

Mikrodalga Fırın BM 220 / 221

İçindekiler

Dikkat etmeniz gereken hususlar	4
Montajdan önce	4
Kurulması ve elektriğe bağlanması	4
Dikkat etmeniz gereken hususlar	5
Güvenlik bilgileri	5
Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik uyarıları	5
Yeni cihazınız	7
Kumanda bölümü	7
Ana şalter	7
Döner düğme	7
Mikrodalga fırını için güç seçme düğmesi	7
Kumanda tuşları	8
Dijital gösterge	8
Aksesuar	8
İlk kullanımdan önce	9
Pişirme alanının ısıtılması	9
Aksesuar ön temizliği	9
Soğutma fanı	9
Saati giriniz	10
Mikrodalga	11
Tabak ve çanaklar	11
Mikrodalga kademeleri	11
Şu şekilde ayarlanır	12
Izgara	13
Şu şekilde ayarlanır	13
Mikrodalga fırın ve ızgarayı kombine ayarlama	14
Şu şekilde ayarlanır	14
3-Kademeli-İşletim	16
Program otomatığı	16
Program otomatığı ile ilgili bilgiler	16
Program tablosu	17
Şu şekilde ayarlanır	18
Hafıza	20
Memory kaydedilmesi	20
Memory start	21
Sinyal süresini değiştirme	22

Bakım ve Temizlik	23
Temizlik malzemeleri	23
Arıza durumunda ne yapmalı?	24
Yetkili servis	25
Teknik Veriler	25
Tablolar ve yararlı bilgiler	25
Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme	25
Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	26
Yemeklerin ısıtılması	27
Yemeklerin pişirilmesi	27
Mikrodalga ile ilgili öneriler	28
Et, tavuk, balık	28
Izgara tablosu	28
Mikrodalga ve ızgara kombinasyonu	29
EN 60705'e göre kontrol yemekleri	30

Dikkat etmeniz gereken hususlar

Emniyet tekniği belgesi VDE kontrol ve sertifika enstitüsü tarafından tanzim edilir:

VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut
Merianstrasse 28
D-63069 Offenbach
Tel. +49-6983060

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazınızı doğru ve güvenli bir biçimde kullanabilirsiniz.

Kullanım kılavuzunu özenle saklayınız. Cihazı başka birine verdiğinizde kullanım kılavuzunu da teslim ediniz.

Montajdan önce

- Nakliye hasarları
Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol edin.
Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayın.
- Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi
Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, elektrikli ve elektronik eski cihazlara yönelik Avrupa Yönetmeliği 2002/96/EG'ye (waste electrical and electronic equipment - WEEE) göre işaretlenmiştir.

- Elektrik bağlantısı
Bağlantı hattı zarar görünüşse, olası tehlikelerin önlenmesi için, üretici tarafından eğitilmiş bir uzman tarafından değiştirilmelidir.

Kurulması ve elektriğe bağlanması

Bu cihaz sadece evde kullanılmaya elverişlidir.

Lütfen özel montaj talimatına dikkat ediniz.

Cihaz, 60 cm genişliğinde bir üst dolaba monte edilebilir (derinliği en az 30 cm, yerden yüksekliği en az 85 cm).

Cihazın elektrik fişi, yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmuş olan, toprak hattına sahip bir prize takıldığı zaman, cihaz çalışmaya hazırdır. Bu prizin bağlı olduğu sigorta, en azından 10 A (L veya B türü otomatik sigorta) değerine sahip bir sigorta olmalıdır. Şebeke gerilimi ile cihazın tip levhası üzerinde bildirilen gerilim aynı olmalıdır.

Prizin montajı veya elektrik kablosunun değiştirilmesi sadece yetkili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Eğer cihaz kurulduktan sonra cihazın fişine erişmek mümkün değilse, en az 3 mm kontak mesafesi olan bir ayırma tertibatı öngörülmelidir.

Birden fazla elektrik fişinin takılabileceği soketler, soket düzenleri ve uzatma kabloları kullanılması yasaktır. Aşırı yüklenme halinde yangın tehlikesi söz konusudur.

Dikkat etmeniz gereken hususlar

Güvenlik bilgileri

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı besinlerin hazırlanması için kullanınız.

⚠ Uyarı:

Yetişkinler ve çocuklar kontrol etmeden asla cihazı kullanmamalıdır

- eğer fiziksel, sensoriyel veya akıl olarak yeterli değilse
- veya cihazı doğru ve güvenli kullanmak için bilgi ve tecrübeleri yeterli değilse.

⚠ Uyarı: Çocuklar ve mikrodalga

Çocuklar mikrodalga fırın ile hazırlamayı yalnız başlarına sadece öğretilmesi durumunda kullanabilirler. Cihazı doğru kullanabiliyor olmaları gerekmektedir. Bu kullanma kılavuzunda yer alan tehlikeleri anlamanız gereklidir. Çocuklar cihazı kullanırken, cihazla oynamamaları kontrol edilmelidir. Yanma tehlikesi!

⚠ Uyarı: Sıcak pişirme alanı

Cihazın kapağını açarken dikkatli olunuz. Sıcak buhar çıkabilir. Yanma tehlikesi!
Çocukları bu cihazlardan genel olarak uzak tutunuz.

Asla cihazın içinde yanıcı cisimler saklamayınız. Yangın tehlikesi!

Cihazın içinde buhar varsa cihaz kapısını kesinlikle açmayınız. Yanma tehlikesi! Cihazı kapatınız. Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız.

Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla sıcak durumdaki cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu eriyebilir. Kısa devre tehlikesi!

⚠ Uyarı: Cihazın kapağı veya kapak contası hasarlı

Cihazın kapısı veya kapak contası hasarlıyken mikrodalgayı asla kullanmayınız. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Mikrodalgayı sadece cihaz tamir olduktan sonra kullanınız.

⚠ Uyarı: Çevre

Cihaz yüksek ısıya veya neme maruz kalmamalıdır. Kısa devre tehlikesi!

⚠ Uyarı: Yetersiz temizlik

Cihazı düzenli bir şekilde temizleyiniz. Yiyecek artıkları her zaman çıkarılmalıdır. Yetersiz temizlik durumunda yüzey hasar görebilir ve cihaz zaman ile paslanabilir. Mikrodalga enerjisi düşer!

⚠ Uyarı: Onarımlar

Usulüne uygun şekilde yapılmayan onarımlar tehlikelidir. Elektrik çarpma tehlikesi!
Onarımlar, sadece firmamız tarafından eğitilmiş yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılabilir.

Eğer cihaz bozuk ise, sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız ve/veya fişi çekiniz. Yetkili servisi çağırınız.

Gövdeyi kesinlikle açmayınız. Gövde mikrodalga enerjisinin dışarı çıkmasını önler.
Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Elektrik çarpması!

Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik uyarıları

⚠ Uyarı: Gıda maddelerinin hazırlanması

Mikrodalgayı sadece gıda maddelerinin hazırlanması için kullanınız. Başka kullanımlar tehlikeli olabilir ve ayrıca zarara sebep olabilir. Örneğin ısınmış çekirdek veya tahıl yastıkları saatler sonra da tutuşabilir. Yangın tehlikesi!

Çocuklar mikrodalga cihazları ancak onlara öğretilmesi koşuluyla kullanabilirler. Çocuklar, cihazı doğru kullanabilmeli ve kullanma talimatının içinde uyarıda bulunan tehlikeleri anlayabilmelidirler.

⚠ Uyarı: Mikrodalga kademesi ve süresi

Asla aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Gıda maddeleri tutuşabilir. Cihaz zarar görebilir. Yangın tehlikesi!
Kullanım kılavuzundaki bilgilere uyunuz.

⚠ Uyarı: Tabak ve çanaklar

Asla mikrodalgaya uygun olmayan kaplar kullanmayınız.

Porselen ve seramik tabak-çanakların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir. Yaralanma tehlikesi!

Isınan yiyecekler sıcaklık yayar. Kaplar çok ısınabilir. Yanma tehlikesi!

Kabı ve aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle cihazdan çıkartınız.

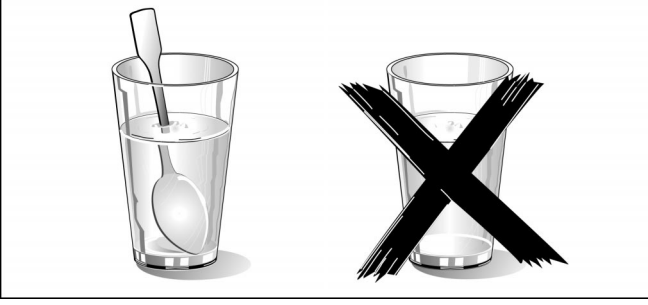
⚠ Uyarı: Ambalaj

Asla yiyecekleri sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Yangın tehlikesi!
Yiyecekleri asla plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız.

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Yanma tehlikesi!

Ambalajın üzerindeki bilgilere uyunuz. Yemekleri daima bir mutfak eldiveniyle çıkartınız.

⚠ Uyarı: İçecekler



Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama gecikmesi oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir veya sıçrayabilir. Yanma tehlikesi!

