

PROFİLO

Yemeği pişirmenin de yemek kadar zevkli olması için lütfen bu kullanma kılavuzunu okuyunuz. Daha sonra Mikrodalga kompakt fırınınızın tüm teknik özelliklerini kullanabilirsiniz.

Güvenliğiniz ile ilgili önemli bilgiler sunulacaktır. Cihazınızın tüm yeni parçalarını tanıyacaksınız. Size adım adım fırınınızı nasıl ayarlayacağınızı göstereceğiz. Son derece kolaydır.

Tablolarda birçok pratik ve lezzetli yemek için ayar değerleri ve yerleştirme seviyeleri yer almaktadır. Bu bilgilerin tamamı kendi stüdyomuzda test edilmiştir.

Ve bir arıza meydana gelirse - ufak arızaları nasıl giderebileceğinizi burada bulabilirsiniz.

Detaylı bir dizin, aradıklarınızı kolayca bulmanıza yardımcı olacaktır.

Ve afiyet olsun.

Kullanma kılavuzu	1-25
Instruction manual	26-52

EEE Yönetmeliğine Uygundur.

PCB içermez.

İçindekiler

Yeni cihazı bağlamadan önce	3
Montajdan önce	3
Kurulması ve elektriğe bağlanması	4
Dikkat etmeniz gereken hususlar	4
Güvenlik bilgileri	4
Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik uyarıları .	7
Kumanda bölümü	10
Aksesuarlar	11
Mikrodalga	12
Kap	12
Mikrodalga güçleri	13
Şu şekilde ayarlanır:	13
Tablolar ve yararlı bilgiler	14
Tablolar hakkında bilgiler	14
Buz çözme	15
Derin dondurulmuş yemeklerin buzunun çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	16
Yemeklerin ısıtılması	17
Yemeklerin pişirilmesi	19
Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler	20
EN 60705'e göre test yemekleri	21
Bakım ve Temizlik	22
Temizlik malzemeleri	22
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	23
Yetkili servis	24
Teknik Veriler	25

Yeni cihazı bağlamadan önce

Önemli güvenli uyarıları

Lütfen bu kullanım kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Ancak okuduğunuz takdirde cihazınızı güvenli ve doğru bir şekilde kullanabilirsiniz.

Kullanma ve tesisat talimatlarını özenle saklayınız. Cihazı başkalarına teslim ettiğinizde kullanma ve tesisat talimatlarını da vermeyi unutmayın.

Montajdan önce

Çevre koruma kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Cihazın ambalajını açınız ve ambalaj maddelerini çevre koruma kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

Nakliye hasarları

Ambalajından çıkardıktan sonra cihazı kontrol ediniz. Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

Bağlantı hattı zarar görünüşse, olası tehlikelerin önlenmesi için, üretici tarafından eğitilmiş bir uzman tarafından değiştirilmelidir.

Sıcak fırın

Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeylerine kesinlikle dokunmayınız. Bu cihazlar, işletim esnasında ısınmaktadır. Fırının iç yüzeyleri ve ısıtma elemanları çok sıcaktır. Yanma tehlikesi!
Çocukları bu cihazlardan genel olarak uzak tutunuz.

Yetersiz temizlik

Cihazı düzenli bir şekilde temizleyiniz. Yetersiz temizlik durumunda yüzey hasar görebilir ve cihaz zaman ile paslanabilir. Mikrodalga enerjisi düşer.

Elektrik bağlantısı

Bağlantı hattı zarar görünüşse, olası tehlikelerin önlenmesi için, üretici tarafından eğitilmiş bir uzman tarafından değiştirilmelidir.

Kurulması ve elektriğe bağlanması

Özel montaj kılavuzuna dikkat ediniz.

Kurulması ve elektriğe bağlanması

Bu cihaz sadece evde kullanılmaya elverişlidir.

Lütfen özel montaj talimatına dikkat ediniz.

Cihaz, 60 cm genişliğinde bir üst dolaba monte edilebilir (derinliği en az 30 cm, yerden yüksekliği en az 85 cm).

Cihazın elektrik fişi, yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmuş olan, toprak hattına sahip bir prize takıldığı zaman, cihaz çalışmaya hazırdır. Bu prizin bağlı olduğu sigorta, en azından 10 A (L veya B türü otomatik sigorta) değerine sahip bir sigorta olmalıdır. Şebeke gerilimi ile cihazın tip levhası üzerinde bildirilen gerilim aynı olmalıdır.

Prizin montajı veya elektrik kablosunun değiştirilmesi sadece yetkili bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır. Eğer cihaz kurulduktan sonra cihazın fişine erişmek mümkün değilse, en az 3 mm kontak mesafesi olan bir ayırma tertibatı öngörülmelidir.

Birden fazla elektrik fişinin takılabileceği soketler, soket düzenleri ve uzatma kabloları kullanılması yasaktır. Aşırı yüklenme halinde yangın tehlikesi söz konusudur.

Dikkat etmeniz gereken hususlar

Güvenlik bilgileri

Bu cihaz elektrikli cihazların güvenlik yönetmeliklerine uygundur. Sadece üretici tarafından görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri onarım yapma yetkisine sahiptir. Usulüne aykırı onarımlar sizin için önemli tehlikeler oluşturabilir.

Cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yemek hazırlama amacıyla kullanınız.

Cihazı asla harici bir zaman ayar saatine veya ayrı bir uzaktan kumandaya bağlamayınız. Yangın tehlikesi!

Yetişkinler ve çocuklar
- eğer fiziksel veya zihinsel olarak uygun değilse
- veya cihazı doğru kullanmak için yeterli bilgi ve tecrübeye sahip değilse cihazı gözetimsiz bir şekilde asla çalıştırmamalıdır.

Çocuklar ve mikrodalga fırınlar



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

Çocuklar, cihazı kullanırken cihazla oynamaması için yalnız bırakılmamalıdır.

Sıcak yüzeyler



Isıtma ve pişirme cihazlarının yüzeylerine asla dokunmayınız. Bunlar çalışma sırasında ısınır. Çocukları uzak tutunuz. Yanma tehlikesi!

Elektrikli cihazların bağlantı kablosunu asla cihaz kapağına sıkıştırmayınız. İzolasyon hasar görebilir. Kısa devre, elektrik çarpma tehlikesi!

Cihaz üst tarafını eşya koyma yeri olarak kullanmayınız. Yangın tehlikesi!

Pişirme alanı



Asla yanıcı cisimleri pişirme alanında bulundurmayınız. Cihaz devreye alındığında tutuşabilirler. Yanma tehlikesi!

Pişirme alanında duman olması halinde asla cihaz kapağını açmayınız. Fişi çekiniz.

Cihazı asla pişirme alanında yemekler olmadan çalıştırmayınız. Cihaza aşırı yük binebilir. Kısa süreli bir kap testi bunun dışında tutulmaktadır (bakınız Mikrodalga fırın, kaplar bölümü).

Mikrodalga cihazını asla döner tabak olmadan kullanmayınız.

Yiyecekleri asla doğrudan döner tabağın üzerine koymayınız. Daima bir kap kullanınız.

Taşan sıvı döner tabak tahriğinden cihazın iç kısımlarına girmemelidir. Süreci izleyiniz. Kısa süreler kullanınız ve gerekirse tekrar ayarlayınız.

