

# SIEMENS

## **Για να έχετε στο μαγείρεμα την ίδια διασκέδαση όπως και στο φαγητό,**

διαβάστε παρακαλώ αυτές τις οδηγίες χρήσης. Τότε μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα της συσκευής μικροκυμάτων.

Εδώ θα βρείτε σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια. Θα γνωρίσετε τα διάφορα μέρη της καινούργιας σας συσκευής. Επίσης σας δείχνουμε βήμα προς βήμα, πώς πρέπει να ρυθμίζετε. Αυτό είναι πολύ απλό.

Στους πίνακες θα βρείτε πολλά συνηθισμένα φαγητά και τιμές ρύθμισης. Όλα δοκιμάστηκαν στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

Και σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποτε μια βλάβη, εδώ θα βρείτε πληροφορίες, με ποιο τρόπο μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τις μικρές βλάβες.

Ένας λεπτομερής πίνακας περιεχομένων σας βοηθά, να βρείτε γρήγορα αυτό που ψάχνετε.

Και τώρα καλή όρεξη.

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| <b>Οδηγίες χρήσεως</b> .....   | <b>2 - 46</b>  |
| <b>Kullanma kılavuzu</b> ..... | <b>47 - 92</b> |

# Πίνακας περιεχομένων

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> .....                   | <b>4</b>  |
| Πριν την τοποθέτηση .....                           | 4         |
| Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια .....           | 4         |
| Υποδείξεις για το φούρνο μικροκυμάτων .....         | 6         |
| Απίες των ζημιών .....                              | 9         |
| <b>Η καινούργια σας συσκευή</b> .....               | <b>10</b> |
| Πεδίο χειρισμού .....                               | 10        |
| Πλήκτρα και ένδειξη .....                           | 11        |
| Εξαρτήματα .....                                    | 12        |
| Χώρος μαγειρέματος .....                            | 12        |
| <b>Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής</b> | <b>13</b> |
| <b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....                   | <b>13</b> |
| Ρύθμιση της ώρας .....                              | 13        |
| Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος .....               | 14        |
| Καθαρισμός των εξαρτημάτων .....                    | 14        |
| <b>Ο φούρνος μικροκυμάτων</b> .....                 | <b>15</b> |
| Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος .....            | 15        |
| Ισχύς μικροκυμάτων .....                            | 16        |
| Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων .....              | 16        |
| <b>Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3</b> .....            | <b>17</b> |
| Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών .....            | 18        |
| <b>Ψήσιμο στο γκριλ</b> .....                       | <b>19</b> |
| Ρύθμιση του γκριλ .....                             | 19        |
| <b>Λειτουργία MikroKombi</b> .....                  | <b>21</b> |
| Ρύθμιση MikroKombi .....                            | 21        |
| <b>Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων</b> .....          | <b>22</b> |
| Ρύθμιση προγράμματος .....                          | 22        |
| Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων .   | 24        |

# Πίνακας περιεχομένων

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Memory</b> .....  | <b>27</b> |
| Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory .....                                      | 27        |
| Εκκίνηση Memory .....  | 28        |
| <b>Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων</b> .....                                  | <b>29</b> |
| Βασικές ρυθμίσεις .....  | 29        |
| <b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....                                       | <b>30</b> |
| Υλικά καθαρισμού .....   | 30        |
| <b>Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης</b> .....                       | <b>32</b> |
| <b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....                        | <b>34</b> |
| Τεχνικά στοιχεία .....   | 35        |
| <b>Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος</b> ..... | <b>36</b> |
| <b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> .....     | <b>36</b> |
| Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα ..                          | 37        |
| Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα .....                                  | 42        |
| Πίνακας του γκριλ .....  | 43        |
| Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα .....                                     | 44        |
| <b>Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705</b> .....                                  | <b>46</b> |

---

# Υποδείξεις ασφαλείας

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

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

---

## Πριν την τοποθέτηση

### Ζημιές μεταφοράς

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

### Ηλεκτρική σύνδεση

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

### Τοποθέτηση και σύνδεση

Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.

---

## Υποδείξεις για τη δική σας ασφάλεια

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για την παρασκευή φαγητών και ποτών.

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

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

Μην αφήνετε ποτέ να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

## **Ζεστός χώρος μαγειρέματος**

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην ακουμπήσετε ποτέ τις καυτές επιφάνειες των συσκευών θέρμανσης και μαγειρέματος. Μην ακουμπήσετε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος και τα θερμαντικά στοιχεία. Ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του χώρου μαγειρέματος. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Κρατάτε τα μικρά παιδιά πάντοτε μακριά.

Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα του χώρου μαγειρέματος, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Αφαιρέστε το φινι από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!

Μη μαγκώνετε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών στη ζεστή πόρτα του χώρου μαγειρέματος. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει.

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεχτούν μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά και ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα του χώρου μαγειρέματος.

## **Καυτά εξαρτήματα**

Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Μην απομακρύνετε τα καυτά εξαρτήματα ποτέ χωρίς πίστρες από τη συσκευή.

## **Χαλασμένη πόρτα χώρου μαγειρέματος ή τσιμούχα πόρτας**

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η τσιμούχα της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή, αφού πρώτα την επισκευάσετε.

## **Σκουριασμένες επιφάνειες**

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!

Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να σκουριάσει και να τρυπήσει η επιφάνεια της συσκευής με το πέρασμα του χρόνου. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τη συσκευή τακτικά.

## **Ανοιχτό περίβλημα**

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!  
Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα. Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση.

Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!  
Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα. Το περίβλημα προστατεύει από την έξοδο της ενέργειας μικροκυμάτων.

## **Ζεστό ή υγρό περιβάλλον**

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!  
Μην εκθέτετε τη συσκευή ποτέ σε μεγάλη ζέση και υγρασία.

## **Ακατάλληλες επισκευές**

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!  
Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Μόνο ένας τεχνικός του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένος από εμάς, επιτρέπεται να εκτελέσει τις επισκευές και να αντικαταστήσει τα χαλασμένα καλώδια σύνδεσης.

Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα. Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Το περίβλημα προστατεύει από την έξοδο της ενέργειας μικροκυμάτων.

Εάν η συσκευή έχει βλάβη, κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών ή τραβήξτε το φινι από την πρίζα. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

---

## **Υποδείξεις για το φούρνο μικροκυμάτων**

### **Προετοιμασία τροφίμων**

Κίνδυνος πυρκαγιάς!  
Χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων μόνο για την παρασκευή τροφίμων, που είναι κατάλληλα για κατανάλωση. Άλλες χρήσεις μπορούν να καταστούν επικίνδυνες και να προκαλέσουν ζημιές. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεχτούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες.

### **Μαγειρικό σκεύος**

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

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ σκεύη, τα οποία είναι ακατάλληλα για τα μικροκύματα.

**Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

Τα καυτά φαγητά μπορούν να ζεστάνουν τα σκεύη. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.

## **Βαθμίδα ισχύος και χρόνος μικροκυμάτων**

**Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Μη ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ υψηλή βαθμίδα ισχύος ή πολύ υψηλό χρόνο μικροκυμάτων. Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεχτούν και να καταστρέψουν τη συσκευή. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης.

## **Συσκευασίες**

**Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Μη ζεσταίνετε ποτέ φαγητά μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας.

Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.

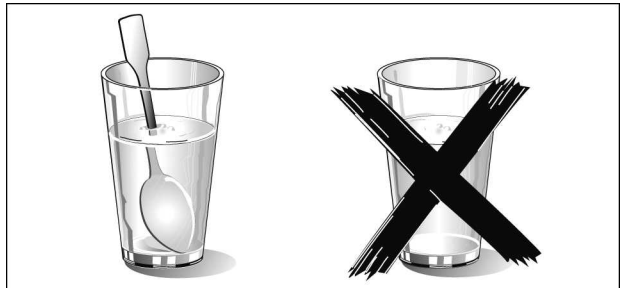
**Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέξτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Απομακρύνετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες.

## **Ποτά**

**Κίνδυνος ζεματίσματος!**

Κατά το ζέσταμα υγρών μπορεί να προκύψει μια επιβράδυνση βρασμού. Αυτό σημαίνει, ότι θερμοκρασία βρασμού επιτυγχάνεται, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι. Έτσι αποφεύγετε την επιβράδυνση του βρασμού.



Κίνδυνος έκρηξης!  
Μη ζεσταίνετε ποτέ ποτά και άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία.

Μη ζεσταίνετε ποτέ οινοπνευματώδη ποτά σε πολύ υψηλή θερμοκρασία.

## **Βρεφικές τροφές**

Κίνδυνος εγκαυμάτων!  
Μη ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο.  
Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά.  
Έτσι κατανέμεται η θερμότητα ομοιόμορφα.  
Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.

## **Τρόφιμα με κέλυφος ή πέτσα**

Κίνδυνος εγκαυμάτων!  
Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος. Μη ζεσταίνετε ποτέ σφιχτοβρασμένα αυγά. Αυτά μπορούν να σκάσουν ξαφνικά επίσης και μετά τη λειτουργία μικροκυμάτων. Αυτό ισχύει επίσης και για τα οστρακοειδή.  
Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο.

Σε τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα, όπως π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες ή λουκάνικα, είναι δυνατόν να σκάσει το κέλυφος ή η πέτσα. Πριν το ζέσταμα τρυπήστε το κέλυφος ή την πέτσα.

## **Ξήρανση τροφίμων**

Κίνδυνος πυρκαγιάς!  
Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων.

## **Τρόφιμα με ελάχιστη περιεκτικότητα σε νερό**

Κίνδυνος πυρκαγιάς!  
Μη ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ υψηλή βαθμίδα ισχύος ή για πολύ χρόνο.

## **Λάδι φαγητού**

Κίνδυνος πυρκαγιάς!  
Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.



---

## Αιτίες των ζημιών

### **Νερό στο ζεστό χώρο μαγειρέματος**

Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στο ζεστό χώρο μαγειρέματος. Διαφορετικά δημιουργούνται υδρατμοί. Με την αλλαγή της θερμοκρασίας μπορούν να προκύψουν ζημιές στην κεραμική πλάκα του πάτου.

### **Κρύωμα με ανοιχτή πόρτα συσκευής**

Αφήστε το χώρο μαγειρέματος να κρυώσει μόνο, όταν είναι κλειστός. Μη μαγκώνετε τίποτα στην πόρτα της συσκευής. Ακόμα και όταν η πόρτα είναι ανοιχτή, έστω και λίγο, μπορούν να χαλάσουν με το πέρασμα του χρόνου οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών.

### **Πολύ λερωμένη τσιμούχα στεγανοποίησης**

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

### **Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς τρόφιμα**

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

# Η καινούργια σας συσκευή

Εδώ γνωρίζετε την καινούργια σας συσκευή. Σας εξηγούμε το πεδίο χειρισμού και τα ξεχωριστά στοιχεία χειρισμού. Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το χώρο μαγειρέματος και τα εξαρτήματα.

## Πεδίο χειρισμού

Εδώ βλέπετε μια επισκόπηση του πεδίου χειρισμού. Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής ορισμένες λεπτομέρειες μπορούν να αποκλίνουν.







## Περιστροφικός διακόπτης

Ο περιστροφικός διακόπτης είναι βυθιζόμενος. Για ασφάλιση και απασφάλιση πατήστε τον περιστροφικό διακόπτη.

## Πλήκτρα και ένδειξη

Με τα πλήκτρα ρυθμίζετε τις διάφορες πρόσθετες λειτουργίες. Στην ένδειξη μπορείτε να διαβάσετε τις ρυθμισμένες τιμές.

| Σύμβολο   | Λειτουργία του πλήκτρου                               |
|---|---|
| on/off  | Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής          |
| 90  | Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 90 W                  |
| 180   | Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 180 W                 |
| 360   | Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 360 W                 |
| 600   | Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 600 W                 |
| 900   | Επιλογή της ισχύος μικροκυμάτων 900 W                 |
|  123 | Επιλογή της ακολουθίας λειτουργιών                    |
|      | Επιλογή του γκριλ                                     |
|      | Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής                       |
|      | Άνοιγμα και κλείσιμο του μενού των λειτουργιών χρόνου |
| P   | Επιλογή προγράμματος                                  |
| kg  | Επιλογή του βάρους                                    |
| <b>M1 / M2</b>  | Επιλογή Memory (Μνήμη)                                |
| start   | Εκκίνηση της λειτουργίας                              |
| stop  | Σταμάτημα της λειτουργίας                             |

### Υποδείξεις

Ποια λειτουργία χρόνου είναι ενεργοποιημένη στην ένδειξη, το βλέπετε στο βέλος ► μπροστά από το αντίστοιχο σύμβολο.

Εξαίρεση: Στην ώρα ανάβει το σύμβολο  μόνο, όταν κάνετε αλλαγή.

Όταν ξεκινάτε ανάβει η λάμπα στο χώρο μαγειρέματος,

---

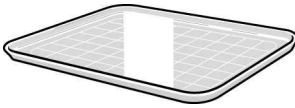
## Εξαρτήματα

Η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με τα ακόλουθα εξαρτήματα:



### Σχάρα

ως επιφάνεια εναπόθεσης για μαγειρικό σκεύος ή για ψήσιμο στο γκριλ και ψήσιμο ογκρατέν.



### Γυάλινο ταψί

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως προστασία από τα πιτσιλίσματα, όταν ψήνετε τρόφιμα απευθείας επάνω στη σχάρα του γκριλ. Ως προς τούτο τοποθετήστε τη σχάρα μέσα στο γυάλινο ταψί. Το γυάλινο ταψί μπορεί να χρησιμοποιηθεί στη λειτουργία μικροκυμάτων επίσης ως μαγειρικό σκεύος.

---

## Χώρος μαγειρέματος

### Ανεμιστήρας ψύξης

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

### Υποδείξεις

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

Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κάτι το κανονικό, η λειτουργία των μικροκυμάτων δεν επηρεάζεται από αυτό. Σφουγγίστε την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

---

# Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής

Με το πλήκτρο *on/off* ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή μικροκυμάτων.

## Ενεργοποίηση

Πατήστε το πλήκτρο *on/off*.  
Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

- Πλήκτρο 90, 180, 360, 600 ή 900 W για μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων
- Πλήκτρο  $\vec{123}$  = Ακολουθία λειτουργιών
- Πλήκτρο  $\sim$  = Γκριλ
- Πλήκτρα **P** και **kg** = Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων
- Πλήκτρο **M1** ή **M2** = Πρόγραμμα Memory

Τον τρόπο ρύθμισης, μπορείτε να τον διαβάσετε στα ξεχωριστά κεφάλαια.

## Απενεργοποίηση

Πατήστε το πλήκτρο *on/off*.  
Η συσκευή απενεργοποιείται, το ρολόι εμφανίζεται στην ένδειξη.

---

# Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με τη συσκευή μικροκυμάτων.

Διαβάστε πρώτα το κεφάλαιο *Υποδείξεις ασφαλείας*.

---

## Ρύθμιση της ώρας

Μετά τη σύνδεση αναβοσβήνουν τρία μηδενικά.  
Τα σύμβολα  $\blacktriangleright \ominus$  ανάβουν στην ένδειξη.  
Ρυθμίστε την ώρα.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.
2. Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$ .

