırmayı engelleyen bir güvenlik cihazı ile donatılmıştır.

Güvenliğin girilmesi için:

- DURDUR tuşunu (9) (şek. 9) 3 saniye basılı tutun.
- Kısa bir "bip" sesi duyulur ve ekranda  simgesi yanar: fırın artık çalıştırılmaz.
- Önceden girilen güvenliği devre dışı bırakmak için DURDUR

tuşunu (9) (şek. 9) 3 saniye basılı tutun.

ENERJİ TASARRUF FONKSİYONU

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

İşlemediği dönemlerde fırın tarafından elektrik enerji tüketimini azaltmak için.

- GÜÇ SEVİYESİ tuşunu (6) (şek. 10) 2-3 saniye basılı tutun. Fırından bir "bip" sesi gelir.
- Hiçbir tuşa basılmazsa ekran otomatik olarak 10 dakika sonra kapanır (saat programlamaları saklanır). Ekran hareketli '-' kısa çizgisini gösterecektir.
- 10 dakikadan uzun süre kapak açık tutulursa, fırın iç haznesi lambası (Q) otomatik olarak söner.
- Ekranı yeniden açmak için bir tuşa basın.
- Enerji tasarruf fonksiyonunu devre dışı bırakmak ve daima saatin gösterilmesi için GÜÇ SEVİYESİ tuşunu (6) (şek. 10) 2-3 saniye basılı tutun; fırın bir "bip" sesi verir.

BUZ ÇÖZME

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

ISITMA

Yiyecek ısıtma fonksiyonu fırınınızın tüm kullanışlılık ve verimini ortaya koyduğu bir fonksiyondur. Geleneksel metotlar ile karşılaştırıldığında mikrodalga fırın kullanarak, zaman tasarrufu ve bununla birlikte elektrik enerji tasarrufu elde edilir.

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

ANTRELER VE ANA YEMEKLERİN PİŞİRİLMESİ

Şehriye ya da sebze çorbaları genelde az miktarda su gerektirirler çünkü mikrodalga fırın içerisindeki buharlaşma azdır. Tuz, kurutucu etkiye sahip olduğundan pişirme sonunda veya dinleme süresinde eklenmelidir. Mikrodalga fırında pilav pişirme süresinin (makarna çeşitlerinde olduğu gibi) yaklaşık olarak ocakta pilav pişirme süresine yakın olduğunu söylemek doğru olur. Mikrodalga fırında pilav pişirmenin avantajı sürekli karıştırma gereğinin olmamasıdır (2 -3 kez karıştırmak yeterlidir)

ET PİŞİRME

Pişirme kesinlikle pişirilecek yiyeceğin büyüklük ve homojenliğine bağlıdır: kuşbaşı rostodan daha önce pişer çünkü et parçaları daha küçük ve homojendirler.

Rostolar, tavuk ve şişleri yumuşak tutmak için pişirmeye başlarken 1/2 bardak su ilave edilmesini tavsiye ederiz.

GARNİTÜR VE SEBZE PİŞİRME

Mikrodalga fırında pişirilen sebzeler, geleneksel pişirme şekline kıyasla renk ve besin değerlerini daha fazla korurlar. Pişirmeden önce yıkayıp temizleyin. Büyük boyuttaki sebzeler eşit parçalara bölünür. Her 500 gr sebze için yaklaşık 5 yemek kaşığı su ekleyin (lifli sebzeler daha fazla su isterler). Yalnız Mikrodalga fonksiyonunda pişen sebzeler daima mikrodalga fırına uygun transparan film ile kapatılmalıdır. Pişirmenin yarısında en azından bir kez karıştırın ve yalnızca en son aşamada az miktarda tuz koyun.

Önemli Not: tablodaki pişirme süreleri belirtici bir değere sahiptirler ve yiyeceğin içeriği, yapısı, başlangıç ısısı ve ağırlığı bazındadırlar.

