

Чтобы процесс приготовления еды доставил вам столько же удовольствия, как и сама еда

внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. После этого вы в полной мере сможете использовать все технические возможности вашей микроволновой печи.

Здесь вы найдете важные указания по безопасной эксплуатации и узнаете особенности работы отдельных узлов вашего нового прибора. А мы, со своей стороны, поможем вам настроить его в соответствии с вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В таблицах вы найдёте рекомендации по приготовлению блюд и нужные установки. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы - на страницах настоящего руководства дана информация, с помощью которой вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации	1-42
Kullanım kılavuzu	43-80

Содержание

Перед подключением нового прибора	4
Перед монтажом	4
На что следует обратить внимание	5
Правила техники безопасности	5
Правила техники безопасности при использовании микроволновой печи	8
Панель управления	11
Утапливаемые выключатели	12
Виды нагрева	12
Принадлежности	13
Перед первым использованием	14
Установка времени суток	14
Нагревание рабочей камеры	15
Микроволны	15
Посуда	16
Значения мощности микроволн	17
Установка	17
Таблицы и рекомендации	18
Указания к таблицам	18
Размораживание	19
Размораживание, разогревание или доведение до готовности замороженных полуфабрикатов ...	20
Разогревание блюд	22
Приготовление блюд	23
Приготовление на гриле	25
Установка	25
Таблица для приготовления на гриле	26

Содержание

Микроволны в комбинации с грилем	27
Установка	27
Гриль в комбинации с микроволнами	28
Программы автоматического приготовления ...	30
Установка	30
Программы размораживания	31
Программы приготовления	32
Комбинированная программа приготовления	33
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705 .	34
Память	35
Ввод в память	35
Активизация функции памяти	36
Изменение продолжительности сигнала	37
Уход и очистка	37
Чистящие средства	38
Что делать при неисправности?	39
Сервисная служба	41
Технические характеристики	42

Перед подключением нового прибора

Важные правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу в надёжном месте. При передаче прибора другому лицу не забудьте передать ему также руководство по эксплуатации и монтажу.

Перед монтажом

Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории ЕС правила возврата и утилизации старой бытовой техники.

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. При обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

Подключение к электросети

Если сетевой провод повреждён, его может заменить только специалист, прошедший обучение на заводе-изготовителе.

Установка и подключение

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

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 некачественно 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 серьезной опасности.

Не производите самостоятельно работы по ремонту и техническому обслуживанию, при проведении которых нужно снимать защитную крышку, препятствующую выходу энергии микроволн наружу. Вызовите специалиста сервисной службы.

Никогда не вскрывайте корпус прибора.
Прибор работает под высоким напряжением.

Никогда не включайте неисправный прибор.
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 использовании микроволновой печи

Приготовление пищи

Используйте микроволновую печь только для приготовления пищи. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждений. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Опасность возгорания!

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.

Мощность микроволн и время воздействия

Нельзя устанавливать слишком большую мощность или очень длительное время. Продукты могут воспламениться. Прибор может повредиться. Опасность возгорания!
Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном 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!

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Опасность ожога!
Чтобы вынуть посуду и принадлежности из прибора, всегда используйте прихватки.

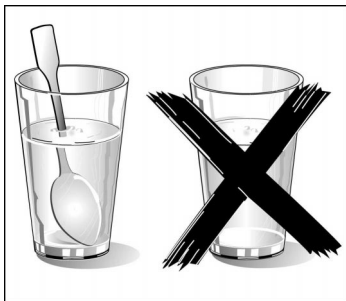
Упаковка



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 запаивающая упаковка при нагревании может лопнуть. Опасность ожога!
Всегда следуйте указаниям, приведённым на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

Напитки



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

Никогда не разогревайте жидкость в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!

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 объёму. Опасность ожога!

Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

Продукты с кожурой или кожицей



Нельзя варить яйца в скорлупе. Нельзя разогревать сваренные вкрутую яйца, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюскам и ракообразным. Опасность ожога!

При приготовлении яичницы-глазуньи нужно сначала наколоть желток.

У продуктов питания с жёсткой кожурой или кожицей, например яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или кожицу перед разогреванием.

Сушка продуктов



Не сушите продукты в режиме микроволн. Опасность возгорания!

Продукты с низким содержанием влаги



Продукты с низким содержанием влаги, например хлеб, нельзя размораживать или разогревать при высокой мощности микроволн или очень длительное время. Опасность возгорания!

Растительное масло



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

Панель управления



Утапливаемые выключатели

Поворотный переключатель можно "утопить" в любом положении.

Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него. Поворотный переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо.

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

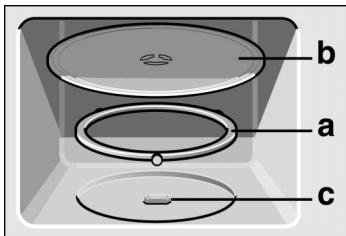
Этот режим предназначен для запекания.

Гриль в комбинации с микроволнами

В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Комбинированный режим прекрасно подходит для приготовления различного рода запеканок. Блюда получаются хрустящими и поджаристыми, и это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Принадлежности

Вращающаяся подставка



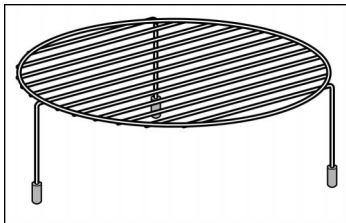
Как следует вставлять вращающуюся подставку:

1. Положите ролик-кольцо **a** в углубление на дне рабочей камеры.
2. Вращающуюся подставку **b** зафиксируйте в приводном механизме, **c** расположенном в центре на дне рабочей камеры.

Используйте прибор со вставленной вращающейся подставкой. Проверьте, чтобы она была правильно зафиксирована.

Вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону.

Решётка



Решётка для приготовления на гриле, например стейков, колбасок или тостов, или используемая в качестве подставки, например для плоских форм для запеканки.

Установите решетку на вращающуюся подставку.

Специальные принадлежности

Можно купить спецпринадлежности в сервисной службе. Укажите HEZ-номер.

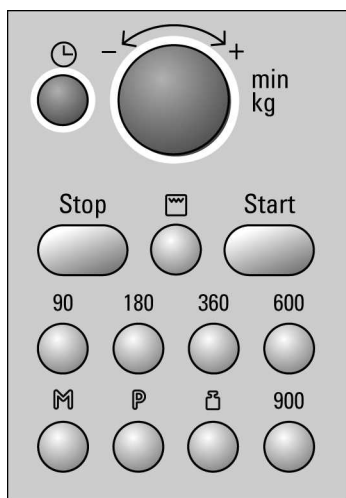
Посуда для приготовления на пару	HEZ 86 D 000
----------------------------------	--------------

Перед первым использованием

После подключения прибора или после отключения электроэнергии на дисплее высвечиваются три нуля.

Установка времени суток

Для установки используются кнопки, имеющие на картинке тёмный цвет



1. Нажмите кнопку .
На дисплее высвечиваются 12:00 час и .

2. Установите время суток поворотным переключателем.

3. Нажмите кнопку .
На дисплее гаснет .

Текущее время суток установлено.

Отключение индикации времени суток

Нажмите кнопку и после этого кнопку Stop. Индикация выключается.

Повторная установка времени суток

Нажмите кнопку .
На дисплее появляется 12:00. Выполните установки, как это описано в пунктах 2 и 3.

Изменение времени суток, например, при переходе с летнего на зимнее время

Выполните установки, как это описано в пунктах 1-3.

Нагревание рабочей камеры

Чтобы устранить характерный запах нового прибора, следует разогреть пустой прибор со вставленной вращающейся подставкой в течение 10 минут.

1. Нажмите кнопку гриля .

На дисплее появляется 10:00 мин.

2. Нажмите кнопку Start.

По истечении времени раздаётся сигнал. Нажмите кнопку Stop или откройте дверцу прибора.

Микроволны

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

Режим микроволн можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле.

Можно проверить действие микроволн. Разогрейте, например, чашку воды для чая.

Для этого возьмите большую чашку без позолоты или посеребрения и положите туда чайную ложечку. Поставьте чашку с водой на вращающуюся подставку.

1. Нажмите 900.

2. Установите 1:30 мин поворотным переключателем.

3. Нажмите кнопку Start.

Через 1 минуту 30 секунд раздаётся сигнал. Вода разогрета.

Пока вы будете пить чай, прочтите ещё раз внимательно правила техники безопасности 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 её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

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

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

Проверка пригодности посуды:

Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Единственным исключением является описанный ниже тест.

Если вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку: поставьте пустую посуду на $\frac{1}{2}$ -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, то она непригодна.

Значения мощности микроволн

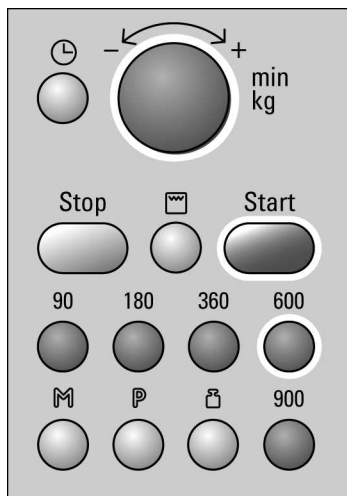
Мощность микроволн	Подходит для
900 Вт	разогревания жидкостей
600 Вт	разогревания блюд и доведения их до готовности
360 Вт	тушения мяса и разогревания нежных блюд
180 Вт	размораживания и доведения до готовности
90 Вт	размораживания нежных блюд

Указание

Мощность микроволн 900 Вт можно устанавливать на 30 минут, 600 Вт - на один час, остальные мощности - на 1 час 39 минут.