Yüksek oranda alkollü içeceklerle (örn. kanyak, rom) hazırlanan yemeklerde dikkat. Alkol yüksek sıcaklıklarda buharlaşır. Uygunsuz koşullar altında pişirme alanındaki alkol buharları tutuşabilir. Yanma tehlikesi!
Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve pişirme alanı kapağını dikkatlice açınız.

Cihaz kapağı ve conta



Asla cihaz kapağı hasarlı iken cihazı çalıştırmayınız. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Cihaz kapağı iyi kapanmalıdır. Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.

Çevre



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

Bu cihazı sadece kapalı yerlerde kullanınız.

Temizlik



Asla yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayınız!
Kısa devre, elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı düzenli bir şekilde temizleyiniz. Yetersiz temizlik durumunda yüzey hasar görebilir ve cihaz zamanla paslanabilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkıyor!

Onarımlar



Sadece üretici tarafından görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri onarım yapma yetkisine sahiptir. Usulüne aykırı onarımlar sizin için önemli tehlikeler oluşturabilir.

Mikrodalga enerjisine karşı koruyucu muhafazanın çıkarılması gerektiği onarım ve bakım çalışmalarını kesinlikle gerçekleştirmeyiniz. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Gövdeyi kesinlikle açmayınız. Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

Arızalı bir cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Fişi çekiniz. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Pişirme alanı lambasını kesinlikle kendiniz değiştirmeyiniz. Müşteri hizmetlerini arayınız.

DİKKAT! Mikrodalga enerjisine karşı koruyucu muhafazanın çıkarılması gerektiği onarım ve bakım çalışmaları, oluşan riskler nedeniyle sadece uzman personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik uyarıları

Gıda maddelerinin hazırlanması



Mikrodalgayı sadece gıda maddelerinin hazırlanması için kullanınız. Başka kullanımlar tehlikeli olabilir ve ayrıca zarara sebep olabilir. Örneğin ısınmış çekirdek veya tahıl yastıkları saatler sonra da tutuşabilir.

Yangın tehlikesi!

Çocuklar mikrodalga cihazları ancak onlara öğretilmesi koşuluyla kullanabilirler. Çocuklar, cihazı doğru kullanabilmeli ve kullanma talimatının içinde uyarıda bulunulan tehlikeleri anlayabilmelidirler.

Mikrodalga kademesi ve süresi



Asla aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Gıda maddeleri tutuşabilir. Cihaz zarar görebilir. Yangın tehlikesi!

Kullanım kılavuzundaki bilgilere uyunuz.

Tabak ve çanaklar



Asla mikrodalgaya uygun olmayan kaplar kullanmayınız.

Porselen ve seramik tabak-çanakların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir. Yaralanma tehlikesi!

Isınan yiyecekler sıcaklık yayar. Kaplar çok ısınabilir. Yanma tehlikesi!

Kabı ve aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle cihazdan çıkartınız.

Ambalajlar

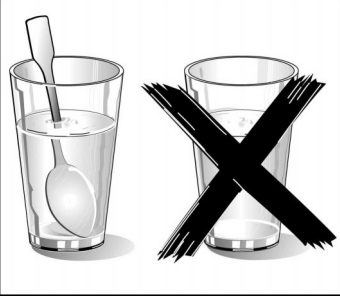


Asla yiyecekleri sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Yangın tehlikesi!

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

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

İçecekler



Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama gecikmesi oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir veya sıçrayabilir. Yanma tehlikesi!
Sıvıları ısıtırken daima kabin içine bir kaşık yerleştiriniz. Bu şekilde kaynama gecikmesini önleyebilirsiniz.

Asla içecekleri veya diğer besinleri sıkıca kapalı kaplarda ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!

Alkollü içecekleri asla çok yüksek ısılarda ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!

Yüksek oranda alkollü içeceklerle (örn. konyak, rom) hazırlanan yemeklerde dikkat edilmelidir. Alkol yüksek ısılarda buharlaşmaktadır. Uygun olmayan koşullarda alkol buharı fırında tutuşabilir. Yanma tehlikesi!
Sadece az miktarda yüksek oranlı alkollü içecekler kullanınız ve fırın kapağını dikkatlice açınız.

Bebek maması



Bebek mamasını asla kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkartınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Bu şekilde ısının eşit derecede dağılması sağlanacaktır. Yanma tehlikesi!
Mamayı bebeğe vermeden mamanın ısısını kontrol ediniz.

Kabuklu veya derili gıda maddeleri



Asla yumurtaları kabuklarını soymadan pişirmeyiniz. Asla çok pişmiş yumurtaları ısıtmayınız. Bunlar, mikrodalga çalıştırması sona erdikten sonra da patlayabilir. Aynı durum kabuklu hayvanlar için de geçerlidir. Yanma tehlikesi!
Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısı delinmelidir.

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

Gıda maddelerinin kurutulması



Gıda maddelerini asla mikrodalga ile kurutmayınız. Yangın tehlikesi!

Su oranı düşük gıdalar



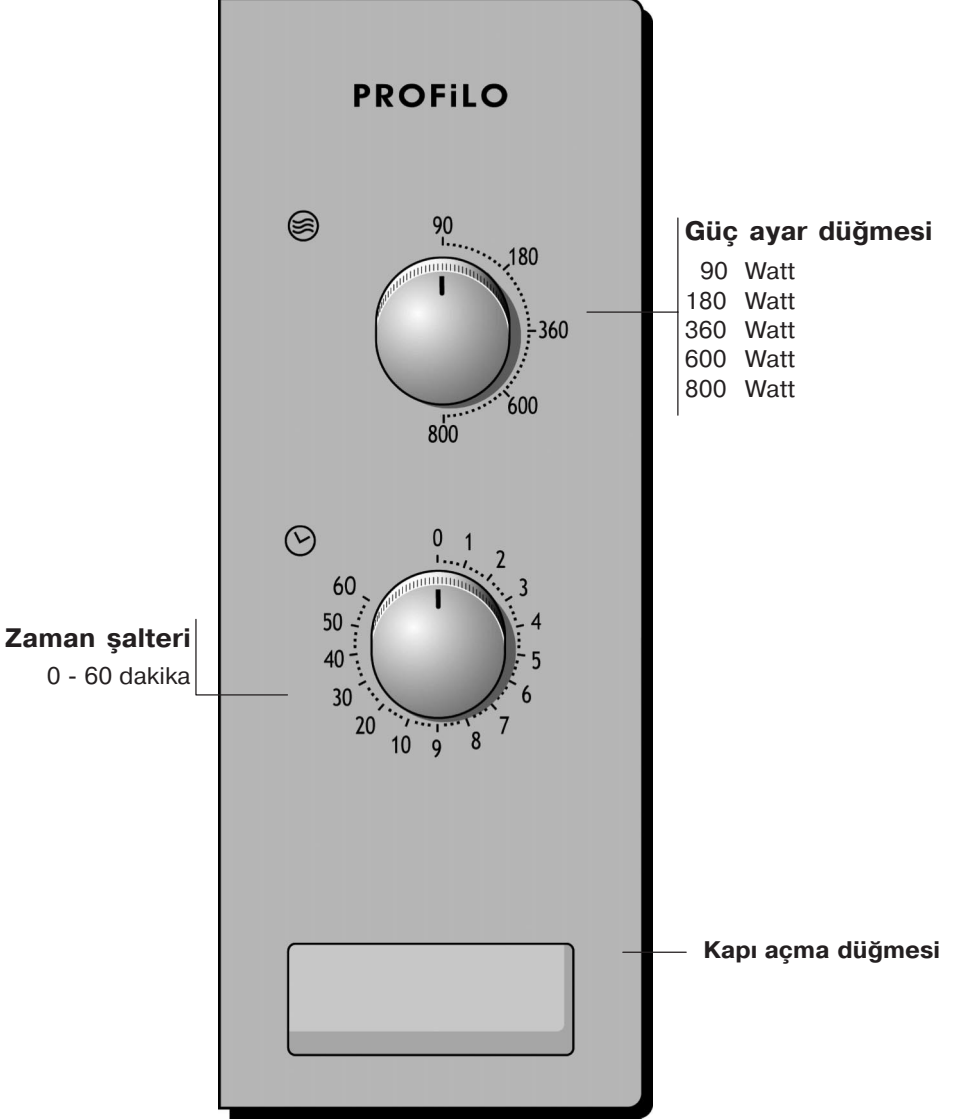
Ekmek gibi su oranı düşük gıdaları asla yüksek kademedeki ve çok uzun süre buzdolabında veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız. Yangın tehlikesi!

