

PROFİLO

dayanıklı ev aletleri

[tr] Kullanma kılavuzu	2
[en] Instruction manual	14

MD1050
Mikro dalga
Microwave

Önemli güvenlik uyarıları	2	Bakım ve Temizlik	7
Hasar nedenleri	4	Temizlik malzemeleri	8
Kurulması ve elektriğe bağlanması	4	Arıza tablosu	8
Kumanda bölümü	5	Müşteri Hizmetleri	9
Isıtma türleri	5	E-numarası ve FD-numarası	9
Aksesuar	5	Teknik Veriler	9
İlk kullanımdan önce	6	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	9
Pişirme alanının ısıtılması	6	Sizin için mutfağımızda test edilmiştir	9
Mikrodalga	6	Tablolara ilişkin uyarılar	9
Kaplar hakkında bilgiler	6	Buz çözme	9
Mikrodalga fırın kademeleri	6	Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	10
Mikrodalga fırının ayarlanması	6	Yemeklerin ısıtılması	11
Izgara	7	Yemeklerin pişirilmesi	11
Şu şekilde ayarlanır	7	Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları	12
Mikrodalga fırın ve ızgara kombine	7	Izgara yapma hakkında bilgiler	12
Şu şekilde ayarlanır	7	Mikrodalga fırın ile kombine ızgara	12
		EN 60705'ye göre test edilen yemekler	13
		Mikrodalga fırın ile pişirme ve buz çözme	13

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

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

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, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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.
- Cihaz çok sıcak. Cihazın üstünü kesinlikle nesnelere koymak için kullanmayınız.
- Cihaz çok sıcak. Cihazın üzerindeki minimum mesafe hakkında *Kurulum ve bağlantı* bölümündeki bilgilere dikkat ediniz. Cihaz gömme bir mobilyanın içerisine kurulamaz.
- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Besinlerin veya kıyafetlerin kurutulması, terliklerin, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıklarının, süngerlerin, nemli temizlik bezlerini veya benzeri eşyaların ısıtılması yasaktır. Örneğin ısınmış terlikler, içerisinde çekirdek veya tahıl olan 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 ekmek 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.
- Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir. Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve neme maruz bırakmayınız. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.
- 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.
- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Haşlanma tehlikesi!

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

Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve

kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabin çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

Hasar nedenleri

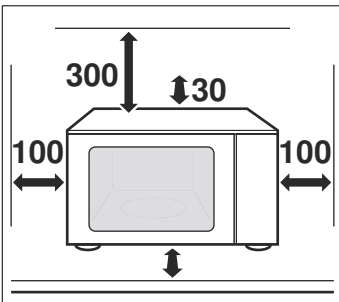
Dikkat!

- Aşırı kirlenmiş conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.
- Yemek olmadan mikrodalga fırının çalıştırılması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Pişirme alanında yemek olmadan cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. İstisnai olarak kısa süreli bir kap testi için bkz. Bölüm "Mikrodalga fırın, Kap".
- Mikrodalgada patlamış mısır: Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeğe ayarlamayınız. Maksimum 600 Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz. Aşırı yüklenme nedeniyle camda çatlama olabilir.
- Aşırı pişirilen sıvılar döner tabladan cihazın içerisine giremez. Pişirme işlemi izleyiniz. Öncelikle kısa bir pişirme süresi seçiniz ve gerekirse pişirme süresini uzatınız.
- Mikrodalga fırını döner tabla olmadan kesinlikle kullanmayınız.
- Kivılcım oluşumu: Metal - ör n. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kivılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.
- Alüminyum kaplar: Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kivılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- Cihaz kapağı açık şekilde soğutma: Pişirme alanı sadece kapalı durumdayken soğumaya bırakılmalıdır. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir.
- Pişirme alanında yoğuşma suyu: Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mikrodalganın çalışması bu durumdan etkilenmez. Korozyon oluşmasını engellemek için her pişirme sonrasında yoğuşma suyunu temizleyiniz.

Kurulması ve elektriğe bağlanması

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

Tezgah üstü cihazı, (zeminden en az 85 cm yükseklikte) sabit ve düz bir yüzeye yerleştiriniz. Cihazın arka, üst ve alt tarafındaki havalandırma olukları açık kalmalıdır. Cihazın üst tarafında en az 30 cm boş alan bulunmalıdır.



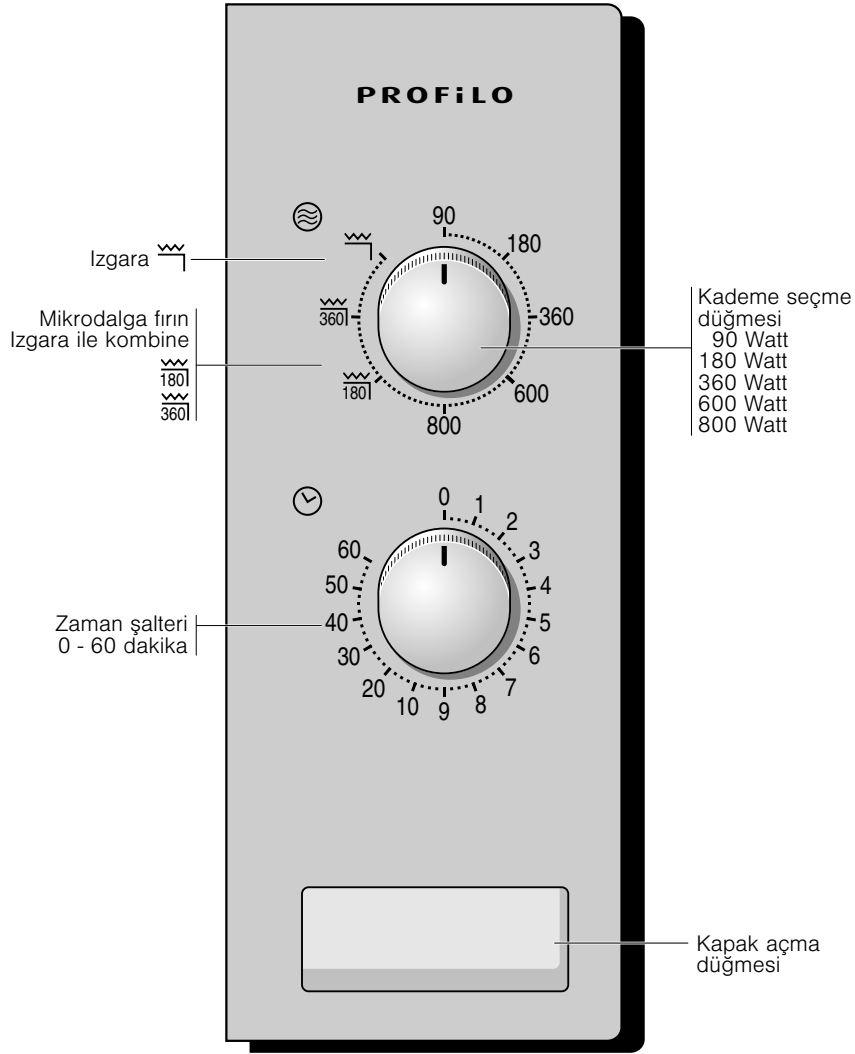
Cihaz fişlidir veya yalnızca talimatlara uygun olarak kurulumu gerçekleştirilmiş bir topraklı prize takılabilir. Sigorta 10 Amper

(L veya B otomat) olmalıdır. Şebeke gerilimi, tip plakasında belirtilen gerilim ile örtüşmelidir.