Установка

Например:
600 Вт



1. Нажмите кнопку с нужным значением мощности микроволн. На дисплее высвечивается установленное значение мощности микроволн и появляется 1:00 мин.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем.
3. Нажмите кнопку Start.

Начинается отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop. На дисплее снова появляется время суток.

Изменение времени приготовления	Измените время приготовления поворотным переключателем и снова включите прибор.
Остановка	Нажмите кнопку Stop или откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку Start.
Сброс	Нажмите два раза кнопку Stop или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку Stop.
Указание	Можно сначала установить время приготовления, а затем - мощность микроволн.
Охлаждающий вентилятор	<p>Вентилятор включается и выключается по мере необходимости.</p> <p>Вентилятор продолжает работать определённое время после завершения работы прибора.</p> <p>В микроволновом режиме работы прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.</p>

Таблицы и рекомендации

Указания к таблицам

В следующих таблицах приведены примеры различного использования печи и установочные значения микроволн.

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

В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его.

Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице.

В этом случае действует общее правило:

Двойной объём - удвоенное время приготовления,

половинный объём - половина времени приготовления.

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на вращающуюся подставку.

Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.

В процессе размораживания 1-2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.

Оставьте размороженные продукты ещё на 10-20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно разделять, даже если в самой середине оно не до конца разморозилось.

	Объём	Мощность микроволн, Вт	Указания
		Время приготовления, мин	
Кусок мяса:	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 10-20 мин	
говядина, свинина,	1000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
телятина (на кости и без кости)	1500 г	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 20-30 мин	
Говядина, телятина	200 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 4-6 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
или свинина	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
кусочками или ломтиками	800 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	

	Объём	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10 мин	По возможности замораживайте тонкими кусками. Во время размораживания несколько раз переворачивайте, вынимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-20 мин	
Птица целиком или куски птицы	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	1200 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Филе рыбы, рыбные котлеты, кусочки рыбы	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить размороженные части друг от друга.
Овощи, например горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	
Фрукты, например малина	300 г	180 Вт, 7-10 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
Сливочное масло	125 г	180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 2-3 мин	Вынуть блюдо из упаковки.
	250 г	180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 3-4 мин	
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 6 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
	1000 г	180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 10-20 мин	
Пирог сухой, например сдобный пирог	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Отделить куски пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Пирог, сочный, например фруктовый пирог, творожный пирог	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина.
	750 г	180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

Размораживание, разогревание или доведение до готовности замороженных полуфабрикатов

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 по блюду 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.

	Объём	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Меню, порционные блюда, готовые блюда (из 2-3 компонентов)	300-400 г	600 Вт, 8-11 мин	
Супы	400 г	600 Вт, 8-10 мин	
Рагу	500 г	600 Вт, 10-13 мин	
Мясо в соусе, например гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
Рыба, например кусочки филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Можно добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10-15 мин	
Гарниры, например рис, макароны	250 г 500 г	600 Вт, 2-5 мин 600 Вт, 8-10 мин	Добавить немного жидкости.
Овощи, например горошек, брокколи, морковь	300 г 600 г	600 Вт, 8-10 мин 600 Вт, 14-17 мин	Добавить в посуду воду, чтобы покрылось дно.
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Доводить до готовности без добавления воды.

Разогревание блюда

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 ёмкость чайную ложку во избежание задержки закипания. 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.

	Объём	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Меню, порционные блюда, готовые блюда (из 2-3 компонентов)	350-500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Напитки	150 мл	900 Вт, 1-2 мин	Положить в ёмкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Время от времени проверять.
	300 мл	900 Вт, 2-3 мин	
	500 мл	900 Вт, 3-4 мин	
Детское питание, например бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, прим. ½ мин	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру!
	100 мл	360 Вт, прим. - 1 мин	
	200 мл	360 Вт, прим. 1½ мин	
Суп,	1 чашка	200 г	600 Вт, 2-3 мин
	2 чашки	400 г	600 Вт, 4-5 мин

	Объём	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Мясо в соусе	500 г	600 Вт, 8-11 мин	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Paу	400 г 800 г	600 Вт, 6-8 мин 600 Вт, 8-11 мин	
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2-3 мин 600 Вт, 3-5 мин	Добавить немного жидкости.

Приготовление блюд

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Их нужно время от времени перемешивать или переворачивать.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

После приготовления оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.

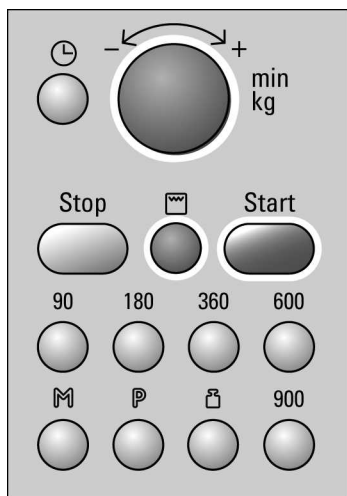
	Объём	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Мясной рулет	750 г	600 Вт, 20-25 мин	Лучше всего доводить до готовности в открытой посуде.
Цыпленок целиком, свежие продукты, потрошенный	1200 г	600 Вт, 25-30 мин	По истечении половины времени приготовления его необходимо перевернуть.
Рыбное филе, свежие продукты	400 г	600 Вт, 5-10 мин	
Овощи, свежие продукты	250 г 500 г	600 Вт, 5-10 мин 600 Вт, 10-15 мин	Порежьте овощи на кусочки одинаковой величины. Добавьте на каждые 100 г овощей 1-2 ст.л. воды.



	Объём	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Гарниры, например картофель	250 г	600 Вт, 8-10 мин	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Добавить в ёмкость воду на высоту прим. 1 см, перемешать.
	500 г	600 Вт, 11-14 мин	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин	
Рис	125 г	600 Вт, 5-7 + 180 Вт 12-15 мин	Добавить вдвое больше жидкости.
	250 г	600 Вт, 6-8 + 180 Вт 15-18 мин	
Сладкие блюда, например пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 6-8 мин	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешайте пудинг венчиком.
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин	

Приготовление на гриле

При приготовлении продуктов на гриле обеспечивается интенсивный разогрев их поверхностного слоя и равномерное подрумянивание.

Установка



1. Нажмите кнопку гриля .
На дисплее высвечиваются 10:00 мин и символ .
2. Установите время приготовления поворотным переключателем.
3. Нажмите кнопку Start.

Начинается отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop. На дисплее снова появляется время суток.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления поворотным переключателем и снова включите прибор.

Остановка

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

Корректировка

Установленное время приготовления можно изменить в любой момент.

Сброс

Нажмите два раза кнопку Stop или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку Stop.

Таблица для приготовления на 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.


Установите решетку на вращающуюся подставку.

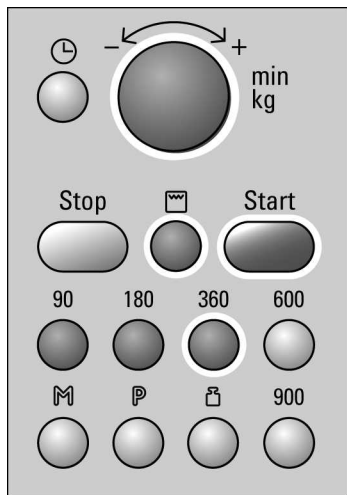
	Объём	Принад- лежности	Время в минутах
Подсушивание хлеба для тостов	2-4 ломтика	Решётка	Одна сторона: ок. 2-4 мин Другая сторона: ок. 2-4 мин
Запечённые тосты	2-4 ломтика	Решётка	В зависимости от начинки: ок. 7-10 мин
Запечённые супы, например луковый суп	2-4 чашки	Вращаю- щаяся подставка	15-20 мин


Микроволны в комбинации с грилем

Можно одновременно установить режим гриля и микроволновой режим. Блюда получаются хрустящими и поджаристыми, и это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Установка

Например:
360 Вт, гриль ,
5 минут



1. Нажмите кнопку с нужным значением мощности микроволн. На дисплее высвечивается установленное значение мощности микроволн и появляется 1:00 мин.
2. Нажмите кнопку гриля .
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку Start.

Начинается отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop. На дисплее снова появляется время суток.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления поворотным переключателем и снова включите прибор.

Остановка

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

Сброс

Нажмите два раза кнопку Stop или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку Stop.

Указание

Можно сначала установить время приготовления, а затем - мощность микроволн.

Гриль в комбинации с микроволнами

Всегда устанавливайте посуду на вращающуюся подставку и не накрывайте блюдо.

Для жарения используйте высокую форму. Это позволит сохранить рабочую камеру в чистоте.

Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.

Проверьте, помещается ли посуда внутрь рабочей камеры. Она не должна быть слишком большой, иначе вращающаяся подставка не сможет вращаться.

Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. По истечении минимального рекомендованного времени приготовления обязательно проверьте готовность блюда.

Перед тем как нарезать мясо, дайте ему постоять прим. 5-10 минут. Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.

Чтобы довести запеканку до готовности, после выключения прибора оставьте ее внутри еще на 5 минут.

Комбинированный режим прекрасно подходит для приготовления различного рода запеканок.