Yemeklik yağ



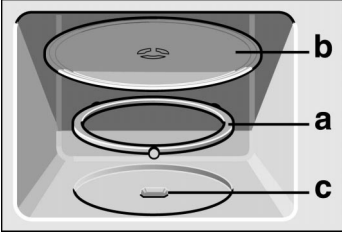
Asla mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız. Yangın tehlikesi!

Kumanda bölümü



Aksesuarlar

Döner tabak



Döner tabağın takılması:

1. Döner tabağın tutucu düzenini **a** cihazın tabanının tam ortasında bulunan tahrik düzenine **c** iyice oturturunuz.
2. Döner tabağı **b** tutucu düzenin **a** üzerine yerleştiriniz.

Cihazı sadece döner tabağı takarak kullanınız. Döner tabağın tutucu düzeninin yerine tam olarak oturmasına dikkat ediniz.

Döner tabak sola veya sağa dönebilir.

Özel aksesuar

Özel aksesuarları yetkili servisten veya teknik marketten satın alabilirsiniz. Lütfen HEZ numarasını belirtiniz.

Buharlı pişirme kabı	HEZ 86 D 000
----------------------	--------------

Mikrodalga

Mikrodalgalar besinlerin içinde ısıya dönüştürür. Mikrodalga, çabuk buz çözme, ısıtma, eritme ve pişirme işlemleri için uygundur.

Mikrodalga fonksiyonunun hemen bir deneyiniz. Örneğin çayınız için bir fincan su ısıtınız veya kaynatınız.

Kenarları altın veya gümüş dekorlu olmayan büyük bir fincan alınız ve içine bir çay kaşığı koyunuz.

1. Güç ayar düğmesini 800 Watt pozisyonuna ayarlayınız.

2. Zaman şalteri ile 2 dakika ayarlayınız.

2 dakika sonra bir sinyal sesi duyulur. Çayınızın suyu ısınmıştır.

Çayınızı yudumlarken, kullanma kılavuzunun başındaki güvenlik bilgilerini lütfen tekrar okuyunuz. Bu bilgiler çok önemlidir.

Kap

Uygun tencereler

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

Servis kabı da kullanabilirsiniz. Bu şekilde kaptan kaba doldurma işleminden de tasarruf edersiniz.

Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece üretici firma mikrodalgaya dayanıklı olduğunu garanti ediyorsa kullanınız.

Uygun olmayan kaplar

Metal kaplar uygun değildir.

Metal mikrodalgaları geçirmez. Yiyecekler kapalı metal kaplarda soğuk kalırlar.

Dikkat! Metaller - örn. camın içindeki kaşık - fırının duvarlarından en az iki cm uzak durmalıdır. Elektrik sıçramaları iç duvarlara zarar verebilir.

Kap testi

Asla mikrodalgayı yiyeceksiz çalıştırmayınız.

Tek istisna devamda belirtilmiş olan kap testidir.

Eğer kabının mikrodalgaya uygun olup olmadığından emin değilseniz, şu testi yapınız:

Boş kabı ½ ile 1 dakika arası maksimum derecede cihaza yerleştiriniz. Arada sıcaklığı test ediniz. Kap, soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır. Eğer sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.

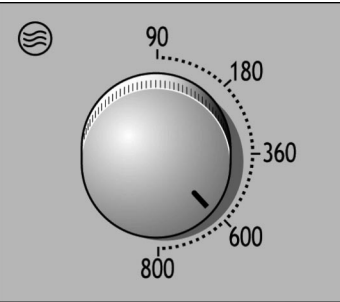
Mikrodalga güçleri

Mikrodalga güçleri

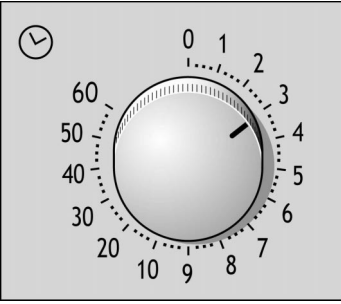
800 W	Sıvıları ısıtmak için kullanılır.
600 W	Yemekleri ısıtmak ve pişirmek için kullanılır.
360 W	Et pişirmek ve hassas yemekleri ısıtmak için kullanılır.
180 W	Buz çözmek ve pişirmeye devam etmek için kullanılır.
90 W	Hassas yemeklerin buzunu çözmek için kullanılır.

Şu şekilde ayarlanır:

Örnek:
Mikrodalga kademesi
600 W, 3 dakika



1. Güç ayar düğmesini istediğiniz mikrodalga gücüne ayarlayınız.



Düzeltemek

Ayarlanan süre dolmadan sona erdirmeye

Bilgiler

2. Zaman şalteri ile pişirme süresini ayarlayınız. Eğer iki dakikadan daha kısa bir süre ayarlamak istiyorsanız, şalteri önce daha uzun bir süreye çevirip, hemen ardından ayarlamak istediğiniz süreye geri çeviriniz.

Mikrodalga fonksiyonu çalışmaya başlar.

Ayarladığınız süre sona erince bir sinyal sesi duyulur.

Pişirme süresini her zaman değiştirebilirsiniz.

Zaman şalterini 0 pozisyonuna ayarladığınız zaman, mikrodalga fonksiyonu sona erer.

Cihaz çalışırken kapısını açarsanız, mikrodalga fonksiyonuna ara verilir ve ayarlamış olduğunuz sürenin geri sayılması durdurulur. Cihazın kapağını kapattığınız zaman, mikrodalga fonksiyonu tekrar çalışmaya başlar.

Eğer tablolarla iki mikrodalga gücü ve mikrodalga süresi bildirilmişse, önce birinci mikrodalga gücünü ve mikrodalga süresini ayarlayınız ve zil sesinin çalmasından sonra ikinci değerleri ayarlayınız.

Tablolar ve yararlı bilgiler

Tablolar hakkında bilgiler

Müteakip tablolarla mikrodalga fonksiyonuna ait birçok olanaklar ve ayar değerleri bulabilirsiniz.

Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler kullanılan kablara, besinlerin kalitesine, sıcaklığına ve sıfatlarına bağlıdır.

Tablolarda çok kez geniş bir süre (iki değer arasında kalan bir süre şeklinde) bildirilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse sonra bu süreyi uzatınız.

Sizin bildiğiniz veya kullandığınız miktarlar tablolarda bildirilen miktarlardan farklı olabilir.

Bu hususda şu formül sizin işinizi kolaylaştırabilir:

Bildirilen miktarın iki mislini kullanmak demek,

- hemen hemen iki misli zaman demektir.

Bildirilen miktarın yarısını kullanmak demek,

- zamanın da yarısı demektir.

Yemek pişirmek için kullandığınız kabı daima döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

Buz çözme

Dondurulmuş besinleri üstü açık bir kabın içine koyup, döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

Tavukların kanat ve bacakları veya kızartmaların yağlı kenar kısımları gibi hassas parçaların üzerini küçük alüminyum folyolar ile örtünüz. Bu folyoların fırının kenarlarına (yan yüzlerine) değmemesine dikkat ediniz. Buz çözme süresinin yarısı sona erdikten sonra, alüminyum folyoları çıkarabilirsiniz.

Besinleri ara sıra 1-2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parça besinleri birkaç kez çevirmeniz gerekir.

Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılabilmesi için, buz çözülmüş olan besinleri yaklaşık 10 - 20 dakika kadar daha oda sıcaklığında bekletiniz. Kümes hayvanlarının içindeki sakatatları şimdi çıkarabilirsiniz. Etin orta kısmında küçük bir parçanın buz çözülmemiş olsa da, eti işlemek mümkündür.

	Miktar	Mikrodalg gücü, Watt	Bilgiler
		Zaman (süre), dakika	
Bütün parça et	800 g	180 W, 15 + 90 W, 10 - 20	
sığır, domuz, dana	1000 g	180 W, 20 + 90 W, 15 - 25	
(kemikli veya kemiksiz)	1500 g	180 W, 30 + 90 W, 20 - 30	
Doğranmış veya dilim et (sığır, domuz, dana)	200 g	180 W, 2 + 90 W, 4 - 6	Parçaları çevirirken birbirlerinden ayırınız.
	500 g	180 W, 5 + 90 W, 5 - 10	
	800 g	180 W, 8 + 90 W, 10 - 15	
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 10	Mümkün olduğu kadar yassı şekilde dondurunuz. Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buz çözülmüş olan etleri çıkarınız.
	500 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	
	800 g	180 W, 8 + 90 W, 10 - 20	

	Miktar	Mikrodalgagücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Kümes hayvanları veya kümes hayvanlarının parçaları	600 g 1200 g	180 W, 8 + 90 W, 10 - 15 180 W, 15 + 90 W, 20 - 25	
Balık fileto, balık pırzolası, dilimler halinde	400 g	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Buzu çözülmüş olan parçaları birbirlerinden ayırınız.
Sebze, örn. bezelye	300 g	180 W, 10 - 15	
Meyve, örn. frambuaz	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 180 W, 8 + 90 W, 5 - 10	Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve buzu çözülmüş olan parçaları birbirlerinden ayırınız.
Tereyağı	125 g 250 g	180 W, 1 + 90 W, 2 - 3 180 W, 1 + 90 W, 3 - 4	Ambalajdan tamamen çıkarınız.
Bütün ekmek	500 g 1000 g	180 W, 6 + 90 W, 5 - 10 180 W, 12 + 90 W, 10 - 20	
Kuru pasta örn. basit pasta	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Çevirirken, pasta parçalarını birbirlerinden ayırınız. Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürülmemiş, kremasız veya krem şantısız pastalar için.
Sulu pasta örn meyveli pasta, yağsız süzme yoğurtlu pasta	500 g 750 g	180 W, 5 + 90 W, 15 - 20 180 W, 7 + 90 W, 15 - 20	Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürülmemiş veya jelatinsiz pastalar için.

Derin dondurulmuş yemeklerin buzunun çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

Hazır yemeği ambalajından çıkarınız. Mikrodalga fırına dayanıklı bir kab içinde daha çabuk ve daha muntazam ısınır. Aynı kab içinde olan farklı yemekler farklı derecede ve farklı sürelerde ısınabilir.

Yassı yemekler, yüksek yemeklerden daha çabuk pişer. Bu nedenle, yemekleri kabın içine mümkün olduğu kadar yassı bir şekilde yayın. Besinleri üst üste dizmeyiniz.

Yemeklerin üzerini daima kapatınız. Eğer kabınıza uygun bir kapak yoksa, kabın üzerine bir tabak veya özel mikrodalga folyosu kapatınız.

Yemekleri ara sıra 2 - 3 kez karıştırınız veya çeviriniz.

Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılabilmesi için, yemekleri ısıdıktan sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletiniz.

Yemeklerin kendine özgü tadı hemen hemen tamamen korunur. Bu nedenle tuz ve baharat koyarken dikkatli olunuz.

	Miktar	Mikroalgı gücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Mönü, tabak yemek, 2-3 farklı bileşenli hazır yemek	300-400g	600 W, 8 - 11	
Çorbalar	400 g	600 W, 8 - 10	
Türlüleri	500 g	600 W, 10 - 13	
Sos içinde et, örn. gulaş	500 g	600 W, 12 - 17	Karıştırırken, et parçalarını birbirlerinden ayırınız.
Balık, örn. fileto parçaları	400 g	600 W, 10 - 15	Gerekirse su, limon suyu veya şarap ilave ediniz.
Sufleler, örn. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15	
Garnitürler / Katıklar Pirinç pilavı, makarna	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 600 W, 8 - 10	Biraz sıvı ilave ediniz.
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 600 W, 14 - 17	Kabın içine tabanı örtülecek kadar su dökünüz.
Ispanak püresi	450 g	600 W, 11 - 16	Su ilave etmeden pişiriniz.

Yemeklerin Isıtılması

Hazır yemeği ambalajından çıkarınız. Mikroalgı fırına dayanıklı bir kab içinde daha çabuk ve daha muntazam ısınır. Aynı kab içinde olan farklı yemekler farklı derecede ve farklı sürelerde ısınabilir.



Sıvı maddeleri ısıtırken, kaynama gecikmesi olmasını önlemek için kabın içine daima bir kahve kaşığı koyunuz. Kaynama gecikmesinde, kaynama sıcaklığına erişildiği halde, normal bir kaynamada gözlenen fokurdama ve sıvının içinde hava kabarcıklarının yükselmesi olayına rastlanmaz. Kaynama gecikmesinin söz konusu olduğu bir durumda, içinde sıvı olan kab biraz kıpırdadığı anda, sıvı aniden fokurdayarak kaynamaya, taşmaya veya etrafa sıçramaya başlayabilir. Bu da, yaralanmaya ve yanmaya sebep olabilir.

Yemeklerin üzerini daima kapatınız. Eğer kabınıza uygun bir kapak yoksa, kabın üzerine bir tabak veya özel mikrodalga folyosu kapatınız.

Yemekleri ara sıra birkaç kez karıştırınız veya çeviriniz. Sıcaklığı kontrol ediniz.

Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılabilmesi için, yemekleri ısıdıktan sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletiniz.