BALIK PİŞİRME

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

TATLI VE MEYVE PİŞİRME

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

BUHAR FONKSİYONUYLA PİŞİRME (YALNIZCA BAZI MODELLERDE)

Bu fonksiyon, sebzeler, balıklar, vb. gibi buharda pişirilebilen tüm yiyecekleri hızlıca pişirmek için uygundur.



Dikkat! buhar aksesuarını (L) daima cam döner tabağın (G) üzerine yerleştirin. Pişirme işlemi sırasında iç haznenin duvarlarına çarpmasını önlemek için aksesuarın daima tabağın tam ortasına yerleştirildiğinden emin olun. Bu basit kurallara uyulmaması, aksesuarın zarar görmesine veya kıvılcım çıkmasına neden olabilir.

- Plastik kaba 500 cc su doldurun ve buhar aksesuarının metal kaidesi üzerine koyun (şek. 16).
- Yiyecekleri, metal tabana oturarak buhar aksesuarının içine yerleştirin (şek. 17). İçine yerleştirildiğinden emin olduktan sonra aksesuarı metal kapağıyla kapatın.



tuşuna (7) (şek. 18) basın.

Ekranda simgesi yanar.

- SAAT AYARI düğmesini (9) (şek. 3) çevirerek pişirme süresini ayarlayın.

Pişirme süresini seçmek için daima pişirme tablolarına başvurun.



Önemli Not: pişirme süresini pişirme işlemi sırasında da değiştirebilirsiniz; yalnızca DURDUR tuşuna (8) (şek. 9) bir kez basarak veya fırın kapağını açarak pişirme işlemine geçici olarak ara verin.

- Pişirme işlemine başlamak için BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 5) basın.

Pişme bittiğinde sesli sinyal verilir (3 "bip") ve ekranda "End" yazısı görünür (şek. 14). Kapağı açın ve yiyecekleri çıkarın.

Pişme süresinin bitiminden 3 dakika sonra veya DURDUR

tuşuna (8) (şek. 9) basıldığında gösterge günün saatini gösterir.

⚠️ Yanma Tehlikesi! pişirme sırasında, aksesuarın içinde, yüksek sıcaklıkta buhar oluşur. Kapağı açarken buhar çıkmasından kaynaklı yanıkları önlemek için dikkat edin. Aksesuarı özellikle plastik kaidesinden tutun ve kapağı üst kulp aracılığıyla kaldırın, aksesuarın metal kısımları ile temas etmeyin (şek. 19).

Pişirme için Buhar fonksiyonunun kullanılması

Bu buhar aksesuarıyla yiyecek, suyun kaynarkenki nemli sıcaklığı ve yiyeceklerle doğrudan temas etmemesi sayesinde besleyici tuzların kayıpları önlenir. Böylelikle, buhar aksesuarı mikrodalgaların aşamadığı metal bir kapak ile donatılmıştır; mikrodalgalar yalnızca suyu ve plastik bölümdaki yiyeceği ısıtırlar, su buhar yaratır ve yiyecekler pişer.

⚠️ Dikkat! Hasarları ve buhar aksesuarının içindeki elektrik boşalmalarını önlemek için aksesuarı kabın içinde en azından 500 cc su olmadan kullanmayın.

Eğer su pişirmenin sonuna gelmeden tamamen buharlaşırsa, kabın içine 500 cc su daha ekleyin.

⚠️ Dikkat! Eğer aksesuar görünür şekilde hasar görmüş, kırık yada bükülmüş ise kullanmayın. Metal kaide ve kapak olmadan asla pişirmeyin.

Tabloda gösterilen süreler ortalamadırlar ve bu ufak temel kurallar dikkate alınarak ayarlanmalıdır.

