



**HMT85ML23 HMT85MR23 HMT85ML63 HMT85MR63**  
**HMT85ML53 HMT85MR53**  
**Φούρνος μικροκυμάτων**  
**Микроволновая печь**  
**Mikro dalga**



**BOSCH**

[el] Οδηγίες χρήσεως .....2  
[ru] Правила пользования ..... 17

[tr] Kullanma kılavuzu ..... 32

|   |          |  |           |
|---|----------|--|-----------|
| <b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> .....              | <b>2</b> | <b>Πίνακας βλαβών</b> .....  | <b>9</b>  |
| Αιτίες των ζημιών .....                                   | 4        | Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης .....                          | 10        |
| <b>Η καινούργια σας συσκευή</b> .....                     | <b>5</b> | <b>Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών</b> .....                    | <b>10</b> |
| Πεδίο χειρισμού .....                                     | 5        | Αριθμός E και αριθμός FD .....   | 10        |
| Πλήκτρα και ένδειξη .....                                 | 5        | Τεχνικά στοιχεία .....   | 11        |
| Χώρος μαγειρέματος .....                                  | 5        | Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος .....    | 11        |
| <b>Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής</b> ..... | <b>6</b> | <b>Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων</b> .....                             | <b>11</b> |
| Ενεργοποίηση .....  | 6        | Ρύθμιση προγράμματος .....   | 11        |
| Απενεργοποίηση .....                                      | 6        | Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων .....                  | 12        |
| <b>Πριν την πρώτη χρήση</b> .....                         | <b>6</b> | <b>Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής</b> ..... | <b>13</b> |
| Ρύθμιση της ώρας .....                                    | 6        | Ξεπάγωμα, ζέσταμα και μαγείρεμα με μικροκύματα .....                   | 13        |
| <b>Ο φούρνος μικροκυμάτων</b> .....                       | <b>6</b> | Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα .....                              | 15        |
| Υποδείξεις για το μαγειρικό σκεύος .....                  | 6        | <b>Φαγητά δοκιμών κατά EN 60705</b> .....                              | <b>16</b> |
| Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων .....                        | 6        | Μαγείρεμα με μικροκύματα "σόλο" .....                                  | 16        |
| Ρύθμιση του φούρνου μικροκυμάτων .....                    | 7        | Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο" .....                                   | 16        |
| <b>Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3</b> .....                  | <b>7</b> |  |           |
| Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών .....                  | 7        |  |           |
| <b>Memory</b> .....                                       | <b>8</b> |  |           |
| Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory .....                     | 8        |  |           |
| Εκκίνηση Memory .....                                     | 8        |  |           |
| <b>Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων</b> .....                 | <b>8</b> |  |           |
| Βασικές ρυθμίσεις .....                                   | 8        |  |           |
| <b>Φροντίδα και καθαρισμός</b> .....                      | <b>9</b> |  |           |
| Υλικά καθαρισμού .....                                    | 9        |  |           |

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

### 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. Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Μη ζεσταίνετε ποτέ χωρίς επιτήρηση τρόφιμα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά. Μη 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. Μη 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. Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο του το λάδι φαγητού στο φούρνο μικροκυμάτων.

### **Κίνδυνος έκρηξης!**

Τα υγρά ή άλλα τρόφιμα σε ερμητικά κλειστά δοχεία μπορούν να εκραγούν. Μη 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. Μη 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. Μη 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!**

- 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. Ανοίγετε 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. Μη μαγειρεύετε ποτέ τα αυγά στο κέλυφος ή μη ζεσταίνετε ποτέ τα σφιχτοβρασμένα αυγά. Μη 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. Μη 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. Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα της συσκευής. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός. Μη 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 υπερχείλιση 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. Μη 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 προσόδψεις 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. Εξάιρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή μαγειρικού σκεύους (βλέπε κεφάλαιο Φούρνος μικροκυμάτων, Μαγειρικό σκεύος).
- Πόπ-κορν μικροκυμάτων: Μη 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.

## Πεδίο χειρισμού

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



### Περιστροφικός διακόπτης

Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να αλλάξετε όλες τις προτεινόμενες τιμές και τις τιμές ρύθμισης.

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

### Πλήκτρα

Κάτω από τα ξεχωριστά πλήκτρα βρίσκονται αισθητήρες. Δεν πρέπει να τα πατήσετε δυνατά. Ακουμπήστε μόνο το εκάστοτε σύμβολο.

Εξαιρέση: Το πλήκτρο "Ακολουθία λειτουργιών" και τα πλήκτρα για τις βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων είναι κανονικά πλήκτρα (μπουτόν).

### 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.

Πανιά φροντίδας για επιφάνειες ανοξείδωτου χάλυβα | Αριθμός προϊόντος 311134

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

Καθαριστικό ζελέ γκριλ φούρνου | Αριθμός προϊόντος 463582

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

Πανί καθαρισμού από μικροίνες με κυψελωτή δομή | Αριθμός προϊόντος 460770

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

## Πλήκτρα και ένδειξη

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

| Σύμβολο | Λειτουργία του πλήκτρου                               |
|---------|---|
| Ⓜ       | 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                    |
| ⌚       | Άνοιγμα και κλείσιμο του μενού των λειτουργιών χρόνου |
| M1/M2   | Επιλογή Memory (Μνήμη)                                |

| Σύμβολο | Λειτουργία του πλήκτρου  |
|---------|--|
| 📄       | Επιλογή προγράμματος   |
| kg      | Επιλογή του βάρους   |
| 🚪       | Άνοιγμα της πόρτας της συσκευής  |
| ▶⏸      | Σύντομο πάτημα = Εκκίνηση/Σταμάτημα της λειτουργίας<br>Παρατεταμένο πάτημα = Διακοπή της λειτουργίας |

### Υποδείξεις

- Όταν ξεκινάτε ανάβει η λάμπα στο χώρο μαγειρέματος.
- Ποια λειτουργία χρόνου βρίσκεται σε πρώτο πλάνο στην ένδειξη, το βλέπετε στις αγκύλες [ ] γύρω από το αντίστοιχο σύμβολο. Εξαιρέση: Στην ώρα ανάβει το σύμβολο ⌚ μόνο, όταν την αλλάζετε.

## 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

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 ① ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη συσκευή μικροκυμάτων.

### Ενεργοποίηση

Πατήστε το πλήκτρο ①.

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  $\vec{123}$  = Ακολουθία λειτουργιών

Πλήκτρα  $\vec{11}$  και  $\vec{12}$  = Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Πλήκτρο M1 ή M2 = Πρόγραμμα Memory

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

### Απενεργοποίηση

Πατήστε το πλήκτρο ①.

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 ανάβει στην ένδειξη το σύμβολο [☾] και τέσσερα μηδενικά.

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*.

## Ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα μετατρέπονται μέσα στα τρόφιμα σε θερμότητα. Εδώ θα βρείτε πληροφορίες για το μαγειρικό σκεύος και μπορείτε να διαβάσετε πώς ρυθμίζετε το φούρνο μικροκυμάτων.

