

S M E G

MP822NP

Kullanım Kılavuzu

İçindekiler

1. Talimatlar	4
1.1. Güvenlik Bilgileri	4
1.2. Bertaraf	9
1.3. Bu kullanım kılavuzu	9
1.4. Kullanım kılavuzu nasıl okunur	9
2. Tanım	10
2.1. Genel Tanım	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 kabı kullanılabilir?	13
3.4. İlk kullanım	15
3.5. Fırının kullanımı	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. Işık ampulünün değiştirilmesi	22
4.9. Fırın çalışmıyorsa ne yapmalıyım?	22
5. Kurulum	23
5.1. Kurulum öncesi	23
5.2. Kurulum sonrası	23
2.3. Açıklama	32
6. Kurulum Resimleri	68



Talimatlar

1.1. Güvenlik Bilgileri

Cihazın kurulumu ve kullanımdan önce sağlanan talimatları dikkatlice okuyun. Yanlış kurulum ve kullanımın yaralanmalara ve zararlara yol açması durumunda üretici sorumlu değildir. Talimatları gelecekte başvuru için her zaman cihazla birlikte saklayın.

ÇOCUKLAR ve SAVUNMASIZ İNSANLARIN GÜVENLİĞİ

Uyarı! Boğulma, yaralanma veya kalıcı sakatlık riski.

- Bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, bir yetişkinin veya güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetiminde kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun.
- **UYARI:** Çocukları cihazdan uzak tutun sağlanması gerektiği durumlarda çalışırken veya soğurken. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazda çocuk güvenlik sistemi varsa, etkinleştirmenizi öneririz. 3 yaşın altındaki çocuklar cihazın yakınında gözetimsiz bırakılmamalıdır.
- Temizlik ve kullanıcı bakımı gözetim olmadan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

GENEL GÜVENLİK

- Bu cihaz ev kullanımı ve benzeri uygulamalar için tasarlanmıştır:
 - dükkanlarda, ofislerde ve diğer çalışma ortamlarında personel mutfak alanları;
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer ikamet amaçlı ortamlarda müşteriler tarafından;
 - konaklama türü ortamlar.
- Çalışırken cihaz içten ısılanır. Cihazdaki ısıtma elemanlarına dokunmayın. Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarmak/yerleştirmek için her zaman fırın eldivenleri kullanın.
- **UYARI:** Kapalı kaplarda sıvılar ve diğer yiyecekleri ısıtmayın patlayabilirler.



- Sadece mikrodalga fırında kullanılabilir uygun çatal, kap ve gereçleri kullanın.
- Gıda plastik veya kağıt kaplarda ısıtılırken aletin yanma olasılığından dolayı dikkatli olun.
- Cihaz gıda ve içecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır. Gıdaların veya giysilerin kurutulması ve ısıtma pedleri, terlikler, süngerler, ıslak bez ve benzeri ürünlerin ısıtılması yaralanma, kıvılcım veya yangın riski doğurabilir.
- Uyarı! Fırın şu durumda kullanılamaz:
 - Kapı doğru kapanmıyor;
 - Kapı menteşeleri hasarlı;
 - Kapı ile fırın ön yüzeyleri arasındaki temas yüzeyleri zarar görmüş;
 - Kapı camı zarar görmüş;
 - İçeride metal eşya olmamasına rağmen fırın içinde sık sık elektrik kıvılcımı oluşuyor.
- Fırın, Teknik Destek Servisi teknisyenince tamir edildikten sonra yeniden kullanılabilir.
- Duman çıkarsa cihazı kapatın veya fişini çekin ve ateşi söndürmek için kapıyı kapalı tutun.
- İçeceklerin mikrodalga ile ısıtılması geç başlayan kaynamaya neden olabilir. Kapla dikkatli olun.
- Beslenme şişelerinin ve bebek maması kavanozlarının içeriği karıştırılmalı veya sallanmalı ve tüketmeden önce sıcaklık kontrol edilmelidir.
- Kabuklu yumurtalar ve tamamen haşlanmış yumurtalar cihazda ısıtılmamalıdır çünkü patlayabilirler; mikrodalga ısıtması bittikten sonra bile bu risk devam eder.
- **Uyarı!** Berrak alkol veya alkollü içecekleri şurada ısıtmayın:
mikrodalga. YANGIN RİSKİ!
- Dikkat! Gıdaların aşırı ısınmasını veya yanmasını önlemek için küçük miktarlarda yiyecek ısıtırken çok uzun süreler veya çok yüksek güçler seçmemek gerekir. Örneğin, seçilen güç çok yüksekse ekmek çöreği 3 dakika sonra yanabilir.



Talimatlar

- Kızartma için sadece ızgara işlevini kullanın ve fırını sürekli izleyin. Ekstra bir işlevle ekmek kızartırsanız çok kısa sürede yangın çıkabilir.
- Diğer elektrikli cihazların güç kablolarını sıcak kapiya veya fırına değdirmediğinizden emin olun. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!



- **Sıvıları ısıtırken dikkat edin!**

Sıvılar (su, kahve, çay, süt vb.) fırında kaynama noktasına çok yaklaştığında aniden çıkarılırsa kaplarından taşabilirler.

YARALANMA VE YANMA TEHLİKESİ!

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

KURULUM

- Elektrik tesisatı, cihaz ana şebekeden en az 3 mm tüm iletken temas aralığı ile izole edilebilecek şekilde kurulmalıdır. Uygun ayrılma cihazları örn. kesiciler, sızıntı akımı koruma cihazları (RCD'ler) ve kontaktörlerdir. Bu kurulum mevcut yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Elektrik bağlantısı fiş üzerinden yapılıyorsa ve kurulumdan sonra erişilebilirse, bahsedilen ayrıştırıcı cihazın sağlanmasına gerek yoktur.
- Elektrik çarpmasına karşı koruma elektrik tesisatı tarafından sağlanmalıdır.
- Uyarı: Fırın topraklanmalıdır.