Prizin döşenmesi veya bağlantı hattının değiştirilmesi yalnızca uzman elektrik teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmelidir. Cihaz fişi her zaman erişilebilir olmalıdır.

Çoklu prizler, fiş blokları ve uzatma kullanmayınız. Aşırı yüklenme durumunda yangın tehlikesi ortaya çıkar.

Kumanda bölümü



Isıtma türleri

Mikrodalgalar

Mikrodalgalar yiyeceklerin içinde ısıya dönüştürülür. Mikrodalga fırın; hızlı buz çözme, ısıtma, eritme ve pişirme işlemleri için uygundur.

Mikrodalga fırın kademeleri

- Sıvıların ısıtılması için 900 Watt.
- Yemeklerin ısıtılması ve pişirilmesi için 600 Watt.
- Etin pişirilmesi ve hassas yemeklerin ısıtılması için 360 Watt.
- Buz çözme ve pişirme devam edilmesi için 180 Watt.
- Hassas yiyeceklerin çözülmesi için 90 Watt.

Izgara

Bu özellik ile sufleri graten yapabilir veya üzerini kızartabilirsiniz.

Mikrodalga fırın ile kombine ızgara

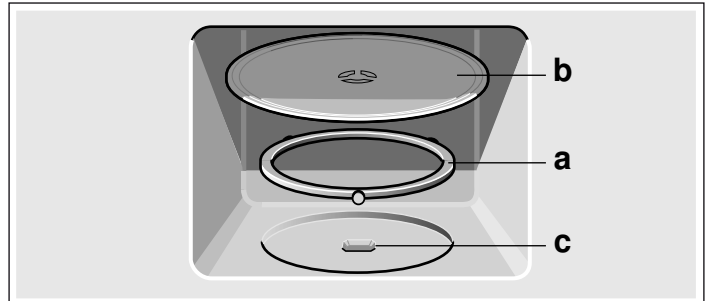
Bu çalışma şeklinde, mikrodalga fırın ile birlikte aynı zamanda ızgara özelliği de çalışır. Kombine çalışma şekli özellikle sufler ve gratenler için uygundur. Yemekler çıtır çıtır ve kahverengi olur. Çok daha hızlı pişirir ve enerjiden tasarruf etmenizi sağlar.

Aksesuar

Döner tabla

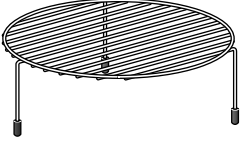
Döner tablayı şu şekilde ayarlayabilirsiniz:

1. Çevirme halkasını **a** pişirme alanındaki oyuk üzerine yerleştiriniz.
2. Döner tablayı **b**, pişirme alanının zemininde bulunan tahrik **c** üzerine oturtunuz.



Bilgi: Aleti yalnızca döner tabla yerleştirilmiş olarak kullanınız. Yerine doğru oturduğundan emin olunuz. Döner tabla, sola veya sağa doğru döndürülebilir.

Tel ızgara



Örn. biftek, sosis ızgarası veya tost için tel ızgara ya da örn. düz sufle kalıpları için yerleştirme yeri.

Bilgi: Tel ızgarayı döner tabla üzerine yerleştiriniz


İlk kullanımdan önce

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

Pişirme alanının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için, pişirme alanı boşken ve kapağı kapalıyken fırını içine döner tabla yerleştirerek 10 dakika

süreyle ısıtınız. Pişirme alanında, ambalaj artıkları olmamasına dikkat ediniz

1. Kademe seçme düğmesini ızgara  konumuna ayarlayınız.

2. Zaman şalteri ile 10 dakika ayarlayınız.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız.

Mikrodalga

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

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

Mikrodalga fırını aynı şekilde tekrar deneyiniz. Örneğin çayınız için bir fincan su ısıtınız.

Altın veya gümüş işlemesi olmayan büyük bir fincan alınız ve içine bir çay kaşığı koyunuz. Fincanı içine su koyarak döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

1. Kademe seçme düğmesini 800 W konumuna ayarlayınız.

2. Zaman şalteri ile 2 dakika ayarlayınız.

2 dakika sonra bir sinyal duyulur. Çayınız için su ısınmıştır.

Çayınızı içerken kullanım kılavuzunun başındaki güvenlik uyarılarını bir kez daha okuyunuz. Bunlar çok önemlidir.

Kaplar hakkında bilgiler

Uygun kap

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

Servis kabı da kullanabilirsiniz. Bu şekilde kaptan kaba doldurma işleminden de tasarruf edersiniz. Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece, üretici firma mikrodalgaya dayanıklı olduğunu garanti ediyorsa kullanınız.

Uygun olmayan kaplar

Metal kaplar uygun değildir. Metal mikrodalgaları geçirmez. Yiyecekler kapalı metal kaplarda soğuk kalırlar.

Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller - örn. camın içindeki kaşık - fırının duvarlarından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

Kap testi

Asla mikrodalgayı yiyeceksiz çalıştırmayınız. Tek istisna devamda belirtilmiş olan kap testidir.

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

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

2. Ara sıra sıcaklığı kontrol ediniz.

Kap, soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.

Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.

Mikrodalga fırın kademeleri

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
800 W	sıvıların ısıtılması için

Mikrodalga fırının ayarlanması

1. Kademe seçme düğmesini istediğiniz mikrodalga fırın kademesine ayarlayınız.

2. Zaman şalteri ile süreyi ayarlayınız.

Bilgi: İki dakikadan kısa süreler için, zaman şalterini öncelikle daha uzun bir süreye ardından da istediğiniz süreye çeviriniz.

Ayarlanan süre ilerlemeye başlar.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.

Bilgiler

■ Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, mikrodalga etkisi kesilir ve ayarlanan süre ilerlemesi durur. Kapak kapatıldıktan sonra çalışma devam eder.

