

Kullanım Kılavuzu

Mikrodalga Fırın



Makinenin yerleştirilmesi, kurulması ve ilk kez çalıştırılmasından önce kullanım kılavuzunu **mutlaka** okuyunuz.
Bu şekilde kendinizi korumuş olursunuz ve oluşabilecek zararların önüne geçersiniz.

İçindekiler

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar	5
İlk kullanımdan önce	13
Kurulum	14
Montaj ölçüleri.....	14
Elektrik bağlantısı.....	19
Çevre Korumaya Katkınız	20
Cihazın Tanıtımı	21
Cihazla birlikte verilen aksesuarlar	22
Kumanda paneli	23
Kumanda paneli	24
Açma/Kapama  tuşu.....	24
Ekran.....	24
Sensörlü tuşlar.....	24
Ekranın yukarısındaki sensörlü tuşlar.....	24
Ekranın altındaki sensörlü tuşlar.....	25
Ekran sembolleri.....	25
Kullanım esasları	26
Menü öğesi seçimi ve değer ya da ayar değiştirilmesi.....	26
Program veya fonksiyon seçimi.....	26
Piştirme işleminin iptal edilmesi.....	26
Fonksiyon açıklaması	27
Güç açıklaması	28
Programlar.....	28
Mikrodalga solo işletim.....	28
Izgara.....	28
Mikrodalgalı Izgara.....	28
Otomatik programlar.....	28
Mikrodalga için kap bilgileri	29
Malzeme ve Şekil.....	29
Kapların test edilmesi.....	31
Kapak.....	32
İlk Çalıştırma	33
Güncel saatin düzeltilmesi.....	33
Ayarlar	34
Ayarlar tablosu.....	34
Ayarların değiştirilmesi.....	35
Lisan 	35
Güncel saat.....	35
Gösterge.....	35
Saat formatı.....	35
ayarla.....	35
Ses seviyesi.....	35
Ekran parlaklığı.....	36

Birimler.....	36
Ağırlık.....	36
Sıcak tutma	36
Hızlı MD	36
Popcorn.....	36
Malzeme sorgusu	36
Güvenlik	37
Çalıştırma kilidi 	37
Tuş kilidi	37
Yazılım sürümü	37
Bayi.....	37
Fuar modu	37
Fabrika ayarları	37
Çalışma saati (Toplam)	37
Kullanım.....	38
Kapağın açılması	38
Kabın fırına koyulması	38
Döner tabla	38
Döner tablanın kullanımı	38
Kapağın kapatılması	38
İşlemin başlatılması.....	38
Pişirilecek malzeme fırında mı?	39
İşlemi Durdurma / Devam Ettirme.....	39
Girilen değerlerin değiştirilmesi.....	39
İşlemin silinmesi	39
İşlem sona erdikten sonra	39
Sıcak tutma	40
Pişirme süresi programlama	40
Hızlı mikrodalga seçimi	40
Süre ve gücün değiştirilmesi	40
Çalıştırma kilidi.....	41
Kısa süre alarminin kullanımı.....	42
Kısa süre sayacı değerinin değiştirilmesi.....	42
Kısa süre sayacının silinmesi.....	42
Pişirme işlemiyle birlikte kısa süre alarminin kullanılması.....	42
Kullanım - Izgara.....	43
Mikrodalgasız ızgara	43
Izgara süresinin değiştirilmesi.....	43
Izgaranın mikrodalga ile kombine edilmesi	44
Sürenin değiştirilmesi.....	44
Gourmet tepsi.....	46
Kullanım uyarıları.....	46
Mühürleme / Kızartma.....	46

İçindekiler

Uygulama örnekleri.....	47
Tarifler.....	47
Kullanım - Otomatik Programlar	50
Otomatik programların kullanımı	50
Pişirme 	51
Buz çözme	51
Isıtma	51
Patlamış mısır 	52
Otomatik Programlar İçin Tarifler	53
Isıtma	61
Pişirme.....	63
Buz çözme	64
Konserve	65
Uygulama örnekleri.....	66
Test Enstitüsü için Veriler	67
Temizlik ve bakım	68
Cihazla birlikte verilen aksesuarlar	70
Ne yapmalı, eğer ... ?.....	71
Müşteri Hizmetleri	73
Arızalar için iletişim bilgisi	73
Garanti	73
Teknik veriler	74

Bu mikrodalga fırın öngörülen güvenlik şartlarına uygundur. Bununla birlikte uygunsuz bir kullanım bedensel yaralanmalara ve mal zararına sebep olabilir.

Cihazı ilk kez çalıştırmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde sonuna kadar okuyunuz. Bu kılavuz montaj, güvenlik, kullanım ve bakıma yönelik önemli bilgiler içermektedir. Bu şekilde kendinizi korumuş olur ve oluşabilecek zararların önüne geçersiniz.

IEC 60335-1 standardı uyarınca Miele, cihazın kurulumunu açıklayan bölümün ve güvenlik talimatları ve uyarılarının mutlaka okunması ve bunlara uyulması gerektiğine dikkat çeker.

Miele bu talimatlara uyulmamasından kaynaklanan zararlardan sorumlu tutulamaz.

Kullanım kılavuzunu saklayınız ve cihazın sizden sonraki sahibine veriniz!

Amacına uygun kullanım

► Mikrodalga fırın evlerde özel kullanıma yöneliktir.

Bu cihaz dış mekanlarda kullanıma yönelik değildir.

► Mikrodalga fırın sadece deniz seviyesinden yüksekliği 2000 metrenin altında olan yerlerde kullanılabilir.

► Mikrodalga fırınınızı sadece evsel ortamlarda gıdaları çözme, ısıtma, pişirme, ızgara ve konserve yapma işlemleri için kullanınız. Başka hiçbir kullanım amacına izin verilmez.

► Mikrodalga programında tutuşabilir malzemeler kurutursanız, malzemelerin içerdikleri nem buharlaşır. Bunun sonucunda bu malzemeler kuruyarak kendi kendine tutuşabilir. Mikrodalga fırını asla tutuşabilir malzemelerin muhafazası veya kurutulması için kullanmayınız.

► Fiziksel, algısal veya ruhsal kapasiteleri ya da deneyimsizlik veya bilgisizlikleri dolayısıyla mikrodalga fırını güvenli bir şekilde kullanabilecek durumda olmayan kişilerin cihazı kullanırken gözetim altında olmaları gerekir. Bu kişiler cihazı sadece güvenli bir şekilde kullanabilmeleri için gerekli bilgiler kendilerine verildikten sonra gözetimsiz olarak kullanabilirler. Bu kişilerin hatalı bir kullanımın olası tehlikelerini tanıyabilmeleri ve anlayabilmeleri gerekir.

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

► Bu mikrodalga fırın, özel gereklilikler (ör.: sıcaklık, nem, kimyasal dayanıklılık, aşınma dayanıklılığı ve titreşim) dolayısıyla özel bir ışık kaynağı ile donatılmıştır. Bu özel ışık kaynağı sadece öngörülen uygulamalar için kullanılmalıdır. Mekan aydınlatmasına uygun değildir. Değiş-tirme işlemi sadece Miele tarafından yetkilendirilmiş uzman teknisyen veya Miele yetkili servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.

► Bu mikrodalga fırın, E enerji verimliliği sınıfından 1 ışık kaynağı içermektedir.

Evdeki çocuklar

► Çocukların mikrodalga fırını sizin kontrolünüz olmadan çalıştırmaması için çalıştırma kilidini kullanınız.

► Sekiz yaşından küçük çocuklar, sürekli olarak gözetim altında olmadıkları müddetçe cihazdan uzak tutulmalıdır.

► Çocuklar sekiz yaşından itibaren, sadece güvenli bir şekilde kullanabilmeleri için gerekli bilgiler kendilerine verildikten sonra mikrodalga fırını gözetimsiz olarak kullanabilirler. Çocukların hatalı bir kullanım olası tehlikelerini tanımaları ve anlayabilmeleri gerekir.

► Çocukların gözetimsiz olarak cihazın temizliğini veya bakımını gerçekleştirmesine izin verilmemelidir.

► Mikrodalga fırının yakınlarındaki çocuklara göz kulak olunuz. Çocukların cihaz ile oynamasına asla izin vermeyiniz.

► Boğulma tehlikesi! Çocuklar oynarken ambalaj malzemelerinin (ör. folyo) içinde kalabilir veya ambalaj malzemesini başlarına geçirebilir ve bunun sonucunda boğulabilirler. Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutunuz.

► Yanık tehlikesi! Çocuk cildi yüksek sıcaklıklara karşı yetişkin cildine nazaran daha hassastır. Mikrodalgalı veya mikrodalgasız ızgara sırasında ızgara rezistansı ve cihaz kapağı çok ısınır! Çocukların çalışırken cihaza dokunmasını önleyiniz.

► Yaralanma tehlikesi! Kapağın taşıma kapasitesi azami 8 kilogramdır. Çocuklar açık kapakta kendilerini yaralayabilirler. Çocukların açık cihaz kapağının üzerinde durmalarını, oturmalarını veya kapağa asılmalarını önleyiniz.

Teknik güvenlik

► Mikrodalga fırındaki hasarlar güvenliğinizi tehlikeye sokabilir. Cihazın gözle görülür bir hasarı olup olmadığını kontrol ediniz. Hasarlı bir cihazı asla çalıştırmayınız.

► Güç kablosu hasar gördüyse, cihazı kullanan kişi için tehlike yaratmaması için bu kablo Miele yetkili personeli tarafından yenisi ile değiştirilmelidir.

► Bağımsız veya şebeke senkronizasyonu olmayan bir enerji besleme sisteminde (örneğin mikro şebekeler, yedekleme sistemleri) kesintili veya kesintisiz işletim mümkündür. Bu türden bir işletim için enerji besleme sisteminin, EN 50160 standardındaki tüm şebeke bağlantı noktalarında gerilim karakteristiklerinin içinde kalan sınırları ve benzeri gereklilikleri kapsamalıdır.

Ev tesisatında ve bu Miele ürününde öngörülen koruyucu tedbirler, fonksiyon ve çalışma şekli bakımından mikro şebeke işletiminde veya şebeke senkronizasyonu olmayan işletimde de sağlanmalı veya tesisatta eşdeğer tedbirler uygulanmalıdır.

► Arızalı bir mikrodalga fırın çalışırken, kullanıcısı için tehlike oluşturabilecek mikrodalgalar dışarı sızabilir. Cihazı şu durumlarda kullanmayınız:

-kapak eğilmişse.

- kapak menteşeleri gevşemiş ise.

-cihaz kasasında, fırın panellerinde ve kapağında gözle görülür delikler ve çatlaklar varsa.

► Elektrik ileten bağlantılara dokunulması veya elektrikli ve mekanik parçaların değiştirilmesi güvenliğinizi tehlikeye sokar ve cihazda işlev bozukluklarına sebep olabilir. Cihazın kasasını asla açmayınız.

► Cihazın tip etiketi üzerinde belirtilen bağlantı verileri (frekans ve gerilim) elektrik şebekesi verileri ile mutlaka uyuşmalıdır, aksi takdirde cihaz zarar görebilir. Bu verileri elektrik bağlantısı öncesinde kontrol ediniz. Şüphe halinde uzman bir elektrikçiye danışınız.

► Çoklu prizler ve uzatma kabloları gerekli güvenliği sağlamaz (yangın tehlikesi). Mikrodalga fırını elektrik şebekesine bunlar vasıtasıyla bağlamayınız.

► Mikrodalga fırının elektrik güvenliği sadece usulüne uygun olarak tesis edilmiş bir koruyucu iletken sistemine bağlanması halinde sağlanır. Bu temel güvenlik şartının sağlanması, eksik veya kopmuş bir koruyucu iletken tarafından sebep olunan hasarları (ör. elektrik çarpması) bertaraf etmek açısından büyük önem arz eder. Şüphe halinde binanın elektrik tesisatını bir elektrik teknisyenine kontrol ettiriniz.

► Güvenli bir şekilde çalışabilmesi için mikrodalga fırın ancak monte edildikten sonra kullanılmalıdır.

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

- ▶ Hatalı onarımlar sonucunda kullanıcı için ciddi tehlikeler ortaya çıkabilir. Onarım işleri sadece Miele tarafından yetkilendirilmiş uzman teknisyen veya Miele yetkili servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- ▶ Mikrodalga fırının tamiri Miele yetkili servisi tarafından yapılmadığında cihazın garanti hakkı ortadan kalkar.
- ▶ Onarım veya bakım ve temizlik işleri sırasında mikrodalga fırının elektrik bağlantısı kesilmelidir. Cihazın elektrik bağlantısı, ancak aşağıdaki koşullardan biri sağlandığında kesilmiş olur:
 - Cihazın fişi prizden çekildiğinde.Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için güç kablosundan değil fişten tutarak çekiniz.
- elektrik sigortası kapatıldığında.
- telli sigorta yuvasından tamamen çıkarıldığında.
- ▶ Miele sadece orijinal yedek parçaların güvenlik şartlarını sağladığını garanti eder. Arızalı bileşenler sadece orijinal Miele yedek parçaları ile değiştirilmelidir.
- ▶ Bir mutfak dolabı kapağı arkasına konulmuş mikrodalga fırını sadece dolap kapısı açık olarak çalıştırınız. Cihaz çalışırken dolap kapağını kapatmayınız. Kapalı dolap kapağı arkasında ısı ve nem birikir. Bunun sonucunda cihaz ve dolap zarar görebilir. Dolap kapağını ancak cihaz tamamen soğuduktan sonra kapatınız.
- ▶ Mikrodalga fırın hareketli bir yerde (örneğin: tekne gibi) çalıştırılmamalıdır.

Doğru kullanım

⚠ Izgara sonucu yanık tehlikesi.

Mikrodalga fırın mikrodalgalı veya mikrodalgasız ızgara sırasında çok ısınır. Cihazın içi, rezistans, pişirilen malzeme, aksesuarlar ve cihaz kapağında kendinizi yakmanız mümkündür.

Yemeği fırına verirken veya fırından alırken ve sıcak fırının içinde işlem gerçekleştirirken mutfak eldiveni takınız.

- ▶ Yiyeceklerin her zaman yeterince ısıtılmasına dikkat ediniz. Bunun için gerekli süre yemeğin başlangıç sıcaklığı, miktarı, türü ve özellikleri, yemek tarifinde yapılan değişiklikler gibi birçok faktöre bağlıdır. Yemeklerde mevcut olabilecek bakteriler ancak yeterli derecede yüksek sıcaklıklarda (> 70 °C) ve yeterli derecede uzun (>10 dk.) süre ısıtıldıklarında ölürler. Yemeklerin yeterli derecede ısınıp ısınmadığı konusunda emin değilseniz biraz daha uzun bir süre seçiniz.

► Yemeğin içinde sıcaklığın eşit dağılması ve yeterince yüksek olması önem arz eder.

Eşit bir şekilde ısınmaları için yemekleri karıştırınız veya çeviriniz ve ısıtma, çözme ve pişirme sırasında verilmiş olan eşitlenme sürelerini dikkate alınız. Eşitlenme süresi sıcaklığın yemek içinde eşit bir şekilde dağıldığı bekleme süresidir.

► Mikrodalga ile pişirme, ısıtma, çözme sürelerinin ocak veya fırında olduğundan dikkate değer derecede daha kısa olduğunu dikkate alınız. Çok uzun çalışma süreleri yiyeceklerin kurummasına ve kendi kendine alev almasına sebep olur. Yangın tehlikesi oluşur. Yangın tehlikesi etmek, çiçek ve baharat kurutulurken de söz konusudur. Bu tür malzemeleri mikrodalga fırında kurutmayınız!

► Tohum, kiraz çekirdeği veya jel doldurulmuş yastıklar ve benzeri eşyalar, ısıtıldıktan sonra mikrodalga fırından alınsalar dahi tutuşabilirler. Bu tür eşyaları bu cihazda ısıtmayınız. Yangın tehlikesi!

► Mikrodalga fırın sarf malzemelerinin temizliği ve dezenfeksiyonuna uygun değildir. Ayrıca yüksek sıcaklıklar sonucu malzemeler cihazdan çıkarılırken yanık tehlikesi oluşur. Yangın tehlikesi!

► Mikrodalga fırın, içinde yemek bulunmadığında veya yanlış doldurma sonucu zarar görebilir. Cihazı bu sebeple kap ısıtmak için veya baharat vb. gibi şeyleri kurutmak için kullanmayınız.

► Mikrodalga fırını ancak içinde pişirilecek veya kızartılacak bir gıda varsa ve döner tablası yerleştirilmişse çalıştırınız.

► Kapalı kaplarda veya şişelerde, ısıtma sırasında basınç oluşur, bu basınç patlamaya yol açabilir. Yiyecekleri veya sıvıları asla kapalı kaplarda ve kavanozlarda ısıtmayınız.

Biberonlardan emzikleri **ve** kapakları çıkarınız.

► Yemek ısıtılırken ısı doğrudan yemeğin içinde oluşur, bu şekilde kap daha soğuk kalır. Kap sadece yemekten aktarılan ısı ile ısınır. Yemek dışarı alındıktan sonra, istenen sıcaklığa sahip olup olmadığını kontrol ediniz. Kap sıcaklığını referans almayınız! **Bilhassa bebek mamalarını dayanılır bir sıcaklığa ısıtmaya dikkat ediniz!** Isıttıktan sonra bebek mamasını iyice karıştırınız veya çalkalayınız, ve ardından bebeğin yanmaması için yemeğin sıcaklığını kontrol ediniz.

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

► Mikrodalgada sıvı kaynatılması, özellikle de tekrar ısıtılması sırasında, kaynama sıcaklığına ulaşılmış olmasına rağmen tipik buhar kabarcıkları çıkmayabilir. Sıvı eşit bir şekilde kaynamaz. Bu geciken kaynama, kap dışarı alınırken veya kabın sallanması halinde aniden buhar kabarcıkları oluşmasına ve aniden patlamaya benzer bir aşırı kaynamaya sebep olabilir. Yanık tehlikesi!

Buhar kabarcığı oluşumu cihaz kapağını açacak kadar güçlü olabilir. Bdensel yaralanma ve maddi zarar tehlikesi! Sıvıları ısıtmadan/kaynatmadan önce karıştırınız. Isıttıktan sonra, kabı fırından almadan önce en az 20 saniye bekleyiniz. Ayrıca ısıtma sırasında kabın içine varsa bir cam çubuk ya da benzeri bir nesne koyabilirsiniz.

► Fırının içindeki yiyeceklerden duman çıktığında, oluşabilecek alevlerin sönmesi için cihaz kapağını kapalı bırakınız.

Mikrodalga fırının gücünü Açma/Kapama tuşu ile kapatıp fişini çekerek işlemi iptal ediniz.

Kapağı ancak duman çekildikten sonra açınız.

► Yağlar aşırı ısınma sonucu tutuşabilir. Sıvı ve katı yağ kullanılan işlemler sırasında mikrodalga fırını asla gözetimsiz bırakmayınız. Cihazı asla yağda kızartma yapmak için kullanmayınız. Yağın tutuşması halinde ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Cihazın gücünü kapatınız, kapağı kapalı tutarak alevleri söndürünüz.

► Gücü açık cihazın yakınlarındaki tutuşabilir eşyalar yüksek sıcaklıklar sonucu yanmaya başlayabilir. Cihazı asla mekan ısıtması için kullanmayınız.

► Bazı yiyeceklerin pişirilmesinde alkollü içecekler kullanırsanız, alkolün yüksek sıcaklıklarda buharlaştığını ve sıcak yüzeylerde tutuşabileceğini dikkate alınız. Alkolü asla seyreltilmemiş durumda ısıtmayınız. Yangın tehlikesi!

► Fırın içinde sıcak tutulan veya muhafaza edilen yiyecekler kuruyabilir ve çıkan nem cihazda korozyona sebep olabilir. Kumanda paneli, tezgah ve dolap da zarar görebilir. Bu sebeple yemeklerin üstünü kapayınız.

► Korozyonu önlemek için fırının içindeki paslanmaz çelik yüzeylere dökülen tuzlu yemek sularını veya sıvıları hemen bir bezle siliniz.

► Cihazın içi kullanımın ardından sıcak olur. Yanık tehlikesi söz konusudur! Cihazın içini ve aksesuarları soğuduktan sonra temizleyiniz. Temizlik için çok fazla beklemek temizliği gereksiz yere zorlaştırır ve aşırı durumlarda imkansızlaştırır. İnatçı kirler bazı durumlarda cihaza zarar verir ve hatta tehlikeli durumlara sebep olabilir. Yangın tehlikesi! Buna ilişkin olarak lütfen “Temizlik ve bakım” bölümündeki ilgili talimatları dikkate alınız.

