

Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашего компактного духового шкафа с микроволнами.

В настоящем руководстве по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов Вашего прибора. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить его в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы - на страницах настоящей инструкции дана информация, с помощью которой Вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита.

Правила пользования	1-43
Kullanma kılavuzu	44-84

Содержание

Перед подключением нового прибора	4
Перед монтажом	4
Установка и подключение	5
На что следует обратить внимание	6
Правила техники безопасности	6
Правила техники безопасности при пользовании микроволновым режимом	9
Панель управления	12
Утапливаемые выключатели	13
Виды нагрева	13
Принадлежности	13
Перед первым использованием	14
Установка времени суток	14
Нагревание печи	15
Микроволны	15
Посуда	16
Мощность микроволн	17
Установка	18
Указания к таблицам	19
Размораживание	19
Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности ...	21
Разогревание полуфабрикатов	22
Доведение полуфабрикатов до готовности	24
Приготовление на гриле	25
Установка	25
Таблица по жарению в гриле	26

Содержание

Комбинированный режим гриля и микроволн ..	27
Установка	27
Гриль в комбинации с микроволнами	28
Автоматические программы	30
Установка	31
Программы размораживания	32
Программы приготовления	33
Программы приготовления "Комби"	34
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705 ..	35
Память	36
Ввод в память	36
Включение функции памяти	37
Изменение продолжительности сигнала	38
Уход и очистка	38
Чистящие средства	39
Что делать при неисправности?	40
Сервисное обслуживание	42
Технические характеристики	43

Перед подключением нового прибора

Важные правила техники безопасности

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

Бережно обращайтесь с Руководством по эксплуатации. 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.

Горячий духовой шкаф

Не прикасайтесь к поверхностям нагревательных приборов, плит и печей. Во время эксплуатации они нагреваются. Внутренняя поверхность духового шкафа и нагревательные элементы нагреваются очень сильно. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Подключение к электросети

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

Установка и подключение

Данная печь предназначена только для бытового использования.

Поставьте настольную печь на твердую, ровную поверхность (на высоте не менее 85 см над уровнем пола). Вентиляционные отверстия на задней, верхней и нижней стороне прибора не должны быть закрыты.

Печь можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Кроме того, предохранитель должен быть рассчитан на 10 ампер (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. Розетка, предназначенная для подключения печи, должна быть в доступном месте.

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

На что следует обратить внимание

Правила техники 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 неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

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

Никогда не подключайте прибор к внешнему выключателю с часовым механизмом или к отдельной системе дистанционного управления. Опасность возгорания!

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.

Дети и микроволновый режим



Детям разрешается 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!

Рабочая камера



Не храните легковоспламеняющиеся вещества внутри прибора. При включении они могут загореться!

Опасность ожога!

Не открывайте дверцу, если внутри прибора образовался дым. Отсоедините прибор от электросети.

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 включайте прибор, если дверца прибора повреждена. Возможен выход энергии микроволн наружу. Вызовите специалиста сервисной службы.

Дверца прибора должна хорошо закрываться. Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Поэтому следите за чистотой уплотнителя дверцы.

Окружающее пространство



Опасность короткого замыкания!

Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.

Используйте прибор только в закрытом помещении.

Очистка



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. Произойдёт выход энергии микроволн наружу!

Ремонт



Ремонт должен производиться только специально обученными производителем сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьёзной 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.
Отсоедините прибор от электросети.
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 пользовании микроволновым режимом

Приготовление пищи

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!

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.

Мощность микроволн и время воздействия

Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Из-за этого могут вспыхнуть продукты и повредиться прибор. Опасность возгорания!

Всегда следуйте указаниям, приведенным в руководстве по эксплуатации.

Посуда

Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

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. Опасность ожога!

Чтобы вынуть посуды и принадлежности, используйте прихватки.

Упаковка



Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке. Опасность возгорания!

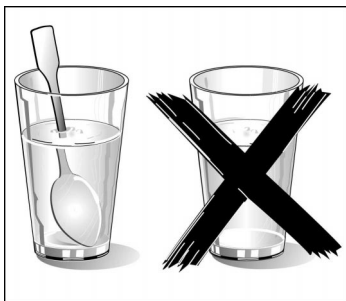
Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением.

Герметично запаиваемая упаковка при нагревании может лопнуть. Опасность ожога!

Руководствуйтесь указаниями на упаковке.

Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

Напитки



При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. Это означает, что температура закипания достигнута без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть или брызгать. Опасность ожога! При нагревании жидкости всегда кладите в емкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.

Никогда не разогревайте еду или напитки в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!

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 духовом шкафу могут вспыхнуть. Опасность ожога!

Добавляйте в блюдо только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу шкафа.

Детское питание



Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему. Опасность ожога!

Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

Продукты в коже или со шкуркой



Нельзя варить яйца в скорлупе. Не разогревайте в приборе яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после выключения микроволнового режима. Это относится также к моллюсками и ракообразным. Опасность ожога! При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, напр., яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.

Сушка продуктов



Не сушите продукты в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Продукты с низким содержанием влаги



Не размораживайте и не разогревайте продукты с низким содержанием воды, напр. хлеб, при высокой мощности микроволн долгое время. Опасность возгорания!

Растительное масло



Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Панель управления



Утапливаемые выключатели

Вращающаяся ручка может утапливаться в любом положении.

Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на ручку. Вращающаяся ручка может поворачиваться как налево, так и направо.

Виды нагрева

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло, поэтому режим микроволн пригоден для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и доведения пищи до готовности.

Мощность микроволн:

900 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.

Гриль

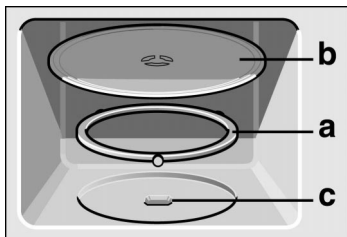
С его помощью можно жарить стейки, колбаски, рыбу или тосты.

Гриль в комбинации с микроволнами

В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Блюда также получаются хрустящими и поджаристыми, но это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Принадлежности

Вращающаяся подставка

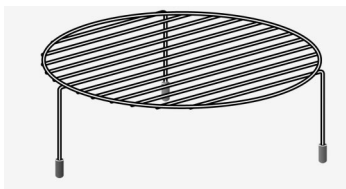


Установка вращающейся подставки:

1. Вставьте ролик-кольцо **a** в привод **c** в центре дна.
2. Установите вращающуюся подставку **b** на ролик-кольцо **a**.

Используйте печь только с входящей в комплект вращающейся подставкой. Следите за тем, чтобы ролик-кольцо было правильно зафиксировано. Вращающаяся подставка может вращаться влево или вправо.

Решетка



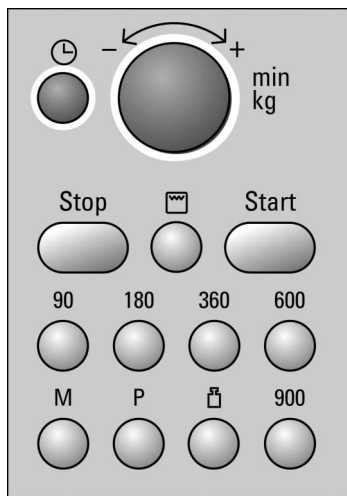
Решетка для жарения в гриле, например, стейков, колбасок или тостов или для размещения посуды, например, для плоских форм для запеканки.

Перед первым использованием

При подсоединении прибора к сети или временном отключении электроэнергии на дисплее высвечиваются три нуля.

Установка времени суток

Кнопки темного цвета (см. рис.) используются для настройки



1. Нажмите кнопку "Часы" ⌚.
На индикаторе появится "12:00"
(двенадцать часов) и ⌚.

2. Поворотным переключателем установите
нужное время.

3. Нажмите кнопку "Часы" ⌚.
На индикаторе погаснет ⌚.

Время суток установлено.

Отключение индикации времени суток

Нажмите кнопку "Часы" ⌚ и кнопку "stop".
Индикация отключается.

Повторная установка времени суток

Нажмите кнопку "Часы" .
На дисплее появится "12:00". Выполните установки как описано в пунктах 2-3.

Изменение времени суток напр., при переходе с летнего на зимнее время

Выполните установки как описано в пунктах 1-3.

Нагревание печи

Чтобы удалить запах нового прибора, нагревайте закрытую пустую печь с установленной вращающейся подставкой в течение 10 минут.

1. Нажмите кнопку "Гриль" .
На дисплее появится "10:00" (минут).

2. Нажмите кнопку "start".

По истечении времени раздается сигнал. Нажмите кнопку "stop" или откройте дверцу прибора.

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло, поэтому режим микроволн пригоден для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и приготовления пищи.

Вы можете использовать микроволновый режим как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле.

Попробуйте что-либо приготовить с помощью микроволн. Например, разогрейте чашку воды для чая.

Выберите большую чашку без золотого или серебряного орнамента и положите в нее чайную ложку. Налейте воду и поставьте чашку на вращающуюся подставку.

1. Нажмите кнопку "900".
2. Установите 1:30 минут с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку "Start".

Через 1 минуту 30 секунд раздастся сигнал.
Вода разогрета.

Пока Вы пьете чай, еще раз прочтите правила техники безопасности при работе с микроволнами, приведенными в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Посуда

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны.

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую.

Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует ее пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. Блюда не разогреваются в закрытой металлической посуде.

Внимание! Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духовки и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка пригодности посуды

Включать микроволновый режим с пустой посудой запрещается.

Единственным исключением является описанный ниже тест.

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволновой печи, произведите следующую проверку:
поставьте пустую посуду на 1/2-1 минуту в прибор при максимальной мощности. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, она считается непригодной.

Мощность микроволн

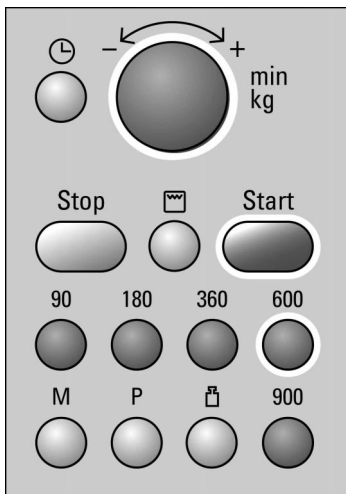
Мощность микроволн	подходит
900 Вт	для разогревания жидкостей
600 Вт	для разогревания и доведения до готовности
360 Вт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд
180 Вт	для размораживания и доведения до готовности
90 Вт	для размораживания нежных блюд

Указание

Мощность микроволн 900 Вт можно установить на 30 минут, 600 Вт на час, все остальные значения мощности можно устанавливать на 1 час 39 минут.

Установка

Например:
600 Вт



1. Нажмите кнопку с нужной мощностью микроволн.
На индикаторе загорится установленное значение и появится "1:00" (одна минута).
2. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку "Start".

