

Με αυτόν τον φούρνο μικροκυμάτων με συνδυαζόμενες λειτουργίες θα σας γίνει το μαγείρεμα πραγματική διασκέδαση.

Για να μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα, διαβάστε παρακαλώ τις οδηγίες χρήσης. Στην αρχή των οδηγιών χρήσης θα βρείτε ορισμένα σημαντικά πράγματα σχετικά με την ασφάλεια. Μετά θα γνωρίσετε λεπτομερώς κάθε μέρος της νέας σας συσκευής. Θα σας δείξουμε όλες τις δυνατότητες της συσκευής και τι πρέπει να κάνετε για το σωστό χειρισμό της.

Οι πίνακες έχουν τέτοια δομή, ώστε να μπορείτε να κάνετε τη ρύθμιση βήμα προς βήμα. Εκεί θα βρείτε συνηθισμένα φαγητά, το κατάλληλο σκεύος και τις ιδανικές τιμές ρύθμισης, φυσικά όλα δοκιμασμένα στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής. Για να διατηρήσει η συσκευή για πολύ καιρό την ωραία εμφάνισή της, σας δίνουμε πολλές συμβουλές για την περιποίηση και τον καθαρισμό. Και σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποτε μια βλάβη, στις τελευταίες σελίδες θα βρείτε πληροφορίες, πώς μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τις μικροβλάβες.

Όταν έχετε ερωτήσεις, ανοίγετε πρώτα το λεπτομερή πίνακα περιεχομένων. Εκεί θα κατατοπιστείτε γρήγορα.

Και τώρα καλή διασκέδαση στο μαγείρεμα.

Οδηγίες χρήσης	1-72
Kullanma kılavuzu	73-139
Правила пользования	140-212

Πίνακας περιεχομένων

Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής	6
Πριν τον εντοχισμό	6
Τοποθέτηση και σύνδεση	7
Τι πρέπει να προσέχετε	8
Υποδείξεις ασφαλείας	8
Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων	11
Απίες των ζημιών	13
Το πεδίο χειρισμού	14
Βυθιζόμενοι διακόπτες	16
Οι τρόποι ψησίματος	16
Φούρνος και εξαρτήματα	17
Ανεμιστήρας ψύξης	18
Βασικές ρυθμίσεις	18
Ρύθμιση της γλώσσας	19
Ρύθμιση διάρκειας σήματος	20
Ρύθμιση έντασης σήματος	21

Πίνακας περιεχομένων

Πριν την πρώτη χρήση	22
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος	22
Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων	22
Ρύθμιση της ώρας	22
Τα μικροκύματα	24
Μαγειρικό σκεύος	25
Οι βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων	26
Έτσι ρυθμίζετε	26
Πίνακες	28
Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	33
Ρύθμιση του φούρνου	34
Έτσι ρυθμίζετε το φούρνο	35
Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	36
Ταχεία θέρμανση	37
Έτσι ρυθμίζετε	37
Συνδυασμένη ρύθμιση φούρνου και μικροκυμάτων	38
Έτσι ρυθμίζετε	38

Πίνακας περιεχομένων

Κρέας, πουλερικά, ψάρια	40
Μαγειρικό σκεύος	40
Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος	40
Πίνακας	40
Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος στο γκριλ	42
Πίνακας	43
Συμβουλές για το ψήσιμο στον φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ	44
Γλυκά και βουτήματα	45
Φόρμες ψησίματος	45
Πίνακες	45
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	47
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	48
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	49
Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά	50
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	50
Τι μπορείτε να κάνετε	51

Πίνακας περιεχομένων

Το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	52
Έτσι ρυθμίζετε	52
Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων .	54
Πίνακας προγραμμάτων	57
Memory	60
Αποθήκευση Memory	61
Εκκίνηση Memory	63
Ασφάλεια παιδιών	64
Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα	64
Εξωτερικό της συσκευής	64
Φούρνος	65
Στεγανοποιήσεις	66
Εξαρτήματα	66
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	66
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου	68
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	69
Τεχνικά στοιχεία	70
Φαγητά δοκιμών	71

Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά.

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Πριν τον εντοιχισμό

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Ζημιές μεταφοράς

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά δεν επιτρέπεται να συνδέσετε τη συσκευή.

Εάν το καλώδιο σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για την αποφυγή κινδύνων, να το αλλάξει ένας ειδικός, εκπαιδευμένος από τον κατασκευαστή.

Τοποθέτηση και σύνδεση

Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται ως επιτραπέζια συσκευή ή για τη χρήση μέσα σε ένα ντουλάπι.

Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί σ' ένα ψηλό ντουλάπι πλάτους 60 cm.

Η συσκευή παραδίδεται έτοιμη για σύνδεση και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς. Η ασφάλιση πρέπει να ανέρχεται σε 16 Ampere (L ή B αυτόματος διαρροής). Η τάση του δικτύου πρέπει να συμφωνεί με την τάση που αναφέρεται πάνω στην πινακίδα τύπου.

Η μετατόπιση της πρίζας ή η αντικατάσταση του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να γίνει μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Σε περίπτωση που μετά την τοποθέτηση της συσκευής η πρίζα δεν είναι πλέον προσιτή, πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων μ' ένα διάκενο επαφής το λιγότερο 3 mm.

Πολύπριζα, πήχεις πριζών και μπαλαντέζες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

Τι πρέπει να προσέχετε

Υποδείξεις ασφαλείας

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στους κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, που έχουν εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή. Σε περίπτωση που οι επισκευές δε γίνουν σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Η συσκευή δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία από ενήλικες και παιδιά χωρίς επίτηρηση

- όταν αυτοί δεν βρίσκονται σε καλή φυσική ή πνευματική κατάσταση
- ή όταν τους λύπει η γνώση και η εμπειρία, να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και σίγουρα.

Κατά τη διάρκεια της συνδυασμένης λειτουργίας επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τα παιδιά τη συσκευή μόνο κάτω από επίτηρηση των ενηλίκων. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Παιδιά και μικροκύματα



Τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τις συσκευές μικροκυμάτων μόνο, όταν έχουν κατατοπιστεί επαρκώς. Τα παιδιά πρέπει να είναι σε θέση να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και να κατανοούν τους κινδύνους, που επισημαίνονται στις οδηγίες χρήσης. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται κατά τη χρήση της συσκευής, για να μην παίζουν με τη συσκευή.

Καυτές επιφάνειες



Μην ακουμπήσετε ποτέ τις επάνω επιφάνειες των συσκευών θέρμανσης και μαγειρέματος. Αυτές θερμαίνονται κατά τη λειτουργία πάρα πολύ. Οι εσωτερικές επιφάνειες της συσκευής και τα θερμαντικά στοιχεία ζεσταίνονται πάρα πολύ. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά.

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στην πόρτα της συσκευής. Η μόνωση των καλωδίων θα μπορούσε διαφορετικά να υποστεί ζημιά. Βραχυκύκλωμα, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την επάνω πλευρά της συσκευής ως επιφάνεια εναπόθεσης. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Χώρος μαγειρέματος



Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Αυτά τα αντικείμενα θα μπορούσαν να αναφλεχτούν με την ενεργοποίηση της συσκευής.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Σε περίπτωση καπνού μέσα στο χώρο μαγειρέματος, μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.

Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Θα μπορούσε διαφορετικά να υπερφορτωθεί. Εξαίρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους (βλέπε κεφάλαιο Φούρνος μικροκυμάτων, Μαγειρικό σκεύος).

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή μικροκυμάτων χωρίς περιστρεφόμενο δίσκο.

Μην τοποθετείτε ποτέ τρόφιμα απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Χρησιμοποιείτε πάντοτε ένα μαγειρικό σκεύος.

Το υγρό που ξεχειλίζει κατά το βράσιμο δεν επιτρέπεται να εισχωρήσει μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Παρακολουθείτε τη διαδικασία. Χρησιμοποιείτε μια σύντομη διάρκεια και ρυθμίστε, εάν χρειαστεί.

Προσοχή στα φαγητά, τα οποία παρασκευάζονται με δυνατά οινοπνευματώδη ποτά (π.χ. κονιάκ, ρούμι). Το οινόπνευμα (αλκοόλη) εξατμίζεται στις υψηλές θερμοκρασίες. Σε περίπτωση δυσμενών συνθηκών μπορούν οι ατμοί του οινοπνεύματος να αναφλεγούν μέσα στη συσκευή. Κίνδυνος εγκαυμάτων! Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.

Πόρτα συσκευής και τσιμούχα στεγανοποίησης



Μη θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία, όταν η πόρτα της συσκευής είναι χαλασμένη. Διαφορετικά μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καλέστε τη υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Η πόρτα της συσκευής πρέπει να κλείνει καλά. Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης πάντοτε καθαρή.

Περιβάλλον



Μην εκθέτετε τη συσκευή μικροκυμάτων ποτέ σε μεγάλη ζέστη και υγρασία.

Καθαρισμός



Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού! Βραχυκύκλωμα, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Καθαρίζετε τη συσκευή τακτικά. Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να καταστραφεί η επιφάνεια και η συσκευή με το πέρασμα του χρόνου να σκουριάσει. Διαφεύγει ενέργεια μικροκυμάτων!

Επισκευές



Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τεχνικούς του σέρβις, που είναι εκπαιδευμένοι από τον κατασκευαστή. Σε περίπτωση που οι επισκευές δε γίνουν σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Μην εκτελείτε ποτέ εργασίες επισκευής ή συντήρησης, για τις οποίες πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα προστασίας από την ενέργεια των μικροκυμάτων. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα. Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση.

Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Αφαιρέστε το φινι από την πρίζα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην αντικαθιστάτε ποτέ οι ίδιοι τη λάμπα του χώρου μαγειρέματος. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Οι εργασίες επισκευής και συντήρησης, για τις οποίες πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα προστασίας από την ενέργεια των μικροκυμάτων, επιτρέπεται να γίνονται, λόγω των κινδύνων που μπορούν να προκύψουν, μόνο από ειδικευμένο προσωπικό.

Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν επιτρέπεται να τεθεί ποτέ σε λειτουργία χωρίς φαγητά.

Ρυθμίζετε παρακαλώ πάντοτε τις βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων και τους χρόνους που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που επιλέξατε μια πολύ μεγάλη ισχύ ή χρόνο, είναι δυνατόν να αναφλεχτούν τα τρόφιμα και να προκληθούν ζημιές στη συσκευή. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τις συσκευές μικροκυμάτων μόνο, όταν έχουν κατατοπιστεί επαρκώς. Τα παιδιά πρέπει να είναι σε θέση να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και να κατανοούν τους κινδύνους, που επισημαίνονται στις οδηγίες χρήσης.

Μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

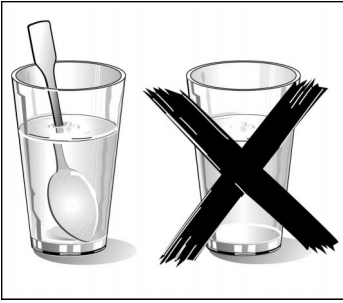
Τα μαγειρικά σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορεί να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στα σκεύη. Κίνδυνος τραυματισμού!

Τα ζεστά φαγητά μεταδίδουν τη θερμότητά τους. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Χρησιμοποιείτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε το σκεύος με το φαγητό από τη συσκευή. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Συσκευασίες

Μη ζεσταίνετε φαγητά μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Αυτές οι συσκευασίες μπορούν να αναφλεχτούν. Τα τρόφιμα μέσα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά πρέπει να παρακολουθούνται κατά το ζέσταμα. Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Ποτά



Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουταλάκι του γλυκού, για να αποφύγετε την επιβράδυνση βρασμού. Σε περίπτωση επιβράδυνσης βρασμού επιτυγχάνεται η θερμοκρασία βρασμού, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλισμάτα του καυτού υγρού, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και εγκαυμάτα.

Βρεφικές τροφές:

Ζεσταίνετε τις βρεφικές τροφές σε βαζάκια ή σε φιάλες πάντοτε χωρίς καπάκι ή θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα πρέπει να ανακατεύετε ή να κουνάτε καλά τη βρεφική τροφή, ώσπου να κατανεμηθεί η θερμότητα ομοιόμορφα. Ελέγχετε παρακαλώ τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Τα οινοπνευματώδη ποτά δεν επιτρέπεται να ζεσταθούν σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Κίνδυνος έκρηξης!

Μη ζεσταίνετε ποτά σε ερμητικά κλειστά δοχεία. Κίνδυνος έκρηξης!

Τρόφιμα με κελύφη ή φλοιούς

Υπόδειξη:

Μη βράζετε ποτέ τα αυγά στο μπολ ή μη θερμαίνετε τα σφιχτοβρασμένα αυγά, επειδή μπορούν να εκραγούν, ακόμα και όταν η θέρμανση μέσω των μικροκυμάτων έχει τελειώσει. Αυτό ισχύει επίσης και για τα οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ τρυπήστε πρώτα τον κρόκο.

Σε τρόφιμα με σκληρά κελύφη ή φλοιούς, π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή ο φλοιός. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή το φλοιό σ' αυτά τα τρόφιμα.

Ξήρανση τροφίμων

Σε περίπτωση που πρέπει να ξηράνετε τρόφιμα, όπως αρωματικά φυτά, φρούτα ήμανιτάρια, ή να ξεπαγώσετε ή να ζεστάνετε τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα σε νερό, όπως π.χ. ψωμί, πρέπει να επιτηρείτε την αντίστοιχη διαδικασία. Σε περίπτωση υπερβολικής ξήρανσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

Λάδι φαγητού

Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού με τα μικροκύματα.

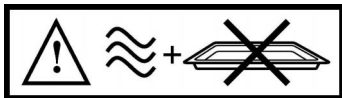
Αιτίες των ζημιών

Νερό μέσα στη συσκευή

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στη ζεστή συσκευή. Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

Χυμός φρούτων

Μη γεμίζετε πάρα πολύ το εμαγιέ ταψί σε περίπτωση που ψήνετε πολύ ζουμερές φρουτόπιτες. Ο χυμός των φρούτων που σάζει από το ταψί, αφήνει λεκέδες που δεν μπορείτε πλέον να τους απομακρύνετε.



Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής

ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ το εμαγιέ ταψί κατά τη λειτουργία με μικροκύματα. Διαφορετικά μπορεί να προκύψει μια τεχνική βλάβη.

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει μόνο, όταν είναι κλειστή. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν αφήνετε ανοιχτή την πόρτα, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης στην πόρτα της συσκευής

Εάν η τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την τσιμούχα στεγανοποίησης καθαρή.

Η πόρτα της συσκευής ως κάθισμα

Μη στηρίζετε ή μην κάθεστε πάνω στην πόρτα της συσκευής.

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

Θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένα φαγητά μέσα στη συσκευή. Χωρίς φαγητά θα μπορούσε να υπερφορτωθεί η συσκευή. Εξαίρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους (βλέπε υποδείξεις σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη).

Το πεδίο χειρισμού

Ένδειξη κειμένου

Η ένδειξη κειμένου είναι δυνατή σε 10 γλώσσες.

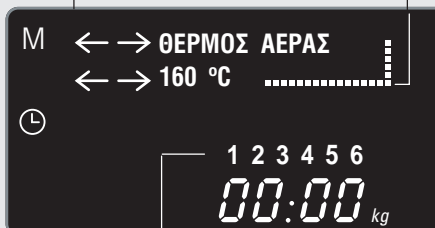
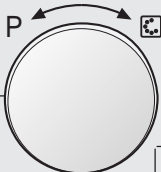
- Δείχνει τον επιλεγμένο τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα
- Δείχνει τα φαγητά του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων
- Σας δίνει υποδείξεις για τη ρύθμιση

Έλεγχος θέρμανσης

Ο έλεγχος θέρμανσης δείχνει την άνοδο της θερμοκρασίας. Στο ψήσιμο στο γκριλ και στη κάτω θέρμανση δεν εμφανίζεται ο έλεγχος θέρμανσης.

Πλήκτρο
Ρολόι

Πλήκτρο
Memory



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

για τη ρύθμιση του τρόπου ψησίματος, της θερμοκρασίας ή του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων

Όταν γυρνάτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά, εμφανίζονται οι τρόποι ψησίματος ή οι βαθμίδες, προς τα αριστερά εμφανίζονται τα προγράμματα.

Πλήκτρο

για την αλλαγή της σειράς στην ένδειξη κειμένου

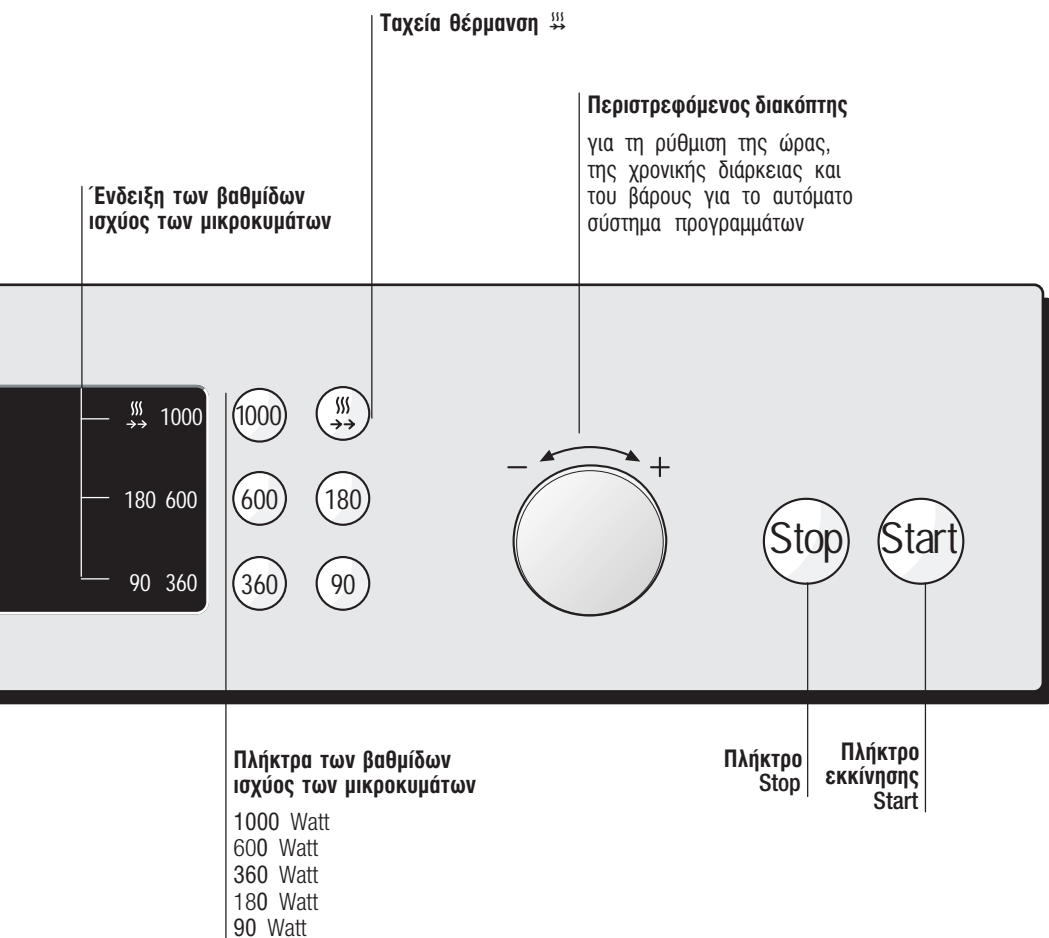
για την επιλογή ενός προγράμματος

για την ξεχωριστή ρύθμιση του αποτελέσματος του μαγειρέματος

Έξι θέσεις αποθήκευσης για Memory

Ένδειξη ώρας

Μπορείτε να διαβάσετε την ώρα, τη χρονική διάρκεια και το βάρος για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.



Βυθιζόμενοι διακόπτες

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας και ο περιστροφικός διακόπτης μπορούν να βυθιστούν σε κάθε θέση. Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση πατήστε τη λαβή του διακόπτη. Οι διακόπτες μπορούν να περιστραφούν προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

Οι τρόποι ψησίματος

Μικροκύματα

Για το φούρνο έχετε στη διάθεσή σας διάφορους τρόπους ψησίματος. Έτσι μπορείτε να επιλέξετε για κάθε φαγητό τον ιδανικό τρόπο μαγειρέματος.

Αυτά μετατρέπονται μέσα στα τρόφιμα σε θερμότητα. Τα μικροκύματα είναι κατάλληλα για το γρήγορο ξεπάγωμα, ζέσταμα, λιώσιμο και μαγείρεμα.

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων:

1000 W για το ζέσταμα υγρών.

600 W για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών.

360 W για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.

180 W για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος.

90 W για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.

Μικροκύματα σε συνδυασμό μ' έναν τρόπο ψησίματος

Σε αυτήν την περίπτωση βρίσκεται ένας άλλος τρόπος ψησίματος συγχρόνως με τα μικροκύματα σε λειτουργία. Τα φαγητά γίνονται όπως μέχρι τώρα τραγανιστά και ροδοκόκκινα, αλλά αυτό επιτυγχάνεται πολύ πιο σύντομα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

Θερμός αέρας

Ένας ανεμιστήρας στο πίσω τοίχωμα φροντίζει να κατανέμεται η θερμότητα που εκπέμπεται από το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα, ομοιόμορφα μέσα στο φούρνο. Με θερμό αέρα μπορείτε να ψήσετε γλυκά σε φόρμες, τούρτα παντεσπάνι και μπιζιρότσια καθώς γλυκά, πίτσα και μικρά βουτήματα πάνω στο ταψί.

Γκριλ με θερμό αέρα

Το δακτυλιοειδές θερμαντικό σώμα και το γκριλ λειτουργούν ταυτόχρονα, ο ανεμιστήρας μοιράζει τη θερμότητα μέσα στο φούρνο γύρω από το φαγητό. Το ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα είναι ιδιαίτερα κατάλληλο για το ψήσιμο κομματιών κρέατος.

Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα

Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και ο ανεμιστήρας τίθενται εναλλάξ σε λειτουργία και εκτός λειτουργίας. Κατά τη διάρκεια της διακοπής της θέρμανσης

στροβιλίζει ο ανεμιστήρας τη θερμότητα που παράγει το γκριλ, γύρω από τα τρόφιμα που ψήνονται. Έτσι το πουλερικό γίνεται τραγανό και παίρνει ένα ροδοκόκκινο χρώμα. Τα σουφλέ και τα ογκρατέν πετυχαίνουν έτσι καλύτερα.

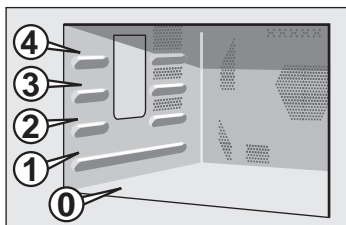
Μεγάλο γκριλ

Θερμαίνεται ολόκληρη η επιφάνεια κάτω από το θερμαντικό σώμα του γκριλ. Επιλέξτε ανάμεσα στις βαθμίδες δυνατά, μέτρια ή ελαφρά. Μπορείτε να ψήσετε πολλές μερίδες μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρια ή τοστ.

Μικρό γκριλ

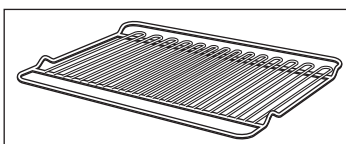
Σε αυτήν την περίπτωση θερμαίνεται μόνο το μεσαίο τμήμα του θερμαντικού σώματος του γκριλ. Αυτός ο τρόπος ψήσιματος είναι κατάλληλος για μικρές ποσότητες. Τοποθετήστε τα κομμάτια, που πρόκειται να ψηθούν στο γκριλ το ένα δίπλα στο άλλο στη μέση της σχάρας.

Φούρνος και εξαρτήματα



Τα εξαρτήματα μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στη συσκευή σε 4 διαφορετικά ύψη.

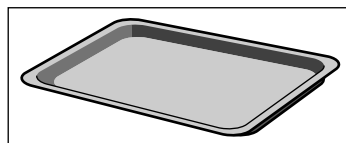
Τον πάτο του φούρνου (ύψος 0) μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε και για τα μαγειρικά σκεύη.



Σχάρα

για μαγειρικά σκεύη, φόρμες γλυκών, κομμάτια κρέατος για γκριλ και κατεψυγμένα φαγητά.

Μπορείτε να τραβήξετε έξω τη σχάρα κατά τα δύο τρίτα, χωρίς να ανατραπεί. Έτσι μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα τα φαγητά.

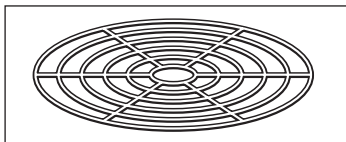


Εμαγιέ ταψί

για γλυκά και μπισκοτάκια.

Σπρώξτε το ρηχό ταψί μέχρι το τέρμα μέσα στο φούρνο με τη λοξή πλευρά προς την πόρτα της συσκευής.

Το εμαγιέ ταψί δεν είναι κατάλληλο για τη συνδυασμένη λειτουργία με μικροκύματα.



Πλέγμα ψησίματος μικροκυμάτων

για το ψήσιμο με φόρμες ψησίματος από μέταλλο στη συνδυασμένη λειτουργία.

Τοποθετήστε το πλέγμα ψησίματος μικροκυμάτων πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε τη μεταλλική φόρμα ψησίματος πάνω στο πλέγμα.

Έτσι αποφεύγετε τη δημιουργία σπινθήρων μεταξύ της σχάρας και της φόρμας του γλυκού.

Υπόδειξη

Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κανονικό και δεν εμποδίζει τη λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων. Σφουγγίστε παρακαλώ την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

Ανεμιστήρας ψύξης

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη μ' έναν ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί, ακόμα και όταν ο ηλεκτρικός φούρνος έχει τεθεί ήδη εκτός λειτουργίας.

Στη λειτουργία μικροκυμάτων ο φούρνος παραμένει κρύος. Παρόλ' αυτά ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και όταν η λειτουργία μικροκυμάτων έχει ήδη σταματήσει.

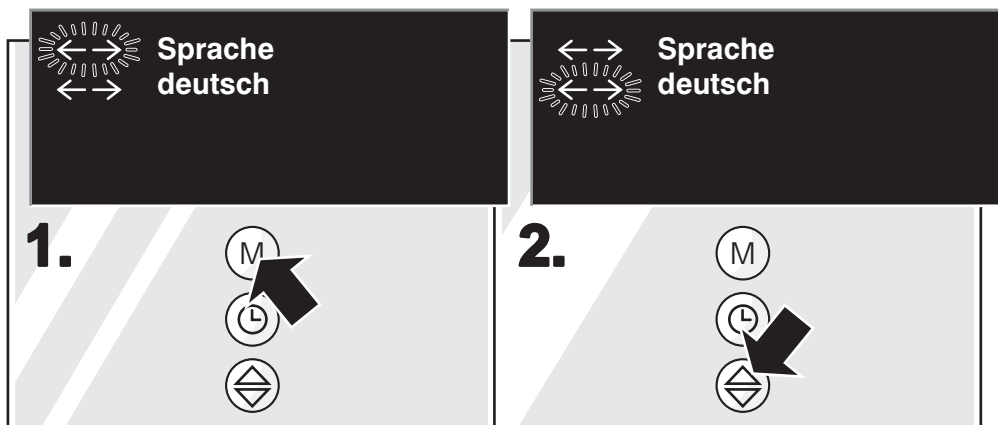
Βασικές ρυθμίσεις

Την καινούργια σας συσκευή την αγοράζετε με μερικές βασικές ρυθμίσεις, τις οποίες μπορείτε να αλλάξετε μόνοι/μόνες σας.


Βασική ρύθμιση	Αλλαγή σε
Η γλώσσα για την ένδειξη κειμένου είναι η γερμανική	Μπορείτε να επιλέξετε 10 διαφορετικές γλώσσες
Μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας ακούγεται ένα σήμα	Μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια του σήματος
Διάρκεια ηχητικού σήματος: μεγάλη = 30 ήχοι	Διάρκεια ηχητικού σήματος: μικρή = 3 ήχοι
Ένταση ηχητικού σήματος = μέτρια	Ένταση ηχητικού σήματος = δυνατή, = σιγανή

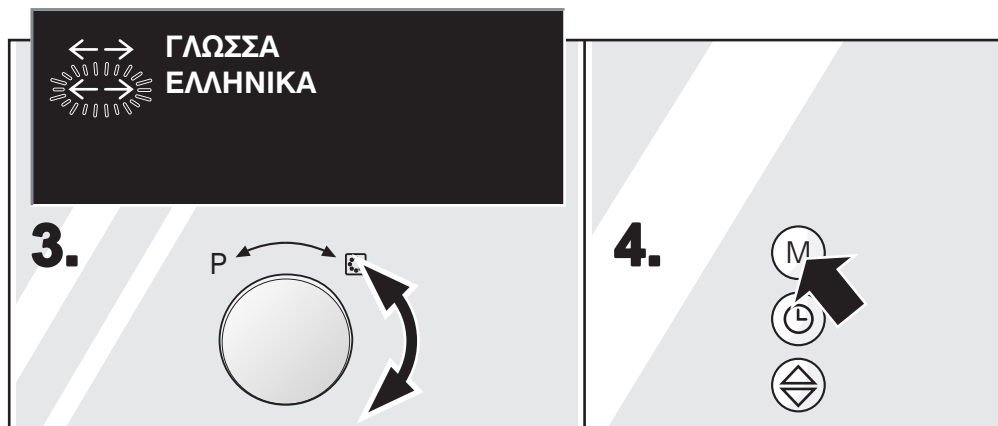
Ρύθμιση της γλώσσας

Η καινούργια σας συσκευή έχει μια ένδειξη κειμένου στα ελληνικά. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 10 διαφορετικές γλώσσες.



1. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M" για 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη στην πρώτη σειρά "Sprache" και στη δεύτερη σειρά "deutsch".

2. Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά "deutsch".

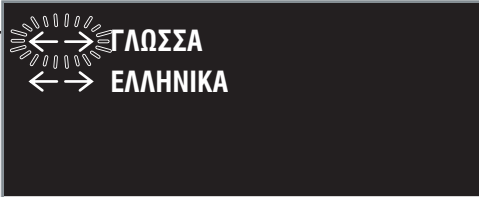
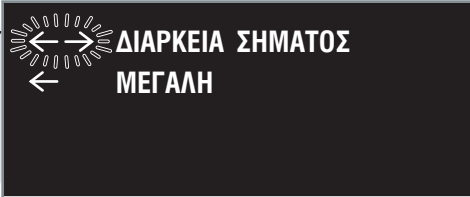

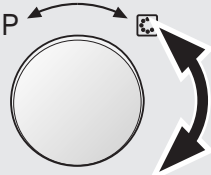

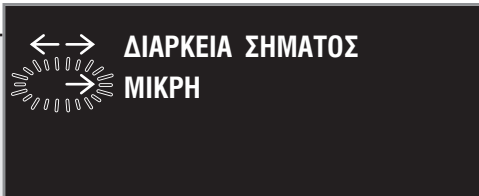
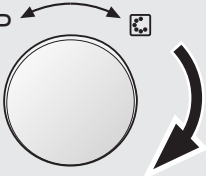



3. Επιλέξτε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την επιθυμητή γλώσσα.

4. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M". Η αλλαγή έχει αποθηκευτεί.




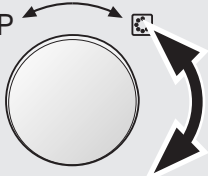

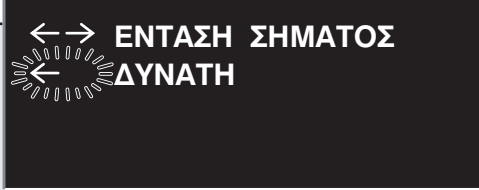
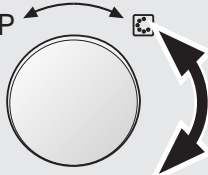

Ρύθμιση διάρκειας σήματος

Όταν απενεργοποιείται ο φούρνος, ακούτε ένα σήμα. Μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια του σήματος.
Διάρκεια σήματος: μεγάλη = 30 ήχοι
Διάρκεια σήματος: μικρή = 3 ήχοι

 <p>ΓΛΩΣΣΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ</p>	 <p>ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΗΜΑΤΟΣ ΜΕΓΑΛΗ</p>	
<p>1.</p>  <p>1. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M" για 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη στην πρώτη σειρά "ΓΛΩΣΣΑ" και στη δεύτερη σειρά "ΕΛΛΗΝΙΚΑ".</p>	<p>2.</p>  <p>2. Στρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί στην πρώτη σειρά "ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΗΜΑΤΟΣ" και στη δεύτερη σειρά "ΜΕΓΑΛΗ". Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.</p>	
 <p>ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΗΜΑΤΟΣ ΜΙΚΡΗ</p>	<p>3.</p>  <p>3. Αλλάξτε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας τη διάρκεια σήματος.</p>	<p>4.</p>  <p>4. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M". Η αλλαγή έχει αποθηκευτεί.</p>

Ρύθμιση έντασης σήματος

Όταν απενεργοποιείται ο φούρνος, ακούτε ένα σήμα.
Μπορείτε να αλλάξετε τη μέτρια ένταση σήματος.
Ένταση σήματος = σιγανή
Ένταση σήματος = δυνατή

 <p>ΓΛΩΣΣΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ</p>	 <p>ΕΝΤΑΣΗ ΣΗΜΑΤΟΣ ΜΕΤΡΙΑ</p>
<p>1.</p> 	<p>2.</p> 
<p>1. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M" για 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη στην πρώτη σειρά "ΓΛΩΣΣΑ" και στη δεύτερη σειρά "ΕΛΛΗΝΙΚΑ".</p>	<p>2. Στρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί στην πρώτη σειρά "ΕΝΤΑΣΗ ΣΗΜΑΤΟΣ" και στη δεύτερη σειρά "ΜΕΤΡΙΑ". Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.</p>
 <p>ΕΝΤΑΣΗ ΣΗΜΑΤΟΣ ΔΥΝΑΤΗ</p>	
<p>3.</p> 	<p>4.</p> 
<p>3. Αλλάξτε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την ένταση σήματος.</p>	<p>4. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M". Η αλλαγή έχει αποθηκευτεί.</p>

Πριν την πρώτη χρήση

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον κλειστό και άδειο χώρο μαγειρέματος 10 λεπτά.



1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά μέχρι την ΓΚΡΙΛ ΜΕ ΘΕΡΜΟ ΑΕΡΑ.

2. Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη ρυθμίστε 10 λεπτά.

3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης Start.

Μετά από 10 λεπτά απενεργοποιείται ο φούρνος από μόνος του.

Λόγω της δημιουργούμενης οσμής, εξαερίστε καλύτερα την κουζίνα.

Αρχικός καθαρισμός των εξαρτημάτων

Πριν χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα, καθαρίστε τα καλά με σαπουνάδα και ένα πανί καθαρισμού.

Ρύθμιση της ώρας

Αφού συνδεθεί η συσκευή ή μετά από μια διακοπή του ρεύματος ανάβουν στην ένδειξη της ώρας τρία μηδενικά.

Ρυθμίστε την ώρα.



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

2. Ρυθμίστε την ώρα με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

3. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

Αλλαγή της ώρας
π.χ. από καλοκαιρινή σε
χειμερινή ώρα

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 3.

Σβήσιμο της ώρας

Εάν σας ενοχλεί η ένδειξη της ώρας στη συσκευή, μπορείτε να σβήσετε την ώρα.



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

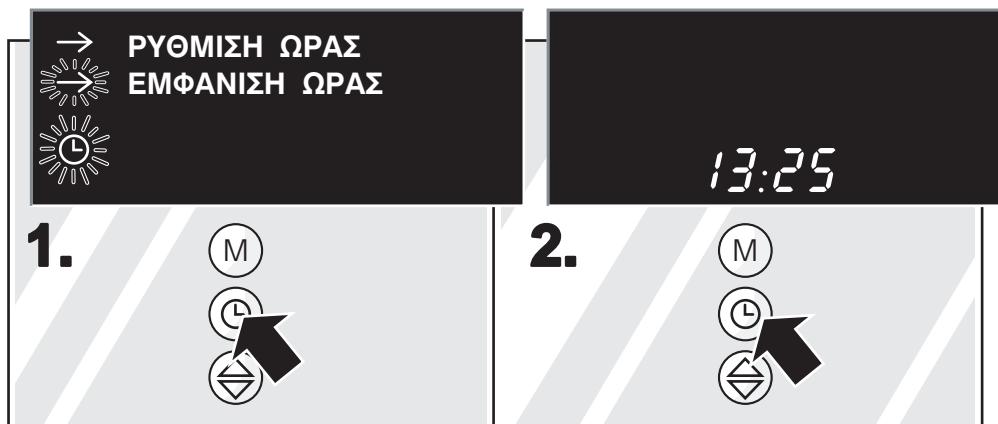
2. Με το πλήκτρο ⚙️ περάστε στη σειρά "ΣΒΗΣΙΜΟ ΩΡΑΣ".

3. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.


Η ώρα τρέχει χωρίς να φαίνεται στην ένδειξη.

Εμφάνιση της ώρας

Εάν θέλετε να εμφανιστεί ξανά η ώρα, προχωρήστε ως εξής:



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .

2. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" .
Στην ένδειξη εμφανίζεται η ώρα.

Υποδείξεις

Μεταξύ 22:00 η ώρα και 06:00 η ώρα ανάβει η ένδειξη της ώρας με τη μισή ένταση.

Τα μικροκύματα

Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. είτε μόνα τους ή σε συνδυασμό με έναν άλλο τρόπο ψησίματος.

Μη διστάσετε να δοκιμάσετε τώρα αμέσως. Ζεστάνετε για παράδειγμα ένα φλιτζάνι νερό για το τσάι σας.

Πάρτε ένα μεγάλο φλιτζάνι χωρίς χρυσή ή ασημένια διακόσμηση και βάλτε μέσα σ' αυτό ένα κουταλάκι του τσαγιού. Τοποθετήστε το φλιτζάνι στη μέση του πάτου του χώρου μαγειρέματος.

- 1.** Πατήστε το πλήκτρο της ισχύος μικροκυμάτων 1000 W.
- 2.** Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 1 λεπτό και 20 δευτερόλεπτα.
- 3.** Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Μετά από 1 λεπτό και 20 δευτερόλεπτα ηχεί ένα σήμα. Το νερό είναι καυτό.

Ενώ πίνετε το τσάι, διαβάστε παρακαλώ ακόμα μια φορά τις υποδείξεις ασφαλείας που βρίσκονται στην αρχή των οδηγιών χρήσης. Αυτές οι υποδείξεις ασφαλείας είναι πολύ σημαντικές.

