

S M E G

MP822NAO

Kullanım Kılavuzu

İçindekiler

1. Talimatlar	4
1.1. Güvenlik Bilgileri	4
1.2. Atıklar	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 takımı kullanılabilir?	13
3.4. İlk kullanım	15
3.5. Fırını kullanma	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 temizliği	21
4.3. Normal günlük temizlik	21
4.4. Gıda lekeleri ve kalıntılar	21
4.5. Fırını temizleme	21
4.6. Ön yüzey	22
4.7. Olağanüstü bakım	22
4.8. Ampul değişimi	22
4.9. Fırın çalışmazsa ne yapmalıyım?	22
5. Kurulum	23
5.1. Kurulumdan önce	23
5.2. Kurulumdan sonra	23
5.3. Beschreibung	32
6. Kurulum Resimleri	68



1.1. Güvenlik Bilgileri

Cihazın kurulumu ve kullanımdan önce, sağlanan talimatları dikkatlice okuyun. Yanlış kurulum ve kullanımın yaralanmalara ve hasara neden olması durumunda üretici sorumlu değildir. Gelecekte başvuru için talimatları daima cihazla birlikte saklayın.

ÇOCUKLAR VE SAVUNMASIZ KİŞİLER İÇİN GÜVENLİK

Uyarı! Boğulma, yaralanma veya kalıcı engellilik riski.

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, bir yetişkin veya güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından denetim altında kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun.
- **UYARI:** Çocukları cihazdan uzak tutun, çalışırken veya soğurken erişilebilen parçalar sıcaktır.
- Cihazın çocuk kilidi varsa, onu 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 benzer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - dükkanlarda, ofislerde ve diğer çalışma alanlarında personel mutfak alanları;
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer konut alanlarında müşteriler tarafından;
 - yatak-kahvaltı tipi ortamlar.
- Çalışırken cihaz ısınır. Cihaz içerisindeki ısıtma elemanlarına dokunmayın. Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarmak veya takmak için daima fırın eldiveni kullanın.
- **UYARI:** Mühürlü kaplarda sıvılar ve diğer yiyecekleri ısıtmayın kaplar patlayabilir.



- Sadece mikrodalga fırınlarda kullanılmaya uygun gereçler kullanın.
- Gıda plastik veya kağıt kaplarda ısıtılırken tutuşma olasılığı nedeniyle cihazı izleyin.
- Cihaz yalnızca yiyecek ve içecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır. Yiyeceklerin veya giysilerin kurutulması ve ısıtıcı pedler, terlikler, süngerler, ıslak bez ve benzeri gibi öğelerin ısıtılması yaralanma, tutuşma veya yangın riskine yol açabilir.
- Uyarı! Fırın şu koşullarda kullanılamaz:
 - Kapı doğru kapatılmıyor;
 - Kapı menteşeleri zarar görmüş;
 - Kapı ile fırın önü arasındaki temas yüzeyleri zarar görmüş;
 - Kapı camı zarar görmüş;
 - İçeride metal bir eşya olmasa bile fırında sık sık elektrik arkı oluşuyor.
- Fırın, bir Teknik Destek Hizmeti teknisyeni tarafından onarıldıktan sonra yeniden kullanılabilir.
- Duman çıkarsa cihazı kapatın veya fişini çekin ve alevleri söndürmek için kapıyı kapalı tutun.
- İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması, geç başlamış kaynama ile sonuçlanabilir. Kabı kullanırken dikkat edin.
- Beslenme şişesi ve bebek maması kavanozlarının içeriği karıştırılmalı veya sallanmalı ve tüketmeden önce sıcaklık kontrol edilmelidir, yanıkları önlemek için.
- Kabuklu yumurtalar ve sert haşlanmış bütün yumurtalar, mikrodalga ile ısıtıldıktan sonra bile patlayabileceği için cihazda ısıtılmamalıdır.
- **Uyarı!** Saf alkol veya alkollü içecekleri ısıtmayın
mikrodalga fırında. YANGIN RİSKİ!
- Dikkat! Yiyecek aşırı ısınmasını veya yanmasını önlemek için az miktarlarda yiyecek ısıtırken çok uzun süreler veya çok yüksek güç seviyeleri seçilmemelidir. Örneğin, seçilen güç çok yüksek olursa 3 dakika sonra ekmek çöreği yanabilir.



Talimatlar

- Kızartma için sadece ızgara fonksiyonunu kullanın ve fırını her zaman izleyin. Ekmek kızartmak için birleşik bir fonksiyon kullanırsanız çok kısa sürede yangın çıkabilir.
- Sıcak kapıda veya fırında başka elektrikli aletlerin güç kablolarını asla sıkıştırmayın. Kablo yalıtımı eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!



- **Sıvıları ısıtırken dikkat edin!**

Fırın içindeki sıvılar (su, kahve, çay, süt vb.) kaynama noktasına yaklaşırken aniden çıkarılırsa kaplardan dışarı sıçrayabilir.

YARALANMA ve YANGINA KARŞI TEHLİKE!

Bu tür durumları önlemek için sıvıları ısıtırken kap içine çay kaşığı veya cam çubuk koyun.

KURULUM

- Elektrik tesisatı, cihazın ana güç kaynağından en az 3 mm tüm kutup ayrımı ile izole edilebilecek şekilde kurulmalıdır. Uygun ayırma cihazları örneğin kesiciler, Topraklı Kaçak Akım Koruyucular (RCD'ler) ve kontaktonlar içerir. Bu kurulum güncel yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Elektrik bağlantısı fiş üzerinden yapılıyorsa ve kurulumdan sonra erişilebilir durumda ise bahsedilen ayırma cihazını sağlamak gerekli değildir.
- Elektrik çarpmasına karşı koruma elektrik tesisatı tarafından sağlanmalıdır.
- Uyarı: Fırın topraklanmış olmalıdır.

TEMİZLİK

- Alet düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek kalıntıları temizlenmelidir.
- Aleti temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.



- Cihazı temiz durumda tutmamak, yüzeyin bozulmasına ve cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilecek ve potansiyel olarak tehlikeli bir durum oluşmasına yol açabilir.
- Cam kapıyı temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına neden olabilir.
- Kütledeki ön yüz ve kapıların iç kısmı dahil kapı temas yüzeylerinin çok temiz tutulması gerekir ki fırın doğru çalışsın.
- Lütfen 'Fırın Temizliği ve Bakımı' bölümündeki temizlik talimatlarını izleyin.