Начинается отсчет времени таймера.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Откройте дверцу или нажмите кнопку "Stop". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Изменение времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя и выполните повторный пуск.

Остановка

Нажмите кнопку "Stop" или откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "Start".

Отмена

Нажмите кнопку "Stop" дважды или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "Stop".

Указание

Вы можете сначала установить продолжительность, а затем – мощность микроволн.

Таблицы и рекомендации

Указания к таблицам

В следующих таблицах описываются возможности использования микроволновой печи с указанием оптимальных параметров.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от посуды, температуры, качества и свойств продуктов.

В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время и, 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.

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на вращающуюся подставку.

Нежные части, например, 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.

Оставить размороженные продукты еще на 10 – 20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно обрабатывать дальше, даже если в середине куска останется небольшое замороженное "ядро".

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г 1000 г 1500 г	180 Вт, 15 + 90 Вт, 10 - 20 180 Вт, 20 + 90 Вт, 15 - 25 180 Вт, 30 + 90 Вт, 20 - 30	
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г 500 г 800 г	180 Вт, 2 + 90 Вт, 4 - 6 180 Вт, 5 + 90 Вт, 5 - 10 180 Вт, 8 + 90 Вт, 10 - 15	При переворачивании отделить части друг от друга.
Мясной фарш, смешанный	200 г 500 г 800 г	90 Вт, 10 180 Вт, 5 + 90 Вт, 10 - 15 180 Вт, 8 + 90 Вт, 10 - 20	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
Птица или части птицы	600 г 1200 г	180 Вт, 8 + 90 Вт, 10 - 15 180 Вт, 15 + 90 Вт, 20 - 25	
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 10 - 15	Отделить размороженные части друг от друга.
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт, 10 - 15	
Фрукты, например, малина	300 г 500 г	180 Вт, 7 - 10 180 Вт, 8 + 90 Вт, 5 - 10	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
Сливочное масло	125 г 250 г	180 Вт, 1 + 90 Вт, 2 - 3 180 Вт, 1 + 90 Вт, 3 - 4	Полностью снять упаковку.
Хлеб, целиком	500 г 1000 г	180 Вт, 6 + 90 Вт, 5 - 10 180 Вт, 12 + 90 Вт, 10 - 20	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Выпечка, сухая, например, пирог из сдобного теста	500 г 750 г	90 Вт, 10 - 15 180 Вт, 5 + 90 Вт, 10 - 15	При переворачивании отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
Выпечка, сочная например, фруктовый пирог, творожный торт	500 г 750 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 15 - 20 180 Вт, 7 + 90 Вт, 15 - 20	Только для выпечки без глазури и желатина.

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, Ватт Время, минут	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты из 2 - 3 компонентов	300–400 г	600 Вт, 8 - 11	
Супы	400 г	600 Вт, 8 - 10	
Рагу	500 г	600 Вт, 10 - 13	
Мясо с соусом, например, гуляш	500 г	600 Вт, 12 - 17	При перемешивании отделить кусочки мяса друг от друга.
Рыба, например, куски филе	400 г	600 Вт, 10 - 15	При необходимости добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10 - 15	
Гарниры	250 г	600 Вт, 3 - 5	Добавить немного жидкости.
Рис, макароны	500 г	600 Вт, 8 - 10	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г 600 г	600 Вт, 8 - 10 600 Вт, 14 - 17	Влить в посуду воду, так чтобы было закрыто дно.
Шпинат	450 г	600 Вт, 11 - 16	
			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, Ватт Время, минут	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2 - 3 компонентов)	300-400 г	600 Вт, 10 - 15	
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	900 Вт, 1 - 2 900 Вт, 2 - 3 900 Вт, 3 - 4	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ок. ½ 360 Вт, ок. 1 360 Вт, ок. 1½	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки	200 г 400 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 4 - 5	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 8 - 11	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Рагу	400 г 800 г	600 Вт, 6 - 8 600 Вт, 8 - 11	
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 5	Добавить немного жидкости.

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.

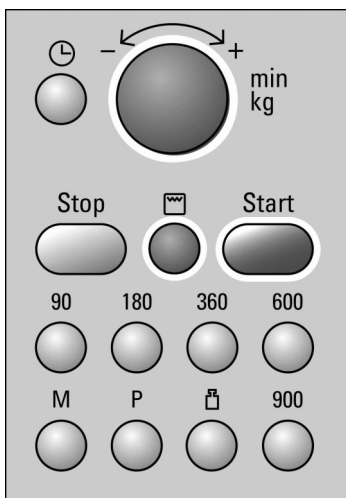
Оставьте готовое блюдо еще на 2 – 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошенный	1200 г	600 Вт, 25-30	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 5-10	
Приготовление свежих овощей	250 г 500 г	600 Вт, 5-10 600 Вт, 10-15	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду из расчета 1-2 столовые ложки на 100 г овощей.
Гарниры, например, картофель	250 г 500 г 750 г	600 Вт, 8-10 600 Вт, 11-14 600 Вт, 15-22	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду прим. на 1 см и перемешать.
Рис	125 г 250 г	600 Вт, 5-7 + 180 Вт 12-15 600 Вт, 6-8 + 180 Вт 15-18	Добавить двойное количество жидкости.
Сладкие блюда, например, пудинг (растворимый), фрукты, компот	500 мл 500 г	600 Вт, 6-8 600 Вт, 9-12	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.

Приготовление на гриле

Режим гриля большой мощности предназначен для интенсивного разогрева верхней поверхности и равномерного подрумянивания продуктов.

Установка



1. Нажмите кнопку "Гриль" .
На индикаторе появится "10:00" (десять минут) и символ .
2. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку "Start".

Начинается отсчет времени таймера.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Откройте дверцу или нажмите кнопку "Stop". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Изменение времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя и выполните повторный пуск.

Остановка

Нажмите кнопку "Stop" или откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "Start".

Корректировка

Установленное время приготовления можно изменить в любой момент времени.

Отмена

Нажмите кнопку "Stop" дважды или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "Stop".

Таблица по жарению в гриле

В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце печи и без предварительного прогрева.

Все приведенные значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.

Ставьте решетку для гриля на вращающуюся подставку.

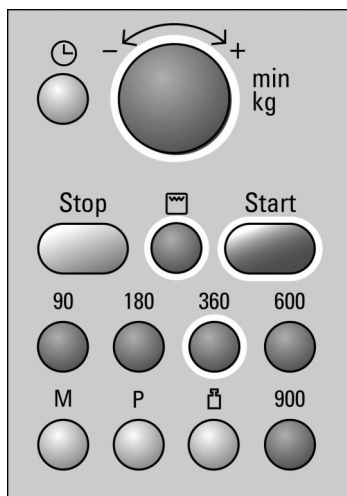
	Объем	Принадлежности	Время в минутах
Подсушивание хлеба для тостов	2-4 ломтика	Решетка	1. сторона: прим. 2-4 мин 2. сторона: прим. 2-4 мин
Запеченные тосты	2-4 ломтика	Решетка	В зависимости от начинки: прим. 7-10 мин
Запеченные супы, напр. луковый суп	2-4 чашки	Вращающаяся подставка	15-20 мин

Комбинированный режим гриля и микроволн

Вы можете использовать режимы гриля и микроволн одновременно. Блюда также получаются хрустящими и поджаристыми, но это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Установка

Например:
360 Вт, Гриль ,
5 минут



1. Нажмите кнопку с нужной мощностью микроволн.
На индикаторе загорится установленное значение и появится "1:00" (одна минута).
2. Нажмите кнопку "Гриль" .
3. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите кнопку "Start".

Начинается отсчет времени таймера.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Откройте дверцу или нажмите кнопку "Stop". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Изменение времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя и выполните повторный пуск.

Остановка

Нажмите кнопку "Stop" или откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "Start".

Отмена

Нажмите кнопку "Stop" дважды или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "Stop".

Указание

Вы можете сначала установить продолжительность, а затем – мощность микроволн.

Гриль в комбинации с микроволнами

Всегда устанавливайте посуду на вращающуюся подставку и не накрывайте блюдо.

Используйте для жаркого глубокую форму. Тогда печь внутри не так сильно испачкается.

Используйте для запеканок большую и неглубокую посуду. В маленькой и глубокой посуде блюдо готовится дольше, а верхний слой окажется темным.

Проверьте, чтобы посуда свободно размещалась в печи. Она не должна быть слишком большой, иначе вращающаяся подставка не сможет вращаться.

Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте блюдо, если Вы сократили приведенное время.

Оставьте мясо на 5 – 10 минут перед тем, как нарезать. Тогда сок распределится равномерно по куску мяса и не будет вытекать при нарезании.

Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Принадлежности	Указания
Жаркое из свинины, напр., шейка	ок. 750 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 40-50 мин	Вращающаяся подставка	Перевернуть 1-2 раза.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Принадлежности	Указания
Мясной рулет	ок. 750 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 25-35 мин	Вращающаяся подставка	Макс. ок. 6 см высотой.
Цыпленок кусочками, напр. куриные окорочка или крылышки	ок. 800 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 30-40 мин	Посуда на решетке	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Куриные крылышки, маринованные, замороженные	ок. 800 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 15-25 мин	Посуда на решетке	Не переворачивать.
Запеканка из макарон (из предвари- тельно приготовленных ингредиентов)	ок. 1000 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 25-35 мин	Вращающаяся подставка	Посыпать сыром. Макс. ок. 5 см высотой.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля)	ок. 1000 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 30-40 мин	Вращающаяся подставка	Макс. ок. 4 см высотой.
Запеченная рыба	ок. 400 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 20-25 мин	Вращающаяся подставка	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Творожная запеканка	ок. 1000 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 30-35 мин	Вращающаяся подставка	Макс. ок. 5 см высотой.
Овощи на шпажках	4-5 шт.	180 Вт + приготовление на гриле в теч. 15-20 мин	Решетка	Использовать деревянные шпажки.
Рыба на шпажках	4-5 шт.	180 Вт + приготовление на гриле в теч. 10-15 мин	Решетка	Использовать деревянные шпажки.

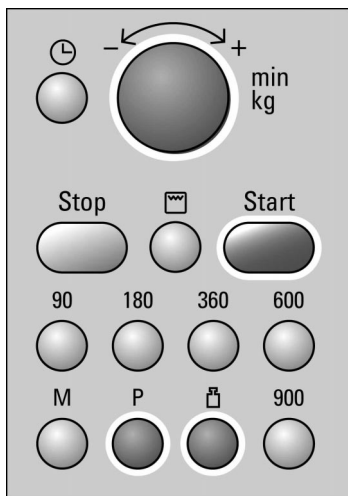
	Объем	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Принадлежности	Указания
Ломтики сала	ок. 8 ломтиков	180 Вт + приготовление на гриле в теч. 10-15 мин	Решетка	

Автоматические программы

Благодаря программе автоматического приготовления блюд Вы сможете очень просто разморозить продукты и приготовить множество блюд быстро и без проблем. Микроволновая печь имеет 8 автоматических программ.