TEMİZLİK

- Alet düzenli olarak temizlenmeli ve herhangi bir gıda artığı kaldırılmalıdır.
- Cihazı temizlemek için buhar temizleyici kullanmayın.



- Cihaz temiz durumda tutulmazsa yüzeyin bozulmasına yol açabilir ve bu da cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve potansiyel olarak tehlikeli bir durumla sonuçlanabilir.
- Cam kapıyı temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına yol açabilir.
- Küre içinin önü ve kapıların iç kısmı dahil kapı temas yüzeyleri çok temiz tutulmalıdır ki fırın düzgün çalışsın.
- Lütfen “Fırın Temizliği ve Bakımı” bölümündeki temizleme talimatlarına uyunuz.

ONARIMLAR

- UYARI: Bakım öncesinde güç kaynağını kesin.
- UYARI: Kapağın sökülmesini içeren herhangi bir servis veya onarım işlemi yalnızca yetkin bir kişi tarafından gerçekleştirilebilir.
- mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı koruma sağlar.
- UYARI: Kapı veya kapı contaları zarar görmüşse cihaz yetkili bir kişi tarafından onarılanaya kadar çalıştırılmamalıdır.
- Güç kablosu hasar görmüşse tehlikeli durumlardan kaçınmak için üretici, yetkili acenteler veya bu görev için nitelikli teknisyenler tarafından değiştirilmelidir. Ayrıca, bu görev için özel aletler gereklidir.
- Arıza ve bakım çalışmaları, özellikle akım taşıyan parçalar için, yalnızca üretici tarafından yetkilendirilmiş teknisyenler tarafından yapılabilir.

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

- Fırın boştayken mikrodalga çalıştırmayın. İçinde yiyecek yoksa elektrikli aşırı yük oluşabilir ve fırın zarar görebilir. **HASAR RİSKİ!**



Talimatlar

- Fırında programlama testlerini yürütmek için fırın içine bir bardak su koyun. Su mikrodalgaları emecektir ve fırına zarar gelmeyecektir.
- Havalandırma açıklıklarını kapatmayın veya tıkamayın.
- Sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanın. Mikrodalgada kapları ve kapları kullanmadan önce bunların uygun olduğundan emin olun (kap türleri bölümüne bakın).
- İç mekânın tavanındaki mica kapağı asla çıkarmayın! Bu kapak yağın ve yiyecek parçalarının mikrodalga jeneratörüne zarar vermesini engeller.
- Fırının içinde yanıcı herhangi bir nesneyi saklamayın, çünkü fırın çalıştırıldığında yanabilir.
- Fırını kiler olarak kullanmayın.
- Mikrodalga ile ısınan yağın sıcaklığını kontrol etmek mümkün olmadığı için fırını kızartma amacıyla kullanmayın.
- Seramik taban ve ızgaralar en çok 8 kg yük taşıyabilir. Fırını zedelememek için bu yükü aşmayın.



1.2. Bertaraf

Ambalajdan kurtulma



Ambalaj Yeşil Nokta taşıyor. Karton, styren ve plastik filmler gibi tüm ambalaj malzemelerini atarken doğru kaplara kullanın. Bu, ambalaj malzemelerinin geri dönüştürülmesini sağlayacaktır.



Eski elektrikli aletlerin bertarafı

Elektrikli Atıklar için Avrupa Yönergesi 2012/19/EU (WEEE), eski ev elektrikli aletlerin normal sıralanmamış belediye atık akışına atılmaması gerektiğini şart koşar. Eski cihazlar, içerdiği malzemelerin geri kazanımı ve geri dönüşümü için ayrı toplanmalı ve insan sağlığı ile çevre üzerindeki etki azaltılmalıdır.

Ürün üzerindeki kesikli çizili “tekerlekli çöp kutusu” simgesi, cihazı bertaraf ederken ayrı toplamanız gerektiği yükümlülüğünüzü hatırlatır.

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

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

1.3. Bu kullanıcı kılavuzu

Bu kullanıcı kılavuzu cihazın ayrılmaz bir parçasıdır ve bu yüzden cihazın kullanım ömrü boyunca tamamen saklanmalı ve kullanıcıya ulaşabilir olmalıdır.

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okuyun.

1.4. Kullanıcı kılavuzu nasıl okunur

Bu kullanıcı kılavuzu aşağıdaki okuma kurallarını kullanır:



Talimatlar

Bu kullanıcı kılavuzu hakkında genel bilgiler, güvenlik ve nihai bertaraf.



Açıklama

Cihaz ve aksesuarlarının açıklaması.



Kullanım

Cihazın ve aksesuarlarının kullanımıyla ilgili bilgiler, pişirme önerileri.



Temizlik ve Bakım

Cihazın uygun temizliği ve bakımı için bilgiler.



Kurulum

Nitelikli teknisyen için bilgi: Kurulum, işletme ve muayene.



