

[el] Οδηγίες χρήσεως ..... 2  
[ru] Правила пользования ..... 19  
[tr] Kullanma kılavuzu ..... 36



HF25G5L2 HF25G5R2

Φούρνος μικροκυμάτων  
Микроволновая печь  
Mikro dalga

**SIEMENS**

<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>2</b>	<b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....	<b>9</b>
Αιτίες των ζημιών .....	4	Υλικά καθαρισμού .....	10
<b>Η καινούργια σας συσκευή</b> .....	<b>4</b>	<b>Πίνακας βλαβών</b> .....	<b>10</b>
Πεδίο χειρισμού .....	4	Πίνακας βλαβών .....	10
Πλήκτρα και ένδειξη .....	5	<b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....	<b>11</b>
Εξαρτήματα .....	5	Αριθμός E και αριθμός FD .....	11
Χώρος μαγειρέματος .....	5	Τεχνικά στοιχεία .....	11
<b>Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής</b> .....	<b>6</b>	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος .....	12
Ενεργοποίηση .....	6	<b>Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων</b> .....	<b>12</b>
Απενεργοποίηση .....	6	Ρύθμιση προγράμματος .....	12
<b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....	<b>6</b>	Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων .....	12
Ρύθμιση της ώρας .....	6	<b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> .....	<b>14</b>
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος .....	6	Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα .....	14
Καθαρισμός των εξαρτημάτων .....	6	Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα .....	17
<b>Ο φούρνος μικροκυμάτων</b> .....	<b>6</b>	Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ .....	17
Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος .....	6	Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα .....	17
Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων .....	7	<b>Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705</b> .....	<b>18</b>
Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων .....	7	Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο" .....	18
<b>Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3</b> .....	<b>7</b>	Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο" .....	18
Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών .....	7	Μαγείρεμα με μικροκύματα και γκριλ .....	18
<b>Ψήσιμο στο γκριλ</b> .....	<b>8</b>		
Ρύθμιση του γκριλ .....	8		
<b>Λειτουργία MikroKombi</b> .....	<b>8</b>		
Ρύθμιση MikroKombi .....	8		
<b>Memory</b> .....	<b>9</b>		
Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory .....	9		
Εκκίνηση Memory .....	9		
<b>Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων</b> .....	<b>9</b>		
Βασικές ρυθμίσεις .....	9		

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) και στο online-shop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## ⚠ Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την τοποθέτηση. Προσέξτε τις ειδικές οδηγίες συναρμολόγησης.

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

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας επιτηρείτε τη συσκευή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται ή εάν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 8 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

Τοποθετείτε τα εξαρτήματα πάντοτε σωστά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. *Βλέπε Περιγραφή εξαρτημάτων* στις οδηγίες χρήσης.

## **Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

- Τα αποθηκευμένα στο χώρο μαγειρέματος εύφλεκτα αντικείμενα μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Μην ανοίγετε ποτέ την πόρτα της συσκευής, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στη συσκευή. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
- Η μη ενδεδειγμένη χρήση της συσκευής είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει ζημιές. Για παράδειγμα μπορούν να αναφλεγούν οι ζεστές παντόφλες, τα ζεστά σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά ακόμα και μετά από ώρες. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών.
- Τα τρόφιμα μπορούν να αναφλεγούν. Μην ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Μην ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μην ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος ή πολύ μεγάλο χρόνο μικροκυμάτων. Ακολουθήστε τα στοιχεία που αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μην ξηραίνετε ποτέ τα τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων. Μην ξεπαγώνετε ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα τρόφιμα με μικρή περιεκτικότητα νερού, όπως π.χ. ψωμί, με πολύ μεγάλη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων ή για πολύ χρόνο.
- Το λάδι φαγητού μπορεί να αναφλεγεί. Μην ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

## **Κίνδυνος έκρηξης!**

Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία μπορούν να εκραγούν. Μην ζεσταίνετε ποτέ υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία.

## **Κίνδυνος σοβαρής βλάβης της υγείας!**

- Σε περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού μπορεί να σκουριάσει και να υποστεί ζημιά η επιφάνεια της συσκευής. Έτσι μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και απομακρύνετε αμέσως τα υπολείμματα των τροφίμων. Κρατάτε το χώρο μαγειρέματος, την τσιμούχα στεγανοποίησης της πόρτας, την πόρτα και το κλείστρο της πόρτας πάντοτε καθαρά, βλέπε επίσης στο κεφάλαιο *Φροντίδα και καθαρισμός*.
- Από μια χαλασμένη πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή από μια χαλασμένη

στεγανοποίηση της πόρτας μπορεί να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή, όταν η πόρτα του χώρου μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

- Στις συσκευές χωρίς κάλυμμα περιβλήματος εξέρχεται ενέργεια μικροκυμάτων. Μην αφαιρείτε ποτέ το κάλυμμα περιβλήματος. Σε περίπτωση εργασιών συντήρησης ή επισκευής καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## **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. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Η συσκευή λειτουργεί με υψηλή τάση. Μην αφαιρέσετε ποτέ το περίβλημα.

## **Κίνδυνος εγκαύματος!**

- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ τις ζεστές εσωτερικές επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος ή τα θερμαντικά στοιχεία. Αφήνετε τη συσκευή πάντοτε να κρυώσει. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη

ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.

- Οι ατμοί του οινοπνεύματος μπορούν να αναφλεγούν μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος. Μην παρασκευάζετε φαγητά με μεγάλες ποσότητες δυνατών οινοπνευματώδη ποτών. Χρησιμοποιείτε μόνο μικρές ποσότητες από δυνατά οινοπνευματώδη ποτά. Ανοίγεται προσεκτικά την πόρτα της συσκευής.
- Τα τρόφιμα με σκληρό κέλυφος ή πέτσα μπορούν, κατά τη διάρκεια, αλλά επίσης ακόμα και μετά το ζέσταμα, να σκάσουν με δύναμη. Μην μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος ή μη ζεσάνετε ποτέ τα σφιχτοβρασμένα αυγά. Μην μαγειρεύετε ποτέ οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ πρέπει πρώτα να τρυπήσετε τον κρόκο. Στα 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.
- Η θερμότητα στις βρεφικές τροφές δεν κατανέμεται ομοιόμορφα. Μην ζεσταίνετε ποτέ βρεφικές τροφές μέσα σε κλειστά δοχεία. Απομακρύνετε πάντοτε το καπάκι ή το θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα κουνάτε ή ανακατεύετε πάντοτε καλά. Ελέγχετε τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί.
- Τα ζεστά φαγητά εκλύουν θερμότητα. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Απομακρύνετε τα σκεύη ή τα εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.
- Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία. Προσέχετε πάντοτε τα στοιχεία πάνω στη συσκευασία. Βγάζετε τα φαγητά πάντοτε με πιάστρες κουζίνας από το χώρο μαγειρέματος.

### **Κίνδυνος ζεματίσματος!**

- Κατά το άνοιγμα της πόρτας της συσκευής μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Ανοίγεται

προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μην χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.
- 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 τοποθετείτε πάντοτε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Έτσι αποφεύγεται η επιβράδυνση του βρασμού.

### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

- Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μην χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.
- Το ακατάλληλο σκεύος μπορεί να ραγίσει. 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. Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη, κατάλληλα για μικροκύματα.

### **Αιτίες των ζημιών**

#### **Προσοχή!**

- Πολύ λερωμένη στεγανοποίηση: Εάν η στεγανοποίηση είναι πολύ λερωμένη, δεν κλείνει πλέον σωστά η πόρτα της συσκευής κατά τη λειτουργία. Οι γειτονικές προσόψεις των ντουλαπιών μπορούν να χαλάσουν. Διατηρείτε την στεγανοποίηση πάντοτε καθαρή.
- Λειτουργία μικροκυμάτων χωρίς φαγητά: Η λειτουργία της συσκευής χωρίς φαγητά στο χώρο μαγειρέματος οδηγεί σε υπερφόρτωση. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς φαγητά μέσα στο χώρο μαγειρέματος. Εξαιρέση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους (βλέπε κεφάλαιο Φούρνος μικροκυμάτων, Μαγειρικό σκεύος).
- Πόπ-κορν μικροκυμάτων: Μην ρυθμίζετε ποτέ μια πολύ μεγάλη ισχύ μικροκυμάτων. Χρησιμοποιήστε το πολύ 600 W. Τοποθετείτε τη σακούλα του πόπ-κορν πάντοτε πάνω σ' ένα γυάλινο πιάτο. Ο δίσκος μπορεί να ραγίσει λόγω υπερφόρτωσης.

## **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 λειτουργίες. Στην ένδειξη μπορείτε να διαβάσετε τις ρυθμισμένες τιμές.

Πλήκτρο	Χρήση
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
M1/M2	Επιλογή Memory (Μνήμη)
start	Εκκίνηση της λειτουργίας
stop	Σταμάτημα της λειτουργίας

Πανιά φροντίδας για επιφάνειες ανοξειδωτού χάλυβα Αριθμός προϊόντος 311134

Καθαριστικό ζελέ γκριλ φούρνου Αριθμός προϊόντος 463582

Πανί καθαρισμού από μικροϊνες με κυψελωτή δομή Αριθμός προϊόντος 460770

### Χώρος μαγειρέματος

Η συσκευή σας έχει έναν ανεμιστήρα ψύξης.

#### 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

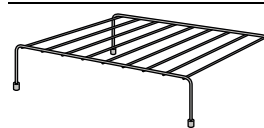
- Στη λειτουργία μικροκυμάτων ο χώρος μαγειρέματος παραμένει κρύος. Παρόλ' αυτά ενεργοποιείται ο ανεμιστήρας ψύξης. Ο

### Υποδείξεις

- Ποια λειτουργία χρόνου είναι ενεργοποιημένη στην ένδειξη, το βλέπετε από το βέλος ► μπροστά από το αντίστοιχο σύμβολο. Εξαιρεση: Στην ώρα ανάβει το σύμβολο ⌚ μόνο, όταν την αλλάζετε.
- Όταν ξεκινάτε ανάβει η λάμπα στο χώρο μαγειρέματος.

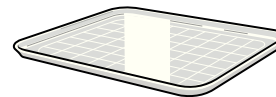
### Εξαρτήματα

Μαζί με τη συσκευή σας υπάρχουν συνημμένα τα ακόλουθα εξαρτήματα:



#### Σχάρα

Ως επιφάνεια εναπόθεσης για μαγειρικά σκεύη ή για ψήσιμο στο γκριλ και ψήσιμο ογκρατέν.



#### Γυάλινο ταψί

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως προστασία από τα πιτσιλισματα, όταν ψήνετε τρόφιμα απευθείας επάνω στη σχάρα του γκριλ. Τοποθετείτε γι' αυτό τη σχάρα στο γυάλινο ταψί.

Το γυάλινο ταψί μπορεί να χρησιμοποιηθεί επίσης ως μαγειρικό σκεύος στη λειτουργία μικροκυμάτων.

### Προϊόντα της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Για τις οικιακές σας συσκευές μπορείτε να αγοράσετε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή μέσω του διαδικτύου (Internet) για ορισμένες χώρες στο e-Shop (ηλεκτρονικό κατάστημα) τα κατάλληλα υλικά φροντίδας και καθαρισμού ή άλλα εξαρτήματα. Δώστε για αυτό τον εκάστοτε αριθμό προϊόντος.

Μειώνει την κατακάλιση της ρύπανσης. Με τον εμποτισμό με ένα ειδικό λάδι πραγματοποιείται ιδανικά η φροντίδα των επιφανειών των συσκευών ανοξειδωτού χάλυβα.

Για τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος. Το ζελέ είναι άοσμο.

Ιδιαίτερα κατάλληλο για τον καθαρισμό ευαίσθητων επιφανειών, όπως π.χ. γυαλί, υαλοκεραμικό υλικό, ανοξειδωτο χάλυβα ή αλουμίνιο. Το πανί καθαρισμού απομακρύνει μ' ένα πέρασμα την υγρή και λιπώδη ρύπανση.

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.

Η συσκευή βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

Πλήκτρο 90, 180, 360, = Για μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων 600 ή 900 W

Πλήκτρο  = Ακολουθία λειτουργιών

Πλήκτρο  = 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 ανάβουν στην ένδειξη τρία μηδενικά και τα σύμβολα .

Ρυθμίστε την ώρα.

1. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη την τρέχουσα ώρα.

2. Πατήστε το πλήκτρο .

Η ώρα είναι ρυθμισμένη.

### Απόκρυψη της ώρας


Μπορείτε να σβήσετε την ώρα. Έτσι η ώρα φαίνεται μόνο, όταν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία. Βλέπε γι' αυτό 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.



Προσέξτε, να μην υπάρχουν υπολείμματα της συσκευασίας, π.χ. κομμάτια στυροπόρ, στο χώρο μαγειρέματος.

Θερμάνετε το χώρο μαγειρέματος 30 λεπτά με το Γκριλ  βαθμίδα III.

**Υπόδειξη:** Εξαερίστε την κουζίνα, όση ώρα ζεσταίνει η συσκευή.

1. Πατήστε το πλήκτρο on/off .

2. Πατήστε το πλήκτρο  1 φορά.

Στην ένδειξη εμφανίζονται Γκριλ , 10:00 min και τα σύμβολα .

3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη 30 λεπτά.

4. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η λειτουργία ξεκινά.

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

Καθαρίστε τον κρύο χώρο μαγειρέματος με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

### 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. Τη συσκευή μικροκυμάτων μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε "σόλο" δηλ. μόνη της, ή σε συνδυασμό με το γκριλ. Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το μαγειρικό σκεύος και μπορείτε να διαβάσετε πως 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 φούρνο μικροκυμάτων.

### 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!

Δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων: Ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. το κουτάλι στο ποτήρι - πρέπει να απέχει το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και την εσωτερική πλευρά 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:

1. Τοποθετήστε το άδειο σκεύος για ½ έως 1 λεπτό με τη μέγιστη ισχύ μέσα στη συσκευή.

2. 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.

## Βαθμίδες ισχύος 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

### Υποδείξεις

- Όταν πατήσετε ένα πλήκτρο, ανάβει η επιλεγμένη ισχύς.
- Τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων των 900 W μπορείτε να τη ρυθμίσετε το πολύ για 30 λεπτά. Σε κάθε άλλη βαθμίδα ισχύος είναι δυνατή μια χρονική διάρκεια μέχρι 1 ώρα και 30 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 βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Η ένδειξη πάνω από την ισχύ ανάβει και εμφανίζεται μια προτεινόμενη διάρκεια.

## 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  $\overrightarrow{123}$ .

Το  $\overrightarrow{1}$  για την πρώτη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζεται στην ένδειξη.

3. Ρυθμίστε την πρώτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.

4. Πατήστε το πλήκτρο  $\overrightarrow{123}$ .

Το  $\overrightarrow{2}$  για τη δεύτερη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζεται.

5. Ρυθμίστε τη δεύτερη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.

6. Πατήστε το πλήκτρο  $\overrightarrow{123}$ .

Το  $\overrightarrow{3}$  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  $\overrightarrow{1}$  για την πρώτη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζονται στην ένδειξη.

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 τελείωσε

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  $\ominus$ .

### Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

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

### Αλλαγή της 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.

### 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.

### 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.

### Η χρονική διάρκεια τελείωσε

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  $\overrightarrow{123}$  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 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

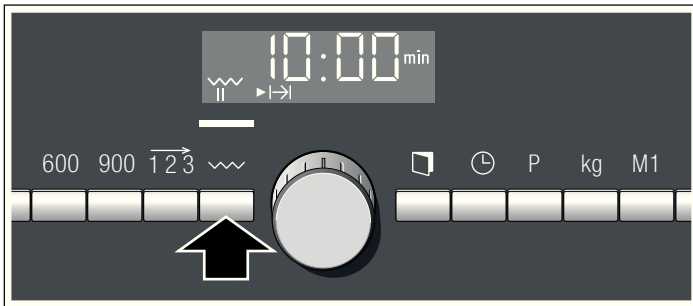
Παράδειγμα: Γκριλ, μέτρια , βαθμίδα II, 15 λεπτά


1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.

Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

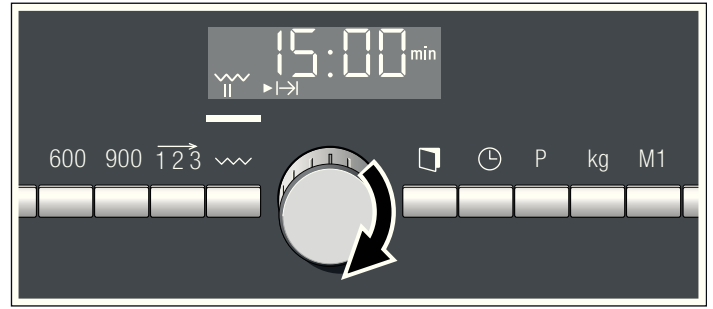
2. Πατήστε το πλήκτρο  2 φορές.

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 start.

Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά και το σύμβολο  βρίσκεται σε αγκύλες.

### Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Στην ένδειξη φαίνεται 00:00. Πατήστε το πλήκτρο stop και απενεργοποιήστε με το πλήκτρο on/off τη συσκευή.

Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο .

### Αλλαγή της ρύθμισης

Μπορείτε ν' αλλάξετε οποτεδήποτε τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ ή τη χρονική διάρκεια. Πατήστε στη συνέχεια ξανά το πλήκτρο start.

### 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.

### Σβήσιμο της ρύθμισης

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" 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 βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζεται.

3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

4. Πατήστε το πλήκτρο  3 φορές.


Τα σύμβολα  και  ανάβουν στην ένδειξη.

5. Πατήστε το πλήκτρο start.

Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.

### Η χρονική διάρκεια τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Η συνδυασμένη λειτουργία έχει τερματιστεί.

Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο .

### Αλλαγή της ρύθμισης

Μπορείτε ν' αλλάξετε οποτεδήποτε τη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ ή τη χρονική διάρκεια. Πατήστε στη συνέχεια ξανά το πλήκτρο start.

### 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 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 τη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
- Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.



# Memory

Η Memory (Μνήμη) σας δίνει τη δυνατότητα να αποθηκεύσετε δικές σας ρυθμίσεις και να τις καλέσετε 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. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο **M1** ή **M2** για μερικά δευτερόλεπτα, μέχρι να ηχήσει ένα σήμα.

Η ρύθμιση έχει αποθηκευτεί και μπορεί να ξεκινήσει οποτεδήποτε.

## Αποθήκευση μιας άλλης ρύθμισης

Ρυθμίστε και αποθηκεύστε εκ νέου. Οι παλιές ρυθμίσεις επιγράφονται.

### Υποδείξεις

- Τα ρυθμισμένα προγράμματα παραμένουν αποθηκευμένα επίσης και μετά από μια διακοπή ρεύματος.
- Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε το γκριλ, τη λειτουργία MikroKombi και την ακολουθία λειτουργιών.

## 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 το πλήκτρο **M2**.


Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται.

3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η ρύθμιση Memory ξεκινά. Η χρονική διάρκεια I→I τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

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

## Η χρονική διάρκεια τελειώσε

Ένα σήμα ηχεί. Η Memory τελειώσε. Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο on/off τη συσκευή ή ρυθμίστε εκ νέου. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο .

## 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
 1 Ένδειξη ώρας I = On	Ένδειξη ώρας Z = Off	Ένδειξη της ώρας
 2 Διάρκεια σήματος Z = Μέτρια = 2 λεπτά	I = Μικρή = 10 δευτερόλεπτα Z = Μεγάλη = 5 λεπτά	Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας
 3 Ήχος πλήκτρου I = On	Ήχος πλήκτρου Z = Off	Σήμα επιβεβαίωσης κατά το πάτημα ενός πλήκτρου
 4 Χρόνος αναμονής Z = Μέτριος = 5 δευτερόλεπτα	I = Μικρός = 2 δευτερόλεπτα Z = Μεγάλος = 10 δευτερόλεπτα	Χρόνος αναμονής ανάμεσα στα ξεχωριστά βήματα, μετά από μια ρύθμιση


Προϋπόθεση: Η συσκευή σας είναι απενεργοποιημένη.

1. Πατήστε το πλήκτρο  για μερικά δευτερόλεπτα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται η πρώτη βασική ρύθμιση.

2. Αλλάξτε με τον περιστροφικό διακόπτη τη βασική ρύθμιση.

3. Επιβεβαιώστε με το πλήκτρο .

Στην ένδειξη εμφανίζεται η επόμενη βασική ρύθμιση. Με το πλήκτρο  μπορείτε να περάσετε σε όλες τις βασικές ρυθμίσεις και να τις αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη.

4. Στο τέλος πατήστε το πλήκτρο  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 ηλεκτροπληξίας!**

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

### **Κίνδυνος εγκαύματος!**

Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή αμέσως μετά την απενεργοποίηση. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

### **Κίνδυνος τραυματισμού!**

Το γρατσουνισμένο γυαλί της πόρτας της συσκευής μπορεί να ραγίσει. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού, δυνατά ή τραχιά υλικά καθαρισμού.

#### **Υποδείξεις**

- Μικρές διαφορές στην απόχρωση στην μπροστινή πλευρά της συσκευής δημιουργούνται από τα διαφορετικά υλικά, όπως γυαλί, πλαστικό ή μέταλλο.
- Οι οικίες στο τζάμι της πόρτας, που μοιάζουν με ανταύγειες/νερά, είναι αντανακλάσεις του φωτός της λάμπας του φούρνου.
- Το εμαγιέ ψήνεται σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Έτσι μπορούν να δημιουργηθούν μικρές χρωματικές διαφορές. Αυτό είναι κάτι το κανονικό και δεν έχει καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία. Οι γωνίες στις λεπτές λαμαρίνες δε γίνονται τελειώς εμαγιέ. Για αυτό μπορεί να είναι τραχιές. Η προστασία από διάβρωση δεν επηρεάζεται από αυτό.
- 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 υλικό 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 στεγανοποίησης της πόρτας,
- σκληρά σύρματα τριψίματος και σφουγγάρια καθαρισμού,
- ισχυρά αλκοολούχα καθαριστικά.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια σφουγγαρόπανα.

<b>Περιοχή</b>	<b>Υλικά καθαρισμού</b>
Μπροστινή πλευρά συσκευής	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, 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 από ανοξείδωτο χάλυβα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή ξιδόνηρο: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού και στεγνώστε μ' ένα μαλακό πανί. Σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης: Χρησιμοποιήστε τα απορρυπαντικά φούρνου μόνο στον κρύο χώρο μαγειρέματος. Χρησιμοποιήστε καλύτερα ένα σφουγγάρι ανοξείδωτου 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 γυαλιού.
Στεγανοποίηση 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.

## **Πίνακας βλαβών**

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Προτού καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσπαθήστε με τη βοήθεια του πίνακα να διορθώσετε οι ίδιοι τη βλάβη.

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.

### **Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

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


## **Πίνακας βλαβών**

<b>Βλάβη</b>	<b>Πιθανή αιτία</b>	<b>Αντιμετώπιση/Υποδείξεις</b>
Η συσκευή δε λειτουργεί	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη	Κοιτάξτε στο κιβώτιο των ασφαλειών, εάν η ασφάλεια για τη συσκευή είναι εντάξει.
	Ο ρευματολήπτης (φίς) δεν είναι συνδεδεμένος	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη (φίς) στην πρίζα.
	Διακοπή ρεύματος	Ελέγξτε, εάν ανάβει η λάμπα του δωματίου.
	Εσφαλμένος χειρισμός	Κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Μετά από περίπου 10 δευτερόλεπτα ανεβάστε/βιδώστε την ξανά.

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση/Υποδείξεις
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	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.  Το πλήκτρο εκκίνησης "Start" δεν πατήθηκε.	Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα. Βεβαιωθείτε, ότι οι επιφάνειες στεγανοποίησης είναι καθαρές. Κοιτάξτε, εάν η στεγανοποίηση της πόρτας είναι στριμμένη.  Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	Ρυθμίστηκε μια μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.  Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.  Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.	Επιλέξτε μια υψηλότερη ισχύ.  Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος  Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
Ένα σήμα ηχεί. Η άνω-κάτω τελεία στην ένδειξη αναβοσβήνει.	Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίασης.	<b>1.</b> Πατήστε το πλήκτρο $\vec{I}$ . <b>2.</b> Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο <b>P</b> για τρία δευτερόλεπτα.  Η λειτουργία παρουσίασης είναι απενεργοποιημένη.

### Μηνύματα σφάλματος

Σε ορισμένα μηνύματα σφάλματος μπορείτε να αντιμετωπίσετε οι ίδιοι τα σφάλματα.

Μήνυμα σφάλματος	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση / Υπόδειξη
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "E723".	Η πόρτα δεν είναι κλεισμένη σωστά.	Ανοίξτε και κλείστε ξανά τη συσκευή με το πλήκτρο  .
Στην ένδειξη εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Τεχνικό ελάττωμα.	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.

## Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιπτώσεων επισκέψεων του τεχνικού.

### Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλέφωνο τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. 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. E	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.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

### Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης GR 2104 277 701

Εμπιστευτείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη δική σας οικιακή συσκευή.

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.

### Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος	230 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
Διαστάσεις (ΥxΠxB)	
- Συσκευή	38.2 x 59.5 x 32.0 cm
- Χώρος μαγειρέματος	220 x 350 x 270 mm

Έλεγχος VDE	Ναι
Σήμα CE	Ναι



Αυτή η συσκευή έχει σημειωθεί σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment-WEEE). Η οδηγία καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρете τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

## 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.

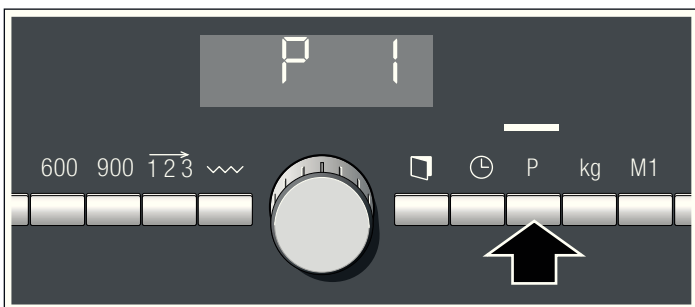
Παράδειγμα στην εικόνα: Πρόγραμμα 2 με 1 κιλό βάρος.

#### 1. Πατήστε το πλήκτρο on/off.

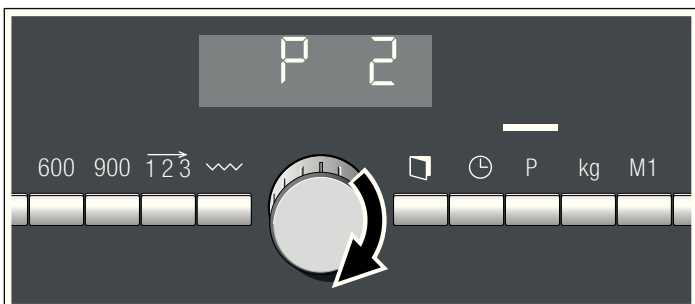
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

#### 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 start.

Το πρόγραμμα ξεκινά. Η χρονική διάρκεια I→I 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.

### 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

### Υποδείξεις

- 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

### Υποδείξεις

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

- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα πάνω σ' ένα ρηχό 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

### Υποδείξεις

- Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα: Κόψτε τις σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. πατάτες προσθέστε 2 κουταλιές νερό και λίγο αλάτι.
- Βραστές πατάτες 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

### Υποδείξεις

- 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 δυόμισι φορές της ποσότητας του ρυζιού.
- Μη χρησιμοποιήσετε ρύζι σε σακουλάκι μαγειρέματος.

## Λαχανικά

### Υποδείξεις

- 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 προβρασμένα λαχανικά. Τα κατεψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα. Προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό ανά 100 γρ. Στο σπανάκι και στο κόκκινο λάχανο μην προσθέσετε νερό.

## Ψητές πατάτες στο φούρνο

**Υπόδειξη:** 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

**Υπόδειξη:** 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 στο φούρνο.

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

## Πίνακας προγραμμάτων

Αριθμός προγράμματος	Κατάλληλα τρόφιμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Μαγειρικό σκεύος / εξαρτήματα, ύψος τοποθέτησης
<b>Ξεπάγωμα</b>			
P1	Κρέας και πουλερικά Ψητό, λεπτά κομμάτια κρέατος, κιμάς, κοτόπουλο, κότα, πάπια	0,2 - 2,0 κιλά	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.
P2	Ψάρι Ολόκληρο ψάρι, φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού	0,1 - 1,0 κιλά	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.
P3	Ψωμί και γλυκά* Ψωμί, ολόκληρο, στρογγυλό ή μακρουλό, ψωμί σε φέτες, κέικ, γλυκό με μαγιά, γλυκό με φρούτα	0,2 - 1,5 κιλά	Ρηχό σκεύος χωρίς καπάκι.
<b>Μαγείρεμα</b>			
P4	Πατάτες Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα, βραστές πατάτες με φλούδα	0,2 - 1,0 κιλά	Σκεύος με καπάκι.
P5	Ρύζι	0,05 - 0,3 κιλά	Ψηλό σκεύος με καπάκι.
P6	Λαχανικά, φρέσκα Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, πράσο, πιπεριές, κολοκυθάκια	0,15 - 1,0 κιλά	Σκεύος με καπάκι.
P7	Λαχανικά, κατεψυγμένα Κουνουπίδι, μπρόκολο, καρότα, γογγυλοκράμβη, κόκκινο λάχανο, σπανάκι	0,15 - 1,0 κιλά	Σκεύος με καπάκι.
P8	Ψητές πατάτες στο φούρνο Βάρος κάθε πατάτας περίπου 200 γρ. - 250 γρ.	0,2 - 1,5 κιλά	Σχάρα
P9	Σουφλέ, κατεψυγμένο π.χ. λαζάνια	0,3 - 1,0 κιλά	
P10	Κοτόπουλο, μισό	0,5 - 1,8 κιλά	Γυάλινο ταψί και σχάρα

Προσέξτε τα σήματα για το ανακάτεμα και το γύρισμα.

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

## 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. Θα βρείτε στοιχεία για τα κατάλληλα εξαρτήματα και για το ύψος που πρέπει να τοποθετηθούν. 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.
- Σκεπάζετε τα εξαρτήματα με λαδόχαρτο μετά την προθέρμανση.
- 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 - σχεδόν διπλάσια διάρκεια,  
Μισή ποσότητα - μισή διάρκεια.