Для каждой программы в таблице Вы найдете соответствующие продукты и диапазон веса. Можно установить любой вес в пределах данного диапазона веса.

Установка



1. Нажимайте кнопку "P" до тех пор, пока не появится нужный номер программы.
2. Нажмите кнопку "P". На индикаторе загорится "P" и появится предлагаемый вес.
3. С помощью поворотного переключателя установите нужный вес блюда.
4. Нажмите кнопку "Start".

На дисплее появится индикация времени приготовления для данной программы.

По истечении времени

Раздается сигнал. Прибор выключается. Нажмите кнопку "Stop" или откройте дверцу прибора.

Корректировка

Два раза нажмите кнопку "Stop" и введите новые значения.

Остановка

Откройте дверцу прибора. После закрывания снова включите печь. Прибор продолжит работать.

Отмена

Дважды нажмите кнопку "Stop".

Указания

При работе некоторых программ через определенный промежуток времени раздается сигнал. Откройте дверцу шкафа и перемешайте блюдо или, если это мясо или птица, переверните его. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "Start".

Запрос номера программы и веса может выполняться с помощью нажатия кнопки "P" или "P". Вызываемое значение будет отображаться на индикаторе в течение 3 секунд.

Программы размораживания

Подготовка продукта

С помощью 4-х программ размораживания Вы можете разморозить мясо, птицу или хлеб.

По возможности используйте продукт, который порционно замораживался и хранился при температуре -18 °С.

Для размораживания извлеките продукт из упаковки и взвесьте его. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

Посуда

Положите продукт на пригодную для микроволн плоскую посуду, например, стеклянную или фарфоровую тарелку и не накрывайте его крышкой.

Время выдержки

Для выравнивания температур размороженный продукт оставить еще на 10–30 минут.

Для крупных кусков мяса потребуется более длительное время выдержки, чем для небольших. Если это порционные куски или фарш, то прежде, чем дать мясу полежать, разделите кусочки друг от друга.

Затем обработку продукта можно продолжить, даже если толстые куски еще не совсем оттаяли внутри. У птицы на этом этапе можно извлечь внутренности.

Сигнал

При работе некоторых программ через определенный промежуток времени раздается сигнал. Откройте дверцу шкафа и перемешайте блюдо или, если это мясо или птица, переверните его. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "start".

Внимание!

При размораживании мяса или птицы на тарелку стекает жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса
Мясной фарш	P 01	0,2 - 1,0 кг
Порционные куски	P 02	0,2 - 1,0 кг
Кура, куски курицы	P 03	0,4 - 1,8 кг
Хлеб	P 04	0,2 - 1,0 кг

Программы приготовления

С помощью 3 различных программ Вы сможете приготовить рис, картофель и овощи.

Посуда

Готовить продукт следует в посуде, пригодной для микроволн с крышкой. Для риса рекомендуется использовать большую, высокую форму.

Подготовка продукта

Взвесьте продукт. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

Рис: Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

Добавьте нужное количество воды согласно указанному на упаковке. Обычно это двух-трехкратное количество от веса самого риса.

Картофель: Для приготовления отварного картофеля порежьте его на небольшие куски одинакового размера. Добавьте на каждые 100 г отварного картофеля одну ст.л. воды и немного соли.

Свежие овощи: Взвесьте свежие очищенные овощи. Порежьте их на небольшие одинакового размера кусочки. Добавьте на каждые 100 г овощей одну ст.л. воды.

Сигнал

Во время работы программы через некоторый промежуток времени раздается сигнал. Перемешайте блюдо.

Время выдержки

По окончании программы перемешайте блюдо еще раз. Для выравнивания температуры блюдо рекомендуется выдержать еще 5–10 минут.

Результаты Вашей готовки зависят от качества и свойств продукта.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса
Рис	P 05	0,05–0,2 кг
Картофель	P 06	0,15–1,0 кг
Свежие овощи	P 07	0,15–1,0 кг

Программы приготовления "Комби"

Подготовка продукта

Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если Вы не можете определить точный вес, то округлите его.

Посуда

Готовить продукт следует в не слишком большой, жаропрочной, посуде, пригодной для микроволн.

Время выдержки

После завершения программы оставьте блюдо еще на 5-10 минут в печи для выравнивания температуры.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса	Время выдержки
Запеканка замороженная, 3 см	P 08	0,4–0,9 кг	5 - 10 минут

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

На примере этих блюд производится проверка качества и правильности функционирования микроволновой печи контролирующими органами.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, Продолжительность, мин.	Указания
Омлет, 750 г	360 Вт, 12 - 17 мин. + 90 Вт, 20 - 25 мин.	Поставить форму Pyrex 20 x 25 см на вращающуюся подставку
Бисквит	600 Вт, 8 - 10 мин	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку
Мясной рулет	600 Вт, 20 - 25 мин	Поставить форму Pyrex на вращающуюся подставку

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, Продолжительность, мин.	Указания
Мясо	180 Вт, 5 - 7 мин. + 90 Вт, 10 - 15 мин.	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

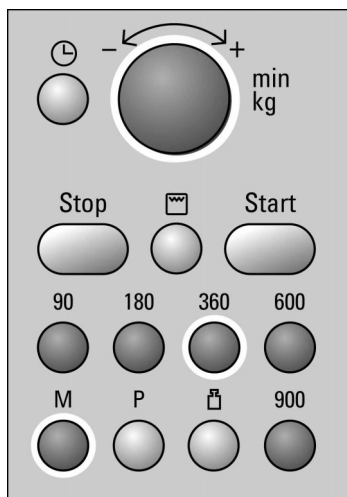
Блюдо	Мощность микроволн, Вт, продолжительность, мин	Указания
Картофельная запеканка	Гриль+360 Вт, 35-40	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку

Память

С помощью этой функции Вы сможете составить свою собственную программу. Это целесообразно, если Вы готовите блюдо очень часто. Вы можете в любой момент вызвать установки, сохраненные в памяти.

Ввод в память

Например:
360 Вт, 25 мин



1. Нажмите кнопку "М".
На индикаторе появится "М".
2. Нажмите кнопку с нужной мощностью микроволн.
На индикаторе загорится "М", установленное значение мощности и "1:00" (одна минута).
3. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Подтвердите кнопкой "М".
На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Установка сохранена в памяти.

Указания

Вы можете сохранить установки только для режима приготовления на гриле и приготовления на гриле в комбинации с микроволновым режимом.

В памяти можно сохранить только одно значение мощности микроволн.

Автоматические программы не подлежат сохранению в памяти.

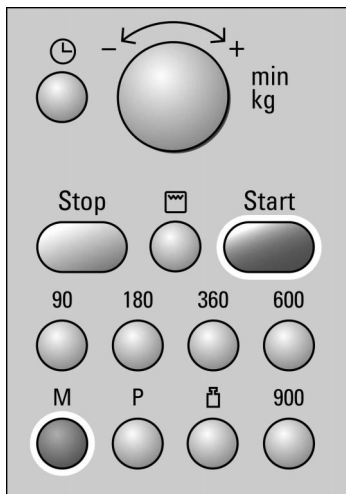
Можно сохранить установленные значения и сразу запустить программу. В конце нажмите не кнопку "Start", а кнопку "M".

Обновление содержания памяти:
нажмите кнопку "M". Отображаются предыдущие настройки. Сохраните новую программу как описано в п. 1-4.

Включение функции памяти

Вы можете легко запустить сохраненную программу. Поставьте блюдо в печь. Закройте дверцу прибора.

1. Нажмите кнопку "M".
Отображаются предыдущие настройки.
2. Нажмите кнопку "Start".
На дисплее начинается отсчет продолжительности.



Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Прибор выключается. Откройте дверцу или нажмите кнопку "Stop".

Остановка

Откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "Start". Прибор продолжает работать.

Отмена установки

Нажмите кнопку "Stop" дважды или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "Stop".

Изменение продолжительности сигнала

Когда прибор выключится, Вы услышите сигнал. Можно изменить продолжительность звучания сигнала.

Для этого в течение прибл. 6 секунд удерживайте нажатой кнопку "start".

Новая длительность сигнала будет принята. На дисплее снова появится индикация времени суток.

Возможные варианты:

короткий сигнал = 3 звука

длинный сигнал = 30 звуков.

Уход и очистка



Опасность короткого замыкания!

Не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.



Опасность удара током!

Никогда не погружайте прибор в воду и не очищайте его под струей воды.



Опасность ожога!

Никогда не выполняйте очистку прибора непосредственно после выключения. Обязательно дайте прибору остыть.

Никогда не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхность. Если такое средство попадёт на переднюю панель, сразу смойте его водой.

- Не используйте металлические скребки или скребки для стекла для очистки стекла дверцы.
- Не используйте металлические скребки или скребки для стекла для очистки уплотнителя.

- Не используйте жёсткие мочалки и губки.

Перед употреблением тщательно мойте губки и хозяйственные тряпки.

Чистящие средства

Перед выполнением очистки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Протрите наружные и внутренние поверхности прибора влажной тряпкой, смоченной в мягком чистящем средстве. Затем протрите насухо чистой тряпкой.

Прибор снаружи

с передней панелью из высококачественной стали

Известковые пятна, пятна жира, крахмала и яичного белка удаляйте немедленно.

Перед тем как использовать прибор, хорошо просушите все детали и поверхности.

Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Рабочая камера

Внутренние поверхности из нержавеющей стали

Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают внутренние поверхности.

Хорошо просушите внутренние поверхности.

Углубление на дне рабочей камеры

Протрите влажной тряпкой. Не допускайте попадания воды внутрь прибора через привод вращающейся подставки!

Вращающаяся подставка и ролик-кольцо

Мыльный раствор. Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована.

Решётка

Горячий мыльный раствор. Специальные средства для очистки металлических изделий или посудомоечная машина.

Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Уплотнитель	Мыльный раствор - протрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

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	Указания/Устранение
Прибор не работает.	Не вставлена вилка в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильное использование.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова.
На индикаторе времени светятся три нуля.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Прибор не используется. На дисплее высвечивается продолжительность.	Поворотный переключатель случайно повернули.	Нажмите кнопку "start".
	После установки не была нажата кнопка "start".	Нажмите кнопку "start" или удалите установку с помощью кнопки "stop".
Микроволновый режим не функционирует.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.