**Υπόδειξη:** Στο κεφάλαιο *Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής* θα βρείτε παραδείγματα για το ξεπάγωμα, το ζέσταμα και το μαγείρεμα με 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 .  
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.  
Στην ένδειξη ανάβει η ισχύς και εμφανίζεται μια προτεινόμενη διάρκεια.
3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.
4. Πατήστε το πλήκτρο .  
Η λειτουργία ξεκινά. Η χρονική διάρκεια τρέχει φανερά.


#### Η χρονική διάρκεια τελειώνει

Ένα σήμα ηχεί.

Η λειτουργία των μικροκυμάτων έχει τερματιστεί. Με το πλήκτρο .

Μπορείτε να σταματήσετε το σήμα νωρίτερα. Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο  τη συσκευή.

#### Ενδιάμεσο άνοιγμα της πόρτας της συσκευής

Η λειτουργία σταματά. Μετά το κλείσιμο της πόρτας πατήστε σύντομα το πλήκτρο . 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 σύντομα το πλήκτρο . Ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση διαλείμματος (ηρεμίας). Πατήστε ξανά το , η λειτουργία συνεχίζεται.

#### Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο  και απενεργοποιήστε με το πλήκτρο  τη συσκευή.

#### Υποδείξεις

- Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή με το πλήκτρο , εμφανίζεται στην ένδειξη πάντοτε ως πρόταση η υψηλότερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
- Όταν ανοίξετε ενδιάμεσα την πόρτα της συσκευής, μπορεί ο ανεμιστήρας να συνεχίσει να λειτουργεί.









## Ακολουθία λειτουργιών 1,2,3


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

#### Μαγειρικό σκεύος


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

### Ρύθμιση της ακολουθίας λειτουργιών


1. Πατήστε το πλήκτρο .  
Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.
2. Πατήστε το πλήκτρο .  
Το  για την πρώτη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζεται στην ένδειξη.
3. Ρυθμίστε την πρώτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
4. Πατήστε το πλήκτρο .  
Το  για τη δεύτερη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζεται.
5. Ρυθμίστε τη δεύτερη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
6. Πατήστε το πλήκτρο .  
Το  για την τρίτη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζεται.
7. Ρυθμίστε την τρίτη ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.
8. Πατήστε το πλήκτρο .

Η λειτουργία ξεκινά. Η συνολική διάρκεια και το σύμβολο  για την πρώτη ακολουθία λειτουργιών εμφανίζονται στην ένδειξη.


#### Η χρονική διάρκεια τελειώνει

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



#### Αλλαγή της ρύθμισης

Μια αλλαγή είναι μόνο δυνατή πριν την εκκίνηση. Πατήστε το πλήκτρο  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 σύντομα το πλήκτρο . Η λειτουργία συνεχίζεται.


#### Σταμάτημα της λειτουργίας

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο . Ο φούρνος βρίσκεται σε κατάσταση διαλείμματος (ηρεμίας). Πατήστε ξανά το , η λειτουργία συνεχίζεται.

#### Διακοπή της λειτουργίας

Πατήστε το πλήκτρο  και απενεργοποιήστε με το πλήκτρο  τη συσκευή.

#### Υποδείξεις

- Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή με το πλήκτρο , 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.

# Memory

Με τη λειτουργία Memory (μνήμη) μπορείτε να αποθηκεύσετε τη ρύθμιση για το αγαπημένο σας φαγητό και να την ανακαλέσετε ξανά οποτεδήποτε.

Έχετε στη διάθεσή σας δύο θέσεις αποθήκευσης "M1" και "M2".

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

## Αποθήκευση ρυθμίσεων στη Memory

### 1. Πατήστε το πλήκτρο ①.

Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

### 2. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.

Η ισχύς και μια προτεινόμενη διάρκεια εμφανίζονται στην ένδειξη.

### 3. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

### 4. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο M1 ή M2 περίπου για 4 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.

## Εκκίνηση Memory

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

### 1. Πατήστε το πλήκτρο ①.

Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

### 2. Πατήστε το πλήκτρο M1 ή το πλήκτρο M2.

Οι αποθηκευμένες ρυθμίσεις εμφανίζονται.

### 3. Πατήστε το πλήκτρο ▷∞.

Η Memory ξεκινάει. Η χρονική διάρκεια ⏱ τρέχει φανερά στην ένδειξη σε αντίστροφη μέτρηση.

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

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

## Η χρονική διάρκεια τελειώσε

Ένα σήμα ηχεί. Η Memory τελειώσε. Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο ① τη συσκευή ή ρυθμίστε εκ νέου. Μπορείτε να σβήσετε το ηχητικό σήμα πρόωρα με το πλήκτρο ⏻.

## Σταμάτημα

Πατήστε σύντομα το πλήκτρο ▷∞ ή ανοίξτε την πόρτα της συσκευής. Η λειτουργία σταματά.

Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο ▷∞. 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<br>1 = On                          | Ένδειξη ώρας<br>2 = Off                                      | Ένδειξη της ώρας   |
| Ⓢ 2 Διάρκεια σήματος<br>2 = Μέτρια = 2 λεπτά        | 1 = Μικρή = 10 δευτερόλεπτα<br>3 = Μεγάλη = 5 λεπτά          | Σήμα μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας                           |
| Ⓢ 3 Ήχος πλήκτρου<br>1 = On                         | Ήχος πλήκτρου<br>2 = Off                                     | Σήμα επιβεβαίωσης κατά το πάτημα ενός πλήκτρου                     |
| Ⓢ 4 Χρόνος αναμονής<br>2 = Μέτριος = 5 δευτερόλεπτα | 1 = Μικρός = 2 δευτερόλεπτα<br>3 = 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 γρατσουπισμένο 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 τελείως 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.

| Περιοχή   | Υλικά καθαρισμού  |
|---|---|
| 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 γρατσουπισές 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<br>Μην την αφαιρέσετε! | Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων: Καθαρίστε μ' ένα πανί καθαρισμού, μην τρίβετε. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες μετάλλου ή γυαλιού για τον καθαρισμό.   |

# 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.

## Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

| Βλάβη  | Πιθανή αιτία  | Αντιμετώπιση/Υποδείξεις  |
|--|---|--|
| 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.  |
| Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια. | Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο  . | Πατήστε το πλήκτρο  ή απενεργοποιήστε τη συσκευή.   |
| Τα μικροκύματα δεν τίθενται σε λειτουργία  | Η πόρτα δεν είναι τελείως κλειστή.  | Ελέγξτε, εάν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα. Βεβαιωθείτε, ότι οι επιφάνειες στεγανοποίησης είναι καθαρές. Κοιτάξτε, εάν η στεγανοποίηση της πόρτας είναι στριμμένη.  |
|  | Το πλήκτρο  δεν πατήθηκε.                  | Πατήστε το πλήκτρο  .   |
| Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.                               | Ρυθμίστηκε μια μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.   | Επιλέξτε μια υψηλότερη ισχύ.   |
|  | Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.  | Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος   |
|  | Τα φαγητά ήταν πιο κρύα απ' ό,τι συνήθως.   | Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.  |
| Ένα σήμα ηχεί. Η άνω-κάτω τελεία στην ένδειξη αναβοσβήνει.                         | Η συσκευή βρίσκεται στη λειτουργία παρουσίας.   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Πατήστε το πλήκτρο .</li> <li>2. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο  για τρία δευτερόλεπτα.</li> </ol> <p>Η λειτουργία παρουσίας είναι απενεργοποιημένη.</p> |

### 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 Ε και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον αριθμό προϊόντος (Αριθ. Ε) 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. Ε | Αριθ. FD |
|---------|----------|
|         |          |

**Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών** 

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

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** 18 182  
αστική χρέωση

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 Β.