ONARIMLAR

- UYARI: Bakım öncesi güç kaynağını kesin.
- UYARI: Kapağın sökülmesini içeren herhangi bir servis veya onarım işlemini yalnızca yeterli yetkiye sahip bir kişi gerçekleştirebilir.
- mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı koruma sağlar.
- UYARI: Kapı veya kapak sızdırmazlıkları zarar görmüşse cihaz yetkili bir kişi tarafından onarıldıktan sonra çalıştırılmamalıdır.
- Güç kablosu zarar görmüşse tehlikeli durumların önüne geçmek için bu görevi için yetkili imalatçı, yetkili acenta veya bu göreve nitelikli teknisyenler tarafından değiştirilmelidir. Ayrıca bu görev için özel araçlar gereklidir.
- Özellikle iletken parçaların olduğu onarım ve bakım işleri yalnızca üretici tarafından yetkilendirilmiş teknisyenler tarafından yapılabilir.

Bu talimatları izleyerek fırına veya diğer tehlikeli durumlara zarar vermekten kaçının:

- Fırının içi boşken mikrodalga ışınını asla açmayın. İçinde yiyecek yoksa elektrik aşırı yüklenmesi olabilir ve fırın zarar görebilir. **HASAR RİSKİ!**



Talimatlar

- Fırını programlama testlerini gerçekleştirmek için fırının içine bir bardak su koyun. Su mikrodalgaları emecektir ve fırın zarar görmeyecektir.
- Havalandırma deliklerini kapatmayın veya engellemeyin.
- Sadece mikrodalga için uygun kaplar kullanın. Mikrodalgada kaplar ve kaplar kullanmadan önce bunların uygun olup olmadığını kontrol edin (kap türleri bölümüne bakınız).
- İç arka tabanın tavanındaki mika kapağını asla çıkarmayın! Bu kapak yağın ve yiyecek parçalarının mikrodalga jeneratörüne zarar vermesini engeller.
- Fırının içinde yanıcı hiçbir nesne bulundurmayın; fırın açıldığında tutuşabilir.
- Fırını kiler olarak kullanmayın.
- Mikrodalgalarla ısınan yağın sıcaklığını kontrol etmek mümkün olduğu için fırını kızartma amacıyla kullanmayın.
- Seramik taban ve ızgaralar en fazla 8 kg yük taşıyabilir. Fırını zarar görmemesi için bu yükü aşmayın.

1.2. Atıklar

Ambalajın bertarafı



Ambalaj üzerinde Yeşil Nokta vardır. Karton, köpük ve plastik filmler gibi tüm ambalaj malzemelerini atarken doğru çöp kutularını kullanın. Bu, ambalaj malzemelerinin geri dönüştürüleceğini sağlar.



Eski elektrikli aletlerin bertarafı

Elektrikli ve Elektronik Cihazlar Atığına İlişkin (WEEE) 2012/19/EU Avrupa Direktifi, eski ev aletlerinin normal sıralanmadığı belediye çöplüğüne atılmaması gerektiğini belirtir. Eski cihazlar, içerdiği malzemelerin geri kazanımını ve geri dönüşümünü optimize etmek ve insan sağlığı ile çevre üzerindeki etkisini azaltmak için ayrı toplanmalıdır.

Üzerindeki çizili “tekerlekli çöp kutusu” simgesi, cihazı bertaraf ederken ayrı toplanması gerektiği yükümlülüğünüzü hatırlatır.

Tüketiciler, eski cihazlarının doğru bertarafı hakkında bilgi için yerel yetkililerle veya perakendeciyle iletişime geçmelidir.

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

1.3. Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve cihazın çalışma ömrü boyunca tamamen ve kullanıcının ulaşabileceği şekilde 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 bertaraf hakkında.



Tanım

Cihazın 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 bilgiler: Kurulum, çalışma ve muayene.



