

S M E G

MP822NPO

Kullanım Kılavuzu

İçindekiler

1. Talimatlar	4
1.1. Güvenlik Bilgisi	4
1.2. Atık Yönetimi	9
1.3. Bu kullanıcı kılavuzu	9
1.4. Kullanıcı kılavuzunu 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 kabı 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. Günlük sıradan temizlik	21
4.4. Yiyecek lekeleri ve kalıntılar	21
4.5. Fırını temizleme	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. Beschreibung	32
6. Kurulum Görselleri	68



Talimatlar

1.1. Güvenlik Bilgileri

Cihazın kurulumu ve kullanımdan önce, lütfen verilen talimatları dikkatlice okuyun. Yanlış kurulum ve kullanım sonucu yaralanma ve hasarlardan üretici sorumlu değildir. Talimatları gelecekteki referans için her zaman cihazla birlikte saklayın.

ÇOCUKLAR VE SAVUNMASIZ KİŞİLERİN GÜVENLİĞİ

Uyarı! Boğulma, yaralanma veya kalıcı sakatlık riski.

- Bu cihaz 8 yaşından itibaren çocuklar ve fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi azalmış veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından bir yetişkin veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi gözetiminde kullanılabilir.
- Çocukların cihazla oynamasına izin vermeyin.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun.
- **UYARI:** Çocukları cihazdan uzak tutun, bu sıralarda çalışırken veya soğurken. Erişilebilir parçalar sıcaktır.
- Cihazda çocuk güvenlik aygıtı 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 amaçlanmıştır:
 - mağaza mutfakları, ofisler ve diğer çalışma ortamları;
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer konut ortamlarında müşteriler tarafından;
 - konaklama ve kahvaltı tipi ortamlar.
- Çalışma sırasında cihaz içten ısınır. Cihazdaki ısıtma elemanlarına dokunmayın. Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarmak için her zaman fırın eldivenleri kullanın.
- **UYARI:** Sızdırmayan kaplarda sıvıları ve diğer yiyecekleri ısıtmayın kaplar. Patlayabilirler.

- Sadece mikrodalga fırınlarda kullanılmak üzere uygun olan aletleri kullanınız.
- Gıda plastik veya kağıt kaplarda ısıtılırken, tutuşma olasılığı nedeniyle cihazı gözetiniz.
- Cihaz, gıdaları ve içecekleri ısıtmak için tasarlanmıştır. Gıdaların veya giysilerin kurutulması ile ısıtma pedleri, terlikler, süngerler, nemli bezler ve benzeri ısıtma işlemleri yaralanma, tutuşturma veya yangın riskine yol açabilir.
- Uyarı! Fırın şu durumda kullanılamaz:
 - Kapı doğru şekilde kapatılmamış;
 - Kapı menteşeleri hasarlı;
 - Kapı ile fırın önü arasındaki temas yüzeyleri hasarlı;
 - Kapı pencere camı hasarlı;
 - İçeride metal bir nesne olmamasına rağmen fırında sık sık elektrik arki oluşuyor.
- Fırın, ancak Teknik Destek Hizmeti teknisyenince onarıldıktan sonra yeniden kullanılabilir.
- Duman çıkarsa cihazı kapatın veya prizden çekin ve yangını söndürmek için kapıyı kapalı tutun.
- İçeceklerin mikrodalgada ısıtılması, gecikmiş kaynamaya yol açabilir. Kabı kullanırken dikkatli olunmalıdır.
- Biberonların ve bebek gıda kavanozlarının içeriği karıştırılmalı veya çalkalanmalı ve tüketim öncesi sıcaklık kontrol edilmelidir; yanıklar önlenmelidir.
- Kabuklu yumurta ve sert haşlanmış yumurtalar, mikrodalga ısısı bittiğinde bile patlayabileceği için cihazda ısıtılmamalıdır.
- **Uyarı!** Saf alkolü veya alkollü içecekleri şunda ısıtmayınız:
mikrodalgada. YANGIN RİSKİ!
- Dikkat! Gıdanın aşırı ısınmasını veya yanmasını önlemek için küçük miktarlar ısıtırken çok uzun süreler veya çok yüksek güç seviyeleri seçilmemelidir. Örneğin, seçilen güç çok yüksek olursa ekmek çöreği 3 dakikadan sonra yanabilir.



Talimatlar

- Kızartma için sadece ızgara işlevini kullanın ve fırını her zaman izleyin. Birleşik bir işlev kullanarak ekmek kızartırsanız kısa sürede yangın çıkabilir.
- Diğer elektrikli cihazların güç kablolarını sıcak kapiya veya fırına asla dolanmamasını sağlayın. Kablo yalıtımı eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!



- **Sıvıları ısıtırken dikkat edin!**

Fırın içinde sıvılar (su, kahve, çay, süt vb.) kaynama noktasına yaklaşmışsa ve ani olarak çıkarılırsa kaplarından sıçrayabilir.

Yaralanma ve yanık TEHLİKESİ!

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

KURULUM

- Elektrik tesisatı, cihazın ana güç hattından en az 3 mm tüm kutup temas ayırımı ile izole edilebilecek şekilde kurulmalıdır. Uygun ayırıcılar örn. kesiciler, RCD'ler ve kontaktörlerdir. Bu kurulum güncel yönetmeliklere uygun olmalıdır.
- Elektrik bağlantısı priz yoluyla yapılır ve kurulumdan sonra erişilebilir kalırsa, bahsedilen ayırıcı cihaza gerek yoktur.
- Elektrik çarpmasına karşı koruma elektrik tesisatı tarafından sağlanmalıdır.
- Uyarı: Fırın topraklanmış olmalıdır.

TEMİZLEME

- Cihaz düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek artıklarının hepsi kaldırılmalıdır.
- Cihazı temizlemek için buhar temizleyici kullanmayın.



- Cihaz temiz durumda tutulmazsa yüzeyin bozulmasına yol açabilir ve bu da cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve muhtemelen tehlikeli bir duruma yol açabilir.
- Cam kapıyı temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın çünkü yüzeyi çizebilir ve camın kırılmasına yol açabilir.
- Kapı temas yüzeyleri (kavitenin önü ve kapıların iç kısmı) doğru şekilde çalışmasını sağlamak için çok temiz tutulmalıdır.
- Lütfen Temizleme talimatlarını "Fırın Temizliği ve Bakımı" bölümündeki talimatları takip edin.