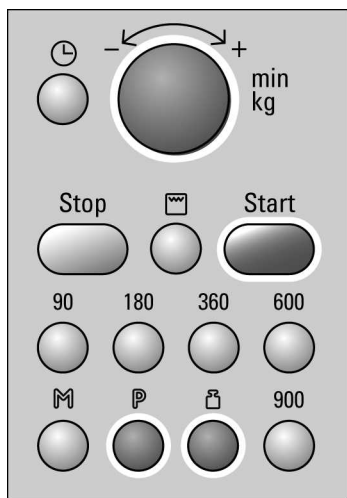
	Объём	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Принадлежности	Указания
Жаркое из свинины, например шейка	ок. 750 г	360 Вт + гриль 40-50 мин	Вращающаяся подставка	Перевернуть 1-2 раза.
Мясной рулет	ок. 750 г	360 Вт + гриль 25-35 мин	Вращающаяся подставка	Макс. 6 см высотой.
Небольшие кусочки цыплёнка, например бёдрышки или крылышки	ок. 800 г	360 Вт + гриль 30-40 мин	Посуда на решётке	Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Крылышки цыплёнка, маринованные, замороженные	ок. 800 г	360 Вт + гриль 15-25 мин	Посуда на решётке	Переворачивать не требуется.
Запеканка из макарон (из предварительно приготовленных ингредиентов)	ок. 1000 г	360 Вт + гриль 25-35 мин	Вращающаяся подставка	Посыпать сыром. Макс. 5 см высотой.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля)	ок. 1000 г	360 Вт + гриль 30-40 мин	Вращающаяся подставка	Макс. 4 см высотой.
Запечённая рыба	ок. 400 г	360 Вт + гриль 20-25 мин	Вращающаяся подставка	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Творожная запеканка	ок. 1000 г	360 Вт + гриль 30-35 мин	Вращающаяся подставка	Макс. 5 см высотой.
Овощи на вертеле	4-5 шт.	180 Вт + гриль 15-20 мин	Решётка	Использовать деревянные шпажки.
Рыба на вертеле	4-5 шт.	180 Вт + гриль 10-15 мин	Решётка	Использовать деревянные шпажки.
Кусочки шпика	прим. 8 кусочков	180 Вт + гриль 10-15 мин	Решётка	


Программы автоматического приготовления

С помощью программ автоматического приготовления можно легко разморозить продукты и быстро и без всяких проблем их приготовить. В вашей микроволновой печи имеется 8 программ автоматического приготовления.

В таблицах вы найдёте подходящие для каждой программы продукты и диапазон их веса. Вес продукта можно устанавливать, не выходя за пределы указанного диапазона.

Установка



1. Нажимайте кнопку "P", пока не появится нужный номер программы.
2. Нажмите кнопку . На дисплее высвечивается P и появляется предлагаемый вес.
3. Установите вес блюда поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку Start.

На дисплее начинается отсчёт времени приготовления в выбранной программе.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Прибор выключается. Нажмите кнопку Stop или откройте дверцу прибора.

Корректировка

Дважды нажмите на кнопку Stop и выполните установку заново.

Остановка	Откройте дверцу прибора. После закрывания снова включите печь. Прибор возобновляет работу.
Сброс	Дважды нажмите кнопку Stop.
Указания	<p>В некоторых программах после определённого времени раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора и перемешайте блюдо или переверните мясо или птицу. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку Start.</p> <p>Номер программы и вес можно узнать с помощью кнопок "P" или \square. Запрошенное значение на 3 секунды появляется на дисплее.</p>

Программы размораживания

Подготовка продуктов

С помощью 4 программ размораживания можно размораживать мясо, птицу и хлеб.

Используйте по возможности продукты, которые замораживались тонкими кусками или порционно и хранились при -18°C .

Полностью выньте продукты для размораживания из упаковки и взвесьте их. Знание веса необходимо для установки программы.

Посуда

Положите продукты на пригодную для микроволновой печи плоскую посуду, например, на стеклянную или фарфоровую тарелку, и не закрывайте их крышкой.

Время выстаивания

Размороженные продукты оставьте ещё на 10-30 минут для выравнивания температуры. Для больших кусков мяса это время может быть более продолжительным, чем для маленьких. Тонкие куски и мясной фарш следует перед выстаиванием отделить друг от друга.

После этого продукты можно обрабатывать дальше, даже если толстые куски в середине не до конца разморозились. Птицу можно начать потрошить.

Звуковой сигнал

В некоторых программах после определённого времени раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора и перемешайте блюдо или переверните мясо или птицу. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку Start.

Внимание!

При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её 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
Куски мяса	P 02	0,2-2,0 кг
Цыплёнок, цыплёнок кусочками	P 03	0,4-1,8 кг
Хлеб	P 04	0,2-1,0 кг

Программы приготовления

С помощью 3 программ приготовления можно приготовить рис, картофель или овощи.

Посуда

Готовить продукты нужно в пригодной для микроволновой печи посуде с крышкой. Для приготовления риса нужно использовать большую, высокую форму.

Подготовка продуктов

Взвесьте продукты. Знание веса необходимо для установки программы.

Рис: не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

Добавьте количество воды в соответствии с указаниями производителя на упаковке. Воды должно быть, как правило, в 2-3 раза больше, чем риса.

Картофель: для приготовления отварного картофеля порежьте свежий картофель на маленькие равномерные кусочки. На каждые 100 г отварного картофеля добавьте 1 ст. л. воды и немного соли.

Свежие овощи: взвесьте свежие очищенные овощи. Порежьте овощи на маленькие равномерные кусочки. На каждые 100 г овощей добавьте 1 ст. л. воды.

Звуковой сигнал

Во время выполнения программы через определённое время раздаётся сигнал. Перемешайте продукты.

Время выстаивания

После завершения программы перемешайте продукты ещё раз. Для выравнивания температуры нужно оставить их ещё на 5-10 минут.

Результат приготовления зависит от качества продуктов и их состояния.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса
Рис	P 05	0,05-0,2 кг
Картофель	P 06	0,15-1,0 кг
Овощи	P 07	0,15-1,0 кг

Комбинированная программа приготовления

Подготовка продуктов

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

Посуда

Используйте для приготовления продуктов не слишком большую, жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи.

Время выстаивания

После завершения программы оставьте продукт еще на 5-10 минут для выравнивания температуры.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса	Время выстаивания
Запеканка, замороженная, высотой до 3 см	P 08	0,4-0,9 кг	5-10 мин

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 Время приготовления, мин	Указания
Омлет, 750 г	360 Вт, 12-17 мин + 90 Вт, 20-25 мин	Поставьте форму Pyrex, 20 x 25 см на вращающуюся подставку
Бисквит	600 Вт, 8-10 мин	Поставьте форму Pyrex, Ø 22 см на вращающуюся подставку
Мясной рулет	600 Вт, 20-25 мин	Поставьте форму Pyrex на вращающуюся подставку

Размораживание с микроволнами

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

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

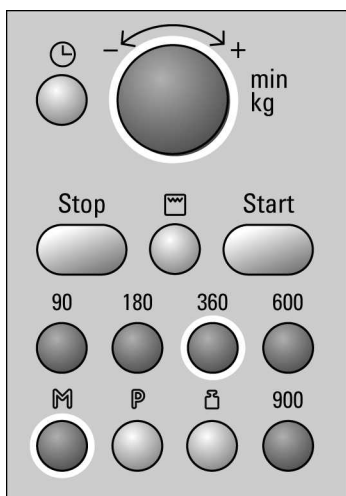
Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Картофельная запеканка	Гриль+360 Вт, 35-40	Поставьте форму Pyrex, Ø 22 см на вращающуюся подставку

Память

С помощью функции памяти можно составить свою собственную программу. Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто. Можно сохранить установку и в любое время вызвать её из памяти.

Ввод в память

Например:
360 Вт, 25 минут



1. Нажмите "M".
На дисплее высвечивается "M".
2. Нажмите кнопку с нужным значением мощности микроволн. На дисплее высвечивается "M", выбранная мощность микроволн и 1:00 мин.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Подтвердите кнопкой "M".
На дисплее снова появляется время суток.

Установка сохранена в памяти.

Указания

Можно сохранить в памяти только режим приготовления на гриле или гриль в комбинации с микроволновым режимом.

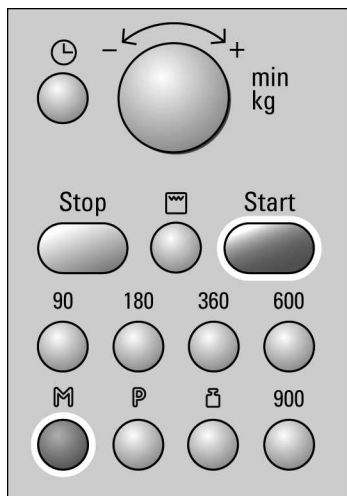
Несколько значений мощности микроволн сохранить в памяти нельзя.

Программы автоматического приготовления не сохраняются в памяти.

Можно сохранить установку в памяти и сразу же запустить её. Для этого в конце нажмите не кнопку "M", а Start.

Сохранение в памяти новой установки:
Нажмите "M". Отобразятся предыдущие установки.
Сохраните новую программу, как описано в пунктах 1-4.

Активизация функции памяти



Можно легко запустить сохранённую в памяти программу. Поставьте посуду в прибор. Закройте дверцу прибора.

1. Нажмите "M".
Отображаются сохранённые в памяти установки.
2. Нажмите кнопку Start.
На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Прибор выключается. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop.

Остановка

Откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку Start. Прибор возобновляет работу.

Отмена установок

Дважды нажмите кнопку Stop или откройте дверцу прибора и один раз нажмите кнопку Stop.

Изменение продолжительности сигнала

При выключении прибора раздаётся звуковой сигнал. Можно изменить продолжительность звукового сигнала.

Для этого нужно держать нажатой в течение прим. 6 секунд кнопку Start.