Güvenlik Talimatları



Bilgi

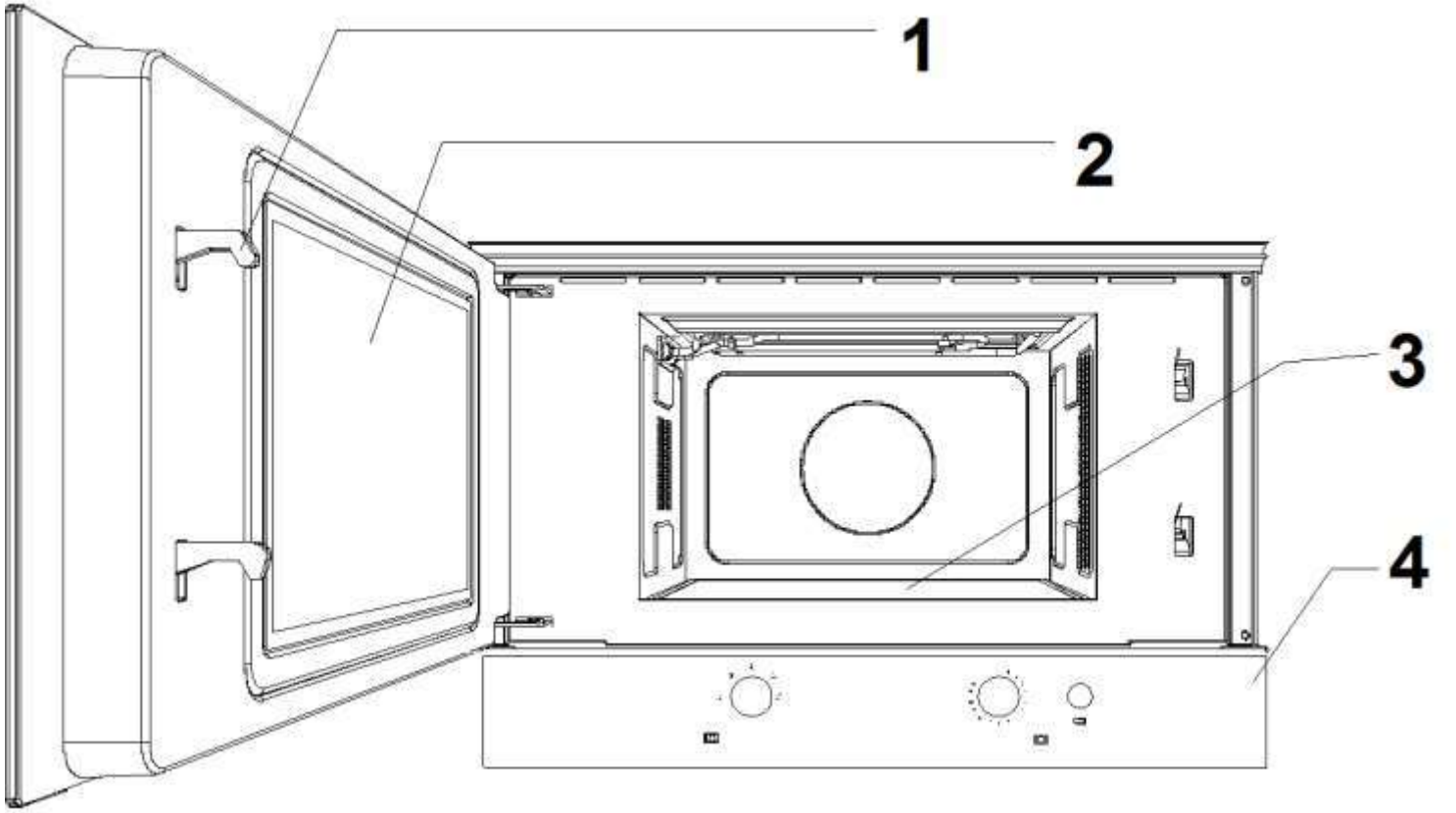


Tavsiye



Açıklama

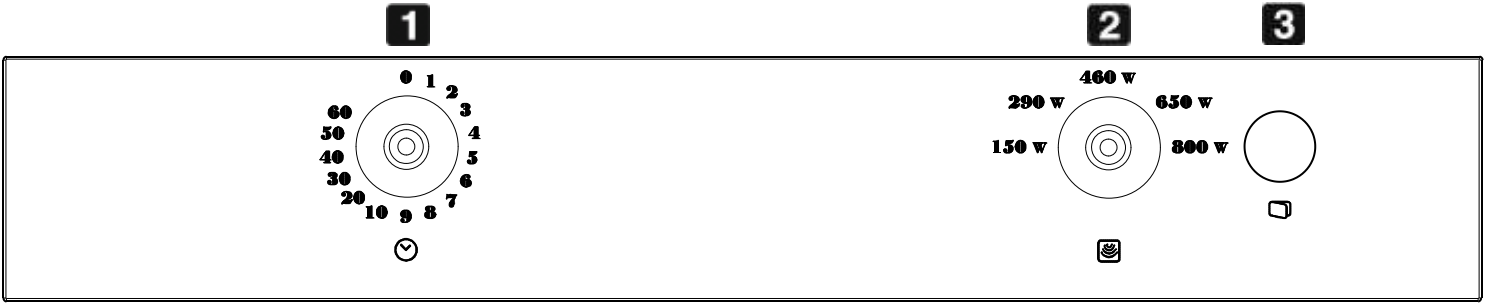
2.1. Genel Açıklama



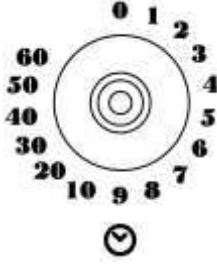
1. Yakalar
2. Kapı pencere camı
3. Seramik taban
4. Kontrol paneli



2.2. Kontrol Paneli



1 Zaman Seçici düğmesi

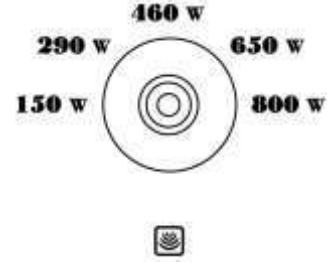


Bu düğme şunları sağlar:

- Pişirme süresini seçin

Kullanım talimatı için doğru kullanımı, sonraki bölümlerde görünüz.

2 Güç Seçici düğmesi



Bu düğme şunları sağlar:

- Pişirme gücünü seçin

3 Kapı Açma anahtarı

2.3. Güç Seviyesi Tanımı

Güç	Gıdalar
150W	Nazik gıdalar için yavaş çözdürme, gıdayı sıcak tutar
290W	Az ısıda pişirme, pirinç kaynatma Hızlı çözdürme
460W	Tereyağını eritme Bebek maması ısıtma
650W	Sebzeleri ve diğer gıdaları pişirme Dikkatli pişirme ve ısıtma, Küçük miktarları ısıtma ve pişirme Nazik gıdaları ısıtma
800W	Sıvılar ve diğer gıdaları hızlı pişirme ve ısıtma



3.1. Mikrodalga fırının avantajları

Bir geleneksel pişiricide, rezistanslar veya gazlı brülörler aracılığıyla yayılan ısı, yiyeceklere dışarıdan içeriye doğru yavaşça nüfuz eder. Bu nedenle havayı, fırın bileşenlerini ve yiyeceği tutan kapları ısıtırken enerji kaybı büyüktür.

Mikrodalgada ısı, yiyecekler tarafından kendiliğinden üretilir, yani ısı içeriden dışarıya doğru gider. Hava, hacmin duvarları veya kaplar gibi yerlere ısı kaybı yoktur (mikrodalga-dostu kaplar olduğu sürece). Bu, yalnızca yiyeceklerin ısındığı anlamına gelir.

Özetlemek gerekirse, mikrodalga fırınların şu avantajları vardır:

1. Pişirme süresinde tasarruf; genel olarak geleneksel pişirmeye göre sürede $\frac{3}{4}$ oranında bir azalma vardır.
 2. Yiyeceklerin ultra hızlı çözündürülmesi, böylece bakteri oluşması tehlikesinin azaltılması.
 3. Enerji tasarrufu.
- Pişirme süresinin kısalması nedeniyle yiyeceklerin besin değerinin korunması.
5. Kolay temizlik.

Mikrodalga fırın çalışma modu

Mikrodalga fırınında, elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine dönüştüren bir yüksek voltaj valfi olan Magnetron bulunur. Bu elektromanyetik dalgalar, fırının içine dalga hattı ile yönlendirilir ve metalik dağıtıcı veya dönen tabak kullanılarak dağıtılır.

Fırının içinde mikrodalgalar her yönde yayılır ve metal duvarlar tarafından yansıtılır, böylece yiyeceklere eşit şekilde nüfuz eder.