	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Mönü, tabak yemek, hazır yemek (2-3 farklı bileşenli)	300-400 g	600 W, 10 - 15	
İçecekler	150 ml	800 W, 1 - 2	Kabın içine kaşık koyunuz. Alkollü içecekleri fazla ısıtmayınız. Ara sıra kontrol ediniz.
	300 ml	800 W, 2 - 3	
	500 ml	800 W, 3 - 4	
Bebek maması, örn. biberon içinde süt	50 ml	360 W, yakl. ½	Emziksiz ve kapaksız. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Sıcaklığı kesinlikle kontrol ediniz.
	100 ml	360 W, yakl. 1	
	200 ml	360 W, yakl. 1½	
Çorba, 1 tas 2 tas	200 g	600 W, 2 - 3	
	400 g	600 W, 4 - 5	
Sos içinde et	500 g	600 W, 8 - 11	Et dilimlerini birbirlerinden ayırınız.
Türlü	400 g	600 W, 6 - 8	
	800 g	600 W, 8 - 11	
Sebze, 1 porsiyon 2 porsiyon	150 g	600 W, 2 - 3	Biraz sıvı ilave ediniz.
	300 g	600 W, 3 - 5	

Yemeklerin pişirilmesi

Yemekleri üstü kapalı kablarda pişiriniz. Ara sıra karıştırılmaları veya çevrilmeleri gerekir.

Yemeklerin kendine özgü tadı hemen hemen tamamen korunur. Bu nedenle tuz ve baharat koyarken dikkatli olunuz.

Yassı yemekler, yüksek yemeklerden daha çabuk pişer. Bu nedenle, yemekleri kabın içine mümkün olduğu kadar yassı bir şekilde yayınız. Besinleri mümkünse üst üste dizmeyiniz.

Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılılabilmesi için, yemekleri piştikten sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletiniz.

	Miktar	Mikrodalg gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Tamamen sakatatsız tavuk, taze	1200 g	600 W, 25 - 30 diak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir.
Balık filetosu, taze	400 g	600 W, 5 - 10 diak.	
Sebze, taze	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 diak. 600 W, 10 - 15 diak.	Sebzeyi aynı büyüklükte parçalar halinde doğrayınız. Her 100 g sebze için 1 - 2 yemek kaşığı su ilave ediniz.
Katıklık, örn. patates	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 diak. 600 W, 11 - 14 diak. 600 W, 15 - 22 diak.	Patatesleri aynı büyüklükte parçalar halinde doğrayınız. Kabın içine yaklaşık 1 cm yükseklikte su doldurunuz, karıştırınız. İki misli su ilave ediniz.
Pirinç pilavı	125 g 250 g	600 W, 5 -7 diak. + 180 W, 12 - 15 diak. 600 W, 6 -8 diak. + 180 W, 15 - 18 diak.	
Tatlılar, örn. puding (toz), meyve, komposto	500 ml 500 g	600 W, 6 -8 diak. 600 W, 9 -12 diak.	Pudingi ara sıra çırpma teli ile 2 - 3 kez iyice karıştırınız.

Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler

Hazırlanan yemek miktarına uygun ayar bilgileri tabloda yok.

Pişirme sürelerini şu formüle göre uzatınız veya kısaltınız:

Bildirilen miktarın iki mislini kullanmak demek,

= hemen hemen iki misli zaman demektir,

Bildirilen miktarın yarısını kullanmak demek,

= zamanın yarısı demektir

Yemek çok kuru oldu.

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

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

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

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

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

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

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

Bilgi:

Kapının camında, cihazın iç yüzünde ve tabanında kondanse su oluşabilir. Bu normal bir durumdur ve mikrodalga fonksiyonunu etkilemez. Yemek piştikten sonra yoğuşmuş olan bu suyu silip temizleyiniz.

EN 60705'e göre test yemekleri

Mikrodalga fırın cihazlarının kalite ve fonksiyonu, kontrol enstitüleri tarafından şu yemekler ile test edilmiştir.

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Mikrodalga fırının gücü W, dakika olarak süre	Uyarılar
Yumurtalı süt, 750 g	360 W, 17 - 25 dak. + 90 W, 20 - 25 dak.	20 x 25 cm payreks-kalıbı döner tabağın üzerine yerleştiriniz
Bisküvi	600 W, 8 - 10 dak.	22 cm çaplı payreks-kalıbı döner tabağın üzerine yerleştiriniz
Dalyan köfte	600 W, 20 - 25 dak.	Payreks-kalıbı döner tabağın üzerine yerleştiriniz

Mikrodalga fırın ile buz çözme

Yemek	Mikrodalga fırının gücü W, dakika olarak süre	Uyarılar
Et	180 W, 5 - 7 dak. + 90 W, 10 - 15 dak.	22 cm çaplı payreks-kalıbı döner tabağın üzerine yerleştiriniz

Bakım ve Temizlik



Kısa devre tehlikesi!

Asla yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücü kullanmayınız.



Yanma tehlikesi!

Cihazı kapattıktan hemen sonra cihazı temizlemeyiniz. Cihazı soğumaya bırakınız.

Keskin veya aşındırıcı temizleme maddeleri kullanmayınız. Yüzey zarar görebilir. Bu tür bir maddenin ön yüzeye temas etmesi durumunda temas eden bölgeyi derhal bol suyla siliniz.

cihaz kapağındaki camı temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

contayı temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

sert ovma süngerleri ve bulaşık telleri kullanmayınız.

Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.

Temizlik malzemeleri

Temizlemeden önce elektrik fişini çekiniz ve sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız.

Cihazın dışını ve pişirme alanını, nemli bir bezle ve yumuşak deterjan ile temizleyiniz. Temiz bir bezle kurulayınız.

Cihazın dışı

paslanmaz çelik yüzey

Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz.

Cihazı tekrar kullanmadan önce, bütün parçalarını ve üst yüzeyini iyice kurulayınız.

Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.

Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Pişirme alanı

Paslanmaz elik pişirme alanı

Fırın spreyi ve başka agresif fırın temizleyicileri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Bulaşık telleri, sert süngerler veya tencere temizleyicileri de uygun değildir. Bu maddeler yüzeyi çizecektir.

İ yüzeyini düzenli olarak kurulayınız.

Pişirme alanındaki girinti

Nemli bir bezle temizleyiniz, döner tabak tahriğinden cihazın iç kısımlarına su girmemelidir.

Döner tabak ve makaralı halka

Deterjanlı su.
Döner tabağı tekrar yerleştirdiğinizde yerine iyice oturmalıdır.

Kapak camı

Cam temizleyicisi:
Bulaşık bezi ile temizleyiniz.
Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Conta

Deterjanlı sulu, yumuşak bir bezle kurulayınız.
Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler

Meydana gelen arızaların genel olarak basit sebepleri vardır. Yetkili servisimizi çağırmadan önce şu bilgilere dikkat ediniz:

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
Cihaz alışmıyor	Fişi prize takılmamış Elektrik kesintisi	Fişi prize takınız. Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
Mikrodalga fonksiyonu alışmıyor	Cihazın kapısı tam kapalı değil Zaman şalteri ayarlanmamış	Cihazın kapısının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz. Zaman şalterini ayarlayınız.
Yemekler eskisinden daha yavaş ısınıyorlar	Ayarlanan mikrodalga çok düşük	Daha yüksek bir güç ayarlayınız.

