

S M E G

MP822NA

Kullanım Kılavuzu

İçindekiler

1. Talimatlar	4
1.1. Güvenlik Bilgileri	4
1.2. Bertaraf	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. Açıklama	11
3. Kullanım	12
3.1. Mikrodalga fırının avantajları	12
3.2. Talimatlar	13
3.3. Hangi tür fırın kapları kullanılabilir?	13
3.4. İlk kullanım	15
3.5. Fırının kullanılması	15
3.6. Pişirme Fonksiyonları	15
3.7. Fırın çalışırken...	16
3.8. Önerilen pişirme tabloları	17
4. Temizlik ve Bakım	21
4.1. Talimatlar	21
4.2. Yüzeylerin temizlenmesi	21
4.3. Günlük olağan temizlik	21
4.4. Yiyecek lekeleri ve kalıntılar	21
4.5. Fırının temizlenmesi	21
4.6. Ön yüzey	22
4.7. Olağanüstü bakım	22
4.8. Ampulün değiştirilmesi	22
4.9. Fırın çalışmazsa ne yapmalıyım?	22
5. Kurulum	23
5.1. Kurulumdan önce	23
5.2. Kurulumdan sonra	23
2.3. Açıklama	32
6. Kurulum Görselleri	68



1.1. Güvenlik Bilgisi

Cihazın kurulumundan ve kullanımdan önce sağlanan talimatları dikkatlice okuyun. Yanlış kurulum ve kullanım nedeniyle yaralanma ve hasar oluşursa üretici sorumlu değildir. Talimatları her zaman cihazla birlikte saklayın ve gelecekte referans için saklayın.

ÇOCUKLAR VE SAVUNMASIZ KİŞİLERİN GÜVENLİĞİ

Uyarı! Boğulma, yaralanma veya kalıcı sakatlık riski.

- Bu cihaz 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel yetenekleri azalmış ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, güvenliğınden sorumlu bir yetişkin veya sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında kullanılır.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.
- Tüm ambalajı çocuklardan uzak tutun.
- **UYARI:** Çocukları cihazdan uzak tutun, o anda kullanıyorsa veya soğurken. Erişilebilir parçalar sıcak.
- Cihazda çocuk güvenlik cihazı varsa, bunu etkinleştirmenizi öneririz. 3 yaşından küçük çocuklar cihazın yakınında gözetimsiz bırakılmamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

GENEL GÜVENLİK

- Bu cihaz, ev tipi ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - Mağazalardaki, ofislerdeki ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;
 - Çiftlik evleri;
 - Otellerde, motellerde ve diğer konut ortamlarında müşteriler tarafından;
 - Yatak ve kahvaltı tarzı ortamlarda.
- Çalışırken cihaz içten ısınır. Cihazdaki ısıtma elemanlarına dokunmayın. Eklentileri veya fırın takımlarını çıkarmak veya takmak için her zaman fırın eldivenleri kullanın.
- **UYARI:** Sızdırmaz kaplarda sıvılar ve diğer yiyecekler ısıtmayın kaplar. Patlayabilirler.

- Sadece mikrodalga fırınlarda kullanıma uygun çubuklar kullanın.
- Gıda plastik veya kağıt kaplarda ısıtılırken tutuşma ihtimali nedeniyle cihazı izleyin.
- Cihaz gıda ve içecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır. Gıdaların veya giysilerin kurutulması ve ısıtma pedleri, ev ayakkabıları, süngerler, nemli bezler gibi benzerlerinin ısıtılması yaralanma, tutuşma veya yangın riski doğurabilir.
- Uyarı! Fırın şu durumda kullanılamaz:
 - Kapı doğru şekilde kapatılmamış;
 - Kapı menteşeleri hasar görmüş;
 - Kapı ile fırın ön yüzeyi arasındaki temas yüzeyleri hasar görmüş;
 - Kapı pencere camı hasar görmüş;
 - İçeride metal bir nesne olmasa bile fırında sık sık elektrik arkı oluşuyor.
- Fırın, Teknik Servis teknörü tarafından onarıldıktan sonra tekrar kullanılabilir.
- Duman çıkıyorsa cihazı kapatın veya prize çekin ve alevleri söndürmek için kapıyı kapalı tutun.
- İçecekleri mikrodalga ile ısıtmak, gecikmiş buharlaşma ile kaynamaya neden olabilir. Kapla dikkatli olun.
- Beslenme şişelerinin ve bebek maması kavanozlarının içeriği karıştırılmalı veya sallanmalı ve tüketmeden önce sıcaklığı kontrol edilmelidir, yanıkları önlemek için.
- Kabuklu yumurtalar ve bütün haşlanmış yumurtalar, patlayabilecekleri için cihaz içinde ısıtılmamalıdır; mikrodalga ısısı bittikten sonra bile patlayabilirler.
- **Uyarı!** Saf alkol veya alkollü içecekleri ısıtmayın **mikrodalgada. YANGIN RİSKİ!**
- Dikkat! Gıdaların aşırı ısınmaması veya yanmaması için küçük miktarlara t ısıtırken çok uzun süreler veya çok yüksek güçler seçmeyin. Örneğin, seçilen güç çok yüksek olursa 3 dakika sonra ekmek çöreği yanabilir.



Talimatlar

- Toaster için sadece mangal fonksiyonunu kullanın ve fırını her zaman izleyin. Ekmek kızartmak için birleşik bir fonksiyon kullanırsanız çok kısa sürede yangın çıkabilir.
- Diğer elektrikli cihazların güç kablolarını sıcak kapı veya fırın içinde asla yakalamayın. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!



- **Sıvıları ısıtırken dikkatli olun!**

Fırın içindeki sıvılar (su, kahve, çay, süt vb.) kaynama noktasına yaklaşmışsa birden çıkarılırsa kaplarından sıçrayabilir.

YARALANMA VE YANIK TEHLİKESİ!

Bu tür bir durumdan kaçınmak için sıvıları ısıtırken kabın içine bir çay kaşığı veya cam çubuğu koyun.

KURULUM

- Elektrik tesisatı, cihaz ana şebekeden en az 3 mm tüm iletken temas ayrımı ile izole edilebilecek şekilde kurulmalıdır. Uygun ayırıştırma cihazları örn. kesiciler, seri kesiciler (RCD'ler) ve kontaktörlerdir. Bu kurulum mevcut yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Elektrik bağlantısı bir fiş üzerinden yapıp kurulumdan sonra erişilebilir durumda kalıyorsa, bahsedilen ayırıştırma cihazını sağlamak gerekli değildir.
- Elektrik çarpmasına karşı koruma elektrik tesisatı tarafından sağlanmalıdır.
- Uyarı: Fırın topraklanmış olmalıdır.

TEMİZLEME

- Cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve kalan yiyecek artıklar temizlenmelidir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.



