

Μ' αυτό το φούρνο θα σας γίνει το μαγείρεμα πραγματική διασκέδαση.

Για να μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα, διαβάστε παρακαλώ τις οδηγίες χρήσης. Στην αρχή των οδηγιών χρήσης θα βρείτε ορισμένα σημαντικά πράγματα σχετικά με την ασφάλεια. Μετά θα γνωρίσετε λεπτομερώς κάθε μέρος της νέας σας συσκευής. Θα σας δείξουμε όλες τις δυνατότητες της συσκευής και τι πρέπει να κάνετε για το σωστό χειρισμό της.

Οι πίνακες έχουν τέτοια δομή, ώστε να μπορείτε να κάνετε τη ρύθμιση βήμα προς βήμα. Εκεί θα βρείτε συνηθισμένα φαγητά, το κατάλληλο σκεύος και τις ιδανικές τιμές ρύθμισης, φυσικά όλα δοκιμασμένα στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής.

Για να διατηρήσει η συσκευή για πολύ καιρό την ωραία εμφάνισή της, σας δίνουμε πολλές συμβουλές για την περιποίηση και τον καθαρισμό. Και σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποτε μια βλάβη, στις τελευταίες σελίδες θα βρείτε πληροφορίες, πώς μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τις μικροβλάβες.

Όταν έχετε ερωτήσεις, ανοίγετε πρώτα το λεπτομερή πίνακα περιεχομένων. Εκεί θα κατατοπιστείτε γρήγορα.

Και τώρα καλή διασκέδαση στο μαγείρεμα.

Οδηγίες χρήσης	1-67
Kullanma kılavuzu	68-129
Правила пользования	130-200

Πίνακας περιεχομένων

Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής	4
Τοποθέτηση και σύνδεση	5
Τι πρέπει να προσέχετε	6
Υποδείξεις ασφαλείας	6
Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων	8
Το πεδίο χειρισμού	10
Βυθιζόμενοι διακόπτες	12
Οι τρόποι ψησίματος	12
Τα εξαρτήματα	14
Βασικές ρυθμίσεις	16
Ρύθμιση της γλώσσας	17
Ρύθμιση διάρκειας σήματος	18
Ρύθμιση έντασης σήματος	19
Πριν την πρώτη χρήση	20
Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος	20
Ρύθμιση της ώρας	21
Τα μικροκύματα	22
Μαγειρικό σκεύος	23
Οι βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων	24
Έτσι ρυθμίζετε	24
Πίνακες	26
Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα	32
Ρύθμιση του φούρνου	33
Έτσι ρυθμίζετε το φούρνο	34
Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα	35
Συνδυασμένη ρύθμιση φούρνου και μικροκυμάτων	36
Έτσι ρυθμίζετε	36

Πίνακας περιεχομένων

Κρέας, πουλερικά, ψάρια	38
Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος	38
Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος στο γκριλ	40
Συμβουλές για το ψήσιμο στον φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ	41
Γλυκά και βουτήματα	42
Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών	44
Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ	46
Το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων	47
Έτσι ρυθμίζετε	47
Memory	54
Αποθήκευση Memory	55
Εκκίνηση Memory	57
Ασφάλεια παιδιών	58
Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα	58
Εξωτερικό της συσκευής	58
Φούρνος	59
Εξαρτήματα	60
Περιστρεφόμενος δίσκος	60
Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης	60
Προστασία του περιβάλλοντος	62
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	63
Τεχνικά στοιχεία	63
Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα	64
Φαγητά δοκιμών	65

Πριν τη σύνδεση της καινούργιας συσκευής

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

Προτού χρησιμοποιήσετε την καινούργια συσκευή, παρακαλείσθε να διαβάσετε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Αυτές περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για τη χρήση και την περιποίηση της συσκευής.

- ☐ Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε τρίτο, παρακαλείσθε να δώσετε μαζί και τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης.
- ☐ Μη θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, αν διαπιστώσετε, ότι αυτή έπαθε ζημιά κατά τη μεταφορά.

Τοποθέτηση και σύνδεση

- ❑ Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση.
- ❑ Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.
- ❑ Η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί σ' ένα ψηλό ντουλάπι πλάτους 60 cm (το λιγότερο 85 cm πάνω από το δάπεδο).
- ❑ Η συσκευή παραδίδεται έτοιμη για σύνδεση και επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς. Η ασφάλιση πρέπει να ανέρχεται σε 16 Ampere (L ή B αυτόματος διαρροής). Η τάση του δικτύου πρέπει να συμφωνεί με την τάση που αναφέρεται πάνω στην πινακίδα τύπου.
- ❑ Η μετατόπιση της πρίζας ή η αντικατάσταση του καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να γίνει μόνο από ειδικευμένο ηλεκτρολόγο. Σε περίπτωση που μετά την τοποθέτηση της συσκευής η πρίζα δεν είναι πλέον προσιτή, πρέπει να υπάρχει από την πλευρά της εγκατάστασης μια διάταξη διακοπής όλων των πόλων μ' ένα διάκενο επαφής το λιγότερο 3 mm.
- ❑ Πολύπριζα, πήχεις πριζών και μπαλαντέζες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

Τι πρέπει να προσέχετε

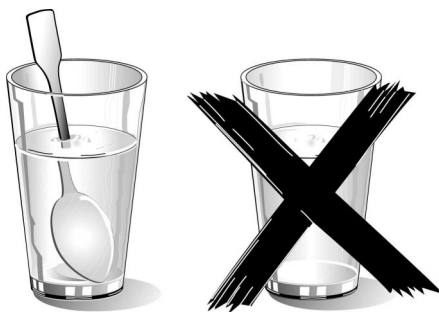
Υποδείξεις ασφαλείας

- ❑ Αυτή η συσκευή ανταποκρίνεται στους κανονισμούς ασφαλείας για ηλεκτρικές συσκευές. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τους τεχνικούς του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, που έχουν εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή. Σε περίπτωση που οι επισκευές δε γίνουν σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.
- ❑ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών.
- ❑ Τα παιδιά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή μόνον, όταν αυτά έχουν κατατοπιστεί επαρκώς. Τα παιδιά πρέπει να είναι σε θέση να χειρίζονται τη συσκευή σωστά και να κατανοούν τους κινδύνους, που επισημαίνονται στις οδηγίες χρήσης.
- ❑ Χρησιμοποιείτε τη συσκευή βασικά μόνο με τοποθετημένο τον περιστρεφόμενο δίσκο.
- ❑ Προσέχετε, να μην εισχωρήσει τυχόν ξεχειλισμένο υγρό μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής.
- ❑ Θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία μόνο με τοποθετημένα φαγητά στο φούρνο. Χωρίς φαγητά θα μπορούσε να υπερφορτωθεί η συσκευή. Εξαίρεση αποτελεί μια σύντομη δοκιμή σκεύους (βλέπε υποδείξεις σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη).
- ❑ Οι εξωτερικές επιφάνειες των συσκευών θέρμανσης και μαγειρέματος κατά τη λειτουργία ζεσταίνονται πολύ.
Κρατάτε τα παιδιά μακριά. Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- ❑ Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να μαγκωθούν από την πόρτα του φούρνου. Η μόνωση των καλωδίων θα μπορούσε διαφορετικά να υποστεί ζημιά.
Βραχυκύκλωμα, ηλεκτροπληξία!
- ❑ Μη φυλάτε εύφλεκτα αντικείμενα μέσα στο φούρνο. Αυτά τα αντικείμενα θα μπορούσαν να αναφλεχτούν με την ενεργοποίηση της συσκευής.
Κίνδυνος εγκαυμάτων!

- ❑ Αν παρατηρήσετε καπνό μέσα στον φούρνο, δεν επιτρέπεται να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Αφαιρέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα.
- ❑ Η πόρτα του φούρνου πρέπει να κλείνει καλά.
- ❑ Σε περίπτωση που η πόρτα του φούρνου παρουσιάζει βλάβη, χρησιμοποιήστε τη συσκευή, αφού πρώτα επισκευαστεί από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών. Διαφορετικά θα μπορούσε να εξέλθει ενέργεια μικροκυμάτων.
- ❑ Προστατεύετε τη συσκευή από τη μεγάλη ζέστη και την υγρασία.
- ❑ Το κέλυφος της συσκευής δεν επιτρέπεται να ανοίξει. Η συσκευή εργάζεται με υψηλή τάση.
- ❑ Εάν η συσκευή έχει βλάβη, αφαιρέστε το φινιρίσμα από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την αντίστοιχη ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Υποδείξεις ασφαλείας για τη χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

- ❑ Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν επιτρέπεται να τεθεί χωρίς φαγητά σε λειτουργία.
- ❑ Με τα μικροκύματα ζεσταίνετε πάντοτε μόνο φαγητά και ποτά. Άλλες χρήσεις μπορούν να καταστούν επικίνδυνες και να προκαλέσουν ζημιές. Π.χ. μπορούν να αναφλεγούν τα σακουλάκια με σπόρους και δημητριακά.
- ❑ **Κίνδυνος εγκαυμάτων!**
Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουταλάκι του γλυκού, για να αποφύγετε την επιβράδυνση βρασμού. Σε περίπτωση επιβράδυνσης βρασμού επιτυγχάνεται η θερμοκρασία βρασμού, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού. Αυτό μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και εγκαυματα.



- ❑ **Βρεφικές τροφές:**
Ζεσταίνετε τις βρεφικές τροφές σε βαζάκια ή σε φιάλες πάντοτε χωρίς καπάκι ή θήλαστρο. Μετά το ζέσταμα πρέπει να ανακατεύετε ή να κουνάτε καλά τη βρεφική τροφή, ώσπου να κατανεμηθεί η θερμότητα ομοιόμορφα. Ελέγχετε παρακαλώ τη θερμοκρασία, προτού δώσετε την τροφή στο παιδί. Κίνδυνος εγκαυμάτων!
- ❑ Μη ζεσταίνετε φαγητά και ποτά σε ερμητικά κλειστά δοχεία. Κίνδυνος έκρηξης!
- ❑ Τα οينوπνευματώδη ποτά δεν επιτρέπεται να ζεσταθούν σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Κίνδυνος έκρηξης!
- ❑ Μη ζεσταίνετε ποτέ μόνο λάδι φαγητού με τα μικροκύματα.

- ❑ Μη ζεσταίνετε φαγητά μέσα σε συσκευασίες για τη διατήρηση της θερμοκρασίας. Αυτές οι συσκευασίες μπορούν να αναφλεγούν. Τα τρόφιμα μέσα σε δοχεία από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά πρέπει να παρακολουθούνται κατά το ζέσταμα. Σε αεροστεγώς κλεισμένα τρόφιμα μπορεί να σκάσει η συσκευασία.
- ❑ Μην ψήνετε ολόκληρα αυγά (μέσα στο κέλυφος) και μη ζεσταίνετε τα σφιχτοβρασμένα αυγά, γιατί μπορούν να σκάσουν με δύναμη. Αυτό ισχύει επίσης και για τα οστρακοειδή. Στα αυγά μάτια ή στα αυγά ποσέ τρυπήστε πρώτα τον κρόκο.
- ❑ Στα τρόφιμα με σκληρό περίβλημα ή φλούδα, π.χ. μήλα, ντομάτες, πατάτες, λουκάνικα, μπορεί να σκάσει το περίβλημα ή η φλούδα. Γι' αυτό πριν το ζέσταμα τρυπήστε το περίβλημα ή τη φλούδα σ' αυτά τα τρόφιμα.
- ❑ Σε περίπτωση που πρέπει να ξηράνετε τρόφιμα, όπως αρωματικά φυτά, φρούτα ή μανιτάρια, ή να ξεπαγώσετε ή να ζεστάνετε τρόφιμα με ελάχιστη περιεκτικότητα σε νερό, όπως π.χ. ψωμί, πρέπει να επιτηρείτε την αντίστοιχη διαδικασία. Σε περίπτωση υπερβολικής ξήρανσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- ❑ Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για φούρνο μικροκυμάτων.
- ❑ Τα μαγειρικά σκεύη από πορσελάνη και κεραμικό υλικό μπορούν να έχουν πολύ μικρές τρύπες στις λαβές και στα καπάκια. Πίσω από αυτές τις τρύπες υπάρχει ένας κενός χώρος. Η υγρασία που έχει εισχωρήσει στον κενό χώρο μπορεί να προκαλέσει ρωγμές στα σκεύη.
- ❑ Ρυθμίζετε παρακαλώ πάντοτε τις βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων και τους χρόνους που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης. Σε περίπτωση που επιλέξατε μια πολύ μεγάλη ισχύ ή χρόνο, είναι δυνατόν να αναφλεχθούν τα τρόφιμα και να προκληθούν ζημιές στη συσκευή.
- ❑ Τα ζεστά φαγητά μεταδίδουν τη θερμότητά τους. Έτσι μπορούν τα μαγειρικά σκεύη να ζεσταθούν πολύ. Χρησιμοποιείτε πιάστρες, όταν θέλετε να βγάλετε το σκεύος με το φαγητό από τη συσκευή.
- ❑ Αφαιρέστε πολύ προσεκτικά τον περιστρεφόμενο δίσκο. Το ανοιχτό θερμαντικό σώμα είναι ακόμα για μερικά λεπτά πολύ ζεστό. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Το πεδίο χειρισμού

Ένδειξη κειμένου

Η ένδειξη κειμένου είναι δυνατή σε 7 γλώσσες.

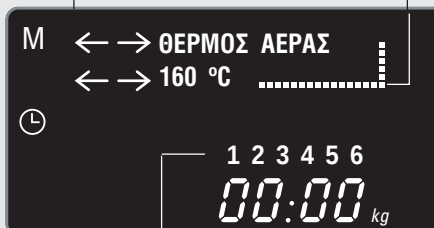
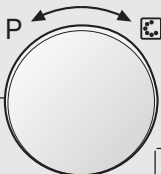
- Δείχνει τον επιλεγμένο τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα
- Δείχνει τα φαγητά του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων
- Σας δίνει υποδείξεις για τη ρύθμιση

Έλεγχος θέρμανσης

Ο έλεγχος θέρμανσης δείχνει την άνοδο της θερμοκρασίας. Στο ψήσιμο στο γκριλ και στη κάτω θέρμανση δεν εμφανίζεται ο έλεγχος θέρμανσης.

Πλήκτρο
Ρολόι

Πλήκτρο
Memory



Διακόπτης επιλογής λειτουργίας

για τη ρύθμιση του τρόπου ψησίματος, της θερμοκρασίας ή του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων

Όταν γυρνάτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά, εμφανίζονται οι τρόποι ψησίματος ή οι βαθμίδες, προς τα αριστερά εμφανίζονται τα προγράμματα.

Πλήκτρο

για την αλλαγή της σειράς στην ένδειξη κειμένου

για την επιλογή ενός προγράμματος

για την ξεχωριστή προσαρμογή του αποτελέσματος του μαγειρέματος στο αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Έξι θέσεις αποθήκευσης για Memory

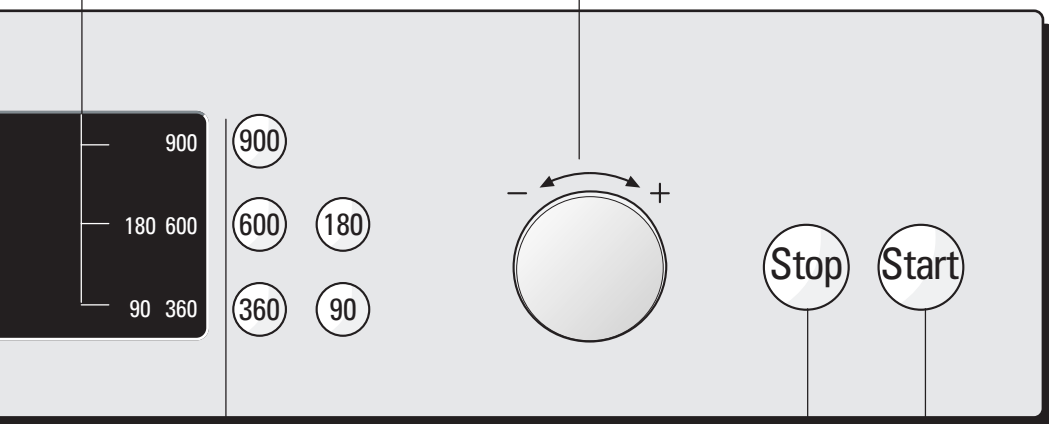
Ένδειξη ώρας

Μπορείτε να διαβάσετε την ώρα, τη χρονική διάρκεια και το βάρος για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.

Ένδειξη των βαθμίδων
ισχύος των μικροκυμάτων

Περιστρεφόμενος διακόπτης

για τη ρύθμιση της ώρας,
της χρονικής διάρκειας και
του βάρους για το αυτόματο
σύστημα προγραμμάτων



Πλήκτρα των βαθμίδων
ισχύος των μικροκυμάτων

900 Watt
600 Watt
360 Watt
180 Watt
90 Watt

Πλήκτρο
Stop

Πλήκτρο
εκκίνησης
Start

Βυθιζόμενοι διακόπτες

Ο διακόπτης επιλογής λειτουργίας και ο περιστροφικός διακόπτης μπορούν να βυθιστούν σε κάθε θέση. Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση πατήστε τη λαβή του διακόπτη. Οι διακόπτες μπορούν να περιστραφούν προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά.

Οι τρόποι ψησίματος

Για το φούρνο έχετε στη διάθεσή σας διάφορους τρόπους ψησίματος. Έτσι μπορείτε να επιλέξετε για κάθε φαγητό τον ιδανικό τρόπο μαγειρέματος.

Μικροκύματα

Αυτά μετατρέπονται μέσα στα τρόφιμα σε θερμότητα. Τα μικροκύματα είναι κατάλληλα για το γρήγορο ξεπάγωμα, ζέσταμα, λιώσιμο και μαγείρεμα.

Βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων:

900 W για το ζέσταμα υγρών.

600 W για το ζέσταμα και το μαγείρεμα φαγητών.

360 W για το μαγείρεμα κρέατος και για το ζέσταμα

ευαίσθητων φαγητών.

180 W για το ξεπάγωμα και τη συνέχιση του μαγειρέματος.

90 W για το ξεπάγωμα ευαίσθητων φαγητών.

Μικροκύματα σε συνδυασμό μ' έναν τρόπο ψησίματος

Σε αυτήν την περίπτωση βρίσκεται ένας άλλος τρόπος ψησίματος συγχρόνως με τα μικροκύματα σε λειτουργία. Τα φαγητά γίνονται όπως μέχρι τώρα τραγανιστά και ροδοκόκκινα, αλλά αυτό επιτυγχάνεται πολύ πιο σύντομα και εσείς εξοικονομείτε ενέργεια.

Ο συνδυασμός των μικροκυμάτων και της εντατικής βαθμίδας δεν είναι δυνατός.

Πάνω και κάτω θέρμανση

Με αυτόν τον τρόπο ψησίματος φθάνει η θερμότητα στα φαγητά ομοιόμορφα από πάνω και από κάτω. Η πάνω και κάτω θέρμανση είναι κατάλληλη για ψωμί, γλυκά και ψητά.

Εντατική βαθμίδα

Μαζί με την πάνω και κάτω θέρμανση βρίσκονται σε λειτουργία μία λάμπα αλογόνου και ένα κρυσταλλικό γκριλ. Η θερμότητα είναι πολύ γρήγορα διαθέσιμη. Τα τρόφιμα ροδοκοκκινίζουν πολύ.

Η εντατική θέρμανση είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για λεπτά κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά, όπως π.χ. λαχανοπιτάκια. Αυτά παρασκευάζονται απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Γυρίστε τα φαγητά, εάν χρειαστεί.

Θερμός αέρας

Σε περίπτωση κυκλοφορίας θερμού αέρα η θερμότητα δημιουργείται από τη λάμπα αλογόνου, το κρυσταλλικό γκριλ και την κάτω θέρμανση και κυκλοφορεί με τη βοήθεια ενός ανεμιστήρα. Ο θερμός αέρας είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για τη συνδυασμένη λειτουργία με μικροκύματα.

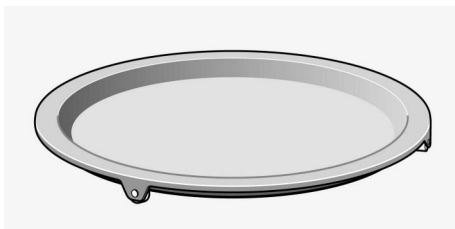
Ψήσιμο στο γκριλ

Ο τρόπος ψησίματος στο γκριλ είναι ο συνδυασμός από την επάνω θέρμανση, τη λάμπα αλογόνου και το κρυσταλλικό γκριλ. Μπορείτε να επιλέξετε τρεις διαφορετικές βαθμίδες. Ο τρόπος ψησίματος είναι κατάλληλος για να ψηθούν στο γκριλ μπριζόλες, λουκάνικα, ψάρια ή τοστ.

Κάτω θέρμανση

Μόνο το κάτω θερμαντικό σώμα βρίσκεται σε λειτουργία. Αυτός ο τρόπος ψησίματος είναι ιδιαίτερα κατάλληλος για τη συνέχιση του ψησίματος. Μπορείτε να επιλέξετε τρεις βαθμίδες.

Τα εξαρτήματα



Περιστρεφόμενος δίσκος

ως επιφάνεια εναπόθεσης για τις σχάρες.

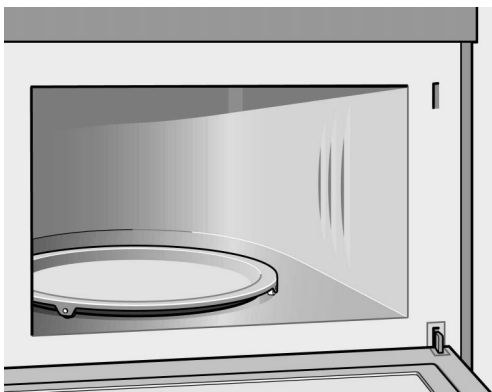
Τα φαγητά, που χρειάζονται ιδιαίτερα πολύ θερμότητα από κάτω, μπορείτε να τα παρασκευάσετε απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Μπορεί να περιστρέφεται προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.

Δε χαράζεται. Μπορείτε να κόψετε σε κομμάτια την πίτσα απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.

Φορτώνετε τον περιστρεφόμενο δίσκο το πολύ με 5,5 κιλά.

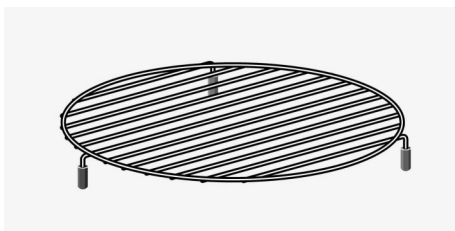


Τοποθετείτε τον περιστρεφόμενο δίσκο πάνω στον κινητήρα στη μέση του πάτου του φούρνου.

Προσέξτε, να κάθεται σωστά.

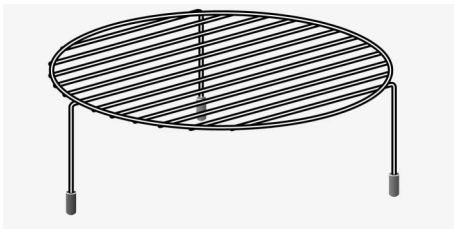
Ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει να περιστρέφεται σε όλους τους τρόπους ψησίματος. Αυτό είναι απαραίτητο, για να επιτευχθεί ένα καλό αποτέλεσμα στο μαγείρεμα.

Μπορεί να περιστρέφεται προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.



Χαμηλή σχάρα

για τη λειτουργία των μικροκυμάτων όπως επίσης και για το ψήσιμο και το μαγείρεμα στο φούρνο. Τοποθετείτε τη σχάρα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.



Ψηλή σχάρα για ψήσιμο στο γκριλ, π.χ. μπριζόλες, λουκάνικα ή τοστ. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε επίσης και ως επιφάνεια εναπόθεσης π.χ. για ρηχές φόρμες σουφλέ.

Τοποθετείτε τη σχάρα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

Υπόδειξη

- ❑ Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται συνεχώς η λάμπα αλογόνου και το κρυσταλλικό γκριλ.
- ❑ Η συσκευή είναι εξοπλισμένη μ' έναν ανεμιστήρα. Ο ανεμιστήρας μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί, ακόμα και όταν ο ηλεκτρικός φούρνος έχει τεθεί ήδη εκτός λειτουργίας. Όσο λειτουργεί ο ανεμιστήρας, εμφανίζεται αυτό στην ένδειξη κειμένου.
- ❑ Στο τζάμι της πόρτας, στα εσωτερικά τοιχώματα και στον πάτο της συσκευής μπορεί να παρουσιαστεί υγρασία. Αυτό είναι κανονικό και δεν εμποδίζει τη λειτουργία του φούρνου μικροκυμάτων. Σφουγγίστε παρακαλώ την υγρασία μετά το μαγείρεμα.

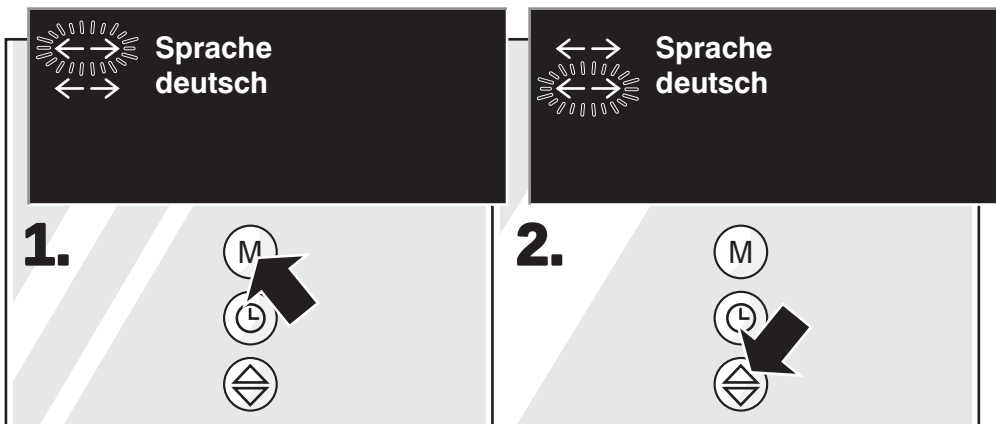
Βασικές ρυθμίσεις

Την καινούργια σας συσκευή την αγοράζετε με μερικές βασικές ρυθμίσεις, τις οποίες μπορείτε να αλλάξετε μόνοι/μόνες σας.

Βασική ρύθμιση	Αλλαγή σε
Η γλώσσα για την ένδειξη κειμένου είναι η γερμανική	Μπορείτε να επιλέξετε 7 διαφορετικές γλώσσες
Μετά τη λήξη της χρονικής διάρκειας ακούγεται ένα σήμα	Μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια του σήματος
Διάρκεια ηχητικού σήματος: μεγάλη = 30 ήχοι	Διάρκεια ηχητικού σήματος: μικρή = 3 ήχοι
Ένταση ηχητικού σήματος = μέτρια	Ένταση ηχητικού σήματος = δυνατή, = σιγανή

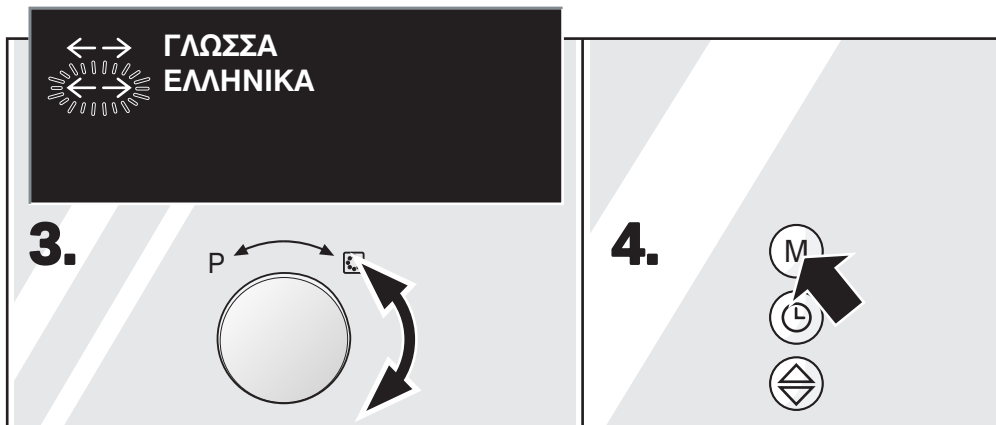
Ρύθμιση της γλώσσας

Η καινούργια σας συσκευή έχει μια ένδειξη κειμένου στα ελληνικά. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 7 διαφορετικές γλώσσες.



1. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M" για 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη στην πρώτη σειρά "Sprache" και στη δεύτερη σειρά "deutsch".

2. Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά "deutsch".



3. Επιλέξτε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την επιθυμητή γλώσσα.

4. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M". Η αλλαγή έχει αποθηκευτεί.

Ρύθμιση διάρκειας σήματος

Όταν απενεργοποιείται ο φούρνος, ακούτε ένα σήμα.
Μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια του σήματος.
Διάρκεια σήματος: μεγάλη = 30 ήχοι
Διάρκεια σήματος: μικρή = 3 ήχοι

←→ ΓΛΩΣΣΑ
←→ ΕΛΛΗΝΙΚΑ

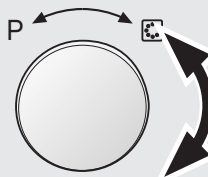
←→ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΗΜΑΤΟΣ
← ΜΕΓΑΛΗ

1.



1. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M" για 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη στην πρώτη σειρά "ΓΛΩΣΣΑ" και στη δεύτερη σειρά "ΕΛΛΗΝΙΚΑ".

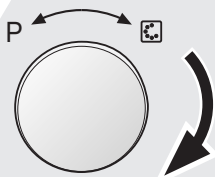
2.



2. Στρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί στην πρώτη σειρά "ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΗΜΑΤΟΣ" και στη δεύτερη σειρά "ΜΕΓΑΛΗ".
Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.

←→ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΣΗΜΑΤΟΣ
←→ ΜΙΚΡΗ

3.



3. Αλλάξτε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας τη διάρκεια σήματος.

4.



4. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M".
Η αλλαγή έχει αποθηκευτεί.

Ρύθμιση έντασης σήματος

Όταν απενεργοποιείται ο φούρνος, ακούτε ένα σήμα.
Μπορείτε να αλλάξετε τη μέτρια ένταση σήματος.
Ένταση σήματος = σιγανή
Ένταση σήματος = δυνατή

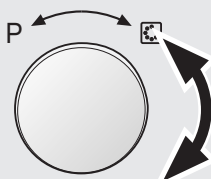


1.



1. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M" για 4 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί στην ένδειξη στην πρώτη σειρά "ΓΛΩΣΣΑ" και στη δεύτερη σειρά "ΕΛΛΗΝΙΚΑ".

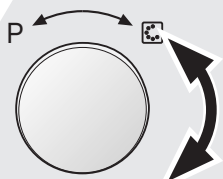
2.



2. Στρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί στην πρώτη σειρά "ΕΝΤΑΣΗ ΣΗΜΑΤΟΣ" και στη δεύτερη σειρά "ΜΕΤΡΙΑ".
Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.



3.



3. Αλλάξτε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας την ένταση σήματος.

4.



4. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M".
Η αλλαγή έχει αποθηκευτεί.

Πριν την πρώτη χρήση

Θέρμανση του χώρου μαγειρέματος

Για να απομακρύνετε τη μυρωδιά της νέας συσκευής, θερμάνετε τον κλειστό και άδειο χώρο μαγειρέματος 10 λεπτά.



1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά μέχρι την εντατική βαθμίδα.

2. Με τον περιστρεφόμενο διακόπτη ρυθμίστε 10 λεπτά.

3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης Start.

Μετά από 10 λεπτά απενεργοποιείται ο φούρνος από μόνος του.

Λόγω της δημιουργούμενης οσμής, εξαερίστε καλύτερα την κουζίνα.

Ρύθμιση της ώρας

Αφού συνδεθεί η συσκευή ή μετά από μια διακοπή του ρεύματος ανάβουν στην ένδειξη της ώρας τρία μηδενικά.

Ρυθμίστε την ώρα.



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

2. Ρυθμίστε την ώρα με τον περιστρεφόμενο διακόπτη.

3. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

Αλλαγή της ώρας
π.χ. από καλοκαιρινή σε χειμερινή ώρα

Σβήσιμο της ώρας

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 3.

Εάν σας ενοχλεί η ένδειξη της ώρας στη συσκευή, μπορείτε να σβήσετε την ώρα.



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

2. Με το πλήκτρο ⏏ περάστε στη σειρά "ΣΒΗΣΙΜΟ ΩΡΑΣ".

3. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

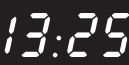
Η ώρα τρέχει χωρίς να φαίνεται στην ένδειξη.

Εμφάνιση της ώρας

Εάν θέλετε να εμφανιστεί ξανά η ώρα, προχωρήστε ως εξής:



ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ
ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΩΡΑΣ



1.



2.



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.

2. Πατήστε το πλήκτρο "Ρολόι" ⌚.
Στην ένδειξη εμφανίζεται η ώρα.

Τα μικροκύματα

Τη λειτουργία "Μόνο μικροκύματα" μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε είτε μόνη της ή σε συνδυασμό με ένα άλλο είδος ψησίματος.

Μη διστάσετε να δοκιμάσετε τώρα αμέσως. Ζεστάνετε για παράδειγμα ένα φλιτζάνι νερό για το τσάι σας.

Πάρτε ένα μεγάλο φλιτζάνι χωρίς χρυσή ή ασημένια διακόσμηση και βάλτε μέσα σ' αυτό ένα κουταλάκι του τσαγιού. Τοποθετήστε τη χαμηλή σχάρα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο και τοποθετήστε το φλιτζάνι πάνω σε αυτήν.

1. Πατήστε το πλήκτρο ισχύος μικροκυμάτων των 900 W.
 2. Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο διακόπτη στο 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα.
 3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης Start.
- Μετά από 1 λεπτό και 30 δευτερόλεπτα ηχεί ένα σήμα. Το νερό είναι καυτό.

Ενώ πίνετε το τσάι, διαβάστε παρακαλώ ακόμα μια φορά τις υποδείξεις ασφαλείας που βρίσκονται στην αρχή των οδηγιών χρήσης. Αυτές οι υποδείξεις ασφαλείας είναι πολύ σημαντικές.

Μαγειρικό σκεύος

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

Τα μικροκύματα δεν μπορούν να διαπεράσουν τα μεταλλικά σκεύη. Γι' αυτό τα φαγητά σε κλειστά μεταλλικά δοχεία παραμένουν κρύα. Προσέξτε, να απέχει ένα μεταλλικό σώμα - π.χ. ένα κουτάλι – το λιγότερο 2 cm από τα τοιχώματα του φούρνου και της εσωτερικής πλευράς της πόρτας. Διαφορετικά θα μπορούσε να καταστραφεί το εσωτερικό γυαλί της πόρτας από τη δημιουργία ηλεκτρικών σπινθήρων.

Σε πολλές περιπτώσεις μπορείτε να χρησιμοποιήσετε από την αρχή σκεύη σερβιρίσματος. Έτσι εξοικονομείτε χρόνο στο σερβίρισμα και στο πλύσιμο των σκευών. Χρησιμοποιείτε τα μαγειρικά σκεύη με χρυσαφένιες ή ασημένιες διακοσμήσεις μόνο τότε, όταν ο κατασκευαστής των μαγειρικών σκευών εγγυάται, ότι το σκεύος είναι κατάλληλο για μικροκύματα.

Δοκιμή σκεύους:

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

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

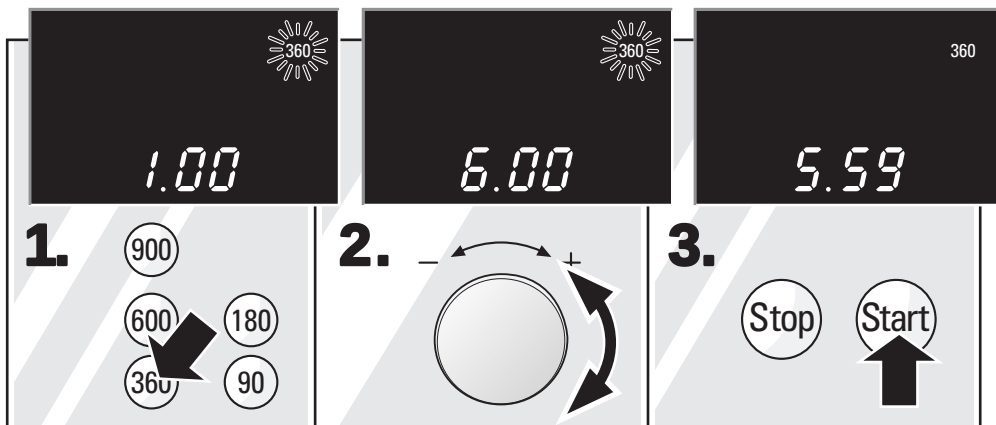
Προσοχή!

Τα μικροκύματα δεν επιτρέπεται να τεθούν σε λειτουργία χωρίς φαγητά. Η μόνη εξαίρεση είναι αυτή η δοκιμή σκεύους.