ONARIMLAR

- UYARI: Bakım öncesi güç kaynağını kesin.
- UYARI: Kapak çıkarılmasını içeren herhangi bir servis veya onarım işlemini yalnızca yetkin bir kişi yapabilir.
- mikrodalga enerjisine maruz kalmaya karşı koruma sağlar.
- UYARI: Kapı veya kapak sızdırmazlıkları hasar görmüşse cihaz, yetkin bir kişi tarafından onarılanaya kadar çalıştırılmamalıdır.
- Güç kablosu zarar görürse tehlikeli durumları önlemek için bu görevi yapmaya yetkili üretici, yetkili acenteler veya teknisyenler tarafından değiştirilmelidir. Ayrıca bu görev için özel aletler gereklidir.
- Onarım ve bakım çalışması, özellikle akım taşıyan parçalar için, yalnızca üretici tarafından yetkilendirilmiş teknisyenler tarafından yapılabilir.

Bu talimatları izleyerek fırını veya diğer tehlikeli durumları önleyin:

- Fırın boşken mikrodalga fırını asla açmayın. İçinde yiyecek yoksa elektrik fazlası olabilir ve fırın zarar görebilir. **HASAR RİSKİ!**



Talimatlar

- Fırın programlama testlerini yürütmek için fırının içine bir bardak su koyun. Su mikrodalga ışınlarını emecektir ve fırın zarar görmeyecektir.
- Havalandırma açıklıklarını kapatmayın veya engellemeyin.
- Mikrodalga için uygun kaplar kullanın. Mikrodalgada kapları ve kapları kullanmadan önce bunların uygun olup olmadığını kontrol edin (kap türleri bölümüne bakın).
- İçi fırının tavanında bulunan mika kapağını asla çıkarmayın! Bu kapak yağın ve yiyecek parçalarının mikrodalga jeneratörüne zarar vermesini önler.
- Fırının içinde yanıcı herhangi bir nesne bulundurmeyin çünkü fırın açıldığında yanabilir.
- Fırını kiler olarak kullanmayın.
- Mikrodalga ile ısınan yağın sıcaklığını kontrol etmek mümkün olmadığı için fırını kızartma için kullanmayın.
- Seramik taban veızlar en fazla 8 kg yük taşıyabilir. Fırını zarar görmemesi için bu yükü aşmayın.



1.2. Bertaraf/Eleme

Ambalajın ortadan kaldırılması



Ambalaj üzerinde Yeşil Nokta bulunur. Karton, köpük ve plastik filmler gibi tüm ambalaj malzemelerini atarken doğru kutuları kullanın. Bu, ambalaj malzemelerinin geri dönüştürülmesini sağlar.



Eski elektrikli cihazların bertarafı

Elektrikli ve Elektronik Cihaz Atıkları (WEEE) üzerine Avrupa Yönergesi 2012/19/AB, eski ev elektrikli cihazların normal sıralanmamış belediye çöp akımına atılmaması gerektiğini belirtir. Eski cihazlar, içerdikleri malzemelerin geri kazanımı ve geri dönüşümünü optimize etmek için ayrı olarak toplanmalı ve insan sağlığı ile çevre üzerindeki etkisi azaltılmalıdır.

Üstündeki kesik çizili “tekerlekli çöp kovası” sembolü, cihazı çöpe atarken ayrı olarak toplanması gerektiğini hatırlatır.

Tüketiciler eski cihazlarının doğru bertarafına ilişkin bilgi için yerel makama veya bayiye başvurmalıdır.

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

1.3. Bu kullanıcı kılavuzu

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

- Cihazı kullanmadan önce bu kullanıcı kılavuzunu dikkatlice okumanız gerekir.

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 kullanımı hakkında bilgi, pişirme tavsiyeleri.



Temizlik ve Bakım

Cihazın uygun temizliği ve bakımı için bilgiler.



Kurulum

Nitelikli teknisyen için bilgi: Kurulum, çalışma ve denetim.