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
	Cihaza koyduğunuz miktar normalden daha fazla	İki misli yemek demek, hemen hemen iki misli zaman demektir.
	Yemekler normalden daha soğuktu	Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz.
Döner tabaktan cızırtı veya sürtünme sesi geliyor	Döner tabak tahrik düzeninin olduğu alanda pislik veya yabancı bir cisim var	Döner tabağı tutan bileziği ve cihazın tabanındaki çukuru temizleyiniz.

Cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemleri sadece üretici tarafından yetki verilmiş ve eğitilmiş servis teknisyenlerine yaptırınız. Cihazınız yönetmeliklere uygun olmayan bir şekilde tamir edilirse, sizin açınızdan çok ciddi tehlikeler söz konusu olabilir.

Yetkili servis

Cihazınızın onarılması gerekirse, yetkili servisimiz daima hizmetindedir. Size en yakın yetkili servisin adresini ve telefon numarasını telefon rehberinde bulabilirsiniz. Burada bildirilmiş olan yetkili servis merkezleri üzerinden de, size en yakın yetkili servis hakkında bilgi alabilirsiniz.

E-Numarası ve FD-Numarası

Yetkili servisimize daima cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve işleme numarasını (FD-Nr.) bildiriniz. Bu numaraların yazılı olduğu tip levhası, cihazın kapısının sağ yan tarafındadır. Bir arıza halinde uzun süre aramak mecburiyetinde kalmamak için, cihazınıza ait olan bu bilgileri hemen buraya yazınız.

E-Nr.	FD
-------	----

Yetkili servis 📍

Teknik Veriler

Giriş gerilimi	AC220-230 V, 50 Hz
Güç sarfiyatı	1270 W
Maksimum çıkış gücü	800 W
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Ölçüler (Y x G x D)	
- Cihaz	28,0 x 45,3 x 32,0 cm
- Pişirme alanı	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Çerçeve 60'lık mobilya	38,2 x 59,4 x 2,0 cm
Çerçeve 50'lik mobilya	38,2 x 49,4 x 2,0 cm
Ağırlık	13,5 kg
TÜV-onaylı	evet
CE-işareti	evet

Bu cihaz EN 55011 ve/veya CISPR 11 normlarına uygundur.

Bu cihaz Grup 2, Sınıf B'ye dahildir.

2. grubun anlamı, besin maddelerinin ısıtılmasını amaçlayan mikrodalgalar üretilmesidir.

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

PROFILO

Making cooking as much fun as eating

Please read this instruction manual. This will ensure that you make full use of all the technical benefits the microwave oven has to offer.

It will provide you with important safety information. You will be familiarised with the individual components of your new microwave. And we will show you how to make settings step by step. It is quite simple.

The tables list the adjustment values and shelf levels for numerous well-known dishes. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a malfunction, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find your way around quickly.

Enjoy your meal.

Table of contents

Before connecting your new appliance	28
Before installation	28
Installation and connection	29
Important information	29
Safety information	29
Safety information for microwave operation	32
The control panel	35
Accessories	36
The microwave	37
Ovenware	37
Microwave settings	38
Setting procedure	39
Tables and Tips	40
Notes on the tables	40
Defrosting	40
Defrosting, heating up or cooking frozen foods	42
Heating food	43
Cooking food	44
Microwave tips	45
Test dishes in accordance with EN 60705	46
Care and cleaning	47
Cleaning agents	47
Troubleshooting	48
After-sales service	49
Technical data	50

Before connecting your new appliance

Important safety precautions

Please read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly.

Please keep the operating and installation instructions in a safe place ready to pass on in the event of change of ownership.

Before installation

Disposing in an environmentally-responsible manner



Unpack oven and remove all packing material.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC 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.

Transport damage

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

Electrical connection

If the power cable is damaged, it must be replaced by a specialist trained by the manufacturer in order to prevent hazards.

Installing and connecting your microwave oven

Please observe the special installation manual.

Installation and connection

This appliance is only intended for domestic use.

This oven is intended for built-in use only. It is not intended for counter-top use or for use inside a cupboard.

Please observe the special installation instructions.

The appliance can be installed in a 60 cm wide wall-mounted cupboard (at least 30 cm deep and 85 cm off the floor).

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 (automatic circuit breaker with trigger characteristic L or B). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

Important information

Safety information

This appliance complies with the safety regulations for electrical appliances. Repairs must only be carried out by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

The appliance is intended only for domestic use.
Use it only for the preparation of food.

Never connect the appliance to an external timer or separate remote control. Risk of fire.

Adults and children must not operate the appliance without supervision
- if they are physically or mentally incapable of doing so
- or if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely.

Children and microwaves



Children must only be allowed to use microwave ovens if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly and understand the risks outlined in this instruction manual.

Children must be supervised when using the appliance, to ensure that they do not play with it.

Hot surfaces



Never touch the surfaces of heating and cooking appliances. They will become hot during operation. Keep children at a safe distance. Risk of burning.

Never trap cables of electrical appliances in the appliance door. The insulation could be damaged. Short circuit, risk of electric shock.

Never use the top of the appliance as a work top. Risk of fire.

Cooking compartment



Never store combustible items in the cooking compartment. They could catch fire if the appliance is switched on.

Risk of burning.

Never open the appliance door if there is smoke in the cooking compartment. Pull out the appliance plug.

Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. It could be overloaded. An exception to this rule is for short-term testing of ovenware (see the Microwave, ovenware section).

Never use the microwave oven without the turntable.

Never place food directly on the turntable. Always use a dish.

Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Observe the procedure. Use a short cooking time and reset if necessary.

Be careful with food that is prepared with drinks with a high alcohol content (e.g. cognac, rum).

Alcohol evaporates at high temperatures.

In unfavourable circumstances, the alcohol vapours could catch fire in the cooking compartment.

Risk of burning.

Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the cooking compartment door carefully.

Appliance door and seal



Never operate the appliance if the appliance door is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Call the after-sales service.

The appliance door must close properly.

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.

Environment



There is a danger of short-circuiting.

Never expose the appliance to excessive heat or moisture.

Only use this appliance indoors.

Cleaning method



Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners.

Short circuit, risk of electric shock.

Clean the appliance on a regular basis. The surface of the appliance could be destroyed and the appliance could corrode over time if it is not cleaned with sufficient care. Microwave energy could escape.

Repairs



Repairs must be carried out only by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

Never carry out repair or maintenance work which requires you to remove the cover that protects against microwave energy. Call the after-sales service.

You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

Never switch on a defective appliance. Pull out the appliance plug. Call the after-sales service.

Never replace the cooking compartment light yourself. Call the after-sales service.

CAUTION: Repair and maintenance work in which the cover that protects against microwave energy must be removed must only be carried out by specialist personnel, due to the risks involved.

Safety information for microwave operation

Preparing food



Use of the microwave is intended exclusively for the preparation of food. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage, e.g. heated grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later.
Risk of fire.

Children must only be permitted to use microwave appliances if they have been properly instructed. Children must be able to use the appliance correctly and understand the dangers outlined in the instruction manual.

Microwave power and time



Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food could catch fire. The appliance could be damaged. Risk of fire. Follow the information provided in the instruction manual.