Sıvıları ısıtırken daima kabın içine bir kaşık yerleştiriniz. Bu şekilde kaynama gecikmesini önleyebilirsiniz.

Asla içecekleri veya diğer besinleri sıkıca kapalı kaplarda ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!

Alkollü içecekleri asla çok yüksek ısılarda ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!

Yüksek oranda alkollü içeceklerle (örn. konyak, rom) hazırlanan yemeklerde dikkat edilmelidir.

Alkol yüksek ısılarda buharlaşmaktadır. Uygun olmayan koşullarda alkol buharı fırında tutuşabilir. Yanma tehlikesi! Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve fırın kapağını dikkatlice açınız.

⚠ Uyarı: Bebek maması

Bebek mamasını asla kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkartınız.

Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Bu şekilde ısının eşit derecede dağılması sağlanacaktır. Yanma tehlikesi!

Mamayı bebeğe vermeden mamanın ısısını kontrol ediniz.

⚠ Uyarı: Kabuklu veya derili gıda maddeleri

Asla yumurtaları kabuklarını soymadan pişirmeyiniz. Asla çok pişmiş yumurtaları ısıtmayınız. Bunlar, mikrodalga çalıştırması sona erdikten sonra da patlayabilir. Aynı durum kabuklu hayvanlar için de geçerlidir. Yanma tehlikesi! Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahadada yumurtada önce yumurtanın sarısı delinmelidir.

Elma, domates, patates, sosis gibi sert kabuklu veya derili besinlerde kabuk patlayabilir. Bu tür besinleri ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.

⚠ Uyarı: Gıda maddelerinin kurutulması

Gıda maddelerini asla mikrodalga ile kurutmayınız. Yangın tehlikesi!

⚠ Uyarı: Su oranı düşük gıdalar

Ekmek gibi su oranı düşük gıdaları asla yüksek kademede ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.

Yangın tehlikesi!

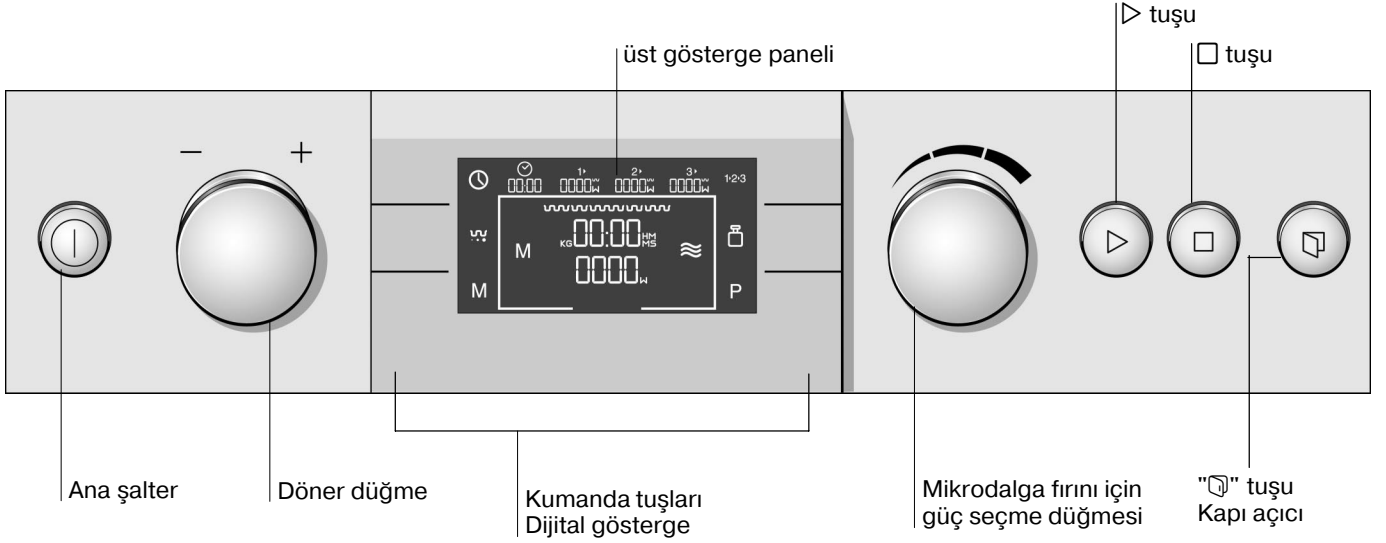
⚠ Uyarı: Yemeklik yağ

Asla mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız. Yangın tehlikesi!

Yeni cihazınız

Bu arada yeni bir cihaz ile tanışmaktasınız Bu bölümde size şalterlerin bulunduğu kumanda bölümünü açıklayacağız.

Kumanda bölümü



Ana şalter ①

Ana şalter ① ile mikrodalga cihazınızı açıp kapatabilirsiniz.

- Açma
Tuşa ① basınız.
Cihazınız şimdi çalışmaya hazırdır.
- Kapatma
Tuşa ① basınız.

Döner düğme

Döner düğme ile saati, süreyi, program numarasını ve program otomatiği için ağırlığı ayarlarsınız.

Döner düğme sağa ya da sola döndürülebilir.

Mikrodalga fırını için güç seçme düğmesi

Güç seçme düğmesi ile mikrodalga fırın gücünü ayarlarsınız.

Güç seçme düğmesi sağa veya sola döndürülebilir.

90 W	hassas yiyeceklerin çözülmesi için
180 W	çözme ve pişirmeye devam etmek için
360 W	etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması için
600 W	yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için
900 W	sıvıların ısıtılması için

Alanlar

0:01 MS-ile 1:30 HM	Süre
	İstisna: 900 W = 0:01 MS-ila 30:00 MS
Ağırlık	programa göre

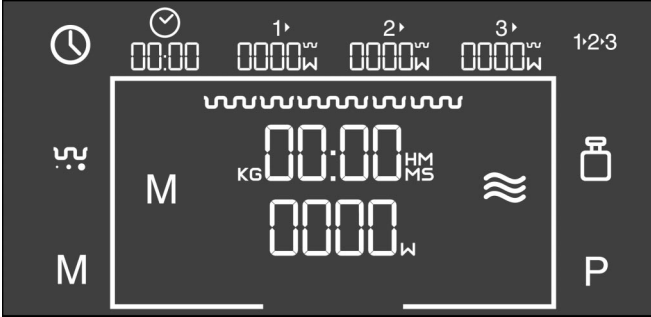
Kumanda tuşları

Ekranın sağ ve solundaki tuşlar dokunularak aktifleştirilir.



Saat tuşu ⌚	Bununla saati ayarlayabilirsiniz.
Izgara tuşu 🍷	Bununla üç değişik ızgara kademesi ayarlanır. yüksek orta düşük
"M" tuşu	Bununla memory işletimini seçersiniz.
"1,2,3" tuşu 3 kademeli işletim	Bu tuş ile üç farklı mikrodalga ayarını arka arkaya çalıştırabilirsiniz.
Ağırlık "g" tuşu	Bu tuş ile Program otomatiği için ağırlığı girebilirsiniz.
"P" tuşu	Bununla Program otomatiğini ayarlayabilirsiniz.

Tuş ①	Bu tuş ile mikro dalga fırınınızı açabilir ve kapatabilirsiniz.
Ana şalter	
▶ tuşu	Bu tuş ile mikrodalga işletimini başlatabilirsiniz.
□ tuşu	Bu tuş ile mikrodalga işletimini durdurabilir ve/veya ayarı silebilirsiniz.
"🔒" tuşu Kapı açıcı	Bununla cihaz kapağını açabilirsiniz.



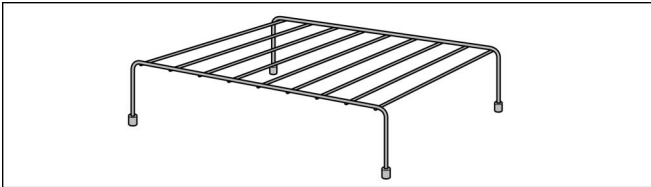
Dijital gösterge

Gösterge alanında ayarlanan değerleri görebilirsiniz.

Aksesuar

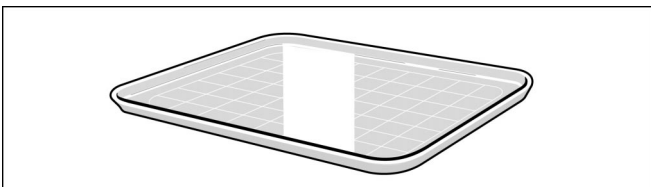
Tel ızgara

Yemek pişirme kaplarını yerleştirebilir veya ızgara yapabilir ve yiyecekleri hafifçe pişirebilirsiniz.



Cam tava

Bu tava, doğrudan tel ızgara üzerinde yemek pişirdiğinizde sıçrama emniyeti görevini görmektedir. Bunun için tel ızgarayı cam tavaya yerleştiriniz. Cam tava, mikrodalga işletiminde yemek pişirme kabı olarak da kullanılabilir.