Новая продолжительность сигнала принимается. На дисплее снова появляется время суток.

Возможные варианты:

короткая продолжительность - 3 звуковых сигнала

длинная продолжительность - 30 звуковых сигналов.

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 роликое 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.	Вилка не вставлена 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 и примерно через 10 секунд включите его снова.
На дисплее высвечиваются три нуля.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Прибор не работает. На дисплее устанавливается время приготовления.	Был случайно повёрнут поворотный переключатель.	Нажмите кнопку Stop.
	После установки не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start или отмените установку с помощью кнопки Stop.
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start.

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём увеличивает вдвое время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Вращающаяся подставка издаёт царапающий или скрежещущий звук.	Наличие загрязнения или инородного тела в области привода вращающейся подставки.	Почистите ролик и углубление в рабочей камере.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу. Можно готовить на гриле без подключения микроволнового режима.

Ремонт должен производиться только сотрудниками сервисной службы, прошедшими специальное обучение. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдёте 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) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы долго не искать в случае неисправности, выпишите данные прибора сюда.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

Технические характеристики

Входное напряжение	АС220-230 В, 50 Гц
Потребляемая мощность	1450 Вт
Максимальная выходная мощность	900 Вт
Мощность при приготовлении на гриле	1200 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Размеры (ВхШхГ)	
- прибора	28,0 x 51,3 x 51,0 см
- рабочей камеры	21,5 x 33,7 x 26,3 см
Мебельный модуль 60	38,2 x 59,4 x 2,0 см
Масса	16,3 кг
Проверка TÜV (Союз работников технического надзора)	Да
Знак CE	Да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса В.

Принадлежность к группе 2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов.

Принадлежность к классу В свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Yemeđi piřirmenin de yemek kadar zevkli olması için

lütfen bu kullanım kılavuzunu okuyunuz. Daha sonra mikrodalga fırınınızın tüm teknik özelliklerini kullanabilirsiniz.

Güvenliđiniz ile ilgili önemli bilgiler verilecektir. Cihazınızın tüm yeni parçalarını tanıyacaksınız. Ve ayarları nasıl yapacağını size adım adım göstereceđiz. Son derece kolaydır.

Tablolarda birçok yemek çeřidi ile ilgili ayar deđerlerini ve yükseklikle ilgili deđerleri bulacaksınız. Bu bilgilerin tamamı kendi stüdyomuzda test edilmiřtir.

Ve herhangi bir arızayla karřılařırsanız - burada arızayı nasıl kendi kendinize giderebileceđinizi gösteren bilgiler bulacaksınız.

Detaylı bir dizin aradıklarınızı kolayca bulmanıza yardımcı olacaktır.

Ve afiyet olsun.

EEE Yönetmeliđine Uygundur.

PCB içermeyiz.

İçindekiler

Yeni cihazın bağlanmasından önce	46
Montajdan önce	46
Dikkat etmeniz gereken hususlar	46
Güvenlik bilgileri	46
Mikrodalga fırın kullanımına ilişkin güvenlik uyarıları ..	49
Kumanda bölümü	51
İndirilebilir şalter	52
Isıtma türleri	52
Aksesuar	53
İlk kullanımdan önce	54
Saatin ayarlanması	54
Pişirme alanının ısıtılması	55
Mikrodalga	55
Kaplar	56
Mikrodalga fırın kademeleri	56
Şu şekilde ayarlanır	57
Tablolar ve İpuçları	58
Tablolarla ilgili uyarılar	58
Buz çözme	58
Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	60
Yemeklerin ısıtılması	61
Yemeklerin pişirilmesi	62
Izgaralar	64
Şu şekilde ayarlanır	64
Izgara tablosu	65

İçindekiler

Mikrodalga fırın ve ızgaranın birlikte kullanılması	66
Şu şekilde ayarlanır	66
Mikrodalga ile birlikte ızgara	67
Program Otomatiği	69
Şu şekilde ayarlanır	69
Buz çözme programı	70
Pişirme programı	71
Kombi pişirme programı	72
EN 60705'ye göre test edilen yemekler	73
Hafıza	74
Hafızanın kaydedilmesi	74
Hafızanın başlatılması	75
Sinyal süresinin değiştirilmesi	76
Bakım ve Temizlik	76
Temizlik malzemeleri	77
Arıza durumunda ne yapmalı?	78
Müşteri Hizmetleri	79
Teknik Veriler	80

Yeni cihazın bağlanmasından önce

Önemli güvenlik uyarıları

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır.

Kullanım ve montaj kılavuzunu özenle saklayınız. Eğer cihazı başkasına verecekseniz, kullanım ve montaj kılavuzunu da birlikte veriniz.

Montajdan önce

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi



Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu cihaz, Elektrikli ve Elektronik Eski Cihazlar ile İlgili Avrupa Yönetmeliği 2002/96/EG (waste electrical and electronic equipment - WEEE) doğrultusunda işaretlenmiştir.

Yönetmelik, AB-genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri alımının çerçevesini göstermektedir.

Nakliye hasarları

Ambalajını açtıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Nakliye hasarı varsa cihaz elektriğe bağlanmamalıdır.

Elektrik bağlantısı

Bağlantı hattı hasar gördüyse, üreticinin eğittiği bir uzman tarafından tehlikeleri önlemek amacıyla hat değiştirilmelidir.

Kurulması ve elektriğe bağlanması

Lütfen özel montaj talimatına dikkat ediniz.

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 bağlamayınız. Yangın tehlikesi!

Yetişkinler ve çocuklar

- eğer fiziksel veya zihinsel olarak uygun değilse
- veya cihazı doğru kullanmak için yeterli bilgi ve tecrübeye sahip değilse 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 fırın kullanımına ilişkin güvenlik uyarıları

Gıda maddelerinin hazırlanması



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

Çocuklar mikrodalga fırınları sadece ilgili biçiminde bilgilendirildiyse kullanabilir. Çocuklar cihazı doğru kullanabilmeli ve kullanım kılavuzunda belirtilen tehlikeleri anlayabilmelidir.

Mikrodalga kademesi ve süresi



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

Kaplar



Asla mikrodalgaya uygun olmayan kaplar kullanmayınız. Porselen ve seramik kapların 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!

Isıtılan yemekler dışarıya ısı verir. Kap ısınabilir. Yanma tehlikesi! Kabı ve aksesuarı, pişirme alanından daima mutfak eldiveni kullanarak çıkartınız.

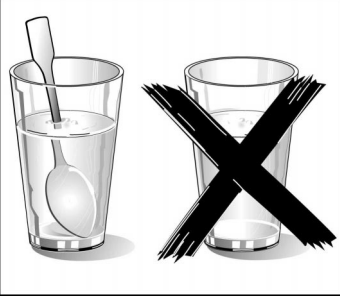
Ambalajlar



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

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Yanma tehlikesi! Ambalaj üzerindeki bilgilere uyunuz. Yemekleri daima bir mutfak eldiveniyle çıkartınız.

İçecekler



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

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

İçecekleri asla tamamıyla kapalı kaplarda ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!

Alkollü içecekleri asla çok yüksek ısılarda ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!

Bebek maması



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

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

Mamayı bebeğe vermeden mamanın ısısını kontrol ediniz.

Zarlı veya kabuklu gıda maddeleri



Asla yumurtaları kabuklarını soymadan pişirmeyiniz. Katı pişirilmiş yumurtayı asla ısıtmayınız. Yumurtalar patlayabilir. Aynı durum kabuklu hayvanlar için de geçerlidir. Yanma tehlikesi!

Bardakta pişecek yumurtada veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz.

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

Gıda maddelerinin kurutulması



Gıda maddelerini asla mikrodalga ile kurutmayınız. Yangın tehlikesi!

Su oranı düşük gıdalar



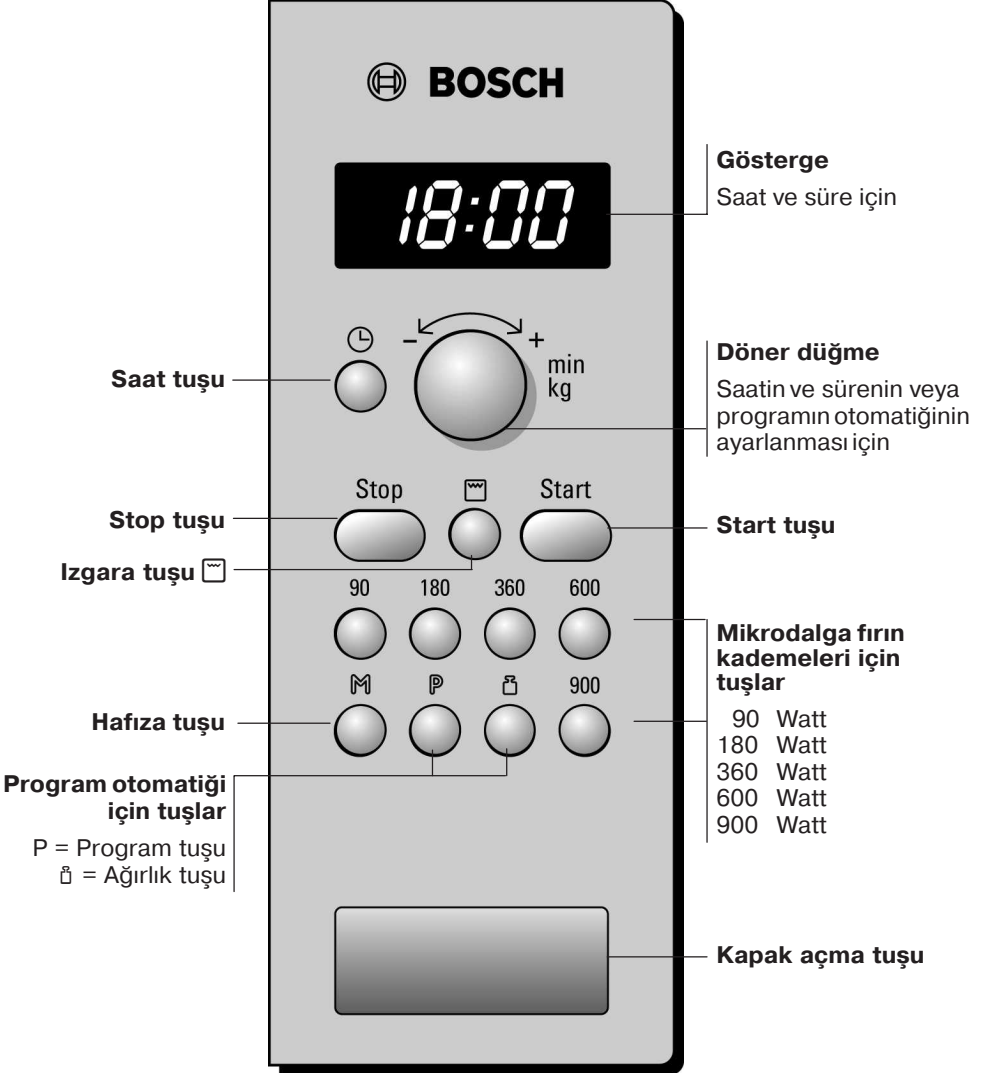
Su içeriği az olan gıda maddeleri, örn. ekmek, çok yüksek kademede veya çok uzun sürede ısıtılabilir veya buzu çözülebilir. Yangın tehlikesi!