Οι βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων

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

Έτσι ρυθμίζετε



1. Πατήστε το πλήκτρο για την επιθυμητή ισχύ μικροκυμάτων.

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η διάρκεια εμφανίζεται πάντοτε σε αντίστροφη μέτρηση στην ένδειξη.

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται στην πρώτη σειρά "ΛΗΞΗ" και στη δεύτερη σειρά "Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΥΧΕΙ".

Η ένδειξη "ΛΗΞΗ" σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

Ρύθμιση περισσότερων βαθμίδων ισχύος των μικροκυμάτων τη μία μετά την άλλη

Προχωρήστε, όπως περιγράφεται στο σημείο 1 και 2. Ρυθμίστε μετά τη 2η βαθμίδα ισχύος και χρόνο μικροκυμάτων. Μπορείτε να ρυθμίσετε μέχρι και 3 βαθμίδες ισχύος και χρονικής διάρκειας μικροκυμάτων τη μια μετά την άλλη. Πατήστε στο τέλος το πλήκτρο εκκίνησης "start". Η ολική χρονική διάρκεια εμφανίζεται στην ένδειξη και τρέχει αντίστροφα. Η ενεργοποιημένη βαθμίδα ισχύος των μικροκυμάτων ανάβει πιο φωτεινά.

- ❑ Μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων μπορεί να επιλεγεί επίσης δύο φορές: π.χ. 600 W - 360 W - 600 W.

Τα 900 W μπορείτε να τα επιλέξετε μόνο μια φορά.

Διόρθωση

Εάν έχει ρυθμιστεί μόνο μια βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων, μπορεί η διάρκεια να αλλάξει οποτεδήποτε.

Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "stop" ή ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "start".

Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "stop" δύο φορές ή ανοίξετε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "stop" μία φορά.

Υποδείξεις

- ❑ Μπορείτε να ρυθμίσετε την ισχύ των 900 W το πολύ για 30 λεπτά, κάθε άλλη ισχύ μέχρι 90 λεπτά.
 - 1 λεπτό σε βήματα δευτερολέπτου
 - μέχρι 5 λεπτά σε βήματα των 10 δευτερολέπτων
 - μέχρι 15 λεπτά σε βήματα των 30 δευτερολέπτων
 - μέχρι 60 λεπτά σε βήματα λεπτών
 - μέχρι 90 λεπτά σε βήματα των 5 λεπτών.
- ❑ Μπορείτε να ρυθμίσετε πρώτα τη βαθμίδα ισχύος των μικροκυμάτων και μετά τη διάρκεια μαγειρέματος ή αντίστροφα.

Πίνακες

Στους ακόλουθους πίνακες θα βρείτε πολλές δυνατότητες και τιμές ρύθμισης για τα μικροκύματα.

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

Στους πίνακες δίνονται τακτικά περιοχές χρονικής διάρκειας. Ρυθμίστε πρώτα στη μικρότερη χρονική διάρκεια και, αν είναι απαραίτητο, την παρατείνετε.

Μπορεί να συμβεί να έχετε διαφορετικές ποσότητες, απ' αυτές που αναφέρονται στους πίνακες.

Γι' αυτό υπάρχει ένας πρακτικός κανόνας:

Διπλάσια ποσότητα - σχεδόν διπλάσια διάρκεια,
μισή ποσότητα - μισή διάρκεια.

Τοποθετείτε το σκεύος πάντοτε επάνω στη χαμηλή σχάρα. Τα μικροκύματα μπορούν έτσι να φθάσουν στα φαγητά απ' όλες τις πλευρές.

Ξεπάγωμα

- ☐ Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα σ' ένα ανοιχτό δοχείο πάνω στο περιστρεφόμενο δίσκο.
- ☐ Τα ευαίσθητα μέρη, όπως π.χ. μπούτια και φτερούγες κοτόπουλου ή λιπαρά ακρινά μέρη μπορείτε να τα σκεπάσετε με μικρά τεμάχια αλουμινόχαρτου. Η μεμβράνη δεν επιτρέπεται να έρθει σε επαφή με τα τοιχώματα του φούρνου. Μετά την παρέλευση της μισής διάρκειας του ξεπαγώματος μπορείτε να αφαιρέσετε το αλουμινόχαρτο.
- ☐ Γυρίστε ή ανακατέψτε τα φαγητά ενδιάμεσα 1-2 φορές. Τα μεγάλα κομμάτια πρέπει να τα γυρίσετε πολλές φορές.
- ☐ Αφήστε τα ξεπαγωμένα τρόφιμα να ηρεμήσουν ακόμα για 10 - 20 λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας. Στα πουλερικά μπορείτε μετά να βγάλετε τα εντόσθια. Το κρέας μπορεί να δουλευτεί επίσης και μ' ένα μικρό παγωμένο πυρήνα.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας σ' ένα κομμάτι, βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι (με και χωρίς κόκαλο)	800 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 15 - 25 λεπτά	Γυρίστε το πολλές φορές.
	1000 γρ.	180 W, 20 λεπτά + 90 W, 25 - 35 λεπτά	
	1500 γρ.	180 W, 30 λεπτά + 90 W, 25 - 35 λεπτά	
Κρέας σε κομμάτια ή σε φέτες, βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι	200 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 4 - 6 λεπτά	Κατά το γύρισμα χωρίστε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
	500 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 5 - 10 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 10 - 15 λεπτά	
Κιμάς, ανάμεικτος	200 γρ.	90 W, 15 λεπτά	Καταψύξτε τον κιμά σε πλατιά κομμάτια με όσο το δυνατό μικρότερο πάχος. Γυρίστε τον κιμά ενδιάμεσα πολλές φορές και απομακρύνετε το ήδη ξεπαγωμένο κρέας.
	500 γρ.	180 W, 10 λεπτά + 90 W, 10 - 15 λεπτά	
	800 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 15 - 20 λεπτά	
Πουλερικά ή κομμάτια πουλερικών	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 10 - 15 λεπτά	
	1200 γρ.	180 W, 15 λεπτά + 90 W, 20 - 25 λεπτά	
Ψάρι φιλέτο, μπριζόλες ψαριού, φέτες	400 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10 - 15 λεπτά	Χωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
Ψάρι, ολόκληρο	300 γρ.	180 W, 3 λεπτά + 90 W, 10 - 15 λεπτά	
	600 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 20 - 30 λεπτά	
Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια	300 γρ.	180 W, 10 - 15 λεπτά	Ανακατέψτε τα ενδιάμεσα προσεκτικά.
Φρούτα, π.χ. βατόμουρα	300 γρ.	180 W, 7 - 10 λεπτά	Ανακατέψτε τα φρούτα ενδιάμεσα προσεκτικά και ξεχωρίστε τα ξεπαγωμένα κομμάτια μεταξύ τους.
	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5 - 10 λεπτά	
Βούτυρο	125 γρ.	180 W, 2 λεπτά + 90 W, 2 - 3 λεπτά	Αφαιρέστε εντελώς τη συσκευασία.
	250 γρ.	180 W, 2 λεπτά + 90 W, 3 - 5 λεπτά	

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Ψωμί, ολόκληρο	500 γρ.	180 W, 8 λεπτά + 90 W, 5 - 10 λεπτά	
	1000 γρ.	180 W, 12 λεπτά + 90 W, 10 - 20 λεπτά	
Γλυκά, στεγνά π.χ. κέικ	500 γρ.	90 W, 10 - 15 λεπτά	Χωρίστε τα κομμάτια του γλυκού μεταξύ τους. Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή κρέμα.
	750 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 10 - 15 λεπτά	
Γλυκά, ζουμερά π.χ. γλυκό φρούτων, τούρτα μυζήθρας	500 γρ.	180 W, 5 λεπτά + 90 W, 15 - 20 λεπτά	Μόνο για γλυκά χωρίς γλάσο, σαντιγί ή ζελατίνα.
	750 γρ.	180 W, 7 λεπτά + 90 W, 15 - 20 λεπτά	

Ξεπάγωμα, ζέσταμα ή μαγείρεμα κατεψυγμένων φαγητών

- ☐ Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- ☐ Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα πάνω στο άλλο.
- ☐ Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.
- ☐ Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά 2 - 3 φορές.
- ☐ Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.
- ☐ Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό 2-3 συστατικών	300-400 g	600 W, 8 - 11	

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, Watt Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Σούπες	400 g	600 W, 8 - 10	
Φαγητά κασαρόλας	500 g	600 W, 10 - 13	
Κρέας σε σάλτσα, π.χ. γκούλας	500 g	600 W, 12 - 17	Κατά το ανακάτεμα χωρίζετε τα κομμάτια του κρέατος μεταξύ τους.
Ψάρι, π.χ. κομμάτια φιλέτου	400 g	600 W, 10 - 15	Προσθέστε ενδεχομένως νερό, χυμό λεμονιού ή κρασί.
Σουφλέ, π.χ. λαζάνια, καννελόνια	450 g	600 W, 10 - 15	
Πρόσθετα ρύζι, ζυμαρικά	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 600 W, 8 - 10	Προσθέστε λίγο υγρό.
Λαχανικά, π.χ. μπιζέλια, μπρόκολο, καρότα	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 600 W, 14 - 17	Προσθέστε στο μαγειρικό σκεύος νερό, ώσπου να καλυφθεί ο πάτος.
Αλεσμένο σπανάκι	450 g	600 W, 11 - 16	Μαγειρέψτε το χωρίς πρόσθετο νερό.

Ζέσταμα φαγητών

- ❑ Αφαιρέστε τα έτοιμα φαγητά από τη συσκευασία. Σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα ζεσταίνονται τα φαγητά γρηγορότερα και ομοιόμορφα. Τα διαφορετικά συστατικά του φαγητού δε ζεσταίνονται το ίδιο γρήγορα.
- ❑ Κατά το ζέσταμα των υγρών τοποθετείτε πάντοτε μέσα στο δοχείο ένα κουταλάκι του καφέ, για να αποφύγετε την επιβράδυνση βρασμού. Σε περίπτωση επιβράδυνσης βρασμού επιτυγχάνεται η θερμοκρασία βρασμού, χωρίς να ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Ήδη η παραμικρή δόνηση του δοχείου μπορεί να οδηγήσει σε ξαφνική υπερχειλίση και σε πιτσιλίσματα του καυτού υγρού, πράγμα που μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς και εγκαύματα.
- ❑ Καλύπτετε πάντοτε τα φαγητά. Εάν δεν έχετε ένα κατάλληλο καπάκι για το σκεύος σας, χρησιμοποιήστε ένα πιάτο ή ειδική μεμβράνη για μικροκύματα.

- ❑ Ενδιάμεσα πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα φαγητά περισσότερες φορές. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.
- ❑ Μετά το ζέσταμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μενού, φαγητό μερίδας, έτοιμο φαγητό (2 - 3 συστατικών)	350-500 γρ.	600 W, 5 - 10	καλυμμένο
Ποτά	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 2 900 W, 2 - 3 900 W, 4 - 5	Τοποθετήστε ένα κουτάλι μέσα στο δοχείο. Μην υπερθερμαίνετε τα οινοπνευματώδη ποτά. Ελέγχετε ενδιάμεσα.
Βρεφικές τροφές, π.χ. μπουκάλια για το γάλα των βρεφών	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Χωρίς θήλαστρο ή καπάκι. Μετά το ζέσταμα κουνάτε πάντοτε το μπουκάλι καλά. Ελέγχετε οπωσδήποτε τη θερμοκρασία!
Σούπες, 1 φλιτζάνι 2 φλιτζάνια	200 γρ. 400 γρ.	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Κρέας σε σάλτσα	500 γρ.	600 W, 8 - 11	καλυμμένο
Φαγητό κρέατος με λαχανικά	400 γρ. 800 γρ.	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	κλειστό μαγειρικό σκεύος
Λαχανικά, 1 μερίδα 2 μερίδες	150 γρ. 300 γρ.	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Προσθέστε λίγο υγρό.

Μαγείρεμα φαγητών

- ❑ Μαγειρεύετε τα φαγητά σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Τα φαγητά πρέπει ενδιάμεσα να ανακατευτούν ή να γυρίσουν.
- ❑ Η χαρακτηριστική γεύση των φαγητών διατηρείται σε μεγάλο βαθμό. Γι' αυτό μπορείτε να χρησιμοποιείτε οικονομικά το αλάτι και τα μπαχαρικά.

- ❑ Τα λεπτά φαγητά μαγειρεύονται γρηγορότερα από τα χοντρά. Γι' αυτό κατανέμετε τα φαγητά μέσα στο σκεύος σε μικρό κατά το δυνατόν ύψος. Δεν πρέπει να τοποθετείτε τα τρόφιμα, όταν είναι δυνατόν, το ένα πάνω στο άλλο.
- ❑ Μετά το μαγείρεμα αφήστε τα φαγητά να ηρεμήσουν το πολύ για 2 - 5 λεπτά για μια ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

	Ποσότητα	Ισχύς μικροκυμάτων, W Χρόνος, λεπτά	Υποδείξεις
Κοτόπουλο εντελώς χωρίς εντόσθια, φρέσκο	1200 g	600 W, 22 - 25	Γυρίστε το κοτόπουλο μετά την παρέλευση του μισού χρόνου.
Φιλέτο ψαριού, φρέσκο	400 g	600 W, 7 - 12	
Λαχανικά, φρέσκα	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Κόψτε τα λαχανικά σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Σε κάθε 100 g λαχανικά προσθέστε 1 - 2 κουταλιές νερό.
Πρόσθετα, π.χ. πατάτες	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Κόψτε τις πατάτες σε ομοιόμορφα μεγάλα κομμάτια. Προσθέστε περίπου 1 cm νερό στο δοχείο, ανακατέψτε τις πατάτες.
π.χ. Ρύζι	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα υγρού.
Γλυκά φαγητά, π.χ. κρέμα (κρύα παρασκευή), φρούτα, κομπόστα	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 600 W, 9 - 12	Ανακατέψτε την κρέμα ενδιάμεσα καλά 2 - 3 φορές.

Συμβουλές σχετικά με τα μικροκύματα

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

Το φαγητό στέγνωσε πολύ.

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

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

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

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

Διπλάσια ποσότητα	= σχεδόν διπλάσιος χρόνος
μισή ποσότητα	= μισός χρόνος

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

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

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

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

Ρύθμιση του φούρνου

Το φούρνο μπορείτε να τον ρυθμίσετε, επιλέγοντας με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας έναν τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία ή βαθμίδα.

Με τον περιστροφικό διακόπτη μπορείτε να ρυθμίσετε πρόσθετα μια χρονική διάρκεια για το φαγητό σας. Ο φούρνος απενεργοποιείται μετά από αυτόν το χρόνο αυτόματα.

Για κάθε τρόπο ψησίματος εμφανίζεται στη δεύτερη σειρά της ένδειξης κειμένου μια θερμοκρασία ή βαθμίδα ως προτεινόμενη τιμή. Αυτήν την προτεινόμενη τιμή μπορείτε να την αλλάξετε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

Την προτεινόμενη τιμή για τη διάρκεια μπορείτε να την αλλάξετε με τον περιστροφικό διακόπτη.

Τρόποι ψησίματος	Προτεινόμενη τιμή	Προτεινόμενη τιμή
Επάνω και κάτω θέρμανση	180 °C	20 λεπτά
Θερμός αέρας	160 °C	20 λεπτά
Εντατική βαθμίδα	250 °C	5 λεπτά
Ψήσιμο στο γκριλ	δυνατά	10 λεπτά
Κάτω θέρμανση	δυνατά	5 λεπτά

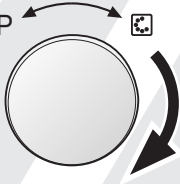
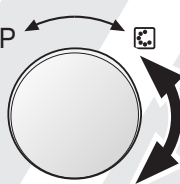
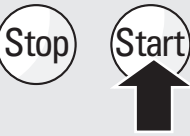
Λειτουργία του διακόπτη επιλογής λειτουργίας

- ☐ περιστροφή προς τα δεξιά = τρόποι ψησίματος
- περιστροφή προς τα αριστερά = αυτόματα πρόγραμμα
- εγκατάλειψη = πατήστε το πλήκτρο "Stop"

Ρύθμιση θερμοκρασίας

- ☐ 40 βαθμοί, 100 βαθμοί μέχρι να 250 βαθμοί σε βήματα των 5 βαθμών

Έτσι ρυθμίζετε το φούρνο

	
1. 	2. 
1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός τρόπος ψησίματος.	2. Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.
	
3. 	4. 
3. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία.	4. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start"

Υπόδειξη

Στην εντακτική βαθμίδα πρέπει να ρυθμίζετε πάντοτε μια χρονική διάρκεια.

Διόρθωση

Τη θερμοκρασία μπορείτε να την αλλάξετε οποτεδήποτε.

Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Ο φούρνος πρέπει να απενεργοποιηθεί αυτόματα

Μετά τη λήξη του χρόνου

Ρυθμίστε, όπως περιγράφεται στα σημεία 1 έως 3.

4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

5. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Η διάρκεια εμφανίζεται πάντοτε σε αντίστροφη μέτρηση στην ένδειξη.

ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας. Ένα σήμα ηχεί και στην ένδειξη εμφανίζεται στην πρώτη σειρά "ΛΗΞΗ" και στη δεύτερη σειρά "Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΥΧΕΙ". Η ένδειξη "ΛΗΞΗ" σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

Διόρθωση

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη χρονική διάρκεια.

Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Υπόδειξη

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τη χρονική διάρκεια και μετά τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία.

Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια και έπειτα με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας τον τρόπο ψησίματος. Πατήστε το πλήκτρο  και αλλάξτε τη θερμοκρασία. Ξεκινήστε το φούρνο.

Συνδυασμένη ρύθμιση φούρνου και μικροκυμάτων

Σε αυτήν την περίπτωση ένας τρόπος ψησίματος βρίσκεται συγχρόνως με τα μικροκύματα σε λειτουργία. Την ισχύ 900 W δεν μπορείτε να τη συνδυάσετε μ' έναν τρόπο ψησίματος. Στην ένδειξη εμφανίζεται τότε "ΜΗ ΔΥΝΑΤΟ".

Μπορείτε να ρυθμίσετε μέχρι και τρεις βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων και τρεις χρόνους, αλλά μόνο έναν τρόπο ψησίματος και μια θερμοκρασία.

Κατάλληλοι τρόποι ψησίματος:

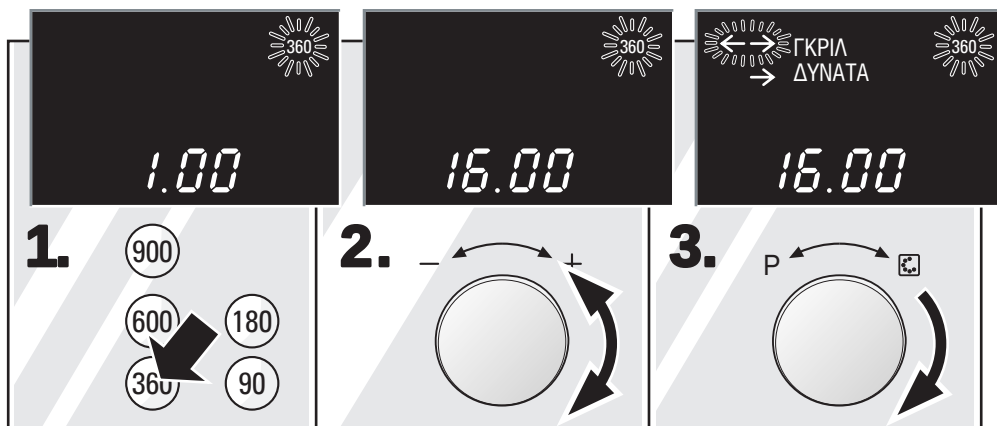
Πάνω και κάτω θέρμανση

Θερμός αέρας

Γκριλ

Κάτω θέρμανση

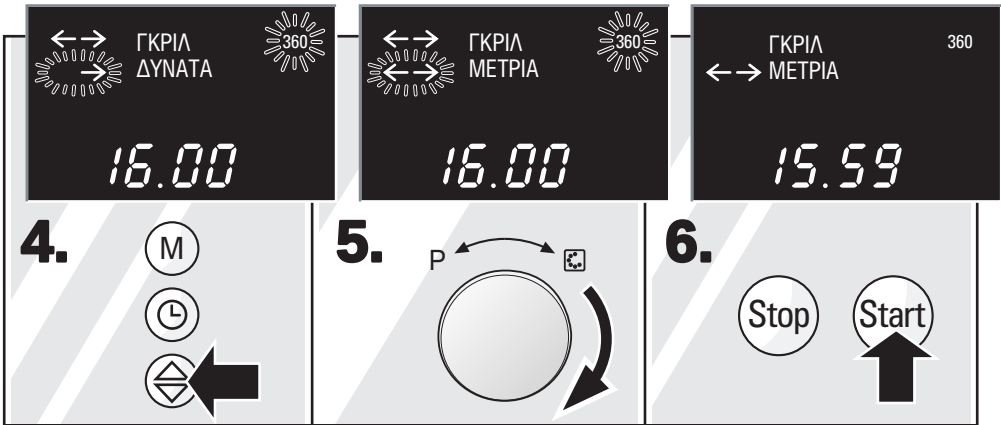
Έτσι ρυθμίζετε



1. Πατήστε το πλήκτρο "Ισχύς μικροκυμάτων".

2. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη τη χρονική διάρκεια.

3. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά, μέχρι να εμφανιστεί ο επιθυμητός τρόπος ψησίματος.



4. Με το πλήκτρο  περάστε στη δεύτερη σειρά.

5. Στρέψτε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα δεξιά και αλλάξτε τη θερμοκρασία ή τη βαθμίδα.

6. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Μετά τη λήξη του χρόνου

ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας. Ένα σήμα ηχεί και εμφανίζεται "ΛΗΞΗ" ή "Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΥΧΕΙ". Η ένδειξη "ΛΗΞΗ" σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

Διόρθωση

Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη θερμοκρασία, τη βαθμίδα και τη χρονική διάρκεια.

Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξτε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Υπόδειξη

☐ Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε πρώτα τον τρόπο ψησίματος και τη θερμοκρασία και μετά την ισχύ μικροκυμάτων και τη χρονική διάρκεια.

Κρέας, πουλερικά, ψάρια

Μαγειρικό σκεύος

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κάθε σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, το οποίο είναι ανθεκτικό σε υψηλές θερμοκρασίες. Τις φόρμες ψησίματος από μέταλλο μπορείτε να τις μεταχειριστείτε μόνο για το ψήσιμο χωρίς μικροκύματα.

Τα καυτά γυάλινα σκεύη θα πρέπει να τοποθετούνται επάνω σε στεγνή πετσέτα κουζίνας. Αν η επιφάνεια είναι κρύα ή βρεγμένη, τότε το γυαλί μπορεί να ραγίσει.

Τα μαγειρικά σκεύη μπορεί να ζεσταθούν πάρα πολύ. Για να βγάλετε το σκεύος από το φούρνο χρησιμοποιήστε πιάστρες.

Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος

- ❑ Για το ψήσιμο χρησιμοποιείτε μια ψηλή φόρμα.
- ❑ Δοκιμάστε, αν το μαγειρικό σκεύος χωράει στο χώρο μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος δεν πρέπει να είναι πολύ μεγάλο και ο περιστρεφόμενος δίσκος πρέπει ακόμα να μπορεί να περιστρέφεται.
- ❑ Προσθέστε στο άπαχο κρέας 2 έως 3 κουταλιές της σούπας υγρό, στο ψητό σε κλειστό σκεύος 8 έως 10 κουταλιές τη σούπας, ανάλογα με το μέγεθος.
Στα μισά του χρόνου γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος. Όταν το ψητό γίνει, πρέπει να ηρεμήσει ακόμα 10 λεπτά στον απενεργοποιημένο και κλειστό φούρνο. Έτσι μπορεί να κατανεμηθεί καλύτερα ο χυμός του.

Πίνακας

Οι τιμές του χρόνου ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος στο φούρνο εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά.

Επιπλέον πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο "Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ" στο τέλος των πινάκων.

	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C, ΓΚΡΙΛ	Υποδείξεις
Χοιρινό ψητό, περίπου 750 γρ. π.χ. σβέρκος	360 W, 35-45 λεπτά	Πάνω/κάτω θέρμανση	170-180	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στη χαμηλή σχάρα. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Χοιρινό με πέτσα* περίπου 1000 γρ. π.χ. σπάλα, κότσι	–, 80-100 λεπτά	Θερμός αέρας	160-180	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στη χαμηλή σχάρα. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Βοδινός καπαμάς περίπου 1000 γρ.	180 W, 80-90 λεπτά	Θερμός αέρας	190-200	Κλειστό μαγειρικό σκεύος πάνω στη χαμηλή σχάρα.
Ροζμπίφ, ροζέ περίπου 1000 γρ.	180 W, 35-45 λεπτά	Θερμός αέρας	200-210	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στη χαμηλή σχάρα. Γυρίστε το μετά την παρέλευση του μισού χρόνου. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 10 λεπτά.
Ψητός κιμάς περίπου 750 γρ.	600 W, 20-30 λεπτά	Θερμός αέρας	210-220	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στη χαμηλή σχάρα. Στο τέλος αφήστε το να ηρεμήσει 5 λεπτά.
Κοτόπουλο, ολόκληρο περίπου 1200 γρ.	360 W, 30-40 λεπτά	Πάνω/κάτω θέρμανση	210-230	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στη χαμηλή σχάρα. Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω. Γυρίστε το μετά από 15-20 λεπτά.
Κομμάτια κοτόπουλου, π.χ. κοτόπουλο στα τέσσερα περίπου 800 γρ.	360 W, 20-30 λεπτά	Πάνω/κάτω θέρμανση	230-250	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στη χαμηλή σχάρα. Τοποθετήστε το με τη μεριά της πέτσας προς τα επάνω. Μην το γυρίσετε.
Στήθος πάπιας περίπου 800 γρ.	90 W, 15-25 λεπτά	Γκριλ	ΔΥΝΑΤΑ	Τοποθετήστε το με τη μεριά του στήθους προς τα επάνω πάνω στη υψηλή σχάρα. Γυρίστε το μετά από λεπτά 10
Ψάρι, ογκρατέν περίπου 500 γρ.	600 W, 10-15 λεπτά	Γκριλ	ΔΥΝΑΤΑ	Ανοιχτό μαγειρικό σκεύος πάνω στη χαμηλή σχάρα. Προηγουμένως ξεπαγώστε το κατεψυγμένο ψάρι.

* Στο χοιρινό κρέας χαράζετε την πέτσα και το βάζετε, αν πρόκειται να γυριστεί, πρώτα με την πέτσα προς τα κάτω μέσα στο σκεύος.

Υποδείξεις για το ψήσιμο κρέατος στο γκριλ

- ❑ Τοποθετήστε για το ψήσιμο στο γκριλ την ψηλή σχάρα πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- ❑ Χρησιμοποιείτε το γκριλ πάντοτε με κλειστή την πόρτα του χώρου μαγειρέματος και μην προθερμαίνετε τη συσκευή.
- ❑ Ψήνετε κατά το δυνατόν κομμάτια κρέατος του ιδίου πάχους. Οι μπριζόλες πρέπει να έχουν το λιγότερο 2 έως 3 cm πάχος. Αυτά ροδίζουν ομοιόμορφα και δε στεγνώνουν. Αλατίζετε τις μπριζόλες μετά το ψήσιμο στο γκριλ.
- ❑ Γυρίζετε τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στη σχάρα με μια τοιμπίδα του γκριλ. Εάν τρυπήσετε το κρέας μ' ένα πιρούνι, τότε το κρέας χάνει χυμό και στεγνώνει.
- ❑ Το σκούρο π.χ. βοδινό κρέας ροδίζει γρηγορότερα από το ανοιχτόχρωμο μοσχαρίσιο ή χοιρινό κρέας. Μην αμφιβάλλετε. Τα κομμάτια του κρέατος που ψήνονται στο γκριλ από ανοιχτόχρωμο κρέας ή φιλέτο ψαριού είναι συχνά μόνο στην εξωτερική επιφάνεια ελαφρά ροδισμένα, στο εσωτερικό είναι παρόλ' αυτά καλοψημένα και ζουμερά.
- ❑ Εκτός αυτού: Το θερμαντικό σώμα του γκριλ και η λάμπα αλογόνου απενεργοποιούνται και ενεργοποιούνται αυτόματα. Αυτό είναι κάτι το κανονικό. Το πόσο συχνά συμβαίνει αυτό, εξαρτάται από τη ρυθμισμένη βαθμίδα ψησίματος στο γκριλ.

Πίνακας

Οι τιμές του χρόνου ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος στο γκριλ εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά.

Επιπλέον πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο "Συμβουλές για το ψήσιμο στο φούρνο και στο γκριλ" στο τέλος των πινάκων.

	Ποσότητα	Βάρος	ΓΚΡΙΛ	Διάρκεια σε λεπτά
Μπριζόλες χοντρές 2-3 cm	2-3 κομμάτια	περίπου από 200 γρ.	ΔΥΝΑΤΑ ΔΥΝΑΤΑ	1η πλευρά: περίπου 10-15 2η πλευρά: περίπου 10-15

	Ποσότητα	Βάρος	ΓΚΡΙΛ	Διάρκεια σε λεπτά
Μπριζόλες σβέρκου χοντρές 2-3 cm	2-3 κομμάτια	περίπου από 120 γρ.	ΔΥΝΑΤΑ ΔΥΝΑΤΑ	1η πλευρά: περίπου 15-20 2η πλευρά: περίπου 15-20
Λουκάνικα σχάρας	4-6 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	ΔΥΝΑΤΑ ΔΥΝΑΤΑ	1η πλευρά: περίπου 10-15 2η πλευρά: περίπου 10-15
Μπριζόλα ψαριού*	2-3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	ΔΥΝΑΤΑ ΔΥΝΑΤΑ	1η πλευρά: περίπου 10 2η πλευρά: περίπου 8-12
Ψάρι, ολόκληρο* π.χ. πέστροφες	2-3 κομμάτια	περίπου από 150 γρ.	METPIA METPIA	1η πλευρά: περίπου 10-15 2η πλευρά: περίπου 10-15
* Προηγουμένως αλείψτε την ψηλή σχάρα με λάδι.				

Συμβουλές για το ψήσιμο στον φούρνο και το ψήσιμο στο γκριλ

Για το βάρος του ψητού δεν βρίσκετε στοιχεία στον πίνακα.

Επιλέγете τα στοιχεία που αντιστοιχούν στο αμέσως χαμηλότερο βάρος και παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος.

Πώς μπορείτε να διαπιστώσετε, αν είναι έτοιμο το ψητό.

Χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο κρέατος (πωλείται στα ειδικά καταστήματα) ή κάνετε τη "δοκιμή με το κουτάλι". Πιέζετε με το κουτάλι το ψητό. Αν αυτό δεν υποχωρεί, τότε είναι έτοιμο. Αν υποχωρεί, χρειάζεται ακόμα λίγο χρόνο.

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του κάηκε.

Επιλέγете την επόμενη φορά μικρότερο σκεύος ή προσθέτετε περισσότερο υγρό.

Το ψητό έχει ωραία εμφάνιση, αλλά η σάλτσα του είναι ανοιχτόχρωμη και δεν έπηξε.

Επιλέγете την επόμενη φορά μεγαλύτερο σκεύος και προσθέτετε λιγότερο υγρό.

Έχετε θέσει τα μικροκύματα σε λειτουργία. Το ψητό δεν έχει καλοψηθεί.

Κόψτε το κρέας. Ετοιμάστε τη σάλτσα του μέσα στο σκεύος και τοποθετήστε τις φέτες του ψητού μέσα στη σάλτσα. Τελειώστε το ψήσιμο του κρέατος μόνο με μικροκύματα.

Την επόμενη φορά θέτετε τα μικροκύματα από την αρχή σε λειτουργία. Χρησιμοποιείτε θερμόμετρο κρέατος και αφήνετε το έτοιμο ψητό για την ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας ακόμα επί 10 λεπτά μέσα στον φούρνο.

Γλυκά και βουτήματα

Φόρμες ψησίματος

Οι πιο κατάλληλες είναι οι σκούρες φόρμες από μέταλλο.

Όταν ενεργοποιείτε μαζί και τα μικροκύματα, χρησιμοποιείτε καλύτερα φόρμες ψησίματος από γυαλί, κεραμικό ή συνθετικό υλικό. Αυτές οι φόρμες πρέπει να είναι ανθεκτικές στη θερμότητα μέχρι τους 250 °C. Αν χρησιμοποιήσετε τέτοιες φόρμες, τα γλυκά ροδίζουν λιγότερο.

Πίνακες

Οι τιμές του χρόνου ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Η θερμοκρασία και η διάρκεια ψησίματος εξαρτώνται από το είδος και την ποσότητα της ζύμης. Γι' αυτόν το λόγο δίνονται στους πίνακες όρια τιμών. Αρχίστε με τη χαμηλότερη τιμή και ρυθμίστε, εάν είναι απαραίτητο, την επόμενη φορά πιο ψηλά. Μια χαμηλότερη θερμοκρασία δίνει ένα ομοιόμορφο ρόδισμα.

Επιπλέον πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο "Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών", στο τέλος των πινάκων.

Τοποθετείτε τη φόρμα του γλυκού πάντοτε στο κέντρο της χαμηλής σχάρας.

Γλυκά σε φόρμες	Μαγειρικό σκεύος	Ισχύς μικροκυμάτων, W	Διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C
Καρυδόπιτα	Φόρμα με σουστά	90 W	30-35	Πάνω και κάτω αντιστάσεις	170-180
Τούρτα φρούτων ή μυζηθρας από ζύμη τάρτας**	Φόρμα με σουστά	360 W	35-45	Πάνω και κάτω αντιστάσεις	160-180
Λεπτή φρουτοπιτα από απλή ζύμη	Φόρμα βαθιά στρογγυλή	90 W	30-40	Θερμός αέρας	160-180
Πικάντικα κέικ* (π.χ. κίς λορέν/ κρεμμυδόπιτα)	Φόρμα με σουστά ή φόρμα για κίς	180 W	35-45	Θερμός αέρας	170-180

* Τοποθετήστε τη φόρμα κατευθείαν πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

** Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στη συσκευή να κρυώσει.

Γλυκά	Μαγειρικό σκεύος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
Κέικ, απλό Κέικ, λεπτό (π. χ. κέικ, βασική συνταγή)**	Φόρμα βαθιά στρογγυλή/ρηχή στρογγυλή/μακρόστενη	Πάνω και κάτω θέρμανση	160-180 140-160	50-60 60-70
Πάτος τούρτας με γύρο από ζύμη τάρτας	Φόρμα με σουστά	Πάνω και κάτω θέρμανση	170-190	25-35
Πάτος τούρτας από ζύμη κέικ	Φόρμα τάρτας φρούτων	Θερμός αέρας	160-170	25-30
Τούρτα μπισκότου	Φόρμα με σουστά	Πάνω και κάτω θέρμανση	150-170	25-35
Κέικ με στεγνή επίστρωση (απλή ζύμη)	Χαμηλό ταψί γλυκού	Πάνω και κάτω θέρμανση	170-190	30-40
Κέικ με ζουμερή επίστρωση π.χ. ζύμη μαγιάς με μήλο	Χαμηλό ταψί γλυκού	Πάνω και κάτω θέρμανση	170-190	30-40
Τσουρέκι με 500 γρ. αλεύρι	Χαμηλό ταψί γλυκού	Πάνω και κάτω θέρμανση	160-180	30-40
”Στόλλεν” με 500 γρ. αλεύρι	Χαμηλό ταψί γλυκού	Θερμός αέρας	170-180	65-75
Πίτσα*	Χαμηλό ταψί γλυκού	Θερμός αέρας	190-210	35-45

Γλυκά	Μαγειρικό σκεύος	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
Ψωμί με μαγιά 1 κιλό*** (προθέρμανση)	Χαμηλό ταψί γλυκού	Θερμός αέρας	190-200	55-65
* Τοποθετήστε τη φόρμα κατευθείαν πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.				
** Αφήστε το γλυκό περίπου 20 λεπτά μέσα στη συσκευή να κρυώσει.				
*** Μην χύνετε ποτέ νερό απευθείας μέσα στο ζεστό φούρνο.				

Μικρά βουτήματα		Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια σε λεπτά
Μπισκοτάκια	Χαμηλό ταψί γλυκού	Πάνω και κάτω αντιστάσεις	140-160	20-30
Μπεζέδες	Χαμηλό ταψί γλυκού	Πάνω και κάτω αντιστάσεις	100	80-90
Μπισκοτάκια με καρύδα	Χαμηλό ταψί γλυκού	Θερμός αέρας	110	30-40
Ζύμη σφολιάτας	Χαμηλό ταψί γλυκού	Θερμός αέρας	180-200	30-35
Ψωμάκια (π.χ. σικαλένια ψωμάκια)	Χαμηλό ταψί γλυκού	Πάνω και κάτω αντιστάσεις	180-200	25-35

Συμβουλές για το ψήσιμο γλυκών

Θέλετε να ψήσετε γλυκό σύμφωνα με τη δική σας συνταγή.

Προσανατολιστείτε σε παρόμοια βουτήματα, που δίνονται στους πίνακες ψησίματος.

Έτσι θα διαπιστώσετε, αν το κέικ έχει ψηθεί.

Τρυπήστε 10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου ψησίματος, που δίνεται στη συνταγή, μ' ένα ξυλάκι στο υψηλότερο σημείο του γλυκού. Αν δεν κόλλησε ζύμη στο ξυλάκι, τότε το γλυκό είναι έτοιμο.