Güvenlik Talimatları



Bilgi

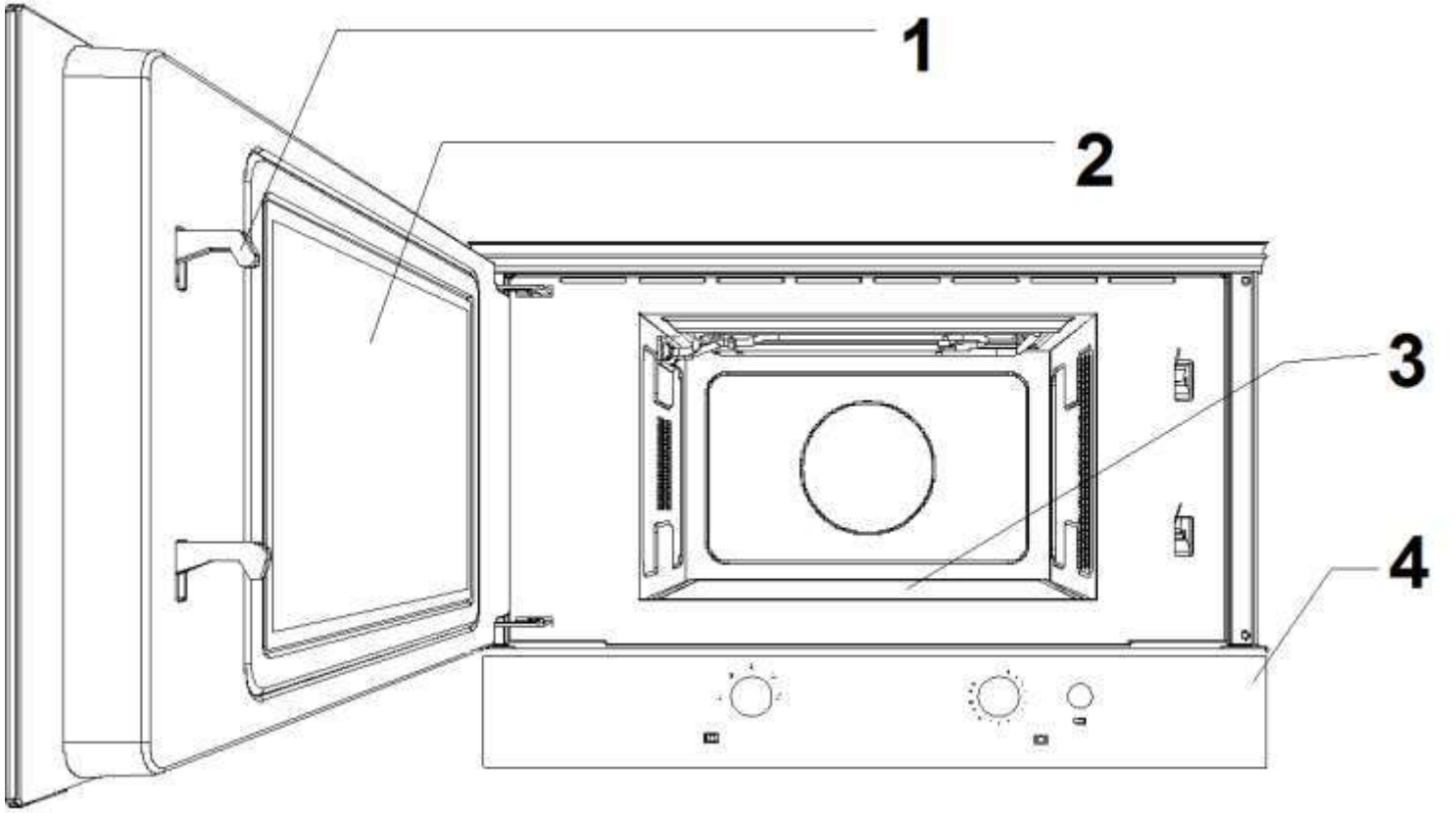


Tavsiye



Açıklama

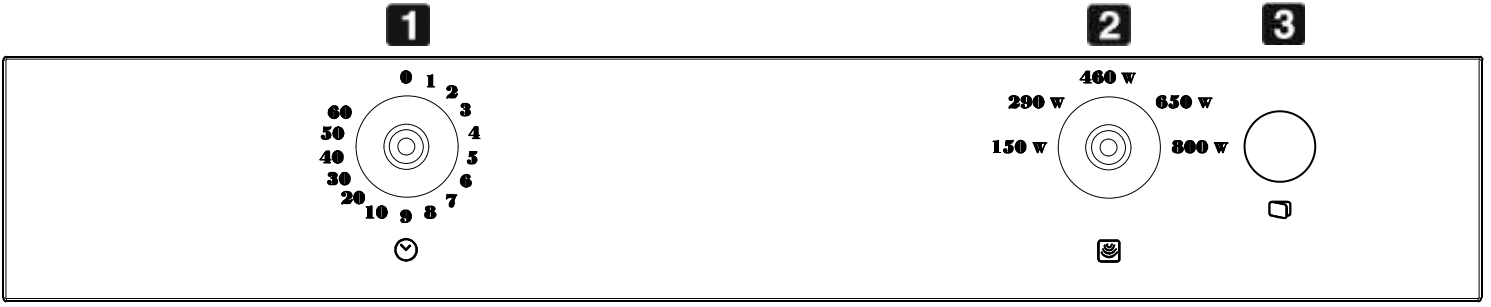
2.1. Genel Açıklama



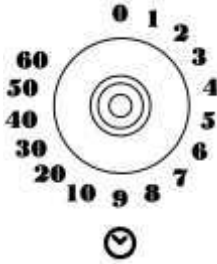
- 1.** Kavramlar
- 2.** Kapı pencere camı
- 3.** Seramik taban
- 4.** Kontrol paneli



2.2. Kontrol Paneli



1 Zaman Seçici düğmesi

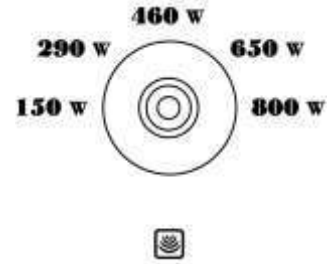


Bu düğme şunları yapmanızı sağlar:

- Pişirme süresini seçin

Doğru şekilde nasıl kullanılacağına ilişkin talimatlar için bir sonraki bölümlere bakın.

2 Güç Seçici düğmesi



Bu düğme şunları sağlar:

- Pişirme gücünü seçin

3 Kapı Açma tuşu

2.3. Güç Seviyesi Açıklaması

Güç	Yiyecekler
150W	Hassas yiyecekler için yavaş çözdürme, yemeği sıcak tutma
290W	Kısık ısıda pişirme, pirinç kaynatma Hızlı çözdürme
460W	Tereyağı eritme Bebek maması ısıtma
650W	Sebzeleri ve diğer yiyecekleri pişirme Dikkatli pişirme ve ısıtma, Az miktarları ısıtma ve pişirme Hassas yiyecekleri ısıtma
800W	Sıvıları ve diğer yiyecekleri hızlı pişirme ve ısıtma



3.1. Mikrodalga fırının avantajları

Geleneksel bir pişiricide, rezistanlar veya gaz brulları üzerinden yayılan ısı, yiyeceklerin dışından içeri doğru yavaşça nüfuz eder. Bu nedenle, havayı, fırın bileşenlerini ve yiyecekleri tutan kapları ısıtırken büyük enerji kaybı olur.