Yemeklik yağ



Asla mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız. Yangın tehlikesi!

Kumanda bölümü



İndirilebilir şalter

Döner düğme, her konumda indirilebilir. Devreye alma ve devreden çıkarma için düğmeye basınız. Düğme sağa veya sola çevrilebilir.

Isıtma türleri

Mikrodalgalar

Mikrodalgalar gıda maddelerinde ısıya dönüştürülür. Mikrodalga fırın hızlı buz çözme, ısıtma, eritme ve pişirme için uygundur.

Mikrodalga fırın kademeleri:

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

Izgara

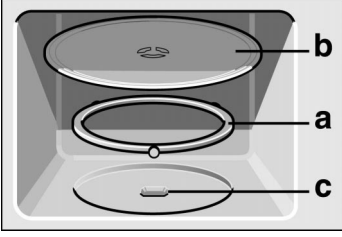
Böylece sufleleri gratine edebilir veya üstten kızartabilirsiniz.

Mikrodalga ile birlikte ızgara

Bu programda mikrodalga ve ızgara beraber çalışır. Birlikte kullanım özellikle sufleler ve gratenler için uygundur. Yemekler kızarır ve gevrekleşir. Çok daha az enerji harcayarak çok daha hızlı çalışır.

Aksesuar

Döner tabak

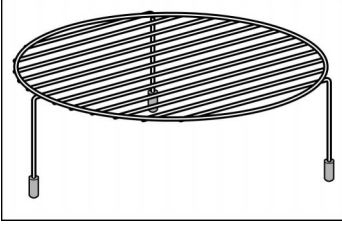


Döner tabak yerleştirme biçimi:

1. Makaralı halkayı **a** pişirme alanındaki girintiye yerleştiriniz.
2. Döner tabağı **b**, pişirme alanı zemininin orta bölümde yer alan tahrik mekanizmasına **c** yerleştiriniz.

Cihazı sadece döner tabak takılıyken kullanınız. Yerine doğru oturmasına dikkat ediniz. Döner tabak sola veya sağa dönebilir.

Tel ızgara



Örn. biftek, sosis ızgaralama için tel ızgara veya örn. yassı sufle kapları için tost veya yerleştirme yüzeyi olarak.

Tel ızgarayı döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

Özel aksesuar

Özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden satın alabilirsiniz. Lütfen HEZ numarasını belirtiniz.

Buharlı pişirici kabı

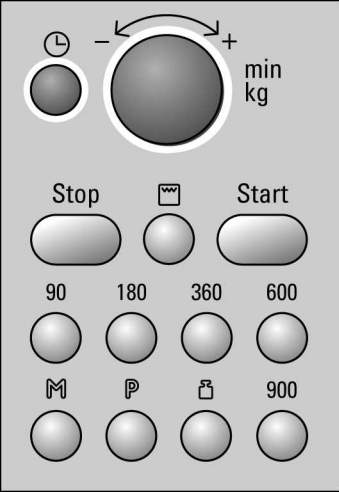
HEZ 86 D 000





İlk kullanımdan önce

Cihazınız bağlandığında veya elektrik kesintisinden sonra çalıştırıldığında gösterge alanında üç adet sıfır yanar.

Saatin ayarlanması


Ayar için resimdeki koyu renkli tuşlara ihtiyacınız vardır




1. Saat  tuşuna basınız.
Göstergede saat 12:00 ve  belirir.
2. Döner düğmeyle saati ayarlayınız.
3. Saat  tuşuna basınız.
Göstergede  yanar.

Güncel saat ayarlanır.

Saatin gizlenmesi

Saat  tuşuna basınız ve ardından Stop tuşuna basınız.
Gösterge kararır.

Saatin yeniden ayarlanması


Saat  tuşuna basınız.
Göstergede 12:00 belirir. Ayar işlemini Madde 2 ve 3'te açıklanan biçimde gerçekleştiriniz.

Saatin değiştirilmesi (örn. yaz saati - kış saati geçişi)

Ayarlama işlemini Madde 1 - 3 arasında açıklanan biçimde gerçekleştiriniz.

Piřirme alanının ısıtılması

Yeni kokunun kaybolması için içinde döner tabak bulunan boş ve kapalı fırını 10 dakika boyunca ısıtınız.

1. Izgara  tuşuna basınız.
Göstergede 10:00 dak görünür.

2. Start tuşuna basınız.

Süre bittiğinde sinyal duyulur. Stop tuşuna basınız veya cihaz kapağını açınız.

Mikrodalga

Mikrodalgalar gıda maddelerinde ısıya dönüřtürülür. Mikrodalga fırın hızlı buz çözme, ısıtma, eritme ve piřirme için uygundur.

Mikrodalga fırını tek başına veya ızgara ile birlikte kullanabilirsiniz.

Mikrodalga fırınınızı řimdi hemen deneyebilirsiniz. Örneğın çayınız için bir fincan su ısıtmak isteyebilirsiniz.

Altın veya gümüş dekoru olmayan büyük bir fincan suyu alınız ve içine bir çay kařığı koyunuz. Su dolu fincanı döner tabağın üzerine yerleřtiriniz.

1. 900 tuşuna basınız.

2. Döner düğmeyle 1:30 dak ayarlayınız.

3. Start tuşuna basınız.

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

Çayınızı içerken lütfen kullanım kılavuzunun giriş bölümündeki güvenlik uyarılarını bir kez daha okuyunuz. Bu bilgiler çok önemlidir.

Kaplar

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! Metaller - örn. camın içindeki kaşık - pişirme alanı duvarlarından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcıklar kapağın iç camına 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. Aradaki sıcaklığı test ediniz. Kap, soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır. Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcıklar oluşursa uygunsuzdur.

Mikrodalga fırın kademeleri

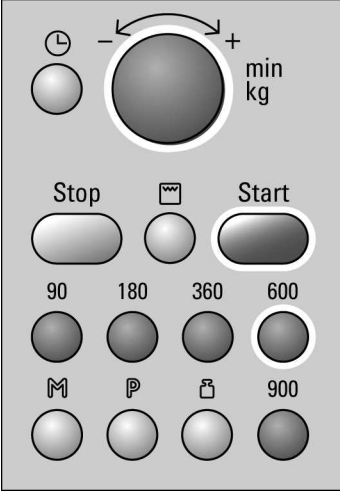
Mikrodalga gücü	şunun için uygundur
900 Watt	Sıvıların ısıtılması
600 Watt	Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi
360 Watt	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması için
180 Watt	Buz çözmeye ve pişirmeye devam edilmesi
90 Watt	Hassas yiyeceklerin çözülmesi

Uyarı

900 W mikrodalga kademesini 30 dakika için 600 W kademesini bir saat için geri kalan kademeleri 1 saat 39 dakika için ayarlayabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek:
600 W



1. İstenen mikrodalga kademesine basınız.
Göstergede ayarlanan mikrodalga kademesi yanar ve 1:00 dakika belirir.

2. Döner düğmeyle süreyi ayarlayınız.

3. Start tuşuna basınız.

Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız ve 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 tuşuna basınız.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya kapağı açınız ve Stop tuşuna bir kez basınız.

Uyarı

Önce süreyi ve sonra mikrodalga kademesini ayarlamanız da mümkündür.

Soğutma fanı

Bu soğutucu fan, gerektiğinde devreye girer ve devre dışı kalır.

İşletim tamamlandıktan sonra soğutucu fan bir süre daha çalışmaya devam eder.

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

Tablolar ve İpuçları

Tablolarla ilgili uyarılar

Aşağıdaki tablolarda mikrodalga fırın için birçok seçenek ve ayar değerlerini bulacaksınız.

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve gıda maddesinin özelliklerine bağlıdır.

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

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir.