- Alet temiz durumda tutulmazsa yüzeyde bozulmaya yol açabilir; bu, aletin ömrünü olumsuz etkileyebilir ve potansiyel olarak tehlikeli bir duruma neden olabilir.
- Cam kapıyı temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına yol açabilir.
- Kapı temas yüzeyleri (gün kapının önü ve kapıların iç kısmı) doğru şekilde çalışmasını sağlamak için çok temiz tutulmalıdır.
- Lütfen temizliğe ilişkin talimatları "Fırın Temizliği ve Bakımı" bölümündeki talimatları takip edin.

ONARIMLAR

- UYARI: Bakım öncesinde güç kaynağını kesin.
- UYARI: Kapağın çıkarılmasını içeren herhangi bir servis veya onarım işlemini yalnızca yetkin bir kişi gerçekleştirebilir.
- mikrodalga enerjisine maruz kalmayı önleyen koruma sağlar.
- UYARI: Kapı veya kapı contasında hasar varsa, yetkili bir kişi tarafından onarılıncaya kadar cihaz çalıştırılmamalıdır.
- Güç kablosu hasar görmüşse tehlikeli durumları önlemek için üretici, yetkili ajanlar veya bu görev için nitelikli teknisyenler tarafından değiştirilmelidir. Ayrıca bu görev için özel aletler gereklidir.
- Arıza ve bakım çalışmaları, özellikle iletken parçalar için, yalnızca üretici tarafından yetkilendirilmiş teknisyenler tarafından yapılabilir.

Bu talimatları izleyerek fırına veya diğer tehlikeli durumlardan kaçınınız:

- Fırın boşken mikrodalga ışını asla açmayın. İçinde yiyecek yoksa elektrikfazla yüklenebilir ve fırın zarar görebilir. **HASAR RİSKİ!**



Talimatlar

- Fırın programlama testlerini yürütmek için fırına bir bardak su koyun. Su mikrodalga dalgalarını emecektir ve fırın zarar görmeyecektir.
- Havalandırma deliklerini kapatmayın veya engellemeyin.
- Sadece mikrodalga için uygun kaplar kullanın. Mikrodalga fırında kapları ve kapları kullanmadan önce bunların uygun olduğundan emin olun (kap türleri bölümüne bakın).
- İç cylindirin tavanındaki mika kapağı asla çıkarmayın! Bu kap yağın ve yemek parçalarının mikrodalga jeneratörüne zarar vermesini engeller.
- Fırın içindeki alev alabilir herhangi bir objeyi saklamayın çünkü fırın açıldığında yanabilir.
- Fırını kiler olarak kullanmayın.
- Mikrodalga ile ısıtılan yağın sıcaklığını kontrol etmek imkânsız olduğundan, fırını kızartma için kullanmayın.
- Seramik taban ve ızgaralar en fazla 8 kg yük taşıyabilir. Fırına zarar gelmemesi için bu yükü aşmayın.



1.2. Atıklar

Ambalajın atılması



Ambalaj üzerinde Green Dot bulunur. Karton, styren ve plastik filmler gibi tüm ambalaj malzemelerini atarken doğru çöp kutularını kullanın. Böylece ambalaj malzemelerinin geri kazanımı ve geri dönüştürülmesi sağlanır.



Eski elektrikli aletlerin bertarafı

Elektrik ve Elektronik Eşyalar Atıkla İlgili Avrupa Yönergesi 2012/19/EU (WEEE), eski ev elektrikli cihazlarının normal sırasız belediye atık akışında bertaraf edilmemesi gerektiğini şart koşar. Eski cihazlar, içerdiği malzemelerin geri kazanımı ve geri dönüştürülmesini en üst düzeye çıkarmak ve insan sağlığı ile çevre üzerindeki etkisini azaltmak amacıyla ayrı olarak toplanmalıdır.

Üründeki Çizili çek valiz simgesi, cihazı bertaraf ederken ayrı olarak toplanması gerektiği konusunda yükümlülüğünüzü hatırlatır.

Tüketiciler eski cihazlarının doğru bertarafı hakkında bilgi için yerel otoriteye veya satıcıya başvurmalıdır.

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

1.3. Bu kullanıcı kılavuzu

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

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.4. Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:



Talimatlar

Bu kullanıcı kılavuzuyla ilgili genel bilgiler, güvenlik ve nihai atık konusunda.



Açıklama

Cihazın ve aksesuarlarının açıklaması.



Kullanım

Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgi, pişirme önerileri.



Temizlik ve Bakım

Cihazın uygun temizliği ve bakımı için bilgiler.



Kurulum

Nitelikli teknisyen için bilgiler: Kurulum, işletme ve inceleme.