Ovenware



Only use ovenware that is suitable for use in a microwave.

Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lid. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. There is a risk of injury.

Heated food gives off heat. The ovenware can become hot. There is a risk of burning.

Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware and accessories from the appliance.

Packaging



Never heat food in heat-retaining packages. Risk of fire.

Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.

Airtight packaging may burst when food is heated.

There is a risk of being burnt.

Follow the information provided on the packaging.

Always use an oven cloth or oven gloves to remove meals.

Drinks



There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the boiling temperature is reached without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid can suddenly boil over or spatter. There is a risk of being burnt.

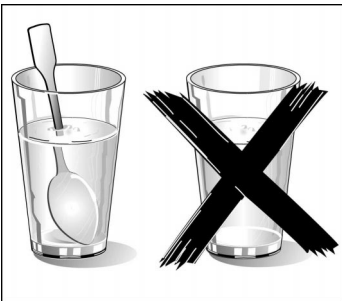
When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Never heat drinks or other food in containers that have been tightly sealed. There is a risk of explosion.




Never overheat alcoholic drinks. There is a risk of explosion.

Be careful with food that is prepared with drinks with a high alcohol content (e.g. cognac, rum).

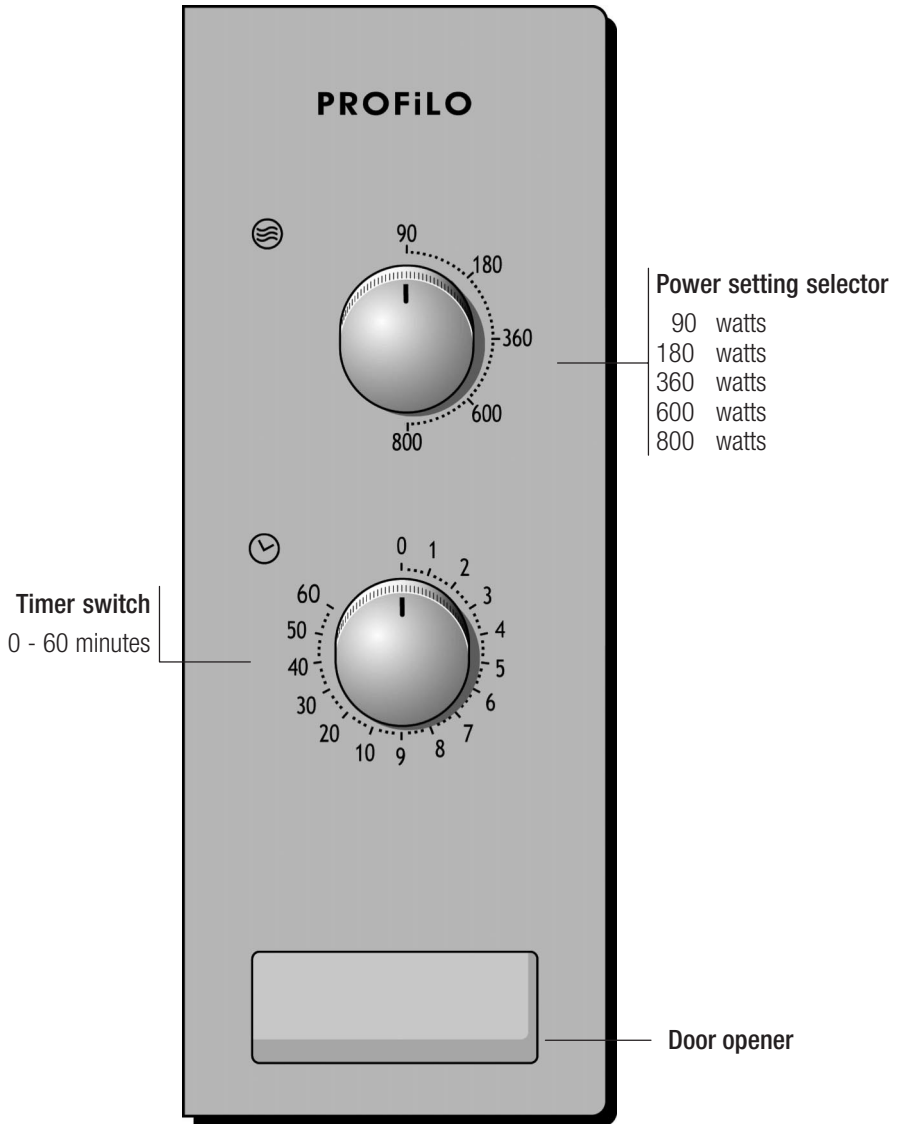
Alcohol evaporates at high temperatures. In unfavourable circumstances, the alcohol vapours could catch fire in the oven. There is a risk of burning. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content and open the oven door carefully.



- 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. This is the only way to ensure even heat distribution. There is a risk of being burnt.
Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Foods with shells or skin**  Never cook eggs in their shells. Never reheat hard-boiled eggs as they can explode even after microwave operation has ended. The same applies to shellfish and crustaceans. There is a risk of burning. Always prick the yolk when frying or poaching eggs.

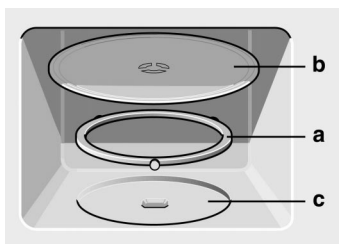
Always prick the skin of foodstuffs with hard peel or skins, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, before cooking to prevent the peel or skin from bursting.
- Drying food**  Never use the microwave to dry food. Risk of fire.
- Food with a low water content**  Do not defrost or heat food at too high a power or for too long if the food has a low water content, e.g. bread. Risk of fire.
- Cooking oil**  Never use the microwave to heat cooking oil on its own. There is a risk of fire.

The control panel



Accessories

The turntable



To insert the turntable:

1. Place the support ring **(a)** in the shaft **(c)** in the centre of the cooking compartment base.
- 2 Place the turntable **(b)** on the support ring **(a)**.

You should only use the appliance with the turntable in place. Ensure that the support ring is properly fitted. The turntable can turn anti-clockwise or clockwise.

Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service. Please specify the HEZ number.

Steamer dish	HEZ 86 D 000
--------------	--------------

The microwave

This section provides information on ovenware as well as an overview of how to set the microwave.

Microwaves are converted to heat when they come into contact with food. The microwave is ideal for rapid defrosting, heating up, melting and cooking.

Why not try out the microwave straight away? You could heat up a cup of water for your tea, for example.

Use a large cup without a decorative gold or silver rim and place a teaspoon in it.

1. Set the 800 watt power setting.
2. Set to 2 minute using the timer switch.

An acoustic signal sounds after 2 minute. The water for your tea is hot.

Please read the safety instructions at the front of the instruction manual once more while you are drinking your cup of tea. They are very important.

Ovenware

Suitable ovenware

Heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resisting plastic are suitable. These materials do not block the microwaves.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer the food into other containers. Only use ovenware with gold or silver trim if the manufacturer guarantees they are suitable for microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal dishes are not suitable. Metal blocks the microwaves. Food in closed metal containers will remain cold.

Caution. Metal - e.g. a spoon or a glass - must be at least 2 cm away from the oven walls and inside of the door. Sparks may damage the door glass.