► Yangın tehlikesi! Mikrodalgaya uygun olmayan kaplar tahrip olabilir ve mikrodalga fırına zarar verebilir. Madeni kaplar, alüminyum folyo, çatal-kaşık-bıçak, metal kaplamalı kaplar, kurşun içeren kristaller, kenarları tırtıklı kaseler, ısıya duyarlı plastik kaplar, tahta kaplar, metal klipsler, içinde tel olan plastik ve kağıt klipsler, alüminyum kapak folyosu tamamen çıkarılmamış plastik kaplar kullanmayınız (bkz. “Mikrodalga kullanımı için kap seçimi”).

Aksi takdirde kap zarar görebilir veya yangın tehlikesi oluşabilir.

► Tek kullanımlık plastik kaplar “Mikrodalga için kap bilgileri/Plastik” bölümünde belirtilen özelliklere sahip olmalıdır.

Yiyecekleri plastik, karton veya diğer tutuşabilir malzemelerden tek kullanımlık kaplarda ısıtırken veya pişirirken cihazı gözetimsiz bırakmayınız.

► Sıcak tutma ambalajları, diğerlerinin yanı sıra alüminyum folyodan oluşur. Bu folyo mikrodalgaları yansıtır. Mikrodalgalar kağıt katmanı, tutuşacak kadar güçlü ısıtabilir.

Mikrodalga fırında, ızgara tavuk torbası gibi sıcak tutma ambalajında yemekler ısıtmayınız.

► Yumurtaları kabuksuz olarak mikrodalga ile ısıtırsanız, yumurtanın sarısı piştikten sonra yüksek basınçtan patlayabilir. Pişirmeden önce yumurta sarılarının zarını birkaç yerden deliniz.

► Yumurtaları kabuklu olarak mikrodalga ile ısıtırsanız, yumurtalar cihazdan çıkarıldıktan sonra bile patlayabilirler. Kabuklu yumurtaları sadece özel kaplarda pişiriniz.

Mikrodalga fırında katı yumurta ısıtmayınız.

► Domates, sosis, patates, patlıcan gibi sıkı kabuklu yiyecekler ısıtılırken patlayabilir. Oluşan buharın çıkabilmesi için bu yiyecekleri önceden birkaç yerinden deliniz.

► Sapları ve kapak kulpları içinde boşluk bulunan kaplar mikrodalgaya uygun değildir. Boşlukların içine nem girebilir ve bunun sonucunda, boşluğu patlama şeklinde tahrip eden çok güçlü bir basınç oluşabilir (İstisna: havası yeterince alınmış boşluklar). Pişirme işlemi için bu tür kaplar kullanmayınız.

Güvenlik Talimatları ve Uyarılar

► Cıvalı ve sıvılı termometreler yüksek sıcaklıklara uygun değildirler ve kolayca kırılırlar.

Yemek sıcaklığını kontrol etmek için cihazın çalışmasını durdurunuz. Yemek sıcaklığını ölçmek için uygun bir özel gıda termometresi kullanınız.

► Buharlı temizlik aletinin buharı, cihazın akım taşıyan parçalarına sı-
zarak kısa devreye sebep olabilir. Cihazın temizliği için asla buharlı te-
mizlik aleti kullanmayınız.

Paslanmaz çelik yüzeyler için şunlara dikkat edilmelidir:

► Kaplamalı paslanmaz çelik yüzeyin kaplaması yapıştırıcılar sonucu zarar görür ve kirlere karşı koruyucu etkisini kaybeder. Paslanmaz çelik yüzeyler üzerine yapışkanlı not kağıtları, şeffaf yapışkan bant, maske-
leme bandı veya başka yapıştırıcılar uygulamayınız.

► Yüzeyler çizilmeye karşı hassastır. Mıknatıslar bile çiziklere sebep olabilir.

Aksesuarlar

► Sadece orijinal Miele aksesuarları kullanınız. Başka parçaların mon-
te edilmesi veya takılması halinde garanti, performans ve/veya ürün
sorumluluğu talepleri geçersiz olur.

► Mikrodalga fırınınızın seri üretiminin sonlanmasının ardından Miele,
size işlevlerin sürdürülmesini sağlayan yedek parçalar için en az 10 yıl
olmak üzere 15 yıla varan tedarik garantisi sunmaktadır.

► Cihazla birlikte verilen ızgara teli ve Gourmet tepsi mikrodalgaların
dalga boyuna özel olarak tasarlanmıştır ve dolayısıyla mikrodalgalı ve-
ya mikrodalgasız ızgara işleminde kullanılabilir.

Ancak ızgara teli ve Gourmet tepsinin birlikte kullanılmamaları gerekir,
aksi takdirde Gourmet tepsi zarar görür. Gourmet tepsiyi daima doğ-
rudan döner tablanın üstüne koyunuz.

► Gourmet tepsi çok ısınır. Bu sebeple sıcak tepsiyi sadece mutfak
eldivenleri ile kavrayınız. Tepsiyi kenara koyarken altına ısıya dayanıklı
bir altlık koyunuz.

Tel ızgara (mikrodalgalı veya mikrodalgasız) ızgara sırasında çok ısınır.
Yanık tehlikesi!

► Gourmet tepsi, kapak çok ısınacağından piyasadan edinilebilir, mik-
rodalgaya uygun kapaklarla kullanılmamalıdır.

Nakledilen cihazı ambalajından çıkardıktan sonra, çalıştırmadan önce yaklaşık 2 saat oda sıcaklığında bekletiniz.

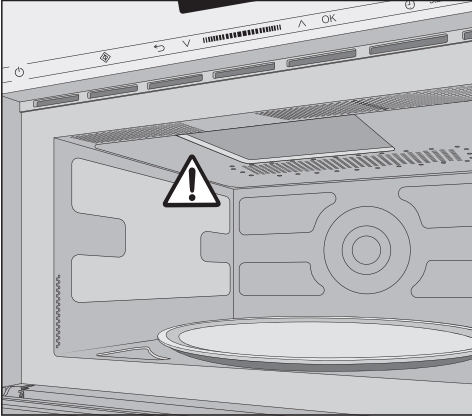
Bu süre içinde cihaz ve ortam sıcaklığı arasında bir sıcaklık eşitlenmesi gerçekleşir. Bu, cihazın elektronik devrelerinin işleyişi açısından önemlidir.

⚠ Ambalaj malzemeleri sonucu boğulma tehlikesi.

Çocuklar oynarken ambalaj malzemelerinin (ör. folyo) içinde kalabilir veya ambalaj malzemesini başlarına geçirebilir ve bunun sonucunda boğulabilirler.

Ambalaj malzemelerini çocuklardan uzak tutunuz.

- Cihazı ambalajından çıkarırken tüm ambalaj malzemelerini çıkartınız.



Fırının içinde, mikrodalga çıkış deliğinin önünde bulunan kapağı çıkarmayınız.

- Cihazda herhangi bir hasar olup olmadığını kontrol ediniz.

⚠ Hasarlı cihaz sonucu sağlık riski. Cihazın gücü açıkken, kullanıcı için bir tehlike ifade edebilecek mikrodalgalar çıkabilir.

Mikrodalga fırını şu durumlarda kullanmayınız:

- cihaz kapağı eğilmişse.
- kapak menteşeleri gevşemişse.
- cihaz kasasında, fırın panellerinde ve kapağında gözle görülür delikler ve çatlaklar varsa.

- Fırının içini ve aksesuarlarını sıcak su ve sünger bir bez ile temizleyiniz.

Kurulum

Mikrodalga fırının montajı sırasında cihazın ön tarafından sorunsuz hava girişi çıkışı olmasına dikkat edilmelidir.

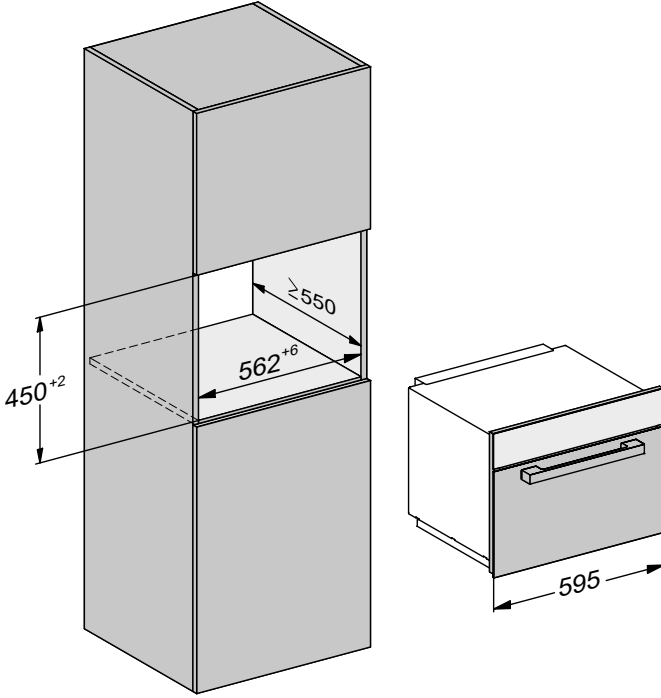
Bu sebeple hava açıklıklarının önü eşyalar ile kapatılmamalıdır.

Mikrodalga fırını kapak kulpundan tutarak taşırsanız, kapak zarar görebilir. Taşımak için gövdenin yanlarındaki kavrama yerlerinden yararlanınız.

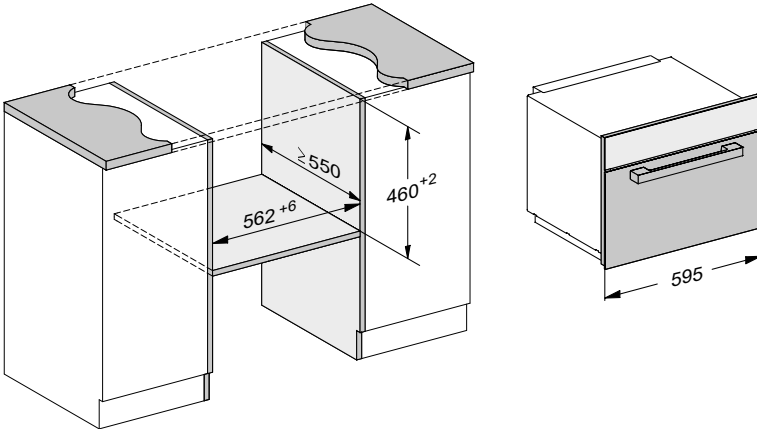
Montaj ölçüleri

Ölçüler mm olarak verilmiştir.

Yüksek dolaba montaj

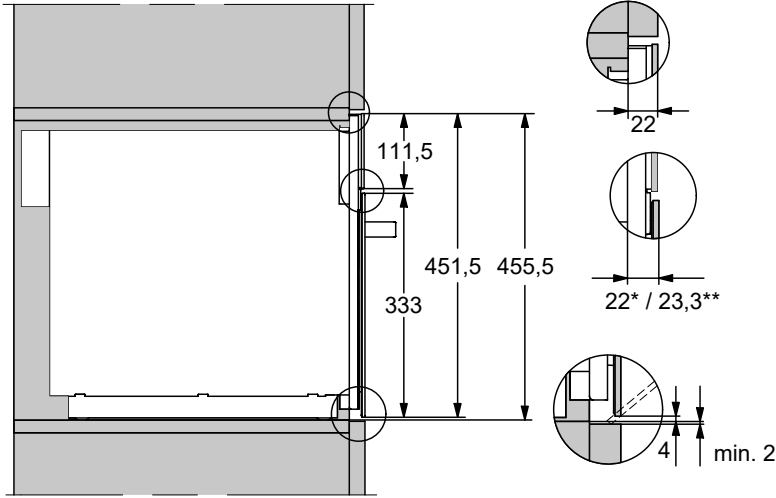


Alt dolaba montaj



Kurulum

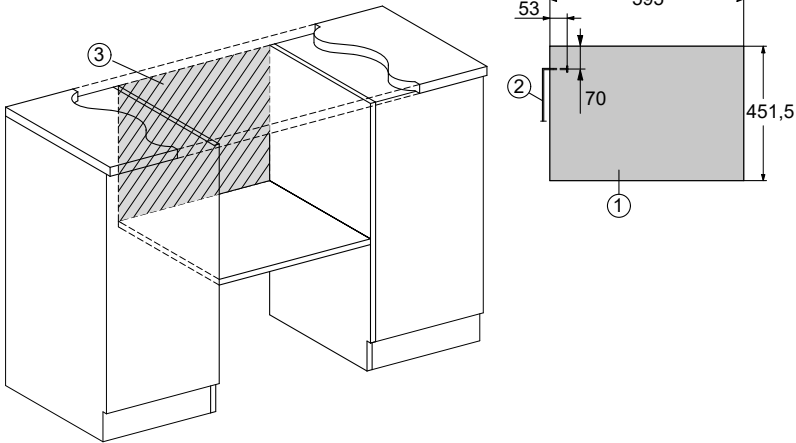
Yandan görünüm



* Cam

** Paslanmaz çelik

Alt dolap bağlantısı

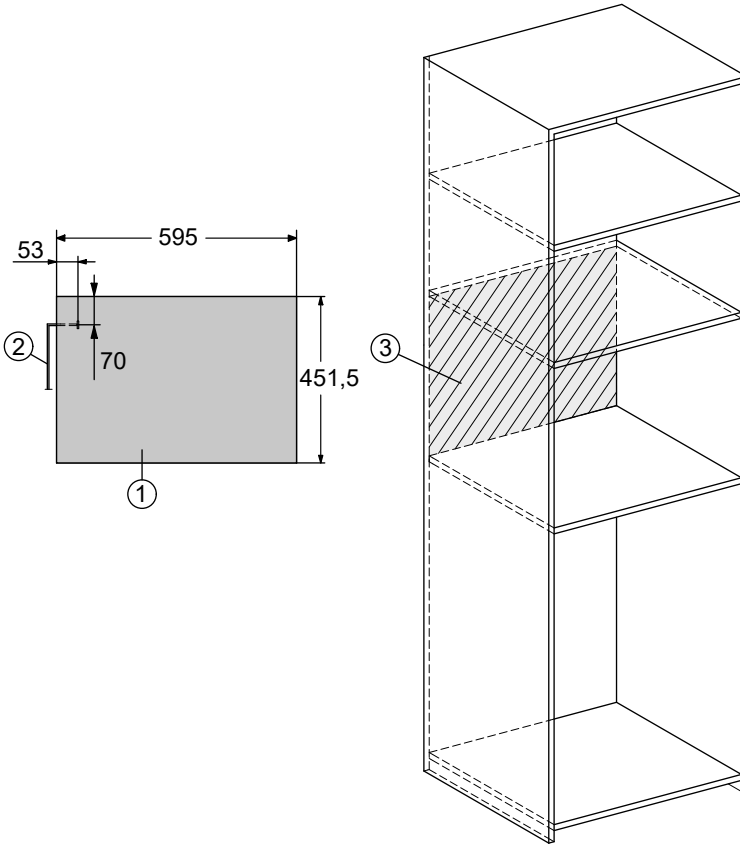


① Önden görünüm

② Güç kablosu,
Uzunluk = 1.600 mm

③ Bu alanda bağlantı olmamalıdır

Yüksek dolap bağlantısı

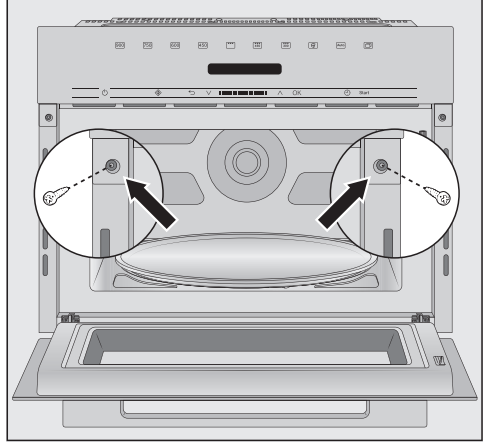
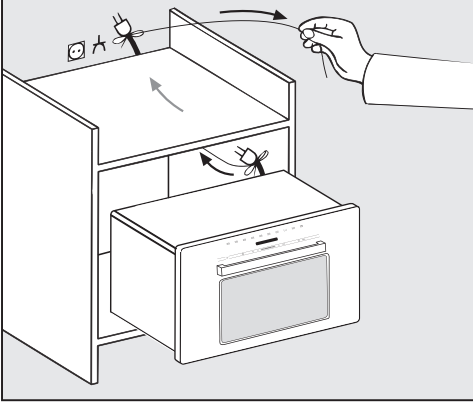


- ① Önden görünüm
- ② Güç kablosu,
Uzunluk = 1.600 mm
- ③ Bu alanda bağlantı olmamalıdır

Kurulum

Montajın gerçekleştirilmesi

Mikrodalga fırın sadece dolaba monte edildikten sonra kullanılmalıdır.



- Mikrodalga fırını nişin içine itiniz. Bunu yaparken, fişli kabloyu dolabın içinden geçiriniz.

- Cihazı hizalayınız.
- Cihaz kapağını açınız ve cihazla birlikte verilen vidalarla cihazı dolabın yan panellerine vidalayınız.

Elektrik bağlantısı



Hasarlı cihaz sonucu yaralanma tehlikesi.

Bağlantıdan önce cihazda hasar bulunmadığından emin olunuz.

Arızalı bir cihazı asla çalıştırmayınız.

Cihaz bağlantıya hazır olarak kablo ve fişle donatılmıştır.

Topraklı prize erişimin her zaman mümkün olmasını sağlayınız. Bu mümkün değilse kurulum yerinde tüm kutuplar için yalıtım donanımı bulunmasını sağlayınız.



Aşırı ısınma sonucu yangın tehlikesi.

Cihazın çoklu priz ve uzatma kablosu üzerinden çalıştırılması kablonun aşırı yüklenmesine sebep olabilir.

Ayrıca cihaz enerji tasarrufu fişleri ile çalıştırılmamalıdır, zira bu durumda cihaza gelen elektrik azalır ve cihaz çok ısınabilir.

Güvenlik sebebiyle çoklu priz veya uzatma kablosu kullanmayınız.

Cihazı orijinal kabloyla doğrudan ve herhangi bir ara eleman olmadan bağlayınız.

Elektrik tesisatı geçerli yönetmeliklere uygun olarak gerçekleştirilmiş olmalı ve yerel gereklilikleri sağlamalıdır.

Hasarlı bir güç kablosu sadece aynı türden özel bir güç kablosu ile değiştirilmelidir (Miele yetkili servisinden edinilebilir). Güvenlik sebebiyle güç kablosu sadece Miele tarafından yetkilendirilmiş uzman bir teknisyen veya Miele yetkili servisi tarafından değiştirilmelidir.

Gerekli bağlantı verilerini cihaz ön panelinin içinde veya arka yüzünde bulunan tip etiketinden edinebilirsiniz.

Tip etiketindeki bilgileri elektrik şebekesi verileri ile karşılaştırınız. Bu verilerin uyuşması gerekmektedir.

Şüphe halinde bir elektrik teknisyenine danışınız.

Bağımsız veya şebeke senkronizasyonu olmayan bir enerji besleme sisteminde (örneğin mikro şebekeler, yedekleme sistemleri) kesintili veya kesintisiz işletim mümkündür. Bu türden bir işletim için enerji besleme sisteminin, EN 50160 standardı gerekliliklerini veya benzeri gereklilikleri karşılaması zorunludur.

Ev tesisatında ve bu Miele ürününde öngörülen koruyucu tedbirler, fonksiyon ve çalışma şekli bakımından mikro şebeke işletiminde veya şebeke senkronizasyonu olmayan işletimde de sağlanmalı veya tesisatta eşdeğer tedbirler uygulanmalıdır. Bunlar, örneğin güncel VDE-AR-E 2510-2 yayınında açıklanmıştır.

Nakliye ambalajının bertaraf edilmesi

Ambalaj cihazı nakliye hasarlarına karşı korur. Ambalaj malzemeleri tasfiyeye yönelik olarak çevre dostu malzemelerden seçilmiştir ve bu sebeple geri dönüştürülmesi mümkündür.

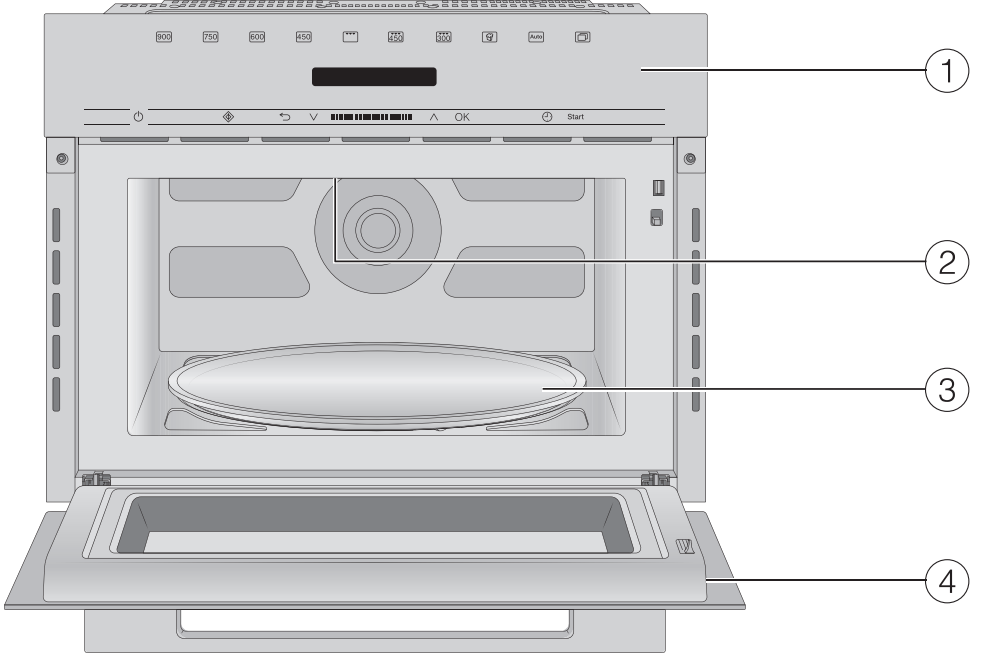
Ambalajın malzeme döngüsüne geri kazandırılması hammadde tasarrufu sağlar ve atık oluşumunu azaltır. Bayiniz ambalajı geri alabilir.