Güvenlik Talimatları



Bilgi

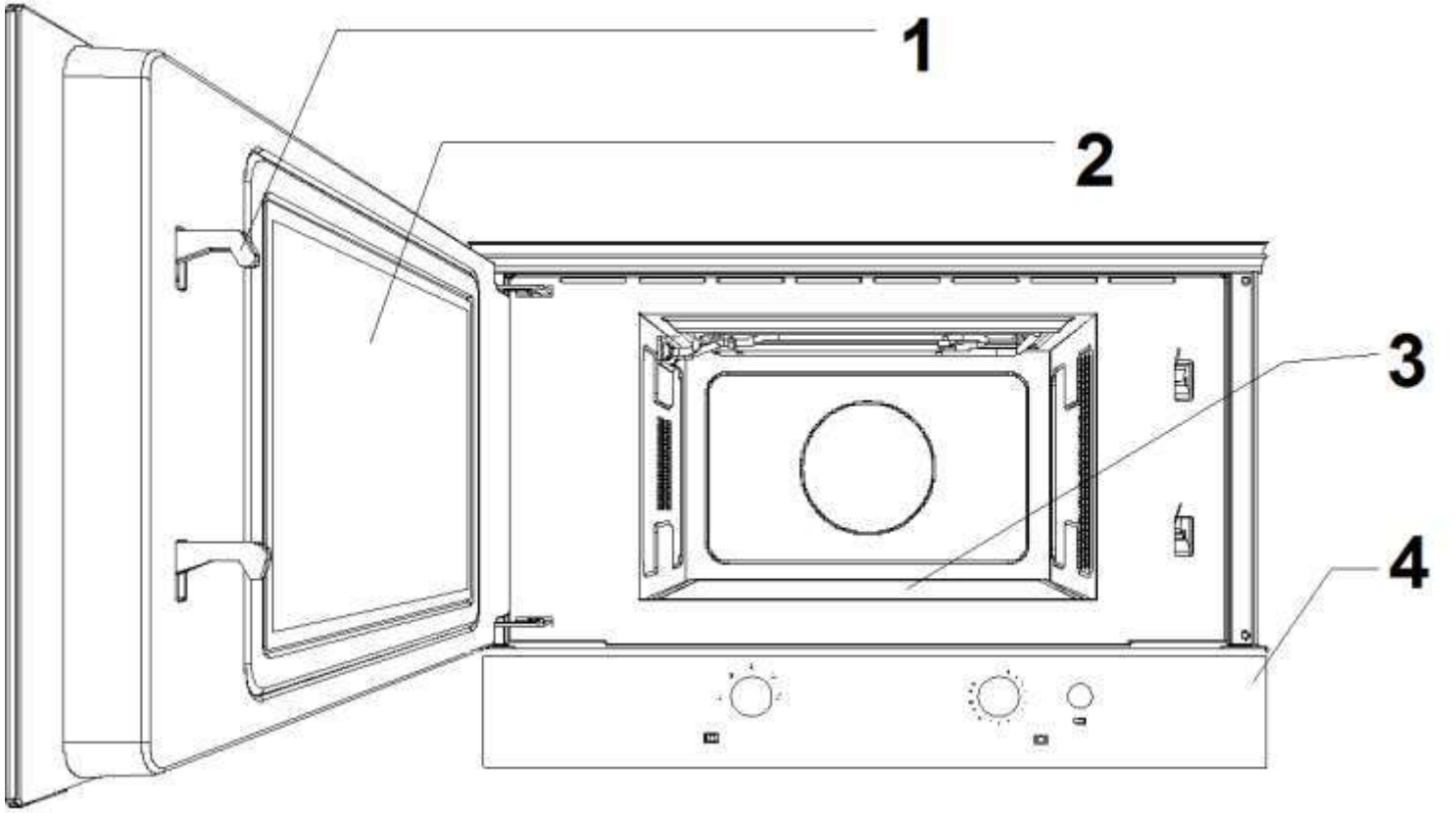


Tavsiye



Açıklama

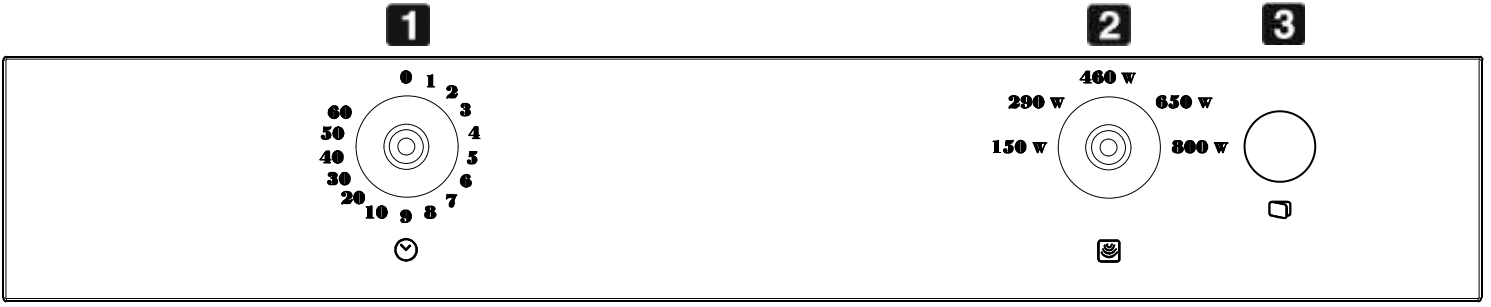
2.1. Genel Açıklama



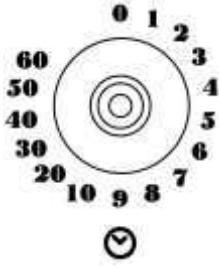
- 1.** Yakalar
- 2.** Kapı pencere camı
- 3.** Seramik taban
- 4.** Kontrol paneli



2.2. Kontrol Paneli



1 Zaman Seçici kolu

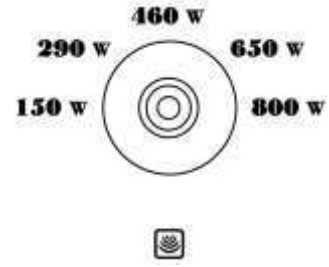


Bu kol şu işe yarar:

- Pişirme süresini seçin

Bunu doğru kullanma talimatları için sonraki bölümlere bakınız.

2 Güç Seçici kolu



Bu kol şunları yapar:

- Pişirme gücünü seçin

3 Kapa Açma anahtarı

2.3. Güç Seviyesi Tanımı

Güç	Yemekler
150W	Hassas yiyecekler için yavaş çözdürme, yiyeceği sıcak tutar
290W	Düşük ısıda pişirme, pirinç kaynatma Hızlı çözdürme
460W	Tereyağını eritme Bebek maması ısıtma
650W	Sebzeler ve diğer yiyecekleri pişirme Dikkatli pişirme ve ısıtma, Küçük miktarları ısıtma ve pişirme Hassas yiyecekleri ısıtma
800W	Sıvılar ve diğer yiyecekleri hızlı pişirme ve ısıtma



Kullan

3.1. Mikrodalga fırının avantajları

Klasik bir ocakta, dirençler veya gaz brulörleri üzerinden yayılan ısı yavaşça yiyeceklere dışarıdan içeri doğru nüfuz eder. Bu nedenle havayı, fırın bileşenlerini ve yiyecekleri tutan kapları ısıtmakta büyük enerji kaybı olur.

Mikrodalga fırında ısı yiyecekler tarafından kendiliğinden üretilir, yani ısı içeriden dışarıya doğru gider. Hava, hacmin duvarları veya kaplar (mikrodalga güvenli kaplar olduğu sürece) ısı kaybetmez. Bu, sadece yiyeceğin ısındığı anlamına gelir.

Özetlemek gerekirse, mikrodalga fırınların şu avantajları vardır:

1. Pişirme süresinde tasarruf; genel olarak konvansiyonel pişirmeye göre süreyi yaklaşık $\frac{3}{4}$ oranında azaltır.
 2. Gıdaları ultra hızlı çözündürme, böylece bakteriyenin gelişme tehlikesini azaltır.
 3. Enerji tasarrufu.
- Pişirme süresinin kısalması nedeniyle yiyeceklerin besin değerinin korunması.
5. Kolay temizlik.

Mikrodalga fırını çalışma modu

Mikrodalga fırını, elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine dönüştüren Magnetron adında yüksek gerilimli bir vana içerir. Bu elektromanyetik dalgalar, dalga kılavuzu ile fırının iç kısmına yönlendirilir ve metalik dağıtıcı bir disc veya döner tabla kullanılarak dağıtılır.

Fırının içinde mikrodalgalar her yönde iletilir ve metalik duvarlar tarafından yansıtılır; böylece yiyecekler homojen şekilde ısınır.

Neden yiyecekler ısınır

Çoğu yiyecek su içerir ve su molekülleri mikrodalgalarla titreşir.

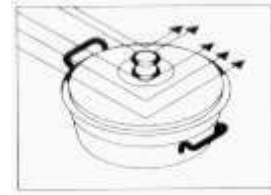
Moleküller arasındaki sürtünme ısı üretir ve bu da yiyeceklerin sıcaklığını yükseltir, çözündürür veya pişirir ya da onları sıcak tutar.

Isı yiyeceklerin içinde oluştuğundan:

- Yiyecekler sıvı veya yağ olmadan, ya da çok azı ile pişirilebilir;
- Mikrodalga fırında çözündürme, ısıtma veya pişirme, klasik fırında olduğundan daha hızlıdır;
- Vitaminler, mineraller ve besin maddeleri korunur;
- Doğal renk veya aroma değiştirilmez.