■ Tablolarda iki mikrodalga fırın kademesi veya süresi belirtilmişse, öncelikle ilk mikrodalga fırın kademesini ve süresini ayarlayınız, sinyalden sonra ise ikinci değerleri ayarlayınız.

Sürenin değiştirilmesi


Bu her zaman mümkündür. Zaman şalteri ile süreyi değiştirebilirsiniz.


Çalışmanın iptal edilmesi

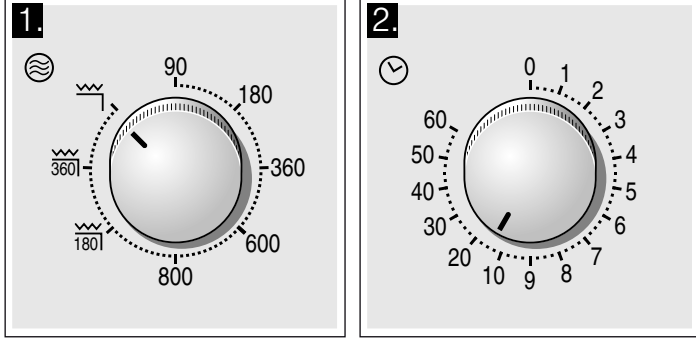
Zaman şalterini 0 konumuna ayarladığınızda mikrodalga fırının çalışması sona erer.

Izgara

Şu şekilde ayarlanır

Örnek: Izgara , 15 dakika

1. Kademe seçme düğmesini  konumuna ayarlayınız.
2. Zaman şalteri ile 15 dakika ayarlayınız.



Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapanır.

Düzeltilme

Ayarladığınız süreyi istediğiniz her zaman düzeltebilirsiniz.

Çalışmanın durdurulması

Cihaz kapağını açınız. Kapak kapatıldıktan sonra ayarlanan süre ilerlemeye başlar.



Ayarın silinmesi

Zaman şalterini sıfır konumuna ayarlayınız. Yeniden ayarlayınız.


Mikrodalga fırın ve ızgara kombine


Bu çalışma şeklinde, mikrodalga fırın ile birlikte aynı zamanda ızgara özelliği de çalışır.

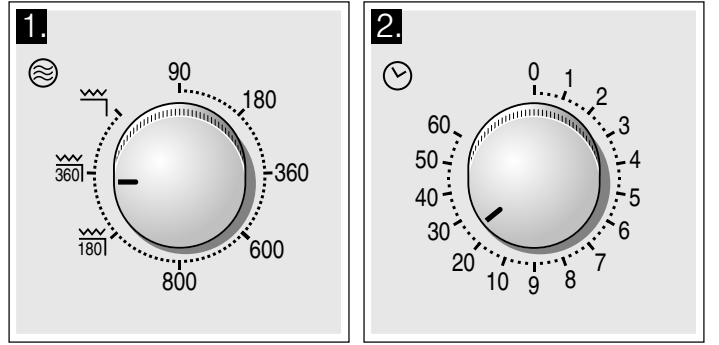
Aşağıdaki kombinasyonlar yapılabilir:

-  180 Watt
-  360 Watt

Şu şekilde ayarlanır

Örnek:  360, 25 dakika.

1. Kademe seçme düğmesini  360 konumuna ayarlayınız
2. Zaman şalteri ile süre giriniz.



Ayarlanan süre ilerlemeye başlar.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur.

Bilgiler

- Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız, mikrodalga etkisi kesilir ve ayarlanan süre ilerlemesi durur. Kapak kapatıldıktan sonra mikrodalga etkisi tekrar devreye girer.
- Yemeğiniz için 60 dakikadan fazla süre gerekiyorsa sinyalden sonra kalan süreyi ayarlayınız.

Bakım ve Temizlik

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

⚠ Kısa devre tehlikesi!

Temizlik için asla yüksek basınçlı veya buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihazı asla kapattıktan hemen sonra temizlemeyiniz. Cihazı soğumaya bırakınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı kesinlikle suya batırmayınız veya tazyikli su altında temizlemeyiniz.

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

Keskin veya

- aşındırıcı temizlik malzemeleri.
Yüzey hasar görebilir. Bu tip bir madde ön panele değerse hemen su ile temizleyiniz.
- cihaz kapağındaki camı temizlemek için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
- Contayı temizlemek için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
- Sert ovma süngerleri ve bulaşık telleri kullanmayınız. Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.
- yüksek oranda alkol içeren temizlik malzemeleri kullanmayınız.

Temizlik malzemeleri

Dikkat!

Temizlik işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Cihazın dışını ve pişirme alanını nemli bir bez ile ve hafif temizlik malzemeleri ile temizleyiniz. Temiz bir bez ile silerek kurutunuz.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Cihazın ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik cihaz ön bölümü	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Paslanmaz çelik pişirme alanı	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda: Fırın temizleyiciyi yalnızca pişirme alanı soğukken kullanınız. Siz en iyisi paslanmaz çelik bir sünger kullanınız. Fırın spreyi ve diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik teller kullanmayınız. Bu maddeler yüzeyi çizer. İç yüzeyini düzenli olarak kurulayınız.
Pişirme alanında oyuk	Nemli bez: Döner tabla tahriki nedeniyle cihazın iç bölümüne su girişi olmamalıdır.
Döner tabla ve çevirme halkası	Sıcak deterjanlı su: Döner tablayı tekrar yerleştirdiğinizde tabla yerine doğru oturmalıdır.
Tel ızgara	Sıcak deterjanlı su: Paslanmaz çelik temizleyicisi ile temizleyiniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız.
Kapak camları	Cam temizleyicisi: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Conta	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı 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.

Arıza durumunda ne yapmalı?

Hata mesajı	Olası neden	Yardım / Bilgi
Cihaz çalışmıyor	Soket yerine oturtulmamış.	Fişi takınız
	Elektrik kesintisi	Mutfak lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
	Sigorta arızalıdır	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusuna bakarak kontrol ediniz.
	Yanlış kullanım	Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Yakl. 10 saniye sonra tekrar açınız.
Mikrodalga fırın çalışmıyor.	Fırın kapağı tam kapanmamıştır.	Cihazın kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz.
	Zaman şalteri ayarlanmamış.	Zaman şalterini ayarlayınız.
Yemekler eskiye oranla daha yavaş ısınıyor	Çok düşük mikrodalga fırın kademesi ayarlanmış.	Daha yüksek bir mikrodalga fırın kademesi seçiniz.
	Cihazın içine olması gerekenden daha fazla miktarda yemek koyulmuş.	İki kat miktar - iki kat süre.
	Yemekler, diğer seferlerden daha soğuktu.	Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Bazı hata mesajları durumunda kendiniz çözüm üretebilirsiniz.