Güvenlik Talimatları



Bilgi

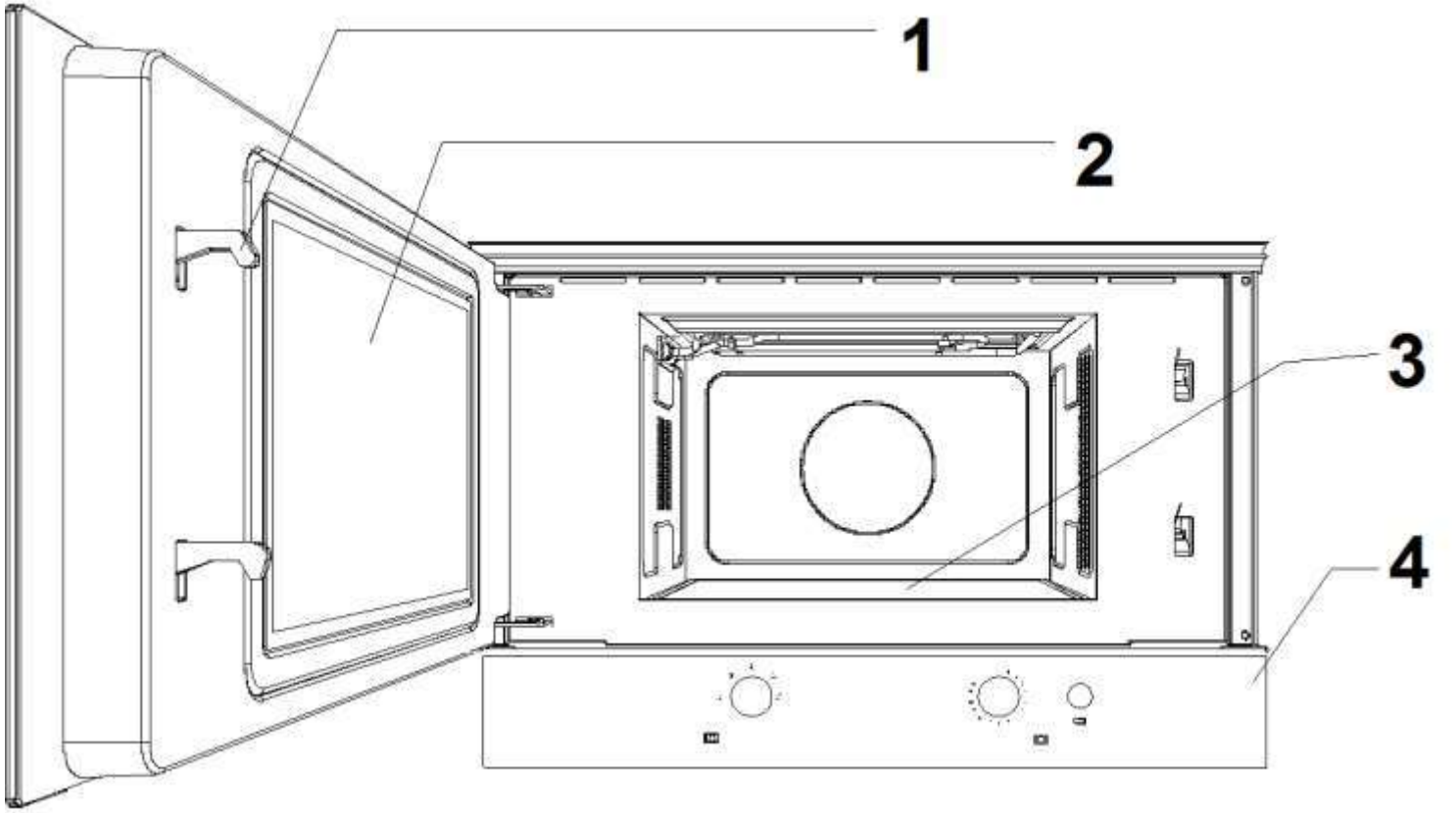


Tavsiye



Açıklama

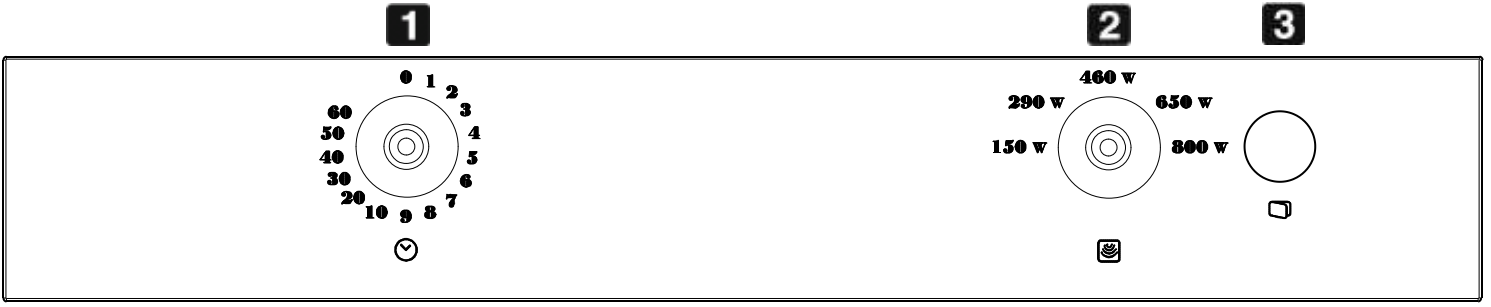
2.1. Genel Açıklama



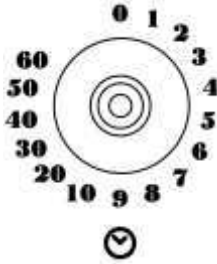
- 1.** Kapanlar
- 2.** Kapı pencere camı
- 3.** Seramik taban
- 4.** Kontrol paneli



2.2. Kontrol Paneli



1 Zaman Seçici düğmesi

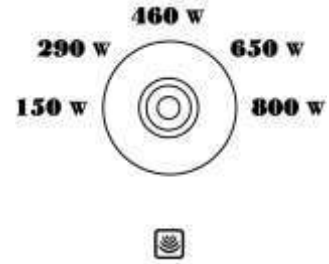


Bu düğme şunu yapmanıza olanak sağlar:

- Pişirme süresini seçin

Bunu doğru şekilde nasıl kullanacağınıza ilişkin talimatlar için sonraki bölümlere bakın.

2 Güç Seçici düğmesi



Bu düğme şunları sağlar:

- Pişirme gücünü seçin

3 Kapı Açma anahtarı

2.3. Güç Seviyesi Açıklaması

Güç	Yemekler
150W	Hassas yiyecekler için yavaş çözünme, yiyeceği sıcak tut
290W	Düşük ısıda pişirme, pirinç kaynatma Hızlı çözdürme
460W	Tereyağını eritme Bebek mamasını ısıtma
650W	Sebzeleri ve diğer yiyecekleri pişirme Dikkatli pişirme ve ısıtma, Küçük miktarları ısıtma ve pişirme Hassas yiyecekleri ısıtma
800W	Sıvıları ve diğer yiyecekleri hızlı pişirme ve ısıtma



Kullanım

3.1. Mikrodalga fırının avantajları

Klasik bir ocakta, rezistanslar veya gaz brülörleri üzerinden yayılan ısı gıdalara dışardan içeriye doğru yavaşça nüfuz eder. Bu nedenle havayı, fırın bileşenlerini ve yiyecekleri tutan kapları ısıtırken büyük bir enerji kaybı meydana gelir.

Mikrodalga fırında ısı, gıdalar tarafından kendiliğinden üretilir; yani ısı içeriden dışarıya doğru gider. Hava, boşluk duvarları veya kaplar gibi ısı kaybı olmaz (mikrodalga güvenli kaplar olduğu sürece). Bu, sadece gıdanın ısıtıldığı anlamına gelir.

Özetlemek gerekirse, mikrodalga fırınların şu avantajları vardır:

1. Pişirme süresinde tasarruf; genel olarak geleneksel pişirmeye göre yaklaşık $\frac{3}{4}$ oranında zaman tasarrufu sağlar.
2. Gıdaların ultra hızlı çözündürülmesi, böylece bakteri gelişimi tehlikesini azaltır.
3. Enerji tasarrufu.
4. Pişirme süresinin kısılması nedeniyle gıdaların besin değerlerinin korunması.
5. Kolay temizlik.