Mikrodalgalar porselen, cam, karton veya plastikten geçer, metalden geçmez. Bu nedenle metal kaplar veya metal parçaları olan kaplar mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.

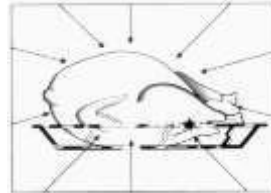
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



... cam ve porseleni geçerler...



... ve yiyecekler tarafından emilir.





3.2. Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Fırının yakınında hiçbir ürün püskürtülmemelidir.
- Fırının yanında yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yemek pişirmek için plastik mutfak eşyaları kullanmayın (mikrodalga fonksiyonu dışında).
- Mühürlü tenekeler veya kaplar fırına konulmamalıdır.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını gözünüzden ırak tutmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın

3.3. Hangi tür fırın kapları kullanılabilir?

Mikrodalga fonksiyonu

Mikrodalga fonksiyonu için mikrodalgaların metal yüzeyler tarafından yansıtıldığını unutmayın. Cam, porselen, çömlek, plastik ve kağıt mikrodalgaların geçişine izin verir.

Bu nedenle, **metal tavalar ve kaplar veya metal parçalar veya süslemeler içeren kaplar mikrodalgada kullanılamaz. Metalleri süsleme veya içerikli cam eşyalar (ör. kurşun kristali) mikrodalga fırınlarda kullanılamaz.**

Mikrodalga fırınlarda ideal malzemeler cam, refrakter çini veya kil, ya da ısıya dayanıklı plastiktir. Çok ince, kırılabilir cam veya çini kısa süreli kullanımlar için (ör. ısıtma) kullanılmalıdır.

Sıcak yiyecekler tabaklara ısı iletir ve bunlar çok ısınabilir. Bu yüzden her zaman bir fırın eldiveni kullanmalısınız!

Kapları test edin

Kullanmak istediğiniz ürünü mikrodalga gücüyle 20 saniye fırına koyun. Bu süre sonra soğuk ve hafif ılık ise kullanıma uygundur. Ancak çok ısınırsa veya elektrik arki oluşursa mikrodalga için uygun değildir.

Alüminyum kaplar ve folyolar

Aşağıdaki talimatlara uyulursa alüminyum kaplarda önceden pişirilmiş yiyecekler veya alüminyum folyoyla sarılı yiyecekler mikrodalga fırında kullanılabilir:

- Ambalaj üzerinde yazılı üretici talimatlarına dikkat edin,
- Alüminyum kaplar 3 cm'den yüksek olmamalı ve boşluğun duvarlarıyla temas etmemelidir (asgari mesafe 3 cm). Alüminyum kapak çıkarılmalıdır.
- Alüminyum kapı doğrudan seramik taban üzerine koyun. Izgara kullanılıyorsa kap porselen bir tabak üzerinde olmalıdır. Kapı hiçbir izgaranın üzerine doğrudan koymayın!
- Pişirme süresi daha uzun olacaktır çünkü mikrodalgalar yiyeceğe yalnızca yukarıdan girer. Şüphe varsa sadece mikrodalga güvenli kaplar kullanın.
- Çözünme sırasında mikrodalgaları yansıtmak için alüminyum folyo kullanılabilir. Tavuk eti veya kıyma gibi narın yiyecekler, uçlarını kapatarak aşırı ısıdan korunabilir.
- Önemli: alüminyum folyo boşluğun duvarlarına temas etmemelidir; bu elektrik arki oluşturabilir.

Kapaklar

Cam veya plastik kapaklar veya yapışkan film kullanmanızı öneririz. film çünkü: **SİMİDİK MICROWAVE İÇİN.** FONKSİYON.

1. Aşırı buharlaşmayı önlerler (özellikle çok uzun pişirme dönemlerinde);
2. Pişirme süreci daha hızlıdır;
3. Yiyecek kurumaz.
4. Aromanın korunması.

Kapakta basınç oluşmaması için delikler veya açıklıklar olmalıdır. Plastik poşetler de açılmalıdır. Biberonlar veya bebek yiyecekleri içeren kavanozlar yuvalar/kapaksız ısıtılabilir aksi halde patlayabilir.



Kullan

Aşağıdaki tablo her durum için uygun olan tabak türleri hakkında genel kılavuzlar sunar.

Tablo - tabaklar

Çalışma modu Tabak türü	Mikrodalga fırın	
	Çözünür / Isıtma	Pişir
Cam ve porselen 1) Eysel, yanmaz olmayan, olabilir bulaşık makinesinde yıkanır	evet	evet
Pişirilmiş seramik Aleve dayanıklı cam ve porselen	evet	evet
Seramik, toprak kaplar çizimsiz / parlak olmayan metal dekorlar olmadan sırlandırılmış	evet	evet
Toprak kaplar sırlı çizimsiz / parlak olmayan	evet hayır	evet hayır
Plastik tabaklar 2) 100°C'ye kadar ısıya dayanıklı 250°C'ye kadar ısıya dayanıklı	evet evet	hayır evet
Plastik film 3) Sarma film Selofan	hayır evet	hayır evet
Kağıt, karton, pergament 4)	evet	hayır
Metal Alüminyum folyo Alüminyum kaplar 5) Aksesuarlar	evet hayır hayır	hayır evet hayır

- Altın veya gümüş kenar yok ve kurşun cam yok.
- Üreticinin ipuçlarını hatırlayın!
- Poşetleri kapatmak için metal klips kullanmayın. Poşetleri delik açın. Yiyecekleri kapatmak için sadece film kullanın.

- Kağıt tabak kullanmayın.

- Sadece siğ alüminyum kaplar bulunmayan kapaklar. Alüminyum, oyuk duvarları ile temas etmemelidir.



3.4. İlk kullanım

1. Cihazın dışından veya içinden, aksesuarlar da dahil olmak üzere herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.
2. Aksesuarlar ve fırın boşluğundan etiketleri (değerlendirme plakasından başka) çıkarın.
3. Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (bkz. 4 Temizlik ve Bakım).

3.5. Fırını Kullanma

Kapıyı Açma

Kapağı açmak için Kapı Açma Düğmesi.

3.6. Pişirme Fonksiyonları

Mikrodalga

Gıda içine doğrudan nüfuz ettikleri için mikrodalgalar yemek pişirmeyi çok kısa bir sürede gerçekleştirir ve önemli bir enerji tasarrufu sağlar. Yağsız pişirme için de uygundur ve ayrıca çözdürme ve yiyeceği orijinal görünümünü ve kokusunu koruyarak yeniden ısıtma için de uygundur.

1. Güç Seçici düğmesini istenen güç seviyesine karşılık gelen konuma getirin (bkz. "Açıklama" tablosu).
2. Zamanlayıcı düğmesini istenen çalışma süresine ayarlayın. 2 dakikanın altında süreler için, zamanlayıcıyı daha yüksek bir süreye ayarlayın ve ardından istenen süreye geri dönün.
3. Kapıyı kapatın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.



Kapı açılırsa pişirme duracaktır.



Kullan

3.7. Fırın çalışırken...

Bir pişirme döngüsünü kesme

Kapı Açma düğmesine basarak pişirme sürecini herhangi bir zamanda durdurabilirsiniz.