Hata mesajı	Olası neden	Yardım / Bilgi
Döner tabladan bir gıcirtı veya çıtırtı sesi geliyor.	Döner tabla tahriki alanında kir veya yabancı maddeler.	Çevirme halkasını ve pişirme alanındaki oyuğu temizleyiniz.
Mikrodalga fırının çalışması algılanan bir neden olmadan durduruldu.	Mikrodalga fırın arızalıdır.	Bu hata tekrar meydana gelirse müşteri hizmetlerini arayınız.

Müşteri Hizmetleri

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

E-numarası ve FD-numarası

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

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

Müşteri hizmetleri

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

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

Tüm ülkelere yönelik irtibat verilerini mevcut müşteri hizmetleri dizininde bulabilirsiniz.

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

Giriş gerilimi	AC 220-230 V, 50 Hz
Güç tüketimi	1270 W
Maksimum çıkış gücü	800 W
Izgara gücü	1000 W
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Sigorta	10 A
Ölçüler (YxGxD)	
- Cihaz	290 mm x 461 mm x 351 mm
- Pişirme alanı	194 mm x 290 mm x 300 mm
VDE-onaylı	evet
CE-işareti	evet

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

Sizin için 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.

Tablolara ilişkin uyarılar

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

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve yiyeceğin 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 kat miktar - neredeyse iki kat süre

Miktarın yarısı - sürenin yarısı.

Kabı daima döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

Buz çözme

Bilgiler

- Dondurulmuş yiyecekleri, döner tabla üzerindeki açık kaba yerleştiriniz.
- Örn. tavuk butları ve kanatları veya kızartmaların yağlı kenarları gibi hassas parçaları ufak alüminyum folyo parçaları ile kaplayabilirsiniz. Folyo, fırın duvarlarına değmemelidir. Çözülme süresinin yarısı dolduktan sonra alüminyum folyoyu çıkartabilirsiniz.
- Et ve kümes hayvanlarının buzunu çözülürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin vermeyiniz.
- Yemekleri arada bir 1 - 2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için, buzunu çözülmüş gıdaları 10 - 20 dakika daha oda sıcaklığında dinlendiriniz. Daha sonra kümes hayvanlarının içini temizleyebilirsiniz. Etin içinde küçük donmuş küçük bir bölüm olsa bile işlem devam edilebilir.

Buz çözme	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Bilgiler
Bütün siğir, dana ve domuz eti (kemikli ve kemiksiz)	800 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 10-20 dak.	-
	1 kg	180 W, 20 dak. + 90 W, 15-25 dak.	-
	1,5 kg	180 W, 30 dak. + 90 W, 20-30 dak.	-
Parçalanmış veya dilimlenmiş siğir, dana ve domuz eti	200 g	180 W, 2 dak. + 90 W, 4-6 dak.	Çevirirken çözülen parçaları birbirinden ayırın
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 5-10 dak.	
	800 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 10 dak.	Mümkün olduğunca yassı bir şekilde dondurunuz
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Birkaç kez çeviriniz, buz çözülmüş eti alınız
	800 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-20 dak.	
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	-
	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
Sebze, ö rn. bezelye	300 g	180 W, 10-15 dak.	-
Meyve, ör n. frambuaz	300 g	180 W, 7-10 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız, çözülen parçaları birbirinden ayırınız
	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	
Tereyağı, yumuşatma	125 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 2-3 dak.	Ambalajını tamamen çıkartın
	250 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 3-4 dak.	
Bütün ekmek	500 g	180 W, 6 dak. + 90 W, 5-10 dak.	-
	1 kg	180 W, 12 dak. + 90 W, 10-20 dak.	-
Pasta, kuru, ö rn. 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, ö rn. 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.

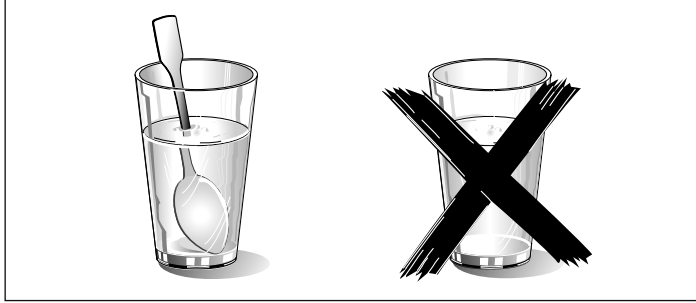
- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabiniz için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekler ara sıra 2 - 3 defa karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak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

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek (2-3 parça)	300-400 g	600 W, 8-11 dak.	-
Çorba	400 g	600 W, 8-10 dak.	-
Tencere yemekleri	500 g	600 W, 10-13 dak.	-
Sosta et dilimleri ya da parçaları, ö rn. gulaş	500 g	600 W, 12-17 dak.	Karıştırırken et parçalarını birbirinden ayırınız
Balık, ö rn. fileto parçaları	400 g	600 W, 10-15 dak.	Gerekirse su, limon suyu veya şarap ekleyiniz
Sufleler, ö rn. Lazanya, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 dak.	-
Garnitürler, ö rn. piriş, makarna	250 g	600 W, 2-5 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
	500 g	600 W, 8-10 dak.	
Örneğin Bezelye, Brokoli, Havuç	300 g	600 W, 8-10 dak.	Kaba zemini kaplayacak kadar su koyunuz
	600 g	600 W, 14-17 dak.	
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 11-16 dak.	Yiyeceklerin susuz pişirilmesi

Yemeklerin ısıtılması

⚠️ Haşlanma tehlikesi!

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



Dikkat!

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

Bilgiler

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

Yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek (2-3 parça)	350-500 g	600 W, 4-8 dak.	-
İçecekler	150 ml	800 W, 1-2 dak.	Kaşığı bardağa koyunuz, alkollü içecekleri ısıtmayınız, ara sıra kontrol ediniz
	300 ml	800 W, 2-3 dak.	
	500 ml	800 W, 3-4 dak.	
Bebek maması, ö rn. biberonda süt	50 ml	360 W, yakl. ½ dak.	Emzik veya kapak olmadan. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz!
	100 ml	360 W, yakl. 1 dak.	
	200 ml	360 W, 1 ½dak.	
1 Fincan çorba	200 g	600 W, 2-3 dak.	-
Çorba, 2 kase	400 g	600 W, 4-5 dak.	-
Soslu et	500 g	600 W, 8-11 dak.	Et dilimlerini birbirinden ayırınız
Sebze yemeği	400 g	600 W, 6-8 dak.	-
	800 g	600 W, 8-11 dak.	-
Sebze, 1 porsiyon	150 g	600 W, 2-3 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
Sebze, 2 porsiyon	300 g	600 W, 3-5 dak.	