- Pişme süreleri yiyeceklerin ebatlarına bağlıdır. Parçaları doğranmış sebzeler bütün olanlara kıyasla daha çabuk pişerler.
- Oda sıcaklığındaki bir yiyecek doğrudan buzdolabından çıkarılmış olana kıyasla daha çabuk pişer.
- Bir yiyeceğin pişirme sonucu daima ürünün kalitesi ve tazeliliğine bağlıdır.

Pişirme süreleri tablosu

Yiyecekler	Miktar	Pişme Süresi
Havuç	400 gr	20 dakika
Kabak	400 gr	12 dakika
Karnabahar	450 gr	23 dakika
Patates	500 gr	20 dakika
Somon balığı dilimleri	350 gr	13 dakika
Tavuk göğsü	300 gr	13 dakika

Metal kaide kenarına geçirilmiş lastik bir conta ile donatılmıştır (şek. 20). Conta aksesuarın temizliği için rahatlıkla sökülebilir;

temizlik sonunda kesinlikle orijinal pozisyonuna getirilmelidir.

⚠️ Dikkat! Aksesuarı, conta metal kaide kenarına doğru şekilde geçirilmeden kullanmayın (bu contanın bulunmaması aksesuara zarar verebilir veya kullanım sırasında kıvılcımlara sebep olabilir).

PİZZA FONKSİYONUyla PİŞİRME (YALNIZCA BAZI MODELLERDE)

Bu fonksiyon, şunlar gibi "atıştırılabilir" sınıfına giren, ticari olarak dondurulmuş halde bulunan tüm ürünlerin pişirilmesi/ısıtılmasına olanak tanır: ekmekler, tuzlular, küçük pizzalar, tuzlu pastalar, aromalı hamburgerler, kızarmış patatesler, çeşitli poğaçalar, kruvasanlar, vb.

En iyi sonuçları elde etmek için, aşağıdaki basit kuralları/tavsiyeleri göz önünde bulundurun:

- Özel ızgara/pizza tabağı (M) her pişirme işlemi öncesinde ön ısıtmaya tabi tutulmalıdır; fırın bu işlemi programla ayarlandığında ve BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 5) basıldığında otomatik olarak yapar.
- Pişirmeniz gereken yiyeceklerin hangi sınıfa girdiğini görmek için daima pişirme tablosuna başvurun.

Aşağıdaki gibi ilerleyin:

-  tuşuna (7) (şek. 18) basın. Ekran  simgesi yanar.
- SAAT AYARI düğmesini (9) (şek. 3) çevirerek pişirme süresini ayarlayın. Pişirme süresini seçmek için daima pişirme tablolarına başvurun.
- Izgara/pizza tabağını (M) (gerekten şekilde yağladıktan sonra) fırına, doğrudan döner tabağın (G) üzerine yerleştirip, kapağı kapatın ve BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 5) basın. Fırın otomatik olarak 3 dakika boyunca tabağı ısıtır. Ekran da ön ısıtma işleminin bitimine kalan süre görüntülenir.

i Önemli Not: tabak ön ısıtma süresi değiştirilemez.

- Ön ısıtma işlemi tamamlandığında (fırın tarafından 2 "bip" sesiyle bildirilir), yanmaz tutamak kullanarak ızgara/pizza tabağını (M) fırından çıkarın (dikkat sıcaktır!) (şek. 21) ve pişireceğiniz/ısıtacağınız yiyecekleri üzerine yerleştirin.
- Izgara/pizza tabağını (M) yeniden fırına yerleştirin ve BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 5) tekrar basın (1 dakika içinde hiçbir tuşa basılmazsa, fırın otomatik pişirme işlemine geçer). Ekran da daha önce ayarlanan süre görüntülenir.

i Önemli Not: pişirme süresini pişirme işlemi sırasında da değiştirebilirsiniz; yalnızca DURDUR tuşuna (8) (şek. 9) bir kez basarak veya fırın kapağını açarak pişirme işlemine geçici olarak ara verin.

Pişme bittiğinde sesli sinyal verilir (3 "bip") ve ekranda "End" yazısı görünür (şek. 14). Kapağı açın ve yiyecekleri

çıkarın.