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

### Ξεπάγωμα

#### Υποδείξεις

- Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.
- Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1 έως 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 έως 30 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια.

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας ολόκληρο, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό (με και χωρίς κόκκαλα)	800 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 15-25 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
	1 κιλό	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 20-30 λεπτά	
	1,5 κιλά	180 W, 25 λεπτά + 90 W, 25-30 λεπτά	

Ξεπάγωμα	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας σε κομμάτια ή φέτες, βοδινό, μοσχαρίσιο ή χοιρινό	200 γρ.	180 W, 5-8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 8-11 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 12-15 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές, απομακρύνετε το κρέας που έχει ήδη ξεπαγώσει
	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε πολλές φορές
	1,2 κιλά	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 20-25 λεπτά	
Φιλέτο ψαριού, μπριζόλα ψαριού ή φέτες ψαριού	400 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
Ψάρι, ολόκληρο	300 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς	300 γρ.	180 W, 10-15 λεπτά	
Φρούτα, π.χ. φραμπουάζ	300 γρ.	180 W, 6-9 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα προσεκτικά, χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους
	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	
Βούτυρο, λιώσιμο	125 γρ.	180 W, 1 λεπτό + 90 W, 1-2 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία
	250 γρ.	180 W, 1 λεπτό + 90 W, 2-4 λεπτά	
Ψωμί ολόκληρο	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5-10 λεπτά	Γυρίστε ενδιάμεσα
	1 κιλό	180 W, 12 λεπτά + 90 W, 10-20 λεπτά	
Γλυκό, στεγνό, π.χ. κέικ	500 γρ.	90 W, 10-15 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα, χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους
	750 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10-15 λεπτά	
Γλυκό, ζουμερό, π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα
	750 γρ.	180 W, 7 λεπτά + 90 W, 15-20 λεπτά	

### Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

#### Υποδείξεις

- Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμει τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρά κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 έως 3 φορές.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πατικά/μαγειρικά σκεύη.
- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά τα αλάτι και τα μπαχαρικά.

**Υπόδειξη:** Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

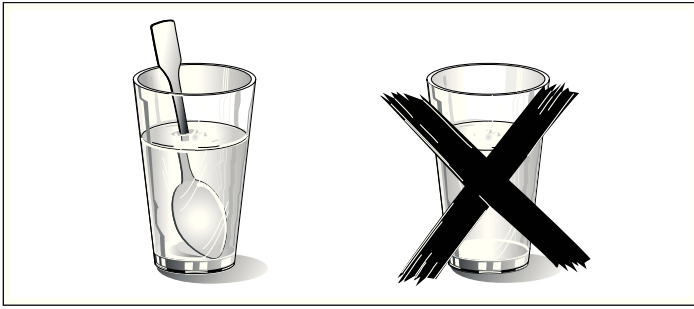
Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)	300-400 γρ.	600 W, 8-13 λεπτά	
Σούπα	400 γρ.	600 W, 8-12 λεπτά	
Γιαχνί	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
Φέτες ή κομμάτια του κρέατος σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Προσθέστε ενδεχομένως νερό, χυμό λεμονιού ή κρασί
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 γρ.	600 W, 10 - 15 λεπτά	Χρησιμοποιείτε τη σάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος.
Πρόσθετα, π.χ. ρύζι, μακαρονάκια	250 γρ.	600 W, 3-7 λεπτά	Προσθέστε λίγο υγρό
	500 γρ.	600 W, 8-12 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ. αρακάς, μπρόκολο, καρότα	300 γρ.	600 W, 7-11 λεπτά	Προσθέστε στο μαγειρικό σκεύος νερό, ώσπου να καλυφθεί ο πάτος
	600 γρ.	600 W, 14-17 λεπτά	
Αλεσμένο σπανάκι	450 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Μαγειρέψτε χωρίς προσθήκη νερού

### Ζέσταμα φαγητών

 **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 πιτσιλιές του καυτού υγρού. Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουτάλι. Έτσι αποφεύγετε την επιβράδυνση του βρασμού.



### 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.

### Υποδείξεις

- 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.
- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
- Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν για 2 έως 5 λεπτά για την εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

**Υπόδειξη:** Τοποθετήστε το σκεύος στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

Ζέσταμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2-3 συστατικών)		600 W, 5-8 λεπτά	-
Ποτά	125 ml	900 W, ½-1 λεπτό	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο ποτήρι, μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά, ελέγχετε ενδιάμεσα
	200 ml	900 W, 1-2 λεπτά	
	500 ml	900 W, 3-4 λεπτά	
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκαλάκια για γάλα	50 ml	360 W, περίπου ½ λεπτό	Μετά το ζέσταμα κουνήστε ή ανακατέψτε καλά τις μικρές φιάλες χωρίς θήλαστρο ή καπάκι, ελέγξτε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία
	100 ml	360 W, ½-1 λεπτό	
	200 ml	360 W, 1-2 λεπτά	
Σούπα 1 φλιτζάνι	από 175 γρ.	600 W, 1-2 λεπτά	-
Σούπα, 2 φλιτζάνια	από 350 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	-
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600 W, 7-10 λεπτά	Χωρίζετε τις φέτες του κρέατος μεταξύ τους
Γιαχνί	400 γρ.	600 W, 5-7 λεπτά	-
	800 γρ.	600 W, 7-8 λεπτά	-
Λαχανικά, 1 μερίδα	150 γρ.	600 W, 2-3 λεπτά	-
Λαχανικά, 2 μερίδες	300 γρ.	600 W, 3-5 λεπτά	-

### Μαγείρεμα φαγητών

#### Υποδείξεις

- Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.
- Μαγειρεύετε τα φαγητά σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

- 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 εξισορρόπηση της θερμοκρασίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντοτε κατάλληλα γάντια ή πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε τα πιατικά/μαγειρικά σκεύη.

Μαγείρεμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ολόκληρο κοτόπουλο, φρέσκο χωρίς εντόσθια	1,2 κιλά	600 W, 25-30 λεπτά	Γυρίστε μετά την παρέλευση του μισού χρόνου
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 γρ.	600 W, 7-12 λεπτά	-
Λαχανικά, φρέσκα	250 γρ.	600 W, 5-10 λεπτά	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό. Ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
Πατάτες	250 γρ.	600 W, 8-10 λεπτά	Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους. Σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό. Ανακατεύετε ενδιάμεσα
	500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	
	750 γρ.	600 W, 15-22 λεπτά	



Μαγειρέμα φαγητών	Βάρος	Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ρύζι	125 γρ.	600 W, 4-6 λεπτά + 180 W, 14-16 λεπτά	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού
	250 γρ.	600 W, 6-8 λεπτά + 180 W, 14-16 λεπτά	
Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευη)	500 ml	600 W, 5-7 λεπτά	Ανακατέψτε ενδιάμεσα την πουτίγκα καλά με το χτυπητήρι 2 έως 3 φορές
Φρούτα, κομπόστα	500 γρ.	600 W, 9-12 λεπτά	-

## Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

Δε μπορείτε να βρείτε κανένα στοιχείο ρύθμισης για την ποσότητα του φαγητού που ετοιμάσατε.	Αυξήστε ή μειώστε τους χρόνους μαγειρέματος 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 βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Σκεπάστε το φαγητό και προσθέστε 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 χρόνο.
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 βαθμίδα ισχύος 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 βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων. Εάν έχετε μεγάλη ποσότητα τροφίμων για ξεπάγωμα γυρίστε τα επίσης αρκετές φορές.

## Υποδείξεις για το ψήσιμο στο γκριλ

### Υποδείξεις

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

- 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. 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 ψήσιματος στο γκριλ	Διάρκεια σε λεπτά
Μπριζόλες σβέρκου 2 cm χοντρές	3 έως 4 κομμάτια	περίπου από 1200 γρ.	Δυνατά	1η πλευρά: περίπου 15 2η πλευρά: περίπου 10 - 15
Λουκάνικα σχάρας	4 έως 6 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	Δυνατά	1η πλευρά: περίπου 10 - 15 2η πλευρά: περίπου 10 - 15
Μπριζόλα ψαριού*	2 έως 3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	Δυνατά	1η πλευρά: περίπου 10 2η πλευρά: περίπου 10 - 15
Ψάρι, ολόκληρο* π.χ. πέστροφες	2 έως 3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	Δυνατά	1η πλευρά: περίπου 15 2η πλευρά: περίπου 15 - 20
Ψωμί τοστ (προψήσιμο)	2 έως 6 φέτες	-	Δυνατά	1η πλευρά: περίπου 4 2η πλευρά: περίπου 4
Τοστ γκρατινέ	2 έως 6 φέτες	-	Δυνατά	Ανάλογα με την επιστροφή: 5-10

\* Προηγουμένως αλείψτε τη σχάρα με λάδι.

## Γκριλ συνδυασμένο με μικροκύματα

### Υποδείξεις

- Χρησιμοποιείτε τη σχάρα ως επιφάνεια εναπόθεσης για το μαγειρικό σκεύος.
- 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.

- Πριν το κόψιμο, αφήστε το κρέας να ηρεμήσει ακόμα 5 έως 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.
- Ρυθμίστε πάντοτε το μέγιστο χρόνο μαγειρέματος. Ελέγχετε το φαγητό σύμφωνα με το μικρότερο αναφερόμενο χρόνο.

	<b>Βάρος</b>	<b>Ισχύς μικροκυμάτων, W</b>	<b>Βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ</b>	<b>Διάρκεια σε λεπτά</b>	<b>Υποδείξεις</b>
Χοιρινό ψητό, π.χ. αβέρκος	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, κομμένο στη μέση	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 τα με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην τα γυρίσετε.
Πασίτσιο (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 ξεπαγάστε το κατεψυγμένο ψάρι.
Σουφλέ με μυζήθρα 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.

Σύμφωνα με το πρότυπο EN 60705, IEC 60705 ή DIN 44547 και EN 60350 (2009)

### Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο"

<b>Φαγητό</b>	<b>Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά</b>	<b>Υπόδειξη</b>
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 κιμάς, 900 γρ.	600 W, 25-30 λεπτά	Μακρόστενη φόρμα πυρέξ*, μήκος 28 cm

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

### Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο"

<b>Φαγητό</b>	<b>Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά</b>	<b>Υπόδειξη</b>
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

<b>Φαγητό</b>	<b>Ισχύς μικροκυμάτων σε W, βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ, διάρκεια σε λεπτά</b>	<b>Υποδείξεις</b>
Πατάτες ογκρατέν, 1100 γρ.	360 W, + βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ II, 30 - 35 λεπτά	Στρογγυλή φόρμα πυρέξ, Ø 22 cm
Γλυκά	-	Δε συνιστάται
Κοτόπουλο, μισό περίπου 1100 γρ.	360 W + βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ III, περίπου 40 - 45 λεπτά	Σχάρα, γυάλινο ταψί

<b>Важные правила техники безопасности</b> .....	<b>19</b>	<b>Уход и очистка</b> .....	<b>27</b>
Причины повреждений .....	21	Чистящие средства .....	27
<b>Ваш новый прибор</b> .....	<b>21</b>	<b>Таблица неисправностей</b> .....	<b>27</b>
Панель управления .....	21	Таблица неисправностей .....	28
Кнопки и дисплей .....	22	<b>Сервисная служба</b> .....	<b>28</b>
Принадлежности .....	22	Номер E и номер FD .....	28
Рабочая камера .....	22	Технические характеристики .....	28
<b>Включение и выключение прибора</b> .....	<b>23</b>	Правильная утилизация упаковки .....	29
Включение .....	23	<b>«Программы автоматического приготовления»</b> .....	<b>29</b>
Выключение .....	23	Настройка программы .....	29
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>23</b>	Рекомендации по программам автоматического приготовления .....	30
Установка времени суток .....	23	<b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> .....	<b>31</b>
Нагрев рабочей камеры .....	23	Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн .....	31
Очистка принадлежностей .....	23	Рекомендации по использованию микроволновой печи .....	34
<b>Микроволны</b> .....	<b>23</b>	Рекомендации по приготовлению на гриле .....	34
Указания по выбору посуды .....	23	Гриль в комбинации с микроволнами .....	34
Мощность микроволн .....	24	<b>Контрольные блюда в соответствии с EN 60705</b> .....	<b>35</b>
Установка мощности микроволн .....	24	Приготовление только с микроволнами .....	35
<b>Дополнительный режим 1,2,3</b> .....	<b>24</b>	Размораживание только с микроволнами .....	35
Установка следующего режима .....	24	Приготовление пищи на гриле с использованием микроволн .....	35
<b>Приготовление на гриле</b> .....	<b>25</b>		
Установка режима приготовления на гриле .....	25		
<b>Режим «Микрокомби»</b> .....	<b>25</b>		
Установка режима «Микрокомби» .....	25		
<b>Память</b> .....	<b>26</b>		
Сохранение установок в памяти .....	26		
Активизация функции памяти .....	26		
<b>Изменение базовых установок</b> .....	<b>26</b>		
Базовые установки .....	26		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Важные правила техники безопасности**

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и

напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую

камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

### **Опасность возгорания!**

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.
- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке. Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением. Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации. Не сушите продукты в микроволновом режиме. Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.
- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

### **Опасность взрыва!**

Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться. Никогда не разогревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

### **Высокая опасность для здоровья!**

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда содержите в чистоте рабочую камеру, уплотнение дверцы, дверцу и

ограничитель открывания дверцы; см. главу «Уход и очистка».

- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

### **Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

### **Опасность ожога!**

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду

или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.
- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожура может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

### **Опасность ошпаривания!**

- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте

детям подходить близко к горячему прибору.

- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.

### **Опасность травмирования!**

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

### **Причины повреждений**

#### **Внимание!**

- Сильное загрязнение уплотнителей: Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Режим микроволн при пустом приборе: Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке. Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность: см. гл. «Микроволны, посуда».
- Попкорн в микроволновой печи: Никогда не устанавливайте слишком большую мощность. Максимум 600 Вт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло может треснуть.

---

## **Ваш новый прибор**

Нижеследующая информация поможет Вам изучить Ваш новый прибор. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными

элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

### **Панель управления**

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



### Поворотный переключатель

Поворотный переключатель может утапливаться. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

### Кнопки и дисплей

Кнопками можно установить различные функции. На дисплее отображаются заданные значения.

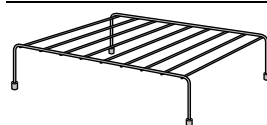
Кнопка	Использование
on/off	Включение и выключение прибора
90	Выберите мощность микроволн 90 Вт.
180	Выберите мощность микроволн 180 Вт.
360	Выберите мощность микроволн 360 Вт.
600	Выберите мощность микроволн 600 Вт.
900	Выберите мощность микроволн 900 Вт.
→ 123	Выбор дополнительного режима
~	Выбор режима «Приготовление на гриле»
☐	Открывание дверцы прибора
⌚	Открывание и закрывание меню функций времени
P	Выбор программы
kg	Выбор веса
M1/M2	Выбор памяти
start	Включение режима
stop	Приостановка режима

### Указания

- На дисплее выводится функция времени, к которому блюдо должно быть готово. Перед символом стоит стрелка ▶. Исключение: для времени суток символ ⌚ горит только во время изменения.
- После запуска программы в духовом шкафу загорается лампочка.