İlk kullanımdan önce

Bu bölümde cihazda ilk defa pişirme işlemi gerçekleştirmeden neler yapmanız gerektiğini bulursunuz.

Mikrodalga cihazını ısıtınız ve aksesuarları temizleyiniz. "Dikkat etmeniz gereken hususlar" bölümündeki güvenlik bilgilerini okuyunuz.

Pişirme alanının ısıtılması

Yeni kokusunu ortadan kaldırmak için pişirme alanını kapalı ve boş bir şekilde 10 dakika ısıtınız.

- 1 ① tuşuna basınız.
- 2 Tuşa  1 defa basınız. Izgara  ve  MS göstergede belirir.
- 3 ▷ tuşuna basınız.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. □ tuşuna basınız ve cihaz kapağını açınız.

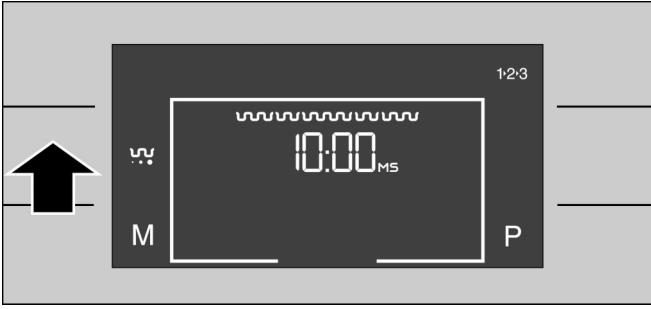
Aksesuar ön temizliği

Aksesuarı kullanmaya başlamadan önce deterjanlı su ve bulaşık bezi ile iyice temizleyiniz.

Soğutma fanı

Cihaz bir soğutucu fan ile donatılmıştır. Cihaz kapalıyken de fan çalışmaya devam edebilir.

Mikrodalga işlemi sırasında fırın soğuk kalır. Buna rağmen soğutma sistemi çalışır. Bazen mikrodalga işleminin bitmesine rağmen soğutma çalışmaya devam eder.



Saati giriniz

1 ① tuşuna basınız.

2 ② tuşuna dokununuz.
Üstteki göstergede ② ve ekranda 12:00 belirir.

3 Çevirmeli düğme ile saati giriniz.

4 ③ tuşu ile onaylayınız.
Üstteki göstergede ③ sembolü yanar ve saat belirir.

- Saati devre dışı bırakma
tuşu ③ saat göstergesi sönene kadar basılmalıdır.

Bilgiler: 22:00 ve 06:00 saatleri arasında saat göstergesi yarı şiddetle yanar.

Saati kapattığınız zaman cihazınız "off" modunda düşük bir Stand by işletiminde çalışır.



Mikrodalga

Buradan kaplarla ilgili bilgi edinebilir ve mikrodalgayı nasıl ayarlamanız gerektiğini okuyabilirsiniz.

Mikrodalgayı tek başına veya ızgara ile birlikte kullanabilirsiniz.

Mikrodalgayı hemen bir kes deneyiniz. Örneğin çayınız için bir fincan su ısıtınız.

Gümüş ya da altın dekorları olmayan büyük bir fincan alınız ve içine bir çay kaşığı koyunuz. İçinde su bulunan bardağı döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

- 1 Güç ayar düğmesini 900 Watt pozisyonuna ayarlayınız.
- 2 Döner düğme ile 1:30 dakikayı ayarlayınız.
- 3 ►'a basınız.

1 dakika 30 saniye sonunda sinyal duyulur. Su artık sıcaktır.

Çayınızı içerken, lütfen bu kullanım kılavuzundaki güvenlik bilgilerini bir kez daha okuyunuz. Bu bilgiler çok önemlidir.

- Tablolar ve yararlı bilgiler
Tablolar ve yararlı bilgiler bölümünde buz çözme, ısıtma ve pişirme ile ilgili birçok örnek bulacaksınız.

Tabak ve çanaklar

- Uygun tabak
Cam, cam seramik, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastik gibi ısıya dayanıklı camlar uygundur. Bu materyaller ısıyı geçirir.

Servis kabı da kullanabilirsiniz. Bu şekilde kaptan kaba doldurma işleminden de tasarruf edersiniz.

Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece üretici firma mikrodalgaya dayanıklı olduğunu garanti ediyorsa kullanınız.

- Uygun olmayan kaplar
Asla metal pişirme kabı kullanmayınız.
Metal mikrodalgaları geçirmez.

Dikkat: Metaller - örn. camın içindeki kaşık - fırının duvarlarından en az iki cm uzak durmalıdır. Elektrik sıçramaları iç duvarlara zarar verebilir.

- Kap testi
Asla mikrodalgayı yiyeceksiz çalıştırmayınız.
Tek istisna devamda belirtilmiş olan kap testidir.

Eğer kabınızın mikrodalgaya uygun olup olmadığından emin değilseniz, şu testi yapınız:

Boş kabı ½ ile 1 dakika arası maksimum derecede cihaza yerleştiriniz. Arada sıcaklığı test ediniz. Kap, soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır. Eğer sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.

Mikrodalga kademeleri

Mikrodalga gücü	şunun için uygundur
900 Watt	sıvıların ısıtılması
600 Watt	yemeklerin ısıtılması ve pişirilmesi
360 Watt	etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması
180 Watt	buz çözme ve pişirmeye devam etme
90 Watt	hassas yiyeceklerin çözülmesi

Şu şekilde ayarlanır

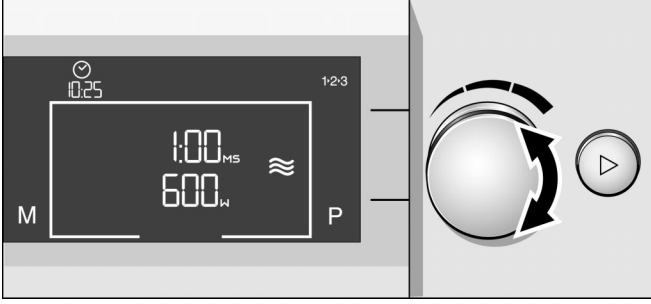
Mikrodalga kademesi 900 Watt'ı en fazla 30 dakika için ayarlayabilirsiniz. Diğer tüm kademelerde 90 dakikaya kadar bir süre ayarlamanız mümkündür.

Örnek:

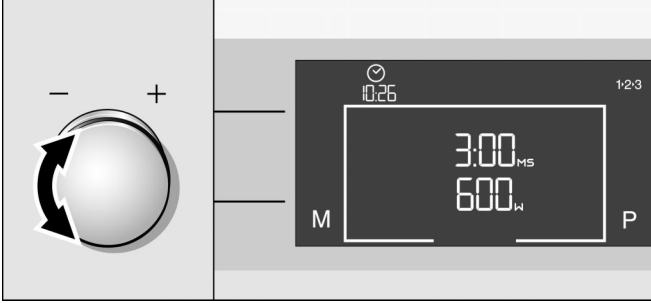
Mikrodalga kademesi 600 W, 3 dakika

Ana şalteri ① açınız.

1 Güç seçme düğmesi ile mikrodalga fırın gücünü ayarlarsınız.



2 Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



3 ▷ tuşuna basınız.

Süre geri sayımı göstergede görünür.



- Süre doldu
Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapanır. Cihaz kapağını açınız veya □ tuşuna basınız.
- Süreyi değiştirme
Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
- Durdurma
Cihaz kapağını açınız. Mikrodalga fırını çalıştırma bölündü. Kapağı kapattıktan sonra ▷ tuşuna basınız. Çalışma devam eder.
- Ayarı silme
□ tuşuna iki defa basınız veya cihaz kapağını açınız ve □ tuşuna bir defa basınız.

Bilgiler: Önce süreyi ve sonra mikrodalga kademesini ayarlamanız da mümkündür.

Eğer cihaz kapısını arada açarsanız fan çalışmaya devam eder.

Izgara

Izgara sıtma gövdesi yoğun üst yüzey ısıtmasını ve gıdanın eşit şekilde kızarmasını sağlar.

Izgara kademeleri aşağıdaki gibidir:

Izgara kademeleri			
Izgara		güçlü	1 defa basınız
Izgara		orta	2 defa basınız
Izgara		hafif	3 defa basınız

Şu şekilde ayarlanır

Örnek:

Izgara yüksek, 15 dakika

Ana şalteri ① açınız.

- 1 Tuşa 1x dokununuz.
Önerilen süre 10:00 MS ekranda belirir.