## Σβήσιμο της ώρας

Μπορείτε να σβήσετε την ώρα. Έτσι η ώρα φαίνεται μόνο, όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων*.

### Υπόδειξη


Για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας στη λειτουργία ετοιμότητας (Stand by) της συσκευής σας μπορείτε να σβήσετε την ώρα. Βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων*.


---

## Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

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

Προσέχετε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

Θερμάνετε το χώρο μαγειρέματος 10 λεπτά με το γκριλ  βαθμίδα III.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.
2. Πατήστε το πλήκτρο  1 φορά.  
Στην ένδειξη εμφανίζονται Γκριλ, 10:00 min και τα σύμβολα ►I→.
3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".  
Η λειτουργία ξεκινά.

Μετά τη λήξη του χρόνου ηχεί ένα σήμα. Πατήστε το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής.

---

## Καθαρισμός των εξαρτημάτων

Προτού χρησιμοποιήσετε τα εξαρτήματα για πρώτη φορά, καθαρίστε τα καλά με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και ένα μαλακό πανί καθαρισμού.

---

# Ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα μετατρέπονται μέσα στα τρόφιμα σε θερμότητα. Τα μικροκύματα μπορείτε να τα χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. είτε μόνα τους ή σε συνδυασμό με το γκριλ. Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το μαγειρικό σκεύος και μπορείτε να διαβάσετε πώς ρυθμίζετε το φούρνο μικροκυμάτων.

## Υπόδειξη

Στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής* θα βρείτε παραδείγματα για το ξεπάγωμα, το ζέσταμα και το μαγείρεμα με μικροκύματα.

---

## Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος

### Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος

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

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφένιες ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής εγγυάται, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

### Ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος

Ακατάλληλα είναι μεταλλικά σκεύη. Τα μικροκύματα δε διαπερνούν το μέταλλο. Τα φαγητά παραμένουν σε κλειστά μεταλλικά δοχεία κρύα.

**Προσοχή!** Ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Οι σπινθήρες μπορούν να καταστρέψουν το εσωτερικό γυαλί της πόρτας.

### Δοκιμή μαγειρικού σκεύους

Μην ενεργοποιήσετε ποτέ το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς φαγητά. Η μόνη εξαίρεση είναι η ακόλουθη δοκιμή μαγειρικού σκεύους.

Εάν δεν είστε σίγουροι(ες), ότι τα μαγειρικά σας σκεύη είναι κατάλληλα για μικροκύματα, κάνετε την ακόλουθη δοκιμή:

Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ ως 1 λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στη συσκευή. Ελέγξτε ενδιάμεσα τη θερμοκρασία. Το σκεύος πρέπει να είναι κρύο ή να έχει τη θερμοκρασία του χεριού. Εάν το σκεύος έχει ζεσταθεί πολύ ή δημιουργούνται σπινθήρες, τότε δεν είναι κατάλληλο.

## Ισχύς μικροκυμάτων

Με τα πλήκτρα ρυθμίζετε την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

|       |  |
|-------|--|
| 90 W  | για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών                             |
| 180 W | για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος               |
| 360 W | για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα ευαίσθητων φαγητών |
| 600 W | για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών                        |
| 900 W | για το ζέσταμα υγρών   |

Όταν πατήσετε ένα πλήκτρο, ανάβει η επιλεγμένη ισχύς.

### Υπόδειξη

Την ισχύ μικροκυμάτων των 900 W μπορείτε να τη ρυθμίσετε το πολύ για 30 λεπτά. Σε κάθε άλλη βαθμίδα ισχύος είναι δυνατή μια χρονική διάρκεια μέχρι 90 λεπτά.

## Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων

Παράδειγμα: Ισχύς μικροκυμάτων 360 W, διάρκεια 17 λεπτά.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.  
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.  
Η ένδειξη πάνω από την ισχύ ανάβει και εμφανίζεται μια προτεινόμενη διάρκεια.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.



4. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "start".  
Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

### **Η χρονική διάρκεια τελειώσει**

Ένα σήμα ηχεί. Η λειτουργία των μικροκυμάτων έχει τερματιστεί. Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο on/off τη συσκευή. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο ☹.

### **Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας της συσκευής**

Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο της πόρτας πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "start". Η λειτουργία συνεχίζεται.

### **Αλλαγή χρονικής διάρκειας**

Αυτό είναι οποτεδήποτε δυνατό. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

### **Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων**

Πατήστε το πλήκτρο για την καινούργια ισχύ μικροκυμάτων. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη διάρκεια και ξεκινήστε ξανά.

### **Διακοπή της λειτουργίας**

Πατήστε το πλήκτρο "stop" 2 φορές και απενεργοποιήστε με το πλήκτρο on/off τη συσκευή.

#### **Υποδείξεις**

Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή με το πλήκτρο on/off, εμφανίζεται στην ένδειξη πάντοτε ως πρόταση η υψηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.

---

## **Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3**

Στην ακολουθία λειτουργιών μπορείτε να ρυθμίσετε διαδοχικά μέχρι και τρεις διαφορετικές βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων και τρεις χρόνους μικροκυμάτων και μετά να ξεκινήσετε.

Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε πρόσθετα το γκριλ στις βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων.

### **Μαγειρικό σκεύος**

Χρησιμοποιείτε πάντοτε ανθεκτικά στη θερμότητα μαγειρικά σκεύη, κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.

# Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών

1. Πατήστε το πλήκτρο **on/off**.  
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο  $\vec{123}$ .  
Το  $\vec{1}$  για την πρώτη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζεται στην ένδειξη.
3. Ρυθμίστε την πρώτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
4. Πατήστε το πλήκτρο  $\vec{123}$ .  
Το  $\vec{2}$  για τη δεύτερη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζεται.
5. Ρυθμίστε τη δεύτερη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
6. Πατήστε το πλήκτρο  $\vec{123}$ .  
Το  $\vec{3}$  για την τρίτη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζεται.
7. Ρυθμίστε την τρίτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
8. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η λειτουργία ξεκινά. Η συνολική διάρκεια και το σύμβολο  $\vec{1}$  για την πρώτη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζονται στην ένδειξη.

## Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Η ακολουθία λειτουργιών έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο  $\ominus$ .

## Αλλαγή της ρύθμισης

Μια αλλαγή είναι μόνο δυνατή πριν την εκκίνηση. Πατήστε το πλήκτρο  $\vec{123}$  τόσες φορές, μέχρι να εμφανιστεί ο αριθμός για την ακολουθία λειτουργιών. Αλλάξτε τη ρύθμιση.

## Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο της πόρτας πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start". Η λειτουργία συνεχίζεται.

## Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο "Stop". Η λειτουργία σταματά. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", η λειτουργία συνεχίζεται.

## Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" 2 φορές και απενεργοποιήστε με το πλήκτρο **on/off** τη συσκευή.

## Υπόδειξη

Μπορείτε να συνδυάσετε επίσης το γκριλ με την ακολουθία λειτουργιών. Ρυθμίστε πρώτα την ακολουθία λειτουργιών.

# Ψήσιμο στο γκριλ

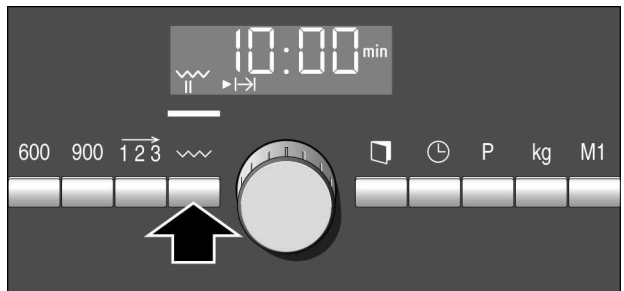
## Ρύθμιση του γκριλ

Οι ακόλουθες βαθμίδες ψησίματος στο γκριλ βρίσκονται στη διάθεσή σας:

|       |             |            |                              |
|-------|-------------|------------|------------------------------|
| Γκριλ | Βαθμίδα III | ☼☼☼ Δυνατά | Πατήστε το πλήκτρο ☼ 1 φορά  |
| Γκριλ | Βαθμίδα II  | ☼☼ Μέτρια  | Πατήστε το πλήκτρο ☼ 2 φορές |
| Γκριλ | Βαθμίδα I   | ☼☼ Ελαφρά  | Πατήστε το πλήκτρο ☼ 3 φορές |

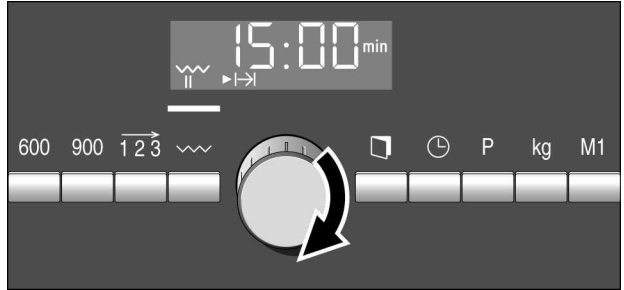
Παράδειγμα: Γκριλ, μέτρια, βαθμίδα II, 10 λεπτά

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.  
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο "Γκριλ" ☼ δύο φορές.  
Στην ένδειξη εμφανίζονται Γκριλ, βαθμίδα II ☼☼ και 10:00 λεπτά.



Για να ρυθμίσετε μια άλλη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ, πατήστε ξανά το πλήκτρο "Γκριλ" ☼.

3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.



4. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".  
Η ρυθμισμένη διάρκεια ►|→| τρέχει φανερά.

### Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί.

Στην ένδειξη φαίνεται 0:00. Πατήστε το πλήκτρο "Start" και απενεργοποιήστε με το πλήκτρο on/off τη συσκευή. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο ☹.

### Αλλαγή της ρύθμισης

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ. Πατήστε στη συνέχεια ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

### Σταμάτημα της λειτουργίας

Ανοίξετε την πόρτα της συσκευής. Το ψήσιμο στο γκριλ διακόπτεται. Μετά το κλείσιμο της πόρτας πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start". Η λειτουργία συνεχίζεται.

### Σβήσιμο της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "Start" 2 φορές και απενεργοποιήστε με το πλήκτρο on/off τη συσκευή.

### Υπόδειξη

Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.

# Λειτουργία MikroKombi

Σ' αυτή την περίπτωση το γκριλ βρίσκεται σε λειτουργία συγχρόνως με τα μικροκύματα. Με τα μικροκύματα τα φαγητά σας είναι γρηγορότερα έτοιμα και παρόλ' αυτά ροδοκοκκινίζουν πολύ καλά.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε πρόσθετα όλες τις βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων.  
Εξαίρεση: 900 και 600 W.

## Ρύθμιση MikroKombi

Παράδειγμα: Μικροκύματα 360 W, 17 λεπτά και Γκριλ βαθμίδα I.

1. Πατήστε το πλήκτρο *on/off*.  
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.  
Μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
4. Πατήστε το πλήκτρο  $\sim$  3 φορές.  
Τα σύμβολα  $i\sim$  και  $\blacktriangleright\rightarrow$  ανάβουν στην ένδειξη.
5. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".  
Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

## Η χρονική διάρκεια τελείωσε

Ένα σήμα ηχεί. Η συνδυασμένη λειτουργία έχει τερματιστεί. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο  $\ominus$ .

## Αλλαγές των ρυθμίσεων

Μπορείτε ν' αλλάξετε οποτεδήποτε τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ ή τη χρονική διάρκεια. Πατήστε στη συνέχεια το πλήκτρο εκκίνησης "Start", η λειτουργία συνεχίζεται.

## Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" 2 φορές και απενεργοποιήστε με το πλήκτρο *on/off* τη συσκευή.

## Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο της πόρτας πατήστε ξανά το πλήκτρο εκκίνησης "Start", η λειτουργία συνεχίζεται.

## Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο "Stop". Η λειτουργία σταματά. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", η λειτουργία συνεχίζεται.

### Υποδείξεις

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα το γκριλ και μετά την ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.

Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.

# Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

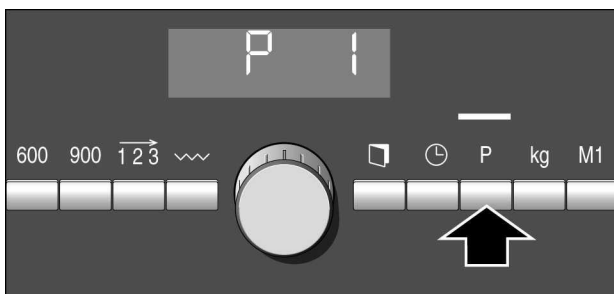
Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων μπορείτε να παρασκευάσετε πολύ εύκολα τα φαγητά. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 10 προγράμματα.

## Ρύθμιση προγράμματος

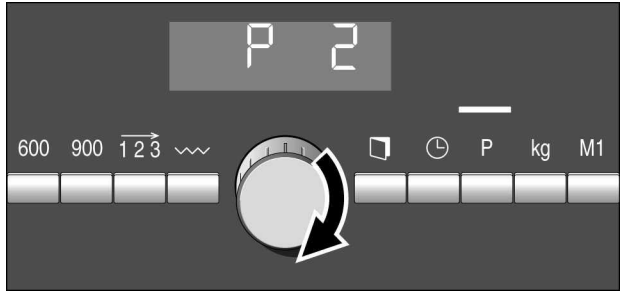
Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα, ρυθμίστε ως εξής.

Παράδειγμα στην εικόνα: Πρόγραμμα 2 με 1 κιλό βάρος.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.  
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο P.  
Στην ένδειξη εμφανίζεται ο πρώτος αριθμός προγράμματος.



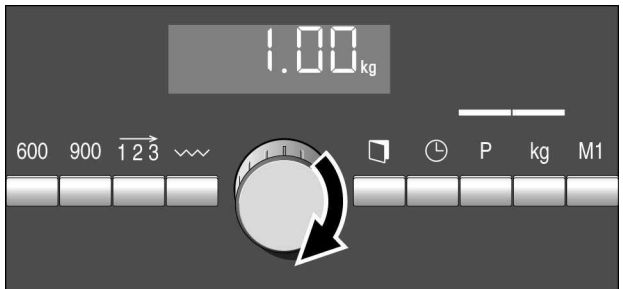
3. Επιλέξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τον αριθμό προγράμματος.



4. Πατήστε το πλήκτρο kg.  
Στην ένδειξη εμφανίζεται ως προτεινόμενο βάρος 0,50 κιλά.



5. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος.



6. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".  
Το πρόγραμμα ξεκινά. Η χρονική διάρκεια 1→1 τρέχει φανερά στην ένδειξη.

## Το πρόγραμμα τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Το πρόγραμμα τελειώσει, η συσκευή δε θερμαίνει πλέον.  
Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο on/off τη συσκευή ή ρυθμίστε ξανά. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο ⊖.

## Διακοπή προγράμματος

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" 2 φορές ή απενεργοποιήστε με το πλήκτρο on/off τη συσκευή.

## Αλλαγή προγράμματος

Μετά την εκκίνηση δεν μπορεί να αλλάξει πλέον ο αριθμός προγράμματος και το βάρος.