Yemeklerin pişirilmesi

Bilgiler

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

- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, piştikten sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Yemeklerin pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Dalyan köfte	750 g	600 W, 20-25 dak.	açık pişirme
Bütün tavuk, taze, içi boş	1,2 kg	600 W, 25-30 dak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz
Sebze, taze	250 g	600 W, 5-10 dak.	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; Her 100 g sebze için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
Patates	250 g	600 W, 8-10 dak.	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 11-14 dak.	
	750 g	600 W, 15-22 dak.	
Pirinç	125 g	800 W, 5-7 dak. + 180 W, 12-15 dak.	İki katı kadar sıvı ekleyiniz
	250 g	800 W, 6-8 dak. + 180 W, 15-18 dak.	

Yemeklerin pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Tatlılar, ö rn. puding (toz halinde)	500 ml	600 W, 6-8 dak.	Puding'i ara sıra yumurta çırpma teli ile 2 - 3 defa iyice karıştırınız
Meyve, komposto	500 g	600 W, 9-12 dak.	-

Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsunuz.	Piştirme sürelerini aşağıdaki formülü temel alarak uzatın veya kısaltınız: Miktarın iki katı = neredeyse iki katı zaman Miktarın yarısı = zamanın yarısı
Yemek çok kuru oldu.	Bir sonraki sefer daha kısa bir piştirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Yiyeceğin üstünü kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz.
Sürenin dolmasına rağmen yiyeceğin buzu çözülüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha kabarık yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.
Piştirme 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.

Yoğuşma suyu

Kapak camında, iç duvarlarda ve zeminde yoğuşma suyu olabilir. Bu normaldir. Mikrodalga fırının fonksiyonu bu durumdan olumsuz etkilenmez. Piştirme işleminden sonra yoğuşma suyunu temizleyiniz.

- Her zaman piştirme alanı kapağı kapalıyken tel ızgara üzerinde ızgara yapınız ve önceden ısıtma yapmayınız.
- Tel ızgarayı her zaman döner tablanın üzerine yerleştiriniz.
- Tel ızgarayı önceden sıvı yağ ile yağlayınız.
- Döner düğme ile ilk zaman değerini ayarlayınız. Izgara parçalarını çeviriniz ve ardından 2 taraf için süreyi ayarlayınız.

Izgara yapma hakkında bilgiler

Bilgiler





- Belirtilen tüm değerler referans değerlerdir, gıda maddesinin içeriğine göre değerler değişiklik gösterebilir.








	Miktar	Aksesuar	Dakika olarak süre
Tost ekmeği (üstten kızartma)	2 - 4 dilim	Tel ızgara	1. taraf: Yakl. 2 - 4 2. taraf: Yakl. 2 - 3
Tostu üstten kızartma	2 - 4 dilim	Tel ızgara	Malzemeye göre: 5 - 7
Gratine çorba, örn. Soğan çorbası	2 - 4 kase	Döner tabla	yakl. 15 - 20

Mikrodalga fırın ile kombine ızgara

Bilgiler

- Kombine çalışma şekli özellikle sufleler ve gratenler için uygundur.
- Kabı her zaman döner tablanın üzerine yerleştiriniz ve yemeklerin kapağını kapatmayınız.
- Kızartma için yüksek bir kap kullanınız. Böylece piştirme alanı daha temiz kalır.
- Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda besinlerin pişmesi daha uzun sürecek ve yüzeyleri karacaktır.
- Piştirme kabınının piştirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Kap, döner tablanın dönebileceği büyüklükte olmalıdır.
- Her zaman maksimum piştirme süresini ayarlayınız. Yemeği belirtilen kısa süre sonra kontrol ediniz.
- Eti kesmeden önce 5 - 10 dakika daha dinlenmeye bırakınız. Böylece etin suyu eşit olarak dağılır ve kesme sırasında akmaz.
- Sufleler ve gratenler cihaz kapandıktan sonra 5 dakika daha fırında bekletilmelidir.

	Ağırlık	Aksesuar	Mikrodalga fırın kademesi, Watt	Dakika olarak süre	Uyarılar
Domuz kızartması, örn. Boyun kısmı	yakl. 750 g	Döner tabla	360 W + 	40 - 50 dak.	1 - 2 kez çeviriniz.
Dalyan köfte	yakl. 750 g	Döner tabla	360 W + 	25 - 35 dak.	Maksimum 6 cm yükseklikte
Küçük tavuk parçaları, örn. Tavuk budu veya tavuk kanadı	yakl. 800 g	Kap, tel ızgara üzerinde	360 W + 	25 - 35 dak.	Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyin.
Tavuk kanadı, marine edilmiş, dondurulmuş	yakl. 800 g	Kap, tel ızgara üzerinde	360 W + 	15 - 25 dak.	Çevirmeyin.

	Ağırlık	Aksesuar	Mikrodalga fırın kademesi, Watt	Dakika olarak süre	Uyarılar
Makarna suflesi (önceden pişirilmiş malzemelerden)	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + 	25 - 35 dak.	Peynir ekleyiniz. Maksimum 5 cm yükseklikte.
Patates graten (çiğ patatesten)	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + 	30 - 40 dak.	Maksimum 4 cm yükseklikte.
Balık, üstten kızartılmış	yakl. 400 g	Döner tabla	360 W + 	20 - 25 dak.	Derin dondurulmuş balığın önceden buzunu çözünüz.
Süzme yoğurtlu sufle	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + 	30 - 35 dak.	Maksimum 5 cm yükseklikte.
Sebzeye şiş	4 - 5 parça	Tel ızgara	180 W + 	15 - 20 dak.	Ahşap şiş kullanınız.
Balık şiş	4 - 5 parça	Tel ızgara	180 W + 	10 - 15 dak.	Ahşap şiş kullanınız.
Domuz pastırması dilimleri	yakl. 8 dilim	Tel ızgara	360 W + 	10 - 15 dak.	

EN 60705'ye göre test edilen yemekler

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

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

Mikrodalga fırın ile pişirme ve buz çözme


Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt olarak mikrodalga fırın kademesi, dakika cinsinden süre	Uyarı
Yumurtalı süt, 565 g	180 W, 25-30 dak. + 90 W, 20-25 dak.	20 x 17 cm payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.
Bisküvi	600 W, 8-10 dak.	Ø 22 payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.
Dalyan köfte	600 W, 20-25 dak.	Payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.