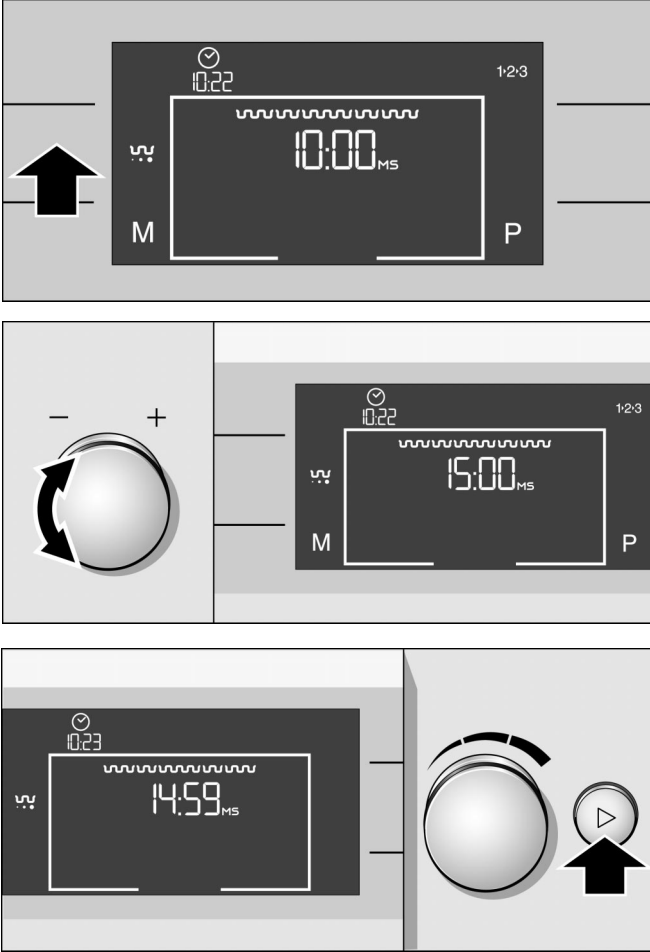
Başka bir ızgara kademesi ayarlamak için tekrar tuşuna basınız.

- 2 Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.

- 3 ▷ tuşuna basınız.
Süre geri sayımı göstergede görünür.

- Süre doldu
Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapanır. Cihaz kapağını açınız veya tuşuna basınız.
- Düzeltme
Izgara kademesini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
- Durdurma
Cihaz kapağını açınız. Kapağı kapattıktan sonra ▷ tuşuna basınız. Çalışma devam eder.
- Ayarı silme
 tuşuna iki defa basınız veya cihaz kapağını açınız ve tuşuna bir defa basınız.

Bilgi: Eğer cihaz kapısını arada açarsanız fan çalışmaya devam eder.



Mikrodalga fırın ve ızgarayı kombine ayarlama

Mikrodalgayı yalnız ya da ızgara ile kombine ederek kullanabilirsiniz.

900 W ve 600 W güçlerini ızgara ile kombine olarak ayarlayabilirsiniz.

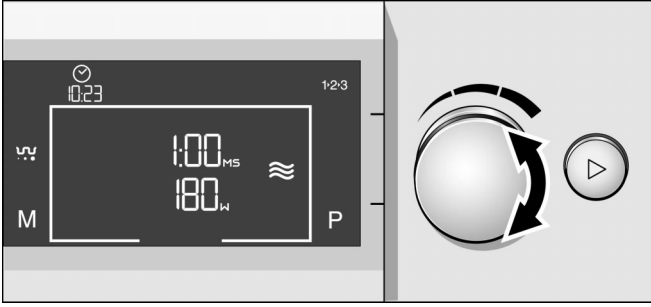
Şu şekilde ayarlanır

Örnek:

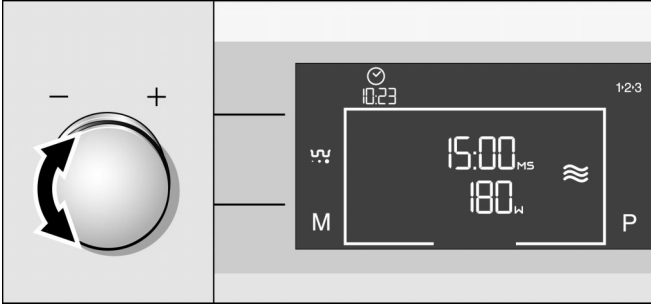
Mikrodalga fırın kademesi 180 W, 15 dakika, ızgara orta

Ana şalteri ① açınız.

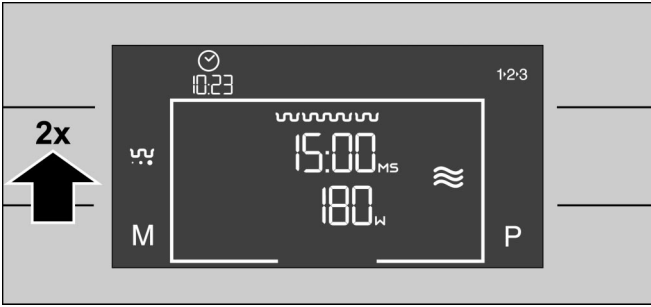
- 1 Güç seçme düğmesi ile mikrodalga fırın gücünü seçersiniz.



- 2 Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.

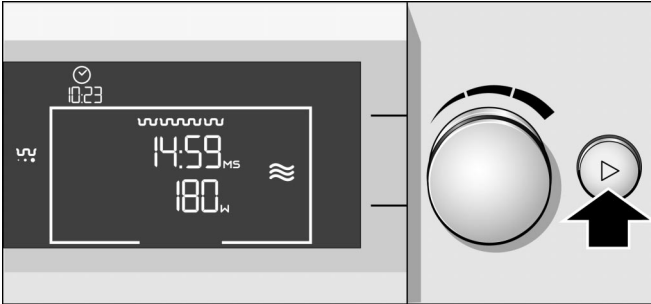


- 3 W tuşuna istenilen ızgara kademesi belirene kadar basınız.



- 4 ▷ tuşuna basınız.

Süre geri sayımı göstergede görünür.



- Süre doldu
Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapanır. Cihaz kapağını açınız veya □ tuşuna basınız.
- Ayarı değiştirme
Izgara kademesi ve süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

- Durdurma
Cihaz kapağını açınız. Mikrodalga fırını çalıştırma bölündü. Kapağı kapattıktan sonra ▷ tuşuna basınız. Çalışma devam eder.
- Ayarı silme
☐ tuşuna iki defa basınız veya cihaz kapağını açınız ve ☐ tuşuna bir defa basınız.

Bilgiler: Önce Izgarayı, sonra mikrodalga kademesini ve süreyi ayarlamanız da mümkündür.

Eğer cihaz kapısını arada açarsanız fan çalışmaya devam eder.

3-Kademeli-İşletim

Eğer ağırlık için birden fazla ayara gerek duyarsanız 3 kademeli işletimi kullanınız.

Örnek: Fırınlanmış karnıbahar

1. Kademe 600 W, 15 dakika
2. Kademe 600 W, 5 dakika
3. Kademe 360 W, 8 - 10 dakika ve ızgara kademesi çok düşük.

Sadece mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kap kullanınız.

Cihazı ana şalter ① ile açınız.

- 1 1-2-3 tuşuna basın.
Gösterge sütununda ilk kademe için 1-1 belirir.
 - 2 İlk kademeyi ayarlayınız. Bunun için istenilen mikrodalga fırın gücünü, süresini ve muhtemel ızgara kademesini ayarlayınız.
 - 3 1-2-3 tuşuna basınız ve ikinci kademeyi ayarlayınız.
 - 4 1-2-3 tuşuna basınız ve üçüncü kademeyi ayarlayınız.
 - 5 ▷ tuşuna basınız.
Toplam süre ekranda belirir. O anda çalışan ayar üst gösterge sütunundan ekrana geçiş yapar.
- Toplam süre doldu
Bir sinyal sesi duyulur, cihaz kapanır. □ tuşuna basınız ve cihaz kapağını açınız. Ayarlanan saat tekrar belirir.
 - Durdurma
Cihaz kapağını açınız. Çalıştırma bölündü. Kapağı kapattıktan sonra tekrar ▷ tuşuna basınız. Çalışma devam eder.
 - Ayarı silme
□ tuşuna iki defa basınız.
 - Başlatmadan önce bir kademe değiştiriniz.
1-2-3 tuşuna ekranda ayar silinene kadar basınız. Şimdi değiştirebilirsiniz.

Bilgi: 900 W kademesini sadece bir kez seçebilirsiniz.

İlgili ayarın sırası tercih edilir. Süre, mikrodalga fırın gücü veya ızgara ile başlayabilirsiniz.

Izgara 900 veya 600 W ile kombine edilemez.

Eğer cihaz kapısını arada açarsanız fan çalışmaya devam eder.

Program otomatiği

Program otomatiği ile ilgili bilgiler

Gıda maddesini ambalajından çıkartınız ve tartınız. Tam ağırlığı giremiyorsanız, bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.

Programlar için daima mikrodalgaya uygun pişirme kabı kullanınız, örn. cam, seramik kaplar veya cam tava. Bunun için, program tablosundaki aksesuar bilgilerine dikkat ediniz.

Yiyecekleri soğuk cihaza yerleştiriniz.

Uygun yiyeceklerin, ilgili ağırlık sahalarının ve gerekli aksesuarların yer aldığı bir tabloyu Bilgiler bölümünün sonunda bulacaksınız.

Ağırlık sahasının dışında kalan ağırlık değerleri ayarlanamaz.

Birçok yemekte bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Yemeği çeviriniz veya karıştırınız.