Неисправность	Возможная причина	Указания/Устранение
	Не была нажата кнопка "start".	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 – двойное время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
При вращении подставки слышен царапающий или трещущий звук.	Загрязнения или посторонние предметы в области привода вращающейся подставки.	Очистите роликовое кольцо и углубление на дне духового шкафа.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в Сервисную службу. Вы можете использовать режим приготовления на гриле без микроволнового режима.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Сервисное обслуживание

Если Ваша печь нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашей печи. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы долго не искать в случае неисправности, впишите прямо сейчас данные печи.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Технические характеристики

Напряжение питания	AC220-230 В, 50 Гц
Общая подключаемая мощность	1450 Вт
Мощность микроволн	900 Вт
Гриль	1200 Вт
Частота	2450 МГц
Размеры (В x Ш x Г)	
- прибор	30,5 x 51,3 x 40,8 см
- печь	21,5 x 33,7 x 26,3 см
Вес	16,3 кг
Сертификат TÜV	да
Знак СЕ (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.

Yemeęi piřirmenin de yemek kadar zevkli olması için
lütfen bu kullanma kulavuzunu okuyunuz. Daha sonra Mikrodalga
kompakt fırınınızın tüm teknik özelliklerini kullanabilirsiniz.

Güvenlięiniz ile ilgili önemli bilgiler sunulacaktır. Cihazınızın tüm
yeni parçalarını tanıyacaksınız. Size adım adım fırınızı nasıl
ayarlayacağınızı göstereceęiz. Son derece kolaydır.

Tablolarda birçok pratik ve lezzetli yemek için ayar deęerleri ve
yerleřtirme seviyeleri yer almaktadır. Bu bilgilerin tamamı kendi
stüdyomuzda test edilmiřtir.

Ve bir arıza meydana gelirse - ufak arızaları nasıl
giderebileceęinizi burada bulabilirsiniz.

Detaylı bir dizin, aradıklarınızı kolayca bulmanıza yardımcı
olacaktır.

Ve afiyet olsun.

EEE Yönetmelięine Uygundur.

PCB içmez.

İçindekiler

Yeni cihazı bağlamadan önce	47
Montajdan önce	47
Kurulması ve elektriğe bağlanması	48
Dikkat etmeniz gereken hususlar	48
Güvenlik bilgileri	48
Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik uyarıları	51
Kumanda bölümü	53
İçeri gömülebilen şalterler	54
Isıtma şekilleri	54
Aksesuarlar	54
İlk kullanımdan önce	55
Saatin ayarlanması	55
Piştirme alanının ısıtılması	56
Mikrodalga	56
Tabak ve çanaklar	57
Mikrodalga kademeleri	57
Şu şekilde ayarlanır	58
Tablolar hakkında bilgiler	59
Buz çözme	59
Derin dondurulmuş yemeklerin buzunun çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	61
Yemeklerin ısıtılması	62
Yemeklerin pişirilmesi	63
Izgara	65
Şu şekilde ayarlanır	65
Izgara yapma tablosu	66

İçindekiler

Mikrodalga ve ızgara kombinasyonu	67
Şu şekilde ayarlanır	67
Mikrodalga ile kombine edilmiş ızgara	68
Program otomatiği	70
Şu şekilde ayarlanır	70
Buz çözme programları	71
Yemek pişirme programları	72
Kombine pişirme programları	73
EN 60705'e göre test yemekleri	74
Hafıza	75
Memory kaydedilmesi	75
Hafızaya kaydedilen uygulamayı başlatma	76
Sinyal süresini değiştirme	77
Bakım ve Temizlik	77
Temizlik malzemeleri	78
Arıza durumunda ne yapmalı?	79
Yetkili servis	80
Teknik özellikler	81

Yeni cihazı bağlamadan önce

Önemli güvenli uyarıları

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

Kullanım kılavuzunu özenle saklayınız. Cihazı başka birine verdiğinizde kullanım kılavuzunu 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.

Sıcak fırın

Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeylerine kesinlikle dokunmayınız. Bu cihazlar, işletim esnasında ısınmaktadır. Fırının iç yüzeyleri ve ısıtma elemanları çok sıcaktır. Yanma tehlikesi! Çocukları bu cihazlardan genel olarak uzak tutunuz.

Yetersiz temizlik

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

Elektrik bağlantısı

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

Kurulması ve elektrięe baęlanması

Bu cihaz sadece evde kullanılmaya elverişlidir.

Masa üstü cihazı düz ve sağlam bir zemin üzerine yerleştiriniz (yerden en az 85 cm yukarıda olmalıdır). Cihazın arka, üst ve alt taraflarında yer alan havalandırma yarıkları serbest kalmalıdır.

Cihazın elektrik fişı, yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmuş olan, toprak hattına sahip bir prize takıldığı zaman, cihaz çalışmaya hazırdır. Bu prizin baęlı olduęu sigorta en azından 10 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. Cihazın elektrik fişı daima erişilebilir olmalıdır.

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 cihazların güvenlik yönetmeliklerine uygundur. Sadece üretici tarafından görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri onarım yapma yetkisine sahiptir. Usulüne aykırı onarımlar sizin için önemli tehlikeler oluşturabilir.

Cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek hazırlama amacıyla kullanınız.

Cihazı asla harici bir zaman ayar saatine veya ayrı bir uzaktan kumandaya baęlamayınız. Yangın tehlikesi!

Yetişkinler ve çocuklar

- eęer fiziksel veya zihinsel olarak uygun deęillerse
- veya cihazı doğru kullanmak için yeterli bilgi ve tecrübeye sahip deęillerse cihazı gözetimsiz bir şekilde asla çalıştırmamalıdır.

Çocuklar ve mikrodalga fırınlar



Çocuklar mikrodalga fırınları sadece ilgili biçiminde bilgilendirildiyse kullanabilir. Çocuklar cihazı doğru kullanabilmeli ve kullanım kılavuzunda belirtilen tehlikeleri anlayabilmelidir. Çocuklar, cihazı kullanırken cihazla oynamaması için yalnız bırakılmamalıdır.

Sıcak yüzeyler



Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeylerine asla dokunmayınız. Bunlar çalışma sırasında ısınır. Cihaz iç yüzeyleri ve ısıtıcı elemanlar çok ısınır. Yanma tehlikesi! Çocukları bu cihazlardan genel olarak uzak tutunuz.

Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla cihaz kapağına sıkıştırmayınız. İzolasyon hasar görebilir. Kısa devre, elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaz üst tarafını eşya koyma yeri olarak kullanmayınız. Yangın tehlikesi!

Pişirme alanı



Asla yanıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmayınız. Cihaz devreye alındığında tutuşabilirler. Yanma tehlikesi!

Pişirme alanında duman olması halinde asla cihaz kapağını açmayınız. Fişi çekiniz.

Cihazı asla pişirme alanında yemekler olmadan çalıştırmayınız. Cihaza aşırı yük binebilir. Kısa süreli bir kap testi bunun dışında tutulmaktadır (bakınız Mikrodalga fırın, kaplar bölümü).

Mikrodalga cihazını asla döner tabak olmadan kullanmayınız.

Yiyecekleri asla doğrudan döner tabağın üzerine koymayınız. Daima bir kap kullanınız.

Taşan sıvı döner tabak tahriğinden cihazın iç kısımlarına girmemelidir. Süreci izleyiniz. Kısa süreler kullanınız ve gerekirse tekrar ayarlayınız.

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

Alkol yüksek sıcaklıklarda buharlaşır. Uygunsuz koşullar altında cihazdaki alkol buharları tutuşabilir. Yanma tehlikesi!

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

Cihaz kapağı ve conta

Asla cihaz kapağı hasarlı iken cihazı çalıştırmayınız. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Cihaz kapağı iyi kapanmalıdır.

Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.

Çevre



Kısa devre tehlikesi!

Cihazı asla aşırı sıcaklığa ve ıslaklığa maruz bırakmayınız.

Bu cihazı sadece kapalı yerlerde kullanınız.

Temizlik



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 zamanla paslanabilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkıyor!

Onarımlar



Sadece üretici tarafından görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri onarım yapma yetkisine sahiptir. Usulüne aykırı onarımlar sizin için önemli tehlikeler oluşturabilir.

Mikrodalga enerjisine karşı koruyucu muhafazanın çıkarılması gerektiği onarım ve bakım çalışmalarını kesinlikle gerçekleştirmeyiniz. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Gövdeyi kesinlikle açmayınız. Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

Arızalı bir cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Fişi çekiniz. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Pişirme alanı lambasını kesinlikle kendiniz değiştirmeyiniz. Müşteri hizmetlerini arayınız.

DİKKAT! Mikrodalga enerjisine karşı koruyucu muhafazanın çıkarılması gerektiği onarım ve bakım çalışmaları, oluşan riskler nedeniyle sadece uzman personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik uyarıları

Gıda maddelerinin hazırlanması



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

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

Mikrodalga kademesi ve süresi



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

Tabak ve çanaklar



Asla mikrodalgaya uygun olmayan kaplar kullanmayınız.

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

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

Kabı ve aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle cihazdan çıkartınız.

Ambalajlar



Asla yiyecekleri sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Yangın tehlikesi!

Yiyecekleri asla plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız.

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Yanma tehlikesi!

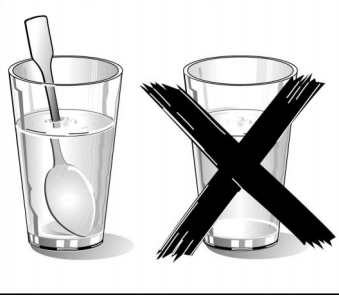
Ambalajın üzerindeki bilgilere uyunuz. Yemekleri daima bir mutfak eldiveniyle çıkartınız.

Yemeklik yağ



Asla mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız. Yangın tehlikesi!

İçecekler



Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama gecikmesi oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir veya sıçrayabilir. Yanma tehlikesi! Sıvıları ısıtırken daima kabin içine bir kaşık yerleştiriniz. Bu şekilde kaynama gecikmesini önleyebilirsiniz.

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

Alkollü içecekleri asla çok yüksek ısılarda ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!

Yüksek oranda alkollü içeceklerle (örn. konyak, rom) hazırlanan yemeklerde dikkat edilmelidir. Alkol yüksek ısılarda buharlaşmaktadır. Uygun olmayan koşullarda alkol buharı fırında tutuşabilir. Yanma tehlikesi!

Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve fırın kapağını dikkatlice açınız.

Bebek maması



Bebek mamasını asla kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkartınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Bu şekilde ısının eşit derecede dağılması sağlanacaktır. Yanma tehlikesi!

Mamayı bebeğe vermeden mamanın ısısını kontrol ediniz.

Kabuklu veya derili gıda maddeleri



Asla yumurtaları kabuklarını soymadan pişirmeyiniz. Asla çok pişmiş yumurtaları ısıtmayınız. Bunlar, mikrodalga çalıştırması sona erdikten sonra da patlayabilir. Aynı durum kabuklu hayvanlar için de geçerlidir. Yanma tehlikesi!

Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısı delinmelidir.

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

Gıda maddelerinin kurutulması



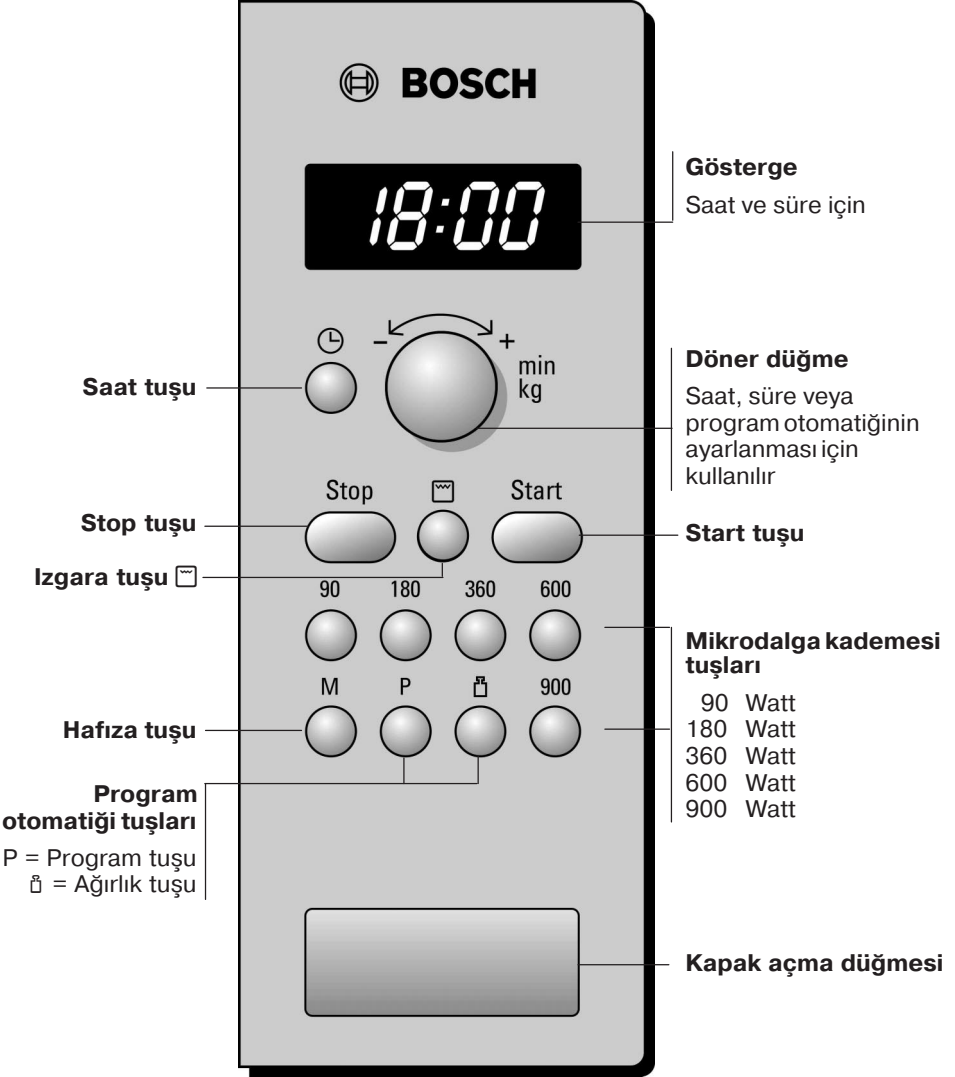
Gıda maddelerini asla mikrodalga ile kurutmayınız. Yangın tehlikesi!

Su oranı düşük gıdalar



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

Kumanda bölümü



İçeri gömülebilen şalterler

Döner düğmeyi her pozisyonda içeri gömmek (sokmak) mümkündür. İlgili şalteri içeri sokmak veya dışarı çıkarmak için üzerine basınız. Döner düğmeyi sağa veya sola çevirmek mümkündür.

Isıtma şekilleri

Mikrodalgalar

Mikrodalgalar besinlerin içinde ısıya dönüşürler. Mikrodalga, çabuk buz çözme, ısıtma, eritme ve pişirme işlemleri için uygundur.

Mikrodalga gücü açık:

900 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.

Izgara yapmak

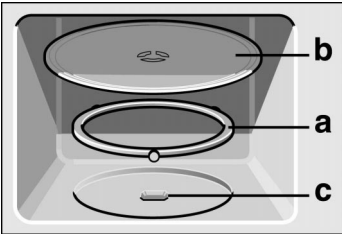
Mikrodalga ile kombine edilmiş ızgara

Izgarada biftek, sosis, balık veya tost kızartabilirsiniz.

Izgaraö mikrodalga fonksiyonu ile aynı anda devrededir. Yemekler çıtır çıtır olurlar ve hem daha çabuk kızarırlar, hem de daha az enerji sarf edilir.

Aksesuarlar

Döner tabak



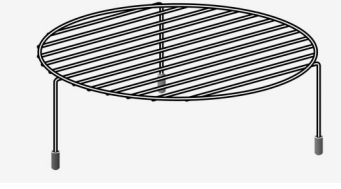
Döner tabağın takılması:

1. Döner tabağın tutucu düzenini **a** cihazın tabanının tam ortasında bulunan tahrik düzenine **c** iyice oturturunuz.
2. Döner tabağı **b** tutucu düzenin **a** üzerine yerleştiriniz.

Cihazı sadece döner tabağı takarak kullanınız. Döner tabağın tutucu düzeninin yerine tam olarak oturmasına dikkat ediniz.

Döner tabak sola veya sağa dönebilir.

Tel ızgara



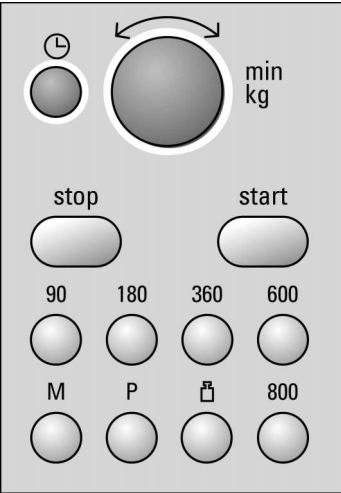
Tel ızgara ızgara yapmaya (örn. biftek, sosıs veya tost) veya üzerine örn. yassı sufle kalıplarını yerleřtirmeye yarar.

İlk kullanımdan önce

Cihazın elektrik bağlantısı yapıldıktan veya bir elektrik kesintisinden sonra gösterge alanında üç sıfır yanıp söner.

Saatin ayarlanması

Resimdeki koyu renkli tuşlar ayar için gereklidir



1. Saat  tuşuna basınız.
Göstergede saat 12:00 ve  görüntülenir.
2. Döner düğme ile saati ayarlayınız.
3. Saat  tuşuna basınız.
Göstergede  söner.

Güncel saat ayarlanmıştır.

Saatin gizlenmesi

Saat  tuşuna ve ardından stop tuşuna basınız.
Gösterge kararır.

Saatin tekrar ayarlanması

Saatin değiştirilmesi örn. yaz saatinden kış saatine geçiş

Saat  tuşuna basınız.
Göstergede 12:00 görüntülenir. Madde 2 ve 3'te tarif edilen şekilde ayarlayınız.

Madde 1 ila 3'te tarif edilen şekilde ayarlayınız.

Pişirme alanının ısıtılması

Yeni kokusunu ortadan kaldırmak için pişirme alanını kapalı ve boş bir şekilde, döner tabağı da yerleştirerek 10 dakika ısıtınız.

1. Izgara  tuşuna basınız.

Göstergede 10:00 dakika görüntülenir

2. Start'a basınız.

Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur. Stop'a basınız ve cihazın kapağını açınız.

Mikrodalga

Mikrodalgalar gıda maddelerinde ısıya dönüştürülmektedir. Mikrodalga yiyeceklerin hızlı bir şekilde çözülmesi, ısıtılması, eritilmesi ve pişirilmesi için uygundur.

Mikrodalgayı tek başına veya ızgara ile birlikte kullanabilirsiniz.

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

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

1. 900'e basınız.

2. Döner düğme ile 1:30 dakikayı ayarlayınız.

3. Start'a basınız.

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

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

Tabak ve çanaklar

Uygun tabak

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

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

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

Uygun olmayan kaplar

Metal kaplar uygun değildir.

Metal mikrodalgaları geçirmez. Yiyecekler kapalı metal kaplarda soğuk kalırlar.

Dikkat! Metal - örn. bardaktaki kaşık- ile pişirme alanı duvarları ve kapağın iç tarafı arasında en az 2 cm bulunmalıdır. Elektrik sıçramaları iç duvarlara zarar verebilir.

Kap testi:

Asla mikrodalgayı yiyeceksiz çalıştırmayınız.

Tek istisna devamda belirtilmiş olan kap testidir.

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

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

Mikrodalga kademeleri

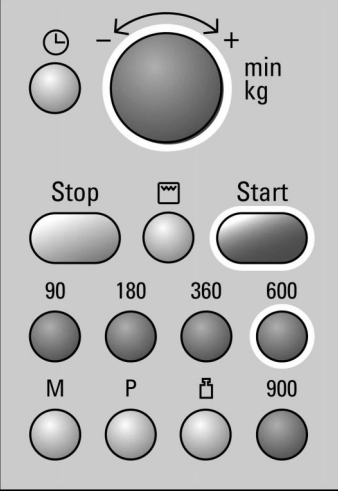
Mikrodalga kademesi	şunun için uygundur
900 Watt	sıvıların ısıtılması
600 Watt	yemeklerin ısıtılması ve pişirilmesi
360 Watt	etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması
180 Watt	buz çözme ve pişirmeye devam etme
90 Watt	hassas yiyeceklerin çözülmesi

Not

900 W mikrodalga gücünü 30 dakika ayarlayabilirsiniz, 600 W gücünü bir saat ayarlayabilirsiniz ve diğer güçlerin herbirini 1 saat ve 39 dakika ayarlayabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek:
600 W



1. Dilediğiniz mikrodalga kademesine basınız.
Göstergede ayarlanan mikrodalga kademesi yanar ve 1:00 dakika görüntülenir.

2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.

3. Start'a basınız.

Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolduğunda

Bir sinyal sesi duyulur. Cihazın kapağını açınız veya stop tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Sürenin değiştirilmesi

Döner düğme ile süreyi değiştiriniz ve tekrar başlatınız.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya cihazın kapağını açınız. Kapattıktan sonra tekrar Start'a basınız.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya kapağı açıp stop'a bir kez basınız.

Not

Önce süreyi ve sonra mikrodalga kademesini ayarlamanız da mümkündür.