## Αλλαγή της διάρκειας

Στο αυτόματο σύστημα προγραμμάτων δεν μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια.

---

## Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

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

Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, π.χ. από γυαλί, κεραμικό ή το γυάλινο ταψί. Προσέξτε γι' αυτό τις υποδείξεις εξαρτημάτων στο πίνακα προγραμμάτων.

Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στην κρύα συσκευή.

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

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

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

## Ξεπάγωμα

Παγώστε και αποθηκεύστε τα τρόφιμα κατά το δυνατό σε λεπτές μερίδες στους -18 °C.

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

Μετά το ξεπάγωμα αφήστε τα τρόφιμα ακόμα 10 έως 30 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.



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

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

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

Απομακρύνετε μετά το γύρισμα τον ήδη ξεπαγωμένο κιμά.

Τοποθετήστε το ολόκληρο πουλερικό πρώτα με τη μεριά του στήθους, τα κομμάτια πουλερικών με τη μεριά της πέτσας πάνω στο μαγειρικό σκεύος.

## **Πατάτες**

Πατάτες βραστές χωρίς φλούδα: κόψτε τις πατάτες σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. πατάτες προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας νερό και λίγο αλάτι.

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

## **Ρύζι**

Το ρύζι αφρίζει πολύ στο μαγείρεμα. Χρησιμοποιήστε γι' αυτό ένα ψηλό μαγειρικό σκεύος με καπάκι. Ρυθμίστε το καθαρό βάρος (χωρίς υγρό). Προσθέστε νερό δύο έως δύομισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.

Μη χρησιμοποιήστε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος.

## **Λαχανικά**

Λαχανικά, φρέσκα: κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας νερό.

Λαχανικά, κατεψυγμένα: κατάλληλα είναι μόνο ζεματισμένα, μη βρασμένα λαχανικά. Τα καταψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό ανά 100 γρ. Στο σπανάκι και στο κοκκινολάχανο μην προσθέσετε νερό.

## Ψητές πατάτες στο φούρνο

Χρησιμοποιήστε πατάτες του ίδιου μεγέθους. Πλύντε τις και τρυπήστε τη φλούδα μερικές φορές. Τοποθετήστε τις πατάτες πάνω στη σχάρα, όταν είναι ακόμα υγρές.

## Μισά κοτόπουλα

Τοποθετήστε τα μισά κοτόπουλα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω πάνω στη σχάρα. Για να συλλέγεται το λίπος ή ο χυμός του κρέατος που στάζει, τοποθετείτε τη σχάρα στο γυάλινο ταψί.

## Χρόνοι ηρεμίας

Μερικά φαγητά χρειάζονται, μετά το τέλος του προγράμματος, ακόμα λίγο χρόνο ηρεμίας μέσα στο χώρο μαγειρέματος.

| Φαγητό   | Χρόνος ηρεμίας   |
|----------|--|
| Λαχανικά | περίπου 5 λεπτά  |
| Πατάτες  | περίπου 5 λεπτά.<br>Πρώτα χύστε το νερό που δημιουργήθηκε. |
| Ρύζι     | 5 έως 10 λεπτά   |

Προσέξτε τα σήματα για το ανακάτεμα και το γύρισμα.

| Τρόφιμα   | Αριθμός προγράμματος | Περιοχή βάρους | Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα |
|---|----------------------|----------------|-------------------------------|
| <b>Ξεπάγωμα</b>   |                      |                |                               |
| Κρέας και πουλερικά<br>- Ψητό<br>- Λεπτά κομμάτια κρέατος<br>- Κιμάς<br>- Κοτόπουλο, κότα, πάπια                  | P1                   | 0,2 - 2,0 κιλά | Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.     |
| Ψάρι<br>Ολόκληρο ψάρι, φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού   | P2                   | 0,1 - 1,0 κιλά | Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.     |
| Ψωμί και γλυκά*<br>Ψωμί, ολόκληρο, στρογγυλό ή μακρουλό,<br>ψωμί σε φέτες, κέικ, γλυκό με μαγιά,<br>γλυκό φρούτων | P3                   | 0,2 - 1,5 κιλά | Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.     |
| <b>Μαγείρεμα</b>  |                      |                |                               |
| Πατάτες<br>Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα, βραστές πατάτες με φλούδα  | P4                   | 0,2 - 1,0 κιλά | Σκεύος με καπάκι.             |

| Τρόφιμα  | Αριθμός προγράμματος | Περιοχή βάρους  | Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα |
|--|----------------------|-----------------|-------------------------------|
| Ρύζι   | P5                   | 0,05 - 0,3 κιλά | Ψηλό σκεύος με καπάκι.        |
| Λαχανικά φρέσκα<br>Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα,<br>γογγυλοκράμβη, πράσο, πιπεριές,<br>κολοκυθάκια | P6                   | 0,15 - 1,0 κιλά | Σκεύος με καπάκι.             |
| Λαχανικά κατεψυγμένα<br>Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα,<br>γογγυλοκράμβη, κοκκινολάχανο, σπανάκι     | P7                   | 0,15 - 1,0 κιλά | Σκεύος με καπάκι.             |
| Ψητές πατάτες στο φούρνο<br>Βάρος κάθε πατάτας<br>περίπου 200 γρ. - 250 γρ.                        | P8                   | 0,2 - 1,5 κιλά  | Σχάρα                         |
| Σουφλέ, κατεψυγμένο π.χ. λαζάνια   | P9                   | 0,3 - 1,0 κιλά  |                               |
| Κοτόπουλο, μισό  | P10                  | 0,5 - 1,8 κιλά  | Γυάλινο ταψί και σχάρα.       |

\* Ακατάλληλες είναι τούρτες με σαντιγί, γλυκά με κρέμα, γλυκά με γλάσο ή με ζελατίνα.

## Memory

Με τη λειτουργία Memory (μνήμη) μπορείτε να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση για το αγαπημένο σας φαγητό και να την ανακαλέσετε ξανά οποτεδήποτε. Έχετε στη διάθεσή σας δύο θέσεις αποθήκευσης "M1" και "M2".

Η λειτουργία Memory είναι κατάλληλη, όταν παρασκευάζετε ένα φαγητό συχνά.

## Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.  
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.  
Η ένδειξη πάνω από την ισχύ ανάβει και εμφανίζεται μια προτεινόμενη διάρκεια.

3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
4. Πατήστε το πλήκτρο **M1** ή το πλήκτρο **M2**, ένα σήμα ηχεί.

Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί και μπορεί να ξεκινήσει οποτεδήποτε.

Ρυθμίστε και αποθηκεύστε εκ νέου. Οι παλιές ρυθμίσεις επιγράφονται.

### Υποδείξεις

Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε το γκριλ, τη λειτουργία MikroKombi και την ακολουθία λειτουργιών.

Τα ρυθμισμένα προγράμματα παραμένουν αποθηκευμένα επίσης και μετά από μια διακοπή ρεύματος.

## Αποθήκευση μιας άλλης ρύθμισης

---

## Εκκίνηση Memory

Τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις για το φαγητό σας μπορείτε να τις ξεκινήσετε οποτεδήποτε.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.  
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο **M1** ή **M2**.  
Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται.
3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".  
Η Memory ξεκινάει. Η χρονική διάρκεια I→I τρέχει φανερά στην ένδειξη.

### Υπόδειξη

Μετά την εκκίνηση δεν μπορείτε να αλλάξετε πια τη θέση αποθήκευσης.

Ένα σήμα ηχεί. Η Memory τελείωσε.

Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο on/off τη συσκευή ή ρυθμίστε εκ νέου. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο ⊖.

## Η χρονική διάρκεια τελείωσε

## Σταμάτημα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start". Η λειτουργία συνεχίζεται.

# Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Η συσκευή σας έχει διάφορες βασικές ρυθμίσεις, τις οποίες μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε.

## Βασικές ρυθμίσεις

Στον πίνακα θα βρείτε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και τις δυνατότητες αλλαγής.

| Βασική ρύθμιση   | Δυνατότητες  | Εξήγηση  |
|--|--|--|
| $c \ 1$ Ένδειξη ώρας<br>$i = 0n$   | Ένδειξη ώρας<br>$z = \text{Off}$   | Ένδειξη της ώρας   |
| $c \ 2$ Διάρκεια σήματος<br>$z = \text{Μέτρια} = 2 \text{ λεπτά}$        | $i = \text{Μικρή} = 10 \text{ δευτερόλεπτα}$<br>$z = \text{Μεγάλη} = 5 \text{ λεπτά}$          | Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας                           |
| $c \ 3$ Ήχος πλήκτρου:<br>$i = 0n$                                       | Ήχος πλήκτρου:<br>$z = \text{Off}$   | Σήμα επιβεβαίωσης κατά το πάτημα ενός πλήκτρου                     |
| $c \ 4$ Χρόνος αναμονής<br>$z = \text{Μέτριος} = 5 \text{ δευτερόλεπτα}$ | $i = \text{Μικρός} = 2 \text{ δευτερόλεπτα}$<br>$z = \text{Μεγάλος} = 10 \text{ δευτερόλεπτα}$ | Χρόνος αναμονής ανάμεσα στα ξεχωριστά βήματα, μετά από μια ρύθμιση |

Προϋπόθεση: Η συσκευή σας είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε το πλήκτρο  $\ominus$  για μερικά δευτερόλεπτα. Στην ένδειξη εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση.
2. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη βασική ρύθμιση.
3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο  $\ominus$ . Στην ένδειξη εμφανίζεται η επόμενη βασική ρύθμιση. Με το πλήκτρο  $\ominus$  μπορείτε να περάσετε σε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και να τις αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη.
4. Στο τέλος κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  $\ominus$  για μερικά δευτερόλεπτα.

Όλες οι ρυθμίσεις έχουν εισαχθεί στη μνήμη της συσκευής.

Μπορείτε οποτεδήποτε να αλλάξετε ξανά τις ρυθμίσεις σας.

---

# Φροντίδα και καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή μικροκυμάτων για πολύ χρόνο την ωραία του εμφάνιση και τη λειτουργικότητά του. Εδώ περιγράφουμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.



**Κίνδυνος βραχυκυκλώματος!**

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.



**Κίνδυνος εγκαυμάτων!**

Μην πραγματοποιείτε τον καθαρισμό αμέσως μετά την απενεργοποίηση. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

## Υποδείξεις

Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.

Οι σκίες στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανακλάσεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.

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

---

## Υλικά καθαρισμού

Για να μην υποστούν ζημιές οι διάφορες επιφάνειες από λάθος υλικά καθαρισμού, προσέξτε τα στοιχεία που αναφέρονται στον πίνακα.

Μη χρησιμοποιείτε

- ισχυρά καθαριστικά ή υλικά τριψίματος.
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό του γυαλιού στην πόρτα της συσκευής.
- ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό της τσιμούχας της πόρτας.
- σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

## Περιοχή

## Υλικά καθαρισμού

Μπροστινή πλευρά συσκευής

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:  
Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.

Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

Ανοξείδωτος χάλυβας

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:  
Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Απομακρύνετε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στα ειδικά καταστήματα μπορείτε να προμηθευτείτε τα ειδικά καθαριστικά ανοξείδωτου χάλυβα.

Χώρος μαγειρέματος

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο:  
Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί.

Σε περίπτωση ισχυρής ρύπανσης:

Χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό φούρνου μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος.

Χώρος μαγειρέματος από ανοξείδωτο χάλυβα

Μη χρησιμοποιείτε σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και άλλα δυνατά απορρυπαντικά φούρνου ή υλικά τριψίματος. Ακατάλληλα είναι επίσης τα σύρματα τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατσαρολών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επιφάνεια.

Αφήστε τις εσωτερικές επιφάνειες να στεγνώσουν καλά.

Τζάμια πόρτας

Υγρό καθαρισμού τζαμιών:

Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού.

Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

Τσιμούχα της πόρτας  
Μην την αφαιρέσετε

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:

Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού, μην τρίβετε.

Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.

Εξαρτήματα

Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων:

Μουλιάστε και καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού ή μια βούρτσα.


# Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

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

Εάν μια φορά ένα φαγητό δεν πετύχει καλά, ανατρέξτε στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής*. Εκεί θα βρείτε πολλές συμβουλές και υποδείξεις για το μαγείρεμα.

| <b>Βλάβη</b>   | <b>Πιθανή αιτία</b>  | <b>Αντιμετώπιση/Υποδείξεις</b>  |
|--|--|---|
| Η συσκευή δε λειτουργεί.   | Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος.                      | Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φίς) στην πρίζα.   |
|  | Διακοπή ρεύματος.  | Ελέγξτε, αν ανάβει η λάμπα του δωματίου.  |
|  | Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.  | Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει.  |
| Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια. | Εσφαλμένος χειρισμός   | Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε/βιδώστε την ξανά. |
|  | Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".         | Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start" ή απενεργοποιήστε τη συσκευή.  |
| Τα μικροκύματα δεν τίθενται σε λειτουργία.   | Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.                                 | Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα.  |
| Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.                               | Το πλήκτρο εκκίνησης "Start" δεν πατήθηκε.                         | Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".   |
|  | Ρυθμίστηκε μια πολύ μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.             | Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.  |
|  | Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως. | Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος.   |



| <b>Βλάβη</b>  | <b>Πιθανή αιτία</b>  | <b>Αντιμετώπιση/Υποδείξεις</b>   |
|---|--|--|
| Ένα σήμα ηχεί. Η άνω-κάτω τελεία στην ένδειξη αναβοσβήνει.  | Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίασης.  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Πατήστε το πλήκτρο <math>\overline{123}</math>.</li> <li>2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο P για 3 δευτερόλεπτα. Η λειτουργία παρουσίασης είναι απενεργοποιημένη.</li> </ol> |
| Η συσκευή απενεργοποιείται λίγο μετά την εκκίνηση. Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "H95" | Η πόρτα δεν είναι κλεισμένη σωστά.   | Ανοίξτε την πόρτα ακόμα μια φορά και κλείστε την σωστά, εάν αυτό δε βοηθάει, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.   |
| Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "E723".  | Η πόρτα δεν είναι κλεισμένη σωστά.   | Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή με το πλήκτρο  .  |
| Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er1".   | Ο αισθητήρας της θερμοκρασίας είναι ελαττωματικός.   | Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.  |
| Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er11". "Το πλήκτρο μάγκωσε"                             | Τα πλήκτρα είναι λερωμένα ή ο μηχανισμός είναι μαγκωμένος.   | Πατήστε όλα τα πλήκτρα αρκετές φορές. Καθαρίστε τα πλήκτρα με ένα στεγνό πανί. Ανοίξτε και κλείστε την πόρτα της συσκευής. Εάν αυτό δε βοηθάει, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.              |
| Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er4".   | Υπάρχει μια μεγάλη υπερθέρμανση (ενδεχομένως φωτιά στον εσωτερικό χώρο). Πολύ μεγάλη ισχύς μικροκυμάτων. | Μην ανοίξετε την πόρτα, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών, αφήστε το φούρνο να κρυώσει.  |
| Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er18".  | Τεχνικό ελάττωμα.  | Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.  |



Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

---

# Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα κέντρα σέρβις πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

## Αριθμός Ε και αριθμός FD

Εάν ζητήσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό Ε και τον αριθμό FD της συσκευής σας.

Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής, δεξιά.

Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

|         |          |
|---------|----------|
| Αριθ. Ε | Αριθ. FD |
|---------|----------|

|  |
|--|
| Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών 📞 |
|--|

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

## Τεχνικά στοιχεία

|   |                       |
|---|-----------------------|
| Παροχή ρεύματος                             | 220-240 V, 50 Hz      |
| Μέγιστη συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος | 1990 W                |
| Ισχύς μικροκυμάτων                          | 900 W (IEC 60705)     |
| Συχνότητα μικροκυμάτων                      | 2450 MHz              |
| Γκριλ                                       | 1300 W                |
| Ασφάλεια                                    | ελάχ. 10 A            |
| Διαστάσεις (ΥxΠxΒ)                          |                       |
| - Συσκευή                                   | 38,2 x 59,4 x 31,9 cm |
| - Χώρος μαγειρέματος                        | 22,0 x 35,0 x 27,0 cm |
| Έλεγχος VDE                                 | ναι                   |
| Σήμα CE                                     | ναι                   |

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

Είναι ένα προϊόν της ομάδας 2, τάξη B.

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

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

---

# Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αποσύρετε τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές παλιές συσκευές (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΚ.

---

## Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποιος τρόπος ψησίματος, ποια θερμοκρασία ή ποια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων είναι καταλληλότερος για το φαγητό σας. Εδώ θα βρείτε στοιχεία για το κατάλληλο εξάρτημα. Θα βρείτε συμβουλές για τα μαγειρικά σκεύη και για την προετοιμασία.

### Υποδείξεις

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν πάντοτε για την τοποθέτηση σε κρύο και άδειο χώρο μαγειρέματος. Προθερμάνετε μόνο, όταν αναφέρεται στους πίνακες. Πριν τη χρήση απομακρύνετε όλα τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος, τα οποία δε χρειάζεστε.

Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.

Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα. Πρόσθετα εξαρτήματα μπορείτε να τα προμηθευτείτε ως ειδικά εξαρτήματα στα ειδικά καταστήματα ή στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Χρησιμοποιείτε πάντοτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε καυτά εξαρτήματα ή μαγειρικά σκεύη από το χώρο μαγειρέματος.

---

## **Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα**

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

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

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

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

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

## **Ξεπάγωμα**

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

Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 - 2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές.

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

Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα 10 - 30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

|  | Ποσότητα                  | Ισχύς μικροκυμάτων, Watt<br>Χρόνος, λεπτά  | Υποδείξεις  |
|--|---------------------------|--|---|
| Κρέας σ' ένα κομμάτι,<br>βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι<br>(με και χωρίς κόκαλο) | 800 g<br>1000 g<br>1500 g | 180 W, 15 + 90 W, 15 -25<br>180 W, 20 + 90 W, 20 - 30<br>180 W, 25 + 90 W, 25 - 35             | Γυρίστε το πολλές φορές.  |
| Κρέας σε κομμάτια ή<br>σε φέτες, βοδινό,<br>χοιρινό, μοσχάρι               | 200 g<br>500 g<br>800 g   | 180 W, 5 - 8 + 90 W, 5 - 10<br>180 W, 8 - 11 + 90 W, 10 - 15<br>180 W, 12 - 15 + 90 W, 15 - 20 | Κατά το γύρισμα χωρίζετε<br>τα κομμάτια μεταξύ τους.  |
| Κιμάς, ανάμεικτος  | 200 g<br>500 g<br>800 g   | 180 W, 2 + 90 W, 5 - 10<br>180 W, 6 + 90 W, 8 - 13<br>180 W, 10 + 90 W, 15 - 20                | Καταψύχετε τον κιμά σε<br>πλατιά κομμάτια με όσο το<br>δυνατό μικρότερο πάχος.<br>Γυρίζετε τον κιμά<br>ενδιάμεσα πολλές φορές<br>και απομακρύνετε το ήδη<br>ξεπαγωμένο κρέας. |
| Πουλερικά ή κομμάτια<br>πουλερικών   | 600 g<br>1200 g           | 180 W, 8 + 90 W, 10 -15<br>180 W, 15 + 90 W, 20 - 25   | Γυρίστε το πολλές φορές.  |
| Ψάρι<br>φιλέτο, μπριζόλες<br>ψαριού, φέτες                                 | 400 g                     | 180 W, 5 + 90 W, 10 - 15   | Χωρίζετε τα ξεπαγωμένα<br>κομμάτια μεταξύ τους.   |
| Ψάρι, ολόκληρο   | 300 g<br>600 g            | 180 W, 3 + 90 W, 10 -15<br>180 W, 8 + 90 W, 15 - 25  | Γυρίστε το ενδιάμεσα.   |
| Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια  | 300 g                     | 180 W, 10 - 15   |   |
| Φρούτα,<br>π.χ. βατόμουρα  | 300 g<br>500 g            | 180 W, 6 - 9<br>180 W, 8 + 90 W, 50 - 10   | Ανακατεύετε τα φρούτα<br>ενδιάμεσα προσεκτικά και<br>ξεχωρίζετε τα ξεπαγωμένα<br>κομμάτια μεταξύ τους.  |
| Βούτυρο  | 125 g<br>250 g            | 180 W, 1 + 90 W, 1 - 2<br>180 W, 1 + 90 W, 2 - 4   | Αφαιρέστε εντελώς τη<br>συσκευασία.   |
| Ψωμί, ολόκληρο   | 500 g<br>1000 g           | 180 W, 8 + 90 W, 5 -10<br>180 W, 12 + 90 W, 10 - 20  | Γυρίστε το ενδιάμεσα.   |
| Γλυκά, στεγνά<br>π.χ. κέικ   | 500 g<br>750 g            | 90 W, 10 - 15<br>180 W, 5 + 90 W, 10 - 15  | Κατά το γύρισμα χωρίζετε<br>τα κομμάτια του γλυκού<br>μεταξύ τους. Μόνο για<br>γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί<br>ή κρέμα.   |
| Γλυκά, ζουμερά<br>π.χ. γλυκό φρούτων,<br>τούρτα μuzziθρας                  | 500 g<br>750 g            | 180 W, 5 + 90 W, 15 - 20<br>180 W, 7 + 90 W, 15 - 20   | Μόνο για γλυκά χωρίς<br>γλάσο ή ζελατίνα.   |

## Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

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

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

Τα λιπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος.

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

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν ακόμα 2 - 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.

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

|   | Ποσότητα       | Ισχύς μικροκυμάτων, Watt<br>Χρόνος, λεπτά | Υποδείξεις  |
|---|----------------|---|---|
| Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό 2-3 συστατικών | 300-400 g      | 600 W, 8 - 13                             |   |
| Σούπες  | 400 g          | 600 W, 8 - 12                             |   |
| Φαγητά κατσαρόλας                                   | 500 g          | 600 W, 10 - 15                            |   |
| Κρέας σε σάλτσα, π.χ. γκούλας                       | 500 g          | 600 W, 10 - 15                            | Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους. |
| Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου                         | 400 g          | 600 W, 10 - 15                            | Προσθέστε ενδεχομένως νερό, χυμό λεμονιού ή κρασί.              |
| Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια                    | 450 g          | 600 W, 10 - 15                            |   |
| Πρόσθετα<br>ρύζι, ζυμαρικά                          | 250 g<br>500 g | 600 W, 3 - 7<br>600 W, 8 - 12             | Προσθέστε λίγο υγρό.  |

|  | Ποσότητα       | Ισχύς μικροκυμάτων, Watt<br>Χρόνος, λεπτά | Υποδείξεις  |
|--|----------------|---|---|
| Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια,<br>μπρόκολο, καρότα | 300 g<br>600 g | 600 W, 7 - 11<br>600 W, 14 - 17           | Προσθέστε στο μαγειρικό<br>σκεύος νερό, ώσπου να<br>καλυφθεί ο πάτος. |
| Αλεσμένο σπανάκι                             | 450 g          | 600 W, 10 - 15                            | Μαγειρέψτε το χωρίς<br>πρόσθετο νερό.                                 |

## Ζέσταμα φαγητών

Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

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

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



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

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

Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

|   | Ποσότητα | Ισχύς μικροκυμάτων, W<br>Χρόνος, λεπτά | Υποδείξεις |
|---|----------|--|------------|
| Μενού, φαγητό μερίδας,<br>έτοιμο φαγητό<br>(2-3 συστατικών) |          | 600 W, 5 - 8                           |            |



|  | Ποσότητα                   | Ισχύς μικροκυμάτων, W<br>Χρόνος, λεπτά       | Υποδείξεις   |
|--|----------------------------|--|--|
| Ποτά   | 125 ml<br>200 ml<br>500 ml | 900 W, ½ - 1<br>900 W, 1 - 2<br>900 W, 3 - 4 | Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Μην υπερθερμαίνετε τα οιοπνευματώδη ποτά. Ελέγχετε ενδιάμεσα.         |
| Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκάλια για το γάλα των βρεφών | 50 ml<br>100 ml<br>200 ml  | 360 W, ½<br>360 W, ½ - 1<br>360 1 - 2        | Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία! |
| Σούπες, 1 φλιτζάνι<br>2 φλιτζάνια                      | 175 g<br>350 g             | 600 W, 1 - 2<br>600 W, 2 - 3                 |  |
| Κρέας σε σάλτσα  | 500 g                      | 600 W, 7 - 10                                | Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους.  |
| Φαγητό κατσαρόλας                                      | 400 g<br>800 g             | 600 W, 5 - 7<br>600 W, 7 - 8                 |  |
| Λαχανικά, 1 μερίδα<br>2 μερίδες                        | 150 g<br>300 g             | 600 W, 2 - 3<br>600 W, 3 - 5                 |  |

## Μαγείρεμα φαγητών

Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος.

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

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

Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

|   | Ποσότητα | Ισχύς μικροκυμάτων, W<br>διάρκεια σε λεπτά | Υποδείξεις                                      |
|---|----------|--|---|
| Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια | 1200 γρ. | 600 W, 25-30 λεπτά                         | Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. |
| Φιλέτο ψαριού, φρέσκο                     | 400 γρ.  | 600 W, 7-12 λεπτά                          |   |

|  | Ποσότητα                      | Ισχύς μικροκυμάτων, W<br>διάρκεια σε λεπτά                       | Υποδείξεις  |
|--|-------------------------------|--|---|
| Λαχανικά, φρέσκα                                   | 250 γρ.<br>500 γρ.            | 600 W, 5-10 λεπτά<br>600 W, 10-15 λεπτά                          | Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε 1-2 κουταλιές νερό. |
| Πρόσθετα, π.χ.<br>Πατάτες                          | 250 γρ.<br>500 γρ.<br>750 γρ. | 600 W, 8-10 λεπτά<br>600 W, 10-15 λεπτά<br>600 W, 15-22 λεπτά    | Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1-2 κουταλιές νερό, ανακατέψτε. |
| Ρύζι   | 125 γρ.<br>250 γρ.            | 600 W, 4-6 + 180 W 14-16 λεπτά<br>600 W, 6-8 + 180 W 14-16 λεπτά | Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού.   |
| Γλυκά φαγητά, π.χ.<br>Πουτίγκα<br>(κρύα παρασκευή) | 500 ml                        | 600 W, 5-7 λεπτά   | Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος. Ανακατέψτε την πουτίγκα με το χτυπητήρι ενδιάμεσα καλά 2-3 φορές.             |
| Φρούτα, κομπόστα                                   | 500 γρ.                       | 600 W, 9-12 λεπτά  |   |

## Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

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

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

Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος  
μισή ποσότητα = μισός χρόνος

**Το φαγητό στέγνωσε πολύ.**

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

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

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

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

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

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

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

## Πίνακας του γκριλ

Ψήνετε στο γκριλ πάντοτε πάνω στη σχάρα με κλειστή την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και μην προθερμαίνετε.

Όλες οι αναφερόμενες τιμές είναι ενδεικτικές τιμές, που μπορούν να μεταβάλλονται ανάλογα με τη σύσταση των τροφίμων.

Ξεπλύνετε το κρέας με κρύο νερό και στεγνώστε το με χαρτί κουζίνας.

Αλατίστε το κρέας μετά το ψήσιμο στο γκριλ.

Για να συλλέγεται ο χυμός του κρέατος, τοποθετήστε τη σχάρα πάνω στο γυάλινο ταψί.

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

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

|                      | Ποσότητα          | Βάρος                     | Βαθμίδα<br>ψησίματος<br>στο γκριλ | Χρόνος σε λεπτά  | Υποδείξεις          |
|----------------------|-------------------|---------------------------|-----------------------------------|--|---------------------|
| Μπριζόλες<br>σβέρκου | 3 - 4<br>κομμάτια | περίπου<br>από<br>120 γρ. | Δυνατά                            | 1. πλευρά: περίπου<br>15 λεπτά<br>2. πλευρά: περίπου<br>10 - 15 λεπτά    | 1 - 2 cm<br>χοντρές |
| Λουκάνικα σχάρας     | 4 - 6<br>κομμάτια | περίπου<br>από<br>150 γρ. | Δυνατά                            | 1. πλευρά: περίπου<br>5 - 10 λεπτά<br>2. πλευρά: περίπου<br>7 - 12 λεπτά |                     |

|                                  | Ποσότητα          | Βάρος                     | Βαθμίδα<br>ψησίματος<br>στο γκριλ | Χρόνος σε λεπτά  | Υποδείξεις                                      |
|----------------------------------|-------------------|---------------------------|-----------------------------------|--|---|
| Μπιριζόλες ψαριού                | 2 - 3<br>κομμάτια | περίπου<br>από<br>150 γρ. | Δυνατά                            | 1. πλευρά: περίπου<br>10 λεπτά<br>2. πλευρά: περίπου<br>8 - 12 λεπτά   | Προηγουμένως<br>αλείψτε τη<br>σχάρα με<br>λάδι. |
| Ψάρι, ολόκληρο<br>π.χ. πέστροφες | 2 - 3<br>κομμάτια | περίπου<br>από<br>150 γρ. | Μέτρια                            | 1. πλευρά: περίπου<br>10 λεπτά<br>2. πλευρά: περίπου<br>10 - 15 λεπτά  | Προηγουμένως<br>αλείψτε τη<br>σχάρα με<br>λάδι. |
| Ψωμί τοστ<br>προψησίμο           | 2 - 6<br>φέτες    |                           | Δυνατά                            | 1. πλευρά: περίπου<br>3 - 4 λεπτά<br>2. πλευρά: περίπου<br>3 - 4 λεπτά |   |
| Τοστ γκρατινέ                    | 2 - 6<br>φέτες    |                           | Μέτρια ή<br>Δυνατά                | Ανάλογα με την<br>επίστρωση: περίπου<br>5 - 9 λεπτά                    |   |

Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τον πρώτο χρόνο. Γυρίστε τα κομμάτια κρέατος για γκριλ και ρυθμίστε μετά το χρόνο για τη 2. πλευρά.

## Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο στο φούρνο μια ψηλή φόρμα. Έτσι μένει ο χώρος μαγειρέματος καθαρότερος.

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

Δοκιμάστε, εάν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Δεν επιτρέπεται να είναι μεγάλο.

Ρυθμίζετε πάντοτε το μέγιστο χρόνο μαγειρέματος. Ελέγχετε το φαγητό σύμφωνα με το μικρότερο αναφερόμενο χρόνο.

Πριν το κόψιμο, αφήστε το κρέας να ηρεμήσει ακόμα 5 - 10 λεπτά. Έτσι μοιράζεται ο χυμός του κρέατος ομοιόμορφα και δεν χύνεται κατά το κόψιμο.

Τα σουφλέ και τα ογκρατέν πρέπει συνεχίσουν το μαγείρεμα ακόμα 5 λεπτά στην απενεργοποιημένη συσκευή.

Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος.

|   | <b>Ποσότητα Βάρους</b> | <b>Ισχύς μικροκυμάτων, W</b> | <b>Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ</b> | <b>Διάρκεια σε λεπτά</b> | <b>Υποδείξεις</b>   |
|---|------------------------|------------------------------|------------------------------------|--------------------------|---|
| Χοιρινό ψητό, π.χ. σβέρκος                            | περίπου 750 γρ.        | 360 W                        | Ελαφρά                             | 35-40 λεπτά              | Γυρίστε το μετά από 15 λεπτά περίπου.                                 |
| Ψητός κιμάς το πολύ 7 cm ύψος                         | περίπου 750 γρ.        | 360 W                        | Μέτρια                             | περίπου 25 λεπτά         |   |
| Κοτόπουλο, μισό                                       | περίπου 1200 γρ.       | 360 W                        | Δυνατά                             | 40 λεπτά                 |   |
| Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα       | περίπου 800 γρ.        | 360 W                        | Μέτρια                             | 20-25 λεπτά              | Τοποθετήστε τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε. |
| Στήθος πάπιας   | περίπου 800 γρ.        | 180 W                        | Δυνατά                             | 25-30 λεπτά              | Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε. |
| Παστίτσιο (από προμαγειρεμένα υλικά)                  | περίπου 1000 γρ.       | 360 W                        | Ελαφρά                             | 25-30 λεπτά              | Πασπαλίστε με τυρί.   |
| Πατάτες ογκρατέν (από ωμές πατάτες) το πολύ 3 cm ύψος | περίπου 1000 γρ.       | 360 W                        | Μέτρια                             | περίπου 35 λεπτά         |   |
| Ψάρι, ογκρατέν  | περίπου 500 γρ.        | 360 W                        | Δυνατά                             | 15 λεπτά                 | Προηγουμένως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι.                           |
| Σουφλέ μυζήθρας το πολύ 5 cm ύψος                     | περίπου 1000 γρ.       | 360 W                        | Ελαφρά                             | 20-25 λεπτά              |   |

# Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705

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

## Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο"

| Φαγητό                          | Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά | Υποδείξεις                           |
|---------------------------------|---|--------------------------------------|
| Μείγμα αυγών-γάλακτος, 1000 γρ. | 600 W, 11-12 λεπτά + 180 W, 8-10 λεπτά  | Φόρμα πυρέξ                          |
| Παντεσπάνι, 475 γρ.             | 600 W, 7-9 λεπτά                        | Φόρμα πυρέξ, Ø 22 cm                 |
| Ψητός κμάς, 900 γρ.             | 600 W, 25-30 λεπτά                      | Μακρόστενη φόρμα πυρέξ*, 28 cm μήκος |

\* Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος.

## Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο"

| Φαγητό         | Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά                 | Υποδείξεις           |
|----------------|---|----------------------|
| Κρέας, 500 γρ. | Πρόγραμμα 1, 500 γρ. ή 180 W, 8 λεπτά + 90 W 7-10 λεπτά | Φόρμα πυρέξ, Ø 24 cm |

## Μαγείρεμα με μικροκύματα και γκριλ

| Φαγητό                           | Ισχύς μικροκυμάτων W, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ, διάρκεια σε λεπτά | Υποδείξεις                     |
|----------------------------------|--|--------------------------------|
| Πατάτες ογκρατέν, 1100 γρ.       | 360 W, + βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ II, 25-30 λεπτά                 | Στρογγυλή φόρμα πυρέξ, Ø 22 cm |
| Γλυκά                            | -  | Δε συνίσταται                  |
| Κοτόπουλο, μισό περίπου 1100 γρ. | 360 W + Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ III, περίπου 40-45 λεπτά         | Σχάρα, γυάλινο ταψί            |

# SIEMENS

## **Yemeđi piřirmenin de en az yemek kadar zevkli hale gelmesi 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 yapacağınızı 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 edilmiştir.

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

Detaylı bir dizin, aradıklarınızı kolayca bulmanıza yardımcı olacaktır.

Ve afiyet olsun.

**EEE Yönetmeliđine Uygundur.**

**PCB içermez.**

# İçindekiler

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Güvenlik bilgileri</b> .....              | <b>50</b> |
| Montajdan önce .....                         | 50        |
| Kendi güvenliğiniz için uyarılar .....       | 50        |
| Mikrodalga fırın için uyarılar .....         | 52        |
| Hasar nedenleri .....                        | 54        |
| <b>Yeni cihazınız</b> .....                  | <b>55</b> |
| Kumanda bölümü .....                         | 55        |
| Tuşlar ve gösterge .....                     | 56        |
| Aksesuar .....                               | 57        |
| Pişirme alanı .....                          | 57        |
| <b>Cihazın açılması ve kapatılması</b> ..... | <b>57</b> |
| <b>İlk kullanımdan önce</b> .....            | <b>58</b> |
| Saatin ayarlanması .....                     | 58        |
| Pişirme alanının ısıtılması .....            | 58        |
| Aksesuarın temizlenmesi .....                | 59        |
| <b>Mikrodalga</b> .....                      | <b>59</b> |
| Kaplar hakkında bilgiler .....               | 59        |
| Mikrodalga fırın kademeleri .....            | 60        |
| Mikrodalga fırının ayarlanması .....         | 60        |
| <b>1,2,3 İşletimin devamı</b> .....          | <b>61</b> |
| İşletimin devamının ayarlanması .....        | 61        |
| <b>İzgaralar</b> .....                       | <b>62</b> |
| İzgaranın ayarlanması .....                  | 62        |
| <b>MikroKombi çalışması</b> .....            | <b>64</b> |
| MikroKombi'nin ayarlanması .....             | 64        |
| <b>Otomatik program</b> .....                | <b>65</b> |
| Programın ayarlanması .....                  | 65        |
| Program otomatığı ile ilgili bilgiler .....  | 67        |



# İçindekiler

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Hafıza</b> .....   | <b>70</b> |
| Ayarların hafızaya kaydedilmesi .....                             | 70        |
| Hafızanın başlatılması .....                                      | 71        |
| <b>Temel ayarların değiştirilmesi</b> .....                       | <b>72</b> |
| Temel ayarlar .....   | 72        |
| <b>Bakım ve Temizlik</b> .....                                    | <b>73</b> |
| Temizlik malzemeleri .....  | 73        |
| <b>Arıza durumunda ne yapmalı?</b> .....                          | <b>75</b> |
| <b>Müşteri Hizmetleri</b> .....                                   | <b>77</b> |
| Teknik Veriler .....  | 78        |
| <b>Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi</b> ..           | <b>79</b> |
| <b>Sizin için yemek pişirme stüdyomuzda test edilmiştir</b> ..... | <b>79</b> |
| Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme .....                 | 80        |
| Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler .....                        | 85        |
| Izgara tablosu .....  | 85        |
| Mikrodalga ve ızgara kombinasyonu .....                           | 87        |
| <b>EN 60705'ye göre test edilen yemekler</b> .....                | <b>89</b> |

# Güvenlik bilgileri

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

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

## Montajdan önce

### Nakliye hasarları

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

### Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısı, sadece eğitimli bir uzman tarafından yapılmalıdır. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

### Kurulması ve elektriğe bağlanması

Lütfen özel montaj talimatına dikkat ediniz.

## Kendi güvenliğiniz için uyarılar

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemekleri ve içecekleri hazırlamak amacıyla kullanınız.

Yetişkinler ve çocuklar, eğer bedensel veya zihinsel olarak yeterli değillerse

- veya cihazı doğru ve emniyetli bir şekilde çalıştıracak bilgi ve deneyime sahip değillerse,
- cihaz gözetimsiz bir şekilde çalıştırılmamalıdır.

Çocukların cihaz ile oynamasına asla izin verilmemelidir.

### Sıcak pişirme alanı

Yanma tehlikesi!

Isıtma ve pişirme cihazlarının sıcak yüzeylerine asla dokunmayınız. Asla sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine ve ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Pişirme alanı kapağını dikkatlice açınız. Sıcak buhar çıkabilir. Çocukları bu cihazlardan genel olarak uzak tutunuz

Yangın tehlikesi!  
Asla yanıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmuyunuz.

Cihazın içinde buhar varsa pişirme alanı kapağını kesinlikle açmayınız. Cihazı kapatınız. Cihazın fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

Kısa devre tehlikesi!  
Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla pişirme alanı kapağıyla sıkıştırmayınız. Kablo izolasyonu eriyebilir.

Yanma tehlikesi!  
Asla büyük miktardaki yiyecekleri, yüksek oranlı alkollü içeceklerle hazırlamayınız. Alkol buharı pişirme alanında tutuşabilir. Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve pişirme alanı kapağını dikkatlice açınız.

### **Sıcak aksesuar**

Yanma tehlikesi!  
Sıcak aksesuarları asla mutfak eldiveni olmadan cihazdan çıkarmayınız.

### **Hasarlı pişirme alanı kapağı veya kapak contası**

Ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir!  
Pişirme alanı kapağı veya kapak contası hasarlı ise cihazı asla çalıştırmayınız. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı ancak onarıldıktan sonra kullanınız.

### **Paslanarak delinmiş yüzeyler**

Ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir!  
Yetersiz temizlik durumunda cihazın yüzeyi zamanla paslanarak delinebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli bir şekilde temizleyiniz.

### **Açık gövde**

Elektrik çarpma tehlikesi!  
Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız. Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

Ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir!  
Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız. Gövde, mikroalgadan çıkabilecek enerjiye karşı korur.

### **Sıcak veya nemli ortam**

Kısa devre tehlikesi!  
Cihazı asla aşırı sıcaklığa ve ıslaklığa maruz bırakmayınız.

### **Usulüne aykırı onarımlar**

Elektrik çarpma tehlikesi!  
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir yetkili servis teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

Gövdeyi kesinlikle açmayınız. Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövde, mikrodalgadan çıkabilecek enerjiye karşı korur.

Eğer cihaz arızalıysa, sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız veya elektrik fişini çekiniz. Müşteri hizmetlerini arayınız.

## Mikrodalga fırın için uyarılar

### Gıda maddelerinin hazırlanması

Yangın tehlikesi!

Mikrodalga fırını, sadece tüketime uygun gıda maddelerinin hazırlanması için kullanınız. Başka kullanımlar tehlikeli olabilir ve ayrıca zarara sebep olabilir.

Örneğin ısınmış terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları saatler sonra da tutuşabilir.

### Kaplar

Yaralanma tehlikesi!

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.

Asla mikrodalgaya uygun olmayan kaplar kullanmayınız.

Yanma tehlikesi!

Sıcak yemekler kabı ısıtabilir. Kabı ve aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle cihazdan çıkartınız.

### Mikrodalga kademesi ve süresi

Yangın tehlikesi!

Asla aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Gıda maddeleri tutuşabilir ve cihaza zarar verebilir. Bu kullanım kılavuzundaki bilgilere uyunuz.

### Ambalajlar

Yangın tehlikesi!

Asla yiyecekleri sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız.

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

Yanma tehlikesi!

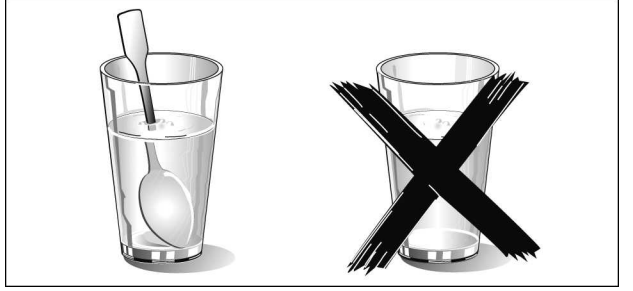
Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalajın üzerindeki bilgilere uyunuz. Yemekleri daima bir mutfak eldiveniyle çıkartınız.

## İçecekler

### Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynamada gecikme olabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir.

Sıvı bir şey ısıtırken daima kabin içine bir kaşık yerleştiriniz. Bu şekilde kaynamadaki gecikmeyi önleyebilirsiniz.



### Patlama tehlikesi!

Asla içecekleri veya diğer besinleri sıkıca kapalı kaplarda ısıtmayınız.

Alkollü içecekleri asla çok yüksek ısılarda ısıtmayınız.

## Bebek maması

### Yanma tehlikesi!

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.

Mamayı bebeğe vermeden mamanın ısısını kontrol ediniz.

## Kabuklu veya derili gıda maddesi

### Yanma tehlikesi!

Asla yumurtaları kabuklarını soymadan pişirmeyiniz. Asla çok pişmiş yumurtaları ısıtmayınız. Bunlar mikrodalga çalıştırdıktan sonra da patlayabilir. Aynı durum kabuklu hayvanlar için de geçerlidir.

Bardakta pişecek yumurtada veya sahadada yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz.

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

**Gıda maddelerinin kurutulması**

Yangın tehlikesi!  
Gıda maddelerini asla mikrodalga ile kurutmayınız.

**Su oranı düşük gıdalar**

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

**Yemeklik yağ**

Yangın tehlikesi!  
Asla mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

---

## Hasar nedenleri

**Sıcak pişirme alanında su olması**

Asla pişirme alanı sıcakken su püskürtmeyiniz. Su buharı oluşacaktır. Seramik taban levhasında sıcaklık değişikliği nedeniyle hasar meydana gelebilir.

**Açık cihaz kapağı ile soğutulması**

Pişirme alanı sadece kapalı durumdayken soğumaya bırakılmalıdır. Cihaz kapağını aralık bırakmayınız. Kapıyı çok az aralık bıraksanız da cihazın yakınındaki mobilya yüzeyleri zamanla hasar görebilir.

**Aşırı kirlenmiş conta**

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

**Gıda maddeleri yokken mikrodalga fırınının çalıştırılması**

Pişirme alanında sadece gıda maddeleri varken mikrodalga fırını çalıştırabilirsiniz. Gıda maddeleri yokken cihaza aşırı yük binebilir. Kısa süreli bir kap testi bunun dışında tutulmaktadır (*bakınız kaplar hakkında bilgiler*).

# Yeni cihazınız

Burada yeni cihazınızı tanıyacaksınız. Sizlere kumanda bölümünü ve tek tek kumanda elemanlarını açıklayacağız. Pişirme alanı ve aksesuarlar hakkında bilgi edineceksiniz.