- Buz çözme
Gıda maddelerini mümkün olduğunca yassı ve porsiyonlara uygun şekilde -18 °C'de dondurunuz ve saklayınız.

Dondurulmuş gıda maddelerini yassı bir kaba, örn. bir cam veya porselen tabağa yerleştiriniz.

Buzunu çözdükten sonra besini ısı dengelemesi amacıyla 10 ila 30 dakika bekletiniz.

Et, tavuk veya balıkların buzunu çözülürken sıvı oluşur. Besini çevirirken bu sıvıyı temizleyiniz ve kesinlikle tekrar kullanmayınız veya başka gıda maddeleriyle temas etmesini sağlamayınız.

Siğir, kuzu ve domuz etini önce yağlı tarafı alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

Sadece gerekli miktarda ekmeğin buzunu çözünüz. Buzu çözölen ekmek çok çabuk bayatlar.

Çözölmüş olan kıymayı çevirdikten sonra çıkartınız.

Tam tavukları önce göğüs tarafı alta gelecek şekilde, tavuk parçalarını ise deri tarafları alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

- Patates
Tuzlanmış patates: eşit boyda kesiniz. Her 100 g patates için iki yemek kaşığı su ve biraz tuz ilave ediniz.

Kabuğu ile haşlanmış patates: eşit boyda patates kullanınız. Yıkayınız ve kabuğunu birkaç defa deliniz. Patatesleri henüz nemliyen susuz bir kaba dökünüz.

- Pirinç
Pirinç pişerken kuvvetli bir şekilde köpürür. Bunun için kapaklı, yüksek bir pişirme kabı kullanınız. Ham ağırlığı (sıvı olmadan) ayarlayınız. Pirince iki ila iki buçuk katı kadar su ekleyiniz.

Piştirme poşeti pirinci kullanmayınız.

- Sebze
Sebze, taze: eşit boyda kesiniz. Her 100 g için 2 yemek kaşığı su ilave ediniz.

Sebze, dondurulmuş: uygun olan dengelenmiş, önceden pişirilmemiş sebzedir. Krema soslu derin dondurulmuş sebze, bu program için uygun değildir. Her 100 g için 1 ila 2 yemek kaşığı su ilave ediniz. Ispanak ve kırmızı lahana için su eklemeyiniz.

- Fırında patates
Eşit boyda patates kullanınız.
Yıkayınız ve kabuğunu birkaç yerinden deliniz.
Patatesleri halen nemliyken tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

- Yarım tavuk
Yarım tavuğu derili tarafı üste gelecek şekilde tel ızgaraya yerleştiriniz.
Damlayan yağın veya tavuk suyunun toplanabilmesi için tel ızgarayı cam tavanın üzerine yerleştiriniz.
- Bekleme süreleri
Bazı yemeklerin piştikten sonra piştirme alanında bir süre daha beklemesi gereklidir.

Yemek	Bekleme süresi
Sebze	yakl. 5 dakika
Patates	yakl. 5 dakika Önce oluşan suyu boşaltınız.
Pirinç	5 ila 10 dakika

Program tablosu

Gıda maddesi	Program numarası	uygun olan	Ağırlık sahası	Piştirme kabı/ aksesuar
Buz çözme				
Kırmızı ve beyaz et	P1	Kızartma, İnce et dilimleri, Kıyma, Tavuk, piliç, ördek	0,2-2,0 kg	Alçak tencere, kapaksız.
Balık	P2	Bütün balık, balık filetosu, balık pirzolası	0,1-1,0 kg	Alçak tencere, kapaksız.
Ekmek ve kek/pasta*	P3	Ekmek, bütün, yuvarlak veya uzun, dilim ekmek, basit hamurdan pasta, mayalı hamurdan pasta, meyveli kek/pasta	0,2-1,5 kg	Alçak tencere, kapaksız.
Piştirmek				
Patates	P4	Tuzlanmış patates, kabuğuyla haşlanmış patates	0,2-1,0 kg	Alçak tencere, kapaklı.
Pirinç	P5		0,05-0,3 kg	Yüksek tencere, kapaklı.
Taze sebze	P6	Karnıbahar, brokoli, havuç, kıvırcık lahana, pırasa, kırmızı biber, dolmalık kabak	0,15-1,0 kg	Alçak tencere, kapaklı.
Donmuş sebze	P7	Karnıbahar, brokoli, havuç, kıvırcık lahana, kırmızı lahana, ıspanak	0,15-1,0 kg	Alçak tencere, kapaklı.
Fırında patates	P8	Patates başına ağırlık yakl. 200 g- 250 g	0,2-1,5 kg	Tel ızgara
Sufle, dondurulmuş	P9	Lazanya	0,3-1,0 kg	
Tavuk, yarım	P10		0,5-1,8 kg	Cam tava tel ızgara

* Çiğ kremalı turtalar; kremalı pastalar; soslu, kaplamalı veya jelatinli kekler uygun değildir.

Şu şekilde ayarlanır

Program otomatiği ile besinleri kolayca çözebilir ve birçok yemeği hızlı ve kolayca hazırlayabilirsiniz.

Örnek:

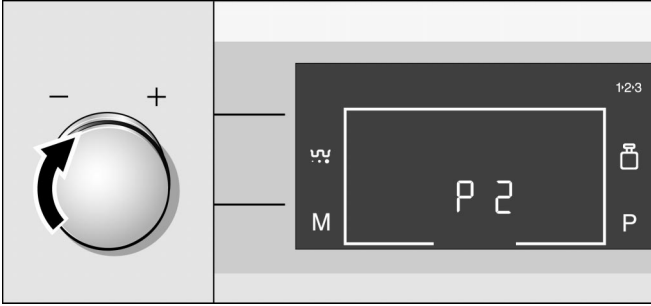
P2 tüm balık, 1,0 kg

Ana şalteri ① açınız.

1 "P" tuşuna basın.



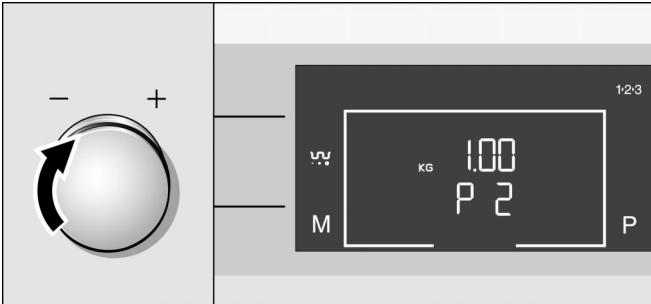
2 Döner düğme ile programı seçiniz.



3 "KG" tuşuna basınız.
Önerilen ağırlık göstergede görüntülenir.

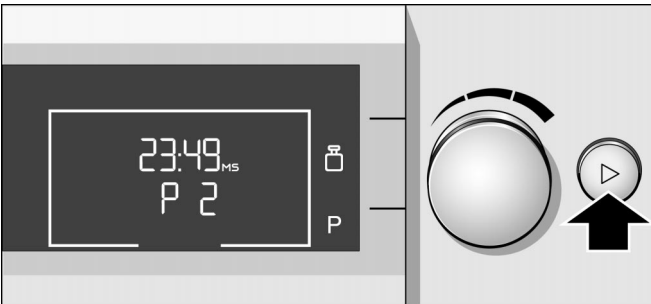


4 Döner düğme ile yemeğin ağırlığını ayarlayınız.



5 ▷ tuşuna basınız.

Süre geri sayımı göstergede görünür.



- Süre doldu
Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapanır. Cihaz kapağını açınız veya ☐ tuşuna basınız.
- Durdurma
Cihaz kapağını açınız. Kapağı kapattıktan sonra ☐ tuşuna basınız. Çalışma devam eder.
- Ayarı silme
☐ tuşuna iki defa basınız veya cihaz kapağını açınız ve ☐ tuşuna bir defa basınız.

Bilgi: Süre değiştirilemez.

Bazı programlarda yemeğin karıştırılması veya çevrilmesi gereklidir. Sinyal sesi duyulmaktadır.

Eğer cihaz kapısını arada açarsanız fan çalışmaya devam eder.

Otomatik işletim sırasında "t" tuşuna bastığınız sırada yakl. 3 saniyelikine ayarlanan ağırlık belirir.

Başlatma işleminden sonra eğer ekranda "kg" yanıp sönüyorsa bir ağırlık girilmemiştir. Ağırlığı giriniz ve ☐ tuşuna basınız.

Hafıza

Memory (hafıza) ile kendinize ait bir program oluşturabilirsiniz. Ayarları kaydedebilir ve istediğiniz zaman geri çağırabilirsiniz.

Bir yemeği birkaç farklı ayarla pişiriyorsanız, veya yemeği çok sık hazırlıyorsanız hafıza fonksiyonu kullanışlı olacaktır.