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

Özetlemek gerekirse, mikrodalga fırınların şu avantajları vardır:

1. Pişirme süresinde tasarruf; genel olarak geleneksel pişirmeye göre süre yaklaşık $\frac{3}{4}$ oranında azalır.
 2. Yiyeceklerin ultra hızlı çözündürülmesi, böylece bakteri oluşma tehlikesini azaltır.
 3. Enerji tasarrufu.
- Pişirme süresinin kısalması nedeniyle yiyeceklerin besin değerinin korunması.
5. Kolay temizlik.

Mikrodalga fırını işletim modu

Mikrodalga fırını, elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine dönüştüren yüksek voltajlı bir vana olan manyetronu içerir. Bu elektromanyetik dalgalar, bir dalga kılavuzu ile fırının içine yönlendirilir ve metalik dağıtıcı veya döner plaka kullanılarak dağıtılır.

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

Neden yiyecek ısıtılır

Çoğu yiyecek sudan oluşur ve su molekülleri mikrodalgalar ile titreşir.

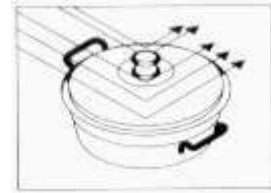
Moleküller arasındaki sürtünme ısı üretir, bu da yiyeceklerin sıcaklığını yükseltir, çözündürür veya pişirir ya da sıcak tutar.

Isı yiyeceklerin içinde oluştuğundan:

- Yiyecekler sıvı veya yağ kullanmadan veya bunlardan çok azıyla pişirilebilir;
- Mikrodalga fırında çözündürme, ısıtma veya pişirme, geleneksel fırına göre daha hızlıdır;
- Vitaminler, mineraller ve besin değerli maddeler korunur;
- Doğal renk veya koku bozulmaz.

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

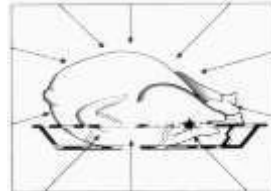
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



... cam ve porselenden geçerler...



... ve yiyecekler tarafından emilir.





3.2. Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Fırının yakınına herhangi bir ürün püskürtmeyin.
- Fırının yakınında alev alabilir maddeler kullanmayın veya bırakmayın.
- Yiyecekleri pişirmek için plastik mutfak eşyaları kullanmayın (mikrodalga işlevi hariç).
- Kapatılmış tenekeler veya kaplar fırına konulamaz.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını yalnız bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın

3.3. Hangi tür fırın kapları kullanılabilir?

Mikrodalga fonksiyonu

Mikrodalga fonksiyonunda, mikrodalgaların metal yüzeyler tarafından yansıtıldığını unutmayın. Cam, porselen, kil, plastik ve kağıt mikrodalgayı geçirir.

Bu nedenle, **metal tavalar ve tabaklar veya metalik parçalar veya dekorasyonlara sahip kaplar mikrodalga fırınlarda kullanılamaz. Metalik dekorasyon veya içerikli cam eşya veya kil camı (ör. kurşun kristali) mikrodalga fırınlarda kullanılamaz.**

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

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

Tabakları test edin

Kullanmak istediğiniz ürünü fırında maksimum mikrodalga güçte 20 saniye bekletin. Bu sürenin sonunda soğuk ve sadece hafif ılık ise kullanıma uygundur. Ancak çok ısınırsa veya elektrik arki oluşursa mikrodalga için uygun değildir.

Alüminyum kaplar ve folyo

Aynı talimatlar izlendiği takdirde alüminyum kaplarda veya alüminyum folyo ile sarılmış önceden pişirilmiş yiyecekler mikrodalga fırına konabilir:

- Ambalajda basılı olan üreticinin talimatlarına dikkat edin,
- Alüminyum kaplar 3 cm'den yüksek olmamalı ve boşluğun duvarlarıyla temas etmemelidir (asgari mesafe 3 cm). Alüminyum kapak çıkarılmalıdır.
- Alüminyum kapı seramik taban üzerine doğrudan koyun. Izgara kullanılıyorsa kap porselen bir tabak üzerine konulmalıdır. Kapak asla doğrudan ızgaraya konulmamalıdır!
- Mikrodalgalar yalnızca yukarıdan yiyeceğe girdiği için pişirme süresi daha uzun olur. Şüphe durumunda sadece mikrodalgoyla güvenli yiyecekler kullanın.
- Mikrodalga çözücü sırasında mikrodalgaları yansıtmak için alüminyum folyo kullanılabilir. Tavuk eti veya kıyma gibi narin yiyecekler, aşırı ısıdan korumak amacıyla ilgili uçlar kapatılarak korunabilir.
- Önemli: Alüminyum folyo boşluğun duvarlarıyla temas etmemelidir, çünkü bu elektrik arki oluşturabilir.

Kapaklar

Cam veya plastik kapaklar ya da streç filmi kullanmanızı öneririz, çünkü: **SADECE MİKRODALGA İÇİN FONKSİYON.**

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

Kapaklarda basınç oluşmaması için delik veya açıklıklar olmalıdır. Plastik poşetler de açılmalıdır. Bebek mamaları veya benzer kaplar, üstü/kapakları olmadan ısıtılabilir; aksi halde patlayabilirler.



Kullan

Aşağıdaki tablo her durum için uygun olan tabak türlerine dair genel yönergeler verir.