Το γλυκό κάθεται.

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά ή ρυθμίστε τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος κατά 10 βαθμούς χαμηλότερα. Προσέξτε τους χρόνους ανάδευσης που δίνονται στη συνταγή.

Το γλυκό φούσκωσε στη μέση περισσότερο απ' ό,τι στις άκρες.

Το γλυκό μαυρίζει.

Το γλυκό είναι πολύ στεγνό.

Το ψωμί ή το γλυκό (π.χ. γλυκό μυζήθρας) έχει ωραία εμφάνιση, αλλά στο εσωτερικό του είναι λασπωμένο (με λωρίδες νερού).

Το γλυκό δεν ξεκολλά με το αναποδογύρισμα.

Μετρήσατε με το θερμόμετρό σας τη θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος και διαπιστώσατε κάποια απόκλιση.

Μεταξύ της φόρμας και της σχάρας δημιουργούνται σπινθήρες.

Αλείψτε με βούτυρο μόνο τον πάτο της φόρμας με τη σούστα. Μετά το ψήσιμο ξεκολλήστε το γλυκό προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι.

Επιλέξτε μια χαμηλότερη θερμοκρασία και ψήστε το γλυκό λίγο παραπάνω.

Κάνετε στο έτοιμο γλυκό μικρές τρύπες με μια οδοντογλυφίδα. Ραντίστε το κατόπιν με χυμό φρούτων ή με οινοπνευματώδες ποτό. Επιλέξτε την επόμενη φορά τη θερμοκρασία κατά 10 βαθμούς ψηλότερα και μειώστε τη διάρκεια του ψησίματος.

Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά λιγότερα υγρά και ψήστε λίγο παραπάνω σε χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε γλυκά με ζουμερή επίστρωση ψήστε πρώτα λίγο τον πάτο, πασπαλίστε τον με αμύγδαλα ή με τριμμένη φρυγανιά και τοποθετήστε κατόπιν επάνω σ' αυτόν την επίστρωση. Προσέχετε τις συνταγές και τους χρόνους ψησίματος.

Αφήστε το γλυκό μετά το ψήσιμο ακόμα 5 έως 10 λεπτά μέσα στη φόρμα να κρυώσει, τότε το γλυκό ξεκολλά ευκολότερα από τη φόρμα. Σε περίπτωση που δεν ξεκολλά ούτε τότε, ξεκολλήστε την άκρη του γλυκού ακόμα μια φορά προσεκτικά μ' ένα μαχαίρι. Αναποδογυρίστε το γλυκό εκ νέου και σκεπάστε τη φόρμα πολλές φορές μ' ένα βρεγμένο, κρύο πανί. Την επόμενη φορά βουτυρώστε καλά τη φόρμα και πασπαλίστε την επιπλέον με τριμμένη φρυγανιά.

Η θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος μετριέται από τον κατασκευαστή με μια σχάρα ελέγχου μετά από καθορισμένο χρόνο στο κέντρο του χώρου μαγειρέματος. Κάθε σκεύος και μέρος εξαρτήματος επηρεάζει τη μετρημένη τιμή, έτσι ώστε στις δικές σας μετρήσεις να διαπιστώνετε πάντοτε μία απόκλιση.

Ελέγξτε, εάν η φόρμα είναι απ' έξω καθαρή. Αλλάξτε τη θέση της φόρμας μέσα στο φούρνο. Εάν αυτό δε βοηθάει, συνεχίστε το ψήσιμο χωρίς το φούρνο μικροκυμάτων. Η διάρκεια ψησίματος τότε μεγαλώνει.

Σουφλέ, ογκρατέν, τοστ

Ο πίνακας ισχύει για την τοποθέτηση σε κρύο χώρο μαγειρέματος.

Τοποθετήστε το σουφλέ σε σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα επάνω στη χαμηλή σχάρα.

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

Στα σουφλέ και στα ογκρατέν πρέπει να συνεχιστεί το μαγείρεμα με κλειστή κουζίνα ακόμα 5 λεπτά.

Φαγητό	Ποσότητα	Μαγειρικό σκεύος	Μικρο-κύματα, W	Διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C
Γλυκά σουφλέ, (π.χ. σουφλέ μυζήθρας με φρούτα)	περίπου 1500 γρ.	Ρηχή φόρμα σουφλέ 4-5 cm	180 W	20-30	Θερμός αέρας	170-190
Πικάντικα σουφλέ, από μαγειρεμένα υλικά (π.χ. παστίτσιο)	περίπου 1000 γρ.	Ρηχή φόρμα σουφλέ 4-5 cm	600 W	15-20	Θερμός αέρας	180-190
Πικάντικα σουφλέ, από ωμά υλικά (π.χ. πατάτες ογκρατέν)	περίπου 1100 γρ.	Ρηχή φόρμα σουφλέ	600 W	25-35	Θερμός αέρας	180-190
Τοστ γκρατινέ*	2-4 φέτες	Χαμηλή σχάρα	Ανάλογα με την επίστρωση:	περίπου 8-10	Εητατικ Βαθμια	250

* Το προψήσιμο δεν είναι απαραίτητο.

Το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

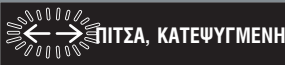
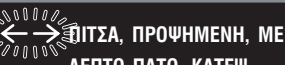
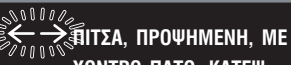
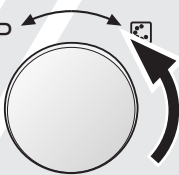
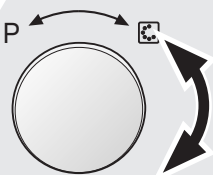
Έτσι ρυθμίζετε

Με το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων μπορείτε να ξεπαγώσετε πολύ εύκολα τρόφιμα και να παρασκευάσετε πολλά φαγητά, γρήγορα και χωρίς προβλήματα.

Για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων υπάρχουν 11 ομάδες προγραμμάτων με συνολικά 51 προγράμματα.

Παράδειγμα:

Πίτσα κατεψυγμένη, με χοντρό πάτο.

		
1. 	2. 	3. 
1. Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας προς τα αριστερά και επιλέξτε μια ομάδα προγραμμάτων.	2. Πατήστε το πλήκτρο .	3. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας αλλάξτε τη δεύτερη σειρά.



4. Ρυθμίστε με τον περιστροφικό διακόπτη το βάρος.

5. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
Η διάρκεια εμφανίζεται στην ένδειξη.

Μετά τη λήξη του χρόνου

ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας. Ένα σήμα ηχεί και εμφανίζεται "ΛΗΞΗ" "Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΥΧΕΙ". Η ένδειξη "ΛΗΞΗ" σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

Ξεχωριστή ρύθμιση του αποτελέσματος του μαγειρέματος



Όταν π.χ. η πίτσα σας είναι πολύ τραγανή, μπορείτε την επόμενη φορά να αλλάξετε το αποτέλεσμα του μαγειρέματος.

Πατήστε το πλήκτρο  για 3 δευτερόλεπτα και μετατοπίστε με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας το φωτεινό πεδίο.

Προς τα αριστερά = ασθενέστερο αποτέλεσμα μαγειρέματος

Προς τα δεξιά = εντατικότερο αποτέλεσμα μαγειρέματος

Πληροφορίες για τα εξαρτήματα

Όταν πατήσετε το πλήκτρο Memory "M", λαμβάνετε πληροφορίες για τα απαραίτητα εξαρτήματα.

Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Μετά το κλείσιμο ξεχάσατε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start". Ένα ηχητικό σήμα σας το υπενθυμίζει και στην ένδειξη εμφανίζεται για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ".

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξετε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Υποδείξεις

- ☐ Εάν ενδιάμεσα θέλετε να ξέρετε το ρυθμισμένο βάρος, πατήστε το πλήκτρο "M". Το βάρος και η ένδειξη για το αποτέλεσμα του μαγειρέματος εμφανίζονται για 3 δευτερόλεπτα.
- ☐ Η διάρκεια δεν μπορεί να μεταβληθεί.
- ☐ Όταν είναι απαραίτητο, εμφανίζεται στην ένδειξη "ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΓΥΡΙΣΤΕ" ή "ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ". Ένα σήμα ηχεί. Το κείμενο παραμένει, ώσπου να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή να τελειώσει το πρόγραμμα.

Υποδείξεις για το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων

Βγάλτε τα τρόφιμα από τη συσκευασία και ζυγίστε τα. Το βάρος το χρειάζεστε για τη ρύθμιση του αυτόματου συστήματος προγραμμάτων. Εάν δεν μπορείτε να δώσετε το ακριβές βάρος, δώστε το αμέσως μεγαλύτερο. Χρησιμοποιείτε για τα προγράμματα πάντοτε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων, π.χ. από γυαλί ή κεραμικό.

Κατεψυγμένες πίτσες, προϊόντα πατάτας, σνακ, ψάρι

Παρασκευάστε τα φαγητά απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Εξαίρεση οι μικρές πίτσες: Πετυχαίνουν πολύ καλύτερα πάνω στη χαμηλή σχάρα.

Στα μικρά κινέζικα ρολά, στα φετάκια ψαριού πανέ και στα δακτυλίδια κρεμμυδιού ηχεί μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου μαγειρέματος ένα σήμα. Γυρίστε τα τρόφιμα. Έτσι πετυχαίνετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

Σουφλέ, κατεψυγμένο (έτοιμο φαγητό)

Τοποθετήστε το φαγητό σε μαγειρικό σκεύος κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων πάνω στη χαμηλή σχάρα.

Κρέας

Χρησιμοποιήστε για χοιρινό ψητό, αρνίσιο μπούτι χωρίς κόκαλα και ροσμπίφ ένα ψηλό μαγειρικό σκεύος χωρίς καπάκι. Το ψητό θα πρέπει να καλύπτει τον πάτο του μαγειρικού σκεύους μέχρι τα $\frac{2}{3}$ περίπου. Γυρίστε το κρέας μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος (σήμα).

Παρασκευάστε το βοδινό ψητό και το μοσχαρακι ψητό σε κλειστό μαγειρικό σκεύος. Προσθέστε νερό, περίπου 10% του βάρους. Το γύρισμα δεν είναι απαραίτητο.

Αφήστε το ψητό στο τέλος ακόμα 5 έως 10 λεπτά μέσα στο σβηστό φούρνο για να ηρεμήσει. Τυλίξτε το ροζμπίφ σε αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το μετά από 5 λεπτά. Το ροζμπίφ μπορεί να κοπεί επίσης και κύβο.

Πουλερικά

Μαγειρέψτε το κοτόπουλο σ' ένα ψηλό, ανοιχτό μαγειρικό σκεύος.

Μαγειρέψτε το κοτόπουλο πρώτα με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω. Γυρίστε το πουλερικό μετά την παρέλευση των $\frac{2}{3}$ του χρόνου μαγειρέματος (σήμα).

Μαγειρέψτε το στήθος της γαλοπούλας σ' ένα κλειστό μαγειρικό σκεύος. Προσθέστε νερό, περίπου 10% του βάρους. Το γύρισμα δεν είναι απαραίτητο.

Τα κατεψυγμένα μαρινάτα μπούτια κοτόπουλου παρασκευάζονται απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. Γυρίστε τα μπούτια του κοτόπουλου μετά την παρέλευση των $\frac{2}{3}$ του χρόνου μαγειρέματος. Έτσι πετυχαίνετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

Τα πουλερικά μπορείτε να τα σερβίρετε αμέσως μετά το μαγείρεμα.

Λαχανικά

Λαχανικά, φρέσκα: Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. λαχανικά προσθέστε μία κουταλιά νερό.

Λαχανικά, κατεψυγμένα Για αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλα μόνο ζεματισμένα, μη βρασμένα λαχανικά. Μαγειρέψτε τα λαχανικά χωρίς νερό. Τα καταψυγμένα λαχανικά με σάλτσα σαντιγί δεν είναι κατάλληλα.

Μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος ηχεί ένα σήμα. Ανακατέψτε τα λαχανικά. Αφού τελειώσει το πρόγραμμα, αφήστε τα λαχανικά να ηρεμήσουν ακόμα περίπου για 5 έως 10 λεπτά.

Πατάτες

Πατάτες βραστές (καθαρισμένες): Κόψτε τις πατάτες σε μικρά, ομοιόμορφα κομμάτια. Για κάθε 100 γρ. πατάτες προσθέστε μία κουταλιά νερό και λίγο αλάτι στο μαγειρικό σκεύος.

Πατάτες βραστές με φλούδα: Πλύνετε τις πατάτες και τρυπήστε τη φλούδα πολλές φορές. Βάλτε τις πατάτες, όταν είναι ακόμα υγρές, σε ένα μαγειρικό σκεύος χωρίς νερό.

Μετά την παρέλευση του μισού χρόνου μαγειρέματος ηχεί ένα σήμα. Ανακατέψτε τις πατάτες. Αφού τελειώσει το πρόγραμμα, αφήστε τις πατάτες να ηρεμήσουν ακόμα περίπου για 5 έως 10 λεπτά.

Προϊόντα δημητριακών

Τα δημητριακά αφρίζουν στο μαγείρεμα πολύ. Γι' αυτό χρησιμοποιείτε γι' όλα τα προϊόντα δημητριακών ένα ψηλό μαγειρικό σκεύος με καπάκι.

Χρησιμοποιείτε στην πολέντα και στο κεχρί περίπου 1 μέρος λιγότερο νερό, απ' αυτό που αναφέρεται πάνω στη συσκευασία.

Ανάλογα με το είδος και την ποσότητα του δημητριακού ηχεί μετά από 2 έως 15 λεπτά ένα σήμα. Στην ένδειξη εμφανίζεται "ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΑΝΑΚΑΤΕΨΤΕ". Αφού τελειώσει το πρόγραμμα, αφήστε τα δημητριακά να ηρεμήσουν ακόμα περίπου για 10 λεπτά.

Ξεπάγωμα

Χρησιμοποιήστε ρηχό σκεύος, π.χ. ένα γυάλινο ή πορσελάνινο πιάτο. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο πιάτο. Απλώστε τα, αν είναι δυνατόν, σε λεπτή στρώση.

Το ψωμί θα πρέπει να ξεπαγώνει μόνο στην απαραίτητα ποσότητα. Διαφορετικά μπαγιάτειει γρήγορα.

Καταψύχετε τον κιμά σε λεπτές φέτες. Γυρίστε τον κατά τη διάρκεια του ξεπαγώματος το λιγότερο μια φορά (σήμα). Απομακρύνετε το κρέας που έχει ενδεχομένως ήδη ξεπαγώσει.

Στο χοιρινό, βοδινό και αρνίσιο κρέας, όταν περάσει ο μισός χρόνος, ηχεί ένα σήμα. Γυρίστε το κρέας.

Τοποθετήστε το πουλερικό στο δίσκο πρώτα με το στήθος προς τα επάνω. Γυρίστε το, όταν περάσει ο μισός χρόνος.

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

Πίνακας προγραμμάτων

Ομάδα προγραμμάτων	Πρόγραμμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Εξαρτήματα
Πίτσα, κατεψυγμένη	Πίτσα, προψημένη, με λεπτό πάτο, κατεψυγμένη	0,30-0,50	απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
	Πίτσα, προψημένη, με χοντρό πάτο, κατεψυγμένη	0,40-0,60	
	Πίτσα, μη προψημένη, με λεπτό πάτο, κατεψυγμένη	0,30-0,50	
Προϊόντα πατάτας, κατεψυγμένα	Τηγανιτές πατάτες, χοντρές, κατεψυγμένες	0,20-0,75	απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
	Τηγανιτές πατάτες, λεπτές, κατεψυγμένες	0,20-0,75	
	Πατάτες τηγανητές Ελβετίας, κατεψυγμένες	0,20-0,85	
	Κροκέτες, κατεψυγμένες	0,20-0,85	
	Πατατοκεφτέδες, κατεψυγμένοι	0,20-0,75	
	Τηγανιτές πατάτες Country, κατεψυγμένες	0,20-0,60	
Σνακ, κατεψυγμένα	Μπαγκέτα-πίτσα, κατεψυγμένη	0,10-0,60	απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
	Μικρές πίτσες, κατεψυγμένες	0,08-0,50	χαμηλή σχάρα
	Κινέζικα ρολά, κατεψυγμένα	0,10-0,70	απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
	Μικρά κινέζικα ρολά, κατεψυγμένα	0,10-0,70	
	Δακτυλίδια κρεμμυδιού, κατεψυγμένα	0,10-0,60	
	Αλμυρά κουλούρια μαγιάς, κατεψυγμένα	0,07-0,31	
Σουφλέ, κατεψυγμένο	Λαζάνια αλά μπολονέζε, κατεψυγμένα	0,40-1,00	σκεύος χωρίς καπάκι, χαμηλή σχάρα
	Λαζάνια σολομού, κατεψυγμένα	0,40-1,00	
	Λαζάνια λαχανικών, κατεψυγμένα	0,40-1,00	
	Πατάτες ογκρατέν, κατεψυγμένες	0,40-1,00	
	Σουφλέ, σε μερίδες, κατεψυγμένο	0,40-1,00	

Ομάδα προγραμμάτων	Πρόγραμμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Εξαρτήματα
Προϊόντα ψαριού, κατεψυγμένα	Φετάκια ψαριού πανέ, κατεψυγμένα	0,20-0,60	απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
	Καλαμάρια, ροδέλες, πανέ, κατεψυγμένα	0,20-0,50	
	Σολομός σε ζύμη σφολιάτας, κατεψυγμένος	0,15-0,60	
Κρέας	Χοιρίνο ψστο, φρέσκο	0,80-1,80	ψηλό σκεύος χωρίς καπάκι, χαμηλή σχάρα
	Αρνισιο ρτογι, ροζε φρέσκο	0,80-1,50	
	Ροσμίφ, φρέσκο	0,80-1,80	
	Βοδινό ψστο, φρέσκο	0,50-2,00	σκεύος με καπάκι, χαμηλή σχάρα
	Μοσχαρακι ψητό, φρέσκο	0,50-2,00	
Πουλερικά	Κοτόπουλο, φρέσκο	0,80-1,80	ψηλό σκεύος χωρίς καπάκι, χαμηλή σχάρα
	Στήθος γαλοπούλας, φρέσκο	0,50-2,00	σκεύος με καπάκι, χαμηλή σχάρα
	Φτερούγες κοτόπουλου, κατεψυγμένες	0,20-0,60	απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο
Λαχανικά	Λαχανικά, φρέσκα	0,20-1,00	σκεύος με καπάκι, χαμηλή σχάρα
	Λαχανικά, κατεψυγμένα	0,20-1,00	
Πατάτες	Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	0,20-1,00	σκεύος με καπάκι, χαμηλή σχάρα
	Πατάτες βραστές με φλούδα	0,20-1,00	
Προϊόντα δημητριακών	Ρύζι για πιλάφι	0,10-0,50	ψηλό σκεύος με καπάκι, χαμηλή σχάρα
	Ρύζι μπασμάτι	0,10-0,50	
	Φυσικό ρύζι	0,10-0,50	
	Πολέντα	0,10-0,50	
	Κουσκούς	0,10-0,50	
	Quinoa	0,10-0,50	
	Κεχρί	0,10-0,50	

Ομάδα προγραμμάτων	Πρόγραμμα	Περιοχή βάρους σε κιλά	Εξαρτήματα
Ξεπάγωμα	Ψωμί, κατεψυγμένο	0,20-1,00	ρηχό σκεύος, χαμηλή σχάρα
	Γλυκά, στεγνά, κατεψυγμένα	0,20-1,00	
	Γλυκά ζουμερά, κατεψυγμένα	0,20-1,00	
	Κιμάς, κατεψυγμένος	0,30-1,00	
	Χοιρινό κρέας, κατεψυγμένο	0,50-2,00	
	Βοδινό κρέας, κατεψυγμένο	0,50-2,00	
	Αρνίσιο κρέας, κατεψυγμένο	0,50-2,00	
	Πουλερικά ολόκληρα, κατεψυγμένα	0,40-2,00	
	Κομμάτια πουλερικών, κατεψυγμένα	0,40-2,00	

Memory

Με το Memory μπορείτε να φτιάξετε τα δικά σας προγράμματα. Μπορείτε να αποθηκεύσετε ρυθμίσεις για έξι φαγητά και να τις ανακαλέσετε ξανά οποτεδήποτε.

Η λειτουργία Memory είναι ιδιαίτερα χρήσιμη, όταν για το φαγητό σας χρειάζεστε περισσότερες διαφορετικές ρυθμίσεις, ή όταν μαγειρεύετε κάποιο φαγητό πολύ συχνά.

Αποθήκευση Memory

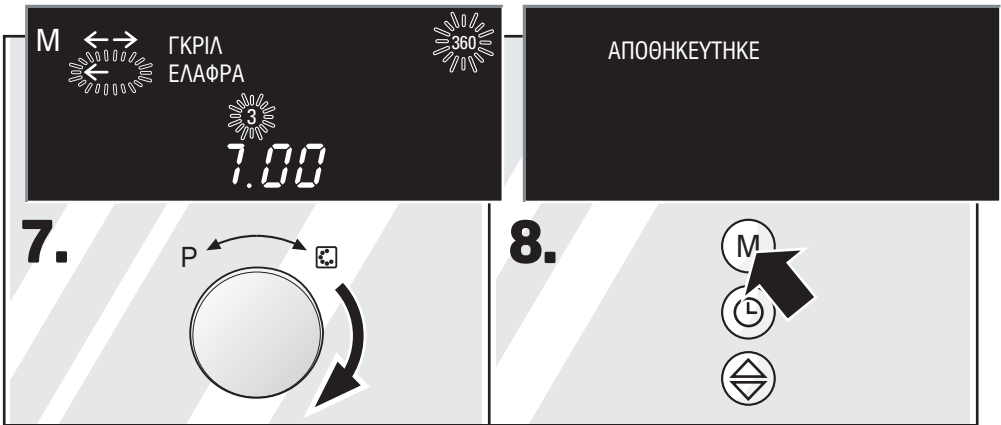
Παράδειγμα:

Επιλέξτε μία από τις έξι θέσεις αποθήκευσης και ρυθμίστε.

Θέση αποθήκευσης 3
360 W, 7 λεπτά,
Γκριλ, ελαφρά.

1.	2.	3.
1. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M". Το 1 εμφανίζεται για τη θέση αποθήκευσης 1.	2. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M" ακόμα δύο φορές. Το 3 εμφανίζεται για τη θέση αποθήκευσης 3.	3. Πατήστε το πλήκτρο 360 W.

4.	5.	6.
4. Με τον περιστροφικό διακόπτη ρυθμίστε 7 λεπτά.	5. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας επιλέξτε "ΓΚΡΙΛ".	6. Με το πλήκτρο [M] περάστε στη δεύτερη σειρά.



7. Με το διακόπτη επιλογής λειτουργίας ρυθμίστε το γκριλ "ΕΛΑΦΡΑ".

8. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M", η ώρα εμφανίζεται ξανά. Οι ρυθμίσεις αποθηκεύονται.

Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε το Memory και συγχρόνως να ξεκινήσετε. Για αυτό μην πατήσετε το Memory "M", αλλά πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

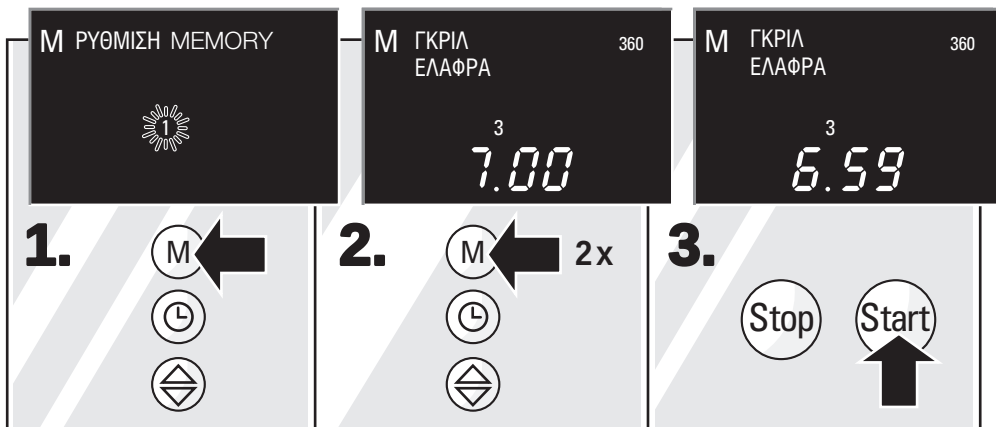
Υποδείξεις

- ☐ Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ξανά μια θέση αποθήκευσης, πατήστε το πλήκτρο "Stop" και ρυθμίστε εκ νέου.
- ☐ Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε ένα φαγητό από το αυτόματο σύστημα προγραμμάτων.

Εκκίνηση Memory

Τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις για τα φαγητά σας μπορείτε να τις ανακαλέσετε πολύ εύκολα.

Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στο φούρνο.



1. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M". Το 1 εμφανίζεται για τη θέση αποθήκευσης 1.

2. Πατήστε το πλήκτρο Memory "M", μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή θέση αποθήκευσης.

3. Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Μετά τη λήξη του χρόνου

ηχεί ένα σήμα.

Στην ένδειξη εμφανίζεται "ΛΗΞΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ".

Η ένδειξη σβήνει, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου ή πατήσετε το πλήκτρο "Stop".

Σταμάτημα

Πατήστε μια φορά το πλήκτρο "Stop" ή ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Μετά το κλείσιμο πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".

Εάν ξεχάσετε να πατήσετε το πλήκτρο εκκίνησης "Start", εμφανίζεται στην ένδειξη για 3 δευτερόλεπτα το κείμενο "ΠΑΤΗΣΤΕ ΕΚΚΙΝΗΣΗ". Ένα σήμα ηχεί.

Σβήσιμο

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" δύο φορές ή ανοίξετε την πόρτα και πατήστε το πλήκτρο "Stop" μία φορά.

Υποδείξεις

- ❑ Μετά το ξεκίνημα δεν μπορείτε να αλλάξετε πια τη θέση αποθήκευσης.
- ❑ Μπορείτε να αλλάξετε οποτεδήποτε τη θερμοκρασία ή το γκριλ.

Ασφάλεια παιδιών

Για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα τα παιδιά το φούρνο, έχει ο φούρνος μια ασφάλεια παιδιών.

Κλείδωμα του φούρνου

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται "ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΑΙΔΙΩΝ".

Όλες οι λειτουργίες είναι μπλοκαρισμένες.

Ξεκλείδωμα

Πατήστε το πλήκτρο "Stop" ξανά για τέσσερα δευτερόλεπτα.

Το κλείδωμα έχει ακυρωθεί.

Έτσι θα περιποιηθείτε την ηλεκτρική σας κουζίνα

Κατ' αρχήν μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Εξωτερικό της συσκευής

Αρκεί να σφουγγίσετε τη συσκευή μ' ένα βρεγμένο πανί. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι πολύ λερωμένη, προσθέστε στο νερό καθαρισμού μερικές σταγόνες απορρυπαντικού πλυσίματος πιάτων. Μετά σφουγγίστε τη συσκευή μ' ένα στεγνό πανί.

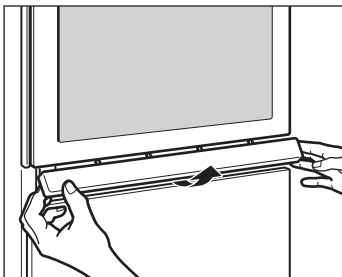
Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή απορρυπαντικό τριψίματος, διαφορετικά δημιουργούνται θαμπά σημεία. Εάν πέσει από λάθος ένα τέτοιο μέσο καθαρισμού πάνω στη συσκευή, σφουγγίστε το αμέσως με νερό.

Συσκευές από ανοξείδωτο χάλυβα

Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση.

Σφουγγίστε την μπροστινή πλευρά με νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε την μ' ένα μαλακό πανί.

Πλέγμα αερισμού



Μπορεί να αφαιρεθεί και να καθαριστεί.

Σηκώστε το πλέγμα αερισμού.

Τραβήξτε το έξω από τα πλάγια.

Φούρνος

Σφουγγίστε υγρά τον κρύο φούρνο μετά το μαγείρεμα. Οι πιτσιλιές και οι κρούστες μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα και δεν κολλούν, καιγόμενες, την επόμενη φορά.

Σε περίπτωση μεγαλύτερης ρύπανσης χρησιμοποιείτε ήπια υγρά καθαρισμού.

Προσέχετε, να μην εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής.

Στεγνώστε καλά το φούρνο με ένα μαλακό πανί, για να μη δημιουργηθεί σκουριά.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα σπρέι φούρνου και κανένα άλλο δυνατό απορρυπαντικό φούρνων ή υλικά τριψίματος. Επίσης ακατάλληλα είναι τα σφουγγάρια τριψίματος, τα τραχιά σφουγγάρια και τα καθαριστικά κατσαρολών. Αυτά τα υλικά δημιουργούν γρατσουνιές στην επάνω επιφάνεια.

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

Όταν ανοίξετε το φούρνο, ανάβει η λάμπα του φούρνου για 10 λεπτά.

Εξαρτήματα

Μουλιάστε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση σε υγρό καθαρισμού πιάτων. Μετά μπορούν να απομακρυνθούν τα κατάλοιπα των ρύπων πολύ εύκολα με μια βούρτσα ή μ' ένα σφουγγάρι των πιάτων. Τις σχάρες μπορείτε να τις καθαρίσετε με καθαριστικό ανοξειδωτου χάλυβα ή στο πλυντήριο των πιάτων.

Περιστρεφόμενος δίσκος

Καθαρίστε τον περιστρεφόμενο δίσκο με υγρό καθαρισμού πιάτων. Την κοιλότητα στο χώρο μαγειρέματος σφουγγίστε την με ένα υγρό πανί. Προσέχετε, να μην εισχωρήσει καθόλου νερό μέσα από το μηχανισμό κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου στο εσωτερικό της συσκευής. Όταν τοποθετήσετε ξανά τον περιστρεφόμενο δίσκο, πρέπει να ασφαλίσει σωστά.

Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

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

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Ο ρευματολήπτης (φίς) δε βρίσκεται μέσα στην πρίζα.	Τοποθετήστε το ρευματολήπτη στην πρίζα.
	Διακοπή ρεύματος.	Ελέγξτε, εάν λειτουργεί η λάμπα του δωματίου.
	Η ασφάλεια είναι χαλασμένη.	Κοιτάξτε στον πίνακα του σπιτιού, αν είναι εντάξει η ασφάλεια για την ηλεκτρική κουζίνα.
Στην ένδειξη της ώρας ανάβουν τρία μηδενικά.	Διακοπή ρεύματος.	Ρυθμίστε την ώρα από την αρχή.
Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Ο περιστροφικός διακόπτης μετακινήθηκε αθέλητα.	Πατήστε το πλήκτρο "Stop".

Βλάβη	Πιθανή αιτία	Υποδείξεις/Αντιμετώπιση
	Μετά τη ρύθμιση δεν πατήθηκε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".	Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start" ή ακυρώστε τη ρύθμιση με το πλήκτρο "Stop".
Τα μικροκύματα δεν τίθενται σε λειτουργία.	Η πόρτα δεν είναι εντελώς κλειστή.	Ελέγξτε, αν έχουν μαγκώσει υπολείμματα φαγητού ή κάποιο ξένο σώμα στην πόρτα.
	Το πλήκτρο εκκίνησης "Start" δεν πατήθηκε.	Πατήστε το πλήκτρο εκκίνησης "Start".
Η συσκευή δε βρίσκεται σε λειτουργία. Στην ένδειξη βρίσκεται μια χρονική διάρκεια.	Ο περιστροφικός διακόπτης μετακινήθηκε αθέλητα.	Πατήστε το πλήκτρο "Stop".
Τα φαγητά ζεσταίνονται αργότερα απ' ό,τι μέχρι τώρα.	Ρυθμίστηκε μια μικρή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Επιλέξτε μια μεγαλύτερη βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.
	Στη συσκευή τοποθετήθηκε μια μεγαλύτερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως.	Διπλή ποσότητα - σχεδόν διπλάσιος χρόνος.
	Το φαγητό ήταν πιο κρύο απ' ό,τι συνήθως.	Ανακατέψτε ή γυρίστε ενδιάμεσα το φαγητό.
Από τον περιστρεφόμενο δίσκο ακούγεται ένας θόρυβος τριξίματος ή τριβής.	Στην περιοχή του μηχανισμού κίνησης του περιστρεφόμενου δίσκου υπάρχει ρύπανση ή κάποιο ξένο σώμα.	Καθαρίστε καλά τα ρολά κάτω στον περιστρεφόμενο δίσκο και τις κοιλότητες στον πάτο του φούρνου.
Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er1" ή "Er4".	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας έχει χαλάσει.	Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er11". "Το πλήκτρο μάγκωσε"	Τα πλήκτρα είναι λερωμένα, ο μηχανισμός είναι μαγκωμένος.	Πατήστε το πλήκτρο πολλές φορές, εάν αυτό δε βοηθάει, ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
Στην ένδειξη κειμένου εμφανίζεται το μήνυμα σφάλματος "Er19".	Πολύ μεγάλη υπερθέρμανση (ενδεχομένως φωτιά στον εσωτερικό χώρο). Πολύ υψηλή βαθμίδα ισχύος μικροκυμάτων.	Μην ανοίξετε την πόρτα, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών, αφήστε το φούρνο να κρυώσει.

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις. Εάν η συσκευή σας δεν επισκευαστεί σωστά, μπορεί να προκύψουν σοβαροί κίνδυνοι για σας.

Προστασία του περιβάλλοντος

Υποδείξεις απόσυρσης

Η συσκευασία προστατεύει την καινούργια σας συσκευή κατά τη μεταφορά μέχρι το σπίτι σας. Όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά συσκευασίας είναι αβλαβή για το περιβάλλον και μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν. Παρακαλούμε να συντελέσετε κι εσείς στην προστασία του περιβάλλοντος και ν' αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο αβλαβή για το περιβάλλον.

Οι παλιές συσκευές δεν αποτελούν άχρηστα απορρίμματα. Με την απόσυρσή τους σύμφωνα με τους κανονισμούς για την προστασία του περιβάλλοντος μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

Προτού αποσύρετε την παλιά σας συσκευή, πρέπει να την αχρηστέψετε ή να επικολλήσετε ετικέτα με το διακριτικό "Προσοχή: Η συσκευή είναι χαλασμένη!".

Για τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης παρακαλείσθε να ζητήσετε πληροφορίες από το ειδικό κατάστημα, από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή από την Δημοτική ή Κοινοτική Αρχή της περιοχής σας.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Αριθμός Ε και αριθμός FD

Σε περίπτωση που η συσκευή σας χρειάζεται επισκευή, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και το τηλέφωνο της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Επίσης και τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

Δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών τον αριθμό προϊόντος (αριθμ. Ε) και τον αριθμό κατασκευής (αριθμ. FD) της συσκευής σας. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς αυτούς θα την βρείτε, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Για να μην χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, αναγράψτε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

Αριθμός Ε	FD
-----------	----

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎

Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος:	230 V, 50 Hz
Συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος:	3380 W
Ισχύς μικροκυμάτων:	900 W
Γκριλ:	2100 W
Πάνω και κάτω θέρμανση:	1900 W
Συχνότητα:	2450 MHz

Διαστάσεις (Υ x Π x Β)	
– Συσκευή	45,8 x 59,5 x 46,7 cm
– Χώρος μαγειρέματος	20,4 x 44 x 42 cm

Βάρος	25 κιλά
Έλεγχος VDE:	ναι
Σήμα CE:	ναι

Ακρυλαμίδα σε τρόφιμα

Αυτό τον καιρό συζητείται από ειδικούς, πόσο βλαβερή μπορεί να είναι η ακρυλαμίδα στα τρόφιμα. Με βάση τα πρόσφατα αποτελέσματα ερευνών, προετοιμάσαμε για εσάς αυτές το το ενημερωτικό φυλλάδιο.

Με ποιόν τρόπο παράγεται η ακρυλαμίδα;

Η ακρυλαμίδα δε δημιουργείται στα τρόφιμα εξαιτίας εξωτερικών ακαθαρσιών. Παράγεται κατά την προετοιμασία των ίδιων των τροφίμων, με την προϋπόθεση ότι αυτά εμπεριέχουν υδατάνθρακες και στοιχεία πρωτεϊνών. Πώς ακριβώς συμβαίνει αυτό, δεν μπορεί ακόμα να εξηγηθεί ακριβώς. Παρ' όλα αυτά υπάρχουν ενδείξεις, ότι η περιεκτικότητα σε ακρυλαμίδα επηρεάζεται πολύ εξαιτίας:

των υψηλών θερμοκρασιών, της μικρής περιεκτικότητας νερού στα τρόφιμα, του έντονου καφέ χρώματος που παίρνουν τα τρόφιμα κατά το ψήσιμο.

Ποια τρόφιμα αφορά;

Η ακρυλαμίδα παράγεται κυρίως σε προϊόντα σιτηρών και πατάτας, που υπόκεινται σε θερμική επεξεργασία σε υψηλές θερμοκρασίες, όπως π.χ.:

τα πατατάκια, οι τηγανητές πατάτες, τα τοστ, τα ψωμάκια, το ψωμί, τα μαλακά είδη ζαχαροπλαστικής από ζύμη τάρτας (μπισκότα, λέμπκουχεν, μπισκότα κανέλας).