Bu durumda:

- **Mikrodalga yayını hemen durdurulur.**
- Zamanlayıcı otomatik olarak durur ve kalan çalışma süresini gösterir.

İsterseniz, bu anda şu işlemleri yapabilirsiniz:

- Yiyeceğin eşit pişmesi için çevirin veya karıştırın.
- Pişirme parametrelerini değiştirin.
- Aşağıda tarif edildiği gibi işlemi iptal edin.

İşleme yeniden başlamak için kapıyı kapatın.

Parametreleri değiştirme

Çalışma parametreleri (zaman ve sıcaklık) yalnızca pişirme işlemi aşağıdaki adımlar izlenerek kesildiğinde değiştirilebilir:

- Zamanı değiştirmek için Zamanlayıcı kolunu çevirin. Tanımlanan yeni süre hemen geçerli olur.
- Gücü değiştirmek için Güç Seçici'yi yeni bir konuma getirin. Yeni güç seviyesi 30 saniye içinde uygulanır.

Bir pişirme döngüsünü iptal etme

Pişirme sürecini iptal etmek isterseniz, Zamanlayıcı Düğmesini SIFIRA çevirin.



Uyarı!

- **Fırını kullandıktan sonra her zaman Zamanlayıcı Düğmesini sıfıra çevirin, aksi halde kapıyı kapattığınızda fırın çalışmaya başlayabilir ve boş çalışırsa hasar görebilir.**

Bir pişirme döngüsünün sonu

İşlem bittiğinde zil sesi duyulur ve Zamanlayıcı Düğmesi SIFIRA işaret eder.



Uyarı!

- **Fırını kullandıktan sonra her zaman Zamanlayıcı Düğmesini sıfıra çevirin, aksi halde kapıyı kapattığınızda fırın çalışmaya başlayabilir ve boş çalışırsa zarar görebilir.**



3.8. Tavsiye Edilen Pişirme Tabloları

Mikrodalga Pişirme



Uyarı!

- **Mikrodalga ile pişirmeden önce Güvenlik Bilgisi bölümünü okuyun**

Mikrodalgalarla pişirirken bu önerileri takip edin:

- Kabuklu veya derili yiyecekleri ısıtmadan veya pişirmeden önce (ör. elmalar, domatesler, patatesler, sosisler) çatlaklarını sızdırmamaları için delik açın. Hazırlığa başlamadan önce yiyeceği parçalara ayırın.
- Bir kap veya tabak kullanmadan önce bunun mikrodalga için uygun olduğundan emin olun (fırın kapları türleri bölümüne bakın).
- Çok az nem içeren yiyecekler pişirilirken (ör. ekmek çözdürme, patlamış mısır yapma vb.) buharlaşma çok hızlıdır. Fırın boşmuş gibi çalışır ve yiyecek yanabilir. Böyle bir durumda fırın ve kap zarar görebilir. Bu nedenle gerekli pişirme süresini ayarlamalı ve pişirme sürecini yakından takip etmelisiniz.
- Mikrodalga ile büyük miktarlarda yağ (kızartma) ısıtılamaz.
- Pişirilmiş yiyecekleri, geldiği kaplardan çıkarmayın çünkü her zaman ısıya dayanıklı değildirler. Yiyecek üreticisinin talimatlarını izleyin.
- Birkaç kapınız varsa, örneğin bardaklar, onları seramik taban üzerinde eşit olarak yerleştirin.
- Plastik poşetleri metal klipslerle kapatmayın. Bunun yerine plastik klips kullanın. Buharın kolayca kaçması için poşetleri birkaç kez delikleyin.
- Yiyecekleri ısıtırken veya pişirirken en az 70°C sıcaklığa ulaştığını kontrol edin.
- Pişirme sırasında fırın kapağı camında buhar oluşabilir ve sızmaya başlayabilir. Bu durum normaldir ve daha belirgin olabilir

oda sıcaklığı düşükse. Fırının güvenli çalışması bundan etkilenmez. Pişirmeyi bitirdikten sonra yoğunlaşmadan gelen suyu temizleyin

- Sıvılar ısıtılırken, buharın kolayca buharlaşabilmesi için geniş ağız olan kaplar kullanın.

Yemekleri talimatlara uygun olarak hazırlayın ve tablolarda belirtilen pişirme sürelerini ve güç seviyelerini aklınızda bulundurun.

Verilen rakamların sadece gösterge niteliğinde olduğu ve başlangıç durumu, sıcaklık, nem ve yiyecek türüne bağlı olarak değişebileceğini unutmayın. Zamanları ve güç seviyelerini her duruma göre ayarlamanız tavsiye edilir. Yiyeceğin tam özelliklerine bağlı olarak pişirme sürelerini artırmanız veya kısaltmanız veya güç seviyelerini artırmanız veya azaltmanız gerekebilir.

Mikrodalga ile pişirme...

1. Yiyecek miktarı arttıkça pişirme süresi uzar. Aklınızda bulunsun:

- Miktarı iki katına çıkarmak » süreyi iki katına çıkarmak
- Miktarı yarıya indirmek » süreyi yarıya indirmek

2. Sıcaklık ne kadar düşükse, pişirme süresi o kadar uzun olur.

3. Çok sıvı içeren yiyecekler daha hızlı ısınır.

Yiyecekler seramik taban üzerinde eşit şekilde dağıtılırsa pişirme daha homojen olur. Tabakın dış kısmına yoğun yiyecekler, ortasına ise daha az yoğun yiyecekler koyarsanız aynı anda farklı türde yiyecekleri ısıtabilirsiniz.

5. Dilediğiniz zaman fırın kapağını açabilirsiniz. Bunu yaptığınızda fırın otomatik olarak kapanır. Mikrodalga, kapıyı kapatıp başlat tuşuna basana kadar tekrar çalışmaya başlamaz.

6. Üstü kapalı yiyecekler, daha az pişirme süresi gerektirir ve özelliklerini daha iyi korur. Kullanılan kapaklar mikrodalgalarından geçebilmeli ve buharın kaçmasına izin veren küçük deliklere sahip olmalıdır.



Kullan

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	Dilimlere kesin.
Brüksel lahanası	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Mantarlardır	250	25 ml	850	6-8	2-3	Kapalı tutun.
Bezelye, havuçlar	300	100 ml	850	7-9	2-3	Küp veya dilimler halinde kesin dilimler. Saklayın kaplı.
Dondurulmuş carroTS	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Patatesler	250	25 ml	850	5-7	2-3	Soyun ve dilimler halinde kesin eş boyutta parçalar. Saklayın.
Toz kırmızı biber	250	25 ml	850	5-7	2-3	Küp veya dilimler halinde kesin
Pırasa	250	50 ml	850	5-7	2-3	dilimler Saklayın.
Dondurulmuş Brüksel filizler	300	50 ml	850	6-8	2-3	Kapalı tutun.