Tablo - tabağı/çanaklar

Çalışma modu Tabağın türü	Mikrodalga	
	Çözündür / ısıt	Pişir
Cam ve porselen 1) Ev tipi, yanıcı değildir, olabilir bulaşık makinesinde yıkanır	evet	evet
Çiniceli seramik Yangına dayanıklı cam ve porselen	evet	evet
Seramik, toprak çanaklar kaba (yaklaşık) yüzeyli Metalik süslemeler olmadan sırlı	evet	evet
Toprak çanaklar sırlı kaba yüzeyli	evet hayır	evet hayır
Plastik tabaklar 2) 100°C'ye kadar ısı dayanıklı 250°C'ye kadar ısı dayanıklı	evet evet	hayır evet
Plastik filmler 3) Streç film Selofan	hayır evet	hayır evet
Kağıt, karton, parşömen 4)	evet	hayır
Metal Alüminyum folyo Alüminyum kaplar 5) Aksesuarlar	evet hayır hayır	hayır evet hayır

1. Altın veya gümüş kenarlar ve kurşun cama yok.

2. Üreticinin ipuçlarını hatırla!

3. Poşetleri kapatmak için metal kısıkaçlar kullanmayın.
Poşetleri delik açın. Yiyecekleri örtmek için yalnızca filmler kullanın.

4. Kağıt tabaklar kullanılsın.

5. Yalnızca üstü açık alüminyum kaplar kapaksızdır. Alüminyum, boşluğun duvarlarıyla temas etmemelidir.



3.4. İlk kullanım

Cihazın dışı veya içi dahil aksesuarlarındaki herhangi bir koruyucu filmi çıkarın.

Aksesuarlar ve fırın haznesinden derecelendirme plakasının dışında herhangi bir etiket çıkarın.

Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (4 Temizlik ve Bakım'a bakınız).

3.5. Fırının Kullanımı

Kapıyı Açmak

Kapıyı açmak için Kapı Açma Anahtarı.

3.6. Pişirme Fonksiyonları

Mikrodalga Fırın

Bunlar doğrudan yiyeceğe nüfuz ettiğinden, mikrodalgalar çok kısa bir sürede pişirme yapılmasına ve önemli bir enerji tasarrufuna olanak tanır. Yağ kullanılmadan pişirme, ayrıca çözdürme ve yiyeceği yeniden ısıtırken orijinal görünümünü ve kokusunu koruması için uygundur.

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

Sayaç kolunu istenen çalışma süresine ayarlayın. 2 dakikadan daha kısa süreler için, sayaç kolunu daha yüksek bir süreye getirip sonra istenen süreye geri düşürün.

3. Kapıyı kapatın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.



Kapı açılırsa pişirme duracaktır.



Kullan

3.7. Fırın çalışırken...

Bir pişirme döngüsünü kesme

Kapıyı Aç düğmesine basarak pişirme işlemini istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.

Bu durumda:

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

İsterseniz, bu zamanda şu işlemleri yapabilirsiniz:

- Yemeğin her tarafının eşit pişmesi için çevirin veya karıştırın.
- Pişirme parametrelerini değiştirin.
- Aşağıda açıklandığı gibi işlemi iptal edin.

İşleme yeniden başlamak için kapağı kapatın.

Parametreleri değiştirme

Çalışma parametreleri (zaman ve sıcaklık) pişirme işlemi aşağıdaki şekilde ilerletilerek kesilmedikçe değiştirilemez:

- Zamanı değiştirmek için Zamanlayıcı kolunu çevirin. Belirlenen 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 işlemini iptal etmek isterseniz, Zamanlayıcı Düğmesini SIFIR'a çevirin.



Uyarı!

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

Bir pişirme döngüsünün sonu

İşlemin sonunda zil sesi duyulur ve Zamanlayıcı Düğmesi SIFIR işaret eder.



Uyarı!

- **Fırını kullanmayı bitirdiğinizde her zaman Zamanlayıcı Düğmesini sıfıra çevirin, yoksa kapıyı kapattığınızda fırın çalışmaya başlayabilir ve boşken çalışması durumunda zarar görebilir.**



3.8. Önerilen pişirme tabloları

Mikrodalga ile Pişirme



Uyarı!

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

Mikrodalga ile pişirme sırasında şu önerileri izleyin:

- Kabuklu veya kabuğu olan yiyecekleri (örneğin elma, domates, patates, sucuk) ısıtmadan veya pişirmeden önce patlatmamaları için delin. Hazırlığa başlamadan önce yiyeceği doğrayın.
- Bir kap veya tabak kullanmadan önce mikrodalga için uygun olduğundan emin olun (fırın kapları türleri bölümüne bakınız).
- Çok az nem içeren yiyecekleri pişirirken (ör. ekmek çözdürme, patlamış mısır yapma vb.) buhar hızla buharlaşır. Fırın boşmuş gibi çalışır ve yiyecek yanabilir. Böyle bir durumda fırın ve kap zarar görebilir. Bu yüzden gerekli pişirme süresini ayarlayın ve pişirme sürecini yakından izleyin.
- Mikrodalga ile büyük miktarda yağ ısıtmak (kızartma) mümkün değildir.
- Önceden pişirilmiş yiyecekleri geldikleri kaplardan çıkarın çünkü bunlar her zaman ısıya dayanıklı değildir. Yiyecek üreticisinin talimatlarını izleyin.
- Birden fazla kapınız varsa, mesela fincanlar, bunları seramik taban üzerinde eşit şekilde yerleştirin.
- Plastik poşetleri metal kliplere 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 kapısı penceresinde buhar oluşabilir ve sızdırmaya başlayabilir. Bu durum normaldir ve daha belirgin olabilir

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

- Sıvıları ısıtırken buharın kolayca buharlaşması için geniş ağızlı kaplar kullanın.

Yiyecekleri talimatlara uygun olarak hazırlayın ve tablolar'da belirtilen pişirme sürelerini ve güç seviyelerini aklınızda bulundurun.

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

Mikrodalga ile pişirme...