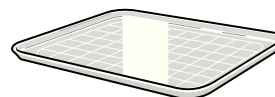
### Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят следующие принадлежности:



#### Решётка

Используйте в качестве подставки для посуды или для гриля и запекания.



#### Стекло́нный противень

Используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда продукты жарятся непосредственно на решётке. Всегда устанавливайте решётку в стеклянный противень.

Стекло́нный противень можно использовать в микроволновом режиме и как посуду.

### Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим прибором и принадлежностями и для их очистки можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

Салфетки для полировки поверхностей из высококачественной стали      Артикул № 311134

Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.

Гель-средство для очистки духовых шкафов      Артикул № 463582

Для очистки рабочей камеры. Без запаха.

Салфетка из микрофибры с ячеистой структурой      Артикул № 460770

Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.

## Рабочая камера

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором.

### Охлаждающий вентилятор

Прибор оснащён охлаждающим вентилятором. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения прибора.

### Указания

- Во время работы в микроволновом режиме прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий

вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.

- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

# Включение и выключение прибора


Кнопка on/off служит для включения и выключения микроволновой печи.

## Включение

Нажмите кнопку on/off.  
Прибор готов к работе.

Выберите нужный режим работы:

Кнопка 90, 180, 360, 600 = для мощности микроволн или 900 Вт

Кнопка  = дополнительный режим

Кнопка  = Гриль

Кнопки P и kg = программы автоматического приготовления

Кнопка M1 или M2 = программа из памяти

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.


## Выключение

Нажмите кнопку on/off.  
Прибор выключается, на дисплее появляется символ часов.

# Перед первым использованием


Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать перед первым приготовлением блюд в микроволновой печи. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности».

## Установка времени суток

После подключения на дисплее начинают мигать три нуля и загораются символы .

Установите время суток.

1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.

2. Нажмите кнопку .

Время суток установлено.

## Отключение индикации времени суток


Вы можете выключить индикацию времени суток. То есть, время суток будет показываться только во время работы духового шкафа. Для этого см. главу «Изменение базовых установок».

**Указание:** Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить дисплей времени. Для этого см. главу «Изменение базовых установок».

## Нагрев рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.



Убедитесь, что внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора.

Прогрейте рабочую камеру в течение 30 минут в режиме приготовления гриля  III.

**Указание:** Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

1. Нажмите кнопку on/off .

2. Нажмите кнопку  1 раз.

На дисплее появляются символ гриля , индикация 10:00 минут и символы .

3. Установите 30 минут с помощью поворотного переключателя.

4. Нажмите кнопку Start.

Режим включается.

**Указание:** По истечении времени раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop.

Дождитесь, когда рабочая камера остынет, и протрите её горячим мыльным раствором.

## Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

# Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Вы можете использовать как одни микроволны, так и микроволны в комбинированном режиме в сочетании с грилем. Здесь приведена информация о посуде и об установках режима микроволн.

**Указание:** В главе «Протестировано для Вас в нашей кухне-студии» приведено множество примеров размораживания, разогревания и приготовления блюд в микроволновом режиме.

## Указания по выбору посуды

### Рекомендуемая посуда

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

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

серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

### Неподходящая посуда

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

### Внимание!

Искрение: следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

### Проверка посуды

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

Если вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку:

1. поставьте пустую посуду на ½–1 минуту в прибор при максимальной мощности.
2. Во время приготовления проверяйте температуру.

Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой.

Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

## Мощность микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

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

### Указания

- При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.
- Максимальную мощность микроволн 900 Вт можно устанавливать максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 1 часа и 30 минут.


## Установка мощности микроволн

Пример: мощность микроволн 360 Вт, время приготовления 17 минут.

1. Нажмите кнопку on/off.  
Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.  
Загорается индикатор мощности и показывается предлагаемое время приготовления.

3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку start.  
Режим включается. Начинается отсчёт времени.

### По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Микроволновый режим завершён. Кнопкой on/off выключите прибор. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

### Открытие дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку start. Прибор возобновляет работу.

### Изменение времени выполнения

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления поворотным переключателем.

### Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Установите время выполнения поворотным переключателем и снова включите прибор.

### Остановка режима

Нажмите кнопку stop, работа приостанавливается. Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку start.

### Прекращение работы прибора

Дважды нажмите кнопку stop и кнопкой on/off выключите прибор.

### Указания

- Если вы включаете прибор кнопкой on/off, на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.







## Дополнительный режим 1,2,3


При дополнительном режиме вы можете задать до трёх различных мощностей и времени приготовления в микроволновой печи, а затем включить. Вы можете подключить режим приготовления на гриле к мощности микроволн.

### Посуда


Всегда используйте жаропрочную посуду, подходящую для микроволновой печи.

## Установка следующего режима


1. Нажмите кнопку on/off.  
Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку   
На дисплее появляется  для первого дополнительного режима.
3. Установите первое значение мощности микроволн и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку   
На дисплее появляется  для второго дополнительного режима.
5. Установите второе значение мощности микроволн и времени приготовления.
6. Нажмите кнопку   
На дисплее появляется  для третьего дополнительного режима.

7. Установите третье значение мощности микроволн и время приготовления.
8. Нажмите кнопку start.  
Режим включается. Общее время приготовления и символ  (первый дополнительный режим) появляется на дисплее.

### По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Следующий режим завершён. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

### Изменение установок

Изменение установок возможно только до запуска. Нажимайте кнопку  пока не появится номер дополнительного режима. Измените установку.

### Открытие дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку start. Прибор возобновляет работу.

### Остановка режима

Нажмите кнопку stop, работа приостанавливается. Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку start.

### Прекращение работы прибора

Дважды нажмите кнопку stop и кнопкой on/off выключите прибор.



**Указание:** Можно также комбинировать гриль с дополнительным режимом. Сначала установите дополнительный режим.

## Приготовление на гриле

### Установка режима приготовления на гриле

Вы можете выбрать один из следующих режимов гриля:

Гриль	Режим III	Сильный	Нажмите кнопку 1 раз.
Гриль	Режим II	Средний	Нажмите кнопку 2 раза.
Гриль	Режим I	Слабый	Нажмите кнопку 3 раза.

Пример: гриль средний режим II, 15 минут

1. Нажмите кнопку on/off.  
Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку 2 раза.  
На дисплее появляются символ гриля, режим II и 10:00 мин.



Для настройки другого режима гриля повторно нажмите кнопку гриля.

3. Установите время приготовления поворотным переключателем.



4. Нажмите кнопку start.

Начинается отсчёт времени приготовления, а символ закрывается в скобки.

#### По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. На дисплее высвечивается 00:00. Нажмите кнопку stop и кнопкой on/off выключите прибор. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой.

#### Изменение установки

Режим гриля или время приготовления можно изменить в любой момент. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку start.

#### Остановка

Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку stop. Работа приостанавливается. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку start. Прибор возобновляет работу.

#### Отмена установок

Дважды нажмите кнопку stop и кнопкой on/off выключите прибор.

**Указание:** Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

## Режим «Микрокомби»

В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Благодаря микроволнам блюда быстрее готовятся и при этом хорошо подрумяниваются.

Вы можете подключать микроволновые печи разной мощности. Исключение: 900 и 600 Вт.

### Установка режима «Микрокомби»

Пример: микроволны 360 Вт, 17 минут и режим гриля I.

1. Нажмите кнопку on/off.  
Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.  
На дисплее времени появляется рекомендуемое время приготовления.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку 3 раза.  
На дисплее загораются символы и .
5. Нажмите кнопку start.  
Режим включается. Начинается отсчёт времени.

#### По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Работа в комбинированном режиме закончена. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой.

#### Изменение установки

Режим гриля или время приготовления можно изменить в любой момент. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку start.

#### Прекращение работы прибора

Дважды нажмите кнопку stop и кнопкой on/off выключите прибор.

#### Открывание дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку start. Прибор возобновляет работу.

#### Остановка режима

Нажмите кнопку stop, работа приостанавливается. Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку start.

## Указания

- Вы можете сначала установить режим гриля, а затем – мощность микроволн и время приготовления.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

# Память

Функция памяти позволяет сохранять и в любой момент вызывать индивидуально составленные настройки. В вашем распоряжении имеются две ячейки памяти **M1** и **M2**. Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто.

## Сохранение установок в памяти

1. Нажмите кнопку **on/off**.  
Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.  
Загорается индикатор мощности и показывается предлагаемое время приготовления.
3. Поворотным переключателем установите время приготовления.
4. Удерживайте кнопку **M1** или **M2** нажатой в течение нескольких секунд, пока не раздастся сигнал.

Установка сохраняется в памяти и может быть использована в любой момент.

## Сохранение других установок

Выполните новые установки и сохраните их в памяти. Старые установки при этом не сохраняются.

## Указания

- Установленные программы сохраняются в памяти и после отключения электроэнергии.
- Вы можете сохранить установки для режима гриля, «Микрокомби» и следующего дополнительного режима.

## Активизация функции памяти


Сохранённые в памяти установки можно активизировать в любой момент.

1. Нажмите кнопку **on/off**.  
Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку **M1** или **M2**.  
На дисплее отображаются сохранённые в памяти установки.
3. Нажмите кнопку **start**.

Запускается сохранённая в памяти установка. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления →.

**Указание:** После запуска программы изменить номер ячейки памяти уже невозможно.

## По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Выполнение программы из памяти завершено. Кнопкой **on/off** выключите прибор или выполните настройки заново. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

## Остановка

Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку **stop**. Работа приостанавливается. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку **start**. Прибор возобновляет работу.

# Изменение базовых установок


Ваш прибор имеет различные базовые установки, которые вы можете в любой момент изменить.




## Базовые установки

В таблице представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений.

Базовая установка	Варианты	Пояснения
<b>c 1</b> Индикатор времени <i>1</i> = вкл	Индикатор времени <b>2</b> = выкл	Индикация времени суток
<b>c 2</b> Продолжительность звукового сигнала <b>2</b> = средний = 2 минуты	<i>1</i> = короткий = 10 секунд <b>3</b> = длинный = 5 минут	Сигнал по истечении времени выполнения
<b>c 3</b> Звук нажатия кнопок <i>1</i> = вкл	Звук нажатия кнопок <b>2</b> = выкл	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки
<b>c 4</b> Время ожидания <b>2</b> = среднее = 5 секунд	<i>1</i> = короткое = 2 секунды <b>3</b> = долгое = 10 секунд	Время ожидания между отдельными шагами, после принятия установки

Необходимое условие: духовой шкаф должен быть выключен.

1. Нажимайте кнопку  в течение нескольких секунд.  
На дисплее появляется первая базовая установка.
2. Измените базовую установку поворотным переключателем.

3. Подтвердите кнопкой .  
На дисплее появляется следующая базовая установка. Кнопкой  можно просмотреть все базовые установки и изменить их с помощью поворотного переключателя.
4. Для завершения нажмите и удерживайте кнопку  нажатой несколько секунд.  
Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время снова изменить ваши установки.

## Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке ваша микроволновая печь надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

### Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

### Опасность ожога!

Не чистите прибор сразу после выключения. Обязательно дайте прибору остыть.

### Опасность травмирования!

Пощарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

### Указания

- Небольшие цветные отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.
- Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Положите туда ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи в течение 1–2 минут при самой высокой мощности микроволн.

### Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице. Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы.
- металлические скребки или скребки для металлических поверхностей для очистки уплотнителя дверцы,

- жёсткие мочалки и щётки,
- чистящие средства, содержащие большой процент алкоголя.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении: используйте средство для чистки духовок только после охлаждения рабочей камеры. Лучше всего воспользоваться мочалкой из нержавеющей проволоки. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Также не подходят для очистки шероховатые губки, щётки из грубого материала и средства для очистки кастрюль. Эти средства царапают поверхность. Хорошо просушите внутренние поверхности.
Стёкла дверцы	Средства для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стёкол.
Уплотнитель дверцы Не снимать!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

## Таблица неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

### Опасность удара током!


При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

## Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключена электроэнергия.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неправильное использование.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его опять примерно через 10 секунд.
Прибор не работает. На дисплее высвечивается время приготовления.	После установки не была нажата кнопка start.	Нажмите кнопку start или выключите прибор.
Микроволновый режим не включается.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что уплотнительные поверхности не загрязнены. Проверьте, не перекручен ли уплотнитель дверцы.
	Не была нажата кнопка start.	Нажмите кнопку start.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Выберите более высокую мощность.
	В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем почти вдвое увеличивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Раздается звуковой сигнал. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нажмите кнопку <math>\vec{123}</math>.</li> <li>2. Держите нажатой кнопку <b>P</b> в течение трех секунд.</li> </ol> Режим демонстрации деактивизирован.

### Сообщения об ошибке

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.


Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение / указание
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «E723».	Дверца была закрыта неправильно.	Откройте прибор кнопкой  и снова закройте его.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er1», «Er4», «Er18», «E305».	Датчик температуры неисправен.	Обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er11». «Кнопка западает».	Техническая неисправность.	Несколько раз нажмите на все кнопки. Протрите кнопки сухой тряпочкой. Откройте и закройте дверцу прибора. Если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.

## Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

### Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба 	

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы2, классаВ.

Принадлежность к группе2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу В свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

### Технические характеристики

Электропитание

230 В, 50 Гц

Макс. общая потребляемая мощность	1990 Вт
Мощность микроволн	900 Вт (IEC 60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Гриль	1300 Вт
Предохранитель	мин. 10
<b>Размеры (ВхШхГ)</b>	
- прибора	38.2 x 59.5 x 32.0 см
- рабочей камеры	220 x 350 x 270 мм

Проверено VDE.	Да
Знак CE	Да

## Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## «Программы автоматического приготовления»

С помощью программы автоматического приготовления можно очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 10 программ.

### Настройка программы

После выбора программы необходимо выполнить следующую установку.

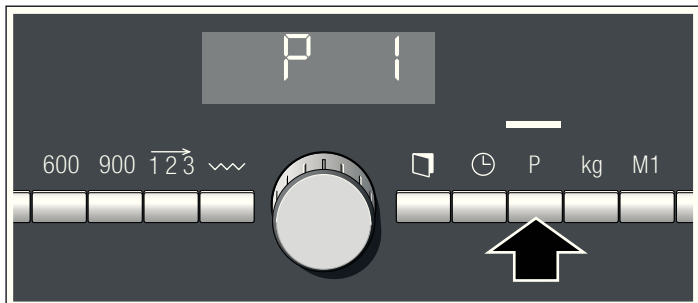
Пример на рисунке: программа 2, вес 1 кг.

**1.** Нажмите кнопку on/off.

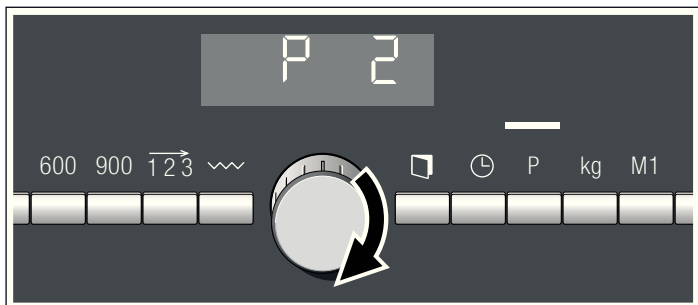
Прибор готов к работе.