Τι μπορείτε να κάνετε

Μπορείτε να αποφύγετε τις υψηλές τιμές ακρυλαμίδης στο ψήσιμο στο φούρνο, στο γκριλ και στο τηγάνισμα. Οι ακόλουθες οδηγίες έχουν εκδοθεί από την aid¹ και την BMVEL²:

Γενικά

Οι χρόνοι μαγειρέματος θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν συντομότεροι.

“Ροδοψήνετε αντί να παραψήνετε” - Ψήνετε το φαγητό μέχρι να ροδίσει.

Όσο πιο μεγάλο και πιο παχύ είναι το φαγητό του ψήνετε, τόσο λιγότερη ακρυλαμίδα περιέχει.

Ψήσιμο

Ρυθμίζετε στην επάνω και κάτω θέρμανση τη θερμοκρασία το πολύ στους 200 °C και στην κυκλοφορία θερμού αέρα το πολύ στους 180 °C.

Κουλουράκια: Ρυθμίζετε στην επάνω και κάτω θέρμανση τη θερμοκρασία το πολύ στους 190 °C, στην κυκλοφορία θερμού αέρα το πολύ στους 170 °C. Το αυγό ή ο κρόκος του αυγού στη συνταγή βοηθούν να μειωθεί η παραγωγή ακρυλαμίδης.

Απλώστε όσο το δυνατόν πιο ομοιόμορφα και σε μία στρώση τις πατάτες φούρνου στο ταψί. Για να αποφύγετε ένα γρήγορο στέγνωμα, ψήστε το λιγότερο 400 γρ. σε κάθε ταψί.

¹ Πληροφοριακό δελτίο aid "Acrylamid", έκδοση aid και BMVEL, ενημέρωση 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Δελτίο τύπου 365 της BMVEL από 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Φαγητά δοκιμών

Σύμφωνα με το πρότυπο DIN 60705

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

Ξεπάγωμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Κρέας	180 W, 7 + 90 W, 10-12	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στη χαμηλή σχάρα.

Μαγείρεμα με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Υποδείξεις
Μίγμα αυγών-γάλακτος	600 W, 5 + 360 W, 12-15	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ πάνω στη χαμηλή σχάρα.
Μπισκότο	600 W, 9-11	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στη χαμηλή σχάρα.
Ψητός κνίς	600 W, 25-30	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ πάνω στη χαμηλή σχάρα.

Μαγείρεμα συνδυασμένο με μικροκύματα

Φαγητό	Ισχύς μικροκυμάτων W, διάρκεια σε λεπτά	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Υποδείξεις
Πατάτες ογκρατέν	360 W, 35-40	Θερμός αέρας	140	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στη χαμηλή σχάρα.
Γλυκά	180 W, 20	Επάνω/κάτω θέρμανση	160	Τοποθετήστε τη φόρμα πυρέξ Ø 22 cm πάνω στη χαμηλή σχάρα.
Κοτόπουλο	360 W, 30-35	Θερμός αέρας	180	Τοποθετήστε το κοτόπουλο με τη μεριά του στήθους προς τα κάτω πάνω στη χαμηλή σχάρα. Γυρίστε το μετά από 15 λεπτά.

Φαγητά δοκιμών

Σύμφωνα με το πρότυπο DIN 44547 και EN 60350
Η ποιότητα και η λειτουργία των συνδυασμένων
συσκευών μικροκυμάτων ελέγχεται από τα εργαστήρια
δοκιμών με βάση αυτά τα φαγητά.

Ψήσιμο

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε
κρύο φούρνο.

	Μαγειρικό σκεύος και υποδείξεις	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Μικρά γλυκά φτιαγμένα με κορνέ	Χαμηλό ταψί γλυκού Ø 30 cm πάνω στη χαμηλή σχάρα	Επάνω/κάτω θέρμανση	140-160	20-30
Μικρά κέικ	Χαμηλό ταψί γλυκού Ø 30 cm πάνω στη χαμηλή σχάρα	Επάνω/κάτω θέρμανση	150-170	20-25
Παντεσπάνι απλό με νερό	Φόρμα με σουστά πάνω στη χαμηλή σχάρα	Επάνω/κάτω θέρμανση	150-170	25–35

	Μαγειρικό σκεύος και υποδείξεις	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία °C	Διάρκεια ψησίματος, λεπτά
Γλυκό του ταψιού (λαμαρίνας) με μαγιά	Χαμηλό ταψί γλυκού Ø 30 cm πάνω στη χαμηλή σχάρα	Επάνω/κάτω θέρμανση	170-190	30-40
Μηλόπιτα	Τσίγκινη φόρμα με σούστα Ø 20 cm απευθείας πάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο	Θερμός αέρας	150-170	60-75

Ψήσιμο στο γκριλ

Οι τιμές των πινάκων ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο φούρνο.

Φαγητό	Μαγειρικό σκεύος	Γκριλ	Διάρκεια, λεπτά
Ροδοκοκκίνισμα τοστ	Χαμηλή σχάρα	δυνατά	20-30
Μπιφτέκια 7 κομμάτια*	Ψηλή σχάρα	δυνατά	20-25

* Γυρίστε μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου.

Bu fırın ile yemek pişirmekten çok zevk alacaksınız.

Bu cihazın sunmuş olduğu teknik avantajlardan tamamen faydalanabilmek için, kullanma kılavuzunu lütfen dikkatlice okuyunuz. Kullanma kılavuzunun başında, güvenlik konuları ile ilgili önemli bilgiler verilmektedir. Bu bölümden sonraki kısımda, size cihazınızın değişik bölümlerini ve parçalarını tanıtacağız. Cihazınızın neler yapabildiğini ve nasıl kullanacağınıza göreceksiniz. Tablolar öyle düzenlenmiştir ki, ayarlama esnasında yapmanız gereken her işlemi adım adım takip edebilirsiniz. Bu tablolarda, alışlagelmiş yemekler, kullanılması gereken uygun tabaklar - çanaklar ve en iyi ayar verileri hakkında bilgi verilmektedir; tabii ki bu verilerin hepsi kendi mutfaklarımızda denenmiştir. Cihazınızın uzun süre güzel kalması için, bakım, muhafaza ve temizlik konuları ile ilgili bilgiler de verilecektir. Her hangi bir arıza meydana gelmesi halinde - küçük arızaları nasıl kendiniz giderebilebileceğiniz ile ilgili bilgiler son sayfalardadır. Başka sorularınız var mı? Önce daima detaylı bilgiler içeren fihriste bakınız. Böylelikle istediğiniz konu hakkında gerekli bilgileri bulmanız kolaylaşır.

Ve şimdi yemek pişirmeye başlayabilirsiniz; afiyet olsun.

İçindekiler

Yeni cihazı kurmadan evvel	71
Kurulması ve elektriğe bağlanması	71
Dikkat etmeniz gereken hususlar	72
Güvenlik bilgileri	72
Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik bilgileri	73
Kumanda bölümü	76
Gömülebilir şalterler	78
Isıtma şekilleri	78
Aksesuarlar	79
Temel ayarlar	81
Dil ayarlanması	82
Sinyal sesi süresinin ayarlanması	83
Sinyal sesi şiddetinin ayarlanması	84
İlk kez kullanmaya başlamadan önce	85
Pişirme bölümünün ısıtılması	85
Saatin (güncel zamanın) ayarlanması	86
Mikrodalga	88
Tabak ve çanaklar	88
Mikrodalga güçleri	89
Şu şekilde ayarlanır	89
Tablolar	90
Mikrodalga hakkında yararlı bilgiler	96
Fırının ayarlanması	97
Fırını şu şekilde ayarlayabilirsiniz	98
Fırın otomatik olarak kapansın	99
Fırının ve mikrodalga fonksiyonunun kombine ayarlanması	100
Şu şekilde ayarlanır:	100

İçindekiler

Et, tavuk, balık	102
Tabak ve çanaklar	102
Kızartma hakkında bilgiler	102
Izgara yapma (gril) hakkında bilgiler	104
Kızartma ve ızgara yapma hakkında yararlı bilgiler	105
Pasta ve çörek	106
Pasta pişirmek için yararlı bilgiler	109
Sufleler, gratenli yemekler, tost	110
Program otomatiği	111
Şu şekilde ayarlanır:	111
Memory	118
Memory kaydedilmesi	118
Memory start	120
Çocuk emniyeti	121
Bakım, Muhafaza ve Temizlik	121
Cihazın dışı	121
Fırın	122
Aksesuarlar	122
Döner tabak	123
Bir arıza halinde yapılması gereken işlemler	123
Çevrenin Korunması	125
Gıda maddelerinde bulunan akrilamid	125
Ne yapabilirsiniz	126
Yetkili Servis	127
Test yemekleri	128

Yeni cihazı kurmadan evvel

Önemli güvenlik bilgi ve uyarıları

Yeni cihazı kullanmaya başlamadan evvel, lütfen kullanma kılavuzunu dikkatlice okuyunuz. Kullanma kılavuzunda, cihazın kullanımı ve bakımı hakkında önemli bilgiler yer almaktadır.

- ☐ Kullanma ve tesisat talimatlarını özenle saklayınız. Cihazı başkalarına teslim ettiğinizde kullanma ve tesisat talimatlarını da vermeyi unutmayın.
- ☐ Nakliyat hasarı görebiliyorsanız, cihazınızı kullanmayınız.

Kurulması ve elektriğe bağlanması

- ☐ Bu cihaz sadece evde kullanılmaya elverişlidir.
- ☐ Lütfen özel montaj talimatına dikkat ediniz.
- ☐ Cihazı 60 cm genişliğe sahip bir yüksek dolabın içine kurmak mümkündür (zeminden en az 85 cm yukarıda).
- ☐ Cihazın elektrik fişi, yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmuş olan, toprak hattına sahip bir prize takıldığı zaman, cihaz çalışmaya hazırdır. Bu prize bağlı olduğu sigorta en azından 16 A (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

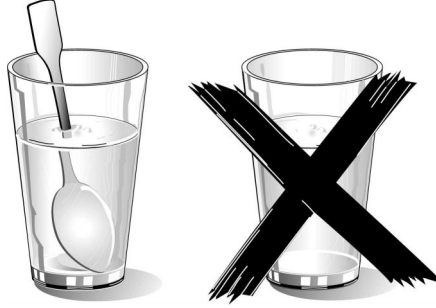
- ❑ Bu cihaz, elektronik cihazlar için geçerli olan güvenlik yönetmeliklerine uygundur. Cihazda yapılacak tamir ve diğer işlemler sadece üretici tarafından yetki verilmiş ve eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapılabilir. Yönetmeliklere uygun olmayan hatalı tamiratlar, çok ciddi tehlikelere yol açabilirler.
- ❑ Bu cihazı sadece yemek pişirmek için kullanınız.
- ❑ Çocuklar cihazın ancak kullanımı kendilerine özellikle öğretildikten sonra kullanabilirler. Cihazı kullanmalarına izin verilen çocuklar, cihazı doğru kullanmayı öğrenmiş olmalı ve kullanma kılavuzunda dikkat çekilen tehlikeleri anlayabilmelidir.
- ❑ Cihazı genel olarak sadece döner tabak ile birlikte kullanınız.
- ❑ Taşan sıvıların, döner tabağın tahrik ünitesi üzerinden cihazın içine akmasına dikkat ediniz.

- ❑ Mikrodalga fonksiyonunu sadece fırında yemek varken çalıştırınız. İçinde yemek yokken çalıştırılırsa, cihazda aşırı yüklenme söz konusu olabilir. Çok kısa süreli bir tabak-çanak testi yapılması mümkündür ama istisna bir durumdur (tabak-çanaklar ile ilgili bilgilere bkz.).
- ❑ Isıtma ve pişirme işlemleri için kullanılan cihazlar çalışınca, yüzeyleri sıcak olur. Çocukları uzak tutunuz. Yanma tehlikesi!
- ❑ Elektrikli cihazların bağlantı kablolarını, fırın kapağının arasına sıkıştırmayınız. Kablolun izolasyonu zarar görebilir. Kısa devre, elektrik çarpması!
- ❑ Yanabilecek cisimleri fırının içinde muhafaza etmeyiniz. Bu maddeler cihaz çalıştırılınca yanmaya başlayabilir. Yanma tehlikesi!
- ❑ Fırının içinde duman görürseniz, kapısını açmayınız. Cihazın elektrik fişini çekip prizden çıkarınız.
- ❑ Fırının kapısı iyice kapanabilmelidir.
- ❑ Cihazın kapısı hasarlıysa, ancak yetkili servis teknik elemanı bu hasarı onardıktan sonra cihazı tekrar kullanabilirsiniz. Aksi halde dışarıya mikrodalga enerjisi yayılabilir.
- ❑ Cihazı aşırı ısıcağa ve neme karşı koruyunuz.
- ❑ Cihazın gövdesinin açılması yasaktır. Cihaz yüksek gerilim ile çalışır.
- ❑ Eğer cihaz bozuksa, elektrik fişini prizden çıkarınız veya sigorta kutusunda ilgili sigortayı kapatınız. Yetkili servisi çağırınız.
- ❑ Mikrodalga fonksiyonu sadece fırına konulan kabın içerisinde her hangi bir yiyecek varsa kullanılmalıdır.
- ❑ Mikrodalga fonksiyonu ile sadece besin ve içecek ısıtınız. Başka kullanımlar tehlikeli olabilir ve ayrıca zarara sebep olabilir. Örn., içinde çekirdek veya tahıl taneleri bulunan yastıklar tutuşup yanabilir.

Mikrodalga fırının kullanımı ile ilgili güvenlik bilgileri

❑ Yanma tehlikesi!

Sıvı maddeleri ısıtırken, kaynama gecikmesi (anı kaynama) olmasını önlemek için, kabın içine daima bir kahve kaşığı koyunuz. Kaynama gecikmesinde, kaynama sıcaklığına erişildiği halde, normal bir kaynamada gözlenilen fokurdama ve sıvının içinde hava kabarcıklarının yükselmesi olayına rastlanmaz. Bu durumda kap içindeki ısınmış sıvı en ufak bir sarsıntıda aniden kaynamaya başlayıp etrafa sıçrayabilir. Bu da, yaralanmaya ve yanmaya sebep olabilir.



❑ Bebek maması:

Bebek mamalarını daima kapağını veya emziğini çıkararak, şişe veya biberon içerisinde ısıtınız. Bebek mamasını ısıtıttıktan sonra, iyecek karıştırınız veya çalkalayınız. Böylelikle ısı mama içerisinde daha iyi dağılır. Mamayı bebeğinize yedirmeye başlamadan önce, sıcaklığını kontrol ediniz. Yanma tehlikesi!

❑ Kapakları iyice kapatılmış olan kablar içinde herhangi bir yemek veya iyecek ısıtmayınız. Patlama tehlikesi!

❑ Alkollü iyeceklerin fazla ısıtılması yasaktır. Patlama tehlikesi!

❑ Sıcak tutma ambalajı içerisinde yemek ısıtmayınız. Bu ambalajlar alevlenip yanabilir. Plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden yapılmış kablar içerisindeki besinleri denetim altında ısıtınız (gözleyiniz). Hava sızdırmayacak şekilde ambalajlanmış olan besinlerin ambalajı patlayabilir.

❑ Kabuğu soyulmamış yumurta pişirmeyiniz ve çok pişmiş yumurta ısıtmayınız. Aniden patlayabilirler. Aynı durum kabuklu hayvanlar (örn. kabuklu deniz hayvanları) için de geçerlidir. Sahanda yumurta veya bardak içerisinde yumurta pişireceğiniz zaman, önce yumurta sarısını deliniz.

- ❑ Sağlam veya kalın kabuklu gıda maddelerinde (örneğin elma, domates, patates, sosis vs.) kabuğun patlama ihtimali söz konusudur. Bu gibi besinleri ısıtmaya başlamadan önce, kabuklarını deliniz.
- ❑ Baharat türünden şıfali ot, meyve veya mantar kurutacağınız zaman veya az miktarda su ihtiva eden besinlerin (örn. ekmek) buzunu çözeceğiniz veya bu tür besinleri ısıtacağınız zaman, işlemi aralıksız denetlemeniz, yani gözlemeniz gerekir. Aşırı derecede kuru halinde yangın tehlikesi söz konusudur.
- ❑ Mikrodalga fonksiyonunu salt yemek yağı ısıtmak için kesinlikle kullanmayınız.
- ❑ Sadece mikrodalga fırınlarda kullanılmaya elverişli bulaşıklar (tabak-çanak) kullanınız.
- ❑ Porselen ve seramik tabak-çanakların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin dibinde boşluklar vardır. Bu boşluklara su veya nem girebilir ve ısınıp genişleyerek, ilgili kablarn çatlamasına yol açabilir.
- ❑ Lütfen daima kullanma kılavuzunda bildirilen mikrodalga güç ve sürelerini ayarlayınız. Gereken güç ve süreden çok daha yüksek bir güç veya süre ayarlarsanız, besinler alevlenip yanabilir ve cihaza zarar verebilir.
- ❑ Isıtılan yemekler etrafa ısı verir. Bu yemeklerin içinde bulundukları kablarn da çok ısınabilir. Bu nedenle, ilgili kabı cihazdan çıkarırken uygun bir tutma bezi kullanınız.
- ❑ Döner tabağın çok dikkatli çıkarınız. Açıkta olan ısıtıcı düzen daha birkaç dakika boyunca çok sıcaktır. Yanma tehlikesi!

Kumanda bölümü

Düz yazı göstergesi

Düz metin göstergesi 7 dilde mümkündür.

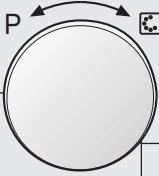
- Seçilen ısıtma şeklini ve sıcaklığı veya kademeyi gösterir
- Program otomatiğinin yemeklerini gösterir
- Ayarlama hakkında bilgi verir

Isıtma kontrolü

Isınma kontrolü ısı artışını göstermektedir. Izgara ve alttan ısıtmada ısınma kontrolü görüntülenmez.

Saat tuşu

Memory tuşu



Fonksiyon ayar düğmesi

Isıtma şeklini, sıcaklığı veya program otomatiğini ayarlamak için

Fonksiyon seçme düğmesini sağa çevirirseniz, ısıtma şekilleri veya kademeler görünür, sola çevirirseniz programlar görünür.

Tuş

Düz metin göstergesinde satır değiştirmek için

program seçimi için program otomatiğinde pişirme işlemi sonucunun kişisel isteklere uyumlu hale getirilmesi için

Memory fonksiyonu için altı bellek pozisyonu

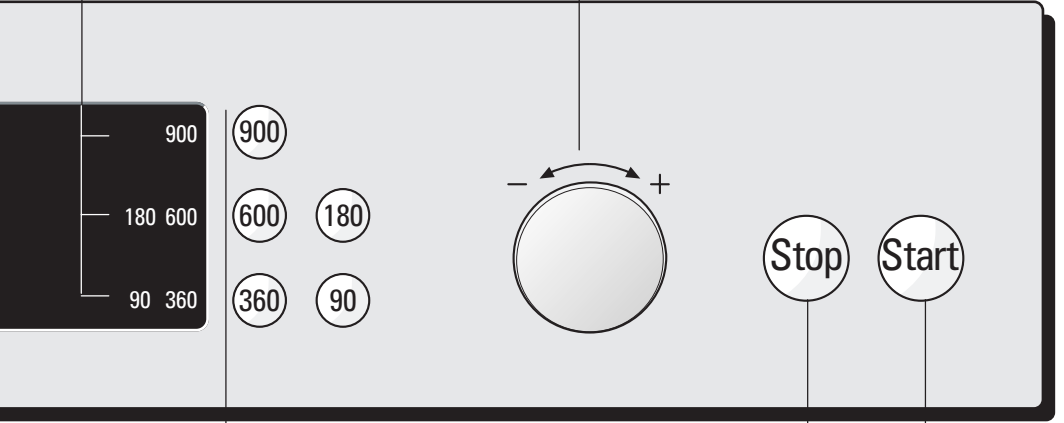
Saat göstergesi

Saati, süreyi ve program otomatiği için kullanılan ağırlığı okuyabilirsiniz.

Mikrodalga güçleri göstergesi

Döner düğme

Saati, süreyi ve program otomatiği için kullanılan ağırlığı ayarlamak için.



Mikrodalga güçlerine ait tuşlar

900 Watt
600 Watt
360 Watt
180 Watt
90 Watt

Stop tuşu

Start tuşu

Gömülebilir şalterler

Fonksiyon ayar düğmesi ve döner düğme her pozisyonda cihazın içine gömülebilirler. Bu düğmeleri dışarı çıkarmak ve içeri gömmek için üzerine basmanız gerekiyor. Düğmeleri sağa veya sola çevirebilirsiniz.

Isıtma şekilleri

Fırın için farklı ısıtma şekillerini kullanma olanağına sahipsiniz. Her yemek için en uygun ısıtma şeklini seçebilirsiniz.

Mikrodalgalar

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

Mikro dalga performansları:

- | | |
|-------|--|
| 900 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. |

Mikrodalga fonksiyonunun ve bir ısıtma şeklinin birlikte kullanılması

Burada, mikrodalga fonksiyonu ve başka bir ısıtma şekli aynı anda devrededir. Yemekler şimdiye kadar olduğu gibi, çıtır çıtır ve kızarık olur, fakat bu yöntem daha hızlıdır ve aynı zamanda enerjiden tasarruf edersiniz.

Mikrodalga fonksiyonunun ve hızlı pişirme fonksiyonunun kombine edilmesi mümkün değildir.

Üstten ve alttan ısıtma

Burada ısı muntazam bir şekilde üst ve alt taraftan besinlere verilir. Üstten ve alttan ısıtma, ekmek, pasta ve kızartmalar için uygundur.

Hızlı pişirme

Üstten ve alttan ısıtmaya ek olarak, bir halojen lamba ve bir kuvars ızgara ısıtıcısı çalışır. Gereken ısı çok çabuk kullanıma hazır olur. Besinler yoğun ve hızlı bir şekilde kızarır.

Yoğun ısı özellikle yassı, derin dondurulmuş hazır yemekler için uygundur örn. sebze burger. Bu burgerler doğrudan dönme tabağında hazırlanmaktadır. Gerekirse yemekleri çevirin.

Sıcak hava

Sıcak hava fonksiyonunda sıcaklık, halojen lamba, kuvars ızgara ısıtıcısı ve alttan ısıtma fonksiyonu tarafından oluşturulur ve bir fan tarafından sıcak havanın fırın içinde dolaşması sağlanır. Sıcak hava fonksiyonu özellikle mikrodalga fonksiyonu ile kombine edilmek için uygundur.

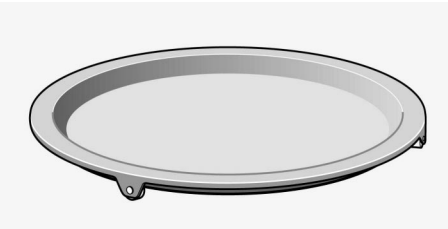
Izgaralama

Izgara yapma fonksiyonunun kullanıldığı ısıtma şekli, üstten ısıtma, halojen lamba ve kuvars ızgara ısıtıcısı fonksiyonlarının bir kombinasyonudur. Üç farklı kademe ayarlayabilirsiniz. Bu ısıtma şekli, biftek, sucuk / sosis, balık veya tost kızartmak için uygundur.

Alttan ısıtma

Sadece alt ısıtıcı devrededir. Bu ısıtma şekli öncelikle takviye (ek) pişirme işlemi için uygundur. Üç kademe ayarlayabilirsiniz.

Aksesuarlar



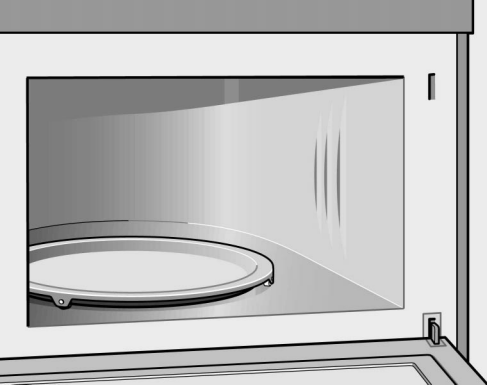
Döner tabak

Tel ızgaralar tabağın üzerine koyulur.

Alttan çok fazla ısıya ihtiyaç duyan gıdaları doğrudan dönme tabağında hazırlayabilirsiniz. Sola veya sağa dönebilmektedir Kesiklere dayanıklıdır. Pizzayı doğrudan dönene tabak süerinde kesebilirsiniz.

Cihazı kesinlikle döner tabaksız kullanmayınız.

Dönen tabağın maksimum yükü 5,5 kg dır.

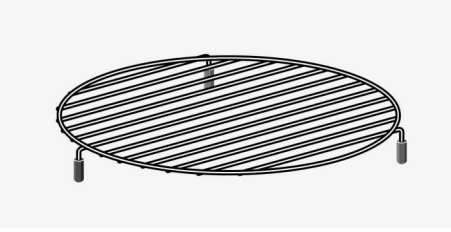


Döner tabağı, fırın kısmının iç tabanının ortasındaki tahrik sistemi üzerine yerleştiriniz.

Döner tabağın yerine tam olarak oturmasına dikkat ediniz.

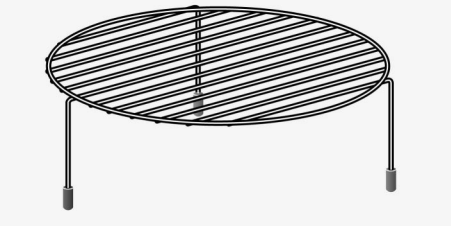
Döner tabak her ısıtma türünde dönmelidir. Bu, iyi bir pişirme sonucu elde edilebilmesi için gereklidir.

Döner tabak sola veya sağa dönebilir.



Alçak tel ızgara

Mikrodalga fonksiyonunun yanı sıra, pasta/kek pişirmek ve kızartma işlemi için gereklidir. Tel ızgarayı döner tabağın üzerine yerleştiriniz.



Yüksek tel ızgara, ızgara yapmaya (örn. biftek, sosis veya tost) yarar. Bu tel ızgarayı, üzerine örn. yassı sufle kalıplarını yerleştirmek için de kullanabilirsiniz.

Tel ızgarayı döner tabağın üzerine yerleştiriniz.

Bilgi

- ❑ Halojen lamba ve kuvars ızgara ısıtıcısı, her gerektiğinde otomatik olarak açılır ve kapanır.
- ❑ Cihaz bir soğutma fanı ile donatılmıştır. Fırın kapatılmış olsa da, fan çalışmaya devam edebilir. Fan çalıştığı sürece, bu durum düz metin göstergesinde gösterilir.
- ❑ Kapının camında, cihazın iç yüzünde ve tabanında kondanse su oluşabilir. Bu normal bir durumdur ve mikrodalga fonksiyonunu etkilemez. Yemek piştikten sonra, yoğunlaşmış olan bu suyu silip temizleyiniz.

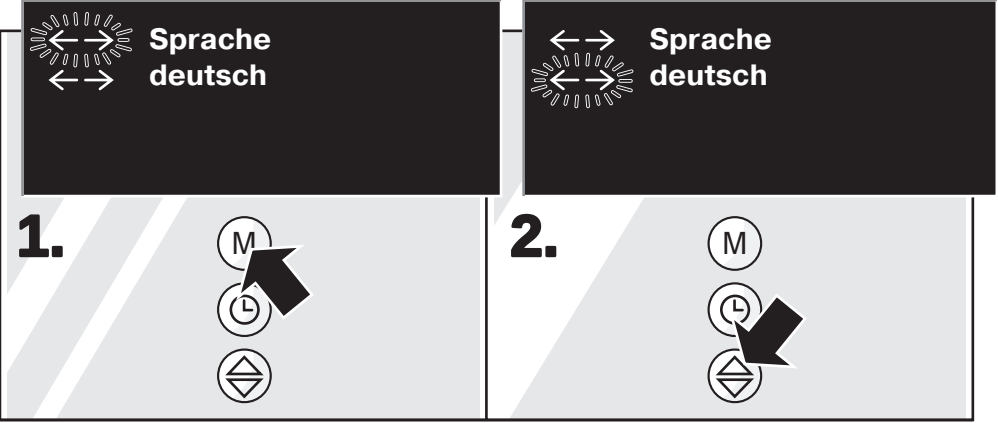
Temel ayarlar

Yeni cihazınız size, kendinizin değiştirebileceği bazı temel ayarlar yapılmış olarak teslim edilir.

Temel ayarlar	Değiştirme
Açık met6in göstergesinin dili Almancadır	7 değişik dil ayarlayabilmektesiniz
Süre bitiminde bir sinyal sesi duyulmaktadır	Sinyalinin süresini değiştirebilirsiniz
Sinyal sesi süresi uzun = 30 ses	Sinyal sesi süresi kısa = 3 ses
Sinyal ses şiddeti = orta	Sinyal ses şiddeti = sesli, = kısık

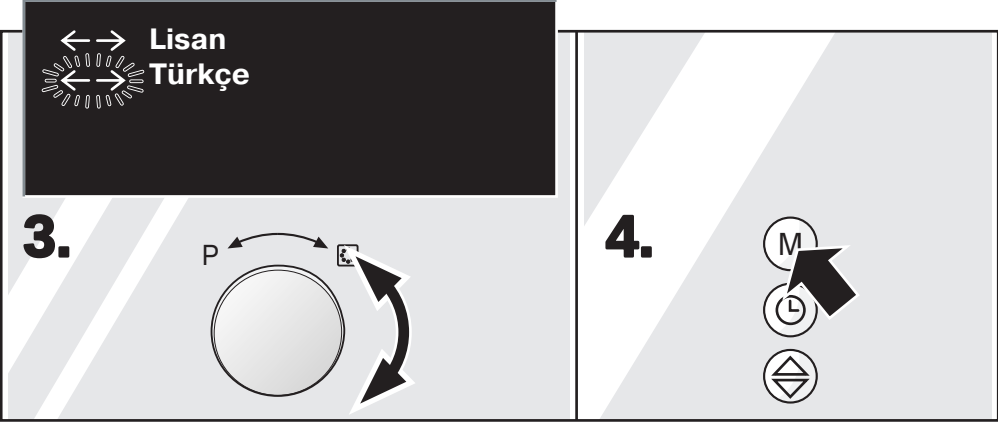
Dil ayarlanması

Yeni cihazını, Almanca düz metin göstergesine sahiptir. 7 farklı dil arasında seçim yapabilirsiniz.



1. Memory "M" tuşuna 4 saniye boyunca, göstergenin ilk satırında "Sprache" ve ikinci satırında "deutsch" belirene kadar basın.

2. tuşu ile ikinci satıra "deutsch" geçin.

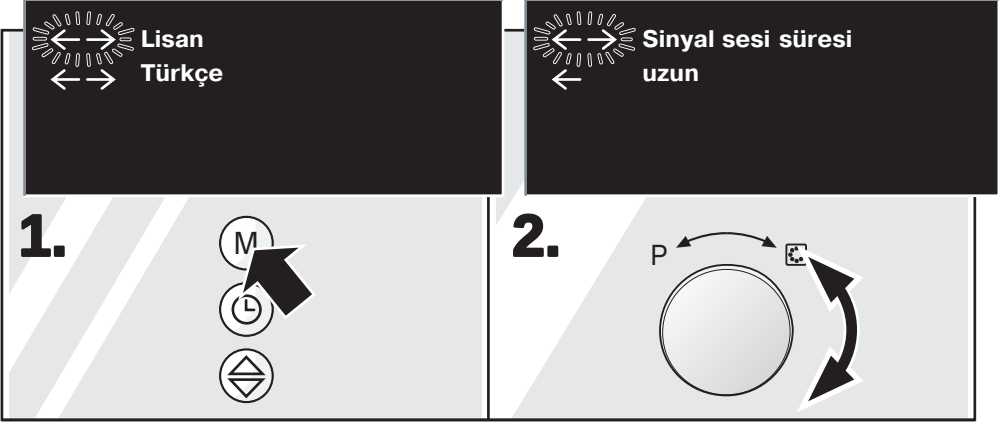


3. Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz dili seçiniz.

4. Memory "M" tuşuna basın. Değişiklik belleğe kaydedilmiştir.

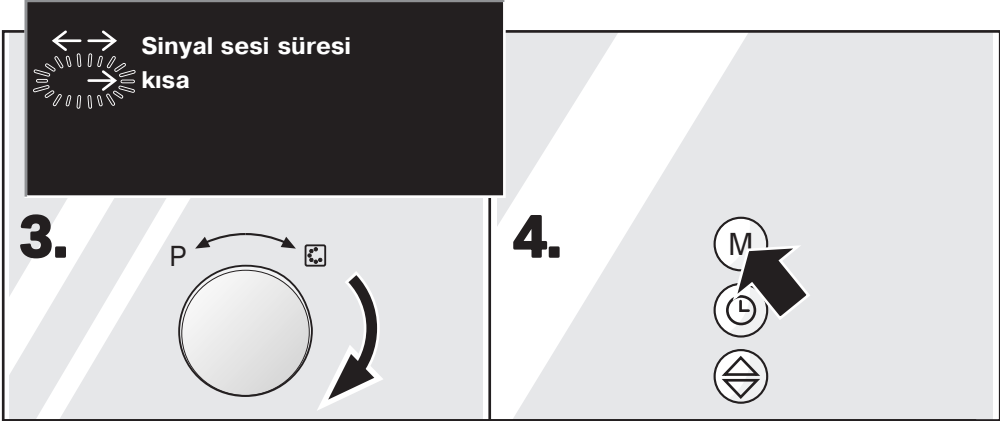
Sinyal sesi süresinin ayarlanması

Fırın kapandığı zaman, bir sinyal sesi duyulur. Sinyal sesinin süresini değiştirebilirsiniz.
Sinyal süresi uzun = 30 sinyal sesi
Sinyal süresi kısa = 3 sinyal sesi



1. "M" bellek tuşuna 4 saniye boyunca, göstergenin ilk satırında "Lisan" ve ikinci satırında "Türkçe" belirene kadar basınız.

2. Fonksiyon seçme düğmesini ilk satırda "Sinyal sesi süresi" ve ikinci satırda "uzun" belirene kadar sağa veya sola çeviriniz.  tuşu ile ikinci satıra geçiniz.



3. Fonksiyon seçme düğmesi ile sinyal sesi süresini değiştiriniz.

4. Bellek tuşu "M" ye basınız. Değişiklik belleğe kaydedilmiştir.

Sinyal sesi şiddetinin ayarlanması

Fırın kapandığı zaman, bir sinyal sesi duyulur. Sinyal sesi şiddeti ortayı değiştirebilirsiniz.

Sinyal sesi şiddeti = ses

Sinyal sesi şiddeti = yüksek ses

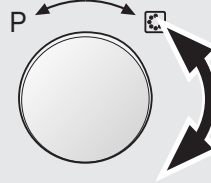
←→ Sinyal sesi şiddeti
←→ orta

←→ Sinyal sesi şiddeti
←→ orta

1.



2.

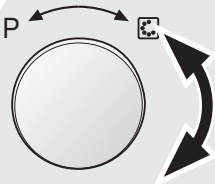


1. Memory "M" tuşunda 4 saniye boyunca, göstergenin ilk satırında "Dil" ve ikinci satırında "Türkçe" belirene kadar basın.

2. Fonksiyon seçme düğmesini ilk satırda "Sinyal sesi şiddeti" ve ikinci satırda "orta" belirene kadar sağa çevirin.  tuşu ile ikinci satıra geçin.

←→ Sinyal sesi şiddeti
←→ sesli

3.



4.



3. Fonksiyon seçme düğmesi ile sinyal sesi şiddetini değiştirin.

4. Memory "M" tuşuna basın. Değişiklik belleğe kaydedilmiştir.

İlk kez kullanmaya başlamadan önce

Piştirme bölümünün ısıtılması

Yeni cihaz kokusunu gidermek için, içi boş ve kapısı kapalı olan cihazı 10 dakika ısıtınız.



1. Fonksiyon seçme düğmesini sağa doğru, yoğun kademesine kadar çeviriniz.

2. Döner düğme ile 10 dakika ayarlayınız.

3. Start tuşuna basınız.

Fırın 10 dakika sonra kendiliğinden kapanır.

Oluşan kukuyu gidermek amacıyla, mutfakı havalandırmanız iyi olur.

Saatin (güncel zamanın) ayarlanması

Cihaz elektriğe bağlandıktan sonra veya elektrik kesilmesinden sonra, saat göstergesinde üç sıfır yanar.

Saati (güncel zamanı) ayarlayınız.



Saatin değiştirilmesi örn. yaz saatinden kış saatine değiştirme

Ayarlama işlemini 1 - 3 maddelerinde tarif edildiği şekilde yapınız.