## Kumanda bölümü

Burada kumanda bölümüne ilişkin genel bir bakış bulabilirsiniz. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



## Döner düğme

Döner düğme gömülebilir yapıdadır. Devreye alma ve devreden çıkarma için döner düğmeye basınız.

## Tuřlar ve gösterge

Tuřlarla çeřitli ek fonksiyonları ayarlayabilirsiniz. Göstergelerden ise ayarlanmış deęerleri okuyabilirsiniz.

| Sembol         | Tuř fonksiyonu                                      |
|----------------|---|
| on/off         | Cihazın açılması ve kapatılması                     |
| 90             | Mikrodalga fırın kademesinin 90 Watt seçilmesi      |
| 180            | Mikrodalga fırın kademesinin 180 Watt seçilmesi     |
| 360            | Mikrodalga fırın kademesinin 360 Watt seçilmesi     |
| 600            | Mikrodalga fırın kademesinin 600 Watt seçilmesi     |
| 900            | Mikrodalga fırın kademesinin 900 Watt seçilmesi     |
| →<br>123       | İřletimin devamının seçilmesi                       |
| ~              | Izgaranın seçilmesi                                 |
| ☐              | Cihaz kapaęının açılması                            |
| ⌚              | Men zaman fonksiyonlarının açılması ve kapatılması |
| P              | Programın seçilmesi                                 |
| kg             | Aęırlığın seçilmesi                                 |
| <b>M1 / M2</b> | Hafızanın seçilmesi                                 |
| Başlatma       | alıřmanın başlatılması                             |
| Durdurma       | alıřmanın durdurulması                             |

### Uyarılar

Göstergede hangi zaman fonksiyonu aktifse ilgili sembolün önünde oku ► görürsünüz.

İstisna: Saatte sadece deęiřiklik yapıldığında ⌚ sembolü yanar.

Başlattığınızda piřirme alanındaki lamba yanar.



## Aksesuar

Cihazınız aşağıdaki aksesuarlarla donatılmıştır:



### Tel ızgara

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



### Cam tava

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

## Pişirme alanı

### Soğutma fanı

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

### Uyarılar

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

Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mikrodalga çalışması bu durumdan etkilenmez. Yoğunlaşmış suyu pişirme işleminden sonra temizleyiniz.

## Cihazın açılması ve kapatılması

on/off tuşu ile mikrodalga fırını açar ve kapatırsınız.

### Çalıştırılması

on/off tuşuna basın.

İstediğiniz çalışma modunu seçiniz.

- Mikrodalga fırının gücü için 90, 180, 360, 600 veya 900 W tuşu
- $\vec{123}$  tuşu = İşletimin devamı

- ~ tuşu = Izgara
- P ve kg tuşları = Program otomatiği
- **M1** veya **M2** tuşu = Hafıza programı

Nasıl ayarlayacağınızı her bir bölümde okuyabilirsiniz.

## Kapatılması

on/off tuşuna basın.

Cihaz kapandığında göstergede saat görünür.

# İlk kullanımdan önce

Mikrodalga fırınınzla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada tecrübe edebilirsiniz. Önce *Güvenlik uyarıları* bölümünü okuyunuz.

## Saatin ayarlanması

Bağlantı yapıldıktan sonra üç tane sıfır yanıp söner. Göstergede ►⌚ sembolleri yanar.

Saati ayarlayınız.

1. Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız.
2. ⌚ tuşuna basınız.

## Saatin gösterilmesi

Saati gizleyebilirsiniz. Sadece fırın çalışıyor ise böyle görünür. Bunun için *Temel ayarları değiştirme* bölümüne bakınız.

### Uyarı




Cihazınızın güç düğmesi enerji kullanımını azaltmak için, saat göstergesini kapatabilirsiniz. Bunun için *Temel ayarları değiştirme* bölümüne bakınız.

## Pişirme alanının ısıtılması

Yeni kokunun kaybolması için pişirme alanını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız.

Pişirme alanında ambalaj artıklarının kalmamış olmasına dikkat ediniz.

Pişirme alanını 10 dakika ızgara ~ kademesi III ile ısıtınız.

1. on/off tuşuna basın.
2.  tuşuna 1 defa basınız.  
Izgara , 10:00 dakika ve  sembolü göstergede görünür.
3. Start tuşuna basınız.  
Fırın çalışmaya başlar.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Stop tuşuna bir kez basınız veya cihazın kapağını açınız.

---

## Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarları ilk defa kullanmadan önce bunları bulaşık deterjanlı sıcak su ve yumuşak bir bezle iyice temizleyiniz.

---

## Mikrodalga

Mikrodalgalar gıda maddelerinde ısıya dönüştürülür. Mikrodalga fırını tek başına veya ızgara ile birlikte kullanabilirsiniz. Mikrodalga fırını nasıl yerleştirmeniz gerektiğini okuyabilir ve kaplar hakkında bilgi alabilirsiniz.

### Uyarı

Bu bölümde mikrodalga fırında buz çözme, ısıtma ve pişirme için *kendi stüdyomuzda sizler için test ettiğimiz* bilgileri bulacaksınız.

---

## Kaplar hakkında bilgiler

### 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 - fırının duvarlarından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

## Kap testi

Asla mikrodalgayı yiyeceksiz çalıştırmayınız.

Tek istisna devamda belirtilmiş olan kap testidir.

Eğer kabının 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 kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.

## Mikrodalga fırın kademeleri

Tuşlar ile istediğiniz mikrodalga derecesini ayarlayabilirsiniz.

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

Tuşa bastığınızda seçilen kademe yanar.

### Uyarı

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

## Mikrodalga fırının ayarlanması

Örnek: Mikrodalga kademesi 360 W, süre 17 dakika.

1. on/off tuşuna basın.  
Cihazınız çalışmaya hazır.
2. İstenen mikrodalga kademesine ait tuşa basınız.  
Kademenin üzerindeki gösterge yanar ve önerilen süre gösterilir.

3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
4. Start tuşuna basınız.  
Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

### Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulmaktadır. Mikrodalga fırının çalışması sonlandırılmıştır. on/off tuşu ile cihazı kapatınız. Sinyal sesini zamanından önce ⊖ tuşuna basarak silebilirsiniz.

### Cihaz kapağının arada açılması

Çalışma durur. Kapağı kapattıktan sonra start tuşuna basınız. Çalışma devam eder.

### Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

### Mikrodalga kademesinin değiştirilmesi

Yeni mikrodalga kademesi için tuşa basınız. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız ve tekrar başlatınız.

### Çalışmanın iptal edilmesi

Stop tuşuna 2 kez basınız ve on/off tuşu ile cihazı kapatınız.

#### Uyarılar

on/off tuşuyla cihazı açarsanız göstergede daima en yüksek mikrodalga fırın kademesi öneri olarak görünür.

Eğer cihaz kapısını arada açarsanız fan çalışmaya devam eder.

---

## 1,2,3 İşletimin devamı

İşletimin devamında üç farklı mikrodalga gücü ve süresi arka arkaya ayarlanabilir ve ardından çalıştırılabilir. Mikrodalga fırın kademeleri için ızgarayı da açabilirsiniz.

### Kaplar

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kap kullanınız.

---

## İşletimin devamının ayarlanması

1. on/off tuşuna basın.  
Cihazınız çalışmaya hazır.
2.  $\vec{123}$  tuşuna basınız.  
İlk işletimin devamı için göstergede  $\vec{1}$  görünür.

3. İlk mikrodalga fırın kademesini ve süreyi ayarlayınız.
4.  $\vec{123}$  tuşuna basınız.  
İkinci işletimin devamı için  $\vec{2}$  görünür.
5. İkinci mikrodalga fırın kademesini ve süreyi ayarlayınız.
6.  $\vec{123}$  tuşuna basınız.  
Üçüncü işletimin devamı için  $\vec{3}$  görünür.
7. Üçüncü mikrodalga fırın kademesini ve süreyi ayarlayınız.
8. Start tuşuna basınız.

Fırın çalışmaya başlar. İlk işletimin devamı için göstergede toplam süre ve  $\vec{1}$  sembolü görünür.

### Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulmaktadır. Devam eden işlem tamamlanmıştır. Sinyal sesini zamanından önce  $\odot$  tuşuna basarak silebilirsiniz.

### Ayarın değiştirilmesi

Değişiklik ancak başlatmadan önce mümkündür. İşletimin devamı için numara görününceye kadar  $\vec{123}$  tuşuna sık sık basınız. Ayarı değiştiriniz.

### Cihaz kapağının arada açılması

Çalışma durur. Kapağı kapattıktan sonra tekrar start tuşuna basınız. Çalışma devam eder.

### Çalışmanın durdurulması

Stop tuşuna basınız. Çalışma durur. Start tuşuna basınız, çalışma devam eder.

### Çalışmanın iptal edilmesi

Stop tuşuna 2 kez basınız ve on/off tuşu ile cihazı kapatınız.

### Uyarı

Izgarayı sonraki işletimle de birleştirebilirsiniz. Önce sonraki işletimi ayarlayınız.

## Izgaralar

### Izgaranın ayarlanması

Izgara kademeleri aşağıdaki gibidir:

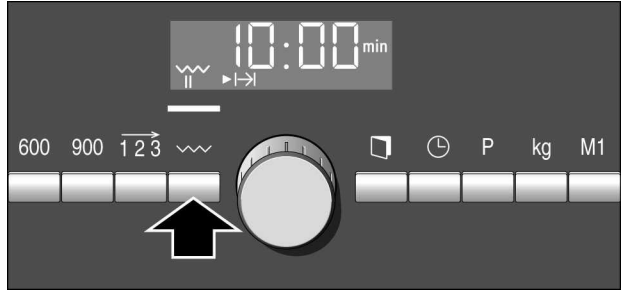
---

|        |            |                   |                                      |
|--------|------------|-------------------|--------------------------------------|
| Izgara | Kademe III | $\vec{iii}$ güçlü | $\vec{iii}$ tuşuna<br>1 defa basınız |
|--------|------------|-------------------|--------------------------------------|

|        |           |         |                            |
|--------|-----------|---------|----------------------------|
| Izgara | Kademe II | ☞ orta  | ☞ tuşuna<br>2 defa basınız |
| Izgara | Kademe I  | ☞ hafif | ☞ tuşuna<br>3 defa basınız |

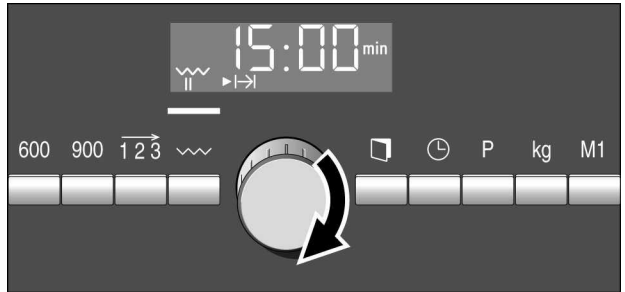
Örnek: Izgara orta, kademe III, 15 dakika

1. on/off tuşuna basın.  
Cihazınız çalışmaya hazır.
2. Izgara ☞ tuşuna iki defa basınız.  
Izgara, kademe II ☞ ve 10:00 dakika göstergede görünür.



Başka bir ızgara kademesi ayarlamak için Izgara tuşuna ☞ yeniden basınız.

3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



4. Start tuşuna basınız.  
Ayarlanan süre ►|→ göstergede görünür şekilde ilerler.

## Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur.  
Göstergede 0:00 görünür. Stop tuşuna basınız ve on/off tuşu ile cihazı kapatınız. Sinyal sesini zamanından önce ⏻ tuşuna basarak silebilirsiniz.

## Ayarın değiştirilmesi

Izgara kademesini her zaman değiştirebilirsiniz.  
Bunun ardından tekrar Start tuşuna basınız.

## Çalışmanın durdurulması

Cihaz kapısını açınız. Izgara işlemi durur. Fırının kapısını kapattıktan sonra, tekrar start tuşuna basınız. Çalışma devam eder.

## Ayarın silinmesi

Stop tuşuna 2 kez basınız ve on/off tuşu ile cihazı kapatınız.

### Uyarı

Eğer cihaz kapısını arada açarsanız fan çalışmaya devam eder.

# MikroKombi çalışması

Bu programda mikrodalga ve ızgara beraber çalışır. Yemekleriniz mikrodalga fırınlar sayesinde normale oranla daha hızlı hazır hale gelir ve buna rağmen iyi durumda pişer.

Tüm mikrodalga fırın kademelerini kapatabilirsiniz.  
İstisna: 900 ve 600 Watt.

## MikroKombi'nin ayarlanması

Örnek: Mikrodalga fırın 360 W, 17 dakika ve ızgara kademesi I.

1. on/off tuşuna basın.  
Cihazınız çalışmaya hazır.
2. İstenen mikrodalga kademesine ait tuşa basınız.  
Önerilen süre görünür.
3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
4. ∞ tuşuna 3 defa basınız.  
Göstergede ∞ ve ►|→ sembolleri yanar.
5. Start tuşuna basınız.  
Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.



## Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulmaktadır. Kombi işletimi sonlandırılmıştır. Sinyal sesini zamanından önce ⊖ tuşuna basarak silebilirsiniz.

## Ayarların değiştirilmesi

Izgara kademesi veya süreyi her zaman değiştirebilirsiniz. Bunun ardından Start tuşuna basınız, çalışma devam eder.

## Çalışmanın iptal edilmesi

Stop tuşuna 2 kez basınız ve on/off tuşu ile cihazı kapatınız.

## Cihaz kapağının arada açılması

İşletim durdurulur. Kapağı kapattıktan sonra start tuşuna tekrar basınız, işletim devam eder.

## Çalışmanın durdurulması

Stop tuşuna basınız. Çalışma durur. Start tuşuna basınız, çalışma devam eder.

### Uyarılar

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

Eğer cihaz kapısını arada açarsanız fan çalışmaya devam eder.

j

# Otomatik program

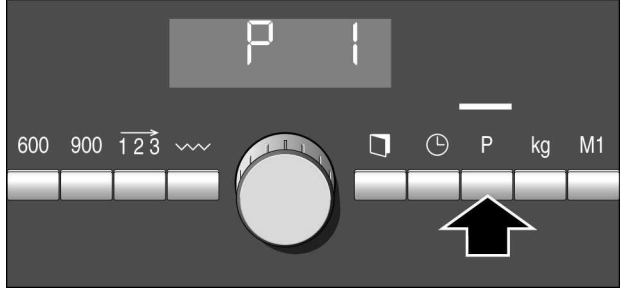
Otomatik program ile çok basit şekilde yemekler hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Otomatik program optimal ayarları sağlayacaktır. 10 program arasından seçim yapabilirsiniz.

## Programın ayarlanması

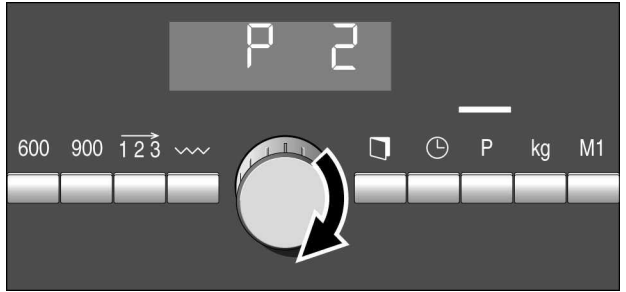
Bir program seçtiğinizde, aşağıdaki şekilde ayarlayınız. Resimdeki örnek: 1 kilogram ağırlıkla program 2.