Mikrodalga fırın çalıştırma modu

Mikrodalga fırın, elektrik enerjisini mikrodalga enerjisine dönüştüren Magnetron adında yüksek gerilimli bir valf içerir. Bu elektromanyetik dalgalar, bir dalga kılavuzu ile fırının içine yönlendirilir ve metalik bir dağıtıcı veya döner tabak kullanılarak dağıtılır.

Fırın içinde mikrodalgalar her yönde yayılır ve metalik duvarlar tarafından yansıtılır; böylece yiyecekler eşit şekilde ısıtılır.

Neden yiyecek ısınıyor

Çoğu gıdada su bulunur ve su molekülleri mikrodalgalarla titreşir.

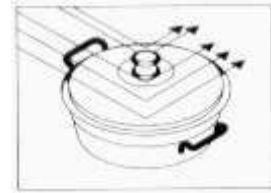
Moleküller arasındaki sürtünme ısı üretir ve bu da gıdaların sıcaklığını yükselterek çözündürme veya pişirme yapar ya da sıcak tutar.

Isı gıdaların içinde olduğu için:

- Gıdalar sıvı veya yağ eklemeden ya da çok az bu türden kullanılarak pişirilebilir;
- Mikrodalga fırında çözündürme, ısıtma veya pişirme, klasik fırına göre daha hızlıdır;
- Vitaminler, mineraller ve besin öğeleri korunur;
- Doğal renk veya aroma değişmez.

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

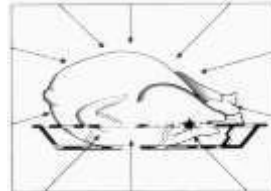
Mikrodalgalar metal tarafından yansıtılır...



... cam ve porselen üzerinden geçerler...



... ve yiyecekler tarafından emilir.





3.2. Talimatlar



Kullanım sırasında fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yangın veya patlama tehlikesi

- Fırının yakınında hiçbir ürünü püskürtmemeyin.
- Açık alev veya yanıcı malzemeleri fırının yakınında kullanmayın veya bırakmayın.
- Yemek pişirmek için plastik mutfak eşyaları kullanmayın (mikrodalga fonksiyonu hariç).
- Kapatılmış konserve kutuları veya kapları fırına koymayın.
- Yağlar veya yağlar salınabileceği pişirme işlemleri sırasında fırını gözetimsiz bırakmayın.
- Pişirme sırasında gerekli olmayan tüm tepsileri ve rafları çıkarın

3.3. Hangi tür fırın eşyası kullanılabilir?

Mikrodalga fonksiyonu

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

Bu nedenle, **metal tencereler ve tabaklar veya mikrodalga fırınlarda metal parçalar veya süslemelere sahip kaplar kullanılamaz. Metalik süslemeye veya içeriğe sahip cam veya kil ürünler (ör. kurşun kristali) mikrodalga fırınlarda kullanılamaz.**

Mikrodalga fırınlarda ideal malzemeler cam, refrakter porselen veya kil veya ısıya dayanıklı plastiktir. Çok ince, kırılğan cam veya porselen yalnızca kısa süreler için kullanılmalıdır (ör. ısınma).

Sıcak yiyecekler tabaklara ısı iletir ve bu da çok sıcak olabilir. Bu nedenle her zaman bir fırın eldiveni kullanın!

Tabakları test edin

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

Alüminyum kaplar ve folyolar

Aşağıdaki talimatlar uygulanırsa, alüminyum kaplarda veya alüminyum folyo ile sarılmış önceden pişirilmiş gıdalar mikrodalga fırında kullanılabilir:

- Ambalaj üzerinde yazılı olan üreticinin talimatlarına dikkat edin,
- Alüminyum kaplar 3 cm'den yüksek olmamalı ve hacmin duvarlarına temas etmemelidir (asgari mesafe 3 cm). Alüminyum kapak çıkarılmalıdır.
- Alüminyum kapı doğrudan seramik taban üzerinde yerleştirin. Izgara kullanılıyorsa kap porselen bir tabak üzerinde olmalıdır. Kapak asla doğrudan ızgaranın üzerine konmamalıdır!
- Mikrodalgalar yalnızca yukarıdan yiyeceğe girdiğinden pişirme süresi daha uzun olacaktır. Şüphede kalırsanız yalnızca mikrodalga güvenli tabaklar kullanın.
- Dondurma sürecinde mikrodalgaları yansıtmak için alüminyum folyo kullanılabilir. Tavuk eti veya kıyma gibi hassas gıdalar, ilgili uçları kapatarak aşırı ısıdan korunabilir.
- Önemli: alüminyum folyo, odanın duvarları ile temas etmemelidir; bu, elektrik arkına neden olabilir.

Kapaklar

Cam veya plastik kapaklar ya da streç film kullanmanızı öneririz film çünkü: **SADECE MİKRODALGA İÇİN FONK**

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

Kapakta basınç oluşmaması için delikler veya açıklıklar olmalıdır. Plastik torbalar da açılmalıdır. Bebek maması bulunan biberonlar veya kavanozlar yalnızca kapaksız ısıtılabilir yoksa patlayabilir.



Kullanım

Aşağıdaki tablo, her durum için uygun olan yemek kapları türüne ilişkin genel yönergeler sağlar.

Tablo - kap-kacak

Çalışma modu Yemek kabı türü	Mikrodalga	
	Çöz / Isıt	Pişir
Cam ve porselen 1) Ev tipi, ateşe dayanıklı olmayan, şunlar olabilir bulaşık makinesinde yıkanabilir	evet	evet
Sırlı seramik Ateşe dayanıklı cam ve porselen	evet	evet
Seramik, toprak kaplar sırsız metal süslemesiz sırlı	evet	evet
Toprak kaplar sırlı sırsız	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) Sıkıfilm Selofan	hayır evet	hayır evet
Kağıt, karton, parşömen 4)	evet	hayır
Metal Alüminyum folyosu Alüminyum kaplar 5) Aksesuarlar	evet hayır hayır	hayır evet hayır

1. Altın veya gümüş kenarlar ve kurşun içeren cam yok.
2. Üreticinin ipuçlarını hatırla!
3. Poşetleri kapatmak için metal mandal kullanmayın. Poşetleri delik açın. Yiyecekleri kapatmak için sadece filmler kullanın.