Eski Cihazın Elden Çıkarılması

Elektrikli ve elektronik cihazlar birçok değerli materyal içerir. Bu tür cihazlar aynı zamanda işleyişleri ve güvenlikleri için gerekli belli maddeler, karışımlar ve bileşenler de içerir. Bunlar evsel atıklar içinde ve uygunsuz işlem görmeleri halinde insan sağlığına ve çevreye zarar verebilirler. Eski cihazınızı bu sebeple hiçbir suretle evsel atıklarla birlikte atmayınız.



Bunun yerine varsa belediyeler, bayiler veya Miele'de bulunan elektrikli ve elektronik cihazların teslimi ve değerlendirilmesine yönelik resmi toplama ve geri alma merkezlerinden yararlanınız. Elden çıkarılacak eski cihaz üzerindeki olası kişisel verilerin silinmesinden yasalar uyarınca siz sorumlusunuz. Lütfen eski cihazın evden çıkarılıncaya kadar çocukların erişemeyeceği güvenli bir yerde muhafaza edilmesini sağlayınız.



- ① Kumanda paneli
- ② Izgara
- ③ Döner table
- ④ Kapak
- ⑤ Izgara teli
- ⑥ Gourmet tepsi

Cihazla birlikte verilen aksesuarlar

Izgara teli

Izgara teli, mikrodalgalı veya mikrodalgasız, tüm programlar için uygundur ancak tek başına mikrodalga programında kullanıma **uygun değildir**.

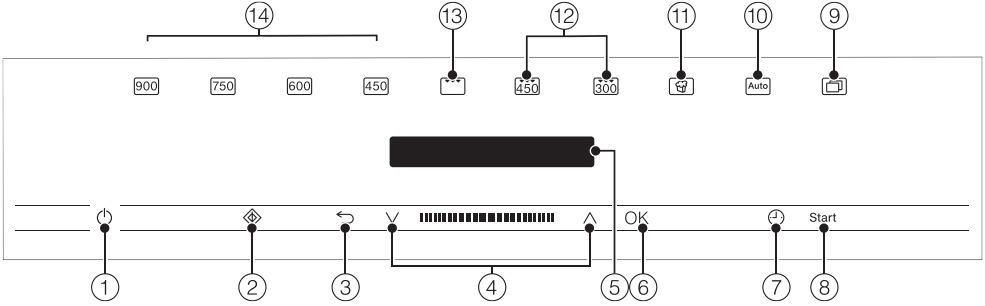
Mikrodalga programının tek başına çalıştırılması sırasında yanlışlıkla cihazda kalmaması için, ızgara telinin fırının içinde muhafaza edilmemesi gerekir.

Gourmet tepsi

Bu, yapışmaz bir kaplamaya sahip yuvarlak bir ızgara tepsisidir. Bu Gourmet tepsi ile tatlı ve baharatlı atıştırmalıkların yanı sıra küçük yemekleri çok kısa sürede hazırlayabilirsiniz.

Faydalı bilgi: Bu ve diğer aksesuarları Miele e-alışveriş sitesinden sipariş edebilirsiniz.

Bu ürünleri Miele servis departmanından (bu kullanım kılavuzunun son sayfasına bakınız) ve Miele bayilerinden de satın alabilirsiniz.



- ① Açma/Kapama tuşu ①
- ② Hızlı mikrodalga tuşu ②
- ③ ↶ Adım adım geri gitmeye ve bir pişirme işlemini iptal etmeye yönelik tuş
- ④ ^ ve v tuşlarıyla gezinti bölmesi Seçim listelerinde gezinmeye ve değerlerin değiştirilmesine yöneliktir
- ⑤ Güncel saat göstergesinin ve kullanım bilgilerinin görüntülenmesine yönelik ekran
- ⑥ Fonksiyonların görüntülenmesi ve ayarların kaydedilmesine yönelik OK tuşu
- ⑦ Kısa süre ve pişirme süresi ayarına yönelik ⌚ tuşu
- ⑧ Bir pişirme işlemini başlatmaya yönelik start tuşu
- ⑨ Diğer programlar ve ayarlara yönelik [] tuşu
- ⑩ Farklı otomatik pişirme programlarına yönelik Auto tuşu
- ⑪ [] patlamış mısır tuşu
- ⑫ Izgara ve mikrodalga'nın birlikte kullanımı
- ⑬ Izgara programı
- ⑭ Farklı mikrodalga güç kademeleri

Kumanda paneli

Açma/Kapama tuşu

Açma/Kapama  tuşu yüzeye gömülüdür ve parmak teması ile çalışır.

Bununla mikrodalga fırının gücünü açıp kapayabilirsiniz.

Ekran

Ekranда güncel saat veya programlara, sıcaklıklara, pişirme sürelerine, otomatik programlara ve ayarlara dair çeşitli bilgiler gösterilir.

Mikrodalga fırının gücü Açma/Kapama  tuşu ile açıldıktan sonra Program seçin talimatıyla birlikte ana menü görüntülenir.

Sensörlü tuşlar

Sensörlü tuşlar parmak temasına tepki verir. Her bir dokunuş bir tuş sesi ile onaylanır. Bu tuş sesini Ses seviyesi ayarını ve ardından Tuş sesi öğesini seçerek ve ok tuşlarıyla ses seviyesini tamamen kısarak kapatabilirsiniz.

Ekran karanlıksa, sensörlü tuşların tepki vermesi için önce mikrodalga fırının gücünü açmanız gerekir.

Ekranın yukarısındaki sensörlü tuşlar

Burada mikrodalga fırının programlarını ve ek fonksiyonları görebilirsiniz.

Program/fonksiyon

 Güç kademesi 900 Watt

 Güç kademesi 750 Watt

 Güç kademesi 600 Watt

 Güç kademesi 450 Watt

 Izgara

 Kombine işletim
450 Watt + ızgara

 Kombine işletim
300 Watt + ızgara

 Patlamış mısır

 Otomatik programlar

 Diğer

300 W

150 W

80 W

Izgara + 150 W

Çözme

Isıtma

Ayarlar 

Çalışma saati (Toplam)

Ekranın altındaki sensörlü tuşlar

Sensörlü tuş	Fonksiyon
	Bu sensörlü tuşla Hızlı MD fonksiyonunu başlatırsınız. Pişirme işlemi en yüksek mikrodalga gücüyle (900 W) ve 1 dakikalık bir pişirme süresiyle gerçekleştirilir (bkz. “Hızlı MD” bölümü). Bu sensörlü tuşa birkaç defa dokunarak pişirme süresini aşamalı olarak artırabilirsiniz.
	Bulunduğunuz menüye bağlı olarak bu sensörlü tuşla bir üst menüye veya ana menüye geri dönersiniz. Bir pişirme işlemi devam ederken, bu tuşla pişirme işlemi durdurabilir ve tuşa bir kez daha basarak iptal edebilirsiniz.
OK	Ekranı bir fonksiyon görüntülenirken, bu fonksiyonu OK ile çağırabilirsiniz. Ardından seçilen programı değiştirebilirsiniz. OK ile onaylayarak değişiklikleri kaydediniz. Ekranı bir bilgi penceresi görülürse, bunu OK tuşu ile onaylayınız.
	Herhangi bir pişirme işlemi devam etmiyorsa, bu sensörlü tuş ile istediğiniz anda bir kısa süre sayacı (örneğin yumurta haşlamak için) ayarlayabilirsiniz. Ayrıca bu sensörlü tuşla pişirme süreleri programlayabilirsiniz.
Start	Bu sensörlü tuşla bir pişirme işlemi başlatırsınız.

Ekran sembolleri

Ekranı şu semboller görülebilir:

Sembol	Anlamı
	Bu sembol kullanıma ilişkin ek bilgileri ve uyarıları belirtir. Bu bilgi penceresini sensörlü OK tuşu ile onaylarsınız.
...I	Yeterli yer bulunmadığından menü yolunda gösterilemeyen üst menü öğeleri bulunduğunu belirtir.
	Ekran parlaklığı veya ses seviyesi gibi bazı ayarlar bir çubuk göstergesi vasıtasıyla gerçekleştirilir.
	Bir ayarın yanındaki onay işareti, bu ayarın o anda seçili olduğunu belirtir.
	Çalıştırma kilidi etkinleştirilmiştir (bkz. “Ayarlar” – “Güvenlik” bölümü). Kumanda paneli kilitlidir.
	Kısa süre sayacı

Kullanım esasları

Menü öğesi seçimi ve değer ya da ayar değiştirilmesi

△ ve ∇ ok tuşları ve bunların arasındaki alan ■■■■■ şu fonksiyonlara sahiptir:

- Bir seçim listesinden bir Menü öğesi seçebilirsiniz.
- Bir değeri (ör. ağırlık) veya bir ayarı (ör. sinyal sesi seviyesi) değiştirebilirsiniz.
- İstenen Menü öğesi veya değer görüne kadar karşı gelen ok tuşuna dokununuz ya da tuşlar arasındaki alanda parmağınızı sağa veya sola doğru kaydırınız.

Faydalı bilgi: Ok tuşlarını basılı tutarsanız, seçim listesi ve değerler ok tuşu bırakılana kadar otomatik olarak hareket etmeye devam eder.

- Seçimi OK ile onaylayınız.

Güncel ayar bir onay işareti ✓ ile işaretlidir.

Program veya fonksiyon seçimi

Programların ve fonksiyonların sensörlü tuşları (ör. ayarlar) ekranın yukarısında bulunur. Programı veya fonksiyonu kumanda panelindeki ilgili sensörlü tuşla seçiniz (bkz. “Kullanım - Ayarlar” bölümü).

- İstedığınız programın veya fonksiyonun sensörlü tuşuna dokununuz.

Kumanda panelindeki sensörlü tuş turuncu renkte yanar.

- Değerleri ayarlayınız veya istenen ayar görülene dek seçim listesinde geziniz.

Pişirme işleminin iptal edilmesi

Bir pişirme işlemini programın turuncu renkte yanar sensörlü tuşu ya da sensörlü ↶ tuşuyla iptal edebilirsiniz.

- Pişirme işlemini iptal etmek için programın sensörlü tuşuna ya da iki kez ↶ tuşuna dokununuz.
- Bir pişirme süresi ayarladıysanız, işlemi iptal et bildirimini seçiniz ve OK ile onaylayınız.

Ana Menü görüntülenir.

Mikrodalga fırında bir magnetron bulunur. Magnetron elektromanyetik dalgaları mikrodalgalara dönüştürür. Bu dalgalar cihazın içine eşit bir şekilde dağılır ve ayrıca metal iç panellerden yansıtılır. Bu şekilde mikrodalgalar her yönden gıdanın içine nüfuz eder. Döner tabla vasıtasıyla mikrodalga dağılımı ideal hale getirilir.

Mikrodalgaların yemeğe ulaşabilmesi için kabin mikrodalgaları geçirmesi gerekir. Mikrodalgalar cam, porselen, plastik, karton gibi malzemelerden geçer. Bu sebeple, metal kaplar ve metal içeren, örneğin metal içeren süslemeleri olan kaplar kullanmayınız. Metal mikrodalgaları geri yansıtır ve kıvılcım oluşmasına neden olur. Mikrodalgalar emilemez.

Mikrodalgalar uygun kaptan geçerek doğrudan yiyeceğin içine nüfuz eder. Yiyecekler çok sayıda küçük molekülden oluştuğundan, moleküller, özellikle de su molekülleri, mikrodalgalar sonucu güçlü bir titreşime girer, nitekim saniyede 2,5 milyar kez titreşirler. Bunun sonucunda ısı oluşur. Isı öncelikle yiyeceğin kenar katmanlarında oluşur ve ortasına doğru ilerler. Gıda ne kadar fazla su içerirse o kadar hızlı ısınır veya pişer.

Yani ısı doğrudan gıdaların içinde oluşur. Bunun sonucunda şu avantajlar ortaya çıkar:

- Gıdalar mikrodalga ile genel olarak, sıvı veya yağ katılmaksızın ya da az miktarda sıvı veya yağ katılarak pişirilebilir.
- Çözme, ısıtma ve pişirme işlemleri geleneksel bir ocak veya fırınla olduğundan daha hızlı gerçekleşir.
- Vitamin ve mineraller gibi besin maddeleri büyük ölçüde korunurlar.
- Gıdanın doğal rengi ve kendine has tadı neredeyse hiç değişmez.

Mikrodalga üretimi işlem durdurulduğunda veya cihaz kapağı açıldığında durur. İşlem sırasında kapalı ve hasarsız bir kapak mikrodalgalara karşı yeterli koruma sunar.

Güç açıklaması

Mikrodalga ile yiyecekler kısa sürede çözülür, ısıtılır ve pişirilir.

Mikrodalgayı şunlar için kullanabilirsiniz:

- Gıdaları bir mikrodalga gücü ve süresi belirleyerek çözebilir, ısıtabilir veya pişirebilirsiniz.
- Derin dondurulmuş hazır yemekleri çözebilir, ardından ısıtabilir veya pişirebilirsiniz.
- Bunun dışında mikrodalga fırın “küçük mutfak yardımcısı” olarak kullanılabilir, örneğin mayalı hamur kabartılabilir, çikolata ve tereyağı eritilebilir, jelatin çözülür, pasta sosu hazırlanabilir ve az miktarda meyve, sebze ve et konservesi yapılabilir.

Programlar

Mikrodalga solo işletim

Bu program türü çözme, ısıtma ve pişirme işlemleri için uygundur.

Izgara

Bifteke veya sosis gibi yassı yiyeceklerin ızgarası için ideal bir programdır.

Mikrodalgalı Izgara

Yiyeceklerin üzerinin kızartılması ve pişirilmesi için idealdir. Mikrodalga pişirirken, ızgara yiyeceğin üstünü kızartır.

Otomatik programlar

Aşağıdaki otomatik programlar mevcuttur:

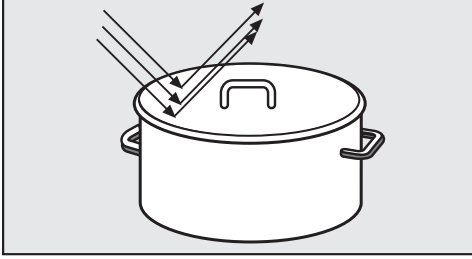
Dört farklı kategoriden otomatik program seçebilirsiniz.

- Pişirme 
- Buz çözme
- Isıtma
- Patlamış mısır 

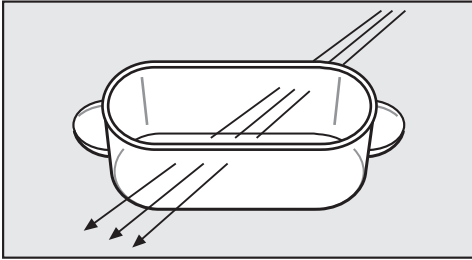
Programlar ağırlığa bağlıdır.

Yiyeceklerin ağırlıklarını gram (g), libre (lb) veya libre/ons (lb/oz) olarak girebilirsiniz (bkz. “Ayarlar - Ayarların değiştirilmesi”).

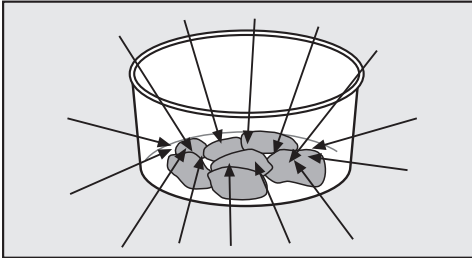
Mikrodalgalar



- metal tarafından yansıtılır.



- cam, porselen, plastik, karton gibi malzemelerden geçer.



- gıdalar tarafından alınır.

⚠ Uygun olmayan kaplar sonucu yangın tehlikesi.

Mikrodalgaya uygun olmayan kaplar tahrip olabilir ve mikrodalga fırına zarar verebilirler.

Kap bilgilerini dikkate alınız.

Malzeme ve Şekil

Kullanılan kabın malzemesi ve şekli ısıtma ve pişirme sürelerini etkiler. Yuvarlak ve oval, derin olmayan kaplar en iyi sonucu verir. Bu tür kaplarda yemekler köşeli kaplardakinden daha eşit ısıtılır.

⚠ İçi boş kulplar sonucu yararlanma tehlikesi.

İçine nem girmesi mümkün içi boş kulpları olan kapların kullanılması durumunda, içi boş kulpu patlamaya benzer şekilde tahrip edebilecek basınç oluşması tehlikesi oluşur.

Boşlukların havası yeterince alınmamışsa, içi boş kulpları olan kaplar kullanmayınız.

Metal

Metal kaplar, alüminyum folyo ve çatal bıçakların yanı sıra metal süslemeli kaplar mikrodalgaya uygun değildir (örneğin, altın veya kobalt mavisi işlemler). Metal, mikrodalgaları yansıtarak pişirme işlemini engeller.

Alüminyum kapağı tamamen çıkarılmamış plastik kaplar kullanmayınız.

İstisnalar:

- Alüminyum kaplardaki hazır yemekleri bu cihazda çözebilir ve ısıtabilirsiniz. Önemli: kabın kapağı çıkarılmalı ve kap ile fırının iç panelleri arasında en az 2 cm mesafe olmalıdır. Yemek sadece yukarıdan ısınır. Yemeği alüminyum kaptan mikrodalgaya uygun bir kaba aktarırsanız, ısı dağılımı genel olarak daha eşit olur.

Alüminyum kaplar kullanıldığında çıtırdama ve kıvılcımlar oluşabilir, bu nedenle yemek tel ızgara üzerine konulmamalıdır.

Mikrodalga için kap bilgileri

- Alüminyum folyo parçaları
Kalınlığı eşit olmayan et parçalarında, (örneğin tavuk) işlemin son dakikalarında daha ince parçaları küçük alüminyum folyo parçaları ile örterek etin daha eşit çözülmesi, ısıtılması ve pişirilmesini sağlayabilirsiniz.

Folyo iç panellerden en az 2 cm uzakta olmalıdır. İç panellere temas etmemelidir!

- Metal şişler, klipsler
Bu metal parçaları, ancak et parçası metalden çok daha büyükse kullanabilirsiniz.

Kaplardaki sırlar, boyalar

Bazı sır ve boyalar metalik maddeler içerir. Bu sebeple bu kaplar mikrodalgaya uygun değildir.

Cam

Ateşe dayanıklı cam ve cam seramik mikrodalgaya çok uygundur.

İçinde çoğu zaman kurşun bulunan kristal camlar mikrodalga fırın içinde patlayabilir.
Bu sebeple uygun değildir.

Porselen

Porselen kaplar çok uygundur.

Fakat bunların metal süslemeleri, altın yaldızlı kenarları ve içi boş kulpları bulunmamalıdır.

Toprak kaplar

Boyalı toprak kaplarda, desen sırn altın da bulunmalıdır.

Toprak kap çok ısınabilir.
Lütfen mutfak eldiveni takınız.

Tahta

Tahtanın içindeki su, pişirme işlemi sırasında buharlaşır. Bunun sonucunda tahta kurur, çatlaklar oluşur.
Bu sebeple tahta kaplar uygun değildir.

Plastik

⚠ Isıya dayanıklı olmayan plastikler sonucu hasar.

Plastik kaplar ısıya dayanıklı olmalı ve en az 110 °C sıcaklığı kaldırabilmelidir. Aksi takdirde deforme olurlar ve plastik yemeğe karışabilir.

Plastik kaplar sadece tek başına mikrodalga programı ile gerçekleştirilen pişirme işlemleri için kullanılmalıdır.

Özellikli ürün mağazalarında mikrodalga fırınlar için üretilmiş özel plastik kaplar da satılmaktadır.

Melaminden plastik kaplar uygun değildir. Enerjiyi soğurur ve bunun sonucunda çok ısınır. Bu sebeple satın alırken, plastik kabın hangi malzemeden olduğunu öğreniniz.