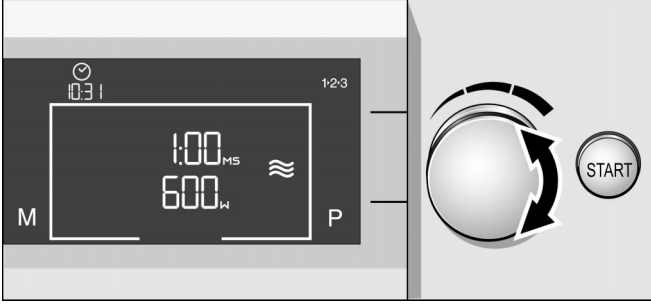
Memory kaydedilmesi

Örnek:

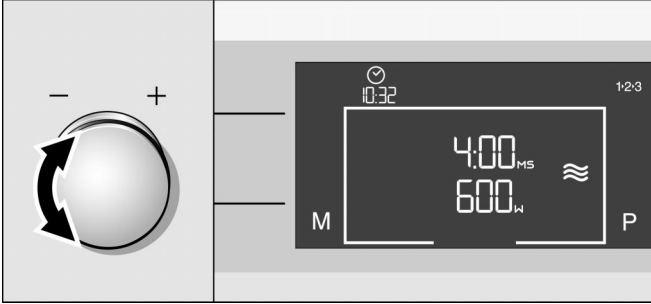
600 W, 4 dakika

Ana şalteri ① açınız.

- 1 Güç seçme düğmesi ile mikrodalga fırın gücünü seçersiniz.



- 2 Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



- 3 "M" tuşuna bir sinyal sesi duyulana kadar basınız.

Ayar kaydedilmiştir.

- Hafıza yerini siliniz ve yeniden yükleyiniz

- 1 "M" tuşuna dokununuz.
Eski ayarlar görüntülenir.
- 2 "M" tuşuna ekranda ayar silinene kadar basınız.
- 3 Yeni ayarlayınız.

Memory start

Yemeğinizin kaydettiğiniz ayarları kolayca görüntüleyebilirsiniz.
Yemeği pişirme alanına yerleştiriniz.

Örnek:

600 W, 4 dakika

Ana şalteri ① açınız.

1 "M" tuşuna dokununuz.

Kaydedilmiş olan ayarlar göstergede görüntülenir.

2 ▷ tuşuna basınız.

Süre geri sayımı göstergede görünür.

- Süre doldu
Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapanır. Cihaz kapağını açınız veya □ tuşuna basınız.
- Durdurma
Cihaz kapağını açınız. Soğutucu fan çalışmaya devam edebilir. Kapağı kapattıktan sonra ▷ tuşuna basınız. Çalışma devam eder.
- Hafızayı iptal etme
□ tuşuna iki defa basınız veya cihaz kapağını açınız ve □ tuşuna bir defa basınız.

Kızartma kademesini ve süreyi sadece fırın çalışmaya başladıktan sonra değiştirebilirsiniz.

Ayarlanan program bir elektrik kesintisinde de kayıtlı kalır.



Sinyal süresini değiştirme

Ayarlanan sürenin dolmasından sonra bir sinyal sesi duyulur. Bu sinyal sesinin süresini değiştirebilirsiniz.

Sinyal süresi		Sinyal tonları
kısa	5 05	5
orta	5 30	30 Temel ayar
uzun	5 50	50

Örnek:

5 sinyal tonu

- 1 "P" tuşuna göstergede 5 30 belirene kadar basılmalıdır.
- 2 Döner düğme ile sinyal süresini seçiniz.
- 3 "P" tuşuna göstergede "5" yanıp sönene ve bir sinyal duyulana kadar basılmalıdır. Ayar kaydedilmiştir.

Bakım ve Temizlik

Uyarı:

Kesinlikle yüksek basınçlı temizleme sistemleri veya buharlı temizleme sistemleri kullanmayınız. Kısa devre tehlikesi!

Keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayınız. Metal kazıyıcılar cihaz kapısındaki camın temizlenmesi için uygun değildir. Yüzey hasarlanabilir ve cama zarar verebilir. Bu tür bir maddenin ön yüzeye temas etmesi durumunda temas eden bölgeyi derhal bol suyla siliniz.

Temizlik malzemeleri

Cihazın dışı	deterjanlı su, yumuşak bir bezle kurulayınız
alüminyum yüzey	hafif bir cam temizleyicisi. Yumuşak bir cam bezi ile ya da pürüzsüz bir mikro elyafli bez ile fazla bastırmadan yatay bir şekilde temizleyiniz.
paslanmaz çelik yüzey	deterjanlı su, yumuşak bir bezle kurulayınız kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini daima hemen temizleyiniz Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
Piştirme alanı	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su, yumuşak bir bezle iyice kurulayınız.
Conta	Sıcak yıkama suyu
Kapak sürgüleri	Cam temizleyiciler
Aksesuarlar	Sıcak yıkama suyunda yumuşatınız. Bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyiniz.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Oluşan arızaların çoğu çok basın sorunlardan kaynaklanmaktadır. Yetkili servisi aramadan önce lütfen aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz:

Arıza	Olası nedeni	Bilgi/giderilmesi
Cihaz çalışmıyor.	Fiş takılı değil.	Takın.
	Elektrik kesintisi	Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
	Sigorta arızalıdır	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusuna bakarak kontrol ediniz.
	Hatalı kullanım	Sigorta kutusunda cihaza ait sigortayı kapatınız ve yakl. 10 saniye sonra tekrar açınız.
Cihaz devrede değil. Göstergede bir süre gösteriliyor.	İstenmeden döner düğme devreye sokuldu.	☐ tuşuna basınız.
	Ayarlama yapıldıktan sonra ▷ tuşuna basılmamıştır.	▷ tuşuna basınız veya ayarı ☐ tuşu ile siliniz.
Mikrodalga fonksiyonu çalışmıyor.	Fırının kapağı tam kapanmamıştır.	Cihazın kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz.
	▷ tuşuna basılmamıştır.	▷ tuşuna basınız.
Yemekler eskisinden daha yavaş ısınıyorlar.	Fazla düşük bir mikrodalga kademesi ayarlanmıştır.	Daha yüksek bir mikrodalga kademesi ayarlayınız.
	Normaldekinden daha büyük bir yemek miktarı fırına verilmiştir.	İki katı miktar - yakl. iki katı süre.
Cihaz çalıştırıldıktan kısa bir süre sonra kapanıyor. Göstergede "H95" hata mesajı görüntüleniyor.	Kapak doğru kapatılmamış.	Kapağı tekrar açın ve iyice kapatın, durum değişmiyorsa yetkili servise haber veriniz.
Göstergede "Er1" hata mesajı görüntüleniyor.	Sıcaklık sensörü bozuldu.	Yetkili servisi çağırınız.
Göstergede "Er11" hata mesajı görüntüleniyor.	Tuşlar kirlenmiş veya mekanizma sıkışmıştır.	Tüm tuşlara birkaç kez basınız, durum değişmiyorsa yetkili servise haber veriniz.
Göstergede "Er4" hata mesajı görüntüleniyor.	Aşırı hararet oluşuyor (iç kısımda ateş olabilir). Mikrodalga kademesi fazla yüksek.	Kapağı açmayınız, elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı indiriniz, cihazın soğumasını bekleyiniz.
Göstergede "Er18" hata mesajı görüntüleniyor.	Teknik arıza.	Yetkili servisi çağırınız.

Tamir çalışmaları sadece eğitimli yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılmalıdır.

Cihaz düzgün onarılmadığı takdirde ciddi tehlikeler söz konusu olacaktır.

Yetkili servis

Cihazınızın onarılması gerekirse, yetkili servisimiz daima hizmetinizdedir. En yakın yetkili servisin adres ve telefonunu altın rehberde bulabilirsiniz. Yetkili servis merkezlerini en yakın yetkili servisten öğrenebilirsiniz.

E-Numarası ve FD-Numarası

Yetkili servisimize daima cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve işleme (imalat) numarasını (FD-Nr.) bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda, sağ tarafta göreceksiniz. Bir arıza halinde uzun süre aramak mecburiyetinde kalmamak için, cihazınıza ait olan bu bilgileri hemen buraya yazınız.

E-No.	FD
Yetkili servis	

Teknik Veriler

Elektrik beslemesi	230 V, 50 Hz
Toplam bağlantı değeri	1990 W
Mikrodalga gücü	900 W (IEC 60705)
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Ölçüler (YxGxD)	
- Cihaz	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Pişirme alanı	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Ağırlık	16,65 kg
VDE-onaylı	evet
CE-işareti	evet

Bu cihaz EN 55011 ve/veya CISPR 11 normlarına uygundur. Bu cihaz Grup 2, Sınıf B'ye dahildir.

2. grubun anlamı, besin maddelerinin ısıtılmasını amaçlayan mikrodalgalar üretilmesidir.

Sınıf B ise, cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.

Tablolar ve yararlı bilgiler

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Yemeğiniz için en uygun mikrodalga kademesini veya en ideal aksesuarı buradan öğrenebilirsiniz. Kullanılacak tabak çanaklar ve hazırlama ile ilgili birçok yararlı bilgi verildiği gibi, herhangi bir hata durumunda yararlanabileceğiniz, küçük bir arıza giderme kılavuzu da verilmiştir.