1. Ne kadar çok yiyecek varsa pişirme süresi o kadar uzar. Aklınızda bulunsun ki:

- Miktarı ikiye katlayın » süreyi iki katına çıkarın
- Miktarı yarı yarıya azaltın » süreyi yarıya düşürün

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

3. Çok sıvı içeren yiyecekler daha hızlı ısınır.

Pişirme, yiyecekler seramik taban üzerinde eşit dağıtılsa daha homojen olur. Tabağın dış kısmına yoğun yiyecekler, ortasına ise daha az yoğun olanlar koyarsanız aynı anda farklı türde yiyecekleri ısıtabilirsiniz.

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

6. Üstü kapalı yiyecekler daha kısa pişirme süresi gerektirir ve özelliklerini daha iyi korur. Kullanılan kapaklar mikrodalga geçişine izin vermeli ve buharın çıkmasına olanak sağlayan 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 doğra.
Brüksel lahanası	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Mantarlar	250	25 ml	850	6-8	2-3	Kapalı tutun.
Bezelye, havuçlar	300	100 ml	850	7-9	2-3	Küpler halinde veya dilimler halinde kesin dilimler. Saklayın örtülü.
Donmuş carroTS	250	25 ml	850	8-10	2-3	
Patatesler	250	25 ml	850	5-7	2-3	Soyun ve dilimler halinde kesin eş boyutlarda parçalar. Kapalı tutun.
Toz kırmızı biber	250	25 ml	850	5-7	2-3	Küpler halinde veya dilimler halinde kesin
Pırasa	250	50 ml	850	5-7	2-3	dilimler Saklayın.
Donmuş 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	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. Ürünün üstünü kapatmayı düşünebilirsiniz balığın küçük kenarları.

Mikrodalga ile çözdürme

Çözdürme için genel talimatlar:

1. Çözdürürken sadece mikrodalgalar için uygun kaplar kullanın (güverte çini, cam, uygun plastik).
2. Ağırlığa göre çözdürme fonksiyonu ve tablolar çiğ yiyeceğin çözdürülmesine atıfta bulunur.
3. Çözdürme süresi yiyeceğin miktarına ve kalınlığına bağlıdır. Yiyecek dondurulurken çözdürme sürecini aklınızda tutun. Yiyeceği kap içinde eşit olarak dağıtın.

4. Yiyeceği fırının iç kısmına mümkün olduğunca eşit şekilde dağıtın. Balığın veya tavuk butlarının en kalın kısımları dışa doğru çevrilmelidir. Yiyeceğin en hassas parçalarını alüminyum folyo parçalarıyla koruyabilirsiniz. Önemli: Alüminyum folyo fırın boşluğunun iç yüzeyiyle temas etmemelidir, bu elektrik ark fişkırtabilir.

5. Yiyeceğin kalın kısımları birkaç kez çevrilmelidir.

6. Dondurulmuş yiyeceği olabildiğince eşit dağıtın; zayıf ve ince parçalar, kalın ve geniş parçalardan daha hızlı çözdür.



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

8. Et suları daha kolay akması için kümes hayvanını ters çevrilmiş bir tabak üzerine koyun.

9. Ekmek çok kurumaması için peçete ile sarılmalıdır.

10 Yemeği düzenli aralıklarla çevirin.

11. Dondurulmuş yiyeceği ambalajından çıkarın ve metal bükülmüş etiketleri çıkarmayı unutmayın. Dondurulmuş yiyeceği dondurucuda saklamak için kullanılan ve ısıtma için de kullanılabilen kaplar için.

pişirme için gerekli olan tek şey kapağı çıkarmaktır. Diğer tüm durumlarda yiyeceği mikrodalgaya uygun kaplara koymalısınız.

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

13. Çözündürme fonksiyonunu kullanırken yiyeceğin tamamen çözüntüye ulaşması için bekletme süresini ayırmanız gerektiğini unutmayın.

Aşağıdaki tablo, yiyecek tipleri ve ağırlıklarına göre çözündürme ve bekletme sürelerini (yiyecek sıcaklığının eşit olarak dağıtılmasını sağlamak için) ve önerileri gösterir.

Yiyecek	Ağırlık	Çözündürme Zaman	Bekletme süresi	Yorum
Et parçaları, dana eti, jelatinli et, sığır eti, domuz eti	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
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
Kümes hayvanı, 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

Gıda	Ağırlık	Çözme 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
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	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 kere çevir, üzeri kapalı tut
Lor peyniri	250 g	6-8 dk	5-10 dk	Bir kere çevir, üzeri 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 soğumasını bekledikten sonra temizliğe başlayın.



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetleri kullanmayın.
- Yüzeydeki çelik parçalar veya metalik kaplaması olan parçalar üzerinde klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizleyici ürünler kullanmayın (ör. anotlama, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalarında aşındırıcı veya aşındırıcı olmayan deterjanlar kullanmayın (örn. toz ürünler, leke gidericiler ve metal çizmeler).
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya sivri metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Fırını temizlememek cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlike oluşturabilir.
- Her zaman fırın bölümünden yiyecek artıklarını çıkarın.



Yanlış kullanıcı

Patlama/ yanık tehlikesi

- Yüksek alkol içeren veya yanıcı buharlar salabilecek deterjanlar kullanmayın. Sonraki ısıtma cihaz içinde patlamayı tetikleyebilir.



Mikrodalga fırını temizlemeden önce Prizin takılı olmadığından emin olun.

4.2. Yüzeyleri temizleme

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

4.3. Günlük temizleme

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

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

4.4. Yiyecek lekeleri ve kalıntılar

Yüzeylere zarar verecek metal süngerler veya sivrileri kullanmayın.

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

4.5. Fırını temizleme

Temizlik, genelde gerekli olan tek bakımdır.

Fırın her kullanımdan sonra iç duvarları ıslak bir bezle temizleyin; çünkü bu, içeride yapışmış olabilecek lekeleri veya yiyecek sıçramalarını en kolay şekilde çıkarmanın yoludur.