Ομάδα 2 σημαίνει, ότι δημιουργούνται μικροκύματα με σκοπό τη θέρμανση των τροφίμων. Τάξη Β δηλώνει, ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση.

## Τεχνικά στοιχεία

|   |                          |
|---|--------------------------|
| Παροχή ρεύματος                             | 230 V, 50 Hz             |
| Μέγιστη συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος | 1220 W                   |
| Ισχύς μικροκυμάτων                          | 900 W (IEC 60705)        |
| Συχνότητα μικροκυμάτων                      | 2450 MHz                 |
| Ασφάλεια                                    | ελάχ. 10                 |
| Διαστάσεις (ΥxΠxΒ)                          |                          |
| - Συσσκευή                                  | 382 mm x 595 mm x 320 mm |
| - Χώρος μαγειρέματος                        | 220 mm x 350 mm x 270 mm |

|             |     |
|-------------|-----|
| Έλεγχος VDE | Ναι |
| Σήμα CE     | Ναι |

## Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρете τη συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



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 όλη την ΕΕ.

## Αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων μπορείτε να ξεπαγώσετε πολύ εύκολα τρόφιμα και να παρασκευάσετε τα φαγητά, γρήγορα και χωρίς προβλήματα. Επιλέξτε το πρόγραμμα και δώστε το βάρος του φαγητού. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 7 προγράμματα.

### Ρύθμιση προγράμματος

Αφού επιλέξετε ένα πρόγραμμα, ρυθμίστε ως εξής.

Παράδειγμα στην εικόνα: Πρόγραμμα 2 με 1 κιλό βάρος.

#### 1. Πατήστε το πλήκτρο ①.

Η συσκευή σας βρίσκεται σε ετοιμότητα λειτουργίας.

#### 2. Πατήστε το πλήκτρο ②.

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 ③.

Το πρόγραμμα ξεκινά. Η χρονική διάρκεια [⏱] τρέχει φανερά στην ένδειξη.

#### Το πρόγραμμα τελειώσει

Ένα σήμα ηχεί. Το πρόγραμμα τελείωσε, η συσκευή δε θερμαίνει πλέον. Απενεργοποιήστε με το πλήκτρο ① τη συσκευή ή ρυθμίστε ξανά.

#### Διακοπή προγράμματος

Πατήστε το πλήκτρο ①.

Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

#### 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 ή κεραμικό. Προσέξτε γι' αυτό τις υποδείξεις εξαρτημάτων στο πίνακα προγραμμάτων.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στην κρύα συσκευή.
- 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.
- Έναν πίνακα με κατάλληλα τρόφιμα, την εκάστοτε περιοχή βάρους και τα απαραίτητα εξαρτήματα θα βρείτε στο τέλος στις υποδείξεις.

### 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.

### Πίνακας προγραμμάτων

| Αριθμός προγράμματος | Κατάλληλα τρόφιμα   | Περιοχή βάρους σε κιλά | Μαγειρικό σκεύος          |
|----------------------|---|------------------------|---------------------------|
| <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*<br>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.         |

Προσέξτε τα σήματα για το ανακάτεμα και το γύρισμα.

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

### 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 καταψυγμένα 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.

### 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  |

# Δοκιμάστηκαν για εσάς, στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής

Εδώ θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά και τις αντίστοιχες ιδανικές ρυθμίσεις. Σας δείχνουμε, ποια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων είναι καταλληλότερη για το φαγητό σας. 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.
- Οι τιμές του χρόνου στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές. Αυτές εξαρτώνται από την ποιότητα και τη σύσταση των τροφίμων.
- 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 παρατείνεται 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        |   |
| 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 ξεπαώσει                       |
|   | 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 κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το

δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.

- Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 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 πιατικά/μαγειρικά σκεύη.
- Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το 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           |
| Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια                      | 450 γρ.     | 600 W, 10 - 15 λεπτά                       | Χρησιμοποιείτε τη σχάρα 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 ζεματισματος!

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 πιπίλισματα 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  |

| Ζέσταμα φαγητών     | Βάρος   | Ισχύς μικροκυμάτων σε W, διάρκεια σε λεπτά | Υποδείξεις |
|---------------------|---------|--|------------|
| 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                          | -   |
| Ψητός κιμάς                                  | 750 γρ.  | 600 W, 25-30 λεπτά                         | Προσθέστε 6 κουταλιές νερό.   |
| Λαχανικά, φρέσκα                             | 250 γρ.  | 600 W, 5-10 λεπτά                          | Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια.<br>Σε κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό.<br>Ανακατεύετε ενδιάμεσα |
|  | 500 γρ.  | 600 W, 10-15 λεπτά                         |   |
| Πατάτες                                      | 250 γρ.  | 600 W, 8-10 λεπτά                          | Κόψτε τις πατάτες σε κομμάτια ίδιου μεγέθους.<br>Σε κάθε 100 γρ. προσθέστε 1 έως 2 κουταλιές νερό.<br>Ανακατεύετε ενδιάμεσα             |
|  | 500 γρ.  | 600 W, 10-15 λεπτά                         |   |
|  | 750 γρ.  | 600 W, 15-22 λεπτά                         |   |
| Ρύζι   | 125 γρ.  | 600 W, 4-6 λεπτά +<br>180 W, 14-16 λεπτά   | Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού  |
|  | 250 γρ.  | 600 W, 6-8 λεπτά +<br>180 W, 14-16 λεπτά   |   |
| Γλυκά φαγητά, π.χ. πουτίγκα (κρύα παρασκευή) | 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:<br>Διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος<br>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.                |



# 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"

| Φαγητό                          | Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά | Υπόδειξη                            |
|---------------------------------|---|-------------------------------------|
| 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 |