Neden yiyecek ısınıyor

Çoğu yiyecek su içerir ve su molekülleri mikrodalgalara karşı titreşir.

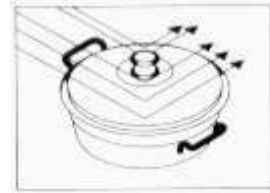
Moleküller arasındaki sürtünme ısı üretir, bu da yiyeceklerin sıcaklığını artırır, dondurur veya pişirir veya sıcak tutar.

Isı yiyeceklerin içinde oluştuğundan:

- Yiyecekler sıvı veya yağ gerektirmeden veya bunun çok azıyla pişirilebilir;
- Mikrodalga fırında çözündürme, ısıtma veya pişirme, geleneksel fırına göre daha hızlıdır;
- Vitaminler, mineraller ve besin maddeleri korunur;
- Doğal renk veya koku değişmez.

Mikrodalgalar porselen, cam, karton veya plastik üzerinden geçer, ancak metal üzerinden geçmez. Bu nedenle metal kaplar veya metal parçaları olan kaplar mikrodalga fırında kullanılmamalıdır.

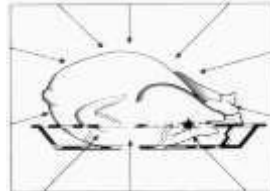
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



... cam ve porselen üzerinden geçerler...



... ve yiyecekler tarafından emilir.





3.2. Talimatlar



Kullanım sırasında fırının içindeki yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Fırının yakınında herhangi bir ürün püskürtme
- Fırının yakınında yanıcı malzemeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecekleri pişirmek için plastik mutfak gereçleri kullanmayın (mikrodalga fonksiyonu hariç).
- Mühürlü teneke kutular veya kaplar fırına konmayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın

3.3. Hangi tür fırın takımları kullanılabilir?

Mikrodalga fonksiyonu

Mikrodalga fonksiyonu için mikrodalgaların metal yüzeyler tarafından yansıtıldığını unutmayın. Cam, porselen, kil, plastik ve kağıt mikrodalgaları geçirir.

Bu nedenle, **metal kaplar ve tabaklar veya mikrolarda metal parçalar veya süslemeler içeren kaplar mikrodalgada kullanılamaz. Metalik süslemeli cam eşyalar veya içerikli kil ürünleri (ör. kurşun kristali) mikrodalga fırınlarda kullanılamaz.**

Mikrodalga fırınlarda ideal malzemeler cam, refrakter porselen veya kil, veya ısıya dayanıklı plastiklerdir. Çok ince, kırılğan cam veya porselen yalnızca kısa süreli kullanımlar için (ör. ısıtma) kullanılmalıdır.

Sıcak yiyecekler tabaklara ısı aktarır ve bu tabaklar çok sıcak olabilir. Bu yüzden her zaman fırın eldiveni kullanın!

Tabakları test edin

Kullanmak istediğiniz ürünü mikrodalganın maksimum gücünde 20 saniye fırına koyun. Bu süreden sonra soğuk ve sadece hafif ılık olursa kullanıma uygundur. Ancak çok ısınır veya elektrik arki oluşursa mikrodalgaya uygun değildir.

Alüminyum kaplar ve folyolar

Aşağıdaki talimatlar uygulanırsa alüminyum kaplarda veya alüminyum folyo ile sarılmış önceden pişirilmiş yiyecekler mikrodalga fırına konulabilir:

- Ambalaj üzerinde yazılı üreticinin talimatlarına dikkat edin,
- Alüminyum kaplar 3 cm'den yüksek olmamalı ve hacmin duvarlarıyla temas etmemeli (minimum mesafe 3 cm). Alüminyum kapak çıkarılmalıdır.
- Alüminyum kapı doğrudan seramik taban üzerinde yerleştirin. Izgara kullanılıyorsa kap porselen bir tabakta olmalıdır. Kapak doğrudan ızgaranın üzerine asla konmamalıdır!
- Mikrodalgalar yiyeceğe sadece yukarıdan girdiği için pişirme süresi daha uzun olacaktır. Şüphe durumunda yalnızca mikrodalga güvenli tabaklar kullanın.
- Çözünme sürecinde mikrodalgaları yansıtmak için alüminyum folyo kullanılabilir. Bütünüyle hassas yiyecekler, örneğin kümes hayvanları veya kıyma gibi, ilgili uçlar kapatılarak aşırı ısıdan korunabilir.
- Önemli: alüminyum folyo, duvarlara temas etmemelidir; bu elektrik arki oluşturabilir.

Kapataklar

Cam veya plastik kapaklar veya streç film kullanmanızı öneririz

çalışma işlevine bağlı **SADECE MİKRODALGA İÇİN** olarak filmi kullanın.

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

Kapağın basınç oluşmaması için delikleri veya açıklıkları olmalıdır. Plastik poşetler de açılmalıdır. Bebek beslenme şişeleri veya bebek yiyeceği içeren kavanozlar sadece kapakları/örtüleri çıkarılmadan ısıtılabilir; aksi halde patlayabilirler.



Kullan

Aşağıdaki tablo, her durum için uygun kap türleri hakkında genel kılavuzlar verir.

Tablo - tabaklar

Çalışma modu Tabak türü	Mikrodalga	
	Çözünme / ısıtma	Pişir
Cam ve porselen 1) Ev tipi, yanıcı olmayan, olabilir bulaşık makinesinde yıkanmış	evet	evet
Sirlakken seramik Yangına dayanıklı cam ve porselen	evet	evet
Seramik, toprak yapılı tabaklar Cilalanmamış metalik süslemeler olmadan sırlandırılmış	evet	evet
Toprak kaplar sırlı cilalanmamış	evet hayır	evet hayır
Plastik kaplar 2) 100°C ye kadar ısıya dayanıklı 250°C ye kadar ısıya dayanıklı	evet evet	hayır evet
plastik filmler 3) rulo film cellophane	hayır evet	hayır evet
Kağıt, karton, kâğıt 4)	evet	hayır
Metal alüminyum folyóqubo? Alüminyum kaplar 5) aksesuarlar	evet hayır hayır	hayır evet hayır

1. Altın veya gümüş kenar yok ve kurşun cam yok.
2. Üreticinin ipuçlarını hatırlayın!
3. Poşetleri kapatmak için metal klips kullanmayın. Poşetleri delik açın. Yalnızca yiyecekleri kapatmak için filmler kullanın.