Saatin (güncel zamanın) göstergeden silinmesi

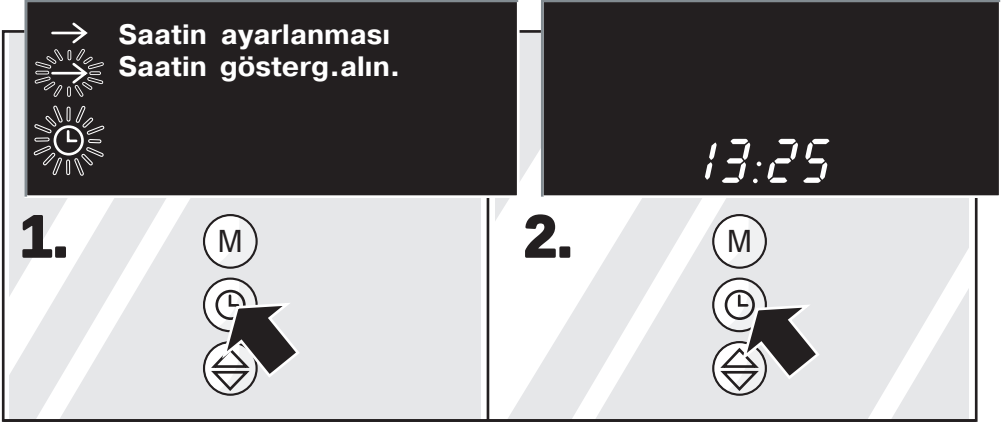
Cihazın saat göstergesi sizi rahatsız ediyorsa, saat görüntüsünü kapatabilirsiniz.



Saat, göstergede görünmeyecek şekilde çalışır.

Saatin (güncel zamanın) göstergede gösterilmesi

Saat görüntüsünü tekrar açmak istiyorsanız, şu işlemi yapınız:



1. Saat tuşuna 🕒 basınız.

2. Saat tuşuna 🕒 basınız.
Saat (güncel zaman) göstergede gösterilir.

Mikrodalga

Mikrodalga fonksiyonunu solo, yani tek başına veya herhangi bir başka ısıtma şekli ile birlikte kullanabilirsiniz.

Mikrodalga fonksiyonunu hemen 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. Alçak tel ızgarayı döner tabak üzerine yerleştiriniz ve fincanı tel ızgaranın üzerine koyunuz.

1. 900 Watt mikrodalga gücüne ait tuşa basınız.
2. Döner düğme ile 1 dakika 30 saniye ayarlayınız.
3. Start tuşuna basınız.

1 dakika 30 saniye sonra bir sinyal sesi duyulur. Su ısınmıştır.

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

Tabak ve çanaklar

Isıya dayanıklı kablار kullanınız (örn. cam, seramik cam, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastik kablار). Mikrodalgalar bu maddelerden geçer.

Bu durum metal kablار için geçerli değildir.

Mikrodalgalar metal kablardan geçemez ve kapalı metal kablار içindeki yemekler soğuk kalır.

Metal cisimlerin (örn. kaşık) fırının iç yan yüzlerine ve cihaz kapısının iç tarafına en az 2 cm mesafede olmasına dikkat ediniz. Oluşabilecek kıvılcımlardan dolayı, kapının iç tarafındaki cam tahrip olabilir.

Çok kez hemen servis yaptığınız kablaları kullanabilirsiniz. Böylelikle hem doldurup boşaltmadan, hem fazladan bulaşık oluşmasından kurtulursunuz.

Eğer mutfak takımınızın kenarlarında altın veya gümüş dekor varsa, sadece mutfak takımının üreticisi takımın mikrodalga fırında kullanılabileceğine dair garanti verebiliyorsa, bu takımı mikrodalga fonksiyonu ile kullanınız.

Tabak anak testi:

Mutfak takımınızın mikrodalgalar için elverişli olup olmadıėından emin deėilseniz, řu testi yapınız: Azami g pozisyonunu ayarlayınız ve boş bir tabaėı ½ - 1 dakika kadar bir süre cihaza koyunuz. Bu süre zarfında ara sıra tabaėın sıcaklıėını kontrol ediniz. Tabaėın soėuk veya çok az (elle tutulabilecek sıcaklıkta) sıcak olması gerekir. Çok ısınır sa veya kıvılcım oluřursa, mutfak takımınız mikrodalga fırınlar için uygun deėildir.

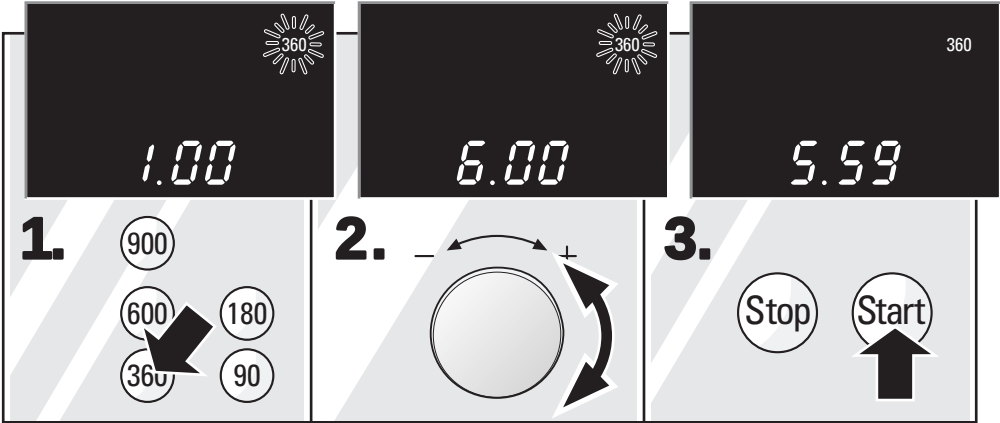
Dikkat!

Mikrodalga fonksiyonunun cihazın içinde yemek yokken çalıřtırılması yasaktır. Bu hususta tek istisna, mutfak takımı (tabak vs.) testidir.

Mikrodalga güçleri

- 900 Watt Sıvıları ısıtmak için kullanılır.
- 600 Watt Yemekleri ısıtmak ve piřirmek için kullanılır.
- 360 Watt Et piřirmek ve hassas yemekleri ısıtmak için kullanılır.
- 180 Watt Buz çözmek ve piřirmeye devam etmek için kullanılır.
- 90 Watt Hassas yemeklerin buzunu çözmek için kullanılır.

řu řekilde ayarlanır



1. İstedięiniz mikrodalga güne ait tuřa basınız.

2. Döner düėme ile istediėiniz süreyi ayarlayınız.

3. Start tuřuna basınız.

Ayarlanmış olan süre, göstergede görünür bir řekilde çalıřır.

Ayarladığınız süre sona erince

bir sinyal sesi duyulur.

Göstergenin ilk satırında "Son" ve ikinci satırında "Cihaz soğutmada".

Fırın kapısını açtığınızda veya stop düğmesine bastığınızda "Son" göstergesi sönmektedir.

Birkaç mikrodalga gücünün peş peşe ayarlanması

Madde 1 ve 2'de tarif edildiği şekilde işlem yapınız. Sonra 2. mikrodalga gücünü ve mikrodalga süresini ayarlayınız. Peş peşe azami 3 mikrodalga gücü ve mikrodalga süresini ayarlayabilirsiniz. Son olarak start tuşuna basınız. Toplam süre göstergede belirir ve geriye sayım başlar. Aktif olan mikrodalga gücü daha aydınlık yanar.

- ☐ Bir mikrodalga gücünü iki kez de ayarlayabilirsiniz: örn. 600 W - 360 W - 600 W. 900 W gücü sadece bir kez ayarlayabilirsiniz.

Düzeltilme

Eğer sadece bir mikrodalga gücü ayarlanmışsa, ayarlanmış olan süre her zaman değiştirilebilir.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapattıktan sonra start tuşuna basınız.

Start tuşunda basmayı unutmanız durumunda göstergede 3 saniye boyunca "Start tuşuna bas." gösterilmektedir. Bir sinyal sesi duyulur.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Bilgiler

- ☐ 900 Watt performansını en fazla 30 dakika, geri kalan tüm hizmetleri 90 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz.
 - 1 dakikaya kadar, birer saniyelik adımlarla
 - 5 dakikaya kadar, 10'ar saniyelik adımlarla
 - 15 dakikaya kadar, 30'ar saniyelik adımlarla
 - 60 dakikaya kadar, birer dakikalık adımlarla
 - 90 dakikalar 5 dakikalık adımlarda.
- ☐ Önce mikrodalga gücünü ve sonra pişirme süresini veya önce pişirme süresini sonra mikrodalga gücünü ayarlayabilirsiniz.

Tablolar

Mütekip tablolarda, mikrodalga fonksiyonuna ait birçok olanaklar ve ayar değerleri bulabilirsiniz.

Tablolarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değeridir. 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.

İlgili kabı daima alçak tel ızgaranın üzerine koyunuz.

Böylelikle mikrodalgalar besinlere her taraftan ulaşabilir.

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, buzu çözölmüş olan besinleri yaklaşık 10 - 20 dakika kadar daha oda sıcaklığında bekletiniz. Kümes hayvanlarının içindeki sakatatları şimdi çıkarabilirsiniz. Etin orta kısmında küçük bir parçanın buzu çözölmemiş olsa da, eti işlemek mümkündür.

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Dakika türünden süre	Bilgiler
Bütün parça et	800 g	180 W, 15 dk. + 90 W, 15-25 dk.	Birkaç kez çeviriniz.
sığır, domuz, dana	1000 g	180 W, 20 dk. + 90 W, 25-35 dk.	
(kemikli veya kemiksiz)	1500 g	180 W, 30 dk. + 90 W, 25-35 dk.	
Doğranmış veya	200 g	180 W, 5 dk. + 90 W, 4-6 dk.	Et paçalarını çevirirken, birbirinden ayırınız.
dilim et (sığır,	500 g	180 W, 10 dk. + 90 W, 5-10 dk.	
domuz, dana)	800 g	180 W, 10 dk. + 90 W, 10-15 dk.	

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Dakika türünden süre	Bilgiler
Kıyma, karışık	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 dk. 180 W, 10 dk. + 90 W, 10-15 dk. 180 W, 15 dk. + 90 W, 15-20 dk.	Mümkün olduğu kadar yassı şekilde dondurunuz. Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buzu çözölmüş olan etleri çıkarınız.
Kümes hayvanları veya kümes hayvanlarının parçaları	600 g 1200 g	180 W, 8 dk. + 90 W, 10-15 dk. 180 W, 15 dk. + 90 W, 20-25 dk.	
Balık fileto, balık pirzolası, dilimler halinde	400 g	180 W, 5 dk. + 90 W, 10-15 dk.	Buzu çözölmüş olan parçaları birbirinden ayırınız.
Bütün balık	300 g 600 g	180 W, 3 dk. + 90 W, 10-15 dk. 180 W, 8 dk. + 90 W, 20-30 dk.	
Sebze, örn. bezelye	300 g	180 W, 10-15 dk.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız.
Meyve, örn. frambuaz	300 g 500 g	180 W, 7-10 dk. 180 W, 8 dk. + 90 W, 5-10 dk.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve buzu çözölmüş olan parçaları birbirinden ayırınız.
Tereyağı	125 g 250 g	180 W, 2 dk. + 90 W, 2-3 dk. 180 W, 2 dk. + 90 W, 3-5 dk.	Ambalaj tamamen boşaltılmalıdır.
Bütün ekmek	500 g 1000 g	180 W, 8 dk. + 90 W, 5-10 dk. 180 W, 12 dk. + 90 W, 10-20 dk.	
Kuru pasta örn. basit pasta	500 g 750 g	90 W, 10-15 dk. 180 W, 5 dk. + 90 W, 10-15 dk.	Pasta parçalarını birbirinden ayırınız. Sadece üzerine çikolata, erimiş şeker vs. sürölmemiş, kremasız veya krem şantisiz pastalar için.
Sulu pasta örn meyveli pasta, yağsız süzme yoğurtlu pasta	500 g 750 g	180 W, 5 dk. + 90 W, 15-20 dk. 180 W, 7 dk. + 90 W, 15-20 dk.	Sadece üzerine erimiş şeker, kaymak / krema veya jelatin sürölmemiş 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	Mikrodalga 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	
Türlüler	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.

	Miktar	Mikrodalga gücü, Watt Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Ispanak püresi	450 g	600 W, 11 - 16	Su ilave etmeden pişiriniz.

Yemeklerin ısıtılması

- ☐ 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.
- ☐ Sıvı maddeleri ısıtırken, kaynama gecikmesi olmasını önlemek için kabın içine daima bir kahve kaşığı koyunuz. Kaynama gecikmesinde, kaynama sıcaklığına erişildiği halde, normal bir kaynamada gözlenilen 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	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Mönü, tabak yemek, hazır yemek (2 - 3 farklı bileşenli)	350-500 g	600 W, 5 - 10	Üzeri kapaklı
İçecekler	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 W, 4-5	Kabın içine kaşık koyunuz. Alkollü içecekleri fazla ısıtmayınız. Ara sıra kontrol ediniz.

	Miktar	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Bebek maması, örn. biberon içinde süt	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Emziksiz ve kapaksız. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Sıcaklığı kesinlikle kontrol ediniz!
Çorba, 1 tas 2 tas	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Sos içinde et	500 g	600 W, 8 - 11	Üzeri kapaklı
Türlü	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	kapalı kab
Sebze, 1 porsiyon 2 porsiyon	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Biraz sıvı ilave ediniz.

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 yayın. Besinleri mümkünse üst üste dizmeyiniz.
- ☐ Besinlerin içindeki sıcaklığın muntazam dağılılabilmesi için, yemekleri piştikten sonra 2 - 5 dakika kadar daha bekletin.

	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Tamamen sakatatsız tavuk, taze	1200 g	600 W, 22 - 25 diak.	Piştirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir.
Balık filetosu, taze	400 g	600 W, 7 - 12 diak.	
Sebze, taze	250 g 500 g	600 W, 6 - 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.

	Miktar	Mikrodalga gücü, W Zaman (süre), dakika	Bilgiler
Katıklık, örn. patates	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 diak. 600 W, 12 - 15 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.
örn. Pirinç pilavı	125 g 250 g	600 W, 4 -6 diak. + 180 W, 12 - 15 diak. 600 W, 6 -8 diak. + 180 W, 15 - 18 diak.	
Tatlılar, örn. puding (toz),	500 ml	600 W, 6 -8 diak.	Pudingi ara sıra çırpma teli ile 2 - 3 kez iyice karıştırınız.
meyve, komposto	500 g	600 W, 9 -12 diak.	

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 bağlamış, fakat ortasının buzunu henüz çözülmemiş.

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

Fırının ayarlanması

Fonksiyon seçme düğmesi ile bir ısıtma şekli ve bir ısı veya kademe seçerek, fırını ayarlamış olursunuz. Çevirmeli düğme ile yemeğiniz için ek bir süre ayarlayabilirsiniz. Bu süre sona erince, fırın otomatik olarak kapanır.

Düz metin göstergesinde ikinci satırda, her ısıtma şekli için, önerilen değer olarak bir ısı veya kademe gösterilir. Bu öneri değerini fonksiyon seçme düğmesi ile değiştirebilirsiniz.

Süre için önerilen değeri çevirmeli düğme ile değiştirebilirsiniz.

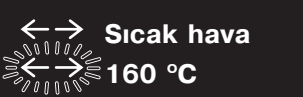
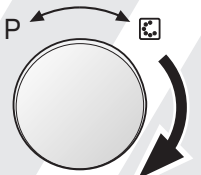
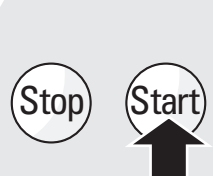
Isıtma şekilleri	Önerilen değer	Önerilen değer
Üstten ve alttan ısıtma	180 °C	20 dakika
Sıcak hava	160 °C	20 dakika
Yoğun kademesi	250 °C	5 dakika
Izgaral	kuvvetli	10 dakika
Altan ısıtma	kuvvetli	5 dakika

Fonksiyon seçme düğmesinin fonksiyonu

Ulsı ayarı

- ☐ sağa çevirin = Isıtma türleri
sola çevirin = Otomatik programı terk et
= Stop tuşuna basın
- ☐ 40 derece, 100 derece ila 250 derece, 5 derece adımlarında

Fırını şu şekilde ayarlayabilirsiniz

 Sıcak hava 160 °C	 Sıcak hava 160 °C
1. 	2. 
1. İstenilen ısıtma şeklini görününceye kadar, fonksiyon seçme düğmesini sağa çeviriniz.	2.  tuşu ile ikinci satıra geçiniz.
 Sıcak hava 200 °C	 Sıcak hava 200 °C
3. 	4. 
3. Fonksiyon seçme düğmesi ile istediğiniz ısıyı ayarlayınız.	4. Start tuşuna basınız

Not

Yoğun kademede daima bir süre ayarlamalısınız.

Düzeltilme

Isıyı her zaman değiştirebilirsiniz.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapattıktan sonra start tuşuna basınız.

Start tuşuna basmayı unutmanız durumunda göstergede 3 saniye boyunca "Start tuşuna bas." belirmektedir. Bir sinyal sesi duyulmaktadır

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Fırın otomatik olarak kapanır

Ayarlama işlemini 1 - 3 maddelerinde tarif edildiği şekilde yapınız.

4. Çevirmeli düğme ile süreyi ayarlayınız.

5. Start tuşuna basınız.

Ayarlanmış olan süre, göstergede görünür bir şekilde çalışır.

Ayarladığınız süre sona erince

Fırın kapanır. Bir sinyal sesi duyulur ve göstergenin ilk satırında "Son" ve ikinci satırında "Cihaz soğutmada" belirmektedir. "Son" göstergesi fırın kapısını kapatmadığınızda veya stop tuşuna bastığınızda sönmektedir.

Düzeltilme

Süreyi her zaman değiştirebilirsiniz.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapattıktan sonra start tuşuna basınız.

Start tuşuna basmayı unutmanız duurmunda göstergede 3 saniye için "Start tuşuna bas." belirmektedir. Bir sinyal sesi duyulmaktadır

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Not

Önce süreyi ve sonra ısıtma şeklini ve ısıyı ayarlamanız da mümkündür.

Çevirmeli düğme ile süreyi sonra fonksiyon seçme düğmesi ile ısıtma türünü sayarlayınız.  tuşuna basınız ve ısıyı değiştiriniz. Fırını çalıştırınız.

Fırının ve mikrodalga fonksiyonunun kombine ayarlanması

Bu işletme şeklinde, mikrodalga fonksiyonu ve bir ısıtma şekli aynı anda devrededir.

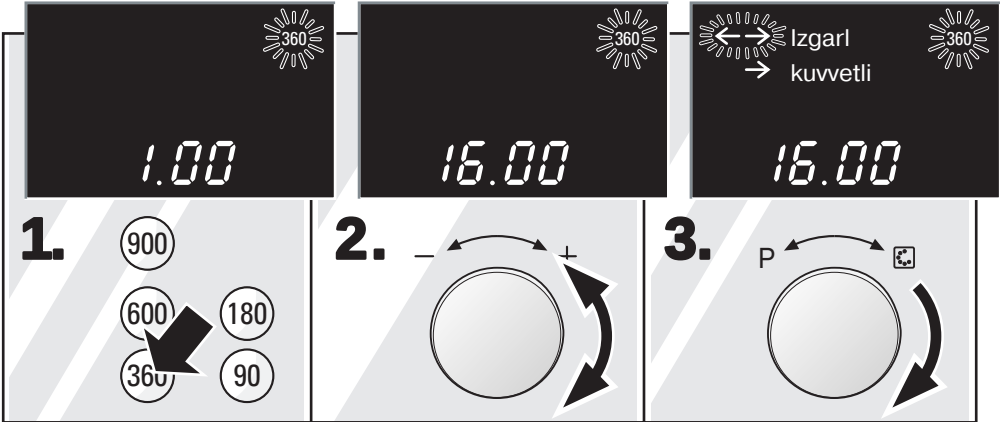
900 W performansını bir ısıtma türü ile kombine edemezsiniz. Göstergede "Mümkün değil" belirmektedir.

Üç mikro dalga performansına ve süresine kadar ancak sadece bir ısı türü ve ısı ayarlayabilirsiniz.

Uygun ısıtma türleri:

Üstten ve alttan ısıtma
Sıcak hava
Izgarlı
Altan ısıtma

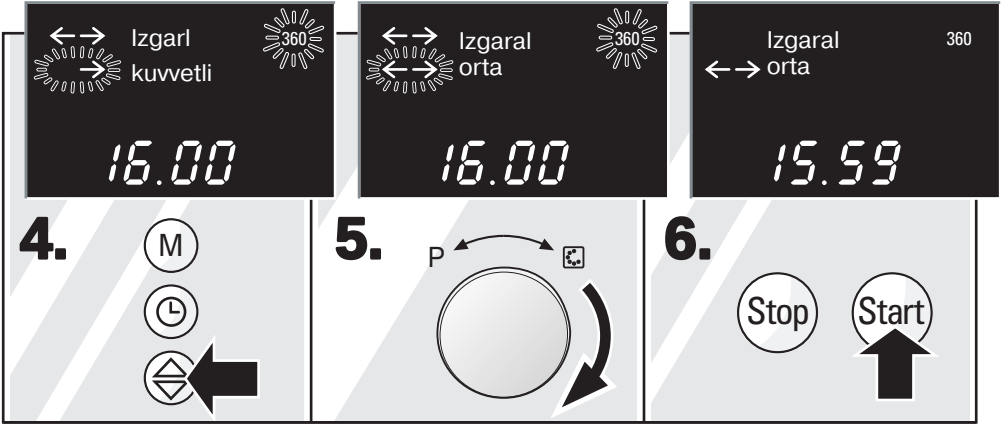
Şu şekilde ayarlanır:



1. Mikrodalga gücü tuşuna basınız.

2. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.

3. İstenilen ısıtma şeklini görününceye kadar, fonksiyon seçme düğmesini sağa çeviriniz.



4. Tuşu ile  ikinci satıra geçiniz.

5. Fonksiyon seçim düzeneğini sağa çeviriniz ve ısıyı veya kademeyi değiştiriniz.

6. Start tuşuna basınız.

Ayarladığınız süre sona erince

Fırın kapanır. Bir sinyal sesi duyulur ve "Son" "Cihaz soğutmada" ekrana gelir. Fırın kapısını açtığınızda veya stop düğmesine bastığınızda "Son" göstergesi sönmektedir.

Düzeltilme

Isıyı, kademeyi ve süreyi istediğinizde değiştirebilirsiniz.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapattıktan sonra start tuşuna basınız.

Start tuşuna basmayı unuttuğunuzda, göstergede 3 saniye süresince "Start tuşuna bas." görüntülenir. Bir sinyal sesi duyulur.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Not

- ☐ Önce ısıtma şekli ve ısıyı ve sonra mikrodalga gücünü ve süreyi ayarlamanız da mümkündür.

Et, tavuk, balık

Tabak ve çanaklar

Genel olarak, sıcağa dayanıklı ve mikrodalga fırınlarda kullanılmaya elverişli olan her kabı kullanabilirsiniz. Metalden yapılmış diğer kızartma kablarnı sadece mikrodalga fonksiyonunu kullanmadan kızartma yapılırca kullanınız.

Camdan kablarnı fırından çıkarınca kuru bir bez üzerine koyunuz, soğuk veya ıslak bir yere değıl. Aksi halde camın çatlama tehlikesi söz konusudur.

Yemeklerin içinde bulunduğı kablarn çok ısınabilir. Dışarıya çıkarmak için uygun bezler veya tutacaklar kullanınız.

Kızartma hakkında bilgiler

- ☐ Kızartma yapmak için yüksek bir kızartma kabı (kalıbı) kullanınız.
- ☐ Kabınızın cihazın içine girip girmediğini kontrol ediniz. Kab çok büyük olmamalıdır ve döner tabak dönebilmelidir.
- ☐ Yağısız etlere 2 - 3 çorba kaşığı, buğulama etlere ise (büyüklüğüne göre) 8 - 10 çorba kaşığı su (veya koymak istediğiniz sıvıdan) ilave ediniz. Pişirme süresinin yarısı geçtiğinde eti çeviriniz. Kızartma piştikten sonra 10 dakika daha kapatılmış ve kapısı kapalı tutulan fırının içinde bekletilmelidir. Böylelikle kızartma dinlenmiş olur ve etin suyu daha iyi dağılır.

Kızartma tablosu

Tabloda bildirilen süreler, besinlerin soğuk fırına sürölmesi durumu için geçerlidir.

Sıcaklık ve kızartma süresi, besinin durumuna ve miktarına bağılıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değıer değıil de, iki değıer arasında kalan bir değıer bildirilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız.

Tablodan sonraki bölümde, "Fırında kızartma ve ızgara yapma hakkında yararlı bilgiler" başlığı altında ek bilgiler bulabilirsiniz.

	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Isıtma şekli	Isı °C, Izgaral	Bilgiler
Domuz kızartması, yakl. 750 g örn. enseden bir parça	360 W, 35-45 dak.	Üstten/ Alttan ısıtma	170-180	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Sonunda 10 dakika bekletiniz.
Yağlı domuz eti* yakl. 1000 g örn. omuz	-, 80-100 dak.	Sıcak hava	160-180	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Sonunda 10 dakika bekletiniz.
Sığır eti buğlaması yakl. 1000 g	180 W, 80-90 dak.	Sıcak hava	190-200	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü kapalı kab.
Rozbif, az pişmiş (pembe) yakl. 1000 g	180 W, 35-45 dak.	Sıcak hava	200-210	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Pişirme süresinin yarısı dolunca çevrilmelidir. Sonunda 10 dakika bekletiniz.
Dalyan köfte yakl. 750 g	600 W, 20-30 dak.	Sıcak hava	210-220	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Sonunda 5 dakika bekletiniz.
Tavuk, bütün yakl. 1200 g	360 W, 30-40 dak.	Üstten/ Alttan ısıtma	210-230	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Göğüs kısmı aşağıya gelecek şekilde yerleştirilmelidir. 15-20 dakika sonra çevrilmelidir.
Tavuk parçaları, örn. dörde bölünmüş tavuk yakl. 800 g	360 W, 20-30 dak.	Üstten/ Alttan ısıtma	230-250	Alçak tel ızgara üzerinde, üstü açık kab. Derisi yukarıya gelecek şekilde yerleştirilmelidir. Çevirmeyiniz.
Ördek göğsü yakl. 800 g	90 W, 15-25 dak.	Izgaral	kuvvetli	Göğüs kısmı yukarıya gelecek şekilde, tel ızgaranın üzerine yerleştirilmelidir. 10 dakika sonra çevrilmelidir.

	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Isıtma şekli	Isı °C, Izgara	Bilgiler
Balık, grantine edilmiş yakl. 500 g	600 W, 10-15 dak.	Izgara	kuvvetli	Alçak tel izgara üzerinde, üstü açık kab. Derin dondurulmuş balığın buzu önce çözölmelidir.
* Eğer domuz eti pişirecekseniz, etin yağ tabakasını bir bıçak ile yarıınız.				

Izgara yapma (gril) hakkında bilgiler

- ☐ Yüksek tel izgarayı, izgara yapma işlemi için döner tabak üzerine yerleştiriniz.
- ☐ Her zaman olduğu gibi, cihazın kapısını kapatarak izgara yapınız ve ön ısıtma yapmayınız.
- ☐ Izgara yapılan etlerin mümkün olduğu kadar aynı kalınlıkta olmasına özen gösteriniz. Biftekler en az 2 - 3 cm kalınlıkta olmalıdır. Böylelikle etler muntazam ve aynı oranda kızarıp lezzetlerini korurlar; ayrıca fazla kurumaları önlenmiş olur. Biftekleri ancak izgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.
- ☐ Izgara yaptığınız et parçalarını bir izgara maşası ile çeviriniz. Eğer bir çatal ile eti delerseniz, et su kaybeder ve kuru olur.
- ☐ Kırmızı (koyu renkli) et (örn. sığır eti) beyaz etten (örneğin dana veya domuz eti) daha çabuk kızarmış bir renk alır. Bu hususda yanılmamaya dikkat ediniz. Izgara yapılan beyaz etin veya balık filetosunu çok kez sadece üst yüzeyi az kızarmış bir renk alır, fakat içi yine de pişmiştir ve gevrektilir.
- ☐ Bir nokta daha: Izgara yapma ısıtıcısı ve halojen lamba, otomatik olarak açılır ve tekrar kapanır. Bu normal bir durumdur. Bu otomatik açılma kapanma işleminin ne kadar sık gerçekleştiği, ayarlanmış olduğunuz izgara yapma kademesine bağlıdır.

Kızartma tablosu

Tabloda bildirilen süreler, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Sıcaklık ve ızgara yapma süresi, besinin durumuna ve miktarına bağlıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değer değil de, iki değer arasında kalan bir değer bildirilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız.

Tablodan sonraki bölümde, "Fırında kızartma ve ızgara yapma hakkında yararlı bilgiler" başlığı altında ek bilgiler bulabilirsiniz.

	Miktar	Ağırlık	Izgaral	Süre dk.
Biftek 2-3 cm kalın	2-3 adet	herbiri yakl. 200 g	kuvvetli kuvvetli	1. yüzü: yakl. 10-15 2. yüzü: yakl. 10-15
Ense etinden biftek 2-3 cm kalın	2-3 adet	herbiri yakl. 120 g	kuvvetli kuvvetli	1. yüzü: yakl. 15-20 2. yüzü: yakl. 15-20
Izgaralık sucuk/sosis	4-6 adet	herbiri yakl. 150 g	kuvvetli kuvvetli	1. yüzü: yakl. 10-15 2. yüzü: yakl. 10-15
Balık filetosu*	2-3 adet	herbiri yakl. 150 g	kuvvetli kuvvetli	1. yüzü: yakl. 10 2. yüzü: yakl. 8-12
Balık, bütün* örn. alabalık	2-3 adet	herbiri yakl. 150 g	orta orta	1. yüzü: yakl. 10-15 2. yüzü: yakl. 10-15

* Yüksek tel ızgaraya önce yağ sürünüz.

Kızartma ve ızgara yapma hakkında yararlı bilgiler

Tabloda ilgili kızartma için bir ağırlık bildirilmemiştir.

Kızartma etin iyice pişip pişmediğini şu şekilde tespit edebilirsiniz.

Ayar yaparken, kızartmanın ağırlığından daha düşük ve en yakın ağırlığı ayarlayınız ve kızartma süresini uzatınız.

Bir et veya kızartma termometresi (ilgili satıcılarda vardır) kullanınız veya "kaşık testi" yapınız. Kaşıkla kızartmanın üzerine bastırınız. Eğer et sağlam ve dayanıklı ise, pişmiş demektir. Eğer çabuk ezilirse veya basınca yumuşak olduğunu fark ederseniz, biraz daha pişmesi gerekir.

**Kızartma güzel
görünüyor ama kabın
içindeki sos yandı veya
dibi tuttu.**

Bir dahaki sefer daha küçük bir kızartma kabı kullanınız veya biraz daha fazla su ilave ediniz.

**Kızartma güzel
görünüyor ama kabın
içindeki sosun rengi çok
açık ve sulu.**

Bir dahaki sefer daha büyük bir kızartma kabı kullanınız ve biraz daha az su ilave ediniz.

**Normal fırın
fonksiyonuna ek olarak
mikrodalga fonksiyonu
da devreye soktunuz.
Fakat kızartma tam
olmamış (örn. ortası tam
pişmemiş).**

Kızartmalık eti kesiniz. Sosu uygun bir sos kabında hazırlayınız ve dilimlediğiniz eti sosun içine yerleştiriniz. Eti sadece mikrodalga fonksiyonu ile kızartınız.

Bir dahaki sefer hemen başlangıçtan itibaren ek olarak mikrodalga fonksiyonu devreye sokunuz. Bir et termometresi kullanınız ve pişmiş olan kızartmayı 10 dakika daha fırında bekletiniz.

Pasta ve çörek

Pasta kalıpları

Koyu renkli metalden pasta kalıpları en uygun olanlarıdır.

Mikrodalga fonksiyonunu ek olarak devreye sokarsanız, cam, seramik veya plastik fırın kalıpları kullanınız. Kullanacağınız bu kalıplar 250 °C ısıya karşı dayanıklı olmalıdır. Bu tür kalıpları kullandığınız zaman, pasta ve kekler daha az kızarır.

Tablolar

Tabloda bildirilen süreler, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Sıcaklık ve pişirme süresi, hamurun durumuna (türü / kıvamı) ve miktarına bağlıdır. Bu yüzden tablolarda tek bir değer değil de, iki değer arasında kalan bir değer verilmiştir (örneğin 10 - 15 dk.). Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız. Daha düşük bir sıcaklık, pastanın daha muntazam ve düzgün kızarmasını sağlar.

Tablodan sonra, "Fırında pasta/kek pişirilmesi hakkında yararlı bilgiler" başlığı altında ek bilgiler bulabilirsiniz.

Pasta kalıbını daima alçak tel ızgaranın ortasına yerleştiriniz.

Kalıp içinde pasta	Tabak ve çanaklar	Mikrodalga gücü, Watt	Süre, dakika	Isıtma şekli	Isı °C
Fındık (veya ceviz) pastası	Açılabilir kalıp	90 W	30-35	Üstten/ Alttan ısıtma	170-180
Meyveli veya yağsız yoğurtlu pasta, poğaç hamurundan**	Koyu renkli açılabilir yuvarlak kalıp	360 W	35-45	Üstten/ Alttan ısıtma	160-180
Özel meyveli pasta, basit hamurdan	Tas kalıp	90 W	30-40	Sıcak hava	160-180
Baharatlı pastalar* (örn. pastaya benzer baharatlı yemekler / soğan pastası)	Açılabilen yuvarlak kalıp veya baharatlı pasta kalıbı	180 W	35-45	Sıcak hava	170-180

* Kalıp doğrudan döner tabağın üzerine yerleştirilmelidir.

** Pastayı yakl. 20 dakika cihazın içinde bırakıp, soğumasını bekleyiniz.

Pasta	Tabak ve çanaklar	Isıtma şekli	Isı °C	Süre, dakika
Basit düz kuru pasta, Basit ince kuru pasta (örn. kuru pasta)**	Tas kalıp/ Kasnak kalıp/ Dikdörtgen kalıp	Üstten / Alttan ısıtma	160-180 140-160	50-60 60-70
Poğaç hamurundan pasta tabanı	Açılabilir kalıp	Üstten / Alttan ısıtma	170-190	25-35
Basit hamurdan pasta tabanı	Meyve tabanı kalıbı	Sıcak hava	160-170	25-30

Pasta	Tabak ve çanaklar	Isıtma şekli	Isı °C	Süre, dakika
Pandispanya pastası	Açılabilir kalıp	Üstten / Alttan ısıtma	150-170	25-35
Kuru malzemeli pasta (basit hamur)	Pasta tepsisi	Üstten / Alttan ısıtma	170-190	30-40
Sulu malzemeli pasta, örn. elmalı serpme kıtırly mayalı hamur	Pasta tepsisi	Üstten / Alttan ısıtma	170-190	30-40
Örgü şeklinde mayalı ekmek (kek) Å 500 g un ile	Pasta tepsisi	Üstten / Alttan ısıtma	160-180	30-40
Kuru kek Å 500 g un ile	Pasta tepsisi	Sıcak hava	170-180	65-75
Pizza*	Pasta tepsisi	Sıcak hava	190-210	35-45
Mayalı ekmek, 1 kg*** (ön ısıtma)	Pasta tepsisi	Sıcak hava	190-200	55-65

* Kalıp doğrudan döner tabağın üzerine yerleştirilmelidir.

** Pastayı yakl. 20 dakika cihazın içinde bırakıp, soğumasını bekleyiniz.

*** Sıcak fırına kesinlikle doğrudan su dökmeyiniz.

Küçük kek ve kurabiyeler		Isıtma şekli	Isı °C	Süre, dakika
Kurabiye	Pasta tepsisi	Üstten/Alttan ısıtma	140-160	20-30
Beze	Pasta tepsisi	Üstten/Alttan ısıtma	100	80-90
Badem kurabiyesi	Pasta tepsisi	Sıcak hava	110	30-40
Milföy hamuru	Pasta tepsisi	Sıcak hava	180-200	30-35
Küçük kahvaltı ekmeği (örn. çavdardan küçük kahvaltı ekmeği)	Pasta tepsisi	Üstten/Alttan ısıtma	180-200	25-35

Pasta pişirmek için yararlı bilgiler

Kendi tarifenize göre pişirmek istiyorsunuz.

Basit düz kekin iyice pişip pişmediğini şu şekilde tespit edebilirsiniz.

Pasta içine çöküyor.

Pastanın ortası çok kabardı ama kenarları az kabardı.

Pasta çok koyu oluyor.

Pasta çok kuru.

Ekmeğin veya pastanın (örn. peynir pastası) görünüşü iyi, ama içi sulu veya kısmen vıcık vıcık (sulu bölgeler var).

Pastayı tepsiden veya kalıptan devirirken yerinden çekmiyor.

Pişirme tablolarındaki benzeri kek ve pastalara göre pişiriniz.

Bildirilen pişme süresinin dolmasına 10 dakika kala, bir kürdanı veya benzeri ince tahta çubuğu kekin en yüksek yerinden içine sokunuz. Kürdana hamur yapışıp kalmazsa, kek veya pasta pişmiştir.

Bir dahaki sefer daha az su veya sıvı kullanınız veya fırının sıcaklığını 10 derece daha düşük ayarlayınız. Tarifede bildirilen karıştırma sürelerine dikkat ediniz.

Açılabilen kasnak kalıbın sadece taban kısmını yağlayınız. Pasta piştikten sonra, pastayı kalıptan bir bıçak ile dikkatlice ayırınız.

Biraz daha düşük bir sıcaklık ayarlayınız ve pastayı biraz daha uzun bir süre pişiriniz.