Ovenware test:

Never switch the microwave on without any food in it. The only exception to this is if you are carrying out the following dish test.

Carry out the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave: Place the empty dish in the oven for ½ to 1 minute at full power. Check the temperature during this period. The dish should still be cold or hand-hot. The dish is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

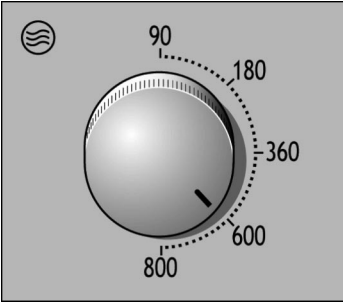
Microwave settings

Microwave settings

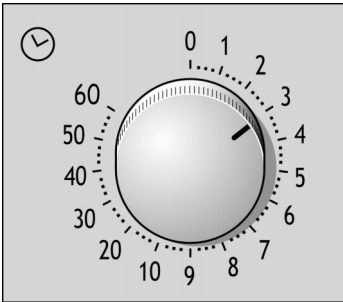
800 watts	for heating up liquids.
600 watts	for heating up and cooking food.
360 watts	for cooking meat and heating up delicate foods.
180 watts	for defrosting and continued cooking.
90 watts	for defrosting delicate foods.

Setting procedure

Example:
Microwave power 600 W,
3 minutes



1. Set the power selector to the required microwave setting.



2. Set the cooking time using the timer switch.
For cooking times which are under two minutes, first set to a longer time and then turn the switch back to the time you require.

The microwave will run through the time set.
An acoustic signal sounds when the time expires.

You can change the cooking time whenever you like.

Microwave operation will stop if you set the timer switch to zero.

Correcting

Stopping early

Notes

If you open the oven door while the microwave is in operation, the microwave will pause and the remaining time will be retained in the memory. The microwave will start again once you have closed the door.

If two microwave settings and times are shown in the tables, set the first microwave setting and time and then set the second ones after the signal has sounded.

Tables and Tips

Notes on 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 double the time

Half the amount - half the time.

Always place the ovenware on the turntable.

Defrosting

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 come into contact with the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

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 can stabilize. With poultry, the giblets can be removed at this point. Meat can still be prepared even if it is frozen in the centre.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal (with or without bones)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1,000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1,500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separate the parts when turning.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Mixed minced meat	200 g	90 W, 10 min.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1,200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fish fillet, fish steak, slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separate defrosted items.
Vegetables e.g. peas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit e.g. raspberries	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Butter	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Remove all the packaging.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Whole loaf	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1,000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dry cakes e.g. creaming method cakes	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separate the pieces of cake when turning them. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Juicy cakes e.g. fruit cake and quark cake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Only for cakes without icing or gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Defrosting, heating up or cooking frozen foods

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. You should not place layers of food on top of each other.

Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.

You should stir or turn the food two to three times during heating.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Soups	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Stews	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Meat in sauce e.g. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separate the pieces of meat when stirring.
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	You may add water, lemon juice or wine.
Bakes e.g. lasagne and cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes rice and pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Add a little liquid.
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Add water to cover the base of the dish.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Creamed spinach	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cook without adding any water.

Heating food

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.



When heating liquids, always place a teaspoon in the container to stop the liquid from boiling over. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. Even if the container only vibrates a little, the liquid can boil over a lot or spatter. This can cause injuries and scalding.

Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.

You should stir or turn the food several times during heating. Monitor the temperature.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Drinks	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, approx. ½ min. 360 W, approx. 1 min. 360 W, approx. 1½ - min.	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
Soup	1 bowl 2 bowls	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Meat in sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separate slices of meat.
Stew	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Vegetables 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Add a little liquid.

Cooking food

Always cook food in covered dishes. You should stir or turn the food during cooking.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. If possible, you should not place layers of food on top of each other.

Once you have cooked the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 25 - 30 min.	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Fresh vegetables	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 table-spoons of water per 100 g of vegetables.
Side dishes e.g. potatoes	250 g 500 g 750 g	600 W, 8- 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 cm, and stir.
Rice	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Add double the amount of liquid.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Sweets e.g. pudding (instant),	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.
fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

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 amount = double cooking time

half 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.

Note

Condensation may appear on the door panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect the operation of the microwave. Please wipe away the condensation after cooking.

Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and function of microwave appliances is tested by testing institutes using the following dishes.

Microwave cooking

Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Custard, 750 g	360 watts, 12 - 17 mins + 90 watts, 20 - 25 mins	Place the 20 x 25 cm Pyrex dish on the turntable
Sponge	600 watts, 8 - 10 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable
Meat loaf	600 watts, 20 - 25 mins	Place the Pyrex dish on the turntable

Microwave defrosting

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

Care and cleaning



There is a risk of a short-circuit.
Do not use high-pressure cleaners or steam jets.



Risk of burning.
Do not clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

Do not use sharp or abrasive cleaning agents. The surface could be damaged. If an abrasive substance comes into contact with the front of the appliance, wash it off immediately with water.

- Do not use metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- Do not use metal or glass scrapers to clean the seal.
- Do not use coarse scouring pads or cleaning sponges.

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

Cleaning agents

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

Appliance exterior

Appliances with stainless steel fronts

Always remove any flecks of limescale, grease, starch and egg white immediately.

Before using the appliance again, allow the surface and all parts to dry thoroughly.

Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers.

Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

Cooking compartment	
Cooking compartment made of stainless steel	Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These agents scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Use a damp cloth, and make sure that water does not enter the appliance through the turntable drive.
Turntable and turntable ring	Soapy water. When replacing the turntable, make sure it slots in correctly.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Seal	Use soapy water and dry with a soft cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

Troubleshooting

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The appliance does not work	Plug not inserted	Plug in the appliance.
	Power failure	Check whether the kitchen light switches on.
The microwave does not switch on	Door is not closed properly	Check whether left-over food or a foreign object is trapped in the door.
	Timer switch was not set	Set timer switch.
The food takes longer than usual to heat up	The microwave setting selected was too low	Select a higher setting.
	A greater amount than usual was placed in the microwave	Double the amount - almost double the cooking time.

Problem	Possible cause	Comments/remedy
	The food was colder than usual	Stir or turn the food during cooking.
The turntable makes a scraping or grinding noise	Dirt or foreign body is present in the turntable drive area	Clean the support and the recess.

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians. Improper repairs may cause serious injury to the user.

After-sales service

Our after-sales service is there for you in the event that your appliance needs to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

E number and FD number

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. You will see the rating plate containing these numbers on the right-hand side when you open the oven door. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service ☎

Technical data

Input voltage	AC 220-230 V, 50 Hz
Power consumption	1,270 W
Maximum output power	800 W
Microwave frequency	2,450 MHz
Dimensions (H x W x D)	
- appliance	28.0 x 45.3 x 32.0 cm
- cooking compartment	19.4 x 29.0 x 30.0 cm
60 cm cabinet frame	38.2 x 59.4 x 2.0 cm
50 cm cabinet frame	38.2 x 49.4 x 2.0 cm
Weight	13.5 kg
TÜV approved	Yes
CE mark	Yes

This appliance complies with standard EN 55011 or CISPR 11.

It is a group 2, class B product.

Group 2 means that microwaves are generated for the purpose of heating food.

Class B indicates that the appliance is suitable for domestic use.