## Ξεπάγωμα με μικροκύματα "σόλο"

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

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Важные правила техники безопасности</b> ..... | <b>17</b> | <b>Таблица неисправностей</b> .....  | <b>24</b> |
| Причины повреждений.....                         | 19        | Что делать при неисправности?.....   | 25        |
| <b>Ваш новый прибор</b> .....                    | <b>20</b> | <b>Сервисная служба</b> .....  | <b>25</b> |
| Панель управления .....                          | 20        | Номер E и номер FD .....   | 25        |
| Кнопки и дисплей.....                            | 20        | Технические характеристики .....   | 26        |
| Рабочая камера.....                              | 21        | Правильная утилизация упаковки.....  | 26        |
| <b>Включение и выключение прибора</b> .....      | <b>21</b> | <b>Программы автоматического приготовления</b> .....                                   | <b>26</b> |
| Включение.....                                   | 21        | Настройка программы.....   | 26        |
| Выключение .....                                 | 21        | Рекомендации по программам автоматического приготовления .....                         | 27        |
| <b>Перед первым использованием</b> .....         | <b>21</b> | <b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> .....                               | <b>28</b> |
| Установка времени суток.....                     | 21        | Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн ..... | 28        |
| <b>Микроволны</b> .....                          | <b>21</b> | Рекомендации по использованию микроволновой печи .....                                 | 30        |
| Указания по выбору посуды.....                   | 21        | <b>Контрольные блюда в соответствии с EN 60705</b> .....                               | <b>31</b> |
| Мощность микроволн .....                         | 22        | Приготовление только с микроволнами .....  | 31        |
| Установка мощности микроволн .....               | 22        | Размораживание только с микроволнами .....   | 31        |
| <b>Следующий режим 1, 2, 3</b> .....             | <b>22</b> |  |           |
| Установка следующего режима.....                 | 22        |  |           |
| <b>Память</b> .....                              | <b>23</b> |  |           |
| Сохранение установок в памяти .....              | 23        |  |           |
| Запуск программ из памяти.....                   | 23        |  |           |
| <b>Изменение базовых установок</b> .....         | <b>23</b> |  |           |
| Базовые установки.....                           | 23        |  |           |
| <b>Уход и очистка</b> .....                      | <b>24</b> |  |           |
| Чистящие средства.....                           | 24        |  |           |

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

### **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!**

- 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.

## Панель управления

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



### Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно изменять рекомендуемые и установочные значения.

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

### Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры, поэтому не следует нажимать на них слишком сильно. Просто прикоснитесь к символу.

Исключение: кнопка «Следующий режим» и кнопки мощности микроволн являются обычными нажимными кнопками.

### Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым 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.

## Кнопки и дисплей

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. На дисплее отображаются заданные значения.

| Символ | Функция кнопки                               |
|--------|--|
| ⓘ      | 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.          |
| ↔      | Выбор дополнительного режима                 |
| ⌚      | Открывание и закрывание меню функций времени |

| Символ | Функция кнопки  |
|--------|---|
| M1/M2  | Выбор памяти  |
| 🍷      | Выбор программы   |
| kg     | Выбор веса  |
| 🔓      | Открывание дверцы прибора   |
| ▶⏸     | Короткое нажатие = включение/выключение режима<br>Продолжительное нажатие = отмена режима |

### Указания

- После запуска программы в духовом шкафу загорается лампочка.
- Символ, заключённый в скобках [ ], указывает, информация о какой именно функции времени отображается. Исключение: для времени суток символ ⌚ горит только во время изменения.

## 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  служит для включения и выключения микроволновой печи.


### Включение



Нажмите кнопку .

Прибор готов к работе.

Выберите нужный режим работы:

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


Кнопка  = дополнительный режим

Кнопки  и  = программы автоматического приготовления

Кнопка M1 или M2 = программа из памяти

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

### Выключение


Нажмите кнопку .

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 загораются символ  и четыре нуля.

Установка времени 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».

## Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. 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 переключать 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 мин.

1. Нажмите кнопку ①.  
Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.  
На дисплее загорается индикатор мощности и показывается предлагаемое время приготовления.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.

## Следующий режим 1, 2, 3

С помощью дополнительного режима Вы можете настроить до трёх различных установок времени и значений мощности микроволн, следующих друг за другом, и после этого включить прибор.

### Посуда

Всегда используйте жаропрочную посуду, подходящую для микроволновой печи.

## Установка следующего режима

1. Нажмите кнопку ①.  
Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку  $\vec{1}$ .  
На дисплее появляется  $\vec{1}$  для первого дополнительного режима.
3. Установите первое значение мощности микроволн и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку  $\vec{2}$ .  
На дисплее появляется  $\vec{2}$  для второго дополнительного режима.
5. Установите второе значение мощности микроволн и времени приготовления.
6. Нажмите кнопку  $\vec{3}$ .  
На дисплее появляется  $\vec{3}$  для третьего дополнительного режима.
7. Установите третье значение мощности микроволн и время приготовления.
8. Нажмите кнопку  $\triangleright 00$ .

4. Нажмите кнопку  $\triangleright 00$ .

Режим включается. Начинается отсчёт времени приготовления.

### По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал.

Микроволновый режим завершён. Можно заранее отключить сигнал кнопкой  $\odot$ . Кнопкой ① выключите прибор.

### Открытие дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы коротко нажмите кнопку  $\triangleright 00$ . 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

Коротко нажмите кнопку  $\triangleright 00$ . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку  $\triangleright 00$ , работа в данном режиме продолжится.

### Отмена режима

Нажмите кнопку  $\triangleright 00$  и кнопкой ① выключите прибор.

### Указания

- Если вы включаете прибор кнопкой ①, на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

Режим включается. На дисплее высвечиваются общее время приготовления и символ  $\vec{1}$  для первого дополнительного режима.

### По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Следующий режим завершён. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой  $\odot$ .

### Изменение установок

Изменение установок возможно только до запуска. Нажимайте кнопку  $\vec{2}$  пока не появится номер дополнительного режима. Измените установку.

### Открытие дверцы прибора во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы коротко нажмите кнопку  $\triangleright 00$ . Прибор возобновляет работу.

### Остановка режима

Коротко нажмите кнопку  $\triangleright 00$ . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку  $\triangleright 00$ , работа в данном режиме продолжится.

### Отмена режима

Нажмите кнопку  $\triangleright 00$  и кнопкой ① выключите прибор.

### Указания

- Если вы включаете прибор кнопкой ①, на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.




# Память

С помощью функции памяти можно сохранить и в любой момент снова вызвать свое любимое блюдо. 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 .  
Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.  
На дисплее появляются значение мощности и предлагаемое время приготовления.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Держите кнопку M1 или M2 нажатой в течение прим. 4 секунд, пока не раздастся сигнал.



Установка сохраняется в памяти и может быть применена сразу.


## Сохранение других установок

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

## Запуск программ из памяти

Сохранённые в памяти установки можно активизировать в любой момент.



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

Произойдёт запуск программы из памяти. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления .



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

**Указание:** Установленные программы сохраняются в памяти и после отключения электроэнергии.

## По истечении времени приготовления

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

## Остановка





Коротко нажмите кнопку  или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку . 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  |
|---|--|--|
|  I Индикатор времени<br>I = вкл                                  | Индикатор времени<br>Z = выкл                      | Индикация времени суток  |
|  Z Продолжительность звукового сигнала<br>Z = средний = 2 минуты | I = короткий = 10 секунд<br>Z = длинный = 5 минут  | Сигнал по истечении времени выполнения                           |
|  Z Звук нажатия кнопок<br>I = вкл                                | Звук нажатия кнопок<br>Z = выкл                    | Сигнал подтверждения при нажатии кнопки                          |
|  Z Время ожидания<br>Z = среднее = 5 секунд                      | I = короткое = 2 секунды<br>Z = 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!