Bir kürdanı pişmiş pastaya batırarak, küçük delikler açınız. Üzerine biraz meyve suyu veya alkollü içki damlatınız. Bir dahaki sefer sıcaklığı 10 derece daha yüksek ayarlayınız ve pişirme süresini biraz kısaltınız.

Bir dahaki sefer daha az su kullanıp, biraz daha düşük bir sıcaklıkta, biraz daha uzun bir süre pişiriniz. Üstüne sulu garnitür konulan pastalarda, önce tabanının hamurunu biraz pişiriniz, üzerine badem veya ekmek kırıntısı (pane unu) serpiştiriniz ve sonra üzerinin garnitürlerini (örneğin meyve) yerleştiriniz. Tarife ve pişirme sürelerine dikkat ediniz.

Pasta piştikten sonra, 5-10 dakika soğumasını bekleyiniz, böylelikle kalıptan daha rahat çıkar. Eğer pasta kalıptan yine de çıkmazsa, kenarını bir bıçak ile dikkatlice biraz ayırınız. Pastayı tekrar deviriniz ve kalıbın üzerine birkaç kez ıslak bir bez örtünüz. Bir dahaki sefer kalıbı iyice yağlayınız ve içine ek olarak ekmek kırıntısı (pane unu) serpiştiriniz.

Kendi termometreniz ile fırının sıcaklığını ölçtünüz ve farklılıklar, daha doğrusu ayara göre sapmalar tespit ettiniz.

Şekil ile ızgara asında kıvılcamları oluşur.

Fırın sıcaklığı, üretici tarafından test için kullanılan bir tel ızgara kullanılarak, fırının tam ortasında ve belli bir süre sonra ölçülür. Ölçülen bu değer açısından, her tabak-çanağın, her tepsinin ve diğer her aksesuarın önemi ve etkisi vardır; bu nedenle sizin ölçümünüz daima farklılıklar gösterebilir.

Şeklin temiz olup olmadığını kontrol edin. Şeklin fırındaki pozisyonunu değiştirin. Bunun işe yaramaması durumunda mikro dalga olmaksızın pişirmeye devam edin. Pişirme süresi uzamaktadır.

Sufleler, gratenli yemekler, tost

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Sufleyi mikrodalgalara karşı dayanıklı bir kabın içinde, alçak tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Sufle ve gratenli yemekler için büyük ve yassı kablar kullanınız. Dar ve yüksek kablarda yemekler daha uzun sürede pişer ve üst tarafları daha koyu bir renk alır.

Sufle ve gratenli yemekler, cihaz kapatıldıktan sonra daha 5 dakika cihazın içinde bekletilmelidir (ek pişme).

Yemek	Miktar	Tabak ve çanaklar	Mikro-dalga, Watt	Süre, dakika	Isıtma şekli	Isı °C
Tatlı sufleler (örn. meyveli yağsız yoğurtlu sufle)	yakl. 1500 g	alçak (yassı) sufle kalıbı 4-5 cm	180 W	20-30	Sıcak hava	170-190
Pişmiş malzemelerle yapılan baharatlı sufleler (örn. fırında makarna)	yakl. 1000 g	alçak (yassı) sufle kalıbı 4-5 cm	600 W	15-20	Sıcak hava	180-190

Yemek	Miktar	Tabak ve çanaklar	Mikro-dalga, Watt	Süre, dakika	Isıtma şekli	Isı °C
Çiğ malzemelerle yapılan baharatlı sufler (örn. patates graten)	yakl. 1100 g	yassı sufle kabı	600 W	25-35	Sıcak hava	180-190
Döşenmiş tostun* üstten kızartılması	2-4 dilim	alçak tel ızgara	Üzerine konulan malzemelere göre:	yakl. 8-10	Yoğun kadem esi	250

* Tostta ön kızartma gerekli değildir.

Program otomatiği

Şu şekilde ayarlanır:

Program otomatiği ile, rahat bir şekilde besinlerin buzunu çözebilir ve birçok besini hızlı ve problemsiz bir şekilde pişirebilirsiniz. Program otomatiği için toplam 51 programlı 11 program grupları mevcuttur.

Örnek:

Pizza kalın tab., dondurulmuş

Pizza, dondurulmuş

Pizza, pişirme yap.
ince tab., dondurulmuş

Pizza, pişirme yap.
kalın tab., dondurulm.

1.

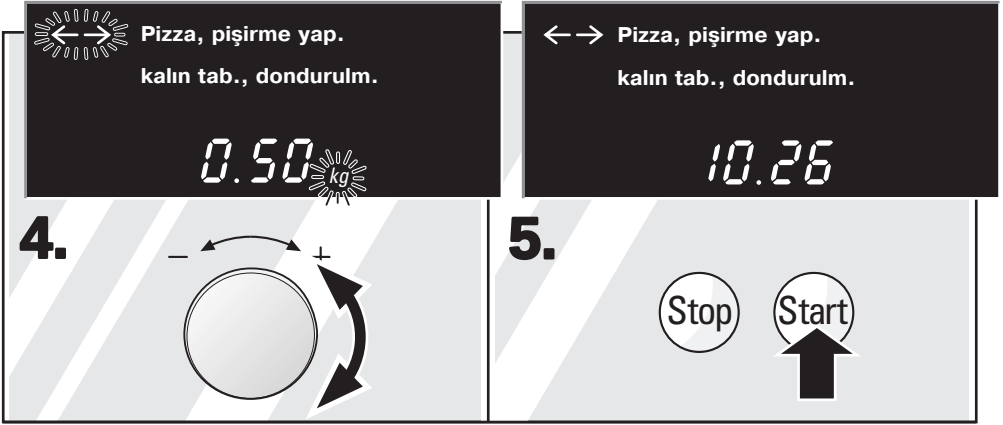
2.

3.

1. Fonksiyon seçme düğmesini sola çevirin ve bir program grubu seçiniz.

2. tuşuna basın.

3. Fonksiyon seçme düğmesi ile ikinci satırı değiştiriniz.



4. Çevirmeli düğme ile ağırlığı ayarlayınız.

5. Start tuşuna basınız.
Süre göstergede görünür.

Ayarladığınız süre sona erince

Fırın kapanır. Bir sinyal sesi duyulmaktadır ve "Son" ve "Cihaz soğutmada" belirmektedir. Fırın kapısını açtığınızda veya stop düğmesine bastığınızda "Son" göstergesi sönmektedir.

Pişirme sonucunun bireysel olarak ayarlanması



Örn. pizza zevkinize göre fazla kızarmış olması durumunda bir sonraki sefer için pişirme sonucunu değiştirebilirsiniz.

☑ tuşuna 3 saniye boyunca basın ve fonksiyon seçme düğmesi ile yanan alanın yerini değiştirin.

Sola = pişirme sonucu daha az
sağa = pişirme sonucu daha yoğun

Aksesuar ile ilgili bilgiler

bellek tuşu "M" ye basmanız durumunda gerekli aksesuar için bilgileri edinmektesiniz.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapatıktan sonra start tuşuna basınız.

Kapatma sonrasında start tuşuna basılmadı. Akustik bir sinyal bunu size hatırlatır ve göstergede 3 saniye boyunca "Start tuşuna bas." belirmektedir.

Silme

Bilgiler

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

- ☐ Arasında ayarlanmış ağırlığı öğrenmek istiyorsanız "M" tuşuna basınız. Ağırlık ve pişirme sonucu için gösterge 3 saniye için belirmektedir.
- ☐ Süre değiştirilememektedir.
- ☐ Gerekmesi durumunda göstergede "Lütfen çevirin" veya "Lütfen karıştırın" belirmektedir. Bir sinyal sesi duyulmaktadır. Fırın kapısını açınca veya program bitinceye kadar bu metin gösterilmektedir.

Program otomatığı hakkında bilgiler

Donmuş pizzalar, patates ürünleri, atıştırmalar, balık

Besini ambalajından çıkarıp tartınız. Program otomatığını ayarlayabilmek için bu ağırlığı bilmeniz gerekir. Tam ağırlığı giremiyorsanız bir sonraki yüksek ağırlığı seçin. Programlar için daima mikro dalgaya dayanıklı tencereler örn cam veya seramik kullanınız.

Yemekleri daima dönme tabağında hazırlayınız. İstisna mini pizzalar: Her zaman en iyi sonucu alçak ızgarada alırsınız.

Mini çin rulolarında, balık köftelerinde ve soğan halkalarında $\frac{2}{3}$ pişirme süresinden sonra bir sinyal sesi duyulmaktadır. Gıdaları eşit biçimde pişebilmesi için çeviriniz.

Fırın yemeği, donmuş (Hazır ürün)

Yemeği, mikro dalgaya dayanıklı bir tencerede alçak ızgaraya koyunuz.

Et

Domuz eti yemeği, kemiksiz kuzu budu ve rost bif için kapaksız yüksek bir tencere kullanınız. Yemek tencerenin yakl. $\frac{2}{3}$ oranında kaplamalıdır. Eti pişirme süresinin yarısından sonra çevirin (Sinyal).

Dana eti yemeklerinde kapaklı tencere kullanınız. Ağırlığın %10'u kadar su katınız. Çevirmeye gerek yoktur.

Pişirme süresi sona erdikten sonra, kızartmayı 5 - 10 dakika daha, kapatılmış fırında bekletiniz. Bu işlemde, roz bif bir alüminyum folyoya sarılmalıdır. Yaklaşık 5 dakika sonra çeviriniz. Roz bif soğuk dilimlenip yenmek için de uygundur.

Kümes hayvanları

Tavukları yüksek, açık tencerede pişiriniz.
Tavukları önce göğüs tarafları altta kalacak biçimde pişiriniz. Tavuğu $\frac{2}{3}$ pişirme süresinden sonra çeviriniz (Sinyal).

Hindi göğsünü kapaklı tencerede pişiriniz. Ağırlığın %10'u kadar su katınız. Çevirmeye gerek yoktur.

Marine, donmuş tavuk butları doğrudan dönme tabağının üzerinde hazırlanmaktadır. Tavuk butlarını $\frac{2}{3}$ pişirme süresinden sonra çeviriniz. Böylece eşit bir sonuç elde etmekteyiz.

Kümes hayvalarında, piştikten hemen sonra servis yapılabilir.

Sebze

Sebze, taze: Sebzeyi küçük parçalar halinde doğrayınız. Her 100 g sebze için bir çorba kaşığı su ilave ediniz.

Sebze, dondurulmuş: Bu program için sadece kaynar suya daldırılarak haşlanmış, önceden pişirilmemiş sebze kullanılması uygundur. Sebzeyi su ilave etmeden pişiriniz. Krema soslu derin dondurulmuş sebze, bu program için uygun değildir.

Pişirme süresinin yarısından sonra bir sinyal sesi duyulmaktadır. Sebzeyi karıştırınız. Program bitiminden sonra yemeği 5 ila 10 dakika dinlenmeye bırakınız.

Patates

Tuzlu suda haşlanan soyulmuş patates: Patatesleri küçük muntazam parçalar halinde doğrayınız. Her 100 g patates için, kabın içine bir çorba kaşığı su ve biraz tuz ilave ediniz.

Kabuğu ile haşlanmış patates: Patatesleri yıkayınız ve kabuğunu birkaç yeden deliniz. Patatesleri henüz nemli şekilde bir kaba koyunuz ve kaba su koymayınız.

Pişirme süresinden yarısından sonra bir sinyal sesi duyulmaktadır. Patatesleri karıştırınız. Patatesleri program bitiminden sonra 5 ila 10 dakika dinlenmeye bırakınız.

Tahıl ürünleri

Tahıl pişirilme esnasında çok köpürmektedir. Bu nedenle tüm tahıl ürünleri için kapaklı derin bir tencere kullanınız.

Polenta ve darı pişirdiğinizde ambalajın üzerinde yazdığından bir bölüm eksik su kullanınız.

Tahıl türü ve miktarına göre 2 ila 15 dakika sonra bir sinyal sesi duyulmaktadır. Göstergede “Lütfen karıştırın”.

Tahılı prgram bitiminden yakl. 10 dakika dinlenmeye bırakınız.

Buz çözme

Yassı bir kab kullanınız, örn. cam veya porselen tabak. Besini tabağın içine koyunuz. Besini mümkün olduğu kadar yassı bir şekilde tabağa yayınız.

Dondurulmuş ekmeğin buzunu çözeceğiniz zaman, sadece ihtiyacınız olduğu kadar ekmeğin buzunu çözünüz. Buzu çözülen ekmek çok çabuk bayatlar.

Kıymayı mümkün olduğu kadar yassı biçimde dondurunuz. Çözülme esnasında en az bir kez çeviriniz (sinyal). Gerekirse çözülmüş etleri alınız.

Domuz, dana ve kuzu etinde sürenini yarısından sonra bir sinyal sesi duyulmaktadır. Eti çeviriniz.

Tavuğu göğsü yukarı bakacak biçimde tabağa koyunuz. Sürenin yarısından sonra çeviriniz.

Buz çözme işleminden sonra, ilgili besinlerin buzunun çözülmesinin devam edebilmesi için, 10 ila 30 dakika daha bekleyiniz.

Program tablosu

Program grubu	Programı	Ağırlık alanı kg olarak	Aksesuarlar
Pizza, dondurulmuş	Pizza, pişirme yap. ince tab., dondurulmuş	0,30 - 0,50	Doğrudan döner tabak üzerinde
	Pizza, pişirme yap. kalın tab., dondurulmuş	0,40 - 0,60	
	Pizza, pişmemiş yap. ince tab., dondurulmuş	0,30 - 0,50	

Program grubu	Programı	Ağırlık alanı kg olarak	Aksesuarlar
Patetes ürünleri, dondurulmuş	Patates kızartması, kalın, dondurulmuş	0,20 - 0,75	Doğrudan döner tabak üzernide
	Patetes kızartması, ince, dondurulmuş	0,20 - 0,75	
	Rende kızartma patates, dondurulmuş	0,20 - 0,85	
	Kroket, dondurulmuş	0,20 - 0,85	
	Kurabiye şeklinde patates, dondurulmuş	0,20 - 0,75	
	Country frieş, dondurulmuş	0,20 - 0,60	
Snacks, dondurulmuş	Pizza-Baguetteş, dondurulmuş	0,10 - 0,60	Doğrudan döner tabak üzernide
	Mini pizza, dondurulmuş	0,08 - 0,50	Alçak tel ızgara
	Çin uşulü yufka rulo, dondurulmuş	0,10 - 0,70	Doğrudan döner tabak üzernide
	Çin uşulü mini yufka rulo, dondurulmuş	0,10 - 0,70	
	Hamurlu şöğan, dondurulmuş	0,10 - 0,60	
	Tuzlu şimit, dondurulmuş	0,07 - 0,31	
Sufle, dondurulmuş	Laşagne a la Bol., dondurulmuş	0,40 - 1,00	Kapaksız kap, Alçak ızgara
	Som. balıklı laşagne, dondurulmuş	0,40 - 1,00	
	Sebzeli laşagne, dondurulmuş	0,40 - 1,00	
	Patates graten, dondurulmuş	0,40 - 1,00	
	Sufle porşiyonlu, dondurulmuş	0,40 - 1,00	
Balık ürünleri dondurulmuş	Paneli çubuk balık, dondurulmuş	0,20 - 0,60	Doğrudan döner tabak üzernide
	Paneli kalamar halka, dondurulmuş	0,20 - 0,50	
	Milföy ham. şom balığı, dondurulmuş	0,15 - 0,60	

Program grubu	Programı	Ağırlık alanı kg olarak	Aksesuarlar
Et	Koyun budu, taze	0,80 - 1,80	Yüksek kap, kapaksız, Alçak ızgara
	Kuzu budu az kızarmış, taze	0,80 - 1,50	
	Rozbif, taze	0,80 - 1,80	
	Siğir kızartmaşı, taze	0,50 - 2,00	Kapaklı kap, Alçak ızgara
	Dana kızartmaşı, taze	0,50 - 2,00	
Kümes hayvanları	Tavuk, taze	0,80 - 1,80	Yüksek kap, kapaksız, Alçak ızgara
	Hindi göğüşü, taze	0,50 - 2,00	Kapaklı kap, Alçak ızgara
	Salamuralı tavuk kanadı, dondurulmuş	0,20 - 0,60	Doğrudan döner tabak üzeride
Sebze	Sebze, taze	0,20 - 1,00	Kapaklı kap, Alçak ızgara
	Sebze, dondurulmuş	0,20 - 1,00	
Patateş	Soyulmuş tuzlu haşlanmış patateş	0,20 - 1,00	Kapaklı kap, Alçak ızgara
	Kabuğu ile haşlanmış patateş	0,20 - 1,00	
Tahıl ürünleri	Baldo piring	0,10 - 0,50	Yüksek kap, kapaklı, Alçak ızgara
	Toşya pirinci	0,10 - 0,50	
	Doğal piring	0,10 - 0,50	
	Polenta	0,10 - 0,50	
	Kuşkuş	0,10 - 0,50	
	Quinoa	0,10 - 0,50	
	Darı	0,10 - 0,50	
Buz çözme	Ekmek, dondurulmuş	0,20 - 1,00	Yassı kap, Alçak ızgara
	Kek, kuru, dondurulmuş	0,20 - 1,00	
	Paşta, şulu, donurulmuş	0,20 - 1,00	
	Kıyma dondurulmuş	0,30 - 1,00	
	Koyun budu, dondurulmuş	0,50 - 2,00	
	Siğir eti, dondurulmuş	0,50 - 2,00	
	Kuzu eti, dondurulmuş	0,50 - 2,00	
	Kümeş hayvanlar, bütün dondurulmuş	0,40 - 2,00	
	Kümeş hayvanlar parçaları, dond.	0,40 - 2,00	

Memory

Memory fonksiyonu ile, kendinize özgü programlar oluşturabilirsiniz. Bu fonksiyon ile altı farklı yemeğe ait ayarları cihazın belleğine kaydedip, istediğiniz zaman kullanabilirsiniz.

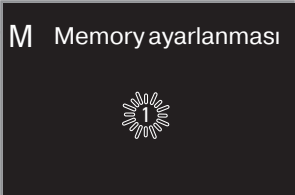
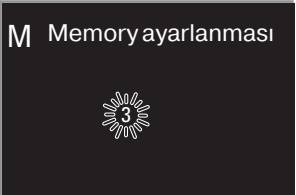
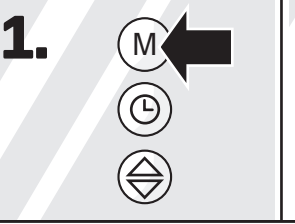
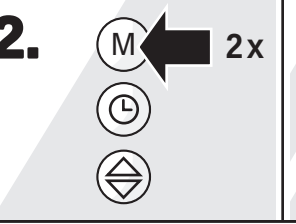
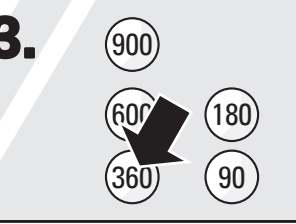
Eğer belli bir yemek için farklı ayarlar gerekiyorsa veya belli bir yemeği çok sık hazırlıyorsanız, Memory fonksiyonu gerekli ve faydalıdır.

Altı bellek pozisyonundan birini seçiniz ve ayarlayınız.

Memory kaydedilmesi

Örnek

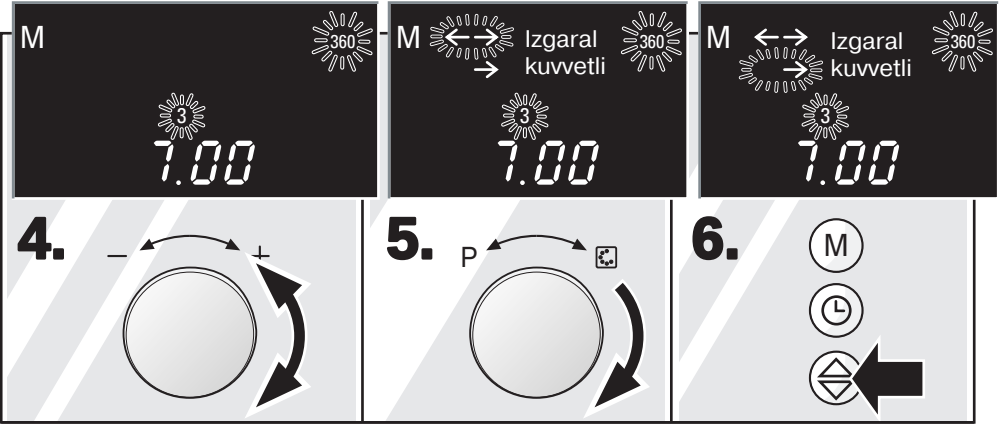
Bellek alanı 3
360 W, 7 dakika,
ızgaral zayıf.

1. Memory "M" tuşuna basınız. Bellek pozisyonu 1 için 1 sayısı görünür.

2. Memory "M" tuşuna iki defa daha basınız. Bellek pozisyonu 3 için 3 sayısı görünür.

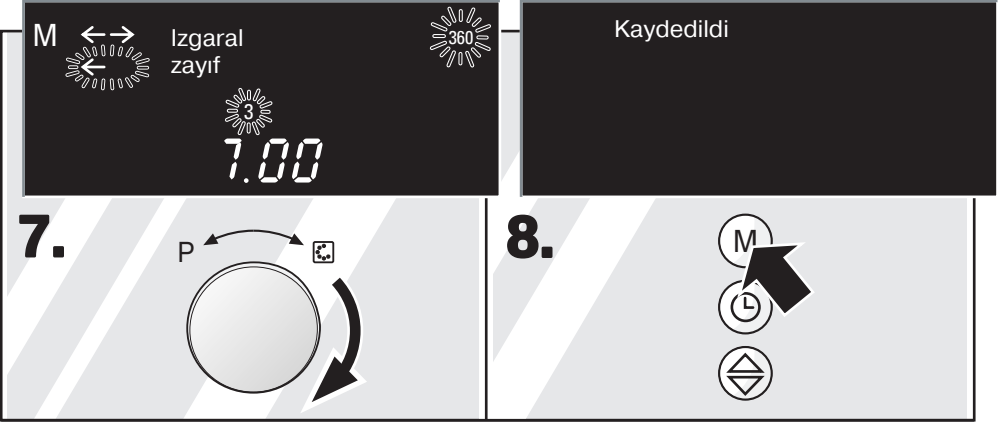
3. 360 W tuşuna basınız.



4. Döner düğme ile 7 dakika ayarlayınız.

5. Fonksiyon seçme düğmesi ile izgara fonksiyonunu ayarlayınız.

6. Tuşu ile ☐ ikinci satıra geçiniz.



7. Fonksiyon seçim düzeneği ile ızgarayı "zayıf"e ayarlayın.

8. Memory "M" tuşuna basınız, saat tekrar ekrana gelecektir. Ayarlar belleğe kaydedilmiştir.

Memory'yi aynı zamanda hem kaydedebilir, hem de başlatabilirsiniz. Bunun için Memory "M" tuşuna değil, Start tuşuna basınız.

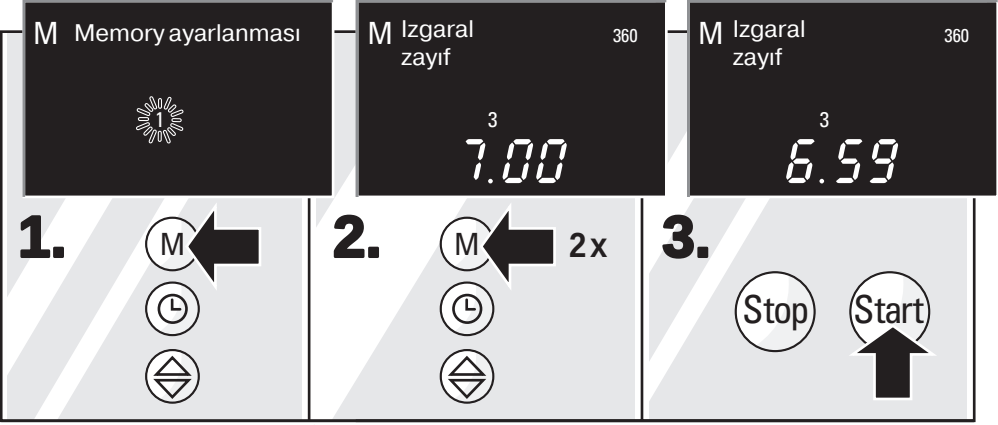
Bilgiler

- ☐ Bir bellek pozisyonuna yeni bir kayıt yapmak istiyorsanız, stop tuşuna basınız ve yeniden ayarlayınız.
- ☐ Program otomatiğindeki bir yemeği de belleğe kaydedebilirsiniz.

Memory start

Yemekleriniz için belleğe kaydedilmiş olan ayarları çok basit bir şekilde seçebilirsiniz.

Yemeği fırına veriniz.



1. Memory "M" tuşuna basınız. Bellek pozisyonu 1 için 1 sayısı görünür.

2. İstediğiniz bellek alanı görüntülenene kadar Memory "M" tuşuna basınız.

3. Start tuşuna basınız.

Ayarladığınız süre sona erince

bir sinyal sesi duyulur.

Göstergede Program sona erdirildi metni gösterilir.

Fırın kapısını açarsanız veya Stop tuşuna basarsanız, gösterge silinir.

Durdurma

Stop tuşuna bir kez basınız veya fırının kapısını açınız. Kapatıldıktan sonra start tuşuna basınız.

Start tuşuna basmayı unuttuğunuzda, göstergede 3 saniye süresince "Start tuşuna bas." görüntülenir. Bir sinyal sesi duyulur.

Silme

Stop tuşuna iki kez basınız veya cihazın kapısını açınız ve stop tuşuna bir kez basınız.

Bilgiler

❑ Fırın çalışmaya başladıktan sonra, bellek pozisyonu kaydını artık değiştiremezsiniz.

❑ Isıyı veya ızgarayı istediğinizde değiştirebilirsiniz.

Çocuk emniyeti

Çocukların fırını yanlışlıkla açmamaları için bir çocuk emniyetine sahiptir.

Fırının bloke edilmesi

Stop tuşuna dört saniye boyunca basın. Açık metin göstergesinde "Çocuk emniyeti" belirmektedir. Tüm fonksiyonlar bloke edilmiştir.

Blokajın iptali

Stop tuşuna yine dört saniye boyunca basın. Kilit kaldırılmıştır.

Bakım, Muhafaza ve Temizlik

Genel olarak yüksek basınçlı temizleme sistemleri veya buharlı temizleme sistemleri kullanmayınız.

Cihazın dışı

Cihazın dışını nemli bir bez ile silmeniz yeterlidir. Eğer fazla kirli ise, temizleme suyuna bir kaç damla bulaşık deterjanı ilave ediniz. Ardından cihazı kuru bir bez ile siliniz.

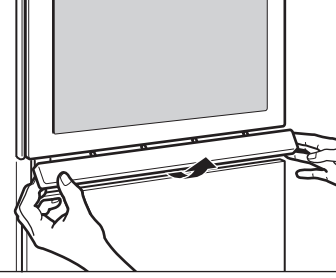
Keskin veya ovalama gerektiren temizlik malzemeleri kullanmayınız, aksi halde yüzey boyasında donuk bölgeler oluşur. Eğer böyle bir madde cihaza temas edecek olursa, derhal su ile siliniz.

Pas tutmaz çelik cihazlar

Kireç, yağ, nişasta ve yumurta akı lekelerini daima hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerinin altında korozyon meydana gelebilmektedir.

Cihazın önünü su ve az miktarda bulaşık deterjanı ile siliniz. Yumuşak bir bez ile kurutunuz.

Havalandırma kafesi



Çıkarılıp temizlenebilmektedir.

Havalandırma kafesini kaldırın.
Yan taraftan çekip çıkartın.

Fırın

Soğumuş olan cihazın içini, pişirme işleminden sonra nemli bir bez ile siliniz. Böylelikle etrafa sıçrayan damlalar ve kurumuş artıklar daha rahat temizlenir ve bir dahaki sefer daha da fazla kuruyup cihaza yapışmaz. Daha fazla kirlenme söz konusu ise, fazla keskin olmayan bir temizleme malzemesi kullanınız.

Döner tabağın tahrik ünitesi üzerinden cihazın içine su akmamasına dikkat ediniz.

Korozyon oluşmasını önlemek için, cihazın içini yumuşak bir bez ile iyice kurulayınız.

Fırın spreyi, başka bir tesirli fırın temizleme maddesi veya ovalama gerektiren temizlik malzemesi kullanmayınız. Ovalama bezi, kaba sünger ve tencere teli gibi temizleme malzemeleri de kullanılmamalıdır. Bu gibi malzemeler cihazın yüzeyini çizerek.

Eğer çok kokan bir yemek (örn. balık) pişirdiyseniz, bu rahatsız edici kokuyu çok rahat giderebilirsiniz. Bir tas suyun içine bir kaç damla limon suyu sıkınız. Su gibi sıvıları ısıtırken, gecikmeli kaynama durumunu önlemek için, kabin içine uygun bir kaşık koyunuz. Suyu 1 - 2 dakika en yüksek mikrodalga gücü ile ısıtınız / kaynatınız.

Not

Fırının kapısını açmanız durumunda fırının lambası 10 dakika boyunca yanar.

Aksesuarlar

Ek donanımları (aksesuarları) kullandıktan hemen sonra, yemek artıklarının yumuşaması için, uygun bir bulaşık deterjanı ilave ettiğiniz suda bekletmeniz iyi olur. Böylelikle geri kalan kir ve pislikleri bir fırça veya sünger ile kolayca temizleyebilirsiniz. Tel ızgaraları paslanmaz çelik temizleme maddesi ile veya bulaşık makinesinde temizleyebilirsiniz.

Döner tabak

Döner tabağı bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Cihazın iç tabanındaki çukuru nemli bir bez ile siliniz. Döner tabağın tahrik ünitesi üzerinden cihazın içine su akmamasına dikkat ediniz. Döner tabağı tekrar taktığınız zaman, yerine tam olarak oturmasına dikkat ediniz.

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 çalışmıyor.	Fişi prize takılmamış.	Fişi prize takınız.
	Elektrik kesintisi.	Mutfağın lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
	Sigorta bozuk.	Sigorta kutusuna bakıp, fırının sigortasını kontrol ediniz.
Saat göstergesinde üç sıfır yanıyor.	Elektrik kesintisi.	Saati yeniden ayarlayınız.
Göstergede bir süre gösteriliyor.	İstenmeden döner düğme devreye sokuldu.	Stop tuşuna basınız.
	Ayarlama işleminden sonra start tuşuna basılmadı.	Start tuşuna basınız veya stop tuşuna basarak ayarı siliniz.
Mikrodalga fonksiyonu çalışmıyor.	Cihazın kapısı tam kapalı değil.	Cihazın kapısına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin sıkışıp sıkışmadığını kontrol ediniz.
	Start tuşuna basılmamış.	Start tuşuna basınız.

Arıza	Muhtemel sebebi	Bilgi / Giderilmesi
Cihaz devrede değil. Göstergede bir süre gösteriliyor.	İstenmeden döner düğme devreye sokuldu.	Stop tuşuna basınız.
Yemekler eskisinden daha yavaş ısınıyorlar.	Düşük mikro dalga gücü ayarlı.	Daha yüksek bir mikro dalga gücü ayarlayın.
	Cihaza koyduğunuz besin miktarı 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 çıkırtı veya sürtünme sesi geliyor.	Döner tabak tahrik düzeninin olduğu alanda pislik veya yabancı bir cisim var.	Döner tabak altındaki makaraları ve fırın tabanındaki girintiyi iyice temizleyiniz.
Açık metin göstergesinde "Er1" veya "Er4" hata bildirimi belirmektedir.	Sıcaklık sensörü bozuldu.	Yetkili servisi çağırınız.
Açık metin göstergesinde "Er11" hata bildirimi belirmektedir. "Tuş devre dışı"	Tuşlar kirli, mekanizma sıkışmış.	Tuşa birden fazla basın; bunun işe yaramaması durumunda müşteri hizmetlerine başvurunuz.
Açık metin göstergesinde "Er19" hata bildirimi belirmektedir.	fazla ısınma (iç kabinde olası ateş). Falza yüksek mikro dalga gücü.	Kapıyı açmayın, fişi çekin yada sigorta kutusundan sigortayı kapatın, sağumaya bırakın.

Tamirleri sadece yetkili teknik elemanlar tarafından yaptırabilirsiniz. Cihazınız yönetmeliklere uygun olmayan bir şekilde tamir edilirse, sizin açınızdan çok ciddi tehlikeler söz konusu olabilir.

Çevrenin Korunması

Giderme Bilgileri

Yeni cihazınız size getirilirken uygun bir ambalaj sayesinde korunmuştur. Kullanılmış olan tüm ambalaj malzemeleri çevreyi kirlletmeyen ve yeniden değerlendirilebilen türden malzemelerdir. Çevrenin korunmasına siz de katkıda bulunuz ve ambalajların çevreci bir şekilde giderilmesini sağlayınız.

Eski cihazlar değersiz çöp değildir. Çevreci bir giderme yöntemi ile, değerli hammadde tekrar kazanılabilir. Eskimiş cihazı gidermeden önce, kullanılamaz hale getiriniz veya üzerine “Dikkat: Cihaz bozuktur!” yazısını taşıyan bir çıkartma yapıştırarak, cihazın bozuk olduğunu belli ediniz.

Aktüel giderme yöntemleri hakkında bilgi almak için, yetkili satıcınıza veya oturduğunuz bölge belediyesine başvurunuz.

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid

Gıda maddelerinde bulunan akrilamidin ne ölçüde zararlı olduğu, günümüzde uzmanlarca tartışılmaktadır. Güncel araştırma sonuçlarından yola çıkarak sizin için şu bilgileri hazırladık.

Akrilamid nasıl oluşur?

Gıda maddelerinde bulunan akrilamid, dış etkenlerin yol açtığı kirlenmeden kaynaklanmaz. Akrilamid, özellikle besin karbonhidrat ve protein yapı parçaları içeriyorsa, ağırlıklı olarak yemeğin hazırlanması esnasında oluşur. Bu oluşumun ne şekilde gerçekleştiği henüz eksiksiz olarak açıklanamamıştır. Fakat, akrilamid içeriğinin aşağıdaki koşullardan büyük ölçüde etkilendiği göz önünde bulundurulmalıdır

yüksek ısılar
gıda maddelerinde düşük su içeriği
ürünlerin şiddetli bir biçimde kararması.

İlgili besinler hangileridir?

Akrilamid, özellikle yüksek ısılarda hazırlanan tahıl ve patates ürünlerinde oluşur, örn.

Patates cipsi, kızarmış patates, tost ekmeği, sandöviç ekmeği, ekmek, poğaçha hamurundan hazırlanmış hamur ürünleri (bisküvi, çörek v.s.).

Ne yapabilirsiniz

Genel olarak

Pişirme, kızartma ve ızgara işlemlerinde yüksek akrilamid değerlerinden kaçınabilirsiniz. Aid¹ ve BMVEL² tarafından şu tavsiyelerde bulunulmuştur:

Pişme sürelerini mümkün olduğunca kısa tutunuz.

"Kömür yerine altın rengi" - Besinleri altın rengini alana kadar pişiriniz.

Piştirilecek besin ne kadar büyük ve kalınsa, o kadar az akrilamid içerecektir.

Piştirme

Üst ve alt ısıtmada sıcaklığı maks. 200 °C'ue, sıcak havada ise maks. 180 °C'ye ayarlayınız.

Kurabiye: Üst ve alt ısıtmada sıcaklığı maks. 190 °C'ue, sıcak havada ise maks. 170 °C'ye ayarlayınız.

Hazırlayacağınız yemekte yumurta veya yumurta sarısının bulunması, akrilamid oluşumunu azaltacaktır.

Fırında kızartılacak patatesleri dengeli bir şekilde ve mümkün olduğunca tek katman halinde tepsiye yerleştiriniz. Besinin hızla kurummasını önlemek için her tepside en az 400 g yiyecek pişiriniz.

¹ aid Bilgilendirme Broşürü "Akrilamid", aid ve BMVEL tarafından yayınlanmıştır, Durum 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² BMVEL'in 4.12.2002 tarihli basın açıklaması 365, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Yetkili Servis

Eğer cihazınızın tamir edilmesi gerekiyorsa, yetkili servisimiz daima hizmetinizdedir. Size en yakın yetkili servisin telefon numarasını ve adresini, kullanma kitapçığında ya da yetkili servis kitapçığında bulabilirsiniz. Bu kılavuzda bildirilen yetkili servis merkezleri üzerinden de, size en yakın yetkili servisler hakkında bilgi alabilirsiniz.

E-Numarası ve FD-Numarası

Yetkili servise daima cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve imalat numarasını (FD-Nr.) bildiriniz. Fırının kapısını açınca, bu numaraların bulunduğu tip levhasını göreceksiniz. Herhangi bir arıza anında bu numaraları aramak zorunda kalmamak için, bu numaraları şimdi buraya kaydediniz.

E-Nr.	FD
Yetkili servis 🏠	

Teknik özellikler

Elektrik akımı beslemesi:	230 V, 50 Hz
Toplam bağlantı değeri:	3380 W
Mikrodalga gücü:	900 W
Izgara:	2100 W
Üstten/Alttan ısıtma:	1900 W
Frekans:	2450 MHz
Ebatlar (Y x G x D)	
- Cihaz	45,8 x 59,5 x 46,7 cm
- Cihazın iç kısmı	20,4 x 44 x 42 cm
Ağırlık	25 kg
VDE kontrollü:	evet
CE işareti:	evet

Test yemekleri

DIN 60705 normuna uygun

Mikro dalga kombinasyon cihazlarının kalitesi ve fonksiyonu kontrol enstitüleri tarafından bu yemekler yaridmı ile kontrol edilmektedir.