Μαγειρικό σκεύος

Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Χρησιμοποιείτε πυρίμαχα μαγειρικά σκεύη από γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, πορσελάνη, κεραμικό ή ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό υλικό. Τα μικροκύματα διαπερνούν αυτά τα υλικά.

Σε πολλές περιπτώσεις μπορείτε να χρησιμοποιήσετε από την αρχή σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο στο σερβίρισμα και στο πλύσιμο των σκευών. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφένιες ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής των μαγειρικών σκευών εγγυάται, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Το αντίθετο συμβαίνει με τα μεταλλικά σκεύη. Τα μικροκύματα δεν μπορούν να διαπεράσουν τα μεταλλικά σκεύη και γι' αυτό τα φαγητά παραμένουν κρύα στα κλειστά μεταλλικά δοχεία. Προσέξτε, να απέχει ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. ένα κουτάλι - το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα της συσκευής και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Διαφορετικά θα μπορούσε να καταστραφεί το εσωτερικό γυαλί της πόρτας από τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.

Δοκιμή μαγειρικού σκεύους:

Εάν δεν είστε σίγουροι, εάν το μαγειρικό σας σκεύος είναι κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων, κάντε αυτή τη δοκιμή:
Τοποθετήστε το άδειο μαγειρικό σκεύος για ½ έως 1 λεπτό με μέγιστη ισχύ μέσα στη συσκευή. Ελέγξτε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία. Το σκεύος πρέπει να είναι κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χεριού. Εάν το σκεύος έχει ζεσταθεί πολύ ή δημιουργούνται σπινθήρες, τότε δεν είναι κατάλληλο.

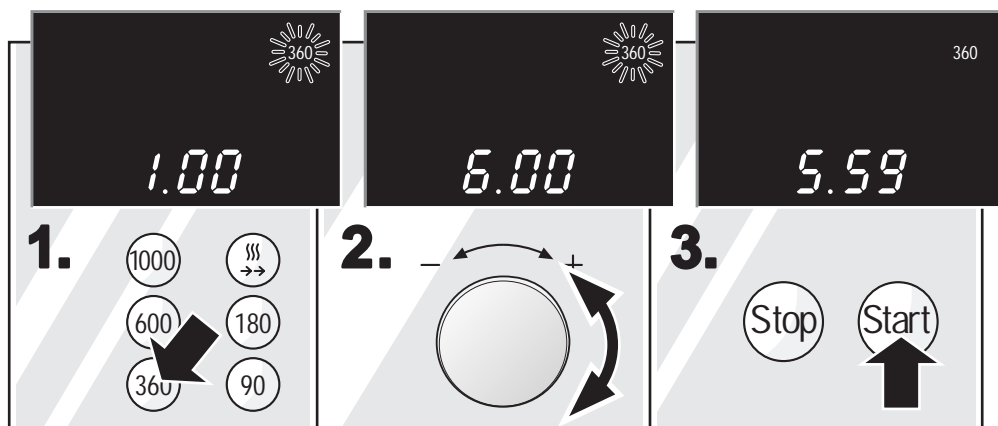
Προσοχή!

Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία χωρίς φαγητά. Η μόνη εξαίρεση είναι αυτή η δοκιμή μαγειρικού σκεύους.

Οι βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων

1000 Watt	για το ζέσταμα υγρών.
600 Watt	για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών.
360 Watt	για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών.
180 Watt	για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος.
90 Watt	για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.

Έτσι ρυθμίζετε



1. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "start".

Η διάρκεια εμφανίζεται πάντοτε σε αντίστροφη μέτρηση στην ένδειξη.

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται στην πρώτη σειρά "ΛΗΞΗ" και στη δεύτερη σειρά "Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΥΧΕΙ".

Η ένδειξη "ΛΗΞΗ" σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

Ρύθμιση περισσότερων βαθμίδων ισχύος των μικροκυμάτων τη μία μετά την άλλη

Προχωρήστε, όπως περιγράφεται στο σημείο 1 και 2. Ρυθμίστε μετά τη 2η βαθμίδα ισχύος και χρόνο μικροκυμάτων. Μπορείτε να ρυθμίσετε μέχρι και 3 βαθμίδες ισχύος και χρονικής διάρκειας μικροκυμάτων τη μια μετά την άλλη. Πατήστε στο τέλος το πλήκτρο εκκίνησης "start". Η ολική χρονική διάρκεια εμφανίζεται στην ένδειξη και τρέχει αντίστροφα. Η ενεργοποιημένη βαθμίδα ισχύος των μικροκυμάτων ανάβει πιο φωτεινά.

Μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων μπορεί να επιλεγεί επίσης δύο φορές: π.χ. 600 W - 360 W - 600 W. Τα 1000 W μπορείτε να τα επιλέξετε μόνο μια φορά.

Διόρθωση

Εάν έχει ρυθμιστεί μόνο μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων, μπορεί η διάρκεια να αλλάξει οποτεδήποτε.

Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "start".

Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "stop" μία φορά.

Υποδείξεις

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ισχύ των 1000 W το πολύ για 30 λεπτά, κάθε άλλη ισχύ μέχρι 90 λεπτά.

1 λεπτό σε βήματα δευτερολέπτου
μέχρι 5 λεπτά σε βήματα των 10 δευτερολέπτων
μέχρι 15 λεπτά σε βήματα των 30 δευτερολέπτων
μέχρι 60 λεπτά σε βήματα λεπτών
μέχρι 90 λεπτά σε βήματα των 5 λεπτών.

Μπορείτε να ρυθμίσετε πρώτα τη βαθμίδα ισχύος των μικροκυμάτων και μετά τη διάρκεια μαγειρέματος ή αντίστροφα.

Πίνακες

Στους ακόλουθους πίνακες θα βρείτε πολλές δυνατότητες και τιμές ρύθμισης για το φούρνο μικροκυμάτων.

Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές οι τιμές εξαρτώνται από το μαγειρικό σκεύος, την ποιότητα, τη θερμοκρασία και τη σύσταση των τροφίμων.

Στους πίνακες δίνονται πολλές φορές περιοχές χρονικής διάρκειας. Ρυθμίστε πρώτα το μικρότερο χρόνο και παρατείνετε τον, εάν είναι απαραίτητο.

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες. Για το σκοπό αυτόν υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας: Διπλάσια ποσότητα – σχεδόν διπλάσια διάρκεια, μισή ποσότητα – μισή διάρκεια.

Μπορείτε να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στη μέση της σχάρας ή πάνω στον πάτο του φούρνου. Τα μικροκύματα μπορούν έτσι να φθάσουν στα φαγητά απ' όλες τις πλευρές.

Ξεπάγωμα

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον πάτο του φούρνου.

Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. πόδια και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη ψητών μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Το αλουμινόχαρτο δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του φούρνου. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινόχαρτο.

Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1-2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε το υγρό που δημιουργήθηκε από το ξεπάγωμα.

Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10-60 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας σ' ένα κομμάτι, βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο (με και χωρίς κόκαλο)	800 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	Γυρίστε το πολλές φορές.
	1000 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 25-35 λεπτά	
	1500 γρ.	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 25-35 λεπτά	
Κρέας σε κομμάτια ή σε φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο	200 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 4-6 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
	500 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ.	90 W, 15 λεπτά	Καταψύξτε τον κιμά σε πλατιά κομμάτια με όσο το δυνατό μικρότερο πάχος. Γυρίστε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.
	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε τα ενδιάμεσα.
	1200 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	
Πάπια	2000 γρ.	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 30-40 λεπτά	Γυρίστε την πολλές φορές. Μετά την παρέλευση του μισού χρόνου αφαιρέστε το αλουμινοχαρτο.
Χήνα	4500 γρ.	180 W, 30 λεπτά + 90 W, 60-80 λεπτά	Γυρίστε την κάθε 20 λεπτά. Αφαιρέστε το υγρό από το ξεπάγωμα.
Ψάρι, Φιλέτο, μπριζόλες ψαριού, φέτες	400 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Ψάρι, ολόκληρο	300 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Καλύψτε την άκρη της ουράς με αλουμινοχαρτο. Γυρίστε το ενδιάμεσα.
	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	300 γρ.	180 W, 10-15 λεπτά	Ανακατέψτε τα ενδιάμεσα προσεκτικά.
	600 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 8-13 λεπτά	
Φρούτα, π.χ. βατόμουρα	300 γρ.	180 W, 7-10 λεπτά	Ανακατέψτε προσεκτικά τα φρούτα ενδιάμεσα και ξεχωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	
Βούτυρο, λιώσιμο	125 γρ.	90 W, 6-8 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.
	250 γρ.	180 W, 2 λεπτά + 90 W, 3-5 λεπτά	
Ψωμί, ολόκληρο	500 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε το ενδιάμεσα.
	1000 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	
Γλυκά, στεγνά π.χ. κέικ	500 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους. Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα.
	750 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
Γλυκά, ζουμερά π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μωζήθρας	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα.
	750 γρ.	180 W, 7 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.

Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.

Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 - 3 φορές.

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300-400 γρ.	600 W, 11-15 λεπτά	καλυμμένο
Σούπες	400-500 γρ.	600 W, 8-13 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος
Τουρλού	500 γρ. 1000 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά 600 W, 20-25 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος
Φέτες ή κομμάτια κρέατος σε σάλτσα π.χ. γκούλας	500 γρ. 1000 γρ.	600 W, 12-17 λεπτά 600 W, 25-30 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 γρ. 800 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά 600 W, 20-25 λεπτά	καλυμμένο
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ. 500 γρ.	600 W, 2-5 λεπτά 600 W, 8-10 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος, πρόσθεση υγρού
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ. 600 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά 600 W, 14-17 λεπτά	κλειστό μαγειρικό σκεύος, πρόσθεση 1 κουταλιάς νερό
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600 W, 11-16 λεπτά	μαγειρέψτε το χωρίς πρόσθετο νερό.

Ζέσταμα φαγητών

Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.

Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουταλάκι του καφέ, για να αποφύγετε την επιβράδυνση βρασμού. Σε περίπτωση επιβράδυνσης βρασμού επιτυγχάνεται η θερμοκρασία βρασμού, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και εγκαύματα.

Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2 - 3 συστατικών)	350-500 γρ.	600 W, 4 - 8	καλυμμένο
Ποτά	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 W, 4 - 5	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά. Ελέγχετε ενδιάμεσα.
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκάλια για το γάλα των βρεφών	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
Σούπες, 1 φλιτζάνι 2 φλιτζάνια 4 φλιτζάνια	175 γρ. 175 γρ. 175 γρ.	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600 W, 8 - 11	καλυμμένο
Φαγητό κρέατος με λαχανικά	400 γρ. 800 γρ.	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	κλειστό μαγειρικό σκεύος

		Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Λαχανικά,	1 μερίδα	150 γρ.	600 W, 2 - 3	Προσθέστε λίγο υγρό.
	2 μερίδες	300 γρ.	600 W, 3 - 5	

Μαγείρεμα φαγητών

Μαγειρεύετε τα φαγητά σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Τα φαγητά πρέπει ενδιάμεσα να ανακατευτούν ή να γυρίσουν.

Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα, όταν είναι δυνατόν, το ένα πάνω στο άλλο.

Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Κοτόπουλο εντελώς χωρίς εντόσθια, φρέσκο	1200 g	600 W, 20 - 25	Γυρίστε το κοτόπουλο μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 g	600 W, 7 - 12	
Λαχανικά, φρέσκα	250 g	600 W, 6 - 10	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 g λαχανικά προσθέστε 1 - 2 κουταλιές νερό.
	500 g	600 W, 10 - 15	
Πρόσθετα, π.χ. πατάτες	250 g	600 W, 8 - 10	Κόψτε τις πατάτες σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Προσθέστε περίπου 1 κουταλιές νερό στο δοχείο, ανακατέψτε τις πατάτες.
	500 g	600 W, 12 - 15	
	750 g	600 W, 15 - 22	
π.χ. Ρύζι	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Γλυκά φαγητά, π.χ. κρέμα (κρύα παρασκευη), φρούτα, κομπόστα	500 ml	600 W, 6 - 8	Ανακατέψτε την κρέμα ενδιάμεσα καλά 2 - 3 φορές.
	500 g	600 W, 9 - 12	

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

Δε θα βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.

Αυξάνετε ή μειώνετε τις διάρκειες ψησίματος σύμφωνα με τον ακόλουθο πρακτικό κανόνα:

Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος
μισή ποσότητα = μισός χρόνος

Το φαγητό στέγνωσε πολύ.

Ρυθμίστε την επόμενη φορά ένα μικρότερο χρόνο μαγειρέματος ή επιλέξτε μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων. Σκεπάζετε το φαγητό και προσθέτετε περισσότερο υγρό.

Μετά την παρέλευση του χρόνου το φαγητό δεν ξεπάγωσε, δε ζεστάθηκε ή δεν ψήθηκε.

Ρυθμίστε περισσότερο χρόνο. Οι μεγαλύτερες ποσότητες και τα χοντρά φαγητά χρειάζονται περισσότερο.

Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος το φαγητό είναι εξωτερικά πολύ ζεστό, στη μέση όμως δεν είναι ακόμα έτοιμο.

Ανακατεύετε ενδιάμεσα και επιλέξτε την επόμενη φορά μια χαμηλότερη ισχύ και μια μεγαλύτερη διάρκεια.

Μετά το ξεπάγωμα το πουλερικό ή το κρέας είναι εξωτερικά ήδη μαγειρεμένο, αλλά στη μέση δεν έχει ακόμα ξεπαγώσει.

Επιλέξτε την επόμενη φορά μια μικρότερη ισχύ μικροκυμάτων. Εάν έχετε τρόφιμα για ξεπάγωμα μεγάλης ποσότητας γυρίστε τα πολλές φορές.

Ρύθμιση του φούρνου

Το φούρνο μπορείτε να τον ρυθμίσετε, επιλέγοντας με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας έναν τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία ή βαθμίδα.

Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να ρυθμίσετε πρόσθετα μια χρονική διάρκεια για το φαγητό σας. Ο φούρνος απενεργοποιείται μετά από αυτόν το χρόνο αυτόματα.



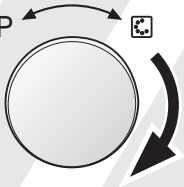




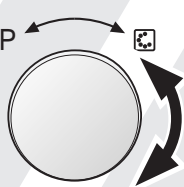

Για κάθε τρόπο ψησίματος εμφανίζεται στη δεύτερη σειρά της ένδειξης κειμένου μια θερμοκρασία ή βαθμίδα ως προτεινόμενη τιμή. Αυτήν την προτεινόμενη τιμή μπορείτε να την αλλάξετε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Στο ψήσιμο στο γκριλ μπορείτε να ρυθμίσετε 40 °C και 100 - 250 °C σε βήματα των 5 βαθμών τις βαθμίδες δυνατά, μέτρια, ελαφρά και μικρό γκριλ.

Την προτεινόμενη τιμή για τη χρονική διάρκεια μπορείτε να την αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη.

Τρόποι ψησίματος	Προτεινόμενη τιμή	Προτεινόμενη τιμή
Θερμός αέρας	160 °C	20 λεπτά
Γκριλ με θερμό αέρα	160 °C	20 λεπτά
Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	160 °C	20 λεπτά
Μεγάλο γκριλ	δυνατά	10 λεπτά

Έτσι ρυθμίζετε το φούρνο

	
<p>1.</p> 	<p>2.</p> 
<p>1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός τρόπος ψησίματος.</p>	<p>2. Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.</p>
	
<p>3.</p> 	<p>4.</p> 
<p>3. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.</p>	<p>4. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start"</p>

Διόρθωση

Τη θερμοκρασία μπορείτε να την αλλάξετε οποτεδήποτε.

Εξαίρεση.

Αλλαγή από μια υψηλότερη θερμοκρασία στους 40 °C ή αλλαγή από 40 °C σε μια υψηλότερη θερμοκρασία. Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές και ρυθμίστε εκ νέου.

Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 3.

4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

5. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η διάρκεια εμφανίζεται πάντοτε σε αντίστροφη μέτρηση στην ένδειξη.

Μετά τη λήξη του χρόνου

ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας. Ένα σήμα ηχεί και στην ένδειξη εμφανίζεται στην πρώτη σειρά "ΛΗΞΗ" και στη δεύτερη σειρά "Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΥΧΕΙ". Η ένδειξη "ΛΗΞΗ" σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

Διόρθωση

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη χρονική διάρκεια.

Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".


Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Υπόδειξη

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.

Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια και έπειτα με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας τον τρόπο ψησίματος. Πατήστε το πλήκτρο  και αλλάξτε τη θερμοκρασία. Ξεκινήστε το φούρνο.

Ταχεία θέρμανση

Με αυτόν τον τρόπο θερμαίνεται το φούρνο ιδιαίτερα γρήγορα. Η ταχεία θέρμανση δεν είναι κατάλληλη για όλους τους τρόπους ψησίματος.


Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος

Θερμός αέρας
Γκριλ με θερμό αέρα
Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα

Μπορείτε επίσης σε αυτούς τους τρόπους ψησίματος να ενεργοποιήσετε πρόσθετα τα μικροκύματα.

Έτσι ρυθμίζετε

Ρυθμίστε πρώτα το φούρνο.

Πατήστε πριν την εκκίνηση το πλήκτρο "Ταχεία θέρμανση" .

Στην ένδειξη αναβοσβήνει το σύμβολο .

Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η ταχεία θέρμανση τελειώνει

Ακούτε ένα σύντομο σήμα. Το σύμβολο  σβήνει.

Τοποθετήστε το φαγητό σας μέσα στο φούρνο.

Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" μια φορά.


Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Ταχεία θέρμανση"  μια φορά ή ανοίξετε την πόρτα της συσκευής.

Υποδείξεις

Την ταχεία θέρμανση μπορείτε να τη ρυθμίσετε μόνο πριν την εκκίνηση.

Μπορείτε επίσης να πατήστε πρώτα το πλήκτρο "Ταχεία θέρμανση"  και έπειτα να ρυθμίσετε το φούρνο.

Μια ρυθμισμένη χρονική διάρκεια αρχίζει να τρέχει, αφού πρώτα τελειώσει η ταχεία θέρμανση.

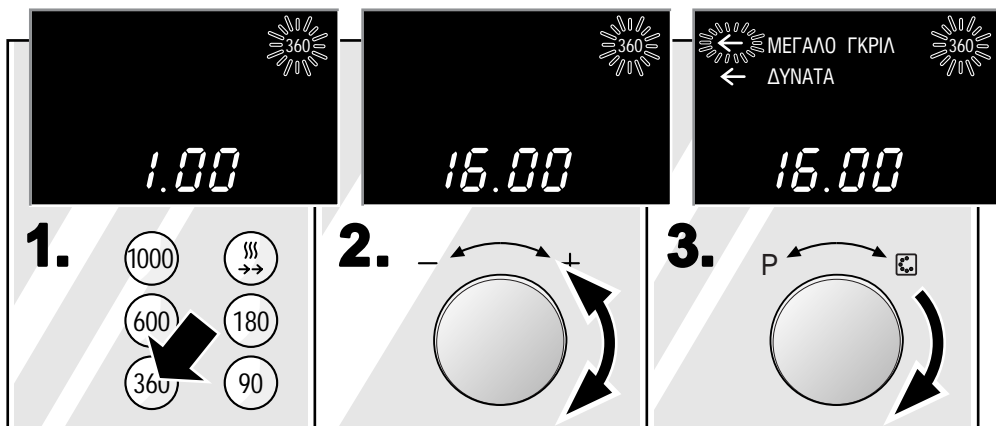
Συνδυασμένη ρύθμιση φούρνου και μικροκυμάτων

Σε αυτήν την περίπτωση ένας τρόπος ψησίματος βρίσκεται συγχρόνως με τα μικροκύματα σε λειτουργία. Την ισχύ 1000 W δεν μπορείτε να τη συνδυάσετε μ' έναν τρόπο ψησίματος. Στην ένδειξη εμφανίζεται τότε "ΜΗ ΔΥΝΑΤΟ".

Μπορείτε να ρυθμίσετε μέχρι και τρεις βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων και τρεις χρόνους, αλλά μόνο έναν τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία.

Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος:

Έτσι ρυθμίζετε



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ισχύς μικροκυμάτων".

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

3. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός τρόπος ψησίματος.



4. Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.

5. Στρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα αριστερα και αλλάξτε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα.

6. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Μετά τη λήξη του χρόνου

ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας. Ένα σήμα ηχεί και εμφανίζεται "ΛΗΞΗ" ή "Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΥΧΕΙ". Η ένδειξη "ΛΗΞΗ" σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

Διόρθωση

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη θερμοκρασία, τη βαθμίδα και τη χρονική διάρκεια.

Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Υπόδειξη

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία και μετά την ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.

Κρέας, πουλερικά, ψάρια

Μαγειρικό σκεύος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάθε σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, το οποίο είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες. Τις φόρμες ψησίματος από μέταλλο μπορείτε να τις μεταχειριστείτε μόνο για το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα.

Τα καυτά γυάλινα σκεύη θα πρέπει να τοποθετούνται επάνω σε στεγνή πετσέτα κουζίνας. Αν η επιφάνεια είναι κρύα ή βρεγμένη, τότε το γυαλί μπορεί να ραγίσει.

Τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ. Για να βγάλετε το σκεύος από το φούρνο χρησιμοποιήστε πιάστρες.

Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος

Για το ψήσιμο χρησιμοποιείτε μια ψηλή φόρμα.

Δοκιμάστε, αν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλο και ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει ακόμα να μπορεί να περιστρέφεται.

Προσθέστε στο άπαχο κρέας 2 έως 3 κουταλιές της σούπας υγρό, στο ψητό σε κλειστό σκεύος 8 έως 10 κουταλιές τη σούπας, ανάλογα με το μέγεθος. Στα μισά του χρόνου γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος. Όταν το ψητό γίνει, πρέπει να ηρεμήσει ακόμα 10 λεπτά στον απενεργοποιημένο και κλειστό φούρνο. Έτσι μπορεί να κατανεμηθεί καλύτερα ο χυμός του.

Πίνακας

Οι τιμές του χρόνου ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος στο φούρνο εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά.

Επιπλέον πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο
 "Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ"
 στο τέλος των πινάκων.

	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, ψήσιμο στο γκριλ	Υποδείξεις
Βοδινός καπαμάς περίπου 1000 γρ.	180 W, 80-90 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	160-170	Κλειστό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
Ροσμπίφ, ροζέ περίπου 1000 γρ.	180 W, 30-40 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	180-200	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Γυρίστε τα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμηθεί 10 λεπτά.
Χοιρινό κρέας χωρίς πέτσα, περίπου 750 γρ., π.χ. σβέρκος	360 W, 35-45 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	170-180	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμηθεί 10 λεπτά.
Χοιρινό κρέας με πέτσα* περίπου 1 κιλό, π.χ. σπάλα	180 W, 80-90 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	170-180	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμηθεί 10 λεπτά. Μην το γυρίσετε.
Χοιρινό μπούτι περίπου 500-600 γρ.	180 W, 35-40 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	180-190	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμηθεί 10 λεπτά.
Ψητός κιμάς περίπου 750 γρ.	360 W, 25-35 λεπτά	0	Θερμός αέρας	200-210	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμηθεί 10 λεπτά.
Κοτόπουλο, ολόκληρο περίπου 1000-1200 γρ.	360 W, 30-40 λεπτά	0	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	230-250	Κλειστό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε.
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα περίπου 800 γρ.	360 W, 25-35 λεπτά	0	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	230-250	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.

	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Ύψος	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία °C, ψήσιμο στο γκριλ	Υποδείξεις
Πάπια 1500-1700 γρ.	180 W, 70-80 λεπτά	0	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	220-240	Κλειστό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην τη γυρίσετε.
Στήθος πάπιας περίπου 500 γρ. στήθος πάπιας 2 κομμάτια από 250-300 γρ.	90 W, 15-20 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ	δυνατά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.
Στήθος χήνας, μπούτια χήνας 700-900 γρ.	90 W, 30-40 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ	μέτρια	Ψηλό ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος. Μην το γυρίσετε.
Ψάρι, ογκρατέν περίπου 500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	0	Ψήσιμο στο γκριλ	δυνατά	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Προηγουμένως ξεπαγάστε το κατεψυγμένο ψάρι.

* Στο χοιρινό κρέας χαράξτε την πέτσα.

Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος στο γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε με κλειστή την πόρτα του φούρνου και μην προθερμαίνετε το φούρνο.

Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια κρέατος του ίδιου πάχους. Οι μπριζόλες πρέπει να είναι χοντρές το λιγότερο 2 έως 3 cm. Έτσι ροδίζουν ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Αλατίστε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Γυρίστε τα κομμάτια του κρέατος για γκριλ με μια τσιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.

Το κόκκινο κρέας π.χ. βοδινό ροδίζει γρηγορότερα από το ανοιχτόχρωμο μοσχαρίσιο ή χοιρινό κρέας. Μην αμφιβάλλετε. Τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στο γκριλ από ανοιχτόχρωμο κρέας ή φιλέτο ψαριού είναι συχνά μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ελαφρά ροδισμένα, στο εσωτερικό είναι παρόλ' αυτά καλοψημένα και ζουμερά.

Εκτός αυτού: Το θερμαντικό σώμα του γκριλ απενεργοποιείται και ενεργοποιείται ξανά αυτόματα. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος.

Πίνακας

Οι τιμές του χρόνου ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος στο γκριλ εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά.

Επιπλέον πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο "Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ" στο τέλος των πινάκων.

	Ποσότητα	Βάρος	Ύψος	Μεγάλο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Μπιριζόλες χοντρές 2-3 cm	2-3 κομμάτια	περίπου από 200 γρ.	1+3**	δυνατά δυνατά	1η πλευρά: περίπου 10-15 2η πλευρά: περίπου 5-10
Μπιριζόλες σβέρκου χοντρές 2-3 cm	2-3 κομμάτια	περίπου από 120 γρ.	1+3**	μέτρια μέτρια	1η πλευρά: περίπου 15-20 2η πλευρά: περίπου 10-15
Λουκάνικα σχάρας	4-6 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	1+3**	δυνατά δυνατά	1η πλευρά: περίπου 10-15 2η πλευρά: περίπου 5-10
Μπιριζόλα ψαριού*	2-3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	1+3**	δυνατά δυνατά	1η πλευρά: περίπου 10-12 2η πλευρά: περίπου 8-12
Ψάρι, ολόκληρο* π.χ. πέστροφες	2-3 κομμάτια	περίπου από 300 γρ.	1+3**	μέτρια μέτρια	1η πλευρά: περίπου 10-15 2η πλευρά: περίπου 10-15
Ψωμί τοστ	12 φέτες		3	δυνατά δυνατά	1η πλευρά: περίπου 4-6 2η πλευρά: περίπου 2-3
Ψωμί τοστ	4 φέτες***		3	μικρό γκριλ	1η πλευρά: περίπου 5-6 2η πλευρά: περίπου 3-4

* Προηγουμένως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.

** Τοποθετήστε τη σχάρα στο ύψος 3 και το ρηχό ταψί στο ύψος 1.

*** Τοποθετήστε τις φέτες του τοστ τη μία δίπλα στην άλλη στη μέση της σχάρας.

Συμβουλές για το ψήσιμο στον φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν βρίσκετε στοιχεία στον πίνακα.

Επιλέγεται τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος.

Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.

Χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάνετε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέζετε με το κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του κήκε.

Επιλέγεται την επόμενη φορά μικρότερο σκεύος ή προσθέτετε περισσότερο υγρό.

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.

Επιλέγεται την επόμενη φορά μεγαλύτερο σκεύος και προσθέτετε λιγότερο υγρό.

Έχετε θέσει τα μικροκύματα σε λειτουργία. Το ψητό δεν έχει καλοψηθεί.

Κόψτε το κρέας. Ετοιμάστε τη σάλτσα του μέσα στο σκεύος και τοποθετήστε τις φέτες του ψητού μέσα στη σάλτσα. Τελειώστε το ψήσιμο του κρέατος μόνο με μικροκύματα.

Την επόμενη φορά θέτετε τα μικροκύματα από την αρχή σε λειτουργία. Χρησιμοποιείτε θερμόμετρο κρέατος και αφήνετε το έτοιμο ψητό για την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας ακόμα επί 10 λεπτά μέσα στον φούρνο.

Γλυκά και βουτήματα

Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Όταν ενεργοποιείτε πρόσθετα το φούρνο μικροκυμάτων, πρέπει να χρησιμοποιείτε το πλέγμα ψησίματος μικροκυμάτων ή να χρησιμοποιείτε φόρμες ψησίματος από γυαλί, κεραμικό ή πλαστικό. Αυτές πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα μέχρι τους 250 °C. Εάν χρησιμοποιείτε τέτοιες φόρμες ψησίματος, ροδοκοκκινίζουν τα γλυκά λιγότερο.

Πίνακες

Οι τιμές του χρόνου ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από τη σύσταση και την ποσότητα της ζύμης. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο "Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών", στο τέλος των πινάκων.

Τοποθετείτε τη φόρμα του γλυκού πάντοτε στη μέση της σχάρας.

Γλυκά	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Ισχύς μικροκυμάτων, W	Διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C
Καρυδόπιτα	Φόρμα με σούστα	1	90 W	30-35	Θερμός αέρας	170-180
Φρουτότουρτα ή μυζηθρότουρτα από ζύμη τάρτας*	Φόρμα με σούστα	2	360 W	35-45	Θερμός αέρας	150-160

Γλυκά	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Ισχύς μικροκυμάτων, W	Διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C
Φρουτόπιτα, λεπτή, από απλή ζύμη	Φόρμα βαθιά στρογγυλή, φόρμα με σούστα	1	90 W	30-45	Θερμός αέρας	170-190
Πικάντικα κέικ (π. χ. κικς λορέν/ κρεμμυδόπιτα)	Φόρμα με σούστα ή φόρμα για κικς	2	90 W	50-70	Θερμός αέρας	160-180

Στις φόρμες ψησίματος από μέταλλο: Τοποθετήστε το πλέγμα ψησίματος μικροκυμάτων πάνω στη σχάρα. Τοποθετήστε τη φόρμα πάνω στο πλέγμα.

* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στο φούρνο να κρυώσει.

Γλυκά	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
Απλό κέικ,	Φόρμα βαθιά στρογγυλή / ρηχή στρογγυλή / μακρόστενη	1	Θερμός αέρας	160-170	60-80
Λεπτό κέικ, (π.χ. κέικ βασική συνταγή)*		1		150-160	60-70
Πάτος τούρτας με γύρο από ζύμη τάρτας	Φόρμα με σούστα	1	Θερμός αέρας	160-170	35-45
Πάτος τούρτας από ζύμη κέικ	Φόρμα τάρτας φρούτων	1	Θερμός αέρας	160-170	35-45
Τούρτα παντεσπάνι (παντεσπάνι απλό με νερό)	Φόρμα με σούστα	1	Θερμός αέρας	160-170	40-45
Κέικ με στεγνή επίστρωση (απλή ζύμη)	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	160-170	30-40
Κέικ με ζουμερή επίστρωση π.χ. ζύμη μαγιάς με μήλο	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	150-160	50-60
Τσουρέκι με 500 γρ. αλεύρι	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	160-170	30-40
"Στόλλεν" με 500 γρ. αλεύρι	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	170-180	60-70
Πίτσα	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	200-210	25-35
Ψωμί με μαγιά 1 κιλό**	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	180-190	50-60

* Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στο φούρνο να κρυώσει.

** Μη χύνετε ποτέ νερό απευθείας μέσα στο ζεστό φούρνο.

Μικρά βουτήματα	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά	
Μπισκοτάκια	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	150-170	20-35
Μπεζέδες	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	100	90-120
Μπισκοτάκια με καρύδα	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	110	35-45
Ζύμη σφολιάτας	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	170-180	35-45
Ψωμάκια (π.χ. σικαλένια ψωμάκια)	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	180-190	35-45

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.

Προσανατολιστείτε σε παρόμοια βουτήματα, που δίνονται στους πίνακες ψησίματος.

Έτσι θα διαπιστώσετε, αν το κέικ έχει ψηθεί.

Τρυπήστε 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος, που δίνεται στη συνταγή, μ' ένα ξυλάκι στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Αν δεν κόλλησε ζύμη στο ξυλάκι, τότε το γλυκό είναι έτοιμο.

Το γλυκό κάθεται.

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.

Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.

Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με τη σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.

Το γλυκό μαυρίζει.

Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.

Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.

Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το κατόπιν με χυμό φρούτων ή με οιοπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε τη διάρκεια του ψησίματος.

Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε γλυκά με ζουμερή επίστρωση ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο, πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε κατόπιν επάνω σ' αυτόν την επίστρωση. Προσέχετε τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.

Το γλυκό δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.

Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10 λεπτά μέσα στη φόρμα να κρυώσει, τότε το γλυκό ξεκολλά ευκολότερα από τη φόρμα. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε καλά τη φόρμα και πασπαλίστε την επιπλέον με τριμμένη φρυγανιά.

Μετρήσατε με το θερμομέτρώ σας τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος και διαπιστώσατε κάποια απόκλιση.

Η θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος μετριέται από τον κατασκευαστή με μια σχάρα ελέγχου μετά από καθορισμένο χρόνο στο κέντρο του χώρου μαγειρέματος. Κάθε σκεύος και μέρος εξαρτήματος επηρεάζει τη μετρημένη τιμή, έτσι ώστε στις δικές σας μετρήσεις να διαπιστώνετε πάντοτε μία απόκλιση.

Μεταξύ της φόρμας και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες.

Ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι απ' έξω καθαρή. Αλλάξτε τη θέση της φόρμας μέσα στο φούρνο.

Εάν αυτό δε βοηθάει, συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς το φούρνο μικροκυμάτων. Η διάρκεια ψησίματος τότε μεγαλώνει.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

Προθερμάνετε το φούρνο μόνο τότε, όταν αναφέρεται στη συνταγή ή στον πίνακα των οδηγιών χρήσης.

Χρησιμοποιείτε σκούρες, βαμμένες μαύρες ή εμαγιέ φόρμες ψησίματος. Αυτές απορροφούν τη θερμότητα ιδιαίτερα καλά.

Περισσότερα γλυκά τα ψήνετε καλύτερα το ένα μετά το άλλο. Ο φούρνος είναι ακόμα ζεστός. Έτσι μικραίνει ο χρόνος ψησίματος για το δεύτερο γλυκό.

Σε ψήσιμο μεγάλης διάρκειας μπορείτε να απενεργοποιήσετε το φούρνο 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος και να εκμεταλλευτείτε έτσι την υπόλοιπη θερμότητα για την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Τοποθετείτε το σουφλέ σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα επάνω στον πάτο του φούρνου.

Χρησιμοποιείτε για τα σουφλέ και τα ογκρατέν ένα μεγάλο, ρηχό μαγειρικό σκεύος. Στα στενά, ψηλά μαγειρικά σκεύη τα φαγητά χρειάζονται περισσότερο χρόνο και ψήνονται στην επάνω επιφάνεια πάρα πολύ.

Στα σουφλέ και στα ογκρατέν πρέπει να συνεχίσει το μαγείρεμα με απενεργοποιημένο το φούρνο ακόμα 5 λεπτά.

Φαγητό	Ποσότητα	Μαγειρικό σκεύος	Ύψος	Μικροκύματα, W	Διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψήσιματος	Θερμοκρασία °C
Γλυκά σουφλέ, (π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα)	περίπου 1500 γρ.	Ρηχή φόρμα σουφλέ 4-5 cm	0	180 W	25-35	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	130-150
Πικάντικα σουφλέ από μαγειρεμένα υλικά (π.χ. παστίτσιο)	περίπου 1000 γρ.	Ρηχή φόρμα σουφλέ 4-5 cm	0	600 W	15-20	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	160-190
Πικάντικα σουφλέ από ωμά υλικά (π.χ. πατάτες ογκρατέν)	περίπου 1100 γρ.	Ρηχή φόρμα σουφλέ	0	600 W	25-35	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	170-180
Τοστ γκρατινέ*	2-4 φέτες	Σχάρα και ρηχό ταψί	3 1	Ανάλογα με την επίστρωση:	8-10	Ψήσιμο στο γκριλ	δυνατά

* Προψημένες φέτες τοστ

Έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά

Προσέξτε παρακαλώ, τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία.

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό		Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια, λεπτά
Στρούντελ με γέμιση φρούτων	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	180-200	40-50
Τηγανητές πατάτες	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	180-200	25-35
Πίτσα	Σχάρα	2	Ψήσιμο στο γκριλ με θερμό αέρα	180-200	10-20
Μπαγκέτα-πίτσα	Σχάρα	2	Συνδυασμός γκριλ και θερμού αέρα	160-190	15-20
Κροκέτες	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	180-200	25-35
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	180-200	25-35

Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα

Αυτό τον καιρό συζητείται από ειδικούς, πόσο βλαβερή μπορεί να είναι η ακρυλαμίδα στα τρόφιμα. Με βάση τα πρόσφατα αποτελέσματα ερευνών, προετοιμάσαμε για εσάς αυτό το ενημερωτικό φυλλάδιο.

Με ποιόν τρόπο παράγεται η ακρυλαμίδα;

Η ακρυλαμίδα δε δημιουργείται στα τρόφιμα εξαιτίας εξωτερικών ακαθαρσιών. Παράγεται κατά την προετοιμασία των ίδιων των τροφίμων, με την προϋπόθεση ότι αυτά εμπεριέχουν υδατάνθρακες και στοιχεία πρωτεϊνών. Πώς ακριβώς συμβαίνει αυτό, δεν μπορεί ακόμα να εξηγηθεί ακριβώς. Παρ όλα αυτά υπάρχουν ενδείξεις, ότι η περιεκτικότητα σε ακρυλαμίδα αυξάνεται πολύ εξαιτίας:

των υψηλών θερμοκρασιών, της μικρής περιεκτικότητας νερού στα τρόφιμα, του έντονου καφέ χρώματος που παίρνουν τα τρόφιμα κατά το ψήσιμο.

Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδα παράγεται κυρίως σε προϊόντα σιτηρών και πατάτας, που υπόκεινται σε θερμική επεξεργασία σε υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ.:

τα πατατάκια, οι τηγανητές πατάτες, τα τoστ, τα ψωμάκια, το ψωμί, τα μαλακά είδη ζαχαροπλαστικής από ζύμη τάρτας (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

Τι μπορείτε να κάνετε

Μπορείτε να αποφύγετε τις υψηλές τιμές ακρυλαμίδης στο ψήσιμο στο φούρνο, στο γκριλ και στο τηγάνισμα. Οι ακόλουθες οδηγίες έχουν εκδοθεί από την aid¹ και την BMVEL²:

Γενικά:

Ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότερος.

“Ροδοψήνετε αντί να παραψήνετε” - ψήνετε το φαγητό μέχρι να ροδίσει.