Strafor gibi köpük plastikten kapları yemekleri kısaca ısıtmak için kullanabilirsiniz.

Plastik pişirme torbalarını, torbaya önceden delikler açmanız şartıyla içeriğini ısıtmak ve pişirmek için kullanabilirsiniz. Bu deliklerden buhar dışarı çıkabilir. Bu şekilde basınç artışı ve torbanın patlaması önlenir.

Ayrıca delinmesi gerekmeyen özel buharlı pişirme torbaları da mevcuttur. Lütfen ambalaj üzerindeki bilgileri dikkate alınız.



Uygun olmayan malzeme sonucu yangın tehlikesi.

Metal klips ve içinde metal tel bulunan plastik ve kağıt klipsler kendiliğinden tutuşabilir.

Bu tür klipslerden kaçınınız.

Tek kullanımlık kaplar

Tek kullanımlık plastik kaplar “Plastik” bölümünde listelenmiş olan özellikleri sergiler.



Uygun olmayan kaplar sonucu yangın tehlikesi.

Plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden tek kullanımlık kaplar tutuşup fırına zarar verebilir.

Yiyecekleri plastik, karton veya diğer tutuşabilir malzemelerden tek kullanımlık kaplarda ısıtırken veya pişirirken cihazı gözetimsiz bırakmayınız.

Çevreyi korumak için tek kullanımlık kaplardan kaçınınız.

Kapların test edilmesi

Cam, toprak ve seramik kapların mikrodalgaya uygunluğu konusunda şüpheleriniz varsa, aşağıda belirtildiği gibi bir test yapabilirsiniz:

- Boş kabı cihazın ortasına koyunuz.
- Kapağı kapatınız.
- ⏻ tuşuna basınız.
- 900 Watt güç kademesini seçiniz.
- ^ ve V ok tuşlarıyla 30 saniye giriniz ve girişi OK ile onaylayınız.
- Testi başlatmak için start tuşuna basınız.

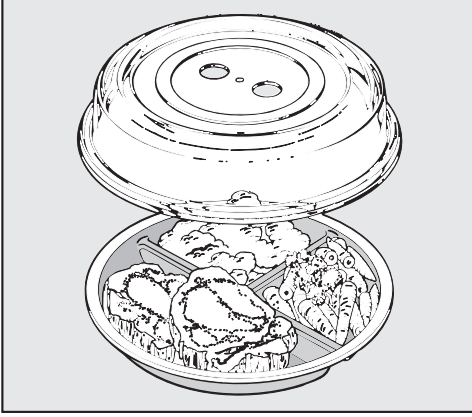
Bu test sırasında hışırtı sesleri duyuyorsanız ve bu seslere kıvılcımlar eşlik ediyorsa, cihazın gücünü derhal kapatınız (⏻ tuşuna basınız ve OK ile onaylayınız). Bu türden bir reaksiyona sebep olan kaplar mikrodalgaya uygun değildir. Şüphe halinde, kap üreticisi veya satıcısına kabın mikrodalgaya uygun olup olmadığını sorunuz.

Bu test ile kapların tutacaklarındaki havanın yeterince alınmış olup olmadığını kontrol etmeniz mümkün değildir.

Mikrodalga için kap bilgileri

Kapak

- uzun süreli ısıtma işlemlerinde aşırı su buharı çıkmasını önler.
- yemeğin ısıtılma işlemini hızlandırır.
- yemeklerin kurumasını önler.
- cihazın içinin kirlenmesini önler.



- Bu sebeple, tek başına mikrodalga kullanımı sırasında yiyecekleri mikrodalga-ya uygun bir kapakla örtünüz.

Bu tür kapaklar piyasadan satın alınabilir.

Kapak yerine mikrodalga-ya uygun şeffaf folyo da kullanabilirsiniz. Standart streç filmler deforme olabilir ve ısı sonucu yemeğe karışabilir.

⚠ Isıya dayanıklı olmayan plastikler sonucu hasar.

Kapak malzemesi esas olarak 110 °C sıcaklığa kadar dayanır (bkz. üretici verileri). Daha yüksek sıcaklıklarda plastik deforme olup yemeğe karışabilir.

Bu sebeple sadece mikrodalga fırınlar-
a uygun kapaklar kullanılmalı ve bu kapaklar da sadece Gourmet tepsi ol-
maksızın tek başına mikrodalga kulla-
nılması halinde kullanılmalıdır.

⚠ Üstü kapalı delikler sonucu hasar.
Kabın çapı küçük ise, kapağın kabı sızdırmaz bir şekilde kapaması ve su buharının yanlardaki deliklerden çıkamaması söz konusu olabilir. Bu durumda kapak çok ısınır ve eriyebilir. Kapağın kabı tamamen kapatmamasına dikkat ediniz.

Şu durumlarda **kapak kullanmayınız**:

- pane edilmiş yiyecekler ısıtılacağına.
- Tost gibi, gevrek olması gereken yiyeceklerde.
- Gourmet tepsi kullanıldığında.

⚠ Basınç oluşması sonucu patlama tehlikesi.

Kapalı kaplarda veya şişelerde, ısıtma sırasında basınç oluşur, bu basınç patlamaya yol açabilir.

Yiyecekleri veya sıvıları asla kapalı kaplarda ısıtmayınız, örneğin bebek maması kavanozları. Öncesinde kabı açınız. Biberonlardan emzikleri ve kapakları çıkarınız.

Mikrodalga fırın sadece dolaba monte edildikten sonra kullanılmalıdır.

Mikrodalga fırın elektrik şebekesine bağlanır bağlanmaz kullanılabilir.

Hoş Geldiniz ekranı

Miele logosu görüntülenir. Ardından mikrodalga fırını ilk kez çalıştırmak için ihtiyaç duyacağınız bazı ayarları yapmanız istenir.

- Ekrandaki talimatları uygulayınız.

Lisan ayarı

- İstedığınız lisanı ok tuşları yardımıyla seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

Yanlışlıkla anlamadığınız bir lisan seçerseniz, "Ayarlar – Lisan" bölümündeki talimatları uygulayınız.

Ülkenin ayarlanması

- İsteddiğiniz ülkeyi ok tuşları yardımıyla seçiniz.
- OK ile onaylayınız.

Güncel saat ayarı

- Güncel saati ok tuşları ile ayarlayınız.
- OK ile onaylayınız.

Saat göstergesi kapalı ekran bildirimi bir ✓ ile işaretlenir.

- OK ile onaylayınız.

Güncel saat göstergesi kapalıyken enerjiden tasarruf edildiğinde ekranda Elektrik tüketimi - bilgisi görüntülenir.

- OK tuşuna basınız.

Ekranda İlk çalıştırma sonu görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

Ekranda Program seçin görüntülenir.

Güncel saat göstergesi fabrikada arka planda çalışacak şekilde ayarlanmıştır. Enerji tasarrufu amacıyla ekran karartılır.

Güncel saatin sürekli olarak görüntülenmesini istiyorsanız bu cihaz ayarını değiştirmeniz mümkündür (bkz. "Ayarlar - Ayarların değiştirilmesi").

Güncel saat görüntülenirken, sensörlü tuşlar dokunuşa hemen tepki verir.

Güncel saat görülmüyorsa, cihazın gücü kapalıdır. Kullanıma hazır olması için cihazın gücü açma/kapama tuşu  ile açılmalıdır.

Faydalı bilgi: Güncel saati aynı zamanda 12 saatlik formatta da görüntüleyebilirsiniz (bkz. "Ayarlar - Güncel saat").

Güncel saatin düzeltilmesi

- Cihazın gücünü Açma/Kapama tuşu  ile açınız.

Ekranda Program seçin görüntülenir.

- Sensörlü  tuşuna dokununuz.
- Ok tuşlarıyla Ayarlar  alt öğesini seçiniz ve seçimi OK ile onaylayınız.
- Ardından ok tuşlarıyla Güncel saat alt öğesini seçiniz ve seçimi OK ile onaylayınız.
- Ok tuşlarıyla ayarla öğesini seçiniz ve seçimi OK ile onaylayınız.

Ekranda güncel saatin arka planı açık renk olur.

- Ok tuşlarıyla güncel saati değiştiriniz ve seçimi OK ile onaylayınız.
- Tekrar birinci seviyeye dönmek için sensörlü  tuşuna arka arkaya basınız.

Ekranda Program seçin görüntülenir.

Ayarlar

Ayarlar tablosu

Menü ögesi	Yapılabilecek ayarlar
Lisan 	... deutsch*, english ... Ülke
Güncel saat	Gösterge (Saat göstergesi kapalı*, Saat göstergesi açık, Gece kapatması) Saat formatı (24 sa.*, 12 sa.) ayarla
Ses seviyesi	Sinyal sesleri Melodiler* ■■■■■■■■ Solo ton ■■■■■■■■ Tuş sesi ■■■■■■■■
Ekran parlaklığı	■■■■■■■
Birimler	Ağırlık (g*, lb, lb/oz)
Sıcak tutma	Açık*, kapalı
Hızlı MD	Güç (... 900 W*, 750 W, ...) Pişirme süre. (01:00*, ayarlanabilir)
Patlamış mısır	Pişirme süre. 03:20*, 2:30 ve 3:50 dk. arası bir değere ayarlanabilir
Malzeme sorgusu	Açık*, kapalı
Güvenlik	Tuş kilidi (kapalı*, Açık) Çalıştırma kilidi  (kapalı*, Açık)
Yazılım sürümü	
Bayi	Fuar modu (kapalı*, Açık)
Fabrika ayarları	sıfırlama, sıfırla

* Fabrika ayarı

Ayarların değiştirilmesi

Cihazın bazı ayarları için bir alternatif seçmeniz mümkündür.

Değiştirebileceğiniz cihaz ayarları tablo-da verilmiştir.

Fabrika ayarları tabloda bir * yıldız işareti ile belirtilmiştir.

Bir cihaz ayarını değiştirmek için:

-  tuşuna basınız.
- Ardından ok tuşlarıyla **Ayarlar**  seçimi yapınız.
- Seçimi **OK** ile onaylayınız.
- Ok tuşlarıyla tabloda listelenmiş seçenekler arasından seçim yapabilirsiniz. İsteddiğiniz öğeyi **OK** tuşuyla onaylayınız.
- Menü öğesinin ardından değerler girilebilir veya ok tuşlarıyla alt öğelerden birini seçebilirsiniz.
- Bir ayarı değiştirmek istemiyor ve başka bir ayara geçmek istiyorsanız,  tuşuna dokununuz.
- Başka ayar değiştirmek istemiyorsanız,  tuşuna dokununuz.

Değiştirilen ayarlar elektrik kesintisi sırasında korunur.

Lisan

Ülkenizin lisanını ve ülkenizi ayarlayabilirsiniz.

Ülke, seçilen dil için farklı ülkeler varsa ve dolayısıyla farklı lisan versiyonları seçime sunulduysa seçilebilir.

Seçim ve onayın hemen ardından ekranda istenen lisan görüntülenir.

Faydalı bilgi: Yanlışlıkla anlamadığınız bir lisan seçtiyseniz,  öğesini seçiniz. Tekrar **Lisan**  alt menüsüne ulaşmak için  sembolünü referans olarak alınız.

Güncel saat

Gösterge

Gücü kapalı mikrodalga fırında güncel saat göstergesi türünü seçiniz:

- Açık
Güncel saat ekranda sürekli olarak görüntülenir. Tüm sensörlü tuşlar, dokunulduğunda hemen tepki verir.
- kapalı
Enerji tasarrufu amacıyla ekran karartılır. Mikrodalga fırını kullanabilmeniz için önce gücünü açmanız gerekir.
- Gece kapatması
Enerji tasarrufu amacıyla güncel saat ekranda sabah saat 5 ile gece saat 23 arasında görüntülenir. Diğer zamanlarda ekran karanlık kalır. Mikrodalga fırını kullanabilmeniz için önce gücünü açmanız gerekir.

Saat formatı

Güncel saati 24 ya da 12 saatlik formatta (veya) görüntüleyebilirsiniz.

ayarla

Bununla saat ve dakika ayarını yaparsınız.

Bir elektrik kesintisinin ardından güncel saat tekrar görüntülenir. Güncel saat yaklaşık 150 saatlik bir süre için kaydedilir.

Ses seviyesi

Melodiler

Bir işlemin sonunda aralıklara birden fazla kez bir melodi duyulur.

Bu melodinin ses seviyesi bir çubuk gösterge ile gösterilir.

Ayarlar

- ■■■■■■
en yüksek ses seviyesi
- □■■■■■
Melodi kapalı

Solo ton

Bir işlemin sonunda belli bir süre boyunca kesintisiz bir sinyal duyulur.

Bu sinyalin seviyesi bir çubuk gösterge ile gösterilir.

- ■■■■■■■■■■■■
en yüksek ses seviyesi
- □■■■■■■■■■■■
en düşük ses seviyesi

Tuş sesi

Sensörlü tuşlara dokunulduğunda duyulan tuş sesinin seviyesi bir çubuk gösterge ile gösterilir.

- ■■■■■■
en yüksek ses seviyesi
- □■■■■■
Tuş sesi kapalı

Ekran parlaklığı

Ekran parlaklığı bir çubuk göstergeyle gösterilir.

- ■■■■■■
en yüksek parlaklık
- ■■■■■■
en düşük parlaklık

Birimler

Ağırlık

Otomatik programlarda gıdaların ağırlığını gram (g), libre (lb) veya libre/ons (lb/oz) olarak ayarlayabilirsiniz.

Sıcak tutma

En az 450 Watt güç ile gerçekleşen bir pişirme işlemi sonra edikten sonra kapak açılmaz ve hiçbir tuşa basılmazsa Sıcak

tutma fonksiyonu etkinleşir.

Bu durumda yemek yaklaşık 2 dakika sonra 80 Watt güçle en fazla 15 dakika sıcak tutulur.

- Açık
Sıcak tutma fonksiyonu açıktır.
- kapalı
Sıcak tutma fonksiyonu kapatılmıştır.

Hızlı MD

Cihazı en yüksek güçte 1 dakika çalıştırmak için  tuşuna basmak yeterli olacaktır.

Güç ve süre değiştirilebilir. Bu şekilde sık kullanılan bir pişirme işlemi bu program konumuna kaydedilebilir.

- Güç
Mevcut tüm güç kademeleri seçilebilir.
- Pişirme süre.
En yüksek güç kademesinde en fazla 5, diğerlerinde 10 dakikalık pişirme süresi programlanabilir.

Popcorn

Bu program mikrodalgada patlamış mısır hazırlamaya uygundur.

3:20 dakikalık fabrika ayarı değiştirilebilir.

2:30 ve 3:50 dakika arasında bir değer ayarlanabilir.

Malzeme sorgusu

Yiyecek uyarısı size fırında yiyecek olmadan cihazın çalıştırılmaması gerektiğini hatırlatır.

Cihazın içine yiyecek konulmadığında cihaz zarar görebilir.

Bir pişirme işlemi, öncesinde kapak açılmadan başlatılırsa, ekranda Pişirilecek malzeme fırında mı? sorusu görüntülenir.

Kapak uzun bir süre (yaklaşık 20 dakika) açılmamış olduğundan, muhtemelen cihazda yiyecek bulunmamaktadır.

Ancak *OK* ile onaylandıktan veya kapak açılıp kapatıldıktan sonra işlem başlatılır.

Güvenlik

Çalıştırma kilidi

Çalıştırma kilidi sayesinde cihazın yanlışlıkla çalıştırılması önlenir.

Çalıştırma kilidi devrede iken Kısa Süre Sayacı ayarı yapmanız mümkündür.

Çalıştırma kilidi elektrik kesintisinden sonra da etkin kalır.

- Açık
Çalıştırma kilidi etkindir. Mikrodalga fırını kullanabilmek için gücünü açınız ve *OK* tuşuna en az 6 saniye boyunca dokununuz.
- kapalı
Çalıştırma kilidi kaldırılır. Mikrodalga fırını normal bir şekilde kullanabilirsiniz.

Tuş kilidi

Tuş kilidi bir pişirme işleminin değiştirilmesini veya cihazın yanlışlıkla kapatılmasını önler. Tuş kilidi etkinleştirildiğinde, Açma/Kapama tuşu haricinde tüm sensörlü tuşlar ve ekrandaki alanlar pişirme işlemi başladıktan birkaç saniye sonra kilitlenir.

- Açık
Tuş kilidi etkindir. Bir fonksiyonu kullanmadan önce *OK* tuşuna en az 6 saniye dokunmanız gerekir. Ardından tuş kilidi kısa bir süre için kaldırılır.
- kapalı
Tuş kilidi etkisizdir. Tüm sensörlü tuşlar seçildiklerinde hemen tepki verir.

Yazılım sürümü

Yazılım sürümü Miele yetkili servisine yöneliktir. Özel kullanım için bu bilgilere ihtiyacınız yoktur.

Bayi

Bu fonksiyon bayilerin, mikrodalga fırını ısıtma olmaksızın tanıtmasına olanak sağlar. Özel kullanımda bu ayara gerek yoktur.

Fuar modu

Mikrodalga fırının gücünü fuar modu etkinken açarsanız, ekranda Fuar modu bildirimi görüntülenir. Cihaz ısıtmaz.

- Açık
Fuar modu, *OK* tuşuna en az 4 saniye dokunduğunuzda etkinleşir.
- kapalı
Fuar modu *OK* tuşuna en az 4 saniye dokunduğunuzda etkisiz kılınır. Mikrodalga fırın tekrar çalıştırılmaya hazırdır.

Fabrika ayarları

Bu ayarla, yapılan tüm değişiklikleri mikrodalga fırının başlangıç durumuna sıfırlayabilirsiniz.

- sıfırlama
Gerçekleştirilen tüm değişiklikler konur.
- sıfırla
Tüm ayarlar fabrika ayarlarına sıfırlanır.

Çalışma saati (Toplam)

Diğer  | Çalışma saati (Toplam) seçeneği ile mikrodalga fırınınızın toplam çalışma saatini sorgulayabilirsiniz.

Kullanım

Kapağın açılması

Mikrodalga fırın çalışıyorsa, kapak açıldı-ğında çalışma durdurulur.



Açık kapak sonucu yaralanma tehlikesi.

Kapağın taşıma kapasitesi en fazla 8 kilogramdır. Çocuklar açık kapakta kendilerini yaralayabilirler.

Çocukların açık cihaz kapağının üzerinde durmalarını, oturmalarını veya kapağa asılmalarını önleyiniz.

Kabın fırına koyulması

En uygun konum, kabın fırının ortasına yerleştirilmesidir.

Döner tabla

Pişirme işlemini başlattığınızda döner tabla, üzerine yerleştirilen pişirme kabıyla birlikte otomatik olarak döner. Buz çözme, ısıtma veya pişirme işlemi dön-ürülerek gerçekleştirilir.

Döner tabla en fazla 4 kg taşıyabilir. Ağırlık çok fazlaysa, döner tabla dönemez ve mikrodalga fırın hasar görebilir.

Döner tablanın maksimum taşıma kapasitesinin aşılmadığından emin olunuz.

Döner tablayı çıkarır ve yiyecekleri doğrudan pişirme alanı tabanına yerleştirirseniz mikrodalga fırın hasar görebilir.

Yiyecekleri doğrudan döner tablanın üzerine koymayınız, her zaman pişirme kabı kullanınız.

Her zaman döner tablayı kullanınız ve pişirme kabını yiyeceklerle birlikte **ortasına** yerleştiriniz.

Döner tablanın kullanımı

- Sadece döner tabladan daha küçük pişirme kabı kullanınız.
- Buz çözme, ısıtma veya pişirme için her zaman mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız (bkz. “Mikrodalga fırın için pişirme kabı bilgileri” bölümü). Ardından pişirme kaplarını yiyeceklerle birlikte döner tablanın ortasına yerleştiriniz.
- Ayrıca, yiyeceğin eşit şekilde ısınması için ara sıra çeviriniz veya karıştırınız.

Kapağın kapatılması

Bir program çalışmaktayken kapak açıldıysa, işlemi devam ettirmek için Start tuşuna dokununuz.

İşlemin başlatılması

Mikrodalga gücü ilgili sensörlü tuşa basılarak seçilir.

- İstenen güç kademesinin sensörlü tuşuna dokununuz.

Kumanda panelindeki sensörlü tuş runcu renkte yanar.

- Ok tuşlarıyla istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız ve seçimi **OK** ile onaylayınız.

- Start tuşuna basınız.

Pişirme işlemi başlar.

7 güç kademesi arasından seçim yapabilirsiniz.

Güç ne kadar yüksek olursa, mikrodalga- lar da yiyeceğe o kadar fazla nüfuz eder.

Isıtırken veya pişirirken çevrilmesi veya karıştırılması mümkün olmayan veya bileşimleri çok farklı olan gıdalar daha düşük bir mikrodalga gücü ile ısıtılmalıdır.

Ancak bu şekilde ısı her yere eşit dağılır. Uygun uzunlukta bir süre bu durumda istenen pişirme sonucunu verir.