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

### Указания

- Небольшие цветовые 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 стеклянных 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<br>Не снимать!           | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.   |

## 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.

## Что делать при неисправности?

| 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  . | Нажмите кнопку  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  .                 | Нажмите кнопку  .   |
| 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 .</li> <li>2. Держите нажатой кнопку  в течение трёх 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 «Eg1», «Eg4», «Eg18», «E305». | Датчик температуры неисправен.   | Обратитесь в сервисную службу.  |
| На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Eg11». «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 группы 2, класса B.

Принадлежность к группе 2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

## Технические характеристики

|                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| Электропитание                    | 230 В, 50 Гц             |
| Макс. общая потребляемая мощность | 1220 Вт                  |
| Мощность микроволн                | 900 Вт (IEC 60705)       |
| Частота микроволн                 | 2450 МГц                 |
| Предохранитель                    | мин. 10                  |
| Размеры (ВхШхГ)                   |                          |
| - прибора                         | 382 мм x 595 мм x 320 мм |
| - рабочей камеры                  | 220 мм x 350 мм 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 вы можете быстро размораживать продукты и легко готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 7 программ.

### Настройка программы

После выбора программы необходимо выполнить следующую установку.

Пример на рисунке: программа 2, вес 1 кг.

1. Нажмите кнопку .

Прибор готов к работе.

2. Нажмите кнопку .

На дисплее появляется первый номер программы.



3. Поворотным переключателем выберите номер программы.




4. Нажмите кнопку .


На дисплее появляется предлагаемое значение веса 0,50 кг.




5. Поворотным переключателем задайте нужный вес.




6. Нажмите кнопку .

Программа активизируется. На дисплее начнётся отсчёт времени приготовления[].

### По завершении выполнения программы

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

### Отмена программы

Нажмите кнопку . Прибор выключен.

### 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.
- Всегда используйте для программ пригодную для микроволн посуду, например, из стекла или керамики. В таблице программ вы найдете рекомендации по выбору принадлежностей.
- Поместите продукт в холодный прибор.
- Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.
- При приготовлении многих блюд вы через некоторое время услышите сигнал. Переверните продукт или перемешайте его.
- Таблицу рекомендуемых продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей вы найдете в примечаниях к рекомендациям.

### Размораживание

#### Указания

- По возможности замораживайте продукты тонкими кусками и храните при температуре -18 °С.
- 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.

### Таблица программ

| Программа №                    | Подходящие продукты  | Диапазон веса, кг | Посуда                    |
|--------------------------------|--|-------------------|---------------------------|
| <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: целиком, рыбное филе, рыбные котлеты   | 0,1-1,0 кг        | Плоская посуда без крышки |
| P3                             | Хлеб и пирог*<br>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<br>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<br>Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зелёный лук, сладкий перец, цуккини                          | 0,15-1,0 кг       | Посуда с крышкой          |
| P7                             | Овощи, замороженные<br>Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат                                  | 0,15-1,0 кг       | Посуда с крышкой          |

Сигналы к помешиванию и переворачиванию

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

## 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.

### 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                                |

# 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 микроволновый режим лучше всего подходит для выбранного блюда. 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.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- 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                |  |
| 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.            |
| 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                                    | -  |



| Разогревание блюд | Вес   | Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин) | Указания |
|-------------------|-------|--|----------|
| 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                                   | -  |
| Мясной рулет  | 750 г  | 600 Вт, 25-30 мин                                  | Добавьте 6 ст. л. воды.  |
| Овощи, свежие продукты                                | 250 г  | 600 Вт, 5 - 10 мин.                                | Порезать овощи на кусочки одинаковой величины.<br>На каждые 100 г. овощей добавьте 1 - 2 столовых ложки воды.<br>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.<br>На каждые 100 г. добавьте 1 - 2 столовых ложки воды.<br>Время от времени перемешивайте.    |
|   | 500 г  | 600 Вт, 10-15 мин                                  |  |
|   | 750 г  | 600 Вт, 15-22 мин                                  |  |
| Рис   | 125 г  | 600 Вт, 4-6 мин<br>180 Вт, 14 - 16 мин.            | Добавить вдвое больше жидкости.  |
|   | 250 г  | 600 Вт, 6-8 мин<br>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:<br>Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления.<br>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.                              |

# 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 |

## Размораживание только с микроволнами

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

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Önemli güvenlik uyarıları</b> .....       | <b>32</b> | <b>Bakım ve Temizlik</b> .....                             | <b>38</b> |
| Hasar nedenleri .....                        | 34        | Temizlik malzemeleri .....                                 | 38        |
| <b>Yeni cihazınız</b> .....                  | <b>34</b> | <b>Arıza tablosu</b> .....                                 | <b>39</b> |
| Kumanda bölümü .....                         | 34        | Arıza durumunda ne yapmalı? .....                          | 39        |
| Tuşlar ve gösterge .....                     | 35        | <b>Müşteri Hizmetleri</b> .....                            | <b>39</b> |
| Pişirme alanı .....                          | 35        | E-numarası ve FD-numarası .....                            | 39        |
| <b>Cihazın açılması ve kapatılması</b> ..... | <b>35</b> | Teknik Veriler .....                                       | 40        |
| Açılması .....                               | 35        | Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi .....        | 40        |
| Kapatılması .....                            | 35        | <b>Otomatik Program</b> .....                              | <b>40</b> |
| <b>İlk kullanımdan önce</b> .....            | <b>35</b> | Programın ayarlanması .....                                | 40        |
| Saatin ayarlanması .....                     | 35        | Otomatik program ile ilgili bilgiler .....                 | 41        |
| <b>Mikrodalga</b> .....                      | <b>36</b> | <b>Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir</b> ..... | <b>42</b> |
| Kaplar hakkında bilgiler .....               | 36        | Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme .....          | 42        |
| Mikrodalga fırın kademeleri .....            | 36        | Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları .....                   | 44        |
| Mikrodalga fırının ayarlanması .....         | 36        | <b>EN 60705'ye göre test edilen yemekler</b> .....         | <b>45</b> |
| <b>1,2,3 İşletimin devamı</b> .....          | <b>36</b> | Solo mikrodalga fırın ile pişirme .....                    | 45        |
| İşletimin devamının ayarlanması .....        | 36        | Solo mikrodalga fırın ile buz çözme .....                  | 45        |
| <b>Hafıza</b> .....                          | <b>37</b> |  |           |
| Ayarların hafızaya kaydedilmesi .....        | 37        |  |           |
| Hafızanın başlatılması .....                 | 37        |  |           |
| <b>Temel ayarların değiştirilmesi</b> .....  | <b>37</b> |  |           |
| Temel ayarlar .....                          | 37        |  |           |

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

### 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 çıkarmayınız.

### **Yanma tehlikesi!**

- 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 ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı 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. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabın 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, kabın çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