Όσο πιο μεγάλο και πιο παχύ είναι το φαγητό του ψήνετε, τόσο λιγότερη ακρυλαμίδα περιέχει.

Ψήσιμο στο φούρνο:

Σε ψήσιμο με θερμό αέρα ρυθμίζετε το πολύ στους 180 °C.

Κουλουράκια: Σε ψήσιμο με θερμό αέρα ρυθμίζετε το πολύ στους 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού στη συνταγή μειώνουν την παραγωγή της ακρυλαμίδης.

Καταναίμετε ομοίομορφα και κατά το δυνατόν σε μια στρώση τις πατάτες του φούρνου στο ταψί. Για να αποφύγετε το γρήγορο στέγνωμα, ψήνετε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί.

¹ Πληροφοριακό δελτίο aid “Acrylamid”, έκδοση aid και BMVEL, ενημέρωση 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Δελτίο τύπου 365 της BMVEL από 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων




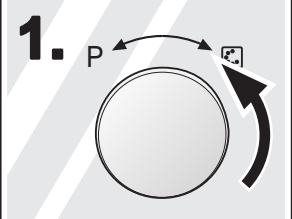
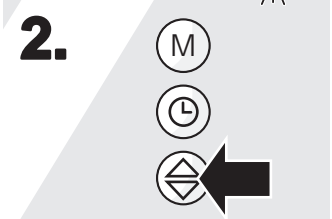
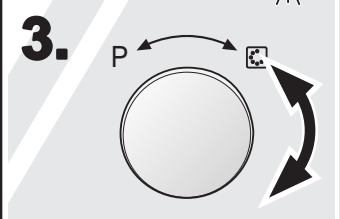
Έτσι ρυθμίζετε

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων μπορείτε να ξεπαγώσετε πολύ εύκολα τρόφιμα και να παρασκευάσετε πολλά φαγητά, γρήγορα και χωρίς προβλήματα.


Για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων υπάρχουν 10 ομάδες προγραμμάτων με συνολικά 41 προγράμματα.

Παράδειγμα:

Πίτσα κατεψυγμένη, με χοντρό πάτο.

1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα αριστερά και επιλέξτε μια ομάδα προγραμμάτων.

2. Πατήστε το πλήκτρο .

3. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας αλλάξτε τη δεύτερη σειρά.




4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος.

5. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start". Η διάρκεια εμφανίζεται στην ένδειξη.

Μετά τη λήξη του χρόνου

ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας. Ένα σήμα ηχεί και εμφανίζεται "ΛΗΞΗ" "Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΥΧΕΙ". Η ένδειξη "ΛΗΞΗ" σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

Ξεχωριστή ρύθμιση του αποτελέσματος του μαγειρέματος

Όταν π.χ. η πίτσα σας είναι πολύ τραγανή, μπορείτε την επόμενη φορά να αλλάξετε το αποτέλεσμα του μαγειρέματος. Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στο σημείο **1** έως **4**. Πατήστε το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα και μετατοπίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας το φωτεινό πεδίο.



Προς τα αριστερά = ασθενέστερο αποτέλεσμα μαγειρέματος
 Προς τα δεξιά = εντατικότερο αποτέλεσμα μαγειρέματος

Πληροφορίες για τα εξαρτήματα

Όταν πατήσετε το πλήκτρο Memory "M", λαμβάνετε πληροφορίες για τα απαραίτητα εξαρτήματα.

Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Μετά το κλείσιμο ξεχάσατε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
Ένα ηχητικό σήμα σας το υπενθυμίζει και στην ένδειξη εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ".

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Υποδείξεις

Εάν ενδιαμέσα θέλετε να ξέρετε το ρυθμισμένο βάρος, πατήστε το πλήκτρο "M".

Το βάρος και η ένδειξη για το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εμφανίζονται για 3 δευτερόλεπτα.

Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.

Όταν είναι απαραίτητο, εμφανίζεται στην ένδειξη "ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΓΥΡΙΣΤΕ" ή "ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ".

Ένα σήμα ηχεί. Το κείμενο παραμένει, ώσπου να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή να τελειώσει το πρόγραμμα.

Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Εάν δεν μπορείτε να δώσετε το ακριβές βάρος, στρογγυλοποιήστε το προς τα επάνω ή προς τα κάτω.

Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, π.χ. από γυαλί ή κεραμικό.

Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στον κρύο φούρνο.

Έναν πίνακα με κατάλληλα τρόφιμα, την εκάστοτε περιοχή βάρους και τα απαραίτητα εξαρτήματα θα βρείτε στο τέλος στις υποδείξεις.

Η ρύθμιση για τα βάρη που βρίσκονται έξω από την περιοχή βάρους δεν είναι δυνατή.

Σε πολλά φαγητά μετά από λίγο χρόνο ακούτε ένα σήμα. Γυρίστε τα τρόφιμα ή ανακατέψτε τα.

Ξεπάγωμα

Παγώστε και αποθηκεύστε τα τρόφιμα κατά το δυνατό σε λεπτές μερίδες στους $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάνω σ' ένα ρηχό μαγειρικό σκεύος, π.χ. ένα γυάλινο πιάτο ή ένα πιάτο πορσελάνης.

Σκεπάστε τα ευαίσθητα κομμάτια και κομμάτια που προεξέχουν με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Έτσι αποφεύγετε ένα πρόωρο μαγείρεμα. Προσέξτε να μην αγγίζει το αλουμινόχαρτο τα τοιχώματα του φούρνου.

Μετά το ξεπάγωμα αφήστε τα τρόφιμα ακόμα 15 μέχρι 90 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

Κατά το ξεπάγωμα του κρέατος, των πουλερικών ή των ψαριών δημιουργείται υγρό. Κατά το γύρισμα απομακρύνετε αυτό το υγρό και σε καμία περίπτωση μην το χρησιμοποιήσετε ή μην το αφήσετε να έρθει σε επαφή με άλλα τρόφιμα.

Τοποθετήστε το βοδινό, το αρνίσιο και το χοιρινό κρέας πρώτα με τη μεριά του λίπους προς τα κάτω πάνω στο μαγειρικό σκεύος.

Ξεπαγώστε το ψωμί μόνο στην απαραίτητη ποσότητα. Διαφορετικά μπαγιατεύει γρήγορα.

Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.

Τοποθετήστε το ολόκληρο πουλερικό πρώτα με τη μεριά του στήθους, τα κομμάτια πουλερικών με τη μεριά της πέτσας πάνω στο μαγειρικό σκεύος. Σκεπάστε τα πόδια και τις φτερούγες με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου.

Σκεπάστε με αλουμινόχαρτο στο ολόκληρο ψάρι την ουρά, στο φιλέτο ψαριού τα ακρινά μέρη και στις μπριζόλες ψαριού τις άκρες που προεξέχουν.

Λαχανικά

Λαχανικά, φρέσκα: Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε ένα κουτάλι της σούπας νερό.

Λαχανικά, κατεψυγμένα: Κατάλληλα είναι μόνο ζεματισμένα, μη βρασμένα λαχανικά. Τα καταψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 3 κουτάλια της σούπας νερό. Στο σπανάκι και στο κοκκινόλαχανο μην προσθέσετε νερό.

Πατάτες

Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα: Κόψτε τις πατάτες σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. πατάτες προσθέστε ένα κουτάλι της σούπας νερό και λίγο αλάτι.

Πατάτες βραστές με φλούδα: Χρησιμοποιήστε πατάτες του ίδιου μεγέθους. Πλύντε τις και τρυπήστε τη φλούδα μερικές φορές. Βάλτε τις πατάτες, όταν είναι ακόμα υγρές, μέσα σ' ένα μαγειρικό σκεύος χωρίς νερό.

Ρύζι

Μη χρησιμοποιήσετε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος. Προσθέστε νερό δύο έως δυόμισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.

Ψάρι

Φιλέτο ψαριού, φρέσκο: Προσθέστε 1 έως 3 κουτάλια της σούπας νερό ή χυμό λεμονιού.

Καλαμάρια, ροδέλες πανέ, κατεψυγμένες: Οι ροδέλες πρέπει να είναι κατάλληλες για το μαγείρεμα στο φούρνο.

Πουλερικά

Τοποθετήστε το κοτόπουλο με την μεριά του στήθους προς τα κάτω μέσα στο μαγειρικό σκεύος.

Τοποθετήστε τα κομμάτια κοτόπουλου με την μεριά του κρέατος προς τα επάνω μέσα στο μαγειρικό σκεύος.

Μαγειρέψτε το στήθος της γαλοπούλας χωρίς πέτσα. Προσθέστε νερό, 10 % του βάρους.

Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα

Οι τηγανιτές πατάτες, οι κροκέτες και οι πατάτες τηγανητές Ελβετίας πρέπει να είναι κατάλληλες για το μαγείρεμα στο φούρνο.

Κρέας

Μαγειρέψτε το ροσμπίφ πρώτα με την μεριά του λίπους προς τα κάτω.

Βοδινό ψητό, μοσχαράκι ψητό, αρνίσιο μπούτι και χοιρινό ψητό: Το ψητό θα πρέπει να καλύπτει τον πάτο του μαγειρικού σκεύους μέχρι τα δύο τρίτα.

Πίτσα, κατεψυγμένη

Χρησιμοποιήστε προψημμένη, κατεψυγμένη πίτσα και μπαγκέτα-πίτσα.

Χρόνοι ηρεμίας

Μερικά φαγητά χρειάζονται, μετά το τέλος του προγράμματος, ακόμα λίγο χρόνο ηρεμίας στο φούρνο.

Φαγητό	Χρόνος ηρεμίας
Λαχανικά	περίπου 5 λεπτά
Πατάτες	περίπου 5 λεπτά. Πρώτα χύστε το νερό που δημιουργήθηκε.
Ρύζι	5 έως 10 λεπτά

Φαγητό	Χρόνος ηρεμίας
Στήθος γαλοπούλας	10 λεπτά
Ροσμπίφ	10 λεπτά
Βοδινό ψητό, μοσχαράκι ψητό, αρνίσιο μπούτι, χοιρινό ψητό, ψητός κιμάς	10 λεπτά

Πίνακας προγραμμάτων

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Ξεπάγωμα			
Ψωμί, κατεψυγμένο**	Σιταρένιο ψωμί, ημίλευκο ψωμί, ψωμί μαύρο	0,20-1,50	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Γλυκά, στεγνά, κατεψυγμένα*	Γλυκά χωρίς γλάσο, γλυκά με μαγιά	0,20-1,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Γλυκά ζουμερά, κατεψυγμένα	Γλυκά με φρούτα χωρίς γλάσο ή ζελατίνα, χωρίς κρέμα ή σαντιγί	0,20-1,40	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Κιμάς, κατεψυγμένος*	Κιμάς βοδινός, αρνίσιος, χοιρινός	0,20-1,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Βοδινό κρέας, κατεψυγμένο*	Βοδινό ψητό, μοσχαράκι ψητό, μπριζόλα	0,30-2,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Αρνίσιο κρέας, κατεψυγμένο*	Αρνίσιο μπούτι, αρνίσια σπάλα, αρνίσιο ρολό	0,50-2,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Χοιρινό κρέας, κατεψυγμένο*	Σβέρκος για ψητό χωρίς κόκαλο, ρολό, σνίτσελ, γκούλας	0,20-2,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Πουλερικά ολόκληρα, κατεψυγμένα*	Κοτόπουλο, πάπια	0,70-2,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Κομμάτια πουλερικών, κατεψυγμένα*	Μπούτια κοτόπουλου, μισά κοτόπουλα, μπούτια χήνας, στήθος χήνας, στήθος πάπιας	0,20-1,20	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Ψάρι ολόκληρο, κατεψυγμένο*	Πέστροφα, μπακαλιάρος	0,20-1,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Φιλέτο ψαριού, κατεψυγμένο*	Φιλέτο από ξιφία, μπακαλιάρο, σολομό, μπαρμπούνι, σολομό θαλάσσης, λούτσο	0,20-1,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Μπριζόλα ψαριού, κατεψυγμένη*	Μπριζόλα από μπακαλιάρo, Ξιφία, σολομό	0,20-1,00	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος

* Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος

** Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση των $\frac{2}{3}$ του χρόνου μαγειρέματος

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Λαχανικά			
Λαχανικά, φρέσκα*	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, λαχανόγουλο, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	0,20-1,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Λαχανικά, κατεψυγμένα*	Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, λαχανόγουλο, κοκκινόλαχανο, σπανάκι	0,20-1,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος

* Σήμα για το ανακάτεμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος

Πατάτες			
Πατάτες βραστές χωρίς φλούδα*	Σκληρές, σχεδόν σκληρές ή μαλακές πατάτες	0,20-1,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Πατάτες βραστές με φλούδα*	Σκληρές, σχεδόν σκληρές ή μαλακές πατάτες	0,20-1,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος

* Σήμα για το ανακάτεμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος.

Ρύζι			
Ρύζι για πιάφι*	Ρύζι Parboiled	0,10-0,50	Ψηλό σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Ρύζι μπασμάτι*		0,10-0,50	Ψηλό σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Φυσικό ρύζι*		0,10-0,50	Ψηλό σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος

* Σήμα για ανακάτεμα ανάλογα με το βάρος περίπου μετά από 2-11 λεπτά.

Ψάρι			
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	Φιλέτο από Ξιφία, μπακαλιάρo, μπαμπούνι, σολομό θαλάσσης, λούτσo	0,20-1,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Καλαμάρια, ροδέλες πανέ, κατεψυγμένες*		0,20-0,45	Ρηχό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι πάνω στη σχάρα, ύψος τοποθέτησης 2

* Σήμα για γύρισμα, 3 λεπτά πριν το τέλος του προγράμματος

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Πουλερικά			
Κοτόπουλο ολόκληρο, φρέσκο*		0,80-1,80	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Κομμάτια κοτόπουλου, φρέσκα	Μπούτια κοτόπουλου, μισά κοτόπουλα	0,40-1,60	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Στήθος γαλοπούλας, φρέσκο*	Στήθος γαλοπούλας χωρίς πέτσα	0,80-1,80	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
* Σήμα για γύρισμα στα ολόκληρα κοτόπουλα μετά από 10 λεπτά, στο στήθος γαλοπούλας μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος.			
Κρέας			
Ροσμπίφ, φρέσκο*	Ροσμπίφ ύψους 5-6 cm	0,80-2,00	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Ροσμπίφ, αγγλικό, φρέσκο*	Ροσμπίφ ύψους 5-6 cm	0,80-2,00	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Βοδινό ψητό, φρέσκο*		0,80-2,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Μοσχαράκι ψητό, φρέσκο*	Κυλόττο, κομμάτι ψαχνό	0,80-2,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Αρνίσιο μπουτί, φρέσκο*	Αρνίσιο μπουτί χωρίς κόκαλα	1,00-2,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Χοιρινό ψητό, φρέσκο*	Σβέρκος για ψητό χωρίς κόκαλο, ρολό	0,80-2,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Ψητό με κρούστα		0,80-2,00	Σκεύος με καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Ψητός κιμάς		0,80-1,50	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
* Σήμα για γύρισμα μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος.			
Σουφλέ, κατεψυγμένο			
Λαζάνια αλάμπολονέζε, κατεψυγμένα		0,40-1,00	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Κανελόνια, κατεψυγμένα		0,40-0,80	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος
Μακαρόνια σουφλέ, κατεψυγμένο		0,40-0,80	Σκεύος χωρίς καπάκι, στον πυθμένα του χώρου μαγειρέματος

Ομάδα προγραμμάτων Πρόγραμμα	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα			
Τηγανιτές πατάτες, κατεψυγμένες*		0,20-0,45	Ρηχό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι πάνω στη σχάρα, ύψος τοποθέτησης 3
Κροκέτες, κατεψυγμένες*		0,20-0,45	Ρηχό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι πάνω στη σχάρα, ύψος τοποθέτησης 2
Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, κατεψυγμένες*		0,20-0,45	Ρηχό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι πάνω στη σχάρα, ύψος τοποθέτησης 2
* Σήμα για γύρισμα, στις τηγανιτές πατάτες 3 λεπτά πριν το τέλος του προγράμματος, στις κροκέτες και στις πατάτες τηγανητές Ελβετίας 5 λεπτά πριν το τέλος του προγράμματος.			
Πίτσα, κατεψυγμένη			
Πίτσα, προψημένη, με λεπτό πάτο, κατεψυγμένη		0,15-0,55	Σχάρα, ύψος τοποθέτησης 3
Πίτσα, προψημένη, με χοντρό πάτο, κατεψυγμένη		0,15-0,55	Σχάρα, ύψος τοποθέτησης 3
Μπαγκέτα-πίτσα, προψημένη, κατεψυγμένη		0,15-0,80	Σχάρα, ύψος τοποθέτησης 2

Memory

Με το Memory μπορείτε να φτιάξετε τα δικά σας προγράμματα. Μπορείτε να αποθηκεύσετε ρυθμίσεις για έξι φαγητά και να τις ανακαλέσετε ξανά οποτεδήποτε.




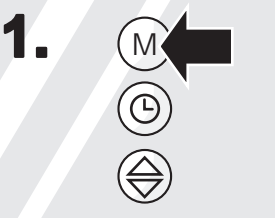
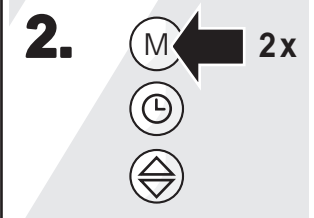
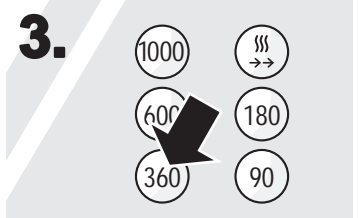


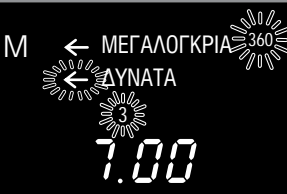
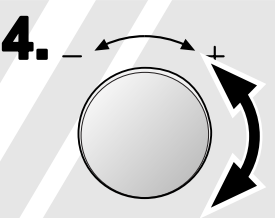
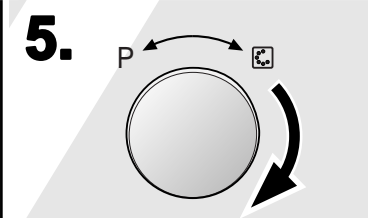
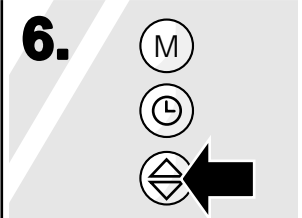

Η λειτουργία Memory είναι ιδιαίτερα χρήσιμη, όταν για το φαγητό σας χρειάζεστε περισσότερες διαφορετικές ρυθμίσεις, ή όταν μαγειρεύετε κάποιο φαγητό πολύ συχνά.

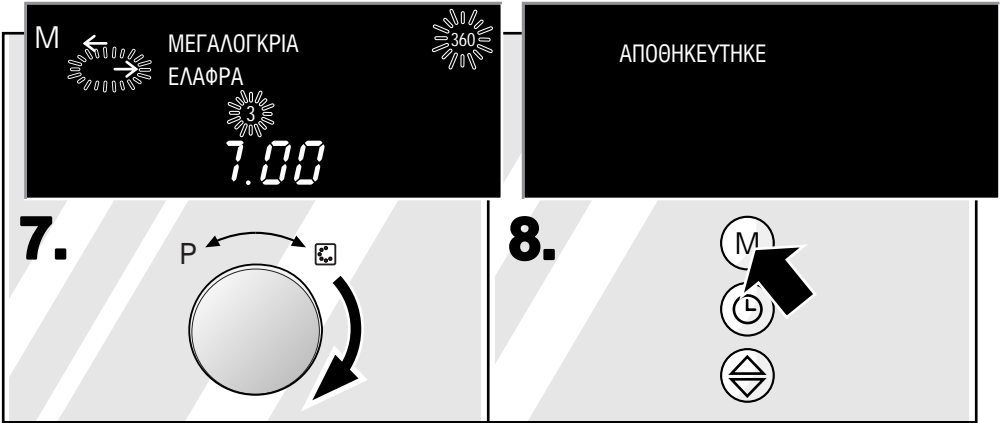
Αποθήκευση Memory

Επιλέξτε μία από τις έξι θέσεις αποθήκευσης και ρυθμίστε.

Παράδειγμα:

Θέση αποθήκευσης 3
360 W, 7 λεπτά,
ΜΕΓΑΛΟΓΚΡΙΑ ΔΥΝΑΤΑ

		
		
<p>1. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M". Το 1 εμφανίζεται για τη θέση αποθήκευσης 1.</p>	<p>2. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M" ακόμα δύο φορές. Το 3 εμφανίζεται για τη θέση αποθήκευσης 3.</p>	<p>3. Πατήστε το πλήκτρο 360 W.</p>
		
		
<p>4. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε 7 λεπτά.</p>	<p>5. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε "ΜΕΓΑΛΟΓΚΡΙΑ".</p>	<p>6. Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.</p>



7. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε το γκριλ "ΕΛΑΦΡΑ".

8. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M", η ώρα εμφανίζεται ξανά. Οι ρυθμίσεις αποθηκεύονται.

Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε το Memory και συγχρόνως να ξεκινήσετε. Για αυτό μην πατήσετε το Memory "M", αλλά πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Υποδείξεις

Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ξανά μια θέση αποθήκευσης, πατήστε το πλήκτρο "Stop" και ρυθμίστε εκ νέου.

Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε ένα φαγητό από το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.

Εκκίνηση Memory

Τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις για τα φαγητά σας μπορείτε να τις ανακαλέσετε πολύ εύκολα.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο.



1. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M". Το 1 εμφανίζεται για τη θέση αποθήκευσης 1.

2. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M", μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θέση αποθήκευσης.

3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται "ΛΗΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ". Η ένδειξη σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Υποδείξεις

Μετά το ξεκίνημα δεν μπορείτε να αλλάξετε πια τη θέση αποθήκευσης.

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη θερμοκρασία ή το γκριλ.

Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα τα παιδιά το φούρνο, έχει ο φούρνος μια ασφάλεια παιδιών.

Κλειδώμα του φούρνου

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται "ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ".

Όλες οι λειτουργίες είναι μπλοκαρισμένες.

Ξεκλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" ξανά για τέσσερα δευτερόλεπτα. Το κλειδώμα έχει ακυρωθεί.

Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα

Κατ' αρχήν μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ κοφτερά ή τραχιά υλικά καθαρισμού. Οι μεταλλικές ξύστρες δεν είναι κατάλληλες για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά και το γυαλί να καταστραφεί. Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροστινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό.

Εξωτερικό της συσκευής

Αρκεί να σφουγγίσετε τη συσκευή μ' ένα βρεγμένο πανί. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι πολύ λερωμένη, προσθέστε στο νερό καθαρισμού μερικές σταγόνες απορρυπαντικού πλυσίματος πιάτων. Μετά σφουγγίστε τη συσκευή μ' ένα στεγνό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή απορρυπαντικό τριψίματος, διαφορετικά δημιουργούνται θαμπά σημεία. Εάν πέσει από λάθος ένα τέτοιο μέσο καθαρισμού πάνω στη συσκευή, σφουγγίστε το αμέσως με νερό.

Συσκευές από ανοξειδωτό χάλυβα

Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση.

Σφουγγίστε την μπροστινή πλευρά με νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε την μ' ένα μαλακό πανί.

Συσκευές με πρόσψη αλουμινίου

Χρησιμοποιήστε ένα ήπιο απορρυπαντικό τζαμιών και ένα μαλακό πανί καθαρισμού τζαμιών ή ένα πανί από μικροΐνες που δεν χνουδιάζει. Σκουπίζετε την επιφάνεια με το πανί οριζόντια και χωρίς πίεση.

Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά απορρυπαντικά και σφουγγάρια που προκαλούν αμυχές ή τραχιά πανιά καθαρισμού. Καθαρίζετε την αλουμινένια επιφάνεια με στεγνό πανί.

Φούρνος

Σφουγγίστε υγρά τον κρύο φούρνο μετά το μαγείρεμα. Οι πιτσιλιές και οι κρούστες μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα και δεν κολλούν, καιγόμενες, την επόμενη φορά.

Σε περίπτωση μεγαλύτερης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ήπια υγρά καθαρισμού.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα σπρέι φούρνου και κανένα άλλο δυνατό απορρυπαντικό φούρνων ή υλικά τριψίματος. Επίσης ακατάλληλα είναι τα σύρματα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά καταρολών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια.

Μπορείτε να απομακρύνετε τις δυσάρεστες οσμές, π.χ. μετά από το μαγείρεμα ψαριού, πολύ απλά. Βάλτε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού σ' ένα φλιτζάνι νερού. Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο, για να αποφύγετε την επιβράδυνση του βρασμού. Ζεσταίνετε το νερό για 1 έως 2 λεπτά με τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων.

Για ευκολία στον καθαρισμό

μπορείτε να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου. Ανοίξτε για αυτό την πόρτα της συσκευής. Η λάμπα του φούρνου ανάβει για 10 λεπτά. Με το πλήκτρο "Stop" μπορείτε να ανάψετε ξανά τη λάμπα.

Καθαρισμός καταλυτικού εμαγιέ

Το πίσω τοίχωμα του φούρνου είναι επιστρωμένο με καταλυτικό εμαγιέ. Αυτοκαθαρίζεται, κατά τη διάρκεια που ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Πολλές φορές οι μεγάλες πιτσιλιές καθαρίζουν μετά από επανειλημμένη λειτουργία του φούρνου. Τα υπολείμματα των μπαχαρικών και παρόμοιων υλικών μπορείτε να τα απομακρύνετε μ' ένα στεγνό πανί ή με μια μαλακιά βούρτσα.

Μη χρησιμοποιήσετε σε καμία περίπτωση ειδικά απορρυπαντικά φούρνων!

Καθαρισμός του πάτου του φούρνου

Χρησιμοποιείτε ζεστή σαπουνάδα ή ξιδόνερο.

Σφουγγίστε καλά το φούρνο.

Καθαρισμός του γυάλινου καλύμματος

Μέσα στο φούρνο στο αριστερό πλευρικό τοίχωμα βρίσκεται το γυάλινο κάλυμμα της λάμπας του φούρνου. Λύστε τη βίδα στο κάλυμμα. Μετά μπορείτε να καθαρίσετε το γυαλί με σαπουνάδα.

Στεγανοποιήσεις

Καθαρίστε την τοιμούχα στεγανοποίησης στην πόρτα του φούρνου και τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με υγρό καθαρισμού πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ δυνατά υγρά καθαρισμού ή υλικά τριψίματος.

Εξαρτήματα

Μουλιάστε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση με υγρό καθαρισμού πιάτων. Τα υπολείμματα του φαγητού μπορούν μετά να απομακρυνθούν εύκολα με μια βούρτσα ή μ' ένα μαλακό σφουγγάρι.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το φως δεν είναι συνδεδεμένο. Διακοπή ρεύματος Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Τοποθετήστε το φως στην πρίζα. Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου. Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει.
Στην ένδειξη της ώρας ανάβουν τρία μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Ο περιστροφικός διακόπτης μετακινήθηκε αθέλητα. Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".	Πατήστε το πλήκτρο "Stop". Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start" ή ακυρώστε τη ρύθμιση με το πλήκτρο "Stop".
Τα μικροκύματα δεν τίθενται σε λειτουργία.	Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή. Το πλήκτρο εκκίνησης "Start" δεν πατήθηκε.	Ελέγξτε, αν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα	Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως. Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος. Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er1" ή "Er4".	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας έχει χαλάσει.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er11". "Το πλήκτρο μάγκωσε"	Τα πλήκτρα είναι λερωμένα ή ο μηχανισμός είναι μαγκωμένος.	Πατήστε όλα τα πλήκτρα πολλές φορές, εάν αυτό δε βοηθάει, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er19".	Υπάρχει μια μεγάλη υπερθέρμανση (ενδεχομένως φωτιά στον εσωτερικό χώρο). Πολύ υψηλή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Μην ανοίξετε την πόρτα, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φως) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών, αφήστε το φούρνο να κρυώσει.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er17", "Er18" ή "Er20".	Τεχνικό ελάττωμα.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις. Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

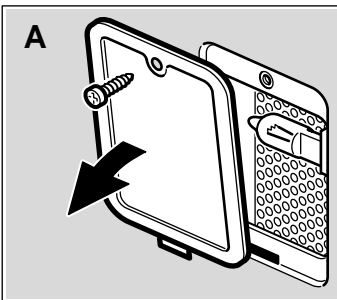
Αλλαγή της λάμπας του φούρνου

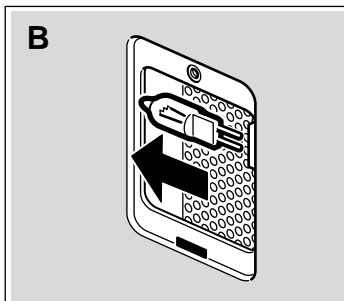
Τη λάμπα του φούρνου μπορείτε να την αλλάξετε. Λάμπες αλογόνου, των 25 W, 240 V ανθεκτικές στη θερμοκρασία, θα βρείτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα.

Βγάzte την καινούργια λάμπα αλογόνου πάντοτε με ένα στεγνό πανί από την συσκευασία. Έτσι μεγαλώνει η διάρκεια ζωής της λάμπας.

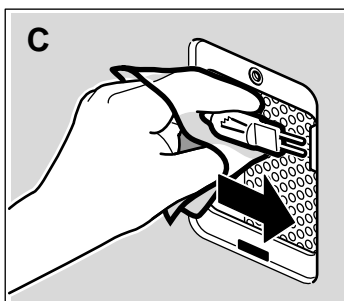
Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

1. Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Λύστε τις δύο βίδες δεξιά και αριστερά στο φούρνο.
2. Σηκώστε προσεκτικά τη συσκευή. Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
3. Λύστε τη βίδα στο καπάκι της λάμπας στο αριστερό πλευρικό τοίχωμα και αφαιρέστε το κάλυμμα (Εικ. Α).





4. Αφαιρέστε τη λάμπα αλογόνου (Εικ. Β).



5. Τοποθετήστε την καινούργια λάμπα αλογόνου (Εικ. C).

6. Βιδώστε το καπάκι της λάμπας.
Τοποθετήστε ξανά τη συσκευή με την αντίθετη σειρά.

Αλλαγή του γυάλινου καλύμματος

Εάν το γυάλινο κάλυμμα μέσα στο φούρνο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί. Ανταλλακτικά καλύμματα μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών. Δώστε τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Σε περίπτωση που η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και το τηλέφωνο της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Επίσης και τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

Αριθμός E και αριθμός FD

Δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών τον αριθμό προϊόντος (αριθμ. E) και τον αριθμό κατασκευής (αριθμ. FD) της συσκευής σας. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς θα την βρείτε, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Για να μην χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, αναγράψτε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

Αριθμός E	FD
-----------	----

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎
--

Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος:	230 V, 50 Hz
Συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος:	3240 W
Βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων:	1000 W (IEC 60705)
Ψήσιμο στο γκριλ:	2000 W
Θερμός αέρας:	1950 W
Συχνότητα:	2450 MHz

Διαστάσεις (Υ x Π x Β)	
– Συσκευή	45,4 x 59,4 x 56,3 cm
– Χώρος μαγειρέματος	24,2 x 44,5 x 34,7 cm

Βάρος	30 kg
Έλεγχος VDE:	ναι
Σήμα CE:	ναι

Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στο πρότυπο EN 55011 ή CISPR 11.

Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, τάξη B.

Ομάδα 2 σημαίνει, ότι δημιουργούνται μικροκύματα με σκοπό τη θέρμανση των τροφίμων.

Τάξη B δηλώνει, ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση.

Φαγητά δοκιμών

Η ποιότητα και η λειτουργία των συνδυασμένων συσκευών μικροκυμάτων ελέγχεται από τα εργαστήρια δοκιμών με βάση αυτά τα φαγητά.

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705, IEC 60705 DIN 44547 και EN 60350

Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας	180 W, 5 + 90 W, 13-18	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον πάτο του φούρνου. Μετά περίπου 13 λεπτά απομακρύνετε το ξεπαγωμένο κρέας.

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μίγμα αυγών-γάλακτος	600 W, 7-8 + 90 W, 22-28	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ πάνω στον πάτο του φούρνου.
Παντεσπάνι	600 W, 8-9	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον πάτο του φούρνου.
Ψητός κιμάς	600 W, 18-20	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ πάνω στον πάτο του φούρνου.

Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν	360 W, 30-35	Μεγάλο γκριλ, ελαφρά	–	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στον πάτο του φούρνου.
Γλυκά	180 W, 25-30	Θερμός αέρας	190-200	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στη σχάρα, στο ύψος 1.

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Υποδείξεις
Κοτόπουλο	360 W, 30-35	Γκριλ με θερμό αέρα	240	Τοποθετήστε το κοτόπουλο με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω, μέσα σ' ένα ψηλό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι, πάνω στον πάτο του φούρνου. Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.

Σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44547 και EN 60350

Ψήσιμο

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

	Μαγειρικό σκεύος και υποδείξεις	Ύψος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	150-160	20-30
Μικρά κέικ*	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	160-170	20-25
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σούστα πάνω στη σχάρα	1	Θερμός αέρας	160-170	40-45
Γλυκό ταψιού με μαγιά	Ρηχό ταψί	2	Θερμός αέρας	150-160	50-60
Μηλόπιτα	Τσίγκινη φόρμα με σούστα Ø 20 cm απευθείας πάνω στη σχάρα	2	Θερμός αέρας	170-190	60-90

* Προθερμάνετε το φούρνο 5 λεπτά.

Ψήσιμο στο γκριλ

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό	Εξαρτήματα	Ύψος	Μεγάλο γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τοστ	Σχάρα	3	δυνατά	4-5
Μπιφτέκια 12 κομμάτια*	Σχάρα και ρηχό ταψί	3 1	δυνατά	30

* Γυρίστε μετά το ½ του χρόνου.

Bu mikrodalgalı kombine cihaz ile yemek pişirmekten çok zevk alacaksınız.

Bu cihazın sunmuş olduğu teknik avantajlardan tamamen faydalanabilmek için, kullanma kılavuzunu lütfen dikkatlice okuyunuz.

Kullanma kılavuzunun başında, güvenlik konuları ile ilgili önemli bilgiler verilmektedir. Bu bölümden sonraki kısımda, size cihazınızın değişik bölümlerini ve parçalarını tanıtacağız. Cihazınızın neler yapabildiğini ve nasıl kullanacağını göreceksiniz.

Tablolar öyle düzenlenmiştir ki, ayarlama esnasında yapmanız gereken her işlemi adım adım takip edebilirsiniz. Bu tablolarda, alışlagelmiş yemekler, kullanılması gereken uygun tabaklar - çanaklar ve en iyi ayar verileri hakkında bilgi verilmektedir; tabii ki bu verilerin hepsi kendi mutfaklarımızda denenmiştir.

Cihazınızın uzun süre güzel kalması için, bakım, muhafaza ve temizlik konuları ile ilgili bilgiler de verilecektir. Her hangi bir arıza meydana gelmesi halinde - küçük arızaları nasıl kendiniz giderebilebileceğiniz ile ilgili bilgiler son sayfalardadır.

Başka sorularınız var mı? Önce daima detaylı bilgiler içeren fihriste bakınız. Böylelikle istediğiniz konu hakkında gerekli bilgileri bulmanız kolaylaşır.

Ve şimdi yemek pişirmeye başlayabilirsiniz; afiyet olsun.

İçindekiler

Yeni cihazı bağlamadan önce	77
Montajdan önce	77
Kurulması ve elektriğe bağlanması	78
Dikkat etmeniz gereken hususlar	79
Güvenlik bilgileri	79
Mikrodalganın kullanımına yönelik güvenlik uyarıları	81
Hasar sebepleri	83
Kumanda bölümü	84
Gömülebilir şalterler	86
Isıtma şekilleri	86
Fırın ve aksesuar	87
Soğutma sistemi	88
Temel ayarlar	88
Dil ayarlanması	89
Sinyal sesi süresinin ayarlanması	90
Sinyal sesi şiddetinin ayarlanması	91
İlk kez kullanmaya başlamadan önce	92
Pişirme bölümünün ısıtılması	92
Aksesuarı önceden temizleyin	92
Saatin (güncel zamanın) ayarlanması	92
Mikrodalga	94
Tabak ve çanaklar	95
Mikrodalga güçleri	95
Şu şekilde ayarlanır	96
Tablolar	97
Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler	102

İçindekiler

Fırının ayarlanması	103
Fırını şu şekilde ayarlayabilirsiniz	104
Fırın otomatik olarak kapansın	105
Hızlı ısıtma	106
Şu şekilde ayarlanır:	106
Fırının ve mikrodalga fonksiyonunun kombine ayarlanması	107
Şu şekilde ayarlanır:	107
Et, tavuk, balık	109
Tabak ve çanaklar	109
Kızartma hakkında bilgiler	109
Kızartma tablosu	109
Izgara yapma (grill) hakkında bilgiler	111
Kızartma tablosu	112
Kızartma ve ızgara yapma hakkında yararlı bilgiler	113
Pasta ve çörek	114
Pasta kalıpları	114
Tablolar	114
Pasta pişirmek için yararlı bilgiler	116
Enerji tasarrufuna yönelik ip uçları	117
Sufleler, gratenli yemekler, tost	118
Derin dondurulmuş hazır yemekler	119
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	119
Ne yapabilirsiniz	120

İçindekiler

Program otomatığı	121
Şu şekilde ayarlanır:	121
Program otomatığı hakkında bilgiler	123
Program tablosu	125
Memory	129
Memory kaydedilmesi	129
Memory start	131
Çocuk emniyeti	132
Bakım, Muhafaza ve Temizlik	132
Cihazın dışı	132
Fırın	133
Contalar	134
Aksesuarlar	134
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	134
Fırının lambasının değiştirilmesi	135
Yetkili Servis	137
Teknik Veriler	137
Test yemekleri	138

Yeni cihazı bağlamadan önce

Önemli güvenli uyarıları

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

Kullanım ve montaj talimatınızı saklayınız. Cihazı bir başkasına verecekseniz bu kılavuzları da teslim ediniz.

Montajdan önce

Çevre koruma kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Cihazın ambalajını açınız ve ambalaj maddelerini çevre koruma kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Nakliye hasarları

Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

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

Kurulması ve elektrięe baęlanması

Lütfen özel montaj talimatına dikkat ediniz.

Bu cihaz sadece montaj amaçlı tasarlanmıştır. Bu cihaz masa üstünde veya bir dolap içinde kullanılmak amacıyla düşünölmemiştir.

Cihazı 60 cm genilięe sahip bir yüksek dolabın içine kurmak mümkündür.