1. on/off tuşuna basın.  
Cihazınız çalışmaya hazır.

2. P tuşuna basınız.  
Göstergede ilk program numarası görüntülenir.



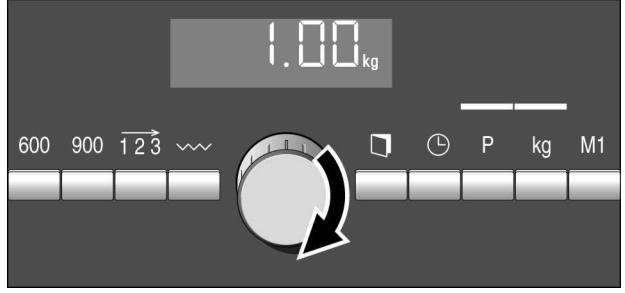
3. Döner düğme ile program numarasını seçiniz.



4. kg tuşuna basınız.  
Göstergede, önerilen ağırlık olarak 0,50 kilogram belirir.



5. Döner düğme ile ağırlığı ayarlayınız.



6. Start tuşuna basınız.

Program çalışması başlar. Süre I→I göstergede görünür şekilde ilerler.

**Program sona erdiğinde**

Sinyal sesi duyulur. Program tamamlandığında cihaz artık ısınmaz.

on/off tuşu ile cihazı kapatınız veya yeniden ayarlayınız. Sinyal sesini zamanından önce ⌚ tuşuna basarak silebilirsiniz.

**Programın iptal edilmesi**

Stop tuşuna 2 kez basınız veya on/off tuşu ile cihazı kapatınız.

**Programın değiştirilmesi**

Fırın çalışmaya başladıktan sonra program ve ağırlık artık değiştirilemez.

**Sürenin değiştirilmesi**

Program otomatikinde süreyi değiştiremezsiniz.

---

## Program otomatığı ile ilgili bilgiler

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

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

Yiyecekleri soğuk cihaza yerleştiriniz.

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

Ağırlık sahasının dışında kalan ağırlık değerleri ayarlanamaz.

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

## **Buz çözme**

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

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

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

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

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

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

Çözülmüş olan kıymayı çevirdikten sonra çıkartınız.

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

## **Patates**

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

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

## **Pirinç**

Pirinç pişerken kuvvetli bir şekilde köpürür. Bunun için kapaklı, yüksek bir pişirme kabı kullanınız. Ham ağırlığı (sıvı olmadan) ayarlayınız.

Pirince iki ila iki buçuk katı kadar su ekleyiniz.

Pişirme poşeti pirinci kullanmayınız.

## **Sebze**

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

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

## Fırında patates

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

## Yarım tavuk

Yarım tavuğu derili tarafı üste gelecek şekilde tel ızgaraya yerleştiriniz.  
Damlayan yağın veya tavuk suyunun toplanabilmesi için tel ızgarayı cam tavanın üzerine yerleştiriniz.

## Bekleme süreleri

Bazı yemeklerin piştikten sonra pişirme alanında bir süre daha beklemesi gereklidir.

| Yemek   | Bekleme süresi                                 |
|---------|--|
| Sebze   | yakl. 5 dakika                                 |
| Patates | yakl. 5 dakika<br>Önce oluşan suyu boşaltınız. |
| Pirinç  | 5 ila 10 dakika                                |

Karıştırma ve çevirme sinyallerine dikkat ediniz.

| Gıda   | Program numarası | Ağırlık aralığı | Kaplar / Aksesuar     |
|--|------------------|-----------------|-----------------------|
| <b>Buz çözme</b>   |                  |                 |                       |
| Kırmızı ve Beyaz Et<br>- Kızartma<br>- Bonfile<br>- Kıyma<br>- Tavuk, Piliç, Ördek                                 | P1               | 0,2 - 2,0 kg    | Kapaksız yassı kaplar |
| Balık<br>Tüm balık, Balık filetosu,<br>Balık pizolası  | P2               | 0,1 - 1,0 kg    | Kapaksız yassı kaplar |
| Ekmek ve Pasta*<br>Ekmek, tüm, yuvarlak ya da uzunlamasına, Dilimli Ekmek, Kuru Pasta, Mayalı Pasta, Meyveli Pasta | P3               | 0,2 - 1,5 kg    | Kapaksız yassı kaplar |

| Gıda  | Program numarası | Ağırlık aralığı | Kaplar / Aksesuar      |
|---|------------------|-----------------|------------------------|
| <b>Piştirme</b>   |                  |                 |                        |
| Patates<br>Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates,<br>kabuğu ile haşlanmış patates                            | P4               | 0,2 - 1,0 kg    | Kapaklı Kaplar         |
| Pirinç  | P5               | 0,05 - 0,3 kg   | Kapaklı yüksek kaplar  |
| Taze sebze<br>Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi,<br>Pırasa, Biber, Kabak                              | P6               | 0,15 - 1,0 kg   | Kapaklı Kaplar         |
| Dondurulmuş sebze<br>Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi,<br>Kırmızı lahanaya, Ispanak                  | P7               | 0,15 - 1,0 kg   | Kapaklı Kaplar         |
| Fırında Patates<br>her bir patatesin yakl. ağırlığı<br>200 g - 250 g                                    | P8               | 0,2 - 1,5 kg    | Tel ızgara             |
| Sufle, buzlu örn. Lazanya   | P9               | 0,3 - 1,0 kg    |                        |
| Tavuk, yarım  | P10              | 0,5 - 1,8 kg    | Cam tava ve tel ızgara |
| * Kremalı yağ pastalar, kremalı pastalar, kaplamalı, sırlamalı ya da jelatinli pastalar uygun değildir. |                  |                 |                        |

## Hafıza

Hafıza ile en sevdiğiniz yemeğin ayarlarını kaydedebilir ve istediğiniz zaman tekrar çağırabilirsiniz. İki hafıza alanınız var: "M1" ve "M2".

Bir yemeği özellikle sık sık hazırlıyorsanız hafıza özelliği mantıklıdır.

## Ayarların hafızaya kaydedilmesi

1. on/off tuşuna basınız.  
Cihazınız çalışmaya hazır.

## Başka bir ayarın kaydedilmesi

- İstenen mikrodalga kademesine ait tuşa basınız. Kademenin üzerindeki gösterge yanar ve önerilen süre gösterilir.
- Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
- M1** veya **M2** tuşuna basınız, bir sinyal sesi duyulur. Ayar kaydedildi ve her zaman başlatılabilir.

Yeni ayar yapınız ve kaydediniz. Eski ayarların üzerine yazılacaktır.

### Uyarılar

Izgara işletimini, MikroKombi işletimini ve işletimin devamını da hafızaya alabilirsiniz.

Ayarlanmış programlar elektrik kesintisinden sonra da saklı tutulur.

## Hafızanın başlatılması

Yemeğiniz için kaydettiğiniz ayarları istediğiniz zaman başlatabilirsiniz.

- on/off** tuşuna basınız. Cihazınız çalışmaya hazır.
- M1** veya **M2** tuşuna basınız. Kaydedilen ayarlar gösterilir.
- Start** tuşuna basınız. Hafıza devreye girer. Süre  $I \rightarrow I$  göstergede görünür şekilde ilerler.

### Uyarı

Fırın çalışmaya başladıktan sonra, bellek pozisyonu kaydını artık değiştiremezsiniz.

Sinyal sesi duyulur. Hafıza devreden çıkar. **on/off** tuşu ile cihazı kapatınız veya yeniden ayarlayınız. Sinyal sesini zamanından önce  $\text{⌚}$  tuşuna basarak susturabilirsiniz.

## Süre dolmuştur

## Durdurma

Stop tuşuna basınız veya cihazın kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Kapattıktan sonra **Start** tuşuna basınız. Çalışma devam eder.

# Temel ayarların deęiřtirilmesi

Cihazınız, her zaman deęiřiklik yapabileceęiniz farklı temel ayarlar içermektedir.

## Temel ayarlar

Tabloda tüm temel ayarları ve deęiřiklik olanaklarını bulabilirsiniz.

|     | Temel ayar                                | Olanaklar                                   | Açıklama   |
|-----|---|---|--|
| c 1 | Saat göstergesi<br>1 = Açık               | Saat göstergesi<br>2 = Kapalı               | Saat görüntülenir  |
| c 2 | Sinyal sesi süresi<br>2 = Orta = 2 dakika | 1 = Kısa = 10 saniye<br>3 = Uzun = 5 dakika | Süre dolduktan sonra sinyal                                |
| c 3 | Tuř sesi:<br>1 = Açık                     | Tuř sesi:<br>2 = Kapalı                     | Tuřa basma sırasında onay sesi                             |
| c 4 | Bekleme süresi<br>2 = Orta = 5 saniye     | 1 = Kısa = 2 saniye<br>3 = Uzun = 10 saniye | Ayar sonrasında münferit adımlar arasındaki bekleme süresi |

Ön koşul: Cihazınız kapalı olmalı.

1. Tuřa  $\ominus$  birkaç saniye boyunca basınız. Göstergede ilk temel ayar görünür.
2. Çevirmeli düęme ile temel ayarı deęiřtirebilirsiniz.
3.  $\omin�$  tuřuna basarak onaylayabilirsiniz. Göstergede sonraki temel ayar görünür.  $\omin�$  tuřuna basarak tüm temel ayarlara ulaşabilir ve çevirmeli düęme ile deęiřiklik yapabilirsiniz.
4. Son olarak  $\omin�$  tuřu birkaç saniye basılı tutulmalıdır.

Tüm ayarlar devreye girmiřtir.

Ayarlarınızı diledięinizde tekrar deęiřtirebilirsiniz.



# Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde mikro dalga fırınınız uzun süre sağlam kalır. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatıyoruz.



**Kısa devre tehlikesi!**

Asla yüksek basınçlı veya buhar püskürtücülü temizleyici kullanmayınız.



**Yanma tehlikesi!**

Cihazı kapattıktan hemen sonra cihazı temizlemeyiniz. Cihazı soğumaya bırakınız.

## Uyarılar

Cihazın ön yüzeyindeki ufak renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.

Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapı camlarında izler olacaktır.

Örn. balık pişirdikten sonra oluşan kötü kokuları kolayca ortadan kaldırabilirsiniz. Bir fincan suya birkaç damla limon suyu damlatınız. Buharlaşmayı önlemek için fincana bir kaşık koyunuz. Maksimum mikrodalga kademesi ile 1 ile 2 dakika içinde suyu ısıtınız.

## Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz. Keskin veya

- keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayınız.
- cihaz kapağındaki camı temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- Kapak contasını temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- sert ovma süngerleri ve bulaşık telleri kullanmayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

**Bölge****Temizlik malzemeleri**

Cihazın ön tarafı

Sıcak deterjanlı su:  
Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Paslanmaz çelik

Temizleme işlemi için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.

Sıcak deterjanlı su:  
Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerinin altında korozyon oluşabilir.  
Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Pişirme alanı

Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su:  
Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız.

Yoğun kirlenmede:  
Fırın temizleme malzemesini sadece pişirme alanı soğukken kullanınız.

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.

Kapak camı

Cam temizleyicisi:  
Bulaşık bezi ile temizleyiniz.  
Temizleme işlemi için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.

Kapak contasını çıkarmayınız!

Sıcak deterjanlı su:  
Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz.  
Temizleme işlemi için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.

Aksesuar


Sıcak deterjanlı su:  
Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

# Arıza durumunda ne yapmalı?

Oluşan arızaların çoğu çok basın sorunlardan kaynaklanmaktadır. Yetkili servisimizi çağırılmadan önce, şu bilgilere dikkat ediniz.

Eğer bir yemek optimum derecede düzgün olmazsa, *Kendi pişirme stüdyomuzda sizin için test ettik* bölümüne bakınız. Orada pişirme işlemine ilişkin öneri ve bilgiler bulabilirsiniz.

| Arıza  | Olası nedeni  | Yardım/Notlar   |
|--|---|---|
| Cihaz çalışmıyor.  | Fiş takılı değil.<br>Elektrik kesintisi.<br>Sigorta arızalıdır.<br>Hatalı kullanım.                                   | Soketi yerleştiriniz.<br>Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.<br>Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusuna bakarak kontrol ediniz.<br>Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Yak. 10 saniye sonra tekrar açınız. |
| Cihaz devrede değil. Göstergede bir süre gösteriliyor.       | Ayarlama yapıldıktan sonra Start tuşuna basılmamıştır.  | Başlatma tuşuna basınız veya cihazı kapatınız.  |
| Mikrodalga fonksiyonu çalışmıyor.                            | Fırının kapağı tam kapanmamıştır.<br>Start tuşuna basılmamıştır.  | Cihazın kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz.<br>Start tuşuna basınız.   |
| Yemekler eskiye oranla daha yavaş ısınıyor.                  | Fazla düşük bir mikrodalga kademesi ayarlanmıştır.<br>Normaldekenden daha büyük bir yemek miktarı fırına verilmiştir. | Daha yüksek bir mikrodalga kademesi ayarlayınız.<br>İki katı miktar - yakl. iki katı süre.  |
| Sinyal sesi duyulmaktadır. Göstergede iki nokta yanıp söner. | Cihaz demo modundadır.  | <b>1.</b> $\vec{123}$ tuşuna basınız.<br><b>2.</b> P tuşuna 3 saniye boyunca basılı tutunuz. Demo modu devre dışı bırakıldı.  |

| <b>Arıza</b>   | <b>Olası nedeni</b>   | <b>Yardım/Notlar</b>  |
|--|---|---|
| Cihaz çalıştırıldıktan kısa bir süre sonra kapandı.<br>Göstergede hata mesajı "H95" görünür. | Kapak tam olarak kapanmamıştır.   | Kapağı tekrar açınız ve doğru şekilde kapatınız, eğer bu işlemin yardımı olmazsa, müşteri hizmetlerine başvurunuz.  |
| Göstergede hata mesajı "E723".   | Kapak tam olarak kapanmamıştır.   | Cihazı  tuşuna basarak kapatınız ve tekrar açınız.                               |
| Göstergede hata mesajı "Er1" görünür.  | Sıcaklık sensörü arızalı.   | Müşteri hizmetlerini arayınız.  |
| Göstergede "Er11" hata mesajı görüntüleniyor. "Tuş basılı kalmış"                            | Tuşlar kirlenmiş veya mekanizma sıkışmıştır.  | Tüm tuşlara birkaç kez basınız. Tuşları kuru bir bez ile temizleyiniz. Cihaz kapağını açıp kapatınız. Bu işlemin yardımı olmazsa müşteri hizmetlerine başvurunuz. |
| Göstergede hata mesajı "Er4" görünür.  | Aşırı hararet oluşuyor (iç kısımda ateş olabilir).<br>Mikrodalga kademesi fazla yüksek. | Kapağı açmayınız, elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı indiriniz, cihazın soğumasını bekleyiniz.  |
| Göstergede hata mesajı "Er18" görünür.   | Teknik arıza.   | Müşteri hizmetlerini arayınız.  |



**Elektrik çarpma tehlikesi!**

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Sadece tarafımızdan görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri onarım yapma yetkisine sahiptir.