**2.** Нажмите кнопку P.

На дисплее появляется первый номер программы.



**3.** Поворотным переключателем выберите номер программы.



**4.** Нажмите кнопку kg.

На дисплее появляется предлагаемое значение веса 0,50 кг.



**5.** Поворотным переключателем задайте нужный вес.



**6.** Нажмите кнопку start.

Программа активизируется. На дисплее начнётся отсчёт времени приготовления I→.

### По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Работа программы завершена, прибор больше не нагревается. Кнопкой on/off выключите прибор или выполните настройки заново.

### Отмена программы

Дважды нажмите кнопку stop или кнопкой on/off выключите прибор.

### Изменение программы

После запуска программы выбрать другую программу или изменить вес уже невозможно.

### Изменение времени приготовления

После запуска программы автоматического приготовления изменить время приготовления уже нельзя.

## Рекомендации по программам автоматического приготовления

### Указания

- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.
- Для программ всегда используйте посуду, предназначенную для микроволновой печи, например, из стекла, керамики, или же стеклянный противень. В таблице программ вы найдете рекомендации по выбору принадлежностей.
- Поместите продукт в холодный прибор.
- Таблицу рекомендуемых продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей вы найдете в примечаниях к рекомендациям.
- Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.
- При приготовлении многих блюд вы через некоторое время услышите сигнал. Переверните продукт или перемешайте его.

### Размораживание

#### Указания

- По возможности замораживайте продукты тонкими кусками и храните при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Укладывайте замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 10 - 30 минут для выравнивания температуры.
- При размораживании мяса, птицы или рыбы на тарелку стекает жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Кладите на посуду говядину, баранину и свинину жировым слоем вниз.
- Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.
- Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
- Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы — кожей вверх.

### Картофель

#### Указания

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте две столовых ложки воды и щепотку соли.
- Картофель в мундире: картофелины должны быть примерно одинакового размера. Помойте картофелины и проткните кожуру в нескольких местах. Положите ещё влажный картофель в посуду без воды.

### Рис

#### Указания

- При варке крупы образуется много пены. Поэтому возьмите высокую посуду с крышкой. Установите вес крупы (без жидкости). Добавьте в рис два — два с половиной объёма жидкости.
- Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

### Овощи

#### Указания

- свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте 2 столовых ложки воды.
- замороженные овощи: подходят только бланшированные, а не приготовленные перед заморозкой овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. На каждые 100 г добавьте 1 - 2 столовых ложки воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

### Картофель в духовом шкафу

**Указание:** Используйте картофель одинакового размера. Помойте картофелины и проткните кожуру в нескольких местах. Разложите влажный картофель непосредственно на решётку.

### Половинки цыплёнка

**Указание:** Выкладывайте половинки петушка на решётку кожей вверх. Для задержки жира или мясного сока установите решётку на стеклянный противень.

### Время выдержки

Некоторые блюда по окончании программы следует оставлять в духовом шкафу до полного приготовления.

Блюдо	Нерабочее положение
Овощи	Прим. 5 минут
Картофель	Прим. 5 минут Слейте образовавшуюся воду.
Рис	5–10 минут

## Таблица программ

Программа №	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень
<b>Размораживание</b>			
P1	Мясо и птица - жаркое - порционные куски - мясной фарш - цыплёнок, пулярка, утка	0,2-2,0 кг	Плоская посуда без крышки
P2	Рыба рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	0,1-1,0 кг	Плоская посуда без крышки
P3	Хлеб и пирог* Хлеб, целиком, круглый или продолговатый, хлеб ломтиками, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог	0,2-1,5 кг	Плоская посуда без крышки
<b>Доведение до готовности</b>			
P4	Картофель Отварной картофель, картофель в мундире	0,2-1,0 кг	Посуда с крышкой
P5	Рис	0,05-0,3 кг	Высокая посуда с крышкой
P6	Овощи, свежие продукты Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,15-1,0 кг	Посуда с крышкой
P7	Овощи, замороженные Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15-1,0 кг	Посуда с крышкой
P8	Картофель в духовом шкафу Вес на картофель ок. 200 г - 250 г	0,2-1,5 кг	Решётка
P9	Запеканка, замороженная, например, лазанья	0,3-1,0 кг	
P10	Цыплёнок, разрезанный пополам	0,5-1,8 кг	Стекланный противень и решётка

Сигналы к помешиванию и переворачиванию

\* Нельзя выпекать торты со сливками, пироги с кремом, пироги с заливкой, глазурию или с желатином.

## Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева, температура или мощность микроволн лучше всего подходят для вашего блюда. В нашей таблице вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

### Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
- Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

### Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

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

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

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

Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. В этом случае действует общее правило: двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления, половина объёма сокращает время приготовления вдвое.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

### Размораживание

#### Указания

- Поставьте замороженные продукты в открытую ёмкость на решётку.
- В процессе размораживания 1 - 2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.
- При размораживании мяса, птицы или рыбы на тарелку стекает жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10 - 30 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

Размораживание	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15-25 мин	Несколько раз перевернуть
	1 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 20-30 мин	
	1,5 кг	180 Вт, 25 мин + 90 Вт, 25-30 мин	

Размораживание	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 5-8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8-11 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 12-15 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10-15 мин	Во время размораживания несколько раз переворачивайте, вынимая уже размороженный фарш
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Птица целиком или кускам	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Несколько раз перевернуть
	1,2 кг	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделять размороженные части друг от друга
Рыба целиком	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Время от времени переворачивать
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Овощи, например горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	
Фрукты, ягоды, напр., малина	300 г	180 Вт, 6-9 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
Растопить масло	125 г	180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 1-12 мин	Вынуть блюдо из упаковки
	250 г	180 Вт, 1 мин 90 Вт, 2-4 мин	
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 8 мин 90 Вт, 5-10 мин	Время от времени переворачивать
	1 кг	180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 10-20 мин	
Пирог, сухой, напр., сдобный пирог	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема, отделяйте куски друг от друга
	750 г	180 Вт, 5 мин 90 Вт, 10-15 мин	
Пирог, сочный, напр., фруктовый пирог, творожный пирог	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина
	750 г	180 Вт, 7 мин 90 Вт, 15-20 мин	

#### Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

##### Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

**Указание:** Установите посуду на дно рабочей камеры.

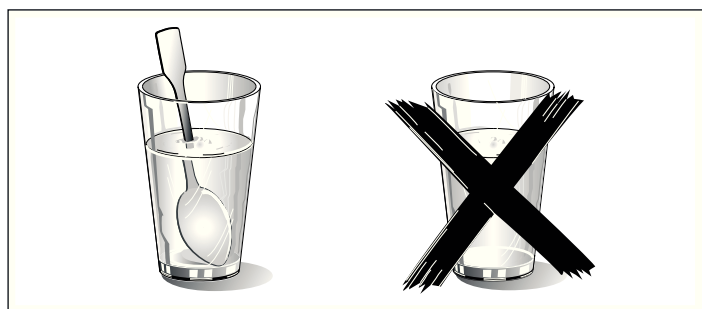
Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	Вес	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2-3 компонента)	300-400 г	600 Вт, 8-13 мин	
Суп	400 г	600 Вт, 8-12 мин	
Рагу	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Ломтики или кусочки мяса в соусе, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 10-15 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
Рыба, например, кусочки филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Можно добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10-15 мин	Используйте решётку в качестве подставки для посуды.
Гарниры, напр., рис, макароны	250 г	600 Вт, 3-7 мин	Добавить немного жидкости
	500 г	600 Вт, 8-12 мин	
Овощи, напр. горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 7-11 мин	Добавить в посуду воду, чтобы покрылось дно.
	600 г	600 Вт, 14-17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 10-15 мин	Готовить без добавления воды



## Разогревание блюд

### Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании жидкости всегда кладите в ёмкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.



## Внимание!

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

## Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

**Указание:** Установите посуду на дно рабочей камеры.

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2-3 компонентов)		600 Вт, 5-8 мин	-
Напитки	125 мл	900 Вт, ½-1 мин.	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	200 мл	900 Вт, 1-2 мин	
	500 мл	900 Вт, 3-4 мин	
Детское питание, например бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, ½ мин	Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно, после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое, обязательно контролировать температуру.
	100 мл	360 Вт, ½-1 мин	
	200 мл	360 Вт, 1-2 мин	
Суп, 1 тарелка	по 175 г	600 Вт, 1-2 мин.	-
Суп, 2 тарелки	по 350 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Мясо в соусе	500 г	600 Вт, 7-10 мин	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Рагу	400 г	600 Вт, 5-7 мин	-
	800 г	600 Вт, 7-8 мин.	-
Овощи, 1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Овощи, 2 порции	300 г	600 Вт, 3-5 мин	-

## Приготовление блюд

### Указания

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Цыплёнок целый, свежие продукты, потрошённый	1,2 кг	600 Вт, 25-30 мин	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Рыбное филе, свежие продукты	400 г	600 Вт, 7-12 мин	-
Овощи, свежие продукты	250 г	600 Вт, 5-10 мин.	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г. овощей добавьте 1-2 столовых ложки воды. Время от времени перемешивайте.
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Картофель	250 г	600 Вт, 8-10 мин	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г. добавьте 1-2 столовых ложки воды. Время от времени перемешивайте.
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин	

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Рис	125 г	600 Вт, 4-6 мин 180 Вт, 14-16 мин.	Добавить вдвое больше жидкости.
	250 г	600 Вт, 6-8 мин 180 Вт, 14-16 мин.	
Сладкие блюда, напр., пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 5-7 мин	Пудинг 2-3 раза хорошо перемешать венчиком.
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин.	-

## Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти для приготавливаемого количества продуктов установочных значений.	Увеличьте или сократите время приготовления, руководствуясь следующим правилом: Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. Половина объёма сокращает время приготовления вдвое
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите менее продолжительное время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.

## Рекомендации по приготовлению на гриле

### Указания

- Все приведенные значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.
- Ополосните холодное мясо и вытрите насухо бумажным полотенцем. Солите мясо только после приготовления на гриле.
- Готовьте на гриле всегда на решётке при закрытой дверце рабочей камеры и никогда не выполняйте предварительный разогрев.

- Для задержки мясного сока установите решётку на стеклянный противень.
- Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Темное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовы и сочные.

	Объём	Вес	Режим гриля	Время приготовления, мин
Стейки из шейки около 2 см	3 - 4 шт.	прим. по 1200 г	сильный	Одна сторона: около 15 Другая сторона: около 10-15
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г	сильный	Одна сторона: около 10-15 Другая сторона: около 10-15
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 г	сильный	Одна сторона: около 10 Другая сторона: ок. 10-15
Рыба целиком* например, форель	2-3 шт.	прим. по 150 г	сильный	Одна сторона: около 15 Другая сторона: ок. 15-20
Хлеб для тостов (предварительно обжарить)	2- 6 ломтиков	-	сильный	Одна сторона: около 4 Другая сторона: около 4
Запекание тостов	2- 6 ломтиков	-	сильный	В зависимости от начинки: 5-10

\* Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

## Гриль в комбинации с микроволнами

### Указания

- Используйте решётку в качестве подставки для посуды.
- Для жарения используйте высокую форму. Это позволит сохранить рабочую камеру в чистоте.
- Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Проверьте, подходит ли Ваша посуда к рабочей камере. Она не должна быть слишком большой.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5 – 10 минут для выравнивания температуры.

Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.

- Оставляйте запеканки и gratены постоять в выключенной печи ещё 5 минут.
- Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте готовность блюда через короткие заданные промежутки времени.

	Вес	Мощность микро- волн, Вт	Режим гриля	Время приго- товления, мин	Указания
Свинина для жарки, например, кусок шеи	ок. 750 г	360 Вт	слабый	35 - 40 мин	Через 15 минут перевернуть.
Мясной рулет Макс.7 см высотой	ок. 750 г	360 Вт	Средний	ок. 25 мин	
Цыплёнок, разрезанный пополам	ок. 1200 г	360 Вт	сильный	40 мин	
Цыплёнок, кусочками, например, четвертинка цы- плёнка	ок. 800 г	360 Вт	Средний	20-25 мин	Положить кожей вверх. Перево- рачивать не требуется.
Утиная грудка	ок. 800 г	180 Вт	сильный	25 - 30 мин	Положить кожей вверх. Перево- рачивать не требуется.
Запеканка из макарон (из предварительно обрабо- танных ингредиентов)	ок. 1000 г	360 Вт	слабый	25 - 30 мин	Посыпать сыром.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля) макс. 3 см высотой	ок. 1000 г	360 Вт	Средний	ок. 35 мин	
Запечённая рыба	ок. 500 г	360 Вт	сильный	15 мин	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Творожная запеканка Макс. 5 см высотой	ок. 1000 г	360 Вт	слабый	20-25 мин	

## Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

В соответствии со стандартом EN 60705, IEC 60705 или DIN 44547 и EN 60350 (2009)

### Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин	Указание
Омлет, 1000 г	600 Вт, 11 - 12 мин. + 180 Вт, 8 - 10 мин.	Форма из термостойкого стекла
Бисквит, 475 г	600 Вт, 7 - 9 мин.	Форма из термостойкого стекла Ø 22см
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25-30 мин	Прямоугольная форма из термостойкого стекла*, 28 см длиной

\*Используйте решётку в качестве подставки для посуды.

### Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин	Указание
Мясо, 500 г	Программа 1, 500 г или 180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 7-10 мин.	Pyrex, Ø 24 см

### Приготовление пицци на гриле с использованием микроволн

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), режим гриля, время приготовления (мин)	Указания
Картофельная запеканка, 1100 г	360 Вт, + режим гриля II, 30 - 35 мин.	Круг Pyrex, Ø 22 см
Пирог	-	не рекомендуется
Цыплёнок, разрезанный попо- лам ок. 1100 г	360 Вт + режим гриля III, ок. 40 - 45 мин.	Стеклянный противень и решётка

<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> .....	<b>36</b>	Temel ayarlar .....	43
Hasar nedenleri .....	38	<b>Bakım ve Temizlik</b> .....	<b>43</b>
<b>Yeni cihazınız</b> .....	<b>38</b>	Temizlik malzemeleri.....	43
Kumanda bölümü? .....	38	<b>Arıza tablosu</b> .....	<b>44</b>
Tuşlar ve gösterge.....	38	Arıza tablosu .....	44
Aksesuar.....	39	<b>Müşteri Hizmetleri</b> .....	<b>45</b>
Pişirme alanı .....	39	E-numarası ve FD-numarası.....	45
<b>Cihazın açılması ve kapatılması</b> .....	<b>39</b>	Teknik Veriler .....	45
Açılması .....	39	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi .....	45
Kapatılması.....	39	<b>Otomatik program</b> .....	<b>45</b>
<b>İlk kullanımdan önce</b> .....	<b>39</b>	Programın ayarlanması.....	45
Saatin ayarlanması .....	40	Otomatik program ile ilgili bilgiler.....	46
Pişirme alanının ısıtılması .....	40	<b>Sizin için mutfağımızda test edilmiştir</b> .....	<b>47</b>
Aksesuarın temizlenmesi.....	40	Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme .....	47
<b>Mikrodalga</b> .....	<b>40</b>	Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları.....	50
Kaplar hakkında bilgiler.....	40	Izgara yapma hakkında bilgiler.....	50
Mikrodalga fırın kademeleri .....	40	Mikrodalga ile birlikte ızgara.....	50
Mikrodalga fırının ayarlanması.....	40	<b>EN 60705'ye göre test edilen yemekler</b> .....	<b>51</b>
<b>1,2,3 İşletimin devamı</b> .....	<b>41</b>	Solo mikrodalga fırın ile pişirme .....	51
İşletimin devamının ayarlanması .....	41	Solo mikrodalga fırın ile buz çözme.....	51
<b>Izgara</b> .....	<b>41</b>	Mikrodalga fırın ve ızgara ile pişirme .....	51
Izgaranın ayarlanması .....	41		
<b>MikroKombi çalışma</b> .....	<b>42</b>		
MikroKombi'nin ayarlanması.....	42		
<b>Hafıza</b> .....	<b>42</b>		
Ayarların hafızaya kaydedilmesi .....	42		
Hafızanın başlatılması.....	42		
<b>Temel ayarların değiştirilmesi</b> .....	<b>43</b>		

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) ve Online-Mağaza: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## ⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman socket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. Kullanım kılavuzundaki *Aksesuar Açıklaması bölümüne bakınız* .

### Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere

kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Örneğin ısınmış terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları saatler sonra da tutuşabilir. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız.
- Gıda maddeleri alev alabilir. Gıda maddelerini kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Gıda maddelerini kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız. Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz. Gıda maddelerini kesinlikle mikrodalgada kurutmayınız. Örneğin ekmeğin gibi su oranı düşük gıdaları kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.
- Yemeklik yağ tutuşabilir. Kesinlikle mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

### **Patlama tehlikesi!**

İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar patlayabilir. Sıvıları veya diğer gıda maddelerini kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtmayınız.

### **Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!**

- Temizliğin eksik yapılması durumunda cihazın yüzeyi zarar görebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal temizleyiniz. Pişirme alanını, kapı contasını, kapıyı ve kapı yuvasını daima temiz tutunuz; ayrıca bkz. Bölüm *Bakım ve Temizlik*.
- Hasarlı pişirme alanı kapısı veya kapı contası nedeniyle mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Pişirme alanı kapısı veya kapı contası hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar. Gövde kapağını kesinlikle çıkartmayınız. Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetlerini arayınız.

### **Elektrik çarpma tehlikesi!**

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkartmayınız.

### **Yanma tehlikesi!**

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.
- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.
- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı

Isıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.

- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kapağı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.

### Haşlanma tehlikesi!

- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.
- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabin içerisine daima bir kaşık koyunuz.

Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.

### Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabin çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

### Hasar nedenleri

#### Dikkat!

- Aşırı kirlenmiş conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.
- Yemek olmadan mikrodalga fırının çalıştırılması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Pişirme alanında yemek olmadan cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. İstisnai olarak kısa süreli bir kap testi için bkz. Bölüm "Mikrodalga fırın, Kap".
- Mikrodalgada patlamış mısır: Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeğe ayarlamayınız. Maksimum 600 Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz. Aşırı yüklenme nedeniyle camda çatlama olabilir.

## 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 bir genel bakış görüyorsunuz. Cihaz tipine göre ayrıntılarda farklılıklar olabilir.



#### Döner düğme

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

#### Tuşlar ve gösterge

Tuşlara basarak farklı fonksiyonları ayarlayabilirsiniz. Göstergelerden ayarlanmış değerleri okuyabilirsiniz.

Tuş	Kullanımı
on/off	Cihazın açılması ve kapatılması
90	Mikrodalga fırın kademesini 90 Watt olarak seçiniz
180	Mikrodalga fırın kademesini 180 Watt olarak seçiniz
360	Mikrodalga fırın kademesini 360 Watt olarak seçiniz
600	Mikrodalga fırın kademesini 600 Watt olarak seçiniz
900	Mikrodalga fırın kademesini 900 Watt olarak seçiniz
→ 123	İşletimin devamının seçilmesi
⏏	Izgaranın seçilmesi
🔒	Cihaz kapağının açılması
⌚	Menü zaman fonksiyonlarının açılması ve kapatılması
P	Programın seçilmesi
kg	Ağırlığın seçilmesi
M1/M2	Hafızanın seçilmesi
Başlat	Çalışmanın başlatılması
Durdur	Çalışmanın durdurulması

### Bilgiler

- Göstergede hangi zaman fonksiyonunun aktif olduğunu, ilgili sembolün önündeki oktan ► görebilirsiniz. İstisna: Sadece saatte değişiklik yapılması durumunda ⌚ sembolü yanar.
- Başlattığınızda pişirme alanındaki lamba yanar.

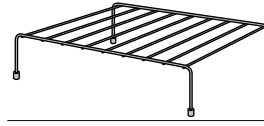
Paslanmaz çelik yüzeyler için bakım bezleri Ürün no. 311134

Fırın/ızgara temizleme jeli Ürün no. 463582

Petek yapılı mikrofiber bez Ürün no. 460770

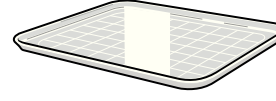
## Aksesuar

Cihazla birlikte aşağıdaki aksesuarlar da mevcuttur:



### Tel ızgara

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



### Cam tava

Bu tepsi, doğrudan tel ızgara üzerinde yemek pişirdiğinizde sıçrama emniyeti görevini görmektedir. Bunun için tel ızgarayı cam tavanın içine koyunuz.

Cam tava, aynı zamanda mikrodalga fırında kap olarak da kullanılabilir.

### Müşteri hizmetleri bölümü

Ev aletlerinize ilişkin olarak uygun bakım ve temizlik malzemelerini ve diğer aksesuarları; müşteri hizmetlerinden, yetkili satıcıdan, ülkelere ilişkin olarak İnternet üzerinden e-Mağazalardan satın alabilirsiniz. Bunun için ilgili ürün numarasını giriniz.

Kir oluşumunu önler. Özel bir yağ yalıtımı uygulanarak paslanmaz çelik cihazların yüzeylerinin optimum seviyede bakımı yapılır.

Pişirme alanı temizliği için. Jel kokusuzdur.

Özellikle cam, cam seramiği, paslanmaz çelik veya alüminyum gibi hassas yüzeylerin temizlenmesi için uygundur. Mikrofiber bez, tek hamlede sulu ve yağlı tabakaları temizleyebilir.

## Pişirme alanı

Cihazınız soğutucu fana sahiptir.

### Soğutma fanı

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

### Bilgiler

- 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.

### Açılması

on/off tuşuna basınız.  
Cihaz kullanıma hazırdır.

İstediğiniz çalışma modunu seçiniz.

Tuş 90, 180, 360, 600 = Mikrodalga kapasitesi için veya 900 W

Tuş →  
123 = Sonraki çalıştırma

Tuş ⏏ = Izgara

P ve kg tuşu = Otomatik program

M1 veya M2 tuşu = Hafıza programı

Nasıl ayarlayacağınızı münferit bölümlerde okuyabilirsiniz.

### Kapatılması

on/off tuşuna basınız.

Cihaz kapandığında göstergede saat görünür.

## İlk kullanımdan önce

Mikrodalga fırınıyla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada tecrübe edebilirsiniz. İlk olarak

Güvenlik bilgileri bölümünü okuyunuz.

## Saatin ayarlanması

Bağlantı kurulduktan sonra göstergede üç adet sıfır ve ►⌚ sembolleri yanar.

Saati ayarlayınız.

1. Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız.

2. ⌚ tuşuna basınız.

Saat ayarlanmıştır.

## Saatin gizlenmesi


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

**Bilgi:** Cihazınızın Stand by tüketimini azaltmak için saati gizleyebilirsiniz. Bunun için *Temel ayarları değiştirme* bölümüne bakınız.

## Pişirme alanının ısıtılması


Yeni cihaz kokusunun kaybolması için, pişirme alanını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız.


Pişirme alanında köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntıları olmamasına dikkat ediniz.

Pişirme alanını 30 dakika ızgara  kademesi ile ısıtınız.

**Bilgi:** Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.

1. on/off tuşuna basınız.

2.  tuşuna bir kez basınız.

ızgara  , 10:00 dakika ve ►|> sembolleri göstergede gösterilir.

3. Döner düğmeyi 30 dakikaya ayarlayınız.

4. Start (Başlat) tuşuna basınız.

Fırın çalışmaya başlar.

**Bilgi:** Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Stop (Durdur) tuşuna basınız veya cihaz kapağını açınız.

Soğuyan pişirme alanını sıcak deterjanlı su ile temizleyiniz.

## Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı ilk kez kullanmaya başlamadan önce sıcak deterjanlı su ve bir yumuşak bulaşık bezi ile 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.

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

## Kaplar hakkında bilgiler

### Uygun kap

Cam, cam seramik, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastik gibi kaplar 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!

Kıvılcım oluşumu: 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 kabınızın mikrodalgaya uygun olup olmadığından emin değilseniz şu testi yapınız:

1. Boş kabı ½ ila 1 dakika arası maksimum güçteki cihaza yerleştiriniz.

2. Ara sıra sıcaklığı kontrol 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	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması için
600 W	yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için
900 W	sıvıların ısıtılması için

### Bilgiler

- Tuşa bastığınızda seçilen kademe yanar.
- 900 Watt'lık mikrodalga gücünü maksimum 30 dakika için ayarlayabilirsiniz. Diğer tüm güç kademeleri için 1 sat ve 30 dakikalık bir süre mümkündür.

## Mikrodalga fırının ayarlanması

Örnek: Mikrodalga kademesi 360 W, süre 17 dakika.

1. on/off tuşuna basınız.

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 duyulur. Mikrodalga fırının çalışması sonlandırılmıştır. on/off tuşu ile cihazı kapatınız. Sinyal sesini daha önceden ⌚ tuşu ile kapatabilirsiniz.

### Cihaz kapağının arada açılması

Çalışma işlemi durdurulur. Kapağı kapattıktan sonra başlatma 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 durdurulması

Durdurma tuşuna basınız, işletim durdurulur.  
Başlatma tuşuna basınız, cihaz çalışmaya devam eder.

### Çalışmanın iptal edilmesi

Durdurma tuşuna 2 defa basınız ve on/off tuşu ile cihazı kapatınız.

### Bilgiler

- on/off tuşuna basarak cihazı çalıştırmanız durumunda, göstergede öneri olarak her zaman en yüksek mikrodalga fırın kademesi görünür.
- Eğer cihaz kapağını 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 basınız.  
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 duyulur. Devam eden işlem tamamlanmıştır.  $\vec{1}$  tuşu ile sinyal sesini zamanından önce susturabilirsiniz.

### 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 işlemi durdurulur. Kapağı kapattıktan sonra başlatma tuşuna basınız. Çalışma devam eder.

### Çalışmanın durdurulması

Durdurma tuşuna basınız, işletim durdurulur.  
Başlatma tuşuna basınız, cihaz çalışmaya devam eder.

### Çalışmanın iptal edilmesi

Durdurma tuşuna 2 defa basınız ve on/off tuşu ile cihazı kapatınız.

**Bilgi:** Izgarayı sonraki işletimle de birleştirebilirsiniz. Önce, sonraki işletimi ayarlayınız.

## Izgara

### Izgaranın ayarlanması

Izgara kademeleri aşağıdaki gibidir:

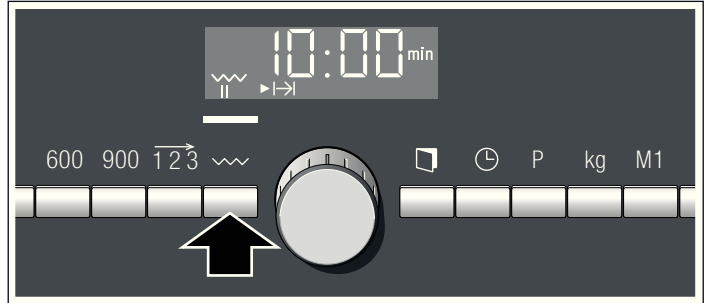
Izgara $\vec{1}$	Kademe III	$\vec{1}$ güçlü	$\vec{1}$ tuşuna 1 defa basınız
Izgara $\vec{2}$	Kademe II	$\vec{2}$ orta	$\vec{2}$ tuşuna 2 defa basınız
Izgara $\vec{3}$	Kademe I	$\vec{3}$ hafif	$\vec{3}$ tuşuna 3 defa basınız

Örnek: Izgara orta  $\vec{2}$  kademe II, 15 dakika

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

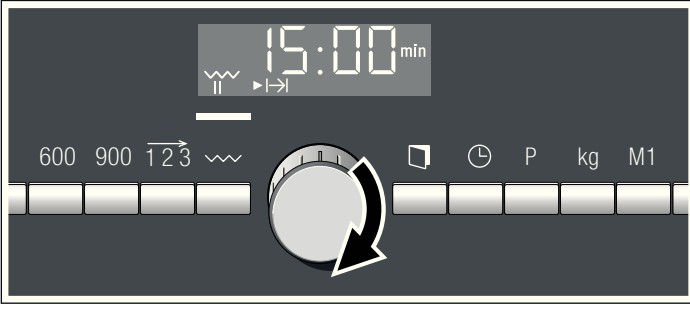
2.  $\vec{1}$  tuşuna 2 defa basınız.

Izgara, Kademe II ve 10:00 dakika göstergede görünür.



Başka bir ızgara kademesi ayarlamak için tekrar ızgara  $\vec{1}$  tuşuna basınız.

3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



4. start tuşuna basınız.

Süre görünür şekilde ilerler ve ►|→ sembolü parantez içindedir.

#### Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Göstergede 00:00 belirir. stop tuşuna basınız ve on/off tuşu ile cihazı kapatınız. ⏸ tuşu ile sinyal sesini zamanından önce susturabilirsiniz.

## MikroKombi çalışma

Bu programda mikrodalga ve ızgara beraber çalışır. Yemekleriniz mikrodalga fırın sayesinde daha hızlı hazırlanacaktır ama buna rağmen iyi kızaracaktır.

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

### MikroKombi'nin ayarlanması

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

1. on/off tuşuna basınız.  
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 duyulur. Kombi çalışma sonlandırılmıştır. ⏸ tuşu ile sinyal sesini zamanından önce susturabilirsiniz.

## Hafıza

Hafıza, bazı ayarları hafızaya almayı ve istediğiniz zaman yeniden çağırma olanaklı kılar. İki hafıza alanı mevcuttur: "M1" ve "M2". Bir yemeği özellikle sık sık hazırlıyorsanız hafıza özelliği mantıklıdır.

### Ayarların hafızaya kaydedilmesi

1. on/off tuşuna basınız.  
Cihazınız çalışmaya hazırdır.
2. İstenen mikrodalga kademesine ait tuşa basınız.  
Kademenin üzerindeki gösterge yanar ve önerilen süre gösterilir.
3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
4. Sinyal sesi duyuluncaya kadar **M1** veya **M2** tuşuna yakl. saniye boyunca basılı tutunuz.  
Ayar kaydedildi ve her zaman başlatılabilir.

### Ayarın değiştirilmesi

Izgara kademesi veya süreyi her zaman değiştirebilirsiniz. Bunun ardından tekrar start tuşuna basınız.

### Durdurma

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

### Ayarın silinmesi

Durdurma tuşuna 2 defa basınız ve on/off tuşu ile cihazı kapatınız.