4. Kağıt tabak kullanmayın.

5. Yalnızca tabak büyüklüğündeki yassı alüminyum kaplar, içinde kapaklar. Alüminyum, boşluğun duvarlarıyla temas etmemelidir.



3.4. İlk kullanım

Cihazın dışından veya içinden bütün koruyucu filmi, aksesuarlar dahil çıkarmayın.

Aksesuarlar ve fırın haznesinden etiketlerin (değerlendirme plakasını dışarıda bırak) çıkarılması.

Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarıp yıkın (4 Temizlik ve Bakım'a bakınız).

3.5. Fırını Kullanma

Kapağı Açma

Kapıyı açmak için Kapı Açma Düğmesi.

3.6. Pişirme İşlevleri

Mikrodalga

Besinlere doğrudan nüfuz ettikleri için mikrodalgalar çok kısa bir sürede pişirme sağlar ve önemli bir enerji tasarrufu sağlar. Yağ kullanmadan pişirme için uygundur ve ayrıca çözdürme ve yeniden ısıtma sırasında orijinal görünümünü ve kokusunu koruyarak yiyecekleri pişirebilir.

Güç Seçici düğmesini istenen güç seviyesine karşılık gelen konuma ayarlayın (bkz. "Açıklama" tablosu).

Geri sayım saatini istenen çalışma süresine getirin. 2 dakikadan kısa süreler için, geri sayım saatini daha yüksek bir süreye ayarlayın ve sonra istenen sürede azaltın.

3. Kapıyı kapatın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.



Kapı açılırsa yemek pişmesi duracaktır.



Kullan

3.7. Fırın çalışırken...

Bir pişirme döngüsünü kesme

Kapıyı Aç düğmesine basarak pişirme işlemini istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.

Bu durumda:

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

İsterseniz şu anda şu işlemleri yapabilirsiniz:

- Yemeği dönün veya karıştırın ki eşit pişsin.
- Pişirme parametrelerini değiştirme.
- Aşağıda açıklandığı gibi işlemi iptal edin.

İşleme tekrar başlamak için kapıyı kapatın.

Parametreleri değiştirme

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

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

Bir pişirme döngüsünü iptal etme

Pişirme işlemini iptal etmek isterseniz Zamanlayıcı Düğmesini SIFIRA getiriniz.



Uyarı!

- **Fırını kullandıktan sonra her zaman Zamanlayıcı Düğmesini sıfıra getirmeniz gerekir; aksi halde kapıyı kapattığınızda fırın çalışmaya başlayabilir ve boş çalışması durumunda zarar görebilir.**

Bir pişirme döngüsünün sonu

İşlem sonunda bir zil sesi duyulacak ve Zamanlayıcı Düğmesi SIFIRA işaret edecektir.



Uyarı!

- **Fırını kullandıktan sonra her zaman Zamanlayıcı Düğmesini sıfıra getirmeniz gerekir; aksi halde kapıyı kapattığınızda fırın çalışmaya başlayabilir ve boş çalışırken zarar görebilir.**



3.8. Önerilen pişirme tabloları

Mikrodalga ile Pişirme



Uyarı!

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

Mikrodalga ile pişirirken bu önerileri uygulayın:

- Kabuklu veya kabuklu yiyecekleri ısıtmadan veya pişirmeden önce çatalla delin ki patlamasınlar. Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği doğrayın.
- Bir kap veya tabak kullanmadan önce mikrodalga için uygun olduğundan emin olun (fırın gereçlerinin türleri bölümüne bakın).
- Çok az nemli yiyecekler pişirirken (ör. ekmek çözdürme, patlamış mısır yapma vb.) buharlaşma çok hızlıdır. Fırın sanki boşmuş gibi çalışır ve yiyecek yanabilir. Bu durumda fırın ve kap zarar görebilir. Bu nedenle gerekli olan pişirme süresini ayarlayın ve pişirme sürecini yakından izleyin.
- Mikrodalgada büyük miktarda yağı (kızartma) ısıtmak mümkün değildir.
- Önceden pişirilmiş yiyecekleri geldikleri kaplardan çıkarın; bu kaplar her zaman ısıya dayanıklı değildir. Gıda üreticisinin talimatlarını izleyin.
- Birçok kapınız varsa, örneğin bardaklar, bunları seramik taban üzerinde eşit şekilde yerleştirin.
- Plastik poşetleri metal tutacaklarla kapatmayın. Bunun yerine plastik klipsler kullanın. Buharın kolayca çıkması için poşetleri birkaç kez delin.
- Yiyecekleri ısıtırken veya pişirirken en az 70°C sıcaklığa ulaştıklarını kontrol edin.
- Pişirme sırasında fırın kapağı camında buhar oluşabilir ve damlayabilir. Bu durum normaldir ve daha belirgin olabilir

Oda sıcaklığı düşükse. Fırının güvenli çalışması bundan etkilenmez. Yemek piştikten sonra yoğunlaşmadan gelen suyu temizleyin.

- Sıvıları ısıtırken, buharın kolayca buharlaşması için geniş açıklıklı kaplar kullanın.

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

Verilen rakamların sadece göstergelik olduğunu ve başlangıç durumu, sıcaklık, nem ve yiyecek türüne bağlı olarak değişebileceğini unutmayın. Süreleri ve güç seviyelerini her durum için ayarlamanız önerilir. Yiyeceğin tam özelliklerine bağlı olarak pişirme sürelerini uzatmanız veya kısaltmanız, güç seviyelerini artırmanız veya azaltmanız gerekebilir.

Mikrodalga ile Pişirme...

1. Yiyecek miktarı arttıkça pişirme süresi uzar. Şunu aklınızda bulundurun:

- Miktarı ikiye katla » süreyi ikiye katla
- Miktarı yarı yap » süreyi yarıya indir

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

3. Niteliği yüksek sıvı içeren yiyecekler daha hızlı ısınır.

Pişirme, yiyecekler seramik taban üzerinde eşit dağıtılsa daha dengeli olacaktır. Tabakın dış kısmına yoğun yiyecekler, ortasına ise daha az yoğun olanları koyarsanız aynı anda farklı türde yiyecekleri ısıtabilirsiniz.

5. İsterseniz herhangi bir zamanda fırın kapağını açabilirsiniz. Bunu yaptığınızda fırın otomatik olarak kapanır. Mikrodalga, kapıyı kapatıp başlat tuşuna basana kadar yeniden çalışmaya başlamaz.