Balık pişirme

Yiyecek	Miktar (g)	Güç (W)	Zaman (dak.)	Bekleme Süresi (dk.)	Talimatlar
Balık filetosu	500	600	10-12	3	Üstü kapalı pişirin. Çevirin pişirme süresinin yarısından sonra.
Bütün balık	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Üstü kapalı pişirin. Çevirin pişirme süresinin yarısından sonra. Görüntüyü kapatmayı düşünebilirsiniz balığın küçük kenarları.

Mikrodalga ile çözündürme

Çözünürken genel talimatlar:

1. Çözdürürken mikrodalga için uygun kaplar (çanak, cam, uygun plastik) kullanın.

2. Ağırlığa göre çözündürme fonksiyonu ve tablolar çiğ yiyeceklerin çözündürülmesine referanstır.

3. Çözdürme süresi yiyecek miktarına ve kalınlığına bağlıdır. Yiyecek dondurulurken çözündürme sürecini aklınızda bulundurun. Yiyeceği kap içinde eşit şekilde dağıtın.

4. Yemeği fırın içinde mümkün olduğunca eşit dağıtın. Balığın veya tavuk bagetlerinin en kalın kısımları dışa doğru çevrilmelidir. En hassas bölümleri alüminyum folyolarla koruyabilirsiniz. Önemli: Alüminyum folyo, elektrik ark oluşmasına sebep olabileceği için fırın hacminin iç yüzeyiyle temas etmemelidir.

5. Geniş kısmı olan yiyecekler birkaç kez çevrilmelidir.

6. Dondurulmuş yiyeceği mümkün olduğunca eşit dağıtın; çünkü ince ve dar parçalar, kalın ve geniş olanlardan daha hızlı çözer.



Tereyağı, krema peyniri ve krema gibi yağlı yiyecekler tamamen çözündürülmemelidir. Oda sıcaklığında tutulurlarsa birkaç dakika içinde servis edilmeye hazır hale gelirler. Ultra dondurulmuş krema içinde küçük buz parçaları görürseniz, servis etmeden önce bunları karıştırmalısınız.

8. Et suyu daha kolay akabilmesi için kümes hayvanlarını kapalı olmayan bir tabağın üzerine yerleştirin.

9. Ekmek çok kurumasin diye peçete ile sarılmalıdır.

10 Yiyeceği düzenli aralıklarla çevirin.

11. Donmuş yiyeceği ambalajından çıkarın ve metal burma etiketlerini de çıkarmayı unutmayın. Dondurucuda saklamak için kullanılan ve ısıtmada da kullanılabilen kaplar için

pişirme için yapmanız gereken tek şey kapağı çıkarmaktır. Diğer tüm durumlarda yiyecekleri mikrodalga kullanıma uygun kaplara koymalısınız.

12. Çözündürme sonucu oluşan sıvı, esas olarak kümes hayvanlarından olanlar, atılmalıdır. Böyle sıvıların başka yiyeceklerle temas etmesine asla izin verilmemelidir.

13. Çözündürme fonksiyonunu kullanınca, yiyeceğin tamamen çözülene kadar dinlenme süresi vermeniz gerektiğini unutmayın.

Aşağıdaki tablo, yiyecek türlerine ve ağırlıklarına göre, yiyecek sıcaklığının eşit dağılmasını sağlamak için farklı çözündürme ve dinlenme sürelerini gösterir; ayrıca öneriler içerir.

Yiyecek	Ağırlık	Çözündürme Zaman	Dinlenme süresi	Yorum
Et parçaları, kuzu eti, sığır, domuz	100 g	3-4 dk	5-10 dk	Bir kez çevirin
	200 g	6-7 dk	5-10 dk	Bir kez çevirin
	500 g	14-15 dk	10-15 dk	İki kez çevirin
	700 g	20-21 dk	20-25 dk	İki kez çevirin
	1000 g	29-30 dk	25-30 dk	İki kez çevirin
	1500 g	42-45 dk	30-35 dk	Üç kez çevir
Pişmiş et	500 g	12-14 dk	10-15 dk	İki kez çevir
	1000 g	24-25 dk	25-30 dk	Üç kez çevir
Kıymanın kıyma	100 g	4-5 dk	5-6 dk	İki kez çevir
	300 g	8-9 dk	8-10 dk	Üç kez çevir
	500 g	12-14 dk	15-20 dk	Bir kez çevir
Sosis	125 g	3-4 dk	5-10 dk	İki kez çevir
	250 g	8-9 dk	5-10 dk	Bir kez çevir
	500 g	15-16 dk	10-15 dk	İki kez çevir
Kuş eti, kuş eti parçaları	200 g	7-8 dk	5-10 dk	Üç kez çevir
	500 g	17-18 dk	10-15 dk	Bir kez çevir
Tavuk	1000 g	34-35 dk	15-20 dk	Bir kez çevir
	1200 g	39-40 dk	15-20 dk	Bir kez çevir
	1500 g	48-50 dk	15-20 dk	İki kez çevir
Balık	100 g	3-4 dk	5-10 dk	Bir kez çevir
	200 g	6-7 dk	5-10 dk	Bir kez çevir



Kullan

Yiyecek	Ağırlık	Çözündürme Zaman	Dinlenme süresi	Yorum
Alabalık	200 g	6-7 dk	5-10 dk	İki kez çevir
Karides	100 g	3-4 dk	5-10 dk	Bir kez çevir
	500 g	12-15 dk	10-15 dk	Bir kez çevir
Kurutulmuş meyve	200 g	4-5 dk	5-8 dk	İki kez çevir
	300 g	8-9 dk	10-15 dk	Bir kez çevir
	500 g	12-14 dk	15-20 dk	Bir kez çevir
Ekmek	100 g	2-3 dk	2-3 dk	Çevir iki kere
	200 g	4-5 dk	5-6 dk	Çevir iki kere
	500 g	10-12 dk	8-10 dk	Çevir iki kere
	800 g	15-18 dk	15-20 dk	Üç kere çevir
Tereyağı	250 g	8-10 dk	10-15 dk	Bir kez çevir, üzerini kapalı tut
Lor peyniri	250 g	6-8 dk	5-10 dk	Bir kez çevir, üzerini kapalı tut
Krem	250 g	7-8 dk	10-15 dk	Kapağı çıkarın



4.1. Talimatlar



Kullanımdan sonra fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yanık tehlikesi

- Cihaz soğuduktan sonra temizliğe devam edin.



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Yüzeydeki çelik parçalar veya metal kaplamalı parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçaları üzerinde aşındırıcı veya aşındırıcı olmayan deterjanlar kullanmayın (ör. toz ürünler, leke gidericiler ve metalik süngerler).
- Kaba veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Fırını temizlememek cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlike yaratabilir.
- Fırın bölmesindeki yiyecek artıklarını her zaman temizleyin.



Yanlış kullanıcı

Patlama/yanık tehlikesi

- Yüksek alkol içeriğine sahip deterjanlar veya parlayabilir buharlar salabilecek deterjanlar kullanmayın. Sonraki ısıtma cihaz içinde patlamaya neden olabilir.



Mikrodalga temizlemeden önce fişin prize takılı olmadığından emin olun.