Bunun için genel bir kural vardır:

İki katı miktar - yaklaşık iki katı süre,
miktarın yarısı - sürenin yarısı.

Kapları daima döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

Buz çözme

Dondurulmuş gıda maddesini, döner tabağın üzerindeki kabın içine yerleştiriniz.

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

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

Sıcaklığın dengelenmesi için çözülmüş gıda maddesini 10 - 20 dakika daha oda ısısında dinlendiriniz. Kümes hayvanlarının içini şimdi temizleyebilirsiniz. Bazı küçük bölümleri buzlu kalmış olsa da, eti kullanmaya devam edebilirsiniz.

	Miktar	Mikrodalga kademesi W, Dakika cinsinden süre	Uyarılar
Bütün et, sığır, dana, domuz (kemikli ve kemiksiz)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 10 - 20 dak. 180 W, 20 dak. + 90 W, 15 - 25 dak. 180 W, 30 dak. + 90 W, 20 - 30 dak.	
Parçalanmış veya dilimlenmiş sığır, dana, domuz eti	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 dak. + 90 W, 4 - 6 dak. 180 W, 5 dak. + 90 W, 5 - 10 dak. 180 W, 8 dak. + 90 W, 10 - 15 dak.	Çevirirken et parçalarını birbirinden ayırınız.
Kıyma, karışık	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 dak. 180 W, 5 dak. + 90 W, 10 - 15 dak. 180 W, 8 dak. + 90 W, 10 - 20 dak.	Mümkün olduğunca yassı bir şekilde dondurunuz. Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buzu çözülmüş eti alınız.
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	600 g 1200 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10 - 15 dak. 180 W, 15 dak. + 90 W, 20 - 25 dak.	
Balık filetosu, balık pirzolası, dilim	400 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10 - 15 dak.	Çözülen parçaları birbirinden ayırınız.
Sebze, örn. bezelye	300 g	180 W, 10 - 15 dak.	
Meyve, örn. frambuaz	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 dak. 180 W, 8 dak. + 90 W, 5 - 10 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve çözülen parçaları birbirinden ayırınız.
Tereyağ	125 g 250 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 2 - 3 dak. 180 W, 1 dak. + 90 W, 3 - 4 dak.	Ambalajını tamamen çıkartın.
EkmeK, bütün	500 g 1000 g	180 W, 6 dak. + 90 W, 5 - 10 dak. 180 W, 12 dak. + 90 W, 10 - 20 dak.	
Pasta, kuru örn. kuru pasta	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 dak. 180 W, 5 dak. + 90 W, 10 - 15 dak.	Pasta dilimlerini birbirinden ayırınız. Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için.
Pasta, yumuşak örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek	500 g 750 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 15 - 20 dak. 180 W, 7 dak. + 90 W, 15 - 20 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya jelatinsiz pasta için.

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

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

Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu nedenle yiyecekleri kapların içine mümkün olduğunca yassı biçimde dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Yiyecek kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

Yemekleri aralarda 2 - 3 kez karıştırmanız veya çevirmeniz gereklidir.

Isıtma işleminin ardından sıcaklığın dengelenmesi için yemekler 2 - 5 dakika daha dinlendirilmelidir.

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

	Miktar	Mikrodalga kademesi W, dakika cinsinden süre	Uyarılar
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2 - 3 bileşen)	300 - 400 g	600 W, 8 - 11 dak.	
Çorbalar	400 g	600 W, 8 - 10 dak.	
Tencere yemekleri	500 g	600 W, 10 - 13 dak.	
Soslu et, örn. gulaş	500 g	600 W, 12 - 17 dak.	Karıştırırken et parçalarını birbirinden ayırınız.
Balık, örn. Fileto parçaları	400 g	600 W, 10 - 15 dak.	Gerekirse su, limon suyu veya şarap ekleyiniz.
Sufleler, örn. lazanya, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 dak.	
Garnitürler, örn. piring, makarna	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 dak. 600 W, 8 - 10 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz.
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 dak. 600 W, 14 - 17 dak.	Kabın zeminin kaplayacak kadar su koyunuz.

	Miktar	Mikrodalga kademesi W, dakika cinsinden süre	Uyarılar
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 11 - 16 dak.	Su eklemeyen pişiriniz.

Yemeklerin ısıtılması

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



Sıvıların ısıtılması sırasında, kaynama noktasında gecikmeyi önlemek için kabın içine her zaman bir çay kaşığı koyunuz. Bu sayede, buhar kabarcıkları oluşmadan buharlaşma sıcaklığına ulaşılacaktır. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıvı taşabilir veya sıçrayabilir. Bu durum, yaralanmalara ve yanıklara yol açabilir.

Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Yiyecek kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

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

Isıtma işleminin ardından sıcaklığın dengelenmesi için yemekler 2 - 5 dakika daha dinlendirilmelidir.

	Miktar	Mikrodalga kademesi W, dakika cinsinden süre	Uyarılar
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2 - 3 bileşen)	350 - 500 g	600 W, 10 - 15 dak.	
İçecekler	150 ml	900 W, 1 - 2 dak.	Kaşığı kaba koyunuz. Alkollü içecekleri ısıtmayınız. Ara sıra kontrol ediniz.
	300 ml	900 W, 2 - 3 dak.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 dak.	
Bebek maması, örn. biberonda süt	50 ml	360 W, yakl. ½ dak.	Emzik veya kapak olmadan. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz!
	100 ml	360 W, yakl. - 1 dak.	
	200 ml	360 W, yakl. 1½ dak.	

	Miktar	Mikrodalga kademesi W, dakika cinsinden süre	Uyarılar
Çorba, 1 fincan 2 fincan	200 g	600 W, 2 - 3 dak.	
	400 g	600 W, 4 - 5 dak.	
Soslu et	500 g	600 W, 8 - 11 dak.	Et dilimlerini birbirinden ayırınız.
Sebze yemeği	400 g	600 W, 6 - 8 dak.	
	800 g	600 W, 8 - 11 dak.	
Sebze, 1 porsiyon 2 porsiyon	150 g	600 W, 2 - 3 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz.
	300 g	600 W, 3 - 5 dak.	

Yemeklerin pişirilmesi

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu nedenle yiyecekleri kapların içine mümkün olduğunca yassı biçimde dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

Yemekleri, üzeri kapalı kapta pişiriniz. Yemekler ara sıra karıştırılmalı veya çevrilmelidir.

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

Pişirme işleminin ardından sıcaklığın dengelenmesi için yemekler 2 - 5 dakika daha dinlendirilmelidir.

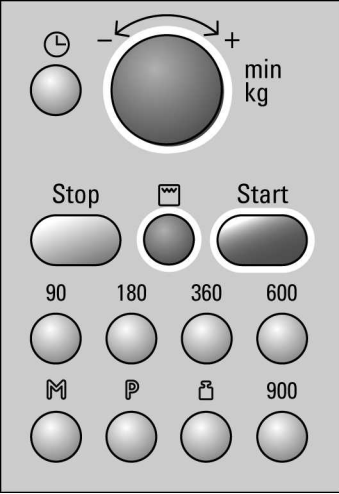
	Miktar	Mikrodalga kademesi W, dakika cinsinden süre	Uyarılar
Dalyan köfte	750 g	600 W, 20 - 25 dak.	En iyi yöntem açık biçimde pişirmektir.
Bütün tavuk, taze, içi boş	1200 g	600 W, 25 - 30 dak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz.
Balık filetosu, taze	400 g	600 W, 5 - 10 dak.	
Sebze, taze	250 g	600 W, 5 - 10 dak.	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her bir 100 g sebze için 1 - 2 YK su ilave ediniz.
	500 g	600 W, 10 - 15 dak.	



	Miktar	Mikrodalga kademesi W, dakika cinsinden süre	Uyarılar
Garnitürler, örn. Patates	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 dak. 600 W, 11 - 14 dak. 600 W, 15 - 22 dak.	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Kabın içine yaklaşık 1 cm su koyunuz, karıştırınız.
Pilav	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 dak. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 dak.	İki misli sıvı ekleyiniz.
Tatlılar, örn. puding (toz halinde)	500 ml	600 W, 6 - 8 dak.	Puding'i ara sıra yumurta çırpma teli ile 2 - 3 defa iyice karıştırınız.
Meyve, komposto	500 g	600 W, 9 - 12 dak.	

Izgaralar

Yüksek performanslı ızgara sayesinde, yoğun bir yüzey sıcaklığı oluşur ve gıda maddeleri eşit şekilde kızartır.

Şu şekilde ayarlanır



1. Izgara  tuşuna basınız.
Göstergede 10:00 dakika ve  sembolü belirir.
2. Döner düğmeyle süreyi ayarlayınız.
3. Start tuşuna basınız.

Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız ve 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 tuşuna basınız.

Düzeltilme

Ayarlanan süreyi istediğiniz zaman düzeltebilirsiniz.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya kapağı açınız ve Stop tuşuna bir kez basınız.

Izgara tablosu

Daima pişirme alanı kapağı kapalı ve ön ısıtma yapmadan ızgara yapınız.

Belirtilen tüm değerler, gıda maddesinin özelliklerine göre değişiklik gösterebilecek referans değerlerdir.