4. Kağıt tabaklar kullanmayın.

5. Sadece siğ alüminyum kaplar bulunmamalı kapaklar. Alüminyum, boşluğun duvarlarıyla temas etmemelidir.



3.4. İlk kullanım

Cihazın dışındaki veya içindeki koruyucu filmi, aksesuarlar dahil olmak üzere çıkarın.

Aksesuarlar ve fırın hacminden etiketleri (derecelendirme plakasının dışında) çıkarın.

Tüm cihaz aksesuarlarını çıkarın ve yıkayın (4 Temizlik ve Bakım bölümüne bakın).

3.5. Fırını Kullanma

Kapağı Açma

Kapağı açmak için Kapı Açma Anahtarını kullanın.

3.6. Pişirme Fonksiyonları

Mikrodalga

Mikrodalgaların doğrudan yiyeceklerin içine nüfuz ettiği dikkate alındığında, pişirme çok kısa sürede gerçekleşir ve önemli enerji tasarrufu sağlar. Yağ kullanmadan pişirmek ve ayrıca yiyeceği çözdürme ve yeniden ısıtma işlemi yaparken orijinal görünümünü ve kokusunu korumaya uygundur.

Güç Seçici kolunu istenen güç seviyesine karşılık gelen konuma getirin (bakınız "Açıklama" tablosu).

Zamanlayıcı kolunu istenen çalışma süresine ayarlayın. 2 dakikanın altındaki süreler için, Zamanlayıcıyı önce daha yüksek bir süreye ayarlayıp sonra istenen süreye geri getirin.

3. Kapıyı kapatın. Fırın çalışmaya başlayacaktır.



Kapı açılırsa pişirme durmuş olacaktır.



Kullan

3.7. Fırın çalışırken...

Bir pişirme döngüsünü kesme

Kapıyı aç düğmesine basarak pişirme işlemini istediğiniz zaman durdurabilirsiniz.

Bu durumda:

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

İsterseniz, şu anda şu işlemleri yapabilirsiniz:

- Yemeğin eşit pişmesini sağlamak için çevirin veya karıştırın.
- Pişirme parametrelerini değiştirin.
- Aşağıda belirtildiği gibi işlemi iptal edin.

İşlemi yeniden başlatmak için kapıyı kapatın.

Parametreleri değiştirme

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

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

Bir pişirme döngüsünü iptal etme

Pişirme sürecini iptal etmek istiyorsanız, Zamanlayıcı Düğmesini SIFIR a çevirin.



Uyarı!

- **Fırını kullandıktan sonra her zaman Zamanlayıcı Düğmesini sıfıra çevirin; aksi takdirde kapıyı kapattığınızda fırın çalışmaya başlayabilir ve boş çalıştığında zarar görebilir.**

Bir pişirme döngüsünün sonu

İşlemin sonunda bir zil sesi duyacaksınız ve Zamanlayıcı Düğmesi SIFIR konumuna işaret eder.



Uyarı!

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



3.8. Tavsiye Edilen Pişirme Tabloları

Mikrodalga ile Pişirme



Uyarı!

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

Mikrodalga ile pişirme sırasında şu önerileri izleyin:

- Kabuğu veya soyulması olan yiyecekleri (ör. Elma, domates, patates, sosis) ısıtmadan veya pişirmeden önce patlamamaları için delin. Hazırlamaya başlamadan önce yiyeceği parçalara ayırın.
- Bir kap veya tabağı kullanmadan önce mikrodalga için uygun olduğundan emin olun (fırın kapları türleri bölümüne bakın).
- Çok az nemli yiyecekleri pişirirken (örneğin ekmeği çözdürme, patlamış mısır yapma vb.) buharlaşma çok hızlıdır. Fırın boşmuş gibi çalışır ve yiyecek yanabilir. Böyle bir durumda fırın ve kap zarar görebilir. Bu yüzden sadece gerekli olan pişirme süresini ayarlamalısınız ve pişirme sürecini yakından izlemeniz gerekir.
- Mikrodalgada büyük miktarlarda yağ (kızartma) ısıtılması mümkün değildir.
- Önceden pişirilmiş yiyecekleri geldiği kaplardan çıkarın çünkü bunlar her zaman ısıya dayanıklı değildir. Yiyecek üreticisinin talimatlarını izleyin.
- Örneğin birkaç bardak gibi birden çok kapınız varsa bunları seramik taban üzerinde eşit aralıklarla yerleştirin.
- Plastik torbaları metal klipslerle kapatmayın. Bunun yerine plastik klips kullanın. Buharın kolayca kaçması için torbaları birkaç kez delin.
- Gıdaları ısıtırken veya pişirirken en az 70°C sıcaklığa ulaştıklarını kontrol edin.
- Pişirme sırasında fırın kapısı camında buhar oluşabilir ve damlayabilir. Bu durum normaldir ve daha belirgin olabilir

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

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

Gıdaları talimatlara göre hazırlayın ve tablolarda gösterilen pişirme sürelerini ve güç düzeylerini aklınızda bulundurun.

Verilen rakamların sadece gösterge olduğunu ve başlangıç durumuna, sıcaklığa, nem ve gıda türüne bağlı olarak değişebileceğini unutmayın. Zamanları ve güç seviyelerini her duruma göre ayarlamanız önerilir. Yiyeceğin tam özelliklerine bağlı olarak pişirme sürelerini artırmanız veya kısaltmanız; güç seviyelerini artırmanız veya azaltmanız gerekebilir.

Mikrodalga ile Pişirme...

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

- Miktarı iki katına çıkarırsanız » süreyi iki katına çıkarın
- Miktarı yarıya indirirseniz » süreyi yarıya düşürün

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

3. Çok miktarda sıvı içeren gıdalar daha hızlı ısınır.

Kumanda tabanında yiyecekler eşit şekilde dağıtılsa pişirme daha düzgün olur. Tabakın dış kısmına yoğun yiyecekler, merkezine ise daha az yoğun yiyecekler koyarsanız aynı anda farklı türde yiyecekleri ısıtabilirsiniz.