Cihazın elektrik fiři, yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmuş olan, toprak hattına sahip prize takıldığı zaman, cihaz çalışmaya hazırdır. Bu prizin baęlı olduęu sigorta en azından 16 A (otomatik sigorta) deęerine sahip bir sigorta olmalıdır. Şebeke gerilimi ile cihazın tip levhası üzerinde bildirilen gerilim aynı olmalıdır.

Prizin montajı veya elektrik kablosunun deęiştirilmesi sadece yetkili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Eęer cihaz kurulduktan sonra cihazın fişine erişmek mümkün deęilse, en az 3 mm kontak mesafesi olan bir ayırma tertibatı öngörölmelidir.

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

Dikkat etmeniz gereken hususlar

Güvenlik bilgileri

Bu cihaz, elektrikli cihazlara yönelik güvenlik kurallarına uygundur. Tamir çalışmaları, sadece üreticinin eğitmiş olduğu yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılabilir. Usulüne uygun şekilde yapılmayan tamir çalışmaları büyük tehlikelere yol açabilir.

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Bu cihazı sadece yemeklerin hazırlanmasında kullanınız.

Yetişkinler ve çocuklar

- eğer fiziksel veya zihinsel olarak veya cihazı doğru kullanmak için yeterli bilgi ve tecrübeye sahip değillerse,
- cihaz gözetimsiz bir şekilde çalıştırılmamalıdır.

Kombine kullanım sırasında, çocuklar cihazı sadece yetişkinlerin denetimi altında kullanabilirler. Yanma tehlikesi!

Çocuklar ve mikrodalga fırınlar



Çocuklar mikrodalga cihazları ancak onlara öğretilmesi ön koşuluyla kullanabilirler. Çocuklar, kullanma kılavuzunda yer alan tehlikeleri anlamalı ve cihazı doğru kullanabilmelidirler.

Çocuklar cihazı kullanırken, cihazla oynamamaları için kontrol edilmelidirler.

Sıcak yüzeyler



Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeylerine asla dokunmayınız. Bu yüzeyler, çalışma esnasında çok ısınacaktır. Cihazın iç yüzeyleri ve ısıtma elemanları çok fazla ısınmaktadır. Yanma tehlikesi!

Çocukları bu cihazlardan genel olarak uzak tutunuz.

Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla cihazın kapağıyla sıkıştırmayınız. İzolasyon zarar görebilir. Kısa devre, elektrik çarpması tehlikesi!

Cihazın üst kısmını asla eşya koyma yeri olarak kullanmayınız. Yangın tehlikesi!

Pişirme alanı



Yanıcı cisimleri asla pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Bu cisimler cihaz çalıştırılırken alev alabilir. Yanma tehlikesi!

Piřirme alanında duman oluşması halinde asla cihazın kapađını açmayınız. Elektrik fiřini çekiniz.

Cihazı asla piřirme alanında yiyecek olmadan çalıştırmayınız. Cihaza aşırı yük binebilir. Kısa süreli bir kap testi bunun dışında tutulmaktadır (bakınız başlık mikrodalga, kaplar).

Mikrodalga cihazını asla döner tabak olmadan kullanmayınız.

Gıda maddelerini asla döner tabađın üzerine koymayınız. Daima bir kap kullanınız.

Fazla piřmiş sıvılar, döner tabađın dönmesi sırasında akararak cihazın iç kısmına ulaşmamalıdır. İşlemi takip ediniz. Kısa bir süre kullanınız ve gerekiyorsa tekrar ayarlama yapınız.

Yüksek oranda alkol (örn. konyak, rom) ile hazırlanan yemeklerde dikkat edilmelidir.

Alkol yüksek ısılarda buharlaşmaktadır. Uygun olmayan koşullarda alkol buharı cihazda tutuşabilir. Yanma tehlikesi!

Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve cihaz kapađını dikkatlice açınız.

Cihaz kapađı ve conta



Cihaz kapađının hasar görmesi durumunda cihazı asla çalıştırmayınız. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Yetkili servisi çağırınız.

Cihaz kapađı iyice kapanmalıdır.

Eđer conta aşırı kirlenmişse, çalışma sırasında cihazın kapađı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilya yüzeyleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.

Çevre



Mikrodalga cihazını asla aşırı sıcaklığa ve ıslaklığa maruz bırakmayınız.

Temizleme



Asla yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayınız!

Kısa devre, elektrik çarpma tehlikesi!

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

Onarımlar



Onarımlar, sadece üreticinin eğitmiş olduđu yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılmalıdır. Usulüne uygun şekilde yapılmayan tamir çalışmaları büyük tehlikelere yol açabilir.

Mikrodalga enerjisini engelleyen koruyucu kaplamanın çıkartılmasını gerektiren onarım ve bakım çalışmalarını asla kendiniz yapmayınız. Yetkili servisi çağırınız.

Gövdeyi kesinlikle açmayınız. Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

Asla arızalı bir cihazı çalıştırmayınız. Elektrik fişini çekiniz. Yetkili servisi çağırınız.

Asla pişirme alanı lambasını kendi başınıza değiştirmeyiniz. Yetkili servisi çağırınız.

DİKKAT! Mikrodalga enerjisini engelleyen koruyucu kaplamanın çıkartılmasını gerektiren onarım ve bakım çalışmaları, bu sırada oluşan risklere bağlı olarak sadece uzman personel tarafından yapılmalıdır.

Mikrodalğanın kullanımına yönelik güvenlik uyarıları

Mikrodalga, içerisinde yemek olmadan çalıştırılmamalıdır.

Lütfen daima kullanım talimatında belirtilmiş olan mikrodalga performanslarını ve sürelerini ayarlayınız. Çok yüksek bir performans veya süre seçmeniz durumunda gıda alev alabilir ve cihaz zarar görebilir. Yangın tehlikesi!

Mikrodalgayı sadece gıda maddelerini hazırlama amacıyla kullanınız. Başka kullanımlar tehlikeli olabilir ve ayrıca zarara sebep olabilir. Örneğin ısınmış çekirdek veya tahıl hastıkları saatler sonra da patlayabilir. Yangın tehlikesi!

Tabak ve çanaklar

Sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız.

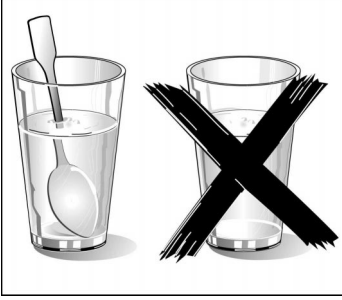
Porselen ve seramik tabak-çanakların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler (gözenekler) olabilir. Bu deliklerin dibinde boşluklar vardır. Bu boşluklara su veya nem girebilir ve ısınıp genişerek ilgili kapların çatlamasına yol açabilir. Yaralanma tehlikesi!

Isıtılan yemekler etrafa ısı verirler. Bu yemeklerin içinde buldukları kaplar da çok ısınabilir. Kabı cihazdan çıkartırken bir bez kullanınız. Yanma tehlikesi!

Ambalajlar

Besinleri, ısı koruyucu ambalajlar içerisinde ısıtmayınız. Bu ambalajlar alevlenip yanabilir. Plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden yapılmış kaplar içerisindeki besinleri denetim altında ısıtınız (gözleyiniz). Hava geçirmeyecek şekilde kapatılmış besinlerde ambalaj patlayabilir. Yanma tehlikesi!

İçecekler



Yanma tehlikesi!

Sıvıları ısıtırken kaynamanın gecikmesini önlemek için sıvının bulunduğu kaba daima bir kahve kaşığı koyunuz. Kaynama gecikmesinde, kaynama sıcaklığına erişildiği halde, normal bir kaynamada gözlenen fokurdama ve sıvının içinde hava kabarcıklarının yükselmesi olayına rastlanmaz. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir veya sıçrayabilir. Bu da, yaralanmaya ve yanmaya sebep olabilir.

Bebek maması:

Bebek mamalarını daima kapağını veya emziğini çıkararak, şişe veya biberon içerisinde ısıtınız. Bebek mamasını ısıttıktan sonra, iyecek karıştırınız veya çalkalayınız. Böylelikle ısı mama içerisinde daha iyi dağılır. Mamayı bebeğinize yedirmeye başlamadan önce, sıcaklığını kontrol ediniz. Yanma tehlikesi!

Alkollü içecekleri fazla ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!

Sıkı bir şekilde kapatılmış kaplarda iyecek ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!

Kabuklu veya derili gıda maddeleri

Bilgi:

Yumurtaları asla kabuğu ile pişirmeyin veya yarı pişmiş yumurtaları ısıtmayın aksi takdirde mikro dalga ile ısıtma işlemi sona erse dahi yumurtalar patlayabilir. Aynı durum kabuklu hayvanlar (örn. kabuklu deniz hayvanları) için de geçerlidir. Sahanda yumurta veya bardak içerisinde yumurta pişireceğiniz zaman, önce yumurta sarısını deliniz.

Sert kabuklu veya derili gıda maddelerinde, örn. elma, domates, patates, sosis, kabuk patlayabilir. Isıtmadan önce kabuğu deliniz.

Gıda maddelerinin kurutulması

Ot, sebze veya mantar gibi besinleri kurutacaksanız veya ekmek gibi düşük su oranı içeren gıda maddeleriniz çözecek ya da ısıtacaksanız işlemi gözetim altında tutunuz. Aşırı derecede kuruma halinde yangın tehlikesi söz konusudur.

Yemeklik yağ

Mikrodalgada yemeklik yağı yalnız başına kesinlikle ısıtmayınız.

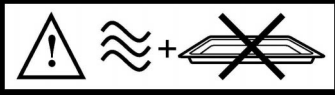
Hasar sebepleri

Cihazda su

Cihaz sıcakken kesinlikle su dökmeyiniz. Hasar oluşabilir.

Meyve suyu

Yaş meyveli pastada emaye tepsiyi fazla doldurmayınız. Meyve suyu, daha sonra çıkarmayacağınız lekeler bırakacaktır.



ASLA emaye fırın tepsisini mikrodalgada KULLANMAYINIZ. Teknik arıza oluşabilir.

Açık cihaz kapısıyla soğutma

Cihazı sadece kapısı kapalıyken soğutunuz. Cihaz kapısına hiçbir şey sıkıştırmayınız. Kapıyı sadece aralık bırakmanız durumunda bile, cihazın yanındaki eşyaların yüzeyleri zaman içerisinde zarar görebilir.

Çok kirli cihaz kapısı contası

Kapı contası çok kirlenmişse işletim esnasında kapı düzgün bir şekilde kapanmayacaktır. Yandaki mobilyalar hasar görebilirler. Contayı temiz tutunuz.

Cihaz kapısının oturma yüzeyi olarak kullanılması Kap testi

Cihaz kapısının üzerinde durmayınız veya üzerine oturmuyunuz.

Mikrodalgayı sadece içinde yemek varken çalıştırınız. İçinde yemek yokken çalıştırılırsa, cihazda aşırı yüklenme söz konusu olabilir. Çok kısa süreli bir kap testi yapılması mümkündür ama istisna bir durumdur (tabak-çanaklar ile ilgili bilgilere bkz.).

Kumanda bölümü

Düz yazı göstergesi

Düz metin göstergesi 10 dilde mümkündür.

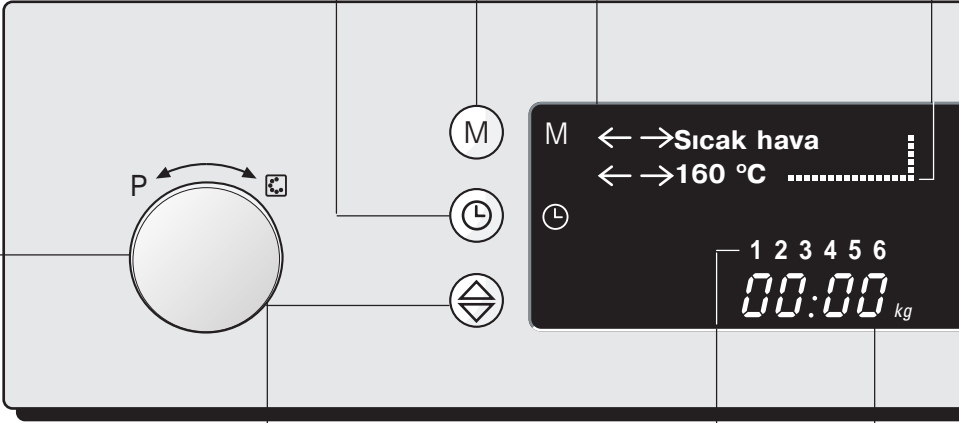
- Seçilen ısıtma şeklini ve sıcaklığı veya kademeyi gösterir
- Program otomatığının yemeklerini gösterir
- Ayarlama hakkında bilgi verir

Isıtma kontrolü

Isıtma kontrolü ısı artışını göstermektedir. Izgara ve alttan ısıtmada ısıtma kontrolü görüntülenmez.

Saat tuşu

Memory tuşu



Fonksiyon ayar düğmesi

Isıtma şeklini, sıcaklığı veya program otomatığının ayarlamak için

Fonksiyon seçme düğmesini sağa çevirirseniz, ısıtma şekilleri veya kademeler görünür, sola çevirirseniz programlar görünür.

Tuş

Düz metin göstergesinde satır değiştirmek için

program seçimi için pişirme sonucunun bireysel ayarı için

Memory fonksiyonu için altı bellek pozisyonu

Saat göstergesi

Saati, süreyi ve program otomatığı için kullanılan ağırlığı okuyabilirsiniz.

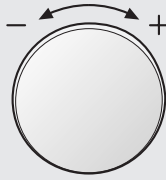
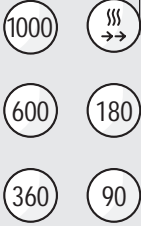
Mikrodalga güçleri göstergesi

1000
180 600
90 360

Hızlı ısıtma

Döner düğme

Saati, "İsteğe göre ayarlama", süreyi ve program otomatığı için kullanılan ağırlığı ayarlamak için.



Stop

Start

Mikrodalga güçlerine ait tuşlar

1000 Watt
600 Watt
360 Watt
180 Watt
90 Watt

Stop tuşu

Start tuşu

Gömülebilir şalterler

Fonksiyon ayar düğmesi ve döner düğme her pozisyonda cihazın içine gömülebilirler. Bu düğmeleri dışarı çıkarmak ve içeri gömmek için üzerine basmanız gerekiyor. Düğmeleri sağa veya sola çevirebilirsiniz.

Isıtma şekilleri

Fırın için farklı ısıtma şekillerini kullanma olanağına sahipsiniz. Her yemek için en uygun ısıtma şeklini seçebilirsiniz.

Mikrodalgalar

Mikrodalgalar besinlerin içinde ısıya dönüştürülür. Mikrodalga buz çözme, ısıtma, eritme ve pişirme işlemlerinin hızlı bir şekilde yapılmasını sağlar.

Mikro dalga performansları:

- 1000 W Sıvıları ısıtmak için kullanılır.
- 600 W Yemekleri ısıtmak ve pişirmek için kullanılır.
- 360 W Et pişirmek ve hassas yemekleri ısıtmak için kullanılır.
- 180 W Buz çözmek ve pişirmeye devam etmek için kullanılır.
- 90 W Hassas yemeklerin buzunu çözmek için kullanılır.

Mikrodalga fonksiyonunun ve bir ısıtma şeklinin birlikte kullanılması

Burada, mikrodalga fonksiyonu ve başka bir ısıtma şekli aynı anda devrededir. Yemekler şimdye kadar olduğu gibi, çıtır çıtır ve kızarıp olur, fakat bu yöntem daha hızlıdır ve aynı zamanda enerjiden tasarruf edersiniz.

Sıcak hava

Arka panelde bulunan bir fan, dair kızma gövdesinin ısını eşit biçimde fırın içinde dağıtmaktadır. Pişirme sacında sıcak hava ile kalıplar içerisinde karışık kek, bisküvi, peynirli pasta, pizza ve ufak kekler pişirebilirsiniz.

Sıcak hava ile ızgara

Dairesel ısıtma gövdesi ve ızgara paralel olarak çalışır, vantilatör fırının içerisindeki sıcaklığı besinin çevresine dağıtır. Sıcak hava ile kızartma özellikle et parçalarının kızartılması için idealdir.

Dolaşan hava ile ızgara

Izgara ısıtma elemanı ve fan sırayla (değişe değişe) devreye girer. Isıtıcı kapanınca, ızgara ısıtıcısının oluşturmuş olduğu ısıyı, pişirilecek olan yemeğin etrafına dağıtmak üzere fan devreye girer. Bu şekilde kümes hayvanları çıtır çıtır kızaracaktır. Sufleler ve gratenler mükemmel şekilde pişecektir.

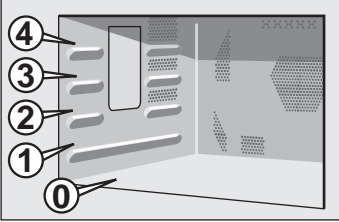
Yassı ızgara, büyük yüzey

Izgara ısıtıcısının altındaki bütün yüzey ısınır. Kuşvetli, orta ve hafif kademeleri arasından seçim yapınız. Bu yöntemle çok miktarda bifteği, sucuğu, balığı veya tostı aynı anda kızartabilirsiniz.

Yassı ızgara, küçük yüzey

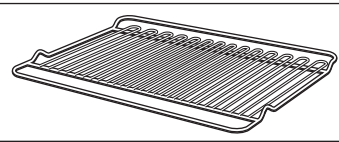
Bu programda ızgara ısıtma gövdelerinin sadece orta kısmı ısınır. Bu ısıtma şekli, az miktarda yiyecek için uygundur. Izgara parçalarını tel ızgaranın tam ortasına, yan yana yerleştiriniz.

Fırın ve aksesuar



Aksesuar 4 farklı yükseklikte cihazın içerisine sürülebilir.

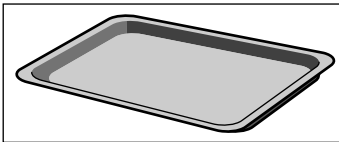
Fırın zeminini (yükseklik 0) kap için kullanabilirsiniz.



Izgara teli

kaplar, kek kalıpları, ızgara parçaları ve derin dondurulmuş besinler için.

Izgarayı devirmeden üçte iki oranında dışarı çekebilirsiniz. Böylece yemekler kolayca dışarı çekilebilmektedir.

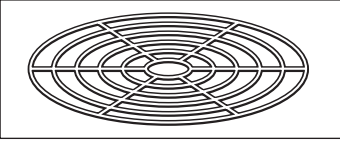


Emaye fırın tepsi

kek ve kurabiyeler için.

Pişirme sacını cihaz kapısının eğimine uygun şekilde dayamaya kadar fırın içerisine itiniz.

Bu emaye pişirme sacı, mikrodalga ile birlikte kullanıma uygun değildir.



Mikrodalga pişirme ızgarası

kombine işletimde metal kek kalıpları ile pişirmek için.

Mikrodalga pişirme ızgarasını tel ızgaranın üzerine koyunuz. Metal kalıbı pişirme ızgarasının üzerine yerleştiriniz.

Bu şekilde tel ızgara ve kek kalıbı arasında kıvılcım oluşması engellenecektir.

Not

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

Soğutma sistemi

Cihaz bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Fırın kapatılmış olsa da, fan çalışmaya devam edebilir.

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

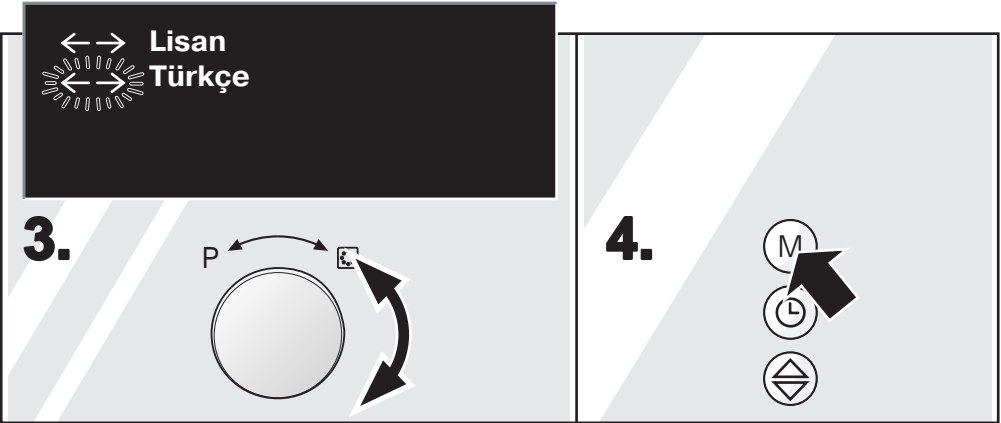
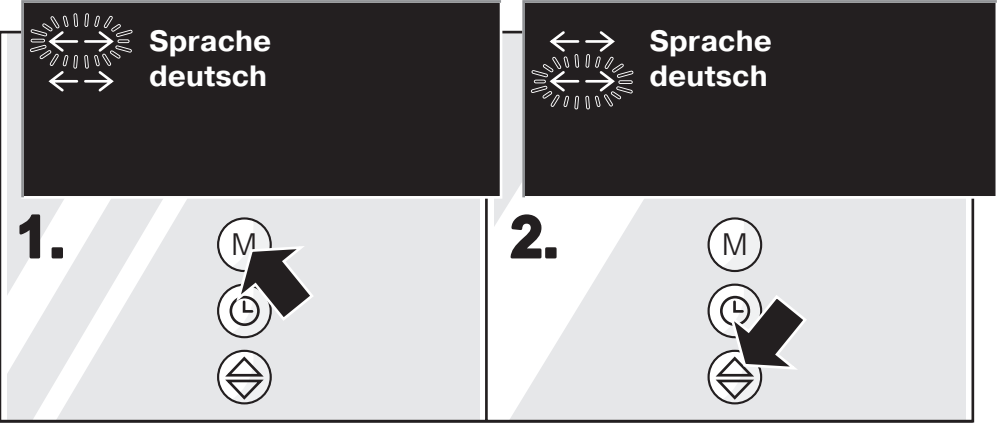
Temel ayarlar

Yeni cihazınız size, kendinizin değiştirebileceği bazı temel ayarlar yapılmış olarak teslim edilir.

Temel ayarlar	Değiştirme
Açık met6in göstergesinin dili Almandır	10 değişik dil ayarlayabilmektesiniz
Süre bitiminde bir sinyal sesi duyulmaktadır	Sinyalinin süresini değiştirebilirsiniz
Sinyal sesi süresi uzun = 30 ses	Sinyal sesi süresi kısa = 3 ses
Sinyal ses şiddeti = orta	Sinyal ses şiddeti = sesli, = kısık


Dil ayarlanması

Yeni cihazını, Almanca düz metin göstergesine sahiptir. 10 farklı dil arasında seçim yapabilirsiniz.

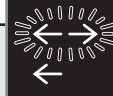


Sinyal sesi süresinin ayarlanması

Fırın kapandığı zaman, bir sinyal sesi duyulur. Sinyal sesinin süresini değiştirebilirsiniz.
Sinyal süresi uzun = 30 sinyal sesi
Sinyal süresi kısa = 3 sinyal sesi




Lisan
Türkçe

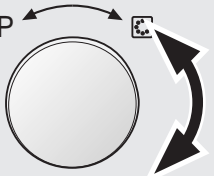


Sinyal sesi süresi
uzun


1.




2.



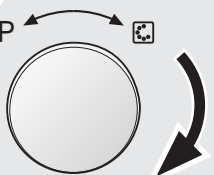
1. "M" bellek tuşuna 4 saniye boyunca, göstergenin ilk satırında "Lisan" ve ikinci satırında "Türkçe" belirene kadar basınız.

2. Fonksiyon seçme düğmesini ilk satırda "Sinyal sesi süresi" ve ikinci satırda "uzun" belirene kadar sağa veya sola çeviriniz.  tuşu ile ikinci satıra geçiniz.




Sinyal sesi süresi
kısa

3.



4.



3. Fonksiyon seçme düğmesi ile sinyal sesi süresini değiştiriniz.


4. Bellek tuşu "M" ye basınız. Değişiklik belleğe kaydedilmiştir.


Sinyal sesi şiddetinin ayarlanması


Fırın kapandığı zaman, bir sinyal sesi duyulur. Sinyal sesi şiddeti ortayı değiştirebilirsiniz.

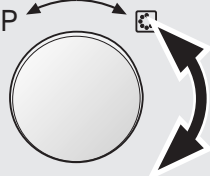
Sinyal sesi şiddeti = ses

Sinyal sesi şiddeti = yüksek ses


 **Lisan**
Türkçe


 **Sinyal sesi şiddeti**
orta

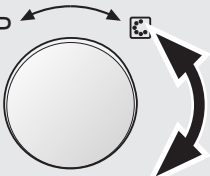
1. 


2. 

1. Memory "M" tuşunda 4 saniye boyunca, göstergenin ilk satırında "Dil" ve ikinci satırında "Türkçe" belirene kadar basın.

2. Fonksiyon seçme düğmesini ilk satırda "Sinyal sesi şiddeti" ve ikinci satırda "orta" belirene kadar sağa çevirin.  tuşu ile ikinci satıra geçin.

 **Sinyal sesi şiddeti**
sesi

3. 

4. 

3. Fonksiyon seçme düğmesi ile sinyal sesi şiddetini değiştirin.

4. Memory "M" tuşuna basın. Değişiklik belleğe kaydedilmiştir.

İlk kez kullanmaya başlamadan önce

Pişirme bölümünün ısıtılması

Yeni cihaz kokusunu gidermek için, içi boş ve kapısı kapalı olan cihazı 10 dakika ısıtınız.

1. Fonksiyon seçme düğmesini sağa doğru, sıcak hava ile ızgara kadar çeviriniz.

2. Döner düğme ile 10 dakika ayarlayınız.

3. Start tuşuna basınız.

Fırın 10 dakika sonra kendiliğinden kapanır.

Oluşan kukuyu gidermek amacıyla, mutfağı havalandırmanız iyi olur.

Aksesuarı önceden temizleyin

Aksesuarı kullanmadan önce iyice sodalı yıkama suyu ve yıkama bezi ile temizleyin.

Saatin (güncel zamanın) ayarlanması

Cihaz elektriğe bağlandıktan sonra veya elektrik kesilmesinden sonra, saat göstergesinde üç sıfır yanar.

Saati (güncel zamanı) ayarlayınız.



1. Saat tuşuna 🕒 basınız.

2. Döner düğme ile saati ayarlayınız.

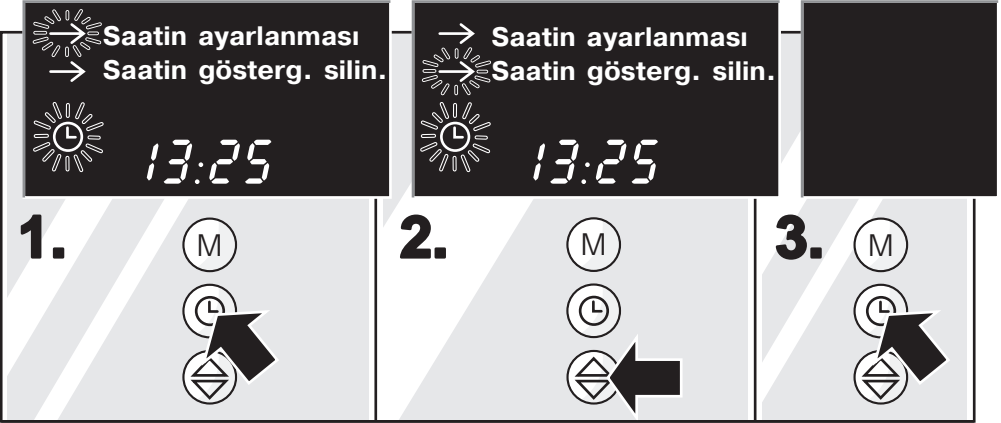
3. Saat tuşuna 🕒 basınız.

**Saatin değiştirilmesi
örn. yaz saatinden kış
saatine değiştirme**

Ayarlama işlemini 1 - 3 maddelerinde tarif edildiği şekilde yapınız.

**Saatin (güncel zamanın)
göstergeden silinmesi**

Cihazın saat göstergesi sizi rahatsız ediyorsa, saat görüntüsünü kapatabilirsiniz.



1. Saat tuşuna 🕒 basınız.

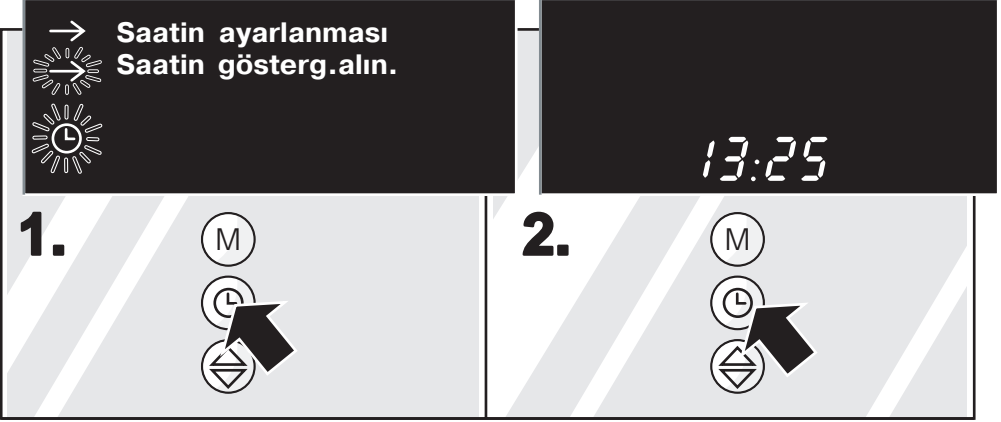
2. Tamam 🗄️ tuşu ile "Saatin gösterilmesi" satırına geçiniz.

3. Saat tuşuna 🕒 basınız.

Saat, göstergede görünmeyecek şekilde çalışır.

Saatin (güncel zamanın) göstergede gösterilmesi

Saat görüntüsünü tekrar açmak istiyorsanız, şu işlemi yapınız:



1. Saat tuşuna ⌚ basınız.

2. Saat tuşuna ⌚ basınız.
Saat (güncel zaman) göstergede gösterilir.

Bilgiler

Saat 22:00 ve 06:00 arasında saat göstergesi yarlı niddeti ile yanmaktadır.

Mikrodalga

Mikrodalgayı tek başına veya bir başka ısıtma türü ile kombine ederek kullanabilirsiniz.

İsterseniz hemen bir deneyin. Mesela çayınız için bir bardak su ısıtınız.

Altın veya gümüş işlemesi olmayan büyük bir bardak alın ve bardağın içine bir çay kaşığı koyunuz. Bardağı fırın zeminin üzerine yerleştiriniz.

1. Mikrodalga performansı 1000 Watt tuşuna basınız.
2. Çevirmeli düğmeyi 1 dakika 20 saniyeye ayarlayınız.
3. Start tuşuna basınız.

1 dakika 20 saniyenin ardından bir sinyal sesi duyulur. Su ısınmıştır.

Çayınızı içerken lütfen kullanım talimatının başındaki güvenlik uyarılarını tekrar okuyunuz. Bu uyarılar çok önemlidir.

Tabak ve çanaklar

Uygun tencereler

Cam, cam seramiği, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastikten üretilmiş ısıya dayanıklı kap kullanınız. Bu malzemeler mikrodalga geçirgenliğine sahiptir.

Çoğu durumda servis tabağınızı kullanabilirsiniz. Başka bir kaba aktarmak gerekli olmadığından bulaşık sorunu azalacaktır.

Sadece kap üreticisi mikrodalgaya uygun olduğu konusunda bir güvence vermişse altın veya gümüş işlemeli kapları kullanınız.

Uygun olmayan tencereler

Metal kaplarda bu durum farklıdır. Bu kaplar mikrodalgaları geçirmedığından yiyecekler kapalı metal kapların içerisinde soğuk kalır.

Metalin - ör n. kaşığın - cihaz duvarlarından ve kapı iç tarafından en az 2 cm uzakta olmasına dikkat ediniz. Kapı iç camı kıvılcım oluşumu nedeniyle zarar görebilir.

Kap testi:

Evinizdeki kapların mikrodalgaya uygun olup olmadığını bilmiyorsanız, bu testi uygulayınız:

Boş kabı ½ ila 1 dakika süreyle maksimum performansta cihazın içinde tutunuz. Arasına ısıyı kontrol ediniz. Kap, soğuk veya el sıcaklığında olmalıdır. Isınıyorsa veya kıvılcım oluşuyorsa kap uygun değildir.

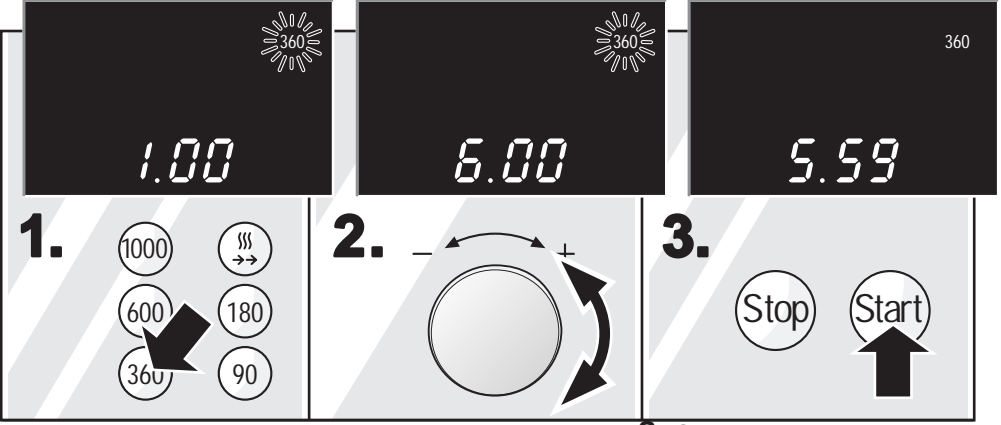
Dikkat!

Mikrodalga, içerisinde yemek olmadan çalıştırılmamalıdır. Tek istisna bu kap testidir.

Mikrodalga güçleri

1000 Watt	Sıvıları ısıtmak için kullanılır.
600 Watt	Yemekleri ısıtmak ve pişirmek için kullanılır.
360 Watt	Et pişirmek ve hassas yemekleri ısıtmak için kullanılır.
180 Watt	Buz çözmek ve pişirmeye devam etmek için kullanılır.
90 Watt	Hassas yemeklerin buzunu çözmek için kullanılır.

Şu şekilde ayarlanır



1. İstediğiniz mikrodalga gücüne ait tuşa basınız.

2. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.

3. Start tuşuna basınız.

Ayarlanmış olan süre, göstergede görünür bir şekilde çalışır.

Ayarladığınız süre sona erince

bir sinyal sesi duyulur. Göstergenin ilk satırında "Son" ve ikinci satırında "Cihaz soğutmada". Fırın kapısını açtığınızda veya stop düğmesine bastığınızda "Son" göstergesi sönmektedir.

Birkaç mikrodalga gücünün peş peşe ayarlanması

Madde 1 ve 2'de tarif edildiği şekilde işlem yapınız. Sonra 2. mikrodalga gücünü ve mikrodalga süresini ayarlayınız. Peş peşe azami 3 mikrodalga gücü ve mikrodalga süresini ayarlayabilirsiniz. Son olarak start tuşuna basınız. Toplam süre göstergede belirir ve geriye sayım başlar. Aktif olan mikrodalga gücü daha aydınlık yanar.

Bir mikrodalga gücünü iki kez de ayarlayabilirsiniz: örn. 600 W - 360 W - 600 W. 1000 W gücü sadece bir kez ayarlayabilirsiniz.

Düzeltilme

Eğer sadece bir mikrodalga gücü ayarlanmışsa, ayarlanmış olan süre her zaman değiştirilebilir.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapattıktan sonra start tuşuna basınız.

Start tuşunda basmayı unutmanız durumunda göstergede 3 saniye boyunca "Start tuşuna bas." gösterilmektedir. Bir sinyal sesi duyulur.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Bilgiler

1000 Watt performansını en fazla 30 dakika, geri kalan tüm hizmetleri 90 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.

- 1 dakikaya kadar, birer saniyelik adımlarla
- 5 dakikaya kadar, 10'ar saniyelik adımlarla
- 15 dakikaya kadar, 30'ar saniyelik adımlarla
- 60 dakikaya kadar, birer dakikalık adımlarla
- 90 dakikalar 5 dakikalık adımlarda.

Önce mikrodalga gücünü ve sonra pişirme süresini veya önce pişirme süresini sonra mikrodalga gücünü ayarlayabilirsiniz.

Tablolar

Devamdaki tabloda mikrodalgaya yönelik birçok seçeneği ve ayar değerlerini bulacaksınız.

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

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

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir.

Bunun için genel bir kural vardır:

İki kat miktar - neredeyse iki kat süre,
yarım miktar - yarı süre.

Kabı ızgaranın ortasına veya fırın zeminine yerleştirebilirsiniz. Bu şekilde mikro dalgalar besine her yönden ulaşabilecektir.

Buz çözme

Dondurulmuş gıda maddelerini açık bir kap içerisinde fırın zeminine yerleştiriniz.

Tavuk bacakları ve kanatları veya kızartmaların yağlı kenarları gibi hassas parçaları ufak alüminyum folyo parçaları ile kapatabilirsiniz. Folyo, cihaz duvarlarına temas etmemelidir. Çözülme süresinin yarısı dolduktan sonra alüminyum folyoyu çıkartabilirsiniz.

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

Isının dengelenmesi için, çözülmüş olan besini 10-60 dakika daha oda ısısında bekletiniz. Bu süreden sonra kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.