4.2. Yüzeylerin temizliği

Yüzeyleri iyi durumda tutmak için kullanımdan sonra düzenli olarak temizlenmeleri gerekir. Önce soğumalarına izin verin.

4.3. Günlük sade temizlik

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

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

4.4. Gıda lekeleri ve kalıntılar

Yüzeylere zarar vereceği için metal süngerler veya keskin kazıyıcılar kullanmayın.

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

4.5. Fırını temizleme

Temizlik genellikle gerekli olan tek bakımdır.

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

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

Kapının ve fırın ön yüzeyinin her zaman temiz olduğundan emin olun ki kapı düzgün açılıp kapansın.

Suyun mikrodalga havalandırma deliklerine girmediğinden emin olun.

Sırlı tabanı ve ilgili desteklerini düzenli olarak çıkarın ve özellikle herhangi bir sıvı dökülmesinden sonra kaviteli tabanı temizleyin.

Sırlı taban yerinde olmadan mikrodalgayı açmayın.

Fırın boşluğu çok kirliyse seramik tabanın üzerine bir bardak su koyun ve mikrodalga fırını azami güçte 2 veya 3 dakika çalıştırın. Salınan buhar kirleri yumuşatacak ve yumuşak bir bezle kolayca temizlenebilir.

Hoş olmayan kokular (ör. balık pişirdikten sonra) kolayca giderilebilir. Bir fincaya suya birkaç damla limon suyu ekleyin. Su kaynamasını engellemek için fincaya bir kaşık kahve koyun. Suyu mikrodalga güçte 2-3 dakika kadar ısıtın.



Temizlik ve Bakım

4.6. Ön yüzey

Genelde fırını nemli bir bezle temizlemeniz yeterlidir. Çok kirliyse temizleme suyuna birkaç damla bulaşık deterjanı ekleyin. Ardından fırını kuru bir bezle silin.

Hemen kireç, yağ, nişasta veya yumurta akı lekelerini temizleyin. Bu lekelerin altında korozyon oluşabilir.

4.7. Olağanüstü bakım

Ara sıra fırın için aşınmaya ve yıpranmaya bağlı olarak contalar, ampuller vb. gibi küçük servis işlemleri veya parçaların değiştirilmesi gerekebilir. Bu her bir işlem için özel işlemlerdir.

açıklanan türler aşağıda verilmiştir.



Canlı parçalara erişimi gerektiren herhangi bir işlemi yapmadan önce cihazı elektrik bağlantısından ayırın.

4.8. Ampulün değiştirilmesi

Ampul değişimi gerekiyorsa, değiştirmek için fırını sökmeniz gerektiği için Teknik Destek ile iletişime geçin.

4.9. Fırın çalışmazsa ne yapmalıyım?



Uyarı!

- Her türlü onarım yalnızca uzman bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Üretici tarafından yetkilendirilmemiş bir kişi tarafından yapılan herhangi bir onarım tehlikeli olabilir.

Aşağıdaki soruları çözmek için Teknik Destek ile iletişime gerek yok:

Fırın çalışmıyor! Şunu kontrol edin:

- Tüp doğru bir şekilde prizde takılı mı?
- Fırının gücü açık mı?
- Kapak tamamen kapalıdır. Kapak net bir tıklama ile kapanmalıdır.
- Kapa ile iç hacim ön yüzü arasında yabancı cisimler var mı?

Fırın çalışırken garip sesler duyuyorum! Şunu kontrol edin:

- Dış mallardan gelen metalik nesneler nedeniyle fırının içinde elektrik arkı oluşuyor (bkz. fırın kaplama türü bölümü).
- Fırın kaplaması fırın duvarlarına değiyor.
- Fırında gevşek çatal-bıçak veya mutfak aletleri var mı kontrol edin.

Yemek ısınıyor mu ya da çok yavaş mı ısınıyor! Şunu kontrol edin:

- Yanlışlıkla metal fırın kaplaması kullandınız.
- Doğru çalışma sürelerini ve güç seviyesini seçtiniz.
- Fırına koyduğunuz yemek, genelde koyduğunuzdan daha fazla miktarda veya daha soğuk.

Yemek çok sıcak, kurumuş veya yanmış!

- Doğru çalışma süresini ve güç seviyesini seçip seçmediğinizi kontrol edin.

Fırın açılıyor ancak iç aydınlatma yanmıyor!

- Tüm fonksiyonlar düzgün çalışıyorsa ampulün patlamış olması olasıdır. Fırını kullanmaya devam edebilirsiniz.

Kapı açıkken bazı sesler duyuyorum!

- Bu sorun değildir. Kapı açıkken soğutma fanı çalışmaya devam eder.

Fırın kapağı açılmıyor.

- Fırının prize takılı olduğundan emin olun. Fırın, ana dile bağlı olduğunda kapak açılır.



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



Tüm onarımlar uzman teknisyenler tarafından yapılmalıdır.



5.1. Kurulumdan önce

Giriş gerilimini kontrol edin üzerinde belirtilen özellikler plakasındaki gerilim ile kullanacağınız priz geriliminin aynı olup olmadığını kontrol edin.

Fırın kapağını açın ve **tümünü çıkarın** aksesuarları ve ambalaj malzemesini çıkarın.



Uyarı!

- Fırının ön yüzü koruyucu bir filmle kaplanmış olabilir. Fırını ilk kez kullanmadan önce dikkatlice bu filmi içten başlayarak çıkartın.

Fırının herhangi bir şekilde zarar görmediğinden emin olun. Fırın kapağının düzgün kapandığını ve kapağın iç kısmının ile fırın açıklığının zarar görmediğini kontrol edin. Herhangi bir hasar fark ederseniz Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Güç kablosu veya fiş zarar görmüşse, fırın doğru çalışmıyorsa veya zarar görmüş ya da düşmüş ise FIRINI KULLANMAYIN. Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Fırını düz ve stabil bir yüzeye yerleştirin. Fırın ısı kaynaklarına, radyolara veya televizyonlara yakın konumlarda olmamalıdır.

Kurulum sırasında güç kablosunun fırının arkasında herhangi bir nem veya keskin kenarlı nesnelerle temas etmediğinden emin olun. Yüksek sıcaklıklar kabloya zarar verebilir.



Uyarı!

- Fırın kurulduktan sonra fişe erişebileceğinizden emin olun.**

5.2. Kurulumdan sonra

Fırın tek devre akımı için güç kablosu ve fişe sahiptir.

Fırın kalıcı olarak kurulacaksa

temelden itelikli bir teknisyen tarafından kurulmalıdır teknisyen. Bu durumda, fırın temaslar arasında en az 3 mm ayrımlı tüm hatlı bir devre kesici ile bir devreye bağlanmalıdır.



Uyarı!

- Fırın topraklanmalıdır.**

Bu kurulum talimatlarına uyulmaması halinde kişilere, hayvanlara veya mala verilebilecek herhangi bir zarardan üretici ve satıcılar sorumlu tutulmaz.

Fırın sadece kapısı düzgün kapandığında çalışır.