# Müşteri Hizmetleri


## E-numarası ve FD-numarası

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa müşteri hizmetlerine başvurunuz. En yakın müşteri hizmetlerinin adresini ve telefonun numarasını telefon rehberinde bulabilirsiniz. Ayrıca müşteri hizmetleri merkezleri de size en yakın müşteri hizmetleri hakkında bilgi verebilir.

Müşteri hizmetlerimizden birini aradığınız zaman cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildiriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda, sağ tarafta göreceksiniz.

Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için fırınına ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

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

|  |
|--|
| Müşteri Hizmetleri  |
|--|

Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknikeri ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

## Teknik Veriler

|                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| Elektrik beslemesi           | 220-240 V, 50 Hz      |
| Maks. toplam bağlantı değeri | 1990 W                |
| Mikrodalga gücü              | 900 W (IEC 60705)     |
| Mikrodalga frekansı          | 2450 MHz              |
| Izgara                       | 1300 W                |
| Sigorta                      | en az 10 A            |
| Ölçüler (YxGxD)              |                       |
| - Cihaz                      | 38,2 x 59,4 x 31,9 cm |
| - Pişirme alanı              | 22,0 x 35,0 x 27,0 cm |
| VDE-onaylı                   | evet                  |
| CE-işareti                   | evet                  |

Bu cihaz EN 55011 ya da CISPR 11 normuna uygundur.  
Bu cihaz B sınıfı 2. grup üründür.

Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir.

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

---

# Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi



Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Bu cihaz, Elektrikli ve Elektronik Eski Cihazlar İle 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.

---

# Sizin için yemek pişirme stüdyomuzda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Yemekleriniz için en uygun olan ısıtma türünün, sıcaklığın veya mikrodalga gücünün hangisi olduğunu göstereceğiz. Uygun aksesuar için bilgi elde edeceksiniz. Kap ve hazırlama işlemi için öneriler elde edebilirsiniz.

## Uyarılar

Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Tablolarda belirtilmişse sadece ön ısıtma işlemi yapınız.

Kullanmadan önce pişirme alanından ihtiyacınız olmayan tüm aksesuarları çıkarınız.

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.

Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız. Ek aksesuarları, özel aksesuarlar olarak müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Sıcak aksesuarı veya kabı pişirme alanından çıkartırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız.

## Mikroalgla ile buz çözme, ısıtma ve pişirme

Devamdaki tabloda mikroalgaya yönelik birçok seçeneği ve ayar değerlerini bulacaksınız.

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

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

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir.

Bunun için genel bir kural vardır:

İki katı miktar - neredeyse iki katı süre,  
yarım miktar - yarım süre.

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

### Buz çözme

Donmuş gıdaları üzeri açık bir kapta pişirme alanının zeminine yerleştiriniz.

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

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

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

|  | <b>Miktar</b> | <b>Mikroalgagücü, Watt<br/>Zaman (süre), dakika</b> | <b>Bilgiler</b>                               |
|--|---------------|---|---|
| Bütün parça et                               | 800 g         | 180 W, 15 + 90 W, 15 - 25                           | Birkaç defa çeviriniz.                        |
| sığır, domuz,                                | 1000 g        | 180 W, 20 + 90 W, 20 - 30                           |   |
| dana   | 1500 g        | 180 W, 25 + 90 W, 25 - 35                           |   |
| (kemikli veya kemiksiz)                      |               |   |   |
| Doğranmış veya dilim et (sığır, domuz, dana) | 200 g         | 180 W, 5 - 8 + 90 W, 5 - 10                         | Parçaları çevirirken birbirlerinden ayırınız. |
|  | 500 g         | 180 W, 8 - 11 + 90 W, 10 - 15                       |   |
|  | 800 g         | 180 W, 12 - 15 + 90 W, 15 - 20                      |   |



|  | <b>Miktar</b>           | <b>Mikrodalgagücü, Watt<br/>Zaman (süre), dakika</b>                            | <b>Bilgiler</b>   |
|--|-------------------------|---|---|
| Kıyma, karışık   | 200 g<br>500 g<br>800 g | 180 W, 2 + 90 W, 5 - 10<br>180 W, 6 + 90 W, 8 - 13<br>180 W, 10 + 90 W, 15 - 20 | Mümkün olduğu kadar yassı şekilde dondurunuz. Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buzu çözülmüş olan etleri çıkarınız.                                     |
| Kümes hayvanları veya kümes hayvanlarının parçaları          | 600 g<br>1200 g         | 180 W, 8 + 90 W, 10 - 15<br>180 W, 15 + 90 W, 20 - 25                           | Birkaç defa çeviriniz.  |
| Balık fileto, balık pırzolası, dilimler halinde              | 400 g                   | 180 W, 5 + 90 W, 10 - 15  | Buzu çözülmüş olan parçaları birbirlerinden ayırınız.   |
| Bütün balık  | 300 g<br>600 g          | 180 W, 3 + 90 W, 10 - 15<br>180 W, 8 + 90 W, 15 - 25                            | Arasına çeviriniz.  |
| Sebze, örn. bezelye  | 300 g                   | 180 W, 10 - 15  |   |
| Meyve, örn. frambuaz   | 300 g<br>500 g          | 180 W, 6 - 9<br>180 W, 8 + 90 W, 5 - 10   | Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve buzu çözülmüş olan parçaları birbirlerinden ayırınız.   |
| Tereyağı   | 125 g<br>250 g          | 180 W, 1 + 90 W, 1 - 2<br>180 W, 1 + 90 W, 2 - 4                                | Ambalajdan tamamen çıkarınız.   |
| Bütün ekmek  | 500 g<br>1000 g         | 180 W, 8 + 90 W, 5 - 10<br>180 W, 12 + 90 W, 10 - 20                            | Arasına çeviriniz.  |
| Kuru pasta<br>örn. basit pasta                               | 500 g<br>750 g          | 90 W, 10 - 15<br>180 W, 5 + 90 W, 10 - 15                                       | Çevirirken, pasta parçalarını birbirlerinden ayırınız. Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürülmemiş, kremasız veya krem şantısız pastalar için. |
| Sulu pasta<br>örn meyveli pasta, yağsız süzme yoğurtlu pasta | 500 g<br>750 g          | 180 W, 5 + 90 W, 15 - 20<br>180 W, 7 + 90 W, 15 - 20                            | Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürülmemiş veya jelatinsiz pastalar için.   |

## Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

Piştirme kabını, piştirme alanının zeminine yerleştiriniz.

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

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

Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.

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

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

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.

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

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

## Yemeklerin ısıtılması

Pişirme kabını, pişirme alanının zeminine yerleştiriniz.

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

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



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

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

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.

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

## Yemeklerin pişirilmesi

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

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

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

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, piştikten sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.

|   | <b>Miktar</b>           | <b>Mikrodalgakademesi<br/>Watt olarak<br/>süre dakika olarak</b>     | <b>Uyarılar</b>  |
|---|-------------------------|--|--|
| Bütün tavuk, taze,<br>içi boş             | 1200 g                  | 600 W, 25-30 dak.  | Piştirme süresinin yarısı<br>dolunca çevirin.  |
| Balık filetosu, taze                      | 400 g                   | 600 W, 7-12 dak.   |  |
| Sebze, taze                               | 250 g<br>500 g          | 600 W, 5-10 dak.<br>600 W, 10-15 dak.                                | Sebzeleri eşit büyüklükte<br>parçalara bölün. Her bir<br>100 g sebze için 1-2 YK<br>su ilave edin.               |
| Garnitürler, örn.<br>Patates              | 250 g<br>500 g<br>750 g | 600 W, 8-10 dak.<br>600 W, 10-15 dak.<br>600 W, 15-22 dak.           | Patatesleri eşit<br>büyüklükte parçalara<br>bölün. Her bir 100 g<br>patatese 1-2 YK su<br>ekleyin ve karıştırın. |
| Pilav                                     | 125 g<br>250 g          | 600 W, 4-6 + 180 W<br>14-16 dak.<br>600 W, 6-8 + 180 W<br>14-16 dak. | İki misli sıvı ekleyin.  |
| Tatlılar, örn.<br>Puding<br>(toz halinde) | 500 ml                  | 600 W, 5-7 dak.  | Kapaksız kap.<br>Puding'i ara sıra yumurta<br>çırpma teli ile 2-3 defa<br>iyice karıştırın.                      |
| Meyve, komposto                           | 500 g                   | 600 W, 9-12 dak.   |  |

## Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler

**Hazırlanan yemek miktarına uygun ayar bilgileri tabloda yok.**

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

**Yemek çok kuru oldu.**

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

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

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

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

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

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

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

## Izgara tablosu

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

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

Eti soğuk suyla yıkayınız ve kağıt mutfak havlusu ile durulayınız.

Eti ancak ızgara yaptıktan sonra tuzlayınız.

Et suyunun toplanabilmesi için tel ızgarayı cam tavanın üzerine yerleştiriniz.

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

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

|                            | <b>Miktar</b> | <b>Ağırlık</b>             | <b>Izgara kade-<br/>mesi</b> | <b>Dakika olarak süre</b>  | <b>Uyarılar</b>                   |
|----------------------------|---------------|----------------------------|------------------------------|--|-----------------------------------|
| Boyun biftekleri           | 3 - 4 parça   | her biri<br>yakl.<br>120 g | güçlü                        | 1. taraf: yakl. 15 dakika<br>2. taraf: yakl.<br>10 - 15 dakika       | 1-2 cm kalın                      |
| Izgara sosisler            | 4 - 6 adet    | her biri<br>yakl.<br>150 g | güçlü                        | 1. taraf: yakl.<br>5 - 10 dakika<br>2. taraf: yakl.<br>7 - 12 dakika |                                   |
| Balık biftekler            | 2 - 3 parça   | her biri<br>yakl.<br>150 g | güçlü                        | 1. taraf: yakl. 10 dakika<br>2. taraf: yakl.<br>8 - 12 dakika        | Izgaraya önceden sıvıyağ sürünüz. |
| Balık, bütün örn. Alabalık | 2 - 3 parça   | her biri<br>yakl.<br>150 g | orta                         | 1. taraf: yakl. 10 dakika<br>2. taraf: yakl.<br>10 - 15 dakika       | Izgaraya önceden sıvıyağ sürünüz. |
| Tost ekmeği kızartmak      | 2 - 6 dilim   |                            | güçlü                        | 1. taraf: yakl.<br>3 - 4 dakika<br>2. taraf: yakl.<br>3 - 4 dakika   |                                   |
| Tostu üstten kızartma      | 2 - 6 dilim   |                            | orta ya da güçlü             | Malzemeye göre: yakl.<br>5 - 9 dakika                                |                                   |

Döner düğmeyle ilk süreyi ayarlayınız. Izgara parçalarını çeviriniz ve daha sonra 2. taraf için süreyi ayarlayınız.

## Mikrodalga ve ızgara kombinasyonu

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

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

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

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

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

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

Pişirme kabını tel ızgara üzerine yerleştiriniz.

|                                      | <b>Miktar Ağırlık</b> | <b>Mikrodalga fırın kademesi, Watt olarak</b> | <b>Izgara kademesi</b> | <b>Dakika olarak süre</b> | <b>Uyarılar</b>  |
|--------------------------------------|-----------------------|---|------------------------|---------------------------|--|
| Domuz kızartması, örn. boyun parçası | yakl. 750 g           | 360 W   | düşük                  | 35-40 dak.                | Yak. 15 dakika sonra çeviriniz.                                    |
| Dalyan köfte maks. 7 cm kalınlığında | yakl. 750 g           | 360 W   | orta                   | yakl. 25 dak.             |  |
| Tavuk, yarım                         | yakl. 1200 g          | 360 W   | güçlü                  | 40 dak.                   |  |
| Tavuk parçaları, örn. çeyrek tavuk   | yakl. 800 g           | 360 W   | orta                   | 20-25 dak.                | Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz. |
| Ördek göğsü                          | yakl. 800 g           | 180 W   | güçlü                  | 25-30 dak.                | Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyiniz. |

|  | <b>Miktar<br/>Ağırlık</b> | <b>Mikrodalga<br/>fırın<br/>kademeleri,<br/>Watt olarak</b> | <b>Izgara<br/>kade-<br/>mesi</b> | <b>Dakika<br/>olarak<br/>süre</b> | <b>Uyarılar</b>  |
|--|---------------------------|---|----------------------------------|-----------------------------------|--|
| Makarna suflesi<br>(önceden<br>pişirilmiş<br>malzemelerle)                 | yakl.<br>1000 g           | 360 W   | düşük                            | 25-30<br>dak.                     | Peynir ekleyiniz.                                      |
| Patates graten<br>(pişmemiş<br>patateslerle)<br>maks. 3 cm<br>kalınlığında | yakl.<br>1000 g           | 360 W   | orta                             | yakl.<br>35 dak.                  |  |
| Balık, üstten<br>kızartılmış   | yakl.<br>500 g            | 360 W   | güçlü                            | 15 dak.                           | Derin dondurulmuş<br>balığın önceden<br>buzunu çözmek. |
| Süzme yoğurtlu<br>sufle<br>maks. 5 cm<br>kalınlığında                      | yakl.<br>1000 g           | 360 W   | düşük                            | 20-25<br>dak.                     |  |



# EN 60705'ye göre test edilen yemekler

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

## Solo mikrodalga fırın ile pişirme

| Yemek                 | Mikrodalga performansı W, Dakika cinsinden süre | Uyarılar                             |
|-----------------------|---|--------------------------------------|
| Yumurtalı süt, 1000 g | 600 W, 11-12 dak. + 180 W, 8-10 dak.            | Payreks kalıp                        |
| Bisküvi, 475 g        | 600 W, 7-9 dak.                                 | Payreks, 22 cm                       |
| Dalyan köfte, 900 g   | 600 W, 25-30 dak.                               | Payreks pasta kalıbı*, uzunluk 28 cm |

\* Kabın altlığı olarak ızgarayı kullanınız.

## Solo mikrodalga fırın ile buz çözme

| Yemek     | Mikrodalga performansı W, Dakika cinsinden süre      | Uyarılar       |
|-----------|--|----------------|
| Et, 500 g | Program 1, 500 g veya 180 W, 8 dak. + 90 W 7-10 dak. | Payreks, 24 cm |

## Mikrodalga fırın ve ızgara ile pişirme

| <b>Yemek</b>                       | <b>Mikrodalga performansı W, ızgara seviyesi, Dakika cinsinden süre</b> | <b>Uyarılar</b>         |
|------------------------------------|---|-------------------------|
| Patates graten, 1100 g             | 360 W, + ızgara seviyesi II, 25-30 dak.                                 | Yuvarlak payreks, 22 cm |
| Pasta                              | -   | Tavsiye edilmez         |
| Tavuk, ikiye bölünmüş yakl. 1100 g | 360 W + ızgara seviyesi III, yakl. 40-45 dak.                           | Tel ızgara, cam tepsi   |