Kapalı yiyecekler daha az pişirme süresi gerektirir ve özelliklerini daha iyi korur. Kullanılan kapaklar mikrodalgalara geçiş izni vermeli ve buharın çıkmasına olanak veren küçük delikler içermelidir.



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	Dilimleri halinde kesiniz.
Brokoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Mantarlar	250	25 ml	850	6-8	2-3	Kapalı tutunuz.
Bezelye, havuçlar	300	100 ml	850	7-9	2-3	Parçalara veya dilimlere kesin. Üzeri kapalı tutun.
Dondurulmuş havuçLAR	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Patates	250	25 ml	850	5-7	2-3	Soyup dilimleyin eşit büyüklükte parçalar. Üzeri kapalı kalsın.
Pul biber	250	25 ml	850	5-7	2-3	Parçalara veya dilimleyin. Üzeri kapalı
Pırasa	250	50 ml	850	5-7	2-3	
Dondurulmuş Brüksel filizler	300	50 ml	850	6-8	2-3	Kapalı tutun.

Balık pişirme

Yiyecek	Miktar (g)	Güç (W)	Zaman (dk)	Ayakta Durma Süresi (dk)	Talimatlar
Balık filetosu	500	600	10-12	3	Kapalı pişirin. Çevirin pişirme süresinin yarısından sonra.
Bütün balık	800	850 360	2-3 7-9	2-3	Kapalı pişirin. Çevirin pişirme süresinin yarısından sonra. İstersen küçük balık yüzeylerini örtün. balığın küçük kenarlarını.

Mikrodalga ile buz çözme

Buz çözme için genel talimatlar:

1. Buz çözdürürken sadece mikrodalga için uygun kaplar kullanın (porselen, cam, uygun plastik).

2. Ağırlığa göre buz çözme fonksiyonu ve tablolar çiğ yiyeceklerin buz çözünmesine atıfta bulunur.

3. Buz çözme süresi yiyeceğin miktarına ve kalınlığına bağlıdır. Yiyecek dondurulurken buz çözme sürecini aklınızda bulundurun. Yiyeceği kap içinde eşit olarak dağıtın.

4. Yiyeceği fırın içinde mümkün olduğunca eşit dağıtın. Balığın veya tavuk budu parçalarının en kalın olanları dışa dönük olmalıdır. Yiyeceğin en narin kısımlarını alüminyum folyo parçalarıyla koruyabilirsiniz. Önemli: Alüminyum folyo fırın boşluğunun iç yüzeyiyle temas etmemeli çünkü bu elektrik ark oluşmasına neden olabilir.

5. Yiyeceğin kalın parçaları birkaç kez çevrilmelidir.

6. Dondurulmuş yiyeceği mümkün olduğunca eşit dağıtın çünkü dar ve ince parçalar, daha kalın ve geniş parçalardan daha hızlı çözünür.



7. Tereyağı, kaymak peynir ve krema gibi yağlı yiyecekler tamamen çözündürülmemelidir. Oda sıcaklığında tutulurlarsa birkaç dakika içinde servis edilmeye hazır olacaklardır. Ultra dondurulmuş kaymakta buz parçaları bulursanız, servis yapmadan önce bunları karıştırmalısınız.

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

9. Ekmek çok kurumasin diye mendille sarılmalıdır.

10 Yemeği düzenli aralıklarla çevirin.

11. Dondurulmuş yiyeceği ambalajından çıkarın ve herhangi bir metal bükümlü etiketi çıkarmayı unutmayın. Dondurulmuş yiyeceği buzdolabında saklamak için kullanılan ve ısıtma için de kullanılabilen kaplar için ve

pişirme, yapmanız gereken tek şey kapağı çıkarmaktır. Diğer durumlarda yiyeceği mikrodalga kullanıma uygun kaplara koymalısınız.

12. Çözünmeden gelen sıvı, esas olarak kümes hayvanlarından olan sıvı atılmalıdır. Böyle sıvıların başka yiyeceklerle temas etmesine asla izin verilmemelidir.

13. Çözündürme fonksiyonunu kullanırken yiyeceğin tamamen çözünmesi için bekletme süresini de hesaba katmayı unutmayın.

Aşağıdaki tablo farklı yiyecek türleri ve ağırlıkları için (yiyecek sıcaklığının eşit dağılımını sağlamak üzere) farklı çözündürme ve bekletme sürelerini göstermekle birlikte öneriler sunar.

Yiyecek	Ağırlık	Çözündürme Zaman	Dinlenme süresi	Yorum
Et parçaları, dana eti, veal, 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
Haşlanmış et	500 g	12-14 dk	10-15 dk	İki kez çevir
	1000 g	24-25 dk	25-30 dk	Üç kez çevir
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
Kanatlı, kümes hayvanı 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	Çözünme Zaman	Dinlenme süresi	Yorum
Alabalık	200 g	6-7 dk	5-10 dk	İki kere çevir
Karides	100 g	3-4 dk	5-10 dk	Bir kere çevir
	500 g	12-15 dk	10-15 dk	Bir kere çevir
Meyve	200 g	4-5 dk	5-8 dk	İki kere çevir
	300 g	8-9 dk	10-15 dk	Bir kere çevir
	500 g	12-14 dk	15-20 dk	Bir kere çevir
Ekmek	100 g	2-3 dk	2-3 dk	İki kez çevir
	200 g	4-5 dk	5-6 dk	İki kez çevir
	500 g	10-12 dk	8-10 dk	İki kez çevir
	800 g	15-18 dk	15-20 dk	Üç kez 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 çıkar



4.1. Talimatlar



Kullanımdan sonra fırının içindeki yüksek sıcaklık

Yanık riski

- Cihaz soğuduktan sonra temizlik yapın.



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jeti kullanmayın.
- Çelik parçalar üzerinde veya yüzeyde metal kaplamalar bulunan parçalar üzerinde klor, amonyak veya çamaşır suyu içeren temizleyiciler kullanmayın (örneğin anotlama, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalarında aşındırıcı veya korozyon yapıcı 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 oluşturabilir.
- Her zaman fırın bölmesinden yiyecek kalıntılarını çıkarın.



Yanlış kullanıcı

Patlama/ yanık tehlikesi

- Yüksek alkol içeren deterjanlar veya yanıcı buhardan salınabilecek deterjanlar kullanmayın. Gelecek ısıtma, cihaz içinde patlamaya yol açabilir.