İlk kullanımdan sonra fırının içini ve aksesuarları, "Fırın temizliği ve bakımı" bölümünde verilen temizleme talimatlarına uygun olarak temizleyin.



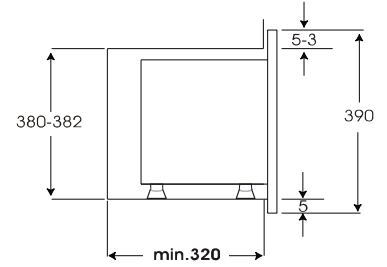
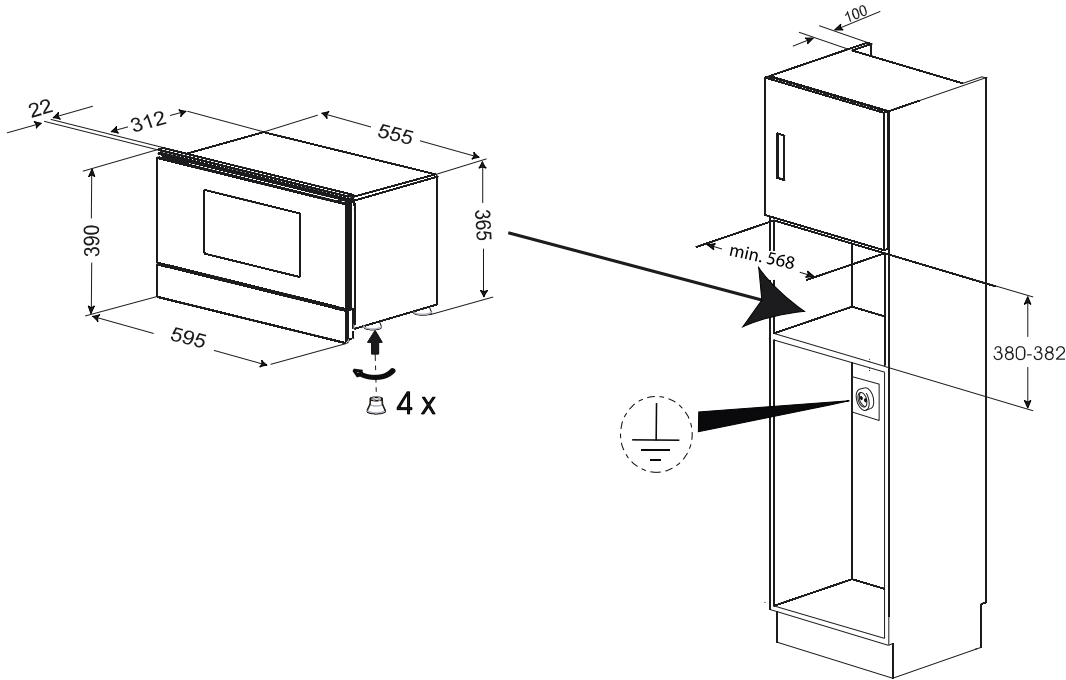
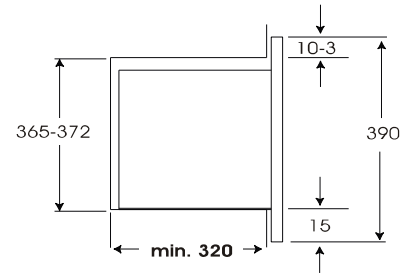
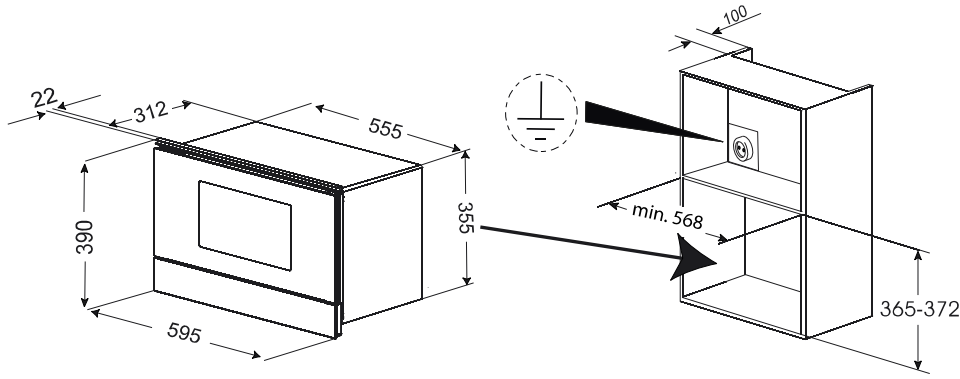
Kurulum Resimleri/ Kurulum-Resimleri / Kurulum

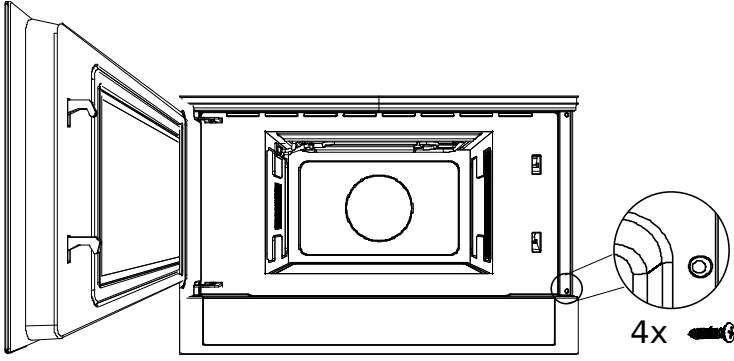
Görseller

EN Bu mikrodalga fırını, yerden 850 mm'den yüksek bir konuma monte edilmek üzere tasarlanmıştır. Bu mikrodalga fırını bir tezgah altına veya başka bir fırının altına monte edilemez, sıvı dökülmesini önlemek için.

DE Bu mikrodalga fırını, zeminden 85 cm'den daha yüksek konuma monte edilmeyi amaçlamıştır olarak kurulabilir. Bu mikrodalga fırını, lavabonun altına veya başka bir fırının altına monte edilmemelidir ki üzerinde sıvılar sızmasın.

FR Mikrodalga fırını, zeminden 850 mm'den daha yüksek bir konuma montaj için tasarlanmıştır. Micro-mikrodalga fırını, tezgahın altına veya başka bir fırının altına, sıvı sıçramalarını önlemek için yerleştirilemez.





EN

- Fırını tamamen dolaba itin ve ortalayın.
- Mikrodalga fırını açın ve cihazı dolaba dört vida ile sabitleyin.

DE

- Mikrodalga fırını uygun şekilde içeğe itip ayarlayın.
- Mikrodalga fırının kapağını açın ve cihazı mutfak mobilyasına resimde gösterildiği gibi taşıyıcı dört vida ile sabitleyin.

FR

- Fırını dolaba sürün ve ön kısmı taşa çarptığında ön yüzünü tahtaya dayayın ve hizalayın.
- Fırının kapağını açın ve bu cihazı dolabın yan duvarlarına, sağlanan 4 vida ile sabitleyin. Bunları bu amaç için ayrılmış deliklere yerleştirin. Vidaları ön deliklerden geçirin.