Gerekli olan süre şunlara bağlıdır:

- Yemeğin başlangıç sıcaklığı. Buzdolabından çıkarılmış yiyecekler, oda sıcaklığındaki yemeklerden daha uzun bir süre ısıtılmalı, pişirilmelidir.
- Yiyeceklerin türü ve özellikleri. Taze sebzeler bekletilmiş sebzelere göre daha çok su içerdiklerinden, pişirme süreleri de daha kısadır.
- Yiyeceği karıştırma veya çevirme sıklığı.
Sık karıştırılan ve çevrilen yemeklerde ısı dağılımı daha eşit olur ve bu nedenle de daha kısa sürede pişerler.
- Yemek miktarı.
Kural: Miktar iki katına çıktığında süre de neredeyse iki katına çıkar
Miktar azaldığında süre de buna uygun olarak kısalır.
- Kapların şekli ve malzemesi.

Piştirilecek malzeme fırında mı?

Göstergede alanındaki Piştirilecek malzeme fırında mı? uyarısı size fırında yiyecek olmadan cihazın çalıştırılmaması gerektiğini hatırlatır.

Cihazın içine yiyecek konulmadığında cihaz zarar görebilir.

Start tuşuna, öncesinde kapak açılmadan basılırsa, göstergede Piştirilecek malzeme fırında mı? görünür. Kapak uzun bir süre açılmamış olduğundan, muhtemelen cihazda yiyecek bulunmamaktadır. Başlatma işlemi kapak açılana kadar engellenir.

İşlemi Durdurma / Devam Ettirme

Herhangi bir işlemi istediğiniz anda . . .
... **durdurabilirsiniz:**

- Cihaz kapağını açınız.

Süre durdurulur.

Ekranda Kapağı kapatın bildirimi görüntülenir.

. . **devam ettirebilirsiniz:**

- Kapağı kapatınız ve start tuşuna dokununuz.

İşlem devam ettirilebilir.

Girilen değerlerin değiştirilmesi

İşlemi başlattıktan sonra, . . .

. . **mikrodalga gücünün** çok yüksek veya çok düşük seçilmiş olduğunu fark ederseniz:

- Yeni bir mikrodalga gücü seçiniz.

. . . . verilen **sürenin** çok kısa veya çok uzun olduğunu fark ederseniz:

- Süreyi ok tuşlarıyla değiştiriniz ve işlemi devam ettiriniz (start tuşuna dokununuz).

İşlemin silinmesi

- ↵ tuşuna veya alternatif olarak seçilen güç kademesine iki kez dokununuz.

Ekranda İşlemi iptal et görüntülenir.

- OK ile onaylayınız.

İşlem sona erdikten sonra

İşlem sona erdikten sonra bir sesli sinyal duyulur. Fırın aydınlatması söner.

Sinyal birkaç kez tekrarlanır. Ekranda Hazır görüntülenir.

- Onay için seçilen güç kademesinin tuşuna dokununuz.

Kullanım

Sıcak tutma

En az 450 Watt güç ile gerçekleşen bir pişirme işlemi sona erdikten sonra kapak açılmaz ve hiçbir tuşa basılmazsa Sıcak tutma fonksiyonu etkinleşir.

Bu durumda yemek yaklaşık 2 dakika sonra 80 Watt güçle en fazla 15 dakika sıcak tutulur.

Gösterge alanında Sıcak tutma görüntülenir.

Kapağı açar veya bir tuşa dokunursanız, işlem iptal edilir.

Sıcak tutma fonksiyonu ayrı olarak seçilemez.

Bu fonksiyonu iptal edebilirsiniz (bkz. "Ayarlar" bölümü).

Pişirme süresi programlama

Pişecek yemeğin fırına verilme saati ile pişirmeye başlama saati arasındaki süre uzun olursa, pişirme sonucu bundan olumsuz etkilenir. Taze gıdaların rengi değişebilir ve hatta gıdalar bozulabilir.

Pişirme işleminin başlatılması için mümkün olduğunca kısa bir süre seçiniz.

Bitiş saati veya Başlatma saati girerek pişirme işlemi otomatik olarak kapatabilir ya da açıp kapatabilirsiniz.

- Bitiş saati
Pişirme işleminin bitmesi gereken saati ayarlayınız. Mikrodalga fırının gücü bu saatte otomatik olarak kapanır.
- Başlatma saati
Pişirme işleminin başlaması gereken zamanı belirlersiniz. Mikrodalga fırının gücü bu saatte otomatik olarak açılır.
- Pişirilecek yemeği fırına veriniz.
- İsteddiğiniz programı seçiniz.

- Pişirme süresini ayarlayınız ve OK ile onaylayınız.
-  tuşuna basınız.
- Ok tuşlarıyla Bitiş saati veya Başlatma saati öğesini seçiniz ve seçimi OK ile onaylayınız.
- Ok tuşlarıyla pişirme işleminin sona ermesi veya başlaması gereken saati ayarlayınız ve OK ile onaylayınız.

Ekranda Başlatma saati ve başlama saati görüntülenir.

Hızlı mikrodalga seçimi

Cihazı en yüksek güçte 1 dakika çalıştırmak için  tuşuna basmak yeterli olacaktır.

-  tuşuna basınız.

Başka bir tuşa basmaksızın 1 dakikalık pişirme süresi, en yüksek güçte işlemeye başlar.

Süre ve gücün değiştirilmesi

Kaydedilmiş olan süreyi ve gücü değiştirebilir ve bu şekilde bir ana uygulama kaydedebilirsiniz.

-  öğesini seçiniz.
- Ayarlar  öğesini seçiniz ve OK ile onaylayınız.
- Hızlı MD öğesini seçiniz ve OK ile onaylayınız.
- Güç öğesini seçiniz.

Ekranda Güç ve kaydedilen güç görüntülenir.

- Gücü değiştirmek isterseniz, OK ile onaylayınız.

Kaydedilen güç  ile işaretlenir.

- Ok tuşları ile gücü değiştiriniz ve seçimi OK ile onaylayınız.

■ Ardından ok tuşlarıyla Pişirme süre. ve ardından OK seçimi yapınız.

■ Ok tuşlarıyla istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız ve seçimi OK ile onaylayınız.

Ekranda Pişirme süre. ve seçilen süre görüntülenir.

■ Tekrar ana seviyeye geri dönmek için ↩ tuşuna arka arkaya basınız.

Değiştirilen güç kademesi ve değiştirilen süre artık kaydedilmiştir ve  tuşuna basıldığında görüntülenir.

Sizin tarafınızdan programlanan süreler bir elektrik kesintisinde silinir ve tekrar girilmesi gerekir.

Çalıştırma kilidi

Çalıştırma kilidi sayesinde cihazın yanlışlıkla açılması önlenir.

Çalıştırma kilidinin etkinleştirilmesi

-  öğesini seçiniz.
- Ayarlar  öğesini seçiniz ve OK ile onaylayınız.
- Güvenlik öğesini seçiniz ve OK ile onaylayınız.
- Çalıştırma kilidi  ve ardından OK seçimi yapınız.
- Açık ve ardından OK seçimi yapınız.
- Çalıştırma kilidini etkinleştirmek için cihazın gücünü kapatınız.

Cihaz fonksiyonları artık engellenmiştir ve sadece çalıştırma kilidi kaldırıldığında kullanılabilir.

Sadece kısa süre alarmı, çalıştırma kilidi etkinken de kullanılabilir (bkz. "Kısa süre alarmı").

Çalıştırma kilidi elektrik kesintisinden sonra da etkin kalır.

Çalıştırma kilidinin geçici olarak kaldırılması

Çalıştırma kilidini geçici olarak kaldırabilirsiniz.

■ Cihazın gücünü Açma/Kapama tuşu  ile açınız.

Ekranda Çalıştırma kilidi  görüntülenir.

■ OK ile onaylayınız.

Ekranda "OK" tuşuna 6 sn. basın görüntülenir.

■ Ekrandaki talimatı uygulayınız.

Süre ekranda geri sayar.
Ardından çalıştırma kilidi kaldırılır.

■ İsteddiğiniz işlemi giriniz.

Tüm tuşlar ve işlemler cihazın gücü kapatılana dek seçilebilir.
Cihazın gücü kapatıldıktan sonra çalıştırma kilidi tekrar etkinleşir.

Çalıştırma kilidinin kaldırılması

■ Cihazın gücünü Açma/Kapama tuşu  ile açınız.

Ekranda Çalıştırma kilidi  görüntülenir.

■ OK ile onaylayınız.

Ekranda "OK" tuşuna 6 sn. basın görüntülenir.

■ Ekrandaki talimatı uygulayınız.

Süre ekranda geri sayar.
Ardından çalıştırma kilidi kaldırılır.

-  öğesini seçiniz.
 - Ayarlar  öğesini seçiniz ve OK ile onaylayınız.
 - Güvenlik öğesini seçiniz ve OK ile onaylayınız.
 - Çalıştırma kilidi  ve ardından OK seçimi yapınız.
 - kapalı ve ardından OK seçimi yapınız.
 - Cihazın gücünü kapatınız.
- Çalıştırma kilidi artık etkisiz kılınmıştır.
Cihaz fonksiyonları tekrar kullanılabilir.

Kullanım

Kısa süre alarminin kullanımı

Örneğin yumurta haşlama gibi fırın dışında gerçekleştirilen işlemlerin takibi için bir kısa süre sayacı ayarlayabilirsiniz. Ayarlanan süre birer saniyelik adımlar ile geri sayar.

Kısa süre sayacını, aynı zamanda pişirme işleminin otomatik açma kapama saatlerini ayarladıysanız da kullanabilirsiniz (ör. belli bir pişirme süresinin ardından yemekle baharat veya sıvı eklemek için hatırlatıcı olarak).

-  tuşuna dokununuz.

Ekranda Kısa süre görüntülenir.

- Ok tuşlarıyla istediğiniz süreyi ayarlayınız ve bunu OK ile onaylayınız.

Ekranda  yanar ve süre geriye doğru sayar.

Sürenin yarısı geçtikten sonra bir sinyal sesi duyulur.

 yanıp söner ve saat ilerlemeye başlar. Böylece ayarlanan alarm süresinin ne zaman sona erdiği belli olur.

- İşlemi durdurmak için  tuşuna basınız.

Kısa süre sayacı değerinin değiştirilmesi

-  tuşuna basınız.

Ekranda  görüntülenir. İlerlemekte olan kısa süre alarmı durdurulur.

- OK ile onaylayınız.
- Ok tuşları ile süreyi düzeltiniz ve bunu OK ile onaylayınız.

Kısa süre ilerlemeye devam eder.

Kısa süre sayacının silinmesi

-  tuşuna basınız.

Ekranda  görüntülenir. İlerlemekte olan kısa süre alarmı durdurulur.

- Ok tuşlarıyla sil öğesini seçiniz ve seçimi OK ile onaylayınız.

Kısa süre sayacı silinir.

Pişirme işlemiyle birlikte kısa süre alarminin kullanılması

Çalışmakta olan bir pişirme programına ilaveten bir kısa süre alarmı da ayarlanabilir, bu durumda alarm süresi arka planda işler.

- Pişirme işlemi sırasında  tuşuna dokununuz.

- Ok tuşlarıyla Kısa süre öğesini seçiniz ve seçimi OK ile onaylayınız.

- Ok tuşlarıyla istediğiniz süreyi ayarlayınız ve bunu OK ile onaylayınız.

-  tuşuna dokununuz.

Ekranda ilerlemekte olan pişirme süresi ve kısa süre sayacı birlikte görüntülenir.

Izgara, tek başına ve belli bir mikrodalga gücü ile kombine edildiği 3 mikrodalga kombinasyonu ile olmak üzere, 4 ayarda kullanılabilir.

Toplam ızgara süresi <15 dakika ise, ızgarayı yaklaşık 5 dakika önceden ısıtınız. Et ve balık dilimlerinin her iki tarafının da eşit kızarması için ızgara süresinin yarısı geçtikten sonra dilimleri çeviriniz. İnce dilimler ve parçaların sadece bir kez çevrilmesi gerekirken, büyük ve kalın parçaların birkaç kez çevrilmesi gerekir.

Izgara süreleri, ızgara malzemesinin türü ve kalınlığı ile istenen özelliklerine bağlı olduğundan, sadece referans süreler olarak kullanılabilir.

Doğrudan tel ızgara üzerinde ızgara yapıyorsa, akan yağların ve kızartma sularının toplanması için ısıya dayanıklı, mikrodalga fırına uygun bir kabı tel ızgaranın altına koyunuz.



Aşırı ısınma sonucu hasar.

Cihazla birlikte verilen Gourmet tepsi yağların toplanmasına uygun değildir. Aksi takdirde boş tepsi çok ısınır. Bu da kaplamasına zarar verir.

Bunun yerine ısıya dayanıklı mikrodalgaya uygun kalıp kullanınız.

- Izgara malzemesini uygun bir kaba koyunuz.
- Tel ızgarayı ve ısıya dayanıklı mikrodalgaya uygun bir kalıbı veya kabı içinde yiyecek ile birlikte döner tablaya koyunuz.



Sıcak kaplar sonucu yanık tehlikesi.

Izgara ve kap fırın çalışırken çok ısınır. Lütfen mutfak eldiveni takınız.

Kap ve tel ızgara, ızgara işleminin hemen ardından sabunlu bir suda bekletilirse daha kolay temizlenir.

Izgaranın bulunduğu alanda fırının tavanı zaman içinde mavimsi bir renk alır. Önüne geçilmesi mümkün olmayan bu kullanım izleri cihazın işlevini olumsuz etkilemez.

Mikrodalgasız ızgara

Bu program yassı ızgara malzemelerinin, ör. biftek veya sosis, ızgarası için idealdir.

-  tuşuna basınız.

Kumanda panelindeki sensörlü  tuşu turuncu renkte yanar.

Ekranda Pişirme süresi ve 00:00 dk. görüntülenir.

- Ok tuşlarıyla istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız ve seçimi OK ile onaylayınız.

- Start tuşuna basınız.

Pişirme işlemi başlar.

İşlem sona erdikten sonra bir sesli sinyal duyulur.

Izgara süresinin değiştirilmesi

Izgara süresi fırın çalışırken değiştirilebilir.

- Bir ok tuşuna basınız.

İşlem durdurulur.

- Süreyi ok tuşlarıyla değiştiriniz.

- Start tuşuna basmak yoluyla işlemi devam ettiriniz.

Kullanım - Izgara

Başlama saati ve bitiş saati

Izgara süresi önceden seçilmiş bir anda başlayabilir veya belirlenmiş bir sürenin ardından sonlanabilir.

-  tuşuna basınız.

Kumanda panelindeki sensörlü  tuşu turuncu renkte yanar.

Ekranda Pişirme süresi ve 00:00 dk. görüntülenir.

- Ok tuşlarıyla istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız ve seçimi OK ile onaylayınız.

- Ardından  tuşuna basınız.

Ekranda Pişirme süre. ve ayarlanan ızgara işlemi süresi görüntülenir.

- Ok tuşlarıyla Başl. saati ve Bitiş saati seçenekleri arasında seçim yapınız.

Başl. saati ile ızgara işleminin başlaması gereken zamanı belirlersiniz.
Bitiş saati ile ızgara işleminin sonlanması gereken zamanı belirlersiniz.

Alternatif olarak, ızgara işlemine ek olarak başka bir işlem için bir kısa süre sayacı başlatmak isterseniz, bu noktada Kısa süre seçimi de yapabilirsiniz.

- Seçimi OK ile onaylayınız.

Yaptığınız seçime bağlı olarak ekranda Başlatma saati veya Bitiş saati görüntülenir. Ayrıca güncel saatin arka planı açık renk görüntülenir.

- Ok tuşlarıyla istediğiniz başlama veya bitiş saatini seçiniz ve ardından onay için OK tuşuna basınız.

Ekranda Başlatma saati görüntülenir ve  tuşu yanar.

Izgara işlemi önceden seçilmiş olan anda başlar.

İşlem sona erdikten sonra bir sesli sinyal duyulur.

Izgaranın mikrodalga ile kombine edilmesi

Bu program yiyeceklerin üstünün kızartılması için çok uygundur. Mikrodalga pişirirken, ızgara yiyeceğin üstünü kızartır.

Izgara 3 farklı mikrodalga güç kademesiyle kombine edilebilir: 150, 300 ve 450 Watt.

Çalıştırma sırasında, 3 kombinasyon kademesi arasında işlemi durdurmadan geçiş yapmak mümkündür.

 ve  kombinasyonları doğrudan kumanda panelinde bulunur,  kombinasyonu  kapsamında bulunur.

- İsteddiğiniz kombinasyonu  ,  tuşuna ya da  seçimi yapmak istiyorsanız  tuşuna basarak seçiniz.

Kumanda panelinde karşı gelen sensörlü tuş turuncu renkte yanar.

Ekranda Pişirme süresi ve 00:00 dk. görüntülenir.

- Ok tuşlarıyla istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız ve seçimi OK ile onaylayınız.

- Start tuşuna basınız.

Pişirme işlemi başlar.

İşlem sona erdikten sonra bir sesli sinyal duyulur.

Sürenin değiştirilmesi

Süre, fırın çalışırken değiştirilebilir.

- Bir ok tuşuna basınız.

İşlem durdurulur.

- Süreyi ok tuşlarıyla değiştiriniz.

- Start tuşuna basmak yoluyla işlemi devam ettiriniz.

Başlama saati ve bitiş saati

Pişirme süresi önceden seçilmiş bir anda başlayabilir veya belirlenmiş bir sürenin ardından sonlanabilir.

- İstedığınız kombine programı seçiniz.

Kumanda panelinde karşı gelen sensörlü tuş turuncu renkte yanar.

Ekranda Pişirme süresi ve 00:00 dk. görüntülenir.

- Ok tuşlarıyla istediğiniz pişirme süresini ayarlayınız ve seçimi **OK** ile onaylayınız.

- Ardından ⌚ tuşuna basınız.

Ekranda Pişirme süre. ve ayarlanan ızgara işlemi süresi görüntülenir.

- Ok tuşlarıyla Başl. saati ve Bitiş saati seçenekleri arasında seçim yapınız.

Başl. saati ile işlemin başlaması gereken zamanı belirlersiniz.
Bitiş saati ile işlemin sonlanması gereken zamanı belirlersiniz.

Alternatif olarak, pişirme işlemine ek olarak başka bir işlem için bir kısa süre sayacı başlatmak isterseniz, bu noktada Kısa süre seçimi de yapabilirsiniz.

- Seçimi **OK** ile onaylayınız.

Yaptığınız seçime bağlı olarak ekranda Başlatma saati veya Bitiş saati görüntülenir. Ayrıca güncel saatin arka planı açık renk görüntülenir.

- Ok tuşlarıyla istediğiniz başlama veya bitiş saatini seçiniz ve ardından onay için **OK** tuşuna basınız.

Ekranda Başlatma saati görüntülenir ve seçilen programın tuşu yanar.

Pişirme işlemi önceden seçilmiş olan anda başlar.

İşlem sona erdikten sonra bir sesli sinyal duyulur.

Gourmet tepsi

Kullanım uyarıları



Sıcak kaplar sonucu yanık tehlikesi.

Gourmet tepsi çok ısınır.

Bu sebeple sıcak tepsiyi sadece mutfak eldivenleri ile kavrayınız. Tepsiyi kenara koyarken altına ısıya dayanıklı bir altlık koyunuz.

İlk kullanımdan önce

İlk kullanımdan önce tepsiye 400 ml su ve 3 veya 4 yemek kaşığı sirke ya da limon suyu koyunuz ve 450 Watt + Izgara  kademesinde 5 dakika ısıtınız.

Gourmet tepsinin yüzey kaplaması, yiyeceklerin kolayca alınabilmesini ve tepsinin kolayca temizlenmesini sağlar.

Teflon benzeri kaplama kesilmeye ve çizilmeye karşı hassastır.

Metal ve sivri nesneler kaplamaya zarar verir.

Yemeklerin bu sebeple doğrudan tepsi üzerinde kesilmemesi gerekir.

Yemeklerin karıştırılması veya çevrilmesi için tahta ya da plastik aletler kullanınız.

Mühürleme / Kızartma



Aşırı ısınma sonucu yangın tehlikesi.

Yağlar aşırı ısınma sonucu tutuşabilir.

Gourmet tepsiyi sıvı veya katı yağ kullanırken asla gözetimsiz bırakmayınız.

■ Kızartma için çok az miktarda yağ kullanınız. Kaplama sayesinde yiyecekler yapışmaz ve böylece düşük kalorili yemekler hazırlayabilirsiniz.

■ Yiyecekleri doğrudan sıcak tepsiye konulabilmeleri için önceden hazırlayınız.

■ Gourmet tepsiyi doğrudan döner tablanın üstüne koyunuz.

Kıvılcımlar tepsiye ve fırının içine zarar verebilir.