## Hasar nedenleri

### Dikkat!

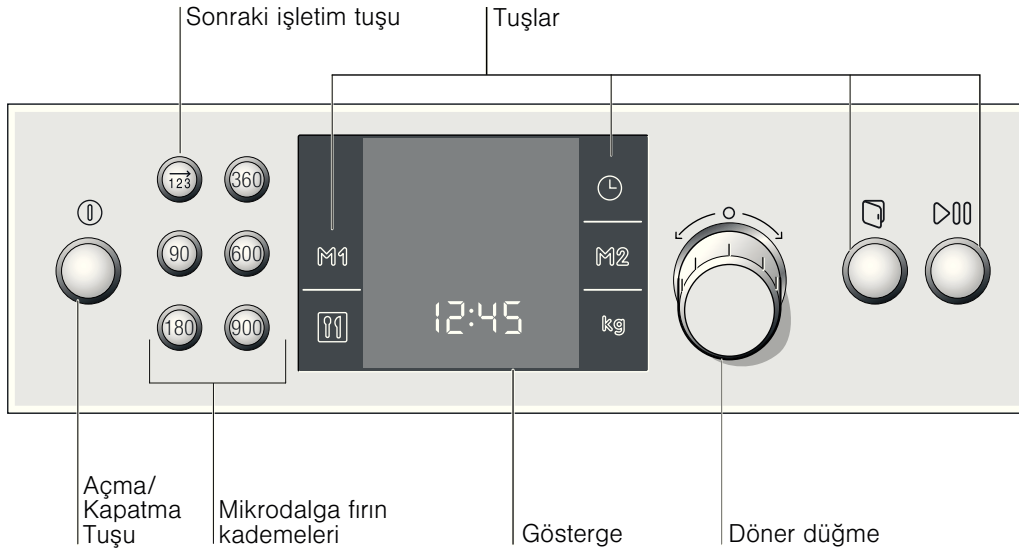
- Aşırı kirlenmiş conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.
- Yemek olmadan mikrodalga fırının çalıştırılması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması 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.

### Kumanda bölümü

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



### Döner düğme

Döner düğme ile tüm önerilen değerleri ve ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Döner düğme indirilebilir. Konumunu değiştirmek için döner düğmeye bastırınız.

### Tuşlar

Tüm tuşlarının altında sensörler yer almaktadır. Bastırmanıza gerek yoktur. Sadece ilgili sembole dokununuz.

İstisna: Sonraki işletim tuşu ve mikrodalga gücü kademeleri için olan tuşlar normal tuşlardır.

## Müşteri hizmetleri bölümü

Ev aletlerinize ilişkin olarak uygun bakım ve temizlik malzemelerini ve diğer aksesuarları; müşteri hizmetlerinden,

Paslanmaz çelik yüzeyler için bakım bezleri Ürün no. 311134

Fırın/ızgara temizleme jeli Ürün no. 463582

Petek yapılı mikrofiber bez Ürün no. 460770

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.

## Tuşlar ve gösterge

Tuşlarla çeşitli ek fonksiyonları ayarlayabilirsiniz. Göstergelerden ayarlanmış değerleri okuyabilirsiniz.

| Sembol   | Tuş fonksiyonu                                      |
|----------|---|
| ①        | 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 |
| →<br>123 | İşletimin devamının seçilmesi                       |
| ⌚        | Menü zaman fonksiyonlarının açılması ve kapatılması |
| M1/M2    | Hafızanın seçilmesi                                 |
| 📅        | Programın seçilmesi                                 |
| kg       | Ağırlığın seçilmesi                                 |
| 🔒        | Cihaz kapağının açılması                            |

| Sembol | Tuş fonksiyonu  |
|--------|---|
| ▶      | kısa basma = çalışmayı başlatma/durdurma<br>uzun basma = çalışmayı iptal etme |

### Bilgiler

- Başlattığınızda pişirme alanındaki lamba yanar.
- Hangi zaman fonksiyonunun göstergede ön planda olacağını ilgili sembolün çevresindeki parantezlerden [ ] anlayabilirsiniz. İstisna: Sadece saatte değişiklik yapılması durumunda ⌚ sembolü yanar.

### 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

① tuşu ile mikrodalga fırını açar ve kapatırsınız.

### Açılması

① tuşuna basınız.  
Cihaz kullanıma hazırdır.

İstedığınız çalışma modunu seçiniz.

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

Tuş → = Sonraki çalıştırma

📅 ve kg tuşu = Otomatik program

M1 veya M2 tuşu = Hafıza programı

Nasıl ayarlayacağınızı münferit bölümlerde okuyabilirsiniz.

### Kapatılması

① tuşuna basınız.  
Cihaz kapandığında göstergede saat görünür.

## İlk kullanımdan önce

Mikrodalga fırınınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada tecrübe edebilirsiniz. İlk olarak *Güvenlik bilgileri* bölümünü okuyunuz.

### Saatin ayarlanması

Fiş takıldıktan sonra göstergede [⌚] sembolü ve dört adet sıfır yanar.

Saati giriniz

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.

## Mikrodalga

Mikrodalgalar gıda maddelerinde ısıya dönüştürülür. 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 - ö rn. 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                               |

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

### 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. ⊕ tuşuna basınız.

Cihazınız çalışmaya hazır.

2. İstenen mikrodalga kademesine ait tuşa basınız.

Göstergede kademe yanar ve önerilen süre gösterilir.

3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.

4. ▷ tuşuna basınız.

Fırın çalışmaya başlar. Süre görünür şekilde azalmaya başlar.

#### Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur.

Mikrodalga fırının çalışması sonlandırılmıştır. ⊕ tuşu ile sinyali zamanından önce sonlandırabilirsiniz. ⊕ tuşu ile cihazı kapatınız.

#### Cihaz kapağının arada açılması

Çalışma işlemi durdurulur. Kapağı kapattıktan sonra ▷ tuşuna kısa süreli 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

▷ tuşuna kısa süreli basınız. Fırın bekleme konumuna geçer. Yeniden ▷ tuşuna basınız, çalışma işlemi devam eder.

#### Çalışmanın iptal edilmesi

▷ tuşuna basınız ve ⊕ tuşu ile cihazı kapatınız.

### Bilgiler

- ⊕ 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.

#### Kaplar

Daima mikrodalga fırına uygun ısıya dayanıklı kap kullanınız.

### İşletimin devamının ayarlanması

1. ⊕ tuşuna basınız.

Cihazınız çalışmaya hazır.

2.  $\vec{123}$  tuşuna basınız.

İlk çalıştırmanın devamı için göstergede  $\vec{1}$  görünür.

3. İlk mikrodalga fırın kademesini ve süreyi ayarlayınız.

4.  $\vec{123}$  tuşuna basınız.

İkinci çalıştırmanın devamı için  $\vec{2}$  görünür.

5. İkinci mikrodalga fırın kademesini ve süreyi ayarlayınız.

6.  $\vec{123}$  tuşuna basınız.

Üçüncü çalıştırmanın devamı için  $\vec{3}$  görünür.

7. Üçüncü mikrodalga fırın kademesini ve süreyi ayarlayınız.

8.  $\triangleright\llcorner$  tuşuna basınız.

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

### Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Devam eden işlem tamamlanmıştır.  $\ominus$  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  $\triangleright\llcorner$  tuşuna kısa süreli basınız. Çalışma devam eder.