Mikrodalga fonksiyonu ile buz çözülmesi

Yemek	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Et	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Pirex form Ø 22 cm'yi alçak ızgaraya koyunuz.

Mikrodalga fonksiyonu ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Bilgiler
Yumurtalı süt	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Pirex formu alçak ızgaraya koyunuz.
Bisküvi	600 W, 9 - 11	Pirex form Ø 22 cm'yi alçak ızgaraya koyunuz.
Dalyan köfte	600 W, 25 - 30	Pirex formu alçak ızgaraya koyunuz.

Mikrodalga fonksiyonu ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt türünden mikrodalga gücü, dakika türünden süre	Isıtma şekli	Sıcaklık °C	Bilgiler
Patates graten	360 W, 35-40	Sıcak hava	140	Pirex form Ø 22 cm'yi alçak ızgaraya koyunuz.
Pasta	180 W, 20	Üstten/ Altan ısıtma	160	Pirex form Ø 22 cm'yi alçak ızgaraya koyunuz.
Tavuk	360 W, 30-35	Sıcak hava	180	Tavukları göğüs tarafı aşağıda kalacak biçimde alçak ızgaraya koyunuz. 15 dakika sonra çevriniz.

Test yemekleri

DIN 44547 ve EN 60350 standartlarına istinaden

Mikro dalga kombinasyon cihazlarının kalitesi ve fonksiyonu kontrol enstitüleri tarafından bu yemekler yaridmı ile kontrol edilmektedir.

Hamur işleri pişirilmesi

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

	Tabaklar / çanaklar ve bilgiler	Isıtma şekli	Isı °C	Piştirme süresi, dakika
Sıkma çörek (tulumba tatlısı gibi)	Kek kabı Ø 30 cm'yi alçak ızgaraya koyunuz	Üstten/ Alttan ısıtma	140-160	20-30
Küçük kekler	Kek kabı Ø 30 cm'yi alçak ızgaraya koyunuz	Üstten/ Alttan ısıtma	150-170	20-25
Sulu bisküvi	Atlama formunu alçak ızgarada	Üstten/ Alttan ısıtma	150-170	25-35
Mayalı tepsi pastası	Kek kabı Ø 30 cm'yi alçak ızgaraya koyunuz	Üstten/ Alttan ısıtma	170-190	30-40
Üstü kapalı elmalı pasta	Beyaz sac atlama formu Ø 20 cm'yi doğrudan dönme tabağında	Sıcak hava	150-170	60-75

Izgaralama

Tablo, besinlerin soğuk fırına sürülmesi durumu için geçerlidir.

Yemek	Tabak ve çanaklar	Izgarl	Süre, dakika
Tost kızartmak	Alçak tel ızgara	kuvvetli	20-30
Beefburger 7 adet*	Yüksek tel ızgara	kuvvetli	20-25

* Sürenin ¾ kadarı geçtikten sonra, etler altüst edilir.

Приготовление пищи с помощью нашего духового шкафа доставит Вам большое удовольствие.

Для того чтобы использовать все технические преимущества прибора, прочтите Руководство по эксплуатации.

В начале Руководства приведены некоторые важные правила техники безопасности. Далее Вы подробно познакомитесь с отдельными функциями Вашего нового прибора. Мы расскажем Вам о его возможностях и особенностях управления.

Таблицы составлены таким образом, чтобы Вы могли шаг за шагом выполнить все необходимые установки. Здесь Вы также найдете рецепты популярных блюд, рекомендации по выбору посуды и оптимального режима приготовления. Разумеется, все это было предварительно протестировано в нашей кухне-студии.

Для того чтобы Ваш прибор долгое время оставался красивым, мы дадим Вам несколько советов по уходу и чистке. А если вдруг возникнут проблемы - на последних страницах дана информация, с помощью которой Вы сами сможете устранить мелкие неполадки.

У Вас есть вопросы? Прежде всего загляните в оглавление Руководства, и Вы быстро найдете нужный раздел.

Надеемся, что приготовление пищи доставит Вам много приятных минут.

Содержание

Перед подключением новой плиты	135
Установка и подключение	135
На что следует обратить внимание	136
Правила техники безопасности	136
Правила техники безопасности при пользовании микроволновой печью	138
Панель управления	140
Утапливаемые выключателей	142
Виды нагрева	142
Принадлежности	144
Базовые установки	146
Выбор языка	147
Настройка длительности сигнала	148
Настройка громкости сигнала	149
Перед первым использованием	150
Нагревание печи	150
Установка времени	151
Микроволны	152
Посуда	153
Мощность микроволн	154
Порядок настройки	154
Таблицы	156
Рекомендации по использованию микроволн	162
Настройка духового шкафа	163
Порядок настройки духового шкафа	164
Автоматическое выключение духового шкафа	165
Установка комбинированного режима духового шкафа (с микроволнами)	166
Порядок настройки	166

Содержание

Мясо, птица, рыба	168
Посуда	168
Рекомендации по жарению	168
Рекомендации по жарению в гриле	170
Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле	171
Пироги и выпечка	173
Рекомендации по выпеканию	175
Запеканки, французские запеканки, тосты	177
Автоматический режим работы	178
Порядок настройки	178
Память	185
Ввод в память	186
Инициация памяти	188
Блокировка для безопасности детей	189
Так Вы должны ухаживать за Вашей печью ..	189
Чистка печи снаружи	189
Духовой шкаф	190
Принадлежности	191
Вращающаяся подставка	191
Что делать при неисправности?	191
Защита окружающей среды	193
Служба сервиса	194
Технические характеристики	194
Акриламид в продуктах питания	195
Контрольные блюда	197

Перед подключением новой плиты

Важные указания по технике безопасности

Прежде, чем начать пользоваться плитой, прочитайте, пожалуйста, внимательно данные правила пользования, в которых содержится важная информация по правильному пользованию и уходу за плитой.

- ☐ Храните правила пользования и инструкцию по монтажу в надежном месте. При продаже плиты передайте новому ее владельцу также обе инструкции.
- ☐ Не начинайте пользоваться плитой в случае, если Вами были обнаружены повреждения, возникшие во время транспортировки плиты.

Установка и подключение

- ☐ Данный прибор предназначен только для бытового использования.
- ☐ Соблюдайте специальные указания по монтажу.
- ☐ Печь можно установить в шкаф-пенал шириной 60 см (и минимум 85 см высотой).
- ☐ Прибор можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Кроме того, предохранитель должен быть рассчитан на 16 А (L- или В-автомат), а напряжение в сети - соответствовать данным, указанным на фирменной табличке.

- ❑ Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после установки печи до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для отключения всех полюсов так, чтобы расстояние между разомкнутыми контактами оказалось не менее 3 мм.
- ❑ Не использовать тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.

На что следует обратить внимание

Правила техники безопасности

- ❑ Данный прибор сконструирован в соответствии с требованиями техники безопасности для электроприборов. Ремонт должен производиться только специалистами Сервисной службы, прошедшими обучение на заводе-изготовителе. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.
- ❑ Используйте прибор только для приготовления пищи.
- ❑ Дети могут пользоваться печью только в том случае, если они были обучены обращению с ней. Они должны уметь правильно обслуживать прибор и понимать, какие опасности связаны с использованием микроволн, на что указано в Руководстве по эксплуатации.
- ❑ Используйте прибор только с установленной вращающейся подставкой.
- ❑ Следите за тем, чтобы переливающаяся через край при кипении жидкость не проникала через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора.

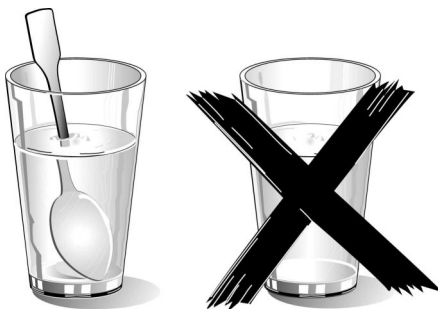
- ❑ Микроволны можно включать только при наличии блюда в духовом шкафу, так как в противном случае может возникнуть перегрузка. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. Указания по использованию посуды).
- ❑ Поверхность нагревательных приборов, плит и печей нагревается при эксплуатации. Не подпускайте детей близко! Опасность ожога!
- ❑ Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов дверцей духовки. Так как в этом случае можно повредить изоляцию. Опасность короткого замыкания, удара током!
- ❑ Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. при включении они могут загореться. Опасность ожога!
- ❑ Если Вы заметили в духовом шкафу дым, то не следует сразу открывать дверцу. Сначала отсоедините сетевой шнур.
- ❑ Дверца духового шкафа должна хорошо закрываться.
- ❑ Если дверца духового шкафа повреждена, печь можно использовать снова, только после того, как ее отремонтируют техники Сервисной службы. В противном случае возможен выход энергии микроволн наружу.
- ❑ Предохраняйте прибор от воздействия слишком высоких температур и сырости.
- ❑ Не вскрывайте корпус. Прибор работает под высоким напряжением.
- ❑ Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Правила техники безопасности при пользовании микроволновой печью

- ❑ Не включайте микроволны, если печь пуста.
- ❑ Разогревайте в микроволновой печи только блюда и напитки. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждения. Напр., крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.

❑ **Опасность ожога!**

Чтобы не произошла задержка закипания, при разогревании жидкостей всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. При этом горячая жидкость не будет бурлить и разбрызгиваться, что может привести к ожогам.



- ❑ **Детское питание:**
Всегда разогревайте детское питание в стеклянных банках или бутылочках без крышки и соски. После разогревания детское питание нужно хорошо перемешать или встряхнуть, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему. Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру. Опасность ожога!
- ❑ Никогда не разогревайте еду или напитки в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!
- ❑ Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!
- ❑ Никогда не разогревайте растительное масло в режиме микроволн.
- ❑ Используйте только посуду, пригодную для микроволновой печи.

- ❑ Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке, т.к. упаковка может загореться. Кроме того, в процессе разогревания необходимо наблюдать за продуктами в емкостях из пластмассы, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов. Герметично запаянная упаковка при разогревании в ней продуктов может лопнуть.
- ❑ Никогда не варите яйца в скорлупе и не разогревайте яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюскам и ракообразным. При приготовлении яичницы-глазуньи или варке яиц в стеклянной посуде нужно наколоть желток.
- ❑ У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, напр., яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Поэтому перед разогреванием таких продуктов наколите кожуру.
- ❑ Если Вы сушите такие продукты, как травы, фрукты или грибы, размораживаете или разогреваете продукты с небольшим содержанием воды, напр., хлеб, за этим процессом необходимо следить. При пересыхании продукты могут загореться.
- ❑ В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.
- ❑ Поэтому всегдаставляйте только указанные в Руководстве по эксплуатации значения мощности микроволн и времени их воздействия. Если Вы установили слишком большое значение мощности или времени, продукты могут вспыхнуть, а прибор получить повреждения.
- ❑ Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Доставая посуду из духовки, пользуйтесь прихватками.
- ❑ Вынимайте вращающуюся подставку очень осторожно. Открытый нагревательный элемент еще несколько минут после выключения остается очень горячим. Опасность ожога!

Панель управления

Текстовый дисплей

На текстовом дисплее надписи могут отображаться на 7 языках.

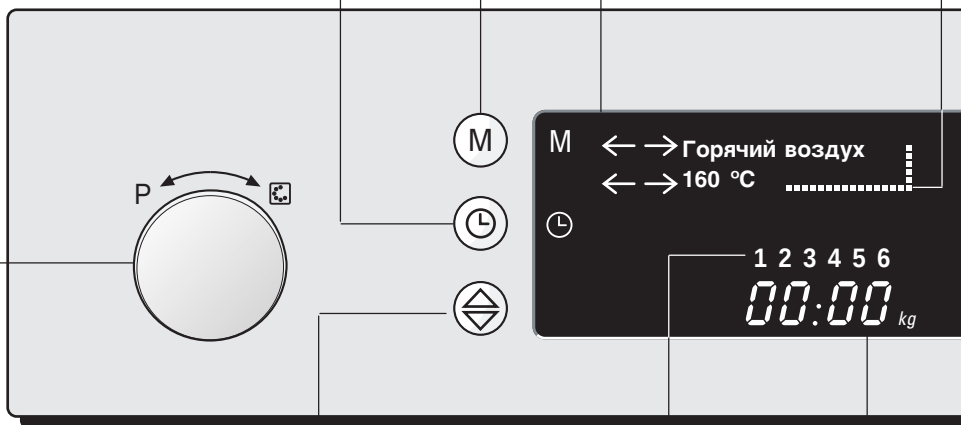
- они информируют о выбранном виде нагрева, температуре или режиме гриля
- они информируют о блюде для приготовления по программам
- они подсказывают Вам правильные установки

Контроль за нагревом

Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом. В режимах "гриль" или "нижний жар" контроль за нагревом не отображается.

Кнопка
"Часы"

Кнопка
"Память"



Ручка выбора функций

для установки вида нагрева, температуры или программы автоматического приготовления блюд

Если Вы повернете ручку выбора функций направо, появятся виды нагрева или режимы гриля, если налево - программы.

Кнопка

для смены строчки на текстовом дисплее

для выбора программы

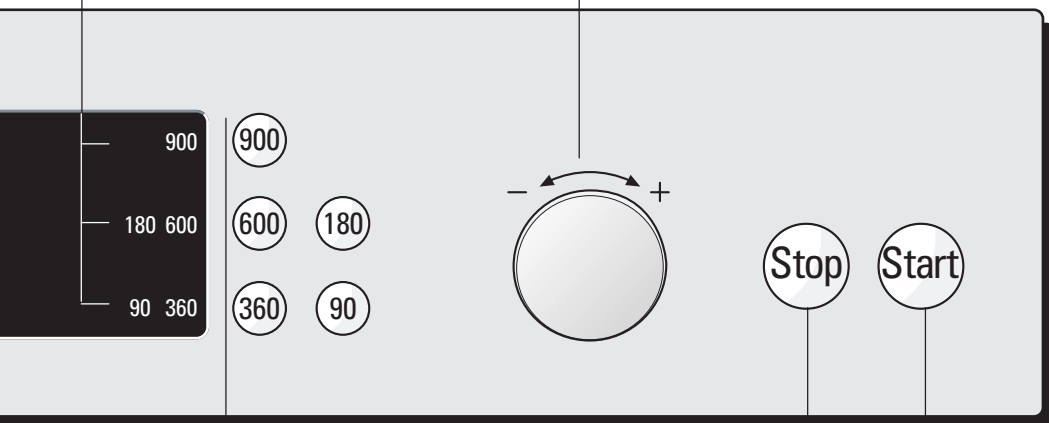
для индивидуальной подстройки степени готовности блюда в программе автоматического приготовления блюд

Шесть областей памяти

Индикатор времени

На дисплей выводятся время суток, вес продуктов и продолжительность, предусмотренные программой автоматического приготовления блюд.

Индикатор мощности микроволн



Вращающаяся ручка

для выставления времени суток, веса продуктов и продолжительности для приготовления блюд по программе.

Кнопки выбора мощности микроволн

900 Вт
600 Вт
360 Вт
180 Вт
90 Вт

Кнопка "Стоп"

Кнопка "Пуск"

Утапливаемые выключатели

Ручка выбора функций и вращающаяся ручка могут утапливаться в любом положении.

Для фиксирования и расфиксирования нажмите на выключатель. Выключатели можно вращать вправо и влево.

Виды нагрева

Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.

Микроволны

Они проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Микроволны подходят для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и доведения до готовности.

Мощность микроволн:

900 Вт для разогревания жидкостей.

600 Вт для разогревания и доведения до готовности.

360 Вт для тушения мяса и разогревания нежных блюд.

180 Вт для размораживания и доведения до готовности.

90 Вт для размораживания нежных блюд.

Микроволны в комбинации с нагревом

Микроволны можно использовать в комбинации с каким-либо одним видом нагрева. Корочка становится хрустящей и подрумяненной, как и при обычном нагреве, но с микроволнами блюдо готовится гораздо быстрее, и Вы экономите электроэнергию.

Комбинирование микроволн с ступени интенсивности нагрева невозможно.

Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под блюдом. Верхний и нижний жар подходят для выпечки хлеба, пирогов и приготовления жаркого.

Степень интенсивности нагрева

В дополнение к верхнему и нижнему жару используется галогеновая лампочка и кварцевый гриль. Духовка разогреется очень быстро.

Продукты хорошо подрумянятся.

Интенсивный нагрев особенно подходит для плоских готовых блюд глубокой заморозки, например, овощных бургеров. Они готовятся непосредственно на вращающейся подставке. При необходимости переверните блюдо.

Горячий воздух

В режиме "Горячий воздух" тепло вырабатывается галогеновой лампочкой, кварцевым грилем и нижним жаром и распределяется вентилятором. Горячий воздух особенно подходит для использования в комбинированном режиме с микроволнами.

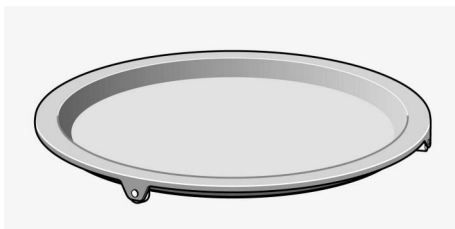
Жарение в гриле

Вид нагрева "Жарение в гриле" - это комбинированный режим, в котором используются верхний жар, галогеновая лампа и кварцевый гриль. Вы можете выбрать одну из трех ступеней. Этот вид нагрева подходит для поджаривания в гриле стейков, колбасок, рыбы или тостов.

Нижний жар

Работает только нижний нагревательный элемент. Этот вид нагрева больше всего подходит для допекания. Вы можете выбрать одну из трех ступеней.

Принадлежности



Вращающаяся подставка

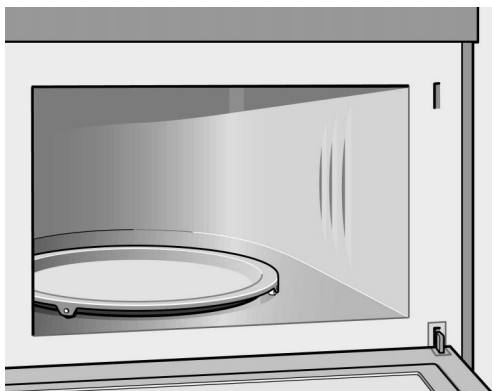
для размещения решеток.

Блюда, для которых требуется особенно много тепла снизу, Вы можете готовить непосредственно на вращающейся подставке.

Она может вращаться вправо или влево. Она устойчива к разрезанию. Вы можете нарезать пиццу прямо на вращающейся подставке.

Никогда не используйте печь без вращающейся подставки.

Не кладите на вращающуюся подставку блюда весом более 5,5 кг.



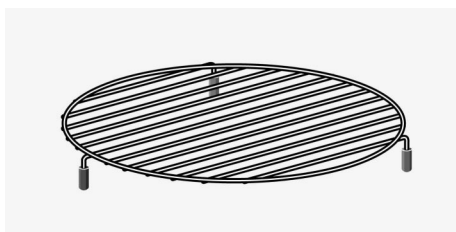
Установите вращающуюся подставку на привод в середине дна духовки. Следите за тем, чтобы она была установлена правильно.

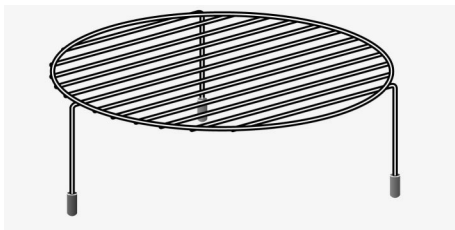
Вращающаяся подставка должна вращаться при всех видах нагрева. Это необходимо, чтобы достичь лучшего результата приготовления.

Она может вращаться направо или налево.

Нижняя решетка

для микроволнового режима, для выпекания и жарения. Установите решетку на вращающуюся подставку.





Верхняя решетка для жарения в гриле, напр., стейков, колбасок или тостов. Вы можете использовать эту решетку также для размещения, напр., плоских форм для запеканки.

Установите решетку на вращающуюся подставку.

Указание

- ☐ Для регулировки температуры галогеновая лампочка и кварцевый гриль постоянно включаются и выключаются.
- ☐ Прибор оснащен охлаждающим вентилятором, Вентилятор может продолжать работать даже после выключения духового шкафа. Пока вентилятор работает, на текстовом дисплее имеется соответствующая надпись.
- ☐ На стекле дверцы, внутренних стенках и дне печи может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование печи. По окончании эксплуатации просто протрите печь насухо.

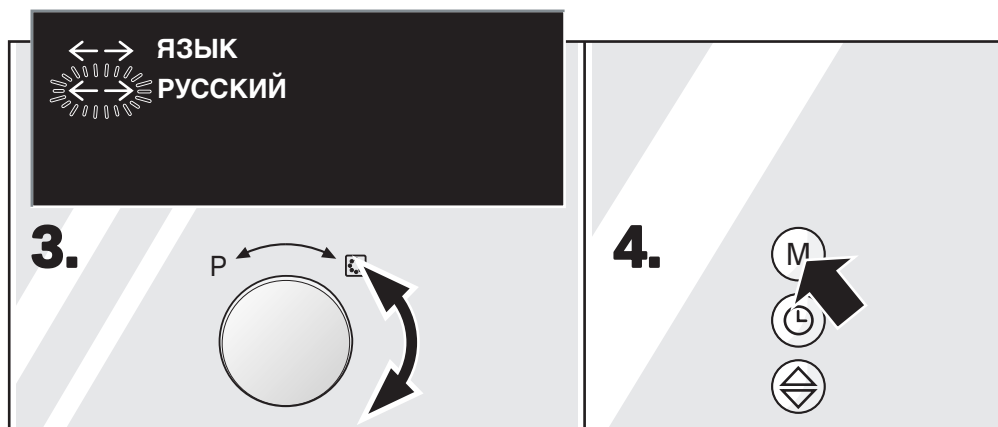
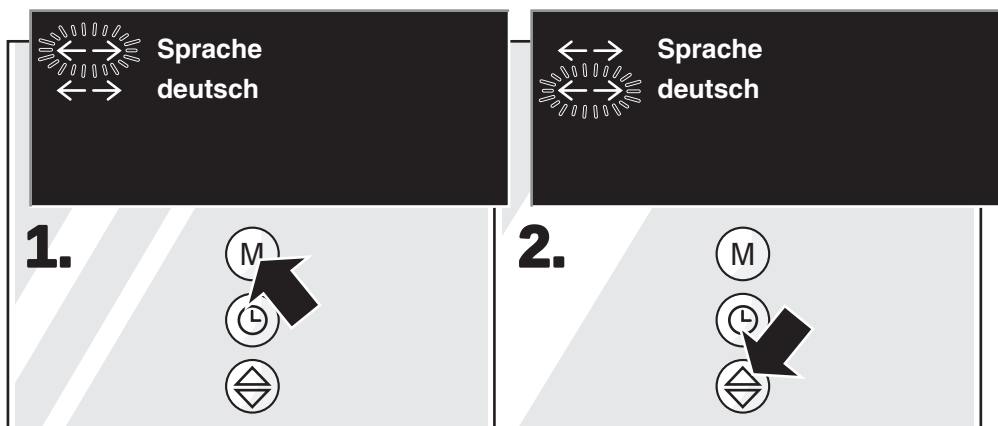
Базовые установки

Ваша новая печь хранит в памяти некоторые базовые установки, которые Вы сами можете изменить.

Базовая установка	Изменение в
Изначально язык надписей текстового дисплея немецкий	Вы можете выбрать любой из 7 различных языков
По истечении времени приготовления раздастся сигнал	Длительность сигнала Вы можете изменить
Длинный сигнал = 30 звуковых сигналов	Короткий сигнал = 3 звуковых сигнала
Громкость звукового сигнала = средняя	Громкость звукового сигнала = громкая, = тихая

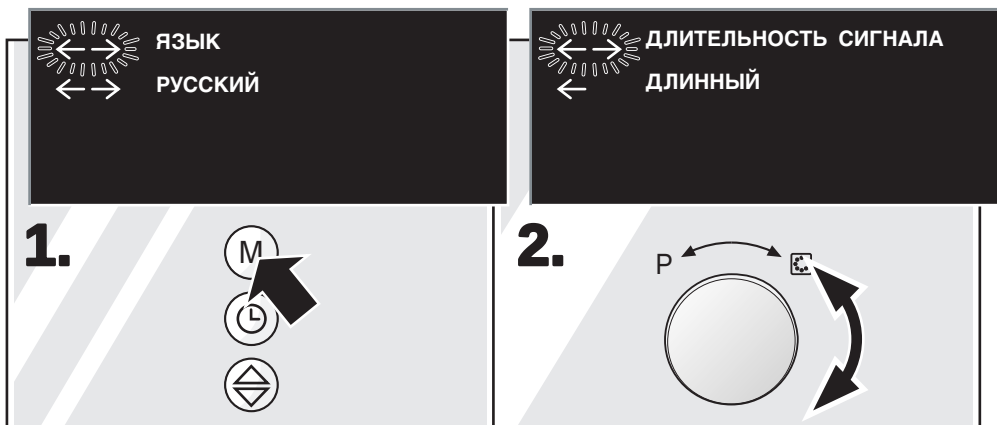
Выбор языка

На текстовый дисплей нового прибора сообщения выводятся на немецком языке. Вы можете выбрать любой из 7 различных языков.



Настройка длительности сигнала

Когда духовой шкаф выключится, Вы услышите сигнал. Длительность сигнала можно изменить.
Длинный сигнал = 30 звуковых сигналов
Короткий сигнал = 3 звуковых сигнала



Настройка громкости сигнала

Когда духовой шкаф выключится, Вы услышите сигнал. Среднюю громкость сигнала можно изменить.

Громкость сигнала = малая

Громкость сигнала = большая

←→ ЯЗЫК
←→ РУССКИЙ

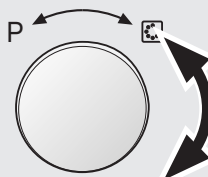
←→ ГРОМКОСТЬ СИГНАЛА
←→ СРЕДНЯЯ ГРОМКОСТЬ

1.



1. Нажмите кнопку памяти "М" и удерживайте ее 4 секунды, пока в первой строчке текстового дисплея не появится "ЯЗЫК", а во второй - "РУССКИЙ".

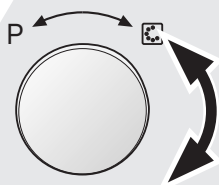
2.



2. Вращайте ручку выбора функций вправо, пока в первой строчке не появится "ГРОМКОСТЬ СИГНАЛА", а во второй - "СРЕДНЯЯ". Кнопкой  перейдите на вторую строчку.

←→ ГРОМКОСТЬ СИГНАЛА
←→ ГРОМКО

3.



3. Ручкой выбора функций измените громкость сигнала.

4.



4. Нажмите кнопку памяти "М". Изменение записано в память.

Перед первым использованием

Нагревание печи

Чтобы удалить запах нового прибора, нагревайте закрытую пустую печь в течение 10 мин.



1. Поверните ручку выбора функций вправо до ступени интенсивного нагрева.

2. Поворачивая вращающуюся ручку, выставьте 10 мин.

3. Нажмите кнопку "Пуск".

Через 10 мин духовой шкаф выключается сам.

Чтобы устранить появившийся запах, лучше всего проветрить кухню.

Установка времени

После подключения прибора или после восстановления питания на индикаторе времени загораются три нуля.

Установите нужное время.



1. Нажмите кнопку ⌚ ("Часы").

2. Поворотной ручкой установите нужное время.

3. Нажмите кнопку ⌚ ("Часы").

Изменение времени, напр., при переходе с летнего на зимнее время

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

Отключение индикации времени

Если Вам мешает индикация времени на приборе, то ее можно скрыть.



1. Нажмите кнопку ⌚ ("Часы").

2. Кнопкой ⌚ перейдите на строчку "ВРЕМЯ СКРЫТЬ".

3. Нажмите кнопку ⌚ ("Часы").

Текущее время не показывается.

Включение индикации времени

Если Вы хотите опять включить индикацию времени, то действуйте следующим образом:



Микроволны

Вы можете использовать как одни микроволны, так и микроволны в комбинированном режиме в сочетании с другими видами нагрева.

Попробуйте что-нибудь приготовить, напр., согрейте чашку воды для чая.

Выберите большую чашку без золотого и серебряного орнамента и положите в нее чайную ложку. Установите нижнюю решетку на вращающуюся подставку, а на нее поставьте чашку.

1. Нажмите кнопку мощности микроволн 900 Ватт.
2. Установите 1 минуту 30 секунд с помощью вращающейся ручки.

3. Нажмите кнопку "Пуск".

Через 1 мин 30 с раздастся сигнал. Вода разогрета.

Пока Вы пьете чай, еще раз прочтите, пожалуйста, правила техники безопасности в начале Руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Посуда

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

Иначе обстоит дело с металлической посудой. Так как микроволны не проходят через металл, то в закрытых металлических емкостях пища остается холодной.

Следите за тем, чтобы металл, напр. , ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духовки и внутренней стороны дверцы. Так как из-за искрения возможно повреждение внутреннего стекла дверцы.

Во многих случаях можно также использовать сервировочную посуду. Это избавит Вас от необходимости перекладывать блюдо и уменьшит количество грязной посуды.

Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только, если изготовитель посуды гарантирует ее пригодность для микроволновой печи.

Проверка пригодности посуды:

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволновой печи, произведите следующую проверку:

Поставьте пустую посуду на 1/2 - 1 мин в духовой шкаф при максимальной мощности микроволн. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или теплой, так чтобы ее можно было взять рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

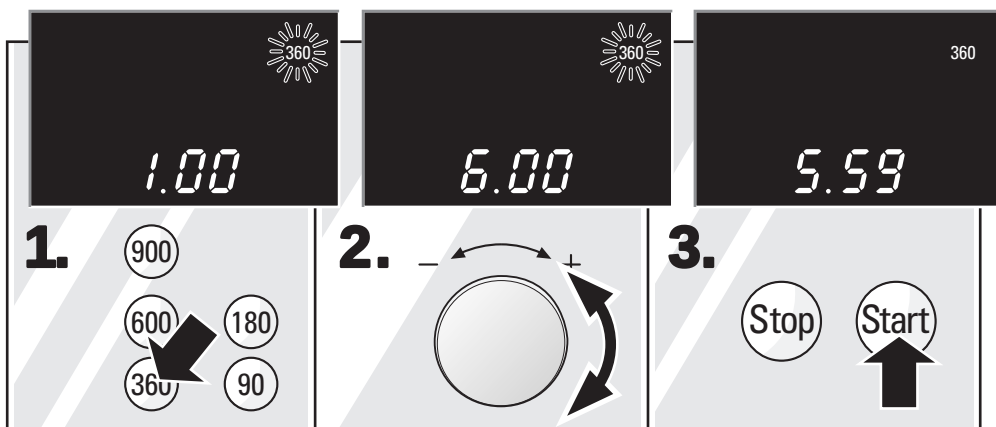
Внимание!

Не включайте микроволны, если печь пуста. Единственным исключением является проверка посуды на пригодность.

Мощность микроволн

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

Порядок настройки



1. Нажмите нужную кнопку выбора мощности микроволн.

2. Поворотной ручкой выберите время приготовления.

3. Нажмите кнопку "Start" (Пуск).

Отсчет времени отображается на дисплее.

По истечении заданного времени

раздается сигнал.

В первой строчке дисплея появляется текст "ОКОНЧАНИЕ", а во второй - "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА".

Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Последовательная установка нескольких значений мощности микроволн

Действуйте, как указано в пунктах 1 и 2. Затем установите второе значение мощности и времени. Вы можете последовательно установить до 3 значений мощности микроволн и до трех значений времени. По окончании нажмите кнопку "start" (Пуск). На дисплее начнется обратный отсчет общего времени приготовления. Текущее значение мощности микроволн высвечивается ярче.

- ☐ Одну и ту же мощность микроволн можно выбрать дважды: напр., 600 Вт - 360 Вт - 600 Вт.

Мощность в 900 Вт можно выбрать только один раз.

Корректировка

Если установлено только одно значение мощности, то время приготовления можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "stop" (Стоп) или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "start" (Пуск).

Если Вы забыли нажать кнопку "start" (Пуск), то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "stop" (Стоп) или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "stop".

Примечания

- ☐ Мощность в 900 Ватт можно устанавливать на время, не более 30 минут, остальные значения мощности - до 90 минут.

1 минута устанавливается с шагом 1 с,
до 5 минут устанавливается с шагом 10 с,
до 15 минут устанавливается с шагом 30 с,
до 60 минут устанавливается с шагом 1 мин,
до 90 минут устанавливается с шагом 5 мин.

- ☐ Можно установить сначала мощность микроволн, а затем время приготовления, и наоборот.

Таблицы

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

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

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

Может случиться так, что объем приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице.

В этом случае действует общее правило:

Двойной объем - время приготовления почти вдвое увеличивается,
половина объема - время приготовления наполовину уменьшается.

Всегда ставьте посуду на нижнюю решетку. Так Ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

- ☐ Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на вращающуюся подставку.
- ☐ Нежные части, например, ножки и крылышки цыпленка или жирные крайние части жаркого можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться стенок духового шкафа. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.
- ☐ В процессе размораживания 1 - 2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.
- ☐ Оставить размороженные продукты еще на 10 - 20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно обрабатывать дальше, даже если в середине куска останется небольшое замороженное "ядро".

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15 - 25 мин	Несколько раз перевернуть.
	1000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 25 - 35 мин	
	1500 г	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 25 - 35 мин	
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4 - 6 мин	При переворачивании кусочков мяса отделить их друг от друга.
	500 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 5 - 10 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 15 мин	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15 - 20 мин	
Птица или части птицы	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
	1200 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20 - 25 мин	
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 20 - 30 мин	
Овощи, напр., горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать.
Фрукты, напр., малина	300 г	180 Вт, 7 - 10 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5 - 10 мин	
Сливочное масло	125 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 2 - 3 мин	Упаковку предварительно удалить.
	250 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 3 - 5 мин	

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5 - 10 мин	
	1000 г	180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 10 - 20 мин	
Выпечка, сухая, напр., пирог из сдобного теста	500 г	90 Вт, 10 - 15 мин	Отделить части пирога друг от друга. Только для пирогов без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
Выпечка, сочная напр., фруктовый пирог, творожный торт	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15 - 20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и желатина.
	750 г	180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15 - 20 мин	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

- ☐ Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- ☐ Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- ☐ Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- ☐ В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2 - 3 раза перемешать или перевернуть.
- ☐ После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.
- ☐ Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты из 2 - 3 компонентов	300-400 г	600 Вт, 8 - 11	
Супы	400 г	600 Вт, 8 - 10	
Рагу	500 г	600 Вт, 10 - 13	
Мясо с соусом, например, гуляш	500 г	600 Вт, 12 - 17	При перемешивании отделить кусочки мяса друг от друга.
Рыба, например, куски филе	400 г	600 Вт, 10 - 15	При необходимости добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10 - 15	
Гарниры	250 г	600 Вт, 3 - 5	Добавить немного жидкости.
Рис, макароны	500 г	600 Вт, 8 - 10	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г 600 г	600 Вт, 8 - 10 600 Вт, 14 - 17	Влить в посуду воду, так чтобы было закрыто дно.
Шпинат	450 г	600 Вт, 11 - 16	Готовить без добавления воды.

Разогревание полуфабрикатов

- ☐ Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- ☐ При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.

- ☐ Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- ☐ В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- ☐ После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2 - 3 компонентов)	350 - 500 г	600 Вт, 5 - 10	Накрыть
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	900 Вт, 1-2 900 Вт, 2-3 900 Вт, 4-5	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, напр., бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ½ 360 Вт, ½ - 1 600 Вт, 1 - 2	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки	200 г 400 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 4	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 8 - 11	Накрыть
Рагу	400 г 800 г	600 Вт, 6 - 8 600 Вт, 8 - 11	Закрытая посуда
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 5	Добавить немного жидкости

Доведение полуфабрикатов до готовности

- ☐ Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. В процессе приготовления их нужно перемешивать или переворачивать.

- ❑ Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.
- ❑ Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части по возможности не должны перекрывать друг друга.
- ❑ Оставьте готовое блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошенный	1200 г	600 Вт, 22 - 25	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 7 - 12	
Приготовление свежих овощей	250 г	600 Вт, 6 - 10	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду из расчета 1 - 2 столовые ложки на 100 г овощей.
	500 г	600 Вт, 10 - 15	
Гарниры, например, картофель	250 г	600 Вт, 8 - 10	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду прим. на 1 см и перемешать.
	500 г	600 Вт, 12 - 15	
	750 г	600 Вт, 15 - 22	
например, Рис	125 г	600 Вт, 4 - 6 + 180 Вт 12 - 15	Добавить двойное количество жидкости.
	250 г	600 Вт, 6 - 8 + 180 Вт 15 - 18	
Сладкие блюда, например, пудинг (растворимый),	500 мл	600 Вт, 6 - 8	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9 - 12	

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.

Уменьшите или увеличьте время приготовления, применяя следующее простое правило:
Двойной объем = время приготовления почти вдвое увеличивается
Половина объема = время приготовления наполовину уменьшается

Блюдо получилось слишком сухим.

В следующий раз выставьте меньшее время приготовления или меньшую мощность микроволн. Закройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.