Bu sebeple, kıvılcım oluşmaması için tepsiyi tel ızgara üzerine yerleştirme-yiniz veya fırının iç panelleri ile yaklaşık 2 cm'lik bir mesafe bulunmasına dikkat ediniz.

■ Tepsiyi 450 Watt + Izgara  ayarında maks. 5 dakika ısıtınız.



Aşırı ısınma sonucu hasar.

Boş tepsiyi aşırı ısıtmayınız. Aksi takdirde kaplama zarar görür.

Bu nedenle tepsiyi ızgara sırasında yağı toplamak üzere tel ızgaranın altına koymayınız.

Kızartma için sıvı yağ kullanıyorsanız, yağı ya tepsi ile birlikte ısıtınız ya da ısıttıktan sonra tepsiye dökünüz.

Tereyağını ancak tepsi ısındıktan sonra koyunuz, çünkü tereyağı sıvı yağa nazaran ısıya karşı duyarlıdır ve aksi takdirde çok kararabilir.

Et, kümes hayvanları eti, balık ve sebzeler Gourmet tepsiye yerleştirilmeden önce iyice kurulanmalıdır.

Yumurtalar patlayabilir.

Gourmet tepsiyi yumurta pişirmek veya pişmiş yumurtaları ısıtmak için kullanmayınız.

Uygulama örnekleri

Gourmet tepsiyi döner tablada 450 Watt + Gril x ayarında maks. 5 dakika önceden ısıtınız.

- Balık kroket (dondurulmuş), 150 gr. + 2 yk. sıvı yağ , her bir tarafı 3 – 4 dk.
- Hamburger, 2 adet + 2 yk. sıvı yağ , her bir tarafı 3 – 4 dk.
- Kroket (dondurulmuş), 10 – 12 adet + 2 yk. zeytinyağı , 6 – 8 dk., arada bir çeviriniz
- Bonfile, yakl. 200 g , her bir tarafı yakl. 5 dk. (pişirme derecesine göre)
- Pizza (dondurulmuş), 300 g , 7– 9 dk.
- Pizza, taze, ön ısıtmasız , yakl. 15 dk. (üstündeki malzemeye göre)

Tarifler

Verilen pişirme süreleri hazırlık ve pişirme için gerekli olan toplam sürelerdir. Bekletme süreleri veya marine etme süreleri ayrıca verilir.

Croque Monsieur (3 porsiyon)

Hazırlama süresi: 10–15 dakika

Malzemeler

6 dilim tost ekmeği
30 g yumuşak tereyağı
75 g rendelenmiş Emmentaler peyniri
3 dilim Jambon

Hazırlanışı

Tost ekmeği dilimlerine tereyağı sürün. Peyniri üç tost dilimi üzerine dağıtın, her birinin üzerine bir dilim jambon koyun. Kalan üç dilim tost ekmeğini tereyağlı tarafı jambonun üzerine gelecek şekilde koyun. Tost dilimlerini yaklaşık 5 dakika 450 Watt + Izgara programıyla ısıtılmış Gourmet tepsisine koyun. Tepsiyi döner tabla üzerine koyun, 450 Watt + Izgara programı ile her bir yüzünü yaklaşık 3 dakika kızartın.

Farklı malzemeler olarak ton balığı ve çok ince doğranmış soğan halkaları veya ananas dilimleri, peynir ve jambon kullanılabilir.

Gourmet tepsi

Sebze tavası (3 Porsiyon)

Hazırlama süresi: 25–35 dakika

Malzemeler

2 adet soğan
2 yk. sıvı yağ
100 g istiridye mantarı veya yemeklik
mantar, temizlenmiş
150 g küçük havuç (dondurulmuş) veya
dilimlenmiş havuç
100 g brokkoli
1 kırmızı Amerikan dolmalık biber veya
100 g Amerikan dolmalık biber şeridi
(dondurulmuş)
1 adet domates
Tuz, Karabiber
30 g rendelenmiş Parmesan peyniri

Hazırlanışı

Soğanları ince halkalar şeklinde doğrayın, dolmalık biberi ikiye bölün, dörde ayırın, içini temizleyin ve şeritler halinde kesin. Domatesi küp küp doğrayın. Gourmet tepsiyi döner tabla üzerine koyun ve 450 Watt + Izgara ile yaklaşık 5 dakika ısıtın. Sıvı yağ ve soğanları tepsiye koyun. Tepsiyi tekrar döner tabla üzerine koyun, 450 Watt + Izgara programı ile yaklaşık 2 dakika kızartın. Mantarları, havuçları, brokkoliyi, dolmalık biber şeritlerini, küp küp doğranmış domatesi ve baharatları ekleyin, karıştırın. 450 Watt + Izgara programı ile yaklaşık 6 dakika pişirin. Çevirin ve üzerine Parmesan sererek servis edin.

Domuz fileto “Lukullus” (2 Porsiyon)

Hazırlama süresi: 15–20 dakika

Malzemeler

1 adet domuz fileto (yakl. 400 g)
4 g yağlı domuz pastırması
Tuz, Karabiber
10 g tereyağı
200 g dilimlenmiş mantar
200 ml krema
2 yk. kanyak

Hazırlanışı

Domuz filetoyu dört dilime bölün. Her bir dilime tuz ve karabiber ekin, bir adet domuz pastırmasına sıkıca sarın, gerekirse bir kürdanla tutturun. Gourmet tepsiyi döner tabla üzerine koyun ve 450 Watt + Izgara ile yaklaşık 5 dakika ısıtın. Yağı tepsiye koyun, fileto dilimlerini koyun. Tepsiyi döner tabla üzerine koyun, 450 Watt + Izgara programı ile her bir yüzünü yaklaşık 3 dakika kızartın. Eti çıkarın, üstü kapalı olarak sıcak bir şekilde tutun. Mantarları, kremayı ve kanyacı kızartma suyuna ekleyin, azami güçte yaklaşık 4 dakika buğulayın. Etin yanında servis edin.

“Acılı” domuz fileto

Hazırlama süresi: 10–12 dakika

Hazırlanışı

1 adet domuz filetoyu 4 dilime bölün. Isıtılmış Gourmet tepsi içinde 450 W + Izgara programıyla her bir yüzünü yakl. 4 dakika pişirin. Ardından 50 ml beyaz şarap, 125 ml krema, 2 çorba kaşığı klasik meyane ve 150 g Roquefort peyniri ekleyin, karıştırın ve 3 dakika daha pişirin.

Acılı kuşbaşı tavuk (3 porsiyon)

Hazırlama süresi: 25–35 dakika

Malzemeler

600 g tavuk veya hindi göğsü
2 yk. sıvı yağ
2 yk. beyaz şarap
2 yk. elma suyu
1 yk. limon suyu
Tuz, Karabiber
1 çk. toz köri
1 bıçak ucu kadar öğütülmüş biberiye
1 bıçak ucu kadar öğütülmüş zencefil
1 bıçak ucu kadar Arnavut biberi
1/2 çk. Tabasco
20 g tereyağı

Hazırlanışı

Filetoyu 2 x 2 cm büyüklüğünde küpler halinde doğrayın. Tereyağı hariç, tüm malzemeleri birbirine karıştırın ve küplerin üzerine dökün. Karıştırın ve yaklaşık 30 dakika çekmeye bırakın. Gourmet tepsiyi döner tablanın üstüne koyun. 450 Watt + Izgara programı ile yaklaşık 5 dakika ısıtın. Yağı ekleyin, ardından da biraz süzölmüş etleri koyun. Tepsiyi döner tablaya yerleştirin ve 450 Watt + Izgara programı ile yaklaşık 4 dk. pişirin, çevirin ve ayarı değiştirmeden 4 dakika daha pişirin. Et suyu oluşup, et sadece hafifçe kızarırsa, gerekirse et suyunu alın.

Somon fileto “doğal” (2 Porsiyon)

Hazırlama süresi: 5–10 dakika

Malzemeler

2 parça somon fileto (her biri 150 g)
1 yk. limon suyu
Tuz, beyaz biber

Hazırlanışı

Somon fileto dilimlerinin üzerinde limon suyu gezdirin, yaklaşık 10 dk. dinlenmeye bırakın. Gourmet tepsiyi döner tabla üzerine koyun ve 450 Watt + Izgara ile yaklaşık 5 dakika ısıtın. Kağıt havluda kurulanmış, baharat serpilmiş somon filetoyu Gourmet tepsi üzerine koyun, biraz bastırın. Tepsiyi döner tabla üzerine koyun, 450 Watt + Izgara programı ile her bir yüzünü yaklaşık 1 1/2 – 2 dakika pişirin.

Somonu pilav, Hollandaise sos veya kızdırılmış tereyağı ve taze yeşil salata ile servis edin.

Kullanım - Otomatik Programlar

Bütün otomatik programlar ağırlığa bağlıdır.

Yiyeceklerin ağırlıklarını gram (g), libre (lb) veya libre/ons (lb/oz) olarak girebilirsiniz (bkz. “Ayarlar - Ayarların değiştirilmesi”).

Dört farklı otomatik program kategorisi bulunur:

- Pişirme 
- Buz çözme
- Isıtma
- Patlamış mısır 

Pişirme programı ve patlamış mısır programı,  veya  sensörlü tuşları ile görüntülenir.

Çözme ve ısıtma kategorilerinin otomatik programları sensörlü  tuşuyla görüntülenir ve ok tuşlarıyla seçilebilir.

Otomatik programların kullanımı

- İsteddiğiniz otomatik programı seçiniz ve **OK** ile onaylayınız.
- Ağırlığı giriniz ve **OK** onaylayınız.
- **Ok** tuşlarıyla Hemen başlat, Başlatma saati ve Bitiş saati seçenekleri arasında seçim yapınız.
- Ekranda görüntülenen talimatları uygulayınız, örneğin Malzemeyi çevirin veya Yemeği karıştırın.
- Isının yemeğin içinde eşit dağılması için oda sıcaklığında bekletme (eşitleme) süresini dikkate alınız.

Piştirme

Aşağıdaki piştirme programlarından bazı-
larında ızgara belli zamanlarda çalıştırılır.



Isiya dayanıklı olmayan plastikler sonucu hasar.

Kapak malzemesi esas olarak 110 °C sıcaklığa kadar dayanır (bkz. üretici verileri). Daha yüksek sıcaklıklarda plastik deforme olup yemeğe karışabilir.

Kapağı sadece mikrodalga tek başına kullanıldığında kullanınız.

Izgara çalışırken ve aynı zamanda * ile işaretli programlarda asla kapak kullanmayınız.

23 otomatik program arasından seçim yapabilirsiniz. Eşitlenme süresi yaklaşık 2 dakikadır.

- Domuz pastırması
- Patates
- Tavuk parçaları *
- Soslu tavuk
- Balık fileto
- Soslu balık fileto
- Dondurulmuş patates *
- Çorba
- Sebze
- Dondurulmuş graten *
- Pizza ince hamur *
- Pizza kalın hamur *
- Dondurulmuş hazır y.
- Dondurulmuş sebze
- Meyve kompostosu
- Graten *
- Izgara tavuk *
- Balık graten *
- Izgara balık *
- Izgara şiş *
- Soslu et
- Pilav

- Sulu yemek

* belli zamanlarda ızgara çalıştırılır

Buz çözme

Farklı yiyecek gruplarını çözmek için 13 adet program mevcuttur. Eşitlenme süresi yaklaşık 10 dakikadır.

- Ekmek
- Kek
- Tavuk but
- Tabakta yemek
- Balık fileto
- Meyve
- Parça et
- Kıyma
- Kümes hayvanları
- Çorba
- Dilimlenmiş et
- Sebze
- Balık

Isıtma

Farklı yiyecek gruplarını ısıtmak için 8 adet otomatik program mevcuttur. Bu programlar için eşitlenme süresi yaklaşık 2 dakikadır.

- Graten
- Soslu tavuk
- Tabakta yemek
- Soslu balık fileto
- Çorba
- Soslu et
- Sulu yemek
- Sebze

Kullanım - Otomatik Programlar

Patlamış mısır

Bu otomatik program mikrodalgada patlamış mısır hazırlamaya uygundur.

Mikrodalga için patlamış mısır farklı ambalaj boyutlarında satılır. Bu program yaklaşık 100 gramlık bir ambalaja yöneliktir. Farklı ambalaj boyutları için süre, belli bir aralık dahilinde değiştirilebilir (bkz. “Ayarlar - Ayarların değiştirilmesi”). Ancak çalışmakta olan programın süresi değiştirilemez.

Bu program cin mısır taneleri veya mısır taneleri hazırlamaya uygun değildir.

Bu otomatik programla sadece mikrodalga için olduğu açıkça belirtilen patlamış mısır hazırlanabilir.

- Torbayı ambalajdaki talimatlar doğrultusunda döner tablaya yerleştiriniz.

Torbanın fırın iç duvarına temas etmesi ve takılı kalması, ısı birikimine yol açabilir.

Torbanın engelsiz bir şekilde şişebilmesini sağlayınız.

-  sembolüne dokununuz.

Kısa bir süre sonra program başlar. Start tuşuna dokunduğunuzda program hemen başlar.

Kısa süre içinde ilk mısır tanelerinin patladığını duyacaksınız.

- Patlama sesleri azaldığında programı durdurunuz. Ambalaj üzerindeki bilgileri dikkate alınız.



Sıcak torba sonucu yanık tehlikesi.

Torba çok ısınır.

Bu sebeple torbayı dışarı alırken dikkatli olunuz.

Burada “Pişirme **Auto**” kategorisinden otomatik programlar için tamamlayabileceğiniz veya değiştirebileceğiniz yemek tarifi önerileri sunulmuştur.

İlgili program için verilen ağırlıklar aşılsa, yemek yeterince pişmeyebilir. Verilen ağırlıklara uyunuz.

Sebze

Hazırlanışı

Temizlenmiş ve hazırlanmış sebzeleri bir kaba koyun. Sebzelerin tazeliğine ve su içeriğine bağlı olarak 3-4 yemek kaşığı su ve bir miktar tuz ve başka baharatlar ekleyin. Su dahil ağırlığı girin ve kapalı kapta pişirin. Pişirme süresinin yaklaşık olarak yarısı geçtikten sonra malzemenin çevrilmesi veya karıştırılmasına yönelik sinyal duyulur.

Soslu sebze hazırlarken ağırlığı sos malzemeleri dahil olarak giriniz. Lütfen azami ağırlık verilerini dikkate alınız.

Maydanozlu krema içinde havuç (2 porsiyon)

Hazırlama süresi: 25–35 dakika

Malzemeler

350 g temizlenmiş havuç
5 g tereyağı
50 ml sebze suyu (hazır)
75 g Crème fraîche (Taze krema)
1 yk. beyaz şarap
Tuz, Karabiber
1 tutam şeker
1/2 çk. hardal
1-2 yk. kıyılmış taze frenk maydanozu veya
1 yk. kurutulmuş maydanoz
Yaklaşık 1 yk. açık renk sos koyulaştırıcı

Hazırlanışı

Havuçları çubuklar halinde (yakl. 3-4 mm kalınlığında) veya halkalar halinde (3-4 mm) kesin. Tereyağı, sebze suyu, Crème fraîche ve tüm diğer malzemeleri karıştırın ve havuçlarla birlikte bir kaba koyun. Üstü kapalı olarak pişirin, sinyal sesi duyulduğunda karıştırın.

Ayar: **Auto** Sebze

Ağırlık: 525 g

Yüzey: döner tabla

Patates

Bu program ile haşlanmış patates, kumpir ve sulu patates yemekleri hazırlayabilirsiniz.

Hazırlanışı

Patateslerin ve sıvının ağırlığını giriniz. Haşlanacak patatesleri yıkayın ve ıslak bir şekilde bir kabın içine koyun, tuz ilave edin ve üstü kapalı olarak pişirin. Kumpir için patates başına yaklaşık 1 yemek kaşığı su ekleyin. Patateslerin kabuğunu bir çatal veya tahta şiş ile delin ve üstü kapalı olarak pişirin.

Otomatik Programlar İçin Tarifler

Altın sarısı patates (3 porsiyon)

Hazırlama süresi: 25–35 dakika

Malzemeler

500 g soyulmuş patates
1 soğan, ince doğranmış
10 g tereyağı
1 - 2 yk. toz köri
250 ml sebze suyu (hazır)
50 ml krema
125 g bezelye (dondurulmuş)
Tuz, Karabiber

Hazırlanışı

Patatesleri büyük küpler halinde (yaklaşık 3 x 3 cm) kesin veya küçük patatesler kullanın. Tüm malzemeleri yeterince büyük bir kaba koyun ve karıştırın. Üstü kapalı olarak pişirin, sinyal sesi duyulduğunda içice karıştırın ve pişirmeye devam edin.

Ayar:  Patates
Ağırlık: 800 g
Yüzey: döner tabla

Pilav

Bu program ile mikrodalgada pilav hazırlayabilirsiniz.

Hazırlanışı

Kuru pirincin ağırlığını girin.
Kuru pirincin üzerine 1 birim pirince 2 birim su oranında olmak üzere kaynamış su dökün.
Üstü kapalı olarak pişirin.

Sebze graten (4 porsiyon)

Hazırlama süresi: yakl. 40 dakika

Malzemeler

400 g karnabahar veya brokkoli
400 g havuç

Peynir sosu için

20 g margarin
20 g un
300 ml sebze suyu (hazır)
200 ml süt
100 g Emmentaler eritme peyniri, küp halinde
50 g rendelenmiş Gouda peyniri
Tuz, Karabiber, Muskat
1 yk. kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı

Karnabahar veya brokoliyi küçük çiçekler, havuçları ince halkalar halinde (3 mm) kesin. Her iki malzemeyi bir fırın kabına koyun (çap yakl. 24 mm) ve karıştırın. Margarinı ısıtın, un katın ve sürekli karıştırarak sebze suyu ve süt ekleyin. Emmentaler peyniri ekleyin ve peynir çözülene kadar hafifçe kaynatın. Tuz, karabiber ve muskat ile bolca çeşnilendirip maydanozu ekleyin. Sosu sebzelerin üzerine dökün, üzerine Gouda serpin ve üstü açık olarak pişirin.

Ayar:  Graten
Ağırlık: 1.500 g
Yüzey: döner tabla

Peynirli Patates Graten (4 Porsiyon)

Hazırlama süresi: 45 dakika

Malzemeler

Graten için
600 g patates
75 g rendelenmiş Gouda peyniri

Üstü için

250 g krema
Tuz, Karabiber, Muskat
Tereyağı

Üzerine serpmek için

75 g rendelenmiş Gouda peyniri

Kalıp için

1 diş sarımsak

Aksesuarlar

Isıya dayanıklı ve mikrodalgaya uygun fırın kabı, Ø 26 cm

Hazırlanışı

Kabı sarımsakla ovun.

Üstü için krema, tuz, karabiber ve muskatı karıştırın.

Patatesleri soyun ve 3-4 mm kalınlığında yuvarlak dilimler halinde kesin. Patatesleri Gouda peyniri ve krema karışımı ile karıştırın ve kalıba koyun.

Üstüne Gouda serpin ve üstü açık olarak pişirin.

Ayar:  Graten

Ağırlık: 1000 g

Yüzey: döner tabla

Fileto şiş (8 şiş)

Hazırlama süresi: 25–35 dakika + 1 saat bekletme süresi

Malzemeler

1 adet domuz fileto, yakl. 300 g
1 adet kırmızı dolmalık biber
2 adet soğan

Marine için

8 yk. sıvı yağ
Karabiber, tuz, tatlı kırmızı piber, acı kırmızı biber
8 adet tahta şiş

Hazırlanışı

Domuz filetoyu 16 küçük parçaya kesin. Dolmalık biberi temizleyin ve lokmalık büyüklükte kesin. Soğanları sekizer parçaya bölün. Şişlere dönüşümlü olarak et, biber ve soğan geçirin. Marine sosu için malzemeleri iyice karıştırın ve bunu şişlerin üzerine sürün. Yaklaşık bir saat çekmeye bırakın. Şişleri ızgara teli üzerine koyun ve ısıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun bir kapla birlikte fırına verin. Izgara süresinin yaklaşık yarısı geçtikten sonra (sinyal) şişleri çevirin.

Ayar:  Izgara şiş

Ağırlık: şiş başına yakl. 100 g

Yüzey: döner tabla üzerinde ızgara teli ve kap

Otomatik Programlar İçin Tarifler

Tavuk şiş ızgara (8 şiş)

Hazırlama süresi: 25–35 dakika + 1 saat bekletme süresi

Malzemeler

4 adet tavuk göğsü, her biri yaklaşık 120 g
4 dilim ananas (konserve)
16 yarım kayısı (konserve)

Marine için

4 yk. sıvı yağ
4 yk. susam yağı
Tuz, Karabiber
 $\frac{1}{2}$ çk. acı kırmızı biber
 $\frac{1}{2}$ çk. toz köri
Bir miktar toz kırmızı biber
İsteğe bağlı olarak toz zencefil veya toz kişniş

8 adet tahta şiş

Hazırlanışı

Her bir tavuk göğsünü 4 parçaya kesin. Ananas dilimlerini de dörde bölün. Kayısıları iyice süzölmeye bırakın. Marine sosu için tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Tahta şişler üzerine dönüşümlü olarak tavuk parçası, ananas ve kayısı dizin, marine sosu sürün ve yaklaşık 1 saat çekmeye bırakın. Şişleri ızgara teli üzerine koyun ve ısıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun bir kapla birlikte fırına verin. Pişirme süresinin yaklaşık yarısı geçtikten sonra (sinyal) şişleri çevirin.