5. İsterseniz fırın kapağını istediğiniz zaman açabilirsiniz. Bunu yaptığınızda fırın otomatik olarak kapanır. Kapıyı kapatıp başlat tuşuna basana kadar mikrodalga tekrar çalışmaya başlamaz.

6. Örtülen gıdalar daha kısa pişirme süresine ihtiyaç duyar ve özelliklerini daha iyi korur. Kullanılan kapaklar mikrodalgaların geçmesine izin vermeli ve buharın kaçmasına olan küçük deliklere sahip olmalıdır.



Kullan

Sebzeleri pişirme

Yemek	Miktar (gr)	sıvılar Ek	Güç (W)	Zaman (dk.)	Duruş Zaman (dk.)	Talimatlar
Karnabahar	500	100 ml	850	9-11	2-3	Dilimlere kesin.
Brokoli	300	50 ml	850	6-8	2-3	
Mantarlar	250	25 ml	850	6-8	2-3	Kapalı tutun.
Bezelye, havuçlar	300	100 ml	850	7-9	2-3	Parçalara veya dilimlere kesin. Üzeri kapalı kalsın.
Dondurulmuş havuçlar	250	25 ml	850	8-10	2-3	
patates	250	25 ml	850	5-7	2-3	Soyun ve eşit boyutlu parçalara kesin. Üzeri kapalı kalsın.
Biber	250	25 ml	850	5-7	2-3	Parçalara veya dilimleyin. Üzeri kapalı kalsın.
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)	Süre (dk.)	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. Küçük balık kısımlarını örtmek isteyebilirsiniz. balığın küçük kenarlarını.

Mikrodalga ile çözündürme

Çözündürme için genel talimatlar:

1. Çözündürürken mikrodalgaya uygun kaplar kullanın (seramik/çanak, cam, uygun plastik).

2. Ağırlığa göre çözündürme fonksiyonu ve tablolar çiğ yiyeceklerin çözündürülmesine atıfta bulunur.

3. Çözündürme 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 şekilde dağıtın. Balığın veya tavuk butlarının en kalın kısımları dışa dönük çevrilmelidir. Yiyeceğin en narin kısımlarını alüminyum folyo parçalarıyla koruyabilirsiniz. Önemli: Alüminyum folyo fırın kapak hacmiyle temas etmemelidir çünkü bu elektrik arkına neden olabilir.

5. Yiyeceğin kalın parçaları birkaç kez çevrilmelidir.

6. Dondurulmuş yiyeceği olabildiğince eşit dağıtın çünkü dar ve ince parçalar kalın ve daha geniş parçalardan daha hızlı çözündür.



Yağ içeren yiyecekler, tereyağı, krem peynir ve krema gibi 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 sularının daha kolay akması için kümes hayvanını ters çevrilmiş bir tabağa koyun.

9. Ekmek çok kurumasin diye mendil ile sarılmalıdır.

10 Yiyeceği düzenli aralıklarla çevirin.

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

Pişirme için tek yapmanız gereken kapakları çıkarmaktır. Diğer tüm durumlarda yiyeceği mikrodalga kullanıma uygun kaplara koymalısınız.

12. Çözünme sonucu oluşan sıvı, özellikle kümes hayvanlarından gelen sıvı atılmalıdır. Böyle sıvıların başka yiyeceklerle temas etmesine asla izin verilmemelidir.

13. Çözündürme fonksiyonunu kullanırken yiyeceğin tamamen çözünmesi için dinlenme süresi koymanız gerektiğini unutmayın.

Aşağıdaki tablo, yiyecek türlerine ve ağırlıklarına göre farklı çözünme ve dinlenme sürelerini (yemek sıcaklığının eşit şekilde dağıtılmasını sağlamak amacıyla) ve önerileri göstermektedir.

Yiyecek	Ağırlık	Çözünme Zaman	Dinlenme süresi	Yorum
Et parçaları, kuzu eti, dana, 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 kere çevir
Haşlanmış et	500 g	12-14 dk	10-15 dk	İki kez çevir
	1000 g	24-25 dk	25-30 dk	Üç kere çevir
Kıyma	100 g	4-5 dk	5-6 dk	İki kez çevir
	300 g	8-9 dk	8-10 dk	Üç kere 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
Beyaz et, tavuk 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	Çözünme 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	Çevir iki kez
	200 g	4-5 dk	5-6 dk	Çevir iki kez
	500 g	10-12 dk	8-10 dk	Çevir iki kez
	800 g	15-18 dk	15-20 dk	Üç kere çevir
Tereyağı	250 g	8-10 dk	10-15 dk	Bir kez çevir, örtülü tut
Lor peyniri	250 g	6-8 dk	5-10 dk	Bir kez çevir, örtülü tut
Krem	250 g	7-8 dk	10-15 dk	Kapağı çıkarın



4.1. Talimatlar



Kullanımdan sonra fırın içindeki yüksek sıcaklık

Yanma tehlikesi

- Cihazın soğumasını bekledikten sonra temizliğe başlayın.



Yanlış kullanım

Yüzeylere zarar verme riski

- Cihazı temizlemek için buhar jetini kullanmayın.
- Yüzeydeki çelik parçalar veya metal kaplamalı parçalar üzerinde klor, amonyak veya ağartıcı içeren temizlik ürünleri kullanmayın (ör. anodizasyon, nikel veya krom kaplama).
- Cam parçalarda aşındırıcı veya aşındırıcı olmayan temizleyiciler kullanmayın (örn. toz ürünler, lekem kriz gidericiler ve metal süngerler).
- Pürüzlü veya aşındırıcı malzemeler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın.
- Fırını temizlememek cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilir ve tehlike oluşturabilir.
- Her zaman fırın bölümünden yiyecek artıkları temizleyin.



Yanlış kullanıcı

Patlama/ yanma tehlikesi

- Yüksek alkol içeren deterjanlar veya yanıcı buharlar çıkaran deterjanlar kullanmayın. Gelecekteki ısıtma cihaz içinde patlamaya yol açabilir.



Mikrodalgayı temizlemeden önce fişin prize takılı olmadığından emin olun.

4.2. Yüzeylerin temizliği

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

4.3. Günlük 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. Gıda lekeleri ve kalıntılar

Yüzeylere zarar verecekleri için metal süngerler veya keskin kazıyıcılar kullanmayın.