Mikrodalgayı temizlemeden önce fişin prize takılı olmadığından emin olun.

4.2. Yüzeyleri Temizleme

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

4.3. Günlük Olağan 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 bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

4.4. Yiyecek lekeleri ve kalıntıları

Yüzeylere zarar verecekleri için metal süngerler veya keskin kazıyıcılar kullanmayın.

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

4.5. Fırını Temizleme

Temizlik normalde gereken tek bakımdır.

Fırın her kullanımdan sonra iç duvarları nemli bir bezle temizleyin; bu, içe yapışmış yiyecek damlalarının veya lekelerin en kolay şekilde giderilmesidir.

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

Kapının düzgün açılıp kapanmasını sağlamak için kapıyı ve fırının ön yüzünü her zaman temiz tutun.

Suyun mikrodalga havalandırma deliklerine girmediğinden emin olun.

Periyodik olarak seramik taban ile ilgili destek parçasını çıkarın ve iç kısım tabanını temizleyin; özellikle sıvı dökülmesinden sonra.

Seramik taban yerinde olmadan mikrodalga çalıştırmayın.

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

Hoş kokuların azaltılması kolaydır (ör. balık pişirdikten sonra). Bir bardak suya birkaç damla limon suyu ekleyin. Bardak içine bir kaşık kahve koyun; suyun taşmasını önler. Suyu mikrodalga gücüyle 2-3 dakika 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. Olağandışı bakımlar

Ara sıra fırın, contalar, ampuller gibi aşınmaya maruz parçaların değiştirilmesi veya küçük bakım işlemleri gerektirebilir. Bu bölümde her işlem için özel adımlar bulunmaktadır.

aşağıda sunulan türler.



Canlı parçalara erişim gerektiren herhangi bir işlem yapmadan önce cihazı elektrik güç kaynağından sökün.

4.8. Ampulün değiştirilmesi

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

4.9. Fırın çalışmıyorsa ne yapmalıyım?



Uyarı!

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

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

Fırın çalışmıyor! Şunu kontrol edin:

- Prizin doğru şekilde takılı olduğundan emin olun.
- Fırının gücü açılmış durumda.
- Kapı tamamen kapalı olmalı. Kapı duyarlı bir klik ile kapanmalıdır.
- Kapı ile gövde ön yüzü arasında yabancı maddeler var mı Kontrol edin.

Gözetme ısıtıcı çalışırken bazı garip sesler duyabiliyorum! Kontrol edin:

- Fırının içinde yabancı metalik nesneler nedeniyle elektrik arki oluşuyor (fırın kapları türü bölümüne bakın).
- Fırın kapları fırın duvarlarına temas ediyor.
- Fırın içinde gevşek çatal bıçak veya pişirme aletleri var mı kontrol edin.

Yemek ısıtılmıyor ya da çok yavaş ısınıyor! Kontrol edin:

- Yanlışlıkla metal fırın kapları kullandınız.
- Doğru çalışma sürelerini ve güç seviyesini seçtiniz.
- Fırına koyduğunuz yiyecek daha fazla miktarda veya daha soğuk olabilir.

Yemek çok sıcak, kurumuş veya yanmıştır!

- Doğru çalışma süresi ve güç seviyesini seçtiğinizi kontrol edin.

Fırın açılıyor ancak iç aydınlatma yanmıyor!

- Tüm fonksiyonlar düzgün çalışıyorsa ampulün patlamış olma olasılığı yüksektir. Fırını kullanmaya devam edebilirsiniz.

Kapı açıkken bazı sesler duyuyorum!

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

Fırın kapısı açılmıyor.

- Fırının prize takılı olduğundan emin olun. Fırın ana güce bağlı olduğunda kapı ancak o zaman açılır.



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



Tüm onarımlar uzman teknisyenler tarafından yapılmalıdır.



5.1. Kurulum Öncesi

Giriş voltajını kontrol edin üzerinde belirtilen kullanacağınız güç prizi voltajı ile aynı olduğundan emin olun.

Fırın kapısını açın ve **tüm parçaları çıkarın** aksesuarları ve ambalaj malzemesini çıkarın.



Uyarı!

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

Fırının herhangi bir şekilde hasar görmediğinden emin olun. Fırın kapağının düzgün kapandığını ve kapı içinin ile fırın ağızı ön yüzünün zarar görmediğini kontrol edin. Herhangi bir hasar görürseniz Teknik Destek Hizmetiyle iletişime geçin.

Güç kablosu veya fiş hasarlıysa, fırın düzgün çalışmıyorsa veya hasar görmüş ya da düşmüşse Fırını Kullanmaya Son verin. Teknik Destek Hizmetiyle iletişime geçin.

Fırını düz ve istikrarlı bir yüzeye yerleştirin. Fırın, herhangi bir ısı kaynağına, radyolara veya televizyonlara yakın konumlandırılmamalıdır.

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



Uyarı!

- Fırın kurulduktan sonra fişe erişebileceğinizden emin olun.**

5.2. Kurulum Sonrası

Fırın, tek faz akımı için bir güç kablosu ve bir fişe sahiptir.

Fırın kalıcı olarak kurulacaksa

temelde, bazı bir teknisyen tarafından kurulmalıdır. böyle bir durumda, kontaklar arasında en az 3 mm boşluk bırakan tüm kutuplu bir sigorta devresiyle bağlanmalıdır.



Uyarı!

- Fırın topraklanmış olmalıdır.**

Bu kurulum talimatlarına uyulmaması halinde meydana gelebilecek herhangi bir zarar için üretici veya satıcılar sorumluluk kabul etmez.

Fırın sadece kapı düzgün kapatıldığında çalışır.

İlk kullanımın ardından fırını ve aksesuarlarını, "Fırın temizliği ve bakımı" bölümünde verilen temizlik talimatlarına uygun olarak temizleyin.