Ayar:  Izgara şiş

Ağırlık: şiş başına yakl. 100 g

Yüzey: döner tabla üzerinde ızgara teli ve kap

Tavuk but

Hazırlanışı

Tavuk butlarına tereyağı veya sıvı yağ sürün, baharat serpin. Izgara teli üzerine koyun ve ısıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun bir kapla birlikte fırına verin. Pişirme süresinin yaklaşık yarısı geçtikten sonra (sinyal) tavuk butlarını çevirin ve pişirmeye devam edin.

Ayar:  Tavuk parçaları

Tavuk ızgara

Hazırlanışı

Tavuğu ikiye bölün. Tereyağı veya sıvı yağ sürün, baharat serpin. Tavuk parçalarını kesik yüzleri yukarıya bakacak şekilde ızgara teli üzerine koyun ve ısıya dayanıklı, mikrodalgaya uygun bir kapla birlikte fırına verin. Pişirme süresinin yaklaşık yarısı geçtikten sonra (sinyal) tavuk parçalarını çevirin ve pişirmeye devam edin.

Ayar:  Izgara tavuk

Kümes hayvanı ızgarası için

Hazırlanışı

Kümes hayvanları ızgarasında güzel bir renk elde etmek için kırmızı biber ve köri karışımı eklemeniz tavsiye olunur. Lezzet vermesinin yanı sıra, bu baharat karışımı deriye bilhassa iştah açıcı, altın sarısı bir renk verir.

Körili balık (4 porsiyon)

Hazırlama süresi: 35–45 dakika

Malzemeler

300 g ananas, parçalar halinde
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 küçük muz
500 g Norveç mezidi fileto
3 yk. limon suyu
30 g tereyağı
100 ml beyaz şarap
100 ml ananas suyu
Tuz, şeker, acı kırmızı biber
2 yk. açık renk sos koyulaştırıcı

Hazırlanışı

Balık filetoyu küp küp kesin, bir kaba koyun ve üzerinde limon suyu gezdirin. Dolmalık biberi dörde ayırın, içini temizleyin ve ince şeritler halinde kesin. Muzları soyun ve dilimleyin. Dolmalık biber ve ananas parçalarıyla birlikte balığa katıp karıştırın. Tereyağı ekleyin. Şarap, meyve suyu, baharat ve sos koyulaştırıcıyı karıştırın ve kabın içindeki balığa ekleyin. Hepsini iyice karıştırıp üstü kapalı olarak pişirin.

Ayar: Soslu balık fileto

Ağırlık: yakl. 1.200 g

Yüzey: döner tabla

Kıtır balık (2 porsiyon)

Hazırlama süresi: 25–35 dakika

Malzemeler

400 g Norveç mezidi fileto
3 yk. limon suyu
Tuz, beyaz biber
50 g tereyağı
2 çk. hardal
1 soğan, ince doğranmış
40 g rendelenmiş Gouda peyniri
20 g galeta unu
2 yk. kıyılmış dereotu

Hazırlanışı

Balık filetonun üzerinde limon suyunu gezdirin ve yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakın. Alçak bir fırın kabına biraz tereyağı sürün. Balığı biraz kurulaştırın, tuz ve karabiber ekin ve fırın kabına koyun. Erimiş tereyağına (450 W, 40-50 sn) hardal, soğan, Gouda, galeta unu ve dereotunu katıp iyice karıştırın ve bu karışımı balığın üzerine sürün. Altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin.

Ayar: Balık graten

Ağırlık: yakl. 600 g

Yüzey: döner tabla

Otomatik Programlar İçin Tarifler

Domatesli Norveç Mezidi Graten (4 Porsiyon)

Hazırlama süresi: 35–45 dakika

Malzemeler

500 g Norveç mezidi fileto
2 yk. limon suyu
500 g domates
Baharat karışımı
2 çk. kıyılmış kekik otu
150 g rendelenmiş Gouda peyniri

Hazırlanışı

Norveç mezidi filetoyu parçalar halinde kesin, üzerinde limon suyu gezdirin ve yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakın. Domatesleri küp küp doğrayın ve balık ve peynirin yarısı ile birlikte bir fırın kabına koyun. Baharat karışımı ve kekik otu ile çeşnilendirin ve karıştırın. Kalan peyniri üstüne serpin ve üstü açık olarak pişirin.

Ayar:  Balık graten
Ağırlık: yakl. 1.150 g
Yüzey: döner tabla

Izgara alabalık (4 porsiyon)

Hazırlama süresi: 25–30 dakika

Malzemeler

4 alabalık, her biri 250 g
4 - 8 yk. kıyılmış maydanoz
Tuz, karabiber, limon suyu
Tereyağı parçaları

Hazırlanışı

Alabalıkları temizleyin ve içini ve dışını baharatlayın ve baharatlı otlar ile doldurun. Alabalıkları hafifçe yağlanmış ızgara teline koyun, üstüne yumuşamış tereyağını sürün ve mikrodalgaya uygun bir kapla birlikte fırının içine koyun.

Ayar:  Izgara balık
Ağırlık: yakl. 1.000 g
Yüzey: döner tabla üzerinde ızgara teli ve kap

Domuz pastırması

Bu programla mikrodalgaya fırında çıtır domuz pastırması hazırlayabilirsiniz.

Hazırlanışı

Mikrodalgaya uygun bir tabağın üzerine kağıt havlu yerleştiriniz.

Domuz pastırmasını bunun üzerine koyup üstünü kağıt havlu ile kapatınız.

Domuz pastırması programını seçin, pastırma dilimlerinin sayısını girin ve programı başlatın.

Hardal soslu tavuk (4 porsiyon)

Hazırlama süresi: 30 dakika

Malzemeler

250 g Crème fraîche (Taze krema)
1 diş sarımsak, dövülmüş
4 yk. hardal, tatlı
1½ çk. tuz
½ çk. adaçayı
4 adet tavuk göğüs fileto (her biri 200 g), pişirilmeye hazır

Aksesuarlar

Fırın kabı, mikrodalgaya uygun

Hazırlanışı

Sos için taze krema, sarımsak, hardal, tuz ve adaçayını karıştırın.

Filetoları bir fırın kabına koyun ve sosu üzerine dökün. Üstünü örtüp programı başlatın.

Ekranda malzemeyi çevirin bildiriminin ardından filetoları çevirin ve sos ekleyin. Üstü kapalı olarak pişirmeye devam edin.

Ayar:  Soslu tavuk
Ağırlık: 1100 g
Yüzey: döner tabla

Faydalı bilgi

Alternatif olarak taneli hardal kullanılabilir.

Minestrone (4 porsiyon)

Hazırlama süresi: 40 dakika

Malzemeler

50 g domuz pastırması
1 adet soğan
150 g kereviz
2 adet domates
150 g havuç
100 g taze fasulye, dondurulmuş
100 g bezelye, dondurulmuş
50 g makarna (küçük midye makarna)
1 yk. İtalyan ot karışımı, dondurulmuş
100 ml sebze suyu
100 g sert peynir (Parmesan), bütün halinde

Aksesuarlar

Kapaklı cam kap, mikrodalgaya uygun

Hazırlanışı

Domuz pastırmasını ve soğanları küp küp doğrayın. Kereviz ve domatesleri küp küp doğrayın. Havuçları yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Hepsini cam kaba koyun.

Fasulye, bezelye, makarna ve otları sebze suyu ile birlikte katın ve karıştırın. Üstünü örtüp programı başlatın.

Ara sıra çorbayı karıştırın ve üstü kapalı olarak pişirmeye devam edin.

Parmesan peynirini rendeleyin ve çorbanın üzerine serpin.

Ayar:  Çorba

Ağırlık: 1000 g

Yüzey: döner tabla

Faydalı bilgi

Makarna yerine 150 g küp küp doğranmış patates de kullanılabilir.

Lahana yemeği (4 kişilik)

Hazırlama süresi: 45 dakika

Malzemeler

200 g kıyma
 $\frac{1}{2}$ çk. tuz
 $\frac{1}{2}$ çk. kırmızı toz biber, tatlı
Karabiber
1 adet soğan
250 g patates
100 g pırasa
250 g beyaz lahana
250 g kırmızı pancar
250 ml et suyu
 $1\frac{1}{2}$ çk. tuz
2 yk. kırmızı şarap sirkesi
150 g Crème fraîche (Taze krema)
1 yk. kıyılmış maydanoz

Aksesuarlar

Kase, mikrodalgaya uygun

Hazırlanışı

Kıymayı tuz, kırmızı biber ve karabiberle yoğurun. Küçük yuvarlak toplar oluşturun ve bir kaseye koyun.

Soğan ve patatesleri küp küp doğrayın. Pırasayı halkalar halinde doğrayın. Lahana'yı doğrayın. Pancarı irice rendeleyin.

Sebzeleri köftelerin üzerine yayın. Et suyu ve tuz ekleyin. Üstü kapalı bir şekilde programa göre pişirin.

Taze krema ve maydanozu katıp karıştırın. Kırmızı şarap sirkesi katın.

Ayar:  Sulu yemek

Ağırlık: 1600 g

Yüzey: döner tabla

Otomatik Programlar İçin Tarifler

Köningsberg köftesi (4 kişilik)

Hazırlama süresi: 30 dakika

Köfte için

40 g galeta unu
110 ml su
1 soğan, ince doğranmış
250 g kıyma, domuz (veya yağlı dana)
250 g kıyma, sığır etinden
1 adet yumurta, orta boy
1 çk. tuz
Karabiber

Sos için

40 g yumuşak tereyağı
500 g buğday unu
500 ml et suyu, soğuk
2 yk. krema
1 yk. kapari
1 çk. limon

Aksesuarlar

Fırın kabı, mikrodalgaya uygun

Hazırlanışı

Galeta ununu su ile karıştırın ve şişmeye bırakın.

Kıymayı ve soğanları galeta ununa ekleyin. Yumurta, tuz ve karabiber ile birlikte yoğurun. 8 adet yuvarlak köfte oluşturun ve bir fırın kabına koyun.

Tereyağı ile unu karıştırın ve küçük porsiyonlar halinde köftelere ekleyin. Et suyunu ilave edin. Üstü kapalı bir şekilde programa göre pişirin.

Sinyal verildiğinde sosu dikkatli bir şekilde pürüzsüz bir hale gelinceye kadar karıştırın. Krema, kapari ve limonu katın ve pişirmeye devam edin.

Ayar: Soslu et
Ağırlık: 1400 g
Yüzey: döner tabla

Dondurulmuş pizza

Pizza ince hamur ve Pizza kalın hamur programlarıyla dondurulmuş hazır pizza pişirebilirsiniz.

Pizza ince hamur programı ince hazır pizzalara uygundur, Pizza kalın hamur programı fırında daha kabarması gereken kalın pizzalar için uygundur.

Piştireceğiniz pizzaya uygun programı seçiniz.

Balık fileto

Piştirilmeye hazır balık filetoya isteğinize göre baharat ekleyin, mikrodalgaya uygun bir fırın kabına koyun ve mikrodalgaya folyosu ya da mikrodalgaya uygun bir kapak ile üstünü örtün, ağırlığı girin ve üstü örtülü olarak pişirin.

Orman meyveleri jölesi (4 kişilik)

Hazırlama süresi: 15-20 dakika

Malzemeler

400 g karışık orman meyvesi (ör. çilek, ahududu), taze veya dondurulmuş
50 ml çilek şurubu
1-2 yk. nişasta
20 ml Frenk üzümü likörü

Hazırlanışı

Meyveleri 100 ml su ve çilek şurubu ile birlikte bir kaseye koyun.

Nişastayı 2 yk. su ve likör ile karıştırın, meyvelere ekleyin ve programa göre pişirin.

Ayar: Meyve kompostosu
Ağırlık: 500 g
Yüzey: döner tabla

Faydalı bilgi

Yanına vanilya sosu veya vanilyalı dondurma iyi gider.

Gıdaların ısıtılması için lütfen aşağıdaki mikrodalga güçlerinden birini seçiniz:

İçecekler	900 Watt
Yemekler	600 Watt
Bebek, çocuk maması	450 Watt

 Sıcak yemek sonucu yanık tehlikesi.

Bebek ve çocuk mamaları çok fazla ısıtılmamalıdır.

Bu sebeple sadece 1/2 ila 1 dakika boyunca 450 Watt güç ile ısıtınız.

Isıtmaya ilişkin faydalı bilgiler

Yemekleri üstü kapalı olarak ısıtınız, sadece paneli kızartmaları üstü açık ısıtınız.

 Basınç oluşması sonucu patlama tehlikesi.

Kapalı kaplarda veya şişelerde, ısıtma sırasında basınç oluşur, bu basınç patlamaya yol açabilir.

Yiyecekleri veya sıvıları asla kapalı kaplarda ısıtmayınız, örneğin bebek maması kavanozları. Öncesinde kabı açınız. Biberonlardan emzikleri ve kapakları çıkarınız.

 Fazla pişirme sonucu yaralanma tehlikesi.

Mikrodalgada sıvı kaynatılması, özellikle de tekrar ısıtılması sırasında, kaynama sıcaklığına ulaşılmış olmasına rağmen tipik buhar kabarcıkları çıkmayabilir. Sıvı eşit bir şekilde kaynamaz. Bu geciken kaynama, kap dışarı alınırken veya kabin sallanması halinde aniden buhar kabarcıkları oluşmasına ve aniden patlamaya benzer bir aşırı kaynamaya sebep olabilir. Buhar kabarcığı oluşumu cihaz kapağını açacak kadar güçlü olabilir.

Sıvıyı ısıtmadan önce karıştırarak kaynama gecikmesinin önüne geçiniz.

Isıttıktan sonra, kabı fırından almadan önce en az 20 saniye bekleyiniz. Ayrıca ısıtma sırasında kabin içine varsa bir cam çubuk ya da benzeri bir nesne koyabilirsiniz.

Yumurtalar patlayabilir.

Katı haşlanmış yumurtaları, kabukları soyulmuş olsa dahi, Mikrodalga ile ısıtmayınız.

Buzdolabından çıkarılmış yiyecekler, oda sıcaklığındaki yemeklerden daha uzun bir süre ısıtılmalıdır. Isıtma süresi yemeğin özelliklerine, miktarına ve başlangıç sıcaklığına bağlıdır.

Yiyeceklerin daima yeterince ısıtılmasını sağlayınız.

Yemeklerin yeterli derecede ısınıp ısınmadığı konusunda emin değilseniz süreyi biraz uzatınız.

Büyük miktarlarda yiyecek ısıtırken ara sıra karıştırınız veya çeviriniz. Kenarlar daha hızlı ısındığından, dış katmanlardan içeri doğru karıştırınız.

Isıtma

Isıttıktan sonra

Kabı dışarı alırken dikkatli olunuz. Kap sıcak olabilir.

Kaplar mikrodalgalardan değil (istisna: fırına dayanıklı toprak kaplar) yiyeceklerin ısıyı iletmeleri sonucunda ısınır.

Yemek içindeki ısının daha eşit dağılması için yemeği ısıttıktan sonra birkaç dakika oda sıcaklığında bekletiniz. Sıcaklıklar eşitlenir.

 Sıcak yemekler sonucu yanık tehlikesi.

Yemekler ısıtıldıktan hemen sonra çok sıcak olabilirler.

Yemekleri özellikle de bebek ve çocuk mamalarını ısıttıktan sonra karıştırınız veya çalkalayınız, ayrıca yeme ve içme sıcaklıklarını mutlaka kontrol ediniz.

Pişıecek malzemeyi mikrodalga fırına uygun bir kabın içine koyunuz ve üstü kapalı olarak pişiriniz.

Pişıirme işlemine başlarken önce 900 ve daha sonra yişıeceklerin hassas bir şekilde pişirilmesi için 450 Watt gücünü seçiniz.

Sütlaç ve **irmik** gibi yişıeceklerin yumuşaması ve kabarması için önce 900 Watt ve ardından 150 Watt ayarlayınız.

Pişıirmeye ilişkin faydalı bilgiler

Sebzelerin pişıme süreleri özelliklerine bağlıdır. Taze sebzeler daha fazla su içerirler ve bunun sonucunda daha hızlı pişerler. Beklemiş sebzelere bir miktar su ekleyiniz.

Buzdolabından çıkarılmış yişıecekler, oda sıcaklığındaki yemeklerden daha uzun bir süre pişirilmelidir.

Yemekleri pişirirken karıştırınız veya çeviriniz. Bu şekilde eşit bir ısı dağılımı sağlanır.

⚠ Çok kısa pişıirme süresi sonucu sağlık riski.

Özellikle de balık gibi kolayca bozulan gıdaları yeterince uzun bir süre pişirin. Bu tür yemekleri pişirirken verilen pişıirme sürelerini mutlaka dikkate alınız.

Domates, sosis, patates, patlıcan gibi **sı-kı kabuklu yişıecekleri** oluşan buharın dışarı çıkabilmesi için önceden birkaç yerinden deliniz veya çiziniz.

⚠ Kabuklu yumurtalar sonucu yaralanma tehlikesi.

Kabuklu yumurta, pişıirme sırasında ve hatta cihazdan çıkarıldıktan sonra dahi bile patlayabilirler.

Yumurtaları mikrodalgada sadece özel kaplar içinde kabuklu olarak pişirin.

⚠ Kabuksuz yumurtalar sonucu yanık tehlikesi.

Kabuksuz yumurtaların sarıları piştikten sonra yüksek basınç sonucu patlayabilir.

Kabuksuz yumurtaları, yumurta sarısının zarına birkaç delik açarak pişirebilirsiniz.

Pişirdikten sonra

Kabı dışarı alırken dikkat! Kap sıcak olabilir.

Kaplar mikrodalgalardan değil (istisna: fırına dayanıklı toprak kaplar) yişıeceklerin ısıyı iletmeleri sonucunda ısınır.

Yemek içindeki ısının daha eşit dağılması için yemeği pişirdikten sonra birkaç dakika oda sıcaklığında bekletiniz (eşitletme süresi). Sıcaklıklar eşitlenir.

Buz çözme



Tekrar dondurma sonucu sağlık riski.

Çözölmeye başlamış veya çözölmüş yiyecekler tekrar dondurulduklarında besin değeriğini yitirir ve bozulurlar. Çözölmeye başlamış veya çözölmüş gıdaları tekrar dondurmayınız. Bunları mümkün olduğunca hızla bir şekilde tüketiniz. Çözölmüş gıdaları pişirdikten veya kızarttıktan sonra tekrar dondurabilirsiniz.

Gıdaların çözölməsi için aşağıdaki mikrodalg güçlerinden birini seçiniz:

- 80 Watt
Krema, tereyağı, kremalı ve tereyağı kremalı pastalar, peynir gibi çok hassas yiyeceklerin çözölməsi için.
- 150 W
Diğer gıdaların çözölməsi için.

Dondurulmuş gıdayı ambalajından çıkartıp mikrodalgaya uygun bir kaba koyunuz ve üstü açık olarak çözödürünüz. Buz çözme süresinin yarısı geçtikten sonra gıdayı çeviriniz, parçalara ayırınız veya karıştırınız.

Donmuş eti ambalajından çıkartıp etin suyunun damlayabilmesi için ters çevrilmiş bir tabağın üzerine koyunuz, cam veya porselen bir kaba yerleştiriniz. Çözölürken eti çeviriniz.



Salmonella sonucu sağlık riski.

Kümes hayvanları eti çözölürken temizliğe bilhassa dikkat ediniz. Çözölme suyunu kullanmayınız.

Buz çözme ve ardından pişirme

Derin dondurulmuş gıdaları çözebilir ve arkasından ısıtılabilir veya pişirilebilirsiniz.

Önce 900 Watt ve ardından 450 Watt seçiniz.

Gıdayı ambalajından çıkartınız, mikrodalgaya uygun bir kaba koyunuz ve üstünü kapatarak çözüp ısıtınız ya da pişiriniz. İstisna: Köfteyi üstü açık olarak pişiriniz.

Çok sıvı içeren, çorba sebze gibi yemekleri sık sık karıştırınız. Et dilimlerini sürenin yarısı geçtikten sonra dikkatli bir şekilde birbirinden ayırınız ve çeviriniz. Balığı da sürenin yarısı geçtikten sonra çeviriniz.

Yemek içindeki ısının daha eşit dağılması için yemeği çözüp ısıttıktan veya pişirdikten sonra birkaç dakika oda sıcaklığında bekletiniz.

Et, kümes hayvanları eti ve balığın pişirilmesi için tamamen çözölmesine gerek yoktur.