**Bilgi:** Eğer cihaz kapısını arada açarsanız fan çalışmaya devam eder.

### Ayarın değiştirilmesi

Izgara kademesi veya süreyi her zaman değiştirebilirsiniz. Bunun ardından tekrar start tuşuna basınız.

### Çalışmanın iptal edilmesi

Durdurma tuşuna 2 defa basınız ve on/off tuşu ile cihazı kapatınız.

### Cihaz kapağının arada açılması

Çalışma işlemi durdurulur. Kapağı kapattıktan sonra başlatma tuşuna basınız. Çalışma devam eder.

### Çalışmanın durdurulması

Durdurma tuşuna basınız, işletim durdurulur. Başlatma tuşuna basınız, cihaz çalışmaya devam eder.

### Bilgiler

- Önce Izgarayı, sonra mikrodalga kademesini ve süreyi ayarlamanız da mümkündür.
- Eğer cihaz kapısını arada açarsanız fan çalışmaya devam eder.

### Başka bir ayarın kaydedilmesi

Yeni ayar yapınız ve kaydediniz. Eski ayarların üzerine yazılacaktır.

### Bilgiler

- Ayarlanmış programlar elektrik kesintisinden sonra da saklı tutulur.
- Izgara işletimini, MikroKombi işletimini ve işletimin devamını da hafızaya alabilirsiniz.

### Hafızanın başlatılması

Yemeğiniz için kaydettiğiniz ayarları istediğiniz zaman başlatabilirsiniz.

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

2. **M1** veya **M2** tuşuna basınız.

Kaydedilen ayarlar gösterilir.

3. Start tuşuna basınız.

Hafıza ayarı başlatılır. Süre I→I göstergede görünür şekilde ilerler.

**Bilgi:** Fırın çalışmaya başladıktan sonra, bellek pozisyonu kaydını artık değiştiremezsiniz.

### Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Hafıza devreden çıkar. on/off tuşu ile cihazı kapatınız veya yeniden ayarlayınız. Sinyal sesini daha önceden ⏸ tuşu ile kapatabilirsiniz.

### Durdurma

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

## Temel ayarların değiştirilmesi

Cihazınızın istediğiniz zaman değiştirebileceğiniz çeşitli temel ayarları vardır.

### Temel ayarlar

Tabloda tüm temel ayarları ve değişiklik olanaklarını bulabilirsiniz.

Temel ayar	Olasılıklar	Açıklama
⌚ 1 Saat göstergesi 1 = Açık	Saat göstergesi 2 = Kapalı	Saat görüntülenir
⌚ 2 Sinyal sesi süresi 2 = orta = 2 dakika	1 = kısa = 10 saniye 3 = uzun = 5 dakika	Süre dolduktan sonraki sinyal
⌚ 3 Tuş sesi 1 = Açık	Tuş sesi 2 = Kapalı	Tuşa basıldığında çıkan onay sesi
⌚ 4 Bekleme süresi 2 = orta = 5 saniye	1 = kısa = 2 saniye 3 = uzun = 10 saniye	Ayarlama işleminden sonra iki adım arasındaki bekleme süresi

Koşul: Cihazınız kapalı olmalıdır.

1. Tuşa ⏸ birkaç saniye boyunca basınız.

Göstergede ilk temel ayar görüntülenir.

2. Döner düğme ile temel ayarı değiştirebilirsiniz.

3. ⏸ tuşu ile onaylayınız..

Göstergede bir sonraki temel ayarlar görüntülenir. ⏸ tuşuna basarak tüm temel ayarlara ulaşabilir ve döner düğme ile değişiklik yapabilirsiniz.

4. Son olarak ⏸ tuşuna birkaç saniye boyunca basınız.

Tüm ayarlar devreye girmiştir.

Ayarlarınızı dilediğinizde tekrar değiştirebilirsiniz.

## Bakım ve Temizlik

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

### ⚠ Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

### ⚠ Yanma tehlikesi!

Cihazı asla kapattıktan hemen sonra temizlemeyiniz. Cihazı soğumaya bırakınız.

### ⚠ Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

### Bilgiler

- Cihazın ön yüzündeki ufak renk farkları cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.
- Fırın lambasının ışığı yansıdığı anda, ince çizgiler varmış gibi, kapak camlarında izler olacaktır.
- Emaye çok yüksek ısılarda fırınlanmaktadır. Bu nedenle, ufak renk farklılıkları oluşabilir. Bu durum son derece normaldir ve

herhangi bir fonksiyon kaybına yol açmaz. İnce sacların kenarları tamamen emaye ile kaplanmamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.

- Örn. balık pişirdikten sonra oluşan kötü kokuları kolayca ortadan kaldırebilirsiniz. Bir fincan suya birkaç damla limon suyu damlatınız. Buharlaşmayı önlemek için fincana bir kaşık koyunuz. Maksimum mikrodalga kademesinde 1 - 2 dakika süreyle suyu ısıtınız.

### Temizlik malzemeleri

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz. Aşağıdakileri kullanmayınız:

- aşındırıcı temizlik maddeleri,
- 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,
- yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri 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. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilmektedir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Paslanmaz çelik pişirme alanı	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kirlenmenin fazla olması durumunda: Fırın temizleme malzemesini sadece pişirme alanı soğukken kullanınız. Siz en iyisi paslanmaz çelik bir sünger kullanınız. Fırın spreyi ve başka agresif fırın temizleyicileri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert süngerler veya tencere temizleyicileri de uygun değildir. Bu maddeler yüzeyi çizecektir. İç yüzeyini düzenli olarak kurulayınız.
Kapak camları	Cam temizleyicisi: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Kapak contası Çıkarılmamalıdır!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Aksesuar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

## Arıza tablosu

Bir arıza ortaya çıkarsa, genellikle önemli olmayan bir durumdur. Bu nedenle müşteri hizmetlerini aramadan önce tablonun yardımıyla arızayı kendiniz gidermeye çalışın.


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

### Elektrik çarpma tehlikesi!

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


## Arıza tablosu

Arıza	Olası neden	Yardım/Bilgi
Cihaz çalışmıyor	Sigorta arızalıdır	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusuna bakarak kontrol ediniz.
	Soket yerine oturtulmamış	Fişi takınız
	Elektrik kesintisi	Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
Cihaz devrede değil. Göstergede bir süre gösteriliyor.	Hatalı kullanım	Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Yakl. 10 saniye sonra tekrar açınız.
	Ayarlama yapıldıktan sonra Start tuşuna basılmamıştır.	Start tuşuna basınız veya cihazı kapatınız.
Mikrodalga fonksiyonu çalışmıyor.	Fırının kapağı tam kapanmamıştır.	Cihazın kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediğini kontrol ediniz. Conta yüzeylerinin temiz olup olmadığını kontrol ediniz. Kapak contasının gevşek olup olmadığını kontrol ediniz.
	Start tuşuna basılmamıştır.	Start tuşuna basınız.
Yemekler eskiye oranla daha yavaş ısınıyor.	Çok düşük mikrodalga fırın kademesi ayarlanmıştır.	Daha yüksek bir kademe seçiniz.
	Cihazın içine olması gerekenden daha fazla miktarda yemek koyulmuş.	İki katı miktar - neredeyse iki katı zaman
	Yemekler, diğer seferlerden daha soğuktu.	Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz.

Arıza	Olası neden	Yardım/Bilgi
Sinyal sesi duyulur. Göstergede iki nokta yanıp söner.	Cihaz demo modundadır.	1.  tuşuna basınız. 2. Tuşa P üç saniye boyunca basılı tutunuz. Demo modu devre dışı bırakıldı.

### Hata mesajları

Bazı hata mesajları durumunda kendiniz çözüm üretebilirsiniz.

Hata mesajı	Olası neden	Yardım / Bilgi
Göstergede hata mesajı "E723" görünüyor.	Kapak tam olarak kapanmamıştır.	Cihazı  tuşu ile açınız ve tekrar kapatınız.
Göstergede hata mesajı "Er1", "Er4", "Er18", "E305" görünür.	Teknik arıza.	Müşteri hizmetlerini arayınız.
Göstergede hata mesajı "Er11" görünür. "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.

## Müşteri Hizmetleri

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa, müşteri hizmetlerine başvurunuz. Teknikerin gereksiz yere gelmesini önlemek için de her zaman uygun bir çözüm buluruz.

### E-numarası ve FD-numarası

Telefon görüşmesi sırasında size güvenebilmemiz için lütfen ürün numarasını (E-No.) ve üretim numarasını (FD-No.) giriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda, sağ tarafta göreceksiniz. Gerekli olduğunda kolayca bulabilmeniz için fırınına ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

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

### Müşteri hizmetleri

Garanti süresi içerisinde olsa bile hatalı bir kullanım durumunda servis teknisyenlerinin gelmesinin ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

### Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

Bu cihaz EN 55011 veya CISPR 11 normlarına uygundur. Bu cihaz Grup 2, Sınıf B'ye dahildir.

Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir. Sınıf B ise cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.

### Teknik Veriler

Elektrik beslemesi	230 V, 50 hz
Maks. toplam bağlantı değeri	1990 W
Mikrodalga gücü	900 WW (IEC 60705)
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Izgara	1300 W
Sigorta	en az 10 A
Ölçüler (YxGxD)	
- Cihaz	38.2 x 59.5 x 32.0 cm
- Pişirme alanı	220 x 350 x 270 mm
VDE-onaylı	Evet
CE-işareti	Evet

### 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'ye (WEEE – waste electrical and electronic equipment) uygundur. Yönetmelik, AB-genelinde geçerli olan eski cihaz değerlendirme ve geri alımının çerçevesini göstermektedir.

## Otomatik program

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

### Programın ayarlanması

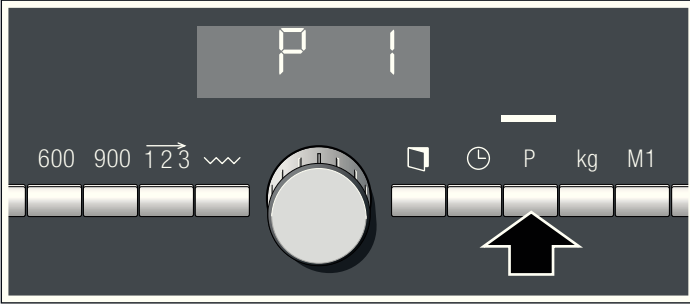
Bir program seçtiğinizde, aşağıdaki şekilde ayarlayınız. Şekildeki örnek: Program 2 - 1 kilogram ağırlık ile.

1. on/off tuşuna basınız.

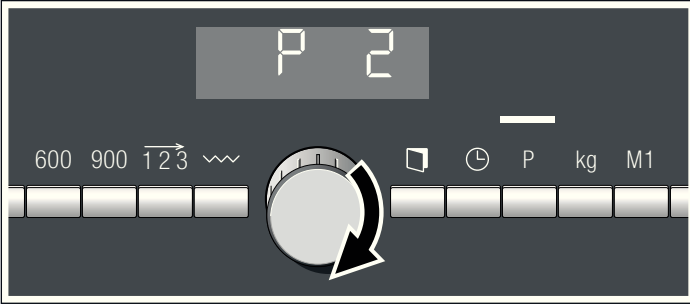
Cihazınız çalışmaya hazır.

2. P tuşuna basınız.

Göstergede ilk program numarası görüntülenir.



3. Döner düğme ile program numarasını seçiniz.

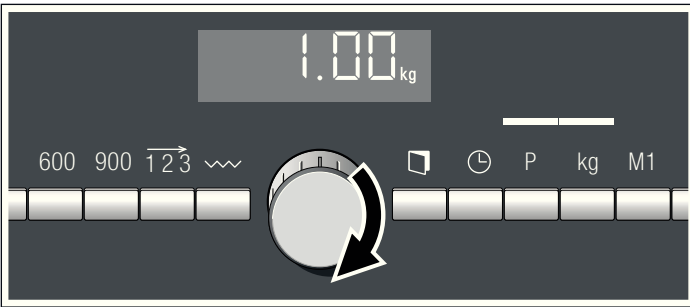


4. kg tuşuna basınız.

Göstergede önerilen ağırlık olarak 0,50 kilogram görünür.



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.

#### Programın iptal edilmesi

Durdurma tuşuna 2 defa basınız veya on/off tuşuna basarak cihazı kapatınız.

#### Programın değiştirilmesi

Fırın çalışmaya başladıktan sonra program ve ağırlık artık değiştirilemez.

#### Sürenin değiştirilmesi

Otomatik programda süreyi değiştiremezsiniz.

#### Otomatik program ile ilgili bilgiler

##### 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 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

##### Bilgiler

- Gıda maddelerini mümkün olduğunca yatay ve porsiyonlar halinde -18 °C'de dondurunuz ve saklayınız.
- Dondurulmuş gıda maddelerini düz kaplara, örn. cam veya porselen tabaklara koyunuz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için gıda maddelerini, buzları çözüldükten sonra 10 - 30 dakika daha buzlarını eritiniz.
- Et, tavuk veya balıkların buzunu çözülürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir gıda ile temas etmesine izin vermeyiniz.
- Sığır, kuzu ve domuz etini önce yağlı tarafı alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.
- Sadece gerekli miktarda ekmeğin buzunu çözünüz. Buzu çözülen ekmeğe çok çabuk bayatlar.
- Çevirdikten sonra buz çözülmüş kıymanın çözülme sıvısını boşaltınız.
- Bütün tavukları önce göğüs tarafı alta gelecek şekilde, tavuk parçalarını ise deri tarafları alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

##### Patates

##### Bilgiler

- Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates: Eşit boyda kesiniz. Her 100 g patates için 2 yemek kaşığı su ve biraz tuz ilave ediniz.
- Kabuğu ile haşlanmış patates: Aynı büyüklükte patatesler kullanınız. Patatesi yıkayınız ve kabuğunu birkaç yerinden deliniz. Patatesleri, nemli iken bir kaba, susuz koyunuz.

##### Pirinç

##### Bilgiler

- Pirinç pişerken kuvvetli bir şekilde köpürür. Bu nedenle kapaklı yüksek bir kap kullanınız. Ham ağırlığı (sıvı olmadan) ayarlayınız. Pirince iki ile iki buçuk katı kadar su ekleyiniz.
- Hazır pişirme torbalarında pirinç kullanmayınız.

##### Sebze

##### Bilgiler

- Sebze, taze: Eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her 100 g için 2 yemek kaşığı su ilave ediniz.
- Sebze, dondurulmuş: Uygun olan haşlanmış, önceden pişirilmemiş sebzedir. Krema soslu derin dondurulmuş sebze, bu program için uygun değildir. Her 100 g için 1-2 yemek kaşığı su ekleyiniz. Ispanak ve kırmızı lahana için su eklemeyiniz.

## Patates

**Bilgi:** Aynı büyüklükte patatesler kullanınız. Patatesi yıkayınız ve kabuğunu birkaç yerinden deliniz. Patatesleri henüz nemli iken tel ızgaranın üzerine koyunuz.

## Yarım tavuklar

**Bilgi:** Yarım tavukların derili taraf yukarıya gelecek şekilde tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz. Damlayan yağın veya et suyunun toplanması için, tel ızgarayı cam tavanın üzerine koyunuz.