Блюдо по истечении установленного времени еще не разморозилось, не разогрелось или не готово.

Выставьте большее время приготовления. Приготовление больших объемов продуктов и высоких блюд требует больше времени.

По истечении времени приготовления блюдо у бортика перегрелось, а в середине еще не готово.

Время от времени помешивайте блюдо и в следующий раз выставьте меньшую мощность и большее время приготовления.

После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.

В следующий раз выставьте меньшую мощность микроволн. При размораживании больших продуктов их необходимо постоянно переворачивать.

Настройка духового шкафа

Настройка предусматривает выбор способа и температуры нагрева или режима гриля с помощью ручки выбора функций. Кроме того, поворотной ручкой можно задать время приготовления блюда. По истечении этого времени духовой шкаф выключится автоматически.

Для каждого способа нагрева во второй строчке текстового дисплея выводится предлагаемое значение для температуры или режима гриля. Это значение можно изменить ручкой выбора функций.

Поворотной ручкой можно изменить предлагаемое время приготовления.

Способ нагрева	Предлагаемое значение	Предлагаемое значение
ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ ЖАР	180 °C	20 мин
ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	160 °C	20 мин
ИНТЕНСИВНЫЙ НАГРЕВ	250 °C	5 мин
ГРИЛЬ	Сильный нагрев	10 мин
НИЖНИЙ ЖАР	Сильный нагрев	5 мин

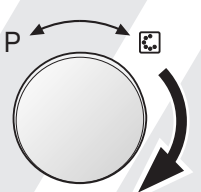
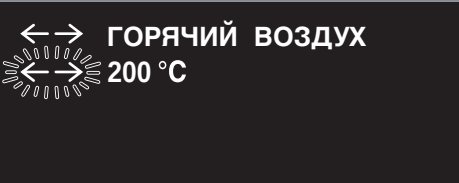
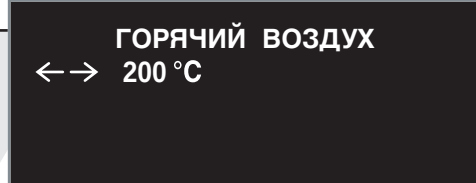
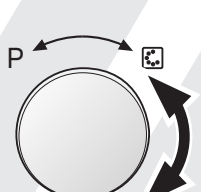
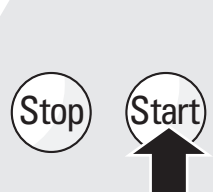
Ручка выбора функций

- ☐ вращение вправо = способы нагрева
- вращение влево = программы автоматического приготовления
- отмена = нажатие кнопки "Стоп"

Настройка температуры

- ☐ 40 град., от 100 до 250 град. с шагом в 5 град.

Порядок настройки духового шкафа

	
1. 	2. 
1. Поверните ручку выбора функций вправо, пока не появится нужный способ нагрева.	2. Кнопкой  перейдите на вторую строчку.
	
3. 	4. 
3. Ручкой выбора функций установите необходимое значение температуры.	4. Нажмите кнопку "START".

Примечание

Для ступени интенсивности нагрева Вы всегда должны устанавливать продолжительность.

Корректировка

Температуру можно изменить в любое время.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Автоматическое выключение духового шкафа

По истечении заданного времени

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

4. Установите продолжительность с помощью поворотной ручки.

5. Нажмите кнопку "START".

Отсчет времени отображается на дисплее.

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и в первой строчке дисплея появляется текст "ОКОНЧАНИЕ", а во второй - "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Корректировка

Заданное значение времени можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечание

Порядок настройки можно изменить: сначала - время приготовления, а затем - способ нагрева и температура.

Сначала поворотной ручкой выберите время приготовления, а затем ручкой выбора функций задайте способ нагрева. Нажмите кнопку  и измените значение температуры. Нажмите кнопку "START".

Установка комбинированного режима духового шкафа (с микроволнами)

В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. Мощность 900 Вт нельзя комбинировать с видом нагрева. На дисплее появится сообщение "ОТСУТСТВУЕТ".

Вы можете устанавливать до трех значений мощности микроволн и времени, но только один вид нагрева и температуру.

Подходящие виды нагрева:

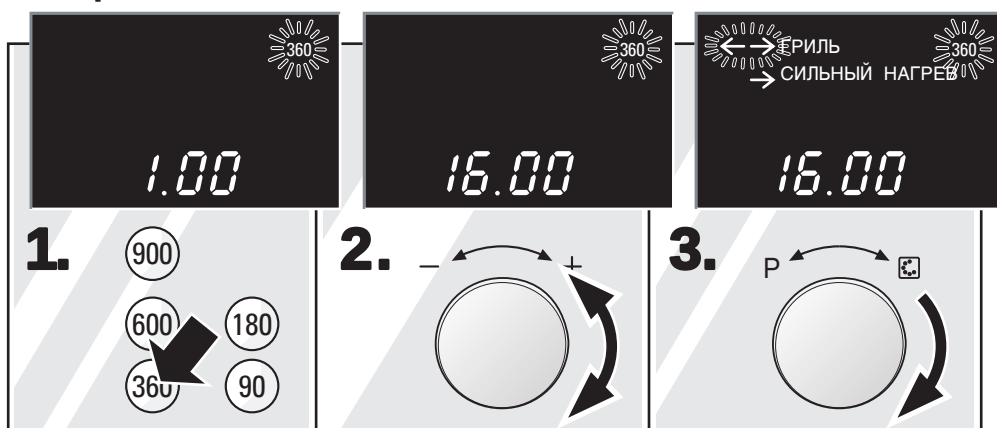
Верхний и нижний жар

Горячий воздух

Грил

Нижний жарь

Порядок настройки



1. Нажмите нужную кнопку мощности микроволн.

2. Поворотной ручкой выберите время приготовления.

3. Поверните ручку выбора функций вправо, пока не появится нужный способ нагрева.



4. Кнопкой перейдите на вторую строчку.

5. Вращая ручку выбора функций вправо, измените температуру или режим гриля.

6. Нажмите кнопку "START".

По истечении заданного времени

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и на дисплее появляются сообщения "ОКОНЧАНИЕ" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Корректировка

Температуру, режим гриля и время приготовления можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечание

- ☐ Порядок настройки можно изменить: сначала - способ нагрева и температура, а затем - мощность микроволн и время приготовления.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла нельзя использовать для жарки в микроволновой печи.

Горячую стеклянную посуду ставьте только на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

Рекомендации по жарению

- ☐ Используйте для жаркого глубокую форму для жарения.
- ☐ Проверьте, чтобы посуда легко помещалась в печи. Она не должна быть слишком большой, иначе вращающаяся подставка не сможет вращаться.
- ☐ При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении в мясо в зависимости от количества добавляют от 8 до 10 столовых ложек жидкости.
По истечении половины времени переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Таблица

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

Температура и время жарки зависят от количества продуктов и их свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по жаренью в духовом шкафу или на плите и жаренью в гриле", приложенном к таблицам.

	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Вид нагрева	Темпера- тура °С, Гриль	Указания
Жаркое из свинины, ок. 750 г, напр., из шейки	360 Вт, 35-45 мин	Верхний и нижний жар	170-180	Открытая посуда на нижней решетке. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина со шкуркой* ок. 1000 г например, плечевая часть, нога	-, 80-100 мин	Горячий воздух	160-180	Открытая посуда на нижней решетке. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Жаркое из говядины ок. 1000 г	180 Вт, 80-90 мин	Горячий воздух	190-200	Закрытая посуда на нижней решетке.
Ростбиф, розовый, ок. 1000 г	180 Вт, 35-45 мин	Горячий воздух	200-210	Открытая посуда на нижней решетке. По истечении половины времени перевернуть. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Мясной рулет ок. 750 г	600 Вт, 20-30 мин	Горячий воздух	210-220	Открытая посуда на нижней решетке. В самом конце приготовления оставить на 5 минут.
Цыпленок, целиком, ок. 1200 г	360 Вт, 30-40 мин	Верхний и нижний жар	210-230	Открытая посуда на нижней решетке. Положить грудкой вниз. Через 15-20 минут перевернуть.
Куски цыпленка, напр., четверть, ок. 800 г	360 Вт, 20-30 мин	Верхний и нижний жар	230-250	Открытая посуда на нижней решетке. Положить кожей вверх. Не переворачивать.

	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Вид нагрева	Темпера- тура °С, Гриль	Указания
Грудка утки ок. 800 г	90 Вт, 15-25 мин	Гриль	сильный нагрев	Положить грудкой вниз на верхнюю решетку. Через 10 мин перевернуть.
Запеченая рыба ок. 500 г	600 Вт, 10-15 мин	Гриль	сильный нагрев	Открытая посуда на нижней решетке. Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.

* Если Вы приготавливаете свиное мясо, то надрежьте шкуру и положите мясо в посуду,

Рекомендации по жарению в гриле

- ☐ Для жарения в гриле установите верхнюю решетку на вращающуюся подставку.
- ☐ В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце печи и без предварительного прогрева.
- ☐ По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, Стейки должны быть толщиной минимум 2 - 3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.
- ☐ Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- ☐ Темное мясо, напр., говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Это не должно вводить Вас в заблуждение. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.
- ☐ Прочее: Нагревательный элемент гриля и галогеновая лампочка автоматически выключаются и опять включаются. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Таблица

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

Температура и время жарки в гриле зависят от количества продуктов и их свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по жаренью в духовом шкафу или на плите и жаренью в гриле", приложенном к таблицам.

	Объем	Вес	Гриль	Продолжительность, мин
Стейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 200 г	сильный нагрев сильный нагрев	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 10-15
Стейки из шейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 120 г	сильный нагрев сильный нагрев	1-я сторона: ок. 15-20 2-я сторона: ок. 15-20
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г	сильный нагрев сильный нагрев	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 10-15
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 г	сильный нагрев сильный нагрев	1-я сторона: ок. 10 2-я сторона: ок. 8-12
Рыба целиком* напр., форель	2-3 шт.	прим. по 150 г	средний нагрев средний нагрев	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 10-15

* Предварительно смазать верхнюю решетку растительным маслом.

Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого

В этом случае следует выбирать значение, соответствующее меньшему весу из таблицы, и увеличивать время приготовления.

Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.

Воспользуйтесь термометром для определения температуры мяса (можно приобрести в специализированных магазинах) или проведите проверку готовности блюда ложкой. Нажмите ложкой на жаркое. Если чувствуется, что мясо упругое, то блюдо готово. Если оно продавливается, то мясо следует еще на некоторое время оставить в духовом шкафу.

Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.

В следующий раз выбирайте жаровню меньшего размера или добавляйте больше воды.

Жаркое выглядит хорошо, а соус получился слишком светлым и водянистым.

В следующий раз выбирайте жаровню большего размера и добавляйте меньше воды.

Вы включили микроволновой режим, но жаркое так и не прожарилось.

Нарежьте жаркое на куски. Приготовьте соус в той посуде, в которой поджаривалось мясо, и положите куски мяса в готовый соус. После этого доводите мясо до готовности только в микроволновом режиме.

В следующий раз подключите микроволны с самого начала. Для определения готовности мяса пользуйтесь специальным термометром и дайте готовому жаркому постоять в выключенном духовом шкафу еще 10 минут.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания.

При приготовлении с микроволнами лучше всего использовать формы для выпекания из стекла, керамики или пластмассы, выдерживающие температуру до 250 °С. Если Вы возьмете такую форму, пирог подрумянится меньше.

Таблицы

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по выпеканию", приложенном к таблицам.

Форму для пирога всегда следует ставить на середину нижней решетки.

Пирог в форме	Посуда	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °С
Ореховый кекс	Разъемная форма	90 Вт	30-35	верхний и нижний нагрев	170-180
Фруктовый или творожный торт из песочного теста**	Темная разъемная форма	360 Вт	35-45	верхний и нижний нагрев	160-180
Фруктовый пирог, тонкий, из сдобного теста	круглая форма	90 Вт	30-40	Горячий воздух	160-180

Пирог в форме	Посуда	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °С
Пикантный пирог* (напр., луковый пирог)	Разъемная форма или форма для пирога	180 Вт	35-45	Горячий воздух	170-180

* Поставить форму прямо на вращающуюся подставку.

** Оставьте пирог остывать прим. 20 минут, не вынимая его из формы.

Пирог	Посуда	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Сдобный пирог, простой	Форма круглая/венки/прямоугольная	Верхний и нижний жар	160-180	50-60
Сдобный пирог, тонкий (напр., Песочный пирог)**			140-160	60-70
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	Верхний и нижний жар	170-190	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	Горячий воздух	160-170	25-30
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъемная форма	Верхний и нижний жар	150-170	25-35
Пирог с несочной начинкой (сдобное тесто)	Противень	Верхний и нижний жар	170-190	30-40
Пирог с сочной начинкой напр., Яблочный пирог из дрожжевого теста с посыпкой	Противень	Верхний и нижний жар	170-190	30-40
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	Верхний и нижний жар	160-180	30-40
Кекс из 500 г муки	Противень	Горячий воздух	170-180	65-75
Пицца*	Противень	Горячий воздух	190-210	35-45
Хлеб из дрожжевого теста 1 кг*** (предварительный разогрев)	Противень	Горячий воздух	190-200	55-65

* Поставить форму прямо на вращающуюся подставку.

** Оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

*** Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка		Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Круглое печенье	Противень	верхний и нижний нагрев	140-160	20-30
Безе	Противень	верхний и нижний нагрев	100	80-90
Миндальное печенье	Противень	Горячий воздух	110	30-40
Слоеное тесто	Противень	Горячий воздух	180-200	30-35
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Противень	верхний и нижний нагрев	180-200	25-35

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

За 10 мин до истечения установленного времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.

Пирог опадает.

В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру печи на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

Смазывайте жиром только дно разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

Пирог слишком темный.

Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

Пирог слишком сухой.

Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.

Хлеб или пирог (напр., ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).

В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.

Не переворачивайте форму, чтобы выложить готовый пирог.

После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого он сам легко выйдет из нее. Если он все еще не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Приложите к форме влажное холодное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

Измерьте температуру печи с помощью термометра и заметьте отклонения от указанных значений.

В заводских условиях температура замеряется в центре печи с помощью специальной контрольной решетки в течение строго установленного времени. Любая посуда и деталь печи влияет на измеряемое значение, поэтому отклонения от нормы будут всегда.

Между формой и решеткой возникают искры.

Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в духовом шкафу. Если это не помогает, далее выпекайте без микроволн. В этом случае продолжительность выпекания увеличится.

Запеканки, французские запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы ставите блюдо в холодную печь.

Ставьте запеканку в пригодной для микроволновой печи посуде на нижнюю решетку.

Используйте для запеканок большую и неглубокую посуду. В маленькой и глубокой посуде блюдо готовится дольше, а верхний слой окажется темным.

Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

Блюдо	Объем	Посуда	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Темп. °С, гриль
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	ок. 1500 г	плоская форма для запеканки, 4-5 см	180 Вт	20-30	Горячий воздух	170-190
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	ок. 1000 г	плоская форма для запеканки, 4-5 см	600 Вт	15-20	Горячий воздух	180-190
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов (напр., картофельная запеканка)	ок. 1100 г	плоская форма для запеканки	600 Вт	25-35	Горячий воздух	180-190
Тосты с начинкой*	2-4 ломтика	Нижняя решетка	В зависимости от начинки:	ок. 8-10	ИНТЕНСИВНЫЙ НАГРЕВ	250

* Непосредственно в подсушивании.

Автоматический режим работы

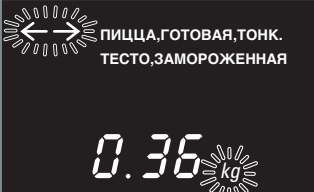
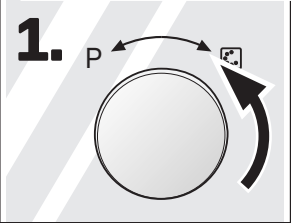
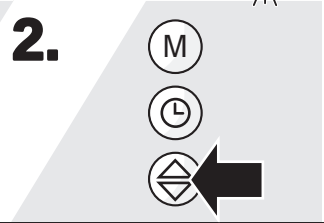
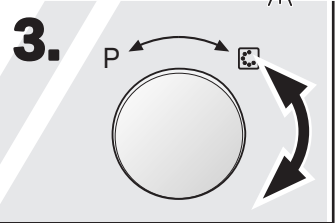
Порядок настройки

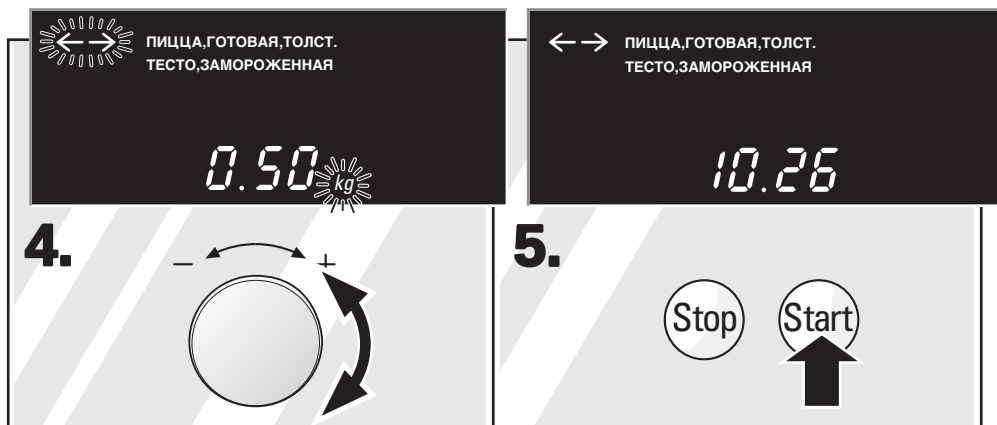
Благодаря программе автоматического приготовления блюд Вы сможете очень просто разморозить продукты и приготовить множество блюд быстро и без проблем.

Автоматический режим приготовления предусматривает 51 программу для 11 групп продуктов.

Пример:

Пицца замороженная, с толстым тестом.

		
		
1. Поверните ручку выбора функций влево и выберите группу продуктов.	2. Нажмите кнопку  .	3. Ручкой выбора функций измените вторую строчку.



4. Поворотной ручкой задайте нужный вес.

5. Нажмите кнопку "START".
На дисплее появляется значение времени.

По истечении заданного времени

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и на дисплее появляются сообщения "ОКОНЧАНИЕ" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Индивидуальная корректировка степени готовности блюда

Например, если пицца на Ваш вкус получилась слишком хрустящей, то в следующий раз Вы сможете скорректировать степень ее готовности. Нажимайте кнопку  в течение трех секунд и поверните ручку выбора функций так, чтобы световой индикатор на шкале корректировки сместился в нужную сторону.



Влево = степень готовности ниже
вправо = степень готовности выше

Информация по принадлежностям

Если нажать кнопку памяти "M", то на дисплее появится информация по необходимым принадлежностям.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если после закрывания дверцы Вы забыли нажать кнопку "START":

Раздается напоминающий звуковой сигнал, и на дисплее на 3 секунды появляется сообщение "НАЖАТЬ КЛАВИШУ СТАРТ".

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечания

- ☐ Если в процессе приготовления Вы захотите узнать, какое блюдо готовится, нажмите кнопку "M".
Индикация веса блюда и степени его готовности появляется на 3 секунды.
- ☐ Время приготовления изменить нельзя.
- ☐ Если предусмотрено, то на дисплее появляется сообщение "ПЕРЕВЕРНУТЬ" или "ПЕРЕМЕШАТЬ".
Раздается сигнал. Этот текст не исчезнет, пока Вы не откроете дверцу, или пока не закончится программа.

Указания по установке программы автоматического приготовления блюд

Замороженные пицца, картофель, закуски, рыба

Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Вес Вам потребуется для установки автоматической программы.

Если точный вес неизвестен, то введите приблизительное, но большее значение.

Для приготовления по этим программам обязательно используйте посуду, пригодную для микроволновых печей, напр., из стекла или керамики.

Готовьте эти блюда непосредственно на вращающейся подставке.

Кроме минипиццы: лучше всего она получается на нижней решетке.

Если Вы готовите весенние минирулеты, рыбные палочки и луковые кольца, то по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления раздается сигнал. Переверните эти продукты. Тогда они прожарятся более равномерно.

Запеканка, замороженная (готовый продукт)

Ставьте блюдо в пригодной для микроволновой печи посуде на нижнюю решетку.

Мясо

Для приготовления жаркого из свинины, бараньей ноги без кости и ростбифа используйте глубокую посуду без крышки. Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на $\frac{2}{3}$. По истечении половины времени приготовления (по сигналу) мясо переверните.

Жаркое из говядины и телятины готовьте в закрытой посуде. Добавьте воды из расчета 10 % от веса продукта. Переворачивать необязательно.

В конце приготовления оставьте жаркое еще на 5 - 10 мин в закрытом духовом шкафу. Ростбиф перед этим заверните в алюминиевую фольгу. Через 5 минут переверните. Ростбиф можно нарезать и холодным.

Птица

Цыпленка готовьте в глубокой открытой посуде. Сначала положите цыпленка грудкой вниз. По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления (по сигналу) переверните.

Грудку индейки готовьте в закрытой посуде. Добавьте воды из расчета 10 % от веса продукта. Переворачивать необязательно.

Маринованные куриные окорочка готовятся прямо на вращающейся подставке. По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления окорочка переверните. Тогда они прожарятся более равномерно.

Птицу можно подавать на стол сразу после приготовления.

Овощи

Свежие овощи: Нарезьте овощи на куски. На каждые 100 г добавьте 1 столовую ложку воды.

Овощи замороженные: Для приготовления с помощью этой программы подходят только бланшированные, а не приготовленные овощи. Готовьте овощи без воды. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом.

По истечении половины времени приготовления раздастся сигнал. Перемешайте овощи. После выполнения программы оставьте блюдо еще на 5 - 10 минут.

Картофель

Вареный картофель: Нарежьте картофель на одинаковые маленькие кусочки. На каждые 100 г картофеля в кастрюлю следует добавить 1 столовую ложку воды и немного соли.

Картошка в мундире: Вымойте картофель и проколите кожуру в нескольких местах. Положите еще влажный картофель в посуду без воды.

По истечении половины времени приготовления раздастся сигнал. Перемешайте картофелины. После выполнения программы оставьте картофель еще на 5 - 10 минут.

Крупяные изделия

При варке крупы образуется много пены. Поэтому для варки любой крупы используйте глубокую посуду с крышкой.

Для варки поленты и пшена воды берите примерно на 1 часть меньше, чем указано на упаковке.

В зависимости от сорта и количества крупы через 2 - 15 минут раздастся сигнал. На дисплее появится "Перемешайте".

После выполнения программы оставьте блюдо еще примерно на 10 минут.

Размораживание

Используйте плоскую посуду, напр., стеклянную или фарфоровую тарелку. Выложите продукты на тарелку. Разложите их как можно более тонким слоем.

Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.

Мясной фарш замораживайте как можно более плоскими кусками. Во время размораживания переворачивайте фарш не менее одного раза (по сигналу). Оттаявшие куски сразу вынимайте.

При размораживании свинины, говядины и баранины по истечении половины времени раздастся сигнал. Переверните мясо по этому сигналу.

Птицу сначала кладите на тарелку грудкой вверх. Переверните ее по истечении половины времени.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт еще на 10-30 минут до полного оттаивания.

Таблица программ

Группа продуктов	Программа	Диапазон веса, кг	Принадлежности
Пицца, замороженная	Пицца готовая, тонкое тесто, замороженная	0,30 - 0,50	прямо на вращающейся подставке
	Пицца готовая, толстое тесто, замороженная	0,40 - 0,60	
	Пицца сырая, с тонким тестом, замороженная	0,30 - 0,50	
Картофель, замороженный	Картофель "фри", толстые ломтики, замороженный	0,20 - 0,75	прямо на вращающейся подставке
	Картофель "фри", тонкие ломтики, замороженный	0,20 - 0,75	
	Жареный картофель, замороженный	0,20 - 0,85	
	Крокеты, замороженные	0,20 - 0,85	
	Картофельные оладьи, замороженные	0,20 - 0,75	
	Картофель "по-деревенски", замороженный	0,20 - 0,60	
Закуски, замороженные	Пицца-багет, замороженная	0,10 - 0,60	прямо на вращающейся подставке
	Минипицца, замороженная	0,08 - 0,50	нижняя решетка
	Весенние рулеты, замороженные	0,10 - 0,70	прямо на вращающейся подставке
	Весенние минирулеты, замороженные	0,10 - 0,70	
	Луковые кольца, замороженные	0,10 - 0,60	
	Крендели, замороженные	0,07 - 0,31	

Группа продуктов	Программа	Диапазон веса, кг	Принадлежности
Запеканка, замороженная	Лазанья "по-болонски", замороженная	0,40 - 1,00	посуда без крышки, нижняя решетка
	Лазанья с лососем, замороженная	0,40 - 1,00	
	Овощная лазанья, замороженная	0,40 - 1,00	
	Картофельная запеканка, замороженная	0,40 - 1,00	
	Запеканка, порциями, замороженная	0,40 - 1,00	
Рыба, замороженная	Рыбные палочки, замороженные	0,20 - 0,60	прямо на вращающейся подставке
	Кальмар кольцами в панировке, замороженный	0,20 - 0,50	
	Лосось в слоеном тесте, замороженный	0,15 - 0,60	
Мясо, парное	Свинина, парная	0,80 - 1,80	глубокая посуда без крышки, нижняя решетка
	Баранья нога без кости, парная	0,80 - 1,50	
	Ростбиф, парной	0,80 - 1,80	
	Говядина, парная	0,50 - 2,00	посуда с крышкой, нижняя решетка
	Телятина, парная	0,50 - 2,00	
Птица	Цыпленок, парной	0,80 - 1,80	глубокая посуда без крышки, нижняя решетка
	Грудка индейки, парная	0,50 - 2,00	посуда с крышкой, нижняя решетка
	Куриные крылышки, замороженные	0,20 - 0,60	прямо на вращающейся подставке
Овощи	Овощи свежие	0,20 - 1,00	посуда с крышкой, нижняя решетка
	Овощи замороженные	0,20 - 1,00	
Картофель	Вареный картофель	0,20 - 1,00	посуда с крышкой, нижняя решетка
	Вареный картофель в мундире	0,20 - 1,00	

Группа продуктов	Программа	Диапазон веса, кг	Принадлежности
Крупяные изделия	Длиннозерный рис	0,10 - 0,50	глубокая посуда с крышкой, нижняя решетка
	Рис "Басмати"	0,10 - 0,50	
	Неочищенный рис	0,10 - 0,50	
	Полента	0,10 - 0,50	
	Кускус	0,10 - 0,50	
	Куиноя	0,10 - 0,50	
	Пшено	0,10 - 0,50	
Размораживание	Хлеб, замороженный	0,20 - 1,00	плоская посуда, нижняя решетка
	Пирог с сухой начинкой, замороженный	0,20 - 1,00	
	Пирог с сочной начинкой, замороженный	0,20 - 1,00	
	Фарш, замороженный	0,30 - 1,00	
	Свинина, замороженная	0,50 - 2,00	
	Говядина, замороженная	0,50 - 2,00	
	Баранина, замороженная	0,50 - 2,00	
	Птица целиком, замороженная	0,40 - 2,00	
	Птица кусками, замороженная	0,40 - 2,00	

Память

С помощью памяти Вы сможете составить свои собственные программы. Вы можете ввести в память установки для шести блюд и в любое время пользоваться ими.

Занесение в память имеет смысл в случае, если для приготовления блюда требуются различные установки, или если Вы готовите блюдо очень часто.

Ввод в память

Пример

Выберите одну из шести ячеек памяти и сделайте установки.

Ячейка памяти 3

360 Вт, 7 мин,

режим гриля: слабый нагрев.



1. Нажмите кнопку памяти "М". Для ячейки памяти 1 появится 1.

2. Нажмите кнопку памяти "М" еще два раза. Для ячейки памяти 3 появится 3.

3. Нажмите кнопку "360 Вт".



4. Поворотной ручкой установите 7 минут.

5. Ручкой выбора функций выберите гриль.

6. Кнопкой  перейдите на вторую строчку.



7. Ручкой выбора функций установите гриль на "СЛАБЫЙ НАГРЕВ".

8. Нажмите кнопку памяти "M", снова появляется индикация времени. Установки сохранены в памяти.

Можно одновременно сохранить установленные значения и запустить программу. Для этого вместо кнопки памяти "M" нажмите кнопку "START".

Примечания

- ☐ Если нужно занести в ячейку памяти новое значение, нажмите кнопку "STOP" и выполните установку заново.
- ☐ Можно сохранить в памяти блюдо из программы автоматического приготовления.

Инициация памяти

Вызов сохраненных данных из памяти выполняется очень просто.

Поместите блюдо в духовой шкаф.



1. Нажмите кнопку памяти "М". Для ячейки памяти 1 появится 1.

2. Нажимайте кнопку "М", пока не появится нужная ячейка памяти.

3. Нажмите кнопку "START".

По истечении заданного времени

раздается сигнал.

На дисплей выводится сообщение "ПРОГРАММА ЗАВЕРШЕНА".

Эта индикация погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечания

- ☐ После запуска программы изменить значения в ячейке памяти уже нельзя.
- ☐ Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Блокировка для безопасности детей

Блокировка духового шкафа

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован Блокировкой для безопасности детей.

Нажать кнопку "Стоп" и удерживать в течение четырех секунд.

На текстовом дисплее появится надпись "ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ".

Все функции заблокированы.

Отмена блокировки

Снова нажать кнопку "Стоп" и удерживать в течение четырех секунд.

Блокировка отменена.

Так Вы должны ухаживать за Вашей печью

Чистка печи снаружи

Для чистки духовки категорически запрещается использовать устройства для мойки струей водой под высоким давлением или струей пара.

Достаточно протереть печь влажной тряпочкой. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. После этого протрите печь сухой тряпочкой.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, так как они разрушают глянцевый слой. Если такое средство попадет на корпус, сразу смойте его водой.

Приборы из нержавеющей стали

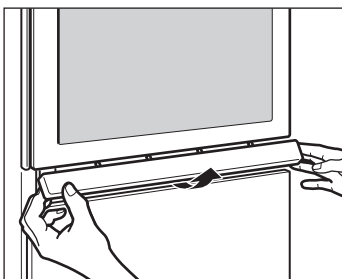
Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Протрите поверхность водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите с помощью мягкого полотенца.

Решетку можно снять и почистить.

Приподнимите вентиляционную решетку. Выньте ее движением в сторону.

Вентиляционная решетка



Духовой шкаф

После готовки протрите остывший духовой шкаф внутри влажной тряпочкой. Тогда брызги и пятна легко удалятся и в следующий раз не пригорят к поверхности.

При сильном загрязнении используйте мягкое чистящее средство.

Следите за тем, чтобы вода не проникала через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора.

Хорошо протрите духовой шкаф мягким полотенцем, чтобы избежать коррозии металла.

Не используйте спреи для чистки духовок и прочие агрессивные чистящие средства. Также не пригодны жесткие губки, грубые мочалки и средства для мытья посуды. Все эти средства царапают внутреннюю поверхность печи.

Неприятные запахи, напр., после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Оставьте ложечку, чтобы предотвратить задержку закипания. Нагревайте воду в печи в течение 1 - 2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Примечание

Если открыть дверцу духового шкафа, лампочка будет гореть 10 мин.

Принадлежности

Замачивайте принадлежности в воде с добавлением средства для мытья посуды сразу после использования. В этом случае загрязнения легко удаляются щеткой или губкой для мытья посуды. Решетку можно чистить средствами для чистки металлических изделий или мыть в посудомоечной машине.

Вращающаяся подставка

Мойте вращающуюся подставку моющим средством. Углубление внутри печи очищайте с помощью влажного полотенца. Следите за тем, чтобы вода не проникала через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора. Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания:

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
На индикаторе времени светятся три нуля.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
На дисплее высвечивается продолжительность.	Поворотный переключатель случайно повернули.	Нажмите кнопку "Stop".

Неисправность	Возможная причина	Устранение
	После установки кнопка "Start" не была нажата.	Нажмите кнопку "Start" или отмените установку нажатием кнопки "Stop".
Микроволны не включаются.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы
	Кнопка "Start" не нажата.	Нажмите кнопку "Start".
В данный момент прибор не используется. На дисплее высвечивается продолжительность.	Поворотный переключатель случайно повернули.	Нажмите кнопку "Stop".
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больший объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем почти удваивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
При вращении подставки слышен царапающий или треск	Загрязнение или посторонние предметы в области привода вращающейся подставки.	Очистите ролики под вращающейся подставкой и углубление на дне печи.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er1" или "Er4".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er11". КЛАВИША ЗАПАДАЕТ	Кнопки загрязнились и западают.	Несколько раз нажмите на кнопку, если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er19".	Сильный перегрев (возможно, внутри огонь). Слишком высокая мощность микроволн.	Не открывая дверцу, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей, дайте остыть.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Защита окружающей среды

Указания по утилизации

Ваша плита перед отправкой к Вам была тщательно упакована для защиты от транспортных повреждений. Все материалы упаковки экологически чистые и пригодны для вторичной переработки. Внесите, пожалуйста, свой вклад в дело защиты окружающей среды и помогите провести утилизацию упаковки, не загрязняя окружающую среду.

Отслужившие свой срок старые плиты нельзя считать ненужным хламом. В результате экологичной утилизации из них удастся получить дорогостоящие сырье и материалы.

Прежде чем сдать старую плиту в приемный пункт, выведите ее из строя или прикрепите к ней наклейку: «Внимание, плита неисправна!».

Подробную информацию по экологичной утилизации Вы можете получить в торговой организации, продавшей Вам плиту, или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Служба сервиса

Если Ваша плита нуждается в ремонте, то наша Служба сервиса находится всегда к Вашим услугам. Адрес и телефонный номер ближайшей сервисной мастерской Вы найдете в телефонной книге. В сервисных центрах, телефоны которых приведены в данной инструкции, Вы можете также узнать адрес ближайшей к Вам Службы сервиса.

Е-номер и FD-номер

При вызове Службы сервиса всегда называйте серийный номер (Е-номер) и заводской номер (FD-номер) Вашей плиты. Заводскую табличку с номерами Вы найдете справа на дверце духового шкафа. Для того, чтобы Вам в случае неисправности долго не искать, внесите сюда прямо сейчас данные Вашей плиты.

Е-номер	FD-номер
Служба сервиса ☎	

Технические характеристики

Напряжение питания:	230 В, 50 Гц
Общая подключаемая мощность:	3380 Вт
Мощность микроволн:	900 Вт
Гриль:	2100 Вт
Верхний и нижний жар:	1900 Вт
Частота:	2450 МГц
Размеры (В x Ш x Г)	
- прибор	45,8 x 59,5 x 46,7 см
- печь	20,4 x 44 x 42 см
Вес	25 кг
Проверка VDE (Союз Немецких Электротехников):	да
Знак CE (Европейское Сообщество):	да

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют:

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, как например в:

картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и жарении в гриле.

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

"Золотая корочка вместо коричневой" - избегайте сильного подрумянивания блюд.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпекание

Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 200 °C, в режиме "горячий воздух" - 180 °C.

Круглое печенье: Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 190 °С, в режиме "горячий воздух" - 170 °С. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.

¹ Информационная брошюра Aid "Акриламид", Aid и BMVEL, дек. 2002, Интернет: <http://www.aid.de>.

² Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002, Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 60705

На примере этих блюд контролирующие органы проводят проверку качества и правильности функционирования микроволновой печи с комбинированными режимами.

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Мясо	180 Вт, 7 + 90 Вт, 10-12	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решетку.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Омлет	600 Вт, 5 + 360 Вт, 12-15	Поставить форму Pyrex на нижнюю решетку.
Бисквит	600 Вт, 9-11	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решетку.
Мясной рулет	600 Вт, 25-30	Поставить форму Pyrex на нижнюю решетку.

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Способ нагрева	Температура, °C	Примечания
Картофельная запеканка	360 Вт, 35-40	Горячий воздух	140	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решетку.
Пирог	180 Вт, 20	Верхний и нижний жар	160	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решетку.

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Способ нагрева	Температура, °С	Примечания
Цыпленок	360 Вт, 30-35	Горячий воздух	180	Положить цыпленка грудкой вниз на нижнюю решетку. Через 15 мин перевернуть.

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350

На примере этих блюд контролирующие органы проводят проверку качества и правильности функционирования микроволновой печи с комбинированными режимами.

Выпекание

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

	Посуда и примечания	Способ нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень Ø 30 см на нижней решетке	Верхний и нижний жар	140-160	20-30
Маленькие кексы	Противень Ø 30 см на нижней решетке	Верхний и нижний жар	150-170	20-25
Бисквит на воде	Разъемная форма на нижней решетке	Верхний и нижний жар	150-170	25-35
Пирог из дрожжевого теста на листе	Противень Ø 30 см на нижней решетке	Верхний и нижний жар	170-190	30-40
Закрытый яблочный пирог	Разъемная форма Ø 20 см из белой жести прямо на вращающейся подставке	Горячий воздух	150-170	60-75

Гриль

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Гриль	Продолжительность, мин
Румяные тосты	Нижняя решетка	Сильный нагрев	20-30
Бифбургер 7 шт.*	Верхняя решетка	Сильный нагрев	20-25
* По истечении $\frac{2}{3}$ времени перевернуть.			

[illegible]

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color.

[illegible]

9000 112 451 BO 050683