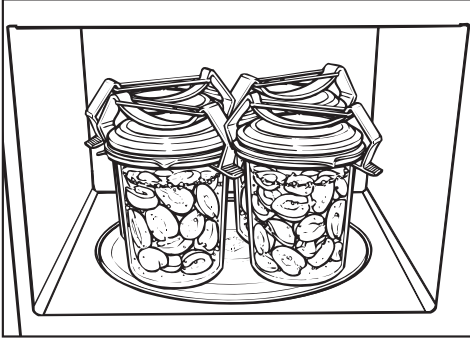
Gıdanın çözölmeye başlamış olması yeterlidir. Bu durumda yüzey, baharatları alacak derecede yumuşak olur.

Mikroalgaya ile az miktarda sebze, meyve ve eti mikroalgaya uygun kavanozlar içinde konserve yapabilirsiniz. Kavanozları her zamanki gibi hazırlayınız. Kavanozlar en fazla ağzının 2 cm altına kadar doldurulmalıdır.

Mikroalgaya uygun konserve kavanozlarını sadece mikroalgaya uygun kelepçeler veya şeffaf yapışkan bantla kapatınız.

Kıvılcım oluşumunu önlemek için metal kelepçeler ve vidalı kapaklı kavanozlar ya da teneke kutular kullanmayınız.

En uygunu, en fazla üç adet 1/2 litrelik kavanoz kullanmaktır.



- Kavanozları döner tabla üzerine koyunuz.
- Kavanozun içeriğini 900 Watt güç ile kaynatarak kabarcıklar oluşmasını sağlayınız.

Bunun için gerekli süre şunlara bağlıdır:

- Kavanoz içindeki malzemenin başlangıç sıcaklığına.
- Kavanoz sayısına.

Eşit kabarcık oluşumu, yani tüm kavanozlarda kısa mesafelerle buhar kabarcıkları yükselmeye başlaması için gerekli süre

1 kavanoz için	yakl. 3 dakika
2 kavanoz için	yakl. 6 dakika
3 kavanoz için	yakl. 9 dakika
4 kavanoz için	yakl. 12 dakika

Meyve ve salatalık konserve için bu süre yeterlidir.

Sebzelerde buhar kabarcıkları çıkmaya başladıktan sonra gücü 450 Watt kademesine düşürünüz ve

- havuçları yakl. 15 dakika
- bezelyeleri yakl. 25 dakika

pişiriniz.

Konserve işleminden sonra

Kavanozları çıkarınız, bir bezle örterek yaklaşık 24 saat hava cereyanı olmayan bir yerde bekletiniz.

Yapışkan bantı veya klipsleri çıkarınız ve tüm kavanozların kapalı olup olmadığını kontrol ediniz.

Uygulama örnekleri

Gıda	Miktar	MD Gücü (Watt)	Süre (dk.)	Faydalı bilgiler
Tereyağı/Margarin eritme	100 g	450	1:00–1:10	üstü açık olarak eritiniz
Çikolata eritme	100 g	450	3:00–3:30	üstü açık olarak eritiniz, ara sıra karıştırınız
Jelatin çözme	1 paket + 5 yk. su	450	00:10–00:30	üstü açık olarak çözünüz, ara sıra karıştırınız
Turta glazürü hazırlama	1 paket + 250 ml sıvı	450	4–5	üstü açık olarak ısıtınız, ara sıra karıştırınız
Mayalı hamur	100 gr. undan mayalı hamur	80	3–5	üstü kapalı olarak kabarmaya bırakınız
Çikolatalı marshmelov şişirme	20 g	600	00:10–00:20	üstü açık olarak bir tabak üstünde
Salata soslarını aromalandırma	125 ml	150	1–2	üstü açık olarak çok hafif ısıtınız
Turunçgillerin yumuşatılması	150 g	150	1–2	üstü açık olarak bir tabağa koyunuz
Dondurmayı porsiyonlanabilir hale getirme	500 g	150	1–3	üstü açık olarak cihaza koyunuz
Domatesin kabuklarının soyulması	3 Adet	450	6–7	Domatesin sap kısmını çapraz kesiniz, üstü kapalı olarak az miktarda su içinde ısıtınız, kabuğunu çekip çıkartınız. Domatesler çok sıcak olabilir.
Çilek reçeli hazırlama	300 g çilek 300 g jellendirici şeker	900	7–9	Meyve ve şekeri karıştırınız, derin bir kaptan üstü kapalı olarak pişiriniz
Küçük ekmek çözme ve pişirme	2 Adet	150 + Izgara Izgara	1–2 4–6	üstü açık olarak tel ızgara üzerinde çözünüz, sürenin yarısında çeviriniz

Verilen tüm değerler referans değerlerdir.

Test Enstitüsü için Veriler

EN 60705 uyarınca test yemekleri	MD Gücü (Watt)+Izgara / Otomatik program	Süre (dk.) / Ağırlık	Eşitlenme süresi* (dk.)	Açıklama
Yumurta kreması 1000 g	300	38–40	120	Kaplar için bkz. Standart, üst kenarındaki boyutlar (25 x 25 cm)
Pandispanya, 475 g	600	7–7:30	5	Kaplar için bkz. Standart, üst kenarın dış çapı 220 mm, üstü açık pişirin
Kıyma, 900 g	600 450	4 17	5	Kaplar için bkz. Standart, üst kenarındaki boyutlar 250 mm x 124 mm, üstü açık pişirin
Patates graten, 1.100 g	Graten	1.100 g	5	Kaplar için bkz. Standart, üst kenarın dış çapı 220 mm, üstü açık pişirin
Tavuk, 1.200 g Dondurulmuş ağırlık, çözülmüş ve ikiye bölünmüş	Izgara tavuk	1.200 g	2	Izgara teli, altında ısıya dayanıklı ve mikrodalgaya uygun bir kap, kesik tarafları ilk olarak yukarı bakacak şekilde yerleştirin, pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra çevirin
Et (Kıyma) çözme, 500 g	300 150	3 6:30	10	Kaplar için bkz. Standart, üstü açık çözün, sürenin yarısında çevirin
Ahududu, 250 g	150	7	3	Kaplar için bkz. Standart, üstü açık çözün

* Bu eşitlenme süresi sırasında yemeği, sıcaklığın yemek içinde eşit dağılması için oda sıcaklığında bekletin.

Temizlik ve bakım

Temizlikten önce mikrodalga fırının elektrik bağlantısını kesiniz (ör. fişini prizden çekiniz).

Mikrodalga fırının temizliği için asla buharlı temizlik aleti kullanmayınız. Buhar, mikrodalga fırının akım taşıyan parçalarına sızarak kısa devreye sebep olabilir.

Fırın İçi, Kapak iç yüzü

⚠ Sıcak fırın panelleri sonucu yanık tehlikesi.

Kullanımın hemen ardından fırının iç panelleri temizlik için henüz çok sıcak olur.

Fırının içini soğur soğumaz temizleyiniz.

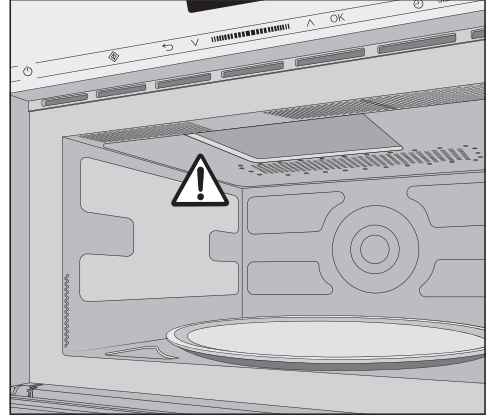
⚠ Güçlü kirler sonucu yangın tehlikesi.

İnatçı kirler bazı durumlarda cihaza zarar verebilir ve yangın riski sonucu tehlikeli durumlara sebep olabilir.

Temizlik için çok uzun beklemeyiniz, aksi takdirde temizlik gereksiz yere zorlaşır ve bazı durumlarda olanaksız hale gelir.

Fırının içini ve kapağın iç yüzünü hafif bir temizlik ürünü veya bulaşık deterjanı katılmış su ile silebilirsiniz. Ardından yumuşak bir bezle kurulayınız.

Yapışmış kirler bulunması halinde, bir bardak suyu 2 veya 3 dakika boyunca fırının içinde, kaynayana dek ısıtınız. Buhar fırının içindeki kirleri yumuşatır. Şimdi kirleri, gerekirse bir miktar bulaşık deterjanı ile silerek çıkarabilirsiniz.



Mikrodalga çıkışının kapağını ve fırın kapağının içindeki folyoyu çıkarmayınız.

Cihazın havalandırma açıklıklarına su ya da herhangi bir nesne girmemelidir.

Fırının içini çok nemli silmeyiniz, aksi takdirde sıvı mevcut açıklıklardan cihazın içine nüfuz eder.

Malzemeyi çizeceğinden aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayınız.

Cihazın içinde bir fincan içinde biraz limon suyu katılmış su kaynatırsanız, fırının içindeki kokular nötrale olur.



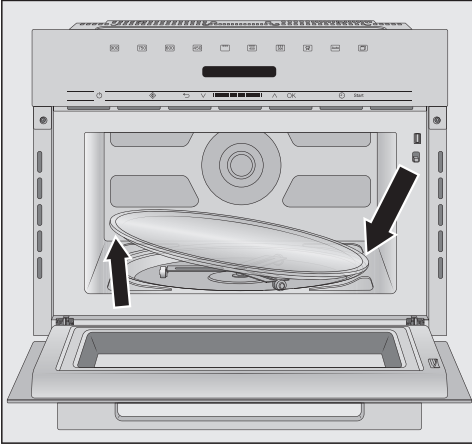
Hasarlı cihaz sonucu sağlık riski.

Kapağı hasarlı bir cihaz, Miele tarafından yetkilendirilmiş bir yetkili servis teknisyeni tarafından onarılanaya kadar kullanılmamalıdır. Cihazın gücü açıkken, kullanıcı için bir tehlike ifade edebilecek mikrodalgalar çıkabilir.

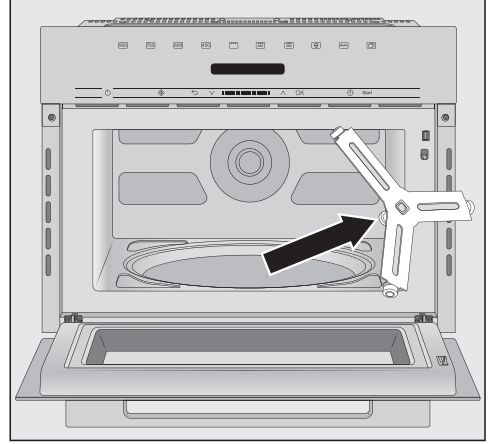
Cihaz kapağını daima temiz tutunuz ve düzenli olarak hasar bulunup bulunmadığını kontrol ediniz. Mikrodalgaları fırını şu durumlarda kullanmayınız:

- cihaz kapağı eğilmişse.
- kapak menteşeleri gevşemişse.
- cihaz kasasında, fırın panellerinde ve kapağında gözle görülür delikler ve çatlaklar varsa.

Fırının içini temizlemek için:



- Döner tablayı dışarı alıp bulaşık makinesinde veya bir miktar bulaşık deterjanı katılmış suyla elde temizleyebilirsiniz.



- Döner tabla altlığını ve onun altındaki fırın tabanını temizleyiniz. Aksi takdirde döner tabla sarsıntılı bir şekilde döner.
- Döner tabla ile altlığı arasındaki temas yüzeylerini temizleyiniz.

Döner tabla altlığını eliniz ile çevirmeyiniz, aksi takdirde tahrik motoru hasar görebilir.

Temizlik ve bakım

Cihazın ön paneli

Çerçevenin havalandırma açıklıklarından içeri su veya başka maddeler girmemelidir.

Kirler uzun süre temizlenmeden kalırsa, belli koşullar altında artık temizlenmeleri mümkün olmaz ve yüzeyler değişime uğrayabilir ya da renk değiştirebilir.

Cihazın ön panelindeki kirleri hemen temizlemeniz en iyisidir.

Cihaz ön panelini temiz bir sünger bez, bir miktar elde bulaşık deterjanı ve sıcak su ile temizleyiniz. Ardından yumuşak bir bezle kurulaştırınız. Temizlik için deterjansız olarak temiz, nemli bir mikrofiber bez de kullanabilirsiniz.

Tüm yüzeyler çiziklere karşı hassastır. Cam yüzeylerde oluşan çizikler kırılmalara dahi yol açabilir. Uygun olmayan temizlik ürünleri ile temas eden tüm yüzeyler değişime uğrayabilir veya renk değiştirebilir. Bu nedenle temizlik talimatlarını dikkate alınız.

Yüzeylerin zarar görmesini önlemek üzere temizlik için şu ürünleri kullanmayınız:

- soda, amonyak, asit veya klorür içeren temizlik ürünleri,
- kireç çözücü temizlik ürünleri,
- aşındırıcı temizlik ürünleri (ör. ovma tozu, ovma kremi, cam seramik ocak temizleyici),
- çözücü içeren temizlik ürünleri,
- paslanmaz çelik temizlik ürünü,
- bulaşık makinesi temizleyici,
- fırın spreyleri,

- cam temizleme ürünleri,
- aşındırıcı sert süngerler ve fırçalar (ör. bulaşık süngeri),
- kir silgileri,
- keskin metal kazıyıcılar.

Cihazla birlikte verilen aksesuarlar

Tel ızgara

Tel ızgarayı her kullanımdan sonra temizleyiniz, ızgara bulaşık makinesinde yıkanmaya uygundur. Silinebilir kirleri bir paslanmaz çelik temizlik ürünü ile çıkarınız.

Gourmet tepsi

Gourmet tepsiyi sıcak su, bulaşık bezi ve yağ çözücü bulaşık deterjanı ile temizleyiniz.

Asla metal süngerleri, aşındırıcı maddeler veya agresif temizlik ürünleri kullanmayınız. Tepsi bulaşık makinesinde yıkanmaya uygun değildir.

Yoğun kokulu yemeklerin pişirilmesinden sonra Gourmet tepsiyi limonlu su ile maks. mikrodalga gücünde 2 - 3 dakika cihazın içinde ısıtabilir ve arkasından temiz su ile çalkalayabilirsiniz.

Ne yapmalı, eğer ... ?

Günlük kullanım sırasında ortaya çıkabilecek arıza ve hataların çoğunu kendiniz giderebilirsiniz. Çoğu durumda yetkili servisi çağırmak zorunda kalmayacağınızdan zaman ve masraftan tasarruf edersiniz.

www.miele.com/service adresinde, arızaların kullanıcı tarafından giderilmesine ilişkin bilgiler sunulmaktadır.

Aşağıdaki tablolar size arıza ve hataları bulmakta ve gidermekte yardımcı olacaktır.

Problem	Sebebi ve Çözüm
Bir bir işlem başlatılamıyorsa?	Şunları kontrol ediniz: ■ Cihaz kapısı kapalı mı? ■ Çalıştırma kilidi etkin mi (bkz. “Kullanım - Çalıştırma kilidi” bölümü)? ■ Gösterge alanında Pişirilecek malzeme fırında mı? görüntüleniyor mu? Kapak uzun süredir (yakl. 20 dakika) açılmamıştır (bkz. “Kullanım - Pişirilecek malzeme fırında mı?” bölümü). ■ Cihazın fişi düzgün takılmamış mı? ■ Evdeki sigorta cihaz, elektrik tesisatı veya başka bir cihaz bozuk olduğundan atmış mı (fişi prizden çekiniz, yetkili servisi çağırınız, bakınız “Müşteri hizmetleri” bölümü)?
Bir pişirme işleminden sonra fırından çalışma sesi geliyorsa?	Bu bir arıza değildir. Pişirme işleminden sonra fırın içindeki nemli havanın kumanda paneli veya mutfak dolapları üzerinde yoğunlaşması için soğutma fanı çalışmaya devam eder. Fan otomatik olarak kapanır.
Gösterge alanı karanlıksa?	Güncel saat kapatılmıştır. ■ Cihazın gücünü Açma/Kapama tuşu ① ile açınız.
Döner tabla aksayarak dönüyorsa?	Döner tablanın hareket alanı kirlenmiştir. ■ Döner tabla ile fırın tabanı arasında kir bulunup bulunmadığını kontrol ediniz. ■ Döner tabla ile altlığın arasındaki temas yüzeylerinin temiz olup olmadığını kontrol ediniz. ■ Döner tablanın hareket alanını temizleyiniz.
Ayarlanan sürenin sonunda gıdalar yeterince çözülmemiş, ısınmamış veya pişmemişse?	Süre veya güç kademesi uygun seçilmemiştir. ■ Girilen süre için uygun güç seçilip seçilmediğini kontrol ediniz. ■ Güç kademesi ne kadar düşük olursa süre o kadar artar. ■ İşlemin durdurulup durdurulmadığını veya tekrar başlatılıp başlatılmadığını kontrol ediniz.
Mikrodalga çalışmaya devam ediyor, fakat fırın aydınlatması yanmıyorsa?	Lamba bozuk olabilir. Cihazı normal bir şekilde kullanabilirsiniz, ancak lamba bozuktur. ■ Lambayı değiştirmek isterseniz yetkili servise haber veriniz.

Ne yapmalı, eğer ... ?

Problem	Sebeup ve Çözüm
Mikrodalga çalışırken normal olmayan sesler duyuluyorsa?	Yemeğin üstü alüminyum folyo ile örtülmüştür. ■ Alüminyum folyoyu kaldırınız.
	Metal kaplar kullanılması sonucu kıvılcımlar oluşmuştur. ■ Aynı başlıklı bölümde verilen kap bilgilerini dikkate alınız.
Göstergedeki güncel saat doğru değilse?	Bir elektrik kesintisinden sonra güncel saat yeniden ayarlanmalıdır. ■ Güncel saati düzeltiniz.
Yemekler çok çabuk soğuyorsa?	Mikrodalgaın özelliği dolayısıyla, ısı önce gıdaların kenarlarında oluşur ardından ortasına doğru ilerler. Dolayısıyla yüksek bir mikrodalga gücü ile ısıtıldığında, yemek dışarıdan sıcak olabilir ancak içi ısınmamış kalabilir. Takip eden sıcaklık eşitlenmesi sırasında yemek içeriden ısınır ve dışarıdan soğur. ■ Bu sebeple, bilhassa menülerde olduğu gibi farklı bileşimlere sahip yemekleri düşük güçte ve buna uygun olarak da daha uzun bir süreyle ısıtınız.
Mikrodalga fırın pişirme, ısıtma, çözme işlemi sırasında kapanıyorsa?	Hava sirkülasyonu yeterli olmayabilir. ■ Hava giriş ve çıkışlarının kapanmış olup olmadığını kontrol ediniz. Olası nesneleri uzaklaştırınız.
	Cihaz aşırı ısındığında, güvenlik sebebiyle cihazın gücünün kapatılması söz konusu olabilir. ■ Bir soğuma evresinin ardından pişirme işlemine devam edebilirsiniz.
	Cihaz tekrarlı olarak kapanıyorsa? ■ Yetkili servise haber veriniz.

www.miele.com/service adresinde, arızaların kullanıcı tarafından giderilmesi ve Miele yedek parçalarına ilişkin bilgiler sunulmaktadır.

Arızalar için iletişim bilgisi

Kendi başınıza gideremediğiniz arızaları, Miele bayiinize veya Miele müşteri hizmetlerine bildiriniz.

Miele Müşteri Hizmetleri için www.miele.com.tr/service adresinden randevu talebinde bulunabilirsiniz. Miele Müşteri Hizmetleri'nin iletişim bilgilerini bu dokümanın sonunda bulabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerinin cihazın model koduna ve seri numarasına (İmalat/Seri/No.) ihtiyacı olacaktır. Her iki bilgiyi de tip etiketinde bulabilirsiniz.

Garanti

Garanti süresi 2 yıldır.

Bu konuda daha fazla bilgiyi cihazla birlikte verilen garanti şartları kitapçığından edinebilirsiniz.

Teknik veriler

Kapalı durumda güç tüketimi, güncel saat göstergesi kapalı	Maks. 0,3 W
Kapalı durumda güç tüketimi, güncel saat göstergesi açık	Maks. 0,8 W
Kapalı moda geçme süresi	20 dk.

Satış ve Pazarlama Şirketinin Adresi:

Miele Elektrikli Aletler Dış Ticaret ve Pazarlama Ltd. Şti
Fatih Sultan Mehmet Mah. Poligon Cad. Buyaka 2 Sitesi
C Kule 2. Blok, No.8/B Kat 1
34771 Tepeüstü-Ümraniye / İstanbul
Türkiye

Müşteri Hizmetleri: 444 11 22

E-Mail: info@miele.com.tr

Internet: www.miele.com.tr

EEE yönetmeliğine uygundur

Üretici Adresi:

Almanya
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

M 7244 TC

tr-TR

M.-Nr. 12 630 820 / 02