Tel ızgarayı döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

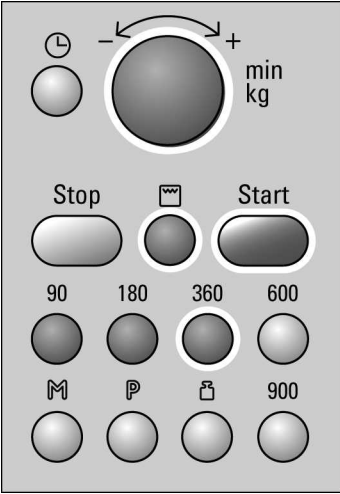
	Miktar	Aksesuar	Dakika olarak süre
Tost ekmeği kızartma	2 - 4 dilim	Tel ızgara	1. Sayfa: yakl. 2 - 4 dak. 2. taraf: yakl. 2 - 4 dak.
Tostu üstten kızartma	2 - 4 dilim	Tel ızgara	Malzemeye göre: yakl. 7 - 10 dak.
Çorba üstten kızartma, örn. soğan çorbası	2 - 4 fincan	Döner tabak	15 - 20 dak.

Mikrodalga fırın ve ızgaranın birlikte kullanılması


Izgarayı ve mikrodalga fırını eşzamanlı olarak ayarlayabilirsiniz. Yemekler kızarır ve gevrekleşir. Çok daha az enerji harcayarak çok daha hızlı çalışır.

Şu şekilde ayarlanır

Örnek:
360 W, Izgara , 5 dakika



1. İstenen mikrodalga kademesine basınız. Göstergede ayarlanan mikrodalga kademesi yanar ve 1:00 dakika belirir.

2. Izgara  tuşuna basınız.

3. Döner düğmeyle süreyi ayarlayınız.

4. Start tuşuna basınız.

Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız ve 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 tuşuna basınız.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya kapağı açınız ve Stop tuşuna bir kez basınız.

Uyarı

Önce süreyi ve sonra mikrodalga kademesini ayarlamanız da mümkündür.

Mikrodalga ile birlikte ızgara

Kabı her zaman döner tabağın üzerine yerleştiriniz, yiyeceklerin üzerini kapatmayınız.

Kızartma için daha derin bir kap kullanınız. Böylece pişirme alanı daha temiz kalır.

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

Pişirme kabınızın pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Çok büyük olmamalıdır, döner tabak dönebilmelidir.

Daima maksimum pişirme süresini ayarlayınız. Belirtilen kısa bir süre sonra yemeği kontrol ediniz.

Eti kesmeden önce 5 - 10 dakika daha dinlendiriniz. Böylece et suyu eşit şekilde dağılır ve kesme sırasında akmaz.

Sufleler ve gratenler, cihaz kapatıldıktan sonra 5 dakika daha pişirilmelidir.

Birlikte kullanım özellikle sufleler ve gratenler için uygundur.

	Miktar	Mikrodalga kademesi W, dakika cinsinden süre	Aksesuar	Uyarılar
Domuz kızartması, örn. boyun parçası	yakl. 750 g	360 W + Izgara 40 - 50 dak.	Döner tabak	1 - 2 kez çeviriniz.
Dalyan köfte	yakl. 750 g	360 W + Izgara 25 - 35 dak.	Döner tabak	Maksimum 6 cm yükseklikte.
Küçük tavuk parçaları, örn. tavuk butları veya tavuk kanatları	yakl. 800 g	360 W + Izgara 30 - 40 dak.	Kap, tel ızgara üzerinde	Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz.
Tavuk kanatları, marine, dondurulmuş	yakl. 800 g	360 W + Izgara 15 - 25 dak.	Kap, tel ızgara üzerinde	Çevirmeyiniz.

	Miktar	Mikrodalga kademesi W, dakika cinsinden süre	Aksesuar	Uyarılar
Makarna suflesi (önceden pişirilmiş malzemelerle)	yakl. 1000 g	360 W + Izgara 25 - 35 dak.	Döner tabak	Peynir ekleyiniz. Maksimum 5 cm yükseklikte.
Patates graten (çiğ patatesten)	yakl. 1000 g	360 W + Izgara 30 - 40 dak.	Döner tabak	Maksimum 4 cm yükseklikte.
Balık, üstten kızartılmış	yakl. 400 g	360 W + Izgara 20 - 25 dak.	Döner tabak	Derin dondurul- muş balığın önceden buzunu çözmek.
Süzme yoğurtlu sufle	yakl. 1000 g	360 W + Izgara 30 - 35 dak.	Döner tabak	Maksimum 5 cm yükseklikte.
Sebze şiş	4 - 5 parça	180 W + Izgara 15 - 20 dak.	Tel ızgara	Tahta şiş kullanınız.
Balık şiş	4 - 5 parça	180 W + Izgara 10 - 15 dak.	Tel ızgara	Tahta şiş kullanınız.
Domuz pastırması dilimleri	yakl. 8 dilim	180 W + Izgara 10 - 15 dak.	Tel ızgara	

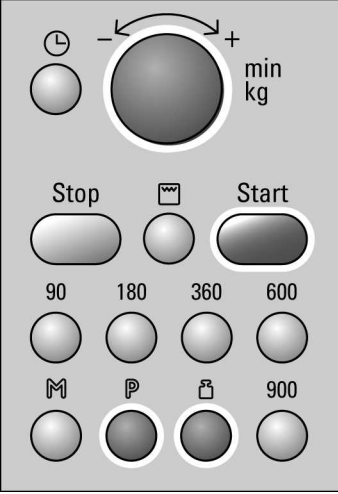
Program Otomatığı

Program otomatığı ile gıda maddelerinin buzlarını kolayca çözebilir ve yemeklerinizi hızlı ve problemsiz biçimde hazırlayabilirsiniz.


Mikrodalga cihazınızda 8 otomatik program mevcuttur.

Her program için uygun yiyecekleri ve ağırlık aralıklarını tablolarda bulabilirsiniz. Ağırlık alanının içinde kalan tüm ağırlık değerlerini ayarlayabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır



1. İsteddiğiniz program numarası görününceye kadar "P" tuşuna basınız.

2.  tuşuna basınız. Göstergede "P" yanar ve tavsiye edilen ağırlık görünür.

3. Döner düğmeyle yemek ağırlığını ayarlayınız.

4. Start tuşuna basınız.

Program süresi görünür şekilde ilerler.

Sinyal sesi duyulur. Cihaz kapanır. Stop tuşuna basınız veya cihaz kapağını açınız.

Stop tuşuna iki kez basınız ve yeniden ayarlayınız.

Cihaz kapısını açınız. Kapattıktan sonra tekrar Start tuşuna basınız. Çalışma devam eder.

Stop tuşuna iki kez basınız.

Süre dolduğunda

Düzeltilme

Durdurma

Silme

Uyarılar

Bazı programlarda belirli bir süre sonra bir sinyal duyulur. Cihazın kapağını açınız ve yemeği karıştırınız veya eti ya da kümes hayvanını çeviriniz. Kapattıktan sonra tekrar Start tuşuna basınız.

Program numarasını ve ağırlığı "P" veya 0 tuşu ile sorgulayabilirsiniz. Sorgulanan değer göstergede 3 saniye süreyle görünür.

Buz çözme programı

4 buz çözme programı ile et, kümes hayvanı ve ekmek buzlarını çözebilirsiniz.

Gıda maddelerinin hazırlanması

Mümkün olduğunca yatay ve porsiyonlar halinde -18 °C'de dondurulmuş ve saklanmış gıda maddelerini kullanınız.

Buz çözme işlemi için gıda maddesini ambalajından çıkartınız ve tartınız. Programı ayarlamanız için ağırlık bilgisi gereklidir.

Kaplar

Gıda maddesini mikrodalgaya uygun, düz bir kaba (örn. cam veya porselen bir tabak) koyunuz ve kapak kapatmayınız.

Dinlenme süresi

Buzu çözülen gıda maddesi, sıcaklığın dengelenmesi için 10 - 30 dakika daha dinlendirilmelidir.

Büyük et parçaları için küçük et parçalarından daha uzun dinlenme süresi gerekir. Yassı parçalar ve kıyma, dinlenme süresinden önce birbirinden ayrılmalıdır.

Ardından, kalın et parçalarında bazı bölümler hâlâ buzlu kalsa da gıda maddesini kullanmaya devam edebilirsiniz. Kümes hayvanlarının için şimdi temizleyebilirsiniz.

Sinyal

Bazı programlarda belirli bir süre sonra bir sinyal duyulur. Cihazın kapağını açınız ve yemeği karıştırınız veya eti ya da kümes hayvanını çeviriniz. Kapattıktan sonra tekrar Start tuşuna basınız.

Dikkat!

Et ve kümes hayvanı buzları çözülürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir gıda ile temas etmesine izin vermeyiniz.

Gıda

Kıyma

Program numarası

P 01

Ağırlık aralığı

0,2 - 1,0 kg

Gıda	Program numarası	Ağırlık aralığı
Et parçaları	P 02	0,2 - 2,0 kg
Tavuk, tavuk parçaları	P 03	0,4 - 1,8 kg
Ekmek	P 04	0,2 - 1,0 kg

Piştirme programı

3 piştirme programı ile piriç, patates veya sebze pişirebilirsiniz.

Kaplar

Yiyeceklerinizi genel olarak mikrodalgaya uygun kapaklı bir kapta pişiriniz. Piriç için büyük ve derin bir kap kullanınız.

Gıda maddelerinin hazırlanması

Yiyeceği tartınız. Programı ayarlamamız için bu bilgi gereklidir.

Piriç: Hazır piştirme torbalarında piriç kullanmayınız. Ambalajın üzerindeki üretici bilgilerine göre gerekli su miktarını ilave ediniz. Normalde bu miktar piriç ağırlığının iki-üç katı kadardır.

Patates: Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates için taze patatesleri küçük, eşit parçalara kesiniz. Her 100 g soyulmuş tuzlu haşlanmış patates için bir YK su ve biraz tuz ilave ediniz.