## Program tablosu

Prog.No.	Uygun yemek	kg olarak ağırlık aralığı	Kap / aksesuar, yerleştirme yüksekliği
<b>Buz çözme</b>			
P1	Kırmızı ve Beyaz Et - Kızartma - bonfile - Kıyma - Tavuk, Piliç, Ördek	0,2 - 2,0 kg	Kapaksız yassı kaplar.
P2	Balık Tüm balık, Balık filetosu, Balık pizolosaı	0,1 - 1,0 kg	Kapaksız yassı kaplar.
P3	Ekmek ve pasta* Ekmek, tüm, yuvarlak ya da uzunlamasına, dilimli ekmek, kuru pasta, mayalı pasta, meyveli pasta	0,2 - 1,5 kg	Kapaksız yassı kaplar.
<b>Pişirme</b>			
P4	Patates Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates, Kabuğu ile haşlanmış patates	0,2 - 1,0 kg	Kapaklı Kaplar
P5	Pirinç	0,05 - 0,3 kg	Kapaklı yüksek kaplar.
P6	Sebze, taze Karnabahar, brokoli, havuç, kolrabi, pırasa, biber, kabak	0,15 - 1,0 kg	Kapaklı Kaplar
P7	Sebze, dondurulmuş Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi, Kırmızı lahana, Ispanak	0,15 - 1,0 kg	Kapaklı Kaplar
P8	Patates Her bir patatesin yakl. ağırlığı 200 g - 250 g	0,2 - 1,5 kg	Tel ızgara
P9	Sufle, dondurulmuş örn. Lazanya	0,3 - 1,0 kg	
P10	Tavuk, yarım	0,5 - 1,8 kg	Cam tava ve tel ızgara

Karıştırma ve çevirme sinyallerine dikkat ediniz.

\* Kremalı yaş pastalar, kremalı pastalar, kaplamalı, sırlamalı ya da jelatinli pastalar uygun değildir.

## Sizin için mutfağımızda 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 aksesuarlara ve kapların hangi yerleştirme seviyesine sürülmesi gerektiğine ilişkin bilgileri buradan elde edebilirsiniz. Kap ve hazırlama işlemi için öneriler elde edebilirsiniz.

### Bilgiler

- 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.
- Ön ısıtma işleminden sonra aksesuarın üzerine yağlı kağıdı yerleştiriniz.
- 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.

## Dinlenme süreleri

Bazı yemeklerin, pişirme programı bittikten sonra fırında biraz dinlenmesi gerekir.

Yemek	Dinlenme süresi
Sebze	yakl. 5 dakika
Patates	yakl. 5 dakika. Önce ortaya çıkan suyu süzünüz.
Pirinç	5 - 10 dakika

## Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme

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

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

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

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir. Bunun için genel bir kural vardır: İki katı miktar - neredeyse iki katı zaman, Yarısı kadar miktar - yarısı kadar süre.

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

### Buz çözme

### Bilgiler

- Dondurulmuş gıda maddesini pişirme alanı tabanında bulunan açık kaba yerleştiriniz.

- Yemekleri arada bir 1 - 2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir.

- Et, tavuk veya balıkların buzunu çözülürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir gıda ile temas etmesine izin vermeyiniz.

- Sıcaklığın dengelenmesi için buzunu çözülmüş gıdaları 10 ila 30 dakika daha sıcaklığında dinlendiriniz. Kümes hayvanlarının içini şimdi temizleyebilirsiniz.

Buz çözme	Ağırlık	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Bilgiler
Bütün sığır, dana ve domuz eti (kemikli ve kemiksiz)	800 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 15- 25 dak.	Birkaç kez çevirin
	1 kg	180 W, 20 dak. + 90 W, 20-30 dak.	
	1,5 kg	180 W, 25 dak.+ 90 W, 25-30 dak.	
Parçalanmış veya dilimlenmiş sığır, dana ve domuz eti	200 g	180 W, 5-8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	Çevirirken çözülen parçaları birbirinden ayırın
	500 g	180 W, 8-11 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
	800 g	180 W, 12-15 dak. + 90 W, 15-20 dak.	
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 10-15 dak.	Birkaç kez çevirin, buzunu çözülmüş eti alın
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
	800 g	180 W, 10 dak. + 90 W, 15-20 dak.	
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Birkaç kez çevirin
	1,2 kg	180 W, 15 dak. + 90 W, 20-25 dak.	
Balık filetosu, balık pizolasi veya dilimleri	400 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Çözülen parçaları birbirinden ayırın
Bütün balık	300 g	180 W, 3 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Ara sıra çevirin
	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 15-20 dak.	
Sebze, ör n. bezelye	300 g	180 W, 10-15 dak.	
Meyve, ör n. frambuaz	300 g	180 W, 6-9 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırın, çözülen parçaları birbirinden ayırın
	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	
Tereyağı, yumuşatma	125 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 1-2 dak.	Ambalajını tamamen çıkartın
	250 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 2-4 dak.	
Bütün ekmek	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	Ara sıra çevirin
	1 kg	180 W, 12 dak. + 90 W, 10-20 dak.	
Pasta, kuru, ör n. kuru pasta	500 g	90 W, 10-15 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için, pasta dilimlerini birbirinden ayırın
	750 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 15-20 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya jelatinsiz pasta için
	750 g	180 W, 7 dak. + 90 W, 15-20 dak.	

### Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

#### Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kaptan daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekler ara sıra 2 - 3 defa karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Sıcaklığın dengelenmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

**Bilgi:** Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek (2-3 parça)	300-400 g	600 W, 8-13 dak.	
Çorba	400 g	600 W, 8-12 dak.	
Tencere yemekleri	500 g	600 W, 10-15 dak.	
Sosta et dilimleri ya da parçaları, örn. Gulaş	500 g	600 W, 10-15 dak.	Karıştırırken et parçalarını birbirinden ayırınız
Balık, örn. Fileto parçaları	400 g	600 W, 10-15 dak.	Gerekirse su, limon suyu veya şarap ekleyiniz
Sufleler, örn. lazanya, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 dak.	Tel izgarayı kap altlığı olarak kullanınız.

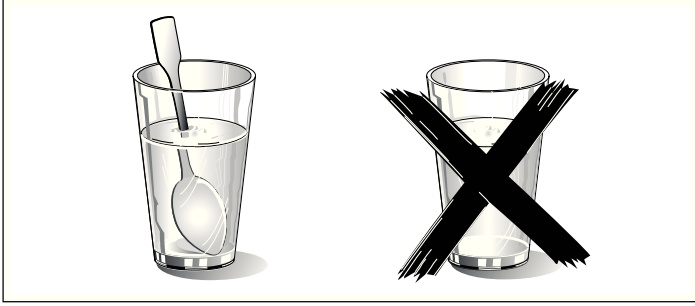


Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Garnitürler, örn. Pirinç, makarna	250 g	600 W, 3-7 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
	500 g	600 W, 8-12 dak.	
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g	600 W, 7-11 dak.	Kabın zeminin kaplayacak kadar su koyunuz
	600 g	600 W, 14-17 dak.	
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 10-15 dak.	Yiyecekleri susuz pişirme

### Yemeklerin ısıtılması

#### ⚠ Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Sıvı bir şey ısıtırken daima kabın içine bir kaşık yerleştiriniz. Bu şekilde kaynama noktasında gecikmeyi önleyebilirsiniz.



### Dikkat!

Metal - örn. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kıvılcıklar kapağın iç camına zarar verebilir.

### Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Yiyecek kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekleri aralarda birkaç kez karıştırmanız veya çevirmeniz gereklidir. Sıcaklığı kontrol ediniz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2-5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

**Bilgi:** Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

Yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek (2-3 parça)		600 W, 5-8 dak.	-
İçecekler	125 ml	900 W, ½-1 dak.	Kaşığı bardağa koyunuz, alkollü içecekleri ısıtmayınız, ara sıra kontrol ediniz
	200 ml	900 W, 1-2 dak.	
	500 ml	900 W, 3-4 dak.	
Bebek maması, örn. biberonda süt	50 ml	360 W, yakl. ½ dak.	Biberon, emziksiz veya kapaksız, ısıtıldıktan sonra iyici çalkalanmalı veya karıştırılmalı; mutlaka sıcaklık kontrol edilmelidir
	100 ml	360 W, ½-1 dak.	
	200 ml	360 W, 1-2 dak.	
1 Fincan çorba	Her biri 175 g	600 W, 1-2 dak.	-
Çorba, 2 kase	Her biri 350 g	600 W, 2-3 dak.	-
Soslu et	500 g	600 W, 7-10 dak.	Et dilimlerini birbirinden ayırınız
Sebze yemeği	400 g	600 W, 5-7 dak.	-
	800 g	600 W, 7-8 dak.	-
Sebze, 1 porsiyon	150 g	600 W, 2-3 dak.	-
Sebze, 2 porsiyon	300 g	600 W, 3-5 dak.	-

### Yemeklerin pişirilmesi

#### Bilgiler

- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.
- Yemekleri, kapaklı kapta pişiriniz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

- 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.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Yemeklerin pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Bütün tavuk, taze, içi boş	1,2 kg	600 W, 25-30 dak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çevirin
Balık filetosu, taze:	400 g	600 W, 7-12 dak.	-

Yemeklerin pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Sebze, taze	250 g	600 W, 5-10 dak.	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; Her 100 g sebze için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırın
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
Patates	250 g	600 W, 8-10 dak.	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırın
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
	750 g	600 W, 15-22 dak.	
Pirinç	125 g	600 W, 4-6 dak. + 180 W, 14-16 dak.	İki katı kadar sıvı ekleyiniz
	250 g	600 W, 6-8 dak. + 180 W, 14-16 dak.	
Tatlılar, ö rn. puding (toz halinde)	500 ml	600 W, 5-7 dak.	Puding'i ara sıra yumurta çırpma teli ile 2 - 3 defa iyice karıştırınız
Meyve, komposto	500 g	600 W, 9-12 dak.	-

## Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsunuz.	Pişirme sürelerini aşağıdaki formülü temel alarak uzatın veya kısaltınız: Miktarın iki katı = neredeyse iki katı zaman Miktarın yarısı = zamanın yarısı
Yemek çok kuru oldu.	Bir sonraki sefer daha kısa bir pişirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Yiyeceğin üstünü kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz.
Sürenin dolmasına rağmen yiyeceğin buzu çözülüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha kabarık yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.
Pişirme süresi bittikten sonra, yiyeceğin kenarları aşırı ısınmış olmasına rağmen ortası çiğ kalıyor.	Yiyeceği ara sıra karıştırınız ve bir sonraki seferde daha düşük bir kademe ve daha uzun bir süre seçiniz.
Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzu çözülüyor.	Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Büyük miktarlar için buzu çözülecek yiyeceği birkaç kez çeviriniz.

## Izgara yapma hakkında bilgiler

### Bilgiler

- Belirtilen tüm değerler, gıda maddesinin özelliklerine göre değişiklik gösterebilecek referans değerlerdir.
- Eti soğuk suyla yıkayınız ve kağıt havluyla kurulayınız. Biftekleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.
- Daima tel ızgarada, pişirme alanı kapağı kapalı ve ön ısıtma yapmadan ızgara yapınız.

- Et suyunun toplanması için, tel ızgarayı cam tavanın üzerine koyunuz.
- Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.
- Ö rn. sığır eti gibi koyu renk etler daha hızlı kızarıırken, domuz ve dana eti gibi açık renk etler daha yavaş kızaracaktır. Açık renk et veya balık fileto gibi ızgara parçalarında sadece üst kısım açık kahverengi olurken, içi pişer ve yumuşak olur.

	Miktar	Ağırlık	Izgara kademesi	Dakika olarak süre
Boyun biftekleri Yakl. 2 cm kalınlık arasında	3 - 4 parça	her biri yakl. 1200 g	güçlü	1. taraf: Yakl. 15 2. taraf: Yakl. 10- 15
Izgara sosisler	4 - 6 parça	her biri yakl. 150 g	güçlü	1. taraf: Yakl. 10- 15 2. taraf: Yakl. 10- 15
Balık pizolasi*	2 - 3 parça	her biri yakl. 150 g	güçlü	1. taraf: Yakl. 10 2. taraf: Yakl. 10- 15
Balık, bütün* Ör n. alabalık	2 - 3 parça	her biri yakl. 150 g	güçlü	1. taraf: Yakl. 15 2. taraf: Yakl. 15 - 20
Tost ekmeği	2 - 6 dilim	-	güçlü	1. taraf: Yakl. 4 2. taraf: Yakl. 4
Tostu üstten kızartma	2 - 6 dilim	-	güçlü	Malzemeye göre: 5-10

\* Izgaraya önceden sıvıyağ sürünüz.

## Mikrodalga ile birlikte ızgara

### Bilgiler

- Tel ızgarayı kap altlığı olarak kullanınız.
- Kızartma için daha derin bir kap kullanınız. Böylece pişirme alanı daha temiz kalır.

- Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda besinlerin pişmesi daha uzun sürecek ve yüzeyleri karacaktır.
- Pişirme kabınının pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Kap aşırı büyük olmamalıdır.
- Eti kesmeden önce 5 - 10 dakika daha dinlendiriniz. Böylece et suyu eşit şekilde dağılır ve kesme sırasında akmaz.

- Sufleler ve gratenler, cihaz kapatıldıktan sonra 5 dakika daha pişirilmelidir.
- Daima maksimum pişirme süresini ayarlayınız. Belirtilen kısa bir süre sonra yemeği kontrol ediniz.

	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi, Watt olarak	Izgara kademesi	Dakika olarak süre	Uyarılar
Dalyan köfte maks.7 cm yükseklikte	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.
Makarna suflesi (önceden pişirilmiş malzemelerle)	yakl. 1000 g	360 W	hafif	25-30 dak.	Peynir ekleyiniz.
Patates graten (pişmemiş patateslerle) maks. 3 cm kalınlığında	yakl. 1000 g	360 W	orta	yakl. 35 dak.	
Balık, üstten kızartılmış	yakl. 500 g	360 W	güçlü	15 dak.	Derin dondurulmuş balığın önceden buzunun çözülmesi.
Süzme yoğurtlu sufle maks.5 cm yükseklikte	yakl. 1000 g	360 W	hafif	20-25 dak.	

## EN 60705'ye göre test edilen yemekler

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

EN 60705, IEC 60705 veya DIN 44547 ve EN 60350 (2009) standartlarına göre

### Solo mikrodalga fırın ile pişirme

Yemek	Mikrodalga kademesi, Watt olarak; süre, dakika olarak	Uyarı
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 kalıp Ø 22 cm.
Dalyan köfte, 900 g	600 W, 25-30 dak.	Payreks baton kek kalıbı*, 28 cm uzunlukta

\* Tel ızgarayı kap altlığı olarak kullanınız

### Solo mikrodalga fırın ile buz çözme

Yemek	Mikrodalga kademesi, Watt olarak; süre, dakika olarak	Uyarı
Et, 500 g	Program 1, 500 g veya 180 W, 8dak. + 90 W 7-10 dak.	Payreks, Ø 24 cm

### Mikrodalga fırın ve ızgara ile pişirme

Yemek	Mikrodalga gücü Watt, ızgara kademesi, süre dakika cinsinden	Uyarılar
Patates graten, 1100 g	360 W, + ızgara kademesi II, 30 - 35 dak.	Yuvarlak payreks, Ø 22 cm
Pasta	-	Tavsiye edilmez
Tavuk, ikiye bölünmüş yakl. 1100 g	360 W + ızgara kademesi III, yakl. 40 - 45 dak.	Tel ızgara, cam tepsi

Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000694354 (1) 920202