	Miktar	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Tüm et	800 g	180 W, 15 dk. + 90 W, 15 - 25 dk.	Birkaç defa çeviriniz.
siğir, dana	1000 g	180 W, 15 dk. + 90 W, 25 - 35 dk.	
(kemikli ve kemiksiz)	1500 g	180 W, 20 dk. + 90 W, 25 - 35 dk.	
Parçalar veya dilimler halinde siğir, dana eti	200 g	180 W, 5dk. + 90 W, 4 - 6 dk.	Çevirirken et parçalarını birbirinden ayırınız.
	500 g	180 W, 10 dk. + 90 W, 5 - 10 dk.	
	800 g	180 W, 10 dk. + 90 W, 10 - 15 dk.	
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 15 dak.	Mümkün olduğunca ince bir katman halinde çözünüz. Aralarda birkaç defa çeviriniz ve çözülmüş olan eti çıkartınız.
	500 g	180 W, 5 dk. + 90 W, 10 - 15 dk.	
	800 g	180 W, 10 dk. + 90 W, 15 - 20 dk.	
Kümes hayvanları ve/veya kümes hayvanı parçaları	600 g	180 W, 5 dk. + 90 W, 10 - 15 dk.	Arasına çeviriniz.
	1200 g	180 W, 10 dk. + 90 W, 20 - 25 dk.	
Ördek	2000 g	180 W, 20 dk. + 90 W, 30 - 40 dk.	Birkaç defa çeviriniz. Sürenin yarısı dolduktan sonra alüminyum folyoyu çıkartınız.
Kaz	4500 g	180 W, 30 dk. + 90 W, 60 - 80 dk.	Her 20 dakikada bir çeviriniz. Çözülme esnasında oluşan sıvıyı temizleyiniz.
Balık	400 g	180 W, 5 dk. + 90 W, 10 - 15 dk.	Çözülen parçaları birbirinden ayırınız.
Fileto, balık kotleti, dilimler			
Tam balık	300 g	180 W, 3 dk. + 90 W, 10 - 15 dk.	Kuyruk uçlarını alüminyum folyoyla örtünüz. Arasına çeviriniz.
	600 g	180 W, 8 dk. + 90 W, 15 - 25 dk.	
Sebze, örn. bezelye	300 g	180 W, 10 - 15 dak.	Arasına dikkatlice karıştırınız.
	600 g	180 W, 10 dk. + 90 W, 8 - 13 dk.	
Meyve, örn. ahududu	300 g	180 W, 7 - 10 dak.	Arasına dikkatlice karıştırınız ve çözülen parçaları birbirinden ayırınız.
	500 g	180 W, 8 dk. + 90 W, 5 - 10 dk.	
Tereyağı, çözülmesi	125 g	90 W, 6 - 8 dak.	Ambalajı dikkatlice çıkartınız.
	250 g	180 W, 2 dk. + 90 W, 3 - 5 dk.	

	Miktar	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Ekme�, tam	500 g 1000 g	180 W, 3 dk. + 90 W, 10 - 15 dk. 180 W, 5 dk. + 90 W, 15 - 25 dk.	Arasıra eviriniz.
Pasta, kuru örn. kek	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 dak. 180 W, 3 dk. + 90 W, 10 - 15 dk.	Kek parçalarını birbirinden ayırınız. Sadece kaplamasız, kremasız pastalar için.
Pasta, yař örn. meyveli pasta, peynirli pasta	500 g 750 g	180 W, 5 dk. + 90 W, 15 - 20 dk. 180 W, 7 dk. + 90 W, 15 - 20 dk.	Sadece kaplamasız, kremasız ve jelatinsiz pastalar için.

Derin dondurulmuř yemeklerin buzunun çözülmesi, ısıtılması veya piřirilmesi

Hazır yemeęi ambalajından çıkarınız. Mikrodalga fırına dayanıklı bir kab içinde daha çabuk ve daha muntazam ısınır. Aynı kab içinde olan farklı yemekler farklı derecede ve farklı sürelerde ısınabilir.

Yassı yemekler, yüksek yemeklerden daha çabuk piřer. Bu nedenle, yemekleri kabın içine mümkün olduęu kadar yassı bir řekilde yayınız. Besinleri st üste dizmeyiniz.

Yemeklerin üzerini daima kapatınız. Eęer kabınıza uygun bir kapak yoksa, kabın üzerine bir tabak veya özel mikrodalga folyosu kapatınız.

Yemekleri ara sıra 2 - 3 kez karıřtırınız veya çeviriniz.

Besinlerin içindeki sıcaklıęın muntazam daęılabilmesi için, yemekleri ısıdıktan sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletiniz.

Yemeklerin kendine özgü tadı hemen hemen tamamen korunur. Bu nedenle tuz ve baharat koyarken dikkatli olunuz.

	Miktar	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Men, tabak yemeęi, hazır yemek (2-3 bileřen)	300-400g	600 W, 11 - 15 dak.	rtlmř
orbalar	400-500 g	600 W, 8 - 13 dak.	kapalı kap
Sebze yemekleri	500 g 1000 g	600 W, 10 - 15 dak. 600 W, 20 - 25 dak.	kapalı kap
Soslu et dilimleri veya parçaları örn. gulař	500 g 1000 g	600 W, 12 - 17 dak. 600 W, 25 - 30 dak.	kapalı kap
Balık, �rn. fileto parçaları	400 g 800 g	600 W, 10 - 15 dak. 600 W, 20 - 25 dak.	rtlmř

	Miktar	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
İlaveler, örn. pilav, makarna	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 dak. 600 W, 8 - 10 dak.	kapalı kap, suyu ekleyiniz
Sebze, örn. bezelyeler, brokoli, havuç	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 dak. 600 W, 14 - 17 dak.	kapalı kap, 1 EL su ekleyiniz
Kremalı ıspanak	450 g	600 W, 11 - 16 dak.	su eklemeyen pişiriniz

Yemeklerin ısıtılması

Hazır yemeği ambalajından çıkarınız. Mikrodalga fırına dayanıklı bir kab içinde daha çabuk ve daha muntazam ısınır. Aynı kab içinde olan farklı yemekler farklı derecede ve farklı sürelerde ısınabilir.

Sıvı maddeleri ısıtırken, kaynama gecikmesi olmasını önlemek için kabın içine daima bir kahve kaşığı koyunuz. Kaynama gecikmesinde, kaynama sıcaklığına erişildiği halde, normal bir kaynamada gözlenen fokurdama ve sıvının içinde hava kabarcıklarının yükselmesi olayına rastlanmaz. Kaynama gecikmesinin söz konusu olduğu bir durumda, içinde sıvı olan kab biraz kıpırdadığı anda, sıvı aniden fokurdayarak kaynamaya, taşmaya veya etrafa sıçramaya başlayabilir. Bu da, yaralanmaya ve yanmaya sebep olabilir.

Yemeklerin üzerini daima kapatınız. Eğer kabınıza uygun bir kapak yoksa, kabın üzerine bir tabak veya özel mikrodalga folyosu kapatınız.

Yemekleri ara sıra birkaç kez karıştırınız veya çeviriniz. Sıcaklığı kontrol ediniz.

Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılabilmesi için, yemekleri ısıdıktan sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletiniz.

	Miktar	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Mönü, tabak yemek, hazır yemek (2 - 3 farklı bileşenli)	350-500 g	600 W, 4 - 8	Üzeri kapaklı
İçecekler	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 W, 4 - 5	Kabın içine kaşık koyunuz. Alkollü içecekleri fazla ısıtmayınız. Ara sıra kontrol ediniz.

	Miktar	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Bebek maması, örn. biberon içinde süt	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Emziksiz ve kapaksız. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Sıcaklığı kesinlikle kontrol ediniz!
Çorba, 1 tas 2 tas 4 tas	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Sos içinde et	500 g	600 W, 8 - 11	Üzeri kapaklı
Türlü	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	kapalı kab
Sebze, 1 porsiyon 2 porsiyon	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Biraz sıvı ilave ediniz.

Yemeklerin pişirilmesi

Yemekleri üstü kapalı kablarda pişiriniz. Ara sıra karıştırılmaları veya çevrilmeleri gerekir.

Yemeklerin kendine özgü tadı hemen hemen tamamen korunur. Bu nedenle tuz ve baharat koyarken dikkatli olunuz.

Yassı yemekler, yüksek yemeklerden daha çabuk pişer. Bu nedenle, yemekleri kabın içine mümkün olduğu kadar yassı bir şekilde yayın. Besinleri mümkünse üst üste dizmeyiniz.

Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılılabilmesi için, yemekleri piştikten sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletiniz.

	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Tamamen sakatatsız tavuk, taze	1200 g	600 W, 20 - 25 diak.	Piştirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir.
Balık filetosu, taze	400 g	600 W, 7 - 12 diak.	
Sebze, taze	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 diak. 600 W, 10 - 15 diak.	Sebzeyi aynı büyüklükte parçalar halinde doğrayınız. Her 100 g sebze için 1 - 2 yemek kaşığı su ilave ediniz.

	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Katkılık, örn. patates	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 diak. 600 W, 12 - 15 diak. 600 W, 15 - 22 diak.	Patatesleri aynı büyüklükte parçalar halinde doğrayınız. Kabin içine yaklaşık 1 yemek yükseklikte su doldurunuz, karıştırınız.
örn. Pirinç pilavı	125 g 250 g	600 W, 4 -6 diak. + 180 W, 12 - 15 diak. 600 W, 6 -8 diak. + 180 W, 15 - 18 diak.	İki misli su ilave ediniz.
Tatlılar, örn. puding (toz), meyve, komposto	500 ml 500 g	600 W, 6 -8 diak. 600 W, 9 -12 diak.	Pudingi ara sıra çırpma teli ile 2 - 3 kez iyice karıştırınız.

Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler

Hazırlanan yemek miktarına uygun ayar bilgileri tabloda yok.

Pişirme sürelerini şu formüle göre uzatınız veya kısaltınız:
Bildirilen miktarın iki mislini kullanmak demek, = hemen hemen iki misli zaman demektir,
Bildirilen miktarın yarısını kullanmak demek, = zamanın yarısı demektir

Yemek çok kuru oldu.

Bir dahaki sefer, daha kısa bir pişirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga gücü ayarlayınız. Yemek kabının kapağını örtünüz ve biraz daha fazla su ilave ediniz.

Ayarlanan süre dolduğu halde, yemeğin buzu çözülmedi, ısınmadı veya pişmedi.

Daha uzun bir süre ayarlayınız. Miktar ne kadar fazla ve besin ne kadar yüksek olursa, süre de o kadar daha uzun olur.

Ayarlanan pişme süresi sona erdiğinde, yemeğin dış kenarı çok sıcak, fakat ortası daha pişmemiş.

Ara sıra karıştırınız ve bir dahaki sefer daha düşük bir güç ve daha uzun bir süre ayarlayınız.

Buz çözme işleminden sonra, kümes hayvanının veya etin dışı pişmeye başlamış, fakat ortasının buzu henüz çözülmemiş.

Bir dahaki sefer da düşük bir mikrodalga gücü ayarlayınız. Buzu çözülecek besini, miktar çok ise birkaç kez de çevirebilirsiniz.

Fırının ayarlanması

Fonksiyon seçme düğmesi ile bir ısıtma şekli ve bir ısı veya kademe seçerek, fırını ayarlamış olursunuz. Çevirmeli düğme ile yemeğiniz için ayrıca bir süre ayarlayabilirsiniz. Bu süre sona erince, fırın otomatik olarak kapanır.



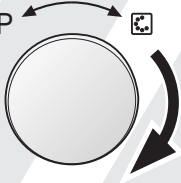



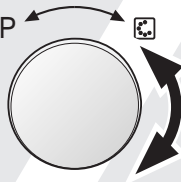

Düz metin göstergesinde ikinci satırda, her ısıtma şekli için, önerilen değer olarak bir ısı veya kademe gösterilir. Bu öneri değerini fonksiyon seçme düğmesi ile değiştirebilirsiniz.

40 °C ve 100 - 250 °C'yi 5 kademelerle ayarlayabilirsiniz, ızgarada ise kuvvetli, orta, hafif ve ufak alan araları arasında seçim yapabilirsiniz.

Süre için önerilen değeri çevirmeli düğme ile değiştirebilirsiniz.

Isıtma şekilleri	Önerilen değer	Önerilen değer
Sıcak hava	160 °C	20 dakika
Sıcak hava ile ızgara	160 °C	20 dakika
Dolaşımli hava ile ızgara	160 °C	20 dakika
Yassı ızgara	kuvvetli, büyük yüzey	10 dakika

Fırını şu şekilde ayarlayabilirsiniz

 <p>Sıcak hava ile ızgara 160 °C</p>	 <p>Sıcak hava ile ızgara 160 °C</p>
<p>1.</p> 	<p>2.</p> 
<p>1. İstenilen ısıtma şeklini görününceye kadar, fonksiyon seçme düğmesini sağa çeviriniz.</p>	<p>2. ızgara tuşü ile ikinci satıra geçiniz.</p>
 <p>Sıcak hava ile ızgara 200 °C</p>	 <p>Sıcak hava ile ızgara 200 °C</p>
<p>3.</p> 	<p>4.</p> 
<p>3. Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz ısıyı ayarlayınız.</p>	<p>4. Start tuşüne basınız</p>

Düzeltilme

Isıyı her zaman değiştirebilirsiniz.

İstisna.

Daha yüksek bir ısıdan 40 °C'ye geçiniz veya 40 °C'den daha yüksek bir ısıya geçiniz.

Stop tuşüne iki kez basınız ve yeniden ayarlayınız.

Durdurma

Stop tuşüne bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapattıktan sonra start tuşüne basınız.

Start tuşuna basmayı unutmanız durumunda göstergede 3 saniye boyunca "Start tuşuna bas." belirmektedir. Bir sinyal sesi duyulmaktadır

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Fırın otomatik olarak kapanır

Ayarlama işlemini 1 - 3 maddelerinde tarif edildiği şekilde yapınız.

4. Çevirmeli düğme ile süreyi ayarlayınız.

5. Start tuşuna basınız.

Ayarlanmış olan süre, göstergede görünür bir şekilde çalışır.

Ayarladığınız süre sona erince

Fırın kapanır. Bir sinyal sesi duyulur ve göstergenin ilk satırında "Son" ve ikinci satırında "Cihaz soğutmada" belirmektedir. "Son" göstergesi fırın kapısını kapatmadığınızda veya stop tuşuna bastığınızda sönmektedir.

Düzeltilme

Süreyi her zaman değiştirebilirsiniz.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapatıldıktan sonra start tuşuna basınız.


Start tuşuna basmayı unutmanız durumunda göstergede 3 saniye için "Start tuşuna bas." belirmektedir. Bir sinyal sesi duyulmaktadır

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Not

Önce süreyi ve sonra ısıtma şeklini ve ısıyı ayarlamanız da mümkündür.

Çevirmeli düğme ile süreyi sonra fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü sayarlayınız.  tuşuna basınız ve ısıyı değiştiriniz. Fırını çalıştırınız.

Hızlı ısıtma

Uygun ısıtma türleri



Bu fonksiyon ile fırını hızlı bir şekilde ısıtabilirsiniz. Hızlı ısıtma tüm ısıtma türleri için uygun değildir.

Sıcak hava
Sıcak hava ile ızgara
Dolaşımli hava ile ızgara


Bu ısıtma türlerinde ek olarak mikrodalgayı da açabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır:

Önce fırını ayarlayın.

Başlatmadan önce  hızlı ısıtma tuşuna basınız. Ekranda  sembolü yanıp söner. Start tuşuna basınız.


Hızlı ısıtma sona ermiştir

Kısa bir sinyal sesi duyulur. Sembolü  kaybolur. Yemeğinizi fırına yerleştirin. Start tuşuna basınız.

Durdurma


Stop tuşuna bir kez basınız. Start tuşuna basınız.

Silme

Hızlı ısıtma tuşu 'ye bir kez basınız veya cihazın kapısını açınız.

Bilgiler

Hızlı ısıtmayı sadece Start'tan önce ayarlayabilirsiniz.

Önce hızlı ısıtma tuşu 'ye basıp ardından fırını ayarlamanız da mümkündür.

Ayarlanmış olan süre ancak hızlı ısıtmanın bitiminden sonra başlayacaktır.

Fırının ve mikrodalga fonksiyonunun kombine ayarlanması

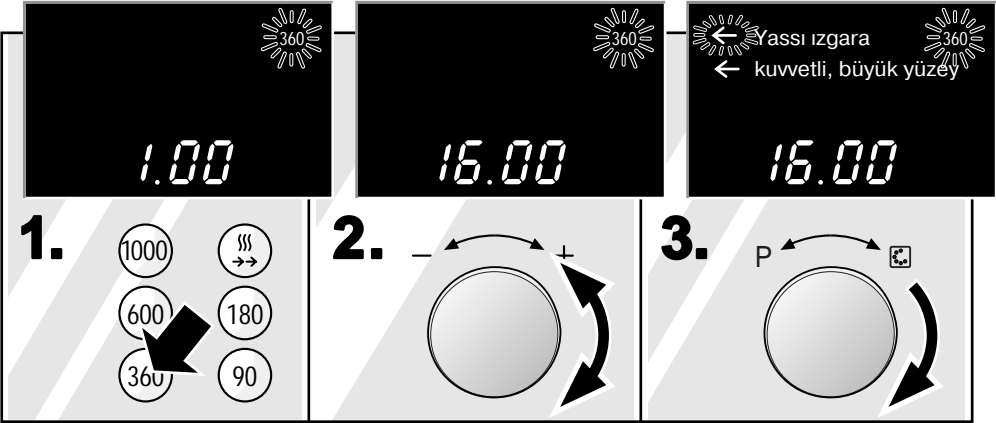
Bu işletme şeklinde, mikrodalga fonksiyonu ve bir ısıtma şekli aynı anda devrededir.

1000 W performansını bir ısıtma türü ile kombine edemezsiniz. Göstergede "Mümkün değil" belirlemektedir.

Üç mikro dalga performansına ve süresine kadar ancak sadece bir ısı türü ve ısı ayarlayabilirsiniz.

Uygun ısıtma türleri:

Şu şekilde ayarlanır:



1. Mikrodalga gücü tuşuna basınız.

2. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.

3. İstenilen ısıtma şeklini görününceye kadar, fonksiyon seçme düğmesini sağa çeviriniz.



4. Tuşu ile  ikinci satıra geçiniz.

5. Fonksiyon seçim düzeneğini sola çeviriniz ve ısıyı veya kademeyi değiştiriniz.

6. Start tuşuna basınız.

Ayarladığınız süre sona erince

Fırın kapanır. Bir sinyal sesi duyulur ve "Son" "Cihaz soğutmada" ekrana gelir. Fırın kapısını açtığınızda veya stop düğmesine bastığınızda "Son" göstergesi sönmektedir.

Düzeltilme

Isıyı, kademeyi ve süreyi istediğinizde değiştirebilirsiniz.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapatıktan sonra start tuşuna basınız.

Start tuşuna basmayı unuttuğunuzda, göstergede 3 saniye süresince "Start tuşuna bas." görüntülenir. Bir sinyal sesi duyulur.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Not

- Önce ısıtma şeklini ve ısıyı ve sonra mikrodalga gücünü ve süreyi ayarlamanız da mümkündür.

Et, tavuk, balık

Tabak ve çanaklar

Genel olarak, sıcağa dayanıklı ve mikrodalga fırınlarda kullanılmaya elverişli olan her kabı kullanabilirsiniz. Metalden yapılmış diğer kızartma kablalarını sadece mikrodalga fonksiyonunu kullanmadan kızartma yapılıncaya kullanınız.

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

Yemeklerin içinde bulunduğu kablalar çok ısınabilir. Dışarıya çıkarmak için uygun bezler veya tutacaklar kullanınız.

Kızartma hakkında bilgiler

Kızartma yapmak için yüksek bir kızartma kabı (kalıbı) kullanınız.

Kabınızın cihazın içine girip girmediğini kontrol ediniz.

Yağsız etlere 2 - 3 çorba kaşığı, buğulama etlere ise (büyüklüğüne göre) 8 - 10 çorba kaşığı su (veya koymak istediğiniz sıvıdan) ilave ediniz.

Piştirme süresinin yarısı geçtiğinde eti çeviriniz. Kızartma piştikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

Kızartma tablosu

Tabloda bildirilen süreler, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Sıcaklık ve kızartma süresi, besinin durumuna ve miktarına bağlıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değer değil de, iki değer arasında kalan bir değer bildirilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız.

Tablodan sonraki bölümde, "Fırında kızartma ve ızgara yapma hakkında yararlı bilgiler" başlığı altında ek bilgiler bulabilirsiniz.

	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C, yassı ızgara	Bilgiler
Sığır kızartması yakl. 1000 g	180 W, 80-90 dak.	0	Sıcak hava ile ızgara	160-170	Pişirme alanı zemininde kapalı kap.
Rozbif, roze yakl. 1000 g	180 W, 30-40 dak.	0	Sıcak hava ile ızgara	180-200	Açık kap. Pişirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir. Sonunda 10 dakika bekletin.
Kıllı tabakası olmadan domuz eti, yakl. 750 g, örn. boyun	360 W, 35-45 dak.	0	Sıcak hava ile ızgara	170-180	Açık kap. Sonunda 10 dakika bekletin.
Kıllı tabakası ile domuz eti* yakl. 1 kg, örn. omuz	180 W, 80-90 dak.	0	Sıcak hava ile ızgara	170-180	Açık kap. Sonunda 10 dakika bekletin. Çevirmeyiniz.
Kıyma yakl. 750 g	360 W, 25-35 dak.	0	Sıcak hava	200-210	Pişirme alanı zemininde açık kap. Sonunda 10 dakika bekletin.
Tavuk, tam yakl. 1000-1200 g	360 W, 30-40 dak.	0	Dolaş. hava ile ızgara	230-250	Pişirme alanı zemininde kapalı kap. Göğüs tarafı üste gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
Tavuk parçaları, örn. çeyrek tavuk yakl. 800 g	360 W, 25-35 dak.	0	Dolaş. hava ile ızgara	230-250	Açık kap. Deri tarafı üste gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
Ördek 1500-1700 g	180 W, 70-80 dak.	0	Dolaş. hava ile ızgara	220-240	Pişirme alanı zemininde kapalı kap. Çevirmeyiniz.
Ördek göğsü yakl. 500 g Ördek göğsü 2 parça her biri 250-300 g	90 W, 15-20 dak.	0	Yassı ızgara	kuvvetli	Pişirme alanı zemininde açık kap. Deri tarafı üste gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.

	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C, yassı ızgara	Bilgiler
Ördek göğsü, ördek bacağı 700-900 g	90 W, 30-40 dak.	0	Yassı ızgara	orta	Pişirme alanı zemininde yüksek, açık kap. Çevirmeyiniz.
Balık, fazla pişirilmiş yakl. 500 g	600 W, 10-15 dak.	0	Yassı ızgara	kuvvetli	Açık kap. Derin dondurulmuş balığı önceden çözünüz.
* Domuz etinde, yağ tabakasının bazı yerleri dilinmelidir.					

Izgara yapma (grill) hakkında bilgiler

Izgara yaparken cihazın kapısını her zaman kapalı tutunuz ve cihazı önceden ısıtmayınız.

Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Etler en az 2 ila 3 cm kalınlığında olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.

Pişirilen parçaları ızgara maşası ile çeviriniz. Çatalı ete batırdığınız takdirde et suyunu kaybedecek ve kuru olacaktır.

Siğir eti gibi koyu renkli etler domuz veya dana eti gibi açık renkli etlere oranla daha çabuk koyulaşır. Bu durum kafanızı karıştırmayın. Açık renkli etler veya balık filetosunun sadece yüzeyi açık kahverengidir, içi ise pişmemiş ve suludur.

Bir nokta daha: Izgaranın ısıtma telleri otomatik olarak açılıp kapanır. Bu normal bir durumdur. Bu otomatik açılma kapanma işleminin ne kadar sık gerçekleştiği, ayarlanmış olduğunuz ızgara yapma kademesine bağlıdır.

Kızartma tablosu

Tabloda bildirilen süreler, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Sıcaklık ve ızgaraya yapma süresi, besinin durumuna ve miktarına bağlıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değer değil de, iki değer arasında kalan bir değer bildirilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız.

Tablodan sonraki bölümde, "Fırında kızartma ve ızgara yapma hakkında yararlı bilgiler" başlığı altında ek bilgiler bulabilirsiniz.

	Miktar	Ağırlık	Yük- seklik	Yassı ızgara	Dakika olarak süre
Biftek 2 - 3 cm kalınlığında	2-3 adet	her biri yakl. 200 g	1+3**	kuvvetli kuvvetli	1. Sayfa: yakl. 10-15 2. Sayfa: yakl. 5 - 10
Boyun bifteği 2 - 3 cm kalın	2-3 adet	her biri yakl. 120 g	1+3**	orta orta	1. Sayfa: yakl. 15-20 2. Sayfa: yakl. 10-15
Kızartma sucukları	4-6 adet	her biri yakl. 150 g	1+3**	kuvvetli kuvvetli	1. Sayfa: yakl. 10-15 2. Sayfa: yakl. 5-10
Balık kotleti*	2-3 adet	her biri yakl. 150 g	1+3**	kuvvetli kuvvetli	1. Sayfa: yakl. 10-12 2. Sayfa: yakl. 8-12
Balık, tamamı* örn. alabalık	2-3 adet	her biri yakl. 300 g	1+3**	orta orta	1. Sayfa: yakl. 10-15 2. Sayfa: yakl. 10-15
Tost ekmeği	12 dilim		3	kuvvetli kuvvetli	1. Sayfa: yakl. 4-6 2. Sayfa: yakl. 2-3
Tost ekmeği	4 dilim***		3	küçük yüzey	1. Sayfa: yakl. 5-6 2. Sayfa: yakl. 3-4

* Izgarayı sıvıyağla önceden hafifçe yağlayınız.

** Izgarayı seviye 3'e ve pişirme sacını seviye 1'e yerleştiriniz.

*** Tost ekmeği dilimlerini tel ızgaranın ortasına yan yana yerleştiriniz.

Kızartma ve ızgara yapma hakkında yararlı bilgiler

Tabloda ilgili kızartma için bir ağırlık bildirilmemiş.

Ayar yaparken, kızartmanın ağırlığından daha düşük ve en yakın ağırlığı ayarlayınız ve kızartma süresini uzatınız.

Kızartma etin iyice pişip pişmediğini şu şekilde tespit edebilirsiniz.

Bir et veya kızartma termometresi (ilgili satıcılarda vardır) kullanınız veya "kaşık testi" yapınız. Kaşıkla kızartmanın üzerine bastırınız. Eğer et sağlam ve dayanıklı ise, pişmiş demektir. Eğer çabuk ezilirse veya basınca yumuşak olduğunu fark ederseniz, biraz daha pişmesi gerekir.

Kızartma güzel görünüyor ama kabın içindeki sos yandı veya dibi tuttu.

Bir dahaki sefer daha küçük bir kızartma kabı kullanınız veya biraz daha fazla su ilave ediniz.

Kızartma güzel görünüyor ama kabın içindeki sosun rengi çok açık ve sulu.

Bir dahaki sefer daha büyük bir kızartma kabı kullanınız ve biraz daha az su ilave ediniz.

Normal fırın fonksiyonuna ek olarak mikrodalga fonksiyonu da devreye sokunuz. Fakat kızartma tam olmamış (örn. ortası tam pişmemiş).

Kızartmalık eti kesiniz. Sosu uygun bir sos kabında hazırlayınız ve dilimlediğiniz eti sosun içine yerleştiriniz. Eti sadeBir dahaki sefer hemen başlangıçtan itibaren ek olarak mikrodalga fonksiyonu devreye sokunuz.

Bir et termometresi kullanınız ve pişmiş olan kızartmayı 10 dakika daha fırında bekletiniz. ce mikrodalga fonksiyonu ile kızartınız.

Pasta ve çörek

Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlardır.

Mikrodalgayı kapatırken, mikrodalga pişirme ızgarasını veya cam, seramik ya da plastikten üretilmiş kek kalıplarını kullanınız. Bu nesnelere 250 °C'ye kadar ısıya dayanıklı olmalıdır. Bu tür kek kalıpları kullanıldığı takdirde kekler daha az koyulaşacaktır.

Tablolar

Süre bilgileri, yemeğin soğuk fırına verilmesi durumunda geçerlidir.

Sıcaklık ve pişirme süresi, hamurun durumuna (türü / kıvamı) ve miktarına bağlıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değer değil de, iki değer arasında kalan bir değer verilmiştir (örneğin 10 - 15 dk.). Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.

Ek bilgileri, tabloların bitişinde, "Pişirme önerileri" başlığının altında bulabilirsiniz.

Kek kalıbını daima tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Pasta	Tabak ve çanaklar	Yük-seklik	Mikrodalga performansı, Watt	Dakika olarak süre	Isıtma şekli	Isı °C
Fındık (veya ceviz) pastası	Açılabilir kalıp	1	90 W	30-35	Sıcak hava	170-180
Poğaç hamurundan meyveli veya peynirli pasta*	Açılabilir kalıp	2	360 W	35-45	Sıcak hava	150-160
Meyveli kek, basit hamurdan	Tas kalıp veya kilitli halka kalıp	1	90 W	30-45	Sıcak hava	170-190

Pasta	Tabak ve çanaklar	Yükseklik	Mikrodalga performansı, Watt	Dakika olarak süre	Isıtma şekli	Isı °C
Baharatlı pastalar** (örn. kiş/soğanlı keki)	Dökme kalıbı veya kiş kalıbı	2	90 W	50-70	Sıcak hava	160-180

Metal kek kalıplarında: Mikrodalga pişirme ızgarasını tel ızgaranın üzerine koyunuz. Kalıbı pişirme ızgarasının üzerine yerleştiriniz.

* Keki yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakınız.

Pasta	Tabak ve çanaklar	Yükseklik	Isıtma şekli	Isı °C	Dakika olarak süre
Kuru pasta, basit	Tas kalıp/ Kasnak kalıp/ Düz kalıp	1	Sıcak hava	160-170	60-80
Kuru pasta, ince (örn. kumlu pasta)*		1		150-160	60-70
Poğaçı hamurundan pasta tabanı	Açılabilir kalıp	1	Sıcak hava	160-170	35-45
Basit hamurdan pasta tabanı	Meyve tabanı kalıbı	1	Sıcak hava	160-170	35-45
Pandispanya pastası	Açılabilir kalıp	1	Sıcak hava	160-170	40-45
Kuru kaplamalı pasta (basit hamur)	Tepsi	2	Sıcak hava	160-170	30-40
Yaş kaplamalı pasta örn. elma parçalı mayalı hamur	Tepsi	2	Sıcak hava	150-160	50-60
Örgü şeklinde mayalı ekmek (kek) Å 500 g un ile	Tepsi	2	Sıcak hava	160-170	30-40
Kuru kek Å 500 g un ile	Tepsi	2	Sıcak hava	170-180	60-70
Pizza	Tepsi	2	Sıcak hava	200-210	25-35
Mayalı ekmek 1 kg**	Tepsi	2	Sıcak hava	180-190	50-60

* Keki yakl. 20 dakika fırında soğumaya bırakınız.

** Sıcak fırına kesinlikle doğrudan su dökmeyiniz.

Küçük kek ve kurabiyeler		Yükseklik	Isıtma şekli	Isı °C	Dakika olarak süre
Kurabiye	Tepsi	2	Sıcak hava	150-170	20-35
Beze	Tepsi	2	Sıcak hava	100	90-120
Badem kurabiyesi	Tepsi	2	Sıcak hava	110	35-45
Milföy hamuru	Tepsi	2	Sıcak hava	170-180	35-45
Küçük kahvaltılık ekmeği (örn. çavdardan küçük kahvaltılık ekmeği)	Tepsi	2	Sıcak hava	180-190	35-45

Pasta pişirmek için yararlı bilgiler

Kendi tarifinize göre pişirmek istiyorsunuz.

Pişirme tablolarındaki benzeri kek ve pastalara göre pişiriniz.

Basit düz kekin iyice pişip pişmediğini şu şekilde tespit edebilirsiniz.

Bildirilen pişme süresinin dolmasına 10 dakika kala, bir kürdanı veya benzeri ince tahta çubuğu kekin en yüksek yerinden içine sokunuz. Kürdana hamur yapışıp kalmazsa, kek veya pasta pişmiştir.

Pasta içine çöküyor.

Bir dahaki sefer daha az su veya sıvı kullanınız veya fırının sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifede bildirilen karıştırma sürelerine dikkat ediniz.

Pastanın ortası çok kabardı ama kenarları az kabardı.

Açılabilen kasnak kalıbın sadece taban kısmını yağlayınız. Pasta piştikten sonra, pastayı kalıptan bir bıçak ile dikkatlice ayırınız.

Pasta çok koyu oluyor.

Biraz daha düşük bir sıcaklık ayarlayınız ve pastayı biraz daha uzun bir süre pişiriniz.

Pasta çok kuru.

Bir kürdanı pişmiş pastaya batırarak, küçük delikler açınız. Üzerine biraz meyve suyu veya alkollü içki damlatınız. Bir dahaki sefer sıcaklığı 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini biraz kısaltınız.

Ekmeğin veya pastanın (örn. peynir pastası) görünüşü iyi, ama içi sulu veya kısmen vıcık vıcık (sulu bölgeler var).

Bir dahaki sefer daha az su kullanıp, biraz daha düşük bir sıcaklıkta, biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Üstüne sulu garnitür konulan pastalarda, önce tabanının hamurunu biraz pişiriniz, üzerine badem veya ekmeğin kırıntısı (pane unu) serpiştiriniz ve sonra üzerinin garnitürlerini (örneğin meyve) yerleştiriniz. Tarife ve pişirme sürelerine dikkat ediniz.

Pastayı tepsideen veya kalıptan devirirken yerinden çıkmıyor.

Pasta piştikten sonra, 5-10 dakika soğumasını bekleyiniz, böylelikle kalıptan daha rahat çıkar. Eğer pasta kalıptan yine de çıkmazsa, kenarını bir bıçak ile dikkatlice biraz ayırınız. Pastayı tekrar deviriniz ve kalıbın üzerine birkaç kez ıslak bir bez örtünüz. Bir dahaki sefer kalıbı iyice yağlayınız ve içine ek olarak ekmek kırıntısı (pane unu) serpiştiriniz.

Kendi termometreniz ile fırının sıcaklığını ölçtünüz ve farklılıklar, daha doğrusu ayara göre sapmalar tespit ettiniz.

Fırın sıcaklığı, üretici tarafından test için kullanılan bir tel ızgara kullanılarak, fırının tam ortasında ve belli bir süre sonra ölçülür. Ölçülen bu değer açısından, her tabak-çanağın, her tepsinin ve diğer her aksesuarın önemi ve etkisi vardır; bu nedenle sizin ölçümleriniz daima farklılıklar gösterebilir.

Şekil ile ızgara asında kıvılcamları oluşur.

Şeklin temiz olup olmadığını kontrol edin. Şeklin fırındaki pozisyonunu değiştirin. Bunun işe yaramaması durumunda mikro dalga olmaksızın pişirmeye devam edin.

Pişirme süresi uzamaktadır.

Enerji tasarrufuna yönelik ip uçları

Sadece eğer yemek tarifesinde veya tabloda özellikle bildirilmişse, ön ısıtma fonksiyonunu kullanınız.

Koyu renkli, siyah cilalı veya emaye kaplama kalıplar kullanınız. Bu tür kalıplar fırının sıcaklığını en iyi şekilde değerlendirir.

Birden fazla pasta pişirecekseniz, peş peşe pişirmeniz uygun olur. Fırın henüz sıcaktır. Böylelikle, fırın bir önceki pastadan dolayı daha sıcak olduğu için, bir sonraki pastanın pişme süresi kısaldır.

Daha uzun pişme sürelerinde pişme süresi bitiminden 10 dakika önce fırını kapatabilir ve yiyeceği kalan sıcaklıkla pişirebilirsiniz.

Sufleler, gratenli yemekler, tost

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Sufleyi mikrodalgaya uygun bir kap içerisinde fırın tabanına yerleştiriniz.

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

Sufle ve gratenler, fırının kapatılmasından sonra 5 dakika daha fırında bırakılmalıdır.

Yemek	Miktar	Tabak ve çanaklar	Yükseklik	Mikro dalga Watt	Dakika olarak süre	Isıtma şekli	Sıc. °C
Tatlı sufleler (örn. meyveli süzme yoğurtlu sufle)	yakl. 1500 g	yassı sufle kalıbı 4-5 cm	0	180 W	25-35	Dolaş. hava ile ızgara	130-150
Pişmiş malzemelerle yapılan baharatlı sufleler (örn. fırında makarna)	yakl. 1000 g	yassı sufle kalıbı 4-5 cm	0	600 W	15-20	Dolaş. hava ile ızgara	160-190
Çiğ malzemelerle yapılan baharatlı sufleler (örn. patates graten)	yakl. 1100 g	yassı sufle kalıbı	0	600 W	25-35	Sıcak hava ile ızgara	170-180
Tostu fazla pişiriniz*	2-4 dilim	Izgara ve pişirme sacı	3 1	Kaplamaya göre:	8-10	Yassı ızgara	kuvvetli

* Tost ekmeği dilimlerini önceden kızartınız

Derin dondurulmuş hazır yemekler

Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerini dikkate alınız.

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek		Yükseklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Süre, dakika
Meyve dolgulu turta	Tepsi	2	Sıcak hava	180-200	40-50
Kızarmış patates	Tepsi	2	Sıcak hava	180-200	25-35
Pizza	Izgara teli	2	Sıcak hava ile ızgara	180-200	10-20
Pizza-Baguette (ekmek pizza)	Izgara teli	2	Dolaş. hava ile ızgara	160-190	15-20
Kroket	Tepsi	2	Sıcak hava	180-200	25-35
Kızartma	Tepsi	2	Sıcak hava	180-200	25-35

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Gıda maddelerinde bulunan akrilamidin ne ölçüde zararlı oluşu henüz uzmanlar tarafından tartışılıyor. Güncel araştırma sonuçlarından yola çıkarak size bu bilgilendirme broşürünü hazırladık.

Akrilamid nasıl oluşur?

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid, dışarıdaki kir nedeniyle oluşmaz. Eğer bu gıda maddeleri karbonhidrat ve protein içeriyorsa akrilamid, gıdanın hazırlanması esnasında meydana gelir. Bu oluşumun tam olarak ne şekilde geliştiği henüz eksiksiz olarak açıklanamamıştır. Fakat aşağıdaki koşulların akrilamid içeriğini büyük ölçüde etkilediği saptanmıştır:

yüksek sıcaklık
gıda maddelerinde düşük su içeriği
ürünlerin şiddetli bir biçimde kararması.

Etkilenen besinler hangileridir?

Akrilamid, özellikle, yüksek sıcaklıklarda hazırlanan tahıl ve patates ürünlerinde oluşur, örn.

Patates cipsi, kızarmış patates, tost ekmeği, sandöviç ekmeği, ekmekek, poğaçaya hamurundan hazırlanmış hamur ürünleri (bisküvi, çörek v.s.).

Ne yapabilirsiniz

Piştirme, kızartma ve ızgara yapma esnasında yüksek akrilamid değerlerinden kaçınabilirsiniz. Bu konuda aid¹ ve BMVEL² bazı önerilerde bulunmuştur:

Genel:

Piştirme sürelerini mümkün olduğunca kısa tutunuz.

"Kömür yerine altın rengi" - Besinleri piştirirken kömür haline getirmek yerine altın rengine bürünmelerini sağlayınız.

Piştirilecek besin ne kadar büyük ve kalınsa, bu besinin akrilamid içeriği o kadar az olacaktır.

Piştirme:

Sıcak hava ile piştirirken fırını maks. 180 °C'ye ayarlayınız.

Kurabiye: Sıcak hava ile piştirirken fırını maks. 170 °C'ye ayarlayınız. Yumurta veya yumurta sarısı kullandığınızda akrilamid oluşumu azalacaktır.