Tablolar ve yararlı bilgiler

Tablolar hakkında bilgiler

Müteakip tablolarda mikrodalga fonksiyonuna ait birçok olanaklar ve ayar değerleri bulabilirsiniz.

Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler kullanılan kablara, besinlerin kalitesine, sıcaklığına ve sıfatlarına bağlıdır.

Tablolarda çok kez geniş bir süre (iki değer arasında kalan bir süre şeklinde) bildirilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse sonra bu süreyi uzatınız.

Sizin bildiğiniz veya kullandığınız miktarlar tablolarda bildirilen miktarlardan farklı olabilir.

Bu hususda şu formül sizin işinizi kolaylaştırabilir:

Bildirilen miktarın iki mislini kullanmak demek,

- hemen hemen iki misli zaman demektir.

Bildirilen miktarın yarısını kullanmak demek,

- zamanın da yarısı demektir.

Yemek pişirmek için kullandığınız kabı daima döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

Buz çözme

Dondurulmuş besinleri üstü açık bir kabın içine koyup, döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

Tavukların kanat ve bacakları veya kızartmaların yağlı kenar kısımları gibi hassas parçaların üzerini küçük alüminyum folyolar ile örtünüz. Bu folyoların fırının kenarlarına (yan yüzlerine) değmemesine dikkat ediniz. Buz çözme süresinin yarısı sona erdikten sonra, alüminyum folyoları çıkarabilirsiniz.

Besinleri ara sıra 1-2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parça besinleri birkaç kez çevirmeniz gerekir.

Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılabilmesi için, buzı çözölmüş olan besinleri yaklaşık 10 - 20 dakika kadar daha oda sıcaklığında bekletiniz. Kümes hayvanlarının içindeki sakatatları şimdi çıkarabilirsiniz. Etin orta kısmında küçük bir parçanın buzı çözölmemiş olsa da, eti işlemek mümkündür.

	Miktar	Mikrodalgagücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Bütün parça et	800 g	180 W, 15 + 90 W, 10 - 20	
sığır, domuz, dana	1000 g	180 W, 20 + 90 W, 15 - 25	
(kemikli veya kemiksiz)	1500 g	180 W, 30 + 90 W, 20 - 30	
Doğranmış veya dilim et (sığır, domuz, dana)	200 g	180 W, 2 + 90 W, 4 - 6	Parçaları çevirirken birbirlerinden ayırınız.
	500 g	180 W, 5 + 90 W, 5 - 10	
	800 g	180 W, 8 + 90 W, 10 - 15	
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 10	Mümkün olduğu kadar yassı şekilde dondurunuz. Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buzu çözölmüş olan etleri çıkarınız.
	500 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	
	800 g	180 W, 8 + 90 W, 10 - 20	
Kümes hayvanları veya kümes hayvanlarının parçaları	600 g	180 W, 8 + 90 W, 10 - 15	
	1200 g	180 W, 15 + 90 W, 20 - 25	
Balık fileto, balık pirzolası, dilimler halinde	400 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Buzu çözölmüş olan parçaları birbirlerinden ayırınız.
Sebze, örn. bezelye	300 g	180 W, 10 - 15	
Meyve, örn. frambuaz	300 g	180 W, 7 - 10	Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve buzu çözölmüş olan parçaları birbirlerinden ayırınız.
	500 g	180 W, 8 + 90 W, 5 - 10	
Tereyağı	125 g	180 W, 1 + 90 W, 2 - 3	Ambalajdan tamamen çıkarınız.
	250 g	180 W, 1 + 90 W, 3 - 4	
Bütün ekmek	500 g	180 W, 6 + 90 W, 5 - 10	
	1000 g	180 W, 12 + 90 W, 10 - 20	
Kuru pasta örn. basit pasta	500 g	90 W, 10 - 15	Çevirirken, pasta parçalarını birbirlerinden ayırınız. Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürölmemiş, kremasız veya krem şantısız pastalar için.
	750 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	
Sulu pasta örn meyveli pasta, yağsız süzme yoğurtlu pasta	500 g	180 W, 5 + 90 W, 15 - 20	Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürölmemiş veya jelatinsiz pastalar için.
	750 g	180 W, 7 + 90 W, 15 - 20	

Derin dondurulmuş yemeklerin buzunun çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

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 pişer. Bu nedenle, yemekleri kabın içine mümkün olduęu kadar yassı bir şekilde yayınız. Besinleri üst üste dizmeyiniz.

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

Yemekleri ara sıra 2 - 3 kez karıştırınız veya çeviriniz.

Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılılabilmesi 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	Mikrodalga gücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Mönü, tabak yemek, 2-3 farklı bileşenli hazır yemek	300-400g	600 W, 8 - 11	
Çorbalar	400 g	600 W, 8 - 10	
Türlüler	500 g	600 W, 10 - 13	
Sos içinde et, örn. gulaş	500 g	600 W, 12 - 17	Karıştırırken, et parçalarını birbirlerinden ayırınız.
Balık, örn. fileto parçaları	400 g	600 W, 10 - 15	Gerekirse su, limon suyu veya şarap ilave ediniz.
Sufleler, örn. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15	
Garnitürler / Katıklar	250 g	600 W, 3 - 5	Biraz sıvı ilave ediniz.
Pirinç pilavı, makarna	500 g	600 W, 8 - 10	
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 600 W, 14 - 17	Kabın içine tabanı örtülecek kadar su dökünüz.
İspanak püresi	450 g	600 W, 11 - 16	Su ilave etmeden pişiriniz.

Yemeklerin Isıtılması

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.



Sıvı maddeleri ısıtırken, kaynama gecikmesi olmasını önlemek için kabın içine daima bir kahve kaşıęı koyunuz. Kaynama gecikmesinde, kaynama sıcaklığına erişildięi halde, normal bir kaynamada gözlenilen fokurdama ve sıvının içinde hava kabarcıklarının yükselmesi olayına rastlanmaz. Kaynama gecikmesinin söz konusu olduęu bir durumda, içinde sıvı olan kab biraz kıpırdadıęı 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 dağılılabilmesi için, yemekleri ısıdıktan sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletiniz.

	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Mönü, tabak yemek, hazır yemek (2-3 farklı bileşenli)	300-400 g	600 W, 10 - 15	
İçecekler	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 2 900 W, 2 - 3 900 W, 3 - 4	Kabın içine kaşık koyunuz. Alkollü içecekleri fazla ısıtmayınız. Ara sıra kontrol ediniz.
Bebek maması, örn. biberon içinde süt	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, yakl. ½ 360 W, yakl. 1 360 W, yakl. 1½	Emziksiz ve kapaksız. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Sıcaklığı kesinlikle kontrol ediniz.
orba, 1 tas 2 tas	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 4 - 5	

	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Sos içinde et	500 g	600 W, 8 - 11	Et dilimlerini birbirlerinden ayırınız.
Türlü	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	
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 dağılabilmesi için, yemekleri piştikten sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletiniz.

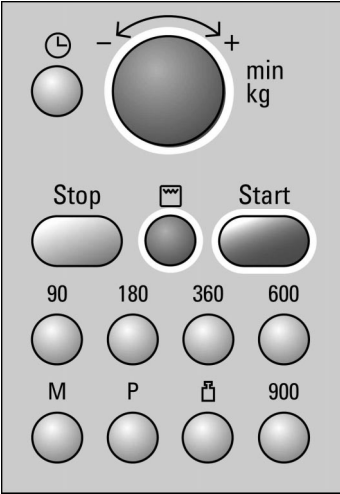
	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Tamamen sakatatsız tavuk, taze	1200 g	600 W, 25 - 30 diak.	Piştirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir.
Balık filetosu, taze	400 g	600 W, 5 - 10 diak.	
Sebze, taze	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 diak. 600 W, 10 - 15 diak.	Sebzeyi aynı büyüklükte parçalar halinde doğrayınız. Her 100 g sebze için 1 - 2 yemek kaşığı su ilave ediniz.

	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Katırlık, örn. patates	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 diak. 600 W, 11 - 14 diak. 600 W, 15 - 22 diak.	Patatesleri aynı büyüklükte parçalar halinde doğrayınız. Kabın içine yaklaşık 1 cm yükseklikte su doldurunuz, karıştırınız. İki misli su ilave ediniz.
Pirinç pilavı	125 g 250 g	600 W, 5 -7 diak. + 180 W, 12 - 15 diak. 600 W, 6 -8 diak. + 180 W, 15 - 18 diak.	
Tatlılar, örn. puding (toz),	500 ml	600 W, 6 -8 diak.	
meve, komposto	500 g	600 W, 9 -12 diak.	Pudingi ara sıra çırpma teli ile 2 - 3 kez iyice karıştırınız.

Izgara

Yüksek performanslı bir ızgara, yoğun bir yüzey ısısı sağlayarak yemeklerin eşit şekilde kızarmasını mümkün kılmaktadır.

Şu şekilde ayarlanır



1. Izgara  tuşuna basınız. Göstergede 10:00 dakika ve  sembolü görüntülenir.
2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
3. Start'a basınız.

Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolduğunda

Bir sinyal sesi duyulur. Cihazın kapağını açınız veya stop tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Sürenin değiştirilmesi

Döner düğme ile süreyi değiştiriniz ve tekrar başlatınız.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya cihazın kapağını açınız. Kapatıldıktan sonra tekrar Start'a basınız.

Düzeltilme

Ayarlanan süreyi dilediğinizde düzeltebilirsiniz.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya kapağı açıp stop'a bir kez basınız.

Izgara yapma tablosu

Her zaman olduđu gibi, cihazın kapısını kapatarak ızgara yapınız ve ön ısıtma yapmayınız.

Bildirilen tüm deęerler kılavuz deęerlerdir ve bu deęerler besinlerin özelliklerine göre deęişebilir.

Izgara telini döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

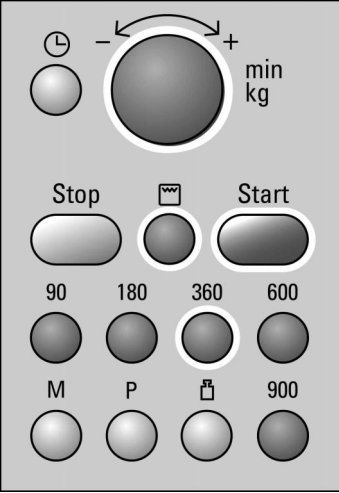
	Miktar	Aksesuar	Dakika olarak süre
Tost ekmeğini önceden kızartma	2 - 4 dilim	Tel ızgara	1. taraf: yakl. 2 - 4 dak. 2. taraf: yakl. 2 - 4 dak.
Döşenmiş tostun üstten kızartılması	2 - 4 dilim	Tel ızgara	Kaplamaya göre: yakl. 7 - 10 dak.
Çorbaları üstten ısıtma, örn. soğan çorbası	2 - 4 kase	Döner tabak	15 - 20 dak.