Pişirme süresinin bitiminden 3 dakika sonra veya DURDUR tuşuna (8) (şek. 9) basıldığında gösterge günün saatini gösterir.



Yanma Tehlikesi! yiyecekleri pişirirken/ısıtırken fırın Grill ve/veya Fan birleşik modlarında çalışır; bu nedenle yiyecekleri fırından çıkarırken çok dikkatli olun, ızgara/pizza tabağının (M) yanı sıra fırın iç haznesinin üst kısmına yerleştirilen rezistans (A) da çok sıcaktır.

Bu fonksiyonun nasıl daha iyi kullanılabileceğine ve en iyi sonuçların nasıl elde edilebileceğine dair aşağıda bazı tavsiyeler verilmiştir:

Yiyecekler	Notlar
Dondurulmuş pizza	• Pizzayı tabağa koyun ve tamamını 16-18 dakika pişirin.
Dondurulmuş Cordon Blue	• Cordon Blue ürünü tabağa koyun ve tamamını 7-9 dakika pişirin. Pişirme işlemi sırasında altını üstüne çevirmeniz gerekmez.
Dondurulmuş balık çubukları	• Çubukları tabağa koyun ve tamamını 6-8 dakika pişirin. Pişirme işlemi sırasında altını üstüne çevirmeniz gerekmez.

DÖNER IZGARA FONKSİYONUYLA PİŞİRME (YALNIZCA BAZI MODELLERDE)

Bu fonksiyon, tavuk şiş, domuz ve dana ızgara yapmak için idealdir.

Aşağıdaki gibi ilerleyin:

- Şiş (N) tavuğa geçirin ve iki çatalıyla (şek. 22) sabitleyin (daha iyi sonuç elde etmek için, tavuğu dışından sarmak ve dönerken içinin açılmasını önlemek için pişirme ipi kullanın).
- Üzerinde tavukla birlikte şiş fırına yerleştirin (şek. 23).
- Şişin kare ucunu, iç haznenin sağ tarafında bulunan döner desteğe (B) yerleştirin (şek. 24).
- Şişin sivri ucunu soldaki desteğe (O) yerleştirin (şek. 25).
- Ekranda  simgesi yanana kadar FONKSİYON tuşuna (2) (şek.1) basın.
- SAAT AYARI düğmesini (9) (şek. 3) çevirerek pişirme süresini ayarlayın. Pişirme süresini seçmek için daima pişirme tablolarına başvurun.
- Pişirme işlemine başlamak için BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 5) basın. Ekranda pişmenin bitmesi için kalan süre hesabı görünür.



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

Pişirme bittiğinde sesli sinyal verilir (3 "bip") ve ekranda "End" yazısı görünür (şek. 14).

- Kapağı açın ve ürünle birlikte gelen özel tutamağı (P) kullanarak şişi çıkarın (şek. 26).

"KAHVALTI" FONKSİYONU

Kahvaltı fonksiyonu, kahvaltıda ki şu klasik yiyeceklerin kolay ve hızlı bir şekilde ısıtılmasını sağlar: bir fincan kahve/süt/çay ve kruvasan/poğaç (taze, dondurulmamış) veya kızartılacak ekmek dilimleri. Birinci aşamada fincanın içindekiler hızla ısıtılır. Ulaştığı yüksek sıcaklık sayesinde içeceğiniz uzun süre sıcak kalacaktır.

İkinci aşamada geleneksel elektrikli rezistanslar sayesinde yiyecekler ısıtılır: bu uygulama poğaçaların ve kızartılacak ekmek dilimlerinin yüzeylerinin çıtır çıtır olmasını sağlar.