Mikrodalga fırın ile buz çözme

Yemek	Watt olarak mikrodalga fırın kademesi, dakika cinsinden süre	Uyarı
Et	180 W, 5-7 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Ø 22 payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt olarak mikrodalga fırın kademesi, dakika cinsinden süre	Uyarı
Patates graten	ızgara  + 360 W, 35-40 dak.	Ø 22 payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.

Important safety information	14	Care and cleaning	19
Causes of damage	16	Cleaning agents	20
Installation and connection	16	Malfunction table	20
The control panel	17	After-sales service	21
Types of heating	17	E number and FD number	21
Accessories	17	Technical data	21
Before using the appliance for the first time	18	Environmentally-friendly disposal	21
Heating up the cooking compartment	18	Tested for you in our cooking studio	21
The microwave	18	Information regarding the tables	21
Notes regarding ovenware	18	Defrost	21
microwave power settings	18	Defrosting, heating up or cooking frozen food	22
Setting the microwave	18	Heating food	23
Grilling	19	Cooking food	23
Setting procedure	19	Microwave tips	24
Combined microwave and grill	19	Tips for grilling	24
Setting procedure	19	Combined grill and microwave	24
		Test dishes in accordance with EN 60705	25
		Cooking and defrosting with microwave	25

Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the

appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- The appliance becomes very hot. Never use the top of the appliance as a work top or storage area.
- The appliance becomes very hot. Pay attention to the information in the section *Installation and connection* regarding minimum clearances for the appliance. The appliance must not be installed in a fitted unit.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage. The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.

For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.

- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages. Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials. Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual. Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Risk of explosion!

Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the

circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

Risk of serious burns!

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves

to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.

- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.
- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.
- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small

perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

Causes of damage

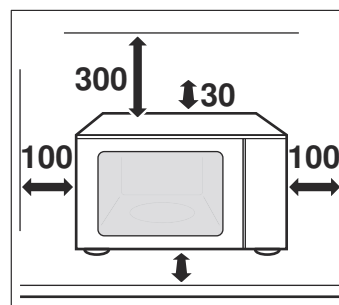
Caution!

- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.
- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Condensation in the cooking compartment: Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.

Installation and connection

This appliance is intended for domestic use only.

Place the tabletop appliance on a firm, level surface (at least 85 cm above the floor). The ventilation slots at the rear, top and bottom of the appliance must not be obstructed. The minimum height of the free space above the surface of the appliance is 30 cm.

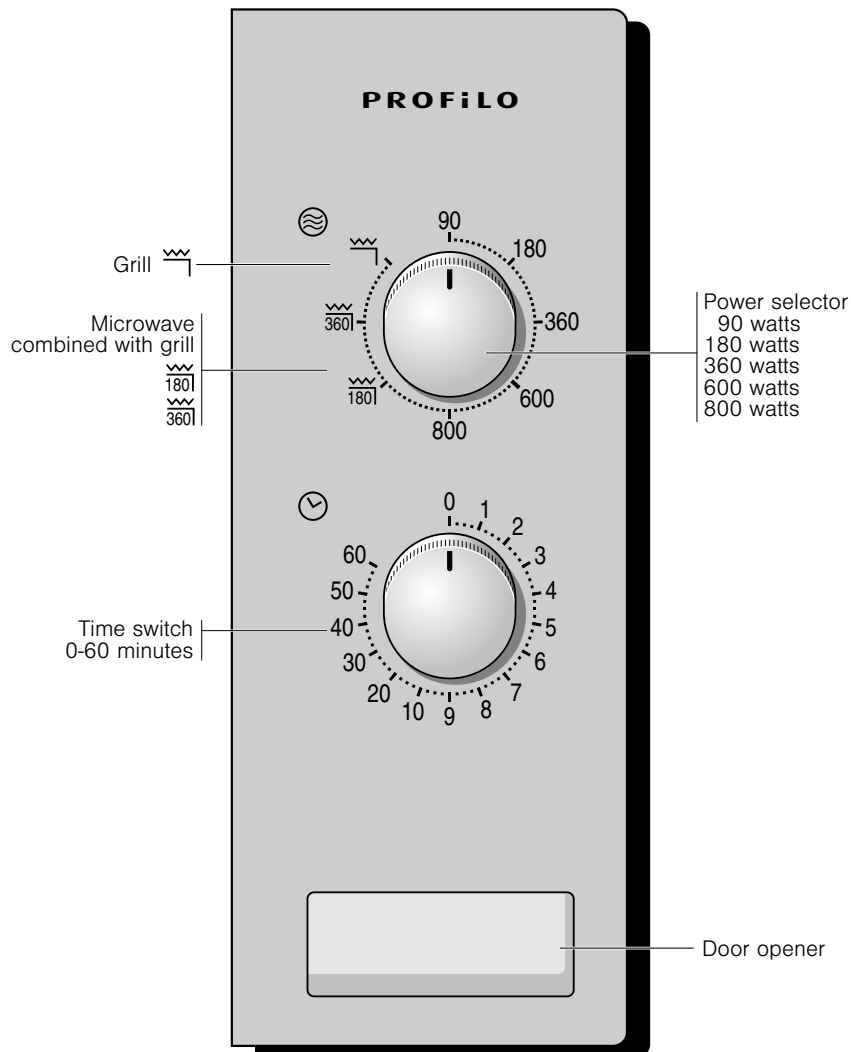


The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly-installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (L or B circuit breakers). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The socket must be installed and the power cable replaced by a qualified electrician only. The appliance plug must always be accessible.

Do not use multiple plugs, power strips or extension leads. Overloading results in a risk of fire.

The control panel



Types of heating

Microwaves

Microwaves are converted to heat inside food. The microwave is ideal for rapid defrosting, heating up, melting and cooking.

Microwave power settings

- 900 watt - for heating liquids.
- 600 watts - for heating and cooking food.
- 360 watts - for cooking meat and heating delicate foods.
- 180 watts - for defrosting and continued cooking.
- 90 watts - for defrosting delicate foods .

Grill

You can use this to grill or cook bakes "au gratin".

Combined grill and microwave

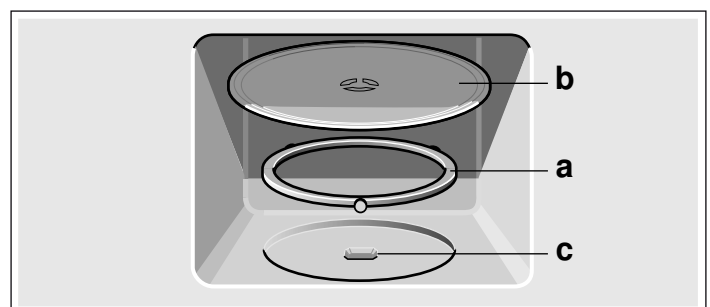
This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. The combined operation is particularly suitable for cooking bakes and gratins. The food becomes crispy and brown. It is much quicker and saves energy.