### Çalışmanın durdurulması

$\triangleright\llcorner$  tuşuna kısa süreli basınız. Fırın bekleme konumuna geçer. Yeniden  $\triangleright\llcorner$  tuşuna basınız, çalışma işlemi devam eder.

### Çalışmanın iptal edilmesi

$\triangleright\llcorner$  tuşuna basınız ve  $\textcircled{1}$  tuşu ile cihazı kapatınız.

### Bilgiler

- $\textcircled{1}$  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.

## Hafıza

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

Bir yemeği özellikle sık sık hazırlıyorsanız hafıza özelliği mantıklıdır.

### Ayarların hafızaya kaydedilmesi

1.  $\textcircled{1}$  tuşuna basınız.

Cihazınız çalışmaya hazır.

2. İstenen mikrodalga kademesine ait tuşa basınız.

Kademe ve önerilen süre göstergede görünür.

3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.

4. Sinyal sesi duyuluncaya kadar M1 veya M2 tuşuna yakl. 4 saniye boyunca basılı tutunuz.

Ayar kaydedildi ve her zaman başlatılabilir.

### Başka bir ayarın kaydedilmesi

Yeni ayar yapınız ve kaydediniz. Eski ayarların üzerine yazılacaktır.

### Hafızanın başlatılması

Yemeğiniz için kaydettiğiniz ayarları istediğiniz zaman başlatabilirsiniz.

1.  $\textcircled{1}$  tuşuna basınız.

Cihazınız çalışmaya hazır.

2. M1 veya M2 tuşuna basınız.

Kaydedilen ayarlar gösterilir.

3.  $\triangleright\llcorner$  tuşuna basınız.

Hafıza devreye girer. Süre  $\curvearrowright$  göstergede görünür şekilde ilerler.

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

**Bilgi:** Ayarlanmış programlar elektrik kesintisinden sonra da saklı tutulur.

### Süre dolmuştur

Sinyal sesi duyulur. Hafıza devreden çıkar.  $\textcircled{1}$  tuşu ile cihazı kapatınız veya yeniden ayarlayınız.  $\ominus$  tuşu ile sinyal sesini zamanından önce susturabilirsiniz.

### Durdurma

$\triangleright\llcorner$  tuşuna kısa süreli basınız veya cihaz kapağını açınız.

Çalışma işlemi durdurulur.

Kapattıktan sonra  $\triangleright\llcorner$  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          |
|--|--|-------------------|
| $\text{c} /$ Saat göstergesi<br>$i$ = Açık | Saat göstergesi<br>$\text{c}$ = Kapalı | Saat görüntülenir |



| Temel ayar  | Olasılıklar                                 | Açıklama   |
|---|---|--|
| <b>C2</b> Sinyal sesi süresi<br>2 = orta = 2 dakika | 1 = kısa = 10 saniye<br>3 = uzun = 5 dakika | Süre dolduktan sonraki sinyal                                |
| <b>C3</b> Tuş sesi<br>1 = Açık                      | Tuş sesi<br>2 = Kapalı                      | Tuşa basıldığında çıkan onay sesi                            |
| <b>C4</b> Bekleme süresi<br>2 = orta = 5 saniye     | 1 = kısa = 2 saniye<br>3 = uzun = 10 saniye | Ayarlama işleminden sonra iki adım arasındaki bekleme süresi |

Koşul: Cihazınız kapalı olmalıdır.

1. Tuşa **C** birkaç saniye boyunca basınız.  
Göstergede ilk temel ayar görüntülenir.

2. Döner düğme ile temel ayarı değiştirebilirsiniz.

3. **C** tuşu ile onaylayınız.

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

4. Son olarak **C** 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 yüzeyindeki 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 kaplanamamaktadır. Bu nedenle pürüzlü olabilir. Korozyona karşı korunma bundan etkilenmez.
- Örn. balık pişirdikten sonra oluşan kötü kokuları kolayca ortadan kaldırabilirsiniz. Bir fincan suya birkaç damla limon suyu damlatınız. Buharlaşmayı önlemek için fincana bir kaşık koyunuz. Maksimum mikrodalga 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 kazıyıcı kullanmayınız.
- Kapak contasını temizlemek için metal veya cam kazıyıcı 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:<br>Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.  |
| Paslanmaz çelik                    | Sıcak deterjanlı su:<br>Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerinin altında korozyon meydana gelebilmektedir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.  |
| Paslanmaz çelik pişirme alanı      | Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su:<br>Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız.<br>Kirlenmenin fazla olması durumunda:<br>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:<br>Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.   |
| Kapak contası<br>Çıkarılmamalıdır! | Sıcak deterjanlı su:<br>Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.  |

# 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 durumunda ne yapmalı?

| Arıza  | Olası neden  | Yardım / Uyarılar   |
|--|--|---|
| 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.   |
|  | Hatalı kullanım  | Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Yakl. 10 saniye sonra tekrar açınız.   |
| Cihaz devrede değil. Göstergede bir süre gösteriliyor. | Ayarlamadan sonra  tuşuna basılmamış. |  tuşuna basınız veya cihazı kapatınız.   |
| Mikrodalga fonksiyonu çalışmıyor.                      | Fırının kapağı tam kapanmamıştır.  | Cihazın kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz. Conta yüzeylerinin temiz olup olmadığını kontrol ediniz. Kapak contasının gevşek olup olmadığını kontrol ediniz.   |
|  |  tuşuna basılmamış.                   |  tuşuna basınız.   |
| Yemekler eskiye oranla daha yavaş ısınıyor.            | Çok düşük mikrodalga fırın kademesi ayarlanmış.  | Daha yüksek bir kademe seçiniz.   |
|  | Cihazın içine olması gerekenden daha fazla miktarda yemek koyulmuş.  | Miktarın iki katı - neredeyse iki kat zaman   |
|  | Yemekler, diğer seferlerden daha soğuktu.  | Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz.   |
| Sinyal sesi duyulur. Göstergede iki nokta yanıp söner. | Cihaz demo modundadır.   | <b>1.</b>  tuşuna basınız.<br><b>2.</b>  tuşuna 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.


fırınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

## 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. Gerekliğinde kolayca bulabilmeniz için

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 6333

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 | 1220 W            |
| Mikrodalga gücü              | 900 W (IEC 60705) |
| Mikrodalga frekansı          | 2450 MHz          |

|                 |                          |
|-----------------|--------------------------|
| Sigorta         | en az 10 A               |
| Ölçüler (YxGxD) |                          |
| - Cihaz         | 382 mm x 595 mm x 320 mm |
| - Pişirme alanı | 220 mm x 350 mm 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 gıda maddelerinin buzlarını kolayca çözebilir ve yemeklerinizi hızlı ve problemsiz biçimde hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Otomatik program optimal ayarları sağlayacaktır. 7 program arasından seçim yapabilirsiniz.

### Programın ayarlanması

Bir program seçtiğinizde, aşağıdaki şekilde ayarlayınız.

Şekildeki örnek: Program 2 - 1 kilogram ağırlık ile.

1. tuşuna basınız.  
Cihazınız çalışmaya hazır.

2. tuşuna basınız.  
Göstergede ilk program numarası görüntülenir.



3. Döner düğme ile program numarasını seçiniz.



4. tuşuna basınız.