Taze sebze: Taze, yıkanmış sebzeyi tartınız. Sebzeyi küçük, eşit parçalara kesiniz. Her 100 g sebze için bir YK su ilave ediniz.

Sinyal

Program devam ederken, bir süre sonra sinyal sesi duyulur. Yiyecekleri karıştırınız.

Dinlenme süresi

Programın süresi dolduğunda yiyeceği bir kez daha karıştırınız. Sıcaklığın dengelenmesi için 5 - 10 dakika daha dinlenmelidir.

Piştirme sonuçları, gıda maddesinin kalitesine ve özelliklerine bağlıdır.

Gıda	Program numarası	Ağırlık aralığı
Piriç	P 05	0,05 - 0,2 kg
Patates	P 06	0,15 - 1,0 kg
Sebze	P 07	0,15 - 1,0 kg

Kombi pişirme programı

Gıda maddelerinin hazırlanması

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

Kaplar

Yiyeceğinizi çok büyük olmayan, ısıya dayanıklı ve mikrodalgaya uygun bir kaptaki pişiriniz.

Dinlenme süresi

Program süresi bittiğinde, sıcaklığın dengelenmesi için yiyeceği 5 - 10 dakika daha fırında tutunuz.

Gıda	Program numarası	Ağırlık aralığı	Dinlenme süresi
Sufle, buzlu, 3 cm yüksekliğe kadar	P 08	0,4 - 0,9 kg	5 - 10 dakika

EN 60705'ye göre test edilen yemekler

Mikrodalga cihazlarının kalitesi ve fonksiyonu kontrol enstitüleri tarafından bu yemekler yardımı ile kontrol edilmektedir.

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Mikrodalga kademesi W, dakika cinsinden süre	Uyarılar
Yumurtalı süt, 750 g	360 W, 12 - 17 dak. + 90 W, 20 - 25 dak.	20 x 25 cm payreks kabı döner tabağa yerleştiriniz
Bisküvi	600 W, 8 - 10 dak.	Ø 22 cm payreks kabı döner tabağa yerleştiriniz
Dalyan köfte	600 W, 20 - 25 dak.	Payreks kabı döner tabağa yerleştiriniz

Mikrodalga fırın ile buz çözme

Yemek	Mikrodalga kademesi W, dakika cinsinden süre	Uyarılar
Et	180 W, 5 - 7 dak. + 90 W, 10 - 15 dak.	Ø 22 cm payreks kabı döner tabağa yerleştiriniz

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

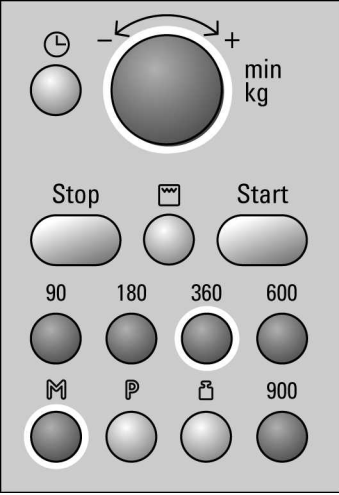
Yemek	Mikrodalga kademesi W, dakika cinsinden süre	Uyarılar
Patates graten	Izgara+360 W, 35 - 40	Ø 22 cm payreks kabı döner tabağa yerleştiriniz

Hafıza

Hafıza özelliği ile kendi programınızı oluşturabilirsiniz. Hafıza özelliğinin kullanılması, bir yemeği özellikle sık sık hazırlıyorsanız mantıklıdır. Ayarı kaydedebilir ve istediğiniz her zaman tekrar kullanabilirsiniz.

Hafızanın kaydedilmesi

Örnek:
360 W, 25 dakika



1. "M" tuşuna basınız.
Göstergede "M" yanar.
2. İstenen mikrodalga kademesine basınız.
Göstergede "M", seçilen kademe ve 1:00 dakika belirir.
3. Döner düğmeyle süreyi ayarlayınız.
4. "M" ile onaylayınız.
Saat tekrar görüntülenir.

Ayar kaydedilmiştir.

Uyarılar

Sadece ızgarayı kaydedebileceğiniz gibi ızgarayı mikrodalga ile birlikte de kaydedebilirsiniz.

Birbiri ardına birden çok mikrodalga kademesini kaydedemezsiniz.

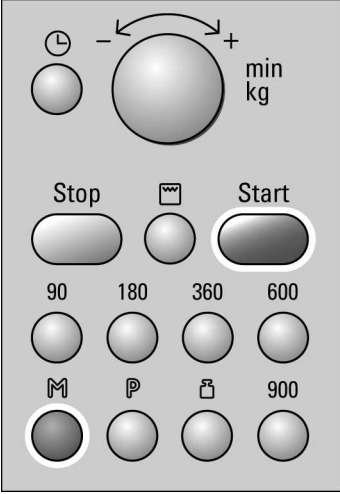
Otomatik programları kaydedemezsiniz.

Hafızaya kaydetme işleminden sonra programı hemen başlatabilirsiniz. Son olarak "M" tuşuna değil Start tuşuna basınız.

Hafızanın tekrar doldurulması:

"M" tuşuna basınız. Eski ayarlar görüntülenir. Yeni programı Madde 1 - 4 arasında açıklanan biçimde kaydediniz.

Hafızanın başlatılması



Kaydedilen programı çok kolay biçimde başlatabilirsiniz. Yemeğinizi cihazın içine yerleştiriniz. Cihaz kapağını kapatınız.

1. "M" tuşuna basınız.
Kaydedilen ayarlar görüntülenir.
2. Start tuşuna basınız.
Süre, göstergede görünür şekilde ilerler.

Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Cihaz kapanır. Cihaz kapağını açınız ve Stop tuşuna basınız.

Durdurma

Cihaz kapısını açınız. Kapattıktan sonra tekrar Start tuşuna basınız. Çalışma devam eder.

Ayarın silinmesi

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihaz kapağını açınız ve Stop tuşuna bir kez basınız.

Sinyal süresinin deęiřtirilmesi

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

Bunun için yaklaşık 6 saniye süreyle Start tuřuna basınız.

Yeni sinyal süresi devreye girer. Saat tekrar görüntülenir.

Olasılıklar:

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 çarpma 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 basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Yetkili servisi aramadan önce lütfen aşağıdaki bilgilere dikkat ediniz:

Arıza	Olası nedeni	Uyarılar/Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Fiş takılı değil.	Fiş 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.	Cihazın sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız ve yaklaşık 10 saniye sonra tekrar açınız.
Göstergede üç sıfır yanar.	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız.
Cihaz devrede değil. Göstergede bir süre gösteriliyor.	Döner düğmeye yanlışlıkla basıldı.	Stop tuşuna basınız.
	Ayarlamadan sonra Start tuşuna basılmadı.	Start tuşuna basınız veya Stop tuşu ile uyarı siliniz.
Mikrodalga fırın çalışmıyor.	Fırının kapağı tam kapanmamıştır.	Cihazın kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz.
	Start tuşuna basılmadı.	Start tuşuna basınız.
Yemekler eskiye oranla daha yavaş ısınıyor.	Fazla düşük bir mikrodalga kademesi ayarlanmıştır.	Daha yüksek bir mikrodalga kademesi ayarlayınız.
	Normaldekinden daha büyük bir yemek miktarı fırına verilmiştir.	İki katı miktar - iki katı süre.
	Yemekler, diğer seferlerden daha soğuktu.	Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz.

Arıza	Olası nedeni	Uyarılar/Çözüm
Döner tabaktan sürtünme veya çizilme sesleri geliyor.	Döner tabak tahriki alanında kir veya yabancı maddeler.	Makaralı halkayı ve pişirme alanındaki girintiyi temizleyiniz.
Mikrodalga işletimi belirli bir neden olmadan durduruluyor.	Mikrodalgada arıza saptanmıştır.	Bu hatanın tekrarlanması durumunda yetkili servise haber veriniz. Izgarayı mikrodalga olmadan da kullanabilirsiniz.

Onarımlar sadece eğitimli müşteri hizmetleri teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmelidir.
Cihaz düzgün onarılmadığı takdirde ciddi tehlikeler söz konusu olacaktır.

Müşteri Hizmetleri

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa müşteri hizmetlerine başvurunuz. En yakın yetkili servisin adres ve telefonunu telefon rehberinde bulabilirsiniz. Ayrıca müşteri hizmetleri merkezleri de size en yakın müşteri hizmetleri hakkında bilgi verebilir.

E-numarası ve FD-numarası

Müşteri hizmetlerine daima cihazınızın ürün numarasını (E-No.) ve imalat numarasını (FD-No.) bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, pişirme alanı kapağını açtığınızda sağ tarafta göreceksiniz. Arıza durumunu aramakla vakit kaybetmemek için burada hemen cihazınızın verilerini giriniz.

E-No.	FD-No.
-------	--------

Müşteri Hizmetleri 📞

Teknik Veriler

Giriş gerilimi	AC220-230 V, 50 Hz
Güç tüketimi	1450 W
Maksimum çıkış gücü	900 W
Izgara kademesi	1200 W
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Ölçüler (YxGxD)	
- Cihaz	28,0 x 51,3 x 51,0 cm
- Pişirme alanı	21,5 x 33,7 x 26,3 cm
60'lar mobilya çerçevesi	38,2 x 59,4 x 2,0 cm
Ağırlık	16,3 kg
TÜV onaylı	evet
CE-işareti	evet

Bu cihaz EN 55011 veya CISPR 11 normlarına uygundur.

Bu cihaz Grup 2, Sınıf B'ye dahildir.

Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir.

Sınıf B ise cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.