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme

Devamdaki tabloda mikrodalgaya yönelik birçok seçeneği ve ayar değerlerini bulacaksınız.

Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve gıda maddesinin özelliklerine bağlıdır.

Tablolarda genellikle süre alanları belirtilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir. Bunun için genel bir kural vardır:
İki katı miktar - neredeyse iki katı süre,
yarım miktar - yarım süre.

Yemekleri aralarda birkaç kez karıştırmanız ve/veya çevirmeniz gereklidir. Sıcaklığı kontrol ediniz.

- Buz çözme
Donmuş gıdaları üzeri açık bir kapta pişirme alanının zeminine yerleştiriniz.

Besinleri aralarda 1 - 2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir.

Et, tavuk veya balıkların buzu çözülürken sıvı oluşur. Besini çevirirken bu sıvıyı temizleyiniz ve kesinlikle tekrar kullanmayınız veya başka gıda maddeleriyle temas etmesini sağlamayınız.

İsının dengelenmesi için, çözülmüş olan besini 10 - 30 dakika daha oda ısısında bekletiniz. Bu sürenin ardından kümes hayvanlarının iç kısımlarını çıkartabilirsiniz.

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Bütün parça et sığır, domuz, dana (kemikli veya kemiksiz)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 + 90 W, 15-25 180 W, 20 + 90 W, 20-30 180 W, 25 + 90 W, 25-35	Birkaç defa çeviriniz.
Doğranmış veya dilim et (sığır, domuz, dana)	200 g 500 g 800 g	180 W, 5-8 + 90 W, 5-10 180 W, 8-11 + 90 W, 10-15 180 W, 12-15 + 90 W, 15-20	Parçaları çevirirken birbirlerinden ayırınız.
Kıyma, karışık	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 + 90 W 5-10 180 W, 6 + 90 W, 8-13 180 W, 10 + 90 W, 15-20	Mümkün olduğu kadar yassı şekilde dondurunuz. Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buzu çözülmüş olan etleri çıkarınız.
Kümes hayvanları veya kümes hayvanlarının parçaları	600 g 1200 g	180 W, 8 + 90 W, 10-15 180 W, 15 + 90 W, 20-25	Birkaç defa çeviriniz.
Balık fileto, balık pirzolası, dilimler halinde	400 g	180 W, 5 + 90 W, 10-15	Buzu çözülmüş olan parçaları birbirlerinden ayırınız.

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Bütün balık	300 g 600 g	180 W, 3 + 90 W, 10-15 180 W, 8 + 90 W, 15-20	Arasına çeviriniz.
Sebze, örn. bezelye	300 g	180 W, 10-15	
Meyve, örn. frambuaz	300 g 500 g	180 W, 6-9 180 W, 8 + 90 W, 5-10	Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve buzlu çözülmüş olan parçaları birbirlerinden ayırınız.
Tereyağı	125 g 250 g	180 W, 1 + 90 W, 1-2 180 W, 1 + 90 W, 2-4	Ambalajdan tamamen çıkarınız.
Bütün ekmek	500 g 1000 g	180 W, 8 + 90 W, 5-10 180 W, 12 + 90 W, 10-20	Arasına çeviriniz.
Kuru pasta örn. basit pasta	500 g 750 g	90 W, 10-15 180 W, 5 + 90 W, 10-15	Çevirirken, pasta parçalarını birbirlerinden ayırınız. Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürülmemiş, kremasız veya krem şantisiz pastalar için.
Sulu pasta örn meyveli pasta, yağsız süzme yoğurtlu pasta	500 g 750 g	180 W, 5 + 90 W, 15-20 180 W, 7 + 90 W, 15-20	Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürülmemiş veya jelatinsiz pastalar için.

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

Pişirme kabını, pişirme alanının zeminine yerleştiriniz.

Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Yiyecek kapınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga-özel folyosu veya bir tabak kullanınız.

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalgaya uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır.

Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu nedenle, yiyecekleri kabın içinde mümkün olduğunca yassı bir şekilde yayınız.

Yemekleri aralarda 2 - 3 kez karıştırmanız ve/veya çevirmeniz gereklidir.

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2 ila 5 dakikadinlendiriniz.

Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Mönü, tabak yemek, 2-3 farklı bileşenli hazır yemek	300-400g	600 W, 8-13	
Çorbalar	400 g	600 W, 8-12	
Türlüler	500 g	600 W, 10-15	
Sos içinde et, örn. gulaş	500 g	600 W, 10-15	Karıştırırken, et parçalarını birbirlerinden ayırınız.
Balık, örn. fileto parçaları	400 g	600 W, 10-15	Gerekirse su, limon suyu veya şarap ilave ediniz.
Sufleler, örn. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15	Pişirme kabını tel ızgara üzerine yerleştiriniz.
Garnitürler / Katıklar	250 g	600 W, 3-7	Biraz sıvı ilave ediniz.
Pirinç pilavı, makarna	500 g	600 W, 8-12	
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g 600 g	600 W, 7-11 600 W, 14-17	Kabın içine tabanı örtülecek kadar su dökünüz.
Ispanak püresi	450 g	600 W, 10-15	Su ilave etmeden pişiriniz.

Yemeklerin ısıtılması

Piştirme kabını, piştirme alanının zeminine yerleştiriniz.

Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Yiyecek kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalgaya-özel folyosu veya bir tabak kullanınız.

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalgaya uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.

Yemekleri aralarda birkaç kez karıştırmanız ve/veya çevirmeniz gereklidir. Sıcaklığı kontrol ediniz.

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2 ila 5 dakikadinlendiriniz.

⚠ Uyarı:

Sıvıları ısıtırken buharlaşma olmaması için kabın içine daima bir kaşık koyunuz. Bu sayede, buhar kabarcıkları oluşmadan buharlaşma sıcaklığına ulaşılacaktır. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıvı taşabilir veya sıçrayabilir. Bu durum, yaralanmalara ve yanıklara yol açabilir.

	Miktar	Mikrodalg gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Mönü, tabak yemek, hazır yemek (2-3 farklı bileşenli)		600 W, 5-8	
İçecekler	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½-1 900 W, 1-2 900 W, 3-4	Kabın içine kaşık koyunuz. Alkollü içecekleri fazla ısıtmayınız. Ara sıra kontrol ediniz.
Bebek maması, örn. biberon içinde süt	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ 360 W, ½-1 360 W, 1-2	Emziksiz ve kapaksız. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Sıcaklığı kesinlikle kontrol ediniz.
Çorba, 1 tas 2 tas	175 g 350 g	600 W, 1-2 600 W, 2-3	
Sos içinde et	500 g	600 W, 7-10	Et dilimlerini birbirlerinden ayırınız.
Türlü	400 g 800 g	600 W, 5-7 600 W, 7-8	
Sebze, 1 porsiyon 2 porsiyon	150 g 300 g	600 W, 2-3 600 W, 3-5	

Yemeklerin pişirilmesi

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu nedenle, yiyecekleri kabın içinde mümkün olduğunca yassı bir şekilde yayınz.

Yemekleri, üzeri kapalı kapta pişiriniz. Yemeklerin aralarda karıştırılması veya çevrilmesi gereklidir.

Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, piştikten sonra 2 ila 5 dakikadinlendiriniz.

Şu durumlardatel ızgarayı yerleştirme yüzeyi olarak kullanabilirsiniz:

- pişme süresi 20 dakikadan uzun olan yemeklerde
- karıştırılması gerekmeyen yemeklerde.

	Miktar	Mikrodalg gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Tamamen sakatatsız tavuk, taze	1200 g	600 W, 22-25	Piştirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir.
Balık filetosu, taze	400 g	600 W, 7-12	
Sebze, taze	250 g 500 g	600 W, 5-10 600 W, 10-15	Sebzeyi aynı büyüklükte parçalar halinde doğrayınız. 100 g'a 1-2 YK su ilave edin, karıştırın.
Katkılık, örn. patates	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 600 W, 12-15 600 W, 15-22	Patatesleri aynı büyüklükte parçalar halinde doğrayınız. Kabın içine yaklaşık 1 cm yükseklikte su doldurunuz, karıştırınız. İki misli su ilave ediniz.
Pirinç pilavı	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 600 W, 6-8 + 180 W 14-16	
Tatlılar, örn. puding (toz), meyve, komposto	500 ml 500 g	600 W, 5-7 600 W, 9-12	Pudingi ara sıra çırpma teli ile 2 - 3 kez iyice karıştırınız.

Mikrodalga ile ilgili öneriler

Hazırlamak istediğiniz yemek miktarı için herhangi bir ayar bilgisi bulamıyorsunuz.

Bu durumda, pişme sürelerini aşağıdaki kurala uygun şekilde kısaltınız veya uzatınız:

Miktarın iki katı = sürenin iki katı

Miktarın yarısı = sürenin yarısı

Yemek fazla kuru oldu.

Bir sonraki seferde daha kısa bir pişme süresi ayarlayınız veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Yemeğin üzerini örtünüz ve daha fazla sıvı ilave ediniz.

Sürenin dolmasına rağmen yemek çözülmedi, ısınmadı veya pişmedi.