Gerekirse basit, aşındırıcı olmayan ürünler kullanın; ahşap veya plastik gereçlerle yardım alın. İyice durulayın ve yumuşak bir bez veya mikrofiber bezle kurulayın.

4.5. Fırını temizleme

Temizlik genelde gereken tek bakımdır.

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

Daha zor temizlenen kirleri çıkarmak için agresif olmayan bir temizleyici kullanın. Fırın spreyi veya diğer agresif veya aşındırıcı temizleyicileri kullanmayın.

Kapının ve fırın ön yüzünün temiz kalmasını sağlayın ki kapı düzgün açılıp kapanırsın.

Suyun mikrodalgadan havalandırma deliklerine girmedikten emin olun.

Damlama sonrasında özellikle seramik taban ile destek kısmını çıkarıp gövde tabanını düzenli olarak temizleyin.

Seramik taban yerine oturmadan mikrodalga çalıştırmayın.

Fırın boşluğu çok kirli ise seramik tabanın üzerine bir bardak su koyun ve mikrodalgayı maksimum güçte 2-3 dakika çalıştırın. Salınan buhar kirleri yumuşatacak ve yumuşak bir bezle temizlemek kolaylaşacaktır.

Hoş olmayan koku (ör. balık pişirdikten sonra) kolayca giderilebilir. Bir fincaya suya birkaç damla limon suyu ekleyin. Fincaya bir çay kaşığı kahve ekleyin ki su taşmasın. Suyu mikrodalga güçte 2-3 dakika kaynatın.



Temizlik ve Bakım

4.6. Ön yüzey

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

Bir an önce kireç, yağ, nişasta veya akıtmaz yumurta akı lekelerini temizleyin. Bu lekelerin altında korozyon oluşabilir.

4.7. Olağanüstü bakım

Ara sıra fırın, contalar, ampuller vb. gibi aşınmaya maruz parça değişimi veya küçük servis işlemleri gerektirebilir. Bu işlemin her adımı için özel işlemler...

bilgiler aşağıda verilmiştir.



Canlı parçalara erişimi içeren herhangi bir işlem yapmadan önce cihazı elektrik bağlantısından ayırın.

4.8. Ampulün değiştirilmesi

Ampul değişimine ihtiyaç duyuluyorsa, 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 sorular için Teknik Destek ile iletişime geçmeniz gerekmez:

Fırın çalışmıyor! Şu durumları kontrol edin:

- Priz düzgün takılı mı?
- Fırının gücü açık mı?
- Kapak tamamen kapalı olmalıdır. Kapak çınlama ile kapatılmalıdır.
- Kapı ile iç boşluk ön kısmı arasında yabancı madde var mı?

Fırın çalışırken bazı garip sesler çıkarıyorum! Şu durumları kontrol edin:

- Fırın içinde yabancı metalik nesneler nedeniyle elektrik arklaşması vardır (fırın kapları türü bölümüne bakın).
- Fırın kapları fırın duvarlarına temas ediyor.
- Fırın içinde gevşek çatal-bıçak veya pişirme aletleri bulunuyor.

Yemek ısınmıyor veya çok yavaş ısınıyor! Şu durumları kontrol edin:

- Yanlışlıkla metal fırın kapları kullandınız.
- Doğru çalışma sürelerini ve güç seviyesini seçtiniz.
- Fırına koyduğunuz yiyecekler daha büyük miktarda veya genelde koyduğunuzdan daha soğuk.

Yemek çok sıcak, kurumuş veya yanmış!

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

Fırın açılıyor fakat iç aydınlatma yanmıyor!

- 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, prize bağlı olduğunda kapak açılır.



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



Tüm onarımlar uzman teknisyenler tarafından yapılmalıdır.



5.1. Kurulumdan önce

Giriş voltajını kontrol edin üzerinde gösterildiği gibi özellikler plakasındaki voltajın kullanacağınız güç prizinin voltajıyla aynı olup olmadığını kontrol edin.

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



Uyarı!

- Fırının ön yüzeyi koruyucu film ile kaplanmış olabilir. Fırını ilk kez kullanmadan önce bu filmi içten başlayarak dikkatlice çıkarın.

Fırının hiçbir şekilde zarar görmediğinden emin olun. Fırın kapağının doğru kapandığını ve kapının iç kısmı ile fırın ağzının 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 KULLANMAYIN. Teknik Destek Hizmetiyle iletişime geçin.

Fırını düz ve dengeli bir yüzeye koyun. Fırın ısıtma kaynaklarına, radyolara veya televizyonlara yakın konulmamalıdır.

Kurulum sırasında güç kablosunun arkasında herhangi bir nem veya keskin kenarlı nesnelere 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

temeldenitelikli bir teknisyen tarafından kurulmalıdır. böylesi bir durumda, kontaklar arasında en az 3 mm açıklık olan tüm kutup devre kesiciye sahip bir devreyle fırın bağlanmalıdır.



Uyarı!

- Fırın topraklanmalıdır.**

Bu kurulum talimatları yerine getirilmezse kişi, hayvanlar veya mal varlığı için oluşabilecek herhangi bir zarardan üretici ve perakendeciler sorumlu tutulmaz.

Fırın sadece kapak doğru kapandığında çalışır.

İlk kullanımdan sonra fırının içini ve aksesuarları, 'Fırın temizliği ve bakımı' bölümünde verilen temizleme talimatlarına göre temizleyin.