Fırında pişireceğiniz kızarmış patatesleri dengeli bir şekilde ve mümkünse tek katman halinde sacın üzerine yayınız. Besinlerin hızla kurumasını önlemek için sac başına en az 400 g pişiriniz.

¹ aid Bilgilendirme Broşürü "Akrilamid", aid ve BMVEL tarafından yayınlanmıştır, Durum 12/02, İnternet: <http://www.aid.de>.

² BMVEL'in 4.12.2002 tarihli basın açıklaması 365, İnternet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

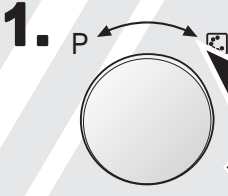
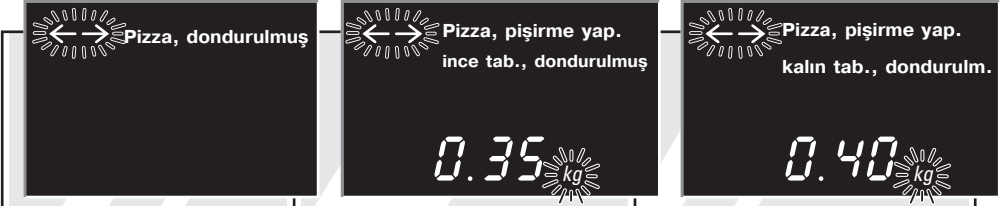
Program otomatığı

Şu şekilde ayarlanır:

Program otomatığı ile, rahat bir şekilde besinlerin buzunu çözebilir ve birçok besini hızlı ve problemsiz bir şekilde pişirebilirsiniz. Program otomatığı için toplam 41 programlı 10 program grupları mevcuttur.


Örnek:

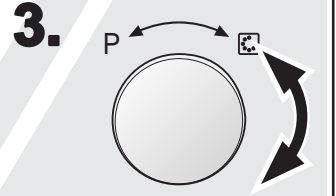
Pizza kalın tab., dondurulmuş



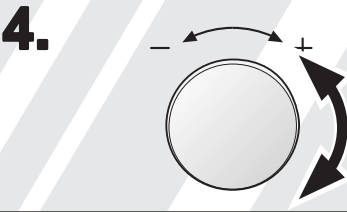
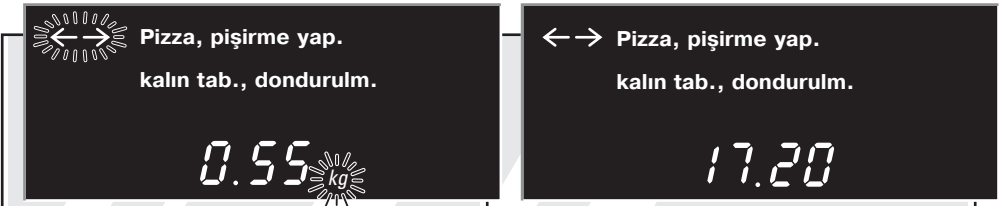
1. Fonksiyon seçme düğmesini sola çevirin ve bir program grubu seçiniz.



2.  tuşuna basın.



3. Fonksiyon seçme düğmesi ile ikinci satırı değiştiriniz.



4. Çevirmeli düğme ile ağırlığı ayarlayınız.



5. Start tuşuna basınız. Süre göstergede görünür.

Ayarladığınız süre sona erince

Pişirme sonucunun bireysel olarak ayarlanması



Aksesuar ile ilgili bilgiler

Durdurma


Silme

Bilgiler

Fırın kapanır. Bir sinyal sesi duyulmaktadır ve "Son" ve "Cihaz soğutmada" belirmektedir. Fırın kapısını açtığınızda veya stop düğmesine bastığınızda "Son" göstergesi sönmektedir.

Örn. pizza zevkinize göre fazla kızarmış olması durumunda bir sonraki sefer için pişirme sonucunu değiştirebilirsiniz.

1-4 maddelerinde tarif edildiği gibi ayarlayınız.

 tuşuna 3 saniye boyunca basın ve fonksiyon seçme düğmesi ile yanan alanın yerini değiştirin.

Sola = pişirme sonucu daha az

sağa = pişirme sonucu daha yoğun

bellek tuşu "M" ye basmanız durumunda gerekli aksesuar için bilgileri edinmekteyiz.

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapatıldıktan sonra start tuşuna basınız.

Kapatma sonrasında start tuşuna basılmadı. Akustik bir sinyal bunu size hatırlatır ve göstergede 3 saniye boyunca "Start tuşuna bas." belirmektedir.

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Arasında ayarlanmış ağırlığı öğrenmek istiyorsanız "M" tuşuna basınız.

Ağırlık ve pişirme sonucu için göstergede 3 saniye için belirmektedir.

Süre değiştirilememektedir.

Gerekmesi durumunda göstergede "Lütfen çevirin" veya "Lütfen karıştırın" belirmektedir. Bir sinyal sesi duyulmaktadır. Fırın kapısını açınca veya program bitinceye kadar bu metin gösterilmektedir.

Program otomatığı hakkında bilgiler

Besini ambalajından çıkarıp tartınız. Tam ağırlığı giremiyorsanız, ağırlığı bir üst veya bir alt değere yuvarlayınız.

Programlar için daima mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız, örn. cam veya seramik.

Gıda maddesini soğuk fırın zemininin üzerine yerleştiriniz.

Uygun gıda maddelerinin, ilgili ağırlık alanı ve gerekli aksesuar ile birlikte yer aldığı tabloyu uyarıların ekinde bulabilirsiniz.

Ağırlık alanının dışındaki ağırlıkların ayarlanması mümkün değildir.

Birçok yiyecekte bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Yiyeceği çeviriniz veya karıştırınız.

Buz çözme

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

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

Hassas veya dışarıda kalan parçaları ufak bir alüminyum folyo ile kapatınız. Bu sayede bu parçaların önceden pişmesini önlemiş olursunuz. Alüminyum folyonun fırın duvarlarına temas etmemesine dikkat ediniz.

Buzunu çözdükten sonra besini ısı dengelemesi amacıyla 15 ila 90 dakika bekletiniz.

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

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

Sadece gerekli miktarda ekmeğın buzunu çözünüz. Buzu çözülen ekmek çok çabuk bayatlar.

Çözölmüş olan kıymayı çevirdikten sonra çıkartınız.

Tam tavukları önce göğüs tarafı alta gelecek şekilde, tavuk parçalarını ise deri tarafları alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz. Bacak ve kanatları ufak alüminyum folyo parçalarıyla kapatınız.

Tam balıklarda kuyruk kısmını, balık filetosuna kenardaki bölgeleri ve balık kotletinde dışarıda kalan uçları alüminyum folyo ile örtünüz.

Sebze

Sebze, taze: Eşit boyda kesiniz. 100 g için bir yemek kaşığı su ekleyiniz.

Sebze, dondurulmuş: Uygun olan dengelenmiş, önceden pişirilmemiş sebzedir. Krema soslu derin dondurulmuş sebze, bu program için uygun değildir. 1 ila 3 yemek kaşığı su ekleyiniz. Ispanak ve kırmızı lahana için su eklemeyiniz.

Patates

Tuzlu suda haşlanan soyulmuş patates: Eşit boyda kesiniz. 100 g patates için bir yemek kaşığı su ve biraz tuz ekleyiniz.

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

Pirinç pilavı

Piştirme poşeti pirinci kullanmayınız.

Pirince iki ila iki buçuk kat su katınız.

Balık

Balık filetosu, taze: 1 ila 3 yemek kaşığı su veya limon suyu ekleyiniz.

Panelenmiş mürekkep balığı halkaları, dondurulmuş: Fırında pişirilmeye uygun olmalıdır.

Kümes hayvanları

Tavuğu göğüs tarafı alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

Tavuk parçalarını etli tarafı üste gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

Hindi göğsünü derisini yüzdükten sonra pişiriniz. Ağırlığının % 10'u oranında su katınız.

Patates ürünleri, dondurulmuş

Kızarmış patates, kroket ve kızartmalar fırında hazırlanmaya uygun olmalıdır.

Et

Rozbifi önce yağlı tarafı alta gelecek şekilde pişiriniz.

Siğir rostosu, dana rostosu, kuzu butu ve domuz rostosu: Rosto, kabın tabanını üçte iki oranında örtmelidir.

Pizza, dondurulmuş

Önceden pişirilmiş, dondurulmuş pizza ve pizza bageti kullanınız.

Bekleme süreleri

Bazı yiyeceklerin program bitişinden sonra bir süre daha fırında bekletilmesi gereklidir.

Yemek	Bekleme süresi
Sebze	yakl. 5 dakika
Patates	yakl. 5 dakika Önce oluşan suyu boşaltınız.
Pirinç pilavı	5 ila 10 dakika
Hindi göğüsü	10 Minuten
Rozbif	10 Minuten
Sığır rostosu, dana rostosu, kuzu butu, domuz rostosu, kıyma	10 Minuten

Program tablosu

Program grubu Program	Uygun gıda maddesi	Ağırlık alanı kg olarak	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Buz çözme			
Ekmek, dondurulmuş**	Buğday ekmeği, karışık buğday ekmeği, çavdar ekmeği	0,20 - 1,50	Yassı kap, kapaksız Pişirme kısmı tabanı
Kek, kuru, dondurulmuş*	Kaplama ve dökümsüz kuru pasta, mayalanmış kek	0,20 - 1,00	Yassı kap, kapaksız Pişirme kısmı tabanı
Kek, sulu, donurulmuş	Döküm, kaplama, jelatin, krema veya krem şantisiz meyveli pasta	0,20 - 1,40	Yassı kap, kapaksız Pişirme kısmı tabanı
Kıyma, dondurulmuş*	Sığır, kuzu, domuz kıyması	0,20 - 1,00	Yassı kap, kapaksız Pişirme kısmı tabanı
Sığır eti, dondurulmuş*	Sığır kızartması, dana kızartması, biftek	0,30 - 2,00	Yassı kap, kapaksız Pişirme kısmı tabanı
Kuzu eti, dondurulmuş*	Kuzu budu, kuzu omzu, kuzu rosto	0,50 - 2,00	Yassı kap, kapaksız Pişirme kısmı tabanı
Koyun butu, dondurulmuş*	Kemiksiz boyun kızartması, rosto, şnitzel, gulaş	0,20 - 2,00	Yassı kap, kapaksız Pişirme kısmı tabanı
Kümes hayvanları, bütün, dondurulmuş*	Tavuk, ördek	0,70 - 2,00	Yassı kap, kapaksız Pişirme kısmı tabanı

Program grubu Program	Uygun gıda maddesi	Ağırlık alanı kg olarak	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Kümes hayvanlar parçaları, dondurulmuş*	Tavuk butu, yarım tavuk, kaz butu, kaz göğsü, ördek göğsü	0,20 - 1,20	Yassı kap, kapaksız Pişirme kısmı tabanı
Bütün balık, dondurulmuş*	Alabalık, morina balığı	0,20 - 1,00	Yassı kap, kapaksız Pişirme kısmı tabanı
Balık filetosu, dondurulmuş*	Turna balığı, morina balığı, som balığı, tuzlu su alabalığı, levrek	0,20 - 1,00	Yassı kap, kapaksız Pişirme kısmı tabanı
Balık kotleti, dondurulmuş*	Morina balığı, turna balığı, alabalık kotleti	0,20 - 1,00	Yassı kap, kapaksız Pişirme kısmı tabanı
* Sürenin yarısı dolduktan sonra yiyeceğin çevrilmesi için sinyal			
** 2/3 süreden sonra yiyeceğin çevrilmesi için sinyal			

Program grubu Program	Uygun gıda maddesi	Ağırlık alanı kg olarak	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Sebze			
Sebze, taze*	Karnıbahar, brokoli, havuç, kıvırcık lahanana, pırasa, paprika, zucchini	0,20 - 1,00	Kapaklı kap, Pişirme kısmı tabanı
Sebze, dondurulmuş*	Karnıbahar, brokoli, havuç, kıvırcık lahanana, kırmızı lahanana, ıspanak	0,20 - 1,00	Kapaklı kap, Pişirme kısmı tabanı
* Sürenin yarısı dolduktan sonra yiyeceğin karıştırılması için sinyal			
Patates			
Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates*	Sertleşecek, büyük ölçüde sertleşecek veya dağılır kıvamına gelecek patates	0,20 - 1,00	Kapaklı kap, Pişirme kısmı tabanı
Kabuğu ile haşlanmış patates*	Sertleşecek, büyük ölçüde sertleşecek veya dağılır kıvamına gelecek patates	0,20 - 1,00	Kapaklı kap, Pişirme kısmı tabanı
* Sürenin yarısı dolduktan sonra yiyeceğin karıştırılması için sinyal			

Program grubu Program	Uygun gıda maddesi	Ağırlık alanı kg olarak	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Pirinç			
Baldo pirinç*	Pirinç lapası	0,10 - 0,50	Yüksek kap, kapaklı, Pişirme kısmı tabanı
Tosya pirinci*		0,10 - 0,50	Yüksek kap, kapaklı, Pişirme kısmı tabanı

Program grubu Program	Uygun gıda maddesi	Ağırlık alanı kg olarak	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Doğal pirinç*		0,10 - 0,50	Yüksek kap, kapaklı, Pişirme kısmı tabanı

* Karıştırma sinyali ağırlığa göre yakl. 2-11 dakika sonra.

Balık

Balık filetosu, taze	Turna balığı, morina balığı, tuzlu su alabalığı, levrek filetosu	0,20 - 1,00	Kapaklı kap, Pişirme kısmı tabanı
Paneli kalamar halka, dondurulmuş*		0,20 - 0,45	Tel ızgara üzerine kapaksız, yassı kap, Yerleştirme yüksekliği 2

* Program bitiminden 3 dakika önce çevirme sinyali

Kümes hayvanları

Bütün tavuk, taze*		0,80 - 1,80	Kapaklı kap, Pişirme kısmı tabanı
Tavuk parçaları, taze	Tavuk butu, yarım tavuk	0,40 - 1,60	Kapaksız kap, Pişirme kısmı tabanı
Hindi göğsü, taze*	Derisi yüzülmüş hindi göğsü	0,80 - 1,80	Kapaklı kap, Pişirme kısmı tabanı

* Çevirme sinyali bütün tavukta 10 dakika sonra, hindi göğsünde sürenin yarısı dolduktan sonra.

Et

Rozbif, taze*	5 - 6 cm kalınlığında rozbif	0,80 - 2,00	Kapaksız kap, Pişirme kısmı tabanı
Rozbif, az kızarmış, taze*	5 - 6 cm kalınlığında rozbif	0,80 - 2,00	Kapaksız kap, Pişirme kısmı tabanı
Siğir kızartması, taze*		0,80 - 2,00	Kapaklı kap, Pişirme kısmı tabanı
Dana kızartması, taze*	Üst but parçası, ceviz	0,80 - 2,00	Kapaklı kap, Pişirme kısmı tabanı
Kuzu budu, taze*	Kemiksiz kuzu budu	1,00 - 2,00	Kapaklı kap, Pişirme kısmı tabanı
Domuz kızartması, taze*	Kemiksiz boyun kızartması, rosto	0,80 - 2,00	Kapaklı kap, Pişirme kısmı tabanı
Çok kızartma		0,80 - 2,00	Kapaklı kap, Pişirme kısmı tabanı
Dalyan köfte		0,80 - 1,50	Kapaksız kap, Pişirme kısmı tabanı

* Sürenin yarısı dolduktan sonra yiyeceğin çevrilmesi için sinyal.

Program grubu Program	Uygun gıda maddesi	Ağırlık alanı kg olarak	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
Sufle, dondurulmuş			
Lasagne a la Bol., dondurulmuş		0,40 - 1,00	Kapaksız kap, Pişirme kısmı tabanı
Canneloni, dondurulmuş		0,40 - 0,80	Kapaksız kap, Pişirme kısmı tabanı
Makkaroni sufle, dondurulmuş		0,40 - 0,80	Kapaksız kap, Pişirme kısmı tabanı
Patates ürünleri, dondurulmuş			
Patates kızartması, dondurulmuş*		0,20 - 0,45	Tel ızgara üzerine kapaksız, yassı kap, Yerleştirme yüksekliği 3
Kroket, dondurulmuş*		0,20 - 0,45	Tel ızgara üzerine kapaksız, yassı kap, Yerleştirme yüksekliği 2
Rende kızartma patates, dondurulmuş*		0,20 - 0,45	Tel ızgara üzerine kapaksız, yassı kap, Yerleştirme yüksekliği 2
* Döndürme sinyali patates kızartmasında program bitiminden 3 dakika önce, krokette ve rende kızartma patateste program bitiminden önce 5 dakika önce.			
Pizza, dondurulmuş			
Pizza, pişirme yap., ince tab., dondurulmuş		0,15 - 0,55	Tel ızgara, yerleştirme yüksekliği 3
Pizza, pişirme yap., kalın tab, dondurulmuş		0,15 - 0,55	Tel ızgara, yerleştirme yüksekliği 3
Pizza baguettes, pişirme yap., dondurulmuş		0,15 - 0,80	Tel ızgara, yerleştirme yüksekliği 2

Memory

Memory fonksiyonu ile, kendinize özgü programlar oluşturabilirsiniz. Bu fonksiyon ile altı farklı yemeğe ait ayarları cihazın belleğine kaydedip, istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

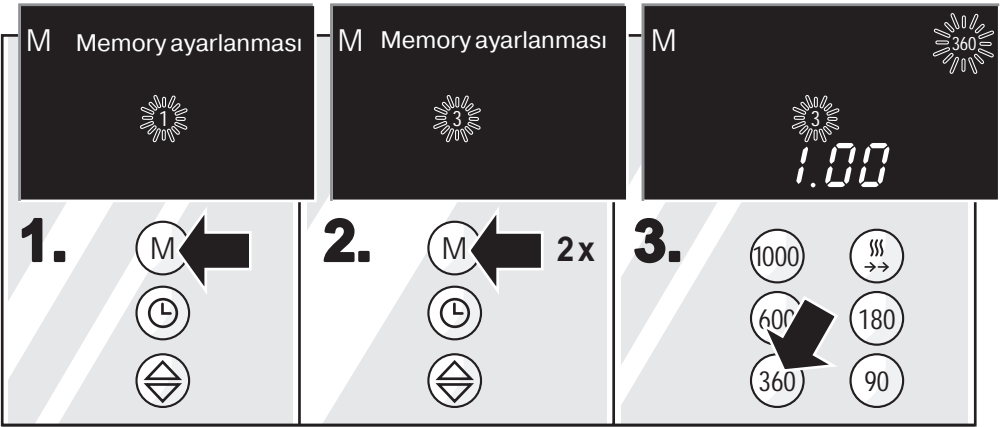
Eğer belli bir yemek için farklı ayarlar gerekiyorsa veya belli bir yemeği çok sık hazırlıyorsanız, Memory fonksiyonu gerekli ve faydalıdır.

Memory kaydedilmesi

Altı bellek pozisyonundan birini seçiniz ve ayarlayınız.

Örnek

Bellek alanı 3
360 W, 7 dakika,
Yassı ızgara zayıf, büyük yüzey



1. Memory "M" tuşuna basınız. Bellek pozisyonu 1 için 1 sayısı görünür.

2. Memory "M" tuşuna iki defa daha basınız. Bellek pozisyonu 3 için 3 sayısı görünür.

3. 360 W tuşuna basınız.



4. Döner düğme ile 7 dakika ayarlayınız.

5. Fonksiyon seçme düğmesi ile ızgara fonksiyonunu ayarlayınız.

6. Tuşu ile  ikinci satıra geçiniz.



7. Fonksiyon seçim düzeneği ile ızgarayı "zayıf, büyük yüzey"e ayarlayın.

8. Memory "M" tuşuna basınız, saat tekrar ekrana gelecektir. Ayarlar belleğe kaydedilmiştir.

Memory'yi aynı zamanda hem kaydedebilir, hem de başlatabilirsiniz. Bunun için Memory "M" tuşuna değil, Start tuşuna basınız.

Bilgiler

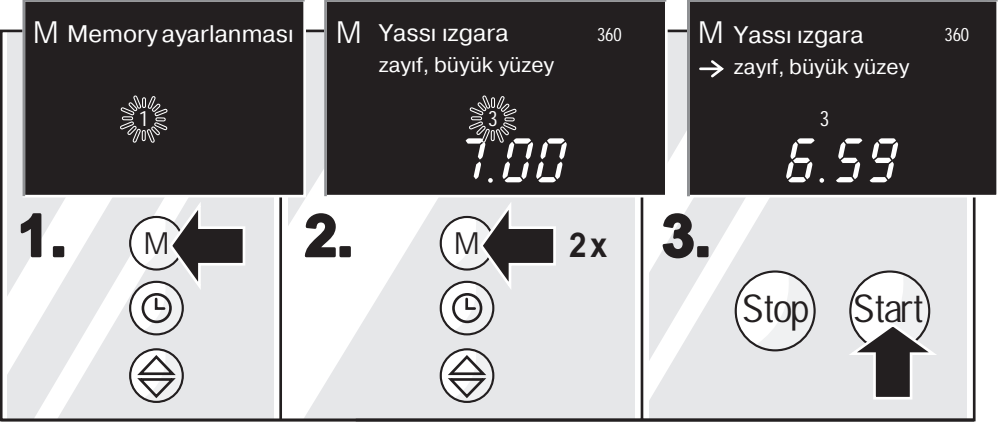
Bir bellek pozisyonuna yeni bir kayıt yapmak istiyorsanız, stop tuşuna basınız ve yeniden ayarlayınız.

Program otomatikindeki bir yemeği de belleğe kaydedebilirsiniz.

Memory start

Yemekleriniz için belleğe kaydedilmiş olan ayarları çok basit bir şekilde seçebilirsiniz.

Yemeği fırına veriniz.



1. Memory "M" tuşuna basınız. Bellek pozisyonu 1 için 1 sayısı görünür.

2. İstedığınız bellek alanı görüntülenene kadar Memory "M" tuşuna basınız.

3. Start tuşuna basınız.

Ayarladığınız süre sona erince

bir sinyal sesi duyulur.

Göstergede Program sona erdirildi metni gösterilir.

Fırın kapısını açarsanız veya Stop tuşuna basarsanız, gösterge silinir.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapatıktan sonra start tuşuna basınız.

Start tuşuna basmayı unuttuğunuzda, göstergede 3 saniye süresince "Start tuşuna bas." görüntülenir. Bir sinyal sesi duyulur.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Bilgiler

Fırın çalışmaya başladıktan sonra, bellek pozisyonu kaydını artık değiştiremezsiniz.

Isıyı veya ızgarayı istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

Çocuk emniyeti

Çocukların fırını yanlışlıkla açmamaları için bir çocuk emniyetine sahiptir.

Fırının bloke edilmesi

Stop tuşuna dört saniye boyunca basın. Açık metin göstergesinde "Çocuk emniyeti" belirmektedir. Tüm fonksiyonlar bloke edilmiştir.

Blokajın iptali

Stop tuşuna yine dört saniye boyunca basın. Kilit kaldırılmıştır.

Bakım, Muhafaza ve Temizlik

Genel olarak yüksek basınçlı temizleme sistemleri veya buharlı temizleme sistemleri kullanmayınız.

Keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayınız. Cihaz kapağı camını temizlemede metal kazıma bıçakları uygun değildir. Yüzeze zarar verebilir ve camı tahrip edebilir. Bu tür bir maddenin ön yüzeze temas etmesi durumunda temas eden bölgeyi derhal bol suyla temizleyiniz.

Cihazın dışı

Cihazın dışını nemli bir bez ile silmeniz yeterlidir. Eğer fazla kirli ise, temizleme suyuna bir kaç damla bulaşık deterjanı ilave ediniz. Ardından cihazı kuru bir bez ile siliniz.

Keskin veya ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayınız, aksi halde yüzey boyasında donuk bölgeler oluşur. Eğer böyle bir madde cihaza temas edecek olursa, derhal su ile siliniz.

Pas tutmaz çelik cihazlar

Kireç, yağ, nişasta ve yumurta akı lekelerini daima hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerinin altında korozyon meydana gelebilmektedir.

Cihazın önünü su ve az miktarda bulaşık deterjanı ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurutunuz.

Ön yüzü alüminyumdan olan cihazlar

Keskin olmayan, hassas bir cam silme maddesi ve yumuşak bir cam silme bezi veya tiftiklenmeyen bir sentetik (mikrofil) bez kullanınız. Sileceğiniz yüzeyi bez ile düzgünce yatay istikamette ve bastırmadan siliniz.

Keskin temizleme maddeleri ve çizme ihtimali olan sünger veya kaba dokunmuş temizleme bezleri kullanmayınız. Alüminyum yüzeyi kuru bir bez ile temizleyiniz.

Fırın

Pişirme işleminden sonra soğumuş olan fırını nemli bir bezle siliniz. Sıçrayan veya dökülen besinler kolayca temizlenecek ve bir sonraki kullanımda yanarak yapışmayacaktır.

Daha yoğun kirlenmede hafif temizleme maddeleri kullanınız.

Fırın spreyi, diğer yıpratıcı fırın temizleyicileri veya ovma maddeleri kullanmayınız. Bulaşık teli, sert süngerler ve tencere temizleyici de kullanılmamalıdır. Bu maddeler yüzeyi çizecektir.

Örneğin balık hazırladıktan sonra oluşan istenmeyen kokuları kolayca giderebilirsiniz. Bir bardak suya birkaç damla limon suyu ekleyiniz. Kaynamanın gecikmesini önlemek için bardağa bir kaşık koyunuz. Suyu 1 ila 2 dakika süresince maksimum mikrodalga performansı ile ısıtınız.

Daha kolay temizlik için

Fırının lambasını açabilirsiniz (çalıştırabilirsiniz). Bunun için cihazın kapısını açınız. Fırın lambası 10 dakika süresince yanar. Stop tuşu ile lambayı tekrar kapatabilirsiniz.

Katalitik emaye yüzeylerin temizlenmesi

Fırının iç arka yüzü katalitik emaye ile kaplıdır. Bu yüz, fırın çalışırken kendiliğinden temizlenir. Büyük bir alana sıçramış pisliklerin sebep olduğu lekeler muhtemelen ancak fırın birkaç kez kullanıldıktan sonra kaybolabilir. Baharat ve benzeri artıkları kuru bir bez veya yumuşak bir fırça ile temizleyebilirsiniz.

Kesinlikle özel fırın temizleme malzemesi kullanmayınız!

Fırın tabanının temizlenmesi

Sıcak bulaşık deterjanı veya sirkeli su kullanınız.

Fırını iyice siliniz.

Cam kapağın temizlenmesi

Fırın içerisinde, sol yan duvarda fırın lambasının cam kapağı bulunmaktadır. Kapaktaki vidayı sökünüz. Camı yıkama lavgasıyla temizleyebilirsiniz.

Contalar

Fırın kapısındaki ve fırın zeminindeki contayı temizleyici ile temizleyebilirsiniz. Keskin veya yıpratıcı temizleme maddeleri kullanmayınız.

Aksesuarlar

Aksesuarı kullandıktan sonra deterjan ile temizleyin. Yemek artıklarını bir fırça veya bulaşık süngeri ile temizleyin.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Meydana gelen arızaların genel olarak basit sebepleri vardır. Yetkili servisimizi çağırılmadan önce şu bilgilere dikkat ediniz:

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
Cihaz çalışmıyor.	Fiş takılı değil.	Takın
	Elektrik kesintisi.	Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
	Sigorta bozuk.	Cihaza ait sigortanın çalışıp çalışmadığını kontrol etmek amacıyla sigorta kutusuna bakınız.
Saat göstergesinde üç sıfır yanıyor.	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız.
Cihaz devrede değil. Göstergede bir süre gösteriliyor.	İstenmeden döner düğme devreye sokuldu.	Stop tuşuna basınız.
	Ayarlama işleminden sonra start tuşuna basılmadı.	Start tuşuna basınız veya stop tuşuna basarak ayarı siliniz.

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
Mikrodalga fonksiyonu çalışmıyor.	Kapı tam olarak kapanmadı.	Cihazın kapısının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz.
	Start tuşu basılmadı.	Start tuşuna basınız.
Yemekler eskisinden daha yavaş ısınıyorlar.	Çok küçük bir mikrodalga gücü oluşturuldu.	Daha yüksek bir mikro dalga gücü ayarlayın.
	Cihaza normalden daha fazla besin miktarı kondu.	İki misli yemek demek, hemen hemen iki misli zaman demektir.
	Yemekler normalden daha soğuktu.	Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz.
Açık metin göstergesinde "Er1" veya "Er4" hata bildirimi belirmektedir.	Sıcaklık sensörü bozuldu.	Yetkili servisi çağırınız.
Açık metin göstergesinde "Er11" hata bildirimi belirmektedir. "Tuş devre dışı"	Tuşlar pislenmiş ya da mekanizma sıkışıyor.	Tüm tuşlara birden fazla defa basınız, eğer işe yaramazsa müşteri hizmetlerine başvurunuz.
Açık metin göstergesinde "Er19" hata bildirimi belirmektedir.	Fazla ısınma oluştu (iç kabinde olası ateş). Falza yüksek mikro dalga gücü.	Kapıyı açmayın, fişi çekin yada sigorta kutusundan sigortayı kapatın, sağıumaya bırakın.
Açık metin göstergesinde "Er17", "Er18" veya "Er20" hata bildirimi belirmektedir.	Teknik arıza.	Yetkili servisi çağırınız.

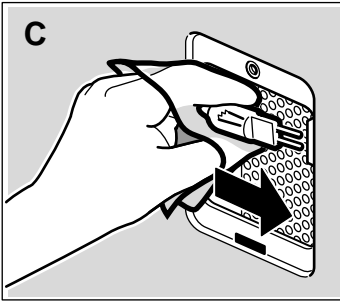
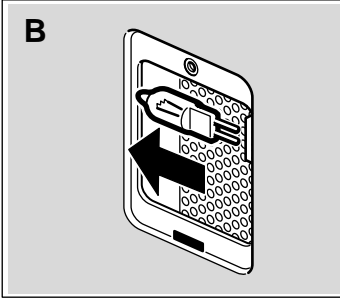
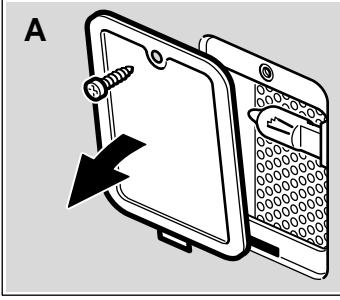
Tamirleri sadece yetkili teknik elemanlar tarafından yaptırabilirsiniz. Cihazınız yönetmeliklere uygun olmayan bir şekilde tamir edilirse, sizin açınızdan çok ciddi tehlikeler söz konusu olabilir.

Fırının lambasının değiştirilmesi

Fırın lambasını kendiniz değiştirebilirsiniz. Isıya dayanıklı 25 W, 240 V halojen lambaları müşteri hizmetlerimizden veya uzman satıcılardan temin edebilirsiniz.

Yeni halojen lambayı daima kuru bir bezle tutarak ambalajından çıkartınız. Bu şekilde lambanın ömrü uzayacaktır.

Yapmanız gereken işlem



1. Cihaz kapısını açınız.
Fırının sağındaki ve solundaki iki vidayı çözünüz.
2. Cihazı dikkatlice kaldırarak çıkartınız.
Şebeke fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı indiriniz.
3. Sol yan paneldeki lamba kapağının civatasını sökünüz ve kapağı alınız (Resim A).

4. Halojen lambayı çekerek çıkartınız (Resim B).

5. Yeni halojen lambayı yerleştiriniz (Resim C).

6. Lamba kapağını vidalayınız.
Cihazı ters sıralamayla tekrar monte ediniz.

Cam kapağın değiştirilmesi

Fırındaki cam kapak zarar görmüşse değiştirilmelidir. Kapakları müşteri hizmetinden temin edebilirsiniz. Lütfen cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz.

Yetkili Servis

Eğer cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa, yetkili servisimiz daima hizmetinizdedir. Size en yakın yetkili servisin telefon numarasını ve adresini, kullanma kitapçığında ya da yetkili servis kitapçığında bulabilirsiniz. Bu kılavuzda bildirilen yetkili servis merkezleri üzerinden de, size en yakın yetkili servisler hakkında bilgi alabilirsiniz.

E-Numarası ve FD-Numarası

Yetkili servise daima cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD-Nr.) bildiriniz. Fırının kapısını açınca, bu numaraların bulunduğu tip levhasını göreceksiniz. Herhangi bir arıza anında bu numaraları aramak zorunda kalmamak için, bu numaraları şimdi buraya kaydediniz.

E-Nr.	FD
-------	----

Yetkili servis 📞

Teknik Veriler

Akım beslemesi:	230 V, 50 Hz
Toplam bağlantı değeri:	3240 W
Mikrodalga performansı:	1000 W (IEC 60705)
Yassı ızgara:	2000 W
Sıcak hava:	1950 W
Frekans:	2450 MHz

Ölçüler (Y x G x D)

– Cihaz	45,4 x 59,4 x 56,3 cm
– Pişirme bölmesi	24,2 x 44,5 x 34,7 cm

Ağırlık	30 kg
VDE-testi:	evet
CE-işareti:	evet

Bu cihaz EN 55011 ve/veya CISPR 11 normlarına uygundur.

2. grup, B sınıfı üründür.

2. grup, gıda ısıtma amacıyla kullanılan mikro dalgaları temsil eder.

B sınıfı, cihazın ev ortamında kullanıma uygun olduğunu gösterir.

Test yemekleri

Mikro dalga kombinasyon cihazlarının kalitesi ve fonksiyonu kontrol enstitüleri tarafından bu yemekler yarımı ile kontrol edilmektedir.

EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 ve EN 60350 normları doğrultusunda

Mikrodalga fonksiyonu ile buz çözülmesi

Yemek	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Et	180 W, 5 + 90 W, 13-18	Pyrex kalıbı fırın zemininin Ø 22 cm üzerine yerleştiriniz. Yakl. 13 dakika sonra çözülen eti ayırınız.

Mikrodalga fonksiyonu ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Yumurtalı süt	600 W, 7-8 + 90 W, 22-28	Pyrex kalıbı fırın zemininin üzerine yerleştiriniz.
Bisküvi	600 W, 8-9	Pyrex kalıbı fırın zemininin Ø 22 cm üzerine yerleştiriniz.
Dalyan köfte	600 W, 18-20	Pyrex kalıbı fırın zemininin üzerine yerleştiriniz.

Mikrodalga fonksiyonu ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Bilgiler
Patates graten	360 W, 30 - 35	Yassı ızgara zayıf, büyük yüzey	-	Pyrex kalıbı fırın zemininin Ø 22 cm üzerine yerleştiriniz.
Pasta	180 W, 25-30	Sıcak hava	190-200	Pyrex kalıbı ızgaranın Ø 22 cm üzerine, yükseklik 1'e yerleştiriniz.

Yemek	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Bilgiler
Tavuk	360 W, 30 - 35	Sıcak hava ile ızgara	240	Tavuğu göğüs tarafı alta gelecek biçimde, kapaksız derin bir kap içerisinde fırın zeminine yerleştiriniz. Pişirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir.

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına istinaden

Hamur işleri pişirilmesi

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

	Tabaklar / çanaklar ve bilgiler	Yük-seklik	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Pişirme süresi, dakika
Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi)	Tepsi	2	Sıcak hava	150-160	20-30
Küçük kekler*	Tepsi	2	Sıcak hava	160-170	20-25
Sulu bisküvi	Kabartma kalıbı ızgaranın üzerinde	1	Sıcak hava	160-170	40-45
Mayalı tepsi pastası	Tepsi	2	Sıcak hava	150-160	50-60
Üstü kapalı elmalı pasta	Beyaz sac kabartma kalıbını ızgaranın Ø 20 cm üzerine	2	Sıcak hava	170-190	60-90

* Fırını önceden 5 dakika ısıtınız.

Izgara

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Aksesuarlar	Yük-seklik	Yassı ızgara, büyük yüzey	Süre, dakika
Tost kızartmak	Tel ızgara	3	kuvvetli	4-5
Beefburger 12 adet*	Izgara ve tepsi	3 1	kuvvetli	30

* Sürenin ½'si dolduktan sonra çeviriniz.

Приготавливая пищу с помощью этой комбинированной микроволновой печи, Вы получите большое удовольствие.

Для того чтобы использовать все технические преимущества прибора, прочтите Руководство по эксплуатации.

В начале Руководства приведены некоторые важные правила техники безопасности. Далее Вы подробно познакомитесь с отдельными функциями Вашего нового прибора. Мы расскажем Вам о его возможностях и особенностях управления.

Таблицы составлены таким образом, чтобы Вы могли шаг за шагом выполнить все необходимые установки. Здесь Вы также найдете рецепты популярных блюд, рекомендации по выбору посуды и оптимального режима приготовления. Разумеется, все это было предварительно протестировано в нашей кухне-студии.

Для того чтобы Ваш прибор долгое время оставался красивым, мы дадим Вам несколько советов по уходу и чистке. А если вдруг возникнут проблемы - на последних страницах дана информация, с помощью которой Вы сами сможете устранить мелкие неполадки.

У Вас есть вопросы? Прежде всего загляните в оглавление Руководства, и Вы быстро найдете нужный раздел.

Надеемся, что приготовление пищи доставит Вам много приятных минут.

Содержание

Перед подключением нового прибора	144
Перед монтажом	144
Установка и подключение	145
На что следует обратить внимание	146
Указания по технике безопасности	146
Правила техники безопасности при использовании микроволн	149
Причины повреждений	151
Панель управления	152
Утапливаемые выключателей	154
Виды нагрева	154
Духовой шкаф и принадлежности	155
Охлаждающий вентилятор	156
Базовые установки	157
Выбор языка	157
Настройка длительности сигнала	158
Настройка громкости сигнала	159
Перед первым использованием	160
Нагревание печи	160
Предварительная очистка принадлежностей	161
Установка времени	161
Микроволны	163
Посуда	163
Мощность микроволн	164
Порядок настройки	165
Таблицы	166
Рекомендации по использованию микроволн	172

Содержание

Настройка духового шкафа	173
Порядок настройки духового шкафа	174
Автоматическое выключение духового шкафа	175
Быстрый нагрев	176
Установка	176
Установка комбинированного режима духового шкафа (с микроволнами)	177
Порядок настройки	177
Мясо, птица, рыба	179
Посуда	179
Рекомендации по жарению	179
Таблица	179
Рекомендации по жарению в гриле	181
Таблица	182
Рекомендации по жарению и поджариванию на гриле	183
Пироги и выпечка	184
Формы для выпекания	184
Таблицы	184
Рекомендации по выпеканию	186
Рекомендации по экономии электроэнергии	187
Запеканки, французские запеканки, тосты	188
Готовые блюда глубокой заморозки	189
Акриламид в продуктах питания	189
Как этого избежать?	190

Содержание

Автоматический режим работы	191
Порядок настройки	191
Указания по установке программы автоматического приготовления блюд	193
Таблица программ	196
Память	200
Ввод в память	200
Инициация памяти	202
Блокировка для безопасности детей	203
Так Вы должны ухаживать за Вашей печью ..	203
Чистка печи снаружи	203
Духовой шкаф	204
Уплотнения	205
Принадлежности	205
Что делать при неисправности?	205
Замена лампочки в духовом шкафу	207
Служба сервиса	209
Технические характеристики	210
Контрольные блюда	210

Перед подключением нового прибора

Важные правила техники безопасности

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять прибором.