Accessories

The turntable

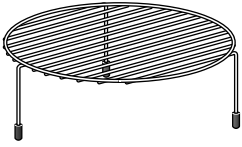
How to fit the turntable:

1. Place the turntable ring **a** in the recess in the cooking compartment.
2. Let the turntable **b** slot in place in the drive **c** in the centre of the cooking compartment floor.



Note: Do not use the appliance if the turntable is not in place. Ensure that it is properly slotted into place. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

Wire rack



Wire rack for grilling, e.g. steaks, sausages or for toasting bread, or as a surface, e.g. for shallow dishes.

Note: Place the wire rack on the turntable.


Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using the microwave to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Heating up the cooking compartment

Heat the empty cooking compartment with the turntable inserted and the door closed for 10 minutes to remove the new

smell. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment

1. Set the power selector to  grill.
2. Use the time switch to set 10 minutes.

A signal sounds once the time has elapsed. Open the appliance door.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. You can set the microwave on its own or in combination with the grill. Here you will find information about cookware and how to set the microwave.

Note: In the Tested for you in our cooking studio section, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave.

Try out the microwave straight away. You could heat up a cup of water for your tea, for example.

Use a large cup without any decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the cup containing the water on the turntable.

1. Set the power selector to 800 W.
2. Use the time switch to set 2 minutes.

A signal sounds after 2 minutes. The water for the tea is hot.

As you are drinking your tea, please take time to read again the safety information that can be found at the front of the instruction manual. This is very important.

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.

2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

microwave power settings

90 W	for defrosting delicate foods
180 W	For defrosting and continued cooking
360 W	For cooking meat and heating delicate foods
600 W	For heating and cooking food
800 W	For heating liquids

Setting the microwave

1. Set the power selector to the required microwave power setting.
2. Set a cooking time using the time switch.

Note: If the cooking time is less than two minutes, first turn to a longer time and then immediately back to the desired time.

The set cooking time counts down.

A signal sounds once the time has elapsed.

Notes

- If you open the appliance door during operation, microwave operation is interrupted and the set time maintained. When closed again, operation resumes.
- In the tables, there are two microwave power settings and times: set the first microwave power setting and time initially, and after the signal, set the second.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the time switch.

Cancelling operation

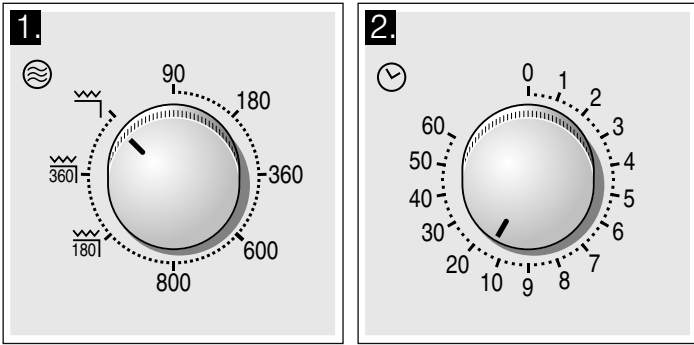
Microwave operation is ended when you set the time switch to 0.

Grilling

Setting procedure

Example: ☼ grill, 15 minutes

1. Set the power selector to ☼.
2. Use the time switch to set 15 minutes.



The cooking time has elapsed

A signal sounds. The appliance switches off.

Correction

You may correct a set cooking time at any time.

Pausing operation

Open the appliance door. The set time continues once the door is closed.

Cancelling the setting

Turn the time switch to zero. Reset.

Combined microwave and grill

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave.

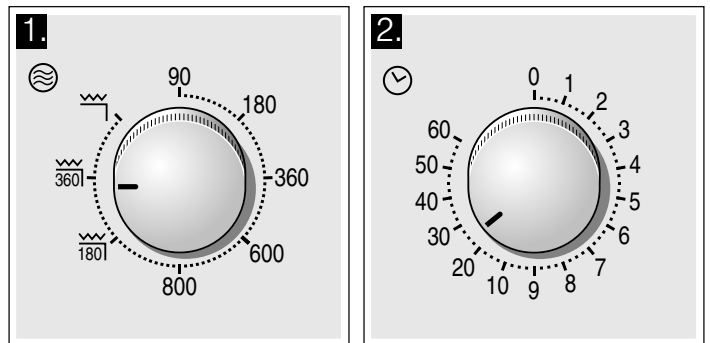
The following combinations are available:

- ☼ 180 watts
- ☼ 360 watts

Setting procedure

Example: ☼ 360, 25 minutes.

1. Set ☼ 360 using the power selector
2. Set the cooking time using the time switch.



The set cooking time counts down.

A signal sounds once the time has elapsed.

Notes

- If you open the appliance door during operation, microwave operation is interrupted and the set time maintained. Microwave operation continues once the door is closed.
- If your meal requires more than 60 minutes, set the remaining time after the signal.

Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

⚠ Risk of short circuit!

Never use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the oven.

⚠ Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

⚠ Risk of electric shock!

Do not immerse the appliance in water or clean under a jet of water.

Surfaces are different, and damage caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the information in the table below.

Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents.
The surface could be damaged. If such a substance comes

into contact with the front of the appliance, wash it off immediately with water.

- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers for cleaning the seal.
- hard scouring pads or cleaning sponges.
Wash new sponge cloths thoroughly before use.
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Cleaning agents

Caution!

Before cleaning, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Clean the outside of the appliance and the cooking compartment with a damp cloth and mild detergent. Dry with a clean cloth.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.

Area	Cleaning agents
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Turntable and turntable ring	Hot soapy water: When putting the turntable back in place, make sure it slots in correctly.
Wire rack	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the *Tested for you in our cooking studio* section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/Note
The appliance does not work	The plug is not plugged into the mains.	Plug the plug in
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK.
	Incorrect operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Reconnect it after approx. 10 seconds.
The microwave does not work.	The door was not fully closed.	Check whether food remains or foreign material is trapped in the door.
	The time switch has not been set.	Set the time switch.

Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

You can take remedial action yourself for some error messages.

Error message	Possible cause	Remedy/Note
The food takes longer than usual to heat up	The microwave power setting was too low.	Select a higher microwave power setting.
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.	Double the amount = double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
The turntable is making a scratching or grinding noise.	There is dirt or a foreign object in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and recess in the cooking compartment.
Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault occurs repeatedly, please call the after-sales service.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the appliance door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.