Göstergede önerilen ağırlık olarak 0,50 kilogram görünür.



5. Döner düğme ile ağırlığı ayarlayınız.



6. tuşuna basınız.

Program çalışması başlar. Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

### Program sona erdiğinde

Sinyal sesi duyulur. Program tamamlandığında cihaz artık ısınmaz. tuşu ile cihazı kapatınız veya yeniden ayarlayınız.

### Programın iptal edilmesi

tuşuna basınız.  
Cihaz kapatılmıştır.

## 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, örn. cam veya seramik kaplar kullanınız. Bunun için program tablosundaki aksesuar bilgilerine dikkat ediniz.
- Yiyecekleri soğuk cihaza yerleştiriniz.
- Ağırlık sahasının dışında kalan ağırlık değerleri ayarlanamaz.
- Birçok yemekte bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Yemeği çeviriniz veya karıştırınız.
- Uygun yiyeceklerin ilgili ağırlık sahaslarının ve gerekli aksesuarların yer aldığı bir tabloyu Bilgiler bölümünün sonunda bulacaksınız.

### 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 buzu 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 ekmek çok çabuk bayatlar.

## Program tablosu

| Prog.No.         | Uygun yemek  | kg olarak ağırlık aralığı | Kap                    |
|------------------|--|---------------------------|------------------------|
| <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 pirzolası  | 0,1 - 1,0 kg              | Kapaksız yassı kaplar. |
| P3               | Ekmek ve pasta*<br>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<br>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<br>Karnabahar, brokoli, havuç, kolrabi, pırasa, biber, kabak   | 0,15 - 1,0 kg             | Kapaklı Kaplar         |
| P7               | Sebze, dondurulmuş<br>Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi, Kırmızı lahan, Ispanak                                  | 0,15 - 1,0 kg             | Kapaklı Kaplar         |

Karıştırma ve çevirme sinyallerine dikkat ediniz.

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

- Çevirdikten sonra buzu 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 lahan için su eklemeyiniz.

## 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                                   |

# Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Yemeğiniz için hangi mikrodalga kademesinin en uygun olduğu gösterilmiştir. Kap ve hazırlama işlemi için öneriler elde edebilirsiniz.

## Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, besinlerin soğuk ve boş pişirme alanına sürülmesi durumu için geçerlidir. Ön ısıtmayı sadece, eğer tabloda verilmiş ise yapınız.
- Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.
- 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.

## 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 çözüldürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir gıda ile temas etmesine izin vermeyiniz.
- Sıcaklığın dengelenmesi için buz 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, buz 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 dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan 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.

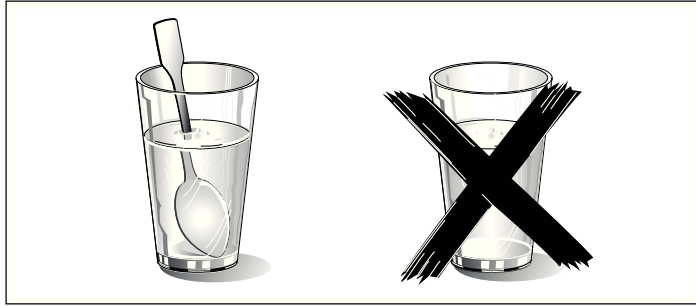
**Bilgi:** Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

| 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     |
| 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. Kıvılcımlar 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, ısındıktan 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.                                     | -  |

| Yemeklerin ısıtılması | Ağırlık | Mikrodalga kademesi Watt olarak, süre dakika olarak | Uyarılar |
|-----------------------|---------|---|----------|
| 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. Kabiniz 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.                                    | -   |
| Dalyan köfte                         | 750 g   | 600 W, 25-30 dak.                                   | 6 YK su ekleyin.  |
| Sebze, taze                          | 250 g   | 600 W, 5-10 dak.                                    | Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz;                            |
|                                      | 500 g   | 600 W, 10-15 dak.                                   | Her 100 g sebze için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırın      |
| Patates                              | 250 g   | 600 W, 8-10 dak.                                    | Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz;                          |
|                                      | 500 g   | 600 W, 10-15 dak.                                   | her 100 g için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırın            |
|                                      | 750 g   | 600 W, 15-22 dak.                                   |   |
| Pirinç                               | 125 g   | 600 W, 4-6 dak. +<br>180 W, 14-16 dak.              | İki katı kadar sıvı ekleyiniz   |
|                                      | 250 g   | 600 W, 6-8 dak. +<br>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:<br>Miktarın iki katı = neredeyse iki katı zaman<br>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 kabaklı 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.                            |

# 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 |

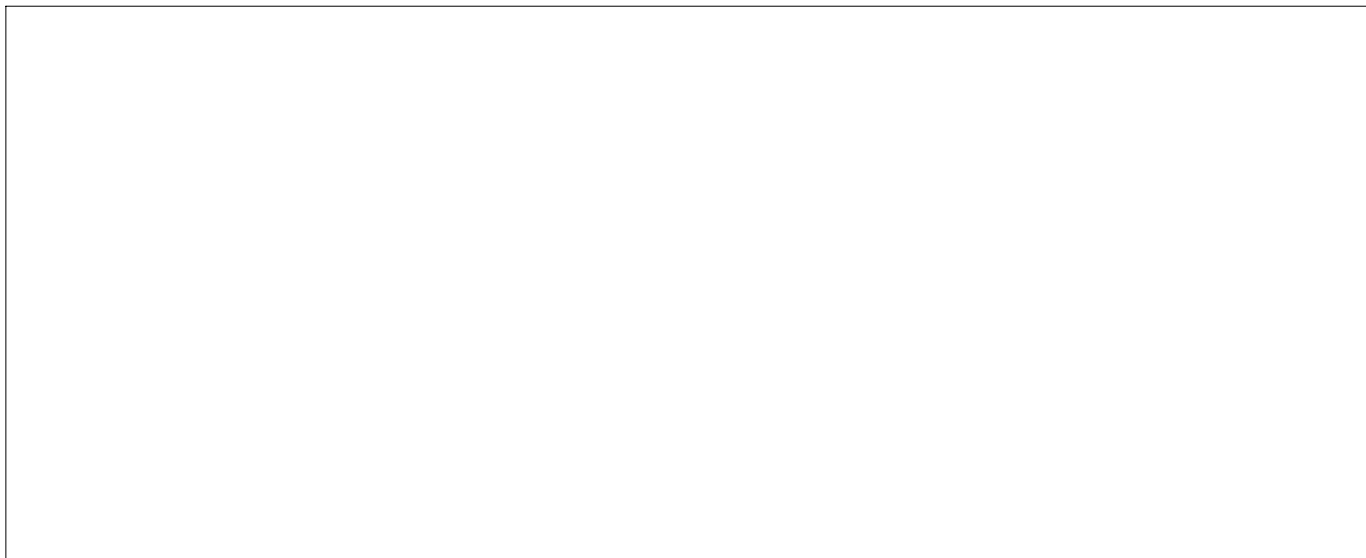
## Solo mikrodalga fırın ile buz çözme

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









**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000694887

(01)  
920817