Храните Руководство по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Правильная утилизация упаковки

Распакуйте прибор. Помните об охране окружающей среды, утилизируя упаковку.

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Если сетевой провод поврежден, во избежание опасности его должен заменить специально обученный изготовителем специалист.

Установка и подключение

Соблюдайте специальные указания по монтажу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Прибор нельзя использовать, установив его на стол или в шкаф.

Печь можно установить в шкаф-пенал шириной 60 см.

Прибор можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Кроме того, предохранитель должен быть рассчитан на 16 А (L- или B-автомат), а напряжение в сети-соответствовать данным, указанным на фирменной табличке.

Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после установки печи до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для отключения всех полюсов так, чтобы расстояние между разомкнутыми контактами оказалось не менее 3 мм.

Не использовать тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.

На что следует обратить внимание

Указания по технике безопасности

Данный прибор сконструирован в соответствии с требованиями техники безопасности для электроприборов. Ремонт должен производиться только специалистами Сервисной службы, прошедшими обучение на заводе-изготовителе. При некачественно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте его только для приготовления пищи.

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:

- в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

При использовании прибора в комбинированном режиме дети могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых. Опасность ожога!

Дети и микроволновый режим



Дети могут пользоваться микроволновыми приборами только в том случае, если они обучены обращению с ними. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасности, на которые указывает руководство по эксплуатации.

Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром взрослых, чтобы не допустить баловства.

Горячие поверхности



Не прикасайтесь к поверхностям нагревательных приборов, плит и печей. Во время эксплуатации они нагреваются. Внутренняя поверхность прибора и нагревательные элементы нагреваются очень сильно. Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко.

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов дверцей прибора, так как в этом случае можно повредить изоляцию. Опасность короткого замыкания, удара током!

Не кладите на прибор посторонние предметы. Опасность возгорания!

Печь



Не храните легковоспламеняющиеся вещества внутри прибора. при включении они могут загореться. Опасность ожога!

Не открывайте дверцу, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор из розетки.

Не включайте прибор, если Вы не поставили в него блюдо, это может привести к перегрузке прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. гл. "Микроволны, посуда").

Используйте микроволновую печь только с установленной вращающейся подставкой.

Не кладите продукты непосредственно на вращающуюся подставку. Используйте посуду.

Жидкость, переливающаяся через край при кипении, не должна проникать через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора. Следите за этим! Устанавливайте небольшую продолжительность приготовления, при необходимости, можно установить ее еще раз.

Будьте внимательны при приготовлении блюд, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта (напр. коньяк, ром). Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта в печи могут вспыхнуть. Опасность ожога! Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Дверца прибора и уплотнитель



Не пользуйтесь прибором, если повреждена его дверца. Возможен выход энергии микроволн наружу. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Дверца прибора должна хорошо закрываться. Если уплотнитель дверцы сильно загрязнен, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Поэтому следите за чистотой уплотнителя дверцы.

Окружающее пространство



Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.

Чистка



Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Опасность короткого замыкания, удара током!

Регулярно проводите очистку прибора. Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности, а со временем к ржавлению прибора. Произойдет выход энергии микроволн наружу!

Ремонт



Ремонт должен производиться только специально обученными производителем сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Не производите самостоятельно работы по ремонту и техническому обслуживанию, при проведении которых нужно снимать защитную крышку, препятствующую выходу энергии микроволн наружу. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Никогда не вскрывайте корпус прибора. Прибор работает под высоким напряжением.

Никогда не включайте неисправный прибор. Выключите прибор из розетки. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Не меняйте самостоятельно лампочки внутри прибора. Вызовите специалиста Сервисной службы.

ВНИМАНИЕ! Работы по ремонту и техническому обслуживанию, при которых необходимо снимать защищающую от энергии микроволн крышку, представляют собой опасность и могут выполняться только специализированным персоналом.

Правила техники безопасности при использовании микроволн

Не включайте микроволновый режим, если духовой шкаф пуст.

Используйте микроволновый режим только для приготовления пищи. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждений. Напр., крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Опасность возгорания!

Разогревайте с помощью микроволн только блюда и напитки. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждения. Напр., крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Опасность ожога!

Посуда

Используйте только посуду, пригодную для микроволн.

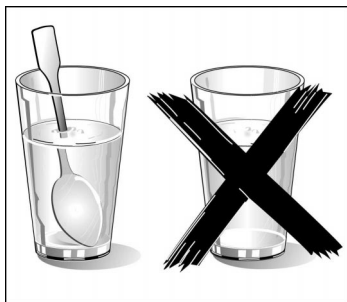
В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Опасность травмирования!

Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Доставая посуду из прибора, пользуйтесь прихватками. Опасность ожога!

Упаковка

Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке, т.к. она может загореться. Кроме того, в процессе разогревания необходимо наблюдать за продуктами в емкостях из пластмассы, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов. Герметично запаянная упаковка при разогревании в ней продуктов может лопнуть. Опасность ожога!

Напитки



Опасность ожога!

При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложечку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. При этом горячая жидкость не будет бурлить и разбрызгиваться, что может привести к ожогам.

Детское питание:

Детское питание разогревайте всегда в стеклянных банках или бутылочках без крышки или соски. После разогревания детское питание нужно хорошо перемешать или встряхнуть, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему. Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру. Опасность ожога!

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!

Никогда не разогревайте напитки в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!

Продукты с кожурой или шкуркой

Указание:

Не варите и не разогревайте яйца в скорлупе, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева микроволнами. Это относится также к моллюскам и ракообразным. При приготовлении яичницы-глазуньи или варке яиц в стеклянной посуде нужно наколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, напр., яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Поэтому перед разогреванием таких продуктов наколите кожуру.

Растительное масло

Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

Сушка продуктов

Если Вы сушите такие продукты, как травы, фрукты или грибы, размораживаете или разогреваете продукты с небольшим содержанием воды, напр., хлеб, за этим процессом необходимо следить. При пересыхании продукты могут загореться.

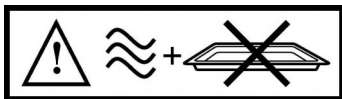
Причины повреждений

Вода в приборе

Никогда не лейте воду в раскаленный прибор. Это может привести к его повреждению.

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на эмалированный противень плотно. Фруктовый сок, стекает с противня и оставляет следы, которые не смываются.



НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ эмалированный противень для приготовления в режиме микроволн. Это может повлечь за собой технические неисправности.

Охлаждение с открытой дверцей прибора

Охлаждайте прибор только с закрытой дверцей. Не зажимайте никаких предметов дверцей прибора. Даже если дверца приоткрыта на несколько мм, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы, то она не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнители были чистыми.

Дверца прибора используется как сиденье

Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора.

Проверка пригодности посуды:

Микроволны можно включать только при наличии блюда в духовом шкафу. Иначе это может привести к перегрузке прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. Указания по использованию посуды).

Панель управления

Текстовый дисплей

На текстовом дисплее надписи могут отображаться на 10 языках.

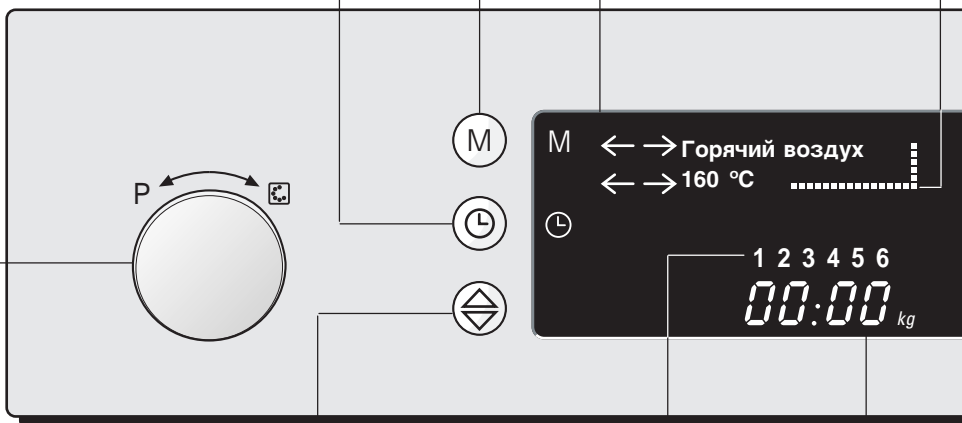
- они информируют о выбранном виде нагрева, температуре или режиме гриля
- они информируют о блюде для приготовления по программам
- они подсказывают Вам правильные установки

Контроль за нагревом

Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом. В режимах "гриль" или "нижний жар" контроль за нагревом не отображается.

Кнопка
"Часы"

Кнопка
"Память"



Ручка выбора функций

для установки вида нагрева, температуры или программы автоматического приготовления блюд

Если Вы повернете ручку выбора функций направо, появятся виды нагрева или режимы гриля, если налево-программы.

Кнопка

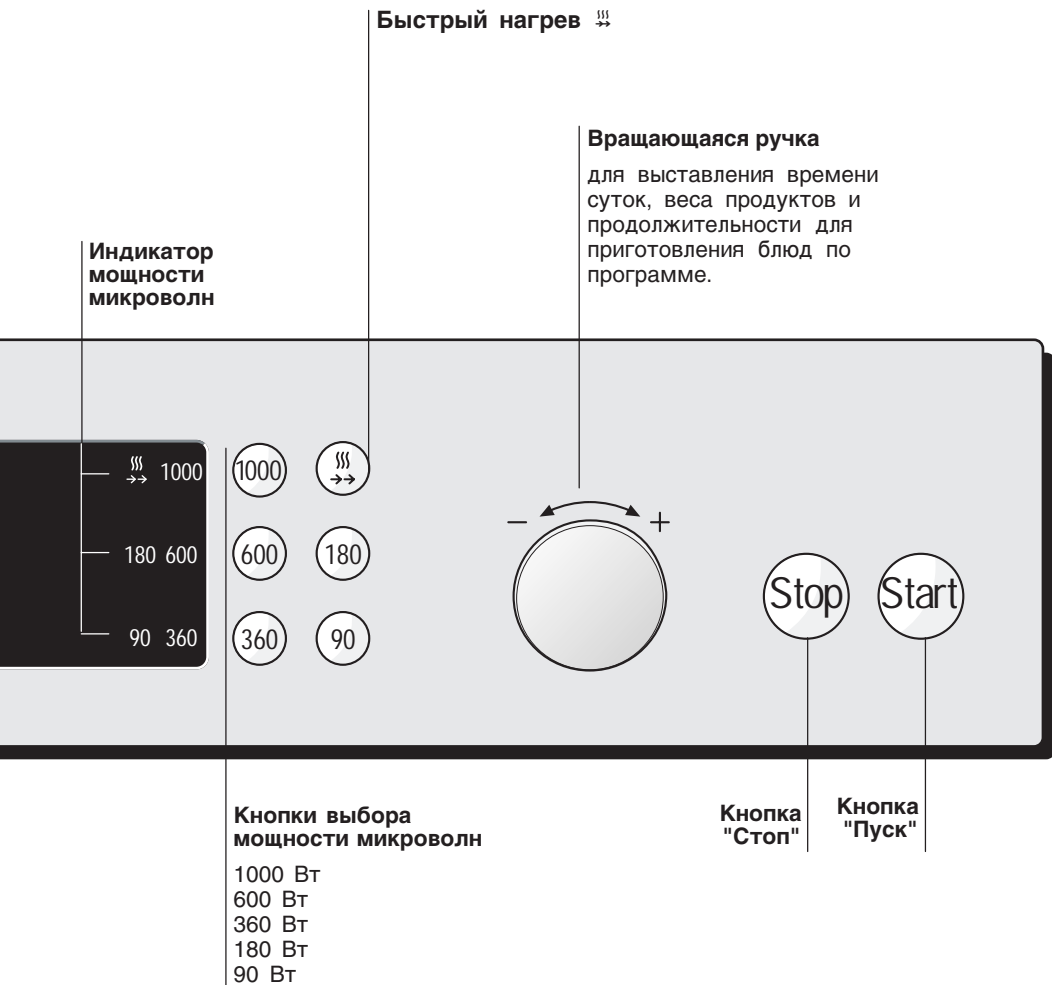
для смены строчки на текстовом дисплее

для выбора программы для индивидуальной корректировки степени готовности блюда

Шесть областей памяти

Индикатор времени

На дисплей выводятся время суток, вес продуктов и продолжительность, предусмотренные программой автоматического приготовления блюд.



Утапливаемые выключатели

Ручка выбора функций и вращающаяся ручка могут утапливаться в любом положении.

Для фиксации и расфиксирования нажмите на выключатель. Выключатели можно вращать вправо и влево.

Виды нагрева

Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.

Микроволны

Они проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Поэтому режим микроволн пригоден для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и доведения пищи до готовности.

Мощность микроволн:

1000 Вт для разогревания жидкостей.

600 Вт для разогревания и доведения до готовности.

360 Вт для тушения мяса и разогревания нежных блюд.

180 Вт для размораживания и доведения до готовности.

90 Вт для размораживания нежных блюд.

Микроволны в комбинации с нагревом

Микроволны можно использовать в комбинации с каким-либо одним видом нагрева. Корочка становится хрустящей и подрумяненной, как и при обычном нагреве, но с микроволнами блюдо готовится гораздо быстрее, и Вы экономите электроэнергию.

Горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. В режиме "Горячий воздух" можно выпекать сдобные пироги различных форм, бисквитные и творожные торты, а также пироги, пиццу и выпечку небольших размеров на противне.

Гриль с горячим воздухом

Кольцевой нагревательный элемент и гриль работают одновременно, вентилятор распределяет тепло в духовом шкафу вокруг блюда. Режим гриля с горячим воздухом особенно подходит для приготовления жаркого из мяса кусочками.

Гриль с конвекцией

В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. Птица получится с румяной хрустящей корочкой. С этим видом нагрева у Вас отлично получится выпечка и запеканки.

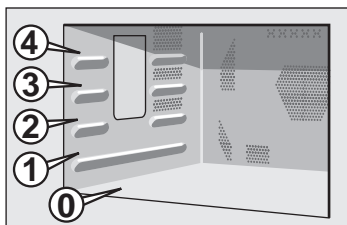
Варио гриль, большая площадь

В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. На выбор предлагается три режима нагрева-сильный, средний и малый. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.

Варио гриль, малая площадь

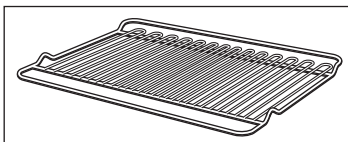
В этом режиме нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого объема продуктов. Укладываются куски на середину решетки плотно друг к другу.

Духовой шкаф и принадлежности



Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 4 различных уровнях.

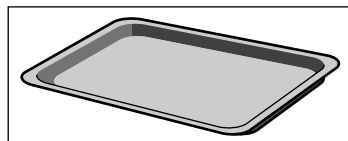
Дно (высота 0) обычно используется для посуды.



Решетка

для посуды, форм для пирогов, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.

Решетка не опрокинется даже если выдвинуть ее из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать из духового шкафа.

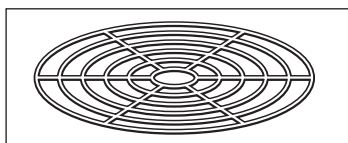


Эмалированный противень

для приготовления пирогов и круглого печенья.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.

Эмалированный противень не подходит для комбинированного режима с микроволнами.



Решетка для выпекания с микроволнами

Для выпекания в металлических формах в комбинированном режиме.

Установите решетку для выпекания с микроволнами на решетку духового шкафа. Поставьте металлическую форму сверху. Таким образом Вы предотвращаете искрообразование между решеткой духового шкафа и формой.

Указание

На стекле дверцы, внутренних стенках и дне печи может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование печи. По окончании эксплуатации просто протрите печь насухо.

Охлаждающий вентилятор

Прибор оснащен охлаждающим вентилятором, Вентилятор может продолжать работать даже после выключения духового шкафа.

В микроволновом режиме работы духовой шкаф не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.

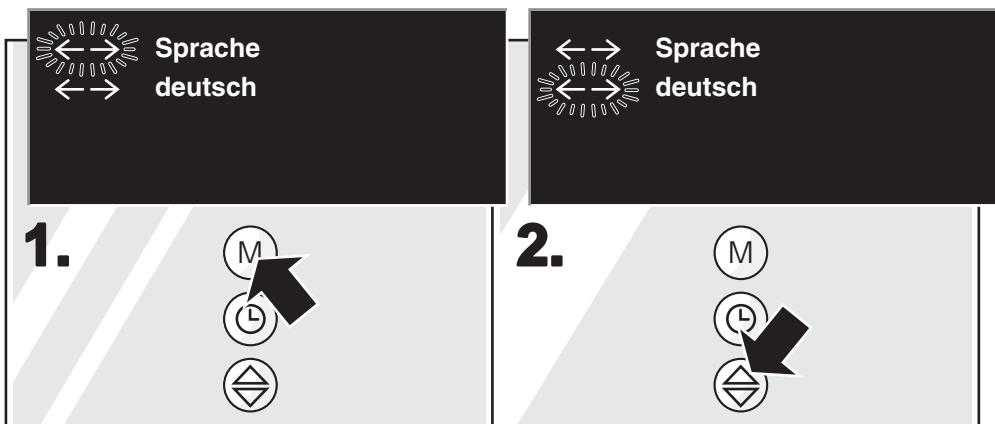
Базовые установки

Ваша новая печь хранит в памяти некоторые базовые установки, которые Вы сами можете изменить.


Базовая установка	Изменение в
Изначально язык надписей текстового дисплея немецкий	Вы можете выбрать любой из 10 различных языков
По истечении времени приготовления раздастся сигнал	Длительность сигнала Вы можете изменить
Длинный сигнал = 30 звуковых сигналов	Короткий сигнал = 3 звуковых сигнала
Громкость звукового сигнала = средняя	Громкость звукового сигнала = громкая, = тихая

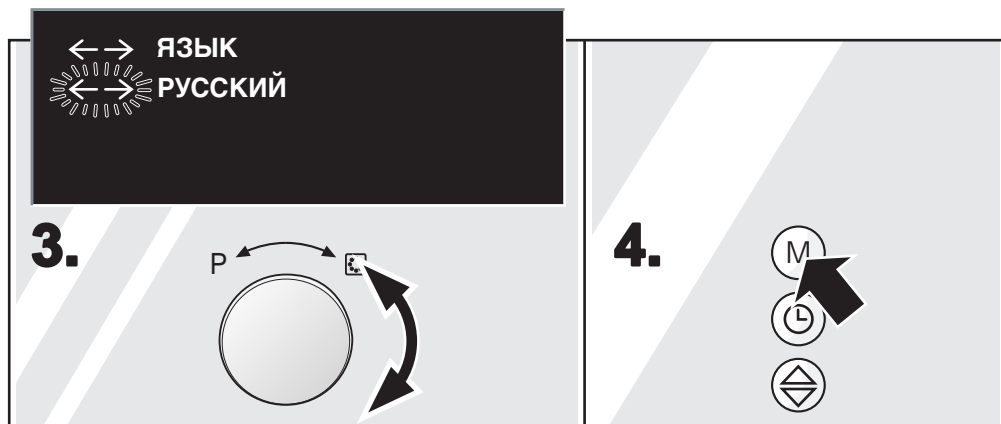
Выбор языка

На текстовый дисплей нового прибора сообщения выводятся на немецком языке. Вы можете выбрать любой из 10 различных языков.



1. Нажмите кнопку памяти "M" и удерживайте ее 4 секунды, пока в первой строке текстового дисплея не появится "Sprache", а во второй-"deutsch".

2. Кнопкой  перейдите на вторую строчку с текстом "deutsch".

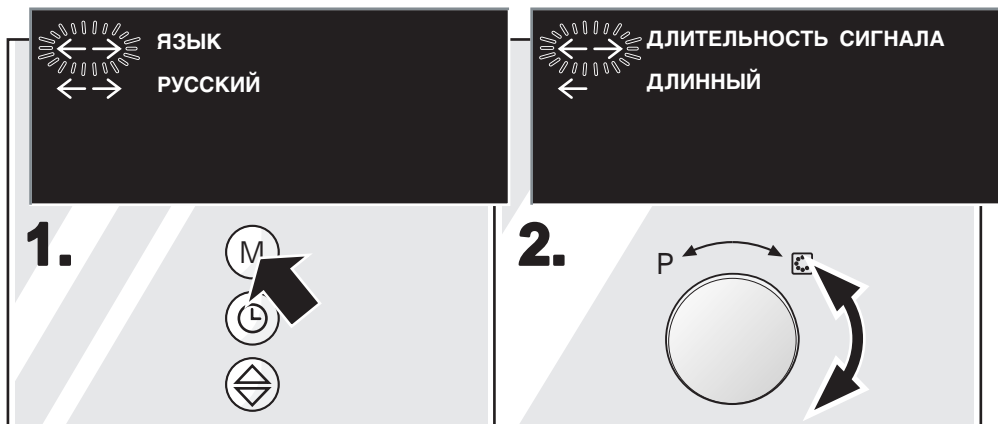


3. Ручкой выбора функций выберите нужный язык.


4. Нажмите кнопку памяти "М".
Изменение записано в память.

Настройка длительности сигнала

Когда духовой шкаф выключится, Вы услышите сигнал. Длительность сигнала можно изменить.
Длинный сигнал = 30 звуковых сигналов
Короткий сигнал = 3 звуковых сигнала

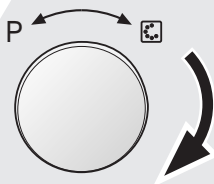


1. Нажмите кнопку памяти "М" и удерживайте ее 4 секунды, пока в первой строчке текстового дисплея не появится "ЯЗЫК", а во второй-"РУССКИЙ":

2. Вращайте ручку выбора функций вправо или влево, пока в первой строчке не появится "ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СИГНАЛА", а во второй-"ДЛИННЫЙ".
Кнопкой  перейдите на вторую строчку.

←→ ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СИГНАЛА
→ Короткий

3.



3. Ручкой выбора функций измените длительность сигнала.

4.



4. Нажмите кнопку памяти "М".
Изменение записано в память.

Настройка громкости сигнала

Когда духовой шкаф выключится, Вы услышите сигнал. Среднюю громкость сигнала можно изменить.

Громкость сигнала = малая

Громкость сигнала = большая

←→ ЯЗЫК
←→ РУССКИЙ

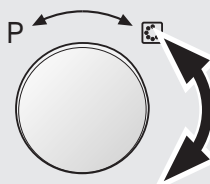
1.




1. Нажмите кнопку памяти "М" и удерживайте ее 4 секунды, пока в первой строчке текстового дисплея не появится "ЯЗЫК", а во второй-"РУССКИЙ".

←→ ГРОМКОСТЬ СИГНАЛА
←→ СРЕДНЯЯ ГРОМКОСТЬ

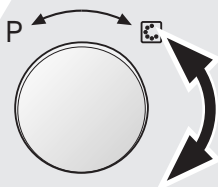
2.



2. Вращайте ручку выбора функций вправо, пока в первой строчке не появится "ГРОМКОСТЬ СИГНАЛА", а во второй-"СРЕДНЯЯ".
Кнопкой  перейдите на вторую строчку.

←→ ГРОМКОСТЬ СИГНАЛА
ГРОМКО

3.



4.



3. Ручкой выбора функций измените громкость сигнала.

4. Нажмите кнопку памяти "М".
Изменение записано в память.

Перед первым использованием

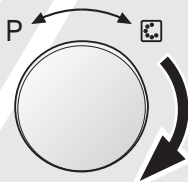
Нагревание печи

Чтобы удалить запах нового прибора, нагревайте закрытую пустую печь в течение 10 мин.

160 °C

11:50

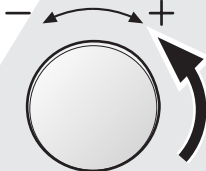
1.



160 °C

10:00

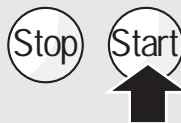
2.



160 °C

9:59

3.



1. Поверните ручку выбора функций вправо до ступени ГРИЛЬ С ГОР. ВОЗДУХОМ.

2. Поворачивая вращающуюся ручку, выставьте 10 мин.

3. Нажмите кнопку "Пуск".

Через 10 мин духовой шкаф выключается сам.

Чтобы устранить появившийся запах, лучше всего проветрить кухню.

Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

Установка времени

После подключения прибора или после восстановления питания на индикаторе времени загораются три нуля.

Установите нужное время.



1. Нажмите кнопку ⌚ ("Часы").

2. Поворотной ручкой установите нужное время.

3. Нажмите кнопку ⌚ ("Часы").

Изменение времени, напр., при переходе с летнего на зимнее время

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

Отключение индикации времени

Если Вам мешает индикация времени на приборе, то ее можно скрыть.



1. Нажмите кнопку ⌚ ("Часы").

2. Кнопкой ⌚ перейдите на строчку "ВРЕМЯ СКРЫТЬ".

3. Нажмите кнопку ⌚ ("Часы").

Текущее время не показывается.

Включение индикации времени

Если Вы хотите опять включить индикацию времени, то действуйте следующим образом:



1. Нажмите кнопку ⌚ ("Часы").

2. Нажмите кнопку ⌚ ("Часы").

На дисплее появляется индикация времени.

Примечания

С 22:00 до 06:00 часов индикатор времени горит с меньшей яркостью.

Микроволны

Вы можете использовать как одни микроволны, так и микроволны в комбинированном режиме в сочетании с другими видами нагрева.

Попробуйте что-либо приготовить. Например согрейте чашку воды для чая.

Выберите большую чашку без золотого и серебряного орнамента и положите в нее чайную ложку. Установите чашку на середину дна духового шкафа.

- 1.** Нажмите кнопку мощности микроволн 1000 Ватт.
- 2.** Установите 1 минуту 20 секунд с помощью поворотной ручки.
- 3.** Нажмите кнопку "START".

Через 1 мин 20 с раздастся сигнал. Вода разогрета.

Пока Вы пьете чай, еще раз прочтите, пожалуйста, правила техники безопасности в начале Руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Посуда

Подходящая посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны.

Во многих случаях можно также использовать сервировочную посуду. Это избавит Вас от необходимости перекладывать блюдо и уменьшит количество грязной посуды.

Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только, если изготовитель посуды гарантирует ее пригодность для микроволн.

Не подходящая посуда

Иначе обстоит дело с металлической посудой. Так как микроволны не проходят через металл, то в закрытых металлических емкостях пища остается холодной.

Следите за тем, чтобы металл, напр. , ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок и внутренней стороны дверцы прибора. Так как из-за искрения возможно повреждение внутреннего стекла дверцы.

Проверка пригодности посуды:

Если Вы не уверены, что посуда пригодна для использования в микроволновом режиме, проведите тест:

Поставьте пустую посуду на полминуты или минуту в духовку и включите максимальную мощность. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или теплой, так чтобы ее можно было взять рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

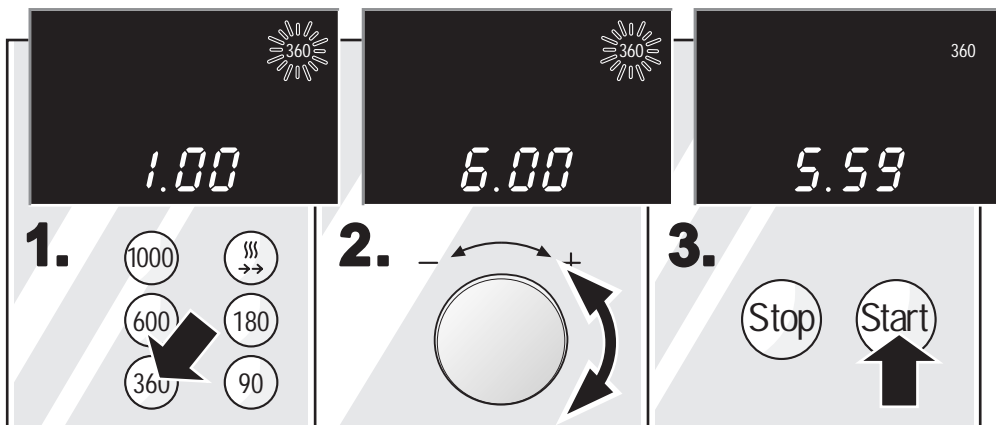
Внимание!

Не включайте микроволновый режим, если духовой шкаф пуст. Единственным исключением является проверка посуды на пригодность.

Мощность микроволн

1000 Вт	для разогревания жидкостей
600 Вт	для разогревания и доведения до готовности
360 Вт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд
180 Вт	для размораживания и доведения до готовности
90 Вт	для размораживания нежных блюд

Порядок настройки



1. Нажмите нужную кнопку выбора мощности микроволн.

2. Поворотной ручкой выберите время приготовления.

3. Нажмите кнопку "start" (Пуск).

Отсчет времени отображается на дисплее.

По истечении заданного времени

раздается сигнал.

В первой строчке дисплея появляется текст "ОКОНЧАНИЕ", а во второй—"ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА".

Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Последовательная установка нескольких значений мощности микроволн

Действуйте, как указано в пунктах 1 и 2. Затем установите второе значение мощности и времени. Вы можете последовательно установить до 3 значений мощности микроволн и до трех значений времени. По окончании нажмите кнопку "start" (Пуск). На дисплее начнется обратный отсчет общего времени приготовления. Текущее значение мощности микроволн высвечивается ярче.

Одну и ту же мощность микроволн можно выбрать дважды:

напр., 600 Вт-360 Вт-600 Вт.

Мощность в 1000 Вт можно выбрать только один раз.

Корректировка

Если установлено только одно значение мощности, то время приготовления можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "stop" (Стоп) или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "start" (Пуск).

Если Вы забыли нажать кнопку "start" (Пуск), то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "stop" (Стоп) или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "stop".

Примечания

Мощность в 1000 Ватт можно устанавливать на время, не более 30 минут, остальные значения мощности-до 90 минут.

1 минута устанавливается с шагом 1 с,
до 5 минут устанавливается с шагом 10 с,
до 15 минут устанавливается с шагом 30 с,
до 60 минут устанавливается с шагом 1 мин,
до 90 минут устанавливается с шагом 5 мин.

Можно установить сначала мощность микроволн, а затем время приготовления, и наоборот.

Таблицы

В следующих таблицах приведены примеры различного использования печи и установочные значения микроволн.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от посуды, температуры, а также от качества и свойств продуктов.

В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его.

Может случиться так, что объем приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице.

В этом случае действует общее правило:
 Двойной объем - время приготовления почти вдвое увеличивается,
 половина объема - время приготовления наполовину уменьшается.

Посуду устанавливайте на середину духового шкафа или решетки. Так Ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости в печь.

Нежные части, напр., ножки и крылышки цыпленка или жирные крайние части жаркого можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться стенок духового шкафа. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.

В процессе размораживания 1-2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При этом удаляйте образовавшуюся при размораживании воду.

Оставить размороженные продукты еще на 10-60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15-25 мин	Несколько раз перевернуть.
	1000 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 25-35 мин	
	1500 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 25-35 мин	
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4-6 мин	При переворачивании кусочков мяса отделить их друг от друга.
	500 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 15 мин	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Птица или части птицы	600 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	В течение этого времени перевернуть.
	1200 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Утка	2000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 30-40 мин	Несколько раз перевернуть. По истечении половины времени фольгу можно снять.
Гусь	4500 г	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 60-80 мин	Переворачивайте каждые 20 минут. При этом удаляйте образовавшуюся при размораживании воду.
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Концы хвостов накрыть алюминиевой фольгой. В течение этого времени перевернуть.
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
Овощи, напр., горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать.
	600 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 8-13 мин	
Фрукты, напр., малина	300 г	180 Вт, 7-10 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
Масло, размораживание	125 г	90 Вт, 6-8 мин	Полностью снять упаковку.
	250 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 3-5 мин	
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	В течение этого времени перевернуть.
	1000 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
Выпечка, сухая, напр., пирог из сдобного теста	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Выпечка, сочная напр., фруктовый пирог, творожный торт	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и желатина.
	750 г	180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2-3 раза перемешать или перевернуть.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2-5 минут для выравнивания температуры.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

	Объем	Мощность микроволн, Вт	Примечания
		Продолжительность, мин	
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2-3 компонентов)	300-400 г	600 Вт, 11-15 мин	Накрыть
Супы	400-500 г	600 Вт, 8-13 мин	Закрытая посуда
Густые супы	500 г	600 Вт, 10-15 мин	Закрытая посуда
	1000 г	600 Вт, 20-25 мин	
Кусочки мяса с соусом, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 мин	Закрытая посуда
	1000 г	600 Вт, 25-30 мин	
Рыба, напр., куски филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Накрыть
	800 г	600 Вт, 20-25 мин	
Гарниры, напр. рис, лапша	250 г	600 Вт, 2-5 мин	Закрытая посуда, с добавлением жидкости
	500 г	600 Вт, 8-10 мин	
Овощи, напр., горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 8-10 мин	Закрытая посуда, с добавлением 1 ст. л. воды
	600 г	600 Вт, 14-17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание полуфабрикатов

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2-5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2-3 компонентов)	350–500 г	600 Вт, 4-8	Накрыть
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	1000 Вт, 1-2 1000 Вт, 2-3 1000 Вт, 4-5	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, напр., бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ½-1 360 Вт, ½-1½ 600 Вт, 1-2	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки 4 чашки	175 г 175 г 175 г	600 Вт, 2-3 600 Вт, 3-4 600 Вт, 6-8	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 8-11	Накрыть

		Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Рагу		400 г	600 Вт, 6-8	Закрытая посуда
		800 г	600 Вт, 8-11	
Овощи,	1 порция	150 г	600 Вт, 2-3	Добавить немного жидкости
	2 порции	300 г	600 Вт, 3-5	

Доведение полуфабрикатов до готовности

Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. В процессе приготовления их нужно перемешивать или переворачивать.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части по возможности не должны перекрывать друг друга.

Оставьте готовое блюдо еще на 2-5 минут для выравнивания температуры.

		Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошенный		1200 г	600 Вт, 20-25	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное		400 г	600 Вт, 7-12	
Приготовление свежих овощей		250 г	600 Вт, 6-10	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду из расчета 1-2 столовые ложки на 100 г овощей.
		500 г	600 Вт, 10-15	
Гарниры, например, картофель		250 г	600 Вт, 8-10	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду прим. на 1 столовые и перемешать.
		500 г	600 Вт, 12-15	
		750 г	600 Вт, 15-22	
например, Рис		125 г	600 Вт, 4-6 + 180 Вт 12-15	Добавить двойное количество жидкости.
		250 г	600 Вт, 6-8 + 180 Вт 15-18	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Сладкие блюда, например, пудинг (растворимый),	500 мл	600 Вт, 6-8	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12	

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.

Уменьшите или увеличьте время приготовления, применяя следующее простое правило:
 Двойной объем = время приготовления почти вдвое увеличивается
 Половина объема = время приготовления наполовину уменьшается

Блюдо получилось слишком сухим.

В следующий раз выставьте меньшее время приготовления или меньшую мощность микроволн. Закройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.

Блюдо по истечении установленного времени еще не разморозилось, не разогрелось или не готово.

Выставьте большее время приготовления. Приготовление больших объемов продуктов и высоких блюд требует больше времени.

По истечении времени приготовления блюдо у бортика перегрелось, а в середине еще не готово.

Время от времени помешивайте блюдо и в следующий раз выставьте меньшую мощность и большее время приготовления.

После размораживания птицы или мяса разморозились только снаружи.

В следующий раз выставьте меньшую мощность микроволн. При размораживании больших продуктов их необходимо постоянно переворачивать.

Настройка духового шкафа

Настройка предусматривает выбор температуры и вида нагрева или режима гриля с помощью ручки выбора функций.

Кроме того, поворотной ручкой можно задать время приготовления блюда. По истечении этого времени духовой шкаф выключится автоматически.

Для каждого вида нагрева во второй строчке текстового дисплея выводится предлагаемое значение для температуры или режима гриля. Это значение можно изменить ручкой выбора функций.

Можно задать 40 °C и 100-250 °C с шагом в 5 градусов, режимы гриля-сильный, средний, малый и без гриля.

Поворотной ручкой можно изменить предлагаемое время приготовления.

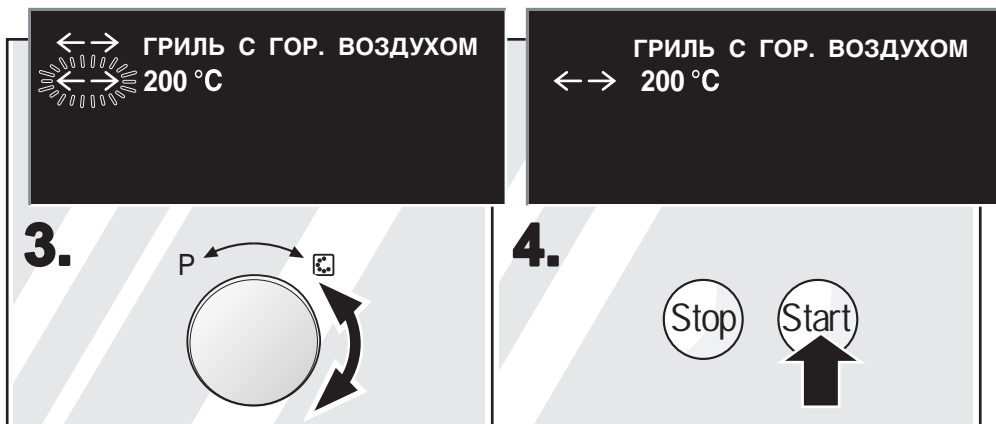
Вид нагрева	Предлагаемое значение	Предлагаемое значение
Горячий воздух	160 °C	20 мин
Гриль с горячим воздухом	160 °C	20 мин
Гриль с конвекцией	160 °C	20 мин
Варио гриль	сильный нагрев, большая площадь	10 мин

Порядок настройки духового шкафа



1. Поверните ручку выбора функций вправо, пока не появится нужный способ нагрева.

2. Кнопкой  перейдите на вторую строчку.



3. Ручкой выбора функций установите необходимое значение температуры.

4. Нажмите кнопку "START".

Корректировка

Температуру можно изменить в любое время.

Исключение:

С высокой температуры понижать до 40 °C или с 40 °C повышать до высокой температуры.

Два раза нажмите клавишу "STOP" и введите новые значения.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Автоматическое выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

4. Установите продолжительность с помощью поворотной ручки.