Aşağıdaki gibi ilerleyin:

-  tuşuna (4) (şek. 27) basın. Ekranda "1" rakamı görüntülenir ve  simgesi (şek. 28) yanar. Tek kişilik kahvaltı servisini ısıtabilirsiniz (ör. bir fincan süt ve poğaçalar). Miktarın daha yüksek olması halinde  tuşuna (4) (şek. 27) yeniden basarak ikinci programı seçin (ekranda "2" rakamı görüntülenir) (şek. 29).
- İçeceklerle birlikte fincanı fırına koyun ve doğrudan döner tabağın (G) (şek. 30) üzerine oturtun. Pişirme işlemine başlamak için BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 5) basın. Ekranda pişmenin bitmesi için kalan süre hesabı görüntülenir.
- Birinci aşama sona erdiğinde fırın otomatik olarak durur, iki kısa "bip" sesi duyulur ve ikinci aşamanın pişirme süresi yanıp söner halde görüntülenir. Kapağı açın ve fincanı çıkarın. Bu noktada poğaçaları veya ekmek dilimlerini doğrudan döner tabağın (G) üzerine koyabilirsiniz (yüksek konumdaki ızgaranın (F) kullanılması tavsiye edilir) (şek. 31).
- BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 5) yeniden basarak Kahvaltı fonksiyonunu yeniden başlatın. Fırın 1 dakika içinde BAŞLAT tuşuna basılarak yeniden başlatılmazsa, otomatik pişirme işlemine geçer.
- İkinci aşama sona erdiğinde, fırın tamamen durur ve ekranda "End" yazısı (şek. 14) görüntülenir.
- Yiyecekleri çıkarmak için kapağı açın. Pişirme süresinin bitiminden 3 dakika sonra DURDUR tuşuna (8) (şek. 9) basıldığında gösterge günün saatini

gösterir.



Yanma Tehlikesi! ikinci aşamada pişirme/ısıtma yaparken, fırın Grill ve/veya Fan modunda çalışır: bu nedenle, ızgaranın yanı sıra fırının üst kısmındaki rezistans da fırının iç haznesi gibi çok sıcak olduğundan, yiyecekleri fırından çıkarırken çok dikkatli olun.

"Kahvaltı" tuşuyla programlama

Ayrıca,  tuşunu (4) kullanarak kendi gereksinimlerinize göre iki aşamalı başka bir pişirme şeklini programlayabilirsiniz. İkili pişirme işlemi sırayla uygulanır ve fırın pişme durumunu incelemeniz amacıyla size zaman tanımak için iki uygulama arasında 1 dakika duraklar. Yeni program, fabrika ayarı olarak belirlenmiş olan Kahvaltı fonksiyonunun yerini alır.

Aşağıdaki gibi ilerleyin:

-  tuşunu (4) (şek. 27) en az 3 saniye basılı tutun: fırından kısa bir "bip" sesi gelir ve ekranda yanıp sönen halde "Fct1" yazısı görüntülenir (şek. 32).
- FONKSİYON tuşunu (2) (şek. 1) kullanarak istediğiniz birinci fonksiyonu ayarlayıp, ardından BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 5) basarak seçimi onaylayın.
- Birinci fonksiyon onaylanır onaylanmaz ekranda yanıp sönen halde "Fct2" yazısı görüntülenir.



Önemli Not: ikinci aşamayı programlamak istemiyorsanız, doğrudan BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 5) basın.

- FONKSİYON tuşunu (2) (şek. 1) kullanarak ikinci fonksiyonu ayarlayıp, ardından BAŞLAT tuşuna (5) (şek. 5) basarak seçimi onaylayın.

Fırın kısa bir "bip" sesi verir ve yerel saati görüntüler. Artık Kahvaltı tuşu sizin tarafınızdan seçilen yeni pişirme işlemiyle bağlantılıdır ve  tuşuna (4) (şek. 27) basarak bu işlemi kolayca çağırabilirsiniz.



Önemli Not: elektrik kesintisi veya fırının fişinin çekilmesi halinde elektrik enerjisi geri geldiğinde fırın otomatik olarak fabrikada ayarlanan Kahvaltı fonksiyonuna geri döner.