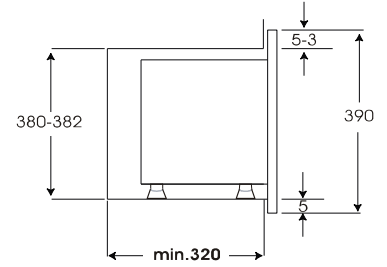
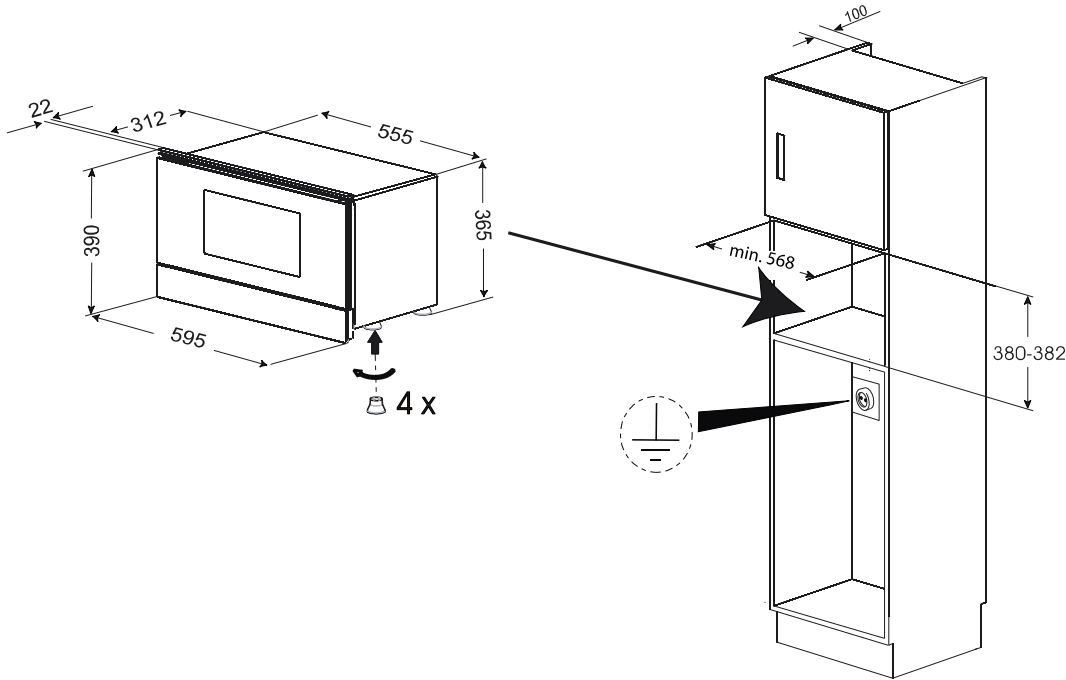
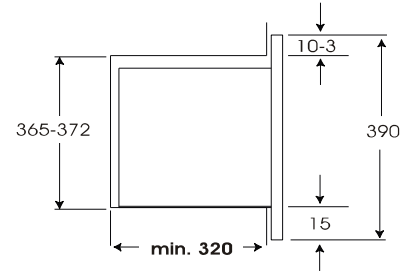
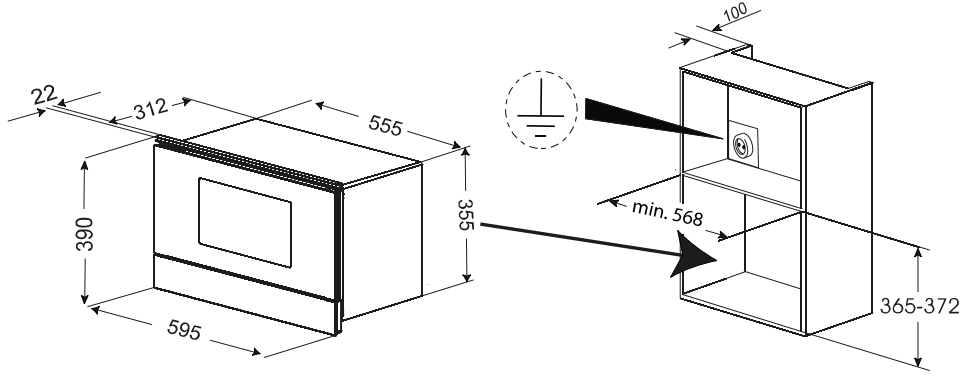


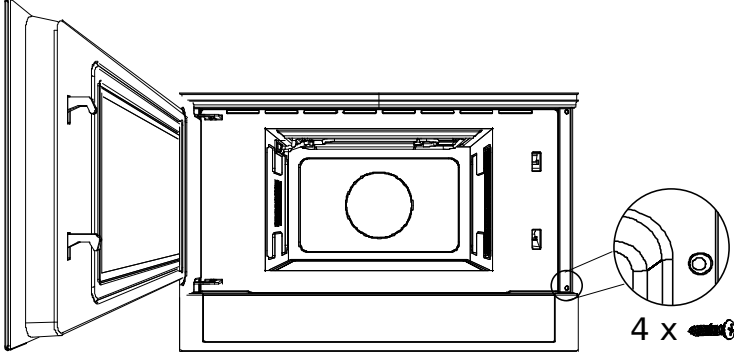
Kurulum Görselleri/ Kurulum-Görselleri / Kurulum Görseller

EN Bu mikrodalga, zemin seviyesinden 850 mm yukarıya montaj için tasarlanmıştır. Bu mikrodalga şunu yapamaz çalışma tezgahının altında veya başka bir fırının altında monte edilemez, sıvı dökülmesini önlemek için.

DE Bu mikrodalga, zeminden 85 cm'den daha yüksek konumda monte edilmek üzere tasarlanmıştır olarak yüksekte montaj için tasarlanmıştır. Bu mikrodalga, tezgah altına veya başka bir fırının altına monte edilmemelidir ki sıvılar dökülmesin.

FR Mikrodalga, zeminden 850 mm'den daha yüksekte montaj için tasarlanmıştır. Mikrodalga plan görevi üstü veya başka bir fırının altında tezgah altında monte edilemez; sıvı sıçramalarını önlemek için.





EN

- Fırını tamamen dolaba itin ve ortalayın.
- Mikrodalga fırının kapısını açın ve cihazı dolaba dört sağlanan vidayla sabitleyin.

DE

- Mikro dalga fırını niş içine sürün ve uygun şekilde ayarlayın.
- Mikrodalga fırının kapağını açın ve cihazı mutfak dolabına dört birlikte verilen vida ile resimde gösterildiği gibi sabitleyin.

FR

- Biçimlendirmeyi tahta dayanıncaya kadar dolaba fırını yerleştirin ve ön kısmını hizalayın.
- Fırın kapağını açın ve bunu dolabın yan duvarlarına 4 sağlanan vida ile sabitleyin. Bunları bu amaç için ayrılmış deliklere yerleştirin. Vidaları ön deliklerden geçirin.