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

Kapının ve fırın ön yüzünün temiz kalması, kapının düzgün açılıp kapanmasını sağlar.

Suyun mikrodalga havalandırma deliklerine girmediğinden emin olun.

Düzenli olarak seramik tabanı ve desteklerini çıkarın ve özel olarak sıvı dökülmelerinden sonra boşluğun tabanını temizleyin.

Seramik taban yerine yerleşmeden mikrodalgaları açmayın.

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

Havadaki rahatsız edici koku (ör. balığın pişirilmesinden sonra) kolayca giderilebilir. Bir fincaya suya birkaç damla limon suyu ekleyin. Su kaynamaya ilerlememesi için fincaya bir çay kaşığı kahve ekleyin. Suyu mikrodalga gücünde 2-3 dakika ısıtın.



Temizlik ve Bakım

4.6. Ön yüzey

Genellikle fırını nemli bir bezle temizlemeniz yeterlidir. Çok kirliyse temizleme suyuna birkaç damla bulaşık deterjanı ekleyin. Daha sonra 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, contalar, ampuller vb. gibi aşınabilir parçaların değiştirilmesi veya hafif servis işlerini gerektirecektir. Bu her bir işlem için özel işlemler

tipler aşağıda sağlanmıştır.



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

4.8. Ampulün değiştirilmesi

Ampul değişimine ihtiyaç duyuluyorsa teknik yardım hattını arayın çünkü değiştirmek için fırını sökmek gerekir.

4.9. Fırın çalışmazsa ne yapmalıyım?



Uyarı!

- Herhangi bir onarım yalnızca yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Üretici tarafından yetkilendirilmemiş biri tarafından yapılan onarım tehlikelidir.

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

Fırın çalışmıyor! Kontrol edin:

- Fiş doğru şekilde prize takılıdır.
- Fırının gücü açılmış durumda.
- Kapak tamamen kapalıdır. Kapak duyulabilir bir tık sesiyle kapanmalıdır.
- Kapı ile yuvanın ön yüzü arasında yabancı cisimler var mı?

Fırın çalışırken bazı garip sesler duyabiliyorum! Kontrol edin:

- Fırın içinde yabancı metalik cisimler nedeniyle elektrik arki oluşuyor (fırın kapları türü bölümüne bakınız).
- Fırın kaplaması fırın duvarlarına temas ediyor.
- Fırın içinde gevşek çatal-bıçak takımları veya pişirme aletleri var mı?

Yemek ısınmıyor veya çok yavaş ısınıyor! Kontrol edin:

- Yanlışlıkla metal fırın kapları kullandınız.
- Uygun çalışma sürelerini ve güç seviyesini seçtiniz.
- Fırına koyduğunuz yiyecekler, genelde koyduğunuz miktardan daha büyük veya daha soğuk.

Yemek çok sıcak, kurumuş veya yanmış!

- Doğru çalışma süresini ve güç seviyesini seçtiğinizi kontrol edin.

Fırın açılır ama iç aydınlatma yanmaz!

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

Kapı açıkken bazı sesler duyuyorum!

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

Fırın kapağı açılmıyor.

- Fırının prize takılı olduğundan emin olun. Fırın kapağı yalnızca fırın ana şebekeye bağlı olduğunda açılır.



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



Tüm onarımlar uzman teknisyenler tarafından yapılmalıdır.



5.1. Kurulumdan önce

Giriş gerilimini kontrol edin üzerinde gösterildiği gibi kullanacağınız priz voltajı ile karakteristikler plakasında belirtilen voltaj aynı mı?

Fırın kapağını açın ve tüm aksesuarları çıkarın ve ambalaj malzemesini çıkarın.



Uyarı!

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

Fırının herhangi bir şekilde hasar görmediğinden emin olun. Fırın kapağı düzgün kapanıyor mu ve kapı içi ile fırın açıklığının ön yüzü zarar görmüş mü kontrol edin. Herhangi bir hasar bulursanız Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Güç kablosu veya fiş zarar görmüşse, fırın doğru çalışmıyor veya hasar görmüş veya düşürülmüşse Fırını KULLANMAYIN. Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

Fırını düz ve sağlam bir yüzeye koyun. Fırın ısı kaynaklarına, radyolara veya televizyonlara yakın konulmamalıdır.

Kurulum sırasında güç kablosunun 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. Kurulumdan sonra

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

Fırın kalıcı olarak kurulacaksa

temelde donanımlı bir teknisyen tarafından kurulmalıdır. İşlem sırasında Kontaklar arasında en az 3 mm mesafeli tamamen yalıtımlı bir devre kesici bulunan bir devreye bağlanmalıdır.



Uyarı!

- Fırın topraklanmalıdır.

Bu kurulum talimatlarına uyulmaması halinde kişi, hayvan veya mal üzerinde oluşabilecek herhangi bir zarardan üretici ve satıcılar sorumlu değildir.

Kapatılmayan kapıya sahip olması halinde fırın çalışmaz.

İlk kullanımdan sonra fırın içini ve aksesuarları, “Fırın temizliği ve bakımı” bölümünde verilen temizleme talimatlarına göre temizleyin.