5. Нажмите кнопку "START".

Отсчет времени отображается на дисплее.

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и в первой строчке дисплея появляется текст "ОКОНЧАНИЕ", а во второй-"ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

По истечении заданного времени

Корректировка

Заданное значение времени можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.


Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечание

Порядок настройки можно изменить:

сначала-время приготовления, а затем-способ нагрева и температура.

Сначала поворотной ручкой выберите время приготовления, а затем ручкой выбора функций задайте способ нагрева. Нажмите кнопку  и измените значение температуры. Нажмите кнопку "START".

Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф. Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.

Подходящие виды нагрева

Горячий воздух
Гриль с горячим воздухом
Гриль с конвекцией

С этими видами нагрева можно сочетать и микроволновый режим.

Установка


Сначала установите режимы духового шкафа.

Перед стартом нажмите кнопку быстрого нагрева .

На дисплее замигает символ .

Нажмите кнопку "START".

Быстрый нагрев завершен


Раздается короткий сигнал. Символ  гаснет. Теперь можете поставить Ваше блюдо в духовой шкаф.

Нажмите кнопку "START".

Остановка


Нажмите кнопку "STOP".
Нажмите кнопку "START".

Отмена

Нажмите кнопку быстрого нагрева  или откройте дверцу.

Примечания

Быстрый нагрев можно задать только перед включением.

Также можно сначала нажать кнопку быстрого нагрева  и после этого выполнить настройки духового шкафа.

Заданное время истекает только тогда, когда окончен быстрый нагрев.

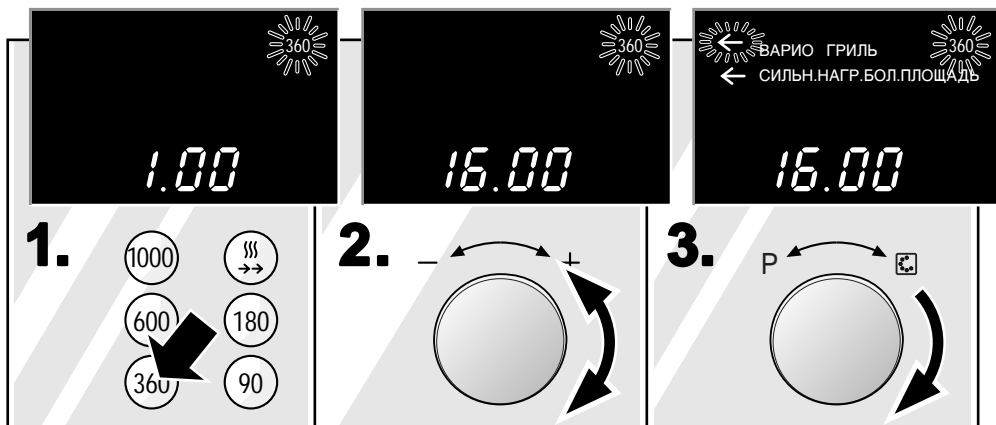
Установка комбинированного режима духового шкафа (с микроволнами)

В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. Мощность 1000 Вт нельзя комбинировать с видом нагрева. На дисплее появится сообщение "ОТСУТСТВУЕТ".

Вы можете устанавливать до трех значений мощности микроволн и времени, но только один вид нагрева и температуру.

Подходящие виды нагрева:

Порядок настройки




1. Нажмите нужную кнопку мощности микроволн.

2. Поворотной ручкой выберите время приготовления.

3. Поверните ручку выбора функций вправо, пока не появится нужный способ нагрева.



4. Кнопкой  перейдите на вторую строчку.

5. Вращая ручку выбора функций влево, измените температуру или режим гриля.

6. Нажмите кнопку "START".

По истечении заданного времени

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и на дисплее появляются сообщения "ОКОНЧАНИЕ" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Корректировка

Температуру, режим гриля и время приготовления можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрытия дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечание

Порядок настройки можно изменить: сначала-способ нагрева и температура, а затем-мощность микроволн и время приготовления.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла нельзя использовать для жарки в микроволновой печи.

Горячую стеклянную посуду ставьте только на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

Рекомендации по жарению

Используйте для жаркого глубокую форму для жарения.

Проверьте, чтобы посуда легко помещалась в печи. Она не должна быть слишком большой.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении в мясо в зависимости от количества добавляют от 8 до 10 столовых ложек жидкости. По истечении половины времени переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Таблица

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

Температура и время жарки зависят от количества продуктов и их свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по жаренью в духовом шкафу или на плите и жаренью в гриле", приложенном к таблицам.

	Мощность микроволн, Вт, Продолжительность, мин	Уровень	Вид нагрева	Темп. °С, Варио гриль	Примечания
Жаркое из говядины ок. 1000 г	180 Вт, 80-90 мин	0	Гриль с горячим воздухом	160-170	Закрытая посуда на дне духового шкафа.
Ростбиф, розовый, ок. 1000 г	180 Вт, 30-40 мин	0	Гриль с горячим воздухом	180-200	Открытая посуда. По истечении половины времени перевернуть. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина без кожи, ок. 750 г, напр., шейка	360 Вт, 35-45 мин	0	Гриль с горячим воздухом	170-180	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина с кожей* ок. 1 кг, напр. лопатка	180 Вт, 80-90 мин	0	Гриль с горячим воздухом	170-180	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут. Не переворачивать.
Свиное филе ок. 500-600 г	180 Вт, 35-40 мин	0	Гриль с горячим воздухом	180-190	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Мясной рулет ок. 750 г	360 Вт, 25-35 мин	0	Горячий воздух	200-210	Открытая посуда на дне духового шкафа. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Цыпленок, целиком, ок. 1000-1200 г	360 Вт, 30-40 мин	0	Гриль с конвекцией	230-250	Закрытая посуда на дне духового шкафа. Положить грудкой вниз. Не переворачивать.

	Мощность микроволн, Вт, Продолжительность, мин	Уровень	Вид нагрева	Темп. °С, Варио гриль	Примечания
Куски цыпленка, напр., четверть, ок. 800 г	360 Вт, 25-35 мин	0	Гриль с конвекцией	230-250	Открытая посуда. Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Утка 1500-1700 г	180 Вт, 70-80 мин	0	Гриль с конвекцией	220-240	Закрытая посуда на дне духового шкафа. Не переворачивать.
Грудка утки ок. 500 г Грудка утки 2 шт. по 250-300 г.	90 Вт, 15-20 мин	0	Варио гриль	сильный	Открытая посуда на дне духового шкафа. Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Гусиные грудки, гусиные ножки 700-900 г	90 Вт, 30-40 мин	0	Варио гриль	средняя	Глубокая открытая посуда на дне духового шкафа. Не переворачивать.
Запеченная рыба ок. 500 г	600 Вт, 10-15 мин	0	Варио гриль	сильный	Открытая посуда. Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.

* Надрежьте свиную кожу.

Рекомендации по жарению в гриле

В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце печи и без предварительного прогрева.

По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, Стейки должны быть толщиной минимум 2-3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.

Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.

Темное мясо, напр., говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Это не должно вводить Вас в заблуждение. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

Прочее: Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Таблица

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

Температура и время жарки в гриле зависят от количества продуктов и их свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по жаренью в духовом шкафу или на плите и жаренью в гриле", приложенном к таблицам.

	Объем	Масса	Уровень	Варио гриль	Продолжительность, мин
Стейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 200 г	1+3**	сильный сильный	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 5-10
Стейки из шейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 120 г	1+3**	средний средний	1-я сторона: ок. 15-20 2-я сторона: ок. 10-15
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г	1+3**	сильный сильный	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 5-10
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 г	1+3**	сильный сильный	1-я сторона: ок. 10-12 2-я сторона: ок. 8-12
Рыба целиком* напр., форель	2-3 шт.	прим. по 300 г	1+3**	средний средний	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 10-15
Хлеб для тостов	12 ломтиков		3	сильный сильный	1-я сторона: ок. 4-6 2-я сторона: ок. 2-3

	Объем	Масса	Уровень	Варио гриль	Продолжительность, мин
Хлеб для тостов	4 ломтика***		3	малая площадь	1-я сторона: ок. 5-6 2-я сторона: ок. 3-4

* Предварительно смазать решетку растительным маслом.

** Установите решетку на уровень 3, а противень на уровень 1.

*** Ломтики хлеба лучше укладывать по центру решетки плотнее друг к другу.

Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого

В этом случае следует выбирать значение, соответствующее меньшему весу из таблицы, и увеличивать время приготовления.

Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.

Воспользуйтесь термометром для определения температуры мяса (можно приобрести в специализированных магазинах) или проведите проверку готовности блюда ложкой. Нажмите ложкой на жаркое. Если чувствуется, что мясо упругое, то блюдо готово. Если оно продавливается, то мясо следует еще на некоторое время оставить в духовом шкафу.

Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.

В следующий раз выбирайте жаровню меньшего размера или добавляйте больше воды.

Жаркое выглядит хорошо, а соус получился слишком светлым и водянистым.

В следующий раз выбирайте жаровню большего размера и добавляйте меньше воды.

Вы включили микроволновой режим, но жаркое так и не прожарилось.

Нарежьте жаркое на куски. Приготовьте соус в той посуде, в которой поджаривалось мясо, и положите куски мяса в готовый соус. После этого доводите мясо до готовности только в микроволновом режиме.

В следующий раз подключите микроволны с самого начала. Для определения готовности мяса пользуйтесь специальным термометром и дайте готовому жаркому постоять в выключенном духовом шкафу еще 10 минут.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания.

При приготовлении с микроволнами лучше всего использовать решетку для выпекания с микроволнами или формы для выпекания из стекла, керамики или пластмассы, выдерживающие температуру до 250 °С. Если Вы возьмете такую форму, пирог подрумянится меньше.

Таблицы

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по выпеканию", приложенном к таблицам.

Форму для пирога всегда следует ставить на середину решетки.

Пирог	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °С
Ореховый кекс	Разъемная форма	1	90 Вт	30-35	Горячий воздух	170-180
Фруктовый или творожный торт из песочного теста*	Разъемная форма	2	360 Вт	35-45	Горячий воздух	150-160

Пирог	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °С
Фруктовый пирог, тонкий, из сдобного теста	Круглая, разъемная форма	1	90 Вт	30-45	Горячий воздух	170-190
Пикантный пирог* (напр., луковый пирог)	Разъемная форма или форма для пирога	2	90 Вт	50-70	Горячий воздух	160-180

Металлические формы для выпекания: Установите решетку для выпекания с микроволнами на решетку духового шкафа. Поставьте сверху форму.

* По окончании приготовления оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

Пирог	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Темп., °С	Продолжительность, мин
Сдобный пирог, однослойный	Форма круглая/венок/прямоугольная	1	Горячий воздух	160-170	60-80
Сдобный пирог, тонкий (напр., песочный пирог)*		1		150-160	60-70
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1	Горячий воздух	160-170	35-45
Корж из сдобного теста	Круглая форма	1	Горячий воздух	160-170	35-45
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъемная форма	1	Горячий воздух	160-170	40-45
Пирог с несочной начинкой (сдобное тесто)	Противень	2	Горячий воздух	160-170	30-40
Пирог с сочной начинкой напр., яблочный пирог из дрожжевого теста с посыпкой	Противень	2	Горячий воздух	150-160	50-60
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2	Горячий воздух	160-170	30-40
Кекс из 500 г муки	Противень	2	Горячий воздух	170-180	60-70
Пицца	Противень	2	Горячий воздух	200-210	25-35

Пирог	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Темп., °С	Продолжительность, мин
Хлеб из дрожжевого теста 1 кг**	Противень	2	Горячий воздух	180-190	50-60

* По окончании приготовления оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

** Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка	Уровень	Вид нагрева	Темп., °С	Продолжительность, мин	
Круглое печенье	Противень	2	Горячий воздух	150-170	20-35
Безе	Противень	2	Горячий воздух	100	90-120
Миндальное печенье	Противень	2	Горячий воздух	110	35-45
Слоеное тесто	Противень	2	Горячий воздух	170-180	35-45
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Противень	2	Горячий воздух	180-190	35-45

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

За 10 мин до истечения установленного времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.

Пирог опадает.

В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру печи на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

Смазывайте жиром только дно разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

Пирог слишком темный.

Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

Между формой и решеткой возникают искры.

Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в духовом шкафу. Если это не помогает, далее выпекайте без микроволн. В этом случае продолжительность выпекания увеличится.

Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или пирог (напр., ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Не переворачивайте форму, чтобы выложить готовый пирог.	После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого он сам легко выйдет из нее. Если он все еще не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Приложите к форме влажное холодное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.
Измерьте температуру печи с помощью термометра и заметьте отклонения от указанных значений.	В заводских условиях температура замеряется в центре печи с помощью специальной контрольной решетки в течение строго установленного времени. Любая посуда и деталь печи влияет на измеряемое значение, поэтому отклонения от нормы будут всегда.

Рекомендации по экономии электроэнергии

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице в Руководстве по эксплуатации.

Используйте темные, лакированные черные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, ,благодаря этому время выпекания второго пирога уменьшается.

При длительном времени приготовления Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Запеканки, французские запеканки, ТОСТЫ

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Ставьте запеканку в пригодной для микроволновой печи посуде в духовой шкаф.

Используйте для запеканок большую и неглубокую посуду. В маленькой и глубокой посуде блюдо готовится дольше, а верхний слой окажется темным.

Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

Блюдо	Объем	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Темп. °С
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	ок. 1500 г	плоская форма для запеканки, 4–5 см	0	180 Вт	25-35	Гриль с конвекцией	130-150
Пикантная запеканка из готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	ок. 1000 г	плоская форма для запеканки, 4–5 см	0	600 Вт	15-20	Гриль с конвекцией	160-190
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов (напр., картофельная запеканка)	ок. 1100 г	плоская форма для запеканки	0	600 Вт	25-35	Гриль с горячим воздухом	170-180
Тосты с начинкой*	2-4 ломтика	Решетка и противень	3 1	В зависимости от начинки:	8-10	Варио гриль	сильный

* Подсушивание хлеба для тостов

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке. Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Темп., °С	Продолжительность, мин
Штрудель с фруктовой начинкой	Противень	2	Горячий воздух	180-200	40-50
Картофель фри	Противень	2	Горячий воздух	180-200	25-35
Пицца	Решетка	2	Гриль с горячим воздухом	180-200	10-20
Пицца-багет	Решетка	2	Гриль с конвекцией	160-190	15-20
Картофельные крокеты	Противень	2	Горячий воздух	180-200	25-35
Жареная картошка	Противень	2	Горячий воздух	180-200	25-35

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют:

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, как например в:

картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и жарении в гриле.

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

"Золотая корочка вместо коричневой"-избегайте сильного подрумянивания блюд.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпечка:

Макс. температура в режиме "горячий воздух" 180 °C.

Круглое печенье: Макс. температура в режиме "горячий воздух" 170 °C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.

¹ Информационная брошюра Aid "Акриламид", Aid и BMVEL, дек. 2002, Интернет: <http://www.aid.de>.

² Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002, Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Автоматический режим работы

Порядок настройки

Благодаря программе автоматического приготовления блюд Вы сможете очень просто разморозить продукты и приготовить множество блюд быстро и без проблем.

Автоматический режим приготовления предусматривает 41 программу для 10 групп продуктов.

Пример:

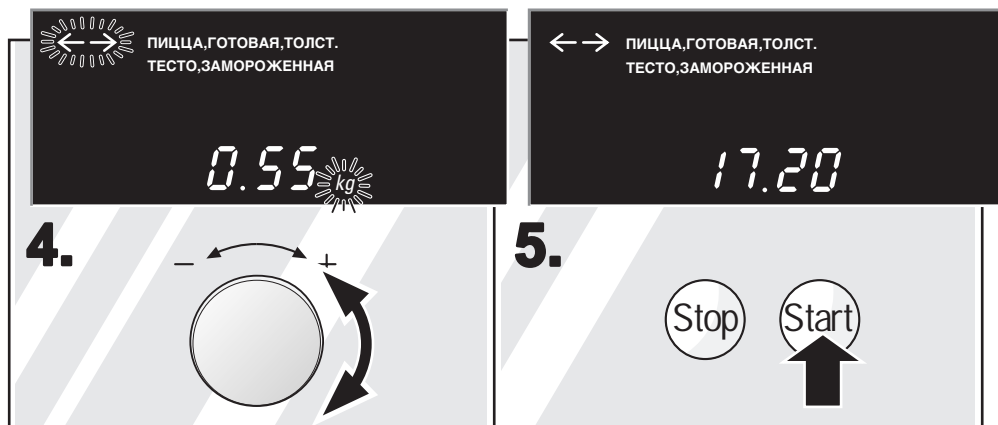
Пицца замороженная, с толстым тестом.



1. Поверните ручку выбора функций влево и выберите группу продуктов.

2. Нажмите кнопку .

3. Ручкой выбора функций измените вторую строчку.



4. Поворотной ручкой задайте нужный вес.

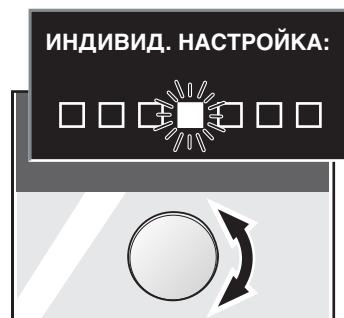
5. Нажмите кнопку "START".
На дисплее появляется значение времени.


По истечении заданного времени

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и на дисплее появляются сообщения "ОКОНЧАНИЕ" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Индивидуальная корректировка степени готовности блюда

Например, если пицца на Ваш вкус получилась слишком хрустящей, то в следующий раз Вы сможете скорректировать степень ее готовности. Выполните установку в соответствии с пунктами **1-4**.



Нажимайте кнопку  в течение трех секунд и поверните ручку выбора функций так, чтобы световой индикатор на шкале корректировки сместился в нужную сторону.

Влево = степень готовности ниже
вправо = степень готовности выше

Информация по принадлежности

Если нажать кнопку памяти "M", то на дисплее появится информация по необходимым принадлежностям.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрытия дверцы нажмите кнопку "START".

Если после закрывания дверцы Вы забыли нажать кнопку "START":

Раздается напоминающий звуковой сигнал, и на дисплее на 3 секунды появляется сообщение "НАЖАТЬ КЛАВИШУ СТАРТ".

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечания

Если в процессе приготовления Вы захотите узнать, какое блюдо готовится, нажмите кнопку "M".

Индикация веса блюда и степени его готовности появляется на 3 секунды.

Время приготовления изменить нельзя.

Если предусмотрено, то на дисплее появляется сообщение "ПЕРЕВЕРНУТЬ" или "ПЕРЕМЕШАТЬ". Раздается сигнал. Этот текст не исчезнет, пока Вы не откроете дверцу, или пока не закончится программа.

Указания по установке программы автоматического приготовления блюд

Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если точный вес неизвестен, то введите приблизительное значение.

Для приготовления по этим программам обязательно используйте посуду, пригодную для микроволн, напр., из стекла или керамики.

Кладите продукты в остывший духовой шкаф.

Таблицу с подходящими продуктами, диапазон веса и список принадлежностей Вы найдете в приложении.

Выбирать вес, превышающий диапазона веса нельзя.

При приготовлении некоторых блюд через некоторое время раздается сигнал. Это означает, что продукты следует перемешать или перевернуть.

Размораживание

По возможности используйте продукт, который порционно замораживался и хранился при температуре -18 °С.

Укладывайте замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.

Накройте тонкие и выступающие части небольшими кусочками алюминиевой фольги. Таким образом, Вам удастся избежать их преждевременной готовности. Следите за тем, чтобы фольга не касалась внутренних стенок печи.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт еще на 15-90 минут для выравнивания температуры.

При размораживании мяса, птицы или рыбы на тарелку стекает жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. При переворачивании продукта удаляйте эту воду.

Кладите на посуду говядину, баранину и свинину жировым слоем вниз.

Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.

Своевременно удаляйте размороженный фарш.

Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы-шкуркой вверх. Ножки и крылья можно прикрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги.

При размораживании целой рыбы накройте хвостовой плавник кусочками алюминиевой фольги, а если размораживается филе рыбы или рыбные котлеты-то только выступающие части.

Овощи

Свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. Добавьте 1 столовую ложку воды на каждые 100 г.

Замороженные овощи: Подходят только бланшированные овощи, а не приготовленные перед заморозкой. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. Добавьте 1-3 столовых ложки воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

- Картофель** Вареный картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. Добавьте на каждые 100 г картофеля одну ст. л. воды и немного соли.
- Картофель в мундире: берите картофелины одинаковой величины. Помойте их и проткните кожуру в нескольких местах. Положите еще влажный картофель в посуду без воды.
- Рис** Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.
- На один объем риса налейте два/два с половиной объема воды.
- Рыба** Свежее рыбное филе: Добавьте 1-3 столовых ложки воды или лимонного сока.
- Кальмары кольцами в панировке, замороженные: Они должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.
- Птица** Цыпленка укладывайте на посуду грудкой вниз.
- Кусочки цыпленка укладывайте шкуркой вверх.
- Индейка готовится без шкурки. Добавьте воды из расчета 10 % от веса продукта.
- Картофель, замороженный** Картофель "фри", крокеты и жареный картофель должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.
- Мясо** при приготовлении ростбифа укладывайте его в посуду жировым слоем вниз.
- Жаркое из говядины, телятины и свинины, баранья нога: Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на две трети.
- Пицца, замороженная** Подходят испеченная, замороженная пицца, пицца-багет.
- Время выдержки** Некоторые блюда после приготовления требуют еще некоторого времени выдержки.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	ок. 5 минут
Картофель	ок. 5 минут Слейте образовавшуюся воду.

Блюдо	Время выдержки
Рис	5-10 минут
Грудка индейки	10 мин
Ростбиф	10 мин
Жаркое из говядины, телятины, свинины или фарша, баранья нога:	10 мин

Таблица программ

Группа продуктов Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, Высота установки
Размораживание			
Хлеб, замороженный**	Пшеничный хлеб, хлеб из муки грубого помола	0,20-1,50	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Пирог с сухой начинкой, замороженный*	Сдобный пирог без глазури и заливки, пирог из дрожжевого теста	0,20-1,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Пирог с сочной начинкой, замороженный	Сдобный пирог с фруктами без заливки, глазури или желатина, без крема или сливок	0,20-1,40	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Фарш, замороженный*	Фарш говяжий, бараний, свиной	0,20-1,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Говядина, замороженная*	Жаркое из говядины, телятины, стейк	0,30-2,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Баранина, замороженная*	Баранья нога, баранья лопатка, бараний рулет	0,50-2,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Свинина, замороженная*	Жаркое из шейки без костей, рулет, шницель, гуляш	0,20-2,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Птица целиком, замороженная*	Цыпленок, утка	0,70-2,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Птица кусками, замороженная*	Куриные окорочка, кусочки курицы, гусиные окорочка, гусиные и утиные грудки	0,20-1,20	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Рыба целиком, замороженная*	Форель, треска	0,20-1,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Рыбное филе, замороженное*	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, судака	0,20-1,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа

Группа продуктов Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, Высота установки
Рыбные котлеты, замороженные*	Котлеты из трески, шуки, окуня, лосося	0,20-1,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени

** Сигнал к переворачиванию блюда по истечении $\frac{2}{3}$ времени

Группа продуктов Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, Высота установки
-------------------------------	---------------------	----------------------	---

Овощи

Овощи, свежие*	цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, лук-порей, сладкий перец, кабачки цуккини	0,20-1,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Овощи, замороженные*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,20-1,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени

Картофель

Вареный картофель*	Неразваривающийся, частично разваривающийся и разваривающийся картофель	0,20-1,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Вареный картофель в мундире*	Неразваривающийся, частично разваривающийся и разваривающийся картофель	0,20-1,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени

Рис

Длиннозерный рис*	Слегка отваренный рис	0,10-0,50	Глубокая посуда с крышкой, Дно шкафа
Рис "Басмати"**		0,10-0,50	Глубокая посуда с крышкой, Дно шкафа
Неочищенный рис*		0,10-0,50	Глубокая посуда с крышкой, Дно шкафа

* Сигнал для помешивания через 2-11 минут в зависимости от веса блюда.

Группа продуктов Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, Высота установки
Рыба			
Рыбное филе, свежее	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, судака	0,20-1,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Кальмары кольцами в панировке, замороженные*		0,20-0,45	Плоская посуда без крышки, решетк, Уровень 2
* Сигнал к переворачиванию блюда за 3 минуты до окончания программы			
Птица			
Цыпленок целиком, парной*		0,80-1,80	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Цыпленок, кусочки, парной	Цыпленок, окорочка, половинки	0,40-1,60	Посуда без крышки, Дно духового шкафа
Грудка индейки, парная*	Индейка без кожи	0,80-1,80	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
* Сигнал к переворачиванию целого цыпленка через 10 минут, индейки-по истечении половины времени приготовления.			
Мясо			
Ростбиф, парной*	Ростбиф толщиной 5-6 см	0,80-2,00	Посуда без крышки, Дно духового шкафа
Ростбиф по- английски, парной*	Ростбиф толщиной 5-6 см	0,80-2,00	Посуда без крышки, Дно духового шкафа
Говядина для жаркого, парная*		0,80-2,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Телятина для жаркого, парная*	Бедро, мякоть	0,80-2,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Баранья нога, парная*	Баранья нога без кости	2,00-1,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Свинина для жаркого, парная*	Жаркое из шейки без костей, рулька	0,80-2,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Жаркое с корочкой		0,80-2,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Мясной рулет		0,80-1,50	Посуда без крышки, Дно духового шкафа

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени.

Группа продуктов Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, Высота установки
Запеканка, замороженная			
Лазанья "по-болонски", замороженная		0,40-1,00	Посуда без крышки, Дно духового шкафа
Каннеллони, замороженные		0,40-0,80	Посуда без крышки, Дно духового шкафа
Запеканка из макаро, замороженная		0,40-0,80	Посуда без крышки, Дно духового шкафа
Картофель, замороженный			
Картофель "фри", замороженный		0,20-0,45	Плоская посуда без крышки, решетк, Уровень 3
Крокеты, замороженные*		0,20-0,45	Плоская посуда без крышки, решетк, Уровень 2
Жареный картофель, замороженный*		0,20-0,45	Плоская посуда без крышки, решетк, Уровень 2
* Сигнал к перемешиванию картофеля "фри" за 3 минуты до окончания программы, крокетов и жареного картофеля-за 5 минут до окончания программы.			
Пицца, замороженная			
Пицца готовая, тонкое тесто, замороженная		0,15-0,55	Решетка, Уровень 3
Пицца, готовая, толстое тесто, замороженная		0,15-0,55	Решетка, Уровень 3
Пицца-багет, готовая, замороженная		0,80– 0,15	Решетка, Уровень 2

Память

С помощью памяти Вы сможете составить свои собственные программы. Вы можете ввести в память установки для шести блюд и в любое время пользоваться ими.

Занесение в память имеет смысл в случае, если для приготовления блюда требуются различные установки, или если Вы готовите блюдо очень часто.

Ввод в память

Выберите одну из шести ячеек памяти и сделайте установки.

Пример

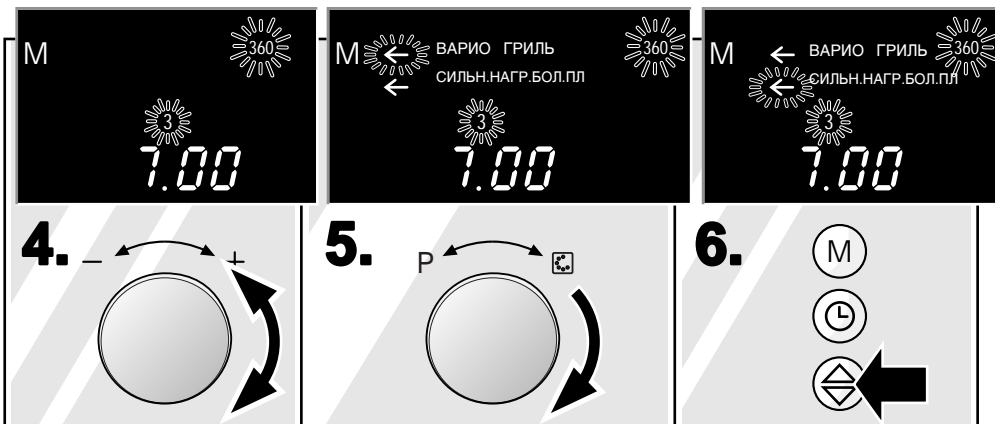
Ячейка памяти 3
360 Вт, 7 мин,
ВАРИО ГРИЛЬ: СИЛЬН.НАГР.БОЛ.ПЛОЩАДЬ



1. Нажмите кнопку памяти "M". Для ячейки памяти 1 появится 1.

2. Нажмите кнопку памяти "M" еще два раза. Для ячейки памяти 3 появится 3.

3. Нажмите кнопку "360 Вт".



4. Поворотной ручкой установите 7 минут.

5. Ручкой выбора функций выберите гриль.

6. Кнопкой  перейдите на вторую строчку.



7. Ручкой выбора функций установите гриль на "СЛАБЫЙ НАГРЕВ".

8. Нажмите кнопку памяти "M", снова появляется индикация времени. Установки сохранены в памяти.

Примечания

Можно одновременно сохранить установленные значения и запустить программу. Для этого вместо кнопки памяти "M" нажмите кнопку "START".

Если нужно занести в ячейку памяти новое значение, нажмите кнопку "STOP" и выполните установку заново.

Можно сохранить в памяти блюдо из программы автоматического приготовления.

Инициация памяти

Вызов сохраненных данных из памяти выполняется очень просто.

Поместите блюдо в духовой шкаф.



1. Нажмите кнопку памяти "M". Для ячейки памяти 1 появится 1.

2. Нажимайте кнопку "M", пока не появится нужная ячейка памяти.

3. Нажмите кнопку "START".

По истечении заданного времени

раздается сигнал.

На дисплей выводится сообщение "ПРОГРАММА ЗАВЕРШЕНА".

Эта индикация погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрытия дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечания

После запуска программы изменить значения в ячейке памяти уже нельзя.

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован Блокировкой для безопасности детей.

Блокировка духового шкафа

Нажать кнопку "Стоп" и удерживать в течение четырех секунд.

На текстовом дисплее появится надпись "ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ".

Все функции заблокированы.

Отмена блокировки

Снова нажать кнопку "Стоп" и удерживать в течение четырех секунд.

Блокировка отменена.

Так Вы должны ухаживать за Вашей печью

Для чистки духовки категорически запрещается использовать устройства для мойки струей водой под высоким давлением или струей пара.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Для чистки стекла на дверце прибора нельзя использовать металлические скребки. Поверхность может повредиться, а стекло разбиться. Если подобные средства попали на переднюю панель, сразу смойте их водой.

Чистка печи снаружи

Достаточно протереть печь влажной тряпочкой. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. После этого протрите печь сухой тряпочкой.

Приборы из нержавеющей стали

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, так как они разрушают глянцевый слой. Если такое средство попадет на корпус, сразу смойте его водой.

Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Протрите поверхность водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите с помощью мягкого полотенца.

Плиты с фронтальной поверхностью из алюминия

В данном случае следует воспользоваться слабым чистящим средством и мягкой салфеткой для чистки оконных стекол или неворсистой салфеткой из микроволокна. Протирайте поверхность, ведя салфетку без нажима в горизонтальном направлении.

Не следует пользоваться агрессивными чистящими средствами, губками с шершавой поверхностью или жесткими салфетками. Алюминиевую поверхность лучше всего протирать сухой салфеткой.

Духовой шкаф

После готовки протрите остывший духовой шкаф внутри влажной тряпочкой. Тогда брызги и пятна легко удалятся и в следующий раз не пригорят к поверхности.

При сильном загрязнении используйте мягкое чистящее средство.

Не используйте спреи для чистки духовок и прочие агрессивные чистящие средства. Также не пригодны жесткие губки, грубые мочалки и средства для мытья посуды. Все эти средства царапают внутреннюю поверхность прибора.

Неприятные запахи, напр., после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Оставьте ложечку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков.

Нагревайте воду в течение 1-2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Чтобы чистка была легкой,

Вы можете включить лампочку в духовом шкафу. Откройте дверцу. Лампочка в духовом шкафу горит ок. 10 мин. Нажав на кнопку "STOP" лампочку можно включить снова.

Чистка каталитической эмали

Задняя стенка духового шкафа покрыта каталитической эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом. Остатки пряностей можно удалить сухой тряпочкой или мягкой щеточкой.

Ни в коем случае не пользуйтесь средствами для чистки духовок!

Очистка дна духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

Тщательно вытрите духовой шкаф.

Очистка стеклянного колпака

В духовом шкафу на левой боковой стенке расположен стеклянный колпак лампочки. Отверните винты колпака. Помойте стекло мыльным раствором.

Уплотнения

Уплотнение дверцы духового шкафа очищайте моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

Принадлежности

Замачивайте принадлежности с моющим средством сразу после использования. Тогда остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания:

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Не вставлена вилка в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
На индикаторе времени светятся три нуля.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
В данный момент прибор не используется, На дисплее высвечивается продолжительность.	Поворотный переключатель случайно повернули.	Нажмите кнопку "Stop".
	После установки кнопка "Start" не была нажата.	Нажмите кнопку "Start" или отмените установку нажатием кнопки "Stop".
Микроволны не включаются.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Кнопка "Start" не была нажата.	Нажмите кнопку "Start".
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем почти удваивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er1" или "Er4".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er11". КЛАВИША ЗАПАДАЕТ	Кнопки загрязнились или западают.	Несколько раз нажмите на все кнопки, если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er19".	Сильный перегрев (возможно, внутри огонь). Слишком высокая мощность микроволн.	Не открывая дверцу, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей, дайте остыть.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er17", "Er18" или "Er20".	Техническая неисправность.	Вызовите специалиста Сервисной службы.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

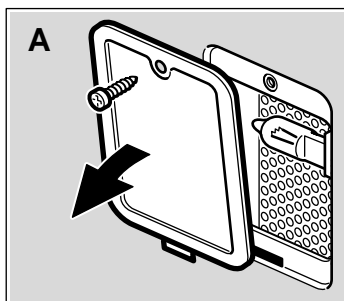
Замена лампочки в духовом шкафу

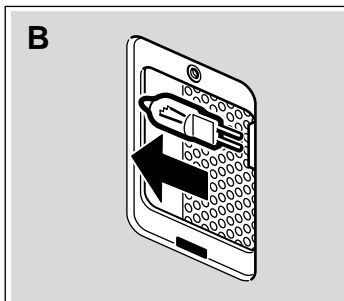
Вы можете выключить лампочку в духовом шкафу. Термоустойчивые галогенные лампочки 25 В 240 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

Всегда вынимайте новую галогенную лампочку из упаковки только при помощи сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки.

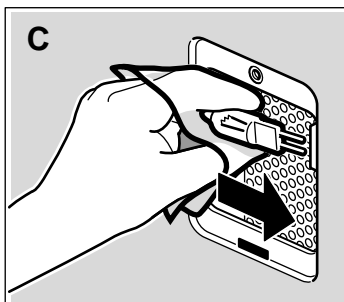
Последовательность действий:

1. Откройте дверцу прибора. Вывинтите оба винта справа и слева в передней части цоколя.
2. Аккуратно извлеките прибор. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
3. Вывинтите винт на кожухе лампочки на левой боковой стенке и снимите крышку (рис. А).





4. Извлеките галогенную лампочку (рис. В).



5. Вставьте новую галогенную лампочку (рис. С).

6. Привинтите на место кожух лампочки.
Произведите монтаж прибора в обратной последовательности.

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Новый колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Служба сервиса

Если Ваша плита нуждается в ремонте, то наша Служба сервиса находится всегда к Вашим услугам. Адрес и телефонный номер ближайшей сервисной мастерской Вы найдете в телефонной книге. В сервисных центрах, телефоны которых приведены в данной инструкции, Вы можете также узнать адрес ближайшей к Вам Службы сервиса.

Е-номер и FD-номер

При вызове Службы сервиса всегда называйте серийный номер (Е-номер) и заводской номер (FD-номер) Вашей плиты. Заводскую табличку с номерами Вы найдете справа на дверце духового шкафа. Для того, чтобы Вам в случае неисправности долго не искать, внесите сюда прямо сейчас данные Вашей плиты.

Е-номер	FD-номер
Служба сервиса ☎	

Технические характеристики

Электропитание:	230 В, 50 Гц
Общая потребляемая мощность:	3240 Вт
Мощность микроволн:	1000 Вт (IEC 60705)
Варио гриль:	2000 Вт
Горячий воздух:	1950 Вт
Частота:	2450 МГц

Размеры (В x Ш x Г)

– Прибор	45,4 x 59,4 x 56,3 см
– Камера	24,2 x 44,5 x 34,7 см

Вес 30 кг

Прошел проверку VDE

(Союз немецких электротехников): да

Знак CE (Европейское Сообщество): да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса В.

Принадлежность к группе 2 означает, что микроволновая печь предназначена только для нагрева пищевых продуктов.

Принадлежность к классу В свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Контрольные блюда

На примере этих блюд контролирующие органы проводят проверку качества и правильности функционирования комбинированных печей с микроволнами.

В соответствии с EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 и EN 60350

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Мясо	180 Вт, 5 + 90 Вт, 13-18	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа. Примерно через 13 минут достаньте размороженное мясо.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Омлет	600 Вт, 7-8 + 90 Вт, 22-28	Поставьте форму Pyrex на дно духового шкафа.
Бисквит	600 Вт, 8-9	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа.
Мясной рулет	600 Вт, 18-20	Поставьте форму Pyrex на дно духового шкафа.

Приготовление в режиме, комбинированном с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °С	Примечания
Картофельная запеканка	360 Вт, 30-35	Варио гриль слаб.нагр.бол. площ	-	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа.
Пирог	180 Вт, 25-30	Горячий воздух	190-200	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на решетку, уровень 1.
Цыпленок	360 Вт, 30-35	Гриль с горячим воздухом	240	Положить цыпленка грудкой вниз в глубокую посуду без крышки и поставить на дно духового шкафа. По истечении половины времени перевернуть.

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

	Посуда и примечания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень	2	Горячий воздух	150-160	20-30
Маленькие кексы*	Противень	2	Горячий воздух	160-170	20-25
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	1	Горячий воздух	160-170	40-45
Пирог из дрожжевого теста на листе	Противень	2	Горячий воздух	150-160	50-60
Закрытый яблочный пирог	Разъемная форма Ø 20 см из белой жести прямо на решетке	2	Горячий воздух	170-190	60-90

* Разогреть духовой шкаф 5 минут.

Гриль

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Варио гриль, большая площадь	Продолжительность, мин
Румяные тосты	Решетка	3	сильный	4-5
Бифбургер 12 шт.*	Решетка и противень	3 1	сильный	30

* По истечении половины времени перевернуть.

9000111897
170987