After-sales service

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

After-sales contact details for all countries can be found in the attached after-sales service directory.

This appliance corresponds to the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a Group 2, Class B product.

Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B states that the appliance is suitable for private households.

Technical data

Input voltage	AC 220-230 V, 50 Hz
Power consumption	1270 W
Maximum output power	800 W
Grill power	1000 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	10 A
Dimensions (HxWxD)	
- appliance	290 mm x 461 mm x 351 mm
- cooking compartment	194 mm x 290 mm x 300 mm
VDE approved	yes
CE mark	yes

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We show you which microwave power setting is best suited to your dish. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Information regarding the tables

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied:
 Double the amount - almost twice the cooking time
 Half the amount - half the cooking time.

Always place the ovenware on the turntable.

Defrost

Notes

- Place the frozen food in an open container on the turntable.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature is even

throughout. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can still be further prepared, even if it has a small frozen core.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins	-
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 2 mins + 90 W, 4-6 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 5-10 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	-
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 20-25 mins	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	-
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 mins	Remove all packaging
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins	-
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 10-20 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

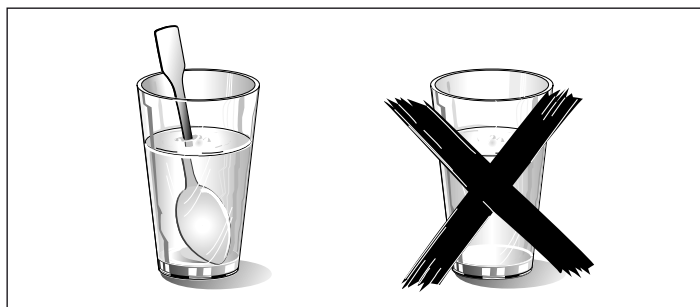
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600 W, 8-11 mins	-
Soup	400 g	600 W, 8-10 mins	-
Stews	500 g	600 W, 10-13 mins	-
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 12-17 mins	Separate the pieces of meat when stirring
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Add water, lemon juice or wine as desired
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 mins	-
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Add a little liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Pour water into the dish so that it covers the base
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Caution!

Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600 W, 4-8 mins	-
Drinks	150 ml	800 W, 1-2 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check during heating
	300 ml	800 W, 2-3 mins	
	500 ml	800 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. ½ min	No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature.
	100 ml	360 W, approx. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½ min	
Soup 1 cup	200 g	600 W, 2-3 mins	-
Soup, 2 cups	400 g	600 W, 4-5 mins	-
Meat in sauce	500 g	600 W, 8-11 mins	Separate the slices of meat
	400 g	600 W, 6-8 mins	
Stew	800 g	600 W, 8-11 mins	-
	400 g	600 W, 6-8 mins	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	Add a little liquid
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes

■ Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat loaf	750 g	600 W, 20-25 mins	Cook uncovered
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables. Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	800 W, 5-7 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the quantity of liquid.
	250 g	800 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the custard pudding thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Condensation

Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal. This does not affect how the microwave operates. Wipe away the condensation after cooking.

- Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.
- Always place the wire rack on the turntable.
- Grease the wire rack with oil beforehand.
- Set the first time using the rotary selector.
Turn the food and then set the time for the second side.

Tips for grilling

Notes






- All the values given are guidelines and can vary depending on the properties of your food.







	Quantity	Accessories	Cooking time in minutes
Bread for toasting (pre-toasting)	2 to 4 slices	Wire rack	1st side: approx. 2 to 4 2nd side: approx. 2 to 3
Toast with topping	2 to 4 slices	Wire rack	Depending on topping: 5 to 7
Soup with toppings, e.g. onion soup	2 to 4 cups	Turntable	approx. 15 to 20

Combined grill and microwave

Notes

- The combined operation is particularly suitable for cooking bakes and gratins.
- Always place the dish on the turntable and do not cover the food.
- Use a high-sided dish for roasting. This keeps the cooking compartment cleaner.
- Use large flat ovenware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It must not be too large, as the turntable must still be able to turn.
- Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.
- Leave the meat to rest for another 5 to 10 minutes before cutting it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is cut.
- Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.

	Weight	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Joint of pork, e.g. neck of pork	approx.750 g	Turntable	360 W + 	40-50 mins	Turn 1 to 2 times.
Meat loaf	approx.750 g	Turntable	360 W + 	25-35 mins	Maximum of 6 cm in height.
Chicken portions, small, e.g. chicken thighs or wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	25-35 mins	Place with the skin side up. Do not turn.
Frozen marinated chicken wings	approx. 800 g	Ovenware on the wire grill	360 W + 	15-25 mins	Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	approx.1000 g	Turntable	360 W + 	25-35 mins	Sprinkle with cheese. Maximum of 5 cm in height

	Weight	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Potato gratin (using raw potatoes)	approx.1000 g	Turntable	360 W + 	30-40 mins	Maximum of 4 cm in height
Fish, scalloped	approx.400 g	Turntable	360 W + 	20-25 mins	Defrost frozen fish before cooking.
Quark bake	approx.1000 g	Turntable	360 W + 	30-35 mins	Maximum of 5 cm in height
Vegetable kebab	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	15-20 mins	Use wooden skewers.
Fish kebabs	4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	10-15 mins	Use wooden skewers.
Bacon rashers	approx. 8 rashers	Wire rack	360 W + 	10-15 mins	

Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and correct operation of microwave appliances are tested by testing institutes using these dishes.

In accordance with EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 and EN 60350 (2009)

Cooking and defrosting with microwave


Microwave cooking

Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Custard, 565 g	180 watts, 25-30 mins + 90 watts, 20-25 mins	Place the 20 x 17 cm Pyrex dish on the turntable.
Sponge	600 watts, 8-10 mins	Place the Ø 22 cm Pyrex dish on the turntable.
Meatloaf	600 watts, 20-25 mins	Place the Pyrex dish on the turntable.

Microwave defrosting

Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Note
Meat	180 watts, 5-7 mins + 90 watts, 10-15 mins	Place the Ø 22 cm Pyrex dish on the turntable.

Combined microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Potato gratin	 grill + 360 W, 35-40 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.





Her zaman
yanınızdayız

PROFİLO

4447766

Çağrı Yönetim Merkezi

Profilo ile ilgili tüm sorularınız için...

www.profilo.com.tr



9000695629

BSH EV ALETLERİ SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mahallesi Balkan Caddesi No:51, 34771 Ümraniye / İstanbul
Tel: 0216 528 90 00 Fax: 0216 528 91 88

(02) 951127