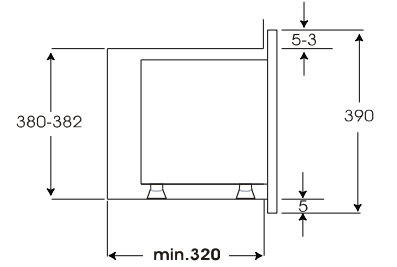
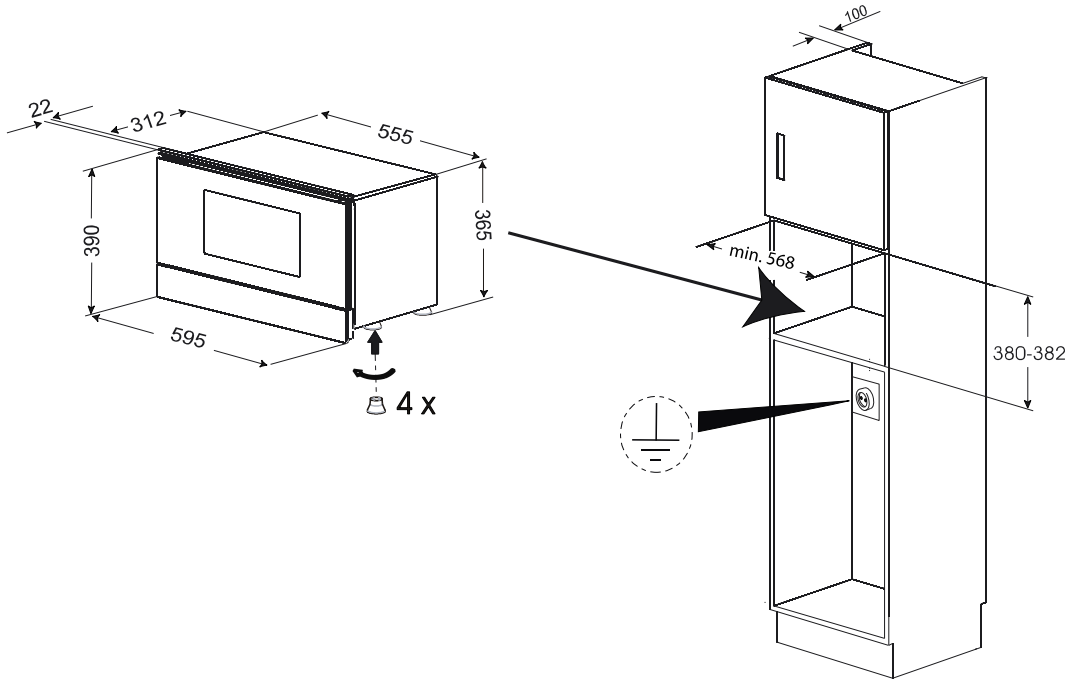
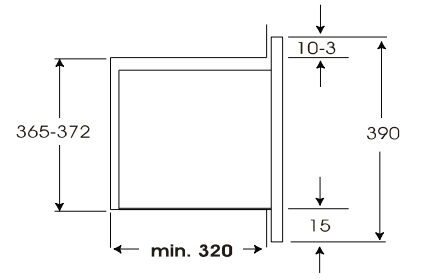
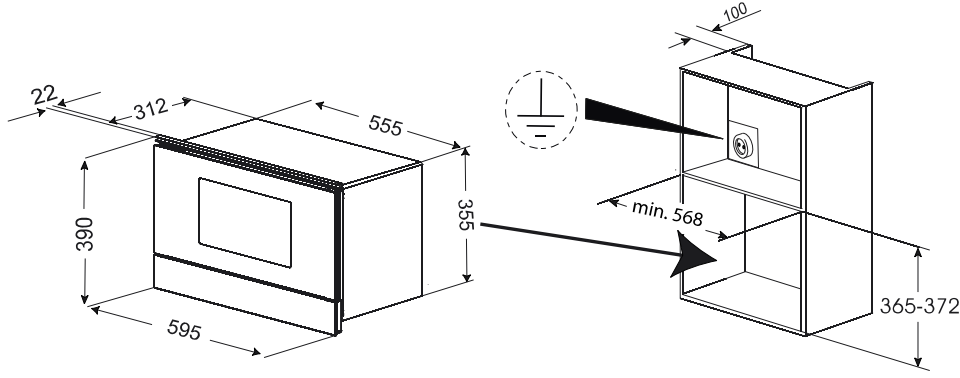


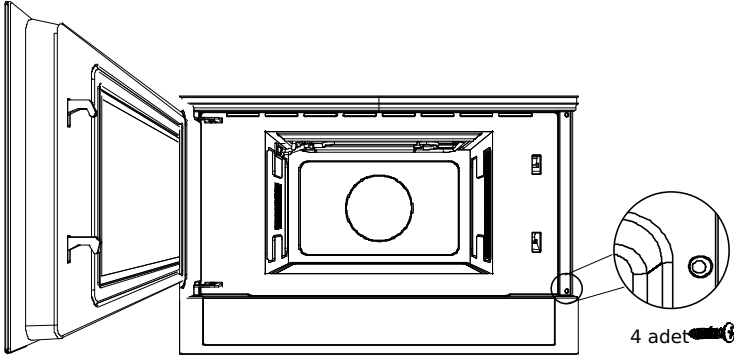
Kurulum Görselleri / Kurulum-Görselleri / Kurulum Görseller

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

DE Bu mikrodalga fırın, zemin seviyesinden 85 cm'den fazla yükseklikte monte edilmek üzere tasarlanmıştır. Sıvıların üzerine akması için bu mikrodalga fırın bir tezgâhın altında veya başka bir fırının altında monte edilemez.

FR Mikrodalga fırın, zemin seviyesinin 850 mm üzerinde kurulacak şekilde tasarlanmıştır. Mikrodalga fırın, sıvı sıçramalarını önlemek için bir tezgâhın altında ya da başka bir fırının altında kurulamaz.





TR

- Nişine fırını tamamen ittirin ve ortalayın.
- Mikrodalga fırın kapağını açın ve cihazı sağlanan dört vidayla dolaba sabitleyin.

ALMANCA

- Mikrodalga fırını nişine sürün ve uygun şekilde ayarlayın.
- Mikrodalga fırın kapağını açın ve cihazı mutfak dolabına dört beraber gelen vida ile resimde gösterildiği gibi sabitleyin.

FRANÇUZCA

- Fırını dolaba sokun ki ön kısmı ahşaba dayanacak ve hizalayın.
- Fırını açın ve bu sonu dolabın yan duvarlarına, sağlanan 4 vida ile sabitleyin. Bu amaç için ayrılan deliklere vidaları takın. Vidaları ön deliklerden geçirin