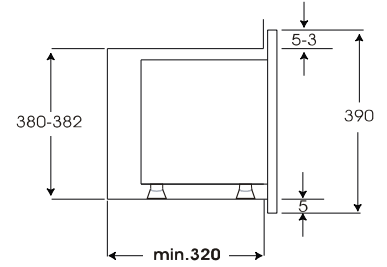
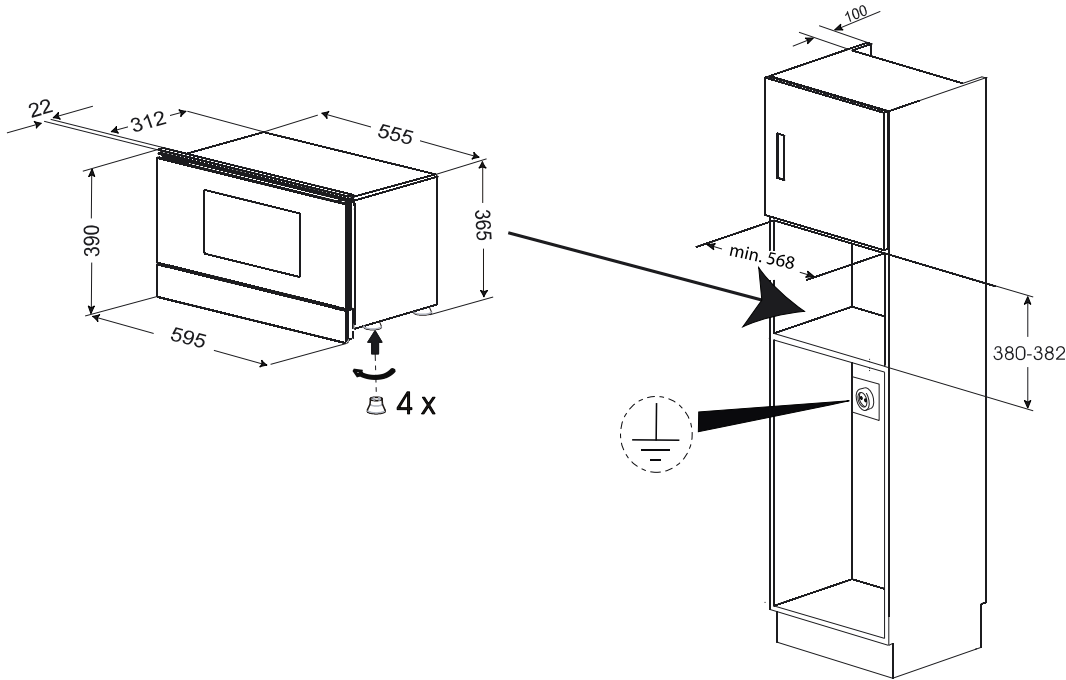
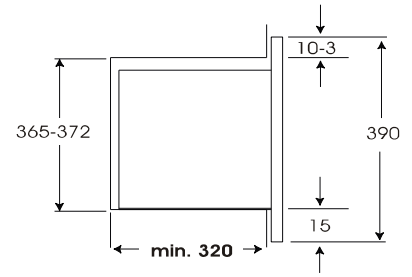
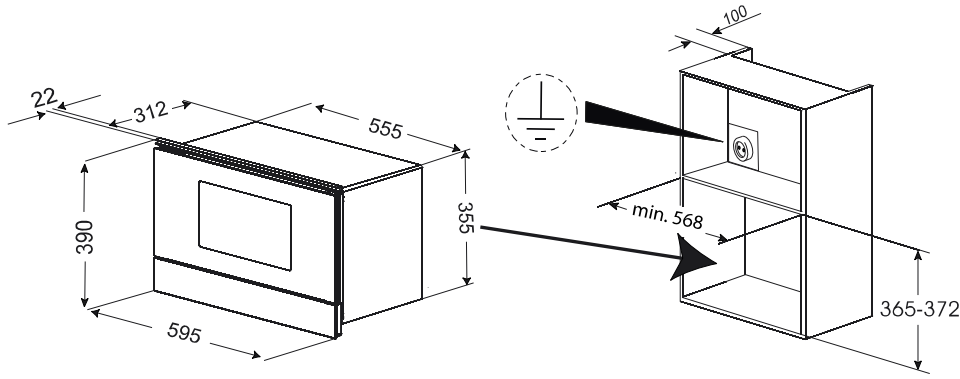


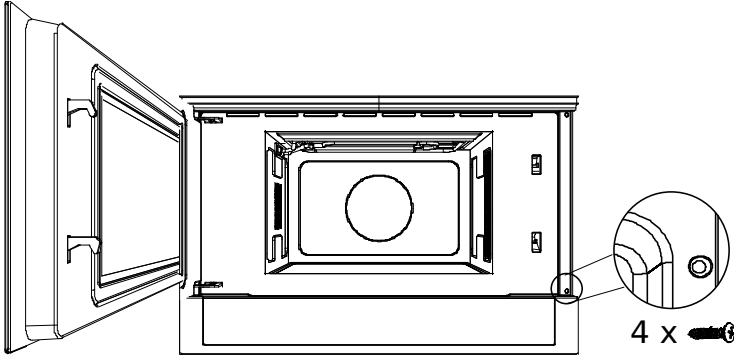
Montaj Görselleri / Montaj-Görselleri / Montaj Görseller

EN Bu mikrodalga fırın, zemin seviyesinden 850 mm'nin üzerinde olacak şekilde monte edilmek üzere tasarlanmıştır. Bu mikrodalga fırın sıvı dökülmesini önlemek amacıyla bir tezgâhın altında veya başka bir fırının altında monte edilemez.

DE Bu mikrodalga fırın, zemin üzerinde 85 cm'nin üzerinde bir yüksekliğe monte edilmek üzere tasarlanmıştır. Bu mikrodalga fırın, sıvıların üzerine akmasını önlemek için bir çalışma tezgâhının altında veya başka bir fırının altında monte edilmemelidir.

FR Mikrodalga fırın, yerden 850 mm'nin üzerinde bir yüksekliğe monte edilmek üzere tasarlanmıştır. Mikro-dalgalar başka bir fırının altına veya bir çalışma tezgâhının altına, sıvı sıçramalarını önlemek için monte edilemez.





EN

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

DE

- Mikrodalga fırını kısma doğru itin ve gereken şekilde ayarlayın.
- Mikrodalga fırının kapağını açın ve cihazı mutfak mobilyasına dört birlikte verilen vida ile resimde gösterildiği gibi sabitleyin.

FR

- Fırını dolaba öyle yerleştirin ki önden kapağı tahta yüzeye değsin ve hizalayın.
- Fırın kapısını açın ve dördüncüler ile dolap yan yüzlerine yerleştirin. Bunları bu amaca yönelik olarak tasarlanmış deliklere yerleştirin. Vida başlıklarına vidaları önden geçirin.