Daha uzun bir süre ayarlayınız. Büyük miktarda veya kalın yiyecekler daha uzun bir süreye gereksinim duyar.

Pişme süresi dolduktan sonra yemeğin kenarı aşırı ısınmış, fakat ortası henüz tam pişmemiştir.

Yemeği aralarda karıştırınız, bir sonraki seferde daha düşük bir kademe ve daha uzun bir süre seçiniz.

Buzu çözüldükten sonra kümes hayvanının ve etin dış kısmı pişiyor, fakat ortası halen çözülmemiş oluyor.

Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Çözülecek yemek miktarı büyükse, yemeği birkaç kez çeviriniz.

Bilgi: Kapının camında, cihazın iç yüzünde ve tabanında kondan su oluşabilir. Bu normal bir durumdur ve mikrodalga fonksiyonunu etkilemez. Yemek piştikten sonra yoğunlaşmış olan bu suyu silip temizleyiniz.

Boyuna göre, ete 40-50 ml, sığır kızartmasına 120-150 ml sıvı ilave ediniz.

Et parçalarını sürenin yarısı dolduktan sonra çeviriniz.

Kızartma piştikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

Et, tavuk, balık

- Tabelelere ek olarak

Sıcaklık ve pişirme süresi besin maddesinin özelliklerine ve miktarına bağlıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değer değil de, iki değer arasında kalan bir değer verilmiştir (örneğin 10 - 15 dk.). Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız.

Ek bilgileri, tabloların bitişinde, "Kızartma ve ızgara önerileri" başlığının altında bulabilirsiniz.

- Pişirme kabı

Isıya dayanıklı, mikrodalga uygun her türlü kap ve tabağı kullanabilirsiniz. Metalden kızartma formlarını sadece mikrodalgasız kızartmalarda kullanabilirsiniz.

Camdan kablari fırından çıkarınca kuru bir bez üzerine koyunuz, soğuk veya ıslak bir yere değil. Aksi halde camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Kap çok ısınabilir. Dışarı çıkarmak için tencere tutacakları kullanınız.

- Kızartma hakkında bilgiler

Kızartma yaparken yüksek bir kızartma tepsisi kullanınız. Yemeği, uygun bir kap içerisinde alçak tel ızgaraya koyunuz.

Pişirme kabınızın fırına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Kap aşırı büyük olmamalıdır.

Izgara tablosu

Tel ızgara üzerinde ızgara yapacaksanız pişirme alanı kapağını daima kapatınız ve ön ısıtma yapmayınız.

Verilen tüm değerler, gıda maddesinin özelliklerine göre değişebilecek referans değerlerdir.

Eti soğuk suyla yıkayınız ve kağıt mutfak havlusu ile durulayınız.

Eti ancak ızgara yaptıktan sonra tuzlayınız.

Et suyunun toplanabilmesi için tel ızgarayı cam tavanın üzerine yerleştiriniz.

Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.

Sığır eti gibi koyu renk etler daha hızlı kızarıırken, domuz ve dana eti gibi açık renk etler daha yavaş kızaracaktır. Bu durum kafanızı karıştırmayın. Açık renk et parçaları veya balık filetosu genellikle yüzeyde açık kahverengi bir renk alır, iç kısmı ise pişmesine rağmen kurumamıştır.

Izgara (grill) kademesi			
Izgara		güçlü	1 kez basın
Izgara		orta	2 kez basın
Izgara		hafif	3 kez basın

	Miktar	Ağırlık	Izgara (grill) kademesi	Dakika türünden zaman	Bilgiler
Ense etinden biftek	3-4 adet	herbiri yakl. 120 g	güçlü	1. yüzü. yakl. 15 dakika 2. yüzü. yakl. 10-15 dakika	1 - 2 cm kalın
Izgaralık sucuk/sosis	4-6 adet	herbiri yakl. 150 g	güçlü	1. yüzü. yakl. 5-10 dakika 2. yüzü. yakl. 7-12 dakika	
Balık filetosu	2-3 adet	herbiri yakl. 150 g	güçlü	1. yüzü. yakl. 10 dakika 2. yüzü. yakl. 8-12 dakika	Izgara teline önce yağ sürünüz.
Balık, bütün örn. alabalık	2-3 adet	herbiri yakl. 150 g	orta	1. yüzü. yakl. 10 dakika 2. yüzü. yakl. 10-15 dakika	Izgara teline önce yağ sürünüz.
Tost ekmeği ön kızartma	2-6 dilim		güçlü	1. yüzü. yakl. 3-4 dakika 2. yüzü. yakl. 3-4 dakika	
Döşenmiş tostun üstten kızartılması	2-6 dilim		orta/güçlü	Üzerine konulan malzemelere göre: yakl. 5 - 9 dakika	

Döner düğme ile ilk süreyi (zamanı) ayarlayınız. Izgara yaptığınız parçaları çeviriniz ve sonra 2. yüz için öngörölmüş olan süreyi (zamanı) ayarlayınız.

Mikrodalga ve ızgara kombinasyonu

Kızartma yaparken derin bir pişirme kabı kullanınız. Bu sayede pişirme alanı daha az kirlenecektir.

Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda besinlerin pişmesi daha uzun sürecek ve yüzeyleri kararacaktır.

Pişirme kabınızın pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Kap aşırı büyük olmamalıdır.

Daima maksimum pişme süresini ayarlayınız. Durumu belirtilen daha kısa sürenin ardından kontrol ediniz.

Eti kesmeden önce 5 - 10 dakika dinlendiriniz. Bu sayede et suyu eşit şekilde dağılacak ve kesme esnasında dışarı akmayacaktır.

Sufle ve gratenlerde cihaz kapatılarak kalan ısıda 5 dakika daha pişirilmelidir.

Pişirme kabını tel ızgara üzerine yerleştiriniz.

	Izgara (grill) kademesi		
Izgara		güçlü	 1 kez basın
Izgara		orta	 2 kez basın
Izgara		hafif	 3 kez basın

	Miktar Ağırlık	Mikrodalga gücü, W	Izgara (grill) kademesi	Süre (dakika)	Bilgiler
Domuz kızartması, örn. enseden bir parça	yaklaşık 750 g	360 W	hafif	35-40 dak.	Yaklaşık 15 dakika sonra çevrilir
Kıyma kızartması azm. 7 cm kalın	yaklaşık 750 g	360 W	orta	yaklaşık 25 dak.	
Tavuk, ½	yaklaşık 1200 g	360 W	güçlü	40 dak.	
Tavuk parçaları, örn. dörde bölünmüş tavuk	yaklaşık 800 g	360 W	orta	20-25 dak.	Derisi yukarıya gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Çevirmeyiniz.
Ördek göğsü	yaklaşık 800 g	180 W	güçlü	25-30 dak.	Derisi yukarıya gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Çevirmeyiniz.
Makarna suflesi veya fırında makarna (önceden pişirilmiş malzemeler ile)	yaklaşık 1000 g	360 W	hafif	25-30 dak.	Üstüne peynir serpilir.
Patates graten (çiğ patatesler ile) azm. 3 cm kalın	yaklaşık 1000 g	360 W	orta	yaklaşık 35 dak.	
Balık, üstten (graten) kızartılmış	yaklaşık 500 g	360 W	güçlü	15 dak.	Derin dondurulmuş balığın buzu önce çözölmelidir.
Süzme yoğurtlu sufle azm. 5 cm kalın	yaklaşık 1000 g	360 W	hafif	20-25 dak.	

EN 60705'e göre kontrol yemekleri

Mikrodalga cihazların kalite ve fonksiyonu, kontrol enstitüleri tarafından şu yemekler ile kontrol edilmiştir.

Sadece mikrodalga ile yemek pişirme

Yemek	Mikrodalga gücü W, dakika olarak süre	Uyarılar
Yumurtalı süt, 565 g	600 W, 8 dak. + 180 W, 15-20 dak.	Pyrex, 22 x 17 cm
Bisküvi, 475 g	600 W, 8-10 dak.	Pyrex, 22 cm
Köfte, 900 g	600 W, 25-30 dak.	Pyrex-kutu kalıp*, 28 cm uzunluğunda

* Pişirme kabını tel ızgara üzerine yerleştiriniz.

Sadece mikrodalga ile buz çözme

Yemek	Mikrodalga gücü W, dakika olarak süre	Uyarılar
Et, 500 g	Program 1, 500 g veya 180 W, 6 dak. + 90 W, 8-10 dak.	Pyrex No. 218, Ø 24 cm

Mikrodalga ve ızgara ile yemek pişirme

Yemek	Mikrodalga gücü W, ızgara kademesi, dakika olarak süre	Uyarılar
Patates graten, 1000 g	360 W, + ızgara kademesi II, 30-35 dak.	Yuvarlak pyrex, Ø 22 cm
Pasta	-	Tavsiye edilmez
Yarım tavuk yakl. 1100 g	360 W + ızgara kademesi III, 40-45 dak.	Tel ızgara, cam tava

Gaggenau Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 MÜNCHEN
GERMANY

www.gaggenau.com

9000 561 146 • G9000525 • tr

GAGGENAU