TEMİZLİK VE BAKIM



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



Dikkat! Çizici deterjanlar, paletler veya sivri uçlu metal aletler kullanmayın.

Ayrıca, fırının dış yüzeyi temizlenirken, cihazın üzerindeki hava ve buhar çıkış mazgallarına su veya likit deterjanlar girmemesine dikkat edin.

Ayrıca kapağın yüzeyinin temizlenmesinde alkol kullanılmama-

sından başka, çizici toz deterjanlar ve amonyak bazlı deterjanların da kullanılmamaları öğütlenir.

Fırının iç kısmının temizliği için asla buharlı temizleyiciler kullanmayın.

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

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

Mükemmel bir kapanmayı garantilemek için, kir ve yiyecek artıklarının fırının cephesi ile kapak arasında sıkışmalarını önlemek amacı ile kapağın iç kısmını daima temiz tutun.

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

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

Döner tabağın motoru mühürlenmiştir.

Ayrıca, fırının dibi temizlenirken suyun döner tabak (H/I) desteğinin altına sızmasına dikkat edin.



Önemli Not: Döner tabağı uzun bir ısıtmadan sonra soğuk suya batırmayın; yüksek termik şok kırılmasına sebep olabilir.

HERHANGİ BİR SORUNLA KARŞILAŞILDIĞINDA

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

Sorun	Sebeup/Çözüm
Cihaz çalışmıyor	• Elektronik kontrolü, cihazı en azından 1-2 dakika fişten çekerek sıfırlayın. • Enerji tasarruf fonksiyonu devreye sokulmuş olabilir (ekran kapalı): bir tuşa basın. • Kapak doğru şekilde kapanmadı. • Fiş prize iyi yerleştirilmedi. • Prizde elektrik yok (evin sigortasını kontrol edin). • Çocuk güvenliği devreye sokuldu (ekranda  sembolü).
Fırının üzerine konduğu zeminde, fırının içinde veya kapağın etrafında buğu	• Su ihtiva eden yiyecekler pişirildiğinde, fırının içinde oluşan buharın dışarı çıkması ve fırının dışında, üzerine konduğu zeminde ve kapağın çerçevesinde yoğunlaşması çok normaldir.
Fırının içinde kıvılcımlar	• İçerisinde yiyecek yokken fırını Mikrodalga ve kombine olarak çalıştırmayın. • Metal kaplar, paketler ve metal kısımları olan paketler kullanmayın.
Yiyecekler ısınmıyor veya eşit şekilde pişmiyor	• Doğru fonksiyonu seçin veya pişirme süresini artırın. • Pişirmeden önce yiyecek tamamen çözülmedi.
Yiyecek yanıyor	• Doğru fonksiyonu seçin veya pişirme süresini azaltın.
Yiyecek eşit şekilde pişmiyor	• Yiyeceği pişme sırasında karıştırın. Yiyecek maddesinin eşit parçalara kesildiğinde daha iyi piştiğini aklınızda bulundurun. • Döner tabak bloke oldu
Ekranda "başarısız" yazısı görüntülenir	• Fırın iç haznesinin sıcaklığını ayarlayamıyor. Fırını Mikrodalga ve Buz çözme fonksiyonlarında kullanmayı sürdürebilirsiniz. Oda veya fırın sıcaklığının çok düşük (ör. 10°C'nin altında) olmadığından emin olun. Aksi halde teknik servise başvurun.



Önemli Not: Fırının iç hazne lambasının (Q) bozulması halinde cihazı sorunsuz olarak kullanmaya devam edebilirsiniz. Lambanın değiştirilmesi için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.



Önemli Not: Döner tabak sabitleme fonksiyonu devreye sokulduğunda, fırın iç hazne lambası pişirme işlemi sırasında sönmektedir. Bu kesinlikle normaldir.