Mikrodalga ve ızgara kombinasyonu

Mikrodalga ve ızgarayı aynı anda çalışacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Yemekler gevrek olacak ve iyece kızaracaktır. Bu durumda yemeği daha çabuk ve daha az enerjiyle pişirebilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek:
360W, ızgara , 5 dakika



1. Dilediğiniz mikrodalga kademesine basınız.
Göstergede ayarlanan mikrodalga kademesi yanar ve 1:00 dakika görüntülenir.

2. Izgara  tuşuna basınız.

3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.

4. Start'a basınız.

Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolduğunda

Bir sinyal sesi duyulur. Cihazın kapağını açınız veya stop tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Sürenin değiştirilmesi

Döner düğme ile süreyi değiştiriniz ve tekrar başlatınız.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya cihazın kapağını açınız. Kapattıktan sonra tekrar Start'a basınız.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya kapağı açıp stop'a bir kez basınız.

Not

Önce süreyi ve sonra mikrodalga kademesini ayarlamanız da mümkündür.

Mikrodalga ile kombine edilmiş ızgara

İçine yemek koyduğunuz kabı daima döner tabağın üzerine yerleştiriniz ve üzerine herhangi bir kapak kapatmayınız.

Kızartma yapmak için yüksek bir kalıp kullanınız. Böylelikle cihazın içi daha temiz kalır.

Sufle ve gratenli yemekler için büyük ve yassı kablolar kullanınız. Dar ve yüksek kablarda yemekler daha uzun sürede pişer ve üst tarafları daha koyu bir renk alır.

Kabınızın cihazın içine girip girmediğini kontrol ediniz. Kab çok büyük olmamalıdır ve döner tabak dönebilmelidir.

Daima azami pişirme süresini ayarlayınız. Yemeği bildirilmiş olan kısa süreden sonra kontrol ediniz.

Eti kesmeden önce, dinlenebilmesi için 5 - 10 dakika kadar daha bekletiniz. Böylelikle etin suyu daha muntazam dağılır ve eti keserken akmaz.

Sufle ve gratenli yemekler, cihaz kapatıldıktan sonra daha 5 dakika cihazın içinde bekletilmelidir (ek pişme).

	Miktar	Mikrodalga gücü, W dakika türünden süre	Aksesuar	Uyarılar
Domuz kızartması, örn. Ense parçası	yakl. 750 g	360 W + Izgara 40 - 50 dak.	Döner tabak	1 - 2 kez döndürün.
Dalyan köfte	yakl. 750 g	360 W + Izgara 25 - 35 dak.	Döner tabak	Maksimum 6 cm yüksekliğinde.
Tavuk parçaları küçük, örn. Tavuk butu veya tavuk kanadı	yakl. 800 g	360 W + Izgara 30 - 40 dak.	Kap ızgara teli üzerinde	Deri tarafı üste gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
Tavuk kanadı, marine edilmiş, dondurulmuş	yakl. 800 g	360 W + Izgara 15 - 25 dak.	Kap ızgara teli üzerinde	Çevirmeyiniz.

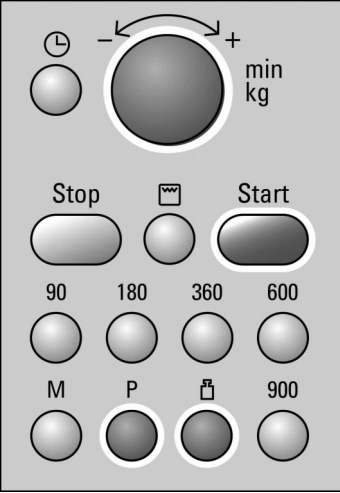
	Miktar	Mikrodalga gücü, W dakika türünden süre	Aksesuar	Uyarılar
Fırında makarna (önceden pişirilmiş malzemelerle)	yakl. 1000 g	360 W + Izgara 25 - 35 dak.	Döner tabak	Üstüne peynir serpilir. Maksimum 5 cm yüksekliğinde.
Patates graten (çiğ patatesle)	yakl. 1000 g	360 W + Izgara 30 - 40 dak.	Döner tabak	Maksimum 4 cm yüksekliğinde.
Balık, üstten pişirme	yakl. 400 g	360 W + Izgara 20 - 25 dak.	Döner tabak	Derin dondurulmuş balığı önceden çözünüz.
Yoğurtlu sufle	yakl. 1000 g	360 W + Izgara 30 - 35 dak.	Döner tabak	Maksimum 5 cm yüksekliğinde.
Sebze yemeği	4 - 5 adet	180 W + Izgara 15 - 20 dak.	Tel ızgara	Tahta şiş kullanın.
Balık şişleri	4 - 5 adet	180 W + Izgara 10 - 15 dak.	Tel ızgara	Tahta şiş kullanın.
Jambon yağı dilimleri	cs. 8 dilim	180 W + Izgara 10 - 15 dak.	Tel ızgara	

Program otomatığı

Program otomatığı ile yiyeceklerinizi kolayca çözebilir, yemekleri hızlı ve rahat bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Mikrodalga cihazını 8 otomatik programa sahiptir.

Her program için uygun yemekleri ve ağırlık sahasını tablolardan öğrenebilirsiniz. Her ağırlığı belirli bir ağırlık sahası içerisinde ayarlayabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır



1. "P" tuşuna, dilediğiniz program numarası görüntülenene kadar basınız.
2.  tuşuna basınız. Göstergede "P" yanar ve bir değer önerisi görüntülenir.
3. Döner düğme ile yemeğin ağırlığını ayarlayınız.
4. Start'a basınız.

Programın süresi görünür şekilde ilerlemeye başlar.

Sürenin dolmasından sonra

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapanır. stop'a basınız veya cihazın kapağını açınız.

Düzeltilme

İki kez Stop'a basınız ve tekrar ayarlayınız.

Durdurma

Cihaz kapağını açınız. Kapattıktan sonra tekrar başlatınız. Çalışma devam eder.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız.

Uyarılar

Bazı programlarda, belirli bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Cihazın kapağını açınız ve yemekleri karıştırınız, eti ya da kümes hayvanını çeviriniz. Kapattıktan sonra tekrar Start'a basınız.

Program numarasını ve ağırlığı "P" ve/veya $\frac{1}{2}$ ile sorgulayabilirsiniz. Sorgulanan değer 3 saniye için göstergede görüntülenir.

Buz çözme programları

Besinlerin hazırlanması

4 buz çözme programı ile, et, kümes hayvanları, ekmek ve pasta buzunu çözmek mümkündür.

Mümkün olduğu kadar yassı ve uygun porsiyonlara bölünerek -18 °C'de dondurulmuş ve depolanmış besinler kullanınız.

Besinleri, buzlarını çözmek için genel olarak ambalajından çıkarınız ve tartınız. Programı ayarlayabilmek için, besinin ağırlığını bilmeniz gerekir.

Tabak ve çanaklar

Besinleri mikrodalgalara karşı dayanıklı bir yassı kaba (örn. bir cam veya porselen tabağa) yerleştiriniz ve üzerine bir kapak kapatınız.

Dinlenme süresi

Buzu çözülmüş olan besin, ısının dengeli yayılması için 10-30 dakika daha bekletilmelidir.

Büyük parça etlerin bekletilme süresi, küçük parçalardan daha uzun olmalıdır. Yassı parçaları ve kıymayı, dinlendirem süresinden önce birbirlerinden ayırmanız veya dağıtmanız doğru olur.

Bu dinlendirme süresinden sonra, besinleri işleyebilirsiniz; kalın et parçalarının orta kısımlarındaki bu henüz çözülmemiş olsa da, önemli değildir. Kümes hayvanlarının içindeki sakatlatları şimdi çıkarabilirsiniz.

Sinyal

Bazı programlarda, belirli bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Cihazın kapağını açınız ve yemekleri karıştırınız, eti ya da kümes hayvanını çeviriniz. Kapattıktan sonra tekrar start'a basınız.

Dikkat!

Dondurulmuş etlerin veya balıkların kümes hayvanlarının buzunu çözerken, su oluşur. Bu su kesinlikle pişirme işleminde kullanılmamalıdır veya başka besinlere temas etmemelidir.

Gıda maddesi	Program numarası	Ağırlık alanı
Kıyma	P 01	0,2 g - 1,0 kg
Yassı et parçaları	P 02	0,2 g - 1,0 kg
Tavuk, tavuk parçaları	P 03	0,4 g - 1,8 kg
Ekmek	P 04	0,2 g - 1,0 kg

Yemek pişirme programları

3 pişirme programı ile, pirinç, patates ve sebze pişirebilirsiniz.

Tabak ve çanaklar

Besinleri genel olarak mikrodalga fırında kullanılmaya uygun bir kab içinde ve üzerine bir kapak örterek pişiriniz. Pirinç (pilav) için büyük ve yüksek bir kab kullanmalısınız.

Besinlerin hazırlanması

Besileri tartınız. Programı ayarlayabilmek için, besinin ağırlığını bilmeniz gerekir.

Pirinç: Plastik torba içinde kaynatılarak pişirilen pirinç kullanmayınız.

Üreticinin ambalaj üzerinde verdiği bilgilere göre, gereken miktarda su ilave ediniz. Normal olarak, pirincin ağırlığının iki-üç misli su ilave edilir.

Patates: Kabuğu soyulmuş, tuzlu suda pişirilen patates pişirmek için, taze patatesleri soyunuz (eğer soyulmamışlarsa) ve küçük parçalar halinde doğrayınız. Her 100 g tuzlu suda pişirilen patates için bir çorba kaşığı su ve biraz tuz ilave ediniz.

Taze sebze: Taze, temizlenmiş sebzeyi tartınız. Sebzeyi küçük, muntazam parçalar halinde doğrayınız. Her 100 g sebze için bir çorba kaşığı su ilave ediniz.

Sinyal

Program çalışmaktayken, belli bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Besileri karıştırınız.

Dinlenme süresi

Program sona erdikten sonra, besinleri tekrar karıştırınız. Besinler, ısının dengeli yayılması için 5-10 dakika daha bekletilmelidir.

Pişırmenin sonucu, besinlerin kalitesine ve sıfatlarına bağlıdır.

Gıda maddesi	Program numarası	Ağırlık alanı
Pirinç	P 05	0,05-0,2 kg
Patates	P 06	0,15-1,0 kg
Ebze	P 07	0,15-1,0 kg

Kombine pişirme programları

Besinlerin hazırlanması

Yemekleri ambalajından çıkartarak tartınız. Tam ağırlık veremiyorsanız, yuvarlak bir değer belirtiniz.

Tabak ve çanaklar

Besinleri çok büyük olmayan ve mikrodalga fırında kullanılmaya uygun, yüksek sıcaklığa karşı dayanıklı bir kab içinde pişiriniz.

Dinlendirme süresi

Gıdalar programın tamamlanmasından sonra sıcaklık dengelemesi için daha 5-10 dakika dinlendirmeye bırakılmalıdır.

Gıda maddesi	Program numarası	Ağırlık alanı	Bekleme süresi
Sufle, dondurulmuş 3 cm	P 08	0,4-0,9 kg	5 ila 10 dakika

EN 60705'e göre test yemekleri

Mikrodalga fırın cihazlarının kalite ve fonksiyonu, kontrol enstitüleri tarafından şu yemekler ile test edilmiştir.

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Mikrodalga fırının gücü W, dakika olarak süre	Uyarılar
Yumurtalı süt, 750 g	360 W, 17 - 25 dak. + 90 W, 20 - 25 dak.	20 x 25 cm payreks-kalıbı döner tabağın üzerine yerleştiriniz
Bisküvi	600 W, 8 - 10 dak.	22 cm çaplı payreks-kalıbı döner tabağın üzerine yerleştiriniz
Dalyan köfte	600 W, 20 - 25 dak.	Payreks-kalıbı döner tabağın üzerine yerleştiriniz

Mikrodalga fırın ile buz çözme

Yemek	Mikrodalga fırının gücü W, dakika olarak süre	Uyarılar
Et	180 W, 5 - 7 dak. + 90 W, 10 - 15 dak.	22 cm çaplı payreks-kalıbı döner tabağın üzerine yerleştiriniz

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

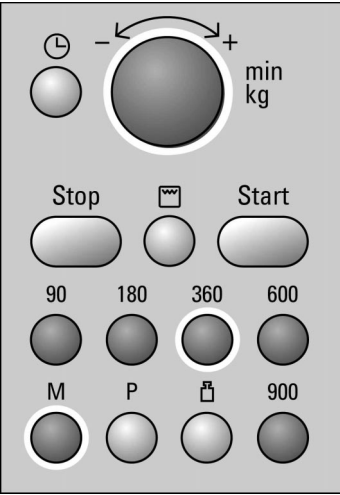
Yemek	Mikrodalga fırının gücü W, dakika olarak süre	Uyarılar
Patates graten	Izgara+360 W, 35-40	22 cm çaplı payreks-kalıbı döner tabağın üzerine yerleştiriniz

Hafıza

Hafıza fonksiyonu ile kendi programınızı oluşturabilirsiniz. Bu fonksiyon, örn. sık sık hazırladığınız yemeklerde son derece mantıklı olacaktır. Bu ayarı kaydederek dilediğinizde görüntüleyebilirsiniz.

Memory kaydedilmesi

Örnek:
360 W, 25 dakika



1. "M" tuşuna basınız.
Göstergede "M" yanar.
2. Dilediğiniz mikrodalga kademesine basınız.
Göstergede "M", seçilen kademe ve 1:00 dak. gösterilir.
3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
4. "M" ile onaylayınız.
Saat tekrar görüntülenir.

Ayar kaydedilmiştir.

Uyarılar

Izgarayı tek başına veya mikrodalga ile kombine ederek kaydedebilirsiniz.

Arka arkaya birden fazla mikrodalga kademesi ayarlayamazsınız.

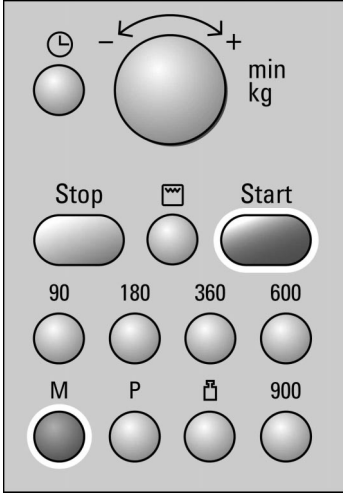
Otomatik-programlarınıkaydedemezsiniz.

Hafıza kaydını tamamladıktan hemen sonra yemeği pişirmeye başlayabilirsiniz. Bunun için kayıt işleminin sonunda "M" tuşuna değil, Start tuşuna basınız.

Yeni bir yemek kaydetme:

"M" tuşuna basınız. Eski ayarlar görüntülenir. Yeni programı 1 ila 4'te tarif edilen şekilde kaydediniz.

Hafızaya kaydedilen uygulamayı başlatma



Kayıtlı programı kolayca başlatabilirsiniz. Yemeğinizi cihaza yerleştiriniz. Cihazın kapağını kapatınız.

1. "M" tuşuna basınız.
Kayıtlı ayarlar görüntülenir.

2. Start'a basınız.
Ayarlanmış olan süre, göstergede görünür bir şekilde çalışır.

Süre dolduğunda

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapanır. Cihazın kapağını açınız veya stop tuşuna basınız.

Durdurma

Cihaz kapağını açınız. Kapattıktan sonra tekrar Start'a basınız. Çalışma devam eder.

Ayarın silinmesi

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapağını açıp stop'a bir kez basınız.

Sinyal süresini deęiřtirme

Cihaz kapandıęında bir sinyal sesi duyulur. Bu sinyal sesinin süresini deęiřtirebilirsiniz.

Bunun için yakl. 6 saniye boyunca Start tuřuna basınız.

Yeni sinyal süresi devralınır. Saat tekrar görüntülenir.

Tercih edebileceęiniz seçenekler řunlardır:

Kısa sinyal süresi - 3 ton

Uzun sinyal süresi - 30 ton.

Bakım ve Temizlik



Kısa devre tehlikesi!

Asla yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayınız.



Elektrik arpma tehlikesi!

Asla cihazı suya sokmayınız veya suyun altında yıkamayınız.



Yanma tehlikesi!

Cihazı kapattıktan hemen sonra cihazı temizlemeyiniz. Cihazı soęumaya bırakınız.

Keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayınız. Yüzey zarar görebilir. Bu tür bir maddenin ön yüzeye temas etmesi durumunda temas eden bölgeyi derhal bol suyla siliniz.

- cihaz kapaęındaki camı temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- contayı temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- sert ovma süngerleri ve bulařık telleri kullanmayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Temizlik malzemeleri

Temizlemeden önce elektrik fişini çekiniz ve sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Cihazın dışını ve pişirme alanını, nemli bir bezle ve yumuşak deterjan ile temizleyiniz. Temiz bir bezle kurulayınız.

Cihazın dışı

paslanmaz çelik yüzey

Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz

Cihazı tekrar kullanmadan önce, bütün parçalarını ve üst yüzeyini iyice kurulayınız.

Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Pişirme alanı

Paslanmaz çelik pişirme alanı

Fırın spreyi ve başka agresif fırın temizleyicileri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Bulaşık telleri, sert süngerler veya tencere temizleyicileri de uygun değildir. Bu maddeler yüzeyi çizecektir.

İç yüzeyini düzenli olarak kurulayınız.

Pişirme alanındaki girinti

Nemli bir bezle temizleyiniz, döner tabak tahriğinden cihazın iç kısımlarına su girmemelidir.

Döner tabak ve makaralı halka

Deterjanlı su.
Döner tabağı tekrar yerleştirdiğinizde yerine iyice oturmalıdır.

Tel ızgara

Sıcak deterjanlı su. Paslanmaz çelik temizleyicisi ile veya bulaşık makinesinde.

Kapak camı

Cam temizleyicisi:
Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Conta

Deterjanlı sulu, yumuşak bir bezle kurulayınız.
Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Arıza durumunda ne yapmalı?

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

Arıza	Olası nedeni	Bilgi/Giderilmesi
Cihaz çalışmıyor.	Fiş takılı değildir.	Fişi prize takınız.
	Elektrik kesintisi.	Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
	Sigorta arızalıdır.	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusuna bakarak kontrol ediniz.
	Hatalı kullanım.	Sigorta kutusundaki cihaz sigortasını kapatınız ve yakl. 10 saniye sonra tekrar açınız.
Göstergede üç sıfır yanıp sönüyor.	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız.
Cihaz devrede değil. Göstergede bir süre gösteriliyor.	İstenmeden döner düğme devreye sokuldu.	Stop tuşuna basınız.
	Ayarlama yapıldıktan sonra Start tuşuna basılmamıştır.	Start'a basınız veya ayarı Stop ile siliniz.
Mikrodalga çalışmıyor.	Fırının kapağı tam kapanmamıştır.	Cihazın kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz.
	Start'a basılmamıştır.	Start tuşuna basınız.
Yemekler eskisinden daha yavaş ısıyorlar.	Fazla düşük bir mikrodalga kademesi ayarlanmıştır.	Daha yüksek bir mikrodalga kademesi ayarlayınız.
	Normaldekinden daha büyük bir yemek miktarı fırına verilmiştir.	Miktarın iki katı - sürenin iki katı.
	Yemekler, diğer seferlerden daha soğuktu.	Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz.

Arıza	Olası nedeni	Bilgi/Giderilmesi
Döner tabaktan çizirtti veya sürtünme sesi geliyor.	Döner tabak tahriği alanında kir veya yabancı madde vardır.	Pişirme alanındaki girintiyi ve makaralı halkayı temizleyiniz.
Mikrodalga işletimi belirli bir neden olmadan durduruluyor.	Mikrodalgada arıza saptanmıştır.	Bu hatanın tekrarlanması durumunda yetkili servise haber veriniz. Izgarayı mikrodalga olmadan kullanabilirsiniz.

Tamir çalışmaları sadece eğitimli yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılmalıdır. Cihaz düzgün onarılmadığı takdirde ciddi tehlikeler söz konusu olacaktır.

Yetkili servis

E-Numarası ve FD-Numarası

Cihazınızın onarılması gerekirse, yetkili servisimiz daima hizmetinizdedir. Size en yakın yetkili servisin adresini ve telefon numarasını telefon rehberinde bulabilirsiniz. Burada bildirilmiş olan yetkili servis merkezleri üzerinden de, size en yakın yetkili servis hakkında bilgi alabilirsiniz.

Yetkili servisimize daima cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve işleme numarasını (FD-Nr.) bildiriniz. Bu numaraların yazılı olduğu tip levhası, cihazın kapısının sağ yan tarafındadır. Bir arıza halinde uzun süre aramak mecburiyetinde kalmamak için, cihazınıza ait olan bu bilgileri hemen buraya yazınız.

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

Yetkili servis 📞

Teknik özellikler

Elektrik akımı beslemesi	AC220-230 V, 50 Hz
Toplam bağlantı değeri	1450 W
Mikrodalga gücü	900 W
Izgara	1200 W
Frekans	2450 MHz
Ebatlar (Y x G x D)	
- Cihaz	30,5x51,3x40,8 cm
- Cihazın iç kısmı	21,5x33,7x26,3 cm
Ağırlık	16,3 kg
TÜV (teknik denetleme kontrol derneği) kontrol edildi	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.

[illegible]

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

Notlar

[illegible]